

# 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 September 1951

Nummer 17/18

## Das Wichtigste aus dem Inhalt:

Wein und Brot — nicht Wasser und Brot

Herbstvorbereitungen

Die Wirtschaftlichkeit eines Amerikaner-Rebschnittgartens

Bodenschwierigkeiten im mittelhheinischen Weinbau: Kalkarmut

Keine Angst vor neuen Wegen im Weinabsatz

Eine wichtige Arbeit in der Rebschule

Düngungsversuche mit Hüttenkalk

Die ersten Herbstversteigerungen im Rheingau

Stand der Umlegung an der Nahe



# MAIZENA DEXTROSE

*reiner Trauben-Zucker*  
für die Herbst-Verbesserung

Lieferung durch Genossenschaften  
und Landhandel. Wir weisen Bezugs-  
quellen nach. Zuckerungstabelle von  
DEUTSCHE MAIZENA WERKE GMBH.  
Verkaufskontor Frankfurt am Main  
Körberstrasse 3 · Telefon 23 218



ESAROM MACHT IMMER FREUDE

Die ehrbare Kunst der Küfer, Schächler und  
Böttcher gilt von alters her als wichtiger  
Faktor der Getränke-Industrie, der Keller-  
wirtschaft und vieler anderer Gewerbebetriebe.  
Ihre wesentliche Aufgabe ist es, für geeignete  
Lagerung wertvollen Füllgutes zu sorgen. In mehr  
denn 300 000 Liter fassenden Gebinden und Be-  
hältern lagern und reifen die erprobten „Esarom“-  
Erzeugnisse von Ruf und Güte.

Likör-Extrakte u. Branntwein-Würzen  
Fruchtsaft-Likör-Grundstoffe · Destillate  
Limonaden-Essenzen u. -Grundstoffe  
Raffinade-Zucker-Kulör  
Karamel-Kulör · Nahrungsmittelfarben

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

ESAROM MACHT IMMER FREUDE

## A N U G A

**Allgemeine Nahrungs- und Genußmittel - Ausstellung**  
in Köln vom 6.-14. Oktober 1951

U. a.: Sonderschau „Der Wein im Einzelhandel“ Weinkosthalle der Deutschen Weinwerbung G. m. b. H., Mainz  
Große Flaschenwein-Ausstellung aller Weinbaugebiete unter Beteiligung von ca. 100 Weinhandelsfirmen

**BUFANOL**, das sicher u. nachhaltig **schimmelverhütende**

**Faß-Außenimprägnieröl**

Kellerlack · Faßkopflacke · Brauerlack

Hch. Butterfass Nachf., Lackfabrik, Grünstadt-Pfalz

Jeder Rheingauer Erzeuger, Weinkommissionär u. Weinhändler sollte  
sich beteiligen an der großen Werbeaktion auf der ANUGA 1951

**Die Rheingauer Weinzeitung**  
wirbt für den Rheingauer Wein

Anzeigenschluß am 26. September 1951

Verlag und Schriftleitung der Rheingauer Weinzeitung  
Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Telefon 16003 u. 13531



**Joma** -ELEKTROLYT-FASSREINIGUNGSGERÄTE  
sind Ihre zuverlässigsten Helfer

gegen Essigstich, Schimmel- und sonstigen schlechten Geruch!  
Geringe Betriebskosten! Einfachste Handhabung!  
Verlangen Sie Referenzen, Vertreterbesuch und Vorführung!

**JOMA-APPARATE-BAU · J. R. MATTES · STUTTGART-BAD CANNSTADT**



# Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

Mit Mitteilungen

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

37. Jahrgang

Mitte September 1951

Nummer 17/18

## Wein und Brot — nicht Wasser und Brot

Unter diesem gemeinsamen Motto standen die Herbsttagung des Deutschen Weinbauverbandes in Trier und der 2. Bundestag des Deutschen Weinhandels in Bad Dürkheim. Die gemeinsamen Interessen kamen zudem in der Übereinstimmung vieler Tagungsfragen zum Ausdruck.

Einig war man sich auf beiden Tagungen über:

1. Intensive Gemeinschaftswerbung für den Weinabsatz und sofortige Erhebung des Werbepfennigs. 2. Senkung der Gaststättenpreise für Wein. 3. Qualitätssteigerung und Anbaubeschränkung, bzw. Verhinderung der Anbauausdehnung. 4. Fortfall der Sektsteuer. 5. Äußerste Anstrengungen, um den 51er unterzubringen und dabei dem Weinbau Preise zu gewähren, die seine Existenz sichern. 6. Protest gegen weitere Frachttarifierhöhungen der Bundesbahn für Wein.

In Trier stand neben der Absatzwerbung die Reblausbekämpfung und der Wiederaufbau im Vordergrund. Da diese Probleme in Rheinland-Pfalz am drängendsten sind, reicht die Arbeitsgemeinschaft der Weinbauverbände von Rheinland-Pfalz eine Gesetzesvorlage ein, worin eine Kreditbeschaffung mit Ausfallbürgschaft des Landes gebietet wird, mit gleichzeitiger Verpflichtung des Weinbaues, beim Wiederaufbau eine Flurbereinigung vorzunehmen, die Sortenwahl nur nach Qualitätsgesichtspunkten vorzunehmen und die Anbaugrenzen einzuhalten. — Das Verständnis des Weinbaues für den Weinhandel kam klar zum Ausdruck in der Empfehlung von Graf Matuschka-Greifenclo an alle Winzer, „den Handel nicht unverhältnismäßig zu bedrängen, nicht mehr von ihm zu verlangen als er bei den heutigen Kapital- und Kreditverhältnissen leisten kann“. — Der Herbstpreis, der sich in diesem Jahre vielfach nach dem Mostgewicht richten dürfte, wird zwangsläufig dazu führen, so spät wie möglich zu lesen, „bis zum letzten Sonnenstrahl hängen zu lassen“, wie Weinbauminister Stübinger forderte. — Der „Grünen Union“ oder gemeinsamen Bewirtschaftung der europäischen Muttererde“ galten naturgemäß vorsorgliche Gedanken der Weinbauvertreter. Minister Nicklas äußerte sich dazu: „Der ‚Grünen Union‘ können wir uns auf die Dauer nicht verschließen, doch der Wein ist darin mit größter Delikatesse zu behandeln; und wenn wir ihm nicht ganz besondere Aufmerksamkeit schenken, kann der Wein zu Essig werden.“ — Im Ausschuß für Rebenzüchtung wurden die Grundregeln zur Anerkennung von Rebenpflanzmaterial für allgemeinen Einführung empfohlen. — Im Ausschuß für Reblausbekämpfung wurde eine ungerechtfertigte Preissteigerung bei den Rebveredlern festgestellt. — Lage-namenvereinfachung und Schaffung von Großlagenamen, Forderung vor einer Übertreibung der Weinromantik und billigeren Ausschankweines in den Gaststätten waren die Hauptthemen der Deutschen Weinwerbung GmbH, Mainz, (Cornelissen). — Bundestagsabgeordneter P. Gibbert, auf den stets gehört wird, wenn im Kabinett über Wein gesprochen wird, wie Minister Nicklas zugab, betonte unter

großem Beifall die Pflicht des Staates zur Hilfe: „Die Reblaus ist eine vom Winzer nicht verschuldete Gefahr, zu deren Abwendung der Winzer als Steuerzahler die Hilfe des Staates mit Recht fordern kann. An diesem Recht des Winzers ist nicht herumzudeuteln. Die gesetzlichen Verpflichtungen (aus dem immer noch in Kraft befindlichen Reblausgesetz) gelten für den Staat genau so wie für den Bürger.“ — Der Steuerausschuß forderte eine Einkommenbesteuerung des Weinbaues nach mindestens 3jährigem Durchschnitt!

In Dürkheim standen die Sorgen um die Unterbringung der 51er Ernte im Vordergrund. Die treuhänderische Einlagerung (mit Ratenzahlung) wird sich trotz der heiklen Preisbemessung hie und da nicht umgehen lassen. Neben der Kapitalknappheit, der Zuckerbeschaffung (die allerdings glatter vorstatten gehen wird, wenn die Zuckerpreiserhöhung erst in Kraft getreten ist), macht man sich in Handelskreisen mit Recht Sorgen um die steuerliche Benachteiligung und Behinderung im Weingeschäft. Dazu gehört in erster Linie die Zusatzsteuer, die geplante Aufwands- oder Luxussteuer, von der noch nicht bekannt ist, ob sie den Wein einbeziehen wird, und nicht zuletzt die neue Behandlung der Aufwandsspesen. — Eine größere Bereitschaft im gesamt-europäischen Rahmen und ein erster Appell an die Erzeuger, mit dem Selbstmarkten aufzuhören, richtete sich vor allem gegen die Winzergenossenschaften, die (nach sehr interessanten Ausführungen) steuerlich zum Teil ungerecht günstig behandelt werden, Gaststätten, sogar mit Tanzkonzession, unterhalten und das Selbstmarkten mit eigenem Vertreterstab sogar bis auf eigenen Export ausgedehnt haben. (Ihre wirtschaftliche Lage ist z. T. derartig günstig, daß man sich nur wundern kann, daß noch Weinbauern für sich allein wirtschaften.) — Prof. Erhard verstand es, nachdem er aufmerksam allen Berichten gefolgt war, auch bei den Vertretern des Weinbaues Verständnis für die Eingruppierung des deutschen Weines in die Gesamtwirtschaft zu finden. Seine Ausführungen über größere Konsumfähigkeit durch Förderung der gewerblichen Wirtschaft, die der Agrarwirtschaft wieder zugute komme, also auch dem Winzer, brachten ihm allgemeinen Beifall ein, als er die Konsumfreiheit einer kulturlosen Konsumgleichheit gegenüberstellte: „Ein fleißig arbeitendes Volk hat das Recht, zu konsumieren, wie und was es will. Es wird dann auch eher bereit sein, für seine wirtschaftliche Freiheit Verteidigungssopfer zu bringen. — Wenn es nicht mehr den Mut hat, an seinen Wohlstand zu glauben, findet es auch nicht mehr die Kraft, sich aus seinem Elend zu erlösen.“ — Dem Begriff „Wasser und Brot“ als menschlichem Tiefstand setzte er das von Minister Stübinger in Trier geforderte „Wein und Brot“ als Inbegriff geistiger Beweglichkeit und Freiheit entgegen. — Für welches der beiden Getränke sich der Konsument entscheiden wird, dürfte wohl nicht zweifelhaft sein, und daher auch dem Winzer Hoffnung lassen.

## Herbstvorbereitungen

Es ist an der Zeit, allmählich an die notwendigen Vorarbeiten zum Herbst zu denken. An die Fässer, die längere Zeit zum Frischmachen brauchen, an die Kelter, die man sich einmal näher ansehen sollte, damit Schäden rechtzeitig behoben werden können, an das Lesegeschirr und die Bütt, die man einer Generalüberholung unterziehen sollte, damit die Herbstarbeiten störungsfrei ablaufen.

Das **Weingrünmachen der Fässer** ist bei Fässern, die lange leer lagen, nicht zu umgehen. Weine, die nach Holz oder nach dem Faß schmecken, kann man vermeiden. Gerade bei den kleinen Weinen kann man sich einen Fremdgeschmack nicht leisten. Es sieht leider nicht so aus, als ob der 1951er ein sehr reifer Jahrgang würde. Nach seiner bisherigen Reifeentwicklung liegt der Riesling ein gutes Stück hinter dem 1950er.

Alle Fässer, die länger als ein halbes Jahr lang leer liegen und monatlich eingebrannt wurden, sollte man aus dem Keller nehmen, ausleuchten, absäubern und frischmachen. Vor kurzem erst überleerte Fässer sind als frisch zu betrachten.

Das Frischmachen besteht in 2- bis 3tägigem Wässern, dem anschließendem Dämpfen (nur solange, bis das Faßholz außen handwarm wird, nicht länger!) und (bes. wenn eine Dämpfeinrichtung nicht vorhanden ist) dem anschließenden wiederholten Beizen und Süßbrühen. Gebeizt werden kann mit Soda, P<sub>2</sub>, Liebicin usw.

Den Abschluß bildet ein mehrfach wiederholtes Wässern, d. h. Vollegen mit kaltem Wasser über jeweils 2 bis 3 Tage. Gerade durch das Wässern entfernen wir die schweflige Säure aus dem Holz, die dem Wein später oft den trocken-stumpfen Geschmack verleiht. Die Mehrausgabe für Wasser (je Halbstück 2 bis 3 cbm) macht sich durch die größere Reinheit des Weines immer bezahlt.

Schimmelig gewordene Fässer (Feststellen durch Geruch und Ausleuchten) müssen besonders intensiv bearbeitet werden. Ist das Faß innen bereits graugrün, dann muß der Vorderboden herausgenommen, der Schimmelrasen erst naß abgebürstet und sodann ausgehobelt werden, ehe man mit dem Weingrünmachen beginnt. Man kann das Weingrünmachen auch mit Hilfe des elektrischen Stromes durch Zwischenschalten des sog. „Joma“-Gerätes beschleunigen.

Daß die gereinigten Fässer, wenn nötig, mit neuen (gewässerten) und passenden Spunden und Zwickeln versehen werden, daß die Reifen nachgesehen, entrostet und evtl. mit Eisenlack getrichen werden, empfiehlt sich. Zu überlegen ist bei dieser Gelegenheit der Generalüberholung der Fässer auch die Imprägnierung ihrer Außenseite mit einem Pilzschutzmittel, von denen sich neuerdings ein Faßimprägnieröl von Butterfaß Nachf. und das „Fassolin“ von Staab u. a. bewährt haben. Auch eine Kombination von Imprägniersalzen, wie „Raco“ mit einem der Öle hat sich bewährt. Leinöl ist an sich gut wasserabweisend, wird aber von Schimmelpilzen mit der Zeit angegriffen. Firnislacke, Faßkopflack u. dgl. sollte man nicht verwenden, da durch den Abschluß der Poren das Holz verstockt.

**Lesebütt, Legel und Herbstbütt** müssen durchgesehen werden. Soweit sie aus Holz sind, gelten die oben angeführten Gesichtspunkte. Aus Metall hergestellte Ge-

räte müssen mit einem guten Kelterlack gestrichen werden. Das gilt für Eisen, Aluminium und für verzinkte Bleche. Die im Wein gelösten Metalle geben ihm einen ziehenden, oft eigentümlich gerbigen Geschmack. Die Metalle können, bis auf Aluminium, zwar wieder aus dem Wein durch die Blauschönung entfernt werden, in großen Mengen (bzw. bei entsprechend großem Bedarf an Blauschöne) wird der Wein dabei aber doch geschmacklich angegriffen. Wir haben ein Interesse daran, die Aufnahme von Metall trotz Blauschönung auf ein Minimum zu beschränken. Außer V2A-Stahlgeräten müssen alle Metallflächen, die mit dem Most in Berührung kommen, einen säurefesten Kelterlackanstrich erhalten. Man wählt am besten die bekannten, spirituslöslichen Copal-Lacke, die mit Spiritus streichfähig verdünnt werden können.

Ein Lacküberzug erfüllt aber nur dann seinen Zweck, wenn er auf blankem, also abgekratztem Metallgrund dünn mehrfach aufgestrichen wird und die einzelnen Lagen austrocknen können. Das dicke Aufschmieren von zähflüssigem Lack hat wenig Wert, weil sich Risse bilden und der Lack nicht haftet. Zuweilen wird auch Holzgeschirr innen weiß lackiert. Man kann stattdessen auch die Innenseite lufttrockener Geräte mit „Mammutventur“ oder einem Glasurlack holzfarben überziehen. Die Außenseiten sollten nur geölt werden. Ein beiderseitiger Anstrich mit Lack oder Farbe führt zum Verstocken des Holzes.

Bei der **Kelter** sind die Metallteile, die mit dem Most in Berührung kommen können, in gleicher Weise durch Kelterlack zu isolieren. Das gilt bei Spindelpressen für die Spindelsäulen, die Reifen der Preßkörbe, die auch auf der Innenseite gestrichen werden müssen. Es gilt vor allem für die Metallbiete und Preßköpfe. Hier muß besonders sorgfältig gelackt werden, da die mechanische Beanspruchung beim Pressen den Lack stark angreift.

Holzbiere haben den Nachteil, beim Austrocknen geschrumpft und daher undicht zu sein. Ein Überzug mit farblosem Glasurlack macht sie nicht dichter. Läßt man sie erst aufquellen, dann hält der später aufgetragene Lack nicht. Lackt man in ausgetrocknetem Zustande, so kommt es nicht oder nur sehr langsam zum Aufquellen und damit zum verhältnismäßig schwierigen Abdichten des Preßbietetes.

Empfehlenswert ist eine Probepressung vor der Lese. Auch das Nachsehen der Pumpen bei hydraulischen Pressen, der Ventile, der Dichtungen. Reparaturen sind jetzt noch möglich. Im Herbst ist es zu spät! Da die meisten Preßpumpen mit Wasserdruck arbeiten, ist für genügende Rostfreiheit zu sorgen. Am besten erst einmal die Ventilkegel heraus und spült die Kelter gespült sind und man die Sicherheit hat, sauberes Wasser in den Leitungen zu haben, schraubt man die Ventile wieder hinein. Kommt man nicht zurecht, geht man lieber gleich zum nächsten Pumpenmechaniker.

Man muß sich soviel Zeit schon für diese Vorbereitungsarbeiten zum Herbstbetrieb nehmen, wenn man später nicht böse Überraschungen erleben will. Vorbeugen ist immer noch einfacher als heilen.

G. Troost

# Qualitäts-Kelterlacke Marke „CLOU“

von der Staatl. Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim geprüft, liefert Ihnen

## FARBEN - LOHR - RÜDESHEIM/Rhein

Grabenstr. 15

Telefon 636



# Die Wirtschaftlichkeit eines Amerikanerrebschnitt-Muttergartens

Die fortschreitende Verseuchung des Weinbaues durch die Reblaus und die Notwendigkeit der Umstellung des wurzelechten Rebenanbaues auf Pfropfreben erfordern eine ständig zunehmende Produktion an Pfropfreben. Während die Beschaffung geeigneten Zuchtholzes an Edelreisern aus eigener Produktion im Inland möglich ist, ist der Weinbau vorerst noch auf die Beschaffung ausländischer amerikanischer Unterlagsreben für die Herstellung von Veredlungen bzw. Pfropfreben angewiesen. Alljährlich müssen erhebliche Devisenbeträge für die Einfuhr dieser ausländischen Unterlagsreben bereitgestellt werden. Sie sind daher nicht nur verhältnismäßig teuer, sondern auch züchterisch minder gut für den deutschen Weinbau zu bewerten gegenüber dem Unterlagsholz, das in bodenständigen eigenen Schnittgärten herangezogen werden kann.

Zur Beantwortung der Frage der Wirtschaftlichkeit eines Amerikanerrebschnittgartens dienen folgende Anhaltspunkte über die festen und über die laufenden Kosten. Die Angaben beziehen sich auf eine zwanzigjährige Lebensdauer eines Amerikanerschnittgartens auf Grund praktischer Erfahrungen.

## I. Feste Kosten der Neuanlage für 1 ha

|                                                                          |              |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1. Roden: 10 000 qm (mit dem Pflug einschl. Arbeitskräfte) je qm 0,30 DM | = 3 000,— DM |
| 2. Vorratsdüngung:                                                       |              |
| 12 dz Thomasmehl à 8,50 = 102,—                                          |              |
| 8 dz 40% Kali à 12,50 = 100,—                                            |              |
| 30 Männerarbeitsstunden à 0,95 = 28,50                                   |              |
| 2 Pferdearbeitsstunden à 2,— = 4,—                                       | 234,50 DM    |
| 3. Planieren:                                                            |              |
| 120 Männerarbeitsstunden à 0,95                                          | = 114,— DM   |
| 4. Abstecken:                                                            |              |
| 30 Männerarbeitsstunden à 0,95                                           | = 28,50 DM   |
| 5. Setzerde:                                                             |              |
| 7 cbm à 15,— = 105,—                                                     |              |
| 30 Männerarbeitsstunden à 0,95 = 28,50                                   |              |
| 30 Pferdearbeitsstunden à 2,— = 60,—                                     | 193,50 DM    |
| 6. Pflanzpfähle:                                                         |              |
| 3500 Stck. à 0,30                                                        | = 1 050,— DM |
| 7. Wurzelreben:                                                          |              |
| 3500 Stck. à 0,31                                                        | = 1 085,— DM |
| 8. Pflanzen:                                                             |              |
| 170 Männerarbst. à 0,95 = 161,50                                         |              |
| 200 Frauenarbst. à 0,65 = 130,—                                          |              |
| 10 Pferdearbst. à 2,— = 20,—                                             | 311,50 DM    |
| 9. Unterstützung:                                                        |              |
| Greiner-Decker'sche Erziehung und Unterstützung pro Stock 1,80 DM        |              |
| 3500 Stöcke à 1,80 = 6300,—                                              |              |
| 100 Männerarbst. à 0,95 = 95,—                                           |              |
| 18 Pferdearbst. à 2,— = 36,—                                             | 6 431,— DM   |
| Zusammen:                                                                | 12 448,— DM  |
| 10. Amortisation der Anlagekosten                                        |              |
| 5% von 12 448,— DM                                                       | 622,40 DM    |
| 11. Zinsen der Anlagekosten:                                             |              |
| 3% von 12 448,— DM                                                       | 373,44 DM    |
| 12. Zinsen des Grundstückskapitals bzw. der Pacht                        |              |
| Pacht pro qm 0,03 DM                                                     |              |
| für 1 ha = 10 000 qm: 300,— DM                                           |              |
| 3% von 300,— DM                                                          | 9,— DM       |
| Gesamtanlagekosten für 1 ha Amerikaner Schnittgarten:                    | 13 452,84 DM |
| Bei 20jähriger Lebensdauer: pro Jahr rd.                                 | 670,— DM     |

## II. Laufende Bewirtschaftungskosten pro Jahr

|                                                                                   |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1. Schnitt und Abnahme der Unterlagsreben: einschl. Wiederbefestigung der Stangen |                   |
| 140 Männerarbst. à 0,95 DM                                                        | 133,— DM          |
| 2. Abtransport der Unterlagsreben:                                                |                   |
| 12 Männerarbst. à 0,95 = 11,40                                                    |                   |
| 12 Pferdearbst. à 2,— = 24,—                                                      | 35,40 DM          |
| 3. Winterbekämpfung der Blattreblaus                                              |                   |
| 30 kg Obstbaumkarbolineum                                                         |                   |
| à 1,40 = 42,—                                                                     |                   |
| 14 Männerarbst. à 0,95 = 14,25                                                    |                   |
| 2 Pferdearbst. à 2,— = 4,—                                                        | 60,25 DM          |
| 4. Laubarbeiten:                                                                  |                   |
| Ausbrechen, Aufbinden, Geiztriebbehandlung                                        |                   |
| 700 Frauenarbst. à 0,65                                                           | = 455,— DM        |
| 5. Bindematerial:                                                                 |                   |
| 3500 Stöcke à 1,6 DPfg. für Bast                                                  | = 56,— DM         |
| 6. Düngung für 1 Jahr:                                                            |                   |
| nach 4jährigem Turnus berechnet:                                                  |                   |
| 150 dz Stallmist à 1,— = 150,—                                                    |                   |
| 2,5 dz Schwefelsaures Ammoniak                                                    |                   |
| à 23,— = 57,50                                                                    |                   |
| 3 dz Thomasmehl à 8,50 = 25,50                                                    |                   |
| 4 dz 40%ig. Kali à 12,50 = 50,—                                                   |                   |
| 100 Männerarbst. à 0,95 = 95,—                                                    |                   |
| 130 Frauenarbst. à 0,65 = 84,50                                                   |                   |
| 40 Pferdearbst. à 2,— = 80,—                                                      | 542,50 DM         |
| 7. Bodenbearbeitung: (6mal)                                                       |                   |
| 300 Männerarbst. à 0,95 = 285,—                                                   |                   |
| 100 Frauenarbst. à 0,65 = 65,—                                                    | 350,— DM          |
| 8. Unterhaltung der Unterstützung:                                                |                   |
| 15 Männerarbst. à 0,95 = 14,25                                                    |                   |
| 2 Pferdearbst. à 2,— = 4,—                                                        |                   |
| 60 Pfähle à 1,80 = 108,—                                                          | 126,25 DM         |
| 9. Ausflücken (Nachpflanzen):                                                     |                   |
| 100 Reben à 0,31 = 31,—                                                           |                   |
| 10 Männerarbst. à 0,95 = 9,50                                                     | 40,50 DM          |
| 10. Allgemeine Wirtschaftskosten:                                                 |                   |
| Steuern, Versicherung, Pacht (300,— DM)                                           |                   |
| Allgem. Geschäftsbedürfnisse                                                      |                   |
| Geräte- und Maschinenabnutzung                                                    | 501,10 DM         |
| <b>Gesamt-Bewirtschaftungskosten:</b>                                             | <b>2 300,— DM</b> |

Mithin beträgt die jährliche Belastung pro ha Amerikaner-Schnittgarten

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| I. Feste Kosten der Neuanlage rund  | 670,— DM     |
| II. Laufende Kosten der Pflege rund | 2300,— DM    |
| insgesamt:                          | 2970,— DM/ha |

Hiernach berechnen sich die

### Selbstkosten pro Unterlagsrebe:

$$2970,— \text{ DM} = 297\,000 \text{ DPfg.} : 100\,000 \text{ Unterlage} =$$

pro Unterlage rund 3 Pfg. Selbstkosten.

Durch die steigende Preistendenz erhöhen sich selbstverständlich die Kosten für den Arbeits- und Sachaufwand, so daß pro Unterlage mit etwa 4 DPfg. Selbstkosten zu rechnen wäre.

Demgegenüber kostete seither, d. h. in der Zeit von 1946 bis 1951 die aus dem Auslande mit Devisen beschaffte und eingeführte ausländische Unterlagsreben etwa 8 bis 10 DPfg. pro Stück.

Die wesentlichen Vorteile der Anzucht deutscher Unterlagsreben gegenüber der Einfuhr ausländischer Unterlagsreben sind:

1. Kein Transport und sonstige Nachteile für Veredlungen,
2. Einsparung von Millionen DM Devisen für die Einfuhr,
3. Bodenständige Anzucht steigert die Qualität der Veredlungen, den Anwuchs und die Stockaffinität,
4. Förderung der eigenen deutschen Unterlagsrebenzüchtung,

- a) Klimaanpassung,
- b) Bodenadaptation,
- c) Affinität,
- d) Sortenanbauprüfung.

Nur eigene deutsche Unterlagsrebschnitt-Muttergärten in deutschem Klima, bei bodenständiger Kulturart gewährleisten auch bessere Wirtschaftlichkeit und Qualität bei der Umstellung unserer Weinberge auf Pfropfreben.

Benedikt Engel, Weinbautechniker, Trier/Mosel  
Landesweinbaulehranstalt

## Bodenschwierigkeiten im mittelhheinischen Weinbau

Kat.

### I. Kalkarmut

Saure Böden sind an sich kein Hindernis für den Anbau von Reben, da dem Kalkmangel leicht abgeholfen werden kann. Tut man dies aber nicht rechtzeitig, so gibt es früher oder später Schwierigkeiten.

Bekanntlich stellen die Reben keine besonders hohen Ansprüche an die Bodenreaktion und gedeihen auch in relativ kalkarmen Böden. Immerhin beweisen aber zahlreiche Einsendungen an die zuständigen Untersuchungsämter, daß stärkere Säuregrade nicht mehr vertragen werden. Man darf ja nicht vergessen, daß die Rebe in jedem Jahr zum Aufbau von Holz, Blatt und Traube ziemlich viel Kalk verbraucht, den sie aus dem Boden holen muß. Kann dieser Bedarf nicht voll gedeckt werden, so leidet der Zuwachs. Man muß mit einem jährlichen Entzug von 200 kg Reinkalk je Hektar rechnen; etwa ebensoviel kann man, in Wintern mit normalen Niederschlägen, als Kalkverlust durch Auswaschung abschreiben. Zwar enthalten die üblichen Stickstoff- und Phosphatdüngemittel meist etwas Kalk oder ähnlich wirkende Bestandteile; dadurch wird aber der Verlust nur selten ausgeglichen.

Alle nicht ausgesprochen kalkreichen Böden verarmen also langsam weiter daran, wenn nicht von Zeit zu Zeit dieser Prozeß durch eine Kalkung aufgehalten wird. Nun sind in unserem engeren Weinbaugebiet zwar die kalkreichen Böden in der Überzahl. Bei näherem Studium findet man aber viele Flächen, deren Entstehung aus kalkarmen Gesteinen mit großer Wahrscheinlichkeit darauf schließen läßt, daß die Böden von Haus aus sauer sind. In den Gemarkungen Raenthal und Kiedrich, im Gebiet der Phyllitschiefer, ist es nichts seltenes, daß man im Untergrund stark saure Reaktion mit pH-Werten um 4 antrifft. Nicht viel besser sind manche Schotterböden oder Tertiärsande dran. Wenn man in einer derartigen Lage auf einen neuangelegten Weinberg stößt, so muß man sich unwillkürlich fragen, ob der Besitzer sich wohl rechtzeitig um Kalkzustand und Kalkbedarf gekümmert hat. Beides festzustellen ist billig; dann wird man hinterher auch wenig Schwierigkeiten haben. Unterläßt man beim Rigolen aber die dem Reaktionszustand angepaßte Kalkgabe, so darf man sich nicht wundern, wenn der Erfolg mäßig ist. Dann nützt es auch wenig mehr, nachträglich die Ursache für das Versagen feststellen zu lassen; den fehlenden Kalk kann man im tragenden Weinberg nur noch in die Krume bringen, aber schlecht in den Untergrund, der es gewöhnlich am nötigsten hat.

Es ist für alle Beteiligten also nicht unnütz, sich einmal ein paar Minuten mit den näheren Zusammenhängen dieser Reaktionsfrage zu beschäftigen. — Maßgebend für den Kalkgehalt bzw. den Säuregrad eines ursprünglichen Bodens ist seine Entstehung. Kalkreiches Gestein oder Löss bilden sich normalerweise zunächst zu einem kalkreichen Boden aus. Hat dieser in ebener Lage durch Jahrhunderte sich nicht nennenswert bewegt und ruhig alle Regenfälle geschluckt, so sind ihm durch die übliche Kalkauswaschung allein in hundert Jahren mindestens 20 000 kg Reinkalk je Hektar verlorengegangen. Daher kommt es, daß ein anfänglich recht kalkreicher Löss oder Kalkboden schließlich kalkarm wird, unter Umständen sogar deutlich sauer.

Nun haben wir im hiesigen Weinbau wenige ganz ebene Lagen. Meist ist das Gelände hängig und dadurch der Abspülung unterworfen. Welche Bodenmengen dabei im

Laufe der Jahre bewegt werden und talabwärts wandern, das weiß jeder Praktiker. Es ist also nicht erstaunlich, daß man in vielen derartigen Lagen keinen ursprünglichen „gewachsenen“ Boden antrifft, sondern einen (abgesehen vom Rigolen) stark gemischten, in welchem sich Schlamm- und Schuttmassen der höheren Lagen begegnen. Mit dieser Wanderung ist oft ein verstärkter Kalkverlust verbunden, besonders wenn der Transport durch Wasser vollzogen wurde. Andererseits kann der jetzige Besitzer der betr. Fläche natürlich auch das Glück haben, daß ein ursprünglich kalkarmer Boden durch Überschütten mit kalkigem Material wesentlich aufge bessert wurde.

Fast jeder Einzelfall liegt etwas anders; die geologischen Karten haben gute Hinweise für die zu erwartenden Möglichkeiten, können natürlich bei ihrem großen Maßstab aber nur die großen Gesichtspunkte erfassen. Die durch das Hessische Landesamt für Bodenforschung in Angriff genommene gründliche Bodenkartierung der Weinbaugebiete soll nun die fehlenden Feinheiten liefern; Herr Dr. Pinkow hat über seine Arbeiten in dieser Zeitschrift bereits berichtet, und die bisher mit großer Sorgfalt und Zehntausenden von Einzeluntersuchungen fertiggestellten Kartenblätter sind zweifellos ein vorzügliches Unterlagsmaterial für alle einschlägigen Fragen.

Über jede Einzelheit können auch diese Karten natürlich nicht erschöpfende Auskunft geben; sie weisen z. B. darauf hin, daß kalkarmer Boden vorliegt, geben aber für den Einzelfall nicht an, wieviel Kalk nun beim Rigolen einzubringen ist. Darum muß sich jeder Winzer selber kümmern; und wie? — Vor jeder größeren Kulturmaßnahme, oder beim deutlichen Versagen einer Anlage, nehme man von zahlreichen Stellen der betr. Fläche Proben, und zwar getrennt aus verschiedenen Schichten, mindestens bis zur Rigoltiefe, bei einer geplanten Neuanlage möglichst auch noch tieferem Untergrund. Jede Schicht wird für sich zu einem Durchschnittsmuster vereinigt. Will man die Ursache von örtlichen Fehlstellen oder Krankheiten feststellen lassen, so schickt man getrennte Durchschnittsproben sowohl der gesunden wie der kranken Bodenstellen ein, denn aus deren Vergleich kann der Berater unter Umständen wichtige Schlüsse ziehen. Die einzelnen Muster (je etwa 500 Gramm) packt man dann in Büchsen, Beutel oder Kartons (nicht in Papiertüten!) und beschriftet sie klar und haltbar. In einem Begleitschreiben sind die Proben einzeln aufzuzählen, mit den etwa beobachteten Schäden oder Krankheiten, der bisherigen Wirtschaftsweise und Düngung, den künftigen Absichten usw. Auch Angabe der genauen Gemarkungslage ist empfehlenswert, ebenso Wasser- und Untergrundverhältnisse, Bodenbearbeitungsschwierigkeiten, Massenaufreten bestimmter Unkräuter und dergl.

Je klarer dem Laboratorium die Verhältnisse dargestellt werden, um so zutreffender kann auch die Beratung sein. Man erspart sich Schreibarbeit, wenn der betr. Fachmann oder Wirtschaftsberater selbst bei der Probenabnahme anwesend ist oder die besonderen Umstände schon kennt. Das Untersuchungsergebnis enthält nun Angaben über die zu empfehlende Kalkgabe. Im Weinbau ist dabei zu bedenken, daß der Ratschlag üblicherweise nur für die Krumendüngung gilt, also eine Bodenschicht von etwa 20 cm Tiefe. Die zu deren Entsäuerung berechneten und bestimmten Kalkmengen reichen aber nicht für den Unter-



Grund; also ist dessen Kalkbedarf an Hand der Untergrundproben gesondert zu ermitteln und beim Rigolen entsprechend einzubringen. Wenn der tiefere, vom Rigolen nicht erfaßte Untergrund auch sauer ist, dann tut man gut daran, dafür eine Extrakalkgabe auf die Sohle zu legen. Die Reben werden es danken, denn nun können sie tiefer wurzeln.

Bei den Kalkungsratschlägen wird gewöhnlich nur der augenblickliche Bedarf berücksichtigt; das jährlich entstehende Kalkdefizit ist also von Zeit zu Zeit durch zusätzliche Gaben abzudecken. Wie schon betont, hat davon

aber der Untergrund nur wenig; man wird ihm also besser schon beim Rigolen eine kleine Reserve über den Augenblicksbedarf hinaus mitgeben. Das Nähere bespricht man vorher mit einem Fachmann, welcher auch über die zweckmäßige Kalkart und -form raten kann.

Zum Schluß sei an einigen Beispielen aus dem Rheingau gezeigt, welche Böden als stark sauer in Frage kommen, und mit welchem Kalkbedarf bei Neuanlagen zu rechnen ist. Die betreffenden Bodenproben sind teils dicht angrenzend (1) oder direkt in (3) alten Weinbergen entnommen, teils in oder neben frisch rigolten Parzellen (2).

| Bodenart, Ort                                        | Schicht       | pH, Reaktion      | Kalkbedarf je 20 cm Schicht |        |                               |
|------------------------------------------------------|---------------|-------------------|-----------------------------|--------|-------------------------------|
|                                                      |               |                   | mindest                     | normal |                               |
| (1) Phyllitschiefer, zwischen Rauenthal und Kiedrich | Krume         | 4,4 stark sauer   | 27                          | 45     | kg CaO<br>(Reinkalk)<br>je ar |
|                                                      | 30—50 cm      | 4,1 stark sauer   | 40                          | 60     |                               |
|                                                      | 70—90 cm      | 4,0 stark sauer   | 43                          | 65     |                               |
| (2) Schotterboden nördlich Geisenheim                | Lehm, steinig | 4,8 sauer         | 18                          | 35     |                               |
|                                                      | Sand, lehmig  | 4,2 stark sauer   | 25                          | 40     |                               |
|                                                      | Sand          | 4,1 stark sauer   | 30                          | 45     |                               |
| (3) „Bunte Schiefer“ nördlich Hattenheim             | Krume         | 6,2 schwach sauer | —                           | 22     |                               |
|                                                      | 30—50 cm      | 4,5 stark sauer   | 40                          | 70     |                               |
|                                                      |               |                   |                             |        |                               |

Die in der zweitletzten Spalte genannte „Mindest“-Kalkgabe sichert zwar den notwendigen Sofortbedarf von Boden und Rebe; man erreicht damit aber nur den pH-Wert 6,0, d. h. schwach saure Reaktion. Besser ist es, beim Rigolen gleich die in der letzten Spalte genannten „normalen“ Kalkmengen zu geben; damit wird annähernd der Wert 7,0 pH erreicht, d. h. neutrale Reaktion. — Je nach dem Mindergehalt eines Kalkdüngers müssen die Gaben etwas erhöht werden; bei 65% Reinkalkgehalt z. B. ist das Anderthalbfache der angegebenen Mengen anzuwenden.

Wie man an obigen Zahlen sehen kann, hängt der Kalkbedarf nicht nur vom Säuregrad (pH-Wert) des Bodens ab, sondern von seinem Gehalt an Ton und Humus. Daher

braucht der Lehm des Beispiels (3) relativ mehr Kalk als der leichte Boden (2), trotzdem dieser noch saurer reagiert. Es ist also wichtig, sich vom Laboratorium nicht nur die Reaktion mitteilen zu lassen, sondern auch den festgestellten Kalkbedarf.

Beim letzten Beispiel (3) handelt es sich um einen alten Weinberg mit stark nachlassendem Wuchs und Ertrag. Der hohe Fehlbetrag an Kalk im Untergrund konnte auf die Dauer durch die bessere Krume nicht ausgeglichen werden. Solche Fehler dürften bei Neuanpflanzungen heute nicht mehr vorkommen; rechtzeitige Bodenuntersuchung spart Ärger und Ausfälle.

Prof. Dr. E. Knickmann, Geisenheim/Rh.

## Nur durch Weinwerbung stabile Preise!

Schon seit über 4 Jahren hat man die Notwendigkeit erkannt, intensiv Weinwerbung zu betreiben. Man hat an sich das Gefühl gehabt, daß jeder die Notwendigkeit einsehe. Trotzdem ist man nur sehr zaghaft denjenigen gefolgt, die immer wieder predigten und auf die Notwendigkeit der Weinwerbung hinwiesen.

Ich möchte noch einmal den klaren Beweis erbringen, warum Weinwerbung so notwendig ist:

Wir müssen von dem Standpunkt ausgehen, daß wir von niemanden Hilfe verlangen wollen und können und daß wir infolgedessen auf uns selbst gestellt sind. Ist dies so, dann sind wir schon einen Schritt weiter und zwar, daß es nun von uns abhängt, wie die Nachfrage ist bzw. wie die Preise sich entwickeln. Ist eine starke Nachfrage, so haben wir einen guten Preis, sinkt aber die Nachfrage, dann wird auch der Preis mitsinken. Dann nützt auch keine Unterstützung, denn der Staat hat heute keine Mittel, um solche Aktionen durchzuführen, dann nützen auch keine Entschlüsse von den Verbänden, unter dem Preise dürfen nicht verkauft werden. Es nützt nur noch, daß die Nachfrage erhöht wird, daß die Nachfrage der Vorratslage und der Ernte entspricht. Ist aber die Nachfrage kleiner als der steigende Vorrat, muß sich der Preis dementsprechend anpassen.

Wenn ich vorher gesagt habe, daß Entschlüsse von den Verbänden in bezug auf den Mindestpreis — (unter dem Preise darf nichts hergegeben werden!) — nichts nützen, so möchte ich aber sagen, daß Entschlüsse der Verbände große Bedeutung haben, wenn sie die Kraft in sich fühlen, ihren Mitgliedern klarzumachen, daß der Umsatz gesteigert werden muß. Es nützt auch nichts, wenn in einigen Zeitungen Tag für Tag neue Anregungen erscheinen, es nützt nur dann etwas, wenn die Mitglieder dieser Verbände, sei es Weinbau oder Weinhandel, sich klar werden, daß Opfer gebracht werden müssen. Es hat keinen Zweck, wenn man sich sagt, ja, es war leicht, Opfer zu bringen vor ein oder

zwei Jahren. Das ist vorbei. Heute müssen Opfer gebracht werden, und ich möchte sagen, daß hierfür heute die letzte Stunde gekommen ist, wenn wir nicht zu Verhältnissen kommen wollen wie in den Jahren 1930 bis 1934. Es gibt jetzt nur noch einen Weg, Opfer zu bringen und zwar, den Werbepfennig, der ja schon durch so viele Debatten gezogen worden ist, voll zu bejahen, d. h.:

Weinhandel ½ Pfg. pro Liter und

Weinbau ¼ Pfg. pro Liter.

Dies ist doch wirklich kein Problem. Es bedeutet, daß, wenn der Winzer an den Weinhandel 1000 Liter verkauft, jeder DM 5,— zahlen muß. Wir haben schon einmal geglaubt, daß kein Liter Wein, ganz gleich aus welchem Weinbaugebiet, unter DM 1,— ab Winzerkeller weggehen dürfte. Wir wissen aber, daß wir augenblicklich noch ganz andere Preise haben. DM 1,— bedeutet bei 1000 Litern: DM 1000,—, DM 0,60 bedeutet bei 1000 Litern DM 600,—. Bringt nun der Weinbau und der Weinhandel je DM 5,— per 1000 Liter auf, um den Preis nicht auf DM 600,— zu belassen, sondern um wieder einen höheren Preis zu erhalten, wenigstens DM 100,— bis DM 200,— mehr, sind diese DM 5,— dann nicht ein guter Einsatz? Jeder soll sich dies klar vor Augen halten: wenn wir für das Weihnachts- und Wintergeschäft nicht die Möglichkeit haben, mit einer Werbung herauszukommen, die wenigstens so stark ist wie die Werbung einer großen Markenfirma der Kosmetik oder der Weinbrandbranche, dann darf man nicht mehr den Menschen, die sich um die Werbung bemüht haben, und auch nicht der Weinwerbung in Mainz Vorwürfe machen. Man muß sich dann ganz fest an die Brust schlagen und sagen: „Meine Schuld, meine eigene Schuld.“

Lassen Sie uns die großen Möglichkeiten, die wir noch haben, erkennen und lassen Sie uns handeln. Lassen Sie uns den Werbepfennig für jeden Liter der 1951er Ernte zahlen.

Georg Breuer

## Keine Angst vor neuen Wegen für den Weinabsatz

Auf der Generalversammlung rheinhessischer Weinhandhändler in Mainz regte der Geschäftsführer des Weinhandelsverbandes Dr. Charissé an, das Geschäft mit halben Flaschen zu verstärken und im Weinausschank das 0,1 Literglas allgemein anzuwenden, um dem Verbraucher mit diesem kleinen Glas entgegenzukommen und vorhandene Kaufhemmungen leichter zu überwinden. Gegen das vorgeschlagene 0,1 Literglas wurde eingewendet, daß durch seine breitere Einführung der Weinverbrauch möglicherweise noch mehr zurückgehen könne. Dieses Bedenken wird durch die Praxis im Getränkeabsatz widerlegt. Man betrachte beispielsweise die Gegebenheiten, wie sie während der heißen Sommertage vorliegen. Ein Gast, der sich in einem Weinlokal ein 0,2 Literglas mit Wein kommen ließ, muß sich daranhalten, es auszutrinken, damit es bei hohen Temperaturen nicht vorzeitig handwarm wird. Für einen relativ so schnellen Genuß des Weines ist ihm der dafür aufgewendete Preis zu hoch. Viele Verbraucher versagen sich, gerade der bisher üblich gewesenen Menge wegen, im Sommer überhaupt den Weingenuß, weil man glaubt, damit eine körperliche Ermüdung in Kauf nehmen zu müssen. Bei dem 0,1 Literglas ist die Befürchtung vor einem Zuviel unangebracht. Zumindesten als Saisontrinkgefäß ist das 0,1 Literglas unbedingt empfehlenswert.

Im weiteren Verlauf kam Dir. Buxbaum (Eltville) auf bewährte Verkaufsmethoden zu sprechen, die sich bei einem großen Berliner Getränkefachbetrieb mit vielen Filialen herausgebildet haben. Es entspricht den Erfahrungen, wie sie auch von den Unternehmen der US-amerikanischen Markenartikelindustrie gesammelt worden sind, daß man durch eine einprägsame äußere Kennzeichnung der Ware dem Käufer die Unterscheidung der vorhandenen Weinsorten möglichst erleichtert. Deshalb hatte das Berliner Unternehmen die Ausstattung jeder Sorte in einer bestimmten Farbe gehalten, die gleichzeitig auch ein Merkmal für die verschiedenen Preisgruppen gaben. Der Kunde vereinfacht sich die Beziehung der gewünschten Sorte, indem er kurzweg „eine gelbe“, „eine grüne“ oder „eine rote“ fordert. Auch dieser Hinweis ist für die weinfachliche

Verkaufspraxis beachtenswert und wird in ähnlicher Weise auch schon vom Produzenten (soweit er die Flaschen ausstattet) und vom Händler hie und da berücksichtigt.

Cornelissen von der Weinwerbung GmbH (Mainz) wies im Zusammenhang mit dem Plakat für „Vaters Weintag“ mit Recht auf folgendes hin: Was nicht zur Sprache gekommen ist, aber gerade für das Weinfach als notwendig im Vordergrund steht, ist die auf die Frau als Konsumentin bezogene Werbung. In einem Vortrag vor dem Deutschen Reklamekongreß in Hamburg betonte ein amerikanischer Werbefachmann nachdrücklich die Bedeutung des Gedankens: „Umwerbe die Frau“. Das gilt unbedingt auch für unseren Wein.

Wie voreingenommen man im Weinfach teilweise den Lösungen der Absatzprobleme durch neuartige Ideen für die Beschaffenheit des Produkts gegenübersteht, ergibt sich beispielsweise aus der Haltung, die verschiedentlich gegenüber dem Perlwein eingenommen wurde. Im Grunde genommen sollte man doch für jede Form, in der das Erzeugnis aus der Traube abweichend von der hergebrachten Art dem Verbraucher dargeboten wird, ein aufgeschlossenes Verständnis haben und alles Neuartige begrüßen. Wie gelähmt die weinfachliche Initiative teilweise noch ist, geht auch aus der nur zaghaften Entwicklung der deutschen Traubensaftproduktion hervor, die vor dem Kriege einen Höhepunkt erreicht hatte, während in unserer Zeit nur ein Bruchteil davon hergestellt wird. Unterdessen sehen wir die Fortschritte der Brauselimonaden und sonstigen alkoholfreien Getränke. Ein deutsches alkoholfreies Getränk taucht neuerdings sogar mit arabisch beschrifteter Werbung als Exportmittel im Nahen Osten auf!

Es fehlt dem deutschen Weinfach nicht an sachkundigen Werbefachleuten, die unternehmungsfreudige Betriebe beraten können, daß das überall vorhandene Interesse an einer lebhaften Absatzsteigerung realisiert wird. Es könnte nichts schaden, wenn der naturgegebene Wettbewerb sich hier einmal in einem Wettstreit mit neuen Verkaufsideen ausdrücken würde.



Königin Elisabeth von Hochheim Photo: Lung  
mit ihrem Hofstaat Rheingauer Weinköniginnen

Die Hochheimer Weinkönigin Elisabeth Quink (1) wurde in den Schloßweinstuben der Lindenstadt Geisenheim zur Rheingauer Weinkönigin gewählt. Rechts von ihr die Rüdesheimer Weinkönigin und vorjährige Rheingauer Weinkönigin Gisela Trapp (2). Die Weinköniginnen von Östrich, Cäcilia Herke (3), und Hallgarten, Katharina Kempnich (4) wurden als Rheingauer Weinprinzessinnen verpflichtet, ihrer Königin zur Wahl der Deutschen Weinkönigin nach Neustadt a. d. Weinstraße ehrenvolles Geleitz zu geben.

Mit Freude und Stolz empfingen die Hochheimer Weinkönigin nach der Rückkehr von Rüdesheim, wo Elisabeth Quink als Höhepunkt der Rüdesheimer Weinfestwoche zur Rheingauer Weinkönigin proklamiert wurde, mit einem Ehrentrunk aus dem silbernen Pokal in den Mauern der Weinstadt Hochheim a. M.

Der Wahlausschuß in den „Schloßweinstuben am Rothenberg“ hatte es nicht leicht, galt es doch, die Repräsentantin des Rheingaus zu wählen, die in Neustadt zur Wahl der Deutschen Weinkönigin die besten Aussichten haben würde. Daß in den Schloßweinstuben nicht aus Lokalpatriotismus die beliebte Geisenheimer Weinkönigin Getrude Graf gewählt wurde, auch nicht die Rüdesheimer Weinkönigin Gisela Trapp mit Rücksicht auf die Weinfestwoche, spricht für die unbeeinflusste, korrekte Wahl. Es spricht aber vielleicht auch für den klugen Weitblick des Hochheimer Bürgermeisters Ohlig, der sich bei der Wahl der Hochheimer Weinkönigin während des Hochheim-Frankfurter Weinfestes sehr für Elisabeth Quink einsetzte und nicht für eine Wiederwahl der vorjährigen, ebenfalls sehr beliebten Hochheimer Weinkönigin Renate Dienst. Seine stets von Erfolg gekrönten Bemühungen im Werben um neue Weinfreunde und den Weinabsatz haben sicher seinen Blick geschärft für die Eignung und Bedeutung einer Weinkönigin in der Weinwerbung.



# Eine wichtige, leider oft vernachlässigte Arbeit in der Rebschule

Martin Kunz, Geisenheim a. Rh.

Es mehren sich die Klagen der Winzer über die mangelhafte Sorteneinteilung in den neu gepflanzten Junganlagen. Da stehen plötzlich zwischen den Rieslingen Silvaner-Reben, Müller-Thurgau-Reben oder sonstige „Fremdlinge“. Die Wirtschaftlichkeit unseres einheimischen Weinbaues verlangt aber reinen Satz und deshalb müssen diese falschen Reben ausgemerzt werden. Das bedeutet für den Winzer außer der Verärgerung zunächst Mehrarbeit und obendrein mindestens ein Jahr Ernteausschlag. Die Ursachen dieser Mißstände können verschiedener Natur sein. Entweder ist der Weinberg, aus dem die verwendeten Edelreiser stammten, selbst nicht sortenrein, oder es hat bei den Veredlungs- und Einschulungsarbeiten irgendeine Verwechslung stattgefunden. Daraus ergibt sich, daß bei allen diesen Arbeiten gar nicht genug aufgepaßt werden kann. Eine weitere Möglichkeit, oben angeführter Übelstände Herr zu werden, bietet uns die Kenntlichmachung falscher Reben in der Rebschule.

Wenn Anfang September das letzte Spritzen in der Rebschule beendet ist, dann tritt für den Rebschulbesitzer bzw. -verwalter eine ruhigere Zeit ein. Bis zum Laubfall oder zum Eintritt der ersten Frühlöcher ist die beste aber auch letzte Gelegenheit, die Rebschule nach falschen Sorten durchzusuchen. Allerdings gehört dazu eine sichere Sorten-

kenntnis und vor allen Dingen ein geübter Blick, um die Sorteneigenheiten der „Fremdlinge“ sofort zwischen den verhältnismäßig dicht stehenden Reben in der Rebschule herauszufinden. Der Ungeübte geht zweckmäßigerweise zunächst ganz langsam durch die einzelnen Reihen und prüft sich die Feinheiten der einzelnen Rebsorten wie Blattform, Stielbucht, Blatteinbuchtungen, Triebspitze, Rankenform, Blattzahnung usw. ein. Dann muß jede einzelne Rebreihe systematisch durchgesehen werden. Ein kleiner Holzstab zum Bewegen oder Umliegen der einzelnen Triebe hat sich als sehr praktisch erwiesen. Hat man nun eine falsche Rebe erwischt, so wird sie am unteren Ende des Triebes mit einem Etikett versehen, auf dem die festgestellte Sorte vermerkt wird. Ist die Sorte einer solchen falschen Rebe nicht einwandfrei feststellbar, dann muß sie im Interesse der Sortenreinheit entfernt werden. Man sage ja nicht: „In meiner Rebschule stehen keine falschen Sorten!“ Die Fehlerquellen sind so mannigfaltig, daß es sich bestimmt lohnt, einmal gründlich nachzusehen. Wenn dann keine falschen Sorten gefunden werden, um so besser. Diese Arbeit im Verlaufe des Rebschuljahres bietet uns die letzte Möglichkeit, uns und die später zu beliefernden Winzer vor Reklamationen und unliebsamen Auseinandersetzungen zu bewahren.

## Düngungsversuch mit Hüttenkalk

Durch Vermittlung des landwirtschaftlichen Sachverständigen für die Hüttenkalkindustrie, Herrn Dr. Elbert, Wasserkurl, stellte das Weingut Gossi in Hattenheim in diesem Jahre eine Parzelle in der Größe von 90 Ruten zu Versuchszwecken zur Verfügung.

Hüttenkalk enthält neben gewissen, von den Pflanzen aufnehmbaren Spurenelementen vor allem Kieselsäure in löslicher Form. Durch die Veraschung der mit Hüttenkalk gedüngten Kulturpflanzen wurde festgestellt, daß der Gehalt an Kieselsäure etwa das Dreifache von dem beträgt, was ungedüngte Pflanzen enthielten. Die Kieselsäure, die sowohl in den Blättern und Stielen als auch in den Gescheinen und Trauben gleichmäßig verteilt ist, soll die Blattschubblätter wie ein Chitinpanzer gegen eindringende Sporen des Peronospora- und des Oidium-Pilzes schützen.

Der Versuch wurde in der Hattenheimer Lage „Boden“ unternommen, und zwar in einem Weinberg, in dem im vergangenen Jahre infolge starken Peronosporabefalls ein Ernteausschlag von mindestens 50% zu verzeichnen gewesen war. Gedüngt wurde mit 12 Pfund Hüttenkalk je Rute im November vergangenen Jahres. Der Kalk wurde nach der Düngung sofort untergepflügt. Ich markierte im Versuchsweinberg ein Stück, das sich in der Mitte des Weinberges befindet, die den Sommer über nicht mitgespritzt wurden. Ge-spritzt wurde sechsmal, und zwar in der Zeit vom 28. Mai bis zum 9. August; dreimal vor der Blüte und dreimal nach der Blüte. Bemerken möchte ich hierzu, daß Infektionen von Peronospora im Sommer mehr oder weniger stark überall festgestellt wurden, und nur durch dauerndes, intensives und vorbeugendes Spritzen, Blätter und Gescheine gesunderhalten werden konnten. Bis einschließlich der vierten Spritzung (10. Juli) konnten in dem nicht gespritzten Versuchsstück keinerlei Zeichen von Pilzbefall festgestellt werden, lediglich der Heuwurm hatte sich in den von Niroso verschonten Gescheinen etwas stärker bemerkbar gemacht. Bei der fünften Spritzung am 23. Juli wurde in dem Versuchsstück nach intensivem Suchen ein weißes Träubchen mit Peronosporabefall gefunden, während sonst alles gesund war.

Die letzte Spritzung brachte insofern eine Überraschung, als das Versuchsstück auch ohne Markierung an dem überaus starken Befall von Sauerwurm zu erkennen war. Fast an jeder Traube war eine große Zahl von blauen Beerchen festzustellen, an denen der Wurm sich gütlich getan hat. Oidium war überhaupt nicht vorhanden, Peronospora ganz vereinzelt an diesem oder jenem Geiztrieb, die Trauben jedoch waren sauber.

Zusammenfassend glaube ich folgendes sagen zu können: Wenn man auch auf Grund oben beschriebenen Versuchs noch keine endgültigen Schlüsse ziehen kann — denn dazu gehört mehr als nur ein Versuch in einer Lage und in einem Jahr —, so scheint mir doch der Winterschaft im Hüttenkalk ein Mittel zur Verfügung zu stehen, das in besonders gefährdeten Lagen die Befallsempfänglichkeit an Pilzkrankheiten weitgehend eindämmt. Ferner führte mir dieser Versuch sehr deutlich vor Augen, wohin wir in diesem Jahre gekommen wären, wenn wir nicht unsere allgemein bekannten Wurmbekämpfungsmittel hätten. Man ist jederzeit schnell geneigt, auf Niroso und Gesarol zu schimpfen, wenn sich trotz vorschriftsmäßiger Anwendung ein kleiner Befall von Heu- oder Sauerwurm zeigt. Ganz vernichtet werden wir diese Schädlinge nie; doch wir haben in unseren einschlägigen Mitteln die beste Gewähr, den Schaden gering zu halten.

Ich hoffe, daß meine Anregung dazu dient, die Wirksamkeit von Hüttenkalk im Weinbau weiter zu erforschen, denn m. E. könnte auf dem Gebiete der Bodenkalkung und der Beachtung der pflanzenwirksamen Spurenelemente noch viel nachgeholt werden.

Dieter Ohm

**Berichtigung.** In dem großen Überblick über die erste Versteigerungskampagne 1951 von Rheingau, Rheinhessen und Nahe in Nr. 15/16 ist bei der Einzelaufstellung für die Nahe oben links auf Seite 209 irrtümlich das Wort „Rheingau“ erschienen. Wenn auch kaum in der Fachwelt dadurch eine Irreführung entstehen konnte, soll an dieser Stelle der Richtigkeit halber darauf hingewiesen werden.

Die Redaktion

**Moskopf's Flaschenlager**

— führend auf dem Markt,  
helfen Dir, daß Dein Betrieb erstarkt.

**Peter Moskopf & Sohn KG.**  
Neuwied/Rhein · Tel. 31 12

# Die ersten Herbstversteigerungen im Rheingau

**Rüdesheim:** Gute Preise, aber zögernder Zuschlag.

**Winkel:** Trotz Geburtswehen noch befriedigender Verlauf.

Für die Vereinigten Rüdesheimer Weingutsbesitzer ist es Tradition, ihre Herbstversteigerung während der ebenso traditionellen Rüdesheimer Weinfestwoche zu veranstalten und ihr damit einen weinfachlichen Charakter zu verleihen. So war der Besuch im Felsenkeller am 6. September d. J. auch entsprechend gut: viele „Schnutetunker“, aber auch viele Fachleute. Die Stimmung hätte nicht besser sein können. Dennoch — die Versteigerung kam nicht recht vom Fleck, obwohl man das einzige Halbstück 49er, einen Berg Rottland von Phil. Bibon, an die Spitze gesetzt hatte und zu dem recht annehmbaren Preis von 1740 DM Zuschlag.

Dann kamen die 48 Nummern 1950er: drei Bischofsberg wurden bei 770, 900 und 910 DM zugeschlagen, ein Schloßberg blieb bei 810 DM liegen, ein Bischofsberg wurde bei 970 DM zugeschlagen, die beiden nächsten, ein Berg Platz und ein Bischofsberg blieben wieder auf der Strecke. Und es setzte das bekannte Tauziehen zwischen Erzeugern und Interessenten ein. Auf beiden Seiten war man sehr hartnäckig. Die Folge davon war, daß insgesamt 19 Halbstück auf der Strecke blieben. Dieser starke Ausfall hätte bei einigem guten Willen erheblich verringert werden können. Vor allem wäre es vielleicht angebracht gewesen, die Reihenfolge der Weine ihrer Qualität entsprechend günstiger zu formieren. Heinz Haselier, der selbst über die Entwicklung der Auktion nicht sehr glücklich war, betonte verschiedentlich, daß er nicht schuld sei, wenn bei den Zuschlägen soviel Zurückhaltung geübt würde; im Hintergrund hörte man dann den bekannten Ausruf: „Dann wird eben gezappt.“

Im einzelnen war der Verlauf bei der 50ern sodann: Bischofsberg 920, 970, 990, 1110, 1200 DM, Linngrube 810 DM. Flecht 900 DM. Wilgert 1130 DM, Berg Platz 1300, 1410 DM. Von den Spätlesen erzielten Backhaus 1000 DM, Berg Platz 1110 DM, Berg Rottland 1240 DM, Berg Kronest 1240, 1600 DM, Berg Roseneck 690 (für ein Viertelstück), 1400, 1420, 1600, 1950 DM, Berg Bronnen 1710, 1820 DM, Berg Hauptmann 1890 DM und ein Berg Burgweg Magdalenenweinberg der Kath. Kirchengemeinde mit 2020 DM den Höchstpreis pro 600 l Faßwein. Den Abschluß bildeten 800 Flaschen Berg Dickerstein Auslese von Robert Trapp mit 4,— DM pro Flasche.

Der Gesamtumsatz der Versteigerung betrug 39 920 DM. Der Durchschnittspreis für die 50er betrug im ganzen: 1350 DM, ohne die Spätlesen: 1020 DM. Das Ergebnis zeigt den beachtlichen Qualitäts- und damit Preisunterschied

der Spätlesen. Ein Rückblick auf die Frühjahrsversteigerung der gleichen Vereinigung mit einem 50er Durchschnitt im ganzen von 1340 DM pro Halbstück läßt das Ergebnis unter Berücksichtigung der Weinmarktlage als ausgesprochen günstig ansprechen.

Die am nächsten Tage, 7. September, von der Ortsgruppe Winkel des Rheingauer Weinbauvereins veranstaltete Versteigerung von 38 Nummern 50er und 4 Nummern 49er Faßweinen steuerte gleich zu Beginn in gefährliches Fahrwasser. Man sollte einen Knigge für Versteigerungen herausgeben, denn es zeigt sich immer dasselbe Bild: Geht die ersten Nummern zügig ab, so ist die Versteigerung gerettet, gehen sie zurück, tritt eine Stockung ein, durch die die ganze Versteigerung in Frage gestellt wird. Auf die Auktion der Ortsgruppe Winkel des Rheingauer Weinbauvereins im Gasthaus Merscheid abgewandelt, könnte man behaupten: Hätten die Winkeler bei den ersten fünf Nummern ein Auge zugezückt, wäre die Versteigerung viel zügiger verlaufen, denn es lag an sich kein Unstern über ihr. Aber die fünf ersten Nieten mußten erst überwunden werden, und das ist bei der augenblicklich herrschenden Tendenz, mit den Angeboten zu zögern, nicht ganz einfach. Trotzdem dürfen die Winkeler noch zufrieden sein mit dem Ergebnis. Von insgesamt 42 Nummern konnten 28 zugeschlagen werden, darunter eine Auslese für 1260 DM als Rekord der Preiswürdigkeit!

Im einzelnen brachten die 50er (mit einer Ausnahme alles Winkeler Gewächse): Gutenberg 700, Hellersberg 710, 780, 800, Ensing 780, Ansbach 790, Oberberg 780, Lett 350 (für ein Viertelstück), 750, Rheingarten 760, Steinacker 750, Plankener 760, Bellersweg 750, 800, Steinchen 780, Hasselberg 840, Eckeberg 950, Mittelheimer Oberberg 820 DM, die fünf Spätlesen erzielten: Eckeberg 820, 950, Hellersberg 910, 910 und Lett von Georg Allendorf mit 1400 DM den Höchstpreis. Die 50er Auslese, ein Winkeler Hellersberg von Gerh. Blümlein wurde für 1260 DM zugeschlagen. Die 49er brachten: Winkeler Bellersweg 1400, Winkeler Eckeberg Spätlese 1650, Mittelheimer Oberberg Spätlese (für zwei Viertelstück) gesamt 1680 DM pro 600 Liter.

Der Gesamtumsatz betrug 24 510 DM. Der Durchschnittspreis für die 50er war im ganzen: 840 DM, ohne Spätlesen: 770 DM pro 600 Liter. Im Frühsommer betrug der Durchschnittspreis für die 50er in Winkel noch 962 DM. Das Ergebnis mit einem Preisabsinken von 20% für die 50er im Durchschnitt dürfte angesichts der folgeschweren Hartnäckigkeit zu Beginn der Versteigerung beide Teile befriedigen und einen gewissen Hinweis für die kommenden Versteigerungen bieten.

## Die Witterung im August 1951

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

### Warm und etwas zu trocken!

Auch im letzten Sommermonat 1951 hielt die Zufuhr von Luftmassen ozeanischer Herkunft im ganzen gesehen an, so daß sich längere Trockenperioden nicht ausbilden konnten. Da aber die Störungen auf meist mehr nördlicher Bahn Mitteleuropa überquerten, war der Charakter unseres Wetters nicht immer unfreundlich. Besonders die Hundstage am Monatsanfang zeichneten sich durch hochsommerliche Temperaturen aus. Der wärmste Tag des Jahres war der 1. 8. mit 31,5°, nachdem am 31. 7. schon 31,2° gemessen worden waren. Vom 6. bis 16. schloß sich dann eine kühlere Periode mit merklich geringerem Temperaturmittel an. Ab Monatsmitte wurde es dann wieder etwas wärmer, ohne daß es zunächst zu ausgesprochen heißen Tagen kam. Nur am 30. 8. kletterte das Thermometer noch einmal über 30°, worauf es am Abend nach einem Einbruch frischer Meeresluftmassen wieder kühl und unbeständig wurde. Obwohl das Monatsmittel der Lufttemperatur mit 18,2° um 0,7° höher lag als das langjährige Augustmittel, wurde das Wetter als zu kühl und

unfreundlich empfunden. (Ausnahme: Monatsanfang und -ende). Das mag in der Hauptsache an den vielen Regentagen gelegen haben. Die Ergiebigkeit dieser Regenfälle war aber gering, so daß der August wie der Juli zu trocken ausfiel.

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| Temperaturmittel                          | 18,2° |
| Abweichung von der Norm                   | + 0,7 |
| (Zeitraum 1881—1940)                      | 31,5  |
| Höchste Temperatur des Monats am 1. 8.    | 8,3   |
| Tiefste Temperatur des Monats am 15. 8.   | 10    |
| Zahl der Sommertage (Höchstwert über 25°) | 2     |
| Zahl der Tropentage (Höchstwert über 30°) | 38,7  |
| Niederschlagshöhe in mm                   | 75    |
| Niederschlagshöhe in % der Norm           | 7,4   |
| (Zeitraum 1891—1930)                      |       |
| Mittlere tägliche Sonnenscheindauer       |       |
| in Stunden                                |       |



## Der Boden kühlte sich ab . . . .

Die Erdbodentemperaturen der obersten Schichten zeigten deutlich, daß die Zeit der größten Sonnenwärme vorbei ist. Entsprechend der Jahreszeit wurde der Boden infolge der längeren Nächte und der dadurch länger wirksamen Ausstrahlung bis 20 cm Tiefe wieder kühler, war aber gegenüber dem langjährigen Mittel noch um 0,3° zu warm. Die Mitteltemperatur in 50 cm Tiefe glich der des Julis, lag aber um 0,9° über dem langjährigen Durchschnittswert. Nur in 1 m Tiefe wurde der Boden um 1,0° wärmer. Auch in dieser Tiefe bestand ein Wärmeüberschuß von 0,3° gegenüber dem vieljährigen Mittel. Die Maxima lagen in allen Tiefen während der Hundstage am Monatsanfang, die Minima durchweg am 15. außer in 1 m Tiefe, wo es an mehreren Tagen nach dem 15. eintrat. Auch in der 2. Monatshälfte stiegen die Temperaturen noch einmal an, ohne aber die Höchstwerte vom Monatsanfang zu erreichen.

| Erdbodentemperatur (Löß) in |                     | 5        | 10   | 20   | 50   | 100  |
|-----------------------------|---------------------|----------|------|------|------|------|
|                             |                     | cm Tiefe |      |      |      |      |
| Monatsanfang                | (Mittel 1.—10. 8.)  | 22,6     | 22,4 | 22,4 | 21,7 | 18,8 |
| Monatsmitte                 | (Mittel 11.—20. 8.) | 19,6     | 20,5 | 19,2 | 19,0 | 17,8 |
| Monatsende                  | (Mittel 21.—31. 8.) | 22,0     | 21,8 | 21,6 | 21,1 | 19,5 |
| Monatsmittel                |                     | 20,7     | 20,5 | 20,4 | 19,9 | 18,1 |

## . . . . und trocknete weiter aus.

Wieder schloß der Monat mit einem Niederschlagsdefizit ab. Demzufolge trockneten unsere Böden weiter aus. Am Ende des vorigen Monats enthielt der in Untersuchung stehende Lößboden in der Schicht 0—50 cm Tiefe 20 mm für die Pflanzen aufnehmbares Wasser. Am Ende diesen Monats waren es nur noch 13 mm. An Niederschlag waren etwa 38 mm dazugekommen, so daß der Verbrauch der Pflanzen und die Verluste durch Verdunstung und Versickerung (wenn bei so geringer Feuchtigkeit überhaupt etwas versickert) 45 mm betrug. Beim Schotterboden betrugen die Verluste (Verbrauch + Verdunstung + Versickerung) 53 mm. Dieser Boden enthielt aber mehr Wasser (am 31. 7. 48 mm). Er ist mit 33 mm bis 50 cm Tiefe auch noch feuchter als der Lößboden. (S. unseren vorigen Bericht).

|                                                       |      |       |       |       |                                 |
|-------------------------------------------------------|------|-------|-------|-------|---------------------------------|
| Datum:                                                | 3.8. | 10.8. | 17.8. | 24.8. | 31.8.                           |
| Lößboden:                                             | 12,2 | 29,7  | 18,6  | 17,6  | 13,5 mm                         |
| Schotterboden:                                        | 40,4 | 65,8  | 39,6  | 45,8  | 33,4 in der Schicht von 0—50 cm |
| Tiefe des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens. |      |       |       |       |                                 |

## Der Wein braucht noch viel Sonne!

Bei der Weinrebe ist der Schaden durch das Durchrieseln während der Blüte ziemlich ausgeglichen, so daß der Ertrag wenig hinter dem vorjährigen guten Herbst zurückbleiben dürfte. Die Reife dagegen verspätet sich: nach den laufenden Untersuchungen des Instituts für Weinbau und Kellerwirtschaft wurden beim Sylvaner am 25. 8.

25° Oechsle überschritten und am 30. 8. 30° erreicht; der Riesling hatte nur etwa 19° Oechsle. Vielfach zeigten infolge zu frühen Gipfels Jungfelder starke Geiztriebe, die von der Peronospora befallen wurden. Äpfel und Birnen versprechen nur einen mittleren Ertrag, während das Steinobst, besonders Pflaumen und Zwetschen, einen sehr guten Behang aufweisen. Auch die Nüsse werden eine voll Ernte abwerfen.

## Die Häufigkeit von Hagelfällen

Die gewitterreichen Jahre 1950 und 1951 mit ihren verhältnismäßig oft auftretenden Hagelschäden ließen im verstärkten Maße die Frage aufkommen, ob eine Gemeinde im Rheingau oder innerhalb der Gemeinden einzelne Gemarkungen besonders häufig durch Hagel geschädigt wurden und umgekehrt, ob es Gemeinden gibt, die im langen Durchschnitt der Jahre selten oder gar nicht durch Hagel geschädigt wurden. Die Aufzeichnungen der wenigen amtlichen Stationen sind für diesen Zweck nicht ausreichend, da Hagel infolge seiner Entstehungsgeschichte (s. Bericht vom Juli 1950) auf eng begrenzten Bahnen zieht. Würden nur sie ausgewertet werden, so ergäbe sich leicht ein lückenhaftes, wenn nicht gar falsches Bild. Zur Zeit wird von uns versucht, aus den Akten der einzelnen Gemeinden über das Ausmaß der Hagelschäden in ihren Gemarkungen in früheren Jahren (je weiter zurück, umso besser!) Angaben zu erhalten. Vierlerorts wurden die Schäden durch Feldbegehungen festgestellt, um eventuell Ersatzansprüche anmelden zu können. In den meisten der bisher besuchten Gemeinden waren solche Aufzeichnungen nur sehr spärlich oder überhaupt nicht zu erhalten. Vielleicht wird auch das etwas mühselige Heraussuchen der Akten gescheut, obwohl wir bemüht sind ein Minimum an Arbeit zu verursachen. (Die Abschreibearbeiten werden von uns an Ort und Stelle durchgeführt.) Sollten sich genügend Unterlagen über Hagelschäden oder -fälle in den vergangenen Jahren zusammentragen lassen, (vielleicht besitzt der eine oder andere unserer Leser solche Aufzeichnungen; wir wären für deren kursorstige, leihweise Ueberlassung sehr dankbar) so ist geplant, die Häufigkeit des Hagelfalles im Rheingau in einer Karte niederzulegen, die dann der daran Interessierte jederzeit einsehen kann. Der Zweck und der Nutzen einer solchen Karte liegt darin, zu zeigen, welche Gemarkungen besonders gefährdet sind und in welchen selten oder gar kein Hagel auftritt. Besitzer oder Pächter besonders gefährdeter Gemarkungen sollten dann für einen guten Versicherungsschutz Sorge tragen, denn nur dieser schützt vor materiellen Verlusten. Technische Möglichkeiten den Hagelschaden zu vermeiden, wie z. B. das „Hagelschießen“, verlaufen immer negativ und bedeuten nutzlose Geldausgaben. Andererseits gibt eine solche amtliche Karte eine gute Unterlage für eine gerechte Prämienfestsetzung durch die Hagelversicherung.

## September-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Die Lage auf dem Obstmarkt hat sich gebessert, denn die Großhandelspreise liegen bei den meisten Obstsorten um 33 1/3 bis 50% höher als im Vorjahr. Besonders gefragt waren in den letzten Wochen: Aprikosen, Pfirsiche, großfrüchtige Tafelbirnen wie z. B. Frühe aus Trevoux, Klapps Liebling, Jules Guyot und Williams Christbirne; von Äpfeln: Weißer Klarapfel und James Grieve, ferner Schattenmorellen, Mirabellen, Frühzwetschen und großfrüchtige Pflaumen. Gut sortiertes, fehlerfreies Qualitätsobst ist immer gesucht und wird gut bezahlt. Zu den Hauptabnehmern zählen wieder die Konservenfabriken, und auch in den Haushaltungen wird wieder mehr Obst eingekocht, weil der Zucker nicht mehr so knapp ist. Als Folge der hohen Lebensmittelpreise ist auch der Frischobstverbrauch beachtlich gestiegen. Die Frühobsternte ist im Rheingau befriedigend ausgefallen.

Im September wird das späte Sommer- und Herbstobst geerntet. Nach der Geisenheimer Pflücktafel müssen folgende Apfel- und Birnensorten geerntet werden: bis Mitte des Monats: Päsgoods Gold Renette und Cellini, Cox Orangen Renette, Goldrenette Frhr. v. Berlepsch, Gravensteiner, Jakob Label, Ribstons Pepping und Berner Rosen-

apfel; Mitte bis Ende September: Goldparmäne und Danziger Kantapfel; Ende September: Landsberger Renette, Ananas-Renette, Harberts Renette, Gelber Edelapfel, Graue Herbstrenette, Laxtons Superb, Goldrenette v. Blenheim, Renette v. Zuccalmaglic, Minister v. Hammerstein und Kaiser Wilhelm. Von Birnen: ab Mitte September: Gellerts Butterbirne, Gute Luise v. Avranches, Clairgnau, Köstliche aus Charnen, Bosks Flaschenbirne, Vereins Dechantsbirne, Blumenbachs Butterbirne, Alexander Lukas, Tongern, Neue Poiteau, Diels Butterbirne, Le Lectier und Napoleons Butterbirne.

Die Pflücktafel gibt Anhaltspunkte über die ungefähre Pflückzeit der wichtigsten Sorten. Die Ernte muß erfolgen, wenn das Obst zu fallen beginnt und sich der Fruchtstiel leicht vom Fruchtholz löst. Außer Äpfeln und Birnen gibt es in diesem Monat zu ernten: Spät-Pfirsiche und -Pflaumen, Hauszwetschen, Brombeeren, Tafeltrauben, Wal- u. Haselnüsse.

Außer den Erntearbeiten können im September folgende Arbeiten ausgeführt werden: 1. Das Pflanzen von Erdbeeren. Angaben hierüber sind in den beiden letzten Nr. der Rhg. Weinztg. nachzulesen.

2. Bei den im Juli und August okultierten Bäumen ist der Bast zu lösen und wieder locker umzulegen, damit er nicht einschneidet. 3. Im Sept. können die abgeernteten Bäume von Sauerkirschen und Pfirsichen ausgelichtet und verjüngt werden. Das Letztere ist eine sehr lohnende Maßnahme für Bäume mit Alterserscheinungen; solche sind: Nachlassen der Triebkraft und Kahlwerden der unteren Astpartien. Alle größeren Wunden sind glatt zu schneiden und mit Baumwachs zu verstreichen. 4. Rebspaliere sind nochmals zu entgeizen, nachzubinden und die reifen Trauben zum Schutze gegen Wespen und Vogelfraß in Säckchen aus geölter Drahtgaze zu hängen. An jungen Pfropfreben sind die Edelreiswurzeln mit scharfer Schere oder Messer abzuschneiden. 5. Bei den Himbeeren sind die abgetragenen sowie die neuen kleinen Ruten dicht am Boden zu entfernen und nur die stärksten und längsten als Tragruten für das nächste Jahr zu belassen. 6. Das Pflanzmaterial für die Herbst- und Frühjahrspflanzungen ist rechtzeitig zu bestellen. 7. Für das Sprengen der Baumgruben, welches sehr empfohlen werden kann, ist der September der geeignetste Monat. 8. Die Räume und Lager für die Aufnahme des Winterobstes sind gründlich zu reinigen und zu lüften. 9. Dürre und gebrochene Äste, Wurzel-ausschläge und dicke Stammtriebe können entfernt werden. Kleine Stammtriebe, auch Verstärkungstribe genannt, sind zu belassen, weil sie zur Verdickung des Stammes beitragen. 10. Das Fallobst ist regelmäßig aufzulesen, faules zu vergraben. 11. Die Fässer für die Aufnahme des Apfelweins sind vorzubereiten.

**Gemüsebau.** Das Gemüse steht überall gut, wo es den Kulturen nicht an der nötigen Pflege gefehlt hat. Das frühzeitige Absterben der Busch- und Stangenbohnen in manchen Gärten ist auf Trockenheit und Blattlausbefall zurückzuführen. Im September muß vor allen der Herbstkohl geerntet werden, sollen die Köpfe nicht platzen, sowie die Zwiebeln. Man wähle für die Ernte trockenes Wetter. Die Zwiebeln müssen abgestorben sein. Bei sonnigem Wetter lasse man sie einige Tage auf den Beeten liegen. bei ungünstiger Witterung breite man sie auf einem luftigen Speicher aus. Gesät werden können im September: Spinat für den Frühjahrsbedarf in 20 bis 25 cm Reihenbreite. Gepflanzt können werden: Mangold oder Römischkohl 40 x 40 oder 40 x 30 cm, Frühlingszwiebeln (Augustsaat) 20 x 10 cm. Durch Teilung des Wurzelballens Rhabarber 100 x 100 cm und Schnittlauch 30 x 30 cm. Abgeerntete Beete sollten möglichst sofort gedüngt und tief umgegraben werden. Empfehlenswert als Dünger ist Thomasmehl und Patentkali, 5-6 kg je ar (100 qm). Der im August gesäte Spinat und Feldsalat ist rechtzeitig zu jäten. Bei Auftreten von Kohlräupen ist, sofern man sie nicht abliest, mit Gesarolstaub zustäuben, welcher vollkommene geruch- und geschmacklos ist. Endivien sind nach Bedarf bei trockenem Wetter zu binden, falls sie weiter als 40 x 25 cm gepflanzt sind. Das Bleichen kann auch durch Bedecken mit Stroh o. dgl. erfolgen. Lauch ist zur Erzielung eines schönen weißen Schaftes anzuhäufeln.

Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim

## Arbeitstagung für Lehrlinge in Weinbau und Landwirtschaft

Am 28. August fand in Eltville das 3. Lehrlingstreffen d. J. statt. Nach der Eröffnung durch Dr. Mierswa, der unter den anwesenden Gästen insbesondere den Kreisjugendpfleger Meckel, Rüdesheim, begrüßen konnte, sprach Landw.-Assessor Müller, Landwirtschaftskammer Frankfurt a. M., über „Die Sozialversicherungen in der Landwirtschaft“. Der Redner wies zunächst darauf hin, daß bei den Lehrlingsprüfungen im allgemeinen bei dem Fach „Berufsständisches Wissen“ nur geringe Leistungen gezeigt würden. Es sei jedoch dringend notwendig, daß diese Lücke ausgefüllt würde. Nach einem kurzen geschichtlichen Überblick gab der Referent eine ausgezeichnete Darstellung der Kranken-, Unfall-, Invaliden- und Arbeitslosenversicherung, die die fast vollzählig erschienenen Lehrlinge zum Schluß auszugsweise schwarz auf weiß nach Hause trugen.

Als zweiter Redner sprach Verwalter Sack, Geisenheim, über „Rebschädlingsebekämpfung 1951“.

Ausgehend von dem Grundsatz „Vorbeugen ist besser als Heilen!“ betonte Verwalter Sack besonders die Bedeutung des Rebschutzdienstes, die Wichtigkeit der Beobachtungen der Rebschutzwarte in den Weinbauorten über Witterungsverhältnisse, erste Anzeichen von Krankheiten, erstes Auftreten von Schädlingen, Mottenflugkontrolle u. a. m., die rechtzeitig dem Weinbauamt Eltville gemeldet werden müssen. Diese Beobachtungen müßten durch eigene Feststellungen ergänzt werden, um z. B. für besonders anfällige Lagen den bekanntgegebenen Spritz- bzw. Stäubetermin um die entsprechende Zeit in der betreffenden Lage vorverlegen zu können und damit einen vollen Erfolg zu erzielen. Ein besonderes Kapitel widmete der Redner dem in diesem Jahre in starkem Maße erfolgten Einsatz neuzeitlicher fahrbarer Spritzgeräte, die vielfach auch in Gemeinschaftsarbeit eingesetzt wurden. Die Geräte haben wesentlich zur Beschleunigung und Verbilligung der Arbeit beigetragen und damit das so wichtige Einhalten der Spritztermine vielfach erst ermöglicht, zumal die meisten Winzer in diesem Jahre 6mal spritzen mußten, um Herr zu werden über die gefährliche Peronospora.

Der Einsatz dieser neuzeitlichen Geräte sei bei entsprechender Zeilenbreite in umgelegten Gemarkungen, wenn oben und unten etwa 3 m Platz zum Wenden sei, eine wahre Freude. In nicht umgelegten Gemarkungen könne sich der Winzer bei langen Zeilen und nicht zu brei-

ten Grundstücken dadurch helfen, daß er einige Stöcke beseitige. Der Ertragsausfall hierdurch stehe in keinem Verhältnis zum Ersparnis an Zeit und Arbeitslöhnen.

Bei Neuanlagen sei zu überlegen, ob man nicht längere Zeilen quer zum Hang anlegen solle, ein Gedanke, der zunächst genau so angefeindet würde wie seinerzeit die Idee, den Karst im Weinberg durch den Pflug zu ersetzen.

Bei der Besprechung der in diesem Jahre angewandten Spritzmittel machte Verwalter Sack auch auf die Gefahren aufmerksam, die durch neuzeitliche Unkrautbekämpfung mit Hormonmitteln auf Äckern und Wiesen für angrenzende Rebanlagen entstehen können.

Dr. Mierswa zeigte den Teilnehmern die durch absichtliche Behandlung von Amerikaner- und Rieslingstöcken mit solchen 2,4 D-Mitteln entstehenden Schädigungsgängen in den Versuchsanlagen der Weinbauschule. Bei dem Gang durch Feld und Weinberg zeigte Domänenpächter Fischer, Steinheimerhof, eine praktische Reuterschlepper und einen handlichen Reuterwagen, aus Stahlrohren gebaut, der es ermöglicht, den ganzen mit Rauhfutter beladenen Reuter vom Felde weg verlustlos zum Hof zu fahren, wo ein Höhenförderer das Futter an Ort und Stelle transportiert. Großes Interesse fand vor allem auch der Mähdrescher, der als erster im Rheingau in diesem Jahre mit gutem Erfolg eingesetzt werden konnte.

In der Lage Vitusberg zeigte dann Amtmann Männle von der Gräfl. Eltz'schen Gutsverwaltung in Eltville den Lehrlingen den Erfolg der von ihnen selbst beim Lehrlingstreffen Ende Februar geschnittenen hagelgeschädigten Reben. Es wurden hier keine Bogreben, sondern einige wenige Strecker auf der alten Bogrebe angeschnitten, um das Saftleitungssystem wieder in Ordnung zu bringen. Außerdem wurde dem Weinberg eine gute Stallmistgabe verabreicht, um dem „Kranken Kind“ wie Amtmann Männle treffend ausdrückte, wieder auf die Beine zu helfen. Während nach dem Hagelschaden 1950 beim üblichen Schnitt auf Bogrebe und Zapfen nur knapp 3 Halbstück auf 3 vha und dazu noch von geringer Qualität geerntet wurden, ist in diesem Jahre ein befriedigender Behang mit vollen, gepackten Trauben festzustellen.

Pünktlich 6 Uhr wurde die Tagung abgeschlossen. Hierbei sprach der Vertreter der Landwirtschaftskammer für seine Anerkennung aus und betonte, daß bei der Weinbauschule Eltville die Lehrlinge immer am zahlreichsten und pünktlichsten erschienen.

Dr. Mierswa



## Kommt eine Weininflation?

Fachkreise zerbrechen sich den Kopf über die Stockung im Weinverkauf. Ist der Weinmarkt gesättigt, fehlt das Geld, oder was ist schuld?

Ein untrügliches, klares Bild gab uns das Barometer der Weinversteigerungen: kleine Weine, wenig gefragt, gingen zurück. Um Qualitätsweine rissen sich die Interessenten, ebenso um Auslesen, bis zu einem gewissen Grad. Für Spitzengewächse erster Ordnung fehlte die frühere Kundschaft, oder das Geld. Wenn wir uns diese Tatsachen klar vor Augen halten, müssen wir zu dem Schluß kommen, daß nur Qualitätsweine sich in der Zukunft durchsetzen werden. Nach meiner Ansicht ist der Weinmarkt vorläufig gesättigt. Was soll es nun geben, wenn die Umlegungsgebiete mit ihrer 3—4fach größeren Menge auf den Markt drücken? Die Staatsdomäne stößt rechtzeitig ihre kleinen Lagen ab, aber diese Weine kommen doch wieder zum Angebot. Es hat keinen Wert, den Kopf in den Sand zu stecken, Hohanlagen und Weinäcker anzulegen, wenn kein Absatz für diese Produkte zu erwarten ist, was sich bei der Staatsdomäne ja ohne Zweifel zeigte. Was bringt uns Winzern der Pfimlinplan, den keiner genau kennt? Ich auch nicht! Was geschieht mit unserem Wein, wenn die europäischen Grenzen und Zölle fallen? Eine Sintflut von Wein bedroht uns! Vor „tausend Jahren“ war der Winzer- und Bauernstand ja auch tief abgerutscht, dann kam einer, entschuldete Winzer, Weingüter, Bauern, schaffte Patentwäde und Absatzmöglichkeiten für den Wein. Viele erinnern sich noch dieser Zeiten, viele auch nicht. „Vaters Weintag“ war ja auch ein Versuch, den Weinverbrauch zu

heben, aber ich habe das Gefühl, daß es noch nichts Rechtes war. Gibt es keine durchgreifendere Idee, etwa die Industrie für den Wein in ihrem eigenen Interesse zu interessieren? Bei besonderen Anlässen, z. B. 25—50-Jahrfeiern, am 1. Mai, zu Weihnachten, bei Ehrungen von Jubilaren, ließe sich mit einigen Flaschen Wein eine Freude bereiten. Die aufgewandten Beträge könnten in irgendeiner Form bei der Steuer berücksichtigt werden und uns würde geholfen. Oder ein anderer Weg: der Staat, die Länder, Kreise und Gemeinden geben am Verfassungstage jedem Beamten, Angestellten (die Arbeiter nicht vergessen) 1—2 Flaschen Wein, so wie wir in der kaiserlichen Zeit an Sedan in der Schule eine Bretzel erhielten. Auch für die Grenzschutz-Soldaten sollte man in der Verpflegung Wein vorsehen, ähnlich wie in Frankreich. Coca Cola erhöht ja nicht die Stimmung! Weiter muß die Sektsteuer unbedingt fallen, denn indirekt leiden wir Winzer schwer unter diesem den Weinabsatz bremsenden staatlichen Hemmschuh, den ich nur als unzweckmäßig bezeichnen kann. Wir müßten offen über unsere Lage reden. Die Steuern und Abgaben, die uns gestundet wurden, sind wir nicht in der Lage zu bezahlen; die Nachzahlungen von 48—49 dem Vater Staat zu entrichten ist eine Unmöglichkeit, weil unsere Hände leer sind und weil wir doch auch leben wollen. Zieht nun Vater Staat weiterhin bedauernd die Schultern hoch oder läßt er den Winzerstand weiterhin verkommen? In welche Bahnen lenkt er den Winzerstand dann? Zwingt er uns die schwarze Fahne wieder in die Hand?

Heinrich Kaiser, Winzer

## Lehrfahrt der Ortslandwirte des Rheingaukreises

Die diesjährige Lehrfahrt der Ortslandwirte führte zunächst nach Bad Kreuznach, wo das Institut für landwirtschaftliche Arbeitswissenschaft und Landtechnik (Max-Planck-Institut) mit dem praktischen Betrieb in Bad Kreuznach besichtigt wurde. Besonderes Interesse fanden dort zweckmäßige landwirtschaftliche Maschinen und Geräte.

Die Rückfahrt ging durch das landschaftlich besonders reizvolle Gebiet des oberen Nahetales nach dem Staatsweingut Niederhausen. Hier führte Direktor Gödecke die Fahrtteilnehmer durch die mustergültigen Rebanlagen der Domäne. Besonderes Interesse fanden die einjährigen Pflanzreben, die zum Teil aus der Kiste, aus der Rebschule und als Kartonagereben im Vorjahre gepflanzt wurden. Am besten standen hier die Pflanzreben aus der Rebschule. Zu bemerken wäre noch, daß bei der Anlage der Parzelle mit Pflanzreben aus der Kiste 80 dz Humintorf/vha vor dem Pflanzen untergebracht wurde, was sich auf die Bewurzelung und Entwicklung recht gut ausgewirkt hat. Anlagen mit Topfpflanzreben und Kartonagen lehnte Direktor Gödecke aus betriebswirtschaftlichen Gründen, wegen der um die Pflanzzeit vorhandenen Arbeitsspitzen, ab. Auf Humuswirtschaft wird in diesem Betrieb der größte Wert gelegt, da die Böden zum Teil recht steinig sind. Es handelt sich um kaum verwitterbare Eruptivgesteine. Soweit kein Stallmist beschafft werden kann, wird Kompost aus Trester, Humintorf und Flußschlamm aus der Nahe zubereitet und angewandt. Die 70 vha großen Rebanlagen sind überwiegend mit Riesling bepflanzt. Bei der Aussprache über die Unterlagenfrage erwähnte Direktor Gödecke, daß die Unterlage 26 G nach dortigen Erfahrungen für trockene Lagen nicht gut geeignet ist, was sich im Wachstumsrückgang in der Lage Kupfergrube deutlich zeigte. Gut bewährt haben sich 5 BB und 143 A. Auch Unterlage 3309, die sich im Rheingau selbst auf sauren Schieferböden bewährt hat und unter anderen in Aßmannshausen als Unterlage für Spätburgunder dient, wird zur Veredlung wieder mehr herangezogen.

Als bester Klon in der Domäne hat sich der Trautwein-Klon 378 erwiesen. Allgemein wurde der Trautwein-Klon 356 auf 5 BB veredelt und als der beste und ertragsreichste für den Naheweinbau bezeichnet.

Die Schädlingsbekämpfung wird durch eine Spritzbrühleitung mit Zapfstellen wesentlich erleichtert.

Die auf den steilen Hängen gewachsenen Weine überraschten die Fahrtteilnehmer bei der lehrreichen Weinprobe. Hierbei gab Dir. Gödecke ein Bild von der Entwicklung der Domäne, die im Jahre 1902 gegründet wurde. Das wesentlich ältere, im Jahre 1866 entstandene Staatsweingut in Eltville diente als Vorbild für die neuen Staatsbetriebe, wie es auch auf die Domäne in Trier und Marienthal beispielhaft in der Weinerzeugung und in der Kellereiwirtschaft gewirkt hat. Unter den Pionieren, die im Staatsweingut Niederhausen gearbeitet haben, wurden unter anderen auch die allen Rheingauern wohlbekannten Direktoren Dr. Decker, Jost und Hartradt genannt. Domänenrat Labonte machte in seiner Ansprache besonders darauf aufmerksam, daß der Nahewein, der in seinem Charakter zwischen Mosel und Rhein stehe, d. h. die Lieblichkeit und den Duft der Mosel mit der Art des Rheinweines verbinde, durch die hervorragenden Erzeugnisse der Domäne Niederhausen überhaupt erst bekannt wurde. Die Versteigerungsergebnisse sind auch hier ein Beweis für die Qualität dieser Weine, wurde doch das Halbstück 1950er im Durchschnitt mit 1 870,— DM versteigert. Domänenrat Labonte sprach Dir. Gödecke im Namen aller Teilnehmer den herzlichsten Dank für die vorzügliche und lehrreiche Probe aus, die mit einer 47er Trockenbeerenauslese Niederhäuser Hermannsberg ihren Höhepunkt und Abschluß fand und gedachte auch der Arbeiter und des Personals in Weinberg und Keller, die an der Erzeugung und dem Ausbau dieser köstlichen Weine wesentlichen Anteil haben.

Dr. Mierswa

## Wie lagert man Flaschenweine?

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

K. NIGGE, Kaiserslautern. (Verlangen Sie Prospekt)

## Moselwinzer besuchten den Rheingau

Am 6. September 1951 besuchten Winzer und Winzerinnen aus Longuich, Kirsch, Riöl und Fastrau unter Führung von Weinbautechniker Engel von der Landesweinbaulehranstalt Trier das Weinbaugebiet des Rheingaus.

Der erste Besichtigungsort war Lorch am Rhein. Dr. Peter Neher, Administrator Schmitt (Weingut Graf Kanitz) und Mitarbeiter der Winzergenossenschaft zeigten den Gästen von der Mosel zuerst die Rebenveredlungsstation der Pfropfbengengossenschaft auf der Toteninsel; anschließend wurde das stark verseuchte Gemarkungsgebiet von Lorch aufgesucht. Die Moselwinzer, denen Reblausverseuchungen in einem solchen Ausmaß nicht bekannt waren, konnten sehr viel aus den Gesprächen mit den führenden Fachleuten des Lorcher Aufbaugebietes lernen. Die Rebschule von Lorch, die größte des Rheingaus, faßt eine halbe Million Pfropfreben. Wie Dr. Neher ausführte, kann eine Umstellung auf Pfropfreben nur im Rahmen einer Genossenschaft gelöst werden, in der aber alle Winzer vertreten sind.

Ebenfalls war auffallend, daß die Weinberge mit der Umstellung auf Pfropfreben sofort auch soweit wie irgend möglich zusammengelegt werden, um den Arbeitsaufwand in den Weinbergen zu senken.

Als Abschluß der Besichtigung schloß sich eine Weinkostprobe von der Winzergenossenschaft Lorch und dem Weingut Graf Kanitz an, die Herr Schmitt den Gästen erläuterte. Herr Schmitt betonte vor allem, daß nur durch einen späten Zeitpunkt der Lese die Qualität unsrer Weine gehoben werden kann. Dies mußten sich die Moselwinzer sehr zu Herzen nehmen.

In Geisenheim wurde das Institut für Kellerwirtschaft der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim besichtigt. Kellermeister Siebert konnte in Vertretung von Herrn

Weinbauoberlehrer Troost den Gästen einen vorbildlich geleiteten Kellereibetrieb zeigen, wie man ihn selten zu sehen bekommt. Besonderes Interesse zeigten die Teilnehmer für die Schaufässer, die die Aufgabe haben, den Studierenden alle Vorgänge im Faß, bei der Gärung, Schönungen usw. sichtbar zu machen. Eine Kollektion von sehr ansprechenden Gewächsen der Anstalt beschloß die Besichtigung.

Die Weiterfahrt ging zum Schloß Johannisberg, dem größten gemischten Betrieb des Rheingaus. Weinbauinspektor Neuser gab einen Ueberblick über den Betrieb selbst und die Umstellung auf Pfropfreben. Nach der Führung durch die Stallungen, das Kelterhaus und sonstigen Räume ging es in den Keller, der die Winzer und Winzerinnen durch seine Größe besonders beeindruckte. Neben den Holzgebinden sahen die Teilnehmer auch die neuen Tanks, die ja in allen fortschrittlichen Kellereien zu finden sind. Herr Neuser betonte, daß durch die Tankgärung der Charakter des Schloß Johannisberger nicht beeinflusst werde.

Den Abschluß der Besichtigung bildete eine kleine Weinprobe von älteren Jahrgängen des Schloßgutes.

Den Abschluß der Lehrfahrt bildete der Besuch der Firma Asbach Uralt und der Rüdesheimer Weinfestwoche. In später Stunde nahmen die Moselwinzer Abschied vom Rhein.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß die Studienfahrt den Teilnehmern und Teilnehmerinnen eine Fülle von Erlebnissen und Erkenntnissen in fachlicher Hinsicht gab. Darüberhinaus gab sie den Winzern die Möglichkeit, die landschaftlichen Schönheiten dieses Weinbaugebietes kennenzulernen und die Gastfreundlichkeit ihrer führenden Personen, für die sie auch an dieser Stelle nochmals von ganzem Herzen Dank sagen.

B. E.

## Reintönige Weine

Rechtzeitige Betrachtungen zur Maische- und Mostbehandlung.

Von Rolf Jacobs, Weinbautechniker

Wir können zwar noch keine gültige Vorhersage für den „Diesjährigen“ geben, sollten uns aber dennoch bereits auf den kommenden Herbst einstellen und uns Gedanken machen, wie Maische bzw. Most zu behandeln sind. So verschieden auch jeder Jahrgang sein mag, so gibt es doch eine Reihe von Gesichtspunkten, die in jedem Jahr ihre Gültigkeit haben.

Die Maßnahmen zur Instandsetzung von Lesebütchen, Legel, Bütten, Mühlen, Keltern und Kellergeräten können nicht frühzeitig genug erfolgen. Ihr Zustand vermag Maische und Most stark in seiner Qualität zu beeinflussen.

Für die Behandlung von Maische und Most ist der Zustand des Traubengutes entscheidend, weshalb wir uns mit zunehmender Reife desselben öfters von seinem Gesundheitszustand überzeugen müssen.

Der sich an die Lese anschließende Arbeitsgang ist das Maischen. Wir kennen verschiedene Methoden des Maischens, die je nach Art des Betriebes angewendet werden.

Da sind zunächst die Kegel- und Zylinderwalzen und die in den letzten Jahren stark aufgenommenen Entrappmaschinen. Für alle Maschinen gilt, daß sie lediglich die Beeren anquetschen und nicht die Traubenstiele und Kerne zerquetschen, da dadurch unliebsame Mengen an Gerbstoff in unseren Most und Wein gelangen. Bei den Entrappmaschinen ist es wichtig, darauf zu achten, daß diese so konstruiert sind, daß die Beeren zuerst von den Rappen gelöst und dann gequetscht werden. Im umgekehrten Falle wäre das Abdrücken der Rappen erforderlich und uns eher eine weitere Arbeit aufgebürdet, als eine Erleichterung geschaffen. Für die übrigen Mühlen, sofern diese aus Eisen sind, gilt wie überall in der Kellerwirtschaft, daß sie mit geschmackfreiem Lack sorgfältig gestrichen sind, damit durch die Säuren des Mostes kein Eisen gelöst wird. In Verbindung mit den Gerbstoffen führt

dies später zu unliebsamen Trübungen im Wein. Zum Entrappen noch soviel: Grundsätzlich sollte jede Rotweinausbeute der Maische entrappt werden, da beim Vergären durch die Entwicklung des Alkohols die Gerbstoffe aus den Stielen gelöst werden und somit erst recht den Rotwein herb machen. Auch beim Weißwein geht man immer mehr zum Entrappen über, da es sich auf Grund langjähriger Versuche erwiesen hat, daß auch die Weißweine bedeutend reintoniger werden.

Von schädlichem Einfluß können ferner sein: 1. Der Sauerstoff der Luft bei längerem Stehenlassen der Maische. Wird das Mahlen der Trauben dazu noch im freien Feld vorgenommen und ist ein Umladen in Ladefässer erforderlich, so wird das Gärgut bei diesem Vorgang zu stark mit Luft angereichert und bildet dadurch einen günstigen Nährboden für die Entwicklung der Essigbakterien und Schimmelpilze. Daneben ist die Temperatur von großer Bedeutung, gerade in den wärmeren Jahrgängen.

2. Die Metalle: Es ist bekannt, daß die Säuren des Lesegutes verschiedene Metalle (mit Ausnahme des V2A-Stahles) angreifen. Ist der Prozentsatz an gelöstem Eisen besonders hoch, so müssen wir es später im Wein durch die Blauschönung entfernen.

Diesen schädigenden Einflüssen können wir mit Hilfe der Maischeschwefelung entgegenwirken. Obwohl diese heute in der modernen Kellerwirtschaft nicht mehr wegzudenken ist, wird sie gerade in den kleinwinzerlichen Betrieben oft nicht angewendet. Die warmen Jahre 1947 und 1949 haben vielfach ein zu frühzeitiges Angären der Maische sowohl im Weinberg als auch im Kelterhaus mit sich gebracht. Das ergab u. a. Schwinden von Bukettstücken, Zunahme von schädlichen Organismen sowie Bildung stichtiger Säuren. Da mit Hilfe des Schwefels mildernd in diese Geschehnisse eingegriffen werden kann, sollte man es auch



in normalen Jahrgängen anwenden. Die Maischeschwefelung ist gerade dann erforderlich, wenn das Keltern nicht mehr am selben Tage erfolgen kann. Ebenso ist die Mostschwefelung angebracht, wenn entschleimt wird oder wenn der gekelterte Most aus krankem Lesegut stammt. Da zu Anfang der Gärung ja der weitaus größte Teil des Schwefels gebunden wird, besteht keinerlei Befürchtung einer Gärhemmung. Im allgemeinen gibt man auf 100 Liter Maische eine Tablette Kaliumpyrosulfit. Das entspricht 50 mg/l. Das Kaliumpyrosulfit wird fein zerrieben, über die Maische gestreut, die leicht unterzustoßen ist.

Doch wenn irgendmöglich, soll die Kelterung des Traubengutes noch am gleichen Tage erfolgen. Auch die Reinlichkeit im Kelterhaus wird meist stark vernachlässigt. Für die Kelter, sofern sie mit einem Eisenbiet versehen ist, gilt dasselbe wie für Mühlen, Lesebüttchen und andere Geräte aus Metall. Sie muß bereits Wochen vor Inbetriebnahme mit einwandfreiem geschmacklosem Lack gestrichen werden. Aber auch bei Holzbieten und Preßkörben ist auf peinliche Sauberkeit zu achten.

Soll man die einzelnen Mostarten zusammenlegen oder nicht? In vielen Betrieben ist das Zusammenlegen des Vorlaufes, des Preßmostes sowie des ersten Scheitermostes üblich. Da alle drei Moste verschiedene Zusammensetzungen haben, werden sie sich in den meisten Fällen gut ergänzen. Der Vorlauf ist meist arm an Extraktstoffen, die mehr durch den Preßmost in den Wein gelangen. Andererseits werden Weine aus dem Vorlauf oft weicher und reiner. Es wird jedoch auf den Zustand des zu verarbeitenden Lesegutes ankommen.

Bei sauberem und reinem Most aus gesunden Trauben empfiehlt es sich, diesen sofort nach dem Keltern ins Faß einzulagern. Anders verhält es sich jedoch bei Mosten, die aus faulem oder krankem Lesegut stammen (Erdtrauben,

Frosttrauben, von Peronospora, Oidium und Schimmelpilzen befallene Trauben etc.). Diese Moste sollten auf alle Fälle entschleimt werden, um eine saubere Gärung einzuleiten. Mit den Schmutzteilen wird zudem ein Großteil der schädlichen Organismen und Pilze aus dem Gärgut entfernt. Wir kennen zwei Arten von Entschleimen: Das Langentschleimen und das Kurzentschleimen. Erstere Arbeitsweise ist in der Praxis kaum noch in Anwendung und sollte, wo noch üblich, unbedingt aufgegeben werden. Diese Art des Entschleimens erstreckt sich meist über mehrere Tage. Abgesehen von den hohen Schwefelgaben (75 bis 100 mg/l), die zur Verhinderung des Angärens notwendig sind, muß der sehr stark geklärte Most mit Reinhefe vergoren werden. In den meisten Fällen verbleibt unvergorener Zucker, der Säureabbau verläuft schleppend.

Das Kurzentschleimen, das sich meist über Nacht erstreckt, also 8 bis 10 Stunden, genügt vollkommen, um den Most von seinen gröbsten Schmutzteilen zu klären. Hierbei benötigt man lediglich die übliche Menge an Schwefel, wie bei der Maischeschwefelung. Der geklärte Most verliert bei weitem nicht so viel an Körper- und Bukettstoffen wie der langentschleimte. Er kommt auch verhältnismäßig schnell in Gärung. Reinhefezusatz ist nicht erforderlich. Die Gärung verläuft zwar langsamer, aber nicht schleppend und der Säureabbau ist normal.

Großbetriebe bedienen sich heute meist einer Mostschleuder (z. B. dem Westfalia-Separator), die aber auf Grund ihres hohen Preises für den mittleren und kleinen Winzerbetrieb unrentabel ist.

Zur Erreichung eines reintonigen Weines ist es also erforderlich, in jeder Beziehung sorgfältig zu arbeiten und alle schädlichen Einflüsse von vornherein auszuschalten. Nur so können wir unsere Moste zu sauberen und gesunden Weinen ausbauen und mit einfachen Maßnahmen eine Gütesteigerung herbeiführen.

## Aus dem Rheingau

### DEULA-Lehrgang für Führer von Elnachsschleppern und Bodenfräsen

Das Institut für Technik an der Hess. Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim am Rhein, veranstaltet gemeinsam mit der DEULA-Landmaschinenschule Rheinland des Kuratoriums für Technik in der Landwirtschaft in der Zeit vom

24. — 29. September 1951

in Geisenheim einen Lehrgang für Führer von Elnachsschleppern und Bodenfräsen. Der Unterricht wird in kleinen Gruppen in der Praxis erteilt und umfaßt den Aufbau, den praktischen Betrieb, die Pflege und den Einsatz der Motorgeräte einschl. Motorstörungen und dergleichen. Besondere Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Anmeldung an das Institut für Technik in Geisenheim am Rhein erbeten.

Lehrgangsgebühr 15,— DM.

### Lorch, Lorchhausen

Die Winzerschaft beider Orte wird nach einer Vereinbarung mit dem Weinhandel ihre 50er Weine nach der Weinwoche in Rüdesheim zur Probe aufstellen und anbieten. — Trotz des durchaus zufriedenstellenden Fremdenverkehrs, unterstützt durch die Lorcher Weinkönigin, ist die Not des Lorcher und Lorchhäuser Weinbaues so groß, daß dieser Weg des Weinabsatzes versucht werden muß.

t.

## Aus den Nachbar-Weinbaugebieten

### Stand der Umlegung und des Wiederaufbaues im Bezirk des Kulturamtes Bad Kreuznach

Von Reg.-Rat Niehus, Bad Kreuznach

Wer mit den Verhältnissen in den Weinbaugebieten — und besonders mit den in der Umstellung auf Propfreben begriffenen — vertraut ist, weiß, daß es schwierig ist, mit Zahlen aufzuwarten, die einigermaßen zuverlässig sind.

Die nachstehend aufgeführte Tabelle umfaßt 26 Umlegungsgemarkungen. Hierzu kommen noch 36 im Kreise Kreuznach gelegene Weinbergsgemarkungen, für die — und es handelt sich hierbei um 1646 ha Weinbergsfläche — keine Umlegung anhängig ist.

Demzufolge ergibt sich:

#### Stand der Umlegung:

|                                                                   |                                            |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Weinbergsflächen, für die die Umlegung noch nicht anhängig ist | 1646 ha = 36 <sup>0</sup> / <sub>100</sub> |
| 2. Umgelegt                                                       | 1949 ha = 42 <sup>0</sup> / <sub>100</sub> |
| 3. Umlegungstechnisch in Arbeit                                   | 1005 ha = 22 <sup>0</sup> / <sub>100</sub> |

#### Stand des Aufbaues:

|                    |                                            |
|--------------------|--------------------------------------------|
| 1. Aufgebaut       | 1367 ha = 30 <sup>0</sup> / <sub>100</sub> |
| 2. Noch aufzubauen | 3233 ha = 70 <sup>0</sup> / <sub>100</sub> |

Tatsächlich sind mehr als 1367 ha, d. h. mehr als 30<sup>0</sup>/<sub>100</sub> aufgebaut, da in den 36 Gemarkungen, die nicht der Umlegung unterliegen, ebenfalls bereits — und zum Teil auch größere — Flächen auf Pfropfreben umgestellt sind.

Im Dienstbezirk des Kulturamtes Bad Kreuznach sind rund <sup>2</sup>/<sub>3</sub> der umgelegten Weinbergsfläche mit Pfropfreben angelegt. Legt man aber die im ganzen vorhandene Weinbergsfläche von rd. 4 600 ha zugrunde, so wird diese zu <sup>1</sup>/<sub>3</sub> auf Pfropfreben umgestellt sein, während noch <sup>2</sup>/<sub>3</sub> aufzubauen sind.

#### Stand der Weinbergsumlegungen im Bezirk des Kulturamtes Bad Kreuznach am 1. 7. 1951

| Lfd. Nr. | Gemarkung          | Umlegung anhängig ha | Davon umgelegt ha | Davon aufgebaut ha | Mithin umgelegt und noch nicht aufgebaut ha |
|----------|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------|---------------------------------------------|
| 1        | Altenbamburg       | 64                   | —                 | —                  | —                                           |
| 2        | Bad Kreuznach      | 400                  | 240               | 6                  | 234                                         |
| 3        | Bingerbrück-Weiler | 101                  | 101               | 101                | —                                           |
| 4        | Bretzenheim        | 140                  | 69                | 36                 | 33                                          |
| 5        | Dorsheim           | 60                   | 60                | 60                 | —                                           |
| 6        | Ebernbürg          | 100                  | —                 | —                  | —                                           |
| 7        | Eckenroth          | 15                   | 15                | —                  | 15                                          |
| 8        | Genheim            | 4                    | 4                 | 4                  | —                                           |
| 9        | Gutenberg          | 110                  | 11                | 5                  | 6                                           |
| 10       | Heddesheim         | 220                  | 210               | 120                | 90                                          |
| 11       | Hergenfeld         | 15                   | 7                 | 7                  | —                                           |
| 12       | Laubenheim         | 140                  | 140               | 140                | —                                           |
| 13       | Langenlonsheim     | 220                  | 220               | 220                | —                                           |
| 14       | Manubach           | 20                   | 20                | —                  | 20                                          |
| 15       | Münster            | 120                  | 120               | 120                | —                                           |
| 16       | Niederhausen       | 129                  | 8                 | 8                  | —                                           |
| 17       | Oberdiebach        | 10                   | 40                | 5                  | 35                                          |
| 18       | Oberheimbach       | 110                  | 110               | 110                | —                                           |
| 19       | Rümmelsheim        | 90                   | 90                | 90                 | —                                           |
| 20       | Sarmsheim          | 120                  | 120               | 120                | —                                           |
| 21       | Schweppenhausen    | 85                   | 35                | 20                 | 15                                          |
| 22       | Waldhilsersheim    | 115                  | 54                | 50                 | 4                                           |
| 23       | Waldlaubersheim    | 76                   | 76                | 38                 | 38                                          |
| 24       | Wallhausen         | 230                  | 108               | 51                 | 57                                          |
| 25       | Windesheim         | 100                  | 80                | 53                 | 27                                          |
| 26       | Winzenheim         | 60                   | 11                | 3                  | 8                                           |
| Summe:   |                    | 2954                 | 1949              | 1367               | 582                                         |

#### Exkursion des Weinbauamtes Bacharach

36 junge Winzer, Rebschutzwarte und ehemalige Weinbauschüler, aus dem gesamten Kreisgebiet fuhrten unter Leitung von Weinbau-Direktor Weller zunächst zur Landes-Weinbau-Lehranstalt Trier. Es war für die Jungwinzer eine wahre Freude, diese gepflegten Rebschulen, Schnittgärten, Klonenzüchtungen, Anbauversuche sowie auch die Weinbergsanlagen Kreuzberg und Neuberg betrachten zu können, wobei Weinbau-Oberlehrer Wolf unter Assistenz des Verwalters Philipp Laufend Erläuterungen gab. Eine kleine Fachprobe, bei der man wirklich von einem Streifzug durch verschiedene Rebsorten und Jahrgänge sprechen konnte, zeigte, welche erstklassige Weine in den

Weinbergen der Lehranstalt erzeugt werden. Die Gegenüberstellung von Faß- und Tankgärverfahren, wobei die tankvergorenen Weine von allen bevorzugt wurden, machte die Probe besonders interessant.

Sodann ging die Fahrt weiter zur Domäne Avelsberg. Waren die Jungwinzer schon von den mustergültigen Anlagen in Trier begeistert, so kamen sie hier nicht mehr aus dem Staunen heraus, denn was sie hier sahen, übertraf alle Erwartungen. Inspektor Köppe berichtete von dem Aufbau der Domäne, der sich in den Jahren von 1900 bis 1927 vollzog. Das Gut umfaßt insgesamt 104 ha, wovon 31 ha Weinberge sind. Alles ist auf das großzügigste und modernste angelegt. 5 km Kleinbahn-Schieneanlage sorgen für die Verbindung innerhalb des Weinbergsareals (180 000 Stock im Ertrag) und bringen alles Notwendige ohne großen Kraftaufwand an die einzelnen Korps heran. Die Kelteranlagen sind ebenfalls nach den neuesten Errungenschaften von Wissenschaft und Technik gebaut, so daß praktisch 2 bis 3 Mann den riesigen Ernteanfall allein verarbeiten können. Welchen Eindruck dies alles bei unseren jungen Winzern hinterließ, kann nur der begreifen, der weiß, unter welcher schwierigen Verhältnissen und Bedingungen unsere mittelhessischen Winzer ihren Weinbau betreiben müssen. Es ist daher nicht zu verwundern, daß sie die „unselbständigen Weinbergsarbeiter der Domäne“ in gewissem Sinne beneiden. 26 reizende Einfamilienhäuser von 3-4 Zimmer und Küche (je nach Familiengröße) sowie Stallung, Garten und etwas Feld bewohnen die Arbeiter mit ihren Familien und zahlen hierfür an monatlicher Miete und Pacht nur 14,50 DM. Sämtliche Arbeiten werden im Los, d. h. jede Familie ist für ein gewisses Stück verantwortlich verrichtet, wodurch einmal die Anlagen stets in musterhaftem Zustand sind und zum andern die dort Beschäftigten einen ausreichenden Verdienst haben.

Die nächste Etappe war Saarburg. Weinbaudirektor Zander vom Weinbauamt Saarburg übernahm selbst die Führung durch das zu seinem Dienstbezirk gehörende Weinbaugebiet der Obermosel. Die Besichtigung einiger Musteranlagen schloß sich an, und wieder ging es weiter Richtung Mittel. Wie staunten die jungen Leute, als plötzlich der Omnibus hielt und Weinbaudirektor Zander erklärte: Was sie dort drüben auf der anderen Seite der Mosel sehen, ist Luxemburg (Wormeldingen und Ahn). Gloriantische Weinberge, in denen keine Lücke zu sehen war, die restlos durch Wegenetze aufgeschlossen sind und sämtlich auf amerikanischer Unterlage stehen, d. h. also, daß die Luxemburger Winzer die Kriegsjahre voll ausgenutzt haben und uns dadurch um einige Längen voraus sind. Weinbaudirektor Weller wußte schon, warum er als Endziel der Fahrt die Aufbaugelände der Obermosel gewählt hatte. Unsere rheinischen Winzer müssen immer wieder durch die Praxis überzeugt werden, daß auch bei uns am Rhein auf die Dauer der Weinbau ohne Umstellung nicht mehr existieren kann. Deshalb lag auch der Abschluß der Exkursion bei einer gründlichen Besichtigung der Pfropfreben-genossenschaft Mittel, der größten der neun zum Weinbauamt Saarburg gehörenden Genossenschaften. Hier begegneten wir dem bekannten Rebenveredlungsspezialisten, Weinbau-Techniker Kirsten, der es in seiner leutseligen Art ganz vorzüglich verstand, den Jungwinzern vom Rheine einmal den Werdegang einer Pfropfrebe, mit allen Fehlerquellen eingeschlossen, in der Praxis zu erläutern. 1912 wurde der erste Reblausherd in Nennig/Perf gefunden. Seitdem sind <sup>2</sup>/<sub>3</sub> des obermoseler Weinbaues bereits auf amerik. Unterlage umgestellt. Von den noch stehenden Europäer-Beständen sind mindestens 80% reblausverseucht. In diesem Jahre wurden in dem dortigen Bezirk, welcher 600 ha Weinbau umfaßt, 720 000 Veredlungen hergestellt und man hofft in spätestens 2 Jahren bezüglich „Holzbeschaffung“ vollständig selbständig zu sein, was bei einem Rebschulgelände von 45 500 Quadratmeter nicht verwunderlich ist. Eine weitere Überraschung brachte eine Fachprobe von Weinen der soeben, für die meisten zum ersten Male, gehörten und gesehenen Rebsorten wie Auxerrois, Ruländer, Bouvier, wozu dann die bekannten Elbling, Müller-Thurgau und Riesling kamen. Aber hierbei mußte Herr Kirsten das Rätselraten um Jahrgang und Rebsorte in den meisten Fällen durch die Bekanntgabe seinerseits beenden. Von dem sehr lehrreichen Tag konnte jeder etwas mit nach Hause nehmen.

F. W.



## Weinwissenschaftlicher Nachwuchs in Bacharach und Steeg

Dr. Sartorius von der Universität Mainz hatte den Hörsaal für 2 Tage mit der Praxis vertauscht. Mit etwa 30 Studenten stattete er Bacharach und Steeg einen Besuch ab, um unter Mitwirkung von Weinbaudirektor Weller den bei ihm „Weinbau“ Hörenden einmal in Keller und Weinberg die rauhe Praxis der Theorie gegenüberzustellen. Nach einer Besichtigung der Weingroßkellerei Jacob Hütwohl, Steeg, konnten die jungen Leute sich auf dem Wege durch die Weinberge nach Bacharach von der außergewöhnlich mühevollen Arbeit der mittelhessischen Winzer überzeugen: hier wurde mit dem Karst von Hand gerührt, dort knatterte der treue Helfer des Winzers, der Wengertsknecht; in einem anderen Korps quälten sich Jungwinzer mit der Rückenspritze ab, während etwas weiter die Motorfüllpumpe die Spritzbrühe durch Schlauchleitungen und Verteilerdüsen jagte. Durch geübte Frauenhände glitt der Bast beim Heften der Reben usw. Es war ein buntes Bild der Regsamkeit und Direktor Weller, der die Erklärungen gab, mußte gar manche wissenschaftsnahe Frage beantworten. — Bei einer kleinen Fachprobe, zu deren Gelingen verschiedene hiesige Weingüter einige ihrer besten Kreszenzen zur Verfügung gestellt hatten, konnten sich die jungen Damen und Herren von der hervorragenden Qualität der Weine des Viertälerebietes überzeugen.

F. W.

## Wußten Sie schon, Herr Reblaus,

... daß die Kommissionäre im Herbst den Versuch machen, die Winzer übers Ohr zu hauen? Nein, wir wußten es auch noch nicht, ... bis Herr Krämer-Badoni aus Rüdesheim uns in einer großen Frankfurter Zeitung in seiner Skizze „Die Heimkehr des Winzers“ entsprechend aufzuklären geruhte.

Also, es ist da von der verdammten Spritzerei die Rede: „Wenn es nur nicht soviel Schädlinge gäbe. Ist das Jahr trocken, gibt's Quälerei, ist es naß, gibt es auch Quälerei. Für Quälerei ist immer gesorgt. Sauer verdient, der Wein, und wenn es im Herbst soweit ist, suchen einen die Kommissionäre noch übers Ohr zu hauen. Das kommt noch dazu!“

Nun wissen wir Bescheid. Hätte der Herr Verfasser geschrieben, das Finanzamt sauge an dem Winzer herum, bis er so platt wie eine Wanze sei, das hätten wir noch verstehen können, aber die Kommissionäre! Nein, da kann man nur den Kopf schütteln. Wenn der mitten im Weinbaugelände wohnende Herr Verfasser nur ein Mal als Besucher auf einer Weinversteigerung (es waren im Rheingau bisher 27) gewesen wäre, so hätte ihm aufstoßen müssen, daß der also geschmähte Kommissionär sich 1. nicht nur im Herbst mit dem Wein des Winzers befaßt, sondern das ganze Jahr hindurch während der großen Auktionen. 2. daß die Kommissionäre heute zu den nahezu ausschließlichen Brotgebern des Winzers gehören, nachdem der Weinhandel wegen der allgemeinen Kapitalverknappung kaum noch in der Lage ist, in größerem Umfang zu steigern. (Es wurden bekanntlich während der letzten Auktionen im Rheingau über 2 000 Halbstück Wein abgesetzt — durch die Kommissionäre).

Und da spricht dieser Herr in einer Tageszeitung von Format davon, der Kommissionär versuche, den Winzer übers Ohr zu hauen. Wie oft — wir möchten hiermit dieses Kapitel abschließen — sind während der Frühjahrsversteigerungen die Preise über die Taxe hinweggeschossen! Das heißt zu Deutsch: Die Winzer haben mehr Geld erhalten als sie erwarteten. Und wer verhalf ihnen dazu? Die Kommissionäre ...

Wir haben uns mit den Kommissionären noch nicht über dieses Thema unterhalten. Den Romanschriftstellern in Rüdesheim aber möchten wir den guten Rat geben, einmal einige Winzer zu fragen, wenn schon ihre Muse sie zwingt, über das Winzerleben zu schreiben. Oder wenigstens einmal eine Weinversteigerung zu besuchen. Sie hätten doppelten Gewinn davon: 1. könnten sie Wein trinken, ohne ihn bezahlen zu müssen, 2. würde ihre Bildung eine Bereicherung erfahren; und das soll nicht einmal bei Romanschriftstellern lebensgefährlich sein.

★

... daß in Rüdesheim eine private „Weinwerbung“ ihr Unwesen treibt, der man sofort das Handwerk legen sollte? Man begegnet ihr sonntags, wenn der Fremdenverkehr die größten Wellen schlägt, auf offener Straße. Da macht sich plötzlich eine Frau an die Fremden heran und bietet ihnen aus einer Fünfliter-Flasche ein Gläschen Wein für 30 Pfg. an.

In der brütenden Hitze schaukelt diese Frau stundenlang ihre Flasche durch die Gegend. Für 30 Pfg. ergießt sich der „Rüdesheimer“ als schäumender Met entsprechend temperiert in das vom vielfachen Gebrauch verschmierte Glas. Pfui, Deibel!

Mit Recht fragen die Gastwirte: Wo ist die Polizei, die eine solche „Weinwerbung“ unterbinden sollte? Die Polizei ist nicht da. Und wenn ihr solche Appetitlichkeiten zu Ohren kommen, dann schüttelt sie den Kopf und bestreitet sie. Eine sehr einfache Methode, sich aus der Affäre zu ziehen. Aber nicht aus der Affäre ziehen können sich die Rüdesheimer Gastwirte, die Rüdesheimer Winzer und der Begriff „Rüdesheimer Wein“. Sie sind die Leidtragenden, denn eine solche „Weinwerbung“ muß sich eines Tages negativ auswirken. Ganz abgesehen davon, daß das stundenlang herumgereichte ungespülte Glas selbst auf notorische Trunkenbolde nicht appetitanregend wirkt.

Vor mehr als Jahresfrist berichtete eine Rheingauer Tageszeitung über das Unwesen von „Bauchladenbesitzern“, die sonntags in Rüdesheim mit Wein handelten. Damals bestritt die Polizei dieses Unwesen, weil sie angeblich nichts gesehen hatte. Wir erwarten auch jetzt wieder ein Dementi, aber Tatsachen lassen sich damit nicht aus der Welt schaffen.

Auch die an allen Ecken zum Verkauf angebotenen Flaschenweine sind oft von einer Beschaffenheit, die keinen noch so durstigen Hund hinterm Ofen vorlocken könnte. Wo bleibt da eigentlich die Weinkontrolle, die doch sonst mit Haus- und Kellerkontrollen so schnell bei der Hand ist?

... daß eigentlich schon längst hätte gelesen werden müssen? Jedenfalls meldete eine Wiesbadener Tageszeitung bereits am 13. August d. J. reife Trauben an einem Riesling-Hausstock in Hallgarten. Als die Suche nach diesem Naturwunder vergeblich blieb, wurde die Zeitung gebeten, den Irrtum zu berichtigen und einer Frühtraube diesen Rekord zuzuschreiben, da beim Riesling zu dieser Zeit an bevorzugtem Standort im günstigsten Falle weiche Beeren zu finden seien. Dieses Ersuchen eines anerkannten Weinfachmannes erbitterte den Berichterstatter, er fragte zurück, natürlich nicht bei einem Winzer, lehnte Berichtigung ab und beharrte: es war Riesling! Aus, basta!

Was soll das Ganze? Handelt es sich nur um einen fehlerhaften Berichterstatter und seinen Trotz: „Ich widerrufe nie!“ Das ließe sich verschmerzen. — Oder soll es eine Sensationsreklame für den Hallgartener Wein darstellen? Das hat Hallgarten — gottlob — nicht nötig. — Oder soll hier einer möglichst frühen Lese vorsorgliche Unterstützung gewährt werden? Das wäre allerdings eine Gefahr, der die Herbstausschüsse rechtzeitig vorbeugen müßten.

★

... daß in Koblenz beim Richtfest für das neue Weindorf als Werbestätte für den deutschen Wein — Flaschenbier getrunken wurde? Die umrahmenden Weinstöcke, die Häuser „Mosel“, „Mittelrhein und Siebengebirge“, „Rheingau und Pfalz“, „Württemberg-Baden“ kamen sich ausgesprochen fehl am Platze vor. So ähnlich wie der „Rollende Weinkeller“ der Bundesbahn, als er als „Rollender Bierkeller“ eingesetzt wurde.

Nichts gegen die Leute vom „Bau“ und ihre traditionelle Vorliebe für Bier. Aber etwas gegen die Vergesslichkeit der offiziellen Schirmherren des Weindorfes! Vielleicht ließen sich auch unter den Leuten vom „Bau“ einige Weinfreunde finden. Es handelt sich immerhin um eine zahlreiche und durstige Zunft.

Nico Halbstück

## Personelles

### Karl Lorberg 60 Jahre alt

Am 11. August 1951 konnte Staatsminister a. D. Karl Lorberg, Präsident der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, des Verbandes der Landwirtschaftskammern Westdeutschlands und der Landwirtschaftskammer für Hessen-Nassau, seinen 60. Geburtstag feiern.

Sein klarer Blick für die Realitäten, sein warmes Herz für die Notleidenden, die Tatkraft, mit der er sich für die rechtverstandenen Interessen seines Berufsstandes einsetzt, haben ihm Vertrauen und Verehrung nicht nur bei den Bauern Hessens geschaffen, sondern in ganz Deutschland seinen Namen zu einem geachteten Begriff gemacht. Bei den Genossenschaften und Bauernverbänden, im Zentralauschuß der deutschen Landwirtschaft wie in den internen Beratungen im Bundesrat oder mit den jeweiligen Bundesministern galt und gilt sein Wort stets besonders viel, da jeder, der Karl Lorberg kennenlernte, weiß, daß er für keine privaten oder Parteiinteressen sich einsetzt, sondern für die Stimme der Vernunft und zum Besten des ganzen deutschen Volkes.

Karl Lorberg wurde als Sohn eines Landwirts am 11. 8. 1891 in Goringen (Südhannover) geboren. Nach Absolvierung des Gymnasiums lernte er die Landwirtschaft auf dem väterlichen Betrieb und kam dann nach Wickstadt in die Wetterau, wo er die 1200 Morgen große Pachtung seines Schwiegervaters zu dem weitbeachteten Musterbetrieb ausbaute.

1945 wurde Karl Lorberg zum Kreislandwirt von Friedberg (Hessen), sodann zum Präsidenten der neuerrichteten Landwirtschaftskammer Hessen-Nassau berufen. Am 8. Januar 1947 übernahm er das Amt des großhessischen Ministers für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten, das er bis zur Neugliederung der hessischen Regierung Ende 1949 inne hatte. Anfang 1950 wurde er zum Vorsitzenden des Verbandes der westdeutschen Landwirtschaftskammern gewählt. Seit Herbst 1947 steht er an der Spitze der durch seine Initiative wiedergegründeten DLG. C-s.

### Professor Dr. Karl Kroemer 80 Jahre

Am 25. September 1951 feiert Prof. Dr. K. Kroemer in Bonn in seltener geistiger Frische seinen 80. Geburtstag.

Dies ist ein Anlaß, des Geisenheimer Gelehrten zu gedenken, der sein ganzes Leben in den Dienst des Weinbaus und der Kellerwirtschaft gestellt hat, des Lehrers, der 36 Jahre lang in Geisenheim eine Generation von Studierenden in die Grundlagen und Fortschritte der angewandten Botanik, der Rebenveredlung, der Gärungswissenschaft und der Hefe einzucht einführte. Er hat über diese seine wohl liebste Tätigkeit bei seiner Abschiedsvorlesung selbst einmal gesagt: „Ich habe Sie, meine jungen Freunde, in so mancher Stunde einführen dürfen in das vielgestaltige und wundervolle Lebensgetriebe der Pflanze. Ich habe Ihr Verständnis wecken dürfen für die biologischen Vorgänge, um Ihnen das nötige Rüstzeug zu geben für die Arbeit Ihres schönen Berufes. Es war mein Bestreben, Sie, meine lieben Freunde, zu überzeugen von dem Ernst der wissenschaftlichen Arbeit und Ihnen zu beweisen, daß wir nur durch tiefgründige Gedankenarbeit, unermüdbaren Fleiß, klaren, von falschen Vorstellungen nicht getrübbten Blick und durch scharfes Urteilsvermögen zu wahren und fruchtbringenden Erkenntnissen unserer Umwelt und unseren Pflichten gegen Volk und Vaterland gelangen können.“

Was er seinen ehemaligen Schülern für ihr späteres Leben an gediegenem, wohl abgestimmtem Wissen, aber auch an Gründlichkeit und Genauigkeit des Denkens und innerer Haltung mitgegeben hat, das ist den meisten später im Beruf erst klar geworden. Nicht umsonst sprechen heute seine alten „Ehemaligen“ gern von dieser „ihrer“ Zeit.

Professor Kroemer gehörte zu dem Typ eines Gelehrten, der auch zugleich Pädagoge ist, im besten Sinne des Wortes.

Von seiner vielseitigen Forscherarbeit seien hier nur einige seiner wichtigsten Arbeitsgebiete erwähnt, die für Weinbau und Weinbereitung von besonderer Bedeutung gewesen sind.

Mit sein Hauptarbeitsgebiet im Botanischen Institut der Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau Geisenheim a. Rh. war die Rebenveredlung und die Ampelographie. Was hier seit dem Jahre 1904 an wissenschaftlichen Erkenntnissen von ihm und seinen damaligen Mitarbeitern auf dem Gebiet des Pfropfrebenaubaus in zäher Arbeit geschaffen wurde, kann man im Weinbauschrifttum nachlesen. Was in dieser Zeit in der damaligen Königl. Preuß. Rebenveredlungskommission, der Prof. Kroemer ebenfalls angehörte, an Organisations- und Planarbeit für den Rebenwiederaufbau, die Rebenveredlung getan wurde, wissen heute nur noch die Wenigsten. Was er darüber hinaus allgemein über die Rebe an sich zu sagen wußte, hat er 1923 in seinem Buch „Die Rebe“ mitgeteilt. Außer dieser Anatomie und Physiologie der Rebe ist bis heute keine ähnliche Zusammenfassung mehr erschienen.

Auf dem Gebiet der Gärungskunde und der Hefe-reinzucht war er eine häufig zu Rate gezogene Autorität, wovon die weitgespannte Beratungstätigkeit der Praxis zeugt.

Jedem, der Prof. Kroemer persönlich kannte, erinnern sich auch heute noch gern mit Dankbarkeit und Hochachtung jenes Mannes, der zu seiner Geisenheimer Zeit so vieles zur Bedeutung dieser Anstalt beitrug und an dieser Forschungsstätte sich einen Wirkungskreis schuf, der weit über die Grenzen des deutschen Weinbaus ausstrahlte.

### Johannes Fueß †

Am 7. August starb in Oberlahnstein im 73. Lebensjahr Weinbauoberinspektor Johannes Fueß. Am 30. Dezember 1878 in Altencelle (Kreis Celle) als Sohn eines Pastors geboren, erlernte er den Gärtnerberuf. Nach der Lehrzeit an den berühmten Gartenanlagen von Schloß Herrenhausen bei Hannover besuchte er das Pomologische Institut in der Reutlingen, war von 1901 bis 1902 in England in der Orchideenzucht und in Weinbrennereien, von 1903 bis 1905 an der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim und schließlich bei der Landwirtschaftskammer in Halle/Saale tätig. Im Jahre 1908 trat er in den Dienst der Rebenveredlungskommission Geisenheim.

Ein Jahr später wurde ihm der Aufbau der neuerrichteten Rebenveredlungsanstalt in Bernkastel-Kues als erste und einzige Anstalt für das Moselweinbaugebiet übertragen. Zunächst hatte sie die Aufgabe, die Vorbedingungen für die spätere Umstellung des Weinbaus auf Pfropfreben zu klären. Dort wurde in den Jahren 1909 und 1910 der „Kreiswinger“, eine 2 ha große Versuchspflanzung mit fast 10 000 Pfropfreben und über 3000 wurzelechten Reben angelegt. Sie hat gezeigt, daß die gepfropften Reben ein höheres Alter erreichen als die wurzelechten und daß die Weinqualität durch die Pfropfung nicht ungünstig beeinflusst wird, sofern man eine dem höheren Ertrag der gepfropften Reben entsprechende Düngung gibt.

1912 legte Fueß eine Versuchspflanzung mit Rieslingreben an. So entstand die erste Klonenanlage im Moselweinbaugebiet, ja im Rheinland überhaupt. Fueß wurde zum Mitbegründer der Klonenzucht im deutschen Weinbau. Ihre Ergebnisse waren nicht nur für die Erzielung ertragsreicher Pfropfreben, sondern ebenso für die Neupflanzung überalterter Weinberge von grundlegender Bedeutung.

Auch legte Fueß 1912 in der oberen Hälfte des Haargartens einen Amerikaner-Schnittweinberg an.

In der richtigen Erkenntnis der Wichtigkeit der Wetterbeobachtung für die Rebschädlingbekämpfung begründete Fueß im Jahre 1912 eine Klimastation und bediente sie jahrelang eigenhändig. Im Jahre 1931 von der Weinbau-zweigstelle der Biologischen Reichsanstalt übernommen, erfaßt sie als einzige Station das Weinklima im Moseltal und verfügt nach Ablauf des Jahres 1951 über eine 40jährige lückenlose Beobachtungsreihe.

1926 wurde ein 1,1 ha großer Amerikaner Schnittgarten bei Wiltingen angelegt. Die Erzeugung von jährlich etwa 120 000 Pfropfreben für die verseuchten Gebiete kam als neue Aufgabe hinzu. Zahlreiche Versuchspflanzungen mit neuen Aufgaben wurden im ganzen Moselweinbaugebiet geschaffen und nach Wuchs und Ertrag laufend überwacht und lieferten wertvolle Erfahrungen für die Herstellung von Pfropfreben.



Im Jahre 1931 wurde Fueß zum Oberleiter der Rebverwaltungsanstalten am Rhein mit dem Sitz in Oberlahnstein ernannt. Diese ehrenvolle Berufung, der er sich aus Pflichtgefühl nicht entziehen wollte, brachte Fueß gleichzeitig den großen Schmerz: den Abschied von der Mosel. Er hat in niemals ganz überwunden, denn der Wirkungskreis, den er sich hier aufgebaut hatte, war der Inhalt seines Lebens geworden.

Mit vorbildlichem Eifer hat Fueß unermüdlich für den deutschen Weinbau gearbeitet. Seine gute Ausbildung und seine reichen Erfahrungen veranlaßten ihn zu einer engen Zusammenarbeit mit der Wissenschaft. Er wußte genau, daß sie nicht entbehrt werden kann und unterstützte sie daher durch Mitteilung von Beobachtungen und durch Ausführung von Versuchen in vorbildlicher Weise.

Der rheinische Weinbau und besonders der der Mosel betrauert in Johannes Fueß einen Mann von hervorragendem Wissen und Können, einer grundständigen Gesinnung und einer nimmermüden Schaffensfreude, dessen Andenken er stets dankbar in Ehren halten wird.

Dr. Zillig



für den  
**Rheingauer Wein**

Der auf den beiden Herbsttagungen in Trier und Bad Dürkheim vom Weinbau und Weinhandel an das Gaststättengewerbe gerichtete ernste Appell, die Bemühungen der Weinwerbung nicht weiterhin durch ungerechtfertigte hohe Verdienstspannen aufzuheben oder ins Gegenteil zu verkehren, wurde durch den warnenden Hinweis ergänzt, daß sich der Weinabsatz ständig mehr auf den Lebensmitteleinzelhandel verlagert und heute im Einzelhandel bereits größer ist als im Gaststättengewerbe.

Auf der ANUGA (Allgemeine Nahrungs- und Genußmittel-Ausstellung) Köln 1951 vom 6.—14. Oktober ragt die Gruppe Weine, Spirituosen und Biere mit fast 100 großen Firmen hervor. Die Deutsche Weinwerbung GmbH. in Mainz hat die Absatzchancen gerade für Flaschenweine auf dieser Ausstellung klar erkannt und sich durch eine Weinboothalle sowie die Lehrschau „Der Wein im Einzelhandel“ beteiligt.

Mit einem erwarteten Besuch von 250 000 Besuchern, die sich, soweit es sich um Berufsinteressenten handelt, aus dem gesamten Bundesgebiet rekrutieren, soweit sich die Ausstellung an die Verbraucher wendet, vornehmlich aus Besuchern von Köln bis Düsseldorf, Essen, Aachen, Bonn und Koblenz zusammensetzen, dürfte es sich um eine ausgezeichnete Möglichkeit handeln, für den Rheingauer Wein, der ja vornehmlich als Flaschenwein bekannt ist, zu werben. Eine ganze Reihe bedeutender Tagungen während der ANUGA führt deutsche Produzenten, Exporteure und Kaufleute zusammen. Dabei ließe sich auch für den Besucher aus Rheingauer Weinbau- und Weinhandelskreisen manche wertvolle Geschäftsbeziehung anknüpfen oder ausbauen.

Da die anderen Nahrungs- und Genußmittel wie Milch, Fleisch, Fisch, Tabak, Obst und Gemüse, Schokoladen und Süßwaren, aber auch die Konkurrenzgetränke, wie Limonaden, Spirituosen, Süßmost und Bier die günstige Gelegenheit wahrnehmen, mit dem Lebensmitteleinzelhandel als wertvollem Absatzförderer in engen Kontakt zu kommen, wird hoffentlich auch der Wein diese Absatzchance erfolgreich für sich ausnützen.

Die Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Frankfurt a. M. vom 21. September bis 1. Oktober 1951 enthält u. a. die Lehrschau der Deutschen Weinwerbung GmbH., Mainz, „Der Wein in der Gaststätte“. In der Schau „Der gedeckte Tisch“ nimmt auch die Weinkarte einen wichtigen Platz ein. Reichliche Gelegenheiten, die Erzeugnisse der Kochkunst mit passendem Getränk zu verzehren, können dem Wein seinen dominierenden Rang bei gastronomischen Meisterleistungen sichern. — Verschiedene Fachtagungen und Veranstaltungen bereichern die Ausstellung.

Da das Thema „Der Wein in der Gaststätte“ für das Weinfach von brennender Bedeutung ist, kann ein Besuch der Bundesfachschau zu Gesprächen führen, die den Boden für eine befriedigende Annäherung der Standpunkte in der Weinpreisgestaltung der Gaststätten bereiten. Die wohlwollende Stimmung durch den ermöglichten Genuß erlesenster Gerichte sollte nicht ungenutzt bleiben.

Die Bundesbahn gibt zum Besuch der „Bundesfachschau“ im Umkreis von 100 km von Frankfurt nicht nur an den beiden Sonntagen (23. 9. und 30. 9.) sondern auch an den beiden Wochentagen (25. 9. und 28. 9.) Sonntagsrückfahrkarten mit 33 1/3% Ermässigung aus.

#### Zum Wettbewerb „Die gut angezogene Flasche“

Das Preisrichterkollegium hat den Wünschen zahlreicher Interessenten entsprochen und beschlossen, den Wettbewerb bis 20. Oktober d. J. zu verlängern.

Die Zahl der eingegangenen Entwürfe war erfreulich hoch. Der Beschluß liegt auch im Sinne der Organisation der Gebrauchsgestaltung.

Einsendungen an die Anschrift des Weinbauverbandes Rheinhessen e. V., Mainz, Schillerplatz 7.

#### Marktbericht

Mit Sorge betrachtet die deutsche Korkindustrie die ständig weiter steigenden Preise für Korkholz in den Ursprungsländern, desgleichen die allgemeine Preiserhöhung für Nebenprodukte, wie Verpackungsmaterial, Jutegewebe, Papier, Paraffin, Werkzeuge usw. Die für Korken und Korkwaren im Inland zu erzielenden Preise konnten mit dieser Preisentwicklung des Rohstoffs und Verarbeitungsmaterials nicht Schritt halten. Die Lage auf dem deutschen Korkmarkt wird zur Zeit durch das Fehlen der gängigsten Korkholzsorten stark beeinflusst. Wenn auch im Augenblick noch der Bedarf des innerdeutschen Marktes gedeckt werden kann, so ist doch damit zu rechnen, daß bei weiteren Importschwierigkeiten für das Rohmaterial Einschränkungen erfolgen müssen.

#### Geschäftsnachrichten

In diesem Jahr blickt die HAMMER BRENNEREI Landauer & Macholl in Heilbronn auf ein 90jähriges Bestehen zurück.

Die Firma wurde 1861 in Heilbronn von dem Großvater der jetzigen Inhabergeneration gegründet und ist seitdem mit einer mehrjährigen Unterbrechung während des Dritten Reiches im Besitz der Familie Landauer. Die HAMMER BRENNEREI zählt zu den großen Weinbrennereien und Likörfabriken in Deutschland und genießt weiterhin den Ruf für die Erzeugung von Qualitätserzeugnissen, die unter der HAMMER-Schutzmarke vertrieben werden.

Aus Anlaß der 90jährigen Wiederkehr des Gründungsjahres kommt die HAMMER BRENNEREI mit einem „Jubiläumsbrand“ auf den Markt, einem Spitzenweinbrand in der originellen Craquéle-Flasche. Von einer offiziellen Feier des Jubiläums wurde abgesehen; es soll dies der Hunderjahrfeier in 10 Jahren vorbehalten bleiben.

#### Der Leser fragt, — —

#### die Rheingauer Weinzeitung antwortet!

Herr A. S., Lorch/Rhein fragt an: „Teilen Sie mir doch mit, ob die Verwendung von „Kornitol“ als Verstärker gegen Wildverbiß an den Jungfeldern eine Gefahr für die Nebenerzeugnisse bedeutet. Ist es möglich, daß bei der Verwendung im Sommer dann im Herbst die Trauben bzw. der Most nach diesem Verstärkungsmittel schmeckt?“

#### Antwort:

„Kornitol hat wohl eine Wirkung gegen Hasen und Rehwild, jedoch ist Schwarzwild nicht so empfindlich dagegen. Solange noch keine Reife an den Trauben einsetzt, kann es an den Jungfeldern, ohne Schaden für die Nebenerzeugnisse, Verwendung finden. 5—6 Wochen vor der Reife ist es jedoch unbedingt aus den Weinbergen zu entfernen, weil sonst die Kondensdämpfe des Kornitols sich als Geschmack bei den Trauben anlagern und auch in den Wein hineingelangen.“

Versuche, die ich schon vor 23 Jahren durchgeführt habe, zeigten, daß es unmöglich ist, diesen Geschmack durch kellerwirtschaftliche Behandlung zu beseitigen. Meist waren die Fässer ebenfalls so stark in Mitleidenschaft gezogen, daß sie für die Weineinlagerung nicht mehr verwendet werden konnten.

Wir empfehlen Ihnen daher dringend, alsbald die mit Kornitol getränkten Lappen aus den Weinbergen zu entfernen. Bxb."

## Die Rheingauer Weinzeitung gratuliert

In Martinsthal feiert am 17. September Herr Karl Philipp Röhrig seinen 87. Geburtstag. An hartes körperliches Arbeiten von Jugend an gewöhnt, war er neben seiner landwirtschaftlichen und weinbaulichen Tätigkeit auch als Unternehmer mit dem Bau von Wasserleitungen und Drainagen beschäftigt.

Wenn heute die Beine nicht mehr so richtig mitmachen wollen, so findet er trotzdem noch den Weg zu einem Glas Wein. Wir wünschen ihm zu seinem Geburtstag das Beste: Gesundheit und viel Sonne an seinem Lebensabend. St.

Hallgarten. Anna Söngen wurde am 9. September 72 Jahre alt. Die „Tante Anna“ ist noch stets im Felde tätig und mit ihren Weinbergen aufs engste verbunden. — Auf 71 Lebensjahre blickte am gleichen Tage Winzer Eduard Dietrich zurück. — 80 Jahre wurde dieser Tage Elisabeth Neunzerling. Auch sie war bis ins hohe Alter im Winger tätig.

## Bücherecke

Das **Spirituosenjahrbuch 1951**. Ganzl., Taschenformat, 304 Seiten ist zum Preise vom DM 6,— zuzügl. Porto- und Nachnahmespesen vom Verlag Dr. Brogsitter, Stuttgart-Degerloch, zu beziehen.

Es ist mehr als ein Jahrbuch, ein Fachbuch und Nachschlagewerk für den Fachmann. Als wichtigster Teil können wohl die Auszüge und Kommentare über die auch für den Produzenten schwer zu überblickenden monopolrechtlichen Verpflichtungen, aber auch die möglichen Erleichterungen gelten. Die besonderen Preisverhältnisse in Zusammenhang mit der Ausfuhr, statistischen Angaben über den Branntweinverbrauch der Bevölkerung in den einzelnen Jahren und Ländern, die Anzahl der Brennereien, den Zolltarif, wichtige Adressen, die Begriffsbestimmungen der einzelnen Spirituosen und nicht zuletzt Kalkulationsgrundlagen und -beispiele runden den betriebswirtschaftlichen Teil des Jahrbuches ab. Fachlich interessante und unterhaltende Beiträge über die natürliche Reifung und ihre Beschleunigung, die Natur der Aromastoffe, das Wesen der alkoholischen Gärung, die Berufsausbildung sowie historische Rückblicke ergänzen das Jahrbuch in einer Weise, daß bei alljährlichem Erscheinen eine wertvolle kleine Fachbibliothek entstehen wird. h.

**Taschenbuch für das Faß- und Weinküferhandwerk**, herausgegeben vom Verband des deutschen Faß- und Weinküferhandwerks, Gildeverlag Hans-Gerhard Dobler, Alfeld (Leine); 256 Seiten, Taschenformat 10,5×15 cm in Ganzleinen, DM 5,—.

Als Nachfolger des seit 1926 nicht mehr erschienenen „Böttcher-Kalenders“ schließt das vorliegende Taschenbuch, das zunächst nicht alljährlich, sondern nach Bedarf erscheinen soll, sicher eine schmerzlich empfundene Lücke im Fachgewerbe.

Es enthält nicht nur alle wichtigen Anschriften von Behörden, Verbänden, Genossenschaften, Innungen u. a. neben praktisch verwendbaren Aufstellungen über Zolltarife, Maßeinheiten, Frachtkosten, aus der gesetzlichen Unfallversicherung, dem Arbeitsrecht, dem Weingesetz, sondern daneben technische Ratschläge für die Werkstatt sowie als vielleicht wertvollsten Beitrag für die Mehrzahl der kleineren Betriebe Kalkulationsratschläge und diverse Kalkulationsschemen. Auch der Tabellenteil wird das „Taschenbuch“ zu einer oft befragten Auskunft des Praktikers machen. Das „ABC des Weinküfers“ gibt dem Wein-

küfer in Stichworten Auskunft über die wichtigsten Arbeitsgebiete seines Faches und erklärt die bedeutendsten Fachbegriffe nach dem neuesten Stand der kellerwirtschaftlichen Erkenntnis, wie z. B. beim „Entsäuern“, „Entschleimen“, „Säureabbau“ anerkennend festgestellt werden konnte. Ausführliche Zuckerungstabellen (trocken und nass) werden dem Weinküfer manche Rechenarbeit ersparen. h.

Jahrbuch „**Wein und Rebe**“, Verlag der Deutschen Wein-Zeitung Kirchheim & Co. GmbH., Mainz, Postfach 120. Herausgeber Dr. E. Goldschmidt, Preis 25,—.

Bereits das Inhaltsverzeichnis, die vom Redaktionskomitee (Prof. Dr. H. Schanderl, Geisenheim, Prof. Dr. F. Stellwaag, Geisenheim, Prof. Dr. E. Vogt, Freiburg) ausgewählten Themen lassen erkennen, wie erstaunlich vielseitig die Wissenschaft um den Wein ist und sein muß. — H. Draczynski: „Die bakterizide Wirkung von Wein und Traubenmost“ (Säure-Alkohol-Verhältnis übt bakterizide Wirkung aus, unterstützt von Aldehyden und Estern) liefert der Medizin Anregungen. — Dr. Bruno Götz: „Bekämpfungsmöglichkeiten der Blattreblaus“ weist dem Weinbaupraktiker wirkungsvolle Bekämpfungsmittel von teils sensationellem Erfolg nach, darunter neuere, sogen. innertherapeutische Präparate, die zu einer mildernden Revision des Reblausgesetzes bzgl. der Blattreblaus führen können. Eine zweite Arbeit von Dr. Götz über „Wirkung synthetischer Insektengifte“ ist durch ihre gründliche und gewissenhafte Versuchsanstellung ein wertvoller Beitrag zur genauen Kenntnis der bekanntesten Schädlinge. — Koch und G. Brethauer: über den „Einfluß von Ultraschall auf Aroma verschiedener Weine“ erbringen den Beweis, daß schonende Ultraschallbehandlung anhaltende Alterung bewirkt, Obstdessertweine geschmacklich verbessert, bei Traubenweinen jedoch die Blume beeinträchtigt. Die der subtilen Aromabewertung angepaßte chemisch-analytische Methodik zeugt von der Beherrschung der Chemie. — H. Kordes: „Steigerung der Anwuchsprozente“ konnte durch Auswertung langjähriger Großversuche den Prof. der Wuchsstoffzwischenbehandlung nachweisen. — Prof. Dr. Schanderl „Einfluß des Entsäuerns, der Schönungen und des Lichts auf rH und pH der Weine“ liefert der kellerwirtschaftl. Warnung vor Mißbrauch des Entsäuerns und der Schönungen die wissenschaftliche Berechtigung. Auch der Einfluß des Lichtes und der Flaschenfarbe auf den Geschmack des Weines wurde experimentell bewiesen. — Prof. Stellwaag: „Abtötung der Reblaus unter Erhaltung des Stockes“ muß aus den groß angelegten Versuchen i. J. 1950 folgern, daß nur das Kulturalverfahren mit 70 cm Schwefelkohlenstoff pro qm ausreichende Dezimierung als Zwischenlösung erreicht, daß alle anderen Mittel ungenügend waren. — F. Villforth's Arbeit über die „Bestimmung der Ameisensäure im Wein“, ausgelöst durch eine Untersuchung über die Ursache des „Mäuselns“, steht als Musterbeispiel für die außerordentlich gründliche und experimentell umfangreiche weinwissenschaftliche Arbeit. — J. Zimmermann: „Das Klimagramm als Hilfsmittel in der weinbaulichen Forschung“ gibt nicht nur eine Aufklärung über die Trockenschäden 1947 und deren Ausbleiben im viel trockeneren Jahre 1949, sondern weist auf die Bedeutung des Klimagramms für alle langfristigen Probleme des Weinbaus, besonders der Rebenzüchtung hin.

Nicht nur die Zusammensetzung der Redaktion, auch der Inhalt des Jahrbuchs unterstreicht übrigens den Schwerpunkt der Geisenheimer Anstalt in der Weinwissenschaft.

Die Fachwelt kann bei aller dankbaren Anerkennung für die Wiederherausgabe des Jahrbuchs doch einen kleinen Schreck über den Preis nicht verbergen.

**Die Fruchtweinbereitung**. Ein Wegweiser für Gewerbe und Haushalt. Von Prof. Dr. H. Schanderl und Dr. J. Koch, beide Geisenheim. (Heft 53 der Sammlung „Grundlagen und Fortschritte im Garten- und Weinbau.“) 3. Auflage. 71 Seiten mit 32 Abb. Preis kart. DM 2,60. Verlag Eugen Ulmer, z. Z. (14a) Ludwigsburg.



Bei der Liberalisierung des Handels wird sich die Ein-  
uhr landwirtschaftlicher Erzeugnisse nach Deutschland im  
gesamtwirtschaftlichen Interesse nicht ausschalten lassen.  
trotz erreichbarer besserer zeitlicher Abstimmung der Im-  
porte, wird sich jedoch die gesamte Obsternte nicht immer  
in frischem Zustande zu günstigen Preisen an den Konsu-  
menten absetzen lassen. Neben der Verwertung in der  
Konservenindustrie und in Süßmostereien spielt dabei  
auch die Fruchtweinbereitung eine nicht ganz unbedeu-  
ende Rolle. Aber auch hier gilt — genau wie bei den  
übrigen Verwertungsformen — der Grundsatz, daß nur  
Qualitätsware Gewähr bietet für zufriedenstellende Preise.

Daher sollte jeder Obstbaubereibende über die Frucht-  
weinbereitung wenigstens in großen Zügen Bescheid wis-  
sen, damit er die Möglichkeit hat, Äpfel und Birnen,  
Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannis- und  
Stachelbeeren sowie die übrigen Beerenarten, nicht zu  
vergessen Kirschen, Hagebutten usw. auf möglichst ein-  
fache und billige Weise zu wohlschmeckenden Getränken  
zu verarbeiten. Die richtige Anwendung des Wasser-,  
Zucker- und Säurezusatzes, von Reinzuchthefer und Hefe-  
rührsalz ist aber vielen nicht geläufig, und so werden vor-  
 allem im Haushalt aus Unkenntnis oft Obst- und Beeren-  
geradezu gesundheitsschädlich sind. Ohne ein neuzeit-  
liches und zuverlässiges Rezeptbuch geht es also nicht!  
Erfreulicherweise ist die längst bewährte Schanderl'sche  
Schrift gerade rechtzeitig in völlig neubearbeiteter 3. Auf-  
lage erschienen; wer danach arbeitet, hat die Gewähr, ein  
Qualitätsgetränk zu erzeugen und weiß auch, wie er sich  
vor Weinkrankheiten und -fehlern schützen kann. Ein be-  
sonderes Kapitel ist der Herstellung von Süßweintypen  
nach dem sog. Sherrysierungsverfahren gewidmet.

**Merkblatt Nr. 9 des „Instituts für Obstbau“**, Berlin, 3. Auf-  
lage, Mai 1951, Limes-Verlag, Wiesbaden. Preis DM 2,40.

Auf 20 Seiten Zeitschriftenformat mit 64 Abbildungen  
werden vom Verfasser, Prof. E. Kemmer, betriebswirt-  
schaftliche und physiologische Betrachtungen über die  
Weinkultur im deutschen Obstbau angestellt. — Im Wein-  
baugbiet, wo das Klima einem wirtschaftlich erfolgreichen  
Qualitätsobstbau günstig ist und der Obstbau als krisen-  
mindernde Ergänzung des Weinbaues wesentliche Bedeu-  
tung hat, ist die Schrift als wertvolles Hilfsmittel zu  
empfehlen. Ist sie doch geeignet, nicht nur bei einer Neu-  
anlage Fehler vermeiden zu helfen, sondern auch bei  
bestehenden Anlagen unbefriedigende Ergebnisse zu er-  
klären und abzustellen. Erstaunlich, wieviel Wesentliches  
und Verwertbares auf so knappem Raum gesagt wird. x.

**Katalog „Die Fachpresse der Land- und Ernährungs-  
wirtschaft“**, 1951. Agrarwerbung GmbH, Hamburg 1,  
Klockmannhaus.

Die zweite Ausgabe dieses Fachpresse-Kataloges mit  
seiner übersichtlichen Zusammenstellung aller periodischen  
Veröffentlichungen des Fachschrifttums stellt durch die  
Aufnahme aller Neuerscheinungen, Kennzeichnung der der  
Viv angeschlossenen Organe und weitgehendere Auf-  
gliederung in die einzelnen Fachgruppen eine Verbesserung

und Bereicherung der ersten Ausgabe dar. Die als sicher  
vorauszusetzende Absicht der Herausgeber, den Fach-  
presse-Katalog jährlich herauszugeben, kann nur begrüßt  
werden. r.

**Deutschlands Weinbauorte und Weinbergslagen**, Ver-  
lag der Deutschen Weinzeitung, Kirchheim & Co. GmbH,  
Mainz, Postfach 120. 6. Auflage, bearb. von Dr. E. Gold-  
schmidt, Preis DM 23,—.

Die in der Einleitung aufrichtig erwähnte Tatsache,  
daß nicht von allen Gemeinden die neuesten Angaben zu  
erhalten waren, ändert nichts daran, daß dieses Buch eine  
empfindliche Lücke in der Weinfachwelt schließt. Für eine  
zuverlässige Zusammenstellung aller Weinbauorte Deutsch-  
lands, ihrer Weinbergs- und Gattungslagenamen mitsamt  
der angebauten Rebsorten und bekannten Rebflächen, so-  
weit dies überhaupt möglich ist, bürgt der Name Dr. Gold-  
schmidts und des Verlages der Deutschen Weinzeitung.  
Man braucht nur an die äußerst zweifelhaften Erscheinun-  
gen auf diesem Gebiet in der letzten Zeit zu denken (z. B.  
an das „Große Deutsche Weinbuch“), um die vorliegende  
Ausgabe mit allem Wohlwollen zu begrüßen. Allein der im  
gesamten Weinfach beabsichtigten Lagenamenvereinfach-  
ung kann das Werk eine wertvolle Grundlage bilden, um  
Entscheidungen zu erleichtern und Mehrdeutigkeiten  
auszuschalten. —

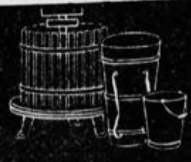
Die von bekannten Persönlichkeiten geschriebenen  
Einleitungen zu den einzelnen Abschnitten geben eine  
treffende Charakteristik der betr. Weinbaugebiete. Die  
Landkarten sämtlicher Weinbaugebiete stellen eine wert-  
volle Ergänzung dar. Falls dieselben zugleich mit der Er-  
gänzung der erwähnten Gemeindeangaben bei der nächsten  
Auflage noch übersichtlicher und präziser gestaltet wür-  
den, gäbe es überhaupt nichts mehr an diesem wichtigen  
Nachschlagewerk auszusetzen. h

## Aus dem Rheingau

### Besuch aus der Schweiz in der Weinbauschule Eltville

Professor E. Jeangros, der Vertreter des Amtes für be-  
rufliche Ausbildung der Schweizer Bundesregierung in  
Bern, besuchte in Begleitung von Herrn Reg.-Dir. Prof. We-  
felmeyer, dem Berater der amerikanischen Militärregierung  
für Berufsschulangelegenheiten, die Weinbauschule Eltville.

Prof. Jeangros war erstaunt, in ein und derselben Kel-  
lerei neben dem Qualitätswein auch Qualitätstraubensäfte  
kredenz zu bekommen. Er will seine Landsleute in der  
Schweiz, wo sich die Verfechter der alkoholischen und anti-  
alkoholischen Getränke feindlich gegenüber stehen, auf die  
hier auf diesem Gebiet herrschende Großzügigkeit auf-  
merksam machen. Sch.

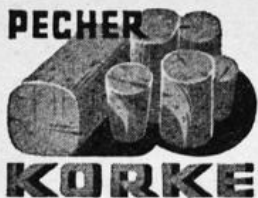


Schützt Kellern und Geräte  
vor Obst- und Weinsäure  
durch

## Kellerlack-Spiess

weiss, blau, rot, grün  
und farblos

Herausgeber und Verleger: Verlag Wilhelm Wagner, Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt 16003.  
Redaktion, Anzeigenannahme und Anzeigen-Verwaltung: Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 18, Tel.: Frankfurt  
16003. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. Verantwortlich für den Anzeigenteil:  
Wolf Horn, Frankfurt a. M. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne, Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis:  
Vierteljährlich DM 2,80 zuzüglich Zustellgebühr. — Z. Z. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Volksbank Elt-  
ville/Rhg. Nr. 1196 und deren Postscheckkonto: Frankfurt/M. Nr. 451 „zu Gunsten Rheingauer Weinzeitung“. — Für  
unverlangte Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt be-  
steht kein Anspruch auf Rückerstattung.



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

## Neue Fässer

rund und oval in allen Größen, sowie einmal gebrauchte 600 Ltr. Fässer frisch v. Wein entleert in prima Qualität abzugeben.

**M. GÖTZ - Kuferei**  
Wertheim a. M., Tel. 2 46

200, 300 u. 400 Ltr.-

### FÄSSER

von Pulp u. konserv. Früchten entleert, solange Vorrat reicht, lieferbar.

**Albert Böker,**  
Faßverwertungsbetrieb  
(24b) Hohenweststedt, Holstein  
Fernsprecher 3 36

Gebrauchte, guterhaltene

### Fässer

1 Stck. 100 hl, 2 Stck. à 45 hl,  
1 Stck. 30 hl evtl. auch hydraul. Obstpresse günstig zu verkaufen.

**Heinrich Herz,**  
Wertheim/Main  
Postfach 18

Wir liefern:

Gebrauchte runde

### Lagerfässer

15-35 hl, durchrepariert, innen und außen glatt gehobelt. Neue runde und ovale Halbstück-, Stück- und Fuderfässer preisgünstig.

Wiederverkäufer gesucht.

**Gebr. Beck, Faßfabrik**  
(13a) Oberstreu/Ufr.

### Weinfässer

rund von 30 — 1200 l  
Herbstbütten

**Kuferei Schön, Villmar (Lahn)**

### APFELWEINFÄSSER

gebraucht

180-200 Ltr. Kastanienholz . . DM 26.-  
180-200 Ltr. Eichenholz . . . DM 33.-  
Nachnahmelieferung sofort.

Alle Größen von 50-600 Ltr. billig. Fordern Sie ausführlich Preislisten kostenlos  
**Faß-Sauer, Wiesbaden 45,**  
Goebenstraße 14 • Telefon 2 38 82

Ein Doppelstück, gut erhalten, Standort unterer Rheingau, abzugeben. Angebote unt. RW 434 an Rhg. Weintzg., Ffm.-Höchst, Postfach 43.

## DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Junger, strebs. Winzersohn v. westf. Brennerei f.d. Abt. Weinkellerei z. Unterstütz. d. Betriebsl. ges. Besucher d. Weinbauschule u. Kennntn. i. d. Süßmosterei erwünscht.  
Angebot unter RW 1242 a. d. Rheing. Weintzg., Ffm.-Höchst, Postfach 43.

### Holz- und Weinküfer

20 Jahre, fleißig und nüchtern, an sauberes Arbeiten gewöhnt, möchte sich verändern. Weinhandlung oder größeres Weingut bevorzugt. Kost u. Wohnung erwünscht, aber nicht Bedingung. Angeb. unter „RW 431“ an den Verlag der Rheingauer Weinzeitung, Ffm.-Höchst, Postfach 43

**Schlegelflaschen**  
mit Kronkorkmündung 0,7 Ltr. Inhalt waggonweise zu kaufen gesucht.

**Michael POERTZGEN, Neuß,**  
Furth Str. 61 Tel. 60 51

Neuwertige hydraulische Weinpresse mit 2 Körben einschl. Druckpumpe zu günstigem Preis abzugeben.

**Kleemann-Werke,**  
Stuttgart-Obertürkheim

## Wasserbadbrennereien

in allen Größen, Rohbrandkessel und Feinbrandgeräte.

**Karl Griesser, Kupferschmiede und Apparatebau, Karlsruhe**  
Bahnhofstraße 38

## GÄNSE

z. Mast 3 Mt. 13,-, 5 Mt. 15,-.  
Zuchtgänse und Ganter 20,-.  
Jungenten 5-6 W. 6-7,-, 7 bis 10 W. 8-10,-. Puten 25,-, Perlhühn. 20,-, Jungput. u. Perlh. ohn. Geschl. Gar. 3 Mt. 15,-, 4 Mt 17,50, 5-6 Mt. 20,-, Zwerghühn. 7,50, Jungh. und Hahn 3 Mt. 8,-, 4 Mt 10,-, 5-6 Mt. 12,50, Taub. versch. Rass. P. 12,50-15,-, rasselose P. 5,-, Pfauen Anfr.  
**Felix Müller - Landshut 77**

### Rest- und Lagerposten SCHWEFEL

(auch verunreinigt) kauft laufend

**KURT H. WEILEP, Hannover N 13, Voß-Straße 29, Telefon 6 27 59**

### Neue Weinfässer

oval von 300, 600, 1200 u. 2500 Ltr., rund von 30-600 und 1200 Ltr., neu umgearbeitete Lagerfässer von 30-100 hl.

### Gebrauchte Weinfässer

Eichen- u. Kastanien-Halbstücke, Viertelstücke, Oxhoffs etc. liefert

**EMIL WAGNER & Co., Faßfabrik, Mainz/Rh., Mombacher Str. 38**

Wir räumen folgende **Spritzmittel:**

Solbar, Kupferarsen, Kupferschwefel, weit unter dem Fabrikpreis und erbitten Ihre Anfrage.

**Busch & Ranft, Haan/Rhld., Postfach 24**

## Weinbauschüler

mit den Kellerarbeiten und den modernsten Maschinen vertraut, sucht Stellung in Wein-großhandlung oder Genossenschaftskellerei.

Angebote unter RW 423 a. d. Verlag der Rheing. Weintzg., Ffm.-Höchst, Postfach 43

### Mühle und hydraulische Kelter

mit 2 Körben, je 5 Zentner, zu verkaufen.

**Hotel Schützenhof,**  
Kronberg i. Ts. Fernsprecher 478

## Trockenkapseln

in allen Größen, in allen Farb., beste Qualitäten, liefert kurzfristig

**Mamut - Trockenkapsel**  
München 12 Ganghoferstr 17

### Versch. gebr. generalüberholte Hydr. Doppelkorpypressen

mit 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 und 1500 mm Korb Ø in garantiert betriebsfähigem Zustand hat abzugeben:

**Hermann AMOS**  
Spezialfabrik für Keltereimaschinen  
Heilbronn - Sontheim

## DEXTROSE

zur Weinverbesserung liefert

**J. H. MÜLLER**

**Ahlerstedt, Bez. Hamburg**

Einige ovale Stückfässer sowie runde Viertel- und Halbstücke aus bestem gut trockenem Eichenspal- u. Spiegelschnitt-holz gibt preiswert ab **Georg Harth, Kuferei, Rothenfels/M.**

**Nächster Anzeigenschluß: 28. 9. 51**

**Brinkmann & Baumann**  
K. G.

GROSSDRUCKEREI  
Mannheim-Neckarau

Wein- und Spirituosen-Etiketten in künstlerischer Ausführung

## 3 Unterdruck-Pressen

mit je 2 Körben à 700 u. 900 Liter Inh. ausfahr- u. ausschwenkbar mit Kraftpumpe

Tresterschleudern, Motortraubenschleudern wegen Geschäftsneubau besonders günstig abzugeben!

**Josef Böckler, Trier, Südallee 5**

## Geld für alle Zwecke

Ab 1000,- DM. Auskunft: **Günther, Wiesbaden, Johannisberger Str. 9, von 10-17 Uhr.** Sa. von 10-17 Uhr.

### Wir fertigen:

Zuckerlöser, Zuckerkochkessel, Mischbottiche, Digerierapparate, Mezeriergefäße, Destillierapparate, Filter, Kannen, Einweichtrichter, Perkolatoren, Korb- einweichapparate usw. in erstklassiger Ausführung in Kupfer und Nirosta. Reparaturen aller Geräte.

**Spandauer Metallwaren GmbH**  
Berlin-Spandau  
Klosterstr. 26 Tel. 37 94 46

## Achtung Mostereien!

Lenkrollen in allen Größen sowie Viereckrollen liefert **Gustav Koch, Apparatebau**  
Stuttgart-W., Senefelderstr. 41

## Transport- und Lagerfässer

rund und oval, neu und gebraucht in Größen von: 100, 200, 250, 300, 400, 1200 bis 10000 Liter lieferbar.

**J. KLOH, Abt. Fässer**  
Frankenthal-Pfalz, Telefon 2298

## HOLDER-EINACHSSCHLEPPER

Agria-Motorhacken  
**TIEMER/ELVILLE**  
Taunusstraße 8 • Telefon 4 66

Kleinste bis größte  
**Hydraulische Kellern Elektr. Traubenmühlen**  
mit Silumin-Flügelwalzen  
**Tresterschleudern**

**HYMAG**

**BECKER & AHLBORN**  
(21b) Hilchenbach  
Telefon 496



# Heramit Vino

die Imprägnierung für hölzerne Bottiche  
und Weintransportfässer  
**FERRONIT-VINO** für eiserne Tanks



**TIVOLI-WERKE A.-G.**

PECHFABRIKEN EISENBEISS · HAMBURG-EIDELSTEDT



## PURPURSCHLANGE

der stramme Cord-Schlauch  
für Wein, Spirituosen  
und Fruchtsäfte



LIEFERUNG DURCH DEN FACHHANDEL



**Geisenheimer Erbe**  
zur Weinschönung  
ErbslöhaLo  
Geisenheim  
Kneigau

## Preßtücher und Preßroste

für sämtliche Obst- und  
Weinpressen liefert sehr  
preisgünstig

Ehlinger Preßtuch- u. Preßrostfabrik

**Adolf Seyerle**

Eßlingen a. N.

Wäldenbronn (Wttbg.)

Telefon 1 79 59

**50 METER  
DRAHTGEFLECHT**  
AUS VERZINKTEM DRAHT  
weit stark hoch Preis  
76% 1% 1m DM 17.-  
51% 1% 1m DM 23.-  
PREISLISTE KOSTENLOS!

**OTTO CHRIST**  
DRAHTWARENFABRIK  
MANNHEIM-KÄFERTAL 16



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

**LOOS**  
GUNZENHAUSEN



Brenn- und Destillier-Anlagen  
Feldampf- u. Pasteuriser-Anlagen  
Hochdruck-Lagertanks für Süßmost  
und gezügeltes Gärverfahren  
**DAMPFKESSEL**  
EISENWERK THEODOR LOOS, G.M.B.H.  
GUNZENHAUSEN (13a)



**Otto Ullrich**  
Bremen

Briefanschrift  
Postfach 1339

## ETIKETTEN

Verlagsmuster u. Sonderanfertigungen für Weine, Spirituosen u. Fruchtsäfte  
Verlangen Sie Muster und Angebot  
Für westdeutsche Kunden Umsatzsteuer-Rückvergütung

**ETIKETTEN-FABRIK BERLIN**

ENGELMANN & LAURITZEN o. H. G.

Berlin SO 36, Wrangelstraße 97/99

Ruf: 61 78 96

## Fässer für den Herbst

**Faßfabrik Berneaud & Kalkhof · Hanau a. M.**

rhein. Halbstückfässer, Lagerfässer rund und oval, Bütten  
in jeder Größe in bekannt erstklassiger Qualitätsarbeit.

## KIESELGUR zur FILTRATION

sofort ab Lager lieferbar

**CAMA - Apparatebau**

F. Mayer K. G.

Wasserversorgung — Wasseraufbereitung

Wiesbaden, Oranienstr. 13/14

Ruf: 2 82 36

## Neue Transport- u. Lagerfässer

(Spezialität: Ovale Doppelstückfässer)

liefert preiswert und zu günstigen Zahlungsbedingungen

**ROMAN DÜMIG, Faßfabrik FAULBACH/Main**

Fernruf: Stadtprozelten 42

Wein- und Mostuntersuchungen im Weinchemischen  
Laboratorium

**Hans Heck**

Geisenheim, Rheinstraße 6

Ruf: Rüdesheim 375



**DIEDA**  
Streichfertige  
FASSDICHTE

GARANTIERT CHEM. REIN · GERUCH · U. GESCHMACKFREI  
**H. DOPPLER-EDENKOBEN/PFALZ**

# Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinflaß-Imprägnierungsmittel**



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

# FASSOLIN

Faß-Außenimprägnierungs-Öl

Hersteller und Vertrieb:  
**HEINZ STAAB jun.**  
Chemische Fabrik  
WIESBADEN

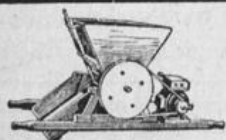
# BLITZOLIN

(flüssig)  
Faß-, Flaschen-Spezial-Reinig.- u. Desinf.-Mittel

Tausendfach bewährt und durch Praxis und Weinbaulehranstalten anerkannt



HENKEL & CIE. GMBH · DUSSELDORF · VERKAUF P3



## Traubenmühlen und Abbeermaschinen,

hydr. Korb- und Packpressen,  
Spindelpressen, Tresterschleudern,  
Maischewagen, Maischepumpen,  
Weinpumpen etc.

in erstklassiger Qualitätsausführung  
sofort aus Vorrat lieferbar!

**Hermann AMOS**

Spezialfabrik für Keltereimaschinen  
Heilbronn-Sonthheim · Ruf 3874/75

## Wilhelm Scholze

Korkenfabrik

Berlin SO 36

Glogauer Straße 5 · Tel.: 61 37 83

## Flaschenseiden

mit Wehnachtsmotiv.  
prompt und preiswert  
SCHRODERS Papierwarenvertrieb  
Sundern-Sauerland · Postfach 22

Im Leben bringt **ERFOLG**  
Dir nur die Tat, drum zögere  
nicht, hier bringt **GEWINN**  
Dein Inserat!

## Die Württ. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg veranstaltet am Montag, den 1. Oktober 1951 einen eintägigen Lehrgang

über „Neuzeitliche Gärführung bei Weißweinstöcken und  
Rotweinstöcken“. Unkostenbeitrag 1,— DM. Anmeldung  
bis spätestens 17. September 1951 bei der Direktion erbeten.

Gleichzeitig wird zur Kenntnis gebracht, daß eine Broschüre über „Neuzeitliche Kellerwirtschaft“ mit 10 Versuchsauswertungen und zahlreichen Abbildungen erschienen ist. Sie ist zum Selbstkostenpreis von 2,— DM hier erhältlich.

Württemberg. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau  
Weinsberg/Württemberg

## Stare im Weinberg

Diese werden zuverlässig verjagt durch den autom. Flurschützen

**KNALLSCHRECK**

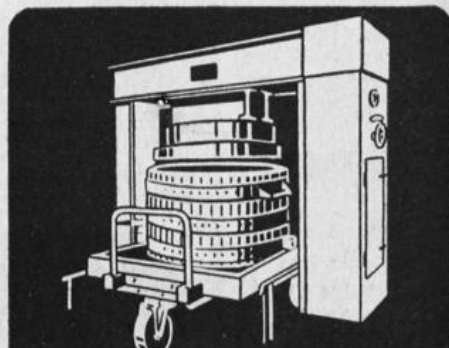
Ein Schuß kostet 0,15 Pfennig

**PURUS-Schädlingsabwehr · Mannheim-Friedrichsfeld**

## Weinprobe · Weinansprache

G. Troost, Geisenheim und Dr. E. Wanner, Kreuznach  
40 Seiten — DM 2,—

Verlag der Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG  
Frankfurt a. Main-Höchst, Emmerich-Josef-Straße 18



Kelterei-Geräte

**KLEEMANN**  
**VEREINIGTE FABRIKEN**  
STUTTGART-OBERTORKHEIM

## Beste Bezugsquelle

für Neureifen aller Art  
Runderneuerungen  
Gespannwagenachsen

**GUMMI Mayer LANDAU-Pf.**  
KG

Telefon: 25 04, 31 56, 31 98

Fabrik für Reifenerneuerung · Reifengroßhandel

# MONTANER & CO

SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 22843