

Rheingauer Weinzeitung

DAS FACHBLATT FÜR WEINBAU, KELLERWIRTSCHAFT UND WEINHANDEL

37. Jahrgang

Anfang Dezember 1951

Nummer 23/24

Das Wichtigste aus dem Inhalt:



Der Bernkasteler Prozeß als Lehre

Wuchsstoffhaltige Unkrautbekämpfungsmittel und Reben

Milde Rheinweine haben Aussichten in USA

*Wie kann der Weinbergsboden gesund und leistungsfähig
erhalten werden?*

Rund um den Weinwerbepfennig

Herbstabschlußberichte aus allen deutschen Weinbaugebieten ;

*Bodensee, Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinhessen,
Rheingau, Nahe, Mittelrhein, Ahr, Mosel*

Ausgehauene Weinberge in den Augen des Finanzamtes

Zur Hochkultur von Lenz Moser

Rheinhessens 50er: 2500,— DM pro Halbstück

Guten Wein
füllt man am besten
aus dem Faß
in

RUHRGLAS

FLASCHEN



GLASWERKE RUHR AKTIENGESELLSCHAFT ESSEN-KARNAP

Deutscher Weinbau- Kalender 1952

Mehr als ein Kalender – ein Fachbuch!
Für alle Weinbau-Berufe unentbehrlich
... und nur DM 2.-

Vertrieb Freiburg-Zähringen i. Br. / Postfach 12



Jahrzehntelange Erfahrung verbürgt
Qualitäten in

Weindestillaten, Weinbränden

und Sonder-Erzeugnissen zur

Herstellung und Abrundung

von Trinkbranntweinen und Likören

WILH. JOS. RICHARZ
K.G.

WEINERERIE
KÖNIGSWINTER / RHEIN

Diagrammblätter für die Überwachung der Tankgärung

zur übersichtlichen Eintragung des Gärverlaufs mit Mostgewicht und Druckskala. — Stück 15 Pfg.

Verlag der Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG., Frankfurt-M-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 13
Telefon 16003



Der Bernkasteler Prozeß als Lehre

Es war ursprünglich nicht unsere Absicht, den Bernkasteler Prozeß in unserer Zeitschrift zu erwähnen, da u. E. bereits viel zu viel, vor allem in der Tagespresse, darüber geschrieben wurde. Der folgende Auszug aus dem Briefe eines Lesers, der nicht zum Fach gehört, dürfte jedoch für unsere Fachleser von Interesse sein:

„... Nun war in letzter Zeit in fast der gesamten Tagespresse von einem Weinprozeß in Bernkastel die Rede. Ich hoffte, in Ihrer Weinzeitung darüber die notwendige Aufklärung zu finden, doch stand nichts darin. Vielleicht sind Sie so freundlich und teilen es mir einmal mit, worum es da eigentlich ging. Denn bis jetzt habe ich den Eindruck, als ob da wieder einmal ordentlich gepanscht wurde. Ist dieser Eindruck Ihrer Branche eigentlich angenehm? Ich glaube nicht. ... Es dürfte Sie interessieren, daß wir kürzlich in unserem Kollegenkreise über eine Festlichkeit berieten und über das geeignetste Getränk sprachen. Dabei fiel dann die Bemerkung: „Am besten nehmen wir Schnaps und Bier, denn beim Wein scheint wieder gewaltig gepanscht zu werden und man kann zu leicht reinfallen. Bei Bier und Schnaps weiß man doch, was man in der Flasche hat.“

Von den Zuschriften aus Fachkreisen scheint uns die folgende jedoch so bedeutungsvoll und als Antwort auf obige Frage so geeignet, daß wir sie vor allem den kleineren Winzern zwecks eigener Urteilsbildung nicht vorenthalten wollen. D. Red.

Am 19. 10. 51 begann in Bernkastel ein Prozeß gegen einen Weinhändler, weil das Untersuchungsamt in Bremen einen Wein „1950er Wincheringer Mühlberg“ wegen „künstlicher Süßhaltung“ beanstandet hatte.

Die Verhandlung dauerte 13 Stunden. Der Zuschauer-raum war bis in die Morgenstunden des folgenden Tages voll besetzt. Der Angeklagte wurde auf Kosten der Staatskasse freigesprochen.

Bereits gegen Ende der 20er Jahre haben der Gesamtausschuß des Weinbauvereins für die Rheinpfalz und der Weinbauausschuß der bayr. Landesbauernkammer eine Entschließung gefaßt, die im wesentlichen enthielt:

„Das Verfahren, gärende Moste mittels Entkeimungsverfahren in der Gärung zu unterbrechen und als teilweise vergorene, noch Süße enthaltene ‚Weine‘, insbesondere auch als Naturweine in den Verkehr zu bringen, widerspricht dem § 1 des Weingesetzes von 1909, der dabei die völlige Vergärung, soweit sie von Natur vor sich gehen würde, im Auge hat. ...“

Wir müssen deshalb beantragen, daß bei Änderung des Weingesetzes eine besondere Bestimmung aufgenommen wird, die alle in der Gärung unterbrochenen „Weine“ deklarationspflichtig macht in der Weise, daß auf den Etiketten, Korken, in Preislisten, Ankündigungen, Versteigerungsanzeigen, Weinkarten u. dergl. bei jedem solchen Wein angegeben sein muß: „Gärung künstlich unterbrochen“ und dergl. Ebenso dürften solche Weine keinesfalls unter der Bezeichnung „Naturweine“ oder ähnlichen Bezeichnungen verkauft werden und sie müßten bezüglich der Benennungen den in § 5 des Weingesetzes vorgeschriebenen Beschränkungen unterliegen, auch müßte ihre Eigenschaft als in der Gärung unterbrochen zwangsweise bei jedem Verkauf dem Käufer mitgeteilt werden. Gleiche Vorschriften müßten für Weine gelten, die mit solchen in der Gärung unterbrochenen Weinen oder entkeimten Mosten verschnitten sind.

Wir würden es ganz besonders begrüßen, wenn alle solchen Getränke überhaupt gemäß § 1 des Weingesetzes nicht unter der Bezeichnung „Wein“ in Verkehr gebracht werden dürften.

Entscheidungen dieser Art hätten von außerordentlich weittragenden Folgen für den deutschen Weinbau werden können. Da sie über 2 Jahrzehnte zurückliegen, handelt es sich bei der Frage der Erhaltung einer gewissen Süße in deutschen Weinen keineswegs um ein erst neuerdings akut gewordenes Problem. Während die damaligen Entschlüsse das Weingesetz von 1909 im Auge hatten, sind wir heute bei der Beurteilung weingesetzlicher Fragen auf das Weingesetz vom 25. 7. 1930 und die Ausführungsbestimmungen vom 16. 7. 1932 angewiesen. Vielfach wird bei Verhandlungen über weingesetzliche Fragen der Ausdruck „sinngemäß“ verwendet, es wird von „Auslegungen“ gesprochen, man fragt nach der Meinung von Sachverständigen. Reicht denn die deutsche Sprache nicht aus, um in klarer Formulierung im Rahmen der einzelnen Paragraphen und der Ausführungsbestimmungen das niederzulegen, was bei Gewinnung, Ausbau und Absatz der Produkte unserer Weinberge beachtet werden muß?

Kennzeichnend für die seitherige und derzeitige Lage im Weinfach ist die Tatsache, daß unter acht geladenen Sachverständigen in Bernkastel vier Nahrungsmittel-Chemiker, dagegen nur zwei Weinhändler und nicht ein einziger Winzer vertreten waren. Sollte man nicht, wenn der Richter Sachverständige zur Unterstützung für seine Entscheidung braucht, in erster Linie die Produzenten des Weines, also Winzer und Weinhändler, als Vertreter der Kreise befragen, die das Produkt der Weinberge dem Konsumenten zuführen? Man fragt sich, wie es überhaupt möglich war, daß ein Streit geführt wurde, ob das Objekt des Prozesses (der von Bremen aus beanstandete Wein) noch als Wein im Sinne des § 1 des WG. gelten könne.

Handelt es sich z. B. um Wein, dem Traubensüßmost zur geschmacklichen Abrundung zugesetzt worden ist, dann werden meistens nur 4%, niemals aber mehr als 10% zugegeben. Wer käme außerhalb unseres Berufsstandes auf den Gedanken, dieses Getränk nicht mehr als Wein anzusehen, und zwar unter Bezugnahme auf den Inhalt des § 1 des Weingesetzes („Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk“). Oder: Warum verweist man bei den vielen unersprißlichen und unerfreulichen Kommentaren zu der Herstellung von süßen Weinen nicht auch auf die Gepflogenheiten in anderen weinbautreibenden Ländern, beispielsweise auf die Gärungsunterbrechung durch Spritzzusatz bei Portwein und vielen anderen Süßweinen, auf den Zusatz von Auszügen aus künstlich getrockneten Trauben beim Tokayer, auf die Bereitung von Süßwein unter Zusatz von Alkohol zu Most ohne irgend welche Gärvorgänge und vieles andere, d. h. Bestrebungen und kellerwirtschaftliche Maßnahmen, die den Zweck haben, aus dem Produkt des Weinberges ein Getränk herzustellen von besonderer Eigenart, das sich in der betreffenden Form gut und mit genügendem Verdienst verkaufen läßt?

Wir klagen über Absatzschwierigkeiten, niedrige Preise, hohe Kosten. Beim Thema Absatzwerbung heißt es häufig: Wir brauchen Ausleseweine, Spätlesen, Beerenauslesen, denn erst diese hochwertigen Spitzenweine erzeugen das erforderliche „Renommee“ des deutschen Weines. Fragt man dann einen Konsumenten aus den breiten Bevölkerungsschichten, ob er schon einmal Spitzenweine getrunken

und kennengelernt habe, dann wird man bestimmt immer die Antwort hören: „So etwas können wir uns nicht leisten!“ Diese wundervollen Weine kann man gelegentlich bei Weinproben kennenlernen und freut sich dann über ihre ausgezeichnete Qualität. Aber: Der deutsche Weinbau kann nicht existieren ohne Weintrinker, die einen Teil ihres Verdienstes anlegen, um den Freudenspende „Wein“ dafür einzutauschen und die nun auch Wein „konsumieren“, also den Markt von den Konsumweinen entlasten. Wir denken heute noch mit Schrecken an die Weinschwemme nach 1934, 1935 und die Art der Weinwerbung und der Förderung des Weinabsatzes, von der viele von uns damals mit starkem Mißbehagen Zeuge gewesen sind.

Der Angeklagte im Bernkasteler Prozeß war einer der Weinhändler, die es fertigbrachten, große Mengen von Wein aufzunehmen, dem Konsumenten zuzuführen und damit viele Winzer von der Sorge des Absatzes ihrer Ernte zu befreien. Dabei hat die Art der Weinbehandlung und des Ausbaues keine unbedeutende Rolle gespielt. Weinsachverständige mit gutgeschulter Weinzunge werden den Winzer-Mühlberg für zu süß halten und ihn deshalb fachlich beanstanden. Wer jedoch in täglichem Kontakt mit den Kunden steht und ihre Wünsche ununterbrochen überwacht, muß zugeben, daß im Gegensatz zur Ansicht der Weinsachverständigen Bedarf und infolgedessen Nachfrage nach solchen süßen Weinen besteht.

Gelegentlich einer Weinprobe in Amerika vor einigen Jahren, die ein deutscher Fachmann leitete, wurden Spitzenweine einem Gremium von Vertretern der amerikanischen Presse mit entsprechenden Erläuterungen präsentiert. In unserer so belehrenden und damit häufig etwas überheblich wirkenden Art wurde bei dieser Probe erläutert und demonstriert, welche Kunst das Verkosten der Weine ist und in welcher Weise alle unsere Sinne in den Dienst dieser Aufgabe gestellt werden müssen, bevor wir zum wahren Genuß des Getränkes kommen. Die Kommentare verschiedener Reporter zu dieser „Vorführung“ waren entsprechend. Vor allen Dingen wiesen sie auf die Tatsache hin, daß selbst unter amerikanischen Verhältnissen die gebotenen Spitzenweine nur von besonders Auserwählten gekauft werden können, aber keine auf breiter Basis absetzbare Ware darstellen. Man sollte daher auch hier in Deutschland viel zurückhaltender sein und nicht so sehr die Bedeutung der Spitzenweine, sondern in viel größerem Umfang den Absatz der Konsumweine herausstellen. Dadurch werden sogar Absatz und Preisbildung der Spitzenweine indirekt gefördert, wie erfahrene Weinhändler immer wieder bestätigt haben.

Doch zurück zum Weinprozeß! Juristisch gesehen lautet die wichtigste Frage: Darf auch ein verbesserter Wein Süße enthalten; und wenn ja, besteht hinsichtlich dieser Süße eine gesetzlich festgelegte Begrenzung?

In der Begriffsbestimmung für Wein (§ 1 WG.) sind keine einschränkenden Bestimmungen enthalten. Hinzu kommt, wie aus § 5 Abs. 3 und Artikel 6 der Ausführungsbestimmungen zum § 5 sowie den verschiedensten Kommentaren hervorgeht, daß sowohl zu Naturwein als auch zu verbesserten Weinen Traubensüßmost zugegeben werden darf (eine Begrenzung der maximal zulässigen Menge ist nicht erfolgt), und daß

sowohl verbesserte als auch Naturweine vor vollendeter Gärung entkeimt werden dürfen.

Da im vorliegenden Falle ein verbesserter Wein verkauft worden ist, war auch der im Gegensatz für Naturwein geforderte Hinweis auf die Gärungsunterbrechung nicht erforderlich.

Fast paradox wirkt es, wenn der Koblenzer Sachverständige in einem Gutachten schriftlich niederlegt, daß die Moselweine als „leichte, süffige, liebliche und buketreiche Weine“ zu charakterisieren sind, und wenn er dann selbst in einem anderen Zusammenhang von einer „künstlichen“ Süßhaltung, also gewissermaßen „von einer verdammenswerten und ungesetzlichen Maßnahme bei der Weinbereitung“ spricht. Wenn wir die Weinentwicklung stets sich selbst überlassen und nicht nach neuzeitlichen Gär- und Ausbau-Verfahren vorgehen würden, wäre es dann möglich, daß die Moselweine allgemein und in jedem Jahre von einem bedeutenden Sachverständigen so charakterisiert werden könnten?

Auch in diesem Jahr machen sich viele Winzer und Weinhändler über das reichliche Maß von Säure Gedanken das dem neuen Jahrgang in die Wiege gelegt worden ist. Soll sich das Kind so entwickeln, daß man es nach entsprechendem Ausbau als süffigen, lieblichen Wein verkaufen kann, dann muß neben der Natur auch das Können des Kellerwirtschaftlers mitwirken. Wenn dabei Fachleute immer wieder von „künstlich“ sprechen, so kann das nur Schaden stiften. Welcher Unfug ist beispielsweise schon angedeutet worden mit dem Wort „Kindermord“ beim Ausbau des neuen Jahrganges. Während einerseits nicht bestritten werden kann, daß viele Weine zu schnell, d. h. unsachgemäß und überhastet ausgebaut worden sind, kann man andererseits feststellen, daß mindestens ebensoviel Schaden durch falschen Ausbau, d. h. durch zu spät durchgeführte kellerwirtschaftliche Maßnahmen entstanden ist.

Der Koblenzer Sachverständige erwähnte ferner:

„An einen etwaigen Gehalt an unvergorenem Zucker hat damals kein Mensch gedacht, da er mit der Natur der Moselweine als unvereinbar angesehen wurde und bei den vielen Besprechungen über die Auslegung des Weingesetzes ist von keiner Seite damals der Wunsch ausgesprochen worden. Es gehörte mithin zum Begriff der normalen Beschaffenheit eines Moselweines, daß er, soweit es die Tätigkeit der Hefe zuließ, vollständig vergoren war.“

Zwischen damals und heute hat sich die Lage tatsächlich wesentlich geändert. Zunächst, weil heute ein Teil des weintrinkenden Publikums milde und runde Weine bevorzugt; sodann, weil heute, kellerwirtschaftlich gesehen, bessere technische Möglichkeiten vorliegen, um diesen Wünschen der Konsumenten in sachgemäßer Weise Rechnung zu tragen. Auch der nicht zu hohe Schwefelgehalt des beanstandeten Moselweines zeigt, daß man, von dieser Seite aus gesehen, einwandfrei vorgegangen ist.

Bedauerlich ist es, wenn der gleiche Sachverständige im Zusammenhang mit der Erwähnung des Entkeimungsfilters im Verlauf eines Gutachtens in einer sehr allgemeinen Form hinsichtlich der Gärungsunterbrechung und des Süßhaltens von Wein von „Auswüchsen in der Kellerwirtschaft“ spricht. Gute Erfolge der durch die Anwendung des EK-Filteres ermöglichten Maßnahmen in der Kellerbehandlung der Weine können sogar von staatlichen Kellereien jederzeit bewiesen werden.

So muß man leider als Außenstehender feststellen, daß der Koblenzer Sachverständige seine persönliche, fachliche Einstellung nicht von der juristischen Problemstellung trennt. Das geht auch aus seinem Hinweis über die Tankgärung hervor:

„so daß Weine mit jedem gewünschten Zuckergehalt fabrikmäßig hergestellt werden konnten.“

Dem Weingesetzgeber ist es nicht eingefallen, im Zusammenhang mit den Bestimmungen über Traubensüßmost-Zusatz bzw. Gärungsunterbrechung durch Entkeimung von einer „fabrikmäßigen“ Herstellung von Wein zu sprechen.

„Fabrikmäßig“ durch Tankgärung hergestellte Weine haben vielfach deshalb Anerkennung gefunden, weil sie „süffig und lieblich“ wurden, d. h. man konnte ihnen die von dem Herrn Koblenzer Sachverständigen auch für Moselweine gewünschten Prädikate geben.

Sehr weitgehend ist die Forderung des Koblenzer Sachverständigen:

„Es muß mithin, ganz gleichgültig auf welche Weise eine Süßhaltung der Weine erreicht wird, die Forderung erhoben werden, daß der Verbraucher durch entsprechende Kennzeichnung ins Bild gesetzt wird, auf welche Manipulationen diese künstliche Süße der Weine zurückzuführen ist, damit er einerseits vor groben Täuschungen bewahrt bleibt und andererseits als Verbraucher und Kenner eines normalen Moselweines, der aus seinem Magen keinen Gärkeller machen will, bei einer ehrlichen Bezeichnung dieser süßgehaltenen Moselweine vor einem Schaden an seiner Gesundheit und an seinem Geldbeutel verschont wird.“

Der Hinweis, daß man aus seinem Magen keinen Gärkeller machen wolle, wirft ein bedenkliches Licht auf die

Sachkenntnis des Herrn Sachverständigen. Abgesehen davon, daß ja auch Sachverständige sehr gerne Spitzenweine mit unvergorener Süße trinken, ist physiologisch kein Unterschied zwischen geringen Weinen mit Süße und hochwertigen Spitzenweinen mit unvergorenem Zucker. Im übrigen wird der Trauben- und Fruchtzucker im Magen nicht „vergoren“. — Wenn ein süßgehaltener Wein beispielsweise als Moselsüßwein deklariert würde, wie von Sachverständigen gefordert, müßte man allerdings von einer irreführenden Bezeichnung im Sinne des WG. sprechen, da unter Süßweinen Dessertweine verstanden werden, die nach in unserem Deutschen Weingesetz nicht gestatteten Verfahren ihre besondere Art bekommen. Die Forderung auf einen Hinweis „künstlich süß gehalten“ würde von jedem Winzer und Weinhändler als absolut unmöglich belächelt.

- Ziehen wir den Saldo aus dem Bernkasteler Prozeß:
1. Der Streit ist jahrzehntealt.
2. Wenn Süße in deutschen Weinen nicht zulässig wäre, hätte man das längst im neuen Weingesetz von 1930 klar zum Ausdruck bringen oder die Süße begrenzen können.
3. Das gleiche trifft für die Frage der Deklarationspflicht zu. (Übrigens: Eine Befolgung der Vorschriften des Art. 6 der Ausführungsbestimmungen zu § 5 ist nirgends festzustellen, weil die diesbezüglichen Forderungen mit den Gegebenheiten der Praxis unvereinbar sind. Hoffentlich führt der Streit um „süße“ Weine nicht zu weiteren ähnlichen Bestimmungen, die von einem eng begrenzten Kreis am grünen Tisch getroffen werden.)
4. Auf keinen Fall darf die juristische Auslegung wegen sogenannter Lücken im Weingesetz so kompliziert sein, daß der Winzer oder Weinhändler erst 10 Semester Jura studieren muß, bevor er seinen Wein behandelt und sicher sein kann, nicht vor den Kadi geschleppt zu werden.

5. Wenn sich morgen der Geschmack des Publikums auf stahlige Weine umstellt, kann diesen Wünschen Rechnung getragen werden. Im übrigen nimmt die Kellerwirtschaft das gleiche Recht für sich in Anspruch wie alle übrigen Produzenten von Nahrungs- und Genußmitteln, nämlich auf die Wünsche des Kunden Rücksicht nehmen zu dürfen. Bevormundungen durch einzelne Kapazitäten dienen nicht dem deutschen Weinbau.
6. Persönliche Meinungsäußerungen von Sachverständigen, die auf eine Diffamierung der gesamten modernen Kellerwirtschaft hinauslaufen, gehören sich nicht, auch wenn hie und da beim Ausbau der Weine übers Ziel geschossen wird. Sie sind gänzlich verfehlt, wenn es lediglich um die rechtliche, nicht aber um die fachliche Urteilsbildung geht.
7. Das Weingesetz soll im Dienst der Sache stehen. Wer das bestehende Gesetz eines Tages ändert, übernimmt eine große Verantwortung. Mögen im Gremium der Sachverständigen zur Vorbereitung der neuen Gesetzformulierung genügend Vertreter der Kreise sein, die Weine der verschiedensten Art als Produzenten oder Weinhändler den Konsumenten zuführen und die daher am klarsten beurteilen können, wie man einerseits den Kunden schützen, für ihn andererseits Weine in der Beschaffenheit ausbauen muß, wie sie gewünscht werden.
8. Der Bernkasteler Prozeß hat der Staatskasse und damit dem Steuerzahler nicht nur unnötige Kosten verursacht, sondern darüber hinaus Unruhe in die Konsumenten gebracht.

Wenn wir jedoch aus dem Bernkasteler Prozeß gelernt haben, daß Weinbau, Weinhandel und alle, die direkt oder indirekt mit unserem Berufsstand in Verbindung stehen, durch solche unerquicklichen Streitigkeiten zwischen Praxis, Weinsachverständigen und Juristen nichts profitieren, sondern uns der Gefahr einer außerordentlichen Schädigung aussetzen, war er nicht umsonst.

A. F.

Wuchsstoffhaltige Unkrautbekämpfungsmittel und Neben

Von Dipl. Landw. E. Lusi, Geisenheim/Rhein

In den letzten Jahren häufen sich die Fälle, daß Weinberge durch wuchsstoffhaltige Unkrautbekämpfungsmittel beschädigt werden. Es ist damit zu rechnen, daß diese Mittel immer stärkere Verwendung finden, denn für besondere Zwecke sind sie hervorragend geeignet. Damit weitere Beschädigungen der Weinberge vermieden werden, ist es erforderlich, sich über die Art, Wirkung, Anwendungsmöglichkeiten und Vorsichtsmaßnahmen ein genaues Bild zu verschaffen.

I. Entwicklung

Als Anfangszeit für die neuere Wuchsstoffforschung darf man das Ende der zwanziger Jahre betrachten. In den dreißiger Jahren gelang es, viele, den Pflanzenwuchs beeinträchtigende Stoffe zu isolieren und synthetisch herzustellen. Die ersten Versuche über die Anwendungsmöglichkeit der Wuchsstoffe für Unkrautbekämpfung wurden in England und den USA Anfang der vierziger Jahre durchgeführt. Die Resultate waren so günstig, daß eine Anwendung in der Praxis empfohlen werden konnte. Die fabrikmäßige Herstellung der wuchsstoffhaltigen Unkrautbekämpfungsmittel wurde 1945 begonnen.

In Deutschland wurden die Mittel nach dem Kriege bekannt. Als erstes kam das Mittel U 46 der Badischen Anilin- und Sodafabrik nach amtlicher Anerkennung auf den Markt. Die Liste der amtlich anerkannten Mittel vom Mai 1951 enthält 4 flüssige und 7 pulverförmige Spritzmittel. Letztere dürfen nicht mit Stäubemitteln verwechselt werden, die nicht in der Liste enthalten sind, aber im Ausland Verwendung finden.

II. Wirkstoffe

Es gibt eine ganze Reihe Verbindungen, die den Pflanzenwuchs so beeinflussen, daß sie als Unkrautbekämpfungsmittel verwendet werden könnten. (Vornehmlich aus technischen Gründen haben die Phenoxyessigsäure-Ver-

bindungen die meiste Anwendung gefunden. Die folgenden drei sind die bekanntesten:

2,4 — Di — chlor — phenoxy — essigsäure
(abgekürzt 2,4, D genannt),

2, 4, 5 Tri — chlor — phenoxy — essigsäure,
und 2 methyl — 4 chlor — phenoxy — essigsäure.

Es werden auch Ester und Natrium-Ammonium-, seltener Kali- und Kalzium-Salze verwandt.)

III. Wirkung auf die Pflanzen

Die Pflanzen können die Wuchsstoffe durch Blätter, Stengel und auch durch die Wurzeln aufnehmen. Es wird eine verstärkte Zellteilung hervorgerufen; die Atmung und der Verbrauch der Reservestoffe werden dadurch wesentlich erhöht. Der restlose Verbrauch an Reservestoffen kann als Todesursache angesehen werden.

Die Pflanzen sind nicht alle gleichempfindlich. Im allgemeinen erweisen sich schmalblättrige Pflanzen (Gras- und Getreidearten) unempfindlicher als die breitblättrigen. Diese Regel muß aber in jedem speziellen Fall nachgeprüft werden, denn es sind schon viele Ausnahmen bekannt.

Der Wachstumszustand spielt eine große Rolle. Die Wirkung ist am stärksten, wenn sich die Pflanzen in einer intensiven Wachstumsperiode befinden. Teile der Pflanze, welche das Wachstum abgeschlossen haben, sind gegen Wuchsstoffe unempfindlich. Diese Tatsache muß bei der praktischen Anwendung immer berücksichtigt werden.

Der Einfluß von Licht und Temperatur ist hauptsächlich indirekter Art. Diese Faktoren beeinflussen direkt das Wachstum der Pflanzen und erst dadurch die Wirkung der Wuchsstoffe. Bei zunehmender Temperatur wird die Wirkung der Wuchsstoffe stärker, weil das Wachstum der Pflanze stärker wird. Wenn die Temperatur den günstigsten Wärmegrad für die Pflanze überschreitet, wird das

Wachstum langsamer. Gleichzeitig kann man feststellen, daß auch die Wirkung der Wuchsstoffe schwächer geworden ist. Die stärkste Wirkung der Wuchsstoffe ist festzustellen bei besten Wachstumsbedingungen der Pflanze.

Es ist nicht möglich genau anzugeben, wie lange die Wuchsstoffe im Boden aktiv bleiben. Das ist nicht überraschend, denn die Inaktivierung wird hauptsächlich durch Auswaschen erreicht. Diese hängt aber weitgehend von der Bodenart und der Niederschlagsmenge ab. Es wird angegeben, daß 40–60 mm Niederschläge zur Auswaschung erforderlich sind, andere Autoren haben nach 1,5–3 Monaten keine Wuchsstoffe mehr im Boden festgestellt. Aus den oben angeführten Gründen können die Angaben nur als Anhaltspunkte gewertet werden. Erhebliche Abweichungen sind bekannt. In jedem Fall muß man in schweren, bindigen Böden mit einer viel längeren Wirkung rechnen als in leichten, durchlässigen.

IV. Anwendungsmöglichkeiten

Die wuchsstoffhaltigen Unkrautbekämpfungsmittel können in Fällen, wo man breitblättrige Unkräuter in schmalblättrigen Kulturen vernichten will, mit Erfolg angewandt werden. Sie finden Anwendung:

1. Im Getreidebau, wenn man Hederich, Ackersenf und ähnliche Unkräuter vernichten will. Man kann keine Wirkung gegen Quecken erzielen. Die Anwendung muß nach der Bestockung und vor dem Ährenschieben erfolgen.
2. Auf Wiesen und Weiden, um Unkräuter wie Wegwarte und ähnliche zu bekämpfen.
3. Auf Rasenplätzen.

Die meisten Gemüse- und Obstbäume sowie Zierpflanzen werden durch die wuchsstoffhaltigen Mittel beschädigt; in diesen Kulturen können sie nicht angewandt werden.

V. Wirkung auf die Reben

Als die gute Wirkung gegen viele Unkräuter bekannt wurde, lag der Gedanke nahe, diese Mittel auch in den Weinbergen anzuwenden. In Frankreich und in der Schweiz wurden die ersten Versuche im Jahre 1947 durchgeführt. Die Versuche in Süd-Frankreich waren Ende August angesetzt. Zur Anwendung kam ein 2,4 D-haltiges Mittel. Man spritzte nur auf die Unkräuter und auf den Boden. Wo zufälligerweise die Blätter der Reben getroffen wurden, welkten sie und starben ab. Es wurde eine gute Abtötung der Unkräuter erreicht. An den Stöcken konnten zunächst keine Beschädigungen festgestellt werden. Man konnte nur beobachten, daß die Herbstfärbung früher eintrat und intensiver war als in den nicht behandelten Weinbergen. Die eigentlichen Beschädigungen traten erst im nächsten Frühjahr auf. Schon beim Austrieb mußte man



Foto: Strauß

eine Veränderung der Blätter und Triebe feststellen. Es war eine Beschädigung, ähnlich der in Deutschland bekannten Fransenblättrigkeit. Daß diese Erscheinung erst im folgenden Jahr zum Vorschein kam ist dadurch zu erklären, daß in dem Jahr der Behandlung (1947) Ende August das Wachstum der Reben schon beinahe abgeschlossen war. Die Beschädigung im nächsten Jahr dürfte hauptsächlich auf die Veränderung der im Vorjahre ausgebildeten Knospen, weniger auf die Rückstände im Boden zurückzuführen sein.

Wie schon erwähnt, ist das Schadbild sehr ähnlich der bekannten Erscheinung der Fransenblättrigkeit. Die Blätter haben nicht ihre normale Form, sondern sind nieren- oder halbkreisförmig, in schweren Fällen sogar dreieck- oder spatelförmig. (Die Stielbucht ist nicht mehr vorhanden. Die Blattadern sind einander genähert, verlaufen mehr oder weniger fächerartig. In schweren Fällen, wo die Blätter schmal dreieckig sind, sieht die Äderung fast wie ein geschlossener Fächer aus. Die Blattränder haben normale Fünflappigkeit und Zahnung verloren. Sie laufen in mehrere bis viele Zipfel, die oft peitschenartig verlängert sind, aus. Bei stärker beschädigten Blättern, die meistens dreieckig oder spatelförmig sind, können am Rande viele kleine Blättchen entstehen, so daß das deformierte Blatt im Gesamtbild an ein Petersilienblatt erinnert. Die Blattspitze ist uneben. Die von Adern und Äderchen begrenzten Interkostalfelder sind nach oben ausgebuchtet. Das Blatt sieht aus, als ob es aus Saffianleder wäre. Die Färbung ist unregelmäßig, die Verädern hell, dagegen weisen die Flächen dazwischen eine körnig-grüne Farbe auf. Man kann eine mosaikartige Sprenkelung feststellen.) Die Triebe sind von schwachem Wuchs, die beschädigten Reben machen einen rückgängigen Eindruck. In Fällen, wo die Beschädigungen schwerer sind, kann man im nächsten Jahr nicht genügend starke Triebe finden, um eine Boglebe zu schneiden. Über das Ausreifen des Holzes sind vorläufig keine Angaben zu finden. Es ist aber anzunehmen, daß es wegen der Blattbeschädigungen unbefriedigend ist. Eine direkte Beschädigung der Gescheine ist festzustellen. Wenn die Behandlung vor oder während der Blüte stattfindet, dann ist mit einem Durchrieseln, sogar mit dem Abstoßen der Gescheine zu rechnen. Falls die Behandlung zu einem späteren Zeitpunkt stattfindet, ist meistens nicht mit einem Durchrieseln zu rechnen. Dagegen werden die Trauben indirekt durch die Beschädigung des Blattwerkes und durch das schwache Triebwachstum geschädigt. Die Beeren bleiben klein und neigen zu einer vorzeitigen Reife. Über die Beschädigung des Wurzelwerkes beim Wein liegen genaue Angaben nicht vor.

Die oben beschriebenen Merkmale haben Ähnlichkeit mit den Merkmalen der schon seit längerer Zeit bekannten Fransenblättrigkeit. Die Blattdeformierungen sind in beiden Fällen die gleichen. Es ist aber nicht schwer, eine Beschädigung, die durch unsachgemäße Anwendung der Wuchsstoffmittel hervorgerufen ist, von der gewöhnlichen Fransenblättrigkeit zu unterscheiden. Bei der gewöhnlichen Fransenblättrigkeit sind die Deformationen nur an einem einzelnen Trieb der Rebe festzustellen. Sie scheinen auf eine krankhafte, zu hohe Konzentration der in der Rebe vorhandenen Wuchsstoffe in einer einzelnen Knospe zurückzuführen zu sein.

VI. Ursachen der Beschädigungen und Vorsichtsmaßnahmen

Die Beschädigungen können auf mehrere Arten entstehen:

1. Die Reben werden schwer beschädigt, wenn man versucht, die in Weinbergen wachsenden Unkräuter mit wuchsstoffhaltigen Mitteln zu bekämpfen. Wie schon früher erwähnt, sind in dieser Richtung Versuche durchgeführt worden, die alle dasselbe negative Ergebnis hatten. Mit den Mitteln, die zur Zeit zur Verfügung stehen, ist eine chemische Unkrautbekämpfung in Weinbergen nicht möglich. Die Weinbergsbesitzer müssen dringend davor gewarnt werden, ähnliche Versuche anzustellen, die ausichtslos und in jedem Fall mit einer Beschädigung der Weinberge verbunden sind.

2. Noch viel schwerere Beschädigungen können hervorgerufen werden, wenn den verwendeten Spritzbrühen wuchsstoffhaltige Mittel beigelegt werden. Es liegen Angaben vor, daß die Weinbergsbesitzer aus Unkenntnis und

Neigung, selbst zu experimentieren, der Spritzbrühe diese Mittel beigefügt haben, in der abwegigen Annahme, man könnte damit einen Erfolg bei der Traubenwicklerbekämpfung erzielen. Diese Annahme ist so unbegründet, daß es nicht erforderlich ist, näher darauf einzugehen. Die Weinberge, in denen die wuchsstoffhaltigen Mittel direkt auf die Blätter gespritzt wurden, sind so stark beschädigt worden, daß mit den schwersten Folgen, einschließlich Absterben der Reben zu rechnen ist.

3. Durch Übertragung des Spritznebels von behandelten Feldern in benachbarte Weinberge können ernste Folgen hervorgerufen werden. Diese Möglichkeit der Beschädigung ist neben der unter Ziffer 4 erwähnten, die häufigste. Es ist noch nicht geklärt, ob Mittel in gasförmigem Zustand eine Konzentration in der Luft erreichen können, die die anliegenden Weinberge beschädigen kann. In einem solchen Fall muß geklärt werden, wie weit von der Stelle der Behandlung entfernt mit einer Seitenwirkung zu rechnen ist. Die Beschädigung durch vom Wind abgetriebene Spritzbrühentropfen ist einwandfrei nachgewiesen. In jedem Fall ist die äußerste Vorsicht bei Behandlung von Feldern mit wuchsstoffhaltigen Mitteln in der Nähe von Weinbergen geboten. Man muß nach Möglichkeit bei windstillem Wetter arbeiten. Der Druck beim Spritzen muß möglichst gering sein, um zu verhindern, daß zu kleine Tröpfchen gebildet werden. Die Spritzköpfe müssen möglichst tief angeordnet werden. Falls es sich erweisen würde, daß mit einer Beschädigung der anliegenden Weinberge

durch das vergaste Mittel zu rechnen ist, müßte auch das Bodenrelief berücksichtigt werden. Es ist noch nicht möglich zu sagen, wie weit von den Weinbergen entfernt eine Behandlung ungefährlich ist, es scheint aber, daß die Entfernung mindesten 250 m betragen müßte.

4. Verwendung von gemeinsamen Behältern und Geräten für die Weinbergsspritzungen und die Unkrautbekämpfung kann für die Weinberge gefährlich sein. Es wird noch immer nicht berücksichtigt, daß die wuchsstoffhaltigen Mittel in sehr kleinen Mengen noch sehr schwere Beschädigungen hervorrufen können. Wo es nur möglich ist, müßten für die Unkrautbekämpfung und für die Spritzungen in Weinbergen getrennte Behälter und Geräte verwendet werden. Wo das nicht durchführbar ist, muß auf die peinlichste Säuberung nach der Unkrautbekämpfung geachtet werden. Es wird empfohlen, sie entweder dreimal mit heißem Wasser zu spülen oder eine Spülung mit Natriumbikarbonat bzw. einer 2—3%igen Sodalösung mit anschließender guter Wässerung vorzunehmen.

VII. Schlußfolgerung

Die wuchsstoffhaltigen Mittel finden immer mehr Anwendung. Deswegen ist es erforderlich, daß die Winzer sich mit der Anwendung vertraut machen. Besonders wichtig ist es, daß sie die möglichen Beschädigungen an den Reben erkennen und die erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen einhalten. Bei einer sachgemäßen Anwendung können die Beschädigungen der Weinberge vermieden werden.

Milde Rheintweine haben Aussichten in USA

(Unterredung mit einem großen amerikanischen Importeur)

Hans Holterbosch, einer der großen Weinimporteure in den USA, bereist seit einem halben Jahr die Bundesrepublik. In einer Unterredung, die wir kürzlich während seines Aufenthaltes in der Bundesrepublik über die brennenden Fragen des deutschen Weinexports nach den USA mit ihm hatten, gab uns Herr Holterbosch bereitwilligst Auskunft über alles Wissenswerte.

„Stimmt es, daß in den Vereinigten Staaten eine besondere Lizenz zur Einfuhr von alkoholischen Getränken notwendig ist?“

„Allerdings, und es ist schwierig, sie zu bekommen. Es gibt zur Zeit etwa 800 Lizenzen für die ganzen USA. Die jährlichen Gebühren kosten 5000 Dollar.“ —

„Kann jeder Lizenzträger seine Weine an private Kunden verkaufen?“

„Nein, er muß sie an den Liquor-Store liefern, der sie mit 50% Aufschlag weiter verkauft. Das verteuert natürlich den Wein ganz erheblich.“ —

„Bestehen für deutsche Weine in den USA besondere Zollschwierigkeiten?“

„Nein, es sind allerdings zahlreiche Bestimmungen zu beachten, die sich auf Faßeinbrand und Etikettierung beziehen. So muß auf dem Etikett das Alkoholvolumen enthalten sein, außerdem die genaue Bezeichnung des Jahrgangs, des Wachstums und des Erzeugers sowie des Ursprungslandes.“ —

„Welcher Wein deutschen Ursprungs hat in den USA den meisten Absatz?“

„Als Standardmarke gilt „Liebfraumilch“, die 90% des Umsatzes deutscher Weine ausmacht.“ —

„Woran liegt das?“

„Einmal an dem einprägsamen und für die Amerikaner beliebten Namen, dann aber auch an dem billigen Preis. Außerdem kommt die „Liebfraumilch“ dem amerikanischen Geschmack ganz besonders entgegen.“ —

„Worin besteht diese amerikanische Geschmacksrichtung?“

„Das ist schwer zu sagen. Die Amerikaner lieben keine aufdringliche Säure, eher einen weichen Wein, der nicht einmal süß gehalten zu sein braucht, wie manchmal irrtümlicherweise angenommen wird. Um ein Beispiel zu nennen: beliebt sind auch die Lorcher Weine, die ja be-

kanntlich durch ihre weiche Art besonders hervorstechen.“ —

„Sie meinen also, daß man sich diesem Geschmack anpassen muß, wenn man verkaufen will?“

„Aber ganz gewiß. Die amerikanischen Konsumenten lehnen alles ab, was nicht ihrem Geschmack entspricht. Es hat auch keinen Sinn, da anderer Meinung zu sein. Das würde zu einem krassen Mißerfolg führen. Ich könnte Ihnen da Beispiele genug anführen.“ —

„Ist die französische Konkurrenz sehr groß?“

„Ja. Das liegt vor allem an dem ungemein niedrigen Preis, zu dem Frankreich anbieten kann. Die französischen Weine liegen pro Flasche schon unter einem Dollar und sie sind sogar billiger als die amerikanischen Weine. Dazu kommt, daß Frankreich jährlich von staatswegen eine Million Dollar für Propagandazwecke auswerfen kann, wozu Deutschland nicht in der Lage ist. Selbst das kleine Luxemburg wirft jährlich 100 000 Dollar für Weinpropagandazwecke aus. Der Erfolg blieb nicht aus.“ —

„Sie sprachen eben von amerikanischen Weinen. Sind diese in den USA sehr gefragt?“



Foto: Archiv

Hans Holterbosch (rechts), einer der großen Weinimporteure in den USA im Gespräch mit dem Rüdesheimer Weingutsbesitzer Dr. Brogsitter (links).

„Das will ich meinen. Ich verkaufe allein jährlich 45 000 bis 48 000 Kisten New-York-State-Wine. Das mag Ihnen die Beliebtheit beweisen. Aber die Preisfrage spielt hier auch eine große Rolle.“ —

„Kann man den Amerikaner als Weintrinker ansprechen?“

„Nein. Seine Lieblingsgetränke sind Whisky und Cocktail. Es fehlt die Liebe zum Wein, wie man sie etwa hier in Deutschland trifft. Es fehlt in dieser Hinsicht auch an der Tradition. Man darf nicht vergessen, daß die alten Weintrinker auch in den USA aussterben, und daß die junge Generation wenig Anregung zum Weingenuß hat. Außerdem waren die USA 13 Jahre für Einwanderer gesperrt. Da konnte kein Nachwuchs gedeihen.“ —

„Und wie sehen Sie die Aussichten für den deutschen Wein?“

„Sie sind nicht schlecht, aber es bedarf eines zähen Kampfes, um einen Fortschritt zu erzielen. Man sollte vor allem versuchen, in den beiden amerikanischen Staaten zum Erfolg zu kommen, in denen es den Großisten erlaubt ist, auch an Private zu verkaufen, in Illinois und Kalifornien. Durch die unterschiedlichen Bestimmungen ist es dort möglich, den Wein 50% billiger abzusetzen als anderswo. Wenn man die Verhältnisse genau berücksichtigt, dürfte sich der deutsche Weinexport nach den USA allmählich steigern, aber man muß diesen Verhältnissen in jedem Falle Rechnung tragen und nicht seinen eigenen Kopf durchsetzen wollen.“

N. H.

Wie kann der Weinbergsboden gesund und leistungsfähig erhalten werden?

(Aus dem Institut für Weinbau der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft in Bernkastel-Kues, Direktor Ob.-Reg.-Rat Dr. Hermann Zillig.)

Von Reg.-Rat Dr. Albert Herschler

Im deutschen Weinbau sind in den vergangenen Jahrzehnten die Ernten durch verschiedene Maßnahmen, nicht zuletzt durch eine verbesserte Schädlingsbekämpfung, immer mehr gesichert und die Erträge zum Teil recht erheblich gesteigert worden. Da hierdurch an die Leistungsfähigkeit der Weinbergsböden erhöhte Ansprüche gestellt werden, müssen wir uns überlegen, ob wir durch die bisherigen Maßnahmen der Bodenpflege und Nährstoffzufuhr die infolge der einseitigen Dauerkultur besonders gefährdete Bodenfruchtbarkeit in ausreichendem Maße sicherstellen.

Wachstumsstörungen an Reben als Folge ungünstiger Bodenverhältnisse

Wenn wir in unserem engeren Arbeitsgebiet der Mosel und ihrer Seitentäler bei einer Weinbergsbegehung im Sommer aufmerksam auf Wuchs und Behang der Stöcke sowie Färbung des Laubes achten, können wir den Eindruck gewinnen, daß sich wenigstens die reinen Schieferböden in einem für die Ernährung der Rebe in jeder Hinsicht günstigen Zustand befinden. Zahlreiche, bis 1 m Tiefe hergestellte Bodenprofile und die seither durchgeführten analytischen Untersuchungen der daraus entnommenen Bodenproben bestätigen im allgemeinen diese Annahme. Wachstumsstörungen von wirtschaftlicher Bedeutung werden um diese Jahreszeit fast nur in geringeren Seitenlagen und auf den von Natur aus allgemein armen und meist stärker versauerten Diluviallehmböden der Talterrassen beobachtet. Es handelt sich dabei meist um jüngere Anlagen, die noch vor wenigen Jahrzehnten Wald, Lohhecke oder Wiesengelände waren.

Vor 25 Jahren, also bald nachdem das bodenkundliche Laboratorium des Instituts seine Tätigkeit aufgenommen hatte, konnten die Zusammenhänge derartiger schwerster Schäden, die sich in einer Seitenlage der Mosel auf einen mehrere Hektar großen Distrikt ausgedehnt hatten, mit ungünstigen Bodenverhältnissen geklärt werden. Starke Versauerung des Untergrundes und damit verbundene Kalk- und Phosphorsäurearmut hatten starken Ertragsrückgang, sehr schwaches Holzwachstum, besenartigen Wuchs, Kleinbeerigkeit und mangelndes Ausreifen der Trauben sowie frühzeitiges, auffallendes Verfärben und Verdorren der meist kleinen Blätter zur Folge. In den späteren Jahren wurden uns immer wieder solche oder ähnliche Fälle von Wachstumsstörungen mitgeteilt. Wenn vom Winzer ohnehin eine Neuanlage beabsichtigt war, konnte auf Grund einer vorangegangenen Bodenuntersuchung durch eine entsprechende, manchmal sehr hohe Vorratsdüngung mit Kalk und Thomasmehl verhältnismäßig leicht Abhilfe geschaffen werden. Häufig wurde aber diese in Vorträgen und Veröffentlichungen immer wieder hervorgehobene Notwendigkeit von Bodenuntersuchungen, besonders vor Neuanlagen, und die sich hieraus ergebenden Maßnahmen nicht beachtet. Die manchmal schon wenige Jahre nach dem Neusetzen aufgetretenen Schäden waren aber dann nur mit großem Zeit- und Geldaufwand oder gar nicht mehr zu beheben.

Neuanlagen von Ertragsweinbergen auf solch ungeeigneten Böden sind allerdings seltener geworden. Aber in

den letzten Jahren wurden mehrfach Rebmuttergärten auf manchmal sehr nährstoffarmen und auch physikalisch unvorteilhaften Böden angelegt. Beim Unterlassen einer entsprechenden Vorratsdüngung können infolge einseitiger Ernährung des Unterlagsholzes später empfindliche, manchmal unerklärliche Fehlschläge bei den Pflropfreben eintreten. Auf eine gute Nährstoffversorgung der Schnittgärten ist daher größter Wert zu legen.

Im Hinblick auf die erhöhte Reblausgefahr im Moselweinbaugebiet werden hier in Zukunft in größerem Umfang Pflropfreben gepflanzt werden. Vor der Rigolarbeit sollte keinesfalls eine Bodenuntersuchung versäumt werden, da dann die beste Gelegenheit ist, einen etwa ungünstigen Bodenzustand im Untergrund zu beseitigen.

Bodenuntersuchungen im Weinbauinstitut in Bernkastel-Kues

Solche Untersuchungen werden seit 25 Jahren im Chemisch-bodenkundlichen Laboratorium des Instituts durchgeführt, so daß eine reiche Erfahrung über die verschiedenen Bodenverhältnisse aus fast allen Weinbaugemeinden des Moselgebietes und ihrer Seitentäler vorliegt. Die allgemein üblichen Bestimmungen des Reaktions- und Kalkzustandes sowie des Gehaltes an leicht aufnehmbaren Nährstoffen werden in besonderen Fällen durch Schlämmanalysen, Ermittlung des Humusgehaltes und der Adsorptionskapazität ergänzt. Wegen der Wichtigkeit einer sachgemäßen Probeentnahme, wobei auf die Untergrundprobe der Hauptwert gelegt wird, und der Gelegenheit zum Anschauen des Bodenprofils werden die meisten Böden von uns selbst entnommen. Im anderen Falle erhält der Winzer eine genaue Anleitung zur Probeentnahme mit einem Fragebogen, der uns über den Allgemeinzustand und die Pflege des Weinbergs sowie etwaige Schäden usw. unterrichten soll. Die Bodenuntersuchungen dienen vor allem der Klärung von Wachstumsstörungen, werden aber auch zwecks Feststellung der Düngebedürftigkeit ausgeführt, zumal im Gebiet selbst kein mit den örtlichen Bodenverhältnissen so eng vertrautes Fachinstitut vorhanden ist. Dem Antragsteller wird meist nach wenigen Wochen das Ergebnis der Untersuchungen mit den daraus zu folgender Maßnahmen mitgeteilt.

Vorratsdüngung

Wenn aus älteren Weinbergen mit sehr starken Ernährungsstörungen die Untersuchungen manchmal eine nahezu neutrale und sehr nährstoffreiche Krume und in schroffem Gegensatz hierzu einen stark versauerten einseitig Phosphorsäure- oder allgemein nährstoffarmen Untergrund anzeigen, kann meist nur durch eine Neuanlage gründliche Abhilfe geschaffen werden. Falls der Untergrund außerdem noch wenig luft- und wasserdurchlässig sein sollte, bringt man beim Rigolen neben der Vorratsdüngung zusätzlich gut verrotteten Kompost oder Torf und bei besonders dichtgelagerten Böden möglichst noch Schlacke oder verrotteten Müllkompost gleichmäßig in die tieferen Schichten zwischen 30 und 80 cm. Die nährstoff- und humusreiche Krume gelangt zweckmäßig in den Hauptwurzelbereich zwischen 20 und 60 cm. Wenn sich aber

der Winzer bei ähnlichen ungünstigen Verhältnissen in einem jüngeren Weinberg nicht zu einem Neusetzen entschließen kann, muß er im Winter etwa 40 bis 50 cm tiefe Gräben zwischen den Rebzeilen ausheben und außer den die Wurzelbildung stark anregenden organischen Stoffen, wie etwa Torf oder Torfkompost, die erforderlichen Mengen an Kalk und Thomasmehl einbringen und möglichst gleichmäßig verteilen. Durch eine solche im vorletzten und letzten Winter vorgenommene recht zeitraubende Maßnahme konnte ein Winzer in einer in der Nähe von Bernkastel gelegenen Nebenlage in diesem Jahre einen befriedigenden Erfolg erzielen. Er hatte nach unserem Rat zwecks Schonung der an sich schon geschwächten Wurzeln in einem Jahre nur auf einer Seite der Rebzeile, im folgenden Jahre auf der anderen Seite tiefe Gräben gezogen und die empfohlenen Dünger gut mit dem Boden vermengt.

Beweglichkeit von Phosphorsäure und Kali im Boden (Kastenversuche)

Wegen der Schwerbeweglichkeit der Phosphorsäure kommt der Anreicherung des Untergrundes an diesem wichtigen Nährstoff große Bedeutung zu. Bestätigt wurde diese Tatsache durch die im Frühjahr 1933 angesetzten Kastenversuche mit einem stark sauren, schieferhaltigen Boden, in dem die Beweglichkeit der Superphosphat-Phosphorsäure im Vergleich mit der vom Thomasmehl bis zu einer Tiefe von 30 cm verfolgt wurde. Diese Untersuchungen wurden im vergangenen Frühjahr noch auf drei weitere Bodenarten unter teilweisem Zusatz organischer Dünger in erheblich größeren, etwa 3,5 cbm Boden fassenden Kästen ausgedehnt. Lysimeteranlagen waren schon vor dem Kriege zu kostspielig und konnten daher von uns nicht beschafft werden. Außer mit einer hohen Gabe gekörnten Superphosphats oder Thomasmehls wurde die 20 cm tiefe Krume noch mit 40er Kali innig vermengt, um auch dessen Beweglichkeit in den vier Bodenarten zu untersuchen. Zur Anwendung kamen leichter, feinerdearmer Schiefer, mittelschwerer toniger Schiefer, ein ähnlicher mit hohem Humusgehalt und schließlich ein sandiger Lehm. Beim ersten Versuch wurde nach 18 Monaten, bei dem in diesem Sommer ausgewerteten nach 12 Monaten festgestellt, daß die Phosphorsäure der beiden Dünger in drei Bodenarten noch nicht einmal bis zu 30 cm Tiefe eindrang, und nur in dem einen grobschieferigen feinerdearmen Boden wohl durch mechanisches Einwaschen teilweise bis dahin gelangte. Trotz einer hohen Superphosphatgabe wurde selbst in dem einen schlecht gepufferten Boden die Reaktion kaum, in den anderen überhaupt nicht nach der sauren Seite verschoben, während durch Thomasmehl schwach und stärker saure Böden nur in der Krume, aber nicht mehr in 30 cm Tiefe neutralisiert wurden. Weniger eindeutig verliefen die Kastenversuche bezüglich der Beweglichkeit des Kalis. Ein Teil dieses für die Rebe so wichtigen Nährstoffes drang im Gegensatz zur Phosphorsäure innerhalb eines Jahres in 30 cm Tiefe ein; in 50 cm Tiefe konnte jedoch mit Ausnahme des feinerdearmen Schiefers keine Kalianreicherung mehr festgestellt werden.

Wie wichtig aber eine ausreichende Kaliversorgung des Untergrundes ist, geht aus den zahlreichen Fällen von Mangelercheinungen hervor, die in jedem Jahre fast ausschließlich auf den von Natur aus kaliarmen auch für Düngkali schwer durchlässigen Diluviallehmböden beobachtet werden. Die niedrigen Kaliwerte von aus 50 bis 60 cm Tiefe entnommenen Untergrundproben eines sehr

bindigen Kalkbodens der Obermosel, der dreimal innerhalb von 6 Jahren mit einer ungewöhnlich hohen Kalimenge von jeweils 3 Doppelzentnern je 1000 qm gedüngt worden war, bewiesen die Schwerbeweglichkeit dieses Nährstoffes auf solchen Böden. Aus diesem Grunde wird empfohlen, in derartigen Fällen bei Neuanlagen je nach Analysenbefund außer Phosphorsäure und Kalk eine entsprechende Menge hochprozentigen Kalidüngers als Vorratsdüngung zu geben. Bei durchlässigeren, stark schiefrigen oder gar sandigen Böden ist diese Maßnahme nicht erforderlich.

In den Jahren 1935—37 wurden in verschiedenen Weinbergen mit starken Wachstumsstörungen Untergrunddüngungsversuche mittels einer Düngelanze eingeleitet, um vielleicht auf diese Weise das Einbringen schwerer beweglicher Nährstoffe in die Hauptwurzelzone zu vereinfachen. Die Versuche, die nach 3—4 Jahren ohne Erfolg blieben, mußten dann mit Kriegsbeginn abgebrochen werden. Vielleicht ist mit den neuerdings von der Industrie hergestellten verbesserten Geräten und geeigneteren Nährlösungen eine intensivere Verteilung der im Untergrund fehlenden Nährstoffe und damit eine raschere Wirkung auf die erwähnten Mangelschäden möglich.

Wachstumsstörungen an Reben auf nährstoffreichen Tonschieferböden

Trotz Verabreichung hoher Nährstoffmengen in den bisher üblichen Formen, die unter Berücksichtigung von Auswaschverlusten und teilweiser Festlegung im Boden oft weit über den Nährstoffbedarf der Rebe hinausgehen, wird in fast allen Gebieten und Lagen, besonders in älteren Weinbergen, alljährlich da und dort über Wachstums- und Ertragsrückgänge geklagt. Wenn wir im Herbst, von etwa Mitte September an, nochmals den gleichen Rundgang wie im Sommer durch die Weinberge machten, dann fielen uns auch in manchen guten Lagen auf Schieferböden eigenartige, anormale Verfärbungen, wie z. B. frühzeitige allgemeine Vergilbungen oder teilweise mosaikartige Aufhellungen des Blattgrüns zwischen den Haupttrippen auf, die zunächst noch mit keinen weiteren wahrnehmbaren Schäden verbunden sind. Bei sehr sorgfältiger Beobachtung finden wir aber auch in bestgepflegten und gedüngten Weinbergen mit geradezu idealen Bodenverhältnissen weniger auffallende, aber sehr bedenkliche Erscheinungen, die sich in einer manchmal nur teilweise mangelhaften Ausreife des Holzes und der Trauben und einer fahlen Färbung des ganzen Blattwerkes äußern. Solche Feststellungen wurden im hiesigen Gebiet schon vor über 20 Jahren gemacht, ohne daß bisher die Ursache gefunden werden konnte. Pfropfreben, welche damals anstelle stark erkrankter Stöcke gepflanzt wurden, blieben bis heute völlig gesund. Eine größere Anzahl solcher schon stark geschädigter älterer Stöcke wurde vor etwa 15 Jahren ins Versuchsgelände des Instituts auf früher landwirtschaftlich genutzten sandigen Lehmböden verpflanzt. Sie zeigten nach rascher Erholung bis jetzt noch in keinem Jahre die früheren Störungen.

Bedeutung der Spurenelemente für die Rebe

Von dem Gedanken ausgehend, daß die in Frage stehenden, viele Jahrhunderte alten Weinbergsböden langsam an einigen, nur in sehr geringen Mengen im Boden befindlichen Stoffen, den sogen. Spurenelementen, oder Mikro-

Aus dem Vollen schöpfen kann die Rebe, wenn der Boden mit Humusdünger Nettolin versorgt wird. Nettolin —, d. i. Humus + Kernnährstoffe + Boden-Desinfektionsmittel — also die denkbar beste Zusammensetzung!

Dank Nettolin — da haben die Logelträger zu tun!

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)



nährstoffen verarmen, ohne daß sie durch die bislang übliche Düngung wieder zugeführt werden, wurden in den betreffenden Weinbergen einige Jahre vor dem Kriege entsprechende Versuche mit Spurenelementen eingeleitet. 1938 und 1939 wurden diese durch Kasten- und Topfversuche ergänzt, mußten dann, aber leider, wie zahlreiche andere Versuche im Jahre 1940 ergebnislos abgebrochen werden.

Wasserkulturversuche

Mittels eines vereinfachten Vegetationsverfahrens soll versucht werden, die etwaigen Zusammenhänge bestimmter Wachstumsstörungen mit dem Fehlen an solchen Spurenelementen, insbesondere Bor, zu klären. In Anlehnung an die von W. Maier, Geisenheim, 1937 veröffentlichten Wasserkulturversuche mit Rebsämlingen wurden im Jahre 1951 an unserem Institut mehrere Vorversuche eingeleitet. Wir zogen es vor, anstelle der Sämlinge, die uns wegen ihrer genetisch uneinheitlichen Beschaffenheit weniger geeignet erschienen, mit Klonenmaterial in Form von Einaugen- und Grünstecklingen zu arbeiten. Zur Klärung dieses Fragenkomplexes sind aber neben physiologischen auch bodenkundliche Untersuchungen erforderlich. Die im Boden oft nur in geringsten Spuren vorkommenden Mikronährstoffe sind zum Teil analytisch sehr schwer zu erfassen. Auf Grund unserer bisherigen Vorversuche scheinen sich aber diese Schwierigkeiten durch ein biologisches Verfahren umgehen zu lassen.

Bei unseren Wasserkulturversuchen fiel das in der Kalkmangelreihe schon nach wenigen Wochen einsetzende starke Vergilben und bald darauf folgende Abwerfen der sehr kleingebliebenen Blättchen auf. In der Nährlösung ohne Stickstoff war ein Stillstand im Längenwachstum und ein viel späteres Vergilben der mäßig nach oben gerollten Blätter festzustellen. Auch nach 12 Wochen waren sie noch nicht abgefallen. In der magnesiafreien Reihe wurde wenige Wochen nach dem Einsetzen der bewurzelten Stecklinge in die Nährlösung eine besonders charakteristische Verfärbung festgestellt. Diese machte anfangs den Eindruck eines großen Ölflecks, der dann die ganze Blattspreite, mit Ausnahme der grünegebliebenen Blattspitzen, ausfüllte. Gleichzeitig bildeten sich auf dem Ölfleck Nekrosen aus, die an dessen Peripherie eine typische Ringbildung erkennen ließen. Ein ähnliches Schadensbild konnte im Weinberg schon vor vielen Jahren in Verbindung mit starken Kalimangelschäden an den Spitzen des Zielholzes festgestellt werden. Bei mehrfachen Wiederholungen mit Nährlösungen ohne Bor zeigten sich immer wieder die gleichen Schädigungen, die sich in baldigem Stillstand des Wachstums, mosaikartiger Verfärbung der später nach unten gerollten Blätter, frühzeitigem Verwelken des Vegetationspunktes und der Ranken, und manchmal auch völligem Absterben der ganzen Triebe und der Wurzeln äußerten. Durch den geringen Zusatz von nur 0,1 mg Bor je Liter Nährlösung konnte das Auftreten dieser Erscheinungen verhindert werden. Von den im Weinberg beobachteten Wachstumsstörungen erinnern nur die bisweilen auf stark sauren und nährstoffarmen Böden beobachteten mosaikartigen Blattverfärbungen an diese Schadensbilder der borfreien Versuchsreihe unserer Wasserkulturversuche. Im Weinberg konnten jene Schäden allerdings nicht durch eine im Jahre 1937 mittels einer Düngelanze oder als Krumendüngung verabreichten Borzufuhr, wohl aber durch tiefes Einbringen größerer Kalk-, Phosphorsäure- und Humusmengen in den Untergrund behoben werden. Inwieweit die dadurch bedingte Reaktionsverschiebung auf eine Mobilisierung von etwa im Boden festgelegten Bormengen Einfluß haben kann, konnte noch nicht geklärt werden.

Von höchstwahrscheinlich gleichartigen Krankheitserscheinungen an Silvanerreben berichtet Wilhelm, Freiburg, in „Der Weinbau“ 1950, 5, 320, die nach einer 1948 und 1949 durchgeführten Bordüngung schon im Jahre darauf nicht mehr aufgetreten seien.

Da dem Einfluß der Mikronährstoffe auf das Wachstum der Kulturpflanzen immer mehr Bedeutung beigemessen wird, werden seit einiger Zeit von der Industrie Dünger mit mehreren, als unentbehrlich geltenden Spurenelementen hergestellt. Deren Wert kann für die erwähnten noch ungeklärten Wachstumsstörungen an Reben naturgemäß

erst nach langjähriger, vorsichtiger Anwendung beurteilt werden.

Die Humusversorgung der Weinbergsböden

Stallmist

Fast allgemein ist im deutschen Weinbau der dreijährige Stallmistturnus üblich. Es wurde schon mehrfach auf die Zweckmäßigkeit einer kürzeren Folge der Stallmistanwendung hingewiesen. Nach den auf dem Limburgerhof durchgeführten Lysimeterversuchen mit Reben und einer alle drei Jahre wiederkehrenden Stallmistdüngung wurde im Sickerwasser etwa 30 % Stickstoffverlust festgestellt. Man darf annehmen, daß in steilen, sehr steinigten Weinbergen die Auswaschung des Stallmiststickstoffes noch höher liegt. Schon aus diesem Grunde wäre zu empfehlen, die Stallmistdüngung alle zwei Jahre wiederkehren zu lassen, wenn man nicht auf größeren Rebflächen nach dem Vorbild der Trierer Weinbaudomänen sogar alljährlich jede zweite Rebzeile mit 200 bis 300 dz Stallmist je Hektar und die dazwischen liegenden Zeilen mit Mineraldüngern düngen will. Im folgenden Jahre wechseln dann die Stallmistreihen mit denen der Mineraldüngung und umgekehrt, wodurch sich diese beiden Dünger in ihrer Wirkung vorteilhaft ergänzen.

Organische Handelsdünger

Als schon vor vielen Jahren der Stallmist aus verschiedenen Gründen nicht mehr in genügender Menge zur Verfügung stand, fanden als Ersatz in zunehmendem Maße auch Kunstmist aus Stroh und organischen Abfällen aller Art, Kompost, Torf sowie Torf- und Klärschlammprodukte und organische Dünger aus tierischen Abfallstoffen Verwendung. Einige dieser zum Teil recht wertvollen Humusdünger haben gegenüber dem Stallmist den Vorzug, daß sie auch in tiefere Bodenschichten eingebracht werden können, dort schwach bewurzelte Stöcke zu neuem Wurzelwachstum anregen und so selbst in älteren Weinbergen eine verjüngende Wirkung ausüben.

Die inzwischen auf dem Markt erschienenen sog. Handels-Humusdünger sind aber so zahlreich geworden, daß vom Praktiker immer eindringlicher die Frage nach dem Wert und der Preiswürdigkeit der einzelnen Materialien erhoben wird. Trotz gründlicher Forschungsarbeit an mehreren wissenschaftlichen Instituten muß leider gesagt werden, daß es bis heute noch keine einwandfreie Laboratoriumsmethode zur Bewertung von Humusdüngern gibt. Selbst aus Vegetationsversuchen und kurzfristigen Feldversuchen mit landwirtschaftlichen Kulturpflanzen sagen die Ertragszahlen kaum etwas Brauchbares über den Humuswert aus. Bei der Rebe kann nur ein langjähriger Freilandversuch den wahren Humuswert einer organischen Substanz zeigen, ohne daß aber aus den Erträgen der ersten Jahre bereits Schlüsse gezogen werden dürfen. Da wir also mit einer Versuchsdauer von etwa 10 Jahren rechnen müssen, kommt dieses Verfahren als allgemeine Versuchsmethode nicht in Betracht.

Im Jahre 1939 wurden vom Reichsnährstand solche, nach möglichst einheitlichen Richtlinien in allen deutschen Weinbaugebieten durchzuführende langfristige Reb- und Düngungsversuche mit verschiedenen organischen Düngern vorbereitet, kamen aber nicht mehr zur Durchführung. Eine ähnliche Organisation im Reb- und Düngewesen unter besonderer Berücksichtigung der Humusfrage wurde im März d. J. vom Weinbauausschuß der D. L. G. auf der Tagung in Weinsberg beschlossen.

Bei den im Jahre 1935 von unserem Institut in verschiedenen Weinbergen eingeleiteten Versuchen mit einigen typischen Gruppen von Handels-Humusdüngern wurden diese bezüglich des Gehaltes an gesamter organischer Substanz und Nährstoffen mit Stallmist in Vergleich gesetzt. Die für wenigstens 10 Jahre vorgesehenen Versuche, die von 1940 an abgebrochen werden mußten, brachten in den ersten vier Jahren keine nennenswerten Unterschiede.

Von den einzelnen Humusdüngern verwendet der Winzer am besten soviel, daß er annähernd die gleichen Gesamt mengen an organischer Substanz und Nährstoffen wie bei einer sonst üblichen Stallmistdüngung verabreicht. Bei der Berechnung der Preiswürdigkeit sind die geringeren Einbringungskosten der gegenüber Stallmist meist trockeneren und nährstoffreicheren Handelsdünger zu berücksichtigen.

sichtigen. Die in den Prospekten der Düngerhersteller bisweilen angegebenen Trockengewichtsgehalte sind irreführend. Es muß die Angabe des Höchstgehaltes an Wasser und des Mindestgehaltes an Nähr- und Humusstoffen verlangt werden.

Ein Dünger, der nicht mehr Humus und Nährstoffe als Stallmist enthält, darf jedenfalls trotz aller manchmal allzu phantasievoll angepriesenen Vorzüge nicht ein Mehrfaches kosten.

Der Hauptwert dieser verschiedenen organischen Substanzen liegt wohl in erster Linie neben der lockernnden Wirkung und ihrer wasserhaltenden und nährstoffbindenden Kraft in ihrem Wurzelbildungsvermögen. Wenn nicht ständig, und das besonders im Frühjahr, neue unentbehrliche Saugwurzeln gebildet werden, muß die Fähigkeit der Nährstoffaufnahme zurückgehen. Die Frage bedarf aber noch der Klärung, ob man durch die Zufuhr dieser verschiedenartigen Stoffe allein schon die einseitige Wirkung der Dauernutzung aufheben und dadurch die Weinbergsböden gesund erhalten kann oder ob dies erst in Verbindung mit einer geeigneten Pflanzengemeinschaft möglich sein wird.

Gründungung

Es gibt in der Land- und Forstwirtschaft kaum eine so naturfremde einseitige Bodennutzung wie im Weinbau. Darum wäre es empfehlenswert, wenn die Gründungung, mit der auf den Trierer Weinbaudomänen schon seit etwa zwei Jahrzehnten gute Erfahrungen gemacht wurden, in viel größerem Umfange eingeführt würde. Ihre Anwendung wird durch die immer häufiger üblich gewordene Verbreiterung der Rebzeilen in Zukunft erleichtert werden. Dadurch wird man in verstärktem Maße zwecks Unterstützung einer günstigen Bodenstruktur auf eine geeignete Bodendecke achten müssen. Dr. Decker, Trier, hält daher die Aussaat eines mehr oder weniger breiten Dauergründungstreifens mit Luzerne oder ähnlichen Dauergrünpflanzen für angebracht. Ein dichter Pflanzenbestand ist auch das rationellste Mittel, den Nährstoffverlusten der Böden infolge Auswaschung zu begegnen.

Wenn uns auch noch eindeutige Beweise dafür fehlen, ob eine Gründungung die Bodengesundheit wieder herstellen und erhalten kann, sind doch die Vorteile einer solchen Düngung so vielseitig und ins Auge springend, daß ihre verstärkte Anwendung nicht mehr länger hinausgeschoben werden sollte. Eine stark lockernde Wirkung auf den Untergrund eines schwereren tonigen Bodens konnte auf den Trierer Domänen nachgewiesen werden.

Rund um den Weinwerbepfennig

Gemeinsam haben sich am 1. Oktober d. J. der Deutsche Weinbauverband, der Bund der Deutschen Weinhandelsvereinigungen und der Bund Deutscher Weinkommissionäre für den Weinwerbepfennig erklärt. Sie haben an alle ihre Mitglieder den dringenden Appell gerichtet, ihn in der Praxis einzuführen. Mit der Auslieferung der Wertmarken wurde die Deutsche Weinwerbung GmbH. in Mainz beauftragt. Das ist nun gute zwei Monate her. Am 5. November ergeht folgender Aufruf:

„Die Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre e. V. und die Vereinigung Rheingauer Weinkommissionäre e. V. begrüßen die aktive Teilnahme des Bundes Deutscher Weinkommissionäre bei der Aufbringung des Weinwerbepfennigs und sagen auch ihre Unterstützung der Durchführung der Weinwerbung zu. Die Mitglieder der beiden Vereinigungen sind in geeigneter Form auf die aktive Beteiligung bei der Durchführung der Weinwerbung aufmerksam gemacht worden.“

Nicht nur die Krume, auch der Untergrund wird durch die tiefwurzelnden Gründungspflanzen, wie etwa Senf oder Raps, auf billige und einfache Weise beachtlich an Humus angereichert. Die in jede zweite Zeile zwischen Mitte und Ende August erfolgte Aussaat wird zur Sicherung einer schnellen und üppigen Entwicklung mit einer zusätzlichen Stickstoffdüngung von etwa 30 kg Kalksalpeter je 1000 qm versehen. Außer den genannten Pflanzen hat sich auch noch ein Gemenge von Peluschken, Wicken und Senf bewährt, das am besten mit einer kleinen Spezialsämaschine eingebracht wird. Beispielspflanzungen könnten die Einführung dieser Düngung fördern. Sie bedeutet für die übrigen Weinbaugelände keinen völlig neuen Gedanken, sondern nur eine kleine Anleihe bei unseren Vorfahren, die vor einer Neupflanzung ihrer alten Weinberge eine mehrjährige Ruhezeit einlegten, während sie Klee, Luzerne, Lupine und dergl. pflanzten, wie dies z. T. heute noch üblich ist. Dadurch soll der Jahrzehnte lang einseitig genutzte Boden wieder gesunden und seine „alte Kraft“ zurückgewinnen. Wo aber dem Boden vor einer Wiederbepflanzung überhaupt keine Erholung gegönnt wird, verdient diese neuzeitliche Gründungsmaßnahme zweifellos mehr Beachtung.

Durch eine sachgemäße Bodenpflege, wozu im hiesigen Gebiet auch eine alle 8—10 Jahre wiederkehrende Beschieferung gehört, wird die Wirkung aller genannten Dünger wesentlich unterstützt.

Diese Ausführungen sollten darauf aufmerksam machen, daß es außer den allgemein geläufigen, durch pflanzliche und tierische Parasiten hervorgerufenen Krankheitsbildern an Reben noch eine ganze Reihe von anormalen, vom Boden herrührenden Erscheinungen gibt, deren Ursache teilweise gefunden werden konnte, von denen einige aber noch ungeklärt sind.

Ich möchte an die Weinbauanstalten unseres engeren Gebietes und darüber hinaus an die Institute der anderen Weinbaugelände die dringende Bitte richten, unsere Arbeiten durch Mitteilungen bzw. einen regen Austausch von Beobachtungen und Erfahrungen zu unterstützen. Die erwähnten Wachstumsstörungen dürfen vom Winzer keinesfalls zu leicht genommen werden, sondern sollten ihm eine Warnung sein, daß irgend etwas in seinem Boden nicht in Ordnung ist. Er wird gut daran tun, sich in Zukunft nicht mit einer einfachen Nährstoffbilanz zufrieden zu geben, sondern unter Berücksichtigung neuer Erkenntnisse und Hinweise der Fachinstitute alle Maßnahmen zur Wiedererlangung und Erhaltung der Gesundheit seiner Weinbergsböden zu ergreifen.

Am 28. November schreibt der Hessische Minister für Arbeit, Landwirtschaft und Wirtschaft an die Deutsche Weinwerbung GmbH.:

„Nach Mitteilung der Verwaltung der Staatsweingüter trifft es nicht zu, daß diese die Bezahlung des Weinwerbepfennigs abgelehnt hat. Die Staatsweingüter sind von mir angewiesen worden, den Weinwerbepfennig anteilig zu bezahlen.“

Gleichfalls Ende November äußert sich der Weinbauverband für die Rheinpfalz: „Wenn nicht alles täuscht, ist dem Weinwerbepfennig nur noch mittels Kaiserschnitt zum Leben zu verhelfen.“

Alle diese Nachrichten lassen erkennen, daß der Weinwerbepfennig nicht rollt. Gerollt aber sind inzwischen viele Fässer aus den Winzereckern. Und mancher Winzer hat sich verschmitzt die Hände gerieben, wenn ihm dabei der Weinwerbepfennig nicht abgeknöpft wurde.

Moskopf's Flaschenlager

stehen so in Ruf,
weil man damit wirklich etwas Gutes schuf.

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

Bauernschläue ist nicht immer Klugheit! Das Rollen der verkauften Weinfässer kann sehr schnell aufhören, z. B. wenn der Konsument den vom Handel vorsorglich bereitgestellten Wein nicht trinkt, vielleicht weil den Bierbrauereien oder Coca-Cola noch vor den Festtagen ein besonders glücklicher Werbeeinfluss kommt und den Konsumenten überzeugt, daß er mit anderen Getränken besser bedient ist. Eine derartige Werbung lassen die anderen Getränke sich etwas kosten, meist mit Erfolg. Der Winzer kommt selten in die Verbrauchergebiete und sieht daher nicht, wie kläglich manchmal die Weinwerbung am Rande steht, stehen muß, weil ihr die Pfennige des Winzers fehlen, um auf den Konsumenten einen guten Eindruck zu machen.

Oft hört man einen Winzer unwillig murren: „Das ist ja gar kein Pfennig, den ich abgeben soll, das sind ein paar Mark!“ Stimmt, bei einem Halbstück sind es 3 Mark, bei einem Fuder 5 Mark. Aber, Hand aufs Herz, nimmt es

der Winzer beim Verkauf eines Fasses Wein wirklich so genau mit 3 oder 5 Mark? Bei Versteigerungen findet er es ganz in der Ordnung, wenn die Gebote um jeweils 10 Mark pro Faß springen, und auch beim Freihandverkauf wird nicht um Pfennige, sondern beim letzten Wort um 10 Mark mehr oder weniger gehandelt. Wenn es ihm da um 5 Mark mehr oder weniger nicht ankommt, darf es ihm auch nicht auf 3 oder 5 Mark ankommen, um dem Verbraucher den Wein schmackhafter zu machen. Es geht doch um den Absatz des Getränkes, von dem der Winzer nun einmal leben muß. Der Konsument kann ohne Wein leben, er kann sogar Feste feiern und sich einen Rausch verschaffen ohne Wein. Die Erzeuger anderer Getränke bringen ihm das auf Schritt und Tritt bei. Damit das nicht seine felsenfeste Überzeugung wird, muß der Werbepfennig rollen. Wer das nicht einsieht, ist nicht klug, nicht einmal bauernschlau, sondern ein dummer Bauer. So ähnlich drücken sich die zahlreichen Großstädter aus und protestieren sich dabei zu — mit Bier oder Schnaps.

O. H.

Herbstabschlußberichte aus allen deutschen Weinbaugebieten

Bodensee, 24. 11. 1951

Die von einzelnen Rebgemeinden infolge früher Lese im Jahre 1950 geernteten Erfahrungen zeigten erfreulicherweise im Jahre 1951 den praktischen Erfolg, daß mit verschwindend geringen Ausnahmen allgemein sehr spät, sogar ungewöhnlich spät zur Lese geschritten wurde. Erst um den 19. Oktober begann heuer die allgemeine Weinlese.

Hierdurch wurde alles getan, um nach einem regenreichen Sommer das irgend Erreichbare an Qualität herauszuholen und auch zugleich die gütemäßige Variationsbreite im Interesse des Rufes der Bodenseeweine nicht wieder so auseinanderfallen zu lassen, wie es besonders im Jahre 1950 der Fall war.

In den größeren Weinbaubetrieben dauerte die Lese bis um den 10. November. Herrschte in der ersten Hälfte des Herbstes kaltes, oft nebliges und unfreundliches Wetter, so erlaubte die Zeit etwa ab 26. Oktober bei ungewöhnlich milder und absolut trockener Witterung, oft sogar bei klarem Sonnenschein, das Einbringen gerade der wertvollsten Lagen.

Natürlich mußte der Winzer bereit sein, gegebenenfalls witterungsbedingten Zwangslagen während dieser späten Lese rasch und entschlossen zu begegnen; glücklicherweise trat aber eine solche Störung nicht ein.

Der von einzelnen Vertretern des Quantitätsgedankens immer wieder vorgebrachte und wohl nicht richtig durchdachte Einwand, „große Betriebe könnten leichter Verluste aus zu langem Warten mit der Lese verschmerzen“ wurde auch im Jahre 1951 durch die Praxis widerlegt.

Kann nicht ein kleiner Betrieb in der Gewißheit, bei eintretendem Schlechtwetter seinen Herbst rasch bergen zu können, leichter und ruhiger zuwarten, als gerade ein großer Betrieb?

Es zeigt sich an der Qualität der erzeugten Weine immer deutlicher, daß sich einzelne Außenseiter ganz von selbst mehr und mehr aus dem Kreise der auf Güte eingestellten Winzer und Rebgemeinden ausschließen; es ist aber zu hoffen, daß auch diese — gern oder ungern, das sei offengelassen — den richtigen Weg später Lese als unerläßliche Voraussetzung zur Qualitätserzeugung beschreiten werden.

Hierüber vermögen auch nicht gelegentliche Veröffentlichungen über angebliche Durchschnittsmostgewichte, welche von sachverständiger Seite als unmöglich erkannt werden, hinwegzutäuschen. Solche Werte werden auch mit Sicherheit durch die fertigen Weine, soweit sie natur belassen wurden, später nicht bestätigt werden können.

Nachdem am Bodensee mit ganz wenigen, selbstverschuldeten Ausnahmen der Stand der Reben weder von Peronospora und Oidium, noch von Heu- und Sauerwurm oder anderen Schädlingen auch nur in geringem Umfange beeinträchtigt, der Ansatz aber überraschend gut war, konnte mengenmäßig mit einem guten Herbst gerechnet werden.

Die jahrgangsbedingte Güte dieses Herbstes konnte daher allein durch zielbewußtes Warten noch verbesserbar erscheinen.

Diese Beurteilung hat auch im endgültigen Herbstergebnis ihre Bestätigung gefunden, zumal die Fäulnis nur einen unbedeutenden Bruchteil der des Jahres 1950 darstellte.

Es sei nun kurz der Zustand des Leseegutes zur Zeit des Herbstes dargestellt:

Elbling:

(Anbaufläche stark zurückgehend.) Leichte Fäulnis, fortgeschrittene Reife, Mostgewicht 68 — 76, Säure 11 bis 10,2‰, im Durchschnitt besser als im Vorjahr, Menge 70% von 1950, $\frac{2}{3}$ Herbst.

Müller-Thurgau (Riesl. Silv.):

Leichte Fäulnis, gute gleichmäßige Reife, Mostgewichte 70—79, Säure 9,8 — 9,5‰, Qualität besser als Vorjahr, Menge 75% von 1950, $\frac{1}{2}$ Herbst.

Blauer Burgunder: (Hauptsorte des Gebietes) Unbedeutende eintrocknende Fäulnis, Reifezustand je nach Behang und Lage bis zur Vollreife schwankend, Rotweinbereitung möglich; Mostgewichte 68—100 Grad, Säure 11,5—9,5‰. Menge Vorjahr übertreffend, fast Vollherbst.

Ruländer: Leichte eingetrocknete Fäulnis, gute Reife, Mostgewichte 80—115 Grad, Säure 10,0—9,2‰. Menge 70% von 1950, $\frac{2}{3}$ Herbst.

Traminer: Meist gesund, unterschiedliche Reife. Mostgewichte 70—90 Grad, Säure 10,4—9,6‰, Menge 50% von 1950, $\frac{1}{2}$ Herbst.

Bei den drei letztgenannten Sorten ergab sich somit für den auf Qualität eingestellten Winzer die zwingende Notwendigkeit, schon während der Lese das Lesegut in zwei Qualitäten zu trennen, um nur eine einzige Durchschnittsqualität zu vermeiden und die vorhandenen Spitzen getrennt ausbauen zu können.

Diese überdurchschnittlichen Moste haben dann auch mindestens die Hälfte des einzelnen Sortenertrages ergeben und damit bestätigt, daß auch aus dem an sich nicht so gut erwarteten 1951er unter Berücksichtigung der überraschend niedrigen Säure sehr versprechende Weine ihren Lebensweg angetreten haben.

Auch hat das Jahr 1951 wieder erlaubt, einen Rotwein am See zu bereiten, was im Vorjahre wegen der starken Fäulnis und der damit nicht gesicherten Farbe leider unmöglich gewesen ist.

Wenn also der neue Jahrgang im großen Durchschnitt unter der Qualität von 1950 liegt, so weist er doch vielfach beachtliche Spitzen auf, die immerhin dem Vorjahre nicht sehr nachstehen werden. Weitaus die Mehrzahl der spätgelesenen 1951er Bodenseeweine sind durchaus selbständig und bedürfen keiner Verbesserung. In Anbetracht der gewissen Schwere, namentlich der Weißherbst- und Ruländer aus den Jahren 1947—1950, wird erwartet, daß der 1951er,

ohne deshalb an Wert zu verlieren, süßiger ausfallen dürfte.

Auch im Herbst 1951 wurde am See in der Regel, in großen Betrieben grundsätzlich, das Lesegut entrappt und der Most innerhalb von 24 Stunden entschleimt; Maßnahmen, deren Unterlassung gerade in einem niederschlagsreichen Jahre sich nur schädigend hätten auswirken können.

Die Gärung der Jungweine verlief bisher glatt und ohne besondere Störungen; bald werden die ersten Beurteilungen über den zu erwartenden Ausbau des 1951ers möglich sein.

Zielbewußtes Streben nach Qualität, nicht nur einzelner Betriebe sondern eines ganzen Weinbaugebietes, hat jedenfalls auch im Jahre 1951 durch erfreuliche Qualitäten die Überlegung und Mühe der Winzer am Bodensee ehrlich belohnt.

An Mosten wurden nur geringere Qualitäten zum Ausschank als „Suser“ und nur in kleinerem Umfang abgesetzt. Die Preise lagen bei Elbling um 0,50 und bei Weißherbst um 1,10 DM je Liter.

H.

Baden, 13. 11. 51

Der Austrieb war im Frühjahr 1951 sehr gleichmäßig und der Ansatz über Erwarten gut. Lediglich der Traminer zeigte einen geringeren Samenansatz als in anderen Jahren. Die Aussichten auf einen mengenmäßig sehr guten Herbst wurden aber vor allem beim Gutedel und beim Riesling durch Verrieselungsschäden infolge schlechten Blütewetters herabgemindert. Bei der anhaltend feuchten Witterung war die Gefahr des Befalls durch Peronospora und Mehltau sehr groß. Die Winzer mußten 4—5mal und in den regenreichen Gebieten sogar 6—7mal spritzen, um dieser Gefahr Herr zu werden. Auch die Bekämpfung des Unkrauts nahm sie im Sommer 1951 über Gebühr in Anspruch. Anfang September war die Entwicklung der Trauben noch 2—3 Wochen hinter der eines normalen Jahres zurück. Die warmen Tage im September und der ununterbrochene Sonnenschein in den ersten 3 Wochen des Oktober haben aber die Ausreife der Trauben so gefördert, daß zumal bei Burgunder, Ruländer und Traminer wesentlich höhere Mostgewichte erzielt wurden, als man erwartet hatte. In der Menge Wein, die etwa 80 % des Vorjahres betragen wird, liegt auch der Jahrgang 1951 über dem Durchschnitt.

Die Lese der Konsumweinsorten Elbling und Räusching begann Anfang Oktober und dauerte etwa bis Mitte Oktober. Die Mostgewichte schwankten zwischen 60 und 65° bei Säurezahlen von 11—14 g/l. Die Lese des Markgräfler Gutedel, die in der 2. Oktoberhälfte stattfand, wurde beeinträchtigt durch die starken Regenfälle am 22. und 23. Oktober, die eine merkliche Verminderung der Mostgewichte bewirkten. Dafür gab es sehr viel Wein, der Mostgewichte bewirkten. Dafür gab es sehr viel Wein, so daß oft der Faßraum nicht ausreichte. Die Mostgewichte betrugen bei Gutedel 66—72° und stiegen nur in den besten Lagen auf 74—78° (Säuregehalt 7,5—9,0 g/l). Bessere Ergebnisse lieferte der Riesling × Silvaner, dessen Moste 70—76° wogen, in guten Lagen aber 80—90° erreichten und vereinzelt sogar höhere Werte. Wenig gut hat diesmal der Silvaner abgeschnitten, der zwar einen reichen Behang sehr gesunder Trauben aufwies, dessen Mostgewichte aber auch in guten Lagen selten über 80° hinausgingen (Säuregehalt 9—13 g/l). Der Riesling, der in Baden meist in sehr günstigen Lagen angebaut wird, brachte auf Gemarkungen 2. Ranges Moste von 68—74°, in besseren Lagen aber Mostgewichte von 75—85° und darin hervor. Besonders befriedigend war diesmal die Ernte des Spätburgunders, dessen Trauben eine tiefdunkle Färbung zeigten und Mostgewichte von 85—95°, in guten Lagen aber von 100° und mehr ergaben. Man hat deshalb 1951 viel Rotwein in Baden bereitet, der in der Güte dem 1949er gleichkommen dürfte. Zu gewissen Schwierigkeiten führte bei Burgundermosten am Bodensee und in anderen Gebieten der oft recht hohe Säuregehalt, der bei Mostgewichten von 85—90° nicht selten 11 und sogar 12 g/l

betrug. Hier war oft eine Entsäuerung schon des frisch gekelterten Mostes angebracht. Wo das Mostgewicht weniger als 85° betrug, wurden die Burgundertrauben zu dem hellrötlichen Weißherbst verarbeitet, der in Baden und in Württemberg guten Absatz findet. Gute bis sehr gute Weine lieferten auch die sehr spät gelesenen Edelsorten Ruländer und Traminer, deren Lese in den besten Lagen erst Mitte November beendet wurde. Bei diesen Sorten lagen die Mostgewichte sehr häufig über 90° und nicht selten sogar über 100°. — Die bei Spätlesen erhaltenen guten Ergebnisse dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß auch in Baden die 1951er Weine im großen ganzen nur eine mittlere Güte aufweisen und daß ein großer Teil dieser Weine verbessert werden mußte. Da im allgemeinen der Säuregehalt der 1951er Weine nicht hoch ist, wurde nur selten über eine 10prozentige Verbesserung hinausgegangen. Bei hohen Säuren wurde von der Möglichkeit der Entsäuerung Gebrauch gemacht. — Die Preise für 1951er Traubenmoste weichen nicht erheblich von denen des Vorjahres ab. Bei guten Umsätzen wurden am Kaiserstuhl bezahlt für Elbling 19,— bis 23,— DM, für Silvaner 26,— bis 30,— DM und für Burgunder und Ruländer 30,— bis 33,— DM je 50 kg Trauben. Im Markgräflerland, wo sich der ortsansässige Handel gut eindeckte, dürften die Preise für 1 hl 1951er Traubenmost um 90,— DM liegen. Eine endgültige Preisbildung ist aber hier noch nicht erfolgt.

Die Gärung setzte bei dem kühlen Herbstwetter zögernd und oft erst nach einigen Tagen ein, verlief aber ruhig und gleichmäßig. Gärstockungen traten nicht ein, zumal man in diesem Herbst viele Moste mit Reihefe vergoren hat. Da das Traubengut meist gesund war, sind Fehler, wie der im Vorjahre weit verbreitete Estergeschmack, nicht zu beobachten. Auch der Bockser tritt bei den jungen 1951er Weinen nur selten auf. —

Zusammenfassend darf festgestellt werden, daß das Jahr 1951 in Baden saubere Konsumweine und mittelgute, aber harmonische Markgräfler Weine gebracht hat. Über Erwarten gut sind die spätgelesenen Edelsorten Burgunder, Ruländer und Traminer ausgefallen, die hinter den Qualitätsweinen der Jahrgänge 1950 und 1949 nicht zurückstehen dürften. Im besonderen Maße gilt das vom Blauen Spätburgunder, der nach dem Mostgewicht und der Farbtiefe seiner Trauben Rotweine von hervorragender Güte liefern wird.

V.

Württemberg, 21. 11. 51

Der Sommer brachte nur kurze Perioden mit einer Witterung, die seinem Namen Ehre machte. Im übrigen waren reichliche Niederschläge mit relativ kühlen Temperaturen zu verzeichnen. Dagegen zeigte sich der Herbst von einer ausgesprochen trockenen Seite mit Temperaturen, die über dem langjährigen Mittel lagen. Damit verbunden war eine recht günstige Bodentemperatur.

Die Reben hatten schon seit Mai und den ganzen Sommer hindurch erhebliche Angriffe seitens der Peronospora durchzustehen und mußten in fast pausenloser Reihenfolge Spritzungen über sich ergehen lassen. Zur Peronospora gesellten sich Oidium und Traubenwickler. Diesen Kampf gegen die Schädlinge vermochten die Weingärtner trotz 7—8maliger Spritzung nicht in allen Fällen für sich zu entscheiden. Außerdem war in besonders gefährdeten Lagen auch noch beachtlicher Schaden durch Maifrüste entstanden.

So kam es, daß im ganzen gesehen etwa ein halber Herbst geerntet werden konnte. Die Lese begann im letzten Drittel des Oktobers und zog sich bis Mitte November hinaus. Dieser gegenüber sonstigen Jahren etwas verspätete Lesetermin ist darauf zurückzuführen, daß die Weingärtner die günstige Herbstwitterung noch möglichst lange auf die Trauben einwirken lassen wollten. In den niederen Lagen wurde dieser Wunsch jedoch durch eine lange Reihe von Frostnächten in der Zeit zwischen 7. und 17. Oktober mit Temperaturen bis zu — 5° C. zunichte gemacht. Nicht nur das Reblaub erfror in diesen Frostlagen, sondern teilweise auch die Trauben.

Wie lagert man Flaschenweine?

Nur noch in den KNK-Flaschenlagern. Modernste Konstruktion — geringste Anschaffungskosten.
K. NIGGE, Kaiserslautern. (Verlangen Sie Prospekt)

Das Lesegut war allgemein gesund. Eine sorgfältige Auslese bzw. Vorlese der Trauben konnte vielfach festgestellt werden. Die Mostwerte können, bezogen auf den Witterungsverlauf während der Vegetationszeit, als günstig bezeichnet werden:

Rebsorte	Mostgewichte (Grad Oechsle)			Säure g/l
	Minimum	i. Durchschn.	Maximum	
Portugieser		69°	82°	8—10
Schwarzriesling	62°	84°	92°	9—11,5
Burgunder	72°	88°	115°	8—11,0
		(Auslese)		
Trollinger		68°	78°	9—15
Limberger	60°	76°	95°	9—12
Riesling		75°	96°	10—14
Silvaner	60°	69°	76°	10—14
Müller-Thurgau	68°	74°	99°	8—11
Traminer	70°	80°	94°	9—11

Bei den Trauben der Rotweinsorten war allgemein eine intensive Farbstoff-Ausbildung festzustellen, so daß eine gute Rotweinfarbe zu erwarten ist. Der Gärverlauf war überraschend gut, auch dort, wo das Lesegut bei kühler Temperatur zur Vergärung kam.

Das Weingeschäft in 50er Weinen zeigt gleiche Stetigkeit bei leicht angezogenen Preisen. Für 1951er Weine werden Preise von 0,90—1,30 DM je Liter genannt. Diese Angaben können aber nicht als zuverlässig gelten, da bisher endgültige Preisabschlüsse noch nicht bestätigt wurden. J.

Franken, 30. 11. 51

Am Samstag, dem 1. Dezember 1951, gingen die Weinlesearbeiten in Franken, die am 10. Oktober mit der Lese der Müller-Thurgau-Trauben begonnen hatten, zu Ende. Die Fürstlich Castell'sche Domänenverwaltung in Castell brachte in diesen Tagen ihr Traubengut bei Mostgewichten um 100° herum in den Keller. Ein wechselreiches Jahr liegt hinter uns, das trotz mancher Rückschläge während der Vegetationsperiode im großen und ganzen quantitativ und auch qualitativ befriedigen konnte. Maifrostschäden, stärkeres Auftreten der Peronospora und insbesondere des Sauerwurmes dezimierten gemeinde- und lagenweise nicht unerheblich den Behang, der nichtsdestoweniger doch ungefähr $\frac{1}{4}$ Herbst einbrachte. Brachten bereits die Frühlesen von Müller-Thurgau, Frühburgunder sowie Portugieser, welche letztere in Franken nur in bescheidenem Ausmaß in den Buntsandsteingebieten des Untermaines zur Anpflanzung kommen, äußerst befriedigende Mostgewichte mit normalem Säuregehalt, so stiegen bei der Hauptlese die Mostgewichte in überraschender Weise noch weiter an, so daß sogar in einigen Fällen bei Gewichten zwischen 155 und 177° Oechsle die Möglichkeit zur Erstellung von Trockenbeerenauslesen gegeben war. Nach den Untersuchungsergebnissen der Staatlich Chemischen Untersuchungsanstalt und des Landwirtschaftlichen Untersuchungsamtes in Würzburg wiesen ungefähr 80 % der eingeernteten Moste Gewichte zwischen 75 bis 85° bei einem normalen Säuregehalt von 8 bis 10 % auf. Wie überall gab es selbstverständlich in Franken auch Lagen, die nicht an das Durchschnittsgewicht herankamen und deren Säuregehalt sich auf 12 bis 13 % erstreckte. Dabei handelte es sich aber zumeist um Einzelfälle, die nicht verallgemeinert werden können. Auf jeden Fall kann der weitaus größte Teil der diesjährigen Weinernte in Franken als selbständiger Wein angesprochen werden.

Die bisher getätigten Käufe erzielten je nach Qualität Preise zwischen 70 bis 130,— DM für einen Hektoliter. Als Käufer traten vornehmlich Weinhandel und Gastwirte auf.

Pfalz, 29. 11. 51

Die Güter der Mittelhaardt haben z. T. erst Ende November ihre Lese beendet, eine Seltenheit in der Pfalz. Die Mostgewichte lagen in den letzten 14 Tagen durchweg über 90°, in einzelnen Fällen, z. B. bei Traminern, auch über 100°. Das Wetter war den Spät- und Auslesen nicht günstig, da die Trauben durch Niederschläge immer wieder Wasser aufnehmen. Dadurch, daß die Trauben bis zum Schluß durchweg gesund waren, trat leider die erwünschte Edelfäule nicht auf.

Wenn wir den Jahrgang 1951 als Ganzes betrachten, so muß er als durchaus befriedigend angesprochen werden.

Wo keine größeren Ausfälle durch Schädlinge auftraten, ist das Mengenergebnis als gut und an der Mittelhaardt als sehr gut zu bezeichnen.

An der Ober- und Unterhaardt bewegten sich die Mostgewichte zwischen 60 und 65°. Aber auch an der Mittelhaardt gab es viele Moste unter 80°, so daß auch hier nicht immer auf eine Zuckerung verzichtet werden konnte. Der Säuregehalt kann in fast allen Fällen als normal bezeichnet werden. Er betrug je nach den Gebietsteilen zwischen 9—11 %, so daß nur eine Traubenzuckerung in Frage kam. Die Extraktstoffe waren gut, die Trauben gesund, so daß saubere und fruchtbare Weine zu erwarten sind.

Soweit an der Mittelhaardt das Laub nicht durch Frühfröste vorzeitig abfiel und spät geherbstet wurde, konnten reife Moste heimgefahren werden, die schöne, selbständige Naturweine ergeben werden.

Die in den Qualitätsbetrieben geernteten kleineren Moste versucht man an den Handel abzustößen.

Wie schon im letzten Bericht ausgeführt, war das Rotweingeschäft sehr flott, das Weißweingeschäft dagegen sehr schleppend.

Zwischen Weinhandel und Winzern war eine Vereinbarung getroffen worden, wonach die Moste nach Qualität bezahlt werden sollten. Wenn sich das nicht überall wie gewünscht abspielte, so lag das z. T. daran, daß keine großen Mostunterschiede bestanden.

Wenn auch große Mengen Weißmost den Besitzer wechselten, so sind die Keller bei den Winzergenossenschaften, den Gütern und Winzern doch voll. Die Verkaufspreise bewegten sich an der Oberhaardt zwischen DM 600,— bis 750,—; an der Unterhaardt lagen sie durchweg um DM 50,— höher, wohingegen an der Mittelhaardt zwischen DM 800,— bis 1100,— bezahlt wurden.

Das Holz der Weinberge ist sehr gut ausgereift, dagegen lassen die Jungfelder und Rebschulen in der Reife zu wünschen übrig. Es wird gut sein, wenn Jungfelder und Rebschulen gut abgedeckt werden, um sie gegen Frost zu schützen. Ein nicht zu strenger Winter würde aber auch den Weinstöcken am besten bekommen.

Die z. T. hohen Erträge haben das Holz stark geschwächt, so daß durch sachgemäße Düngung dafür gesorgt werden muß, daß im nächsten Jahr das Holz sich wieder entwickeln kann. In den viehlosen Weinbaubetrieben wird vielfach mit Lützel-Dünger und Torf oder auch anderen organischen Düngern gedüngt.

Die Winzer, die größere Wurmschäden hatten, sehen langsam ein, daß sie bei den Bekämpfungsmaßnahmen nicht so zeitgerecht und gründlich waren, wie es notwendig gewesen wäre. Hoffentlich werden aus den Versäumnissen Lehren für die Zukunft gezogen.

Im Weinbau, insbesondere in der Schädlingsbekämpfung, lernen wir bekanntlich nie aus. S.

Rheinhausen, Ende November 1951

In Rheinhausen ist die Lese seit einigen Tagen allenthalben beendet und, soweit sich bis jetzt übersehen läßt, kann der Winzer sowohl mit dem Ertrag als auch mit der Qualität im allgemeinen zufrieden sein. Infolge der ungünstigen Witterung im August und September war der Stand der Traubenreife Mitte September derartig im Rückstand, daß für den 1951er nur eine sehr geringe Qualität erwartet werden mußte. Die gute spätsommerliche Witterung, die in der zweiten Septemberhälfte einsetzte und bis gegen den 25. Oktober andauerte, hat jedoch die Mostgewichte beträchtlich ansteigen lassen, so daß sie bei der Lese den 1950 erreichten Oechsle-Graden nicht viel nachstanden und sie sogar oftmals übertrafen. Der Säuregehalt ist wohl höher als in den vorhergehenden Jahren, wird aber bei entsprechender Verbesserung besonders den sonst weichen Silvanerweinen gut anstehen. Bei Extremfällen wird sich eine Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk empfehlen; allerdings sollte man vorher den Rat einer chemischen Untersuchungsstelle einholen. Leider haben die in der Zeit zwischen dem 8. und 10. Oktober in Rheinhausen verbreiteten aufgetretenen Frühfröste besonders in tieferen Lagen einigen Schaden angerichtet. Hierbei wurden auch sehr stark Amerikaner-Rebschnittgärten und Rebschulen in Mitleidenschaft gezogen. Allgemein kann man aber sagen, daß die Mehrzahl der Trauben, besonders in den Weinbergen, in denen eine Sauerwurmbehandlung mit E 605 durchge-

führt wurde, beim Lesezeitpunkt noch sehr gesund waren. Da die Mostgewichte dieser gesunden Trauben unter denen anderer aus weniger gesunden Weinbergen lagen, wird vielfach von der Winzerschaft angenommen, daß E 605 eine reifverzögernde Wirkung ausübe. Es wäre nun falsch, dies als Tatsache hinzunehmen, denn die niedrigen Mostgewichte sind wohl in der Hauptsache auf die ungenügende Zahl von Sonnenscheinstunden während der Monate August und September, also der Hauptreifemonte, zurückzuführen. Die in verschiedenen Gebieten Rheinhessens im Sommer eingetretenen Peronosporaschäden haben in den betroffenen Gemarkungen zu einem „neidischen Herbst“ geführt, doch haben die Ertragsausfälle nicht das anfangs befürchtete Ausmaß angenommen. Insgesamt gesehen läßt sich sagen, daß die Erträge etwa 70% der Vorjahreserträge erreicht haben, während qualitativ die Weine im Durchschnitt an die des Vorjahres herankommen dürften. Der allgemeine Lesebeginn lag fast in allen rheinhessischen Gemeinden um den 20. Oktober, was von einer hervorragenden Lese Disziplin der Winzer in diesem Jahre zeugt. Im Nachstehenden sei kurz aus den einzelnen rheinhessischen Kreisen berichtet:

Der Kreis Bingen meldete eine überaus gute Lese Disziplin, wodurch eine verhältnismäßig gute Qualität erzielt wurde. Der Ertrag dürfte etwa bei 75% der 1950er Ernte liegen. Die Mostgewichte lagen im allgemeinen zwischen 70 und 90° bei Weißweinen, bei Portugieserweinen zwischen 70 und 75°. Der Säuregehalt war auch hier höher als in den Vorjahren, ist jedoch bei einer sachgemäßen Veralterung nicht qualitätsmindernd. Die Richtigkeit des Menge-Güte-Gesetzes zeigte sich in diesem Jahre wieder deutlich.

Das Weingeschäft war kurz vor Herbstbeginn sehr rege, so daß heute nur noch ca. 10% der 1950er Weine beim Erzeuger lagern. Die Preise für 1950er Weine der Güteklassen II und III liegen zwischen 1100,— und 1300,— DM, für die der Güteklasse I ab 1300,— DM.

Für Portugiesertrauben wurden 17,— bis 20,— DM je Zentner, für weiße Trauben je nach Güteklasse zwischen 21,— und 29,— DM je Zentner gezahlt. Die vorläufig noch in geringerem Maße getätigten Verkäufe von 1951er Weinen bewegten sich bei Portugieser zwischen 900,— und 1000,— DM, bei Weißweinen der Klasse III zwischen 800,— und 900,— DM für 1200 l.

Im Kreis Alzey wird der diesjährige Ertrag auf ca. 70% der vorjährigen Ernte geschätzt. Die Qualität der Portugieser- und Müller-Thurgau-Weine liegt über der von 1950. Die Mostgewichte lagen im Schnitt zwischen 60 und 80° und auch darüber, während der Säuregehalt etwa bei 12‰ lag, was vielfach eine Entsäuerung mit kohlensaurem Kalk erforderlich machte.

Die Nachfrage nach 1950er Weinen war auch hier lebhaft, und die Preise für diese Weine liegen heute durchweg über 1000,— DM für das Stück. 1951er Moste erzielten Durchschnittspreise von 800,— DM für 1200 l. Der Frost vom 7. zum 8. Oktober hat besonders in tiefer liegenden Weinbergen und Rebsteingärten Schäden angerichtet, die zwischen 30 und 40% betragen.

Auch der Kreis Worms meldet gute Ertragsergebnisse, doch ist hier bemerkungsweise infolge stärkeren Peronosporabefalls im Sommer ein „neidischer Herbst“ zu verzeichnen. Die Mostgewichte lagen im Durchschnitt zwischen 80 und 85°; teilweise auch darüber, während der Säuregehalt je nach Sorte zwischen 12 und 14‰ schwankte. Auch im Kreis Worms sind die Bestände an 1950er Weinen fast geräumt.

Ähnliche Ergebnisse liegen auch aus dem Kreis Mainz vor. An der Rheinfront (also den Gemeinden Oppenheim, Nierstein, Nackenheim und Bodenheim), wo die Lese bis das letzte Novemberdrittel andauerte, waren Mostgewichte von 90° und darüber keine Seltenheit. Das Säureverhältnis kann beim Silvaner als normal, beim Riesling als befriedigend angesehen werden. Vereinzelt Auslesen erreichten Mostgewichte von über 120°.

Die vorstehenden Berichte zeigen, daß die Winzerschaft Rheinhessens im allgemeinen mit dem 1951er Jahrgang wohl zufrieden sein kann. Die Befürchtungen, daß der 1951er infolge der in den Reifemonten vorherrschenden ungünstigen Witterung ein unselbständiger, minderwertiger Wein würde, haben sich, Gott sei Dank, nicht bewahr-

heitet, denn der 1951er verspricht bei sachgemäßer Behandlung ein recht ansprechender kerniger Wein zu werden.

C.

Rheingau, 30. 11. 51

Während der letzten Novembertage ging die Lese im Rheingau zu Ende. Disziplin haben die Rheingauer gehalten, nachdem sie immer und immer wieder vor allzu früher Lese gewarnt worden waren. Im Rheingau wurde seit jeher besonderer Wert auf Qualität gelegt, davon zeugt der Ruf der rheingauer Weine.

Nach einer Vorlese vom 29. bis 31. Oktober, wie sie in einzelnen rheingauer Gemarkungen durchgeführt wurde, begann die allgemeine Lese am 5. November. Während die kleinen Winzer zum 15. November ihre Lese beendet hatten, waren die größeren Güter um diese Zeit noch voll damit beschäftigt. Obwohl die Stöcke vollkommen entlaubt waren, gingen die Güter ohne Hast und Eile systematisch vor. Die einzelnen, zum Teil starken Regengüsse konnten den freihängenden und durchweg gesunden Trauben nicht schaden. Im Gegenteil, die Säure nahm noch erheblich ab und die Mostgewichte noch um einige Grade zu. Daß die Quantität dadurch reduziert wurde, nahm man gerne mit in Kauf. Bei Beginn der Lese wurden per Halbstück bis zu 20 Ztr. Trauben benötigt, dagegen waren die Trauben am Schluß der Lese wesentlich ergiebiger, da die Beerenhäute dünner und mürber geworden waren.

Die Mostgewichte bewegten sich, von geringen Lagen abgesehen, anfangs zwischen 70 und 75° und in Spitzenlagen konnten Mostgewichte bis um 95 Grad erzielt werden. Bei den Säuren wurden anfangs bis zu 14 gegen Ende um 10‰ festgestellt. Ein Teil der Moste war unselbständig und mußte verbessert werden.

Mit der Menge war man im allgemeinen zufrieden, wenn auch durch mangelhafte Schädlingsbekämpfung mancher Betrieb starke Verluste in Kauf nehmen mußte. Diese Betriebe, mit mehr oder weniger stark befallenen Sauerwurmtrauben, haben einen wesentlich größeren Zeitaufwand zur Lese benötigt, als diejenigen Winzer, die mehr Zeit bei der Schädlingsbekämpfung aufgewandt hatten.

Trauben und Mostverkäufe wurden nur in geringem Umfang getätigt. Die Preise schwankten zwischen 25,— und 35,— DM für 50 kg je nach Güte. Für Moste wurden um 600,— DM pro Halbstück gezahlt, wobei es sich um verbesserungsbedürftige Qualitäten handelte. Der Verlauf der Gärung war normal.

Schon während der Lese wurde mit den Winterarbeiten begonnen. Das Zupflügen geht rasch voran, und die Rodarbeiten für die Neuanlagen im kommenden Jahre sind, soweit dieselben mit dem Pflug ausgeführt werden können, beendet. Die Düngung beschäftigt z. Z. die meisten Winzer, um das jetzt herrschende Wetter noch auszunützen.

Soweit die Jungreben nicht noch vor Winter aus der Rebschule genommen werden, wurden diese zugehäufelt. Auch dabei lag der Erfolg oder Mißerfolg mehr oder weniger an der durchgeführten Schädlingsbekämpfung.

In geschützten Lagen, wie im Rüdesheimer Berg, wurde vereinzelt, hauptsächlich von kleineren Winzern, mit dem sogenannten Adventschnitt begonnen. Die Holzreife bei Riesling ist normal, bei Rotweinsorten und beim Silvaner läßt sie zu wünschen übrig.

R.

Nahe, 1. 12. 51

Nach den Mitteilungen des Statistischen Landesamtes Rheinland-Pfalz ergibt die Erntevorschätzung im Nahegebiet bei 2026 ha Ertragsfläche 81 096 hl Most, was 40 hl/ha entspricht. 1950 wurde ein Hektarertrag von 56,6 hl ermittelt. Die endgültige Erntefeststellung wird zu etwas höheren Hektarerträgen als 40 hl kommen. Besonders hohe Erträge melden vornehmlich die Orte der Nahefront von Bingerbrück bis Bad Münster. Mengenmäßig befriedigt also der Herbst 51 durchaus. Unbefriedigend sind die Erträge nur in einzelnen Orten mit stärkeren Hagelschäden wie z. B. Mandel und Wallhausen. Gütemäßig kommt der Jahrgang an seine Vorgänger nicht heran, wofür die 4 Frostnächte in der 2. Oktoberwoche verantwortlich zu machen sind, die das Laub stärker exponierter Lagen völlig zum Absterben brachten. Wo das Laub nicht erfror, wurde es doch so geschädigt, daß die Assimilation merklich gehemmt war. Die Weinbauschule Bad Kreuznach gab die Ergebnisse ihrer täglichen Reifeuntersuchungen in dem bereits 1950 untersuchten Kreuznacher Steinweg laufend bekannt und machte

rechtzeitig darauf aufmerksam, daß wir gegenüber 1950 im Mostgewicht um 2—3 Wochen nachhinkten, wobei vor zu früher Lese gewarnt wurde. Es kann festgestellt werden, daß die Winzer fast durchweg Disziplin wahrten. Mit Ausnahme des Müller-Thurgau, der früher gelesen wurde, begann die Lese in der 4. Oktoberwoche. Die letzten Trauben wurden um den 25. November eingebracht.

Im Herbst 51 trat der bisher kaum beobachtete Fall ein, daß während eines vollen Monats keinerlei Niederschläge registriert werden konnten. Wenn auch trotz dieses guten Herbstwetters die Mostgewichte nicht ganz so anstiegen wie erwartet wurde, so konnte doch durch die späte Lese eine merkliche Verminderung der allerdings immer noch reichlich hohen Säure erreicht werden. Die zuerst gelesenen Moste lagen um 65°, während später bis 90, vereinzelt sogar über 100° festgestellt werden konnten. Eine Zusammenstellung der über 500 von Weinchemiker Dr. Baum bei der Weinbauschule untersuchten Moste ergab, daß der „Normalmost“ etwa bei 75° Oe. und 12‰ Säure liegt. In 3 Sonderfällen konnten Säuren über 20‰ festgestellt werden, während die ermittelte niedrigste Säure bei 6,8‰ lag.

Bei Lesebeginn machte die Beschaffung des benötigten Weinzuckers erhebliche Schwierigkeiten. Die Lage verbesserte sich dann ständig, so daß zuletzt die Zuckerfrage für den Winzer nur noch eine Geldfrage war. Die Gärung scheint überall glatt zu verlaufen. Die kalt eingebrachten Moste lagen allerdings oft mehrere Tage still im Faß. Das Lesegut war überall dort, wo die Sauerwurmbekämpfung mit der nötigen Sorgfalt durchgeführt worden war, sehr gesund. Wo Frostgeschmack befürchtet werden mußte, wurde zum Entschleimen geraten.

Die Herbstpreise befriedigten. Unter 28,— DM je Ztr. wurde kaum verkauft, vielfach über 30,— DM. Eine besonders erfolgreiche Genossenschaft konnte ihren Mitgliedern für Rieslingtrauben 40,— DM, bei den zuletzt gelesenen Trauben sogar 50,— DM gutschreiben. Diese letzteren Preise dürfen allerdings keinesfalls verallgemeinert werden. Verhältnismäßig groß war das Interesse auswärtiger Traubenkäufer.

Dr. W.

Mittelrhein, links, 26. 11. 51

Die letzten Trauben im hiesigen Gebiet wurden Mitte November geerntet. Wenn auch gegenüber früheren Jahren bei den zuletzt gelesenen Trauben infolge ungünstiger Witterung in den ersten Novembertagen die Mostgewichte nicht mehr wesentlich anstiegen, war auf der anderen Seite ein bedeutender Rückgang der Säuregrade zu verzeichnen. Bei den Spätlesen schwankten die Mostgewichte zwischen 80 und 85 Grad Oechsle bei einer Säure von 9 bis 11 pro Mille. Es ist kein Geheimnis, daß der weitaus größte Teil der 1951er Ernte verbessert werden mußte. Bei den Ende Oktober geernteten Trauben waren Mostgewichte zwischen 65 und 70 Grad Oe., sowie Säuregrade von 11 bis 15 pro Mille keine Seltenheit. In sehr vielen Fällen war eine Entsäuerung der Moste mit kohlenausem Kalk unumgänglich. Interessant war hierbei festzustellen, daß die breite Masse aller Winzer von einer Mostentsäuerung bisher praktisch nichts kannte oder eine vollkommen falsche Auffassung von dieser Art der Kellerbehandlung hatte.

Die durchschnittliche Erntemenge dürfte etwa $\frac{2}{3}$ des Vorjahres betragen. Allerdings schwankten die Erträge innerhalb der verschiedenen Gemeinden sehr, so daß ein Teil derselben an dieselbe Menge des Vorjahres herankam bzw. dieselbe noch überstieg, während andere Gemeinden sich mit 50 Prozent des vorjährigen Ertrages zufrieden geben mußten.

Nachdem die zuerst eingelagerten Moste ihre Gärung soweit beendet haben, läßt sich die Güte derselben schon in etwa beurteilen. Es dürfte kein Zweifel darüber bestehen, daß überall dort, wo eine sachgemäße Kellerbehandlung vorangegangen ist, der 1951er immerhin noch einen guten Mittelwein ergeben wird.

Das Trauben- und Mostgeschäft während des Herbstes war verhältnismäßig lebhaft. Die Traubenpreise schwankten im Durchschnitt zwischen 25,— u. 30,— DM je 50 kg. In Einzelfällen wurden Trauben nach dem vorhandenen Mostgewicht gekauft, wobei 0,5 Pfg. je Grad Oechsle gezahlt wurden. Bei Mosten wurden 900,— bis 1000,— DM je 1000 Liter gezahlt.

W.

Mittelrhein, rechts, 17. November 1951

In der Woche vom 11. — 17. 11. konnte die diesjährige Ernte hier restlos geborgen werden. Wenn auch ein wesentlich größerer Hundertsatz der Moste als im Vorjahr verbesserungsbedürftig war, so kann man nach dem wenig schönen Sommer mit der diesjährigen Qualität noch zufrieden sein. Die frühen Fröste haben zwar zu rascherer Laubverfärbung und raschem Laubfall geführt, doch sind Frostschäden an Trauben nirgends zu verzeichnen gewesen.

Mengenmäßig bleibt die Ernte nicht viel hinter der des Vorjahres zurück, in einzelnen Betrieben liegt sie sogar höher. Die Mostausbeute dagegen war, wie im früheren Bericht bereits erwähnt, geringer. Die Masse brachte Mostgewichte zwischen 60 — 80° Oechsle bei 7,5 — 12‰ Säure. Der außerordentlich trockene Oktober mit seinen Frostnächten hat wahrscheinlich zur Verminderung der Säure beigetragen.

Dort, wo der Behang zu wünschen übrig ließ oder wo nach den Niederschlägen im ersten Drittel des November Edelfäule auftrat, konnten jetzt noch Mostgewichte bis hoch in die 90° erzielt werden.

Im einzelnen brachten:

Burgunder und St. Laurent:

75 — 98° bei 10,5 — 7,5‰ Säure

Müller-Thurgau:

68 — 88° bei 9,5 — 6,8‰ Säure

Silvaner:

70 — 90° bei 10,8 — 7,4‰ Säure

Riesling:

60 — 85° bei 14,0 — 9,2‰ Säure.

Trotz des durchweg gesunden Lesegutes haben sich viele Winzer die Erkenntnisse der modernen Kellertechnik zu eigen gemacht und die Moste nach vorausgegangener Kurzentschleimung eingelagert. Man will dadurch zu langsam einsetzender und nicht zu stürmisch werdender Gärung gelangen, um feinere und harmonischere Weine zu erhalten. Auch der Rat, bei Säuregraden über 12‰ zunächst mit kohlenausem Kalk der Säure zu Leibe zu gehen und dann die Verbesserung mit dem geringstmöglichen Zuckerwasserzusatz durchzuführen, hat in weiten Winzerkreisen Anklang gefunden. Diese Maßnahme wird ebenfalls zur Hebung der Qualität des 1951ers beitragen.

Das Traubengeschäft war rege, der Handel hat in einzelnen Orten beträchtliche Käufe getätigt. Nach anfänglichem Tasten stiegen die Preise rasch auf 25,— bis 30,— DM je 50 kg und behaupteten sich fest. Vereinzelt werden für besseres Lesegut auch etwas höhere Preise genannt.

Mostverkäufe waren gering; für die 600 Ltr. wurden 520,— bis 540,— DM gezahlt.

Wenn auch die Winzer durch die Qualität der früheren Jahrgänge etwas verwöhnt worden sind, so hat der Ertrag des 1951ers sie doch zufriedengestellt und läßt sie mit neuer Hoffnung der Zukunft entgegensehen.

—b.

Unterer Mittelrhein, 30. 11. 51

Entsprechend den für die Entwicklung der Trauben ungünstigen Witterungsverhältnissen im Sommer waren auch die Ernteergebnisse. Wenn man die Erntemenge in Zentnern ausgedrückt betrachtet, so liegt sie wesentlich unter der von 1950. Dadurch aber, daß qualitativ das Erntegut weit geringer war und durch die Möglichkeiten einer höheren Verbesserung dürften 1951 etwa $\frac{1}{3}$ der vorjährigen Ernte bei den Weißweinen in den Winzerkellern liegen. Bei den roten Traubensorten war beim Portugieser der Ertrag etwa der gleiche wie 1950, während es bei den Burgundern knapp die Hälfte und beim St. Laurent stark die Hälfte ist. Interessanterweise ist die Farbe bei den 1951er Rotweinen wesentlich besser als bei den 1950ern.

Entsprechend der Entwicklung der Trauben war auch der Lesebeginn recht spät. Begonnen wurde mit den Frühburgundern am 30. 9., bei den anderen Frühtrauben am 18. 10. Die Hauptlese setzte unterschiedlich in den einzelnen Orten zwischen dem 25. 10. und 29. 10. 1951 ein. Die letzten Trauben wurden hier am 10. 11. 1951 gelesen. Frostschäden sind nur in ganz geringem Umfang in einer Teillage in Rheinbrohl aufgetreten. Teilweise mußten die Lesearbeiten infolge stärkerer Regenschauer unterbrochen werden. Das allzulange Hängenlassen hat sich im hiesigen Gebiet nicht sonderlich bewährt, da eine Steigerung der Mostgewichte

gegenüber den zu Beginn gelesenen Trauben kaum zu verzeichnen, der Substanzverlust dagegen erheblich war. Auch die Säure war bei den zuletzt gelesenen Trauben nur unwesentlich geringer als bei den ersten. Bei den einzelnen Sorten waren gütemäßig die Ergebnisse etwa wie folgt:

- Riesling:**
Mostgewichte zwischen 42—80° Oe., Säuren 12,2—18,6‰.
- Silvaner:**
Mostgewichte zwischen 40—65° Oe., Säuren 11,8—17,2‰.
- Müller-Thurgau:**
Mostgewichte zwischen 64—82° Oe., Säuren 8,5—9,8‰.
- Kleinberger:**
Mostgewichte zwischen 45—60° Oe., Säuren 12,5—16,4‰.
- Portugieser:**
Mostgewichte zwischen 50—76° Oe., Säuren 11,4—14,5‰.
- Frühburgunder:**
Mostgewichte zwischen 78—85° Oe., Säuren 9,8—11,4‰.
- St. Laurent:**
Mostgewichte zwischen 68—80° Oe., Säuren 10,2—13,8‰.

Spätburgunder:
Mostgewichte zwischen 64—68° Oe., Säuren 9,6—14,7‰.

Die Gärung setzte, da die Trauben meist bei kühlem Wetter gelesen wurden, ziemlich langsam ein. Die Weine vergoren länger als in den vorhergehenden Jahren und zum Teil klärten sie sich nach der Gärung außerordentlich schnell. Nach der jetzigen Probe der Jungweine ist immerhin zu erwarten, daß der 51er, wenn er auch bei weitem nicht die Güte seiner Vorgänger nach dem Kriege im hiesigen Gebiet erreicht, noch ein brauchbarer Wein wird.

W. Hammerschlag

Ahr, 30. 11. 51

Nach Beendigung des Blüteverlaufs und gegen Ende des Monats Juli zeigte sich immer deutlicher, daß infolge der schlechten Wetterverhältnisse die Befruchtung beim Burgunder sehr ungleichmäßig war. Die wurzelechten Pflanzungen boten bei einem Vergleich mit Burgunderpfropfen ein besseres Bild. Bei den Sorten Portugieser und Riesling entwickelten sich die Traubenbeerchen schneller und gleichmäßiger. Entscheidend für den weiteren Verlauf der Fruchtentwicklung und der Reife war die Witterung von Juli bis Ende Oktober. Die Beobachtungen zeigten, daß die 4 Monate witterungsmäßig besser waren als dieselbe Zeit des Jahres 1950. Die Folge davon war, daß die Trauben trotz der späten Beendigung der Blüte verhältnismäßig gut aufholten. Sie blieben in der Entwicklung aber trotzdem um etwa 14 Tage zurück. Bei den vorgenommenen Zuckerbestimmungen mit dem Refraktometer wurden am 25. 9. beim Portugieser je nach Standort 54—60°, beim Spätburgunder 70—75°, beim Frühburgunder 75—82° Oechsle gemessen. Bei den beiden frühreifenden Sorten Mallinger und Müller-Thurgau wurden Mostgewichte von 60—70° erreicht. Leider haben die Frosttage in der 2. Woche des Oktobers teilweise einen Abschluß in der Zuckerbildung und im Säurerückgang gebracht. In den Tieflagen waren die Frostschäden am Blattwerk und an den Früchten am größten und zwangen zu einer frühzeitigen Lese. Die Hauptlese fiel in die Tage vom 10.—20. Oktober. Größere Betriebe schoben die Ernte bis Anfang November auf und erreichten dadurch noch eine beachtliche Qualität.

Nachdem die Lese vorüber war, konnte durch genauere Prüfungen das Ernteergebnis annähernd festgestellt werden. Es ergab sich dabei, daß durch Peronosporaeinwirkung im Durchschnitt an der Ahr etwa 50% der Ernte verloren gegangen sind. Der Ausfall war sehr unterschiedlich, selbst innerhalb der Gemeinden traten sehr große Ertragsschwankungen auf. Es gibt eine Reihe von Winzerbetrieben in denen etwa nur $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ des Jahres 1950 geerntet werden konnte.

Die Qualität des neuen Jahrgangs ist noch befriedigend ausgefallen. Das Ergebnis der Mostuntersuchungen der Landeslehranstalt Ahrweiler war folgendes:

- Mallinger:**
Mostgewichte zwischen 58—65° Oe., Säuren 8,0—9,0‰.
- Müller-Thurgau:**
Mostgewichte zwischen 60—78° Oe., Säuren 9,0—12,0‰.

Frühburgunder:

Mostgewichte zwischen 78—100° Oe., Säuren 7,0—9,0‰.

Portugieser:

Mostgewichte zwischen 55—110° Oe., Säuren 9,0—15,0‰.

Spätburgunder:

Mostgewichte zwischen 74—110° Oe., Säuren 9,5—16,0‰.

Dazu wird bemerkt, daß die Burgundertrauben, die in der Zeit vom 25. Oktober bis Anfang November gelesen wurden, die höchsten Mostgewichte von 90—110° bei einem Säuregehalt von 9—12‰ erreichten.

Die Beschaffenheit des Lesegutes war durch Pilzkrankheiten und durch den Heu- und Sauerwurm sehr ungleichmäßig. Die an der Ahr allgemein durchgeführte Entrappung der Rotweinträuben hat sich im vergangenen Herbst besonders bewährt. Das Schwefeln der Rotweinmaische und der Weißweinmoste hat sich günstig auf den Gärverlauf ausgewirkt. Vielfach hat man die Rotweinmaischen um 2—3‰ mit kohlensaurem Kalk entsäuert und Trockenzuckerung vorgenommen. Die Beschaffung des Zuckers hat erfreulicherweise keine Schwierigkeiten gemacht, so daß von einer restlosen Verbesserung, soweit diese erforderlich war, gesprochen werden kann.

Die Gärung verlief sehr gut. Es zeigt sich schon jetzt, daß der Farbstoffgehalt der 1951er Burgunderweine intensiver ist als der des Vorjahres. Soweit eine Beurteilung des Jungweines schon jetzt möglich ist, kann man mit einer guten Durchschnittsqualität rechnen.

Es ist Aufgabe der Kellermeister, die Jungweine entsprechend ihrer Zusammensetzung individuell zu pflegen. Für die meisten Rotweine ist die Beibehaltung einer Kellertemperatur von 16—18°, ein öfteres Aufrühren und die Hinauszögerung des 1. Abstiches notwendig, damit der gewünschte biologische Säureabbau möglichst vor dem 1. Abstich einsetzt. Inwieweit und in welchem Umfang die Rotweine vor dem 1. Abstich geschwefelt werden, hängt ebenfalls von ihrem Säuregehalt und von ihrem Verhalten an der Luft ab. Allen Kellereibetrieben wird empfohlen, neben den üblichen Kontrollmaßnahmen eine laufende Beobachtung des Säureabbaues (Säurebestimmung) vorzunehmen.

Das Herbstgeschäft war im allgemeinen ruhig; etwa 80% der Produktion wurde von den Winzergenossenschaften erfaßt. Der Handel zahlte für Trauben Preise von 25,— bis 35,— DM je 50 kg. Die Nachfrage nach älteren Rotweinen ist größer geworden, das Vorwintergeschäft hat sich belebt. Die Preise für 1950er Ahrburgunder im Faß bewegen sich je nach Qualität zwischen 1 300,— und 1 600,— DM.

Soweit eine Beurteilung des Jungweines schon jetzt möglich ist, kann man mit einer guten Durchschnittsqualität rechnen.

Hoffmann

Mittelmosel, 1. 12. 51

Am 28. 11. 1951 wurden an der Mittelmosel die letzten Trauben hereingeholt. Die meisten Winzer können sich nicht erinnern, ein so spätes Leseende erlebt zu haben. Alle Voraussagen haben sich als unrichtig erwiesen. Daß es sogar zu einer Faßnot kommen würde, konnte keiner für wahr halten.

Während der Austrieb in der ersten Maiwoche begonnen hatte, mußte man feststellen, daß ganze Bogleben ausblieben, die im Spätsommer 1950 noch von Peronospora befallen worden waren, daher keine entsprechende Ausreife erlangten und daher um so eher dem ersten Frühfrost zum Opfer fallen mußten. War dies schon ein Grund, an eine große Erntemenge nicht zu denken, so erst recht durch die schleppend verlaufende Blüte, die 3 Wochen in Anspruch nahm. Die besten und die geringsten Lagen trafen allerdings besseres Blütewetter und normalen Blüteverlauf an. Durchrieselungsschäden ließ keine kompakten Trauben zu, so daß die Lockerbeerigkeit vorherrschte. Während nur vereinzelt Schädigungen durch Peronospora und Oidium aufgetreten waren, verursachte das Auftreten des Sauerwurmes und späterhin der Sauerfäule z. T. beachtlichen Ausfall. Die ungünstigen Witterungsbedingungen während der Vegetationszeit ließen im allgemeinen keine hohe Qualität erwarten. Insbesondere fehlte einige Wochen vor der Traubenlese durchdringender Regen. Der kühle September ließ zwar noch eine tägliche Mostgewichtssteigerung um ein Grad Oechsle und z. T. auch mehr zu, während der Oktober trotz absolutem Sonnenscheinreichtum schon Nachtfroste brachte, die in verschiedenen

Gemeinden das Laub schnell zum Absterben brachten, ab Mitte Oktober allenthalben eine schnelle Laubvergilbung einsetzte, so daß zu Anfang November der Laubabfall eintrat. Während in den frostgeschädigten Gemeinden die Lese mit dem 25. Oktober begann, wurde in sämtlichen anderen Orten nicht vor dem 5. November begonnen. Wo die Lese vor den durchdringenden Regenfällen Ende Oktober begonnen werden mußte, wurden abnorm große Mengen Trauben für ein Fuder Most benötigt, da die dickschaligen Beeren nicht „liefen“. Das Zuwarten bis in die erste Novemberwoche hinein brachte günstige Kelterergebnisse. Während sich in der ersten Novemberwoche schon Anzeichen von beginnender Edelfäule zeigten, trat diese ab 10. 11. in zunehmendem Maße auf. Stielfaule Trauben wurden durch heftige Stürme zu Boden geworfen, wo sie sich schnell vollsaugten und zu Leseschluß stetig fallende Mostgewichte aufwiesen.

Durch den kellerwirtschaftlichen Dienst der Landwirtschaftskammer Rheinland-Nassau war eine große Mostuntersuchungsaktion gestartet worden, wobei die Moste in den Orten abgeholt und den Winzern der Untersuchungsbefund nebst dem Verbesserungsvorschlag am nächsten Tage ausgehändigt werden konnte. Diese Einrichtung hat sich hervorragend bewährt und war vor allen Dingen deshalb von Wichtigkeit, weil erstmalig wieder nach vielen Jahren eine Mostverbesserung durchgeführt werden mußte. In vielen Fällen fehlte allerdings bei der Mosteinlagerung noch der erforderliche Zucker, so daß auch eine besondere Beratung über die Verwendung der Maizena-Dextrose durchgeführt werden mußte.

Die nachfolgenden Daten entstammen vielen hunderten von Mostuntersuchungen. Aus 16 Orten wurden die Moste beigefahren, von denen 4 Gemeinden reine Qualitätslagen besitzen, 5 Orte mittlere Güte aufweisen und 7 Gemeinden als geringwertiger zu bezeichnen sind. Diese 16 Orte haben z. T. Frostschaden oder Sauerwurmbefall erlitten. Aus diesen Daten läßt sich ein guter Durchschnitt ziehen, da die Moste durchweg aus den Händen kleiner und mittlerer Winzer stammen. Die Daten dürften in gewissem Sinne Allgemeingültigkeit für das Gebiet besitzen.

Mostgewichte (in Klammern die Ergebnisse von 1950)

unter 50° =	0,11%
50 — 55° =	0,99%
56 — 60° =	6,44%
61 — 65° =	18,77%
66 — 70° =	28,29%
71 — 75° =	26,00% (18,48%)
76 — 80° =	11,51% (27,01%)
81 — 85° =	6,07% (29,39%)
86 — 90° =	1,71% (10,43%)
91 — 95° =	0,11% (3,32%)

Da man bei Weißweinen hiesigen Wachstums einen Most von mindestens 75° naturrein zu legen bestrebt ist, sofern die Säure angepaßt erscheint, könnten aus diesen Mosten 19,40% naturrein gelegt werden. Die Vorschätzungen mit rund 20% naturreinen Anteils trafen genau zu.

Während bei den Winzern, die Ende Oktober zu lesen gezwungen waren, die Säuren z. T. beachtlich hoch lagen (wobei bei Frosttrauben verhältnismäßig günstige Säureverhältnisse angetroffen wurden), gingen sie nach den einsetzenden Regenfällen rapid herunter, und zwar im geringsten Falle um mindestens 3%.

Säurewerte (Die Ergebnisse von 1950 in Klammern)

8,0 — 9‰ =	1,60%
9,1 — 10‰ =	5,86% (5,67%)
10,1 — 11‰ =	16,15% (37,65%)
11,1 — 12‰ =	30,00% (45,75%)
12,1 — 13‰ =	30,97% (9,31%)
13,1 — 14‰ =	11,27% (1,21%)
14,1 — 15‰ =	3,81% (0,41%)
15,1 — 16‰ =	0,34% (—)

Während also 1950 der Hauptanteil zwischen 10 und 12‰ lag, liegt er in diesem Jahre bis zu 13‰. In 5,86% der Fälle wäre eine Trockenzuckerung und bei 92,54% eine Naßverbesserung in Frage gekommen. Diese Werte konnte man aber nicht wie sonst der Berechnung des Zuckerwasserzusatzes zugrunde legen. Die empfohlene und auch durchge-

führte Entsäuerung verschiebt das Gesamtbild wesentlich nach der günstigeren Seite. Ein Vergleich der Jahrgänge 1951/1950 ergibt ohne Berücksichtigung des im Vorsatz Gesagten: bei der Naßverbesserung wären um 10% zu verbessern gewesen: 16,15% (37,56%), um 15% : 60,97% (55,06%) um 20% : 15,08% (1,62%) und um 25% : 0,34%. Das Scherengewicht lag bei der 15prozentigen Verbesserung, wobei sich die Zahl noch wesentlich dadurch erhöht, daß in Grenzfällen eine Entsäuerung angeraten wurde, durch die der Most in eine niedrigere Verbesserungsstufe eingereiht werden konnte. Da mit einem starken Säureabbau infolge des hohen Anteils an Apfelsäure zu rechnen ist, darf gesagt werden, daß auch der 1951er einen süffigen und z. T. recht eleganten Wein abgeben wird.

Der starke Faßmangel hat auch außerhalb der Orte, die sonst gewohnheitsgemäß ihre Trauben verkaufen, zu Trauben- bzw. Mostverkäufen geführt, wozu der Engpaß an Verbesserungs Zucker das Seinige tat. Die Preise für den Zentner Trauben lagen zwischen 30,— und 45,— DM und erreichten in einem Falle in Piesport sogar 96,— DM. Für Most wurde zwischen 950,— und 1450,— DM geboten. Im augenblicklichen Stadium zeigen die Mostkäufe in der Preisgestaltung sinkende Tendenz.

Trotz vielfach durchgeführter Entschleimung setzte die Gärung überraschend schnell ein, so daß heute schon blanke Fuder Jungwein zu finden sind.

P. H.

Untermosel, Mitte November 1951

Die Hoffnung, daß in den Sommermonaten ein allmähliches Aufholen des noch weit zurückgebliebenen Entwicklungsstadiums der Trauben erfolgen würde, blieb leider nur ein frommer Wunsch. Zwar brachte der Juli in den ersten beiden Dritteln tagsüber sonniges, warmes Wetter, jedoch waren die Nächte viel zu kühl. Auch im August lagen die Temperaturen unter dem langjährigen Durchschnitt. Im September gestaltete sich dann die Wetterlage etwas günstiger, vor allem im ersten Drittel des Monats. Ende des Monats war immer noch ein Rückstand von etwa 14 Tagen im Reifestadium der Trauben festzustellen. Die Schönwetterlage Anfang Oktober holte noch einiges auf. Vor allem konnte in den Berglagen eine rasche Zunahme des Mostgewichtes festgestellt werden. Dagegen reichte die immer kürzer werdende Sonnenscheindauer nicht mehr aus, auch die gleiche Mostgewichtszunahme in den Seiten- und Bodenlagen zu bewirken.

Die in der zweiten Woche des Oktobers auftretenden Frühfröste ließen in gefährdeten Lagen das Thermometer auf 2—4 Grad Celsius unter Null absinken. Wenn auch die Frostschäden kein allzu großes Ausmaß angenommen haben, so wurden doch einige Gemarkungen stark betroffen. In der Mehrzahl der Fälle beschränkten sich die Schäden auf das Erfrieren des Laubes. Nur in geringerem Umfange haben auch die Trauben gelitten.

Während nur unwesentliche Ernteaussfälle durch Peronospora- oder Oidiumbefall eintraten, verursachte der Sauerwurm, vor allem in Bodenlagen, größere Schäden. Der stark verzettelte Flug, der sich von Ende Juli bis Anfang September ausdehnte, erschwerte außerordentlich die Bekämpfung. In einzelnen Gemarkungen trat Ende September an vielen Stöcken ein plötzliches Absterben des Laubes ein. Zunächst vergilbten die Blätter vom Rande her, trockneten dann ein und fielen ab. Die Ursache dieser Erscheinung konnte bisher noch nicht einwandfrei geklärt werden.

Mit der allgemeinen Lese wurde am 26. bzw. 29. Oktober begonnen.

Nur in den frostgeschädigten Gemarkungen war eine Vorlese der erfrorenen Trauben erforderlich. Die wenigen Elblingbestände im hiesigen Gebiet, mit deren Lese am 22. bzw. 24. Oktober begonnen wurde, brachten einen guten halben Herbst. Die Trauben waren durchweg gesund und konnten daher so lange hängen bleiben.

Auch beim Riesling trat die Sauerfäule nur ganz vereinzelt auf. Infolge der anhaltenden Trockenheit im Oktober blieben die Trauben ziemlich dickschalig, so daß etwa 29 bis 30 Zentner Trauben abgekeltert ein Fuder Most ergaben. Im vorigen Jahre lag die Ausbeute 10% höher. Leider nahm auch die Säure unter diesen Umständen nur langsam ab. Nach den starken Niederschlägen der ersten Novembertage beschleunigte sich der Säureabbau erheb-

lich, während die Mostgewichte nur noch unwesentlich anstiegen. Am 10. November war die Lese bis auf wenige größere Betriebe beendet.

Mengenmäßig waren die Erträge in den einzelnen Gemeinden verschieden. Sie dürften aber innerhalb des Gebietes im Durchschnitt einen dreiviertel Herbst ergeben, was einem Ertrag von etwa 60 hl je ha entspricht. Was die Mostgewichte und den Säuregehalt anbelangt, so sind sehr starke Schwankungen zu verzeichnen. Bei den frostgeschädigten Trauben lagen sie zwischen 50—55 Grad Oe. und 18 — 22% Säure. Die frühgelesenen, zum Teil schwach frostgeschädigten Trauben ergaben Mostgewichte zwischen 60 und 65 Grad Oe. bei 15 — 17% Säure. In den mittleren Lagen stiegen dann die Mostgewichte bis zu 75 Grad Oe. an, bei Säuren von 12 — 14% und nur in den besten Lagen wurden 80 — 86 Grad Oechsle bei Säuren von 9,5 bis 12% erreicht. Das höchste bekanntgewordene Mostgewicht betrug 90 Grad Oechsle mit einer Säure von 9,1%. Der Elbling hatte im Durchschnitt ein Mostgewicht von 57 Grad Oe. und eine Gesamtsäure von 13 bis 15%. Der Jahrgang 1951 dürfte somit an der unteren Grenze der mittleren Jahrgänge liegen. Naturweine können höchstens 10% gelagert werden, alles übrige bedarf einer Verbesserung. Leider fehlt zum Teil hierfür noch der erforderliche Zucker.

Auf dem Weinmarkt war die Nachfrage nach Trauben und Mosten zu Beginn der Lese lebhaft. Es wurden für Trauben (Riesling) zwischen 28,— und 40,— DM, in einigen Fällen bis 55,— DM je Ztr., entsprechend der Qualität gezahlt; für Moste aus kleineren Lagen 850,— bis 920,— DM. Der gleiche Preis wurde auch für Elblingmoste geboten. Gegen Ende der Lese flaute die Kauflust für Moste etwas ab.

Nach verbesserten 1950ern herrscht auch z. Z. noch stärkere Nachfrage. Es werden hierfür Preise bis zu 1600,— DM angelegt. 1950er Naturweine sind unter 1800,— DM nicht mehr zu haben. Die Bestände an 1950ern sind in den Kellern der Winzer nur noch unbedeutend. St.

Dezember-Arbeiten im Obst- und Gartenbau

Wie vermutet, haben die Preise für Äpfel, Birnen und Nüsse angezogen; wer also noch länger mit dem Verkauf zurückhält, dürfte noch bessere Preise erzielen, denn die Ernte war knapp.

Solange der Boden noch offen ist, kann das Pflanzen von Obstbäumen und von Beerenobst fortgesetzt werden. Es ist jedoch ratsam, bei eintretendem Frost die Baumscheiben mit Mist oder mit Torfmull abzudecken. Sodann kann mit der Bodenbearbeitung und Düngung fortgefahren werden. (Genaue Anweisungen enthält die Novembernummer dieser Zeitschrift.) Danach kann mit der Obstbaumpflege begonnen werden: 1. Entrümpelung, d. h. Entfernen aller abgängigen Obstbäume und Krüppel; 2. der Baumschnitt, mit welchem schon im Dezember und nicht erst im Frühjahr begonnen werden sollte. Ohne Schaden kann jetzt schon das Beerenobst, außer Brombeeren, geschnitten, sowie ältere Hochstämme ausgelichtet, ausgeputzt, verjüngt und gereinigt werden. Der Baumschnitt fördert die Qualität und erhöht das Lebensalter sowie die Leistungsfähigkeit der Obstbäume und des Beerenobstes. Bei richtiger Ausführung, d. h. wenn für genügend Licht und Luft gesorgt wird, ist der Prozentsatz an hochwertigen Früchten bei der nächsten Ernte größer. Tatsache ist, daß die Kronen der Hochstämme und des Beerenobstes meistens zu dicht sind, weil zu wenig geschnitten wird. Zum Baumschnitt gehören die Wundenbehandlung und das Reinigen der Stämme und dickeren Äste von abgestorbener Rinde, Moosen und Flechten. Die Wunden sind möglichst mit einem scharfen Messer (Hippe) glatt zu schneiden und kleinere mit Baumwachs, größere mit Steinkohlenteer, Wachsteer, Teerbaumwachs oder Baumsalbe zu verteilen. Zum Reinigen mit Baumkratzer und Stahlstrahtbürste können ungelernete Arbeiter verwendet werden. Anschließend ist ein Anstrich der Stämme und unteren dicken Äste mit einem Gemisch von Kalk, Lehm, Kuhfladen oder Ochsenblut empfehlenswert. Das Liegenlassen von etwas Ausputzholz lenkt die Hasen von den Jungbäumen ab und hat sich in der Praxis bewährt.

Auch mit der Winterspritzung der Obstbäume und Beerensträucher mit Obstbaumkarbolineum gegen Moose und Flechten, Schild- und Blattläuse, Blattlauswintereier u. a. Schädlinge sollte schon im Dezember an frostfreien Tagen oder bei leichtem Frost (—1 bis —2 ° C) begonnen werden. Folgende Konzentrationen sind anzuwenden:

1. Obstbaumkarbolineum aus Schweröl: 5% (Kernobst), 3% (Steinobst).
2. Obstbaumkarbolineum aus Mittelöl: 8% (Kernobst), 6% (Steinobst).
3. Obstbaumkarbolineum emulgiert: 8% (Kernobst), 6% (Steinobst).

Bei Unterkulturen von Wintergetreide, Raps, Erdbeeren und Gemüse ist die Karbolineumspritzung wegen Verbrennungsschäden zu unterlassen; nur in Gärten können Erdbeeren und Gemüse mit Säcken abgedeckt werden.

Sonstige Arbeiten sind: 1. Baumpfähle und -bänder sind auf ihre Haltbarkeit zu prüfen und, wenn nötig, zu erneuern. 2. Die Einfriedungen sind zu prüfen, ob sie hasensicher sind. 3. Die Baumspritzen sind auseinander zu nehmen und gebrauchsfertig herzustellen. 4. Erdbeeren können noch zum Schutze gegen Auswintern mit kurzem Mist oder Torfmull umlegt werden. 5. Pfropfreiser für das Umpfropfen von Steinobstbäumen im kommenden Frühjahr sind zu schneiden und an schattiger Stelle im Garten oder in einem kühlen Keller handbreittief am unteren Ende einzuschlagen. 6. Zur Förderung des Vogelschutzes sind Nisthöhlen aufzuhängen und Futterplätze für die Winterfütterung zu schaffen. 7. Das Lagerobst ist öfters nachzusehen und Früchte, welche zum Verderb neigen, bald zu verbrauchen. 8. Für die Frühjahrspflanzung sollten jetzt schon die Baumgruben ausgehoben werden; man lasse sie offen, damit die Erde durchfriert. Bei steinigem und festen Böden ist zu empfehlen, die Baumgruben erst zu sprengen und dann auszuheben. 9. Das Pflanzmaterial für die Frühjahrspflanzung ist zu bestellen. 10. Junge Obstbäume sind rechtzeitig gegen Hasenfraß zu schützen.

Im Gemüsegarten konnte das für den Einschlag bestimmte Wintergemüse wegen der günstigen Witterung von November bis Dezember stehenbleiben. Es ist noch gewachsen und hat an Wert zugenommen. Sobald aber die ersten Fröste auftreten, wird es Zeit, es in Einschlag zu verbringen. Das bereits im November in Einschlag verbrachte Gemüse ist bei mildem Wetter zu lüften, damit es nicht fault. Bei Frösten von mehr als 5 Grad Celsius sind die Einschläge noch mit Strohbindeln oder Strohecken zu decken. Bei frostfreier Witterung müssen diese abgenommen, getrocknet und die Einschläge gelüftet werden. Dabei ist das Gemüse auf seine Haltbarkeit zu prüfen und solches, welches zum Verderb neigt, dem baldigen Verbrauch zuzuführen. Die Düngung und Bodenbearbeitung ist fortzusetzen. (Anweisungen hierüber siehe Novembernummer dieser Zeitschrift.)

Ferner kann auf baumfreiem Gelände 40 cm tief rigolt (über den Schuh gerodet) oder zwei Spatenstiche tief gegraben (geholländert) werden. Alle Gemüse, besonders die Wurzel- und Knollengewächse, sind für eine zeitweise Tiefenbearbeitung des Bodens sehr dankbar und liefern höhere Erträge. Für neue Spargelanlagen im nächsten Frühjahr muß 40—50 cm tief rigolt werden. Es empfiehlt sich, die Spargelpflanzen, Sorte „Braunschweiger“, jetzt schon zu bestellen. (Bezugsquelle: Plantage Deutsch Evern in Deutsch Evern über Lüneburg Land.) Der Gartenzaun ist auf Hasensicherheit zu prüfen und nötigenfalls auszubessern. Petersilie und Schnittlauch sind einzutopfen und bis zum Treiben im Zimmer oder im Gewächshaus, im Keller oder in einem Mistbeetkasten aufzubewahren. Wenn noch nicht geschehen, ist Tannenreisig zum Decken von Gemüse, Rosen, Stauden u. a. zu beschaffen. Solange die Erde nicht hart gefroren ist, können Komposthaufen unter Beigabe von Kalk umgesetzt, alte, reife Komposterde oder Dünger verteilt und neue Komposthaufen angelegt werden. Wenn nicht im Freien gearbeitet werden kann: alle Gartengeräte und Maschinen sind einzufetten, einzuölen und gebrauchsfertig herzurichten. Von den noch vorhandenen Sämereien sind Keimproben anzustellen. Selbstgezogener Samen ist zu reinigen und für das Jahr 1952 ist der Bebauplan aufzustellen.

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

Zur Hochkultur von Lenz Moser

Das Mitteilungsblatt der österreichischen Weinbauverbände „Der Winzer“ nimmt in seiner Novemberausgabe in einem Artikel „Wir und die Hochkultur“ Stellung zu der Rebenerziehungsmethode von Lenz Moser.

Da unser Weinbau an dieser Frage interessiert ist, geben wir gern diesen Beitrag wieder:

„Lenz Moser haben wirtschaftliche Belange dazu veranlaßt, auf eine Erziehung überzugehen, die bei möglichst gleicher Qualität einen größeren Ertrag unter wesentlich günstigeren Arbeitsmethoden und Aufwand bringen soll als unsere Stockkultur.

Er ging dabei von dem Gedanken aus, Material zu sparen, günstige und kurze Arbeitsvorgänge — wie er sich selbst in seinem Buche ausdrückt —, eine bequeme Arbeitshöhe zu schaffen.

Nach langen Versuchen ist nach Moser die zweckmäßigste Erziehung bei einer Reihenweite von 300 bis 350 cm, Stockentfernung 120 cm und Stammhöhe des Rebstocks von 1 bis 1,50 m gegeben. Die Reihenweite richtet sich nach der Wüchsigkeit der Edelsorte und den Bodenverhältnissen. Demnach müssen bei schwachwüchsigen Sorten, wie Sylvaner, Muskat-Ottone 1 cm Abstand genügen; dasselbe gilt für andere Sorten auch bei mageren Böden.

Die idealsten Wachstumsverhältnisse für den Rebstock und zweckmäßigsten Ausmaße in bezug auf rentable Anlage und Bearbeitung findet er bei 120×350 cm Weite und 130 cm Stammhöhe.

Die Bodenarbeit kann hier durch weitestgehend mögliche Technisierung erleichtert werden. Die nahezu vollkommene Ersparung der Laubarbeit, die bei der Stockkultur immerhin 25 % des Gesamtarbeitsaufwandes einnimmt und dazu in Zeiten fällt, wo besonders in gemischten Betrieben mehrere Arbeitsspitzen zusammenkommen, gleicht den Arbeitermangel aus.

Wie weit die Einsparung der Laubarbeit bei Moser auf die Bodenverhältnisse zurückzuführen ist, kann noch nicht gesagt werden.

Verschiedene Untersuchungen haben ergeben, daß die Traubenreife an Hochkulturen etwas später erfolgt. Späte Lagen, selbst ganze Gebiete sind daher für die Hochkultur wahrscheinlich vollkommen ungeeignet. In bezug auf entsprechende Winterhärte liegen noch nicht genug Untersuchungsergebnisse vor. Natürlich ist eine größere Gefährdung durch Frost in strengen Wintern gegeben, weil die hohe Erziehung vollkommen ungeschützt ist. Die Verhältnisse bei Spätfrösten liegen etwas günstiger.

Diese Mosersche Erziehung bringt also gewisse Vorzüge, die auf die Entwicklung des Weinbaues starken Ein-

fluß nehmen werden, und muß naturgemäß andere Nachteile einstecken. Dies muß alles in Hochkulturanlagen sinnvoll abgestimmt werden. Der Weinbauer muß daher mehr wissen und können. Es hat keinen Erfolg, einfach umzustellen, jeder würde an diesem Experiment zugrundegehen, sondern zuerst müssen die fachlichen Grundlagen angeeignet und durch Versuche festgestellt werden, welche gebietsbedingten Voraussetzungen gegeben sein müssen. Wenn es so weit ist, muß man sich mit Verständnis die für den Standort mögliche Sorte wählen, mit Geduld den Stock erziehen und mit größter Fürsorge dem Weingarten Nahrung zuführen, in Form von Humus und Mineraldünger, mit der Lese aber warten, bis eben die Sortenreife auch in dieser Höhe vollkommen gegeben ist.

Von Seiten niederösterreichischer Weinbaufachleute werden entsprechende Maßnahmen getroffen, damit die Entwicklung der Hochkultur gelenkt wird und nicht eine Gefährdung unserer Qualitätsweinerzeugung und der wirtschaftlichen Struktur nach sich zieht! Dabei sollen die letzten Erfahrungen der Versuchsarbeiten und die Untersuchungsergebnisse ausgewertet werden.“
ez.

Großes Interesse für Tankgärverfahren

Die Landes-Weinbaulehranstalt Kreuznach führte Ende September und anfangs Oktober 2 Arbeitstagungen über die „gezügeltere“ Gärung durch, deren starker Besuch das große Interesse für die Verfahren der Mostvergärung erkennen ließ.

In beiden Veranstaltungen kam eine Reihe Fachleute zu Wort, deren Ausführungen lebhaft Diskussionen auslösten.

Direktor Wanner als Leiter der Anstalt gab einen kurzen Rückblick über die Idee der Tankvergärung; er wies u. a. darauf hin, daß bei diesem Verfahren noch viele Fragen offen stünden, und daß die gezügelte Gärung nicht nur große Vorteile für die Weißweibereitung, sondern auch in steigendem Maße für den Rotwein habe.

Ing. Henn schilderte die verschiedenen Arten und Ausführungen der Drucktanks und der Armaturen, die bei den verwendeten hohen Drucken von großer Bedeutung sind. Regelmäßige Nachprüfung durch Sachverständige der Tankfirmen ist unbedingt anzuraten. Vor allem darf an den Sicherheitsventilen nichts verstellt werden. Anschließend gab Weinbauoberlehrer Martin eingehende Erläuterungen zu den praktischen Fragen der Tankvergärung, wie Entschleimung der Moste, die Durchführung der Schwefelung, Temperaturen, Filtration der Tankweine und die Anforderungen an die Gärräume.

Dr. Baum, der neue Weinchemiker der Weinbaulehranstalt Kreuznach, behandelte in seinem Referat die möglichen Fehler und Krankheiten und deren Vermeidung bzw. Behandlung.

Die Hauptlast der Tagung lag naturgemäß auf Weinchemiker Geiß, dem Vater der Tankgärung. Er erläuterte zunächst den von ihm gewählten Ausdruck der „gezügelten Gärung“, da es vor allem darauf ankomme, die Hefetätigkeit zu zügeln und nicht nur zu lenken. Bei richtiger Anwendung des Verfahrens bedeute es eine wertvolle Neuerung in der Kellerwirtschaft, die die Weine runder und voller im Geschmack mache, eine bessere Alkoholausbeute gestatte und die Möglichkeit gebe, mit geringeren Schwefelgaben auszukommen. Je nach Wunsch könne dabei auch dem Wein eine leichte harmonische Süße erhalten werden. Sehr interessant war auch seine Mitteilung, daß die Wissenschaft, angeregt durch die Untersuchungen bei der gezügelten Gärung, zu ganz neuen Gedanken und Anschauungen gekommen sei und zu Erkenntnissen, die, wenn sie sich bestätigen, eine Umwälzung der bisherigen biologischen Lehren bedeuteten.

Die mit großer Aufmerksamkeit vernommenen Ausführungen wurden durch eine lebhaft Aussprache ergänzt, bei der auch Erfahrungen den einzelnen Teilnehmern erörtert wurden.

Eine sehr interessante Probe von weißen und roten Vergleichsweinen, im Tank und im Faß vergoren, beendete die Tagungen, von denen die Teilnehmer gerade für die Ernte 1951 wertvolle Anregungen mitnehmen konnten. M.

Wir wünschen allen unseren Lesern
ein sorgenfreies und frohes

Weihnachtsfest!

Verlag und Redaktion der
Rhein. Weintzg.

Auch Nico Halbstück, der am Weihnachtsfest nichts auszufegen hat, schließt sich diesen Wünschen friedlich an N. H.

Die Witterung

Aus dem Witterungsbericht für den Rheingau der Agrarmeteorologischen Versuchsstation Geisenheim

Oktober 1951

Ein selten sonniger Oktober!

Der Oktober brachte einen bemerkenswert langen, etwas zu kühlen Altweibersommer. Er war außerordentlich sonnenscheinreich, sehr trocken und überwiegend zu kalt. Die um 85% über der Norm (Zeitraum 1890—1930) liegende Sonnenscheindauer und die 15 heiteren Tage mit einem Bewölkungsmittel unter 2 Zehntel (der langjährige Durchschnitt ist 2,1!) sprechen für sich. Fast der ganze Monat stand unter dem Einfluß eines im Norden liegenden und sich kaum verlagernden Hochs, das uns mit Festlands- und russischer Polarluft versorgte. Die Temperaturen stiegen infolge der durch die Trockenheit der Luft bedingten starken Einstrahlung tagsüber beträchtlich an, sanken aber aus demselben Grund nachts in 2 m Höhe einige Male — am Boden natürlich viel öfter — unter Null ab, so daß die Tagesmittel wiederholt um 4° zu niedrig ausfielen. Erst vom 19. an verursachte feuchtere Meeresluft Bewölkungszunahme und zeitweise geringen Regen. Das Festlandhoch blieb aber immer noch wirksam, bis am 31. die endgültige Umstellung zu einer Westwetterlage erfolgte. Dank den geschilderten Verhältnissen war auch der Niederschlag mit 5,2 mm sehr gering, bedeutete aber noch keinen Rekord, da dieser für Geisenheim bei 4 mm liegt.

Temperaturmittel	8,6°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	—0,6
Höchste Temperatur	18,0 am 5. 10.
Tiefste Temperatur	—0,3 am 13. 10.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	3
Zahl der Frosttage am Boden	13
Niederschlagshöhe in mm	5,2
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1890—1930)	10
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer ..	5,7 Stunden

Der Boden kühlte sich stark ab und ...

Infolge der ungehinderten nächtlichen Ausstrahlung gingen die Bodentemperaturen schnell zurück — im Vergleich zum September in den oberen 10 cm um 7,7°, in 1 m Tiefe um 3,9°. Die tiefsten Werte (2,6° in 5 cm) wurden nach Monatsmitte (in größerer Tiefe später, so in 1 m 11,4° am 31.) erreicht, wonach mit dem wärmeren Wetter ein geringer Anstieg einsetzte, der seinerseits in der oberen Bodenschicht am stärksten ausgeprägt war. Auch gegenüber der Norm (Zeitraum 1930—44) war der Boden um 1,4° in 10—20 cm bzw. um 0,1° in 1 m zu kalt.

Erdbodentemperatur (Löß) in	5	10	20	50	100
cm Tiefe					
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 10.)	11,6	11,7	12,1	13,8	14,9
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 10.)	7,8	7,8	8,4	10,8	13,2
Monatsende (Mittel 21.—31. 10.)	7,7	7,7	8,1	9,8	11,8
Monatsmittel	9,0	9,0	9,5	11,4	13,2

... wurde wieder trockener

Der Wassergehalt des Lößbodens nahm unter geringen Schwankungen im Laufe des Monats um 7,3 mm ab, wobei am stärksten die 0—10-cm-Schicht austrocknete; in 30—50 cm dagegen war eine Wasserzunahme festzustellen. Ein größerer Verlust von 12,7 mm ergab sich im Schotterboden, der in sämtlichen Schichten trockener wurde. Immer noch ist aber der Lößboden im Obstgarten um 17 mm trockener als der Schotterboden im Weinberg; somit hat sich der durch den zusätzlichen Wasserentzug durch die Gründüngung gestörte normale Zustand — Löß feuchter als Schotterboden — noch nicht wiederhergestellt; die sehr geringen Niederschläge machen das begreiflich. Im Monatsmittel war der Löß um 2,7% und der Schotterboden um 1,4% trockener als im Oktober 1950.

Datum:	2.10.	9.10.	16.10.	23.10.	30.10.
Lößboden:	34,9	31,3	32,0	32,1	31,1
Schotterboden:	55,0	43,6	36,8	41,3	48,1
Schicht 0—50 cm Tiefe des in Kultur stehenden, durchwurzelten Bodens.					

Dr. N. Weger

November 1951

Ein milder, regenreicher November!

Nachdem in den letzten Tagen des überaus sonnenscheinreichen, trockenen Oktobers die Umstellung vom Hochdruckwetter auf eine unbeständige Westwetterlage erfolgt war, blieb diese den ganzen Monat über bestehen. Die 1. Hälfte war gekennzeichnet durch ein in der Biskaya festliegendes Tiefdruckgebiet, unter dessen Einfluß warmfeuchte Meeresluftmassen aus dem Südwesten über unseren Bereich hinweg geführt wurden, die zu ergiebigen Niederschlägen Anlaß gaben. Um die Monatsmitte füllte sich dieses Tief auf und ein neues im Raum der britischen Inseln bzw. nördlich davon wurde wetterbestimmend, so daß die unbeständige Westlage, die nur vom 26. bis 28. unterbrochen wurde, erhalten blieb. Das Monats-„Soll“ des Niederschlags wurde daher um fast 100% überschritten und die Tagesmitteltemperaturen lagen bis zum Monatsende durchweg über dem langjährigen Normalwert. Am 24., dem wärmsten Tag des Monats, wurde eine Mitteltemperatur von 12,7° errechnet, das entspricht im Mittel der 3. Septemberdekade! Im ganzen gesehen, war der November nur wenig kälter (um 0,8°) als der Oktober; normalerweise beträgt die Temperaturabnahme zwischen diesen beiden Monaten aber 4,6°. Die Zahl der Frosttage unterstreicht die Milde des Novembers: statt der zu erwartenden 9 Tage mit einem Temperaturminimum unter 0° konnte nur einer verzeichnet werden; im Oktober waren es aber bereits 3 Frosttage! Der Unterschied in der Zahl der Tage mit Frost am Boden zwischen den beiden Monaten ist noch größer: im Oktober 13 und im November 2! Wegen des vielfach bewölkten und regnerischen Wetters lag auch die mittlere tägliche Sonnenscheindauer eine halbe Stunde unter ihrem Normalwert.

Temperaturmittel	7,8°
Abweichung von der Norm (Zeitraum 1881—1940)	+3,2
Höchste Temperatur	15,2 am 24. 11.
Tiefste Temperatur	—1,5 am 27. 11.
Zahl der Frosttage (Tiefstwert unter 0°)	1
Zahl der Tage mit Frost am Boden	2
Niederschlagshöhe in mm	78,8
Niederschlagshöhe in % der Norm (Zeitraum 1890—1930)	191
Mittlere tägliche Sonnenscheindauer	1,1 Stunden

Die Wärmeabgabe des Bodens verlangsamte sich merklich ...

Entgegen dem normalen Verlauf, aber entsprechend den milden Lufttemperaturen wurde unser Boden bis zum Schluß der 2. Dekade in den oberen Schichten im Mittel geringfügig wärmer; nur ab 50 cm Tiefe nahmen die Temperaturen um einige zehntel Grad ab. In der letzten Dekade ging dann die Abkühlung etwas schneller vor sich, so daß die Temperaturen am Schluß des Monats in allen Tiefen ihre Tiefstwerte erreichten. Die Höchstwerte lagen in den oberen Schichten am Anfang der 2., in den unteren am Anfang der 1. Dekade. Im Vergleich zum langjährigen Mittel sind alle Schichten etwa 1° zu warm.

Erdbodentemperatur (Löß) in	5	10	20	50	100
cm Tiefe					
Monatsanfang (Mittel 1.—10. 11.)	6,8	6,9	7,4	9,1	11,0
Monatsmitte (Mittel 11.—20. 11.)	7,0	7,2	7,6	9,0	10,4
Monatsende (Mittel 21.—30. 11.)	5,2	5,4	6,0	7,8	9,8
Monatsmittel	6,3	6,5	7,0	8,6	10,4

... und er wurde beträchtlich feuchter

Nach der langen Trockenperiode im Oktober — der längsten des Jahres — bewirkten die ergiebigen Niederschläge endlich eine anhaltende Durchfeuchtung unserer Böden, die zur Bildung eines ausreichenden Wintervorrates an Wasser für die kommende Vegetationsperiode notwendig ist. Der Lößboden, der durch den großen Wasserentzug der Gründüngung besonders trocken geworden war, erhöhte seinen nutzbaren Wassergehalt von 31 mm am 31. 10. auf 83 mm am 30. 11. Auch der Schotterboden verdoppelte fast seinen Wassergehalt und ist damit genau so feucht wie

im November 1950, während der Lössboden noch um etwa 0,5% trockener ist als im Vorjahr. Der normale Unterschied im prozentualen Wassergehalt — Lössboden feuchter als Schotterboden — hat sich nun wiederhergestellt.

Datum: 2.11. 9.11. 16.11. 23.11. 30.11.
Lössboden: 58,8 55,3 78,6 72,8 83,4 mm für die Pflanzen auf-
Schotterboden: 63,4 62,4 65,6 70,6 77,8 nehmbares Wasser in der
Schicht 0-50 cm Tiefe des in Kultur stehenden, durchwurzelter Bodens.

E. Unglaube

Zuschrift zum Thema „Sauerwurmschäden“

Der in Nummer 2 Ihrer geschätzten Zeitung von Anfang November 1951 unter der Überschrift: „Konnten Sauerwurmschäden vermieden werden“ erschienene Artikel, kann, bezüglich der Ausführungen, die sich der getarnte Verfasser über den Rebschutzdienst an der Mosel erlaubt hat, nicht unwidersprochen bleiben. Es wird folgendes festgestellt:

1. Sowohl von dem Oberleiter des Rebschutzdienstes an Mosel, Saar und Ruwer, sowie von den Leitern der Bezirksstellen des Rebschutzdienstes in Saarburg, Trier, Bernkastel, Bullay und Kochem wurde nicht nur rechtzeitig und wiederholt auf die Gefahr des Auftretens des Sauerwurms aufmerksam gemacht, sondern die Winzer wurden auch von allen Bezirksstellen rechtzeitig auf den Zeitpunkt der Anwendung der verschiedensten Bekämpfungsmittel hingewiesen.
2. Überall da, wo den Bekämpfungsaufrufen rechtzeitig Folge geleistet wurde, ist ein voller Erfolg der Bekämpfungsmaßnahmen festzustellen gewesen, so daß sich die Ernte 1951 an der Mosel schätzungsweise auf durchschnittlich 60 hl/ha beläuft.
3. Selbstverständlich gibt es an der Mosel wie auch in anderen Weinbaugebieten Parzellen, Lagen und Gemarkungen, wo dennoch Sauerwurmschäden in Erscheinung getreten sind. Dazu muß einmal klar herausgestellt werden, daß der Wirtschaftsberatung und hier in Sonderheit dem Rebschutzdienst, Grenzen der Einflußnahme auf die Winzerschaft gesetzt sind, weil neben den Aufrufen der Weinbaufachstellen letztlich der Winzer nach eigenen Beobachtungen und nach den gegebenen betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Verhältnissen selbstverantwortlich entscheiden muß, wann er seine Bekämpfungsmaßnahmen durchführt. Hartrath

Erfolgreiche Entwicklung des Deutschen Weinsiegels

Am 6. November d. J. trat der Aufsichtsrat der kürzlich gegründeten DEUTSCHEN WEINSIEGEL-GMBH in Wiesbaden zu seiner ersten Sitzung zusammen. Vorsitzender des Aufsichtsrates ist Dr. Bürklin, Wachenheim; zum stellv. Vorsitzenden wurde Dr. Münzberg, Frankfurt a. M., gewählt.

Gesellschafter der Deutschen Weinsiegel GmbH., Frankfurt a. M., Niedenau 48, sind: der Verband der Landwirtschaftskammern, Frankfurt a. M., der Deutsche Weinbauverband, Bonn, der Deutsche Raiffeisenverband, Bonn, die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Frankfurt a. M.

Am gleichen Tage wurden bei der Sitzung des „Aussschusses für Weinabsatz“ die bisherigen Mitglieder neu bestätigt: Vors. Dr. Bürklin, Wachenheim, stellv. Vors. OLR Hermes, Koblenz, Schriftführer Dir. Buxbaum, Eltville. — In der Erkenntnis, daß eine Absatzsteigerung ohne Qualitätsförderung nur schwer zu erreichen ist, wurde beschlossen, bei der Verleihung des Weinsiegels an der bewährten Punktbewertung festzuhalten und an die vorgestellten Weine einen sehr strengen Maßstab anzulegen. Es wurde von den Gebietskommissionen über eine erfreuliche Zunahme von Betrieben berichtet, die ihre Weine einer freiwilligen Qualitätskontrolle unterstellen. Im Jahre 1951 wurden allein an Mosel, Saar und Ruwer 1 Million Flaschenweine mit dem Weinsiegel gekennzeichnet. Weitere Beschlüsse waren: Verstärkung der Absatzwerbung in den Verbrauchergebieten mit erheblichen Mitteln der Deutschen Weinsiegel GmbH., eine übergebietliche Weinprämierung wie im Vorjahr in Mainz, eine Weinkosthalle auf der DLG-Wanderausstellung 1952.

Auskünfte über das „Deutsche Weinsiegel“ erteilen in den einzelnen Weinbaugebieten:

Ahr: Landw.-Rat Peter Hoffmann, Ahrweiler, Landeslehranstalt;
Franken: Landw.-Rat Blümm, Würzburg, Weingut Julius-spital;
Mittelrhein, einschl. Siebengebirge: Weinbau-Dir. Weller, Bacharach a. Rh.;
Mosel—Saar—Ruwer: Weinbau-Dir. Hammerschlag, Bernkastel-Kues/Mosel;
Rheingau, einschl. Bergstraße: Dipl.-Landw. Heinz Scheu, Johannisberg/Rhg.;
Rheinhausen: Weingutsbesitzer Julius Wasem, Ingelheim/Rhein, Rodensteiner Hof;
Rheinpfalz: Reg.-Rat Josef Keller, Neustadt/Weinstraße, Maximilianstr. 45.

Aus dem Informationsdienst des Weinbauverbandes Rheinhessen e. V.

im Bauernverband:

Zur Weinernte 1951

Unser Standpunkt bezüglich der Zahlungsweise hat sich allgemein durchgesetzt, so daß das Ratenzahlungssystem für den Bereich Rheinhessens als abgetan bezeichnet werden darf. In der „Deutschen Weinzeitung“ wurden wir dieserhalb unverständlicherweise höhnisch glossiert, was Anlaß zu einer entsprechenden Erwiderung gab.

Wir dürfen den örtlichen Weinbauausschüssen unseren besonderen Dank aussprechen für das gezeigte Verständnis hinsichtlich des geeigneten Weinlesetermins und vor allen Dingen auch in bezug auf das richtige Verhalten zur Weinmarkt-Situation.

Erfreulicherweise haben Weinhandel und Weinkommissionäre recht gut mit uns zusammengearbeitet. Auch die Winzergenossenschaften haben in diesem Jahr wieder ihre bedeutungsvolle Aufgabe gelöst und verdienen ebenfalls volle Anerkennung.

Die Beschaffung des Weinzuckers brachte in diesem Jahr mancherlei Schwierigkeiten, so daß laufend bei den in Frage kommenden Stellen Verhandlungen und Vorstöße unternommen werden mußten.

Die da und dort aufgetretene Auffassung, wonach Weinzucker durch den Weinbauverband verteilt würde, beruht auf einem Irrtum. Dessen ungeachtet haben wir uns tatkräftig bemüht, damit die vorgesehenen Zuckermengen in unser Gebiet kamen. Bedauerlicherweise wurden viele Winzer, die im vergangenen Jahr keinen Zucker bezogen haben, nicht beliefert und mußten sich mit Traubenzucker eindecken. Eine Sonderzuteilung für diese Fälle hat man leider trotz unserer dringenden Vorstellungen nicht gewährt. Inzwischen wurde durch das ständige Bemühen der Weinfachverbände der Vorverlegung der Dezemberrate und 55 Prozent der Januarrate zugestimmt, so daß die Lieferanten in die Lage versetzt werden, entsprechende Zuckermengen zu liefern.

Unsere Organisationsarbeit im Winter

Damit wir in weitgehendem Maße die Wünsche des rheinhessischen Weinbaus bei der Aufstellung eines Planes für die Winterarbeit unseres Verbandes kennenlernen, bitten wir um entsprechende Vorschläge. Vor allen Dingen auch deshalb, um eine Überschneidung der Versammlungstätigkeit der einzelnen Orte vermeiden zu können.

Geben Sie uns deshalb bitte rechtzeitig bekannt, inwieweit und um welche Zeit solche Vorträge oder Kurse in Ihrem Ort erwünscht sind.

Zum Thema Flaschenpfand

Die württembergischen Weinfachorganisationen haben ihren Mitgliedern empfohlen, das Flaschenpfand auf mindestens 25 Pfennig zu erhöhen. Infolge der gestiegenen Flaschenpreise (Literflaschen kosten nahe an 30 Pfennig) wäre ein Beibehalten des alten Flaschenpfandes von 20 Pfennig auf die Dauer gleichbedeutend mit erheblichen Verlusten. Wir halten es für ratsam, wenn auch unsere Verbandsmitglieder dem Beispiel des württembergischen Weinfaches folgen.

Rheinheffens 50er für 2500,— DM pro Halbstück

Genau am 6. Dezember vertrauten 3 Mitglieder des Vereins der Naturweinversteigerer in Hessen ihre Weine dem Hammer Heinz Haseliert an. Die Stimmung im Mainzer Neubrunnenhof war gut, dem Tage angemessen fast familiär; man war teilweise sogar enttäuscht, daß Auktionator Haseliert nicht als Nikolaus verkleidet auftrat und überreichte ihm für alle Fälle eine Rute (für geringe Gebote), die aber nicht in Aktion zu treten brauchte, denn zu Beginn folgten sich Gebot und Zuschlag flott und zügig.

Die 23 Nummern des Weingutes Reinhold Senfter, Nierstein, 50er Faßweine aus Dienheim, Oppenheim und Nierstein, darunter 5 Auslesen sowie 400 Flaschen Beerenauslese und 200 Flaschen Trockenbeerenauslese brachten insgesamt 36 490,— DM. — Die 50er Spätlesen erzielten von 1600,— bis 2710,— (Niersteiner Fläschenhahl), i. D. 2 110,—, die 50er Auslesen von 4020,— bis 5280,— (Niersteiner Hipping Rslg.) pro Halbstück, die 400 Flaschen Niersteiner Auflangen Beerenauslese DM 9,—, die 200 Flaschen Niersteiner Hipping und Rehbach Trockenbeerenauslese DM 22,— pro Flasche.

Die Guntherloch-Lange'sche Weingutsverwaltung, Nackenheim a. Rh., erlöste für ihre 8 Nummern, alles Nackenheimer Gewächse, darunter eine 50er Beerenauslese in Flaschen und als Rarität eine 45er Beerenauslese, insgesamt 16 400,—. — Die 50er Faßweine, Spätlesen, erzielten Zuschläge von 1400,— bis 2760,— (Fenchelberg), i. D. 2090,—, die 50er Rothenberg Rslg. Auslese 3220,— pro Halbstück, die 200 Fl. 50er Rothenberg Rslg. Beerenauslese 7,20 und 7,70, die 100 Fl. 45er Rothenberg Rslg. Beerenauslese DM 12,50 je Fl.

Die Oberstleutnant Liebrecht'sche Weingutsverwaltung, Bodenheim a. Rh., erlöste für ihre 16 Nummern, alles Bodenheimer Gewächse, darunter 400 Flaschen 49er Auslese, insgesamt DM 33 700,—. — Die 50er Faßweine brachten von 1250,— bis 1980,— (Kahlenberg Spätl.), i. D. 1650,—, die 50er Auslesen von 2620,— bis 3660,— (Braunloch Rslg.) pro Halbstück, 100 Fl. 49er Silberberg Auslese 7,70 und 200 Fl. 49er Westrum Rslg. feine Auslese 10,20 DM je Flasche.

Der Gesamterlös betrug DM 119 290,—. Die 50er Faßweine brachten einen Durchschnitt von DM 2500,— pro Halbstück, d. h. DM 417,— je 100 Liter. — Auch auf dieser Versteigerung hatte sich das Hektoliterangebot noch nicht durchsetzen können. — Gewisse Ermüdungserscheinungen, die jeweils den ersten Angeboten der einzelnen Güter zum Nachteil gereichten, ließen sich ausschalten, wenn man die ausgesprochenen Spitzenweine zusammenfassen würde, statt wie hier einen kleineren 50er Faßwein unmittelbar auf eine Trockenbeerenauslese oder eine 45er Beerenauslese folgen zu lassen. — Davon abgesehen war es jedoch eine Versteigerung ohne Fehl (ein strittiger Zuschlag bei zu vielseitigem Gebot zeugte eher positiv von dem überaus regen Interesse); alle Nummern wechselten ihre Besitzer. Wenn die Weine zudem noch bis Weihnachten in das Festglas des Konsumenten kommen, wird der rheinhessische 50er sich einen Ehrenplatz erobern. r.

Rheinheffenswein muß noch volkstümlicher werden

Die „Arbeitsgemeinschaft Rheinhessenwein“ hielt am 29. 11. 51 in Mainz eine Tagung ab, an der die beteiligten Kreise der Behörden und der Weinwirtschaft zahlreich vertreten waren. Der Vorsitzende, Weingutsbesitzer Hermann Franz Schmitt, Nierstein, gab Aufschluß über Zweck und Ziel der rheinhessischen Weinwerbung und betonte, daß für den rheinhessischen Wein eine stärkere Aktivität entwickelt werden müsse.

Der Geschäftsführer, Dipl. Landwirt Robert Dünge, referierte über die bisherigen Werbemaßnahmen. Die wohlgeplante Ausstellung „Wein und Kultur“ bewies nicht nur gebietliche Bedeutung, sondern wurde auch international beachtet. Die vielseitigen Weinwerbemaßnahmen des Auslandes, über die die Arbeitsgemeinschaft umfangreiches Material zusammengestellt hat, beweist, daß wir vieles nachzuholen haben.

Der Wettbewerb „Die gut angezogene Weinflasche“ erbrachte wesentliche Fortschritte in der kultivierten Ausstattung der Weinflasche. Auch das Rheinhessen-Glas führt sich weiter recht gut ein. Die 0,1-Liter-Ausführung (der „kleine Rheinhesse“) ist dieser Tage herausgekommen

und beifällig aufgenommen worden. Die nächsten Werbeaufgaben für Rheinhessen werden sich auf breiter Basis vollziehen, zumal Weinbau, Weinhandel, Winzergenossenschaften und Weinkommissionäre einem Vorschlag von Landrat Rüffer, Oppenheim, zustimmten, der ein verständnisvolles Zusammenwirken als unerlässlich herausstellte, bei dem die Landkreise und die Gemeinden geschlossen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft werden sollten.

Landwirtschaftskammer-Präsident Wetzels trat mit aller Entschiedenheit dafür ein, daß die rheinhessische Gebietsweinwerbung von dem Gedanken getragen sein müsse, für den rheinhessischen Wein allgemein zu werben. An der interessanten Aussprache beteiligten sich außer Vertretern sämtlicher weinbautreibenden Kreise und Städte auch der Vorsitzende des Verbandes Rheinhessischer Weinhändler, Gustav Adolf Schmitt, Nierstein.

Der Vorsitzende der „Arbeitsgemeinschaft Rheinhessenwein“ konnte zusammenfassend einen ersprießlichen Fortschritt in der rheinhessischen Weinwerbung feststellen und sprach die Hoffnung aus, daß der einstimmig gefaßte Beschluß, mit allen Mitteln die rheinhessische Weinwerbung vorwärtzutreiben, verwirklicht wird. ez.

Wein und Kultur

Es lohnt, mit einigen Zeilen auf eine Ausstellung zurückzukommen, die vor einigen Wochen vom Weinbauverband Rheinhessen im Bauernverband unter dem Titel „Wein und Kultur“ veranstaltet wurde. Zu den mehr als 350 Einzelstücken hatten auch der Rheingau und die Pfalz Leihgaben zur Verfügung gestellt und damit die Tatsache unterstrichen, daß sich die Zeugnisse alter Weinkultur nicht regional eng abgrenzen lassen. Während andere Weinbaugebiete bereits ein Weinmuseum besitzen, fehlt ein solches leider noch in Rheinhessen. Von den gesamten Einzelgegenständen entfielen auf die bodenständigen rheinhessischen Objekte gut drei Viertel. Sie wurden von rheinhessischen Museen und von privaten Sammlern der vielseitigen Schau überlassen, auch dankenswerterweise von einigen Museen aus den benachbarten Gebieten, vor allem vom Weinmuseum in Speyer, so daß von der Frühzeit bis zur Gegenwart eine umfassende Übersicht geboten werden konnte.

Es ist nicht Zweck dieses Rückblicks, im einzelnen aufzuzählen, was „Wein und Kultur“ den Besuchern zeigte, Das Leitmotiv, das dem Weinbauverband Rheinhessen als Träger der Ausstellung vorschwebte, war, an interessanten Beispielen die Zusammenhänge zwischen dem Wein und der Genußkultur aufzuzeigen.

Es fehlt heute leider oft die persönliche Beziehung zum Wein, wie sie sich beispielsweise in der liebevollen und sachgerechten Gestaltung der Trinkgefäße zeigt, und in dem Bestreben der damaligen Weintrinker, solche zu besitzen und als Ausdruck des kultivierten Weingenusses zu verwenden. Dieses „Weinbewußtsein“ wachzurufen, ist eine wichtige erzieherische Aufgabe. In dieser Hinsicht hat die Ausstellung „Wein und Kultur“ beachtliche ideelle Vorarbeit geleistet; und der Widerhall, den diese Veranstaltung in der Öffentlichkeit gefunden hat, bestätigte die Erwartungen.

Das beweist u. a. eine Zusage von Herrn M. Marceyron, Direktor des „Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie“, Paris: „Für Ihre schöne Ausstellung „Wein und Kultur“, Ihre Kostproben, Ihr Weinfest mit Weinkönigin möchte ich gratulieren. Das waren glänzende Leistungen, sehr aufschlußreich und sehr interessant! Ich möchte so gern vielen Franzosen solch heitere und liebevolle Weinfeste zeigen ... mit einem Prosit und dem „Schunkeln“, bei köstlichem Wein. Das würde m. E. sehr

Beilagenhinweis

Einem Teil unserer Ausgabe liegt ein Prospekt des Hermann Luchterhand-Verlages, Berlin-Frohnau, über das „Rechts- u. Steuer-Handbuch“ sowie ein weiterer Prospekt des Gilde-Verlages Alfeld (Leine), über das neu herausgekommene „Taschenbuch für das Faß- u. Weinküfer-Handwerk“ bei, die wir der besonderen Aufmerksamkeit unserer Leser empfehlen.

viel zu der gegenseitigen Verständigung und Freundschaft beitragen! Herr Direktor Samarakis (vom Internationalen Weinamt. D. Red.) läßt auch grüßen, er hat auch Ihre Kataloge über die Ausstellung und hat mich gebeten, einen kleinen Artikel in der nächsten Nummer des „Bulletin“ des Internationalen Weinamts zu schreiben. Das wird gemacht.“

Es wird vielleicht noch interessieren, daß von verschiedenen Besuchern angeregt worden ist, eine Ausstellung nach Art der gezeigten als Wanderschau in den Verbrauchsgebieten im Zusammenhang mit weinwerblichen Unternehmungen zu veranstalten. Die Schau könnte teilweise aus Beiträgen örtlicher oder regionaler Museen zusammengestellt werden und Leihgaben von Privaten enthalten.

e 1

Pfropfreben aus Ingelheim

Bei zahlreichem Besuch wurde am 30. November der Film „Pfropfreben aus Ingelheim“ uraufgeführt. Die Pflanzen-Versuchs- und Pfropfrebenstation der Firma C. H. Boehringer Sohn hat mit diesem Film in außerordentlich anschaulicher Weise einen Einblick in die Herstellung und Behandlung der Pfropfreben gegeben. Der Film wurde mit dem Tonband-Studio der Ingelheimer Volkshochschule hergestellt.

Gartenbauinspektor Proksch, dem wir in Rheinhessen durch seine bahnbrechende Arbeit auf dem Gebiet der Pfropfrebenherstellung volle Anerkennung spenden, hat durch den von ihm gestalteten Film der breiten weinbaulichen Praxis viele wertvolle Fingerzeige gegeben.

Diplomweinbaulandwirt Mohr gab in einem Kurzreferat vor den Hörern der Volkshochschule und den zahlreich erschienenen Winzern in wirkungsvoller Weise einen Bericht über die Arbeit und Aufgaben des neuen Weinbaus.

Nach der Filmvorführung schloß sich eine interessante Aussprache an, an der sich insbesondere Weingutsbesitzer Julius Wasem, Ingelheim, und der Geschäftsführer des Weinbauverbandes Rheinhessen, Diplomlandwirt Robert Dünge, beteiligten.

Die Frage, wem die Zukunft gehört, der Kartonagenrebe, der Topfpfropfrebe oder der gewöhnlichen Pfropfrebe, ließ sich nicht erschöpfend behandeln, weil der Rechenstift hierüber in den nächsten Jahren wohl entscheiden dürfte.

Alles in allem hat der Film „Pfropfreben aus Ingelheim“ bewiesen, daß durch die Heranziehung der Privat-Initiative der Firma C. Boehringer Sohn dem Pfropfrebenbau vieles zugute kommt.

e 2

Das „Muster“-Getränksteuer-Gesetz in Hessen

Gegen die Stimmen der FDP und eines Teils der CDU wurde Ende November vom Plenum des Hessischen Landtags in Wiesbaden das Hessische Getränke- und Speiseeisensteuer-Gesetz verabschiedet. Neben anderen Getränken bleibt Bier von der Getränkesteuer nach wie vor ausgenommen. Auf Wein kommt danach eine Getränkesteuer von 15 %. Da dieses „Mustergesetz“ als Vorbild für eine einheitliche Regelung im gesamten Bundesgebiet gelten soll, werden Gemeinden, die bisher keine Getränkesteuer erhoben haben oder sich mit einem niedrigeren Satz begnügt haben, allgemein von dieser alten Brüning'schen Notverordnung Gebrauch machen. Die mit sachlichen Zahlenangaben vorgebrachten Vorschläge des Hotel- und Gaststättengewerbes, einen einheitlichen Abgabesatz von 1,5 % auf alle Getränke zu erheben, um die gleichen Steuereinnahmen zu bringen, haben sich nicht durchsetzen können. Bei den alkoholischen Getränken dürfte sich der Verbrauch nun noch mehr von der Gaststätte ins Heim verlagern.

e 2

Mitgliederversammlung

Wie wir erfahren haben, veranstaltet der Deutsche Weinbauverband am Mittwoch, dem 19. Dezember, um 14 Uhr in Wiesbaden im Anschluß an eine Vorstandssitzung eine ordentliche Mitgliederversammlung.

Kurz gesagt

Der Küchenchef eines Fahrgastschiffes einer holländischen Schifffahrtslinie erklärte, daß während 25 Jahren rund 800 000 Flaschen Wein durch seine Hände gegangen wären.

Nach „Board of Trade“ soll 1952 Weinwerbung in Großbritannien fortgesetzt werden, da sie sich in den letzten Jahren günstig bewährt habe. Fast 9,5 Mill. Gallonen Wein wurden in den ersten acht Monaten dieses Jahres konsumiert (zur gleichen Zeit des Vorjahres 4,7 Mill. Gallonen und 1949 etwa 3,9 Mill. Gallonen).

Deutschland ist jetzt größter Abnehmer für jugoslawische Weine: 111 000 hl bezog es nach einer Meldung der Jugoslawischen Handelskammer in den ersten acht Monaten 1951.

Im Jahre 1950 trank die Bevölkerung der Bundesrepublik je Kopf 3 Flaschen Coca-Cola.

Eine großzügige deutsche Obstabsatzwerbung soll durch eine Einfuhrabgabe von 1,— DM je Eisenbahnwagen importierten Obstes oder Gemüses finanziert werden. (Vgl. den Vorschlag des Weinbauverbandes Rheinhessen, Mittel für die deutsche Weinwerbung durch eine angemessene Abgabe auf eingeführte Weine aufzubringen, wie das bereits in der Schweiz mit gutem Erfolg gehandhabt worden ist.)

Das Leseergebnis von Rheinland-Pfalz belief sich, wie das Statistische Landesamt Rheinland-Pfalz bekanntgibt, 1951 mit 2,2 Mill. hl auf über 85 % der 1950 geernteten Menge (2,4 Mill. hl). Davon entfallen rd. 1,8 Mill. hl auf Weißwein und rd. 361 000 hl auf Rotwein. Beim Rotwein lagen die Ergebnisse im Durchschnitt etwas höher als 1950. Rheinland-Pfalz hat, der zitierten Statistik zufolge, insgesamt 683 Weinbaugemeinden mit rd. 30 000 ha im Ertrag stehender Rebfläche.

Die Weinausfuhr aus Rheinland-Pfalz hat sich im September um fast ein Viertel gegen die Vergleichszeit von 1950 erhöht, wie aus einer Mitteilung des Statistischen Landesamts Rheinland-Pfalz hervorgeht. Der Wert der ausgeführten Weine belief sich im September 1951 auf rd. 800 000 DM. Der Anteil von Rheinland-Pfalz an der gesamten Weinausfuhr der Bundesrepublik beträgt nach der Menge 85,2 %, dem Werte nach auf 84,8 %.

Kein Grund zur Klage hätten die Gaststättenbesitzer von Rheinhessen hinsichtlich der Straußwirtschaftsfrage, erklärte der Vorsitzende des Kreisgaststättenverbandes Mainz, Bovet, gelegentlich einer Mitgliederversammlung in Nierstein.

Anordnung über den Betrieb von Straußwirtschaften

Da mit einer rechtzeitigen Verkündung der in Vorbereitung befindlichen landeseinheitlichen Anordnung über den Betrieb von Straußwirtschaften nicht mehr gerechnet werden kann, bittet das Ministerium für Wirtschaft und Verkehr von Rheinland-Pfalz die entsprechenden bezirklichen Anordnungen, deren Gültigkeit am 31. 12. 1951 abläuft, bis zum 30. Juni 1952 zu verlängern.

e 2

Die Weinküfer tagten

Am 1. Dezember kamen zahlreiche Delegierte aus dem gesamten Bundesgebiet zu einer Weinküfertagung in Oppenheim a. Rh. zusammen. Im Verlaufe der Arbeitstagung, die der Vorsitzende der Fachgruppe, Küfermeister Gustav Göhring aus Heilbronn leitete, wurde ein besonderer Fachausschuß für kellerwirtschaftliche Fragen des Weinküferhandwerks gebildet, worin Vertreter aus allen Teilen der Weinwirtschaft berufen werden sollen, um dadurch wichtige Probleme der Weinkellerwirtschaft auf einen gemeinsamen Nenner bringen zu können.

Der Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes, Dr. Wilhelm Heuckmann, als bewährter Freund des Wein-

küferhandwerks, behandelte in einem grundlegenden Vortrag aktuelle Fragen der Weinwirtschaft. Auch war zu dieser bedeutsamen Veranstaltung der Vorsitzende des Gesamtverbandes des deutschen Faß- und Weinküferhandwerks, Herr Kuntze aus Bremen, erschienen. Es wurde der Beschluß gefaßt, sich an dem im Jahre 1952 in Freiburg i. Br. vorgesehenen deutschen Weinbaukongreß zu beteiligen. e 2

50 Jahre Winzerverein Weinolsheim

Der Winzerverein Weinolsheim kann nunmehr auf ein 50jähriges Bestehen zurückblicken. Im Rahmen einer Feier, der eine Generalversammlung vorausging, wurden dem langjährigen Rechner, Herrn Karl Gröhl III und dem Küfermeister, Herrn Jakob Lohr, durch Überreichung von Diplomen und silbernen Ehrennadeln des Verbandes, Ehrungen zuteil. — Oberprüfer und Abteilungsleiter Falkenstein stellte in einem Festvortrag die großen Aufgaben der Winzergenossenschaften überzeugend heraus. e 2

Die Umlegung in Geisenheim

war das Thema einer gut besuchten Aussprache zwischen Geisenheimer Winzern, Weingutsverwalter H. Sack, O.-Reg.-Rat Roth, Wiesbaden und Bürgermeister Braden.

Die klaren Ausführungen Herrn Sacks über die billigere und schnellere Bewirtschaftung, die gleichzeitige Verbesserung der Wegeverhältnisse, der sehr offenerzige Hinweis O.-Reg.-Rats Roth über die zur Zeit noch bestehende Möglichkeit staatlicher Kredite und die warme Empfehlung des wegen seines wirtschaftlichen Klarblicks sehr geschätzten Bürgermeisters, verfehlten nicht, auf die bedächtig abwägenden Geisenheimer Winzer Eindruck zu machen. h.

Die Weinbau-Lehrgänge des Rüdesheimer Bildungswerkes

werden von den rheingauer Winzern als wertvollste Fachveranstaltungen des Jahres betrachtet. Noch stärker als im vergangenen Jahre wurde dies am 28. November deutlich, als Weinbauoberlehrer Troost, Geisenheim, über die neuesten Erfahrungen in der Behandlung des 51ers sprach. Harmonische Weine, wie sie durch moderne Kellertechnik in jedem Jahre erzeugt werden können, sind das Ziel, in dem sich alle scheinbar widerstrebenden Interessen vereinigen lassen: heutiger Konsumentengeschmack, fachmännisches Urteil, Renommee und Charakter des deutschen Weines. — Auch die anderen Fachleute, die sich dem Bildungswerk zur Verfügung gestellt haben: Prof. Schanderl, Prof. Stellwaag, Dir. Jost und Dir. Buxbaum, unterstreichen die dem Bildungswerk zuerkannte Bedeutung für den rheingauer Weinbau. h.

Mehr als 200 Halbstück

Ein Rauenthaler Hühnerberg war das 200. Halbstück der diesjährigen Lese des Langwert v. Simmern'schen Rentamtes in Eltville, das am 22. Nov. mit Böllerschüssen im Gutshofe in Empfang genommen wurde. Auf jeden Fall aber war es nicht das letzte der diesjährigen Ernte. S.

Kommende Versteigerungen

Die Vereinigung Rhenigauer Wenigüter E. V., bringt Mitte Jan. 1952 eine Kollektion von 221 Nummern rheingauer Naturweine, darunter einige Posten Flaschenweine, aus den Jahrgängen 1945 bis 1950, zum Ausgebot.

Die Versteigerung findet statt am 15. Januar in der Stadthalle Eltville, am 16. und 17. Januar im Kloster Eberbach.

Die Kommissionärsprobe findet am 18. Dezember 1951 statt, die allgemeine Probe am 8. Januar 1952.

Große Winterfachtagung

Die Große Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauvereins findet wieder am Dreikönigstag (6. Januar 1952) in Geisenheim statt.

Baumwartlehrgang

Im kommenden Jahre findet in Geisenheim wiederum ein in 4 Abschnitte aufgeteilter 10wöchiger Baumwartlehrgang statt. Anmeldungen sind bis spätestens zum 1. 1. 1952 bei der Gartenbauberatungsstelle Rheingau in Geisenheim vorzunehmen.

Lieber Valentin Weinstein

Mit großem Interesse las ich Ihren Artikel in der November-Ausgabe der „Rheinischen Weinzeitung“. Die Anfrage wegen des Intendanturweingesetzes ist durchaus berechtigt! Warum hört und sieht man nichts mehr von der ganzen Angelegenheit? Man möchte glauben, sie sei in der Versenkung verschwunden.

Vor der Landtagswahl in Rheinland-Pfalz hatten sich alle Parteien für uns stark gemacht und auch dafür gesorgt, daß das Gesetz zustande kam. Nun wird ab und zu davon gesprochen, daß sich der Landesverfassungs- und sogar der Bundesverfassungsgerichtshof mit der Intendanturweinsache befassen. Man ist sehr gespannt, wie die Juristen höheren Ortes darauf reagieren.

Auf jeden Fall ist es unverständlich, daß unsere Ansprüche auf die „lange Bank“ geschoben werden. Schon im Juli 1951 wurden die sogenannten Ausgleichsstellen gegründet. Man sollte doch klipp und klar mitteilen, was sie inzwischen getan haben, und zwar mit aller Offenheit.

Sie haben gut daran getan, die Intendanturweinfrage aufs Tapet zu bringen. Hoffen wir, daß die Vertreter des Weinbaus die Dinge ebenso aktiv behandeln, wie auf der anderen Seite bei den Intendanturweinkellereien keine Mittel für kostspielige Gutachten und anderes mehr gespart werden, um sich aus der Affäre zu ziehen.

Friedrich Müller II.

Nix fet ungut!

Da hat man kürzlich einen Winzer vor dem Oppenheimer Schöffengericht bestraft — wegen eines abgestoppten Weines.

Hingegen wurde vor ein paar Wochen ein Weinhändler an der Mosel wegen eines ähnlichen Falles freigesprochen. Die Sache selbst wurde in der Tagespresse sehr stark aufgebauscht, wofür uns Winzern jedes Verständnis fehlt.

Auch ich bin der Ansicht, daß man in der süßen Richtung nicht zu weit gehen soll, damit unsere Weine nicht ihre Eigenart einbüßen. Aber im Grunde genommen ist doch zwischen abgestoppten und in gezügelter Gärung gewonnenen Weinen kein so großer Unterschied, als daß man das eine Verfahren bestrafen und das andere zulassen kann. Wenn Lücken im Weingesetz sind, darf doch nicht in Bernkastel an der Mosel ein anderes Recht gesprochen werden als in Rheinhessen. Oder gilt für uns Winzer der Satz: „Wenn zwei dasselbe tun, ist es noch lange nicht dasselbe“?

Da hat doch vor kurzem der Bundesausschuß für Weinforschung getagt. Aus der Tagespresse konnte man entnehmen, daß man nicht nur über Apéritif und Cocktail, sondern hauptsächlich über eine Änderung des Weingesetzes mit dem Ziele größter Zuckerersparnis beraten hat, sowie darüber, wie überflüssig die Tankgärung und wie schädlich die moderne Kellerwirtschaft sei.

In unseren Weinzeitingen stand nichts genaues darüber drin, in den Tageszeitingen umsomehr ungenaues. War das vielleicht Absicht?

Bisher haben uns die kellerwirtschaftlichen Ratschläge unserer Weinfachzeitingen viel geholfen, um unsere Weine so auszubauen, daß sie dem Konsumenten zusagen. Was der Konsument wünscht, weiß am besten der Weinhandel. Welche Weine sich gut absetzen lassen, merken wir an den Preisen, die uns der Weinhandel zahlt.

Ist es eigentlich Aufgabe des Bundesausschusses für Weinforschung, das Weingesetz zu ändern? Sollte er nicht — wie sein Name sagt — lediglich den Wein erforschen? Und zwar mit dem Ziele, ihn dem Konsumenten so schmackhaft wie möglich zu machen, vor allem in kleineren Jahren, wenn der liebe Gott nicht ganz so will wie der Bundesausschuß?

Wäre es nicht besser, der Bundesausschuß für Weinfor- schung würde derartige Fragen zunächst zwischen den Weintrinkern und den Weinerzeugern klären lassen; und wenn schon in der Presse, dann in der Weinfachpresse, statt durch die Tagespresse beim Verbraucher Vorurteile gegen unsere moderne Kellerwirtschaft zu erzeugen?

Mer werd doch emal frage derfe!

Euer Valentin Weinstein

Wußten Sie schon, Herr Reblaus,

... daß Alkoholgenuß während der Dienstzeit mit frist- loser Entlassung geahndet wird?

Alle Fahrer der Landesregierung Nordrhein-Westfalen werden von dieser Strafe bedroht, wenn sie sich z. B. stun- denlanges Warten mit einem Schoppen Wein angenehmer machen wollen. Selbstfahrende Minister und Beamte sind von dieser Regelung „selbstverständlich nicht betroffen“, wie zu lesen war.

Ist die Landesregierung Nordrhein-Westfalen tatsäch- lich der Auffassung, daß die beamteten und ministeriellen Eingeweide von gänzlich anderer Beschaffenheit sind? Etwa so, daß sie den Inhalt einer Flasche Schnaps sofort in Coffein verwandeln, während langjährige Berufsfahrer durch einen Schoppen Wein in rasende Amokläufer am Steuer verwandelt werden?

So „selbstverständlich“ ist das den Winzern nicht, denn sie haben mit eigenen Augen bereits berauschte Beamte und — na, „angeregte“ Minister beobachten können, wäh- rend der Dienstzeit.

Oder vertritt man in dieser Regelung noch immer die vorsintflutliche Meinung, der Wein zieme sich nicht für ordinäre Fahrer und sei als angemessenes Getränk den Beamten und Ministern vorbehalten. Bei derartig exklusiver Einstellung dürfte man auch nicht die Steuern der nichtbeamteten Winzer und Weinhändler annehmen!

Nico Halbstück

Wetterberatung im Winter

Wie in den vergangenen Jahren, so hat auch für den kommenden Winter das Wetteramt Frankfurt einen be- sonderen Wetterberatungsdienst eingerichtet, der sich auf Nachfröste, stärkere Schneefälle, Glatteis, Hoch- wasser, Sturm sowie Frost- und Tauwetter bezieht. Namentlich letzterer ist für einen großen Interessentenkreis von Bedeutung. Er hat die Aufgabe, frühzeitig auf bevor- stehenden Frost bzw. weitere Frostverschärfung oder auch auf Frostabschwächung bzw. auf das Nahen einer Tau- wetterperiode hinzuweisen. Erfast werden durch diesen Sonderdienst nicht nur Hessen sondern falls gewünscht, auch die übrigen Gebiete Deutschlands und des benach- barten Auslands. Normalerweise erfolgen die Benachrich- tigungen von Fall zu Fall, doch kann dies in abgeänderter Form auch täglich geschehen. In diesem Fall können zur besseren Orientierung zusätzlich die Frühtemperaturen einer größeren Anzahl deutscher und einiger Auslands- stationen übermittelt werden.

Dieser Beratungsdienst hat sich praktisch sehr gut be- währt und in manchen Fällen dazu verholfen, durch rich- tiges Disponieren Schäden zu vermeiden. Oft erhebt sich z. B. für Wein-, Obstgüter und Hersteller kälteempfind- licher Erzeugnisse bei einem beabsichtigten Ferntransport die Frage nach den zu erwartenden Kältegraden und den Verkehrsverhältnissen; auch bei persönlichen Fahrten ist ein Überblick über die Reisebedingungen von großem Wert. So wurde z. B. im vergangenen Winter dem Mit- inhaber einer Uhrmacherfirma in Geisenheim von einer Autofahrt nach dem Rheinland wegen Nebelgefahr abge- raten, wodurch sich eine wertvolle Zeitersparnis erreichen ließ. In einem anderen Fall erhielt ein Transportunter- nehmen in Geisenheim Angaben über die zu erwartenden Frosttemperaturen in Norddeutschland; leider hatte sich aber die Firma in Anbetracht der Dringlichkeit des Trans- portes nicht genau daran gehalten; die Folge war eine erfrorene Weinladung. Diese beiden Beispiele mögen zum Beweis der Wichtigkeit des Beratungsdienstes genügen.

Die Agrarmeteorologische Forschungsstelle Geisen- heim (Fernruf: Rüdesheim 639) erteilt gerne nähere Aus-

kunft über die Abonnementsbedingungen und übernimmt im Bezirk Rheingau die fernmündliche Durchsage der Be- ratungen, die ihr auf dem schnellsten Weg vom Wetteramt mitgeteilt werden. Auf diese Weise ist ein besserer Kon- takt mit den Kunden sowie eine schnelle Berichterstat- tung unter Verbilligung der Fernsprechkosten gegeben.

Steuerliches bei Weingut mit Weinhandel

In Rheinland-Pfalz sind häufig Betriebe des Weinbaues auch Weinhandlungen. Diese Betriebsformen bedingen steuerlich eine besondere Beurteilungsweise. Bei Feststel- lung des steuerbaren Gewinnes fragt es sich, ob diese Fir- menverbindung als einheitlicher Betrieb anzusehen ist oder nicht. Die Oberfinanzdirektion Rheinland-Pfalz hat in einer Rundverfügung über dieses Problem bestimmt:

1. Zukauf fremder Weine für den Weinbaubetrieb ist als steuerunschädlich anzusehen, sofern sich der Zukauf in mäßigen Grenzen hält. Das trifft zu, wenn der Zukauf wertmäßig nicht mehr als 20% der Weine eigenen Wachstums, höchstens aber 5 000,— DM im Wirtschaftsjahr, be- trägt. In diesem Falle stellt der gesamte Gewinn Ein- künfte aus Land- und Forstwirtschaft dar.
2. Werden nachhaltig mehr als 20% der Weine eigenen Wachstums oder mehr als DM 5 000,— im Wirtschafts- jahr an Fremdweinen zugekauft, so ist in Höhe des Zu- kaufs von Fremdweinen ein Gewerbebetrieb (Wein- handel) im Sinne von § 15 EStG und § 2 GewStG anzu- nehmen. In diesem Falle ist der Gewinn aus der Verwer- tung der zugekauften Weine als Einkünfte aus Gewerbe- betrieb zu behandeln.
3. Beträgt der Zukauf an Fremdweinen nachhaltig und wertmäßig mehr als 50% der Weine eigenen Wachstums, so ist der ganze Betrieb, also auch insoweit, als es sich um die Verwertung der Weine eigenen Wachstums handelt, als Gewerbebetrieb nach § 15 EStG und § 2 GewStG zu be- handeln.

Menschen des Weinfachs

Der älteste Mann Deutschlands — ein Freund der Rhein- hessen-Weine

Am 28. Dezember 1951 kann der älteste Mann Deutsch- lands Karl Glöckner, Eidengesäß, Gelnhausen (Land), seinen 107. Geburtstag feiern.

Der Höchstbetagte ist ein alter Freund des rheinhessi- schen Weines und hat lange Zeit die Sonne im Glas aus Rheinhessen, und zwar aus Jungenheim bezogen. Sicherlich hat der rheinhessische Wein mit dazu beigetragen den Ju- bilar, dem wir unsere herzlichsten Glückwünsche über- mitteln, bei bester Gesundheit bis ins hohe Alter zu er- halten.

Direktor Heinrich Weinmann †

In der Nacht vom 27. auf 28. November 1951 starb un- erwartet Herr Direktor Heinrich Weinmann. Der Ent- schlafene stellte nach dem Zusammenbruch seine ganze Kraft dem ländlichen Genossenschaftswesen zur Verfü- gung, wobei er sich um die durch die Zonengrenzen abge- tretenen Genossenschaftsgebiete bleibende Verdienste er- warb. Besonderen maßgeblichen Anteil hatte er an der Gründung und dem Ausbau der Hauptkellerei der Rhein- hessischen Winzergenossenschaften eGmbH., Mainz.

Durch sein lebenswürdiges, natürliches und hilfreiches Wesen war er nicht nur mit uns, sondern auch mit den Ge- nossenschaften eng verbunden. Seine besonderen Fach- kenntnisse machten ihn zu einem beehrten Berater und verständnisvollen Freund.

Heinrich Weinmann war ein großer Förderer unserer Weinbauwirtschaft. Er hat es verstanden die Belange der Winzergenossenschaften nicht nur unter einen Hut zu brin- gen, sondern auch überall sonst wo es darauf ankam, sich für die Winzer einzusetzen. Die rheinhessische Winzer- schaft wird dem allzu früh Dahingegangenen ein dankbares Andenken bewahren.

Dexheim. Am 6. November d. J. starb plötzlich infolge eines Herzschlags der bekannte Weinkommissionär Johann Deckenbach.

Rauenthal. Am 15. November verstarb der allseits geschätzte und beliebte Weingutsbesitzer und Weinkommissionär Josef Körner im Alter von 52 Jahren. Ein schweres Leiden, das man dem Verstorbenen nicht anmerken konnte, setzte seinem Erdenlauf ein vorzeitiges Ende.

Im Jahre 1939, nach dem Tode des Vaters übernahm Körner das elterliche Anwesen und das von seinem Vater gegründete Weinkommissiongeschäft. Sein Beruf war ihm bis zu seinem Ableben Lebensaufgabe geworden.

Auf der am 24. November stattgefundenen Herbstschlußfeier des Staatsweingutes Rauenthal konnte Weindirektor Jost dem Gefolgschaftsmitglied August Schmidt zu seinem 70. Geburtstag und gleichzeitig zu seiner 45-jährigen Zugehörigkeit zum Betrieb gratulieren.

Eltville. Am 11. Dez. kann Herr Wilhelm Offenstien seinen 80. Geburtstag feiern. Von Jugend an war er im Weinbau tätig. Ein Augenleiden erlaubt ihm nicht mehr, in dem ihm lieb gewordenen Beruf noch weiter tätig zu sein.

Winkel. Am 5. Dezember konnte Josef Merscheid seinen 80. Geburtstag feiern. Rüstig und unverdrossen arbeitet er noch täglich im Wingert.

Bücher für den Weihnachtstisch

Der „Deutsche Weinbaukalender 1952“, herausgegeben von Dr. Götz und Dr. Madel; Vertrieb Jakob Rimmeler, Freiburg-Zähringen/Breisgau, Postfach 12; Preis DM 2,—.

„Nicht nur ein Kalender . . . — ein Fachbuch“ ist keine Übertreibung. Bekannte Fachleute und Praktiker aus allen deutschen Weinbaugebieten berichten in selbständigen, klar geschriebenen Beiträgen über ihre langjährigen Erfahrungen und neuesten Erkenntnisse auf allen Gebieten des Weinbaues und der Kellerwirtschaft. Arbeitsanweisungen für jeden Monat des Jahres (Weinbergarbeiten, Schädlingsbekämpfung und Kellerarbeiten) erfüllen den Kalendercharakter, Tabellen für den Bedarf an Pflanzreben, Weinbergsstickeln, Weinbergsdraht und Dünger ersparen langwierige Berechnungen, desgleichen die Grammangaben für die gebräuchlichen Spritzbrühkonzentrationen sowie die Schwefelgaben nach Dosis und Wirkung für die einzelnen Weinschwefelungspräparate oder die genauen Mostzuckerungstabellen. Die wichtigsten Anschriften der Weinbauverbände, -anstalten und -ämter sowie eine Aufzählung der amtlich anerkannten Rebschutzmittel, geordnet nach Krankheiten und Schädlingen, bilden eine willkommene Ergänzung.

Jetzt hat der Winzer Zeit, darin zu blättern, um entweder festzustellen, ob er auf dem richtigen Wege ist, oder ob er es im kommenden Jahre noch besser machen kann; und die ganze Fachberatung für den Preis einer einzigen Flasche Wein!

„Weinpilgerbuch“ von Stefan Andres; Strüder'sche Buchdruckerei u. Verlagsanstalt, Neuwied; Preis DM 5,80.

Der übliche Stoßseufzer „Schon wieder ein Weinbuch“ ist hier nicht angebracht, ganz im Gegenteil. Das „Weinpilgerbuch“ ist eine wertvolle Bereicherung, nicht zuletzt, weil es von einem bekannten Dichter geschrieben und von Josef Arens so vortrefflich illustriert wurde.

Nicht nur amüsante und schöne, sondern auch vernünftige und richtige Sätze über den Wein und die Weinwelt bestimmen den Wert des Büchleins. So vom großen Gesetzgeber Moses, der dem Wein so hold war, daß er „den Dienst im Weinberg über den Kriegsdienst setzte“ und mit einem Blick auf unsere Zeit: „Die neu gepflanzten Weinstöcke hätten wie grüne Regimenter des Friedens die ganze Welt erobert“. Oder nach der Erinnerung an den im Mittelalter üblichen Weingenuß als „Maß der Weisheit“ bei allen Beratungen von öffentlicher Bedeutung: „Die sich vor allem durch Langweile, Mißtrauen und abstrakte Sachlichkeit auszeichnenden Konferenzen unserer Tage — ach, wie verliefen sie wohl, wenn jeder Teilnehmer verpflichtet wäre, in jeder Stunde eine Flasche Wein zu leeren!“ — Stefan Andres wird auch dem Winzer gerecht, z. B. beim Bericht von den fränkischen Eroberern: „Sie sahen bald ein, daß viel mehr Männlichkeit erforderlich war, im Schweiß seines Angesichts eine Hundertschar von Weinstöcken den Berg heranzuführen, als

mit Gebrüll gegen eine Stadtmauer anzurennen“. Zur Gerechtigkeit gehört auch: „Es sei . . . jener einfältige Käufer gewarnt, der glaubt, wer beim Winzer kauft, müsse auf jeden Fall gut kaufen . . . Versteht er sich nicht auf beide: auf den Wein und den Winzer, ziehe er es vor, sich von einer Weinhandlung mit gutem, altem Namen beraten zu lassen“. — Aus der Fülle wissenswerter Dinge sei zum Schluß die überzeugende Schilderung von der Wandlung der Mäßigkeitsorden und Bruderschaften der Enthaltensamkeit in Zechbruderschaften erwähnt. Die alten Insignien konnten beibehalten werden, denn, was der Greif auf seinem Schild den Säuferbrüdern zurief, störte sie nicht. „Haltet Maß!“ rief das Wappentier. „Wir halten es“, riefen sie zurück und hoben die Humpen“.

r.

„Die lustige Weinsprache“ von Lisbet Geiß, illustriert mit Zeichnungen von Wilhelm Busch; Verlag Daniel Meininger, Neustadt/Weinstraße; Preis DM 5,—.

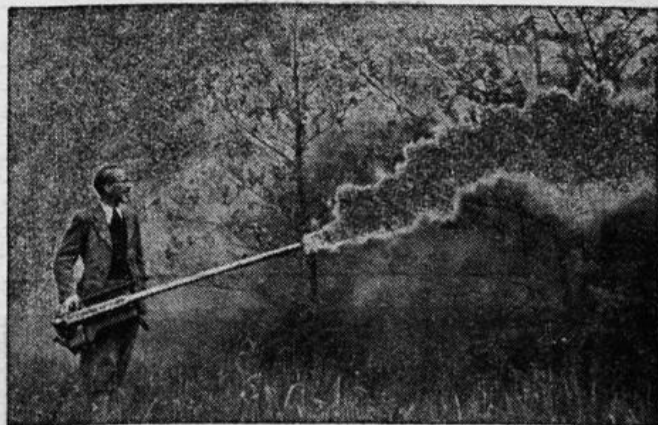
Wenn der Meister Wilhelm Busch nicht schon so lange den Zeichenstift für immer aus der Hand gelegt hätte, könnte man meinen, Lisbet Geiß habe mit ihm persönlich Wort und Bild zusammengesetzt, so ungezwungen und von Busch's Humor getränkt wird jede Seite des Büchleins. „Vollmundig“, „leer“, „zu wenig Schwanz“, um nur einige wenige zu nennen, werden wohl von niemand mehr vergessen werden, der einmal gesehen hat, wie Busch diese Wein-Fachausdrücke gezeichnet hat. Das erfreulicherweise wieder belebte Interesse am Wein in breiteren Schichten kann nicht glücklicher am Leben erhalten werden als durch derartige schmunzelnde Beziehungen.

Das kleine Lexikon der Wein-Fachausdrücke „Weinprobe — Weinsprache“ von G. Troost und Dr. E. Wanner (Verlag der Rhein. Weintg., Frankfurt a. M.-Höchst; Preis DM 2,—) und die „Lustige Weinsprache“ von Lisbet Geiß, beide haben eins gemeinsam: Probieren gehört zum Studieren. Die Fachausdrücke wollen in der Praxis angewandt werden, beim Weintrinken. Diesen Wunsch erwecken sie beim Leser, mag er nun auf ernste oder lustige Weise seine Weinkenntnisse erweitern wollen.

(Buchbestellungen werden vermittelt durch die Rhein. Weinzeitung.)

Technik im Weinbau

Neues Gerät zur Schädlingsbekämpfung



Es gibt viele Verfahren der Schädlingsbekämpfung, aber wenig handliche und leicht zu bedienende Geräte. Zur letztgenannten Art ist das sogenannte Schwingfeuer-Nebelgerät zu rechnen. Nachdem die ersten Erfahrungen in diesem Jahre gesammelt wurden, kann die Brauchbarkeit des Gerätes angenommen werden.

Im Schwingfeuergerät gelangt der Wirkstoff in ein Auspuffrohr, wobei Schädlingsbekämpfungsnebel entstehen. Dieser Nebel wird durch Hitze und Heißluftgeschwindigkeit so schnell erzeugt, daß sich Nebelpartikelchen von gleichmäßiger bestwirksamer Größe (0,5 bis ca. 20 Mikron) bilden; sie werden durch den Auspuff des Gerätes ausgestoßen. Die Leistung ist sehr hoch; im Durchschnitt werden in 25 Minuten etwa 4 Liter Nebelflüssigkeit verbraucht. Je nach den Schädlingen, die bekämpft werden sollen, läßt sich durch die entsprechende Auswahl

des Wirkstoffs ein Nebel erzeugen, der entweder schwerer oder leichter als Luft ist. Verschiedene große chemische Fabriken haben das Schwingfeuer-Nebelgerät erprobt und geeignete Nebelwirkstoffe hergestellt, die Anfang des Jahres 1952 mit dem Gerät selbst auf den Markt kommen werden.

Zu den Vorzügen des Schwingfeuer-Nebelgerätes, wie leichtes Gewicht (kaum 12,5 kg), Einfachheit in der Bedienung und geringe Kosten, kommt hinzu, daß nur ein beweglicher Teil vorhanden ist, der leicht ersetzbar ist. Irgendwelche Schmiervorgänge oder Abnutzungen durch rotierende Teile fallen vollkommen weg. Durch diese Vorteile ist ein schnelles und erfolgreiches Arbeiten auch in schwierigstem Gelände möglich. Es sollten Versuche angestellt werden, um die Eignung des neuen Verfahrens auch im Weinbau zu prüfen.

Hersteller ist die Heizmotoren GmbH. Überlingen; den Vertrieb hat die Schwingfeuer-Vertriebs-GmbH., Überlingen, übernommen.

Transportables Rührwerk

Die fortschreitende Mechanisierung der Schädlingsbekämpfung bedingt naturgemäß — zeitlich gesehen — auch höheren Spritzbrühverbrauch. Moderne Spritzbrühanlagen bei Genossenschaften und größeren Gütern, die nach einem besonderen Wasserdruck-Misch-System arbeiten, passen sich dieser Entwicklung bereits an. Dennoch treten bei Arbeitsspitzen, z. B. 1951, wo sich oft die Bekämpfungsaktion auf wenige trockene Tage zusammendrängte, Schwierigkeiten im Auflösen des Kupfervitriols auf. Auch die Leistung des in der Pfalz entwickelten „Osku“-Verfahrens (aus einer im Kupfervitriolkorb eingelegten durchlöcherten Rohrspirale dringt das Wasser unter Druck und löst auf) konnte nicht ganz befriedigen. Für das zeitraubende Aufrühren der Brühe hat nun ein transportables elektrisches Rührwerk (System Willmes-Kreutzenberger) die gewünschte Erleichterung geschaffen.

Es besteht aus einem Elektromotor, einer Rührwelle und 2 Rührflügeln aus Messing, ruht auf zwei Winkelschienen, wiegt 18 kg und läßt sich bequem von Behälter zu Behälter heben. Bisher für Kraftstrom gebaut, kommt es nun auch für Lichtstrom auf den Markt. Im praktischen Einsatz hat es 60 kg Kupfervitriol in etwa 30 Minuten auflösen helfen, wie Spritzbrühmeister von Genossenschaften mitteilten.

Aus der Industrie

Auf der großen Brauereiausstellung in München hatte der patentierte Etikettierapparat „Perfekt 51“ der bekannten Flaschenverschlußfabrik Gustav Schützen-dübel, Amberg/Opf., überraschenden Erfolg. Fachleute aus der gesamten Getränkeindustrie des In- und Auslandes erteilten Aufträge. — Mit der neuen Sonderkonstruktion für besonders große Etiketten, der leichten Bedienung, der hohen Stundenleistung und dem billigen Preis wird der „Perfekt 51“ sicher ständig neue Freunde gewinnen.



Zur Weinschwefelung
und für andere kellerwirtschaftliche Zwecke

Sulfovin

verflüssigte schweflige Säure, chemisch rein
ohne jegliche Nebenbestandteile

 „Bayer“ Pflanzenschutz-
Leverkusen

Transportversicherung gegen Kälte

Die meisten Getränke büßen durch unerwünschte Temperaturschwankungen vor allem aber durch Frosteinwirkung erheblich an Qualität ein. Trübung, unangenehme Geschmacksveränderungen und damit sofort einsetzende Absatzschwierigkeiten sind die unausbleibliche Folge.

Ob man nun kleine Partien oder Wagenladungen in Waggons oder Lastwagen zu befördern hat, immer bedeutet es eine Ersparnis, wenn man diese Transportmittel zweckmäßig und gleichzeitig auch einfach gegen Frostzugluft schützt. In der Praxis harter Winter hat sich dabei ein pappeähnlicher Werkstoff Perkalor hervorragend bewährt. Man kann mit diesem Werkstoff alle Transportmittel ohne irgendwelche mühevollen Aufwendungen auskleiden und so vor Frosteinwirkung erfolgreich schützen. Das gilt sowohl für die Transportkisten wie auch für die Lastwagen und vor allem für die Waggons, die durch Ausschlagen mit Perkalor zugluftfrei gehalten werden können.

Herausgeber u. Verlag: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG., Frankfurt a. M.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 13. Tel.: Frankfurt 1 35 35, 1 60 03. — Redaktion, Vertrieb u. Anzeigenverwaltung ebendort. — Verantwortlich für den Inhalt: Dr. H. Pfeifer, Frankfurt a. M.-Höchst. — Verantwortlich für den Anzeigenteil: Wolf Horn, Frankfurt a. M. — Druck: Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG., Frankfurt a. M.-Höchst. — Bezugspreis z. Zt.: vierteljährlich DM 1,80. — Z. Zt. Anzeigenpreisliste Nr. 4 gültig. — Bankkonto: Stadtparkasse Frankfurt a. M., Hauptzweigstelle Ffm.-Höchst, Konto Nr. 5200. — Postscheckkonto: Frankfurt a. M. 650 02. — Für unverlangte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. — Bei Lieferungsbehinderung infolge höherer Gewalt besteht kein Anspruch auf Rückerstattung. Postverlagsort: Frankfurt (Main).

Aha.....
mit Scheibler's Volldünger
Kamp-Ka »spezial«
gedüngt!
 ca. 8 dz je ha



Verkaufe oder vertausche
an Weingut

30 Weinlesebütten

aus Holz, 60 cm hoch,
oben 45 cm Durchmesser.

Angebote an
Feinkost WEIKERT,
Mittenwald/Obb., Im Gries 34

2 neue Lagerfässer

7000—7500 Ltr. sofort lieferbar,
günstig abzugeben.

H. G. Schroeder, Maschinen-
fabrik, Köln-Sülz, Neuenhöfer
Allee 90

„POLFRAM“

neuwertige Seitz-Flaschen-
spülmaschine günstig abgeb.

Michael Poertzgen, Neuß,
Furth Str. 61, Tel. 60 51

**Lützelndinger
Hornspäne
Kunstdünger
Torfmull u. -Streu
Humintorf**

Adam Herrmann,
Geisenheim i. Rhg.,
Tel. Amt Rüdesheim 7 07

BASTGEFLECHTE

für alle Flaschenarten verfertigt und
liefert **RENNER,** Bastimport-Fabri-
kation Mainz/Rh., Schließbach 210

Neue Weinfässer

oval von 30—2500 Ltr.
rund von 30—600 Ltr.
Gebr. reparaturfreie Eichen- u.
Kastanien-Halbstücke, Viertel-
stücke, Oxhölle etc. liefert

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

Korkstopfen-

Vertreter mit Fühlung zur Ver-
braucherschaft gesucht. Angeb.
unter RW 511 an Rhein. Wztg.
Frankfurt/M.-Höchst, Postf. 43.

Importe von Handschnittkorken
18" — 20"

sowie

Herstellung von Pokalwein-
korken! Günst. Preislagen! -
Spezialangebot:

Korken 18" x 23 mm Rundschnitt
ca. 100 Ballen. Preislage: ca.
DM 25,— p. m. — Aufarbeit.
von Altkorken!

F. Hübschmann & Co.,
Import und Fabrikation,
Hamburg 28, Moorfleet,
Billwerder Elbdeich 131

IHRE FORDERUNGEN
und AUSSENSTÄNDE
ziehen wir für Sie in Jahrzehnte
erprobter Methode ein.

AUSKUNFT KASENZER K.G.
Stuttgart W, Rotenbühlstraße 64
Rufnummern 68938, 69179, 67219

DIE KLEINEN RWZ-ANZEIGEN

Groß-Weinkellerei

im Produktionsgebiet mit neu erbautem Bürogebäude,
zentral gelegen, i. Metropole des Weinhandels zu verkaufen.
Lagerraum für ca. 280 000 Liter und ca. 180 000 Fl., moderne
Einrichtung, Kelleraufzug etc. vorhanden, zentralgeheizte
Packhalle, reichlich überdachter und anderer Hofraum,
Verladerampe, Küferei, gr. geschlossene Flaschenschwenk-
halle, Garage. Bürogebäude enthält Empfangsraum, Pro-
bierzimmer, Küche, 5 große Büroräume. 80 m Straßenfront
an Hauptstraße, 40 m Seitenstraße, insges. 1 900 qm Grundfl.
Anfragen von Maklern und Interessenten erbeten unter
A 35 34 Ann.-Exped. D. Frenz, Wiesbaden.

Erstklassige anerkannte einjährige

Pfropfreben

(Riesl. und Silv. 5 BB)

von der Lorcher Toteninsel bieten wir zum Verkauf an.
Pfropfreben-Genossenschaft e. G. m. b. H.,
Lorch i. Rheingau

Rheinweinflaschen braun 0,7

neu, besonders preisgünstig, sofort lieferbar. Anfr. erbeten
Michael Gassner, Düsseldorf-Bilk, Germaniast. 29,
Ruf: 259 34

30 Halbstückfässer

Eiche, oval, Baujahr 48, weingrün gegen Kasse zu verkaufen.
Angebote erbeten an Kreis- und Stadtparkasse
Bad Kissingen, Tel. 28 81.

Führende Gaststätte im Zentrum der Bundeshauptstadt

sucht Interessengemeinschaft mit leistungsfähigen Wein-
gütern und Kellereien an Rhein und Mosel zwecks Errich-
tung einer Wein-Schänke auf volkstümlicher Preis-Basis.

Sicher zu erwartender Umsatz

3 Fuder pro Monat.

Angebot unter RW 510 an Rh. Wztg. Frankfurt/M.-Höchst.
Postfach 43.

Stehende HEFE-DRUCKTANKS

aus Stahl mit Dohmil-Auskleidung, auch geeignet
für Lagerung und Druckgärung, **v o r r ä t i g**

W. DOHMEN K.G., Tankbau, Eschweiler b. Aachen

Lagerfässer

neu und umgearbeitet (Stück- und Doppelstück- sowie
Fässer von 40 bis 90 hl Inhalt).

Faßfabrik GEORG HEIM • Darmstadt

Wein wird in Zahlung genommen.



Friedel König

Neu-Bamberg (Rheinheffen), Tel. Amt Wöllstein 252

Weineinkaufsgeschäft

vermittelt und liefert dem Weingroßhandel
preisgünstige Rheinheffen- und Nahweine
aus Winzerkellern, auf Versteigerungen oder aus
eigenen Beständen.

Wein- und Mostuntersuchun-
gen im Weinchemischen
Laboratorium

Hans Heck

Geisenheim, Rheinstraße 6
Ruf: Rüdesheim 375

Wasserbad- brennereien

in allen Größen, Rohbrand-
kessel und Feinbrandgeräte.

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

12 gebrauchte Lagerhalbstück

600 Ltr. (oval) sowie

1 Lagerfaß

ca. 7600 Ltr. (rund), in
sehr gutem Zustande,
billigst abzugeben.
Wein kann in Zahlung
genommen werden.

Angebote unt. Heidelberg 2,
Postfach 34.

Anerkannte Wurzelreben

veredelt auf Kober 5 BB
abzugeben. 5000 Müller-
Thurgau. 5000 Silvaner
Klonen. Weißwein der
Ernte 1951 wird in Zahlung
genommen.

Ph. Zink, Framersheim

Rheinheffen

Telefon: Gau Odernheim 111

Weine-, Getränkeanalysen,
Möslingern

Dipl.-Chem. E. Neubauer,
Frankfurt/M., Sießmayerstr. 2

Weinfässer

gebr. Kastanienholz

ca. 180—210 Ltr. 38,— DM

ca. 300—350 Ltr. 59,— DM

ca. 600—650 Ltr. 96,— DM

Nachnahme-Versand sofort.

Ausf. Preislisten kostenlos.

Faß-Sauer, Wiesbaden 45,

Goebenstr. 14 — Tel. 238 82

KELLEREI-ARTIKEL

TIEMER/ELTVILLE

Taunusstraße 8 • Telefon 466

Eisenröhren K

gebraucht, gut erhalten, tadel-
los aufgearbeitet, für Heizung
und Wasserleitung, auf Druck
geprüft, sowie Zaunpfosten,
Stützen, Siederohrbogen, Dros-
selklappen usw. liefert preis-
wert

Heinrich Ruhrauf,

(22a) Essen 10, Veronikastr. 21-29
Sammelruf: 7 22 54

PECHER



KORKE

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

Winzer!

Die Fruchtbarkeit der Böden kann nur durch organische Dünger erhalten werden.

Die tierische, organ. Substanz im

Lützel-Dünger

ist für die bakterielle Belebung des Bodens besonders wertvoll.

Lützel-Dünger ist absolut trocken.



Ludwig **PAULL** Postf. 15

Fassdichte

ja... aber nur

„Winzerstolz“

Hersteller:

H. Friedrich - Lahr i. B.



GARANTIERT CHEM. REIN - GERUCH- u. GESCHMACKLOS
M. DOPPLER - EDENKOBEN/PFALZ



h. 20/79

Geramit Vino

die Imprägnierung für hölzerne Bottiche und Weintransportfässer

FERRONIT-VINO für eiserne Tanks



TIVOLI-WERKE A.G.

PECHFABRIKEN EISENBEISS · HAMBURG-EIDELSTEDT



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

Wasserdichte Segeltuchschürzen

100 x 80 cm p. Stück DM 6.50

bei Abnahme von 6 Stk. franko
Nachnahme

Ch. Müller

(13a) Miltenberg / Main
Burgweg 37

Auch **kleine Anzeigen**

haben

GROSSE WIRKUNG!

Haus-Etiketten

für Wein, Sekt, Spirituosen
nach eigenen u. gegebenen Entwürfen
Spezialität: Mehrfarbige Cellophan-Etiketten

RASCHE & CO. K.-G., WIESBADEN-BIEBRICH

Buch- und Streindruck · Kartonagenfabrik · Fernruf 66356/57

Etikettier-Apparat „Perfekt 51“

preiswert — leichte Bedienung · **Std. Leistung: ca. 1000 Stk.**
DM 360.—

sofort lieferbar (auch über den Großhandel zum gleichen Preis)

Fachpresse schreibt:

„Aufsehen erregte der „Perfekt 51“ bisher auf allen Ausstellungen!“

beklebt:

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

GUSTAV SCHÜTZENDUBEL · AMBERG/Opf.

Flaschenverschlusfabrik · Apparatebau

Ein Weihnachtsgeschenk für Ihre Freunde!



„Weinprobe — Weinansprache“

Die Fachausdrücke bei der Weinkostprobe und ihre Bedeutung von G. Troost, Geisenheim und Dr. E. Wanner, Kreuznach.

2,— DM

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



Verlangen Sie Prospekt und Vorführung vom

AGRIA-WERK
HOCKMÜHL 2 WURTTB.

Schlepper-Anbau-, Schlepper-Anhänge- Pflüge

in allen Größen
ab Lager lieferbar

STORCH & REICHEL

Frankfurt a. M.

Leipziger Str. 59 · Tel. 7 44 57/58



Getränke-Kontrolle
statt Zufallsprodukt, d. h. mehr Qualität, mehr Gewinn durch die vereinfachten Weinuntersuchungsgeräte für den Praktiker. Alle Bestimmungen selbst durchführbar.

Illustr. Prospekte frei durch
Kellereidirektor C. Schließmann KG.
Schwäb. Hall 54 · Vertreter gesucht

Zuchtgänse

u. Gant. à 25 DM. Z. Ent. u. Erf.
à 20 DM. Puten 25 DM. Put.
hähne 30 DM. Perlh. 20 DM.
Zwergh. 7,50 DM. Jungh. 5—
Mt. 12,50 DM, 7—8 Mt. 15 DM.
50er 10 DM. Taub. versch. Rass.
P. 12,50-15 DM, rassel. P. 5 DM.

Felix Müller, Landshut 77

Holder



Weinberg-
spritzen, Füll-
pumpen,
Pulver-
verstäuber
für Hand- u.
Motorbetrieb

seit über 60 Jahren führend in
Leistung - Qualität
Wirtschaftlichkeit
Verlangen Sie Prospekt M 15

GEBRÜDER HOLDER

Maschinenfabrik, Metzingen/Wtt.

AKKROSIT
Stahl tanks
 zur Einlagerung von
 Wein, Süßmost,
 Speiseölen
 Hochdrucktanks
 Standgefäße
 Mischgefäße
KÖNIG & GÜNTHER ^{GM}_{BM} NETPHEN/SIEG

Diagrammblätter
 für die Überwachung der Tankgärung
 zur übersichtlichen Eintragung des Gärverlaufs mit Most-
 gewicht und Druckskala. —,15 DM
 — Verlag der Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG. —
 Ffm.-Höchst, Emmerich-Josef-Str. 13, Tel.: 1 35 35 u. 1 60 03

Kennen Sie
Rizinusschrot
 als organisches Humusdüngemittel
 für Ihren Weinberg?
 Nein!
 Dann fordern Sie ausführliche Prospekte
 von der
Deutschen Rizinus-Oelfabrik
Boley & Co.
Krefeld-Uerdingen

Adam Herrmann
 O. H. G.
 Seit 1897
Geisenheim/Rheingau
 Telefon Amt Rüdesheim 707

Flaschen · Korken · Kapseln
 Hülsen · Wellpappe · Filzpappe
 und Wollpapier
 Postversandkistchen mit Holzleisten
 Schlitzpackungen
 in allen Größen sofort lieferbar

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

MONTANER & CO
 SEIT 1879
WEIN- UND SEKTKORKEN

Drucksachen

aller Art für Weinbau und Weinhandel

- Versteigerungs-Verzeichnisse
- Weinkarten
- Preislisten
- Prospekte
- Vierfarbendrucke
- Fachbroschüren
- Zeitschriften



Buchdruckerei Joh. Wagner & Söhne KG.

Frankfurt a. M.-Höchst

Kasinostraße 22

Telefon 1 35 35

Neue
Weinfässer
 in allen Größen und Ausführungen
 1a Referenzen
ARTHUR MEININGHAUS
NIEDERFISCHBACH/SIEG
 Postfach

Die selbsttätige **Spritzbrühe-Bereitungsanlage**



Mix

für **Weingüter, Genossenschaften, Gemeinden** bezahlt
 sich durch hohe Leistung, Zuverlässigkeit und Zeitersparnis
JOSEF WILLMES, Bensheim a. d. B.

Denken Sie an den Frostschutz Ihrer Sendungen
 (Sekt, Wein, Mineralwasser usw.)

Kälteschutz-Packung

Pertalor

genügt allen Anforderungen zur Auskleidung von Waggonen,
 LKW's und Kisten. In mehr als 120 Millionen qm bewährt.
 (1 Rolle, 125 cm breit — ca. 150 qm.)

GEBR. PALM · Perkalfabrik · (14a) Neukirchen/Wtbg.

Fortschritte in der Kellertechnik

Die Fachbuchreihe für die Praxis

Band 2

„Die Filtration von Wein, Süßmost, Schaumwein
 und Spirituosen“ von W. Geiß, Kreuznach. — Er-
 scheint in Kürze. **DM 2,50**

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

Mainz am Rhein · Hafenstraße 16 · Ruf 5004

Wiesbaden · Franz-Abt-Straße 10 · Ruf 22843



Mammut-Ventur

das hervorragend bewährte **Weinfaß-Imprägnierungsmittel**

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



Jetzt auch Kronenkörke

C. A. GREINER & SÖHNE K. G.
NÜRTINGEN/WÜRTT.

Spezialverfahren paraffinierter Weinkörke



WEIHNACHTS-FLASCHESEIDEN

Toilettenpapiere · Servietten
Tischtuchkrepp · Wellpapier
liefert als Spezialität

Johannes Schröder · Sundern (Sauerland)
Postfach 41 Vertreter gesucht

Anzeigenwerbung bringt Umsatzsteigerung

Bitte ausschneiden!

Ich bestelle ab
sofort die

Rheinische Weinzeitung,
das Fachblatt für Weinbau
und Kellerwirtschaft

Der Bezugspreis beträgt
DM 0,60 monatlich zuzüg-
lich Postzustellgebühr

Anschrift:

DRUCKSACHE

An die

Rheinische Weinzeitung

Vertriebsabteilung

(16) Frankfurt/Main-Höchst

Emmerich-Josef-Straße 13

Name und Anschrift bitte
deutlich angeben!

Evtl.
unfrankiert
einsenden

