

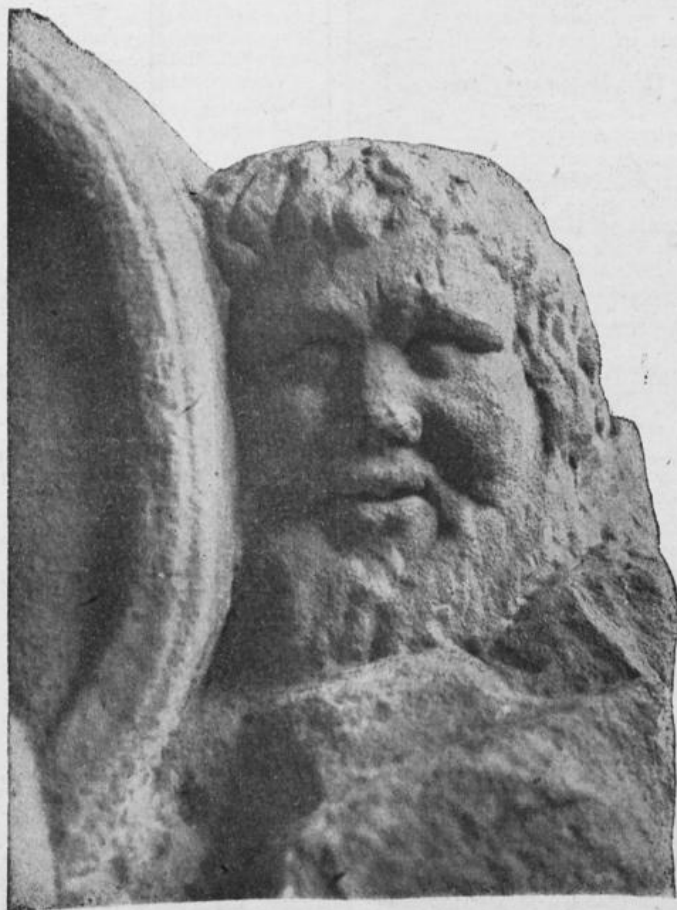
Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

37. Jahrgang

Anfang Oktober 1951

Nummer 19/20



Der „Fröhliche Steuermann“

vom Neumagener Weinschiff lauscht am Weinflaß. Reine Freude strahlt aus seinem Gesicht darüber, daß es noch gluckert im Faß, daß es noch nicht leer ist. Für ihn war es einfach, damals. — Wenn heute der Winzer das Ohr lauschend an sein Faß legt, wünscht er, daß es nicht mehr drinnen gluckert, daß der Wein verkauft ist und dem „Neuen“ Platz geschaffen hat. Erst dann kann auch er sich freuen, wie der „fröhliche Steuermann“.



Jahrzehntelange Erfahrung verbürgt
Qualitäten in

Weindestillaten, Weinbränden

und Sonder-Erzeugnissen zur

Herstellung und Abrundung

von Trinkbranntweinen und Likören

WILH. JOS. RICHARZ
K.G.

WEINBRÄNNEREI
KÖNIGSWINTER / RHEIN



*Für den
Wein-
fachmann!*



Probierkelch „Rheingau“

Probierkelch „Hessen“

Mundgeblasen, aus reinem Kristallglas

pro Stück DM 0,95

pro Stück DM 0,95

Den beliebten »Treviris«-Kelch sowie gut ansprechende Weinkelche finden Sie außer gezeichneten Auschank-Römern (0,1 und 0,2 Lt.) an meinem Lager. Ferner Sektkelche und Sektlöten, geeicht 0,1 Lt., pro Stck. ab DM 1,25. Likör- und Schnapsgläser, 0,02 Lt. geeicht, von DM 0,45 an. Kisten werden bei Franko-Rücksendung zu $\frac{1}{3}$ gutgeschrieben.



Kellerbecher

Strohstärke, Rand geschliffen, aus reinem Kristallglas,
pro Stück DM 0,45

G. WOHLFART · Eltville i. Rhg.

Seit 1930 Rheingauer Römer-Vertrieb im In- und Ausland

Fernsprecher: Amt Eltville Nr. 239

ps 165/51

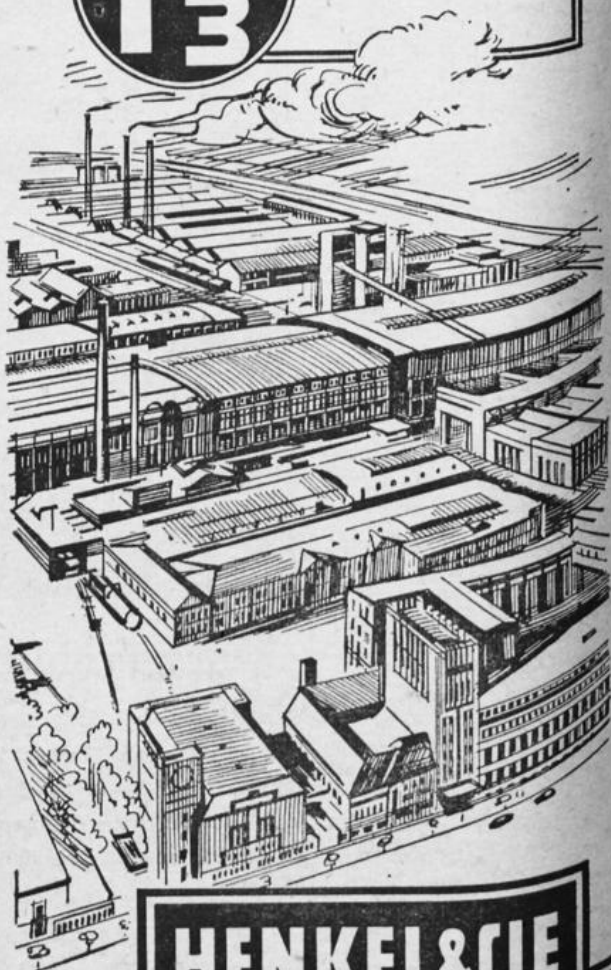
75 JAHRE
fortschrittlicher Leistung.

zielstrebigem Forschung, erfolgreicher Arbeit schufen das Werk. Sie sind nicht Abschluß sondern nur Markstein einer Entwicklung, welche, getragen von dem Geist des Werksgründers, den Namen „Henkel“ zum Qualitätsbegriff werden ließ.

Seit mehr als 20 Jahren, in Gegenwart und Zukunft, sind Werden und Wirken unseres Hauses auch verpflichtend für Herstellung und Vertrieb unserer



**Reinigungs-,
Entfettungs- und
Desinfektionsmittel**



HENKEL & CIE
GMBH · DÜSSELDORF
1876 - 1951

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

37. Jahrgang

Anfang Oktober 1951

Nummer 19/20

Wie wird der 1951er?

G. Troost, Geisenheim, Institut für Weinbau und Kellerwirtschaft.

Auch in diesem Jahr versuchen wir, wie alljährlich, einen Überblick und eine Voraussage über den derzeitigen Stand und die Aussichten des kommenden Jahrgangs zu geben.

Wir bedienen uns wieder der Refraktometer-Methode. Die diesjährigen Untersuchungen wurden mit dem verbesserten Gerät der Zeiß-Opton-Werke durchgeführt, das außer den Refraktometer-Prozent-Angaben (Trockensubstanz) auch eine Oechslegrad-Einteilung besitzt. Diese Oechslegrad-Einteilung ist nicht durch Umrechnung von Mostgewicht und Refraktometer-% im Verhältnis von 4,25 : 1 entstanden, sondern wurde durch Mittelungen von Vergleichsmessungen aus dem über zehnjährigen Durchschnitt errechnet, da der Faktor 4,25 nur für die Mittelwerte zutrifft und zu Beginn und Ende der Reife keine genauen Werte mehr ergab (vergleiche Troost, der Deutsche Weinbau 1942, Seite 147 ff.). Da wir im Weinbau mit Oechslegraden, nicht aber mit Refraktometer-% zu rechnen gewöhnt sind, sind die diesjährigen Werte grundsätzlich nur noch in Grad Oechsle angegeben; gemessen wurden sie auf Grund der Refraktometer-Methode mit dem o. a. Gerät.

Die Traubenentnahme erfolgte in derselben Vergleichslage (Geisenheimer Decker, Mittellage) wie bisher. Es werden jeweils 25 Beeren aus dem Bestand entnommen, wobei besonders darauf geachtet wird, daß die entnommenen Beeren dem jeweiligen Durchschnitt des Bestandes der Sorte entsprechen. Die Proben werden nicht mehr wie früher täglich, sondern im Dreitageurnus entnommen. Wöchentlich werden diese Werte durch Großversuche gestützt, bei denen etwa 1 Liter Most auf Mostgewicht, Zuckergehalt, Säure und Weinsäure untersucht wird. Bisherige Ergebnisse werden in nachstenden Abb. mitgeteilt: I = Riesling, II = Silvaner, III = Wochen- Großversuch bei beiden Sorten.

Die eigentümliche Witterung des Jahres 1951 hatte sich auf die Entwicklung der Reben, ihren Austrieb, ihre Blüte und den Reifebeginn deutlich ausgewirkt. Es ist natürlich, daß auch der weitere Verlauf der Traubenreife — abgesehen vom Gesundheits- und Pflegezustand der Rebe — stark witterungsbedingt ist, denn wann wäre er das nicht! Zu den witterungsbedingten Eigentümlichkeiten des Jahres 1951 wird in der nächsten Nummer Reg.-Rat Dr. Weger von der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim gesondert Stellung nehmen, so daß hier auf diese Arbeit verwiesen sei.

Wie hat sich das Wetter auf die bisherige Reifeentwicklung der Trauben ausgewirkt? (Über den Verlauf der Rebblüte 1951 vergleiche man Rheingauer Weinzeitung Seite 211.) Festzuhalten wäre 1. ein je nach Lage mehr oder weniger später Blütebeginn und der entsprechend dem Blütezeitpunkt recht unregelmäßige und zögernde Blüteverlauf, ganz im Gegensatz zu 1950, wo die Blüte sehr flott verlief.

Als Folge beobachtete man stellenweise ein deutliches Durchrieseln der Gescheine, das je nach Lage bzw. Blütezeitpunkt verschieden stark war. Viele der Durchrieselungsschäden haben sich inzwischen wieder einigermaßen ausgeglichen, so daß die Mengenaussichten in diesem Jahr eigentlich befriedigender sind als man kurz nach der Blüte angenommen hatte.

Wie sieht es nun mit dem Beginn der Reife aus? Über den Beginn der Reife geben die Abb. I und II für die jeweiligen Sorten Auskunft. Der Silvaner liegt mit dem 26. August zwei Tage vor dem 1944er, aber drei Tage hinter dem 1948er und vier Tage hinter dem 1950er. Damit ist seine Stellung innerhalb der Jahrgänge nicht besonders günstig. Beim Riesling sieht der Reifebeginn (Weichwerden, Erreichen der 25° Oechsle-Grenze) noch ungünstiger aus. Er liegt noch drei Tage hinter dem des 1944ers, elf Tage hinter dem 1948er und zwölf Tage hinter dem des 1950ers. Vergleichsweise wären der 1939er und 1941er dagegen immer noch 5—7 Tage später als der 1951er Riesling, während der Silvaner beim 1939er zwei Tage später und beim 1941er sogar 8 Tage später mit der Reife begann. So gering wie diese beiden Jahrgänge dürfte der 1951er also nicht werden. Immerhin war der 1944er, den wir z. Z. als Vergleichsjahrgang heranziehen können, auch gerade kein ausgesprochen gesegneter Jahrgang.

Dieser Zeitpunkt des Reifebeginns ist bisher immer ein recht brauchbarer Wert für die Beurteilung der zu erwartenden Güte eines Jahrgangs gewesen. Denn es ist für das Ausreifen der Trauben sehr wesentlich, wieviel Zeit der Rebe dazu noch zur Verfügung steht. Liegt der Beginn der Traubenreife erst gegen Ende August oder gar zu Anfang September, dann fehlen 8 oder 14 Tage zur Reife, die ein früherer Reifebeginn dem voraus hätte. Dieser Zeitverlust könnte nur durch eine ganz späte Lese, gewissermaßen an die noch zur Verfügung stehende Vegetationsdauer angehängt werden; allerdings richtet sich das sehr stark nach dem Wetter und dem Gesundheitszustand der Stöcke und Trauben.

Im bisherigen Reifeverlauf liegt der Riesling etwa 2 Tage hinter dem 1944er. Er hat am 23. 9. gerade 62 Grad Oechsle erreicht. Der Silvaner, der durch die warmfeuchte Witterung des September ziemlich rasch an Mostgewicht zunahm, kam am 24. 9. auf 65 Grad Oechsle. Er liegt ziemlich in der Reifekurve des 1944er. Das bedeutet keine sehr guten Aussichten für den Herbst und es bleibt abzuwarten, wie sich das Wetter weiter anläßt und wie demnach auch die Weiterentwicklung der Reife verläuft. Darüber werden wir im nächsten Heft dieser Zeitschrift weiter berichten.

Mit dem Oechsle-Grad an sich ist es bei der Beobachtung eines werdenden Jahrgangs nicht getan. Gerade für den Rheingau und damit für den Riesling ist auch die Frage des Säureverlaufs von Bedeutung.

Abb. III zeigt sowohl für den Riesling als auch für den Silvaner die Abnahme 1. der Gesamtsäure und 2. auch der Weinsäure. Im Augenblick ist der 1951er noch eine recht saure Angelegenheit. Bei gesunden Beeren liegt der Gesamtsäuregehalt in der Vergleichslage beim Riesling noch bei 21‰ Säure. Beim Silvaner bereits bei 12,5‰. Das besagt an sich nichts, wenn man bedenkt, das der 1941er am gleichen Tag noch 27‰ Säure hatte und der Silvaner knapp 18‰. Leider ist während des Krieges vom 1941er keine Weinsäurekurve angefertigt worden, so daß Vergleichszahlen hier nur für die Gesamtsäure beigebracht werden können. Auch über diese Verhältnisse werden wir weiter berichten.

Abb. I: Riesling

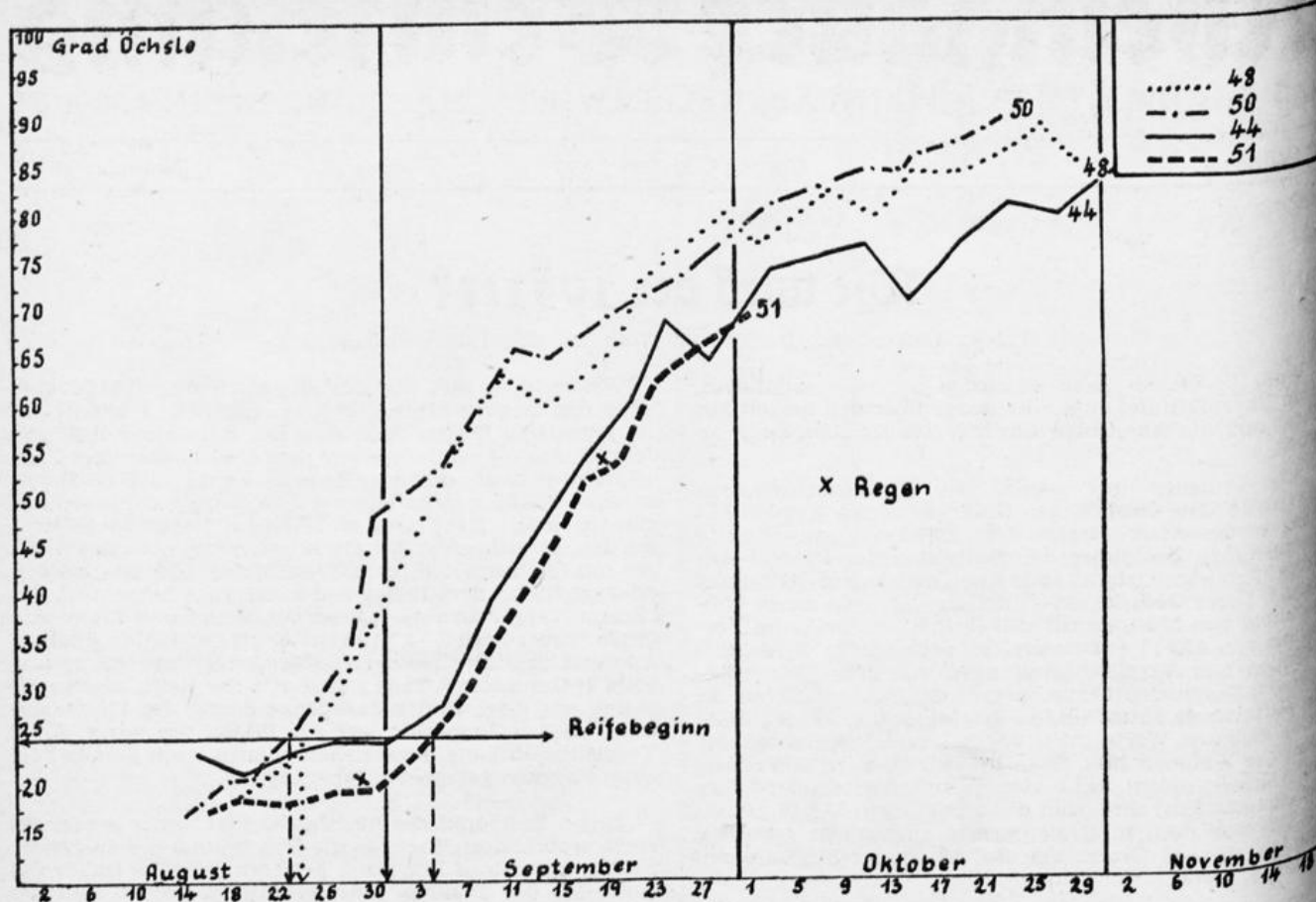
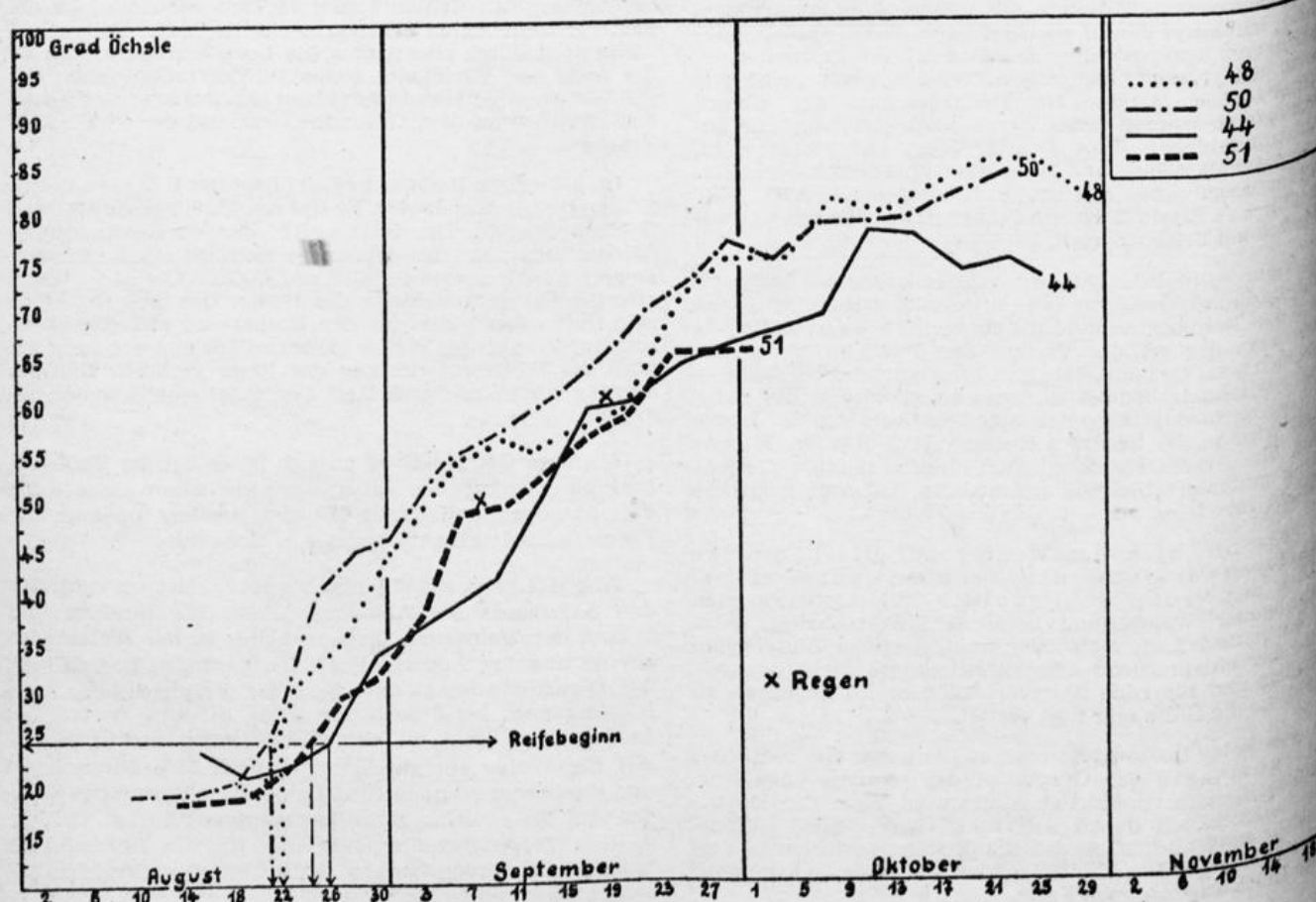


Abb. II: Silvaner



Der Rheingau – der Weingau

Sonder-Ausgabe der »Rheinischen Weinzeitung«
u. d. Rheingauer Weinzeitg.
für den Lebensmittel-Einzelhandel

anlässlich der ANUGA KÖLN 1951 (Allgemeine Nahrungs- und Genußmittel-Ausstellung)

Als die drei zur Erde gesandten Weinheiligen sich vorstreckten, um ihren irdischen Wanderung im Dom zu Köln bei den Hl. drei Königen über die weinpolitischen Neuigkeiten informiert zu werden, wird der wortführende St. Theonest auf seine Frage, welche Sorte das hohe Domkapitel bevorzuge, belehrt, daß die Herren Domkapitularer Wein aus St. Urbans Gau bevorzugen. St. Urbans Gau aber ist der Rheingau, dessen weingeseignete Fluren unter dem Schutze dieses verehrungswürdigen Heiligen stehen und dessen Wein sich also der besonderen Gunst des weinkundigen Kölner Domkapitels erfreuen soll. Die Herren Domkapitularer hatten gewiß keinen schlechten Geschmack, erfreuen sich die Rheingauer Spitzenweine doch höchster Anerkennung in der ganzen Welt.

In einer anmutigen Plauderei über den Wein vergleicht ein rheinischer Dichter die deutschen Weinbaugebiete mit den Ländern, Herren, Patriziern und Rittern, die zur Huldigung des bedeutendsten deutschen Weinbaugebietes, des Rheingaus, ausziehen: „... und nun geht Aller Marsch von Nord und Süd, von West und Ost konzentrisch auf Rheines und Weines königlich Herz, auf den Rheingau.“ Die Begeisterung für die edle Art, die köstliche Harmonie von Süße und Fruchtsäure, den feinen Duft und den Körper der Rheingauer Spitzengewächse läßt ihn das Wort prägen: „Rheingauer Wein, König aller Weine der Welt.“ Und alle Weinkenner bestätigen die Erkenntnis der Domkapitularer und des Dichters.

Nur einem verhältnismäßig kleinen, in einer Landschaft von wunderbarer Mannigfaltigkeit liegenden Teil des Rheingebietes gab der Rhein seinen Namen: Rheingau. Im Verkehrs- und Handelszentrum, der Goethestadt Frankfurt am Main und dem Goldenen Mainz benachbart, erstreckt er sich auf der rechten Seite des Stromes von der weltbekannten Kur- und Kongressstadt Wiesbaden in einem 10 km langen Weinbergsflur bis zur fast 1000 Jahre alten Grenze des früher kurmainzischen Rheingaus vor der mächtigen Wasserburg, der Pfalz im Rhein bei Kaub. In der breit gegen Süden offenliegenden Landschaft von Niederwalluf bis Rüdesheim senken sich Wald und Weinberge vom Kamm des 600 m hohen Taunusgebirges in sanftem Abstieg zu den fruchtüberladenen Gärten der mit Städten und Dörfern besetzten Ufer des Stromes. In dem romantischen Durchbruchstal unterhalb Rüdesheim, beim Binger Loch und Binger Mäuseturm, wo sich die Berge hart an den Strom heranschieben und nur der Autostraße und dem Schienenstrang einen schmalen Paß belassen, fallen die Weinberge jedoch in steilen mit Weinlaub bekränzten Terrassen zum Fluß herab.

So ist es erklärlich, daß Rheingauer Weine die zahlreichen Freunde des Weines in den wechselvollen Herbstmonaten jedes Jahres immer wieder begeistern und den Kreis ihrer Verehrer immer größer werden lassen. Das ist der Rheingauer Wein, diese ganz individuelle, feine Eigenart, ein Vermächtnis aus dem wertvollen Boden, dem milden Klima, in dem Feigen, Mandeln und Edelkastanien gedeihen, und nicht zuletzt der Sonne, die aus dem südlich heiteren Himmel über die gesegneten Weinbergsfluren des Rheingaus strahlt.

In jahrhundertalter Tradition, unterstützt von reicher wissenschaftlicher Erfahrung und den fortschreitenden Erkenntnissen wissenschaftlicher Forschung, sind sich die

Rheingauer Winzerschaft und der Rheingauer Weinhandel ihrer Verpflichtung bewußt, diesem kostbaren Geschenk des Himmels, der Rheingauer Traube, sorgfältigste Pflege und gewissenhafteste Kellerbehandlung angedeihen zu lassen. Ihr Bemühen wird durch die Eigenart der Rheingauerweine unterstützt, die in einem jahrelangen Lager in der Flasche nicht nur ihre Frische bewahren, sondern sich noch zu bestechender Reife und Vollkommenheit entwickeln.

In seinem vollendeten Entwicklungszustand gleicht „der Rheingauer“ einer eleganten Dame, rassig, edel, voller Finesse; die Harmonie von jugendlicher Frische und zugleich kostbarer Reife ist sein Geheimnis. Durch seine einmalige wunderbare Art erweist er sich des Zuspruches der Kenner und Genießer durchaus würdig. Und so war das Kölner Domkapitel doch gut beraten, als es sich dafür entschied, die Weine aus St. Urbans Gau zu bevorzugen.

P. M.



Des Rheingaus romantischster Winkel

Die berühmten Weinbergsanlagen des Rüdesheimer Bergs mit Ruine Ehrenfels und dem Binger Mäuseturm

Weinprobe

Man soll zu Meistern des Fachs gehen, wenn man etwas Rechtes studieren will. Daher ging ich bei einem zünftigen Kellermeister in die Lehre, als ich die Wissenschaft vom Wein ergründen wollte — übrigens eine Disziplin, in der man nie auslernt, und die recht begehrenswert ist: erstens des Dinges an sich wegen und zweitens, weil sie uns zwingt, zeitlebens Wein zu schlürfen. Die Einführungs-vorlesung begann der Biedere mit einem Hinweis auf die Weinpredigt des Episkopus in Goethes: „St. Rochusfest in Bingen“, die mit dem kundigen bischöflichen Rat endet „Daher handelt sämtlich nach der Vorschrift des heiligen Apostels, welcher spricht: Prüfet alles und das Beste behaltet.“ Und — so fuhr mein Lehrmeister fort — diese heilsame Lehre muß der still und heiter genießende Trinker sich merken. Probieren muß er den Wein! Seine Einführung schloß mit dem einprägsamen Satz, daß der Genießer, wenn er sich mit der gebotenen Überlegung und Hingabe Gottes herrlichem Geschenk zuwendet, sich immer der köstlichen Rheingauer Spitzengewächse, ihrer Rasse, ihrer Eleganz, ihrer kostbaren, von keinem Weinbaugebiet der Welt erreichten Harmonie von Süße und Fruchtsäure erinnern werde.

Alsdann erfuhr ich von meinem Gewährsmann die Geheimnisse der Weinprobe, nach seiner Meinung eine sakrosankte Handlung, deren man sich durch Gesinnung und Haltung würdig erweisen solle. Sehr im Gegensatz zu diesem Vorspruch schien mir die reichlich profane Feststellung zu stehen, daß zuerst an die Speisen gedacht werden müsse. Der Rheingauer Wein verträge sich mit Süßigkeiten nicht. Er, von rassiger Art, körperreich und hochedel, vermähle sich gerne mit saftigem Fleisch, gebratenem Geflügel und blauen Fischen. Gebäck, süße Speisen und Eis suchten auf der Tafel lieber mit Sekt Bekanntschaft.



Weinprobe im Keller

Derartige Weinproben gehören der guten alten Zeit an. Fachmännische Weinproben finden heute in hellen luftigen Räumen statt. Die alten Rheingauer „Weinbeißer“ hier im Keller haben es mehr aufs Genießen als aufs Proben ab-sehen.

— Dann sprach er vom Glase, aus dem der Wein geschlürft wird. Es darf keinen Farbton haben, damit die natürliche Farbe des Weines durchscheint. Ganz dünn muß es sein und aus feinstem Kristall geschliffen, damit sein klingender Ton die feierliche Handlung des Trinkens einläutet. Und weiter lehrte der Kellermeister: Indem das Weinglas gegen das Licht gehalten wird, prüft das Auge Klarheit und Farbton des wohltemperierten Weines. Im übrigen werde man Kenner der kostbaren Rheingauweine nie sich eines Weinkühlers bedienen sehen. Weißwein solle nicht unter 11 Grad, Rotwein nicht unter 16, aber auch nicht über 18 Grad Wärme haben. Dann lernte ich, wie man das nur zu einem Teil gefüllte Glas in eine leicht kreisende Bewegung setzt, damit die Duftstoffe des Weines besser wahrgenommen werden können. Nach der Geruchsprobe schlürft man über Lippe und Zungenspitze einen ganz kleinen Schluck, läßt aber, bevor er hinunterrieselt, alle Geschmacksnerven des Gaumens eine Orgie feiern. Ein gleich hinterher geschickter zweiter Schluck zaubert dann erst völlig die Attribute hervor, deren der Wein sich würdig erweist. Die Vokabeln hierzu eignete ich mir spielend an, standen mir dazu doch immer der Wein mein Geschmack zur Verfügung. So lernte ich den Wein herb, reif, pikant, fruchtig, würzig, körperhaft, harmonisch, hochedel bezeichnen, je nachdem er mich mit den in ihm verborgenen Geheimnissen ansprach. Schließlich wurde auch ich ein Kenner des Weines, dessen reizvolles Spiel mich immer wieder die Gemeinschaft mit wirklich guten Flaschen und lernbegierigen, genießerischen Freunden suchen ließ. Und ich erlebte die schöne Befriedigung, die immer wieder differenten, immer wieder besondere Eigenarten aufweisenden Originalgewächse, die Spätlesen, die Beerenauslesen, die Trockenbeerenauslesen bewerten und genießen zu können. Dann erst verstand ich den überlieferten Spruch eines Frater Kellermeisters aus einem Rheingauer Klosterkeller, der, als er das halbgefüllte Gläschen zur Probe vor ein Kerzenlicht hielt, schmunzelnd sprach:

Vier Sinne sind beim Weine Pflicht:
Geruch, Gefühl, Geschmack, Gesicht.
Doch auch auf's Hören kommt es an,
Denn stößt an.

Anstoßen wollen wir auf den Gau, der uns diese köstlichen Weine schenkt, und aus dem Kling-Klang der feingeschliffenen Römer die Glocken des Rheingauer Geläutes hören:

Vinum bonum,
vinum bonum bonum.

Wenn man beim Wein sitzt,

sollte man auch über ihn sprechen. Die Weinsprache ist gar nicht so schwer. Ein kleiner Auszug aus dem Büchlein „Weinprobe — Weinansprache“ von G. Troost, Geisenheim und Dr. E. Wanner, Kreuznach, Verlag der Rheinischen Weinzeitung, Frankfurt a. M.-Höchst, Preis: 2,— DM, soll dies unter Beweis stellen:

Die Kunst, Wein recht zu probieren

Die Geruchsprobe ist bei der Weinkost wesentlich wichtiger als man gewöhnlich annimmt. Was alles kann man aus einem Glas Wein herausriechen! Mit einer guten Weinnase begabt, unterscheidet man in manchen Fällen mit Leichtigkeit, ob der Wein jung oder alt ist, ob er ein Gärbukett, ein Lager- oder ein Firnbukett hat, u. U. auch, aus welcher Traubensorte er stammt, oder ob er auf erdigem oder Gesteinsboden gewachsen ist und auch, wie er gepflegt und behandelt wurde. Und dieses alles schmeckt man auch.

Auf die Geruchsprobe folgt die Geschmacksprobe. Das ist schlürft den Wein und rollt ihn über die Zunge. Das ist notwendig, um richtig, d. h. möglichst objektiv zu empfinden und zu urteilen und so den Wein erkennen zu können. Denn die Zonen, mit denen wir schmecken, die eigentlichen Geschmackspapillen, sind im Munde ungleich verteilt. Die Zungenspitze, die Ränder der Zunge und der Zungenrand hinten, einschließlich des weichen Gaumens

und die Orte der Geschmacksempfindung. Die übrigen Teile der Mundhöhle schmecken nicht, sie fühlen, tasten höchstens. Dazu kommt noch, daß die einzelnen Orte der Geschmackspapillen verschieden auf Geschmackseindrücke reagieren, die Zungenspitze vorwiegend auf süß, während man hinten herbe, bittere Geschmacksstoffe deutlicher schmeckt. Schlürft man den Wein nun nicht oder nützt ihn nicht über die ganze Zunge, so bekommt man ein einseitiges, nur halbes, also falsches Urteil, und ein zweiter Schluck schmeckt anders als der erste.

Noch aus einem weiteren Grunde ist das Schlürfen von Bedeutung: dadurch, daß der Wein im Mund sprudelt, lassen sich die Duft- und Aromastoffe in viel stärkerem Maße, als wenn wir am Glas nur nippen oder den Wein sofort hinunterschlucken.

Anwendung und Bedeutung der Fachausdrücke

Zur besseren Anwendung ist jeder Fachausdruck mit seinem Wertzeichen versehen. Es bedeutet + sinngemäß für den Wein positives Urteil und — ein negatives.

Um gleichzeitig darzutun, ob es sich bei gewissen Bezeichnungen um Weinkrankheiten = K, Weinfehler = F oder Mängel = M handelt, sind auch die vorstehenden Zeichen den Ausdrücken vorangestellt.

Abgang	Eindruck (schöner Abgang usw.) beim Nachgeschmack, letzter Geschmacks-Schlucken.
Adel	bezeichnet einen großen, vornehmen, edlen Wein, meist Auslese.
Art	Der Weine hat eine bestimmte Art (oder keine Art), wenn die einzelnen Weinbestandteile gut aufeinander abgestimmt sind und fein abgetönt, aber nicht aufdringlich, doch charakteristisch hervortreten.
ausgezogen	stark strapazierter, mißhandelter Wein.
Auslese	naturreiner Wein, der ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, beschädigten oder kranken Beeren gewonnen wurde. Vgl. Beeren-auslese, Trockenbeerenauslese.
Beeren-auslese	Auslese, die nur aus ausgelesenen und bald danach für sich gekelterten, überreifen und edelfaulen Beeren guter Lagen gewonnen wurde. Vgl. Auslese usw.
Blume	Duft gewisser flüchtiger Weinbestandteile; je nach Rebsorte, Erntezeit, Behandlung (CO ₂), Temperatur verschiedenen. Es gibt edle, feine Blume und aufdringliche, unangenehme Blume. Vgl. Bukett.
Botrytiston	typischer Geruch und Geschmack von Weinen aus edelfaulen Beeren. Vgl. Edelfäule.
brandig	Alkohol schmeckt unharmonisch einseitig heraus, ist nicht genügend gedeckt; besonders bei kleinen, überzuckerten Weinen schmeckbar.
Bukett	wie Blume, nur besonders reich. Es gibt Trauben-, Gär- und Lagerbukett, Firnbukett und Botrytisbukett. (Muskateller-, Rieslingbukett usw. auch Sherrybukett bei Jungweinen.



Damenwein	meist lieblicher, süßiger, bei größeren Weinen immer eleganter, meist mit Restsüße behafteter Wein. Gegensatz: kräftiger, kerniger u. U. charakteristischer „Wein für Herren“.
+ Edelfäule	Überreife Beeren werden bei entsprechender Witterung durch den Grauschimmel (Botrytis) in edelfaulen Beeren verwandelt. Endprodukt ist Trockenbeere, Rosine.
+ Edelfirne	letztes positives Entwicklungsstadium großer Weine, wo selbst das Alter noch nicht gleich zu Qualitätsverlust führt.
+ ehrlich	ähnlich, gediegen. Weine, an denen kein Falsch ist, an denen nicht herumexperimentiert wurde.
+ Eiswein	Wein mit durch Gefrierenlassen der reifen Trauben künstlich angereicherter Zucker- und Säurekonzentration. Meist hochwertige Weine. Vgl. Strohweine.
+ Extrakt	Körper; Stoffe, die im Wein gelöst sind, wie Salze, Glycerin, Zucker, Säuren usw. Viel Extrakt macht den Wein „voll“ und rund.
—M firn	alter Wein, der ein eigenes Firnbukett bzw. einen Firngeschmack ausgebildet hat. Es gibt leichte, starke und unangenehme Firne. Es fehlt an Kohlensäure; die schönen Lagerbukette sind in Firnbukette übergegangen; vergl. Edelfirne.
— flaschenkrank	ist vorübergehend jeder Wein kurz nach der Füllung; vgl. durcheinander.

—F	Frostgeschmack	wirklicher Geschmack, durch Frostbefall unreifer Trauben verursacht. Die Weine haben oft eine fuchsigrote Farbe und klären sich schlecht.
—	Fuchs- geschmack (Fox-)	eigentümlicher Geschmack von amerikanischen Wildreben und deren Kreuzungen (oft als Brombeergeschmack bzw. Wanzen- oder Erdbeergeschmack bezeichnet).
	Gär oder Gör (Gähr, Göhr)	kommt von gären. Wein enthält noch die Gärbukette. Es gibt reine Gör, wenn der Wein gut vergoren ist; unreine Gör, wenn bestimmte Gärstoffe als unangenehme Nebengerüche herausriechen oder schmecken (meist viel Kohlensäure vorhanden).
—F	gestoppt	mit Schwefel in Gärung unterbrochener Wein, oft unharmonisch süß und nicht entwickelt, Konjunkturunflug.
+	harmonisch	alle Bestandteile des Weines sind im richtigen Verhältnis zueinander abgestimmt; keiner tritt störend hervor, sowohl kleine als auch große Weine sollen harmonisch sein.
	Herren- wein	meist kräftige, gediegene und typische Weine (Riesling), ohne Süße, vgl. Damenwein.
(F)	Jahrgangston	von Rebkrankheiten und Frost herührend und dann unerwünscht. Bei Edelfäule bisweilen als Botrytiston, z. B. viele wertvolle 1934er und 1949er.
+	Körper	hat ein extraktreicher Wein, wenn er in seiner Geschmacksintensität den ganzen Mund „füllt“; vgl. Fülle.
	Mostgewicht	abgekürztes spez. Gewicht, dient zur Bewertung der Moste und wird in Grad Oechsle ausgedrückt, z. B. 90° Oe. entsprechen einem spez. Gewicht von 1.090, die Oechslegrade entsprechen ungefähre den Gramm Alkohol im Liter Wein, 80° Oe. = etwa 80 g/l Alkohol.
+	Musik	Auch das kann ein Wein „haben“, wenn ein besonders schönes Spiel von Aroma- und Geschmacksstoffen wahrgenommen wird; vgl. Spiel.
	naturrein (natur)	sind Weine, denen andere Stoffe, als zur Kellerbehandlung nötig sind, nicht zugesetzt wurden, vor allem weder Zucker, noch Zuckerwasser. Naturreine Weine müssen keine Qualitätsweine sein. Alle großen Spitzenweine sind aber naturrein; vgl. verbessert.
	Oechslegrade	vgl. Mostgewicht. Oechsle war der Erfinder der Mostwaage (Senkspindel), mit der das „Mostgewicht“ bestimmt wird.
	Originalabfüllung -abzug, -kellerabzug	naturreiner Originalwein, der im Keller des Erzeugers ausgebaut und abgefüllt wurde.
+	Rasse, rassig	Rasse etwa gleich Art; es gibt Weine mit Pfälzer-, Rheingauer Art. Wein ist rassig; z. B. rassige Art = ausgeprägte Duft- und Geschmacksstoffe. Daneben Bezeichnung für säurereicheren Wein, bei dem die Säure zwar deutlich, aber nicht unangenehm hervortritt. Vgl. hart.

+	saftig	vollsaftiger Wein. Wein hinterläßt auf der Zunge kein trockenes Gefühl, er füllt aus, oft gleich schmalzig. Oft noch etwas Zucker, der aber nicht als solches schmeckbar ist = reife Weine.
+	Schwanz, Schweif	Ein Wein mit „Schwanz“ ist nachhaltig, d. h. so ausgiebig, daß nach dem Hinunterschlucken der Geschmack noch anhält. Der „Schwanz“ kann angenehm oder unangenehm sein; fehlt er, dann schmeckt der Wein „kurz“.
+	Siegellack	feine, alte Rheingauer Weine schmecken zum Teil nach Siegellack (Johannisberger).
+	Spätlese	ungezuckerter Wein aus vollreifen Trauben, die erst nach der allgemeinen Lese geerntet wurden.
+	süffig	eleganter, aber kleiner Wein, der sich angenehm trinkt, zum Weitertrinken animiert. „Kneipwein mit Kater.“
+	süß	soviel Zucker, daß er schmeckbar ist. Ein süßer Wein braucht durchaus nicht gezuckert zu sein, da beim Verbessern nur soviel Zucker zugesetzt wird, wie in Alkohol verwandelt werden kann. Vgl. naturrein. Ein gezuckerter Wein darf nicht als Wachstum, naturrein usw. bezeichnet werden. Große Spitzenweine haben oft Edelsüße, Honigsüße. Man unterscheidet natürliche Süße (= Reife) und unharmonische Süße (= Zucker).
+	Trockenbeeren- auslese	Beerenauslese, die nur aus den ausgelesenen und für sich gekelterten vollreifen, edelfaulen, rosinenartig eingeschrunpften Beeren gewonnen wurde. Vgl. Beerenauslese, Edelfäule.
+	voll	den ganzen Mund ausfüllend, oft schwer und körperreich. Ein voller Wein ist nicht kurz oder spitz, er hat „Schwanz“. Gute Weine sind meistens voll oder „vollmundig“.
+	wenig	Bezeichnung für gute Weine, „viel Wein“; ähnlich wie Körper gebraucht, aber mit Einbeziehung des Alkohols und des Buketts. Steigerung = saftig.
+	Zukunft	Wein hat noch —, wird noch besser auf Lager. Aussichtsreiche Angelegenheit!

Im Rheingauer Römer — nur Rheingauer Wein!

Nachdem das Rheingauer Wappen künstlerisch neu gestaltet wurde, wird der Rheingauer Römer bereits heute mit dem neuen Wappen geliefert. Der Rheingauer Römer hat einen braunen Fuß und weichen Kelch. Der Kelch ist mit dem Wappen des Rheingaukreises und der Aufschrift „Im Rheingauer Römer — nur Rheingauer Wein“ in Mattlack versehen. Die Gaststätten verpflichten sich, im „Rheingauer Römer“ nur „Rheingauer Weine“ aus den Weinbaugemarkungen Lorchhausen, Lorch, Aßmannshausen, Aulhausen, Rüdesheim, Eibingen, Geisenheim, Johannisberg, Winkel, Mittelheim, Oestrich, Hallgarten, Hattenheim, Erbach, Kiedrich, Eltville, Rauenthal, Martinthal, Ober- und Niederwalluf, Wiesbaden und Hochheim am Main zu kredenzen.

Eine weitere Ausführung des Rheingauer Römers, bei dem das Wappen farbig gehalten ist, wird jedem Freund des Rheingauer Weines geliefert. Weitere Auskünfte erteilt der „Rheingauer Römer-Vertrieb“, G. Wohlfahrt, Eltville/Rhein.

Josias, die Wegelagerer und die erste Trockenbeerenauslese

Auf der Straße nach Fulda ritt im Jahre 1743 der Kurier von Schloß Johannisberg im Rheingau. Er hatte es eilig, denn in seinem Mantelsack ruhten wohlverwahrt köstliche Trauben aus der sonnigsten Lage des großen Klostergrundes. Er piffte sich ein Lied und träumte von seiner Braut Johanna.

„Steig ab, wenn Dir Dein Leben lieb ist, und folge uns“, befahl plötzlich eine Stimme. Aus dem Gebüsch sprangen ein paar Kerle, die Gesichter mit schwarzen Masken verhüllt, und fielen dem Roß in die Zügel. Josias Engel, der Johannisberger Kurier, der nichts bei sich trug als die Trauben, etwas Wegzehrung und ein paar Dukaten, zog seine Börse aus dem Mantelsack, schüttete sie über den Köpfen der drei Wegelagerer aus und wog in der anderen Hand die Trauben. „Das ist alles“, sagte er gelächelt, „nehmt es hin, nur laßt mir die Trauben, sie sind Euch doch nichts nütze“. Die Kerle griffen jedoch weder nach dem Geld, das verstreut auf der Erde lag, noch nach den Trauben. Stur blickten die drei, und als Josias ihrem Befehl zögernd folgte, ging einer mit dem Gaul seitab in die Büsche, während die beiden anderen ihn in die Mitte nahmen und in entgegengesetzter Richtung zu einer wohnlichen Hütte mitten im Walde führten. Vergeblich verbrach er sich den Kopf, welchen Zweck diese Haft haben sollte.

In Johannisberg warteten die Mönche indessen vergeblich auf die Rückkehr des Kuriers, der ihnen die frohe Botschaft des Lesebeginns bringen sollte. Ruhelos ging der Abt des Klosters in seinem Zimmer auf und ab. Er besprach sich mit den Weinsachverständigen, die ihn drängten, auf eigene Faust zu lesen. Es war dunstig, die Sonne schien wie durch einen Schleier auf die Beeren, die an den Stöcken zu schrumpfen begannen. Die ganze Ernte stand auf dem Spiel, der Ertrag eines arbeitsreichen Jahres. Und wieder vergingen Tage und Wochen, und der Kurier kehrte immer noch nicht zurück. Verstört blickte der Abt morgens auf den Rhein. Die Temperaturen waren mild, man schrieb schon November. Und es hatte weder geregnet noch gefroren, herrliches Wetter für die Weinlese. Aber was da noch an den Stöcken hing, war schier völlig eingeschrumpft und glich welken Rosinen, die zwar zuckersüß schmeckten, wenn man sie kostete, aber kaum noch einen Tropfen Saft enthielten.

Da, eines Abends, es ging schon auf Dezember zu, erschien Josias an der Pforte von Schloß Johannisberg. Und verlangte nach dem Abt.

„Man hat mich gefangen gehalten“, stöhnte Josias, „drei volle Wochen habe ich in einer Waldhütte gesessen, und ein paar Kerle haben mich bewacht wie einen Schatz“.

„Seltsam, seltsam —“, dachte der Abt. Ein schlechter Mensch war der Josias nicht, sonst hätte man annehmen müssen, er hätte sich zum Vergnügen in der Welt herumgetrieben.

Wieder gingen Wochen ins Land. Josias und seine Ergebnisse waren vergessen, weil die Johannisberger gleich am nächsten Morgen nach seiner Heimkehr mit der Lese begonnen hatten. Fieberhaft arbeiteten sie im Wingert, um wenigstens noch den eingeschrumpften Rest zu retten, ehe der Frost kam. So brachten sie in einer halben Woche die Ernte ein. Als der Abt die Maische geprüft hatte, schüttelte er mißbilligend den Kopf. Die sah nach einem schlechten Jahrgang aus. Aber es wurde der beste, der sich je in den Kellern von Johannisberg entwickelt hatte. Es war die erste Trockenbeerenauslese der Welt und von einer Süße, einer Würze und einer Eleganz, daß man Wochen und Monate auf Johannisberg nur noch von diesem Jahrhundertwein sprach. Der Abt

konnte sich vor Besuchern nicht retten, die aus aller Herren Länder kamen, um diesen Wein zu probieren. Josias, den er eine Weile stiefmütterlich behandelt hatte, wurde plötzlich „persona grata“ im Kloster. Noch einmal mußte er alle Einzelheiten seiner Gefangenschaft schildern, und als er dabei erwähnte, daß er in einem seiner Aufseher einen Mann aus dem Kloster erkannt hatte, da horchte der Abt auf. Gewiß, es waren drei Männer aus dem Kloster entwischt. Sie sollten mit verdächtigen Fremden gesehen worden sein. Und als dann eines Tages der erste Transport der Trockenbeerenauslese unterwegs überfallen wurde, da wußte der Abt plötzlich: Es sind Feinde am Werk, die dem Johannisberger nachstellen, weil er auf der Welt seinesgleichen nicht hat.

Sie hatten den Kurier festgehalten, um die Lese soweit hinauszuzögern, bis sie vernichtet war. Niemand ahnte, welch großen Dienst sie dem Kloster und dem Weinbau überhaupt damit erwiesen hatten. Auf den großen Kölner Märkten scheffelten die Johannisberger mit diesem Wein den zehnfachen Preis gegen früher.

Von Stund an bürgerte sich bei allen großen Gütern und in vielen Weinorten am Rhein die Gewohnheit ein, die Trauben nach Möglichkeit so lange hängen zu lassen, bis die Edelfäule eintritt.

Auszug aus: „Wenn man beim Weine sitzt“ von Hermann Jung; Carl Lange Verlag, Duisburg



Die Zeiten, da der Herr „Magister“ seine Drogen und Gewürze mit primitiven Geräten mühevoll selbst reiben und mischen mußte, sind längst vorüber. Bessere Arbeitsmethoden und hohes fachliches Können unserer auf eine mehr als 40 jährige Erfahrung zurückblickenden Meister, garantieren die stets gleichbleibende Güte unserer „Esarom“-Erzeugnisse. Verlangen Sie unverbindliche Probe und Angebot.

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

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

ESAROM MACHT IMMER FREUDE

ESAROM MACHT IMMER FREUDE

ESAROM MACHT IMMER FREUDE

Rheingauer Weinversteigerung vor 90 Jahren und heute!

Versteigerungslisten und Preise im Wandel der Zeiten und Geschehnisse

Es weilt wohl heute keiner mehr unter uns, der eine Rheingauer Weinversteigerung vor 90 Jahren mitgemacht hätte. Aber die Versteigerungslisten aus jenen Jahren liegen noch vor. Der alte Rheingauer Weinkämpe Wilhelm Gohl aus Eltville hat sie uns zur Verfügung gestellt. Sie stehen in Ehren als Erinnerungsblätter an die gute alte Zeit und an Männer vom Wein, die heute längst vergessen sind, obwohl sie seinerzeit als Pioniere des Weinbaus Ruf und Geltung hatten.

Die älteste Liste stammt vom 12. April 1860. Man liest auf der Vorderseite „Herzoglich Nassauische Domänial-Weinversteigerung zu Eberbach im Rheingau“. Diese Auktion wurde vormittags um zehn Uhr abgehalten. Man findet dann unter den Versteigerungsbedingungen folgenden Passus: „Die Zahlung geschieht in guten, harten, landesüblichen Münzsorten nach dem bestehenden Cassen-Cours oder in nassauischem Papiergelde an die Herzogliche Rezeptur zu Eltville. Sie kann auch geleistet werden an das Bankhaus von Rothschild & Söhne, Frankfurt/Main. Die Herren Käufer haben jedesmal einige Tage voraus dem Herzoglichen Oberkellermeister, Herrn Hofkammerrath Köpp zu Biebrich, franco Nachricht zu geben, an welchem Tag und zu welcher Stunde sie zum Bezug des Weins in Eberbach eintreffen wollen.“

Und dann kamen Steinberger, Gräfenberger, Hattenheimer Marcobrunner der „Erndten“ von 1858, 1857 zum Ausgebot. Erlöst wurden zwischen 560— fl. und 3005,— fl. (Man beachte die alte Währungseinheit: Gulden!) Unter den Steigerern findet man Namen wie Jost, Müller (M.), Deinhard, Falkenberg, Mumm, Zobus, Espenschied.

Eine weitere historische Liste zeigt die „Versteigerung der Gräfllich von Schönbornschen Weine aus der Erndte 1867 vom Lager zu Hattenheim an, „anfangend den 22. April 1868, mittags 12 Uhr“. Das Ausgebot umfaßt Rothweine aus Lorch (!) und Weißweine folgender Art: Klausener, Rüdesheimer, Geisenheimer, Pfaffenberger, Lorchener, Hochheimer, Markobrunner. Als einziger Lagenname ist bereits der Geisenheimer Rothenberg angegeben. Die Weine wurden in Thalern bezahlt, und zwar im Halbstück zwischen 26 und 140 Thalern und im Viertelstück zwischen 58 und 206 Thalern. Der Geisenheimer Rothenberg erhielt den höchsten Preis. Unter den Steigerern waren so bekannte Namen wie Matheus Müller, Zobus, Werner, Steinheimer, Levitta, Moritz David. Insgesamt wurden 5206 Thaler gelöst.

Eine dritte Liste stammt von der „Versteigerung der Freiherrlich Langwerth von Simmernschen Weine zu Eltville im Rheingau“. Sie wurde am Montag, den 27. Mai 1878, mittags 12 Uhr, in der Burg Crass abgehalten. Zur Versteigerung kamen 1877er und 1876er: Eltviller, Hattenheimer; hier erscheinen auch die ersten Lagenamen: Hattenheimer Nußbrunnen, Rauenthaler Herberg, Rauenthaler Rothenberg, Eltviller Sonnenberg etc. Zum ersten Mal wird in Mark gerechnet. Die Preise waren sehr niedrig. Für das Stück wurden zwischen 310,— Mark und 2010,— Mark gezahlt. (Eltviller und Hattenheimer Mannberg). Unter den Steigerern finden wir: Johann Iffland, Levitta, Werner, Gundrum, Baruch, Klehmann.

Schon recht beachtlich präsentiert sich eine Liste von der „Weinversteigerung der Administration Seiner Königlichen Hohheit des Prinzen Heinrich von Preußen zu Schloß Reinhartshausen, Erbach im Rheingau“, die am Dienstag, den 17. Mai 1910, mittags 12½ Uhr, im Saale des „Gasthauses zum Engel“ zu Erbach im Rheingau abgehalten wurde. Zum Ausgebot standen da 1904er, 1905er, 1906er, 1907er, 1908er und 1909er. Die Preise lagen damals im großen und ganzen etwa in der gleichen Höhe wie heute, zwischen 710,— M. (Erbacher Hohenrain) und 2290,— M. (Erbacher Markobrunn). Aber es gab auch damals schon Rekordpreise. So erzielte ein Erbacher Markobrunn des Jahrgangs 1904 sage und schreibe 12 150,— M. im Halbstück. Der Gesamterlös der Versteigerung betrug 199 350,— Mark. Man sieht, es war Geld da und die Weine wurden in Goldstücken bezahlt. Unter den Steigerern findet man Wilhelm Ruthe (er steigerte mit Stramitzer den Markobrunnen für 12 150,— M.), Espenschied, „Krone, Aßmannshausen“, Levitta, Stumpf, Crass & Siebert, Zobus, Heß, Lazarus. Die Versteigerung wurde im Rahmen der Auktionen der Vereinigung Rheingauer Weingutsbesitzer abgehalten.

Eine letzte Liste aus dem Jahre 1917 möge diese Reihe beschließen. Sie stammt ebenfalls von Langwerth von Simmern, Eltville. Es wurden 1915er und 1916er ausgeben. Die Erlöse sind kriegsbedingt. Man merkt bereits die Entwertung des Geldes. Der niedrigste Zuschlag lag bei 2470,— M. im Halbstück (Rauenthaler Herberg). Einen Rekordpreis löste das Gut für einen Hattenheimer Nußbrunnen Edelbeerenauslese. Hier wurde das Viertelstück mit 24 160,— M. bezahlt. (Der Steigerer war Leckisch für Ruthe.) Man liest unter den Steigerern noch folgende bekannte Namen: Falck-Bramigk, Brogsitter, Söhnlein, Levitta, Wasum.

Ein solcher Ausflug in die Vergangenheit ist lehrreich und amüsant zugleich. Wenn man die damaligen Preise mit den heutigen vergleicht, muß man berücksichtigen, daß die Gestehungskosten heute um ein Vielfaches gestiegen sind und daß die D-Mark heute eine andere Mark ist. Allerdings, man erntet heute mehr; jedoch, bei Licht betrachtet, war die gute alte Zeit nicht zu verachten.

Niha.

Die Wein- und Sektstadt

am Zusammenfluß von Rhein und Main

Hochheim am Main



Hochheimer-Frankfurter Weinfest

alljährlich am 1. Sonntag im August

Hochheimer Markt

vom 4.—6. November 1951

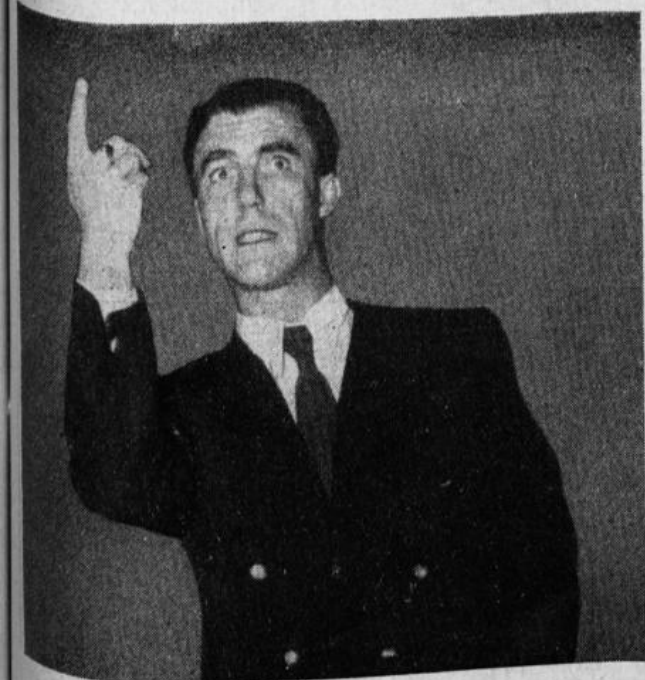
Rheingauer Weinversteigerung

Zu den wichtigsten Ereignissen des Jahres gehören die Weinversteigerungen. Bei ihnen wird nicht nur ein großer Teil der Ernte abgesetzt, sie geben darüberhinaus einen Anhalt für die Preisbildung der Weine. Innerhalb der zahlreichen Auktionen ragen die Versteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V. als Veranstaltungen von gewisser Festlichkeit und Weinkultur hervor. Nicht nur die eigentlichen Interessenten, Weinkommissionäre, Weinhändler, Gastwirte und Inhaber von Feinkostgeschäften, sondern auch Weininteressenten im weiteren Sinne sind in großer Zahl unter den Besuchern zu finden. Sie können verfolgen, wohin und zu welchen Preisen die einzelnen Weine wandern, sie können sich notieren, welcher Kommissionär einen bestimmten Wein ersteigert hat, um ihm eventuelle Wünsche mitzuteilen. Der Zuschlag nämlich erfolgt ausschließlich an Kommissionäre, denen nach Unterzeichnung des verbindlichen Steigscheines eine Kontrollflasche ausgehändigt wird.



Der Weinkommissionär, die Hauptperson der Versteigerung
Herr Hieronimi aus Mainz, einer der beliebtesten Weinkommissionäre im Rheingau.

Bei der eigentlichen Versteigerung wird jedem Anwesenden eine Probe des angebotenen Weines eingeschenkt. Einige Tage oder Wochen vor der Auktion stehen die gleichen Weine jedoch zur Verkostung aus, damit sich die Interessenten im engeren Sinne, also Kommissionäre und Weinhändler, durch eigenes Probieren über die Qualität der einzelnen Gewächse ein Urteil bilden können. Von dieser sogenannten Kommissionärsprobe aus trifft der Kommissionär seine Dispositionen und bestimmt den Taxpreis als Grundlage für die Offerten an seine Kunden. Daneben stehen die gleichen Weine gewöhnlich noch auf einer „Allgemeinen Probe“ für die Interessenten im weiteren Sinne zur Verkostung aus. Es bedarf also gewisserhafter Vorbereitungen und — besonders bei den wertvollen Spitzengewächsen — nicht unbeträchtlicher Opfer seitens der Erzeuger in Form von kostenlosen Proben, ehe die eigentliche Versteigerung stattfindet.



„Ja, Sie da hinten ...“

Der Auktionator Heinz Haselier hat einen Raucher entdeckt. Zornesfalten auf der Stirn, macht er den Frevler „fertig“.

Die großen Versteigerungen der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V., deren Gesamtumsatz um die Million-DM-Grenze schwankt, finden für die privaten Weingüter in der Eltviller Stadthalle, für die Verwaltung der Staatsweingüter im Rheingau im Kloster Eberbach statt. Durch langjährige Tradition bieten sie das Bild einer glänzend eingespielten Vorführung. In der großen Eltviller Stadthalle sitzen an den langen Längstischen vor mehreren Probegläsern auf weiß gedeckten Tischen die Besucher, Interessenten im engen und weiten Sinne, Weinkenner und Weinfreunde von nah und fern, am großen Quertisch unter der Bühne die Erzeuger, die ihren Weinen das Ehrengelb geben. Oben auf der Bühne steht wachsam und scharfäugig der Dirigent des Ganzen, seit vielen Jahren Heinz Haselier aus Eltville mit dem Hammer, neben ihm am kleinen Erzeugertisch der bisherige Besitzer des jeweils ausgetobenen Weines, dessen zustimmendes Kopfnicken erforderlich ist, bevor des Steiglassers Hammerschlag dem ausgetobenen Wein einen neuen Besitzer verkündet. Ehe es jedoch soweit ist, vollzieht sich eine Pantomime des Auktionators, die ihresgleichen sucht und allen Uneingeweihten ewig unverständlich bleiben wird. Fast jeder ausgerufene Preis ist von lebhaftem Mienenspiel und geheimnisvoller Zeichensprache begleitet. Die Verständigung mit den einzelnen Bietern erfolgt lautlos und blitzschnell. Die Absichten der Kommissionäre äußern sich nur selten im Zuruf, meistens mit einem Blinzeln, Kopfbeugen oder auch nur in einem aufrecht gehaltenen Bleistift. Der Auktionator muß diese Zeichen zu deuten verstehen, und Heinz Haselier versteht sie, das muß man ihm lassen. Daneben aber bewacht er streng das Benehmen im Saal. Nicht alles ist erlaubt bei einer Weinversteigerung, gewisse Gebräuche müssen eingehalten werden, Rauchen z. B. wäre eine Todsünde, die tatsächlich hier und da begangen wurde, aber augenblicklich entdeckt und von Heinz Haselier öffentlich angeprangert wurde; ein Wunder, daß er nicht zornig den Hammer nach dem Frevler schleuderte!

Ein Begriff für jeden Weinkenner:

Edelweine aus Geisenheim im Rheingau

Rothenberg
Kosakenberg
Katzenloch

Morschberg
Mäuerchen
Lickerstein

Fuchsberg
Kläuserweg
u. a. m.



Edelweine aus der lebensfrohen Wein- und Fremdenstadt, der Stadt des Lindenfestes, der Wirkungsstätte der weltbekannten Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst-, und Gartenbau.

„Gott ist den Trinkern nicht gram...“
Dante

Der durstige Rheinländer

Die Rheinländer haben in der Welt den Ruf, von allen Deutschstämmigen die durstigsten zu sein, und Gottvater soll diesen Durst selbst verschuldet haben. Die Legende erzählt darüber folgendes: Als der Herrgott zur Erde hinabfuhr, da nahm er einen Brocken Lehm und knetete er zunächst den Mann, den er Adam nannte. Während er sich anschickte, die Eva zu formen, was ihm nicht sehr leicht fiel, da wäre ihm der Adam beinahe in der Sonne verbrutzelt. Jedenfalls mußte dieser so gewaltig schwitzen, daß ihn der Durst noch heute plagt.

„Das Beste ist,“ sagte Allvater beim Abschied, „ich lege dir einen Weingarten an, damit du den Durst immer gleich löschen kannst.“ Und so wächst der Wein fort und fort...

Die zweite Kehle

„Komm ens rasch erop,“ rief Kleintünnes seine Mutter herbei, „dem Tünnesvater es dä Wing in de falsch Kehl gerade.“

„Jesses Maria,“ jammerte die Mutter, „jetzt süß dä och noch mit zwei Kehle...“

Der Federweiße

Der Federweiße ist ein Heimtücker, ein Halunke, der den stärksten Mann umwirft.

Michel Jonas aus Köln war nicht nur stark, sondern auch geeicht und wehrte sich daher wie ein Verzweifelter, als der Bursche ihm an den Kragen wollte und ihn schließlich zu Boden warf.

Völlig erschöpft von dem ungleichen und ungewohnten Kampf fand sich der Jonas an einem Laternenpfahl wieder, vor dem er folgendes Selbstgespräch hielt, als er die Bescherung sah, die er angerichtet hatte:

„Wo ich dat Röggelche mit Kies (Brötchen mit Käse) gefresse han, dat wor im ‚Krützche‘ und wo ich dä Herings-salat kreje han, dat wor im ‚Zuckerpuckel‘, wo mir die Soleier offgestoße sin, dat wor en der ‚Kloog‘ — in diesem Augenblick lief Jonas ein Foxhund zwischen die Beine — „aber wo ich dä Honk gefresse han, dat weiß ich nit...“

Das ist die Frage

Schlabbermann kam mit starker Schlagseite nach Hause, klagte über heftige Bauchschmerzen und legte sich gleich ins Bett.

Seine Frau fragte besorgt, ob sie den Arzt rufen sollte. „Enä,“ erwiderte Schlabbermann, „liewer en Flasch Wing.“

Die Frau ging in den Keller und holte eine Flasche. Nach einer halben Stunde war sie leer und Schlabbermann verlangte stöhnend eine zweite. Die Frau ging wieder in den Keller, um ihm seinen Wunsch zu erfüllen. Als er aber nach einer halben Stunde eine dritte Flasche forderte, da riß ihr die Geduld und sie rief:

„Dunnerlitsch, wat es dann? Weed he gesoffe oder gestorwe?“

„Fässer und junge Weiber
haben die gleiche Leiber
Bald sind sie voll, bald leer
Das kommt just von den Herren her...“

schrieb ein Faßschnitzer auf einen Faßboden, der im Schweizer Landesmuseum in Bern steht und die Jahreszahl 1756 trägt.

Der Wein ist schuld

„Was?“ verwunderte sich der alte Landarzt, „schon wieder en Kind, Frau Zores?“ Die Frau zuckte die Achsel, sie wußte, es war ein Kreuz, nun hatte sie acht.

Da betrat ihr Mann die Stube. Er hatte die letzten Worte gehört. „Ja,“ sagte er, „Herr Doktor, daran ist der Wein schuld.“

„Wieso?“ fragte der Arzt nachdenklich, weil ihm diese Logik nicht einleuchten wollte.

„Na,“ meinte der Zores, „das ist ganz einfach, wenn der Wein ein guter Jahrgang zu werden verspricht, bekommen wir ein Kind vor Freude und wenn er schlecht wird, eins vor Wut.“

Wasser ist das Beste

„Wasser ist das Beste“ schrieb einmal ein Schelm auf die Scheiben der Probierstube des Klosters Eberbach. Diese Worte las ein Weiser vom Wein gedankenvoll und goß sich mit einer respektvollen Geste einen „Steinberger Cabinet“ vom Jahrgang 1911 ins Glas, hielt ihn gegen das Licht, schlürfte ihn mit Behagen und sagte demutsvoll:

„Man muß ja auch nicht immer vom Besten haben.“

Do defür kriegste ebbes...

Zwei „Weinfabrikanten“ saßen in ihrem Labor und probierten ihre Produkte. Bei der dritten Probe sagte der eine: „Kerle, Kerle, do defür kriegste ebbes...“

„Was manste dann, was ich do defür kriege?“ schmunzelte der andere.

„Für den ersten vier Wochen, für den letzten drei Monat...“

Eine Flasche Wein täglich

In einem alten Buche steht geschrieben, die Erde bringe soviel Wein hervor, daß auf jeden Erdenbürger täglich zwei Flaschen kämen. Als ein von den Zeitverhältnissen betrogener Schoppenstecher das las, da schlug er mit der Faust auf den Tisch und rief:

„Wenn ich den Kerl krieg, der meine zwei Flaschen trinkt, den schlag ich tot!“

Die Milch der frommen Denkungsart

Ein Abstinenzler gerät aus Versehen in eine Weinkneipe. Der Wirt, der gleich erkannt hatte, wes Geistes Kind der Gast war, fragte höflich nach seinem Begehre.

Der Fremde verlangte herablassend ein Glas Milch.

„Und was darf ich Ihnen dazu servieren?“ dienernte der Wirt mit ernster Miene, „vielleicht ein Schaukelpferd oder einen Schnuller?“

SEKT

Schloss Vaux

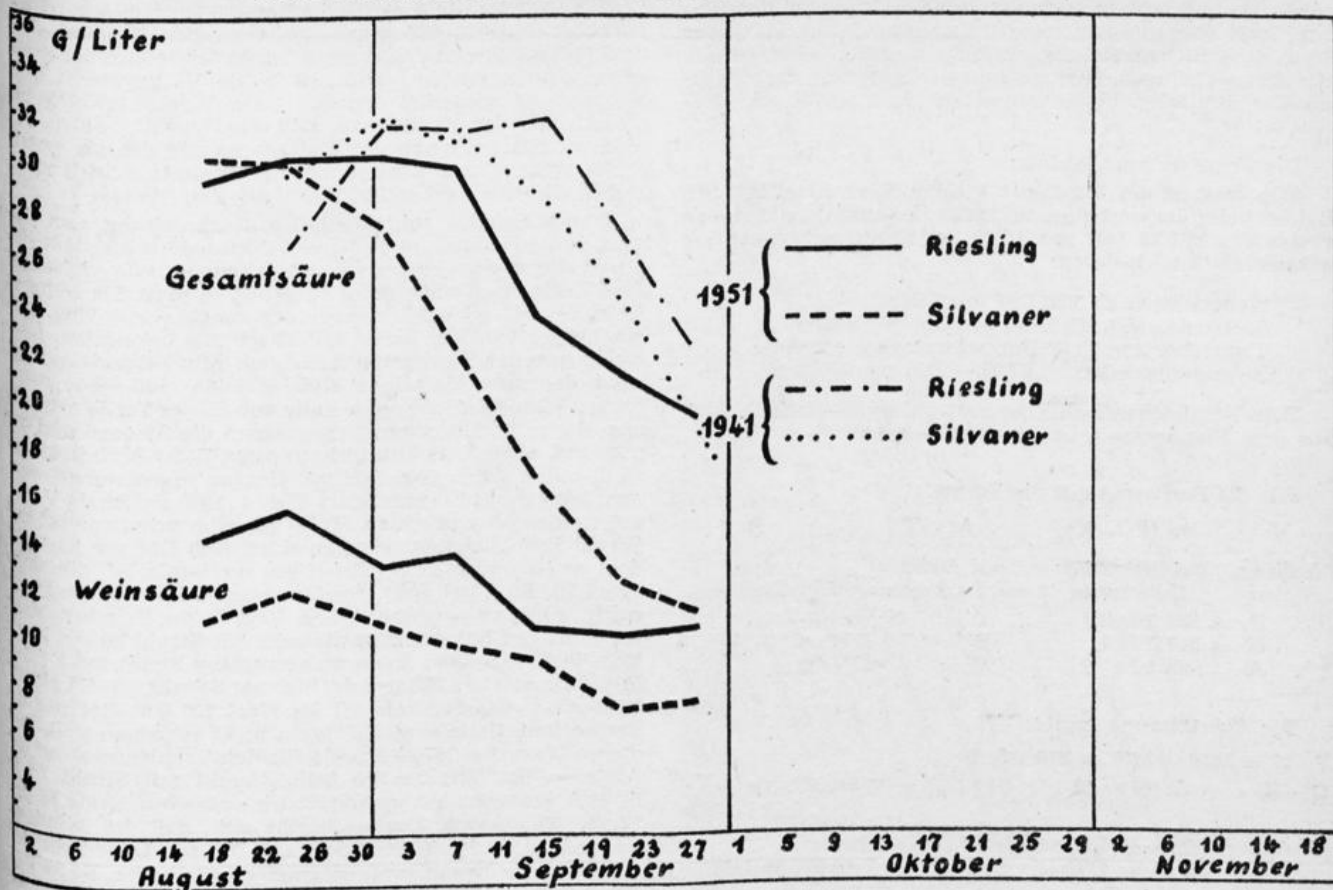
DAS PERLENDE GOLD

ELTVILLE A. RHEIN

Generalvertreter für Köln:

Hanns Kraft, Köln-Kalk, Kalker Hauptstraße 301

Abb. III: Abnahme der Säure im Verlauf der Traubenreife 1951 und 1941



Der derzeitige Gesundheitszustand der Reben ist befriedigend. In einigen Lagen zeigte sich stärker der Sauerwurm. Aus den sauerfaulen Beeren entwickelt sich bei feuchtem Wetter ziemlich rasch der Grauschimmel in Form von Rohfäule. Greift diese um sich, so kann mit Stiefelfäule gerechnet werden und dann kommt es zwangsläufig zur Vorlese und eigentlichen Lese. Es ist dort, wo sich Sauerfäule zeigt, zu überlegen, ob man nicht die Fäulnis herde rechtzeitig entfernt, indem man einmal durch die besonders gefährdeten Lagen hindurchgeht und ausbeert. Wir müssen mit allen Mitteln in diesem Jahr versuchen, die Lese möglichst hinauszuschieben, wenn wir nicht eine ganze Anzahl unselbständiger Weine bekommen wollen. Vom Reifebeginn her fehlen zur Ausreife rund 14 Tage, die wir den Reben wie gesagt nur noch durch einen späten Lesetermin geben können — entsprechendes

Wetter vorausgesetzt —. Solange wir gesundes Blattwerk haben, solange die beginnende Traubenfäule zurückgehalten werden kann, solange haben wir auch die Möglichkeit, das bisherige Mostgewicht zu steigern und den Säuregehalt zu erniedrigen.

In Lagen, wo dies nicht zu erreichen ist, dort wo Kulturfehler begangen wurden, wo nicht zur rechten Zeit gespritzt wurde oder schlecht, wo die Erziehung der Stöcke noch nach veralteten Gesichtspunkten geschieht, dort wird man als letztes Mittel nach der Lese zur Verbesserung der Moste greifen müssen. Wie groß der Anteil der zu verbessernden Moste und Weine sein wird, läßt sich natürlich noch nicht voraussagen.

Wir berichten in der nächsten Nummer dieser Zeitschrift weiter über den Verlauf und die Herbstaussichten.

Das Nomogramm im Weinbaubetrieb

Rentabilitätsübersicht mit Bleistift und Lineal

Über die Notwendigkeit, bei jeder wirtschaftlichen Tätigkeit zu rechnen, ist kein Wort zu verlieren: denn sonst kann diese Tätigkeit sehr schnell aufhören, wirtschaftlich zu sein. Die Grundlage aller solcher Rechnungen ist zwar eine klare Buchführung; doch deren Ergebnisse müssen erst wieder durchleuchtet werden, sonst bleiben sie tote Zahlen. Häufig stehen die einzelnen Betriebswerte in wenig übersichtlichem, verschlungenem Zusammenspiel, auch ändern sie oft ihre Größe. Ein Prüfen, Vergleichen und Planen ist dadurch wesentlich erschwert. Man sollte daher gerade in der Praxis alle Mittel einsetzen, die solche Rechnungen übersichtlich, leicht und rasch durchführbar gestalten.

In außerordentlich vielen Fällen läßt sich dies mit Hilfe eines „Nomogrammes“ erreichen, das, in der Technik schon lange zu Hause, in der Landwirtschaft kaum noch

Eingang gefunden hat. Das Nomogramm ist nichts weiter als eine zweckmäßig gezeichnete Rechenformel, in der die Schwankungen jedes Faktors durch eine entsprechend große Zahl von Werten berücksichtigt werden.

Um das Wesen des Nomogramms und seine Vorteile aufzuzeigen, soll es an dieser Stelle genügen, nur ein einziges zu erläutern und seine Möglichkeiten zu diskutieren; wie etwa das folgende, das sich aus einem praktischen Falle ergab und nur in den Zahlen leicht abgeändert worden ist. Es entstand aus der allgemeinen Fragestellung: in welchen Grenzen dürfen sich die Hauptfaktoren, wie Weinpreis, Traubenpreis, Saftausbeute, Traubenertrag, Bebauungskosten, Kellerkosten und der sich daraus ergebende wirtschaftliche Erfolg im Verhältnis zueinander bewegen und in welcher Richtung wirkt sich die Änderung eines Faktors auf andere aus? Diesen Überblick muß man sich unbedingt

verschaffen, nicht nur um die Bedingungen und Grenzen der Wirtschaftlichkeit zu finden, sondern auch bei der Planung von Investitionen oder Umstellungen, die auf einer Seite eine Mehrbelastung, auf der anderen aber einen Mehrertrag bringen. Voraussetzung ist natürlich die Kenntnis der Betriebszahlen, wenigstens in ungefähren Umrissen.

Die Fragestellung lautete:

Wie groß ist der Verdienst V (bzw. Verlust) in DM pro Hektar beim Verkauf eines Spitzenweines zum angebotenen Preise P von 8,30 DM pro Liter bei Berücksichtigung der bekannten Betriebsdaten:

Kellerkosten K: 5,60 DM pro Liter
Saftausbeute A: 65 Liter pro Doppelzentner
Traubenertrag T: 85 Doppelzentner pro Hektar
Bebauungskosten B: 6 650,— DM pro Hektar

Zum Vergleich soll die Frage sowohl rechnerisch als auch aus dem Nomogramm beantwortet werden.

Für die Rechnung gilt die Formel:

$$V = (P - K) \cdot A \cdot T - B$$

(Verdienst, Weinpreis minus mal Ausbeute minus
Verlust Kellerkosten mal Traubenertrag Bebauungskosten)

P = 830 Pfg/l T = 85 Dz/ha
K = 560 Pfg/l B = 6650 DM/ha
A = 65 l/Dz V = ? DM/ha

Die Ausrechnung ergibt:

$$P - K = (830 - 560) = 270 \text{ Pfg/l}$$

$$(P - K) \cdot A = (270 \cdot 65 \text{ Pfg/l} \cdot \text{l/Dz}) = 17550 \text{ Pfg/Dz} = 175,50 \text{ DM/Dz}$$

$$(P - K) \cdot A \cdot T = (175,50 \cdot 85 \text{ DM} \cdot \text{Dz/Dz} \cdot \text{ha}) = 14917,50 \text{ DM/ha}$$

$$(P - K) \cdot A \cdot T - B = (14917,50 - 6650 \text{ DM/ha}) = 8267,50 \text{ DM/ha}$$

$$V = + 8267,50 \text{ DM/ha Verdienst}$$

Das vorliegende Nomogramm ist in 4 Felder geteilt, die sinngemäß von links oben nach unten (Keller), von links unten nach rechts unten und von rechts unten nach rechts oben (Weinberg) aufeinander folgen. Dazu kommen als logische Verknüpfung 5 verbindende Skalen. Man kann also mit den 9 Faktoren nach Belieben operieren, da für jeden Faktor mehrere Werte eingetragen sind, entweder als Strahlen in den 4 Feldern oder auf den 5 Skalen als Markierung. Zwischen den Werten läßt sich überdies noch bequem schätzen.

Graphisch löst man die gestellte Aufgabe folgendermaßen (im vorliegenden Falle braucht man nur dem punktiert eingezeichneten Rechnerweiser zu folgen): mit einem Lineal und möglichst weichen Bleistift (um die Linien später ohne Beschädigung des Papiers wieder ausradieren zu können) zieht man vom Wert 830 auf Skala I (Weinpreis) einen genau waagerechten Strich bis zum Schnittpunkt mit Strahl 560 im linken oberen Feld K (Kellerkosten). Im vorliegenden Fall ist Strahl 560 zu schätzen zwischen 550 und 600, was leicht möglich ist. Von diesem Punkt zieht man einen genau senkrechten Strich bis hinab zur Skala II (Weinpreis abzüglich Kellerkosten), wo er beim Wert 270 (Pfg/l) auftritt; er schneidet aber auch die Strahlen des linken unteren Feldes A (Ausbeute) und darin den Strahl 65 (Saftausbeute 65 l/Dz). Von diesem Schnittpunkt zieht man einen genau waagerechten Strich in das rechte untere Feld T (Traubenertrag) bis zum Schnittpunkt mit Strahl 85 (Dz/ha). Vorher hat dieser Strich die Skala III (Traubenpreis) beim Wert 175,50 (DM/Dz) geschnitten. (Dieser Wert ist z. B. von Bedeutung, falls man den Wein im Keller nicht ausbauen will, sei es aus Faßraumangel, sei es aus dringendem Geldbedürfnis bei der Lese, also bereits die Trauben verkaufen will). Vom Schnittpunkt mit Strahl 85 im rechten unteren Feld T zieht man sodann einen genau senkrechten Strich nach oben und unten: nach unten bis zur Skala IV (Brutto-Ertrag pro Hektar Weinberg in DM), wo der Wert 14 917,50 (DM/ha) angeschnitten wird (ge-

schätzt etwa 14 900), nach oben bis zum Schnittpunkt mit Strahl 6650 im Feld B (Bebauungskosten); dieser Strahl läßt sich hinreichend genau zwischen den Strahlen 6000 und 7000 schätzen. Von diesem Punkt schließlich führt ein genau waagerechter Strich zur Skala V (Verdienst bzw. Verlust); er schneidet dieselbe beim Wert 8.267 (DM/ha) oberhalb der Nullgrenze, läßt also einen Verdienst ablesen. (Unterhalb der Nullgrenze, die sich als gestrichelte waagerechte Linie durch das gesamte Feld B zieht, stehen die entsprechenden Werte als Verlust.)

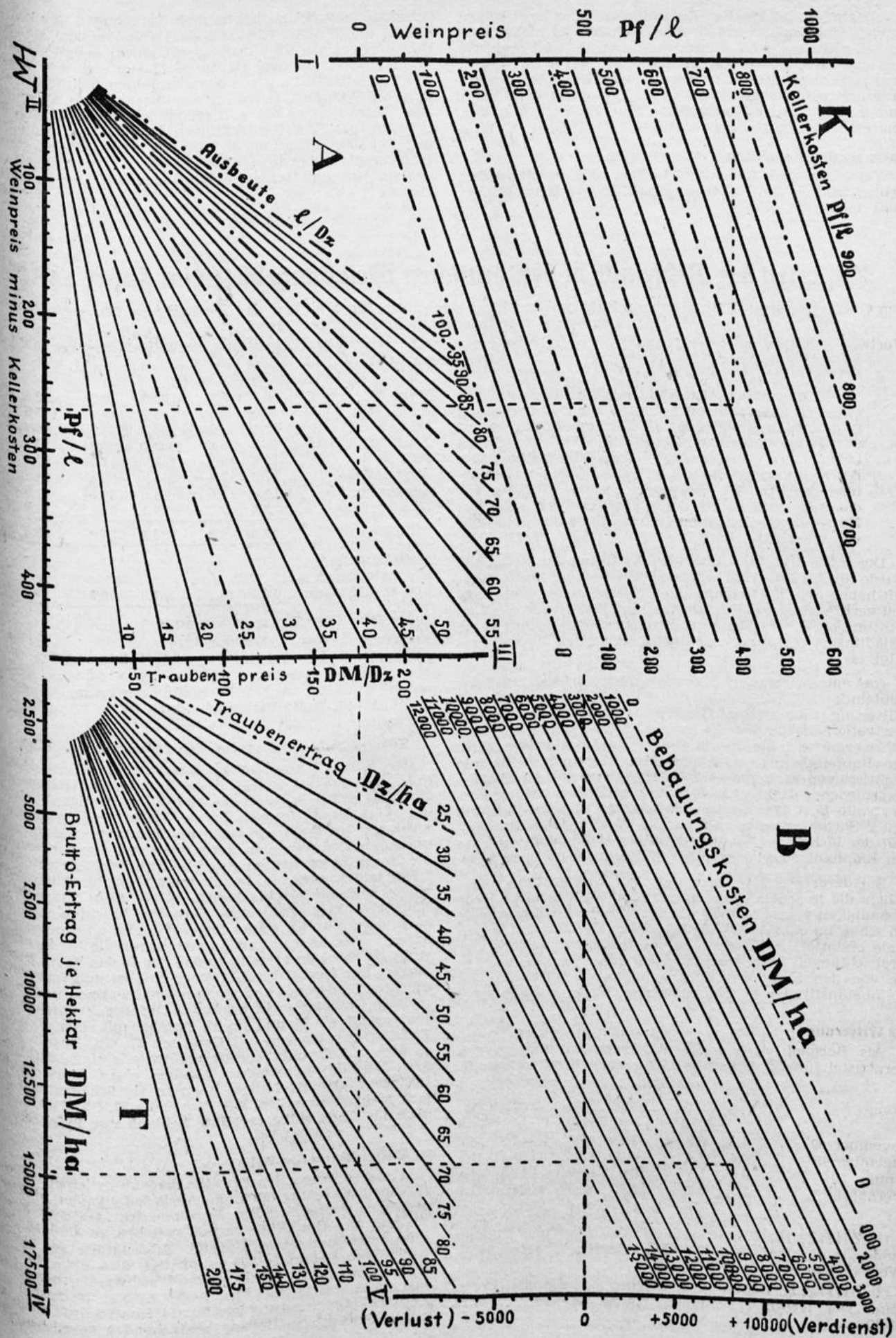
Dieses Beispiel sollte lediglich als Anleitung zum Gebrauch des Nomogramms dienen. Doch bereits hier läßt sich durch die verbindenden Skalen erkennen, wie vielseitige Auskünfte ein Nomogramm zu geben vermag. Als weiteres Beispiel soll schließlich noch der umgekehrte Weg eingeschlagen werden, indem bei gleichfalls bekannten, feststehenden Betriebswerten nach dem Mindestpreis gefragt wird, den man für seinen Wein erzielen muß, ohne zuzusetzen. Man geht in diesem Falle von einem Verdienst = 0 aus. Da im vorliegenden Nomogramm die Steuern und die notwendigsten Lebensunterhaltskosten nicht berücksichtigt sind, sollen dafür 1000 DM pro Hektar angenommen werden. Man geht also vom Wert V = + 1000 auf Skala V aus, zieht einen waagerechten Strich bis zum Schnittpunkt mit Strahl 7000 (Bebauungskosten seien 7000 DM pro ha); von dort einen senkrechten Strich bis zur Skala IV, die sinngemäß beim Wert 8000 (Bruttoertrag je ha Weinberg) erreicht wird; unterwegs wird im Feld T (der Traubenertrag sei 80 dz pro ha) der Schnittpunkt mit Strahl 80 markiert. Von dort zieht man einen waagerechten Strich ins Feld A (die Ausbeute sei 75 l pro dz) bis zum Schnitt mit Strahl 75. Unterwegs wurde Skala III im Wert 100 (100 DM pro dz) geschnitten. Falls man den Wein nicht ausbauen will, gibt dieser Wert den Mindestpreis für den Traubenverkauf an. Anderenfalls läßt der im Schnittpunkt mit Strahl 75 in Feld A gezogene senkrechte Strich unten auf Skala II den Wert 133 ablesen. Daraus ergibt sich, daß der Mindestverkaufspreis des Weines nun 1,33 DM pro Liter über den Kellerkosten liegen muß. Betragen dieselben z. B. 50 Pfg. pro Liter, so kann man zur Kontrolle den senkrechten Strich nach oben bis zum Schnittpunkt mit Strahl 50 in Feld K verlängern und von dort einen waagerechten Strich bis zur Skala I (Weinpreis) ziehen, wo sich der Wert 183 ablesen läßt als Mindestverkaufspreis des fertig ausgebauten Weines von DM 1,83 pro Liter.

Diese Stichproben und Anregungen mögen genügen, um Sinn und Gebrauch des Nomogramms im allgemeinen zu erläutern. Wenn auch das Grundprinzip (ähnlich wie bei den bekannteren Diagrammen) immer dasselbe bleibt, wird doch das Nomogramm für jede besondere Betriebsfrage anders ausfallen. Das Entwerfen eines Nomogramms für einen bestimmten Vorgang verlangt daher immerhin einige Kenntnis und Erfahrung; das einmal entworfene auszuzeichnen macht etwas Mühe; das fertige Nomogramm aber zu benutzen, erfordert nur die Fähigkeit, mit Bleistift und Lineal einen geraden Strich zu ziehen.

Für die einzelnen Faktoren sowie für Teilgebiete, wie etwa Arbeitsaufwand, Düngung etc., kann man sich gesonderte Nomogramme aufstellen, um diese Einzelfragen eingehender studieren zu können. An allen aber wird man die gleichen Vorteile, wie hier ausgeführt, erkennen.

Natürlich ist eine gute Ablesbarkeit Voraussetzung für den Gebrauch eines Nomogramms. Leider kann hier im Druck nicht das eigentliche, mehrfarbige Original wiedergegeben werden, sondern nur das Schwarz-Weiß, so daß zum Notbehelf gestrichelter Leitlinien gegriffen wurde, um einigermaßen die Orientierung im Strahlen-Dickicht zu bieten; doch ist eine gestrichelte Linie an sich bei dieser Zeichnung unzulässig. Der Maßstab mußte dem Format der Zeitschrift angepaßt werden, während sonst nichts daran hindert, es sei denn die verfügbare Wandfläche im Büro, den Maßstab beliebig groß zu wählen, um eine schärfere Ablesbarkeit der Zwischenwerte zu ermöglichen. Ebenso ist der Bereich der einzelnen Faktoren so, wie er in diesem Beispiel der Vollständigkeit halber angeführt wurde, bei dem einzelne Betriebe der Praxis in diesem Umfange oft gar nicht nötig. Dadurch wird das auf den Einzelfall zugeschnittene Nomogramm wesentlich aufgelockert und leichter lesbar.

Der Wert des Nomogramms bleibt immer bestehen; bei Durchdringung der Zusammenhänge, bei Kalkulationen



und besonders bei raschen Entschlüssen. Man lernt seinen Betrieb viel besser kennen; man rechnet viel mehr, eben weil es nicht mehr so mühsam ist; man erkennt auch, wo man mit Einsparungen allein nicht weiterkommt, wo nur der wohlüberlegte Einsatz neuer Betriebsmittel helfen kann und wo man mit Recht einen Erfolg erwarten kann. Immer aber ist das Nomogramm eine Hilfe nur für den, der sich seiner zu bedienen weiß.

H. W. T.

Nachsatz der Redaktion

Verfasser und Redaktion hoffen, mit vorstehendem Artikel bei manchem Weinbaupraktiker und Betriebsleiter

Interesse geweckt zu haben und Anregungen gegeben zu haben, die Wirtschaftlichkeit des Weinbaues zu steigern. Eine weitere Veröffentlichung mit einem anderen Nomogramm ist vorgesehen. Da der Verfasser sich seit langem mit der Ausarbeitung von Nomogrammen für die Anwendung im Weinfach, sei es im Weinbau oder im Keller, befaßt, betrachtet er die vorliegende sowie die in Aussicht genommenen Veröffentlichungen in gewissem Sinne als sein geistiges Eigentum. Er hat sich bereit erklärt, jedem Interessenten über unsere Redaktion nach Möglichkeit mit seinem Rat und seinen Erfahrungen zur Verfügung zu stehen.

Die Red.

Auftreten der Rebfeinde in den deutschen Weinbaugebieten im Jahre 1950

Von Oberregierungsrat Dr. Hermann Zillig, Direktor des Instituts für Weinbau der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Bernkastel/Mosel.

(Vortrag gehalten auf der Tagung der Arbeitsgemeinschaft Rebschutzmittelprüfung am 17. November 1950 in Bad Kreuznach.)

Mit den Sauerwurmschäden, die in diesem Jahre zum Teil überraschend hoch und zur Zeit noch nicht zu ermitteln sind, wird sich bald ein Rückblick auf das Wirken der Rebfeinde im Jahre 1951 vornehmen lassen. Eine gewissenhafte Zusammenstellung der Beobachtungen wird nach Fertigstellung veröffentlicht werden. Die folgende Veröffentlichung für das Jahr 1950 dürfte daher als Vergleich sowie als Hinweis privater Aufstellungen über das Jahr 1951 von Wert sein.

Die Red.

Der letzte Überblick über das Auftreten der Rebfeinde wurde für das Jahr 1938 gegeben (1). Krieg und Nachkriegszeit haben eine Fortsetzung der Berichte in der Zwischenzeit verhindert. Lediglich für das Jahr 1945 wurde die Vernichtung der Ernte dieses großen Jahrganges, sofern keine Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden konnte, gezeigt. (2).

Aus einer jährlichen Überschau über das Auftreten der Rebfeinde und Schädigungen, die im Weinbau durch die Witterung und andere Ursachen entstehen, lassen sich wertvolle Schlüsse für die Praxis herleiten. Im Laufe der Jahre ergibt sich daraus ein Einblick in den Massenwechsel der Rebfeinde, der gleichermaßen wissenschaftlich wie praktisch von Interesse ist. Zur Frage der Anbauwürdigkeit verschiedener Rebsorten liefert die jährliche Rückschau wertvolle Beiträge. Endlich ist sie auch für die Züchtung neuer Sorten wichtig, weil sie die verschiedene Anfälligkeit der bisherigen Sorten gegenüber Rebfeinden und deren Empfindlichkeit gegenüber Witterungseinflüssen zeigt.

Ein derartiger Überblick muß auf Beobachtungen beruhen, die in jedem Weinbaugebiet mit wissenschaftlicher Genauigkeit vorgenommen werden. Zu diesem Zweck habe ich schon im Jahre 1935, als ich diesen Bericht zum ersten Male erstattete, 5 Fragebogen zur Zusammenstellung der Beobachtungen ausgearbeitet. Auch im Jahre 1950 wurden sie von den Sachbearbeitern bei den wissenschaftlichen Weinbauinstituten in dankenswerter Weise ausgefüllt.

A) Witterung

Als Beispiel werden die Witterungsmittelwerte von Bernkastel für das Weinjahr 1950 nachstehend mitgeteilt:

Monat	Temperatur		Sonnenschein-		Nieder-	
	Mittel in °C		dauer Std.		schlag mm	
	Norm		Norm		Norm	
November 49	4,8	5,3	43,1	43,4	48,7	55,5
Dezember 49	4,4	2,4	14,2	28,3	53,1	50,1
Januar 50	0,6	1,8	70,0	38,9	41,8	51,8
Februar 50	5,7	2,8	45,0	67,8	81,5	41,6

(1) Zillig, H., Witterung und Auftreten von Rebfeinden in den deutschen Weinbaugebieten im Jahre 1938. „Wein und Rebe“, 1939.21, 155—177.

(2) Zillig, H., Rebfeinde vernichten einen Jahrhundertwein. „Der Weinbau, wissenschaftliche Beihefte“, 1947.1, 13—17.

März 50	6,8	5,7	128,0	120,5	12,2	38,5
April 50	8,5	9,1	98,2	149,4	105,5	56,0
Mai 50	15,6	13,9	244,9	208,3	56,7	57,1
Juni 50	19,5	16,6	269,7	218,7	79,3	65,6
Juli 50	19,8	18,3	251,7	211,7	81,1	80,8
August 50	17,9	17,4	214,3	182,4	94,3	78,1
September 50	14,2	14,5	64,0	134,8	74,0	56,9
Oktober 50	9,6	9,7	94,1	81,1	37,0	63,3
Mittel	10,6	9,8	128,1	123,8	63,9	57,9

Mittel aus den

6 Vegetationsmonat.

Mai bis Oktober	16,1	15,1	189,8	172,8	70,4	66,8
-----------------	------	------	-------	-------	------	------

Besondere Tage (Norm in Klammern):

Frosttage: 57 (63)

Eistage: 6 (14)

Sommertage: 69 (38) heiße Tage: 16 (7) milde Nächte: 26 (17) abs. Tiefsttemperatur: —11,7 am 30. 1. 50, abs. Höchsttemperatur: 34,0 am 3. 7. 50, Spätfröste: keine, Frühfröste: 9 am 29.—31. 10. 49 und am 1.—6. 11. 49.

Zusammenfassend ergibt sich folgender Überblick:

Der Winter (November bis März) war im allgemeinen zu mild und normal feucht. Die absolute Tiefsttemperatur erreichte selbst im kontinentalen Klimabereich (Franken) nur —14 Grad. Schäden durch Winterfrost traten daher nicht ein. Im Frühjahr lagen die Temperaturen im April unter, im Mai über der Norm, während der Niederschlag die Norm, besonders im April beträchtlich übertraf. Spätfröste traten nicht ein. Der Sommer (Juni bis August) war warm und niederschlagsreich, zeigte also subtropischen Klimacharakter. Zahlreiche Gewitter brachten zum Teil auch ungewöhnlich starke Regenfälle. Im allgemeinen, besonders aber im Juli und August, waren die Niederschläge recht gleichmäßig verteilt, so daß der Boden kaum trocken wurde. Der Herbst brachte einen kühlen und übernormal feuchten September und einen normal warmen und in den meisten Gebieten recht trockenen Oktober. Frühfröste traten vom 26. bis 28. und am 31. Oktober mit einer absoluten Tiefsttemperatur von —5 Grad am 27. ein. Da die Ernte zu diesem Zeitpunkt bereits größtenteils eingebracht war und die noch hängenden Trauben einen hinreichenden Reifegrad erreicht hatten, konnten sie Schäden von Belang nicht verursachen. Der Frost vom 27. Oktober brachte aber das schon völlig vergilbte Reblaub zum Erfrieren.

B) Entwicklung der Rebe

Das Schwellen der Knospen begann zwischen 10. und 15. April, der Austrieb Ende April/Anfang Mai, also zum normalen Zeitpunkt. Das Ergürnen trat zwischen 6. und 18. Mai ein. Die Blüte verlief zwischen 10. und 18. Juni sehr rasch und ohne Störung. Erbsengröße der Beeren wurde bereits im ersten Julidrittel, also etwa 10 Tage früher als normal erreicht. Das Weichwerden begann im letzten Augustdrittel. Der Ende August festzustellende Entwicklungsvorsprung von fast 14 Tagen wurde durch die kühle Septemberwitterung weitgehend ausgeglichen. Die

Vollreife trat daher erst nach dem 10. Oktober ein. Die Traubenlese begann beim Riesling im zweiten Oktoberdrittel zunächst mit Vorlesen, Mitte Oktober als Hauptlese und war in den letzten Oktobertagen im allgemeinen beendet. Nur große Güter wurden erst im ersten Novemberdrittel damit fertig. Die Laubverfärbung setzte Anfang Oktober ein und war Mitte Oktober vollkommen. Das am 27. Oktober erfrorene Laub wurde durch einen Weststurm in der Nacht vom 1. auf 2. November vollständig zu Boden geworfen.

Die Ernte wurde bei den Frühsorten durch im September zunehmende Rohfäule sehr beschleunigt, so daß die Qualität besonders dort unbefriedigend war, wo man aus Angst vor Verlusten allzu früh geherbstet hatte. Wer zuwartete, konnte bei den Spätsorten im Oktober noch schöne Mostgewichte erzielen, die z. B. in den guten Lagen im Moselweinbaugebiet zwischen 80 und 90 Grad lagen und in den besten Lagen etwa 95 Grad erreichten. Die Erntemenge war ungewöhnlich groß und reichte vielfach an die des Rekordjahres 1934 heran. Die ausgereiften Trauben waren dünnhäutig und ergaben eine hohe Mostausbeute. Wo die Vollreife abgewartet wurde, gab es einen guten Wein, der freilich an die Qualität des 1949ers nicht heran-

C. Krankheiten

Der Rote Brenner (*Pseudopeziza tracheiphila*) war im Rheinland auf Grund der Untersuchung von 170 Laubproben nicht in dem Ausmaße wie im Jahre 1949 zu erwarten. Damals waren 69% der Proben stark, 24 mäßig befallen, gegen 16 bzw. 24% im Jahre 1950. Eine vorbeugende Spritzung wurde daher nur dort angeraten, wo die Untersuchung einen Befall von 3—4 ergeben hatte oder bei Unterlassung einer solchen im Vorjahre zahlreiche Blattflecke beobachtet worden waren. Die Infektion erfolgte im Anschluß an starke Niederschläge, die vom 17./18. Mai fielen. Am 19. morgens konnten wir auf Glasblättern in der Nähe eines in unserer Rebpfanzung beim Weinsteingebäude ausgelegten Haufens aus befallenen Rebblättern gekeimte Sporen des Pilzes finden. Vor diesem Zeitpunkt mußte also die Bespritzung erfolgt sein. Die ersten Blattflecke fanden sich in der Gemarkung Kues am 1. Juni ganz vereinzelt. Am 9. Juli waren in einer Driesche im Bernkastel die auf den ersten 5 bis 6 Blättern der Triebe vorhandenen Blattflecke schon abgedorrt und auch die anschließenden Rebreihen stark befallen. In normal bewirtschafteten Weinbergen traten Blattflecke erst gegen Ende Juli deutlicher in Erscheinung und im August zeigte sich lagenweise starker Befall. Es handelte sich hierbei immer noch um die Frühjahrsinfektion, die aber infolge ungewöhnlich günstiger Ernährungsbedingungen zunächst sichtbar geworden war. Fanden sich doch die Flecke auf den Ende Mai vorhandenen ersten 6 bis höchstens 10 Blättern! Vom 31. Juli an konnten Konidien auf den Blattflecken je nach Rebsorte in abweichender Zahl festgestellt werden. Eine Spätinfektion zeigte sich im September nur an ganz vereinzelter Blättern. Bei dem ungewöhnlich starken Laubwuchs konnte der Rote Brenner das Wachstum nicht beeinträchtigen, wie dies bei trockener Witterung im Juni und Juli der Fall gewesen wäre.

In Baden und Württemberg wurde der Rote Brenner lagenweise in Stärke 1, in den übrigen Weinbaugebieten überhaupt nicht beobachtet.

Oidium (*Uncinula necator*) trat ungewöhnlich frühzeitig und in anfälligen Lagen sehr stark auf, so daß man 1950 als Oidiumjahr bezeichnen kann. Im Oktober 1949 hatte sich der Pilz in einer bisher von mir niemals beobachteten Stärke an Amerikanerreben und in Europäerreben gezeigt. Man konnte bis dahin nicht erklären, weshalb Oidium in Rebschulen niemals zu finden war. Im Jahre 1949 stellten wir die Kupferspritzungen gegen *Peronospora* in der Rebschule bereits am 19. August ein, da man die feuchtwarmer Witterung im September günstige Verbreitungsmöglichkeiten für Oidium bot, bedeckte der Pilz die völlig ungeschützten Blätter bald mit einem dichten Rasen. Der dauernden Kupferwirkung ist also die Freilegung der Rebschulen von Oidium ohne Anwendung von Schwefel zuzuschreiben. Erfahrungsgemäß tritt der Pilz auch auf Ertragsreben um so stärker auf, je weniger diese mit Kupfer gespritzt werden. Da eine ausgedehnte Spät-

infektion durch Oidium zu erwarten war, empfahl ich, die erste Anwendung von Pulverschwefel im Jahre 1951 bereits im zweiten Maidrittel vorzunehmen. Tatsächlich zeigte sich Oidium schon ab 17. Mai im Moselweinbaugebiet allenthalben, während es bisher frühestens am 20. Mai vereinzelt gefunden wurde. Anfang Juni waren schon ganze Triebe und vereinzelt auch Gescheine befallen. Bei der Nachblütespritzung wurde daher ein Zusatz von flüchtigem — oder Netzschwefel — angeraten. Anfang Juli waren die Trauben in „dumppf“ Lagen völlig von dem Pilz überzogen, so daß dort eine erneute Spritzung mit Schwefel in erhöhter Konzentration erforderlich wurde. Am 17. Juli zeigten Elbling, Müller-Thurgau und Gutedel bei unzureichender Bekämpfung bereits Samenbruch. In unserer unbehandelten Rieslingparzelle in einer Bodennlage in Kues waren im Herbst sämtliche Trauben völlig von Oidium überzogen, die Beeren infolgedessen klein, hart und unbrauchbar geblieben. Vereinzelt wurden hier im Oktober auch Perithezien des Pilzes gefunden.

Im Rheinland muß das Auftreten des Oidiums in anfälligen Lagen daher mit Stärke 5 bezeichnet werden. Die gleiche Befallszahl wird für Württemberg angegeben, während Rheinhessen 4 bis 5, Franken 3 bis 4, Baden 1, stellenweise 4 und die Pfalz 2 melden,

Bei dieser Sachlage war es möglich, den erstmals in der Praxis angewendeten Netzschwefel auf seine Wirksamkeit zu erproben. Er zeigte sich hierbei dem flüssigen Schwefel wenigstens gleichwertig und ermöglichte bei 0,2%iger Anwendung ebenso wie der flüssige Schwefel, eine völlige Reinigung auch sehr stark befallener Trauben, so daß diese zwar nicht mehr die normale Beerengröße erlangten, aber noch ein brauchbares, pilzfrees Lesegut mit hohem Zuckergehalt lieferten. Der Wert einer vorbeugenden Anwendung von Stäubeschwefel, noch bevor sich der Pilz zeigt, sowie eines zweimaligen Zusatzes von flüssigem bzw. Netzschwefel bei der Nachblütespritzung und der letzten Peronosporabekämpfung in der zweiten Julihälfte erwies sich von neuem.

Die *Peronospora* (*Plasmopora viticola*) wurde besonders im Juli und August durch „Treibhauswetter“ begünstigt, so daß 1950 auch als *Peronosporajahr* bezeichnet werden kann. Die Erstinfektion trat in der Pfalz bereits am 5., in Franken am 10., in Baden und im Moselweinbaugebiet um den 18., im Rheingau am 29. Mai ein. Der Erstausbruch erfolgte in der Pfalz bereits am 18., in Rheinhessen, Baden und im Moselweinbaugebiet um die Monatswende Mai/Juni, in Franken Anfang Juni. Entsprechend dem fast völligen Fehlen des Pilzes im Jahre 1949 fand er sich im Rheinland im ersten Junidrittel nur an wenigen Orten an vereinzelter Reben bzw. Blättern. Der zweite Ausbruch erfolgte im Moselweinbaugebiet, wie erwartet, am 16. Juni, ein dritter an den Blättern am 26., an jungen Träubchen in Niederungslagen am 29. Juni, ein vierter am 1. Juli und anschließend im Juli und August etwa alle 6 Tage ein Ausbruch, so daß sich die einzelnen nicht mehr unterscheiden ließen. Der Ausbruch am 16. Juni war ebenfalls noch ganz geringfügig, nur in unmittelbarer Nähe von Seuchenherden bereits ziemlich stark und zwar fast nur an Gescheinen. Auch der Ausbruch am 26. Juni war noch belanglos, während am 29. Juni in anfälligen Niederungslagen junge Beeren beachtlichen Befall aufwiesen. Das Laub war durch vier heiße Tage vom 5. bis 8. Juni derartig hart geworden, daß es offenbar der zweiten Infektion weitgehend widerstand und diese sich fast nur an den jungen Fruchtansätzen zeigte. Sie blieb auf Niederungslagen beschränkt. Die Berglagen im Moselweinbaugebiet waren bis Anfang Juli frei von der Krankheit. Erst vom August an zeigte sich die *Peronospora* dort an den noch unbespritzten Gipfelblättern stark, wurde aber bald durch das Kappen derselben beseitigt. Im Moselweinbaugebiet genügte in den Hanglagen zwei Spritzungen nach der Blüte zur Niederhaltung der *Peronospora* völlig, während in Niederungslagen drei erforderlich wurden. Unsere Weinberge im Bernkasteler Berghang wurden erstmals zwischen 25. und 29. Juni mit 1%iger, zum zweiten Male zwischen 18. und 22. Juli mit 0,5%iger Kupfervitriolkalkbrühe bespritzt, ohne daß Ausfälle durch *Peronospora* entstanden. Eine sehr feucht gelegene Niederungslage in der Gemarkung Graach zeigte Anfang Juli Befall an etwa 5% der Fruchtansätze, so daß wir eine zweite Nachblütespritzung vornahmen. Durch eine Vorblütespritzung hätte

man diesen Befall nicht verhindern können, da er unmittelbar nach der Blüte Mitte Juni nach dem Abwerfen der Köpchen eintrat. Die zu diesem Zeitpunkt fällige Nachblütespritzung wurde aber durch starke Regenfälle unterbunden. Vielfach verzögerte man auch die Nachblütespritzung noch, als ab 17. Juni wieder trockeneres Wetter einsetzte. Dann zeigten auch vor der Blüte gespritzte Niederungslagen am 29. Juni beachtlichen Befall durch *Peronospora*. Hätte man, wie angeraten, in die abgehende Blüte spritzen können, so wäre auch in Niederungslagen kein Befall an jungen Beeren eingetreten. An zahlreichen Beispielen konnte erwiesen werden, daß er durch eine Vorblütespritzung nicht verhindert werden konnte.

Im Jahre 1950 war klar zu erkennen, daß sich die *Peronospora* von vernachlässigten einjährigen Rebschulen oder Weinbergsdrieschen aus erst wieder ausbreitete, nachdem sie im Jahre 1949 kaum vorhanden gewesen war. Man sollte endlich daran denken, die Entstehung dieser Seuchenherde, nötigenfalls durch gesetzliche Maßnahmen, zu verhindern, wie ich dies bereits im Jahre 1935 und neuerdings im Jahre 1949 wieder den zuständigen Stellen vorgeschlagen habe. Jeder vernünftige Winzer würde eine solche Regelung begrüßen, da sich dadurch viel unnötiger Arbeits- und Materialaufwand ersparen ließe.

Selbst die anfällige Sorte Müller-Thurgau war an der Mittelmose am 19. Juni noch völlig frei von *Peronospora*, auch wo trotz meiner Aufforderung, sie unbedingt vor der Blüte zu spritzen, noch nicht einmal die Nachblütespritzung durchgeführt worden war. Bei solcher Nachlässigkeit entstanden dann natürlich beachtliche Schäden.

Unsere unbehandelte Rieslingparzelle im Graacher Humburg hatte Mitte September das Laub infolge von *Peronosporabefall* schon größtenteils abgeworfen und an jeder Traube fanden sich Lederbeeren. Bei der Ernte am 24. Oktober ergab sich ein Stockertrag von 1,1 kg bei 66° Mostgewicht und 12,7 Promille Säure. Die sie umgebende zweimal nach der Blüte mit 1 bzw. 0,5%iger Kupfervitriol-Kalkbrühe bespritzte Rebfläche brachte dagegen bei völligem Fernbleiben der Krankheit einen Stockertrag von 2,58 kg bei 77—78° Mostgewicht und 10,9 Promille Säure.

Anfang Oktober zeigten an der Mosel lockerbeerige, freihängende Trauben vereinzelt eine hellbraune Verfärbung und beginnendes Schrumpfen der Beeren. Diese schmeckten sehr bitter und wiesen Mostgewichte um 50° auf, während normale Trauben des gleichen Stockes 80° zeigten. Bei mikroskopischer Untersuchung wurden in diesen Beeren Haustorien und Oosporen der *Peronospora* gefunden. Es handelte sich offenbar um einen Spätbefall vom Stielgerüst her, wie er auch aus der ausländischen Literatur bekannt ist. Derartige Trauben durften nicht in die Maische gelangen.

Besonders schlimm wirkte sich die *Peronospora* in Rebschulen aus. In denen unseres Instituts wurde die erste Spritzung am 24. Juni vorgenommen, da sich bis dahin *Peronospora* auch in Ertragsweinbergen der Gemarkung nicht gezeigt hatte. Aber dann wurde entsprechend den Inkubationszeiten alle 4 bis 5 Tage, insgesamt 16mal gespritzt und dadurch *Peronospora* bei Anwendung von 0,5%iger Kupfervitriolkalkbrühe vollkommen ferngehalten, während dies mit Kupferoxychloriden auch in stärkerer Konzentration nicht gelang, so daß wir bei den meisten Mitteln zu Kupfervitriol-Kalkbrühe übergehen mußten, um schwere Schäden zu vermeiden. Nur durch das fast kupferfreie Präparat 2317 der Höchster Farbwerke (Rhodandinitrobenzol + 2,5% Kupfer) wurde in 1%iger Anwendung die *Peronospora* ebenfalls gänzlich unterdrückt und gleichzeitig ein besseres Wachstum erzielt als bei Benutzung von Kupfervitriol-Kalkbrühe. Die von mir seit Jahren erhobene Forderung, an geeigneten Stellen große gemeinsame Rebschulen anzulegen und darin die *Peronosporabekämpfung* richtig durchzuführen, hat sich im Jahre 1950 wiederum als richtig erwiesen. Die kleinen Rebschulen waren oft schon im Juli von der *Peronospora* zerstört.

Im Rheinland muß das natürliche Auftreten der *Peronospora* mit Stärke 3 bis 4 bewertet werden. Die gleiche

Bewertung wird aus der Pfalz gemeldet, wo 6mal zum Spritzen aufgerufen wurde. Rheinhessen meldet ebenfalls 3—4, vereinzelt 4—5 und 5 Spritzungen, der Rheingau 4 und 4 Spritzungen, Württemberg und Franken 5 und 5 Spritzungen, Baden 1 und 3 Spritzungen.

Wie wichtig die richtige Wahl des Zeitpunktes ist, zeigt die Tatsache, daß selbst bei häufigen, aber nicht zeitgerechten Spritzungen meist schwere Schäden eintraten. Auch die dann vielfach von den Winzern gewählte, ja selbst von einigen Fachberatern empfohlene Steigerung der Konzentration über 1% bei Kupfervitriol-Kalkbrühe, kann nicht mehr helfen, wie zahlreiche Beispiele erwiesen haben.

Der Graufäulepilz (*Botrytis cinerea*) breitete sich infolge der feuchten Augustwitterung, besonders an den Frühtrauben, als Sauerfäule so stark aus, daß die Lese vielfach vorzeitig vorgenommen wurde. Selbst der weniger anfällige Riesling wurde im September in den Bodenlagen mehr und mehr befallen. Anfang Oktober fielen hier zahlreiche Trauben infolge von Stiefäule zu Boden und machten eine Vorlese um den 10. Oktober erforderlich. Das Auftreten von Sauer- und Stiefäule trotz geringfügigen Sauerwurmbefalls wurde wohl durch Dünnhäutigkeit und häufig starke Pressung der dichtstehenden Beeren bzw. hohes Traubengewicht begünstigt. Ende September ging die Sauerfäule in den guten Lagen in Edelfäule über, die wie im Jahre 1949 erheblich zur Steigerung der Mostgewichte beitrug, aber wegen der tiefen Temperaturen das Ausmaß des Jahres 1949 nicht erreichte.

Die Anwendung von Schmierseife im Juli blieb, wie zu erwarten war, wirkungslos.

Das Auftreten des Heuwurms blieb entsprechend dem fast völligen Fehlen des Sauerwurms im Jahre 1949 und einem geringfügigen Heuwurmflug belanglos und war nur stellenweise beachtlich. Der Flug der Sauerwurmmotten war lagenweise ziemlich stark, aber auch der Sauerwurm trat mit wenigen Ausnahmen nur ganz geringfügig auf, was wahrscheinlich auf die allgemein angeratene Bekämpfung zurückzuführen war.

Die Kräuselkrankheit zeigte sich in der Pfalz in Stärke 5, in Rheinhessen 3—4, in Württemberg 3, in Franken 2—3, in Baden nur lagenweise bis zu Stärke 4 und im Rheinland an weichlaubigen Sorten in Stärke 3.

Die Blattgallmilbe war in einem bisher nicht beobachteten Ausmaß während des ganzen Sommers vorhanden.

Die Napfschildlaus fand sich in Württemberg im Frühjahr in Stärke 4, in Franken 1, die Schmierlaus an der Mosel und in der Pfalz 0—1.

Die Rote Spinne wurde in einigen Lagen am Kaiserstuhl in Baden in Stärke 4, in Rheinhessen zusammen mit Kräuselmilbe in Stärke 3—4 beobachtet.

Von seltenen Schädlingen sah man den Springwurmwickler in Rheinhessen in Stärke 1, in der Pfalz 0—1, den Rebstichler in Rheinhessen in Stärke 1—2, in Franken und in der Pfalz 1, in der Markgrafschaft 1, Baden 2. Schäden durch Maikäfer traten in Lagen, die an Waldungen grenzten, in der zweiten Maihälfte in erheblichem Umfange an der Mosel und in der Markgrafschaft in Baden ein. Dickmaulrüssler und Wespen beeinträchtigten den Weinbau in einigen Lagen in der Pfalz in Stärke 2 bzw. 3. Neuanlagen bei Leiwien a. d. Mosel, die auf Ödland gepflanzt waren, wurden durch den Rüsselkäfer *Peritelus griseus* erheblich geschädigt. Kaninchen traten in der Pfalz in Junganlagen in Stärke 2, in Franken 2—3 auf. In einer Junganlage der Biologischen Anstalt richteten Hasen beträchtlichen Schaden an. Es fehlt noch ein geeignetes Wildverbissmittel für den Weinbau. Stare wurden in Franken in geringem Umfange als Rebschädlinge beobachtet. Schwarzdrosseln schädigten Frühtrauben in Franken und an der Mosel.

Von Witterungsschäden wurde der Weinbau in allen Gebieten durch Hagel und Erdabschwemmungen vereinzelt auch durch Blitz, betroffen.

Erfolge und Mißerfolge gegen den Sauerwurm im Jahre 1951

Der eine oder andere wird sich beim Lesen dieser Überschrift fragen: Wie kann man jetzt, da die Trauben noch draußen hängen, schon von einem Erfolg oder Mißerfolg sprechen? Hängt doch der Erfolg unserer diesjährigen Ernte von dem Wetter in den nächsten Wochen ab. Dies ist aber nur bedingt richtig, und nur in bezug auf die Qualität. Wenn ich schon heute dieses Problem aufwerfe, so tue ich es bewußt. Insbesondere möchte ich diejenigen aufrütteln, die sich mit der Schädlingsbekämpfung nicht intensiv genug beschäftigt haben, die sich aber bei der jetzt noch draußen hängenden Ernte in guten und schlechten Weinbergen am lebenden Objekt von begangenen Fehlern überzeugen können. Es ist nicht meine Absicht, über jene den Stab zu brechen, die Fehler gemacht haben; ich möchte sie vielmehr anspornen, im kommenden Jahr mehr auf der Hut zu sein, weil Fehler ihrem eigenen Geldbeutel schaden. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt, sich über Schädlingsbekämpfung zu unterhalten, weil wir gerade jetzt das beste Anschauungsmaterial draußen in den Gemarkungen haben. Wenn nun viele kleine Winzer in diesem Herbst neidisch auf größere Güter blicken, die schönere, gesündere und mehr Trauben in ihren Weinbergen hängen haben — es gibt erfreulicherweise auch kleinere Winzer, bei denen diese Feststellung zutrifft —, so haben erstere den Mißerfolg sich selbst zuzuschreiben. Nur wer das Positive der alljährlichen Schädlingsbekämpfung von dem Negativen zu trennen weiß und sich das Beobachtete zu nutze macht, wird Erfolge haben.

Sehr zu Unrecht glauben viele kleine Winzer, sie hätten keine Zeit, um Fachtagungen zu besuchen, Fachliteratur zu studieren, oder kein Geld, um sich an einer Besichtigungsfahrt in eine Nachbargemarkung oder gar in ein anderes Weinbaugebiet zu beteiligen. Dabei bedeuten Zeitaufwand und Geldausgabe fast nichts gegen den sich daraus ergebenden Nutzen. Nicht die harte Arbeit im Schweiß des Angesichtes allein bringt Erfolg, klare Überlegungen hinter kühler Stirne haben noch viel öfter den Ausschlag gegeben.

Ich habe schon oft und immer wieder bei vielen Gelegenheiten darauf hingewiesen, daß in jeder Gemarkung im Laufe des Sommers zumindest zwei Gemarkungsrundgänge veranstaltet werden sollten. Der jeweilige Obmann des Weinbauvereins würde hier eine dankbare Aufgabe finden. Es soll bei solchen Gemarkungsrundgängen das Positive und das Negative herausgestellt werden, um das eine nachzuahmen, das andere zu vermeiden, aber alles zu beachten.

Woran liegen nun in diesem Jahre die Erfolge bzw. die Mißerfolge unserer Traubenernte? Schädlingsbekämpfungsmittel, die wir in den verflossenen Jahren meist mit gutem Erfolg verwendet haben, sind durch neue Erkenntnisse der Wissenschaft von der Industrie weiter verbessert und z. T. auch durch neue ersetzt worden. Daß die tierischen Schädlinge bei öfterem Gebrauch eines Schädlingsbekämpfungsmittels immun werden können, d. h. daß sich bei Läusen oder Würmern eine besonders widerstandsfähige Art herausbildet, ist von der Wissenschaft und auch in der Praxis längst erkannt. Eine solche Immunität

könnte sich bei dem Heu- und Sauerwurm bei öfterer Anwendung unserer seitherigen Spritzmittel herausgebildet haben. Aufgabe der breiten Praxis ist es darum, neu auf dem Markte erscheinende Mittel, sofern diese von der Bundesprüfungsstelle anerkannt sind, anzuwenden.

Ein solches neues Mittel stellt beispielsweise „E 605“ dar. Schon im vorigen Jahr hatte ich in dem mir unterstellten Betrieb in größerem Umfang dieses Mittel mit Erfolg angewandt. In diesem Jahr ließ ich die Wurmbekämpfung ausschließlich mit E 605 durchführen. Und der Erfolg: Die Trauben sind gesund und vollkommen wurmfrei. Meine Erfahrungen sind kein Einzelfall. Wie erfolgreich man auch anderwärts dieses Mittel beurteilt, beweist folgendes Ereignis: Der Verwalter eines größeren Weingutes erklärte kühn bei einer Betriebsbesichtigung durch etwa 40 Fachleute, er werde jedem, der ihm aus der besichtigten Anlage einen Sauerwurm bringe, eine Flasche Wein geben. Die Sicherheit des Verwalters war verblüffend, gab es doch in der Nachbarschaft genügend wurmbefallene Parzellen. Jedoch keiner der Beteiligten konnte eine Flasche Wein erringen, obwohl für diesen Preis auch das Fachmannsauge scharf gespäht haben dürfte.

Ob E 605 auch einen Einfluß gegen Botrytis hat, kann ich noch nicht mit Sicherheit sagen; fest steht jedoch, daß Weinberge, die mit E 605 gespritzt wurden, gesund sind und sich gegen andere Parzellen dadurch abheben, daß in ihnen kaum eine Traube am Boden liegt, während in letzteren Würmer und Erdtrauben keine Seltenheit sind.

Neben der Wahl des richtigen Mittels kommt es aber auch auf den richtigen Termin an. Es ist jedoch grundsätzlich, in den kritischen Tagen den Spritztermin aufzuschieben oder gar zu versuchen, eine Spritzung einzusparen. In diesem Jahr war es insofern besonders schwierig, da der Mottenflug nicht zu scharf begrenzten Zeiten stattfand, sondern sich über lange Zeiträume hinzog und demnach auch mit einer ständigen Eiablage zu rechnen war. Wie bitter sich Spärmaßnahmen beim Spritzen rächen, beweist der diesjährige Herbst.

Was ist nun die Nutzenanwendung des Gesagten? Mit dem Lesen und zur Kenntnis nehmen dieses Artikels ist es nicht getan. Auch der Vorsatz derjenigen, die in diesem Jahre starke Sauerwurmschäden in Kauf nehmen mußten, es im kommenden Jahre besser zu machen, ist nicht genügend. Was Sie, lieber Winzer, tun sollten, ist, jetzt hinauszuweichen in die Weinberge, Ihre eigenen Trauben und die Ihrer Nachbarn genauestens zu betrachten und festzustellen, wie und mit was für Mitteln die Schädlingsbekämpfung durchgeführt wurde. Sie werden sich dann ein sachliches Urteil bilden können, und nach diesem Urteil müssen Sie im nächsten Jahr Ihre Bekämpfungsmittel anwenden. Achten Sie auf die Aufrufe des Rebschutzdienstes, beachten Sie aber auch das Kleinklima, das vom Rebschutzdienst nicht in allen Fällen berücksichtigt werden kann. Und noch eins: Vergessen Sie nicht, daß sich alle Ihre Maßnahmen zum Erfolg oder Mißerfolg an Ihrem eigenen Geldbeutel bemerkbar machen.

H. Sack, Geisenheim.

Lenz Mosers Hochkultur

Im Rahmen seiner Reise durch die deutschen Weinbauregionen hielt Herr Moser aus Österreich in Neustadt a. d. Weinstraße ein Referat über alle Fragen der Hochkulturziehung. Die für die Fachwelt interessantesten Punkte seines Berichtes dürften folgende gewesen sein: „Ein Verbotsantrag der Hochkulturziehung wurde vom Nationalrat abgelehnt, somit diese Erziehungsart in Österreich anerkannt. Das heurige schlechte Jahr, man rechnet mit 50% einer Durchschnittsernte, und die finanzielle Lage beschleunigen in Österreich die Anlegung von Hochkulturen.

Qualität: Bei Hk. (Hochkultur) gleicher Zucker, etwas mehr Säure. Bei gleichem Anschnitt wie Drahtrahmenkultur bis 15 Grad Oechsle mehr. Eine Versuchswägung

von 25 Stöcken Hk. und 25 Stöcken Drahtrahmen ergab: 2 St. Hk. weniger, 2 St. Hk. gleich, 21 St. Hk. bis 10 Grad Oechsle und 1—2% Säure mehr als Drahtrahmen.

Quantität: Durchschnittlicher ha-Ertrag Drahtrahmen 6—8000 kg, durchschnittlicher ha-Ertrag Hochkultur 10—15000 kg. Vollertrag bei Hk. im 12. Jahr dann ca. doppelt so groß wie Drahtrahmen. Bei höchster Ertragssteigerung 2—2,2 kg per Stock. In Österreich ist durch das Verlangen nach 100 Grad Oechsle-Mosten der Ertragssteigerung eine natürliche Grenze gesetzt.

Stockaufbau: Dreiteilung der Reben. Links, rechts und mitte je 15 Reben, ein Stock also 40—50 Reben, je nach Sorte. (Demnach in einer Reihe drei Reihen.)

Ertragshöhe: Studenten hatten für Dissertationsarbeiten bei Moser Messungen durchgeführt, um günstigste Ertragshöhe festzustellen. Es ergab sich eine Höhe von 80–100 cm über dem Boden. Grund: Hängen die Trauben tiefer, sind sie einer höheren Temperatur ausgesetzt — es tritt eine verstärkte Atmung auf. (Zuckerverlust.) Ertragshöhe bei Moser 1,20–1,30 m, daher etwas mehr Säure. Dies ist in Österreich erwünscht, um Bukett zu erhalten (über 6‰).

Schnitt: Wichtig ist Beziehung zwischen Stärke und Länge des Rebholzes. 10 mm Stärke — bis 36 cm Länge, 12 mm Stärke — bis 50 cm Länge. Bei Anwendung dieser Schnittmethode erhält man Reben der geforderten Stärke, ein richtiges Verhältnis: Holz: Traube und ausgereiftes Holz. — Müller-Thurgau besonders fruchtbar, aber schlechte Blattleistung, daher 20–30% mehr Laub nötig.

Unterlage: Reblaus in Österreich bedeutungslos. Durch 5BB werden die tieferen Bodenschichten ausgenutzt, daher starke Wuchskraft. Wo möglich, Veredlung auf 143 A (bereits vor Jahren hat Moser eine bodenständige 143 A selektioniert.) SO 4 und 26 G im Versuch. Bei 143 A stellt Moser in Deutschland z. T. Rückgangerscheinungen fest, hält Gesunddüngung für notwendig. Durchrieselungsschäden sind nach Moser im Wechsel der Unterlagsorten zu suchen. Edelreis sollte immer auf gleiche Unterlage gepfropft werden.

Bodenbearbeitung: Herbstgründung, jedoch erst, wenn die Trauben reif, dann keine Konkurrenz. (Beluschnen, Pferdebohnen, Hafer etc.) Im 3.–4. Jahr Parkrasenmischung — mulchen (Gras mähen und liegen lassen), dadurch idealer Bodenzustand. In schlecht versorgten, trockenen Böden kein Gras, da Feuchtigkeitsentzug zu groß. Den Versuch der Bodenbedeckung mit verschiedenem Material gab Moser auf, da dies zu teuer kommt und Boden humusarm wird. Er grubbert in trockenen Jahren ununterbrochen, mulcht nicht.

Unkrautpflanzen: Cruciferen für Weinstock sehr schädlich. Hedrich (äth. Öle), Wilde Iris: Weinstock geht zugrunde. Ebenso Luzerne, Distel, Glockenblume schlecht. Vogelmiere gut. Melden und Quecken ungefährlich. (Protest!) Moser führt aus: Abfall der Saatgutreinigungsanstalten wird ausgesät, darunter auch Quecken. Diese nützt nur obere Bodenschicht aus, wird in einigen Jahren durch Gründung unterdrückt. — Außer Tiefwurzeln sind alle Leguminosen zur Gründung geeignet.

Düngung: Moser hat in z. T. jungfräulichen Böden nicht gemistet, verwendet keinen Stallmist. Schwefelkohlenstoff zum Aufschließen der Spurenelemente nach Moser zu teuer, statt dessen Thomasmehl. Gesunddüngung: Erfolg erst im 3. Jahr sichtbar. 1500 kg 40% Kali, 2000 kg Thomasmehl, 1000–1200 kg Stickstoff pro ha. Nach Moser in Böden mit niederem Kalkgehalt: Kali 60 mg/kg, PO_4 20–30 mg/kg, in Böden mit hohem Kalkgehalt: Kali bis 100 mg/kg, PO_4 bis 40 mg/kg. Bestimmung des Kalkgehaltes mit 20%iger HCl. Bodenuntersuchungsmethode nach Neubauer ist zu bevorzugen. Bei Volldüngung beobachtet Moser Verschwinden der Rollkrankheit.

Spritzen: Man verwendet seit 6 Jahren Turboggeräte eigener Konstruktion. Prinzip: Turbine mit zwei Mündungen (links und rechts) erzeugt Luftstrom (Anfangsgeschwindigkeit 15 m/sek.), dieser dient als Träger der

Spritzflüssigkeit (Flüssigkeitsdruck nur 2 atü.); Turbine und Flüssigkeitsbehälter auf Schwimmerwagen aufmontiert, 1 Mann fährt, 1 Mann bedient Turbine. Leistung bis 8 ha/Tag. Verbrauch an Brühe 700 l/ha. Luftstrom gewährleistet exakte Bespritzung von Blattober- und unterseits. Da in Österreich Haftmittel wie Schmierseife nicht erhältlich sind, verwendet Moser mit gutem Erfolg Nirospan für diesen Zweck.“

Damit hatte H. Moser sein Referat beendet und Dr. Sartorius leitete die nun folgende Diskussion mit der Frage ein: „Kommt die Hk.-Erziehung auch bei kleinen Flächen von 6–8 ar, wie sie in der Pfalz vorherrschen, in Frage?“ Moser: „Auch dann ist Hk. durchführbar. Bei Grundstücksbreite von 1–3 m = 1 Reihe, ab 6 m = 2 Reihen, ab 9 m = 3 Reihen. Der Mindestabstand vom Nachbarweingarten soll jedoch 1,50 m betragen.“

Dann ergriff Herr Eser (Östlich/Rheingau) das Wort. Er gab einen Überblick über die Entwicklung seiner Hk. und führte weiter aus, daß die Übereinstimmung seiner und Mosers Erziehungsart das Ergebnis zweier getrennt laufenden Forschungen und Untersuchungen ist. Dies sei insofern wichtig, als man darin einen weiteren Beweis für die Berechtigung der Hk.-Erziehung sehen könne.

Anschließend sprach Herr Dir. Rodrian: Die Oppenheimer Hochplanken, seit Jahrhunderten gezogen, haben bis nun immer geringe Qualitäten erbracht, wenn auch das Güte-Menge-Gesetz bei manchen Stöcken ungünstig ist. Er warnte vor allzu revolutionären Ansichten (Reihenbreite). Vordringlich ist die wirtschaftliche Frage, — „wir stehen vor der Entscheidung, ob wir extensiv oder intensiv weiterarbeiten wollen!“

Herr Meßthaler (Winkel/Rheingau) beleuchtete die wirtschaftliche Seite des deutschen Weinbaues und wies darauf hin, daß der Arbeitermangel im Winzerberuf nur durch die Heimatvertriebenen ausgeglichen werde. Da sich die Situation heute oder morgen ändern könnte, müßte eine Rationalisierung der Weingartenarbeiten angestrebt werden. Er wies weiter darauf hin, daß der deutsche Weinbau gebietsweise um 20 Jahre zurück sei. In einem zukünftigen geeinten Europa müßte der deutsche Weinbau konkurrenzfähig sein, — all diese Probleme könnten durch die Hochkultur gelöst werden. „Die Theorie lebt von der Praxis! Die Versuche zur Hk.-Erziehung dürfen nicht zentimeterweise, sondern müssen radikal durchgeführt werden, um endlich ein klares Bild über diese Erziehungsmethode zu erhalten!“

Lenz Moser führte abschließend aus: Drahtrahmenkultur ... 270 Arbeitstage/ha, Hochkultur ... 80 bis 90 Arbeitstage/ha. Pergel nach Südtiroler Art nur am Wendepunkt, ansonsten unwirtschaftlich (bis 100 m³ Holz für Gerüst notwendig). Schlepper mit vorne angebrachten Arbeitsgeräten vermindern die Stocksäden weitgehendst. Hk. in Österreich ab 1000–2000 m² und in Großbetrieben zu finden. 50% der bisher angelegten Hk. werden aus Unverständnis wieder zugrundegehen. Hk. daher nicht für jedermann, sondern nur für fortschrittliche Winzer.

Wie immer auch die Ansichten sein mögen, hoffen wir, daß dieser Tag in Neustadt dem deutschen Weinbau viel Positives gebracht hat.

H. D.

Muster-Weingaststätten

Auf den letzten Fachtagungen des Weinbaus und Weinhandels, in der Weinfach- und auch in der Tagespresse kommt immer häufiger zur Sprache, daß der Weinabsatz besonders durch die überhöhten Gaststättenpreise gehemmt wird. Einen Beweis für die vom Konsumenten nicht gebilligten Gaststättenpreise bietet die zunehmende Verlagerung des Weinverbrauchs aus der Gaststätte in das Heim. Man sollte annehmen, daß unter diesen Umständen die Gaststättenbesitzer zu einer für den Gast günstigeren Preiskalkulation veranlaßt worden wären. Davon ist aber, wie aufmerksame Beobachter berichten, nichts zu merken. Im Gegenteil, gerade jetzt konnte man in den Kurorten feststellen, daß fast durchweg Wein zu einem Preise auf die Weinkarten gesetzt wurde, der ihn zum Luxusgenuß-

mittel stempelt. Rheingauer Weine der Mittelqualität sind zu Notierungen angeboten, die der Kenner eigentlich nur bei Spitzenweinen gewohnt ist. Bei vielen Gaststättenbesitzern scheint das Prinzip angewendet zu werden, an einer Flasche Wein soviel zu verdienen, wie normalerweise sonst an drei Flaschen. Solange trotz dieser ungesunden Kalkulation der Weinumsatz nicht gänzlich stockt, ist das angewendete Verfahren im Augenblick für die Gaststätten vielleicht rationeller. Für das Weinfach es aber schwerwiegende Nachteile; denn die Verbraucher sind geneigt, in verallgemeinernder Form schlechthin vom „teuren“ Wein zu sprechen. Auf diese Weise wird eine für den regelmäßigen Weinabsatz ungünstige Vorstellung genährt, die in der Praxis denn auch zunehmend zur Ab-

wanderung auf andere alkoholische Getränke geführt hat und weiterhin führt. Für das Weinfach geht es aber nicht allein um den möglichst gleichbleibenden guten Umsatz. Es steht auch sein Ansehen auf dem Spiele. Die Weinwerbung kann sich noch so angestrengt für die Sache des Weines bemühen, die Erfolge werden hinter den berechtigten Erwartungen zurückbleiben, wenn bei den Verbrauchern durch die unkluge Preisgestaltung hervorgerufene „Ressentiments“ die Kaufneigung für Wein stören.

Das Weinfach hat es wiederholt versucht, dem Gaststättengewerbe die Nachteile einer überhöhten Preisgestaltung für Wein vor Augen zu führen. Wenn auch glücklicherweise nicht durchweg alle Gaststätten den Weinpreis als Möglichkeit für einen internen „Lastenausgleich“ verwenden, so sind die wirklich volkstümlich kalkulierenden Gaststätten in der Minderheit. Darum ist es angebracht, dieses Problem einmal eingehend zu betrachten und nach einem Ausweg zu suchen. Das Fach erinnert sich der vorbildlichen Weingaststätten, die sich vor dem Krieg in vielen Großstädten für die Weinwerbung als sehr nützlich erwiesen haben. Vielfach spezialisierten sich diese Weinstuben auf die Erzeugnisse bestimmter Weinbaugebiete. Auch für die Rheingauer Weine gab es viele gute Ausschankstellen, von denen ein wesentlicher Prozentsatz bedauerlicherweise in der Kriegs- und Nachkriegszeit ihre Pforten schließen mußten. Es wäre jetzt an der Zeit, diese Weingaststätten wieder aufleben zu lassen und ihre Zahl nach und nach noch zu vermehren. Für den Anfang ließe sich dabei an eine gebietliche Gemeinschaftsaktion, vielleicht durch die entsprechenden Weinwerbe-

organisationen wie „Der Rheingau — Der Weingau“, „Nahewein-Werbung e. V.“ u. ähnl. denken, um die Unkosten für die erforderlichen Betriebsmittel auf das gesamte Gebiet zu verteilen oder als Darlehen aufzubringen.

Bei der zu erwartenden Von-Mund-zu-Mund-Werbung würde diese Einrichtung eine beispielgebende Wirkung haben und sich unbedingt rentieren. Die Verbraucher hätten dadurch Gelegenheit, sich davon zu überzeugen, daß man in einer gediegenen Gaststätte guten Wein zu erschwinglichem Preis trinken kann und diejenigen Gaststätten, die da glauben, ihren Weinpreis willkürlich festsetzen zu können, wären durch den Einfluß dieser Beispiele wohl oder übel gehalten, ihre Aufschläge zu vermindern. Das käme dem ganzen Weinfach, aber auch dem Gaststättengewerbe selbst zugute, weil dann wieder in vermehrtem Umfang Wein außer dem Hause getrunken würde.

Für die Weine des Rheingaus wurde bereits vor dem Kriege durch den Rheingauer Römer ein werblich recht ansprechendes Symbol geschaffen. Auch die anderen Weinbaugebiete haben ihre eigenen Gläser. Eine Abbildung derselben ließe sich auch als äußeres Kennzeichen für diese volkstümlichen Weinstuben verwenden, wodurch die Weintrinker nicht lange zu suchen brauchten, um zu wissen, wo guter Wein preiswert ausgeschenkt wird.

Lange genug wurden die Verhältnisse in den Gaststätten hin- und herdiskutiert. Es müßte in Kürze damit begonnen werden, das Problem praktisch zu lösen. Das gute Beispiel wird seine Wirkung nicht verfehlen. M. M.

Dextrose in der Kellerwirtschaft

Von Walter Buxbaum, Eltville/Rheingau

Zur Weinverbesserung kann nach § 3, Absatz 6, des Weingesetzes nur technisch reiner, nicht färbender Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker verwendet werden, d. h., die zu verwendenden Zuckerarten dürfen den fertigen Wein weder in Farbe, Bukett, Geschmack und erst recht nicht in seiner chemischen Zusammensetzung im Vergleich zu dem üblichen Rübenzucker ändern. Weder Extrakterhöhungen noch Extrakt erniedrigungen sind statthaft. Auch die Farbe darf in keiner Weise negativ noch positiv beeinflusst werden.

Der Jahrgang 1951 wird selbst bei weiterhin günstiger Reifewitterung immer einen Anteil von Mosten liefern, die verbesserungsbedürftig sind. Auf Grund der unzureichenden Versorgung mit inländischem Rüben- oder ausländischem Rohrzucker wird es wohl notwendig werden, zu anderen Zuckerarten zu greifen, die auch weingesetzlich zugelassen sind. Hier kann eine Lücke durch Dextrose geschlossen werden. Bei dieser Art Traubenzucker handelt es sich um ein Produkt, das aus Stärke hergestellt wird, und zwar ausschließlich aus Mais. Ähnliche Dextrose wurde bereits kurz nach dem ersten Weltkrieg in großem Umfang in der deutschen Kellerwirtschaft verwendet, bekannt unter der Bezeichnung „Argo-Maiszucker“. Die damals erzielten Ergebnisse haben vollauf den Erwartungen entsprochen. Während des 4-Jahres-Planes und der nachfolgenden Kriegszeit waren Importe und Verarbeitung von Mais nicht möglich. Erst seit 2 Jahren konnte die Fabrikation in Deutschland wieder aufgenommen werden, und zwar nach Herstellungsmethoden, die eine noch größere Stetigkeit und Reinheit dieses Traubenzuckers garantieren.

Den Kellerfachmann wird es nun interessieren, wie die Anwendung erfolgt. Nach den früheren Untersuchungsergebnissen enthält dieser Traubenzucker etwa 10 % Kristallzucker, d. h., es mußte, um denselben End-Alkoholgehalt zu erreichen, etwa 10 % mehr Traubenzucker angewendet werden als dies bei Rüben- oder Rohrzucker üblich war. Auf Grund neuerer Gärversuche, die an den verschiedensten Weinbaufachanstalten durchgeführt wurden, zeigte sich, daß der Kristallwassergehalt wohl noch etwa 8 % beträgt, daß aber die Alkoholausbeute nur ein Mehr an Dextrose von 5–6 % erfordert. Die Auflösung und der Zusatz zum Most erfolgt nach denselben Grund-

sätzen, wie dies bei den übrigen Zuckerarten der Fall ist. Für die Vergärung sind weder in Temperatur noch in der Verwendung von natürlichen oder Reinzuchthefen besondere Vorkehrungen zu treffen gegenüber der Norm.

Ab 1924 wurden in den verschiedensten Fachanstalten Gärversuche teils im Labor, teils im Keller durchgeführt. So u. a.:

1. Weinchemische Versuchsstation in Geisenheim durch Prof. Dr. C. von der Heide.
2. Provinzial-Lehr-Anstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft in Bad Kreuznach/Rhld. durch Weinbauoberlehrer Martin.
3. Chemische Abteilung der staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau durch Prof. Dr. Schätzlein.
4. Chemisches Laboratorium Fresenius, Wiesbaden, durch Dr. A. Fresenius und Dr. W. Tetzlaff.
5. Prov.-Lehranstalt für Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft, Ahrweiler, durch Direktor Bernhard.
6. Staatliche Landwirtsch. Versuchsanstalt Augustenberg, Weinabteilung, durch Fischer.
7. Badisches Weinbau-Institut Freiburg i. Br. durch Direktor K. Müller.
8. Württemb. Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg, durch Dr. Kramer.
9. Hessische Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Oppenheim, durch Dir. Fuhr — W. Buxbaum.
10. Durch den staatl. Dipl. Weinbau- und Kellerei-Inspektor J. Stein, Niederbrechen b. Limburg/Lahn.

In neuerer Zeit wurden im Jahre 1950/51 weitere Versuche unternommen, die ähnliche günstige Ergebnisse aufzuweisen haben, und zwar u. a. von dem

11. Staatl. Weinbauinstitut, Versuchsanstalt für Weinbau und Weinbehandlung, Freiburg i. Br., durch Dr. Zinser.
12. Württ. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg, durch Dr. Fr. Villforth.

Aus all diesen zahlreichen Untersuchungen und Versuchen geht einwandfrei hervor, daß weder bei Weißweinen noch bei Rotweinen eine Beeinträchtigung der Farbe im Vergleich zu Rüben- oder Rohrzucker eintritt.

Die Klärung der verbesserten Moste oder auch der umgeregorenen Naturweine ging glatt und gleichmäßig vonstatten. Das analytische Zahlenbild weist beim Vergleich der verschiedenen Zuckerarten im vergorenen Wein Differenzen auf, die sich nur auf Bruchteile von Prozenten beschränken und daher vollkommen im Bereich der Fehlergrenzen liegen.

Bei der geschmacklichen Prüfung war es dem Fachmann nicht möglich, in Farbe, Bukett oder Geschmack Abweichungen bei der Verwendung von Dextrose im Vergleich zu den sonst üblichen Zuckerarten festzustellen.

Zur Erleichterung der Berechnung der notwendigen Zuckermengen für die Weinverbesserung wurde von dem Verfasser kürzlich eine neue Zuckeringstabelle herausgegeben. Diese ist von dem Hersteller von Maizenadextrose im eigenen Verlag der Deutschen Maizenawerke, GmbH., Verkaufskontor Frankfurt a. M., erschienen.

Eine ausführliche Gebrauchsanweisung erleichtert deren Anwendung. Hierbei ist zu berücksichtigen, daß der Faktor, der der Berechnung zugrunde gelegt werden muß, nicht in allen Fällen gleichmäßig ist. Es ist in dem Zusammenhang nämlich darauf zu achten, ob Most bzw. Wein verbessert wird und weiterhin ob eine Trockenzuckerung oder eine nasse Verbesserung zur Anwendung kommen soll. Wir haben hier dieselbe Erscheinung wie bei den sonst üblichen Zuckerarten, bei denen ebenfalls die Zuckeringsfaktoren verschieden sind und in den einzelnen Fällen eine Berücksichtigung zu finden haben. Von Seiten der Praxis aus gesehen, soll die hier angeführte Zuckeringstabelle einen Fingerzeig geben, um unständliche Rechenexempel zu ersparen und um ein planloses Arbeiten zu vermeiden.

Weinköniginnen vom Rhein und Main

Wenn am 6. Oktober die beiden diesjährigen rheinischen Weinköniginnen, die 19jährige Helga Weintz aus Rheinhessen und die 20jährige Elisabeth Quink vom Rheingau in die Krönungsstadt Neustadt an der Weinstraße einziehen, werden sie von allen Glückwünschen der rheinischen Weinwelt für die Wahl zur Deutschen Weinkönigin 1951 am Sonntag, den 7. Oktober, begleitet sein. Allen unseren Lesern, die mit den beiden Königinnen nicht persönlich bekannt sind, wollen wir kurz mitteilen, was wir von ihnen erfahren konnten.

Helga Weintz

Weinkönigin von Rheinhessen

Als dritter Tochter eines alteingesessenen rheinhessischen Winzers und Bauern erblickte sie am 27. April 1932 zum ersten Male das Licht der rebenfreundlichen Sonne. Von Jugend auf sammelte sie nicht nur im elterlichen Betrieb gediegene Kenntnisse, sondern erweiterte ihr Wissen in der Mädchenabteilung der Landwirtschaftsschule Alzey und bei Frau Marie Raethe in Dorn-Dürkheim.

Ihre Wahl zur rheinhessischen Weinkönigin verdankt sie vor allem ihrer anmutigen Schlagfertigkeit im Umgang mit einfachen und berühmten Leuten des Weinfachs, mit Bekannten und Unbekannten, im kleinen und großen Kreis. — Als sie gefragt wurde, wie sie ihre Aufgabe als Weinkönigin auffaßt, erklärte sie mit echter rheinischer Offenheit, daß sie sich keineswegs als königliche Hoheit, sondern als einfache Winzerin betrachte. Sie werde sich aber als Weinkönigin stets und gern dafür einsetzen, für den guten rheinhessischen Wein zu werben, der es verdiene, keinem vorenthalten zu werden. — In Neustadt, vor dem Wahlausschuß zur Deutschen Weinkönigin, werden sie und ihre Heimat sicher nicht zu den Geringsten an Ansehen gehören.

Elisabeth Quink

Weinkönigin des Rheingaaues

stammt aus einer alten Hochheimer Winzer- und Bauernfamilie. Von Kindesbeinen an daheim mit Weinberg und Landwirtschaft vertraut, bereicherte sie ihr berufliches Können durch den Besuch der Landwirtschaftsschule in Hof Geisberg bei Wiesbaden, im vergangenen Winter in der Jungengruppe der Weinbauschule Eltville, wo sie auch im kommenden Winter die Oberklasse besuchen wird.

Bei der Wahl der Hochheimer Weinkönigin im Kaiserhof während des Hochheim-Frankfurter Weinfestes stand sie zum erstenmal, nicht ohne natürliches Lampenfieber vor der großen Öffentlichkeit. Ihre dabei unter Beweis gestellte Geistesgegenwart und Initiative war ausschlaggebend für ihre Ernennung zur Rheingauer Weinkönigin. Vor einer Woche weilte sie zu einem Besuch der württembergischen und badischen Weinbaugemeinde und ihrer Mitbewerberinnen u. a. in Weinsberg und Heilbronn, wo deutlich zu erkennen war, wie sehr sie bereits mit ihren Aufgaben vertraut ist. Als eindeutig weinkönigliche Amtshandlung kann auch der in diesen Tagen erfolgte Empfang der Repräsentanten des rheingauer Weinbaues, Weinhandels und Fremdenverkehrs betrachtet werden. Doch diese erfreuliche Selbständigkeit hat sie nicht gehindert, in sympathischer Bescheidenheit uns gegenüber zuzugeben, daß sie sich noch keineswegs als Deutsche Weinkönigin betrachte.

Die Mitteilungen des Weinbauverbandes Rheinhessen e. V. im Bauernverband

enthalten als wichtigstes:

Gebietliche Zuckerungsgrenzen unverändert

In der Zeitschrift „Der Weinbau“ wurden in Heft 18 vom 15. 9. 51 angeblich neue Zuckerungsgrenzen in Rheinland-Pfalz bekanntgegeben. Diese Nachricht trifft keineswegs zu, vielmehr wurde darin der Inhalt von Vorverhandlungen als abschließendes Ergebnis vorweggenommen. Außerdem wurden die Zuckerungsgrenzen für Rheinhessen unrichtig wiedergegeben. Der Weinbauverband Rheinhessen e. V. im Bauernverband hat deshalb sofort alles unternommen, um die Angelegenheit zu klären. Auch hat er die Redaktion „Der Weinbau“ um eine Berichtigung ersucht, die bis heute noch nicht veröffentlicht worden ist.

Wir sehen uns deshalb genötigt, nochmals festzustellen, daß in einer von uns angeregten Sitzung des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und Forsten am 26. 9. 51 die Frage der Zuckerungshöchstsätze einer gründlichen Prü-

fung unterzogen wurde. Bei dieser Gelegenheit wurde seitens Rheinhessen klar herausgestellt, daß es unmöglich sei, die Zuckerungsgrenzen der benachbarten Gebiete von Rheinland-Pfalz zu erhöhen und dagegen in Rheinhessen die alten Zuckerungsgrenzen zu belassen.

Die bei dieser Sitzung anwesenden Vertreter der rheinhessischen Weinbauwirtschaft haben mit aller Deutlichkeit darauf hingewiesen, daß durch eine etwaige Erhöhung der Zuckerungsgrenzen anderer Gebiete das Gefüge unserer Weinbauwirtschaft aufs empfindlichste gestört werden könnte.

Regierungsseitig konnte man sich dieser schlüssigen Beweisführung nicht verschließen.

Danach ist festzustellen, daß die alten Zuckerungshöchstgrenzen von Rheinland-Pfalz noch gültig sind.

Wären nämlich die vorcilig bekanntgegebenen Zuckergrenzen in Kraft getreten, so wären zweifellos für unsere rheinhessische Weinbauwirtschaft folgenschwere Nachteile entstanden und die ohnehin schon bestehenden Absatzschwierigkeiten verschärft worden.

Der rheinhessische Weinbau und Weinhandel haben durch ihre gemeinsamen Bemühungen verhindert, daß die Interessen unseres Gebietes zu kurz gekommen sind.

Kommissionär-Provision 2 + 2 Prozent

Aus begründetem Anlaß weisen wir darauf hin, daß es bei der seitherigen Weinkommissionär-Provision verbleibt. Die insgesamt vierprozentige Provision teilt sich zwischen Verkäufer und Käufer je zur Hälfte.

Unter „kleineren Mengen“ sind Lieferungen bis zu 600 Liter zu verstehen.

Zum Lesebeginn

Wir bitten die örtlichen Weinbauausschüsse, sich dafür einzusetzen, daß der Beginn der Weinlese so gelegt wird, daß bei Festsetzung des Lesetermins den Gütebestrebungen entsprochen wird.

Lohnvereinbarung für Weinhandlungen, Sektellereien und Brennereien in Rheinland-Pfalz

von der Lohnwoche ab, in welche der 1. Oktober 1951 fällt

W.L. = Wochenlohn, Std.L. = Stundenlohn

		Ortsklasse I		II		III	
		DM	DM	DM	DM	DM	DM
		W.L.	St.L.	W.L.	St.L.	W.L.	St.L.
Gelernte Arbeiter							
über 21 Jahre	100%	62.40	1.30	56.16	1.17	52.80	1.10
unter 21 Jahre	90%	55.68	1.16	49.92	1.04	47.52	0.99
unter 18 Jahre	80%	49.92	1.04	44.64	0.93	42.72	0.89
Angelernte Arbeiter							
über 21 Jahre	90%	56.16	1.17	50.40	1.05	47.52	0.99
unter 21 Jahre	80%	49.92	1.04	44.64	0.93	42.72	0.89
unter 18 Jahre	70%	43.68	0.91	39.36	0.82	36.96	0.77
Ungelernte Arbeiter							
über 21 Jahre	80%	49.92	1.04	44.64	0.93	42.72	0.89
unter 21 Jahre	70%	43.68	0.91	39.36	0.82	36.96	0.77
unter 18 Jahre	60%	37.44	0.78	33.60	0.70	31.68	0.66
Angelernte Arbeiterinnen							
über 21 Jahre	70%	39.36	0.82	35.04	0.73	33.12	0.69
unter 21 Jahre		34.56	0.72	31.20	0.65	29.76	0.62
unter 18 Jahre		30.72	0.64	27.36	0.57	29.92	0.54
Ungelernte Arbeiterinnen							
über 21 Jahre	70%	34.56	0.72	31.20	0.65	29.76	0.62
unter 21 Jahre		30.72	0.64	27.36	0.57	25.92	0.54
unter 18 Jahre		25.92	0.54	23.52	0.49	22.08	0.46

Für 100.000 DM täglich Rheingauer Wein

Herbstauktion der Vereinigung Rheingauer Weingüter e. V. hatte einen Gesamtumsatz von DM 750 684,— in 7 Tagen

Die Pessimisten sind gründlich hereingefallen. Was haben sie der Herbstversteigerung für ein schlechtes Ergebnis vorausgesagt! Und wie ist alles anders gekommen!

Schon der Auftakt war schön und verheißungsvoll. Lückenlos — bis auf zwei Nummern von 62 — reichte sich am ersten Tag Zuschlag an Zuschlag. Und die Preise? Sie waren so beachtlich, daß die Erzeuger bei Naturweinversteigerungen für die nächsten Monate keine Befürchtung zu haben brauchen, ihren Wein verschleudern zu müssen. Es wurde nicht nur das erforderliche „Soll“ erreicht, sondern ein Erkleckliches mehr. Und das mag uns eine Beruhigung sein. Man sah viele Gäste aus der weiten Umgebung und aus dem Ausland. Der Präsident des Bundes deutscher Weinhandelsvereinigungen, Heinrich Glück, Winkel, gab einer Gruppe von 40 österreichischen Weinhändlern das Geleit, die in Eltville ein Erlebnis

hatten; denn Versteigerungen solcher Art sind in Österreich unbekannt. Auch der Rundfunk stellte sich ein. Besonders vermerkt werden soll auch noch, daß Wilhelm Ruthe, der 86 Jahre alte Nestor des Rheinischen Weinhandels aus Wiesbaden, sein 60jähriges Besuchsjubiläum auf den Weinversteigerungen feiern kann. 60 Jahre Weinversteigerungen besuchen dürfen, welche Gnade Gottes!

Die Ergebnisse am 1. Tag waren folgende: **Graf von Schönborn-Wiesentheid'sches Domänen-Weingut, Hattenheim:** 50er Jahrgang: Hochheimer Stein 1030, 1030, 1090, 1100, Hochheimer Neuberg 1110, Hochheimer Rauchloch 1250, Hochheimer Kirchenstück 1290, 1420, Hochheimer Domdechane 1330, 1520, Johannisberger Klausen Berg 1320, 1300, Johannisberger Klausen Garten 1400, Geisenheimer Katzenloch 1270, Geisenheimer Rothenberg Spätlese 2060, Hattenheimer Pfaffenberg 1400, 1400, dito Spätlese 1600, Hattenheimer Hassel 1350, 1680, Marcobrunner Spätlese 1730, 1850, Rüdesheimer Berg Zollhaus Spätlese 1830, Rüdesheimer Berg Bronnen Spätlese 1860, 2430 DM pro Halbstück.

Gemeinde-Weingut „Georg-Müller-Stiftung“, Hattenheim: 50er: Hattenheimer Hinterhaus 860, 1240, Hattenheimer Heiligenberg 1120, Hattenheimer Bergweg 1110, Hattenheimer Stadel 1650, Hattenheimer Schützenhaus Spätlese 1860, Hattenheimer Wisselbrunn Spätlese 2160, Hattenheimer Nußbrunnen Auslese 3000 DM pro Halbstück.

Pfarrgut Oestrich i. Rhg.: („Alle mit geistlichem Beistand!“ frei nach Heinz Haselier). 50er: Oestricher Pfaffenpfad 910, Oestricher St. Nikolaus 1000, 1100, Oestricher Doosberg 1240.— DM. 49er: Oestricher Eiserberg Spätlese 4,10 die Flasche, dito Auslese 6,20 die Flasche.

Graf Matuschka-Greifencloau'sche Kellerei- und Güterverwaltung, Schloß Vollrads, Winkel: 50er: Schloß Vollrads 960, 1070, 970, 1050 1170, 1080, 1120, 1300, 1100, 1370, 1300, 1300, 1470, 1470, 1530, 1670.— DM; 49er in Flaschen: Schloß Vollrads Original-Abfüllung 3,10, 3,40, Schloßabzug 3,80, 4,10, 3,70, Kabinett 6,30 DM. 1945er: Schloß Vollrads Beerenauslese 23,10 und 22,60 DM pro Flasche.

Der Tagesumsatz betrug 95 634,— DM. Die 50er Weine brachten 73 830,— DM, durchschnittlich 1393,— DM per 600 l, die 49er brachten 19 519,— DM, im Durchschnitt 3,96 DM die Flasche. Für die 100 Flaschen 45er wurden 2285,— DM erzielt, i. D. 22,85 DM pro Flasche.

Am 2. Tage erzielte:

Vorm. Kom. Rat Dr. H. Brockhues'sche Gutsverwaltung, Eltville: für die 50er: Martinsthaler Oberröden 810, Niederwallufer Walkenberg 900, 940, 1060, 1040,— DM pro Halbstück.

Weingut Franz Boltendahl, Eltville: für die 50er Eltviller: Rheinberg 900, 900, 1130, 1060, 1150, 1370, 1590 DM pro Halbstück.

Großherzog. Lux. Oek.-Rat Jacob Fischer, vorm. Franz Herbersches Weingut, Eltville, für die 50er Eltviller: Sandgrub 810, Engerweg 830, 810, 800, Sonnenberg 930, 930; für die 49er: Eltviller Sonnenberg 1910, Eltviller Sandgrub 2210 DM pro Halbstück.

Weingut Max. Ritter und Edler von Oettinger, Erbach: für die 50er Erbacher: Kahlig 850; Steinhof 850, 900, 900, Brühl Spätlese 1260, Gemark Spätlese 1350 DM pro Halbstück.

Administration Schloß Reinhartshausen, Erbach: für die 50er Hattenheimer Willborn 1200, Erbacher Seelgass 1180, Erbacher Honigberg 1310, Hattenheimer Nußbrunn 1660, Erbacher Markobrunn 1810, 1790, Erbacher Siegelberg 1520, Erbacher Brühl 1560, 1700, 1620 DM; für die 49er: Hattenheimer Hinterhausen 2010, Hattenheimer Willborn 2000, Hattenheimer Nußbrunn 2620, Erbacher Hohenrain 2200, Hattenheimer Wisselbrunn 2910, Erbacher Siegelberg Spätlese 3540, Erbacher Brühl Spätlese 3540 DM pro Halbstück und für ein Viertelstück 49er Erbacher Siegelberg Beerenauslese 3000 DM. Die 47er brachten: Erbacher Honigberg 1870, Erbacher Steinchen 1910, Erbacher Hohenrain 1950, Erbacher Markobrunn 2430, Hattenheimer Wisselbrunn 1990, Erbacher Langenwingert 1800, Hattenheimer Hassel Spätlese 2430 DM pro Halbstück.

Der Tagesumsatz betrug bei nur 3 verweigerten Zuschlägen 78840 DM. Die 50er Weine brachten 38520 DM, mit einem Durchschnittspreis von 1167 DM, die 49er 25940 DM, im Durchschnitt 2894 DM und die 47er 14380 DM, im Durchschnitt 2054 DM pro 600 Liter.

Auffallend war die starke Begehrtheit des zu Unrecht verschrieenen 47ers, der im Schloß Reinhartshausen sogar noch im Faß durch seine Pikanterie und seine seltene Frische brillierte. Die alten Genießer scheinen wieder aufzuerstehen. Eine förmliche Jagd wurde auch auf die 45er Beerenauslese von Schloß Vollrads veranstaltet, was sich auch schon im Preis ausdrückte, wie überhaupt die Raritäten eine besondere Würdigung erfuhren.

Am 3. Tag gab es bis auf vier Nummern folgende Zuschläge: **Geh.-Rat Aschrott'sche Gutsverwaltung, Hochheim a. M.**, für die 50er Hochheimer: Daubhaus 860, 900, Beine 900, 950, Hofmeister 940, Neuberg 960, Hölle 1050, Stielweg 1000, Sommerheil 1120 DM. Ein 49er Hochheimer Wiener Spätlease brachte 2300 DM pro Halbstück.

Lehr- und Versuchsweingut der Landwirtschaftskammer Frankfurt a. M., Eltviller, für die 50er Eltviller: Freienborn 850, Langenstück 960, 980, 1020, Bornhäuschen 1360 DM; ein 49er Eltviller Langenstück Auslese erzielte 3100 DM pro Halbstück.

Freiherlich Langwerth von Simmern'sches Rentamt, Eltviller; für die 50er: Hattenheimer Mannberg 1400, dito Spätlesen 1810, 1910, 2000, Hattenheimer Nußbrunn 1690, 1810, dito Spätlease und Auslese je 3000, Marcobrunner Spätlease 2400, dito Auslese 3510 DM pro Halbstück. Damit konnte Langwerth von Simmern die höchsten Preise für 1950er Weine erzielen.

Administration Schloß Reinhartshausen, Erbach; für die 50er Hattenheimer Willborn 1010, Erbacher Seelgass 1050, Erbacher Honigberg 1150, Erbacher Brühl 1260, 1600, Hattenheimer Nußbrunn 1660, Erbacher Marcobrunn 1800, 1800, 2070, Erbacher Hohenrain 1450 DM; für die 49er: Hattenheimer Hassel 2100, 2360, Hattenheimer Hinterhausen 2000, Hattenheimer Wisselbrunn 2200, Hattenheimer Nußbrunn 2400, Erbacher Siegelsberg Spätlease 3500, Erbacher Honigberg Spätlease 3000, dito Auslese 4520 DM pro Halbstück; für die 47er Erbacher: Siegelsberg 1750, dito Spätlease 2000, Honigberg 1910, 1880, Steinchen 1780, Markobrunn 2530, Hohenrain 1880, dito Spätlease 2430 DM pro Halbstück.

Der Tagesumsatz betrug 96420 DM; für die 50er 52780 DM, im Durchschnitt 1508 DM; für die 49er 27480 DM, im Durchschnitt 2748 DM und für die 47er 16160 DM im Durchschnitt 2020 DM pro 600 Liter. Nh.

Der 4. und letzte Tag in der Eltviller Stadthalle brachte Qualitätsweine der berühmtesten Rheingauer Weingüter, zu denen unbedingt auch die Gräfl. v. Kanitz'sche Weingutsverwaltung in Lorch gerechnet werden muß, die für ihre Lorcher 50er mit einem Durchschnittspreis von 1731 DM pro Halbstück erstaunlich hohe Preise erzielte. Daß bei dieser Besetzung der höchste Eltviller Tagesumsatz sowie der Rekord-Durchschnittspreis für den Jahrgang 1950 erreicht wurde, ist daher kein Wunder. Als einziger Schönheitsfehler dieses Höhetages wäre die nicht sehr geschickte Haltung eines einzigen Weingutes zu vermerken, dessen Angebot 50er Flaschenweine bis auf 400 Flaschen auf der Strecke blieb; zu dieser Panne mag aber auch wesentlich beigetragen haben, daß der Erzeuger einer vermuteten Geschmacksrichtung allzu gefällig entgegenkam und ihre Entwicklung falsch einschätzte. Bis auf jenen Posten blieben nur noch zwei Halbstück auf der Strecke und das Ergebnis dieses Tages war:

Gutsverwaltung Kom.-Rat Krayer Erben, Johannisberg, für die 50er: Johannisberger Klaus 1470, Winkeler Hasensprung 1610, 1640, 1730, 2100, dito Spätlease 2510, 2540, 2560, 2610 DM pro Halbstück.

Staatl. Lehr- und Forschungsanstalt, Geisenheim, für die 50er: Geisenheimer Mäuerchen 1410, 1520, Geisenheimer Lickerstein 1410, Geisenheimer Morschberg 1240, dito Spätlease 1850, 2240, Geisenheimer Mäuerchen Spätlease 2070, 2560 DM pro Halbstück. Von den 49er Flaschenweinen erzielte eine Geisenheimer Katzenloch Auslese als schönste 49er Auslese der ganzen Auktion den Spitzenpreis von 8,20 DM pro Flasche, gefolgt von einer Geisenheimer Mäuerchen Beerenauslese mit 11,10 DM pro Flasche.

Gräfl. v. Kanitz'sche Weingutsverwaltung, Lorch, für die 50er Lorcher: Krone 1180, 1320, 1350, Pfaffenwies 1600, 1820, 1890, dito Spätlease 2000, Bodental 1900, 1900, dito Spätlease 2350 DM pro Halbstück.

Weingut Julius Espenschied, Rüdesheim, für die 50er Rüdesheimer: Bischofsberg 1310, Berg Kronest Spätlease 1710, Berg Hellpfad Spätlease 2000, Berg Lay Spätlease 2200 DM pro Halbstück.

Weingut Fritz Rücker Erben, Rüdesheim, für 50er Flaschenwein: Rüdesheimer Berg Rottland Spätlease 3 DM pro Flasche.

Rentamt des Freiherrn von Ritter zu Groenesteyn, Rüdesheim und Kiedrich, für die 50er Rüdesheimer: Krachbein 1340, 1400, Bischofsberg 1510, 1520, Hinterhaus 1560, Berg Rottland Spätlease 1760, 1760 DM; für die 49er Flaschenweine, und zwar Kiedricher: Gräfenberg 2,80, dito Spätlease Cabinet 4,30, Wasserrose Spätlease 4,30 DM; für die Rüdesheimer: Berg Rottland 3,10, dito Spätlease 3,50, Hinterhaus Spätlease 3,30, Berg Hellpfad Spätlease 3,70, Berg Pares Spätlease 3,50, Berg Roseneck Spätlease Cabinet 3,50, Berg Bronnen Spätlease Cabinet 4,—, Berg Mühlestein Spätlease Cabinet 4,—, Berg Bronnen Beerenauslese Cabinet 8,20 DM pro Flasche.

Den Abschluß des Tages bildeten einige Raritäten des **Fürst von Metternich-Winneburg'schen Domäne-Rentamtes „Schloß Johannisberg“** in Form von 1945er Flaschenweinen: Schloß Johannisberger Spätlease 8,—, Schloß Johannisberger Auslese 10,—, 12,— 19,20 DM pro Flasche.

Der Tagesgesamtumsatz betrug 115700 DM. Die 50er brachten 68450 DM mit einem Durchschnitt von 1800 DM pro 600 Liter; die 49er 37410 DM, im Durchschnitt 4,10 DM pro Flasche und die 45er 8640 DM mit einem Durchschnittspreis von 13,30 DM pro Flasche. h.

Die drei letzten Versteigerungstage in **Kloster Eberbach** waren den Staatsweingütern im Rheingau gewidmet. Sie zeigten einen recht wechselvollen Verlauf. Zum Teil lag es daran, daß Erzeuger und Bieter über die Preise verschiedener Meinung waren. Man hörte Bemerkungen wie „Preisdiktatur“ und am zweiten Tag sah es zeitweise verteuert nach Käuferstreik aus, als die Ansätze so hoch waren, daß die Kommissionäre die Lust verloren weiter zu bieten. Die Folge war, daß allein 14 Nummern fast hintereinander ausfielen. Dieser Fall sollte doch zu denken geben.

Weiter wurde bemängelt, daß die Zusammenstellung der Erbacher Kollektionen in der Reihenfolge manchmal wenig glücklich gewesen sei. Auch dieser Fehler drückte auf die Bietefreudigkeit. Man sollte nicht vergessen, daß unter den Kommissionären „alte Hasen“ sitzen, die sich auf Versteigerungen auskennen und es im Gefühl haben, wenn ein Gebot zwecklos ist. Man darf auch nie vergessen, daß im Rheingau die Kommissionäre heute mehr oder weniger das Wohl und Wehe einer Versteigerung in der Hand haben und nach dem Motto „Leben und leben lassen“ handeln. Aber sie verstehen keinen Spaß, wenn sie das Gefühl haben, einem Diktat gegenüberzustehen. Und danach sah es wirklich manchmal aus. Im ganzen gingen in Eberbach etwa 40 Halbstück zurück. Bei rund 280 Nummern ist das nicht gerade tragisch, aber es verschönert immerhin nicht gerade das Gesamtbild.

Der dritte Tag war der beste. Die an diesem Tag ausgetretenen Weine „zogen“ von der ersten Nummer an. Es gab nur einen wirklich verschwindend geringen Prozentsatz an Ausfällen. Die 49er Steinberger wurden dem Erzeuger förmlich aus den Händen gerissen und erzielten einen Durchschnittspreis von 3368 DM pro Halbstück. Eine Auslese dieser berühmten Lage brachte sogar 5620 DM. Dagegen war man der Ansicht, daß einige Nummern des 50er Jahrgangs nicht auf die Versteigerung gehört hätten. Nun ja, wer mit fast 300 Nummern antritt, muß damit rechnen, daß die Besucher mit der Kritik nicht hinter dem Berg halten. Und es war wirklich ein ausgewähltes Gremium von Weinschmeckern anwesend.

Daß die hervorragenden Abmannshäuser Rotweine des Jahrgangs 1948 (Höllenberg Spätburgunder) diesmal nicht so „zogen“ wie sonst, war nicht die Schuld der Staatsweingüter. Es hat den Anschein, als ob die Zahl der Rotweintrinker (der passionierten) zurückgegangen wäre. Schade...

Zu sagen wäre noch etwas über das Publikum. Die Versteigerungen in Kloster Eberbach werden bekanntlich besonders stark von „Sehleuten“ besucht. Deren Zunge lockert sich mit fortschreitendem Probieren immer mehr, nicht etwa beim Bieten, das bleibt den Kommissionären überlassen, sondern beim privaten Meinungs austausch, wobei der Wein die geringste Rolle spielt. Das macht dann am meisten dem Meister-Auktionar Heinz Haselier zu schaffen, der gegen Ende der Versteigerung mit seiner gewiß nicht piepsigen Stimme gegen ein geradezu infernalisches Getöse ankämpfen muß. Und das hat er nicht verdient! Wo er doch am letzten Eberbacher Tage seinen eigenen Weltrekord wieder einmal mit rund drei Stunden selbst unterboten hatte. Und wo er seine auktionäre Unterstützung unanfechtbar nur dem Weine widmet, auch wenn er sich völlig im Banne der Versteigerungsmuse befindet. Reagierte er doch bei der Bekanntgabe des Auffindens einer verlorenen Uhr auf den Zuruf: „Versteigern!“ ohne Bedauern mit der Erklärung, das sei Sache des Fundbüros.

Der erste Tag hatte folgendes Ergebnis: **1950er: Steinberger** 900, 900, 890, 850, 910, **Hattenheimer** Willborn 900, Mannberg 900, Schützenhaus 1210, Hinterhaus 1270, **Erbacher** Markobrunn 2050, 2200, Eltviller Taubenberg 910, 910, 1110, **Raenthaler** Wülfe 1010, Steinhäufen 920, Wagenkehr 1060, Pfaffenberg 1000, Langenstück 1260, 1420, 1420, Hühnerberg 1240, Baiken, 1490, 1600, 1860, Gehr 1880, Kiedricher Gräfenberg 1670, **Hochheimer** Stein 1000, Domdechaney 1060, 1000, 1070, 1110, 1040, 1430, 1340, **Rüdesheimer** Hinterhaus 1300, 1480, 1560, Wilgert 1890, Berg Rottland 1710, Berg Paares 2620 DM. Die 49er brachten: **Hochheimer** Domdechaney 1940, 2000, 2060, **Rüdesheimer** Berg Rottland 2140, Wilgert 2650, **Erbacher** Siegelberg 1910, **Erbacher** Markobrunn 1960, 2020, 2000, 2100, **Hattenheimer** Engelmansberg 1800, Hassel 1870, Schützenhaus 2090, **Raenthaler** Wieshell 1900, 1950, 2230, 300, Steinberger 1800, 2200, Steinberger Auslese 3000, 5050 DM. Die 1937er **Raenthaler** Steinhäufen Trockenbeerauslese 35 DM pro Flasche.

Tagesumsatz: 110950 DM; Durchschnittspreise für die 50er: 1299 DM, für die 49er: 2270 DM pro 600 Liter; für die Rotweine (Aßmannshäuser Spätburgunder), Jahrgang 1948: 919 DM pro Viertelstück.

Der zweite Versteigerungstag in Eberbach hatte folgendes Ergebnis: **50er: Steinberger** 850, 850, 900, 970, **Hattenheimer** Engelmansberg 920, 1210, Willborn 1020, Schützenhaus 1160, 1160, **Erbacher** Markobrunn 1880, Kiedricher Gräfenberg 1220, **Raenthaler** Großstück 860, Wülfe 900, Langenstück 1040, 1470, Steinhäufen 1100, 1150, Gehr 1280, 1600, 2030, Hühnerberg 1320, 1400, Baiken 1400, 1460, Wieshell 2220, Eltviller Taubenberg 1000, 1100, 1250, **Hochheimer** Neuberg 940, Domdechaney 1070, 1000, 1150, 1100, **Rüdesheimer** Hinterhaus 1410, Wilgert 1470, Berg Rottland 1800 DM pro Halbstück.

Die 49er erzielten: **Hochheimer** Domdechaney 2010, 1900, **Rüdesheimer** Wilgert 2530, **Erbacher** Siegelberg 1800, 1800, 1790, Markobrunn 1860, 2010, 2000, **Hattenheimer** Mannberg 1850, Hinterhaus 1820, 1820, Schützenhaus 1790, 2030, Engelmansberg 1900, **Raenthaler** Wülfe 1900, Wieshell 1970, 1940, Baiken 2350, 2860, Langenstück 2410, Steinberger 1800, 2240, 2200, dito Auslese 3030, 4510, 4500 DM pro Halbstück. Die 37er Kiedricher Gräfenberg Trockenbeerauslese wurde bei 35 DM pro Flasche zugeschlagen.

Der Tagesumsatz betrug 115300 DM; die 50er kosteten im Durchschnitt 1228 DM, die 49er 2245 DM per 600 Liter und die 48er Rotweine (Aßmannshäuser Höllenberg Spätburgunder) 936 DM pro Viertelstück.

Am dritten Tag erzielten die **50er: Steinberger** 850, 900, 890, 910, 970, 1210, **Hattenheimer** Hassel 850, Engelmansberg 940, Willborn 930, Mannsberg 970, 960, Schützenhaus 1190, Hinterhaus 1280, **Erbacher** Markobrunn 2020, **Raenthaler** Großstück 960, Wülfe 1010, Wieshell Blümchen 1280, Wagenkehr 1000, Pfaffenberg 1010, Steinhäufen 960, 1050, Hühnerberg 1120, 1230, Baiken 1400, 1780, Wieshell 1460, 1800, Langenstück 1420, 1470, Eltviller Taubenberg 950, 940, Kiedricher Gräfenberg 1310, **Hochheimer** Stein

900, **Hochheimer** Domdechaney 950, 1190, 1200, 1190, 1140, 1370, **Rüdesheimer** Klosterkiesel 1110, Engerweg 1300, Wilgert 1200, 1350, Berg Platz 1200, 1470, Berg Paares 1770, Hinterhaus 1710, 1500, Berg Rottland 1700, 2200 DM pro Halbstück. Die 49er brachten: **Hochheimer** Domdechaney 2030, 2060, 2510, **Rüdesheimer** Wilgert 1910, Berg Paares, 2000, **Erbacher** Siegelberg 1700, 1700, Markobrunn 1840, 2000, 2020, 2520, **Hattenheimer** Mannberg 1820, Engelmansberg 1900, 1890, Willborn 1860, Hinterhaus 1900, Hassel, 1890, **Raenthaler** Wülfe 2030, Pfaffenberg 2090, Großstück 1920, Langenstück 2600, Wieshell 2810, Kiedricher Gräfenberg 2300, Steinberger 1800, 2080, 2420, dito Auslesen 3780, 5620, 4510 DM pro Halbstück. Die 37er **Raenthaler** Steinhäufen Trockenbeerauslese ging für 35 DM pro Flasche ab.

Am dritten Tag wurde der höchste Tagesumsatz von 137840 DM erzielt. Es kosteten im Durchschnitt die 50er: 1229 DM, die 49er: 2325 DM pro 600 Liter und die 48er Rotweine (Aßmannshäuser Hollenberg Spätburgunder) 901 DM pro Viertelstück.

Der Gesamtumsatz der Versteigerung belief sich auf 750684 DM, davon für die Weißweine 727714 und für die Rotweine 22970 DM. Der Durchschnittspreis für den 50er lag bei 1375 DM. nh.

Vor dem Herbst in Rheinhessen

Zur Lage, 1. Oktober 1951

In der letzten Hälfte des September haben die Trauben gütetmäßig vieles aufgeholt, was für alle rheinhessischen Weinorte zutrifft. Über den Jahrgang selbst läßt sich jetzt natürlich noch kein abschließendes Urteil fällen.

Was die Menge betrifft, so liegt sie, im Querschnitt betrachtet, sehr wahrscheinlich unter 70 Prozent der Ernte von 1950.

Beim Portugieser liegen die Schätzungen allerdings höher. Die geernteten Frühburgunder zeigten ein sehr befriedigendes Mostergebnis.

Die Gemeinden, in denen die Heu- und Sauerwurmbekämpfung etwas stiefmütterlich behandelt worden ist, werden mit Ertragsausfällen zu rechnen haben.

Leider treten in diesem Jahr die Stare wieder in großem Umfang auf, so daß auf die Weinbergshut besonderen Wert gelegt werden muß.

Zur Weinmarktlage kann erfreulicherweise festgestellt werden, daß sich die alten Bestände zu lichten beginnen. Vor allen Dingen wurden 1950er Weißweine gekauft, in denen sich die Preise erholt haben, während die 1950er Rotweine weniger gefragt sind.

Es hat sich jedenfalls gezeigt, daß sich die 1950er rheinhessischen Weißweine sehr gut ausgebaut haben und sich durch eine bestimmte Harmonie auszeichnen.

Wenn auch die auf den Versteigerungen vorgestellten Weine nur eine Seite des Marktes zeigen, verdient doch bei ihnen hervorgehoben zu werden:

Die 50er Rheinhessens zum Teil weit über Wert

Alle drei in Mainz abgehaltenen Septembrauktionen waren gut besucht. Die ganz wenigen vorher zurückgezogen oder nicht zugeschlagenen Nummern fallen überhaupt nicht ins Gewicht. Bei regem Interesse wechselte das gesamte Angebot flott die Besitzer.

Die **Vereinigten Weingutsbesitzer Alsheim e. V.** erlösten am 12. September für die 16 Halbstück, 4 Viertelstück verbesserte 50er: Schlittweg 670, 660, Ohligstück 590, 590, Rosenbrun 720, 720, Steinlind 680, 680, Pappen 650, 650, Rosenberg 870, 870, (als Maximum), Ob. Sandhöhle 850, 850, pro Halbstück. Goldberg 450, 480, Ohligstück 500, 540 DM pro Viertelstück. — Die 12 Halbstück, 20 Viertelstück 50er natur brachten: Fischerpfad 990, Frühmesse 720, Brander-

Wie lagert man Flaschenweine?

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

K. NIGGE, Kaiserslautern. (Verlangen Sie Prospekt)

hof 680 (Minimum), die Spätlesen: Sandhöhle 1020, 1140, 1210, Ohligstück 1150, 1150, Hammel 1220, Steinlände 1240, 1410, Karstweg 1620 (Maximum) per Halbstück; per Viertelstück: Sandhöhle 340, als Spätlesen (je nach Rebsorte): Goldberg 640, Sandhöhle 740, 670, 820, Monsbrunnen 790, 830, 900, 910, Steinlände 650, Waiz 690, Rosenberg 800, Rüst 890, Kälbbchen 770, Kirchenstück 870, 900, Frühmesse 1000, Fischerpfad 800, Sonneberg 970, 1020 (als Höchstwert des Tages). Ein Rotwein, 50er Sandhöhle St. Laurent, verb., brachte 620 DM pro Halbstück.

Der Gesamtumsatz betrug 43340 DM. Die 50er Weißweine erzielten einen Durchschnittspreis bei den verbesserten von 732 DM pro Halbstück oder 122 pro 100 Liter; bei den Naturweinen: 1343 DM pro Halbstück oder 224 DM pro 100 Liter.

Bei den Guntersblumer Weingütern und Vereinigten Weingutsbesitzern Guntersblum am 20. 9. war das Ergebnis für die verbesserten Guntersblumer 50er: Eiserne Hand 940, 940, Kreuz 750, 750, Steig 880, 880, Steinberg 910, 910, Bornpfad 930, 930 und Vogelsang als Maximum 1060, 1060 DM pro Halbstück; die 50er Naturweine erzielten: Steinberg 700, 710, 960, Kehl 690 (Minimum), Autental 770, 1150, Steig 930, 930, Kellerweg 900, Neuweg 970, 970, Vogelgärten 1140, 1140, als Spätlesen: Vogelgärten 1200, 1200, Kreuz 1330, Neuweg 1390, 1390, Bornpfad 1010, 1010, Kehl 1100, 1100, Wohnweg 1430, 1570, 1570, 1590, 1590, Engpaß 1300, 1300, Steig 1240, 1240, St. Julianenbrunnen 1560, 1560, Oppenheimer Weg 1380, 1380 DM pro Halbstück; als Viertelstück: (alles Spätlesen) Vogelsang 760, 760, Autental 760, 770, 890, 980, 980, Steig 840, 840, 970, Vogelgärten 770, 770, Hagenweg 730, 730, 770, 770, Wohnweg 990, Eiserne Hand 1010, 1010 (als Höchstwert des Tages).

Der Gesamtumsatz betrug 69460 DM. Der Durchschnitt lag für verbesserte 50er bei 913 pro Halbstück oder 152 DM pro 100 Liter, für die Naturweine bei 1312 pro Halbstück, oder 152 DM pro 100 Liter.

Die Vereinigung Niersteiner Weingutsbesitzer erreichte für ihre Niersteiner 50er am 25. 9., als verbesserte: Roßberg 700, 700 (Minimum), Schnappenberg 790, Über der Rehbacher Steig 760, Rote Schmitt 780, 780, Schmitt-Fritzenhölle 820 DM pro Halbstück; für die naturreinen: im Viertelstück: Kranzberg 390, dito Spätlese 610, Heiligenbaum 510, Rehbacher Steig Spätlese 820 DM; im Halbstück: Roßberg 800, 800, Schmitt 730, 760, Rote Schmitt 750, Findling 700, 700, Vockenbergs 800, Unterer Rehbach 820, Orbel 850, Tal Hipping 1080, 1080, Fritzenhölle 1000, Oelberg 1030, Gutes Domtal 930, 930, Auflangen 1080, 1120, 1240, als Spätlesen: Kranzberg 1070, Weißenberg 1100, Rosenberg 1210, 1210, Tal 1090, Fuchsloch 1310, Pfuhlweg 1150, Findling 1240, Spiegelberg 1270, Heiligenbaum 1240, Orbel 1420, 1420, Oelberg 1250, 1250, 1380, Auflangen 1210, Rehbach 1480, 1620 und 1800 DM als Höchstwert.

Der Gesamtumsatz betrug 49500 DM. Der Durchschnittspreis für die verbesserten 761 DM pro Halbstück oder 127 DM pro 100 Liter; für die naturreinen 1104 DM pro Halbstück oder 184 DM pro 100 Liter.

Die Alsheimer, Guntersblumer und Niersteiner können jedenfalls mit dem Gesamtumsatz von über 160000 DM für rund 145 Halbstück zufrieden sein. Der Anteil der verbesserten betrug rund 1 Drittel. Der Gesamtdurchschnittspreis von 1127 DM pro Halbstück oder 188 DM pro 100 Liter (bei den verbesserten: 796 DM pro Halbstück oder 133 DM pro 100 Liter; bei den naturreinen: 1242 DM pro Halbstück oder 207 DM pro 100 Liter) läßt die Wertschätzung der rheinhessischen Weißweine deutlich erkennen. Darüber hinaus gibt aber der um fast 450 DM pro Halbstück höhere Preis der naturreinen Gutsweine dem rheinhessischen Winzer zwei wichtige Hinweise, die für das Jahr 1951 von noch größerer Bedeutung sind: 1. So spät wie möglich lesen (soweit der Gesundheitszustand des Lesegutes es erlaubt), 2. Sorgfältigste und überlegteste Kellerbehandlung!

Zur Lage im Rheingau

Ende September 1951

Ganz allgemein ist man trotz des günstigen Septemberwetters in der Reife recht weit zurück; Müller-Thurgau und Silvaner sind gegenüber dem Vorjahr nicht so weit

zurück wie Riesling. Die Tendenz ist daher, so spät wie möglich zu lesen. Wenn der Oktober das seinige tut und das Laub erhält, wird eine späte Lese kein Problem bedeuten. Die Menge ist unterschiedlich, es wird einen neidischen Herbst geben, vor allem beim Riesling.

Der Stand ist im allgemeinen befriedigend, Oidium und Peronospora sind bis auf Niederwalluf und teilweise in Lorch sonst nur ganz vereinzelt zu finden. Sauerwurm hat in manchen Lagen bereits starke Schäden verursacht, man gibt zum Teil dem Versagen mancher Mittel die Schuld, zum Teil dem Verpassen der richtigen Spritztermine; Kontaktgifte haben sich jedoch überall bewährt. Im mittleren und oberen Rheingau wurde ein Befall durch den Traubenwickler festgestellt, wie es seit mehr als 10 Jahren nicht beobachtet wurde. Witterungsbedingte Stiefelfäule und Wespenfraß werden vielerorts Vorlesen oder langweilige Lesen bedingen. — Die Gemarkungen sind alle geschlossen. Zu den Kellervorbereitungen gehört auch die nicht selten bemerkte Anschaffung von Tankraum. — Die Rebenanerkennung nach dem bewährten Punktsystem ist im Gange, immer mehr Winzer selektionieren ordnungsgemäß. — Der Absatz an 50ern hat sich bei gesunden Preisen belebt, in Hallgarten haben nicht nur die 3 Winzer-genossenschaften die Vorjahrserte bis auf kleine Restbestände verkauft, die Weinbezüge dürften auch auf die kommende Transporttariferhöhung zurückzuführen sein. Straußwirtschaften sind nicht im Übermaß vorhanden, man will wohl noch Platz für den Neuen schaffen.

j. k. e.

Zur Lage an der Nahe

Ende September 1951

Abgesehen von der auch in anderen Weinbaugebieten festgestellten Reifeverspätung, die gegenüber dem Vorjahre im allgemeinen mehr als 10 Tage betragen dürfte, gibt der sehr günstige Stand der Weinberge mit gesundem dunkelgrünen Laub alle Veranlassung, die Lese so weit hinauszuschieben wie nur irgend möglich. Bis auf erfreulicherweise nur geringe Sauerwurmschäden ist kein anderer Krankheitsbefall von Bedeutung festzustellen. Bei dieser günstigen Sachlage dürfte der wohlbegründete und ernste Appell an die Winzer, nicht vorzeitig zu lesen, auf fruchtbaren Boden fallen. Auch die günstige Marktlage mit guter Nachfrage und angemessenen Preisen für den 50er, der zu 75% verkauft sein dürfte, dürfte der 51er Ernte gute Aussichten schaffen — sofern man Lesedisziplin hält.

Die Rote Spinne am Mittelrhein

Die schon im Juli beunruhigende Meldung von stärkerem Auftreten der Roten Spinne im mittelhessischen Weinbaugebiet sowie auch an der Ahr und unteren Mosel wird durch weiteres Verbreiten auch in den Obstbaugebieten beiderseits des Rheins verstärkt. Die Bekämpfung dieses Schädling wird für den mittelhessischen Weinbau zu einem ernstesten Problem, wenn man eine Mitteilung der Biologischen Bundesanstalt, Braunschweig in ihrer ganzen Bedeutung erfaßt: „Die Rote Spinne, über deren massenhaften Auftreten an Obstbäumen, in Weinbergen, in Gewächshäusern und auf Gurkenbeeten vor allem im Rheinland geklagt wird, ist sozusagen der Nutznießer der Schädlingsbekämpfung. Da sie gegen die heute in der Hauptsache gebrauchten DDT-Gifte widerstandsfähig ist, wird sie in ihrer Vermehrung nicht gehemmt, sondern geradezu gefördert.“

FK

Kurz gesagt

Eine Weinwoche veranstaltet das Nationale Weinwochen-Komitee für die USA. Die Leitung befindet sich in San Franzisko. Die Weinwerbeweche soll vom 13.—20. Oktober stattfinden, auf breiter Basis als je zuvor, „um die Amerikaner mit der Güte der Weine aus eigenen Wein-gärten vertraut zu machen“. Für die Wein-Einzelhändler ist eine Weinschau geplant.

Auf 120 Millionen DM bezifferte gelegentlich der Bundestagung der Mineralwasserindustrie in Wiesbaden der

Vorsitzende des Fachverbandes Mineralwasserindustrie den Produktionswert an Mineralwasser und Limonade im vorigen Jahr. Insgesamt rd. 700 Millionen Abfüllungen dieser alkoholfreien Getränke war der Ausstoß.

Milchtankstellen wünscht die bauerliche Berufsvertretung von Schleswig-Holstein an den Autostraßen zwischen Hamburg und Flensburg. Diese Forderung ergänzt ein Verlangen der Gattin des Bundesinnenministers Lehr, die zur Durststillung der Autofahrer die Tankstellen mit Coca-Cola ausgestattet wissen möchte. Wenn schon die Autofahrer mit alkoholfreien Getränken versorgt werden sollen, wäre es angebracht, daß sie unterwegs Traubensaft erhalten.

Die deutsche Mineralwasserindustrie plant eine großzügige Gemeinschaftswerbung, wie gelegentlich ihrer Wiesbadener Bundestagung gefordert wurde. Sie soll schon auf die Schul- und Hochschuljugend einwirken und sich nicht damit begnügen, daß die zusätzlichen Konsumenten Limonaden und Brausen im Betrieb oder in der Gaststätte erhalten, sondern auch ein stärkerer Verbrauch dieser Getränke in den Haushalten ist das Ziel, das die Gemeinschaftswerbung sich steckt.

Kaffee statt Champagner gab es beim Empfang des neuen französischen Kabinetts durch Staatspräsident Auriol. Damit wurde eine Tradition unterbrochen, die gewiß die französischen Schaumweinproduzenten befremden wird.

200 Flaschen Bier wurden im letzten Jahr je Kopf der Bevölkerung in den USA konsumiert. Rechnet man die Flasche zu 0,5 Liter, so ergibt sich ein Verbrauch von 100 Liter je Kopf der Bevölkerung. Damit haben die USA Deutschland in seiner Spitzenstellung als „klassisches“ Bierland überholt. (Der deutsche Bierverbrauch je Kopf und Jahr belief sich 1939 auf 73,8 Liter. Wie kürzlich auf dem deutschen Brauertag festgestellt wurde, ist der Bierausstoß 1950 nach dem Nachkriegstiefpunkt wieder auf 50% des Vorkriegsstandes angelangt.)

Über 265 000 Tonnen Hohlglas, also vornehmlich Getränkeflaschen, wurden 1950 in der Bundesrepublik produziert, 55 000 t mehr als 1949. Bei einem Durchschnittsgewicht von 550 g je Flasche sind das rd. 480 Millionen Stück. Die USA verbrauchen jährlich 6—7 Milliarden Flaschen. Dieser Mehrverbrauch ist vermutlich, abgesehen von dem bedeutend höheren Getränkeumsatz der USA, auch auf das Prinzip zurückzuführen, nur neue Flaschen zu verwenden, während bei uns durch den ständigen Flaschenrücklauf und die mehrmalige Verwendung meist nur nach Bruch neue Flaschen in Umlauf kommen.

Eine Faßeiche wurde in Mainz-Weisenau, Rheinstr. 5, in Betrieb genommen. Die Industrie- und Handelskammer für Rheinhessen hat sich seit längerer Zeit beim Oberbürgermeister von Mainz um ein Faßeichamt bemüht. Eine solche Dienststelle in Mainz kann aber mangels notwendiger Mittel noch nicht errichtet werden. Die behelfsmäßige Faßeiche kann, dem Vernehmen nach, die Bedürfnisse des Mainzer Weinhandels befriedigen.

Tankgärsekt-Kennzeichnung ist nach einem Gutachten der Industrie- und Handelskammer für Rheinhessen unerwünscht. Das Tankgärverfahren für Schaumwein sei dem Flaschengärverfahren ebenbürtig, da die Gärung im Großbehälter genau so verlaufe wie im Kleinbehälter, also der Flasche. Eine Bezeichnung „Flaschengärverfahren“ schütze die Verbraucher keineswegs vor schnellvergorenen und schnellfabrizierten Schaumweinen. Maßgeblich sei der Ruf der eingeführten Qualitätssekte und entscheidend allein

der Geschmack des Schaumweins, nicht, ob er im Gärtank oder in der Flasche gewonnen worden ist.

Weinverbrauchs-Hochburg in den USA ist der Staat New York mit über 70 Millionen Liter. Der Distrikt Columbia steht mit rd. 8 Liter je Kopf der Bevölkerung an der Spitze (der deutsche Weinverbrauch des Jahres 1933 belief sich auf 6,1 Liter).

Stark rückläufig ist in Holland der Weinverbrauch. Waren es 1939 noch 1,31 Liter, so wurden 1949 nur noch 0,54 Liter Wein je Kopf der Bevölkerung getrunken. Auch der Bierverbrauch ging stark zurück. Nur der Branntweinkonsum stieg von 1,57 Liter (1939) auf 3,20 Liter je Kopf in 1949.

Für den Sekt-Kriegszuschlag erklärte sich der Bundesfinanzminister. Ministerpräsident Altmeier von Rheinland-Pfalz setzte sich erneut in einem Telegramm für eine Aufhebung ein und gab der großen Bestürzung der Winzer Ausdruck.

Der Lorchhäuser Winzerverein lagert in Mainz ein. Ein Mitgliederbeschluß stimmte ohne Ausnahme der Angliederung des Vereins an die Mainzer Zentralkellerei zu. Da man in Lorchhausen den Rhein nicht als Grenze betrachtet, die Zentralkellerei in Mainz zudem die Einlagerung in modernen Tankanlagen bietet, ist man in Lorchhausen die größten Sorgen um die auf 75% der Vorjahrs-ernte geschätzte 51er Ernte los.

Einer Getränkesteuersenkung auf 10% hat der Berliner Senator für Finanzen für die Dauer der Industrie-Ausstellung zugestimmt. Mit seinem erfreulich gesteigerten Weinkonsum hat Berlin in der Getränkesteuerfrage wieder einmal so manche westdeutsche Großstadt beschämt. Die Winzer werden das nicht vergessen.

27 dänische Weinhändler besuchten kürzlich auch den Mittelrhein, Rheinhessen und den Rheingau. Für eine in Rüdesheim gebotene Weinprobe waren sie sehr dankbar. Sie erklärten, daß für den Absatz deutscher Weine in Dänemark nur milde Weine der unteren Preisklassen Chancen haben.

Manöverschäden in den Weinbaugemeinden werden am zweckmäßigsten bei den Bürgermeistern und örtlichen Weinbauvertretungen angemeldet.

Plakatwettbewerb der Deutschen Weinwerbung

Um ein wirkungsvolles Weinwerbeplakat zu erhalten, veranstaltet die Deutsche Weinwerbung ein Preisausschreiben. Man erhofft dadurch ein Standardplakat zu erhalten. Die thematische Gestaltung ist den Künstlern selbst überlassen. Bedingung ist, daß der Wein als Freudenspender dargestellt wird, z. B.:

- „Der Wein erfreut des Menschen Herz“
 - „Der Wein, der Schlüssel zum Fröhlichsein“.
- Als weitere Motive werden angeregt:
- „Der Wein, die Krone aller Getränke“
 - „Der Wein, das preisgünstigste Genußmittel“
 - „Wein ist gesund und Heilfaktor“ o. ä.

Als Preise sind vorgesehen:

- | | |
|----------|----------|
| 1. Preis | DM 800,— |
| 2. Preis | DM 400,— |
| 3. Preis | DM 150,— |

Ausgezahlt je zur Hälfte in bar und in Wein, außerdem 3 Trostpreise in Wein im Wert von je DM 50,—.

Der Termin der Ausschreibung wurde bis zum 15. Oktober 1951 verlängert.

Moskopf's Flaschenlager

— überall bewährt,
werden jetzt von jedermann begehrt.

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

Oktober-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Die Hauptarbeit in diesem Monat ist die Ernte der Winter-Äpfeln und -Birnen. Diese muß sehr sorgfältig ausgeführt werden. Zum Pflücken sind gepolsterte Pflückkörbe zu verwenden und keine Säcke; jede Frucht ist mit dem ganzen Stiel zu pflücken. Beim Entleeren der Pflückkörbe in die Transportkisten oder -körbe ist darauf zu achten, daß keine Frucht Druckstellen erhält, denn solche versetzen die Frucht in eine geringere Güteklasse.

Für den Obstverkauf sind folgende Ratschläge beachtenswert: Erfahrungsgemäß wollen die meisten Obsterzeuger alles entbehrliche Obst im Herbst verkaufen. Infolgedessen sind die Märkte in den Monaten Oktober und November mit Obst überfüllt und dieses wirkt sich preisdrückend aus. Es ist daher ratsam, im Herbst nur die weniger haltbaren Sorten abzustoßen und die haltbaren so gut wie möglich zu lagern. Die hiermit verbundene Mühe und Arbeit sowie der Schwund durch Gewichtsverluste und Fäulnis macht sich dennoch bezahlt. Auch in diesem Jahre, mit der im allgemeinen geringen Kernobsternte, ist damit zu rechnen, daß die Obstpreise in den Wintermonaten und im Frühjahr anziehen.

Am besten hält sich das Obst in einem kühlen, nicht zu feuchten Keller, welcher frei von fremdartigen Gerüchen sein muß. Im Notfall kann auch ein anderer frostfreier Raum als Lagerraum eingerichtet werden. Als Lagerbehälter haben sich die Flachsteigen bestens bewährt, welche zwei Lagen Obst aufnehmen und übereinander gestellt wenig Raum beanspruchen. Auf einem Quadratmeter können 4—5 Zentner Obst gelagert werden.

Es sind folgende obstbaulichen Arbeiten durchzuführen: 1. Das Anlegen der Klebgürtel, welches bis Mitte des Monats beendet sein muß. Auch in diesem Jahre hat die Frostspanneraube erheblichen Schaden angerichtet. Bei Obstbäumen, welche alljährlich mit chemischen Mitteln im Winter und im Frühjahr gespritzt werden, sowie in solchen Obstanlagen, welche erfahrungsgemäß von der Frostspanneraube verschont bleiben, kann von dieser Maßnahme abgesehen werden. 2. Sind die im August und September gepflanzten Erdbeeren zum Schutze gegen das Auswintern mit kurzem Mist oder mit Torfmüll zu umlegen, wobei das Herz der Pflanzen frei bleiben muß. 3. Junge Obstbäume sind rechtzeitig mit Maschendraht oder dornigen Reisern gegen Hasenfraß zu schützen. Von der Verwendung von Stroh ist abzuraten, weil es die Stämme verweichlicht und den Befall durch Blutläuse begünstigt. 4. Für die Herbstpflanzung von Obstbäumen und von Beerenobst ist die günstigste Zeit nach dem Laubabfall. 5. Wenn Zeit vorhanden, kann mit der Herbst-Bodenbearbeitung und Düngung begonnen werden. Sofern letztere mit Handelsdüngern durchgeführt werden soll, sind je Morgen oder 100 Ruten zu empfehlen: 3 bis 5 Zentner Thomasmehl, 3 bis 4 Zentner Patentkali und 2 Zentner Kalkstickstoff.

Die wichtigsten Arbeiten im Gemüsebau sind in diesem Monat die Aussaat von Winterspinat, das Pflanzen von Winterkopfsalat, Adventwirsing, Winter-Weiß- und -Rotkraut und die Ernte von Tomaten, Karotten und Roten Rüben. Spinat kann breitwürfig und in Reihen von 25—30 cm Entfernung gesät werden. Winterkopfsalat und die Kohlarten pflanzt man in 5 cm tiefen Rillen, welche von Ost nach West verlaufen sollen, und zwar in folgenden Reihenentfernungen und Abständen: Salat 25×20, Adventwirsing 50×25, Weiß- und Rotkohl 50×50 cm. Eine reiche Düngung vor der Pflanzung ist Voraussetzung für eine gute Ernte. An Karotten und Roten Rüben wird bei der Ernte das Kraut mit den Händen abgedreht, dann sortiert und entweder in einer Erdgrube von ½ m Tiefe oder im Keller in Sand zur Überwinterung eingeschlagen. Die Ernte der übrigen Gemüse, also der Kohlarten und des Sellerie, sollte nicht vor November erfolgen. Nur geplätzte Kohlköpfe müssen früher geerntet werden. Abgeerntete Beete sind abzuräumen, zu düngen und zu graben. Bei der Düngung ist den nächst folgenden Kulturen Rechnung zu tragen und für stark zehrende Gewächse stärker zu düngen. Zweckmäßig ist, alljährlich im Herbst (oder Frühjahr) abwechselnd die eine Hälfte des Gartens mit organischen Düngern, wie Mist, Kompost, mit Jauche getränktem Torfmüll, Nettolin, Huminal, Biohum o. a. zu düngen und die andere Hälfte mit Handelsdüngern, von denen

für die Herbstdüngung Thomasmehl, Patentkali und Kalkstickstoff empfohlen werden können, und zwar je Quadratmeter 50—60 Gramm Thomasmehl, 60—80 Gramm Patentkali und 40—50 Gramm Kalkstickstoff.

Dir. i. R. C. Schilling, Geisenheim.

Beilegung des Streitfalles zwischen der Hessischen Regierung und dem Verband Deutscher Sektellereien eV.

Nach längeren Verhandlungen konnte in dem Streitfall zwischen der Hessischen Regierung und dem Verband Deutscher Sektellereien ein beide Seiten befriedigendes Abkommen getroffen werden. Im Sinne langjähriger Gepflogenheiten übernimmt auch weiterhin die deutsche Sektindustrie die bei der Staatsdomäne im Rheingau alljährlich anfallenden zur Sektherstellung besonders geeigneten Weine. Hiergegen verzichtet die Domäne auf die Errichtung einer Staatssektellerei und die selbständige Herstellung von Sekt. Es ist Vorsorge getroffen worden, daß die Weine auf die im Rheingau übliche Weise unter Einschaltung der Weinkommissionäre gehandelt werden.

Weinwerbepfennig und Weinkommissionäre

Der Bund Deutscher Weinkommissionäre hat in seiner Sitzung am 22. 9. 1951 die Einzelheiten der Durchführung des Werbepfennigs besprochen.

Die Mitglieder der einzelnen gebietlichen Vereinigungen werden entsprechend benachrichtigt und gebeten, sich an der Aufbringung des Werbepfennigs zu beteiligen.

Der Bund Deutscher Weinkommissionäre knüpft an den Werbepfennig die Hoffnung auf eine echte Förderung und nachhaltige Steigerung des deutschen Weinabsatzes; er verbindet damit die Erwartung, daß durch die Zusammenarbeit von Weinbau — Weinhandel und Weinkommissionären der deutschen Weinwirtschaft wertvolle Dienste erwiesen werden.

Weinwerbepfennig ab 1. Oktober 1951



So sehen die neuen Marken für den Weinwerbepfennig aus. Zu haben gegen Nachnahme oder Vorauszahlung auf das Postscheckkonto Ludwigshafen Nr. 17406 der Deutschen Weinwerbung GmbH. in Mainz.

Preiserhöhung auch bei Korke?

Wie aus dem Nachrichtenblatt der Industrie- und Handelskammer für Rheinhessen zu entnehmen ist, sieht der neue Wertzolltarif für Korke Zollsätze in Höhe von 10 bis 25% des Erwerbspreises vor, Gegenüber den bisherigen Zollsätzen bedeutet dies eine fühlbare Erhöhung.

Die Industrie- und Handelskammer in Mainz hat deshalb beim Bundesministerium für Wirtschaft Vorstellungen erhoben, in denen auf die schlechte Lage des Weinhandels und auch des Weinbaues hingewiesen wird. Durch die Erhöhung der Zölle für Korkzufuhren ergibt sich eine weitere Verteuerung des Weines, was bei der derzeitigen Lage auf dem Weinmarkt zu einer weiteren Verschärfung der schon bestehenden Absatzkrise führen muß.

Wein in Literflaschen

Frankfurt. Durch eine Rundfrage des Bundes der Weinhandelsverbände wurde festgestellt, daß die Literflaschen bis zu 40 ccm über einen Liter hinaus fassen. Da den weinabfüllenden Betrieben hierdurch Verluste entstehen, wird der Bund der Weinhandelsverbände mit den Flaschenherstellern verhandeln, um eine zufriedenstellende Lösung des Problems zu erreichen, obwohl nach dem Maß- und Gewichtsgesetz vom 13. 12. 1935 eine Literflasche einen Inhalt von 1,03 Litern gestrichen voll aufweisen muß, wobei der tatsächliche Rauminhalt vom „Inhalt gestrichen voll“ höchstens um 20 ccm abweichen darf.

Wußten Sie schon, Herr Reblass,

... daß Frankfurts „Miß Germany“ der im Sonderexpress eingewickelten Film-Prominenz und den 13 Schönheitsköniginnen ausgerechnet Äpfelwoi kredenzte? Gewiß, Frankfurt ist bekannt für seinen Äpfelwoi. Doch hat die Stadt Frankfurt nicht auch ein Weingut, in Hochheim? Hochheimer Wein wäre ein entschieden besserer Einfall gewesen. Über den Äpfelwoi waren die Beglückten nicht sehr begeistert. Filmstars mit ihren saftigen Gagen sind nicht die geeigneten Objekte für eine etwa beabsichtigte Äpfelwoi-Absatzwerbung. Oder wollte man den Willkommenstrunk so billig wie möglich halten? Dann allerdings!

Die viel kleinere Stadt Hochheim hatte beim Hochheimer Frankfurter Weinfest zum Empfang der Frankfurter Ehrengäste jedenfalls viel tiefer in die Tasche gegriffen, und würde es auch tun, wenn der Film-Sonderexpress etwa nach Hochheim käme. Doch diesen Gegendienst möge Frankfurt seiner Wein-Schwesterstadt erklären wie es will.

Aber, wenn schon Miß Germany, dann auch einen Germany-Willkommenstrunk wie er sich gehört. In Germany wachsen nämlich Weine, um die man Germany beneidet. Die Enttäuschung bei den Filmstars hätte man vermeiden können. Filmstars sind nämlich nicht nur wohlhabend, sondern auch auf Ehrungen erpicht. Ein Hochheimer Spitzenwein hätte besseren Eindruck gemacht als der redliche Frankfurter Äpfelwoi. Den legen sich die also Gelehrten nicht als Hausgetränk zu, darüber ließen sie keinen Zweifel aufkommen. Ein Hochheimer dagegen, z. B. ein Königin-Viktoria-Berg, wie er am englischen Hof getrunken wird, hätte der Filmprominenz unter Garantie imponiert, und sie vielleicht sogar auf den Gedanken gebracht, sich einen privaten Weinkeller anzulegen. Na, vielleicht beim nächsten Mal, Miß Germany!

... auf der „Bundesfachschau für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Frankfurt“ die Weinkosthalle bereits bei Halbzeit das Spielfeld geräumt hat? Dabei fing die Sache ganz gut an. Bei den Besuchern, die durch erlesene internationale Kochkunst-Wettbewerbe mit fester Nahrung Appetit auf die entsprechenden Getränke bekamen, hatte es sich herumgesprochen, daß eine Weinkosthalle durch Proben verschiedenster deutscher Weine diesen Wünschen Rechnung trage. So mancher Hotelbesitzer wollte die günstige Gelegenheit wahrnehmen, um seine Weinkarte nach eigener Kostprobe zu ergänzen und allen Wünschen anpruchsvoller Gäste genügen zu können. Doch siehe, als er sich aufmachte, um mit dem Wein in zukünftige Geschäftsbeziehung zu kommen, war die Weinkosthalle fort. Gähnende, wüste Leere verriet den Platz, wo sie gewesen. Die Deutsche Weinwerbung mußte mit überzeugenden Bildern und Tafeln optisch erfüllen, was der angeregte Durst sich gewünscht. Kein Wunder, daß sie dabei den Trockeneren zog. Den Feuchteren zogen die anderen Getränke, das Bier, die Schnäpse, die Milch, das Coca-Cola, vom Wein nur der jugoslawische.

Werden wir wohl einmal erfahren, warum die Weinkosthalle bereits nach vier Tagen das Weite suchte — oder



überrascht immer wieder aufs neue. Stets sind die aus den köstlichen

Destillaten, Grundstoffen, Extrakten und Brannwein-Würzen

hergestellten Spirituosen etwas Besonderes. Nutzen Sie die Vorzüge dieser hochwertigen Erzeugnisse zum Besten Ihrer Kunden aus; Sie werden Lob ernten.

Esarom macht immer Freude



SCHWABISCHE ESSENZENFABRIK

WILLY SCHMITZ GMBH · NÖRDLINGEN

Fabrik ätherischer Öle u. Riechstoffe

suchen mußte? Hat die Geschäftsführung alles getan, um einen nicht ganz unwichtigen Anziehungspunkt der Schau zum Bleiben zu bewegen — oder zum Verschwinden zu nötigen?

... daß die internationalen Alkoholgegner eigentlich ganz witzige und nette Kerle sind? So fordern sie, daß zu den Maßnahmen gegen den Alkoholmißbrauch auch garantiert alkoholfreie Zonen gehören, u. a. um Friedhöfe und Fabriken, wo Alkohol verarbeitet wird. Mit den Friedhöfen mag das ja noch klappen. Leichname pflege nicht zu saufen. Aber mit den alkoholverarbeitenden Fabriken wird es schon schwieriger. Wie soll das also sein? Alkoholfreie Zonen nur drumherum? Na schön, unseretwegen! Dann hätte auch kein Besucher einer Kneipe ernsthafte Einwendungen — sobald er erst mal drin ist und dort haben kann, was sein Durst begehrt. Aber alkoholfreie Zonen mit „einschließlich“ wären bei alkoholverarbeitenden Fabriken recht witzig!

Eine andere Forderung der internationalen Alkoholgegner ist noch interessanter: „... daß jedem, der mehr als einmal der Trunkenheit überführt wird, für die Dauer der nächsten 10 Jahre das Recht aberkannt wird, Waffen zu tragen.“ — Man wird damit rechnen müssen, daß auf diese Forderung hin ein gewaltiges „Ja“ über alle Grenzen hinweg erschallt. Millionen Kehlen im besten wehrfähigen Alter werden nach Wein rufen, in Deutschland wird der jährliche Durchschnittskonsum von 3 Liter Wein pro Kopf über die augenblicklichen französischen Konsumwerte weit hinausschnellen. Das Streben nach mindestens dreimaliger, behördlich bestätigter Trunkenheit (man kann nie wissen, dreimal hält besser als doppelt) wird die Winzer angenehm überraschen. Da ferner damit gerechnet werden muß, daß Bonn sofort den Mindestsatz selbstverschuldeter Trunkenheit auf 10mal hinaufsetzt, wird die restliche 50er Ernte und auch die kommende kaum ausreichen, um das lockende Ziel zu erreichen. Also, freut Euch, Ihr Winzer-schaft! Und verachtet mir die Blaukreuzler nicht!

Nico Halbstück.

Leserzuschrift:

Vorgetan und nachbedacht

Es wäre wohl diplomatischer gewesen, die Anfragen im Kreistag über den Verkauf von 100 000 Flaschen Wein (Gott sei Dank, daß die wenigstens fort sind!) und den Verbleib des Gewinnes von DM 30 000,— in nicht-öffentlicher Sitzung zu stellen und erst nach Feststellung der Tatsachen die Öffentlichkeit zu unterrichten. Dann wäre das Politische bei diesem geschäftlichen Vorgang nicht so grell in den Vordergrund gekommen. Da lobe ich mir die Einstellung des Herrn Landrats, der sich zuerst informieren will, bevor er über die Angelegenheit spricht.

Tatsache ist, daß zwei der sieben Genossenschaftsmitglieder der KPD angehören und das Geschäft in Gang gebracht haben. Es wurde nur auf geschäftlicher Basis ver-

handelt und die Partner haben politisch nicht das Geringste miteinander zu tun. Die 30 000,— DM verteilen sich auf geschäftliche Gewinnanteile und sind überhaupt nicht mehr da bis auf DM 700,— (als Geschäftsanteile von DM 100,— je Mitglied), die festliegen und wohl nicht viel „Böses“ im Rheingau anrichten können.

Es wurden nur rheingauer Weine geliefert, keine Spitzengewächse, wohl aber kleinere Weine. Finanzamt und Bundesbahn erhielten jedenfalls schöne Brocken von den DM 30 000,—. Man hätte eigentlich froh sein müssen über die Anbahnung weingeschäftlicher Beziehungen zu unseren Brüdern im Osten und nicht stattdessen gleich wieder den schwarzen Mann vor die Front stellen sollen. — Die Tageszeitungen sind voll von Berichten über Geschäftemacher hinter dem goldenen Vorhang, die ständig auch kriegswirtschaftliches Material an die Ostblockstaaten und Rotchina liefern, trotz Verbote der UNO. Und Wein ist doch kein Kriegsmaterial!

Ich persönlich hätte auch gern Wein verkauft an die Ostzone, da wir Winzer ja auf unserem Wein sitzen und wenig Aussicht haben, das Siegel des Kommissionärs auf unsere Fässer zu bekommen, wohl aber das Siegel der Steuerbehörden für gestundete Nachzahlungen 1948—49 und andere fällige Steuern. Man sollte sich lieber im Kreistag mit Nachdruck für Absatzerleichterungen rheingauer Winzerweine einsetzen, vor allem für Beseitigung der kriegserischen Sektsteuer, dann entfällt von selbst die Gefahr, daß die Winzer dem Radikalismus verfallen. Gingen wir nicht schon einmal dieselben Wege?

Das zweite in Aussicht genommene Weingeschäft mit der Ostzone geht nun nach Rheinhessen, wo man vermutlich heller ist und nicht nach der Westenfarbe des Käufers fragt. — Wir aber halten uns lieber separat — das können wir uns ja auch leisten! Heinrich Kaiser, Winzer.

Ultra-Schwefel oder Netzschwefel

Schwefel oder Netzschwefel“. Hierzu schreibt uns die Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Braunschweig:

Es sind zwar aus der Literatur Versuche bekannt, in denen feine Schwefelteilchen eine höhere fungizide Wirkung zeigen als grobe. Dies ist auch der Grund gewesen, daß die Biologische Bundesanstalt die pulverförmigen Kolloidschwefel-Präparate in solche mit feinen Teilchen ($< 1 \mu$) und solche mit relativ groben Teilchen unterteilt hat. Die ersteren wurden in Anlehnung an die Kolloidschwefel-flüssig als Kolloidschwefel-fest, die letzteren als Netzschwefel-80-Präparate bezeichnet. Welcher Präparat-Gruppe in Zukunft der Vorzug zu geben ist oder ob beide Gruppen eine Berechtigung haben, steht noch keineswegs fest. Die praktische Brauchbarkeit der Schwefel-Präparate hängt nicht nur von der Teilchengröße, sondern auch von verschiedenen anderen Faktoren ab. So ist z. B. die aufgebrauchte Schwefelmenge für die Dauerwirkung wichtig.

Um die schwebenden Fragen zu klären, hat die Biologische Bundesanstalt gemeinsam mit Pflanzenschutzämtern und Weinbauanstalten eine Reihe von Versuchen angesetzt, deren Ergebnisse noch ausstehen. Bei der Schwierigkeit des Objektes ist auch nicht damit zu rechnen, daß eine einjährige Versuchsdurchführung bereits eine endgültige Klärung bringt.

Im übrigen haben die Kolloidschwefel-Fest in 0,1%iger Anwendung nicht in allen Fällen ausgereicht, weshalb die Biologische Bundesanstalt gegen Oidium der Rebe 0,1%, bei stärkerem Auftreten 0,2% vorschreibt. Für Netzschwefel-80-Präparate liegen einheitliche Anwendungskonzentrationen aus Mangel an Erfahrungen noch nicht fest. Um die niedrigste, noch mit Sicherheit wirksame Anwendungskonzentration einer Präparat-Gruppe festzulegen, bedarf es vieler Versuche, und ein Vergleich mit den schon seit mehreren Jahren erprobten Kolloidschwefel-fest-Präparaten ist heute noch nicht zulässig. Dr. Z.

Personelles

Dr. Arnulf M. Brogsitter-Finck 50 Jahre

In Rüdesheim a. Rh. konnte am 29. September d. J. der nicht nur an Rhein und Mosel, sondern im gesamten deutschen Konsumentengebiet bekannte Weingutsbesitzer und Inhaber der Fa. Brogsitter-Finck & Söhne, Rüdes-

heim/Rheingau und Zeltingen/Mosel seinen 50. Geburtstag begehen. — Im neuen Kelterhaus des Heinrichshofes bot er seinen Gästen und seiner Gefolgschaft eine Weinprobe von Spitzenweinen der Mosel und des Rheingaus, darunter einen 1901er Steinberger aus dem Geburtsjahr des Gastgebers, vier Rüdesheimer Berg Beerenauslesen aus den Geburtsjahren seiner ersten vier Kinder und fünf Trockenbeerenauslesen. Denjenigen seiner Gäste, die die Gelegenheit wahrnahmen, die mustergültig arrondierten und angelegten Weinberge im Rüdesheimer Berg und die blitzsauberen fortschrittlichen Kellieranlagen zu besichtigen, mußten den in so kurzer Zeit vollzogenen Aufbau des zu 65% kriegszerstörten Gutes und die mustergültigen Gefolgschaftswohnungen bewundern.

Dem 50jährigen „Bauern auf Heinrichshof“ merkt man die glücklich überstandenen schweren Schädeloperationen nicht an; im Gegenteil, seine kluge Unternehmungslust und jugendliche Energie berechtigen zu der ehrlichen Hoffnung, ihn noch viele Jahrzehnte wirken zu sehen, vielen Weinbauern zum Vorbild, dem Absatz rheinischer Weine nach Nord und Süd sowie übers Meer ein erfolgreicher Förderer.

Albert Schätzel †

In Selzen/Rheinhessen wurde unter Beteiligung einer großen Trauergemeinde der weithin bekannte Weingutsbesitzer und Weinhändler

Albert Schätzel

zu Grabe getragen. Der Verstorbene stand im 60. Lebensjahr. Er erfreute sich allgemeiner Beliebtheit durch seine aufrechte Gesinnung und durch seine stete Einsatzbereitschaft für den heimischen Weinbau.

Mit ihm ist ein erfolgreicher Pionier unserer Weinbauwirtschaft dahingegangen, der sich ein bleibendes Andenken gesichert hat.

Faucherre zum Gedenken

Unerwartet ist Robert Faucherre, Montpellier, gestorben. Mit ihm ist ein unermüdlicher Förderer des Pfropfrebenbaues dahingegangen. Als Schwiegersohn von Richter-Montpellier hat er es verstanden, die bedeutenden Rebanlagen, die zu den bekanntesten Lieferanten von Unterlagsreben Europas zählen, nach modernen Gesichtspunkten auszubauen und ihren guten Ruf mitbegründen zu helfen.

Wer Robert Faucherre, der sehr oft in unsere Rheinlande kam, kennen lernte, wird dem bekannten Fachmann ein ehrendes Andenken bewahren. Seine sympathische Persönlichkeit aber hat ihm über den Tod hinaus überall bleibende Freunde gesichert.

94 jähriger Winzer

In Spiesheim/Rheinhessen konnte dieser Tage der Winzer Diefenthaler seinen 94. Geburtstag feiern. Wir beglückwünschen den Jubilar aufs herzlichste, der mit Stolz von sich behaupten darf, daß ihm der Wein seiner Heimat bis ins hohe Alter hinein Kraft und Zuversicht geschenkt hat.

Geschäftsnachrichten

Henkel 75 Jahre

Am 26. September dieses Jahres blickte die Firma Henkel & Cie. GmbH., Düsseldorf, auf 75 Jahre zielstrebigster Forschung, fortschrittlicher Leistung und erfolgreicher Arbeit zurück.

Das im gesamten Weinfach und der Ernährungswirtschaft bekannte Reinigungs- und Desinfektionsmittel P 3 wurde im Jahre 1929 zum ersten Male hergestellt. Heute steht P 3 als Qualitätserzeugnis in mehr als 25 verschiedenen Sorten für alle speziellen Verbrauchsanforderungen zur Verfügung. Da das Werk sich keineswegs mit einem Rückblick auf die vergangenen 75 Jahre und Erfolge zufrieden gibt, sondern den Blick in die Zukunft richtet, wird auch bei etwaigen neuen Anforderungen betriebshygienischer Art P 3 als zuverlässiger Begriff bestehen bleiben.

Im August konnte das wohl größte Korkunternehmen Deutschlands, die Korkfabrik Frankenthal, Bender & Co. GmbH, Frankenthal/Pfalz, auf ihr 100jähriges Bestehen zurückblicken. Aus diesem Anlaß gab die im Jahre 1898 von Heinrich Adam Bender gegründete Firma eine Jubiläumszeitschrift heraus, in der sehr interessant die geschichtliche Entwicklung des Korken, der Korkindustrie und die Herstellungsmethoden der einzelnen Korkarten geschildert werden. Wir gratulieren den mit dem Weinbau eng verbundenen Bendor-Korke zu ihrem Jubiläum und ihrer Festschrift, die in dem Bücherschrank einen guten Platz verdient.

Die bekannte Firma Otto Ullrich, Korke und Korkwaren, ist im August dieses Jahres umgezogen. Ihre neue Zeitschrift lautet: **Bremen, Neustadtwall 61, Postfach 1339, Tel. 5 23 83.** Die Telegrammanschrift ist unverändert: **Ullrich-Korke.**

Blitzolin, ein neues Reinigungsmittel

Die Chem. Fabrik Heinz Staab jun. in Wiesbaden, bekannt geworden durch das Weinflaß-Außenimprägnierungsmittel Fassolin, hat vor kurzem ein neues Spezialreinigungs- und Desinfektionsmittel für Fässer und Flaschen auf den Markt gebracht. Die Ausgiebigkeit von Blitzolin (1 kg auf 1000 Liter Wasser) ist sehr hoch und soll dadurch eine wesentliche Kostensenkung bei der Flaschenreinigung ermöglichen. Außerdem ist Blitzolin für die Reinigung von Rotweinfässern und zum Weingrünmachen geeignet.

Leitfaden:

Dieser Ausgabe liegt ein Prospekt der weltbekannten Filterwerke, Kreuznach/Rhld., über Filterschichten und Filtermaterialien bei, den wir der besonderen Aufmerksamkeit unserer Leser empfehlen.

Ihr Nachbar

Im Dorf oder Weinberg ist sicher auch an fachlichen Themen, wie sie die „Weinzeitung“ laufend veröffentlicht, interessiert. Haben Sie diesen gelegentlich schon einmal auf unsere Zeitschrift aufmerksam gemacht?

Verleger u. Verlag: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG., Frankfurt/M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 13, Tel. 1 35 35, 1 60 03. — Redaktion, Vertrieb u. Abrechnungsbüro ebendort. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt/M.-Höchst. — Verantwortlich für den Anzeigenteil: Wolf Horn, Frankfurt a. M. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG., Frankfurt/M.-Höchst. — Bezugspreis z. Zt.: vierteljährlich 1,20. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bank: Stadtparkasse Frankfurt a. M., Hauptzweigstelle, Postfach 5200, Konto Nr. 5200. — Postscheckkonto: Frankfurt a. M. 650 02. — Für unverlangte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung ist höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung.

LETZTE ANZEIGEN

Hydraul. Packpresse

Fabr. Hollmann-Werke, Wetzlar, Bauj. 1948, Fabr.-Modell 370 mit 2 ausfahrbaren Bieten u. hydr. Preßpumpe m. Zubehör zu verkaufen. Näheres unt. **LO 2977 W. Wilkens Werbung, Hamburg 36.**

Geld für alle Zwecke

Ab 1000,— DM. Auskunft:

Günther, Wiesbaden, Johannisberger Str. 9, von 10—17 Uhr, Sa. von 10—17 Uhr.

3 Wein-Lagerfässer

36-37 hl, holzgesunde, wirklich gute, schöne Fässer, 1941 gefertigt, zu verkaufen.

L. Dieß - München

Nymphenburger Str. 54

1 Traubenmühle mit Abbevorrichtung für Kraftbetrieb, gebraucht DM 200.—,

1 Drucktank, 4 atü, 2500 l, liegend, für gezielte Gärung;

1 desgl., ca. 425 l, stehend, desgl. beide m. Doppelmantel, mit vollständigen versilberten Armaturen.

1 Flaschenabfüllapparat für 6 Flaschen, preiswert verkäuflich.

Anfragen erbeten unter Postfach 397, (22b) Trier/Mosel

„Weinprobe - Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe und ihre Bedeutung

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

Preis DM 2.—

Fortschritte in der Kellerwirtschaft

Die neue Fachbuchreihe für die Praxis

Band 1

„Neuzeitliche Erkenntnisse auf dem Gebiet der Süßmostherstellung“ von Prof. Dr. J. Koch, Geisenheim. — Bereits erschienen. 96 S. DM 2,50

Band 2

„Die Filtration von Süßmost, Wein und anderen alkoholischen Getränken“ v. W. Geiß, Kreuznach. Erscheint im Herbst 1951.

Band 3

Über „Gezügelte Gärung“ von G. Troost, Geisenheim. — In Vorbereitung.

Verlag der Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG. Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 13, Tel. 1 35 35, 1 60 03

Es empfiehlt sich im Zementfabrikbau HUGO REUSCHER - WORMS

Maximilianstraße 7,1 · Fernruf 5035



Humusdünger Nettolin fördert auf Grund seiner idealen Zusammensetzung die gesunde Entwicklung und die Wachstumsfreudigkeit der Reben in Ertrags-Weinbergen, Neuanlagen und Rebschulen!

Köstliche Trauben — köstlicher Wein — durch Nettolin!

Fachhandel, Genossenschaften und Lagerhäuser halten für Sie Nettolin bereit, den Spezialdünger für Weinbau, Obst- und Gartenbau.

SUD-CHEMIE A.G. MÜNCHEN 2

(Mitglied des Vereins zur Förderung der deutschen Weinwerbung)



Wasserdichte Segeltuchschürzen

100 x 80 cm p. Stück DM 6.50

bei Abnahme von 6 Stck. franco-Nachnahme

Ch. Müller

(13a) Miltenberg/Main
Burgweg 37

Neue ovale

Stück- und Halbstückfässer

billigst lieferbar.

J. FRANKENBERGER, Küfer
Mönchberg (Ufr.)

Süßmost-Einlagerung nach Böhi-Link und Weinstein-Kälteschönung -2° C

mit Trockeneis (Feste Kohlensäure)
nur nach unseren bestens bewährten Verfahren

Trockeneis-Vertrieb GmbH., Ludwigshafen/Rh.
Hindenburgstraße 14 • Fernruf 69495

Die guten Qualitätsweinkorke

kaufen Sie besonders vorteilhaft
bei der größten

Korkfabrik Deutschlands

KORKFABRIK FRANKENTHAL

BENDER & CO.

G. m. b. H.

Frankenthal/Pfalz • Telefon 2037 und 2083



ROBERT RUDOLPH

Wein-, Schaumwein- und Spirituosen-Vertretungen im Rhein-Main-Gebiet
Gegründet 1931

Nur Großhandelsverkehr

Frankfurt am Main
Langestraße 39 — Fernruf 9491



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

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



ALUMINIUMWERK TSCHÉULIN GMBH.
TENINGEN/BADEN

„Kneholz MS/PK“

das plastische Holz, seit 1
bestens bewährt zur wasser-
säurefesten Ausbesserung d
Fehler im Holz.
Kneholz MS/PK ist nach kur
Trocknungszeit geruchlos u.
keinen Einfluß auf das Füllg

Preis 3,40 DM per Kilo.

M. SCHMID

MS-Laboratorium für Holzbe

Spiegelberg,

Kr. Backnang/Württemberg

Wir fertigen:

Zuckerlöser, Zuckerkochkes
Mischbottiche, Digerierapp
rate, Mezeriergefäße, Destill
apparate, Filter, Kannen, Ein
Trichter, Perkolatoren, Ko
einweichapparate usw. in ei
klassiger Ausführung in K
fer und Nirosta. Reparatur
aller Geräte.

Spandauer Metallwaren Gm

Berlin-Spandau

Klosterstr. 26

Tel. 3794

Rest- und Lagerposten **SCHWEFEL**
(auch verunreinigt) kauft laufend

KURT H. WEILEP, Hannover N 13, Voß-Straße 29, Telefon 62759

INTERESSANTE NEUHEITEN
Etiketten
für Wein u. Spirituosen
DRUCKEREI KARL THEYER MAINZ



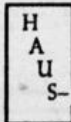
30
JAHRE
bewährt

Wirtschaftlich



RAB-GLASBETON-FÄSSER

Auch transportabel von 150 — 1200 Liter Inhalt für Spirituosen und Restweine



Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen nach
eigenen und gegebenen Entwürfen

RASCHE & CO. KG.

Buch- und Steindruck • Kartongestaltung

WIESBADEN-BIEBRICH • Fernsprecher 66356/57

Stahl tanks

zur Einlagerung von
Wein, Süßmost,
Spirituosen

Hochdrucktanks
Standgefäße
Mischgefäße

KÖNIG & GÜNTHER METPHEN/SIEG



Schlepper-Anbau-,
Schlepper-Anhänge-
Pflüge
in allen Größen
ab Lager lieferbar
VORCH & REICHEL
Frankfurt a. M.
Kaiserstr. 59 • Tel. 744 57/58

Wilhelm Scholze
Korkenfabrik
Berlin SO 36
Krausenstraße 5 • Tel.: 61 37 83



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

EMIL BECK • Krefeld-Forsthaus
Telefon 251 80

50 METER DRAHTGEFLECHT

AUS VERZINKTEM DRAHT
weit stark hoch Preis
76% 1% 1m DM 17.-
31% 1% 1m DM 23.-
PREISLISTE KOSTENLOS!

OTTO CHRIST
DRAHTWARENFABRIK
MANNHEIM-KÄFERTAL 16

DEXTROSE

zur Weinverbesserung liefert

J. H. MÜLLER

Ahlerstedt, Bez. Hamburg



GARANTIERTE CHEM. REIN- GERUCH- U. GESCHMACKSREI
H. DOPPLER-EDENKOBEN/PFALZ



GLASWERKE RUHR AKTIENGESellschaft · ESSEN-KARNAP

Auslieferungslager: Otto Jung & Co., Kellerei-Artikel, Rüdeshelm

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

Etikettier-Apparat „Perfekt 51“

preiswert — leichte Bedienung • Std. Leistung: ca. 1000 Stck.
DM 360.—

somit lieferbar (auch über den Großhandel zum gleichen Preis)

Fachpresse schreibt:

„Aufsehen erregte der „Perfekt 51“ auf der Stuttgarter Ausstellung!“

beklebt: Wein-, Most-, Bier- und Limo-
Flaschen, Konservendosen usw.

GUSTAV SCHUTZENDUBEL · AMBERG/Opf.
Flaschenverschlußfabrik • Apparatebau

Joma-ELEKTROLYT-FASSREINIGUNGSGERÄTE

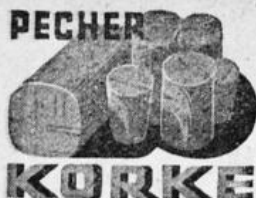
sind Ihre zuverlässigsten Helfer

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 CANNSTATT



sind anerkannt gut u. preiswert
R. PECHER, (14a) NÜRTINGEN

Wein- und Mostuntersuchungen im Weinchemischen Laboratorium

Hans Heck
Geisenheim, Rheinstraße 6
Ruf: Rüdesheim 375

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

Wasserbadbrennereien

in allen Größen, Rohbrandkessel und Feinbrandgeräte.

Karl Griesser, Kupferschmiede und Apparatebau, Karlsruhe
Bahnhofstraße 38

Preßtücher
aus Ia italienischem Spezial-Langhanfgarn

Preßbrandseile
vierkant geflochten

Preßböden
Esche, Weiden und Rohr

Hanfseile
für Faßaufzug usw.
in prima Qualitäten
und billigst lieferbar.

Carl Stahl
Mech. Seilerei und
Preßtuchweberei
(14a) Süssen (Württ.)

DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Küfer

von bedeutender rhein. Großkellerei bei günstigsten Aufstiegsmöglichkeiten bald ges. Strebsame, solide, an saubere Arbeiten gewöhnte Bewerber wollen sich mit Zeugnisabschr. melden unt. B 2969 Annoncen-Wankum, Düsseldorf, Graf-Adolf-Platz 1.

Jg. Küfer sucht zwecks Weiterbildung pass. Stelle. Zuschriften erbeten an Walter Pohl, Fellbach - Stuttgart, Wernerstr. 23.

Weinküfer

nüchtern und ehrlich, mit allen vorkommenden Arbeiten moderner Kellertechnik durchaus vertraut und an selbständiges Arbeiten gewöhnt,

für sofort gesucht.

Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Lohnforderung erbeten an

Sektkellerei Schultz-Grünack
Rüdesheim (Rhein)

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

Korbpresse mit Mahlwerk

Größe 110 cm Durchmesser, fabrikneu, Fabrikat Dieffenbacher, Eppingen.

Anfragen an
Volksbank, Sinsheim/Elsenz
Fernsprecher Nr. 209

Zu verkaufen:

1 Traubenabbeermaschine (Fabrikat Kleemann)

neu, 50 % unter Fabrikpreis, 4 ovale 800-Liter-Fässer, neuwertig.

Alois Barthelmeh, Weingroßhandel, Wallhausen über Bad Kreuznach, Tel. Nr. 13.

GÄNSE

3 Mt 13 DM, 6 Mt 15 DM, Zuchtgänse u. Ganter 20 DM, Enten 3 Mt 10 DM, 4 Mt 12,50 DM, Zuchtenten u. Erpel 15 DM, Puten 50er 25 DM, 51er 6 Mt 20 DM, Perlh. 20 DM, Zwergh. 7,50 DM, Jungh. 3 Mt 8 DM, 4 Mt 10 DM, 5—6 Mt 12,50 DM, Tauben versch. Rassen P. 12,50 bis 15 DM, rassel. P. 5 DM, Pfauen. Anfr.

Felix Müller · Landshut 77

200, 300 u. 400 Ltr.-

FÄSSER

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

Albert Böker · Faßverwerlungsbetrieb (24b) Hohenweststedt, Holstein
Fernsprecher 3 36

Gebe. Etikettier-Maschinen

sofort äußerst günstig lieferbar:

- 1 Jagenberg Presto 259
- 1 Jagenberg-Teller-Maschine für 2 Etiketten
- 2 Jagenberg „Prestina“ für 1 Etikett
- 1 Jagenberg Kettenpresto 3
- 1 Anker-Maschine für 2 Etiketten

Ing. BRUNO RÖSLER · Etikettier-Maschinen
Düsseldorf-Oberkassel

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, Oxhofs etc. liefert
EMIL WAGNER & Co., Faßfabrik, Mainz/Rh., Mombacher Str. 38

Neue erstklassige, stabile

Weinfässer

rund u. oval bis 1000 Ltr. aus bestem luftgetrocknetem Eichenspiegelholz

liefert preisgünstig

Faßfabrik GEBR. NEBAUM
(16) Bad Sooden-Allendorf

Habe preiswert 5 runde u. 5 ovale

Halbstück-Fässer

aus Ia spiegelgeschliffenem Eichenholz abzugeben.

Karl Haidt, mech. Küfer
(14a) Griesbach/Württ.

Weinfässer

rund von 30 — 1200 l
Herbstbütten

Küferei Schön, Villmar (Lab.)

400 Rum-Barrel (Eiche)
frisch entleert, stark im Holz

200 Chile-Weinfässer
250 bis 350 Ltr. Inh. u. andere Weinfässer und Spirituosen-Fässer verkauft

Karl Hecker & Sohn
Faßgroßhandlung
Hamburg 33, Malmoorweg 44

Sherry-Fässer

Arrac-Fässer

Rum-Puncher

kauft zu höchsten Preisen

Karl Hecker & Sohn
Faßgroßhandlung
Hamburg 33, Malmoorweg 44

Ovale Halbstück

mit Türlie, aus gestaltem Spessartholz, ferner aus Viertelstück u. kleinere Fässer liefert

Mech. Küferei Willi Schütz
Hochheim/Main

Neue Fässer

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

M. GÖTZ · Küfer

Wertheim a. M.

KELLEREI-ARTIKEL

TIEMER/ELTVILLE

Taunusstraße 8 · Telefon 44

FASSOLIN

Faß-Außenimprägnierungs-Oel
(Schimmel Schutzmittel)

Hersteller und Vertrieb:
HEINZ STAAB jun.
Chemische Fabrik
WIESBADEN

BLITZOLIN

(flüssig)
Faß-, Flaschen-Spezial-Reinigungs- u. Desinfektionsmittel

Beste Bezugsquelle

für Neureifen aller Art
Runderneuerungen
Gespannswagenachsen

GUMMI **Mayer** LANDAU-PF.
KG.

Telefon: 25 04, 31 56, 31 98

Fabrik für Reifenerneuerung • Reifengroßhandel

WEIHNACHTS-FLASCHENSEIDEN

Toilettenpapiere • Servietten
Tischtuchkrepp • Wellpapier
liefert als Spezialität

Johannes Schröder • Sundern (Sauerland)
Postfach 41 Vertreter gesucht

Etiketten
im edelsten
Vielfarben-
Offsetdruckverfahren

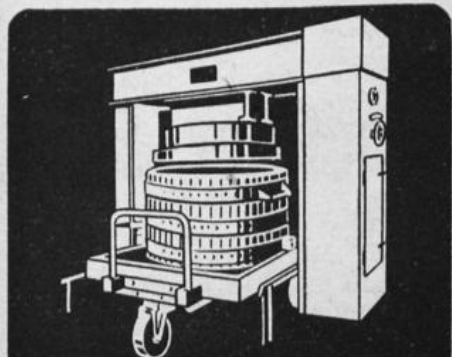
ACHIM SEYLER
HERFORD

GRAPHISCHE KUNSTANSTALT • ETIKETTEN-VERLAG

WIEKA

CHIANTIFLASCHEN
FLASCHENZIERGEFLECHTE

Ph. Wiesner - Bamberg / Korbflaschen-Fabrik
Nürnberger Straße



Kelterei - Geräte

KLEEMANN
VEREINIGTE FABRIKEN
STUTTGART-OBERTÜRKHEIM

Hermit Vino

die Imprägnierung für hölzerne Bottiche
und Weintransportfässer

FERRONIT-VINO für eiserne Tanks



TIVOLI-WERKE A.G.

PECHFABRIKEN EISENBEISS • HAMBURG-EIDELSTEDT



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

Adam Herrmann

O. H. G.

Gegründet 1897

Geisenheim/Rheingau

Telefon Amt Rüdesheim 707

**Flaschen • Kellereiartikel
und -Maschinen**

(alles für die Weinbehandlung u. -Ab-
füllung, Fl.-Ausstattung u. -Verpackung)

**Pflanzenschutz- u. Schäd-
lings-Bekämpfungsmittel**

Torf u. Kunstdünger

MONTANER & CO

SEIT 1879

WEIN- UND SEKTKORKEN

Mainz am Rhein • Hafenstraße 16 • Ruf 5004

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



Weingut
Dr. A. M. Brogsitter-Finck & Söhne
auf Heinrichshof
Rüdesheim/Rheingau

Bedeutender Weingutsbesitz in den besten Lagen von
Rüdesheim und Johannisberg



In gleichem Besitz:

Weingut Dr. Arnulf M. Brogsitter-Finck
Zeltingen/Mosel

Rüdesheimer und Zeltinger Weine
immer wieder höchstprämiiert

Alleinbesitz:

Rüdesheimer Berg Platz Marienwingert
Berg Rottland Heinrichshof · Berg Zollhaus Herrgottswend
Geisberg Sonnenuhr · Dreimädelhof

Seitz



FILTERSCHICHTEN UND FILTRIERMATERIALIEN

weltbekannt

Unter der Leitung bekannter Wissenschaftler und führender Spezialisten entstehen in unseren Werken aus den besten überseeischen Rohstoffen hochwertigste

FILTERSCHICHTEN und FILTRIERMATERIALIEN

Unser Zeichen „Original *Seitz* Kreuznach“ ist der Begriff für alle Fachleute des In- und Auslandes

SEITZ-WERKE · GMBH · KREUZNACH · RHEINLAND

Fippinger & Pleisser Süßmost- und Weingroßkellerei

Kellerei: ② Bockenheim an der Weinstraße / Pfalz ∴ Mannheim E 7, 15
FERNSPRECHER 262 Amt Grünstadt FERNSPRECHER 42839

Firma

S e i t z - W e r k e
G.m.b.H.

(22b) K r e u z n a c h / Rhld.

BANKVERBINDUNGEN:

Volksbank Grünstadt Konto Nr. 2932 - Giro-Konto:
Landeszentralbank Frankenthal / Pfalz Nr. 512 / 95
Bahnstation: Bockenheim-Kindenheim Rheinfelden
Telegr. - Adresse: Fippei, Großbockenheim / Pfalz

Ihr Zeichen

Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen

Tag

-/4

8. August 1951

Betr.: Filterschichten.

Zur Wein- und Süßmostbehandlung verwenden wir schon seit vielen Jahren SEITZ-Filterschichten. Die damit erzielten Filtrationsergebnisse genügten stets unseren höchsten Ansprüchen. Die SEITZ-Filterschichten zeichnen sich besonders durch ihre immer gleichbleibende Leistung und Qualität aus. Hervorheben möchten wir noch, daß die SEITZ-Filterschichten vollkommen geschmackfrei sind, was unserer Ansicht nach auf die Verarbeitung erstklassiger Rohmaterialien schließen lässt.

Wir begrüßen Sie

hochachtungsvoll
FIPPINGER & PLEISSER

ppa.


(Gelbrecht)