

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Gegründet 1903 von Otto Etienne

Mit Mitteilungen

der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville
und der Agrarmeteorologischen Forschungsstelle Geisenheim

37. Jahrgang

Mitte März 1951

Nummer 5/6

Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Maschinenarbeit in der Rebschule von Dr. H. Zillig, Bernkastel

Die Winterbekämpfung der Kräuselkrankheit von F. Stellwaag, Geisenheim

Wildes Holz als Boglebe von K. Stumm, Eltville

Der deutsche Weinbau und die Sektindustrie von C. Wiegand, Rüdesheim

Die Wirtschaftlichkeit des Weinbaus im Viertälergebiet während der
letzten 50 Jahre

Vereinbarung über eine Ergänzung zum Weinbautarif 1950

Weinbauwissenschaft und Praxis

Betrachtungen zur Oidiumbekämpfung

Vorführung neuer Spritzgeräte

Der Winzer fragt, der „Mann im weißen Kittel“ antwortet



Netzschwefel Thiovit

gegen
Kräusel-
milbe
Äscherich



Vertretung:

G.C.F. TECHOW,

Hüxter 4, Hamburg

Fernspr.: 32 33 93 und 33 09 08



SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK



WILLY SCHMITZ GMBH · NÖRDLINGEN

Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe

Guten Wein
füllt man am besten
aus dem Faß
in

RUHRGLAS

FLASCHEN



GLASWERKE RUHR AKTIENGESellschaft · ESSEN-KARNAP



Wir planen und bauen

**Berechnungsanlagen
für Landwirtschaft
Gemüse- und Obstbau
Anlagen für
Klarwasser-, Abwasser-
und Jaucheverregnung**

ROHRBAU MANNESMANN G.M.B.H.
DÜSSELDORF

Rheinischer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen
der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, des Landwirtschafts- und Weinbauamtes Eltville
und der Agrarmeteorologischen Forschungsstelle Geisenheim

37. Jahrgang

Mitte März 1951

Nummer 5/6

Maschinenarbeit in der Rebschule

Von Dr. H. Zillig, Leiter der Biologischen Anstalt, und E. Wiemer, Leiter der Landesanstalt für Rebenveredlung,
in Bernkastel-Kues/Mosel

Die Umstellung des deutschen Weinbaus auf Pfropfreben erfordert die Anlage großer Rebschulen und damit eine Vereinfachung und Verbilligung der darin nötigen Arbeiten.

Zur Vorbereitung oder Neubestellung wird das Rebschul- land vor Beginn des Winters tief umgepflügt. Sehr gut kann man dazu den Holder-Traktor der Landmaschinenfabrik Holder, Grunbach bei Stuttgart verwenden, dessen Kipp- Pflug den Boden bis zu 28 cm Tiefe umwirft. Auch beim Einschulen leistet er wertvolle Dienste. Früher wurden die Gräben mit erheblichem Aufwand an Zeit und Mühe mit dem Spaten ausgehoben. Im Frühjahr 1949 sollte diese Arbeit in der Landesanstalt für Rebenveredlung zunächst durch einen 25 PS-Lanz-Bulldog mit angehängtem Pflug geleistet werden. Die etwa 25 dz schwere Maschine drückte jedoch den Lehm Boden so zusammen, daß sich große Schollen bil- deten, die mühsam mit dem Spaten zerkleinert werden mußten. Auch ein Versuch, den Pflug mit der am Schlepper angebauten Seilwinde zu ziehen, befriedigte nicht, weil die Arbeit nur nach einer Seite erfolgen konnte und der Pflug jeweils leer mit einer kleinen Motorseilwinde („Wengerts- necht“) zurückgezogen werden mußte. Der nach diesen Versuchen sofort eingesetzte Holder-Traktor ergab beim Ziehen von 3 Pflugfurchen den erforderlichen Zeilenabstand von 70 cm (Abb. 2 u. 6). Die Rückwand der letzten Furche wurde mit dem Spaten noch etwas vertieft und geglättet, was bei gleichmäßiger Verteilung der Leute nur etwa 5 Minuten in Anspruch nahm. Ein Pflugkörper zum Aus- werfen der gewünschten Grabentiefe von 40 cm wäre für zögerte sich durch das Ziehen der Furchen nur ganz wenig, während bei Spatenarbeit bisher eine erhebliche Wartezeit für die Einlegerinnen in Frage kam. So konnten mit Hilfe von 25 Frauen und 6 Männern täglich etwa 35 000 Pfropf- reben in schwerem Lehm Boden eingelegt werden. Auch im Jahre 1950 wurden die Reben in beiden Anstalten mit Hilfe des Holder-Traktors eingeschult. In der Rebenveredlungs- anstalt Nittel (Obermosel) benutzt deren Leiter, Franz Kirstep, das Gerät seit dem Jahre 1941 bei der Anlage der Rebschule.

Die ständige Lockerhaltung des Bodens während der Vegetationszeit und die Bekämpfung des Unkrauts wurden früher durch häufiges Hacken von Hand vorgenommen. Dies verursachte erheblichen Kraft- und Zeitaufwand und der Boden wurde z. T. wieder festgetreten. Mit Körperkraft durch die Reihen gezogene Kultivatoren brachten einen erheblichen Fortschritt. Um die 60–70 cm breiten Zwischen- räume zwischen den Rebzeilen in ihrer ganzen Breite mit Kultivatoren verwenden, muß man erheblich schwerere Arbeit ist daher ziemlich anstrengend. Das Durchziehen eines Gespannkultivators mit Seilwinde erwies sich als um- ständlich, weil der Kultivator in der nächsten Zeile mit um dem Seil jeweils leer zurückgebracht oder eine zweite Seil- winde eingesetzt werden muß. Bei Anwendung einer Seil- winde sind zwei, bei 2 Seilwinden vier Arbeitskräfte, darunter 1 Junge zum Zurückziehen des leeren Seils, er- forderlich. Es wurde daher eine Agria-Hackfräse der Ma- schinenfabrik Möckmühl GmbH., Möckmühl/Württemberg

beschafft, die bei einer Arbeitsbreite von 32 oder 50 cm in ebenem oder wenig geneigtem Gelände eine Bodenlockerung bis etwa 10 cm Tiefe und eine Beseitigung des Unkrauts in erstaunlich kurzer Zeit ermöglicht. (Abb. 1). Der Motor treibt gleichzeitig die Hackmesser und das ganze Gerät, so daß sich der Bedienungsmann in raschem Schritt vorwärts bewegen muß. Beschädigte Messer lassen sich leicht aus- wechseln (Abb. 3). Fahrwerk und Hackmesser können jetzt getrennt mit dem Motor gekuppelt werden.

Der Leiter der Rebenveredlungsbetriebe der Württ. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg, Landwirtschaftsrat Herold, teilte im Frühjahr 1950 fol- gende Erfahrungen mit:

„Die Agria-Fräse gelangte im letzten Jahre in unseren Rebenveredlungsbetrieben Offenau und Lauffen mit je 2½ ha Rebschulfläche zum Einsatz. Beim Einschulen der Vered- lungen wurde die Maschine hauptsächlich verwendet für die Verkrümelung der mit dem Pflug ausgehobenen Erde. Hier hat die Agria-Fräse sowohl im Lössboden in Lauffen wie auch im lehmigen Sandboden in Offenau, vorzügliche Arbeit mit ausreichender Tiefenwirkung geleistet. Die Be- schaffung der Feinerde zum Einschulen der Reben bot keine Schwierigkeiten mehr.

Im Laufe des Sommers für die Bodenbearbeitung ein- gesetzt, war sie ein unentbehrlicher Helfer. Nach jedem Regen und jeder künstlichen Beregnung konnte der Boden in kürzester Zeit wieder gelockert werden. Ein Hektar Rebschulfläche wurde innerhalb 8–10 Stunden mit einer Tiefenwirkung bis zu 12 cm durchgearbeitet. Zur Bearbei- tung derselben Fläche und in derselben Zeit wären 12 Ar- beitskräfte notwendig gewesen. Der Brennstoffverbrauch der Fräse schwankt zwischen 1, 2 und 1,5 Ltr. pro Stunde.“

Eine Kostenberechnung für eine einmalige Bodenlockerung in der 1,2 ha großen Rebschule der Landesanstalt für Re- benveredlung, in der im Jahre 1950 258 000 Pfropfreben einge- schult waren, ergibt folgendes Bild:

1. Bodenbearbeitung von Hand:

2 Männer 4 Tage zu 8 Std. =	
64 Std. je —,90 DM =	57,60 DM
5 Frauen 4 Tage zu 8 Std. =	
160 Std. je —,64 DM =	102,40 DM
	<u>160,00 DM</u>

2. Bodenbearbeitung mit der Motorhackfräse Agria:

1 Mann 1 Tag zu 8 Std. =	7,20 DM
9 l Benzin je —,70 DM =	6,30 DM
	<u>13,50 DM</u>

Durch die Verwendung der Motorhackfräse wurden also bei einer Bodenbearbeitung 146,50 DM gespart. Je nach den Bodenverhältnissen und den Niederschlägen ist eine vier- bis sechsmalige Bodenbearbeitung und Unkrautbekämpfung während der Vegetationszeit erforderlich.



Abb. 1. Bodenlockerung in der Rebschule mit Motorhacke Agria



Abb. 2. Einschulen von Reben mit Holder-Traktor

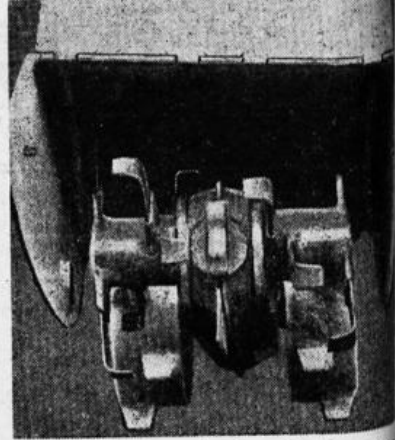


Abb. 3. Auswechselbare Bodenmesser an der Motorhacke Agria

Bei Trockenheit erweist sich eine *Bewässerung* der Rebschulen als sehr vorteilhaft. Bisher zog man zu diesem Zweck Gräben zwischen den Rebzeilen, ließ diese voll Wasser laufen und ebnete den Boden wieder ein. Hierdurch entsteht hoher Arbeitsaufwand und die Bodenstruktur wird beeinträchtigt. Während des ungewöhnlich trockenen Sommers 1949 verwendeten wir daher versuchsweise Regen- geräte, und zwar den *Turbo-Viereckregner* der Firma Perrot-Regnerbau, Calw/Württ., der eine quadratische Fläche von etwa 250 qm ziemlich gleichmäßig befeuchtet und die *kleine Regenkanone* der Firma Rohrbau Mannesmann, Düsseldorf, die eine Kreisfläche von etwa 25 m Durchmesser rotierend beregnet. Für beide ist ein Wasseranschluß von $\frac{1}{4}$ Zoll und ein Wasserdruck von wenigstens 3 atü erforderlich. Eine hinreichend feine Verteilung wurde beim Viereckregner mit dem Düsenblech Nr. 1 erzielt, während das Düsenblech Nr. 2 zu große Tropfen ergab. Die Schwenkung dieses Viereckregners läßt sich entweder nach zwei Seiten auf eine breitere oder schmalere Fläche oder auch nur nach einer Seite einstellen. Er wurde auf einem Dreifuß benutzt, der bei starkem Wasserdruck gelegentlich umfiel. In der Rebschule dürfte er zweckmäßiger auf einem ebenfalls lieferbaren niedrigen Schlitten angebracht werden. Die Regenkanone bietet vor dem Viereckregner den Vorteil, das Wasser nicht zu rasch auf die gleiche Fläche zu werfen. Nur alle 8 Sekunden werden 25 Liter Wasser in feiner Verteilung ausgeschossen, wobei das Rohr eine kleine Drehung macht, so daß jeweils ein weiterer Kreissektor befeuchtet wird. Andererseits wird die gleichmäßige Durchfeuchtung dadurch beeinträchtigt, daß nach der Peripherie der Kreisfläche hin die Wassermenge erheblich abnimmt. Exakte Versuchsreihen konnten leider nicht durchgeführt werden, weil die Entnahme von Wasser aus der städtischen Leitung schon bald nach Beginn der Beregnung im Hinblick auf Wassermangel untersagt wurde. Die wenigen in der zweiten Augushälfte vorgenommenen Beregnungen von jeweils 10–40 mm Niederschlag hatten jedoch bereits eine sichtbare Wirkung auf das durch die Trockenheit sehr ge-

hemmte Wachstum der Reben. Wiewohl die Beregnung einige Male sogar während der Nacht erfolgte, zeigte keinerlei *Peronospora*, weil der Pilz vorher nicht vorkam war und die Erdoberfläche jedesmal rasch wieder abtrocknete. Zweifelloso wird sich die Anwendung derartiger Regen- geräte in der Rebschule in Trockenzeiten bezahlt machen.

Die *Bekämpfung der Peronospora* in der Rebschule fordert während der Vegetationszeit normal etwa 15 Spritzungen. Schon vor etwa 20 Jahren wurde in der hiesigen Rebveredlungsanstalt durch Weinbauinspektor Fues Spritzen mit Motorkraft unter Verwendung eines Schlauchgerüsts für 6 Arbeiter eingeführt. Die am Rand der Rebschule angefahrne Spritzbrühe wird hierbei durch einen 5,5 PS starken Motor in einen bis zu 200 Meter langen Führungsschlauch von 13 mm lichter Weite gedrückt, der in einem Schlauchgerüst, das 2 Arbeiter auf dem Rücken tragen. Diese beiden und 4 weitere Arbeiter spritzen die Brühe unter Verwendung deltaförmig gebogenen Spritzrohre von unten her auf die Blätter, so daß gleichzeitig 6 Zeilen bearbeitet werden (Abb. 5). Zur Bedienung der Motorpumpe und zum Ziehen des Schlauches ist je 1 weiterer Arbeiter erforderlich. Diese Einrichtung hat sich sehr bewährt und bedeutet eine gewaltige Arbeits- und Zeitersparnis im Vergleich zu der früher üblichen Verwendung von Rückenspritzen.

Versuche mit dem pferdefahrbaren *Hatlapa Schraubengerät „TH 50“* der Uetersener Maschinenfabrik lapa, Uetersen/Holstein, das zusammen mit der Rheinischen Maschinenbau-Gesellschaft Kessler & Pagenstecher K. G., Heidesheim/Rhein, hergestellt wird, konnten nicht durchgeführt werden. Die Arbeitsbreite beträgt 6,30 m bei 70 cm Bodenfreiheit. Die Spurbreite ist 90 bis 130 cm verstellbar. Die 48 Düsen können auf

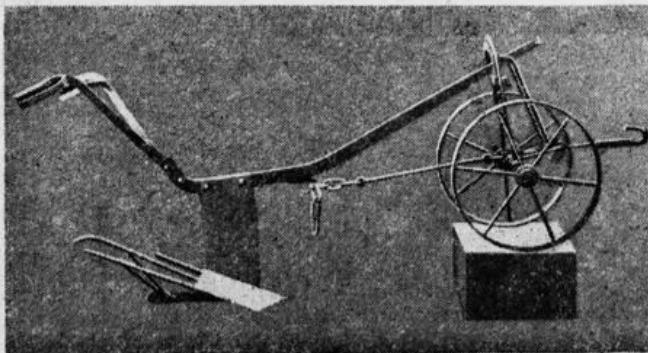


Abb. 4. Ausschulplug der Fa. Hanzig in Arbeitsstellung



Abb. 5. Spritzen der Rebschule mittels Motorpumpe und Schlauchgerüst zur gleichzeitigen Behandlung von 6 Zeilen

Rebzeilen gerichtet bzw., soweit nicht erforderlich, geschlossen werden. Die feine Verstäubung der Brühe mittels Druckluft ermöglicht es, mit nur $\frac{1}{4}$ der bisher benötigten Brühemenge auszukommen, so daß der 200 l haltende Brühebehälter geraume Zeit ausreicht. Durch praktische Versuche muß allerdings erst festgestellt werden, welche Erhöhung der Brühekonzentration erforderlich ist, um die nötige Wirkstoffmenge auf die Blätter zu bringen. Die geringere Ueberdeckung mit Spritzbrühe dürfte andererseits eine weniger starke Beeinträchtigung des Wachstums wie bisher zur Folge haben. Dieses Gerät wird dort vorteilhaft sein, wo während der Vegetationszeit nur wenige Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, besonders, wenn es gleichzeitig zur Schädlingsbekämpfung im Weinberg verwendet werden kann. Bei den im Jahre 1950 von Weinbaudirektor Jost auf den Staatsweingütern im Rheingau durchgeführten Versuchen hat sich die Hatlapa-Spritze als recht aussichtsreich erwiesen.

Das Ausschulen der Reben erfolgte bisher mit Hilfe von Spaten und Grabgabeln von Hand mit sehr hohem Zeitaufwand. Des öfteren wurden hierbei Wurzeln beschädigt oder Pfropfköpfe an veredelten Reben abgerissen. Der im Herbst 1949 von der Fa. Herbert Hanzig in Hallgarten/Rheingau auf den Markt gebrachte *Ausschulpflug* (Abb. 4) ermöglichte eine wesentliche Verbesserung und Verbilligung der Ausschularbeit. Der Pflug wird von einem mit Seilwinde versehenen 20–25 PS starken Schlepper unter den Reben hergezogen, schneidet hierbei in etwa 40–50 cm Tiefe die Wurzeln ab, hebt den Boden samt den Reben hoch und lockert ihn gleichzeitig. Die Reben können dann mit geringem Zeitaufwand von Hand aus dem Boden gezogen werden. In dem schwersten Lehm Boden der Rebschule der Landesanstalt wurden die während des Winters angehäufelten Reben nicht genügend hochgehoben, so daß das Herausnehmen Mühe machte. Eine von Wiemer veranlaßte Verlängerung des Hauptschars durch Eisenstäbe und eine schwanzartige Krümmung des mittleren Stabs nach unten ermöglichten auch in diesem Boden ein einwandfreies Arbeiten des Pflugs. Innerhalb von 5 Tagen konnten mit Hilfe von 7 Männern und 5 Frauen unter Verwendung eines 25 PS Lanz-Bulldogs mit angebaute Seilwinde 258 000 Pfropfreben ausgeschult werden. Bei Handarbeit wären hierzu einige Wochen erforderlich gewesen.

So ist es heute möglich, sämtliche Arbeiten in der Rebschule mit Ausnahme des Einlegens der Reben, maschinell



Abb. 6. Einschulen von Reben mit Holder-Traktor

durchzuführen und dadurch wesentliche Ersparnisse an Zeit und Geld zu erzielen.

Die Winterbekämpfung der Kräuselkrankheit

Von F. Stellwaag

1. Warum Winterbekämpfung?

Die krankheitsregenden Milben überwintern am Stock und unter den Knospenschuppen. Mit den später zu nehmenden Bekämpfungsmitteln ist eine völlige Abtötung zu erzielen. Man erreicht also eine vorbeugende Bekämpfung, ehe die Krankheit auftritt. Das Schwergewicht der *Kräuselmilbenbekämpfung* liegt daher in der Winterbehandlung. Da die Milben schon bald nach dem Austrieb die Gescheine vernichten können und eine unmittelbare Bekämpfung in dieser kritischen Zeit nicht selten versäumt wird, rettet also die Winterbehandlung die Ernte.

2. Wie sehen milbenbefallene Stöcke nach dem Austrieb aus?



Vor allem können die *Gescheine* in ihrer Entwicklung gestört oder völlig vernichtet werden. Aus der Abbildung ist zu ersehen, daß die beiden rechts gezeichneten Triebe keine Gescheine entwickelten, während der dritte Trieb nur ein kümmerliches hervorbrachte. Der vierte Trieb links, der einigermaßen normal ist, zeigt deutlich zwei kleine Gescheine. Nicht selten aber rieseln später besser entwickelte Triebe durch.

Triebe: Wenn gesunde Triebe etwa 1 dcm lang geworden sind, haben die kranken oft erst die Hälfte der Länge erreicht. Im Laufe des weiteren Wachstums kommen sie oft über Fingerlänge kaum hinaus. Sie können vertrocknen und abfallen. Im Gegensatz zu derartigen Schädigungen wachsen weniger befallene Triebe nach einiger Zeit der Verzweigung allmählich weiter, bleiben aber schwächlich und die Blätter folgen in kurzen Abständen aufeinander.

Eine Besonderheit ist die Bildung von Doppeltrieben. Die Nährstoffe, die dem erkrankten, in seiner Ernährung gestörten Trieb zukommen sollen, werden in eines der bisher unentwickelten Beiaugen (jede Knospe hat zwei Beiaugen) geleitet, das nun einen rascher wachsenden Trieb bildet, der den kranken bald überholt. So finden sich zwei meist ungleich lange Triebe nebeneinander. Nach dem Laubfall im Herbst treten solche Doppelbildungen auffällig in Erscheinung. Sind viele am Stock, so erhält er ein besenartiges Aussehen. Man spricht dann vom Besenwuchs.

Blätter: Diese sind am auffälligsten mißgebildet. Wie die Abbildung zeigt, bleiben sie bei starkem Befall klein, oft nur fingernagelgroß und biegen sich an den Blatträndern löffelförmig nach oben. Weniger stark beschädigte Blätter verkrauseln sich während der weiteren Entwicklung unregelmäßig. Ein untrügliches Kennzeichen für die Milbenkräuselkrankheit sind kleine, bleiche, unregelmäßig begrenzte Stichflecke.

Gesamtes Krankheitsbild: Vor allem werden die inneren Triebe eines Stockes stark geschädigt, weil hier die Milben mit Vorliebe in den Knospen überwintern. Es sind aber gerade diejenigen, die im darauffolgenden Jahr zum Anschnitt benötigt werden. Die angeführten Krankheitserscheinungen sind nicht immer gleichzeitig vorhanden und auch nicht regelmäßig gut ausgeprägt. Junge Reben — oft sind ganze Jungfelder beschädigt — zeigen die Merkmale der Krankheit am deutlichsten. Bei Einzelbefall haben manche Stöcke wenigstens einige gesunde Blätter und Triebe, andere sind stark verändert. Wieder andere sind nur im Frühjahr deutlich krank, werden später aber grün, so daß ein befallener Weinberg von Juni an gesund erscheinen kann. Man täusche sich jedoch nicht. Gewöhnlich sind die Trauben nur klein oder garnicht vorhanden.

3. Wie und mit welchen Mitteln wird die Winter-Bekämpfung durchgeführt?

Der Rebschutzdienst teilte vor kurzem mit, daß folgende Bekämpfungsmittel gebraucht werden können:

1. Obstbaumkarbolineum emulgiert 6—8%.
2. Schwefelfertigpräparate (z. B. Solbar) 3%.
3. Gelbspritzmittel (Pulver 1%).
4. Flüssiger Schwefel oder Netzschwefel. Konzentrat meist fünfmal höher als bei Anwendung im Sommer.

Welches Präparat man auch benutzt, stets muß der Stock gründlich damit gewaschen werden, vor allem muß die Stockinnere tiefen, damit die Spritzflüssigkeit in die Knospen und die sonstigen Winterverstecke der Milben eindringt. Eine Spritzung, wie sie zur Peronosporabekämpfung gebräuchlich ist, bringt keinen Erfolg. Man stelle den Spritzkegel so, daß nicht ein feiner Nebel, sondern ein Strahl herauskommt. Der Spritzbrüheverbrauch ist trotzdem gering, man rechnet etwa 150 l für 1000 Rebstöcke kleinen und mittleren Anlagen hat sich das Pinseln bewährt. Man verwende einen dicken Pinsel, den man ver-saugen läßt und auf der Rinde ausdrückt. Die Bekämpfung wird am besten nach dem Schnitt vorgenommen, doch man Zeit bis zum Austrieb. Sobald jedoch die Knospen schwellen, können Schädigungen auftreten. Auch sind dieser Zeit Milben aus ihren Schlupfwinkeln in die Knospen gewandert. Die Bekämpfung der Milbenkräuselkrankheit ist zugleich auch gegen die Rebenblattgallmilbe und Pockenmilbe wirksam.

Die Winterbehandlung ist vor allem da angebracht, im Frühjahr vorher Triebverkürzungen und im Sommer Blattverkrauselungen beobachtet wurden, wo also Massenbefall in Aussicht steht. Sie darf dort nicht versäumt werden.

Wildes Holz als Boglebe

Grundsatz beim Schnitt ist: immer Ertragsreben vom zahmen Holz anschneiden. Zahme Reben stehen auf Trieben des vorangegangenen Jahres und nur sie gelten allgemein als fruchtbar. Wenn nun schon die Regel erlaubt, nur jene zahmen Reben als Bogleben anzuschneiden, wird man doch des öfteren diese Regel durchbrechen müssen und auch Reben anschneiden müssen, die aus älterem Holz herausgetrieben sind, damit die Form des Stockes gewahrt bleibt. Man soll aber dann nicht, wie es bei manchen Winzern üblich ist, auf zwei oder drei Augen zurückschneiden, sondern wie gewohnt eine Boglebe anschneiden. Hiermit gibt man dem Stocke Gelegenheit zu normalen Wachstumsverhältnissen, d. h. man gibt ihm Gelegenheit zur regelrechten Saftverteilung. Im ersten Fall sucht sich der Saftdruck einen Ausweg und findet ihn in der Ausbildung von übermäßig dickem Holz und zahlreichen Geiztrieben. Starke Reben sind aber zum Anschnitt als Boglebe nicht gerne gesehen, besonders nicht beim Gerten. Sie brechen leicht ab, und dann erleben wir dasselbe Bild wie beim Zapfenschnitt.

Warum schneidet man nicht gerne wilde Ertragreben an? Allgemein lautet die Antwort, diese seien unfruchtbar. Diese Ansicht stimmt nicht immer und nicht für alle Fälle. Ich erinnere mich noch recht gut des Jahres 1947. Nach einem lang andauernden, nicht all zu kalten Winter mit viel Sonnenschein ergab sich im Frühjahr 1947, daß ganze Weinberge keinen Austrieb zeigten, besonders Europäer-

anlagen. Im Laufe des Sommers stellte sich dann ein mehr oder weniger starker Austrieb aus dem alten Holz in Bodennähe ein, bei manchen Weinbergen war er jedoch so gering, daß sie ausgehauen werden mußten. Bei Beständen mit stärkerem Austrieb entwickelten sich in dem guten Sommer nachgetriebenen Reben recht gut, so daß man im Frühjahr 1948 fast alle Schenkel am Boden absetzen konnte. Somit das Tragholz direkt aus dem alten Holz nehmen mußte. Wer nun etwa geglaubt hatte, es gäbe an diesen Reben eine kleine Ernte, der wurde im Herbst vom Gegenstand überzeugt. Stock für Stock zeigte z. T. überreichen Behang, so daß mehr als 2 Halbstück pro Morgen geerntet werden konnten. Ich habe mich nicht, wie die Herren Dr. Moog und Dr. Weger in den wissenschaftlichen Beiheften des „Weinbau“ berichteten, der mühevollen Arbeit unterzogen, Stöcke und Trauben gezählt, um die Fruchtbarkeit der Wasserschosser nachzuweisen. Für mich war der volle Hang der Stöcke Beweis genug. Auf Grund der Abzählungen und Vergleiche kamen Dr. Weger und Dr. Moog zu dem Ergebnis, daß bei Auszählungen von 2833 Stöcken die Ernte des wilden Holzes nur um wenige Prozent geringer war als die der zahmen Reben. Man braucht daher nicht annehmen zu sein, wenn statt der zahmen Rebe einmal unbeurteilt oder notgedrungen aus dem alten Holz angeschnitten wurde.

Stumm

Weinbauwissenschaft und Praxis

Der Praktiker, im besonderen der eigentliche Winzer, hat im allgemeinen nur eine vage Vorstellung von der Arbeit der Weinbauwissenschaftler und der Bedeutung derselben für die Praxis. Er erhält schon einmal einen Einblick in die Fortschritte der Industrie anlässlich von Ausstellungen und Vorführungen, er macht sich selbst Neuerungen in Bezug auf Geräte und Mittel usw. zunutze durch Beschaffung und Verwendung derselben. Nur selten erkennt jedoch der Praktiker die Kleinarbeit, die Voraussetzung für das Herausbringen neuer Betriebsmittel ist, wobei u. a. auch der Prüfung der Brauchbarkeit derselben besondere Bedeutung zukommt. Entwicklung und Prüfung neuer Betriebsmittel ist aber ohne Mitarbeit unserer Wissenschaftler nicht möglich. Aber selbst bei Erkennung dieser

Mithilfe bei der Verbesserung und Entwicklung der Weinbautechnik ganz allgemein wird doch nur ein Bruchteil der Aufgaben erfüllt, die der Weinbauwissenschaft gestellt sind.

Einen näheren Einblick erhält man schon beim Studium unserer Fachliteratur, in der unsere Wissenschaftler gelegentlich die Ergebnisse ihrer Forschungsarbeit veröffentlichen. Um hier aber tatsächlich ins Bild zu kommen, muß man schon sämtliche Fachblätter lesen, was dem Praktiker schon aus zeitlichen und finanziellen Gründen nicht immer möglich ist. Dazu kommt, daß sich derartige Veröffentlichungen allgemein nur auf Teilergebnisse beschränken, denn es liegt im Wesen der Forschung, daß sie stets weitergeht, daß neue Erkenntnisse immer wieder auch neue Probleme aufzeigen, daß die Erreichung eines gesetzten Ziels

nur wieder letzten Endes die Oeffnung eines neuen Weges bedeutet. Somit ist es Merkmal der Wissenschaft an sich, daß sie im Stillen arbeitet und nur selten an das Licht der Oeffentlichkeit tritt. Daß es auch hier Ausnahmen gibt und gewisse Stellen von ihrer wissenschaftlichen Tätigkeit — oft ist sie es dann nicht — laufend und laut berichten, möge auch hier als Bestätigung der Regel angesehen werden.

Nach dieser grundsätzlichen Betrachtung erscheint es verständlich, wenn der Praktiker die Frage aufwirft, was denn unsere Weinbau-Wissenschaft für die große Praxis geleistet hat und noch leistet. Kann man für die letzten Jahre überhaupt von Ergebnissen sprechen, die zum Vorteil der Weinbaulichen Praxis genutzt werden könnten? Von dieser Warte aus muß man ja die Arbeit der Wissenschaftler betrachten, denn was nützen Wissenschaft und ihre Ergebnisse, wenn diese nicht letzten Endes der Praxis dienen können!

Wenn diese Frage auch keine Kritik der Tätigkeit unserer Weinbau-Wissenschaftler herbeiführen soll, so ist sie doch relativ zu werten. Ehe man an ihre Beantwortung herangehen kann, muß man sich daher darüber klar werden, unter welchen Verhältnissen unsere Wissenschaft in der letzten Zeit arbeitete. Nur wenige Anstalten bzw. Institute waren in der Lage, nach Kriegsende voll weiterzuarbeiten, da die Voraussetzungen hier fehlten. Im besonderen wirkte sich der Mangel an Fachkräften und technischen Hilfsmitteln aus, wenn nicht gar der Betrieb durch Zerstörung der Gebäude bzw. Einrichtungen völlig unmöglich gemacht war. Nicht vergessen darf hierbei werden, daß gerade die wissenschaftlichen Institute noch nach Kriegsschluß vielfach erhebliche Verluste durch Beschlagnahme bzw. Diebstahl erlitten. Somit war die Leistungsfähigkeit wohl aller

Anstalten und Institute zumindest mehr oder weniger gemindert; zusätzlich wirkte hier vielfach der Verlust früher gewonnener Ergebnisse. Nun kommt aber noch ein Faktor hinzu, der im besonderen in Bezug auf die Wiedergesundung der Forschungsinstitute hemmend wirkte: die notorische Schwindsucht des Staatssäckels, vielfach verbunden mit völliger Verkennung der Bedeutung der wissenschaftlichen Arbeit für die Praxis und damit für die Allgemeinheit. Zur Erkennung dieser Bedeutung bedarf es nun einmal gewisser fachlicher Kenntnisse, die den für die finanzielle Unterstützung der Institute maßgeblichen Stellen oft völlig fehlte.

So kann man wohl sagen, daß unsere Weinbauwissenschaft unter recht erschwerten Umständen wieder an die Arbeit gehen mußte und auch heute noch überwiegend unter außerordentlich ungünstigen Verhältnissen arbeitet. Dies muß klar zum Ausdruck gebracht werden, wenn man überhaupt ermessen will, was unsere Wissenschaftler inzwischen schon wieder für die Praxis geleistet haben. Betrachtet man aber die in den letzten Jahren erzielten Ergebnisse und Erkenntnisse von diesem Gesichtspunkt aus, dann muß man zu der Ansicht kommen, daß die Weinbaupraxis mit ihren Wissenschaftlern mehr als zufrieden sein kann. Laufende Arbeiten wurden weitergeführt, wichtige Fragen geklärt und neue Probleme in Angriff genommen. Dabei wurde keineswegs auf den alten Wegen weitergeschritten, sondern vielfach ein Umschwung in der Zielsetzung vorgenommen, der im Interesse der Praxis nur begrüßt werden kann. Auf manchen Gebieten — im besonderen gilt dies für das Reb-lausproblem — hat man inzwischen mit Erfolg versucht, alte Fehler auszugleichen und alte Versäumnisse aufzuholen. Es soll Aufgabe eines weiteren Artikels sein, dem Praktiker hierüber Einzelheiten mitzuteilen.

Nicke

Der deutsche Weinbau und die Sektindustrie

Von Carl Wiegand, Rüdesheim a. Rh.

Wenn man etwas über „Sekt“ oder „Schaumwein“ hört, dann denkt man unwillkürlich auch sofort an „Steuer“ oder „Kriegszuschlag“. Soweit ist es also schon gekommen, daß beide Begriffe, die doch absolut nicht miteinander verwandt sind, sich im Gedächtnis des Durchschnittsmenschen miteinander verschmolzen haben. Warum eigentlich? — Weil man immer wieder den Sekt zu einem Luxusartikel stempeln wollte, was er doch überhaupt nicht ist. Oder vertritt vielleicht jemand den Standpunkt, dieses köstlichste aller Getränke hat? Wir sind anderer Meinung. Warum soll nicht jeder in der Lage sein, ein Glas Sekt zu trinken? Ist es doch das bekömmlichste Anregungsmittel für müde und trübe Stunden. Ganz zu schweigen davon, daß der Sekt bei vielen Erkrankungen ausgezeichnete Dienste tut.

Auch der deutsche Winzer weiß von der drückenden steuerlichen Belastung, unter der die deutsche Sektindustrie heute leidet. Er ist sich aber sicher nicht darüber im klaren, wie unmittelbar die Zusammenhänge zwischen Sekt und Wein sind.

Wann wurde denn der Sekt „erfunden“ (wenn man überhaupt von einer Erfindung sprechen kann)? Das war im Jahre 1683, zu einer Zeit, als der Kaffee in Europa eingeführt wurde und einen Siegeszug ohnegleichen antrat. — Zu Lasten des Weinbaues; das darf nicht vergessen werden. Dieses neue Getränk Kaffee verbreitete sich ungeheuer schnell und schuf sich Millionen von Anhängern, die an Stelle von Wein nun Kaffee tranken. — In dieser höchsten Not für den Weinbau, der Zeit der großen Weinmüdigkeit Europas, tauchte ein Getränk auf, aus Frankreich, dem klassischen Land des Weinbaues in Europa, kommend: der Champagner — oder Sekt, wie wir ihn heute in Deutschland zu bezeichnen gezwungen sind. Er wurde aus Wein bereitet, half also dem sterbenden Weinbau, eine neue Absatzmöglichkeit zu erschließen.

Der ungeheure Druck des Kaffees konnte natürlich durch die Champagner- bzw. Sekt-Erzeugung nicht restlos aufgefangen werden. In vielen Gebieten wurde der Weinbau eingestellt, weil er nicht mehr rentierte. So deuten in

manchen Bezirken noch Orts-, Straßen- und Gemarkungsnamen auf einen Zusammenhang mit dem Weinbau hin, obwohl seit Menschengedenken dort kein Wein mehr gezogen wird. Ist es darum verwunderlich, wenn man Champagner, Sekt oder Schaumwein als den Ehrenretter des Weines bezeichnet? Man sollte einmal über diese Dinge genauer nachdenken, dann wird die eigene Stellung zu der um ihre Existenz schwer ringenden Sektindustrie eine ganz andere sein. —

Und wie ist es heute? Man nickt, wenn man davon spricht, daß der Kriegszuschlag auf Schaumwein, eingeführt mit dem 1. 9. 1939, verschwinden soll, aber man unternimmt weiter nichts. „Es geht uns ja nicht unmittelbar an“, das ist die weitverbreitete Meinung vieler Winzer. Und doch stehen wir auf einem anderen Standpunkt. So wie damals das Kaffee-Zeitalter anbrach und zu einer Weinmüdigkeit führte, ja zur Bedrohung einer jahrtausendealten Weinkultur wurde, so scheint es jetzt ein Coca-Cola-Zeitalter zu geben. Sind wir also nicht wieder an einem Punkt angelangt, wo der deutsche Winzer dagegen angehen muß, daß ihm die verkaufshemmende steuerliche Belastung der Sektindustrie eine weitere Möglichkeit seines Absatzes nimmt? Liegt es da nicht im Interesse jeden Weinerzeugers, daß er Seite an Seite mit den Sektellereien den Kampf gegen den Kriegszuschlag führt? Sollen uns Coca-Cola und die vielen Getränke gleicher Art genau so überrennen, wie es vor rund 300 Jahren der Kaffee tat?

Wein und Schaumwein gehören zusammen, sie sind Zeugen einer Kultur, die unter allen Umständen erhalten werden muß. Darum soll das Aufbegehren der Winzer gegen den Kriegszuschlag auf Schaumwein genau so stark sein, als wenn ihr eigenes Erzeugnis mit einer Steuer belegt würde.

Moskopf's Flaschenlager

heut an allen Orten,
eignen sich für alle Flaschensorten

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

Die Auswahl der Humusdünger für den Weinbau

Der im zweiten Januarheft dieser Zeitung veröffentlichte Aufsatz „Neue Schaudungsergebnisse mit Humusdünger“ (der Verfasser ist leider nicht angegeben) veranlaßt mich zu einer kurzen Stellungnahme, zu der mich die Tatsache berechtigt, daß ich lange Zeit auf dem Gebiet der Humusdüngung unserer Böden durch Klärschlamm Düngung gearbeitet habe.

Es ist richtig, daß man beim Einkauf von Düngemitteln nicht auf der falschen Seite sparen darf, aber heute muß man jeden Pfennig umdrehen, ehe man ihn ausgibt. Es wäre genau so verkehrt, wenn man unter den vorhandenen Humusdüngern nicht die billigsten herausucht, wenn sie im Endeffekt den gleichen Erfolg zeigen. Dafür ist nicht immer die Gesamtanalyse maßgebend.

Meine Arbeiten und Untersuchungen erstreckten sich vor allem auf die Klärschlamm Dünger Vitahum (vom Vitahum-Werk Aldingen bei Stuttgart) und Humusit (vom Humusit-Vertrieb Krefeld-Forsthaus). Wenn ich nur diese zwei Düngemittel anführe, dann geschieht dies deshalb, weil ich durch einwandfreie Untersuchungen beider für deren Qua-

lität bürgen kann. Damit ist jedoch nicht gesagt, daß noch mehrere andere ihnen gleichwertig an die Seite stellen sind.

Die Preisunterschiede sind jedoch sehr beträchtlich. Während meines Wissens für Nettolin DM 8,50 je 50 kg ab Station München verlangt wird, kosten Vitahum 1,25 und Humusit DM —,90 je 50 kg ab Erzeugungsort. Darf man einen solchen Unterschied ohne weiteres sehen?

Der Verfasser des Aufsatzes schreibt außerdem einem Bodendesinfektionsmittel, das im Nettolin enthalten soll. Es wäre sehr interessant, zu hören, worum sich dabei handelt, wie diese Desinfektion erfolgen soll und warum sie überhaupt notwendig ist. Weiterhin unklar, welchen Vorteil ein bakterienfreier Humusdünger haben soll, und womit der Stallmist oft „verseucht“ ist. Ist nicht jede Bakterienanreicherung unserer Böden vorteilhaft — mindestens aber nicht nachteilig?

Hans Ronge, Dipl.-Ldw.

Zum Thema: Schaudungsversuch mit Humusdünger

Zu der unter obiger Überschrift in Heft 4 abgedruckten Zuschrift des Herrn Stumm sei uns als der Herstellerfirma des Humusvolljägers „Nettolin“ folgende Stellungnahme gestattet:

Wenn die Redaktion der „Rheingauer Weinzeitung“ Schaudungsergebnisse einer im dortigen Gebiet gelegenen Lehr- und Versuchsanstalt zum Anlaß eines Berichts genommen hat, so zweifellos in der Absicht, ihre Leser auf dem Laufenden zu halten und gleichzeitig weite Kreise auf die, allgemeinen Interessen dienenden Versuchsarbeiten hinzuweisen.

Die Bedenken des Herrn Stumm wegen einer „geschäftsmäßigen Ausnützung eines einjährigen Erfolges“ sind wohl unbegründet. Daß wir eine solche „Ausschlachtung“ nicht notwendig haben, weil „Nettolin“ lange genug bekannt und vielfach erprobt ist, dürfte gerade er als erfahrener Weinpraktiker wissen.

Wir sind gerne bereit, Herrn Stumm unsere wissenschaftliche Sammelmappe zur Verfügung zu stellen, aus der zu entnehmen ist, wieviele und welche Anstalten und Institutionen seit nahezu 2 Jahrzehnten wissenschaftliche und praktische Erfolge mit „Nettolin“ erzielt haben, die

beweisen, daß „Nettolin“ gerade eine nachhaltige Wirkung hat und kein Kopfdünger ist. Zu denjenigen Punkten, dem Verfasser Anlaß zu Zweifeln gegeben haben, oder nach seiner Meinung offene Fragen darstellen, möchten wir nur bemerken: In staatlichen Lehr- und Versuchsanstalten unter wissenschaftlicher Kontrolle durchgeführte Versuche sind bekanntermaßen in jeder Weise exakt. Jedenfalls schienen sie bisher — auf Grund der bei Zusammenarbeit mit den Anstalten gemachten Erfahrungen — durchaus unantastbar und über jeden Zweifel erhaben. Soweit sich die Zuschrift auf den, inzwischen richtig gestellten, zweifelsohne irreführenden Druckfehler beziehen, fallen die einzelnen Punkte ohne dies von selbst zusammen. (Wir bedauern nur, daß Herr Stumm keine Gelegenheit hatte, seine Zuschrift in dieser Hinsicht richtigzustellen.) Das übrige ist durchaus subjektive Meinung des Verfassers. Etwa seine Ansichten über „teure Humusdünger“ über die Bedeutung der bodenlockernden Eigenschaften von „Nettolin“. Wie Herr Stumm eben auf Torfstreu geschworen ist, so schwören Tausende von zufriedenen Winzern, Obst- und Gemüsegärtnern, Hopfenbauern seit zwei Jahrzehnten auf „Nettolin“.

Süd-Chemie A. G.

Die Witterung im Februar 1951

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der Februar war zu mild, etwas zu trocken und zu trüb.

Zu Monatsanfang befanden wir uns noch in einem Übergangsgebiet zwischen kalter Festlands- und feuchter Meeresluft; mildes, trübes Wetter mit geringen Niederschlägen waren die Folgen. Im weiteren Verlauf drang immer wieder unter stürmischen Winden, die am 21. Windstärke 10 erreichten, frische Luft aus dem Nordatlantik ein, die sich unterwegs erwärmte und mitunter von wärmeren Südwestströmungen abgelöst wurde. Bei zeitweiligem Bewölkungsrückgang kam es in der 2. Monathälfte endlich zu einigen schönen Tagen mit über 7 Stunden Sonnenscheindauer, die aber mit ihrer Monatssumme um 33% zu gering blieb. Die Temperatur lag mit Ausnahme der 3 letzten Tage, als frische Polarluft Abkühlung und Schneefall brachte, durchweg über der Norm (am 9. um 4°).

Der Winter 1950/51 war im Ganzen um 0,6 % im Monatsmittel zu warm, nur im Dezember herrschte zu kaltes, beständiges Winterwetter mit einer langanhaltenden Schneedecke. Im Januar und Februar blieben wir von der Zufuhr östlicher Kälte verschont. Die Niederschlagssumme betrug 130% der Norm.

Temperaturmittel	4,1°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+2,0
Höchste Temperatur	9,5 am 21.
Tiefste Temperatur	—1,9 am 28.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	7
Niederschlagshöhe in mm	24,6
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	77
Tägliche mittlere Sonnenscheindauer	1,9 Stunden

Ein besonderes Kennzeichen des maritimen Witterungscharakters war das Ausbleiben tiefer Kältegrade und, einem wenig stark erhöhten mittleren Maximum, ein 3,0° zu hohes mittleres Minimum.

Der Boden erwärmte sich nur wenig und . . .

Infolge der knappen Sonneneinstrahlung und der Wärmeverluste durch die Verdunstung des reichlichen Bodewassers war die Temperaturzunahme gegenüber dem

monat nur gering. Die in der ersten Monatshälfte stärkere Zufuhr milder Luft hatte auch im Boden in der 2. Dekade eine Wärmewelle mit Höchstwerten bis 7,9° in 10 cm Tiefe verursacht, der eine leichte Abkühlung folgte. Bodenfrost trat nur an der Oberfläche nach kalten Nächten auf und verschwand wieder schnell. Im Ganzen verblieb es bei der winterlichen Temperaturverteilung mit der Tiefe — oben am kältesten, nach unten zu wärmer. Im Vergleich zu den vieljährigen Mitteln (1930—44) war der Boden um etwa 2° zu warm.

Erdbodentemperatur (Löb) in		5	10	20	50	100
		cm Tiefe				
Monatsanfang	(Mittel 1.—10. 2.)	3,2	3,1	3,2	4,0	5,1
Monatsmitte	(Mittel 11.—20. 2.)	3,2	3,3	3,6	4,5	5,4
Monatsende	(Mittel 21.—28. 2.)	3,2	3,2	3,5	4,5	5,4
Monatsmittel		3,2	3,2	3,4	4,3	5,3

... und wurde trockener

Bei nur geringen Unterschieden in den einzelnen Tiefenstufen trocknete der Boden langsam ab und ermöglichte in der zweiten Monatshälfte die Durchführung der Außenarbeiten. Da aber die Verdunstung aus jahreszeitlichen Gründen noch gering war und der Wasserverbrauch durch die Pflanzen fehlte, machten sich auch die geringen Niederschläge durch eine vorübergehende Erhöhung der Bodenfeuchtigkeit bemerkbar. Gegenüber dem Vormonat wurde namentlich der Löbboden bedeutend trockener — sein Wasserverlust betrug in den oberen 10 cm fast 5%, in 0,5 m Tiefe 0,7%, bei dem von Anfang an trockeneren Schotterboden war die Abnahme entsprechend 1,9 bzw. 0,4%. Im Vergleich zum regenreichen Februar 1950 war der Wassergehalt, besonders in der oberen Schicht, viel (im Höchstfall um 5%) geringer.

Datum:	6.2. 13.2. 20.2. 27.2.
Löbboden:	23,1 22,2 22,5 21,0% Wassergehalt, bezogen auf
Schotterboden:	17,4 17,3 16,7 16,6 100 g getrockneten Bodens
Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)	

Nur langsames Erwachen aus dem Winterschlaf

Beim Weinrebenschnitt, mit dem Anfang Februar begonnen wurde, wirkte sich der zunächst feuchte Boden sehr hinderlich aus; auch die Arbeit des Obstbaumschneidens litt darunter, kam aber trotzdem überall gut voran. An den Leimringen fanden sich sehr viele Frostnachtspanner, was einmal mehr die Wichtigkeit dieser Schutzmaßnahme be-

weist. Beim frühen Steinobst schollen die Knospen an, auch die Johannisbeeren versprechen einen baldigen Austrieb.

Wie steht es mit der Obstblüte?

Dank dem verhältnismäßig milden Winter wurde die Entwicklung der Obstbaumschädlinge nur wenig gehemmt, so daß mit einem verstärkten Auftreten derselben zu rechnen ist. Infolgedessen müssen die Bekämpfungsmaßnahmen mit besonderer Sorgfalt vorbereitet und rechtzeitig — nicht zu spät, aber auch nicht zu früh — durchgeführt werden. Letzteres gilt insbesondere für die Vorblütespritzung, da sonst der Spritzbelag durch Witterungseinflüsse unwirksam gemacht, z. B. abgewaschen werden könnte, was eine nochmalige Aufwendung von Material und Arbeit notwendig machen würde.

Um nun in dieser Beziehung den Obstbauern zu helfen, wird die Agrarmeteorologische Forschungsstelle Geisenheim auch in diesem Jahre ihre Blühvorhersagen für Obst aufstellen, die sich auf die Ergebnisse vieljähriger Untersuchungen der Zusammenhänge zwischen Wetterablauf und Blühbeginn zahlreicher Obstsorten stützen und infolgedessen zuverlässiger sind als die auf Grund einer persönlich beeinflussten Beurteilung des Grades der Knospententwicklung nur ungenaue Schätzungen des Datums des Blühbeginns. Diese Vorhersagen werden im Rundfunk (Radio Frankfurt, „Hesischer Landbote“), in der Tagespresse und im Aushangkasten am Postamt Geisenheim bekanntgegeben. Es werden jeweils zu Wochenanfang für 4 klimatisch unterschiedliche Obstanbaugebiete die Termine genannt, vor denen mit dem Blühbeginn der wichtigsten Obstsorten nicht zu rechnen ist.

Auch für die Durchführung von Abwehrmaßnahmen gegen Spätfröste sind diese Angaben von Wichtigkeit, denn bei noch nicht zu erwartender Blüte brauchen Vorbereitungen zur Frostabwehr (z. B. Aufstellen von Heizöfen und Bereitschaftswachen) nicht getroffen zu werden. Den Imker interessieren die Vorhersagen ebenfalls, da die Reizfütterung der Bienen nicht früher als etwa 40 Tage vor der Hauptblüte vorgenommen werden soll.

Druckfehlerberichtigung.

In dem in unserer Nr. 4/51 veröffentlichten Artikel „Die Salpeterschicht“ von Prof. Dr. E. Knickmann steht in der linken Spalte, 14. Zeile von unten: „... dieses ist wasserlöslich und setzt. ...“. Es muß natürlich heißen: „wasserunlöslich“. D. Red.

Betrachtungen zur Oidiumbekämpfung

Von Heinrich Sack, Geisenheim

Die Jahre vor 1950 machten den Winzern in Bezug auf Oidiumbefall durchweg wenig Sorgen. Man kam mit einer normalen Bekämpfung fast immer aus. Dies war aber nur auf die in der Gefahrenzeit konstante Temperatur zurückzuführen. Leider machten sich viele Winzer nicht die Mühe, auf das Oidium so zu achten, wie es notwendig wäre. Im allgemeinen wird zu einem Zeitpunkt geschwefelt oder flüssiger bzw. Netzschwefel der Spritzbrühe bei der Peronosporabekämpfung zugesetzt, wenn der Rebschutz dazu aufruft. In vielen Fällen geht das auch ganz gut. Immerhin scheint damit bewiesen zu sein, daß der Rebschutzdienst in der Praxis anerkannt ist. Der Rebschutzdienst, der seine Informationen aus den einzelnen Weinbaugemeinden holt, kann aber nicht in jedem einzelnen Fall den Winzer richtig beraten, weil auch bei dem Oidium das Kleinklima sehr zu beachten ist. Bekanntlich tritt dieser Pilz bei schwankenden Temperaturen — kühle Nächte und heiße Tage —, besonders stark aber in den Lagen auf, in denen die Luftbewegung nur äußerst gering

ist. Auch blaue Traubensorten werden früher und stärker befallen als weiße.

Nun machte das Jahr 1950 durch seine wechselnden Temperaturen im Gegensatz zu seinen Vorgängern eine merkwürdige Ausnahme. Nicht nur in den ausgesprochenen Oidiumlagen oder Oidiumsorten, sondern in Weinbergen, die seither kaum von diesem Pilz befallen wurden, konnte Oidium in starkem Maße beobachtet werden. Hingegen machten die Weinberge, die rechtzeitig und vor allem richtig mit Schwefel behandelt waren, einen gesunden Eindruck.

Seit mehreren Jahren beschäftige ich mich eingehend mit der Wirkung des Cosan-Schwefels, und ich konnte mich 1950 wieder davon überzeugen, daß Cosan seine Wirkung getan hat. Unter normalen Verhältnissen hat man hier ein Mittel, mit dem man über das Oidium sicherlich Herr werden kann. Jeder Winzer wird mir beipflichten, daß das früher übliche Stäuben mit Ventilator-Schwefel nicht gerade die schönste und angenehmste Beschäftigung

Wie lagert man Flaschenweine?

Nur noch in den KNK-Flaschenlagern. Modernste Konstruktion — geringste Anschaffungskosten.

K. NIGGE, Kaiserslautern. (Verlangen Sie Prospekt)

war. Bei Cosan-Netzschwefel macht diese Arbeit gar keine besondere Mühe; das Mittel wird der Spritzbrühe beigegeben und alle früheren unangenehmen Begleiterscheinungen fallen fort. Cosan-Netzschwefel hat sogar dem flüssigen Schwefel gegenüber den Vorteil, daß er sich, trocken gelagert, unbedenklich und ohne an Wirksamkeit zu verlieren, von einem zum anderen Jahr aufheben läßt. Es sei an dieser Stelle die Aufgeschlossenheit der Firma Riedel-de Haen AG., Seelze bei Hannover, lobend hervorgehoben, die über die Wirkung ihrer Cosanschwefelarten immer wieder Fühlung mit der Praxis genommen hat. Daß sie negative Ergebnisse früherer Jahre besonders stark unter die Lupe nahm und sich intensiv damit beschäftigte, kommt in ihrem neuen 70 bis 80%igen Netzschwefel zum Ausdruck, der übrigens von der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft nach eingehenden Versuchen zur Bekämpfung gegen Oidium anerkannt ist. Bei diesem hoch-

prozentigen Mittel haben wir jetzt eine länger anhaltende Wirkung, so daß wir unter Umständen auch in ausgesprochenen Oidiumlagen auf eine Zwischenstäubung, oft notwendig war, verzichten können. Trotzdem muß der Winzer ein wachsames Auge haben und auf die allzu oft wechselnde Witterung achten. Wenn sich Ungunst des Wetters trotzdem eine zusätzliche Stäubung als notwendig erweisen soll, dürfen wir nicht vergessen, daß in starken Peronosporajahren der Erfolg oft von zusätzlichen Spritzung abhängt.

Wenn es gelingt, in Zusammenarbeit mit der chemischen und Maschinenindustrie die jetzt beschrittenen weiterzugehen, dann wird die Schädlingsbekämpfung Zukunft nicht mehr so lastend auf uns einwirken wie bisher. Maßgebend für den Erfolg wird sein, daß jeder Winzer nur noch solche Mittel richtig und zur rechten Zeit wendet, die in der Praxis bereits erprobt sind.

März-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Infolge günstiger Witterung im Januar und Februar konnten die Winterarbeiten im Obstbau weit vorangetrieben werden. Der Schnitt des Beerenobstes, der Obstbäume, Reben, Rosen und Ziergehölze ist vor dem Austrieb zu beenden. Später Schnitt schwächt die Bäume und Sträucher und wirkt ungünstig auf den Ertrag. Anschließend sind Beerenobst- und Rosenhochstämme, Him- und Brombeeren, Reben sowie junge Obsthochstämme, Spalierobstbüsche, Büsche, Pyramiden und Spindelbüsche mit Weiden anzubinden. Abgefaltete Baumpfähle, Spalierlatten und Baum-bänder sind zu erneuern.

Für die Winterspritzung der Obstbäume und des Beerenobstes sind bis zum Austrieb Gelbspritzmittel (pulverförmig 1%, als Paste 2%) zu empfehlen. Wenn die Vorblütespritzung eingespart werden soll, empfiehlt es sich, die Winterspritzung erst kurz vor dem Austrieb auszuführen und der Spritzbrühe auf 100 Liter 1 kg Kupferkalkpulver Wacker oder Spieß und 1 kg Spritz-Gesamol oder 200 Gramm Gesamol 50 beizufügen. Jedes pulverförmige Spritzmittel muß zuerst mit wenig Wasser gründlich aufgelöst werden. Zur Verhütung der Kräuselerkrankung müssen Pfirsichbäume kurz vor dem Austrieb mit 2% Kupferkalkbrühe gespritzt werden. Im belaubten Zustande wirken kupferhaltige Brühen bei Pfirsichbäumen schädlich.

Zur Erhaltung der Winterfeuchtigkeit ist der Boden unter den Obstbäumen, sofern eine Bearbeitung vor Winter stattgefunden hat, sobald er abgetrocknet ist, mit Egge, Kreil oder Krampen flach zu lockern. Andernfalls ist er zu pflügen oder zu graben und zu eggen. Auch die Düngung kann jetzt noch nachgeholt werden. Als Düngemittel seien empfohlen. Stallmist, Kompost, Torfschnellkompost, mit Jauche getränkter Torfmull, Jauche und zur Ergänzung fehlender Nährstoffe stickstoff-, kali- und phosphorsäurehaltige Handelsdünger und zwar in Mengen, wie sie im Weinbau üblich sind. Auch gibt der Arbeitskalender in Nr. 21/1950 der Rhg. Wztg. Aufschluß. Wurde im Herbst mit Thomasmehl und Kali gedüngt, muß im Frühjahr mit Stickstoff gedüngt werden. Wird mit Jauche gedüngt, ist die fehlende Phosphorsäure durch Superphosphat zu ersetzen. Auch die Volldünger Nitrophoska, Crescal, Fertisal und Amsupka sind für die Verwendung im Frühjahr geeignet und zu empfehlen.

Das Umpfropfen von Obstbäumen ist fortzusetzen oder zu beginnen. Besonders sind Steinobstbäume für frühe Veredlung sehr dankbar. Es kommt aber außer tadellosen Pfropfreisern auf einen tüchtigen Veredler an, welcher die Veredlungsarten: Geißfuß, Anschäften und Kopulieren vollkommen beherrscht.

Sobald der Boden abgetrocknet ist, kann mit der Pflanzung von Obstbäumen, Beerenobst, Reben, Rosen, Ziergehölzen und Stauden begonnen werden. Bei der Frühjahrspflanzung muß reichlich mit Wasser angegossen werden. Unmittelbar nach der Pflanzung sind Stein- und Beerenobst kräftig zurückzuschneiden und größere Wunden mit Baumwachs zu verstreichen. Reben sind je nach Stärke auf 1 bis 2 Augen zu schneiden. Erdbeeren sind zu grasen und flach zu spaten. Die Klebgürtel sind abzunehmen, zu ver-

brennen und der Stamm mit einem Gelbspritzmittel gründlich zu spritzen.

Im Gemüsegarten bringt der Monat März gewöhnlich schon viel Arbeit. Die Beete, welche mit Wintergemüse bestellt waren, sind zu düngen und zu graben. Über Düngung der Gemüse sind in Nr. 19/1950 der Rhg. W wichtige Hinweise gegeben. Empfehlenswerte Handelsdünger für die Frühjahrsdüngung sind: Nitrophoska mit 11% Stickstoff, 8,5% Phosphorsäure und 18% Kali, Crescal mit 14% Stickstoff, 14% Phosphorsäure und 18% Kali, Amsupka mit 8% Stickstoff, 8% Phosphorsäure und 8% Kali, Nitrophoska, 40—50 Gramm Crescal, und 80—100 Gramm Fertisal oder Amsupka. Ratsam ist, diese Düngermengen in 2 Teilen anzugeben und zwar die erste kurz vor der Aussaat oder Pflanzung und die zweite 3 bis 5 Wochen später. Auch Jauche ist ein gut wirksamer Gemüsedünger, jedoch muß zusätzlich mit Phosphorsäure (Superphosphat 44% je qm) und Patentkali 60—80 g je qm, gedüngt werden. Für Gemüse, welche erst im Mai gepflanzt oder gesät werden sollen, kann noch mit Stallmist gedüngt werden.

Wenn der Boden abgetrocknet und bearbeitungsfähig ist, dann ist mit den Aussaaten zu beginnen. Auf die Breite von 1,20 m Breite sät man: 3 Reihen Puff- oder Bohnen oder Kneifel- oder Pahlbergsen, 4 Reihen Mören oder Schwarzwurzeln, 5 Reihen Karotten, Zwiebeln, Spinn- oder Schnittmangold oder Lattich. Die Küchenkräuter Petersilie, Pimpinelle, Borasch, Kresse und Dill, sät man zweckmäßig in Reihenabständen von 20—25 cm auf ein sonniges, möglichst in der Nähe des Garteneingangs gelegenes Beet. Radies sät man dünn als Markiersaat in die Reihen Karotten und Zwiebeln, ebenso Kopfsalat Maikönig. Staudenzwiebeln und Frühjahrsrettich sind in Reihen von 20 cm Breite 10 bzw. 20 cm weit zu stecken. Von ersteren kleinen, gedarrten der Vorzug zu geben, weil sie nicht Samen schießen. Steckzwiebeln dürfen nur flach gesteckt werden. Puffbohnen und Erbsen sind in 4—5 cm tiefe Rillen zu legen und anzudrücken. Für alle übrigen Sämereien sind die Saatrillen flach, 1—2 cm tief, auszuführen. Nach der Saatrillen mit Erde gedeckt sind, drückt man mit einem Brett an, wodurch das Auflaufen gefördert wird. Empfehlenswert ist, von allen Sämereien vor der Aussaat eine Keimprobe anzustellen. Nichts ist unangenehmer, als wenn der Samen lückenhaft oder gar nicht aufgeht. Durch Bestehen des Saatgutes wird die Keimfähigkeit des Saatgutes und die Gesundheit der Jungpflanzen gefördert. Auf einer nass gelegenen, warmen Rabatte können Kopfsalat, Mangold, Lauch und Kohlrabi zur Pflanzengewinnung breitwürrig gesät werden. Bei kleinem Bedarf an Gemüsepflanzen ist die Selbstzucht nicht und es empfiehlt sich, den Pflanzenbedarf in einer Gärtnerei zu kaufen.

Sobald in Gartenbetrieben kräftige, abgehärtete Pflanzen zu haben sind, können geflanzt werden: Kopfsalat, Blumenkohl, -Wirsing, -Weiß- und -Rotkraut oder Mangold oder Römischkohl. Durch Teilung der alten Pflanzen können vermehrt werden: Rhabarber, Esdragon, Schnittlauch.

und Sauerampfer. Spargel wird gepflanzt, sobald sich die Erde erwärmt hat, und zwar in Reihen von 1,50 bis 1,80 m Breite und 50 bis 60 cm Entfernung in den Reihen; Grabentiefe 30, -breite 40 cm. Einjährige, kräftige, gut bewurzelte Pflanzen aus einem Selektionsbetrieb sind die besten. Standardsorte: Ruhm von Braunschweig.

Wenn Mistbeete (Frühbeete) vorhanden sind, können weiter warme und halbwarme Kästen gepackt und in diese, sowie in kalte, nicht mit Mist oder Laub gepackte Kästen, Karotten, Radies, Frührettig, Spinat, Lattich und Kresse gesät und Kopfsalat und Blumenkohl gepflanzt werden. Auch zur Anzucht und zum Pikieren von Gemüsepflanzen,

wenn viele gebraucht werden, sind die Kästen zu verwenden. Nähere Angaben enthält die Nr. 3/1951 der Rhg. Wztg. Eine besonders einfache Art von Kästen sind die Wander- oder Erdwallkästen, bei welchen die Umrandung statt aus Brettern aus angehäufter Erde besteht und auf untergelegte schmale Bretter oder Kanthölzer Mistbeetfenster gelegt werden. Sobald die in diesen Kästen angebauten Gemüse ihr Jugendstadium hinter sich haben, wird mit den Fenstern weiter gewandert.

Von dankbaren Frühjahrsblüchern können Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Bellis (Maßliebchen) und Goldlack gepflanzt werden. Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim

Vereinbarung über eine Ergänzung zum Weinbautarif 1950

Die Verhandlungen zwischen der Tarifkommission für den Weinbau und der Gewerkschaft Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft haben am 8. Februar 1951 in Mittelheim (Rhg.) zu einer Vereinbarung geführt.

Das Verhandlungsergebnis stellt einen Kompromiß zwischen den Forderungen der Gewerkschaft und dem Angebot des Arbeitgeberverbandes dar. Die Gewerkschaft hatte eine Lohnerhöhung von durchschnittlich 25% gefordert und zum Ausdruck gebracht, daß für den Fall eines Scheiterns der Verhandlungen der Lohnstreik einem Schlichtungsausschuß unterbreitet werden sollte.

Nach eingehender Erörterung aller die Lohnfrage und die wirtschaftliche Lage der Betriebe berührenden Verhältnisse ist es zu nachstehender Vereinbarung gekommen.

Heinz Haseller

Geschäftsführer des Rheingauer Weinbauvereins e. V.

Zwischen dem Land- und Forstwirtschaftl. Arbeitgeberverband einerseits

und der Gewerkschaft Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft, Landesbezirk Hessen, andererseits ist heute folgende Vereinbarung abgeschlossen worden:

§ 1

Der unter dem 16. 3. 1950 abgeschlossene und von der Gewerkschaft gekündigte Tarifvertrag bleibt mit nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen in Kraft:

§ 2

- Im § 2 werden die Worte „Im Einvernehmen mit dem Betriebsrat“ ersetzt durch die Worte „Nach Beratung und im Einvernehmen mit dem Betriebsrat“.
- Die Ziffer 5 erhält folgenden Zusatz: „sofern kein freier Nachmittag vorangeht.“

§ 3

- Der Satz 1/1 im § 6 erhält folgende Fassung: Winzer sind Arbeiter, die entweder eine abgeschlossene Lehrzeit nachweisen können oder 3 Jahre im Weinbaubetrieb tätig sind und auf Grund praktischen Nach-

weises alle im Weinbau vorkommenden Arbeiten beherrschen.

Die fraglichen Arbeiter müssen mindestens 18 Jahre alt sein.

- Im Absatz 2 wird das Wort „Weinbergfacharbeiter“ durch „Winzer“ ersetzt.

Mit Wirkung vom 1. 2. 1951 werden die Löhne in den von dem Tarifvertrag erfaßten Betrieben wie folgt neu festgesetzt:

- Winzer DM 1,05
Für landwirtschaftliche Arbeiten in Gemischtbetrieben (Weinbergsbrachland ausgenommen) DM 0,90
- Weinbergs- und Kellereihilfsarbeiter über
18 Jahre DM 0,80
über 16 Jahre DM 0,75
unter 16 Jahre DM 0,65
- weibl. Arbeitskräfte über 18 Jahre DM 0,70
unter 18 Jahre DM 0,65
- Weinküfer mit 3jähriger Lehrzeit und angelernte Kellereiarbeiter mit 3jähriger erfolgreicher Tätigkeit im Keller DM 1,10
- Traktorenfahrer und Motorpfleger DM 1,13
für die Zeit ihrer Sondertätigkeit (für die übrigen Arbeiten gilt der Stundenlohn der zuständigen Beschäftigungsgruppe)
- Gutshandwerker DM 1,17
Die Vorbereitungsarbeiten und die ordnungsgemäße Aufbewahrung des Handwerkszeuges außerhalb der festgesetzten Arbeitszeit ist ohne Sondervergütung zu leisten.
- Lehrlinge ohne Kost und Wohnung erhalten im:
1. Lehrjahr monatlich DM 45,—
2. Lehrjahr monatlich DM 55,—
3. Lehrjahr monatlich DM 75,—
Lehrlinge mit Kost und Wohnung erhalten im:
1. Lehrjahr monatlich DM 20,—
2. Lehrjahr monatlich DM 30,—
3. Lehrjahr monatlich DM 45,—



Winzer Kilian sagt:

„Sonne allein macht keinen Wein! Die hohen Ernten und überdurchschnittlichen Niederschläge des letzten Jahres haben dem Boden große Nährstoffmengen entzogen, die jetzt ersetzt werden müssen.“

RUHR-STICKSTOFF

als SCHWEFELSAURES AMMONIAK mit ca. 21% Stickstoff

AMMONSULFATSALPETER mit ca. 26% Stickstoff
(Montansalpeter)

KALKAMMONSALPETER mit ca. 20,5% Stickstoff und
(grün-gekürzt) ca. 33-38% kohlensaurem Kalk

ist eine wesentliche Voraussetzung für eine gute neue Ernte



KOHLENWERTSTOFF-AKTIENGESellschaft · GRUPPE DEUTSCHER AMMONIAK VERTRIEB (DAV) BOCHUM

Qualitätsdüngung verbürgt Qualitätsernte und damit gewinnbringenden Absatz.

8. Hinsichtlich der übrigen Positionen der Lohnordnung treten keine Änderungen ein.

§ 5

Der § 7 des Tarifvertrages erhält folgenden Zusatz: „Im Falle unverschuldeter Krankheit sowie im Falle der Arbeitsunfähigkeit, die durch einen Betriebsunfall herbeigeführt wird, wird der Lohn für die Dauer von 3 Tagen weitergezahlt, sofern die Krankheit oder die Arbeitsunfähigkeit länger als 6 Tage dauert und durch ärztliche Bescheinigung nachgewiesen wird. Diese Weiterzahlung des Lohnes ist von einer Betriebszugehörigkeit von mindestens 3 Monaten abhängig.“

§ 6

§ 8, Absatz 2, Ziffer 1, erhält folgenden Zusatz: „Der Zusatzurlaub für Schwerbeschädigte richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen.“

§ 7

1. Im § 10 werden die Worte „anderenfalls sind sie verwirkt“ gestrichen.
2. Im Absatz 2 wird die Frist von 14 Tagen durch „4 Wochen“ ersetzt.

§ 8

Um die Leistung in den Betrieben zu fördern und um eine Stetigkeit in den Arbeitsverhältnissen zu erreichen, sollen zwischen den Arbeitgebern und den Arbeitnehmern langfristige Arbeitsverträge (möglichst Jahresarbeitsver-

träge) abgeschlossen werden, für welche die beiden Vertragspartner Musterverträge herausbringen.

§ 9

Die Akkordvereinbarung vom 26. 4. 1949 bleibt in Kraft und die Akkordsätze werden um 10% erhöht.

§ 10

Vorstehende Vereinbarung gilt bis zum 31. 12. 1951. Fern eine wesentliche Änderung der wirtschaftlichen Verhältnisse eintritt, kann sie von jeder der Vertragspartner unter Einhaltung einer 6wöchigen Kündigungsfrist geändert werden.

§ 11

Sollten während der Dauer des Tarifvertrages wesentliche Preisumgestaltung oder andere Umstände eintreten, die von den Parteien heute noch nicht zu übersehen und der einen oder anderen Partei nicht mehr zumutbar sind, sollen sofort auf Antrag eines der Vertragspartner der Arbeitgeberverband und die Gewerkschaft Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft darüber verhandelt werden.

Mittelheim/Rhg., den 8. Februar 1951.

Land- u. Forstwirtschaftl. Arbeitgeberverband
gez. Dr. Becker

Gewerkschaft Gartenbau, Land- u. Forstwirtschaft
gez. Haupt.

Der Winzer fragt,

der „Mann im weißen Kittel“ antwortet

Frage: „Mein 1950er ist nach dem jetzigen 2. Abstich immer noch trüb. Was ist wohl die Ursache davon?“

(Es wird eine Prüfung auf Schwermetalle vorgenommen.)

Antwort: „Der Wein enthält eine erhebliche Menge Metallsalze und muß deshalb gemöslingert werden. Am zweckmäßigsten führt man diese Behandlung ca. 10 Tage vor dem 2. Abstich durch. Dadurch wird ein Arbeitsgang gespart. Voraussetzung für den bleibenden Erfolg dieser Behandlung ist natürlich, daß die Fässer und Kellereigeräte in Ordnung sind und kein Metall mehr abgeben.“

Frage: „Mein Wein schmeckt leicht pappig — erdig. Er wurde vor etwa 4 Wochen um 1,5 ‰ entsäuert.“

(Die Untersuchung ergab, daß keine Weinsäure mehr vorhanden ist.)

Antwort: „Der Wein wurde bei einer Gesamtsäure von etwa 9,5 ‰ wie oben angegeben entsäuert. Das war trotz der hohen Gesamtsäure zu viel. Der kohlensaure Kalk hat sich mit anderen Säuren zu löslichen Verbindungen zusammengegeben und diesen unangenehmen Geschmack hervorgerufen. Es kann also durchaus der Fall sein, daß trotz hoher Gesamtsäure der Anteil an Weinsäure sehr niedrig ist. Der Hauptgrund ist wohl, daß der biologische Säureabbau wegen zu niedriger Kellertemperatur zu gering war und andererseits der Weinsteinanfall durch diese niedrigen Temperaturen zu sehr begünstigt wurde. Schlußfolgerung: Entsäuerung im Jungwein nur nach Bestimmung der Weinsäure.“

Frage: „Treten bei den 50er Weinen auch Eiweißtrübungen auf?“

Antwort: „Leider auch hier wieder. Wer seinen 50er früh füllen will, sollte auch eine Prüfung der Eiweißstoffe durchführen lassen. Besonders die Weine aus Berglagen zeigen am häufigsten Neigung zu Eiweißtrübungen. Eine Behandlung mit Geisenheimer Erde (Betonit) wäre hier unbedingt anzuraten.“

Frage: „Mein Rotwein zeigt eine bräunliche Farbe. Worauf ist das zurückzuführen?“

Antwort: „Dieses Jahr ist die Rotweinfarbe nicht all so gut ausgefallen, so daß wir die Rotweine decken müssen. Der Farbton ins bräunliche ist aber immer auf den Jahrgang, sondern meistens auf die Schwefelung zurückzuführen. Die Rotweine werden durch genügende Schwefelung so bräunlich, wie die Weißweine. Ein Rotwein braucht also auch seinen Schwefel. Rotweinfarbe wird durch die Schwefelung keinesfalls mindert, sondern kommt viel feurig — roter hervor. Hier sei auch noch vermerkt, daß auch die Blauschön bei Rotweinen durchzuführen ist, und daß dadurch die Farbe nicht vermindert wird.“

Zum Schluß noch eine Antwort auf die häufig gestellte Frage: „Ich wollte meinen 49er jetzt im Frühjahr füllen, nun ist er aber wieder scharf geworden. Soll ich tun?“

Antwort: „Das tritt bei den guten 49ern, die viel süße haben, immer wieder auf. Diese Weine müssen öfters mit wenig Schwefel aufgeschwefelt werden. Große Schwefelgaben werden in überraschend kurzer Zeit wirksam und die Schwefelung ist dadurch unwirksam. Scharf gewordene Weine sind kräftig einzuschwefeln, am besten einmal abzustechen und nach Ihrer Beruhigung wieder steril zu füllen.“

Der 3. Juni 1951: „Vaters Weintag“

Auf Anregung der Deutschen Weinwerbung GmbH Oppenheim ist im Einvernehmen mit dem Deutschen Weinbauverband, dem Bund der deutschen Weinhandelsvereinigungen, dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband, dem Hauptverband des Deutschen Lebensmittel-Einzelhandels beschlossen worden, zur Hebung des Weinabsatzes insbesondere zur Unterbringung der großen 1950er Ernte einen deutschen Weintag im Bundesgebiet und in Berlin zu veranstalten.

Auf Vorschlag des Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes, Herrn Graf Matuschka-Greifenclaus, erhält der Tag die Bezeichnung „Vaters Weintag“. Der tragende Gedanke hierbei ist, in Parallele zum „Muttertag“, an welchem die Mutter Blumen geschenkt werden, einen Ehrentag

den Vater zu schaffen, der festlich mit einem Glase Wein begangen werden soll.

Die bereits in der Presse erschienenen Meldungen, daß hierfür der Himmelfahrtstag bestimmt worden sei, entsprechen nicht den Tatsachen. Dieser wurde, obschon er in der Vergangenheit schon in manchen Gegenden als „Vater-tag“ üblich war, aus religiösen und auch wirtschaftlichen Gründen nicht gewählt. Da der 6. Mai in diesem Jahr als „Muttertag“ ausersehen ist und der 1. Mai und Pfingsten

auch nicht geeignet sind, ist der 3. Juni als „Vaters Wein-tag“ bestimmt worden.

Die allgemeinen Richtlinien werden von der Deutschen Weinwerbung GmbH. herausgegeben. Die Durchführung bleibt den Landesverbänden der obengenannten Spitzenorganisationen, unter Federführung der Weinhandelsverbände, überlassen.

Ein einheitliches Plakat ist vorgesehen.

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.

Eltville/Rhg., Friedrichstraße 2a, Telefon 568 — Sprechstunden: Dienstag und Freitag jeder Woche von 9—12 Uhr.
sonst nur nach vorheriger schriftlicher oder telefonischer Vereinbarung.

„Könige des Rheingaus“

Im Wettstreit um die Große silberne Preismünze der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft

19 Weinguts- und Winzerbetriebe des Rheingaus be-
werben sich mit 33 Weinen der Jahrgänge 1945, 1946,
1947, 1948 und 1949 um den Siegerpreis der

DLG-Weinprämierung 1951

der mit der

Großen silbernen Preismünze der DLG

verliehen wird.

Winzer, mittlere und größere Weingutsbetriebe und die Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau ringen um den Siegerpreis. Die Bewertung der Weine erfolgt nach Punkten gemäß dem von der Marktabteilung der DLG aufgestellten Bewertungsschlüssel. Die höchst erreichbare Punktzahl beträgt 20, die Mindestpunktzahl 10. Weine, die weniger als 10 Punkte haben oder bei einem Wertmal die Mindestpunktzahl nicht erreichen, scheiden für einen Preis aus.

Die Prämierung erfolgt nach Weinbaugebieten:

Ahr, Baden, Franken, Mittelrhein/Siebengebirge, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz und Württemberg.

Innerhalb der Weinbaugebiete erfolgt die Weinprämierung nach Jahrgängen, innerhalb der Jahrgänge nach Gruppen:

Gruppe I A = Edelweine, weiß (Spitzenweine)

Gruppe I B = Naturweine, weiß

Gruppe II = Rotweine

Die Teilnehmer des Rheingaus, die wir nachstehend mit den angemeldeten Weinen aufführen, begleiten die besten Wünsche des Rheingaus.

Eltville:

Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau

1947er Abmannshäuser Höllenberg

Spätburgunder Spätlese Cabinet

1949er Steinberger Spätlese Cabinet

1949er Steinberger Beerenauslese Cabinet

Most- gewicht	Säure
118°	8,1°/‰
113°	8,5°/‰
130°	10,3°/‰

Erbach:

Administration Schloß Reinhartshausen

Hattenheimer Wisselbrunn

1949er Schloß Reinhartshausener

Edelbeerenauslese

131°	9,6°/‰
------	--------

Geisenheim:

Weingutsbesitzer K. Rammersbach

1948er Geisenheimer Fuchsberg Spätlese

1949er Geisenheimer Fuchsberg Spätlese

1949er Geisenheimer Fuchsberg

Auslese

Staatl. Lehr- u. Forschungsanstalt

für Wein-, Obst- u. Gartenbau

1949er Geisenheimer Mauerchen Auslese

1949er Geisenheimer Morschberg Auslese

Weingut Rebhof Theo Soherr

1945er Geisenheimer Kläuserweg

Auslese

92,3°	7,6°/‰
109°	6,7°/‰
109°	7,2°/‰
124°	7,8°/‰
125°	10,4°/‰
114°	10,8°/‰

1949er Geisenheimer Morschberg
Spätlese

Most- gewicht	Säure
106,5°	7,5°/‰

Hattenheim:

Graf von Schönborn'sches Domäne-
Weingut

1949er Hattenheimer Hassel

Auslese

1949er Markobrunner Auslese

140°	8,9°/‰
150°	9,2°/‰

Johannisberg:

Fürst von Metternich-Winneburg'sches
Domäne-Rentamt

1947er Schloß Johannisberger

Trockenbeerenauslese

Gutsverwaltung Kom.-Rat Krayen Erben

1949er Winkeler Hasensprung Auslese

155°	7,8°/‰
124°	9,6°/‰

Martinsthal:

Winzerverein Martinsthal

1949er Martinsthaler Langenberg

110°	9,5°/‰
------	--------

Mittelheim:

Weingut Henner Hupfeld Erben

1948er Winkeler Hasensprung

94°	8,3°/‰
-----	--------

Niederwalluf:

Weingut J. B. Becker

1947er Niederwallufer Unterberg Auslese

1949er Niederwallufer Mittelberg

1947er Niederwallufer

Walkenberg Spätburgunder

1949er Niederwallufer

Walkenberg Spätburgunder

109°	5,9°/‰
105°	8,3°/‰
95°	6,1°/‰
102°	8,5°/‰

Rauenthal:

Weingut Chr. Sturm

1945er Rauenthaler Siebenmorgen

1946er Rauenthaler Baiken Auslese

105°

Plarrgut

1947er Rauenthaler Burggraben Auslese

1949er Rauenthaler Langenstück Auslese

Winzer Peter Josef Klein

1945er Rauenthaler Rothenberg Spätlese

108°	9,9°/‰
118°	9,7°/‰
128°	10,2°/‰

Winkel (Rhg.):

Weingut Jakob Hamm

1945er Winkeler Hasensprung Beerenausl.

1945er Winkeler Rheingarten-Hasen-

sprung Trockenbeerenauslese

Von Brentano'sche Gutsverwaltung

1949er Winkeler Hasensprung

Auslese „Goethewein“

120°	7,5°/‰
150°	8,0°/‰
104°	9,0°/‰

Hochheim a. M.:

Aschrott'sche Gutsverwaltung

1949er Hochheimer Domdechaney

Auslese

103°	9,6°/‰
------	--------

Weingut G. M. Papstmann Sohn

1949er Hochheimer Königin

Viktoriaberg Spätlese

vorm. Domdechant Werner'sches Weingut

1946er Hochheimer Rauchloch Spätlese

1949er Hochheimer Kirchenstück

103°	8,4°/‰
102°	10,5°/‰
112°	8,7°/‰

Der Vorsitzende des Rheingauer Weinbauvereins e. V., Graf Matuschka-Greifenclo, hat in seiner Eigenschaft als Präsident des Deutschen Weinbauverbandes e. V. in der Zeit vom 28. Februar bis 8. März 1951 als Sachverständiger an den Zollverhandlungen in Torquay (England) teilgenommen.

Am 22. März 1951 findet in Oestrich (Rhg.), im „Hotel Schwan“ eine Besprechung zwischen den Vertretern des Rheingauer Weinbauvereins e. V., der Rheingauer Weinhändler-Vereinigung e. V. und der Vereinigung Rheingauer Weinkommissionäre e. V. statt.

Gegenstand der Besprechung ist die Regelung der Provision der Weinkommissionäre.

Betr.: Versorgung des Weinbaues mit Kupfervitriol

Dem Deutschen Weinbauverband e. V. sind auf Grund seiner Eingaben und Besprechungen beim Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wegen der Versorgung des Weinbaues mit Kupfervitriol folgende Nachrichten zugegangen:

„Nach Mitteilung des Vorsitzenden des Industrieverbandes Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung, Hamburg, sind bis Ende Januar folgende Kupfervitriolmengen — in erster Linie an Genossenschaften — geliefert worden:

Norddeutsche Raffinerie, Hamburg	1000 Tonnen
Oker-Bergmetall, Oker (Harz)	850 Tonnen
Firma Albert, Neuß (Rhein)	ca. 400 Tonnen

Bis Mitte Mai dieses Jahres sollen für den Pflanzenschutz

noch an Kupfervitriol ausgeliefert werden: ca. 2700 Tonnen. Es wird angenommen, daß bei einer Gesamtauslieferung von ca. 5000 Tonnen Kupfervitriol der Bedarf für den Weinbau gedeckt sein dürfte.“

Die gegebene Anregung, eine Bewirtschaftung von Kupfervitriol durchzuführen, muß sich als vollkommen unmöglich erweisen, da nie festgestellt werden kann, welche Vorräte sich bei den einzelnen Winzern befinden. Derartige Maßnahmen würden die Hamsterei von Kupfervitriol begünstigen und die Preise noch mehr erhöhen.

Die Geschäftsführung bittet bei auftretenden Schwierigkeiten um umgehende Benachrichtigung.

Betr.: Versorgung mit Schwefel zur Schädlingsbekämpfung

Infolge der wirtschaftlichen Lage kann mit einer genügenden Lieferung von Ventilato-Schwefel nicht gerechnet werden. Ueber den neuerdings stark angepriesenen schwedischen oder grauen RV 3 Schwefel deutscher Herkunft erklärt der Deutsche Weinbauverband von den zuständigen Stellen, daß derselbe anerkannt ist. Zwar besteht er nicht aus reinem Wirkstoff, sondern enthält etwa 30% dunkle Bestandteile, weshalb er von der Praxis nicht gerne verwandt wurde. Er weist auch nicht mehr den starken Geruch nach Leuchtgas auf wie der kurz nach 1945 hergestellte Schwefel. Auf eine Anfrage bei der biologischen Reichsanstalt in Braunschweig (Mittelprüfungsstelle) wurde die obige Mitteilung des Deutschen Weinbauverbandes bestätigt. Es dürfte also nichts im Wege stehen, diesen Schwefel, über den auch in der Nr. 5 der Fachzeitschrift „Der Weinbau“ ein Aufsatz erschienen ist, zu empfehlen.

Aus dem mittelhheinischen Weinbaugebiet

Genossenschaftsweinprobe in Manubach

In herkömmlicher Weise hatte der Manubacher Winzerverein E. G. auch jetzt wieder zu einer Weinprobe des letztjährigen Jahrganges eingeladen, woran auch die Vorstände der benachbarten Winzergenossenschaften sowie einige Fachleute aus Bacharach teilnahmen. Schon seit Jahren treffen sich die Verwaltungsorgane der Winzergenossenschaften, um über die zeitbedingten Gegenwartsfragen ihre Meinungen auszutauschen. Bei dieser Gelegenheit wird natürlich das Jahresprodukt probiert und festgestellt, wie es mengenmäßig und qualitativ in den einzelnen Winzergenossenschaften ausgefallen ist. Die gastgebende Genossenschaft hatte eine Auswahl von 25 Proben des 1950er Jahrganges gereicht. Da der zuständige Weinbaudirektor Weller wegen einer Erkältung, obschon er anwesend war, an der Probe selbst nicht teilnehmen konnte, gab Weinbaudirektor i. R. Carstensen einen Überblick über Wert und Güte der gereichten Proben. Nach seinem Urteil handelt es sich durchweg um sehr schöne saftige Weine mit einer feinen fruchtigen, animierenden Säure. Die Weine waren harmonisch, geschickt und sachgemäß verbessert und vorzüglich gepflegt. Es handelt sich somit um einen sehr guten Konsumwein, der bei den Sachkennern volle Anerkennung fand. Jedenfalls übertrifft der 1950er Jahrgang im Durchschnitt den 1948er bei weitem, er kommt allerdings an den 1949er nicht heran.

Carstensen warf dann einen Rückblick auf die Entwicklung des Winzergenossenschaftswesens im hiesigen Bezirk in den letzten 45 Jahren. Zu Anfang dieser Zeit wurden noch die Winzergenossenschaften als die Schmerzenskinder des ländlichen Genossenschaftswesens bezeichnet. Der Zu-

sammenbruch der Eltviller Winzerzentrale, überspannende Investitionen in Gebäudeanlagen, sowie Konjunkturrückgang zu Anfang des Jahrhunderts brachten viele neue Genossenschaften in Schwierigkeiten. Damals bestanden im Bezirk des Weinbauamtes Bacharach 8 Winzergenossenschaften, die in der kritischen Zeit mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen hatten. 3 dieser Genossenschaften sind dann in der Zwischenzeit aufgelöst worden, weil die Voraussetzungen für ihre Existenz nicht gegeben waren. Heute sind im hiesigen Bezirk 20 Genossenschaften, so daß selbst kleine Winzer des hiesigen Gebietes, die nicht über Keller verfügen, und deren wirtschaftliche Verhältnisse sich ändern, eine Selbsteinlage nicht gestatten, die Möglichkeit haben, einer Genossenschaft anzuschließen. Der Vortragende hat es als eine seiner wichtigsten Lebensaufgaben betrachtet, die Winzer genossenschaftlich zu organisieren, und er hat die innere Befriedigung, daß er bei allen Neugründungen anregend gewirkt und maßgebend Pate gestanden habe. Er habe mitgeholfen, die Kinderkrankheiten der jungen Unternehmungen zu beheben.

Heute blüht hier das Winzergenossenschaftswesen. Es ist offensichtlich, daß sie zur Hebung des Weinbaues und Förderung der Kellereiwirtschaft sehr viel geleistet haben. In vielen Gemeinden, besonders in den Höhenlagen, ist hierdurch eine gewisse ländliche Wohlhabendheit eingetreten. Besonders unterstrich er aber die großen Leistungen der Verwaltungsorgane der Genossenschaften, die selbstlos ihre ganze Arbeitskraft in den Dienst der Allgemeinheit gestellt haben, wofür sie leider bei den Mitgliedern nicht immer volle Anerkennung finden. Die Verwaltungsorgane sind die Hauptträger des genossenschaftlichen Gedankens, der bei den Mitgliedern leicht noch viel zu wünschen übrig läßt. In dieser Beziehung ist noch eine größere Erziehungsarbeit notwendig.

Im Anschluß an die Probe fand noch eine Besichtigung der neuerrichteten Kellereianlagen der Winzergenossenschaft St. Oswald in Manubach statt. Es handelt sich um eine Vereinigung, die 1936 als Notgemeinschaft gegründet wurde, die sich später als eine Genossenschaft m.u.H. eintragen ließ. Zuerst haben die Mitglieder mit Mietskellern beholfen, und jetzt ist es ihnen gelungen, durch Kapitalisierung der eigenen Arbeitskraft ein eigenes Gewesen zu schaffen, das eine Zierde für die Gemeinde stellt.

**Winzer,
lest den Anzeigenteil!**

Er gibt wichtige Hinweise und bietet jedem etwas

Die Wirtschaftlichkeit des Weinbaus im Viertälergebiet während der letzten 50 Jahre

Einer der bekanntesten Vertreter des Qualitätsweingedankens am Mittelrhein, Fritz Bastian, Bacharach am Rhein, hat in mühevoller Arbeit die Bewegung der Löhne und der Traubenpreise von 1900 bis 1950 zusammengestellt. Die Zahlen sind absolut stichhaltig, das Ergebnis der Gegenüberstellung, die in mehr als einer Beziehung aufschlußreich ist, hebt die wirtschaftliche Bedrohung des mittelrheinischen Weinbaues klar hervor durch ihre abschließende Feststellung:

1900:
Ecklohn 20 Pfg. pro Stunde, Traubenpreis: 25,— pro Ztr.
1950:
Ecklohn 80 Pfg. pro Stunde, Traubenpreis: 25,— pro Ztr.
Von besonderem praktischen Wert ist die Verwendung der Traubenpreise anstelle der Weinpreise, da die Keller-

behandlung, auch wenn sie überwiegend von den Winzern selbst ausgeübt wird, mit der Wirtschaftlichkeit des Weinbaues, also der Gegenüberstellung von Erzeugerkosten und Erzeugerlös aus der Ernte, dem Lesegut, im Grunde nichts zu tun hat

Dazu spielen bei der Weinpreisgestaltung, abgesehen von vielen anderen unbeeinflussbaren Faktoren, gewisse spekulative Momente mit, die auf den bar geleisteten Arbeitslohn ohne Einfluß bleiben. Das beste Beispiel dafür bietet die Weinpreisentwicklung nach der Umstellung auf die DM, die sich sogar auf die Traubenpreise so stark auswirkte, daß der Weinbau mit verfrühtem Optimismus in die Zukunft blickte. Selbst der Weinhandel hatte sich von der scheinbar so günstigen Tendenz zum großen Teile mitreißen lassen und mußte dann erhebliche Opfer bringen, als die Preise stürzten, wie es von einem langjährigen aufmerksamen Beobachter wie Fritz Bastian vorausgesagt wurde.

Vergleichslage zur Einheitsbewertung „Im Posten“, Bacharach a. Rh.

Ergänzung zur Einheitsbewertung „Im Posten“, Bacharach a. Rh.					
Jahr	Stundenlöhne			Traubenpreis pro Zentner auf dem öffentlichen Markt	Erläuterungen
	für Männer links- rhein.	rechts- rhein.	für Mädchen ohne Deputat		
1900—1914	0,20	0,26	0,12	25,—; 11,—; 14,—; 10,—; 17,—; 13,—; 19,—; 18,—; 19,25; 15,50; 27,75; 32,50; 19,50; 20,50; 19,—; 30,— im 15jährigen Durchschnitt: 20,70.	Dieser Zeitraum zeichnet sich aus durch Friedenslöhne mit ruhiger, gesunder Kaufkraft.
1915—1917	0,20	—	0,18	50,—; 130,—; 75,— im 3jährigen Durchschnitt: 85,— (Kriegspreise!)	
1918	2,—	—	0,70	300,—; 450,— 600,—; 5300,—; 13,— Goldmk.	In diesem Zeitraum verwischen sich die Verhältnisse durch die Inflation, die bei den Löhnen bereits im Jahre 1918 in Erscheinung tritt.
1919—1923	?	?	?		
1924 I	0,18	0,24	0,08—0,18	30,— 16,—	In diesem Zeitraum bestimmt die Goldwährung eine allmähliche Aufbesserung der Löhne, gleichlaufend damit eine Traubenpreissteigerung im gleichen Verhältnis zu den Löhnen bis zum Jahre 1929 mit seinem starken Anstieg der Weinpreise, gefolgt von dem wirtschaftlichen Zusammenbruch 1930—1931; der Trauben- preis fällt bis auf 8,— pro Zentner. Für genauere Beobachter brachte im Jahre 1925 der spanische Han- delsvertrag Unruhe in den Traubenpreis, der dadurch auf 16,— fiel. 1926 ist gekennzeichnet durch den 8%igen Frostscha den, 1927 durch den englischen Kohlenarbeiterstreik, 1928 durch die amerikanische 8-Milliarden-Anleihe.
1924 II	0,30	0,35	0,20		
1925	0,30	0,35	0,30	30,— im 8jährigen Durchschnitt: 26,50	
		0,40			
1926	0,35	0,40	0,30	49,— 40,—	
1927	0,40	0,45	0,30		
1928	0,45	0,50	0,30—0,35	24,— 15,—	
1929	0,45	0,50	0,30—0,35		
1930	0,45	0,50	0,30—0,35	8,—	
1931	0,50	0,50	0,30—0,35		
1932	0,25	0,30	0,16—0,18	16,50	Dieser Zeitraum bestimmt die Traubenpreise und Lohn- preise durch eine langsame Wirtschaftsbelebung, vor allem aber durch die Einführung der Marktordnung beim Wein.
1933	0,25	0,30	0,16—0,18	21,—	
1934	0,30	0,30	0,20	16,25	
1935	0,30	0,30	0,20	15,60 im 6jährigen Durchschnitt:	
1936	0,35	—	0,25	14,50	
1937	0,35	0,30	0,25	27,—	
1938	0,42	—	0,27	25,—	In diesen Zeitraum fällt die Lohnerhöhung durch Be- schluß des ehemaligen Gauleiters, da die Wohlfahrts- unterstützung —,50 betrug, sodann die Lohnverhandlung in Bernkastel.
1939—1941	0,65	—	0,40	19,—; 31,—; 31,—	
1942—1945	Kriegsgef.	—	0,40	34,— im 10jährigen Durchschnitt:	
1946—1947	0,65	—	0,40	34,—	
1948—1950	0,80	—	0,64	90,—; 65,—; 25,— bis 30,— im 3jährigen Durchschnitt: 61,50	Die Löhne dieses Zeitraums gehen auf die Lohnver- handlung in Koblenz zurück.

Die Bebauungskosten für den Hektar betragen 6000,—, wobei sich der Lohnaufwand zum Sachkostenaufwand annähernd wie 1:1 verhält (genau: 47% zu 53%); dem Lohngehend davon, daß für das Fuder = 1000 l 30 Zentner ein Pfund Trauben geerntet wird, bringt der Hektar (10 000 qm) 100 Zentner Trauben oder 3300 Liter. Das ergibt 1800,— DM Bebauungskosten für das Fuder. Für den

50er wird seit dem Herbst gezahlt: etwa 750,— DM pro Fuder in der Traube, im Faß vereinzelt für hervortretende Weine 900,— bis 1100,— DM.

Es ist bekannt, daß die Materialpreise in letzter Zeit z. T. beträchtlich höher geworden sind. Wenn dazu noch eine Erhöhung der Lohnkosten käme, würde sich die wirtschaftliche Lage im mittelrheinischen Weinbaugebiet noch stärker verschlimmern. Mit Besorgnis wurde die kürzlich im Rheingau erfolgte Lohnregelung, die zu einem Stunden-

lohn von 1,05 für alle Arbeiten im Weinberg führte, beobachtet. Dabei darf nicht vergessen werden, daß einem stärkeren Maschineneinsatz, ohne die Anschaffungskosten überhaupt zu berücksichtigen, im mittelrheinischen Weinbaugebiet wegen der außergewöhnlichen Steilheit der Lagen schon von der Natur her sehr enge Grenzen gesetzt sind.

Wenn das jetzige Verhältnis von Traubenpreis und Lohnkosten im mittelrheinischen Weinbau bereits zu einer katastrophalen Lage geführt hat, so läßt sich aus dem Rückblick auf die letzten 50 Jahre, die darin aufgetretenen Störungen und ihre Ursachen ersehen, daß künftige Ereignisse durchaus nicht nur eine Besserung der Marktlage bewirken können. Die Liberalisierung gestattet es z. B. nicht, den Weinbau mit Schutzzöllen durch Krisenzeiten durchzuschleppen, der Weinbau hat keine eigenen Mittel zur Überbrückung zur Verfügung, die Banken haben grundsätzlich keine Gelder für langfristige Anlagen, der Lastenausgleich hat sogar den Besitz als Pfand in Anspruch genommen. Es ist also nicht die richtige Zeit im Hinblick auf die Gesamtlage, an eine Erhöhung der Löhne zu denken. w.

Ein würdiger Abschluß in Bacherach

Am 3. März 1951 wurde der Weinbaulehrgang 1950/51 mit einer schönen Semesterschlußfeier beendet. (Ehrengäste waren Dr. Fritzen als Vertreter des Herrn Kammerpräsidenten Gibbert, Herr Landrat Roth, der Vorsitzende des Kreis-Bauern- und Winzerverbandes, Nick, Herr Lambrich, Oberwesel (Gut Schönburg) als Kuratoriumsmitglied, Herr Sparkassendirektor Mohr, St. Goar, Herr Amtsbürgermeister Franken, Bacharach, das Lehrerkollegium: Landw.-Rat Lemb, Kreis-Obstbauinsp. Vogt und Hauptlehrer Saxler).

Der Lehrgangsleiter, Weinbaudirektor Weller, begrüßte die Gäste und hielt eine Ansprache, in welcher er u. a. ausführte: Erfreulicherweise war die Beteiligung an diesem Lehrgang sehr gut, ein Zeichen, daß viele Winzer die Lage erfaßt haben, um ihre Söhne zur Fachschule zu schicken, wo sie das Rüstzeug erhalten für erfolgreiches Arbeiten. Um die Rentabilität der einzelnen Betriebe zu sichern, werden wir ohne den modernen Weinbau, d. h. ohne Umstellung unserer Europäer-Bestände auf Pfropfreben, nicht auskommen. Wir brauchen Jungwinzer von Format, welche in der Lage sind, nach modernen Richtlinien unter Ausnutzung aller Errungenschaften von Wissenschaft und Technik den Weinbau zu betreiben. Die technischen Voraussetzungen, einen rentablen Weinbau sowie eine sachgemäße Kellerwirtschaft zu treiben, hat uns die Industrie geschaffen, die theoretischen Kenntnisse müssen wir uns selbst erwerben, und das ist nur durch eine gründliche Fachausbildung möglich. Als Sprecher der gesamten Winzerschaft des Kreises St. Goar möchte ich es nicht unterlassen, der Landwirtschaftskammer Rheinland-Nassau, welche die Voraussetzungen für die Durchführung dieser Weinbaulehrgänge geschaffen hat, bestens zu danken. Mein Dank gilt ebenfalls der Kreisverwaltung und damit insbesondere dem Vater des Kreises, Herrn Landrat Roth, der für alle weinbaulichen Belange des Kreises wie auch für die Schulung des Winzernachwuchses sein besonderes Interesse zeigte, und welcher sich als höchstes Ziel den Bau einer neuen Weinbauschule gesetzt hat. Nicht zuletzt gilt mein Dank noch dem Lehrerkollegium: Herrn Landw.-Rat Lemb, St. Goarshausen, Herrn Kreisoberinspektor Vogt, Emmelshausen, sowie Herrn Hauptlehrer Saxler, Bacharach, welche nicht minder zum Gelingen des Lehrganges beigetragen haben.

Als ältester Lehrgangsteilnehmer vermittelte Herr dipl. agr. Werner Hoffmann, Oberwesel, den Dank der Schüler an Herrn Weinbaudirektor Weller, der sich selbst in so aufopfernder Weise zur Verfügung gestellt habe und außerdem noch die besten Fachkräfte des Gebietes für den Lehrgang als Lehrkräfte verpflichtet habe, um die Teilnehmer desselben mit den Geheimnissen der weinbaulichen und landwirtschaftlichen Praxis sowie der Kellerwirtschaft vertraut zu machen.

Es folgten mehrere fachliche Kurzreferate der Schüler (Schaaser: „Lese und Kelterung“; Stahl: „Gärung“; Edgar Lieschied: „Schwefel im Weinbau“; Maurer: „Obstbau“; Steigerwald: „Faßbehandlung“; Wagner: „Weinverbesserung“) in welchen dieselben bewiesen, welches Rüstzeug sie während der letzten 3 Monate mit

auf den Weg bekommen haben und welches große theoretische Wissen sie sich im Laufe dieser kurzen Zeit eignen konnten.

Herr Dr. Fritzen, Leiter der Betriebswirtschaftslehre der Landwirtschaftskammer, wies auf den betriebswirtschaftlichen Fortschritt eines solchen Weinbau-Lehrganges hin, der einen wertvollen Beitrag dazu gebe, die Rentabilität und Wirtschaftlichkeit des Weinbaues zu sichern. Die landeskonkurrenz bereite dem deutschen Weinbau die Sorgen, jedoch komme der Umstand, daß für Wein wenig Devisen zur Verfügung stehen, dem Winzer Augenblick wieder zugute. Er betonte, daß die großen Weinpreisunterschiede auf die allzu großen Qualitätsunterschiede zurückzuführen seien und ermahnte die Jungwinzer, daß sie sich durch weitere Fachkurse und Fachliteratur auf dem Laufenden halten sollten, damit die erlangten Kenntnisse beibehalten werden und zum Wohle und Stolz des hiesigen Weinbaues beitragen.

Landrat Roth führte aus: „Obwohl der Arbeitsmarkt heute nicht allzu rosig sei, würden richtige Köpfe immer gesucht werden und stehe diesen auch weiterhin der Weg offen. Noch niemals bin ich Pessimist gewesen, denn dies ist der einzige Mist, auf dem nichts wächst. Jedoch könne man die heutigen Zeiten nicht mit früheren vergleichen.“

Während es früher möglich war, sich bei angemessener Sparsamkeit ein Vermögen zu erarbeiten, müsse jeder froh sein, wenn er seine Substanz erhalten könne. Es ist eben nicht so leicht, aus einer bedingungslosen Kapitulation herauszukommen, und man muß staunen, wie viel bis heute schon wieder geleistet worden ist. Jeder Einzelne muß mit Hand ans Werk legen. Jedenfalls bildet der Bauern- und damit auch der Winzerstand das Rückgrat des Staates. Wir sind stolz darauf, daß es in unserem Land vorwärts geht, und man kann mit ruhigem Gewissen den Jungwinzer Herrn Weinbaudirektor Weller anvertrauen. Zum Schluß seiner Ausführungen richtet er die Bitte an die Landwirtschaftskammer, beim Landwirtschaftsmuseum einen Zuschuß für den Bau einer neuen Weinbauschule zu vermitteln. „Der Mensch lernt zuerst trinken, dann essen, drum soll er auch beim Essen das Trinken nicht vergessen.“

Kreisbauern- und Winzerverbandsvorsitzender N. Basselscheid, bat die Winzer, ihrem Beruf die Rentabilität zu erhalten. „Die Schüler haben ja heute gezeigt, daß sie hier viel gelernt haben. Sie sollen nunmehr auch Applaus sein und wieder für den nächsten Lehrgang werben.“

Nach den Dankesworten der Eltern an den Lehrgangsleiter fand die Feier ihren Abschluß. Die Schüler verabschiedeten sich dann am Abend noch mit ihren Eltern sowie dem Lehrerkollegium zu einigen vergnügten Stunden.

Mittelrhein

Ende Februar. Dank günstiger Witterungsbedingungen ist es zur Zeit in den Weinbergen sehr lebhaft geworden. Die wegen allzu großer Nässe eingestellten Rodungsarbeiten werden in verstärktem Umfang fortgesetzt. Erst in diesem Jahr besteht eine größere Nachfrage nach Pfropfreben, obwohl der größte Teil des Mittelrheingebietes vorerst noch reblausfrei ist. Scheinbar haben die Winzer auch hier langsam die große Gefahr der Reblaus erkannt und versuchen nun in etwa vorzubeugen. Ein weiterer Beweis für diese Erkenntnis ist die Tatsache, daß im Laufe des Winters in dem bisher noch vollkommen reblausfreien Gebiet zwei Pfropfrebengenosenschaften gegründet wurden, wovon eine bereits ca. 50 000 Veredlungen in diesem Frühjahr herzustellen beabsichtigt. Die Amerikaner-Rebschnittgärten ist ins Auge gefaßt. Da die Frage der passenden Unterlage für das hiesige Gebiet noch nicht restlos geklärt ist, sollen in diesem Jahr umfangreiche Versuchsanlagen mit verschiedenen Unterlagsklonen erstellt werden. Der Rebschnitt hat in den letzten Wochen gute Fortschritte gemacht. Da allenthalben gutes, kräftiges und gesundes Holz vorhanden ist, bedarf der Rebschnitt dieses Jahr nicht die Schwierigkeiten, wie z. B. in früheren Jahren bei frost- oder hagelbedingten Reben auftraten. Allenthalben werden bereits Vorbereitungen für die bevorstehende Veredlungskampagne getroffen. Die bei den Pfropfrebengenosenschaften geschnittenen Veredlungen zeigten allgemein befriedigende Anwuchsprozente.

Nachdem der Abstieg der Jungweine schon einige Wochen zurückliegt, lassen sich dieselben heute wieder ganz gut probieren. Bezüglich seiner Weiterentwicklung muß man sehr zufrieden sein, und es darf mithin die Behauptung aufgestellt werden, daß der 1950er jeder Kritik standhalten wird. Die zuletzt eingelagerten Spät- wie auch Auslesen versprechen sogar ganz vorzügliche Spitzenweine zu ergeben, die sich würdig an die Seite vieler im vergangenen Jahr so gepriesener Jahrhundertweine (49er) stellen können.

Auf dem Weinmarkt ist es zur Zeit wieder etwas ruhiger geworden, während vor einigen Wochen noch verschiedene größere Abschlüsse in erster Linie mit Sektfirmen getätigt wurden. Schätzungsweise haben bisher etwa 35—38% aller 50er Weine ihren Besitzer gewechselt, wobei selbstverständlich immer nur die geringsten Qualitäten abgestoßen wurden. Bei den letzten Abschlüssen wurden Preise von 1100,— bis 1200,— DM je 1000 Liter erzielt. Die Preise für 49er und ältere Jahrgänge sind weiterhin stabil geblieben und schwanken, sofern überhaupt kleinere Abschlüsse getätigt wurden, zwischen 2,50 bis 3,— DM je Flasche.

A. W.

St. Goarshausen

Ende Februar. Mit Eintritt der vorfrühlingsmäßigen Witterung ist wieder Leben in die Rebenhänge eingekehrt. Der Rebschnitt ist in vollem Gange; daneben wird noch Stalldünger und Erde eingebracht. Auch rückständige Rodarbeiten werden zu Ende geführt. Allgemein wird die Beobachtung gemacht, daß in diesem Jahre wesentlich weniger Neuanlagen gemacht werden als in den letzten Jahren. Wenn auch die Umstellung auf Pfropfreben hier noch nicht so drängt wie in anderen Gebieten, so bedürfen doch im Pfropfrebenanbau eine Reihe von Problemen der Klärung, wie Anpassen der Unterlage an die Bodenverhältnisse, Verträglichkeit von Edelreis mit Unterlage u. a. m. Im Laufe dieses Frühjahrs entsteht hier eine Versuchsanlage, die mithelfen soll, diese Fragen zu klären.

Bei den hohen Niederschlägen dieses Winters hat sich auch in den Weinbergen eine gute Feuchtigkeitsreserve gebildet. Allerdings hat damit auch der Druck der Bodenmassen auf die Stützmauern wesentlich zugenommen. Eine Reihe von schwachen Mauern haben dem Druck bereits nachgegeben und sind eingestürzt. So stellen die Mauern in den Steilhängen für jeden Betrieb einen nicht unwesentlichen Unkostenfaktor dar.

Die Entwicklung der jungen Weine verläuft zufriedenstellend. Bei frühreifen Weinen denkt man jetzt an den 2. Abstieg. Vereinzelt füllt man Müller-Thurgau bereits auf die Flasche.

Im Weingeschäft herrscht nach einigen kleineren Gelegenheitsumsätzen noch Ruhe. In St. Goarshausen und Umgebung werden zwar Forderungen von DM 1,20 und 1,30 je Liter genannt, allerdings ist von größeren Käufen nichts bekannt geworden.

L. —

Lebhafter Aufbau im Siebengebirgs-Weinbau!

Der Weinbau im Siebengebirge steht seit einigen Jahren in jeder Beziehung im Zeichen einer steigenden Bedeutung. Das bestätigte auch die Versammlung, die der Weinbauverband Siebengebirge vor kurzem in Ober-Dollendorf a. Rh. veranstaltete.

Referenten waren Dr. Roeder von der Landwirtschaftskammer Rheinland (Bonn), der u. a. über den Rebschnitt sprach, und Dr. Franke, der die Winzer auf allerlei Möglichkeiten zur Verhütung von Wildschäden hinwies. So könnten durch gewisse Geruchsmittel namentlich Kaninchen verschreckt werden. Ratsam sei außerdem, die Jungfelder einzufriedigen. Dr. Pzyodda zeigte ein neuartiges System, schädliche Vögel von Weinbergen zu verjagen. Es soll im Herbst an den Hängen des Siebengebirges erstmalig ausprobiert werden.

Zuvor hatte Geschäftsführer Bürgermeister Tandler den Jahresbericht des Verbandes verlesen, in dem besonders die Erfolge genannt sind, die durch eine gemeinsame Schädlingsbekämpfung mit moderner Spritzanlage erzielt wurden. Besonders Wert legte man im Vorjahr auf die Bodenuntersuchungen. In diesem Jahr soll eine Untergrunduntersuchung in einer Tiefe von 1,20 m folgen. Der Wein-

baugauverband trat dem Landwirtschaftlichen Verband in Bonn bei. Der Anbau von reblausfesten Reben wurde gefördert. Eine Prüfung ergab, daß in den Siebengebirgs-Weinbergen noch keine Reblausherde vorhanden ist. Bei der Weinprämierung wurden von 60 Siebengebirgsweinen 49 prämiert. Zu dem Rebschnittmuttergarten soll in diesem Jahr der Vortreibraum erstellt werden. Bei der bevorstehenden großen Rheinischen Landwirtschaftsschau in Köln will der Weinbaugauverband die Leitung der Weinkosthalle übernehmen. Dr. Liedgens (Königswinter) legte sein Amt als 2. Vorsitzender aus Gesundheitsrücksichten nieder. Für ihn wählte man einstimmig den bekannten Weingutsbesitzer Wilhelm Heinen.

P. K.

„Rüdesheimer Bahndamm, Auslese“

Alarmnachrichten, warnende Appelle an die Winzerschaft mehren sich von Tag zu Tag. Winzer, weg vom Ackerland! „Lieber Qualität als Massenertrag“, erklären die Winzer von Hallgarten; sie sind nicht gewillt, den Ruf ihres Dorfes als Sitz des Qualitätsweinbaues zu schädigen. Sie lehnen es ab durch Roden von Ackergelände die Weinbergsgemarkung zu erweitern und Massenerträge zu erzielen, mit denen sich höchstens ein billiger Konsumwein herstellen läßt. Aber auch auf einem Wacholderberg läßt sich keine Qualität erzeugen, denn dem Namen nach reifen dort Wacholderbeeren und keine Weinbeeren.

Die Qualität des Weinberges ist die Voraussetzung für die Qualität des Weines. Wer diese Grunderkenntnis übersieht und ihr bewußt entgegen handelt, muß als ein Außenseiter seines Berufsstandes bezeichnet und zur Ordnung gerufen werden“, heißt es in einem Artikel der W. Kurier vom 15. 2. 51 und jeder anständige, standesbewußte Winzer stimmt dieser Auffassung zu.

Warum aber wendet man sich immer nur an die Winzer, die am wenigsten gegen ihren Stand sündigen? Sind es nicht vielmehr die Weingutsbesitzer, die rücksichtslos herauszuholen suchen, was herauszuholen ist? Als Winzer spreche ich an, wer den Weinbau als Fach erlernte und auch durch Besuch von Weinbauschulen und Kursen sich die nötigen Kenntnisse erwarb. Er führt sämtliche vorkommenden Arbeiten selbst praktisch mit durch. Daneben gibt es noch Weinbergсарbeiter. Wie steht es nun bei uns in Rüdesheim, dem Ort des „königlichen Weinbaus und der Spitzenleistungen“? Auch hier beginnen Außenseiter und Konjunktur-„Ritter“ Rodungen vorzunehmen, die dem Weinbau von Rüdesheim schweren Schaden zufügen werden. Auf der Laach, wo vor noch nicht langer Zeit dort gepflanzte Reben von behördlicher Seite ausgehauen wurden, beginnt man Schnitt- und Tafeltrauben anzupflanzen. Schnitt- und Tafeltrauben = Plankenwein! Auch am alten Gaswerk und am

Zur Milbenbekämpfung

im Weinbau
seit über
30 Jahren:

Solbar



das „typische Milbengift“

schwarzen Kreuz scheint sich etwas zu tun, längs der Geisenheimer Lindenallee. Dort befinden sich schon einige Weingärten, als Gruß für die ankommenden Fremden, die den Weinort Rüdesheim besuchen wollen. Der dort wachsende Wein soll wohl von Berlinern gekauft werden, weil die Lage „Unter den Linden“ heißt und so den Ruhm von Rüdesheim an der Spree verbreiten. Ganz groß sind die Aussichten, die den Unternehmern auf der Laach winken, und wenn die Autostraße einmal durch diese Wein-Perche (sie müssen eingepercht werden) fährt, wird manchem Kenner von Weinbergen in seinem Auto der Verdacht kommen, daß es mit dem Königlichen Wein von Rüdesheim vorbei ist; und er wird dorthin fahren, wo noch Wein in Weinbergen gezogen wird. Aber diese „Ritter“ machen sich nicht viel aus all diesen Warnrufen, sie wollen vor allem einen Keller voll Brüh, alles andere ist egal. Bald werden wir wohl außer den Lagen „Unter den Linden“ neue Bezeichnungen haben, wie „Hinter dem Hafen“, „Am Bahndamm“, „Rabenau“ und „Sandschwell“. Dann erst wird Rüdesheimer Wein bekannt werden wie ein bunter Hund und es werden sich die Bestrebungen des Weinbauvereins und derer, die sich bemühen den Qualitätsbau zu heben, in unerwarteter Weise belohnt sehen. H. K.

Steuerfragen und Weinprobe in Geisenheim

Die Ortsgruppe Geisenheim des Rheingauer Weinbauvereins hatte am 23. 2. 51 ihre erste Versammlung im Park-Restaurant. Referenten: Herr Haselier „Steuerfragen in leicht faßlicher Form“ und Weinbauoberlehrer G. Troost „Neuzeitliche Kellerbehandlung“.

Obmann Faust gab bei der Begrüßung seiner Freude über den gegenüber den vorigen Jahren guten Besuch Ausdruck. Von 85 Mitgliedern waren etwa 35 erschienen. Als Gast war Herr Weinkontrolleur Veltes anwesend. Herr Haselier führte aus, daß für den Verkauf der vom Konsumenten an den Wein gestellte Anspruch entscheidend sei und nicht der eigene Geschmack. Der Vorsprung, den der Rheingau als Qualitätsweinbaugebiet ohne Zweifel einmal gehabt hatte, sei inzwischen längst von anderen Gebieten aufgeholt worden. Der Weinbauverein plane für den Sommer mehrere Lehrfahrten in andere Weinbaugebiete, um den Winzern die Möglichkeit zu geben, die Erfahrungen anderer Gebiete kennenzulernen und für sich zu verwerten. Als stärkste steuerliche Belastung könne die Einkommensteuer-Vorauszahlung angesehen werden. Außerdem empfinde der Winzer die seitens der Finanzämter eingesetzten Pauschsätze für Bebauungskosten als zu niedrig. Darüber hinaus sei es unbedingt erforderlich, daß der Winzer seine kaufmännischen Kenntnisse erweitere, um die Steuererleichterungen im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten auszunutzen.

In der anschließenden Diskussion teilte Herr Sack mit, daß eine Änderung der Geschmacksrichtung tatsächlich festzustellen sei. Deshalb müsse größter Wert auf eine sachgemäße Verbesserung der Weine gelegt werden, wenn sie es nötig haben. Zu der im „Geisenheimer Lindenblatt“ angeschnittenen Frage einer Winzergenossenschaft für Geisenheim betonten beide Redner, daß für den kleinen und mittleren Betrieb durch den genossenschaftlichen Zusammenschluß nicht zu unterschätzende Vorteile entstehen können. Ohne Zweifel lasse sich die Qualität der Weine durch sachgemäßen Ausbau in richtigen Kellerräumen heben. Diese Frage sollte jedoch in einer besonderen Versammlung besprochen werden. Da von einigen Winzern der Wunsch geäußert wurde, gerade über die steuerlichen Fragen doch mehr und Genaueres zu hören, wurde für den 8. März eine weitere Versammlung vereinbart, auf der dann Herr Haselier über Einkommensteuer-Fragen sprechen wolle. Diese zweite Versammlung solle mit einer kleinen Weinprobe verbunden werden, zu der die Winzer einzelne Weine mitbringen möchten, welche verdeckt geprobt werden. Herr Troost stellte sich für diesen Abend freundlicherweise nochmals zur Verfügung und schlug vor, diese Versammlung in den Institutsräumen abzuhalten. In den anschließend von ihm gegebenen Richtlinien betonte er erneut die Vorteile des richtigen, nicht zu frühen Lesebeginns. Die Erfahrungen des vergangenen Jahres hätten erneut die Vorteile des Entschleimens der Moste bewiesen. Diese Maßnahme könne von jedem Winzer durchgeführt werden, die dabei erzielten Erfolge seien

wirklich erstaunlich. Beim Jahrgang 1950 habe sich Entsäuern der Moste nachweisbar gut bewährt. Der Vorgang selbst müsse weit mehr Aufmerksamkeit geschon werden als bisher. Wenn man für die Gärung im 6—14 Tage rechne, könne man sie im Tank bis zu einem Monat ausdehnen. Man solle auch die Weine nicht zu proben. Mehr als 7mal sei bestimmt nicht nötig. In der Regel genüge es, wenn man nach der Gärung, vor dem 1. Abstich, nach dem 1. Abstich, zwischen 1. und 2. Abstich, nach dem 2. Abstich und kurz vor dem Füllen probiert.

Die zweite Versammlung der Geisenheimer Ortsgruppe am 1. 3. im Weinbauinstitut der Geisenheimer Lehr- und Forschungsanstalt begann mit einem Rundgang der 40 Winzer durch die Kellieranlagen des Instituts. Sodann teilte Obmann Faust den auf klare Beantwortung vieler Steuerfragen erpichten Winzern mit, daß der schäftsführer, obwohl er diesen Abend angeregt und eine ausführliche steuerliche Unterrichtung vorgesehen habe, leider verhindert sei. Die sehr unwillig aufgenommene Enttäuschung wurde dann durch die anschließende sehr interessante Weinprobe aufgewogen. Herr Troost, nicht nur als Erzeuger, sondern auch als Kenner und Kenner guter Weine bekannt ist, gab bei dieser Gelegenheit seiner zunächst verblüffenden Freude Ausdruck, diesmal auch einige fehlerhafte Weine vorgesetzt zu erhalten. Als die Besitzer dieser Weine dann aber von Herrn Troost wertvolle Ratschläge für deren weitere Behandlung erhielten, waren auch sie erfreut und sahen ein, daß sie beim Proben fehlerhafter Weine mehr profitieren könnten, wenn sie beim eiligen Lobestreichen für die besten Tropfen, besonders Wert war es auch, daß für jede der probierten Proben genaue Angaben über Rebsort, Lagen, termin, Mostgewichte und Säurewerte usw. vorlagen. durch ließ sich zweifelsfrei feststellen, daß die entscheidenden Weine auffällig besser waren und besonders durch ihre schöne Blume hervorragten. Auch sonst gab es viel zu lernen: der eine hätte eine Verbesserung nötig gehabt, ein anderer war entschieden zu stark geschwefelt worden, dieser wäre besser naß statt trocken gezuckert worden, jenem seien vermutlich Wildhefen für den eigenen Geruch verantwortlich, wieder einer darf nicht mehr so lang im Faß bleiben und ein anderer darf noch nicht die Flasche, da der biologische Säureabbau noch nicht beendet ist. Ein Wein mit Geschmack nach Faß-Schimmel löste eine lebhaft Unterhaltung über das neue elektrische Faßreinigungsmittel aus. Bei der Taxierung der Weinpreise kam die Rede auf die Bestrebung, nur wenigen klangvollen Lagenamen den Weinabsatz zu erleichtern.

Diese kritische Weinprobe der Geisenheimer Ortsgruppe wurde zum letzten Ende zum Musterbeispiel einer Weinversammlung mit Gewinn für alle Beteiligten; kein Wunder, daß man beschloß, alle Vierteljahre in dieser Form zusammenzukommen, zudem im Frühjahr und Sommer gemeinsame Gemarkungsbegehungen zu veranstalten, bei denen dorthin, wo Fehler, sei es beim Schnitt oder bei Spritzen, begangen wurden, zur Lehre für alle.

Klarheit über die richtigen Unterlagen für Eibing

Zu der am 8. 3. d. J. im Gasthaus „Kathrinchen“ Eibing veranstalteten Ortsgruppentagung des Rheingauer Weinbauvereins hatte Obmann Fendel in kluger Kenntnis, was die Eibinger Winzer in ihrer Umlegung am stärksten interessiert, Dr. Birk von der Lehr- und Forschungsanstalt als Referenten gewonnen, der überzeugend darlegte, daß im Gegensatz zur allgemeinen Landwertschaft, die für ihre einjährigen Kulturen nur Qualitätsaatgut verwenden, viele Winzer noch immer ihr Pflanzmaterial nach dem billigsten Preis aussuchen, obwohl Wingert 25 bis 30 Jahre stehen soll. Die sich im Weinbau nur sehr langsam durchsetzende Selektion habe dann erst nach dem ersten Weltkrieg infolge der schwierigen finanziellen Lage diese Arbeiten zwanagsläufig vorangetrieben, aus sich dann folgerichtig die Klonezüchtung entwickelt. Eine Zahl von nicht weniger als 600 Klone habe die Geisenheimer Anstalt schließlich sechs Klone ausgewählt, die den Anforderungen des Rheingauer Weinbaus entsprechen und die Konkurrenzfähigkeit des einheimischen Weinbaus erhalten werden.

In der sehr aufgeschlossenen und lebhaften Diskussion versuchten die Eibinger Winzer in erster Linie über die gerade für Eibingen geeigneten Unterlagen Klarheit zu gewinnen sowie über die günstigsten Stockabstände und Zeilenbreiten.

Geschäftsführer Haselier gab anschließend noch einige Winke für eine vorteilhafte Betriebswirtschaft. s. r.

Vorprobe der Eibinger Weingüter

Die verdeckte Probe der Vereinigten Weingutsbesitzer in Eibingen, zu der man Weinbauoberlehrer Troost als Leiter und Begutachter gewonnen hatte, sah am 19. 2. im Gasthaus „Kathrinchen u. a. den neuen Bürgermeister von Rüdesheim, Dinse, und Pfarrer Orth als interessierte Gäste.

Unter den 52 Nummern befand sich ein 48er Dechaney, der durch Harmonie und Rasse angenehm auffiel; bei den 12 49ern, von denen drei sich als ausgesprochene Spitzen erwiesen, ragten besonders die beiden Spätlesen (Engerweg und Wüst) durch Saft und Blume hervor. Die 39 Proben des Jahrganges 1950 (darunter Dechaney, Dickerstein, Flecht, Häuserweg und Kirchenpfad), fielen zum großen Teil durch Eleganz, Fülle, Blume und harmonische Art auf. Daß sich unter den besten auch einige der wenigen verbesserten befanden, stellte unter Beweis, daß sich durch fachkundige Verbesserung große Weine hervorbringen lassen und daß die Eibinger Weingutsbesitzer sich ihrer Kellerbehandlung nicht zu schämen brauchen.

Obwohl es der Sinn der Probe war, evtl. den einen oder anderen Wein von der Versteigerung zurückzustellen, um das Gesamtniveau der Versteigerung nicht ungünstig zu beeinflussen, konnte Herr Troost nur feststellen, daß sämtliche Weine sauber und für die Versteigerung durchaus geeignet sind. Zu der gleichen Auffassung kam auch Heinz Haselier, der seiner Überzeugung Ausdruck gab, daß die Qualität der vorgestellten Weine sicher eine große Zahl von Interessenten am 5. Juni zur Versteigerung herbeiziehen wird und daß sie gute Preise erzielen werden. h.

Neue Winzergenossenschaft im Rheingau?

Am 8. März d. J. trafen sich rund 40 Geisenheimer Winzer mit ihrem Bürgermeister Braden, um sich vom Vorsitzenden der „Deutschen“ in Hallgarten, Schreiner, und Weinbauoberlehrer Troost über die Vorteile des Genossenschaftswesens genaue Auskunft zu holen.

Von Herrn Schreiner erfuhren sie den Werdegang der Hallgartener Genossenschaften, daß dort die ersten Versteigerungen im Jahre 1901 und 1902 bereits bessere Preise erzielten als die Privatwinzer, daß die Kommissionäre erfahrungsgemäß in großen Kellern lieber nach größerer Auswahl suchen als in kleinen nach gar keiner, und daß in diesem Jahre für den 1950er bereits 45 000 DM an die Genossen ausgezahlt wurden. Besonderes Interesse brachten sie seinen Ausführungen über das Klassensystem und die Staffelung des Weingeldes, das in jedem Quartal ausgezahlt wird, nach Lage und Verkaufserlös des betr. Lesegutes entgegen.

Von Herr Troost erfuhren sie die Vorteile der Arbeitsverteilung im Weinberg und besonders im Keller, wo moderne Kellergeräte und -maschinen, deren Anschaffung dem einzelnen Winzer nur selten möglich ist, einen Ausbau nach modernen Gesichtspunkten und den Schwankungen des Konsumentengeschmacks gestatten; die Möglichkeit des Güteausgleichs und des Ausbaus von Spitzenweinen nach dem Klassensystem in genügender Menge, die Aufhebung des Unterschiedes zwischen Gutsweinen und Winzerweinen, die nur bei Genossenschaften gegeben ist. Das Vermeiden von Notkäufen durch gesteuerten Verkauf, eine zuverlässige und schnellere Marktbeobachtung, der wesentlich günstigere Genossenschaftsausschank als die Straußwirtschaften der Winzer waren einige der weiteren einleuchtenden Vorteile.

Es ergab sich, daß in Geisenheim sowohl die Mindestzahl an Weinbergsbesitz für eine wirtschaftliche Genossenschaft als auch die Kellerfrage günstig liegen. Dazu kommt der bereits erworbene gute Ruf Geisenheims als Qualitätsweinbaugemarkung, und nicht zuletzt die Tatsache, daß man die Lehr- und Forschungsanstalt, deren Bereitwilligkeit zur Unterstützung in Rat und Tat sicher ist, an Ort und Stelle hat. Alles Punkte, die einen günstigen Start ermöglichen. Wenn dennoch der größte Teil der Winzer eine sehr bedächtig abwartende Haltung einnahm, so dürfte dies durch den Gedanken an die unvermeidlichen Kosten und die Haftung, vermutlich auch an die Erfahrungen von früher bestimmt worden sein. Vielleicht hat man aber auch den Kredit zu günstigem Zinsfuß nicht richtig gewürdigt, den Bürgermeister Braden in Aussicht stellte und die klarblickende Energie des Bürgermeisters einer Gemeinde, die soeben erst in ganz Hessen durch ihren sensationellen Abschlußbetat Aufsehen erregt hat.

Vorführung neuer Spritzgeräte in Eltville

Am 1. 3. 51, 14.30 Uhr, fand in Eltville eine Vorführung von 2 neuen Spritzgeräten statt, zu der Dir. Buxbaum vom Weinbauamt Eltville die Ortslandwirte eingeladen hatte.

Zunächst erläuterte Verw. Wörner vom Weingut Spieß, Kleinkarlbach, ein von ihm entwickeltes und von der Firma Hch. Holz & Co., Grünstadt (Pfalz), gebautes Gerät. Diese Drei-Zeilen-Spritze ist pferdefahrbar mit Bremse, sehr wenig und mit einer Neu-Piccolo-II-Pumpe (4 PS) der Firma Holder versehen und außerdem mit einer Luftpumpe gekoppelt, welche zusätzlich Luft in die Leitung pumpt und dadurch eine feinere Verteilung der Spritzbrühe bei geringem Verbrauch erreicht. Das Gestänge (Spritzaggregat) für die Zeilen ist leicht verstellbar und zwar in der Breite von 1 m bis 1,55 m und in der Höhe bis 1,70 m einzustellen. Arbeitsdruck des Gerätes liegt bei 20 Atü und mehr, mit einem Ausstoß von 25 Ltr./Min. Als notwendigen Brüheverbrauch haben die Spritzungen im letzten Jahr 200 Ltr. pro Morgen für die erste Spritzung und bei größerem Wachstum 300 bis 350 Ltr. ergeben. Man erfaßt also in einem Arbeitsgang 3 Zeilen (Hin- und Rückfahrt sechs Zeilen). Zur Bedienung ist normalerweise (bei Einarbeitung) ein Mann erforderlich. Das Holzfaß faßt ca. 210 Ltr.

Aha.....
mit Scheibler's Volldünger
Kamp-Ka »spezial«
gedüngt!
ca. 8dz je ha



Durch die drei Zeilen-Spritzung braucht nur jede dritte Zeile befahren zu werden, was bei Nässe von Wichtigkeit ist (Bodenbearbeitung). Preis des Gerätes DM 2 300.— ohne jeden Aufschlag.

Als zweite Neukonstruktion führte die Fa. Otto Grün KG., Neustadt a. d. Weinstraße, ihre fahrbare Weinberg-spritze „Grüno“ vor. Dieses Gerät ohne Gestänge erfaßt eine Zeile.

Die Spritze ist mit einer Motorspritze „Grüno“ Nr. 0 ausgestattet. Die nach allen Seiten beweglichen Kugelgelenkverstäuber „Grüno“ (DRGMA.) kommen der Spritze sehr zustatten. Der Benzinverbrauch beträgt auf 1000 l Spritzflüssigkeit 1 l Benzin. Der Spritzbrühverbrauch bei 4 Normaldüsen unter Verstärkung von 20 atü. bei einer Pferdegeschwindigkeit von 3,8 km beläuft sich auf 240 bis 280 l Spritzbrühe pro ¼ ha und hängt von der Zeilenbreite und der Anzahl der angepflanzten Rebstöcke ab.

Bei dem vorgeführten Modell war das 140-l-Faß verzinkt und lackiert. Gegen entsprechenden Aufpreis kann dieses jedoch auch in Messing geliefert werden. Die Fa. garantiert jedoch auch bei den lackierten Fässern eine Lebensdauer von 15 Jahren. Der Preis des Gerätes, bei dem ein Mann zur Bedienung ausreicht, beträgt etwa 1450.— DM ohne weitere Aufschläge.

Für beide Geräte sollen bereits nach den Vorführungen Käufe getätigt worden sein.

Die „Vinivit“-Füllstation für Pfropfreben

wurde am 6. 3. d. J. im Institut für Rebenzüchtung und Rebenforschung der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim vorgeführt. Das große Interesse, das dieser Neuerung der Fa. Kalle & Co. AG., Wiesbaden, entgegengebracht wird, bewies der zahlreiche Besuch bekannter Weinbauexperten, so u. a. Dr. Decker, Reg.-Rat Garmatz, Dir. Rodrian, Dr. Sartorius, Dir. Dr. Wanner und die Herren Prof. Dr. Stellwaag und Victor von der Geisenheimer Anstalt.

Über die von Dr. Birk über die „Vinivit“-Hülle und die dafür entwickelte „Vinivit“-Füllstation gemachten Ausführungen erscheint in einer unserer nächsten Nummern ein ausführlicher Bericht. S. a. Rheingauer Weinzeitung Nr. 21/1950, S. 322. Die Red.

Neue Weinbautechniker aus Geisenheim

Anfang Februar d. J. wurden 73 Techniker von der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim verabschiedet. Darunter befanden sich 17 Weinbauer. Es ist der 4. Jahrgang, der die Pforten seiner Ausbildungsstätte verließ, nachdem im April 1946 der Lehrbetrieb in Geisenheim wieder aufgenommen wurde. Im ersten Jahrgang befanden sich nur 12 Weinbauer, im zweiten 16, im dritten 22.

Nach dem Kriege verließen insgesamt 310 Hörer und Hörerinnen die Anstalt, die nun den Titel des staatlich geprüften Weinbau-, Obstbau- oder Gartenbautechnikers führen. Von diesen 310 waren 67 (22%) Weinbauer.

66 Weinbautechniker — und eine Weinbautechnikerin! Und die Erfolge dieser Schar? Nach amtlichen Unterlagen gingen acht (12%) mit dem Ergebnis „Sehr gut“ ab; weitere 49 (73%) mit „Gut“, wiederum acht mit „Befriedigend“ und zwei mit „Genügend“. Bei den anderen Fachrichtungen an der Geisenheimer Lehranstalt kam es schon vor, daß der eine oder der andere Kandidat seine Abschlußprüfung nicht bestanden hat. Es spricht für die Weinbauer, daß bei ihnen dieser Fall bis jetzt nicht vorkam. Sind sie wirklich so gut? Sind die „Sehr guten“ tatsächlich sehr gut? Ja, das sind sie. Es will schon etwas heißen, alle Klippen, die in einer großen Zahl von Haupt-, Neben-, Grund- und Hilfsfächern stecken, zu überwinden. Beherrscht man sein Hauptfach noch so „gut“, sind immerhin noch die Neben- und Hilfsfächer da, die einmal in Gestalt von Pflanzenschutz und Obstbau, ein anderes mal als Chemie oder Witterungskunde, ja gar als Physik und Mathematik auftauchen und Schwierigkeiten bereiten. Hat man wiederum diese gut überwunden, so muß man im „Hauptfach“ wirklich eine Größe sein. Erst dann kann man hoffen, daß die von der nicht unkomplizierten Prüfungsordnung vorgeschriebene Durchschnittsgrenze von 1,50 erreicht wird. Sie ermöglicht einem das Prädikat „Sehr gut“ gerade noch.

In vier Jahre acht „Sehr gute“... Man war also Geisenheim mit „Sehr gut“ ziemlich sparsam. Aber Dozenten sind der Überzeugung, daß diese acht auch sächlich sehr gut sind.

Weitere 49, wie es heißt, sind „gut“. Da ist es allerdings manchmal nicht ganz klar. Die Spannweite von bis 2,50, in welchem Rahmen sich die Note „gut“ bewegt, ist ja ziemlich groß. So blieb einer bei 1,59 hängen, „gut“, während man durchaus der Meinung ist, daß sehr gut sein wird. Aber er ist noch jung, und versteht es nicht rechtzeitig genug, für die „Vorratsnoten“ zu sorgen. Ein anderer dagegen blieb gerade noch diesseits „Grenze“. Fragt man aber seine Dozenten, ob er tatsächlich gut ist, so zögern sie etwas mit der Antwort. Aber die Rechnung fiel zu seinen Gunsten aus, daran will man nicht mehr rütteln.

Und die „Befriedigenden“? Das ist eigentlich die malnote. Denn wer „befriedigend“ hat, der befriedigt sie es? Nicht immer, sagen die Dozenten, aber man will ihnen noch die „Chance“ geben, sich später in der Prüfung zu behaupten.

Man ist sich darüber im klaren, daß es Schulzeugnisse sind. Man soll sie nicht überschätzen, man darf sie nicht unterschätzen. Sie bieten allzu oft wertvolle Anhaltspunkte für die weitere Entwicklung des Kandidaten. Lebeweizugnisse werden später geschrieben...

Zur Lage im Rheingau

Rheingau

Anfang März 1951. Die Außenarbeiten gingen bei meist trockenen Wetter gut vonstatten. Der Rebschnitt im vollen Gange und z. Z. die Hauptbeschäftigung. Etwas Vorsicht ist bei den stärkeren Hagelschäden zu raten. Es wird noch gerodet und in einzelnen Fällen beigeschnitten bzw. nachgepflanzt. Bezüglich der Weinbergbegrenzung ist seitens der Regierung eine Regelung zu erwarten, die den z. T. planlosen Anbau steuern wird. Verschiedentlich ist man noch mit dem Düngereinsatz beschäftigt. Kalkstickstoff sollte jetzt gestreut sein, nicht später. Zur Bekämpfung der Milbenkräuselerkrankung erging die Aufforderung des Rebschutzdienstes. Notwendig wird es sein, die Geräte und Maschinen für den Sommer einsatz nachzusehen und Ersatzteile frühzeitig zu bestellen.

Im Keller ist der 1. Abstich beendet und ein großer Teil der Weine liegt auf der Schönung. Man ist oft erstaunt über den günstigen Säureabbau und die trotzdem kräftige Art der 1950er. Auf dem Weinmarkt bei angemessenen Preisen mäßige bis gute Nachfrage. Gesucht wird die 1949er.

Johannisberg

Anfang März 1951. Nachdem die 1950er Weine der Johannisberger Winzerverein ihren ersten Abstich Ende Januar hinter sich haben, ließ der Vorstand Nummern zu einer Probe aufstellen, um jetzt schon germaßen festzulegen, in welche Gruppe der drei Klassen die Weine einzureihen sind. Das Ergebnis der Probe war befriedigend und zeigte, daß man auch bei der Kellerwirtschaft nunmehr auf dem richtigen Weg ist. Sowohl die naturgehaltenen als auch die sachgemäß verbesserten kleineren Weine sind recht ansprechend, und bis zum zweiten Abstich durch weiteren Säureabbau noch eine weitere Güterbesserung zu erwarten sein.

Bis jetzt verkaufte 1950er brachten Preise zwischen 850,— und 1050,— DM per Halbstück. Es wurde beschlossen, sich an der von der Johannisberger Ortsgruppe des Rheingauer Weinbauvereins geplanten Weinversteigerung im Frühjahr mit mehreren Halbstücken zu beteiligen.

Winkel

Mitte März 1951. Die Weinbergsarbeiten haben die Frosttage eine kurze Unterbrechung erfahren. Es wird jedoch damit zu rechnen, daß der Schnitt in den nächsten Tagen beendet werden kann. Weiterhin wurden Verbesserungsarbeiten vorgenommen, viele Winzer haben Torf zur Verbesserung eingebracht.

Die Nachfrage im Weingeschäft gestaltet sich wieder etwas reger. Für alte Weine aus den Jahrgängen 48 und 49 werden Preise zwischen 1800—2000 DM pro Halbstück geboten, die Gebote für den 50er liegen zwischen 850 bis 1000 DM.

Die Termine für die Winkeler Versteigerung sind inzwischen wie folgt festgelegt worden:

Kommissionärsprobe am 18. 5.
Allgemeine Probe am 31. 5.
Versteigerung am 7. 6.

A. r.

Erbach

Mitte März 1951. Für die vorgesehene Umlegung haben die Arbeiten beim Bachhöller Weg begonnen, man hofft, im Laufe der nächsten Wochen damit fertig zu werden. Ebenfalls wurden die Arbeiten für die neue Spritzbrühanlage der Genossenschaft in Angriff genommen. Die Veredlungsarbeiten sind im Gange; es werden weitere Unterlagsreben aus der eigenen Erzeugung zugeschnitten. Die Ergiebigkeit ist sehr gut; so hat der Muttergarten, erst im zweiten Jahre stehend, bereits 45 000—50 000 Unterlagen erbracht. In den Weinbergen wurde der Rebschnitt weiter vorangetrieben.

Die Preise für 50er Weine haben etwas angezogen; so Erbacher Winzer sicher wieder in Dankbarkeit ihres am Halbstück, für bessere Qualitäten werden bereits 900,— bis 1000,— DM geboten.

Oestrich, Mittelheim

10. 3. 51. — Der Rebschnitt ist in vollem Gange. Durch die Uebergabe der umgelegten Parzellen in Oestrich ist mit umfangreichen Rodungsarbeiten noch bis zum Beginn der Pflanzperiode zu rechnen. Auch auf dem Gebiet der Rebveredlung scheint man sich auf den erforderlichen Bedarf einzustellen. Hier und da wird noch vereinzelt mit Stallmist gedüngt, während man die letzten Monate für die Ausbringung der Handelsdünger benutzte.

Die 1950er entwickeln sich gut. Je nach Sorte und Lese-termin ist man jetzt mit dem 2. Abstich beschäftigt. Der Verkauf ist ruhig; immerhin werden laufend kleinere Abschlüsse getätigt. Die Preise richten sich selbstverständlich nach der Qualität. Für geringste Weine wurden 600,— DM, für bessere 840,— DM pro Halbstück bezahlt. Einzelne Winzer glauben auf dem Wege der Straußwirtschaft bessere Preise zu erzielen, wobei jetzt das Glas für 45 und 50 Pfg. zu haben ist.

S.

Martinthal

10. 3. 51. — Der Rebschnitt, der in den hagelgeschädigten Lagen zu besonderer Vorsicht Veranlassung gibt, ist noch nicht beendet. Rodungsarbeiten finden in großem Umfange statt. Dabei erregen besonders die Rodungsarbeiten großes Aufsehen, die in der Eltviller Gemarkung dicht an der Martinthaler Grenze auf Aeckern stattfinden, die noch niemals Weinbergsland waren und außerhalb der Weinbergsgrenzung liegen sollen. Man erwartet baldige Aufklärung von maßgebender Stelle.

Die Marktlage ist sehr ruhig, von Verkäufen, auch kleiner Mengen, ist nichts bekannt. Zu einer vom Obmann des Rheingauer Weinbauvereins, Kopp, angeregten Versteigerung scheint es in diesem Jahre nicht zu kommen.

h.

Der Rheingauer Weinbauverein e. V. beabsichtigt, in den Monaten August und September 1951 Besichtigungs- und Schulungsfahrten — ein- bis zweitägig — mit Omnibussen durchzuführen. Vorgesehen ist der Besuch der Weinbaugebiete der Nahe, Rheinhessen, Rheinpfalz, Baden und Württemberg. Interessenten werden gebeten, heute schon, wenn auch unverbindlich, sich bei der Geschäftsstelle anzumelden, um festzustellen, welche Resonanz die vorgesehenen Fahrten in Mitgliederkreisen gefunden haben und um entsprechend disponieren zu können.

Infolge Terminschwierigkeiten der Referenten mußten einige Ortsgruppen-Versammlungen verschoben werden, zu denen ein neuer Termin durch die Geschäftsführung im Einvernehmen mit den Obmännern anberaumt wird.

Neue Kellieranlagen an der Bergstraße

Der Weinbau an der Bergstraße, dessen Anbaufläche von Fachleuten auf mindestens 100 ha geschätzt wird, be-

findet sich im weiteren Aufschwung. Da sowohl bei der Landwirtschaftsschule in Heppenheim wie beim Rebmuttergarten im gleichen Ort die Anfragen nach weinbaulicher und kellerwirtschaftlicher Beratung sich häufen, hat die Landwirtschaftskammer Hessen-Nassau den Anbau der auf ihrem Gelände in Heppenheim anfallenden Weine, der bis 1945 in Oppenheim und seitdem in Eltville vorgenommen wurde, in einem neuen vorbildlichen Keller in Heppenheim beschlossen. Gleichfalls wird in Groß-Umstadt, der „Weininsel“ zwischen der Bergstraße und Mittellaingebiet, wo auf dem Lehr- und Versuchsgut 1950 etwa 30 Halbstück geerntet wurden, ein Kellereigebäude errichtet werden, da hier der Ausbau, der bis 1933 im Windhäuser Hof, bis 1944 in Oppenheim, dann in Groß-Umstadt selbst aber in einem zu großen Temperaturschwankungen unterworfenen Keller erfolgte, ebenfalls in vorbildlicher Weise erfolgen soll.

— s.

Kommende Versteigerungen im Rheingau

10 Versteigerungsgemeinschaften des Rheingaus werden an 19 verschiedenen Tagen in den Monaten April, Mai und Juni Weine der Jahrgänge 1945, 1948, 1949 und 1950 zur Auktion bringen. Wir empfehlen unseren Mitglieder den Besuch der Versteigerungen, um sich durch die Unterrichtung über die Qualität und Erlöse der Versteigerungswine für das Angebot der eigenen Weine ins Bild zu setzen. Es liegen folgende Termine fest:

Vereinigte Rüdesheimer Weingutsbesitzer, Rüdesheim

Kommissionärsprobe: 5. 4. 51
Allgemeine Probe: 19. 4. 51
Versteigerung: 26. 4. 51

Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V.

Kommissionärsprobe: 9., 10., 11. 4. 51
Allgemeine Probe: 23., 24., 27., 28. 4. 51
Versteigerung: 18., 21., 22., 23., 25., 28., 29., 30. 5. 51

„Die Engländer“, Hallgarten

Kommissionärsprobe: 13. 4. 51 und 21. 5. 51
Allgemeine Probe: 26. 4. 51 und 8. 6. 51
Versteigerung: 8. 5. 51 und 19. 6. 51

„Die Buren“ und Fürst Löwenstein, Hallgarten

Kommissionärsprobe: 13. 4. 51 und 23. 5. 51
Allgemeine Probe: 8. 5. 51 und 7. 6. 51
Versteigerung: 16. 5. 51 und 26. 6. 51

„Die Deutschen“, Hallgarten

Kommissionärsprobe: 13. 4. 51 und 22. 5. 51
Allgemeine Probe: 8. 5. 51 und 8. 6. 51
Versteigerung: 17. 5. 51 und 21. 6. 51

Rheingauer Weinbauverein, Ortsgruppe Johannisberg

Kommissionärsprobe: 9. 5. 51
Allgemeine Probe: 25. 5. 51
Versteigerung: 4. 6. 51

Vereinigte Eibinger Weingutsbesitzer, Rüdesheim-Eibingen

Kommissionärsprobe: 16. 5. 51
Allgemeine Probe: 30. 5. 51
Versteigerung: 5. 6. 51

Rauenthaler Winzerverein, Rauenthal

Kommissionärsprobe: 17. 5. 51
Allgemeine Probe: 5. 6. 51
Versteigerung: 13. 6. 51

Rheingauer Weinbauverein, Ortsgruppe Winkel

Kommissionärsprobe: 18. 5. 51
Allgemeine Probe: 31. 5. 51
Versteigerung: 7. 6. 51

Kiedricher Winzerverein, Kiedrich

Kommissionärsprobe: 8. 6. 51
Allgemeine Probe: 13. 6. 51
Versteigerung: 22. 6. 51

Ansältige Versteigerungen

Vereinigte Weingutsbesitzer, Guntersblum

Kommissionärsprobe: 20. 3. 51
Allgemeine Probe: 3. 4. 51
Versteigerung: 12. 4. 51

Winzerverein Alsheim

Kommissionärsprobe: 8. 3. 51
Allgemeine Probe: 20. 3. 51
Versteigerung: 3. 4. 51

Vereinigte Weingutsbesitzer, Alsheim
 Kommissionärsprobe: 3. 4. 51
 Allgemeine Probe: 12. 4. 51
 Versteigerung: 20. 4. 51
 Staatliche Weinbaudomäne, Mainz
 Kommissionärsprobe: 4. 4. 51
 Allgemeine Probe: 20. 4. 51
 Versteigerung: 25. 4. 51
 Vereinigte Niersteiner Weingutsbesitzer
 Kommissionärsprobe: 4. 4. 51
 Allgemeine Probe: 12. 4. 51
 Versteigerung: 24. 4. 51
 Verband der Naturweinversteigerer Hessen
 Versteigerung: 2. 5. und 4. 5. 51
 Versteigerungsgemeinschaft Bad Kreuznach
 Versteigerung: 9., 10. und 11. 5. 51
 Versteigerungsgemeinschaft Oppenheim
 Versteigerung: 31. 5. und 1. 6. 51.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus?

Warum die Sektsteuer noch immer offiziell „Kriegszuschlag“ heißt? Obwohl sich kein Bürger der Bundesrepublik mehr auf dem Kriegspfade befindet? Weil das Bundesfinanzministerium Krieg führt, Krieg gegen die Sektellereien, ihre Werksangehörigen, die Winzer, die Zubringerindustrien und deren Angehörige. Zum Kriegführen braucht man Geld, und dieses Geld stammt aus dem „Kriegszuschlag“ auf Schaumwein. Der besondere Aberwitz dieses Krieges besteht nun darin, daß man der friedlichen Sektindustrie das Geld abzwackt, mit dem man den Feldzug gegen sie finanziert, gegen sie und die Winzer.

Die gesamte Kriegsbeute hat im vergangenen Jahre 18 Millionen DM betragen, ein Betrag, der in einem geradezu törichtem Verhältnis zu seinen Eintreibungskosten steht, und der zudem zusehends geringer wird. Die Kriegsbeute hat die galoppierende Schwindsucht und die Kriegsverluste steigen gewaltig an, einmal durch ständig steigende Summen für Arbeitslosenunterstützung der brotlos werdenden Werksangehörigen der Sektellereien und ihrer Zubringerindustrien, zum anderen durch wachsende Verluste an Umsatz- und Einkommensteuer bei Weinhandel und Winzern, denen die auf dem Felde des Unsinnigen gefallene Sektindustrie keinen Wein mehr abkaufen kann. Aber was ein echter Krieger ist, der führt Krieg um des Krieges willen. Wird auch dieser Krieg solange geführt werden, bis die jährliche Beute auf DM 3,— oder schließlich DM 0,0 zusammengeschrunpft ist, oder bis die letzte existierende Flasche Sekt in einem Museum besichtigt werden kann für ein Eintrittsgeld von DM 3,— „Kriegszuschlag“?

Die Saar-Winzer, die Betriebsräte der Sektellereien von Rheinland-Pfalz und der hessischen Sektellereien haben kürzlich ihrer Hoffnung Ausdruck gegeben, daß nicht das kriegerische Finanzministerium, sondern die Vernunft siegen wird. Werden vernünftige Proteste und einfache Volksschulrechenkunst das bewirken? Oder wird die hessische Regierung zum Schutze ihrer Bürger gegen das Bundesfinanzministerium in den Krieg ziehen müssen? Wenn es gar nicht anders geht, mit der in Hessen aufgebrachten Schaumweinsteuer als Kriegskasse — solange die Quelle noch tröpfelt. Die hessische Obrigkeit hat einmal ihre eigenen Landeskinder in die Ferne verkauft. Sie hätte hier eine Gelegenheit, etwas wieder gutzumachen!

Daß „unser Mann“ von uns nicht viel zu halten scheint? Obwohl wir anfangs das Gegenteil glaubten? Denn als wir uns kürzlich nach einem Jahre wieder einmal trafen, hatte er uns viele gute Ratschläge gegen unseren gemeinsamen bösen Feind versprochen. Und wir hatten uns mit weit offenen Ohren um „unseren Mann“ geschart. Aber dann hat er — vor lauter gerührter Wiedersehensfreude — etwas den Faden seiner Rede verloren und wollte uns gleich eine Woche später nochmals um sich sehen. Für dieses Zusammensein versprach er uns dann die letzten Geheimnisse seiner reichen Erfahrungen im Umgang mit dem Erzfeind, der uns dummen Winzern immer alles wegnimmt. Damit wir aber auch nicht das geringste davon vergäßen, sollten wir alle viel Papier und eine Menge Bleistifte mitbringen und für eine große Tafel sorgen, auf der er uns alles ganz genau

aufzeichnen würde. Und wir versprachen es freudig. „unser Mann“ schrieb alles genau auf in seinem Tenkalender. Davon waren wir Blaubacher wieder so geneigt, daß wir beschlossen, zum Tage der Verkündung der sehten Geheimnisse jeder eine Flasche Wein mitzubringen, weil wir glaubten, „unser Mann“ liebt den Wein!

Und dann war der große Tag gekommen, aber „unser Mann“ war nicht gekommen, trotz großer Tafel und Tenkalender und vielen Flaschen Weines. Das können wir verstehen. Und darum fragen wir uns immer wieder: er nun „unser Mann“ oder ist er es nicht? Mag er eigentlich leiden oder nur unsere Beiträge?“

Nico Halbstadt

Frohes und Ernstes aus dem Rheingau

Winkel. Der Winzer Emmerich Wagner konnte einigen Tagen in Rüstigkeit und Frische seinen 81. Geburtstag feiern. Für den weiteren Lebensabend alles und viel Freude.

Eibingen. Am 19. März kann Friedrich Morr, der in seinem fleißigen Winzerleben zu einem eigenen Wein gebracht hat, seinen 75. Geburtstag feiern. Ob es sich die sorgfältige Pflege alter Anlagen oder um Neuanlagen handelt, noch immer steht er seinen Mann im Wein. Noch viele gute Ernten für die nächsten 25 Jahre!

Erbach. Beim diesjährigen Erdbeerfest werden sich Erbacher Winzer sicher wieder in Dankbarkeit ihres 31. 1. d. J. verstorbenen Bürgermeisters Wilhelm Wahle erinnern. War er es doch, der nach dem Kriege das Erdbeerfest wieder zum Leben erweckte. Als Bürgermeister des berühmten Weinortes hat er stets das Seinige dazu beigetragen, den klingenden Namen Erbachs und seines Qualitätsbaus weithin bekannt werden zu lassen. Besonders für Umlegung setzte er sich vorbildlich ein und hatte stets ein offenes Ohr für die Erbacher Winzer.

Erbach. In der Nacht zum 21. Februar d. J. verstarb Alter von 61 Jahren Eduard Crass, der Besitzer des ältesten Gastwirtschafst Erbachs, des Gasthauses „Engel“.

Martinsthal. Der Winzer Jakob Welz konnte am 3. März in voller körperlicher und geistiger Frische seinen 80. Geburtstag feiern. Herrn Welz, der noch heute unermüdet seiner Arbeit im Wingert nachgeht, herzliche Glückwünsche nachträglich und weiterhin alles Gute.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert



Foto: H. Römer, Braubach

Zum 75. Geburtstag Alex Hasslachers.

Ein Lebenswerk im Dienste der Freude

Zu den größten Weinbergsbesitzern an Rhein und Mosel gehört die bekannte Sektellerei und Weinexportfirma DEINHARD & CO in Koblenz. Rund 300 000 Stöcke Wein in besten Lagen nennt sie ihr Eigen, darunter etwa die Hälfte in aller Welt berühmten Bernkastler Doktor-Berges Weinberge im Gebiet von Oestrich, Rudesheim und Gassen. Der Seniorchef des Hauses DEINHARD & CO.

Alexander Hasslacher

begeht am 26. März 1951, dem zweiten Osterfest, seinen fünfundsiebzigsten Geburtstag. Sein Name ist

rennbar mit der Tradition des Hauses DEINHARD und dadurch mit dem deutschen Weinbau verbunden. Nachweislich seit dem Jahre 1650 ist das Geschlecht der Deinhardts als Weinbauern und Weinhändler tätig, — eine interessante Tatsache, denn etwa um die gleiche Zeit entdeckte der Vater Perignon, Kellermeister des Benediktiner-Klosters Hautvillers bei Epernay in der Champagne das Geheimnis der Schaumweinherstellung. Seit ihrem Gründungsjahr 1794 befindet sich die Firma DEINHARD bis auf den heutigen Tag im Familienbesitz.

Die ausgedehnten Kellereien — 35 000 qm in drei untereinanderliegenden Stockwerken — unterziehen ein Gebiet von 5 Straßen. Wer heute die Herstellungsbetriebe des Hauses DEINHARD besucht, den wird es erstaunen, mit welcher Schnelligkeit und Entschlossenheit unter der Leitung Alex Hasslachers der Wiederaufbau der Firma betrieben worden ist, die 1944 — gerade im Jahre des 150-jährigen Geschäftsjubiläums — zu 85% zerstört wurde. Heute ist das Haus DEINHARD & CO wieder voll leistungsfähig und setzt seine Arbeit im Sinne der 300-jährigen Familientradition mit bestem Erfolg fort. Dies ist vor allem der Initiative Alex Hasslachers zu verdanken.

Zu seinem Ehrentage dem Jubilar unsere herzlichsten Glückwünsche. Möge ihm noch recht lange seine volle Schaffenskraft erhalten bleiben!



Am 25. Februar konnte Herr

Reinhold Greiner

Inhaber der Fa. R. Pecher, Korkwaren, Nürtingen, seinen 70. Geburtstag begehen.

Herr Greiner ist in der Korkenbranche aufgewachsen und hat während verantwortungsvoller Tätigkeit im eigenen Haus in Spanien sein gründliches Fachwissen erweitert. In seinen jüngeren Jahren sammelte er auf ausgedehnten Geschäftsreisen nach den Balkanstaaten, Ägypten, USA und Kanada weltweite Erfahrungen, besonders auf dem ihm nächstliegenden Gebiet des Korkenhandels.

Auf Grund solch solider fachlicher Basis hat er nach dem ersten Weltkrieg die Firma R. Pecher, Wien, übernommen und die Verbindung mit den Kunden in Deutschland von seiner Heimatstadt Nürtingen aus gepflegt und erweitert. So ist er Jahrzehnte hindurch bei persönlichen Besuchen der Leiter des Weinhandels beim Korkeneinkauf gewesen. — Die Firma R. Pecher hat heute einen guten Ruf als zuverlässiger Lieferant von Qualitätserzeugnissen.

Am 21. 3. d. J. vollendet der Seniorchef der gleichnamigen Faßfabrik,

Joh. Bapt. Wagner II

in Mainz-Kostheim

sein 75. Lebensjahr. Noch heute ist der rüstige Jubilar häufig in seiner Werkstatt anzutreffen. Vor dem Kriege hatte er, der bei seinen Freunden als der „Schambesitzer“ bekannt ist, in Mainz-Kastel ein bekanntes Weinhaus und Hotel, das dann leider den Bomben zum Opfer fiel.

Sonne allein macht keinen Wein

Kleine Betrachtung über unseren heutigen Anzeigenteil. Der Winzer Kilian ist ein kluger Mann. Denn er hat vollkommen Recht. Wenn wir nicht selbst die nötigen

Voraussetzungen schaffen und für eine ausreichende Düngung, eine intensive Bodenbearbeitung, eine wirksame Schädlingsbekämpfung und — wenn es die liebe Sonne etwa zu gut mit uns meinen sollte —, für eine sinnvolle künstliche Beregnung sorgen, dann nützt auch das sonnigste Jahr nichts. Nun hierüber hat uns der heutige Anzeigenteil manches Wertvolle zu sagen.

Die hohen Ernten und überdurchschnittlichen Niederschläge des letzten Jahres haben dem Boden große Nährstoffmengen entzogen. So muß also zunächst für eine ausreichende Ergänzung gesorgt werden. Die Kohlenwertstoff AG. (DAV), Bochum, und Winzer Kilian empfehlen hierfür zunächst Ruhr-Stickstoff, und zwar schwefelsaures Ammoniak mit ca. 21% Stickstoff, Ammonsulfatsalpeter (Montansalpeter) mit ca. 26% Stickstoff oder Kalkammonsalpeter mit ca. 20,5% Stickstoff und ca. 33—38% kohlensaurem Kalk. Sobald der Boden frost- und schneefrei ist, also im zeitigen Frühjahr (März—April) soll Ruhr-Stickstoff ausgestreut werden. Die Menge pro 1 Ar soll 4—6 kg bei schwefelsaurem Ammoniak und Kalkammonsalpeter, 3 bis 4½ kg bei Ammonsulfatsalpeter betragen. Bei höheren Stickstoffmengen empfiehlt es sich, ½ bis ⅔ vor dem Austrieb und den Rest nach dem Austrieb zu geben. Eine ausreichende Stickstoffdüngung ist eine der wesentlichsten Voraussetzungen für eine gute, neue Ernte. — An eine Vollauffüllung mit Scheibler's Kamp-Ka „spezial“ wird heute nochmals erinnert. Es sollen ca. 8 dz je ha verabreicht werden. — Vitahum, ein preiswerter Klärschlamm Dünger bildet Dauerhumus, sagt das Vitahum-Werk, Aldingen bei Stuttgart. Aber auch Humusit der Firma Beck, Krefeld-Forsthaus, ebenfalls ein hochwertiger Klärschlamm Dünger, dürfte für die Humusversorgung unserer Weinberge nützlich sein. Diese Dünger sind garantiert unkrautfrei und kommen gut streufähig zum Versand. —

Neben der Düngung rückt die Schädlingsbekämpfung nunmehr in den Vordergrund, als weitere Voraussetzung für eine reiche Ernte. Kurz vor dem Schwellen der Knospen soll die Bekämpfung der Kräuselmilben durchgeführt werden. Denn dann sitzen die Milben noch dicht zusammengedrängt, zitternd u. frierend unter der Rinde. Die Bespritzung ist gründlich an frostfreien Tagen an den bereits geschnittenen Reben durchzuführen. Das „Große ABC“ der Firma Riedel-de Haën, Seelze bei Hannover, heißt: „Alle Brauchen Cosan“. Sowohl der flüssige Schwefel Cosan, als auch Cosan-Netzschwefel 0,75% (750 g auf 100 l Wasser) kann gegen die lästigen Milben erfolgreich verwandt werden. — Weiter hält sich für Sie das typischen Milbengift Solbar und der Netzschwefel Thiovit bereit, den gleichen Zweck zu erfüllen. — Die Kalkwerke Johann Schaefer, Diez-Lahn, machen Sie rechtzeitig darauf aufmerksam, daß der Weinbergspritzkalk „Schaefer“ mit 95% Calciumhydroxyd in Verbindung mit Kupfervitriol immer noch das wirksamste und billigste Mittel sei, während als zuverlässiges Netz- und Haftmittel Bechtold & Förster, Weinheim, schon heute die bekannte „Baderia“-Weinbergschmierseife empfehlen. Alle Eigenschaften, die man von einer reinen Cottonöl-Schmierseife verlangt, besitzt „Baderia“. — Sicher haben Sie schon Ihre Geräte überprüft und für die kommende Saison vorbereitet, so daß Sie für die Schädlingsbekämpfung gerüstet sind. Sie haben doch nicht etwa vergessen, daß Sie eine neue Spritze kaufen wollten? Grün und blau haben Sie sich im vergangenen Jahr über die alte Motorspritze geärgert. Dann sollten Sie aber sofort an die Firma Holder GmbH. in Metzingen (Württ.) schreiben, die auch heute wieder ihre Motorspritzen, Füllpumpen und Pulververstäuber anbietet. — Ein neues Gerät ist die Doppelkolben-Fußtrittspritze (ohne Motor) der Firma Hermann Vollert, Weinsberg/Württ., die also nicht nur Weinberg-Seilbahnen baut. — Eine fahrbare, mit Motorspritze „Grüno“ und beweglichem Kugelenkverstäuber ausgerüstete Weinbergspritze baut Otto Grün KG., Neustadt/Weinstraße, die kürzlich im Weinbauamt Eltville vorgeführt wurde. —

Manchmal tut die gute Sonne in ihrem Eifer etwas zu viel des Guten. Sie scheint unaufhörlich und brennt erbarmungslos auf uns und unsere Reben nieder. Das Wasser im Boden wird immer weniger und die Stöcke beginnen unter dem Durst zu leiden. Durst ist etwas Schreckliches. Und wo das Wasser im Boden fehlt, kann es beim besten Willen keine reichen Ernten geben. Wenn der Regen also

ausbleibt, dann hilft nur eine Regenkanone der *Rohrbau Mannesmann GmbH., Düsseldorf*. Dann können Sie Petrus einen Streich spielen und es solange regnen lassen wie es den Reben Spaß macht. Eine sinnvolle Beregnung sichert nicht nur die Ernte, sondern erhöht auch die Qualität, wie Versuche ergeben haben. — Man soll aber niemals vergessen, hinterher den Boden immer wieder zu lockern, den jeder Regen und jede künstliche Beregnung verschlämmt. Die Luft kann nicht mehr in den Boden eindringen. Und ohne Luft können die nützlichen Bodenbakterien nicht leben. Die Bodenlockerung, Durchlüftung und gleichzeitig die Unkrautbekämpfung besorgt nun spielend und schnell die kleine „*Agria-Universal*“, eine Motorhacke der *Maschinenfabrik Möckmühl/Württ.*, die sogar in stark bergigem Gelände einwandfrei arbeitet. In unserem Aufsatz „*Maschinenarbeit in der Rebschule*“ wird ganz eindeutig aufgezeigt, welche Kosten bei der Bodenbearbeitung mit dieser Motorhacke eingespart werden können. — Nicht allein nur für die Frühjahrseinstellung, auch für viele andere Arbeiten kann der neue *Holder Viergang-Universal-Einachsschlepper* verwendet werden. Er pflügt, hackt, fräst, spritzt, treibt und schleppt. In vielen Weinbaubetrieben hat er sich genau so gut wie im Obst- und Gemüsebau bewährt. — Arbeit, Zeit und Kosten können aber auch durch den Einsatz von Schleppern im Weinbau gespart werden. Wie einfach und wie sicher ein Schlepper arbeitet, erfahren Sie gerne von der Firma *Lanz AG., Mannheim*. Denken Sie nur an die zu bewältigenden Transportleistungen oder an das Pflügen der Weinberge. Mit Schlepper und angebauter Seilwinde ist das Pflügen heute wesentlich einfacher und rationeller.

Wenn nun alle Voraussetzungen für eine reiche Ernte draußen in den Weinbergen erfüllt sind und die Sonne es in diesem Jahr gut mit uns meint, dann gibt es auch Wein. — Die gezügelte Gärung in Akkorosit-Stahltanks von *König & Günther, Netphen/Sieg*, ist dann die natürliche Fortsetzung, um aus dem wertvollen Lesegut einen guten Wein auszubauen. Aus dem Tank oder aus den Fässern der *Faßfabrik Burkert, Augsburg*, füllt man den guten Wein in Ruhrflaschen der *Glaswerke Ruhr AG., Essen-Karnap*. Die Flaschen lagert man in *Moskopf's Flaschenlager*, die sich für alle Flaschensorten eignen oder in den KNK-Flaschenlagern der Firma *K. Nigge, Kaiserslautern*. Verkorkt werden diese Flaschen selbstverständlich mit Korken der 100jährigen Firma *Bender & Co, Frankenthal/Pfalz*, oder von *Montaner & Co., Mainz und Wiesbaden*. Auch die Firma *R. Pecher, Nürtingen/Württ.*, deren Inhaber wir gerade zu seinem 70jährigen Geburtstag gratulieren konnten, wird Sie nur mit guten Qualitätskorken beliefern. — Zur Lagerung von gutem Wein gehören auch gepflegte Fässer. Zur Faß-Imprägnierung, aber auch zum Auskleiden von Tanks empfehlen die *Tivoli-Werke AG., Hamburg-Eidelstedt*, *Steramit-Vino* und *Heinz Staab jr., Wiesbaden*. Fassolin als Faß-Außenimprägnierungs- und Pflegemittel. Streichfertige Faßdichte „*Dieda*“ liefert die Firma *H. Doppel, Edenkoben/Pfalz*. —

Unsere „*Kleinen RWZ-Anzeigen*“ sind wieder eine Fundgrube. Eine schöne Stellung bietet sich für einen tüchtigen Kellermeister. Wer Glasballons günstig verkaufen will, hat Gelegenheit hierzu. Wer braucht einen 3,5 to Magirus-Diesel oder einen Flaschenabfüllautomat? Wegen Platzmangels werden Fässer angeboten, Moselflaschen gegen Rheinweinflaschen eingetauscht, gesucht wird 1 Spritzmotor, eine Etikettiermaschine. Wurzelreben werden gesucht und angeboten. Eine Moselkellerei offeriert 1948er. Die kleinen Geschäftsanzeigen bieten Ihnen: Geisenheimer Erde zur Weinschönung, Kapseln, Korken, Korkbrandstempel, alle Kellereiartikel, Wasserbadbrennereien, Destillierapparate, Zylinderfilter, Auto-Reifen, Luxus-Weingläser, Ledermappen für Weinkarten, Raubwild-Fallen und Junghehen. Spandauer Metall behebt die Sorgen

überall. In erstklassiger Ausführung liefert die *Spandauer Metallwarenfabrik GmbH., Berlin-Spandau*, u. a. Destillierapparate, Perkolatoren, Filter in verschiedenen Größen, Kapselmaschinen, Kannen, Eimer und Trichter. —

Und zum Schluß wünscht Ihnen die *Schwäbische Enzenfabrik, Nördlingen*, „*Frohe Ostern*“. Diesen Wünschen schließen wir uns an. Und wenn Sie an Ostern wissen, was Sie anfangen sollen, dann holen Sie sich mals unsere heutige Ausgabe vor und studieren Sie aufmerksam, was alles Ihnen unser Anzeigenteil bieten werden bestimmt so manches finden, was Sie gebrauchen können. Und wenn Sie dann schreiben, bezahlen Sie sich immer auf

Ihre „*Rheingauer Weinzeitung*“

Geschäftsnachrichten

Zur Schädlingsbekämpfung

Mit Beginn der Vegetationsperiode und der Schädlingsbekämpfung tritt auch die Frage nach den besten und verlässlichsten Netz- und Haftmitteln wieder in den Mittelpunkt des Interesses. In jahrelangen Erfahrungen Untersuchungen hat sich gezeigt, daß sich sowohl im direkten Kampfe gegen *Botrytis* als auch als Mittel zur Erhöhung der Haftfähigkeit sowie als Trägerstoff für *Nikotin Cottonölseife* bestens bewährt hat. Durch Kriegsverhältnisse mußte, wie erklärlich, während Mangeljahre auf *Cottonölseife* verzichtet werden. weichprodukte traten an deren Stelle.

Von der Winzerschaft, wie auch von den Weinlehranstalten wurde deshalb das Wiedererscheinen *Cottonölseifen* nach dem Kriege begrüßt. Die aus den letzten Jahren bekannte gute Wirkung der *Cottonölseife* wurde durch die neuen Versuche wiederum bestätigt, daß auch im vorigen Jahre die Schädlingsbekämpfung Aufforderungen auch *Cottonölseife* zur Bekämpfung *Kräuselmilben* in Verbindung mit *Nikotin* empfohlen werden, weil darin ein gutes Einbettungsmittel für *Nikotin* gesehen wird.

Reine *Cottonölschmierseife* ist seit vorigem Jahre wieder in bewährter Qualität lieferbar. Firma *Bechthold & Förster, Weinheim (Bergstraße)*, weist auf ihre seit Jahrzehnten bekannte und im Weinbau beliebte „*Badenia Weinbergschmierseife*“ auch in diesem Jahre erneut hin. Durch die Biologische Zentralanstalt, Braunschweig, ist diese *Spezial-Schmierseife* geprüft und anerkannt, besitzt diese *Spezial-Schmierseife* alle Eigenschaften, die man von einer reinen *Cottonöl-Weinbergschmierseife* verlangt. Zuverlässigkeit, Sanftigkeit und Milde der Pflanze gegenüber zeichnen „*Badenia*“-Weinbergschmierseife besonders aus.

Prospekte und Angebote werden durch den Alleinvertreter vermittelt. —

Bücherecke

Zu der Pflanzentabelle für Reben wurden noch 2 Tabellen in Postkartenformat mit Beispielen entwickelt:

1. Weinbergsstichelbedarfstabelle
2. Weinbergsdrahtbedarfstabelle.

Die Berechnungen gelten für $\frac{1}{4}$ ha (Morgen) und sind dem Landhändler, dem Genossenschaftsrechner, dem Weinbau-Sachverständigen und schließlich jedem Winzer ein Hilfsmittel sein, ohne große Berechnungen den Bedarf für die Neuanlage festzustellen.

Die Tabellen können vom Verfasser, A. Kronenberg, Weinbauamt Eltville, oder Johannisberg (Rhg.), selbst bezogen werden.

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 1 60 03. — Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 1 60 03. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. Verantwortlich für den Anzeigenverkauf: Wolf Horn, Bad Soden/Ts. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugsspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Volksbank Eltville/Rhg. Nr. 11 96 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 4 51 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. — unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt steht kein Anspruch auf Rückerstattung.

PECHER
KORKE
anerkannt gut u. preiswert
echer, (14a) Nürtingen

Die Spandauer Metall
hebt die Sorgen überall!
fertigen und liefern ab Lager:
destillierapparate,
laserier- u. Digerierapparate,
körnischbottiche,
erkolatoren,
uckerkokkessel u. -löser,
lter: 5, 10 bis 100 ltr.
esselmashinen,
laschen-Abtropfwagen,
pindelzylinder,
annen, Elmer, Frichter
Kupfer und Nirosta.
klassische Ausführung.
uch in allen einschlägigen
achges-äften zu erhalten.
uf Wunsch Vertreterbesuch.
SPANDAU METALLWAREN GmbH.
IN-SPANDAU - Klosterstr. 26
Telefon: 37 94 46

Geisenheimer Erbe
zur Weinschönung
Erbslöha Co
Geisenheim
Rheingau

Luxus-Weingläser
Sekt-, Burgunder-, Tee-,
ch- u. Süßweingläser, Tor-
Jour-, Kuchen-, Compot-
und Toilettengarnituren,
en-, Speise-, Salat- u. Li-
rvice. Vasen usw., alles
Bleikristall. Katalog frei.
as Trottman, Kristall-
Schleif., (13a) Neustadt a.
aldnaab 194a. Wiederver-
r werden gesucht.

FALLEN
Raubwild, Kanin, Spatzen,
Maulwurf, Krähen usw.
Kastentfallen
Preisliste Nr. 5 kostenfrei.
E. GRELL & Co.
(21 b) Hamm/Westf.

Holder
Weinbergspritzen
illpumpen, Pulververstäuber
für Hand- und Motorbetrieb
eit über 60 Jahren führend in
Leistung - Qualität
Wirtschaftlichkeit
Verlangen Sie Prospekt M 15
GEBRÜDER HOLDER
aschinenfabrik, Metzingen/Wtt.

DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Größere Winzergenossenschaft der Mittelhaardt sucht einen tüchtigen, gewandten

Kellermeister

Es kommt nur eine äußerst gewissenhafte Kraft in Frage, die einem größeren Personal vorstehen kann und mit allen Gebieten der neuzeitlichen Kellertechnik vertraut ist. Angebote mit Bewerbung und Gehaltsansprüchen unter RW 991 a. d. Verlag d. Rheing. Weintztg., Frankfurt a. M.-Höchst

Suche GLASBALLONS neu oder gebraucht.

Angebote unter RW 979 a. d. Verlag d. Rheing. Weintztg., Frankfurt-Höchst

Neue Fässer zu verkaufen
3 Stück eichene

Transportfässer

Halbstücke, stark im Holz und stark gebunden. Bitte Angebote
Wilhelm Honold, Küfermeister,
(14a) Holzkirch, Kreis Ulm
St. Westerstetten

3,5 to Magirus-Diesel

luftgekühlt, Bauj. 1948, in best. Zustand, 7fach neu bereift, für DM 9000.— umständehalber zu verkaufen. Evtl. auch m. Anhänger. Wein wird in Zahlung genommen. **Heinrich Eckert,**
Küferei — Weinhandlung
Edellingen (Württemberg)

Moselweinflaschen

zu kaufen oder
gegen

Rheinweinflaschen

zu tauschen gesucht.
Bruno Knechtges
Traben-Trarbach, Ruf '375

Weinküfermeister

40 J., verh., mit der mod. Kellereiwirtschaft bestens vertraut, m. guten Zeugnissen sucht Stell. als Kellermeister in Winzergenossenschaft oder gr. Weinhdlg. (mit Betriebswohnung). Uebernehme auch zum Kauf oder Pacht eine Küferei, Weinhdlg. Zuschr. unter Chiffre Nr. 1018 a. d. Verlag der Rhg. Weintztg., Frankfurt a. M.-Höchst

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und pro'ektiert, spottbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach - Tel. 6983

Handsämaschinen

Fabrikat „Säculi“ wegen Lagerräumung, sowie ein Rübenschnneider und Kartoffel-Queischen zu stark herabgesetzten Preisen zu verkaufen.
Anfragen unt. RW 958 a. d. Verlag d. Rheing. Weintztg., Ffm.-Höchst

Zu verkaufen:

1 Flaschenabfüllautomat

(Stundenleistung ca. 900 Fl.), fast neuwertig.

1 Maischepumpe

größtes Modell.

Zu erfragen: Winzergenossenschaft, Hambach (Weinstraße)

1 Spritzmotor, 3 PS

3 Rückenschwefler

2 Batteriespritzen

nur gut / erhalten, * gesucht. Preisangebote unter RW 967 a. d. Verl. d. Rheing. Weintztg., Frankfurt a. M.-Höchst

500 Klon Silvaner mit Unterlagen, 1300 Müller-Thurgau

Wurzelreben

zu kaufen gesucht.
Hch. Bisch II., Lörzweiler Rhh.,
Königstuhlstraße 15

Suche eine

Etikettiermaschine

Ludwig Mager, Bad Soden a. Ts.
Tel. 455

Wegen Platzmangel

zu verkaufen: 2 St. 1200 l oval m. Türe zu 370.— DM je St., 2 St. 600 l rund o. Türe zu 170.— DM je St., 2 St. 300 l, 4 St. 200 l, 1 St. 150 l, 2 St. 100 l, je St. 35.— DM.

Emmerich Rödlmeier, Küfermstr.
(13a) Ruppertschütten 89 über Gemünden (Main)

Wurzelreben

Silvaner Hochselektion zweij., Riesling Elite ein- und zweij., Traminer zweijähr., Portugieser einjährig, Malingre einjährig, garantiert sortenrein, in gesunder, kräftiger Ware.

Hans Schmidt, Rebschule

Obernreit (Unterfranken)

Korkbrandapparate DM 21,50

Korkbrandstempel billigst
A. Gölner - Gravieranstalt
Mainz/Rh., Badergasse 3

Kellereiartikel

Tiemer, Eltville
Tannusstraße 8 - Telefon 466

Schrumpfkapseln - Krugkapseln

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte für Firmeneindruck

J. H. Müller - Ahlerstedt 106 R
Bez. Hamburg

Asbest - Zylinderfilter

glanzhell filterierend

Probe-Destillier-Apparate

zur Alkoholermittlung

aus starkem Kupfer,

liefert preiswert

A. Wacker, Nürnberg, 13-Doos

Neue Weinfässer

oval von 30—2500 Ltr.

rund von 30—600 Ltr.

Gebr. reparaturfreie Eichen- u. Kastanien-Halbstücke, Viertelstücke, Oxholte etc. liefer

Emil Wagner & Co., Faßfabrik
Mainz/Rh. - Mombacher Straße 83

Zu verkaufen: 1000 Ltr.

1948 er Enkircher

Steffensberg natur
Preis: DM 2650.—,
Carl Kessler, Zell (Mosel)

Wasserbad-

brennereien

in allen Größen, Rohbrandkessel und Feinbrandgeräte.
Karl Griesser, Kupferschmiede
und Apparatebau, Karlsruhe,
Bahnhofstraße 38

Junglegehühner

12,50 DM; 49er: 10.— DM;
Zwergh.: 7,50 DM; Puten: 25,— DM; Puthähne: 30,— DM; Perlhühner: 15,— DM; Zuchtgänse u. Canter: à 20,— DM; Kück. v. Ital. u. Legh.: St. 7,75 DM; Gänsekücken 1 Tg.: 2,50 DM; 3 Tg.: 3,00 DM, 5 Tg.: 3,50 DM; 10 Tg.: 4,— DM; Entenkücken 2,— DM.

Felix Müller, Landshut 77



der ideale HUMUS-DÜNGER für alle Kulturen, besonders für den Weinbau. Humusit wird nach neuem Verfahren getrocknet und ist garantiert unkrautfrei. Verlangen Sie Angebot.

EMIL BECK - Krefeld-Forsthaus
Telefon 251 80

NUR 1 DM einschließlich 5 DPf. Trägerlohn kostet die zweimal monatlich erscheinende

Rheingauer Weinzeitung

das Fachblatt für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel.

Bitte machen Sie einen Versuch und benutzen Sie den untenstehenden Gutschein
Sicher werden dann auch Sie ein treuer Leser der „Rheingauer Weinzeitung“ werden

Ausschneiden und unfrei einsenden

An den Verlag der „Rheingauer Weinzeitung“

Frankfurt a. M.-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18

GUTSCHEIN

1. Ich möchte die „Rheingauer Weinzeitung“ näher kennenlernen und bestelle ein kostenloses Probeheft.
2. Ich bestelle die „Rheingauer Weinzeitung“ zur Probe unter der Voraussetzung, daß Sie mir die in diesem Monat erscheinenden 2 Hefte kostenlos zusenden. Die Bezugsgebühr für ein Vierteljahr (DM 2,80 + Zustellgebühr) kann nach Erhalt des zweiten kostenlosen Probeheftes eingezogen werden.

(Nichtzutreffenden Absatz bitte durchstreichen!)

Name

Zustellpostamt und Straße

Die „Rheingauer Weinzeitung“ erscheint 2 mal monatlich!



AKKUMROSIT
Stahl tanks
zur Einlagerung von
Wein, Süßmost,
Spirituosen
Hochdrucktanks
Standgefäße
Mischgefäße
KÖNIG & GÜNTHER GM BH **NETPHEN/SIEG**

Ein Begriff für Qualität und Fortschritt

FASSOLIN

(WZ.
ges. gesch.)

Faß-Außenimprägn.-Oel- und Pflegemittel

Tausendfach erprobt und von den namhaftesten deutschen Kellereien hervorragend beurteilt. Völlig konkurrenzlos. Enthält kein Paraffin (Petroleum-Produkt), ist geruchlos u. verschleißt keine Faßporen.

Alleinhersteller und Vertrieb

HEINZ STAAB jun. · WIESBADEN
Fabrikation chemischer Erzeugnisse

Als einzigstes Außenimprägn.-Mittel auf dem Weinbaukongreß in Kreuznach vertreten.

Jetzt

kommt es darauf an
die Rentabilität des Be-
triebes für die kommende
Saison sicher zu stellen.
Vorteilhaft kaufen Sie
immer bei den Firmen,
die in der „Rheingauer
Weinzeitung“ werben.
Ihr treuester Helfer aber
ist, wenn Sie selbst Ent-
behrliches verkaufen oder
Gebrauchtes günstig ein-
kaufen wollen, die billige
„Kleine RWZ-Anzeige“. Sie
hat schon vielen Tau-
senden geholfen!



**Weinbau
Schmiers**
reine Cottonöl

verbilligt die Rebspr
netzt risikolos und
filmartig Blatt und



Alleinhersteller

Bechtold & Försch
Weinheim/Bergstr.

Prospekte gratis



**PFLANZEN-
SCHUTZ-
GERÄTE FÜR
HAND- u. MOTORBE-**



**OTTO
APPARAT-
NEUST-
WEIN-
BET-
STAAT-
UND
DIEB-**



Dieckmann
**Streichholz-
FASSEN**
GARANTIERTE CHEM. REIN-GERUCH-UN-
H. DOPPLER-EDENKOBEN

**WEIN-, SÜSSMOST-, LIKO-
SCHAUMWEIN- UND MEDIZINKORK**

in allen gangbaren Größen u. Qual.
auch in Griffkorken sehr leistungsfähig



KORKFABRIK FRANKENTHAL
BENDER & CO.

G. m. b. H.

Frankenthal/Pfalz · Telefon 2037 und

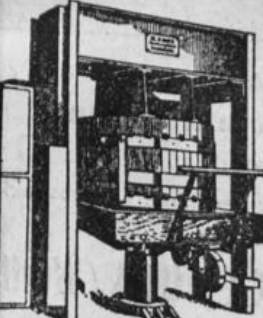
GRÖSSTE KORKFABRIK DEUTSCHLAND

Unser Stammhaus H. A. Bender Söhne G. m. b. H., Mannheim
in diesem Jahr auf ein 100-jähriges Bestehen zurückblicken.

**ALLE
BRAUCHEN
COSAN**
gegen Oidium
Der Netzschwefel
IN DER SILBERPACKUNG

Jetzt erhöhter Schwefelgehalt / erhöhte Wirkung

RIEDEL-DE HAEN A.G. SEELZE BEI HANNOVER



Bequemer Billiger und Besser
keltern Sie mit unseren neuzeitlichen
Hydr. Doppelkorbpresen
mit frei herumfahrbaren Bieten.
Obstfräsen, Obst- und Traubenmühlen
Traubenabbeermaschinen
Spindelpresen
Tresterschleudern
Verlangen Sie Angebot!
Hermann **AMOS** Landmasch.-
Fabrik, K.G.
(14a) Hollbronn-Sonthelm



Die Doppelkolben-Fußtretspritze
das leistungsfähigste Gerät ohne Motor
liefert:
Hermann Vollert · Maschinenbau
Weinsberg / Württ.



Weinbergspritzkalk „Schaefer“
mit 95% Calciumhydroxyd
ist in Verbindung mit
Kupfervitriol immer noch
das wirksamste und billigste
Schädlingsbekämpfungsmittel
Zu beziehen durch Handel und Genossenschaften
JOHANN SCHAEFER Kalkwerke, DIEZ-LAHN

MONTANER & CO.
SEIT 1879
WEIN- UND SEKTKORKEN

Die zuverlässige Imprägnierung für hölzerne Bottiche und Wein-Transportfässer **STERAMIT VINO**

elastisch, haltbar, geruch- und geschmackfrei

Auskleidemassen für Tanks und Bottiche zur
Einlagerung von Trauben- und Fruchtsäften

Tivoli-Werke A. G.
Hamburg-Eidelstedt

Gebrauchte Bierlagerfässer

ca. 20–80 hl groß, in bester, zur Lagerung von Wein
und Weindestillat hergerichteten Qualität, sowie

neue, ovale Weinlagerfässer

12–50 hl groß, liefert äußerst preisgünstig und mit
angenehmen Zahlungsbedingungen

J. Burkert · Faßfabrik und Faßgroßhandlung
Augsburg / Telefon 5909

Die Deutsche Gaststätte

Offizielles Organ des Deutschen Hotel- und Gaststätten-
verbandes e. V. (Dehoga) und des Landesverbandes
Gaststätten- und Hotelgewerbe Nordrhein-Westfalen e. V.

Die größte gastgewerbliche Fachzeitung

Ein Werbeträger von hohem Wert

Probenummern und Preislisten kostenlos

Verlag: Recklinghausen · Postfach · Ruf 46 55 und 40 23
Hauptschriftleitung: Düsseldorf · Rochusstraße 9 · Ruf 281 94



VITAHUM

bildet Dauerhumus

Dieser trockene und streufähige Klärschlammdünger vom „Schwarzen
Meer“ ist noch besser, noch billiger und arbeitssparender als Stallmist
und bewirkt sehr viel höhere Mostgewichte.

VITAHUM-WERK

(14a) Aldingen / Kreis Ludwigsburg

Vertrieb für Rheingau und Mosel:

HANSA-Düngemittelvertrieb

Karl Schulz, Eppelheim (Baden), Postfach 13

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 228 43

„Weinprobe - Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe
und ihre Bedeutung

von Gerhard Troost, Geisenheim/Rhg.
und Dr. Erwin Wanner, Bad Kreuznach

Eine Eingruppierung der Fachausdrücke
in positive und negative Bewertung
(Krankheiten, Mängel und Weinfehler)
Preis DM 2.-

Erscheint in Kürze im Verlag der

Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

AGRIA UNIVERS



hat sich auch im Weinbau zum

hacken, spritzen und fahren

bestens bewährt!

Fragen Sie Ihren Nachbarn oder verlangen Sie Prospekt
und Vorführung

AGRIA-WERK MÖCKMÜHL/WÜ

Es ist Ihr Vorteil . . .

die flüssige Weinhefe in frischem Zustand abzapfen
und den gewonnenen Wein als Füllwein zu verwenden.

Die **PRESSHEFE** kauft

PETER ECKES · Brennerei · Nieder-Olm

Fernruf Nr. 24

bei Mainz



Elegante
Ledermappen

für Speisen- und
Getränkemarken
Cell.-Hüllen und
Tischständer
liefert preiswert

Spezialfabrik **KURT KNOLL**

Offenbach-Main · Domstraße 75

Tel. 8 47 14

Holder

**Universal-Viergang-
Einachs-Schlepper**

hilft schon seit über 20 Jahren
in zehntausenden von Klein-
und Mittelbetrieben bei der
Frühjahrsbestellung

Er pflügt, mäht, hackt, schleppt,
spritzt, fräst, treibt und rodet Kar-
toffel. Verlangen Sie Schrift E 15

Holder GmbH Grunbach
Maschinenfabrik
Grunbach bei Stuttgart



*So einfach
So sicher!*



3 151/31