

Offizielle Festschrift

zum 37. Deutschen
Weinbau-Kongreß
Bingen a. Rh.



Herausgegeben vom
Deutschen Weinbau-Verband
Karlsruhe i. B., Kriegsstr. 184

AD. GOEBEL SÖHNE G.M.B.H., BINGEN
Weinbau und Weingroßhandel
Gegründet 1868



Besichtigung der sehenswerten
Kellereien gerne
gestattet





FEIST & REINACH

G . M . B . H

BINGEN A. RH.

F 11

WEINGROSSHANDLUNG * WEINBAU
RHEIN-, PFALZ- UND NAHEWEINE * FASS- UND FLASCHEN

Kupferkalk Wacker D. R. P.

zur Bekämpfung der Peronospora

Vom Ausschuß für Schädlingsbekämpfung des
 Deutschen Weinbau-Verbandes empfohlen!

Vom Deutschen Pflanzenschutzdienst anerkannt!

Viele Vorteile gegenüber Kupfervitriol! Keine Verbrennungen oder Wachstumshemmungen!

Hervorragende Begutachtung durch sämt-
 liche Weinbau-Institute und Verbraucher

HERSTELLUNG UND VERKAUF:

DRAWIN-GESELLSCHAFT M. B. H.
MÜNCHEN

Gartentechnische Abteilung

Prinzregentenstraße 20

Fernsprecher 20621-26 - Telegr.-Adresse: Drawinges

F. 162



GUNTERSBLUM AM RHEIN

blumig und edel sein Wein!

Ortsname: Wird zurückgeführt auf den Nibelungen-König Gunther von Worms

Gemarkungsgröße: 3 000 ha. Dazu gehört die Rheininsel „Kühkopf“ mit ca. 1 000 ha.

Weinbaufläche: 500 ha auf sanft ansteigenden Berghängen.

Weinbau: seit Römerzeit. Zahlreiche römische Funde!

Weine: Blumige weiche Art.

Absatz der Weine: Durch Versteigerungen, freihändigen Verkauf und bei einzelnen Gütern direkter Absatz an Verbraucher.



VERSTEIGERER:

Guntersblumer Weingüter. Gebr. Hedderich, (Geheimrat Hedderich Erben), Bürgermeister Schätzkel, Emil Schätzkel, Christian Schmitt, Fritz Schmitt Rittmeister der Landwehr i. a. D., Gustav Schmitt.

Vereinigte Guntersblumer Weingutsbesitzer: Jakob Eberhard, Philipp Giess, Julius Hiestand, Otto Köhler Wwe., Adolf Oswald, Karl Rösch, Herm. Schätzkel, Heinrich Stauffer und Hermann Strub.

Weingüter mit
direktem Absatz
an Verbraucher:

F. 4

Schloßgut Schmitt - E. C. Schuppert - Zimmer & Schnell

Hessische Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- u. Obstbau * Oppenheim a. Rh.

Die Anstalt ist Staatsanstalt und untersteht dem Hessischen Ministerium für Arbeit und Wirtschaft, Abteilung für Ernährung und Landwirtschaft. Sie wurde im Jahre 1895 gegründet und ist mit Lehrmitteln und Sammlungen aufs Beste ausgestattet. Sie verfügt zu Versuchs- und Lehrzwecken über einen Grundbesitz von über 165 Morgen. Ueber 20 Morgen dienen dem Obst- und Gemüsebau, während der übrige Teil auf den Weinbau entfällt. Die Rebfläche der Anstalt setzt sich zusammen aus ca. 30 Morgen Ertragsweinbergen, 25 Morgen Rebschulgelände und ca. 90 Morgen Amerikanerrebmuttergärten. Außerdem sind ausgedehnte Kellereien vorhanden, um die Einlagerung der Moste und die Pflege der Weine bis zu ihrem Ausbau auf die Flasche den Schülern vermitteln zu können. Die Lehrtätigkeit wird ausgeübt in einem ordentlichen Lehrgang, der sich auf ein Winter- und Sommersemester erstreckt, sowie alljährlich in zahlreichen Kursen. Die Anstalt ist in erster Linie für Söhne von Wein- u. Obstproduzenten berechnet. Junge Leute, die sich dem Weinhandel widmen wollen, können an der Anstalt gleichfalls die erforderl. Ausbildung finden, da die Weinchemie, Kellerwirtschaft etc. beim Unterricht besonders berücksichtigt werden.

F 3



Philipp Wolf'sches Weingut Albig (Rheinhessen)

empfiehlt seine selbstgezogenen und bestens gepflegten
Flaschen- und Fassweine, Weiß- und Rotweine
verschiedener Jahrgänge.



Bezugsquelle für Blindholz aus meinen von der D.L.G.
anerkannten Riesling-Stammzuchten, Sylvaner Hoch-
selektionen und Müller-Thurgau-Anlagen.

Gernsprecher Alzen 55 — Postcheckkonto: 67572 Frankfurt a. M.

F 158

Oekonomierat

Wechsler & Söhne

Weingutsbesitzer in

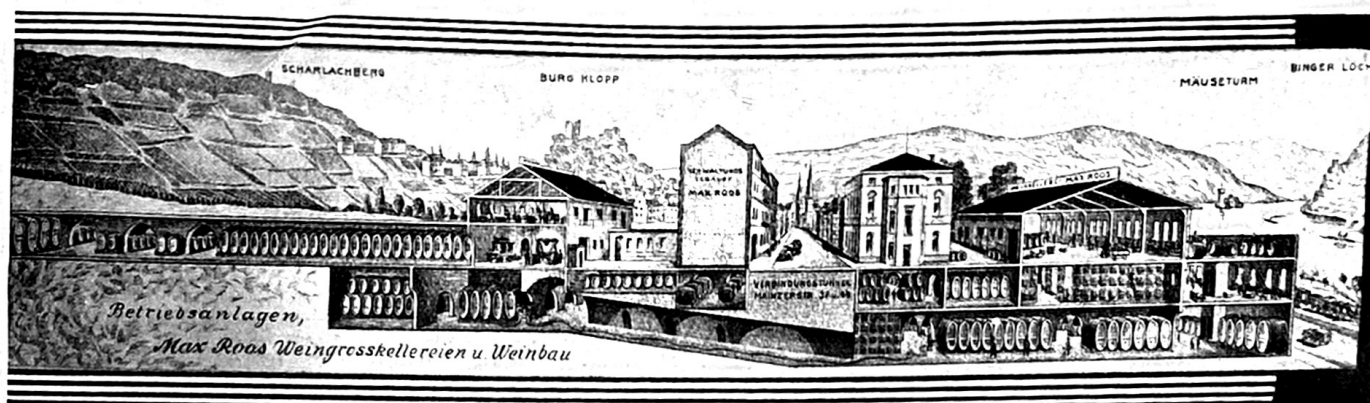
Westhofen, Osthofen, Niederflörsheim und
Mölsheim (Rheinhessen)



Spezialität: Riesling

Naturweine aus besten und allerbesten Lagen

F 85



Das Haus für erstklassige Rheinweine

Max Roos Bingen a. Rh.



F 10

37. Deutscher Weinbau-Kongreß

vom 29. August bis 1. September 1931
in Bingen am Rhein

ZEITEINTEILUNG

Samstag, den 29. August

- 10.00 Uhr: Neunte Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung im Hindenburgzimmer der Festhalle.
- 12.00 Uhr: Eröffnung der Weinfachausstellung im Garten vor der Festhalle.
- 15.00 Uhr: Sitzung des Vorstandes des Deutschen Weinbauverbandes im Jagdzimmer der Festhalle.
- 16.00 Uhr: Sitzung des Gesamtausschusses des Deutschen Weinbauverbandes im Hindenburgzimmer der Festhalle.
- 20.00 Uhr: Begrüßungsabend, gegeben von der Stadt Bingen im großen Saale der Festhalle.
Die Reden sind vergeben.

Sonntag, den 30. August

- 9.30 Uhr: Öffentliche Kongreß-Sitzung im großen Saale der Festhalle.
- 12.00 Uhr: Promenade-Konzert in den Rheinanlagen.

15.00 bis 18.00 Uhr: Gerätevorführungen durch die D.L.G.-Arbeitsforschung im Weinbau am Rodusweg in Bingen.

17.00 Uhr: Vorführung eines Hagelwetterfchießens vom Rhein-Naheck aus.

Abends: Gemütliches Beisammenfein in den Weinstuben der Stadt. — In der Festhalle Rheinischer Abend. — Bei Eintritt der Dunkelheit Beleuchtung der rheinischen, rebenbepflanzten Berge.

Montag, den 31. August

8.00 Uhr: Besichtigungsfahrt nach dem Wiederaufbaugbiet an der unteren Nahe (Langenlonsheim, Trollbachtal, Sarnsheim) und von Oberheimbach.

Führung: Regierungsrat Graf Matuschka-Greifenclo.

Abfahrt mit Autobussen am Fruchtmarkt in Bingen.

Rückkehr nach Bingen gegen 13.00 Uhr.

9.00 Uhr: Befichtigung der Gemarkung Bingen—Büdesheim, insbesondere der Lagen Scharlachberg, Eifel und Rochusberg sowie der Amerikaner-Muttergärten und Versuchsanlagen. Abfahrt mit Autobussen am Fruchtmarkt in Bingen.

9.00 bis 16.00 Uhr: Gerätevorführungen durch die D.L.G.-Arbeitsforschung im Weinbau am Rochusweg in Bingen.

15.30 Uhr: Weinkostprobe rheinhessischer Naturweine im großen Saale der Festhalle. (Veranstaltet vom Hessischen Weinbauverband).

Abends: Gemütliches Beisammensein in den Weinstuben der Stadt.

Dienstag, den 1. September

Drei Befichtigungsfahrten durch die verschiedenen Teile des rheinhessischen Weinbaugebietes und der Bergstraße mit dem Ziel: Oppenheim a. Rhein.

1. Fahrt:

(Führung: Weinbauinspektor Scheu, Alzey)

8.00 Uhr: Abfahrt mit Autobussen vom Nahekai in Bingen über Gaubickelheim, Alzey, Pfeddersheim, Welfhofen, Rheinfront bis Oppenheim.

13.30 Uhr: Mittagessen in Guntersblum.

2. Fahrt:

(Führung: Weinbaulehrer Schönhals, Bingen)

8.00 Uhr: Abfahrt mit Autobussen vom Fruchtmarkt in Bingen über Kempten, Büdesheim, Ockenheim, Obergeringheim, Mainz, Rheinfront bis Oppenheim.

13.30 Uhr: Mittagessen in Nierstein.

3. Fahrt:

(Führung: Weinbauschule in Oppenheim)

8.00 Uhr: Abfahrt mit Autobussen von der Hindenburgallee in Bingen über Gau-Algesheim, Niederlingheim, Weinbaudomäne Mainz, Darmstadt (staatliche Rebveredelungsstation), Heppenheim (Rebmuttergarten), Bensheim, Worms, Oppenheim.

13.00 Uhr: Mittagessen in Bensheim.

15.30 Uhr: „Ein Küfertag in Oppenheim anno 1354“. Freilichtspiel des Oppenheimer Küfervereins auf dem Marktplatz in Oppenheim mit Reigen der Küfertöchter und „Oppenheimer Küfertanz“. Anschließend Schlagen des alten Oppenheimer Küferstreiches.

16.30 Uhr: Gemütliches Beisammensein auf der Landskrone in Oppenheim und Schluß des Weinbaukongresses.

Abfahrt der Züge in Oppenheim

Richtung Mainz:

P 19.06 Uhr; D 20.00; P 20.07; P 20.49; D 23.31; P 23.42 Uhr.

Richtung Worms—Ludwigshafen:

D 18.00; P 18.35; P 19.17; P 20.10; P. 21.19; D 21.45; P. 22.56 Uhr.

Die Autobusse fahren um 20 Uhr nach Bingen zurück.

Tagesordnung

für die neunte Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung:

1. Mitteilungen.
2. Bericht der Ländervertreter über die Ausbreitung der Reblaus im letzten Jahr.
3. Bericht der Ländervertreter über die Herstellung von reblausfesten Pfropfreben und den Fortgang der Rekonstruktion der reblausverfeuchten Gemarkungen.
4. Referat über „Durchführung und Erfolge der direkten Reblausbekämpfung in Deutschland“, erstattet von Reg.-Rat Dr. H. Thiem, Naumburg a. d. S., mit anschließender Aussprache.
5. Kurzes Referat über „Der bisherige Freilandnachweis von Reblausblattgallen in Deutschland“, erstattet von Oberreg.-Rat Dr. B ö r n e r, Naumburg a. d. S.
6. Kurzes Referat über den rotköpfigen Eschenbohrer (*Plagitmesus erythrocephalus*). Referent voraussichtlich Prof. Ettore Malenotti, Direktor des Königl. Phytopathologischen Instituts in Verona.
7. Verschiedenes.

Tagesordnung

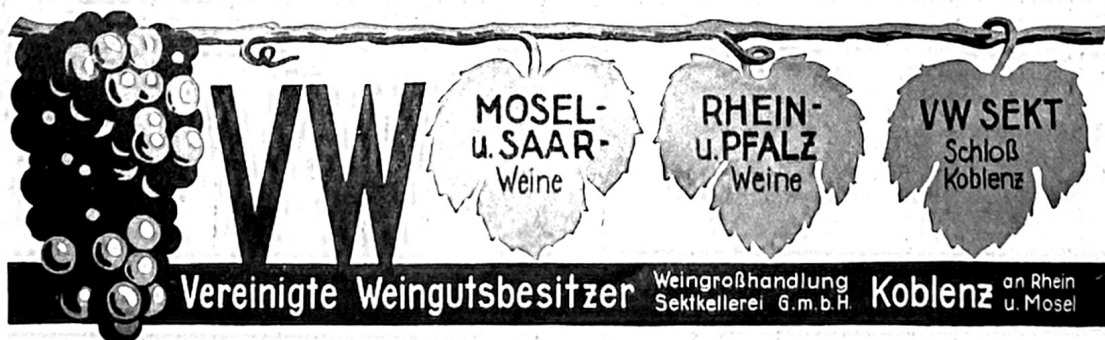
für die Gesamtauschuß-Sitzung des Deutschen Weinbauverbandes:

1. Mitteilungen.
2. Tätigkeitsbericht, erstattet von Generalsekretär Dr. Fahrnschon, Karlsruhe.
3. Aussprache über den Tätigkeitsbericht und die gegenwärtige Lage im Weinbau.
4. Rechnungslegung für 1930 und Erteilung der Entlastung.
5. Neuwahl des Präsidiums.
6. Beratung und Genehmigung des Voranschlags für 1932.
7. Ernennung von Ehrenmitgliedern.
8. Beschlußfassung über den Tagungsort des nächstjährigen Weinbaukongresses.
9. Verschiedenes.
10. Anträge und Wünsche.

Tagesordnung

für die öffentliche Kongreß-Sitzung:

1. Eröffnung und Begrüßung durch den Präsidenten des Deutschen Weinbauverbandes.
2. Ansprache der Gäste.
3. Vortrag „Die Entwicklung auf dem Weltweinmarkt und der Deutsche Weinbau“. Referent: Generalsekretär Dr. Fahrnschon, Karlsruhe.
4. Vortrag „Weinbau-Förderungsmaßnahmen in Hessen“. Referent: Oberstudiendirektor Fuhr, Oppenheim.
5. Aussprache.





Geschäftliches

Zu der Vorstandsitzung und der Gesamtausschußsitzung des Deutschen Weinbauverbandes haben nur die Mitglieder dieser Organe und besonders eingeladene Gäste Zutritt.

Zu der öffentlichen Kongreß-Sitzung ist jedermann herzlich willkommen. Der Eintritt ist frei.

Ebenso sind zu der neunten Tagung des Reichsausschusses für Reblausbekämpfung Interessenten besonders willkommen.

Zur Teilnahme an allen übrigen Veranstaltungen ist jedermann gegen Lötlung der Teilnehmerkarte berechtigt.

Eintrittskarten

Zu den Veranstaltungen des 37. Deutschen Weinbau-Kongresses werden folgende Karten ausgegeben:

- a) Kongreßkarte (weiß) mit Weinkostprobekarte zum Preise von RM. 7.—.

Diese Karte berechtigt zur Empfangnahme eines Kongreß-abzeichens, der Festschrift, des Führers durch die Ausstellung und verschiedener sonstiger Druckfachen auf dem Kongreßbüro, zur Teilnahme an sämtlichen Kongreßveranstaltungen einschließlich Weinprobe, aber ausschließlich der Besichtigungsfahrten, zum beliebigen ofteten Besuch der Weinfachausstellung sowie zum Besuch des Heimat-Museums in Bingen.

- b) Kongreßkarte (grün) ohne Weinkostprobekarte zum Preise von RM. 3.—.

Diese Karte berechtigt zu denselben Dingen wie die vorgenannte weiße Kongreßkarte, ausgenommen die Teilnahme an der Weinprobe.

- c) Sonderkarte zu der Teilnahme an der Weinprobe zum Preise von RM. 6.—.

- d) Eintrittskarte für die Weinfachausstellung zum Preise von RM. 1.—.

- e) Karte zur Teilnahme am Begrüßungsabend zum Preise von RM. 1.—.

Kartenverkauf

Die weißen und grünen Kongreßkarten sind im Vorverkauf zu haben beim Deutschen Weinbauverband, Karlsruhe i. B., Kriegsstr. 184, gegen Voreinsendung des Kartenpreises auf dessen Postcheckkonto 111 94, Amt Karlsruhe, sowie beim Verkehrsverein in Bingen.

Alle anderen Karten sind im Vorverkauf nur durch den Verkehrsverein in Bingen zu beziehen.

Vom 28. August ab werden sämtliche Karten nur noch vom Kongreßbüro bzw. an der Tageskasse abgegeben.

Besichtigungen

Für die Anmeldung zur Teilnahme an den Besichtigungsfahrten in das Wiederaufbaugeliet, durch die Gemarkung Bingen—Büdesheim und durch das rheinhessische Weinbaugeliet liegen im Kongreßbüro Einzeichnungslisten auf. Hier sind auch die Fahrtpreise zu erfahren. Die Einzeichnung muß bis spätestens Montag, den 31. August, mittags 12 Uhr, erfolgen unter gleichzeitiger Entrichtung des Fahrtpreises.

Auch diejenigen Personen, die eine solche Fahrt mit ihrem eigenen Wagen mitmachen wollen, werden dringend gebeten, sich in die Einzeichnungslisten einzutragen, damit die genügende Anzahl von Mittagessen bestellt und die sonstigen Vorbereitungen ordnungsgemäß getroffen werden können.

Unterkunft

Unterkunft vermittelt nur der Verkehrsverein in Bingen.

Vorausbestellung der Zimmer wird dringend angeraten.

Während der Kongreßtage ist ein Wohnungsnachweis im Büro des Verkehrsvereins eingerichtet.

Kongreßbüro

Das Kongreßbüro befindet sich im Heimat-Museum. Es ist von Freitag, den 28. August, ab geöffnet.



KONGRESS-AUSSCHÜSSE

Ehren-Ausschuß:

Dr. h. c. Schiele, Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin.

Hessisches Gesamtministerium:

Staatspräsident Adelung
Innenminister Leuschner
Finanzminister Kirnberger
Minister für Arbeit und Wirtschaft Korell } Darmstadt.

Dr. Becker, Reichsminister a. D., Darmstadt.

Streil, Ministerialdirektor, Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, Berlin.

Professor Dr. Rößler, Ministerialdirektor, Darmstadt.

Präsidium des Hessischen Landtags:

Abgeordneter Delp
Abgeordneter Blank
Abgeordneter v. Helholt } Darmstadt.

Dr. Wehner, Provinzaldirektor, Mainz.

Herberg, Kreisdirektor, Oppenheim.

Freiherr von Gemmingen-Hornberg, Kreisdirektor, Bingen.
von Bruchhausen, Vorsitzender des Verbandes deutscher Naturwein-Versteigerer, Trier.

Hensel, Ökonomierat, Vorsitzender der Hessischen Landwirtschaftskammer, Darmstadt.

Berg, Direktor, Verbandsdirektor der hessischen landwirtschaftlichen Genossenschaften, Darmstadt.

H. Sichel, Vorsitzender des Bundes südwestdeutscher Weinhändler, Mainz.

Gümbel, Bankdirektor, Präsident der Handelskammer, Bingen.

Schreiner, Oberregierungsrat, Vorsteher des Finanzamtes, Bingen.

Haupt-Ausschuß:

Vorsitzender: Bürgermeister Dr. Sieglitz, Bingen.

Weingutsbesitzer Ferd. Allmann, Bingen.

Ministerialrat Becker, Darmstadt.

Weinfachverständiger Becker, Mainz.

Generalsekretär Dr. Fahrnschön, Karlsruhe i. B.

Oberstudiendirektor Fuhr, Oppenheim.

Generaldirektor Dr. Hamann, Darmstadt.

Landwirtschaftsdirektor Dr. Kraft, Gau Algesheim.

Redakteur Dr. Krause, Bingen.

Bankdirektor Lennertz, Bingen.

Oberfleutnant a. D. Liebrecht, Bodenheim.

Oberdomänenrat Mader, Mainz.

Präsident Dr. Müller, Karlsruhe i. B.

Redakteur Dr. Nahm, Bingen.

Landesweinbauinspektor Pfeiffer, Darmstadt.

Gutsbesitzer Emil Schätzel, Guntersblum.

Weinbauinspektor Scheu, Alzey.

Direktor K. L. Scheuermann, Ober-Ingelheim.

Redakteur Schmitt-Krämer, Bingen.

Weinbaulehrer Schönhals, Bingen.

Elias Simon, Bingen.

Georg Soherr, Bingen.

Syndikus Dr. Wieduwilt, Bingen.

Gutsbesitzer Philipp Wolf, Albig.

Weinkostproben-Ausschuß

Vorsitzender: Georg Soherr, Weingutsbesitzer, Bingen a. Rh.

Weinkontrolleur Becker, Mainz.

Oberstudiendirektor Fuhr, Weinbauschule, Oppenheim.

Weingutsbesitzer Grode, Gau Odernheim.

Weinkommissionär Heinrich Jung, Bingen-Büdesheim.

Ernst Jungkenn, Weingutsbesitzer, Oppenheim.

Oberdomänenrat Mader, Hess. Weinbaudomäne, Mainz.

Joäef Neus, Weingutsbesitzer, Ober-Ingelheim.

Heinrich J. B. Ohler, Weingutsbesitzer, Bingen a. Rh.

Landesweinbauinspektor Pfeiffer, Landwirtschaftskammer, Darmstadt.

Emil Schätzel, Vorsitzender des Hess. Weinbauverbandes, Guntersblum.

Weinbauinspektor Scheu, Alzey.

Direktor Scheuermann, Vorsitzender der Winzergenossenschaft, Ober-Ingelheim.

Weinbaulehrer Schönhals, Bingen.

Georg Sieben, Vorsitzender der Weinkommissionäre, Mainz.

Philipp Wolf, Weingutsbesitzer, Albig b. Alzey.

Ausschuß zur Vorbereitung des Begrüßungsabends

Vorsitzender: Ernst Jung, Weinhändler und Weinkommissionär, Bingen-Büdesheim.

Josef Amling, Weinhändler, Bingerbrück.

Martin Dietrich, Elektromeister, Bingen.

Georg Balthasar Diedert, Weinhändler, Bingen.

Eugen Drews, Reichsbahnoberinspektor, Bingen.

Valentin Götz, Stadtobergeometer, Bingen.

Hugo Hausmann, Weinhändler, Bingen.



Bernhard Loeb, Großkaufmann, Bingen.
 Ludwig Ruppel jun., Kaufmann, Bingen.
 Karl Sack, Studienrat, Bingen.
 Jos. Adolf Schmitt-Kraemer, Redakteur, Bingen.
 Johann Schönhals, Weinbaulehrer, Bingen.
 Fritz Wagner, Redakteur, Bingen.
 Heinz Wallior, Kaufmann, Bingen.

Ausschuss für die Vorbereitung der Ausflüge

Vorsitzender: Emil Schätzkel, Vorsitzender des Hess. Weinbauverbandes, Guntersblum.
 Bürgermeister Dr. Angermeyer, Bensheim.
 Beigeordneter Freund, Ober-Ingelheim.

Oberstudiendirektor Fuhr, Oppenheim.
 Bürgermeister Dr. Hill, Alzey.
 Bürgermeister König, Pfeddersheim.
 Beigeordneter Laaff, Mainz.
 Bankdirektor Lennertz, Bingen.
 Oberdomänenrat Mader, Mainz.
 Graf Matufchka-Greifencloa, Oberregierungsrat, Schloß Vollrads bei Winkel i. Rheingau.
 Karl Mett I, zweiter Vorsitzender der Winzergenossenschaft in Nieder-Ingelheim.
 Beigeordneter Reichardt, Nierstein.
 Bürgermeister Dr. Rumbler, Oppenheim.
 Weinbauinspektor Scheu, Alzey.
 Direktor Scheuermann, Vorsitzender der Winzergenossenschaft, Ober-Ingelheim.
 Weinbaulehrer Schönhals, Bingen.
 Bürgermeister Trapp, Gau-Algesheim.

FREI IST DER RHEIN

*Im Gebete gedenket jetzt alle der Nöte,
 Die der Krieg, der verlorene, uns hat gebracht;
 Doch der Phönix entsteiget der Flammen Geröte,
 Und der Geist Schlageter's geht um, und hält Wacht.
 [: Frei ist der Rhein. :]*

*Von den Bergen und Höhen, da leuchten die Feuer,
 Von den Türmen laßt hallen der Glocken Geklang,
 Und im Freien, da sammelt Euch Alle zur Feier,
 Zu dem Dank, wie zu Freude und Freiheitsgesang.
 [: Frei ist der Rhein. :]*

*Aus dem Keller dann holet die Besten der Weine,
 So vom Feiern Ihr wieder im eigenen Haus,
 Mit den Euren zu trinken: Die Freiheit am Rheine,
 Weil endlich die Drangsal der Welschen ist aus.
 [: Frei ist der Rhein. :]*

P. J. G. Roer-Wiesbaden

Von meiner Heimat geht die Mär

*Von meiner Heimat geht die Mär
 von ihrem grünen Rebenstrand,
 daß ewig Feiertag dort wär,
 sie sei ein rechtes Herrgottsland!*

*Ein Herrgottsland? Das kann schon sein!
 gar mancher schwor's beim Traubensaft.
 Doch ewig Feiertag? — O nein,
 am Rhein wird doppelt brav geschafft.*

*Und jedes Stückchen Ackerland
 muß dem Bebauer nutzbar sein
 und selbst dem schroffsten Felsenrand
 entlockt der Rebengärtner Wein.*

*Doch mischt sich gern dem Glockenklang,
 der hier zum Preis des Höchsten tönt,
 des Winters Sang am Rebenhang,
 wenn ihm der Herbst die Mühe krönt.*

*Wenn hochgefüllt bis an den Spund
 ist jede Tonne, jedes Faß,
 der Becher wandert an den Mund
 mit süßem Most ohn' Unterlaß.*

*Dann geht es hoch am Strome her
 und Freude herrscht am Rheinesstrand,
 weil sich erfüllt die alte Mär
 vom Feiertag im Herrgottsland!*

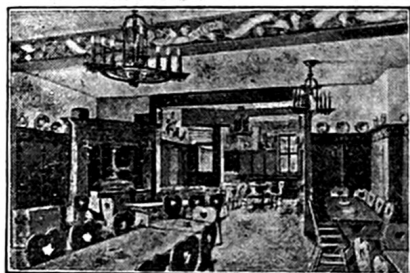
Josefine Moos





Zu Rüdesheim in der Drosselgaß
kein Wanderer
geht vorbei!

Die weltbekannten Gaststätten:

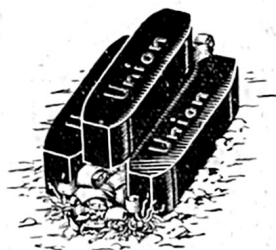


Beim Lindenwirt der Drosselgaß

Historischer alter
Drosselhof
und
Beim Lindenwirt
der Drosselgaß

F 45

Kampf den Frühjahrströsten!



Die zuverlässigste Maßnahme gegen die gefürchteten Frühjahrströste ist das **Heizen der Weinberge**, das man am billigsten mit Union-Briketts bewerkstelligt.

In gleichmäßigen Abständen (auf etwa 7x7 m) werden zwischen den Reben **Heizöfchen** der unten abgebildeten Art aufgestellt. — Wo Öfchen noch nicht vorhanden sind, kann man auch **Union-Briketts** in Häufchen von je 3 Stück **frei auslegen**.

Union-Briketts, die zur Frostabwehr nicht verbraucht wurden, finden in Haushalt oder Gewerbe vorteilhafte Verwendung.

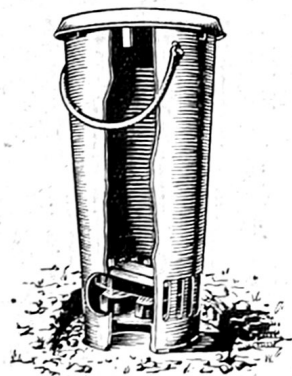
Union-Briketts sind in allen Kohlenhandlungen erhältlich.

Aufklärungsschriften werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

Beachten Sie unseren Ausstellungsstand zum Deutschen Weinbau-Kongreß!

**Rheinisches Braunkohlen-Syndikat Köln und
Zweigniederlassung Mannheim**

F 112



Glanzhelle, haltbare, reintonige Weine nur bei Anwendung des
gesetzlich erlaubten Schönungsverfahrens nach Dr. Möslinger



Näheres durch:

F 7

Wein-Laboratorium
Dr. A. Wagner, Mainz

Frauenlobstraße 57

Telefon 32813

Weinschönungen

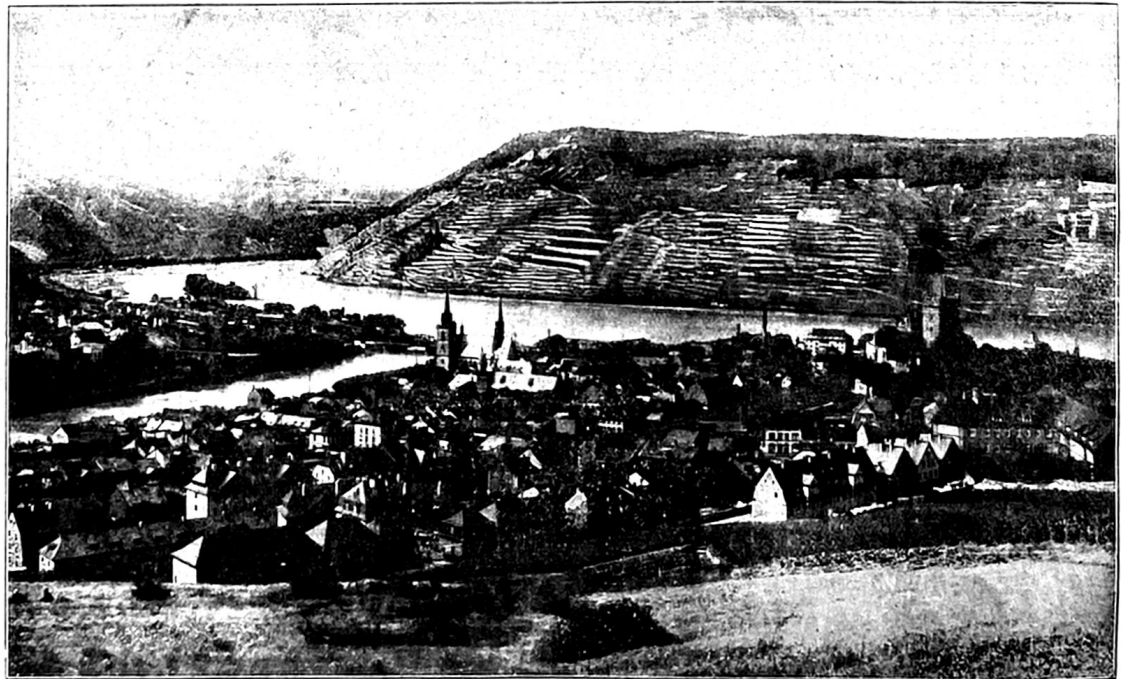
Wein- und Mostuntersuchungen

Bingen

die alte Wein- u. Rheinstadt

„Die schönste Gegend am ganze' Rhein,
das ist die Gegend von Binge'
Es wächst do der allerbeschte Wein,
Der Scharlacher wächst bei Binge“!

So singt Kobell, und er hat Recht; denn Bingen liegt im Mittelpunkt des südwestdeutschen Weinbaugebietes am Rhein und an der Nahe. Umrahmt ist die alte Weinstadt von Weinbergen und steht in unmittelbarer Verbindung mit Reben, die mitten in der Stadt blühen, wachsen und Trauben tragen. Im Herbst, zur Zeit des „Federweißen“, riecht, wie Goethe sagt, der ganze Ort nach Wein. Die alte Wein- und Rheinstadt Bingen wird gern von Fremden aufgesucht. Sie ist in den letzten Jahren die beliebte Stadt für Tagungen und das Reiseziel Vieler geworden. Trotz allgemein schlechter Wirtschaftslage steigt Bingens Fremden-Verkehr dauernd; denn Bingen ist auch die Stadt der rheinischen Gemütlichkeit. Bingens Bürgerschaft freut sich, es seinen Gästen so gemütlich und bequem wie nur möglich zu machen. Wer in Bingen war, kommt bestimmt wieder!



Bingen ist der Ausgangspunkt für viele Ausflüge, Wanderungen ins Nahetal, den Hunsrück, nach dem Mittelrhein, in den Rheingau, den Taunus, ins rheinhessische Hügelland und in die Pfalz. Die Stadt liegt gegenüber dem Nationaldenkmal auf dem Niederwald.

Auskunft u. Drucksachen kostenlos durch den Verkehrsverein Bingen a. Rh. / Fernruf 2684

Bingen

am Rhein

und seine Sehenswürdigkeiten

Sehenswert ist das Binger Wein- und Heimatmuseum. Es gibt Kunde von der Kultur des Weinbaues am Rhein von den Römern an. Bekannt und berühmt ist der Binger Stadtwald mit seinem idyllischen Morgenbachtal, seiner wild-romantischen Kreuzbach-Klamm usw. Wohl selten hat eine Gemeinde einen solchen großen Waldbesitz wie Bingen. Weitere Sehenswürdigkeiten sind in Bingen die Burg Klopp (Rathaus) mit städt. Weinkosthalle, Basilika „St. Martin“, die Rochuskapelle, der Scharlachkopf, altersgraue, geschichtlich denkwürdige Bauten, in unmittelbarer Nähe von Bingen Burgen, Burgruinen und Schlösser am Rhein.

In Bingen wird seit Jahrhunderten der Weinbau gepflegt. Große musterhafte Güter legen davon Zeugnis ab. Die Stadt selbst besitzt ein modern eingerichtetes Weingut, dem eine Rebveredlungs- und eine Weinbaubeobachtungsstation angeschlossen sind.

Bingen kann mit edlen Weinen bester Lagen aufwarten: Scharlachberg, Eisel, Rosengarten, Schwätzerchen, Schloßberg, Steinkautweg, Rochusberg usw.

Auskunft und Drucksachen kostenlos durch den

Verkehrsverein Bingen am Rhein / Fernsprecher 2684

Willkommen im Hessenlande!

Wiederum versammeln sich die deutschen Winzer im Hessenlande, um am wieder frei gewordenen alten Vater Rhein in höchster Notzeit zu beraten und Ausschau zu halten, ob sie für ihren Berufsstand und das gesamte deutsche Vaterland eine bessere Zukunft erhoffen dürfen und ob es nochmals einen Aufstieg aus jahrzehntelanger Bedrängnis geben wird.

Wenn der hessische Weinbauverband die lieben Gäste für dieses Mal nach dem rebenumkränzten Bingen geführt hat, so ist er sich bewußt gewesen, daß dieses herrliche Fleckchen Erde und seine Bewohner es verdienen, für wenige Tage der Sammelpunkt der deutschen Winzerschaft und ihrer Freunde zu sein. Wo könnte auch in deutschen Landen ein schönerer Punkt gefunden werden, der geeigneter wäre, wie diese Gegend um Bingen, in Zeiten größter vaterländischer und wirtschaftlicher Not die Verzagenden wieder aufzurichten und Gefühle heraufziehen zu lassen, die mit so tiefem Sinn in die Worte ausklingen: „Und im Unglück nun erst recht.“ Nur der ernste Wille, wieder hochzukommen und das Streben nach dem großen Verstehen der Volksgenossen untereinander, der Sinn für die Schicksalsverbundenheit aller Schichten wird und kann allein weiterhelfen. Wie im großen Rahmen des ganzen Volkstums, so ist es im engeren Kreise unsrer deutschen Winzerschaft. Wir müssen zusammenhalten im Kampfe um unsere Existenz, gleichviel ob wir am Rhein, an der Mosel, in der Pfalz oder sonst in deutschen Gauen um die Erhaltung unsrer väterlichen Scholle ringen. Trotz der Verschiedenheit der einzelnen Gebiete müssen wir uns stets das große gemeinsame Ziel vor Augen halten und so wird und muß es gelingen, unsere Belange auf einer Linie in Einklang zu bringen.

Hier in Bingen, wo die bewegten Wellen der Nahe vorüberreilen um dem größeren Bruder sanft in die Arme zu gleiten, wo von drüben aus dem Rheingau im goldenen Abendsonnenschein weite Weinterrassen erzählen von endlosem Fleiß und Schweiß des Winzers, wo von unten die rebenumkränzten Höhen des Mittelrheines noch freundnachbarlich herübergrüßen und wo Rheinhessens Rebenhügel im Scharlachberg eine Spitze gefunden haben, da muß doch der Ort sein, wo Zusammengehörigkeit gefühlt und gefunden werden muß. Die Wellen des Rheines bringen Grüße von verlorenen Volksgenossen am Oberlauf, erzählen vom Schaffen in Baden und der Pfalz, tragen das weiter, was ihnen der Neckar aufgetragen hat, nehmen die Sorgen vom Main noch mit herunter und werden das alles der lieben Mosel und der kleinen Uhr getreulich weiter berichten.

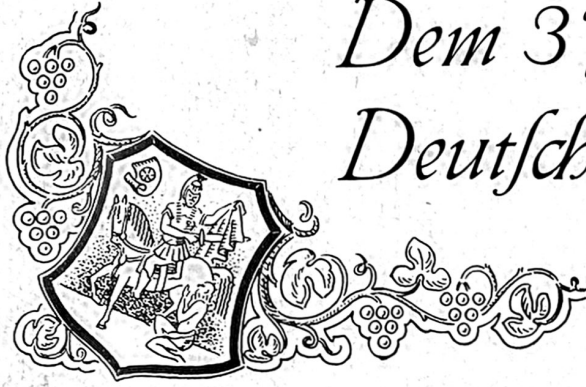
So ist der Rheinstrom gleichsam auch der Schicksalsstrom des deutschen Weinbaues geworden.

Ueber all dem thront hoch oben als treue Hüterin Mutter Germania, segnend den Strom und seine Fluren, als Wahrzeichen einer großen deutschen Vergangenheit und als Symbol deutscher Treue, die sich hier am Rhein in düsteren Tagen wiederum bewährt hat. Getragen von diesen hehren Gefühlen, hofft der Hessische Weinbauverband, daß sein herzlicher Willkommgruß, den er hiermit allen Teilnehmern des Kongresses entbietet, lebhaften Widerhall findet, und er knüpft noch den Wunsch und die Hoffnung an, daß diese sagenumwobene Stätte mit altbewährter rheinischer Gastfreundschaft und echtem rheinischem Frohsinn wieder einmal über die Sorgen der Zeit und des Alltages hinwegführen und froher Zukunftshoffnung Raum geben wird.

Guntersblum, im August 1931.

Emil Schätzle

Vorsitzender des Hessischen Weinbauverbandes



Dem 37. Deutschen Weinbau-Kongreß zum Gruße!

In schicksalschwerer Zeit tritt der Kongreß in Bingen zusammen — schicksalschwer für unser gesamtes deutsches Vaterland, schicksalschwer aber auch für einen seiner bedeutendsten Berufsstände, den Winzerstand. Erheblich eingeschränkte Ausfuhr, andererseits Einfuhr romanischer Weine, vor allem aber die Verarmung des deutschen Volkes sind die hauptsächlichsten Ursachen der traurigen Lage des Weinbaues.

Die Binger Bevölkerung kennt die Belange des Weinbaues, sie liebt ihn und pflegt ihn allezeit, sodaß alle Einwohner unserer Stadt auf's engste mit dem Weinbau zusammenhängen und auch schicksalverbunden mit ihm fühlen. Die Stadt Bingen erblickt aber auch in der Wahl des Tagungsortes eine Ehrung für sie und als ein Zeichen des brüderlichen deutschen Mitgefühls nach all den harten, langen Jahren der Besatzungszeit, die Bingen mit am längsten hat ertragen müssen.



Ansicht der Stadt Bingen von der Naheselle her

Möge die noch nicht allzulange erfolgte Befreiung von langjähriger, drückender Besatzung auch für den gesamten Winzerstand bedeuten die Befreiung von all den schwer auf ihm lastenden wirtschaftlichen Sorgen! Möge er sich weiter entwickeln zur alten Blüte!

In diesem Sinne entbietet die alte Rhein- u. Weinstadt Bingen allen Kongreßteilnehmern ein

herzlichstes Willkommen!

Dr. Sieglitz, Bürgermeister

Eine deutsche Höchstleistung:
Scharlachberg Rhein-Riesling Sekt



**Sekt
 Scharlach-
 berg**

Ein Besuch in unserer Kellerei wird der Höhepunkt Ihres Binger Aufenthaltes sein.
 Eine Probe soll auch Sie von der qualitativen Sonderstellung und Preiswürdigkeit unserer
 Schaumweine überzeugen. Ausschankpavillon an der Festhalle.
 Aus Anlaß des Kongresses konkurrenzloses Ausnahme-Angebot für den Wein-Großhandel.

Bingen, Gaustraße 47-51, Nähe Drususbrücke.

Sektellerei Scharlachberg G. m. b. H.

F 58

Bingen, die alte Rhein- und Weinstadt



Bingen ist eine der ältesten Siedlungen am Rhein, sein Name ist keltischen Ursprungs. Als das römische Reich sich bis zum Rhein ausbreitete, wurde Bingen ein wichtiger militärischer Stützpunkt. Der Feldherr Drusus, an den noch verschiedene Bezeichnungen in Bingen erinnern, legte um das Jahr 10 v. Chr. auf dem Hügel, der jetzt die Burg Klopp trägt, ein Kastell an. Im Jahre 71 wurde Bingen der Schauplatz einer Schlacht, die für die Fortentwicklung der römischen Kolonisation diesseits der Alpen von Bedeutung war. Keltische Stämme, die im Gebiet der mittleren Mosel und Südbelgien ansässig waren, benützten die vorübergehende Abwesenheit stärkerer römischer Truppen am Rhein zu einem Befreiungsversuch. Sie wollten die Alpenpässe besetzen, um Hilfe unmöglich zu machen, kamen jedoch zu spät. Stets verfolgt gelangten sie mit ihrem Führer Tutor bis Bingen, brachen dort die römische Nahebrücke ab und rasteten in der Talsenke in der Straße nach Trier. Die Römer, die einige Stunden später am Naheufer ankamen, fanden ungefähr zweitausend Meter flußaufwärts eine Furt. Noch in der Nacht bewerkstelligten sie den Uebergang, umgingen die Aufständischen und vernichteten sie. Noch 300 Jahre später lagen, wie der römische Dichter Ausonius in seiner Mosella erzählt, die Gebeine der Erschlagenen auf der Stätte ihres Unterganges. — Als sich die römische Reichsgrenze weiter in das innere Deutschland vorschob, wurde Bingen eine wichtige, gut besiedelte Etappenstation. Drei Friedhöfe größten Ausmaßes geben uns die besten Aufschlüsse über die Größe Bingens und die Herkunft seiner Bevölkerung. Dalmatiner, Syrer und Pannonier lagen in Garnison, auch einen Arzt gab es in Bingen. Sein Grab hat uns den einzig in der Welt dastehenden Sammelfund medizinischer Instrumente geschenkt. Im Jahre 1925 konnte der Fund (mehr als 70 tadellos erhaltene Instrumente) gehoben werden. Er wird im Heimatmuseum aufbewahrt.

Es steht außer jedem Zweifel, daß schon in römischer Zeit in Bingen mit dem Weinbau begonnen wurde. Verschiedene in Gräbern gefundene Trinkbecher mit launigen Aufschriften er-

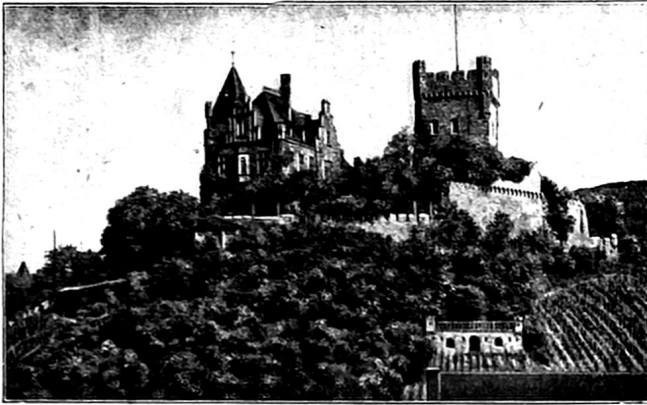
zählen von frohen Zechgelagen. Beim ersten Stoß der Germanen gegen die römische Rheingrenze wurde Bingen erobert und verwüstet. Während der Wiederherstellungsarbeiten weilte der spätere Kaiser Julian (der Apostat) vorübergehend in Bingen. Ein Tempel der römischen Staatsgottheiten, drei Heiligtümer des persischen Mithras und eine Verehrungsstätte der ägyptischen Isis sind durch Funde belegt. Um die vierte Jahrhundertwende brach das römische Reich unter den ungeheuren Schlägen der Germanen zusammen. Die römische Herrschaft am Rhein fiel, aber es blieb die römische Kultur, die, sich mit dem Germanentum vermählend, das in seinen Ideen und Leistungen überwältigende Mittelalter schuf.

Schon um 400 hatte Bingen eine blühende christliche Gemeinde. Das wissen wir aus dem Grabstein des Binger Pfarrers Aetherius (um 400 †) und aus mehreren frühchristlichen Grabplatten, die in der Krypta der Pfarrkirche eingemauert sind. Von Bingen und der weiteren Umgebung nahmen, nachdem vorübergehend die Burgunder (Worms, Siegfriedssage) die Herren waren, die Franken dauernden Besitz. Ludwig der Fromme und Ludwig der Deutsche besuchten Bingen, Karl der Große weilte oft auf der nahen Pfalz Ingelheim. Die Binger Gemarkung war königliches Eigentum, bis sie dem ersten Kanzler des Reiches, dem Erzbischof Willigis von Mainz (975 bis 1011), zu eigen übertragen wurde. 893 erschienen die Normannen, der Schrecken der Meere und der großen Flüsse, mit ihren Drachenschiffen vor den Mauern Bingens. Zwar widerstand die Stadt als solche, die umliegenden großen und reichen, auf römische Gründungen zurückgehenden Landgüter wurden ausgeraubt und verbrannt. 1106 wurde Kaiser Heinrich IV., durch die aufbegehrenden Fürsten hart bedrängt, von seinem Sohn auf Burg Klopp gefangen gesetzt. Nur kurze Zeit später hielt auf dem Binger Rupertsberg Deutschlands größte Frau, Seherin, Aertzin, Naturforscherin und Dichterin, die hl. Hildegard (1098—1179), ihren Einzug und gründete ihr Kloster. — Noch einmal trat Bingen in den Mittelpunkt der deutschen Geschichte, als sich in ihm die kaiserfeindliche Macht der Landesfürsten gegen König Albrecht vereinigte und Albrecht nach langer Belagerung und unter Anwendung neuester Maschinen Bingen bezwang. Von der Reform-

ation und den Bauernkriegen war nicht viel zu spüren. Um so heftiger tobte sich der Dreißigjährige Krieg aus. Im Laufe von zehn Jahren wurde Bingen sechsmal belagert und erobert. In Bingen wurden auch die ersten Verhandlungen geführt, die Wallensteins Sturz bezweckten. Kaum war der Friede in das Land eingezogen, da stellten sich die furchtbaren Nachwehen des großen Krieges ein, die Pest fiel über die Stadt und entvölkerte sie. Das war im Jahre 1666. In ihrer unbeschreiblichen Not gelobten die Bürger Bingens mit ihrem Bürgermeister an der Spitze, dem hl. Rochus, dem Martyrer des Samariterdienstes an den Pestkranken, auf dem Berge eine Kapelle zu bauen, wenn er sie errette, und da die Seuche erloschen war, bauten sie ihrem Retter eine Kapelle. Als dann die erste den napoleonischen Kriegen zum Opfer fiel und die zweite ein Raub des Blitzes ward, stellte das heutige Bingen jenes herrliche Heiligtum, das zu einem Wahrzeichen des Rheines ward, auf die Höhe, die dem Niederwald gegenüberliegt. 1689 bringt der pfälzische Erbfolgekrieg die Franzosen ins Land, die Bingen auf dem Rückzuge zerstören.

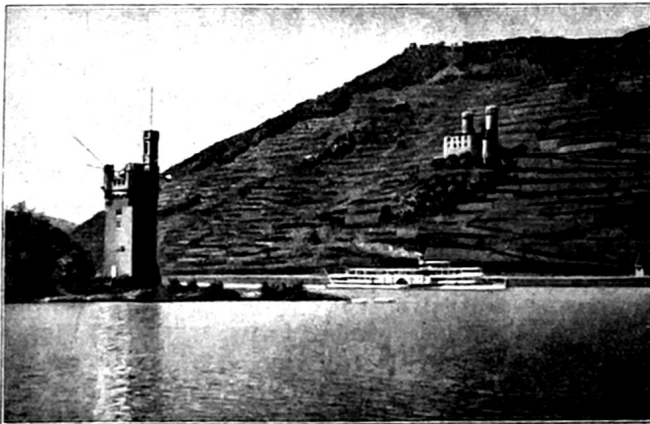


Gesamtansicht von Bingen an Rhein und Nahe



Die Burg Klopp, in der jetzt die Stadtverwaltung untergebracht ist

An Sehenswürdigkeiten bietet die Stadt: Burg Klopp, aus den Ruinen neu aufgebaut. Turm auf römischen Fundamenten. Römische Brunnenkammer im Burghof. Im Turm die Altertumsammlung. Auf dem Turm, von der Terrasse und durch die alten Umfassungsmauern herrliche Blicke auf Stadt, Rhein, Rheingau und Nahetal. — Pfarrkirche zum hl. Martinus. Krypta aus dem 11. oder 12. Jahrhundert. Die Kirche ist zusammengelegt aus der ehemaligen Stiftskirche (15. Jahrhundert) und der alten Pfarrkirche (16. Jahrhundert). Das linke Seitenschiff (Barbarabau) ist eine der schönsten gotischen Hallen Deutschlands. Auf dem Altar ein Marien-Tryptichon aus der



Der berühmte „Mausesturm“ in der Rheingenge, dem sogen. „Binger Loch“

flämischen Schule (frühe Renaissance). Im Mittelschiff beachte man den barocken Baldachinaltar, neben ihm das gotische Sakramentshäuschen und mitten im Schiff die vielbewunderte Barockkanzel. Die Drususbrücke, sehenswerter Bau aus dem 11. Jahrhundert. Unter dem diesseitigen ersten Pfeiler alte Brückenskapelle zum hl. Bonifatius. — Neben der Pfarrkirche altes Fachwerkhaus (alte Binger Bubenschule), erbaut um 1600. Auf dem Marktplatz und auf dem Friedhof zwei schöne Patrizierhäuser im Empirestil. — Unmittelbar hinter Bingen steigt der Rochusberg an. Herrliche Waldwege bieten Gelegenheit zu unvergleichlichen Spaziergängen. Die Zierde des Berges ist die Rochuskapelle. Im Innern wertvolle Plastiken und Malereien, darunter ein von Goethe gestiftetes Bild, das ihn selbst als hl. Rochus zeigt. Kurz unterhalb der Kapelle der Aussichtstempel vom Kempter Eck. Ein unbeschreibliches Rheinpanorama entzückt den Besucher. Hier hat Goethe gesessen und den Rhein bewundert. Ueber den Bergrücken hingehend gelangt man zum Scharlachberg (beste Weinlage).

*

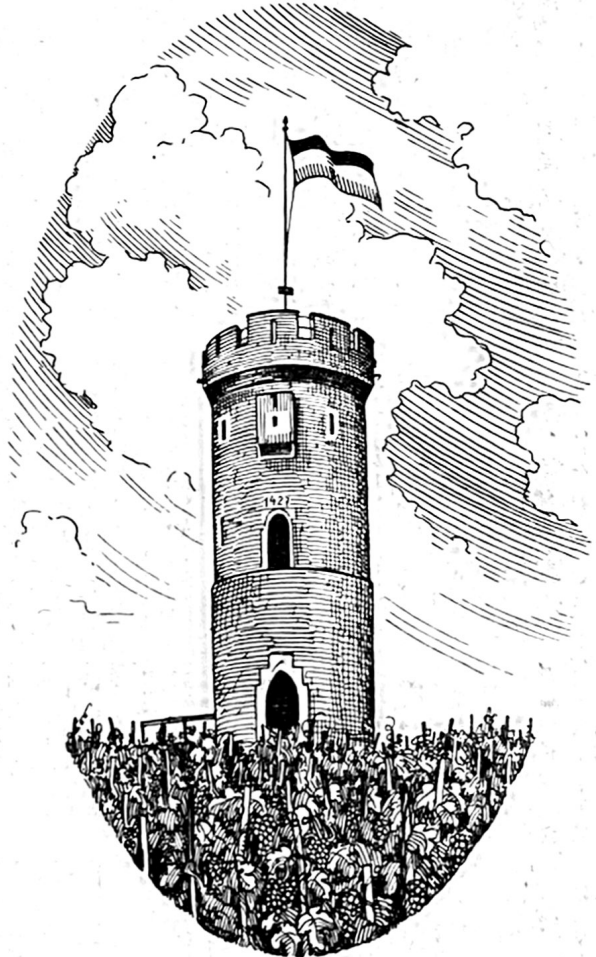
Winzergenossenschaft

e. G. m. b. H.

Nierstein am Rhein

Gegründet im Jahre 1930

Über 70 Mitglieder mit 35 ha Rebanbaufläche - Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinsame Verwertung der von den Mitgliedern geernteten Weintrauben, der gemeinsame Vertrieb des v. der Genossenschaft gekelterten Weines. Hebung des Weinbaues.



Warturm

Gutgelagerte und bestgepflegte Weine aus den bekanntesten Weinbergslagen: Aulangen, Kehr, Fuchsloch, Gransberg, Obere Rehbach, Oberer Ölberg, Rohr, Löhgasse, Orbel, Rehbacher Steig, Schmitt, Focken-berg, Welsenberg. Findling, Domtal, Roß-berg, Brückchen, Galgenberg.

Beim Weinkeller Karolingerstraße 6 werden Weine in der Weinschenke zum Ausschank gebracht. Nahe am Rathaus - Parkplatz.

Trinkt deutschen Wein am deutschen Rhein

F. 70

Das Rochusfest zu Bingen

Von Studienrat Dr. J. Kohl, Bingen

Kurz vor der Stelle, wo der bisher breiter einherfließende Rhein sich brausend und schäumend in die Enge des Binger Loches zwängt, bietet sich dem Beschauer ein Bild von einer Schönheit und Mannigfaltigkeit, wie es kaum ein anderes Fleckchen Erde in deutschen Landen aufzuweisen hat. Nachbarlich grüßen sich zwei Stätten, die für unzählige Scharen zum einzigartigen Anziehungspunkt geworden sind: auf den rebenbekränzten Höhen des Niederwaldes erhebt sich das Denkmal des einst so wehrhaften und kraftstrotzenden Deutschlands, die stolze Germania, den Blick gen Westen gerichtet; ihr gegenüber schaut St. Rochus' herrliches Heiligtum auf lichter Bergeshöhe weithin in die Lande; auf der einen Seite der Zeuge deutscher Einheit und Größe, auf der anderen Seite ein Wahrzeichen von Not und Tod, aber auch von unerschüttertem Gottvertrauen und ununverwütllichem Lebensmut des rheinischen Volkes, als fromme Wallfahrtsstätte weithin bekannt in deutschen Landen.

Noch nicht zwei Jahrzehnte nach den Greueln des Dreißigjährigen Krieges, im Jahre 1666, ward Bingen von einer neuen furchtbaren Not heimgesucht. Als in diesem Jahr der vom Niederrhein aus vordringende Pest von den damaligen 3000 Einwohnern Bingens nicht weniger als 1300 erlagen, gelobte der Stadtrat von Bingen, dem überall verehrten Patron wider Krankheit und Pest, dem hl. Rochus „eine Capell uff den Hesselberg zu Abwendung crassierender Seucht uffzubawen“ und alljährlich eine Prozession dorthin zu führen. Dieses Versprechen ihrer Altvordern haben die Binger allezeit getreulich gehalten, und seitdem gilt St. Rochus' Heiligtum dem gläubigen Volk an Rhein Nahe und weithin auf dem Hunsrück als fromme Wallfahrtsstätte.

Allerdings wurde die Kapelle von den traurigen Schicksalen, die gar häufig über das so heiß umstrittene rheinische Land hereinbrachen, nicht verschont, aber immer wieder erstand sie aus den Trümmern. Schon 1689 konnte sie nicht mehr benutzt werden, da auch sie bei der Zerstörung der Stadt durch die Franzosen geplündert wurde. In den Kämpfen, die die französische Revolution zum Gefolge hatte und die auch bald an den Rhein herüber spielten, wurde die Kapelle von den Franzosen als Stützpunkt benutzt, so daß die deutschen Truppen die Geschütze gegen sie richteten und sie arg zerstörten. Auch die alljährliche Wallfahrt mußte in diesen harten Kriegszeiten, mit einer einzigen Ausnahme im Jahre 1802, unterbleiben. Welcher Jubel herrschte aber, als im

Jahre 1814 nach Abschüttelung des fremden Joches die Kapelle wiederhergestellt und wieder nach langer Zeit die übliche Rochusprozession unter größter Pracht und ungemein zahlreicher Beteiligung stattfinden konnte.

An dieser Feier nahm auch Goethe teil, und er hat die heiteren und edlen Eindrücke, die das Fest auf ihn machte, in einer anmutigen und lebendigen Schilderung wiedergegeben, die zuerst in der von ihm herausgegebenen Zeitschrift „Ueber Kunst und Altertum in den Rhein- und Maingegenden“ erschien. Diese Schilderung des Binger Rochusfestes ist ein Kabinettstück und

nicht nur mit dem Verstande, sondern mit künstlerischer Phantasie und mit warmen Herzensanteile geschrieben. Wenn irgendwo, so hat der Dichter hier das tiefe Aufatmen gespürt, in dem ein von den Drangsalen der Okkupation und des Krieges erlöster, sich selbst und seinem Wesen wiedergegebener deutscher Volksstamm der neuen Zeit entgegenblickte. Noch war die Einquartierungskreide in den Ortschaften des Rheingaus nicht erloschen, in wüsten Trümmern lag das Kloster Eibingen, aber drüben hatte der unverwütlche fromme Glaube, der unzertrennlich ist vom rheinischen Leben und der rheinischen Kunstübung, bereits wieder die Zerstörung des Wallfahrtsortes auf dem Rochusberg beseitigt. Noch von Gerüststangen umgeben, ist die Kapelle, nachdem lange Zeit der Gewaltwille der Eroberer die gläubigen Besucher davon ferngehalten, von neuem der Mittelpunkt des Zudrangs der Bevölkerung eines ganzen Landes. An der Möglichkeit der Wiederaufrichtung von Eibingen verzweifelnd, hat der tätige Wille des heimischen Vol-



Rochus-Kapelle

kes die noch brauchbaren Teile des Eibinger Gotteshauses, Altäre, Kanzel, Orgel, Gesimse, Bilder und Zierat selbst auf die Schultern genommen und, einer Prozession gleich, in rührendem Eifer über Land und Wasser nach dem Heiligtum von St. Rochus herübergebracht. Die Weihe des neuentstandenen Gotteshauses aber bezeichnet Goethe selbst als ein politisch-religiöses Fest, welches für ein Symbol gelten sollte des wiedergewonnenen linken Rheinufers sowie der Glaubensfreiheit an Zeichen und Wunder. Lebensbejahend und heiter ist die Lebensauffassung dieses rheinfränkischen Volkes. So wäre denn dieses Fest kein rechtes Fest ohne die fetten Bratwürste und das gute Brot, vor allem nicht ohne die Weinstube, die Goethe durch eine anekdotische Festpredigt illustriert. Kurz, alles drang so volkstümlich, frisch und derb auf den Dichter ein, daß er sich dem neuen Ton nicht verschließen konnte, als Mensch unter Menschen zu sein, dabei stets

als Beobachter, der selbst die Eigentümlichkeiten der einzelnen Ortschaften zu kennen glaubt, aus denen ihm schöne Kinder, kräftige Männer und Frauen, ausgearbeitete Greisentypen entgegneten. Es waren herrliche Tage für Goethe! Vielleicht hat ein neuer Goetheforscher Recht, wenn er jene rheinischen Sommertage für die glücklichsten erklärt, die Goethe je erlebt hat. Zum Dank stiftete der Dichterstern dem Heiligtum ein heute noch vorhandenes Gemälde, das nach seiner eigenen Skizze von Luise Seidler ausgeführt wurde. Es stellt den hl. Rochus dar, wie er Haus und Hof verläßt und seine Pilgerschaft antritt. Merkwürdigerweise trägt dieser hl. Rochus Goethes eigne Züge.

Seit dieser Wiederbelebung des Festes wurde der Zudrang zur Wallfahrt immer größer, und der Binger Bevölkerung wuchs das unscheinbare Kirchlein immer mehr ans Herz. Da schlug am 12. Juli 1889 der Blitz in das Türmchen und setzte die Kapelle in Brand, die bis auf das Mauerwerk ausbrannte. Der unermüdlichen Sorge des Pfarrer Josef Engelhardt, der in der Seitenkapelle seine letzte Ruhestätte gefunden hat, ist es zu verdanken, daß das Heiligtum in neuer Schönheit wiedererstand. Nach den Plänen des Freiburger Diözesanbaumeisters Meckel wurde auf den Fundamenten der alten Kapelle eine dreischiffige Kirche mit prachtvollem Außenchor errichtet und am 17. August 1895 in Gegenwart von sechs Bischöfen und 25 000 Wallfahrern eingeweiht.

Im großen und ganzen ist das Leben und Treiben auch heute noch so, wie es Goethe meisterhaft geschildert. Wenn in den Drangsalen unserer Tage am Sonntag, nach dem 16. August endlose Scharen zum Berge emporwallen, — die Rochusknaben in

kurzen schwarzen Pilgerkutteln, Muscheln auf Hut und Kragen, Stäbe mit den ersten reifen Trauben in den Händen tragend, dürfen dabei nicht fehlen — wenn droben am prachtvollen Außenchor tausend und abertausend der Predigt des Wortes Gottes lauschen und beim hochfeierlichen Pontifikalamt unter dem weiten Himmelszelt die Hilfe und den Trost des Himmels herabflehen, so erlebt Auge und Herz ein Schauspiel, wie es kaum zu überbieten. An diese kirchliche Feier schließt sich dann ein gar weltlich Treiben. Nach Labung der Seele vergißt es das rheinische Volk nicht, auch den Bedürfnissen des Leibes Rechnung zu tragen; da gibt es saftige Bratwürste, die früher auf Rebenblättern gereicht wurden, in perlenden Gläsern wird herzerquickender Wein kredenzt. Das gehört zur Feststimmung. Glückliche Land! glücklich Volk, das so zu leben weiß!

Denen aber, die aus der Fremde kommend zum erstenmal die frohe Festesfeier miterleben dürfen, seien zur Beherzigung die Worte aus der von Goethe anekdotenhaft überlieferten Mäßigkeitspredigt empfohlen: „Steht doch geschrieben; der Wein erfreut des Menschen Herz! Daraus erhellet, daß wir, uns und andere zu erfreuen, des Weines gar wohl genießen können und sollen. Nun ist aber unter meinen männlichen Zuhörern vielleicht keiner, der nicht zwei Maß zu sich nähme, ohne deshalb gerade einige Verwirrung seiner Sinne zu spüren; wer jedoch bei dem dritten oder vierten Maß schon so arg in Vergessenheit seiner selbst gerät, daß er Frau und Kinder verkennt, sie mit Schelten, Schlägen und Fußtritten verletzt und seine Geliebtesten als die ärgsten Feinde behandelt, der gehe sogleich in sich und unterlasse ein solches Uebermaß, welches ihn mißfällig macht Gott und Menschen und seinesgleichen verächtlich!“



**Spezialität: Anbau Rüdesheimer,
Johannisberger und
Rümannshäuser Weine**

**Belieferung des Handels
zu Gutspreisen**

**Export
nach allen Ländern**

**Eigene Kellerei
in Berncastel-Mosel**

F 43

Bingen, das Herz des deutschen Weinlandes

Wanderungen rund um die Nahemündung

Von Richard Illnitzky, Berlin



Der Deutsche Weinbauverband hält heuer seinen 37. Weinbaukongress in der traulichen Rhein- und Nahestadt Bingen ab. Die Stadt ist als Tagungsort für die Beratungen der deutschen Winzer in schicksalsschwerer Zeit trefflich geeignet. Stoßen doch in dieser Gegend vier bedeutsame deutsche Weinbaugebiete zusammen: Im Norden des hier in westlicher Richtung flutenden Stromes der Rheingau, ihm gegenüber das hessische Weinland, dann das Weinbaugebiet im Tale der Nahe und deren Seitentälern und endlich das mittelhessische Weinland unterhalb der Nahemündung.

Bingen liegt nahezu gleich weit entfernt von den südlichen und nördlichen Grenzen des deutschen Weinbaues am Bodensee und im Siebengebirge, von der Westgrenze an der Obermosel und Saar und von den östlichen Ausläufern des Reblandes an der Saale und Elbe. Mit Fug und Recht kann man daher die diesjährige Kongressstadt der deutschen Winzerschaft das Herz des deutschen Weinlandes nennen.

Auch in bezug auf den Verkehr erweist sich Bingen als ein vorzüglich geeigneter Kongressort. Halten doch in Bingen oder gegenüber in Rüdesheim fast alle die zahllosen Züge, die rheinauf und rheinab jagen. In westöstlicher Richtung und umgekehrt flutet über Bingen und das benachbarte Bingerbrück ein starker Arm des Verkehrsstromes, der trotz aller noch vorhandenen Hemmungen der Nachkriegszeit Frankreich mit Deutschland und den weiter ostwärts gelegenen Staaten Europas verbindet.

Dann aber ist Bingen wohl eine der schönstgelegenen Städte nicht nur am Rhein, sondern im deutschen Vaterlande überhaupt. Welche Fülle landschaftlicher Schönheit häuft sich in dem weiten Kreise, den die herrlichen Aussichtspunkte auf den Höhen im Bereiche der Nahemündung dem bewundernden Auge des Besuchers erschließen.

Den schönsten Blick auf die Stadt Bingen selbst hat man von der andern Seite des Rheines. Da muß man empor steigen oder fahren zur trauernden Mutter Germania. Dann sieht man genau nach Süden über den schimmernden Strom mit den zu Berg und zu Tal fahrenden Dampfzügen und Schleppzügen auf die Stadt Bingen an den Ufern des Rheins und der Nahe und dann allmählich aufsteigend zur Höhe des langgestreckten walddreichen Rochusberges. Auf halber Höhe des Berghanges ragt die stattliche Burg Klopp zwischen den Rebzeilen und

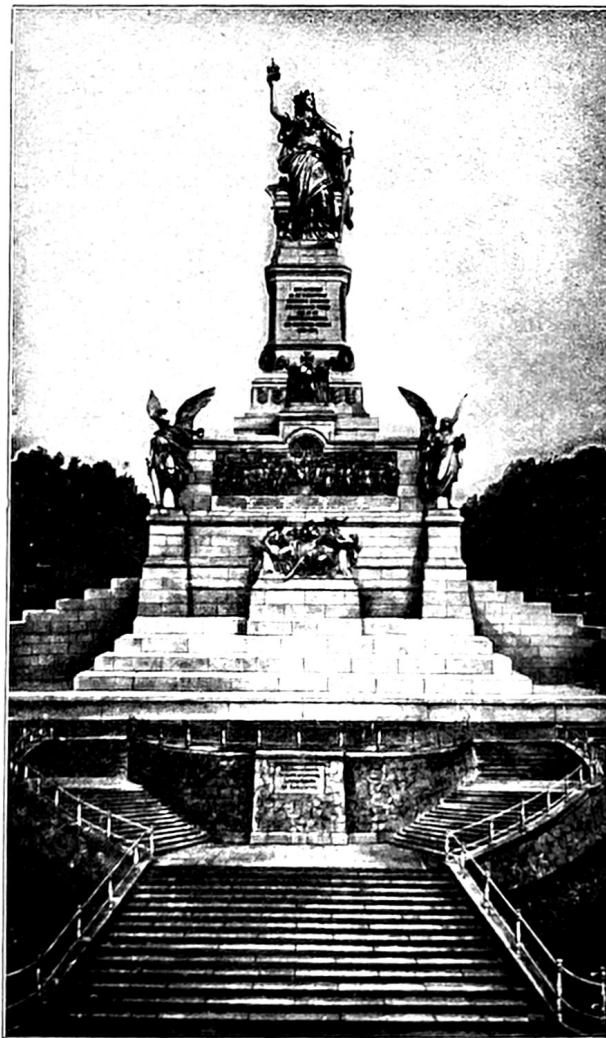
dem Bergwalde empor. Hier hat die Stadtverwaltung ihren Sitz. Aber hier ist auch eine gemütliche Gaststube eingerichtet, wo man die Gewächse der Binger Gemarkung und ihrer näheren und fernerer Umgebung im Angesicht der herrlichen Stromlandschaft mit Andacht genießen kann. Wo der Rochusberg im Osten ziemlich steil zur Uferebene des Rheines abfällt, schließt die zierliche gotische Rochuskapelle den Höhenzug ab.

Ganz eigenartig berührt es den weinverständigen Beobachter, daß auch die Nordseite des Rochusberges mit Reben besiedelt ist. Und doch gedeihen hier recht achtbare Weine. Die Vorteile der Südlage gleicht dieser Nordhang zum großen Teil dadurch aus, daß er vom Aufgang der Sonne bis zu deren Sinken den ganzen Tag über im Sonnenschein liegt. Die Besucher des Binger Kongresses mögen sich bei dieser Gelegenheit von dieser Tatsache überführen.

Steigt man dann vom Niederwald ins Tal und wandert am Rheine nach Osten, so trifft man auf halbem Wege zwischen Rüdesheim und Geisenheim auf die gewaltige in Kriegszeiten fertiggestellte Hindenburgbrücke, die sich in machtvollen Bögen hoch über dem Strome zum hessischen Ufer hinüber schwingt. Sie ist für Fußgänger frei. Leider hat die Reichsbahn den früher gestatteten Fahrverkehr jeder Art unmöglich gemacht. So müssen jetzt alle Autos, die vom unteren Rheingau nach Bingen und zur Nahe wollen, den weiten Umweg über Mainz machen. Alle dagegen erhobenen Vorstellungen sind bis heute erfolglos geblieben.

Auf der Wanderung über die Brücke genießt man nach beiden Seiten die herrlichsten Ausblicke über den majestätischen Strom mit seinen Auen und die blühenden Gefilde auf beiden Ufern. Drüben angekommen geht es durch die Weinberge des freundlichen Ortes Kempten immer höher hinauf, bis endlich die Rochuskapelle erreicht ist. Von hier geht ein Weg am Rande des Waldes entlang, der einen köstlichen Ausblick auf das Panorama des Rheingaus eröffnet. Vom Aussichtsturm auf dem Scharlachkopf am Westende des Höhenzuges reicht der Blick natürlich noch viel weiter, vor allen Dingen in das fruchtbare hügelige Hessenland hinein, wo fast ausnahmslos jedes Städtlein und Dörflein noch Weinbau treibt. Der Endpunkt der Wanderung ist die gastliche Burg Klopp.

Man kann aber auch vom Niederwald gegen Westen wandern. Vom Waldrande gehen am Steilhang schmale Weinbergswegen über die wuchtige Ruine Ehrenfels bis nach Assmannshausen, wo der Höllenbach ein tiefes Tal durch das

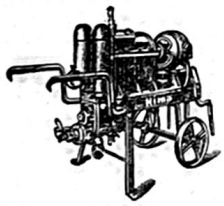


National-Denkmal gegenüber von Bingen

Freude an der Kellerarbeit
durch

F 105

Hilge's



Wein-
Pumpen

Philipp Hilge, Mainz 21
Pumpenfabrik Gegründet 1862



Geschiefer des Gebirges gerissen hat. An den Hängen dieses Tales gedeihen die bekannten roten Assmannshäuser Weine. Die preußische Domänenverwaltung hat hier ausgedehnten Besitz mit stattlichen Verwaltungsgebäuden. Von Assmannshausen bringt uns ein flottes Motorboot schnell hinüber zum linken Ufer des Rheines zu dem auf schroff vorspringendem Felsengrat errichteten Schlosse Rheinstein. Wieder lohnt ein entzückender Blick von der Höhe des Schlosses die Mühe des Aufstieges. Von dort steigt man in das romantische Morgenbachtal nieder und verfolgt dann den dieses Tal kreuzenden Rheinhöhenweg nach Süden, der teils durch den Wald, teils am Abhang des Rheinufer über den Prinzenkopf zur Elisenhöhe im Winkel zwischen Rhein und Nahe führt. Wiederholt hat man unterwegs schöne Blicke auf das Binger Loch mit dem sagenumwobenen Mäuseturm. Hier rauscht der plötzlich auf weniger als die Hälfte seiner bisherigen Breite zusammengedrückte Strom brausend über die aus der Tiefe emporragenden Klippen durch die Enge zwischen den steil sich aufrühmenden Uferwänden. Auf der Elisenhöhe sollte schon vor dem Kriege ein Denkmal des Reichsgründers Bismarck errichtet werden. Die Freunde der Sache haben die Hoffnung auf die Durchführung dieses Planes noch nicht aufgegeben.

Von der Elisenhöhe nach Osten schauend hat man zu Füßen zunächst den wichtigen Eisenbahnknotenpunkt Bingerbrück. Eine breite Eisenbahn- und Fahrbrücke führt hinüber nach Bingen. Eine kurze Strecke naheaufwärts sieht man eine andere vielbogige steinerne Brücke. Es ist die Drususbrücke, deren Pfeiler zum Teil noch aus der Zeit stammen, da die römischen Legionen rheinauf und rheinab marschierten. Dann kommt, diesmal von Westen gesehen, das anmutige Bild der Stadt Bingen am ansteigenden Ufer zwischen Rhein und Nahe, eingehegt von grünen Rebengärten und rauschenden Wäldern.

Ein Blick naheaufwärts zeigt auf beiden Ufern ausgedehnte Rebenhügel. Auf der hessischen Seite fällt der Höhenzug des Rochusberges sanft nach Süden ab. An diesem sonnigen Hang, dem sogenannten „Scharlachberg“, werden Weine geboren, die sich mit den edelsten Gewächsen des deutschen Weinlandes messen können. Der Scharlachberg gehört zur Gemarkung Büdesheim, die allerdings vor einiger Zeit von der Stadt Bingen einverleibt worden ist. Hier hat neben alteingesessenen Familien auch die hessische Staatsdomänenverwaltung umfangreichen Weinbergsbesitz mit neuerbauten Betriebsgebäuden. Darunter auch eine Rebenveredlungsanstalt mit Vortreibhäusern und Muttergärten für die Anzucht von amerikanischen reblausfesten Reben. Diese liefern das Unterlagsholz für die mit deutschen Edelaugen veredelten Pfropfreben, mit denen man jetzt die Neuanlagen bepflanzt.

Auf beiden Seiten der Nahe haust nämlich schon seit langen Jahren der schlimmste Feind des deutschen Winzers, die Reblaus. Erst nach dem Kriege ist man dazu übergegangen, die von der Reblaus vernichteten und ausgerodeten Weinberge mit veredelten Pfropfreben, deren Wurzelstangen gegen die Angriffe der Reblaus widerstandsfähig sind, neu zu bepflanzen. Man kann dies schon nach zwei Jahren tun, während man früher mindestens fünf Jahre nach der Ausrodung warten mußte. So geht das Rebland an der unteren Nahe nach und nach wieder einer neuen Blüte entgegen. Auch die Wanderung am Nahestrand über Münster-Sarmsheim, Laubenheim, Langenlonsheim, Bretzenheim, Winzenheim nach Kreuznach und Münster am Stein und darüber hinaus ist überaus reizvoll und gehört mit zur Binger Umgebung.

Nachdem man von der Elisenhöhe lange und genußreiche Umschau gehalten, steigt man zum Orte Bingerbrück hinunter und wandert über die Brücke zum Binger Rheinufer. Dort beobachtet man den trotz der bösen Zeit immer noch imponierenden Schiffsverkehr. Durch die freundlichen Straßen und Gassen mit den zahlreichen traulichen Wirtschaften schlendert man dann zur Burg Kloppe empor, wo man sich von den Mühen der geschilderten Wanderungen beim Schoppen blinkenden Binger Weines erholt. Oder man steigt hinab in die Tiefen eines der vielen kühlen Felsengewölbe, in denen die Weine Bingers der Auferstehung entgegenschlummern und macht dort unter sachkundiger Führung eine gehaltvolle Probe mit, bei der man einen Einblick in die goldenen Schätze gewinnen kann, die in unausgesetzter mühevoller Arbeit aus dem Boden Bingers gewonnen werden.

Das ist in kurzen Worten ein Ueberblick über Bingen, den Schauplatz der Ereignisse, die sich in den Kongrestagen dort abspielen werden. Ein deutsches Städtebild von liebenswürdigster anheimelndster Art, umgeben von einem Rahmen, wie man ihn selten in deutschen Landen wiederfinden wird.



P.J. Valckenberg
WORMSARH.

F 78

Aelteste
Weingroßhandlung in Worms am Rhein

Größter Besitzer von Weinbergen im
weltberühmten Wormser Liebfrauenstift

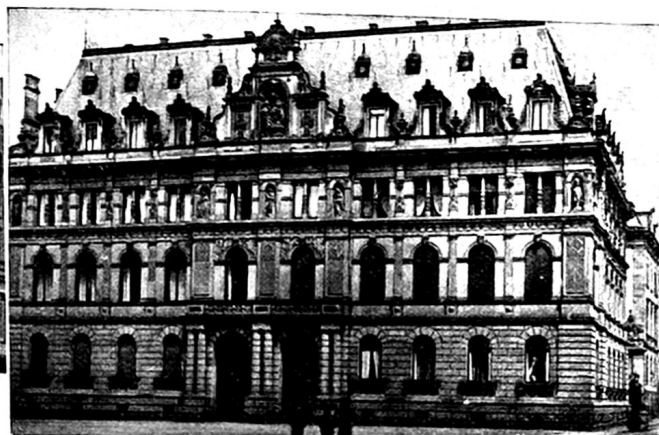
Telegrammanschrift: Liebfraumilch
Gegründet 1786



Schutzmarke



HAUS MAINZERSTRASSE 66, BINGEN



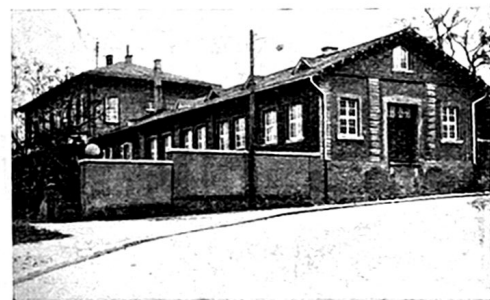
STAMMHAUS ESPENSCHIED, KOBLENZ



HAUS RÖMERSTRASSE 16, BÜDESHEIM



VILLA EDEN, MAINZERSTRASSE 51, BINGEN



ANWESEN ESPENSCHIEDSTRASSE, BINGEN

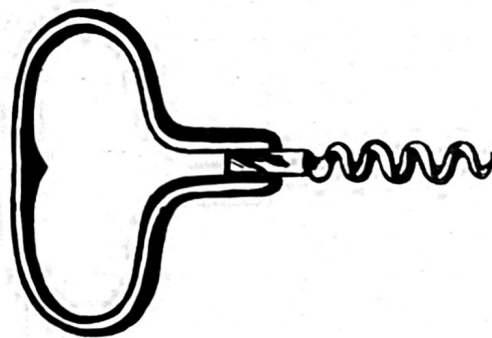
Julius Espenschied'sche Weingutsverwaltung Im Besitze von Julius Espenschied Wwe., geb. Heuss, Bingen am Rhein

Besitzungen in neuen Gemarkungen. Bingen a. Rh., Budesheim (größter Besitz im Scharlachberg), Kempten, Ockenheim, Laubenheim (Nahe), Dorsheim, Münster-Sarmsheim und Bingerbrück

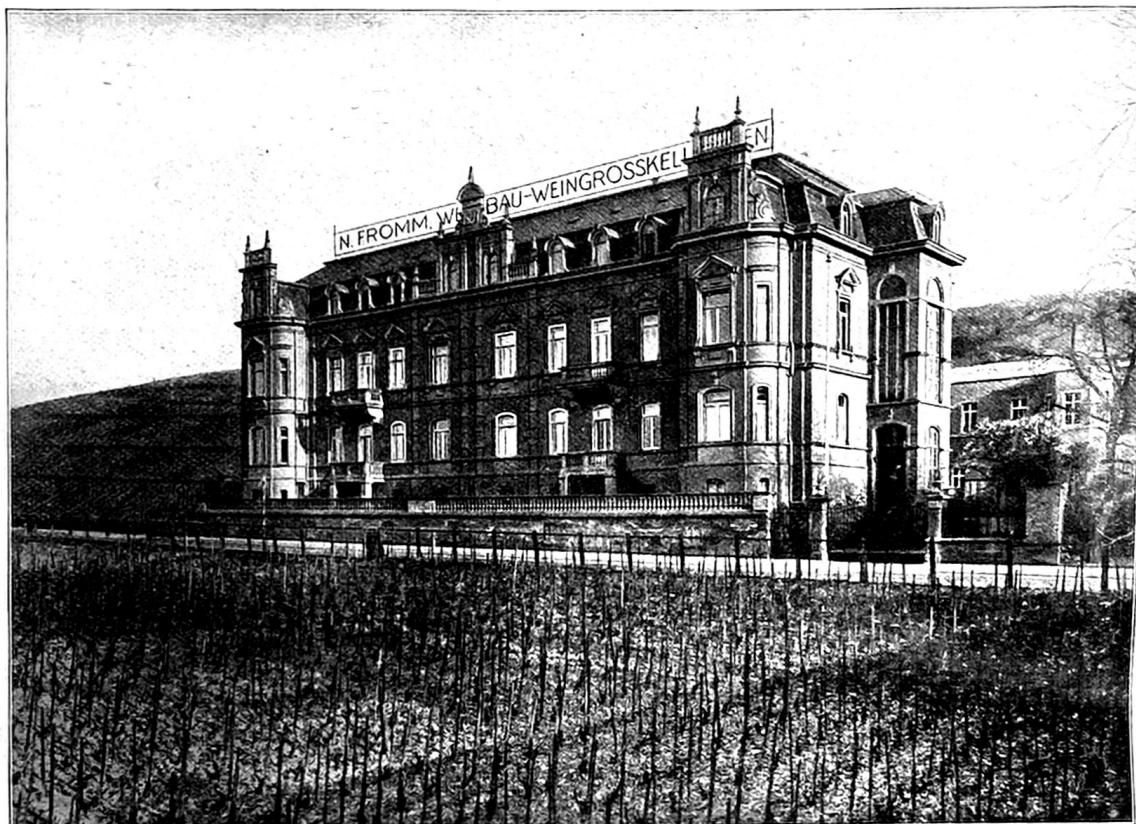
F 100

Vom Binger Bleistift

Des „Binger Bleistift“ is bekannt in aller Welt
Dort wo mer sich e unnerirdisch' Bibliothekche hält.
Nixwirdig is de Binger, kee Schuß Pulver wert,
Der wo noch nix vum Binger Bleistift hot geheert.
Doch daß de mich mit Frage nit duhst weiter queele
Will ich der 'mol e Stichelche verzehle:
Vor hundert Jahr und aach vielleicht schun eher,
Do hot de Binger Stadtverordnetevorsteher
Zusammerufe losse die Gemeenerät,
Weil er en ebbes mitzedeile hätt.
Do werd gebabbelt un hin un her geredd,
Un Anschlä gemacht in Redd un Gejeredd.
Do spricht de Borjemeeschter, wo de Vorsitz fiehrt,
„E bißche langsam! Des werd ufnodiert,
Kann eener vun de Herrn mer nit e Bleistift lehne?
Ich hab vergesse, das meinig mitzunehme.“
Do sollschte Ordnung sehn bei eenezwanzig Männer. Rasch
Verschwinne eenezwanzig Hänn in ihre Westedasch.
Vegewens! Vun de Rät im Stadthaus
Zieht keener nor e Bleistiftstimpche eraus,
„Was jetzt?“, so läßt de Borjemeeschter sich vernehme,
„Die Sitzung werd geschlosse, Ihr derfts nitt iuwel nehme.
Mer kenne doch nit stunnelang so beienanner sitze,
Un alles im Kopp behalle ohne e paar Nodize. —
Doch mecht ich Eich e gute Vorschlag mache:
Mer losse jetz die dumme Stadtratssache,



Ich loß' e paar Flasche Woi eriwwerbringe,
Die trinke mer uff das Wohl vun unserm lieue Binge.
Mer sinn jo all vollzählig heit beisamme,
Un komme so jung un schee nit mehr zusamme.“
Un do winkt er dem Rathausdiener, dem Sepp;
Der steiht enunner gleich die Kellertrepp,
Stellt dann e große Korb voll Flasche uf de Disch,
E gute Droppe, abgelagert, kiehl un frisch.
De Borjemeeschter kloppt ans Glas un secht:
„Ihr Herrn! Jetzt nix wie draa un fesch gezecht!
Heit is e Feschtdaag, will ich meene,
Kennt eener vun eich mir e Stobbezieher lehne?
Ich hab jo heit grad alles aach vergesse.“
Do riehe sich die Eenezwanzig wie besesse,
Fährt jeder in die Säck von seiner Kluft,
Un eenezwanzig Stobbezieher blitze in die Luft.
Seit seller Zeit, mei lieuer Freind, des is bekannt,
Wern Stobbezieher nor die „Binger Bleistift“ noch genannt.



Haus Fromm am Fuße des Rochusberges in Bingen

Weinbau & Weingroßkellereien

N. Fromm, ^{G. m.}_{b. H.} Bingen, Rhein

gegründet 1864

*Besichtigung der Kellereien - einer
Sebenswürdigkeit am Rhein - gerne gestattet*

F 64



1666

WEINKELLEREI
PETER KNELL, BINGEN a. Rh.

**Führendes Haus für Rheinhessische Weine
in Fass und Flaschen**

F 59

Der hessische Weinbau

Von Oberstudiendirektor Fuhr, Oppenheim



Der hessische Weinbau kann auf eine über tausend Jahre alte Geschichte zurückblicken und so ist es auch zu verstehen, daß die wirtschaftliche Einstellung der rheinhessischen Bevölkerung mit dem Weinbau aufs engste verbunden ist. Während die Rebfläche der meisten übrigen Gliedstaaten im Reich seit 1900 einen erheblichen Rückgang aufzuweisen hat, kann man bei der Rebfläche in Hessen sogar noch eine Zunahme verzeichnen, gewiß ein genügender Beweis dafür, daß die klimatischen und wirtschaftlichen Bedingungen für den Weinbau in Hessen besonders günstig gelagert sind.

Die hessische Rebfläche liegt zu mehr als 97% in der Provinz Rheinhessen und im rechtsrheinischen Hessen haben wir nur noch mit Ausnahme von Groß-Umstadt und Wimpfen, ein kleines geschlossenes Weinbauggebiet an der Bergstraße mit Bensheim und Heppenheim als Mittelpunkt. Die Tatsache, daß nahezu $\frac{1}{5}$ der gesamten deutschen Rebfläche allein in der nur rund 1377 qkm großen Provinz Rheinhessen verankert ist, dürfte schon ein ausreichender Beweis dafür sein, welch große, wirtschaftliche Bedeutung der Rebkultur in diesem Gebiet vor allem zukommt. Nach den Mitteilungen der Hess. Zentralstelle für Landesstatistik standen

im Jahre 1930 rund 13 800 ha Reben in Hessen im Ertrag und der Bestand an Jungfeldern bezifferte sich auf ca. 1200 ha. Von dem gesamten Rebenareal entfallen nur ca. 300 ha auf die Provinz Starkenburg, während der Hauptanteil mit rund 13 500 ha in Rheinhessen zu finden ist. Von 179 rheinhessischen Gemeinden haben nur 5 in ihren Gemarkungen keine Rebflächen aufzuweisen, während alle übrigen ein mehr oder minder großes Weinbergsgelände zu verzeichnen haben. Die größte hessische Weinbaugemeinde ist Nierstein mit 532 ha. Es folgen dann als zusammenhängendes Weinbergsgelände Oppenheim-Dienheim mit 474 ha, Bingen-Büdesheim 428 ha, Gau-Algesheim 385 ha, Alsheim 336 ha, Bechtheim 300 ha, Ober-Ingelheim 297 ha, Nieder-Ingelheim 290 ha, Guntersblum 284 ha, Bodenheim 265 ha, Osthofen 255 ha, 28 weitere Orte haben eine Rebfläche von 100 bis 250 ha aufzuweisen, 52 Orte 50 bis 100 ha und in 81 Orten beträgt die Rebfläche weniger als 50 Hektar.

Was nun die Weinbaulichen Betriebsverhältnisse betrifft, so gewährt nachstehende Tabelle einen guten Einblick. Die Uebersicht ist nach der Weinbaustatistik von Gesamt-Hessen im Jahre 1925 zusammengestellt. Da sich aber 97 Prozent der hessischen Rebflächen in Rheinhessen befinden, dürften die 300 ha Weinberge der Bergstraße kaum ins Gewicht fallen.

Größenklassen Die als Weinberge benutzten Flächen der einzelnen Betriebe betragen:	Zahl der Weinbau- betriebe	In % der Gesamt- zahl	Rebflächen dieser Betriebe in ha	Prozent d. Gesamt- rebflächen
unter 5 a	482	2,09	14,1	0,12
5 a bis unter 10 a	3241	14,07	220,3	1,84
10 a " " 20 a	5496	23,85	806,3	6,73
20 a " " 50 a	5958	25,86	2007,7	16,75
50 a " " 1 ha	4827	20,95	3160,3	26,36
1 ha " " 2 ha	2271	9,86	2836,9	23,66
2 ha " " 3 ha	417	1,81	955,7	7,97
3 ha " " 4 ha	150	0,65	500,1	4,17
4 ha " " 5 ha	76	0,33	330,1	2,75
5 ha und darüber	122	0,53	1157,5	9,65
Hessen	23040	100,00	11989,0	100,00



Blick auf Oppenheim a. Rh. und seine Weinberge

Zahlenmäßig überwiegen hiernach die Weinbaulichen Kleinbetriebe unter 2 Morgen mit über 60% der Gesamtzahl. Die mittleren Weinbaubetriebe von 2 bis 8 Morgen machen nur etwa $\frac{1}{3}$ der Gesamtzahl aus, schließen aber mehr als 50% der Gesamtrebfläche in sich ein. Rund 25% der Rebfläche gehören dem Weinbaulichen Großbesitz an und hierher zählen die Betriebe von über 8 Morgen. Der Weinbau in Rheinhessen steht in engster Beziehung zur Landwirtschaft und reine Weinbaubetriebe sind nur wenige vor-

handen. Sie finden sich in der Hauptsache nur vor in Bingen, Nierstein und Oppenheim und 5 Weinbauorte haben eine größere Reb- als Ackerbaufläche aufzuweisen, nämlich Bingen, Kempen, Ockenheim, Oppenheim und Nierstein. Mit besonderer Sorgfalt und Sachkenntnis werden die Reben im hessischen Weinbauggebiet überall gehegt und gepflegt. Die meisten Winzer machen sich die neuesten Erfahrungen von Wissenschaft und Technik raschestens zu Nutze und bringen ihren Rebpflanzungen das größte Interesse entgegen. Sieht man einen Fuhrmann Stallmist fahren — wo kommt er hin — in den Weinberg. Trifft man in einer Gemeinde sich unterhaltende Landwirte an — wovon wird meistens gesprochen — von den Reben und vom Wein und so spiegelt sich die Rebkultur im Leben der Bevölkerung deutlich wieder. Infolge der intensiven Betriebsweise ist auch die Dichte der Bevölkerung in Rheinhessen verhältnismäßig groß. Auf 1 qkm wohnen in Rheinhessen 279 Personen, während in der Provinz Starkenburg nur rund 210 und in der Provinz Oberhessen gar nur 100 Personen auf 1 qkm ihre Beschäftigung finden. So können sich auf einer kleinen Fläche beim Vorhandensein von Weinbau bedeutend mehr Menschen ernähren, eine bedeutsame Tatsache, die in wirtschaftlicher Hinsicht meist nicht ausgiebig genug gewertet wird. Nachstehende Tabelle, nach Ergebnissen der Betriebszählung im Jahre 1925 aufgestellt, gibt einen Einblick in das Verhältnis von Weinbau und Landwirtschaft in der Provinz Rheinhessen.

Größenklassen nach der landwirtschaftlich benutzten Fläche in ha	Zahl der landw. Betriebe über- haupt	Hierin sind enthalten Weinbaubetriebe		Die landw. benutzte Fläche beträgt in ha	Hiervon sind Rebflächen in ha	Prozent der Gesamt- reb- fläche
		absolut	in %			
unter 2 ha	24768	10711	43	15573,1	2512,7	21,58
2 ha bis 5 "	7570	6334	84	24141,2	3133,2	26,90
5 " " 20 "	6207	5562	90	52958,0	5094,5	43,74
20 " " 50 "	241	229	92	6588,3	775,5	6,66
50 " und darüber	30	17	57	3024,9	130,0	1,12
zusammen:	38816	22853	—	102285,5	11645,9*	100,00

(* Diese Zahl bleibt mit rund 2000 ha hinter der tatsächlichen Rebfläche zurück. Das Manko ist aber leicht erklärlich, wenn wir einmal annehmen, daß von 20 000 Weinbaubetrieben bei der Betriebszählung jeder nur $\frac{1}{10}$ Morgen zu wenig angegeben hat. Da sich wohl der Fehler auf alle Größenklassen gleichmäßig verteilen dürfte, wird das Gesamtbild der Tabelle den tatsächlichen Verhältnissen möglichst nahe kommen.) Aus obiger Uebersicht geht hervor, daß fast die Hälfte (43,74%) der Weinbergsfläche Rheinhessens in den Händen der mittleren Bauernwirtschaften ruht mit Betrieben von 5—20 ha, die andererseits auch mit mehr als die Hälfte an der gesamten landwirtschaftlich benutzten Fläche beteiligt sind.

Die Bodenverhältnisse der Provinz Rheinhessen gestalten sich auf Grund der geologischen Entstehung äußerst verschiedenartig. So finden wir die größten Gegensätze vom leichtesten Sandboden bis zum schwersten Tonboden. Im Südwesten und am Abfalle nach dem Rhein zwischen Nackenheim und Nierstein tritt das Rotliegende zu Tage, das auch überall den Untergrund der jüngeren Schichten bildet. Die roten Sandsteine und Tonschiefer fallen sofort mit ihrer charakteristischen Färbung ins Auge und heben sich scharf von den tertiären und diluvialen Ablagerungen ab. Im Innern der Provinz kommt dagegen das Rotliegende nur noch an wenigen Stellen in kleineren Inseln an die Oberfläche und Melaphyre und Porphyre, welche die rotliegenden Schichten begleiten, treffen wir im Südwesten von Rheinhessen an. Bei Bingen-Büdesheim treten uns Quarzitschieferböden entgegen, die einen sehr guten Weinbergsboden abgeben. Das rheinische Schiefergebirge greift hier im Rhein-Nahewinkel in das rheinhessische Tertiärgebiet hinein. Tonschiefer leicht durchmengt von devonischen Quarziten bilden hier die weltberühmten Weinlagen des Scharlachberges. Im übrigen begegnen wir in Rheinhessen den Ablagerungen des Tertiärmeeres wie Septarientonen, Schleichsand, Cyrenenmergeln, kalkhaltigen Tonen und Kalken. Eine sehr starke Verbreitung von allen Bodenarten hat noch der Löß aufzuweisen, der seiner geologischen Entstehung nach der Diluvialzeit angehört. Es handelt sich beim Löß um Staubmassen, die durch den Wind während der Steppenzeit herbeigeführt und abgelagert wurden. Es ist ein milder, sandiger Lehm, der leicht bearbeitet werden kann, selten verkrustet und den Reben einen ausgezeichneten Standort bietet. Dieser milde Boden saugt das Wasser bei starken Regengüssen schnell auf und sein mäßigdurchlassender Untergrund bildet eine ausgezeichnete Drainage, so daß das Wasser bei starken Niederschlägen rasch versinkt. Durch die günstige Wasserfassung in

Krume und Untergrund, kann der Lößboden reichliche Wassermengen aufspeichern und anhaltende Trockenheit richtet hier kaum einen Schaden an, wenn die Bodenbearbeitung immer rechtzeitig zur Konservierung des Wassers einsetzt. Charakteristisch für den Löß ist die Bildung von steilen Wänden an den Gehängen und von tiefen Hohlwegen, wo er oft vertikal bis zu einer Tiefe von 10 Meter abbricht. Der Kalkgehalt der rheinhessischen Böden ist für die Ernährung der Reben ausreichend, ja zum Teil vielfach zu hoch, was bei Lösung der Amerikanerfrage in vielen Gemarkungen besondere Schwierigkeiten bereitet. Er bewegt sich im Durchschnitt von 2—60% und mitunter noch darüber.

Die Verschiedenartigkeit der Böden im Bergsträßer Weinbaugebiet ist entsprechend der geringeren Ausdehnung keine sehr große. In den tieferen Lagen stocken die Weinberge meist auf Löß- und Flugsandböden, während in den höheren Lagen die Reben auf den Verwitterungsböden granitischer und dioritischer Gesteine wurzeln.

Um Weinbau mit Erfolg treiben zu können und um vor allem einen guten Tropfen ins Faß zu bekommen, ist ein günstiges Klima die erste Vorbedingung. Es gibt kaum eine Kulturpflanze,

bei der die klimatischen Verhältnisse eine derart große Rolle spielen wie gerade bei der Rebe. Das rheinhessische Klima, das sich durch große Trockenheit, reichen Sonnenschein und verhältnismäßig große Wärme auszeichnet, erfüllt nach dieser Richtung hin die gestellten Forderungen aufs günstigste. Es muß jedoch berücksichtigt werden, daß das hessische Weinbaugebiet, zwischen dem 49. und 50. Breitengrad sich ausdehnend, verhältnismäßig weit nach Norden vorrückt. Obwohl die Winter im allgemeinen bei uns sehr



Blick auf Nierstein a. Rh.

milde sind, so ist doch die Gefahr für die Reben durch den Einfluß der Winterfröste groß, wie sich dies auch in strengen Wintern wiederholt gezeigt hat. Weit gefährlicher sind jedoch noch die Spätfröste, wie sie anfangs Mai häufig auftreten und den jungen Trieben empfindlichen Schaden zufügen.

Die durchschnittliche jährliche Regenmenge betrug in den Jahren 1901 bis 1929 in der Umgebung von Oppenheim 539 mm, was im Vergleich zu der Regenmenge anderer Weinbaugebiete als recht gering bezeichnet werden muß. Da mit der größeren Trockenheit auch eine geringere Bewölkung und eine längere Sonnenscheindauer verbunden ist, gehört das hessische Weinbaugebiet, vor allem Rheinhessen, mit zu den an Sonnenschein reichsten Gegenden unseres Vaterlandes. Im Durchschnitt der Jahre 1900 bis 1929 betrug die Zahl der Sonnenscheinstunden in den Monaten Juli bis September in Oppenheim 541 Stunden und zwar entfielen im Juli 212 Stunden = 6,8 Stunden auf den Tag, im August 194 Stunden = 6,3 Stunden und im September 135 Stunden = 4,5 Stunden auf den Tag.

Nach der phänologischen Karte des Frühlingsinzugs in Hessen von Professor Ihne, Darmstadt, liegt das hessische Weinland in einem Gebiete, in dem sich der Frühling sehr frühzeitig einstellt. So fällt Rheinhessen mit Ausnahme des südwestlichen Teiles fast vollkommen in die zweite phänologische Zone mit einem Frühlingsdatum vom 25. bis 28. April. In der ersten phänologischen Zone mit einem Frühlingsdatum vom 21. bis 24. April liegt neben den Stadtgebieten von Worms und Mainz auch die

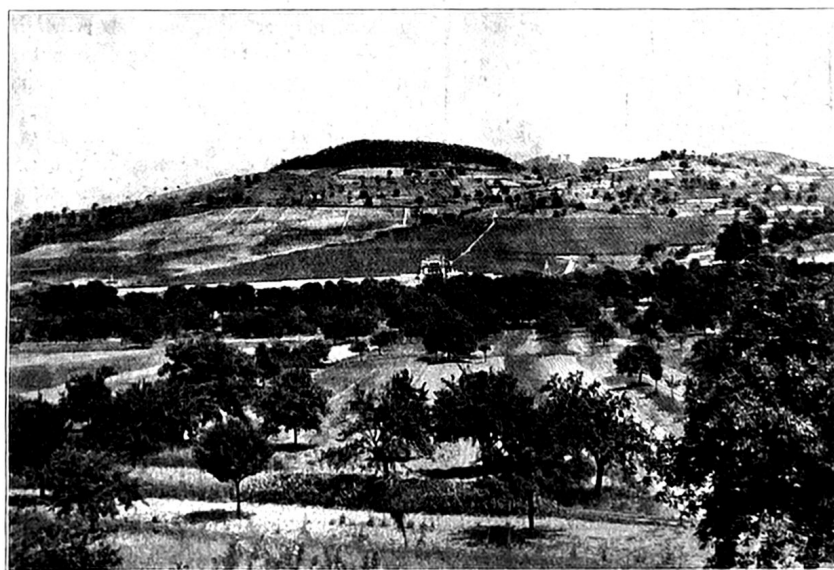
Bergstraße. Gerade das außerordentlich günstige Klima der Bergstraße, ausgezeichnet durch große Niederschläge und viel Wärme, war auch für die Errichtung des großen hessischen Rebmuttergartens in Heppenheim a.d.B. mitbestimmend, um befriedigende Holzerträge von guter Ausreife zu erzielen.

Die Zahl der Rebsorten im hessischen Weinbaugebiet ist im wesentlichen auf 4 beschränkt. Es sind dies der Sylvaner oder Oesterreicher, der Riesling, der Burgunder, (Früh und Spät) und der Portugieser. In jüngster Zeit hat sich auch die Müller-Thurgaurebe Eingang verschafft. An erster Stelle steht jedoch der grüne Sylvaner, dessen Anbau auf 65 bis 75 Prozent des gesamten Rebareals geschätzt werden kann. Diese Rebsorte hat sich den rheinhessischen Verhältnissen ausgezeichnet angepaßt und da sie nicht zu spät reift, liefert sie in den meisten Jahren Weine von großer Reife, Milde und Reintönigkeit. Erst an zweiter Stelle folgt, was ihre Verbreitung betrifft, als Weißweintaubensorte die Rieslingrebe. Wenn sie auch bei uns in ausgesprochenen Rieslinglagen die besten Produkte liefert, so ist ihr Anbau in den letzten Jahren doch infolge Entartung stark zurückgegangen und sie läßt sich noch höchstens mit 15 Prozent in Anrechnung bringen. Neuerdings ist man erfreulicherweise bestrebt durch starke Verwendung von gutselektioniertem Moselsrieslingholz dieser edlen deutschen Rebsorte wieder ein größeres Anbaugebiet einzuräumen. Als Rotweintaubensorten kommen in Frage die Burgunderrebe und der Portugieser. Während der Anbau des Burgunders sich in der Hauptsache auf Ingelheim und Umgebung beschränkt, ist der Portugieser etwas stärker verbreitet über die hessische Rebfläche.

Einer sorgfältigen und gründlichen Schädlingsbekämpfung hat man im hessischen Weinbaugebiet jederzeit die größte Beachtung geschenkt. Die ersten Reblausinfektionen fand man im Jahre 1892 in der Gemarkung Schimsheim-Wallertheim. Mit allem Nachdruck erfolgte hier die Bekämpfung des Insektes und der Sicherheitsgürtel wurde so reichlich bemessen, daß in den späteren Jahren keine neuen Infektionen hinzu kamen. Es gelang aber nicht nur diese Gemarkung zu sanieren, sondern es war dies auch bei einigen anderen Gemarkungen noch der Fall, was in der Geschichte der deutschen Reblausbekämpfung nur vereinzelt dasteht. Bis zum Jahre 1914, dem Kriegsbeginn bot die Reblausbekämpfung für Hessen keine Schwierigkeiten; erst während des Krieges wurde die Lage sehr wesentlich verschärft, da vorhandene Infektionen aus Mangel an Arbeitskräften nicht vernichtet werden konnten und da andererseits auch die Jahre 1915 und später auch das Jahr 1921 das Insekt in seiner Ausbreitung ungemein begünstigten. So war denn die Lage nach dem Krieg für den hessischen Weinbau eine recht bedrohliche und die zahlreich aufgefundenen Reblausherden mahnten zur rechtzeitigen Umstellung auf Amerikanerunterlage, um den Weinbau vor schweren Erschütterungen zu bewahren.

Schon frühzeitig hat der hessische Staat dem Weinbau als einen Hauptberufszweig im Gesamtwirtschaftskörper des Hessenlandes seine besondere Aufmerksamkeit geschenkt. So wurde in gerechter Würdigung der großen Bedeutung des Wein- und Obstbaues im Jahre 1895 die Wein- und Obstbauschule, nunmehrige Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim a. Rhein, ins Leben gerufen. Die

Anstalt will nicht nur durch Lehrtätigkeit, sondern auch durch umfangreiche Forschungs- und Versuchsarbeiten dem heimischen Wein- und Obstbau zur Seite stehen und zu deren Hebung beitragen. An 31 ordentlichen Lehrgängen haben bis heute insgesamt 1050 Schüler teilgenommen, die auch vorwiegend dem elterlichen Betrieb erhalten geblieben sind und 203 Sonderkurse waren von über 1100 Personen besucht. Die Anstalt verfügt über rund 165 Morgen Grundbesitz, wovon über 20 Morgen dem Obst- und Gemüsebau dienen, während der übrige Teil auf den Weinbau entfällt. Die Rebfläche der Anstalt setzt sich zusammen aus ca. 30 Morgen Ertragsweinbergen, ca. 25 Morgen Rebschulgelände und ca. 90 Morgen Amerikaner-Rebmuttergärten. Solche Muttergärten befinden sich außer in Oppenheim noch in Bingen und in Heppenheim. Die alljährlich stattfindenden umfangreichen Rebveredlungsarbeiten gelangen in 3 Rebveredlungsstationen zur Ausführung und zwar in Oppenheim, Darmstadt und Bingen und Vortreibräume stehen in einem Ausmaß von rund 1700 qm Glasfläche für 4 Millionen Reben zur Verfügung. Eine weitere Haupttätigkeit der Anstalt ist die Wirtschaftsberatung. Durch Vorträge, Gemarkungsrundgänge, Kurse etc. steht die Lehranstalt mit der Praxis ständig in Fühlung. Schon im Jahre 1907 wurden



Staatlicher Rebmuttergarten bei Heppenheim a. d. Bergstraße

bei privaten Besitzern in verschiedenen Orten sogenannte Musterweinberge angelegt, die später durch eine größere Zahl Beispielswirtschaften ergänzt wurden. Durch eine sachgemäße Bewirtschaftung sollte hier gezeigt werden, daß selbst unter den schwierigsten Verhältnissen noch Weinbau mit Erfolg betrieben werden kann. Diese Einrichtungen haben überaus segensreich und vorbildlich in hessischen Winzerkreisen gewirkt und recht viel Nachahmung gefunden. Glänzend bewährt hat sich auch die seit 23

Jahren an der Anstalt bestehende Schädlingsbekämpfungsorganisation. In jeder weinbautreibenden Gemeinde Hessens befindet sich ein Vertrauensmann, vorwiegend werden hierzu frühere Schüler verwendet, der mit der Anstalt ständig in Fühlung steht. So sind wir über Zeitpunkt und Art des Auftretens der Rebschädlinge in den einzelnen Gemeinden jederzeit gut unterrichtet und entsprechende Anleitungen zur Abwehr und Bekämpfung der Schädiger der Rebe können so rasch und in zweckentsprechender Weise im Interesse der Winzervölkerung getroffen werden. Wenn Hessen im Jahre 1930 eine Rekorderte zu verzeichnen hatte und unter allen deutschen weinbautreibenden Staaten in der Höhe des Ertrages laut Moststatistik an der Spitze marschierte, so kann dieser gute Erfolg in hohem Maße der gründlichen und rechtzeitigen Schädlingsbekämpfung angerechnet werden.

Um die Winzervölkerung zur Durchführung der so überaus wichtigen Rebenselektion anzuregen, werden seitens der Anstalt schon seit Jahren mehr als 250 Morgen Weinberge, auf das gesamte hessische Weinbaugebiet gleichmäßig verteilt, unter Aufsicht und nach Anleitung der Oppenheimer Anstalt selektioniert.

In der Absicht, den hessischen Weinbau zu heben, wurde weiterhin im Jahre 1900 die hessische Weinbaudomäne gegründet. Durch vorbildliche und mustergültige Bewirtschaftung des Domänenbesitz soll auf den heimischen Weinbau fördernd eingewirkt und durch sachgemäße Behandlung und Pflege der gewonnenen Weine und deren Verkauf im Naturzustande zur

ALLE

DÜNGEMITTEL

HAKAPHOS
HARNSTOFF-KALI-PHOSPHOR-BALF
WIR SIEHERN IHNEN ZU:
ZUVERLÄSSIGE BEDienung
GÜNSTIGE PREISE UND
KOSTENLOSE BERATUNG
DURCH UNTERE FAKTUMEN
VERKAUFSSTELLEN UND LAGER AN DEN WICHTIGSTEN PLÄTZEN SÜDDEUTSCHLANDS
SCHIFFFAHRT • KOHLEN
EISEN • TEERPRODUKTE

Thomasmehl
Kalisalze
Ammoniak
usw.

Franz Haniel & Cie., Mannheim

Gesellschaft mit beschränkter Haftung

F. 16

weiteren Ausdehnung des guten Rufes der hessischen Gewächse beigetragen und bessere Absatzmöglichkeiten für dieselben geschaffen werden. Die hessische Weinbaudomänenverwaltung verfügt über 82,4 ha Rebgeleände in 15 hessischen Gemarkungen. Sie hat die gestellten Aufgaben in vollem Umfang erfüllt und es ist zum großen Teil ihr Verdienst, daß die hessischen Weine heute Weltruf genießen. Neben den angeführten staatlichen Stellen erfreut sich der hessische Weinbau in hohem Maße auch der tatkräftigen Unterstützung der Landwirtschaftskammer. Wertvolle

Einrichtungen der Kammer sind die in den verschiedensten Weinbaubezirken gelegenen Rebschulen, die alljährlich über 1/2 Million unveredelte Reben an die Winzerbevölkerung abführen. Von großer züchterischer Bedeutung sind weiterhin die von der Landwirtschaftskammer in Pfeddersheim und in Alzey unterhaltenen Rebenzuchtstationen, welche unter Leitung des Landwirtschaftskammerausschusses für Rheinhessen stehen. Ueberaus segensreiche Arbeit leistet auch weiterhin der hessische Weinbauverband. Er besteht seit dem Jahre 1900 und zwar zunächst als Weinbauverein für die Provinz Rheinhessen und der Bergstraße, aus dem dann im Jahre 1913 der hessische Weinbauverband hervorging. Es waren in erster Linie wirtschaftliche Erwägungen, die zu seiner Gründung geführt haben. Im gegenwärtigen schweren wirtschaftlichen Kampf ist der hessische Weinbauverband vereint mit dem deutschen Weinbauverband unermüdlich tätig und hat wiederholt in den letzten Jahren Hervorragendes zum Nutzen des hessischen Weinbaues geleistet. Es wäre nur zu wünschen, daß alle hessischen Winzer sich ihrer Berufsorganisation auch restlos anschließen würden.

Eine grundlegende Aenderung in der Art des Weinabsatzes brachten in vielen Orten die Winzergenossenschaften. Schutz der kleineren Winzer, die über eigene Kelter- und Kellereinrichtungen nicht verfügen, vor Uebervorteilung durch gemeinsame Verarbeitung und Verkauf der Produkte waren die Hauptmomente zur Gründung der Winzergenossenschaften. Zur Zeit bestehen in Hessen 37 Winzergenossenschaften, die auf eine segensreiche Tätigkeit zurückblicken können. Zusammenschlüsse der jüngeren Zeit sind auch die Winzervereinigungen, die zwar keine genossenschaftlichen Verbände darstellen, sondern nur lose Vereinigungen größerer Weinbergsbesitzer aufweisen, welche durch gemeinsame Versteigerung ihre Produkte auf den Markt bringen. Der größte Teil der Ernte wird in Hessen von den Winzern selbst bzw. von den bestehenden Winzergenossenschaften eingelagert. Der restliche Teil kommt als Maische an Ort und Stelle zum Verkauf und wird in der Hauptsache vom hessischen Weinhandel aufgenommen. Die Weine gelangen gewöhnlich nach dem 2. oder 3. Abstich zum Verkauf. Während im Innern der Provinz vorwiegend freihändiger Verkauf stattfindet, setzen die größeren Weingüter an der Rheinfront meist ihre Produkte auf dem Weg der Versteigerung ab, die zum Teil in Bingen, vor allem aber am Mittelpunkt des hessischen Weinmarktes, in Mainz, stattfinden.

Wenn auch die Zeiten schwer sind, so ist doch der hessische Winzer voller Zuversicht und baut mit Stolz und stiller Freude seine Weinberge in der festen Hoffnung, daß auf Zeiten des Niederganges auch wieder bessere Tage folgen werden.



Dr. W. HESS

F 133

bebildeter Handels-Chemiker

ALZEY

Telefon Nr. 254

Spezial-Laboratorium



für Wein-Untersuchungen
Behandlung

Schönungen nach Dr. Möslinger / Gutachten / Beratung

Weingeschichtliches aus Rheinhessen

Von Ernst Jungkenn, Oppenheim



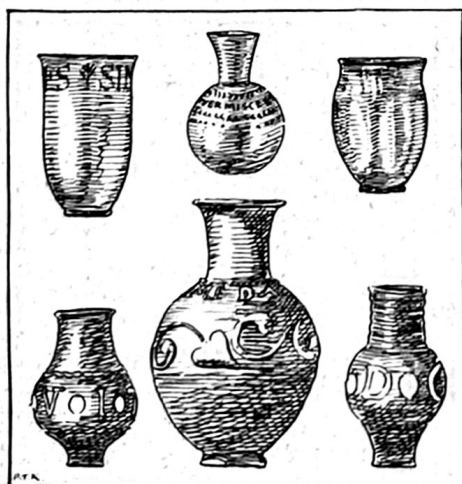
ie ist das Land so weit und schön, in dem Rheinhessen liegt!

Fünf Namen braucht man nur zu nennen, um es zu erfassen: Worms, Oppenheim, Mainz, Bingen und Alzey! Fünf Namen, deren Klang Bilder deutscher Vergangenheit, deutscher Städteschönheit und deutscher Städtekultur heraufbeschwören, die den Odem deutscher Poesie spüren lassen als Hauch des deutschen Stromes, dessen Silberband durch dieses ganze Land glänzt. Zwischen Worms, Oppenheim, Mainz und Bingen legt der Rhein sich selbst und dieses schöne Land, das er umschließt, ganz unter die Gewalt der Mittagssonne. An dieser Strecke macht der Strom diesen Gau zu dem großen Garten, der er ist, erhebt den Wein der kleinen und dünnhäutigen Trauben zum höchsten Ruhme und schenkt dem Boden außer der Frühlingspracht blühender Mandeln, Pfirsische und Aprikosen reife Kastanien, Feigen und Kletterrosen, die in Rheinhessen noch den Herbst zum Sommer machen. Es ist, als ob der Rhein hier alle Glut der Sonne und der Reben trinken wolle!

Die Bergketten treten in Rheinhessen zurück und umschließen nur wie schützende Wälle das fruchtbare Hügelland, auf dem seit Jahrtausenden Lust und Leid eines großen Geschehens sich entfaltet. Unter seinen Städten und Dörfern mit ihren üppigen Feldern schlafen, tief in die Erde gebettet, längst verwehte Kulturen. Nur das Lied singt von alten und jungen Helden, von Königinnen und von Rosen und Küssen, von großem Leid und der Not des Unterganges.

Aber immer noch, als habe sich gar nichts gewandelt, wächst der Wein!

Stundenlang, tagelang, kann man durch die Ebene, über Hügel und durch Täler in diesem großen Weingarten Deutschlands wandern, von den Alten als der „Wonnegau“ und als ein Paradies gepriesen und durch Sang und Sage verklärt, wie kein anderes deutsches Land. Jeder Frühling ist hier erfüllt von dem Duft des blühenden Weines, der durch dieses Land zieht und berauschend das Gemüt ergreift. Und wie die Reben festwurzeln im Land, so wurzelt das deutsche Wesen in dieser Erde!



Römische Trinkgefäße aus Glas und Ton, z. T. mit eingeritzten und aufgemalten Trinksprüchen. Aus dem Mainzer Altertumsmuseum.

Fundort: Rheinhessen
Die Abbildg. zeigt folgende 6 Trinkgefäße: 1. Glas (Becherform) Simplicius zeses — „Simplicius, Du sollst leben!“ — 2. Kugelglas. Puer misce tued — „Knabe mische, du.“ — 3. Faltenbecher. 4. Tonbecher. Vita „Lebei!“ — 5. Tonkanne. Eme meda — „nimm mich, (trink und) gib (mich weiter)!“ — 6. Tonbecher. Das „Gib!“

Niemand weiß, wer zuerst dieses Land gerodet, Reben gepflanzt oder aus wilden Reben die Weinrebe gezogen hat.

Man hat die Geschichte der Landwirtschaft nach der Form der Pflüge geschrieben, man könnte ähnlich die Geschichte unseres Weinbaus aus den Winzergeräten ablesen, denn am wichtigsten sind

für uns die Kulturformen. Noch heute gebraucht der griechische Winzer ein Winzermesser, das nicht nur die bekannte sichelartige Form zeigt, sondern noch eine beilartige Verlängerung, an der Biegung des Rückens. Dieses Gerät, den Italienern ganz unbekannt, beherrscht die Mittelmeerländer, die unter griechischem Einfluß standen, besonders Südfrankreich. Die römischen Schriftsteller geben selbst zu, daß die Gallier den Wein schon kannten, als Rom noch in den Kinderschuhen steckte, und das ist eben die Kenntnis, die sie aus Marseille von den Phokäern bezogen. Der Ursprung des Weinbaus und das gallische Winzermesser sind jedenfalls nicht römisch! Noch heute kennt Südfrankreich, jenes ungeheuer fruchtbare Weinland, in dem ein Departement mehr Wein erzeugt als ganz Deutschland, jenes griechische Winzermesser, wie ich von Geheimrat Dr. Friedrich von Basser-mann-Jordan, Deidesheim, weiß. Man nennt es dort teilweise noch poudet, in älterer Sprache poda, ganz alt-provenzalisch „poda-doir“, und hier haben wir das vom Römer verbreitete griechische Instrument „potatoria“ (zu ergänzen falx, unser „amputieren“). Der Weinbau Galliens mit seinem griechischen Gerät verbreitete sich

immer weiter nach Norden, nach Burgund zu den Allobrojern, nach dem Oberelsaß zu den Sequanern und so an den Rhein etwa auf dem Wege des Rhône - Rhein-kanals. Die Anfänge unseres rheinhessischen Weinbaus wird man am sichersten als zusammenfallend mit der ruhigen Regierungszeit der großen Kaiser Trajan (98—117),

Hadrian (117—138), Antonius Pius (138—161) und Marc Aurel (161—180) annehmen dürfen. Die damals erfolgte Anlage des Limes Transrhenuus ließ unsere Heimat links des Rheines sich eines gesicherten Zustandes erfreuen, und deshalb wird in dieser Zeit die geordnete und friedliche Zustände erfordernde, schwierige Kultur der Weinrebe bei uns verbreitet und entwickelt worden sein.

Dieses gallisch-griechische Winzermesser ist es auch, das man noch heute, so wie es einst den nach Norden fortschreitenden Weinbau begleitet hat, aus den Gräbern römischer Winzer, mit anderen Beigaben in Rheinhessen aus dem Boden zieht. Besonders zahlreiche und schöne Exemplare römischer Winzergeräte wie Kärste und Winzermesser (Sesel), befinden sich im Mainzer Altertums-Museum (vgl. Abbildung 2).

Die hier aufbewahrten bei Mainz gefundenen römischen Reben (vgl. Abbildung 3), darunter drei schlanke Rebenruten mit deutlicher Längsstreifung, sehr an Blindholz und die heutigen Rieslinge erinnernd, außerdem eine dicke Rebe von einem Hochstamm und ein Rebwurzelstück, sind höchstwahrscheinlich Beweise für den römischen Weinbau im heutigen Rheinhessen. Die Römer unterschieden nämlich für Neuanlagen, wie noch heute, Blindreben (malleoli, d. h. Hämmerchen, weil sie an der Abschnittsstelle verdickt sind, indem der Schnitt durch den Knoten des vorjährigen Holzes geht; davon italienisch „magliuli“) und Wur-

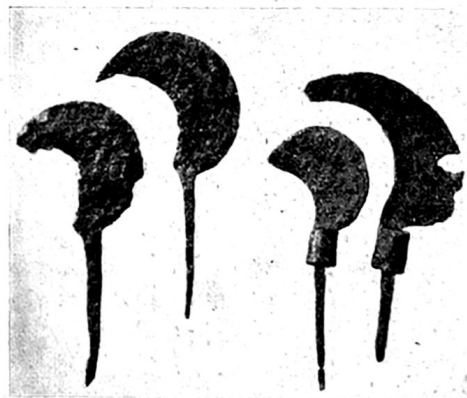
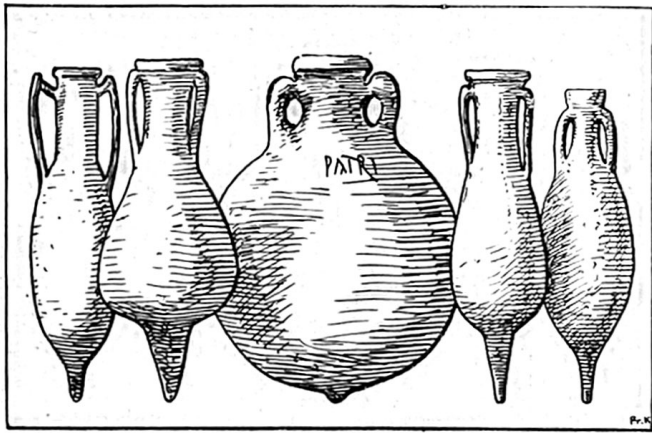


Abb. 2. Römische Winzermesser (Sesel) Aus dem Altertums-Museum der Stadt Mainz



Weingeschichtliche Fundgegenstände aus dem Mainzer Altertumsmuseum
Amphoren und Dollen. Aufbewahrungs- und Versandgefäße für Wein.

zelreben. Beide sollten, was auch heutzutage so oft vernachlässigt wird, nur von erprobt fruchtbaren, nicht aber von holzreichen und dabei unfruchtbaren Stöcken entnommen sein (viviradices, aus Blindreben in einem Rebland (vivitium) gezogen wie noch heute) wie die römischen Schriftsteller Varro, Cato und Columella berichten.

Ebenso sind die Rebkerne, die in römischen Gräbern aus beigegebenen Gefäßen zum Vorschein kamen, Beweise römischen Weinbaues in unserer Heimat, denn die Verwendung von Trauben wilder Reben zu diesem Zweck ist kaum zu begründen. Acht solche römische Rebkerne wurden im Jahre 1898 in der Spritzengasse zu Mainz in einem Bronze-Gefäß gefunden, und befanden sich im Jahre 1913 auf der historischen Weinausstellung des Mainzer Museums beim 27. Deutschen Weinbaukongress.

Auch der auf unseren Weinbau und seine Kellerwirtschaft bezugnehmende Wortschatz deckt klar die kulturellen Zusammenhänge mit dem Süden und seine lateinische bzw. romanische Abstammung auf (Most, Wein, Küfer, Kelter, Keller, Winzer). Und wer denkt bei dem rheinhessisch nasalisierten Zappn (Zapfen) nicht an eine Einwirkung des französischen tampon?

Probus hieß der römische Kaiser
Der uns bracht die Rebenreiser.

Dankbare Sage hat ihn häufig den Vater unseres Weinbaues genannt, und so liest man noch in alten Kellern den Anfang eines Spruches, der in der Aufforderung gipfelt:

Deutsche seid ihm dankespflichtig,
Ehret ihn und „probet“ tüchtig.

Jedenfalls war Kaiser Probus (276 bis 282) gut beraten, als er die Reben zum Siegeszug in unser Land führte.

Von da an blieb der Wein mit Rheinhessen eng verbunden. Völker kamen und zogen wieder ab, Kriegszüge wogten hin und her, der kurze königliche Traum des jungen Deutschland, das Reich der Burgunder, blühte auf und erlosch, und ein neues Volk machte sich sesshaft. Aber immer reifte der Wein und am Königshofe zu Worms kredenzte man „den guoden win, den besten, den man kunde vinden umben Rin,“ wie es im Nibelungenlied heißt.

König und Kirche wurden die Schutzpatrone unseres Weinbaues

und überall, wo die Sendboten des Königs waren und wo ein Kirchlein oder ein Kloster stand, war der Wein in guter Hut. Viel noch erzählt sich das Volk vom großen Kaiser Karl, der sein halbes Leben in seinen Pfalzen zu Worms und Ingelheim war. Alle Jahre, so heißt es in der schönen Sage, steht er aus seiner Gruft in Aachen auf, um von Ingelheim auf der durch den Mond geschaffenen Brücke in den milden Sommernächten über den Rhein zu wandern, „und segnet seine Reben und atmet Traubenduft“.

Unvergesslich aber ist der Name Ludwigs des Deutschen, der bei den Mönchen des für Oppenheim besonders bedeutungsvollen, weinberühmten Klosters Lorsch seine letzte Ruhestätte gefunden hat!

Als Ludwigs des Frommen Söhne im Jahre 843 zu Verdun das Frankenreich teilten, beanspruchte er zu dem rechtsrheinischen Deutschland die Bistümer Speyer, Worms und Mainz „um des Weines Willen“, wie der Chronist schreibt.

„Um des Weines willen“ ist dieses Land deutsch geblieben.
„Um des Weines willen“ ist seitdem hier des deutschen Reiches Weinkeller!

*

Die Geschichte des rheinhessischen Weinbaues und Weinhandels ist leider noch nicht geschrieben. So ganz dürftig fließen zwar die Quellen dafür nicht, aber sie sind, wie alle Archivalien zur rheinhessischen Geschichte, weit zerstreut und oft nicht leicht zu finden.

Das folgende kann und will nur einzelne flüchtige Streiflichter werfen auf verschiedene Jahrhunderte, um kleine Ausschnitte aus unserer unendlich umfangreichen heimatlichen Weingeschichte zu geben. Denn man müßte die Geschichte eines Jahrtausends erzählen, um zu zeigen, wie unzertrennlich Wein und Rheinhessen zusammenhängen.

Es sei zunächst der Familiennamen gedacht, die sich im Mittelalter seit Ende des 12. Jahrhunderts entwickeln und die vielfach aus der Berufstätigkeit des ersten Trägers des Namens hervorgegangen sein mögen. Gerade für das Weinbaugebiet der ehemaligen Kurpfalz, der bis zu ihrer Auflösung unsere bedeutendsten

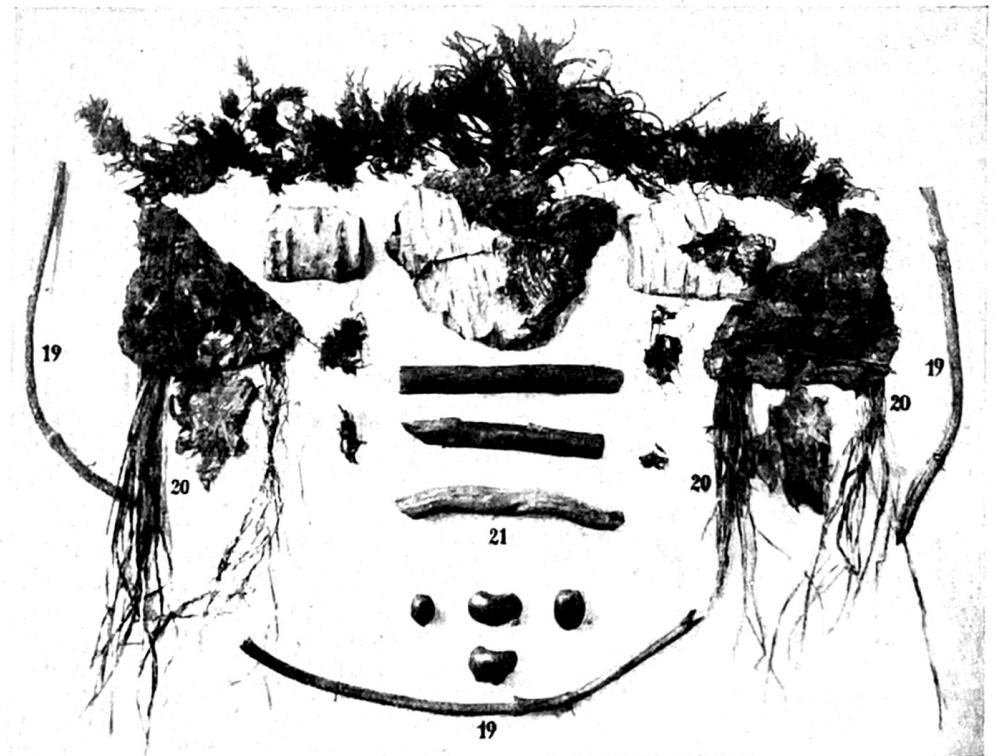
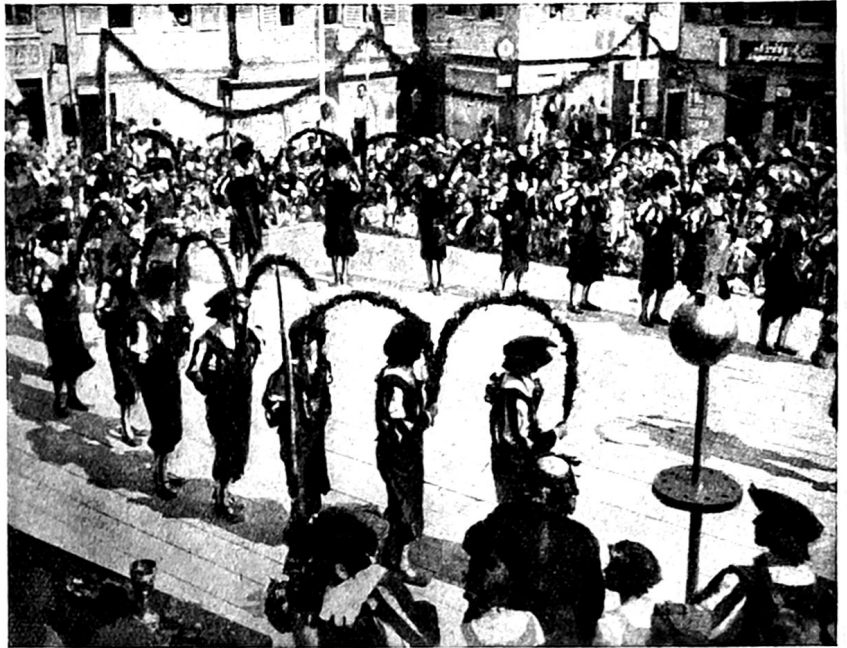


Abb. 3. Die ältesten am Rhein aufbewahrten Weinreben
Pflanzliche Reste aus der römischen Kulturschicht in Mainz; aufgefunden im März des Jahres 1857 bei Ausgrabung des Kellers auf dem Gebiete: große Emmerangasse Nr. 1 (18–30 Fuß tief).
19. Weinreben. 20. Rindenfasern von Weinreben. 21. Wurzelstock einer Weinrebe.

rhein Hessischen Weinorte angehört, ist das häufige Vorkommen önologisch klingender Familiennamen charakteristisch. Es ist mit ein Beweis dafür, daß zur Zeit des Aufkommens der Namen der Weinbau schon von außerordentlicher Bedeutung war. Daß die betreffenden Familien altingesessen sind, darf bei Angehörigen des einfachen Winzerstandes am ehesten angenommen werden. Es seien aus der reichen Fülle solcher Namen die folgenden genannt: Bender, Faßbender, Kiefer (Küfer), Rebholz, Weinberg, Weinbach, Weiner, Weingärtner, Weinmann, Weinschenk, Winzer, Wirthwein, Sauerwein. Namen wie Binder, Bender, Faßbender und Kiefer zeigen uns aber auch, wie tief das Küferhandwerk in unserem Volkstum wurzelt. Auch die Ausdrücke dieses Berufes zeigen es. Kein Werkzeug hat einen fremden Namen, abgesehen vom Zirkel. Aber Gerung, Gargel, Spund, Reithaken, Schlegel beweisen es zur Genüge. Von allen alten Handwerkszeichen der Kurpfalz ist deshalb auch keines häufiger als das der Küfer. Seit dem 16. Jahrhundert finden wir Hämmer und Reithaken sowie Fässer in vielen schönen Schlußsteinen alter Portale unserer Landstädtchen und Dörfer. Der Wein ist das Lebens- element unserer mittelalterlichen Vorfahren. Er ist zum täglichen Bedürfnis geworden, wie uns auch Weistum und Dichtung auf Schritt und Tritt bezeugen. Der Wein baut die Städte; denn ohne das von Kaisern und Landesherren verliehene Ungeld auf den Weinausschank wäre der Stadtsäckel leer gewesen. Und weil er die Städte baut, fördert er wieder mächtig das Handwerk und seine Kunst. Denn es ist nicht zufällig, daß wir so oft Traube und Traubenblatt im Schmuck finden! Der Steinmetz verwendet sie am Kapitäl, der Zimmermann am Eckpfosten, der Küfer am Faßboden



Freilichtspiel auf dem Marktplatz: „Ein Küfertag in Oppenheim Anno 1554“ (Oppenheimer Küfertanz)

und Faßriegel, der Schmied am kunstvollen Wirtshausschild, kurzum sie geben dem künstlerisch begabten Handwerker eine Fülle von Anregungen, die durch biblische und altklassische Ueberlieferungen noch verstärkt werden. Und wie fördert der Wein die zünftlerische Geschlossenheit, deren Selbstbewußtsein so schön aus dem alten kurpfälzischen „Küferstreich“, auch „Küferschlag“ genannt, und dem „Oppenheimer Küfertanz“, spricht, der heute noch alljährlich von der stattlichen Zahl der Meister und Gesellen des vorbildlichen Oppenheimer Küfervereins geschlagen wird (vgl. Abb.). Es gab keinen Zwist — er mag unter Kurpfälzischen, unter Städtischen oder unter Bischöflichen sich abgespielt haben, oder zwischen den Einzelnen ernstlich entbrannt sein —, ohne daß der Wein bei Streit, Strafrecht und Friede dabei war. Es gab auch keine Einigkeit und kein Zusammensein im Frieden, ohne daß der Wein als belebender Freudenspender mit zu Gast geladen war. Kein Fest wurde gefeiert und kein Einzug der Fürsten gehalten, ohne daß der Wein in Strömen floß. Kein Geschäft ward ohne Weinbekräftigung abgeschlossen: Advokaten, Aerzte, Magistratspersonen, Pfarrer wurden für ihre Amtshandlungen mit Weinspenden belohnt. Keine Versammlung der Zünftigen in ihren Zunftstuben gab es ohne Weinschank. Den „Schwörwein“ tranken die Zunftgenossen zur Bekräftigung jeden Eides neuer Zunftmitglieder, und jedes Meisterstück wurde durch einen „Meistertrunk“ gefeiert. Ja: keine Totenfeier wurde gehalten ohne Wein zum Leichenimbiß (Leichenimbs). Kurz gesagt: Wein mußte überall dabei sein als Sorgenbrecher in schweren Stunden und Verherrlicher in festlichen Zeiten.

*

Ein bedenklicher Schaden in jenen Zeiten war allerdings der blühende Weinhandel der Geistlichkeit, der bis zum Ausschank und Kleinverkauf und bis zum Angebot von der Kanzel herab ging, denn also diese Einkünfte der Geistlichkeit — wie überhaupt ihr ganzer Besitz sowie ihre Ein- und Ausfuhr von Lebensmitteln — waren steuer- und zollfrei. Im Schatten der vielen alten Kirchen unserer rheinhessischen Städte schenkten Mönche und Stiftsherren einen guten Tropfen, und bei dem Rathaus schenkte der Rat seinen Wein aus. Deshalb sahen die Ratsherren mit gemischten Gefühlen die Leute im Stiftskeller dem Pfaffenwein fröhnen, und die Geistlichkeit hatte nicht geringeren Aergers über das Treiben in den Trinkstuben des Rats und der Ratsherren, so daß ein ewiger Kampf war zwischen den Mächten, die den Wein betreuten. Es wurden genaue Gesetze gemacht, wann der eine oder der andere seinen Wein ausschanken und mit welchem Maß er messen sollte. Fast überall tobte in unseren Städten vom Beginn ihrer Freiheit bis zu deren Untergang der ständige Kampf zwischen Bürgerschaft und der „Pfaffheit“ um gerechtere Verteilung der Abgaben.



Freilichtspiel auf dem Marktplatz: „Ein Küfertag in Oppenheim Anno 1554“ (Reigen der Küfertöchter)

KUR=PFALZ / KUR=MAINZ UND DIE REICHS- RITTERSCHAFT AM OBERRHEIN



DIE EHE=MALIGEN BESITZER DER BERÜHMTESTEN WEINORTE IM HEUTIGEN RHEIN=HESSEN

Nach einer Originalzeichnung von Prof. Otto Hupp im Besitz des Verfassers.

(Nachdruck verboten).

Die innere Berechtigung und große Bedeutung dieses Kampfes wird am klarsten, wenn als Beispiel der sehr ausgedehnte Wein-
gutsbesitz und Weinvertrieb des Mainzer Domstiftes, der Dom-
dechanei (Hochheim) und vor allem der Mainzer Dompropstei
herausgegriffen wird. Ueber deren Besitzungen, Rechte und
Pflichten sind uns Aufzeichnungen erhalten aus den Jahren 1364
bis 1367 in den Geschäftsbüchern im vatikanischen Archiv in
Rom. Die Mainzer Dompropstei und deren ungeheuer reiche
Einkünfte wurden damals von dem in Avignon residierenden (fran-
zösischen) Papste vergeben. Ihr Inhaber war seit 1363 der fran-
zösische Kardinalbischof, Raimund von Palestrina, der den
französischen Domherrn Bertrandus de Massello als Verwalter
und Geschäftsführer nach Mainz schickte. In Bertrands Ge-
schäftsbuche (Einnahmen und Ausgaben) spielen neben Getreide
auch die eigene Creszenz an Wein sowie die Weinzehnten eine
bedeutende Rolle. Die Creszenz der Dompropstei betrug im Jahre

1365: 233 Faß; sie enthielten:
208 Fuder, 4 Ohm und 7 Quart
(Mainzer Maß). Die Einnahmen
beliefen sich in demselben Jahre
auf rund 2536 Gulden (1 Gulden
= etwa 7 Reichsmark). Dabei
muß man bedenken, daß dies nur
der Umsatz der Dompropstei
allein war. Auch die anderen Dig-
nitäre des Domkapitels (Dom-
dekanei, Scholasteri usw.) hatten
ihre Einkünfte an Wein. Dazu
kamen für jene Zeit noch zum
mindesten etwa 15 Klöster und
Stifte mit Weinbergsbesitz oder
Einkünften an Weinzehnten.

*

Auf Unterscheidung von Reb-
sorten scheint man im deutschen
Mittelalter kein besonderes Ge-
wicht gelegt zu haben. Nur eine
Unterscheidung, deren Deutung
nicht feststeht, wird immer wieder
erwähnt: die Gegenüberstellung
von vinum hunicum und vinum
francicum, von „huntschem“ und
„frentschem“ Wein (die Schreib-
weise der Worte ist sehr verschie-
den). Einwandfrei steht fest, daß
unter dem „hunnischen“ Wein eine
im Vergleich zu dem „frentschen“
Wein geringere Weinsorte ver-
standen wurde. In einem Brief vom
20. März 1925 teilte mir Geheim-
rat Dr. Friedrich v. Bassermann-
Jordan mit, daß nach neuesten
Eingängen bei ihm (Mitteilung von
Dr. R. Eisler, 1924) die Rebe auf
babylonisch „hunatu“ heißen soll.
Ob da Zusammenhänge bestehen
könnten, entziehe sich jedoch sei-
ner Beurteilung.

Bei meinem Suchen nach neuen
Quellen über den Ursprung und
die Bedeutung dieser beiden Ge-
genüberstellungen entdeckte ich
ganz kürzlich eine sehr interessante
und wohl nur wenig bekannte
„rheinheissische“ Erklärung über
die Qualität dieser beiden Weine:

St. Hildegard, die große Seherin
und Leuchte des 12. Jahrhunderts
auf dem Rupertsberg bei Bingen,
deren 750. Todestag 1929 in ge-
bürender Weise in ihrer Heimat,

unserer diesjährigen Kongreßstadt, gefeiert wurde, und die den
Ruhm hat, die erste schriftstellernde deutsche Aertzin und Natur-
forscherin zu sein, schreibt: „Der fränkische und also starke
Wein bringt gleichsam Wallungen im Blute hervor, und deshalb
möge der, der diesen trinken will, ihn durch Wasser abschwächen.
Nicht nötig aber ist es, den hunnischen Wein mit Wasser zu
mischen, weil er schon von Natur aus wässerig ist.“

Streitig dagegen und immer wieder untersucht und besprochen
ist die Ursache dieses Wertunterschiedes und der Benennung.

Auch dafür fand ich jetzt bei dem Studium dieser Frage eine
bedeutungsvolle Erklärung in einem „Beitrag zur Geschichte des
heimischen Weinbaues“ von Dr. Gustav Freiherr Schenk zu
Schweinsberg („Quartalblätter des Historischen Vereins für das
Großherzogtum Hessen“, 1879, II., Seite 26/8 und 1882, II.,
Seite 14/5), die geeignet sein dürfte, jeden noch vorhandenen
Zweifel niederzuschlagen:

In der Jahres-Rechnung von 1503 des Landschreibers der Obergrafschaft Katzenellenbogen über das Amt Rüsselsheim (Hessisches Staatsarchiv, Abteilung Rechnungen sub Rüsselsheim) finden sich folgende Stellen:

„Item 2½ Gulden gelt 3 albus geben vor 1500 und etlich mehr reben winholtz frenckesch hunsch und rusling die selbenn geyn Marckpurg geschickt kaufft im Rinckgauwe und zu Hocheym ...

Item 5 albus geben peter wulffen trug eynnen brieft geyn Geysenheym ins Rinckgauwe an caspar den wirt umb frensch win holcz geyn Ruselsheym zu schickenn.“

Dadurch ist jedenfalls außer Zweifel gestellt, daß die beiden Namen „hunsch“ und „frensch“ einen Unterschied der Rebsorten und also nicht etwa einen solchen der Qualität, Zubereitung oder örtlichen Herkunft betreffen.

Auf die Bedeutung der Namen und die Beschreibung dieser beiden Traubensorten kann ich hier nicht näher eingehen.

Die dritte Hauptrebensorte, der Riesling, welcher in dieser Rechnung erwähnt wird, läßt sich aus ungedruckten Urkunden des Hessischen Staatsarchivs bis zum Jahre 1490 zurückverfolgen bei Worms:

Am 20. März jenes Jahres bekundet der Schultheiß und das weltliche Gericht der Stadt Worms, daß Herr Valtin Drudel, Minister zu St. Andreas, und seine Mutter dem Schöffen Johan Wolff eine Rente von 1½ Gulden an Gold Wormser Währung für 30 Rheinische Gulden verkauft habe. Als Sicherheit verpfänden sie unter Anderem „funff virteil wingart ist Rußlinge hinder kirßgarten und stost uff den Michelweg vorn zu und hinden uff der kirßgarter fußpat etc. ist eigen als die verkauffer sprechen“. Als am 12. Mai 1494 Johann Indaginis, Custor St. Andreas Stifts, von den Testamentarien des Valtin Drudel diesen Weingarten für 20 fl. an Gold und 1 fl. Rente zu Gunsten des Johan Wolff erkaufte, wird er als „ein Rußling wingart“ bezeichnet. Am 4. Mai 1498 schenkte der Käufer diesen Weingarten an die Kustorei von St. Andreas.

Woher der Name des „Rußlinge“ (Riesling) stammt, ist mir unbekannt. Ein Erklärungsversuch ist mir noch nicht zu Gesicht gekommen.

Interessehalber sei in diesem Zusammenhange erwähnt, daß die Binger Winzer vom Jahre 1643 an statt der Kleinberger Rebe nur Rieslingreben anbauen durften, weil gegen Ende des 30 jährigen Krieges der Binger Wein in Verruf gekommen war.

Bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts unterschied man eigentlich nur die Rebengebiete und in diesen Reborte von größerer oder geringerer Beliebtheit, außerdem roten und weißen, alten und neuen Wein ohne peinliche Hervorhebung der Jahrgänge, ferner verschiedene Traubensorten. Wenn auch innerhalb derselben Gemeinde besseres und schlechteres Gewächs anerkannt wurde, so war doch von Unterscheidung der Weine nach Lagen und Benennung nach solchen noch keine Rede.

Wertvoll als Darstellungen unserer Rebkultur zu Beginn des 17. Jahrhunderts sind vielfach die Kupfertafeln in Matthäus Merians d. Ae. Topographia Palatinatus Rheni, die kurz vor Beendigung des 30 jährigen Krieges erschien (1645), in Wirklichkeit aber eine Darstellung der Zustände im allgemeinen vor 1618 gibt, denn mancher abgebildete Ort wird bei ihrem Erscheinen vollkommen in Asche gelegen sein. Merians Zeichnungen überwiegen bedeutend den von M. Zeiler verfaßten Text, der ebenfalls in der Hauptsache auf ältere Arbeiten zurückgeht. Er ist oft sehr

interessant hinsichtlich des guten Klanges von heutigen rheinhessischen Weinorten in jener Zeit.

Als die Not des kriegserfüllten 17. Jahrhunderts kam, flackerten in den Weinbergen unserer Provinz die Lagerfeuer der Heere, und erschütternd berichten die Akten über die Zerstörung und Verwüstung unserer Heimat im Jahre 1689. Trotzdem wuchsen nach den Zeiten des Krieges und des Schreckens die Weinreben wieder, blühten im Frühling und reiften im Herbst. Und heute noch erinnert manches versteckte, idyllische Gartenhäuschen an die kleinen Ergötzlichkeiten, wie sie dem geschmackvollen und frohen Zeitalter des Barock so reich und leicht zu Gebote standen.

*

Betrachten wir eine historische Karte, die uns die Besitzverteilung im 16. Jahrhundert zeigt: wir werden finden, daß kaum ein Fleck bunter aussieht als das heutige Rheinhessen. Ueberall ist das Gebiet der drei hauptsächlichsten Territorien Kurpfalz, Kurmainz und Bistum Worms von kleinen und kleinsten Gebieten, den Besitzungen der reichsfreien Abteien, der Grafen und der freien Herrengeschlechter, die oft nur wenige Dörfer ihr eigen nannten, durchsetzt. Ganz besonders zahlreich ist die Reichsritterschaft vertreten. Von den ungefähr 190 Orten unserer heutigen Provinz Rheinhessen waren, mindestens zu Ende des 18. Jahrhunderts, 89 kurpfälzisch, 30 ganz oder teilweise kurmainzisch und 25½ ritterschaftlich.

Die französische Revolution hat für die Gegend zwischen Rhein, Nahe und Donnersberg, die seit dem 8. Juli 1816 Rheinhessen genannt wird, die entscheidende Folge gehabt, daß diese zerstreut und kunterbunt durcheinander liegenden Landes- und Ortsherrschaften mit allen ihren territorialen Machtbefugnissen und Machtansprüchen ausgelöscht wurden. Damit waren alle Bindungen abgerissen, die das Wesen der alten Staatengebilde ausmachten. Es entstand eine Wegscheide durch die Umwälzung aller Verhältnisse. Ein langer Faden konnte nicht einfach weitergesponnen werden, sondern sein Ende war mit einem neuen Anfang zu verknüpfen. Nur die Erkenntnis dieser Zeit der Liquidation des Alten und der Formung des Neuen — vielleicht ähnlich unserer jetzigen Nachkriegszeit — gibt die Möglichkeit zum Verständnis der großen Arbeit, die geleistet werden mußte, um den Welt Ruf der Weine unserer jungen Provinz Rheinhessen zu begründen.

*

Nun ist auch das 19. Jahrhundert vergangen und zur Erinnerung geworden. Alles ist anders geworden. Nur der Wein reift auf unseren rheinhessischen Hügeln wie vor tausend Jahren. Und unter dem Einfluß der tausendjährigen Gewohnheit hält unser heiteres, lebhaftes, hochkultiviertes rheinhessisches Winzervolk fest an der überlieferten mühevollen, unendlich schwierigen, immer wieder enttäuschenden Arbeit, den Segen unserer Hügel zu gewinnen und zu erhalten.

Es ist deshalb begreiflich und verständlich, daß im Anblick unserer rheinhessischen Hügel versunken der Darmstädter Oberlandkommissar Matthias Claudius im Jahre 1775 sein Rheinweinlied, das beste deutsche Weinlied, in Groß-Gerau, gegenüber Oppenheim, gedichtet hat:

Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsere Reben;
Gesegnet sei der Rhein!
Da wachsen sie am Ufer hin und geben
Uns diesen Labewein.

Die Aufnahmen der Abb. 2 u. Abb. 3 aus dem Mainzer Altertumsmuseum verdanke ich der Liebenswürdigkeit des Herrn Direktors Prof. Dr. Neeb.

Ockenheimer Winzer-Verein Ockenheim bei Bingen am St. Jakobsberg

Pflegstätte eines guten, unverfälschten rheinischen Tropfens

F 53

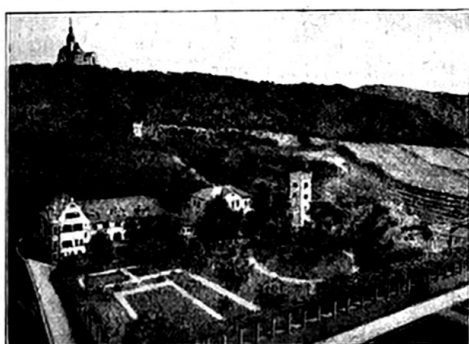
Größte Kellerei am Platze

Naturreine Weine

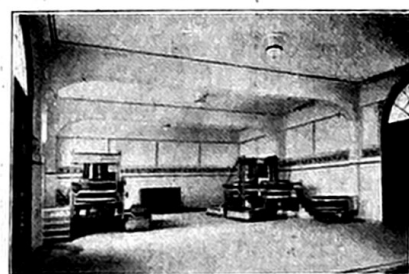
Geräumige Winzerhalle



Kellereigebäude



Villa Sachsen



Kelterhaus

Weingut

VILLA SACHSEN

KOMMERZIENTRAT CURT BERGER

*

Größtes Weingut in Bingen am Rhein

*

BINGEN-BÜDESHEIM:

**Besitz in den Lagen: Scharlachberg, Steinkautweg, Eisel,
Schwätzerchen, Mainzerweg, Ohligberg, Rochusweg,
Rosengarten, Häusling**

*

In KEMPTEN:

**Kirchberg, Schnack, Wolfskaut, Rheinberg, Gänsberg,
Pfarrgarten**

*

In OCKENHEIM:

Rechweg

*

In MÜNSTER-SARMSHEIM:

Sendel, Mühlberg

Neuzeitl. eingerichtete Kellereien u. Kelterhaus, deren Besichtigung gern gestattet ist

Die Hessische Staatliche Weinbaudomäne in Mainz

Von
Oberdomänenrat Mader, Mainz



Wenn man vom Rheinwein spricht, denkt man zu-
meist an die Weine des Rheingaaues, weniger
an die von Rheinhessen und doch gehören zu
den edlen Tropfen des Rheines auch die rhein-
hessischen Weine, die mit zu den schönsten
Gewächsen des großen deutschen Vater-
landes zählen.

Die Namen: Binger Scharlachberg, Binger Eisel, Bodenheimer
St. Alban, Nackenheimer Rotenberg, Nackenheimer Fenchelberg,
Niersteiner Ölberg, Niersteiner Kranzberg, Niersteiner Rehbach,
Niersteiner Glöck, Oppenheimer Goldberg, Oppenheimer Kröten-
brunnen, Oppenheimer Sackträger, Oppenheimer Herrenberg, usw.
und noch viele andere sind Weine, die heute auf keiner Weinkarte
fehlen und die wegen ihrer hohen Qualität sich bei vielen ver-
ständnisvollen Trinkern eines ausgezeichneten Rufes erfreuen.

Die wirtschaftliche Bedeutung des rheinhessischen Weinbaues
ergibt sich schon daraus, daß von der in ganz Hessen stehenden
Weinbaufläche von 13 389 ha 12 745 ha auf Rheinhessen ent-
fallen, während die hessische Bergstraße nur 644 ha zählt. In
beiden Weinbaugebieten, die Weine ganz verschiedener Art her-
vorbringen, hat die Weinbaudomäne Musterweinberge geschaffen.
So schön und edel an sich die Weinkultur ist und so sehr sie den
Wohlstand der Bevölkerung fördert, eben so sehr hat sie aber
auch mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen. Andererseits for-
dert gerade die Weinrebe eine erhöhte Pflege und moderne Be-
wirtschaftung insbesondere im Hinblick auf die Bodenbearbeitung,
die Sortenwahl, die Schädlingsbekämpfung usw. Hierzu kommt
noch in neuerer Zeit die Umstellung der Weinberge in den ver-
seuchten Gemarkungen auf die reblaufeste Amerikanerrebe.

Die große staats- und volkswirtschaftliche Bedeutung des Wein-
baues und die staatliche Fürsorge für denselben hat dazu geführt,
daß ähnlich wie in anderen deutschen Ländern, Hessen sich im
Jahre 1900 entschloß, eine staatliche Weinbaudomäne mit dem
Sitz in Mainz zu errichten. Das Institut der Weinbaudomäne soll
nicht allein als rein werbender Staats-
betrieb aufgefaßt werden, sondern als
ein Unternehmen welches in erster
Linie der Landeskultur und den Inter-
essen der weinbau- und weinhandel-
treibenden Bevölkerung zu dienen be-
stimmt ist. Neben der Erfüllung dieser
volkswirtschaftlichen Zwecke hat die
Direktion bei der Bewirtschaftung die
selbstverständliche Pflicht, unter An-
passung an die privatwirtschaftlichen
Betriebe und unter Beobachtung kauf-
männischer Geschäftsgebarung die not-
wendige Wirtschaftlichkeit des Domä-
nenbetriebes zu erzielen. Der Domä-
nialbesitz bildet einen Bestandteil des
hessischen Staatseigentums.

Die Aufgaben der Weinbaudomäne
bestehen in der vorbildlichen Bewirt-
schaftung der Weingüter, in der Ver-
suchsanstellung im größeren auf allen
Gebieten des Weinbaues und der sach-
gemäßen Pflege und Behandlung der
Weine und deren Verkauf im Natur-
zustande. Die reinbelassenen und nach

modernen Prinzipien der Kellerwirtschaft behandelten Weine, die
alljährlich im Frühjahr und im Herbst auf dem Wege der Ver-
steigerung auf den Weinmarkt gelangen, wurden dadurch welt-
bekannt und haben viel zum guten Rufe der hessischen Weine
beigetragen, was auch vom Weinhandel anerkannt wird. Gerade
der Naturwein ist Nahrung und Arznei und daher ein vorzügliches
Anregungs- und Stärkungsmittel. Mäßig genossen fördert der
Naturwein entsprechend seiner chemischen Zusammensetzung (Al-
kohol, Zucker, Glycerin und Säure, verschiedene Mineralsalzen)
die Gesundheit und das Wohlbefinden.

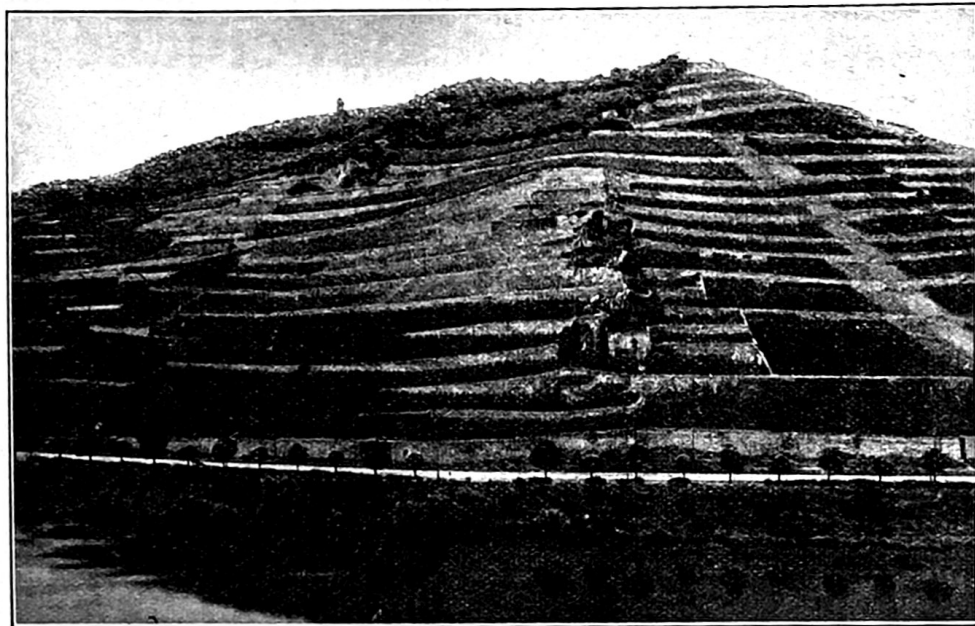
Schon Goethe sagt: „Der Wein erfreut das Menschenherz
und Freudigkeit ist die Mutter aller Tugenden.“

Kein Getränk ist edler und bekömmlicher als der Wein. Daher
ist Wein kein Luxusgetränk, sondern ein Genußmittel, das man
möglichst allen Volksklassen zugänglich machen sollte.

Einen maßgebenden Platz in der Weinwirtschaft des Landes
nimmt die staatliche Weinbaudomäne mit ihren 330 Morgen
(82⁵/₁₀ ha) Weinbergen und ihren großen Kellereien in Mainz
ein. Der Besitz verteilt sich auf 6 Gutsverwaltungen und zwar
in Bingen, Bodenheim, Nackenheim, Nierstein, Oppenheim und
an der Bergstraße. Gepflanzt wird in der Hauptsache der Öster-
reicher und die Rieslingrebe, doch wird in neuerer Zeit auch dem
Gewürztraminer, der Muskatsylvaner und dem Muskatraminer
besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Auch die Tafeltrauben-
kultur findet in neuester Zeit besondere Pflege und es ist geplant,
nicht nur die besseren deutschen Tafeltrauben, sondern auch eine
große Reihe von den besseren italienischen und französischen
Tafeltrauben versuchsweise in den Domänialgütern zu pflanzen.
Bei der Neuanlage wird auf Einheitlichkeit des Rebsatzes großer
Wert gelegt. Die anfänglich zerstreut liegenden Weinberge wurden
durch allmähliche Zukäufe abgerundet, so daß jetzt in den einzelnen
Lagen größere zusammenhängende Flächen von 10 und mehr
Morgen vorhanden sind. Diese Abrundung war im Interesse der
Bewirtschaftung und auch zur Erzielung von Auslesen notwendig.



Mittelgang in der Hauptkellerei der Hessischen Staatlichen Weinbaudomäne in Mainz Schloßstraße 9
(an der Decke ist eine Kühlanlage angebracht)



Staatlicher Weinberg „Scharlachberg-Eisel“
„Eisel“ auf Amerikaner-Unterlage veredelt

Gemarkung Bingen-Büdesheim

1. Weingut Bingen. Das Weingut in Bingen zählt 60 Morgen. Während in allen Gutsbetrieben mit Ausnahme von Bingen die wurzelechte Europäer gepflanzt wird, mußte durch das Auftreten der Reblaus in Bingen in diesem Weingute die Umstellung auf die veredelte Amerikanerrebe erfolgen. Gerade auf diesem Gebiete war die Weinbaudomäne führend und vorbildlich. Jedenfalls ist durch die Umstellung des Weinbaues in Bingen auf die Amerikanerrebe der Ertrag der Weinberge gewaltig gestiegen und seine Rentabilität nur auf diesem Wege möglich geworden. Die jährlichen Erträge vor der Umstellung von 30 bis 40 Halbstück im Jahre konnten auf über 100 Halbstück gesteigert werden, wobei zu bemerken ist, daß vorerst kaum die Hälfte dieses Gutes auf der Amerikanerunterlage steht. Auch qualitativ hat die Umstellung des Weinbaues auf die Amerikanerunterlage sich bestimmt nicht ungünstig ausgewirkt, was schon daraus hervorgeht, daß bei den Versteigerungen im Dezember 1930 und April 1931 die Weine der veredelten Reben eine weit höhere Bewertung erfahren haben. Einige Zahlen mögen dies beweisen.

Bei der Versteigerung im Dezember 1930 wurden erzielt:

Scharlachberg Riesling	unvered.: 1000.— RM. pro Halbstück
„ „	vered.: 1420.— RM. „ „
„ „	vered.: 1690.— RM. „ „

Am April 1931:

Scharlachberg Riesl., Spätl.	unvered.: 1640.— RM. pro Halbstück
„ „	vered.: 2060.— RM. „ „
„ „	Auslese vered.: 2680.— RM. „ „

Dabei ist noch zu bemerken, daß die 4 bis 5 Jahre alten Weinberge auf veredelter Unterlage 3 bis 4 Halbstück je Morgen ergeben haben, während auf den alten unveredelten Weinbergen etwas mehr wie ein Halbstück pro Morgen erzielt worden ist. Zur Durchführung ihrer Aufgabe (Umstellung auf die Amerikanerunterlage) stehen der Weinbaudomäne in Bingen eine Rebschule nebst Vortreibhaus und ein Amerikanerrebmuttergarten zur Verfügung.

Bezüglich der Eignung der Amerikanerunterlagereben im Scharlachberge hat sich nach etwa 7 Jahren von den derzeit in Verwendung stehenden Unterlagen Berl. × Rip. Kober 5 BB 101/14/3309 und Aramon × Rup. G. 1. ergeben, daß die 5 BB, und die Aramon × Rup. G. 1 das stärkste Wachstum und die größte Widerstandsfähigkeit gegen die Trockenheit zeigen. Besonders auffallend ist in allen Versuchsstücken die dunkelgrüne Belaubung der Veredlungen auf der 5 BB; die größte Fruchtbarkeit zeigt Aramon × Rup., es folgt dann Rip. × Rup. 3309 und dann die anderen oben genannten Unterlagen. Das Mostgewicht ist im allgemeinen bei der Aramon × Rup. das geringste.

2. Weingut Bodenheim. Das Weingut in Bodenheim zählt 48 Morgen und die Reben stehen dort größtenteils in schweren Lössböden, die aber durch Meliorationen eine wesentliche Verbesserung erfahren haben. Hier gedeiht am besten der Sylvaner, doch erzielt man auch in guten Jahren sehr bukketreiche und reife Rieslingweine, was besonders in trockenen und heißen Jahren der Fall ist, wie z. B. in den Jahren 1911, 1915 und 1921 bis 1929. Eine der besten Lagen Bodenheims ist unzweifelhaft der St. Alban, der seinen Namen nach dem hl. Albanus trägt, zu dessen Ehren im Süden der Stadt Mainz schon sehr früh ein christliches Gotteshaus errichtet wurde. Der hl. Albanus kam nach der Überlieferung etwa um das Jahr 400 aus dem Morgenlande über Italien und Gallien an den Mittelrhein, um hier an der Verbreitung des Christentums zu arbeiten. Er erlitt dabei den Martertod. Gewiß waren es auch Mönche von St. Alban, die den

heutigen St. Albansberg als Weinberg umrodeten oder ihn wenigstens mit Edelreben bepflanzen, die ihm allmählich das Ansehen verschafften, in dem seine Lage bei Weinkennern steht. Im Jahre 1900 ging St. Alban in den Besitz des Hessischen Staates bzw. der Weinbaudomäne über.

3. Weingut Nackenheim. Das Weingut in Nackenheim zählt 48 Morgen und der Boden dieses Gutes unterscheidet sich wesentlich von dem Bodenheimer, da hier die Reben in der Hauptsache auf dem Rotliegenden fußen. Entsprechend dem roten Schiefererton und der vorzüglichen Lage sind auch die Weine von vorzüglicher Qualität und immer außerordentlich reich an Alkohol. Es werden hier ganz hervorragende rassige und vollmundige Weine und auch große Auslese- und Edelbeerweine erzielt. Bekannt sind hier der Rotenberg, der Fenchelberg, Engelsberg, Stiel usw.

4. Weingut Nierstein. Das Weingut in Nierstein zählt 70 Morgen. Von den Gütern der Hessischen Domäne verdient die Weinbergslage Glück in Nierstein besondere Erwähnung, schon im Hinblick auf deren historische Entwicklung. Es ist vielleicht nicht allgemein bekannt, daß schon im Jahre 742 unserer Zeitrechnung der Grund und Boden der heutigen Niersteiner Glück zu einer Schenkung gehörte, die Karlmann, Sohn Karl Martells, Bruder Pipins des Kleinen und Herzog von Osthofen, dem Bistum Würzburg verließ. Die Originalurkunde, ein hochinteressantes Schriftstück, worin die bei der Liebfrauenkirche zu Nierstein gelegenen Grundstücke und zwar Acker und Weinberge als Teile jener Schenkung namhaft gemacht werden, ist noch vorhanden und befindet sich im Archiv in München. Kein anderes Weingut am ganzen Rheinstrom kann eine so uralte, unmittelbar auf seinen Grund und Boden sich beziehende Schenkungsurkunde aufweisen. Die Glückweine erfreuen sich ob ihrer Güte und Blume eines besonderen Weltrufes und zählen mit zu den Perlen der rheinhessischen Weine. Aber auch die Niersteiner Rehbach, Ölberg, Streng, Auflangen sind Lagen, die Weine von Weltruf erzeugen, was aus den großen Preisen hervorgeht, die bei den jährlichen Weinversteigerungen der Hessischen Staatsdomäne erzielt werden. So z. B. wurde im April 1931 ein Halbstück Rehbach, Auslese, mit 4800 RM. bewertet.

5. Weingut Oppenheim. In Oppenheim besitzt die Domäne ein 64 Morgen großes Gut nebst einem Gutshause, welches allen Anforderungen eines modernen Weinbaubetriebes entspricht. Die Böden mit ihrem Kalkgehalte erzeugen außerordentlich liebliche, blumige, süße und sehr kräftige Weine, die beim Kennerpublikum sehr beliebt sind und bei den Versteigerungen ebenfalls

sehr hoch bewertet werden. Berühmt sind in dieser Gemarkung der Goldberg, der Herrenberg, der Krötenbrunnen, jedenfalls ge-
deiht die Österreicherbe hier ganz vortrefflich und gibt in guten
Jahren hervorragende Edelbeeren auslesen. So gelang es im Gold-
berg im Jahre 1920 eine Beerenauslese mit 250° Oechsle und im
nahe gelegenen Reiskahr im Jahre 1925 eine solche mit 173°
Oechsle zu erzielen.

6. Weingut Bensheim. Auf der rechten Seite des Rheines,
in der Provinz Starkenburg, wurde in dem Jahre 1901/02 mit der
Gründung von Domänenweinbergen an der Bergstraße begonnen und
im Laufe der letzten Jahre fortgesetzt. Die Gutsgröße in Bensheim,
Heppenheim, Auerbach, Schönberg und Seeheim beträgt 40 Mor-
gen. Die Domäne hat gerade an der Bergstraße sehr segensreich
und vorbildlich gewirkt und ist es ihr überhaupt zu verdanken, daß
der Weinbau dort heute noch jene Ausdehnung hat. Infolge des
Auftretens der Peronospora und von tierischen Schädlingen hatte
nämlich der Weinbau dort sehr zu leiden und durch die vorbild-
liche Behandlung der Weinberge wurde den Klein-Winzern die
Zweckmäßigkeit aller Arbeiten vor Augen geführt. Die Maß-
nahme der Domäne fand aber auch bald Nachahmer bei den
Städten und war es insbesondere die Stadt Bensheim, und in
neuerer Zeit auch die Stadt Heppenheim, welche mustergültige
Weinberge geschaffen haben. Die Bergsträßer Weine der hessi-
schen Domäne haben infolge ihrer vortrefflichen Eigenschaften
insbesondere der schönen an Mosel und Saar erinnernden Blume
und Säure und der vortrefflichen Bekömmlichkeit gerade in aller-
letzter Zeit sehr viel Freunde gewonnen. Besonders herrliche,
blumige Weine erzielte die Domäne an der Bergstraße im Jahre
1920 und in den Weinjahren 1921 und 1929, die bei vielen Käu-
fern noch in bester Erinnerung stehen. Zu bemerken verdient,
daß der Bergsträßer Wein mit Vorteil schon im 2. Jahre auf
die Flasche gebracht werden muß.

Die Weinbaudomäne legt, wie schon eingangs erwähnt, beson-
deren Wert auf die Naturreinheit ihrer Weine und auf deren vor-
bildliche Pflege und Behandlung; denn die Güte des Weines hängt

vom richtigen Zeitpunkt der Lese, sowie von der Art der Durch-
führung der Lese, aber auch von der späteren pfleglichen Behand-
lung der Weine ab. Sämtliche Weine werden nach der Lese auf
den einzelnen Gütern vergoren und kommen nach beendeter Gär-
ung im Frühjahr des nächsten Jahres in die Hauptkellerei nach
Mainz, wo sie bis zur Versteigerung lagern. Es ist selbstverständ-
lich, daß die Domäne nur Eigenbauweine im Besitze hat. Der
Verkauf der Weine erfolgt in der Regel je nach der Größe des
Weines im 2. und 3. Jahre und zwar dann, wenn der Wein voll-
ständig ausgebaut ist und sogleich auf die Flasche gebracht werden
kann. Die versteigerten Weine werden von den Käufern fast
ausschließlich in Flaschen bezogen, denn nur dann wird die Ori-
ginausstattung zugestanden. Die Weinversteigerungen der Do-
mäne haben sich aus kleinen Anfängen, und man kann jetzt wohl
sagen, zu immer größeren und gesuchteren Veranstaltungen ent-
wickelt und bilden heute ein Ereignis auf dem deutschen Wein-
markte. Außer einer großen Anzahl heimischer Abnehmer, ist ins-
besondere auch der norddeutsche Weinhandel stark vertreten und
auch das Ausland hat an den Weinen der Hessischen Staats-
domäne, wie gerade Bestellungen der letzten Jahre bezeugen,
größeres Interesse gezeigt. Die Kellereien der hessischen Staats-
domäne in Mainz erfreuen sich bei den Kunden und vielen
Privaten eines großen Besuches und zählen zu den Sehenswürdig-
keiten dieser Stadt. So z. B. schreibt Schöppe in der Sonder-
ausgabe der Frankfurter Nachrichten vom 5. Juli 1930 nach einem
Besuche der Kellereien wie folgt:

„... In der Tiefe des Goldenen Mainz, wem es wohl ein-
gefallen wäre oder wer wußte es, daß, wenn er in dem Mainz
des 19. und 20. Jahrhunderts sich bewegte, im nächsten Um-
kreis der Christuskirche tief unter Asphalt und Zement ein
Schatz lebendigen Goldes schlummere, über dem sich notwen-
digerweise ein Goldenes Mainz erheben muß?

Dieser gelobte Schatz ruht, um es nüchtern auszusprechen,
in den Kellereien der Hessischen Weinbaudomänenleitung
in der Schloßstraße Nr. 9.“

Mostgewichte einiger hervorragender Lagen der Hessischen staatlichen Weinbaudomäne in den Jahren 1925, 1928 und 1929

	Weingut und Lage	Jahr 1925				Jahr 1928				Jahr 1929				Bemerkungen
		Traubensorte :				Traubensorte :				Traubensorte :				
		Oesterreicher		Riesling		Oesterreicher		Riesling		Oesterreicher		Riesling		
		Grad Öchsle.	Säure ‰	Grad Öchsle.	Säure ‰	Grad Öchsle.	Säure ‰	Grad Öchsle.	Säure ‰	Grad Öchsle.	Säure ‰	Grad Öchsle.	Säure ‰	
	Bingen													
1	Eisel	90.0	9.4	86.0	11.1	88.0	7.0	83.0	8.1	91.0	6.7	91.0	7.0	
2	Scharlachberg	89.0	8.3	95.0	8.7	84.0	8.6	92.0	8.7	—	—	102.0	7.0	
3	Schnack	93.0	10.5	—	—	97.0	7.7	—	—	96.0	7.3	—	—	
	Bodenheim													
1	Kahlenberg	103.0	8.0	—	—	101.0	8.2	—	—	106.0	7.4	—	—	
2	St. Alban	—	—	—	—	—	—	94.0	9.8	—	—	103.0	8.1	
3	Ebersberg	104.0	8.0	—	—	93.0	8.5	—	—	100.0	6.0	—	—	
	Nackenheim													
1	O. Rotenberg	126.0*	7.8	109.0	10.3	110.0	5.8	97.0	8.5	110.0	5.4	100.0	6.6	*Auslese
2	Fendelberg	94.0	7.8	—	—	94.0	7.2	97.0	7.4	100.0	5.0	90.0	6.7	
3	Engelsberg	101.0	8.6	—	—	97.0	7.5	—	—	97.0	5.1	—	—	
	Nierstein													
1	Kranzberg	101.0	9.1	—	—	96.0	8.0	—	—	115.0*	5.9	—	—	*Auslese
2	Rehbach	108.0	7.0	96.0	9.2	105.0	7.0	100.0	9.0	106.0	5.2	102.0	5.7	
3	Auflangen	163.0*	10.2	—	—	106.0	8.2	—	—	108.0	5.6	—	—	*Beerenauslese
4	Streng	—	—	—	—	96.0	8.5	—	—	123.0*	5.3	—	—	*Beerenauslese
5	Glöck	—	—	112.6*	9.3	—	—	97.0	10.5	—	—	114.0*	6.3	*Auslese
	Oppenheim													
1	Kreuz	100.0	9.5	—	—	96.0	7.8	—	—	112.0	6.5	—	—	
2	Krötenbrunnen	106.0	9.0	—	—	90.0	11.0	—	—	100.0	6.1	100.0	9.5	
3	Sackträger	107.0	9.1	—	—	95.0	8.0	—	—	110.0	6.5	—	—	
4	Goldberg	172.0	10.4*	—	—	92.0	8.6	—	—	100.0	6.0	102.0	7.0	*Beerenauslese
	Bergstraße													
1	Bensh. Streichling . .	—	—	84.0	12.3	—	—	86.0	10.7	—	—	94.0	6.0	
2	„ Kalkgasse	—	—	77.0	10.4	—	—	90.0	10.0	—	—	89.0	6.5	
3	Schönb. Herrenwing . .	—	—	70.0	11.2	—	—	87.0	12.1	—	—	100.0	8.5	
4	Hepp. Steinkopf	—	—	83.0	10.4	—	—	92.0	10.3	—	—	95.0	6.0	

Erzielte Höchstpreise bei der Hessischen Weinbaudomäne

Versteigerung im April 1927:

1. 1925er Nackenheimer Engelsberg, Spätlese	2 770
2. „ Oppenheimer Krötenbrunnen, Spätlese	2 920
3. „ Nackenheimer Rotenberg, Spätlese	3 220
4. „ Niersteiner Auflangen, Auslese	3 520

Versteigerung im April 1928:

1. 1925er Nackenheimer Rotenberg, Spätlese	2 980
2. „ Niersteiner Glöck, Spätlese	3 060
3. „ Oppenheimer Goldberg, Auslese	3 070

Versteigerung im Dezember 1928:

1. 1925er Niersteiner Glöck, Auslese	3 610
2. „ Nackenheimer Rotenberg, Beerenausl. f. 3001	4 610

Versteigerung im Dezember 1930:

1. 1929er Oppenheimer Kreuz, Auslese	2 100
2. „ Niersteiner Ölberg, Spätlese	2 590
3. „ Oppenheimer Goldberg, Auslese	3 410
4. „ Niersteiner Streng, Auslese	3 610

Versteigerung im April 1931:

1. 1929er Binger Scharlachberg, Riesling, Auslese	2 640
2. „ Oppenheimer Goldberg, Riesling, Auslese	3 020
3. „ Nackenheimer Rotenberg, Riesling, Auslese	3 080
4. „ Oppenheimer Goldberg, Riesling, Auslese	4 380
5. „ Niersteiner Glöck, Riesling, Auslese	4 600
6. „ „ Rehbach, Riesling, Auslese	4 800
7. 1925er Oppenheimer Herrenberg, Trockenbeerausl., p. Fl.	15

BEI RÜDESHEIM

Am grünen Rhein, bei Rüdesheim,
Da steht ein altes Haus.
Am Fenster winkt ein Mägdelein
Mit einem grünen Strauß.

Ich ließ sie nicht lang' winken,
Gern kehrt ich bei ihr ein,
Und alsbald sah ich blinken
Vor mir den gold'nen Wein.

Hei, wie die Pulse flogen
Das Blut mir durch's Gebein!
Ich sah mich hingezogen
Zum Mädchen und zum Wein.

Ich trank von diesem Weine
So manches Gläschen aus,
Und erst beim Mondenscheine
Verließ ich jenes Haus.

Beim Abschied sah das Mägdelein
So tief mir in die Augen
Und seither schmecket mir kein Wein,
Kein' Arbeit will mehr taugen.

Bald zieh' ich wieder an den Rhein,
Zu jenem grünen Strauß,
Und hole mir das Mägdelein
Als Bräutchen in mein Haus.

Fr. Hofmann-Weinsberg



Seit 1848

Glänzende Zeugnisse
aus Verbraucherkreisen

Weingut Georg Reichardt III.

INHABER FRITZ HASSELBACH

Nierstein am Rhein



U. D. 1364
Hasselbach

1. Preis u. Sieger-Ehrenpreis (Staatspreis d. Reichsministeriums f. Ernährung u. Landwirtschaft a. d. D. L. G. Ausstellung 1930)

F 71

Die Förderungsmaßnahmen der Landwirtschaftskammer für Hessen auf dem Gebiete des Weinbaues

Von Gg. Scheu-Alzey



Das hessische Weinbaugebiet umfaßt etwa 14 000 ha Weinberge, die zum größten Teil in der Provinz Rheinhessen gelegen sind. In der Provinz Starkenburg finden wir nur Weinberge an der sogenannten Bergstraße und kleinere Teile in der Umgegend von Groß-Umstadt. Von allen landwirtschaftlichen Zweigen steht jedoch für die Provinz Rheinhessen unser Weinbau wirtschaftlich an erster Stelle. Die Landwirtschaftskammer für Hessen legt daher auf die Förderung des Weinbaues in Rheinhessen den größten Wert. Die Arbeiten werden durch den Landwirtschaftskammer-Ausschuß in Rheinhessen zum größten Teil durchgeführt.

Nicht nur die technischen, sondern auch die wirtschaftlichen Belange des Weinbaues werden durch die Landwirtschaftskammer für Hessen gefördert, die in alle zuständigen Berufsorganisationen Vertreter entsendet. Insbesondere steht die Landwirtschaftskammer in enger Fühlungnahme mit dem Hessischen und dem Deutschen Weinbauverband und hat an allen Beratungen über das Weingesetz, das Reblausgesetz, Zoll- und Steuerfragen durch ihre Vertreter teilgenommen.

Die technischen Maßnahmen zur Förderung des Weinbaues umfassen folgende Gebiete:

1. Schädlingbekämpfung.

In allen Teilen Rheinhessens werden alljährlich größere Versuche zur Bekämpfung der pflanzlichen und tierischen Schädlinge des Rebstocks ausgeführt. Alle auf dem Markt erscheinenden Schädling-Bekämpfungsmittel werden einer eingehenden Prüfung unterzogen und die Resultate durch Veröffentlichung in der Hessischen Landwirtschaftlichen Zeitschrift der Winzerbevölkerung bekannt gegeben. Diese Arbeiten wurden in den letzten Jahren in enger Fühlungnahme mit dem Reichsausschuß für Schädlingbekämpfung des deutschen Weinbau-Verbandes durchgeführt.

2. Bekämpfung der Gelbsucht der Reben.

Etwa 40 Prozent der rheinhessischen Weinberge sind auf extremen Böden des Tertiärs angelegt. Mit die besten rheinhessischen Lagen befinden sich an den Abhängen auf schwerem Cyrenenmergel und den verschiedenen Kalkformationen. Alle diese Weinberge haben stark unter Chlorose zu leiden und der Schaden, der durch diese Erscheinung entsteht, wird alljährlich auf mehrere Millionen Mark geschätzt. Die Landwirtschaftskammer hat daher der Gelbsuchtsfrage von Anbeginn die größte Beachtung geschenkt und große Versuche zur Erforschung und Bekämpfung der Gelbsucht ausgeführt. An diesen Versuchen beteiligte sich noch die Geologische Landesanstalt in Darmstadt und die Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim sowie die Hessische Landes-Versuchsanstalt in Darmstadt. Die Arbeiten erstrecken sich sowohl auf die mechanische und chemische Analyse der rheinhessischen Böden, wie auch die Erforschung der Krankheit durch Wurzelgrabungen u.a.m. Große Versuche wurden zur Lockerung und Verbesserung dieser Böden mit Schlacken-Drainage, Torfmuß, Torfstreu u. a. ausgeführt. Unter-

grundsprüngen wurden vorgenommen. Auch Versuche zur Verhütung der Krankheit bei Neuanlagen wurden durchgeführt. Im Jahre 1925 wurde ein Teil dieser Versuche als Arbeiten der Landwirtschaftskammer für Hessen, Heft Nr. 35, unter dem Titel „Die Gelbsucht der Weinberge in der Provinz Rheinhessen und der Zusammenhang mit den Bodenverhältnissen“ veröffentlicht. Die Arbeit ist mit einer Bodenkarte der Weinbergsgemarkung von Heßloch versehen und enthält zahlreiche Tabellen der mechanischen und chemischen Analysen der rheinhessischen Böden, sowie eine Uebersicht über die Erfahrungen, die bis dahin mit den verschiedenen Mitteln zur Bekämpfung der Gelbsucht gemacht wurden. Seit dem Jahre 1913 wurde der größte Wert auf die Züchtung chlorosefester Rebsorten gelegt, da bei deren Anpflanzung alle die teuren Meliorations- und Kultur-Maßnahmen, die den Weinbau gänzlich unrentabel machten, in Fortfall kamen. Außer dem Auffinden einer größeren Anzahl Rebsorten, die sich als chlorosefest erwiesen, ist es auch noch gelungen, eine Anzahl Stammzuchten zu gewinnen aus der sonst sehr chloroseempfindlichen Sylvaner-Rebe, die unter dem Sammelbegriff Mariensylvaner vereinigt sind und sich in bisher 17-jährigem Versuch chlorosefest gezeigt haben. Neuerdings hat sich auch die Müller-Thurgaurebe als sehr chlorosefest erwiesen.

3. Die Anlage von Rebschulen.

In früheren Jahren war es der rheinhessische Winzer gewohnt, seine Jungfelder ausschließlich mit Blindholz anzulegen. Durch das katastrophale Auftreten der Peronospora zu Beginn dieses Jahrhunderts war es jedoch dem Winzer nicht mehr möglich Neuanlagen aufzubringen, da dieselben fast restlos durch die Blattfallkrankheit wieder zerstört wurden. Die Landwirtschaftskammer entschloß sich daher im Jahre 1909 durch Anlage von Rebschulen den Winzer mit gutem und billigem Wurzelrebenmaterial zu versorgen. Sobald die rheinhessischen Winzer den Wert der Wurzelreben erkannt hatten, stieg die Nachfrage so stark, daß die Rebschulen von Jahr zu Jahr vermehrt und vergrößert werden mußten. 1909 wurde mit 7 Rebschulen begonnen und bis zum Jahre 1914 unterhielt der Landwirtschaftskammer-Ausschuß bereits 24 Rebschulen, die über die ganze Provinz verteilt waren, so daß jeder Weinbaubezirk eine eigene Rebschule hatte. Durch das starke Auftreten der Reblaus im westlichen Teil der Provinz wurden alljährlich Abänderungen der Weinbaubezirke notwendig und, da die Weinbaubezirke in den meisten Fällen wesentlich verkleinert wurden, hatten eine größere Anzahl Rebschulen hierdurch Absatzschwierigkeiten und mußten aufgegeben werden, so daß der Bestand an Rebschulen bis zum Jahre 1930 auf 13 Rebschulen zurückging. Dafür wurden jedoch die Rebschulen in den größeren Bezirken entsprechend vergrößert und durch Einrichtung der Rebenzuchtanstalten in Alzey und Pfeddersheim vermehrt. Das gesamte Rebschulgelände einschließlich der Zucht- und Versuchsgärten beträgt zur Zeit 172,171 qm, die Bestände an Wurzelreben etwa 2½ Millionen Stück.

4. Die RebenSelektion.

Den größten Umfang der Förderungsmaßnahmen nahm die Rebenzüchtung ein, die 1909 begonnen wurde. Mit der Einrichtung

der Rebschulen verbunden, wurden in allen Teilen der Provinz sogenannte Selektions-Weinberge im Privatbesitz ausgesucht, um in diesen die besten Stöcke auszuwählen und als Pflanzmaterial in den Rebschulen zu verwenden. Dieses Reben-Selektionsverfahren nahm einen so großen Umfang an, daß zu Beginn des Krieges in über 150 Weinbergen selektioniert wurde. Außer dieser Massenselektionen wurden in den Versuchs-Weinbergen in Selzen und Wachenheim 7 Jahre hintereinander Einzelstockwägungen durchgeführt. Aber schon bald wurden die Mängel dieser Massenselektion erkannt und zur reinen Klonenzucht übergegangen, die anfangs in Privatweinbergen betrieben wurde. Aber auch hier war ein genaues Arbeiten nicht möglich und so entschloß sich die Landwirtschaftskammer im Herbst 1920 ein größeres Gelände zwecks Einrichtung einer Rebenzuchtstation in der Gemarkung Pfeddersheim zu erwerben. Die ersten Anlagen wurden im Frühjahr 1921 ausgeführt und die Station im Laufe der nächsten Jahre auf 24½ Morgen vergrößert. Zu den anfangs eingerichteten 3 Gewächshäusern wurden im Jahre 1928 noch 5 weitere Kulturhäuser von je 30 m Länge errichtet, die zur Vermehrung und Heranzucht von Topfreben der besten Elitezuchten und Neuheiten dienen. Die Arbeiten, die in der Station in den 10 Jahren ihres Bestehens ausgeführt wurden, seien nachstehend kurz aufgeführt.

1. Veredlungsauslese bei den wichtigsten in Rheinhessen verbreiteten Rebsorten.

Die bei den bisherigen Selektionsarbeiten gefundenen besten Mutterstöcke wurden in Pfeddersheim in Reinzucht (Klonenzucht) genommen und von jedem Stamm 5, 10 oder 20 Nachkommen in den Zuchtgärten der Station aufgepflanzt. Die Erträge und sonstigen Eigenschaften werden durch Wiegen, Messen usw. an jedem einzelnen Stock festgestellt und die Durchschnittsleistungen für jede Familie berechnet. Als Standardrebe dient die Sylvaner-Hochselektion Froelich, welche damals als die beste Sylvaner-Züchtung galt. Auf diese Weise wurden in Pfeddersheim mehrere Tausend Stämme der wichtigsten Rebsorten durchgeprobt. Nur die besten Stämme werden z. Zt. noch als Eliten vermehrt. Die Zuchten erstreckten sich auf:

a) Sylvaner:

Diese Rebsorte ist in Rheinhessen am stärksten verbreitet und wurde daher auch der Veredlungsauslese im größten Ausmaße unterworfen. So gelang es, eine große Anzahl Stämme zu finden, die die Standardrebe im 5-jährigen Durchschnitt um mehr als das Doppelte im Ertrag übertroffen haben. Auf die Züchtung gelbsuchtfester Sylvaner-Stämme wurde eingangs schon hingewiesen. Zur Zeit werden in Pfeddersheim noch 238 Sylvaner-Stämme als Eliten vermehrt.

b) Der Riesling:

Der Anbau der Riesling-Rebe war in Rheinhessen infolge des starken Abbaues dieser Sorte, sehr zurückgegangen. Es wurde daher gerade auf die Züchtung dieser Qualitätssorte der allergrößte Wert gelegt und es gelang durch intensive Auslesezüchtung Stammzuchten zu erzielen, die im 5-jährigen Durchschnitt den besten Sylvaner-Stämmen im Ertrag nahezu gleich kommen. Als Elitezuchten werden z. Zt. in Pfeddersheim noch 126 Klone vermehrt.

Dank dieser Erfolge nimmt in Rheinhessen der Anbau der Riesling-Rebe von Jahr zu Jahr wieder zu.

c) Die St. Laurent-Rebe:

Bei den Gelbsuchtversuchen erwies sich diese Rebsorte als besonders chlorosefest in den extremen Kalk- und Lettenböden. Da diese Qualitäts-Rotweinsorte in den älteren Beständen meist ein unregelmäßiger Träger ist, wurde sie in Veredlungsauslese genommen und die heute in Pfeddersheim zur Vermehrung stehenden Stammzuchten sind wieder von großer und regelmäßiger Tragbarkeit. Wir hoffen durch diese Rebsorte den in Rheinhessen zur Zeit stark verbreiteten Portugieser zu verdrängen.

An sonstigen Rebsorten wird noch in größerem Umfange bei den Sorten Bouquettrebe, Gutedel, Weißer und Blauer Burgunder, Müller-Thurgaurebe, Blauer Portugieser, Gewürztraminer, Großer roter Veltliner, sowie einer größeren Anzahl Tafeltraubensorten gearbeitet.

2. Vererbungsversuche bei vegetativer Vermehrung der Rebe.

Bei Einrichtung der Zuchtversuche im Jahre 1921 war man noch vollständig im Unklaren über die Vererbungsverhältnisse der Reben bei vegetativer Vermehrung. Sowohl in Winzer- wie in wissenschaftlichen Kreisen glaubte man, daß die einzelnen Teile eines Rebstockes verschieden fruchtbare Nachkommen ergeben würden. Man unterschied zwischen wildem und zahmem Holz glaubte, daß die Nachkommen, die aus wildem Holz vermehrt wurden, weniger fruchtbare Stöcke ergeben, wie aus zahmem Holz. Diese Fragen wurden in größeren Vererbungsversuchen festgelegt und es hat sich ergeben, daß alle Teile eines Rebstockes bei vegetativer Vermehrung die Eigenschaften gleichmäßig auf die Nachkommen übertragen. Diese Versuche sind teilweise schon in zweiter Generation durchgeführt und es zeigt sich auch hier, daß die Nachkommen, die von wildem Holz erzogen sind und von Mutterstöcken stammen, die ebenfalls von wildem Holz abstammen, genau so fruchtbar sind, wie diejenigen Stöcke, die in zwei Generationen von zahmem Holz abstammen.

Auch der bekannte Oberlin'sche Versuch, nach dem die oberen Teile einer Blindrebe fruchtbarere Nachkommen wie die unteren Teile der Blindrebe ergeben sollten, wurde in einem größeren Versuch nachgeprüft und es ergab sich auch hier, daß beide Versuchsserien vollkommen gleiche Erträge lieferten. Größere Versuche laufen zur Zeit noch, um die Frage zu klären, welchen Einfluß das Alter des Mutterstockes auf die Nachkommen hat.

3. Die Erziehung von Jungfeldern.

Während in früheren Jahren der Winzer 6—8 und mehr Jahre gebrauchte, bis er tragbare Jungfelder erzielte, ist es durch die Pfeddersheimer Erziehungsmethode, bei der die jungen Rebstöcke nach dem Austreiben im Frühjahr auf einen Trieb ausgebrochen und im Laufe des Jahres nicht gegipfelt werden, gelungen, in zwei bis höchstens drei Jahren tragende Weinberge zu erzielen. Wohl kaum eine Maßnahme hat sich so schnell über die ganze Provinz ausgebreitet, wie diese Aufzuchtmethode der Jungfelder.

4. Die Erforschung der Degenerations- bzw. Abbau-Erscheinungen unserer Rebstöcke.

Schon bei unseren früheren Züchtungsarbeiten wurden wir auf diese Erscheinung aufmerksam. Es zeigte sich, daß Rebstöcke, welche gegen den Herbst hin ein eigenartiges Rollen der Blattränder nach unten zeigten (Rollkrankheit) und im Herbst eine sehr frühe Herbstfärbung annahmen, diese Erscheinung auf alle Nachkommen übertrugen und daß alle diese Stöcke mangelhafte oder unregelmäßige Träger waren. Diese Erscheinung wurde in 19 verschiedenen Versuchen näher erforscht und wenn diese Versuche auch heute noch nicht abgeschlossen sind, so scheint es sich hierbei doch um eine Bluterkrankung zu handeln, von der sämtliche vegetative Nachkommen befallen werden. Die Erkrankung scheint auch infektiös zu sein, denn es ist uns im letzten Jahr gelungen, sie auf gesunde Rebstöcke zu übertragen. Die Rollkrankheit ist so stark über die rheinhessischen Weinberge verbreitet, daß die meisten Weinberge schätzungsweise 70 bis 90 Prozent befallene Stöcke aufweisen. Bei mehreren hunderttausend Einzelwägungen haben wir gefunden, daß die nichtbefallenen Rebstöcke etwa den zwei- bis zweieinhalbfachen Ertrag der rollkranken Stöcke erbringen. Es ergibt sich hieraus, die Tatsache, daß bei Ausmerzen sämtlicher erkrankter Stöcke in unseren Weinbergen und Ersatz durch dunkelgrüne, gesunde Stöcke, wir ohne jegliche Mehrarbeit nahezu den doppelten Ertrag in unseren Weinbergen erzielen könnten.

5. Die Kreuzungszüchtung.

Sie bezweckt die Heranzucht neuer Rebsorten mit besseren Eigenschaften. Unsere Hauptzuchtziele sind: Frohwüchsigkeit auch unter wenig günstigen Verhältnissen (Chlorosefestigkeit), reiche Tragbarkeit, Widerstandsfähigkeit in der Blüte, Frühreife, gute Qualität, Trauben mit besonderem Bouquet. Auch auf die Züchtung neuer frühreifender Tafeltrauben wird größter Wert gelegt. Die Züchtung erfolgt mit Europäerreben, da wir Edeltrauben erzielen wollen. Wenn wir hierbei auch keine reblausfesten Reben erhalten können, so wird doch größter Wert darauf gelegt, Rebsorten zu erzielen, die gegen Pilzkrankheiten widerstandsfähiger wie die vorhandenen sind. Bis heute sind in Pfeddersheim 9352 Sämlinge weinbergsmäßig aufgepflanzt, von denen wegen besonders wertvoller Eigenschaften 152 bereits in Vermehrung genommen wurden, um sie in größerem Maße nochmals weinbergsmäßig zu erproben. Von einem Sämling Nr. 88 (Riesling $\times$ Sylvaner) wurden im letzten Jahre zum erstenmale Anlagen in fremden Weinbergen angepflanzt.

6. Versuche über die günstigste Länge des Pflanzmaterials.

In zwei Versuchen wurden sowohl Blind- wie auch Topfreben in einer Länge von 10–70 cm aufgepflanzt und hat sich hierbei gezeigt, daß unter den rheinhessischen Verhältnissen das kürzere Pflanzmaterial von 20 bis höchstens 40 cm Länge ein wesentlich besseres Wachstum gegenüber dem längeren Pflanzmaterial von 50–70 cm Länge zeigte. Bei diesen Arbeiten wurden noch große Untersuchungen über das Wurzelwachstum der Reben vorgenommen.

7. Versuche über die günstigste Pflanzzeit des Rebstockes.

Diese Versuche, die mehrere Jahre hintereinander ausgeführt wurden, haben das Ergebnis gezeigt, daß die günstigsten Pflanzzeiten vor Winter, also im November und Dezember und dann wiederum im April und Mai sind, während die Wachstumskurve bei den während des Winters gepflanzten Reben wesentlich abfiel.

An sonstigen Versuchen wurden in Pfeddersheim noch nachstehende ausgeführt:

Versuche über die Vermehrung des Rebstockes durch Augenstecklinge,

Versuche zur Erzeugung von Pfropfbastarden (Chimären),

Erziehungsversuche, insbesondere Cordonerziehung bei verschiedenen Rebsorten,

Keimversuche bei Rebsamen,

Stimulationsversuche,

Düngungsversuche, Vortreibversuche, sowie Versuche über die Entstehung der Unfruchtbarkeit bei Rebstöcken.

Auch in der Rebenzuchtanstalt Alzey werden die besten Elite-Stämme und Neuheiten in 10 großen Gewächshäusern als Topfreben herangezogen. Die jährliche Vermehrung dieser Eliten beträgt in Pfeddersheim und Alzey je etwa 400 000 Stück. Alle diese Züchtungen werden an die Winzer gegen einen Vertrag abgegeben, in dem sich der Winzer verpflichten muß in jedem Jahr das anfallende Abfallholz gegen entsprechende Bezahlung an die zuständige Bezirksrebschule des Landwirtschaftskammer-Ausschusses abzuliefern. Auf diese Weise wurde erreicht, daß heute sämtliche Rebschulen mit einem Bestand von etwa 2½ Millionen Stück Wurzelreben nur noch aus hochwertigem Selektionsmaterial besteht. Wir haben bis heute in der Provinz Rheinhessen 1391 Weinberge mit einem Bestand von 882 002 Rebstöcken hochwertigen Selektionsmaterials. Aus diesen Weinbergen fällt bereits soviel Blindholz an, daß es nicht mehr restlos zur Vermehrung in den Rebschulen benötigt wird.

Auch der Landwirtschaftskammer-Ausschuß für Starkenburg unterhält in Bensheim einen Schnittweinberg und eine Rebschule, in der ebenfalls zur Versorgung des Weinbaugebietes an der Bergstraße Wurzelreben aus hochwertigem Material herangezogen werden. Die Landwirtschaftskammer für Hessen hat in Groß-Umstadt größere Weinbergsanlagen geschaffen, die dem dortigen Weinbau als Musteranlagen dienen sollen. Außerdem hat die Landwirtschaftskammer auf dem Lehr- und Versuchsgut Windhäuser-Hof bei Elshausen ca. 18 Morgen Weinberge, die zur Zeit als Musteranlagen umgestaltet werden und als Lehrbeispiel dienen sollen.

Die weiteren Förderungsmaßnahmen der Landwirtschaftskammer auf dem Gebiete des Weinbaues erstrecken sich auf das Abhalten von Vorträgen auf den Landorten, Vortragskurse, praktische Demonstrationen und Weinpropaganda in und außerhalb Hessens.

Erwähnt seien hier noch die Bestrebungen der Landwirtschaftskammer, die Tafeltraubenkultur in unseren rheinhessischen Weinbergen einzubürgern. Bei den Anbauversuchen in der Rheinhessischen Rebenzuchtstation Pfeddersheim und Alzey ist es gelungen eine Anzahl Rebsorten zu finden, die sich durch besondere Frühreife, Wohlgeschmack, schönes Äußere und Größe, sowie Versandfähigkeit auszeichnen und zur Zeit in den beiden Zuchtstationen stärkstens vermehrt werden. Es steht zu erwarten, daß sich die Tafeltraubenkultur in größerem Umfange in Rheinhessen einbürgert, um auf diese Weise wenigstens einen Teil der in vielen hunderttausend Doppelzentner alljährlich in Deutschland eingeführten Auslandstrauben im Lande selbst zu erzeugen und viele Millionen Mark dadurch dem deutschen Volksvermögen zu erhalten.

Landwirtschaftskammer-Ausschuß für Rheinhessen

Rebenzüchtungsbetriebe + Rebschulen

Rebenzüchtstationen Pfeddersheim und Alzey, 13 Rebschulen

Spezialitäten: Müller-Thurgauerebe, Sylvaner-, Riesling-, Portugieser-, St. Laurent-, Gewürztraminer-, Bouquettrebe-, Kleinberger-, Burgunder-Elitezüchten und Selektionen, Tafeltrauben in über 100 Sorten.

2 500 000 Stück Wurzelreben

Preise auf Anfrage an den Landwirtschaftskammer-Ausschuß für Rheinhessen in Alzey, Weinruffstraße

F 167



Trinkspruch auf den Wein

Dem Wein, dem guten Freund des Menschen, gilt unser Gruß, dem Wein als Freudenspender, dem Springquell der Lebenslust, dem Wein als der köstlichen Gabe der Alten und dem fröhlichen Tischgesellen der Jungen. Drum würdigen wir des Weines Tugenden:

Er ist kein gemeiner Gaumenfechter; denn dafür gibt es Wasser. Er ist auch kein Tropfen auf den heißen Sand der Streithähne; denn dafür hat man Kampfarenen. Er ist kein Bruderschluck für Trunksüchtige; denn er erzieht zu edlerer Auffassung über den Sinn des geistigen Getränkes: es soll uns erheben, nicht in des Daseins Niederungen ziehen!

Eigenbrötler macht der Wein zu Geselligen, Schweigsamen löst er die Zunge, klugen Gesprächen gibt er starken Antrieb.

Ist es nicht das erhabenste Zeugnis für den Wein, daß Christus gerade ihn unter allen Flüssigkeiten auserwählte, das Mysterium des verwandelten Blutes des Erlösers zu verkörpern?

Wir wissen, daß der Wein die Traurigkeit verschleicht — nicht, weil es andere sagen, sondern weil wir es am eigenen Leibe verspürt haben. Und das nicht nur einmal. Wieviel Kranken flöste er den Kraftstrom der Genesung ein!

Wir wissen aber auch, daß der Wein das ästhetischste von allen Getränken ist. Kein anderes bietet den Sinnen soviel Genuß. Wer den Wein mit allen Sinnen genießt, dem wird er niemals schaden, weil ein solcher Zecher seinen Wert nicht durch Unmäßigkeit entweicht. Aber, selbst einmal im Uebermaß genossen, hat reiner Wein nicht die verderblichen Folgen des Mißbrauchs anderer geistiger Getränke.

Der Wein wehrt sich gegen den Mißbrauch. Es wird keinen Menschen von Kultur geben, der die Uebersättigung mit Wein nicht tadelnswert fände. Und es wird keinen Menschen mit frohem Geist und gesundem Lebenssinn geben, der dem Wein nicht Freund wäre, er sei denn ein düsterer Asket.

Der Wein gab unerschöpfliche Anregungen zum dichterischen Ausdruck. Wie etwas Ewigem, erstehen ihm immer erneut Lobredner. Wie ein köstlicher Gegenstand, der höchsten Verherrlichung würdig, verstummt nicht der Sang zu seinem Lobe.

Der Wein ist eine der erfreulichsten Kulturerscheinungen. Wo man die Ruhe nach stürmischer Lebensfahrt, nach der Hast des Alltags, nicht schätzt, wo man den Sinn für Besinnlichkeit nicht hat und gemütliches Verweilen nicht kennt, da ist der Wein verbannt. Wo die Auswüchse einer überzüchteten, verdorbenen Zivilisation überwuchern, da ist kein Raum für ehrlichen Weingenuß.

Aber so lange Deutsche leben mit unverfälschtem Fühlen, so lange Männer und Frauen ihr Herz bei guter Gastlichkeit erheben, solange Freundschaft, Liebe, Kraft und Männerwürde nicht überlebte Begriffe sind, solange wird auch der Wein das sein und bleiben, was er von jeher uns Deutschen war: der Labetrunk in frohen Stunden.

Ergo bibamus — auf Euer aller Wohl!

(Nachdruck verboten)

**Abfüllschläuche, W
Wasserschläuche,**

in seit Jahrzehnten vorzügli

HILL & MÜLLER,

Vertreter und Lager

wir von unseren Vorfahren und zeigen wir uns ihnen würdig, d
sie haben nach all den vorliegenden Ueberlieferungen die von
Natur dargebotenen Güter besser zu würdigen gewußt, als
leider heute der Fall ist. So finden wir im Kräuterbuch
Petrus Andreas Matthioli vom Jahre 1586 folgende Verh
lichung des Weines:

„Nichts besseres ist, die Natur zu kräftigen, denn gu
natürlicher Wein, der an der Substanz subtil und lauter,
der Farbe schön, am Geruch und Geschmack lieblich, an
Zeit nicht jung und sehr alt sey, auch der zu einer gesund
Zeit gewachsen ist. Solcher Wein ziemlich getrunken, br
get lust zum essen, bessert die verdauung, wird leichtlich
allen Gliedern verteilt und verwandelt, macht eine schö
Farbe, vertreibt die schwermütigkeit und stärkt in Sum
alle natürlichen Kräfte.“



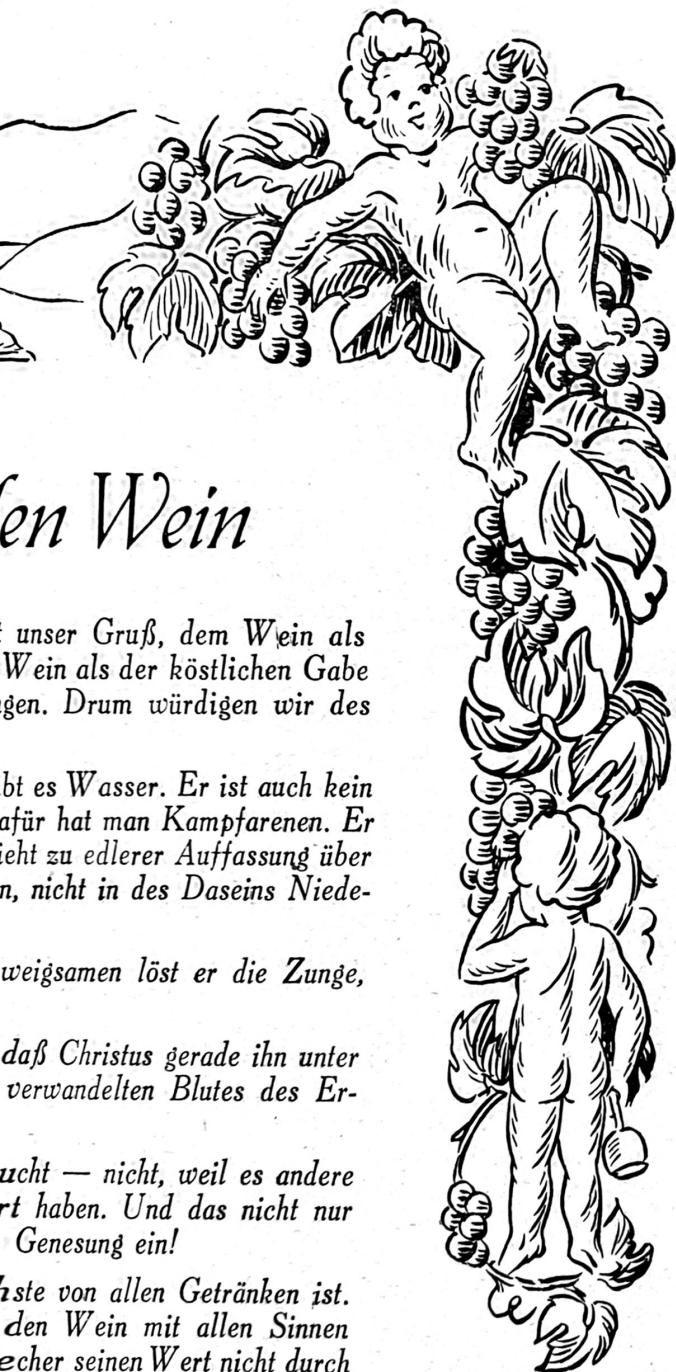
von Leonhard

Am steilen Rebenberge
Bau' ich das Traubengold,
Bau' Fässer aus der Zarge
Um ganz geringen Sold.
Ihr Brudersleut' im Reiche
Mir ward geringer Sold
Vom Wein, den ich Euch reiche,
Kommt Brüder seid mir hold.

Mein Tagwerk von der Frühe
Bis in die Dämmerstund':
Das Hasten mit der Brühe,
Die Maske vor dem Mund,
Die Jagd auf Traubenmotten,
Des Pickels Kling-Klang-Lied,
Die Traubenlast der Hotten
Der Hergott mir beschied.



Vielliebe Brü
Mögt Ihr me
Im Norden,
Sonst wird m
Sonst stirbt a
Mit ihm mir
Weil wir nich
Von Winzerf



en Wein

unser Gruß, dem Wein als
Wein als der köstlichen Gabe
gen. Drum würdigen wir des

bt es Wasser. Er ist auch kein
afür hat man Kampfarenen. Er
ieht zu edlerer Auffassung über
n, nicht in des Daseins Niede-

weigsamen löst er die Zunge,

daß Christus gerade ihn unter
verwandten Blutes des Er-

ucht — nicht, weil es andere
rt haben. Und das nicht nur
Genesung ein!

ste von allen Getränken ist.
den Wein mit allen Sinnen
echer seinen Wert nicht durch
uß genossen, hat reiner Wein
er geistiger Getränke.

wird keinen Menschen von
elnswert fände. Und es wird
rissinn geben, der dem Wein

chterischen Ausdruck. Wie
Ze ein köstlicher Gegenstand,
Sang zu seinem Lobe.

zungen. Wo man die Ruhe
=, nicht schätzt, wo man den
=ilen nicht kennt, da ist der
n, verdorbenen Zivilisation
ß.

hlen, so lange Männer und

es
in
wird
verst
hebe

Muß
Wein
Win
muß
die
gan
die
Es
J.

Abfüllschläuche, WEINSCHLÄUCHE Wasserschläuche,

in seit Jahrzehnten vorzüglich bewährten Spezialqualitäten

HILL & MÜLLER, Gummifabrikate, Mannheim

Vertreter und Lager in Coblenz, Kreuznach und Trier

F 5

wir von unseren Vorfahren und zeigen wir uns ihnen würdig, denn sie haben nach all den vorliegenden Ueberlieferungen die von der Natur dargebotenen Güter besser zu würdigen gewußt, als dies leider heute der Fall ist. So finden wir im Kräuterbuch des Petrus Andreas Matthiolus vom Jahre 1586 folgende Verherrlichung des Weines:

„Nichts besseres ist, die Natur zu kräftigen, denn guter natürlicher Wein, der an der Substanz subtil und lauter, an der Farbe schön, am Geruch und Geschmack lieblich, an der Zeit nicht jung und sehr alt sey, auch der zu einer gesunden Zeit gewachsen ist. Solcher Wein ziemlich getrunken, bringet lust zum essen, bessert die verdauung, wird leichtlich in allen Gliedern verteilt und verwandelt, macht eine schöne Farbe, vertreibt die schwermütigkeit und stärkt in Summa alle natürlichen Kräfte.“

WEINLIED

Am Rhein und an der Mosel
Da lebt es sich gar leicht,
Seit ich in diesen Tälern,
Bleibt meine Kehle feucht.

Wohin ich mag mich wenden,
Wo ich nur kehre ein,
Bringt man mit beiden Händen
Mir blumig gold'nen Wein.

Ich feuchte meine Kehle
Damit stets tüchtig ein,
Denn nicht an einer Stelle
Soll sie verrostet sein.

Fr. Hofmann-Weinsberg



von Leonhard Probst-Ediger, Mosel.

Am steilen Rebenberge
Bau' ich das Traubengold,
Bau' Fässer aus der Zarge
Um ganz geringen Sold.
Ihr Brudersleut' im Reiche
Mir ward geringer Sold
Vom Wein, den ich Euch reiche,
Kommt Brüder seid mir hold.

Und rauscht und gärt vom Moste
Im Keller tief das Faß
Fleh' ich: wenn man ihn koste,
Es sei ein gutes Glas,
Daß Brudersleut' im Reiche
Mir werd' ein bess'rer Sold
Vom Wein, den ich Euch reiche,
Kommt, Brüder, seid mir hold.

Mein Tagwerk von der Frühe
Bis in die Dämmerstund':
Das Hasten mit der Brähe,
Die Maske vor dem Mund,
Die Jagd auf Traubenmotten,
Des Pickels Kling-Klang-Lied,
Die Traubenlast der Hotten
Der Hergott mir beschied.

Kommt, lernt ihn wieder lieben,
Den Götter-Nektar-Wein.
Es wird Euch dann beschieden,
Wie dankbar ich will sein,
Daß Euch, die Ihr ihn trinket
So Tag und Woch' und Jahr,
Gesundheit, Frohsinn winket –
Das Auge demantklar.



Vielliebe Brüder, kosten
Mögt Ihr mein Weinchen bald,
Im Norden, Süden, Osten,
Sonst wird mein Eifer kalt.
Sonst stirbt der Kranz der Reben,
Mit ihm mir Weib und Kind,
Weil wir nicht können leben
Von Winzerfrohn und Wind.



Bist ratlos Du? Trink' deutschen Wein! Die rechte Lösung fällt Dir ein.

Von Weingenuß und Weinkultur

Ein praktischer Vorschlag

von Prof. Dr. Paul Rühlmann.



Verehrte gnädige Frau! Wirklich, es ist eine im besten Sinne frauenhafte Idee, unsere notleidenden Winzer dadurch unterstützen zu wollen, daß durch eine neue Note in der heutigen Geselligkeit die alte deutsche Weinkultur wieder zu Ehren kommt. Gratulor tibi! Und vor allem Enderfolg! Mit tausend Freuden helfe ich Ihnen, soweit ich kann. Zunächst stimme ich Ihnen durchaus zu, daß die Nachkriegszeit, besonders die gräßliche Inflation, die alte bewährte deutsche Weinkultur fast vollkommen vernichtet hat, und zwar dadurch, daß sie die tragenden und pflegenden Schichten derselben zerstörte. Eine Weinkultur, wie vor allem die hohen Qualitätserzeugnisse des deutschen Weinbaues sie so notwendig brauchen, wie den Atem zum Leben, ist ein recht kompliziertes, organisch gewachsenes, empfindliches, soziologisches Gebilde, das sich begrifflich-logischem Erfassen entzieht, im wesentlichen aber besteht im intimen Vertrautsein mit den einzelnen Lagen, Jahrgängen, Wachstum und Untergründen; mit ihren Eigenwerten und Steigerungen in Blume, Gehalt und Nachgeschmack.



Bie tragenden Schichten dieses Weingenußes stellte wesentlich der gebildete und besitzende deutsche Mittelstand. Die ehemaligen Studenten von Heidelberg und Bonn sahen auf ihren romantischen Rheinwanderungen häufig die Winzer bei der Arbeit. Sie lernten am Ort die köstlichen Gaben kritisch würdigen und blieben ihnen dann bis an ihr Lebensende treu auch im „Exil des musenentwöhnten Ostens und Nordens“. Die stärksten Pfleger edelster deutscher Weinkultur waren aber die deutschen Offizierskasinos der Westgarnisonen.



Nun sind diese Heger deutscher Weinkultur durch Krieg und Inflation fast vernichtet. Die zwölfjährige Rheinlandbesatzung zerschnitt ferner stark all diese lebendigen, persönlichen Fäden zwischen Deutschlands Osten und Westen. Die Franzosen wußten genau, was sie für Frankreichs Weine taten, als sie das gesamte Rheinland bis 50 Kilometer östlich des heiligen Stromes für ewige Zeiten garnisonfrei machen ließen. Vielen inzwischen zu Vermögen gekommenen Neureichen ist der Begriff „Weinkultur“ Hebung; sie trinken mit Vorliebe meist ausländische Sekte und Weine von möglichst weit her. Dazu ist Deutschland inzwischen arm geworden.



Was ist da zu tun? — Sie haben recht, hier hilft kein weibisches Jammern und Klagen über entschwundene schöne Zeiten, auch keine Vertröstungen auf die, ach so unsicheren Stellen eines Zollschatzes. Hier gibt es nur eins: Erziehungsarbeit zu leisten, neue Konsumentenschichten heranzuziehen, neue Träger und Pfleger der alten Weinkultur zu schaffen! Eine unbequeme, mühselige Arbeit gewiß, wie alles Pädagogische, aber das einzige Dauererfolg versprechende Handanlegen. Wer soll diese schwere und undankbare Arbeit jetzt leisten? Nicht, oder nicht allein kann es der Weinhandel, und sei er noch so

gut organisiert. Ein wichtiger, vielleicht der wichtigste Faktor der Erziehung zu Weinverständnis, Weingenuß und Weinfreude ist die Gesellschaft selbst. Und hier jetzt nun mein konkreter Vorschlag, der Ihrem hilfefreudigen Herzen entgegenkommt und den Vorzug hat, schon einmal in Berlin mit nennenswertem Erfolg praktiziert zu sein.



Er besteht in folgendem: Die drei allwinterlichen Abendessen in Ihren gepflegten Räumen, verehrte, gnädige Frau, erfreuen sich ja stets höchster Schätzung bei allen Freunden feiner Geselligkeit. Wie wäre es nun aber, wenn Sie diesen Winter einer Ihrer Abendeinladungen die Form eines Weinkostabends, einer der so oft von rheinischen Malern und Stechern geschilderten Weinproben geben würden? Selbstverständlich müte ich Ihnen nicht zu, die neuhellenistischen Symposien oder die Rodensteiner Kumpaneien der Heidelberger Romantiker zu kopieren, das Entscheidende muß immer bleiben, unter Anpassung an die heutigen Sparnotwendigkeiten einen Stil schlichter, moderner Geselligkeit zu finden.



Zichtig ist die Zahl und Auswahl der Einzuladenden: Kleiner Kreis, schon um die intime und zwanglose Heiterkeit zu fördern. Laden Sie Persönlichkeiten ein, die unsere Motive verstehen und würdigen, vor allem aber auch solche, die in der Lage sind, die praktischen Folgerungen in bezug auf Bestellungen am Rhein zu ziehen. Vergessen Sie auch nicht, einige mutige Damen aufzufordern: Sie sind nicht nur die beste Sicherung gegen immerhin bestehende Zerbrechungsmöglichkeiten der gesellschaftlichen Formen, sondern in den romanischen Ländern, auch die Priesterinnen aller gastronomischen Tradition.



Bei Ihrer bekannten Blumenfreude wird Sie der Tafelschmuck in diesem Sonderfalle sicher reizen. Falsch wäre es, die rheinische Naturechtheit auf die Spitze treiben zu wollen, und Ihre Gäste an gescheuerten Lindenholztischen Platz zu nehmen heißen. Nein, legen Sie Ihren berühmten blütenweißen Damast nur ruhig auf, ebenfalls als Sicherung der geselligen Formen. Als Tafeldekoration wählen Sie je nach Jahreszeit milieuechten Pflanzenschmuck: grünes oder rötliches Weinlaub, Efeu, Ilex, Tannen, Buchs, oder die von Horaz so oft besungene Myrte, keinesfalls aber stark duftende Blüten, — das feine Weinbukett könnte sonst leiden. Besondere Achtung schenken Sie dann bitte den Gläsern, geben Sie dünne, weiße, und maßiggeschliffene, die guten Klang haben und die Farbe des Weins deutlich erkennen lassen. Die Zeit der „Römer“, die Goethe als „die echten Becher des Rheinweins“ preist, ist dahin; heute legt der Winzer mit Recht Wert darauf, daß auch die Farbe seiner Weine zur Geltung kommt. Und es gibt ja so herrliche Erzeugnisse deutscher Glaskunst. Jeder in der Geschichte des Weinbaues Erfahrene kennt die rheinische Zauberformel: C.O.S. Aus Horaz' Oden wissen wir ja, was für feine Hüter gepflegten Weingenußes die Römer waren. Und weinerfahrene römische Männer prüften die Weine nach colore, odore und sapore, nach Farbe, Geruch und Geschmack.



un zur Auswahl der Weine selbst. Darf ich Ihnen bei den vielen möglichen Zusammenstellungen wieder einen ganz konkreten Vorschlag machen? Lassen Sie den köstlichen und noch dazu recht preiswerten Jahrgang 1929 in überlegter Auswahl von Hessen-, Pfälzer-, Rhein-, Mosel-, Ruwer-, Saar- und Naheweinen vorführen. Die alten, soliden Weinhandlungen machen Ihnen gute Einzelvorschläge. Und wollen Sie etwas lustige Stimmung erzeugen, so schieben Sie namenlos, nach Ablösung der Etikette, einen unbekannten Wein ein und lassen Sie Ihre Weinstudenten dann raten. Ich garantiere Ihnen, daß Sie herzlich lachen werden.



ichtig ist auch, wenn Sie selbst oder Ihr Gatte in einigen begrüßenden Worten Sinn und Zweck des Abends erläutert haben, daß ein weltläufiger, wohl erfahrener Weinkenner, oder deren zwei, die einzelnen Weine erklären nach Herkunft, Bodenunterlage, Farbe, Bukett, Zungengeschmack und Nachgeschmack. Und vertrauen Sie die Mentortätigkeit beileibe nicht einem Referendar oder Assessor an, sondern vielleicht einem Falstaff, vielleicht auch einer Trojan- oder Scheffelnatur. Recht wirkungsvoll kann diese Erläuterung unterstützt werden, wenn Sie auf jeden Platz ein Verzeichnis der zu kostenden Weine legen, das Angabe über Lage und Jahrgang enthält, zweckmäßig auch Beziehermöglichkeiten und Preis. An einer sehr vergnügten Weinprobe nahm ich teil, wo über die Kostproben mit Punkten abgestimmt wurde: Das Probenverzeichnis enthielt folgende offene Spalten:

Colore, Odore, Sapore; für jede der drei Spalten standen ein bis fünf Wertungspunkte zur Verfügung; die Gesamtsumme der Punkte ergab die Schlußbewertung des Weins. Ein Verfahren, wenn auch nicht absolut sinnvoll, so doch aber sehr vergnüglich und unterhaltend.



edenfalls einen Abend, der die Teilnehmer von den Nöten der ach, allzu grauen Gegenwart sanft hinwegführt in die lichtereren und freieren Sphären einer reinigenden Heiterkeit des Geistes. Fast wie für heute gesprochen sind des großen Weinkenners Horatius Flaccus Worte von dem „süßen Geschenk der Götter, das Angst und Sorgen, Kummer und Leid weichen läßt!“ „Ach, vergessen wie bald sind beim Weine Vermögensverfall und Kriegsnot.“ „Quis post vina gravem militiam aut pauperiem crepat!“ ruft er in den Oden 1, 18 suggestiv seinem bewährten Mittrinker Varus zu — und auch uns Menschen von 1931.



nädige Frau, es würde mich sehr freuen, von Ihnen bald zu hören, daß Ihre Probe aufs Exempel glücklich ausgegangen ist und Nachfolge finden soll. Daß Sie auf Ihre Einladung nur Zusagen erhalten werden, das bin ich von vornherein sicher; denn in Berlin reizt immer alles Eigenartige und Neue! Das Winzervolk aber wird es Ihnen danken; es wartet ebenso neugierig auf Ihre Erfolgsanzeige

Ihr verehrungsvoll ergebener P. R.



Alle Teilnehmer am Weinbau-Kongress



laden wir herzlich ein, sich in Bingen persönlich von der hervorragenden Arbeitsleistung der

Siemens-Kleinfräse

im Weinberg zu überzeugen. Die im Weinbau erprobte und seit Jahren bewährte Maschine wird im Rahmen der D.L.G.-Vorführungen ab 30. August täglich nachmittags in Bingen am Rochusweg vorgeführt.

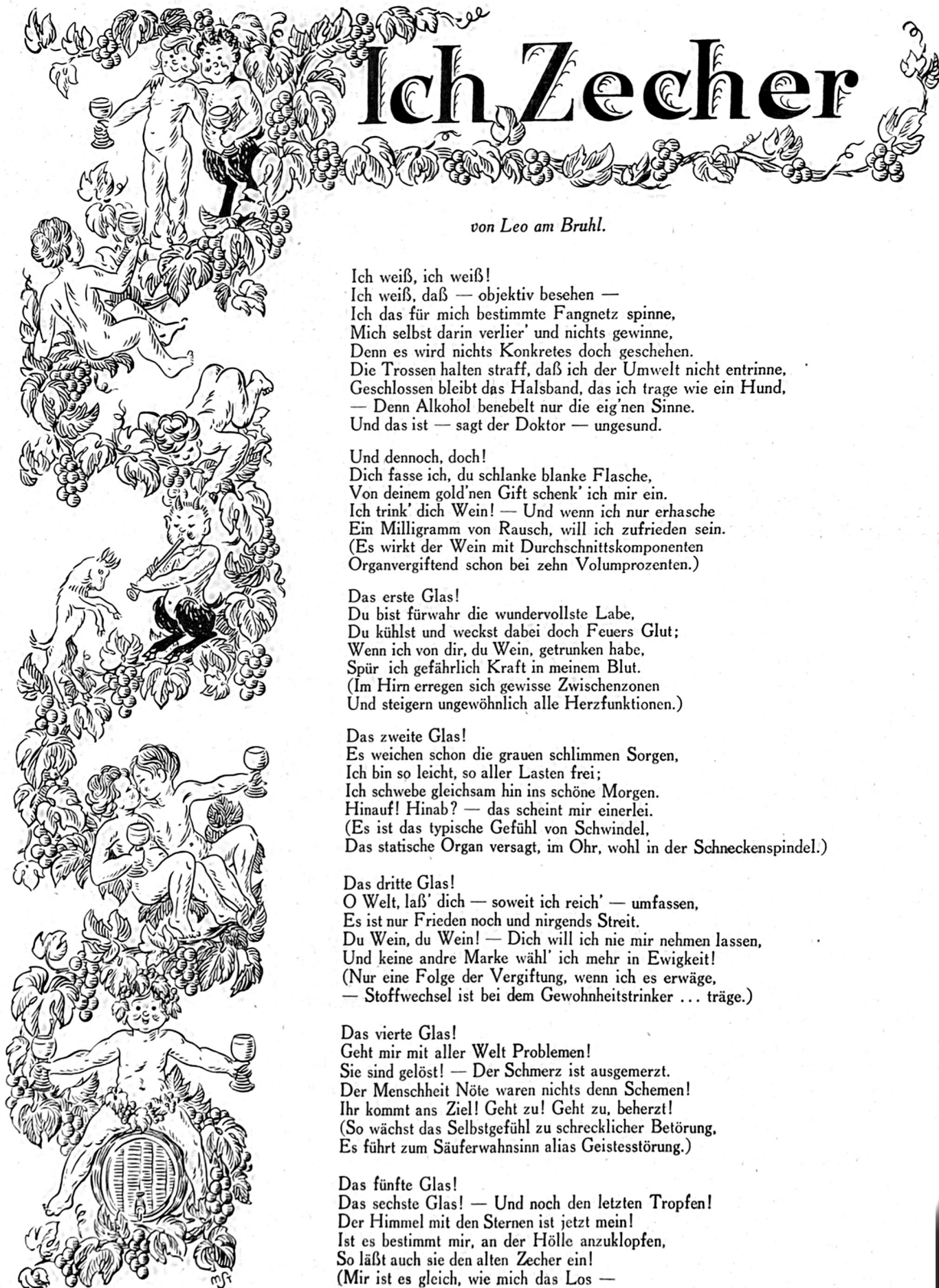
Auf Wunsch finden weitere Vorführungen während der Besichtigung der Rebschulen von Alzey u. Pfeddersheim statt



SIEMENS & HALSKE AG.

Flugmotorenwerk, Abteilung Fräsen / Berlin-Spandau, Berliner Chaussee

F 148



Ich Zecher

von Leo am Brühl.

Ich weiß, ich weiß!
Ich weiß, daß — objektiv besehen —
Ich das für mich bestimmte Fangnetz spinne,
Mich selbst darin verlier' und nichts gewinne,
Denn es wird nichts Konkretes doch geschehen.
Die Trossen halten straff, daß ich der Umwelt nicht entrinne,
Geschlossen bleibt das Halsband, das ich trage wie ein Hund,
— Denn Alkohol benebelt nur die eig'nen Sinne.
Und das ist — sagt der Doktor — ungesund.

Und dennoch, doch!
Dich fasse ich, du schlanke blanke Flasche,
Von deinem gold'nen Gift schenk' ich mir ein.
Ich trink' dich Wein! — Und wenn ich nur erhasche
Ein Milligramm von Rausch, will ich zufrieden sein.
(Es wirkt der Wein mit Durchschnittskomponenten
Organvergiftend schon bei zehn Volumprozenten.)

Das erste Glas!
Du bist fürwahr die wundervollste Labe,
Du kühlst und weckst dabei doch Feuers Glut;
Wenn ich von dir, du Wein, getrunken habe,
Spür ich gefährlich Kraft in meinem Blut.
(Im Hirn erregen sich gewisse Zwischenzonen
Und steigern ungewöhnlich alle Herzfunktionen.)

Das zweite Glas!
Es weichen schon die grauen schlimmen Sorgen,
Ich bin so leicht, so aller Lasten frei;
Ich schwebe gleichsam hin ins schöne Morgen.
Hinauf! Hinab? — das scheint mir einerlei.
(Es ist das typische Gefühl von Schwindel,
Das statische Organ versagt, im Ohr, wohl in der Schneckenspinde.)

Das dritte Glas!
O Welt, laß' dich — soweit ich reich' — umfassen,
Es ist nur Frieden noch und nirgends Streit.
Du Wein, du Wein! — Dich will ich nie mir nehmen lassen,
Und keine andre Marke wähl' ich mehr in Ewigkeit!
(Nur eine Folge der Vergiftung, wenn ich es erwäge,
— Stoffwechsel ist bei dem Gewohnheitstrinker ... träge.)

Das vierte Glas!
Geht mir mit aller Welt Problemen!
Sie sind gelöst! — Der Schmerz ist ausgemerzt.
Der Menschheit Nöte waren nichts denn Schemen!
Ihr kommt ans Ziel! Geht zu! Geht zu, beherzt!
(So wächst das Selbstgefühl zu schrecklicher Betörung,
Es führt zum Säuerwahnsinn alias Geistesstörung.)

Das fünfte Glas!
Das sechste Glas! — Und noch den letzten Tropfen!
Der Himmel mit den Sternen ist jetzt mein!
Ist es bestimmt mir, an der Hölle anzuklopfen,
So läßt auch sie den alten Zecher ein!
(Mir ist es gleich, wie mich das Los —
die Flasche ist doch leer?! — getroffen ...!
Ich bin — gewissermaßen — subjektiv ... be ... sofften ...)

Wein in der Speise – Wein zur Speise

Von Louise Diel

Wie fangen doch immer die Rezepte der guten, alten Zeit an? „Man nehme ...“! Und dann folgen all die Herrlichkeiten, deren Aufzählung alleine einem schon den Mund wässrig macht.

Nun, wie klingt denn die Formel: Man nehme deutschen Wein! Ei, das lob' ich mir! Das perlt und fließt und duftet so milde und doch frisch! Die Nüstern dehnen sich unwillkürlich und saugen das köstliche Aroma tief ein. Das atmet Erdscholle, ist deutscher Heimat Rebensaft, deutscher Hände mühseliger Lohn.



Was ist denn Heimat, was offenbart sie uns und verbindet uns ihr, wenn nicht ihr Boden, ihr Wachstum, ihr Blühen und fruchtgesegnet Gedeihen. Und über allem steht der Wein, der uralte, ewig junge Rebstock, der durch Jahrhunderte seine Wurzeln tiefer und tiefer in den Mutterboden versenkte und seine zackigen Blätter der Sonne, dem Lichte entgegenstreckt.

Ja, „man nehme deutschen Wein“! Und neben dem deutschen Herzen wird der deutsche Gaumen sich laben und sein Loblied singen.

Denken wir uns einen schönen, warmen Sommertag — ein wenig abgespannt und apathisch kommt der Vater aus dem Dienst, die Mutter von ihren Besorgungen und die Kinder aus der Schule. So rechten Appetit hat niemand. Da wird die Schüssel mit Schaumsuppe aus weissem Wein gesichtet — — — auf einmal meldet sich der Hunger — — ha, das schmeckt, das erfrischt! Eine leichte, gebundene Sago-Suppe mit einem kräftigen Schuß Rotwein wirkt noch durststillender; auch wenn sie gut gesüßt, behält sie den etwas herben Untergeschmack, der gerade den Herren so mundet. Oder wie wär's mit einer Wein-Kaltschale? Mit ein wenig Zwieback und Zitrone?



Mit freundlichem Vorwurf erkundigt sich der Hausherr, welche Flasche denn „seinem“ Vorrat entnommen, um sie in dies kräftig-frische Süppchen umzuwandeln? O, er täuscht sich! Welche Hausfrau und Küche richtet sich nicht ihr kleines Eigen-Weinlager ein! Mit Recht darf sie sagen, daß der Wein in der Speise ebenso erforderlich für das Mahl, wie Wein im Glase!



Dabei braucht es kein seltener Jahrgang, kein Kennertropfen zu sein. Ein sogenannter kleiner Tisch- oder Landwein, ein schlichter spritziger Mosel oder Rotwein von der Ahr gibt eine ausgezeichnete Suppe und ein nicht minder gutes Crème.

So ein eisgekühltes Weingelee ... wir alle haben es nicht nur als Kinder mit Heißhunger die trockene Kehle sanft und wohlgefällig herunterglimpschen lassen!

Es gibt nicht nur „süffige Weine“ sondern auch süffige Speisen. Und das gute dabei ist, daß die Weine, die im Glase nicht einmal als Sonderheit ansprechen, sich in der Speise herrlich süffig genießen!

Wer hätte nicht schon die in aromatischer Rotweinsauce zartgekochte Ochsenzunge schier in eben dieser edlen Dickflüssigkeit ertränkt — um zu guterletzt durch einen tüchtigen Schlag

Stampfkartoffeln oder Reis die Ehre des Tellers zu retten. Oder die Süßspeise auf dem so beliebten kleinen Kristallteller wird derart mit süßschäumiger Weinsauce begossen, daß sie beinahe die Ufer übersteigt. Die Bescherung erschreckt nur im ersten Augenblick. Im Nu ist alles wegschnabuliert ... süffig geschlurft.



Wir lieben heute alle leichte Kost. „Zipperlein-Menüs“ kompakter Deftigkeit von ehemals werden kaum noch bei Dinern serviert. Unsere Gesundheit — und diesbezüglich unsere Schlankheit — gilt uns mehr als die Schlemmertafel des Gourmand.

Wir kochen nicht mehr übernährhaft — — „man nehme“ ... Nein, statt dessen nehme man einen Schuß Wein und würziger Wohlgeschmack ist garantiert. Wein stärkt und kräftigt, ist ein Nährmittel von nicht zu unterschätzendem, besonderen Werte!



Wissen wir nicht, wie Kranke bei größter Appetitlosigkeit gerne leichte Weinspeisen genießen, wie Rekonvaleszenten durch Rotwein wieder schnell zu Kräften kamen? Haben nicht ernste Fälle genug gelehrt, daß Sterbenskranke durch einen Schluck edlen Weines gerettet und ihr Blut wieder lebendig die Adern hob?

Es ist ein Geheimnis um den Wein, um sein Leben und Wirken. Wie fassen wir es — — seltsam ... Solches hört sich nicht, solches liest sich und spricht sich nicht ... es erlebt sich nur, im eigensten Seelengehäuse. Während die Lippen tropfenweise schlürfen und die Zunge gemächlich den Tropfen gen Gaumen drückt, während das ganz in sein Glas versenkte Antlitz sich verklärt und erstrahlt — — währenddessen hat längst das, was uns als Herz im Leibe hüpfte, oder, als erhabener Geist unseren Alltagsstumpfsinn um und umdreht, die köstliche Wirkung gespürt und vollzogen ...

Dichter empfangen den Kuß der Muse, Denker und Erfinder blitzen Feuerfunken und gewöhnliche Sterbliche erheben sich über ihren kleinen Gartenzaun und schmettern das singende, klingende Lied vom deutschen Rhein in den tragenden Aether.



Dabei braucht es gar nicht unter allen Umständen ein Rheinwein zu sein. Zwar ist er abgeklärt, von hochedlem Charakter; er blüht und duftet im Glase, als ob alle Ingredienzien Gottes eigenstem Schatzkästlein entnommen ... sonnendurchglühtes, aufleuchtendes Rebennäß — — wer könnte dir in Buchstaben und Worten gerecht werden!

Doch kennt ihr die Mosel? Wie ein stilles, sanftes Märchen aus verträumter Vergangenheit plätschert sie in launigen Windungen ihres Weges. Wer kennt sie nicht, all die Namen, die ihre Ufer und Hänge stimmungsheimelig offenbaren. Wer prostete nicht schon mit „Berncasteler Doktor“, „Trarbacher Würzgarten“ und „Zeltlinger Kirchenpfad“! Fürwahr, die Weinkarte ersetzt die Landkarte!



So ein frisches Moseltröpfchen gehört in eine grünblaue hochschlanke Flasche — Schlegelflasche nennt man sie. Im grünlichen Kelch moussiert dann das mattgelbe Naß ein wenig. Die Blume ist herbe, fruchtig, ohne doch die Würze zu entbehren. Moseltrank ist kühl und heiter. Er steigt nicht zu Kopfe, kaum ins Blut und läßt die Beine unbeschwert. Harmlose Fröhlichkeit und kindliche Munterkeit sind seine Begleiterscheinungen. Stoßt an: es lebe das stahlige, spritzige, edelsäure Prickeltröpfchen!

Und wenn das letzte Glas geschlürft — dann greift nach dem grünen Boxbeutel, der sich stämmig-rund und niedrig ohne tiefe Verbeugung zu seinem handlichen Kelch hintrudelt. Vorsicht, lieber Zecher, laß dich mahnen! Mit diesem Tropfen aus Feuer spaßt man nicht! Wer je elastischen Schrittes den Würzburger Ratskeller betreten und ihn bei schiefverzogenem Vollmondsgesicht verlassen — der schweigt Bejahung. Wie füllig, reif, tokayersüß und ölig es einem die empfangsbereite Kehle heruntergleitet! Frankenwein ist Verführungswein. Selbst für den, der seine Bekömmlichkeitsgrenze kennt, ist er unberechenbar.



Und der Nahe-, Saar-, Ruwer- und Pfälzer? Ich sollte meinen, auch die habens nicht auf Sonderverlangen lockend, rassig, pikant, glatt, sammetig und süß — — ach, so edeltraubenzuckersüß — — in sich. Landgraf, bleibe hart! Wisse: mit dem ersten Glas entschwebst du in Dionysos selige Gefilde und huldigst allen Göttern mit gelöster Zunge, mit dem zweiten schaust du auf die Grenze zwischen Gut und Böse, doch mit dem dritten ... Landgraf, bleibe hart!

Doch hast du die Spürnase eines Jagdhundes, die Zunge eines Feinschmeckers, den Magen eines Zwerg Perkeo und das wolkenlose Verstehen eines Bacchus — — dann zeichne mit feinem Kreuz, was sich dir an wohlgelagertem hochfirmem 93er, 97er, 17er, 20er, und 21er darbietet! Und setze getrost ein Extrasternchen dazu, wenn gar „feinste Trockenbeerenauslese“ oder „Edelbeerenauslese“ letzte Wonne verheißten.

Klingt es nicht jämmerlich profan und poesielos, wenn nun die Mahnung hinzugefügt wird: man vergesse aber nicht, Flasche und Glas entsprechend zu kühlen. Wein ist kein amerikanisches Eisgetränk und hat mit dessen durststillenden Zwecken nichts zu tun. Wein schlürft man um seiner selbst willen! Je sorgfältiger temperiert, je köstlicher entströmt und löst sich das Bukett. Zu warmer Wein kann sich nicht entfalten, zu sehr gekühlter bringt das feinste Aroma um seine Wirkung. Zunge und Gaumen — und ein gut Teil eigene Erfahrung — müssen da entscheiden.



Welchen Wein, welche Weine geben wir unseren Gästen? Wir steigern von einem Mosel, Badener oder Württemberger über mittelschwer reifere — die wir obiger Aufzählung entnehmen — bis hin zum bernsteingoldenen, öligen Pfälzer-, Franken- oder Rheinwein — gleichviel ob Rheingau, Rheinhessen oder Mittelrhein.

Nach einem „Schloß Johannisberger“, „Hochheimer Dom Dechaney“, „Scharlachberger Auslese“, „Niersteiner Rehbach“ und „Cauber Mühlenstein“ ... ist weitere Steigerung unmöglich, danach trinkt sich nichts mehr — nichts!

Ein kurzer Rückblick zusammenfassend: zu Fisch und hellem Fleisch: Weißwein, zu dunklem Fleisch: Rotwein ... die Untergruppierungen nach obiger Devise ... und ein Gläschen frappierten Sektes ...? zum Dessert? Freunde, revidiert euren Gaumen!

Dann machen wir eine große Atempause und fügen sie in unser Zeitungsprogramm merklich ein. Danach offerieren wir — die weil die Gemütlichkeit im Herrenzimmer steigen soll — irgend ein Mixtum Compositum, nach vergriffenen Familien-Geheimpapieren mühsam enträtselt dem Eigenrezept, hergestellt. Den Punsch — wie er duftig heiß in die Nase zieht — für den Winter die Bowle vom Maitrank an, sommeraufwärts — Waldmeister-Bowle- Rheinwein-Pfirsich-Bowle — laßt noch dazu einen Pfropfen und brecht der behäbigen Sektflasche den Hals! Es muß prickeln, zwickeln, schäumen und wispern, Schaumwein verleiht hier erst die letzte Patina.



Trotz unzähliger Variationsmöglichkeiten: Wein als Wein, ohne Zucker ohne alle sonstigen Zutaten, ist das edelste, reinste Gottesgeschenk und läßt sich in seinem Wesen mit nichts vergleichen. Schenkt ihn bedachtsam, tropfenweise ein! Des deutschen Rheines Erdenblut leuchtet im Römer golden auf! Hebt ihn mit festem Griff: der Heimat als Gruß! O Freunde, dieses Glas dem guten Geiste! Gedenket der Not der deutschen Winzer, ehret und wehret ihrer Hände mühevollen Arbeit, indem ihr sie außerwählt und den fremdländischen Erzeugnissen vorzieht. Deutsches Geld ist deutschen Weines wert! Es bleibe einschwieriger Bruderhand und gebe das tägliche Brot! Dies verlangt kein Opfer von uns — — sind sich doch die Weinkenner der ganzen Welt darin einig, daß der deutsche Wein seinesgleichen sucht — und nicht findet!

Wißt Ihr, was man immer im trockenen Amerika gesagt bekommt? „Wir möchten nur wieder wie früher unser Fäßchen Mosel- oder Rheinwein — — was anderes wollen wir gar nicht!“ Freunde, die Ihr's haben könnt, sei es daheim beim Mahl oder im Gasthaus: trinkt ein Gläschen deutschen Weines, deutschen Frohsinns, deutscher Bruderschaft! Es braucht nicht gleich eine ganze Flasche zu sein — korkt sie gut zu fürs nächste Mal. Und verlangt im Wirtshaus offenen Wein, glasweise.

Die Einen mißbrauchen den Wein durch Uebermaß, die Anderen meiden ihn von der falschen Voraussetzung ausgehend, er sei ihnen nicht bestimmt.

Nein, er gehört Jedem in rechtem Maße! Deutschem Boden entwachsen, gehört er dem ganzen Volke, gleich um gleich!

Hebet den Römer: Ein volles Glas dem deutschen Wein. Der deutschen Heimat immerdar!



Weinbilder

Von Josef Adolf Schmitt-Kraemer

Alt-Assyrisches



In der Weinstube zu Ninive saßen einige sonderbare Gestalten. Stocksteif und starr. Mit gewissen rhythmischen Bewegungen langten sie hin und wieder nach den vor ihnen auf kleinen Marmortischen mit sonderlichen, fremdartigen Verzerrungen stehenden flachen, halbrunden Metallschüsseln, bewegten diese ruckweise aufwärts bis sie sich in gleicher Höhe mit dem Munde befanden, und schütteten den Inhalt dieser Schüsseln dort hinein. Die meisten der Männer hatten eckige, breite Vollbärte, wohlgedreht und gedreht, und von tiefschwarzer Farbe. Sie hatten dabei sonderbare enge Röcke an, auf den Leib zugeschnitten, die auch heutzutage zum Teil oder wieder ganz der Mode entsprechen würden. Sehr heiß war es, obwohl jetzt am Abend ein kühles Lüftchen hätte wehen dürfen. Doch leider war dem nicht so und für die eingewöhnten Assyrer bildete diese Hitze ein Grund mehr, nach den flachen Schüsseln zu langen, aus denen ein Duft stieg, der ihre Nasen ganz berückend kitzelte. Ein Duft nach Harz und anderen schönen Sachen und nebenbei nach Wein. Ja, Wein. Denn es war eine Weinkneipe des alten Assyriens und die Frau, die geschäftig auf und ab trippelte und die so oft leeren Schüsselchen aus einem gewaltigen Spitzkrug auffüllte, war die Inhaberin dieser Weinlaube. Die hinter den Gästen stehenden jungen Mädchen aber, die mit großen Pfaufederbüscheln diesen Kühlung zufächelten, waren die Heben dieses Paradieses, in dem der Weingenuß übrigens streng geordnet war. Und über allen nickten die Ranken des Weinstockes, und rundum sangen fremdartige, bunte Vögel.

Draußen im Freien vergnügten die Söhne jener Männer, die nach des Tages Last und Mühe einen kühlen Trunk sich vergönnten, sich mit Pfeil und Bogen, weil jeder Assyrer, der etwas auf sich hielt, auch dafür Sorge trug, etwas für die Jugendpflege zu tun. Und wenn dann draußen lautes Geschrei einen besonders guten Schuß oder einen besonders hohen Sprung verkündete, dann nickten sie drinnen tief, strichen automatisch ihre wallenden Bärte, und hoben die flachen Schüsseln und tranken einen Schluck, weils eben wieder einen Grund zum Trinken gab, bis der „Wisperwind“ säuselte und jeglicher zum Empfang seiner Gardinenpredigt nach Hause wandelte. Nur zwei nicht. Die tranken weiter von dem geharzten Wein, und weil das Zeug scharf war, drum schmeckte es ihren ausgepichten Kehlen.

So wurde es später und später. Die Wirtin traute den ungeschlachten Gesellen nicht und sah unruhig nach den Ziegeln, auf denen sie mit Keilschrift deren Zeche verzeichnet hatte. Und die jungen Mädchen fächelten schon lange nicht mehr frische Luft. Sie waren einschlafen gegangen. Die zwei aber saßen. Der Morgen graute und das Leben ringsum erwachte neuerdings und sie saßen noch. Der Wirtin übernachtiges Gesicht lugte bang zwischen den Weinranken hindurch. Wenn jetzt ein Diener des hohen Rates kam und sah, daß sie über die Polizeistunde offengehalten hatte diesen zwei durstigen Gesellen zuliebe, dann mochte es ihr schlecht ergehen. Was tun?

Die Rechnung vorzeigen! Und als die jungen Mädchen alle versammelt waren, und als die Hausknechte sich eingestellt hatten, und Gästen, die übernachtet hatten, bereits die Schuhe wickelten, da ließ sie von den Mädchen die Ziegel mit der Keilschrift aufnehmen und den zwei Säufern vorlegen. Die wunderten sich gar nicht. Nur, daß der eine in die beiden Hosentaschen griff und diese herauszog. Da fiel nichts heraus. Und auf einen Wink der Wirtin griffen die Hausknechte aus dem Nubierland zu, und dann ward vollzogen, was geschrieben steht:

Im schwarzen Walfisch zu Askalon,
Da schlug die Uhr halb Vier,
Da warfen die Hausknecht' aus Nubierland
Die Fremden vor die Tür.

Griechisches

„Hast du den Wein gekocht?“ fragte Sokrates, als er zu seiner in diesem Falle nicht besseren Ehehälfte zurückkehrte. „Was, gekocht, alter Saufaus? Glaubst du, ich hätte nichts anderes zu tun gehabt, als dir einige Liter Wein zu kochen? Jetzt, wo du gerade vom Frühschoppen kommst? Kämt mir zurecht. Ich hatte mit der Wäsche genug zu tun.“ „Das Weib ist besoffen“, knurrte der Gelehrte in seinen roten Bart, „beim Zeus, sie ist besoffen“. Doch da er dachte, daß es besser sei, seine Eheallerliebste solches nicht hören zu lassen, fuhr er fort: „Wäre mir ja nur zu tun gewesen, meine Liebe, den Gästen, Kriton, Platon, Alkibiades und den anderen, die mich nachher besuchen kommen, einen guten Tropfen gegipsten Weines hinzustellen, damit sie philosophischer den Dingen dieser Welt in die Augen sehen. Deshalb wünschte ich, daß du den Wein kochen solltest.“

Xantippes Gesicht war bei den letzten Worten des Philosophen freundlicher geworden. „Ei, das wäre, Alter. Warum hast du das nicht gleich gesagt? Wenn ich gewußt hätte, daß du Gäste erwartest, ei, das ist etwas anderes, da will ich doch gleich...“

Nur noch ein Murmeln vernahm Sokrates und eilfertig sprang sein Weib, die Hände an der Schürze trocknend, davon ins Haus, den gegipsten Wein zu kochen, damit sie den Gästen ihres Mannes einen würdigen Trunk hinstellen könne.

Der aber brummte vergnügt in den Bart: „Das wußte ich, daß du, wenn es mal Abwechslung und Unterhaltung gibt, sofort dabei bist, ihnen etwas ordentliches hinzustellen. Ja, ja, so ist das Leben, und geht es nicht anders, dann geht es eben so. Xantippchen, Xantippchen.“

Lächelnd drohte er mit dem erhobenen Zeigefinger hinter der im Hause Verschwundenen her.

Einige Stunden später saßen die jungen und alten Philosophen beim Wein. Da wurde gesprochen über die Parteiwirtschaft, die augenblicklich herrschte, und darüber kritisiert, daß die Kolonien nichts taugten, im übrigen die sozialen Verhältnisse eine gründliche Besserung erfahren müßten. Bis einer einen Skat vorschlug. Dabei fanden dann drei Mann ihre Beschäftigung. Die anderen kiebitzten und tranken, was übrigens die Spieler auch nicht vergaßen. Xantippchen jedoch unterhielt sich mit Platon

Weingut Bismarck-National-Denkmal-Verein + Qualitäts-Weinbau

Preisliste durch Fritz Petry, Weingutsbesitzer, Münster-Sarmsheim bei Bingen-Bingerbrück.

F 93

Weingut Bismarck-National-Denkmal-Verein + Qualitäts-Weinbau

Preisliste durch Fritz Petry, Weingutsbesitzer, Münster-Sarmsheim bei Bingen-Bingerbrück.

F 93

und schenkte ihm ein, so oft, daß Platon das heulende Elend überfiel, er sich seiner leeren Tasche erinnerte und sagte:

„Großmutter, kannst du mir 'nen Taler pumpen?“

Sie eilte empört davon. Und als sie sah, daß die anderen von dem reichlich gegipsten und scharf gekochten Wein stark angesäuselt waren, telephonierte sie der Weinoberaufsichtsbehörde. Hierauf kam der Weinoberaufsichtsrat mit einigen Wachleuten und verhaftete Sokrates wegen Säuerwahnsinn und Verleitung der Jugend zum Trinken. Ein Verbrechen, das damals hart bestraft wurde. Kam auch so. Die Strafe lautete, weil ihm nun einmal ein guter Trunk das liebste von allem gewesen, auf das Leeren des Schierlingsbechers. Den trank er aus, wobei er einen freudigen Blick zum Zeus hinauf warf, daß er ihn auf diese ideale Weise von der Zanktipe erlöse.

Gallisches

Es waren von der Kultur frühzeitig beleckte Leute, die Gallier und die Phokäer brachten ihnen erst das Verständnis für den Rebenbau bei.

Cäsar, der sich so manchmal in Galliens Weinbaugebieten herumtrieb, interessierte sich auch für die allobrogische Rebe. Sie lieferte schwarze Beeren und einen guten Wein. Hinter diesem im Becher vergaß der Römer manchmal gern die Regierungssorgen. Dafür dichtete er dann und wenn diese Gedichte auch nicht immer schön waren, so waren sie dafür umso gefühlvoller. So saß er einmal in einer Weinkneipe eines gallischen Gebietsteiles und trank einen „Halben“ Burgunder nach dem anderen. Glücklicherweise hatte der Vorbesitzer diesen Wein nicht gegipst. Doch dafür war er in einem gut mit Pech innen ausgepichteten Ziegenbockfelle untergebracht gewesen. Ein solches Fell trank Cäsar leer. Darauf verlangte er ein zweites, denn er hatte noch Durst und zudem war das Gedicht, das er in Arbeit hatte, noch nicht fertig. Um es fertigzustellen, hatte er Stimmung nötig, genau wie jeder andere (moderne) Dichter auch, und diese Stimmung fand er nur in einem Wein aus gutgepichtem Ziegenfell.

So sah er die Gefahr nicht, die ihm in einem solchen, damals nach seiner Ansicht barbarischen, von Feinden dicht bevölkerten Lande drohen mußte. Ringsum wimmelte es von Galliern, die mit Staunen sahen, wie dieser Römer saufen konnte. Der konnte es fast besser als sie, die es doch den alten Deutschen an den Ufern des Rheins gleichzutun vermochten. Ja, beinahe konnten sie denen es gleichtun, denn sie waren noch nicht so kultiviert, wie einige Zeit darauf und Paris noch nicht der Mittelpunkt eines Reiches, sondern sie hatten wichtigeres zu tun, nämlich diesem frechen Römer auf den Pelz zu rücken, der da so seelenvergnügt sich dem Genuß ihres Weines hingab und dichtete.

Wer konnte wissen, ob er auch bezahlte?

Bei diesen fremden Kerls war alles möglich.

Deshalb und darum, weil sie nun einmal kriegerisch veranlagt waren, veranlaßten sie die Musikkapelle, einen flotten Marsch zu spielen und marschierten taktfest auf den edlen Römer zu. Bis sie nahe genug waren:

Ha, hamm, hammer dich emol, emol, emol,

An dei'm verrissene Kamisol,

Du schlechter Kerl, Du schlechter Kerl!

Und über dem kühnen Römer schwebten die Keulen und Speere der Gallier, und bedräueten ihn. Diesem gefiel das garnicht.

Er ließ sich jedoch nichts merken und wandte sich seinen Bedrängern zu:

„Wenn ich die Herren einladen darf.“

Sie vermochten nicht zu widerstehen und dachten ihn noch früh genug abzumurksen, wenn sie auch vorher einen Labetrunk mit ihm zu sich genommen hätten. Bald genug rückte eine edle Tafelrunde zusammen, der Cäsar eine kleine Ansprache hielt, die darin gipfelte, daß er seinen Feinden einen Sprößling des edelsten Rieslingsgewächses versprach, das auf den Bergen des Rheingaus gedieh. Dafür möchten sie ihn in Ruhe lassen. Alle nickten. Und als der freudestrahlende Wirt, ein Mann mit einem schwarzen, glatten Knebelbart, einen neuen Ziegenbockschlauch köstlich gepichteten Allobrogers brachte, und die eleganten Kristallgläser damit füllte, da ging ein frohes Raunen durch die Versammlung. Alle stießen an und tranken und Blutvergießen wurde so glücklich vermieden. Die Gallier hatten erkannt, daß der Römer bis dahin noch die Freude des Lebens in besserer Konzentration zu schätzen wußte als sie, und sie fügten sich seiner höheren Weisheit, die nun einmal bezüglich des Weingenusses erheblich geschulter war, als die ihre. Schließlich stimmten alle in vorgerückter Stunde, während der große Cäsar den Takt schlug, den schönen Kantus an:

Wir sitzen so fröhlich zusammen
Und haben einander so lieb....

Germanisches

Hinsichtlich des Längen- und Breitengrades hatte man Germanien seinerzeit nicht sonderlich günstig untergebracht. Es war wüst und rau und weiter nichts. Im übrigen tönte durch die ganze damalige zivilisierte Welt, sobald von Germaniens Söhnen die Rede war, sofort das schöne Liedchen:

Die alten Deutschen wohnen
An beiden Ufern des Rheins.
Sie liegen auf Bärenfellen,
Und trinken immer noch eins.

So verrufen waren die Germanen, und da sie Met tranken und derlei Sachen, die als barbarische Getränke weithin verschrien waren, wollte man auch nicht viel von ihnen wissen. Denn die Römer schwärmten mehr für Terpentwein und die Gallier zogen geräucherten Wein ganz entschieden vor. Da gab es einen gewissen Tacitus, der sich nicht genug tun konnte an Bemerkungen über die Unfruchtbarkeit des deutschen Erdbodens und der deshalb nicht sehr dafür stimmte, dort Weinbau einzuführen. Zum Glück kam der Kaiser Probus dazwischen. Als der einmal des Kaisers Julian schimpfliche Verse über das delikate germanische Bier las, so da hießen:

„Was? bist du Wein? wo kommst du her?
Dich kenn ich nicht, beim Wein ich schwer *)
Der Wein schmeckt wie der Götter Trank
Du schmäckst nach eines Bockes Gestank.
Die Teutschen, so der Trauben entpehrn
Dich han gesotten aus Gersten Eern **)
Ein Gerstenbrüh du heißen magst,
Nicht Rebensafft, dann du auch plagst,
Den Leib mit unlustigen Krachen,
Nicht wie der Wein fröhliche Leut kannst machen“

* schwöre. ** Aehren.

Weingut Bismarck-National-Denkmal-Verein + Qualitäts-Weinbau

Preisliste durch Fritz Petry, Weingutsbesitzer, Münster-Sarmsheim bei Bingen-Bingerbrück.

F 93

ärgerlich ausrief: „Am Rhein, am Rhein, da wachsen unsre Reben!“, sich auf die Bahn setzte und dort schleunigst die ersten Rebstöcke anpflanzte, die denn auch wuchsen und gediehen und denen baldigst einige echte und rechte Straußwirtschaften folgten. Diese waren aber nicht eingerichtet wie dies heutzutage üblich zu sein pflegt. Sie befanden sich im grünen Hain. Einige dicke Stämme waren umgeschlagen und dienten als Bänke. Auf einem Baumstumpf lag ein Fäßlein von etwa 1000 Liter Gehalt. Wirklich ein Fäßlein? Ja, denn kurz zuvor hatten die Gallier die Fässer erfunden und von dort war die Kunst herübergerutscht zu den Germanen; auch waren Fässer durch Probus eingeführt worden. Das Fäßchen wurde angestochen durch Probus, der selbst die erste Wirtschaft dieser Art eröffnete und sich im blauen Schurz und mit dem Hammer an der Seite ganz gut ausnahm. Dazu der Kinnbart, das frische, rote Gesicht und die ins bläuliche schimmernde Nase, so stellte er einen Prachtkerl eines rheinischen Wirtes dar, wie er kaum in der Neuzeit bis jetzt getroffen wurde. Er redete die Erschienenen, indem er sein Käßlein zog, folgendermaßen an: „Meine Herrschaften. Das ist ein Faß. Ich habe es angeschlagen. Und nun nehme ich die erste Probe.“ Er hielt sein Schoppenglas unter den Kranen, aus dem die goldene Flüssigkeit lief. Dann probierte er, denn er hatte seinen Namen nicht von nichts. Mit dem ganzen Gesicht lachte er und sagte dann: „Ei, ei, der 80er ist bald grad so gut, wie der letzte Ellefer, wahrhaftig.“ Hierauf schenkte er jedem Gast seinen Schoppen ein. Es wurde dann ganz gemütlich und fidel, denn dem ersten Schoppen folgten die weiteren. Leider kam ein Mißton in die Fröhlichkeit dadurch, daß die ersten Kellerratten erschienen, um die Zapfgebühr zu erheben. Aber das verging wieder und dann erschallten durch den grünen Hain die üblichen Lieder, bei denen die Germanen so gern froh waren, wie z. B. „Im tiefen Keller sitz' ich hier“ und „So leb' denn wohl du stilles Dach“ und „Ist das Herz so tränenschwer“ und andere. Das war eine lustige Zeit, als die erste Straußwirtschaft am Rheine eröffnet wurde. Der Schoppen war dabei sehr preiswert, weil's halt eine der ersten Ernten war. Glücklicherweise hatte Probus auch kein Terpentin da gehabt, auch keinen Kochkessel, der groß genug war. So mußte der Wein naturrein getrunken werden, wie er gewachsen war. Probus war auch sonst ein prächtiger Kerl. Er half dem Weinbau am Rhein auf die Beine. Schade, daß seine Legionäre ihn, weil er durchaus, nachdem er einmal den Wein „ohne“ getrunken, keinen Terpentin mehr daran tun wollte, kläglich umbrachten, indem sie ihn in einem großen Faß, gefüllt mit Rotwein, ertränkten. Dann wurden des letzten Glases Scherben in sein Grab geworfen.

Großväterliches

Das war eine behäbige Zeit, als der Großvater die Großmutter nahm. Ruhig und gemütlich lebte man seine Tage dahin, friedlich wickelten sich Handel und Wandel ab. Telephon, Eisenbahn, Elektrizität und andere Plagen der Menschheit waren zum Teil und in der jetzigen Verbreitung unbekannt, und in allen Dingen hieß es: Eile mit Weile! Kein Wunder, wenn der Großvater noch Zeit genug hatte, sich nach des Tages Last und Mühen sein Schöpplein zu gönnen, auf und nieder zu wandeln durch die stillen Gassen, wenn der Abend kam und schließlich da oder dort unter dem spitzbogigen Eingang einer Weinkneipe zu verschwinden. Da

drinnen fand er Gesinnungs- und Trinkgenossen, und zu jeglichem Schabernack war die fidele Gesellschaft in der Regel aufgelegt.

Kam man zum Tor hinein, dann gelangte man auf den weitläufigen Hof, der in seinem Hintergrund Stallungen und andere Nebengebäude aufwies. Rechter Hand befand sich des Winzers Goldgrube, die zwar keinen zarten Duft ausströmte, jedoch breit und hoch war. Da es Sommer war, so waren unweit von besagter Grube die Tische und Bänke aufgestellt, auf denen männlich beim kühlen Trunk sich breitmachte. Da und dort saß einer, dessen Antlitz verriet, wie wenig er einem guten Tropfen abhold war, vereinzelt saßen auch Neulinge dazwischen, im allgemeinen waren es „weingrüne“ Gesellen. Meint da einer:

„Sag', Bürgermeister, was hat der Ambros denn wieder angeordnet? Rundum im Städtchen und darüber hinaus lachte alles.“

„Wieso Doktor? Was soll das wieder sein?“

„Nichts anderes, als daß es traurig ist, wenn ein Bürgermeister nicht einmal über die Heldentaten seines Faktotums genügend unterrichtet ist. Ein Bürgermeister soll alles wissen, um so bedauerlicher, wenn er gar nichts weiß.“

„Mensch, heraus mit der Sprache, oder...“

„Gemach, wir sind der Zivilisation und der Kultur angeschlossen, wenn man beim Ambros auch nicht allzuviel davon zu bemerken die Ehre hat. Mit Gläsern werfen, gilt nicht. Lasse dir den Kerl doch rufen, dann wirst du es gewahr. Mir scheint, draußen höre ich ihn.“ „Kätschen!“ rief er der jugendlichen Tochter des Wirtes zu, „rufe doch bitte den Ambros mal herein. Der Bürgermeister wünscht ihn zu sprechen.“

Gleich darauf ertönte der silberhelle Ruf: „Ambros, Ambros, ihr sollt einmal zum Herrn Bürgermeister kommen!“

„Zu Befehl, mei' Herzche“ erwiderte eine mächtige Baßstimme und mit schwerem Schritt kam eine wunderliche Gestalt quer über die Straße. Ein mächtiger struppiger Schnauzbart, aus dem sich trotz verschiedentlichem, nicht übermäßig oft vorgenommenem Putzen und Streichen die Dinerreste der letzten acht Tage nicht ganz hatten entfernen lassen, zierte ein gutmütiges, breites Gesicht, dessen Nase einer Gurke so ähnlich wie ein Ei dem anderen war, in allen Regenbogenfarben mit dem vorherrschenden Tone violett schimmerte und darüber zwei versteckt liegende, kleine schwimmende Aeuglein, überschattet von starken, borstigen grauen Augenbrauen, das war der Eindruck, den der intelligentere Körperteil des Mannes machte. Das Haupt aber wurde von einer mächtigen breiten Dienst- und Sturmmitze mit gewaltigem, das Gesicht beschattendem Schirm gekrönt, während die Ohren vorhanden zu sein schienen, dieser umfangreichen Beschirmung links und rechts so viel Halt zu gewähren, daß diese dem Träger nicht bis zu den Schultern herunterrutschte, was sonst leicht möglich gewesen wäre, denn die Mütze war oben erheblich breiter als unten und jedenfalls, trotz der ansehnlichen Größe des Ambros'schen Hauptes, diesem erheblich bezüglich der quadratischen Ausmessungen überlegen. Der Oberkörper des sonderbaren Menschen war in einen einmal ursprünglich blau gewesenen Rock, der in seinen besseren Zeiten einmal eine Uniform dargestellt haben mochte, gewickelt, kreuzweise darüber zogen sich zwei Bandeliere, an deren einem ein „Sarraf“ befestigt war, während an dem anderen ein kleiner Sack hing, in welchem Ambros eine Schnupftabakdose aufbewahrte. Die kur-



Beste und billigste Bezugsquelle für

Kellerei-Maschinen, Apparate und alle Bedarfs-Artikel

FRANZ FRENAY, MAINZ am Rhein

Gegründet 1869

Auf vielen Ausstellungen prämiert

F 91

zen Beinchen waren mit großkarierten, grauen Hosen bekleidet, während an den Füßen kreuzfidel ein paar Holzschuhe sich breit machten. Das war die dem Bürgermeister zur Verfügung stehende Polizeigewalt des Städtchens.

Ambros klapperte durch den Eingang und präsentierte sich mit den Worten: „Gute Dag, meine Herr'n, wünsche wohl geruht zu hawe heit mittag.“ — Dann machte er einen verunglückten Versuch, Haltung anzunehmen und krächzte: „Gehorrschamst zur Stelle, Herr Borjemäächster!“

„Was haben Sie heute mittag erledigt?“

„Ei, ich hab ausgeschellt.“

Der Doktor mischte sich herein: „Schellen Sie das, was sie bekannt gemacht haben, auch hier einmal aus.“

„Ich weiß es auch so“, erklärte der Bürgermeister. „Es ist die Einberufung zu der Bürgerversammlung für morgen abend.“

Alles lacht.

Ambrosus stellt sich in Positur, schellte mit der großen Schelle, die er unter dem Arm getragen hatte, und begann: „Kund und wissen wird getan, daß der „Rote Löwe“ morgen abend eine Bürgerversammlung abhält, zu der jedereiner kommen darf, andernfalls eine Geldstrafe von drei Gulden verhängt wird.“

„Klar und deutlich, nicht wahr, Herr Bürgermeister?“ lachte der Doktor, und in der Runde brachen sie alle nur so los, als Ambros mit seiner Bekanntmachung fertig war. Sie wußten es ja, was der wieder für einen Unsinn ausgeschellt hatte und verstanden ihn auch so, aber der Bürgermeister hatte es noch nicht gewußt, der war am Nachmittag auf der Jagd gewesen.

Während nun Ambros seinen „Sarg“, eine Schnupftabakdose von ansehnlichem Umfange, auspackte, und mit der größten Umständlichkeit seiner Nase eine frische Ladung zuführte, wobei er einen sehnsüchtigen Blick nach den vollen Schoppengläsern auf dem Tisch warf, legte der Bürgermeister zu einer Strafpredigt los. Doch der Arzt stieß ihn an: „Nützt nichts, Alter, der Ambros ist wie gewöhnlich schwer geladen, und da hat es gar keinen Zweck, daß du ihm eine Rede hältst. Das kannst du morgen besorgen, wenn er nüchtern ist.“

So blieb es denn dabei. Ambros erhielt noch einen Schoppen, worauf er sich „drückte“, denn er hatte diese Nacht noch einmal Dienst als Nachtwächter, und solange die Herren im Wirtshause saßen, mußte er doch anstandshalber wach bleiben. Da gedachte er bis zehn Uhr noch etwas zu schlafen. Ein Idyll aus Großvaters Zeiten.

Noch manches Jährlein floß dahin und manches Stündlein opferten die „Alten“ ihrem Schoppenglas in ihrer gemütlichen Weise, wobei harmloser Frohsinn in ausgedehntestem Maße zur Geltung kam, ganz im Sinne jener alten Weintrinker, einer Generation, die heutzutage fast ausgestorben ist.

Jetziges

Ein heller, luftiger Raum, die Wände verziert mit Gemälden, bei denen stofflich die Weintraube, ihr Wachstum und ihre Umwandlung in den Wein vorherrscht, Holzgetäfel, ein glattes, sauberes Büfett, blanke Tische und Stühle mit geschweiften Beinen. Alles blinkt und blitzt in einer Weinstube unserer Zeit. Hinter den Gläsern, so gut wie auch dem Schoppen, sammeln sich die Weintrinker, die man auf gut Deutsch Konsumenten nennt, und hin und her fliegen die Wortspiele und Witze, mancher Schwank wird erzählt und manche Wette ausgetragen, und so vergnügt und unterhält man sich in den Weinstuben der Jetztzeit, die eine andere Art haben wie die früheren und sich doch mit Erfolg bemühen, das Gute einer vergangenen Zeit zu erhalten.

Es ist überall dasselbe und doch etwas anderes. Daß in Süddeutschland und in den Rheingebieten der Rheinwein im Verbrauch vorherrscht, ist genau so selbstverständlich wie die Tatsache, daß man an der Mosel den dort gewachsenen Wein zu trinken pflegt. Auch im „hilligen“ Köln gibt man dem Mosel den Vorzug und läßt ihn sich vorzüglich schmecken. Wenn man die alten, gut erhaltenen Herrn sieht, die dem Gott Bacchus in allen Ehren und mit Maß und Ziel ihren Tribut zollen, da sieht man auch, daß der Weingenuß den Geist und Körper erhält, daß er ein Bedürfnis für sie ist, eine Labsal, wie es kein zweites gibt, und für das ein Ersatz kaum möglich ist. Das ist für sie eine Erholung, zur Dämmerstunde in der Weinstube zu sitzen und sich im Kreise Gleichgesinnter über dieses und jenes zu unterhalten, in leichtflüssigen Gesprächen die Sorgen und Plagen des Alltages einmal für kurze Zeit zu vergessen und sich frischen Mut und Eifer im Weine zu holen, für das, was noch kommen soll. Und im Geiste immer wieder erneuern, was Math. Claudius schon 1755 geschrieben:

Bekränzt mit Laub den lieben, vollen Becher,
Und trinkt ihn fröhlich leer.
In ganz Europia, ihr Herren Zecher,
Ist solch ein Wein nicht mehr!



Weingut Bismarck-National-Denkmal-Verein + Qualitäts-Weinbau

Preisliste durch Fritz Petry, Weingutsbesitzer, Münster-Sarmsheim bei Bingen-Bingerbrück.

F 93

Gedanken beim Glase

Von Paul Maßfeller



Ich bin nicht mehr neidisch auf Leute, die zur Erholung in die feinen Kurorte fahren. Kurorte sind hübsch, gewiß. Es gibt dort entzückende Frauen und, seien wir ehrlich, auch reizende Männer zu sehen. Aber auf dem Wege zum Kurbrunnen oder gar beim Schlürfen des oft nicht angenehm schmeckenden Wassers kommt wohl niemanden ein erhebender Gedanke. Das ist nicht verwunderlich. Man leidet oder ist vielleicht gerade im Begriffe der Genesung. Meistens hat man noch einen halben Knacks zu verwinden. Und Wasser ist, obwohl es heilt, gar kein poetischen Stoff, es sei denn in übervorstellbarer Bemessung: als Strom, Katarakt, als Meer, vielleicht noch als still versonnener Bergsee, für romantisch Veranlagte wohl auch in Form eines melodisch plätschernden alten Dorfbrunnens (in der Nacht), also dem Geräusche nach, nie aber als Sache, die dem Geschmacksinn etwas bieten könnte. Und gar als Getränk für Gesunde — Wasser, das die Mühlen treibt und die Körper wäscht? Nein, Wasser ist — Essig für den Feinschmecker!

Damit soll beileibe nichts gegen die Kurorte gesagt sein. Doch wie wäre es, wenn man einmal an einem Weinort in die Kur ginge? Der Wein ist doch ein ganz anderer Saft, als das schönste Heilwässerlein. Wein, der ästhetische Genuß, der keine ideenlose Schlucker will, sondern nur Kenner mit seiner Wohltat begnadet. Wein, der die Gedanken anregt und, wenn wir mit ihm bei Tische sitzen und ihn andächtig kosten und wahrhaft genießen, uns, obwohl wir weit von seiner Wiege weilen, das Land vor's geistige Auge treten läßt, in dem er wuchs und wurde, wo der Kuß der Sonne die Rebe schmeichelte und der Traube Blut quellend aus der Kelter troff. Wenn uns der Wein schon in unserer Klausur solche netten Visionen eingibt, wie wird er sich erst trinken am Orte seines Ursprungs?

Ich fülle bedächtig mein Glas, wobei sich der bauchige Bocksbeutel glucksend eingießend vor dem stämmigen Römer verneigt. Ein eigener Duft strömt mir entgegen. Wie ich's gelernt von den alten, genießerischen Weinkämpen, fühle ich mich, erst sparsam nippend, in die Seele dieses Weines hinein und, nach einem zeitlichen Gedankenstrich, lasse ich den ersten Schluck folgen.



DAS WÜRZBURGER RATHAUS „BURGERSAAL“

Frankenwein kost den aufnahmebereiten Gaumen. Ich denke an Würzburg, die traditionsstolze Mainstadt, ich sehe den heiteren Schwung seines Barocks, jenes Stiles, zu dessen Einfühlung dieser Wein die rechte Muße gibt. Wenn von Barock die Rede ist, dann

erinnere ich mich vor allem der Prachtbauten von Würzburg und vernehme dazwischen des anstoßenden Glases geselligen Wohlklang. Und ein freundlicher behäbiger Wirt mit roten Backen und feistem Bäuchlein schmunzelt mir zu, schnalzt mit der Zunge und sagt: „Ja, ja, das ist ein feines Weinchen“. Und wieder senkt das herbe Gold des Trankes seinen duftenden Glücksstrom ins freudgefüllte Glas.

*

Weintrinken gestattet der Phantasie den schnellsten Flug durch Zeit und Raum. Da steht geöffnet eine schlanke Flasche ohne prahlendes Schild, mit schlichter Halsschleife, einladend, aber nicht kokett. Der Wein ist von etwas dichterem Farbenfülle, ein Goldakkord, Abglanz des Nibelungengoldes. Rheinhessen ist seine Heimat. Hier ist die Rheinlandschaft noch ein Largo und viele Kirchtürme spiegeln sich im breiten Strom: Worms, König Gunters, des Burgunderherrschers, Residenz. Einst, in seiner ältesten Vergangenheit, Tummelplatz der Waffenspiele stolzer Recken, Ausgangspunkt der Jagdzüge in wildreiche Eichenforsten, Stätte

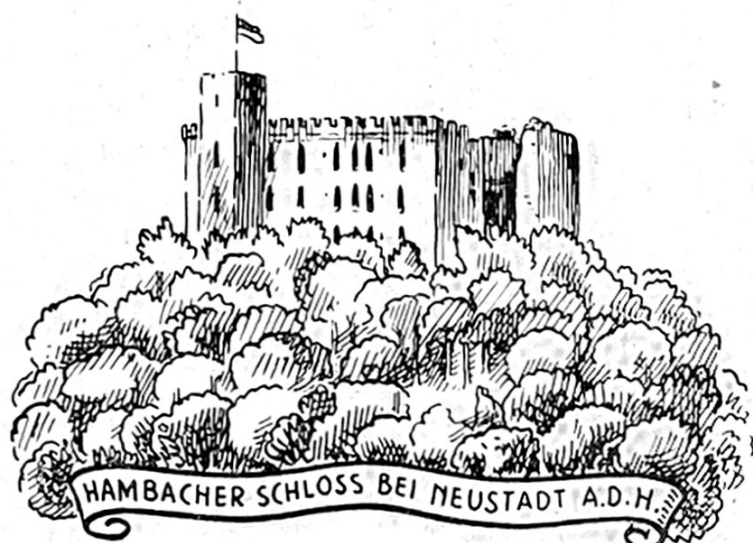


von Siegfrieds Tod. Alte Reichstadt, damals heller Glanz des mittelalterlichen Deutschland. Das andere Worms: fleißige Mittelstadt, Industrie — aber mit einem herrlichen romanischen Dom und der berühmten Liebfrauenkirche, die ihre wein- und gottselige Anmut in Reben birgt. Rheinhessen, das Land des Spielmannes Volker von Alzey, der Wonnegau mit den ruhmreichen Weinorten Oppenheim und Nierstein. Wenn der Winzer hier die Krume harkt, trifft der Stahl seines Geräts älteste Erde, in der Schicht über Schicht, Jahrhunderte versunken liegen, verwehte Siedelungen, von denen nur Brandschutt blieb, verlorene Kostbarkeiten und alte Gräber und wieder Erde über dem vergessenen Leben. Auf solchem Boden wachsen die stolzen Weinreben heran, von gleicher Urkraft, wie in all den köstlichen Jahren, deren Erinnerung längst in Chroniken versponnen liegt. Wein, der seine Stärke und den Hauch des Edlen und Geheimnisvollen aus jenem Untergrund gesogen hat, in dem Gestein sich findet, das den Abdruck subtropischer Pflanzen und Teile von versteinigten Bäumen aus prähistorischer Epoche birgt. Welchen gewaltigen Zeitraum trinke ich da geistig mit jedem Schluck!

*

Schicksalserde ist das Weinland. Da ist ein Schloß im Rebgebirg: das alte Hambach, das uns an die Kämpfe des „Jungen Deutschland“ und den „Sturm aufs Hambacher Schloß“ erinnert, dem die entrollte schwarze Winzerfahne voranflatterte. Da ragen Ruinen in die weichen Lüfte, nahe begrüßt von Kastanienhainen:

die einst so wohlhabende Abtei Limburg, von barbarischer Kriegerhand in Schutt und Asche gelegt. Aber die Zeit schritt nicht nur, nein, sie tanzte über die graue Vergangenheit hinweg und unten, am Fuße dieses Klosterberges, winden sich die engen Gassen des fröhlichen Dürkheim. Da sind die gemütlichen Schenken, in denen die weingrünen Alten sitzen. Ins weite Land wellt das Rebenmeer.



Hier ist der Wein in seinem Paradies. Mystische Namen deuten seine Herkunft, starker Duft umwirbt des Zechers Begier. Der Wein ist wie eine urwüchsige Rebenmaid, die sich ihres Werbens nicht zu schämen braucht; denn Liebe ist ihre Stärke und keine unfruchtbare Leidenschaft. Der Reben Gespielen sind hier die sonst bei uns so seltenen südlichen Kinder: Mandeln, Maulbeeren und Feigen. Und des Obstes Ueppigkeit prahlt mit den prallsten Ründungen und Farben, strotzend vor Saft und Süße. Wucht hat dieser P f ä l z e r W e i n, Fülle gibt uns jeder Schluck.

*

Aber was perlt da flüsternd im Glase, grünlich ist sein Schimmer, lockend sein Duft, herb seine Schönheit? M o s e l w e i n ist sein Name und Trier ist ein Klang, der vielen im Ohre hallt. Trotzige Quader türmen sich da auf, das Schwarze Tor römischer Zwingherren über herkulischen Germanen. Stimmt der uralte Wein sie versöhnlicher? Sie zerbrachen eines Tages spielend das gelockerte Joch, aber sie zerstörten nicht, was da Jahrhunderten getrotzt und unsere Gegenwart schürft in der Erde noch immer nach verlorenen Schätzen. Fröhliches Volk tummelt sich hier, heitere Menschen von guter Art. Greise, die der Jugend noch



ein Vorbild an Kraft und Gesundheit bis ins höchste Alter sind. Aber ist es verwunderlich? Sucht das Wunder im Wein, dessen Pflege die arbeitsharten Winzer zwar gebeugt, aber vor dem Tode noch längst nicht zittern gemacht hat! Dieses vielgewundene Tal mit dem eilenden Fluß, der im Vorüberhuschen dem Bernkasteler Doktor, dessen Kur die Sauertöpfe und eingebildeten Kranken (aber auch manchen wirklich Kranken) heilt, schnell noch ein neckisches Scherzwort zuruft. Das ist die Mosel, das minnige Mädchen im leuchtenden Rebenkranz.

*

In Mainz, dem Goldenen, spielen des Rheines Wasser lebhafter mit der Schiffe Bord. Jeder Dampfer wird da zur Lustyacht; denn hier beginnt die erste Strophe der Ballade Rheingau. Hier gibt der Wein der Lustigkeit der Leute eine besondere Würze. Schon ihre Sprache ist weinselig. „E Wei'che wie Eel“, sagen sie. Da taucht ein Bild aus feuchtem Stromesgrund auf; der smaragdene Rhein, die steilen Rebenhänge, die sich an die Taunusberge lehnen, jenen Bergen, deren Fuß der Strom kühlt, indem er seine Wellen mit Schaumeskränzchen ständig an ihr Gestade rollt. Blendend weiße Schiffe durchpflügen seine Flut, heiß kocht der Sonnenatem die Trauben und über dem Ganzen wölbt sich die sattblaue, unendliche Kuppel des hochsommerlichen Horizontes. Dann folgen in der Ballade Vers auf Vers mit Burgen, Sängern, Klöstern, Mönchen, idyllischen Inseln und schuppenglänzenden Nixen. Dort, an der Balustrade der alten Burg könnte es gewesen sein, von wo der greise König seinen



Becher in die Fluten versenkte, wo er ihn winken, trinken und sinken sah. Ueberallher wehen die Klänge von Liedern, die kein Ende nehmen werden, so lange diese grünen Wellen wogen und der Wein die Zecher erquickt. Gläser erklingen dazwischen und indem wir schauen, blättern wir gleichsam, vom Dampfer aus die vorübergleitende Herrlichkeit in uns aufnehmend, in einer Weinkarte mit wahrhaft aristokratischen Namen. Hier finden die Genießer des Weines Hochgewächs. Wir gleiten weiter durch monumentale Weite, die Fülle des Anblicks überwältigt schier das Auge, die Größe der Landschaft dehnt die Brust. Auf einmal stellen sich riesige Felsen dem Strom jäh in den Weg und verengen ihn dort, wo der Rhein bei Bingen sich nach Norden winkelt und gleich rechts aus den Schenken von Abmannshausen schallt lustiges Singen und in der Nähe weht das Goldhaar der Loreley im Winde. Groß, wie das Bild der Landschaft, ist der Wein, der diesem Boden entquillt. Sein Goldglanz lockt das Auge, seine duftstarke Blume ist ein Fest für den Riechsinn des Zechers und trinken wir ihn, diesen Rheingauer Wein, so spüren wir, daß uns das wallende Gewand der Muse mit seinem Saume gestreift hat.

*

Herzhaft, biederb, nicht geradezu sanft und lieblich, aber stark und würzig, sprechen Württembergs Weine uns an. Die wackeren Schwaben fürchten sich nicht vor ihm, wie sie überhaupt, den mittelalterlichen Deutschen gleich, ihren Weindurst noch heute mit dem nämlichen Eifer stillen. Da sehe ich, wenn solcher Wein als angenehme neue Note im Reigen der deutschen Gewächse

meine Zunge netzt, das schöne Neckartal im Unterland, allwo's „halt fein“ ist. Ist das nicht Heilbronn, die Kätchenstadt, mit seinem hübschen Marktplatz, der wuchtigen Kilianskirche und dem alten Turm, in dem der Berlichingen gefangen saß? Kuriose Namen fallen mir da ein. Ich glaube, es war Strümpfelbach,



das mir eine nette Erinnerung zur „Heurigenzeit“ schenkte. Bei Weinsberg hat die Burg „Weibertreu“ sinnig deutschen, historischen Klang. Und dann ist da Stuttgart, die Großstadt, auf deren umgebenden Höhen noch immer die Reben stehen.

*

Oder Baden, an dessen westlichen Schwarzwaldhängen ein edler Wein reift, von dem Namen wie: Neuweierer, Durbacher, Zell-Weierbacher, Kaiserstühler und Markgräfler im Ohr des Zechers von lieblichem Klange sind. Da gibt es ein kleines Städtchen, Bühl, herrlich gelegen, von dem aus man nicht weit zu den zwei wirklich idyllischen Winzerdörfchen Eisental und Affental hat, wo ein berühmter Rotwein, der edle Affentaler, wächst. Und ganz in der Nähe, auf halbem Wege nach Baden-Baden, ist der Ort Steinbach mit einem Denkmal Meister Erwins, der dort geboren ist. Erwin von Steinbach, der sandsteinverwitterte, blickt nach Süden auf sein Werk, das Straßburger Münster, das man von dieser Stelle aus im Wolkendunst der Ferne aufragen sieht. Reizvoll ist diese süddeutsche Landschaft, ein Vergnügen für das



Malerauge auch seine Bewohner in ihren bunten Trachten. Wer sollte dieses Land nicht kennen? Aber wer es richtig kennen will, dem darf auch sein Wein nicht fremd sein, der ganz zu Land und Leuten gehört.

*

Wein. Der Wein. Maskuliner Saft. Labsal der Jungen, Milch der Greise, Seife der Sorgen. Gedankenflut der Dichter, Zierde unter den Erzeugnissen der deutschen Erde. Laßt ihn uns trinken, zu Hause, im Gasthaus, und einmal doch auch dort, wo er wächst. Stets werden wir bei seinem Genuße das deutsche Land erkennen, und erneut lieben und beim Trinken seines Weines seine Schönheit erst recht würdigen, die uns mit dieser Labe, dem „Balsam für's zer-riss'ne Herz“, beschenke.



*

Königstrank der Reben

Was wär' das Leben ohne ihn, den Königstrank der Reben?
Ob goldgetönt, ob wie Rubin wir ihn zum Lichte heben:

Er zaubert Stimmung und Genuß,
weckt Wonnen längstversunken,
entflammt mit seinem Feuerkuß
der Freude Götterfunken!

Liegt er nicht wie ein Sonnenstrahl auf unserm Lebenspfade?
Mit randgefülltem Festpokal steht er dem Täufling Pate.

Froh grüßt er Braut und Bräutigam,
der edle Saft der Traube,
erquickt den Wand'rer wundersam
in rebumrankter Laube.

Den Königen wird er kredenzt als beste Bacchusgabe
und winkt dem Sieger ruhmbegeizt als auserles'ne Labe,

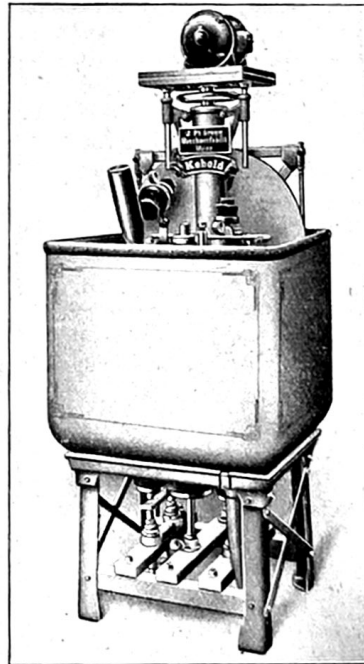
ist froher Tafelrunde Zier
und weiht die ernste Stunde,
krönt Festbankett und Tanzturnier,
Stärkt Kranke und Gesunde.

Heil dir, du hochwillkomm'ner Gast, voll Würze, Glut und Leben,
der du das Beste in dir hast vom Herzblut deutscher Reben.

Heil deutscher Wein, du Zaubetrunk
im goldnen Funkscheine!
Schenkt ein den Nektar blumig blank
das Edelgut vom Rheine!

Josefine Moos.

Die beste Flaschen-Reinigungs-Maschine der Gegenwart „Kobold“



Die einzige Maschine mit auf- und nieder-gehenden und gleich-zeitig rundlaufenden inneren Flaschenbürsten, senkrecht stehend. Intensive Aus-, Ab- und Nachspülung. Maschinen für Groß-, Mittel- u. Kleinbetriebe

J. Ph. Grünig, Mainz-Mombach

Kellereimaschinen-Fabrik

Einrichtung ganzer Flaschen-Kellereien

F 96

sung der Produktion vieler Winzer, oft einer ganzen Weinbaugemeinde und das sich daraus ergebende fortlaufende und regelmäßige Angebot von Weinen der verschiedensten Qualitäten und in größerer Menge hat für den Käufer den großen Vorteil, daß er an einer einzigen Stelle und auf schnellstem Wege seinen Bedarf zu decken vermag. Daß gerade heute, in der Zeit des erschwerten Existenzkampfes, die dadurch bewirkte Ersparnis an Mühe und Arbeit, an Zeit und Geld sehr wesentlich ist, braucht nicht näher dargelegt zu werden.

Dem Käufer kommt weiter zugute, daß bei dem Winzerverein durch die gemeinsame Verarbeitung der Trauben an persönlichen und sonstigen Unkosten erheblich gespart wird. Der einzelne kleine und mittlere Winzer arbeitet in der Regel mit einem viel zu hohen Kapital. Bütten, Fässer, Kelter, Traubenmühle usw. werden nur an einigen Tagen benötigt, während die Kosten für Zinsen, Abnutzung und Abschreibung das ganze Jahr hindurch laufen. Insbesondere stehen Gebäude und Keller oft in einem Mißverhältnis zu der Größe des Betriebes. Hierdurch erwachsen bei der Einzelkelterung relativ hohe Kosten. Anders beim Winzerverein, der das Anlage- und Betriebskapital den Erfordernissen des Betriebes anpaßt. Natürlich hat auch der Winzerverein Kosten für Erneuerung, Abnutzung und dergl., aber auf die Mengeneinheit berechnet betragen sie nur einen Bruchteil dessen, was der Einzelwinzer hierfür aufzuwenden hätte.

Ferner werden auch durch die gemeinschaftliche Lagerung bedeutende Ersparnisse an Behandlungskosten, Kosten für Werbung, Proben und Abfüllen erzielt.

Infolge der geringeren Betriebskosten vermag der Winzerverein besonders vorteilhaft zu kalkulieren. Es bedarf kaum eines Hinweises, daß bei dem scharfen Wettbewerb im kaufmännischen Gewerbe dieser Vorteil von der kaufmännisch geschulten Geschäftsführung der Winzergenossenschaft intensiv ausgenutzt wird. Die besondere Preiswürdigkeit der Weine aus den Winzervereinskellereien findet dadurch ihre natürliche Erklärung.

Ein weiterer bedeutsamer Vorzug, der die Winzergenossenschaftsweine auszeichnet, ist die Güte der Weine. Der Name des Winzervereins bürgt für Qualität. Von der Ueberzeugung ausgehend, daß die Darbietung guten Weines die beste Werbung für gesteigerten Weingenuß ist, steht bei den Winzervereinen die Erzeugung qualitativ hochstehender Weine im Mittelpunkt ihrer Tätigkeit. Bereits die ersten Winzergenossenschaften an der Mosel erblickten den Hauptzweck des Zusammenschlusses „in der besseren Bebauung der Weinberge selbst sowie in der zweckmäßigeren Behandlung der gewonnenen Kreszenz“. So ist dieses auch heute noch. Die ordnungsmäßige Bebauung der Weinberge von den Winzervereinen wird durch genaue Vorschriften über den Anbau der Reben, die Pflege der Weinberge und die Durchführung der Schädlingsbekämpfung sichergestellt. Jedes Mitglied muß diesen in der Satzung oder Geschäftsordnung enthaltenen Bestimmungen nachkommen. Wer sich den Vorschriften zuwider eine Vernachlässigung in der Bebauung der Weinberge zuschulden kommen läßt, hat den Ausschluß aus der Genossenschaft zu gewärtigen. Ebenso geschieht die Traubenernte und die Anlieferung unter scharfer Kontrolle. Auch durch die Bezahlung der angelieferten Trauben nach Mostgewicht wird die sorgfältige Pflege der Rebenkultur sehr gefördert.

Ebenso wichtig jedoch wie die Produktion ist für die Qualitäts-erzeugung die Kellerwirtschaft. Daß die Winzervereine auf diesem Gebiete außerordentlich wertvolles geleistet haben, ist allgemein bekannt. Zunächst werden die angelieferten Trauben nach Lage

und Mostgewicht sortiert. Auf diese Weise vermag der Winzerverein neben einfacheren Verbrauchsweinen auch Weine besserer und bester Qualität bis zu Spitzenweinen zu erzeugen. Besonderes Gewicht wird gelegt auf die sachgemäße und fachmännische Behandlung des Jungweines.

„Sie legen ihn in enge Wiegen
ins unterirdische Geschoß;
er träumt von Festen und von Siegen
und baut sich manches luft'ge Schloß.“

Moderne und zweckmäßig eingerichtete Kellereien ermöglichen es den Winzervereinen, den gewonnenen Most getrennt von den Stillweinen vergären zu lassen, ohne daß die Weine der älteren Jahrgänge durch die erhöhte Gärtemperatur in Mitleidenschaft gezogen werden.

Nicht minder sorglich erfolgt die Lagerung und der Ausbau der Stillweine. Die meisten Winzer besitzen nur einen einzigen Keller, in dem außer dem Wein auch noch Kartoffeln, Gemüse, Futterrüben und andere Vorräte aufbewahrt werden, die infolge starker Ausdünstung nachteilig auf die Entwicklung des Weines einwirken. Im Winzervereinskeller lagert dagegen nur Wein. Hier kann er ruhen und reifen

„manchen Tag und manche Nacht
bis er als ein Wonnespender
aller Welt zum Heil erwacht.“

Der Winzerverein verfügt aber auch über geeignetes und zuverlässiges Personal für die technischen Handhabungen der schwierigen Kellerpraxis. Das ist besonders wichtig, da die neuzeitliche Kellerwirtschaft ein sehr großes Maß von Sachkenntnis erfordert. Im Winzervereinskeller ist diese Sachkunde zu Hause. Hier wird der Wein auf dem ganzen Wege vom Keller bis zum Glase vom Fachmann behandelt, bis er aus seinem engen Hause

„dringet wie ein guter Geist,
der auf allen seinen Wegen
jedes Herz willkommen heißt.“

Die Winzergenossenschaften sind indessen nicht dabei stehen geblieben, die Qualität der einzelnen Weine zu heben, sondern sind weiter dazu übergegangen, große Mengen in einheitlicher Güte und einheitlicher Kennzeichnung zum Angebot zu bringen. Hiermit tragen sie den Anforderungen des Konsums Rechnung, der heute Weine in der gleichen Art, der gleichen Farbe und vor allem der nämlichen Güte verlangt. Insbesondere wird dadurch den Verbrauchermassen, die in den Konsumanstalten, den Einkaufs- und Genossenschafts- und ähnlichen Einrichtungen organisiert sind, der fortlaufende Bezug gleichartiger und gleichwertiger Weine ermöglicht und jene Gleichmäßigkeit der Ware bewirkt, die bei der neuzeitlichen Marktentwicklung unentbehrlich ist.

In diesem Zusammenhang verdient die „Deutsche Lagerkeller- und Typenweingenossenschaft“ (kurz „Delatyp“) erwähnt zu werden, die im Juli vorigen Jahres von dem Rheinisch-Trierischen Genossenschaftsverband/-Raiffeisen e. V. in Koblenz errichtet wurde. Die Aufgabe dieses Unternehmens ist neben der treuhänderischen Lagerung von Weinen der angeschlossenen Winzergenossenschaften die Herstellung und der Vertrieb von Typenweinen auf gemeinschaftliche Rechnung. Inzwischen ist der erste Weintyp geschaffen worden. Unter der Bezeichnung „Moselwinzerwein der Delatyp“ bringt die Genossenschaft einen angenehmen charakteristischen Moselwein in den Verkehr, der

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung – 29. August bis 6. September 1931

ständig unabhängig von Jahrgang und Lage geliefert wird. Sie bietet damit dem Abnehmer einen Wein, der in gleichmäßiger Art und Güte zu jeder Zeit wieder nachbezogen werden kann. Für die Güte und Preiswürdigkeit bürgt der Name des Unternehmers, der an die Stelle der unzähligen Weinbezeichnungen tritt. Der Wein wird nach jeder Stadt im deutschen Reich frachtfrei geliefert und in ganz Deutschland zum Preise von RM. 1.50 je Flasche an den Konsumenten abgegeben. Wie mit dem Handel eine feste Preisspanne vereinbart ist, soll auch mit den Gastwirten noch ein fester Ausschankpreis vereinbart werden.

Ein ähnliches Unternehmen wurde im August 1930 in Köln unter der Führung der Kölner genossenschaftlichen Zentral-Institute errichtet. Die „Zentralweinverkaufsstelle G.m.b.H. in Köln“ (Verkaufsvereinigung der im Rheinischen Bauernverein und in der Genossenschaftsorganisation Köln organisierten Winzer) will die Verbraucherschaft dadurch für den Weinkonsum gewinnen, daß sie den Wein in äußerlich gekennzeichnete Form unter behördlicher Kontrolle der Qualität an den Verbraucher bringt und ihm dadurch einen besonderen Schutz für die Güte und Preiswürdigkeit des Weines gibt. Die Weine der Zentralweinverkaufsstelle sollen zu diesem Zwecke der *Qualitätskontrolle der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn* unterstellt und die Flaschen mit einer entsprechenden Halsschleife versehen werden. Gleichzeitig ist beabsichtigt, für die kleineren Konsumweine Gebietstypen einzuführen. Die Zentralweinverkaufsstelle hält dieses Verfahren für besser, als Weine der verschiedensten Lagen und Gebiete zwecks Herstellung eines Einheitsweines zu vermischen, da sie der Ansicht ist, daß gegenüber den egalisierten Auslandsweinen die Eigenart auch der deutschen Konsumweine gewahrt bleiben muß.

Ferner wurde im Laufe des letzten Jahres zu Bad Dürkheim die „Vereinigte Pfälzer Winzergenossenschaft G.m.b.H.“ und in

Ludwigshafen die „Zentralweinvertriebsgenossenschaft e.G.m.b.H.“ errichtet. Da auch hier Gegenstand der Unternehmungen der gemeinsame Absatz der angeschlossenen Winzergenossenschaften ist, sind auch diese Einrichtungen in der Lage, Weine in gleicher Güte und Gleichmäßigkeit in großen Mengen der Verbraucherschaft zur Verfügung zu stellen.

Im Jahre 1931 haben auch einige Winzervereine der Ahr den Weg der Typisierung beschritten und sich zu diesem Zwecke in der Genossenschaft „Vereinigte Winzervereine der Mittelahr“ mit dem Sitz zu *Rech* zusammengeschlossen. Die Vereinigten Winzervereine bringen ihre Konsumweine unter den Bezeichnungen „Ahr-Rot“, „Ahr-Blut“, „Ahr-Sonne“ und „Ahr-Feuer“ in vier Typen preiswert und in stets gleichbleibender Güte in den Verkehr.

In *Rüdesheim* wurde im Herbst 1930 für das Rheingauer Weinbaugebiet die „*Rheingau*“ Weinerzeuger- und Verkaufsgenossenschaft gegründet. Mitglieder sind eine Anzahl der großen Güter sowie mittlere und kleinere Winzer. Die „*Rheingau*“ hat sich die Pflege und den Absatz Rheingauer Tischweine zum Ziel gesetzt. Sie verkauft Faß- und Flaschenweine und arbeitet mit dem Weinhandel.

So ist das Wollen und Streben der Winzergenossenschaften zu jeder Zeit darauf abgestellt, dem Verbraucher zu dienen. Es darf daher auch mit Recht erwartet werden, daß ihnen die deutschen Volksgenossen Anerkennung und Unterstützung zuteil werden lassen, jedoch nicht allein mit Worten, sondern vor allem dadurch, daß sie die *Erzeugnisse des deutschen Weinbaues, der deutschen Winzervereine fremden Weinen vorziehen* und die *Mahnung befolgen*, die der rheinische Dichter *Schregel* in die Worte gekleidet hat:

„Fort mit allem fremden Trank,
Er macht Euch die Seele krank!
Trinket morgen, trinket heut':
Was die deutsche Erde beut!

Seht Ihr nicht des Winzers Not?
Gebt dem Braven gutes Brot!
Ihr hebt ihn und Euren Stand,
Trinkt Ihr Wein vom Heimatland!

Tausend Jahre deutsch der Rhein!
Tausend Jahre deutsch der Wein!
Wollt Ihr deutsche Männer sein,
Trinket, Deutsche, deutschen Wein!“

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung – 29. August bis 6. September 1931



Gratis

erhalten Sie den Katalog des führenden Spezial-
geschäftes für
Kellereiartikel und Schädlingsbekämpfungsmittel

ARTHUR BRAUN, ALZEY

Antoniterstraße 62 / Ruf 287

Prohibition bei der Weinprobe

Zwei kleine Erlebnisse Von Otto Pfeil

Lehrsaal der Hessischen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Oppenheim. Im Alltag sah ich hier junge Leute in ernstem Streben, sah ich aber auch greise Männer in dem Willen, mit der Zeit und der neuen Forschung Schritt zu halten, wissenschaftlichen Vorträgen und Vorführungen lauschen. Das alles ist Wille und Energie, doppelt stark in schwerer Zeit.

Die Kraft zur Selbstbehauptung wird aber nicht allein aus dem Willen geboren. Tiefer, geheimnisvoller verflochten sind die Quellen der Kraft. Tief aus der Seele steigen ihre Untergründe auf, aus Urbronnen, die wir noch nicht entdeckten, aus geheimnisvollen Schwingungen, wie sie allein die Freude in uns erzeugen kann. Freude- und Feiertunden zu seelischer Erhebung sind uns not in freudloser, nüchterner Zeit.

Von zwei kleinen Feiertunden soll hier erzählt werden.

Feiertunden beim Wein sind Erlebnisse. Freudebeschwingte Menschen zu sehen, wenn man selber vom gleichen Geiste ergriffen ist, ist ein unendlich reiches Feld, um Erkenntnisse menschlicher Eigenschaften zu gewinnen.

Aber Prohibition bei der Weinprobe? — Das Paradoxum besteht zu Recht.

Pädagogen von etwa einem Dutzend Länder hatten eine Woche in Deutschland studiert. Sicher hatte sich das Feld ihrer eigenen Arbeit unendlich geweitet. Aber, es ist seltsam, der Ausländer sucht die deutsche Seele; auch der, der das arbeitende Deutschland sehen will, sucht sie bei uns. Er sucht die Stadt, wie sie vor Jahrhunderten war, will stille Winkel, die von Tagen großer Geschehnisse sprechen, er sucht den weltfernen, von Giebelhäusern eng umbauten Marktplatz, will deutsche Kirchen sehen und deutsche Kleinstädte. — Die Pädagogen kamen nach Oppenheim.

Unter ihnen eine hübsche blonde Schwedin, gehorsame Tochter den Gesetzen ihres Vaterlandes. Wein? — Sünde!

Die Tische des großen Lehrsaales waren weiß gedeckt. Gläser standen in langen Reihen. Herr Minister für Arbeit und Wirtschaft Korell präsiidierte und entband als Weltmann selbstverständlich seine Gäste von jedem Trinkzwang. Er übernahm nicht Verantwortung für belastete Gewissen. — Doch, was ist ein Gewissen? — Eigenes Gewissen, öffentliches Gewissen. Es ist, wie so manches andere, in manchen Teilen etwas Gewordenes, ist einer steten Wandlung unterworfen ... Warum soll sich das Gewissen einer hübschen schwedischen Lehrerin auf dem weiten Weg von ihrer nordischen Heimat an den sonnigen Rhein nicht soviel wandeln, daß es das in Deutschland Erlaubte auch als für sich selbst erlaubt ansieht? —

Aber die Probe Nummer eins war herb. Das Gewissen erwachte wieder und wollte Einwendungen machen. Warum denn nicht auch, wenn der Wein, der vielgepriesene, so „sauer“ ist! — Aber aus der — auf geheimem Wege besorgten — Flasche zu unsern Füßen quoll golden und duftend ein 1929er aus Oppenheims vornehmster Lage. Wir ließen zunächst die Nase die köstliche Blume dieses Weines trinken. Das ist auch einer hübschen schwedischen Lehrerin erlaubt! — Doch, besann sich wieder das Gewissen, daß es wandelbar ist unter veränderten Umständen? — Unsere Schwedin trank! ... Ihre Augen leuchten uns an, und das treue Gewissen — ist schlafen gegangen.

„Wo wachsen ...“ — Dort draußen an den Abhängen vor unsern Fenstern. — „Hm!“

Der Tag war heiß, und der Weg war weit gewesen. Die Seele hatte durstig Bilder deutschen Landes getrunken, war tief aufgewühlt von einer Fülle von Neuem und schwang ganz in ihm. Und unsere Schwedin trank mit Herzensfreude deutschen

Wein, ein Gläschen und noch ein Gläschen ... „Oh, Deutschland ist köstlich!“

Wir tranken auf das Wohl des Nordlandes, seiner schweren Schönheit, seiner dunklen Wälder und schimmernden Fjorde ...

„Aber fern vom Sonnenwein ...!“

Das ist Erkenntnis, schönste Erkenntnis vom Wesen des Weins.

Und mit unserer blonden Schwedin tranken ihre Kolleginnen und Kollegen aus vieler Herren Länder deutschen Wein, wohl ein halbes Dutzend Pädagogen aus Ländern, in denen keine Weinberge grünen und der Wein nicht getrunken werden darf. — Zum Abschied gab es ein langes Winken. — Ob unsere Schwedin vor ihren blonden Nordlandskindern nicht zuweilen warm lächelt, wenn vom deutschen Rhein gesprochen wird?

Abermals hatte der Lehrsaal Festgewand angelegt. Journalisten aus Holland, Belgien, Dänemark, Schweden und von jenseits des Meeres waren in ihm Gast der Weingutsbesitzer. Zwei Vertreter von USA. Eine Dame, ein Herr. Sie von deutschfeindlichen, streng prohibitionsgetreuen Zeitungen. Man wußte es und kam ihr entsprechend entgegen.

Ihr Fuß schritt leicht durch die alten Straßen und frisch und entschlossen über die Schwelle des Lehrsaales. Vor ihr ein Glas. Der greise Küfer schenkte ein und sie sprang nicht auf. Sie war nicht beleidigt und empfand es offensichtlich nicht als eine Zumutung, deutscher Gastlichkeit folgend deutschen Wein zu trinken. Sie setzte das Glas an ihren schmalen Mund und — trank. Ihr Auge flammte dabei nicht auf in wilder Entrüstung. Nein, nein. Die Amerikanerin setzte das Glas wieder auf die weiße Decke und streckte die Hand aus gegen die Yankeepeife ihres Kollegen. Sie nahm die Pfeife und legte sie wortlos auf den Tisch. Ob sie wußte, daß man beim Weine nicht raucht?

Weitere Proben folgten, wohl an die zwanzig. Die Vertreterin der prohibitionistischen Zeitungen verließ die Probe nicht. Sie schüttete auch keine Reste aus ihrem Glase weg. Nein, nein. Sie hat getrunken! — Und der Wein war wirklich sehr gut; es war eine hervorragende Auslese, die die Oppenheimer Weingutsbesitzer als Stifter getroffen hatten.

Dann kam der 1921er. — Die letzte Probe.

Aber der alte, weißhaarige Küfer mit seinen kleinen Blinzeläugen ist ein großer Schalk. Beim besten Wein ist die Probe noch ein wenig kleiner als sonst. Er hat eine sehr geschickte Hand, gerade nicht mehr als eine Zungenprobe ins Glas zu schütten.

Die Amerikanerin setzt das Glas an, atmet tief die volle Blume, den Duft der ätherischen Oele, wie sie nur Sonne und Mutter Erde in heißem Liebeswerben zeugen können. Dann trank sie und ihre Augen waren dabei geschlossen.

Schmunzelnd macht der alterfahrene Küfer die Runde. Die Amerikanerin sieht ihn an und lächelt, lächelt ganz fein, jenes Lächeln, das uns bei Frauen ergreift, das wie die seelische Bereitschaft zum Gewähren gedeutet wird. — Die kühle Amerikanerin gewährt dem alten Küfer die stumme Bitte, ihr von diesem Weine noch eine Probe, die diesmal aber ein halbes Glas ist, einzuschenken. O, der Alte kennt seine Leute!

Die Gläser rings in der Runde sind leer. Die Probe ist aus. — Man geht durch die alten Straßen, die Amerikanerin weich im Arm ihres Kollegen. Und sie fragt, ob denn in allen diesen Wirtshäusern, in allen den Gasthöfen Wein getrunken wird. Ja! „Ooh!“, und dieses „Ooh“ klingt wie eine Bewunderung.

Der Abschied ist herzlich warm. — Irgendwo, weit, weit, jenseits eines großen Meeres geistert dunkel, verschwommen, unwirklich etwas, was man — wie denn gleich — ach ja — Prohibition nennt.

Weintrinker und neues Weingesetz

Von Generalsekretär Dr. Fahrnschon

Am 1. September 1930 ist ein neues deutsches Weingesetz, das vierte seit Bestehen des Deutschen Reiches, in Kraft getreten. Ein Weingesetz hat einmal den Zweck, den realen Weinerzeuger vor der unlauteren Konkurrenz von Leuten zu schützen, die sich nicht scheuen auf unzulässige Weise und mit unerlaubten Mitteln Wein herzustellen, zum anderen soll es als ein Spezialgesetz auf dem Gebiete der nahrungsmittelpolizeilichen Vorschriften dem Schutze des Verbrauchers dienen, ihm vor allem vor gesundheitsschädlichen und verfälschten Weinen bewahren. Das Weingesetz regelt deshalb in ganz ausführlicher Weise die Herstellung und die Behandlung der Weine. Es enthält Vorschriften über die Verschnitt- und Verbesserungsmöglichkeiten der Weine, zählt die Stoffe auf, die bei der Kellerbehandlung der Weine Verwendung finden dürfen, regelt die Frage der Bezeichnung der Weine im Verkehr usw. Der Weintrinker hat im eigensten Interesse alle Ursache, sich mit den wichtigsten Bestimmungen des Weingesetzes vertraut zu machen, damit er über die zulässigen und nicht zulässigen Methoden bei der Behandlung der Weine unterrichtet ist und vor allem aufgrund der Angebote, Preislisten, Weinkarten, Etiketten u. dgl. selbst beurteilen kann, was er unter dem angebotenen Wein erwarten darf und was nicht.

Im Großen und Ganzen hat das neue Weingesetz vom 23. Juli 1930 gegenüber den früheren Vorschriften keine allzu einschneidenden Veränderungen gebracht. Einige wichtigeren Bestimmungen haben aber doch eine Neufassung erfahren, die jedem Weintrinker geläufig sein sollten, weshalb sie im Nachfolgenden kurz behandelt werden sollen.

Eine der wichtigsten Neuerungen, für deren Einführung sich der gesamte deutsche Weinbau mit Entschiedenheit einsetzte, während der Weinhandel teilweise dagegen war, ist die Vorschrift, daß künftig deutsche Weißweine nicht mehr mit ausländischen Weinen verschnitten werden dürfen. Bisher war es gestattet einem deutschen Weißwein bis zur Hälfte Auslandswein zuzusetzen und dem Gemisch den Namen des deutschen Anteils allein zu geben, sofern dieser die Art bestimmte. Der Weintrinker in Deutschland, der einen Wein mit einer deutschen Herkunftsbezeichnung bestellte, war deshalb nicht sicher, daß er auch einen rein deutschen Wein bekam, er mußte vielmehr damit rechnen, daß bis zu 50% Auslandswein darunter war. Ebenso wie der deutsche Winzer keine Ursache hatte seine gute deutsche Herkunftsbezeichnung weiterhin für einen Wein verwendet zu wissen, der bis zu 50% aus einem ausländischen Produkt bestehen konnte, ebenso hatte der deutsche Weintrinker ein Recht darauf, unter einem bestimmten Namen auch tatsächlich den betreffenden deutschen Wein zu erhalten. Die neue Vorschrift bedeutet unstreitig gegenüber dem früheren Zustand eine Verbesserung, weil sie für Wahrheit im Weinverkehr sorgt. Der deutsche Weintrinker kann also damit rechnen, daß er, wenn er einen deutschen Wein bestellt, auch tatsächlich einen Tropfen bekommt, der auf deutschem Boden gewachsen ist.

Leider ließ sich das Verbot des Verschnitts mit Auslandsweinen nicht auch auf deutsche Rotweine ausdehnen, weil viele deutsche Rotweine in geringen Jahrgängen einen Zusatz von ausländischem Rotwein bedürfen. Die deutschen Rotweine bleiben in weniger guten Jahren teilweise blaßfarbig und auch dünn, so daß sie der Konsum besonders in Nord- und Ostdeutschland in diesem Zustande nicht mag, und es müssen ihnen darum in ge-

wissen Umfang kräftigere Auslandsrotweine zugesetzt werden, um ihnen eine vollere Farbe und einen runderen Charakter zu geben. Das neue Weingesetz hat jedoch den erlaubten Zusatz von Auslandswein gegenüber früher beschränkt und auf das unbedingt notwendige Maß eingeschränkt. Es ist nur gestattet deutschem Rotwein bis zu einem Viertel der Gesamtmenge ausländischen Rotwein zuzusetzen. Der deutsche Weintrinker muß also wissen, daß bei einem Rotwein mit deutscher Bezeichnung, die keine Angabe über Wachstum, Gewächs oder Kreszenz eines bestimmten Weinbergsbesitzers enthält, die Möglichkeit besteht, daß in ihm etwas ausländischer Rotwein enthalten ist. Ist der Wein aber als Wachstum, Gewächs oder Kreszenz eines bestimmten Weinbergsbesitzers oder Weingutes bezeichnet, so darf er weder gezuckert noch mit ausländischem Wein verschnitten sein.

Auch bezüglich der Dessertweine (Süd-, Süßweine) ist eine Beschränkung der Verschnittmöglichkeiten durch das neue Weingesetz eingetreten. Dessertwein darf künftig nur noch mit Dessertwein verschnitten werden, während früher auch der Verschnitt von Dessertwein mit anderem gewöhnlichem Wein gestattet war. Diese Aenderung muß vom Standpunkt des Weintrinkers aus ebenfalls begrüßt werden, weil der Weinkonsument ein Recht darauf hat unter Dessertwein auch wirklich einen solchen zu bekommen und nicht ein Gemisch von Dessertwein und einem gewöhnlichen Landwein. Dem deutschen Winzer wäre es allerdings viel lieber, wenn der deutsche Weintrinker überhaupt keinen Dessertwein mehr tränke, sondern den guten deutschen Wein. Viele Leute stellen sich unter Dessertwein etwas ganz besonderes vor und glauben vielfach, er würde in den südlicheren Ländern so wachsen, wie er ihnen vorgesetzt wird. Dem ist aber nicht so. Der Süd- oder Dessertwein wird vielmehr aus den üblichen Traubensorten unter Zusatz von Weinalkohol oder Industriesprit sowie von Most, manchmal auch von Zucker gewonnen, also künstlich zu dem gemacht, was er ist. Der Alkoholzusatz erfolgte seither in großem Ausmaße in den deutschen Freihäfen. Das hat das neue Weingesetz verboten. Der Zusatz von Alkohol irgendwelcher Art zu Wein in Deutschland ist untersagt. Die Dessertweine müssen künftig so nach Deutschland eingeführt werden, wie sie im Ursprungsland hergestellt worden sind.

Noch einer weiteren Einschränkung im Verschneiden der Weine sei kurz Erwähnung getan. Das neue Weingesetz verbietet auch den Verschnitt von Hybridenweinen mit anderen Weinen. Hybridenweine sind Weine, die aus den sogenannten amerikanischen Ertragskreuzungen gewonnen werden, minderwertige, unselbständige Gewächse, die allein kaum konsumfähig und absetzbar sind und darum in der Regel unter die Edelweine gemischt wurden. Diesem Zustande macht das erwähnte Verbot — auch im Interesse des Weintrinkers — ein Ende. Hybridenweine dürfen also nicht mehr mit anderen Weinen verschnitten und müssen im Verkehr als solche deklariert werden. Vom 1. September 1935 ab dürfen sie überhaupt nicht mehr in den Verkehr gebracht werden.

Sehr beachtlich für den Weintrinker ist dann ferner die erweiterte Verbesserungsmöglichkeit, die das neue Weingesetz gebracht hat. In den letzten Jahren, insbesondere nach dem Krieg, hat sich in dem Geschmack des Publikums eine deutliche Wandlung vollzogen. Man bevorzugte mehr und mehr weichere, rundere, vollere, alkoholreichere Weine. Nun haben viele deutschen Weine in geringeren Jahrgängen diese Eigenschaften aber nicht, weil der

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung — 29. August bis 6. September 1931

Sonnenschein in unserem nördlichen Breitengrad nicht ausgereicht hat, um sie ihnen zu geben. Diese Weine müssen also durch Zuckerwasserzusatz oder Zuckerzusatz allein verbessert und mundgerecht gemacht werden. Schon im alten Weingesetz war eine solche Verbesserungsmöglichkeit gegeben, sie reichte aber nicht aus, um in allen Jahren die Weine aller deutschen Weinbaugebiete bei der veränderten Geschmacksrichtung konsumfähig zu machen. Deshalb hat das neue Weingesetz die Verbesserungsmöglichkeiten erweitert und gestattet, daß künftig deutschem Wein, der zuviel Säure und zu wenig Alkohol besitzt, bis zu einem Viertel statt bis zu einem Fünftel wie bisher Zuckerwasser zugesetzt werden darf. Besonders unterstrichen sei jedoch, daß nicht wahllos jedem Wein diese Zuckerwassermengen beigelegt werden dürfen, sondern nur solchem Wein, bei dem die Voraussetzungen hierfür — natürlicher Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder natürliches Uebermaß an Säure — gegeben sind. Mit diesen Verbesserungsmöglichkeiten kann allen Geschmacksrichtungen im deutschen weintrinkenden Publikum Rechnung getragen werden.

Um etwas rundere und vollere Weine dem Publikum zur Verfügung stellen und die Weine vor allem auch in jugendlicherem Alter in den Verkehr bringen zu können, hat in den letzten Jahren das Verfahren in der Kellerbehandlung Eingang gefunden, die Weine mittels Filter zu entkeimen oder ihnen entkeimten Most zuzusetzen. Dieses Verfahren ist durch das neue Weingesetz sanktioniert worden. Dabei gilt Wein, der durch Filtration entkeimt oder mit so entkeimtem Traubenmost versetzt worden ist, nicht als gezuckerter Wein. Wenn aber die Entkeimung vor vollendeter Gärung erfolgt ist, muß der Wein, falls er unter einer Wachstums- oder Kreszenzangabe in Verkehr kommt, die Bezeichnung tragen „Mit Filter entkeimt“; ist dem Wein Traubenmost zugesetzt worden, so muß er die Bezeichnung tragen „Mit Filter entkeimt (Traubenmostzusatz)“. Stößt also der Wein-

trinker auf einen Wein mit der Aufschrift „Mit Filter entkeimt“, der gleichzeitig als Wachstum, Gewächs oder Kreszenz eines bestimmten Weinbergsbesitzers bezeichnet ist, so hat er es mit einem Naturwein zu tun, der vor vollendeter Gärung entkeimt worden ist, um ihm etwas Süße zu erhalten. Ähnlich liegt es bei der Aufschrift „Mit Filter entkeimt (Traubenmostzusatz)“. Hier hat der Wein, um ihn etwas runder und süßer zu machen, einen kleinen Zusatz von Traubenmost erfahren.

Damit sind wir schon zur Frage der Bezeichnung der Weine gekommen, die für den Weintrinker eine besondere Bedeutung hat. Auch in dieser Hinsicht hat das neue Weingesetz einige Änderungen gebracht und die noch nicht erlassenen Ausführungsbestimmungen werden noch weitere bringen. Insbesondere soll klarer als es bisher der Fall war zum Ausdruck gebracht werden, welche Bezeichnungen der verbesserte Wein tragen darf und welche den Naturweinen vorbehalten bleiben. Auch die Frage der Verwendung von Phantasienamen und von Zusätzen, wie Auslese, Spätlese, Trockenbeerauslese usw. soll geklärt werden. Da die Ausführungsbestimmungen aber noch nicht vorliegen, lassen sich über die Bezeichnungsfrage endgültige Ausführungen leider noch nicht machen.

Den Weintrinker wird es schließlich noch interessieren, daß das neue Weingesetz die seitherige strenge Weinkontrolle beibehält und daß die Strafbestimmungen für Uebertretungen und Vergehen gegen das Weingesetz verschärft worden sind. Er wird also noch mehr als bisher die Gewähr haben, daß ihm überall Weine, die den gesetzlichen Vorschriften entsprechen, angeboten werden. So hat das neue deutsche Weingesetz auch für das weintrinkende Publikum eine Reihe von Verbesserungen gebracht, die von ihm sicherlich begrüßt werden. Mögen die neuen Bestimmungen dazu beitragen, daß dem deutschen Wein seine alten Freunde erhalten bleiben und daß ihm recht viele neue erstehen!

Deutsche, trinkt deutschen Wein!

Du singst das Deutschlandlied aus voller Kehle,
Du preisest deutsche Treu' und deutsche Frauen,
Du lobst den deutschen Wein aus ganzer Seele,
Und deutscher Sang rühmt deine schönen Gauen. —
Die Rheinlandlieder singst du hoch begeistert
Allüberall, in Nord, West, Ost und Süd,
Wenn dich der Freudenrausch am Rhein bemeistert,
Erschallt vom Wein Dein hohes Wonneliied. —

Nur in dem Weine liegt die tiefe Wahrheit,
Beflügelt Wort, eröffnet Herz und Sinn. —
So wie im Weine, strahlet reine Klarheit
In einer ernsten Mahnung; — nimm sie hin:

Singst du beim Wein des Franzmanns deutsche Weisen,
Wenn Dir des Südens Rebenblut den Sinn benimmt,
Wenn in den festesfrohen Freundeskreisen
Der Bierpokal nicht zu der echten Freude stimmt,
So denke an die ewig deutsche Treue,
Denk an den Wein aus deutschem Rebenland,
Denk an den deutschen Winzer dann mit Reue,
Den kümmerlich ernährt sein harter Stand.
Denk deutsch und fühle deutsch bis auf die Knochen,
Sei stolz auf deinen guten deutschen Wein. —
Gebührt's ihm doch! — Dann kannst du kühnlich pochen
Ein echter treuer Deutscher stets zu sein.

Julius Fische!, Bacharach am Rhein



Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung — 29. August bis 6. September 1931

Die Hygiene des Weintrinkens

Von Karl Angermayer, Eltville a. Rh.

Mögen die neunmal Weisen oder neunmal Toren in ihren Theorien sagen, was sie wollen — durch die Praxis ist es seit Jahrhunderten bewiesen, daß ein Trunk guten Weines ein Labsal, eine Stärkung, eine Erquickung bedeutet und nimmer mehr weder Schaden angerichtet hat, noch anrichtet, noch je anrichten wird — vorausgesetzt, daß dieser Trunk in mäßigen Grenzen getan wird und nicht in Uebermaß verfällt. Man kann sich auch an Beefsteaks, an Spargeln, an Lachs krank essen, und nur zu berechtigt war der jammernde Ausruf jenes Franzosen, der da klagte: „toujours perdrix“, als er 14 Tage lang jeden Tag Rebhuhn vorgesetzt bekam.

Ich will mich auch noch nicht einmal darauf versteifen, daß der Wein ebenfalls zu den Nahrungsmitteln zähle; aber ein Genußmittel ist er jedenfalls und enthält auch eine ganze Reihe von Faktoren, die als anregend dem Wohlbefinden und dem körperlichen Gedeihen von Vorteil sind. Um es aber gleich von vornherein zu betonen, so ist in diesem Getränk der Alkohol nicht einmal der gesuchteste Bestandteil, sondern nur einer von vielen. Wenn der Alkohol an sich das Begehrnswerte wäre, dann brauchte man nur 96/oigen Spiritus, je nach eigenem Belieben und entsprechend der eigenen Konstitution, mehr oder weniger mit Wasser zu mischen — und der „Labetrunk“ für Millionen Geschöpfe wäre fertig. Dem ist aber nicht so.

Was dem Wein seinen eigenen Reiz und damit seinen so hoch gepriesenen Wert verleiht, das sind seine chemischen Verbindungen mit einer Anzahl anderer Stoffe, ätherischen Ölen und mehr oder minder flüchtigen Säuren, die in ihrer harmonischen Verbindung — neben dem Wein — erst das verkörpern, was wir in dieser Verkörperung so hoch schätzen. Diese Stoffe in ihrer gegenseitigen Abwägung zu einander bedingen Qualität und dementsprechend den Wert des Produktes.

Das ist es, was von dem Wein zu sagen wäre, ehe wir uns dem eigentlichen Thema zuwenden, das zu behandeln wir uns heute vorgenommen haben. Wir gehen dabei aus einestheils von einer eigenen über 60-jährigen Erfahrung, andertheils aber, und das ist besonders zu unterstreichen, von der Erfahrung ganzer Generationen von Einwohnern von Winzergegenden und Gemeinden, sowie Weindistrikten, Weintrinkenden jeglichen Alters und Geschlechtes, Personen, die im Vollbesitz ihrer geistigen Kräfte stehend, einem guten Glase Wein niemals aus dem Wege gegangen sind.

Drei Momente sind zu beachten beim Weintrinken: Warum?, Wann? und Wie? trinken wir Wein? Vereinfachen wir zuvor diese Frage in: Warum suchen wir im Trank eine Reizung der Geschmacksnerven? Warum begnügen wir uns nicht ausschließlich mit der Aufnahme einer indifferenten Flüssigkeit, z.B. mit Wasser? Die Frage beantworten wir wohl am besten mit einer Reihe anderer Fragen, als da sind: Warum dünkt unserem Ohr ein Vielklang schöner als ein Eintön? Warum erfreut unser Auge ein farbenprächtiges Bild mehr als ein eintöniges Grau oder Weiß? Warum ist das Kribbeln angenehmer als ein einzelner Druck auf eine einzelne Hautstelle? Warum riecht unsere Nase den komplizierten Duft einer Rose lieber als selbst die beste, reinste Höhenluft?

Im innersten Wesen der Natur nicht allein des Menschen, sondern wohl jeden Lebewesens, liegt der Drang, das Bedürfnis nach Abwechslung. Variatio delectat, sagt schon der alte Lateiner, Abwechslung erfreut. Dies geht schon aus der erfahrungsgemäßen Wahrheit hervor, daß das stetige Einerlei ermüdet. Ermüdung ist aber der Ausdruck der schädigenden Wirkung irgendeines Einflusses, also ist das Einerlei in seiner Wirkung schädigend.

Die geschädigte Konstitution sucht rein instinktiv eine Korrektur, ein Gegenmittel, und dies ist eben die Abwechslung. Der animalische Organismus braucht nicht allein die Nahrung zum Vegetieren, er will auch einen, eben aus der Abwechslung hervorgehenden Genuß für sein Lebensdasein haben; denn gerade der Drang zum Genuß wandelt erst das reine „Vegetieren“ zur höheren Stufe des werktätigen „Lebens“. Und je höher, je weiter das Geschöpf in seiner Entwicklung voran, desto komplizierter müssen die Nerveindrücke sich gestalten, um als Genuß empfunden zu werden. Nun gibt es eine ganze Anzahl von Getränken, die vermöge ihrer Beschaffenheit die Geschmacksnerven beeinflussen. Darunter ist aber der Traubenwein unzweifelhaft der bevorzugteste. Kann ich dafür, daß es nicht die Himbeerlimonade ist? Aber noch ein weiteres ist zu betonen. Durch Reiz auf die entsprechenden Nervenpartien wird auch die Verdauungstätigkeit angeregt und die Blutzirkulation gefördert, was alles dem Organismus zugute kommt. Daher die Würzen bei den Speisen, daher die Würze bei dem Trank.

Damit kommen wir zur zweiten Frage: Wann trinken wir Wein? Hier möchte man wohl die freie Selbstbestimmung etwas einschränken, da bei einer solchen der Konsument gar leicht über die Stränge hinausschlägt und Maß und Ziel verkennt. Und wo bisher der Physiker gesprochen, da darf man jetzt dem Fachmann, dem Eingeweihten, das beachtenswerte Wort lassen. Wein sollte in der Hauptsache nur getrunken werden, wenn der Körper ein Bedürfnis danach hat. Dieser Satz schließt nicht aus, daß eine ganze Kategorie von Menschen kein Begehren nach diesem Reizmittel verspürt, bzw. mit leichter Mühe sich dessen enthalten kann. Wie bereits gesagt, gibt es der Reizmittel eine ganze Menge. In den leeren Magen sollte man keinen Wein trinken; wohl aber zu oder nach dem Essen und zwar wird der Verständige auch hierbei Unterschiede machen, denn nicht zu jeder Speise eignet sich der Wein. Fettarme Speisen bedürfen des Weines weniger als fettreiche, und zumal nach fetten Braten und Tunken ist der Wein geradezu ein Bedürfnis für den Magen, vor allem durch seine chemische Wirkung, indem er vermöge seines Alkohols die sonst nur schwer verdaulichen Fette auflöst und den Verdauungsorganen damit eine große und schwere Arbeit erspart. Der Wein muß also eine Unterlage im Magen haben. Je positiver diese Unterlage ist, das ist je reichlicher die Speisemenge, desto größer ist die dem Wein zukommende Aufgabe, desto ausgeglichener gestaltet sich auch eine reichliche Weinzufuhr, und als Endergebnis: desto besser wird auch das größere Quantum — Speisen und Trank zusammen — von dem Organismus vertragen.

Eine dem Magen aufgeladene reichliche Speisemenge macht bekanntermaßen faul, plenum venter non studet libenter, sagt der Lateiner, d. h. mit vollem Magen studiert sich nicht gern. Der Wein aber mindert dieses Trägheitsgefühl und bewirkt in steigendem Maße eine größere Regsamkeit aller Organe. Man vergleiche das lebhaftere Naturell der Bewohner aus den weinbauenden Gebieten des Rheines, der Mosel und der Pfalz mit dem schwerfälligen Wesen — na, sagen wir der Westfalen und überhaupt der Nordländer. Der Wein dämpft einerseits das Unbehagen eines überfüllten Magens, andererseits verleiht er den geistigen Kräften eine erhöhte Lebendigkeit und Spannkraft. Dies ist nicht so sehr die Wirkung des in ihm enthaltenen Alkohols, als vielmehr den feineren Säuren und ätherischen Ölen zuzuschreiben, welche weitere Bestandteile des Weines sind. Und so sehnt sich nach des Tages Lasten und Mühen auch der Geist, wenn er abgearbeitet und stumpf geworden, nach Wiederbelebung und er findet eben im Wein die erwünschte Reaktion, die Wiedererfrischung der geistigen Kräfte. Wie ist das ganze Wesen in einer Weinstube so ver-

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung – 29. August bis 6. September 1931

schieden von dem Milieu jener Räume, in denen nur Bier oder gar Braintwein bzw. Liköre geschenkt werden. Welche geistige Regsamkeit in der Unterhaltung, an der sich alle beteiligen, welcher Schwung der Ideen und Gedanken tritt da hervor. Nichts von Stumpfsinn, von interesseloser Bedächtigkeit ist da zu sehen, und die rheinische und pfälzer Fröhlichkeit sind weltbekannt. Das ist der wahre Volkscharakter und dieser Volkscharakter bildet sich und wird gesäugt an den Brüsten der Natur.

Bleibt uns noch die Beantwortung der dritten Frage: Wie trinkt man Wein? Weintrinken ist eine Kunst, eine hohe und nicht leicht zu nehmende Kunst und verhältnismäßig nur wenige können von sich sagen, daß sie dieser Kunst mehr oder minder mächtig sind. O, diese Beneidenswerten! Dem Laien ist ja Wein eben Wein. Er macht nicht viel Unterschiede in der Qualität des Gebotenen, da dieser Unterschied ihm nicht so sehr zur Erkenntnis kommt infolge seines nicht oder nur sehr wenig ausgebildeten Sinnes eben für die überaus großen und differenzierten Feinheiten, die den Weinen aller Art und Provenienz eigen sind. Dem Kenner aber offenbaren sich die Wunder einer herrlichsten Gottesgabe die die Welt kennt. Ebenso wahr als schön singt Mirza Schaffy:

Wähne niemand sich den Weisen
Im Genuß des Weins vergleichbar,
Denn was wir im Trunke preisen,
Bleibt dem Toren unerreichbar!
Durch den Wein zum Blumenbeet
Wird die Phantasie verwandelt
Drin der Odem Gottes weht
Drin der Geist der Schönheit wandelt.
Blumen blühen uns zu Füßen,
Uns zu Häupten glühen Sterne
Jene aus der Nähe grüßen,
Diese grüßen aus der Ferne!
Welch ein liebliches Gewimmel!
Freude blüht auf jedem Schritt mir
Und den ganzen Sternenhimmel
Samt den Blumen trag ich mit mir.

Ja, wie trinkt man den Wein? Merkt euch: Man trinkt ihn nicht allein mit dem Mund, mit der Zunge, nein, man trinkt ihn auch mit dem Kopfe, dem Verstand, mit der Nase, dem Geruch und nicht zuletzt mit den Augen!

Golden perlet im Glase der Wein.

Wie duftet der Odem so köstlich, so rein; Wohlauf, du trauter Geselle, Erquicke die lechzende Seele mein, O rinne, du wonnige Welle!

Stets nur wenige Schluck nehmend, langsam und bedächtig jeden Schluck auf der Zunge wägend, so schlürft der Kenner

die herrliche Gottesgabe, so man Wein nennt und seine Gedanken sind nach innen gerichtet und konzentrieren sich auf den Trunk. Ich zitiere wieder unseren Mirza Schaffy:

„Trink nie gedankenlos
Und nie gefühllos trinke,
Mach dich nicht allzu groß
Und nie zu tief versinke.
Wenn dir gold'nen Scheines
Ein voller Humpen blinkt —
Der ist nicht wert des Weines,
Der ihn wie Wasser trinkt!“

Du sollst aber niemals mehr trinken, als du vertragen kannst. Darin liegt ebenfalls eine tiefe Wahrheit. Den Wein im Uebermaß trinken, heißt diese Gottesgabe entweihen, ganz abgesehen davon, daß man damit selbst jeder Weihe und zugleich jeder Achtung verlustig geht. Und noch einmal rufe ich Mirza Schaffy zum Zeugen:

Aus dem Feuerquell des Weines,
Aus dem Zaubergrund des Bechers,
Sprudelt Geist und süße Labung,
Sprudelt Schönes und Gemeines
Nach dem eignen Wert des Zechers,
Nach des Trinkenden Begabung!
In Gemeinheit tief versunken
Liegt der Tor, vom Rausch bemeistert,
Wenn er trinkt, wird er betrunken,
Trinken wir, sind wir begeistert!
Sprühen hohe Witzesfunken,
Reden wie mit Engelzungen,
Und von Glut sind wir durchdrungen
Und von Schönheit sind wir trunken;
Denn es gleicht der Wein dem Regen
Der im Schmutze selbst zu Schmutz wird,
Doch auf gutem Acker Segen
Bringt und jedermann zu Nutz wird.

Wir aber schließen unsere Betrachtungen mit dem Wunsche, daß die Menschheit den Wert des Weines als eines unserer köstlichsten Naturprodukte immer mehr kennen und schätzen lerne und dadurch selber einen Schritt in der Entwicklung des Herzens und des Gemütes, in der Pflege des Guten und Schönen vorwärts mache. Verdanken doch auch eine ganze Anzahl unserer herrlichsten Lieder dem Wein ihr Entstehen. Ich nenne nur: „Wohlauf, noch getrunken den funkelnden Wein“ und Mathias Claudius' unsterbliches: „Bekränzt mit Laub den lieben vollen Becher und trinkt ihn fröhlich leer“. Und damit ein Prosit, ihr Freund im Weine!



Der Winzerverein KÖNIGSBACH

(Pfalz)

empfehlte sein herrlich gelegenes Heim mit ausgedehnten Lokalitäten und reizender Aussicht über die Rheinebene bis zum Taunus. Odenwald und Schwarzwald. Guter, billiger Mittagstisch, eigene Schlachtung, garantiert naturreine Weine aus den besseren und besten Lagen des Ortes. Königsbach (Pfalz) ist Bahnstation und liegt im Qualitätsweinbaugebiet unmittelbar am Fuße des Haardtgebirges, 1 Stunde von Neustadt a. d. Hdt. und eine halbe Stunde von Deidesheim entfernt.

F 174

Trübsal breitet sich nicht aus

Hast Du deutschen Wein im Haus

(Nicht von Schiller)



Die Zeiten sind trüb und schwer. Steuerlasten drücken jeden Volksgenossen aufs empfindlichste, Bankfeiertage lösen den gleichmäßigen Alltag ab, tagtäglich regnet es Notverordnungen, die Gehaltskürzungen nehmen kein Ende, die glücklichen Inhaber eines Sparkontos bekommen ihr Geld, das sie notwendig brauchen, nur löffelfeise verabreicht, Reisen nach dem Ausland werden durch die Hundertmark-Abgabe gründlich versalzen und — was das Schrecklichste ist — kein Mensch pumpt einem mehr etwas. Zustände, Zustände sind das — einfach schrecklich! Kein Wunder, wenn da die Menschen den Kopf hängen lassen, griesgrämig werden, finster und verstört herumlaufen mit giftig geschwollener Galle und in einem fort Trübsal blasen. Da muß unbedingt etwas Durchgreifendes geschehen, sonst versauern unsere Mitbürger noch ganz und mit ungenießbaren Menschen ist überhaupt nichts mehr anzufangen. Ein dem Trübsal verfallenes Volk ist rettungslos verloren, darum müssen schleunigst entsprechende Maßnahmen ergriffen werden.

Herr Reichskanzler Dr. Brüning macht zwar alle Anstrengungen, um das deutsche Volk wieder aus seiner wirtschaftlichen und seelischen Depression heraus zu lichten Höhen zu führen, aber ich glaube, er macht es verkehrt. Er sollte nicht bei Hoover, Mac Donald und Mussolini Unterstützung suchen, er sollte sich lieber den deutschen Wein als Bundesgenossen küren, denn:

Trübsal breitet sich nicht aus,
Hast du deutschen Wein im Haus.

Schon der große Lebenskünstler Goethe war von der Wahrheit dieses Spruches überzeugt und hat seine Weisheit in die Worte gekleidet:

Für Sorgen sorgt das liebe Leben
Und Sorgenbrecher sind die Reben.

Ja, Wein, deutschen Wein müssen wir trinken, dann kommen wir besser über die jetzigen trüben und sorgenvollen Tage hinweg. Lebenskünstler, stille Genießer beim Wein müssen wir werden, das befreit, erhält den Sinn heiter und das Herz munter. Es ist etwas köstliches um den Wein, den Sorgenbrecher, den Freuden-spende. Aber er muß richtig getrunken, er muß genossen werden.

Lieber Leser, schöne Leserin, ich lade Dich ein, mit mir bei einem Glase Wein zu plaudern über den Wein, den deutschen Wein, diese köstlichste Gabe, die uns die Heimat Erde schenkt, seine Geburtsstätte, seine Charaktereigenschaften und die Kunst, ihn zu genießen.

In einem stillen lauschigen Winkel plaudert es sich so schön beim Wein. Wenn die Sonnenstrahlen den Rand der feingeschliffenen Kelche küssen, der Wein im Glase golden funkelt und sein edler Duft zart und fein wie der Duft der ersten Frühlingsblume die Luft durchschwebt, da tritt jene Stimmung ein, die alle Sinne aufschließt, das Herz wärmer schlagen und die Worte flüssiger von den Lippen gleiten läßt. Es ist das jene Stimmung, die unsere großen deutschen Dichter in ihren Bann schlug, auf daß sie voller in die Saiten ihrer Dichterharfe griffen und uns ihre schönsten Lieder schenken. Nicht jeder Mensch kann ein Dichter sein. Aber jeder wird von einem stillen Plauderstündchen bei edlem Wein profitieren. An einem solch heimeligen Plätzchen wollen wir uns mit unserer Flasche zu traurem Zwiegespräch nieder-

lassen. Es ist ein vorzüglicher Tropfen, der uns in Aussicht steht, gewachsen „dort, wo der alte Rhein mit seinen Wellen so mancher Burg bemooste Trümmer grüßt“. Nun rasch die Gläser gefüllt! Der prüfende Blick stellt fest, ob die Farbe des im Glase funkelnden Weines schön grünlich-golden schimmert, ob der Wein blitzblank und nicht die leiseste Trübung vorhanden ist. Das Auge muß sich als erster Sinn restlos an einem gutgepflegten Wein erfreuen können. Jetzt kommt die Nase an die Reihe. Sie riecht und schnuppert mit Wohlbehagen an dem feinperlenden Getränk und labt sich an dem lieblich aufsteigenden Duft, genannt die Blume. Jetzt erst führt der Kenner den Kelch zum Munde, schlürft das edle Naß und läßt es prüfend über Zunge und Gaumen gleiten. Wein und vor allem deutscher Wein will nicht getrunken sein wie etwa Bier oder Wasser, er will mit allen Sinnen genossen, er will studiert sein. Etwas anders, aber sehr drastisch hat das jemand folgendermaßen ausgedrückt: „Du sollst den Wein nicht trinken im Wellenschlag durststillender Schlundvergnügli-keit, sondern im Allmählichkeitstempo molliger Schlürflust.“ Jede Weinsorte hat einen anderen Charakter, besondere Feinheiten, die entdeckt sein wollen, darum ist das Weinstudium das vielseitigste und interessanteste, das es gibt. Aber nur bei richtiger Temperatur offenbart der Wein all seine Schönheiten in Blume und Geschmack. Darum niemals einen deutschen Weißwein zu sehr mit Eis kühlen, wie das bedauerlicher Weise vielfach geschieht. Er präsentiert sich am besten und entfaltet seine Feinheiten am herrlichsten bei der Temperatur, die ihm ein guter Keller verleiht. Rotwein darf und soll etwas wärmer getrunken werden. Doch vergessen wir über dem Plaudern das Trinken nicht. Wohl bekomm's! Ein köstlicher Tropfen, nicht wahr? Er stammt auch aus dem Rheingau „dort wächst ein Wein von Gotteshand wie Gold und Purpurflammen.“ Der Rheingau ist das deutsche Weinbaugbiet, das in guten Jahrgängen neben der Rheinpfalz die edelsten deutschen Hochgewächse hervorbringt, vollmundig, duftig, edelsüß, glutvoll, jede Nummer ein Gedicht. Da sind die edlen Herren von Markobrunn, die Steinberger, Johannisberger, Vollradser, die Hochheimer, Rüdesheimer, Rauenthaler und noch viele, viele andere hochgeschätzte Tropfen. Gleich hervorragende Gewächse, zuweilen noch voller, noch süßer und feuriger, dafür aber vielleicht von etwas geringerer Finesse, schenkt uns das Weinparadies der Rheinpfalz.

„Vom Flachland nimmt es seinen frohen Lauf,
Und brandet hoch am blauen Berg hinauf.“
(Eckerle).

Bei Namen wie Forster, Deidesheimer, Wachenheimer, Rupertsberger, Königsbacher, Dürkheimer usw. schlägt jedes Weinkenners Herz höher. Dem Dichter Viktor von Scheffel haben diese Perlen der Pfalz die bekannten Verse entlockt:

„und nähert sich solch einem Schoppen
mein Herz ... dann überwallt's ...
s'ist halt ein verflucht feiner Tropfen —
ich segne die Hügel der Pfalz!“

Auch Rheinhessen erzeugt edle Hochgewächse, besonders an der Rheifront und Namen wie Nierstein, Oppenheim, Nackenheim, Bingen haben einen guten Klang ob ihrer vollen, schweren, markigen Gewächse.

Von ganz anderer Art als die genannten Weine, die auf Weinkarten oft unter dem Namen Rheinweine zusammengefaßt werden,

sind die Rieslingweine von Mosel, Saar und Ruwer. Elegant, blumig, spritzig, prickelnd sind ihre hauptsächlichsten Charaktereigenschaften.

„Nimm Sonnenfeuer, Sternengold,
Nimm kühlen Mondlichtschein —
Und einen Maienmorgen hold,
den du dir fangen ein —
Darunter mische Schollenduft
Und Duft vom Rosendorn
Ein Mädchenlachen, Heimatduft,
Geruch von blüh'nden Korn —
Ein deutsches Volkslied dann hinein,
Dann — ja, dann hast du Moselwein.

(M. Homscheid).

Zwischen dem Rheinwein und dem Moselwein liegt seiner Art nach der Nahwein, frisch, rassig, elegant. Die Schloß Böckelheimer und Norheimer, die Niederhäuser und die Ebernburger, die Rotenfelder und die Bretzenheimer sind edle Vertreter im Blumengarten deutscher Weine. Daß in Franken gute Tropfen wachsen, beweist schon der Umstand allein, daß der Frankenwein Goethe's Lieblingswein war. Und Goethe hat sicherlich etwas von Wein verstanden. „Sende mir noch einige Würzburger, denn kein anderer Wein will mir schmecken, und ich bin verdrießlich, wenn wir mein gewohnter Lieblingstrank abgeht...“, schrieb er aus Jena im Jahre 1806. Süffige edle Weine bringt auch Baden hervor in seinen vielgestaltigen Weinbaugebieten, am Kaiserstuhl, in der Ortenau, im Markgräflerland. Einen guten Klang im engeren Heimatland haben die Eilfinger und Schnaiter in Württemberg.

Wenn man in lauschigem Winkel bei einem hervorragenden Tropfen sitzt, da dreht sich das Gespräch von ganz allein um die edelsten Sonnenkinder deutscher Fluren, um die Fürsten der Weine. Die deutschen Weingäue bringen aber nicht nur Hochgewächse hervor, die man bloß an hohen Feiertagen trinken kann, sondern auch viele, viele kernige, kräftige, aber doch vornehme und rassige Tischweine, sowohl weiße wie rote, die sich ebenso für den regelmäßigen Verbrauch im Haus wie als ausgezeichnete Gasthaus- und Hoteltafelweine eignen, also für alle Fälle. Ein wahrer Lebenskünstler trinkt nicht nur Wein an seinem

Hochzeitstag oder wenn er lieben Besuch bekommt, sondern er befolgt den Merkspruch von Fr. Rückert, der sagt:

„Man kann, wenn wir's recht überlegen,
Wein trinken fünf Ursachen wegen!
Einmal um eines Festtags willen,
Sodann vorhandenen Durst zu stillen,
Desgleichen künft'gen abzuwehren,
Ferner dem guten Wein zu Ehren
Und endlich um jeder Ursach willen.“

Welchen Genuß und welches Hochgefühl bereitet es vor allem, wenn auf der Tafel auch zur bescheidenen Mahlzeit eine Flasche deutscher Wein und blanke Gläser stehen! Ein wahrer Lebenskünstler wird sich diesen Genuß nie entgehen lassen, wie er überhaupt in allen Lebenslagen den Wein zu seinem Freund und Tröster kuren wird, sogar im Krankheitsfalle. Der hl. Paulus schrieb schon (Paulus, I. Timotheus 5, 23) an Timotheus: „Trinke nicht mehr bloß Wasser, sondern genieße ein wenig Wein wegen deines Magens und deiner häufigen Kränklichkeit“, und neuerdings haben in- und ausländische Aerzte wissenschaftlich erwiesen, daß mäßiger Weingenuß der Gesundheit nicht nur nicht schadet, sondern ihr sehr förderlich ist. Der Lebenskünstler mit Weinkultur trinkt aber Wein immer nur mäßig. Der Weise schießt nicht übers Ziel, er trinkt bedächtig, aber viel. Tut er das, so schadet ihm der Wein trotz aller Warnungen der Abstinenten bestimmt nichts.

„Wer täglich Wein getrunken
Und hat nie ausgesetzt,
Der muß den Tod erst bitten,
Daß er die Sense wetzt!“

(Joh. Scholz).

Zeitgenossen, Leidensgenossen dieser trüben Tage, nehmt Euch den deutschen Wein zum Tröster. Er wird Euch helfen, über diese schweren Zeiten und noch schwerere hinwegzukommen.

Trübe Zeiten werden heller,
Hast du deutschen Wein im Keller.

In diesem Sinne ein kräftiges Prosit!

Dr. Fahrnschon.



MAITRANKREZEPT

(aus einer alten Gedichtsammlung.)

Hol Waldmeisterlein
Und Melissen fein,
Schwarz Johannisbeerkraut,
In Lenznacht betaut,
Von jeglichem, das merk dir wohl,
Zur guten Stund ein Händlein voll.
Von Krauseminz nur ein Aestelein,
Ziel muß bei allen Dingen sein.
Dazu nun tu das süße Naß
Der goldnen Frucht Hesperias,
Und von des Rheines gutem Gewächs
Der Flaschen fünfe oder sechs.
Desgleichen Zucker, bis der Zung'

Der Süßigkeit bedünkt genug.
Dazu nun setz dir um den Tisch
Zwei oder drei Gesellen frisch,
Und daß der Wein sich trefflich würze,
So bete also in der Kürze:
Die luftigen Elfen hielten Tanz
Auf duft'gen Blumen im Mondenglanz,
Und über die Trauben, am Rhein entsprungen,
Da haben die Lerchen den Segen gesungen.
Drum sei begrüßt, du goldner Quell,
Mit lust'gem Mut und Liedern hell.
Drum sei du Tränklein gebenedeit
Von nun an bis in Ewigkeit.

Mitgeteilt von H. St.

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung — 29. August bis 6. September 1931

Des Weines Schutzpatrone

„Die Kelter harret des Weines.
Der Winzer Schutzherr Kilian
Beschert uns etwas Feines.“

Bald werden die Keltern in den deutschen Weinländern in Tätigkeit treten und das Blut der Reben, der Most wird in die dunklen Fässer sprudeln. Indessen hofft der Winzer noch, daß in den letzten Wochen vor der Ernte das Wetter seinen Trauben günstig sei. Von vielen gläubigen Herzen werden in dieser Zeit angesichts der großen Not, die im Winzerstand herrscht, Bittgebete zu den Schutzheiligen des Weines gesprochen.

Im Frankenlande, dort wo der Steinwein, und all' die köstlichen Weine wachsen, die in Boxbeutelflaschen in den Verkehr gelangen, ist der heilige Kilian der Schutzpatron des Weines. St. Chilianus war erster Bischof von Würzburg, aus Irland gebürtig und starb 689. Ihm werden große Verdienste um die Einführung der Rebe im Frankenlande zugeschrieben. Sein Bild befindet sich auf vielen Bildstöcken in den fränkischen Weinbergen. Daneben wird auch der heilige Urban verehrt, obwohl dieser Heilige aus Frankreich stammt. Nach der Legende soll er sich vor den Verfolgern hinter einen Weinstock verborgen haben. Man ist in Deutschland aber von diesem heiligen Urban zu dem Papst Urban übergegangen, dessen Tag der 25. Mai ist. St. Urban soll darüber wachen, daß die Witterung dem Wein günstig sei. Dieser Heilige ist besonders in Württemberg populär. Dort bestehen noch bis zum heutigen Tage alte Urbans-Bruderschaften, die meist aus dem Anfang des 15. Jahrhunderts stammen. Es gibt auch große Trinkbecher, die als Urbanspokale bekannt sind. In der Rheinpfalz und an der Mittelhaardt verehrt man den heiligen Cyriakus. Sein Tag ist der 8. August und in seiner Kapelle zu Lindenberg bei Lambrecht werden ihm frühreife Trauben dargebracht, von deren Güte man auf die Weinernte urteilt. In der Koblenzer Gegend wird als Schutzpatron der heilige Florian oder Florianus verehrt und zwar stellt man ihn meist mit einem Fasse dar, in dem sich der für Arme bestimmte Wein auf wunderbare Weise stets erneuert haben soll.

Um Bacherach kennt man den heiligen Werner, der meist mit einem Winzermesser dargestellt wird. In einer Kirche in Erlenbach in Württemberg steht ein Urbanstandbild, auf dessen Sockel eine Inschrift folgende Bitte ausspricht:

Heiliger Urban
du großer Wundermann,
dich all' wir rufen an,
wollst sein für uns Patron
bei hohem Himmelsthron.
Dein' Bitt' bei Gott einlegen
zu erhalten seinen Segen:
den Weinstock hoch behüte,
durch seine große Güte,
auch all' andre Frucht der Erden
woll' allens wachsend werden;
abwend schweren Hagel, Blitz,
zur Zeit schicken Regen, schicken Hitz.
Uns auch nach dieser Lebenszeit
aufnehmen in die ew'gen Freud!

Hoffentlich helfen die Weinheiligen, daß der deutsche Wein in diesem Jahr gerate.

*

Aerzte über den Wein

Die belebende und gesundheitsfördernde Wirkung des Weines ist seit dem Altertum von den Aerzten immer wieder betont worden. Man hat zwar auf alkoholgegnerscher Seite versucht, mit dem Alkohol auch den Wein als ein volksverderbendes Gift hinzustellen, wobei man den grundlegenden Fehler machte, daß man behauptete, wenn Alkohol, in seiner absoluten Form oder in

großen Mengen genossen, giftige Wirkungen auf den Organismus habe, so müsse auch eine kleine Dosis oder ein Getränk geringer Alkoholkonzentration schädlich sein. Nach einem solchen Schluß müßte ja auch das Salz verboten werden, denn große Mengen reinen Kochsalzes üben ebenfalls eine schädliche Wirkung auf den Körper aus, woraus zu folgern wäre, daß ein Salzen der Speisen zu verwerfen ist.

Gerade der Wein übt aber, wie sehr viele Aerzte bestätigen können, in mäßigen Mengen genossen, eine ausgesprochen wohlthätige Wirkung auf den menschlichen Organismus aus. Ja, selbst bei gewissen Krankheitszuständen bedient dir Arzt sich des Weines als Medizin. Professor Dr. v. Leyden sprach sich direkt dahin aus, daß der Wein „unstreitig das wichtigste Mittel gegen alle Zustände von plötzlich eintretender Herzschwäche“ sei, und Professor v. Zumbusch hat einmal geschrieben, „daß Wein besonders bei der Behandlung entkräfteter Kranker und bei Schwachzuständen ein unentbehrliches Hilfs- und Heilmittel ist“.

Aber nicht nur als Medizin für den Kranken, sondern vor allem für den Gesunden ist der Wein nach ärztlicher Meinung durchaus zu empfehlen. Auch hier liegen wiederum zahlreiche Gutachten bekannter Mediziner vor, von denen einige hier genannt sein sollen. So hat sich Geheimer Medizinalrat Professor Dr. E. Flüge dahin geäußert, „daß mäßiger Weingenuß — Kinder, Herz- und Gefäßleidende, psychisch Kranke etc. natürlich ausgenommen — das Wohlbefinden fördert, die Stimmung hebt und z. B. bei Krankheiten, die ein Stimulanz erfordern, ein gutes Arzneimittel ist, das den meisten Apothekertränken überlegen zu sein pflegt.“ Professor Dr. H. Böker ist der Ansicht, „daß guter Wein in mäßiger Weise genossen nicht nur unschädlich ist, sondern auch als ein Mittel, die körperlichen wie vor allem die seelischen Kräfte zu beleben, von nicht zu mißachtender Bedeutung ist.“ Professor Dr. A. Noll schrieb: „Reine Weine sind nicht gesundheitsschädlich. Der Gehalt an Alkohol ist an sich kein Grund, den Wein zu verbieten. Es kommt beim Wein wie bei allen alkoholischen Getränken darauf an, daß der Einzelne das ihm zuträglichste Maß nicht überschreitet, das individuell ganz verschieden ist. Als Anregungsmittel halte ich den Wein für unser bestes alkoholisches Getränk, doch soll er nicht nüchtern, sondern bei oder nach der Mahlzeit genossen werden.“

Wenn reine Weine, wie es hier geschieht, empfohlen werden, dann muß in diesem Zusammenhang gerade auf den deutschen Wein verwiesen werden. Durch die schärfere Fassung des neuen Weingesetzes ist die Garantie für die Reinheit des deutschen Weines in noch größerem Umfange wie früher gegeben, während die ausländischen Weine, namentlich die billigen Süßweine, diese Garantie vielfach noch vermissen lassen.

Vor allem hat sich auch eine so anerkannte Autorität auf dem Gebiete der Ernährungslehre wie Professor Dr. Max Rubner, des öfteren anerkennend über die Wirkungen des Weines ausgesprochen. So bestätigt er z. B. die vom Volksmund gerühmte Bedeutung des Weines für alte Menschen: „Je älter der Mensch wird und je mehr aus natürlichen Gründen seine Leistungsfähigkeit sinkt, in umso höherem Maße prägt sich das Bedürfnis nach derartigen Reizmitteln aus. Mit gewissem Recht ist der Satz entstanden, daß der Wein die Milch der Alten sei.“

Winzergenossenschaft e. G. m. u. H. Kallstadt (Rheinpfalz)

Großer Weinbergbesitz in den besseren und besten Lagen Kallstadts:

Saumagen, Horn, Trift, Nill, Steinacker, Kobnert etc.

Alljährlich mehrere Weinversteigerungen

Fernspr. Nr. 54 Amt Bad Dürkheim

F 33

Frühlingsbowlen

„Ein guter Tropfen ist die Krönung eines festlichen Tages“, so steht es schon in einem Briefe des Erasmus von Rotterdam zu lesen. Und in Deutschland hat sich schon früh die Sitte eingebürgert, an fröhlichen Festen eine gute Bowle zu brauen.

Das Bowlenansetzen ist nun aber eine große Kunst. Der Dichter Julius Stinde behauptete sogar, es sei eine Wissenschaft. Aber, ob Kunst oder Wissenschaft, das beste wird sein: man übt! Hier darum einige kleine Hinweise — denn es ist garnicht so schwer, aber unsagbar bekömmlich.

Zunächst: man vermeide sogenannte Bowlenweine, nehme aber aber auch nicht die edelsten Sorten, sondern am besten gute trinkbare Tischweine von Rhein oder Mosel; allzu saure Weine vernichten das Parfüm der Bowle. Ferner den Wein mehrere Stunden vorher kalt stellen und den Zucker erst klären und dann in die Bowle geben. Den Sekt (auch Apfelspekt eignet sich vorzüglich) erst zuletzt zugeben, dann aber nicht mehr nachzuckern und nicht mehr umrühren. Eis nie in die Bowle, sondern um das Bowlengefäß legen.

Eine beliebte Frühlingsbowle bereitet man aus Waldmeister. Bei dieser Bowle setzt man am besten, je nach der Zahl der Gäste, die Bowlenflüssigkeit an und hängt, ehe die Bowle gereicht wird, die vorher gut gesäuberten Maikräuter, die man am besten zusammenbindet, hinein. Ein langes Ausziehen der Kräuter ist zu vermeiden, da dann leicht die Bekömmlichkeit der Bowle leidet. Ist die Bowle durch die Kräuter genügend aromatisiert, gibt man den Sekt oder Apfelspekt dazu, und die Bowle ist trinkfertig.

Die auch im Frühjahr recht beliebte Ananasbowle wird folgendermaßen angesetzt: die Ananasscheiben werden lagenweise geschichtet und mit Zucker bestreut, darüber ein Glas milden Rheinweins gegossen, das Ganze zugedeckt und 24 Stunden ziehen lassen. Dann bringt man die Masse in das Bowlengefäß, gieße langsam sechs Flaschen Rhein- oder Moselwein und eine Flasche milden Rotwein (Pfälzer) hinein, gibt pro Flasche 80 bis 100 Gramm geläuterten Zucker zu und kurz vor dem Trinken den Sekt oder Apfelspekt. Bei Verwendung von eingemachter Ananas gieße man etwa 12 Stunden vor dem Gebrauch eine Flasche guten Rheinwein zu.

Weniger bekannt, aber ebenso gut, nur ein wenig herber ist die Selleriebowle. Zwei geschälte Sellerieköpfe schneidet man

in zwei Teile, zuckert sie gut und läßt sie einige Stunden im Zucker ziehen. Ueber den Zucker kann man noch ein Glas Kognak gießen. Ueber das Ganze gießt man nachher zwei Flaschen Rheinwein, eine Flasche Moseler, eine Flasche Rotwein und vor dem Gebrauch den Sekt. Sie schmeckt am besten sehr kalt.

*

Lustiges um Lessing

Der deutsche Dichter Gotthold Ephraim Lessing, der vor nun hundertundfünfzig Jahren starb und neben vielen gelehrten Abhandlungen, schönen Fabeln und beißenden Epigrammen „Minna von Barnhelm“, „Nathan der Weise“ und andere Bühnenwerke hinterließ, fühlte sich nicht nur am Schreibtisch glücklich, wo er sich um die schwierigsten Probleme mühte, sondern auch im Kreise froher Zechkumpane, die er nicht selten in seine Junggesellenstube in Wolfenbüttel einlud, um einen Moseler oder einen alten Rheinwein zu probieren.

Eines Abends fand sich auch ein Forscher an der durstigen Tafelrunde ein, der sich in der feuchtföhlichen Gesellschaft an seine Durchquerung der arabischen Wüste erinnerte und erzählte, daß er einmal zehn Tage lang ohne Wasser gewesen sei. „Das ist doch eigentlich nicht so gefährlich“, meinte Lessing mit einem Seitenblick auf seinen frischgefüllten Römer, „ich habe seit zehn Jahren kein Wasser mehr getrunken!“

In dieser Zeit schrieb Lessing die meisten seiner herrlichen Verse von der dem guten deutschen Wein „innewohnenden begeisternden Kraft“, und sie fanden damals wie heute begeisterte Anerkennung. Nur Lessings Wirtin, ein wahres Hauskreuz, konnte in ihrer Spießbürgerlichkeit und Beschränktheit die frohe Tafelrunde nicht verstehen, noch weniger allerdings ihren Zimmerherrn, den Herrn Bibliothekarius Lessing, der sogar bei der Arbeit hin und wieder — sie hatte es durch die angelehnte Tür „mehrere Male ganz deutlich“, natürlich „nur zufällig“, gesehen — einen guten Schluck zu sich nahm. Eines Tages mußte denn der nichts Böses ahnende Dichter folgende Charakteristik seiner Persönlichkeit von ihr über sich ergehen lassen:

„Hei havve nix,
Hei kunne nix und dogde nix.
Aber supen (trinken) dan hei 'n ganzen Dag!“

Der Dichter soll ihr leutselig zugetrunken haben.

Hans Sturm.

Rheinfahrten

Motor-Salonschiff „Vater Rhein“

während der Festtage ab Bingen 8,40 Uhr ganz billige Rheinfahrt nach Koblenz mit Rückfahrt Koblenz an 11,15 Uhr, Rückfahrt 14,00 Uhr Fahrpreis RM. 2,70, einfache Fahrt RM. 2,20

Gesellschaftliche Preisermäßigung

Binger Personenschiffahrt

J. B. Schneider

F 67

Telefon 2603 / Landebrücke oberhalb Festhalle

Machen Sie Ihre Freunde auf diese Festschrift aufmerksam

und veranlassen Sie, daß sie sich die Festschrift kaufen. Preis einschließlich Versandkosten RM. 1,30. Nachnahme oder Ueberweisung auf Postscheckkonto des Deutschen Weinbau-Verbandes, Karlsruhe (Baden) Nr. 11194

Kauft

Elektro- und Radio-Geräte

nur im

Großen Elektro- u. Radiohaus

Hans Dettmar, Bingen a. Rh.
Salzstraße 14 · Fernruf 2423

Größtes Unternehmen dieser Art am Platz und bei den Werken zugelassene Installationsfirma F 124

Ratenzahlungen u. fachm. Bedienung

Mechanische Faßfabrik

N. KUPFER
Schweinfurt a. M.

Fernruf Nr. 448 / Gegründet 1897

Großes Lager in neuen Weintransportfässern, rund und oval, in allen Größen aus prima trockenem Eichenspaltholz, sowie neue und umgearbeitete Lagerfässer von 20 bis 50 Hektoliter zu günstigen Bedingungen. Besichtigung ohne Kaufzwang.

F 173

Die „Bankgesellschaft vom langen Messer“

„Deren genossen zweck und absicht aber ist, denen von des tages last und mühen müde gewordenen braven maennern eine occasionem zum zusammensein zu eigenem nutz, frommen und vorteil, sowie zu vollkommund sattsamer vergnügung zu gewähren“.

Also steht zu lesen in dem „Derer genossen zweck, absicht und gebahren“ überschriebenen zweiten Kapitel des „Regal und Ordnung der hochpreißlichen Bankgenossen vom langen Messer in der altehrwürdigen Herberg zum Brusttuch zu Goslar“. Dieses Regal befindet sich in einem in Schweinsleder gebundenen Buche in altdeutscher, reichverzierter Schrift und wurde vor mehr als vierzig Jahren für die „Bankgesellschaft vom langen Messer“ oder, wie man heute in Goslar allgemein sagt, für die von der „Langen Bank“ in Kraft gesetzt. Zweck und Ziele dieser Stammtischrunde, feuchtfrohliche Geselligkeit bei einem guten Glase Wein, sind geblieben, nur manche frühere Förmlichkeiten sind gefallen. Damals mußten alle Bankgenossen sich allabendlich von 6—8 Uhr einfinden; hierzu vermerkt das Regal, daß alle, „denen die Hausfrau den Schlüssel nicht wehrt und alle Junggesellen bleiben können, solange es der Herbergsvater und die Polizei gestatten“, eine Erlaubnis, von der früher so lange Gebrauch gemacht wurde, wie noch ein Tropfen im Becher war. Viele und bedeutsame Namen sind später Mitglieder oder Gäste der Tafelrunde gewesen und haben nicht nur der gemütlichen Geselligkeit, sondern auch dem edlen Traubensaft manch Loblied in teils kunstvollen, teils einfachen Versen gesungen.

Ende des Jahres 1889 bei einem besonders bedeutungsvollen Umtrunk muß es besonders fröhlich hergegangen sein, denn in der Chronik der „Langen Bank“ liest man unter dem 1. Januar 1890 von der Errichtung einer Stiftung aus freiwilligen Beiträgen, deren Zweck der § 11 regelt. Die wackeren Zechkumpane sorgten damals auch schon für das zweihundertjährige Jubiläum vor; das bis dahin gesammelte Vermögen soll für diese Feier Verwendung finden; wenn aber die Bankgesellschaft das große Los gewinnen sollte, muß satzungsgemäß das zweihundertjährige Jubiläum sofort gefeiert werden. Kuriose und doch köstliche Gedanken kommen, wie man sieht, aus einem guten Tropfen.

Ein Blick in die Chronik der Stammtischrunde, die auch heute noch getreulich weiter geführt wird, zeigt, daß die verschiedensten Charaktere und Berufe sich auf der „Langen Bank“ zusammengefunden haben. Ein Melancholiker, der mit einem letzten vollen Glase von dem alten Goslar und damit auch von der Stammtischrunde Abschied nimmt, dichtet:

Wenn ich einstens wiederkehr,
Aoh, vielleicht nach Jahren,
Find' ich derer keinen mehr,
Die vergnügt hier waren.

Einer, der alle Zeit nur Freude aus seinem Becher Wein trinkt, schreibt:

Solche edle Kumpane
Find ich nirgends wieder
Liebenswürdig, frisch und frei,
Wahrhaft, gut und bieder.

Ein ganz Unverwüstlicher schrieb, als er während des Krieges durch Goslar kam und niemand antraf, grollend in die Chronik:

Kommt sich hier nach Goslar hin,
Im Lokal kein „Bruder“ drin.
Setzt sich, frißt sich, sauft sich was,
Macht sich Zeichnung — was ist das?

Das Wiederaufblühen dieser fröhlichen Stammtischrunden, deren es noch manche in Deutschland gibt, ist nur zu begrüßen, weil sie neben einer edlen, oft geistig wertvollen Geselligkeit auch die herrliche Gottesgabe, den golden schimmernden deutschen Wein, zu schätzen wissen.

Hans Sturm.

Dionysos geht stempeln

Der Wert der Freude.

Wir sind arm geworden in Deutschland, arm am Beutel, aber was bald schlimmer ist, auch krank am Herzen. Wir haben uns nach dem Kriege mit der ganzen uns Deutschen eigenen Arbeitswut daran gemacht, unsere schwer geschädigte Wirtschaft wieder aufzubauen in dem Glauben, daß unser Heil einzig und allein in einer gut funktionierenden Wirtschaft liege. Alles, was diesem Zwecke diene, wurde gewissermaßen heilig gesprochen und die modernen Glaubensformeln lauteten: Rationalisierung, Standardisierung, Kollektivierung; aber nicht nur die Arbeitsmethoden wurden rationalisiert, sondern die Bestrebungen erstrecken sich auch auf alle anderen Gebiete des Lebens und die sogenannte „vernunftgemäße Lebensweise“ wurde als allgemeine Forderung aufgestellt.

Trotz unbestreitbarer Erfolge, die diese Methode ergab, scheint aber doch irgendetwas bei dieser Rechnung nicht zu stimmen. Die allgemeine Unzufriedenheit nimmt in erschreckendem Maße zu, die Wirtschaft leidet Not, unser staatliches Leben verodet im Dornestrüpp der Parteidoktrinen und unser persönliches Leben wird immer inhaltsloser und ärmer.

Langsam beginnt man einzusehen, daß das Leben sich nicht mit der Rechenmaschine erklären läßt und daß das wirklich Lebendige aus einer Sphäre stammt, die sich der Rationalisierung unbedingt entzieht. Betrachtet man nur einmal das Gebiet der sogenannten Lebensreform, so wird man sehen, daß hier mit Maximen und Anschauungen gearbeitet wird, die mehr den Stempel einer vorgefaßten Meinung tragen, als daß sie den wirklichen Bedingungen des Lebens gerecht werden. Gewiß kann ich einen Menschen „vernunftgemäß“ ernähren, er braucht von gewissen Nahrungsmitteln nur ein gewisses Quantum, er braucht „Genußmittel“ überhaupt nicht, und trotzdem, so recht wohl und im vollen Besitz seiner Lebenskräfte fühlt sich ein so ernährter Mensch keineswegs, wenn er nicht als Fanatiker in einem so gestalteten Leben die Erfüllung eines großen Zieles sieht. Es kommt nicht allein darauf an, wie lange ein Mensch lebt, sondern was er in seinem Leben leistet. Oft hat eine frohe Stimmung, ja selbst ein Ueberschäumen mehr gute Gedanken gebracht, woraus wiederum tüchtiges Handeln entsprungen ist, als nur kühler Ueberlegen.

Von jeher ist die Begeisterung als eine der mächtigsten Quellen des Geschehens im Menschenleben gepriesen worden, und die alten Griechen haben in der Gestalt ihres Gottes Dionysos dieser aus den geheimnisvollen Tiefen des Lebens entspringenden Macht einen gedankenvollen Ausdruck gegeben. Es ist kein Zufall, daß diesem Gott die Rebe zugeordnet wurde als die Pflanze, die den Menschen den Trank der Begeisterung spendet. Der Wein galt als das Symbol der Verwandlung der Materie im Geist, und darum hat auch die christliche Kirche ihm in ihren Mysterien einen hohen Rang verliehen. Was hat es demgegenüber für einen Sinn, wenn man das Geheimnis des Weines damit zu lösen versucht, daß man ihn analysiert, seine Kalorien wertet oder den Alkoholgehalt feststellt und darüber hinaus ihn als alkoholisches Getränk verdammt? Mit dem Maß der Nützlichkeit wird man nie seinem Wert bestimmen können. Im Gegenteil, gerade das, was über das rein Nützliche hinausgeht, daß er uns Freude spendet, die Sorge verscheucht und uns für Stunden den Alltag vergessen läßt, das ist sein Wert und erhöht ihn zu einer besonderen Gottesgabe. Daß es Menschen gibt, die maß- und sinnlos dieses edle Getränk mißbrauchen, spricht nicht gegen das Getränk, sondern gegen diese Menschen.

Gerade in einer Zeit wie der heutigen, die in ihrer Hast und ihrer Jagd nach dem „Erfolg“ uns nicht zur Besinnung kommen lassen will, ist es gut, zuweilen zum Wein zu greifen und in stiller oder freudiger Abkehr von Gesellschaft und Getriebe sich auf sich selbst zu besinnen oder im Kreise guter Freunde fröhlich zu sein. Das ist kein unnützes oder leichtsinniges Tun; denn nur dadurch, daß man sich auch zuweilen den Abstand von den Dingen des Tages schafft, kann man wieder etwas Rechtes schaffen.



Winzervereinigung e. G. m. u. H. Friedelsheim (Rheinpfalz)



Gegründet 1911

Mitgliederzahl d. Vereinigung 67 - Mitgl. des Verbandes d. Naturweinversteigerer d. Rheinpfalz

Bewirtschaftete Rebfläche der Mitglieder 48 Hektar, wovon ein großer Teil in den angrenzenden Gemarkungen von Deidesheim, Forst, Wachenheim und Bad Dürkheim gelegen ist.

Lagenamen: Friedelsheimer Schloßgarten, Rosengarten Neuberg, Grümbel, Deidesheimer Letten, Neuberg, Neumorgen und Tiergarten, Forster Straße, Forster Neuberg, Wachenheimer Neuberg, Dürkheimer Feuerberg.

P 48

Qualitätsweinbau vorherrschend

E. K.

Bei verdeckter Probe!

Ein bekanntes rheinisches Bad wählte für sein Kurhaus unter Mithilfe erfahrener Weinfachleute in verdeckter Probe Weine aus. Zwei Weine empfahlen sich ganz besonders durch ihr feines Aroma und ihre diskrete Süße. Sie standen in der Wertung an der Spitze, und zwar viel höher als die anderen. Späterhin erwies es sich, daß es sich hier um Weine handelte, die mit dem Entkeimungsfilter „SEITZ-E. K.“ früh, unter Erhaltung geringer Spuren unvergorenen Naturtraubenzuckers, abgefüllt worden waren.

Interessant war das Verhalten der Gäste: Diese Weine waren es gerade, die in der Hauptsache getrunken und auch für den Privatkeller bezogen wurden.

P 154

Der diesjährige Weinbaukongress in Bingen wird in dieser Beziehung viel interessantes Neues bringen!

Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach (Rhd.)

Hölzerne Riesen

Wenn ich einmal der Herrgott wär,
Mein Erstes wäre das:
Ich nähme meine Allmacht her
Und schüf' ein großes Faß.

Bei unseren Vorfahren äußerte sich die Liebe zum Wein meist mehr im Vertilgen großer Mengen als in der Wertschätzung eines edlen Tropfens. Als Zeichen dieser Trinkfreudigkeit haben sich eine ganze Reihe großer Fässer erhalten, die noch heute als Kuriosa einer oft recht maßlosen Zeit bestaunt werden. Ein Teil dieser alten Faßriesen ist Ende des 16. oder Anfang des 17. Jahrhunderts erbaut worden. Zwei Herrscherfamilien, die von der Kurpfalz und die von Kursachsen, die auch miteinander verschwägert waren, haben sich besonders im Faßbau hervorgetan.

Der Pfalzgraf Johann Kasimir, das Vorbild des Jägers aus Kurpfalz, der mit einer Tochter des Kurfürsten August von Sachsen: Lieschen, genannt die Luderliche, vermählt war, war der Erbauer des ersten Heidelberger Fasses. Dieses erste Heidelberger Faß, das schon eine recht beträchtliche Menge, nämlich 1280 Hektoliter Wein in seinem Bauche faßte, erregte die Bewunderung und das Staunen sämtlicher Zeitgenossen; Bilder dieses Fasses wurden als Stiche in Frankreich, Italien und den Niederlanden vertrieben. Heidelberg hatte seine größte Sehenswürdigkeit. Selbstverständlich stand dieses Faß nicht nur zum Prunke da, sondern es wurde sehr eifrig aus ihm pokuliert. Immerhin konnten sich der fürstliche Erbauer und sein Sohn noch an dem Inhalt dieses Fasses laben. Im Dreißigjährigen Krieg mit seinen großen Nöten fiel das Faß der Trockenlegung zum Opfer und brach in sich zusammen. Erst der Sohn des sogenannten Winterkönigs, des Pfalzgrafen Friedrich, Karl Ludwig von der Pfalz, entschloß sich, wieder ein großes Faß für Heidelberg zu bauen. Das neue Faß wurde 1662 vollendet und faßte 1950

Hektoliter Wein. Die ganze Pracht barocker Holzbildnerei wurde an die Ausgestaltung des Faßbodens verschwendet. Auch dieses Faß fand uneingeschränktes Lob der Zeitgenossen, und selbst Münzen wurden zu seinem Ruhme geprägt. Die böse Zeit der französischen Raubkriege hatte aber dem Fasse übel mitgespielt, sodaß der später zur Regierung gekommene Karl Philipp das berühmte Faß erneuern ließ. Dieser Fürst war auch zugleich der Schutzherr des berühmten Zwerges Perkeo, der durch Scheffels Lied Unsterblichkeit erlangte. Der Nachfolger dieses Herzogs, Karl Theodor aus der Linie der Wittelsbacher, hielt sich für verpflichtet, die stolze Tradition der Kurpfälzer Herren darin fortzusetzen, daß auch er ein großes Faß erbauen ließ. Dieses dritte Heidelberger Faß, das noch heute steht, ist von den dreien das größte. Es faßt rund 2200 Hektoliter. Wenn auch dieses Faß das größte war, so ist doch zu dieser Zeit der Durst nicht mehr so groß gewesen wie damals, als das erste Faß erbaut wurde.

So wie die Kurpfälzer Herren ihren Stolz am Besitz großen Fässer hatten, taten es ihnen die Kursächsischen Herren gleich. Ein Verwandter der Kursächsischen Fürsten, der Herzog-Bischof Heinrich Julius, beschloß 1594, im Schloß zu Gröningen in seiner Residenz auch ein großes Faß aufzustellen. Das Faß ist nach dem Heidelberger Vorbild in gleichen Maßen gefertigt worden. Es lebt noch heute und befindet sich im Schloßchen Spiegelsberg bei Halberstadt.

Besonders berühmt ist aber das Geschlecht der Fässer vom Königstein. Das erste Faß wurde erbaut vom Kurfürsten Johann Georg I. mit dem bezeichnenden Beinamen „Bierjörgel“. Besagter Herr soff unmäßig, aber nicht etwa, wie der Name sagt, nur Bier, sondern auch ganz erheblich viel Wein. Er brachte es fertig, das Faß während der Wirren des Dreißigjährigen Krieges anfertigen zu lassen. Ueber 2200 Eimer konnte dieses stattliche Exemplar fassen. Aber der Fürst und seine Hof- und Kriegerleute waren alle äußerst trinkfeste Herren, die selbst mit großen

Der Deutsche Weinbaukalender für 1932 ist in Vorbereitung.

Wie immer, sind es auch diesmal wieder die gleichen Eigenschaften, die ihn wertvoll für jeden Weinbaufachmann machen: **reichhaltiger Inhalt und gediegene Ausführung.** Bestellen Sie **frühzeitig** mit nebenstehendem

Bestellschein

Bitte ausschneiden!
(Ohne weitere schriftliche Mitteilungen kann die Bestellung als Drucksache für 4 Pfg. versandt werden.)

An den Deutschen Weinbau-Verband (Abt. Kalender)
Karlsruhe i. B., Kriegsstraße 184

Auftrag zur Lieferung von ... Exemplaren „**Deutscher Weinbau-Kalender 1932**“. Betrag wird durch **Nachnahme** eingezogen. Preis je Kalender RM. 2.- zuzügl. **Versandkosten.**

Tag:

Genaue Adresse und Unterschrift

Quantitäten fertig wurden. Der Sohn dieses Fürsten, Johann Georg II., trat in die Fußtapfen seines Vaters sowohl im Trinken als auch im Bau eines zweiten großen Fasses auf dem Königstein. Selbstverständlich war dieses Faß größer als das erste und faßte über 3000 Eimer. Das dritte und größte Königsteiner Faß, ja das größte Faß der Welt, ist von dem Enkel dieses Fürsten, dem bekannten August dem Starken, in Auftrag gegeben und nach dem Entwurf des Erbauers des Zwingers, Daniel Pöppelmann, angefertigt worden. Es faßte rund 2530 Hektoliter. Eine Inschrift besagte, daß man aus ihm auf das Wohlsein der ganzen Welt trinken solle. Zwar machte die Füllung dieses Fasses große Schwierigkeiten, aber sie wurden überwunden, ja, das Faß wurde mit sächsischem Wein gefüllt, und die Einweihung fand unter Fahenschwenken der Garnison statt. Leider hat dieses Faß die Zeiten nicht überdauert. Anfang des 19. Jahrhunderts schrumpfte es bereits so zusammen, daß der damalige Festungskommandant das Faß auseinandernehmen lassen mußte. Ein Teil des Schnitzwerkes ist aber erhalten und steht im Pavillon der Friedrichsburg.

Die Zeiten haben sich indessen geändert. Während unsere Vorfahren, wie diese Faßriesen zeigen, offenbar den Hauptwert auf große Mengen legten, so strebt die heutige Zeit dagegen nach Qualität. Der deutsche Winzer hat sich schon lange auf diese Geschmacksänderung eingestellt und verwendet große Mühe und Arbeit darauf, anstelle großer Mengen lieber weniger, aber guten, reinen Wein zu erzeugen. Drum sind die Fässer heute wieder kleiner, aber was sie enthalten, ist fraglos edler und besser als der Inhalt der damals die alten Faßriesen füllte. Der deutsche Wein gehört heute zu den besten und edelsten Weinen der Welt.

*

Die immer heitere Frau Aja

Goethe hat seine Mutter, Frau Aja, deren zweihundertster Geburtstag überall in deutschen Landen festlich begangen wurde, wohl am treffendsten gezeichnet mit dem Worte „Frohnatur“. Heiter ist sie geblieben vom ersten Tage ihrer Ehe an bis zu ihrem letzten Atemzuge. Als ihr Ältester, das „Wolfsgangche“, und dessen Schwester Cornelia heranwuchsen, entfaltete sich eine fröhliche Geselligkeit in dem Patrizierhause auf dem Hirschgraben in Frankfurt am Main. Damals kannte man noch nicht die heute üblichen Erholungsreisen und veranstaltete dafür in den geräumigen Zimmern oder im wohlgepflegten Garten die „Reisen im Zimmer“. Es war, früher wenigstens, weitaus bequemer, sich von dem in Reisebeschreibungen wohlbewanderten Gatten oder von einem viel herumgekommenen Gast die Wunder anderer Länder und fremder Völker unter Zuhilfenahme von Landkarte und Bildern schildern zu lassen. Besonders gewürzt wurden diese Reisen durch manche Flasche edlen deutschen Weines, der die Freunde nicht selten bis zum frühen Morgen zusammenhielt.

Wenn der junge Goethe von einer Reise zurück oder in Ferien kam, brachte er stets einige gute Freunde mit, und Frau Rat ließ es sich nicht nehmen, die Haimonskinder mit „Tyrrannenblut zu tränken“. Das Tyrrannenblut holte sie eigenhändig aus dem Weinkeller, und zwar meistens aus dem Gefach, auf welches ihr Gatte, der kaiserliche Rat, säuberlich geschrieben hatte: „Deutscher Rotwein“. Als der bereits berühmte Sohn in der Fremde festen Fuß gefaßt hatte und auch der Gatte gestorben war, da richtete sich Frau Rat das Leben nach ihrer Weise ein, behaglich und bequem. Vor allem den Weinkeller vergaß sie nicht; stets war sie bemüht, ihn zeitig nachfüllen zu lassen. In einem ihrer schönsten Briefe bezeichnet sie den Wein als den Waldquell, aus dem

sie „Freude und Friede ihres Herzens immer wieder schöpfen“ könne. Die innere Freudigkeit war das Kostlichste an dieser Frau, von der niemand traurig fortgegangen ist.

Der lebenbezwingende Humor war es auch, der diese herrliche Frau und Mutter mit einem Scherzwort auf den Lippen dem Tode ins Auge schauen ließ: „Die Frau Rat läßt für die Einladung schönstens danken, aber sie hat keine Zeit, sie muß alleweil sterben.“

Hans Sturm.

*

Die Flur auf der Weinkarte

Das Studium der deutschen Weinkarte ist nicht nur für den Liebhaber eines guten Tropfens deshalb höchst angenehm, weil er hier seine Lieblinge findet, sondern weil auch die ganze Poesie der deutschen Landschaft, in der der köstliche Trank gedeiht, bei dem Klang der Weinamen lebendig wird. Da winkt der „Schloßberg“ von der Höhe, da schlängelt sich ein „Reiterpfad“ durch die Weinberge; von fern grüßt der „Feuerberg“ oder der „rote Stein“. Da klingt das Aveläuten über das „Kirchenstück“; es murmelt der „Markobrunnen“ und das „Goldbächel“ durch die Wiesen. Im „Krötenbrunnen“ funkeln die goldenen Kugeln; die „Sonnenuhr“ zeigt die Stunden. Am „Musenhang“ läßt sich's träumen und dem „Vogelsang“ lauschen oder unter nachdenklichen Gesprächen im „Jesuitengarten“ wandeln.

In all diesen Namen steckt ein gut Stück Weinpoesie und die Freude des Winzers, seine Fluren mit bedeutungsvollen Namen zu benennen.

Diese Lagenamen haben oftmals ein sehr hohes Alter. Ihr Aufkommen reicht bis ins 10. Jahrhundert zurück. Gebräuchlich geworden sind sie allerdings augenscheinlich erst zu derselben Zeit, in der auch Familiennamen aufkamen. Selbstverständlich waren auch diese Lagenamen dem Wechsel der Zeit unterworfen. Manche sind gänzlich verschwunden, andere später aufgekommen; auch hat der Volksmund ihm nicht mehr ganz verständliche Namen in andere umgedeutet. So findet sich z. B. in manchen Gegenden die Lagebezeichnung „Hölle“. Selbstverständlich hat das nichts mit Hölle zu tun, sondern stammt von „Halde“. Auch der Name „Bein“ hat nichts mit Bein oder Gebein — etwa als alte Begräbnisstätte — zu tun, sondern stammt von „Binden“, „umfrieden“, deutet also auf ein mit einer Hecke oder einem Zaun umgebenes Grundstück. Vielfach tritt auch in den alten Namen eine bestimmte Beziehung zu den Herrschaftsverhältnissen hervor. Das „Hofstück“ oder der „Herrenberg“ deuten darauf, daß diese Fluren zu einer Herrschaft oder einem Kloster gehörten. Auch läßt sich manchmal die Größe der alten Gemarkung aus dem Lagenamen erkennen. Da gibt es den „Eilfmorgen“, den „Achtmorgen“, das „große Stück“. Auch die Form der Felder, wie „Langemorgen“, „Breitwingert“ ist aus den Namen zu ersehen. Oft läßt sich sogar am Namen feststellen, daß früher das jetzige Weinbergsland anderen Zwecken dienlich war, wie bei der „Gaulswiese“, der „Bischofswiese“, dem „Roßlauf“ und ähnlichen. Auch alte Familiennamen sind oftmals in solchen Bezeichnungen enthalten, wie z. B. der „Forster Granich“, der auf das Geschlecht der „Kranich von Kirchheim“ wohl zurückzuführen ist. Daneben kennt man auch viele Namen, deren Deutung selbst trotz gelehrter Bemühungen noch nicht gefunden ist. Darauf kommt es auch nicht immer an. Ihr Klang ist so reizvoll, und wenn noch dazu die Lage einen guten Wein hervorbringt, wird der Kenner und Freund deutschen Weines sich gerade an solchen seltsamen Namen erfreuen.

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung — 29. August bis 6. September 1931

Der Wein und seine Verächter

Knittelverse um „mit oder ohne“

von

Aqua Vit

Irgend ein unsachverständiger Banause
hatte (man höre!) in seiner Kabause

die wahrhaft schändliche Taktlosigkeit begungen
und Wein in eine Wasserflasche gebrungen.

In dieser prosaischen Flasche aber war
noch Wasser übrig, das dieser Barbar

vergessen hatte, vorher zu entleeren.

Dieses tat natürlich den Wein vermehren.

Darauf stellte er schmatzend das ganze Gemisch
mit Grinsen und roher Gewalt auf den Tisch

und nahm (natürlich ohne Glas!) daraus einen Zug
und schlürfte das Naß und hatte bald genug.

Ueberhaupt hat sich dieser zum Weine gesellt
wie ein Kannibale zu einer Dame von Welt.

Schließlich schimpfte er gar: „Das wäre Wein —
Ich möcht' wissen, was daran mag Gutes sein?“

An dieses wenig erbauliche Gleichnis muß ich denken
wenn die Wasserapostel den Wein mir kränken.

Was will ich tun — ich muß ein Zitättlein streifen:
„Wer ihn nicht kennt, der kann ihn nie begreifen“.

Und wenn sie im Wein eine Versuchung sehen —
Gott helfe mir, ich kann ihr nicht widerstehen.

(Aus »Leyer und Keld«. Alle Rechte, besonders das der Ver-
tonung, vorbehalten.)



Die Alkoholgegner

In der Pfalz wird folgendes Geschichtchen viel belacht: Ein fröhlicher Pfälzer wanderte vor etwa 50 Jahren in Amerika ein und besuchte seinen in der Nähe von Lancaster, Pa., ansässigen Onkel. Neben dem reichen Sonntagsmahl stand anstatt der gewohnten Weinflasche ein Wasserglas. Der Deutsche machte einige Bemerkungen darüber, die man ihm kurz mit der Erklärung abschnitt: „Mir sein halt Temperenz, bei uns derf kee Troppe Schpiritus ins Haus.“ — Nach dem Essen zog sich der Bauer zum Mittagsschläpfchen zurück, die Mädchen gingen in die Sonntagsschule und die Jungen in die Scheune. Plötzlich rief die Tante den deutschen Vetter in die Küche und zog verstohlen eine Flasche Kirschwasser aus dem Wandschrank und sagte: „Kumm, trink — mei' Alter ist so schtreng Temperenz, daß ich nix merke lasse derf, aber mer kriegt mitunter Leibweh.“ — Zehn Minuten später ruft der Alte den Vetter in die Stube, schließt eine Kiste auf, in welcher ein Bierfaßchen liegt, schenkt ein und sagt: „Trink herzhafft, wann mer aach Temperenzler sinn, unsere gute Troppe halte mer doch, aber die Alt' derfs net wisse“. — Ein paar Minuten später trinkt der Vetter bei den Söhnen in der Scheune Bier. Vetter trink, sag's de Alte net, die sein verrückte Temperenzler.

10 Weinbau-Festschrift

Kellerbrand

Es war im November 1835 als am Rhein ein Spaßvogel, der einen Weinausschank regelmäßig und gern zu besuchen pflegte, gerade als er dort einkehren wollte, sah, wie der Weinwirt mit einer Stütze (ein Maß, das in der Kellerwirtschaft allgemein gebräuchlich ist) voll Wasser sich in den Keller begab. Dabei war garnichts, der Wirt hatte das Wasser zum Schwenken seiner Fässer nötig und mußte es wohl oder übel in den Keller tragen, da man damals noch keine Wasserleitung hatte. Wenn es anders gewesen wäre, dann hätte der genannte lustige Gast, der die feine Zunge des geborenen Feinschmeckers hatte, die Weinschenke nicht so gern aufgesucht und sich den Wein dort nicht schmecken lassen. Wie es aber manchmal im Leben geht, die Gelegenheit zu einem Witz läßt einer sich nicht durchgehen und wenn es das Leben kostet. Darum wandte sich der Gast auf der Schwelle des Wirtshauses um und raste wie ein Besessener durch die Straßen des alten Rheinstädtchens, indem er dauernd laut „Feuer, Feurio!“ brüllte. Die Nachbarn und erst recht die Nachbarinnen rissen die Fenster auf oder traten aus den Häusern voller Bereitschaft zum Hilfsdienst und zum Löschen des so angezeigten Brandes. Als sie ihn um Namen und Ort zu erfahren — denn um löschen zu können, muß man die Stätte des Feuers wissen — fragten: Wo brennt es denn?, da erhielten sie zur Antwort: „Im Keller im „Riesen“; denn ich sah den Wirt schon zweimal mit Wasser hinunter laufen!“

Was ist Wein?

„Wein ist das durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintraube hergestellte Getränk.“ So sagt das Gesetz. Diese Erklärung genügt aber nicht; denn Wein ist viel mehr. Der Nationalökonom sagt: „Wein kann ein gutes Steuerobjekt sein.“ — Nein, äußert sich der Botaniker, „Wein (*Vitis vinifera* L.) ist eine Gattung aus der Familie der Ampelideen“. Mit nichten, meint der Panscher, „Wein ist ein chemisches Produkt.“ Die Dichter wissen es aber besser: „Wein ist Balsam“ (Homer), „Die beste Arznei“ (Alkaios), „Der Erwecker aller Lebensgeister“ (Euripides), „Der Glättstein des Trübsinns und Wetzstein des Stumpfsinns“ (Hariri), „Jeden irdischen Harms Medizin und Trost“ (Hafis), „Göttersaft“ (Lessing), „Trank voll süßer Labe“ (Goethe), „Sohn der Sonne“ (Schiller), „Öl zur Verstandslampe“ (Bürger), „Des Mutes Sporn, der Sorge Tod“ (Arndt), „Allüberwinder“ (Emrich), „Die schönste Himmelsgabe“ (E.T. A. Hoffmann), „Das eigentliche Lethewasser“ (Weber, Demokritos), „Milch für Greise“ (Anastasius Grün), „Götterkost“ (Hagedorn), „Die Blume der Ritterschaft“ (Geibel), „Nektarglut“ (Körner), „Feuer“ (Herwegh), „Feuerquell“ (Bodenstedt), „Gramverscheucher“ (Rückert), „Schmerzvertilger“ (Strachwitz), „Herzblut“ (Lenau), „Goldgeist“ (Scheffel), „Ein reizender Versprecher“ (Hebbel) usw. — Für den Alkoholgegner ist Wein ein „Teufelswerk“ oder „Höllengift“ und „verdorbener Traubensaft“ und für den Gambrianusanhänger: „Ein Notgetränk, das der Mensch genießt, wenn er kein Bier hat.“

Gg. Balthasar Diedert



Weinbau
Weingroßhandel

Bingen (Rhein)

Telefon 2098
(Nach Geschäftsschluß 2286)

F 128

Für einige Bezirke Vertretung noch zu vergeben

Pfälzer Humor



In einer Weinwirtschaft in Neustadt a. d. H. Ein Gast bestellt sich Selterswasser; beim Öffnen der Flasche trifft das heraussprudelnde Wasser einen Pfälzer ins Gesicht. Der unglückliche Schütze entschuldigt sich. Darauf der Pfälzer: „Rege Se sich nett uff! Des is net schlimm, do hawe Se Glick gehatt! Ins Maul isch nix kumme!“

*

Wein und Wirbeltier

Auf einem Medizinerkongreß wurde, wie die Schweiz. Weinzeitung schreibt, über die Schädigung des Alkohols gesprochen. Ein Professor, der ein Verehrer eines guten Tropfens war, mußte auch Farbe bekennen. „Meine Herren, natürlich bin ich mir klar über die Schäden, die der Alkohol anrichten kann. Wenn ich aber diesen herrlichen Wein vor mir schlechtweg als Alkohol bezeichnen müßte, so käme mir das vor, wie wenn ich zu meiner Geliebten sagte: „Du Wirbeltier“.

*

Der neue Pastor

Im „Ulk“ Nr. 21, einer Beilage des „Berliner Tageblattes“, erzählt Roda Roda folgende kleine launige Geschichte:



Als der neue Pastor zum erstenmal predigte, war Mann und Maus festlich in der Kirche versammelt — vom letzten Kätner an bis zu Herrn von Hoinitz selbst, dem Rittergutsbesitzer.

Was der neue Pastor aber predigte, griff der Gemeinde ans Herz, dem Herrn von Hoinitz vor allem an die Leber: der neue Pastor wettete gegen den Alkohol.

Und als der neue Pastor als Gast zum Essen ins Gutshaus kommen sollte, zog Herr von Hoinitz die Stirn kraus und kratzte sich deliberierend den Kopf und bestellte jeglichen Alkohol ab.

Zum dritten Gang, dem Gänsebraten, aber fehlte Herrn von Hoinitz der Zutrink sehr. Er rückte auf dem Stuhl um, faßte endlich ein wenig Mut und fragte: ob denn der Herr Pastor, was er Entschiedenenes gegen den Alkohol im allgemeinen gesagt habe, etwa auch auf ein Schlückchen ganz leichten Mosels beziehe?

„Durchaus nicht“, erwiderte der Pastor höflich. „Ich habe mich ohnehin gewundert, daß Sie nur Wasser trinken“.

„Herr Pastor, wissen Sie, das tue ich sonst auch gar nicht. Nur unter dem Eindruck Ihrer Rede — wo Sie so sehr gegen die Völlerei waren ...“

„Herr Baron“, entgegnete der Pastor, „haben Sie erst so'n grauenhaften Jammer wie heute morgen ich — dann werden Sie auch gegen den Alkohol predigen.“

*

Trinkspruch

Merksprüche gibt es genug fürs Leben,
Trinksprüche nicht allzu viel daneben,
Drum pauk' den besten Dir wenigstens ein:
Ein Deutscher trinkt nur deutschen Wein!

Feodor von Zobell

Pusch von Hans Riebau



Jeden zweiten Tag geht Pusch in den Ratskeller. „Die Weine“, sagt er, „sind dort sehr billig“.

Neulich war er auch dort. „Niersteiner Domthal“, bestellt er. Und trinkt den Wein. Ein Glas, zwei Glas, drei Glas.

Dann ruft er den Kellner. „Der Wein ist trübe und muddelig“, sagt er. „Den kann ich nicht trinken“.

Und richtig: Wie der Kellner das Glas hoch hebt, ist der Wein trübe und muddelig.

Pusch bekommt eine neue Flasche. Trinkt. Ein Glas, zwei Glas drei Glas. Dann ruft er den Kellner, „Man sollte es nicht für möglich halten“, schüttelt er den Kopf, „aber probieren Sie doch mal“.

Und er gibt dem Keller das Glas. Der probiert, verzieht die Nase. „Entschuldigen Sie“, sagt er, „der Wein schmeckt ja salzig oder so“.



Die neue Flasche aber bringt der Wirt selbst.

Und bringt einen Teller dazu mit einem braunen Pulver. Den Teller setzt er neben das Salzfaß.

„Was soll denn das?“ fragt Pusch.

„Wenn Sie das Pulver“, sagt der Wirt und guckt Pusch ins Gesicht, „nach dem dritten Glas in die Flasche tun, wird der Wein korkkrank“.

Seitdem geht Pusch nicht mehr in den Ratskeller. „Die Weine“, sagt er, „sind dort viel zu teuer“.

*

Der „Drosselhof“ — die gemütliche Weinschänke



Wer Rüdesheim, die Nachbarstadt Bingen besucht, sollte nicht versäumen im »Drosselhof« Einkehr zu halten. Diese gemütliche Weinschänke besteht fast 130 Jahre. Weit bekannt ist das Lied »Zu Rüdesheim in der Drosselgaß« und der Schauplatz des darin verherrlichten fröhlichen Pokulierens ist der »Drosselhof«, dessen Vorzüge ein reimbegabter Gast so schilderte: »Große und gute Portionen, im Verein — mit Freundlichkeit und einem guten Wein — da fühlt ein jeder sich gleich wie daheim. — Dies ist Wahrheit und keine Dichtung, trotz Reim.« Die alte Gaststätte hat vielen berühmten Besuchern — darunter keinem geringeren als Bismarck — Speise und Trank geboten. Und auch dem Gegenwartsmenschen wird sie beim Verweilen in ihren gastlichen Räumen

neben ungezwungener rheinischer Fröhlichkeit an leiblichen Genüssen die erlesenen Darbietungen aus Küche und Keller darbieten. Der Inhaber des »Drosselhof« Herr Hans Frey, ist auch Besitzer der »Lindenwirtschaft«. Das Anwesen des »Lindenwirts der Drosselgaß« war früher ein alter Weingutsbauernhof und wurde um die Mitte des 17. Jahrh. erbaut, wo nach Art der Straußwirtschaften Wein ausgeschenkt wurde. Im Jahre 1928 wurde das alte Kelterhaus mit den anschließenden Räumen zu einer alt-rheinischen Weinstube ausgebaut. Besonders die aufgewandte Innenarchitektur ist eine Sehenswürdigkeit auch für den Kenner. Im übrigen ist der Lindenwirt ebenso wie der Drosselhof die Heimstätte echt rheinischer Fröhlichkeit.

Briefkasten der Redaktion

Aus unserem Leserkreis erging mehrfach der Wunsch an uns, einen Briefkasten für Wein-Spezialfragen einzurichten, um in Zweifelsfällen auf Anfragen Auskunft zu erteilen. Wir entsprechen gern diesem Verlangen und haben unseren Briefkastenredakteur Ad. Thalrew beauftragt, die bis jetzt eingegangenen Anfragen nach bestem Wissen, aber selbstverständlich unter Ausschluß einer Verantwortung des Verlags, zu beantworten. Der Briefkastenonkel hat das Wort:

Anekdoterich in St.: Wie war das noch? Ein Kaufmann fuhr über Land und als er in einem kleinen Städtchen Halt machte, spannten in seiner Abwesenheit böse Buben ihm von seinem Fuhrwerk die zwei Esel, die umherschneffelten und zufällig an den Wein eines Apothekers gerieten und ihn aussoffen, worauf sie sich natürlich einen Eselsrausch zuzogen. Die Sache klingt soweit ganz niedlich. Nur fragen wir uns, wo der Apotheker um's Himmels willen seinen Wein denn herumstehen hatte, daß jeder Esel ihn aussaufen konnte. In offenen Kübeln etwa? Der Schluß der Affäre ist aber noch erbaulicher. Die Sache kam vor's Gericht. Aber der Herr der Esel wurde freigesprochen; denn, so entschied der Kadi, es haben die Esel beim Schlürfen des Weines gestanden. Also war's ein Ehrentrunk und keine gebührenpflichtige Gasterei. Zeit der Handlung: 1600 oder 1700. Ja, ja — wenn's dem Esel zu wohl wird ...

Wißbegieriger in K.: Nein — der Ausspruch „Peronospora ad astra“ stammt nicht von Ausonius. Es dürfte sich um einen Schreibfehler bei Virgil handeln.

Literaturfreund in S.: Bernard Shaw ist tatsächlich Abstinenzler. Da er Irländer, verständlich. In Irland gibt es zu meist Wiesen, das Klima ist maritim, also sehr feuchtigkeits-gesättigt und vermindert somit an sich schon das Durstgefühl. So viel man hört, lebt Shaw von Sodawasser, Vegetabilien und Schriftstellerei. Da er Wert darauf legt, originell zu sein, versagt er sich selbst den Whisky. Allerdings gibt es auch Dichter, die trotz Wein (oder Alkohol) etwas geworden sind. Die sprachen

darüber aber als von etwas ganz Selbstverständlichem. Goethe zum Beispiel ...

Schwankender in T.: Sie leiden, wie Sie treuherzig schreiben, an Rauschzuständen und fragen, was wir Ihnen raten, dagegen zu tun. Trinken Sie öfter Wasser, aber um Gotteswillen nicht im Uebermaß. Täglich etwa höchstens zwei bis drei Eimer voll. Meiden Sie nur ja den Wein. Einen Aufenthalt in den USA. zu nehmen, widerraten wir. Vom Erfolg haben wir keine positive Meinung.

Musikfreund in H.: Fehlgeschossen, die Hybriden-ouverture ist nicht von Mendelssohn-Bartholdy.

Philologe in N.: Uns scheint, so originell auch der Schluß ist, daß Sie mit Ihrer Ansicht geirrt haben. Fritz Reuter hat zwar, als sein Arzt ihn überraschenderweise besuchte und die Flaschen entdeckte, tatsächlich den Ausspruch getan: „hach, wat so Verlejer alles supen können“, aber es scheint uns doch abwegig, daraus folgern zu wollen, der Verfasser von „Ut min Stromtid“ u. a. sei daraufhin Abstinenzler geworden. Er war es, soviel bekannt geworden, selbst später nicht. Haben Sie übrigens sich sein Porträt noch einmal genau angesehen?

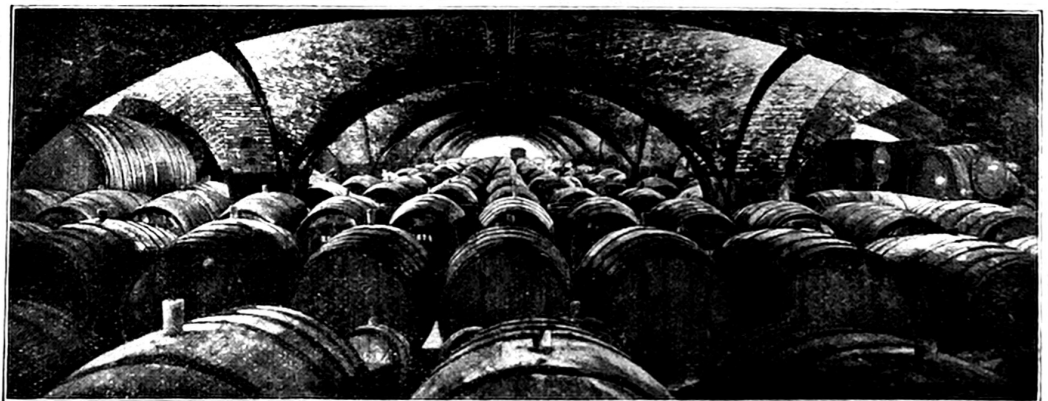
„Etikette“ in B.: Der Vorgang, den Sie wissen möchten, hat sich tatsächlich ereignet. Ein bedeutender Mann der Geschäftswelt hatte einen Künstler eingeladen, der sich zur vereinbarten Zeit auch einfand und — den Gastgeber in ziemlich despektierlichem Zustand antraf. In Hemdärmeln und so. „Legen Sie Wert auf Etikette?“, fragte der Herr des Hauses. „Ja — aber nur bei Weinflaschen“, antwortete der gar nicht überraschte Gast.

Weinfreund in M.: „Niersteiner Rebbach“ ist kein Lagenamen. (Vielleicht eine Handelsmarke?)

Besorgte Hausfrau in F.: Sie schreiben, ob es an-gängig ist, Weißwein in Agraffen zu servieren. Die Frage ist schwierig zu beantworten, wenigstens für uns. Fragen Sie am besten Ihren Juwelier.

VW Koblenz

Unter den Weinvertrieben der deutschen Produktionsgebiete steht die Firma Vereinigte Weinguts-besitzer, Weingroßhandlung Sektellerei G.m.b.H., Koblenz, an Rhein und Mosel, hinsichtlich ihres Umlages, des Umlages ihrer Läger, der Güte ihrer Weine und der zur Verfügung stehenden Mittel mit an erster Stelle. — Die Gesellschaft wurde gegen Anfang dieses Jahrhunderts gegründet, zunächst war es eine größere Anzahl kleinerer Weingutsbesitzer, die sich daran beteiligten. Heute sind die Gesellschafter: Se. Durchlaucht Fürst von Arenberg, Rittergut Sassenburg, Rittmeister a. D. Franz von Brentano, Winkel im Rheingau, der früher seine bekannte Crescenz alljährlich ver-kaufen ließ, und Herr Franz Josef Selbach, Wein-gut Verzig-Erden, Rüdesheim-Oestrich und Nier-rein Oppenheim, der seinerzeit die Gesellschaft gegründet hat und heute noch, unterstützt von seinen beiden Söhnen, ihr Leiter ist. — Die Ge-sellschafter produzieren im Jahre durchschnittlich über 100 000 Fl. Qualitäts-Weine, darunter allererste Spitzen, die ausschließlich durch die Gesellschaft in den Handel gebracht werden. Die Hauptleistungsfähigkeit der Gesellschaft gründet sich aber auf die energische Tätig-keit bewährtester Fachleute und auf ihre bedeutenden Mittel, die sie in die Lage setzen, diese Einkaufsmöglichkeiten gut auszunutzen und vor allem die rationelle Arbeitsart eines Großbetriebes anzuwenden. — Zweifellos hat die Gesellschaft nicht allein durch den Vertrieb guter deutscher Weine — sie hat niemals geringe und ausländische Wein-Verhältnisse in den Handel gebracht, sondern auch durch ihre zielbewußte Propaganda für den deutschen Wein dem deutschen Weinbau genützt. — Der Herstellung von deut-schen Schaumweinen widmet sich die Gesellschaft seit ihrem Bestehen. Sie vergrößerte jedoch infolge steigenden Umlages in den letzten Jahren ihre Sektellerei wesentlich und führte sich zu diesem Zweck die mächtigen, sehr sehenswerten Keller unter dem be-kannten Kellenschloß zu Koblenz. Diese sind derart günstig gebaut, daß eine bequeme Zufahrt direkt in die Kellerräume vorhanden ist und die Benutzung der Schloßkellereien als Zentral-Sektellerei in Verbindung mit weiteren Lagerkellern möglich ist. — Be-sonders interessant sind die Schloßkellereien deshalb, weil sie keine modernen Beton-



Einer der 10 VW Rhein- und Moselweinkeller

Fabrikräume darstellen, sondern als über 5 m hohe, mächtig ausladende Bruchstein-gewölbe außerordentlich sticht und für den Besucher von überraschendem Reiz sind. In diesen historischen Gewölben stehen die neuesten Maschinen. Hier werden erlesene deutsche Weine in deutschen Sekt verarbeitet. Als erste hat die Gesellschaft das Wort geprägt: „Deutscher Sekt aus deutschem Wein!“, und bemüht sich nach Kräften, diesem Wort Geltung zu verschaffen, so daß wohl anzunehmen ist, daß der deutsche Weinbau volles Interesse an den Bestrebungen der Gesellschaft nehmen wird. — Eine Weinbrennerei hat die Gesellschaft ihrem Betriebe zur Erhöhung der Leistungsfähigkeit ebenfalls an-geschlossen. Sobald der im Bau befindliche Neubau vollendet ist, können täglich 12 000 Flaschen Rhein- und Moselweine und 3000 Flaschen Sekt in sorgfältigster Ausstattung verpackt werden. Die Gesellschaft verfügt alsdann über eine eigene Kisten-, Hülsen-, Kapel- und Korken-Fabrik, sowie über eine eigene Druckerei. Sie benützt die neuesten Maschinen und Hilfsmittel und es ist dafür gesorgt, daß die Unkosten auf ein Minimum be-schränkt sind und daß stets die allervorteilhafteste Ausführung der der Gesellschaft übertragenen Aufträge verbürgt ist, worin die beste Gewähr für eine gedeihliche Weiter-entwicklung derselben erblickt wird.

Besucht die Deutsche Weinbau-Ausstellung — 29. August bis 6. September 1931

Die alte Weinstadt Worms

Von Dr. Friedrich M. J. Herr.

Wie die Stadt eingeschlossen ist von lauter Weingärten, so könnte man ihre Geschichte einfüllen in eine köstliche Umrahmung von lauter Reben. Seitdem der Römer unter der warmen Sonne und dem blauen Himmel des Wormsgaues seine heimatische Rebe gepflanzt und die wilde Wormser Rebe veredelt hatte, seit diesen 2000 Jahren blühen die Reben und reifen die Trauben und haben das ganze Land mit dem hellen Frohsinn erfüllt, der allen Weinländern eigentümlich ist. Der leise, frische Blütenduft des Weines erfüllt das Land im Frühling und vermischt sich mit dem Duft der blühenden Azaieenwäldchen, der zwischen wachsenden Saaten gelagerten weiten Obstgärten und vielen Sträucher, deren Blüten funkelnd unter der warmen Sonne aufglänzen. Im Herbst singen die Vögel der Weinlese durchs Land und alle die schmutzen Dörfer duften nach süßem Most. In schweren Fässern kommt der köstliche Rebenjaft in die Stadt und in die tiefen, weitgedehnten Keller, die unter den lebhaften Straßen als ein unterirdisches Reich mit endlosen Schätzen sich dehnen.

Zuerst war es der König, der sich des Weines annahm, und am Königshof zu Worms freudigte man den „guten Wein, den besten, den man Kunde binden umben Nin“, wie es im Nibelungenlied heißt.

Dann war es die Kirche, in deren Obhut der Wein gedieh. Wo ein Kirchlein oder ein Kloster stand, war der Wein in guter Pflege. Und wenn gar fünfzig Türme über hohen Kirchenbächern ragten und eine ganze Reihe von großen Klöstern eng beieinander lagen, wie in Worms, so war es ein Zeichen, daß auch der Wein ringsum mit besonderer Liebe gehegt wurde, und daß nicht weit von jedem Turm und unter jedem Kloster starkgewölbte Keller lagen, in denen der Wein in langen Reihen von großen Fässern sich lürte und reifte.

Und als die Stadt selbst als weltliche Macht groß wurde und als eine der sieben freien geistlichen Städte den Gipfel ihrer Größe und ihres Ruhmes erstieg und neben den Türmen des Domes und der Kirchen die 12 mächtigen Stadttore und die 60 Mauertürme wuchsen, da war es wieder ein Zeichen, daß auch die weltliche Stadt in ihrer Macht den Weinbau pflegte und in Kellern und Zunftstuben und -kellern den Stadtw Wein behütete und ausfuhre.

Längst schlummern die alten hochweisen Ratsherren in ewigem Frieden und die Zunftstuben sind längst vergangen. Der letzte Fürstbischof von Worms ist längst zu Grabe getragen und die Klöster sind alle ohne Ausnahme vom Erdboden verschwunden. Der alte Streit ist ausgekämpft und von keinem Turm mehr tönt die Weinglocke. Der Ratsherr und die Stiftskeller haben längst ihre Tore geschlossen.

Aber immer noch, als habe sich nichts gewandelt, wächst der Wein weiter. Doch Bürger und Handelsleute haben das Erbe der alten Mächte angetreten und mit tüchtigem Unternehmungsgeliste gemeiert und so der alten domgekrönten Stadt am Rhein ihren Ruf als einer Hauptstadt des Weines bewahrt.

Sogar mitten in der Stadt, zwischen hohen Kaminen und Fabriken der Großindustrie, blüht der Wein. Wie ein Traum liegen die Weinberge des „Katterloch“ zwischen den Bauten der Arbeit.

Als hätte sich nichts geändert seit vielen hundert Jahren, liegt entlang der südlichen inneren Stadtmauer, über die die Andreastürme selbst mächtig und groß hervorragen, ein schmaler Weingarten — eng angelehnt an die Mauer und üppig reichend unter der anprallenden Sonne: das ist der „Quintan“, der da wächst, wo einst der starke Göturm gleichen Namens weit ins Land lugte, auf dem vor 700 Jahren der unglückliche Sohn Friedrich II. gefangen saß.

Wie ein Märchen klingt der Sang des Weines „Unserer Lieben Frau“. Am Nordend der alten Stadt, heute noch in weiten Wäldern die alte, gotische Liebfrauenkirche umkränzend, die wie ein jubelndes Lied voll Anmut am Rhein steht, liegen die „Lebfräuenmilchweingärten“, deren köstliches Wachstum in aller Welt bekannt und berühmt ist. Für sie war der schönste Name bereit, der alle Poesie und herzliche Freude in sich schließt.

Unter den Straßen und Häusern der Stadt liegen die großen Keller, die oft in zwei und drei Stockwerken in die Erde hineingehen, Labyrinth voll edelster Schätze. Es sind alte schwergefügte Stifts- und Herrenkeller dabei und neue, mit großen Betonwölbungen elegant gespannte Keller. Es ist eine unterirdische Stadt für sich, die den Schatz birgt, der an den Tag kommen will, um Menschen zu beleben und zu erfreuen.

Ringsum dehnt sich das Weinland: die Pfälzer Haardtberge und das rheinheftische Hügeland, dahinter die Nahe, die Mosel, der Rheingau und jenseits die Bergstraße mit ihrem Wein: sie alle sind in den Kellern zusammengelassen. Hier hat sich der alte Wormsgau erhalten als des deutschen Reiches Weinkelser seit mehr als tausend Jahren.

*

Wein-Aphorismen

*Bist Du verliebt? Trink deutschen Wein
Mit ihr allein, sie sagt nicht nein!*

*

*Bist ratlos Du? Trink deutschen Wein!
Die rechte Lösung fällt Dir ein.*

*

*Bist mutlos Du? Trink deutschen Wein!
Der Himmel wird voll Geigen sein.*

*

*Bist Du betrübt? Trink deutschen Wein!
Bald wirst Du wieder fröhlich sein!*

*

*Bist unwirsch Du? Trink deutschen Wein!
Dein Weib, das wird Dir dankbar sein.*

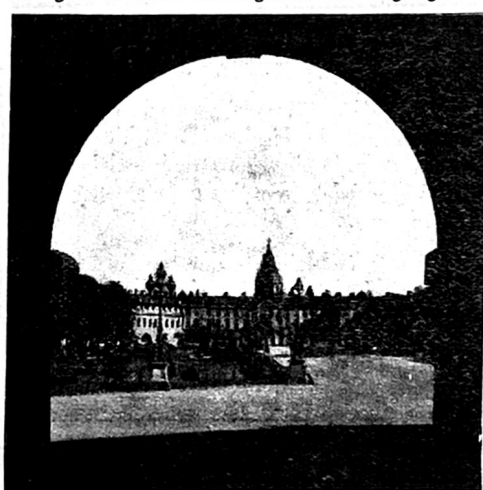
*

*Hast Sorgen Du? Trink deutschen Wein!
Sie werden schnell vergessen sein.*

Dr. Zee-Heräus

Karlsruhe am Rhein

Die badische Landeshauptstadt am Oberrhein und Schwarzwald (rund 160 000 Einw.), die alljährlich in stattlicher Zahl Tagungen, Kongresse, Ausstellungen, Sport- und Massenveranstaltungen beherbergt, ist im Laufe der nächsten Jahre auch für die Abhaltung eines Weinbaukongresses in Aussicht genommen. Ein wichtiger Mittelpunkt im Verkehrs- und Wirtschaftsleben der südwestdeutschen Grenzzone, darf Karlsruhe umso mehr die Erwartung hegen, daß die führenden Vertreter aus Weinbau und Weinhandel zu willkommener Gelegenheit hier zusammentreffen werden, als es zugleich die natürliche geographische Beherrschung der ausgedehnten Weinbaugebiete Mittelbadens, des Franklands, Württembergs und der Pfalz vermittelt. Der Deutsche Weinbauverband hat seinen Sitz in Karlsruhe, in unmittelbarer Vorortnähe am Durlacher Turmberg bietet die Staatliche Reberveredlungs- und Verfluchsanstalt die Möglichkeit zu lehrreicher Besichtigung und Orientierung. Die nahegelegenen berühmten badischen Reborte Varnhalt, Affental und Neuweier, sowie in der Pfalz Edenkoben, St. Martin, Bad Dürkheim usw. sind gern besuchte Ausflugsziele für Tagungsteilnehmer und Fachleute.



Das eigentümliche, städtebaulich interessante Gesicht der „Fächerstadt“ Karlsruhe, die vor rund 200 Jahren einer ebenso willkürlichen wie traumseligen Fürstenlaune ihre Entstehung verdankte, hat sich im klassischen Weinbrennerbaustil (Barock und Empire) erhalten wie im Grundrißsystem der strahlenförmig angelegten Straßen. Historische Merkmale von bemerkenswerter Geltung trägt heute noch

vor allem der Marktplatz mit Rathaus, Stadtkirche und Pyramide. Aus der ehemaligen Residenz ist Karlsruhe eine Großstadt geworden, die vornehmlich durch Industrie, Rheinschiffahrt und Fremdenverkehr mächtigen Auftrieb erfährt. Neben der neuzeitlichen Bebauung und Ausdehnung des Stadtgebiets — nicht zuletzt durch Volkswohnsiedlungen (Dammstock-Flachbauten u. a.) — hat sich das moderne Karlsruhe vor wenigen Jahren draußen am Rhein eine großzügige und landschaftlich reizvolle Strandbadanlage geschaffen, die sich weithin bei Fremden und Einheimischen starker Beliebtheit erfreut. Zu den Sehenswürdigkeiten, die hauptsächlich den Besucher fesseln, gehören u. a. der berühmte Stadtgarten und Zoo, Landesmuseum im ehem. Schloß und Deutsches Schiffeelmuseum, Badische Kunsthalle mit Hans Thoma-Museum, Bürgeraal mit Wandgemälden im Rathaus, Botanischer Garten, Nymphenpark, die „Weinbrennerbauten“, Sportstadion der Technischen Hochschule und verschiedene sehenswerte Sammlungen. Der Rheinstrom, der auch durch Personenschiffsverkehr genußreiche Ausflüge ermöglicht, belebt die landschaftlich vielseitige und ausgedehnte Umgebung Karlsruhes.

Alljährlich bieten die „Karlsruher Herbsttage“ zum Abschluß der Sommer- und Fremdenzeit ein großzügiges Programm kultureller, künstlerischer, sportlicher, verkehrs- und wirtschaftspolitischer Veranstaltungen, die einen wesentlichen Ausschnitt aus dem südwestdeutschen Leben widerspiegeln.

E. L.

Verantwortlich

für Text: Generalsekretär Dr. Fahrnschon; für Anzeigen und Reklame: Paul Maßfeller, beide in Karlsruhe i. B.

*

Die Bilder im Text und der Umschlag wurden (soweit es sich nicht um Photos handelt) von Fräulein Marga Steude, graphisches Atelier, Karlsruhe i. B., Kaiserallee 60 gezeichnet.

*

Druckausführung durch F. Thiergarten (Badische Presse), Karlsruhe i. B.

Karl Günther, Weingutsbesitzer, Mettenheim Rheinhessen

Konsum- und Qualitätsweine in Faß und Flaschen

Auf der diesjährigen Prüfungsreise für Dauerwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft rund um Afrika 4. zweite Preise.

Man verlange bitte Angebot

F. 84

Reinigung - Desinfektion - Geruchbeseitigung Entlohung - Luftverbesserung

Liebicin

ist das seit über 25 Jahren vom Wein- und Spirituosenhandel bevorzugte Spezialmittel für die verschiedensten Zwecke. In über 35000 Betrieben im Gebrauch

Liebicin-Werke G.m.b.H., Hamburg 1/121

Probekannen brutto 5 kg. RM. 8.50 franko

F. 99

Pfalz-Druckwerke

und

Pfalz-Keltern

liefert



Heger & Müller

E i s e n w e r k
G. m. b. H.

Enkenbach (Pfalz)

F 152

NEUWEIER

Berühmter Weinort Mittelbadens. Gut besuchter Ausflugsort der Besucher von Baden-Baden und den Höhenhotels des nördlichen Schwarzwaldes. Idyllisch am Fuße der Yburg gelegen mit wunderbar gepflegten Rebhängen, wo die berühmte Neuweierer Rieslingperle erzeugt wird. Fünf gern besuchte Gasthäuser mit vorzüglicher Bedienung und billigsten Saisonpreisen. An Sehenswürdigkeiten ist zu nennen: Das althistorische Schloß Neuweier (Tiefburg). Eine Rebveredlungsanstalt in Betrieb. Abgabe von nur erstklassigen Rieslingpfropfreben aus langjährig selektionierten Mutterstöcken mit reichsten Erträgen. Es kommen nur erstklassige Jungreben zum Versand.

Winzer-Genossenschaft Neuweier

e. G. m. b. H. / Telefon Steinbach Nr. 247

Beste Bezugsquelle für

Qualitätsrieslingweine

offen und in Flaschen.

Spezialität: Mauerwein in Boxbeuteln

Auskunft und Verkauf:

Vorstand Bürgermeister Meier

Nähere Auskunft erteilt das Bürgermeisteramt

F. 60

Trinkt

*die Tischweine der
Winzergenossenschaften
von Mosel und Rheingau*

Mosel-Winzerwein



DER
**DEUTSCHEN LAGERKELLER-
UND TYPENWEIN-
GENOSSENSCHAFTEN
KOBLENZ - TRIER e.G.m.b.H.**

Koblenz / Roonstraße 13
Kellerei in der Regierungsstraße 2



**„RHEINGAU“ WEIN-
ERZEUGER- UND VER-
KAUFSGENOSSENSCHAFT
M.B.H.**

Rüdesheim am Rhein
Albertstraße 2

Vermittlung durch den Weinhandel.

Zur Besichtigung wird eingeladen.



Mitglieder des Vereins der Naturweinversteigerer in Hessen im Verband Deutscher Naturweinversteigerer e.V.

- | | |
|--|--|
| 1. Hessische Weinbaudomäne, Mainz | Weinbergsbesitz in:
Bodenheim: St. Alban, Kahlenberg, Hoch, Westrum.
Nackenheim: Rothenberg, Fendelberg, Engelsberg, Stiel.
Nierstein: Glöck, Auflangen, Rehbach, Kranzberg, Olberg, Pettenthal.
Oppenheim: Goldberg, Herrenberg, Sackträger, Reisekahr, Kreuz.
Bingen: Scharlachberg, Eisel, Rodusberg.
Bergstraße: Streichling, Kalkgasse, Steinkopf, Herrenwingert. |
| 2. Hessische Lehr- und Versuchsanstalt für
Wein- und Obstbau, Oppenheim | Weinbergsbesitz in:
Oppenheim: Sackträger, Zuckerberg, Schloßberg.
Dienheim: Kandelweg, Tafelstein, Ebenbreit, Guldenmorgen, Gold-
berg, Mittelweg.
Nierstein: Auflangen, Orbel, Schnappenberg. |
| 3. Gustav Senfter, Nierstein | Nierstein: Hölle, Orbel, Rehbach. |
| 4. Reinhold Senfter, Nierstein | Weinbergsbesitz in:
Nierstein: Orbel, Thal, Kranzberg, Hipping, obere Auflangen,
Flächenhahl, Pfuhlweg, Rehbach.
Oppenheim: Herrenberg, Sackträger, Goldberg.
Dienheim: Tafelstein, Ebenbreit, Rosswiese. |
| 5. Carl Gunderloch, Nackenheim | Nackenheim: Rothenberg, Fendelberg, Engelsberg, Stiel, Rhein-
hahl, Platte, Schmitts Kapellchen. |
| 6. Oberstleutnant Liebrecht, Bodenheim | Bodenheim: Kapelle, Kahlenberg, Braunloch, Hoch, Westrum, Burg-
weg, Ebersberg. |
| 7. Oberst Schultz, Gau Bischofsheim | Gau Bischofsheim: Gickelsberg, Herrenberg, Sandkaut. |
| 8. Stadt Bingen | Bingen: Scharlachberg, Eisel, Schloßberg, Schwätzerchen, Rodus-
berg. |
| 9. Binger Winzer-Verein, Bingen | Bingen: Scharlachberg, Schloßberg, Schwätzerchen, Rodusweg,
Rodusberg, Rosengarten. |
| 10. Major Reichmann, Bingen | Bingen: Mainzerweg, Eisel, Schwätzerchen, Rodusweg.
Rüdesheim: Burgweg, Rüdesheimer Berg, Stumpfenort. |

im ganzen 18100 Ar Weinbergbesitz



Provinzial-Weinbau-Lehranstalt Bad Kreuznach

Mitglied des Verbandes Deutscher Naturwein-Versteigerer

Schulbetrieb:

Gründliche theoretische und praktische Ausbildung in Wein-, Obst-, Gemüsebau und Landwirtschaft. Zweisemestriger Winterlehrgang, ein- und zweijähriger Lehrgang. Techn. Seminar. Abteilung für Hospitanten, Praktikanten und Lehrlinge – Sonderkurse. (Internat).

Gutsbetrieb:

120 Morgen Weinberge mit ausgedehnten Kelter- und Kellereianlagen. Rebenezuchtstelle und Rebenveredlungs-Station. Weinbauliche Geräteprüfungsstelle mit Geräteausstellung. 30 Morgen Obst- und Gartenland mit neuzeitlich eingerichteten Obstverwertungs- und Kühlanlagen. 135 Morgen landwirtschaftlich genutzte Fläche, Saatgutreinigungsanlage, Glan-Donnersberger Zucht mit Jungviehweide, Schweinezucht. Versuchseinrichtungen in Weinbau, Obstbau und Landwirtschaft.

Weinbergslagen in den Gemarkungen Kreuznach: Kahlenberg, Kronenberg, Hinkelstein, Mollenbrunnen, Steinweg, Vogelsgesang. Niederhausen: Hermannshöhle, Rossel. Norheim: Kafels, Hinterfels, Dellchen, Kirschheck. Roxheim: Roxheimer Berg. Verkauf der Weine auf der Versteigerung oder freihändig im Großen.

F. 107

Schloß Hoflößnitz

Oberlößnitz

(Freistaat Sachsen)

Weinbau-Versuchs- und Lehr-Anstalt

der Landwirtschaftskammer Freistaat Sachsen
Hauptrebenzüchtungsstelle • Kurzfristige
Lehrgänge für Weinbau und Kellerwirtschaft
Versuchstätigkeit im Weinbau • Ausschank
selbsterzeugter Weine in den Weinkellertuben
Wein-Versand • Areal zurzeit 23 Morgen

Ein tüchtiger Nachwuchs

ist ohne eine gediegene
Schulung nicht denkbar
Die Weinbauschule
machtd. jungen Winzer
mit allen bewährten
fachlichen Fortschritten
vertraut u. steigert da-
durch Wissen u. Können

Jeder junge Winzer gehört
deshalb in die
Weinbauschule

Provinzial-Lehranstalt Trier

für Weinbau, Obstbau u. Landwirtschaft
mit Gemüsebauschule u. landwirtschaft-
licher Mädchenschule

Gründlicher theoretischer und praktischer Unterricht
in einem zweisemestrigen Winterlehrgang, einjähr-
gen Lehrgang, zweijährigen Betriebsleiterlehrgang
und in Spezialkursen. 2 praktische Weinbaubetriebe
mit zusammen 125000 Stck Weinberge, 55 Morgen
Ackerland u. Weiden, 5000 Stck Amerikanerjährling-
anlage, große Gewächshausanlagen. Modernstes
Kelterhaus sowie Sär- u. Lagerfässer. Große Obst- u.
Gemüseanlagen m. neuest. Gewächshäusern. Internat
vorhanden. Beginn des Semesters Oktober 1931.
Nähere Auskunft durch die Direktion der Anstalt
F 168

Dr. Herberg

Winzergenossenschaft Wadenheim a.H.

empfiehlt

Weine aus den mittleren und
besten Lagen Wadenheims



Alljährlich Weinversteigerung

F 35

Maurer's neue Traubenmahl- u. Abbeermaschine

D. R. P. 515 925 und mehrere Auslandspatente

mahlt und entrappt
in einem Arbeitsgang
durchaus einwandfrei
Weißwein- wie Rotweitrauben

Interessenten, welche im Herbst die Maschine im Betrieb be-
sichtigen möchten, werde ich gerne rechtzeitig benachrichtigen.

CARL MAURER

F 94

Weingut, Ober-Ingelheim am Rhein, Neuweg 20

Weingut Hermann Knell Heimersheim

Station Alzey ♦ Telefon Alzey 247



Heimersheim mit seinen Weinbergen

28 Morgen Weinbergbesitz
in den besten Lagen der Gemarkungen
Heimersheim, Alzey und Weinheim.
Krähberg – Lonsheimer Weg – Ruth –
Lochweg – Kahlig.

F 159

Weinbau  Weinhandel

Gegründet 1884

Georg Deforth, Alzey, Rheinhessen

Fernsprecher 180

F 151

Spez.: Lieferung eigener Gewächse in Faß u. Flaschen

ALLE DRUCKSACHEN

WILH. GERSTUNG
Etiketten
OFFENBACH A. M.

F 172
FÜR DAS GETRÄNKEFACH

Weinbau-Festschrift

Sind Ihre Drucksachen nett bebildert?

Wie Sie im Textteil der vorliegenden Festschrift sehen,

haben wir das Schriftbild
durch eine Anzahl Zeich-
nungen belebt. Gefällt Ih-
nen die eine oder andere
dieser Skizzen? Erscheint
es Ihnen wünschenswert,



einiges davon für Ihre Prospekte, Rundschrei-
ben oder Preislisten zu verwerten? Wir sind
bereit, Ihnen die Druckstöcke, die von uns nicht
mehr benötigt werden, für Ihre Zwecke gegen



einen mäßigen Kostenbei-
trag abzugeben. Schrei-
ben Sie uns bitte gleich,
falls Sie für das eine oder
andere Klischee Interesse
haben. Wir geben Ihnen,

selbstverständlich ganz unverbindlich, die Ver-
kaufsbedingungen bekannt. –

Bilder beleben Ihr Angebot!

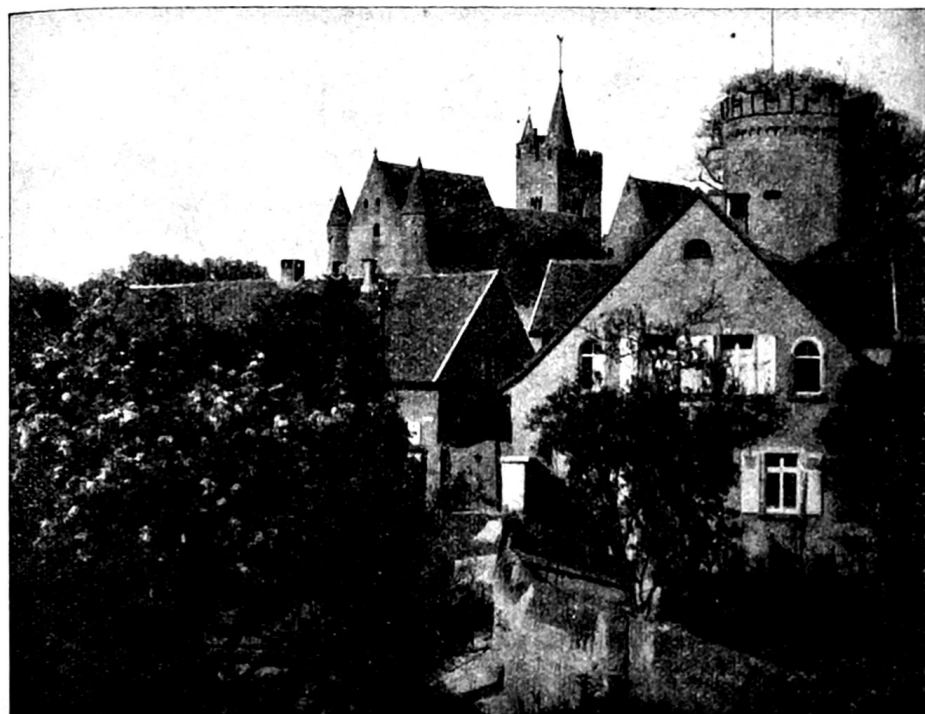
DEUTSCHER WEINBAU-VERBAND (VERLAG)
KARLSRUHE IN BADEN / KRIEGSSTR. 184

Hotels und Gaststätten von Bingen und Bingerbrück

die sich den Kongreßbesuchern empfehlen

F 56

Burg - Kaffee Städtische Weinkosthalle J. H. C. Becker Burg Klopp Telef. 2256 Eigene Konditorei Herrlicher Aussichtspunkt auf den Rhein	Gasth. „zum Rolandsack“ Besitzer: Franz Bork / Telefon 2654 Gepflegte Weine und Biere Gute Küche, eig. Schlachtung Fremdenzimmer mit fließ. Wasser / Großer Saal BAHNHOFSHOTEL in Trechtingshausen Fremdenzimmer mit fließ. Wasser Schöne Aussicht Bes.: H. Hochgeschurz	Hotel Starkenburger Hof  Haus ersten Ranges mit modernstem Komfort	Rheinterrassen- Hotel Binger Festhalle Tagungslokal des Weinbau-Kongresses * Herrliche Fremdenzimmer direkt am Rhein gelegen
Hotel-Restaurations „Salztor“ Besitzer: Konrad Deinet Telefon 2325 Salzstraße 3 Gutgepflegte Weine / Prima Bier Eig. Metzgerei / Gute bürgerl. Küche	Hotel-Restaurant Rheinstein Inhaber: Rudolf Gnad, Küchenmeister Bingen am Rhein Fruchtmarkt 8 Fernsprecher 2753 Schöne Terrasse Gute Fremdenzimmer	Harling's Weinstube Besitzer: August Harling Ww. Rheinkai 11 Telefon Nr. 2633 in nächster Nähe des Bahnhofes und der Dampfer-Landestellen Gute bürgerliche Küche / ff. Weine / Dortmunder Kronenbier / Fremden- zimmer mit fließ. Wasser / Pension	Gasthaus zum Stolzenfels Besitzer: Nikolaus Jitzstein Amtsstraße 2 Fernsprecher 2569 Zwischen den Bahnhöfen Bingen und Bingerbrück in direkt. Nähe des Rheines Vorzügl. Biere / Bekannt gute Weine Gute bürgerl. Küche / Gemütlicher Aufenthalt für Vereine u. Gesellschaft.
Hotel Goldener Pflug Bingen am Rhein Besitzer: Max Weinert Erben Haus 1. Ranges / Erstklassiges Wein- und Bier-Restaurant	Rheinhotel Bingen Besitzer: Ferdinand Höhn Bingen am Rhein Nächster Nähe des Bahn- hofes u. den Landebrücken Fernsprech - Anschluß 2464	Hotel-Restaurant Krone Besiz.: O. Steinle Fernsprecher 2982 In nächster Nähe des Bahnhofes gegenüb. den Dampfer-Anlegestellen — Parkplatz Neuerbautes gut bürgerliches Haus Fließ. Wasser / Anerk. gute Küche	Familien-Restaurant „Zum Apostelhof“ Brauerei-Ausschank der Werger-Brauerei Worms. / Gute bürgerl. Küche. / Kalte u. warme Speisen zu jeder Tageszeit. la offene und Flaschenweine. Inhaber: Frau Wilh. Theis, Bingen a. Rh. Hasengasse 10 / Telefon Nr. 2623
Gasthaus „Zur Loreley“ BINGEN AM RHEIN Inhaber: Chr. Konrad / Fruchtmarkt 9 Gut bürgerlicher Mittagstisch la Mainzer Aktienbiere Erstklassige offene Weine Schöne Fremdenzimmer Herrliche Aussicht auf den Rhein	Hotel — Restaurant Goldener Koblöffel Rheinstraße 22 / Ludwig Koch und Frau Das leistungsfähige Haus für Original- Qualitätsbiere: Fülltenbg.-Bräu-Pillener, Donauelchingen. Dortmunder-Union- Brauerei, Dortmund. Salvator-Brauerei, München, sowie Ausschank von la Natur- Qualitäts-Weinen erster Weingüter.	Im „Deutschen Kaiser“ am „Deutschen Rhein“ bei „Deutschem Wein“ bürgerliches Haus, 18 Betten! Gasthaus m. mäßig. Preisen! Neuer Besitzer: M. Winter	„Zur Stadt Mainz“ Inh.: H. Storr la Schöfferhof-Pilsener Reine Weine — Gute Küche Während des Weinbau-Kongresses: Stimmungs-Kapelle
Sächsischer Hof Mainzerstraße 2 Bekannte vorzügliche Küche Täglich Konzert und Tanz la Weine — Bier vom Faß	„Zur Stadt Köln“ Bes.: Anni Otterbach Bürgerliches Gasthaus Fremdenzimmer mit fließendem Wasser	„Zum Winzerhaus“ Kirchstraße 3 / Gegründet 1895 * * * Weinstuben / Weinbau Weinhandel Gute Küche / Fremdenzimmer	Zum Schiffchen Inhaber: A. Bauermeister Ausschank Königsbach. Pilsener ff. Winzerweine / Gute Küche
Gasthaus „Zum Binger Bleistift“ Qualitätshaus für Weine Besitzer: Hermann Heinrich Hasengasse 6	Hessischer Hof Inhaber: N. Neiser Gut bürgerliches Restaurant Fremdenzimmer / Vereinssäle	Zur Stadt Coblenz Gut bürgerliches Haus Kaffee Konditorei / Fremdenzimmer Ecke Gerbhaus- u. Bingerbrückerstraße Besitzer: Jos. Sperling	Weinstube „Stolperack“ Weinbau, Weinhandel Weinversand Besitzer: L. Ruppel Gegründet 1898 Amtsstraße 7 Telefon 2418 Wein eig. Wachstums — Gute Küche
Hotel „Karpfen“ Inh.: Frau A. Franz Ww. Gut bürgerliches Haus Direkt am Parkplatz	Zum alten Rathaus Im Besitz seit 1902 Bürgerl. Haus / Weine von ersten Weingüt. Bingens / Bier vom Faß Fremdenzimmer / Eig. Bedienung	„Zum Rheingau“ Besitzer: Heinrich Kühn Fremdenzimmer mit fließendem Wasser / Im Ausschank Weine aller hiesigen Creszenzen Vereinslokal des Küfer-Vereins	Hotel „Berliner Hof“ Bingerbrück Bes.: W. Holthof / Telefon 2176 * Bestgeführtes Haus am Platze
Hotel Mohrmann, Bingerbrück Besitzer: Ferd. Scherer Ww. „Zum Fürst Bismarck“ Fremdenzimmer m. fließendem Wasser und Heizung Telefon 2261	Hotel „Zur Rose“ Bingerbrück Besitzer: F. J. Dienst Schöne Fremdenzimmer, la Küche, Biere und Weine. — Telefon 2233	„Zentral-Hotel“ Bingerbrück Bes.: A. Niedermeyer — Tel. 2803 Zimmer m. fließ. Wasser, la Küche und Keller. / Gemütl. Aufenthalt	„VATER RHEIN“ Bingerbrück Schöne Fremdenzimmer, alt. Wein- haus am Platze / Küche und Keller das Beste / Inh. Paul Wernitzky
„Zum Römer“ Bingerbrück Schöne Fremdenzimmer / Gute Weine, Biere u. Küche Inhaber: J. Paulus	Zum Ratskeller Bingerbrück Großer Saal Gute Weine eigenen Wachstums P. Gräff	„Burg Rheinstein“ Bingerbrück Burgschänke Gutgepflegte Weine und Biere F. Kebser	Waldschänke „Schweizerhaus“ Bingerbrück Fr. K. Jung Schöner Ausflugsort für Vereine und Gesellschaften Gute Küche und Keller



Kreis Bingen

Ansicht aus Ober-Ingelheim

Tagungsort des diesjährigen Weinbaukongresses ist die Stadt Bingen, die Kreisstadt unseres Kreises Bingen.

Innerhalb der Provinz Rheinhessen, dem Erzeugungsgebiet unserer schönen hessischen Rheinweine, steht nach Bedeutung an Ertrag und Qualität der **Kreis Bingen** an hervorragender Stelle. Er verzeichnet die folgenden 24 weinbautreibenden, z. T. über weitbekannte und hochwertige Weinbergsanlagen verfügenden Gemeinden:

Appenheim, Aspisheim, Bingen - Büdesheim, Bubenheim, Dietersheim, Dromersheim, Elsheim, Engelstadt, Gau - Algesheim, Gaulsheim, Gensingen, Grolsheim, Groß-Winternheim, Heidesheim, Horrweiler, Jugenheim, Kempton, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Ockenheim, Schwabenheim, Sponsheim und Wackernheim.

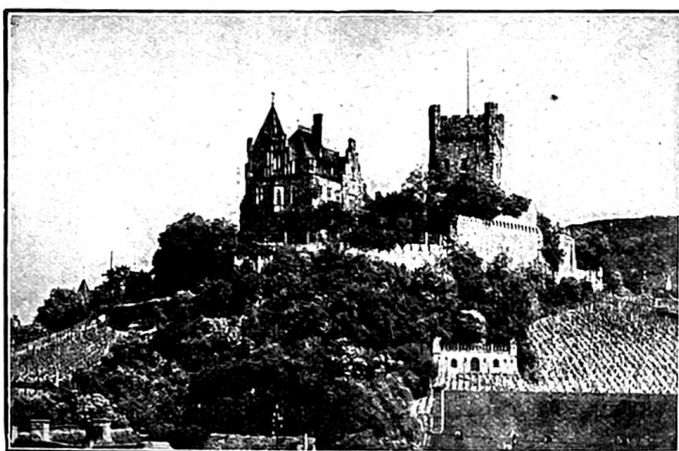
In ihnen sind insgesamt etwa 12150 Morgen (3037 ha) Riesling und Sylvaner sowie etwa 2300 Morgen (575 ha) Burgunder und Portugieser angebaut. Besondere Erwähnung verdienen die Rotweinanbaugebiete im Ingelheimer Bezirk und in der Gemarkung Bingen-Büdesheim. Der **Kreis Bingen** wendet dem Weinbau seines Bezirkes eine ganz besondere Fürsorge zu. So unterstützt er vor allem die in Bingen stationierte Weinbaubeobachtungsstation für den Kreis Bingen — insbesondere deren Tätigkeit bei der Durchführung der Rebenzucht zur Förderung des Qualitätsweinbaues, bei den Frostabwehrmaßnahmen sowie bei der sachkundigen Beratung und Belehrung der Winzerschaft.

Die natursüßen reifen Weine unseres sonnengesegneten Gebietes sind

— von kraftvoll-reinem Ton und fruchtig-edler Art,
mit duftig-milder Blume und rassiger Würze gepaart. —

Im Zeichen unserer herrlichen Reben ruft die **Kreisverwaltung des Kreises Bingen** allen Besuchern des 37^{ten}, in ihrem Bezirk tagenden Deutschen Weinbau-Kongresses ein **herzliches Willkommen** zu!

F 87



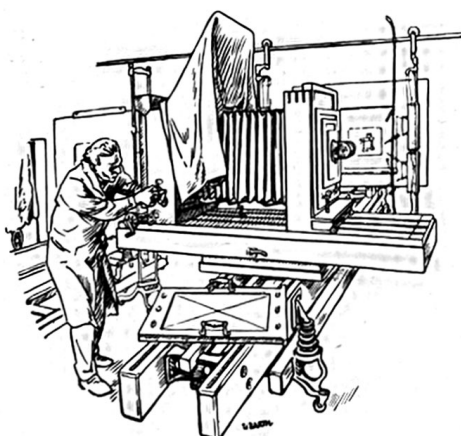
Weingut der Stadt Bingen a. Rh.

Mitglied des Verbandes deutscher Naturweinversteigerer e. V.

Der Weinbergbesitz verteilt sich auf die besten Weinbergslagen von Bingen u. Bingen-Büdesheim wie Scharlachberg, Eifel, Schwätzerchen, Rochusweg und Rochusberg.

F. 68

Größere Anlagen mit Rieslingzuchtstämmen · Die Weine gelangen alljährlich im Frühjahr zur Versteigerung.



Die Klischees für diese Festschrift wurden
in meinem Betrieb angefertigt

**KLISCHEE-ANSTALT
WILH. RIEGGER
KARLSRUHE**

Herrenstraße Nr. 48 / Fernruf Nr. 2311

F. 149



Die badische Landes-Hauptstadt

**KARLSRUHE
AM RHEIN**

Kunst- und Fremdenstadt mit 160 000 Einwohnern. Wichtiger Verkehrsknotenpunkt im Nord-Süd- und Ost-West-Verkehr.

Bevorzugte Lage zwisch. Rhein u. Schwarzwald. Industrie, Rheinhafen, Flugplatz.

Kennen Sie Karlsruhe?

Die „Fächerstadt“, ihre Sehenswürdigkeiten, den berühmten Stadtgarten und Zoo, (mit Seeanlagen, Rosengarten, Schwarzwaldhaus, Japan. Tempel, Lauterberg usw.), das ehem. Residenzschloß, jetzt Landesmuseum, die Baudenkmäler aus der Barockzeit, das moderne Rheinstrandbad und die jüngsten Volkswohnsiedlungen . .

Kommen Sie recht bald zu einem Weinbaukongress nach Karlsruhe!

Karlsruhe, die Stadt der Kongresse und Ausstellungen, ladet Sie herzlichst ein; der geeignete Tagungsort zwischen den Weinbaugebieten Mittelbadens, des Frankenlandes, Württembergs und der Pfalz, alljährlich mit den „Karlsruher Herbsttagen“ im Rahmen des südwestdeutschen Wirtschaftslebens hervortretend. Sitz des Deutschen Weinbauverbandes. In unmittelbarer Vorortnähe, am Durlacher Turmberg, Rebveredlungsanstalt und Versuchsanlagen / Verlangen Sie

Prospekte für Fremdenbesuch vom Verkehrsverein Karlsruhe e. V. (Rathaus).

F. 103

MIKROSOL

absolut zuverlässiges Mittel
zur Vernichtung und Ver-
hütung von

PILZ- UND SCHIMMEL-

bildung im Weinkeller und
an Weinflässern. Verbessert
die Luft. Seit mehr als 50
Jahren glänzend bewährt.

ROSENZWEIG
& BAUMANN
KASSEL



F 41

Georg Dexheimer



Wallertheim

(Rheinhessen)

F 150

Oeffentl. chem. Laboratorium
Dr. W. Möslinger
Neustadt a. d. H.



Weinuntersuchungen
Original-Schönungsmethode
Beratungen, Gutachten
Reinhefe

F 50



Reben- Selektionsmarken

mit und ohne Jahreszahl
vieredig 1000 St. RM. 7.00
rund 1000 St. RM. 8.00

einschließlich Bindedrähtchen - Muster frei

E. Voigt + Karlsruhe

Goethestraße 5

F 12

**Wer möchte noch eine
Festschrift wie diese
kaufen?**

Die Auflage ist schon
bei Herausgabe nahe-
zu restlos vergriffen.
Wer aus dem gerin-
gen Restbestand noch
ein Exemplar haben
will, bestelle sofort.

Preis (einschließl. Versandkosten)
RM. 1.20 in Briefmarken oder auf
Postscheck-Konto Nr. 11194 des
Deutschen Weinbau-Verbandes,
Karlsruhe i. B., Kriegsstraße Nr. 184

Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau

GEISENHEIM AM RHEIN

Direktion Prof. Dr. Muth

Beginn des 1 jährigen bzw. 2 jährigen Lehrgangs:
15. März. Beginn für Gasthörer: 1. April bzw. 1. Okt.
Beginn für Praktikanten: jederzeit. Prüfung für
staatl. dipl. Wein-, Obst- und Gartenbauinspektoren.

Während des Schuljahres werden noch kurzfristige Lehrgänge abgehalten.

Drucksachen kostenlos.

F 98



Joh. Saalwächter III., Nieder-Ingelheim

am Rhein

Weinbergbesitz in besten Lagen in Ingelheim und Elsheim

F 55

Nieder-Ingelheim

4 500 Einwohner / Geschichtlich berühmt durch das Schloß Karls des Großen, sowie als Sitz mehrerer Reichstage / Schon frühe ausgedehnter Weinbau in Weiß- und Rotweinen / Leistungsfähiger Weinhandel / Große Winzergenossenschaft, weithin bekannt durch ihre gutgepflegten Weine / Reicher Obst- und Gemüsebau, besonders in Spargeln / Täglich Obst-Großmärkte.

F 89

Winzergenossenschaft e.G.m.u.H. Nieder-Ingelheim a. Rh.

Gegründet 1901

Als Musterbetrieb in weiten Kreisen des Handels bekannt, empfiehlt ihre Qualitätsweine

Besichtigung der Kellereien gerne gestattet

In der Kaiserpfalz, dem „Saale“ zu Ingelheim, begründete Karl der Große den „Ingelheimer“ und damit den rheinischen Weinbau, der in seinen Saalwächtern strenge Hüter und eifrige Pfleger fand

P. Chr. Saalwächter

Weingutsbesitzer

Ingelheim a. Rhein

F 54

Größter Besitz in den besten Lagen Ingelheims

Rheinweine von den einfachsten bis zu den vornehmsten Edelgewächsen



Vereinigung Binger Weinbergbesitzer e.V. Bingen am Rhein

M I T G L I E D E R :

Ferdinand Allmann, Bingen
Jacob Bernet, Bingen
Gg. Balthasar Diedert, Bingen
Carl Erne Wwe., Bingen
Kommerzienrat H. C. Fischer, Bingen
J. Fuchs, Bingen
Eberhard Harling, Bingen
Josef Hassemer Erben, Bingen
David Hoos, Winzerhaus, Bingen
Friedr. Kaltwasser, Bingen
J. Kasper & Co., Sektkellerei, Bingen
Gebr. Kaster, Bingen
Ludwig Landvogt, Bingen
Heinrich Moller-Racke, Bingen
Simon Nathan, Bingen
Josef Nau, Bingen
Heinrich Ohler Erben, Bingen
Fritz Pennrich, Bingen
Ludwig Ruppel, Bingen
Lorenz Schäfer, Bingen

I. B. Schneider, Bingen
Georg Schneider, Bingen
Jacob Schneider, Bingen
A. J. Soherr, Bingen
Fritz Soherr Wwe., Bingen
Phil. Vitt, Bingen
Bürgermeister Eduard Braden,
Bingen-Büdesheim
Jean Braden, Bingen-Büdesheim
Heinrich Jung, Bingen-Büdesheim
Ph. Laubenheimer, Bingen-Büdesheim
Hermann Amling, Bingerbrück
Josef Amling, Bingerbrück
Hermann Biermann, Bingerbrück
I. F. Herter, Bingerbrück
Otto Wechler, Bretzenheim (Nahe)
Franz Joh. Brill, Kempten bei Bingen
Emil Michel, Kempten bei Bingen
Karl Kruger Erben, Münster bei Bingen
Fritz Petry, Münster bei Bingen

Weinbergbesitz in den besten Lagen von:

Bingen: Rosengarten, Schloßberg-Schwätzerchen, Rochusweg, Mainzerweg, Eiselberg
Bingen-Büdesheim: Bubenstück, Osterberg, Häusling, Roterde, Steinkautweg, Scharlachberg
Bingerbrück: Rechte Mühe, Elisenhöhe
Kempten bei Bingen: Lies, Pfarrgarten, Rheinberg, Kempter Berg
Münster bei Bingen: Kapellenberg, Pittersberg
Ockenheim bei Bingen: Hölle, Schanz, Hockemühl



Binger Winzer-Verein

e. G. m. u. H.

BINGEN AM RHEIN

(gegründet 1897)

Mitglied des Vereins der Naturweinversteigerer in Hessen im
Verband Deutscher Naturweinversteigerer

empfiehlt seine gut gepflegten und vorzüglichen Naturweine aus
allen Lagen der Gemarkung Bingen und der näheren Umgebung,
einschließlich **Scharlachberg**.

F22

SPEZIALITÄT: MESSWEINE

Friedrich Zimmer

Bingen am Rhein

Obst- und Weinbau-Geräte

Spezialverzinkte Weinbergsdrähte

„Neptun“ und

Zubehörteile für Draht-Anlagen

❖

Rebschnitt-Werkzeuge

Schädlingsbekämpfungs-Apparate

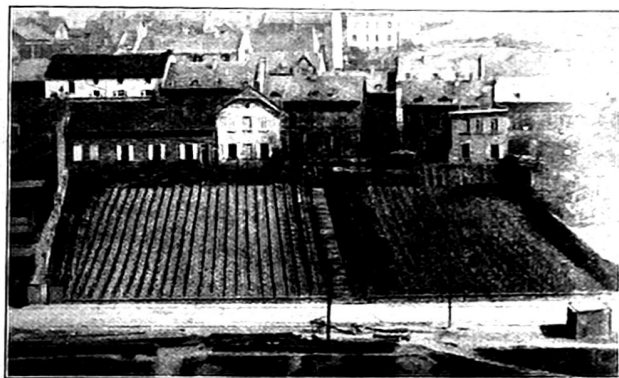
❖

Geräte und Pflüge für die Boden-
bearbeitung

❖

Selektionsmarken — Herbstgeräte

F 62



Kommerzienrat P. A. Ohler'sches Weingut

(Inhaber: Heinrich J. B. Ohler)

Bingen am Rhein

Weinbergbesitz ca. 25 Morgen in den besten Lagen von
Bingen, Büdesheim (Scharlachberg) und Ockenheim



Weinberge im Besitz
der Familie
seit 1829

Silberne Medaille
und Anerkennung
Landes - Ausstellung
Darmstadt 1927

1500

F 130

Hch. Jung jr.

Gegründet 1895

Bingen-Büdesheim

am weltberühmten Scharlachberg

Weinvermittlung - Weingut



Rhein Hessische Consumweine billigster Preislage
Mittel- und Qualitätsweine Rhein Hessens, der Nahe
und des Rheingaus :: Spezialität: Rotweine und
Büdesheimer Frühburgunder

**Große modernst eingerichtete Kelter-
Anlagen - Tagesleistung 25 000 Liter
Einlagerung bei billigster Berechnung**

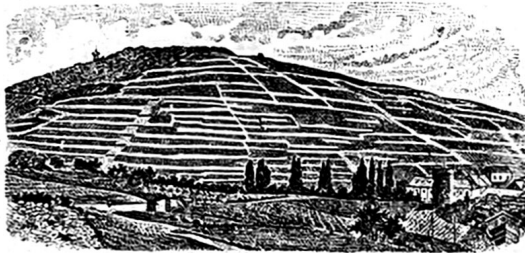
F 23

Büdesheimer Winzerverein e. G. m. u. H.

Bingen-Büdesheim a. Scharlachberg

Eigene Kellereien Burgstr. 18 / Fernruf 2683 Amt Bingen

Verkehr mit dem Großhandel: Weinversteigerungen



Spezialität:

Büdesheimer Frühburgunder-Rotweine

Eigener Wirtschaftsbetrieb in den Winzerhallen

Ausschank erstklassiger offener Weiß- und Rotweine

Prima Flaschenweine: ORIGINALGEWÄCHSE

Besichtigung der Kellereien bei vorheriger Anfrage jederzeit gestattet

F 44

Deutsche Weinkellereien

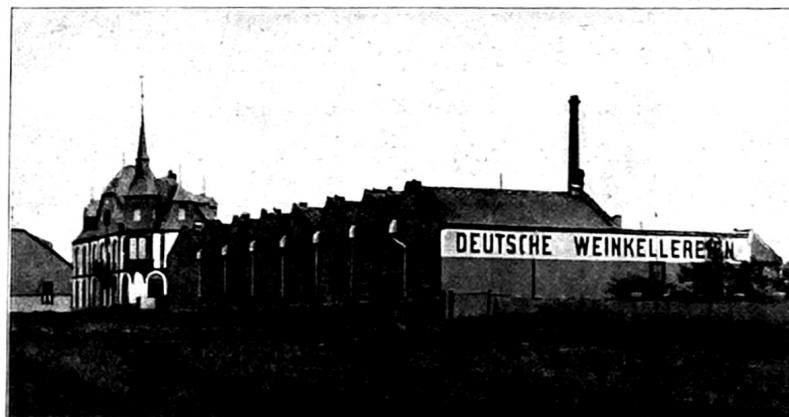
Grosshandel

mit bestens gepflegten

**Weiss- und
Rot-Weinen**

von

**Nahe,
Rheinhessen,
Rheingau**



**Kelter-
Anlagen**

mit einer

Tagesleistung

von ca. 60 Stück

—
Geräumige

**Gär- und
Haupt-Keller**

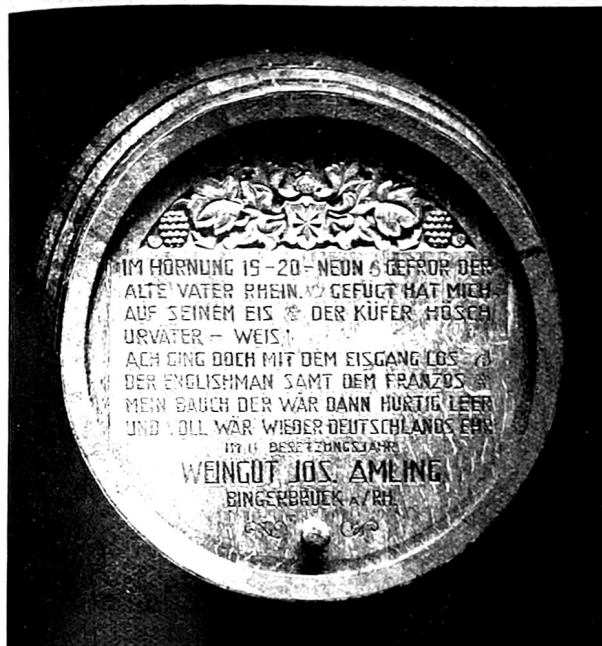
mit

200000 Liter Faßraum

Bingen am Rhein

Fernsprecher Nr. 2023 / Telegramm-Adresse: Deutsch-Kellerei, Bingen-Rhein

F.20



JOS. AMLING

Weinbau
Weinversand

F 25

Bingerbrück am Rhein
Rupertsberg

Dr. Paul Pfnister

Beeidigter Handelschemiker

BINGEN AM RHEIN

Gaustraße Nr. 28

Telefon Nr. 2632

Speziallaboratorium

für Weinuntersuchung / Wein-
schönung / Weinbehandlung

F 129

Horst-Kupferstaub

(Empfohlen vom Deutschen Weinbauverband)

Da die Peronospora auffallenderweise heute mehr und mehr die Trauben befällt, was früher nicht der Fall war, so ist die Zwischenbehandlung der Reben mit Horst-Kupferstaub unbedingt notwendig. Gegen den Äscherisch (Schimmel) verwende man den stets feinstäubigen, kupferhaltigen und sehr sparsamen

Horst-Schwefelstaub

Beide Produkte sind in den einschlägigen Geschäften und Genossenschaften erhältlich.

HORST & Co.

Bingen am Rhein

F 65

Rebschutzmittel

F 147

Marke „Silesia“

Güttler & Co. G. m. b. H. Hamburg 1

Werke in Reichenstein in Schlesien und
Harburg-Wilhelmsburg an der Elbe.

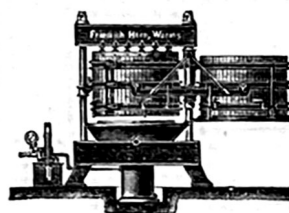
Prospekte und Auskunft kostenlos

Hydraulische Pressen

mit Ober- oder
Unterdruck

in jeder gewünschten Aus-
führung und Größe

liefert
als Spezialität



HORN, Aktiengesellschaft für Apparate-
und Maschinenbau

F 77

Fernsprechanchl. 4138

Worms a. Rhein

Angebote und Vertreterbesuch unverbindlich



Carl Gunderloch'sche Weingutsverwaltung G.m.b.H.

Nackenheim am Rhein

Beste Nackenheimer Qualitätslagen:

Rothenberg - Fenchelberg - Engelsberg - Stiel - Rheinhahl u. a.

Naturweine eigenen Wachstums aus 50 Morgen Wein-
berg. Versteigerung alljährlich im Dezember in Mainz.



F. 110

CARL SITTMANN OPPENHEIM AM RHEIN



Weingroßhandel · Weinbau

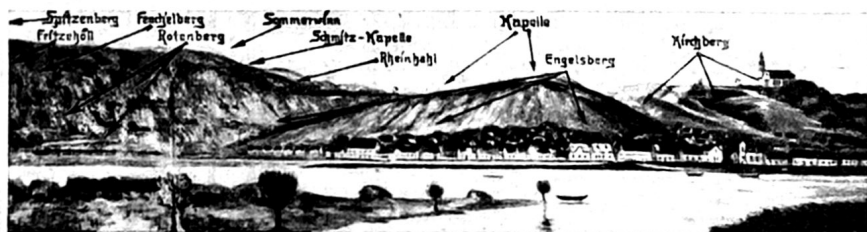
GRÜNDUNGSJAHR 1880

Besitz in 38 Lagen der Gemarkungen Oppenheim, Dienheim, Nierstein
Kellereien und Keltereien größten Umfanges in Oppenheim
Keltereien in Nierstein und Guntersblum / Spezialhaus für
rheiness. Faß- u. Flaschenweine von anerkannter Leistungsfähigkeit

Große Lager / Beste Auswahl / Verkehr nur mit dem Weingroßhandel / Export

F 122

NACKENHEIM AM RHEIN
mit seinen Weinbergen



Nackenheim am Rhein

Weltbekannt durch seinen Nackenheimer Rothenberg. Einzigartiger, in Deutschland nicht mehr vorkommender, roter Schieferboden.

Hervorragender Qualitätsweinbau. Der Kenner schätzt insbesondere folgende, hervorragende Lagen: Nackenheimer Engelsberg, Rothenberg, Fenchelberg, Fritzhöll, Spitzenberg, Sommerwin, Schmitts-Kapellchen, Rheinbühl, Kapelle und Kirchberg.

Der rote Schieferboden erzeugt rassige, elegante, edle Weine von besonders hervorragend blumigem Bukett

F. 137

Gg. Friedrich Kehl'sches Weingut

F 108

**Nierstein a. Rhein
Schloß Fronhof**

Original Niersteiner Natur-Weine



WEINGUT

**Franz Karl Schmitt
Nierstein am Rhein**

Begütert in den besten Lagen:

Rehbach	Orbel
Pettental	Taubennest
Kehr	〈Alleinbesitz〉
Fläschenhahl	Oelberg
Hipping	Kranzberg
Tal	Zehnmorgen
Auflangen	〈Alleinbesitz〉

F. 73

Schwabenheim

im Ingelheimer Grunde gelegen, besitzt an seinen Süd-West-Hängen uralten Weinbau. Schon im frühen Mittelalter hatte die Trierer Maximiner Probstei hier große Kellereien, welche noch heute teilweise vorhanden sind. Außer einem guten Rotwein wächst hier ein sehr guter Weißwein. Besonders in den Kalksteinböden wird der Wein sehr gut.

F 37

Franz Jos. Sander'sches Weingut Nierstein a. Rh.

Fernsprecher Nr. 645

Gutsgröße ca. 50 Morgen

Besitz in folgenden Lagen:

Domtal, Hummertal, Galgenberg, Taubhaus, Bildstock, Neumorgen, Findling, Schlangenberg, Warte, Ölberg, Kranzberg, Orbel, Heiligenbaum, Pfuhlweg, Streng, Oberes Tal, Hipping, Kehr, Rehbach, Floss, Auflangen.

F. 109

Besucht

Nierstein a. Rh.

den 2000jährigen Weinort,
das alte Buconica der Römer



Die roten Tonschieferböden Niersteins erzeugen einen rassigen, eleganten Edelwein von saftiger Fülle und ganz hervorragendem Bukett. Die Niersteiner Weine, die zu den Spitzen der hessischen Weine zählen, haben

Weltruf

F 72

Auskunft durch die Bürgermeisterei und den Verein zur Wahrung der Interessen Niersteins

J. F. Herter

auf Rupertsberg in Bingerbrück a. Rh.

*

Eigenbauweine mehrfach ausgezeichnet durch die Landwirtschaftskammern für die Rheinprovinz und für Hessen

Weinbau seit 1801 – Handel seit 1846

F 115

Kempten

(Kreis Bingen)

Ein bekannter und altrenommierter Weinort mit 140 ha Weinbergen, die hauptsächlich mit Riesling-Sylvaner bepflanzt sind. Die Weine zeichnen sich durch ihre besondere Blume, die mit Würze und Fülle gepaart ist, aus. Sie zählen mit zu den besten Rheinweinen.

F 61

Biebelsheim bei Bingen

Bahnstationen: Welgesheim—Zogenheim, Strecke Alzen—Bingen
Planig, Strecke Gualgesheim—Bad Münster
Schnellzugstationen: Bingen und Kreuznach

Größe der angebauten Rebfläche 80 Hektar ·
Winzerverein am Platze · Hat gutgepflegte
Weinberge · Hauptsächlich Weißweibau ·
Qualitativ gute Weißweine · Rebsorten:
Sylvaner und Riesling

F 101

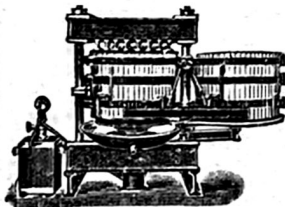


Für Weinbau und Schädlingsbekämpfung
liefern alle Geräte, Zubehör und Maschinen

Bretz & Huff, Bingen

Spezialität: Neptun-Weinbergsdraht

F 63



Unterdrucksystem

Unerreicht in Bezug auf Leistungsfähigkeit und
Qualität sind unsere
Hydraulischen Trauben- und Obstpressen

(Ober- und Unterdrucksystem)

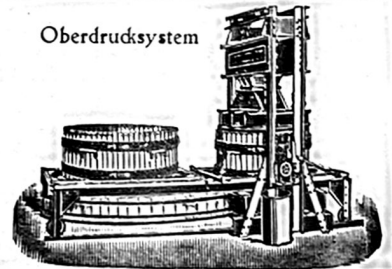
Spindelpressen, Trauben- und Obstmühlen

Ingelheimer Maschinenfabrik A.-G.

Nieder-Ingelheim a. Rhein

Besuchen Sie bitte unseren Ausstellungsstand

Oberdrucksystem



Winzergenossenschaft e.G.m.u.H.

Ober-Ingelheim a. Rhein

Bestbekannter Rotwein-Ort



Erstklassige Rot- und Weissweine

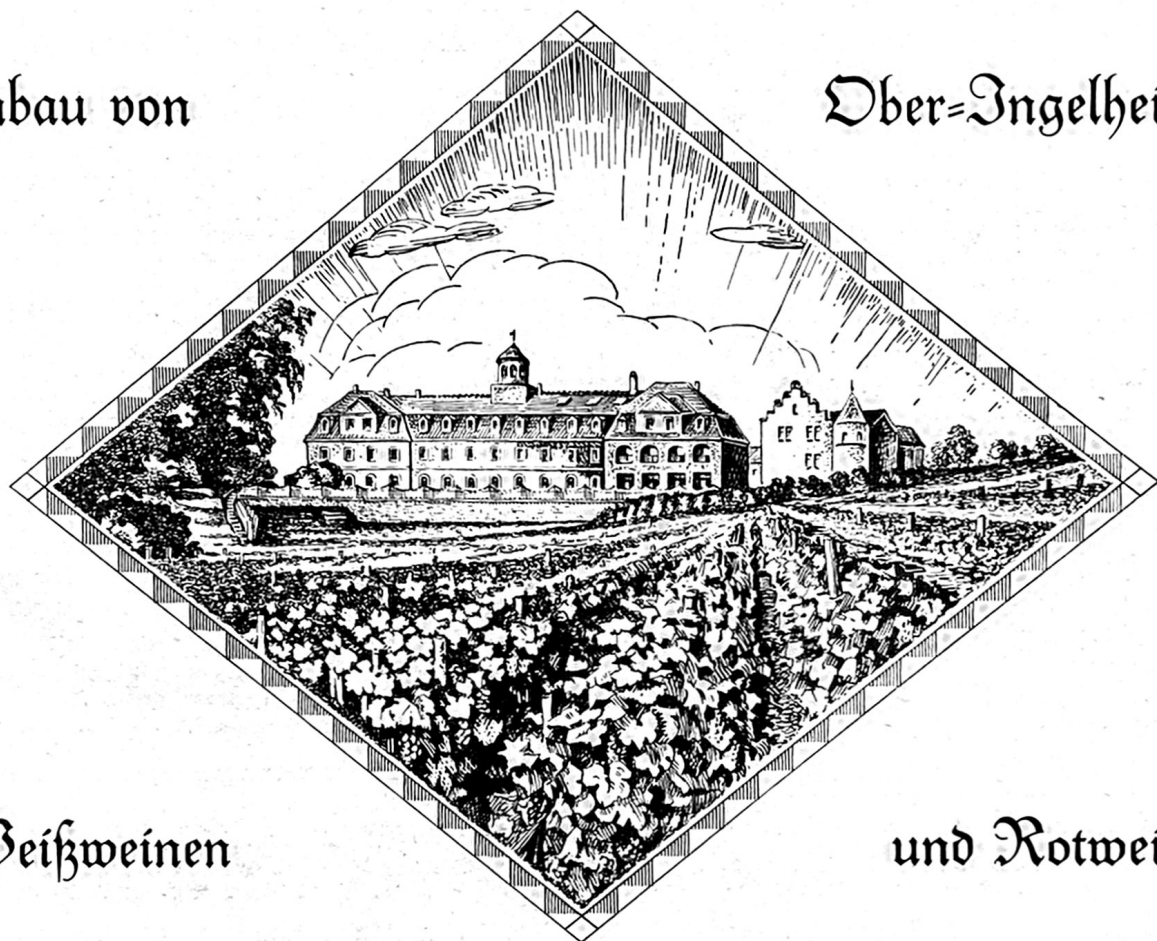
Großkellerei · Gegründet 1901

F 88

J. von Opel'sche Weingutsverwaltung

Anbau von

Ober=Ingelheimer



Weißweinen

und Rotweinen

Schloß Westerhaus + Ober=Ingelheim a. Rh.

Die Westerhäuser Weinberge (Gemarkung Ober-Ingelheim und Groß-Winternheim a. Rh.) sind eines der größten Weinberg-Areale im Privatbesitz

F 144

GEMEINDE Pfaffen-Schwabenheim

Rheinhessen · Kreis Alzey

Althistorischer Ort. Augustinerkloster aus dem 8. Jahrhundert - Qualitätsweinbau. Vorzügliche Rieslingweine, sehr geeignet für die Übersee - Großer Winzerverein und große Weingüter - Lage des Ortes zwischen Rhein und Nahe am Bosenberg

Elektr. Bahnverbindung
mit Bad Kreuznach und Bad Münster a. St. Staatsbahn Bingen-Alzey

F. 38

Weingut Görz, Bosenheim (Rheinhessen)

Post: Pfaffen-Schwabenheim

Gegründet 1793

Bahnstation: Plantg (Rheinhessen)

Telefon: Amt Kreuznach Nr. 466

Bosenheimer Bosenberg - Honigberg

" " - Nauberg

" " - Brückweg

" " - Hirtenhain

F 160

Galgenberg - Kreuznacher Weg

Anerkannter Lehrbetrieb der hess. Landwirtschaftskammer Darmstadt

ALSHEIM

(RHEINHESSEN)

an der Bahnlinie Mainz — Worms gelegen



Drittgrößte Weinbaugemeinde Hessens / Weinbau seit dem 8. Jahrhundert nachweisbar, bekannt besonders durch seine Rieslingweine. Absatz d. Weine durch die vier bestehenden Winzervereinigungen u. zwar:

Winzer-Genossenschaft

Gegründet 1908. Geschäftsführer A. Muth. (Tel. Nr. 11)

Vereinigte Weingutsbesitzer

Gegründet 1917. Geschäftsführer Adam Balz. (Tel. Nr. 37)

Winzer-Verein

Gegründet 1918. Geschäftsführer Gg. L. Lauth. (Tel. Nr. 42)

Vereinigte Weinbergsbesitzer

Gegründet 1927. Geschäftsführer L. Spiels. (Tel. Nr. 76)

Die Alsheimer Weine sind reintonige, blumige, sehr milde Weine, die als Konsumweine sich eines großen Absatzes erfreuen. Die besseren Lagen und die Rieslingweine sind begehrte Flaschenweine, die sich rasch den Markt erobert haben. Die Erzeugnisse werden teils freihändig verkauft, in ihren größeren Mengen jedoch durch obengenannte Vereinigungen alljährlich zur Versteigerung gebracht.



F 69



Das patentierte „tausendfach bewährte“
hydraulische Hollmann Druckwerk
verwandelt ohne Umänderung **jede alte und neue Presse, Rundkelter** wie Oberdruck-
presse in die

neuezeitlichste Kelter-Anlage

Es bringt die Erfüllung des Traumes aller Winzer:

In kürzester Zeit mit geringster Arbeitskraft resl. Saftausbeute!

Verlangen Sie noch heute Angebot, auch über Keltern und Oberdruck-
pressen mit ein und zwei ausfahrbaren Körben.

Hch. Hollmann & Co. A.-G., Burgsolms a. d. Lahn

F. 169

Vereinigte Weingutsbesitzer Mettenheim

(Rheinhesen)

Geschäftsführer H. Sander

Telefon 281 Amt Dörfen

Über 200 Morgen Weinbergbesitz in den besseren und besten Lagen der
Gemarkungen Mettenheim, Alsheim und Bechtheim mit folgenden
Weinbergs-lagen:

Goldberg, Steinsweg, Schloßberg, Taubhaus, Börnchen,
Mittelberg, Sandkaut, Treibhaus, Mulde, Gotteshill,
Geyersberg, Kandelberg, Hellborn etc.

Gut gepflegte Naturweine und Spätlesen, Verkauf freihändig und auf
F76 Versteigerungen.

Weingut Michelsberg
Ernst Muth
Gutsbesitzer und Bürgermeister
Mettenheim



Blick auf Mettenheim
von der Kapelle des Weinguts Michelsberg

F 75

Gau Bischofsheim

altbekannter Weinort seit der Zeit Karls des Großen

Weinlagen: Herrenberg, Gauberg, Hinterhaus, Sandkaut, Gickelsberg

Weingüter: Weinguts-Verwaltung Oberst Schultz, Weingut M. Nack,

Weingut Louis Kimmes

F 119

**Einen preiswerten Naturwein,
der Ihnen schmecken wird,**



beziehen Sie v. d. Schloßkellereien

Ch. J. ELLER

(Inhaber: Wilhelm Becker)

Alzey (Rheinhessen)

F 153

Fordern Sie unverbindlich meine reichhaltige Preisliste

**Theodor Freund
Alzey**

GASTHAUS ZUM WINZERKELLER

Weinbau & Weinhandel

Telefon 58

F 146

WEINGUT



Ph. Trautwein 2
in Weinheim bei Alzey

empfiehlt seine sorg-
fältig gepflegten Weine

Beste Bezugsquelle für Blind- u. Wurzelreben
aus eigenen hochselektierten Klonenan-
lagen der Sorten Mosel-Riesling und Grüner

F. 157

Sylvaner, sowie von selektierten Portugiesern und Müller-Thurgau

Gebrüder Lahr, Alzey

Weingutsbesitzer, Weingroßhandlung

Spezialität:

Lieferung roter und weißer Konsum-Weine

Besuchen Sie unser

Hotel u. Weinhaus „Rebe“

3 Minuten vom Bahnhof / Modern eingerichtete
Fremdenzimmer mit fließendem kaltem und warmem
Wasser / Ia Speisen / Ausschank von Weinen eigenen
Wachstums.

F 134

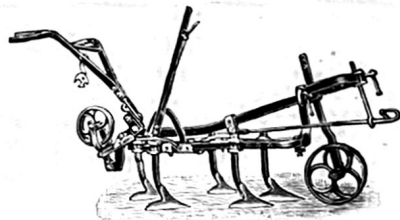
**„KABEA“
Weinberg-Pflüge**

für Gespann- und Seilzug

Obstmühlen

Traubenmühlen

in verschiedenen Ausführungen



**„KABEA“
Hydraul. Pressen**

neueste Typen

Spindelpressen

Hydr. Druckwerke

Krümelmühlen

F 131

Karl Böhmer, Landmaschinenfabrik, Alzey (Rheinhess.)

Gau-Bickelheimer Winzerverein E. O.
Gau-Bickelheim m. u. H.

Tel. 95 Amt Sprendlingen (Rheinl.)

Gegründet 1897

Lagerung garantiert nur naturreiner Weine, eig.
Wachstum seiner Mitglieder aus den Lagen des
Gaubickelheimer Wiesberges. Vom bischöfl.
Ordinariat Mainz vereidigter Maßweinlieferant.

F 145

Weingut E. van Ghemen, Rümmlsheim b. Bingen
Telefon Amt Bingen 2496

Das führende Haus für Qualitäts-
Weine. Weingutsbesitz in den besten
Lagen wie Rümmlsheim, Dorsheim,
Sarnsheim und Münster.

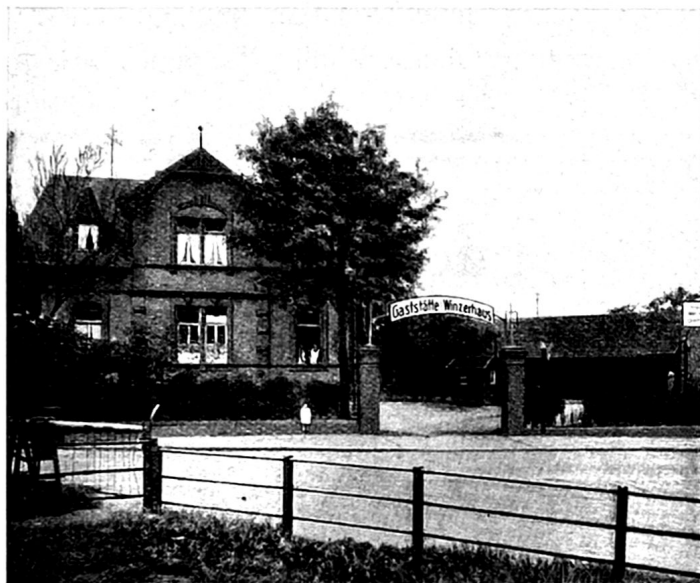
F 120

Winzergenossenschaft Gau-Algesheim am Rhein

e. G. m. u. H.

Mitglied des Verbandes der hessischen landw. Genossenschaften, Darmstadt

F 39



GASTSTÄTTE WINZERHAUS

nebst Kellereigebäude

Fernsprecher Nr. 65

Gegenüber dem Bahnhof

Eigener Ausschank selbstgezogener, bestgepflegter, naturreiner **Originalgewächse** in **erstklassigen Weiß- und Rotweinen**. **Gute bürgerliche Küche**. Separate Räume für Gesellschaften u. Vereine bestens empfohlen. Fremdenzimmer. — Erholungsstätte für Ausflügler. Schattige Gartenwirtschaft / Günstige Parkgelegenheit.



Freihändiger Verkauf;
alljährliche Weinversteigerungen.
Weinbergsbesitz in den besten und allerbesten Lagen der Gemarkung Gau-Algesheim.



Bahnstation der Linie Mainz-Köln u. Gau-Algesheim-Münster a. St.—Saarbrücken.

Geschäftsstelle der Genossenschaft:
Marktplatz 3, Telefon 208



L. KRAUS

WEINGUTS BESITZER

Gau-Algesheim am Rhein

Größter Weinbergsbesitz in ersten Lagen

Große Kellereien

Bedeutendes Lager in Rheinhessischen Weiß- und Rotweinen im Faß und in Flaschen

F 141



Philipp Huff

Weinbau und Weinhandel

Gau-Algesheim a. Rh.

Rhein Hessische

Weiß- u. Rot-Weine

in Faß und Flaschen

Eigene Lagen in

Gau-Algesheim, Aspisheim
und Appenheim

F 142



Gau-Odernheim (Kreis Alzey)

Gau-Odernheim am Fuße des Petersberg gelegen, ist ein stattlicher Marktflecken mit 130 Hektar Weinbergen. Die an der Südseite des Petersbergs bis an die Spitze reichenden Weinberge liefern einen qualitativ hervorragenden, süßigen milden Tischwein. Die bekannten besseren Lagen heißen: Petersberg, Hippel, Hösel, Fuchsloch, Schallenberg, Tiefenthal und Rüdinger. Durch die in den letzten Jahrzehnten entstandenen Neu-Anlagen verschiedener Rieslingsarten stehen die Weine qualitativ bedeutend über dem Durchschnitt rheinhessischer Gewächse. Die volle reintonige rassig gute Art von ausgesprochenem Rheinweincharakter machen ihn zu einem der beliebtesten Tischweine Rhein Hessens.

F 138

Bodenheim a. Rhein

1000jähriger Weinbau

Kenner trinken

Bodenheimer Qualitätsweine

F 118

Promosap G.m.b.H.

Verkaufsgemeinschaft von Weinproduzenten der

Mosel-Ruwer und Saar

mit den angeschlossenen Weingütern:



**Freiherr von Schorlemer'sche
Güterverwaltung, Trier**

Geschäftsstelle:
Trier, Ostallee 24
Fernsprecher 3441



**C. v. Schubert'sches Weingut,
Grünhaus bei Trier**



**Weingut Forstmeister Geltz,
Saarburg, Bez. Trier**



**Weingut Dr. K. Hansen
Saarstein bei Serrig (Saar)**



**Weingut Le Gallais
Canzem (Saar)**



**Güterverwaltung des Friedr.
Wilhelms-Gymnasiums, Trier**



**Weingut Edmund Reverchen,
Filzen (Saar)**



**Erben O. v. Nell'sche Güterver-
waltung, Nell's Ländchen b. Trier**



**Weingut Robert Zimmer,
Coenen bei Konz**

vereinigt in sich Lagen wie:

Zeltinger Rotlay und Schloßberg
Graacher Himmelreich u. Goldwingert
Lieserer Niederberg
Brauneberger Juffern
Wintricher Ohligsberg
Trittenheimer Laurentiusberg
Dhroner Hofberg
Neumagener Rosengärtchen
Maximin-Grünhäuser
Caseler Dominikanerberg

von der
Mittel-
mosel

von der Ruwer

Würtzberg
Serriger Kupp
Saarsteiner Schloßberg
Saarburer Antoniusbrunnen
Ockfener Bockstein u. Geisberg
Wiltinger braune Kupp
Falkensteiner-Hofberg
u. Jesuitengarten
Wawerner Goldberg u. Ritterpfad
Filzener Herrenberg

von der
Saar

hütet und nutzt jeden Gutes traditionelles Können in Keller und Berg und
gewährleistet so beste Qualität aller angebotenen Produkte.

F 140



Der Trierer Verein von Weingutsbesitzern der MOSEL, SAAR und RUWER e.V.

im
Verbande deutscher Naturweinversteigerer e.V.
versteigert alljährlich im Katholischen Bürgerverein in Trier
DIE NATURREINEN WEINE
der ihm angeschlossenen

47 Qualitätswein-Güter
der Mittelmosel, Saar und Ruwer mit einem Gesamtbesitz von
420 ha bebauter Weinbergfläche

Auskunft erteilt die Geschäftsstelle des
Vereins: Trier, Simeonstiftstraße Nr. 3
F 121 Fernruf: Trier 2481

Verein der Naturwein-Versteigerer an der Nahe e. V. Bad Kreuznach



Mitglied des Verbandes Deutscher Naturwein-Versteigerer

Angeschlossen sind:

Carl Andres, Weingut Gutleuthof bei Bad Kreuznach
Weingut L. Dupuis, Waldböckelheim an der Nahe
Preuß. Weinbaudomäne, Niederhausen - Schloßböckelheim an der Nahe
Prov. Weinbaulehranstalt, Bad Kreuznach

Gesamt-Weinbergsbefitz unserer Mitglieder 300 Morgen in
den Gemarkungen Kreuznach (Kronenberg, Mollenbrunnen,
Winzenfeld, Hinkelstein, Kahlenberg, Steinweg, Forst, Monat,
Vogelsäufang, Narrenkappe, Rorheimer Steeg), Rorheim
(Mühlberg, Hüttenberg, Höllenspfad, Berg), Norheim (Rafels,
Hinterfels, Dellchen, Kirscheck), Niederhausen (Rossel, Her-
mannshöhle, Hermannsberg), Waldböckelheim (Königsfels,
Mühlberg, Welschberg), Schloßböckelheim (Kupfergrube, Felsen-
berg, Königsfels, Mühlberg, Heimberg, Felsenacker). F 161

**Erhebliche
Preissenkung
FÜR
Nosprasen**

das **Spritzmittel**
zur Bekämpfung von
**Peronospora,
Heu-u. Sauerwurm**
in einem Arbeitsgang.

Gegen die gleichen Schädlinge
Nosprasil „W“ zum Stäuben oder Spritzen
(Kein Kalkzusatz nötig)

Gralit Arsenstäubemittel,
gegen Heu- und Sauerwurm.

Aresin Arsenspritzmittel,
vorzüglich als Zusatz zur
Kupferkalk- oder Nosperalkalkbrühe

Sämtliche Mittel sind vom Deutschen
Weinbauverband seit vielen Jahren empfohlen





Verein der Naturwein-Versteigerer der Rheinpfalz



Mitglied
des Verbandes
Deutscher
Naturwein-
Versteigerer



Dem Verein gehören 49 Weingutsbesitzer und 23 Winzergenossenschaften an. Der Besitz der Mitglieder liegt fast vollständig im Qualitätsweinbaugebiet der Pfalz und erstreckt sich von St. Martin bis nach Greinsheim. Zu den Mitgliedsweingütern gehören die ersten und größten Güter der Pfalz, deren Erzeugnisse Weltruf genießen.

Alljährlich im Frühjahr — oft schon Ende Januar beginnend — kommen die mit größter Sorgfalt gelesenen naturreinen Weine auf dem Wege der öffentlichen Versteigerung auf den Markt. 1931 haben sich an 35 Versteigerungen mehr als 40 Mitglieder beteiligt.

Interessenten wollen ihre Adresse der Geschäftsstelle des Vereins in Neustadt a. d. H. aufgeben, dann werden sie rechtzeitig von den angefahren Versteigerungsterminen in Kenntnis gesetzt.

F 18

Th. Wand, Neustadt an der Haardt

1. rechtskundiger Bürgermeister a. D., Vereinsvorsitzender, Fernruf 2053

Oberlehrer a. D. L. Nick, Neustadt an der Haardt

stellvertretender Vorsitzender und Geschäftsführer, Fernruf 2297

Winzer-Vereinigung Wachenheim (Rhein- pfalz)

gegründet 1901

ca. 80 ha Weinbergbesitz in den besten Lagen Wachenheim und Forst.



♦ Jährliche Versteigerungen.

♦ Neuerrichtete Ausschankstelle am Südeingang von Wachenheim im früheren Böhmschen Anwesen. F 34

JOH. WILH. LINGENFELDER

WEINGUT KARLSBERG

NEUSTADT A. D. HAARDT

- Seit 1820 -

Inhaber: Kommerzienrat Wilh. Lingenfelder

Weinbergbesitz in den besten Lagen von:

Neustadt a. d. Hdt., Haardt, Mülsbach,
Gimmeldingen und Königsbach.

Große, modern eingerichtete Kellereien / Hydraul. Kelleranlagen in ged. Räumen / Versand jeder Art Pfalzweine in Fäß und Flaschen. F 47

Dürkheimer Winzerverein, Bad Dürkheim

e. G. m. u. H.

(Rheinpfalz)

Fernsprecher Nr. 58 Bad Dürkheim

Qualitätsweinbau ♦ Naturweine

Weinbergbesitz in den bekannten Lagen, Spielberg, Michelsberg, Hochbenn, Schenkensbühl — Eigener Wirtschaftsbetrieb mit bester Küche — Sehenswerte Winzertube mit Originalgemälden der Winzermalers Ernst und Wilde F 29

Winzerverein Kallstadt

e. G. m. u. H.

Telefon Nummer 5 Amt Bad Dürkheim

Großer Weinbergbesitz in den bekannten Kallstadter Lagen wie Saumagen, Steinacker, Horn, Nill, Kobnert etc. — Eigene Ausschankstelle Alljährlich Wein-Versteigerungen F 32



Winzer-Verein

e. G. m. u. H.



UNGSTEIN

bei Bad Dürkheim, Rheinpfalz

Winzergenossenschaft

e. G. m. u. H.



Außer dem freihändigen Verkauf alljährl. Versteigerungen. Großer Besitz in den bekannt. Weißwein-Lagen: Kobnert, Wellberg, Herrenberg, Spielberg usw. • Größtes Rotweinbaugebiet Deutschlands

Weinbergbesitz ungefähr je 200 Hektar Kellerei für je 1000 Fuder Eigene Ausschankstellen F 31

Für pfälzer Weinbautreibende ist das berufene Fachorgan die Wochenschrift „PFALZ-WEIN“

Unbestrittene Tatsache



ist es, daß die

**Deidesheimer, Forster und
Ruppertsberger Weine
an der Spitze der pfälzischen
stehen und daß die
Pfalzweine die ersten der Welt
sind.**

Für diese weltberühmten Qualitätsweine sind
die allbekannten Bezugsquellen:

Winzergenossenschaft Deidesheim

Winzerverein Deidesheim

Winzerverein Forst

Winzerverein Ruppertsberg

Sie bieten ihre Weine dem Weinhandel freihändig und
durch alljährliche Versteigerungen an und schenken
dieselben in ihren Weinstuben aus



Bacharach,
alte Weinstadt am Rhein,
beut Euch Romantik,
verbrämt mit Wein!
Herzlich sollt Ihr
willkommen sein!

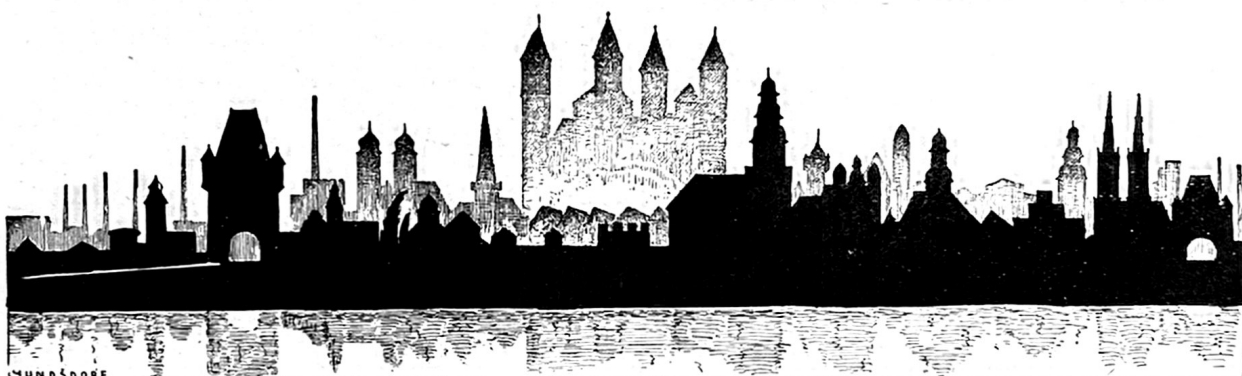
F 106

Bühl in Baden

inmitten einer der bekanntesten Wein- und Obstgegenden

Es gibt in den Sommermonaten wohl kaum einen deutschen Obstmarkt, auf dem nicht aus Weidenkörben die Bühler Frühzwetsche schaut und, von zartem Duft überhaucht, zum Kaufen und Essen einladet. Und wer irgendwo in der Welt, in einem internationalen Seebad, im Berliner Hotel National, in einem großen Kurhotel der Alpen einen ganz besonders guten deutschen Rotwein trinken will, bestellt eine Flasche Affentaler. Das gottgesegnete Land, wo die Sonne einen solchen Tropfen kocht, wo im Juni die Berghänge in den berausenden Duft der wie lauter Kinderbäckchen rotglühenden Ananaserdbeeren getaucht sind, wo Städtchen und Dörfer in Wäldern von Frühzwetschgenanlagen träumen, wo an geschützten Bergesflächen rote und weiße Trauben edelster Art reifen, wo die Schwarzwaldhöhen im Harzduft der Tannenforsten schwelen, wo auf den Bergen Burgruinen stehen, wo durch die fruchtbarste Ebene Deutschlands heiliger Strom, der Rhein, mit seinen grünen Wellen rauscht, da mitten drinnen liegt B ü h l.

F 14



★ WORMS AM RHEIN ★

DEUTSCHLANDS ÄLTESTE STADT / NIBELUNGEN- UND LUTHERSTADT

Zahlreiche bedeutende Sehenswürdigkeiten

Dom, der schönste unter den romanischen Domen am Rhein / **Lutherdenkmal**, das größte Reformationsdenkmal der Welt / Viele interessante **Kirchen** / **Berühmtes Museum** / **Kunsthause Heylshof** / **Cornelianum** / Tausendjährige **jüdische Sehenswürdigkeiten**

Das neue Worms

bietet Ihnen angenehmen Aufenthalt, gute Gasthöfe und Gastwirtschaften, ausgedehnte gärtnerische Anlagen, Sportplätze, Wassersport, schöne Spaziergänge, Rheinfahrten.

F 82

Prospekt und Auskunft bereitwilligst vom VERKEHRSVEREIN WORMS E.V., Lutherplatz / Tel. 5062 u. 5080



Freiherr Heyl zu Herrnsheim'sche Weingutsverwaltung Nierstein am Rhein

G u t s g r ö ß e 60 M o r g e n

in den Lagen Brudersberg (Alleinbesitz), Ober-Rehbach, Unter-Rehbach, Auflangen, Hipping, Kehr, Floss, Kranzberg, Streng, Tal, Rohr, Fuchslod, Heiligenbaum, Oelberg, Domtal sowie Lehgasse und Pfuhlweg

F 80

„Graf Zeppelin“ über Worms!



Entwurf: Kunst- und Industrie-Verlag Aug. Füller, Worms a. Rh.

Blick auf die Liebfrauenkirche

und den weltberühmten Weinberg „Liebfrauenstift-Klostergarten“, Alleinbesitz des Hauses P. J. Valckenberg, gegr. 1786 Worms a. Rh.

ENTWÜRFE

PHOTOMONTAGEN

HOCHANSICHTEN

INDIVIDUELLE BEARBEITUNG

in Verbindung mit Photo

flott und schmissig

in plastischer, kulissenartiger Bearbeitung

die wirkungsvollste und anschaulichste Darstellung von Betrieben, kleinen und größeren Anwesen etc.

aus der Vogelschau (Spezialität der Firma)

von einzelnen Gebäuden, Fabrikanlagen, ganzen Gemarkungen, Städten, Landschaften etc.

Mitarbeiter: Anerkannte Münchener Künstler.

Illustrierung von Festschriften, Katalogen,

Werbefroschüren aller Art

Kunst- u. Industrie-Verlag Aug. Füller, Worms a. Rh.

Bis auf weiteres Büro in Worms, Hardtgasse 9 / Fernsprecher 5511
In Vorbereitung: Büro in Mainz

F. 127

Die staatlichen Weinbau-Domänen

Der Preussische Staat besitzt im Rheingau, an der Mosel und Saar, an der Nahe und an der Ahr rund 281.50 ha Weinberge.

1.) Weinbau- und Kellereidirektion Eltville im Rheingau

mit den Weinbau-Domänen:

Uhlmannshausen	17.81	ha
Rüdesheim-Eibingen	16.46	"
Hattenheim-Erbach	12.81	"
Steinberg	31.41	"
Raumental-Eltville-Kiedrich	47.71	"
Hochheim a. M.	11.30	"
	zus.	137.50 ha

2.) Weinbau- und Kellereidirektion Trier, Christophstraße 4/5

mit den Weinbau-Domänen:

Uvelsbach	31.00	ha
Oeffen	14.00	"
Serrig	34.00	"
	zus.	79.00 ha

3.) Weinbau- und Kellereidirektion Niederhausen a. d. Nahe

mit den Weinbau-Domänen:

Niederhausen-Schloß Böckelheim	25.00	ha
Untere Nahe	15.00	"
	zus.	40.00 ha

4.) Weinbau- und Kellereidirektion Marienthal a. d. Ahr

mit der Weinbau-Domäne:

Marienthal	25.00	ha
	zus.	25.00 ha

Die einzelnen Domänen stellen auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft Musterbetriebe dar und erfüllen die Aufgabe, den gesamten deutschen Weinbau zu heben und zu fördern. Die ausgezeichneten Weine dieser Güter werden aufs sorgfältigste gepflegt, naturrein ausgebaut und auf den alljährlich stattfindenden Versteigerungen zum Verkauf gebracht. Außerdem werden auch freihändige Verkäufe getätigt.

Die einzelnen Direktionen sind gerne bereit, jede gewünschte Auskunft zu erteilen.

F 155

J. Brück, Bingen a. Rh.

Seit 1874

Gaustasse 14



Wein- und Spirituosen-Großhandlung

SPEZIALITÄT: DEUTSCHE ROTWEINE
EIGENER KELTERUNG

F 57

Schwefelkohlenstoff

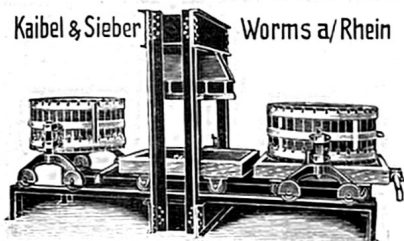
ist der beste Helfer des Winzers

Er vernichtet die Bodenschädlinge, hebt die Bodenmüdigkeit auf und steigert den Ertrag!

Schwefelkohlenstoff-Verkaufs-G.m.b.H.
Frankfurt a. M., Gallusanlage 2

F 163

Kaibel & Sieber Worms a/Rhein



Hydraulische Obst- u. Traubenpressen

mit ausfahrbaren oder ausschwenkbaren Körben. Weitverbreitete, vorzüglich bewährte Systeme.

Traubenmühlen

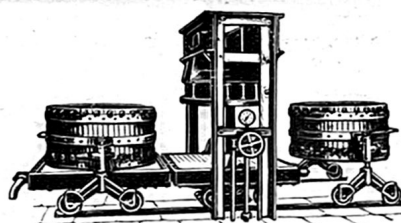
mit Kegelwalzen (Guß oder Aluminium), oder mit Cylinderwalzen, durch Elektromotor direkt gekoppelt. — Hochleistung.



Maschinenfabrik **KAIBEL & SIEBER, G.m.b.H., WORMS AM RHEIN**

Beratungen und Angebote kostenfrei und unverbindlich.

F 79



Die vollkommene Kelteranlage . . . die hydraulische Kleemann-Pressse

Unerhört rasches Arbeiten, eine erstaunlich hohe Saftausbeute bietet sie Ihnen. Sie ist vollendet bis ins kleinste Detail, versagt nie und kennt keine Störungen. Eine siebzigjährige Erfahrung steht hinter Ihr und bürgt für ihre hohe Qualität. Verlangen Sie Kataloge od. Ingenierbesuch

Kleemann's Vereinigte Fabriken Stuttgart-Obertürkheim N

F 52

Pennrich-Huy & Co., A.-G.

Bingen am Rhein

Telegramme: Agricultur Bingenrhein / Fernsprecher 2958—2959

Einfuhr und
Fabrikation künstlicher Düngemittel
Thomasschlackenmahlwerk
Rebschädlings-Bekämpfungsmittel

F 21

Wormser Korkwaren-Industrie

Horch & Co. m. b. H., Worms

F 81

liefert Korken aller Art und Qualitäten

Chem.-analytisches Laboratorium

von
Dr. Karl Aschoff in Bad-Kreuznach
(Fernsprecher Nr. 4)

Weinanalysen / Most-, Weinbrand-, Essig-Untersuchungen / Berechnung und Lieferung des Möslinger'schen Schönungsmittels, Untersuchungen auf Sorbit / Reinzuchthefen aus den besten Weinlagen des Nahetals sind in gäkräftiger Form vorrätig

F 86



P₃

Um die Qualität des Weines nicht zu gefährden, ist es notwendig, nur tadellos gereinigte, geruch- und geschmackfreie Fässer sowie kristallklare, blitzblanke Flaschen für die Aufnahme des wertvollen Inhalts zu verwenden. Hierzu verhilft Ihnen das starklösende, unschädliche und dabei wirtschaftliche
Reinigungsmittel P₃

Henkel & Cie A.G. Düsseldorf. Schließfach 345

F o r d e r n S i e D r u c k s c h r i f t 1 a

B E A C H T E N S I E U N S E R E N S T A N D I N R A U M N R . 3 1

Ortenauer Winzervereinigung

e. G. m. b. H.

Sitz Offenburg

Vermittelt den Verkauf bester Ortenauer Weine der ihr angeschlossenen
Genossenschaften und Mitglieder

Eigene Ausschankstätte in Offenburg, Kornstraße 5

Winzergenossenschaft Rammersweier

e. G. m. b. H.

Beste Bezugsquelle für Konsum- u. Edelweine sowohl im Faß wie in Flaschen

Vorstand: Emil Hurst, Rammersweier. Eigene Winzerstube.

Winzergenossenschaft Zell-Weierbach

e. G. m. b. H.

Gute Lieferantin erstklassiger Faß- und Flaschenweine.

Spezialität: Zeller Rotwein aus blauem Spätburgunder.

Vorstand: Josef Sälinger, Zell-Weierbach

Winzerstube der Ortenauer
Winzervereinigung in
Offenburg
Kornstraße 5

♦
Angenehmer Aufenthalt,
bekannt durch gute Weine
und gutes Essen.

U. Flüge u. Frau

Winzerstube der
Winzergenossenschaft
Rammersweier

Reine Weine aller Art
Eigene Mchgerei

Inhaber: Schmidt

Gasthaus zum Laube
Zell-Weierbach

Ausschank der Weine
der Winzergenossenschaft
Bestes Essen

Inh.: Jos. Fischer

F 19

Mittelrheinisches Düngergeschäft

Ruppel & Co.

G. m. b. H.

Bingen am Rhein

Alle Sorten

Kunstdünger

Spezialität: Mischdünger

F 92

Ph. Braun / Mainz

G e g r ü n d e t 1 8 6 5

Erstes Fachgeschäft für Kellerei-Maschinen, Kellerei-Artikel und Klärmittel.

Beste und billigste Bezugsquelle
Verlangen Sie Angebote

F 97

**KALK -
der Helfer
des Winzers!**

F 113

Wir liefern alle Sorten

Düngekalk in Stücken und gemahlen
für die Weinbergsdüngung

Spritzkalk (Weiß- und Graukalk) zur
Schädlingsbekämpfung

Pachtgesellschaft der Betriebe der Trierer
Kalk- & Dolomitwerke G. m. b. H.

Fernruf Wellen 1 und Conz 345

Wellen (Obermosel)

**Achten Sie auf meine Ausstellung,
Erdgeschoß des massiven Gebäudes, Raum 4 u. 5**

Die Preßluftspritzen „Unimax“ u. „Luftexpres“

sind die Spritzen für den mittleren und Kleinbetrieb.

Die Motorfüllpumpen „Motor-Rapid“

einfach- und doppeltwirkend sind die rationellsten Pumpen für den Großbetrieb.

Die Membranspritzen „Platz“ und „Vermors“

sind seit mehr als 40 Jahren bewährt.

**Die Kolbenspritzen „Excelsior“, „Frankonia“ u.
„Mosella“** erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Die Revolverstäuber

sind unentbehrlich für die Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Der Schwefel- u. Pulververstäuber System „Grün“

Ist der weitverbreitetste und beliebteste Apparat.

Der Pulververstäuber „Vesuv“

Ist eine Neuheit und in Sparsamkeit und Feinheit der Regulierung vorbildlich.

**Die Handschwefelverstäuber System „Grün“ u.
„Famos“** bewähren sich seit Jahrzehnten tausendfach.

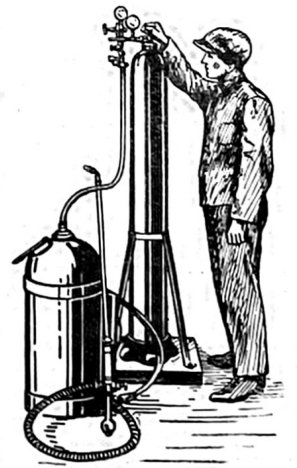
Viele hunderttausende Spritzen u. Schwefler für Hand- u. Motorbetrieb im Gebrauch. Über hundertfach prämiert,
Prospekte kostenlos.

Rheinpfälzische
Maschinen- und
Metallwarenfabrik

Carl Platz, Ludwigshafen am Rhein

F 49

Älteste und größte Spezialfabrik Deutschlands für Apparate zum Pflanzenschutz.



Winzergenossenschaft Kammerweier e. G. m. b. H.

Fernsprecher Nr. 1848 (Amt Offenburg)

Gute Bezugsquelle für
Ortenauer Konsum- und Spitzenweine
Spezialität: Weißherbst und Klingenberger

F 17

Auskunft durch die Geschäftsstelle und Rüfermeister Fey.

Immer willkommen

Ist bei Liebhabern rheinheffischer Weine eine Flasche Mettenheimer. Sie finden in unseren Kellereien große Vorräte gutgeheuerter Sorten, vom feinen Jahraangs- bis zum leichten Kneipwein. Gutgepflegt und, was die Hauptfrage ist, sehr preiswert. Verlangen Sie doch (am besten heute, damit Sie's morgen nicht etwa vergessen) unser Sond. rangeb. m. Preis!

Winzer-Genossenschaft e. G. m. u. H., Mettenheim

(Rheinheffen) Kreis Worms am Rhein

F 74

Major Ulrich v. Stosch'sches

Weingut in Mittelheim u. Oestrich i. Rhg.

Lagen: Deez, Lenchen, Hölle, Hallgarter Weg usw.

F 171



Es kommt
immer einmal
vor, daß Sie

eine Gelegenheitsanzeige („Zu kaufen gesucht“ oder „Zu verkaufen“) zu veröffentlichen haben. Bedienen Sie sich dafür der bewährten Verbandsblätter

„Der Deutsche Weinbau“ und
„Pfalz-Wein“

Karlsruhe in Baden
Kriegsstraße Nr. 184

WEIN-SCHLÄUCHE



Wasserschläuche
Abfüllschläuche
Heberschläuche

Messinghähne
Verschraubungen

KELLEREI-MASCHINEN

Weinpumpen,
Kork-, Kapsel-,
Spül-Maschinen
Flaschenfilter
„Pax“
Trommelfilter

JULIUS ROLLER
FRANKFURT a. M.

F. 164

Kaiserstraße 38

Auch im WEINBAU deutsche Stickstoffdünger!

Stickstoff fördert
das Wachstum
der Rebstöcke
und steigert
die Ernten

Stickstoff



Syndikat



F 104

Kali

bewirkt

kräftigen, gesunden Laub- und Holzwuchs, macht die Reben widerstandsfähig gegen Frost und Krankheit und sichert dadurch den Traubenertrag!

Zur Rebendüngung eignen sich besonders **Schwefelsaures Kali** mit 48% Kali und **Schwefelsaure Kaliummagnesia** mit 26% Kali.

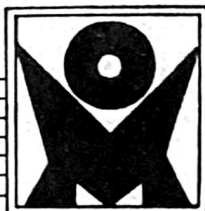
Bei ausreichender Verwendung dieser Kalisalze reifen die Trauben um zwei Wochen früher und liefern bei hohem Mostgewicht und niedrigem Säuregehalt

**hochwertigen
Qualitätswein!**

Kostenlose Auskunft in allen Düngungsfragen erteilt:

DEUTSCHES KALISYNDIKAT • BERLIN SW11

Agrikultur-Abteilung



NEUDRUCK

Überragende Qualitäten

auf dem Gebiete der Weinbrennerei sind das Resultat jahrzehntelanger fachmännischer Erfahrung, verbunden mit rationeller Grossherstellung.

Der Grosshandel bevorzugt meine Weindestillate und Weinbrände, weil er zu deren Güte unbedingtes Vertrauen hat.

Weinbrennerei

Oscar Meyer

Bingen am Rhein

Stammhaus gegr.

1861

F 135

Schloß Neuweier

Weingut bei Baden-Baden

Die besten Lagen von Neuweier
im Alleinbesitz

Mauerberg

Schloßberg

Eisenberg

Spezialität:

Mauerberg in Boxbeutel



Hochheim a. Main

Weingut

mit seinen berühmten Lagen:

Hölle

Kohlkaut

Reiches-Tal

u. a.

Maria Rößler, Weingutsbesitzerin

SCHLOSS NEUWEIER i. Baden

und Hochheim am Main

F 15

J. NEUS

OBER-INGELHEIM

AM RHEIN

1881  1931

Weingut Ober-Ingelheim: Sonnenberg (Alleinbesitz)
Pares, Im langen Horn, Im kurzen Horn, Gehauweg, Unft,
Hesselweg, Heerweg, Platte, Lohpfad, Kreis, Salzborn,
Geisberg, Tänzer

Original Spätburgunder Hochselektion Neus

Bestes und größtes Rotweingut von Ober-Ingelheim.

Weingut Hochheim: Königin Viktoria-Berg (Alleinbesitz)

Erstklassiger Rieslingbau



Spätburgunder Hochselektion Neus aus der
Klonen-Anlage, von der D. L. G. anerkannt.

F. 42

Weingüter Geh. Rat J. Wegeler Erben

Rüdesheim am Rhein

Besitz der ersten Lagen von Rüdesheim:
Schloßberg, Burgweg, Bronnen und
Rottland; von Geisenheim: Rotenberg

von Mittelheim: Neuberg



Oestrich im Rheingau

Besitz der ersten Lagen von Oestrich:
Lenchen, Doosberg und Eiserberg;
von Hallgarten: Schönhell

Deinhard'sche Gutsverwaltung

Berncastel-Cues

Besitz der ersten Lagen von Berncastel:
Doktor, Rosenberg, Bratenhöfchen,
Schwanen und Badstube



Besitz der ersten Lagen von Graach:
Himmelreich, Abtsberg und Goldwingert;
von Lieser: Niederberg

F 116