

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Gegründet 1903 von Otto Etienne

Mit Mitteilungen

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

37. Jahrgang

Mitte Mai 1951

Nummer 10

Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Die Aufgaben der Agrarmeteorologie bei der Bewertung von Weinberggelände

Lagevereinfachung und Weinbergsbegrenzung

Weinbauwissenschaft und Praxis

Besonderheiten während des Austriebs

Abdecken der Jungfelder?

Die 50 er des Rheingau es werden von Tag zu Tag besser (1. Tag der großen Maiversteigerung in Eltville)

„Engländer“, „Buren“ und „Deutsche“ in friedlichem Wein-Wettstreit
(Überraschungserfolg der Versteigerungen in Hallgarten)

Drei Beiträge zum Thema: Düngung

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



VEREINIGUNG RHEINGAUER WEINGÜTER 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. 2a · Tel. Eltville 568



Esarom macht immer Freude



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

Nr. 4085 **Aprikot-Brandy-Grundstoff**, exquisit
besonders stark duftend 1 Kilo DM
4-5 kg: 100 Ltr., 24 Vol. % 30.80

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

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

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

QUALITÄTS-LIKÖRE

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

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



Esarom macht immer Freude



WEIN-, SÜSSMOST-, LIKÖR-,
SCHAUMWEIN- UND MEDIZINKORKE

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



KORKFABRIK FRANKENTHAL
BENDER & CO.

G. m. b. H.

Frankenthal/Pfalz · Telefon 2037 und 2083

GRÖSSTE KORKFABRIK DEUTSCHLANDS

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

AKKORDIST

Stahl tanks

zur Einlagerung von
Wein, Süßmost,
Speeitrusen

Hochdrucktanks
Standgefäße
Mischgefäße

KÖNIG & GÜNTHER GM BH **NETPHEN/SIEG**

Rheingauer Weinzeitung

Das Fachblatt für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel

Mit Mitteilungen

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

7. Jahrgang

Mitte Mai 1951

Nummer 10

Die Aufgaben der Agrarmeteorologie bei der Bewertung von Weinberggelände

Von Regierungsrat Dr. N. Weger, Geisenheim am Rhein

Im Laufe der letzten Zeit machte sich das Fehlen einer Bonitierung von Weingärten, die bei der Durchführung der Reichsbodenschätzung aus Mangel an geeigneten Unterlagen zurückgestellt wurde, in mancher Beziehung unangenehm bemerkbar. Das war z. B. bei der Weinbergsumlegung der Fall, als zahlreiche Lagen auf ihren Wert abgeschätzt werden mußten. Ferner erforderte die Weinbergsbegrenzung, über die ja viel geschrieben und geredet wurde und deren Notwendigkeit nunmehr auch von den Winzern immer mehr eingesehen wird, eine Festlegung der äußersten Grenze für den Weinbau. Eine weitere Angelegenheit, die ebenfalls im Sinne einer Qualitätshebung und Ertragssteigerung verfolgt wird und die nur mit Hilfe einer einwandfreien und vollständigen Beurteilung der Güte der Weinbergslagen erledigt werden kann, ist die Frage der Anpassung der verschiedenen Rebsorten und Unterlagen an die unterschiedlichen standörtlichen Verhältnisse.

Da die Eignung einer Lage für den Weinanbau, von gewissen allgemeinen klimatischen Voraussetzungen abgesehen, weitgehend durch die Geländebeschaffenheit bestimmt wird und infolgedessen in einem so abwechslungsreichen Gebiet wie dem Rheingau oft auf kleinste Entfernung sich stark ändert, war es zur Schließung der obenerwähnten Lücke notwendig, die örtlichen Gegebenheiten zu erforschen und das Ergebnis in eine von der Praxis bequem zu benutzende Form zu bringen; diese Arbeit ist denn auch seit einigen Jahren von der Wissenschaft in Angriff genommen worden.

Im Auftrage des Hessischen Landesamtes für Bodenforschung hat Herr Dr. Pinkow in unermüdlicher Kleinarbeit im Gelände eine Untersuchung der Böden in mehreren Gemarkungen durchgeführt und das Ergebnis in besonderen Karten niedergelegt.¹⁾ Wertvolle Erkenntnisse über die Bedürftigkeit von Weinbergsböden an den wichtigsten Nährstoffen und Hinweise auf eine zweckmäßige Düngung liegen damit vor.

Neben dieser bodenkundlichen Kartierung kommt naturgemäß einer sachgemäß vorgenommenen kleinklimatischen Geländeaufnahme, man darf wohl mit Recht sagen, eine noch wichtigere Rolle zu. Wie Herr Dr. Pinkow selbst bemerkt, beweist die Tatsache, daß in einem so eng begrenzten Gebiet wie dem Rheingau mit seinem annähernd gleichen Klima sich eine Pflanzendecke von sehr unterschiedlicher Zusammensetzung vorfindet, daß noch Einflüsse anderer Art (Kleinklima und Boden) über den Standort auf die Pflanzen einwirken.

Während großklimatisch gesehen gewisse Mindestforderungen in bezug auf Temperatur, frostfreie Zeit, Niederschlagsverhältnisse u. a. m. erfüllt sein müssen, doch nicht auszureichen brauchen, um Weinanbau zu ermöglichen, bildet das in Abhängigkeit von der Geländebeschaffenheit sich zwischen den Stöcken ausbildende Kleinklima den ausschlaggebenden Faktor: m. a. W., ist der Boden auch noch so gut, das Kleinklima dagegen ungeeignet, so muß vom Anbau von Weinreben abgesehen werden. Ein Beispiel hierfür bot eine Lage bei Martinsthal, mitten im Weinbaugbiet, die auf ihre Eignung für die Anlage eines Rebschnittgartens begutachtet werden sollte. Ungeachtet des vorzüglichen Bodens mußte die Lage für den vorgesehenen Zweck als ungeeignet bezeichnet werden, da infolge der nach Nordost gerichteten Neigung eine zu geringe Erwärmung zu erwarten war.

Von entscheidender Bedeutung ist nämlich die Hanglage, die durch den Winkel und die Richtung der Hangneigung gegeben ist. Bei dem in unserer Gegend mehr oder weniger schrägen Einfall der Sonnenstrahlen erwärmt sich geneigter Boden stärker als ebener, weil bei einem steileren Auftreffwinkel ein und dieselbe zugestrahlte Wärmemenge sich auf eine kleinere Bodenfläche verteilt und diese daher mehr erwärmt. Nach Süden abfallende Hänge sind die wärmsten, Nordhänge die kältesten, da bei letzteren die Sonnenstrahlen unter einem flacheren Winkel den Boden bescheinen. Ost- und Westhänge sind nicht, wie man zunächst annehmen könnte, gleich günstig: es ist vielmehr ein Westhang wärmer als ein um denselben Horizontalwinkel vom Stützpunkt entfernter Osthang. Das kommt einmal daher, daß die Sonne am Morgen die Osthänge feucht vorfindet und viel von ihrer Kraft für die Verdunstung des Taus, das Auflösen des Nebels und das Austrocknen des Bodens verbrauchen muß, bevor sie mit dem Anwärmen des Bodens beginnen kann; die Westhänge sind dagegen nachmittags infolge des allgemeinen Temperaturanstieges bereits trocken und vorgewärmt, so daß die ganze Sonnenenergie der weiteren Bodenerwärmung zugute kommt. Die im Sommer 1947 auf dem Rothenberg bei Geisenheim durchgeführten Messungen der Bodentemperatur in 5 cm Tiefe zeigten das recht deutlich: der nach Südost abfallende Hang erwärmte sich vormittags ziemlich gleichmäßig, erreichte gegen 15 Uhr die Höchsttemperatur von 34,2° und fing dann an kälter zu werden; der Westhang des kegelförmigen Rothenberges war zunächst kälter und begann sich zwar später, doch schneller zu erwärmen, so daß er um 13 Uhr den Südosthang überholte und gegen 16 Uhr auf das viel höhere Maximum von 42,5° kam, zu einer Zeit, als der Südosthang schon um 9 Grad kälter war. Zum anderen ist es im Herbst meist so, daß die Sonne durch den Hochnebel und die Wolken erst am späten Vormittag durchbricht, wodurch wiederum die Osthänge benachteiligt werden.

¹⁾ Pinkow, H. „Die Bodenkartierung im Rheingau als Beitrag zur Klärung der Adaption von Unterlagsreben“, Rheingauer Weinzeitung 36, 56 (1950) und „Standortgemäße Bodennutzung und richtige Bodenbehandlung — zwei Möglichkeiten zur Ertragssteigerung“, daselbst 37, 106 (1951).

Hat man nun die Hanglage durch Messungen im Gelände festgestellt und kennt man auf Grund vieljähriger Beobachtungen die mittlere Sonnenscheindauer zu den verschiedenen Tagesstunden, so kann man unter Berücksichtigung der jeweiligen Hanglage auch die ihr zukommende Sonnenstrahlung bestimmen. Hierbei muß noch die Bodenart berücksichtigt werden, da verschiedene Böden sich unter der Wirkung ein und derselben Einstrahlung unterschiedlich stark erwärmen.

In manchen Fällen können noch bestimmte Geländeeigentümlichkeiten das Kleinklima in einem ungünstigen oder günstigen Sinne beeinflussen: wenn z. B. in abgeschlossenen Mulden und Tälern sich nachts kalte Luft ansammelt, so kann das bekanntlich zur Ausbildung von Frostlagen führen. Neben derartigen extremen Fällen sind aber oft auch weniger gut ausgeprägte und weniger beachtete örtliche Unterschiede von Bedeutung. So wurde durch Beobachtungen mit sehr empfindlichen schreibenden Geräten nachgewiesen, daß in der Lage Lay bei Rüdesheim die Luft fast stets wärmer war als in der 3 km Luftlinie entfernten, also unter denselben großklimatischen Bedingungen befindlichen Geisenheimer Lage Katzenloch; besonders groß war der Unterschied nachts, wo er bis 6 Grad betrug. Ferner war der nächtliche Temperaturverlauf im Lay gleichmäßig, während er im Katzenloch durch plötzliche Schwankungen von 10—15 Minuten Dauer mit Temperaturstürzen bis zu 3 Grad unterbrochen wurde. Diese Erscheinungen erklären sich einmal durch die günstigere Hanglage bei Rüdesheim, andererseits aber dadurch, daß Lay in geringer Entfernung nach oben zu von Hochwald begrenzt wird, der bekanntlich wenig kalte Luft nachts erzeugt; oberhalb vom Katzenloch dagegen erstrecken sich einige Kilometer weit Wein- und Obstpflanzungen, die ein ausgedehntes, Kaltluft bildendes Einzugsgebiet darstellen.

Wohl einzigartig liegen die örtlichen Verhältnisse bei Bingen, wo an dem ausgesprochenen Nordhang des Rochusberges dank der Rückstrahlung des Sonnenlichtes von dem bis Niederwalluf ostnord-östlich verlaufenden Rheinstrom in den Morgenstunden ein derart günstiges Strahlungsklima herrscht, daß dort erfolgreicher Rieslinganbau getrieben wird. Systematische, von Sonnenaufgang an durchgeführte Beobachtungen mit einem besonders gebauten Gerät, das sowohl die auf eine waagerechte, als auch auf eine senkrechte Fläche einfallende Strahlung zu messen erlaubt, bestätigten das voll und ganz.

Diese Beispiele mögen genügen, um die Bedeutung der in Geisenheim vielfach durchgeführten Spezialuntersuchungen des Kleinklimas für eine umfassende Bewertung von Weinberggelände zu zeigen. Es gelang hierbei, über die zwischen den großklimatischen Wetterfaktoren einerseits und der örtlichen Bodengestalt bestehenden gesetzmäßigen Beziehungen Klarheit zu gewinnen und damit die Grundlage für die Beurteilung der unter ähnlichen Bedingungen zu erwartenden Verhältnisse zu schaffen. Es wurde infolgedessen für einen erfahrenen Agrarmeteorologen möglich, nach eingehendem Studium des Geländes an Hand von Karten und durch Begehen ein Urteil über das örtliche Kleinklima und dessen Eignung für den Anbau verschiedenartiger Kulturpflanzen abzugeben, erforderlichenfalls, in komplizierter liegenden Fällen, nach Durchführung zusätzlicher Sondermessungen. Bereits im Jahre 1942 wies Knoch darauf hin,¹⁾ daß eine systematisch durchgeführte Erforschung des Kleinklimas größerer Landstriche und die Darstellung der Ergebnisse in besonderen Karten für das gesamte Wirtschaftsleben von größter Wichtigkeit wäre, da derartige Karten bei Anbauplanungen, bei der Anlage von Neusiedlungen, bei Geländebewertungen, bei der Verbesserung des örtlichen Klimas usw. wertvolle Hinweise liefern und manche Fehlentscheidungen verhindern könnten.

In Verfolgung dieses Zieles wurde nach dem Kriege in Geisenheim eine Kleinklimakartierung in Angriff genommen.²⁾ Nach einem systematischen Abschreiten des Geländes und der Feststellung der Hangrichtung und -neigung mit einem Spezialkompaß und einem Pendelquadrant wurde unter Beachtung der jeweiligen Geländeeigentümlichkeit und der weiteren Umgebung eine Bewertung nach Punkten vorgenommen und das Ergebnis in eine Karte eingetragen. Eine solche Karte im Maßstab 1:10 000 liegt für die Gemarkung Geisenheim fertig vor und erlaubt es, die Güte einer jeden Parzelle in bezug auf ihr Kleinklima festzustellen; eine Ausdehnung der kleinklimatischen Geländeaufnahme auf andere Gemarkungen des Rheingaus scheiterte bisher an der Geldfrage.

¹⁾ Knoch, K., Weltklimatologie und Heimatklimakunde, Meteorologische Zeitschrift 59, 245 (1942).

²⁾ Weger, N., Die vorläufigen Ergebnisse der bei Geisenheim begonnenen kleinklimatischen Geländeaufnahme, Meteorologische Rundschau 1, 422 (1948) und Kleinklimatische Geländeaufnahme im Rheingauer Weinbaugebiet, „Das Weinblatt“ Nr. 9, 158 (1949).

Weinbauwissenschaft und Praxis

Dr. Walter Nicke

(4. Fortsetzung)

Besonderes Ausmaß bei der Arbeit unserer Wissenschaftler ist auf dem Gebiete des Pflanzenschutzes festzustellen, auf dem sich in der letzten Zeit ja auch praktisch vieles geändert hat. In erster Linie bezogen sich diese Arbeiten auf die Entwicklung neuer Bekämpfungsmittel und ihre Erprobung im Vergleich zu bisher verwendeten. In bezug auf Mittel zur Bekämpfung der Peronospora kann festgestellt werden, daß wohl inzwischen eine Anzahl neuer Mittel auf den Markt gekommen ist, die recht brauchbar und auch in der Anwendung vielfach einfacher sind als Kupferkalkbrühe, daß aber allgemein gesehen die letztere nach wie vor in Wirkung und Wirtschaftlichkeit als unübertroffen angesehen werden konnte. Inwieweit diese bisher geltende Feststellung einer Berichtigung in bezug auf die Wirtschaftlichkeit bedarf, hängt von der weiteren Preisentwicklung für Kupfervitriol ab. Auch in bezug auf Mittel zur Wurmbekämpfung

wurden inzwischen neue Erkenntnisse gesammelt. Es ist nicht Aufgabe der vorliegenden Darstellung, eine kritische Betrachtung der Wirkung bzw. Brauchbarkeit dieser einzelnen Mittel zu bringen, doch soll als Beispiel hier nicht unerwähnt bleiben, daß die Wissenschaftler bestrebt sind, die Reichweite des gegen den Wurm ausgezeichnet wirkenden Mittels Nirozan zu erhöhen, ferner, die Entwicklung von Mischpräparaten auszuweiten. Weitere Arbeiten beziehen sich auf die Erprobung der neueren synthetischen Insektengifte, die ja überwiegend noch nicht für die Weinbauliche Schädlingsbekämpfung anerkannt sind. Daß man in dieser Hinsicht in den letzten Jahren Erhebliches geleistet hat, zeigen einerseits vielfache Veröffentlichungen von Versuchsergebnissen, andererseits die Erfolge der Industrie zur Beseitigung des aufdringlichen Beigeruchs bei den Hexachlorpräparaten. Ein deutliches Bild über die Entwicklung auf diesem Gebiet

gibt ferner die Liste der für die Weinbauliche Schädlingsbekämpfung anerkannten Mittel, die eher den Schluß zuläßt, daß hier schon das Gute zuviel getan wurde. Jedenfalls sind sich auch unsere Wissenschaftler darüber im klaren, daß es im Laufe der Zeit zu einer Vereinfachung kommen muß, da sonst die Gefahr besteht, daß sich der Winzer überhaupt nicht mehr zurechtfindet. Vor allem betrifft dies jeweils verschiedene Mittel einer bestimmten Firma, die dann noch dazu verschiedenprozentig angewendet sind. Die bisherigen Versuchsergebnisse werden stark mitentscheidend sein für die Auswahl derjenigen Mittel, die dann letzten Endes der Praxis zu empfehlen sind. Einfacher liegen die Verhältnisse bei den Schwefelpräparaten. Das Ausmaß der Verwendung der einzelnen Präparate hängt praktisch vielfach nicht von deren Wirkung ab, sondern von der Rührigkeit der einzelnen Vertreter, denn alle im Handel befindlichen Mittel zeigen nur geringe Unterschiede in ihrer Wirksamkeit. Letzten Endes wird auch hier die Frage der Wirtschaftlichkeit ausschlaggebend sein. Auch in dieser Beziehung wird der Wissenschaftler auf Grund weiterer Versuchsanstellung noch ein Wort mitreden müssen, da heute noch — und nicht nur von seiten der Praxis — Zweifel bestehen über die Zweckmäßigkeit der Höhe der Schwefelzugabe. Jedenfalls wurde vielfach der Standpunkt vertreten, daß zumindestens unter bestimmten Verhältnissen eine 0,1%ige Anwendung der kolloidalen Schwefelpräparate, wie von den Herstellerfirmen vorgeschrieben, nicht ausreicht, andererseits aber auch festgestellt, daß bei höherer Konzentration die Gefahr der Verbrennung besteht. Hier das Optimum zu finden, ist weitere Aufgabe unserer Wissenschaftler.

Besonders zu erwähnen sind weiterhin wissenschaftliche Arbeiten als Studien über Krankheitserreger und Schädlinge in Anhalt an frühere Untersuchungen und Erkenntnisse. Eingehendes Studium der Lebensweise bzw. Lebensvorgänge der Schädlinge bzw. Krankheitserreger ist ja Voraussetzung für weitere Erfolge zu deren Bekämpfung; auch für die Prognose des Auftretens sind diese neueren Untersuchungen von außerordentlicher Bedeutung, ebenso zur Erklärung gewisser Krankheitsbilder, für welche der Praktiker bisher keine Erklärung fand. Dasselbe gilt für andersartige Erscheinungen in den letzten Jahren, die vom Praktiker als neuartige Krankheit angesehen wurden, bis der Wissenschaftler eine befriedigende Aufklärung gab. Als Beispiel sei die besonders 1947 beobachtete starke Verkorkung der Beerenhaut bei verschiedenen Rebsorten erwähnt, die nicht als Krankheit, sondern als Schutzmaßnahme des Rebstocks erklärt werden konnte, weiterhin Blattdeformationen, die dann klar als Ursache der Einwirkung des Hormonpräparates U 46 erkannt wurden. Die rechtzeitigen Veröffentlichungen der Wissenschaftler über die außerordentlich starke Wirkung dieses Unkrautbekämpfungsmittels auf die Rebe und die anschließende Aufforderung, nach Verwendung dieses Mittels in der Landwirtschaft größte Sorgfalt beim Reinigen der Spritzfässer zu beobachten, ehe sie zur Beförderung von Spritzbrühe verwendet wurden, hat den Winzer vielfach vor größerem Schaden bewahrt. Dasselbe gilt für neuerliche Veröffentlichung über das immer stärker Auftreten von tierischen Schädlingen, von denen wir im Weinbau bisher allgemein verschont blieben, wie z. B.

die Erdraupe und die rote Spinne. Eingehendes Studium der Empfindlichkeit dieser Schädlinge gegen chemische Mittel und Erprobung verschiedenster Bekämpfungsmethoden haben hier bald Ergebnisse gezeitigt, welche nun der Praxis eine wertvolle Hilfe gegen diese Schädlinge geben. Auch die Erprobung neuerer zweckmäßiger Bekämpfungsverfahren gegen bereits näher bekannte Schädlinge, wie z. B. den Engerling, der ja oftmals besonders in Rebschulen erhebliche Schäden anrichtet, darf bei Aufzählung neuerer Arbeiten unserer Wissenschaftler nicht vergessen werden, ebenso wenig die Ausarbeitung eines neuen Verfahrens zur Beurteilung der Wirkung von Bekämpfungsmitteln gegen die Kräuselmilbe, die in den letzten Jahren vermehrt besonders in Junganlagen auftrat.

Damit war aber die Tätigkeit der Wissenschaftler auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes keineswegs erschöpft. Als Sonderarbeitsgebiet, dem ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt wurde, ist das der sogenannten Abbauerkrankungen zu nennen, wozu u. a. auch die Reisigkrankheit und die Blattrollkrankheit zu rechnen sind. Wenn gleich auf diesem Wissensgebiet schon seit längerer Zeit intensiv gearbeitet wird, besteht auch heute noch keine Klarheit darüber, ob hierfür ein Erreger maßgeblich ist, es sich also um eine Viruskrankheit handelt, oder ob hierfür lediglich Vitalstörungen vorliegen. Bisherige Erkenntnisse ließen jedoch klar erkennen, daß äußerliche Einflüsse hier wesentlich mitbestimmend sind und daß es daher für den Praktiker wichtig ist, zur Abwendung merklicher Schäden den Reben jeweils günstigste Lebensbedingungen zu schaffen. Weiterhin ergab entsprechende Versuchsanstellung, daß auch in dieser Hinsicht einer sorgfältigen Selektion besondere Bedeutung zukommt. Dies gilt insbesondere für rollkranke Stöcke, da diese die Rollkrankheit weiter vererben. Wichtig ist hierbei die oben erwähnte Notwendigkeit der Schaffung günstiger Lebensbedingungen, die auch insofern beachtet werden muß, als eine Rebsorte am besten in ihr heimischen Verhältnissen gedeiht. Dies besagt, daß es nicht immer zweckmäßig erscheint, zur Abwendung von Schäden durch Rollkrankheit Pflanzmaterial aus entfernt gelegenen Gebieten zu nehmen, die andersartige klimatische bzw. Boden-Verhältnisse aufweisen; in diesem Falle kann es sogar möglich sein, daß einwandfreie Stöcke auf Grund der Versetzung in andersgeartete Verhältnisse nun ebenfalls rollkrank werden können. Dies nur als ein Beispiel für die Fülle von Fragen, die auch auf diesem Wissensgebiet von den zuständigen Stellen ihrer Klärung entgegengeführt werden.

Abschließend muß in bezug auf die Arbeiten unserer Wissenschaftler auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes das große Teilgebiet der Reblausbekämpfung besondere Betrachtung finden. Diese Frage beschäftigt Wissenschaftler ganz verschiedener Sachgebiete; an ihrer Lösung arbeiten Fachleute des Pflanzenschutzes, der Rebenveredlung und Rebenzüchtung, der Pflanzenphysiologie und der Bodenkunde in erster Linie neben Vertretern anderer Wissensgebiete. Auf Grund der außerordentlichen Bedeutung der Lösung des Reblausproblems soll hierauf in einem besonderen Abschnitt eingegangen werden.

Fortsetzung folgt.

Lagervereinfachung und Weinbergsgrenzung

(Ein Musterbeispiel demokratischer Gepflogenheiten, wie sie nicht sein sollen.)

Im Heft 7 vom April 51 der „Rheingauer Weinzeitung“ nimmt der Regierungspräsident von Wiesbaden zur Frage der Weinbergsgrenzung eingehend Stellung. Zum Schluß seiner durchaus sachlichen Ausführungen stellt er fest, daß die Verordnung des ehem. Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft vom 6. März 1937 über den Anbau von Weinreben auch heute noch volle Gültigkeit hat. Lediglich in Ausnahmefällen und in Fällen besonderer Härte könne die früher festgelegte Weinbergsgrenze korrigiert werden. Hierzu ist jedoch die Bildung einer Kommission, eines „Grenzausschusses“ notwendig, die

entsprechende Vorschläge einzureichen habe. Über Änderungen der Weinbergsgrenzung behält sich der Regierungspräsident in jedem Fall die Entscheidung vor. Von einer etwa beabsichtigten oder notwendigen Erweiterung des Weinbergsgeländes wird nicht gesprochen. Im Gegenteil, es wird ausdrücklich auf die ersten Folgen einer „ins Uferlose“ gehenden Ausdehnung der Weinbaufläche hingewiesen.

Soweit die „gesetzliche Grundlage“! Und nun die praktische Anwendung.

In einer sehr bekannten und auch recht großen Gemarkung des Rheingaus, die durch ihre Qualitätslagen weit über die Grenzen der deutschen Weinbaugebiete und auch im Ausland bestens bekannt ist, ja man kann sagen, daß die betreffende Gemeinde ausschließlich durch eine einzige Lage weltbekannt wurde, ging man nun mit Feuereifer an diese Dinge heran. Nun, Feuereifer wird leicht zu blindem Eifer und blinder Eifer schadet bekanntlich nur. So war es auch in besagter Gemeinde.

Das Ortsoberrhaupt machte die Sache des Weinbaus und der Winzer zu seiner Sache; eine mehr als begrüßenswerte Tatsache, daß der Bürgermeister sich seiner Mitbürger in so „unvoreingenommener“ Art zur Verfügung stellt. Umso begrüßenswerter, wenn er selbst kein Winzer ist. Aber was noch nicht ist, kann ja noch werden!

Unvoreingenommenheit ist an und für sich keine schlechte Sache. Sie wird es aber dann, wenn sie sachlich und fachlich nicht entsprechend untermauert ist. Sie kann dann mehr schaden, als Gutes stiften. Und hier wird es bedenklich.

Lassen wir also Tatsachen sprechen!

Der Bürgermeister ruft eine Winzerversammlung ein und bittet den ersten und zweiten Vorsitzenden des örtlichen Weinbauvereins, die Leitung der Versammlung zu übernehmen. Zur Debatte werden gleich zwei heiße Eisen gestellt, und zwar neben der Weinbergsgrenzung die Lagevereinfachung. Da man sich offenbar nicht ganz darüber einig ist, welches Eisen nicht nur das heißeste, sondern auch das härteste ist, beginnt man mit der Zusammenlegung der Lagebezeichnungen.

Es gibt wohl keinen verantwortungsbewußten Weinbaufachmann in Deutschland, der die Vereinfachung der Lagenamen nicht freudig begrüßt. Hierüber auch nur ein einziges Wort zu verlieren, wäre fehl am Platze. Über Selbstverständlichkeiten soll man keine langen Diskussionen halten.

Was aber in dieser Versammlung getan und geredet wurde, waren keine Selbstverständlichkeiten, sondern unsachliche und unfachliche Debatten und Vorschläge, die weder der Sache gerecht wurden, noch im Interesse der Allgemeinheit lagen.

Lassen wir kurz den Verlauf der Versammlung sprechen. Der Bürgermeister eröffnet mit dem Hinweis, daß er sich seit Jahren mit den Problemen der Lagevereinfachung und Weinbergsgrenzung befaßt habe, und daß es nun an der Zeit sei, zu handeln. Der erste Vorsitzende des örtlichen Weinbauvereins teilt anschließend die von einer Kommission, dem sogen. Grundausschuß, vorgeschlagenen neuen Lagebezeichnungen der Versammlung mit, ohne zunächst einmal die grundlegenden Dinge selbst oder durch einen anerkannten Fachmann vortragen zu lassen und das „Für und Wider“ gegeneinander abzuwägen. Daß sich hierbei z. T. äußerst stürmische Debatten entwickeln, braucht wohl kaum erwähnt zu werden. Diese Debatten und Zwischenrufe werden tumultartig, als ein ganz bestimmter Lagenamen zweimal zur Abstimmung gestellt wird. Nach welchen demokratischen Gepflogenheiten diese Abstimmungen erfolgen, bleibt unergründbar. Alle Versuche, diese so entscheidenden Dinge in sachliche und fachliche Bahnen zu lenken, blieben erfolglos. Sie wurden praktisch überhaupt nicht angehört, sondern mit völlig unsachlichen, z. T. persönlich werdenden Zwischenrufen abgetan. Die ganze Tendenz der Ver-

sammlung zeigte, daß man dies nicht erkennen konnte oder wollte. Es wurde immer wieder versucht, Gegensätze zwischen den einzelnen Besitzern zu schaffen und vor allen Dingen die „Kleinen gegen die Großen“ auszuspielen. Die Interessen der Allgemeinheit, insbesondere die der Gemeinde, wurden zwar wiederholt argumentiert, in Wirklichkeit jedoch völlig außer Acht gelassen.

Auch bei der Behandlung des zweiten Problems, der Weinbergsgrenzung, war es nicht besser. Es wurde zwar mit Entschiedenheit auf die grundlegenden demokratischen Freiheiten sowie das Bonner Grundgesetz immer wieder verwiesen, in einer anschließenden schriftlichen Wahl der 4 Kommissionsmitglieder wurden diese demokratischen Grundprinzipien jedoch mehr als mißachtet. Es war den Versammlungsteilnehmern nicht bekannt, wer stimmberechtigt und wieviel Stimmberechtigte anwesend waren. Der Wahlakt sowie die Auszählung der Stimmen waren ebenfalls mehr als unübersichtlich. Interessant war jedoch, daß Versammlungsteilnehmer waren, die Abstimmungsvollmachten mitgebracht hatten. Es war überhaupt so mancherlei äußerst interessant, was von den verschiedenen Seiten in die Debatte geworfen wurde. Oder ist es nicht interessant, wenn man hört, daß z. B. die Sektindustrie geradezu darauf wartet, kleine rheingauer Sektweine einkaufen zu können. „Kleine Weine“ und „ausgesprochenes Qualitätsweinbaugebiet“ passen jedoch recht schlecht zueinander? Oder war dies anders gemeint? Und wie war es mit dem Absatz unserer Weine in Richtung Osten? Ich glaube, wir alle wünschen nichts sehnlicher, als daß es bald wieder möglich sein wird, diese deutschen Menschen im Osten, d. h. in der Ostzone, an unseren Weinen teilhaben zu lassen. Ob wir ihnen aber mit „Waldäcker-Weinen“ einen großen Gefallen erweisen werden, dürfte mehr als zweifelhaft sein.

Die ganze Versammlung hat gezeigt, daß es äußerst gefährlich, wenn man derart entscheidende und fundamentale Probleme öffentlich behandelt, ohne zunächst einmal den Fachmann sprechen zu lassen. Und zwar den Fachmann vom Weinbau und Weinhandel. Denn der Weinhandel kennt den Konsumenten; er weiß nicht nur, welche Weine der Kunde verlangt, er weiß auch, welche Lagenamen außerhalb des Produktionsgebietes gut eingeführt sind. Es ist unmöglich, vom eigenen Dorf aus derartige Änderungen und Entscheidungen zu treffen, ohne einen Blick zum Konsumenten zu tun. Und bei der Weinbergsgrenzung ist es erforderlich, diesen Blick auch über die eigenen Grenzen hinaus zu werfen. Hier spielen internationale wirtschaftliche Momente hinein, die einwandfrei zu erkennen und zu beurteilen in erster Linie den Berufsvertretungen von Weinbau und Weinhandel überlassen bleiben sollten.

Abschließend muß festgestellt werden, daß in der eben geschilderten Art und Weise nicht vorgegangen werden kann, daß insbesondere die Methoden abgelehnt werden müssen. Wenn schon mit überlauter Stimme von Demokratie, demokratischen Rechten und Gepflogenheiten gesprochen wird, dann müssen diese demokratischen Grundprinzipien auch entsprechend angewendet bzw. ausgeübt werden. Sowohl die Weinbergsgrenzung, als auch die Vereinfachung der Lagenamen, die Schaffung von „Großlagenamen“, können nur unter stärkster Beachtung der Qualität durchgeführt werden. Das Qualitätsproblem aber wurde in dieser Versammlung überhaupt nicht berührt.

Achtung, Winzer! Gefahr im Verzug!

Nach Aufhebung der Weinbewirtschaftung im Jahre 1948 und durch die seit Jahren gestaute Kauflust ergoß sich eine ungeheure Bedarfsflut über alle fallenden Schranken. Doch diese Wellen sind lange verebbt, sodaß es für den Weinbau und den Weinhandel jetzt zu schweren Absatzstockungen gekommen ist. Darum wird zum ersten Mal nach dem Kriege ein Weinwerbetag gehalten unter dem Motto „Vaters Weintag“. Man versucht damit, den in Deutschland zurzeit ständig rückläufigen Wein-

konsum zu stoppen, ja, ihn nach Möglichkeit wieder zu heben.

Was sind nun die Gründe einer Entwicklung, die für den gesamten Weinbau lebensbedrohend sind?

Da ist einmal der in erschreckendem Umfang zunehmende Verbrauch an alkoholfreien Getränken amerikanischen Ursprungs. Es ist kaum eine Gaststätte mehr denkbar, die nicht Cola-Getränke führt, und die sie auch nicht

in entsprechendem Ausmaß umgesetzt. Kann man das auch vom Wein sagen? Ob Coca-Cola, Afri-Cola, Pepsi-Cola und wie sie alle heißen — sie beginnen den Wein zu verdrängen. Wird aber staatlicherseits etwas getan, um dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten? Man muß feststellen, daß es leider eher umgekehrt ist. Die bestehende Steuergesetzgebung fördert — so paradox es auch klingt — die Umsatzhemmung.

Die Getränkesteuer, örtlich unterschiedlich, beträgt bis zu 20 %. Wie sie sich auswirkt und schon ausgewirkt hat — davon kann jeder Gastronom ein Lied singen. Und der „Kriegszuschlag“ auf Schaumwein? Er berührt den Wein nur mittelbar, aber immer deutlicher. Gerade für den Weinbau hat die deutsche Sektindustrie eine sehr wichtige marktausgleichende Bedeutung. Die durch den Kriegszuschlag sich ständig steigenden Verkaufsschwierigkeiten lassen die großen Sektkellereien nur zögernd an den Wein-Einkauf herangehen. Durch den schlechten Absatz von Schaumwein werden die Preise für Sektgrundweine gedrückt. Und da die Sektindustrie einer der größten Abnehmer für die Weinerzeuger ist, bedeutet die Hebung des Sektumsatzes die Erhaltung der Existenz der Winzer. Eine Umsatzbelegung ist aber nur zu erwarten, wenn die geforderte Herabsetzung der Sektsteuer auf DM 1,— pro Flasche durchgeführt wird. Besonders die Winzer der Mosel, Saar und Ruwer sind in letzter Zeit auf Tagungen und Pressekonferenzen nachdrücklich für die Herabsetzung der steuerlichen Belastung eingetreten.

Jetzt taucht ein neues Moment auf, das viele Gemüter erhitzt: Der Staatssekt. Das Land Hessen erklärt, daß in den Staatsweingütern im Rheingau pro Jahr etwa 150 bis 200 Halbstück Wein überständig seien, die als sogenannte unselbständige Weine nicht vom Handel aufgenommen und auch von der Sektindustrie nicht angekauft würden. Infolgedessen sei die Staatssekt-Herstellung gewissermaßen nur eine Notwehrmaßnahme. Wie aber vereinbart sich, daß auf der einen Seite zuviel Wein vorhanden ist, und auf der anderen Seite gerade vom Land Hessen neue Weinberge hinzugekauft werden? Im übrigen gibt es nur ein Land der Welt, das Staats-Sekt herstellt: Sowjetrußland.

Vor kurzer Zeit veröffentlichte eine Tageszeitung die Zuschrift eines Lesers, eines Rheingauer Winzers, der zu dem Problem der Staatssekt-Herstellung anfragte, warum die Staatsweingüter solche Lagen, die nur unselbständige Weine bringen, nicht verkaufen oder verpachten. Es gäbe genügend kleine Winzer oder auch Flüchtlinge, die durch eine intensive Bearbeitung eines kleinen Stück Landes in der Lage seien, bessere Qualitäten zu erzielen. Auch würde gerade das Land Hessen darauf drängen, daß im Rheingau nur Qualitätsweine angebaut werden, gehe selbst aber nicht gerade mit leuchtendem Beispiel voran, wie figura zeigt.

Wieder eine andere Zuschrift fußt darauf, daß man es dem Weinbau nicht verübeln können, wenn er die Weine selbst zu Sekt verarbeitet, die die Sektindustrie nicht abnehmen würde. Er identifiziert dabei merkwürdigerweise Staat und Weinbau. Dazu ist zu sagen, daß bisher noch kein Winzer oder Weingutsbesitzer auf die Idee gekommen ist, unverkäufliche Weine selbst zu Sekt zu verarbeiten. Wohl hat der Weinbau oft schon Weine, die aus irgendwelchen Gründen nicht verkauft wurden, im Lohnverfahren bei den Sektkellereien verarbeiten lassen. Diese Lösung dürfte doch zweifellos als die beste zu betrachten sein. Außerdem bedeutet die Eigenherstellung von Sekt eine so hohe Kapitalinvestierung, daß niemand dazu — außer dem Staat — in der Lage ist.

Die Winzer leben zu einem großen Teil von dem Verkauf ihrer Erzeugnisse an die Sektindustrie. Stellt aber der Staat Sekt her, dann wird er dazu nur eigene Weine verwenden, also nicht Weine aufkaufen. Es ist klar, daß durch den Vertrieb von Staatssekt die ohnedies nur noch sehr knappe Absatzbasis der Sektindustrie geschmälert wird, und daß damit die Einkäufe der Industrie noch weiter zurückgehen. Es darf also für den Winzer absolut nicht gleichgültig sein, ob der Staat nun Sekt macht oder nicht. Genau so wenig, wie es ihm gleichgültig sein darf, ob der Kriegszuschlag in dem bestehenden Umfange bleibt oder nicht. Es ist deshalb sehr erfreulich, zu sehen, daß diese Gefahr vom Weinbau erkannt wurde, und daß eine gemeinsame Verteidigungsstellung von allen mittelbar und unmittelbar Beteiligten bezogen wurde.

Besonderheiten während des Austriebes

Von F. Stellwaag

1. Schon zur Zeit der Obstbaumbüte, aber auch noch nach dem Schwellen der Rebknospen traten schwarze Fliegen in großen Schwärmen auf, die sowohl auf den Bäumen wie um die Reben flogen. (Siehe Abb. 1.) Fast allgemein wurden sie für Schädlinge gehalten, die bisher unbekannt geblieben wären. Beides ist nicht der Fall. Es handelt sich um die Maifliege, die jedes Jahr, allerdings meist in unauffälliger Zahl, vor allem die Obstbaumbüten aufsucht. Man erkennt sie leicht an ihrer Größe von mehr als 1 cm, ihrer starken Behaarung und ihren langen Beinen. Sie legt ihre Eier in den Boden, vor allem an Stellen, wo verfaulende oder verrottende Pflanzenteile vorhanden sind. Die Larven ernähren sich von diesen, fressen aber auch Wurzeln von Gräsern oder anderen Pflanzen an und sind nach etwa 10 Monaten erwachsen. Sie verpuppen sich im Vorfrühling des nächsten Jahres und ergeben von April ab die Fliegen. Eine Bekämpfung erübrigt sich.

2. Während des Austriebes blieben stellenweise an Bogreben die äußeren Knospen in der Wolle, während gewöhnlich die inneren Knospen normal austrieben. Das Bild war ein ganz anderes, wie es die Milbenkräuselkrankheit kennzeichnet. Vergleicht man die

Abb. 2 mit der Zeichnung des Aufsatzes über die Winterbekämpfung der Kräuselkrankheit, S. 67 dieser Zeitschrift, so fällt der Unterschied sofort auf. Die Milben schädigen vor allem die inneren Knospen der Bogrebe, benachteiligen aber gewöhnlich die äußeren weniger oder garnicht. Es konnte sich also bei den neuen Schädigungen nicht um die Milbenkräuselkrankheit handeln.

Die Untersuchung der unentwickelten Knospen und der Reben an Ort und Stelle ergab Folgendes: Die Knospen waren tot, wie es sonst bei einer Schädigung durch Winterfröste vorkommt. Obwohl Ausgangs des Winters tiefere Kältegrade festgestellt wurden, konnte es sich nicht um Schadenwirkungen aus dieser Zeit handeln. Sonst wäre das Innere der Knospen sowohl wie das Diaphragma dunkel verfärbt gewesen. Die Blattanlagen aber erschienen braun und verdorrt, das Diaphragma war unverändert grün geblieben. Einige Knospen waren deutlich erst während des Schwellens abgestorben. Es konnte sich also nur um die Wirkung von Frühfrösten während des Knospenschwellens handeln. Tatsächlich wurden Anfangs Mai örtlich abnorm niedere Temperaturen gemessen. So ist es zu erklären, daß die Schäden in ebenen Lagen und in Waldesnähe größer waren als an den Hängen. Allerdings kam auch eine Bereitschaft der Rebe

Moskopf's Flaschenlager

sind des Winzers Lust,
hät' er das nur früher schon gewußt.

Peter Moskopf
Neuwied/Rhein · Tel. 3112



Abb. 1. Die schwarze Maifliege (Bibio-Art).

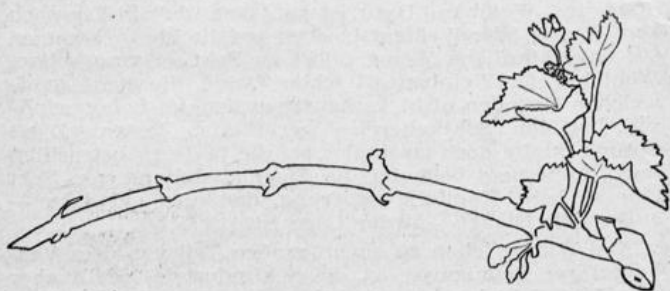


Abb. 2. Wirkung von niederen Temperaturen an einer Bogrebe zur Zeit des Knospenschwellens. Innere Knospe gesund, äußere Knospe tot.

hinzu. Weniger ausgereifte Knospen waren stärker geschädigt als solche mit ausreichendem Vorrat an Reservestoffen. Daher blieben die inneren Knospen oft unbeschädigt. Daß die Ausreife stellenweise unvollkommen blieb, mag mit der eigenartigen Witterung des Jahres 1950 zusammenhängen.

Abdecken der Jungfelder?

Die Weinrebe ist ein Kind des Südens und liebt die Sonne. Je mehr Sonne sie erhält, um so lieber ist es ihr. Im allgemeinen halte ich das Abdecken der Jungreben für nicht erforderlich, wenn die allgemeinen Vorschriften beim Setzen beachtet werden und wenn keine außergewöhnlichen Naturereignisse wie Hagel und Spätfröste zu befürchten sind. Doch auch anderes ist zu bedenken.

Kürzlich traf ich einen Winzer beim Setzen seines Feldes. Er war der Ansicht, daß er nicht anzugießen brauche. Er verwandte Beilaiferde, die man als trocken ansehen konnte, ließ das Loch zulaufen und häufelte zu. Die Reben standen trocken in ihrem Loch. Besteht hier nicht die Gefahr, daß der trockene Wind an heißen Tagen, wie wir sie bereits hatten, den Reben Schaden durch Austrocknen der Veredlungsstelle zufügen kann, wenn die Köpfe Sonne und Wind ausgesetzt sind? Ich glaube es bestimmt. Auch wegen der Schäden, die durch Hasenfraß oder Abtreten der jungen Triebe durch herumstreunende Hunde in beträchtlichem Maße entstehen können, wie es bereits vorgekommen ist, bedarf die Entscheidung über das Abdecken einer Überprüfung von Fall zu Fall.

Das Unwetter mit Hagelschlag am 2. Mai im oberen Rheingau hat in diesem Jahre sicher die Frage zu Gunsten des Abdeckens entschieden.

Winzer,

lest den Anzeigenteil!

Er gibt wichtige Hinweise und bietet jedem etwas

Ich selbst habe vor, eine größere Fläche anzulegen. Die Reben habe ich gut eingeschlagen und noch abgedeckt, um sie zurückzuhalten. Die in der zweiten Maihälfte gesetzten Reben sind gut abgedeckt mit Grubensand und Torfmulch und ich brauche mir ihretwegen keine Sorgen machen, wenn Ende Mai/Anfang Juni noch Nachfröste kommen, die vom Wetterdienst für möglich gehalten werden. Für die vorjährigen Felder habe ich Papierschutz bereit, der schnell übergedeckt werden kann, und für alle Fälle ist Räuchermaterial vorhanden.

Im allgemeinen bin ich, genau wie Insp. Stumm, nicht für das Abdecken. Doch keine Regel ohne Ausnahme; und in diesem Jahre scheinen die Ausnahmefälle zu überwiegen.

Heinrich Kaiser, Winzer.

Die Auswahl der Humusdünger für den Weinbau

Antwort auf die Stellungnahme der Süd-Chemie A. G. in Heft Nr. 8 und die Abhandlung von Herrn Winzer Kaiser in Nr. 7 der Rheingauer Weinzeitung

Die Stellungnahme der Süd-Chemie A. G. brachte Behauptungen, mit denen man sich nicht ganz einverstanden erklären kann. Es ist ohne weiteres zu glauben, daß das Nettolin frei von verseuchenden Bestandteilen ist. Aus dieser Tatsache kann jedoch nicht abgeleitet werden, daß es als Bodendesinfektionsmittel das Bakterienleben im Boden fördert. Ein Desinfektionsmittel, das nur die unerwünschten Bodenlebewesen abtötet, jedoch die erwünschten fördert, gibt es nicht. Entweder würden alle Lebewesen abgetötet — und der Boden steril — oder keine. Die bodenbelebende Wirkung des „Desinfektionsmittel“, die nicht abgetritten werden soll, kann einzig und allein auf dem in ihm enthaltenen Kalk beruhen (abgesehen von den organischen Bestandteilen, die im Nettolin enthalten sind). Kalk und organische Bestandteile (Humus) schaffen eine gute Bodengare. Die Gare allein aber ermöglicht gute Lebensbedingungen für die nützlichen Bodenlebewesen und nimmt diese den schädlichen. Nur auf diesem Wege ist eine Steuerung der Bodengesundheit möglich. Schädlinge, die hierdurch nicht zu verdrängen sind, müssen durch die speziellen Pflanzenschutzmethoden bekämpft werden.

Sehr interessant, wenn auch nicht immer richtig, waren die Ausführungen von Herrn Kaiser, bei deren Beantwortung zugleich auf die von der Süd-Chemie A. G. angestellte Preisfrage eingegangen wird.

Herr Kaiser kann recht haben, wenn er glaubt, daß Nettolin nicht zu teuer, sondern zu kostspielig ist. Entscheidend ist jedoch, daß er den hohen Preis im Weinbau nicht für tragbar hält. Wie wäre es, Herr Kaiser, wenn Sie einen exakten Versuch anlegten, um die Rentabilität von Nettolin einerseits und von Vitahum und Humusit andererseits festzulegen? Es ist sicher anzunehmen, daß die einzelnen Hersteller der Düngemittel dazu benötigte Menge gern kostenlos zur Verfügung stellen, wenn Sie sich verpflichten, diese Versuche exakt anzulegen und die Ergebnisse nachher zu veröffentlichen.

Sie haben Unrecht, Herr Kaiser, wenn Sie die angeführten Klärschlamm- oder Klosterrückstände mit frischem Klärschlamm oder Klosterrückständen vergleichen (Diese Düngerarten sind immer mit Vorsicht zu verwenden, keinesfalls zu einer Kopfdüngung.) Bei beiden, beim Humusit und beim Vitahum, handelt es sich um getrockneten Faulschlamm (Faulschlamm ist ausgefauter Klärschlamm), der das Aussehen guter, krümeliger Kompost-erde hat und völlig geruchfrei ist. Durch den Faulprozess auf den ich hier leider nicht eingehen kann, sind im Klärschlamm alle Krankheitserreger vernichtet worden. Da bei liegt der Gehalt an Kalk sehr hoch, so daß diese beiden Düngemittel, die als Hausdüngemittel zugelassen sind, einen sehr wertvollen Dünger darstellen. Wesentlich ist weiter, daß diese Dünger bei den von mir in Heft 5 angegebenen Preisen sich auch bezahlt machen, so daß sie für die Praxis wirklich verwertbar sind.

Auch auf die von Herrn Kaiser angeschnittene Bakterienfrage soll noch kurz eingegangen werden. Bakterien sind überall vorhanden und vermehren sich dort, wo sie

sie günstige Lebensbedingungen vorfinden. Man kann sie nur, wie schon eingangs erwähnt, dadurch verdrängen, indem man ihnen diese Lebensbedingungen nimmt. Man ist dabei nicht stärker als die Natur, kann aber weitgehend vorbeugen. Das gilt für die Behandlung des Stallmistes einschließlich der Einbringung in den Boden ganz besonders. Man wird ihn nach Möglichkeit auch immer im Herbst in den Acker bringen, um die Winterfeuchtigkeit weitgehend zur Zersetzung auszunützen. Organische Masse kann ohne Feuchtigkeit nicht zer- setzt werden. Ist die Einbringung im Frühjahr nicht zu vermeiden, dann ist es ganz besonders wichtig, nur vollständig verrotteten Stallmist zu verwenden und ihn sorgfältig in den Boden einzuarbeiten, ihn mit dem Boden zu vermischen. Ist man dazu nicht in der Lage, dann muß man bei flacher Einbringung und schlechter

Verteilung im Boden in trockenen Jahren nicht nur riskie- ren, daß sich keine fördernde Wirkung zeigt, sondern daß sie sogar ins Negative umschlägt, weil Stallmist- „polster“ ein Nachsteigen des Bodenwassers aus tieferen Schichten verhindern. Hierin muß auch der Grund für das Fehlschlagen des Vergleichsversuches von Herrn Kaiser mit Stallmist und Nettolin liegen.

Wir werden nie mehr in der Lage sein, auf die Stall- mistdüngung zu verzichten, denn sie bildet das Rückgrat in unserer Humusversorgung. Nur dort, wo Stallmist nicht oder nicht genügend im eigenen Betrieb anfällt, — das kann nicht oft genug gesagt werden, — muß zu anderen Humusdüngern gegriffen werden, aber nur zu solchen, deren Preis im Verhältnis zu ihrem Nutzen tragbar ist.

Hans Ronge, Dipl.-Landw.

Müllkompost im Weinberg

In Nr. 8 von Mitte April 1951 der Rheingauer Wein- zeitung erschien ein Artikel „Weinbauwissenschaft und Praxis — Müllverwertung“, in dem ein Winzer, Herr Hch. Kaiser, Mitteilungen über die Verwendung von Müllkompost im Weinberg macht. Der Verfasser berich- tet über in den Jahren 1949—50 aufgetretenen Wachs- tumsrückgang in den mit Müllkompost gedüngten Wein- bergen. Er führt diese Erscheinung zunächst auf den Mangel an Stickstoff zurück. Er glaubt dann weiter, daß der Müllkompost die Niederschläge festgehalten habe, so daß die Reben unter Wassermangel gelitten hätten.

Diese Ansicht dürfte wohl kaum zutreffend sein, wenn es sich um richtig zubereiteten Müllkompost gehandelt hat. Über die wahrscheinlichen Ursachen werden weiter unten noch nähere Ausführungen gemacht.

Immerhin gibt dieser Artikel von Herrn Kaiser An- laß, einmal grundsätzlich das klar zu erläutern, was die Wissenschaft und Praxis bis jetzt auf dem Gebiet der Müllverwertung überhaupt festgestellt und erprobt hat.

Zunächst muß einmal herausgestellt werden, daß zwis- chen Müll und Müll ein himmelweiter Unterschied ist. Man muß grundsätzlich unterscheiden zwischen Winter- müll und Sommermüll.

Der Wintermüll hat verhältnismäßig sehr wenig organische Substanz und besteht in der Hauptsache aus Asche, Konservbüchsen und anderen mehr oder weni- ger unvergänglichen Stoffen wie Glas-, Porzellanscherben, Knochen usw. Dieser Wintermüll ist für die Kompostierung ungeeignet. Vor allem ist es der hohe Gehalt an Asche, der seine Verwendung zu Kompost verbietet. Durch Versuche konnte festgestellt werden, daß Wintermüllkompost dem Pflanzenwachstum nicht zuträglich ist. Man nimmt mit ziemlicher Sicherheit als Ursache hierfür die Entstehung von übermäßiger Menge Borsäure bei der Aschezersetzung an. Dies dürfte wohl auch der Grund für den von Herrn Kaiser geschilder- ten Wachstumsrückgang im Weinberg sein.

Zur Kompostierung allein geeignet ist der Sommer- müll. Es ist der Müll, der in der Zeit von etwa Mitte Mai bis höchstens Oktober (also in der Zeit, in der die Wohnräume nicht geheizt werden) anfällt. In dieser Zeit liefern die Küchen größere Mengen Gemüseabfälle, aus den Wohnungen kommen verwelkte Blumensträuße usw. Während also der Prozentgehalt an Asche auf ein Mini- mum herabsinkt, steigt die Menge organischer Substanzen erheblich an. Wissenschaftliche Institute geben auf Grund zahlreicher Analysen für gesiebten Sommermüll (Fein- müll) folgende Nährstoffgehalte an:

Wirksame organische Substanz	10—15 %
Rein-Stickstoff	0,35—0,40 %
Rein-Phosphorsäure	0,45 %
Rein-Kali	0,50—0,60 %
Kalk	5—15 %

Zu einem wertvollen Dünger wird der Müll erst dann, wenn er auf richtige Art und Weise kompostiert wurde. Im Weinberg läßt sich roher Müll sowieso nicht verwer- ten, da die vielen Konservendosen, sonstige Blechteile und vor allem die Scherben sehr hinderlich sind. Die Kom- postierung setzt voraus, daß ein entsprechender Platz zur Verfügung steht. Dieser sollte nach Möglichkeit an einem befestigten, jederzeit mit Fuhrwerk oder Lastwagen be- fahrbaren Weg liegen, um die Anfuhr des Rohmaterials so leicht als möglich zu gestalten. Der angefahrene Müll wird nun, so wie er anfällt, in Mietenform aufgeschichtet. Die Breite der Schichtungen sollte mindestens 3 m be- tragen, während die Höhe 2 m nicht überschreiten, aber auch nicht geringer sein sollte als 1,5 m. Konserv- büchsen und andere sperrige Teile sollen nicht heraus- sortiert werden, weil sie die bei der Zersetzung notwen- dige Durchlüftung der Schichtungen wesentlich unter- stützen.

In den meisten Fällen dürfte es ratsam sein, den Roh- müll bei der Aufschichtung noch mit anderen organi- schen Materialien zu vermengen. Hierzu sollten vor allem solche Stoffe gewählt werden, die bei der Zersetzung auch Stickstoff bilden, also z. B. Wollstaub, Lederabfälle, Hornreste, auch Mist jeder Art kann mit großem Vorteil verarbeitet werden. Die Verwendung menschlichen Fäces in Form von Abortdünger sollte unterbleiben wegen der Gefahr der Verbreitung von Wurmeiern. Dieses Material wird am besten als jahrelang abgelagerter Klärschlamm benutzt, der dann keine lebenskräftigen Wurmeier mehr enthält. Selbstverständlich kann auch Torfmüll beige- mengt werden. Er muß aber zuvor gut durchfeuchtet wer- den, damit er sich in Humus umsetzen kann. Ferner ge- hören auf den Müllkompost auch durch Laubarbeiten an- fallende grüne Rübeile, Grabenaushub, Abschlämmerde usw. Das beim Schnitt anfallende Rebholz muß vor der Beimischung zerkleinert werden. Hierzu bisher kon- struierte Maschinen scheinen allerdings noch wenig zweckentsprechend zu sein.

Die Schichtung bleibt nun ein ganzes Jahr sitzen, ohne daß sie umgearbeitet wird. Schon nach kurzer Zeit ist eine Erwärmung im Inneren der Haufen zu beobachten, ein Zeichen für die beginnenden bakteriellen Zersetzungs-

Wie lagert man Flaschenweine?

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

K. NIGGE, Kaiserslautern. (Verlangen Sie Prospekt)

vorgänge. Hierbei werden die wirksamen organischen Bestandteile in Humus umgesetzt. Aber auch andere Prozesse chemischer Art finden statt. Das Volumen der Schichtung nimmt ab, sie sinkt langsam in sich zusammen. Diese Erscheinung ist auch dadurch bedingt, daß sperrige Metallteile zu rosten beginnen. Nach Ablauf der einjährigen Kompostierung ist es erstaunlich festzustellen, wie wenig nur noch von den Blechbüchsen usw. übrig geblieben ist.

Was nicht zersetzt wird, sind Glas- und Porzellanteile. Sie sind als eine sehr unangenehme Beigabe zu betrachten, denn sie müssen vor Verwendung des Müllkompostes unter allen Umständen entfernt werden. Sie verursachen, wenn sie in den Weinberg gebracht würden, starken Verschleiß an den Schuhen der Arbeiter. In Betrieben, in denen mit tierischen Zugkräften gearbeitet wird, können die Scherben Hufverletzungen der Zugtiere hervorrufen. Es ist also notwendig, fertigen Müllkompost vor seiner Verwendung zu sieben. Für kleinere Mengen können hierzu möglichst feinmaschige Durchwurfsiebe verwendet werden. In größeren Kompostanlagen müssen zu diesem Zweck maschinelle Vorrichtungen eingesetzt werden. Es muß hier allerdings gesagt werden, daß z. Zt. noch keine brauchbare Maschine dieser Art vorhanden ist, sie ist aber in Entwicklung.

Die Müllkompost-Herstellung in größerem Umfang ist überhaupt nur dort rentabel, wo möglichst viel mit Maschinen gearbeitet wird, z. B. schon das Aufschichten mit Förderbändern, das Aufnehmen des verrotteten Materials in die Siebvorrichtung, das Sieben selber und letzten Endes wieder das Verladen des gesiebten Materials. Aus dem Gesagten resultiert, daß die Herstellung von Müllkompost in größeren Mengen nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen einen praktischen Wert hat:

1. Das Rohmaterial muß in größerer Masse möglichst billig angeliefert werden (unmittelbare Nähe einer größeren Stadt!).
2. Die entsprechenden Maschinen müssen zur Verfügung stehen.
3. Beimischungsstoffe wie Wollstaub, Lederabfälle, Klärschlamm müssen möglichst billig zu beschaffen sein.

Selbstergestellter Humusdünger im Weinbau

Unsere Weinbau treibenden Ahnen, die noch Rindvieh hielten, brauchten sich um die Ernährung ihrer Weinstöcke keine grauen Haare wachsen lassen. Sie hatten ihre „Mischkaut“. Sie ernteten Weine, die Körper und Extrakt hatten, was man heute oft am Wein vermißt. Hohe Mostgewichte machen es nicht allein. Es fehlt guter Dung, der heute bei den Bauern mit Recht prämiert wird.

Der größte Teil unserer heutigen Winzer, die kein Vieh mehr halten, kann sich aber, um wenigstens etwas geben zu können, einen wertvollen, humushaltigen Dünger selbst herstellen. Vorbedingung ist eine gute Grube, die in Ordnung sein muß. Man nehme 5 Ballen groben Torf, 50 kg Kali, 100 kg Düngekalk und 50 kg Phosphordünger. Hornspäne sind sehr zu empfehlen (Horn und Haar düngen sieben Jahr!). Der Torf wird zerkleinert, als längliche Miete ausgebreitet und der Kalk mittels Weidenkorb durch Schütteln gleichmäßig über den Torf verteilt. Dann wird mit dem Rechen gemischt; hierauf das Kali und die Hornspäne oder ein Phosphordünger über das Ganze ausgebreitet und zweimal gemischt. Die fertige Mischung kommt in die Grube und muß fest zusammengetreten werden. Kurzes Stroh, Laub kann dazwischengegeben werden. Sodann wird durch steinbeschwerte Bretter abgedeckt und soviel Jauche darübergegeben, bis der Torf sich vollgeso-

Ganz schlaue Praktiker könnten nun auf den Gedanken kommen, sich an den Abbau alter, jahrzehntelang gelagerter Müll-Schutthalde zu machen. Hier sei ihnen geraten: Finger weg! Wissenschaftliche Institute haben festgestellt, daß die Verwendung von Müll der schon länger als 1 Jahr lagert, nicht mehr vollwertig ist. Bei längerer Lagerung wird er fast wertlos. Hier haben sich die Nährstoffe z. T. in unlösliche Formen verwandelt. Vor allem gilt das für die im Weinberg auch sehr wichtige Phosphorsäure. Aber auch der Gehalt an Humus ist so gering, daß eine Verwendung nicht mehr lohnt.

Die Anwendungsmenge von Müllkompost ist natürlich abhängig von seinem Nährstoffgehalt. Im allgemeinen rechnet man etwa 2 cbm je ar Weinbergsfläche. Die Einbringung sollte, wie bei Stallmist, im Winter erfolgen.

Die Düngerwirkung von richtig hergestelltem Müllkompost ist zweifellos höher zu werten, als die eines Stallmistes, der einer Dungstätte entnommen wurde. Bei der Kompostierung werden die organischen Stoffe des Rohmülls in wertvollen Dauerhumus verwandelt, während der Stallmist nach dem Unterhacken im Weinbergsboden nur schnellvergänglichen Nährhumus abgibt. Aber auch sonst rein nährstoffmäßig ist Müllkompost jederzeit dem Stallmist mindestens gleichwertig.

Besonders aber muß die hervorragende Fähigkeit des Müllkompostes für die Regulierung der Bodenfeuchte hervorgehoben werden. Ein mit Müllkompost gedüngter Boden verkrustet niemals mehr, ist stets locker und für Niederschläge aufnahmebereit. Er hält aber das Wasser nicht, wie etwa Torfmüll, fest, sondern gibt es langsam in tiefere Schichten ab.

Wird Müllkompost in der beschriebenen Weise richtig zubereitet, können bei seiner Verwendung irgendwelche Wachstumsstörungen in den Weinbergen nicht auftreten. Wenn dies in dem von Herrn Kaiser beschriebenen Fall zubeobachten war, dann dürfte wohl die Auswahl des Rohmaterials (Wintermüll statt Sommermüll) in erster Linie dafür verantwortlich zu machen sein. Weiter dürfte die Zubereitung des Müllkompostes auch fehlerhaft gewesen sein, denn sonst wäre der beigemischte Torfmüll in seiner ehemaligen Form überhaupt nicht mehr erkennbar und seine ursprünglich wasseraufsaugende und -festhaltende Kraft wäre nicht mehr zur Wirkung gekommen.

gen hat. Der schließlich mit Erde oder Kompost abgedeckte Grubeninhalt gibt im Herbst einen fertigen Humusdünger.

Mit diesem Dünger habe ich sehr gute Erfolge erzielt. Ich habe in einer Hochlanage, die über 50 Jahre stehen mit diesem Torfdünger gedüngt. Zweimal wurde den aus dieser Anlage ausgestellten Trauben der erste Preis zuerkannt.

Anders war es in der Schrottzeit, wo es weder Torf noch Stroh gab. Ich griff damals zu Sägemehl (vorwiegend Tannen), doch mußte ich die Beobachtung machen, daß dieser Dünger den Pflanzen, besonders dem Gemüse, keine Nährstoffe zuführte. Noch heute habe ich einen Rest davon liegen, der weder fault noch weiß wird, wie trockene Dung. Ob hier keine Bakterien leben können und der Zersetzungsprozeß nicht einsetzen kann? Ich verwende diesen Rest nicht mehr, doch es wäre sehr lehrreich für mich darüber Aufklärung zu erhalten von den Fachleuten.

Mit dem selbstergestellten Humusdünger und dem Handelsdüngern wird es so sein wie bei vielen anderen Dingen, daß jeder nach seinen Erfahrungen das eine oder das andere bevorzugt; und was vor 50 Jahren richtig war, kann heute falsch sein, ganz besonders im Weinbau.

Hch. Kaiser, Winzer.

Die Witterung im April 1951

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Der April war sehr unbeständig und meist zu kalt

Im April überwog die Zufuhr grönlandischer Polarluft, die Kälte, Schauer und stürmische Winde mit sich brachte. Wenn das Wettergeschehen sich unter Hochdruckeinfluß zeitweise beruhigte oder ausnahmsweise eine mildere atlantische Strömung (am 7.) uns erreichte, so hatte der bereits hohe Sonnenstand tagsüber eine stärkere Erwärmung zur Folge, die aber bei dem geringen Wasserdampfgehalt der Luft (am 24. sank die relative Feuchtigkeit auf 15%) nachts von unter Null zurückgehenden Temperaturen abgelöst wurde. Zu einer Reihe schöner sonniger Tage kam es in der 2. Monatshälfte, als ein festländisches Hoch zum ersten Male das Maximum über 25° ansteigen ließ und die Tagesmittel bis zu 6° über der Norm lagen. Ende April kam es wieder zu einem Kälterückfall mit nunmehr um 6° zu kalten Tagen. Der seiner Menge nach normale Regen fiel hauptsächlich in der 1. Dekade; auch die Sonnenscheindauer entsprach dem vierteljährlichen Durchschnitt.

Temperaturmittel	8,8°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	— 0,8
Höchste Temperatur	25,8 am 25. 4.
Tiefste Temperatur	— 0,8 am 16. 4.
Zahl der Sommertage (Höchstwert über 25°)	1
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	4
Niederschlagshöhe in mm	36,7
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1891—1930)	102
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	6,4 Stunden

2. Der Boden erwärmte sich stärker und...

Nachdem die Bodenerwärmung in den ersten 20 Tagen infolge der Kälterückfälle nur langsame Fortschritte machte, setzte im letzten Monatsdrittel unter der Wirkung der intensiven Sonnenstrahlung ein schneller Temperaturanstieg ein, wobei Höchsttemperaturen von 26,0° in 5 cm und 9,6° in 1 m Tiefe erreicht wurden. Dann kühlte sich das Erdreich wieder merklich ab. Gegenüber dem Vormonat betrug die Erwärmung in 5 cm 5,1° und in 1 m 1,9°; hinter der Norm (Zeitraum 1930/44) blieben jedoch die Monatsmittel noch um 1,0 bis 0,4° zurück. Die Temperaturverteilung mit der Tiefe entsprach im Mittel der zu dieser Jahreszeit üblichen — oben am wärmsten, nach unten zu immer kälter.

Erbodentemperatur (Löß) in	5	10	20	50	100
	cm Tiefe				
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 4.)	7,1	7,0	6,8	6,8	6,5
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 4.)	9,0	8,7	8,2	7,8	7,2

Erbodentemperatur (Löß) in	5	10	20	50	100
	cm Tiefe				
Monatsende (Mittel 21.—30. 4.)	12,2	11,8	11,4	10,6	8,8
Monatsmittel	9,4	9,1	8,8	8,4	7,5

...trocknete endlich merklich ab

Nachdem der Boden in den ersten 10 Tagen infolge der reichlichen Niederschläge nur wenig Wasser verlor (zeitweise nahm sein Wassergehalt sogar zu), wurde er in der nachfolgenden Zeit (mit Ausnahme der letzten Monats-tage, als wieder Regen fiel) zur Freude der Landwirte ständig trockener, besonders groß war die Wasserabnahme in der oberen 10-cm-Schicht, wo sie im Monatsdrittel beim Lößboden 2,9% und im Schotterboden 1,8% betrug; im Mittel von 0—50 cm Tiefe war der Rückgang gegenüber dem März in beiden Böden 1%. Im Vergleich zum April 1950 war aber der Wassergehalt immer noch um 1% höher.

Datum:	3.4.	10.4.	17.4.	24.4.	27.4.
Lößboden:	21,2	22,2	20,4	19,9	19,3%
Schotterboden:	18,5	17,8	16,8	15,0	15,0

Wassergehalt, bezogen auf 100g getrockneten Bodens (Mittelwerte aus 5 Tiefenstufen für die Schicht 0—50 cm des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.)

Kampf der Peronospora!

Der Peronospora-Pilz (falscher Mehltau) ist einer der schlimmsten Feinde der Weinrebe. Er zerstört Blätter und Trauben und schmälert um Vieles die Weinernte, deren Gesamtwert in Hessen etwa 20 Millionen DMark beträgt; seine erfolgreiche Bekämpfung ist nur möglich, wenn die notwendigen Spritzungen rechtzeitig durchgeführt werden. Da die Entwicklung der Peronospora durch das Wettergeschehen bestimmt wird — sie gedeiht nicht bei trockenem Wetter und braucht vielmehr feuchte Wärme zum Ausbruch —, wird die Bekämpfung vorgenommen, wenn bodendurchdringender Regen (etwa 10 Liter pro Quadratmeter in 3 Tagen) oder sehr starker Tau bei Temperaturen über 13° gefallen ist.

Um nun dem für die Festsetzung und für die Bekanntgabe der Spritztermine zuständigen Weinbauamt Eltville die erforderlichen Unterlagen zu geben, richtet die Agrarmeteorologische Forschungsstelle Geisenheim des Deutschen Wetterdienstes in der US-Zone von diesem Sommer an einen besonderen Wettermeldedienst ein. Mit Hilfe dieses Meldedienstes werden unter Heranziehung einer Anzahl im Weinbaugebiet liegender amtlicher Wetterstationen, die mit zuverlässigen Beobachtern besetzt und mit einwandfreien Meßgeräten ausgerüstet sind, die in Frage kommenden Wetterereignisse festgestellt und schnellstens dem Weinbauamt zur Kenntnis gebracht, womit der Wetterdienst seinen Beitrag zur Sicherung der Weinernte leistet.

Dr. N. Weger.

»Engländer«/»Buren« und »Deutsche« im friedlichen Wein-Wettstreit

Die Hallgartener Winzergenossenschaften erzielten überraschend gute Preise

Die zweite diesjährige Rheingauer Weinversteigerung in Hallgarten, Vereinigte Weingutsbesitzer, „Engländer“ am 8. Mai, Hallgartener Winzer-Genossenschaft „Buren“ am 16. Mai und Winzerverein Hallgarten, „Deutsche“, beides Jahrgangs 1950 mit Recht zu den besten Weinen Deutschlands zählen.

Wie in früheren Jahren war das Publikum in Hallgarten auch diesmal recht zahlreich erschienen, ein Be-kraft besitzen. Sogar aus Würtemberg hatte sich ein Großhändler eingefunden, um an der Versteigerung teilzunehmen.

Aber davon abgesehen, bot sich in Hallgarten wirklich eine Gelegenheit, zu realen Preisen saftige, kräftige und zum großen Teil sehr mündige Weine zu steigern. Alles in allem ein durchschlagender Erfolg für die Hallgartener und für den Rheingauer Winzerstand.

Nach der zügig und flüssig verlaufenen Versteigerung bei den „Engländern“, die den Reigen der Hallgartener Frühjahrs-Weinauktionen so erfolgreich einleiteten, sah man auch den beiden folgenden Versteigerungen bei den „Buren“ und „Deutschen“ mit Optimismus entgegen. Aber die Erwartungen, die man auf sie gesetzt hatte, wurden durch den Verlauf noch bei weitem übertroffen. Es standen ausschließlich 50er Weine auf der Liste, die in

ihrer frischen und fruchtigen Art sehr gefielen. Die Kollektion der „Buren“ war besonders geschickt zusammengestellt. An die Versteigerung der „Buren“ schloß sich traditionsgemäß noch eine Auktion der Fürstlich von Löwenstein - Wertheim - Rosenbergschen Gutsverwaltung an, die nicht minder rasant und flott verlief.

Beachtlich war schon der Verkauf bei den „Engländern“ deshalb, weil sich die Hallgartener Winzer im Gegensatz zu ihren Rüdesheimer Kollegen nicht scheuten, auch bei niedrigen Geboten — 710,— DM war das niedrigste für ein „Mehrhölzchen“ — zuzuschlagen. Dadurch erhielt die ganze Versteigerung gleich zu Anfang einen Auftrieb, der bis zum Schluß anhielt, so daß nicht ein einziges Halbstück Gefahr lief, auf der Strecke zu bleiben. Man darf dieses Verhalten der Hallgartener Winzer als beispielhaft bezeichnen, und es wäre zu wünschen und zu hoffen, wenn es bei den zukünftigen Versteigerungen im Rheingau Nachahmung finden würde.

Die „Engländer“ erzielten im einzelnen für 61 Nummern, darunter 6 Spätlesen: Mehrhölzchen 710, 760, 810, 990, 990, 990, 1000, 1000, 1010, 1110, 1500 DM; Rosengarten 760, 770, 880, 880, 900, 970, 1070, 1080 DM; Würzgarten 810, 870, 900, 900, 1010, 1070, 1080, 1100 DM; Sandgrub 920, 920, 940, 940, 1010, 1010, 1030, 1300 DM; Kirschenacker 980, 1000, 1070, 1150 DM; Schönhell 1010, 1040, 1040, 1050, 1220, 1320 DM; Hendelberg 1020, 1080, 1090, 1090, 1100, 1100, 1450, 1480, 1530 DM; Frühenberg 1010, 1030 DM; Jungfer 1280 DM; Deutelsberg 1160, 1200, 1210 DM; Schönhell Spätlese 1250 DM; Jungfer Spätlese 1420, 1840 DM; Mehrhölzchen Spätlese 1520 DM; Hendelberg Spätlese 1720 DM und als Spitze des Tages für Deutelsberg Spätlese 2200 DM pro Halbstück. Die letzten sechs Weine hatten so zahlreiche Interessenten, daß sich bis zu acht Bietern für die einzelne Nummer zusammenfanden. Der Gesamtumsatz des Tages betrug 72 650,— DM; der Durchschnitt betrug 1190,— DM pro Halbstück.

Die „Buren“ erzielten für 60 Nummern, darunter 2 Spätlesen, im einzelnen: Rosengarten 870, 970, 1050, 1110, 1110, 1170, 1270, 1310 DM; Würzgarten 890, 890, 980, 1040, 1150, 1220 DM; Neufeld 900, 910, 920, 970, 1320 DM; Hitz 910, 940, 950 DM; Frühenberg 910, 930, 960, 1120, 1120, 1170 DM; Geiersberg 1000, 1000, 1030, 1110, 1130 DM; Egersberg 980, 1060, 1060, 1160, 1180 DM; Biegels 1070 DM; Schönhell 1200, 1300 DM; Kirschenacker 1250, 1300, 1550 DM; Jungfer 1270, 1480, 1900 DM; Mehrhölzchen 1300, 1300, 1310, 1360, 1360 DM; Hendelberg 1310, 1400, 1750,

2000 DM; Deutelsberg 1450, 1600 DM; Deutelsberg Spätlese 2280 DM und Jungfer Spätlese 2510 DM als Spitze des Tages. Der Gesamtumsatz betrug 73 000,— DM; der Durchschnittserlös 1217,— DM pro 600 Liter.

Im Anschluß kamen 10 Nummern der Fürstl. Löwenstein - Wertheim-Rosenbergschen Gutsverwaltung zum Ausgebot, die mit einem Durchschnitt von 1250,— DM zwischen 1070,— und 1560,— DM insgesamt über 12 480,— DM für ihre 50er Naturweine erlöste. Im einzelnen wurden erzielt: Schönhell 1070, 1200 DM; Mehrhölzchen 1120 DM; Hendelberg 1170, 1190, 1260, 1270 DM; Deutelsberg 1260, 1360, 1560 DM.

Bei den „Deutschen“, am dritten Versteigerungstage, brachte gleich die erste Nummer einen Preis von 970,— DM! mit der vierten Nummer wurde die Tausend-Mark-Grenze überschritten, um während der ganzen Versteigerung nicht mehr unterschritten zu werden. Im einzelnen wurden für die 70 Nummern, darunter 6 Spätlesen erzielt: Frühenberg 950, 1000, 1020, 1060 DM; Egersberg 970, 990 DM; Geiersberg 1000, 1010, 1070, 1080, 1090, 1100, 1110, 1120, 1220, 1270 DM; Würzgarten 1010, 1050, 1100, 1130 DM; Rosengarten 1060, 1080, 1090, 1120, 1210, 1210, 1220 DM; Reinhardt 1100, 1320 DM; Kirschenacker 1070, 1200, 1210, 1360, 1500 DM; Mehrhölzchen 1130, 1130, 1150, 1170, 1210, 1210, 1240, 1280, 1400 DM; Hendelberg 1200, 1210, 1220, 1230, 1260, 1270, 1300 DM; Schönhell 1230, 1300, 1310, 1350, 1470 DM; Sandgrub 1300 DM; Deutelsberg 1250, 1280, 1340 DM; Deutelsberg Spätlese 1500, 1750 DM; Schönhell Spätlese 1900 DM; Kirschenacker Spätlese 1920 DM; Jungfer Spätlese 2100 und 2200 DM als Spitze des Tages. Der Gesamtumsatz betrug 86 800 DM, im Durchschnitt 1240,— DM pro Halbstück.

Insgesamt brachten die drei Tage einen Betrag von 245 000,— DM. Bei den wirklich überraschend hohen Preisen zerbrach sich mancher alte Kommissionär den Kopf, wo die Gründe für die ansteigende Preistendenz zu suchen seien. Und man stellte in der Diskussion die Tatsache gegenüber, daß im vergangenen Jahre für die qualitativ hochwertigen 49er die Preise einige hundert Prozent tiefer gelegen hatten. Die Hallgartener Winzer verbuchten mit besonderem Schmunkeln, daß auch diesmal nicht nur aus dem Rheingau, sondern auch aus Rheinhessen viele Interessenten erschienen waren, wodurch die Werthschätzung der Hallgartener Weine nachdrücklich unterstrichen wurde.

N. H.

Die 50er des Rheingaus werden von Tag zu Tag besser

Vereinigung Rheingauer Weingüter erhöht den Durchschnittspreis der 50er Naturweine auf DM 1620,—.

Am 18. Mai eröffneten die Rheingauer Weingüter ihre große Mai-Versteigerung in der Eltviller Stadthalle. Nach dem überraschenden Erfolg von Hallgarten, der den 50ern des Rheingaus einen unerwartet hohen Durchschnittspreis brachte, ließ der rege Besuch in der Eltviller Stadthalle erkennen, daß das Interesse an den 50ern der Vereinigung Rheingauer Weingüter eher noch größer war.

Heinz Haselier, der den glänzenden Verlauf vorausgewittert haben mußte und das Angebot müheles mit seinem kleinsten Hammer dirigierte, begrüßte die Gäste im Namen des Vorsitzenden, Domänenrat Labonte.

Mit den 50ern von Kom.-Rat Krayer Erben, Johannisberg, die als beste Repräsentanten des Jahrgangs angesprochen werden müssen, war ein idealer Start für die gesamte Kollektion des Tages geschaffen; bereits das erste Ausgebot, ein Winkeler Ansbach, wurde schnell und sicher bei 1110,— DM zugeschlagen.

Die 50er von Krayer Erben brachten im einzelnen für die 15 Nummern, darunter 3 Spätlesen: Winkeler Ansbach 1110, 1170, 1210, 1250, 1510 DM; Winkeler Hasensprung 1300, 1420, 1580, 1660 DM; Johannisberger Klaus 1810, 2000,

2110 DM; Winkeler Hasensprung Spätlese 1990, 2110 und 2460 DM als Spitze.

Beim Domdechant Werner'schen Weingut Hochheim a. M., schienen sich die Interessenten zunächst auf den Hochheimer Charakter umstellen zu müssen, denn nach der ersten Nummer, Hochheimer Neuberg mit 870,— wurde die zweite bei 800,— nicht zugeschlagen, (übrigens das einzige Halbstück des Tages, das auf der Strecke blieb). Sodann ging es aber flott, mit 1010,— beginnend, durch das gesamte Angebot des Weingutes, 15 Nummern einschließlich 6 Spätlesen. Im einzelnen alles Hochheimer Gewächse: Neuberg 870, 910 DM; Stein 1000 DM; Hölle 1000 DM; Daubhaus 1010 DM; Sommerheil 1020 DM; Kirchenstück 1200 DM; Wandkaut 1250 DM; die Spätlesen brachten: Stielweg 1790, Hölle 1800, Gehitz 1300, Domdechaney 2360, Rauchloch 2390 und Kirchenstück 2400 DM.

Bei der Geh.-Rat Aschrott'schen Gutsverwaltung Hochheim a. M., war der Verlauf von Anfang an sehr flott in kurzer Zeit waren die 15 Halbstück, darunter 5 Spätlesen, zugeschlagen. Sie erzielten im einzelnen: Sommerheil 990, Hölle 1030, 1520, Stielweg 1040, 1260, Neuberg 1100, 1310, 1850, Beine 1320, 1600 DM; die Spätlesen: Wiener 1900, Hölle 1920, Stein 2070, Kirchenstück 2100 und Domdechaney 2620 DM pro Halbstück.

Das Weingut Julius Espenschied, Rüdesheim, brachte den Beweis, daß die Rüdesheimer des Jahres 1900

„Dieser Ausgabe liegt ein Prospekt der Continental Gummi-Werke AG., Hannover, über Wein- und Rebspritzschläuche bei.“

— wie erwartet — an der Spitze stehen. Für die 8 Nummern, darunter 4 Spätlesen, wurden im einzelnen erzielt: Bischofsberg 1430, Berg Eisenenger 1500, Berg Hellpfad 1670, 1710 DM; die Spätlesen: Berg Lay 2140, Berg Hellpfad 2250, Berg Burgweg 2270 und Berg Rottland 2810 DM als Spitze des Tages für die 50er.

49er Faßweine vom Rentamt des Freiherrn von Ritter zu Groenesteyn, Rüdesheim und Kiedrich, brachten ihrer Knappheit und der Güte des Jahrgangs entsprechend gute Preise. Im einzelnen brachten die 15 Nummern: Kiedricher Wasserrose 1700, 1700, 1730, 1840, 1940, 1990, dazu eine Spätlese 2260 DM; Kiedricher Gräfenberg 2280, 2320, dazu zwei Spätlesen 2250, 2420 DM; Rüdesheimer Wilgert 2400, 2510 DM; Rüdesheimer Berg Rottland 2450 und 2500 DM.

Für Flaschenweine des Jahrgangs 1949 erlöste die Gutsverwaltung Kom.-Rat Krayer Erben, Johannisberg, für Winkeler Hasensprung Auslese DM 8,— pro Flasche (800 Stück), DM 8,40 (400 Stück), 9,— pro Flasche (300 Stück) und 9,20 pro Flasche (100 Stück).

Als besondere Rarität bot das Rentamt des Freiherrn von Ritter zu Groenesteyn 100 Flaschen 1937er Rüdesheimer Berg Bronnen, Spätlese Cabinet, aus, die für DM 8,20 pro Flasche zugeschlagen wurden, sowie 100 Flaschen 1945er Rüdesheimer Berg Bronnen, Auslese Cabinet, die DM 10,— pro Flasche erlösten.

Der Gesamtumsatz des 1. Tages betrug 131 890 DM. Die 50er Faßweine erzielten insgesamt DM 84 300,— bei einem Durchschnitt von DM 1621,— pro Halbstück. Die 49er Faßweine brachten insgesamt DM 32 290,— bei einem Durchschnitt von 2153,— pro Halbstück. h.

Jum Austrieb der Reben 1951

In der Rebenphänologie spielt der Austrieb der Rebe eine bedeutende Rolle. Er ist die erste Beobachtungsphase, die der Beobachter des Deutschen Wetterdienstes (Abtlg. Klimatologie) für die Phänologischen Beobachtungen im Weinbau einzutragen hat. Auf Grund meiner jahrelangen Beobachtungen liegen mir insbesondere für Riesling aus ein und derselben Lage die Austriebsdaten vor, die insofern interessant sein dürften, da man Austrieb und Ablauf des Rebenwachstums und auch die Qualität der Jahrgänge untereinander vergleichen kann.

Allgemein wählt man den Zeitpunkt, wo der Bestand zu 25% Triebchen von 2 bis 3 cm gebildet hat.

Jahr	Riesling Triebchen 2 bis 3 cm lang am:	Silvaner
1935	4. 5.	4. 5.
1936	7. 5.	5. 5.
1937	5. 5.	5. 5.
1938	11. 5.	10. 5.
1939	12. 5.	12. 5.
1940	30. 4.	1. 5.
1941	24. 5.	22. 5.

Zwangsläufig unterbrochen durch Krieg

1947	25. 4.	—
1948	22. 5.	19. 5.
1949	19. 4.	—
1950	4. 5.	2. 5.
1951	2. 5.	1. 5.

Der Silvaner ist meistens etwas früher im Austrieb (meistens 1 bis 2 Tage) als der Riesling. Die wenigen

Zahlen, die für Müller-Thurgau vorliegen, zeigen, daß dieser meistens noch früher ist als Silvaner (z. B. 1938 lag der M.-Th. 4 Tage vor dem Silvaner). Der Riesling treibt somit am spätesten aus. Der früheste Austrieb war 1949, und es war ein in der Qualität guter Jahrgang. Den spätesten Austrieb zeigt das Jahr 1941, und es gab eine sehr reiche Ernte mit allerdings geringer Qualität. Die ersten Maitage dürften allgemein als Norm anzusehen sein. Ein Austrieb erst nach den Eiseheiligen zählt zu den Seltenheiten (1941 und 1948).

Die Daten stammen aus der Gemarkung Geisenheim (mittlere bis gute Lage). Sie liegen im unteren Rheingau und Hochheim früher, dürften aber für den gesamten Rheingau in allen mittelguten Lagen gleich sein.

A. Kronebach,
Weinbauamt Eltville/Rh.

Höchste Alarmbereitschaft

Mit dem Fortschreiten der Vegetation rückt der Zeitpunkt der Schädlingsbekämpfung nahe. Leider gibt es immer noch Winzer, die den Ernst der Lage erst erkennen, wenn akute Gefahr im Verzug ist. Daher sollen mit den folgenden Zeilen diejenigen angesprochen werden, die sich über die bevorstehende Schädlingsbekämpfung noch recht wenig Gedanken gemacht haben.

Vor allem ist es wichtig, daß die Spritzgeräte in gebrauchsfähigen Zustand gebracht werden. Dazu gehört die rechtzeitige, d. h. die sofortige Beschaffung von Ersatzteilen. Sicherlich ist im verflossenen Jahr Schaden an Geräten sowie an Schläuchen, Spritzrohren usw. entstanden. Siebe vor den Verteilerdüsen sind entweder schadhaft oder fehlen ganz, die verschiedensten Lederdichtungen sind zu ersetzen. Verteilerblättchen haben sich im Verlauf der vorjährigen Spritzperiode stark vergrößert und müssen ersetzt werden. Ärger, Zeitverschwendung und Brühverlust sind bei Nichtbeachtung die Folgen solcher Mängel. Besondere Beachtung ist auch dem Spritzmotor zu schenken. Altes Benzin, das sich noch vom Vorjahr im Tank befindet, ist zu entfernen, weil bei Verwendung dieses lange Zeit ruhig gestandenen Gemischs nur Störungen, wenn nicht gar völliges Versagen des Spritzmotors, eintreten kann. Oft wird dann auf das Fabrikat geschimpft, in Wirklichkeit ist aber der Besitzer des Motors schuld, der nicht für die richtige Wartung gesorgt hat.

Von ebenso großer Bedeutung ist die Reinigung der Spritzfässer, die, um Verstopfungen der Spritzdüsen zu vermeiden, genau so sauber wie Weinfässer zu halten sind. Nicht unbeobachtet soll die Reinigung aller Spritzgeräte und Behälter bleiben, wenn damit vorher vielleicht Unkraut bekämpft wurde. Wer hierbei auf peinliche Sauberkeit und Ordnung hält, wird sich sicherlich vor Schaden bewahren können. Die Anschaffung von Reserve-Ersatzteilen ist dringend anzuraten, damit im Bedarfsfalle sofort auf diese zurückgegriffen werden kann.

Von nicht weniger großer Bedeutung ist die Beschaffung des Schädlingsbekämpfungsmittels. Weinbauamt und Rebschutzdienst rufen zur Zeit der Gefahr zur Bekämpfung auf. Das alles nützt aber dem Winzer nichts, wenn er dem Aufruf nicht ohne Verzug Folge leisten kann. Noch ist es Zeit, die notwendigen Vorbereitungen zu treffen.

Daher sollte sich jeder Winzer klar darüber sein, daß er in den kommenden Wochen auf höchste Alarmbereitschaft eingestellt sein muß, um im rechten Augenblick schlagartig mit der Schädlingsbekämpfung beginnen zu können.

Rinkert.

DiDiTAN

Erfolgreicher Rebschutz
mit hochwertigen
DDT-Präparaten



Ehrung langjähriger Betriebsangehöriger in Weinbau und Landwirtschaft

Am 1. Mai fand auf Schloß Johannisberg eine Feier zur Ehrung der langjährigen Betriebsangehörigen des Rheingauer Weinbaues statt. Die 42 Jubilare wurden mit einem von ihren Arbeitgebern zur Verfügung gestellten Autobus in ihren Wohnorten abgeholt und trafen nach einer schönen Fahrt durch den in voller Blüte stehenden Rheingau in Schloß Johannisberg ein, wo sie sich in der mit Blumen geschmückten Probierstube des Schlosses versammelten.

Der Kreislandwirt, Domänenrat Labonte, eröffnete die Feierstunde mit einer Begrüßungsansprache. Im besonderen wies er darauf hin, daß das Arbeitsjubiläum ein Ansporn für die Jugend sein soll und daß die Treue im Beruf stets gelohnt wird. Anschließend fand eine zur Ehre der Jubilare von dem anwesenden Gutsherrn, Fürst von Metternich-Winneburg, gespendete Weinprobe statt. Es wurden die auserlesensten Spitzenerzeugnisse der verschiedensten markanten Jahrgänge kredenzt. Während der Probe verlas der Kreislandwirt die Glückwünsche der Regierung und händigte den Jubilaren die Anerkennung der Landwirtschaftskammer für Hessen-Nassau, die mit Geldgeschenken verbunden war, aus.

Für zehnjährige ununterbrochene Tätigkeit am gleichen Arbeitsplatz wurden die folgenden im Weinbau beschäftigten Personen geehrt:

Hermann Heil, Eltviller Aue
Johann Wilhelm, Eltville
Josef Berg, Eltville
Otto Eger, Eltville
Karl Ettingshausen, Eltville
Annemarie Maßmig, Eltville
Franz Dezius, Johannisberg
Jakob Korn, Johannisberg

25 Jahre im gleichen Betrieb waren beschäftigt:

Heinrich Jakobi, Rüdesheim
Karl Dohrmann, Rüdesheim
Johann Jakobi, Rüdesheim
Leonhard Issinger, Erbach
Johann Lauzi, Aßmannshausen
Martin Hirt, Eltville
Jakob Gietz, Erbach
Josef Bauer, Aßmannshausen
Alois Weisel, Aßmannshausen
Nikolaus Brandscheid, Aßmannshausen
August Schütz, Aßmannshausen
Josef Stutzer, Aßmannshausen
Theodor Fischer, Aßmannshausen
Johann Neckel, Aßmannshausen
Adam Schäfer, Rauenthal
Heinrich Dries, Aßmannshausen
Baptist Herke, Erbach
Adolf Sturm, Eltville
Heinrich Corvers, Johannisberg
Josef Merten, Johannisberg
Simon Wittmann, Aßmannshausen
Konrad Schlepper, Johannisberg

Ihr 40jähriges Arbeitsjubiläum konnten feiern:

Therese Mayer, Rüdesheim
Adam Neff, Aßmannshausen
Philipp Wittmann, Hattenheim
Heinrich Sönn, Johannisberg
Johann Jäger, Eltville
Emil Weitzel, Erbach
Peter Jos. Schell, Rauenthal
Fritz Klein, Johannisberg
Josef Schlepper, Johannisberg

50 Jahre im gleichen Betrieb tätig zu sein, ist ein seltenes Ereignis. Diese Ehrungen, die ihre gebührende Herausstellung durch ein persönliches Telegramm des Herrn Ministers erfuhr, wurde folgenden Jubilaren zuteil:

Friedrich Bauer, Aßmannshausen
Hermann Barth, Erbach
Johann Merten, Johannisberg

Anschließend an die Ehrung sprach Herr Hauptvertreter der Gewerkschaft Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft. Er beglückwünschte die Jubilare zu ihrer langjährigen Arbeit und gab der Hoffnung Ausdruck, daß der Lebensabend der in der Landwirtschaft und im Weinbau Beschäftigten in Zukunft so gestaltet wird, um ihn als menschlich ansprechen zu können.

Herr Peter Josef Schell gab einen kurzen Überblick über die Entwicklung des Weinbaues seit seinem Dienstantritt vor 40 Jahren in der Weinbaudomäne Rauenthal.

Nach Abschluß der Feier zeigte Fürst von Metternich seinen Gästen die Kellereien und seinen landwirtschaftlichen Betrieb. Hierauf traten, nach einem schön verlebten Nachmittag, die Jubilare die gemeinschaftliche Heimfahrt an.

Vaters Weintag im Weindorf Eibingen

Wenn die Sonne sich ihrer wahren Pflicht bewußt ist, so wird sie am 3. Juni, an Vaters Weintag, nicht nur den Reben ihr Bestes hinstrahlen, sondern die Menschen an diesem Tage ins Weinbaugebiet locken, um den Wein an Ort und Stelle, inmitten der Weinberge zu probieren.

Um alle, die an diesem Tage nicht in den Rheingau kommen können, hat sich der Weinhandel und der Lebensmittelhandel bemüht und gesorgt. Dem lockenden Plakat mit der Flasche Rheingauer im Einkaufsnetz und der Gewissensfrage „Hast Du in der Einkaufstasche schon die gute Sonntagsflasche?“ konnten tatsächlich viele Hausfrauen nicht widerstehen, um sich an diesem Tage bei der Haushaltungsvorstand für die Blumen zum Muttertag zu revanchieren. Und wenn Vater am 3. Juni beschließt, das Weingeschenk ein andermal daheim zu genießen, dafür mit seinen Lieben an diesem Tage in den Rheingau zu fahren, um den Rhein zu sehen und ihn mit vollem Becher zu genießen, so hat er sich und dem Winzer eine doppelte Freude bereitet. Vielleicht hat ihn der schöne farbige Werbespekt des Landesverkehrsverbandes Hessen „Rheingau lockendes Ziel“ dazu verführt.

An den Gaststätten und Straußwirtschaften des Rheingaus liegt es nun, durch ihre besten Weine und Werbepreise dafür zu sorgen, daß Vater an diesem Tage nicht enttäuscht wird. Es gibt nicht allzu viele Stätten, an denen im Rheingau bei einem guten Schoppen oder einer erlesenen Flasche der Rhein zu sehen ist. Eine der schönsten ist das Weindorf Eibingen mit seinen sauberen Qualitätsweinen aus berühmten Lagen, mit der Pfarrkirche, wo sich die Grabstätte der Heiligen Hildegard befindet, die seit Jahren für viele Fremde von nah und fern ein durchaus lockendes Ziel darstellt, mit dem „Kathrinchen“, das in ruhiger, verkehrsferner Lage einen fast so herrlichen Ausblick über den Rhein bietet wie das berühmte Weinhaus Fendel, wo so mancher Gast nach den ersten Schoppen eine Flasche „Vom Allerhinsichten“ probierte. Die Terrasse des Weinhauses Fendel mit dem prächtigen Rebendach, aus dem im Herbst die Weintrauben herabhängen, ist von den meisten Besuchern zum lockenden Ziel des Rheingaus erklärt worden.

Daß gerade das Weindorf Eibingen unter den vielen Schönheiten des Rheingaus an Vaters Weintag zum lockenden Ziel erklärt wird, hat seinen Grund. Der Gebietswerbespekt des Fremdenverkehrsverbandes hat nämlich Eibingen total unterschlagen. Weder in Wort, noch in Bild, noch auf der Karte ist Eibingen zu finden. Was Aßmannshausen, Eppenschied, Ransel, Wollmerschied, Stephanshausen und Presberg recht ist, kann Eibingen nur billig sein. Denn Eibingen, das als Weindorf mit eigenen erfolgreichen Weinversteigerungen ein berechtigtes Eigenleben führt, hat dem Rheingau und seinen Weinen durch seine Gastlichkeit bereits mehr Weinfreunde gewinnen können, als mancher der anderen aufgeführten Orte. Und es wäre ein schlechter Dienst am Fremden und am Wein, wollte man Eibingen als lockendes Ziel unterschlagen.

Schloßweinstuben am Rothenberg

Unter diesem verheißungsvollen und vornehmen Namen, der die hohe Weinkultur des Rheingaus enthält, eröffneten am 28. April Heinrich Glück, Winkel, und Andreas Bouffier, Eltville, im Weingut Jacob Horz

Geisenheim, gegenüber dem Bahnhof, ein Weinrestaurant von Niveau.

Für die vielen Besucher Geisenheims aus Nah und Fern öffnet nun das aus dem Jahre 1672 stammende Geisenheimer Schloss in gastlicher Weise seine Pforten. Ein berühmter Weinkeller und eine gepflegte Küche machen den Aufenthalt in den geschmackvollen Räumen zu einem Genuß für alle, die den Rheingau besuchen, um seine Schönheiten kennen zu lernen und seine Weine zu probieren.

Auf der Weinkarte stehen nur rheingauer Weine, Originalabfüllungen fast aller namhaften Weingüter in halben und ganzen Flaschen. Vom berühmten Geisenheimer Rothenberg, der als weltbekannte Qualitätslage den Schloßweinstuben seinen Namen zufügte, sind fast alle Jahrgänge vertreten. Besonders die alten Jahrgänge, die bereits im vergangenen Jahre in Schloß Reichartshausen viele neue Weinfreunde gewannen, stehen auch in den Schloß-Weinstuben im Mittelpunkt.

Nicht nur die weiten Räume für Gesellschaften, Tagungen und Konferenzen, auch der sehr geräumige Hof als Parkplatz tragen wesentlich dazu bei, die Gastlichkeit Geisenheims zu erweitern und dem Rheingau einen neuen, repräsentativen Anziehungspunkt zu verschaffen.

Die diesjährigen Besucher des Geisenheimer Lindenfestes am 7., 8. und 9. Juli werden für die Gelegenheit einer vorübergehenden behaglichen Ruhepause in den Schloßweinstuben besonders dankbar sein.

Vom Weinbauamt Eltville mitgeteilt:

Rebschutzdienst 1951

Der Mottenflug des Traubenwicklers beginnt in den nächsten Tagen. Wir bitten daher, die Mottenfanggläser anzubringen und mit der täglichen Mottenflugkontrolle zu beginnen. An einer Kontrollstelle sind mindestens 3 Gläser mit bis zu 1 Liter Inhalt an Tresterwein, sowie etwas Essig und Zucker in Traubenhöhe aufzuhängen. Die Fangergebnisse sind auf den grünen Mottenflugmeldekarten gewissenhaft einzutragen und sofort nach hier zu übersenden. Hierzu sind auch andere Mitteilungen noch erwünscht. Karten und Gläser können bei Bedarf hier abgeholt werden.

Milbenkräuselerkrankung: Die Weinberge sind in diesen Tagen auf Befehl dieses Schädling zu kontrollieren, auch wenn eine Winterspritzung vorgenommen wurde. Bei Bedarf kann eine sofortige Bekämpfung erfolgen mit:

- a) Nikotinbrühe (je nach Angabe der Prozentigkeit auf der Packung);
- b) E 605 forte: $0,02-0,03\%$ = (20 gr — 30 gr / 100 Liter Wasser).

Blattgallmilbe: Bei starkem Befall können auch die unter a) und b) genannten Mittel zur Bekämpfung verwendet werden.

Roter Brenner: In den wenigen Anlagen, die im vorigen Jahre starken Befall hatten, kann eine Bekämpfung bei einer Blättchengröße von etwa 3 cm Durchmesser (um 15. Mai) erfolgen mit:

- a) Kupferspritzmittel (15—18 % Kupfergehalt) = 1,0—1,5 % Brühe;
- b) Kupferspritzmittel (45 % Kupfergehalt) = 0,5—0,7 % Brühe.

Rebstichler: Der Schädling ist bereits anzutreffen. Die betreffenden Weinberge sind mit Gesarol-Staub bzw. E 605-Staub zustäuben. Ablesen der Käfer und Verbrennen der Wickel nur bei Kleinstanlagen und Hausstöcken.

Rebschnittgärten sind je nach Wüchsigkeit so auszubereiten, daß die Triebe im Herbst normale Dicke aufweisen. Fremde Stöcke werden jetzt am besten erkannt und entfernt.

Die Lage im Rheingau

Mitte Mai

Nach dem niederschlagsreichen Winter und Vorfrühling brachte der Mai schönes trockenes Wetter, das den Arbeiten in den Weinbergen sehr zustatten kam. Die Bodenbearbeitung ist noch im vollen Gange, und oft sind die Böden sehr schwierig zu bearbeiten. Das Pflanzen der Jungfelder ist größtenteils beendet. Man kann beobachten, daß allgemein breitere Zeilen angelegt werden. Ein Teil der Anlagen, namentlich im oberen Rheingau, ist für zweistöckige Anlagen vorgesehen. Der Austrieb ist meistens gleichmäßig. Zu beobachten ist bei sehr langen Bogreben, daß ein Teil der Augen fast nicht austreibt. Das beweist uns, daß man vielleicht richtiger zwei Bogreben anschneidet als zu lange Bogreben, was in der Hauptsache bei der Unterlage 5 BB vorkommt.

Bei einem am 4. Mai niedergegangenen Unwetter mit starkem Hagel sind bereits Schäden durch Abschwemmungen in den Weinbergen und Hagelschäden durch Abschlagen der kleinen Triebe entstanden, so in Oberwalluf, Niederwalluf, Martinsthal und Eltville. In Eltville fielen an diesem Tage 25 mm Regen, in Johannisberg nur 8 mm. Im unteren Rheingau wütete das Unwetter weniger. Geringe Hagelschäden (abgedörnte Triebchen) findet man mehr oder weniger in fast allen Gemarkungen des oberen Rheingaus. Viele Winzer tragen sich mit dem Gedanken, einer Hagelversicherung beizutreten, zumal ihnen die Schäden des Vorjahres noch in trauriger Erinnerung sind.

Man beginnt bereits mit dem Einschulen der Pfropfreben in die Rebschule. Ein Teil des Geländes der Rebschulen wurde mit Schwefelkohlenstoff besetzt, um neben der stimulierenden Wirkung auch die Bodenschädlinge zu vernichten.

Im Keller ist nach dem 2. Abstich Ruhe eingetreten. Da sich die Keller bereits erwärmen, sind die Spunde im Bedarfsfalle zu lockern und durch Abdichten oder Lüftung bei niedriger Außentemperatur die Weinlager kühl zu halten. In jedem Keller sollte ein Thermometer vorhanden sein.

Der Weinmarkt steht vollkommen im Zeichen der zahlreich stattfindenden Versteigerungen. Die sonstigen Weinverkäufe sind mäßig. Gefragt werden nach wie vor die älteren Jahrgänge, insbesondere der 1949er, der in Winzerkellern kaum mehr anzutreffen ist. Man kann die Beobachtung machen, daß richtig verbesserte Weine dieselben Preise erzielen wie Naturweine. Die Zunge des Verbrauchers und Käufers ist entscheidend, nicht nur der Standpunkt und Geschmack des Erzeugers. Die Straußwirtschaften nehmen wieder zu.

Der Fremdenverkehr läßt sich zur beginnenden Saison gut an. Immerhin trägt auch er dazu bei, den Weinkonsum zu heben. Sorgen wir im Rheingau dafür, daß wir niemanden enttäuschen!

Kro.

ALLE

B

RAUCHEN



Jetzt erhöhter Schwefelgehalt-
erhöhte Wirkung

COSAN

gegen Oidium und Obstschorf

Der Netzschwefel
IN DER SILBERPACKUNG

RIEDEL-DE HAËN A.G. SEELZE BEI HANNOVER

Die Lage im Kreis St. Goarshausen

15. Mai 1951

Beim Gang durch das Rebgeleinde konnte man in diesem Frühjahr die erfreuliche Feststellung machen, daß nach jahrelangen Bemühungen auch die konservativsten Winzer sich zu neuem und vernünftigem Rebschnitt haben bekehren lassen. Durch ständige Belehrung und praktisches Beispiel mußte klar gemacht werden, daß nicht die Zahl der Trauben allein den Ertrag bestimmt, sondern Größe und Form der Trauben den Ausschlag geben.

Viel Holz und Triebe ergeben viele kleine und unentwickelte Trauben mit wenig Saft und beim Keltern viel Trester, während eine der Leistungsfähigkeit des Stockes angepaßte Zahl von Augen kräftige, gesunde Triebe mit vollentwickelten Trauben bringt. Dazu kommt, daß bei dem Stock mit Boglebe und Zapfen der Arbeitsaufwand bei Schnitt und Laubarbeiten geringer ist als bei Stöcken mit mehreren Schenkeln und evtl. noch Streckern.

In den ersten Tagen des Monats erfolgte allgemein der Austrieb der Reben. Sofort machte sich vielerorts, wo eine Winterspritzung unterlassen worden ist, die Kräuselkrankheit bemerkbar. Mit Nikotin-Seifen- oder Phosphoresterbrühen muß nun dem Schädling zu Leibe gerückt werden. Da jede Unterbrechung der normalen Entwicklung der Triebe Ertragsverluste zur Folge hat, kann nicht genug auf die Bedeutung der Winterspritzung hingewiesen werden. In größeren Betrieben empfiehlt es sich, wenigstens einen Teil der Weinberge, etwa die Hälfte, alljährlich einer Winterbehandlung zu unterziehen, sodaß, falls nach dem Austrieb sich Kräuselmilbe zeigt, man rasch darüber Herr werden kann.

Seit 1945 hat sich in einigen Gemarkungen der Rote Brenner regelmäßig gezeigt. Wenn er auch dank der günstigen Witterung des Vorjahres nur wenig beobachtet wurde, so war er doch vorhanden. Bei mehreren untersuchten Laubproben konnten Apothezien des Pilzes festgestellt werden. Da die Pilzverbreitung durch eine gewaltige Sporenmenge erfolgt, ist auf ein Jahr mit schwachem Befall trotzdem ein starkes Auftreten der Krankheit möglich. Es wird richtig sein, in den Lagen, in denen Roter Brenner regelmäßig aufgetreten ist, vorbeugend mit Kupferbrühen zu spritzen, jedoch so frühzeitig, daß beim ersten Regen, nach der Entfaltung von 3—4 Blättchen, eine Infektion unterbunden wird.

Auf dem Weinmarkt ist noch alles ruhig. Der Winzer hofft, daß mit Einsetzen des Fremdenverkehrs der Konsum ansteigt und damit auch Leben ins Geschäft kommt. Dabei sind die 1950er des Gebietes ansprechende flotte Weine mit mäßiger Säure, die dem großen Jahrgang 1949 oft gar nicht viel nachstehen. In den steinigten Hängen hat die Kraft der Sonne sich viel stärker ausgewirkt als in den tiefgründigen schweren Böden anderer Gebiete. Wenn die letzten 1949er vergriffen sein werden, wird auch der 1950er zum Zuge kommen.

—b.

Spayer Winzer auf dem richtigen Wege

Die 1950er Spayer Weine probieren sich als edle, ansprechende, harmonische elegante Weine

Am 6. Mai 1951 hatte der Vorsitzende des Ortsbauernverbandes Oberspay, Heinrich Müller, die Winzer und Jungwinzer zu einer Versammlung mit anschließender Weinprobe zusammengerufen, an der sich auch diesmal erstmalig Niederspay beteiligte.

Weinbaudirektor Weller referierte über „Akute Tagesfragen“, „Intendanturweine“ und „Wein von Pfropfreben“ und äußerte sich dabei u. a. wörtlich: „Einen erfreulichen Beweis Ihrer richtigen Einstellung zum „Heute“ haben Sie durch die Durchführung einer zweiten Fachprobe, d. h. also einer weiteren Überwachung des Anbaues Ihrer letztjährigen Erzeugnisse, gegeben. Wir müssen uns darüber klar sein, daß uns die Zukunft noch vor Aufgaben stellen wird, die schwerer sind, wie wir uns vielleicht ausdenken können. Wir müssen uns für die Zukunft wappnen, damit die Winzerbetriebe existenzfähig bleiben und versuchen, den Weinbau noch rentabler zu gestalten. Die Methoden unserer Vorfahren müssen hierbei restlos ausgeschaltet werden und sind endgültig vorbei. Es kommt

bei dem weiteren Verlauf mit entscheidend darauf an, daß all' die Dinge, die zur Pflege des Rebstockes nötig sind, sachgemäß durchgeführt werden, z. B. Rebschädlingbekämpfung! Seit 1947 (wo ich die fachmännische Betreuung des linksrheinisch-mittelrheinischen Weinbaugebietes übernahm und hier in Oberspay noch kein einziger Spritzmotor vorhanden war) hat sich doch schon manches geändert. Die Mechanisierung und Technisierung der einzelnen Betriebe muß vorangetrieben werden, da wir heute mit den alten Bekämpfungsmethoden nicht mehr durchkommen und fast jährlich vor neue Aufgaben gestellt werden.“ . . . „Vielfach ist schon ausgesprochen worden, daß Wein, der von Pfropfreben erzeugt wurde, nicht die Qualität habe, wie solcher von den wurzelechten Reben. Diese Behauptung in keiner Weise zutrifft, ist dadurch klar erwiesen, daß große Preise bei Prämierungen gerade in bereits umgelegte Gebiete fielen. Manche behaupten auch, Amerikaner rieseln leicht durch, jedoch liegt dies nur an der Pflege (falsche Behandlung, falscher Schnitt). Die Zukunft unseres Weinbaues liegt nur in der Propfrebe, mit welcher wir erreichen müssen, höhere Erträge bei gleichbleibender Qualität zu erzielen.“ . . . „Was nützt jedoch das beste Lesegut, wenn es durch schlechte Kellerwirtschaft nicht zu dem ausgebaut wird, was es werden könnte. Jeder Winzer muß sich deshalb durch Schulung, Fachzeitschriften o. ä. auf dem Laufenden halten. Man kann die modernen Geschmacksrichtung nicht außer acht lassen. Wir müssen den Konsumenten die Weine so vorsetzen, wie sie gewünscht werden.“ . . . „Zu dem Intendanturweingesetz über das in der letzten Zeit schon so viel geschriebe und gesprochen wurde, gebe ich jedem Winzer den guten wohl gemeinten Rat, sich keine allzu großen Hoffnungen zu machen, da es praktisch undurchführbar ist.“

Die sich anschließende Weinprobe, bei der 28 Nummern ausgestellt waren, zeigte, welch' edle, ansprechende, harmonische, elegante Weine in der Spayer Gemarkung erzeugt wurden. Dir. Weller hob auch in seinem Abschlussurteil hervor, daß die Probe als ein voller Erfolg angesehen werden dürfe und daß sich die 50er Spayer Weine jederzeit würdig an die Seite der Bopparder stellen können. „Die Spayer Winzer haben gezeigt, daß sie den richtigen Weg eingeschlagen haben. Sie müssen versuchen, die Traubenlese noch weiter hinauszuschieben, denn die Qualität bestimmt den Preis. Deshalb: Halten Sie aus im Herbst, selbst wenn es 50 Liter Most weniger sind; dafür wird der qualitativ höhere Wert Sie jederzeit entschuldigen.“

Bei der allgemeinen Aussprache wurde der Wunsch geäußert, im Sommer (Juli oder August) einmal einen Tag in ein anderes Weinbaugebiet zu fahren, um die dortigen Arbeitsmethoden kennenzulernen. Dir. Weller erklärte sich bereit, die Organisation zu übernehmen.

F. W.

Wußten Sie schon, Herr Reblaus,

. . . daß es im Rheingau Leute gibt, die ihre eigenen Ware sauer machen? Von diesen Leuten konnte man kürzlich in allen Tageszeitungen lesen; sie teilten der auhorchenden Öffentlichkeit (der Laienschaft) in aller Ordnung mit, daß ihre Weine — Verzeihung — ihre unselbständigen Weine aus diesen und jenen Gründen nicht mehr absetzbar seien, da die Sekthersteller sie billiger betrie Winzer haben könnten. Man müsse sich daher nach einen anderen Verwendungszweck umsehen und sei bei dieser Gelegenheit zu dem Entschluß gekommen, sie zu Sekt verarbeiten.

„Stop!“ mußte sich der Laie sagen, dem Sekt bisher immer als ein königliches Getränk vorgeschwebt hat, daß er etwas nicht stimmen. Diese unselbständigen Weinbesagter Leute müssen so unselbständig — wir ersparen uns einen schärferen Ausdruck — sein, daß sie sich eben nur noch für Sekt eignen und zu seiner Herstellung gerade noch gut genug sind.“

Man hat auf diese Weise sich selbst und den Sektherstellern einen Bärendienst erwiesen. Das Publikum (das laienhafte) wird in Zukunft zweifellos immer an die nicht absetzbaren, unselbständigen Weine denken, wenn es vom Sekt hört. War das nötig?

Verschwiegen hat man bei dieser Gelegenheit leider, daß gerade unsere Rheingauer Sekthersteller aus den größten Spitzen des Rheingaus Qualitätssekte bereiten, die den deutschen Sekt im In- und Ausland berühmt machten. Diese Tatsache wurde mit keinem Wort erwähnt, obwohl sie wesentlich ist. Was hat die ganze Werbung für den deutschen Sekt für einen Sinn, wenn man so ungeschickt vorgeht, wie es die Leute mit den unselbständigen Weinen getan haben? Uns scheint, daß nicht nur die Weine unselbständig sind, sondern auch ihre Erzeuger. Man müßte sie noch einmal in einen Kursus für Anfänger schicken, damit sie in Zukunft wenigstens nicht mehr ins eigene Fettnäpfchen treten, denn das haben sie zweifellos außerdem getan.

Nico Halbstück.

Zuschriften zum Thema Staatssekt

Die Absicht der hessischen Staatsregierung, in Kloster Eberbach in eigener Regie Sekt herstellen zu lassen, hat nicht nur die private Sektindustrie auf den Plan gerufen. Fast die gesamte Fach- und Tagespresse hat äußerst lebhaft Stellung genommen, nicht gerade im positiven Sinne. Als vor einigen Tagen Radio Frankfurt zum gleichen Thema einen Kommentar brachte, der geeignet war, den Kommentator als Regierungslautsprecher zu bezeichnen, wurde es klar, daß weiteste Kreise der Bevölkerung sich für das Vorhaben zu interessieren begannen. Auch im Weinbau, der enger mit der Frage verknüpft ist als er zunächst meinte, versucht man, sich über die ganze Tragweite dieses Schrittes klar zu werden. Zwei Zuschriften, die sehr voneinander abweichen, sollen im Folgenden wiedergegeben werden, damit unsere Leser erkennen können, wie man in den eigenen Kreisen über das Vorhaben der hessischen Regierung denkt. D. Red.

Der Weinbau und die Sektherstellung der Staatsweingüter

Die Nachricht, daß die Verwaltung der Staatsweingüter sich zur Herstellung von Sekt zunächst in einem Umfang von etwa 100 000 Flaschen entschlossen hat, hat in allen Fachkreisen, wie auch in der Öffentlichkeit, vergebliches Aufsehen erregt. Es erscheint angebracht, Kritik, die alsbald von verschiedenen Seiten laut geworden ist, einmal zu überprüfen, in welcher Weise die Interessen des deutschen Weinbaues — insbesondere im Rheingau — hiervon berührt werden.

Ein gewisser Prozentsatz der Weine des Jahrgangs 1950 wurde durch die Ungunst der Witterung nicht genügend selbständig und reif, um unverändert in den Konsum zu kommen. Diese Erscheinung ist natürlich nicht zum ersten Mal im Jahre 1950 aufgetreten, sondern wiederholt sich in allen mittelmäßigen Jahrgängen. Es ist daher schon eine alte Tradition, daß solche Weine der Sektindustrie angeboten und von ihr auch gern gekauft werden. Die Kaufwilligkeit der deutschen Sektindustrie für solche Weine hängt einmal ab von der eigenen Absatzlage für Sekt, sodann von den mehr oder minder großen Möglichkeiten einer Einfuhr französischer Grundweine und schließlich von der Preisgestaltung. Im Herbst 1950 war die Preisgestaltung ein wesentlicher Faktor. Es wurde leider festgestellt werden, daß die Industrie zwar bereit war, die fraglichen Weine zu übernehmen, aber zu Preisen, die so weit unter den Erzeugungskosten lagen, daß sie dem Weinbau nicht annehmbar erschienen. Es ist anzunehmen, daß der Entschluß der Verwaltung der Staatsweingüter, diese Weine lieber im Wege eigener Sektherstellung zu verwerten, als sie zu derart niedrigen Preisen zu verschleudern, aus dieser Situation heraus entstanden ist.

Viele Weinbaubetriebe im Rheingau sind im letzten halben Jahr gezwungen gewesen, Notverkäufe an die Sektindustrie zu Preisen zu tätigen, die etwa beider Hälfte der wirklichen Gestehungskosten lagen nur um die im Frühjahr fälligen Verbindlichkeiten wie Düngemittel, erhöhte Akkordlöhne, Soforthilfe usw. aufzubringen! Diese Preise entsprechen roh gerechnet etwa DM 0,75 für den Weininhalt einer Flasche Sekt. Es vermag dem Außenstehenden nicht recht einzuleuchten,

Der fortschrittliche Winzer verwendet

E605 forte zur Wurm-Bekämpfung und Ob 21 (Cupravit) gegen Roten Brenner und Peronospora.

E605 forte wirkt gegen alle fressenden und saugenden Schädlinge.

Ob 21 (Cupravit) hat einen hohen Kupfergehalt, haftet gut, verursacht keine Wachstumsstockungen und Verbrennungen und ist einfach zu verarbeiten.



»Bayer« Pflanzenschutz Leverkusen

daß die Sektkellereien, wenn sie für ihre Standard-Marken einen Preis von DM 5,— bis 6,— per Flasche ohne Steuer erlösen, nicht ebensogut auch einen um 25 Pfg. per Flasche oder DM 200,— pro Halbstück höheren Preis hätten anlegen können. In diesem Falle wäre wahrscheinlich der Weinbau nicht auf den Ausweg einer eigenen Sektherstellung gedrängt worden!

Wenn man von der Einfuhr ausländischer Grundweine zur Sektherstellung wegen der damit verbundenen Unsicherheit absieht, beruht die deutsche Sektindustrie auf der Veredlung des Rohstoffes „deutscher Wein“. Sie sollte daher ebenso sehr an der Erhaltung eines gesunden Weinbaues interessiert sein wie umgekehrt der Weinbau eine gesunde und kaufkräftige Sektindustrie wünschen muß. Nur die verständnisvolle Zusammenarbeit beider Berufszweige kann ihnen eine gesunde Entwicklung bringen. Wenn dieses Verständnis fehlt und eine Notlage der Erzeuger allzu einseitig ausgenutzt wird, kann es, wie man sieht, zu Abwehrmaßnahmen kommen, die auch dem anderen Partner nicht gerade angenehm sind. Maria.

Kunibert, was sagst Du dazu?

Meine Meinung ist, der Staatssekt kommt nicht. Es wäre Selbstmord der Staatsdomäne. Der Bumerang kam zurück, der nach der Sektindustrie geworfen wurde und zerschlug 100 000 Flaschen Sekt (die aber erst im Geiste marschierten). Man wußte ja auch noch nicht, soll es roter oder weißer Sekt werden? Auf jeden Fall wird es viel Mühe kosten, die Kluft, die aufgerissen wurde, zu überbrücken; das wird die Versteigerung zeigen. Sektindustrie, Weinhandel, Weinbau, nicht zuletzt die Winzer, stehen geschlossen in der Abwehrfront, denn das Ganze ist weiter nichts als der Anfang einer Sozialisierung eines Standes, der gewiß schon schwer genug zu kämpfen hat. Es ist einfach nicht zu verstehen, wie der Staat selbst diese Schwierigkeiten im Inneren noch derart zu vermehren sucht. Das ist eine schlechte Saat, die da gelegt wurde und die Ernte wird den zuständigen Stellen die Augen öffnen; es ist die beste Unterstützung für den Radikalismus.

Man sollte doch bei der Staatsdomäne die kleinen Lagen abstoßen; Heimatvertriebene warten doch darauf, wieder etwas unter die Füße zu bekommen, und der Staat verspricht ihnen doch immer Hilfe. Die anderen sollen geben, der Staat aber nimmt, was er kriegen kann, auch wenn er es nicht verdauen kann. Wie lange noch?

Heinrich Kaiser, Winzer.

Ein Lehrausflug nach Hallgarten

Das Ziel eines Lehrausfluges der Weinbauschule Eltville war Ende Februar d. J. Hallgarten, eine Mustergemeinde in genossenschaftlicher Hinsicht.

Obstbauinspektor Kleine-Besten gab auf dem Wege obstbauliche Instruktionen. Der Baumschnitt läßt noch viel zu wünschen übrig und die Baumruinen, die nicht nur die Landschaft schänden, sondern auch eine Brutstätte für Schädlinge, insbesondere den gefährlichen Borkenkäfer bilden, gaben Anlaß zu berechtigter Kritik.

In Hallgarten führte Dr. Mierswa durch den mustergültigen Betrieb des Winzers und Landwirts Anton Schreiner, während Dir. Buxbaum die Schüler und Schülerinnen mit genossenschaftlichen Einrichtungen vertraut machte. Der technische Leiter der Rebenveredlung, Stettler, führte durch den stattlichen Gemeinschaftsbau, der die Gemeinschaftsspritzbrühanlage, einen Büroraum, Räume für das Veredeln, Vortreiben und Abhärten von Reben enthält. Für dieses Jahr sind 180 000 Veredlungen vorgesehen. In den Räumen herrscht mustergültige Ordnung und Sauberkeit. Wenn man bedenkt, daß die 350 Mitglieder der Spar- und Darlehnskasse Hallgarten — Besitzer von durchschnittlich 6—8 vha — nicht einmal DM 200.— je Mitglied aufgebracht haben — ein Betrag, der bei 20jähriger Laufzeit mit rund DM 10.— im Jahr getilgt werden kann — so muß man wohl sagen, daß hier ein Beispiel gegeben ist, dem noch manche Gemeinde im Rheingau nacheifern kann.

Von den drei in Hallgarten befindlichen Winzergenossenschaften wurden die „Engländer“ aufgesucht. Kellermeister Orth und Heinrich Schreiner beides „Ehemalige“ — übernahmen die Führung durch die Wirtschaftsgebäude und Kellereien. Von 60 Mitgliedern wird die Ernte von 130 vha aufgenommen. Da nur Qualitätsweine aus 5 verschiedenen Lagen eingelagert werden und damit größere Mengen gleichartiger und gleichwertiger Weine zum Angebot kommen, scheint ein flotter Absatz bei guten Preisen gesichert.

Der 1. Vorsitzende, Zott, — der älteste Schüler der Weinbauschule Eltville — begrüßte den jüngsten Jahrgang, der sich zum guten Ende durch eine Kostprobe von der Qualität der Hallgartener Weine, die sich durch eine besondere Blume und Würze auszeichnen, überzeugen konnte.

Dr. Mi.

Wareneinkaufsgenossenschaft Heidelberg

In einer gut besuchten Versammlung der Weinändler von Nordbaden wurde am Freitag, den 20. April ds. Js. in Heidelberg der Eintritt in eine Wareneinkaufsgenossenschaft eGmbH. beschlossen, die nach § 1 der Satzungen „gemeinschaftlichen Einkauf von Wein, Schaumwein, Spirituosen oder ähnlichen Getränken, Transportmitteln, Hilfsstoffen, Kellereiartikeln und Geräten usw.“ zum Ziel hat. Die Abgabe der eingekauften Waren darf nur an Mitglieder erfolgen. —

Der Genossenschaft sind bereits eine größere Anzahl von Weinhandelsfirmen — und nur solche wurden aufgenommen — aus allen größeren Städten Nordbadens beigetreten. Die Mitgliederzahl ist noch nicht abgeschlossen und dürfte sich wahrscheinlich noch vergrößern. Der Sitz der Gesellschaft ist Heidelberg unter der Anschrift: **Weineinkaufsgenossenschaft eGmbH., Heidelberg, Bergstr. 11**

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

Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert



Kellermeister Burkard 50 Jahre

Am 23. Mai, an seinem 50. Geburtstag, kann Wilhelm Burkard als Kellermeister des Freiherrl. Langwerth von Simmern'schen Rentamtes in Eltville auf eine 37jährige Tätigkeit im gleichen Betriebe zurückblicken. Mit 14 Jahren betrat er als Kellerlehrling zum ersten Mal den Langwerther Hof, wo er sich bis zum Kellermeister emporgearbeitet hat. Sein gestrenges, aber gerechtes Regiment, das in peinlicher Sauberkeit und dem Qualitätsniveau des Langwerth'schen Kellers zum Ausdruck kommt, hat ihn aber nicht zum Freund der Traurigkeit gemacht, denn seit 23 Jahren ist er Präsident des Oberwallufer Karnevalsvereins.

Seine großen Verdienste um den Ausbau der Rheingauer Qualitätsweine haben ihm die Wertschätzung der Barons und der Fachkollegen eingetragen. Die Versteigerungen der vergangenen Jahre haben bewiesen, daß die Kellerbehandlung unter Burkards Leitung auf dem richtigen Wege ist zur Erzeugung der Spitzenweine des Rheingaus. Die Januar-Versteigerung 1950 der Vereinigung Rheingauer Weingüter mit dem Ergebnis von 10 310,— DM für ein Halbstück 47er Hattenheimer Nußbrunnen, Auslese Cabinet, brachte ihm eine gerechte Anerkennung und Krönung seines Schaffens, zu der wir ihm nachträglich sowie zu seinem Geburtstag unsere Glückwünsche aussprechen.

Eibingen. Am 21. Mai d. J. wurde Frau Elisabeth Zimmer, geb. Corvers, 71 Jahre alt. Ihr hohes Alter hindert sie in keiner Weise, noch immer rüstig in den eigenen Weinbergen mit Hand anzulegen.

Eibingen. Der Winzer Nikolaus Marx aus der Markstraße wird am 24. Mai d. J. 71 Jahre alt. Als redlicher und treuer Weinbergsarbeiter hat er sein ganzes Leben lang Wingert zugebracht.

Eibingen. Am 1. Juni d. J. wird Frau Maria Fendel der gute Geist des berühmten Weinhauses Fendel, 60 Jahre alt. Zur Freude der Gäste stellt sich ihre gute Küche würdig neben die Weine des Hauses. So mancher wird sich an ihrem Geburtstage mit Glückwünschen dankbar an sie erinnern oder persönlich gratulieren kommen.



sind anerkannt gut u. preiswert
R. Pecher, (14a) Nürtingen

Dieda
Streichfertige
FASSDICHTEN
GARANTIERTE CHINA-REIN-GERUCH- U. GESCHMACKFREI
H. DOPPLER-EDENKOBEN/PFALZ

AMER. AUTO-REIFEN
gebraucht und protektiert, spottbillig
Gummi West, M.-Gladbach - Tel. 6983

**Elegante
Ledermappen**
für Speisen- und
Getränkemarken
Cell.-Hüllen und
Tischständer
liefert preiswert
Spezialfabrik **KURT KNOLL**
Offenbach-Main - Domstraße 75
Tel. 847 14

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



der ideale HUMUS-DÜNGER für
alle Kulturen, besonders für den
Weinbau. Humusit wird nach
neuem Verfahren getrocknet
und ist garantiert unkrautfrei.
Verlangen Sie Angebot.
EMIL BECK - Krefeld-Forsthaus
Telefon 25180

DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Eine **Weinpresse Clemens**
mit 2 ausfahrbaren Bieten und
Körben, 1.20 m Korb Ø, moderne
Bauart, umständehalber zu
verkaufen.

Angebote unter RW 1125 an den Verlag
der Rheing. Weinzeitung, Ffm.-Höchst,
Emmerich-Josef-Straße 18

Holderspritzen

Neu Piccolo II

ab Lager zu günstigen Bedin-
gungen lieferbar.

Storch & Reichel
Frankfurt/Main
Leipziger Str. 59
Telefon: 74457/58

Fässer

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

Ehrlicher, junger Bauernsohn

24 Jahre, kath., sucht Stelle bei Wein-
händler, wo er Kellerwirtschaft kennen-
lernen kann. Keine Arbeit zuviel, 1 Jahr
Weinbau prakt., Führerschein Kl. III.
Angebote an **ALBERT RESS**, Ilbenstadt
Kreis Friedberg (16)

Korkdruckmaschinen billigst

Korkbrandapparate	DM 21.50
Korkbrandstempel	preiswert
A. Göllner, Gravieranstalt Mainz a. Rh., Badergasse 3	

Neue Weinfässer

oval von 30—2500 Ltr.
rund von 30—600 Ltr.

Gebr. reparaturfreie Eichen- u.
Kastanien-Halbstücke, Viertel-
stücke, Oxhölle etc. liefert

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

Wasserbad- brennereien

in allen Größen, Rohbrand-
kessel und Feinbrandgeräte.

Karl Griesser, Kupferschmiede
und Apparatebau, Karlsruhe
Bahnhofstraße 38

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

Holder-Elnadsschlepper 8—9 PS
Agria-Motorhacken 4,5 PS
TIEMER
Taunusstraße 8
ELTVILLE
Telefon 466

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 Weinbaugbiet 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. Weinztg.,
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**
Rheinsstraße 5 - Telefon 74 12

Vertretung und Faßlager im Rheingau:

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

Holder



Weinbergspritzen

Füllpumpen, Pulververstäuber

für Hand- und Motorbetrieb

seit über 60 Jahren führend in

Leistung - Qualität

Wirtschaftlichkeit

Verlangen Sie Prospekt M 15

GEBRÜDER HOLDER

Maschinenfabrik, Metzingen/Wtt.

Kisten, Kistenteile, Rebstöcke, Stangen

liefert frei Haus

LORENZ REITHMEIER

Sägewerk - Kistenfabrik

Hagelstadt bei Regensburg.

LKW 1 TO-OPEL-BLITZ

Baujahr 1937 und

PKW ADLER-PRIMUS 1,5

beide in einwandfreiem, fahr-
bereiten Zustand sofort zu ver-
kaufen, evtl. Tausch gegen
Wein. Angebote unter RW 1117
an den Verlag der Rheingauer
Weinztg. Ffm.-Höchst, Emme-
rich-Josef-Str. 18



Collavin

zur Rotspritzung gegen
Roten Brenner u. Peronospora
der Reben



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

Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

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

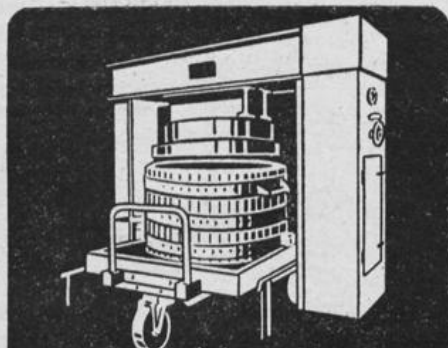
MONTANER & CO

SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 22843



Kelterei - Geräte

K L E M A N N
VEREINIGTE FABRIKEN
STUTTGART-OBERTÜRKHEIM

Die zuverlässige Imprägnierung

für hölzerne Bottiche und Wein-Transportfässer

STERAMIT VINO

elastisch, haltbar, geruch- und geschmackfrei

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

Tivoli-Werke A. G.

Hamburg-Eidelstedt

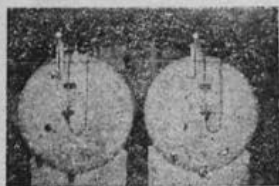
Wein- und Mostuntersuchungen im Weinchemischen Laboratorium

Hans Heck

Geisenheim, Rheinstraße 6
Ruf: Rüdesheim 375

LOOS

GUNZENHAUSEN



Brenn- und Destillier-Anlagen
Faßdampf- u. Pasteurisier-Anlagen
Hochdruck-Lagertanks für Süßmost
und gezügeltes Gärverfahren

DAMPFKESSEL

EISENWERK THEODOR LOOS, O.M.B.H.
GUNZENHAUSEN (13a)

„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.-

JETZT ERSCHIENEN im Verlag der

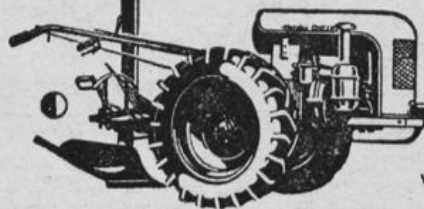
Rheingauer Weinzeitung

Ffm.-Höchst · Emmerich-Josef-Straße 18

Holder

Diesel-Einachs-Schlepper

die bahnbrechende Weiterentwicklung auf
dem Kleinschlepperbau mit allen Vorzügen
der seit 22 Jahren bewährten Holder-
Universal-Einachsschlepper. Sie sehen
ihn erstmals auf der DLG in Hamburg, Frei-
gelände, Block C, Stand 31



Holder GmbH
Grunbach

Maschinenfabrik
Grunbach b. Stuttgart

Verlangen Sie Schrift E

Bitte ausschneiden!

Ich bestelle ab
sofort die

Rheingauer Weinzeitung,
das Fachblatt für Weinbau
und Kellerwirtschaft

Der Bezugspreis beträgt
DM 0,95 monatlich zuzü-
glich 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

Edler Wein



... erfordert an der Rebe und in der Kellerei sorgfältige Pflege. Nur gesunde Trauben sollen in die Kelter gelangen. Ihr Wachstum wird von vielen Krankheiten bedroht, zu deren Bekämpfung die Anwendung chemischer Mittel erforderlich ist. So unterschiedlich diese auch sind,

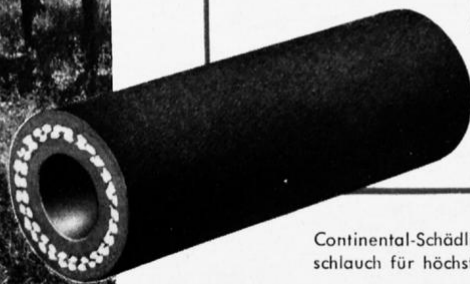
Continental-Schädlingsbekämpfungsschläuche

sind dagegen unempfindlich. Starke Spezial-Einlagen bieten volle Sicherheit auch bei der Verwendung an Hochleistungsspritzen.

Zum Umfüllen in den Kellereien verwendet man zweckmäßig

Weinschläuche Continental BLAUSIEGEL

Sie sind bleifrei, weinsäurebeständig und geschmacksneutral. Von einem Weinschlauch wird, weil er für Saug- und Druckbeanspruchung geeignet sein muß, besondere Standfestigkeit verlangt. Dieser Anforderung entsprechen die Continental-Weinschläuche einmal durch ihre stramme Qualität, zum anderen durch eine geeignete Konfektion, vor allen Dingen aber auch durch kräftigste Spezial-Kreuzgewebe-Einlagen. Auf Wunsch werden unsere Weinschläuche auch mit Cord-Einlagen geliefert, wir empfehlen jedoch, weil nach unseren Erfahrungen zweckmäßiger, unsere starken Spezial-Gewebe-Einlagen. Die spiegelglatte Innenschicht läßt keinen Platz für Bakterien und bietet in Verbindung mit der bewährten Qualität volle Sicherheit gegen das Zuwachsen.



Conti
SCHLÄUCH
Conti

Continental-Schädlingsbekämpfungsschlauch für höchste Beanspruchung



Leinschlauch „Continental-Blausiegel“
ein Spitzenerzeugnis der Continental

Continental

WEINBERG UND KELLEREI
Kamm-Werke Aktiengesellschaft



ortge

Die Reinigung von Weinschläuchen

sollte möglichst wöchentlich erfolgen. Hierfür sind zu empfehlen: Kiesel-Fluor-Wasserstoffsäure (Montanin), Fluor-Ammonium (Zusammensetzung 0,4 — 0,5%), Antiformin, Antiformentin, Sodalösung und Formaldehyd. Auch alle sogenannten Soda-Reinigungsmittel können ohne nachteiligen Einfluß angewandt werden. Nach der eigentlichen Reinigung sind die Schläuche reichlich zu spülen und durchzubürsten.



Lieferung nur durch den Fachhandel!