

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Führer. 1933-1936 1936

263 (22.9.1936) Baden als Weinland

Land und Weib Wohlstand

Sonderbeilage des „Führer“

zum Fest der deutschen Traube und des deutschen Weines 1936

Vom Weinbau und Wein in Baden

Von Oberlandwirtschaftsrat F. Ober-Karlstraße.

Badens Anteil am deutschen Weinbau ist recht bedeutend. Er steht mit nahezu 14000 Hektar an vierter Stelle und umfaßt etwa 18% des deutschen Reblandes. Während im Jahre 1885 die badische Rebfläche noch 22000 Hektar betrug, sank dieselbe bis 1910 auf rund 12000 Hektar und befindet sich jetzt wieder in langjähriger Zunahme. An der landwirtschaftlich genutzten Fläche Badens nimmt der Weinbau 1,8% ein; in über 100 badischen Rebgemeinden steigt jedoch der Anteil von 10% auf 57% der landwirtschaftlichen Bodennutzung. Die größte badische Weinbaugemeinde ist Zähringen am Kaiserstuhl mit 408 Hektar Rebfläche.

Im Gesamtvergleich konnte Badens Weinbau in den letzten Jahren einige gute Ernten verbuchen, da das Jahr 1934 etwa 1/2 Million Hektoliter Wein erbrachte und das noch ertragreichere Jahr 1935 etwa 750000 Hektoliter Wein erzeugte. Auch die Erntejahre 1930 und 1931 erbrachten nahezu 500000 Hektoliter Wein. Die Ernteaussichten des Jahres 1936 erscheinen mengenmäßig ebenfalls nicht ungünstig, da sie wohl die Zahlen der Jahre 1934 und 1935/36 erreichen könnten.

Das höchste Weinbaugebiet Badens befindet sich am Bodensee in einer Meereshöhe von etwa 400-450 Meter. Dann folgt die Rebe in dem langgestreckten Lande Baden nahezu vollständig dem Laufe des Rheintales bis zur hessischen Landesgrenze. Das untere Neckartal von der Württembergischen Grenze und die fränkischen Weinbaugebiete angrenzenden Landesteile von Tauber und Main hatten in früheren Jahrzehnten recht umfangreichen Weinbau, der erst in jüngster Zeit wieder eine neue Belebung aufweist.

Außerordentlich große Verschiedenheit weisen die Rebenerträge in den einzelnen weinbaureichenden Teilen des Landes auf. Wir finden die Rebe heimisch auf Moräne- und Molassehügeln, auf Juras, Muschel- und Keuperkalk, auf Tuff- und Schieferhalden, auf vulkanischen Bergrücken, auf Gneis- und Granitböden, sowie auf Buntsandsteinböden. Daraus erklärt sich auch der Ausbau der verschiedenen Traubenarten in den verschiedenen badischen Weinbaugebieten und demgemäß auch die Verschiedenheit der hier gewonnenen Weine. Die Haupterzeugnisse sind: der Riesling, in der Ortenau als Ringelberger bezeichnet, der Traminer, auch Gewoner genannt, Ruländer, Silvaner, Gutedel, Elbling und Rauschling. An Rotweinsorten werden weit überwiegend die blaue Spätburgunder am Bodensee der blaue Badenburger angebaut.

Den verschiedensten Traubenarten entsprechend zeigen daher die badischen Weine eine außerordentlich abwechslungsreiche Mannigfaltigkeit. Trotz seiner hohen Lage liefert der Bodensee milde, würzige Rotweine von ausgeprägter Burgunderart, während einzelne Lagen, vor allem bei Meersburg, prächtige, vollmundige und buftreiche Traminer- und Ruländerweine hervorbringen. Als bekanntestes badisches Weinbaugebiet ist wohl das Markgräflerland anzusehen, das sich von Basel bis unmittelbar an die Tore Freiburgs erstreckt. Die südlichen bis überwiegend weinlich gerichteten Lagen des Schwarzwaldes mit lehmigem Untergrund tragen fast durchweg als einseitigen Rebstock den Gutedel, Moser genannt. Er liefert die ganz vortrefflichen, bestmöglichen Markgräflerweine, die als Tischweine im oberen und beliebtesten sind. Zu den bekanntesten Weinorten im oberen Markgräflerlande zählen Grenzach, Dellingen, Erzingen und Itzen, im Herzen der Markgräflerschaft Muggen, Mühlheim, Brisingen und Laufen, im unteren Tale Staufen, Ehrenherten, Kirchhofen, Erzingen und Reutenberg.

Im Breisgau von Lorettoberg südlich Freiburg bis zur Ortenau am Kinzigtal bei Offenburg überwiegen mit einzelnen Ausnahmen die Reborten Elbling und Rauschling, die leichte Tischweine liefern. Besondere Lagen zeigen Ruländer, Traminer, Silvaner, Burgunder und Riesling. Als die besten Reblagen gelten der Schloßberg in Freiburg, der bekannte Golttertal, der Heilinger Schloßberg und die Diersburger Rebanlage bei Offenburg, obgleich die Weine des letzteren Ortes ihrem Charakter nach zu den Ortenauer Weinen zu zählen sind. Angenehme, leichte und süßliche Rotweine aus dem blauen Spätburgunder liefern der Lünzberg bei Freiburg und die Reblagen von Kenzingen und Bleichheim.

Westlich vom Breisgau erhebt sich mitten in der Rheinebene der Kaiserstuhl, ein vulkanisches Gebilde, als einzige grüne Nebeninsel. Gewaltige Schichten bedecken die Flanken; nur an der Südwest- und Westseite tritt das vulkanische Gestein noch unmittelbar zutage. Auf den Schloßböden werden die Reborten Silvaner, Elbling, Rauschling und Burgunder angebaut, während auf den vulkanischen Böden Riesling, Ruländer, daneben Burgunder und Silvaner überwiegen. Die Schloßböden liefern die leichteren Kaiserstühler Weine von angenehmer spritziger Moselart, während auf den vulkanischen Böden recht hochwertige, blumige und kräftige Rotweine erzeugt werden. Die bekanntesten Weinorte sind Zähringen mit Pfaffenberg, Winklerberg und Lillenhof, Althausen, Oberrotweil, Hickenlohl, Birkheim und Sasbach. Die Ortenau und Bühlergegend bilden von altersher den eigentlichen Kern des badischen Reblandes.

Das Gebiet erstreckt sich vom Tale der Kinzig südlich Offenburg bis zur Nähe der Murg bei Baden-Baden. Riesling, Traminer, Ruländer, Spätburgunder liefern an den meist südlich gerichteten Hängen mit Granit- und Gneisverwitterungsböden liebliche, würzige und starke Weine. Die Haupterzeugnisse sind Durbach, Oberkirch, Tiergarten, Neumeyer, Garnhart mit Nagelesch, Einzheim mit dem Klostergut Fremersberg, die hervorragende, den Rheinweinen ähnliche Rieslingweine voll Kraft und Würze hervorbringen. Umfangreich ist der Rotweinaubau dieses Gebietes. Nahezu 1200 Hektar sind mit dem hier angebauten blauen Spätburgunder bebaut und stellen somit das größte geschlossene Rotweingebiet Deutschlands dar, dessen tiefdunkle, kräftige und süßliche Rotweine den besten deutschen Rotweinen durchaus ebenbürtig sind. Ein Teil der Rotweinträuben wird bei der Reife sofort abgepresst und hierbei Weißwein als Weißherbst mit voller, weicher und süßlicher Burgunderart gewonnen. Haupterzeugnisse sind: Waldulm, Pfenthal, Zell-Weierbach, Kappelrodt, Oberkirch und Sasbachwalden. Bekannt ist ferner der milde, lieblich mündende Rotwein des Schloßgutes Oberstein bei Gernsbach, „Eberblut“ genannt.

In den unterbadischen Rebgebieten besitzt der Weinbau noch einige Bedeutung in den Amtsbezirken Bruchsal, Wiesloch und Weinheim. Die Bruchsaler und Wieslocher Gegend baut neben Riesling auch leichtere Traubenarten an, wie Portugieser, Elbling, Trollinger und Gutedel. Sie dienen mehr dem engeren Weinverbraucher und erfreuen sich eines guten örtlichen Marktes. Besonderen Aufsehen genießt die Reborte Sulzfeld, Wiesloch, Krausenberg und Rotenberg, die bereits genannten frischen, spritzigen Rieslingweine von Weinheim und die Rotweine der Bergstraße.

Die im badischen Unterland vorwiegend aus der Silvaner- und Gutedeltraube gewonnenen Weine tragen den Charakter des anschießend fränkischen Weinbaugebietes. Sie sind mild, voll Wohlgeschmack und schätlicher Güte.

Abwechslungs- und umfangreich sind also die badischen Weinerezeugnisse, vom leichten Tischwein bis zum schwersten hochwertigen Gewächs, jedes in seiner Art gut und rein und bekömmlich.

Auch der badische Winzer, nicht zuletzt in dem sich mehr und mehr ausdehnenden Netz der Winzergenossenschaften, ist bemüht, wenn ihm auch schwere und schwere Arbeiten jahraus, jahrein auferlegt sind, durch späte Reife, sorgfältige Pflege und sachdienliche Behandlung der Rebe und Ausbau derselben, die Erzeugnisse zu der Wertsteigerung zu bringen, die sie unbedingt verdienen. Nur langsam und mühevoll konnte das Ziel erreicht werden, den badischen Wein in die Reihe seiner übrigen deutschen Brüder zu setzen und ihm hier den Platz zu sichern, auf den er vollen Anspruch erheben darf.

Und merkt sich nun als Weintrinker, allein oder im fröhlichen Kreise, während und nach dem Fest der Traube und des Weines, an einem guten Glas badischen Weines erfreut, hilft damit den Absatz des Weines zu sichern, dem Winzer den Lohn seiner schweren und mühevollen Arbeit während des ganzen Jahres zu verschaffen, um ihm so, der jahrhundertlang trotz schwieriger Verhältnisse und Zeitumstände treu auf seiner Scholle verblieben ist, das fernere Verbleiben in seiner geliebten Heimat zu ermöglichen.



Aufnahme: Kestoff.

Rebland am Oberrhein

Von der Bergstraße bis zu den Gestaden des Bodensees säumen Rebhügel die Gebirge, zu denen die Südweltmark ostwärts aufwächst. Fürwahr, zu „Badens Glück“, von dem das oft gesungene Lied von der „edlen Perle“ im deutschen Lande Kunde gibt, gehört auch, daß unser Gau recht ein Weinland ist! Und selbst in einer so nüchternen Veröffentlichung wie im Werk des Statistischen Landesamtes über die heimische Landwirtschaft liest man, daß der Weinbau eine „Zierde“ des bäuerlichen Erwerbslebens darstelle. Nach den Unterlagen von 1931, die dem Schreiber dieser Zeilen zur Hand sind, rechnet Baden mit einer Rebfläche von 12459 ha zu den an erster Stelle stehenden Weinbau treibenden deutschen Ländern. Größer ist (nach den Ermittlungen des gleichen Jahres) die Rebfläche Bayerns mit 18777 ha, Preußens mit 15581 ha und Hessens mit 14049 ha. Nach neueren Feststellungen dürfte Baden eher noch günstiger abschneiden! Mit verständlicher Genugtuung vermerkt die angezogene statistische Quelle: „Auch hinsichtlich ihrer Qualität können die badischen Weine — und zwar nicht nur die Spitzenweine — den Weinen anderer Weinbaugebiete ruhig an die Seite gestellt werden.“

Die Verteilung der Rebbaulandschaften über den Gau und ihr Umfang erhellt aus dieser Zusammenstellung:

Ortenau und Bühlergegend	2755 ha Rebfläche
Markgräflerland	2544 ha Rebfläche
Kaiserstuhl	2435 ha Rebfläche
Breisgau	1435 ha Rebfläche
Kraichgau und Neckargegend	1214 ha Rebfläche
Untere Rheinebene	837 ha Rebfläche
Seegengegend	392 ha Rebfläche
Main- und Taubergegend	371 ha Rebfläche
Bergstraße	331 ha Rebfläche
Oberes Rheintal (Hochrhein)	116 ha Rebfläche

Diese Uebersicht kennzeichnet zugleich die Lage der Rebbaugebiete als Randgebiete der großen Bergländer des Oberrheins und Schwarzwalds.

It schon für die oberrheinische Landwirtschaft allgemein der Klein- und Mittelbetrieb charakteristisch, so im Besonderen für den Rebbau. Dieser wird von über 54000 Einzelbetrieben gepflegt, wobei bezeichnenderweise fast vier Fünftel der Betriebe sich mit Rebflächen von 5-50 a begnügen müssen.

Ein lateinisches Wort will wissen: Qui bene bibit, bene dormit; ergo qui bene bibit, erit beatus. Frei übertragen besagt das ungefähr: Wer sich an einem guten Tropfen labt, schläft gut; Wer gut schläft, wird sich glücklich fühlen! Man könnte beherzt und ohne fürchten zu müssen, Lügen gestraft zu werden, dieses Motto zur Anpreisung der oberrheinischen Tropfen beugen. Ist es doch unter den deutschen Weinen ihre besondere Sendung, heiter und behaglich anzumuten. Es gibt natürlich auch unter den Ortenauern und Breisgauern, unter den Kaiserstühler- und Markgräflern, und erst recht unter den Seeweinern „Merle“, die einem zu schaffen machen können, wenn man sie nicht als echte und rechte Festtagsgaben betrachtet. Aber für viele der badischen Rebgewächse gilt doch, daß sie die „geborenen Tischweine“ sind, Weine, die man als „Freude im Alltag“ genießt. Was Wunders, daß man sie „viertelsweise“ trinkt und daß der Frühkloppel — beneßt dem Dämmerkloppel — im Badischen nicht verschwindet, so laufig auch die Zeiten an sich sein mögen!... Es ist ganz und gar nicht etwa eine „Degradierung“ unserer Weine, wenn man von ihnen sagt, mehr als einer sei der rechte „Berleiter wertvoller Bergweins“ — im Gegenteil, solche Mission wäre ihm gewiß nicht übertragen, wenn die Schöpfung ihn nicht hätte auszeichnen wollen! Man braucht im übrigen nur einmal darauf zu achten, wie sehr der „badische Landwein“ den sommerlichen Ferientropfen mündet, wie sehr die erfreulicherweise wieder mit Singabe betreute heimische Weintraube dem Reisewesen am Oberrhein Heiterkeit und Anziehungskraft zu vermitteln vermag, um sich zu vergegenwärtigen, wie „Badens Glück“ auch in seinen süßlichen Tropfen beschlossen ist.

Die badischen Weine sind weder Reifer noch Blinder. Sie überblühen den Trinker nicht und machen ihm seinen blauen Dunst vor. Effektvollere ist nicht ihre Sache. Sie atmen gewissermaßen das Weiden der Landschaft wieder, in der sie heranreifen. Der Grundakkord der badischen Weine faßt alle jene Züge der Beschaulichkeit, des Anmutvollen und trotzdem Urwüchsigen zusammen, die den wechselnden Landstrichen am



Mittelbadisches Rebgeleude

Aufnahme: Bauer

Oberrhein gemeinsam sind und sie einander verknüpfen. Die badischen Landschaften und ihre Weine verdanken das Kennzeichnende ihrer Art, so sehr diese sich auch im einzelnen abhättern, der sonnenerfüllten Offenheit der breit sich ausdehnenden Ebene und der sie gegen Osten umgebenden Vorberge. Eine geschulte und sich immer wieder erprobende Junge weiß zu ermitteln, was ein Bergsträßler, ein Ortenauer, ein Kaiserstühler, ein Breisgauer, ein Markgräfler, ein Seewein ist — und doch unterscheiden sich die Tropfen der einzelnen Landschaften nicht so entscheidend von einander, daß sie nicht als Variationen der gleichen Melodie gelten könnten. Gerade das aber verleiht ihnen Reiz und Eigentümlichkeit.

Die letzten Jahrzehnte waren auch für den badischen Weinbau Zeitspannen der Schulung, Neupflege, Schädlingsbekämpfung und Kellermirtschaft machten Fortschritte, die lediglich als epochal bezeichnet werden dürfen. Uebrigens war es ein Mann oberrheinischer Herkunft, dem man die Schaffung eines wissenschaftlich geklärten und praktisch erprobten Rebbaus zu danken hat. Es ist das Verdienst Adolph Blankenhorns (1848 bis 1906), des Vaters eines sachlich gehaltenen Weinbaus, allen anfänglichen Widerständen zum Trotz Rebau und Kellerbehandlung Wege gewiesen zu haben, die gerade den badischen Weinen auch Märkte außerhalb des Landes eröffneten. Adolph Blankenhorn war ein geborener Müllheimer. Er schuf, damals mißverstanden und bespöttelt, das „erste (private) Weinbauinstitut“ und begründete weitgehend und in zähem Ringen mit kleinlichen und ärtlichen Bedenken der Reunmalweisen die Verfahren einer Rebkultur, die schattet, den von so vielen Schädlingen bedrohten Weinbau von Gefahren zu befreien, die sich mit Einficht und Erfahrung meistern ließen. Als Adolph Blankenhorn 1908 seine „Annalen der Oenologie“ erscheinen ließ, schrieb er in der ersten Nummer der Zeitschrift u. a.: „Das für unser Vaterland so wichtige Gewerbe des Weinbaus wäre offenbar eines viel größeren Aufschwunges fähig, würde viel regelmäßiger und größerer Erträge, als es sich deren heutzutage im allgemeinen erfreut, sicher sein, wenn sich zu seiner Pflege Wissenschaft und Praxis ebenso planmäßig in die Hände arbeiteten, wie es bei anderen Zweigen der Landwirtschaft geschieht, wenn beide sich mit dem gleichen Eifer beschäftigten — die eine mit Ergründung der natürlichen und wirtschaftlichen Fortentwicklung des Weinbaus — die andere mit der Erprobung der von der Wissenschaft zutage geförderter Resultate und mit der rücksichtslosen Mittelung der Ergebnisse.“ Die Verwirklichung seiner Ideen erlebte Adolph Blankenhorn nicht mehr oder doch nur in bedingter Gestalt. Doch erinnert der „Blankenhornsbau“ am Kaiserstuhl, im Besitz der Landesbauernschaft Badens

im Reichsnährstand, der größte geschlossene Weinbergbesitz des Landes, an den Schrittmacher des neuzeitlichen Rebbaus in Verbindung mit einer modernen Kellermirtschaft. Und im Badischen Weinbauinstitut, dessen Wirk-



Zum Anbeißen
Archiv. Propaganda-Berd. pr. Weinbauhoch.

samkeit nicht hoch genug eingeschätzt werden kann, gemahnt ein Gedankensimmer an den schöpferischen Mann. Heinrich Hansjakob, der schwarzwälderische Volkschriftsteller, der die erste Winzergenossenschaft in Baden gründete, die von Fagnau am Bodensee, erkannte in einer Zeit, in der viele Leute noch den Kopf über Adolph Blankenhorns Tätigkeit und Vorschläge schüttelten, des unerschrockenen Pioniers Bedeutung. Er schrieb in einer seiner Reiseerzählungen von ihm: „Ich habe selten einen geistig lebhafteren Mann kennen gelernt als diesen Herrn, der die rastloseste Geistesarbeit aufwendet für den Weinbau, nicht bloß in Deutschland,

sondern in allen europäischen Staaten... Zahllos wie der Sand am Meer sind seine Briefe und Aufsätze, die er in den verschiedensten Sprachen gegen den internationalen Reichsfeind, die Reblaus, schreibt. In seinem Laboratorium wird das laufige Geißpfl in all seinen Lebensstadien studiert und präpariert, werden Weine untersucht und Rebwurzeln aller Länder und Sorten nach allen Richtungen hin sondiert. Aber nicht nur Geist und Gesundheit opfert der unermüdete Herr seinem Stand, sondern auch große Summen Geld verwendet der reiche Mann auf die Förderung des Weinbaus... Er ist bitter böse, daß seine reicheren Standesgenossen so wenig Geist und Geld auf die Landwirtschaft verwenden und lieber ihre Kapitalien und Kinder dem Grubentum, der Staatsmaschine oder dem Handel opfern, statt in erster Linie an ihren eigenen Stand zu denken, um ihm die gebührende Achtung in der Gesellschaft zu verschaffen... Die Schilderung, die Hansjakob in diesen Zeilen dem Wesen Adolph Blankenhorns zuteil werden läßt, zeigt uns diesen Alemannen als einen seiner Zeit weit voraus-eilenden Land- und Volkswirt. Viele seiner Gedanken und Pläne sind jetzt im Dritten Reich erst ins Stadium der Erfüllung getreten.

Rebau und Kellermirtschaft im Gau Baden erfreuen sich heute einer umfänglichen Förderung und Pflege. Vielleicht allerdings ist noch immer zu wenig bekannt, daß es ein Badener war, der dem neuzeitlichen Weinbau die für ihn vorteilhafteste Wege wies. Wie wäre es, wenn die markgräflichen Rebauern am Geburtsort Adolph Blankenhorns in Müllheim gelegentlich eine Tafel des ehrenden Gedächtnisses an den „Vater der sachlich gehaltenen Rebkultur“ anbrächten! Sie könnten dann gleichzeitig auch an der „alten Post“ in einem Schild frohgemulden Gedächtnisses Johann Peter Hebel ihre Dankbarkeit dafür bezeugen, daß er ihnen den schönsten Vers hinterließ, der am Oberrhein auf den heimischen Wein gereimt wurde:

3 Mülle an der Post,
Laufigsappermof!
Trinkt me nit e guete Wit!
Goh! er nit wie Baumöl i,
3 Mülle an der Post!

Gilt das nicht für den oberrheinischen Wein allgemein, daß er wie Baumöl „Goh!“?

Wenn demnächst das „Fest der Traube“ auch im Badischen die Gemüter noch über die landläufige Zu-

neigung zum heimischen Gewächs mit Luft und Geläch zum Wein bewegt, so soll dankbar aller gedacht sein, die sich für eine geschulte Rebzucht und eine laubere Kellermirtschaft einsetzten und vordem eingeseht haben! So unverkennbar der politische Kantonalgeist ist, so wenig ein einseitiger Volksgenosse im neuen Deutschland von jeglichem Partikularismus wird wissen mögen: Die Verbundenheit mit dem Wein des eigenen Gaus — sei's nun der Bergsträßler oder der Wein vom Main, von der Tauber, vom Neckar, der Kraichgauer, der Mittelbadische, der Ortenauer, der Breisgauer, der Kaiserstühler, der Markgräfler, der Hochrheiner, der Seewein oder welcher Tropfen sonst — hat man jener Eigenbrüttelei nichts at tun, die wir Gott sei dank über Bord werfen. Und wer nun, nachdem vom heimischen Rebensaft so mancherlei ge- sacht ward, nach einem Stortelei seines badischen „Reb- weines“ Verlangen verspürt: Dem sei der Trunk herz- lich gegönnt! Mag er ihm recht zur Gesundheit gerei- ches!



Kaufn.: Reichsnährstand

Steinbach
Am Fuß
am fuße der Yburg
idyllisch gelegen!

Beliebter Ausflugsort von Baden-Baden. Durch Omnibusverbindg. leicht zu erreichen
Infolge der günstigen Südlage wird hier seit altersher Qualitäts-Weinbau getrieben!

Wir empfehlen unsere Spitzengewächse:
**Umweger Riesling / Stich den Buben
Kellenberger (Vorbeutel-Abfüllung)**

Freundliche Gasthöfe bieten Ihnen gemütlichen Aufenthalt und das Beste aus Küche und Keller!
Auskunft: Das Bürgermeisteramt, Tel. 225

Bottenau
bekannter Weinort bei Oberkirch
empfiehlt seine gutgepflegten Qualitätsweine
Cleener / Klingelberger / Ruländer / Weißherbst
Interessenten werden eingeladen.

WENZERGENOSSENSCHAFT
Durbach
Telefon Offenburg 2054

Bestbekannte Edelweine
wie: Cleener, Klingelberger,
Ruländer, Rotwein und Weißherbst

Winzergenossenschaft
Neuweier
e.G.m.b.H., in Neuweier bei B.-Baden
Fernruf Steinbach Nr. 247
Bekanntester Weinort Mittelbadens.

Qualitäts-Riesling-Weine
und
Affentaler Rotwein
SPEZIALITÄT: **Mauertwein in Vorbeutel.**
Verlangen Sie Angebote.

Unsere 1935er Weine werden in ihrer hervorragenden Qualität den verwöhntesten Kenner befriedigen.

Dettenberg bei Offenburg

Bekannter Weinort am Eingang in das frucht-
bare Kinzigtal mit sehr guten Berglagen
Konsum- und Qualitätsweine

Nähere Auskunft:
Bürgermeisteramt / Telefon Offenburg 1469

Winzergenossenschaft
Kenzingen und Umgebung
SITZ KENZINGEN

Bekannt für **gute Konsumweine**
und **mittlere Qualitätsweine**

Anschluß der Ortschaften des Bleichtales:
Wagenstadt, Nordweil, Tutschfelden, Brog-
gingen und Hecklingen

Hauptbezugsquellen der deutschen Sekt-Kellereien!

Fernsprecher: Kenzingen 258.

Lauda (Baden)

Seit hundert Jahren wird auf den sonnigen Hügeln,
die Lauda umkränzen, Edelwein gebaut. Die Gesamtanbau-
fläche beträgt 85 ha. Der frühere große Weinbau läßt sich
heute noch durch die großen Kellereigebäude nachweisen.
Kurz vor und während des Krieges wurden die Rebberge
von Krankheiten schwer befallen und große Teile ausge-
hauen. Erst durch das stielige Staat. Verjuhs-Rebput und
seine aufklärerische Tätigkeit und reiches Qualitätsverträgnis
gewannen die Winzer wieder Vertrauen und pflanzten mehr
und mehr ihre Rebberge an, so daß heute wieder oben-
genannte 85 ha mit Reben bebaut sind.

Laudaer Riesling und Sylvaner
sind bekannte und begehrte Sorten.

Verband in losen Gebinden / Auskunft: **Der Ortsbauernführer.**
und guten Flaschenweinen / Auskunft: **Staatl. Rebput Lauda.**

Rebput Schloß Staufenberg
bei Durbach
Eigentum des Markgrafen Berthold von Baden

Qualitätsweinbau **Spitzenmarken:**
Cleener, Klingelberger, Ruländer, Burgunder

Verkauf durch die Gutsverwaltung Schloß Staufenberg
bei Durbach, Fernruf 1684 Offenburg und Markgräf-
Kellereiverwaltung Karlsruhe Schloßplatz, Fernruf 544

Deutscher Wein wird edler

Förderung des deutschen Winzerstandes und seiner Erzeugnisse durch den Reichsnährstand Zum „Fest der deutschen Traube und des deutschen Weines“

* Durch das „Fest der deutschen Traube und des deutschen Weines“ im vergangenen Jahre und durch die Vermittlung von Weinpatenschaften sind den deutschen Weinen viele neue Freunde gewonnen worden.



Erst auf der Flasche vollendet sich der Wein
Wichtig. Propaganda-Verb. v. Weinbauern.

Zweifellos wird das auch jetzt wieder der Fall sein. Seit Tagen schon sind die Züge mit den Weinläffeln durch alle Teile Deutschlands gerollt, um während des diesjährigen „Festes der deutschen Traube und des deutschen Weines“ mit ihrem edlen Inhalt die Deutschen froh und frei zu machen.

Es ist eigentlich erstaunlich, daß in Deutschland nicht mehr Wein getrunken wird. Vielleicht glauben nicht noch manche Volksgenossen, daß der deutsche Weinbau nicht in der Lage ist, so edle Erzeugnisse wie das Ausland zu liefern. Frankreich wird z. B. immer als das Musterland für guten Weinbau hingestellt. Dabei braucht man gar nicht lange zu suchen, um in allen deutschen Weinbaugebieten Spitzenweine zu finden, die mit den Edelweinen anderer Länder ohne weiteres in Wettbewerb treten können. Seit jeher ist es das Bestreben der deutschen Weinbauern gewesen, die Qualität der Weine zu verbessern. Dabei haben sie sich nicht nur um die Erzeugung von Edelweinen bemüht, sondern auch die Qualitäten der Tischweine und der sonstigen Gebrauchweine immer mehr gesteigert.

Der Reichsnährstand hat sich von Anbeginn seiner Tätigkeit an dem Weinbau besonders gewidmet. Trotz der schon erreichten Güte der Weine wurde auf eine weitere Qualitätssteigerung hingearbeitet. Durch das Reichsreifestiment wurden z. B. nur solche Weinreben zum Anbau frei gegeben, die tatsächlich einwandfrei und gute Weine liefern.

Durch den Reichsbeauftragten für die Regelung des Abflusses von Weinbauerzeugnissen wurde dann eine besondere Anordnung über die Neuanlage von Weinbergen erlassen. Diese Anordnung, die im Rahmen des Aufbaues der Weinmarktregelung besonders bedeutsam ist, verhindert die Neuanlage von Weinbergen auf solchen Grundstücken, die nach ihrer ganzen Bodenbeschaffenheit und ihrer Lage sich besser zum Anbau von anderen landwirtschaftlichen Kulturarten eignen. In erster Linie wird durch diese Anordnung verhindert, daß auch solche Gegenden zur Anlage von neuen Weinbergen herangezogen werden, die nur einen geringwertigen Wein liefern können. Damit ist gleichzeitig also zweierlei erreicht: Eine gewisse, heute ohne weiteres tragbare Einschränkung der Weinbauflächen, und zum anderen eine Ausmerzang geringwertiger Weine, die auch durch Züchtungs- und andere

Maßnahmen nicht mehr erheblich verbessert werden können.

Im September 1935 wurde dann eine Anordnung erlassen, durch die die Weinenzeichnung geregelt wurde. Es mußte danach jedes Flaschenschild angeben, wer den Wein auf die Flasche gefüllt bzw. zur Abfüllung in Auftrag gegeben hatte. Es war damit jederzeit möglich, den so Bezeichneten für den Inhalt der Flasche verantwortlich zu machen und ihn eventuell zur Rechenschaft zu ziehen. Darüber hinaus muß das Flaschenschild das Weinbaugebiet angeben, aus dem der Wein geliefert wurde. Ausländische Weine müssen ebenfalls auf dem Flaschenschild besonders bezeichnet sein. Diese Anordnung bedeutete zweifellos einen gewaltigen Fortschritt. Es haben sich bestimmt manche Menschen vom Weingenuß abhalten lassen, weil sie glaubten, nicht genügend Kenner zu sein, um aus der Vielzahl der Weinsorten ein gutes Gewächs zu erkennen. Heute kann jeder Weintrinker durch die Kennzeichnungen auf dem Flaschenschild feststellen, aus welchem Weinbaugebiet Deutschlands der Wein stammt, ob er aus dem Ausland ist usw.

Eine weitere Maßnahme zur Steigerung der Güte der deutschen Weine stellt schließlich auch die Anordnung über die Genehmigungspflicht von Weinverfeinerungen dar. Früher war es im allgemeinen üblich, nur Spitzenweine für die großen Weinverfeinerungen zuzulassen.

Als sich aber auf Grund der überreichen Weinernten der letzten Jahre Absatzschwierigkeiten immer stärker bemerkbar machten, gingen verschiedene Winzer und Winzergenossenschaften dazu über, Verfeinerungsgesellschaften zu bilden und auch Konsumweine zum Ausgebot zu bringen. Um nun die Gewähr dafür zu haben, daß die so zum Ausgebot gebrachten Weine in jeder Hinsicht einwandfrei sind, wurde der Genehmigungszwang für diese Verfeinerungen eingeführt. Die Genehmigung ist abhängig von eingehenden Weinprüfungen, die alle nicht einwandfrei behandelten Weine und solche, die einen Fehler aufzuweisen haben, von der Verfeinerung ausschließen.

Es ist in diesem Zusammenhang interessant, zu erfahren, daß für die Patentweine, die anlässlich des „Festes der deutschen Traube und des deutschen Weines“ zum Ausgebot kommen, eine besondere Qualitätskontrolle eingeführt ist. Es sind genaue Richtlinien bestimmt, nach denen die für die Patentweine notwendige Qualität festgelegt worden ist. Sind diese Voraussetzungen nicht erfüllt, werden die Weine auch nicht als Patentweine zugelassen. So ist alles getan worden, um die an sich schon guten deutschen Weine in ihrer Güte noch weiter zu verbessern, damit diesem edlen Erzeugnis des deutschen Bodens noch mehr Freunde gewonnen werden!

R. Bachhaus.

Süßmost in der deutschen Volkswirtschaft

Die gewaltige Steigerung in der deutschen Süßmostherstellung zeigt uns die Bedeutung dieses Getränkes. So ist die gewerbliche Herstellung und der Verbrauch bei uns von 2,5 Millionen Liter im Jahre 1926, 16 Millionen Liter im Jahre 1933 auf etwa 38 Millionen Liter in dem schlechten Objahr 1935 gestiegen. Diese Herstellung von 38 Millionen Liter Süßmost entspricht einem Verkaufswert von rund 28 Millionen Reichsmark und einer Rohwarenmenge von etwa 600 000 Doppelzentnern. Rund 20 v. H. der im Vorjahre verfügbaren Menge von Wirtschaftsapfeln und ein Teil unserer vorjährigen Traubenernte wurde zu Süßmost verarbeitet. Nicht eingerechnet sind Millionen von Litern, die in Haushaltungen und Lohnsüßmostereien hergestellt wurden. Herbst Obst und herbe Trauben aus kleineren Lagen ergeben die besten Süßmoste. Die Herausnahme von Trauben zur Süßmostbereitung im letzten Herbst ergab eine fühlbare Entlastung für unseren Winzer und sicherte ihm gleichzeitig eine willkommene Einnahme: lagern doch noch heute gewaltige Mengen Wein aus den letzten Reiforderten, deren Abzug dem Winzer erst Lohn für seine schwere Arbeit verschafft.

Der größte Teil von Süßmost wird auf kaltem Wege hergestellt. Er enthält fast alle die hohen Gesundheits-

werte der verarbeiteten Früchte, vor allem deren reichen Gehalt an nährendem Fruchtzucker, reinigenden Fruchtsäuren und anregenden Nährsalzen. Wasser und Zucker sowie chemische Konservierungsmittel sind für die gewerbliche Süßmostherstellung verboten. Bekanntlich geht der frisch gepresste Natursaft rasch in Gärung über. Eine äußerst pfifflige Herstellung und Behandlung ist deshalb notwendig. Voraussetzung bei dem Verfahren ist peinlichste Sauberkeit, da jedes Auftreten von Schimmelpilzen eine weitere Verwendung ausschließt. Sorgfalt, Können und Liebe des Herstellers liefern uns so ein herrliches Naturgetränk, dient doch dieses nicht nur unserer Volkswirtschaft, sondern einer besseren Volksgesundheit und Volksernährung.

Erde und Sonne schenken dem Volke die Früchte, die es seiner Gesundheit braucht. Die so aus deutschen Erzeugnissen hergestellten Süßmoste sind unermüdet hochwertige Nahrung und Labung, vermischt mit deutschem Tafelwasser die beste Erfrischung. Wir alle bevorzugen unseren deutschen Süßmost vor allen aus eingeführten Rohstoffen hergestellten Phantasiegetränken.

Der Süßmost trinkt, hilft unsern Bauern und Winzern und sich selbst!

Alljährlich Anfang April der althergebrachte MÜLLHEIMER WEINMARKT Beste Gelegenheit zum Kauf Markgräfler Weine

Der süßliche „Kappelrodecker Rotburgunder“ und „Weißherbst“ ist ein Labsal für Ihre Gäste

Ste kommen doch auch heuer wieder zum Einkauf?

Auskunft durch das Bürgermeisteramt und Winzergenossenschaft

Kappelrodecker

in Baden Telefon Nr. 220

Ulm, das mit 1300 Einwohnern im vorderen Renchtal liegt, hat den besonderen Vorzug, außerordentlich günstiges Gelände für den Weinbau zu besitzen. Von etwa 80 ha Rebfläche liegt der größte und beste Teil an dem vollkommen nach Süden gelegenen alten Rebberg und tragen den weitbekanntesten

Ulmer Weißherbst die Spezialität der Gemeinde

Zu weiteren Edelsorten zählen auch der **Ruländer und Klingelberger**

Allen voran steht jedoch der Ulmer Weißherbst, ein sehr gern getrankener Tropfen.

Auskunft erteilt das Bürgermeisteramt Ulm bei Oberkirch

Bahlingen a.K.

Bekannt für gute **Kaiserstühler Weine**

Sitz der Winzergenossenschaft

Auskunft Bürgermeisteramt

Telefon 243 Eichstetten

Winzergenossenschaft **Eichstetten**

fernruft 266

Bekannt für gute **Kaiserstühler Konsumweine**

Wir garantieren sachmännische Behandlung und Ausbau.

Lieferung offen und in Flaschen.

WAPPEN DER STADT OBERKIRCH

Oberkircher Edelweine

Spitzengewächse:

Clevner / Klingelberger / Ruländer und der feurige Weißherbst

Infolge der günstigen Südlage der Rebberge und sorgfältigste fachmännische Pflege der bekannte Ruf für Qualitätsweine

Spez.: Das weltberühmte Renchtaler Rirschwasser

Alljährlich Mitte Oktober großes Herbst- und Weinfest

Bereitwillige Auskunft erteilt:

Verkehrsbüro Oberkirch, Renchtal, Fernruf Nr. 438

Winzergenossenschaft **Bickensohl a. A.**

e. G. m. b. H. / Fernruf 213 Oberrotweil

Bekannte Qualitätslage des südwestlichen Kaiserstuhls. / Sortenrein gekelterte Weine

Sylvaner, Ruländer Weißherbst, Burgunder Rotwein

in Flaschen und Gebinden.

Herbolzheim IM BREISGAU

Etwa 100 Hektar Rebfläche

Dominierende Sorten:

Riesling Elbling Burgunder Sylvaner

Auskunft durch den Bürgermeister

Wein und Gesundheit

Wenn in diesen Wochen die grüngoldenen Trauben in schön geschmückten Schaufenstern zum Kaufe laden, so sollten wir mehr als bisher daran denken, daß gerade die Weintraube mit zu den edelsten Früchten gehört, die



Bergiges Weinland in Baden

unser Vaterland in reichem Maße hervorbringt. Von jeher schon ist sie als etwas besonderes Genußmittel angesehen und geschätzt worden: gern brachte man sie Kranken als köstliche Erfrischung mit, „Traubenkuren“ waren

und sind noch heute beliebt. Ihr Hauptwert in gesundheitlicher Beziehung liegt in ihrem hohen Gehalt an leichtverdaulichem, abgebauten Traubenzucker, der mehr als 12 Proz., oft über 25 und sogar bis zu 45 Proz. beträgt; daneben hat sie noch natürliche Frucht säuren, Mineralstoffe und Vitamine aufzuweisen.

Unverändert kommen diese Bestandteile in den frisch abgepressten Traubensaft, der in den Weindörfern zur Zeit der Reife und des Kelterns als erster Trunk zur Einweihung des neuen Weinjahrganges gereicht wird. Unsere Wissenschaft und Technik haben Verfahren gesucht und gefunden, diesen frischen Saft auch für die Zeit nach der Ernte zu erhalten, und so stehen uns jährlich Millionen von Litern dieses erfrischenden, gesundheitsfördernden und bekömmlichen Getränkes zur Verfügung. Besonders geeignet ist der Traubensaft als Stärkendes, vitaminreiches Getränk für Kinder und Kranke, aber auch für Erwachsene, die Alkohol nicht trinken. Man kann ihn gut mit Trink- und Tafelwasser vermischen, ohne daß er dabei im geringsten an Wert einbüßt; im Gegenteil, seine natürliche Süße wird etwas gemildert, und er wird erfrischender und deshalb besonders im Sommer gern in dieser Form genossen.

Wein aber, das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der Weintraube hergestellte Getränk, ist und bleibt edelstes Genußmittel, das auch, mäßig genossen, für die Gesundheit von Nutzen ist. Gerade unser deutscher Wein mit seinem verhältnismäßig niederen Alkoholgehalt in Verbindung mit den köstlichen Aromastoffen ist bekömmlich. Durch seine natürliche Säure ist er geeignet, den Körper von mancherlei Schlacken und Rückständen zu reinigen und die Funktion der Galle zu beleben; er ist appetitanregend und verdauungsfördernd und seine stärkende Kraft hat ihn schon manchmal zu einem wirklichen Genußmittel gemacht.

So hat unser deutscher Wein, mäßig genossen, gewiß noch keinem geschadet, wohl aber manchem genützt und Freude gebracht.

Traubenkur

Die Traube als Kurmittel zur Befehung des menschlichen Körpers ist älter als man heute annimmt. Schon die Römer kannten die aufbauende und erfrischende Wirkung der Trauben auf den Gesamtorganismus. In der jüngsten Zeit hat man wieder zu diesem natürlichen Mittel gegriffen, und heute werden wieder Traubenkuren in den meisten Kurorten verordnet. Wenn auch dort die Kuren unter medizinischer Aufsicht durchgeführt werden, so kann doch jeder Mann und jede Frau, ungebunden an den Ort, Traubenkuren durchführen. Nicht die süße ausländische Traube eignet sich dazu, sondern deutsche Trauben, badische Gutedel, mit ihrem natürlichen Traubenzucker und Säuren. Nur durch ihre Vollständigkeit und Dünnhäutigkeit bringt sie Gewichtsverluste, weil ihr Saft sofort von den Darmwänden aufgenommen wird, während die Auslandsträuben eine dicke Schale und mehr Zellstoffgehalt besitzen, die eine sofortige Aufnahme der Säfte in das Blut erschweren. Außerdem sagt eine alte Lebensregel, daß die Kost immer durch die Bitterung, Erde und Klima bestimmt wird. Ein Beweis dafür ist für uns der Italiener, der mit einer Wassermelone den ganzen Tag leben kann ohne zu hungern. Wir in Deutschland würden bei einer derartigen Verpflegung schon am dritten Tag Schwierigkeiten bekommen. Also soll und muß man zur Gefunderhaltung des Körpers immer wieder auf Erzeugnisse der eigenen Heimat zurückgreifen und zu den Edelweizenprodukten deutschen Bodens greifen die Traube. Sie wird verhältnismäßig spät geerntet und hat somit am längsten in der Sonne gereift. Sie wird unter allen Obstarten am meisten und auch noch an Bergen von der Sonne bestrahlt, darum muß die Traube ein Vollnahrungsmittel werden und nicht nur Kurmittel bleiben.

Heute haben wir den Vorzug, daß wir nicht mehr zeitlich mit dem Traubengenuß an die Erntezelt gebunden sind. Durch die Gewinnung von Traubensaft können wir das ganze Jahr hindurch die hohen Nährwerte ohne Verluste genießen. Traubensaft ist alkoholfrei, und die darin enthaltenen Frucht säuren und Zucker beleben den Körper ebenso, wie der Saft frischer Trau-

ben. Sie bedingen eine härtere Ausscheidung der Ermüdungsstoffe und der Schlacken im Körper und Blut. Man kann also im ganzen Jahre Traubenkuren mit Hilfe des Traubensaftes durchführen. Auf reizlose Ernährung und viel Bewegung in frischer Luft ist während der Kur zu achten. Eine Traubenkur mit frischen Trauben oder mit deren Saft reinigt den Körper, gibt ihm neue Aufbaustoffe. Müdigkeitserscheinungen verschwinden und die gewünschte Schaffenkraft kehrt wieder.



Schädlingsbekämpfung in Weinbergen

Eugen Lang Weinbergbesitzer in Reichenbach u. Gengenbach am Eingang des schönen Kinzigtals

empfiehlt seine bekannten Spezialitäten: **Amseberger Riesling ♦ Sylvaner ♦ Ruländer und Burgunder der Ernte 1936** Weine älterer Jahrgänge sind restlos verkauft.

Waldulm
die Heimat des anerkannt besten deutschen Rotweines
Der Waldulmer Spätburgunder-Auslese wird schon am Stock fachmännisch gehütet u. im großen modernen Winzerkeller sorgfältig gepflegt und als Spitzengewächs in den Handel gebracht.
Interessenten erhalten gerne Auskunft durch: **Bürgermeisteramt Waldulm Fernruf Nr. 232 Kappelrodeck**

Weingut St. Andreas-Hospitalfond Offenburg
empfiehlt seine **Weine** in Gebinden u. Flaschen wie **Sylvaner Klingenberger Ruländer, Klevner Zeller Burgunder** (Rotwein) u. f. w.
Nähere Auskunft: **Stadt Offenburg Fernsprecher Nr. 1941.**

Der mit Weinbergen umgebene Weinort **Haslach im Renchtal** ist ein altbekannter Rebort mit Erzeugung erstklassiger Naturweine. Die Spezialsorte **Haslacher Klingenberger** wird nur aus den schönsten und ausgereiftesten Klingenberger Trauben zum größten Teil aus dem Gecann Klingenberger geherbstet und mit peinlichster Sorgfalt von den Winzern gekeltert. Die besten Weinkenner bevorzugen stets nur den sogenannten **Renchtaler Hasler-Klingenberger.** Dieser wirklich edle, stets jedem Kenner bekömmliche Tropfen ist wahrer aufgangener, flüssiger Sonnenschein.

Winzergenossenschaft Kammerstweier
e. G. m. b. H. | Fernruf Offenburg 1848
Beste Bezugsquelle für **Ortenauer Konsum- und Qualitätsweine**
Spezialität: **Weißherbst, Klingenberger u. Zeller Roter.** Bezug in Faß u. Flaschen

Wir empfehlen unsere bekannten Naturweine in Spez.: **Weißherbst, Klingenberger, Clevner**
Gemeinde Ringelbach, Renchtal
Auskunft erteilt der Bürgermeister: **Huber**

Tiergarten / Renchtal
empfiehlt seine bekannten Qualitätsweine: **Weißherbst-Clevner-Klingenberger**
Auskunft bereitwilligst: **Bürgermeisteramt / Fernruf 417**

Oberachern im lieblichen Achertal gelegen, ist bekannt als alter Weinbauort und gern besuchter Ausflugspunkt mit herrlichen Waldungen und gutgepflegten Spazierwegen. Freundliche Gasthöfe sind gerüstet Ihnen das Beste aus Küche und Keller zu bieten. **Auskunft: Bürgermeisteramt, Fernruf 231**

Niederschopfheim bei Offenburg, Bahnstation auf der Strecke Offenburg-Lahr
Beliebter und bekannter Ausflugsort mit Freilichtspiel jeden Sonntag. Bekanntester Weinort mit sehr guten Konsumweinen.
Nähere Auskunft durch das Bürgermeisteramt — Telefon 3

Dhlsbach im Kinzigtal
empfiehlt seine gutgepflegten **Sylvaner, Elbling, Riesling und Burgunder-Weine** Jahrgang 1934 und 1935 ca. 300 Hektoliter sofort lieferbar.
Auskunft: **Bürgermeisteramt / Fernruf 250**

Zell-Weierbach bekannt durch seine guten Weine, wie **Weißherbst, Klingenberger Klevner und Bergwein**
Berühmt durch seinen erstklassigen Rotwein ladet zum Besuch seiner vorzüglichen Gaststätten ein. Man mache einen Versuch mit einer Bestellung.
Das Bürgermeisteramt — Die Winzergenossenschaft.

Schloß Neuweier

Wenn im Herbst zur Zeit der Weinlese in verstärktem Maße Wanderfahrten in das liebliche badische Rebland im Bühler Bezirk einlehen, wird von vielen Kennern das auf landschaftlich schönen Wegen, namentlich von Baden-Baden aus, erreichbare Weindorf Neuweier bevorzugt. Der Besucher ist erstaunt, in dem so ländlich und still an den Schwarzwaldbergen im Tal der Steinbach liegenden Dörfchen, das weiter keine Überraschungen an Gebäulichkeiten aufweist, plötzlich ein stattliches, stolzes Schloß vorzufinden. Dieses Schloß, das heute noch deutlich seinen Charakter als grabenmauerbete Wasserburg zeigt, ist eine der wenigen Neubauten in Baden. Neuweier besaß früher gar zwei Schlösser, das obere Schloß umweit der Kirche, das aber am Ende des 18. Jahrhunderts abgetragen wurde und das untere Schloß, das sich heute noch in seiner Gestalt darstellt, die ihm in der Hauptsache bei einem Ausbau in den Jahren 1548/49 durch den damaligen Besitzer, Philipp, Kämmerer von Worms, genannt von Dalberg, zuteil wurde. Ein weiterer Ausbau 1788 betraf wohl nur das Dachgeschoß, 1895 ist dann ohne Störung des Grundcharakters eine an sich nicht bedeutende Erweiterung durch einen Aufbau über dem Kapellenturm erfolgt.

Über den Anfängen der Schloßanlage liegt naturgemäß Dunkel. Es wird angenommen, daß beide Schlösser in Neuweier aus ursprünglich fränkischen Meierhöfen entstanden sind. Es liegt aber ebenso die Vermutung nahe, daß sie sich an der Stelle ehemaliger römischer Anlagen erhoben haben können. Neuweier liegt keine zwei Kilometer von der großen römischen Straße ab, die von Straßburg nach Baden-Baden zog. Es liegt dicht neben dem Städtchen Steinbach — dem Heimatort Erwins, der Erbauer des Straßburger Münsters war — in dessen Bezirk noch drei beschriftete römische Meilensteinfragmente gefunden wurden. Es ist sogar möglich, daß der Weinbau in dieser Gegend auf römische Kolonisten zurückzuführen werden kann, denen die sonnigen Hügelhänge in nächster Nähe ihrer großen Niederlassung Baden-Baden wohl die Anlockung zur Anpflanzung der bei ihnen heimischen Rebe bieten mochten.

Im 18. Jahrhundert war das untere Schloß jedenfalls bereits als wehrfähige Wasserburg vorhanden und gehörte den Rittern von Bach, die im nahen Kappelwindel beheimatet waren. Auf das Schloß bezügliche Urkunden, die im Schloßarchiv bewahrt werden, gehen

bis auf das Jahr 1387 zurück und geben von da ab einigermaßen Kunde von den weiteren Geschehnissen. Im Jahre 1538 starb der letzte Ritter von Bach und Herr zu Neuweier. Er liegt in Offenburg begraben, wo sein Grabstein noch zu sehen ist. Sein Nachlaß fiel an die Tochter seiner bereits verstorbenen Schwester Katharina, die mit Philipp von Cronberg vermählt war, und so bekam Katharina von Cronberg das untere Schloß zu Neuweier. Sie heiratete in zweiter Ehe (ihr erster Mann war auch ein Cronberg) den Philipp, Kämmerer von Worms, genannt von Dalberg. So kamen die Dalbergs, aus altem rheinischen Adel in die Ortenau. Sie waren ein angeheimes Geschlecht, das sich besonderer Gunst der Kaiser erfreute. Wann immer vor einem deutschen Kaiser zur feierlichen Zeremonie des Ritterschlags Junker aller deutschen Gauen erschienen, geschah es, daß der Herzog hervortrat und rief: „Ist kein Dalberg da?“ — weil Angehörige dieses Geschlechts das Recht hatten, vor allen andern als erste vor ihrem Kaiser zum Empfang des Ritterschlags niederzuknien. Spätere Dalbergs sind wohlbekannt und berühmte geworden: Der letzte Erzbischof von Mainz und nachmalige Großherzog von

Frankfurt und sein Bruder, der hochverdiente erste Intendant des Nationaltheaters zu Mannheim, der Schillers Räuber uraufführte.

Das Neuweierer Schloß übernahm nun Katharina von Cronbergs Sohn, Philipp von Dalberg, und er war es, der 1548/49 durch Lux von Rangolsheim, einen in Baden-Baden tätigen Meister und Steinmetzen, das Schloß in seiner heutigen Hauptform ausbauen ließ, deren charakteristische Merkmale die vier runden Verteidigungstürme an der Hauptfassade bilden. Sie sind reichlich mit Schießfenstern ausgerüstet, wobei als besonders originell die drehbaren Steinschießlöcher erwähnt zu werden verdienen, die in der Schießrichtung verändert oder durch geeignete Drehung auch ganz verschlossen werden konnten. Im Innenhof der Bauanlage, der offene Arkaden hatte, entstand ein schöner achteckiger Turm mit reizvoll geschwungener Wendeltreppe, die die vier Geschosse miteinander verbindet.

Über der Eingangstür dieses Treppenturms hat Philipp von Dalberg das in Stein gemeißelte Allianzwappen Dalberg-Cronberg anbringen lassen, nebst einer Inschrift, in der er sich und seine Mutter Katharina Gott befehlt und die er mit dem stimmungsvollen Satz beschließt: „Zeit bringt Rosen“. Auch an dem Erker über dem Haupteingangstor jenseits des breiten Burggrabens, das mit einer Zugbrücke geschlossen werden kann, ist das gleiche Allianzwappen mit der Jahreszahl

1548 zu sehen, während an der Eingangstür zu einer anderen Turmtreppe im Vorderhaus sich ein alter frühgotischer Türsturz befindet, der in einem Steinrelief zwei Henrischöfde zeigt. Dieser Turm beherbergt auch das neun Meter tiefe Burgverließ. Der Schlußstein des Kreuzgewölbes in der Eingangshalle trägt das Steinmetzzeichen des Meisters und die Jahreszahl 1548. Der tiefe Ziehbrunnen im Innenhof, der noch Wasser liefert, ist etwas später datiert. Im Ganzen ist das Haus kein Genosse der Prachtbauten, wie sie anderwärts zu dieser Zeit entstanden sind. Dazu reichten wohl auch die Mittel nicht. Aber in seiner Harmonie und seinem bei aller Bescheidenheit bewußt kräftigen Aufbau zeigt es sich durchaus von angenehmer und zweckvoller Wirkung. Über die innere Einrichtung des Schloßes sind wir gut unterrichtet durch ein Inventarium aus dem Jahre 1598, das der Sohn Philipps, Eberhard von Dalberg, hat aufstellen lassen und das sich noch im Schloßarchiv befindet. Daraus erhellt die Verteilung der Räume und ihre rittermäßige Einrichtung. Gewissenhaft werden alle Betten mit Bettzeug, gemalte Trüben, Fische, Zettel, Schmel, Silber aufgezählt, auch die Waffen und das Geschütz nicht vergessen. Die Ordnungsliebe Eberhards zeigt sich auch im Außenbereich: er ließ die Grenzen seines engeren Schloßbezirks 1600 mit mappengestützten Zielflecken besetzen, die noch zu sehen sind.

Eberhard von Dalberg, mit Anna von Sickingen kinderlos verheiratet, war der letzte Sproß dieser Ortenauer Dalberglinie, die 1615 mit ihm ausstarb. Das Schloß von Neuweier ging auf seine Schwäger über, nämlich Johann Philipp Knebel von Kagenelenbogen und Hans Wolf von Elz. Der Besitz an Gütern, Einfünften und Leibeigen blieb in Teilung bei beiden Familien, bis er später durch Kauf ganz an die Familie Knebel von Kagenelenbogen überging. Der eigenartige Name dieses alten rheinischen Rittergeschlechts, das als Burgmannen die Burg Kagenelenbogen betreute, wird meistens von Cattimelbocus, dem Melibocus der Ratten (Hessen) hergeleitet. Doch verwirft dies der gelehrte hessische Historiograph Wendt, der den Wald Kagenelenbogen als Ursprung des Namens heranziehen will.

Die Schicksale des Hauses und seiner neuen Herren, die allerdings nicht ständig in seinen Mauern herbergten, da sie als hohe Beamte von Kurmainz ihren Hauptwohnsitz in Mainz oder in Höchst hatten, lassen sich aus den erhaltenen Schaffnerbüchern und Büchern im Schloßarchiv verfolgen. So entsteht in einem Einzelschickal dieses Hauses ein Kettenglied allgemeiner deutscher Geschichtskunde für die Südwesmark. Einen starken, unheilvollen Einfluß haben die Kriegsjahre ausgeübt. Im Dreißigjährigen Krieg hatte das Schloß viel unter

Wein und Kultur

Den Menschen der Weinbaugebiete ist die Rebe Lebensinhalt. Fest und tief hängt ihr Schaffen und Wirken mit ihr zusammen und füllt ihr Leben aus. Das, was sie umgibt und sie ernährt, haben sie von altersher in ihren Werken dargestellt, und so ist es nicht Wunder zu nehmen, daß Kultur und Weisheit leben, Kunst und Handwerk der Weinbaubetriebe entscheidend von der Rebe beeinflusst sind, aus ihr immer neue Anregungen schöpfen und erhalten.

Architektur und Handwerk bringen immer wieder das Emblem des Weinlaubes und der Traube an, sei es in Reblaubhängen behäbiger Bürgerhäuser, in äppigen Schwibbelen mittelalterlicher Fachwerkhäuser oder in reichverzierten schmiedeeisernen Gittern und Wirtshauszählern. Die Dichtung preist den Wein seit altersher, Sagen und Märchen sind von ihm erfüllt und viele schöne, alte Volksbräuche der Weingezeit eng mit ihm verbunden.

Aber auch unendlich viele Dinge des täglichen Lebens zeigen, wie eng das Denken und Fühlen der Menschen aus den Weinbaugebieten mit der Rebe erwachsen ist. Webereien verwenden das Weinblatt- und Traubenmotiv für glänzende Damasttische, die Keramik formt nach ihnen fruchtbarer und Schalen, Krüge und Gläser, Silber- und Goldschmiede nehmen zierliche Weinranken als wirkungsvolles Motiv für Büffel, Traubenscheren und Tafelaufsätze, aber auch für kostbare Broschen und Anhänger, Kunstflickereien schmücken Wingerfaschen mit Trauben und rankenden Reben. Und selbst dort, wo man es am wenigsten vermuten sollte, finden wir die Rebe dargestellt: auf Verkehrssteuern, neben dem Landeswappen! Kurzum — alles zeigt, wie die Menschen mit ihrer Arbeit verwachsen sind und wie die Rebe, die Spendenin von Arbeit und Brot, in den Weinbaugebieten beherrschend ihr Leben gestaltet.



Winzergenossenschaft Bischoffingen a. R.

Spezialitäten:
Spätburgunder u. Muskateller
Lieferant des Patenweines der Städte Mannheim u. Durlach

Wir empfehlen unsere Konsum- und Qualitätsweine:
Elbling / Sylvaner / Ruländer
in Flaschen u. Gebinden. Garantie für sortenreine Kellerung u. beste Pflege

**Klostergut
Fremersberg**
BEI BADEN-BADEN

**Edelste Riesling-
und Traminerweine**

Oberrotweil

(Kaiserstuhl)
nachweisbar höchste Durchschnittstemperatur Deutschlands.
214 ha Rebfläche auf vulkanischem Boden an den Südwesthängen des Kaiserstuhls.

Winzerverein

Oberrotweil / Telefon Nr. 206
empfiehlt seine sortenrein gekelterten Weiß- und Rotweine

Spätlesen unserer Spitzenlagen:

Eichberg: Ruländer, Spätburgunder, Sylvaner
Henkenberg: Ruländer
Kirchberg: Ruländer

Amweg Gasthaus zum Weinberg
empfehlen ihre vorzüglichen, selbstgebauten Weine — Gute Küche — Gemütliche Aufenthaltsräume

Gut Nägelsforst

bei Baden-Baden
mit seinen bekannten Edelweinen
Telefon Baden-Baden 684

Der altbekannte

Weinort Barmhalt

empfiehlt seine
vorzüglichen Rieslingweine
Schöner Ausflugsort / Von Baden-Baden und
Bühl mit Postomnibussen bequem zu erreichen

Winzergenossenschaft Barmhalt

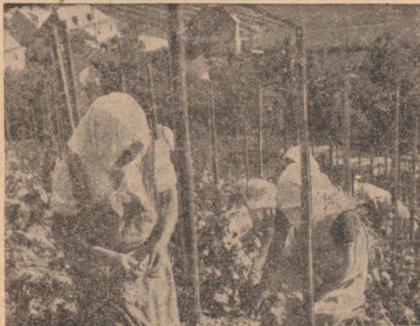
e. G. m. b. H. | Telefon Steinbach 241
Feinste Riesling Edelgewächse:
Sonnenberg / Steingrüber / Klosterberg
in Literflaschen | Interessenten zur Probe herzlich eingeladen

**Ein Taucher wahrlich ist der Wein, er taucht
ins Menschenherz hinein; manch Perlchen,
das dort dunkel lag, das fördert fröhlich
er zutage**
(Wiesbadener Ratskeller)

Jechtingen a. R.

Naturreine Qualitätsweine! Ruländer / Sylvaner / Elbling
In Originalflaschenabfüllung u. losen Gebinden, größere Mengen 1935er sofort lieferbar

Auskunft durch: **Winzergenossenschaft** **Weinvermittlung J. Amann** **Bürgermeisteramt**
Bohny, Vorsitzender **Zibold, Bürgermeister**
Fernruf Oberrotweil **Fernruf 291 Oberrotweil** **Fernruf 282 Oberrotweil**



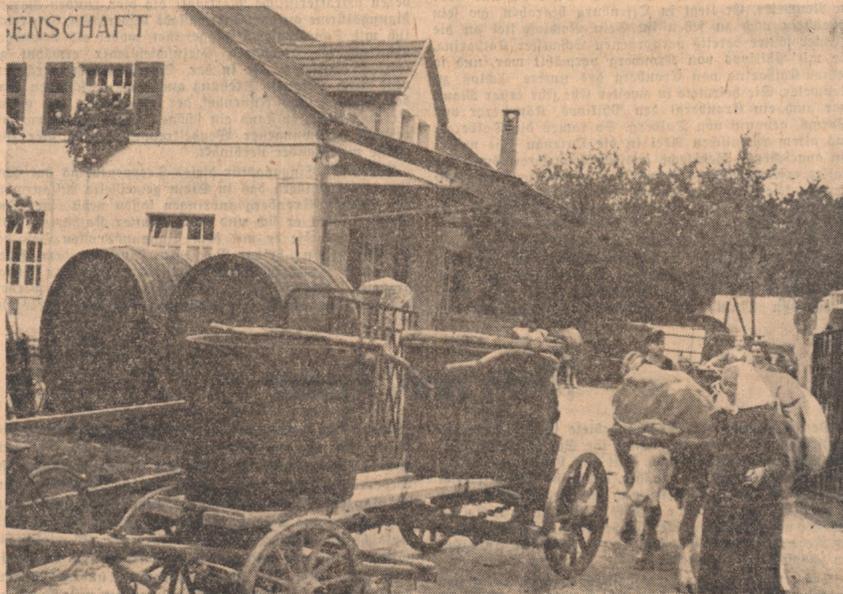
Laubarbeiten
Archiv, Propaganda-Verb. pr. Weinbauges.

Befahrungen aller möglichen Kriegsvölker zu leiden. In dem frevelhaften französischen Nordbrennerkriegszug von 1689/90, der in sinnloser Verwüstung in friedlichen deutschen Grenzgebieten so viele Werte zerstörte, wurde das Neuweierer Schloss auch stark mitgenommen. Die Inneneinrichtung wurde vernichtet und der nördliche Flügel sogar herabgebrannt. Er ist erst später wieder aufgebaut worden. Das obere Schloss, das im Jahre 1778 an den Freiherrn Franz Philipp Knebel von Kagenelenbogen ebenfalls überging, schien so gelitten zu haben, daß es wegen Baufälligkeit 1783 abgetragen werden mußte. Das untere Schloss hatte aber auch noch weiter zu dulden, als in den Revolutionsjahren 1796/99 die westlichen Nachbarn wiederum einfielen, diesmal, als „Neufranzosen“ und „Volksbeglucker“ und sich wie vor hundert Jahren erneut in das Gedächtnis der Bewohner dieser Landstriche einschrieben.

Dem letzten, 1733 geborenen Freiherrn von Knebel, der unvermählt geblieben war und als kaiserlicher Gesandter teils in Parma, teils in Dresden in österreichischen Diensten stand, mochte der Besitz noch dadurch verleiht werden, daß ein mit dem badiischen Markgrafen laufender Prozeß bezüglich der Landesherrschaft oder der

Reichsunmittelbarkeit des Neuweierer Besitzes sich schleppend mit vielen Widerwärtigkeiten durch fast acht Jahrzehnte vor den hohen Reichsgerichten hinaog. Er fand seine etwas gemaltene Erledigung erst durch die Bundesakte vom Jahre 1806, wodurch die feitherrigen Ritterbezirke an die souveränen Fürstentümer fielen, daher auch Neuweier von da ab der Landeshoheit des Markgrafen von Baden unterstand. Als Franz Philipp Frei-

herr Knebel von Kagenelenbogen, der letzte Ritter und der erste Grundherr zu Neuweier, 1816 starb und in der Kapelle zu Neuweier beigesetzt wurde, war das alte Geschlecht der Knebel von Kagenelenbogen erloschen. Nach verschiedenen Erbverträgen, bei denen der Besitz mehrfach geteilt und auch mehr zerteilt wurde, ging das Schloss mit seinen Weinbergen und Wäldern 1869 an die Familie Köhler über.



Hochbetrieb in Neuweier

Aufnahme: „Führer“ (Schweizer)

Den Weinbergen des Schlossgutes hatte bereits der erste Dalberg besondere Sorgfalt angedeihen lassen. Er ließ Reben aus dem Rheingau nach Neuweier verpflanzen und sie durch seine geübten Weingärtner pflegen, und so nahm der Weinbau in dieser Gegend einen bedeutenden Aufschwung. Seine Nachfolger eiferten ihm nach, vor allem der letzte Knebel und in der Neuzeit August Köhler. Wenn auch die vielen Einzelgüter, verstreut gelegen und oft in einiger Entfernung befindlich, die zu dem alten Schlossbesitz gehörten, heute nicht mehr zu seinen Beständen zählen, so ist der Hauptbesitz an Weinbergen in unmittelbarer Nähe des Schlosses durch verständnisvolle Aufbauarbeit des letzten Besitzers ganz besonders gefördert worden. Durch kluge Zusammenlegungen, Geländeverbesserungen und neuzeitliche Ausgestaltung ist ein geschlossenes Weinout entstanden, das die größte Anlage dieser Art in Baden darstellt und untergütig gepflegt und unterhalten wird. Ein Kernstück dieser Anlage ist der einzig dastehende Mauertberg, auf dem ein besonders edler und kräftiger Wein wächst, der nach alter Ueberlieferung wegen seiner Reifezeit mit dem Würzburger Steinwein in Vorzugtel abgefüllt wird.

Aber nicht nur dem Weinbau, auch dem alten historischen Schlossbau hat August Köhler, der selbst ein gewiegener Kunstsinniger und ein anerkannter Geschichtswissenschaftler war — er war ein Jahrzehnt, bis zu seinem Tod, Vorsitzender des Historischen Vereins für Mittelbaden — liebevolle Pflege angedeihen lassen, so daß ihm auch die Bewahrung dieses wertvollen deutschen Baudenkmals zu verdanken ist, der er sich trotz aller wirtschaftlichen Belastung nicht entzog.

Das Schloss Neuweier lohnt also schon einen Besuch und eine Besichtigung, zumal es in seinen Innenräumen auch noch Sammlungen beherbergt, die in ihrer Güte und Reichhaltigkeit angesehen zu werden verdienen. Eine wertvolle Bibliothek, die auch die Ahnenbilder der Familie Knebel von Kagenelenbogen birgt, ein originelles Jagdzimmer, stilvolle Räume mit seltenen Bildern, alten Möbeln, Kunstgegenständen, Lebenswürdigkeiten, Bauereinrichtungen und Gebrauchsgegenständen, alten Waffen, sowie die Schlosskapelle bieten allerlei Anregendes.

Auch dem Vermöhtesten dürfte eine Wanderfahrt in das badische Weinland in jeder Richtung feinerer Enttäuschung bringen.



Wärmster Ort Deutschlands!

Trinkt Weine der größten Weinbaugemeinde Badens (420 ha Rebfläche)

Spezialitäten: **Sylvaner / Ruländer und Spätburgunder (Rotwein)**
aus den Kellereien der größten und bekanntesten Winzergenossenschaft Badens

Ihringen am Kaiserstuhl / Fernruf 238

Versuchs- u. Lehrgut für Weinbau der Landesbauernschaft Baden

Blankenhornsberg

Post Ihringen a. R., Fernruf 217

empfehlte seine sämtlich naturreinen Kaiserstühler Spitzengewächse. Spezialitäten:

Ruländer, Spätburgunder-Rotwein u. Weißherbst, Traminer, Riesling und Sylvaner.

Verfand nur in Original-Flaschen-Abfüllung

Staatl. Weinbaudomäne Meersburg

am Bodensee / Fernruf 212

30 Hektar beste Reblagen des Bodenseeweinbaugesbiets,
Musterbetrieb in Weinbau und Kellerwirtschaft



Nur naturreine Eigenbauweine / Originalflaschenabfüllung der
Spitzenweine: Weißherbst, Ruländer, Traminer und Burgunder (rot)

Abgabe an Wirte und Private / Man verlange Preislisten

63432



Endingen
am Kaiserstuhl



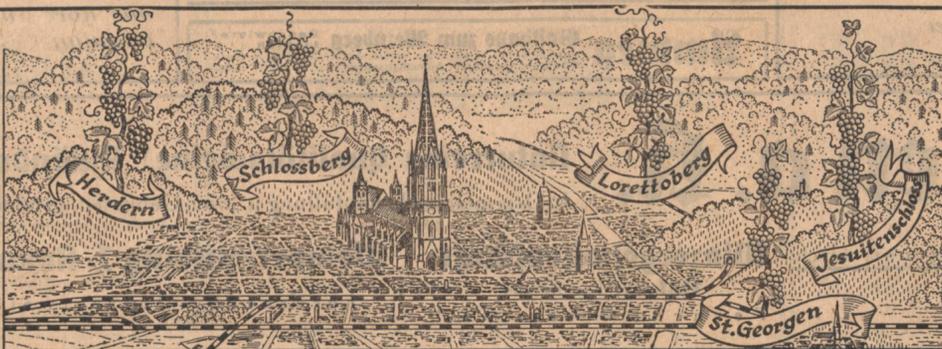
Trinkt
die guten
Weine

der zweitgrößten Winzergemeinde Badens

Auskunft: Bürgermeisteramt / Fernruf 310

Badische Weine sind Edelweine!
Helst dem Winzerstand, trinkt badischen Wein

Hier wachsen
die bekanntesten
Edelweine



der Heiliggeistspital-
stiftung
(weltliche Ortsstiftung)

Freiburg im
Breisgau

63420

