

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

Anfang April 1951

Nummer 7

Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Weinbauwissenschaft und Praxis, 1. Fortsetzung

„Vaters Weintag“ und Vaters Gesundheit

Zur Frage der Weinbergsbegrenzung

Vorbereitungen zur kommenden Neupflanzung

Bodenuntersuchung und richtige Düngung

Edelreiswurzelenfernung in der Pfropfschule

Wieder begeisterte Weintrinker geworden

Die heutigen Aufgaben des Weinhandels

Der Schaumwein, der große Bruder des Weines

Nibelungentreue um jeden Preis?

Bessere Bewurzelung durch Wuchsstoffe

Vereinbarung über die Kommissionärsprovision



Netzschwefel Thiovit

gegen
Kräusel-
milbe
Äscherich



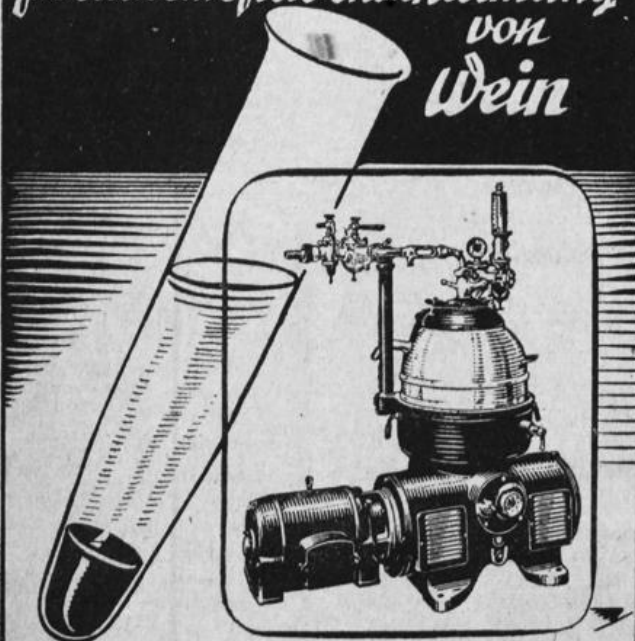
Vertretung:

G.C.F. TECHOW,

Hüxter 4, Hamburg

Fernspr.: 32 3393 und 33 09 08

WESTFALIA SEPARATOREN für einwandfreie Entschleimung von Wein



WESTFALIA SEPARATOR AG. Oelde-Westf.



Esarom macht immer Freude



Das Wissen um die Feinheit unserer naturreinen
APRIKOT-BRANDY-GRUNDSTOFFE
ist Gemeingut aller Fachspezialisten.

Nr. 4095 **Aprikot-Brandy-Grundstoff, exquisit**
besonders stark duftend 1 Kilo DM
4-5 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 30.80

Nr. 4003 **Aprikot-Brandy-Grundstoff**
nach holländischer Art
4 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 28.00

Nr. 4002 **Aprikot-Brandy-Grundstoff**
4 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 28.00

Diese aus edelsten Früchten letzter Ernte gewonne-
nen Produkte verbürgen erwiesenermaßen ganz
vorzügliche

QUALITÄTS-LIKÖRE

Trinkproben oder Grundstoffmuster für eigene Ver-
suche kostenfrei und unverbindlich.

SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH · NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle und Riechstoffe



Esarom macht immer Freude



Für den Weinbau

Wurzelfix

Das moderne Hormonpräparat



zur kräftigen und
raschen Bewurzelung
bei der Heranzucht
von Augensteck-
lingen, Pfropf- und
Blindreben.

Wurzelfix ist ein trockenes, feines Pulver, das
in dieser Form angewendet wird. Die Herstel-
lung von vielerlei Lösungskonzentrationen
durch den Verbraucher entfällt.

Verlangen Sie Sonderprospekte



C. F. SPIESS & SOHN · KLEINKARLBACH/RHPF.

PFLANZENSCHUTZ-GMBH · HAMBURG



Rheingauer 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

7. Jahrgang

Anfang April 1951

Nummer 7

Weinbauwissenschaft und Praxis

Dr. Walter Nicke

(1. Fortsetzung)

Betrachtet man an Hand bisheriger Veröffentlichungen die von den einzelnen Weinbauwissenschaftlern in Behandlung genommenen Probleme, so erkennt man, daß es in vielen Fällen jahrelanger, ja zum Teil jahrzehntelanger Arbeit bedurfte, bis überhaupt Ergebnisse erzielt werden konnten, die für die große Praxis nutzbringend zu verwenden waren. Dies gilt im besonderen für Fragen des allgemeinen Weinbaues, welche nur durch eingehende Versuchsanstellung geklärt werden können. Soweit hierüber neuere Veröffentlichungen vorliegen, handelt es sich daher überwiegend um die Auswertung von Versuchen, die bereits in der Vorkriegszeit in Angriff genommen wurden. Betrachten wir kurz diejenigen Wissensgebiete, welche für den Praktiker heute von besonderer Bedeutung sind.

Das Gebiet der Düngung läßt auch heute noch viele Fragen offen, besonders in bezug auf den Nährstoffbedarf der Rebe. Was man darüber in älteren Lehrbüchern findet, ist durchweg veraltet; neuere Literatur bringt kaum etwas Neues. Somit ist es von besonderem Wert, daß wenigstens in den Fachzeitschriften hier und da neuere Erkenntnisse veröffentlicht wurden, um so mehr, soweit sich diese auf Versuchsanstellung mit Pfropfreben beziehen. Nun muß man leider hierzu bemerken, daß gerade Düngungsversuchen oft der Fehler anhaftet, daß hier örtliche Verhältnisse stark ins Spiel kommen und außerdem vielfach dabei Faktoren mitwirken, deren Ausschaltung zur Gewinnung klarer Ergebnisse wünschenswert oder gar notwendig ist. Somit lassen sich gerade Erkenntnisse auf diesem Gebiet nicht ohne weiteres übertragen, sodaß weitere Versuchsanstellung unter den verschiedensten Verhältnissen außerordentlich wichtig ist. Zu den neueren Veröffentlichungen über Versuche bezüglich Nährstoffbedarf ist erfreulicherweise zu sagen, daß sich diese nicht nur auf die Gewinnung von Erkenntnissen über die notwendige Höhe der Düngergaben an sich beschränken, also auf den Mindestbedarf, wie dies bei früheren Versuchen meist der Fall war, sondern daß hierbei auch der wirtschaftlichen Seite besonderes Augenmerk zugewendet wurde. Gerade dies ist aber unter den heutigen Verhältnissen besonders wichtig; es kommt ja nicht nur darauf an, zu wissen, welche Düngermengen die Rebe unter den verschiedenen Verhältnissen benötigt; es ist mindestens für den Praktiker ebenso wichtig, daß die gegebenen Düngermengen unbedingt wirtschaftlich eingesetzt werden. Diese Frage spielt eine besondere Rolle bei den Humushandelsamkeiten geschenkt. So sind wir durch die Arbeit unserer Wissenschaftler in den letzten Jahren gerade auf dem Gebiet der Humusversorgung der Reben erheblich weitergekommen. Wenn man sich mit der Frage der Humusversorgung näher befaßt, so mit aus dem Grunde, weil Stallmist zeitweilig knapp oder doch verhältnismäßig teuer war und weil durch die Industrie eine erhebliche Anzahl von Humushandelsamkeiten angeboten wurde. Eine dringende Aufgabe unserer Wissenschaftler war hier nicht nur die Prüfung der Brauchbarkeit dieser einzelnen Mittel an sich; ebenso wichtig war, durch eingehende Untersuchung dieser Humusdünger die Gewähr dafür zu geben, daß der Winzer nicht über-

vorteilt wurde. Dies galt im besonderen für diejenigen Humusdünger, die außerdem auch Beimengungen von konzentrierten Handelsdüngern enthielten. Gerade hier mußte die praktische Versuchsanstellung die wirtschaftliche Seite einer besonderen Betrachtung unterziehen. Bisherige Ergebnisse zeigen eindeutig, daß ein Teil der angebotenen Mittel nicht den Anforderungen der Praxis entsprach, ebenso aber, daß verschiedene Mittel die Wirkung des Stallmistes erreichten oder gar übertrafen. Gewiß sind auch in dieser Hinsicht noch weitere Versuche unter den verschiedensten Verhältnissen notwendig, vor allem ist noch nicht geklärt, wie die zusätzliche Wirkung des Dauerhumus beim Stallmist in Rechnung zu stellen ist; wir können aber doch feststellen, daß durch die Arbeit unserer Wissenschaftler in Verbindung mit praktischer Versuchsanstellung bereits soweit Klarheit geschaffen wurde, daß eine Beratung des Winzers möglich ist und eine Ueberverteilung desselben nunmehr vermieden werden kann.

Wenn die Tätigkeit der Wissenschaftler in Bezug auf die Frage der Humusversorgung der Reben hier eine kurze Betrachtung erfährt, so ist es angebracht, hierbei auch auf die laufenden Versuchsanstellungen zur Frage der Verwertung von Müll zur Kompostbereitung hinzuweisen. Die diesbezüglichen Arbeiten sind erst vor wenigen Jahren in Angriff genommen worden, es ist auch noch zu klären, auf welchem Wege am wirtschaftlichsten die Kompostherstellung aus Müll durchzuführen sein wird. Auch rein wirtschaftliche Fragen, im besonderen in Bezug auf das Transportproblem, aus Anfuhr- und Einbringungskosten, sind noch zu klären. Soviel steht aber aufgrund bisheriger Arbeiten bereits fest, daß die Frage der Humusversorgung der Reben durch Verwendung von Kompost aus Stadtmüll eine erhebliche Bedeutung haben wird und der Praktiker daher mit ganz besonderem Interesse den Fortgang dieser Versuche verfolgt.

Eng in Zusammenhang mit der Frage des Nährstoffbedarfs und der Nährstoffversorgung der Reben steht die der Bodenuntersuchung; vielfach ist ja Kenntnis der Bodenverhältnisse Voraussetzung hierfür. Auch auf diesem Gebiet ist in erfreulichem Maße weitergearbeitet worden. Besonders zu betonen ist hierbei, daß die diesbezüglichen Stellen immer mehr von der alten Methode abgingen, sich streng auf die Feststellung der Nährstoffe zu beschränken, denn mit solchen Untersuchungsergebnissen konnte der Winzer vielfach nur wenig anfangen. Somit ist es für die große Praxis von außerordentlicher Bedeutung, daß die diesbezüglichen Untersuchungsstellen immer mehr dazu übergingen, zusätzlich eine Beratung des Winzers im Anhalt an die Bodenuntersuchung durchzuführen, nachdem sie sich selbst mit den Erfordernissen des Weinbaues eingehend vertraut gemacht hatten. Auch in anderer Hinsicht ging die Arbeit dieser Stellen über eine reine Feststellung der Bodenzusammensetzung bzw. des Nährstoffgehaltes der Bodenproben hinaus, und zwar durch besondere Berücksichtigung des Bodens als Standort der Rebe in Bezug auf die Adaption unserer Unterlagen zum Boden. Diese Arbeiten sind von außerordentlicher Bedeutung, da ja unsere Unterlagssorten wesentlich höhere Bodenansprüche haben als die heimischen Edelorten. Hierüber wird noch an anderer Stelle zu sprechen sein, da die hier aufgeworfene Frage zum Wissensgebiet des Pfropfreben-

baues bzw. ganz allgemein zu dem der Reblausbekämpfung gehört.

Bei den augenblicklichen Betrachtungen muß jedoch noch ein anderes Teilgebiet der Pflanzenernährung besondere Erwähnung finden, dem die Wissenschaftler besondere Aufmerksamkeit zuwandten: dem der Mangelkrankheiten bzw. Ernährungsstörungen. Einerseits gilt dies für Krankheitserscheinungen durch Mangel an Kernnährstoffen, wie diese in der Praxis z. B. durch Kalimangel in Erscheinung treten, andererseits für solche durch Mangel an sogenannten Spurenelementen (Magnesium, Bor, u. a.). Durch Veröffentlichung der in Anlehnung an frühere Versuchsanstellung gewonnenen neueren Erkenntnisse und Darlegung des jeweiligen Schadenbildes wurden dem Praktiker vielfach erst eigene Beobachtungen in seinen Weinbergen erklärt. Wenn auch nur ganz geringe Mengen dieser Elemente im Boden für gesundes Wachstum der Rebe genügen und auch überwiegend

vorhanden sind, so zeigen sich doch immer mehr auch so Schäden in Form der Mangelkrankung, da gerade in Weinbergen, die bereits seit Jahrhunderten weinbaumäßig genutzt werden, doch im Laufe der Zeit eine Erschöpfung dieser wichtigen Stoffen eingetreten ist. Die Industrie diesen Erfordernissen bereits Rechnung getragen und entsprechende Düngemittel vermehrt an.

Zusammenfassend kann somit festgestellt werden, unsere Weinbauwissenschaftler auf dem Gebiet der Rebernährung weitere wichtige Erkenntnisse gewonnen haben, die für die Praxis nutzbar gemacht werden können. Es ist eine dringende Aufgabe der jeweils zuständigen Beratungsstellen (Weinbauämter u. a.) sein, sich eingehend mit diesen neuen Erkenntnissen vertraut zu machen, um dieselben wieder bei ihrer Beratungstätigkeit an den Winzer weiterzugeben.

(Fortsetzung folgt)

»Vaters Weintag« und Vaters Gesundheit

„Darf denn Papa überhaupt Wein trinken, Mutti? Er ist doch zuckerkrank!“

„Doch, Klaus. Ich habe neulich in der Zeitung gelesen, daß für Zuckerkrankte Wein aus Topinambur gemacht wird. Den darf Papa trinken!“

Wenn man sich derartigen Unsinn mit anhören muß, taucht zunächst der Verdacht auf, daß die Mutter ihren Sohn zum besten halten will. Leider stellte sich aber heraus, daß Mutti im Ernst gesprochen hatte, und daß die Sache mit dem Topinambur-Wein für Zuckerkrankte tatsächlich in der Zeitung stand.

Nichts gegen Topinambur; es mag eine ehrliche Knolle sein, und dort von Wert, wo sie am Platze ist. Warum aber um alles in der Welt muß aus ihr Wein für Zuckerkrankte gemacht werden? Dann könnte man auch versuchen, Milch für Kinder aus Schwefelsäure zu machen, am besten im Kuhstall.

Das Schlimme an dem Witz mit dem Topinambur-Wein ist offensichtlich der Eindruck, daß Wein bei Zuckerkrankheit schädlich sei; siehe oben: Mutti persönlich. Und aus Muttis Bemerkung ist zu entnehmen, daß man Papa, der als Zuckerkrankter vermutlich in ärztlicher Behandlung steht, bisher noch keine Wein verschrieben hat.

Man wird es den Ärzten nicht verübeln dürfen, daß sie sich bei Zuckerkranken mit der Verschreibung von Insulin zufrieden geben. Man kann von ihnen wohl auch nicht verlangen, daß sie alle bereits Philipp Reichs „Wein-Kompendium für den Arzt“ (Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH.; Stuttgart, Preis: 7,50 DM) studiert haben, obwohl es für sie und ihre Patienten sicher von Nutzen sein würde. Aber vieles aus dem Inhalt dieses wertvollen Büchleins sollte den leidenden Menschen nicht länger vorenthalten bleiben, um Vorurteile, irrtümliche Meinungen und unnötigen Verzicht aus der Welt zu schaffen. „Vaters Weintag“ wäre ein guter Zeitpunkt dafür.

Wie verhält es sich nun eigentlich bei der Zuckerkrankheit mit dem Alkohol im allgemeinen, dem Wein im besonderen?

Philipp Reich, der die medizinische Literatur in einwandfreier und aufrichtig-kritischer Weise durchforscht hat, zitiert im „Wein-Kompendium“ auf S. 63: „Bei Anwendung gebräuchlicher Dosen Alkohol konnte selbst bei Diabetikern eine Glykosurie (Ausscheiden von Zucker im Harn. D. Red.) nie festgestellt werden. Daß der Blutzuckerspiegel durch Alkoholgaben beeinflußt würde, ist nicht bekannt“.

Und auf S. 74 über das Glycerin, welches im Wein je nach Sorte, Alter und Pflege in recht beachtlichen Mengen vorkommt: „So können auch Weine, die völlig frei von vergärbaren Zuckern sind, allein durch ihren natürlichen Glycerinegehalt durchaus süß und „mundig“ schmecken. Bei der Diätetik für Diabetiker machte man von dieser Eigenschaft Gebrauch, um ihr eine zusagendere Geschmacksrichtung zu geben“.

Ferner auf S. 75 und 76: „Gut vergorene natürliche Weine sind völlig frei von gärfähigen Zuckern. . . . Natürliche Weine können in der Praxis als zuckerfrei betrachtet werden. Gegen ihre Verwendung beim Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit. D. Red.) wurden dieserhalb auch nie Bedenken geäußert.“

Und schließlich auf S. 144: „Einleuchtend sind die älteren Berichte über den Erfolg der Weinmedikation bei schweren oder komplizierten Fällen von Diabetes mellitus. Vor Entdeckung des Insulins wurde der Alkohol, vorzugsweise in der Form des Weines, wegen seiner pharmakodynamischen Eigenschaften von maßgebenden Klinikern für unentbehrlich in der Behandlung der Zuckerkrankheit gehalten. Er diente dabei als direktes Nahrungsmittel, als Hilfsmittel zur Erleichterung hoher Fettzufuhr und zur Entlastung des Herzens. Schon bei leichten Fällen von Glykosurie hielt man die Anwendung eines alkoholhaltigen Getränkes für erforderlich, wenn komplizierende Erkrankungen des Magens und Darms, Schwachzustände des Herzens oder abnorme Magerkeit vorlagen, oder wenn eine Diätkur eingeleitet werden sollte. Im gleichen Sinne auch v. Noorden, so lehrte v. Leyden: „In allen schweren Formen der Glykosurie kann man den Alkohol nicht entbehren. Er wird zu einem umso wichtigeren Hilfsmittel, je mehr die Kohlehydrate ausfallen. . . . Auch durch dreiste Gaben Alkohol manchmal die Menge Acetonkörper vermindert Ebenso unentbehrlich bei starker oder vollständiger Beschränkung der Kohlehydrate ist der Alkohol bei Herzschwachzuständen, die so häufig in den Verlauf eines Diabetes einbiegen. Niemals minder gilt dies für drohendes Coma diabeticum. . . . Wieviel Alkohol zu geben ist, läßt sich natürlich nicht allgemein gültig beantworten. Als Durchschnitt möchte ich für Erwachsene eine halbe bis ganze Flasche guten Roten oder weißen oder roten Tischwein empfehlen.“ — Wie bei anderen Krankheiten, so ist auch beim Diabetes die dominierende Stellung des Weines infolge genauerer Kenntnis der Vorgänge und der hieraus resultierenden Therapie aufgegriffen worden. Das sollte jedoch kein Grund für den Arzt sein, hier nunmehr völlig außer acht zu lassen, zumal sein Alkoholreichtum nur von günstigem Einfluß sein kann. Sinnigerweise in den Heilplan eingebaut, kann er beim Diabetes wie in anderen Fällen stärkere und unangenehmere Mittel unterstützen und dem Kranken, „der sich schon so viele Entbehrungen auferlegen muß, daß nur eine ausgesuchte Gabe ihm mehr verbieten wird, als unbedingt erforderlich ist“ (v. Leyden) zu einer ausgesuchten Wohltat werden.“

Dieser wissenschaftlichen Klarstellung mit Blick auf den körperlichen Gesundheitszustand ist nichts mehr hinzuzufügen. An „Vaters Weintag“ sollte man aber auch einen Blick auf den gesundheitlichen Zustand des Geldbeutels richten.

Bei den ersten Anregungen für einen „Tag des Weins“ lehnte der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband die Teilnahme an „Vaters Weintag“ zunächst ab. Wenn er schließlich doch dazu bereit erklärte und darüber hinaus seinen Mitgliedern in seinem Fachorgan „Die Deutsche G

ätte" vom 3. 3. 51 für diesen Tag ausdrücklich ans Herz
gt: „PreiskonzeSSIONen müssen bei solchen Anlässen ge-
acht werden“, dann können Weinerzeuger und Weinkonsu-
enten auch erwarten, daß die Stadt- und Gemeindekassen
a diesem Tage auf die Getränkesteuer für Wein einmal ver-
chten. Wenn „Vater“ ihnen gut genug ist, das ganze Jahr
ndurch mit seinem Durst ihre Kassen zu füllen, müssen

sie ihm einmal im Jahre ihre Dankbarkeit beweisen, — durch
Taten, nicht nur durch Worte. Bei Städten, die über eigene
Weingüter verfügen und darauf stolz sind, wäre diese Tat
sogar eine Ehrenpflicht. Die erste, die sich dazu bereit er-
klärt, dürfte dann an „Vaters Weintag“ die Bezeichnung
„Vaters Weinstadt“ im Wappen führen. Wie wäre es, Frank-
furt am Main?

Wieder begeisterte Weintrinker geworden!

Von Graf Matuschka-Greifenclau,
Präsident des Deutschen Weinbauverbandes

Es wird viel Geld in Deutschland ausgegeben für Kaffee,
ee, Coca Cola und andere ausländische Getränke. Man
ragt da kaum, was es kostet. Noch weniger überlegt der Ein-
elne, ob diese Ausgaben auch immer volkswirtschaftlich
vertretbar sind. Unsere Industrie arbeitet mit vollen Touren
für den Export; die Erlöse sollen in erster Linie der Be-
schaffung von Rohstoffen, die uns im Bundesgebiet fehlen,
 dienen und dem Einkauf dringender Lebensmittel. Zur Zeit
importieren wir ca. 47% unseres Verbrauches an Brot-
getreide, ca. 66% unseres Bedarfes an Fett und sehr viel
Zucker. Dies alles größtenteils auf Pump, so lange uns dieser
bewährt wird.

Der Exporterlös allein kann und wird nicht ausreichen,
am das bisherige Importvolumen zu bezahlen. Tut da nicht
Selbstbesinnung not? Können wir nicht einen nennenswerten
Teil des Importes z. B. obengenannter Getränke entbehren?

Der deutsche Winzer erzeugt einen anregenden und ge-
sundheitsfördernden und durststillenden Trunk, der keine
Devisen erfordert und einen großen Teil der Wirkungen und
Annehmlichkeiten vorgenannter ausländischer Erzeugnisse
ersetzt. Nicht nur aus Existenzinteressen, sondern auch aus
volkswirtschaftlichen Beweggründen haben sich daher
Weinbau und Weinhandel entschlossen, gemeinschaftlich für
den Konsum des deutschen Weines zu werben. Bisher ma-
chen viel zu Wenige Gebrauch von diesem Segen deutscher
Heimaterde. Dies macht sich besonders zur Jetztzeit be-
merkbar, da der Herbst 1950 uns eine besonders große Ernte

bescherte. Die Deutsche Weinwerbung GmbH. hat sich zur
Aufgabe gestellt, immer wieder den Flaschen- oder glas-
weisen Konsum deutschen Weines anzuregen. Der deutsche
Weinbauer bemüht sich, durch Anwendung aller technischen
Fortschritte und in Selbstkontrolle die Qualität seiner Er-
zeugnisse noch weiter zu fördern. Er erhält nicht immer den
Preis, der seinem Aufwande entspricht, denn der Wein ist
kein Markenartikel und Ernte und Absatz sind starken
Schwankungen unterworfen.

Wir wissen, daß der Weinbau ein großes Risiko in sich
schließt, aber wir sind auch überzeugt, das unsere Arbeit
und unsere Produkte volkswirtschaftlich von größter Be-
deutung sind. Sie vermitteln viel Lebensfreude. Wenn wir
auch nicht erwarten können, das der Einzelne, wie in frühe-
ren Zeiten mancher Glückliche oder wie noch heute in an-
deren Ländern regelmäßig täglich seinen Schoppen trinkt,
so glauben wir doch, daß noch sehr viele Freunde für den
Konsum unseres deutschen Weines gewonnen werden könn-
en. Unseren Berliner Brüdern und Schwestern geht es
sicher nicht besser als uns hier im Westen. Um so eindrucks-
voller ist ein kürzliches Schreiben des dortigen Pressever-
bandes an den Deutschen Weinbauverband, in dem es unter
Zustimmung zu unseren Bemühungen um die Weinwerbung,
die im Vorjahre in Berlin stattfand, heißt:

„Die Berliner sind wieder begeisterte Weintrinker ge-
worden.“

Die heutigen Aufgaben des Weinhandels

Von Heinrich Glück,
Präsident des Bundes der deutschen Weinhandelsvereinigungen

Man kann wohl ohne Übertreibung sagen, daß unter
den Handelsbetrieben der Weinhandel eine Sonderstellung
einnimmt und zu einer der schwierigsten Sparten zählt.

Abgesehen von der notwendigen Sach- und Fachkenntnis
bringt die Verschiedenartigkeit der einzelnen Jahrgänge
dem Weinkaufmann immer wieder etwas Neues. Er lernt also
nie aus und steht bei jedem Jahrgang vor neuen Überlegun-
gen, die der erfahrene Weinkaufmann auf Grund langjähri-
ger Erfahrung immer meistern wird. In den Zeiten, wo der
Wein sehr begehrt war und der Weinhändler nur Verteiler
spielen mußte, in denen Preisvorschriften festgelegte Ver-
dienstspannen einräumten, war es nicht schwer, Wein-
händler zu spielen.

Diese Zeiten aber sind vorüber. Mit dem Fall der Wein-
bewirtschaftung kam der erfahrene Weinkaufmann allmäh-
lich wieder zur Geltung. In der Weinwirtschaft hat man
längst die Überzeugung gewonnen, daß ohne den Wein-
handel nicht auszukommen ist.

Der Weinhandel hat entsprechend seiner verschiedenen
Domizile auch verschiedene Aufgaben. Der Handel in den
Produktionsgebieten betreibt zum größten Teil auch Wein-
bau, verfügt über Kelterei- und größere Kellereianlagen und
ist vornehmlich auf die Einlagerung von Jungweinen ein-
gerichtet; in der Hauptsache befaßt er sich mit dem Absatz
der hier anfallenden Weine, während der Handel in den
See- und Flußhäfen sich weitgehendst mit dem Umschlag
ausländischer Weine befaßt bzw. befassen möchte.

Der Weinhandel in den Verbrauchergebieten dagegen
hat ganz besondere Aufgaben. Er muß sortiert sein, muß

Weine aller Weinbaugebiete, möglichst auch ausländische
Weine und einen bestimmten Vorrat in Schaumweinen,
Weinbränden, Likören aller Art unterhalten, um seine Ab-
nehmer in kürzester Frist beliefern und deren Wünschen
entsprechen zu können.

Wer die Auffassung vertritt, daß neue Absatzwege ohne
den Handel gesucht werden können, irrt. Durch die Ver-
kaufsorganisationen des Handels werden alle, auch die
kleinsten Abnehmer, erfaßt, der Lieferer wird im eigensten
Interesse immer bestrebt sein, den Wünschen seiner Ab-
nehmer gerecht zu werden, wobei er in vielen Fällen neben
Krediten finanzielle Unterstützung gewähren muß. Alte
langjährige Beziehungen, welche durch fortlaufende persö-
nliche Besuche gepflegt werden, verbinden ihn mit seinen
Abnehmern und haben im Laufe der Jahre ein freundschaft-
liches Vertrauensverhältnis geschaffen. So ist es ganz klar,
daß auch ohne Mitwirkung des Handels keine Weinwerbung
von durchschlagendem Erfolg sein kann.

Die mengen- und gütemäßig recht gut ausgefallene Ernte
1950 hat dem Handel nach vielen Jahren wieder sein eigent-
liches Betätigungsfeld gegeben: von dem Winzer die Weine
zu übernehmen, auszubauen und in konsumfähigem Zustand
an den Mann zu bringen.

Wenn die Preise sich weiter in Grenzen bewegen, die es
ermöglichen, die Weine längere Zeit fortlaufend zu er-
schwinglichen Preisen in den Verkehr zu bringen, dann
wird der Handel immer laufend einen guten Umsatz erzielen
und auch dem Erzeuger den Ertrag einer größeren Ernte
abnehmen können.

Vorbereitungen zur kommenden Neupflanzung

Es ist Zeit, an die Zubereitung der zur Pflanzung notwendigen sog. Beilauferte zu denken. Eigentlich sollte dies schon im Laufe des Winters geschehen sein. Zur Verbesserung und zur Streckung des zur Verwendung kommenden Kompostes wird vielfach in letzter Minute trockener Torfmull beigefügt. Dies ist aber nicht empfehlenswert, weil dann der Mull aus der Pflanzerde die Feuchtigkeit, die den Rebwurzeln zugute kommen soll, herauszieht. Wenn man schon mit Torfmull strecken und verbessern will, dann schon im Lause des Winters, damit der Mull gut aufquellen und sich mit Feuchtigkeit vollsaugen kann. Ist man vor der Tatsache gestellt, die Beigabe von Torfmull erst jetzt oder kurz vor der Pflanzung zu vollziehen, dann feuchte man den Torfmull gut an und mische ihn der Komposterde bei. Das Anfeuchten kann man mit verdünnter Jauche im Verhältnis 1 : 1 oder auch mit reinem Wasser vornehmen. Beigabe von Kunstdünger ist nicht erforderlich; sie kann sogar schädlich wirken. Dies gilt vor allem für Kalkstickstoff, wenn die Ablagerungszeit eine zu kurze ist. Auch Kompost mit einem sehr hohen Gehalt an Kalk ist der Neupflanzung der Wurzeln nicht dienlich.

Bei genügend abgetrockneten Rottfeldern, insbesondere bei jenen, die vor dem Winter mit dem Pflug rigolt wurden, kann man, wenn es sich um größere Parzellen handelt, mit der Ackerschleppse die Hauptunebenheiten beseitigen. Bei kleineren Parzellen nimmt man halt den Karst. Die Rottfelder vor der Pflanzung fein wie ein Gartenbeet hinzulegen, ist Arbeitsverschwendung.

Bodenuntersuchung und richtige Düngung

Schon oft und von verschiedenen Praktikern, ist über Düngungsfragen geschrieben worden. Auch die Hersteller von Humusdünger attackieren die Praxis mit Offerten, Gutachten und Schlagwörtern. Es gibt Humusdünger von soliden Firmen, die der beigegebenen Analyse entsprechen. Oft erhält man aber auch sogenannten Humusdünger, bei dem der Nährstoffgehalt nicht den Anpreisungen entspricht. Genau so geht es beim Zukauf von Stallmist, der je nach Behandlung mit mehr oder weniger Nährstoffen angereichert ist. Landwirtschaftskammern, Landwirtschafts- und Weinbauschulen versuchen immer wieder, den viehhaltenden Betrieben die richtige Stallmistpflege („Verhütung von Nährstoffverlusten bei Stallmist“) näher zu bringen. Auch die Prämierung von gut gepflegtem und richtig gestapeltem Stallmist durch die Landwirtschaftskammern soll ein Anreiz für richtige Stallmistpflege und damit ein Mittel zur Verhütung von Nährstoffverlusten sein.

Mit der richtigen Pflege des Stallmistes allein ist es aber nicht getan, wenn beim Ausbringen des Mistes früher oft geübte Methoden nicht den besseren Erkenntnissen Platz machen. Das trifft zu bei dem oft viel zu langen Liegenlassen in größeren oder kleineren Haufen am oder im Weinberg. Stallmist gehört nach dem Ausfahren möglichst rasch eingebracht und untergepflügt. Nur so können die Nährstoffe den Kulturen ohne Verluste zugeführt werden.

Besonders genau kalkulierende Leiter viehloser Betriebe üben jetzt eine neue Methode, indem sie auf Stallmist vollkommen verzichten, sich aber auch nicht den von der Industrie angebotenen Humusdüngemitteln zuwenden, sondern einfach den nährstoffarmen Torf verwenden unter Zugabe bestimmter Mengen der Grundnährstoffe: Phosphorsäure, Kali und Stickstoff. Wer diese Methode anwendet, wird wohl am billigsten und zweckmäßigsten düngen.

Doch gehört hierzu eine genaue Kenntnis aller dabei in Frage kommenden Faktoren. Das Wichtigste dabei ist: 1. eine genaue Kenntnis über die physikalische Beschaffenheit und 2. eine genaue Orientierung über den Nährstoffgehalt des jeweiligen Bodens. Nach ersterem richtet sich die Höhe der Torfgabe, nach letzterem die entsprechende Gabe von Handelsdünger.

Die Torfgabe ist nicht an eine kurze Zeit gebunden. Sie soll möglichst vor oder während des Winters gegeben werden, um die Winterfeuchtigkeit auszunutzen. Torf im Früh-

Vor dem Abzeilen sehe man sich das Grundstück genau an und überlege sich bei ungleichen Fuß- und Kopfenden ob man Stümmelzeilen vermeiden kann, indem man im Fall zu Fall die Reihenweite an einem Ende breiter oder enger als am anderen Ende wählen soll. Ist der Unterschied so groß, daß Stümmelzeilen unvermeidbar sind, dann man sie immer abwechselnd zwischen zwei Reihen nicht auf eine Seite. In diesem Falle ist das unvermeidliche Hinaufschaffen der am Fußende der Zeilen angebauten zu den Stümmelenden hinfallig, weil die Erde an das obere Zeilenende angefahren werden kann. Von besonderem Wert ist die Verteilung der Stümmelzeilen zwischen den Reihen bei dem Schlauchspritzen, weil hier die Zusammenballung von Arbeitskräften innerhalb einer Zeile verhindert wird.

Die Unterstützung zum Anbinden der jungen Triebe gleichfalls rechtzeitig vorzusehen und für das erforderliche Material zu sorgen. Ob dies durch kleine beigegebenen Pfähle oder Anlage der Drahtunterstützung im gleichen Maße zu erreichen ist, ist von Fall zu Fall zu entscheiden. Wird man bei Errichtung der Drahtanlage den unteren Draht provisorisch bei 25 bis 30 cm annageln, damit die jungen Triebchen beizeiten angebunden werden können.

Empfehlenswert ist es, die Pflanzreben vor der Pflanzung einige Tage in Wasser einzustellen. Dies ist besonders dann notwendig, wenn die Aufbewahrung der Pfropfreben etwas trocken gewesen ist; das Austreiben wird hierdurch wesentlich gefördert.

Frühjahr hat man die Möglichkeit, die Grundnährstoffe den Boden zu bringen. Hierbei in erster Linie Kalkstickstoff zu verwenden, ist naheliegend. Bei dieser Gelegenheit soll auf das möglichst frühzeitige Ausstreuen desselben hingewiesen werden. Kalkstickstoff bei beginnendem Antriebe gestreut, schadet nicht nur den eigenen Kulturen sondern auch denen der Nachbarn. Wer solchen Schaden verursacht, kann von den Geschädigten zu Schadenersatz herangezogen werden, wie dies schon viele Erfahrungen in der Praxis gezeigt haben.

Daß Phosphorsäure in Form von Thomasmehl schwer d. h. nur langsam löslich ist, dürfte allgemein bekannt sein. Das alte Sprichwort soll hier in Erinnerung gebracht werden: „Thomasmehl auf Schnee gestreut, hat den Bauern nie gereut.“ Auch Kali in langsam löslicher Form muß frühzeitig gegeben werden.

Nun wird der eine oder andere Winzer entgegennehmen, Torf die Böden versauert und dabei eine Kalkdüngung unerlässlich sei. Dies richtet sich aber nicht nur nach der Boden vorhandenen Kalkmenge, sondern auch nach der Löslichkeit des Kalkes in dem zu düngenden Boden.

Wer mit der Materie der Düngemittel genau vertraut ist, kann mit Erfolg in seinem Betrieb diese Düngung, nach vorangegangener Bodenuntersuchung, anwenden. Wer jedoch mit den Düngemitteln nicht so vertraut ist, tut gut, an der alten bewährten Methode festzuhalten.

Wie wichtig eine Bodenuntersuchung ist, beweist, daß manche Betriebsleiter seinen bereits aufgestellten Düngungsplan bei nachträglicher Untersuchung abänderte und dabei bei seinen Äckern oder Weinbergen eine ganz andere Düngung vornahm, als dies ursprünglich vorgesehen war. Es sollte daher von der Möglichkeit der Bodenuntersuchung in der Praxis viel mehr Gebrauch gemacht werden, als es bisher der Fall war. Die geringen Kosten hierfür wiegen die Fehlausgaben einer falschen Düngung weitgehendst auf.

Edelreiswurzelenfernung in der Pfropfschule

Von Martin Kunz, Geisenheim a. Rh.

Wenn in den Fachzeitingen in letzter Zeit zu obigem Problem Stellung genommen wurde, dann wird der aufmerksame Leser gut daran tun, die berichteten Erkenntnisse zunächst aus der Perspektive des Autors zu sehen und sie entsprechend zu werten. Man kann diese Erfahrungen nicht ohne weiteres auf alle übrigen Weinbaugebiete übertragen, sondern muß die Eigenarten des jeweiligen Weinbaugesbietes sowohl in geologischer als auch in klimatischer Hinsicht berücksichtigen. Dabei spielen die Lage, der Neigungswinkel, der Grundwasserstand, die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge und nicht zuletzt das Kleinklima oft eine ausschlaggebende Rolle für den Erfolg in der Reb- schule.

Angeregt durch die Aufsätze der Herren Weinbauinspek- toren Kranz und Brunner in „Der Weinbau“, Nr. 2, Jahrgang 1951, möchte ich mich in folgendem zu dem Pro- blem der Edelreiswurzelenfernung äußern und über meine Erfahrungen berichten.

Wir haben in unserer Rebschule in den verflossenen Jahren nach den beiden geschilderten Verfahren gearbeitet und sind dabei zu der Erkenntnis gekommen, daß es ohne weiteres möglich ist, die von beiden Autoren geschilderten Vorteile der von ihnen vertretenen Verfahren durch ent- sprechende Arbeitsweise zu koppeln, die Nachteile der- selben aber auszuschalten. Wie wir dies zur Zeit hier durch- führen, will ich im Nachstehenden erläutern:

Wenn die Triebe etwa 20—25 cm lang geworden sind, wird an den Rebkämmen, die von Nord nach Süd laufen, vorerst die Ostseite, und bei solchen in Ost-Westrichtung zunächst die Nordseite (also die Schattenseite) mit einer leichten schmalen Hacke abgehäufelt. Dabei ist zu beachten, daß die Hacke selbst keine scharfen Ecken haben darf, da- mit Beschädigungen an der Wurzelstange vermieden wer- den. Das Abhäufeln muß unbedingt „ziehend“ und „schla-

gend“ in etwa 2 cm Abstand von der Wurzelstange erfol- gen. Dadurch fällt das Abdeckmaterial auf dieser Seite zum größten Teil herab, das die Veredlungsstelle umschließende Erdreich bzw. Deckmaterial wird gelockert und kann schnell abtrocknen. Die Weiterentwicklung der etwa gebildeten Edelreiswurzeln wird auf dieser Seite praktisch unmöglich gemacht. Bei einiger Übung geht diese Arbeit verhältnis- mäßig schnell vonstatten. In Großrebschulen wird sie sich über einen gewissen Zeitraum erstrecken. In etwa 8tägigem Abstand wird dann die Gegenseite der Rebzeilen in genau derselben Weise abgehäufelt.

Nach einigen Tagen beginnt man mit dem eigentlichen Freistellen. Die üppigsten Rebzeilen werden zuerst frei- gestellt und dann nach und nach, je nach Wachstum, die übrigen. Diese Arbeit kann sich unbedenklich über einige Wochen hinziehen, damit keine Veredlung etwa vorzeitig freigestellt wird. Eine Neubildung bzw. Weiterentwicklung der Edelreiswurzeln ist ja durch das Abhäufeln praktisch unmöglich geworden, während der Kallusring an der Ver- wachsstelle zwischen den Abhäufelfurchen vor allzusehrer Trocknung und Schrumpfung geschützt wird und sich so nach und nach an Luft und Licht gewöhnen kann. Etwa vorhandene kleine Edelreiswurzeln sind bis zu diesem Zeitpunkt bereits eingetrocknet und die etwa vor- handenen größeren werden abgeschnitten.

Die hier geschilderte Arbeitsweise erspart uns zunächst das wiederholte Ab- und Anhäufeln, bedeutet also Personal- und Arbeitersparnis. Zum zweiten werden die Jungrebe, der Trieb und die Verwachsungsstelle langsam an Luft und Licht gewöhnt, und so Schockwirkungen verhütet. Bei die- ser Arbeitsmethode haben wir bis jetzt noch keine nach- teiligen Wirkungen feststellen können, auch nicht in dem trockenen Sommer 1949.

Zur Frage der Weinbergsbegrenzung

Die in letzter Zeit im Mittelpunkt des Interesses der Winzer stand, veröffentlichten wir ein Schreiben des Regierungsprä- sidenten Wiesbaden im vollen Wortlaut, das in Abschrift zur Kenntnisnahme ferner an Graf Matuschka-Greifenclo, Dom.-Rat Labonte, Prof. Dr. Steinberg, Dir. Buxbaum, Wein- baudirektor Jost und den Leiter der staatl. Reblausbekämp- fung, Hoffmann, in Winkel übersandt wurde, ferner an den Regierungspräsidenten in Darmstadt, damit auch in dessen Bezirk eine ähnliche Regelung getroffen werde. Ein Kom- mentar zu diesem Schreiben erscheint in unserer nächsten Nummer. D. Red.

Der Regierungspräsident

Wiesbaden
III C 2 Tgb. Nr. 120/51

Wiesbaden, den 12. März 1951

An die Herren Landräte

des Rheingaukreises in Rüdesheim/Rhg.
des Main-Taunus-Kreises in Frankfurt/M.-Höchst
und die Herren Oberbürgermeister
in Frankfurt/M. und Wiesbaden.

Betr.: Beschränkung der Neuanlage von Weinbergen

Seit 1945 sind in einigen Weinbaugemeinden des Regie- rungsbezirktes außerhalb der abgegrenzten Weinbergs- gemarkungen Rebplantagen im Ackergelände neu angelegt worden. Diese Neuplantagen werden von dem über-

wiegenden Teil der Winzerschaft und ihren Berufsvertretun- gen schärfstens abgelehnt. Die Böden außerhalb der abge- grenzten Weinbergsflächen seien aus klimatischen oder sonsti- gen Gründen für den Weinbau durchaus ungeeignet. Auf ihnen könne kein guter Wein wachsen. Der Hessische Wein- bau stehe und falle mit dem Qualitätswein-Gedanken. Im Interesse der Ernährungssicherung wäre es außerordentlich kurzfristig, wenn man Ackergelände, das für die landwirt- schaftliche Erzeugung wertvoll ist, zur Produktion von billigen Konsumweinen heranziehen würde.

Schließlich würde die uferlose Ausdehnung der Reb- plantagen im flachen Ackergelände den Weinbau in den Steillagen, insbesondere des unteren Rheingaus, unwirt- schaftlich machen und damit die Existenz der dortigen Winzer- bevölkerung aufs höchste gefährden.

Ich schließe mich diesen Vorstellungen an und nehme da- her Veranlassung, darauf hinzuweisen, daß die Verordnung des ehemaligen Reichsministers für Ernährung und Landwirt- schaft über den Anbau von Weinreben v. 6. März 1937 (RGBl. I S. 397) sowie die zu ihrer Durchführung ergangene erste An- ordnung des Verwaltungsamtes des ehemaligen Reichsbauern- führers betr. Anbau von Weinreben v. 1. April 1937 (RNSt. V. Bl. S. 145) auch heute noch in Kraft sind, weil im § 8 des Ge- setzes über die Auflösung des Reichsnährstandes im ver- einigten Wirtschaftsgebiet vom 21. 1. 1948 (GVBl. des Wirt- schaftsrates 1948 S. 21) beide Verordnungen unter den aufge- hobenen Gesetzen und Verordnungen nicht aufgeführt sind.

DiDiTAN

Erfolgreicher Rebschutz
mit hochwertigen
DDT-Präparaten



Den gleichen Rechtsstandpunkt hat der Minister für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten des Landes Rheinland-Pfalz bereits in einem Erlaß vom 9. März 1950 eingenommen.

Zur einheitlichen Handhabung dieser Bestimmungen über den Anbau der Reben ersuche ich in folgender Weise zu verfahren:

- I. Die Herren Landräte und Oberbürgermeister der weinbaureisenden Kreise stellen zunächst fest:
 - a) in welchen Weinbaugemeinden die Abgrenzung der Weinbauflächen durch den ehemaligen Reichsnährstand nicht durchgeführt worden ist,
 - b) in welchen Gemeinden die Unterlagen über die Abgrenzung nicht mehr vorhanden sind,
 - c) welche Gemeinden eine Aenderung der früheren Abgrenzung beantragen.

Das Ergebnis der Feststellung bitte ich mir bis zum 1. Juni 1951 mitzuteilen. Zur zweiten Frage weise ich darauf hin, daß sich Zweitausfertigungen der Unterlagen für Weinbergsgrenzung für eine große Anzahl von Weinbaugemeinden beim Weinbauamt in Eltville befinden.

Eine Aenderung der bisherigen Abgrenzung soll nur dort in Aussicht genommen werden, wo es sich um offensichtliche Fehler oder Härten oder um Fälle handelt, in denen eine Abrundung des bisher abgegrenzten Geländes erforderlich erscheint.

Hierzu ist eine Ueberprüfung der früher festgelegten Weinbergsgrenzen durch eine unparteiische sachverständige Kommission erforderlich. Ich bitte die Kontrolle in jeder Gemarkung durch einen Ausschuß (Grenz-ausschuß) vornehmen zu lassen, der aus dem Leiter des Weinbauamtes Eltville als Vorsitzenden, dem Kreislandwirt, dem Bürgermeister und 4 vom jeweiligen örtlichen Weinbauverein vorzuschlagenden Winzern besteht. Der Kreislandwirt des Rheingaukreises ist bereit, auch in den Ausschüssen außerhalb des Rheingaukreises als Sachverständiger mitzuwirken. Ueber Aenderungen der Weinbergsgrenzen halte ich mir in jedem Falle die Entscheidung vor.

- II. Die Herren Landräte und Oberbürgermeister der weinbaureisenden Kreise ermitteln, welche Fläche außerhalb der

abgegrenzten Weinbergsgemarkung ab 1945 verbotsmäßig mit Reben bepflanzt worden sind und berichten mir das Ergebnis zum gleichen Termin (1. Juni 1951), getrennt nach Gemarkungen nach folgendem Muster:

Zu- und Vorname des Winzers	Wohnort und Straße	verbotsmäßig gepflanzt in der Gemarkung (Distrikt, Kartenblatt, Parzelle)	Tag der Pflanzung mit Angabe der Flächen-größe (ar) u. Stückzahl der Reben	Reben (Prophylaxe oder europä. Reben)
-----------------------------	--------------------	---	--	---------------------------------------

Ich beabsichtige, grundsätzlich alle nach dem 1. 1. angelegten Rebplantagen außerhalb der abgegrenzten Weinbergsgemarkung beseitigen zu lassen. Anstelle im § 1, Ziff. 2 der VO vorgesehenen Vernichtung wird in der Regel genügen, wenn die Reben vom Winzer fern und an einem anderen Ort innerhalb der abgegrenzten Weinbergsgemarkung angepflanzt werden. Bei den Pflanzungen, die vor dem 1. 10. 50 außerhalb der abgegrenzten Weinbergsgemarkung angelegt worden sind, absichtige ich vorläufig nichts zu unternehmen. Ich bitte aber, die Winzer, die diese Pflanzungen angelegt haben, darauf aufmerksam zu machen, daß sie gegen die gesetzlichen Bestimmungen verstoßen haben. Sie können grundsätzlich nicht mit Entschädigungszahlungen der Schädlingsschaden rechnen. Außerdem unterstehen diese Anlagen nicht dem Schutz der Herbstordnung. Für den Fall, daß diese Anlagen in Zukunft ausgehauen werden sollten, dürfen an ihrer Stelle keine Reben mehr angepflanzt werden.

- III. Eine Aenderung der abgegrenzten Weinbergsgemarkung werde ich in Zukunft nur dann genehmigen, wenn der örtliche Grenzausschuß dies befürwortet hat. Entschende Anträge bitte ich mir zu gegebener Zeit vorzulegen.

- IV. Ich behalte mir vorläufig alle Zwangsmaßnahmen Uebertretung der Bestimmungen über Weinbergsgrenzen vor und bitte daher, mir zunächst über Verstöße zu berichten.

In Vertretung: gez. Dr. Rehmann

Schaumwein der große Bruder des Weines!

Von P. Emil Keutner, Rüdesheim a. Rh.

In Moskau wird einer Sektellerei ein Leistungsvermögen von 40 Mill. Flaschen Schaumwein zugesprochen. Und in Deutschland wird es nicht viel an 40 Mill. Menschen fehlen, die kaum wissen was Schaumwein ist. Selbst der Winzer von heute kennt keinen Sekt mehr. Bei dieser Unkenntnis ist ihm auch das Kapitel Sektsteuer uninteressant geworden. Gewiß, man nimmt gegen die Sektsteuer, die heute je Flasche immer noch 3,— DM beträgt, Stellung, vor allen Dingen aber vorsorglich gegen die Dämonie einer Weinsteuer. So ist es also verständlich, daß man sich in Weinbaukreisen wegen der Sektsteuer nicht sonderlich aufregt. Ja, man nickt nur, „die Sektsteuer muß fallen“, aber man sagt sich, „im Grunde genommen hat doch der Sekt nichts mit Wein zu tun“.

So also sei hier einmal in der Kulturgeschichte des Weines geblättert, und die Frage gestellt, wann eigentlich wurde der Schaumwein erfunden? Es war in jener Zeit gegen das Ende des 17. Jahrhunderts, daß der „moderne“ Mensch regelrecht weinmüde wurde. Wenn bis dahin große Mengen Wein getrunken wurden, so ging in jener Aufklärungszeit ganz plötzlich der Weinkonsum zurück. Es traten andere Getränke, besonders Kaffee, den man bis dahin noch nicht kannte, an seine Stelle. Erschreckend ist das Bild, das sich für den Weinbau abzeichnet. Nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen europäischen Ländern ging der Weinbau oft mehr als um ein Drittel zurück. In einigen Ländern kam der Weinbau ganz zum Erliegen. Wir brauchen uns nur einmal die Weintrinkgefäße jener Aufklärungszeit zu betrachten. Sie wurden immer kleiner; es kam sogar so weit, daß man sich in der Gesellschaft schämte, Wein aus den üblichen Gefäßen

zu trinken. Die Weingläser wurden überdies nicht kleiner, sondern wurden den Kaffeetassen immer ähnlicher. Oft gar gab es Weingläser, kleinster Größe, die wie Kaffeetassen mit Henkeln versehen, aus Milchglas und auch mit bunten Perlen besetzt waren. Dieser Gipfelpunkt der Geschmacklosigkeit trug Wesentliches bei zum Verfall unserer fünftausendjährigen Weinkultur und zu der katastrophalen Lage des Weinbaues. Der Weinmüdigkeit wichen damals der schäumende Wein als Trumpf mit Erfolg gegengesetzt. Es ist keine Uebertreibung, wenn man Schaumwein als Ehrenretter des Weines bezeichnet. Der alte Koblenzer Sprichwort „Sekt ist halt' kein Tee!“ sagen, daß es eben der Schaumwein ist, der die geistliche Kraft besitzt, das menschliche Gemüt zu erheitern. Und dieser Kraft verdankt es der Schaumwein, daß er unter all den fremdländischen Genußmitteln der Aufklärungszeit seinen Platz eroberte. Damals war der Stillstand sein kleiner Bruder.

Und heute? Millionen sind wieder weinmüde! Es mehr Menschen unter der Sonne, die z. B. Coca Cola Wein vorziehen. Aber es gibt auch noch Millionen Cola-Trinker, die noch niemals Schaumwein getrunken haben. Würden diese alle erst einmal den Schaumwein kennen, dann würden sie es auch lernen, den guten Schaumwein zu schätzen. Kleinen Kindern gibt man leichte Bücher zu lesen; ähnlich ist es beim Wein. Der Schaumwein ist der Wegbereiter für den Spitzenwein. Viele sind zu den Spitzenweinen berufen, wenige aber sind für Spitzenweine auserwählt. Es ist uns von der Geschichte gezeigt, welche Bedeutung der Schaumwein als Wegbereiter

für die Wiedergewinnung der Weinkultur überhaupt hat. Es ist außerordentlich kurzsichtig, dem Schaumwein seine erste volkswirtschaftliche Bedeutung abzusprechen. Wenn sich die Schaumweinkultur, die 1680 ihren Anfang genommen hat, folgerichtig weiterentwickelt hätte, dann gäbe es heute nicht nur kein Coca-Cola, sondern auch keinen Konsumwein. Der Schaumwein wäre unser aller Konsumwein und der gute Spitzenwein wäre ebenso in aller Welt gefragt.

Wenn früher einmal 60 Liter Wein, heute nur noch 3 Liter Wein im Jahre pro Kopf der Bevölkerung getrunken werden, dann kann man wirklich von einer neuen Weinmüdigkeit reden. Man könnte es fast als eine Verstocktheit des Weinbaues bezeichnen, wenn sie den Menschen glauben machen will, daß nur der Stillwein „des Menschen Herz erfreue!“

Die Weinanalyse in der Hand des Praktikers

Von Weinbautechniker Rolf Jacobs, Geisenheim a. Rh.

Mostgewicht, Säurezahl, Gehalt an schwefliger Säure und Zuckergehalt sind Begriffe, die jedem Winzer geläufig sind. Die Bedeutung der Weinanalyse wird also von keinem Winzer mehr bestritten, gibt sie doch, je nach dem Zeitpunkt der Untersuchung, wertvolle Richtlinien für den weiteren Ausbau und die Pflege des Weines. Leider aber wird noch immer mancher Winzerwein nicht zu dem ausgebaut, was er von Natur aus in sich hat. Da die Unkenntnis der anderen Daten einer Weinanalyse mit daran Schuld ist, sollen diese am Beispiel einer ausführlichen Analyse erläutert werden.

Analyse eines Tischweines:

Spezifisches Gewicht (Dichte)	0,9972	
Alkohol	88,5	g/l = 11,0 Vol. %
Gesamtextrakt	23,6	g/l =
Zuckerfreier Extrakt		
Zucker	1,3	g/l =
Gesamtsäure	6,8	g/l = ‰
Milchsäure	3,1	g/l =
Flüchtige Säure (Essigsäure)	0,5	g/l =
Weinsäure	2,7	g/l =
Schweflige Säure:		
Gesamte	96	mg/l =
freie	14	mg/l =
Glyzerin	7,8	g/l =
Asche	1,95	g/l =
Aschenalkalität	11,3	ccm Normallauge

Das spezifische Gewicht oder die Dichte gibt an, wieviel ein ccm des Stoffes wiegt (Dichte des Wassers: 1,0). Bei vollständig vergorenen Weinen ist es meist kleiner als 1 und schwankt gewöhnlich zwischen 0,9900 und 0,9990. Steigt es über 1, so weiß der Praktiker, daß er es mit einem schweren, extraktreichen oder süßen Wein zu tun hat, mit Beeren- und Trockenbeerenauslesen. Dies gilt auch für die neuerdings mit Restsüße gehaltenen Weine.

Der Alkoholgehalt wird in g/l angegeben, da in den anderen Ländern (z. B. Frankreich, Italien) der Wein nach seinem Alkoholgewicht (g/l) gehandelt wird. Die Alkoholgewichte sind im Rheingau und in der Pfalz im allgemeinen höher als an der Mosel, Nahe oder in Baden (mit Ausnahme des Kaiserstuhls). Zudem entsprechen die Oechslegrade ungefähr dem Alkoholgewicht, also 80° Oe.: ungefähr 80 g/l Alkohol.

Der Gesamtextrakt, ebenfalls in g/l angegeben, umfaßt alle Bestandteile eines Mostes oder Weines, die sich beim Erhitzen auf 100 Grad nicht verflüchtigen. Er ist stark vom Zuckergehalt abhängig.

Beim zuckerfreien Extrakt, der sich in völlig gurchgegorenen Weinen nur wenig vom Gesamtextrakt unterscheidet, schwanken die Werte, je nach Weinbaugesbiet, zwischen 20 und 30 g/l. In außergewöhnlichen Jahren sowie bei kleinen Müller-Thurgau-Weinen kann er unter 20 absinken, im allgemeinen jedoch lassen Werte unter 20 darauf schließen, daß der Wein überstreckt ist.

Der Zuckergehalt wird ebenfalls in g/l angegeben. Beim Most kann er in Prozenten errechnet werden nach der Faustregel: (Mostgewicht (Oechslegrade): 4) — 3. Z. B. (96 : 4) — 3 = 24 — 3 = 21. (Der zehnte Teil ergibt die g/l-Angabe.) Von den Zuckerarten im Most wird eine, Arabinose genannt,

Es wirkt nicht gerade sehr geschickt, einem Anfänger, der sich an einem kleinen Konsumwein versucht, zu erklären, daß er nichts vom Wein verstehe, und ihm den Schaumwein vorzuenthalten, mit dem sich auch der Unkundige schnell befreunden kann, sogar der Coca-Cola-Trinker.

Es bleibt eine geschichtliche Tatsache, daß der Schaumwein dem Wein seinen Platz zurückerobert hat. Und es ist heute eine Tatsache, daß der Wein innerhalb der modernen Zivilisation nicht mehr ohne seinen perlenden Bruder den Schaumwein, existieren kann.

Die Schaumweinsteuer geht den Weinbau mehr an, als es im ersten Augenblick scheinen will. Und es ist nicht schwer zu beweisen, daß die Weinmüdigkeit mit der großen und schweren Klasse der Spitzenweine allein nicht überwunden werden kann.

nicht vergoren; sie wird im allgemeinen mit 1 g/l angenommen und vom Gesamtzuckergehalt abgezogen.

In den letzten Jahren nun sind, einerseits durch die Natur bedingt, andererseits durch neue kellerwirtschaftliche Erkenntnisse, immer mehr süße Weine auf dem Markt erschienen. Solange diese Weine in ihrer Süße harmonisch sind und sich Säure, Alkohol und Extrakt in den Rahmen einfügen, sind sie zu begrüßen. Bedauerlicherweise ist aber, teils aus Spekulation, teils aber auch aus Unkenntnis heraus in der letzten Zeit der grobe Unfug eingetreten, auch aus qualitativ niedrigen Mosten süße Weine zu bauen. Das sollte in jedem Falle bestraft werden, wenn solche Weine unter der Bezeichnung Spätlese oder gar Beerenauslese in den Handel gebracht werden. Es ist nichts dagegen einzuwenden, wenn ein guter Tischwein 5—7 g Restzucker enthält. Voraussetzung ist und bleibt aber die Harmonie des Weines selbst. Ausleseweine besitzen von Natur aus schon einen höheren Zuckergehalt und scheiden daher bei diesen Betrachtungen aus.

Was sagt uns aber nun die Analyse weiterhin. Angenommen ein Most, der über eine gewisse Zeitspanne hinaus normal vergor, bleibt plötzlich stecken und weist bei der Kostprobe eine einseitige Süße auf. Hier kann die Analyse eine Aufklärung vermitteln, ob diese Restsüße naturgemäß ist, oder ob es sich noch um einen größeren Gehalt an Zucker handelt. Mit der oben angegebenen Faustregel ist hierbei nichts mehr auszurichten. Auch die Zungenprobe ist dabei unzuverlässig, denn man täuscht sich geschmacklich im Zuckergehalt oft außerordentlich. Ist der Zuckergehalt ein dem Wein nicht entsprechender, so sollte in jedem Falle versucht werden, durch Aufrühren der Hefe, Heizen oder Zugabe von Reinzuchthefer eine erneute Gärung zu bewerkstelligen.

Die Gesamtsäure, auch titrierbare genannt, in ‰ oder g/l angegeben, umfaßt die freien und die Hälfte der halbgebundenen Säuren. Im Most handelt es sich um die Wein-, Apfel- oder Gerbsäure sowie geringe Mengen an flüchtiger Säure: Essigsäure. Im Wein kommen hinzu die Bernstein- und die Milchsäure. Der Säuregehalt unserer Weine schwankt je nach Weinbaugesbiet, Jahrgang und Traubensorte.

Die flüchtige Säure (Essigsäure) entsteht durch die Tätigkeit der Essigbakterien bei unordentlichen Kelterverhältnissen (zu langes Stehenlassen des Traubenweines), beim Nicht-Spundvollhalten der Fässer, Unterlassen der Maischschwefelung im Herbst u. ä. Nach den Bestimmungen gelten Weißweine mit 0,9 bis 1,2 g/l Essigsäure und Rotweine mit 1,2 bis 1,6 g/l als stichverdächtig und werden beim Ueber-schreiten dieser Grenzwerte durch keine Maßnahmen mehr verkehrsfähig gemacht werden können. Noch höhere Werte lassen sich bereits mit dem Geruch und Geschmack feststellen.

Moskopf's Flaschenlager

sind des Winzer Stolz,
wer baut jetzt denn noch aus Eisen oder Holz

PETER MOSKOPF
NEUWIED · Tel. 3112

Die *Milchsäure* entsteht beim biologischen Säureabbau aus der Apfelsäure. Der Wert von 1 g/l läßt auf den Beginn des Säureabbaus schließen, der Wert von 3 g/l auf seinen Abschluß.

Eine besondere Bedeutung kommt der Milchsäure jedoch bei Umgärungen zu. Hierbei ist es in jedem Falle notwendig, sich von deren Gehalt zu überzeugen, da Weine mit höherer Milchsäure einen größeren Zuckerwasserzusatz benötigen, als solche mit niedrem Gehalt. Die Werte können dann jederzeit aus den üblichen Tabellen entnommen werden.

Die *Weinsäure* als charakteristische Säure soll dem Wein auf jeden Fall erhalten bleiben. So überzeuge man sich stets vor dem Entsäuern über ihren Gehalt. Dies trifft auch schon bei der Mostentsäuerung zu. Jenach Reife kann die Weinsäure 3—8 g/l betragen. Ein Teil von ihr fällt zwischen dem Ende der Gärung und dem 1. Abstich als Weinstein aus. Daher bei der Mostentsäuerung nicht zu voreilig, es sei denn, der Gehalt der Gesamtsäure liege über 12 Promille. Wir sehen also auch hier, welche wertvollen Hinweise die Analyse zu geben vermag.

Ein Sorgenkind in der Kellerwirtschaft ist immer noch die *schwellige Säure*. Was hierüber schon geschrieben wurde, füllt ganze Bücher. Trotzdem werden immer wieder die größten Fehler gemacht. Es ist bei diesem Thema unerlässlich, auf die Bestimmungen hinzuweisen und das Augenmerk auf die zugelassenen Höchstmengen zu richten. Bekanntlich sind dies 200 mg/l gesamte, und davon 50 mg/l freie SO_2 . Die chemische Analyse vermag auch hier helfend einzugreifen und uns den vorhandenen SO_2 -Gehalt zu vermitteln. Die Luft- und Augenprobe ist für die Schwefelung der Weine in keiner Weise allein zutreffend. Erwähnenswert, wenn auch nicht direkt zum Thema gehörig, ist immer

wieder: Weine nicht zu spät und mit übergroßen Mengen Schwefeln. Moste und Jungweine verarbeiten die SO_2 anders als fertig ausgebaut Weine.

Was das *Glyzerin* anbelangt, so genügt zu wissen, im Durchschnitt 10 Teile Glyzerin auf 100 Teile Alkohol anfallen, und zwar als Nebenprodukt bei der alkoholischen Gärung. Wie bei den meisten Bestandteilen unseres Weins ist der Glyzeringehalt abhängig von Jahrgang und Sorte. Das durchschnittliche Verhältnis von 10:100 kann schwanken und wird bei Spitzenweinen höher liegen. Für Weinchemiker ist das Glyzerin-Alkoholverhältnis von besonderem Interesse; denn wenn es sich sehr stark ändert, liegt meist eine Überstreckung vor.

Wenn wir zum Schluß die *Asche* und deren *Alkalität* betrachten wollen, so muß sich der Winzer erst einmal darüber klar werden, was überhaupt die Asche eines Weins ist. Wenn wir den Wein auf dem Wasserbad eindampfen, hinterbleibt der Extrakt. Dieser läßt beim Glühen die Mineralbestandteile als Asche zurück. Diese Bestandteile setzen sich zusammen aus Kali-, Kalk- und Magnesiumsalzen, Phosphorsäure sowie Salzen des Natriums, Eisens, Aluminiums, Mangans, die die Rebe aus dem Boden aufnimmt.

Der Aschengehalt unserer deutschen Weine beträgt meist ein Zehntel des zuckerfreien Extraktes. Das Weinsalz durchschnittlich 2—3 g/l. Auch am Gehalt der Asche eine Überstreckung jederzeit ersichtlich.

Durch das Veraschen werden die Salze der organischen Säuren in Karbonate und Oxyde übergeführt, woraus sich die Alkalität erklärt. Diese ist stark abhängig von Jahrgang und Traubensorte und schwankt für einen Liter Wein zwischen 10—15 ccm Normallauge.

Nibelungentreue um jeden Preis?

Das Hereinströmen ausländischer Weine in nennenswertem Umfange durch die Liberalisierung des Handels wurde vom deutschen Winzer mit einem weinenden Auge beobachtet. Die Aufklärungen seiner Standesvertretung, die an seine Vernunft appellierten, haben ihn dann aber zu der Einsicht gebracht, daß der deutsche Handel nicht nur einseitige Exportrechte in Anspruch nehmen kann, sondern auch Importpflichten übernehmen muß; auch wenn es galt, von einem Handelspartner Ueberschußprodukte wie z. B. Wein aufzunehmen. Daß die ausländischen Weine durch ihre klimatischen Begünstigungen billiger hergestellt und angeboten werden, hat ihm diese Einsicht und Treue zu seinen Standesvertretern nicht leichter gemacht. Da der deutsche Winzer seinerseits für den Fortbestand seines Weinbaues im Kampf gegen die Reblaus Unterlagsreben aus dem Ausland benötigt, nahm er nun mit Recht an, daß beim Import dieser Reben die gleichen liberalistischen Prinzipien zur Anwendung kommen. Er hielt das für selbstverständlich und überließ die Einfuhrverhandlungen beruhigt den Männern seines Vertrauens, in der Hoffnung, daß sie für ihn so billig und günstig wie möglich einkaufen würden.

Als die rheingauer Winzer vor kurzem von der Meldung der „Österreichischen Weinzeitung“ hörten, wonach Deutschland das gleiche Rebenmaterial in Italien um mehr als 60% teurer einkaufe als Österreich (derartige Nachrichten wandern schnell), wandten sie sich um Auskunft an ihre Weinzeitung.

Unsere Erkundigungen hatten ein so verblüffendes Ergebnis, daß wir uns in einer Glosse darauf beschränkten, diese Meldung wortwörtlich zu zitieren, einer Hoffnung Ausdruck gaben und die Meinung des Teils unserer Leser wiedergaben, die uns um Auskunft ersucht hatten. Mit dieser Form der Veröffentlichung hofften wir, auf die eine oder andere Weise in den Besitz einer überzeugenden Aufklärung zu gelangen, die unsere Leser wieder beruhigt hätte.

Die erste Stellungnahme zu der beunruhigenden Meldung erfolgte in der im Rheingau ebenfalls gelesenen Fachzeit-

schrift „Der Weinbau“ mit dem Beitrag „Durchaus Geschick mit Unterlagsreben“. Leider Gottes hat es dieser Artikel nicht vermocht, die Unruhe der rheingauer Winzer zu besänftigen. Denn er umgeht geradezu auffällig den Kernpunkt der Nachricht der „Österreichischen Weinzeitung“, nämlich die Behauptung, daß Österreich die italienischen Unterlagsreben um 60% billiger bezieht als Deutschland. Stattdessen befaßt er sich umso ausführlicher mit den Hintergründen dieser Meldung, mokiert sich über die Erfolge der österreichischen Landwirtschaftskammer, verdächtigt einen gewissen internationalen Rebenhändler, lobt die bisherigen Lieferanten unserer Unterlagsreben in den höchsten Tönen ohne deren Preise zu erwähnen —, beschwört die deutschen Winzer, nur ja nicht hinzuhören, und bricht schließlich die Klage aus: „Indem sie Mißtrauen säen, nehmen sie den deutschen Winzern das Vertrauen zu den Stellen, die darauf bedacht sind, ihnen nur das beste Rebenmaterial zu sichern“. Wenn hier wenigstens statt „das beste“ gestanden hätte: „das billigste und beste“, dann hätte man sich beruhigen können.

Völlig überflüssig endet der Artikel mit dem Satz: „Es ist dauerlich ist, daß die sonst so gut unterrichtete Rheingauer Weinzeitung der österreichischen Meldung nicht auf die Hintergründe kam“. Da dieser Schlußatz bei unseren Lesern offenbar den Eindruck erwecken sollte, wir seien dumm und leichtgläubig, töricht einer Tendenzlüge auf den Leim gekrochen, müssen wir an dieser Stelle unseren Lesern und dem „Weinbau“ versichern: Die sogenannten Hintergründe sind uns bekannt, interessieren uns aber nicht so sehr wie der Inhalt der Meldung. Im übrigen sind wir recht gut informiert. Leider sind aber diese Informationen sehr wenig geeignet, die rheingauer Winzer aufzufordern, sich zufrieden zu geben!

Weitere Zuschriften aus angesehenen rheingauer Weinbaukreisen, die wir in unserer nächsten Nummer wieder veröffentlichen beabsichtigen, werden uns Veranlassung geben, uns mit den Tatsachen zu beantworten, die uns bekannt sind.

D. Red.

April-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Infolge der vorgeschrittenen Vegetation sollte der Winterschnitt der Obstbäume, des Beerenobstes und der Spalierreben beendet sein. Dagegen kann die Frühjahrspflanzung von Obstbäumen, Spalierreben, Erdbeeren, Rosen und Ziergehölzen von Anfang bis Mitte des Monats noch durchgeführt werden. Wichtig ist dabei, daß jeder Baum und Strauch so tief gepflanzt wird, wie er in der Baumschule gestanden hat. Unter keinen Umständen darf die Veredlungsstelle in den Boden kommen. Das Anwachsen wird auch dadurch gesichert, daß man die frisch angeschnittene Wurzelkronen vor dem Pflanzen in einen Brei aus Lehm und Kuhfladen taucht. Nach dem Pflanzen sind die Bäume mit einer kräftigen Weide in Form einer 8 locker anzubinden, damit sich der Baum mit der Erde setzen kann. Der Wichtigkeit halber sei nochmals darauf hingewiesen, daß das Beeren- und Steinobst unmittelbar nach der Pflanzung kräftig zurückgeschnitten werden muß. Him- und Brombeeren sind an die vorhandenen Spaliere zu binden und dabei die Ruten möglichst gleichmäßig zu verteilen.

Vom Beginn der Vegetation ab ist der Bodenbearbeitung sowie dem Wässern der Obstkulturen größte Beachtung zu schenken. Zunächst ist der während des Herbstes und Winters tief gepflügte oder gegrabene Boden zwecks Erhaltung der Winterfeuchtigkeit mit Egge oder Kreil flach zu lockern. Wo die Tiefenbodenbearbeitung unterblieben ist, muß diese jetzt nachgeholt werden. Bei einzelnstehenden Bäumen und solchen auf Luzernefeldern, in Wiesen, auf Weiden und auf Drieschen sind Baumscheiben von der Größe des Kronendurchmessers zu graben, und besonders in trockenen Böden mit Mist abzudecken. Gründliches Wässern vor oder nach der Blüte zur Erhaltung des Fruchtansatzes ist sehr zu empfehlen. In Beerenobstanlagen ist der Boden jetzt flach zu lockern; bei einer Bearbeitung während der Blüte hat man bei Erdbeeren viele verkrüppelte Früchte zu erwarten.

Ist im Herbst die Düngung unterblieben oder nur mit Kali und Phosphorsäure ausgeführt worden, so kann auch jetzt noch mit Erfolg gedüngt werden. Bei großen, tragbaren Bäumen gebe man je Morgen oder $\frac{1}{4}$ ha 100 bis 150 kg schwefelsaures Ammoniak, 150 bis 200 kg Patentkali oder 100 bis 125 kg 40% Kali und 100 kg Superphosphat oder, wenn eine Volldüngung gewählt wird, 150 bis 200 kg Nitrophoska. Wurde im Herbst nur mit Thomasmehl und Kali gedüngt, muß jetzt zur Vervollständigung mit Stickstoff gedüngt werden; oder, wo nur mit Jauche gedüngt wurde, mit Superphosphat.

Nach dem Erscheinen der ersten Blätter, aber vor Entfaltung der Blüten, ist die Vorblütespritzung durchzuführen. Sie ist für das Kernobst die entscheidende Spritzung gegen Schorf (*Fusicladium*) und bei Zusatz von Insektengiften auch wirksam gegen alle vor der Blüte auftretenden Insekten wie: Apfelblütenstecher, Knospenwickler, Apfelblattsauger, Frostspanner, Blatt- und Schildläuse und Rote Spinne. Als Spritzbrühe sei empfohlen: 1% Kupferkalkbrühe, hergestellt aus normalen Kupferkalkpräparaten mit 17% Cu-Gehalt, oder 0,5% Kupferkalkbrühe aus verstärkten Kupferkalkpräparaten mit 45% Cu-Gehalt, z. B. Ob 21, Spieß 48, Cupromaag, Funguran neu u. a. Mit Zusatz von 1 bis 2% Spritzgesarol oder 0,2% Gesarol 50 oder 0,3% Gamma-Nexen oder 0,5 bis 1% Viton N und 0,1 bis 0,15% Reinnikotin oder 0,035% E 605 forte; letzteres nur bei warmer Witterung. Eine Vorblütespritzung beim Steinobst ist nur dann zu empfehlen, wenn keine Winterspritzung erfolgte, auch keine Klebgürtel angelegt wurden und die Bäume von der Roten Spinne stark befallen sind. Das Spritzen während der Blüte ist wegen Gefährdung der Bienen gesetzlich verboten. Wichtig ist für das Steinobst eine Spritzung in die abgehende Blüte, also eine Nachblütebehandlung, insbesondere für Mirabellen, Renekloten, Pflaumen und Zwetschen gegen Pflaumensägewespe, Blattläuse, Raupen und Rote Spinne. Als Spritzbrühe hat sich folgende bewährt: 1% Schwefelkalkbrühe mit Zusatz von 0,15% Gamma Nexen oder 0,3% Spritz-Nexit Neu oder 1% Viton N oder 0,035% E 605 forte oder 0,1% Quassiaextrakt „Merck“. Wegen Blättempfindlichkeit muß bei den Sorten: Frühe Fruchtbare, The Czar, Große grüne Reneklode und Anna Späth ohne Schwefelkalkbrühe gespritzt werden. Stachel- und Johannisbeeren sind nach der Blüte mit 1% Kupferkalkbrühe, hergestellt aus Kupfer-

kalkpulver Wacker, Spieß oder dergl. mit 17% Cu-Gehalt und Zusatz eines der vorgenannten Insektizide, ausgenommen Quassiaextrakt, gegen den Amerikanischen Stachelbeermehltau, die Blattfalkkrankheit der Johannisbeere und schädliche Insekten zu spritzen. Und Äpfel und Birnen gegen *Fusicladium* und Insektenschädlinge mit 1% Schwefelkalkbrühe oder aus 0,2% Netzschwefel hergestellter Schwefelkalkbrühe, mit Zusatz von 0,05% eines verstärkten Kupferkalkpulvers mit einem Zusatz der oben genannten ersten vier Insektengifte. Für Kirschbäume ist nur dann eine Nachblütespritzung zu empfehlen, wenn diese von Raupen stark befallen sind und die Früchte der Schattenmorellen im vorigen Jahr schorrig waren (*Fusicladium cerasi*): 1% Kupferkalkbrühe mit Zusatz eines der oben genannten Hexamittel oder E 605 forte.

Die wichtigste Vorbedingung für die Rentabilität jeder Obstpflanzung ist eine gute Befruchtung der Blüten. Diese ist aber nur dann zu erwarten, wenn geeignete Pollenspenden (Vatersorten) vorhanden sind. Das ist nicht immer der Fall, besonders bei Streupflanzungen, wenn Bäume einzeln stehen. Solche Bäume blühen alljährlich reich, tragen aber wenig oder gar nicht. Ist der Mangel an geeigneten Pollenspendern die Ursache, so läßt sich das durch folgenden kleinen Versuch leicht feststellen: Man stellt oder hängt in einem Eimer mit etwas Wasser einen Strauß blühender Zweige mehrerer Pollenspendersorten in den Baum. Trägt der Baum in diesem Jahre mehr als bisher, hat man das Rätsel gelöst. Man braucht dann nur einige Äste des Baumes mit einer oder zwei erprobten Pollenspendersorten umzupfropfen. Entscheidend für den Erfolg, auch des ganzen Umpfropfens, ist das Alter und der Gesundheitszustand der Bäume. Im allgemeinen können Hochstämme von Äpfeln und Birnen noch bis zum 30. bis 40. Jahre, von Kirschen bis zum 20. und von Zwetschen und Pflaumen bis zum 10. bis 15. Jahre umgepfropft werden. Auch für Zwergobstbäume, Spaliere, Buschbäume und Pyramiden, welche allerdings höchstens halb so alt sein dürfen, kann das Umpfropfen vorteilhaft sein. Der Monat April ist hierfür am günstigsten, sobald sich die Rinde glatt vom Holz lösen läßt. Zur Förderung des Umpfropfens stehen in diesem Jahre Beihilfen der Landwirtschaftskammer zur Verfügung. Wer davon Gebrauch machen will, wende sich an die zuständige Gartenbauberatungsstelle.

Im Gemüsegarten erfolgen die ersten Aussaaten: Schwarzwurzeln (4), Puff- oder dicke Bohnen (3), Pahl- oder Kneifelerbsen (3), Zwiebeln (5), Karotten (5), Möhren (5), Spinat (5), Schnittmangold (5), Lattich (6), Küchenkräuter (5) wie Pimpinelle, Kresse, Borasch, Dill, Thymian, Majoran und andere und Radies, letztere können in die Zwiebel- und Karotten- und Möhrenreihen dünn eingesät werden, ebenso Salat zur Anzucht von Pflanzen. Die eingeklammerte Zahl gibt die Reihen an für Beete von 1,20 m Breite. Zur Förderung der Keimfähigkeit empfiehlt es sich, alle Sämereien vor der Aussaat $\frac{1}{2}$ Stunde mit 0,1% Ceresanlösung (1 Gramm auf 1 l Wasser) zu beizen, und nachdem der Samen auf Papier getrocknet ist, dünn in flache Rillen zu säen. Eine Ausnahme machen Puffbohnen und Erbsen, welche in 5 cm tiefe Furchen gelegt werden und zwar erstere in Abständen von 8 bis 10 cm, letztere von 2 cm. Nach der Saat sind die Rillen zu schließen und der Boden anzudrücken, damit der Same Bodenschluß bekommt. Steckzwiebeln (5) sind in Abständen von 8 bis 10 cm flach zu stecken. Von Anfang bis Mitte des Monats kann die Aussaat von Markerbsen erfolgen. Es können für den Sommerbedarf auch Rote Rüben (4) gesät werden und Ende des Monats die ersten Buschbohnen (3). Auf einem sonnig gelegenen Beet oder einer Rabatte, welche wenigstens 2 Jahre nicht für die Anzucht von Gemüsepflanzen verwendet worden sind, können für die Gewinnung von Pflanzen folgende Aussaaten erfolgen: Anfang und Ende des Monats Salat (Sommersorten wie Attraktion, Wunder von Stuttgart, Brauner Troztkopf), Oberkohlraabi (Delikateß, weiß und blau), Mangold, Römischkohl (Schweizer Silber). Mitte des Monats: Spät-Weißkraut (Braunschweiger, Dauerweiß), Rotkraut (Dauerrot), Wirsing (Vertus, Grüner Dauer, Winterfürst), Blumenkohl (Delfter Markt, Dippes Erfolg), Rosenkohl (Fest und Viel) und Lauch (Carentan). Den ganzen Monat April können gepflanzt werden: Kopfsalat Maikönig, Früh-Wirsing, Weiß- und Rot-

kraut, Blumenkohl, Mangold, und ab Mitte des Monats Kohlrabi. Kräftige Pflanzen sind in den Gärtnereien vorrätig. Flach oder hoch müssen gepflanzt werden: Salat, Kohlrabi und Mangold. Tief bis an den Stielansatz des untersten Blattes alle Kohlarten. Eintauchen der Wurzeln in einen dünnen Brei aus Lehm und Kuhfladen sichert das Anwachsen und fördert das Wachstum. Auf Beete von 1,20 m Breite pflanzt man 5 Reihen Salat oder Kohlrabi, 4 Reihen Römischkohl oder 3 Reihen Kohl. Die Pflanzenentfernung in den Reihen soll betragen für Salat und Kohlrabi 25 cm, für Mangold 40 und für Kohl 50 cm. Salat und Oberkohlrabi können auch als Randpflanzung in 4 Reihen auf Gurkenbeete gepflanzt werden, was sehr vorteilhaft ist. Die mittlere Reihe bleibt frei für die Gurken; Aussaat Mitte Mai. Bei allen Aussaaten und Pflanzungen ist darauf zu achten, daß mit den Kulturen gewechselt wird, was zur Gesunderhaltung und Ertragssteigerung beiträgt. Anfang des Monats können auch die vorgekeimten Frühkartoffeln gelegt werden. Ebenso ist es Zeit für die Ausführung von Spargelneu-

anlagen; Reihenbreite 1,50 bis 1,80 m, Pflanzweite in Reihen 50 cm.

Sonstige Arbeiten: Spargelbeete sind auf Balken graben, wobei die unteren Teile der vorjährigen Stengel sammeln und zu verbrennen sind. Rhabarberbeete sind Jauche oder Volldünger zu düngen und aufzulockern, gleichen alle im Herbst ausgepflanzten Gemüse. Märzsaaten sind zu hacken und zu jäten. Bei Trockenheit ist gins zu gießen. Gegen Erdflöhe, Kohlfliege und Kohlhernzmade sind alle Kohlpflanzen öfters mit einem Staubmittel wie: Gamma Nexen, Nexit Neu oder Viton I bestäuben und gegen das Auftreten des Drahtwurmes Salatpflanzungen eines dieser Mittel beim Pflanzen des Salats in die Löcher zu streuen. In Mistbeeten können Kohlrabi, Blumenkohl und Gurken gepflanzt werden. In allen Arbeiten im Garten treibe man keine Überstürzung. Das Wichtigste ist, daß vor der Bestellung der Boden erwärmt hat, abgetrocknet und bearbeitungsfähig ist.

Dir. i. R. Schilling, Geisenheim

Bedeutung und Kosten der Gelbspritzmittel für den Qualitäts-Obstbau

(Aus Nr. 3/51 der Rheingauer Weinzeitung)

Wenn der Verfasser obigen Artikels sich auch auf Grund seiner persönlichen Erfahrungen mit „Selinon“ auf die Ausführung dieses einen Präparates beschränkt, so sind seine Ausführungen doch von so allgemeinem Interesse, daß sie hoffentlich von unseren Winzern aufmerksam gelesen worden sind. Neu war für mich, daß mit Gelbspritzmitteln eine fungizide, also pilzabtötende Wirkung erzielt werden soll. Ich glaube jedoch, daß man das nicht so herausstellen sollte, da die Wirkung nur eine sehr begrenzte sein kann. Ich werde auf dieses Problem noch näher eingehen, war es doch der Grund, daß ich überhaupt zu dem Artikel Stellung genommen habe.

Die gute Wirkung der Gelbspritzung gegen den Apfelblütenstecher hat überhaupt erst dazu geführt, die Winterspritzung immer mehr zum Beginn der Vegetationsperiode hinauszuschieben, bis als günstigster Termin kurz vor Knospenaufbruch die kombinierte Winter-Vorblütenspritzung festgestellt wurde. Man muß sich nur darüber klar sein, daß dieser günstigste, späte Termin nie für alle Mitglieder bei einer gemeinschaftlich durchgeführten Spritzung erzielt werden kann, da es sich ja nur um wenige Tage handelt. Man wird also bei genossenschaftlichem Einsatz immer bei der anschließenden Vorblütenspritzung mit einem vielseitigen Insektizid kombinieren, um auf diese Weise jede aufkommende Schädlingsplage — Blattläuse, Blattsauger, Apfelwanze, Frostspanner und Rote Spinne — im Keim zu ersticken.

Nun schreibt der Verfasser abschließend, daß er zugunsten einer dritten Nachblütenspritzung mit seiner kombinierten Winter-Vorblütenspritzung eine Vorblütenspritzung einsparen möchte. Ich halte das für nicht ganz richtig. Wir müssen uns folgendes überlegen:

Der Erstbefall mit Schorf erfolgt durch Sporen, die auf den herumliegenden verrottenden Blättern des Vorjahres überwintern. Die ansteigenden Temperaturen im Frühjahr bewirken die Reife dieser Sporen. Nun fällt meistens beginnende Sporenreife und Austrieb der Bäume zeitlich zusammen. Die Gefahr des Sporenbefalls besteht also vom ersten Austrieb an. Diese Primärinfektion ist entscheidend

für den Schorfbefall des ganzen Jahres. Denn, und das ist wesentlich, die sommerlichen Infektionen, welche durch eine andere Erscheinungsform des Pilzes, die sogenannten Konidien, hervorgerufen werden, können nur dort auftreten, wo der Pilz infolge unzureichender Spritzungen auf dem Laub hat Fuß fassen und sich ausbreiten können. Wenn es uns also gelänge, bis zum Ende dieses Sporenfluges einen dauernden Spritzbelag auf die Obstbäume zu legen, wäre der Kampf mit dem Schorf für das laufende Jahr geschafft.

Jeder Regen, der nach mehreren warmen Tagen nieht regnet, bewirkt einen erneuten Sporenflug, bis sämtlichen Wintersporen aus ihren Fruchtkörpern heraus sind. Das ist je nach der Gegend Ende Mai bis Juni. Allein aus diesem Grund ist vom Standpunkt der Schorfbekämpfung her eine Spritzung in die Blüte nur zu berechtigt, da in diesen Wochen das günstigste Wetter für die Schorfspritzung vorliegt. Natürlich — eine reine Fuklasin-, Nirit- oder Pomatenspritzung, ohne Zusatz eines der üblichen Insektizide, würde sofort eine Bienenkatastrophe hervorrufen würde. Wenn Herr Crass also eine Spritzung durch die Wahl des späten Zeitpunktes einspart, dann würde ich dafür eine weitere Vorblütenspritzung vornehmen, um einen Schorfbefall am Anfang an einzudämmen.

Den besseren Wuchs und die intensive Dunkelgrünfärbung des Laubes bei Anlagen, wo mit Gelbspritzmitteln gearbeitet wurde, kann ich nur bestätigen. Stellten sich doch schon in den ersten Jahren nach dem Krieg die gleiche Erscheinung bei Hafer fest. Kalkstickstoff zur Unkrautbekämpfung im Hafer war sehr schwierig zu besorgen und so stellten wir Versuche mit Gelbspritzmitteln insbesondere auch Selinon an. Neben ausgezeichneten Erfolgen bei der Unkrautbekämpfung selbst stellten sich gegenüber unbehandelten Feldern die intensivere Grünfärbung und stärkere Wuchsfreudigkeit fest. Da die Verwendung der Gelbspritzmittel zur Unkrautbekämpfung eine Notlösung war, wurden keine Untersuchungen über Ertragsunterschiede angestellt.

„Nettolin“ oder Klärschlamm im Weinbau

Mit großem Interesse habe ich die Ausführungen des Herrn Weinbauinspektors K. Stumm und des Herrn Dipl.-Landw. H. Ronge über Torf, Humusdünger, seinen Wert und seine Anwendungen gelesen, ebenso die Stellungnahme der Herstellerfirma des Humusvolldüngers „Nettolin“, Südchemie A. G.

Als Winzer möchte ich mich nun zu den Ausführungen äußern. Ich kenne Nettolin und seine Wirkung sehr genau,

denn ich habe damit gearbeitet, im Garten und Gemüsebau. Nach meiner Ansicht ist der Dünger nicht zu teuer, sondern zu kostspielig für den Weinbau bei den heutigen Werten zu preisen. Die Erfolge mit Nettolin sind im Wein-, Garten- und Obstbau ohne Zweifel hervorragend, nur können Winzer solche „Delikatessen“ nicht bezahlen. Nettolin ist kein Kopfdünger, sondern er wirkt schneller, während ein Stallmist erst zersetzen muß und daher später wirkt.

kann mir auch darunter etwas vorstellen, wenn die Firma behauptet, einen bakterienfreien Humusdünger in Nettolin herzustellen. Wollen wir Vergleiche ziehen mit Entschleimen des Weines, wilden Hefen und Reinhefen, dann kommen wir nach meiner Ansicht da hin, was es heißt, verseuchter Stallmist. Was sind das für Bakterien im Stallmist, die ihn weiß wie Salpeter werden lassen bei nicht genügender Durchfeuchtung? Ist auch diese Bakterienanreicherung unserer Böden vorteilhaft, Herr Ronge? Ich gehe sogar so weit, zu behaupten, daß mit dem Stallmist, insbesondere bei Pferdemit, derartige Mengen von schädlichen Bakterien in den Boden geschafft werden können, daß nicht allein der Mist vollständig wertlos wird, sondern auch die Pflanzen darunter leiden. Man sagt dann, der Mist ist verbrannt. Ist das nun ein chemischer Vorgang oder sind das schädliche Bakterien, die das veranlassen? Im Jahre 1949 habe ich einen Weinberg mit Stalldünger (Stroh) gedüngt (in Mist bin ich Selbsterzeuger); er war gut behandelt und von bester Qualität. Beim Wintergraben habe ich folgendes festgestellt: Der Dung lag noch so im Boden, wie er im Frühjahr hineinkam. Der Boden wurde immer nur flach bearbeitet. Nun kommt das, was strittig ist für mich: Der Boden war den ganzen Sommer über trocken, Wasser fehlte; infolgedessen konnten die guten Bodenbakterien nicht leben und arbeiten, dafür aber die schlechten. Diese fielen über den Mist her und fraßen ihn regelrecht auf. Zurück blieb eine grauweiße, gehaltlose, trockene Spreu; die Düngung hatte keinerlei Wirkung. Oder war der Vorgang der Zersetzung ein chemischer? Ein anderes Jungfeld hatte ich mit einem selbstbereiteten Humus-Volldünger (Torf) gedüngt. Dieser lag auch im Herbst noch im Boden, war aber nicht weiß und trocken, sondern dunkel und feucht. Wie erklärt man diesen Vorgang?

Nun zu dem von Herrn Ronge angeführten Klärschlammdünger. Ich selbst lehne für meine Person Klärbecken für den Weinbau aus hygienischen Gründen ab. Es führte zu weit, wollte ich ausführlicher darauf eingehen, bin aber eventuell dazu gern bereit. Kuhdung riecht, Klärbecken stinkt und der Weinstock ist ein sehr penibles Fräulein in dieser Hinsicht. Ein Wein mit einer Blume „Fleure de la closette“ ist nichts angenehmes, dann schon lieber einen Mistböckser. Dieser Tage hatte ich Gelegenheit, Humusdünger mit Klosettschlamm kennen zu lernen, der Name ist mir entfallen, aber den Gestank habe ich noch in der Nase. Zum Glück hat ihn der Winzer schön auseinander ausgestreut, sodaß er bei diesem Wetter in bezug auf die Blume (siehe oben) nicht mehr viel Schaden anrichten kann. Vor dem ersten Weltkrieg holten die Kappesbauern in der Umgebung von Mainz aus den großen Kasernen den Inhalt der Gruben in großen Fässern und fuhren sie auf die Gemüsfelder. Aus dem Topf roch man dann, wo das Gemüse herkam und hatte den typischen, oben angeführten Geruch und Geschmack, den ich am Wein nicht haben möchte. Was kann auch noch in dem Schlamm sein, der oft kilometerweit durch Wasser gejagt wird?! Ich für meine Person würde den hochpreisigen „Nettolin“-Dünger dem billigen Klärbeckendünger vorziehen. Es ist aber auch gar nicht so schwer, sich einen guten Humusdünger selbst herzustellen, der dann billig ist und von dem man genau weiß, was er enthält. Darüber Näheres in der nächsten Ausgabe. Hinzufügen möchte ich noch, daß Vorstehendes meine persönlichen Erfahrungen und Ansichten sind, denen sich nicht jeder anschließen braucht.

Hch. Kaiser, Winzer.

Hier spricht der Rheingauer Weinbauverein e. V.

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

Da der Rheingauer Weinbauverein E. V. gleichzeitig Kreisverband des Hessischen Bauernverbandes ist, wird er in Zukunft unter dieser Rubrik auch Mitteilungen landwirtschaftlichen Charakters veröffentlichen.

Entschädigungspflicht bei Unfällen von Kindern

Die Hessen-Nassauische Landwirtschl. Berufsgenossenschaft hat auf entsprechende Anfrage betr. Behandlung von Unfällen bei Kindern folgende Auskunft erteilt:

„In der Landwirtschaft werden bekanntlich Kinder im Rahmen ihrer Leistungsfähigkeit in großem Umfange bereits mit Betriebsarbeiten beschäftigt. Eine Begrenzung des Unfallversicherungsschutzes nach dem Lebensalter besteht nicht. Wenn also Jugendliche und Kinder tatsächlich eine betriebsfördernde Tätigkeit ausüben und dabei einen Unfall erleiden, besteht die Entschädigungspflicht der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft.“

Derartige betriebsfördernde Betätigungsmöglichkeiten bestehen in der Landwirtschaft ja in großem Umfange, z. B. Kartoffellesen, Beaufsichtigung der Zugtiere beim Vorrücken auf dem Felde während des Getreide-Aufladens (insbesondere Abwehr der Fliegen, damit die Tiere nicht unruhig werden.) Selbstverständlich ist Voraussetzung, daß im Einzelfall das betr. Kind tatsächlich eine solche Arbeit verrichtet hat. Zu beachten ist, daß nach der Rechtsprechung des Reichsversicherungsamtes bei Beschäftigung von Jugendlichen und Kindern damit gerechnet werden muß, daß die ihrem Alter eigene Neigung zum Spielen dann eine besondere Betriebsgefahr bedeutet, wenn es sich um Betriebseinrichtungen handelt, die zum Spiel reizen. Wenn das Kind ohne genügende Aufsicht infolge seiner Beschäftigung im Betriebe mit dessen gefahrbringender Einrichtung unmittelbar in Berührung kommt — wenn auch gegen den Willen des Unternehmers — so ist ein entschädigungspflichtiger Unfall anzuerkennen. Andererseits muß selbstverständlich das Kind wenigstens so alt sein, daß es seiner körperlichen und geistigen Entwicklung nach überhaupt eine sinnvolle betriebsfördernde Tätig-

keit verrichten kann. Die immer wieder in großer Zahl gemeldeten Unfälle von Kindern von 2, 3 und 4 Jahre müssen daher als Arbeitsunfall abgelehnt werden. Im Einzelfall müssen natürlich alle Umstände des betr. Einzelfalles berücksichtigt werden.

Im Weinbau dürfte der betriebsfördernde Einsatz von Kindern gegeben sein bei der Lese, darüber hinaus dürfte auch der Einsatz von hierzu physisch geeigneten Kindern bei gewissen Kellerarbeiten wie Flascheneinlegen, Flaschenschwenken, Verpacken, Verkorken, bei der Abfüllung usw. gegeben sein.

Umsatzsteuer-Richtsätze der nichtbuchführenden Landwirte

Die Oberfinanzdirektion Frankfurt/M., Besitz- und Verkehrssteuer-Abtlg., hat mit Schreiben vom 12. Januar 1951 — S 4232 — 4 — USt — den Finanzämtern folgende Umsatzsteuer-Richtsätze, gültig ab 1. 1. 1951, mitgeteilt:

„Gegenüber den Richtsätzen für 1950 ergibt sich eine durchschnittliche Erhöhung um 8%, der Bundesminister der Finanzen hat sich mit dieser Erhöhung der Richtsätze einverstanden erklärt.“

Die Sätze sind wiederum als Rahmengesetze aufgezogen mit einer Spanne von regelmäßig je DM 60,— nach oben und unten gegenüber DM 50,— für 1950. Die erweiterte Spanne wurde gewählt, um einen größeren Spielraum zu erzielen und um unter Vermeidung von unzweckmäßigen Auseinandersetzungen oder Ueberschneidungen in den Spalten „Groß aufgeteilter Mittelsatz“ eine zusammenhängende Folge von Richtsatzzahlen zu erreichen.

Der Wert des steuerfreien Eigenverbrauchs (§ 4 Ziffer 15, UStG) und der Wert der zur Beköstigung von landwirtschaftlichen Hilfskräften entnommenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse (§ 4, Ziffer 12, UStG), die für 1950 auf DM 360,— je Person neu festgesetzt worden sind, werden auch für 1951 beibehalten.

Die in dem UStDB festgelegte Grenze von DM 10 000,—, bei deren Ueberschreitung die Aufzeichnungspflicht eintritt (§ 15, Absatz 3, UStDB) und der steuerfreie Eigenverbrauch fortfällt (§ 4, Ziffer 15, UStG) bleibt unverändert.

Wegen der Angleichung der neuen Sätze an die Richtsätze in den Randgebieten anderer Oberfinanzdirektionen des Geltungsbereiches der Richtsätze und der Verwendung des Vordruckes Nr. 430 (Umsatzsteuer-Vorauszahlungen aus Landwirtschaft) wird auf die entsprechenden Ausführungen im Erlaß des Hess. Ministers der Finanzen vom 2. 3. 1950 — S 4232 — 3 II/St 5 verwiesen.

Die erste Zahlung nach den neuen Sätzen hat am 10. 4. 51 zu erfolgen.

Bessere Bewurzelung durch Wuchsstoffe

Der Gedanke, die Bewurzelung durch Wuchsstoffe anzuregen, ist nicht neu.

Im Weinbau hat der so plötzlich aus dem Leben geschiedene Dr. habil. H. Kordes, Neustadt/Weinstraße, seit vielen Jahren ausgedehnte Versuche mit Wuchsstoffen durchgeführt und mit einer eigenen Kombination beachtliche Resultate erzielt.

Die Versuche erstreckten sich nach zwei Richtungen:

1. Bei der Heranzucht von Pfropfreben sollte durch Eintauchen der Unterlage und des Edelreises in eine Wuchsstofflösung die Kallusbildung an der Veredlungsstelle beschleunigt werden. Interessant war hierbei ein Versuch 1950 mit einem neuen Hormonmittel, bei dem durch eine zu hohe Konzentration der Lösung eine so starke Kallus- und Wurzelbildung an der Veredlungsstelle eintrat, daß ein großer Teil der Edelreiser von ihrer Unterlage förmlich abgesprengt wurde. Trotz des negativen Ergebnisses wurde damit doch bewiesen, daß durch Wuchsstoffe eine außerordentlich gute Kallus- und Wurzelbildung erreicht werden kann.

2. Bei der Vermehrung von Stecklingen (Augenstecklingen bzw. Blindreben) sollte durch Behandlung mit Wuchsstoffen eine beschleunigte Wurzelbildung erreicht werden. Dies gelang z. T. auch tatsächlich.

Die flüssigen Hormon-Präparate waren insofern nicht als ideal anzusprechen, als je nach Stecklingsart und je nachdem um welches Mittel es sich handelte, Tauchzeiten von 2–24 Stunden notwendig waren. Es war deshalb sehr erfreulich, daß 1950 in Deutschland ein Hormon-Präparat in Puderform („Wurzelfix“) herausgebracht wurde. In der Gebrauchsanweisung heißt es: „Wurzelfix“, ein neuartiges Präparat zur kräftigen und raschen Bewurzelung von Stecklingen.

Bei der Reiveredlung wurde „Wurzelfix“ im Vorjahr von vielen amtlichen und privaten Stellen verwandt. Auch hier

ist die Anwendung sehr einfach: Wenn die veredelten Reben aus der Vortreibkiste heraus in den Topf, die Kartonage oder ins Freiland kommen, werden sie bis zu 2 cm tief in „Wurzelfix“-Pulver eingetaucht. Konzentrationsfehler sind dabei völlig ausgeschlossen. Besonderes Anfeuchten ist nicht erforderlich, weil die Reben etwas feucht aus der Kiste kommen.

Beim Einbringen ist es empfehlenswert, die jungen Reben nicht in die Pflanzerde einzudrücken, sondern entweder einem Setzholz zu arbeiten oder die Rebe erst in den Topf (bzw. die Kartonage) zu stellen und dann die Pflanzerde zu füllen.

Schon nach wenigen Tagen konnte ich bei Topf- und Kartonagereben eine kräftige Wurzelbildung feststellen. Weit die Reben eingeschult waren, war es nicht ganz leicht sich während des Sommers ein Urteil zu bilden, da sich infolge der äußerst günstigen Witterungsbedingungen des Jahres 1950 auch die unbehandelten Reben gut entwickeln konnten. Jetzt aber, nach dem Ausschulen, stellt man deutlich ein kräftigeres Wurzelwerk der behandelten Reben fest.

Gerade bei Propfreben sehe ich die besondere Bedeutung des „Wurzelfixes“ darin, daß durch die beschleunigte Wurzelbildung den bereits vorhandenen grünen Blättchen der Triebe über das Wurzelwerk Nahrung zugeführt wird.

Besonders neugierig war ich auf die Versuche mit Blindreben. Hier lagen die Verhältnisse ebenfalls so, daß während des Sommers am äußeren Wachstum keine wesentlichen Unterschiede festzustellen waren. Umso sichtbar war der Erfolg nach dem Ausschulen. Auf den Abbildungen ist deutlich zu erkennen, daß die behandelten Reben — Portugieser — ein kräftigeres Wurzelwerk und stärkere Triebe zeigen als die unbehandelten. Besonders interessant ist, daß die Triebe der behandelten Reben kurzknötiger sind als die unbehandelten. (Abb.)

Zusammenfassend möchte ich sagen: Auf Grund der vielfährigen Versuche in fast allen Weinbaugebieten kann die Mitverwendung von „Wurzelfix“ bei der Vermehrung von Augenstecklingen und bei der Heranzucht von Pfropfreben jedem Winzer und Rebenzüchter empfohlen werden.

Soweit noch Blindreben eingeschult oder zur Neuanlage verwendet werden, ist eine vorherige Behandlung mit „Wurzelfix“ ratsam. Es begünstigt in allen Fällen eine kräftige Wurzelbildung. Damit schaffen wir ein gutes Fundament für den zukünftigen Rebstock.

Die geringen Kosten werden bei weitem durch kräftigeres Pflanzmaterial und wesentlich bessere Anwachsprozente wettgewogen.

Weinprobe in Lorch

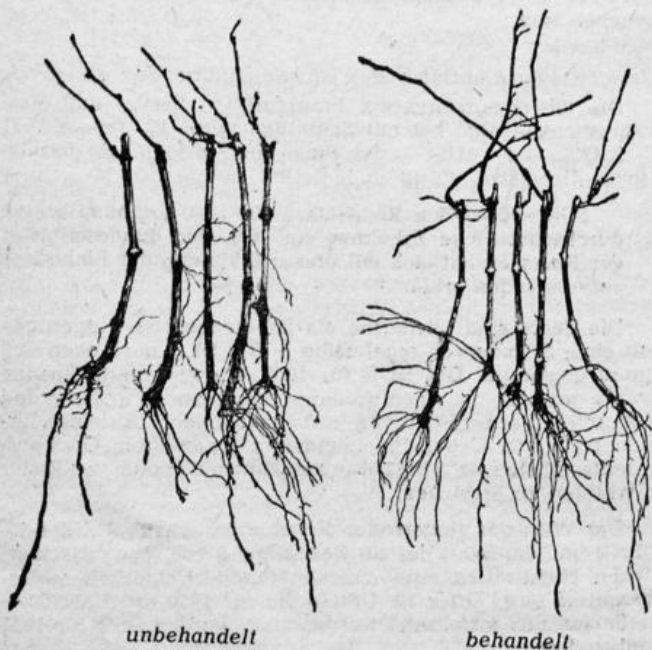
Die Ortsgruppe Lorch des Rheingauer Weinbauvereins veranstaltete am Montag, dem 12. März, 18 Uhr, im Hotel „Zur Krone“ eine Lehrprobe 1950er Weine.

Herr Weinbauoberlehrer Troost, Geisenheim, hatte sich in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt und die Besprechung der Weine übernommen. Es wurden etwa 20 Proben gereicht, die alle mit Angaben über Traubensorte, Mostgewicht, Säure, Schwefelung und sonstige Merkmale versehen waren.

In anschaulicher Form verstand es Herr Troost, die Weine zu charakterisieren, vorhandene Behandlungsfehler zu klären und vor allem Hinweise zur weiteren Behandlung der Weine zu geben.

Von einer qualitätsmäßigen Reihenfolge war Abstand genommen worden und man hatte so, dem Charakter der Proben entsprechend, Gelegenheiten, Weine kennenzulernen, nach modernen Gesichtspunkten behandelt waren, neben Weinen nach althergebrachten und erprobten Regeln der Kellerwirtschaft.

Von der berüchtigten Säure der 1950er Weine merkte man den Lorchern Weinen nichts an. Im Gegenteil, die Angaben über Mostgewicht und Säure zeigten auch in der Probe ein harmonisches Verhältnis. Und mancher Silvaner präsentierte sich nach 2 Abständen in blumiger Frische mit pikanter Restsüße zur Abfüllung durchaus geeignet. In der Probe tauchten die bekannten Lorch-Lagen auf „Bodental, Pfaffenwies, Krone, Kapelle, Schloßberg“ usw. Rieslingweine mit 90–100° Oe und 7,5–10°/100 Säure waren keine Seltenheit.



Der Säureabbau war teilweise schon in vollendeter Form vorhanden.

Herr Troost war von der Fülle und der kellertechnischen Behandlung der Weinprobe durchaus befriedigt. Lorch kann mit der Qualität seines 1950er zufrieden sein.

In der von dem Obmann der Ortsgruppe, Herrn *Troitzsch*, geleiteten Aussprache, an der sich alle Teilnehmer rege beteiligten, standen auch Weinbauliche Fragen zur Diskussion. Es seien genannt: den Hanglagen angepaßte weite Pflanzungen, späte Lese, schnelles Keltern als unabdingbare Voraussetzung; sodann: gepflegte Fässer, saubere Keller, angemessene Schwefelung, sorgfältiges Vollhalten der Fässer usw. usw.

Die Beispiele zeigten im Vergleich Zunahmen von etlichen Grad Oechsle und geringe Säure je nach Lesetermin und gaben manchem Teilnehmer Anlaß zum Nachdenken über Weinbauliche Praxis.

Die Probe zeigte den fortschrittlichen und Neuem gegenüber aufgeschlossenen Geist der Teilnehmer, die ihre Weine ohne gefährliche Experimente, dem heutigen Geschmack entsprechend, ihren Abnehmern anbieten können.

Nach dem Schluß der Veranstaltung wurde der Wunsch nach einer weiteren derartigen Probe laut, dem auch im Laufe des Sommers stattgegeben werden soll.

Die Vermittlungsprovision für die Weinkommissionäre

In der Frage der Vermittlungsprovision für die Weinkommissionäre ist es nach monatelangen Verhandlungen zwischen den Spitzenverbänden von Weinbau, Weinhandel und Weinkommissionären sowohl bezüglich der Zahlung als auch der Höhe der Vermittlungsprovision zu einer Einigung gekommen.

In einer letzten Sitzung der Spitzenverbände unter Vorsitz von Staatsminister *Stübinger*, die am 20. Februar 1951 in Mainz stattgefunden hat, war folgendes beschlossen worden:

„Die Höhe der an die Weinkommissionäre zu zahlenden Provisionsgebühren beträgt mindestens 4%, höchstens 5%. Die Zahlung der Provision erfolgt nach gebietlichen Vereinbarungen der Organisationen des Weinbaues, des Raiffeisenverbandes, des Weinhandels und der Weinkommissionäre.“

Auf Grund des obigen Beschlusses fand am 22. März 51 im Hotel Schwan in Oestrich/Rhg. unter Leitung des Vorsitzenden der Rheingauer Weinhändler-Vereinigung e. V. eine Sitzung statt, an der die berufsständischen Organe von Weinbau, Weinhandel und Weinkommissionären des Rheingaus durch ihre Vorsitzenden und stellv. Vorsitzenden teilnahmen.

Nach langer und eingehender Debatte ist es zu folgender Vereinbarung gekommen, die für das Weinbaugebiet des Rheingaus, des Main-Taunus-Kreises und der Bergstraße Gültigkeit hat:

Vereinbarung:

„Im Rheingau beträgt die Provisionsgebühr grundsätzlich 4%, wovon der Weinhandel 2% übernimmt

Bei Versteigerungen vergütet der Versteigerer ein weiteres % an den Kommissionär zur Abgeltung erhöhter Unkosten.

Bei Freihandverkäufen von kleineren Mengen soll der Winzer dem Kommissionär ebenfalls zusätzlich 1% vergüten.“

Rheingauer Weinhändler-Vereinigung e. V.
gez. *Heinrich Glück*

Hess. Weinhändler-Verband e. V., Frankfurt a. M.
gez. *Ed. Wagner*

Rheingauer Weinbauverein e. V.
gez. *Graf Matuschka-Greifenclaus*

Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V.
gez. *Chr. Labonte*

Vereinigung Rheingauer Weinkommissionäre e. V.
gez. *Josef Sieben*

Oestrich/Rhg., den 22. März 1951

HaHa.

Rheingauer Winzergenossenschaften in Rheinhessen

Unter Beteiligung von ca. 25 Mitgliedern Rheingauer Winzergenossenschaften führte die Kreisstelle Wiesbaden des Ländlichen Genossenschaftsverbandes eine Besichtigungsfahrt in das Weinbaugebiet Rheinhessen durch.

Zweck dieser persönlichen Fühlungnahme zwischen den Mitgliedern der beiden benachbarten Weinbaugebiete war der Austausch von Erfahrungen auf dem Gebiet des Ausbaues und des Absatzes von Weinen.

In der Hauptkellerei Rhein Hessischer Winzergenossenschaften in Mainz schilderte Vorsitzender *Göltz* das Werden und den Ausbau dieser Genossenschaft, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Weine der ihr angeschlossenen Winzergenossenschaften bestmöglichst zu verwerten. Über den Geschäftsablauf im einzelnen berichtete Geschäftsführer *Franz*.

Eine Probe von 9 Weinen verschiedener Rhein Hessischer Winzergenossenschaften machte die Teilnehmer an der Besichtigungsfahrt mit dem einwandfreien Erzeugnis dieser Genossenschaften bekannt.

Bei der Winzergenossenschaft in *Nieder-Ingelheim* interessierte vor allen Dingen die Einlagerungsmöglichkeiten in größeren Behältern bis zu 30 000 Liter Inhalt.

Verschiedene Mitglieder der Verwaltungsorgane gaben einen Einblick in die Absatzmethoden der Genossenschaft, während Kellermeister *Edling* die technischen Einrichtungen erläuterte und die Führung durch den Keller übernommen hatte.

Bei der Winzergenossenschaft *Gau Algesheim* berichtete Vorsitzender *Hang* über den stufenweisen Ausbau der Genossenschaft zu ihrer heutigen Größe und Bedeutung. Von besonderem Interesse waren hier die Annahme- und Abladevorrichtungen, die zweckentsprechend angeordnet sind und eine schnelle Bewältigung der zur Verarbeitung herangebrachten Traubenmengen gewährleisten.

Im Keller dieser Genossenschaft beeindruckten die Besucher die neuen 7000-Ltr.-Tanks. Es ist der Genossenschaft gelungen, auf einem Raum, wo früher in Holzfässern etwa 35 000 Ltr. lagerten, jetzt eine Menge von ca. 84 000 Ltr. unterzubringen. Nach dieser Besichtigung der Drucktanks von je 15 000 Ltr. Inhalt, in welchen alkoholfreier Traubensaft hergestellt wird, wurden abschließend die Abfüll- und Verpackungsräume besichtigt, die auch teilweise zum Vortreiben der Reben Verwendung finden.

Bei verschiedenen Proben aus verschiedenen Jahrgängen wurde das Gesehene noch lebhaft diskutiert und alle Teilnehmer nahmen von dieser Studienfahrt die Gewißheit mit nach Hause, bei fortschrittlichen Genossenschaften wirklich gute Beispiele genossenschaftlicher Arbeit gesehen und kennengelernt zu haben.

Besonders wertvoll war die Teilnahme von Herrn *Dir. Buxbaum* vom Weinbauamt Eltville. Ihm und den gastgebenden Genossenschaften sprach Kreisstellenleiter *Weber* vom Ländlichen Genossenschaftsverband den Dank der Teilnehmer aus.

—r.

Zur Lage im Rheingau

Lorch, Ende März

Rege Tätigkeit herrscht jetzt in der Lorcher Gemarkung. Es wird gerodet, gedüngt, geschnitten und jeder Winzer ist bemüht, alle durch den nassen Herbst versäumte Arbeiten nachzuholen. Eingestürzte Mauern sind neu zu errichten. Wenn auch die Witterung noch manchen Strich durch das Arbeitsprogramm macht, ist ein reger Fortgang der Arbeiten zu beobachten.

Vor allem der Mauerbau in den Umlegungsarbeiten neigt sich für das alte Wirtschaftsjahr dem Ende entgegen. Auch hier können wir trotz mancher Behinderung durch die Witterung mit dem Erreichten zufrieden sein. Die Wege haben überdurchschnittlich gelitten und bedürfen jetzt wieder der Ausbesserung.

Das Weingeschäft ist still, die Preise zeigen im Augenblick eine rückläufige Tendenz. Trotz alledem besteht Dank der allgemeinen guten Qualität der 1950er Weine Hoffnung auf regere Kauftätigkeit für die Zukunft, denn milde süßige Weine werden immer gesucht. So werden im Laufe des späten Frühjahrs auch die Straußwirtschaften zu ihrem Recht kommen, um dem Winzer den rentablen Absatz zu sichern.

In der Schädlingbekämpfung geht es jetzt der Kräuselkrankheit durch Pinselung und Spritzung mit geeigneten Mitteln zu Leibe, vor allem in den Junganlagen.

Die 1950er Weine bauen sich vorteilhaft aus, was in-
läßlich der Probe in der Ortsgruppe des Rheingauer Wein-
bauvereins deutlich zu Tage trat. O. Fr.

Geisenheim Ende März

Die schlechten Wetterverhältnisse in der zweiten Hälfte dieses Monats haben das Fortschreiten der Weinbergsarbeiten sehr beeinträchtigt. Der Rebschnitt machte bei den kalten und nassen Tagen wenig Freude und geht jetzt seinem Ende entgegen. Allenthalben wurde in höheren Lagen, bei warmen Nachmittagen, ein starkes Bluten der Rebstöcke festgestellt. Besonders erschwert oder gänzlich unmöglich waren die Bodenbearbeitungen. Es ist jedoch langsam an der Zeit, mit diesen zu beginnen, ebenso mit den Saisonarbeiten, wie Drähte spannen, Stickle nachschlagen und gerten.

In den Junganlagen ist es ratsam, diese freizulegen und von den Edelreiszurzen zu befreien. Mit der Spritzung gegen die Milbenkräuselkrankheit der im letzten Jahre befallenen Weinberge, insbesondere der zweijährigen Junganlagen, sollte begonnen werden. Zur Anwendung gelangen die bekannten Gelspritzmittel, E 605, sowie emulgiertes Karbolium in den üblichen Konzentrationen. Auch die Winterei-Bekämpfung in den Amerikaneranlagen ist jetzt durchzuführen.

In den Kellern wird zur Zeit noch der zweite Abstich vorgenommen. Teilweise empfiehlt sich noch eine Entsäuerung um 1—1½ pro Mille, jedoch nur nach vorheriger Feststellung der Weinsäure. Das Weingeschäft ist ruhig. Man wartet im allgemeinen auf die Ergebnisse der Frühjahrsvorsteigerung. R. J.

Aus dem mittelhessischen Weinbaugebiet

Erste Weinprobe im eigenen Heim

Die Winzergenossenschaft St. Oswald, Manubach, die im Jahre 1936 gegründet wurde und damit eine der jüngsten des hiesigen Gebietes ist, besteht aus 22 Mitgliedern mit einem Weinbergsareal von rund 9 ha. Diese verhältnismäßig kleine Schar tatkräftiger Frauen und Männer hat im vergangenen Jahre bewiesen, daß Einigkeit wirklich stark macht und hat aus eigener Initiative heraus ein Gemeinschaftshaus geschaffen, welches die Bezeichnung „Schmuckkästchen“ verdient. Die beiden geräumigen Keller mit einem Fassungsvermögen von 45 Fudern, der große Kellerraum und nicht zuletzt der wohl und sehr gemütlich eingerichtete Ausschankraum zeugen von guter solider Wertarbeit, die eine reichlich überlegte gründliche Vorplanung des Ganzen erkennen läßt. Die Genossenschaftler haben mit dieser Anlage nicht nur sich, sondern auch ihren Nachkommen ein Wertobjekt geschaffen, welches sich nur fruchtbringend auf die Weiterentwicklung der Winzergenossenschaft St. Oswald auswirken kann.

Am vergangenen Freitag hatten sie nun als letzte Genossenschaft des „Tälchens“ Herrn Weinbaudirektor Weller sowie die Vorstände der Nachbargenossenschaften in ihr neues Heim eingeladen, um ihre letztjährigen Erzeugnisse einem fachmännischen Kreis zur Begutachtung vorzustellen. Auch hier, wie vor 8 Tagen in Oberdiebach, zeigte es sich, daß eine gutgeleitete Kellerrwirtschaft ihre Früchte getragen hatte. Liebliche, stoffreiche, reife, rassige, saftige, harmonische und auch kernige Weine wurden probiert. Weinbaudirektor Weller betonte anfangs in seiner Ansprache, daß er kein Blatt vor den Mund nehmen würde, wenn es etwas zu bemängeln gäbe. Später freute er sich dann, feststellen zu können, daß keine Typenweine erzeugt wurden. Das Gesamtbild der Probe war sehr gut und es waren edle und vornehme Weine mit viel Körper dabei, von denen der Konsument allerdings nicht viel vertragen können. Jedoch muß man ja auch Konsumweine haben. Im Keller kommt es auf den Geschmack des Käufers und seine Neigung an, einmal nach der modernen Richtung (liebliche süßige Weine) oder nach der andern Seite mit stahligen, kernigen Weinen für den zünftigen Schoppenstecher. Leider hat uns jedoch die Wein-Preisgestaltung sehr enttäuscht, und der Markt steht seit 6 bis 8 Wochen vollkommen still. Man merkt eben allent-

halb, daß das Geld immer rarer wird. Dr. Weller schloß mit den Worten: „Sie können stolz auf ihr nettes Gemeinschaftshaus sein, aber ebenso stolz auf den Inhalt der Kellern. In diesem Jahre wäre das Projekt vielleicht größere Schwierigkeiten gesteuert. Arbeiten sie in diesem Sinne so weiter und halten sie zusammen wie bisher, dann wird sich in einigen Jahren zeigen, welchen Segen es für die Genossenschaft bedeutet, daß Sie den Entschluß rechtzeitig gefaßt haben.“

Ein allgemeiner Gedankenaustausch zwischen den einzelnen Genossenschaften, wobei der sinnvolle Spruch an der Wand:

*„Bist du in diesem Raume hier,
So laß die Sorgen weit von dir.
Trink unsern Manubacher nur,
Dies ist 'ne Wohlergehungskur.
Das Leben ist für alle schwer,
Dum trinke stets den Becher leer.“*

treu beherzigt wurde, beendete den wohl gelungenen Abend. F. W.

Der Winzer-Verein 1898 Oberdiebach als Vorbild

Der Winzer-Verein 1898 Oberdiebach, einer der ältesten des mittelhessischen Weinbaugebietes, hatte Herrn Weinbaudirektor Weller, Herrn Bankdirektor Schaaß sowie die Vorstände der benachbarten Winzer-Vereine zu seiner traditionellen Jungweinprobe eingeladen. Der Alterspräsident des Vereins, Herr Wilhelm Straßburger, der an diesem Tage seinen 76. Geburtstag feierte und sich durch seine witzige Art einer großen Beliebtheit erfreut, begrüßte die Gäste und bat Herrn Weinbaudirektor Weller, die Leitung der fachmännischen Probe zu übernehmen.

Es waren 25 Weißweine und 1 Rotwein des Jahres 1950 zur Probe angestellt. Die Zwischenbemerkungen der Fachleute bei den einzelnen Nummern, wie „zukunftsreich“, „edel“, „sehr reif“, „in der Entwicklung weit voraus“, „schöne fruchtige Säure“ ließen erkennen, welchen Beifall die 50er Oberdiebacher Jungweine fanden.

Dir. Weller urteilte dann wie folgt: „Durch die Probe haben wir hier Weine probiert, die sehr ansprechend harmonisch, elegant, von großer Fülle, saftig und fruchtig sind und von denen wahrscheinlich ein großer Teil in 49ern die Hand reichen kann. Aber wir müssen erst die weitere Entwicklung abwarten und werden in einigen Monaten sehen, ob sich unsere Vermutung bestätigt hat. Es war jedenfalls eine angenehme Überraschung, daß hier keine Typenweine erzeugt werden, wie dies leider bei vielen anderen Winzergenossenschaften der Fall ist. Die Kellerrwirtschaft Ihres Vereins ist direkt als vorbildlich zu betrachten. Sie hat allen Geschmäckern, auch denen der Konsumenten außerhalb des Weinbaugebietes, welche edlen zarten lieblichen Wein (mit kleinen Schwänzchen) bevorzugen, Rechnung getragen. Aber genau so mustergültig ist die Kellerrwirtschaft ist auch die Verwaltung (Geschäftsführung), die bei Herrn Klumb in den allerbesten Händen liegt. Die große Harmonie in Ihrem Verein beweist, Herr Klumb ein großes Verständnis für alle auftretenden Schwierigkeiten zeigt. Die Verwaltung wacht darüber, daß kellertechnisch das Bestmögliche herausgeholt wird. Ich spreche hier den Wunsch aus, daß im nächsten Jahre Ihrer traditionellen Probe auch Mitglieder von anderen Winzergenossenschaften eingeladen werden, bei denen noch manches im argen liegt, um Ihnen einmal einen mustergültigen Betrieb kennen zu lassen. Wir haben im Gebiet 20 Winzergenossenschaften, und es würden wir heute ohne diese Einrichtungen machen, es gibt Klippen zu umschiffen, welche nur in Genossenschaftsarbeit bewältigt werden können. Es muß allerdings heute schon überlegt werden, was zu tun ist, wenn der Keller (Faßraum) nicht mehr ausreicht für den anfallenden Most. Es ist Ihre Aufgabe, zu untersuchen, ob nicht ein Überschuß an Lesegut durch Drucktanks aufgenommen werden kann. Dadurch könnte einmal die gesamte Ernte gefangen werden, und zum andern ist die Möglichkeit gegeben, durch gezielte Gärung der heutigen Geschmacksrichtung vollauf Rechnung zu tragen, wodurch wiederum bessere Preise erzielt werden können. Es muß da vorwiegend und vorbeugend gearbeitet werden, um gegen Gefähr-

die uns im deutschen Weinbau noch bevorstehen, gewappnet zu sein."

Nachdem Herr Bankdirektor Schaaß noch einen kurzen Einblick in die allgemeine Wirtschaftslage (Einfuhrstop und Krediteinschränkung) gegeben hatte, stellte die Verwaltung nochmals ihren Vorsprung anderen Genossenschaften gegenüber unter Beweis, indem sie noch einige Flaschen von dem zurückgehaltenen Bestand älterer Jahrgänge präsentierte. Nach einer kurzen allgemeinen Aussprache nahmen die einzelnen Genossenschaftler, um einige Erfahrungen reicher geworden, Abschied.

F. W.

Das Weinsiegel erobert den Mittelrhein

Wie berichtet, trat die Kommission für das Deutsche Weinsiegel im Weinbaugebiet Mittelrhein einschließlich Siebengebirge am 21. 3. 51 zu ihrer 4. Sitzung zusammen.

Hierbei wurden weitere 23 Betriebe: Heinr. August Lieschied, Steeg; Braubacher Winzer-Verein, Braubach; Anton Hohn I, Leutesdorf; Georg Schneider, Leubsdorf/Rh.; Richard Waldorf, Rheinbrohl; Helmut Loosen, Leutesdorf; Gebrüder Hugemann, Leutesdorf; Weingut Heß, Unkel; Gräfl. v. Westerholt'sche Gutsverwaltung Schloß Arenfels, Bad Hönningen/Rh.; Gebr. Paulus, Rhens; Julius Henrich, Oebwesel; Gottfried Euskirchen, Unkel/Rh.; Gustav Wilhelm Lieschied, Steeg; Albert Auler, Manubach; Karl Lieschied, Steeg Nr. 57; Franz Emmel, Boppard; Peter Göhlen, Ehrenbreitstein; Winzergenossenschaft e. G. m. u. H., Boppard; Weinhaus Ries, Boppard; Weingut Ferdinand Fendel, Niederheimbach; Weingut Toni Maser, Boppard; Hotel Herbrecht, Bacharach; Weingut Bellevue-Rheinhotel, Boppard, zur Bewerbung um das Deutsche Weinsiegel zugelassen.

Bei den Anträgen auf Verleihung des Deutschen Weinsiegels hatten die Kommissionsmitglieder neben den bereits prämierten Weinen noch über 35 weitere zur Probe angestellte Weine die Entscheidung der Würdigkeit zu fällen. Es konnte dabei, mit einer Ausnahme, allen Anträgen stattgegeben und damit weiteren 40 000 Flaschen gutgepflegten mittelrheinischen Weinen das Gütezeichen verliehen werden. Den sich immer mehr häufenden Fragestellern, wann der 950er an die Reihe käme, sei mitgeteilt, daß bei der nächsten Sitzung aller Wahrscheinlichkeit nach auch der 1950er Jahrgang erstmalig zugelassen wird. Näheres wird zur gegebenen Zeit durch die Tagespresse bekanntgegeben. W.

Kaub, Ende März

Der Rebschnitt ist überall im Gang. Die Holzreife ist gut, lediglich beim Silvaner sind hier und da Mängel festzustellen. Die anfallenden Blindreben der anerkannten Bestände sind nicht alle abzusetzen, da einmal nicht viel neu gerodet wurde, und zweitens die Betriebe doch nach Möglichkeit zu yeredelten Reben greifen.

Vermehrt wurde in diesem Jahre in den hohen Weinbergs-lagen, deren Bewirtschaftung infolge der hohen Bebauungskosten unrentabel wird, die Anpflanzung von Süß- und Sauerkirschen vorgenommen. Maßgebend ist hier die Gewinnung guter Sämlingsunterlagen. Die Ansicht, daß nur die hellrindigen Vogelkirschenstämme am geeignetsten sind, trifft nicht zu. Die dunkle Rindenfarbe kann nicht als Merkmal für schlechte Eigenschaften der Vogelkirschenstämme angesehen werden. Als Unterlage für die Sauer-serer Gemarkung keine große Mühe macht.

Die Nachfrage nach 49er Weinen ist groß, leider ist dieser Jahrgang so gut wie ausverkauft. 50er wurde weiterhin zu 720,— DM die 600 Liter verkauft. Die amtliche Kellerkontrolle nahm in einigen Betrieben Prüfungen vor. Ba.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Rauenthal

Anfang März dieses Jahres konnte der Winzer Nikolaus Wagner als letzter Vertreter seines Jahrganges seinen 80. Geburtstag feiern. Fast 40 Jahre lang gehörte er der reichhaltigen des Staatsweingutes Rauenthal an. Mit Erreichung seines 65. Lebensjahres schied er aus dem Dienst widmen. Trotz des hohen Alters ist er auch heute noch in seinem Wingert tätig, und man merkt ihm das hohe Alter

keineswegs an. Möge er sich noch eines langen sonnigen Lebensabends erfreuen!

St.

Rauenthal. — Am 1. April dieses Jahres stand der jetzige Wirtschaftsassistent Josef Schell aus Rauenthal 40 Jahre im Dienste des Staatsweingutes. Seit seiner Schulentlassung ist er hier tätig und hat im Verlauf der 40 Jahre von der Pike auf den Weinbau kennengelernt. 1919 wollte er wegen eines im Krieg zugezogenen Leidens umsatteln und Schneider werden. Auf Grund seines praktischen Wissens und Könnens veranlaßte der Leiter des Gutes ihn zum Besuch der Lehranstalt für Weinbau in Geisenheim. Von dort kehrte er wieder zum Betrieb zurück. Bei den Auf- und Umbauarbeiten des Domänengutes war er ein gewissenhafter Mitarbeiter. Er ist der dritte aus der Familie, die das 40-jährige Berufsjubiläum innerhalb einer Frist von 10 Jahren bei der Domäne feiern konnte. Glückauf für das 50-jährige! St.

Erbach. — Sein 30-jähriges Berufsjubiläum konnte dieser Tage der Verwalter Valentin Leber im Tillmann'schen Weingut feiern. Mit seinen 53 Jahren kann er seine verantwortungsvolle und fachkundige Tätigkeit noch lange Jahre dem Erbacher Weinbau zum Segen gedeihen lassen.

Der fröhliche Steuermann —

Saubere Fässer — gute Weine

Kleine Betrachtung über unseren heutigen Anzeigenteil

Der „fröhliche Steuermann“ vom Neumagener Weinschiff schmunzelt nicht nur vom Titelbild unseres jetzt erscheinenden Büchleins „Weinprobe — Weinansprache“, weil er im Faß einen vorzüglichen Tropfen vermutet, sondern auch, weil er sein Ohr an ein sauberes Faß legt und weiß, daß dieser Wein keinerlei Geschmacksbeeinträchtigungen aufweist. Denn selbst die beste Entschleimung von Qualitätsweinen mit den besonders leistungsfähigen *Westfalia-Separatoren* der gleichnamigen Firma in Oelde/Westfalen ist vergebende Liebesmühe, wenn der Most in unsaubere Fässer gelangt. Nicht einmal der „Mann im weißen Kittel“, wie z. B. vom *Weinchemischen Labor Hans Heck* in Geisenheim, kann mehr helfen, wenn er bei der Untersuchung des Weines einen Geschmack nach Faßschimmel feststellt. Er kann dann nur noch raten, beim nächsten Mal die Fässer mit einem Schimmelschutzmittel zu behandeln. Ein solches Mittel ist z. B. „Decrol“ der Firma *Turul GmbH., Karlsruhe*. Bei allen Präparaten, die man zur Faßpflege benutzt, ist es besonders wichtig, daß nur solche Verwendung finden, die garantiert chemisch rein, geruchs- und geschmacksfrei sind. Die streichfertige Faßdichte „Dieda“ von H. Doppler, Edenkoben/Pfalz, erfüllt beispielsweise diese Voraussetzung. Auch die neuzeitlichen Tanks von *König & Günther, Netphen/Sieg*, bekannt als „Akorrosit-Stahltanks“, die den Ausbau der Weine nach jeder Geschmacksrichtung ermöglichen, bedürfen natürlich der Sauberkeit. —

Wissen Sie eigentlich, was man unter „Fuchsgeschmack“ versteht? Das ist ein eigentümlicher Geschmack von amerikanischen Wildreben und deren Kreuzungen (oft auch als Brombeergeschmack bzw. Wannen- oder Erdbeergeschmack bezeichnet). Sie wollen wissen, woher wir unsere Weisheit beziehen? Natürlich aus unserem Lexikon der „Weinprobe und Weinansprache“ von G. Troost und E. Wanner. Sie wollen doch sicher auch mitreden können, wenn man vom Weine spricht? Oder wenn Ihnen ein Gastwirt vom Geschmack seiner Weine erzählt, wollen Sie sicher auch nachprüfen können, ob dies alles stimmt. So können wir Ihnen nur empfehlen, sich sofort das Büchlein „Weinprobe — Weinansprache“ von unserem Verlag kommen zu lassen. Auch die *Hoteltach- und Handelsschule, Willy Kerneß, München-Pasing*, wird das Lexikon sicher in den Lehrplan aufnehmen, um den angehenden Hoteliers etwas von der Weinfachkunde mitgeben zu können. Doch auch andere Kenntnisse werden dort sicherlich vermittelt werden, so z. B. das richtige Lesen von den besonders gut gestalteten Etiketten der *Gebr. Illert GmbH., Klein-Auheim am Main*. Haben wir doch neulich in einer eleganten Weinkarten-Ledermappe der *Fa. Kurt Knoll, Offenbach/Main*, eines Hotels einen „Dorf Johannisberger, Org. Abf. der Fürstl. Metternich'schen Domänenverwaltung“ entdeckt, der sich dann selbstverständlich als „Schloß Johannisberger“ entpuppte. Gerade zum bevorstehenden „Vaters Weintag“ dürfen unseren Gastronomen solche Beulen nicht passieren.

Da es nur noch wenige Tage sind, bis die Reben wieder zu treiben beginnen, wird es für die Winzer höchste Zeit, mit dem anerkannten Netzschwefel „Thiovit“ den Kräuselmilben zu Leibe zu rücken. Auch sollte man sich langsam darüber klar werden, welche Mittel man in diesem Jahr gegen die übrigen Schädlinge und Pilzkrankheiten verwenden will. Ein besonderes Augenmerk verdienen hierbei die hochwertigen DDT-Präparate, wie „DiDiTan“ der Schering AG., Berlin. Wer die Rebspritzungen verbilligen will, benutzt „Badenia“-Weinberg-Schmierseife von Bechthold & Förster, Weinheim, die risikolos netzt und Blatt und Stiel filmartig schützt. Ein erfolgreicher Rebschutz kann aber nur durch einwandfreie, leistungsfähige Geräte gewährleistet werden. Die Fa. Holder GmbH., Metzingen, liefert seit über 60 Jahre in Leistung, Qualität und Wirtschaftlichkeit führende Weinbergspritzten und Füllpumpen für Hand- und Motorbetrieb. —

Über das moderne Hormonpräparat „Wurzelfix“ der Chem. Fabrik F. C. Spieß & Sohn, Kleinkarlbach, zur kräftigen und raschen Bewurzelung der Reben finden Sie an anderer Stelle unserer vorliegenden Nummer eine interessante Abhandlung, die Sie lesen sollten. —

Wer sich für Likör-Rezepturen mit ausführlichen Herstellungsvorschriften interessiert und sich damit bei den Damen einschmeicheln will, der muß sich an Rudolf W. Wohlmann, Augsburg, wenden. Aus edelsten Früchten der letzten Ernte hat die Schwäbische Essenzenfabrik, Nördlingen, die naturreinen Aprikot-Brandy-Grundstoffe gewonnen, die zur Herstellung von Qualitäts-Likören unentbehrlich sind. Die Silesa-Fruchtwerke, Delmenhorst, empfehlen Vermouth-Kräutermischungen „Original Tourino“. —

Vor Verlusten bewahrt Sie Herr Willy Kepper, Wuppertal-Elberfeld, der Ihnen Ihre Versicherungsinteressen ordnet, aber auch die Firma Lorsch & Braach GmbH., Geisweid/Westfalen, die Ihr Geschlachtetes in besonderen Schränken aufbewahrt und gleichzeitig räuchert. Diese sollten Sie genau so besitzen, wie Moskopf's Flaschenlager, die der Stolz jeden Winzers sind. Vor Verlusten schützen Sie auch nur Qualitätskörken, die immer preiswert von Montaner & Co., Mainz, oder R. Pecher, Nürtingen, geliefert werden.

Griffkorken und preiswerte durchsichtige Schrumpfkapseln beziehen Sie von der Fa. J. H. Müller, Ahlerstedt bei Hamburg, während Sie „Geisenheimer Erde“ von Erbslöh & Co zur Weinschönung und alle anderen Kellereiartikel bei Tiemer, Eltville, kaufen können. —

Brauchen Sie vielleicht einen 20 000-Liter-Bottich, eine neue Brenneri-Apparatur mit Niederdruck-Dampfkessel oder einen Verwalter? Dann schauen Sie bitte doch einmal unter unseren „Kleinen“ nach, die wir heute zur Abwechslung auf die 3. Umschlagseite gesetzt haben. —

So, und nun noch etwas sehr Wichtiges! Die Anschriften von Aufgebern der Chiffreanzeigen können wir in keinem Fall bekanntgeben, denn das Chiffregeheimnis ist unverletzlich. So werden auch wir niemals, wenn Sie selbst eine Chiffreanzeige aufgeben, Ihre Anschrift, an wen es auch sei, bekanntgeben. Aber Sie dürfen, wenn Sie auf eine unserer Anzeigen schreiben, immer Bezug nehmen auf

Ihre „Rheingauer Weinzeitung“

Wußten Sie schon, Herr Reblaus,

... worauf der Rückgang des deutschen Weinbaus beruht? „Der deutsche Weinbau ist durch das Aufkommen der Eisenbahnen zusammengeschumpft!“ verkündet das „Große Deutsche Weinbuch“ des Pothos-Verlages in Stuttgart. Bisher glaubten die Fachleute, die Verwüstungen des Dreißigjährigen Krieges wären am Rückgang des deutschen Weinbaues schuld, oder das Aufkommen des Kaffeetrinkens. Nun, sie müssen darin irren. Es war die Eisenbahn! Sie bevorzugt bekanntlich das steile Weinbergsgelände für ihr Liniennetz,

weil dieses Gelände für die Gleisanlagen besonders gut eignet ist, und durchrast die Weinbergszeilen, daß Reben schwindlig wird und die Trauben sauer bleiben oder vorzeitig abfallen. Ist das die scharfsinnige Begründung oder herrschen dabei noch geheimnisvollere Zusammenhänge?

Doch das ist nicht die einzige Weisheit, die man für 45,— DM aus diesem Buche saugen kann. So ist ferner zu lesen: „Nach Jahren endlich, bei Rotwein nach 2—3, bei Rheinwein nach 5—8 Jahren, ist der Wein soweit vergoren, daß er auf Flaschen gezogen werden kann“. Das ganze rheinische Weinbaugebiet befindet sich demnach seit Jahrhunderten in dem Irrtum, daß die Gärung mit der Verwässerung des Zuckers in Alkohol beendet sei. Mitnichten, die Teilgärung dauert ja nur einige Wochen; in den restlichen 400 Wochen findet offenbar die richtige Gärung statt, zum würdigen Abschluß das ganze Faß mit Holz und Gärtrichter vergoren ist. Dem Rheingau wird mitgeteilt, daß er keine Konsumweine hat, daß seine Spitzenweine „merkwürdige Säure“ besitzen, 10 Jahre bis zur Flaschenreife benötigen, und daß „Arzheimer Riesling“, „Bopparder Riesling Auslese“ zu den berühmtesten Rheingauern der Welt gehören. Mit den 39 Lagenamen Hattenheims und 96 Katasterbezeichnungen Hochheims verrät das „Große Deutsche Weinbuch“ sein ungeheures Wissen; auch das Schloß Vollrads im Rheingau liegt, ist richtig geraten.

Von den 400 Seiten des enormen Werkes behandeln 35 Seiten die deutschen Weinbaugebiete, ganze fünf Seiten die Arbeit des Winzers, dafür 100 Seiten das Ausland.

Damit aber keiner der Besitzer dieses größten aller deutschen Weinbücher auf die Idee kommt, den Inhalt ernst zu nehmen, was bei dem keineswegs spassigen Preis möglich wäre, hat der Autor in feinsinnig anspielender Deutung sein Pseudonym „Awitz“ gewählt: So a Witz! Zu weiteren Kabinproben aus dem witzigen Weinbuch stets bereit!

Nico Halbstück

Steuerecke

Im Monat April sind fällig:

am 1. April: Rentenkbankgrundschuldzinsen $\frac{1}{2}$ des Jahresbetrages. Zugrunde liegt das landwirtschaftliche Vermögen. Der Besondere wurde durch einen für mehrere Jahre gültigen Bescheid angefordert.

am 10. April: Umsatzsteuer für das 1. Kalendervierteljahr 1951. Zum gleichen Tage ist die Voranmeldung abzugeben. Falls die zu meldende Umsatzsteuer im Vorjahr mehr als DM 600,— betrug, muß sie 1951 monatlich statt vierteljährlich abgeführt werden. Lohnsteuer, Notopfer Berlin, Kirchensteuer (8% der Lohnsteuer), der Lohnzahlungszeitraum. Der Arbeitgeber hat die Steuerbeträge nach den Merkmalen der Lohnsteuerkarte 1951 zu berechnen und durch Lohnsteuer-Voranmeldungen anzumelden und abzuführen.

Vordrucke zur Anmeldung der Umsatzsteuer und Lohnsteuer werden von den Finanzämtern auf Anforderung zugesandt.

Geschäftsnachrichten

Mit Wirkung vom 1. Februar 1951 sind die Anteile an der Zahnradfabrik Karlsruhe G. m. b. H., Karlsruhe-Bulach, an den Besitz der Maschinen-Fabrik FAHR AG. Gottmadingen (Kreis Konstanz) übergegangen.

Die FAHR-Werke werden in diesem Betrieb eine Aggregate für ihre Erntemaschinen und Dieselschleppwagen in Serienfertigung herstellen.

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 Anzeigenteil: Wolf Horn, Bad Soden/Ts. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis: Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Volksbank Rheinl./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.

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

Schweiz. Weinzeitung

Altteste Weinhandels-Zeitschrift der Schweiz
 mit internationaler Markt-Rundschau.

Vielseitig und aktuell.

Wöchentliches Erscheinen.

Abonnemente werden am Schalter Ihrer Post
 entgegengenommen.

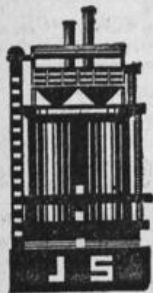
Probenummern gratis durch Verlag:

Schweiz. Weinzeitung, Zürich

Staufferacherquai 36/40.

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



GARANTIRT CHEM. REIN - GERUCH- U. GESCHMACKFREI
 H. DOPPLER - EDENKOBEN/PFALZ



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
 Hauptschriftleitung: Düsseldorf · Rochusstraße 9 · Ruf 28 11

Ihre sämtlichen Versicherungsinteressen

ordnet unter Anpassung an die Eigenart Ihres Gewerbes

WILLY KEPPEL

Versicherungs- und Rückversicherungsunternehmen

Wuppertal-Elberfeld, Laurentiusstraße 20 — Fernruf: 31018.

„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

Film-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18



MONTANER & CO
 SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 228 41