

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der Führer. 1933-1936 1934**

287 (18.10.1934) Der badische Wein

## Das Rebland um Baden-Baden

Schloß Eberstein und das Eberblut — „Fremersberger Feigenwäldchen“ — Herbstausflug in Barmhald

(Eigener Bericht des „Führer“)

L. B. Baden-Baden, den 11. Okt.

Wenn die Herbstsonne ihre warmen Strahlen auf den weiten Garten Mittelbadens herniederstend, wenn die Oktobernebel brauen und das Laub von den Bäumen fällt, dann pflegen sich die Kurstädter und ihre Gäste zur Weinfahrt in die benachbarten Reborte zu rüsten.

Auf vielfach gewundenem wundervollem Aussichtsweg erreichen wir über das Mäulenbild Schloß Eberstein, heute noch im Besitz des Hauses Zähringen. Eine trutzige Raubritterburg aus dem 13. Jahrhundert, das Wahrzeichen des mittleren Murgtales, diente dieses prächtig erhaltene Bergschloß dem letzten badischen Großherzog alljährlich als Sommerresidenz. Von der weiten Schloß-Terrasse schweift der Blick über die Bergketten des Hochloß, südwärts zum Schramberg und zu den Streitmannsbergen und aus dem über dem Murgtal liegenden leichten Dunst ragen die Kirchtürme, Fabrikföte und Häuser der Gemeinden Oberrot, Hilpertsau, Weisenbach und Au.

Der Südhang des Schloßberges ist ein einziger großer Rebgarten, hier ist die Heimat eines erlesenen Rotweins, den man früher bei der Karlsruher Hofstapel kredenzte und den dort so mancher genießerisch schürfte: „das Eberblut“.

Schloß Eberstein wurde von der Hauptfachschaft II des Reichsnährbundes gepachtet, die hier ein Versuchsgarten und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau betreibt. In lebenswärtiger Weise führt uns Verwalter Engelman durch die Weinberge. Bereitwillig erteilt er uns die erbetenen Auskünfte. Auf 2 ha Rebland reifen hier alljährlich etwa 40 Hektoliter Wein heran: Riesling, Sylvaner, Müllerer und vor allem der Spätburgunder, das vielgerühmte „Eberblut“. Die Fremersberger Reben kommen nicht in den Handel, sondern gelangen lediglich in der Schloßwirtschaft zum Ausschank. Das wird besonders heute lebhaft bedauert werden, erreicht man doch schon jetzt auf Schloß Eberstein Wohlgeschmack, die sich Refordzahlen nähern. Auch mengenmäßig ist ein sehr guter Ertrag zu erwarten.

Zum Abschluß kosten wir das edle Eberblut und neigen nun zu dem Gedächtnis, daß der selige Graf von Eberstein, dessen berühmter Grafenprung ein Freskogemälde in der Baden-Badener Trinkhalle überliefert, sich an ihm vor seinem totem Mitt noch die nötige Portion Courage antrug. Feurig genug ist ja das Eberblut.

Wieder führt uns der Weg durch die Straßen der Kurstadt. Ueber den herrlichen Golfplatz beim Tiergarten erreichen wir nach kurzer Fahrt eines der berühmtesten badischen Weingüter,

Klostergut Fremersberg

das sich heute im Besitz des Karlsruher Majors a. D. Wendler befindet.

Am Südhang des Fremersberges, gegenüber der Burgruine Durg, gründete Markgraf Jakob von Baden im Jahre 1426 ein Franziskanerkloster. Die Sage findet, der jagdliebende Markgraf habe als Dank für seine Rettung an der Stelle, da zwei Eremiten den verirrtten Jagdherrn auffanden, das Kloster erbauen lassen. Manigfaltige Schicksale mußten Kloster und Klosterkirche im Laufe der Jahrhunderte erfahren, bis im Jahre 1826, als nur noch ein Mönch hier lebte, das Kloster aufgehoben wurde. An der Stelle, da einstens der Hochaltar stand, im heutigen Park vor dem Herrenhaus, ließ Großherzog Leopold im Jahre 1838 ein 8 Meter hohes Steintreuz errichten.

Eine alte Sage weiß zu berichten, daß in der Mitte des 18. Jahrhunderts es auf der benachbarten Burg „gepufft“ habe. Um die Geister zu bannen, holte man die Fremersberger Mönche, die große „Schachteln“ mitbrachten, in die hinein sie die Geister bannten. Im Sumpf des Klopfergrabens wurden dann die Schachteln verfenst und seit der Zeit ist diese Stelle eine Gefahr für die meistelig heimwärts pilgernden Reblandfahrer. Die schachtelgebannenen Gespenster müssen sehr weinfröh gewesen sein; gedeiht doch seit jener Zeit am Klosterhang ein köstlicher Tropfen, den wir aber keinesfalls als „teufliches Getränk“ gelten lassen wollen.

Klostergut Fremersberg hat 5 Hektar Rebfläche, davon sind 70 Prozent Riesling, 10 Proz. Traminer, 15 Proz. Sylvaner und 5 Proz. Gutedelgebiet. Besonders die Fremersberger Gutedeltrauben werden ob ihrer Süße ihres aröhen Saft- und geringen Kerngehaltes mit Vorliebe bei der Baden-Badener Traubenkur verwendet. Wohl am spätesten von allen badischen Weingütern beginnt Fremersberg mit der Weinlese; selten vor Allerheiligen, und nur in diesem Jahre wurde eine erhebliche Ausnahme gemacht. Dieser begann man am 8. Oktober mit der Weinlese und hofft, um den 22. bis 23. Oktober damit fertig zu sein. Bis dahin wird auch die Edelkäule des Rieslings zu voller Wirkung gelangt sein.

Mengenmäßig ist der Ertrag beim Sylvaner besonders hoch. Der Riesling verspricht aber Reford-Möglichkeiten, die die des Jahres 1921 (117 Grad) wohl übertreffen dürften. Das lange Zuwarten, das zwar die Menge etwas beeinträchtigt, wirkt sich hinsichtlich der Qualität sehr günstig aus. Das Paradies des Weingutes ist das „Feigenwäldchen“. Dort reifen nicht nur köstliche Feigen, die von den Baden-Badener Kurgästen mit Vorliebe verzehrt werden, sondern dort gedeiht auch der Spitzenwein des Gutes, der als „Fremersberger Feigenwäldchen“ eine der begehrtesten badischen Weinmarken darstellt, leider aber nur in verhältnismäßig bescheidenem Quantum geerntet wird.

Benor wir vom geistlichen Klostergut scheiden, wollen wir noch eine schöne Sitte vermelden, die hier heimisch ist. Alljährlich, wenn die Silhouette des Straßburger Münsters von der sinkenden Sonne bestrahlt wird und die letzte Butte bekränzt heimgetragen wird, beginnt das Glöden vom Turm zu läuten. In langem Zug schreiten unter dem Gesang von „Großer Gott, wir loben Dich“ die Winger und Wingerinnen zum Gutshaus empor. Der Arbeitgeber dankt in einer herrlichen Ansprache allen für die treue Mitarbeit und lädt sie zu einem kleinen Wingerfest ein.

Das Rebland zwischen dem Fremersberg und dem Bühlertal

Zwischen dem Fremersberg und dem Bühlertal dehnt sich das Baden-Badener Rebland. Barmhald, Amweg, Reuweiler, Effental, Effental, Bühlertal und Steinbach sind hier die wichtigsten Reborte. Hier wachsen Weine, deren Ruf weit hinausdrang über die Grenzen unserer badischen Heimat.

Man hat in Barmhald und den andern Reborten nicht viel Zeit, um sich den Besuchern zu widmen. Von früh bis spät sind die Alten und die Jungen auf den Reben, um die überreiche Weinernte zu erhasen. Schwereladen halten die „Trümelwagen“ vor der Kelter. Hätte auf Bütte köstlicher Trauben wird in die Mühle getragen, der Süße entquillt in niederfließendem Strom der Presse und bald tobt und rumort der „Reu“ in den Fässern. Der Herbstschluß steht vor der Tür, und während es in den Kellern gährt, finden sich schon die ersten Käufer ein, nach ein Strom auswärtiger Reblandfahrer, so daß es schwer hält, in einer der Wirtschaften überhaupt noch einen Platz zu erobern. — Die Tage des „Neuen Süßen“ sind vorüber, der „Kräher“ hat seine Herrschaft angetreten, und in wenigen Tagen wird ihn der „Federweiß“ ablösen. Dann herrscht porerit Ruhe, bis wir in einigen Wochen den fertigen 1934er trosten dürfen, von dessen Qualität man sich Wunder verspricht.

Aus den überfüllten Gasthäusern dringt der Schall froher Lieder und lustiger Zieharmonikawaisen. Bistige Reden und Gegenreden lösen einander ab, die Stunden verfliegen, ehe man sich's versieht... und auf bebend unsicheren Beinen treten die Kurstädter zu später Abendstunde den Marsch über die Berge zum trauten Heim an!

## Sonne und Reben im Markgräfler Land

Das war einmal ein Herbst! So schön und so sonnig, als könne der Sommer kein Ende finden. Immer von neuem stieg morgens die goldene Sonne am klaren Himmel auf und landete taugüber ihre segensreichen Strahlen auf die fruchttrreiche Erde. An den Bäumen hängen zenterscher die leuchtendsten Äpfel und Birnen, und die Körbe wollen nicht ausreichen, die Fülle zu bergen. Und an den Hängen, die den majestätischen Lauf des alten Vaters Rhein auf badischer Seite begleiten, tochen in ihrer Glut die köstlichsten Reben.

In einem Schulaufsatze einer „höheren Tochter“ über den Herbst las ich einmal den klassischen Satz: „Wenn man hinausgeht, wird man traurig.“ Das stimmt für dieses Jahr gewißlich nicht. Auch wenn man noch so poetisch veranlagt ist und sich die langen Nächte und kurzen, dießigen Tage vor Augen hält, die nicht mehr allzu ferne liegen dürften, die Dankbarkeit erfüllt doch so ganz jedes Herz, die Dankbarkeit für diesen ungewöhnlichen Erntesegen, daß man froh werden muß.

Ich glaube, so denken auch die Menschen zwischen Freiburg und Müllheim. Ein herrlicher Menschenhauf ist's, der dort wohnt: so frisch und klar wie der Wein, der dort wächst. Aber es ist auch etwas von der herben

Größe der heimatischen Landschaft in ihrem Wesen. Wer wollte je den Anblick vergessen, der sich dem verzückten Auge bietet, wenn man von den Hügeln im Rebland über die im Sonnenschein daliegenden Weindörfer hinausschaut zu den blauen Schwarzwaldbergen? Ja, fürwahr, der „Blauen“ führt seinen Namen sehr mit Recht! Wie ein Traum, so hauchart gezeichnet, steht der Weiden, und weiter drüben der alte Schaninsland. Und zu ihren Füßen, umgeben von endloslich würdevollen, -hängen liegen die malerischsten Flecken mit ihren uralten Kirchtürmen, Scheunen und Höfen. Und wenn die Glocken zur Kirche rufen, dann kommen sie alle, Männer wie Frauen, das Wort Gottes zu hören. Die Frauen in ihrer herrlichen Tracht, mit der großen schwarzen Flügelhaube, sie haben alle so etwas unendlich würdevolles, und doch läßt ihnen nicht selten der Schall aus den Augenwinkeln. Und die Männer? Sind (wie überall) große Kinder! Das kann man eben ganz besonders merken. „In vino veritas“ sagt doch ein bekanntes Sprichwort, und da sie eben auch alleamt „in vino“ sind, so dürfte ihr wahres Gesicht eben am besten zu erkennen sein.

Ja, der Wein! Und gar dieser 1934er! Durch



Im Zaubereich der Eberblüten: Schloß Ebersteinburg

alle Orte und Flecken, durch die man kommt (das mag Staufen sein, mag Lauffen sein, Sulzbrunn, Brisingen oder Muggen, oder sonst irgendeiner) neht das gleiche würzige Süßchen, das einem auf die Dauer allein schon benehelt. Und wenn man dann erst nach der Urhaft lahndet, dann kann es passieren daß der, Heimweg heimlich wird...!

Eine der größten Rebanlagen im Markgräfler Land ist die der Gebrüder Marag in Hügelleim. In überaus lebenswürdiger Weise führt uns der Besitzer selber durch seine Anlagen, die allgemein als musterhältig im ganzen Lande anerkannt sind. Durch sonnengebadete Hänge, in denen alle Hände sich eifrig rühren, durch Rebanlagen hindurch, zu den Jungferneben, die dieses Jahr merkwürdigerweise mehr tragen, als sonst die besten Stödel, zu einer kleinen Hütte mitten im Reberg. Der Hausherr öffnet die Fenster und läßt uns niedersehen und Ausschau halten. Uns zu Füßen glühert das silberne Band des Rheins, um uns herum nichts als Reben, und drüben im Osten die köstlichsten Berge. Im Norden steht man die Anlagen des Unauflöslichen Buggingen, dessen Name wie ein Vermuth-Tropfen in diese Fröhlichkeit fällt.

Und drunten im Hof sehen wir die mächtige Kelter, die Tag und Nacht in Betrieb ist. Und wir sehen auch, wie der Wein gemessen wird. Ein prüfender Blick auf das Aräometer, und ein Strahlen geht über das Gesicht. Qualität und Quantität gleich vorzüglich. Und schließlich steigen wir auch noch in die unterirdischen Kämmlchkeiten, aus denen uns gleich der schon oben erwähnte Geruch empfindlich in die Nase steigt. Da liegen in langen Reihen gewaltige Fässer, und von diesem und jenem bekommen wir eine kleine Probe. Und unser Urteil? Ich meine, wir tun am besten, wir halten es mit Dominik Müller, dem Vasser Goethe unserer Zeit, der sich in dieser Sache folgendermaßen äußerte:

„Welch Gefasel und Geflader?  
Hügelheimer Gottesader,  
Donnerwetter! der schmeckt feint!  
Wäge dein und mein Geben  
Dung sein diesem Edelwein!“

## Das Weindorf Ehrenstetten

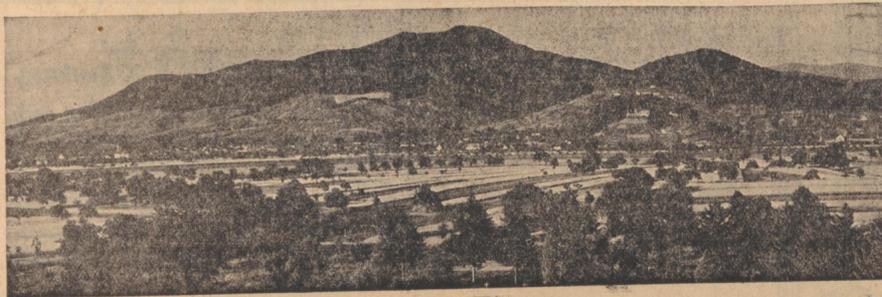
„Macht die Frau ein Donnerwetter  
Trinkt ein Viertel Ehrenstetter.“

Dieser Geleitspruch ist Ihnen ganz gewiß bekannt, — oder sollte sich noch jemand finden, der ihn nicht kennt? Nach dem Sinn dieses guten Rates haben Sie aber gewiß schon gehandelt, selbst wenn Sie ihm vielleicht nicht buchstäblich gefolgt sind. Haben Sie jedoch das Glück, von der perlenden Gabe des Ehrenstetter Weingehiltes zu genießen zu können, werden Sie das Geleitswort sicher unterschreiben.

Eine Frage liegt aber sicher auf den Lippen: „Warum gerade Ehrenstetter?“ Dieser Frage stellt sich sofort eine zweite entgegen: „Kennen Sie Ehrenstetten?“ Wenn nicht, darf ich Sie kurz orientieren: Ehrenstetten gehört zu den langgezogenen Reigen der schwarzwalden Dörfer und Städtchen, die am Fuße des Schwarzwaldes den Rheinstrom durch den südlichen Teil unseres badischen Heimatlandes begleiten. Am Ausgang des sogenannten Orientales gelegen, das, ausgehend von der Breisgaustadt Freiburg das vorgeschobene Massiv des Schönbbergs von dem gewaltigen Gefüge des Schwarzwaldes trennt, hat es an beiden teil. Nähernt man sich dem Dorfe



Weinlese in Mittelbaden



## Ortenberg bei Offenburg

Erste Station der Schwarzwaldbahn

Berühmter Weinort mit bester Berglage

In diesem Jahr ganz besonders guter Tropfen

Auskunft erteilt das Bürgermeisteramt

vom Rheine her, so grüht zur Rechten das dunkle, schattige Grün der Schwarzwaldtannen, zur Linken erhebt sich steil aufragend das sonnenbeschienene Wahrzeichen Ehrenstettens, der Delberg und sein kleinerer Bruder, der Kirberg. Diese beiden sind es, die den Ruf des Dorfes weit über seine Umgebung hinausgetragen haben und stets weitertragen; denn die äußerst günstige Lage zur Sonne in Verbindung mit dem großen Kalkgehalt seines Gesteins hat diesen Fleck geradezu ideal für eine Bepflanzung mit Rebhalden geschaffen.

Kein Wunder, daß diese äußeren Voraussetzungen für das Gedeihen dieser Pflanze schon seit alters erkannt und genutzt wurden. Immer weitere Flächen wurden dem Weinbau erschlossen, und Ehrenstetten marschiert heute mit seinen 90 Hektar Rebland und einem Jahresertrag von 60 000 Hektoliter mit unter den großen Reborten des Oberrheins. Doch nicht die Größe des Rebgebietes allein bedingt den Ruf eines Weinortes, sie muß sich paaren mit Qualität ihres Erzeugnisses. Die jahrhundertalte Tradition des Weinbaues, verbunden mit dem zähen, unermüdbaren Fleiß der Bewohner hat es verstanden, durch sorgsamste Pflege und Beobachtung Höchstleistungen an Güte und Qualität zu erzielen, die auf den verschiedenen Weinmärkten Oberbadens schon oft mit ersten Preisen bedacht wurden.

Die Lagerung des Weines im Keller und seine spätere Behandlung ruhen auf jahrelanger Erfahrung, und wenn jetzt dazu übergegangen wird, einen Teil des Weines auf Flaschen abzufüllen, so ist damit Gewähr gegeben, daß der „Delberg“ auch dem verwehtesten Gaumen gerecht wird.

### Badischer Wein im Laufe der Jahrhunderte

Lobesstrahe für Rebrevell — Gelbleihe auf den Wein — Das „Gähleren“ — Die Meersburger Weinfeste

Schon im 17. Jahrhundert berichtet der bayerische Kommissar an den Kaiser Maximilian von den alten und großen Rebweiden am Bodensee, davon die freie Reichsstadt Ueberlingen die meisten Weinberge und den Haupthandel besaß. Die ganze Gemarkung bestand außer wenigen, an den Stadtmauern gelegenen Gärten und Waldstücken — aus ausgedehnten Rebgebieten und die streng woblervogener Erlasse einer festen Marktgesetzgebung, die das Weinansehen und den Verkauf minderwertiger Sorten unter hohe Strafen stellte, den Fremden Einkauf und Lagerung verbot und für ausländische Weine doppelte Zollgebühren einsetzte, erhielten dem Ueberlinger Markt seinen guten Ruf und seine übertragende Bedeutung. Badische Weine wurden bis zur Donau hinauf, im Allgäu, in Mitteldeutschland und bis ins Oesterreichische hinein viel getrunken. Es existiert eine eigene Beamtengruppe für den Weinbau und alljährlich, nach der Weinlese, wurden sachkundige Bürger auf Stadtkosten in die Bodenseeländer und an den Rhein und ins Elsaß geschickt, um neue Erfahrungen zu sammeln und sie dem heimischen Magistrat zur Verwertung vorzulegen. Die Oberaufsicht über den ganzen Rebbaubereich führten die behördlich eingesetzten „Umbauwächter“ welche für den richtigen Anbau der geeigneten Reborten zu sorgen hatten. Wenn sich ein Weinbergbauer ihren Anweisungen nicht fügte, so wurde er streng bestraft. Reiche Bürger lagerten ihren Wein in riesigen Kellern unter ihren Häusern. Wenn sie sich nicht selber mit Weinbau beschäftigten, gewannen sie dennoch in kurzer

Zeit ein beträchtliches Vermögen durch eine ganz besondere Art des Geldverleihs: sie liehen ärmeren Bürgern Geld und liehen es sich im Herbst in Wein zurückzahlen. Eine beträchtlich hohe Zinsvergütung sicherten sie sich dadurch, daß sie diesen Wein so lange bei sich lagern ließen, bis ein besonders teures Weinjahr ihnen die höchsten Verkaufspreise zusicherte. Dieses private Kreditgeschäft wurde in den Satzungen des 17. Jahrhunderts gesetzlich anerkannt. Der jährliche Weinumlauf wurde durch eine weitere konzeptionierte Sitte erheblich gesteigert: jeder Einwohner Ueberlingens besaß das Recht, seinen Wein im eigenen Hause an Freunde und Nachbarn gegen Entgelt auszulieihen, zu „gähleren“. Auch der berühmte Ueberlinger Nachbarschaftstrunk, bei dem die Einwohner einer Straße mit Frau und Kindern auf weitere gute Freundschaft das Fest ihrer treuen nachbarlichen Zusammengehörigkeit begingen, Ernte-, Markt- und Schützenfeste, alle Junstbrände-Trunkstuden und Wirtschaften trugen zu weiterem Weinverbrauch bei. In den Abteilungsquartieren der Fremden, den sogenannten „Schilb- wirtschäften“ wurde der beste Sauerwein des Landes verschickt.

Die furchtbare Weisel des Dreißigjährigen Krieges zerstörte dann auch diese blühende Wein- und Obstkultur und verwandelte die geeignete Gegend in eine Wüste, auf der kein einziger Rebstock mehr wuchs. Man mußte den ganzen Weinbau nochmals von Grund auf beginnen, und man mußte dieses unter geringen Mitteln die eine nur beschränkte Pflege und den Einkauf der bil-

ligsten Rebforten gestatten konnten, tun. Kein Wunder, daß der Wein auf lange Zeit hinaus den alten Ruf und Wert verlor, zumal die Bevölkerung den Rebbaun nun nicht mehr als Haupterwerbszweig kultivieren konnte, denn es mußte zuerst und so schnell wie möglich durch Getreideanbau und Viehzuchtversuche für das tägliche Brot geforgt werden. Aber wer es sich nur einigermaßen leisten konnte, schaffte sich neben seinem Kornacker ein kleines Rebstück, eine Hofstatt an und übernahm die schwere Arbeit im Weinberg mit um so größerer Hingebung. Einen besonderen Platz in der Weingewinnung nehmen die Kelter- oder Torfelgebäude ein: länglich viereckige, einstufige Bauten aus Kieselwerk oder Steinen, in denen die Traubenpresse mit ihrem zehn Meter langen und bis zu 0,8 Meter dicken Torfelbaum ihre wichtige Arbeit verrichtet. Zuweilen hat eine Kelter auch drei oder vier solcher Räume, die von so großem Gewicht und gewaltiger Schwerkraft sind, daß sie während der Schwedenbelagerung 1694 als Barrikadenwälle verwendet wurden. Diese Torfelgebäude waren schon immer ein wertvoller Besitz der Gemeinden, Klöster und Herrschaften. Sie wurden mit prächtigen Verzierungen und Holzschnitzereien geschmückt, wie z. B. das heute leider in ein Schiffsbauwerkhaus verbaute uralte Torfelgebäude in Sippingen, und das mit einem herrlichen Torfries geschmückte in Ueberlingen. Der langen und schweren Weinbergarbeit gaben die Winzerfeste ihr fröhliches Siegel und selten hat es so viel Ausgelassenheit und muntere Freude zusammen, wie wenn sich das Völkchen der Rebleute unter Blumen und Kränzen sammelt, mozu der reichlich ausgegossen Wein die nötige Stimmung gibt. Alte Gebräuche werden hier und da immer noch geübt: so gehen in Gagau von einem Torfel zum andern und überall steht für sie ein großer Krug voll Neurein bereit.

**Ebersweier**  
BEKANNT FÜR ERSTKLASSIGE WEINE

Spez. Bergweine / Beste Bezugsquelle für Schwarzwälder Kirschwasser

Käufer sind freundlichst eingeladen!

Auskunft erteilt das Bürgermeisteramt  
Kuderez, Bürgermeister

Frhr. v. Neveu'sche Gutsverwaltung  
Durbach

Qualitätsweine aus besten Lagen, offen u. in Flaschen

Spezialitäten: Klingelberger Clevner, Ruländer, Rotweine Weißherbst, Silvaner

**Zum Herbst in die sonnige Rheinpfalz**

Das wein-, wald- und burgenreichste deutsche Land

Auskünfte u. Prospekte kostenlos durch Landesverkehrsverband Rheinpfalz, Neustadt an der Saardt, Bahnhofsplatz

Freiherrl. Zorn v. Bulach'sches Weingut  
Durbach

bei Offenburg — Gegründet 1420  
Größter u. ältester Reb- und Weinbaubetrieb der Ortenau. — Faß- und Flaschenweine:

Die bestbekanntesten Spezialitäten:  
Weissherbst, Klingelberger, Clevner  
Weiß. Bordeaux Roter Spätburgunder.

**Winzergenossenschaft Achkarren a. K.**  
E. G. M. B. H. in Achkarren

Weltbekannt durch seinen Qualitätsweinbau - Alleinige Bezugsquelle der sortenreingeleseenen Achkarrer Ruländer, Schwaner u. Spätburgunder

Weinkenner verlangen nur Achkarrer Genossenschaftsweine!

**Nesselried bei Durbach**  
altbekannter Weinort für erstklassige Weine

Weißherbst und Clevner

Spezialität: Schwarzwälder Kirschwasser

Auskunft durch d. Bürgermeisteramt

**Winzergenossenschaft Zell-Weierbach e. G. M. B. H.**

Bezugsquelle guter badischer Weine  
Spezialität: Zeller Burgunder

Telef. 1786 Offenburg

**Trinkt deutschen Wein!**

**Kappelrodeck**

219 m ü. M., im Achertal, am Fuße der Hornsgrinde. 3200 Einwohner, Bahnstation, Branntweinbrennereien (Kirsch- und Zwetschgenwasser). Frühobst: Erdbeeren, Kirschen, Frühzwetschen, Beliebter Ausflugsort. Als Weingegend bekannt durch seinen vorzüglichen Weißherbst und Rotwein.

Trinkt Wein vom **St. Andrews-Hospitalkeller** Offenburg

grosses mittelbadisches Rebgut

**Klostergut Premersberg**  
BADEN-BADEN  
Telefon Nr. 125  
Edelst. Riesling u. Traminer-Weine

**Ehrenstetten** Macht die Frau ein Donnerwetter  
Trinkt ein Viertel Ehrenstetter!  
Heimat des berühmten Delbergweines

**ST. GEORGEN b. Freiburg**  
92 ha Gatedelanbau. Ausgezeichneter Qualitätswein.

**Pfaffenweiler**  
Leit den Führer

1/2 Stunde von Bahnstation Schallstadt, 104 Hektar Rebfläche mit Gutedel, weltbekannt durch seine Edelweine, Dürrenberger und Batzenberger Pfaffenweiler, einer der ältesten Weinorte Badens - im Jahre 734 wurde schon Wein verkauft an das Kloster St. Gallen. Autoverbindung von und zur Bahnstation Schallstadt

**Bezirkswinzergenossenschaft**  
e. G. m. b. H.  
Telefon 251 Oberkirch

Oberkirch im Necktal

Beste Bezugsquelle der hervorragenden Necktalweine wie: Elbling, Weißherbst, Klingelberger, Ruländer, Rotwein

Legen Sie Wert auf einen naturreinen **AFFENTALER BEERWEIN?**

Dann wenden Sie sich an die **Winzervereinigung Bühlertal (Baden) e. G. m. B. H.**  
Sie sich an die **Winzervereinigung Bühlertal** (Baden) e. G. m. B. H. Telefon 528

Spezialität: Affentaler-Beerwein, Krankenweine — Lieferung in Flaschen und in Fässern

**Naturweinbau-Verein Affental**

empfiehlt seine bekannten Affentaler Rot- sowie prima Riesling-Weine, aus den besten Lagen.

Bezug in Faß und Flaschen, auch direkter Kauf vom Winzer.

**Weinort Durbach bei Offenburg.**

Bekanntester Weinort der Ortenau. Die Weinernte 1934 ist nach Qualität und Quantität sehr gut. Beendigung der Weinlese Ende Oktober. Wir empfehlen zum Bezug unsere bekannten preiswerten Spezialweine, wie Weißherbst, Clevner, Klingelberger, Ruländer.

Vorrat ist bei den Winzern, den Weingütern und der Winzergenossenschaft genügend vorhanden. Kostenlose Auskunft erteilt das Bürgermeisteramt.