

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 Mai 1951

Nummer 9

Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Weinbauwissenschaft und Praxis, 3. Teil

Hohe Löhne — Rentabler Weinbau?

Heilung unfruchtbarer Weingärten

Verbreitung der Reblaus durch die Winzer

Das Ausbrechen

Über das Einschlagen der Unterlagen

Über das Blenden der Unterlagen

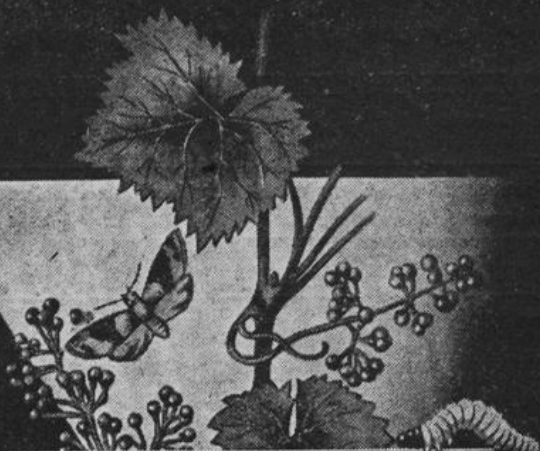
Die Weinmüsternte 1950 im Rheingau und an der Bergstraße

„Vaters Weintag“ — Aufruf an die Weinleute

Aus zehn mach eins

Die ersten 50 er des Rheingaus unter dem Hammer

FÜR DEN WEINBAU



Gesarol

DDT Geigy DDT

PRÄPARATE

Der Schutz
gegen sämtliche schädlichen
Insekten und Pilzkrankheiten
in einem Arbeitsgang



C.F. SPIESS & SOHN · KLEINKARLBACH/RHPE
PFLANZENSCHUTZ-GMBH · HAMBURG

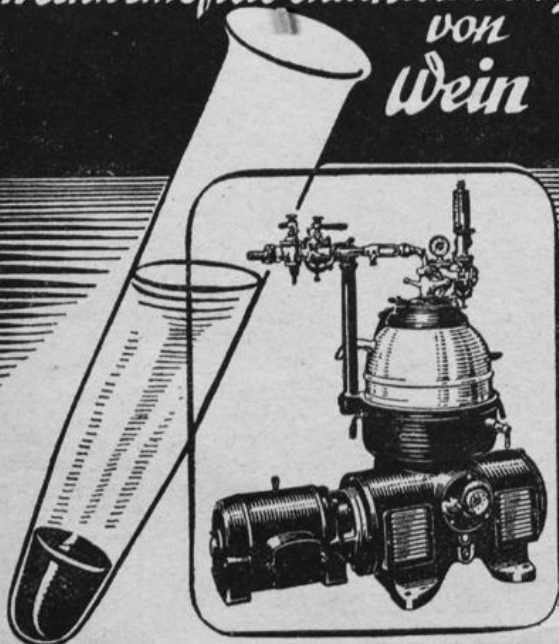


Likör-Extrakte und Brannwein-Würzen
Fruchtsaft-Likör-Grundstoffe
Destillate · Limonaden-Essenzen und
-Grundstoffe, Raffinade-Zucker-Kulör,
Karamel-Kulör, Nahrungsmittelfarben

SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK
WILLY SCHMITZ GMBH · NÜRDLINGEN
Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe



WESTFALIA SEPARATOREN
für einwandfreie Entschleimung
von
Wein



WESTFALIA SEPARATOR AG. Oelde-Westf.

Guten Wein
füllt man am besten
aus dem Faß
in

RUHRGLAS

FLASCHEN



GLASWERKE RUHR · AKTIENGESellschaft · ESSEN-KARNA

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

37. Jahrgang

Anfang Mai 1951

Nummer 9

Weinbauwissenschaft und -Praxis

Dr. Walter Nicke

(3. Fortsetzung)

Bei Betrachtung der Arbeit der Weinbauwissenschaftler in bezug auf das Gebiet der Traubenlese sind zuerst weitere Beobachtungen der Traubenreife in Anhalt an frühere zu nennen. Da die Verhältnisse in den einzelnen Jahren recht verschieden sind, ist die Auswertung derartigen Materials für Zwecke der Lesevorhersage von besonderer Bedeutung; auch Fragen der Sortenwahl sind ohne die hier gewonnenen Erkenntnisse vielfach schwer zu klären. Die Ergänzung der Untersuchungen über den Zuckergehalt durch solche bezüglich des Säuregehaltes bei sogen. Dreikiloversuchen ergab weiterhin wertvolle Aufschlüsse. Weiterhin wären hier nähere Untersuchungen über den Einfluß der Botrytis auf Ertrag und Güte zu nennen, wobei besonders der wirtschaftlichen Seite besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde. Für die Wirtschaftlichkeit des Betriebes ist es ja von besonderer Wichtigkeit, zu wissen, ob längeres Hängenlassen der Trauben und der damit verbundene Ertragsverlust durch entsprechenden Mehrpreis des ausgebauten Erzeugnisses aufgewogen wird. Hierbei spielen allerdings auch Faktoren mit, die rechnungsmäßig kaum erfaßt werden können.

Die Sicherung des Ertrages durch Maßnahmen der Schädlingsbekämpfung wird an anderer Stelle zu behandeln sein; in diesem Zusammenhang müssen jedoch Versuchsanstellungen erwähnt werden, bei denen die Wirkung von Wuchsstoffen zur Verhinderung des vorzeitigen Abfallens der Trauben untersucht wurde, weiterhin solche Versuche — ebenfalls mit Hormonpräparaten —, welche eine Verhinderung des gefürchteten Durchrieselns der Gescheine zum Ziele hatten. In beiden Fällen haben Versuchsanstellungen wertvolle Erkenntnisse gezeitigt und die Brauchbarkeit derartiger Wuchsstoffe bestätigt; weitere Beobachtungen unter möglichst verschiedenen Verhältnissen werden die bisherigen Ergebnisse bestätigen und erhärten müssen, ehe der großen Praxis die Verwendung dieser Mittel ohne Bedenken empfohlen werden kann.

Weiterhin in diesem Zusammenhang zu erwähnen sind die Arbeiten unserer Witterungskundler, denn gerade die Witterung ist ja vielfach entscheidend für die jeweiligen Ertragsverhältnisse. Bisherige Erkenntnisse ermöglichen es, bereits frühzeitig eine Voraussage des Ernteertrages zu geben, nachdem man die Bedingungen für gute bzw. schlechte Ernten erkannt hat. Da sich diese Untersuchungen auf die verschiedensten Weinbaugebiete erstrecken und gesonderte Beobachtungen betreffend den Einfluß der Witterung auf eine größere Anzahl von Rebsorten durchgeführt wurden, lassen die bisherigen Erkenntnisse vielfache Schlüsse zu. So ist z. B. der Wärmeanspruch für den Samenansatz bei einzelnen Sorten recht verschieden hoch, ebenso die Witterungsempfindlichkeit bei der Blüte. Auch der Einfluß der Witterung in den Monaten vor der Holzreife auf dieselbe ist z. B. bei den einzelnen Rebsorten verschieden. Somit sind diese Erkenntnisse für die große Praxis für die Sortenwahl u. a. von erheblicher Bedeutung; darüber hinaus geben sie aber auch den Wissenschaftlern anderer Fachgebiete, so z. B.

den Rebzüchtern, wertvolle Anhaltspunkte für deren weitere Arbeiten. Hinzu kommen auf anderer Ebene liegende Arbeiten unserer Agrarmeteorologen, die heute auf Grund ihrer Forschungsergebnisse in der Lage sind, die Reben weitgehendst gegen Frostschäden zu schützen, einerseits durch ihre Beratung zur Verbesserung der jeweiligen kleinklimatischen Verhältnisse, andererseits durch weitgehende Versuchsanstellung bei der Frostbekämpfung. Wenn auch letzteres nur Teilgebiete interessiert, so bedeutet dies aber für diese eine Existenzfrage. Bisher waren ja Frostbekämpfungsversuche vor allem durch Räuchern und Beheizung durchgeführt worden. Hinzugekommen sind in den letzten Jahren solche durch Luftbewegung mittels Ventilatoren und durch Anwendung von Wasser in verschiedenster Form, ferner durch Verwendung von Räucherpräparaten bzw. Nebelgeräten. Es würde im Rahmen dieser Ausführungen zu weit gehen, alle bisherigen Erkenntnisse auf diesem Gebiet auch nur kurz zu streifen; vielfach bedürfen die bisherigen Ergebnisse auch noch einer weiteren Überprüfung. Soviel kann jedoch schon jetzt gesagt werden, daß in Zukunft neben der Beheizung auch noch andere Methoden an Bedeutung gewinnen werden, im besonderen die Anwendung von Regnern und verschiedener Nebelpräparate. Im großen und ganzen wird wohl bei der Frostabwehr ein gemeinsames Vorgehen der Winzer nicht zu umgehen sein. Da es sich aber bei den frostgefährdeten Teilgebieten überwiegend um solche Gebiete handelt, in denen — vor allem in bezug auf die Kellerwirtschaft — sich der genossenschaftliche Gedanke bereits weitgehendst durchgesetzt hat und die überragenden Vorteile eines genossenschaftlichen Zusammenschlusses erkannt sind, dürften hierdurch keinerlei Schwierigkeiten zu erwarten sein.

Ein weiteres Sachgebiet, auf welchem wohl ebenfalls nur durch genossenschaftlichen Zusammenschluß für den Winzer merkliche Vorteile zu erwarten sind, ist das der Weinbergsbewässerung, insbesondere auf dem Wege der Beregnung. Auch dieses Gebiet wurde von den Weinbauwissenschaftlern keineswegs vernachlässigt und hier schon in enger Zusammenarbeit mit der Praxis wertvolle Vorarbeit geleistet. Die technische Seite der Weinbergsbewässerung kann wohl als geklärt angesehen werden, dagegen sind noch weitere eingehende Arbeiten in bezug auf die wirtschaftliche Seite notwendig. Ausgesprochene Dürreschäden in merklichem Ausmaße sind ja an sich selten und auf bestimmte Lagen beschränkt. Die wirtschaftlichen Vorteile der Anwendung von Beregnern usw. sind hier also nicht so hervorstechend wie bei Verwendung der Regner zum Frostschutz, wo Fehlen des letzteren den Ausfall eines Jahresertrages bedeuten kann. Immerhin kommt auch der Frage der künstlichen Wasserversorgung im Weinberg unter gewissen Verhältnissen besondere Bedeutung zu, und es ist für die Praxis wichtig zu wissen, daß auch auf diesem Gebiet von seiten der Wissenschaftler gearbeitet wird und laufend Erkenntnisse zum Nutzen der Winzer gesammelt werden.

Abschließend ist noch auf das Gebiet der weinbaulichen Betriebswissenschaft zu verweisen, das bislang als Stiefkind anzusehen war. Daß sich neuerdings die Weinbauwissenschaft und hierfür besonders interessierte Winzer auch der Klärung betriebs- und arbeitswirtschaftlicher Fragen widmen, ist für die Praxis von ganz besonderer Bedeutung. Wenn man die Wirtschaftlichkeit der Weinbaubetriebe sichern und heben will, dann muß man vorerst wissen, wo etwas zu verbessern ist. Gerade im Weinbau lassen sich keine Rezepte aufstellen; überall sind die Verhältnisse verschieden, als daß man Erfahrungen an einer Stelle auf eine andere einfach übertragen könnte. Was für gewisse Verhältnisse günstig ist, kann für andere ungünstig sein. Eine Maschine oder ein Gerät, im einen Falle brauchbar und sogar besonders zweckmäßig, kann im anderen Falle unzweckmäßig oder sogar völlig unbrauchbar sein. Eingehendes Studium der jeweiligen Verhältnisse, enge Zusammenarbeit der Wissenschaftler mit Industrie und Praxis sind hier Voraussetzungen für einen Erfolg. Darüber hinaus bedarf es einer eingehenden Klärung der betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge, wobei auch gerade der Gemischtbetrieb eine besondere Betrachtung erfahren muß. Alles dies ge-

hört aber nur zu den Voraussetzungen für eine erfolgreiche Tätigkeit der weinbaulichen Betriebswirtschaft. Seine Hauptaufgabe liegt nicht, wie dies bei den Vertretern anderer Fachgebiete der Fall ist, nur darin, Erkenntnisse zu sammeln und sie für die Praxis nutzbar zu machen. Gerade er hat die Sonderaufgabe, in engstem Verhältnis zum Winzer auf diesen aufklärend zu wirken und ihn zu beraten. Dies gilt nicht nur für den einzelnen Betrieb, sondern auch für die Gesamtheit der Betriebe. Was nutzt es z. B. der Praxis, wenn sie einfach nur Denklösungen zur Kenntnis nimmt, in welchem starkem Maße die Parzellierung die Höhe des Arbeitsaufwandes beeinflusst, wenn es dem Betriebswirtschaftler nicht gelingt, von zu überzeugen, daß die Zusammenlegung ein wesentlicher Faktor für die Erhaltung der Wirtschaftlichkeit der Betriebe ist? Schon dieses eine Beispiel zeigt die Notwendigkeit einer besonders engen Verbundenheit des Betriebswissenschaftlers mit der Praxis. Und wie viele Erkenntnisse kann er überhaupt nur gewinnen durch das Vertrauen der Winzer zu ihm als Helfer! In dieser Hinsicht stehen wir in vielen Gebieten erst am Anfang einer Entwicklung, deren Fortschreiten im Interesse unseres Weinbaues nur zu wünschen ist. (Fortsetzung folgt.)

Hohe Löhne – Rentabler Weinbau?

Heinz Scheu, Johannisberg

Im Rheingau sind bekanntlich mit Wirkung vom 1. Februar 1951 die Stundenlöhne für alle Weinbergsarbeiten auf DM 1,05 und die Akkordlöhne um 10 % erhöht worden. Es ist ferner bekannt, daß daneben auch alle sonstigen Weinbaubetriebsmittel außerordentliche Preissteigerungen erfahren haben. Ab 1. April soll bzw. ist auch die Treibstoffverbilligung in Fortfall gekommen. Auch steuerlich scheinen sich einige unerfreuliche Dinge zu entwickeln, wenn man allein schon die Tatsache bedenkt, daß in Hessen die Gemeinden berechtigt sind, eine Gemeinde-Getränksteuer zu erheben, die auch den Wein miteinführt. Für buchführungspflichtige Betriebe kommen gewisse sogenannte steuerliche Vergünstigungen (welche? Ironie, von steuerlichen Vergünstigungen zu sprechen!), wie z. B. die Herabsetzung der Abschreibungsmöglichkeiten für kurzlebige Wirtschaftsgüter, in Fortfall.

Es erhebt sich daher die mehr als berechtigte Frage, ob es unter diesen Verhältnissen überhaupt noch einen Sinn hat, weiter Weinbau zu betreiben, bzw. ob von einem rentablen Weinbau überhaupt noch gesprochen werden kann. Dies umso mehr, als die Weinpreise mit dieser Entwicklung keineswegs Schritt gehalten haben.

Was bleibt zu tun?

An den Materialpreisen können wir als Winzer nicht viel ändern. Wir müssen sie als gegeben hinnehmen. Sie sind, selbst wenn sie gelegentlich wieder etwas sinken sollten, immer noch zu hoch. An Lohnkürzungen zu denken wäre nicht nur unsozial, sondern auch unklug. Jeder verantwortungsbewußte Betriebsleiter muß demnach sowohl die Lohnkosten, wie auch die sächlichen Kosten als mehr oder weniger feststehend, als gegeben annehmen, d. h. er muß den Preis für die Arbeitsstunde oder für eine bestimmte Arbeit, den Preis für ein Kilo Weinbergsdraht, für einen Stickle, für ein Kilo Kupfervitriol, für einen Zentner Mist, Kunstdünger usw. als gegeben annehmen. Nicht als gegeben darf er die Kosten annehmen, die er zur Erzeugung einer bestimmten Menge, seien es nun Trauben, Most oder Wein, oder aber auch zur Bebauung einer bestimmten Fläche aufwenden muß. Es ist außerordentlich interessant festzustellen, daß immer wieder von Bauungskosten pro Fläche, also pro Morgen oder Hektar, gesprochen wird, während man von den Gesteungskosten für das erzeugte Ernteprodukt, also die Trauben, so wenig hört. Es dürfte sich mehr als lohnen, diese Dinge einmal gründlich zu untersuchen. Mit großem Interesse habe ich daher auch die Ausführungen von Herrn Bastian-Bacharach in der „Rheingauer Weinzeitung“ gelesen, in denen er die Löhne mit den Traubenpreisen vergleicht. Wenn man bedenkt, daß gerade sehr viele Kleinwinzer

und Kleinstwinzer im Herbst ihre Trauben verkaufen, dann erhält diese Rechnungsgrundlage mehr als Berechtigung. Aber auch für alle anderen Weinbaubetriebe dürfte der Traubenpreis als Kalkulationsgrundlage manche Vorteile mit sich bringen. An dieser Stelle jedoch näher hierauf einzugehen, würde zu weit führen.

Die Gesamtkosten eines Betriebes zergliedern sich in sächliche und personelle Ausgaben. Zu den sächlichen Ausgaben zählen die laufenden Betriebsmittel, also in erster Linie die gesamten Materialkosten. Die personellen Aufwendungen enthalten Löhne und Gehälter. Betrachtet man diese personellen Ausgaben einmal etwas genauer und zergliedert sie in die einzelnen Arbeitsanteile. Bekanntlich werden im Rheingau die wichtigsten Arbeiten zu einem sehr großen Anteil im Akkord, also im sogenannten „gut ausgeführt“. Es sind dies Arbeiten, die ausschließlich mit der Hand, d. h. ohne Maschinen oder Spezialgeräte ausgeführt werden. Hierzu gehören: Schneiden, Gerten, Ausbrechen, Heften, Gipfeln sowie das Graben, Stöcken, Putzen usw. Allein diese Arbeiten belaufen sich auf über DM 200,— pro Morgen. Es würde im Rahmen dieses Aufsatzes zu weit gehen, alle diese Arbeiten nun ausführlich zu untersuchen. Das Lohnkonto sagt uns jedenfalls, daß es in den letzten fünf Jahren nicht nur außerordentlich gestiegen ist, zumal ja die Soziallasten ebenfalls ganz erheblich gestiegen sind, sondern daß es weit über 50 % der meisten Fällen über 60 und 70 % der Gesamtkosten ausmacht. Es sagt uns aber auch, daß hier der Hebel gesetzt werden muß.

Dieser Hebel heißt: Moderner Weinbau! Dabei verstehe ich unter einem modernen Weinbau nicht den Pfropfrebenweinbau. Moderner Weinbau ist rationeller Weinbau.

Im Weinbau und in der Landwirtschaft können wir nicht, wie in der Industrie, die Arbeitsleistung mit der Stoppuhr bestimmen. Das wollen wir auch nicht. Das was wir wollen, ist eine Leistungssteigerung. Leistungssteigerung sieht nun nicht so aus, daß wir versuchen, eine ganz bestimmte Arbeit in einer ganz bestimmten Zeit zu erledigen, bzw. diese Zeit, bzw. den Arbeitsaufwand zu reduzieren. Das geht nicht, und zwar deshalb nicht, weil die Leistung durch die Art der Arbeit, d. h. in erster Linie durch die Rebe bestimmt wird, wobei zu beachten bleibt, daß die Arbeitsleistung in Beziehung zu bringen ist mit der zu bearbeitenden Fläche. Sie schwankt oft ganz erheblich, je nach Lage, Sorte, Erziehungsart usw. Dies sind zwar altbekannte Tatsachen und bedeuten daher nichts Neues. Trotzdem sind diese Dinge für unsere Betrachtungen und Untersuchungen

scheidend. Denn hier gilt es den Hebel anzusetzen, ja von hier aus besteht überhaupt die einzige Möglichkeit, etwas Entscheidendes" zu tun.

Folgende Untersuchungen und Überlegungen müssen angestellt werden:

1. Welche Handarbeiten, die zur Zeit allgemein durchgeführt werden, können in Zukunft evtl. stark reduziert werden oder ganz in Fortfall kommen? Hierzu ist es natürlich notwendig, sich Gedanken darüber zu machen, warum diese Arbeiten durchgeführt werden.
2. Welche Handarbeiten können evtl. durch Maschinenarbeit ersetzt, erleichtert oder ergänzt werden?
3. Sind unsere zur Zeit verwendeten Maschinen und Geräte voll ausgenutzt, d. h. wirtschaftlich, bzw. unter welchen Voraussetzungen erreichen wir eine höchste Wirtschaftlichkeit dieser Maschinen und Geräte?
4. Wie kann ich die Leistung der einzelnen Arbeitskraft, auf die Fläche gesehen, erhöhen?

Schon bei einer oberflächlichen Betrachtung müssen wir feststellen, daß hier noch eine Reihe ungeklärter Fragen zu beantworten sind. Wir müssen aber auch feststellen, daß nur von dieser Seite aus die Schwierigkeiten zu überwinden sind. Sollen aber diese Probleme gelöst werden — und sie müssen so schnell wie möglich gelöst werden —, dann müssen alle Beteiligten daran mitarbeiten, und zwar sowohl die Praxis als auch die Fachinstitute, Weinbauschulen und Domänen. Hierzu ist es notwendig, nach einheitlichen Gesichtspunkten zu arbeiten, einheitliche Aufzeichnungen zu machen und bei buchführenden

Betrieben einheitliche Kontenpläne, Betriebsabrechnungen usw. usw. zu führen.

Diese betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Aufzeichnungen haben aber nur dann einen Wert, wenn sie auch ausgewertet werden und nicht in der Schreibtischschublade liegen bleiben. Es soll hier nicht darüber diskutiert werden, wie alle die Untersuchungen, Versuche usw. durchgeführt werden müssen. Dies kann und dürfte kein Problem sein. Viel wichtiger ist vielmehr, daß überhaupt etwas getan wird und daß angefangen wird.

In groben Umrissen werden wir zu dem Ergebnis kommen, daß wir mit mancher alten Tradition brechen müssen, wenn wir bestehen wollen. Wir werden zu wesentlich weiteren Zeilen- und Stockentfernungen und zu höheren Erziehungsarbeiten kommen. Hierdurch werden wir nicht nur an Materialkosten, also Reben, Stickle, Draht usw. einsparen können, sondern wir werden erst dann einen wirklich rentablen Einsatz unserer Maschinen erreichen. Außerdem wird es der Industrie erst dann möglich sein, wesentlich brauchbarere Maschinen und Geräte zu entwickeln. Die Arbeitsleistung wird ganz bedeutend dadurch erhöht, daß wir pro Fläche weniger Stöcke, also weniger Arbeit haben, und sie wird wesentlich leichter sein. Das Ziel ist aber nur dann erreicht, wenn alle diese Maßnahmen nicht zu einer Qualitätsverschlechterung, sondern zu einer Qualitätsverbesserung führen. Die oft vertretene Ansicht, daß unser Weinbau nur dann rentabel zu gestalten sei, wenn es gelingt, die Quantität zu erhöhen, muß korrigiert werden. Viel wichtiger ist die Tatsache, daß eine wesentliche Kostensenkung erreicht wird, ohne Beeinträchtigung der Qualität. Daß dies möglich ist, steht für mich außerhalb jeder Diskussion.

Heilung unfruchtbarer Weingärten

Von Dr. agr. R. Köhler,

Forschungsinstitut für biotechnische Landwirtschaft, Bayer. Außenstelle, Simbach/Inn, Niederbayern

Im Nachstehenden bringe ich einen Tatsachenbericht über die Sanierung eines etwa 30 ha großen, im Donauraum gelegenen Weingutes; unter Sanierung soll hier die Wieder-Fruchtbarmachung von unfruchtbar gewordenen Weingärten verstanden werden.

Im Herbst 1947 bat mich der Besitzer des in Rede stehenden Weingutes, den Versuch zu machen, seine Weingärten, die die verschiedensten Unfruchtbarkeits- und Krankheits Symptome aufzuweisen hatten und nurmehr einen geringen — in einigen Rieden gar keinen — Ertrag mehr brachten, wieder in Ordnung zu bringen. Schon eine erste kurze Besichtigung zeigte völlig verschlammte und erosionsanfällige Weingärtenböden, kranke Weinstöcke mit auffallenden Deformations- und Verfärbungssymptomen der Weinblätter. Es war mir klar, daß es sich hier nicht um eine Chlorose schlechthin, sondern vielmehr um eine oder mehrere der zahlreichen Pseudo-Chlorosen handeln müsse. Zu einem Erfolg war hier nur zu gelangen, wenn in systematischer Untersuchungsarbeit die Ursachen der Unfruchtbarkeit festgestellt und dieselben mir auch in planmäßiger Arbeit beseitigt würden. Ich war nicht in einem Jahr durchgeführt werden könnten, sondern, daß man dazu in Etappen werde vorgehen müssen, wozu einige Jahre Zeit benötigt werden würden.

Es sei mir gestattet, nunmehr den Ablauf der vierjährigen Sanierungsarbeiten kurz zusammengefaßt zu schildern. Ich darf zunächst die ökologischen und bodenkundlichen Daten des Weingutes wie folgt skizzieren:

Die Seehöhe des Betriebes beträgt 220 m; die jährlichen Niederschlagsmengen etwa 500 mm; die mittlere Jahrestemperatur + 9 Grad Celsius. Die Weingärten liegen auf Tertiärformationen; es handelt sich um sehr heterogene lehmig bis tonige, zum Teil auch eisenschüssige, zumeist kalkfreie, stellenweise aber auch sehr kalkreiche, durchwegs schwach humose, mitteltiefe Schotterböden. Die Untersuchungsergebnisse, nach der von mir für die landwirtschaftliche Intensiv-Kultur geschaffenen „totalen Bodenbefundsmethode“, worunter ich eine jedem Praktiker verständlich zu machende Zusammenschau aller bis heute bekannten Teil-Bodenbefunde, d. h. der physikalischen, der chemischen (auch kolloid-chemischen), der biologischen und ökologischen Tests verstanden wissen möchte, hatten ergeben, daß es sich bei den Ursachen der Unfruchtbarkeit um eine vergleichsweise schwere Nährstoff-Inaktivität (Phosphorsäure- und Kali-Inaktivität) handeln müsse; diese wiederum führte ich auf einen völligen Gareschwund, bedingt durch starken Dauerhumusmangel und eine Verödung der Kleintier- und Kleinstlebewesenwelt am Weingartenareal zurück. Unter Phosphorsäure- und Kali-Inaktivität verstehen wir die unangenehme Erscheinung, daß garelose (strukturlose) Böden in der Regel Phosphorsäure- und Kaligaben in einem für die Praxis oft unvorstellbaren Umfange festlegen, d. h. diese Nährstoffe in eine pflanzenunaufnehmbare Form überführen, sodaß sich normale Phosphorsäure- und Kalidüngungen auf solchen Böden praktisch kaum mehr auswirken.

Moskopf's Flaschenlager

sind so zweckvollendet,
daß man ihnen höchste Anerkennung spendet.

Peter Moskopf
Neuwied/Rhein · Tel. 3112

Daß bei so starken Schädigungen der Weingärten vom Boden her auch ein vergleichsweise starker Schädlingsbefall, der von Jahr zu Jahr an Umfang zunahm, zu verzeichnen war, überraschte mich weiter nicht. Ich baute meinen Sanierungsplan aber nicht, wie dies von seiten des Besitzers bislang erfolgt war, auf eine möglichst energische Schädlingsbekämpfung auf, sondern ich entschloß mich, das Übel bei der Wurzel zu fassen und die Sanierung dieser unfruchtbaren Weingärten vom Boden her zu versuchen. Ich war überzeugt, daß, wenn es gelänge, diesen in jeder Hinsicht untätigen Boden wieder in seine beste Leistungsform zu bringen, auch die kranken (schwachen, unfruchtbaren und schädlingsanfälligen) Weinstöcke wieder erstarben und dann auch nicht nur reichlich neue Frucht bringen, sondern auch eine erheblich höhere Resistenz gegen Schädlinge aufweisen würden. Da der Besitzer eine sogenannte Hochkultur auf Drähten betreibt, wurde zur Wiederherstellung der völlig verloren gegangenen Weingarten-Gare (Bodenstruktur) schon im Sommer 1948 und ebenso in den darauf folgenden Jahren zwischen den Weinstockreihen ein Hafer-Leguminosen-Gemenge gebaut; dazu wurde schon ein Teil der Phosphorsäure- und Kalidünger als „Vorausdüngung“ gestreut. Der Boden wurde für diese Gemenge mit einem mehrscharigen Wühlpflug Type „Planet“ — mit „Famo“-Raupe bespannt — vorbereitet; das Gemenge wurde sodann zu Beginn des Winters niedergewalzt und seicht eingepflügt. Diese Methode der „Gare-Schöpfung“ (Struktur-Wiedergeburt) hat sich im Laufe der Jahre ausgezeichnet bewährt; sie bewirkte durch die untergepflügten Blatt-Grünmassen im Verein mit den im Boden verbliebenen Wurzelmassen des Gemenges eine sehr intensive Belebung der Kleintier- und Kleinstlebewesenwelt, die sodann durch ihre Exkremente und sonstigen Lebensfunktionen entscheidend zur Wiedergeburt einer gesunden Weingarten-Bodenstruktur beitrugen.

Schon im Herbst 1949 konnte ich durch eine neue Untersuchung aller Riede feststellen, daß durch die Verbesserung zwischen den Reihen die Phosphor-Inaktivität praktisch behoben war. Die Phosphordüngungen begannen sich merklich beim Traubenausschlagen auszuwirken. Die Ernte in diesem Jahr war bereits etwas besser als die im Jahre 1947. Bei etwa einem Drittel der Riede war jedoch der Ertrag noch immer höchst befriedigend; die Weinstöcke kränkelten nach wie vor und es hatte den Anschein, als wollten sie sich gar nicht erholen. Eine individuelle Untersuchung dieser kranken Stöcke und eine vergleichende Diagnose mit den gesunden Rand-Stöcken derselben Traubensorte zeitigte das raschende Resultat, daß hier die Kali-Inaktivität immer nicht beseitigt war und daß auch vergleichsweise starke Kaligaben ohne Wirkung blieben.

Im Sommer 1950 wurde in diesen Rieden eine Düngung für Hafer-Leguminosen-Gemenge noch verstärkt, d. h. die Gemenge wurden neben Phosphorsäure und Kali auch mit Stickstoff gedüngt; sie gediehen sehr üppig; damit konnte auch in diesen Rieden eine scheidende Gare-Verbesserung erzielt und die Phosphor-Inaktivität behoben werden. Der Kali-Inaktivitätsgrad im Jahre 1950 am ganzen Weingut überdies noch mehr, besonders starken Kaligaben begegnet mit dem Erfolg, daß im Jahre 1950 nicht nur eine weitere auffallende Gesundung aller Weinstöcke, völlige Gesundheit der Blätter, ausgezeichnete Holzreife, sondern auch eine außerordentlich gute Ernte zu verzeichnen war. **Der Weinertrag mehr als doppelt so groß als in den Jahren vor 1948.** Der Besitzer kann heute mit Recht auf diesen sehr beachtlichen Erfolg der biotechnischen Maßnahmen stolz sein, weil er es war, der mit unermüdlicher Umsicht und größter Exaktheit alle meine Planungen durchgeführt und so persönlich zur Wiederfruchtbarmachung seines Weingutes entscheidend beigetragen hat.

Verbreitung der Reblaus durch die Winzer

Dr. Georg Bosian, Bad Kreuznach

Nach der Verordnung zum Reblausgesetz vom 23. Dezember 1935, § 2, Abs. 1, liegt es den obersten Landesbehörden ob, durch geeignete Maßnahmen der Verbreitung der Reblaus vorzubeugen, festgestellte Verseuchungen schleunigst auszurotten und den Wiederaufbau der verseuchten Weinberge mit reblausfesten Pflanzreben sicherzustellen. Nach Abs. 2 unterliegen alle Rebpfanzungen der ständigen amtlichen Beaufsichtigung.

Die Verordnung sollte jedem verantwortungsbewußten Winzer bekannt sein, wenn er sich und den gesamten deutschen Weinbau gegen die Reblausverbreitung und gegen Strafmaßnahmen schützen will. Immer wieder aber kann man die Feststellung machen, daß Verstöße gegen die reblausgesetzlichen Bestimmungen aus Unachtsamkeit und Gleichgültigkeit vorkommen, die z. T. mit recht erheblichen Geldstrafen geahndet werden müssen; denn nach den Strafbestimmungen (§ 10 des Gesetzes, betreffend die Bekämpfung der Reblaus vom 13. Nov. 1935) werden mit Gefängnis bis zu 1 Jahr und Geldstrafe oder einer dieser Strafen bestraft, wer den Vorschriften des Reblausgesetzes oder den auf ihr ruhenden Anordnungen zuwiderhandelt.

Es ist nicht zu erwarten, daß der Winzer mit der gleichen Vorsicht vorzugehen vermag, wie z. B. die Reblauskommissionen, die auf Grund ihrer besonderen Ausbildung mit den Schutzmaßnahmen und Mitteln gegen eine Weiterverbreitung der Reblaus bestens vertraut und ausgerüstet sind, aber trotzdem muß den Winzern zur größtmöglichen Sorgfalt bei der Einhaltung der Bestimmungen zur Vermeidung der Ausbreitung der Reblaus geraten werden.

In erster Linie sei hier die **Melde- und Anzeigepflicht** erwähnt. **Rebschulen, Neupflanzungen und Nachpflanzungen** — soweit diese nicht durch Einleger oder Vergruben erfolgen — sind bei der Ortspolizeibehörde vor Beginn der Pflanzarbeiten anzumelden. Beim Rebenbezug

und -versand sind die erforderlichen Überführungsmöglichkeiten rechtzeitig beim zuständigen Reblauskommissionar einzuholen (s. a. Rebenverkehr). Gerade die polizeiliche Anmeldung schafft die Voraussetzung zu einer intensiven Kontrolle und diese wieder die Möglichkeiten, bei Rebenmomenten rechtzeitig und erfolgreich eingreifen zu können.

Werden reblausverdächtige Stellen der Ortspolizeibehörde nicht rechtzeitig gemeldet, so kann bis zum Auffinden der Reblaus durch die Reblauskommissionen eine Verschleppung der Reblaus bereits stattgefunden haben, die unbedingt hätte vermieden werden können.

Bei der Weinbergsarbeit, sei sie mit Pflug oder durchgeföhrt, sind die Möglichkeiten einer Verbreitung der Reblaus besonders groß, da mit dem Umwerfen des Weinbergsbodens und durch am Pflug bzw. Karst harter Erdteile die Reblaus an die Oberfläche gehoben wird. Dem Fortschreiten der Reblausverbreitung ist auch ein Rückschluß auf die Art der Bodenbearbeitung zu ziehen. Bei der Arbeit mit dem Karst wird die Verbreitung vom Ausgangsherd vorwiegend entgegengesetzt der Arbeitsrichtung erfolgen, da die aufgerissene Krume zum Weinbergsarbeiter hingezogen wird. Durch das Schreiten über die frisch aufgeworfene Erde wird mit dem Schuhwerk die Verbreitung der Reblaus in die gleiche Richtung bewirkt. Beim Arbeiten mit dem Pflug oder der Seilwinde wird stets die Verbreitung in Pflugrichtung beobachtet werden können, und zwar in erheblich größerem Umfange als bei der Arbeit mit dem Karst. In geringerem Maße jedoch in entgegengesetzter Richtung.

Diese durch die Arbeitstechnik (Pflug, Karst, Seilwinde, Hufe und Klauen der Zugtiere) bedingte Verbreitung der Reblaus wird nicht zu vermeiden sein, wobei sollte durch Beachtung dieser Verbreitungsmöglichkeiten die Gefahr einer Verschleppung der Reblaus von einer Zelle zur anderen vom Winzer erkannt werden und

zur Mahnung dienen, seine Geräte sogleich nach Beendigung der Arbeiten zu reinigen und auch von dem eigenen Schuhwerk und den Hufen und Klauen der Zugtiere die anhaftende Weinbergerde zu entfernen. Diese aufgewandte Sorgfalt wird sich stets als lohnend erweisen. Ganz besonders angebracht ist die erwähnte Sorgfalt dann, wenn der Winzer selbst an typischen Rückgangerscheinungen von Rebstöcken auf das Vorhandensein eines Reblausherdes schließen muß. In diesem Falle besteht für den Winzer die Anzeigepflicht. Gänzlich unverantwortlich aber ist es dem gesamten Weinbau gegenüber und außerdem nach dem Reblausgesetz strafbar, wenn von der Reblauskommission bereits einwandfrei festgestellt und als solchen durch ein Schild gekennzeichneten und abgegrenzten Reblausherd zu betreten oder gar Bodenbearbeitungen darin vorzunehmen, da auf diese Weise die Weinberge auf dem schnellsten Wege einer völligen Verseuchung entgegengeführt werden. Daher sind auch die Bestimmungen über das **Betretten von Reblausherden** besonders streng.

Im Hinblick auf die Bestimmungen über das Betreten von Reblausherden ist es weiterhin notwendig, bei **Treibjagen** — wenn diese wieder stattfinden dürfen — jetzt schon darauf hinzuweisen, daß auch Jäger und Treiber den reblausgesetzlichen Bestimmungen unterworfen sind und sich der Bestrafung bei Übertretung aussetzen.

Sehr häufig wird auch gegen die Bestimmung verstoßen, daß in **gekennzeichneten Reblausherden nicht geharbt werden darf**, wenn nicht eine besondere Genehmigung seitens des Reblauskommissars unter Einhaltung der im § 21, Abs. 1, festgelegten Bestimmungen der Ausführungsbestimmungen zum Reblausgesetz erteilt wurde. Nach diesen Bestimmungen muß eine vollständige Reinigung der Kleidung und Entseuchung des Schuhwerks und der Gerätschaften beim Verlassen des Herdes erfolgen. Liegen Blattverseuchungen vor, so ist auch diese Genehmigung nicht zulässig. Auf das Verbot der Traubenlese in Reblausherden muß besonders hingewiesen werden, da es nicht selten vorkommt, daß bei der **Nachlese** entgegen den gesetzlichen Bestimmungen die Trauben geherbstet werden. In besonderem Maße gilt das für die **Stoppler** nach Herbstschluß, die dann meistens auch in den gekennzeichneten Reblausherden, die von gewissenhaften Winzern nicht gelesenen Trauben als willkommenes Stopplgut für sich aberten, ohne sich der Gefahr einer Verbreitung der Reblaus bewußt zu sein.

Einen wesentlichen Anteil an der Verbreitung der Reblaus können auch die **Weinbergsdrieschen** haben, da sie geradezu **als Aufzuchtstätten für die Reblaus** prädestiniert sind und daher für die Anlieger eine erhebliche Reblausgefahr bedeuten. Die Beseitigung der Drieschen kann aus diesem Grunde notfalls zwangsweise erfolgen.

Versäumt ein Winzer die **Pflicht der polizeilichen Anmeldung eines auszuhauenden Weinbergs** in einer reblaus-

verseuchten Gemarkung und führt er die **Aushauungsarbeiten** ohne besondere Anweisung des Reblauskommissars durch, so wird er nur in den seltensten Fällen die Stöcke, Pfähle und Stickle an Ort und Stelle verbrennen, sondern die anfallenden Holzteile mit nach Hause nehmen, um die guten Pfähle und Stickle in noch bestehenden Weinbergen zu verwenden. Befindet sich an diesen Pfählen und Stickle die Reblaus — was sehr oft der Fall sein kann —, so ist damit wiederum eine Möglichkeit zur Verbreitung der Reblaus gegeben.

Die größte Gefahr der Verbreitung der Reblaus über weite Bezirke hinaus liegt auf dem Gebiete des **Rebenverkehrs**. Die Bestimmungen über den Versand der Reben sollten daher besonders vom Winzer beachtet werden und doch sind es gerade diese Bestimmungen, die häufig nicht eingehalten werden und durch Strafen geahndet werden müssen; denn nach § 26 der Ausführungsbestimmungen des Reblausgesetzes ist der **Versand, die Einfuhr und Ausfuhr von Wurzel- und Blindreben, sowie von Pfropfreben über die Grenzen eines Weinbaubezirks und aus verseuchten Gemarkungen verboten**. Ausnahme-genehmigungen erteilen in allen Fällen die zuständigen Reblauskommissare innerhalb ihres Kommissariatsbereichs untereinander, darüber hinaus aber das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten. Entseuchungsmaßnahmen werden von Fall zu Fall vorgeschrieben.

Nach dem Rebschnitt führen die Winzer ihre **Rebholzbündel** heim, um sie als Anfeuerholz zu verwerten. Bleibt es bei dieser Absicht, so ist dagegen nichts einzuwenden. Sollte aber solches Holz **als Verpackungsmaterial zu Versandzwecken** benutzt werden, so würde auch dieses nach § 25 der Ausführungsbestimmungen ungesetzlich sein, da mit dem Rebholz die Reblaus verbreitet werden könnte.

Fügen wir nach all den bisher aufgeführten, im wesentlichen zu Lasten des Winzers gehenden Verbreitungsmöglichkeiten der Reblaus noch die **Verbreitung durch Wild und Ausflößen** der Weinberge nach starken Niederschlägen hinzu, so wird man sich darüber klar sein müssen, daß alle aufgestellten Vorschriften zur Vermeidung der Ausbreitung der Reblaus nur vorbeugenden Charakter tragen und daß einzig und allein die **Pfropfrebe** das Mittel ist, der Reblaus Herr zu werden. Die **Ablehnung der Propfrebe** oder die **bewußte Verzögerung einer gänzlichen und beschleunigten Umstellung vom alten Weinbau mit der wurzelechten Europäerrebe auf die Pfropfrebe** bedeutet daher eine **indirekte Verbreitung der Reblaus** und ist, vom Standpunkt des fortschrittlichen Winzers aus gesehen, ebenso unverständlich wie die Tatsache, daß es heute immer noch Winzer gibt, die durch **Einleger in Pfropfrebenweinbergen** und **das Nichtentfernen von Edelreiswurzeln** einen rückschrittlichen Kampf gegen die Reblaus führen und damit unser Ringen um den erfolgreichen Wiederaufbau nur erschweren und das Endziel immer weiter hinausschieben.

Das Ausbrechen

Durch den bereits erfolgten Austrieb der Weinberge beginnt bald die erste der Laubarbeiten, das „Ausbrechen“ oder „Auspflücken“. Diese Arbeit erfordert ebensoviel Fachkenntnis wie der Rebschnitt. Wer den Schnitt nicht voll und ganz beherrscht, wird sich niemals zum Ausbrechen eignen.

Man kann über den Zeitpunkt des Ausbrechens verschiedener Meinung sein. In frostgefährdeten Lagen wird allen warten, bis die Gefahr der Maifröste vorüber ist. In lichter frühzeitig durchzuführen. Einmal wird der Arbeitsvorgang bei ganz kleinen Trieben rascher beendet sein, zum andern braucht der Stock nicht erst unnötig Nährstoffe an die zu entfernenden Triebe verschwenden. Hinzu kommt, daß der Stock zum Verwachsen der entstehenden Wundstellen sowieso Nährstoffe unnötig verschwenden muß. Auch der Einwand, daß bei zu frühzeitigem Ausbrechen die Arbeit wiederholt werden muß, ist kurzfristig, da die Nährstoffverschwendung an die unerwünschten Triebe viel teurer ist als der nochmalige Arbeitsaufwand.

Leider findet man in der Praxis nicht selten noch Winzer, die teils aus Unkenntnis, teils aus Zeitmangel diese so wichtige Arbeit unterlassen. Abgesehen von der Nährstoffverschwendung stehen die wilden, also aus altem Holz kommenden Triebe nur dem Ersatzholz und den Ertragsreben hindernd und wachstumsstörend im Wege. Diese wilden Triebe beschatten die sonst freistehenden Ertragsreben, lassen auch nur wenig Luft in das Stockinnere und fördern so die pilzlichen Schädlinge derart, daß oft eine intensive Schädlingsbekämpfung stark erschwert ist. Aus den angeführten Gründen dürfte die Wichtigkeit des Ausbrechens klar ersichtlich sein. Dies wird jeder, der den Rebschnitt beherrscht, zugeben müssen.

Die Ausführung selbst ist denkbar einfach. Alle aus dem alten Holz kommenden Triebe werden restlos, in besonderen Fällen bis auf einen, entfernt. Dieser eventuell stehengelassene Trieb muß dann aber im folgenden Frühjahr die Aufgabe des Ersatzzapfens übernehmen, andernfalls hat er keine Berechtigung. Das Stehenlassen eines solchen wilden Triebes ist im besonderen bei Cordon von

Wichtigkeit, damit nicht die Erziehungsart aus ihrer eigentlichen Form gebracht wird.

Wer also das Ausbrechen rechtzeitig und sachgemäß durchführt, wird bei der Schädlingsbekämpfung mehr Erfolg und im Herbst eine bessere und höhere Ernte erzielen.

Rinkert.

Über das Einschlagen der Unterlagen

Schneidet man Unterlagen schon längere Zeit vor der Veredlung zurecht, so ist es notwendig, sie durch Einschlagen frisch zu halten. Zum Einschlagen werden hauptsächlich Flußsand, Torfmoß oder Sägemehl verwendet. Erde wird kaum benutzt, da sie die Unterlagen stark verschmutzt. Im Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung in Geisenheim wurde an Hand von Versuchen festgestellt, daß Bimskies ein besonders günstiges Einschlagmaterial ist. Bimskies vereinigt in sich alle Eigenschaften, die man von einem guten Einschlagmaterial verlangt. Er hält durch seine poröse Struktur die Feuchtigkeit gut, gibt sie gleichmäßig an die Unterlagen ab, läßt aber überschüssiges Wasser abfließen. Ganz besonders wichtig ist es, daß Bimskies auch an die untersten Reblagen Luft kommen läßt. Die Atmung der in Bimskies eingeschlagenen Reben ist nicht behindert. Deshalb können sie weder stocken noch schimmeln, was beim Einschlag in Sägemehl sehr leicht der Fall ist. Eine andere ungünstige Eigenschaft des Sägemehls ist außerdem, daß es durch Selbsterwärmung die eingeschlagenen Unterlagen zu verfrühter Kallus- und Wurzelbildung anregt und so ein unnötiger Nährstoffverbrauch stattfindet.

Beim Einschlagen errichtet man Stapel durch Aufschichten von Reben und feuchtem Bimskies, Flußsand oder Torfmoß, wobei etwa 10 cm starke Schichten Einschlagmaterial mit 5 cm starken Reblagen abwechseln. Die unterste Schicht Kies oder Sand nimmt man etwas stärker und deckt auch oben und seitlich gut ab. Mit Bimskies arbeitet es sich gut, da er erheblich leichter ist als Sand. Es ist nicht zweckmäßig, die Stapel höher als 1,5 m zu errichten. Bringt man verschiedene Unterlagsorten in einen Keller zum Einschlag, so teilt man durch Bretter und Pfosten verschiedene Boxen ab. Eine Boxe in der Größe 2,5 m × 1,5 m × 1,5 m faßt etwa 40 000 Unterlagen, eine kleinere 1 m × 1 m × 1 m etwa 5000 Stück. Durch Bespritzen der Wege und Stapel hält man die Einschlagräume feucht. Um eine möglichst niedrige Temperatur zu erhalten, werden bei Tage die Fenster geschlossen gehalten, bei Nacht geöffnet. Es darf in den Einschlagräumen nie stickige Luft sein. Durch sachgemäße Lüften und eine entsprechende Luftfeuchtigkeit (70—80 %) übersteigt die Bodentemperatur der Einschläge auch Ende

April 6 Grad Celsius nicht, eine Temperatur, bei der Reben noch nicht austreiben. Vor dem Veredeln werden die Unterlagen kurz gewaschen, um sie von anhaftendem Einschlagmaterial zu reinigen. In Flußsand eingeschlagene Reben müssen besonders gut gewaschen werden, da der feinkörnige Sand erheblich fester haftet und deshalb die Messer leichter beschädigt als der grobkörnige Bimskies. Richtig eingeschlagene Unterlagen halten sich über die Veredlungszeit frisch und gewährleisten ein wandfreies Veredlungsmaterial.

W. Büschle

Über das Blenden der Unterlagen

Um eine unnötige Nährstoffvergeudung durch das Austreiben der Augen an der Unterlage zu vermeiden, ist sogen. Blenden der Unterlagen unbedingt erforderlich. Unter Blenden versteht man die Entfernung der Augen. Es ist dabei wichtig, daß die Augen, Hauptauge und Nebenaugen, restlos entfernt werden, das Gewebe des Holzes aber nicht beschädigt wird. Die Geräte, die bisher dazu verwendete, befriedigten in keiner Weise. Besonders ungeeignet waren die früher gebräuchlichen Blendscheren, da sie zu große Schnittwunden verursachen.

Im Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung in Geisenheim nahm man bisher abgenutzte Veredlungsmesser zum Blenden. Die Benutzung dieser Messer ist jedoch auch eine große Geschicklichkeit der damit arbeitenden Frauen voraus und führte relativ leicht zu Ermüdungserscheinungen. Eine Frau schneidet pro Tag etwa 4200 Kurzreben, sie blendet aber nur etwa 3200. Bei Neukonstruktion eines Blendmessers war deshalb zu berücksichtigen, daß damit gleichzeitig auch eine Beschleunigung und Erleichterung des Arbeitsvorganges bei Blenden erreicht wurde.

In diesem Frühjahr wurde von der Rebenveredlungsstation Bernkastel bereits ein Modell entwickelt, das die Form eines gedrunghenen Rasiermessers hat und bei der Möglichkeit einer Verletzung des Holzes nicht zu so gegeben ist, wie bei den bisher gebräuchlichen Scher- und Messern. Das Messer ist in der ganzen Breite wölbt. Man setzt die Schneide an und infolge der Wölbung gleitet das Messer, indem es das Auge herausnimmt, der vom Holz ab. Vom Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung wurde diese Form noch weiter vervollkommen. Es wird angestrebt, ganz vom Schnitt abzukommen und das Auge herauszukratzen. Am günstigsten wäre entschieden ein Apparat, mit dem man mittels elektrischen Stromes das Auge ausbrennen könnte. Leider konnte dieser Apparat noch nicht hergestellt werden. Ein hierfür erforderlicher Rohstoff fehlt.

A. L.

Aus zehn mach eins, auch im Rheingau

Zur Zeit wichtigstes Problem: Vereinfachung der Lagenamen

Führenden Männern des Weinbaus und Weinhandels erscheint zur Zeit als wichtigstes Problem die Vereinfachung der Einzellagenamen. Während auf diesem Gebiet in der Pfalz, in Rheinhessen und an der Mosel bereits fruchtbringende Arbeit geleistet worden ist und bereits eine sehr zweckmäßige Vereinfachung bei kleineren und mittleren Lagen durchgeführt wurde, hat man im Rheingau noch keine Schritte unternommen, um auf diesem Gebiet vorwärts zu kommen.

Es ist wichtig zu wissen, daß man im Rheingau bis zum Herbst die Herausgabe einer kleinen Broschüre plant, in der alle Weinorte unseres Gebietes mit den Hauptlagenamen angeführt werden sollen. Diese Broschüre soll für das In- und Ausland bestimmt sein. Bis zu der Herausgabe müssen die Gemeinderäte mit den einzelnen Winzern eine Vereinbarung treffen, um die Lagenamen auf ein bis zwei gut eingeführte zu beschränken, deren Bewahrung offensichtlich ist. Kleine Weinbaugemeinden sollten nach Ansicht der Fachleute mit zwei bis drei Namen auskommen, während bisher bis zu 20 Lagenamen Verwendung

finden. Das Verhältnis zwischen alten und neuen Lagenamen sollte in Zukunft 1:10 sein. Die Herausstellung der Vereinfachung soll durch Ortsstatut bekannt gegeben werden. Die Namen von Spitzenlagen dürfen jedoch keinen Fall für geringere Lagen Verwendung finden.

In diesem Zusammenhang sei auch noch einmal erwähnt, daß man bei Neuanlagen von Weinbergen alten, bewährten Parzellen bleiben wird. Es soll weder in die Höhen noch in die Tiefen gegangen werden.

Die Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer gab geraumer Zeit einmal eine Karte heraus, auf der sämtliche Rheingauer Lagenamen verzeichnet sind. Wenn man sich diese Aufzählung betrachtet, so kann man feststellen, daß bereits viele dieser Namen von den Weinkarten verschwanden und daß manche kaum noch den Einheimischen bekannt sind. Daraus läßt sich schon sehen, wie wichtig es ist, daß endlich einmal Ordnung in den Lagenamenwirlwarr gebracht werden muß und es höchste Zeit wird, eine Vereinfachung durchzuführen.

Der Kuriosität halber führen wir hier noch einmal sämtliche Lagenamen des Rheingaus auf, und es wird

hier selbst unter den Einheimischen mancher den Kopf schütteln, weil ihm viele dieser Namen böhmische Dörfer sind.

Lorchhausen: Schönberg, Gruben, Angweg, Kaderich, Pfied, Dom, Habenthal, Wannen, Niederflur.

Lorch: Höchenberg, Helsich, Hohl, Kapellenberg, Spaezgrube, Flur, Mandelberg, Mandel, Bechereck, Schöneck, Krone, Geisberg, Pfaffenwies, Wacken, Neuweg, Angsfels, Lehn, Bodenthal, Presenzberg, Unicksberg, Honigberg.

Asmannshausen: Speisbach, Hermannsley, Keßrich, Heidenberg, Steil, Hinterkirch, Heilenberg, Bohren, Bombberg, Frankental, Oberer Berg, Unterer Berg.

Aulhausen: Aulhauser Berg.

Rüdesheim: Schloßberg, Burgweg, Mühlstein, Katerloch, Roseneck, Bronnen, Geisberg, Frenz, Platz, Pares, Dickerstein, Hellpfad, Ramstein, Lay, Rottland, Linngrub, Hohlweg, Wilgert, Hinterhaus, Stauch, Gessel, Bischofsberg, Hochmauer, Kleeberg, Angerweg, Kruweg, Häuserweg.

Eibingen: Häuserweg, Wüst Lay, Backhaus, Hohpfad, Kiesel, Stiehl, Böhl, Bück, Rück, Sandgrube, Mühlpfad, Dechaney, Tafel, Steinfels, Flecht, Bein, Dümmchen, Kichenpfad.

Geisenheim: Mückenberg, Katzenloch, Decker, Altbaum, Schorchen, Mäuerchen, Fuchsberg, Kreuzweg, Kies, Silzen, Becht, Kirchgrube, Rothenberg, Hinkelstein, Stallen, Lickerstein, Platt, Breidert, Spitzenlehn, Kilzberg, Morschberg, Kläuserweg, Theikers, Winkelerweg.

Winkel: Steinacker, Gutenberg, Rheinpflicht, Klaus, Steinchen, H. d. Eichen, (1/2), Berg, Hasensprung, Hellersberg, Kreuzweg (1/2), Saut, Proffen, Ansbach, Dachsberg, Bienenberg, Honigberg, Betlersweg, Planckener, Steinkaul, Ensing, Greifenberg, Eckenberg, Scharbel, Lett, Weiherhäuschen, Kohlrech.

Johannisberg: Schloßberg, H. d. Eichen (1/2), Kreuzweg (1/2), Erntebringer, Nonnenhöll, Weiher, Unterhöll, Mittelhöll, a. d. Höll, Klingelhäuserfeld, Bangert, Bein, Vogelsand, Goldatzel.

Mittelheim: Schlehdorn, Burkart, Stein, Gänsbaum, Edelmann, Neuberg, Grasweide, Oberberg, Schwarzhaus, Heide, Honigberg, Sterzelpfad.

Oestrich: Steinkaul, Kniebrech, Kerbersrech, Heide, Kellerberg, Hölle, Eich, Allment, Sandkaul, Rauschenberg, Deez, Bechtolsteich, Eisenberg, Eiserweg, Söhnchen, Eiserpfad, Seckergasse, Behl, Teich, Pflänzer, Heideborn, Rummelsgasse, Wesem, Alteck, Landpflecht, Sasserweg, Neuweg, Kiedricherweg, Kinzengasse, Heidehoch, Doosberg, Linzenfeld.

Hallgarten: Hitz, Kies, Heide, Frühenberg, Schönhell, Egersberg, Letten, Kuhgasse, Pfad, Wiesenweg, Rheinharde, Leimersbach, Sandgrube, Neufeld, Sterzelpfad, Sasserweg, Böhl, Mehrhölzchen, Hendelberg.

Hattenheim: Pfaffenberg, Bergweg, Mehrhölzchen, Boß, Großer Steinberg, Deitelsberg, Steinberg, Weid, Boxberg, Kilb, Schützenhäuschen, Willborn, Engelmannsberg, Bitz, Hinterhaus, Althahn, Mannberg, Hasel, Stabel, Gessenweg, Schaef, Pflänzer, Boden, Nußbrunn, Wissel, Weiher.

Erbach: Siegelsberg (1/2), Markobrunn, Rheinhell, Brühl, Weiler, Kießling, Katz, Aalwiese, Kötherstück, Preborn, Langenwingert, Bachhell, Kahlig, Michelmark, Hohenrhein, Wormloch, Steinmorgen, Peilet, Hühnerfeld, Honigberg, Stangengarten, Steil.

Kiedrich: Edborn, Grünbach, Schäfersberg, Gangolfsberg, Weiherberg, Dietersberg, Gräfenberg, Platte, Wasserrose, Dippenerd, Heiligenstock, Steeg, Brück, Osbach, Rettersweg, Sandgrub, Sein.

Eltville: Bettling, Kalbspflicht, Albue, Dicknet, Grimmen, Bunken, Sonnenberg, Klümbchen, Hanach, Freienberg, Langenstück, Altebach, Taubenberg.

Raunenthal: (Neudorf), Nonnenberg, Rothenberg, Pfaffenberg, Elsweg, Raunenthaler Berg, Gehr, Siebenmorgen, Hühnerberg, Langenstück, Wieshell, Geierstein, Steinmächer, Kleimthal, Vorderberg, Langenberg, Hohlweg, Geisberg, Kirchweg, Niederborn, Haßloff.

Oberwalluf: Kirschbaum, Fitusberg.

Niederwalluf: Steinritz, Walkenberg, Ober-, Mittel-, Unterberg.

N. H.

Das endgültige Ergebnis der Weinmosternte 1950 im rheingauer Weinbaugebiet und an der Bergstraße

nach Feststellungen des Hessischen Statistischen Landesamtes Wiesbaden

Weinbaugemeinde	Rheingau		
	Ertragsfläche in ha	Ertrag in hl	Ertrag hl je ha
Abmannshausen	56,02	2764	49
Aulhausen	17,38	853	49
Eltville	134,90	8106	60
Erbach	88,85	6397	72
Geisenheim	57,06	2687	47
Hallgarten	116,35	9308	80
Hattenheim	134,04	5368	40
Johannisberg	80,79	4986	62
Kiedrich	89,36	3217	36
Lorch	139,13	10017	72
Lorchhausen	43,71	3143	72
Martinsthal	41,80	1254	30
Mittelheim	41,97	2018	48
Nieder-Walluf	14,87	714	48
Ober-Walluf	9,14	438	48
Ostlich	199,50	11970	60
Presberg	0,78	44	57
Raunenthal	34,84	1672	48
Rüdesheim	143,12	5154	36
Winkel	141,61	10668	75
Insgesamt	1585,22	90778	57,3

Weinbaugemeinde	Ertragsfläche in ha	Ertrag	
		in hl	hl je ha
Davon Weißwein	1529,00	87835	57,5
Rotwein	53,00	2792	52,6
Gemischter Wein	3,22	151	46,6

Die Gesamternte des Rheingaus ergibt mit 57,3 hl je Hektar oder 1430 Liter je Morgen einen sehr reichlichen Vollherbst.

Stadtkreis Wiesbaden

Weinbauorte im Stadtkreis	Ertragsfläche in ha	Ertrag	
		in hl	hl je ha
Frauenstein	19,93	453	23
Kostheim	17,22	692	14
Schierstein	11,60	149	13
Dotzheim	0,66	31	47
Amöneburg	0,43	21	49
Wiesbaden-Alt	3,00	126	40
Insgesamt	52,84	1472	27,9

Bei einem Hektarertrag von 27,9 hl oder 698 Liter je Morgen ergab somit die Weinernte im Stadtkreis Wiesbaden im Durchschnitt einen reichlichen halben Herbst.

Main-Taunus-Gebiet

Weinbaugemeinde	Ertragsfläche in ha	Ertrag	
		in hl	hl je ha
Hochheim a. M.	144,20	5773	40
Wicker	16,78	604	36
Flörsheim	2,49	100	40
Hattersheim	0,07	3	40
Hofheim	0,20	8	40
Massenheim	4,40	177	40
Delkenheim	0,43	17	40
Nordenstadt	1,19	48	40
Diedensbergen	1,00	40	40
Wallau	0,52	21	40
Insgesamt	171,28	6791	39,6

Kreis Bergstraße

Weinbaugemeinde	Ertragsfläche in ha	Ertrag	
		in hl	hl je ha
Bensheim	51,70	2053	40
Elmshausen	0,05	2	39
Erbach	2,00	75	38
Gronau	4,84	243	50
Hambach	12,31	455	37
Heppenheim	39,85	1326	33
Kirchhausen	0,07	3	37
Nordheim	0,75	29	39
Ober-Lauderbach	0,27	10	37
Ober-Mumbach	0,24	9	38
Viernheim	0,18	7	39
Zwingenburg	8,83	388	44
Hofheim	0,07	3	43
Neckar-Steinach	0,16	6	38
Insgesamt	121,32	4609	38,0

Davon Weißwein	94,97	3661	38,5
Rotwein	12	129	31,3
Gemischter Wein	22,23	819	36,8

Die badischen 1950er stellten sich vor

Dipl.-Kaufm. Manfred Geck

Die mit Spannung erwarteten diesjährigen badischen Weinmärkte in Offenburg, Freiburg und Müllheim eröffneten sich durchweg eines großen Interessentenkreises. Obwohl jeweils ein reichhaltiges Verzeichnis der angestellten Weine vorlag, waren nur mäßige Abschlüsse zustande gekommen. In diesem Zusammenhang interessiert jeder der Hinweis, daß die badischen Weinmärkte mehr den Charakter eines zwanglosen Verkostens haben, gegenüber den konkreten Prinzipien einer Versteigerung. Gerade hierin dürfte die immer wieder festzustellende Beliebtheit dieser Ausstellungen zu suchen sein, wobei auch den Weinbau und der Kellerwirtschaft interessierten Firmen die Beteiligung an einer Sonderschau lohnenswert erscheint. Diese Weinmärkte, die hauptsächlich ein regionales Gepräge haben, sprechen somit auch den Winzer für den der Besuch großer Veranstaltungen nicht in Frage kommt. Hieraus erklärt sich auch die überaus große Zahl der jeweils ausgestellten Weine. Die Güte der 1950er war teilweise sehr unterschiedlich. Wenn auch das allgemeine Qualitätsniveau höher lag, als dies ursprünglich angenommen wurde, so zeigte doch eine Vielzahl der Weine, wie es mit der Pflege um sie bestellt war. Man konnte sich bei etlichen guten und bekannten Lagenamen nicht des Eindruckes erwehren, daß die technische Unzulänglichkeit einzelner Erzeugerbetriebe eine volle Entfaltung der Güte verhinderte. Trotzdem konnte man die erfreuliche Feststellung machen, daß es einer beachtlichen Zahl badischer Produzenten gelungen ist, vor allem Riesling- und Clevner(Traminer)spätlesen mit viel Frucht und Charakter dem Publikum vorzustellen. Wenn auch die hohe Qualität eines 1949er nicht erreicht wurde, so zeichnen sich diese Spätlesen doch durch eine bestechende Reife ab, die viele Freunde des Weines mit dem jungen Jahrgang aussöhnen werden. Obwohl sich der 1950er schon relativ gut ausgebaut hat, zeigt er z. Zt. noch teilweise beachtliche Veränderungen, die ein abschließendes Gesamturteil keineswegs rechtfertigen. Es ist ein Jahrgang, der dauernder Beobachtung und Pflege bedarf.

Die Preise lagen zwischen DM 0,85 und DM 4,20 p. l. Bei einer größeren Anzahl von Angeboten konnte der Preis erst „nach Vereinbarung“ erzielt werden.

Während der Jahrgang 1950 das Hauptkontingent der angebotenen Weine stellte, schmückten noch einige kleine Posten 49er, 48er und 47er die Ausstellungskataloge. Die Preise hierfür entsprechen den zusammengeschrunpften Lagerbeständen.

Abschließend sei zum Lobe des badischen Weinbau gesagt, daß das Qualitätsprinzip, getragen vom Leistungs willen und fortschrittlichen Denken der Grenzlandwiner weiterhin an Boden gewonnen hat.

Der kleine Wein, das Sorgenkind der Zukunft

Eine Nachricht, die interessierte Kreise aufrüttelte, ging kürzlich durch die Presse. Die staatliche Domäne beabsichtigt die Herstellung von Sekt, da die Sektindustrie angeblich billigere ausländische Weine den kleineren zur Sektbereitung geeigneten Weinen der Staatsgüter vorziehe. Die staatlichen Domänen seien zu diesem Schritt gezwungen, um nicht auf diesen Weinen sitzen zu bleiben. Gleichzeitig wurde bekannt, daß die GEG die Bereitung von Sekt eingestellt habe. Der Sinn dieser Nachricht ist wohl leicht zu verstehen.

Was bedeuten diese Berichte dem Winzer? Die kleineren Weine der staatlichen Domäne, gewiß keine schlechte Firma, sind bereits heute zu einem angemessenen Preise nicht mehr abzusetzen. Was kommt noch nach?

Was bedeutet und bringt der Schumannplan dem Winzer und was bringen die Vereinigten Staaten von Europa dem deutschen Weinbau? Bestimmt keine Erleichterungen im Absatz deutschen Weines. Kann sich auch der Winzer auf Sekt umstellen mit seinen kleinen Weinen, wenn diese von den Ausländern derart gedrückt werden, daß der An-

bau unrentabel wird? Ueberall sieht man Ansätze, sei es durch Erziehungsart, sei es durch Anlagen in Ackergelände oder für Weinbau nicht geeigneten Lagen, daß man sich sagt in Kreisen, die weniger Wert auf Qualität legen, die Masse muß es bringen! Wo auf Masse gesehen wird, muß immer die Qualität leiden, oder ist mir diese Behauptung zu widerlegen? Mit guten, besten und Spitzenweinen werden die Güter wohl keine Absatzschwierigkeiten haben. Gerade sei dank haben wir aber auch noch viele Güter, die die Massenproduktion nicht mitmachen. Bei Berichten über Proben und Versteigerungen werden diese lobend und anerkennend mit ihren Produkten herausgestellt. Das sind Güter, die Qualitätsweinbau treiben und auch davon nicht abweichen.

Trotz der Warnungen weitblickender Fachleute, die die Ausweitungen im Weinbau deuten alle Anzeichen auf hin, daß viele es besser wissen. Man ist vielfach der Ansicht, man mißgönne ihnen etwas von Fachkreisen. Die Zukunft wird lehren, wer recht behält!

Wenn nun dem Absatz der kleinen Weine schon solche Schwierigkeiten heute entgegenstehen, in welchem größeren Umfang treten diese auf, wenn erst einmal die 2- und 3-stöckigen Plankenanlagen (Hochanlagen), die sehr in Mode kommen, tragen und wenn die Umlegungsgebiete volle Ernten bringen? Wird es nicht vielen, die keinen direkten Absatz wie Straußwirtschaft oder Weinhandel treiben, ebenso ergehen wie es der staatlichen Domäne angeblich schon heute ergeht? In seinen Vorträgen wies der Direktor der staatlichen Domäne, Herr Jost, auf die Ueberproduktion im Weinbau hin, die sich auf kleine und kleinste Weine bezieht und verwies immer wieder auf den Qualitätsbau. Wenn ein Obstzüchter Qualitätsfrüchte ernten will, ent-

fernt er an Spalieren alle Früchte die zuviel sind, so erzielt er höchste Erfolge. Im Weinbau kann es nicht anders sein, unter der Quantität muß die Qualität leiden, hohe Mostgewichte ergeben noch lange keinen Qualitätswein und hochklingende Lagenamen auch nicht, auch wenn ich dazu Namen von Heiligen verwende. Solche Weine können natürlich „behandelt“ werden, aber da läßt der Winzer besser die Finger davon, um nicht mit dem Weingesetz in Konflikt zu kommen. Einsichtige lehnen diese Hennecke-Methode „mehr, immer mehr!“ ab und wissen, was sie der Qualität des Weines schuldig sind.

Heinrich Kaiser, Winzer

Aufruf an die Kollegen!

„Vaters Weintag“, Festtag von uns Weinmenschen

Als Kaufmann liegt es einem nicht, zu oft von denselben Dingen zu sprechen. Ein Kaufmann ist ein Mann der Aktion. Geht man neue Wege, so muß man versuchen, die Menschen immer wieder zu überzeugen, damit das gesetzte Ziel erreicht wird. Schon seit 3 Jahren liest man in jeder Ausgabe der Fachpresse von der Weinwerbung. Weinbau und Weinhandel sind sich darüber klar, daß Werbung, Weinwerbung, Gemeinschaftswerbung sein muß. Es ist nicht notwendig, darauf hinzuweisen, daß 65% der neuen Ernte noch in den Kellern des Weinbaues liegen, und es ist auch nicht notwendig, zu sagen, daß man in 3 Monaten eine neue Ernte abschätzen kann, denn die Menschen im Weinfach wissen, was dies bedeutet.

Lassen Sie uns deshalb bis zum 3. Juni „Vaters Weintag“ nicht mehr darüber diskutieren, welches der beste Weg ist, um den Tag zu einem Erfolg für uns alle werden zu lassen, sondern lassen Sie uns nun handeln. Wie wohl-tuend ist es, nach Jahren der Vorbereitung nun zu be-ginnen.

200 000 Plakate zu „Vaters Weintag“ sind gedruckt und warten darauf, daß man sie bestellt. 50 Stück dieser Plakate kosten DM 8,— und diese Anzahl sollte doch jeder Weinhändler wenigstens bestellen. Was soll man damit machen?, wird mancher fragen.

Schicken Sie dieselben an Ihre Vertreter draußen, denn man weiß, welche Hilfe es für einen Vertreter ist, wenn er dem Kunden etwas zeigen und anbieten kann. Bei jeder 30er und 50er Weinkiste lassen Sie uns ein Plakat beifügen oder geben wir unseren Großhandelskunden 30 bzw. 40 Plakate. Das Ziel muß erreicht werden, und zwar, daß ab 25. Mai bei der Deutschen Weinwerbung G. m. b. H. in Oppenheim kein Plakat mehr zu erhalten ist, denn bis zu diesem Zeitpunkt müßten diese ja im ganzen Land schon verteilt sein. Wenn wir alle so han-deln und die Verpflichtung all unseren Kollegen gegen-über fühlen, dann wird die Weinwerbung zum 3. Juni „Vaters Weintag“ erfolgreich sein und wir alle, jeder von uns, wird an diesem Erfolg beteiligt sein.

Alle Not des Winzers, die bald wieder kommen kann, und damit alle Not des Weinhandels ist behoben, ganz gleich wie groß die Ernte sein wird, die uns geschenkt wird, wenn es uns gelingt, die Nachfrage nach Wein zu steigern. Bitte, sehen Sie sich die nachstehenden Zahlen einmal an:



3 Liter Wein pro Kopf und Jahr werden in Deutsch-land getrunken; 150 Liter Wein pro Kopf und Jahr wer-den in Frankreich getrunken. Einen Verbrauch von 5 Litern pro Kopf hatten wir einmal in den Jahren 1936 und 1938. Dies müssen wir wieder schaffen; deshalb lassen Sie uns die ersten Schritte tun. Bestellen Sie die Plakate zu Vaters Weintag; schicken Sie diese weg an Ihre Vertreter und Kunden, damit sie am 3. Juni in allen deutschen Gaststätten und Feinkostgeschäften zu sehen sind. So denkend und handelnd wird es geschafft werden.

Georg Breuer.

DiDiTAN

Erfolgreicher Rebschutz
mit hochwertigen
DDT-Präparaten



Mai-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Die Ernteaussichten sind bei allen Bäumen, welche reich geblüht haben, sowie bei dem Beerenobst gut, wenn keine Schäden durch Naturereignisse oder Schädlinge und Krankheiten eintreten. Nachdem in Nr. 9 der Weinzeitung, Anfang Mai 1950, ausführlich über die Maiarbeiten im Obst- und Gartenbau berichtet wurde, soll kurz auf die wichtigsten Arbeiten hingewiesen werden:

1. Das Umpfropfen kann fortgesetzt werden, solange die Pfropfreiser brauchbar sind. Sie dürfen weder geschrumpft sein, noch ausgetrieben haben und das Mark darf nicht braun aussehen.

2. Frisch gepflanzte Bäume und Sträucher sind bei großer Trockenheit zu gießen, wenn die Baumscheibe nicht mit Mist oder dergleichen abgedeckt ist.

3. Losgerissene Bäume sind neu anzubinden.

4. Wurzel- und dicke Stammausschläge sind an ihrer Entstehungsstelle zu entfernen.

5. Dürre Äste und Zweige, welche jetzt gut zu erkennen sind, sind bei allen Bäumen (auch bei Zwetschen) abzuschneiden oder abzusägen und große Wunden mit Wachs, Steinkohlenteer oder Oelfarbe luftdicht zu verstreichen.

6. Erdbeeren sind zu hacken und zu jäten und nach der Blüte sind die Fruchstengel mit Holzwolle oder handlang geschnittenem Stroh zu unterlegen, damit die Früchte rein bleiben.

7. Zur Erhaltung der Winterfeuchtigkeit und zur Unkrautbekämpfung ist der Boden unter den Obstbäumen flach zu lockern; Baumscheiben hacken oder mit Mist abdecken.

8. Für tragende Bäume ist mehrmaliges Wässern zu empfehlen, das erste Mal bald nach der Blüte, damit der Fruchtansatz nicht abfällt. Im Mai brauchen die Obstbäume viel Wasser.

9. Bäume, welche voraussichtlich reich tragen, können noch mit Jauche oder Volldünger gedüngt werden; für solche auf Wiesen und Weiden unter Zuhilfenahme einer Motor- oder Karrenspritze und Düngelanze. In 100 Liter Wasser 5 kg Nitrophoska oder Fertisal gründlich auflösen, damit keine Verstopfungen der Düngelanze eintreten können. Das Verfahren ist in der Schweiz viel in Anwendung.

10. Durchführung der Nachblütespritzungen bei Stein-, Kern- und Beerenobst. Genaue Anweisungen sind in den Nummern 7 und 9 der Rheingauer Weinzeitung 1950 und in der Nr. 7 der Rheingauer Weinzeitung 1951 im Arbeitskalender veröffentlicht worden. Ebenda sind Mittel empfohlen zur Bekämpfung von Blatt- und Blutläusen, amerikanischem Stachelbeermehltau und Stachelbeerraupen. Werden die Bekämpfungsmaßnahmen unterlassen oder zu spät oder zu leichtsinnig durchgeführt, sind erhebliche Schäden zu erwarten.

11. Sterben bei Aprikosen oder Schattenmorellen nach der Blüte Zweige und Äste ab, so sind diese bis in das gesunde Holz zu entfernen, zu verbrennen und die Wunden je nach Größe mit Baumwachs oder Teer zu verschmieren. Die Ursache dieser Erscheinung ist nicht Frost, sondern der Moniliapilz.

12. Zur Gewinnung reichtragender Erdbeerpflanzen sind einjährige Erdbeerpflanzungen vor Beginn der Ernte zu selektionieren, d. h. alle Pflanzen, welche sich durch gesundes Wachstum und reichen Ertrag auszeichnen, sind mit Stäben zu kennzeichnen und später nur von solchen Rankenpflanzen zu entnehmen.

13. Rebspaliere sind auszupflücken, anzubinden und gegen Peronospora zu spritzen.

14. Im Hinblick auf die bevorstehende Obsternte ist dafür zu sorgen, daß sich alle Erntegeräte in einem guten Zustande befinden.

Arbeiten im Gemüsegarten:

1. Aussaaten an Ort und Stelle: Anfang Mai: Buschbohnen, Markerbsen, Karotten, Möhren, Zwiebeln und Küchenkräuter; Mitte bis Ende Mai: Busch- und Stangenbohnen, Gurken, Kürbis, Rote Rüben und Zwiebeln für Steckzwiebeln. Zur Pflanzenanzucht auf ein halbschatti-

ges Beet: Anfang des Monats: Kopfsalat, frühe Oberkohlrahi, Blumen- und Rosenkohl; Mitte bis Ende des Monats: Endivien, Kopfsalat, Grün- oder Krauskohl, späte Oberkohlrahi und Blumenkohl.

2. Gepflanzt können werden Anfang Mai: Kopfsalat, Mangold oder Römischkohl, Blumenkohl, Früh-Wirsing, Weiß- und Rotkraut und Oberkohlrahi; Mitte bis Ende Mai: Tomaten, Sellerie, Lauch, Blumenkohl, Salat, Mören, gold und Neuseeländer Spinat. In leer gewordenen Beetbeeten: Gurken, Melonen, Salat, Oberkohlrahi und Blumenkohl. Beim Pflanzen ist zu beachten, daß Sellerie flach und Tomaten und Lauch 10 cm tief gepflanzt werden muß. Außerdem beanspruchen alle die im Mai aus dem Boden pflanzenden Gemüse einen sehr nährhaften Boden in einer sonnigen Lage. Einzelheiten über zum Anbau empfehlenswerte Gemüsesorten, Saat- und Pflanzentfernung enthält die Nr. 7 der Rhg. Wztg. 1951.

3. Pflegemaßnahmen. Soll das Gemüse gut gedeihen und zufriedenstellende Ernten liefern, dann darf es der nötigen Pflege nicht fehlen. Hierzu gehören: Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung, Wasserversorgung, Düngung und Schädlingsbekämpfung. Gemüse muß gehackt werden, damit Luft, Wärme und Niederschlag reichlich in den Boden eindringen können. Die Unkräuter dürfen nicht aufkommen oder überhand nehmen, weil sie dem Gemüse Nahrung, Licht und Luft nehmen. Wasser ist mit das wichtigste Mittel, das Wachstum und den Ertrag der Gemüse zu fördern. Viel Wasser ist nötig: Salat, Blumenkohl, alle übrigen Kohlsorten, Sellerie, Gurken, Tomaten und auch Bohnen. Alle stärkezehrenden, anspruchsvollen Gemüse sind für öftere, sige Kopfdüngung mit Jauche oder aufgelöstem Volldünger während ihres Jugendstadiums dankbar. Zuletzt kommt auch die Schädlingsbekämpfung für den Gemüsegarten praktische Bedeutung. Gegen Erdflöhe, Kohlflye, Kohldrehherzmade, Kohltriebrüssler, Kohlraupen, Mören und Zwiebelfliege, schützen öftere Bestäubungen mit geruch- oder geschmackfreien DDF-, Hexa- oder Esmiten. Diese sind auch gegen Wurzelschädlinge wie Drahtwurm, Engerlinge, Erdraupen und Ameisen wirksam; sie müssen jedoch eingehackt oder in die Pflanzlöcher gestreut werden. Gegen Blattläuse und Rote Spinnmilbe wirkt E 605 forte 0,03 % gegen Schnecken: Peccotol und Schneck-Ex. Und die Blattfleckenkrankheit des Sellerie läßt sich durch mehrere Spritzregen mit 1 % Kupferkalkbrühe, die erste nach dem Pflanzen, verhüten.

Dir. i. R. Schilling, Geisenheim

Bodenuntersuchung und Düngung

Schon oft, und von verschiedenen Praktikern, ist die Düngungsfrage geschrieben worden. Auch die Herstellung von Humusdüngern attackieren die Praxis mit Offerten, Ratschlägen und Schlagwörtern. Es gibt Humusdünger von allen Firmen, die der beigegebenen Analyse entsprechen. Oft erhält man aber auch sogenannten Humusdünger, 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, in den viehhaltenden Betrieben die richtige Stallmistpflege, die Verhütung von Nährstoffverlusten bei Stallmist*) näherzubringen. Auch die Prämiierung von gut gepflegtem und richtig gestapeltem Stallmist von seiten der Landwirtschaftskammern soll ein Anreiz für richtige Stallmistpflege, damit Verhütung von Nährstoffverlusten, sein.

Mit der richtigen Pflege des Stallmistes allein ist es nicht getan, wenn beim Ausbringen des Mistes früher geübte Methoden nicht den besseren Erkenntnissen entsprechen. Das trifft zu bei dem oft zu langen Liegenlassen in größeren oder kleineren Haufen am oder in 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, man kann schon sagen, 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 entsprechenden Gaben von Handelsdünger.

Die Torfgabe ist nicht an eine kurze Zeit gebunden. Sie soll möglichst vor oder während des Winters gegeben werden, um die Winterfeuchtigkeit auszunützen. Torf im Frühjahr gegeben, kann sich besonders in trockenen Jahren ungünstig auswirken, weil der trockene Torf dem Boden die Feuchtigkeit noch entzieht. Auf alle Fälle kann Torf den für unsere Böden so notwendigen Humusbedarf decken und das Bakterienleben im Boden neu beleben.

Die Kunstdüngergabe kann ebenfalls auf längere Zeit ausgedehnt werden. Von Beendigung der Lese bis zum beginnenden Frühjahr hat man die Möglichkeit, die Grundnährstoffe in 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 Austrieb 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 aus 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 entgegen, daß Torf die Böden versäuert und daher eine Kalkdüngung unerlässlich sei. Dies richtet sich aber nicht nur nach der im Boden vorhandenen Kalkmenge, sondern auch nach der Löslichkeit des Kalkes in dem zu düngendem Boden. Es kann jedoch die Menge des Kalkes im Kalkstickstoff genügen.

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. H.

Aus dem Rheingau

Die ersten 50er des Rheingau unter dem Hammer

Mit der Frühjahrsversteigerung der Vereinigten Rudesheimer Weingutsbesitzer am 26. 4. im „Felsenkeller“ zu Rudesheim a. Rh. kamen die ersten Rheingauer Weine des Jahrgangs 1950 zum Ausgebot. Der außergewöhnlich zahlreiche Besuch, noch verstärkt durch eine Reisegesellschaft, unterstrich das Interesse, das dem rheingauer 50er von seiten des Weinfachs entgegengebracht wurde. Die Gebote der rheingauer und rheinhessischen Weinkommisionäre waren flott und machten dem Meister vom Hammer, Heinz Haselier, sichtlich Freude. Seine Zuversicht wurde jedoch zunächst beim Start der 50er durch den ausbleibenden Zuschlag etwas erschüttert. Es schien so, als hätten die Besitzer ihre 50er für 49er gehalten! Nach Aufklärung dieses Mißverständnisses nahm die Versteigerung dann einen flotten und befriedigenden Verlauf.

Die 50er Rudesheimer Faßweine brachten: Kreuzberg 800, Wüst 825, 900, Engerweg 950, 1340, Bischofsberg 900, 940, 1080, 1100, 1230, 1240, 1380, 1440, 1650, Böhl 900, Häuserweg 910, Berg Rottland 1300, 1300, Berg Bronnen 1810, Bischofsberg Spätlese 1580, 1830, Hohlweg Spätlese 1640, Berg Schloßberg Spätlese 1800, Berg Roseneck Spätlese 2300 DM pro Halbstück; ein Viertelstück Berg Hellpfad Spätlese 1340 DM. Die 25 Halbstück und 1 Viertelstück 50er brachten insgesamt 33 500 DM, im Durchschnitt 1340 DM pro Halbstück.

Die 5 Halbstück 49er Rudesheimer Faßweine brachten: Berg Lay 1620, Berg Platz 1620, Berg Rottland 1650, Berg Dickerstein Spätlese 1800, Berg Rottland Spätlese 2050 DM.

Die 49er Rudesheimer Flaschenweine erzielten: 400 Flaschen Berg Kronest Spätlese je 2,60; 800 Flaschen Berg Roseneck Spätlese je 3,60 DM. Der Gesamterlös der 49er betrug 12 660 DM.

Die 48er Rudesheimer Flaschenweine brachten: 400 Flaschen Berg Stumpfenort Spätlese je 2,40; 400 Flaschen Berg Kronest Spätlese je 2,20 DM. Gesamterlös gute 48 000 DM.

Die im Anschluß versteigerten 5 Halbstück von Max Broemser aus Rudesheim brachten im einzelnen: 50er Rudesheimer Böhl 800, 910, 1030 DM, die beiden Rheinhessenweine: 50er Bingen-Kempter Liesberg 950, 49er Bingen-Kempter Kapellenberg 1110 DM. h.

Rheingauer Weinhändlervereinigung zeichnet 5000,— DM für gemeinschaftliche Weinwerbung

Auf der Mitgliederversammlung der Rheingauer Weinhändlervereinigung am 28. März d. J. im Hotel Ress in Hattenheim stand die Weinwerbung im Mittelpunkt. Doch auch das andere Tagesprogramm wurde trotz seines großen Umfanges vom Vorsitzenden Heinrich Glück und Geschäftsführer Dr. Meuser in geschickter Regie erfolgreich bewältigt. Aus der Verbandstätigkeit wurden behandelt: Versteigerungsbedingungen und Kommissionärsprovision, Maßnahmen gegen Ausschaltung des Handels durch Erzeuger, frachtfreie Lieferungen, Reisespesen und Fiskus, Marktlage und vorsichtige Disposition des Handels.

Die Mitglieder und Gäste, darunter Graf Matuschka-Greifencloau und Landrat Bausinger, folgten interessiert den Ausführungen Dir. Broses und seines Mitarbeiters Non von der Frankfurter Gesellschaft für Gemeinschaftswerbung über gemeinschaftliche Weinwerbung, die Gefahr der Kräftezersplitterung dabei und den Mangel an Warenkenntnissen bei den für den Weinabsatz nachgeordneten Berufsgruppen, sowie denen Dr. Fahrshons über die wirtschaftliche Lage und Tagesfragen. Die aus der regen Diskussion des Für und Wider resultierende Einsicht

ALLE BRAUCHEN

COSAN

gegen Oidium und Obstschorf

Der Netzschwefel
IN DER SILBERPACKUNG

Jetzt erhöhter Schwefelgehalt - erhöhte Wirkung

RIEDEL-DE HAËN A.G. SEELZE BEI HANNOVER

führte dazu, daß von den Mitgliedern in kurzer Zeit runde 5000.— DM für gemeinschaftliche Werbezwecke gezeichnet wurden, ein Ergebnis, das mit Recht als Beispiel und Vorbild für die anderen Verbände gelten kann und sollte. Die pünktliche Abführung und sparsame Verwendung der Mitgliedsbeiträge ermöglichte es, das Beitragssystem unverändert beizubehalten. h.

Das Frühlings-Weinfest in Kiedrich, Pfingsten 1951

Das Kiedricher Frühlingsfest eröffnet alljährlich den Reigen der rheingauer Weinfeste. Bereits einige Tage vor dem Fest, das sich vom 12. bis 14. Mai d. Js. erstreckt, fährt ein Festwagen des Verkehrsvereins mit Kiedricher Winzerinnen und Winzern durch alle Städte und Dörfer der Umgebung, um zum Frühlingsfest einzuladen.

Das Festprogramm sieht im einzelnen am Pfingstsonntag um 16 Uhr, die Begrüßung des einziehenden Frühlings durch Böllerschüsse vor, begleitet von den Vereinen, Winzerinnen und Winzern und der Traubenblütenkönigin und der Musik. Anschließend lockert sich das Volksfest auf mit Konzerten, Tanz und Gesang. Die Kiedricher Glocken werden am Samstag sogar über ganz Hessen läuten, in der Hessenrundschau von Radio Frankfurt. Der Mittelpunkt des Festes bleibt der Marktplatz. Aus dem Ratsfaß wird ein 50er Kiedricher Brück, Wachstum Weingut Kroneberger, ausgeschänkt. Gastwirte, Straußwirtschaften, Metzger und Bäcker bieten von sich aus das Beste aus Küche und Keller. Im Rathaussaal wird, wie auch im letzten Jahre, eine Weinprobe veranstaltet, auf der Weine verschiedener Kiedricher Weingüter zur Verkostung kommen werden. St.

Die Rheingauer Weinkönigin an „Vaters Weintag“ in Berlin

Zusammen mit der deutschen Weinkönigin wird ihre 1. deutsche Weinprinzessin, die rheingauer Weinkönigin 1950, Gisela Trapp aus Rüdesheim, den Rheingau während der Berliner Weinbewochen vertreten. Die Berliner Weinbewochen, die für die Zeit vom 28. 4. bis 14. 5. 51 geplant waren, wurden mit Rücksicht auf die vom 4. bis 14. 5. in Berlin stattfindende Deutsche Gastwirts- und Konditorenmesse und auf Vaters Weintag am 3. 6. d. J., endgültig auf die Woche vom 2. bis 10. Juni verschoben. — So kann die Rüdesheimer Weinkönigin an Vaters Weintag den Berlinern persönlich Rüdesheimer Weine kredenzen und sie zur Rüdesheimer Weinfestwoche einladen.

Hallgarten. Am 22. April hatte die Ortsgruppe Hallgarten des Rheingauer Weinbauvereins zu einer Winzerversammlung im Gasthaus Korn eingeladen. Hauptthema war die Benennung einer Kommission, die die Abgrenzung der Weinbergsgemarkung vornehmen soll. Es wurden die Vorsitzenden der drei Winzervereine sowie ein außerhalb der Vereine stehender Winzer dazu bestimmt. Die allgemeine Ansicht fand in dem Entschluß Ausdruck, daß es bei der seinerzeit vorgenommenen Begrenzung verbleiben soll. B. E.

Hallgarten. Die Kommissionärsprobe für die ersten drei Frühjahrsversteigerungen in Hallgarten war sehr gut besucht. Die Kollektion, alles 50er, auf jeder Versteigerung ca. 60 Nummern, wurde von den Herrn Kommissionären sehr lobend beurteilt, so daß man in Hallgarten den Versteigerungen voll Zuversicht entgegen sieht. Der Versteigerung der „Engländer“ (Vereinigte Weingutsbesitzer) am 8. Mai folgt am 16. Mai die der „Buren“ (Winzergenossenschaft) und am 17. Mai die der „Deutschen“ (Winzerverein). B. E.

Hallgarten. Für den am 27. Mai d. J. stattfindenden Gesangswettbewerb des Männergesangsvereins sind die Vorbereitungen in vollem Gange. Gutes Wetter vorausgesetzt, verspricht dieser Tag ein Fest ersten Ranges für die ganze Gemeinde zu werden. Der festgebende Verein hat den Ausschank eines 1949er Hallgartener Naturweines selbst übernommen. Hohe Geldpreise, Kunstgegenstände und nicht zuletzt Weinpreise winken dem Sieger. Hoffen wir, daß uns der Wettergott gut gesinnt ist, so daß sich später jeder Teilnehmer voller Zufriedenheit dieses Sängerevents erinnern kann. B. E.

Geisenheim, Anfang Mai

Die sonnig warmen Tage in der zweiten Hälfte des Monats April brachten die Arbeiten in den Weinbergen ein gutes Stück vorwärts. Allenthalben wurde das Gerten beendet, die Junganlagen aufgeräumt und so weit als nötig mit Pfahlunterstützung versehen. Die Bodenbearbeitung gestaltete sich teilweise sehr unterschiedlich. Viele Weinberge, die keinen Winterbau erhalten hatten, zeigten ein sattes Grün und mußten daher noch einmal zugeworfen werden. Bei den anderen Weinbergen beschränkte sich die Arbeit auf das Durchgrubbern und teilweise auch schon auf das Abzackern der Balken, sodaß mit den Stöckeputzen begonnen werden kann.

Die Reben selbst sind bereits stark in der Wolle. In geschützteren Lagen wurde sogar schon Ende April ein Austrieb beobachtet. Es zeigen sich überall bereits die ersten lichtgelben Blättchen, ja zum Teil sind schon Triebe bis zu 5 cm festzustellen. Auf Grund der Beobachtungen kann mit einem gleichmäßigen und guten Austrieb gerechnet werden. Bemerkenswert erscheint der teilweise starke Austrieb der Nebenaugen, sodaß in vielen Fällen ein stärkeres Ausbrechen erforderlich sein wird. Die in den letzten Tagen des April aufgetretene kühlere Witterung wird den Austrieb wohl noch etwas hemmen; dies dürfte aber in Anbetracht der zu erwartenden Eishailen nicht von Nachteil sein.

Das Weingeschäft ist im allgemeinen sehr ruhig. Die Kommissionärs- und allgemeine Probe in Geisenheim erfreute sich eines regen Interesses. Die Taxwerte bei guten 50ern und besonders bei den 49er Weinen lassen deren Einschätzung in bezug auf ihre Qualität erkennen und dürften diese Preise auf der Versteigerung auch erzielen. R. Jacobs.

Lorchhausen, Ende April.

Die Rodungsarbeiten, die sich infolge der ungünstigen Witterung erheblich verzögert hatten, sind nun beendet. In diesem Jahr kommen etwa 40 000 Pfpfropfen — meist Riesling — zur Anwendung. Der Austrieb in den Ertragsweinbergen ist normal.

Die Veredlungsarbeiten der Raiffeisengenossenschaft wurden jetzt abgeschlossen. Es wurden 150 000 Pfropfen (vornehmlich Riesling und Silvaner), davon etwa 20 000 im Auftrage der Raiffeisengenossenschaft Martinthal, hergestellt. Kallusbildung und Austrieb geben keinerlei Anlaß zur Beanstandung. Die Einschulung auf der Lorcher Toteninsel wird in den ersten Maiwochen begonnen. Das Unterlagsholz wurde teils aus Italien, teils aus eigenem Rebmuttergarten bezogen. Dabei erscheint bemerkenswert, daß das italienische Holz etwas zu dünn, das deutsche dagegen etwas zu dick ausgefallen war; die Beschaffung entsprechender Edelreiser bereitete daher einige Schwierigkeiten. Zur Gewinnung von anerkannten Edelreislern sollen in der hiesigen Gemarkung mehr Selektionen durchgeführt werden.

Das Weingeschäft ist z. Zt. schleppend. Bei vereinzelt Verkäufen wurden 750 bis 800 DM pro Halbstück gezahlt. Das ovale Halbstückfaß an der Einfahrt des Weindorfes sowie der hölzerne Küfer, dessen an die durstigen Lippen gehobener Weinkrug deutlich als Wegweiser wirkt und wirbt, haben bereits in diesem Jahre sichtlichen Erfolg gehabt. Diese kleinen originellen Werbemittel verdienen es, nachgeahmt zu werden, vor allem von Orten, die nicht offen und frei zugänglich an den Hauptverkehrsstraßen liegen. P.

Aus den Nachbar-Weinbaugebieten

Mitteilung des Rebschutzdienstes
der Landwirtschaftskammer Rheinland-Nassau
Weinbauschule St. Goarshausen

1. Kräuselkrankheit

Nach dem Austrieb der Reben, der in günstigen Lagen bei Riesling am 1./2. Mai erfolgte, kann dort, wo eine Winterspritzung versäumt worden ist, vielfach Kräuselkrankheit beobachtet werden.

Eine umgehende Bekämpfung mit 30 g E 605 f oder 10 bis 150 Nikotin auf 100 Liter Wasser ist hier dringend erforderlich. Jeder versäumte Tag gefährdet den Ertrag.

2. Roter Brenner

Infolge des günstigen Witterungsverlaufs im vorigen Jahre wurde der Rote Brenner nur selten beobachtet. Daß er vorhanden war, haben Laubuntersuchungen ergeben.

Wenn auch der Befall nur als schwach bezeichnet werden kann, so ist doch in Lagen, wo er früher stärker in Erscheinung trat, seine Bekämpfung dringend zu empfehlen.

Die Bekämpfung muß vorbeugend sein, d. h. vor Eintritt der Infektionsmöglichkeit müssen die Blättchen Kupferschutz erhalten haben. Die Infektion erfolgt bei dem ersten Regen, nachdem 3—4 Blättchen sich entfaltet haben. Bei Eintritt dieses Entwicklungsstadiums ist also der Spritztermin gegeben.

Gespritzt wird mit 1%iger Kupfervitriolkalkbrühe oder mit Kupferfertigpräparaten:

- a) mit 15—18% Kupfergehalt 1½%
- b) mit 45—50% Kupfergehalt (Cupravit (Ob 21), Collavin, Vitigran konz. u. a.) 0,5%.

Nach 8—10 Tagen ist in Lagen, in denen die Krankheit alljährlich stärker auftritt, die Spritzung zu wiederholen.

St. Goarshausen, den 8. Mai 1951

Lemb

Vorbildliche Winzerversammlung in Kaub

In der letzten Arbeitspause vor den Laubarbeiten im Weinberg hatte der Weinbauverein Kaub seine Mitglieder zu einer Versammlung einberufen, die von über 40 Winzern besucht war.

Der Vorsitzende, Peter Bahles, hatte Landw.-Rat Lemb von der Weinbauschule St. Goarshausen als Fachmann gewonnen, der in sachlich-knapper Form wertvolle praktische Ratschläge erteilte; so zunächst über das Ausbrechen. (Der Kern der Ausführungen von Herrn Lemb ist im wesentlichen im Beitrag „Das Ausbrechen“ auf S. 125 enthalten.) Darüber hinaus empfahl er den Kauer Winzern, mit dem Ausbrechen zu warten, bis die Gefahr der Maifröste vorüber sei. Bei den Jungfeldern solle nur der am besten und kräftigsten entwickelte Trieb stehen bleiben. P. Bahles wies noch darauf hin, daß sich der beim Schnitt immer wieder begangene Fehler zu langer Ersatzzapfen durch richtiges Ausbrechen korrigieren lasse.

Zur Milbenbekämpfung empfahl Herr Lemb jetzt im Frühjahr die sicher wirkenden Kontaktgifte, z. B. 30 g E-605 oder 150 g Nikotin auf 100 l Wasser mit Zusatz von Schmierseife als Haftmittel; besonders in den Fällen, wo die Winterbekämpfung unterblieb, was jetzt beim Austrieb durch weit zurückgebliebene Triebe deutlich sichtbar sei. Der Erfolg sei bereits in zwei Tagen bemerkbar. Ferner zeigten eigene Erfahrungen, daß Hexamittel und DDT-Präparate gegen Milben nicht wirksam seien.

Auch auf die Frühjahrsbekämpfung des Roten Brenners wurde hingewiesen, der sich erstmalig nach dem letzten Kriege zeigte, nicht erkannt wurde und sich daher im Gebiet ausbreiten konnte; so tauchte er mit Sicherheit in Welmig, St. Goarshausen, Kamp und Kaub bereits auf. Da der Rote Brenner viel zäher ist als die Peronospora, empfehlen sich die modernen Kupferpräparate (mit 45—50% Cu, wie z. B. OB 21, Cupravit, Collavin, Vitigran) in höherer Konzentration, also 0,6 bis 0,7% statt 0,5%, und mit Zusatz von E-605 und Bindestoffen. Gerade der Zusatz von Kontaktgiften, welcher sich bei der Winterbekämpfung im Rheingau gut bewährt hat, wurde von P. Bahles aus eigenen Erfahrungen bestätigt.

Der Grund für die auffällig unterschiedlichen Preise der Bekämpfungsmittel wurde allgemein darin erkannt, daß noch immer alte Ware zum Angebot kommt, obwohl die Herstellerfirmen im Interesse ihres guten Rufes alte Ware gegen neue Ware im Verhältnis 1:1 umtauschen. Da die alte Ware häufig unwirksam sei, wurde vor den unter Preis angebotenen Mitteln gewarnt.

Zur Oidiumbekämpfung wurden die modernen und fabrikrfrischen flüssigen und Netz-Schwefel empfohlen;

len; die Knappheit an Pulverschwefel lasse übrigens keine andere Wahl; vor dem grauen Schwefel, bekannt aus den Jahren 1945—47, wurde gewarnt. Nach den Erfahrungen von Dom.-Rat Labonte und Dir. Rodrian sowie auch von Herrn Lemb bietet Netzschwefel mit etwas Schmierseife, der Brühe zugesetzt, Gewähr gegen Oidiumbefall.

Zum Thema Düngung gab Herr Lemb genaue Rezepte und lobte die gesteigerten Torfgaben in der Kauer Gemarkung, da die Bodengare durch Torf viel länger anhalte als bei Stallmist. Allerdings darf die Zugabe von Handelsdünger nicht vergessen werden; auch den Volldüngern, deren Preis gerechtfertigt sei, komme Bedeutung zu. Bei allen Düngungsfragen solle man vorher eine genaue Bodenuntersuchung vornehmen lassen, die sich immer auszahle.

Die Frage der Gemarkungsbegrenzung für Weinberge hat für Kaub praktisch keine Bedeutung, da eher eine gegenteilige Entwicklung zu bemerken sei. Dort wo Neuanlagen gestattet seien, müsse dem Winzer im eigenen Interesse geraten werden, von vornherein nur solche Parzellen in Betracht zu ziehen, die maschinelle Bearbeitung zulassen, also die Bebauungskosten so niedrig wie möglich halten, und andererseits Qualitätsweine erwarten lassen.

Das leidige Thema Intendanturwein erregte die Winzer besonders. Bei aller Unklarheit und Undurchsichtigkeit wurde eins als sicher betrachtet: der allergrößte Teil der Entnahmen in dieser Zeit war kein Intendanturwein!

Die Weinabsatzfragen standen naturgemäß im Vordergrund des Interesses, da der Absatz in letzter Zeit recht gering war. Dennoch gaben die Kauer bei gelegentlichen Geboten von 720,— DM pro Halbstück keinen 50er her. Man erkannte die preisdrückenden Faktoren hauptsächlich darin, daß der Name Kaub auf den Weinkarten und beim Konsumenten nicht bekannt ist. Jedemfalls rechtfertigt die Qualität der Kauer Gewächse, die in ihrem Charakter den Lorchern sehr verwandt sind, durchaus auch die Preise des Rheingaus. Die Erwartungen, die der Konsument mit dem Begriff Rheingau verbindet, würden gewiß nicht enttäuscht werden, wenn Kauer Gewächse wieder wie früher den Namen Rheingau auf dem Etikett führten. — Die Gründung der „Kauer Blücherthal-Kellerei“ in St. Goarshausen, die im Herbst auch Trauben von den Winzern kaufen wird, fand naturgemäß großes Interesse, da nun in verstärktem Maße „Kauer Blücherthal“ für Kaub werben und sicher beim Konsumenten angenehm in der Erinnerung haften wird.

Von der neuen Straußwirtschaftsordnung wurde die letzte Anordnung, wonach der Betrieb einer Weinhandlung die Genehmigung zur Straußwirtschaft ausschließt, beifällig aufgenommen. Bei dieser Gelegenheit mußte der Bürgermeister erneut darauf hinweisen, daß er Meldungen über warme Speisen und fremde Bedienung in Straußwirtschaften nicht ignorieren könne.

Fuchlasin

das erprobte, allseits bewährte, kupferfreie Spritzmittel.
Weder Verbrennungen noch Wachstumsstörungen.

Gegen: **Peronospora** im Weinbau
Schorf im Obstbau
Pilzkrankheiten im Gemüsebau

Hergestellt nach einem Verfahren der Schering AG. von

R. AVENARIUS & Co.,
Stuttgart-Gau-Algesheim/Rh.

Für die diesjährige Reblausbekämpfung macht die Finanzierungsschwierigkeit der Gemarkungsbegehungen es erforderlich, nur einen Teil der Gemarkung zu kontrollieren und die Entschädigung der Sachverständigen bis zum August zu verschieben.

Gewissenhafte Schädlingsbekämpfung sichert den Ertrag

Am 5. 4. 1951 fand im Weinbauamt Bacharach die diesjährige Schulung der Rebschutzwarte statt, welche dadurch noch eine besondere Note erhielt, daß der Leiter des Rebschutzbezirkes Nahe, oberer Mittelrhein und Lahn, Herr Direktor Dr. Wanner von der Landesweinbaulehranstalt Bad Kreuznach persönlich teilnahm.

Weinbaudirektor Weller begrüßte die Anwesenden und konnte seine Freude darüber zum Ausdruck bringen, daß trotz der für die Außenarbeiten im Weinbau günstigen Witterung fast sämtliche Rebschutzwarte zur Stelle waren. Er machte dieselben mit einer kleinen Reorganisation des Rebschutzdienstes bekannt, die darin besteht, daß organisatorisch eine Dezentralisierung vorgenommen wurde, indem der gesamte Rebschutzdienst Rheinland-Nassau sich jetzt in folgende 3 Bezirke aufgliedert: Mosel/Saar/Ruwer; Nahe/oberer Mittelrhein und Lahn; Ahr und unterer Mittelrhein. Deren Leitung wurde den Direktoren der 3 Landesweinbaulehranstalten übertragen.

Das große Aufgabengebiet der Rebschutzwarte wurde eingehend besprochen. 1. Ständige Beobachtung des Auftretens der Rebfeinde, besonders des Mottenflugs, möglichst auch der Eiablage der Traubenwickler, der Entwicklung der Reben und der Witterung. Feststellung von Schäden durch besondere Umstände. 2. Mitteilung aller für die Bekämpfung wichtigen Beobachtungen, also auch falscher Bekämpfungsmaßnahmen, an den Bezirksleiter. 1. und jedes stärkere Auftreten von Rebfeinden muß sofort, die Mottenflugübersicht am Ende jeder Woche, nötigenfalls früher, die Monatsübersicht bis zum 3. des Folgemonats gemeldet werden. Fernmündlich anzugeben sind der Erstausbruch von Peronospora und Oidium, ferner ungewöhnliche Schäden durch Witterung, Bekämpfungsmittel usw. unter Angabe von Ort und Umfang. 3. Bekanntgabe der Beobachtungen über Mottenflug und Eiablage der Traubenwickler, besonders aber der Anordnungen des Bezirksleiters an der Anschlagtafel des Rebschutzdienstes. Überwachung rechtzeitiger Mitteilung der Bekanntmachungen, falls diese durch Ausschellen erfolgt. 4. Erteilung von Auskünften an die Winzer, nötigenfalls Weiterleitung von Fragen an den Bezirksleiter. 5. Mitwirkung bei der Ausgabe von Beispielsweinbergen, in denen die Schädlingsbekämpfung genau nach den Angaben des Bezirksleiters erfolgt. 6. Mitwirkung bei der Festsetzung des Lesetermins unter besonderer Berücksichtigung des Gesundheitszustandes der Trauben. Der Rebschutzwart soll also der Lesekommission angehören und einen Ausweis erhalten, der ihn zum Betreten der geschlossenen Weinberge während des Tages ermächtigt. 7. Beobachtung der Weinberge auf alle Erscheinungen (kesselförmiger Rückgang der Stöcke, vorzeitiges Vergilben), die auf das Auftreten der Reblaus schließen lassen und Meldung der verdächtigen Stellen an die Kommissare in Reblausangelegenheiten. 8. Unterstützung der Reblaus- und Suchkolonnen bei der Begehung der Weinberge. 9. Mitwirkung bei der Überwachung des Rebenverkehrs und der Rebschulen durch Beratung und Aufklärung der Winzer über die dafür geltenden gesetzlichen Bestimmungen. 10. Beobachtung der Pfropfrebanlagen auf Entwicklung und Erträge der Unterlagensorten sowie Aushändigung des Berichtsmaterials.

Direktor Dr. Wanner hielt noch eine kurze Ansprache und bat die Teilnehmer, durch ihren 100%igen Einsatz mit dazu beizutragen, daß durch eine intensive Rebschädlingsbekämpfung die Traubenernte 1951 vor pflanzlichen und tierischen Rebfeinden bewahrt bleibt, wodurch der Ertrag weitgehend gesichert sein wird. Eine kleine Fachprobe, welche die Rebschutzwarte selbst organisiert hatten, beschloß die Tagung.

W.

Das verspätete 100-Jahr-Jubiläum des Winzervereins Königswinter

Der Winzerverein in dem weitbekannten Drachenfels-Städtchen Königswinter am Rhein wurde 1846 gegründet. Anlaß dazu gab die Beschaffung einer Statue des Winzerpatrons St. Johannes für den Chor der Pfarrkirche. Es wurden sofort etwa 70 Winzer Vereinsmitglieder. Der Verein hätte also schon 1946 sein 100-Jahr-Jubiläum feiern können. Indessen, daran war damals nicht zu denken. Die Rheinfront mit ihren großen Hotels lag zum Teil in Trümmern, auch im Städtchen waren Kriegsschäden. Von Fremdenverkehr konnte kaum die Rede sein.

Inzwischen sind die Kriegsschäden fast geheilt, Königswinter ist wieder das begehrte Ausflugsziel von nah und fern. Damit ist für den Winzerverein die Zeit gekommen, das Jubiläum gebührend zu feiern, als großes Fest, nicht nur für die Siebengebirgswinzer. Also wird es zwischen Ostern und Pfingsten veranstaltet.

Es gab eine Zeit, in der man den Siebengebirgswinzbau für eine langsam verfallende Sache hielt. Aber das Gegenteil wurde wahr. Er hat sich in den letzten Jahrzehnten wesentlich belebt und verbessert, und nach dem 2. Weltkrieg zeigte sich, daß er vortreffliche Qualitätsweine liefert, die sehr gut prämiert wurden. Wie der ganze Siebengebirgswinzbau, so hat insbesondere der von Königswinter sehr viel den Cisterziensern des einstigen Klosters Heisterbach zu danken, die den Weinbau von jeher lebhaft förderten und am Mittelrhein wie an der Mosel und Ahr klostereigene Weinberge hatten.

Auch in Königswinter besaßen sie ein Weingut, einen der vielen Heisterbacher Höfe, die es in den Rheinlanden gab. Ihr Königswinterer Hof kam nach der Säkularisation in Privatbesitz. Heute steht das Hotel „Düsseldorfer Hof“ an dieser Stelle.

PK.

Ahrwinzer besuchen den Rheingau

Etwa 35 Weinbauschüler der Landeslehranstalt Ahrweiler unternahmen zum Abschluß des Winterlehrganges unter Führung des Landw. Rat Hoffmann eine Studienfahrt nach dem Rheingau.

Zunächst wurde in der Lehr- und Forschungsanstalt der Rebenveredlungs- und Rebenzüchtungsstation besichtigt, in der Weinbauinspektor Hildebrand die in Gang befindliche Rebenveredlung in allen Einzelheiten erklärte. Größte Aufmerksamkeit löste die gute Qualitätsarbeit der Rebenveredlungsmaschinen aus. Prof. Dr. Schanderl führte die jungen Ahrwinzer in die Geheimnisse der Gärungswissenschaft und Hefereinzucht ein. Interessantes boten die Kellereinrichtungen der Lehranstalt mit ihren Glasfässern und anderen Einrichtungen zum Studium der Technologie des Weines. Weinbauoberlehrer Troost ließ es sich nicht nehmen, den Jungwinzern eine Kostprobe der hervorragenden Rheingauer Rieslingweine zu kredenzen.

Im Anschluß hieran fand eine lehrreiche Besichtigung der unter der Leitung des Domänenrates Labonte stehenden Domänenverwaltung des Fürst von Metternich'schen Betriebe statt. Die Ausführungen des Verwalters Neuser, der die großen Erfolge der modernsten Weinbautechnik herausstellte, fanden größte Aufmerksamkeit. Ebenso eindrucksvoll wirkte der große Schloßkeller, in dem die neuangestellten Versuchstanks beweisen, daß auch in diesem Qualitätsweingut die neuesten kellertechnischen Errungenschaften überprüft werden.

Die Besichtigung der Sektkellerei Schultz-Grünlack bot eine besondere Abwechslung für die ehemaligen Schüler der Landeslehranstalt Ahrweiler und führte sie in großen Linien in die besonderen Geheimnisse der Sekterbereitung ein.

Nach einer Fahrt durch die Rüdesheimer Weinberge anlagen ging es über den Niederwald zur Domäne Asmannshausen. Der Leiter dieses Staatsweingutes, Dipl.-Weinbauinspektor Schuck, konnte den Ahrwinzern zeigen, wie man die Burgunderrebe durch jahrelange, mühevolle Züchtungsarbeit in der Mengen- und Qualitätsleistung verbessern kann. Die einfache Erziehungsart, die Drahtunterstützung und die intensive maschinelle Bodenbearbeitung waren

die Ahrwinzer größtenteils etwas Neues. Große Überraschung lösten auch die modernen Kelter- und Kelleranlagen aus. Nachdem sich die Ahrwinzer davon überzeugen mußten, daß der Aßmannshäuser Burgunder im großen Konkurrenzkampf mit dem Ahrburgunder steht, wurde die Studienfahrt nach einer gemütlichen, geselligen Stunde im romantischen Aßmannshausen abgeschlossen. Allen Beteiligten wird dieser Tag der Studienfahrt nach dem Rheingau in bester Erinnerung bleiben und es ist zweifellos zu erwarten, daß die jungen Ahrwinzer viele Anregungen dankbar in ihrem eigenen Betrieb praktisch anwenden.

P. H.

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

Geisenheim. Am 22. April beging der Küfermeister Karl Rammersbach

seinen 76. Geburtstag.

Herr Rammersbach ist einer der tüchtigsten Weinküfer und Kenner der rheingauer Weine und bei den rheingauer Winzern durch seine großen Fachkenntnisse allseits beliebt und geachtet. Der Eigenbesitz mehrerer Morgen Weinberge ist ein Beweis dafür, mit welcher Liebe er am rheingauer Weinbau hängt.

Mit dem Wunsche, daß seine hervorragenden Kenntnisse den Weinen des Rheingaus und dem Nachwuchs noch recht lange erhalten bleiben, gratulieren wir nachträglich aufs herzlichste.

Hallgarten. Die beiden Winzer Georg Jos. Engelman und Wendlin Kreis vollendeten vor kurzem ihr 77. Lebensjahr. Beide Winzer sind noch täglich bei der Arbeit in ihren Weinbergen zu sehen. Wir gratulieren nachträglich recht herzlich.

B. E.

Eibingen. Am 9. Mai feiern zwei rüstige alte Eibinger Winzer Geburtstag. Franz Corvers aus dem Stiehlerweg wird 75 Jahre, Valentin Siegfried aus der Oberstraße wird 70 Jahre. Beide sind noch täglich im Wingert rüstig bei der Arbeit.

Eibingen. Am 12. Mai wird Frau Elisabeth Dries, geb. Dormann, aus der Rüdesheimer Straße 70 Jahre. Trotz ihrer 70 Jahre geht die rüstige Jubilarin in die eigenen Weinberge mit hinaus und spricht im eigenen Weinbaubetrieb ihr gewichtiges Wort mit.

Verleger R. Ulmer 80 Jahre

Am 4. Mai vollendet der Inhaber des bekannten Verlages Eugen Ulmer in Stuttgart-Ludwigsburg

Herr R. Ulmer,

das 80. Lebensjahr. — Für die deutsche Landwirtschaft und den deutschen Wein-, Obst- und Gartenbau sind aus dem Verlage Ulmer eine große Zahl grundlegender Fachbücher hervorgegangen, deren Wert und Beliebtheit in der weiten Verbreitung und der hohen Auflageziffer ihrer Ausdruck findet. Es sei hier nur an die Namen Nessler, Windisch, von Kirchner, Barth und Meißner erinnert, um darzutun, was der Weinbau dem Verlage Ulmer an fachlichem Schrifttum verdankt. — Wer einmal den Vorzug hatte, mit dem besten Sinne vornehmen, allem Lauten und Aeußeren abholden Herrn Ulmer in Verbindung zu treten, der in geistiger und körperlicher Rüstigkeit seinen großen Betrieb noch selbst leitet, der kann nur wünschen, daß diesem sympathischen Verleger noch eine Reihe von Jahren in Gesundheit und Freude an den Erfolgen seiner Arbeit beschieden seien.

Wußten Sie schon, Herr Reblass,

... was GZG bedeutet, und daß man neuerdings Wein vergärt?

„GZG - Weine!“ Es geht doch nichts über Reklame! Man muß es sich tatsächlich erst sagen lassen: Die neue Qualitätsbezeichnung heißt z. B. 1950er Kreuznacher Kroateng ZG (gezügelte Gärung). Besonders schön wirkt das und vielversprechend, wenn man liest: „So sind wir heute nach einjähriger Erfahrung in der Lage, Ihnen eine Partie siehe oben. Preis freibleibend ab Keller

Köln 1,90 DM. Sogar die „Verkostung ist jederzeit möglich“.

Soweit ist es ganz nett! Aber dann wird's ernst! Es heißt auf der famosen Anzeige nämlich wie folgt weiter: „Während man in Deutschland naturgemäß (wieso naturgemäß?) der Biervergärung das größte Interesse entgegenbrachte und gestützt durch wissenschaftliche Forschungsinstitute die besten und modernsten Vergärungsverfahren entwickelt hat (was hat die Weinwissenschaft doch geschlafen!), blieb die Weinvergärung in der ganzen Welt auf dem uralten Stand der offenen Faßvergärung stehen.“ Punkt. Nun wissen wir's aber. Stehen geblieben sind wir. Wie erstaunlich, daß der deutsche Wein und der anderer Länder trotzdem zuweilen so bemerkenswert gut ist, daß es Spät- und Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen gibt, die alle nach diesem „uralten Stand“ der Gärechnik hergestellt worden sind und nun leider wirklich so gut sind, daß sie sogar Wertpreise u. dergl. erhalten!! Wissen Sie übrigens, was eine „offene Faßvergärung“ ist. Schon seit 50 Jahren, glaube ich, wird mittels geschlossener Faßgärung vergoren, sogar unter relativ weitgehendem Luftabschluß mittels Gärspund. Und nun wird der Weintrinker aufgeklärt, daß das nicht zutrifft. Vielleicht bei dem Betrieb mit der einjährigen Erfahrung? —

Schön, wenn man dann weiterliest, daß „erst vor einigen Jahren“ in Frankreich Versuche gemacht wurden, in geschlossenen Tanks Wein (!) unter Druck zu vergären, wobei dem Wein viel von seinen „natürlichen Grundstoffen“ erhalten bleibt. Und wenn es dann weiter heißt, daß „seit einigen Jahren“ auch unsere deutschen staatlichen Weinforschungsanstalten — siehe oben — sich mit gleichen Verfahren befassen.

Man fragt sich unwillkürlich, ob die Tankweine tatsächlich solch eine Einführung nötig haben; man hat den Eindruck, daß das „teilweise Erhalten der Mostsüße“ und die „Abstimmung gegen Säure“ wirklich irgendwie entschuldigt werden müßten.

Eine andere Firma machte das vor einigen Monaten noch hübscher. Hier wird ein 1950er Wein sogar als Jubiläumsgabe „in Drucktanks unter Luftabschluß“ vergoren, angeboten. Sogar „unter Mitwirkung der bedeutendsten Fachleute“. Weine von „hervorragender Qualität mit pikanter Säure bei sehr feiner Süße . . .“. Die hervorragende Qualität wird dann mit 70—75° Oechsle natur, verbessert auf 85—90° Oechsle, näher umschrieben. „Etwas Neues und ein Verkaufsschlager ersten Ranges.“ Schade, daß es dann heißt: „Eine Garantie der Haltbarkeit kann bei Sofortlieferung nicht übernommen werden; die sofort zu liefernden Weine sind daher nur zum sofortigen Verbrauch bestimmt.“ —

Das war im Januar 1950. Der Preis je Liter DM 1,05. Merkwürdigerweise ist es auch hier ein 1950er Kreuznacher Kronenberg — siehe oben —. Merkwürdig! —

Nico Halbstück.

Urheber- und Vervielfältigungsrechte an Etiketten-Entwürfen

Es kommt hie und da vor, daß ein Weinbau- oder Weinhandelsbetrieb, der einer Druckerei einen Etikettenauftrag erteilt, die Übertragung des Urheber- und Vervielfältigungsrechtes an dem Entwurf auf sich verlangt, und daß die Druckereien solche Forderungen ablehnen. Hierzu muß gesagt werden:

Beim Entwurf eines Etiketts durch die Druckerei — nur um solche Fälle handelt es sich bei dieser Aufklärung — werden nicht nur künstlerische und werbetechnische Gesichtspunkte, sondern darüber hinaus drucktechnische Vorbedingungen beachtet, die den speziellen maschinellen Einrichtungen der jeweiligen Druckerei entsprechen. Dadurch ist der Entwurf unlösbar mit der Druckerei verbunden. Andernfalls würde bei der Weitergabe des Entwurfs an eine andere Druckerei diese in den Genuß von Forschungs- und Arbeitsergebnissen gelangen, ohne einen entsprechenden Arbeitsaufwand dafür geleistet zu haben.

Bei der Bezahlung des von einer Druckerei gestalteten Entwurfs wird daher nur die künstlerische Gestaltung abgegolten, nicht aber werden die drucktechnischen Erfahrungen, Versuche und maschinellen Investitionen der einzelnen Druckereien ausgeglichen. Aus diesen Gründen kam es auch zu dem ausdrücklichen Grundsatz der Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des graphischen Gewerbes, wonach das Urheber- und Vervielfältigungsrecht an eigenen Skizzen, Entwürfen u. dgl. bei der Druckerei verbleibt.

Es läßt sich daher viel Ärger vermeiden, wenn die Auftraggeber diese Zusammenhänge kennen und davon absehen, Forderungen zu stellen, denen die Druckereien unmöglich nachkommen können.

O. Schmitt-Halin

Bücherecke

Mit dem kürzlich erschienenen Werk von Prof. Dr. Ernst Vogt, Freiburg: „Weinbau — Ein Lehr- und Handbuch für Winzer und Weinbauschüler“ hat die Fachliteratur eine schon lange erwünschte Bereicherung erfahren. Das im Eugen Ulmer-Verlag, Stuttgart, erschienene Buch umfaßt 258 Seiten mit 108 Abbildungen und ist zum Preise von DM 8,— erhältlich.

Unter Mitwirkung von namhaften deutschen Weinbaufachleuten wurde dieses Werk zusammengestellt, und es ist ihm insofern besondere Bedeutung beizumessen, da es als erste Ausgabe neueren Datums wertvolle Abhandlungen über die Rebenveredlung und Rebzüchtung, sowie „den neuen Weinbau“ enthält. Unter letzterem fallen besonders die Beurteilung und Abgrenzung des Rebgebietes sowie Pläne und schematische Darstellungen der Umlage nach badischem Muster auf.

Der weitere Wert des Buches besteht in den präzisen und ohne viel Worte deutlich vor Augen geführten Ausführungen über „Bau und Leben des Weinstocks“, „Arbeiten im Weinberg“, „Düngung der Reben“, ferner in dem sehr interessanten Abschnitt über „Krankheiten und Schädlinge“ sowie über die Reblaus.

Die einleitenden Darstellungen über Geschichte und Entwicklung der Rebkultur, die wichtigsten Rebsorten — auch Amerikanerunterlagen — und über das Genossenschaftswesen runden das Werk im wesentlichen ab.

Dem Winzer und Weinbauschüler dürfte es viel bedeuten und zu sagen haben, dem einen als Handbuch, dem anderen als gutes Lehrbuch für Praxis und Theorie. R. J.

Das „Handbuch des Süßmosters“ von J. Baumann, dem verdienten Direktor der staatlich anerkannten Lehr- und Versuchsanstalt für gärungslose Früchteverwertung in Obererlenbach, ist soeben im Ulmer-Verlag, Stuttgart, in seiner 4. Auflage erschienen.

Das Buch wurde auf den neuesten Stand der Technik im Süßmostgewerbe gebracht, was nicht zuletzt in der Vermehrung des Textes und der Abbildungen gegenüber der 3. Auflage zum Ausdruck kommt.

Es werden alle gesetzlich zugelassenen Verfahren beschrieben. Der Traubenmoster muß leider feststellen, daß die EK-Einlagerung, welche ihm allein die Herstellung aromatischer Traubensüßmoste ermöglicht, in seiner Darstellung zu kurz kommt. Die Angaben über Fermentation und Kieselgurfiltration entsprechen nicht in allen Fällen den Erfahrungen eines nach dem EK-Verfahren arbeitenden Betriebes.

Die Darstellung über die Zerstörungen des Vitamins C sind wissenschaftlich nicht zu halten und entsprechen auch nicht den Angaben der Ober-Erlenbacher Anstalt, welche in Nr. 11, Jahrg. 1950, S. 4 der Zeitschrift „Flüssiges Obst“ gemacht wurden. Länger als 3 Monate gelagerte Äpfel- und Traubensüßmoste sind praktisch frei von Vitamin C, ganz gleich ob sie kalt oder warm entkeimt wurden.

Bei der Wichtigkeit des Kohlensäuredruckverfahrens (Böhi-Verfahren) wäre es im Hinblick auf die in den letzten Jahren gemachten Erfahrungen wünschenswert, wenn einer späteren Auflage dieses Kapitel noch erweitert würde.

Geschäftsnachrichten

Am 1. Mai konnte die Firma Jakob Weil, Weinbau-Weinhandel, Rüdesheim/Rhein, ihr 65jähriges Geschäftsjubiläum begehen. Das Geschäft befindet sich seit der Gründung im Jahre 1886 im ausschließlichen Familienbesitz.

Herr Rudolf Eichler, Inhaber der gleichnamigen Wein- und Spirituosen-Großhandlung in Berlin SW 61, entgegen anderslautenden Gerüchten fest, daß er an der Firma Hermann Meyer & Co., Akt. Ges. in Berlin N 31, mehr als Jahresfrist in keiner Weise beteiligt ist; seine aktienmäßige Bindung hatte er bereits vor der letzten Hauptversammlung vom Januar 1950 endgültig gelöst.

Neuartige Beratung für Ausstellungsbesucher

Die 41. DLG-Wanderausstellung vom 27. Mai bis 3. Juni 1951 in Hamburg wird in der Beratung des Bauern neue Wege gehen. Im Rahmen der Maschinenlehre werden hervorragende Fachleute die Besucher auf Wunsch in folgenden Betriebszweigen beraten: Schlepper, Bodenbearbeitung, Saat- und Pflanzenpflege, Erntemaschinen, Halm- und Hackfrüchte, Haus und Hof, Transporte, Gartenbautechnik. Die Beratung erfolgt nach betrieblichen und technischen Gesichtspunkten und ist neutral, d. h. es werden nur zweckmäßigste Größen und fordernde Leistungen, nicht aber Firmen genannt. Wunsch werden die Besucher dann zu dem Block geführt, in dem die betreffenden Maschinen und Geräte ausgestellt sind. Mit dieser neuartigen Einrichtung wird ein oft äußerter Wunsch der praktischen Landwirtschaft erfüllt, es bei großen Ausstellungen sehr schwer fällt, sich innerhalb kurzer Zeit einen Überblick über das Angebot zu machen.

Eine neue Form italienischen Weinabsatzes

Die Verbreitung von Coca-Cola in Italien hat einige italienische Weinfirmen auf den Plan gerufen. Sie haben einen neuen Wein, der wie roter „Frizzante“-Wein, also ein „Spumante“ ähnelnd, leicht moussierender Wein in 1/2-Liter-Flaschen auf den Markt gebracht. Dieser Wein steht in Fläschchen (Bottigliette) unter einem Druck von 2 Atmosphären und ist mit einem Korkplättchen, Parafolie und einer Aluminiumfolie mit seitlich herabhängendem Verschlussband verschlossen. Er wird z. Zt. von einer Firma Soave (Provinz Verona) in Kisten zu 50 Stück verschickt. Der italienische Engrospreis beträgt je Flasche 40 Lire (30 Pfg.) ab Kellerei, 60 Lire (45 Pfg.) im Kleinverkauf.

Rätsellese

Gleichung

$$(a) + (b-t) = x$$

a = Gewürz

b = Haushaltsgegenstand

x = Traubensorte

Gleichung

$$(a) + (b-e) + (c-1) + (d) = x$$

a = Sektbezeichnung

b = Frucht

c = Schädling

d = Weinernte

x = Wertvoller Wein

(Auflösung erfolgt in der nächsten Nr.)

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 03. — Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 160 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.

MONTANER & CO

SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 22843

Fässer

etwa 20—600 Liter Inhalt zu
aufen gesucht. Angebote unt.
W 1115 a. d. Verlag d. Rheing.
Weintzg. Ffm.-Höchst, Emme-
rich-Josef-Str. 18

LKW 1 TO-OPEL-BLITZ

Baujahr 1937 und
PKW ADLER-PRIMUS 1,5
beide in einwandfreiem, fahr-
vereiten Zustand sofort zu ver-
taufen, evtl. Tausch gegen
Wein. Angebote unter RW 1117
in den Verlag der Rheingauer
Weintzg. Ffm.-Höchst, Emme-
rich-Josef-Str. 18

Zitronensäure Weinsäure

auch Restposten
Zick-Zack-Werk
Rudolf Wild · Heidelberg

Wein- und Mostuntersuchun-
gen im Weinchemischen
Laboratorium

Hans Heck

Geisenheim, Rheinstraße 6
Ruf: Rüdesheim 375

Wasserbad- brennereien

in allen Größen, Rohbrand-
kessel und Feinbrandgeräte.

Karl Griesser, Kupferschmiede
und Apparatebau, Karlsruhe
Bahnhofstraße 38

Holder-Einachsschlepper 8—9 PS
Agria-Motorhacken 4,5 PS
TIEMER
Tanusstraße 8
ELTVILLE
Telefon 466

Sektflaschen

verkauft: GUNTHER
(21 a) Gremmendorf
über Münster i. Wesff. II.

Die

„Rheingauer Weinzeitung“

beliebt und gelesen in allen
Weinbaugebieten.

Daher sind

Kleinanzeigen

immer erfolgreich!

DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Wir suchen für das Gebiet Neustadt, das begrenzt wird von
Bad Münster, Bad Kreuznach, Langenlonsheim, Bingen,
Bingerbrück, Fischbach, bis zur saarpfälzischen Grenze,
einen in diesem Weinbaugebiet gut eingeführten **Vertreter**
der **Erzeugnisse der Behälter und Tanks** zur Vertretung
einer großen westdeutschen Firma. Ausführliche Ange-
bote mit Referenzen und Angabe der jetzigen Vertretungen
erbeten unter RW. 1109 an den Verl. der Rheing. Weintzg.,
Frankfurt a. M.-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18

Neue Weinfässer von 30—600 Ltr.

Neue Weinlagerfässer von 1000 Ltr. aufwärts und umge-
arbeitete gebrauchte Bierlagerfässer von 20—100 hl. liefert

Kommerzienrat **ALBERT KLEIN · Mainz-Weisenau**
Rheinstraße 5 · Telefon 74 12

Vertretung und Faßlager im Rheingau:

KARL FEY, Ing., Winkel Rhg., Johannisberger Str. 2 u. Hauptstr. 118

PUTEN

25,— DM, Puthähne 30,— DM,
Perlh. 15,— DM, Zwergh. 7,50
DM, Legeh. 10,— DM, Bruteier
v. Perlh. 1,— DM, von Puten
1,50 DM, v. Zwergh. —,50 DM,
Kück. v. Ital. u. Legh. à —,75
DM, Junghennen 1—2—3 Mt.
6—8—10,— DM, Gänsekücken
1 Tg. 3 DM, 3 Tg. 3,50 DM, 5
bis 8 Tg. 4 DM, 10—12 Tg. 4,50
3 W. 5,— DM, 5 W. 6,— DM,
7 W. 7,— DM, 10 W. 8,— DM,
12 W. 10,— DM, Entenk. 2,—
DM, 14 Tg. 3,— DM, Pfauen
und Tauben Anfrage bei

Felix Müller · Landshut 77

Hotel-Fachschule
für Hotel- u. höh. Schüler, Absolventen u. Praktikanten
Gründliche Ausbildung
durch Praktiker als Fachlehrkräfte
(f. Büro, Empfang, Saal, Keller, Küche)
1 u. 2 jähr. Lehrgänge für 14—17 jähr.
Knaben u. Mädchen
für Damen u. Herren
jeden Alters
• 10 jähr. Vorbereitungslehrgänge •
Praxis im Hause
für Koch, Back, Garnier-, Servier- u.
Mix-Lehrgänge ———— Prospekt
versendet kostenlos die **private**
Hotelfach- u. Handelsschule
(Berufsfachschule) von W. Kermeß
München - Pasing
Tel. 808-13 · Straßenbahn 19



Collavin

zur Kolspritzung gegen
Roten Brenner u. Peronospora
der Reben



Chemische Werke Albert
Wiesbaden-Biebrich
Zu beziehen durch Handel
und Genossenschaften

Griffkopfkorken

mit bunter Griffplatte,
dazu farbige durchsichtige

Schrumpfkapseln

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

AMER. AUTO-REIFEN

gebraucht und protektiert, spottbillig
Gummi Vest, M.-Gladbach · Tel. 6983

**kein Fleisch
verdirbt Ihnen
mehr ...**

wenn Sie sich einen
Räucher- und Aufbewahrungsschrank
von der Spezialfabrik
Lorsbach & Brach Gelsweid 346 zulegen.
Frachtfrei · Ratenzahlung · Prospekt kostenlos

Bitte ausschneiden!

Ich bestelle ab
sofort die

Rheingauer Weinzeitung,
das Fachblatt für Weinbau
und Kellerwirtschaft

Der Bezugspreis beträgt
DM 0,95 monatlich zuzüg-
lich Zustellgebühr

Anschrift:

.....

.....

()

Name und Anschrift bitte
deutlich angeben!

DRUCKSACHE

An die

Rheingauer Weinzeitung

Vertriebsabteilung

(16) **Frankfurt/Main-Höchst**

Emmerich-Josef-Straße 18

Evtl.
unfrankiert
einsenden

VEREINIGUNG RHEINGAUER WEINGUTER E. V.

Große Mai-Versteigerung

RHEINGAUER
QUALITÄTSWEINE

der Jahrgänge

1937, 1945, 1947, 1948, 1949 und 1950

am

18., 21., 22., 23. und 25. Mai 1951

Eltville i. Rhg., „Stadthalle“

28., 29. und 30. Mai 1951

Staatsweinkellerei „Kloster Eberbach“

täglich **13 Uhr** beginnend.

Die Proben stehen an den Versteigerungstagen ab 9 Uhr
zur Verkostung auf.

Auskunft und Versteigerungskataloge durch die
Geschäftsstelle: Eltville i. Rhg., Friedrichstr. 2 a · Tel. Eltville 568



Elegante
Ledermappen

für Speisen- und
Getränkekarten
Cell.-Hüllen und
Tischständer

liefert preiswert

Spezialfabrik **KURT KNOLL**
Offenbach · Main · Domstraße 75
Tel. 847 14



Korkbrandapparate DM 21.50
Korkbrandstempel billigs!
A. Göllner · Gravieranstalt
Mainz/Rh., Badergasse 3



GARANTIERTE CHEM. REIN · GERUCH- u. GESCHMACKSLOS
H. DOPPLER · EDENKOBEN/FR



Überall im Weinbau zur Schädlingsbekämpfung
die sparende

Tegtmeier-Düse

Geringer Verbrauch bei wenig Kraft
und größter Betriebssicherheit.

Passend auf alle Spritzrohre.

Anerkannt von der Biologischen Zentralanstalt.

Franz Haniel & Cie.

G. m. b. H.

Zweigniederlassung Mannheim E7, 21 · Telefon 5409

„Weinprobe - Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe
und ihre Bedeutung

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

Eine Eingruppierung der Fachausdrücke
in positive und negative Bewertung
(Krankheiten, Mängel und Weinfehler)

Preis DM 2.-

Erscheint in Kürze im Verlag der

Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

AKKROSI Stahl tanks

zur Einlagerung von
Wein, Süßmost,
Speichtrösen

Hochdrucktanks
Standgefäße
Mischgefäße

KÖNIG & GÜNTHER GM BH NETPHEN/SIEG



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

Alleinige Hersteller: **Chemische Werke Marienfelde Richard Bösche, Berlin-Marienfelde**