
R·H·E·I·N·G·A·U

F·O·R·U·M

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur



29. Jahrgang

2/2020

ISSN 0942-4474

Herausgegeben von: Freundeskreis Kloster Eberbach e.V.
Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V.
Geisenheimer Weinreimer e.V.
Lorcher Weinjunker

Technische **Lösungen**

maßgeschneidert nach Kundenwunsch

E | HANDWERK



Haus- & Gebäudetechnik

Elektroinstallationen EIB-/KNX-Gebäudeautomation Wärmepumpensysteme
elektrische Warmwasserbereitung Photovoltaikanlagen E-Check-/BGV A3
Nachtspeicherheizungen Glas- & Natursteinheizungen Elektro-Kundendienst
Klimatisierungstechnik Raum-Lüftungsanlagen Licht- & Beleuchtungstechnik

Sicherheitstechnik

Einbruchmeldeanlagen Videoüberwachungsanlagen Brandmeldeanlagen
Schliessenanlagen Zutrittskontrollsysteme Alarmbeleuchtung

Kommunikation & Informationstechnik

ISDN-Telefonanlagen Video- / Türsprechanlagen digitale TV-/SAT-Anlagen
VOIP-Kommunikation LWL-Datennetzwerktechnik Client-Server-Systeme

Energie- und Automationstechnik

Energieverteilerbau Schalt- und Steueranlagenbau Energiemanagement
SPS-Automation SPS-Programmierungen Mess-, Steuer- & Regeltechnik
Industrielle Daten- & IT-Systeme Industrieautomation Sondermaschinenbau

Ihr Ansprechpartner für

Beratung Planung Ausführung Wartung Betrieb

werner
elektrotechnik



elektrotechnik • datentechnik • technische systeme

E-CHECK
Fachbetrieb



Tel.: +49 61 23 90 76 -0
mail@werner-edt.com

I M P R E S S U M

R · H · E · I · N · G · A · U F · O · R · U · M

Zeitschrift für Wein · Geschichte · Kultur
Jg. 29 2/2020

Träger bzw. Herausgeber:

FREUNDESKREIS KLOSTER EBERBACH E.V.
Kloster Eberbach · 65346 Eltville
www.kloster-eberbach.de

**GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER
RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E.V.**
Klarastraße 4f · 55116 Mainz
www.rheingauer-heimatforschung.de

GEISENHEIMER WEIN-REIMER E.V.
z.Hd. Oberreimerin Frau D. Krappe
Im Spitzenlehn 2 · 65366 Geisenheim
www.geisenheimerweinreimer.de

LORCHER WEINJUNKER
Schauerweg 39 · 65391 Lorch
www.lorch-erweinjunker.de

Geschäftsführender Herausgeber:

**GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER
RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E.V.**

Redaktion:

Schriftleitung: Dr. Manfred Laufs · Klarastraße 4f ·
55116 Mainz · Tel. (06131)2115292
Mail: info@rheingauer-heimatforschung.de

Weitere Mitglieder der Redaktion

Gerhard Becker, Oestrich-Winkel · Prof. Dr. Leo Gros,
Geisenheim · Walter K. Hell, Oestrich-Winkel ·
Helga Simon, Eltville · Dagmar Söder, Eltville
Alle Rechte vorbehalten.

Layout, Herstellung, Versand und Jahresabonnement:

ansicht Kommunikationsagentur · Haike Boller
Kaiser-Friedrich-Ring 76 · 65185 Wiesbaden
Tel. 0611 90 16 770 · rheingauforum@ansicht.com
www.ansicht.com

Erscheinungsweise:

halbjährlich im Mai und November

Preise:

Einzelheft inklusive Versandkosten: 5,00 EURO
Jahres-Abonnement (2 Schriften): 10,00 EURO
Bestellung eines Abonnements bei
ansicht Kommunikationsagentur (Anschrift: s.o.)

**Für die Mitglieder der vier Herausgeber-Gesellschaften
ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.**

Bestellung älterer Hefte bei:

**GESELLSCHAFT ZUR FÖRDERUNG DER
RHEINGAUER HEIMATFORSCHUNG E.V.**
Inhaltsübersicht aller bisher erschienenen Hefte:
www.rheingauer-heimatforschung.de
Mail: schriftfuehrer@rheingauer-heimatforschung.de
oder: info@rheingauer-heimatforschung.de

Inhalt

Manfred Laufs
Weinbau und Weinhandel 4
Vorbemerkung

Manfred Laufs
Nah an den Dingen und nahe den Menschen
Prof. Dr. Paul Claus (04.10.1920 – 16.09.2020) 5
Eine Würdigung

Eberhard Kümmerle
Goethe, der Wein und der
Geisenheimer Rothenberg –
Herrn Prof. Dr. Paul Claus gewidmet 10

Leo Gros
Drei Mosaiksteine aus 300 Jahren
Rieslingkultur auf dem Johannisberg 15

Andreas Boofß
Alte Rebsorten – neu entdeckt 20

Ernst Rühl
Alte Rebsorten für den Rheingau 24

Helga Simon
Im Rheingau:
Zu wenig Land für zu viele Leute 28

Walter K. Hell
Weinbau und Weinhandel im Rheingau
in der Weltwirtschaftskrise (1928-1932) 32

Johanna Döring – Matthias Friedel
Ökologischer Weinbau im Rheingau 38

Buchhinweis 46

Oliver Bock: Rheingauer Unterwelten.
Die schönsten Weingewölbe der Region
und ihre Schätze. Bild- und Textband mit
Fotografien von Hermann Heibel. 205 Seiten.
Societäts-Verlag, Frankfurt 2020.
ISBN 978-3-95542-372-8.

Chr. Kaddar

Weinbau und Weinhandel

Vorbemerkung

Liebe Leserinnen und Leser!

Schon vor einiger Zeit hatte sich die Redaktion vorgenommen, das Thema „Wein“ unter einer Vielzahl von Gesichtspunkten in den Mittelpunkt zu stellen. Nun haben Prof. Dr. Leo Gros und Walter Hell diese Aufgabe übernommen und acht Beiträge zum Schwerpunktthema beschafft, die ein breites Band von Gesichtspunkten umfassen. Es geht um die Entdeckung und Beschreibung „historischer“ Rebsorten, den Weinbau und Weinhandel im Rheingau und um einen ausführlichen Beitrag zum ökologischen Weinbau. Dafür sei unseren beiden Redaktionsmitgliedern nachdrücklich gedankt.

Wir freuen uns, dass damit ein Themenbereich angesprochen wird, der bei unseren Mitherausgebern, den „Geisenheimer Weinreimern e. V.“ und den „Lorcher Weinjunkern“, auf besonderes Interesse treffen möge.

Aber wir wünschen uns auch, dass alle unsere Leserinnen und Leser Gefallen an dieser Ausgabe des RHEINGAU FORUMs finden.

Da meine Amtszeit als Vorsitzender der „Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforscher e.V.“ auf der Mitgliederversammlung mit der Wahl des neuen Vorsitzenden Oliver Mathias endet, möchte ich mich bei dieser Gelegenheit auch als Schriftleiter des RHEINGAU FORUMs verabschieden. In meiner Zeit als Schriftleiter seit Heft 1/2009 sind bis zu diesem Heft 2/2020 vierundzwanzig Ausgaben erschienen.

Danken möchte ich den vielen Autoren, die ihre Beiträge alle ohne Honorar zur Verfügung gestellt haben. Ich wünsche sehr, dass sich weiterhin viele Menschen finden, die durch ihren Einsatz die Zukunft der Zeitschrift und die Freude an der historischen Forschung garantieren.

Dr. Manfred Laufs
Schriftleiter



Rüdesheimer Weinberg mit Blick auf den Zusammenfluss von Rhein und Nahe

Foto: Chr. Kaddar

Nah an den Dingen und nahe den Menschen

Prof. Dr. Paul Claus (04.10.1920 – 16.09.2020)

Eine Würdigung

Diese Ausgabe 2/2020 des RHEINGAU FORUMs mit dem Schwerpunkt „Wein“ war ursprünglich Herrn Prof. Dr. Paul Claus zum hundertsten Geburtstag gewidmet, und nun ist die Widmung zugleich eine Würdigung und ein Nachruf geworden.

Der Weinbau bildete gleichsam das Leitthema, welches sein ganzes Leben, namentlich sein Berufsleben, bestimmt hat: „Von der Picke auf“ über die landwirtschaftliche Gehilfenprüfung und das landwirtschaftliche Studium, über Diplom und Promoti-

on bis zum Professor und Direktor der „Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau“.

In der Abbildung auf Seite 6 kommt die liebevoll-sorgfältige und kenntnisreiche Zuwendung zu den Weinstöcken zeichenhaft zum Ausdruck. Während einer kritischen Begehung der Geisenheimer Gemarkung stellt Prof. Claus den Befall etlicher Weinstöcke mit Reblausgallen fest.

Wir wollen hier aber nicht eine ausführliche Darstellung seines reichhaltigen Berufslebens lie-



Abb. 1: Prof. Dr. Paul Claus an seinem 85. Geburtstag (04.10.2005)

Foto: M. Laufs



Abb. 2: Beobachtung von Pflanzenschädlingen (Reblausgallen) im „Biotop“ am Rückhaltebecken westlich von Geisenheim (2006)

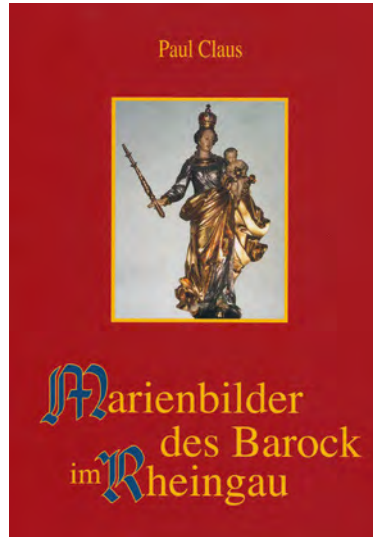


Abb. 3: Paul Claus: *Marienbilder des Barock im Rheingau*. 2008

fern, das Wesentliche ist bereits zum neunzigsten Geburtstag gesagt worden (RHEINGAU FORUM 2/2010), sondern den Blick auf weniger bekannte Eigenschaften des Geehrten richten und ein wenig seine menschlich-persönliche Seite zu erkennen versuchen. Welche Konstanten und Beweggründe sind prägend und motivierend oder orientierend in seinem Leben gewesen?

Für den außenstehenden und langjährigen Wegbegleiter erkennbar dürfte die tiefe religiöse Grundeinstellung sein. Vielleicht alle seine Tätigkeiten führen letztlich auf einen religiösen Ausgangspunkt. Die vielfältigen Aktivitäten sowie die Auswahl der Gegenstände und Themen, mit denen Prof. Claus sich seit vielen Jahren so intensiv wie ausdauernd befasst hat, werden im Grunde von seiner religiösen



Abb. 4: Die 1992 oberhalb des Wasserbehälters unter den Linden am Holzweg aufgestellte Stele ist 2002 mutwillig zerstört ...

Haltung zusammengehalten. Geboren im katholisch geprägten Eichsfeld, das wie der Rheingau bis 1803 zum Territorium des Erzstiftes Mainz gehörte, bedeutete seine Niederlassung im Rheingau hinsichtlich der Mentalität der hier verwurzelten Menschen und der kulturellen Landschaftsprägung also überhaupt keine Umstellung.

Trotz des Ortswechsels ist Prof. Claus gleichsam „in der Familie“ geblieben. Unübersehbar galt seine besondere Liebe der *Marienveneration*, die beispielsweise in zwei mit zahlreichen farbigen Abbildungen reich ausgestatteten Bildbändchen ihren Niederschlag gefunden hat: 1995 mit „Marienbilder der Gotik im Rheingau“ und 2008 mit „Marienbilder des Barock im Rheingau“.

Und so hat sich sozusagen von selbst ergeben, dass Prof. Claus sogleich zur Stelle war, als im Jahre 2002 eine Marienstele in der Gemarkung Geisenheim mutwillig zerstört wurde. Er sorgte dafür, dass sie umgehend wieder aufgerichtet wurde. Auch als die Christusfigur des Wegekreuzes am ehemaligen Wallfahrtsweg nach Nothgottes zerschlagen wurde, hat Prof. Claus eine neue Figur beschafft.

Denkmäler, wie Kapellen, Bildstöcke, Wegekreuze und auch historische Grenzsteine, sind nach Prof. Claus das Erbe der geschichtlichen Entwicklung des Rheingaus unter der Obhut der Mainzer Erzbischöfe und Kurfürsten von 983 bis 1803. Sie bilden einen wesentlichen Bestandteil unserer reich ausgestatteten Landschaft. Soll diese Kulturlandschaft mit ihren charakteristischen Merkmalen der Nachwelt erhalten bleiben, müssen wir uns ihrer Erhaltung und Erneuerung annehmen und für ihren Fortbestand Sorge zu tragen.

So ist es von geradezu symbolischer Bedeutung, wenn wir Prof. Claus beobachten konnten, wie er auch selbst zur Tat schritt, als es galt, der Madonnen-Statue im Weingarten von Schloss Schönborn die notwendige Reinigung und Pflege zukommen zu lassen.

Damit haben wir den Schwerpunkt in den Blick genommen, dem sich Prof. Claus nach seiner Pensionierung in besonderer Weise zugewandt hatte, der umfassenden Beschäftigung mit dem Erscheinungsbild der Rheingauer *Kulturlandschaft* in (fast) jeder nur denkbaren Richtung.

Da geht es um das Aufspüren, Sichern, Restaurieren, Aufstellen und Umsetzen von Flurdenkmälern jeder Art. Man braucht ein gerüttelt Maß an Glück,



Abb. 5: ... und auf Veranlassung des „Förderkreises Kulturdenkmäler Geisenheim e. V.“ unverzüglich wiederhergestellt worden (Claus: Bildstöcke, S.30).

Energie, Geduld, reiche historische Kenntnisse, einen Blick für den Wert der infrage kommenden Objekte, großes Verhandlungsgeschick und Überzeugungskraft (oder Überredungskunst), um Eigentümer und Behörden zur Mitarbeit zu gewinnen und vor allem, um immer wieder für jeden Einzelfall die notwendigen finanziellen Mittel zu beschaffen. Diese Kunst hat Prof. Claus in bewundernswertem Maß beherrscht. 1987 hat er sozusagen zur organisatorischen Unterstützung seiner Bemühungen den „Förderkreis Kulturdenkmäler Geisenheim e. V.“ gegründet und bis 2008 geleitet. Von 1988-2005 ist er im Auftrag des Hessischen Ministers für Wirtschaft



Abb. 6: Wegekreuz (1801) am Weg nach Nothgottes mit neuem Corpus



Abb. 8: Ältester historischer Landesgrenzstein zwischen Lorch und Kaub von 1422. Ausgegraben unter einer Asphaltstraße und 1989 an der Straße südlich von Ransel neu gesetzt.



Abb. 7: Frühjahrsputz: Prof. Claus bei der Pflege der Madonnen-Statue im Schönborn'schen Weingarten, Mai 1999



Abb. 9: Lapidarium der Stadt Geisenheim, errichtet 2001 am Neuen Friedhof



Abb. 10: Einführung in das Lesen alter Schriften mit Schülerinnen und Schülern (1993)

und Verkehr Obmann für historische Grenzsteine im Rheingau gewesen. Seine umfänglichen Arbeiten auf dem Gebiet der Kulurlandschaftspflege sind dokumentiert in den Schriften „Historische Grenzsteine“ (1993) und „Bildstöcke, Kapellen, Wegkreuze und Gedenksteine“ (2000).

Einen gewissen krönenden Abschluss haben diese Arbeiten gefunden durch die Errichtung eines „Lapidariums“ (Sammlung von Steindenkmälern) an der Friedhofskapelle in Geisenheim, der einzigen Einrichtung dieser Art im Rheingau.

Wir haben aber auch eine zweite Seite von Prof. Claus kennengelernt: Seine Nähe zu den Menschen.

Als die Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e. V. 1993 unter dem Motto „Keine Angst vor alten Schriften“ eine Einführung in das Lesen alter Schriften anbot, folgten der Einladung 20 Rheingauer Teilnehmer und Teilnehmerinnen von Walluf bis Lorch, darunter 10 Schülerinnen und Schüler der Rheingau- und der St. Ursula-Schule in Geisenheim. Zusammen mit Dr. Staab widmete sich Prof. Claus den jungen Leuten.

Auch an dem alle Jahre durchgeführten „Tag des offenen Denkmals“ übernahm Prof. Claus mehrfach die Führung.

Gerne hat er sich auch zusammen mit seiner Frau unter die Gäste des Geisenheimer Lindenfestes gemischt und ist 2010 in der „Stunde der Heimat“ als Vertreter seines Jahrgangs geehrt worden.

Blickt man nun auf diese Fülle von gesammelten Informationen und Forschungsergebnissen, auf die Sicherung und Pflege historischer Zeugnisse zurück, so muss man dankbar feststellen, dass Prof. Claus unser Wissen über die historischen „Realien“ des Rheingaus in großem Umfang bereichert hat und vorbildlich für ihre Sicherung gesorgt hat. Mit seiner unermüdlichen Publikationstätigkeit hat er schließlich sein Wissen der interessierten Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt.

Und eins ist auch noch unbedingt festzuhalten: Ohne das Verständnis, die Geduld und ein hohes Maß an Selbstlosigkeit seiner Frau Dorothea hätte er dieses bewundernswerte Arbeitspensum kaum bewältigen können. Dafür sei Frau Claus an dieser Stelle ein besonderer Dank ausgesprochen.

Bildnachweis

P. Claus: 3-6, 8; M. Laufs: 7, 9-12; E. Detmann: 2.



Abb. 11: Stadtführung am „Tag des offenen Denkmals“ zum Thema „Der alte Geisenheimer Friedhof“ (2005)



Abb. 12: Prof. Claus auf dem Lindenfest 2010 in Geisenheim zur „Stunde der Heimat“ als ältester und einziger Vertreter seines Jahrgangs

Goethe, der Wein und der Geisenheimer Rothenberg

Herrn Prof. Dr. Paul Claus gewidmet

Goethe und der „Eilfer“

Dass der „Dichterstürst“ dem Wein des Jahres 1811, dem „Eilfer“, besonders zugetan war, wird in der Literatur¹ erschöpfend behandelt. Ihn genoss er auch während seiner Kuraufenthalte in Wiesbaden und beim Besuch des Sankt-Rochus-Festes in Bingen anno 1814. Nach seinem Urteil hatte der Eilfer „die Haupteigenschaft des Trefflichen: er ist zugleich köstlich und reichlich“.

Tatsächlich war der gute Tropfen das Produkt eines ganz besonderen Jahres. Es gehörte zu den „merkwürdigsten, wegen seiner früh angefangenen, in einem fort anhaltenden Hitze und Trockenheit. Der Wein war süß und stark, man machte auch

viel mehr als man sich geschätzt hatte“.² Der Rhein führte wenig Wasser, und im August „erschien zwischen Rüdesheim und dem Binger Loch ein großer Stein, der nur bei außerordentlich niedrigem Wasserstand zum Vorschein kommt; nach alter Sitte wurde die Jahreszahl eingehauen und dabei ein Ochs gebraten“.³

Was für ein Stein aber war das? Vielleicht der „Dicke Stein“, der sich Mitte des 18. Jahrhunderts unterhalb des Rammsteins in Ufernähe aus dem Rhein erhob. Oder der „Farrenstein“, der noch um 1834 knapp oberhalb des Mühlsteins aus dem Wasser ragte. Freilich war der Eilfer zu Goethes Binger Besuch 1814 auch deshalb gefragt, weil die auf



Abb. 1: Block aus der Goethe-Brekzie als geologisches Naturdenkmal am Rothenberg

1811 folgenden Jahrgänge qualitativ ziemlich daneben gingen. Anno 1812 „gab es nicht viel Wein und von der Güte nach verschiedentlich“. Und 1813 fiel der Herbst „in allem Betracht sehr schlecht“ aus.⁴

Ob der Eilfer auch bei ihm in Rheinhessen so hervorragend gelungen sei, fragte Goethe auf dem Rochusberg einen Winzer. Die Antwort lautete: das könne man nicht mehr nachprüfen, weil der längst ausgetrunken sei. Dabei hatten die Winzer anno 1811 nicht unbedingt mit einem Spitzenjahrgang gerechnet. Marschall Kellermann von Schloss Johannisberg hatte die Trauben vorzeitig schon am Stock einem Weinhändler verkauft. Der aber konnte dann seinen fertigen Eilfer zum fast fünffachen Traubenpreis losschlagen.⁵

Steinreiche Bekanntschaften

Dass der Geheimrat als profunder Kenner von Steinen und Mineralien gelten kann, ist bekannt. Am Weimarschen Hof unterrichtete er die Prinzessinnen in Mineralogie. Auch besaß er eine kostbare Edelsteinsammlung u. a. mit farbigen und farblosen Brillanten, Rubinen und Smaragden. Sie war in Jena in einer besonders abgesicherten Vitrine ausgestellt.

Seinen Vorlieben entsprechend pflegte der Dichter besondere Kontakte zu Persönlichkeiten, die ähnliche Interessen pflegten. In Wiesbaden schätzte er das „Naturalienkabinett“ des Hofkammerrats Christian Friedrich Habel und die Sammlung des Oberbergrats und Mineralogen Ludwig Wilhelm Cramer. Dieser und der Komponist (ursprünglich Maurermeister) Carl Friedrich Zelter begleiteten Goethe auf der schon genannten Fahrt nach Rüdesheim, wo man die Gesteinsammlung des Bergwerkskommissars Wilhelm Friedrich Götz in Augenschein nehmen wollte. Danach wurde nach Bingen übersetzt. Am Fuß des Rochusberges entdeckte Goethe bekanntlich die später nach ihm benannte „Goethe-Brekzie“: die Füllung einer im Verlauf von Jahrmillionen aufgerissenen Verwerfungsspalte im Gestein. Der Geheimrat ist überrascht von der „ungeheuren Festigkeit“ des Materials, das seinem Hämmerchen Widerstand leistet. Die Spaltenfüllung aus meist eckigen Bruchstücken ist nämlich durch Verkieselung verfestigt. Weil sie härter wurde als das Nachbargestein, blieb sie bei der Erosion als felsige Geländerippe herauspräpariert stehen.

Beim Bau der Hindenburgbrücke 1912 wurde Goethes Brekzie auch am Ostende der Rüdesheimer

Aue angebohrt, wo sie den Rhein diagonal überquert: „eine mit Quarzitbruchstücken erfüllte, einige Meter breite Spalte“.⁶ Weiter in Richtung Geisenheim wurde die Brekzie am Blaubach gesichtet, wie 1904 der Berliner Landesgeologe August Leppla berichtet. Dieser wurde 1913 von Berlin nach Wiesbaden versetzt und begründete dort die Gesteinsammlung des Landesmuseums.⁷ „Dicht oberhalb der über den Blaubach beim Geisenheimer Friedhof führenden Brücke auf der rechten (westlichen) Seite des Bachbettes“ sah im Jahr 1943 der Geisenheimer Professor Gustav Lüstner die Brekzie wieder. Er war Kreisbeauftragter für Naturschutz und dafür bekannt, dass ihm jeder Winkel des Rheingaus vertraut war.⁸ Die vom Dichter zuerst entdeckte Brekzie setzt sich dann noch in den Rothenberg hinein fort. Schon 1901 fielen am Westfuß dieses Berges große Blöcke und felsige Klippen aus groben Quarz- und Quarzitbruchstücken durch ihre enorme Festigkeit auf.⁹ Noch 1960 wird ein Felsblock beim Diebspfad am Nordwesthang des Rothenberges, aus eckigen Gesteinsbruchstücken, erwähnt, verkittet durch Kieselsäure und Eisenverbindungen. Auch sollten Bruchstücke dieser Brekzie in Weinbergsmäuerchen verbaut gewesen sein.¹⁰ Heute ist nur noch ein Block aus Goethebrekzie an einer Wegkehre nordwestlich des Rothenberggipfels aufgestellt.

Vom Rothenberg zum „weißen Berg“

Zu seinem 65. Geburtstag am 28. August 1814 schenkte Frau von Brentano dem Dichter zehn Flaschen Wein „von der guten Lage Rothenberg“. ¹¹Zur Goethezeit war der ganze Geisenheimer Rothenberg nämlich mit Weinreben bepflanzt. Niemand ahnte, dass die Wurzeln der Weinstöcke zum Teil auf zwei bauwürdige Lagerstätten von Kaolin, einen weißen Porzellanton, hinab reichten. Erst ein halbes Jahrhundert später begann man sich für den Abbau des vielseitig verwendbaren Rohstoffs zu interessieren. Und erst weitere drei Jahrzehnte danach fingen die weißen Wände der Abbaugruben an, die Landschaft zu prägen (Abb. 2). Warum aber gab es gerade hier Kaolin? Es trafen mehrere geologische Besonderheiten zusammen. Erstens das Vorhandensein von feldspatreichem Vulkangestein, hier Keratophyr, als Ausgangsgestein. Des weiteren Zersetzung, Vertonung der Feldspäte sowohl durch Verwitterung unter tropisch-subtropischen Bedingungen über Jahr-



Abb. 2: Blick von Norden in den Kaolin-Tagebau Kirchgrube. Aufnahme von 1978

millionen als auch und vor allem durch an Klüften aufsteigende Thermalwässer. Damit wurden große Teile des vormals steinharten Lavagesteins wie auch Teile der benachbarten Schiefer zu Ton aufgeweicht.

Geisenheimer Strandspaziergang

Dort, wo der Untergrund aus Kaolin und aufgeweichten Schiefeln bestand, formte die Erosion eine Einsenkung gegenüber den widerstandsfähigen Quarzitrücken des Rothenberges im Süden und des Gebsteins im Norden. Als nun das Meer des Mainzer Beckens vor rund 35 Millionen Jahren an den Taunus brandete, füllte es im Schutz des inselartig aufragenden Rothenberges die genannte Senke mit Sandablagerungen auf. Mehrfach lässt sich beweisen, dass es sich um echten Meeres-Strandsand handelt. Lagenweise ist es nämlich „Grünsand“, aus Quarzkörnern und Glaukonit, leuchtend grünen Körnchen: das Leitmineral für Meeresablagerungen, und reichlich fossilen Resten von Meeresgetier, bei dessen Betrachtung man sich an die Küste versetzt fühlt, wo Urlauber die Schalen von Muscheln und Schnecken aufsammeln. Hier in Geisenheim finden sich Vorfahren und Verwandte der heutigen Meeresfauna.

Sie wurden schon wiederholt entdeckt und aufgesammelt. Mitte des 19. Jahrhunderts fand Fridolin Sandberger, Inspektor des Naturhistorischen Museums, Wiesbaden Fossilien am Rothenberg.¹² Ebenso der Landesgeologe Carl Koch, Schöpfer der Trinkwasserstollen im Taunus.¹³ Im Jahr 1892 erwähnt der Frankfurter Geologe Friedrich Kinckel Geisenheimer Fossilien. Nach seinen Angaben hat der Sohn des Geisenheimer Dr. Gergens Funde am Rothenberg gemacht und ihm die Fundstelle gezeigt.¹⁴ Auch der schon genannte Landesgeologe August Leppla hat vor allem fossile Austern aufgesammelt. Nach dem Darmstädter Geologen Wilhelm Wagner befanden sich eisenhaltige Konglomerate mit Fossilien aus Geisenheim in der Sammlung der Geologischen Landesanstalt Darmstadt.¹⁵ Viele Fossilien hat der Wiesbadener Geologe Hans Heinz Pinkow 1953 am Rothenberg gefunden. Seine Kartierung der Weinberge ergab, dass die Rebwurzeln hier je nach Standort in klüftigen Quarzit, kalkreichen Schiefer, in Kaolin, in kalkigen Meeressand und -ton, in Rhein-Main-Kies und Löss hinab reichen.¹⁶ Verfasser konnte 1978 noch Profile des Meeressandes im Tagebau Kirchgrube aufnehmen und Proben sicherstellen. Nach Verfüllung ist die Stelle nicht mehr aufgeschlossen.¹⁷

Die Fauna des Geisenheimer Meeressandes zeigt nach bisherigem Eindruck die Reste typischer Küstenbewohner der Brandungs- und Gezeitenzone. Die Schalen der Auster (Pycnodonte) sind breiter und dicker als die heutzutage in den südlichen Ländern „ausgeschlürfen“, aus Züchtung stammenden Exemplare. Austern verlangen einen ganz bestimmten Salzgehalt des Meerwassers. An der deutschen Nordseeküste wurden sie von Miesmuscheln (*Mytilus*) und von der um 1930 aus USA eingeschleppten Pantoffelschnecke (*Crepidula*) verdrängt. Ähnlich wie die Austern fanden sich Reste der Klappmuschel oder Stachelauster (*Spondylus*) am Rothenbergfelsen festgewachsen. Deren bunte und schön skulptierten Klappen vom Mittelmeer waren in der Steinzeit Schmuck und Tauschobjekt im Fernhandel bis in unsere Gegend. Im Gezeitenbereich festsitzend fand sich auch die Napfschnecke oder Klippkleber (*Patella*). Heutige Vertreter wandern nachts kurze Strecken, weiden Algenrasen ab und finden ihren Sitzplatz exakt wieder. Eingegraben im Sand lebten die Herzmuschel (*Cardium*) und die Venusmuschel (*Cytherea*) und die merkwürdige, an einen Elefantenstoßzahn erinnernde Elefantenschnecke (*Dentalium*). Auch die Meermandel (*Glycymeris*) steckte im Meeressand. Die besonders dicken Klappen ihrer Verwandten im Mittelmeer waren dort zeitweise Rohmaterial für Schnitzereien wie Kameen. Die auf Sandboden lebende Jakobsmuschel (*Pecten*) konnte durch Auf- und Zuklappen schwimmen. Schalenhälften der heutigen Verwandten werden bekanntlich als Ragoutschälchen, als Trinkschale und als Erkennungszeichen der Jakobspilger genutzt. Auch kommen im Geisenheimer Meeressand

Reste des Schiffbohrwurms (*Teredo*) vor. Das war kein Wurm, sondern eine Muschel, deren Klappen zu Bohrwerkzeugen umgestaltet sind. Spätere Vertreter machten von sich reden, als 1860 das Kohlenschiff „Alliance“ vor Borkum sank. Es zerbrach, weil vom Bohrwurm befallen. Der braucht allerdings ganz bestimmten Salzgehalt des Wassers. Daher legte man die Holzschiffe in Ruhezeiten nur in Flussmündungen fest. Man wusste, dass der Bohrwurm kein Süßwasser verträgt. Im Meer von Geisenheim fand er freilich vor Millionen Jahren noch kein Schiff zum Bohren vor.



Abb. 3: Rothenberggipfel mit Sandsteinkreuz. Sockel aus bodenständigem Taunusquarzit. Die Inschrift erinnert an die Grafen Friedrich von Ingelheim und Philipp Rudolf zu Ingelheim-Echter, letzterer ist der Begründer der Geisenheimer „Echter-Quelle“.



Abb. 4: Anschnitt des Meeressandes im oberen Teil der in Abb. 2 dargestellten Abbauwand

Der Name des Geisenheimer Rothenbergs und das Mineral „Goethit“

Nicht selten finden sich auch Zähne des Heringshais (Lamna). Heutige Verwandte bringen es auf eine Länge von 3,5 m und ein Gewicht von 15 Zentnern. Solche Angaben sind für die Geisenheimer Vorfahren nicht möglich, weil wir fossil nur ihre Zähne kennen. Das ganze Skelett aus einer Knorpelmasse war nicht erhaltungsfähig.

Auffällig ist noch am Rothenberg, dass zur Erdoberfläche hin die Kalksubstanz der Fossilreste aufgelöst und durch Brauneisenstein ersetzt ist. Sie sind regelrecht „versteinert“. Dass der ganze Berg vor allem in Klüften und Spalten reich an Brauneisen ist, führt zu einer rotbraunen Bodenfarbe. Dies erklärt, wie auch beim Raenthaler Rothenberg, den Bergnamen. Das Brauneisen aber besteht zum größten Teil aus dem Eisenhydroxid FeOOH .

Der wissenschaftliche Name dieses Minerals: „Goethit“.

Anmerkungen

- 1 GOETHE, J. W. v. : Sankt-Rochus-Fest zu Bingen. In: Goethes autobiogr. Schr., Hamburger Ausg.; 1982.
- 2 HAAS, R. (Hrsg.), (1854): Rheingauer Geschichts- und Weinchronik. Wiesbaden.
- 3 WITTMANN, J. (1859-64): Chronik der niedrigsten Wasserstände des Rheins vom Jahre 70 nach Christi Geburt bis 1855.- Z. Ver. Erforsch. rhein. Gesch. Altert., 2; Mainz.
- 4 S. Anm. 2.
- 5 SCHÄPFKE, W. (1989): Der Rhein von Mainz bis Köln. Geschichte-Kunst-Landschaft.- Köln.
- 6 WAGNER, W. (1968): Wanderwege von kochsalzhaltigen Wässern im nördlichen Mainzer Becken und an seinen Rändern.- Jb. nass. Ver. Naturkde. 99; Wiesbaden. – Ders.: Goethe und der geologische Aufbau des Rochusberges bei Bingen.- Notizbl. Ver. Erdkde. geol. L.-A. Darmstadt, (V) 8; Darmstadt.
- 7 LEPLA, A. (1904): Erläuterung zur geologischen Karte von Preußen und benachbarten Bundesstaaten, Lfg. 111 Bl. Caub; Berlin.
- 8 LÜSTNER, G. (1943): Schriftliche Mitteilung zu Blatt Bingen-Rüdesheim. HLB Wiesbaden.
- 9 LEPLA, A. & WAHNSCHAFFE, F. (1901): Geologisch-agronomische Darstellung der Umgebung von Geisenheim am Rhein.- Abh. kgl. preuß. geol. L.-A. Bergakad., N.F. 35; Berlin.
- 10 KNICKMANN, E. (1960): Mitteilung zur Goethe-Brezie.-Rhein. Heimatbrief, 1960.
- 11 ZICHNER, R. A. (1932): Goethe als Kurgast in Wiesbaden und am Rhein.- Wiesbadener Rundschau, 1932; Wiesbaden-Biebrich.
- 12 SANDBERGER, F. (1847): Uebersicht der geologischen Verhältnisse des Herzogthums Nassau.- Wiesbaden. Ders.: (1853): Untersuchungen über das Mainzer Tertiärbecken und dessen Stellung im geologischen Systeme.- Wiesbaden. Ders. (1863): Die Conchylien des Mainzer Tertiärbeckens.- Wiesbaden.
- 13 KOCH, C. (1876-77): Beitrag zur Kenntniss der Ufer des Tertiär-Meeres im Mainzer Becken.- Ber. senckenb. naturf. Ges. 1876-77; Frankfurt a. M.
- 14 KINKELIN, F. (1892): Die Tertiär- und Diluvialbildungen des Untermainthales, der Wetterau und des Südabhanges des Taunus.- Abh. geol. Spec.kt. preuß. thür. Staaten, (IX) 4; Berlin.
- 15 WAGNER, W. & MICHELS, F. (1930): Erläuterungen zur geologischen Karte von Hessen 1: 25000, Bl. Bingen-Rüdesheim.- Darmstadt.
- 16 PINKOW, H. H. (1953): Eine neue Fundstelle von Fossilien des Meeressandes (Unteres Mitteloligozän) am Nordhang des Rothenberges bei Geisenheim.- Notizbl. hess. L.-Amt Bodenforsch., 81; Wiesbaden.
- 17 KÜMMERLE, E. (1978): Unterer Meeressand und Kaolin am Rothenberg bei Geisenheim am Rhein.- Geol. Jb. Hessen, 106; Wiesbaden.

Drei Mosaiksteine aus 300 Jahren Rieslingkultur auf dem Johannisberg

Das Jahr 2020 ist für den Johannisberg und das Weingut, das die Weinbautradition der Benediktiner und des Hauses Metternich fortführt, ein besonderes Jahr: Sie blicken auf 300 Jahre Rieslinganbau zurück.

Im Gegensatz zum Zisterzienserkloster Eberbach, dessen Weinbergsbesitz heute die Staatsweingüter bewirtschaften, und dem Eibinger Kloster der Heiligen Hildegard, dessen Schwestern nach Wiedergründung Anfang des 20. Jahrhunderts das einzige von Nonnen geführte Weingut Deutschlands betreiben, war dem Benediktinerkloster Johannisberg kein durchgängiger Bestand bis zur Säkularisation Anfang des 19. Jahrhunderts vergrünt.¹

1563 wurde es vom Erzbischof von Mainz aufgehoben und wäre nach wechselnden Besitzern vielleicht gänzlich verfallen, wenn nicht der Fürstabt von Fulda den Besitz 1716 mit *schweren Geldes Kösten* (über 75 000 Gulden) erworben und für weitere 148000 Gulden zu einem Schloss umgebaut hätte.² 1720/21 entstand nicht nur der berühmte große Weinkeller mit der Schatzkammer „Bibliotheca subterranea“. Das Staatsarchiv Marburg bewahrt auch die Aufzeichnungen zu umfassenden Neuanpflanzungen³ in diesen Jahren. Fast 300000 Reben verzeichnen die Akten und belegen, dass hier nicht der übliche gemischte Satz gepflanzt wurde, sondern vorwiegend Rieslingreben. Unter den etwas über 40000 mit Sortennamen belegten Setzlingen des Jahres 1720 sind zum Beispiel 38500 Rieslingreben. Nicht umsonst führt der „Vitis International Variety Catalogue“ unter der Nummer 10077 auch den Begriff Johannisberg Riesling für den Weißen Riesling.⁴

Aus Anlass des 300jährigen Jubiläums der Riesling-Anpflanzung auf dem Johannisberg werden hier drei Mosaiksteine vorgestellt, die einen Blick auf das Schloss und Weingut in das 18. und 19. Jahrhundert erlauben.

Eine handgezeichnete Karte von Schloss und Dorf Johannisberg mit den Weinberglagen

Im Hessischen Staatsarchiv Marburg wird eine handgezeichnete Karte von Johannisberg aus dem Jahr 1728 aufbewahrt.⁵ Sie entspricht wohl etwa der Situation zur Zeit der großen Rebenpflanzungen durch die Fuldaer Besitzer.

Soweit dem Verfasser bekannt, ist diese Karte bislang nicht ausführlich gewürdigt und ausgewertet worden, wozu auch hier nicht der Platz ist. Ein Ausschnitt (s. Abb. 1) zeigt das Schloss samt Weinbergen.

In Wolf-Heino Strucks noch immer grundlegendem umfassendem Werk über die Geschichte Johannisbergs⁶ finden sich Belege für viele der Flurnamen. Die dem Buch beigelegte moderne Karte führt immer noch Namen wie *Sandacker* und *Sandgrube* (1728 Sandkaute), *Oberberg* (der obere Teil des unter dem Schloss gelegenen Hangs) und *Nonnenhöll* (1728 *Nonnenhöhl*). Der direkt östlich der Kirche gelegene Weinberg *Sieggarten* verweist (hessisch ausgesprochen als „Siechgarten“) auf das früher dort gelegene Hospital. Die historische Karte benennt auch Neuanlagen wie die *vor dem Claußer Acker* und einen *Burgunder Weinberg* westlich der Schlossanlage.

Ein Abgleich mit anderen historischen Karten könnte helfen, die Topographie Anfang des 18. Jahrhunderts besser zu verstehen und insbesondere das Wegenetz mit dem aktuellen zu vergleichen.



Abb. 1: Übersichtskarte Johannisberg von 1728 aus dem Staatsarchiv Marburg (Lit. 5)

Mäuschen spielen beim Fürsten mit Justus von Liebig

Justus Liebig⁷ (1803–1873), der 1845 zum Freiherrn ernannt wurde, hatte 1839 eine Theorie der Gärung entwickelt und 1840 mit seinem Werk „Die organische Chemie in ihrer Anwendung auf Agrikultur und Physiologie“ Aufsehen erregt. Er besuchte den Fürsten Metternich in Wien und schickte dessen Frau ein signiertes Exemplar dieses Buches⁸. Anfang des 19. Jahrhunderts gab es bereits Bestrebungen, wissenschaftliche Erkenntnisse bei der Bewirtschaftung der Weinberge auf dem Johannisberg umzusetzen.⁹

Der seit 1827 in den Diensten des Fürsten Metternich auf Schloss Johannisberg tätige Kellermeister Johann Baptist Heckler¹⁰ hatte 1844 ein Praxisbuch¹¹ veröffentlicht, in dem er unter anderem die Düngung mit tierischem und pflanzlichem Dünger anspricht. Offenbar kannte er aber auch die Liebig'schen Lehren zur mineralischen Düngung. Steckte er hinter der Einladung an den Chemiker auf den Johannisberg, der dieser im September 1845 folgte?

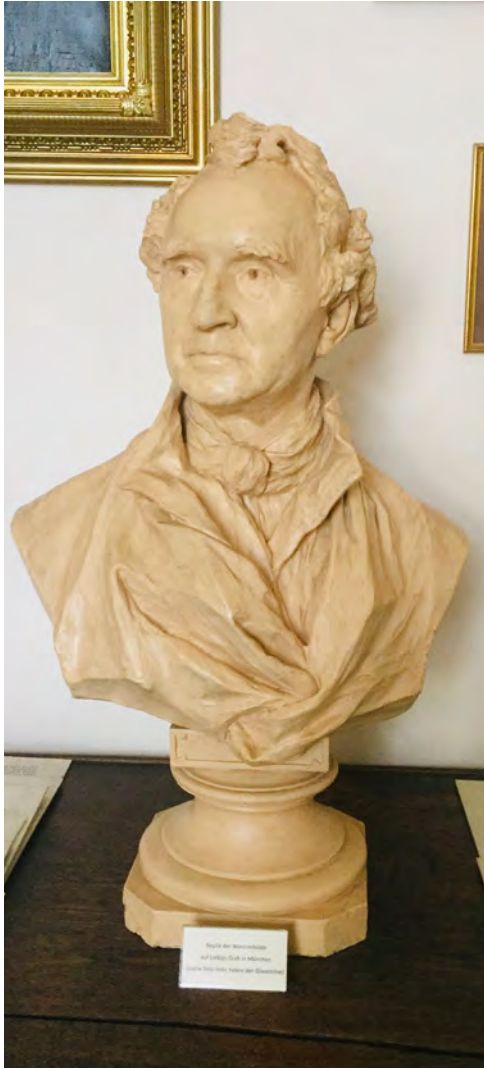


Abb. 2: Büste von Justus von Liebig im Liebigmuseum Gießen (Foto des Verfassers)

Liebig selbst berichtet über diesen Besuch in einem Brief an seine Frau vom 8. September¹²:

Der Kellermeister Heckler, ein wackerer Mann, nahm mich zuerst in Empfang, das erste, was er that, war die Keller mit ein paar hundert Lichtern beleuchten zu lassen und mich dann hinein zu führen wo wir dann von Faß zu Faß die alten und die jungen prüften; ich war auf meiner Hut denn ich hatte den Fürst noch nicht gesprochen. Ich ließ mich, da der Fürst mit einer Menge Diplomaten Conferenz hatte, zuerst bei der Fürstin melden, die mich sehr artig empfing; die Einladung zu der Tafel verstand sich von selbst;

eine viertel Stunde vor dem Essen empfing mich der Fürst, ohne jemand anders nur zu bemerken (lauter besternte und bebänderte Leute, vom Hals bis zum Nabel) ging er auf mich zu, nahm mich beim Arm und fing an mit mir zu schwatzen so lange bis die Fürstin zuletzt alle Geduld verlor und ihn anredete daß sie vor Hunger umfiel. Es ging nun zur Tafel Nach Tisch war ich wieder gebunden und zwar für die Nacht, der Fürst ließ mich nicht fort, ich bekam ein Zimmer und mußte bleiben.

Fürst und Fürstin gehen mit Liebig spazieren und zeigen dabei auch ihre Weinberge. *Am Abend kam ich wieder zum Thee, wo ich wieder das Schauspiel war, und ich sprach und ich sollte und durfte sprechen. Es war zum Verzweifeln.* Liebigs Resümee des Besuchs mit Übernachtung fällt aber am Ende doch positiv aus, nicht nur weil er eine erneute Einladung nach Wien erhält: *Ich habe alle Ursache mit meiner Aufnahme höchst zufrieden zu sein. Versuche über die Untergärung des Weins und über die Düngung der Weinberge wurden verabredet und genehmigt ... Metternich ist ein gescheuter und ein wohlwollender Mann....*

Schaut der nach dem ironischen Bericht verwunderte Leser etwas tiefer, so findet er bei Metternichs Biographen Heinrich Ritter von Srbik¹³ Aufklärung über die Vorgeschichte und Relativierung der Ironie: Metternich stand mit Liebig schon Ende der 1830er Jahre in Kontakt und war an naturwissenschaftlichen Fragen nicht nur sehr interessiert, sondern aus Liebigs Sicht darin durchaus erstaunlich kundig. Eine Schrift Liebigs aus dem Jahr 1838 urteilte hart über den Stand der Chemieausbildung in einem so rohstoffreichen Land. 1840 ist er in Wien zu Besuch gewesen, schlug aber eine von Metternich wohl mit geförderte Berufung nach Wien trotz bester Bedingungen aus. Liebig sandte Metternich seine Schriften und äußerte in einem Brief an den Kanzler Bewunderung bis zu der erstaunlichen Frage, welchen Rang der Politiker sich wohl erworben haben würde, wäre er Naturwissenschaftler geworden. Er informierte Metternich weiter laufend über seine Forschungen einschließlich der Weinanalysen. In einem Brief an Metternich vom 24. März 1852 erinnerte er sich an die geistig anregenden, genussreichen Stunden, die er auf dem Johannisberg verbrachte. Der so Gepriesene wiederum lobte Liebig für die schwulstfreie Klarheit seiner Werke und bat noch als 79jähriger darum,

wie ein Freund der Wissenschaften behandelt zu werden, der die Brosamen vom reichgedeckten Gelehrtentisch auflesen dürfe. Da fragt selbst der Biograph von Srbik: *Ist dies alles nur dilettantisches Spiel oder Komödie?* Wie dem auch sei: Die beiden Großen sind einander in Wien und im Rheingau nähergekommen, und der Wein und die Agrarwissenschaft spielten eine Rolle dabei.

Bodenuntersuchungen und Düngerherstellung

Sicher ist jedenfalls, dass die in der Rheingauer Geschichts- und Weinchronik von Robert Haas 1854 abgedruckte Analyse des Johannsberger Weinbergbodens¹⁴ nach diesem Besuch entstanden ist. Sicher ist auch, dass sie einige Übertragungsfehler bei den Analyseergebnissen enthält, die beim Abschreiben aus Seite 6 (s. Abb. 3) der zweiten Auflage von Hecklers Praxisbuch¹⁵ entstanden sein müssen. Dort hat der Kellermeister einen Passus zur (wohl Liebig'schen) Bodenanalyse seiner Weinberge aufgenommen: *Der Schloßweinberg zu Johannsberg enthält etwa 65 Morgen, worunter sich einige Lagen finden, welche in Hinsicht des ‚Aroma und Bouquets‘ der Weine diese vor allen anderen edlen Weinen auszeichnen. Ich suchte die Ursache theils in dem Boden, theils in der Lage, und nahm daher Veranlassung, den Herrn Professor Liebig, der im Jahr 1846 (sic!) in Johannsberg war, um eine Analyse des Bodens zu bitten. Ich schickte ihm darauf mehrere Pfund Erde von der östlichen, südlichen und südwestlichen [Haas schreibt von einer südöstlichen statt von einer östlichen Lage] des Johannsberger Schlossweinbergs, wie auch mehrere Flaschen von den Jahren 1822, 1831, 1834, 1839, 1842 und 1844. Das Resultat der Untersuchung theile ich mit.*

Wenn man die Qualität der verschiedenen Jahre, namentlich des 44r, welcher ein geringer Mittelwein war, mit den anderen edleren Jahrgängen nach der Analyse vergleicht, so findet man ganz entgegengesetzte Resultate. Ich habe geglaubt, bei Untersuchung des Bodens mehr Thonerde bei der südlichen und südwestlichen, dagegen mehr Eisenoxyd in der östlichen Lage zu finden, woraus ich den Schluß zu ziehen hoffte, daß das Aroma des Weins lediglich davon abhängt. Ich muß mich indessen überzeugt halten, daß die Ermittlung der verschiedenen Bouquets der Weine eine schwere Aufgabe für die Chemie – dem menschlichen Geist überhaupt noch ein Geheimnis bleibe.

Bestandtheile der Bodenarten.			
	Auf der östlichen, südlichen,		südwestl. Lage:
Kali	3,60	6,35	2,73.
Kalk	7,57	3,9	0,86.
Thon	8,3	10,79	14,62.
Bittererde	1,62	1,5	0,43.
Eisenoxyd	8,84	6,51	5,54.
Kieselerde	65,46	67,36	67,07.
Kohlensäure			
Chlor	4,91	4,88	8,75.
Organische Substanz			

Die Analyse der Weine ergab:				
Jahrgang.	Gehalt an Ätzel.	In Weim. - Procent.	In 100 Theilen an Gewicht Procent.	An Ätzel und löslichen Bestandtheilen in 100 Theilen.
1822	13,63.		10,80.	2,962.
1831	13,63.		10,80.	3,300.
1834	14,39.		11,40.	2,654.
1839	15,90.		12,60.	3,170.
1842	15,90.		12,60.	3,758.
1844	15,90.		12,60.	5,030.

Abb. 3: Ausschnitt aus Heckler, Johann Baptist: *Weinbaulehre oder faßliche Anweisung zur Anlegung und Behandlung der Weinberge... 2., verbesserte und vermehrte Auflage.* Frankfurt a. M.: Sauerländer 1858

Lassen wir, die wir heute in Wissenschaft und Weinvermarktung viel vom Terroir hören, das einmal unkommentiert so stehen.

Mit der Angabe *Gießen, im November 1845* erscheint übrigens ein von Liebig unterzeichnetes Flugblatt¹⁶ mit der Überschrift *Dünger für die Weinberge*. Darin berichtet Liebig zunächst von eigenen Versuchen mit mineralischem Dünger an Weinstöcken mit günstigem Resultat. Aufgefordert von Freunden, welche das selbst gesehen hätten, habe er sich entschlossen, so Liebig, *zur versuchsweisen Anwendung im künftigen Jahr eine große Quantität dieses Düngers in der Soda-Fabrik von Herrn Schwarzenberg & Comp. in Kassel darstellen zu lassen.* Das Flugblatt teilt weiter mit: *Dieser Dünger enthält genau die Bestandtheile, welche die Riesling-Reben zu ihrer vollkommensten Entwicklung aus dem Boden aufnehmen, und zwar ist für die Zusammensetzung derselben die Analyse des Weins, der Drusen und der Asche der Riesling-Reben vom Schloss Johannsberg zu Grunde gelegt, welche mir seine Durchlaucht der Fürst Metternich durch Herrn Inspektor Heckler bereitwilligst für diesen Zweck zukommen ließ. Von der Rebenasche unterscheidet sich dieser Dünger in so fern als die löslichen Bestandtheile derselben in einer besonderen chemischen Verbindung enthalten sind, welche dem Hinwegwaschen durch den Regen und ihrer ätzenden Wirkung auf die feinen Wurzel-Fasern, was*

ihre Wirksamkeit im gewöhnlichen Zustande so sehr beeinträchtigt, vorbeugt¹⁷. Die Löslichkeit der Dünger-Bestandtheile ist auf 36 Zoll in den Boden eindringenden Regen berechnet. Da dieser Dünger erst Mitte Januar abgeliefert werden kann, und die Düngung bereits Ende dieses Monats beginnt, so mache ich diejenigen Weinbergs-Besitzer, welche einen Versuch zu machen beabsichtigen, darauf aufmerksam. Für ein Stück Land, welches 1000 Stöcke enthält, sind 500 Pfund des Düngers auf zwei Jahre gerechnet. Ueber die Dauer dieses Düngers müssen mehrjährige Erfahrungen entscheiden. Die angegebene Menge (1/2 Pfund pro Stock) würde ausreichend sein, um den Stock auf 34 Jahre mit den ihm nöthigen Boden-Bestandtheilen zu versehen, in der Voraussetzung, daß kein Theilchen davon den Pflanzen entginge. Zusätzlich bietet die Firma Heß, Leisler & Fiedler in Mainz an, Bestellungen ab einem Zentner anzunehmen und für die Auslieferung zu sorgen.

Wert-Schätzung bis heute

Die Wert-Schätzung für Weine von Schloss Johannisberg erschöpft sich nicht nur in Ruf und Namen: Eine Flasche „1920 Schloss Johannisberg Riesling Goldlack Trockenbeerenauslese“ fand bei der VDP-Weinversteigerung am 29.02.2020 im Kloster Eberbach für 18.000 Euro einen glücklichen Besitzer¹⁸, der sie hoffentlich mit Freunden öffnet und genießt und nicht weitere 100 Jahre im Keller liegen lässt. Zu den Höchstwertungen, die Weine des traditionsreichen Weinguts erzielten, gehören auch die 100 Punkte, die James Suckling, ehemaliger Chefredakteur der Zeitschrift *Wine Spectator*, für die „2018er Schloss Johannisberger Riesling Purpurlack Beerenauslese“ vergeben hat.¹⁹

Anmerkungen

- 1 Josef Staab, Hans Reinhard Seeliger, Wolfgang Schleicher: Neun Jahrhunderte Weinkultur am Rhein. Schloss Johannisberg. Mainz 2001.
- 2 Lit. 1, S 24f.
- 3 Josef Staab: Beiträge zur Geschichte des Rheingauer Weinbaus. Schriften zur Weingeschichte 22, 1970, S. 16f.
- 4 <https://www.vivc.de/index.php?r=passport%2Fview&id=10077> Zugriff am 24.07.2020.
- 5 HStAM Karten P II, Nr. 9532: Karte über den Fuldischen Besitz in der Gemarkung Johannisberg (mit Angabe der Lage des Schlosses Johannisberg), 1728. Ein herzlicher Dank geht an Frau Dr. Eva Bender, Staatsarchiv Marburg.

- 6 Wolf-Heino Struck: Johannisberg im Rheingau. Eine Kloster-, Dorf-, Schloss- und Weinchronik. Frankfurt am Main 1977.
- 7 Historische Stätten der Chemie. Justus von Liebig. Gießen 16. Mai 2003.
- 8 K. Sieh-Burens, Korkenzieher im Gepäck. Deutscher Wein von Adenauer bis Victoria. Zell/Mosel 2017, S. 81f.
- 9 Es gibt 1819 einen fürstlichen Erlass zur Umsetzung ‚systemischer‘ Landwirtschaft, d. h. von Anbeginn sollten die Weinberge effizient und nachhaltig bearbeitet werden. Jakob Burgeff, der zwischen 1824 und 1827 Weinbauinspektor und Kellermeister auf dem Schloss war, hatte einen entsprechenden Plan basierend auf seiner langjährigen gärtnerischen Tätigkeit vorgelegt, ebenso nach ihm Johann Baptist Heckler, der dann auch von Ammoniak und Nitraten wusste. Burgeffs und Hecklers Bemühungen waren offenbar parallel zu Liebig's Forschungen zu sehen, dennoch stand zumindest Heckler mit Liebig beruflich in Kontakt – aber: leider keine Korrespondenz dazu zwischen 1828 und 1848. Freundliche Auskunft von Frau Barbara Burkardt, Archivarin des Henkell-Konzernarchivs in Wiesbaden vom 28.09.2018 auf die Anfrage, ob im Archiv Schloss Johannisberg-Henkell sachdienliche Briefunterlagen erhalten seien.
- 10 Zu Heckler siehe: https://www.geschichte-des-weines.de/index.php?option=com_content&view=article&id=290:heckler-johann-baptist-1776-1860&catid=45:persoenlichkeiten-a-z&Itemid=83 download am 11.10.2018.
- 11 Heckler, Johann Baptist: Der Rheingauer Weinbau, aus selbst eigener Erfahrung nach der Naturlehre systematisch beschrieben, nebst Anhang: über Weinbehandlung, Gebrechen der Weine und deren Verbesserung. Frankfurt a. M.: Sauerländer 1844. XII, 187 S.
- 12 Brief Liebig's an seine Ehefrau Henriette vom 08.09.1845 (Sign.: Liebig-Depositum Nr. 19). Transkription des Verfassers nach einem vom Universitätsarchiv Gießen freundlich überlassenen.tif-Scan.
- 13 H. Ritter v. Srbik: Metternich. Der Staatsmann und der Mensch. München 1925. Band I, S. 296-298.
- 14 Haas, Robert: Rheingauer Geschichts- und Wein-Chronik Unveränderter Nachdruck. Wiesbaden, Rom: Edizioni del Mondo 1971. S. 75.
- 15 Heckler, Johann Baptist: Weinbaulehre oder faßliche Anweisung zur Anlegung und Behandlung der Weinberge, zur Weinbereitung, Weinbehandlung sowie über die Gebrechen der Weine und deren Verhütung. Zum Selbstunterricht nach fünfzigjähriger Erfahrung beschrieben. Mit einem Anhang: Correspondenzen über den Ungarischen Weinbau und die Rheingauer Weinbergs-Polizei-Ordnung. 2., verbesserte und vermehrte Auflage. Frankfurt a. M.: Sauerländer 1858.
- 16 23x13,3 cm auf Dünndruckpapier, doppelseitig bedruckt. Archiv Hochschule Fresenius.
- 17 Diese Gedanken hat Liebig nach entmutigenden Erfahrungen mit Düngerversuchen wenige Jahre später korrigiert, siehe Lit. 7 Historische Stätten der Chemie, S. 7f.
- 18 Wiesbadener Kurier vom 02.03.2020.
- 19 <http://www.magazin-frankfurt.com/wein--co/300-jahre-riesling---schloss-johannisberg.php>

Alte Rebsorten – neu entdeckt

(Dr. Andreas Booß war Leiter des Weinbauamtes Eltville und ist 2. Vorsitzender des Vereins zur Förderung des Historischen Weinbaus im Rheingau e.V.)

Der älteste Wein in der Schatzkammer der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach ist ein 1706er Hochheimer „Historischer Rebensatz“ (Wiesbadener Kurier 2020). Bei der Weinversteigerung der Hessischen Staatsweingüter in Kloster Eberbach 1988 wurden zwei Flaschen Gelber Orleans versteigert. Es handelte sich dabei um jeweils eine Flasche 1920er Rüdesheimer Berg Schlossberg Gelber Orleans und eine Flasche 1921er Rüdesheimer Berg Schlossberg Gelber Orleans, die für 6.000 DM bzw. 5.700 DM ersteigert wurden.¹ Der Gelbe Orleans spielte im Rheingau einmal eine große Rolle, heute ist er eine Rarität. Wie kam es dazu?

Können historische Rebsorten im Rheingauer Weinbau wieder eine Rolle spielen?

Das Weinanbaugebiet Rheingau wird heute von einer Rebsorte, dem Weißen Riesling, mit fast 80 % der bestockten Rebfläche dominiert. Die Rebsorte Weißer Riesling, seit 1435 im Rheingau dokumentiert², begründet auch seit weit über 100 Jahren den weltweit hohen Ruf Rheingauer Weine. In keinem anderen deutschen Weinanbaugebiet ist eine einzige Rebsorte nur annähernd so dominant. Dazu trug sicherlich auch die rasante Verbreitung der Reblaus bei. So wurde seit den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts auch der Weinbau im Rheingau nach und nach auf gegen Reblaus tolerante amerikanische Unterlagen umgestellt. Als Edelreis diente dabei immer mehr der Weiße Riesling (Riesling). Auch die Flurbereinigungen trugen zur weiteren Verbreitung dieser Rebsorte bei.

Dass dies früher anders war, belegen zahlreiche Literaturstellen, darunter Vorster³ (1765), Bronner⁴ (1836) und Heckler⁵ (1858). So führten sie ne-

ben dem Riesling den Orleans und den Heunisch an, die damals weit verbreitet waren, heute aber praktisch verschwunden sind.

Welche Rebsorten wurden früher im Rheingau angebaut? Dazu machen die genannten Autoren nachfolgende Angaben (Tabelle 1):

Tabelle 1: Historische Rebsorten im Rheingau nach Literatur 2-4

Sorte	genannt bei Literatur:
Riesling	3, 4, 5
Orleans	3, 4, 5
Elbling (Kleinberger)	3, 4, 5
Lamerttraube (Hammelschwarz)	3, 5
Ruländer (Grauburgunder)	3, 5
Traminer	4, 5
Silvaner (Oesterreicher)	4, 5
Veltliner (Feldliner)	4, 5
Muskateller	3
Ortlieber	4
Fräntschtraube (Gutedel?)	4
Gutedel	5
Räuschling (Reischling)	5

Warum wurde diese Rebsortenvielfalt zurückgedrängt?

Zum einen waren die klimatischen Bedingungen sicherlich qualitativ nicht optimal für viele die-

ser Rebsorten (z. B. Gelber Orleans, Weißer Heunisch oder Weißer Elbling). Positiv für die damalige Zeit war hingegen ihr hohes Ertragspotenzial. Dieses war früher im sehr klein strukturierten Anbau enorm wichtig. So sicherten diese Rebsorten auch in ungünstigen Jahren einen meist noch befriedigenden Ertrag. Im gemischten Anbau dienten sie der Risikominimierung. Dieser Aspekt spielte im Lauf der Zeit eine zunehmend geringere Rolle.

Warum lohnt es sich dann, unter den heutigen klimatischen und wirtschaftlichen Bedingungen, auf historische Rebsorten zurückzukommen? Als Gründe sind vor allem anzuführen:

Die genetische Vielfalt: Da heute immer mehr Pflanzen- und Tierarten aussterben und dies wohl noch zunehmen wird, kommt es zur Verminderung der biologischen Vielfalt, wodurch wertvolle genetische Ressourcen unwiederbringlich verloren gehen. Gerade in Zeiten des globalen Klimawandels könnte

deren Genpotential jedoch noch bedeutsam werden, um den veränderten Klimabedingungen entgegenwirken zu können. Im Tierreich scheint der Erhalt des Genpotentials bei Tierrassen und -arten wesentlich stärker akzeptiert zu sein.

Klimatische Gesichtspunkte: Die Klimaerwärmung verlangt nach Rebsorten, die diese Bedingungen besser vertragen. Zu den dafür erwünschten Eigenschaften zählen unter anderen Lockerbeerigkeit, Fäulnisfestigkeit sowie der erhöhte Widerstand gegen Sonnenbrand.

Bei all dem dürfen neben **qualitativen** auch **quantitative Gesichtspunkte** nicht außer Acht gelassen werden. Die Weinrebe zählt zu den Pflanzen, die kulturhistorisch sehr bedeutsam sind. Bei der Rebe trifft dies nicht nur auf den Anbau von Trauben, sondern in noch höherem Maße auf deren Verarbeitung und den Ausbau zum Endprodukt Wein zu. Wie kann man im Weinbau die genetische



Abb. 1: Neben den hier angesprochenen Sorten gibt es noch weitere. Der „Grüne Silvaner“ beispielsweise ist eine alte Rebsorte, die früher im Rheingau verbreitet gewesen ist, insbesondere im unteren Rheingau (Lorch).



Abb. 2: Der „Grünfränkisch“ ist eine alte Rebsorte, die erst vor etwa zehn Jahren wieder entdeckt wurde. Fotos: M. A. Else

Vielfalt und damit auch deren Nutzen in Zeiten des Klimawandels erhalten? Ein Weg zu diesem Ziel ist die weinbauliche Nutzung historischer Rebsorten im Ertragsweingarten und nicht nur die bloße „Erhaltungszüchtung“ in Fachinstituten für Rebenzüchtung. Damit das gelingt, müssen einerseits Weingärten zum Anbau historischer Rebsorten bereit sein. Andererseits müssen auch den Wein liebende Konsumentinnen und Konsumenten davon überzeugt werden, aus historischen Rebsorten erzeugte Weine zu kaufen und zu genießen.

Das kostet Mut, Investitionen, Zeit und verlangt gut informierte Weinbaubetriebe und besondere Weine liebende und wertschätzende Menschen. Den Erhalt und die Verbreitung historischer Rebsorten hat sich der 2015 gegründete „Verein zur Förderung des historischen Weinbaues im Rheingau e. V.“⁶ auf die Fahnen geschrieben.

Was ist eine historische Rebsorte?

Eine allgemeingültige Definition gibt es nicht. Daher hat der Verein den Begriff „Historische Rebsorte“ wie folgt definiert: Als historische Rebsorten gelten all diejenigen, die bereits vor 1900 im Rheingau angebaut wurden. Neben den in Tabelle 1 aufgeführten Rebsorten gab es bestimmt noch weitere im Rheingau angebaute Rebsorten, weshalb auch andere als diese historischen Rebsorten im Rheingau im Sinne der Definition des Vereins anerkannt werden.

Neben dem Anbau einzelner historischer Rebsorten fördert der o. g. Verein insbesondere den Anbau des „Historischen Rebensatzes“ (Gemischter Satz). Da der Begriff „Gemischter Satz“ für Österreich EU-rechtlich geschützt ist, wählte der Verein den Begriff „Historischer Rebensatz“, der nach Meinung der Autoren der Realität sogar noch näher kommt.

Der „Historische Rebensatz“ im Rheingau kann sich wie folgt zusammensetzen:

1. aus klassischen historischen Rebsorten

Dazu zählen Rebsorten, die einen nennenswerten Flächenanteil im Rheingau einnehmen, also die Weißweinsorten Weißer Riesling, Weißer Burgunder und Grauer Burgunder sowie die Rotweinsorten Blauer Spätburgunder und Blauer Frühburgunder.

2. aus sonstigen historischen Rebsorten

Dazu zählen alle Rebsorten, die im Anbau im Rheingau rückläufig bzw. gefährdet sind.

Kriterien für die prozentuale Zusammensetzung des historischen Rebensatzes im Anbau sind:

Der Umfang klassischer Rebsorten nach 1. darf pro Bewirtschaftungseinheit 25 % nicht überschreiten. Der Wein eines historischen Rebensatzes muss aus mindestens vier verschiedenen Rebsorten nach 2. hergestellt sein.

Für die Erzeugung und das Inverkehrbringen von Wein aus einem „Historischen Rebensatz“ hat der Verein folgende Kriterien festgelegt:

1. hinsichtlich des Anbaues

- a. Der „Historische Rebensatz Rheingau“ kann sowohl aus Weiß- als auch aus Rotweinsorten bestehen. Somit ist auch die Erzeugung von Rotling möglich.
- b. Es müssen pro Bewirtschaftungseinheit, d. h. eine zusammenhängende Rebfläche, mindestens fünf Rebsorten angebaut werden, deren Anbau im Rheingau vor dem Jahr 1900 dokumentiert ist.
- c. Die bepflanzten Parzellen müssen unter der Bezeichnung „Historischer Rebensatz“ in der amtlichen Weinbaukartei des Landes Hessen eingetragen sein.
- d. Der zeilenweise Anbau der Rebsorten ist erlaubt. Dies dient vor allem der einfacheren Bewirtschaftung.

2. hinsichtlich der Verarbeitung der Trauben und des Ausbaues der Weine

- a. Die Lese der einzelnen Rebsorten, deren Kelterung und Ausbau erfolgen zusammen.
- b. Beim Ausbau des Weines ist das traditionelle Holzfass zu bevorzugen.

3. hinsichtlich des Inverkehrbringens und der geografischen Angabe auf dem Etikett

- a. Der „Historische Rebensatz Rheingau“ ist ein Qualitätswein (QbA) und ist bevorzugt im Geschmacksbereich „trocken“ auszubauen.
- c. Der Wein darf frühestens ab dem 1. Juni des auf die Ernte folgenden Jahres in Verkehr gelangen.
- e. Als geographische Angabe ist auf dem Etikett das Anbaugebiet sowie die Angabe der Gemeinde zulässig.
- f. Es müssen selbstverständlich alle Anforderungen für Weine der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheingau eingehalten werden.

Bezeichnungsrechtlich wurde großer Wert auf einfache Regelungen gelegt. So darf der „Historische Rebensatz“ nur als Qualitätswein (QbA) und nicht im Prädikatsbereich in Verkehr kommen. Als geographische Angabe sind nur das Anbaugebiet (Rheingau) sowie die Gemeinde (z. B. Winkel) zulässig (laut Weingesetz sind z. Zt. 6 Angaben möglich).

Als Qualitätswein (QbA) müssen sich natürlich alle Weine der amtlichen Qualitätsweinprüfung unterziehen und dürfen nur nach erfolgreicher Prüfung in Verkehr gelangen.

Anmerkungen

- 1 Quelle für alle Angaben: Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach.
- 2 Staab, Josef: Rheingauer Weinkultur. In: Gesellschaft für Rheingauer Weinkultur mbH (Hrsg.): Rheingauer Weinkultur – Zeugnisse aus zwei Jahrtausenden. Beiträge zur Weinkultur 2000.
- 3 Der Rheingauer Weinbau, aus selbst-eigener Erfahrung und nach der Natur-Lehre systematisch beschrieben [Verfasser: Karl Anton von Vorster.]. - Frankfurt und Leipzig : Eßlinger, 1765.
- 4 Johann Philipp Bronner, Der Weinbau im Rheingau, von Hochheim bis Coblenz.. - Heidelberg: Winter, 1836.
- 5 Heckler, Johann Baptist: Der Rheingauer Weinbau, aus selbst eigener Erfahrung nach der Naturlehre systematisch beschrieben, nebst Anhang: über Weinbehandlung, Gebrechen der Weine und deren Verbesserung. Frankfurt a. M.: Sauerländer 1844.
- 6 Auf der Homepage des Vereins - historischer-weinbau.de – finden sich zahlreiche weitere Informationen. Der Verein hat eine Machbarkeitsstudie und ein Symposium zum Thema durchgeführt. Die Arbeit wurde von Rheingauer Weingütern, der EU im Rahmen des LEADER-Programms, von der Stiftung Flughafen Frankfurt/Main und vom Land Hessen gefördert.

Alte Rebsorten für den Rheingau

(Prof. Dr. Ernst Rühl ist von 1991 bis 2019 Leiter des Instituts für Rebenzüchtung an der Forschungsanstalt/Hochschule Geisenheim gewesen und seit 2019 Geschäftsführer der Gesellschaft für Geschichte des Weines.)

Welche historischen Rebsorten gibt es und warum gibt es sie?

Im Gegensatz zu vielen landwirtschaftlichen Kulturen, bei denen Sorten nur wenige Jahrzehnte alt werden, sind viele Rebsorten oft Hunderte von Jahren alt; einige könnten sogar aus der vorchristlichen Zeit stammen. Solche alten Sorten ermöglichen damit einen historischen Rückblick auf den Weinbau und den Weingeschmack in der Geschichte.

Menschen sind von Natur aus innovativ, und unsere Vorfahren waren es genauso. Das führte zu neuen Erkenntnissen, zu mehr Ertrag oder höherer Produktivität. Auch im Rheingau wurde experimentiert, und verschiedene Rebsorten wurden angebaut, meist wohl nur in geringem Umfang. Sorten, die außer zu Wein auch als Hausrebe zum

Trockenhalten des Fundaments, als Esstraube oder zum Einkochen verwendet werden konnten, waren auch hier verbreitet. Gutedel, Trollinger und Silvaner sind Vertreter dieser Gruppe und waren sicher im gemischten Anbau mit gewisser Stockzahl vertreten. Einige Sorten hatten aber größere oder regionale Bedeutung, und auf die soll näher eingegangen werden.

Weißer Heunisch

Der Weiße Heunisch war auch im Rheingau eine Sorte, die seit dem Mittelalter deutschlandweit anzutreffen war, und nicht nur da. Ihre Verbreitung reichte über Deutschland hinaus bis nach Frankreich, wo sie meist als ‚Gouais‘ oder ‚Gouais Blanc‘ bezeichnet wurde. Auf ihre weite Verbreitung wei-



Abb. 1: Weißer Heunisch

sen zum einen über 250 Synonyme aus den verschiedenen Ländern und Sprachen hin, zum anderen eine Vielzahl von Nachkommen, die diese Sorte sicherlich zu einer, vielleicht sogar der Urmutter des europäischen Weinbaus macht. Die Sorte dürfte dem *Vinum hunicum* den Namen gegeben haben, einem eher einfachen Trinkwein, im Gegensatz zum besseren *Vinum Francicum*, der deutlich teurer und damit eher der Oberschicht, den Franken und Freien, vorbehalten war.

Philip Jacob Sachs¹ vermutet, die Sorte Weißer Heunisch sei zu Beginn des 10. Jahrhunderts bei Raubzügen der Hunnen oder Ungarn nach Deutschland gekommen. Doch diese Herkunft der Sorte ist umstritten; dabei käme die ungarische Tiefebene durchaus als Ursprung in Betracht, worauf die Ähnlichkeit zu „Hunnen“ hinweist, genauso wie die Elternschaft des Heunisch bei typisch ungarischen Sorten wie dem ‚Furmint‘².

Besonderheiten der Sorte sind ihr stabiler, guter Ertrag und ihre relative Anspruchslosigkeit, was ihre weite Verbreitung zu dieser Zeit erklärt. Wein war wichtig, um Wasser keimarm und damit trinkbar zu machen, und dafür war eine derart zuverlässige Sorte mit sicherem Ertrag günstig. Den Winzern war bewusst, dass die Weinqualität eher gering war, worauf bei den Synonymen Namensbestandteile wie ‚grob‘ oder ‚sauer‘ hinweisen. Aber um hohe geschmackliche Qualität ging es gar nicht. Der Alkoholgehalt musste ausreichen, dass die Mischung mit Wasser einigerma-



Abb. 2: Gelber Orleans

ßen keimfrei war, und viel Säure bedeutet auch einen niedrigen pH-Wert, was Mikroorganismen ebenfalls fernhält. Während Ertrag und Säure ausreichend sind, fehlt das Aroma weitgehend. Doch das ist aus der Nutzung des Heunischs erklärbar. Trotzdem ist die Sorte mit ihrer europaweiten Verbreitung im Mittelalter und ihren zahlreichen Nachkommen, wie Chardonnay, Riesling, Auxerrois, Elbling oder Rätischling, von herausragender historischer Bedeutung. Ihre Weine erlauben zudem sortenrein, im Verschnitt oder aus gemischtem Satz einen Blick in den Weingeschmack der Vergangenheit. Wegen ihrer Anspruchslosigkeit und geschichtlichen Bedeutung ist die Sorte ein überzeugender Kandidat für die Anbauliste historischer Sorten.

Gelber Orleans

Während der Weiße Heunisch eine weite Verbreitung erfuhr, ist der Gelbe Orleans eine Spezialität. Immerhin zeigen 33 Synonyme, dass die Sorte eine gewisse Bedeutung hatte, aber Mitte der 30er Jahre des 19. Jahrhunderts findet Bronner^{3,4} sie immer in den allerbesten Lagen, wie dem Roten Hang in Nierstein oder dem Rüdesheimer Berg, was sogar zum Synonym ‚Rüdesheimer Bergtraube‘ geführt hat. Bronner fand den Riesling in Rüdesheim damals nur in den geringeren Lagen, in allen guten stand ausschließlich der Gelbe Orleans. An den Mauern des Rüdesheimer Rottlands fand das Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim noch ein Relikt aus dieser Zeit.

Der Sage nach soll die Sorte durch Karl den Großen aus Frankreich nach Deutschland gebracht worden sein, um damit an den Hängen des Rheingaus Weinbau zu betreiben. Einen gesicherten Nachweis gibt es hierfür nicht, und die Rebe ist in den französischen Sortenlisten unbekannt. Auch die Synonyme weisen eher nicht nach Frankreich. Mittels Genom-Analysen wurden für den Gelben Orleans bisher keine möglichen Elternsorten identifiziert. Seine Herkunft liegt damit im Dunkeln.

Der Ursprung dürfte im Süden liegen, denn die Sorte ist ausgesprochen spätreif, ungefähr zwei Wochen nach dem Riesling. Auch die Beeren werden erst zwei Wochen später weich, weshalb im heutigen Anbau eine späte Oidium-Behandlung ratsam ist; im gemischten Satz angebaut, werden daher Probleme im Pflanzenschutz und bei der Ernte verursacht: Wenn frühe Sorten schon fast erntereif sind, braucht



Abb. 3: Weißer Elbling



Abb. 4: Lambertraube

der Gelbe Orleans noch eine Abschluss-spritzung und ist noch lange nicht reif.

Die ausgesprochen späte Reife ist sicher einer der Gründe für den Anbau in den allerbesten Lagen, spiegelt sich aber auch in Synonymen wie ‚Hart-hengst‘ oder ‚Hartheinsch‘ wider. Da fragt man sich natürlich, warum die Sorte bei einer so späten Reife überhaupt angebaut wurde. Dies liegt sicherlich an ihrer Robustheit, Wüchsigkeit und einer sehr guten und sicheren Ertragsleistung. In guten Lagen erreicht der Gelbe Orleans auch durchaus annehmbare Mostgewichte. Und wir erinnern uns: Ziel der Weinproduktion war es, Wasser mikrobiologisch stabil zu machen, und weniger, einen guten Geschmack zu erzielen.

Die Sorte erobert sich seit einigen Jahren wieder eine kleine Nische im Anbau und der Vermarktung. Auch hierbei besteht die Möglichkeit, Weinliebhabern einen Geschmackseindruck des Weins aus früheren Jahrhunderten zu vermitteln.

Weißer Elbling

Es gibt Vermutungen, dass der Elbling (von lat. *albus*, weiß) bereits von den Römern im Moselgebiet angebaut wurde. Plinius erwähnt eine Sorte *Vitis alba* (Ambrosi et al. 1998⁵). Elbling war bis zu Beginn der Neuzeit die häufigste deutsche Rebsorte. Traenhart⁶ schreibt 1844, *Elbling ... wohl die ergiebigste zur Weinerzeugung angebaute Weinsorte. – Er reift spät mit dem Riesling, ist mehr als dieser der Fäulnis ausgesetzt und der von ihm gewonnene Wein wird leicht hart...* Ab dieser Zeit wurde

die Rebe allerdings mehr und mehr von Sorten wie Riesling und Silvaner verdrängt. Der Weiße Elbling gehört mit 493 ha Anbaufläche auch heute noch zu den wichtigen deutschen Rebsorten (Trapp, 2019⁷).

Gegen einen römischen Ursprung spricht, dass die Sorte ein Nachkomme des bereits erwähnten Heunischs ist. Dieser muss also älter sein, scheint jedoch keinen römischen Ursprung zu haben. Der zweite Elter wurde bisher nicht identifiziert².

Die große Bedeutung der Sorte wird auch aus 159 Synonymen² und deren Herkunft und Sprache deutlich. Adjektive als Namensbestandteil wie ‚groß‘ oder ‚grob‘ verdeutlichen die großen Beeren und Trauben der Sorte, das Synonym ‚Schuldenzahler‘ aber auch die sichere Produktion. Neben dem Weißen Elbling gibt es auch einen Roten Elbling, der geringere Verbreitung und trotzdem noch 51 Synonyme aufweist. Farbmutanten sind ein weiterer Hinweis auf das hohe Alter einer Sorte, da sich über viele Jahre und verschiedene Mutationen Spielarten entwickeln konnten, eben auch solche mit anderen Beerenfarben. Hier ist aber Vorsicht geboten, denn der Blaue Elbling ist zwar einerseits ein Synonym des Roten Elblings, aber auch eine eigenständige Sorte mit den Eltern Riesling und Trollinger² und kein Abkömmling des Weißen Heunischs.

Heute steht Elbling bis auf wenige Ausnahmen nur noch an der Obermosel, wo er sich vor allem bei der Sektproduktion eine Marktnische erobert hat. Die Trauben der Sorte sind recht kompakt, und die Beerenhaut ist dünn, was auf fruchtba-

ren Standorten und in feuchten Jahren zu starkem frühem Botrytisbefall führen kann. Deshalb ist im Rheingau Vorsicht geboten, besonders im gemischten Satz. Trotz der Bekanntheit und Geschichte dieser Sorte, sollte man im Rheingau, zumindest auf fruchtbaren Standorten, zurückhaltend mit dem Anbau sein.

Lamberttraube

Die Sorte Lamberttraube ist eine echte Rarität, obwohl sie bereits 1766 von Sprengler⁸ erwähnt wurde und Vorster⁹ sie 1765 sogar als eine der wichtigsten Rheingauer Sorten ansieht. Seine deutschlandweit eher marginale Bedeutung zeigt schon die geringe Zahl von nur drei Synonymen an, wobei die Bezeichnung „Rachenputzer“ gar nicht schmeichelhaft ist. Auch Traenhart war 1844 von der Sorte wenig begeistert; er schreibt, *eine zottelige Traube, die nur selten reif wird und nur wegen ihrer merkwürdigen Größe angepflanzt wird*⁶. Auch Trummer¹⁰ ist von der Sorte in der Steiermark wenig begeistert, sie ist selten und ihr Wein hat einen wässerigen Geschmack. Heute, in Zeiten des Klimawandels, ist das Reifwerden bei der Lamberttraube weniger ein Problem. Am Institut für Rebenzüchtung erreicht sie durchaus höhere Mostgewichte. Der dünne Wein gibt schon eher zu denken, aber behalten wir im Gedächtnis, dass Wein vor Jahrhunderten ein Alltagsgetränk war und nicht unbedingt ein Genussmittel. Die Sorte passt damit durchaus in ihre Zeit und war deshalb im Rheingau im Anbau. Lamberttraube ist nur in drei Sortimenten in Deutschland (Weinbauinstitut Freiburg, JKI Geilweilerhof und HGU Geisenheim) und außerhalb Deutschlands nur bei der INRA in Montpellier vertreten, was sie ebenfalls als Rarität auszeichnet, die vor allem in Deutschland vertreten ist. Einer der Eltern ist, wie so oft, der Weiße Heunisch, der zweite Elter ist unbekannt².

Es wäre zu begrüßen, wenn eine solche Sorte – zumindest mit einigen Stöcken – wieder angepflanzt würde. Ein Anbau im Gemisch dürfte wegen ihrer mittleren Reifezeit funktionieren.

Wo bekomme ich das Pflanzmaterial her?

Die Antwort scheint lapidar zu sein: „Vom Rebveredler meines Vertrauens“, werden viele jetzt sagen. Der Gedanke ist gut, wird aber in den meisten Fällen nicht zum Erfolg führen; denn in Deutsch-

land darf Pflanzmaterial nur von Sorten in Verkehr gebracht werden, die beim Bundessortenamt eingetragen sind. Um das zu erreichen, müssen alle diese Rebsorten mit einer vollständigen ampelographischen Beschreibung amtlich verzeichnet sein. Bis auf den Weißen Elbling ist keine der zuvor genannten Sorten beim Bundessortenamt eingetragen. Und damit steht kein zertifiziertes Pflanzgut zur Verfügung. Doch gibt es eine Option für Reben, die Züchter für den Aufbau von Vermehrungs- oder Versuchsanlagen brauchen: Pflanzgut für Züchterzwecke. Davon stehen allerdings keine großen Mengen zur Verfügung.

Für den Rheingau ist das Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim der erste Ansprechpartner für Pflanzgut seltener und alter Sorten.

Bildnachweis

Für die Abbildungen der Trauben dankt die Redaktion Herrn Joachim Schmid.

Anmerkungen

- 1 Philip Jacob Sachs, *Ampelographie sive Vitis Viniferae*, Preßburg 1661, S. 22: Heunisch vel Hunnisch quod ab Hunnis vel Hungaris in Germaniam anno 906 et 923 irrupentibus eo simul translatae vites.
- 2 Maul et al. (2020): *Vitis International Variety Catalogue* - www.vivc.de.
- 3 Bronner, Johann P. 1834: *Der Weinbau in der Provinz Rheinhessen, im Nahetal und Moselthal*. Nachdruck der Ausgabe Heidelberg. Schwaeb. Verl.-Ges. Tübingen. 1986. ISBN: 3-88466-096-9.
- 4 Bronner, Johann P. 1836: *Der Weinbau im Rheingau, von Hochheim bis Coblenz*. Nachdruck der Ausgabe Heidelberg. Schwaeb. Verl.-Ges. Tübingen. 1986. ISBN: 3-88466-103-5.
- 5 Ambrosi, H., Dettweiler-Münch, E., Rühl, E. H., Schmid, J., Schumann, F. 1998: *Farbatlas Rebsorten*. Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart. ISBN 3-8001-5719-5.
- 6 Traenhart, A. 1844: *Praxis der Weinsorten, die im Weinberge und der Rebschule des Stadtrath Thränhart in Naumburg an der Saale cultivirt werden*. Karl August Klaffenbach, Naumburg.
- 7 Trapp, O. 2019: *Keltertraubensorten in Deutschland*. In: Stoll, M., Schultz, H.-R., *Deutsches Weinbau Jahrbuch 2020*. Ulmer Verlag Stuttgart.
- 8 Sprengler, B., 1766: *Praxis des Weinbaus bzw. vollständige Abhandlung des gesamten Weinbaus*.
- 9 Vorster, Karl Anton v.: *Der Rheingauer Weinbau aus selbst-eigener Erfahrung und nach der Naturlehre beschrieben* (Faksimiledruck nach dem Original von 1765). 1997. 408 Seiten.
- 10 Trummer, F.X. 1841: *Systematische Classifizierung und Beschreibung der im Herzogthume Steiermark vorkommenden Rebsorten*. K.K. Landwirtschafts-Gesellschaft, Grätz.

Im Rheingau: Zu wenig Land für zu viele Leute



Bild 1: Blick auf den Erbacher Honigberg unterhalb des Eichbergs und im Eichberggelände

Chr. Kaddar

Als Karl der Große von seiner Pfalz in Ingelheim die frühe Schneeschmelze auf den Rheingauer Hügeln beobachtete und anordnete, dass dort Weingärten angelegt werden sollten, war der Rheingau ein fränkischer Königsgau. Er war dicht bewaldet, und nur ein schmaler Uferstreifen war besiedelt. Im Anschluss an die Siedlungen erstreckten sich bis zum nahen Waldrand Ackerland, Obst- und Weingärten.

Um die Jahrtausendwende brachten die Mainzer Erzbischöfe das Land allmählich in ihren Besitz. 1074 erteilte Erzbischof Siegfried eine Rodungserlaubnis mit der Auflage, dass im Rottland nur Weinberge angelegt werden durften. 150 Jahre wurde gerodet, und in dieser Zeit entstanden die Höhendörfer, wie zum Beispiel Hallgarten und Raumenthal und auch die Klöster Johannisberg und Eberbach. Danach war jede weitere Rodung verboten.

Zu dieser Zeit trafen sich die Bewohner des Rheingaus nach germanischem Brauch zu Gerichtsversammlungen unter freiem Himmel. Jeder Rheingauer durfte daran teilnehmen. 1324 wurde bei einer solchen Versammlung auf der Lützelau das Rheingauer Weistum kundgetan, in dem sich die Verfasser auf das beriefen, was sie von den Vorfahren gehört hatten. Es wurde festgehalten, dass der

„herre zu Mentze“ oberster Landesherr war und dass die „Landesbewohner“ einer Markgenossenschaft angehörten, dem sogenannten Haingeräth.

Das uralte Gesetz besagte, dass Wald, Weide, Wasser, Weg und Steg Allgemeingut seien und jeder Markgenosse das gleiche Nutzungsrecht habe. Er durfte seine Viehherden in bestimmten Waldgebieten weiden lassen und sein Brennholz im Wald schlagen. Jagd und Fischerei waren ausgenommen. Die Rheingauer waren eine geschlossene Gesellschaft, vergleichbar mit einer großen Familie. Das Gebück schützte die Einwohner vor fremden Eindringlingen.

Im Laufe der Zeit versuchten die Mainzer Erzbischöfe die alten Freiheitsrechte mehr und mehr zu beschneiden. Die Rheingauer empörten sich dagegen und schlossen sich 1525 dem Bauernaufstand an. Die Erhebung wurde niedergeschlagen, und die Bewohner des Rheingaus verloren dabei ihre jahrhundertalten Rechte. Sie wurden fortan nicht mehr wie bis dahin als *cives* (Bürger), sondern nur noch als „Untertanen“ bezeichnet.

In seinem Buch „Land und Leute“ beschreibt Heinrich Wilhelm Riehl im Jahr 1857 die Geschichte des Weinlandes Rheingau und seiner Winzer

aus der Sicht des 19. Jahrhunderts. Seit dem Ausgang des Mittelalters zeige sich, wie trügerisch die Ansicht sei, dass die Einwanderung reicher Leute und die Zunahme des Verkehrs eine Steigerung des Wohlstands der Bevölkerung bewirkten. Im 15. Jahrhundert habe sich eine bedeutende Zahl von Mainzer Patriziern im Rheingau angesiedelt, eine Schar reicher *Forensen* (Ausmärker), die Luxus und Wohlleben mitgebracht hätten. Die Mainzer Erzbischöfe hätten den Rheingau als ihr kostbarstes Besitztum betrachtet und ihn mit allen möglichen Freiheiten und Vergünstigungen ausgestattet. Das habe zum sozialen Ruin der Bevölkerung geführt, dem auch der materielle Ruin auf dem Fuße gefolgt sei. Die Bevölkerung sei zu klein und unselbstständig gewesen, um sich vor dem Eindringen dieser fremden Elemente zu schützen, darum sei eine große Reihe Fürsten- und Adelsitze entstanden. Die alten Sitten und Gebräuche seien jedoch verfallen.

Auch nachdem der Rheingau 1803 nassauisch geworden war, kamen viele reiche Neubürger in den Rheingau, die eifrig Land erwarben und bald große Landgüter bewirtschafteten. Unter der einheimischen Bevölkerung herrschte aber große Not. Nassau war ein reines Agrarland. Die Industrialisierung steckte noch in den Kinderschuhen. Die Bevölkerung, die überwiegend auf dem Land lebte, vermehrte sich rasant. Durch die Realerbteilung, die vorschrieb, den Landbesitz auf alle Kinder der Familie gleichmäßig zu verteilen, verringerten sich die Bewirtschaftungsflächen, die den einzelnen Familien zur Verfügung standen. Dazu kamen noch Missernten, die hohe Brot- und Weinpreise nach sich zogen. Viele Menschen, die ihr Leben hier nicht mehr fristen konnten, wanderten aus.

Im 19. Jahrhundert gab es viele schlechte Weinjahre. Düngung und Schädlingsbekämpfung waren noch nicht auf dem heutigen Stand. Nach einem zweihundertjährigen Durchschnitt gab es auf zwanzig Weinjahre elf geringe Jahre, das bedeutete für kleine Weinbauern elf Not- und Hungerjahre, schrieb Heinrich Wilhelm Riehl. In solchen Jahren verkauften die kleinen Weingüter meist ihre Trauben zu einem Spottpreis schon am Stock, weil sie sich nicht trautes, Kapital für die Erntekosten zu investieren. Andere verkauften notgedrungen einen Weinberg nach dem anderen, um die Familie ernähren zu können. Danach mussten sie ihr Leben als Tagelöhner fristen.



Bild 2: Aufseher beaufsichtigt die Arbeiten im Weinberg von Schloss Reinhartshausen im Jubiläumsjahr 1905

Foto: Sammlung H. Simon

Der Wein des Jahres 1847 wird von Riehl als „Revolutionswein“ bezeichnet, weil er die Menschen zur Revolution getrieben habe. 1854 muss ein besonders schlechtes Weinjahr gewesen sein. Wie der Rheingauer Bürgerfreund berichtete, habe man bei der Weinlese vergeblich nach fröhlichen Gesichtern und liedersingenden Lesern gesucht. Mit einer Butte auf dem Rücken schleiche der Winzer mit dem Ertrage seiner mühseligen Arbeit eines ganzen Jahres nach Hause. Ein Fass oder eine Fuhre habe er nicht nötig, so unbedeutend sei die Quantität. Über die Qualität wolle man gar nicht erst reden. In Erbach verkaufe man die Trauben pfundweise in den Weinbergen.

Die Leute waren so arm, dass ihre Kinder betteln gingen. Eine soziale Absicherung wie heute gab es damals nicht. Die Reichen, die das Betteln an ihren Türen verhindern wollten, veranstalteten Konzerte, deren Erlös den Armen zugutekommen sollte. Sie errichteten Suppenanstalten, da wegen der herrschenden Arbeitslosigkeit die Tagelöhner keine Verdienstmöglichkeiten hatten und mehrere Familien, wie die „Mittelrheinische Zeitung“ berichtete, seit einigen Tagen nichts als Kornkaffee als Nahrung zur Verfügung hatten.

Der große Bedarf an Ackerflächen brachte die Gemeinden dazu, nutzlose Waldgebiete in Ackerland umzuwandeln. In Winkel wurde zum Beispiel ein Waldgebiet ausgestockt. Die Waldäcker brachten der Gemeindekasse nach der Umwandlung 2 Gulden pro Morgen ein, während der Wald fast nichts eingebracht hatte. Genutzt wurden 70 Mg für den Anbau von Korn, 6 Mg für Kartoffeln, 6 Mg für Hafer, 3 Mg für Weizen und 11 Mg für Gemüse. Die



Bild 3: Friedrich Hottenroth: Traubenleser und Kellermeister aus dem unteren Rheingau um 1900.

Aus: NassTrachtenbuch-T29jpg

Früchte gediehen prächtig und lieferten reiche Erträge. Damit seien schätzungsweise 9.000 Gulden zu erzielen, schrieb der Rheingauer Bürgerfreund am 16.7.1854. Dies bewirke der Fleiß der Winkler Bürger und möge zur Nachahmung anregen.

Die Besitzer großer Weingüter waren mit der Ausstockung des Waldes nicht ganz einverstanden. Sie befürchteten, dass „durch den dann zunehmenden Ackerbau die Tagelöhner zu selten und zu teuer“ würden und dass der Weinbau darunter leiden könnte. Der Korrespondent des Bürgerfreunds argumentierte dagegen: Die meisten Bürger, die nur ein kleines Stück Acker hätten und dieses fast aus-

schließlich mit dem Karst bearbeiteten, könnten, wenn sie mehr Land zur Verfügung hätten, auch ihren Viehbestand vermehren. Mit zwei Kühen als Zugtieren könnten sie nach der Waldausstockung dreimal so viel Feld mit dem Pfluge leichter und schneller bearbeiten. Auch könne ein Mann, der bei vermehrtem Ackerbau und Viehbestand besser genährt und kräftiger sei, mehr und besser arbeiten als ein kümmerlich ernährter halb verhungertes Mann. Außerdem sei es nicht menschlich und human, dem Arbeiter die Verbesserung seiner Lage zu missgönnen, nur um ihn in großer Abhängigkeit als billige Arbeitskraft zu behalten.

1870 bis 1890 wurden meist im oberen Rheingau Konsolidierungen vorgenommen. In Rauenthal gab es beispielsweise für 390 ha landwirtschaftliche Nutzfläche 372 Eigentümer. Ab 1890 war eine weitere Konsolidierung wegen ablehnenden Verhaltens der Bevölkerung nicht möglich. 1895 gab es 3.046 Weinbaubetriebe im Rheingau. Dabei waren sehr viel kleine Winzerbetriebe, die nur einen Weinberg von einem oder zwei ar zur Verfügung hatten. 2.408 Betriebe bewirtschaften eine Fläche von weniger als einem ha. Nur 51 Güter im Rheingau hatten mehr als 5 ha zur Verfügung.

Darum stellten zahlreiche Einheimische dringende Forderungen an ihre Gemeinden, neues Weinbergsland zu erschließen, da zahlreiche auswärtige Großbesitzer und Weinhandlungen Weinberge ankauften und den alteingesessenen kleinen Weingütern große Konkurrenz machten. Auch durch die Erweiterung der Wohngebiete gingen viele Äcker, Gärten und Weinberge verloren.

Weil die Preise gesunken waren und mit Lohrind kein Geschäft mehr zu machen war, wurden in den meisten Gemeinden mit Zustimmung der Forstbehörde die als Wald benutzte Flächen gerodet und zu Weinbergen umgewandelt. Fast euphorisch berichtete der Rheingauer Bürgerfreund über die verschiedenen Aktionen: Erbach habe den „Honigberg“ am Eichberg und Kiedrich den „Weiherberg“ gewonnen. Mit ungeheurer Mühe und mit ausdauerndem Fleiß, der den Kiedrichern besonders eigen sei, habe man felsige, völlig unfruchtbare Berghänge in fruchtbringende Weinberge verwandelt. Wer seit einigen Jahren nicht mehr das hintere Kiedrichtal besucht habe, könne über die Fortschritte, die man dort schon gemacht habe, nur staunen. Diese Beispiele hätten bewirkt, dass man auch in Eltville dabei sei, im Distrikt „Dicknet“ etwa 24 Morgen Wald zu roden, und an der Rausch würden demnächst etwa 100 Morgen parzelliert werden. Auch in Frauenstein und Schierstein sei man nicht untätig. In Hattenheim habe man große Anrodungen in Aussicht genommen und teilweise schon ausgeführt. Anschließend solle nach und nach der oberhalb des berühmten „Steinbergs“



Bild 4: Weinflasche mit Etikett:

1921 Eltviller Wildenbruch Steinberg

Foto: O. Wiffler

gelegene Berghang am Boß zu Weinbergen gerodet werden. Das Gesamtgebiet dieser Neuanrodungen sei mehrere hundert Morgen groß.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde also die Weinanbaufläche erheblich erweitert, andererseits gingen aber durch die Erschließung neuer Wohnbezirke und den Ausbau des Straßennetzes auch viele wertvolle Weinberge verloren. Der Weinberg „Wildenbruch Steinberg“ an der Rausch in Eltville wurde 1926 von der Reblaus befallen und nur ein kleiner unterer Abschnitt wieder neu angelegt, der aber auch in den 1960er Jahren aufgegeben wurde. Die Weinberge im „Weiherberg“ waren anfällig für Wild- und Vogelfraß, und die Bewirtschaftung des extrem steilen und felsigen Geländes war sehr arbeitsintensiv. Es wurde nach und nach aufgegeben und ist nun verwildert. Die Weinberge am Boß erlitten ein ähnliches Schicksal. Heute gibt es im Rheingau aber immer noch ca. 3.200 ha Rebfläche und 587 angemeldete Weinbaubetriebe, 191 bewirtschaften bis 1 ha, 219 Betriebe 1 bis 10 ha und 75 Betriebe über 10 ha Rebfläche. Dazu kommen noch 102 sogenannte Traubenablieferer.

Quellen

Kreisausschuss des Rheingaukreises: Der Rheingaukreis Beschreibung und Statistik 1891-1900, Rüdesheim 1893.

Kreisausschuss des Rheingaukreises: Der Rheingaukreis in den Jahren 1869-1890, Rüdesheim 1902.

Museum Wiesbaden: Herzogtum Nassau 1806-1866, Politik . Wirtschaft, Kultur. Wiesbaden 1981.

Zeitungsartikel aus dem Rheingauer Bürgerfreund und der Mittelrheinischen Zeitung.

Heinrich Wilhelm Riehl: Land und Leute, ein Lesebuch für Jung und Alt. 1856.

Karl Rolf Seufert: ... ist ein feins Ländlein. Eltville 1983.

Paul Richter: Der Rheingau. Eine Wanderung durch seine Geschichte. Wiesbaden 1913.

Auskunft Rheingauer Weinwerbung.

Weinbau und Weinhandel im Rheingau in der Weltwirtschaftskrise (1928-1932)

Der Rheingauer Weinbau und -handel

Wie bekannt, sind der Weinbau und seine Erträge sehr witterungsabhängig. Klirrende Kälte und sengende Hitze können den Reben, ebenso wie diverse Schädlinge, z. B. die Peronospora und der Mehltau, zusetzen. Eine Regel besagte, dass auf sieben schlechte Weinjahre erst wieder ein gutes folge.

Auch spielten die wirtschaftlichen Verhältnisse für den Verkauf des Weines eine entscheidende Rolle. Der Absatz war ab 1919 als Folge des verlorenen Krieges stockend oder gar rückläufig. In der Zeit nach dem verlorenen Ersten Weltkrieg und der Inflation 1923 war der Wein für die meisten Weintrin-

ker zu einem Luxusgut geworden: *Der gewöhnliche Mann verlernt bei diesen Preisen das Weintrinken, das kommt nur den Kriegsgewinnlern zu;* wie der Geisenheimer Volksschulrektor bemerkte¹. Die Weinpreise fielen um bis zu 50 %.

Die Stundenlöhne der Weinbergarbeiter über 24, die nach dem neuen Weingesetz von 1930 noch 50 Pfennige betrugten, fielen bis zum Januar 1933 auf 40 Pfennige ab. Dafür bekam man nicht einmal ein 3-Pfund-Roggenbrot. 1934 waren in Geisenheim immer noch 12 % der erwerbstätigen Bevölkerung im Weinbau und der Landwirtschaft beschäftigt.² An dem Weinbau hingen noch andere



Abb. 1: Titelblatt der von Otto Etienne in Oestrich herausgegebenen „Weinzeitung“



Abb. 2: Anzeige des Weingutsbesizers und -händlers Choisis in Lorch (1926/27)

Gewerbe, die von ihm abhängig waren (Fassküfer, Schlosser u. a.).

Die lokalen Zeitungen berichten in etlichen Artikeln über die *Winzernot*. Die Weintrinker sollten aus patriotischen Gründen nur noch deutschen Wein zu trinken.³ Sogar die Rheingauer Pfarrer engagierten sich für den hiesigen Weinbau. Der Lorcher Bürger Johann Hermani schrieb: *Das Jahr 1931 hat uns manche Enttäuschung reicher gemacht (...), eine Besserung darauf ist kaum zu erwarten. Wir wollen aber unsere Hoffnung nicht ganz aufgeben und unser ganzes Vertrauen auf unseren Herrgott setzen, damit er uns, im Laufe des Jahres 1932 einer besseren Zukunft entgegen führt.*⁴ Eine Hoffnung, die leider enttäuscht wurde. Weinberge waren bei Versteigerungen nicht gerade begehrt. Eine Rute wurde für den geringen Preis zwischen 18,50 und 24,50 RM verkauft. In Oestrich wechselten 16 Weinberge im Jahr 1929 den Besitzer. Ebenfalls wurden ganze Weingüter verkauft. Die gut situierte Weinfirma Hess in Oestrich ging z. B. 1930 in Konkurs.

Die Abstinenzler- und Antialkohol-Bewegung zeitigte zudem Wirkung: *Das Alkoholverbot ist ein Fluch*, urteilt der Autor, denn dem Weintrinker fehle nur die *nötige Schulung*. In Weinbaugenden war der Weingenuss denn auch eher moderat. Von den vergleichbaren Ländern belegte Deutschland nur den neunten Rang beim Weinkonsum.⁵

Man versuchte Maßnahmen gegen den verheerenden Niedergang des Weinbaus zu ergreifen, in-

dem man die Bearbeitung der Reben und der Böden optimierte und die Weinbergtechnik weiter entwickelte sowie die Kellerwirtschaft verbesserte. Winzergesellschaften und -vereine, wie der Rheingauer Weinbauverein, wurden mit Sitz in Geisenheim gegründet. Neuland war noch weitgehend die Werbung in der Weinwirtschaft! Weinfeste wurden kreiert, wie z. B. das 1932 stattfindende Rüdesheimer Weinfest. Der deutsche Weinbau und -handel sollten mit diesen Maßnahmen gefördert werden. 1926 wurde in Mainz der „Reichsausschuss für Weinpropaganda“ ins Leben gerufen.⁶ Der Flaschenweinverkauf sollte zunehmen, denn der vorwiegende Verkauf von Fassweinen (etwa 2/3) brachte geringere Erlöse. Flaschenetiketten sollten für den Kauf werben und den Konsumenten mit wichtigen Informationen über die Qualität des Produktes versorgen.⁷

In dieser Not bat man die Reichsregierung um Unterstützung, stieß jedoch auf taube Ohren. *Kein Verständnis für die Notlage des Weinbaues.*⁸ Im Gegenteil: Die Verbraucherpreise wurden bis 1926 mit einer Steuer belegt, die zuletzt bei 15 % lag. So verschuldeten sich viele Weinbaubetriebe mit Krediten.

Der in Winkel wohnhafte Geschäftsführer der „Vereinigung Rheinischer und Rheingauer Wein-



Abb. 3: Die später arisierte Weinhandlung Arthur Hallgarten

kommissionäre“, Dr. Heinrich Glück, sah nach dem Krieg in den Weinkommissionären die Mittler zwischen Weinbau und Weinhandlungen.⁹ 1926/27 gab es im Rheingau 15 Weinhandlungen und größere Weingüter, die auch den Handel mit Weinen betrieben. Allein in Geisenheim gingen fünf Weinkommissionäre ihrem Gewerbe nach.

Da im Weinhandel jüdische Händler – zu nennen ist hier z. B. die jüdische Weinhandlung Arthur Hallgarten in Mittelheim und der aus Rüdesheim stammende Weinkommissionär Leo Levitta – dominierten (60-80 %), waren auch antisemitische Töne zu hören. Bei den Oestricher Weinbauern waren die jüdischen Weinhändler jedoch durchaus beliebt, da sie pünktlich zahlten und sogar meist etwas besser als deren christliche Konkurrenz. Der Weinhandel litt jedoch in besonderer Weise unter den wirtschaftlichen Verhältnissen. Und diese verschlechterten sich noch einmal drastisch durch den New Yorker Börsencrash und die dadurch ausgelöste Weltwirtschaftskrise vom 29. Oktober 1929.

Im Folgenden sollen nun die Rheingauer Weinjahre und der Weinhandel zwischen 1929 und 1932 kurz dargestellt werden.

Tabelle 1: Ernteerträge und Weinmostpreise im Rheingau

Jahr	Ernteerträge (hl je ha)	Preise (je Stück = 1200 Liter)
1928	--	850-900 Reichsmark
1929	--	--
1930	--	500-600
1931	27,8	200-260 (Halbstückfass)
1932	--	700-800
1933	20,2	--
2018	88,9	--

Im Detail lassen sich die sehr unterschiedlichen Weinernten am Pfarrweingut Lorchhausen verfolgen.¹⁰

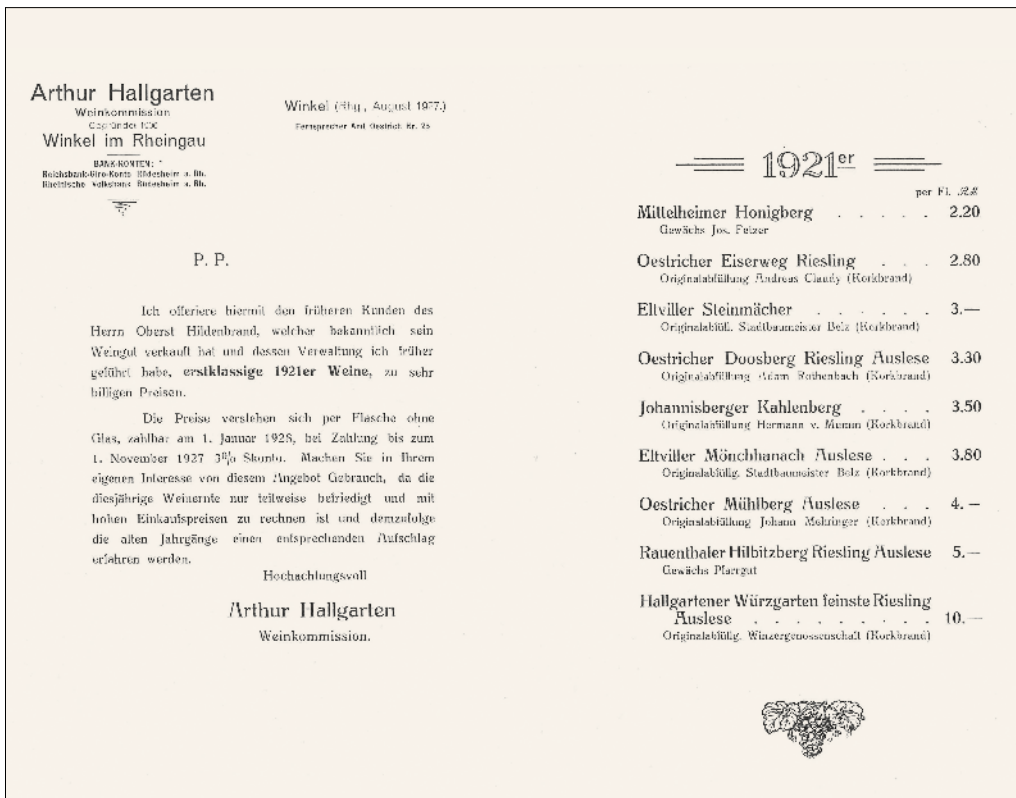


Abb. 4: Weinpreisliste der Weinhandlung Arthur Hallgarten in Mittelheim (1927)



Abb. 5: Etikett 1929er Rüdeshheimer Gessel

Tabelle 2: Ernteerträge des Pfarrgutes Lorchhausen (2 ½ Morgen)

1928	9 ¾ Ohm = etwa 1.470 Liter	
1929	52 Legel = 2.496 Liter	400- 500 RM je Halbstück Lorchhäuser Wein
1931	3 Halbstück = 1.800 Liter	
1932	5 Halbstück	

Das Weinjahr 1929

Eine trockene Witterung im Sommer (bis 35,5° Grad) wie auch im Herbst sowie besonders geringe Niederschläge im Juli brachten einen ausgezeichneten Wein hervor. Das war aber auch bitter nötig, denn die vorhergehenden acht Weinjahre zeigten nur geringe und kleine Fehl- und Missernten. Allein, der vorzügliche Wein ließ sich nur schlecht verkaufen, da die Keller der Winzer noch voll mit älteren Jahrgängen waren, die zwar von minderer

Qualität, dafür aber wesentlich preiswerter waren. Im Rheingau wurden Spät- und Auslesen erzielt. In der unteren Region begann die Lese am 7. Oktober und endete im mittleren und oberen Rheingau erst Ende des Monats. Der Ertrag betrug im Mittel 625 Liter je Morgen, die Säuregehalte waren gering. Jungweine des Neudorfer (Martinsthaler) Winzervereins erzielten einen Preis von 1.250 RM je Stück (1.200 Liter), in Kiedrich zahlte man 1.225 bis zu 1.250 RM.

Das Weinjahr 1930

Der Winter 1929/30 und das folgende Frühjahr waren sehr mild. Der Austrieb erfolgte schon Mitte April. Alles deutete bis zum Juni auf einen guten Herbst hin. Seit Juli wütete jedoch dann die Peronospora in den Weinbergen und machte die Hoffnungen auf eine ertragreiche Ernte zunichte. Auch gab es viele Regentage. Die Qualität ließ ebenfalls zu wünschen übrig. So begann die Weinlese am 13. Oktober und war rasch beendet.

Politisch brachte das Jahr einige Erleichterungen. Die Reichsregierung hatte nun ein Einsehen mit dem deutschen Weinbau und schuf ein neues



Abb. 6: Rudesheimer Weinfest 1932

Weingesetz, in dem auf die Forderungen und Wünsche der Winzer eingegangen wurde. Am 1. Juli zogen die französischen Besatzungstruppen ab. Wirtschaftliche Beschwerden, wie die zollfreie Einfuhr von französischem Wein, entfielen für die westdeutschen Weinbaugebiete.

Auch der Weinhandel hatte ein schweres Los zu ertragen: Bei Weinversteigerungen im Frühjahr 1931 blieb der 1930er zum Teil unverkäuflich. Die Weinpreise lagen 1931 in Rudesheim pro Halbstück bei 310 bis 460 RM. Für einen Geisenheimer Rothenberger Auslese aus dem Weingut des Grafen Ingelheim wurden 950 RM bezahlt. Außerdem bestand für den Weinversteigerer noch ein ausreichendes Angebot des hervorragenden 1929er Weines zu recht günstigen Preisen.

Das Weinjahr 1931

Das Weinjahr begann wie das vorhergehende mit einem milden Winter und Frühjahr (nur drei Frosttage). Der reichliche Fruchtansatz entwickelte sich rasch. Ab Mitte August wurde es jedoch nass und kühl. Die Peronospora verursachte erhebliche Mängel, die Trauben wurden früh faul. Man erntete rund 1.000 Liter je Morgen. Ein Wert über dem langjährigen Mittel. Es bewahrheitete sich die Regel „Großer Ertrag, kleiner Wein“, denn die Qualität des Weines war nur gering. Der Herbst bot keinen Anlass zur Freude. Ende des Jahres wurde die Notlage der Weinbauern fast unerträglich.¹¹

Die Weinpreise waren entsprechend niedrig. Bei Versteigerungen wurden bis Ende Mai je Halbstück knapp 300 RM geboten. Erst im Sommer zogen in Straußwirtschaften die Preise etwas an.

Das Weinjahr 1932

„Das Jahr 1932 wurde für den deutschen Weinbau das schwierigste seit Menschengedenken“, schreibt der Weinjournalist Daniel Deckers.¹²

Die Temperaturen waren bis Mai recht kühl, der Oktober sehr nass. Der Sauerwurm und eine frühzeitige Fäule der Trauben verlangten eine frühe Lese. Im Mittel wurden nur etwa 600 Liter je Morgen geerntet. Der Herbst war in Qualität und Quantität gering.

Bei den Frühjahrsversteigerungen gingen 2.379 Halbstück an die Weinhändler, die dafür zwischen 350 und 1900 RM bezahlten. Der mittlere Preis aller verkauften Weine lag bei 492 RM. Das Weingut Franken Siersdorff erzielte 1934 für eine 1932er Auslese den Höchstpreis von 828 RM. 1935 erreichten die 1932er Weine einen mittleren Wert von 620 RM. Im April 1933 kam man allein in Geisenheim auf 181.000 Liter unverkauften Wein.¹³ 76 % der 1932er Weine waren reine Konsumweine, 8 % Qualitätsweine. Die Firma des Weinkommissionärs Becker in Niederwalluf erwirtschaftete 1932 einen Gewinn von 5.234 RM.¹⁴

Ausblick

„Das Jahr 1933 begann so, wie das Jahr 1932 zu Ende gegangen war“, schreibt Deckers.¹⁵

Mit der Machtübernahme der Nationalsozialisten sollte sich auch die Lage im Weinbau und -handel verbessern. Allein, dies waren nur Propaganda-Sprüche, denn die meisten Ideen waren schon zur Zeit der Weimarer Republik erörtert oder umgesetzt worden. Ein echtes Interesse der Nationalsozialisten an dem Weinbau und -handel bestand nicht. Das Erbhofgesetz zeigte im Rheingauer Weinbau keinerlei Effekt. Ebenfalls die Ausschaltung des jüdischen Weinhandels.

Obwohl auch die Nationalsozialisten wussten, dass der Weinbau und seine Erträge besonders von der Witterung abhingen, wurden für alle Missstände in der Weinpolitik die republikanischen Politiker verantwortlich gemacht. So wurde von den Nationalsozialisten das üble Gerücht gestreut, der deutsche Weinbau solle aufgegeben und die deutschen Winzer sollten im besetzten Osten als Bauern angesiedelt werden.¹⁶

Abbildungsnachweis:

Abb. 5 und 6: Josef Christ

Abb. 4, 1, 2: Sammlung Walter Hell

Abb. 3: Stadtarchiv Oestrich-Winkel

Alle Tabellen Walter K. Hell

Ich danke Herrn Günther Neitzer für seine Weinchronik, die er mir überlassen hat.

Anmerkungen

- 1 Chronik der Volksschule Geisenheim.
- 2 Vgl. Stadtarchiv Geisenheim. 000-10.
- 3 Vgl. Christof Krieger: „Trinkt deutschen Wein“. In: Weinkultur und Weingeschichte an Rhein, Nahe und Mosel. Hrsg. von Michael Matheus. Stuttgart 2019, S. 105-124.
- 4 Albert Zell: Lorcher Chronik. Heft 2 A, S.44.
- 5 Vgl. dazu: Rhein, Mosel, Pfalz. Propaganda- und Nachschlagewerk für den gesamten Weinbau und Weinhandel Deutschlands. Bearb. von Felix Meyer-Zeltingen. Wiesbaden 1926/27. S. 25-18.
- 6 Vgl. Krieger (wie Anm. 3).
- 7 Vgl. Rhein, Mosel, Saar (wie Anm. 5), S. 31-34.
- 8 Der deutsche Weinbau vom 12. Dezember 1929.
- 9 Weinland Rhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Ahr. Bd. 2. Mannheim o. J, S.61. Über Die Tätigkeit des Weinhandels informiert Glück, S. 59.
- 10 Vgl. Lorchhausen, hrsg. vom Heimatverein Lorchhausen. Memmingen 2011, S. 379.
- 11 Vgl. Der Deutsche Weinbau. Jahrgang 1932, S. 158.
- 12 Deckers (wie Anm. 1), S.105.
- 13 Stadtarchiv Geisenheim 054-78.
- 14 Koch (wie Anm. 2), S.70.
- 15 Deckers (wie Anm. 1), S. 106.
- 16 Ebenda, S. 31.

Ökologischer Weinbau im Rheingau

Ursprung des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum

Die Anfänge des ökologischen Landbaus reichen bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zurück und entwickelten sich parallel im deutschsprachigen sowie im englischsprachigen Raum. Die verschiedenen Bewegungen, die das Fundament für den ökologischen Landbau bilden, speisten sich einerseits aus den Reformbewegungen, andererseits aus den biologisch orientierten Agrarwissenschaften und auch aus den Agrarkulturen des Fernen Ostens. Die landwirtschaftliche Krise Anfang des 20. Jahrhunderts und die zeitgleich stattfindende chemisch-technische Intensivierung der Landwirtschaft förderten die Entwicklung alternativer Landwirtschaftskonzepte (Kristiansen and Merfield 2006, Vogt 2007).

Die Beweggründe für den Aufstieg der ökologischen Landwirtschaft waren vielseitig. Von Bauernseite wurde eine zunehmende Abhängigkeit von externen Betriebsmitteln wie Dünger und Saatgut beklagt. Gleichzeitig nahm die Fruchtbarkeit der Böden durch Verdichtung, Versauerung und Verlust von Humus, sowie durch Erosion dramatisch ab. Die durch die Industrialisierung der Landwirtschaft und zunehmende Monokultur gesteigerten Erträge unterlagen zudem immer stärkeren Schwankungen. Die Verbraucher bemängelten eine schlechtere Qualität und verringerte Haltbarkeit der Lebensmittel (Vogt 2000, Vogt 2007). Zeitgleich zu dieser Entwicklung wurde am Ende des 19. Jahrhunderts in der bodenkundlichen Forschung ein biologisches Konzept der Bodenfruchtbarkeit etabliert. Wissenschaftler rieten als Konsequenz daraus, das Bodenleben durch organische Düngung anzuregen (Vogt 2007). Dieses Konzept ist bis heute ein Grundpfeiler des ökologischen Landbaus. Vogt (2007) führt an, der ökologische Landbau sei eine Intensivierung der Landwirtschaft durch ökologische und biologische

Mittel im Gegensatz zu einer chemischen Intensivierung der Landwirtschaft durch mineralische Stickstoffdünger und synthetische Pestizide.

Der natürliche Landbau als Teil der Lebensreformbewegung gilt als einer der Vorläufer des heutigen ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum. Reformbewegungen wie die deutsche Lebensreformbewegung unterstützten ein möglichst natürliches Leben und lehnten Industrialisierung und Urbanisierung ab. Wichtige Konzepte dieser Bewegung waren Natur- und Artenschutz, Vegetarismus und Selbstversorgung. Einige Anhänger des natürlichen Landbaus innerhalb der Lebensreformbewegung waren als Bauern und Gärtner tätig und entwickelten praktische Konzepte zur pfluglosen Bodenbearbeitung, zur Gründüngung, zur Anwendung von Gesteinsmehlen und neue Kompostierungsmethoden. Mineraldüngung und die Anwendung von tierischen Wirtschaftsdüngern hingegen wurden strikt abgelehnt. Der natürliche Landbau hatte einen eigenen Anbauverband, eine monatlich erscheinende Zeitschrift und ein Warenzeichen. Ewald Könemann (1899-1976) war eine Schlüsselfigur der natürlichen Landbaubewegung und überführte den natürlichen Landbau später in den ökologischen Landbau (Vogt 2001, Kristiansen and Merfield 2006, Vogt 2007).

Einen weiteren wichtigen Grundpfeiler des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum bildet der biodynamische Landbau nach Rudolf Steiner. Diese Form der Landwirtschaft beruht auf Vorträgen von Rudolf Steiner (1861-1925) in 1924. Die Umstände, die zu diesen Vorträgen Steiners zur Landwirtschaft führten, wurden bereits ausgeführt. Rudolf Steiner wurde von Bauern, die seine Arbeiten bis dato kannten, aufgefordert, über die Landwirtschaft zu sprechen. In 1924 hielt er seinen 'Landwirtschaftlichen Kurs' in Koberwitz, Polen, in dem er Grundideen des biodynamischen Landbaus darlegt (Steiner 2005). Dieser Vortrag

bildet bis heute die Grundlage der biodynamischen Wirtschaftsweise. Das Schlüsselkonzept bildet der Hoforganismus, also das Verständnis jedes landwirtschaftlich genutzten Hofes als Individuum (Vogt 2007). Darüber hinaus ist die Anwendung der sog. biodynamischen Präparate (Abbildung 1) charakteristisches Merkmal der biodynamischen Wirtschaftsweise. Sie bestehen aus unterschiedlichen Heilpflanzen und anderen Naturstoffen, die in homöopathischen Mengen dem Kompost zugesetzt oder in Wasser gelöst und im Feld versprüht werden (Steiner 2005).

Ein weiterer wichtiger Baustein des biodynamischen Landbaus ist das holistische Konzept der Natur, welches verschiedene Rhythmen mit einbezieht (Vogt 2007). Keines dieser Prinzipien hat Eingang in das heutige wissenschaftsbasierte Konzept des ökologischen Landbaus gefunden.

Sowohl der natürliche Landbau als auch der biodynamische Landbau, die zwei Hauptvorläufer des heutigen ökologischen Landbaus, entwickelten sich fast zeitgleich am Anfang des 20. Jahrhunderts (Abbildung 2) unter ähnlichen Umständen, basierten beide auf dem biologischen Konzept von Bodenfruchtbarkeit, lehnten Mineraldünger ab und verfolgten die nachhaltige Produktion qualitativ hochwertiger landwirtschaftlicher Produkte (Vogt 2000). Abgesehen von diesen Gemeinsamkeiten standen sich die zwei Bewegungen diamet-



Abb. 1: Das biodynamische Hornkieselpräparat besteht aus gemahlenem Quarz und übersommt in einem Kuhhorn im Boden, bevor es in Wasser gelöst und auf die Rebblätter gesprüht wird. Foto: J. Döring

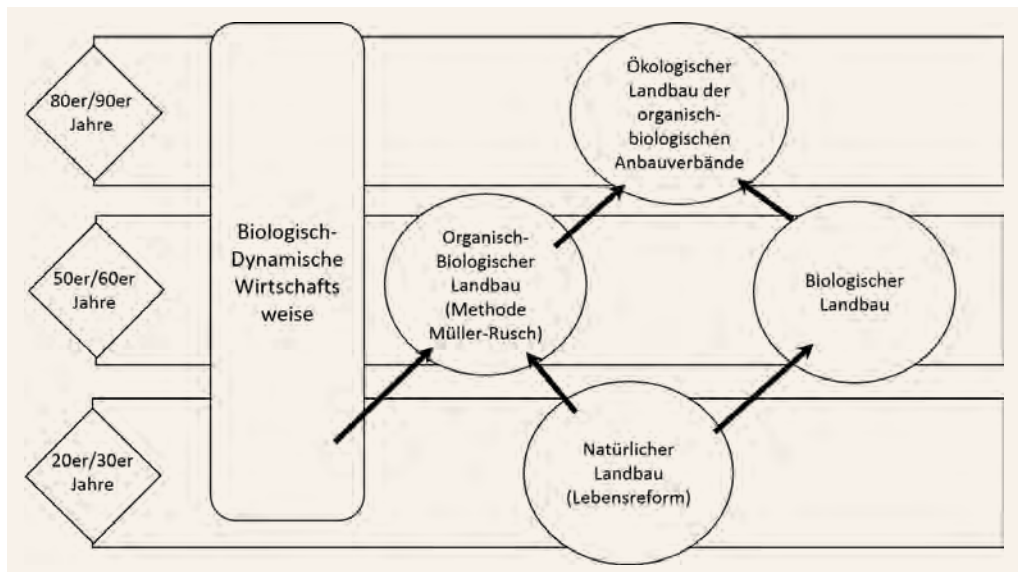


Abb. 2: Abfolge der ökologischen Landbausysteme im deutschsprachigen Raum (Vogt 2001)

ral gegenüber, was ihre Einstellung zu Tierhaltung und Kompostierung anging. Der eklatanteste Unterschied zwischen diesen beiden frühen Formen des ökologischen Landbaus war jedoch, dass der natürliche Landbau auf wissenschaftsorientierten Konzepten von Bodenkunde und Ökologie beruhte, während der biodynamische Landbau im anthroposophischen Weltbild verwurzelt war (Vogt 2000).

Weiterentwicklung des Konzepts des ökologischen Landbaus

Während die Anfänge der ökologischen Wirtschaftsweise noch von losen und stark heterogenen ersten Zusammenschlüssen biologisch oder biodynamisch wirtschaftender Bauern geprägt waren, setzte vor allem im Laufe der 1960er und 1970er Jahre eine zunehmende Institutionalisierung und Akademisierung, und, damit einhergehend, auch eine Standardisierung der ökologischen Landbausysteme ein. In der Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus wurden Konzepte zur biologisch stabilisierten Bodenstruktur und zur Rhizosphärendynamik integriert und neue Techniken und Geräte wurden explizit für die ökologische Landwirtschaft erarbeitet (Görbing 1947, Köhler 1949). Verschiedene Strömungen des ökologischen Landbaus, wie z. B. die biologische und die organisch-biologische Landwirtschaft (Rusch 1955, Rusch 1968), wurden in den 1970er Jahren zum heutigen ökologischen Landbau zusammen geführt (Vogt 2007) (Abbildung 1). Nach dem biodynamischen Anbauverband Demeter, gegründet in 1928, wurde Bioland 1971 als erster Verband ökologisch wirtschaftender Bauern gegründet. Bioland geht auf die Aktivität des Schweizer Politikers Hans Müller, dem Begründer der Bauernheimatbewegung, und seine konzeptionelle Zusammenarbeit mit dem Gießener Mediziner und Mikrobiologen Hans Peter Rusch zurück.

Zwischen 1961 und 1975 gründete Karl Werner Kieffer, damals Vorstandsvorsitzender der Nähmaschinenfabrik G. M. Pfaff AG in Kaiserslautern, drei Stiftungen, welche sich mit ökologischem Landbau, Gesundheit und Bildung auseinandersetzen und 1991 zur Stiftung Ökologie und Landbau (SÖL) vereinigt wurden. Die Schriftenreihe „alternative Konzepte“ dieser Stiftung enthielt als Publikationsorgan des wissenschaftsbasierten ökologischen Landbaus auch einen Leitfadens zum ökologischen Weinbau (Preuschen 1980).

In den 1980er Jahren entstanden vermehrt Anbauverbände ökologisch wirtschaftender Betriebe und andere Organisationen, die sich sowohl mit Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel als auch mit Marketing auseinandersetzten.

Anfänge des ökologischen Weinbaus in Deutschland

Erste Pioniere des ökologischen und biodynamischen Weinbaus begannen bereits in den 1960er Jahren, Konzepte eines ökologisch orientierten Weinbaus mit Fokus auf Biodiversität zu erarbeiten. Vor allem in biodynamischen Kreisen wurde diese Aktivität kritisch beäugt, da Rudolf Steiner selbst den Konsum von Alkohol als der geistigen Entwicklung des Menschen hinderlich kritisiert hatte. Im Kontext der sogenannten 'Grünen Revolution' in der Landwirtschaft in den 1960er Jahren, die auf neue ertragsstarke Klone, Mineräldüngereinsatz, synthetische Pflanzenschutzmittel und eine fortschreitende Mechanisierung setzte, wurde die Arbeit der ökologisch bzw. biodynamisch wirtschaftenden Pioniere noch begünstigt (McGourty 2011, Dejas 2013). 35 Winzer aus Rheinhessen, der Pfalz, der Mosel und Baden gründeten 1985 den Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V., seit 1990 ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau, und erarbeiteten in Geisenheim nationale Richtlinien zum ökologischen Weinbau und zur Kellerwirtschaft (Kauer and Fader 2015).

Neben dem Vorliegen gemeinsamer Standards wurde die Verbreitung des ökologischen Weinbaus auch durch die Einführung der Hektarhöchstträge beschleunigt, da so die Erträge besser zu kontrollieren waren und der integrierte Weinbau seinen Wettbewerbsvorteil der höheren Erträge nicht mehr realisieren konnte (Dabbert and Oberofer 1990). Mit der Einführung der EU-Verordnung 2092/91 in 1991 wurde dem ökologischen Landbau und damit auch dem ökologischen Weinbau in der EG ein einheitlicher Rechtsrahmen gegeben, der für einen funktionierenden Binnenmarkt sorgte und den Begriff des ökologischen Anbaus schützte. Des Weiteren hatte das Inkrafttreten dieses EG Rechtsrahmens zur Folge, dass staatliche Förderung etabliert wurde und die Zertifizierungsmechanismen durch die Regierung kontrolliert wurden (Kauer and Fader 2015). Seit 1985 erfuhr der ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau einen stetigen Zuwachs (Abbildung 3).

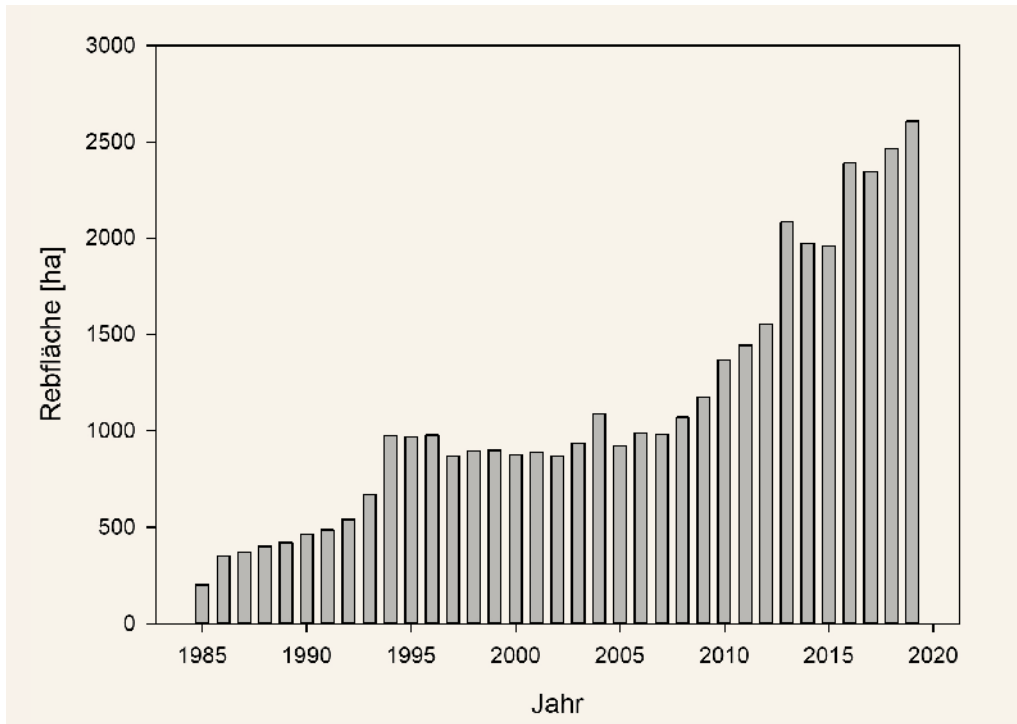


Abb. 3: Entwicklung der ökologisch bewirtschafteten Rebfläche im Anbauverband ECOVIN (ökologisch zertifiziert und in Umstellung auf den ökologischen Landbau) in Deutschland seit 1985 (Dejas 2020)

Besonders seit 2010 (1368 ha) verzeichnet der ökologische Weinbau in Deutschland im ECOVIN BÖW einen großen, kontinuierlichen Zuspruch. In 2018 lag der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Weinbaufläche an der Gesamtrebfläche in Deutschland bei 9,3 % (Schlatter, Trávníček et al. 2020).

Entwicklung des ökologischen Weinbaus im Rheingau

Diese Entwicklung des ökologischen Weinbaus in Deutschland lässt sich durchaus auch in der Region Rheingau beobachten. Zwar war hier 1985 kein Weingut an der Gründung des Bundesverbandes Ökologischer Weinbau (BÖW) beteiligt, jedoch gab es auch im Rheingau Pioniere des ökologischen Weinbaus. Im Jahre 1988 wurde die BÖW Regionalgruppe Rheingau gegründet. Zu ihren Gründungsmitgliedern zählten die Winzer Michael Albrecht (Weingut Hirt-Albrecht, Eltville) (Abbildung 4), Heinz Baison (Weingut Heinrich Baison, Hochheim), Karl-Günter Altenkirch (Weinbaugemeinschaft Karl-Günter Altenkirch und Harald Schmidt, Lorch), Reinhard Glassner (Wein-

gut Reinhard Glassner, Lorch) und Josef Schwenzer (Ökologischer Weinbau Josef Schwenzer, Lorch).

Zusammen umfassten die ersten fünf Weingüter der BÖW Regionalgruppe Rheingau ca. 10 ha. Daneben gab es weitere sieben Fördermitglieder unter den Gründungsmitgliedern, die keine eigene Rebfläche besaßen (Albrecht 2020). In 1990 fand dann im Weingut Hirt-Albrecht in Eltville – einziges heute noch aktives Gründungsmitglied des BÖW Regionalgruppe Rheingau – am 10. und 11. März 1990 die 1. Rheingauer Öko-Weinmesse des BÖW statt (Albrecht 2020). Diese Aktivitäten unterstreichen die Wichtigkeit der Organisation ökologisch wirtschaftender Weingüter in den BÖW Regionalgruppen vor dem Inkrafttreten der EU-Verordnung 2092/91 in 1991. Vor 1991 erlegten die Mitgliedsbetriebe sich selber ökologische Prinzipien auf, nach denen sie wirtschafteten. Auch die Kontrollkommission wurde durch die Regionalgruppen gestellt (Albrecht 2020). Bereits in 1992 verzeichnete der Rheingau eine Öko-Rebfläche von ca. 42 ha (Abbildung 5) und die BÖW Regionalgruppe Rheingau war auf 13 Betriebe angewachsen (Albrecht 2020).

In 1990 stellte Schloss Reinhartshausen einen Antrag auf Fördermitgliedschaft im BÖW und ab 1992 auf Vollmitgliedschaft (Brief von Dr. K.H.Z. an BÖW, Eltville, den 23.07.1990). Dies hatte zur Folge, dass die seit 1986 ökologisch bewirtschafteten Flächen auf der Rheininsel Mariannenaue einer kontrollierten Umstellung hin zum ökologischen Weinbau unterlagen. Diese Flächen wurden bereits seit 1987 für die Durchführung von Versuchen in Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Geisenheim genutzt (Hofmann 1991). Bis ins Jahr 2007 war die Rebfläche unter ökologischer Bewirtschaftung im Rheingau bereits auf gut 70 ha angewachsen. Im Gleichklang mit dem enormen Zuspruch zum ökologischen Weinbau in Deutschland setzte auch im Rheingau ab 2009 ein starker Flächenzuwachs ein. Anfang des Jahres 2020 verzeichnete der Rheingau nun mit 382 ha Ökorebfläche einen Anteil von knapp 12 % ökologischer Bewirtschaftung an der Gesamtrebfläche (Jung 2020). *Für diese Form des Weinbaus gibt es weder ein spezielles Institut noch irgendwo einen speziellen Lehrstuhl –*

Der ökologische Weinbau an der Hochschule Geisenheim

Die heutige Hochschule Geisenheim University, 1872 gegründet als Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim, fing parallel zu den ersten Winzern und Anbauverbänden an, im Bereich ökologischer Weinbau Forschung zu betreiben. Dies geschah zunächst nur sporadisch in Form von Abschlussarbeiten. Die erste dieser Arbeiten befasste sich 1971 mit der biologischen Bodenbearbeitung. Das zunehmende Interesse von Studierenden und Wissenschaftlern an der ökologischen Wirtschaftsweise zeigt sich auch in einer steigenden Zahl von Diplomarbeiten. Ab dem Jahr 1980 erscheint eine Reihe von Abschlussarbeiten vor allem aus dem Weinbaulichen und bodenkundlichen Bereich, die sich mit Aspekten der biologischen Aktivität der Weinbergböden, der Bodenfruchtbarkeit, der biologischen Vielfalt und den Umweltproblemen im konventionellen Anbau auseinandersetzt. Dennoch handelt es sich bei diesen Arbeiten lediglich um spezialisierte Teilaspekte des ganzheitlich zu be-

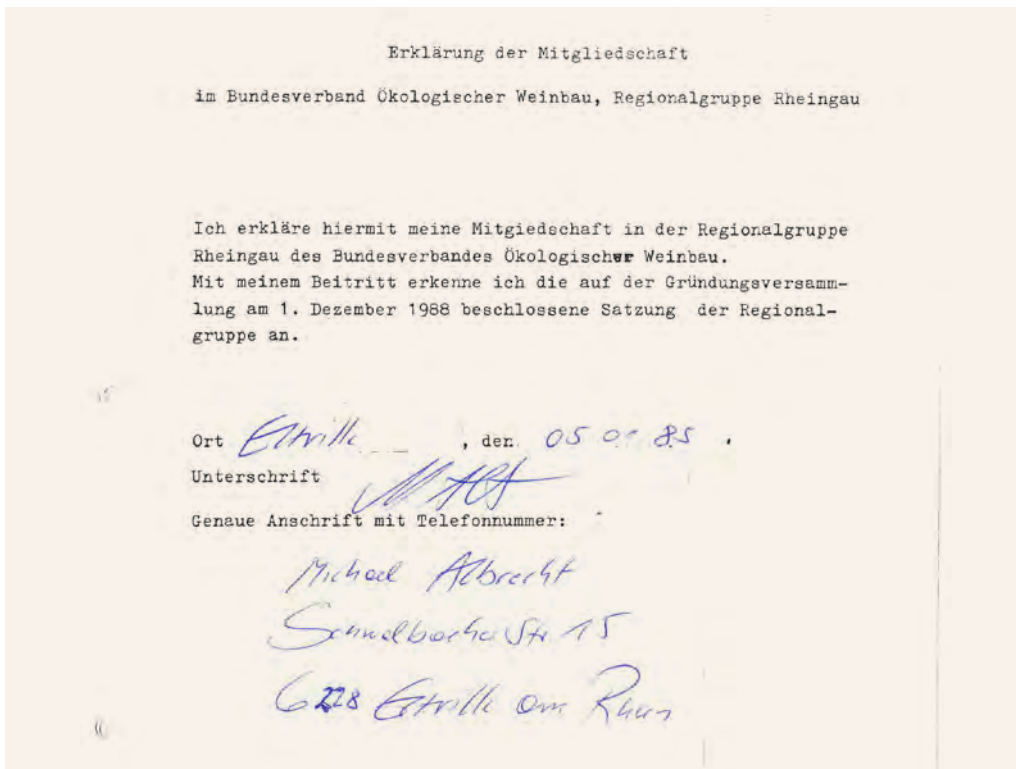


Abb. 4: Erklärung der Mitgliedschaft im Bundesverband Ökologischer Weinbau, Regionalgruppe Rheingau, vom Gründungsmitglied Michael Albrecht am 5.1.1989

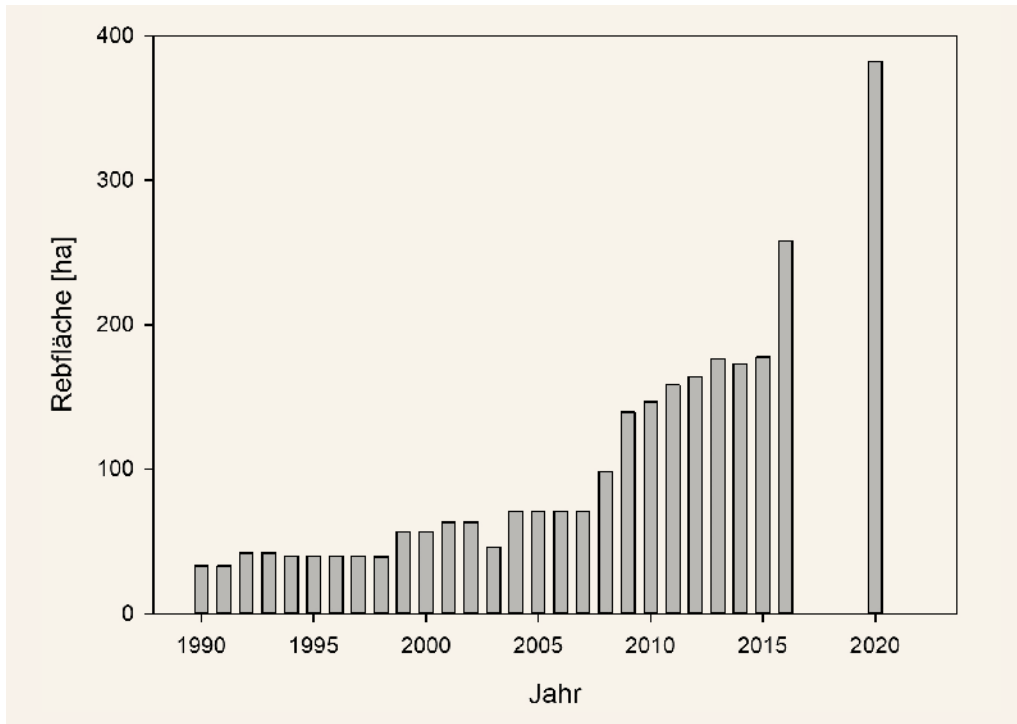


Abb. 5: Entwicklung der ökologisch bewirtschafteten Rebfläche (ökologisch zertifiziert und in Umstellung auf den ökologischen Landbau) im Rheingau seit 1990 (Jung 2020)

trachtenden Themenfelds „ökologischer Weinbau“, wie von Preuschen (1980) trotz Anerkenntnis der wissenschaftlichen Leistungen bereits bemängelt wurde. Von 1991 bis 1994 erschienen die ersten drei Dissertationen, die sich mit verschiedenen Aspekten des ökologischen Weinbaus und seinen Effekten befassten, an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hofmann (1991) befasste sich bereits in den Jahren 1987 bis 1989 mit dem Vergleich von ökologischer und konventioneller Wirtschaftsweise bei den Sorten *Vitis vinifera* L. cv. Riesling und Kerner am Standort Mariannenaue. Hierbei ging es einerseits um die vegetative sowie generative Leistung der Rebe und die Most- und Weinqualität, aber auch verstärkt um das Auftreten von Schaderregern und Nützlingen.

Corvers (1994) führte diese Untersuchungen von 1990 bis 1992 weiter, fokussierte sich allerdings mehr auf die Untersuchung zur Nährstoffversorgung der unterschiedlichen Bewirtschaftungssysteme, zu physiologischen Kenngrößen und verschiedenen Begrünungen im Weinberg (Abbildung 6).

Kauer (1994) untersuchte von 1989 bis 1991 an ausgewählten Weinbergspaaren (integriert vs. öko-

logisch) in Rheinhessen bei den Rebsorten *Vitis vinifera* L. cv. Müller-Thurgau und Riesling vegetative und generative Leistung, Schaderregerbefall sowie Nährstoffversorgung, Most- und Weinqualität in den ersten Jahren der Umstellung.

In seinem Leitfaden zum ökologischen Weinbau postulierte Preuschen 1980: *Universalisten auf diesem Gebiet [i.e. des Weinbaus] wird es frühestens in 30 oder 40 Jahren wieder geben, wenn sich die ökologische Betrachtungsweise in allen angewandten Naturwissenschaften durchgesetzt haben wird.* In den folgenden Jahren wurden erste Schritte zur Ausbildung eben dieser Universalisten getan. Im Jahre 1981 wurde die erste Professur für ökologischen Landbau in Witzenhausen (Universität Kassel/Witzenhausen) eingerichtet. Es folgte das Institut für Organischen Landbau an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität in Bonn in 1990. Am Standort Witzenhausen der Universität Kassel wurde 1996 der bis heute bundesweit einmalige Studiengang Ökologische Agrarwissenschaften eingerichtet (Watson, Alrøe et al. 2006, Stinner 2007). Nach und nach sind über 20 Professuren und



Abb. 6: Ökologisch bewirtschafteter Weinberg im Rheingau mit charakteristischer, vielartiger Begrünung Foto: J. Döring

Koordinationsstellen für ökologischen Landbau an verschiedenen Universitäten geschaffen worden, darunter in 2002 an der damaligen Hochschule Rhein-Main, Fachbereich Geisenheim, die Professur für ökologischen Weinbau (Stinner 2007). Bis heute ist sie die weltweit einzige Professur für ökologischen Weinbau an einer staatlichen Hochschule oder Universität. Diese Professur am Standort Geisenheim hat Prof. Dr. Randolph Kauer inne, selber Ökoweinbau-Pionier vom Mittelrhein und seit 1982 im ökologischen Weinbau tätig (www.weingut-dr-kauer.de).

Im Laufe der Jahre konnte sich unter der Professur für den ökologischen Weinbau und im interdisziplinären Zusammenspiel der Institute in Geisenheim eine rege Forschungstätigkeit auf praxisnahen und wissenschaftlichen Forschungsfeldern im Kontext des ökologischen Weinbaus etablieren. Diese umfassen vor allem das Begrünungsmanagement und den Pflanzenschutz. Zusätzlich wird – im Sin-

ne eines ganzheitlichen Verständnisses des Weinbaus – großes Augenmerk auf die Aspekte der Ökologie der Biozönose im Lebensraum Weinberg gelegt. Im Jahr 2006 wurde auf Flächen der Hochschule Geisenheim ein Dauerversuch zum Vergleich der Systeme ökologischer Weinbau, biodynamischer Weinbau und integrierter Weinbau angelegt. Dieser ist weltweit der einzige seiner Art und hat schon heute grundlegend zum Verständnis der Unterschiede der verschiedenen Bewirtschaftungssysteme beigetragen (Döring, Frisch et al. 2015, Meißner 2015, Di Giacinto, Friedel et al. 2020).

Danksagung

Die Autoren bedanken sich ganz herzlich bei Michael Albrecht, Claudia Jung und Ralph Dejas, die Quellen und Daten zur Entwicklung des ökologischen Weinbaus im Rheingau bzw. in Deutschland zur Verfügung gestellt haben.

Literatur

Albrecht, M. (2020): Mündliche Mitteilung. Eltville, 21.07.2020.

Corvers, M. (1994): Auswirkungen von verschiedenen Systemen der Bewirtschaftung auf die Rebe und den Wein in Versuchen auf dem Standort Mariannenaue, Justus-Liebig-Universität Gießen: 174.

Dabbert, S. and J. Oberofer (1990): „Organic viticulture in West Germany.“ *American Journal of Alternative Agriculture* 5(3): 106-113.

Dejas, R. (2013): Organic wine: a definition and history. EU rules for organic wine production: Background, evaluation and further sector development. I. E. Group. Brussels, Belgium: 7-8.

Dejas, R. (2020): Entwicklung der Rebfläche im ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau seit 1985. ECOVIN, Oppenheim.

Di Giacinto, S., et al. (2020): „Organic and Biodynamic Vineyard Management affect Soil Microbiological Properties.“ *OENO One*.

Döring, J., et al. (2015): „Growth, Yield and Fruit Quality of Grapevines under Organic and Biodynamic Management.“ *PLoS One* 10(10): e0138445.

Görbing, J. (1947): Die Grundlagen der Gare im praktischen Ackerbau. Hannover.

Hofmann, U. (1991): Untersuchungen über die Umstellungsphase auf ökologische Bewirtschaftungssysteme im Weinbau im Vergleich zur konventionellen Wirtschaftsweise am Beispiel Mariannenaue – Erbach, Justus-Liebig-Universität Gießen: 172.

Jung, C. (2020): Entwicklung der ökologisch bewirtschafteten Rebfläche im Rheingau seit 1990. Hessische Weinbaukartei, Weinbau-Dezernat des Regierungspräsidiums Darmstadt in Eltville.

Kauer, R. (1994): Vergleichende Untersuchungen zum integrierten und ökologischen Weinbau in den ersten drei Jahren der Umstellung: Ergebnisse von 12 Standorten im Anbaugebiet Rheinhessen bei den Rebsorten Müller-Thurgau und Riesling, Justus-Liebig-Universität Gießen: 119.

Kauer, R. and B. Fader (2015): Praxis des ökologischen Weinbaus. Darmstadt.

Köhler, R. (1949): Biotechnischer Ackerbau. Munich, Bayerischer Landwirtschaftsverlag.

Kristiansen, P. and C. Merfield (2006): Overview of organic agriculture. Organic agriculture – a global perspective. P. Kristiansen, A. Taji and J. P. Reganold. Collingwood, Victoria, Australia, CSIRO Publishing: 1-23.

McGourty, G. (2011): A brief history of the ecological farming movement. *Organic Winegrowing Manual*. G. McGourty. Richmond, CA, University of California, Agriculture and Natural Resources: 7-13.

Meißner, G. (2015): Untersuchungen zu verschiedenen Bewirtschaftungssystemen im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise und des Einsatzes der biologisch-dynamischen Präparate., Justus-Liebig-Universität Gießen: 188.

Preuschen, G. (1980): Der ökologische Weinbau – Ein Leitfaden für Praktiker und Berater. Karlsruhe C.F. Müller.

Rusch, H. P. (1955): Naturwissenschaft von morgen: Vorlesungen über Erhaltung u. Kreislauf lebendiger Substanz, Inst. für Mikroökologie.

Rusch, H. P. (1968): Bodenfruchtbarkeit - Eine Studie biologischen Denkens. Heidelberg, K.F. Haug Verlag.

Schlatter, B., et al. (2020): Organic agriculture worldwide: current statistics. The world of organic agriculture - Statistics and emerging trends 2020. F. I.-o. international. Frick, Switzerland: 31-136.

Steiner, R. (2005): Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft. Dornach, Rudolf Steiner Verlag.

Stinner, D. H. (2007): The Science of Organic Farming. *Organic Farming: an International History*. W. Lockeretz. Wallingford, OX, UK, CAB International: 40-72.

Vogt, G. (2000): Entstehung und Entwicklung des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum. Bad Dürkheim, Germany, Stiftung Ökologie & Landbau.

Vogt, G. (2001): „Geschichte des ökologischen Landbaus im deutschsprachigen Raum - Teil I.“ *Ökologie & Landbau* 118(2): 47-49.

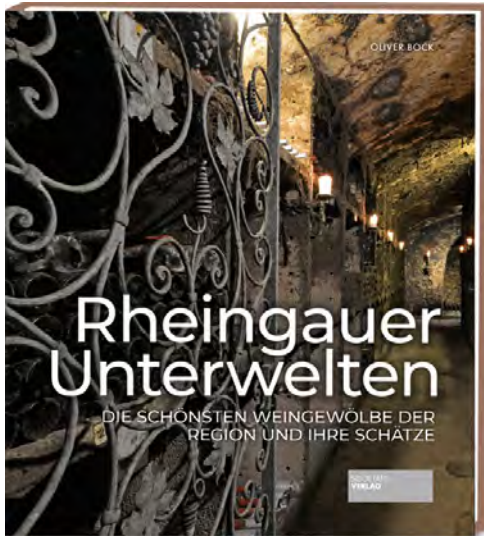
Vogt, G. (2007): The Origins of Organic Farming. *Organic Farming: an International History*. W. Lockeretz. Wallingford, OX, UK CAB International: 9-29.

Watson, C., et al. (2006): Research to support the development of organic food and farming. Organic agriculture - a global perspective. P. Kristiansen, A. Taji and J. P. Reganold. Collingwood, Victoria, Australia, CSIRO Publishing: 361-383.

www.weingut-dr-kauer.de, zugegriffen am 17.07.2020.

Buchhinweis

Oliver Bock:
Rheingauer Unterwelten. Die schönsten Weingewölbe der Region und ihre Schätze. Bild- und Textband mit Fotografien von Hermann Heibel. 205 Seiten. Societäts-Verlag, Frankfurt 2020. ISBN 978-3-95542-372-8.



Der Journalist, Buchautor und Weinexperte Oliver Bock hat 36 Weinkeller zwischen Hochheim und Lorch porträtiert, die zu den Öffnungszeiten der Weingüter, bei Führungen, Weinproben oder auf Anfrage besichtigt werden können. Einen bildlichen Einblick in die Unterwelten ermöglicht Hermann Heibel, der zu jedem der 36 Keller hervorragende Fotografien beigetragen und charakteristi-

sche Details eingefangen hat. Allerdings gehe es keineswegs immer über steinerne Treppenstufen nach unten, räumt Oliver Bock in seinem Geleitwort ein. Er erinnert an die Zisterzienser, die im Kisselbachtal ihre Eberbacher Keller über dem Erdboden bauten, weil der Untergrund zu feucht gewesen wäre. Er hat auch neuzeitliche Weinkeller besucht, die dank moderner Klimatechnik und aus Gründen der Arbeitseffizienz und der Kosten oberirdisch errichtet wurden. „Wohlfühlkeller über Tage“ nennt er eines dieser Beispiele. „Romantischer sind gleichwohl die ehrwürdigen geschichtsträchtigen Tunnel- und Kreuzgewölbekeller, deren Decke und Wände vom ‚schwarzen Kellertuch‘ überzogen sind. Hier spukt der Geist des Weines“, schreibt er.

Leserinnen und Leser des Text- und Bildbandes dürfen mit Oliver Bock und Hermann Heibel auf Entdeckungsreise durch die Keller vieler privater Weingüter gehen, durch Sektkellereien oder auch ins „Experimentierfeld für Studenten“ der Hochschule Geisenheim, ins „weinkulturelle Gedächtnis der Region“ der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach oder ins Bischöfliche Weingut in Eibingen, wo die stimmungsvoll beleuchtete Hildegardisquelle plätschert und leuchtet. Der Autor teilt mit seiner Leserschaft auf informative und lebendige Weise sein profundes Wissen über Wein, Böden, Ausbauweisen und befragt die Winzer nach ihrer Philosophie und ihren ältesten Schatzkammerweinen. Es ist ein gelungenes Buch für Wein- und Kellerkenner und solche, die es werden wollen.

Chr. Kaddar

Dabei sein



Zeichnen Sie bis zu 35 Geschäftsanteile!

Werden Sie neues Mitglied oder stocken Sie Ihre Anteile auf. Profitieren Sie von einer attraktiven Dividende und unseren Mitgliedsvorteilen.



Die **MiteinanderBank.**



Vinothek & Klosterladen



Wir freuen uns auf Ihren Besuch hier bei uns im alten Kelterhaus am frühgotischen Hospital im Kloster Eberbach.

Ein umfangreiches Angebot erwartet Sie:

Hochkarätige Weine, Lagensekte und Destillate
Riesling, Spät-, Weiß- und Grauburgunder, Brände

Genussreiche Geschenkkideen
Gewürze, Schokolade und mehr, passend zum Wein, in attraktiven Verpackungen

Delikatessen rund um die Traube
z. B. Rieslingsenf, Weingelee, Traubenkernöl, Likör

Bücher zum Kloster, zu Wein und Rheingau
Bildbände, Garten- und Heilpflanzenbücher, Weinlexika, Kinderbücher, Krimis etc.

Andenken und Souvenirs aus dem Kloster
... und vieles mehr!

Öffnungszeiten:

April – Oktober täglich 10 – 19 Uhr

November – März täglich 10 – 18 Uhr



**Hessische Staatsweingüter GmbH
Kloster Eberbach,**
Kloster Eberbach, 65346 Eltville

Telefon: +49 (0) 6723 6046 -242
Mail: weingut@kloster-eberbach.de

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop:
www.weingut-kloster-eberbach.de