

MITTEILUNGEN

Herausgegeben von der
Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V.

Mitteilung 1/2025



Im Fokus

Lust auf WeinKulturGeschichte?



IMPRESSUM:

Herausgeber: Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.
Präsident: Prof. Dr. Andreas Otto Weber
Kontakt: info@geschichte-des-weines.de

Redaktion: Dr. Rudolf Nickenig
Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirates
Kontakt: runi53@gmx.de

Lektorat: Klaus Freisem/Ruth Lehnart

Grafik/Design: Freisign GmbH, Rheinstraße 34, 65185 Wiesbaden

Titelbild: DWI-Bildarchiv

ISSN 2942-4100

Einführung		Seite 5
Ausblick des Präsidenten		Seite 7
Wir stellen vor		Seite 9
Im Fokus		Seite 23
Interview		Seite 46
Biographien		Seite 51
Buchbesprechungen		Seite 58
Weinkulturgeschichtliche News		Seite 68

Präsident:
Prof. Dr. Andreas Otto Weber
Röntgenstr. 12, 81679 München
E-Mail: andreas.weber@hdo.bayern.de

Vizepräsident:
Dr. Jürgen Sigler
Anna-Müller-Weg 19, 79111 Freiburg
E-Mail: juergen.sigler@web.de

Geschäftsführung:
Ruth Lehnart
Anweg 4, 55413 Niederheimbach
E-Mail: ruth.lehnart@hs-gm.de

Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirates:
Dr. Rudolf Nickenig
In der Au 2, 53424 Remagen
E-Mail: runi53@gmx.de

Schatzmeisterin:
Ursula Baumann
Lilienthalstraße 7, 88250 Weingarten
E-Mail: baumann@mikolitsch.eu

Bankkonto: Nassauische Sparkasse Wiesbaden
IBAN: DE83 5105 0015 0100 0173 18
BIC: NASSDE55XXX

Liebe Mitglieder der Gesellschaft, liebe Leserinnen und Leser,

Wenig überraschend beschäftigt sich unsere Gesellschaft für Weingeschichte vor allem mit Ereignissen, die in der Vergangenheit liegen. Sinnvoll ist es jedoch, sich mit historischen Themen zu befassen, die hier und heute und vermutlich auch morgen die Menschen bewegen. Ganz in diesem Sinne hatte sich die Gesellschaft bereits auf ihrer Herbsttagung 2023 in Nierstein dem Thema „Weingeschichte und Weinkultur – Erinnerungen wecken, Kommunikation verbessern“ gewidmet. Es ging um die Frage, wie es heute und in Zukunft verstärkt gelingen kann, die Themen Weinkultur und Weingeschichte einem breiteren Publikum attraktiver zu machen.

Bei diesem Ziel spielen die Kultur- und Weinbotschafter*innen und die Gästeführer*innen eine zentrale Rolle. Dies zeigten erneut die Vorträge und Begegnungen während der Herbsttagung in Würzburg. Diese Wissensvermittler*innen der WeinKulturGeschichte spannen Brücken zwischen Wissenschaft und Konsumenten, um regionale Tradition, Lebensart und Weinkultur zu vermitteln. Auch auf der letzten Sitzung des Wissenschaftlichen Beirates herrschte große Einigkeit, dass die begonnene Zusammenarbeit zwischen der GGW und dieser engagierten Berufsgruppe ausgebaut und vertieft werden muss.



Foto: Katharina Dubno

In der heutigen medial und digital geprägten Zeit liegt ein wichtiger Schlüssel zu einer Verbesserung der Weinkulturkommunikation in einer sogenannten „Prosumer-Mentalität“, so Prof. Meike Hensel-Grobe in Nierstein, das heißt in der Zusammenführung von Produzenten und Konsumenten in einer zeitgemäß kommunizierten Weinkultur. Gute Beispiele hierfür sind die von Simeon Guthier vorgestellten Projekte, die wir in den Fokus dieser Ausgabe gestellt haben. So ist es mit dem digitalen „Atlas der Weinkultur in Rheinland-Pfalz“ gelungen, sich an neue Lese- und Medienkonsumgewohnheiten anzupassen.

Bei den letzten Tagungen der Gesellschaft war immer wieder die Notwendigkeit betont worden, die Zusammenarbeit der GGW mit Forschung und Wissenschaft zu intensivieren, um einen verbesserten Austausch über Weinkultur und Weingeschichte zu organisieren. Die Gesellschaft setzt nun mit einem neuen Projekt,

mit einem Förderpreis für junge Wissenschaftler*innen, an. Dies erläutert Jürgen Sigler in unserem Gespräch in dieser Ausgabe unter „Wir stellen vor“. Auch beim zweiten Dialog mit Otmar Löhnertz steht die Ansprache von Studierenden im Fokus, die Suche nach Wegen, um für die WeinKulturGeschichte Interesse zu wecken. Da ein Blick über den Tellerrand nicht dümmer macht, haben wir diesen Themenkreis auch erörtert mit Gunter Mahlerwein, Professor für Kultur- und Mediengeschichte, dem Vorsitzenden der Gesellschaft für Agrargeschichte (s. Interview). Und last but not least sind wir sozusagen in die Werkstatt eines weinkulturellen Seminars gegangen, das an dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT) interdisziplinär von Bruno Gransche, Dozent der Philosophie und Andreas Böhn, Professor für Literaturwissenschaft, angeboten wurde.

Ergänzt wird dieser Themenblock mit unseren traditionellen Rubriken Biographien, Buchbesprechungen und Hinweisen auf Veranstaltungen und Jahrestage! In diesem Jahr überstrahlt der 175. Geburtstag von Hermann Müller-Thurgau alle anderen weinwissenschaftlichen Jahrestage – Christine Krämer erinnert daran und weist auf Veranstaltungen hin. Da passt es hervorragend, dass unser Beiratsmitglied Klaus Veit uns in seinem Beitrag die Schweiz und ihre Weinmuseen vorstellt.

Doch der Reihe nach: Wie immer starten wir auch in diese Mitteilung mit einer Botschaft unseres Präsidenten Andreas Otto Weber, der zu Beginn des Jahres auf die vorliegenden Aufgaben und Tätigkeiten der Gesellschaft eingeht. Hierzu zählen die Jahrestagung und Mitgliederversammlung, die vom 21. bis 23. März 2025 im Rheingau stattfinden. Der Wissenschaftliche Beirat wird sich auf seiner Mai-Sitzung mit einem Leitbild für die zukünftige Arbeit der Gesellschaft beschäftigen.

Am Schluss müssen wir noch auf ein Versehen hinweisen: wir hatten in den Mitteilungen des letzten Jahres eine falsche ISSN-Nummer angegeben. Die richtige ISSN-Nummer für unsere Mitteilungen lautet seit Anfang 2024: 2942-4100. Wir bitten um Nachsicht.

Für heute bleibt mir nur noch, allen Autor*innen und Lektor*innen für die Zusammenarbeit zu danken und allen Leser*innen eine unterhaltsame, hoffentlich auch informative Lektüre bei einem guten Glas Wein zu wünschen! Genießen Sie es trotz der aktuellen Hochkonjunktur lebenskulturwidriger Antialkoholkampagnen! Deren Kampfruf „No safe level“ trifft am ehesten auf ihre dogmatischen Prediger*innen zu – inzwischen ist man nirgendwo mehr vor ihnen sicher!


Dr. Rudolf Nickenig

Liebe Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines,

ich hoffe, dass Sie alle einen guten Jahreswechsel erlebt haben und wünsche Ihnen alles Gute für das neue Jahr 2025!

Derzeit laufen die letzten Vorbereitungen für unsere kommende Tagung im Frühjahr zum 250. Jubiläum der Entdeckung der Spätlese in Johannisberg Rheingau. Sie findet statt vom 21. bis 23. März 2025 in Geisenheim, wo mit der Hochschule Geisenheim University eine wissenschaftliche Spitzeninstitution der Ort eines großen Teils der Tagung sein wird. Schon jetzt sei Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, dem Präsidenten der Hochschule Geisenheim University, für die Gastfreundschaft gedankt!

Das Organisationsteam um unsere Vorstandsmitglieder Prof. Dr. Ernst Rühl und Ruth Lehnart und um unsere Beiratsmitglieder Prof. Dr. Leo Gros und Prof. Dr. Otmar Löhnertz hat gemeinsam mit Oliver Mathias und Michael Apitz ein Programm zusammengestellt, das die historische Bedeutung des Jubiläums ebenso beleuchtet wie aktuelle Fragen der Weinwelt. Natürlich wird auch ein hochkarätiges und genussreiches Rahmenprogramm an berühmten Orten geboten.



Foto: privat

Die Tagung beginnt am Freitag, 21. März um 14 Uhr mit der Mitgliederversammlung in der Hochschule, abends folgt ein Sektempfang im Weingut Theresa Breuer und eine kleine Weinprobe mit rustikalem Abendbuffet in der Kellerwelt des Weinguts Breuer. Am Samstagvormittag wird dann ein Programm mit Vorträgen über Geschichtliches und Wissenschaftliches zur Spätlese folgen. Oliver Mathias und Prof. Dr. Leo Gros beleuchten dabei die Geschichte der Spätlese im Rheingau. Die Professorinnen Dr. Linda Muskat und Dr. Doris Rauhut sowie Michael Else betrachten die natürlichen und rechtlichen Voraussetzungen der Spätlese. Nach dem Mittagimbiss fahren wir dann mit dem Bus zum Schloss Johannisberg und besuchen dort die Kellerei und den historischen Keller. Domänenrat a.D. Wolfgang Schleicher wird über seine Erlebnisse mit der Spätlese berichten und Leo Gros wird eine Weinverkostung besonderer

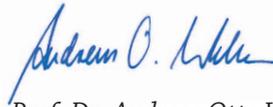
Spätlese-Weine leiten. Am Abend geht es dann weiter ins ebenso berühmte Schloss Vollrads, wo wir nach der Führung durch Schloss und Kellerei mit Geschäftsführer Ralf Bengel ein festliches Abendessen im Gutsrestaurant genießen können.

Am Sonntagvormittag treffen wir uns erneut im Campusgebäude der HGU zu Vorträgen zum Thema „Wein-Forschung in Geisenheim: gestern – heute – morgen“. Dabei werden Prof. Dr. Otmar Löhnertz zur Geschichte der Hochschule, Prof. Dr. Klaus Schaller zur Geschichte der Düngung im Weinbau, Prof. Dr. Manfred Großmann über die Gründung der Hefereinzuchtstation und Prof. Dr. Ernst Rühl über die Reb-

lauskrise und ihre Lösung referieren. Eine Führung durch die neuen Gebäude der HGU, das Getränke-technologische Zentrum und die Villa Monrepos mit Oliver Mathias beschließen dann das Programm.

Ich freue mich schon sehr auf diese interessante Tagung und lege Ihnen allen den Besuch sehr nahe! Ich hoffe auf zahlreiches Wiedersehen im März im Rheingau!

Es grüßt Sie herzlich Ihr



Prof. Dr. Andreas Otto Weber

In dieser Mitteilung: Dr. Jürgen Sigler und Otmar Löhnertz

Der Wein, seine Geschichte und seine Kultur veranlassen Menschen mit unterschiedlichen beruflichen und sozialen Erfahrungen und Interessen, in der Gesellschaft für Geschichte des Weines (GGW) Mitglied zu werden. Es ist ein beeindruckender Schatz an Wissen und Kenntnissen in der GGW, den es gilt zu heben, um das Leben und Wirken unserer Gesellschaft noch reicher und vielfältiger zu machen. Voraussetzung ist natürlich, dass wir uns untereinander besser kennenlernen. Einen kleinen Beitrag wollen wir mit der Rubrik „Wir stellen vor“ in unseren Mitteilungen leisten. Sie soll auch Mitglieder animieren, sich mit uns in Verbindung zu setzen, um aktiver mitzuwirken.

Heute nehmen wir für unsere Leserinnen und Leser unseren Vizepräsidenten Dr. Jürgen Sigler und unser Beiratsmitglied Prof. Dr. Otmar Löhnertz genauer unter die Lupe, obwohl beide für unsere aufmerksamen Leserinnen und Leser unserer Mitteilungen keine Unbekannten sind, und dennoch werden sie Neuigkeiten erfahren. Denn es geht uns natürlich nicht nur darum, die sympathischen Akteure der Gesellschaft den Leserinnen und Lesern näher zu bringen, sondern auch und vor allem die Themen, für die sie stehen, die Aktionsfelder, die sie bewegen und die sie bewegen wollen, zu benennen und ins Bewusstsein zu bringen.

Rudolf Nickenig, Remagen

Dr. Jürgen Sigler

 Rudolf Nickenig: Wer von unseren Leserinnen und Lesern auf der Webseite der Gesellschaft für Geschichte des Weines e. V. (GGW) sich regelmäßig umschaute, der findet dort eine Kurzbiographie von Dir. Auch diese Webseitenaffinen sollten jetzt weiterlesen, denn sie werden hier einiges erfahren, was auf der Webseite nicht steht. So, jetzt haben wir die Spannung aufgebaut, jetzt können wir zu den Fragen kommen. Lass uns, lieber Jürgen, nicht mit beruflichen Dingen, sondern mit Deinen Hobbys beginnen. Du bist passionierter und dazu auch noch erfolgreicher Bergläufer. Ehrlich gesagt, erst durch Dich habe ich diese Sportart wahrgenommen. Ich vermute mal, einigen unserer Leserinnen und Lesern geht es ähnlich. Was treibst Du da?

Jürgen Sigler: Ich bin ein Bewegungsmensch und mache im Sommer Radtouren und teils anspruchsvolle Wanderungen, gerne wochenlang, Typ Alpen-



Foto: Privat

überquerung oder Kilimandscharo-Besteigung – und im Winter dann Skilanglauf. Ganzjährig gilt meine große Leidenschaft aber dem Laufen. Da ich ein Leichtgewicht bin, habe ich schon vor vielen Jahren als besondere Spezialität den Berglauf entdeckt. Ich renne also die Berge hinauf – entweder vor der Haustüre im Schwarzwald oder etwas knackiger in der Schweiz und sonstigen Bergregionen. Seit einiger Zeit betreibe ich auch die

Variante Trailrunning. Da rennt man, meist auf Singletrails, den Berg hoch und anschließend wieder runter. Bei beiden Varianten schätze ich das Draußensein in der Natur, gepaart mit körperlicher Anstrengung.

? Rudolf Nickenig: Sei nicht so bescheiden! Du solltest ruhig sagen, wie Du bei den Wettbewerben abgeschnitten hast!

Jürgen Sigler: Hm, Eigenlob stinkt, sagt zwar der Volksmund. Aber okay: Berglauf und Trailrunning betreibe ich in der Tat recht ambitioniert, starte auch bei nationalen und internationalen Meisterschaften mit durchaus respektablen Platzierungen. Der bisherige Höhepunkt war vor anderthalb Jahren, als ich – zusammen mit zwei anderen deutschen Athleten meiner Altersklasse – auf Madeira Mannschafts-Weltmeister im Trailrunning geworden bin. Auf der Langdistanz (32,5 km und 1.150 m hoch und wieder runter) haben wir so große Berglaufnationen wie Österreich, Italien und Spanien auf die Plätze verwiesen. Bei der Siegerehrung dann ganz oben auf dem Podest zu stehen, die Goldmedaille umgehängt zu bekommen, die deutsche Nationalhymne erklingt ... das ist schon ein erhebendes Gefühl, Gänsehaut pur!

? Rudolf Nickenig: So sehr ich mir wünschen würde, so ein Kribbeln auch mal zu spüren, mir reichen die Berge im Rheintal. Bleiben wir bei Dir: Der Berglauf ist quasi eine Metapher für Deine Mitgliedschaft in unserer Gesellschaft. Kaum Mitglied, schon im Beirat und seit Beginn des Jahres Vizepräsident unseres Vereins. Steil bergauf! Aber bevor wir auf Deine Aktivitäten in der GGW zu sprechen kommen, möchte ich Dich doch bitten, Deinen beruflichen Werdegang etwas genauer zu schildern. Du bist promovierter Lebensmittelchemiker, da kann man, aber man muss sich nicht auf die Weinchemie fokussieren. Wie kam es dazu? Welche Inhaltsstoffe haben dich besonders gelockt?

Jürgen Sigler: Nach dem Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Stuttgart habe ich dort über Enzyme des Honigs meine Doktorarbeit geschrieben. Meine erste richtige Anstellung führte mich dann zur amtlichen Lebensmittelüberwachung an die Chemische Landesuntersuchungsanstalt Offenburg, später: Freiburg, wo ich zunächst das Süßwarenlabor innehatte und mich weiter u. a. um den Honig gekümmert habe. Nicht selten stammte nämlich angeblicher Schwarzwaldhonig aus Osteuropa oder gar Neuseeland. Bald wurde das Weinlabor frei, ich griff zu und war über zehn Jahre lang dessen Leiter und gleichzeitig Chef der Weinkontrolle. Zwischendurch war ich ein Jahr lang „abgeordnet“ an das baden-württembergische Landwirtschaftsministerium, um die Luft der Konzernzentrale zu schnuppern. 1999 wurde dann eine interessante Stelle im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg frei, ich bewarb mich und der damalige Direktor Dr. Günter Schruft, der ja auch in der GGW lange aktiv war, hat mich gerne genommen. Über 20 Jahre lang war ich dort Leiter der Abteilung Oenologie mit Versuchskellerei, Weinchemie und Amtlicher Qualitätsweinprüfung sowie auch stellvertretender Institutsdirektor. Meine Hauptaufgabe in der Versuchskellerei war, neue und bestehende oenologische Verfahren zu testen und zu optimieren und die Ergebnisse sowohl den Entscheidungsträgern in Politik und Verbänden als auch der kellerwirtschaftlichen Praxis zur Verfügung zu stellen. Ein sehr spannender und abwechslungsreicher Job mit einem höchst anregenden Substrat, viel aparter als beispielsweise das Erdöl der Petrochemie.

 Rudolf Nickenig: Gegen Ende Deiner beruflichen Tätigkeit hast Du Dich dann noch um die guten alten Oechsle-Grade gekümmert. Aus weinhistorischen Gründen sollte das nicht unerwähnt bleiben. Dein Anliegen war, die „Oechsle“ zu reformieren?

Jürgen Sigler: Zunächst ja. Mir ist aufgefallen, dass die fast nur in Deutschland gebräuchlichen Oechsle-Grade als Maß für das Mostgewicht und damit der Lesegutqualität ziemlich in die Jahre gekommen waren. Meinen Berechnungen zufolge war die gesetzliche Korrelation zu den internationalen Alkohol-Graden – wie auch zur Alkoholerwartung im fertigen Wein – im Laufe der Jahrzehnte immer „schief“ geworden. Meine Forderung an den Gesetzgeber war schließlich, die Oechsle-Grade zumindest auf eine neue, zeitgemäße Grundlage zu stellen, besser aber sie ganz aufzugeben zugunsten der international üblichen Alkohol-Grade. Bei jenen geht es weniger um den vorhandenen Alkohol – hier im Vorgärbereich, also Most usw., ist es hauptsächlich der sogenannte potenzielle Alkoholgehalt, der aus dem Zuckergehalt des Leseguts errechnet wird. 2022 ist der Gesetzgeber dann tatsächlich meinem weitergehenden Vorschlag gefolgt und hat im Bundesrecht die über 50 Jahre alte verbindliche, aber eben „schiefe“ Übereinstimmungstabelle zwischen den nationalen Oechsle-Graden



Foto: Privat

und den internationalen Alkohol-Graden ersatzlos gestrichen. Seither sind die Lesegut-Mindestgradationen für bestimmte Erzeugnisse und Bezeichnungen im Bundesrecht nur noch in Form der internationalen Alkohol-Grade normiert, die überkommenen Begriffe „Mostgewicht“ oder „Oechsle-Grade“ gibt es dort nicht mehr. Eine historische Zäsur, die in der Branche bislang nur zögerlich und in der Öffentlichkeit, selbst der weinaffinen, so gut wie gar nicht zur Kenntnis genommen worden ist.

? Rudolf Nickenig: Das kommt noch! Spätestens dann, wenn Du als Öchsle-Killer in einem Weinkrimi von Andreas Wagner auftauchst. Du warst aber schon vorher „auffällig“ geworden, so dass Du auch in nationale und internationale Gremien berufen wurdest. Dort sind wir uns dann auch vor vielen Jahren zum ersten Mal begegnet. Du warst in Beratungsgremien des Bundeslandwirtschaftsministeriums und ein gefragter Experte bei weinrechtlichen Anhörungen. Aber die Mitarbeit in der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) waren Dir – so mein Eindruck – besonders wichtig und Du hast dort auch bemerkenswerte Spuren hinterlassen! Vielleicht kannst Du noch mal einige Fußindrücke nennen.

Jürgen Sigler: Meine Tätigkeit an der Nahtstelle zwischen Politik und Praxis brachte es mit sich, dass ich schon früh beispielsweise in den Bundesausschuss für Weinforschung beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft berufen wurde – als einer der „12 Weisen“ dieses Beratergremiums. Und da ich nahezu zwei Jahrzehnte auch Dozent für nationales und internationales Weinrecht an der Hochschule Heilbronn war, blieb dem Ministerium meine eher selten anzutreffende Expertise in Oenologie und Weinrecht nicht verborgen. So berief man mich erst zum Experten, dann zum nationalen Delegierten für die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV). Dort geht es darum, weltweite Standards insbesondere in der Oenologie zu normieren, die dann Grundlage für das nationale Weinrecht der Mitgliedstaaten werden. Diese ebenso herausfordernde wie verantwortungsvolle Tätigkeit führte mich mehrmals im Jahr zu den Sitzungen der OIV-Kommissionen und -Sachverständigen.

digengruppen nach Paris wie auch zu den jährlich stattfindenden Generalversammlungen in aller Welt.

 **Rudolf Nickenig:** Und nun zu unserer Gesellschaft für Geschichte des Weines. Die Frage ist vermutlich einfacher zu stellen, als kurz darauf zu antworten. Günter Schruft hatte Dich überzeugt, Mitglied der Gesellschaft zu werden. Wie ich Dich kenne, hast Du Dich nicht so einfach überreden lassen, in seine Fußstapfen in unserer Gesellschaft zu treten, sondern Dir das sehr gut überlegt. Was bedeutet Dir also Weingeschichte und Weinkultur? Warum bist Du bereit, Dich für die GGW ehrenamtlich zu engagieren?

Jürgen Sigler: Zum einen ganz einfach, weil ich jetzt die Zeit dafür habe – bei meiner vielfältigen beruflichen Tätigkeit wäre das so nicht möglich gewesen. Zum anderen aber, weil mich die Geschichte und Kultur dieses ebenso faszinierenden wie traditionsreichen Getränks schon immer interessiert hat. In den Psalmen des Alten Testaments heißt es, Gott habe den Wein gemacht, damit er des Menschen Herz erfreue. Schon vor etlichen tausend Jahren also wird er als Genussmittel gerühmt und bis in die Gegenwart zu kultischen Zwecken verwendet. Das sollten besonders jene zur Kenntnis nehmen, die gerade in jüngster Zeit den Wein wegen seines Alkoholgehalts nur noch als Zellgift betrachten. Und bereits 1498, noch vor dem bayerischen Reinheitsgebot für Bier, wurde auf dem Reichstag zu Freiburg eine „Ordnung unnd satzung über weyne“ erlassen – das erste deutsche Weingesetz. Diese Sonderstellung hat der Wein behalten: Im Unterschied zu allen anderen Lebensmitteln, von den Haferflocken über die Leberwurst bis hin zu den sonstigen Getränken, die sämtlich unter dem allgemeinen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch siedeln, hat er national bis heute ein eigenes Weinrecht! Alles in allem ist mir aber der Gustav Mahler zugeordnete Spruch wichtig „Tradition ist nicht die Anbetung der Asche, sondern die Weitergabe des Feuers.“ Will heißen: Weingeschichte und erst recht Weinkultur sollten nicht ehrfürchtiger Selbstzweck sein, sondern immer wieder neu reflektiert, zeitgemäß interpretiert und vor allem mit Begeisterung weitergegeben werden. Hierbei fühle ich mich in der GGW goldrichtig!

 **Rudolf Nickenig:** Zu behandelnde Themen und Arbeit gibt es in unserer Gesellschaft mehr als genug. Fast möchte ich den Kalauer loslassen, auch uns fehlt es an willigen Facharbeitskräften, wie überall in unserer Republik. Aber diese Bemerkung ziehe ich natürlich sofort wieder zurück. Denn wir sind in der Tat auf einem erfreulichen Weg, dass mehr und mehr Mitglieder, vor allem aus dem Beirat, bereit sind, bestimmte Aufgaben zu übernehmen. Aber wer Lust hat, sich stärker einzubringen, bitte melden! Du hast Dich bereit erklärt, Dich als Beirats- und Vorstandsmitglied um zwei wichtige Themenbereiche zu kümmern. Beginnen wir mit dem Thema Nachwuchsförderung. Du hast einen kon-

kreten Vorschlag ausgearbeitet. Was ist angedacht?

Jürgen Sigler: Mir und uns brennt die schleichende Überalterung der GGW seit längerem auf den Nägeln und wir haben überlegt, wie wir da gegensteuern können. Eine der Ideen war, an Studierende oder Absolventinnen/Absolventen von Hochschulen, Universitäten und ähnlichen wissenschaftlichen Einrichtungen einen Förderpreis zu vergeben. Dieser richtet sich also vorrangig an den wissenschaftlichen Nachwuchs, nicht an arrivierte Historiker. Ausgezeichnet werden sollen insbesondere herausragende Studien- und Abschlussarbeiten mit einem entsprechenden weinhistorischen Bezug. Die Statuten dieses Förderpreises sind in Vorstand und Wissenschaftlichem Beirat intensiv diskutiert und am Schluss auch noch juristisch geprüft worden, so dass sie der nächsten Mitgliederversammlung zur Beschlussfassung vorgelegt werden können.



Foto: Privat

Rudolf Nickenig: Das ist eine wichtige Vorinformation für alle Mitglieder, aber vor allem auch für diejenigen, die an der Mitgliederversammlung am 21. März in Geisenheim teilnehmen werden. Wer vorher noch Fragen hat, kann sich an unsere Geschäftsstelle wenden. Ich möchte aber gerne noch den zweiten Themenkomplex ansprechen, nämlich die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen, Institutionen etc. Ein weites Feld, aber du hast das komplexe Thema vorsortiert, wer alles als Kooperationspartner infrage kommt und wie wir vorgehen sollten.

Jürgen Sigler: Ja, ein nicht weniger wichtiges Thema. Denn die GGW als eher kleine Organisation mit einer zudem sehr spezifischen Zielsetzung sollte nicht allein auf weiter Flur agieren, dazu reichen unsere Ressourcen häufig einfach nicht aus. Kooperationen, Netzwerke und Partnerschaften können hier enorme Synergieeffekte erzeugen. In der Frage, zu welchen Inhalten und Zwecken längerfristige Kooperationen mit welchen Organisationen angestrebt werden sollen, sind wir noch mitten in der Diskussion. Zu denken wäre beispielsweise an übergeordnete Organisationen wie der Gesellschaft für Agrargeschichte ebenso wie an regionale weinhistorische Vereinigungen. Ein sehr schönes Beispiel für gewinnbringende Zusammenarbeit war ja kürzlich auch jene mit den Weinkulturbotschafter:innen und Weinerlebnisleitenden auf der Herbsttagung in Würzburg. Derartige Kontakte sollten unbedingt angegangen und ausgebaut werden!

 **Rudolf Nickenig:** Das kann ich nur unterstreichen und darauf sollten wir eigentlich anstoßen. Allerdings hatten wir vereinbart, dass wir während des Gesprächs beim Mineralwasser bleiben. Aber nach getaner Arbeit stellt sich nun die Frage: welchen Wein genehmigen wir uns? Was wäre ein bevorzugter Wein für Dich jetzt, am späten Nachmittag, ohne begleitendes Essen?

Jürgen Sigler: Grundsätzlich bin ich ein Fan deutscher und badischer Burgundersorten. Also Spätburgunder Rotwein, gerne mit leichter Holz-Unterlegung, im Sommer auch als Rosé – und bevorzugt Weißburgunder im Weißweinbereich. Jedoch habe ich dort seit geraumer Zeit einen weiteren Favoriten: Souvignier Gris, eine robuste Neuzüchtung des Freiburger Weinbauinstituts, welche je nach Reifegrad an einen knackigen Weißburgunder oder aber einen schmelzigen Grauburgunder erinnert – beides Mal gepaart mit einer animierenden Würze. Aus ökologischen wie auch organoleptischen Gründen für mich eine Rebsorte mit großer Zukunft!

 **Rudolf Nickenig:** (einige Zeit später) Wir konnten jetzt auf die Schnelle den absoluten Lieblingswein nicht organisieren, aber was wir im Glas haben, ist auch nicht schlecht. Mehr verraten wir nicht. Eigentlich sollte das Gespräch hier zu Ende sein. Aber Weingenuss regt die Gedanken an und deshalb zum Schluss – und jetzt mache ich das so, wie die Moderatorinnen im Fernsehen – ich bitte um eine kurze Antwort auf meine letzte, dafür komplexe Frage: Du gehst am Oberrhein spazieren, findest am Ufer eine angespülte Flasche, mit einem Kork verschlossen. Die Flasche ist verschmutzt, Du erkennst den Inhalt nicht, bist aber neugierig und ziehst den Stopfen raus, ein Flaschenweingeist entweicht und spricht zu Dir: „Gefühlt seit Jahrhunderten, wenn ich nicht Jahrtausenden war ich in dieser Flasche eingesperrt. Du hast mich befreit und deshalb hast Du als Vizepräsident der Gesellschaft für Geschichte des Weins drei Wünsche frei. Was antwortest du?

Jürgen Sigler: Hmm, da wäre ich natürlich erstmal perplex, und die Wahl fiel schwer! Aber angesichts der vielen Kriegs- und Krisenherde in Nah und Fern würde ich der Menschheit deutlich mehr Bereitschaft zu friedlichem Zusammenleben wünschen. Vielleicht mag man mich als zu idealistisch oder gar als naiv bezeichnen, aber es hat sich mir noch nie so recht erschlossen, warum Menschen vielfach so kriegerisch und brutal aufeinander losgehen und dabei immenses Leid und Zerstörung hinterlassen. Für die GGW würde ich mir weiter jene positive Entwicklung wünschen, die diese in letzter Zeit wieder genommen hat und hoffentlich weiter nimmt. Es ist eine Freude, teilzuhaben an diesem vorbildlichen Engagement und dieser Ernsthaftigkeit, sei es im Vorstand oder im Wissenschaftlichen Beirat, sei es bei jenen, die mit Herzblut unsere Tagungen organisieren oder hinter den Kulissen für reibungslosen Betrieb sorgen!

Und für mich selbst und meiner Familie würde ich mir schlicht wünschen, dass es auch in Zukunft so glücklich und zufrieden, so erfüllt und zuversichtlich weiter geht wie bisher!

 **Rudolf Nickenig:** Na, das ist mal eine Ansage an den Flaschengeist, der hoffentlich seine Versprechen wahrmacht! Dir sage ich herzlichen Dank für das Gespräch!

Prof. Dr. Otmar Löhnertz

Prof. Dr. Otmar Löhnertz war von 1990 bis zum Eintritt in den Ruhestand Leiter des Instituts für Bodenkunde und Pflanzenernährung, zunächst an der Forschungsanstalt Geisenheim und ab 2013 an der Hochschule Geisenheim. Von 2002 bis 2013 war er Dekan des Fachbereichs Weinbau und Getränketechnologie bzw. des Fachbereichs Geisenheim der Hochschule RheinMain und nach Hochschulgründung dann Vizepräsident Lehre; ein Amt, in dem er die Aufgaben des Dekans wahrnahm und zwei Mal bestätigt wurde. Er ist Träger des Professor Müller-Thurgau-Preises, was im Müller-Thurgau-Jahr 2025 besondere Erwähnung verdient!

 **Rudolf Nickenig:** Lieber Otmar, wer dich nicht kennt, der hat in Sachen Weinbau nicht aufgepasst, könnte man zu Recht sagen. Nun haben wir in unserer Gesellschaft viele Mitglieder, die nicht Weinbau studiert haben, sondern dem Produkt, seiner Kultur und Geschichte verbunden sind, so dass Deine Vorstellung nicht nur bedeutet, Eulen nach Athen zu tragen. Deshalb lass uns bitte nochmals auf Deine berufliche Laufbahn zurückblicken, bevor wir uns mit Deinem Engagement für die Gesellschaft unterhalten. Ich habe mir sagen lassen, Dein Name würde im Rheingau in Verbindung gebracht mit „Wetterfaxen“, „Standorte markieren oder kartieren“, und „Rheingau schmecken“. Stimmt das und wenn ja, was steckt dahinter?

Otmar Löhnertz: Ob meine Arbeit oder meine Person in diesem Zusammenhang gesehen werden, weiß ich nicht. Sehr früh habe ich mit Kollegen der Forschungsanstalt, des Deutschen Wetterdienstes, der zu dieser Zeit noch in Geisenheim ansässig war, und dem Weinbauamt in Eltville ein Wetterfax im Rheingau initiiert. Dieses Wetterfax ist heute eine feste Einrichtung des Rheingauer Weinbaus. Mit dem Phänomen „Boden schmecken“, dem Phänomen Terroir, habe ich mich ebenfalls früh befasst. Prof. Zakosek, Leiter der Bodenkunde der Uni Bonn, hat nach dem Krieg im Rheingau als Mitarbeiter der Hessischen Landesanstalt für Umwelt und Geologie, heute Naturschutz, Umwelt und Geologie



(HLNUG), umfangreiche Kartierungsarbeiten durchgeführt. Als er Mitte der 80er Jahre in Ruhestand ging, bat er mich, das Datenmaterial zu übernehmen. Mit Kollegen haben wir dieses extrem umfangreiche Material katalogisiert und digitalisiert. Eingeflossen sind die Ergebnisse u.a. in die Erstellung einer Karte des „Ersten Gewächses“ im Rheingau, die federführend von Dr. Hoppmann vom Deutschen Wetterdienst erstellt wurde. In vielen Vorträgen habe ich versucht – ich denke oft vergeblich – den Zusammenhang zwischen dem Standort und dem Weinstil darzulegen. Irgendwann gab es dann ein Projekt mit sechs Standorten im Rheingau, an denen wir Weine produziert und einheitlich ausgebaut haben. Die Weine, sechsmal 300 Liter, haben wir offensiv präsentiert, u. a. auf der Pro-Wein. Die Vorträge waren dann griffiger, die Skepsis der Winzer war allerdings schwer zu überwinden. Wenn heute viele Weine mit Begriffen aus dem Bereich der Standortbewertung, z. B. mit geologischen Begriffen vermarktet werden, freut mich das natürlich. Wenn es ein neues Weingesetz gibt, in dem die Herkunft im Vordergrund steht, bestätigt dies natürlich die Bemühungen, auch wenn es zu Beginn schwierig war, ich manches Belächeln hinnehmen musste. Mit dem Phänomen Terroir beschäftige ich mich aber auch heute noch im Rahmen von Vorträgen und in Vorlesungen an der Hochschule Geisenheim.

? **Rudolf Nickenig:** Weiterhin wurde mir erzählt, Du würdest dich mit Stressabbau beschäftigen und hättest etwas gegen eine untypische Alterungsnote? Geht es dabei um Winzer oder um Reben?

Otmar Löhnertz: Klar, Stressabbau war in der gesamten Zeit mit der Doppelbelastung Institutsleitung und Dekan bzw. Vizepräsident Lehre mit vielen Kollegen und bis zu 1.800 Studierenden notwendig. Es hat aber leider nicht immer funktioniert. Aber im Ernst, Stressphysiologie bei Pflanzen, bei Reben, ist ein sehr spannendes Thema mit sehr vielen Facetten – sowohl im Freiland als auch bei Laboruntersuchungen. Unter Stress bildet sich vermehrt 2-Aminoacetophenon, die Leitsubstanz, die zum Untypischen Alterungston (UTA) führt. Bereits in den 90er Jahren haben wir im Institut umfangreiche Arbeiten zur Aufklärung und zu Gegenmaßnahmen durchgeführt. Unzählige Tests mit Aromen, um dem Phänomen des Geruches nach „nasser Wäsche“, Muffton usw. auf die Spur zu kommen. Mehrere Doktoranden haben an diesem Thema gearbeitet und gelitten. Sicherlich war der Stress für die Winzer in diesem Zusammenhang auch nicht gerade klein, wenn in großem Umfang Ablehnungen von der Prüfstelle kamen.

 **Rudolf Nickenig:** Du soll dich auch für klimarelevante Gase interessiert haben! Doch bevor ich dieses Thema weiter vertiefe und weitere Fragen stelle: Was waren deine wichtigsten Forschungsgebiete?

Otmar Löhnertz: Die Anreicherung der Atmosphäre mit CO_2 , der Klimawandel, war seit etwa 2000 zunehmend ein immer größeres Thema. In einem ersten Workshop war dies Inhalt von Arbeiten mit dem Potsdamer Institut für Klimafolgenforschung. Ab etwa 2010 haben wir in Geisenheim ein System installiert, in dem im Freiland der CO_2 Gehalt um 20% erhöht wurde. In einem LOEWE-Projekt des Landes Hessen wurde dieses FACE System gefördert. Ich habe bei der Planung und Durchführung geholfen, insbesondere in der Zusammenarbeit mit der Uni Gießen. Daneben haben wir aber auch den Verlust an Gasen aus dem Boden im Rahmen einer Doktorarbeit gemessen z. B. Verluste an Lachgas und Methan. Das erfolgte teilweise rund um die Uhr mit einem kontinuierlichen Messverfahren.

Daneben war seit meiner Doktorarbeit, die ich bei Prof. Mengel in Gießen und Prof. Schaller geschrieben habe, der Faktor Stickstoff in jeder Form und vielen Bereichen ein Thema. Vom Nitrataustrag bis hin zu Möglichkeiten, den Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff zu steigern. Die Beratung der Winzer, aber auch die Beteiligung an internationalen Ringversuchen hat die Arbeit immer sehr spannend gemacht. Wenn heute deutlich geringere Mengen an Stickstoff gedüngt werden, die Auswaschung geringer ist, dann ist das auch ein Ergebnis dieser Arbeiten, an denen natürlich viele Kolleginnen und Kollegen beteiligt waren.

Rudolf Nickenig: Du hast Dich aber nicht nur um die Forschung und um die Lehre in Geisenheim gekümmert, sondern auch um die Verwaltung! Was waren da Deine größten Herausforderungen, was für Erfolge darfst Du Dir an das Revers heften? Ich habe mir da zwei Stichworte aufgeschrieben, die Du bitte erläutern solltest: Was verbirgt sich hinter „internationalen Doppelabschlüssen“ und was ist das Besondere am „Geisenheimer Doktorandenkolleg“? Für beides wirst du gelobt!

Otmar Löhnertz: Erfolge ans Revers heften? Na, ja? Im Zusammenhang mit einer Tätigkeit, die zur Verwaltung gehört? Ob es das überhaupt gibt? Ich habe in Geisenheim Weinbau studiert, kam nach einem Studium der Landwirtschaft zurück nach Geisenheim. Mit dem Ablauf, den Inhalten und der Ausstattung im Studium war ich nicht immer einverstanden. Die Möglichkeiten, als Student im Fachbereich und AStA etwas zu ändern, waren in Geisenheim begrenzt. Als Doktorand, als Wissenschaftler und als Institutsleiter sah ich mich in der Pflicht, nach meinem Meckern als Student die Dinge auch zu verbessern. Für eine Verbesserung der Lehre habe ich mich nach der Rückkehr nach Geisenheim eingesetzt, wurde sehr schnell der Vertreter des Dekans. Ein Anliegen war die Internationalisierung, es wurden Doppelabschlüsse in die Wege geleitet, z. B. mit dem Institut in San Michele im Trentino oder mit einem europäischen Konsortium. Was mich auch immer genervt hat, war die Tatsache, dass Promotionen unter der Flagge einer Universität laufen mussten und daher nur begrenzt im Zusammenhang mit Geisenheim sichtbar waren. Also habe ich die Schaffung einer Geisenheimer Reihe angeregt. Meine Doktorarbeit ist Band 1 dieser Geisenheimer Berichte, die mittlerweile auf ca. 100 angewachsen ist. Angeregt bei Prof. Schaller, dem damaligen Direktor, hatte ich die Aufgabe, ein Format zu entwickeln. In meiner Zeit als Dekan ergab sich dann die Möglichkeit, an der Fachhochschule Wiesbaden ein Doktorandenkolleg zu gründen. Das Land hatte dafür Sondermittel ausgelobt. Meine Anregung wurde in einer Sitzung der Dekane zunächst sehr zurückhaltend behandelt, dann erfolgte mit voller Unterstützung des Präsidenten der Fachhochschule Wiesbaden, Prof. Klockner, die Gründung eines Doktorandenkollegs an einem Fachbereich der Fachhochschule. Der Start war 2009,



Foto: Ruth Lehnart

der Titel lautete: „Reaktionen von Pflanzen und Mikroorganismen auf Umweltstress“. Dieses Pilotprojekt Hessens war absolut neu, hat zu heftigen Reaktionen der akademischen Universitätswelt geführt, hat sich aber Jahre später bei der Gründung der Hochschule Geisenheim und dem Zusatz „University“ extrem positiv ausgewirkt. Es folgte das Promotionsrecht für die neue Hochschule, was erneut zu heftigen Reaktionen führte. Dabei war die Gründung der Hochschule Geisenheim University ein Kraftakt. Als Dekan wurde ich zusammen mit dem Präsidenten und dem Verwaltungsleiter in ein Gründungspräsidium berufen. Wir haben viele Abende und Nächte mit dieser Gründung verbracht. Dabei war der Aufbau einer Verwaltung der Lehre ein einmaliges und besonderes Kapitel.

? **Rudolf Nickenig:** Hast du eine Vorstellung, wie viele Studentinnen und Studenten bei dir in den Vorlesungen saßen?

Otmar Löhnertz: Keine Ahnung, aber es dürften mehrere Tausend gewesen sein, die meine Vorlesungen ertragen mussten, teilweise sogar mehrere im Verlauf des Studiums. Ich schätze mal 3.500 bis 4.000, wahrscheinlich ist die Zahl sogar höher. Inzwischen sind es auch ca. 400 in Österreich, da ich seit 20 Jahren einen Lehrauftrag an der Hochschule Eisenstadt habe. Dafür habe ich sogar einen Orden des Bundeslandes Burgenland erhalten.

? **Rudolf Nickenig:** Ich frage dies nicht aus statistischen Gründen, sondern um auf einem Punkt zu sprechen zu kommen, der uns in der Gesellschaft für Geschichte des Weines umtreibt. Wir sind in der Gesellschaft der Meinung, dass Weinbautechnik, Kellerwirtschaft, Marketing wichtige Aspekte des Weinbaus sind, dass aber auch für die Wahrnehmung des Produktes der Winzerinnen und Winzer, aller Berufe in der Weinbranche die Pflege einer Weinkultur und ein Geschichtsbewusstsein wichtig sind. Wenn ich das richtig sehe, kann man an allen verschiedenen Standorten in Deutschland Abschlüsse in der Weinwirtschaft machen, ohne je eine Vorlesung zum Thema Weinkultur und Weingeschichte gehört haben zu müssen. Warum ist das so? Ist das vertretbar in einer Zeit, in der massive Kampagnen gegen alle alkoholischen Erzeugnisse und auch vor allem gegenüber Wein gefahren werden? Sind diese Gefahren in der Weinbranche nicht wahrgenommen



Foto: Hochschule Geisenheim

worden? Was habt ihr in Geisenheim unternommen, um die Studierenden auf dieses politische Umfeld vorzubereiten und ihnen die Bedeutung von Weinkultur und Weingeschichte nahezubringen? Lieber Otmar, entschuldige mein überschießendes Engagement bei dieser Thematik, versuche bitte meine Fragen nach und nach abzuarbeiten!

Otmar Löhnertz: Es ist nicht einfach, bei den Studierenden in der Ausbildung ein Thema wie Weinkultur zu verankern. Vor allen Dingen dann, wenn es mehr als das Thema Trinkkultur sein soll. Es ist aber noch schwieriger, ein solches Thema in der Dozentschaft zu platzieren und dafür Akzeptanz zu finden. Die Ausbildungspläne sind nicht nur voll, sondern mehr als voll. Geisenheim bietet eine enorme Zahl an Veranstaltungen, die zu einem großen Programm für die Studierenden gebündelt werden. Die Ausbildung in Geisenheim hat natürlich einen Schwerpunkt in der Oenologie, dem Weinbau und der Betriebswirtschaft, bzw. im Studiengang Internationale Weinwirtschaft dem Bereich Marketing. Traditionell spielt die Weinkultur, Weingeographie oder die Geschichte des Weines keine große Rolle. Vor zehn Jahren haben wir eine Vorlesungsserie zur Geschichte des Weines, in erster Linie des deutschen Weines bzw. des Weinbaus, mit Dr. Daniel Deckers von der F.A.Z. gestartet. In diesem Wintersemester war die zehnte Veranstaltungsrunde. Die Teilnahme an jeweils fünf zweistündigen Vorlesungen im Wintersemester hat uns sehr positiv überrascht. Inzwischen ist dies eine feste Einrichtung, eingebettet in eine von Ruth Lehnart und mir organisierten und teilweise durchgeführten Veranstaltung „Weltweinbau“. Das ist natürlich keine Pflichtveranstaltung, aber ich denke, sie trägt zum Nachdenken bei und erweitert den Horizont.

 **Rudolf Nickenig:** Wenn die Vorlesungsreihe mit Daniel Deckers in diesem Winter das zehnte Mal läuft, habt ihr ja nicht nur Grund, ein Jubiläum zu feiern, sondern auch eine ausreichende Erfahrung, die Resonanz unter den Studierenden und in der Branche überhaupt zu beurteilen. Wie fällt die bisherige Bilanz aus?

Otmar Löhnertz: Ich sehe das sehr positiv, Daniel Deckers ebenso, sonst wäre in diesem Winter nicht die zehnte Runde gewesen. Er trifft inzwischen immer wieder ehemalige Studierende, die ihn auf die Vorlesung ansprechen. Ich halte es nach wie vor für wichtig, neben naturwissenschaftlichen und technologischen Aspekten auch Bereiche der Weingeschichte, der Weinkultur zu vermitteln. Die Resonanz durch die Studierenden ist in der Regel positiv: zwei Zeitstunden, bis 20 Uhr nach einem langen Tag mit Vorlesungen werden im Winter durchgeführt. Die Alternative ist eine Veranstaltung des AStA „am Fass“. Wenn das Wetter nicht ganz schlecht ist, trifft sich dort zeitgleich manchmal eine große Anzahl an Studierenden. Ich denke, wir sind zurzeit die einzige Einrichtung mit solchen Vorträgen.

Rudolf Nickenig: Die Frage liegt nahe, wie das Angebot ausgebaut werden kann? Was können wir im Zusammenspiel zwischen unserer Gesellschaft, Geisenheim und anderen Lehranstalten mit dem Berufsstand unternehmen, um insbesondere die Auszubildenden und Studierenden weiter und mehr als bisher für eine bewusste, ich will nicht sagen wissenschaftliche, aber doch fundierte Beschäftigung mit Weinkultur und Weingeschichte zu begeistern?

Otmar Löhnertz: Ich kann mir durchaus eine Ausweitung der Veranstaltung vorstellen. Gerade die aktuelle Diskussion über den Alkoholkonsum zeigt, wie wenig Argumente bei den Studierenden vorhanden sind. Meist sind es flapsige Bemerkungen, die eher die Hilflosigkeit und Überforderung mit dem Thema zeigen. Das Thema Weinkultur, Kenntnisse über die Geschichte des Weines und des Weinbaus können vielfältig genutzt werden, nicht nur bei Weinproben. Aber wie gesagt, es ist nicht einfach, solche Themen zu verankern. Wir bieten die Veranstaltung von Daniel Deckers inzwischen als eine Hybridveranstaltung an, es kann sich also vom Sofa aus zugeschaltet werden, was zunehmend auch von externen Interessenten genutzt wird. Dieses Angebot wollen wir auch für andere Veranstaltungen zu dem Thema umsetzen. Ich war heute Nachmittag im Stadt- und Hochschularchiv in Geisenheim. Dort und in der Bibliothek der Hochschule, die auch die Bibliothek der Gesellschaft zur Geschichte des Weines betreut, sind viele Schätze aus der Geschichte des Weines vorhanden. Für einen Vortrag bei der Jahrestagung im Frühjahr in Geisenheim versuche ich, die Lehre der letzten 150 Jahre zu erfassen und darzustellen. Ich denke, es lassen sich Studierende begeistern, wenn das Material aufgearbeitet und zeitgerecht darstellbar ist. Wenn aktuell die Lagenklassifizierung des Rheingaus von Dünkelberg, die 1867, kurz nachdem der Rheingau zu Preußen kam, erstellt wurde, plötzlich gesucht und beachtet wird, zeigt dies natürlich auch Versäumnisse im Studium auf. Wenn man „Weinkultur“ im Internet als Suchbegriff eingibt, wird schnell deutlich, wie wenig seriös das Thema behandelt wird.



Foto: Hochschule Geisenheim

„Wie lässt sich das große öffentliche Interesse an der Geschichte des Weines erreichen?“ – Ein kurzes *Post mortem* zweier Projekte

Der Einstieg in die Betrachtung erfolgt mit einer Suggestivfrage: „Wie lässt sich das große öffentliche Interesse an der Geschichte des Weines erreichen?“ Es handelt sich dabei um keine Herausforderung, auf die ich die richtige Antwort kenne, sondern eine Frage, die ich mir selbst in den vergangenen Jahren immer wieder gestellt habe.

Ziel dieses Beitrags ist es, meine Erfahrungen aus zwei Projekten im Bereich der Wissensvermittlung zu teilen. Es handelt sich um die Projekte „*Digitaler Atlas der Weinkultur in Rheinland-Pfalz*“ und „*Weingeschichte genussvoll entdecken – Tradition und Weinkultur in Rheinhessen*“. Sie wurden in den

Jahren 2021 und 2022 realisiert und veröffentlicht. Beide Projekte sind online unter den Adressen www.atlas-der-weinkultur-rlp.de und www.weingeschichte-rheinhessen.de erreichbar.

Der Begriff „Post mortem“ („nach dem Tod“) mag an einen Kriminalfall erinnern, aber er bedeutet keineswegs, dass die Projekte nun zu den Akten gestellt wären. Im Gegenteil: Beim Atlas der Weinkultur werden derzeit Gespräche über mögliche Erweiterungen geführt. Und beim anderen Projekt zur Weingeschichte Rheinhessens wurde Anfang des Jahres 2024 eine zweite, überarbeitete Auflage veröffentlicht. Eine Post-Mortem-Analyse hat zum Ziel, nach Abschluss eines Projekts eine kurze Zusammenfassung zu geben, also der Ideen, Ziele und des Ablaufs, und inwiefern diese erfolgreich oder nicht erfolgreich umgesetzt werden konnten. Dies dient dazu, effektive Ansätze zu verbreiten und der Wiederholung von Fehlern vorzubeugen.

Existiert ein großes öffentliches Interesse?

Begeben wir uns einen Schritt zurück: Besteht tatsächlich ein großes öffentliches Interesse an



Foto: Privat

Simeon Guthier



der Geschichte des Weines? Mich selbst haben sowohl statistische als auch anekdotische Argumente überzeugt.

Von statistischer Seite betrachtet sind Weinbau und Weinkultur zentrale Bestandteile der Identität von Rheinland-Pfalz. Bereits seit der Antike hat der Weinbau in unserer Region die Wirtschaft und den Handel maßgeblich geprägt und dabei in Kultur, Sprache und Politik vielfältige Spuren hinterlassen. Heutzutage stammen über 65 % der deutschen Weine aus unserem Bundesland. Etwa 40 % aller landwirtschaftlichen Betriebe in Rheinland-Pfalz bauen Wein an. Der mit dem Weinbau verbundene Wirtschaftszweig prägt nicht nur die Landschaft, sondern auch die Identität unseres Landes. Nicht umsonst ist Rheinland-Pfalz (neben Hessen) das einzige Bundesland mit einem Landesministerium, welches das Wort „Weinbau“ in seinem Namen führt. Zusätzlich sei an dieser Stelle auch auf die von Prof. Dr. Michael Matheus im Podiumsgespräch bei der GGW-Herbsttagung 2024 angeführte Zahl von bereits 3,7 Millionen Ansichten des vor wenigen Monaten neu erschienenen TerraX-Films zur Geschichte des Weines hingewiesen.

Zur Überzeugung, dass ein großes öffentliches Interesse existiert, bringen mich darüber hinaus auch anekdotische Argumente, die ich

nicht verschweigen möchte. Das Institut für Geschichtliche Landeskunde Rheinland-Pfalz (IGL) sucht schon seit vielen Jahren immer wieder aktiv und erfolgreich den direkten Kontakt zur Bevölkerung. Dies geschieht beispielsweise über das „Geschichtsmobil“, einen mobilen Informationsstand, sowie auch unabhängig davon auf Veranstaltungen durch Stände, Tagungen, Vorträge oder Diskussionsrunden. Das Thema Weingeschichte erfreut sich dabei in persönlichen Gesprächen immer großer Beliebtheit. Auch Publikationen über Wein sind gefragt und oft schnell vergriffen. Beispielsweise sind die beiden Bände zur Geschichte des Weinbaus aus der Reihe „Geschichtliche Landeskunde“ bereits seit vielen Jahren nur noch antiquarisch erhältlich. In den letzten Jahren waren Vorträge und Informationsveranstaltungen des IGL stets gut besucht, insbesondere wenn es um Weinthemen ging. Im Januar 2023 bot sich die Gelegenheit, den Atlas der Weinkultur am Stand des Landes Rheinland-Pfalz auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin vorzustellen. Der Stand erreichte eine gewisse Aufmerksamkeit und schaffte es u.a. sogar in die Fernsehsendung SWR Aktuell. Bei einer international ausgerichteten Verbrauchermesse mit Ausstellern aus aller Welt und etwa 300.000 Besucherinnen und Besuchern

darf natürlich nicht verschwiegen werden, dass nur diejenigen überhaupt in die Halle und zum Stand kamen, die bereits ein gewisses Interesse am Land, Wein oder der Kulturgeschichte mitbrachten. Es fand also sicher eine bestimmte Form der Selbstselektion statt, die man als Aussteller nur am Rande mitbekommt.

Digitale Werkzeuge als Chance

Die Digitalisierung hat einen festen Platz in unserem täglichen Leben eingenommen und bietet zahlreiche Vorteile. Digitale Wissensvermittlung ermöglicht einen niedrigschwelligen Zugang zu Informationen und ist zeitlich sowie geographisch unabhängig. Sie ist weitgehend barrierefrei, lässt sich in bestehende Projekte integrieren und bietet die Möglichkeit zur kontinuierlichen Weiterentwicklung und Fehlerkorrektur.

Die wissenschaftliche Literatur in den Kultur- und Geisteswissenschaften basiert noch immer zu weiten Teilen auf Printpublikationen wie Monografien, Tagungsbänden und Zeitschriftenaufsätzen – digitale Verfügbarkeit ist mitnichten Standard. In manchen Fällen existieren über Jahrzehnte hinweg parallele und widersprüchliche Zitationstraditionen zwischen Print- und digitalen Publikationen, die selten miteinander interagieren. Auch urheberrecht-

liche Entscheidungen befeuern den Umstand, dass manche Autorinnen und Autoren von Onlinetexten bei eher oberflächlichen Recherchen häufig auf veraltete oder ungeeignete Bücher zurückgreifen, welche aber über Google Books einfach zugänglich sind.

Ein breites Spektrum von Themen, angefangen bei archäologischen Funden bis hin zu sprachwissenschaftlichen und gesellschaftlichen Aspekten sowie Mechanisierung im Weinbau, wurde bereits intensiv wissenschaftlich erforscht. Hinzuweisen sei an dieser Stelle ausdrücklich auf die hohe Bedeutung der Schriften zur Weingeschichte, für die es auf diesem Feld keine vergleichbaren Alternativen gibt. Obwohl es aber eine Fülle an Wissen gibt, bleibt die Vermittlung dieser Forschungsergebnisse an die Öffentlichkeit oft aus. Werbung, Informationsbroschüren, Hinweistafeln, Fachzeitschriften und Gespräche mit Branchenvertreterinnen und -vertretern sind regelmäßig von inkorrekten Informationen geprägt. Es lassen sich offenkundig die Informationen am besten verbreiten, die am leichtesten zugänglich sind.

Als Laie ist es dabei schwierig, die Richtigkeit von Informationen einzuschätzen – zudem ist man üblicherweise zunächst dazu geneigt, Autorinnen und Autoren zu vertrauen. Es gibt selten einen kon-



kreten Anlass, die ursprünglichen Urkunden und Schriftquellen nachzuprüfen. Würde man es versuchen, käme man wohl kaum von der Stelle. Fehler sind im wissenschaftlichen Alltag allgegenwärtig. Auch die hier vorgestellten Projekte enthalten mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit noch immer fehlerhafte Stellen oder auch Passagen, die irgendwann von neuerer Forschung überholt werden. Ich kann nur dazu ermutigen, solche Fehler – stets und überall wo man sie findet – zu melden und zur Verbesserung beizutragen.

Etwas anders gelagert und ärgerlich für alle Beteiligten sind hingegen Missverständnisse, die seit Jahren oder sogar Jahrzehnten bereits korrigiert wurden und dennoch in neuen Publikationen falsch wiedergegeben werden, da die Korrekturen nicht wahrgenommen werden. Obwohl die Forschungsliteratur in Fachkreisen wahrgenommen wird, findet sich das darin enthaltene Wissen oft nicht in alltäglichen Druckwerken, Blogartikeln, Publikationen von Heimatforscherinnen und -forschern oder Wikipedia. Insbesondere Wikipedia spielt als Multiplikator eine wichtige Rolle bei der Verbreitung von Wissen. Um Schritt zu halten, müssen korrekte Informationen demnach mindestens genauso niedrigschwellig und

leicht zugänglich angeboten werden. Mit einem vertretbaren Budget ist das in diesem Kontext nur digital möglich.

Portale zur Vermittlung historischer Themen sind keine neuartige Idee. Zwei der ältesten und in Deutschland sicherlich bekanntesten Portale, deren Entstehungsgeschichte bereits über 20 Jahren zurückreicht, sind KuLaDig und regionalgeschichte.net. Im Speziellen im Bereich der Weinkultur und -geschichte in Rheinland-Pfalz, bzw. in Rheinhessen, sei stellvertretend auf das Projekt „Weinlagen digital“ des Deutschen Weininstituts (deutscheweine.de) sowie auf die Webseite von Rheinhessenwein e.V. (rheinhausen.de) hingewiesen. Auch Wikipedia verdient in diesem Zusammenhang als Vermittlungsplattform für fachspezifische regionale historische Inhalte eine erneute Erwähnung. Es war daher wichtig herauszuarbeiten, inwiefern man mit bestehenden Akteuren zusammenarbeiten kann und welchen Mehrwert die eigenen Projekte mitbringen.

Erstes Projekt: Digitaler Atlas der Weinkultur in Rheinland-Pfalz

Das Projekt wurde als klassisches Drittmittelprojekt durchgeführt und erhielt Förderung vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, der Bundes-



Atlas der Weinkultur in Rheinland-Pfalz



Abbildung: Privat

beauftragten für Kultur und Medien sowie dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau in Rheinland-Pfalz. Der Träger des Projekts war das Deutsche Weinbaumuseum in Oppenheim, während die Durchführung in den Händen des Instituts für Geschichtliche Landeskunde Rheinland-Pfalz (IGL) lag.

Das Projekt hatte einen ambitionierten Zeitrahmen von lediglich fünf Monaten und wurde pünktlich zu Weihnachten 2021 veröffentlicht. Die inhaltliche Grundidee hinter dem Projekt war es, verschiedene Themen aus der Weinkultur des Landes Rheinland-

Pfalz aufzugreifen und geografisch mit bereits bekannten Orten, Kulturdenkmälern oder Festen zu verknüpfen. In der Geschichtswissenschaft hat sich dafür der Begriff „Erinnerungsort“ etabliert. Interessierte sollten bei etwas bereits Bekannten abgeholt und dann zum eigentlichen Thema hingeführt werden: So wird beispielsweise die Geschichte des Weinbaus zur Römerzeit ausgehend von der römischen Kelteranlage in Piesport erklärt oder das Thema der kulturellen Bedeutung des Weinbaus im Judentum ausgehend von den SchUM-Städten erläutert.



Das Vorhaben bestand aus zwei Teilen: einer Webseite für PC, Smartphone und Tablet, die als Standard zur Verbreitung von Inhalten in die breite Öffentlichkeit dient. Das Layout wurde niedrigschwellig gestaltet und soll mit spielerischen Elementen wie kleinen Animationen, knappen Texten und großen Bildern zur weiteren Beschäftigung einladen. Tiefergehende Informationen können optional aufgerufen werden. Zusätzlich wurde eine Museumsinstallation im Deutschen Weinbaumuseum in Oppenheim erstellt, die als medialer Blickfang und interaktives Erlebnis für Besucherinnen und

Besucher dient. Der „Atlas“ wird als interaktive Projektion präsentiert, die auf drei komplett weißen Tafeln aus Acrylglas erscheint (im Sinne eines Triptychons). Statt einer herkömmlichen Leinwand wurden zurechtgefräste Acrylglas-Tafeln verwendet, auf die die Inhalte projiziert werden. Mit vergleichsweise simplen technischen Mitteln wird auf diese Weise eine interessante Haptik und Interaktivität suggeriert, die auch museumsdidaktisch eine Bereicherung darstellt. Die Installation wird im Eingangsbereich des Museums eingesetzt und soll als Publikumsmagnet fungieren, um das Museum



insbesondere für Familien attraktiver zu gestalten.

Seit April 2022 ist die Ausstellung im Deutschen Weinbaumuseum zu sehen und befindet sich prominent im Eingangsbereich. Die einfache Zugänglichkeit von Informationen erwies sich als willkommene Ergänzung im Museumskonzept, da das übrige Museum auf drei Stockwerke verteilt und bislang nicht barrierefrei war. Online verzeichnet die Webseite anfänglich größeren Zulauf, stabilisiert sich jedoch derzeit bei etwa 1.000 Besuchen pro Monat mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von etwa 70 Sekunden. Dies entspricht

etwa 30 Besuchern pro Tag, die im Durchschnitt zwei bis drei der kurzen Texte lesen. Dies ist bereits eine beachtliche Resonanz für eine regional ausgerichtete Webseite, aber es gibt sicherlich noch weiteres Potenzial für Wachstum.

Zweites Projekt: Geschichte genussvoll entdecken – Tradition und Weinkultur in Rheinhessen

Das Projekt „Geschichte genussvoll entdecken – Tradition und Weinkultur in Rheinhessen“ wurde im Rahmen eines LEADER-Vorhabens realisiert, das von der EU – vertreten durch das Land Rhein-



Weingeschichte in Rheinhessen

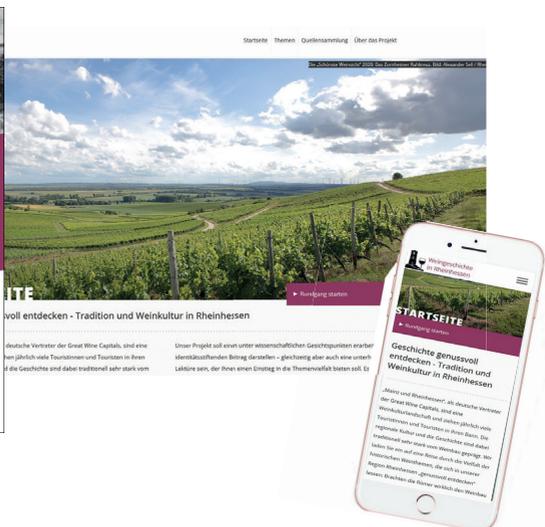


Abbildung: Privat



land-Pfalz – unterstützt wurde. Es entstand in enger Kooperation mit der Weinbruderschaft Rheinhessen zu Sankt Katharinen e.V. und Rheinhessenwein e.V. Das Institut für Geschichtliche Landeskunde Rheinland-Pfalz (IGL) war für die Projektleitung und Umsetzung verantwortlich. Das Projekt wurde innerhalb des Jahres 2022 umgesetzt und besteht aus zwei Komponenten, nämlich einer Webseite und einem Buch.

Das Ziel dieses Projekts war es, ein wissenschaftlich fundiertes, aber dennoch gut lesbares und unterhaltsames Einstiegswerk zur rheinhessischen Weinkultur und zum breiteren Themenfeld der Weingeschichte zu schaffen. Im Buch wurden verschiedene Themen auf etwa drei Seiten heruntergebrochen, während weiterführende Informationen auf der Webseite verfügbar waren. Aktuell umfasst das Projekt 45 Themen, darunter epochale Überblickstexte, kunstgeschichtliche Aspekte, Wirtschaftsgeschichte, Alltagsgeschichte, kulturhistorische Perspektiven und Quellenexkurse. Die Themen reichten von römischen Funden über mittelalterliche Mythen bis hin zur nationalsozialistischen Weinbaupolitik, technischen Innovationen, Pflanzenschutz, Arbeitsalltag, Flurbereinigungen, der Entwicklung des Tourismus und der Weinkulturlandschaften und vielem mehr.

Großer Wert wurde auf die Einbindung von Heimatforschern, Weinbauinstitutionen, Bibliotheken, Ortsgemeinden, lokalen Museen und anderen Akteuren gelegt. Insbesondere wurden im Zuge des Projekts zahlreiche historische Dokumente und Bilder aus Privatarchiven digitalisiert und verfügbar gemacht. Die Texte wurden nach wissenschaftlichen Standards verfasst. Allerdings wurden im Buch die Einzelnachweise und Anmerkungen aus Gründen der Lesbarkeit ausgelagert und stattdessen in der Online-Version der Texte zur Verfügung gestellt, welche über QR-Codes verlinkt sind. Die Online-Version bietet zusätzlich zu den genannten Nachweisen und Anmerkungen außerdem oft weiterführende Informationen zu den Themen.

Das Buch enthält demgegenüber einen kleinen Anhang mit Wanderkarten, bereitgestellt von Rheinhessenmarketing e.V. Das Konzept des Projekts sah vor, dass interessierte Touristen oder Einheimische das Buch zuhause oder unterwegs, beispielsweise während eines Weinbergspaziergangs oder einer Fahrradtour, durchstöbern können. Betont sei dabei die Idee des „Stöberns“, da das Buch nicht von vorne bis hinten gelesen werden muss, sondern es ermöglicht, direkt zu eigenen Interessengebieten zu springen. Alle Kapitel sind



kurzgehalten und mit großen Bildern gestaltet, um die Aufmerksamkeit zu lenken. Bei gewecktem Interesse können weitere Informationen über QR-Codes abgerufen werden.

Im Gegensatz zum ersten erwähnten Projekt richtet sich diese Webseite an ein Publikum, das tiefere Fachkenntnisse anstrebt. Die Webseite dient also als Vertiefungsebene. Da sie neben zusätzlichen Informationen auch das gesamte Buch enthält, kann sie jedoch auch eigenständig genutzt werden. Die Webseite verzeichnet derzeit etwas unter 300 Besuche pro Monat mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von etwa 2,5 Minuten. Dies bedeutet, dass die Webseite weniger Besucher hat als der Atlas der Weinkultur, jedoch verbringen diese dort aufgrund der fachlicheren Ausrichtung und längeren Texte im Vergleich mehr Zeit.

Zum Post mortem

Ich hatte zu Beginn versprochen, einige „Lehren“ zu teilen, die ich persönlich aus den Projekten gezogen habe. Obwohl es gleich wie ein Appell klingen mag, möchte ich darauf hinweisen, dass meine Sichtweise subjektiv ist:

Der erste Aspekt klingt möglicherweise banal, aber ein Projektende im Herbst ist für weinhistorische Projekte mit Kooperationspartnern hinderlich. Je nach Finan-

zierungsgrundlage kann man die Projektlaufzeit nicht immer frei bestimmen. Dennoch möchte ich betonen, dass terminliche Herausforderungen im Zusammenhang mit Winzern und verschiedenen Institutionen, die den Herbst als Hochsaison betrachten, bedacht werden sollten.

Der in beiden Projekten unterschiedlich stark verfolgte geografische Ansatz kann effektiv sein, muss jedoch klar kommuniziert werden. Insbesondere beim Atlas der Weinkultur haben wir anfangs nicht ausreichend auf die konzeptionelle Struktur hingewiesen, was zu Verwirrung führte. Obwohl wir sicherstellten, dass alle Anbauregionen angemessen vertreten sind, waren nicht alle Städte und Orte im Atlas aufgeführt. Das führte dazu, dass mehrere Bürgermeister mich kurz nach der Veröffentlichung kontaktierten und sich wunderten, warum benachbarte Orte im Atlas vertreten waren, sie selbst jedoch nicht, obwohl sie ebenfalls wertvolle Beiträge hätten liefern können. Wir haben diese Rückmeldungen ernst genommen und zeitnah Korrekturen an Inhalten und Inhaltskommunikation vorgenommen.

Mit Blick auf die Technik ist es ratsam, eine eigene Infrastruktur aufzubauen oder unmittelbare Kooperationen mit entsprechenden Experten zu suchen. Die Aus-



lagerung solcher Aufgaben an eine Agentur, wie sie in ähnlich gelagerten Projekten abseits des IGL gewählt wurde, mag zwar schnelle Ergebnisse liefern, aber man verliert dabei häufig die technische Kontrolle über das eigene Projekt. Selbst kleinere Änderungen am Feinkonzept können sich dann schnell zu zeitlichen und finanziellen Herausforderungen entwickeln. Sich selbst das technische Wissen anzueignen oder geeignete Partner zu finden, ist häufig weniger kompliziert als es auf den ersten Blick erscheinen mag. In Bezug auf die technische Ausstattung ist es außerdem erwähnenswert, dass der interaktive Beamer im Deutschen Weinbaumuseum ein beeindruckender Blickfang ist. Ein Zeitungsbericht der AZ zur Vernissage verglich die Bedienung der interaktiven Ausstellung anschaulich mit dem „Drücken und Wischen“ von Moderatoren in Wahlshows im Fernsehen. Rückblickend wäre es aufgrund der historischen Gebäudewand jedoch hilfreich gewesen, sich durch eine Stellwand eine glatte und im Lot befindliche Unterlage zu bauen, statt die Beamer und Lasereinheit an der historischen Gebäudewand zu justieren. Die Beschaffung von verschiedenen technischen Bauteilen stieß vor dem Hintergrund der COVID-19-Pandemie auf unvorhergesehene Schwierigkeiten, aus

denen sich jedoch kaum Lehren für die Zukunft ableiten lassen.

Was sich als äußerst effektiv erwiesen hat, war die Einbindung lokaler Akteure, insbesondere von Heimatforscherinnen und Heimatforschern, in das Projekt zu Rheinhessen. Auf einen Aufruf melden sich nur wenige Personen. Ich hatte allerdings das Glück, bereits im Vorfeld einige Kontakte aufgebaut zu haben, die ich gezielt ansprechen konnte, und von sehr gut vernetzten Persönlichkeiten unterstützt worden zu sein. Besonders möchte ich an dieser Stelle der Weinbruderschaft, insbesondere Dr. Andreas Wagner, Otto Schätzel und Heribert Erbes, meinen herzlichen Dank aussprechen. Zusätzlich zu ausgewiesenen Fachexpertinnen und -experten suchten wir und ich, je nach Projekt, immer den Kontakt zu den inhaltlich Betroffenen oder vor Ort ansässigen Personen und Institutionen. Dazu gehörten Zeitzeuginnen und -zeugen oder ihre Nachkommen, Bürgermeisterinnen und -bürgermeister, Geschichtsvereine, Tourismusverbände oder sogar ehemalige Weinköniginnen. Es hat sich immer gelohnt, das Gespräch mit den Beteiligten zu suchen, anstatt unkritisch zu wiederholen, was vor Jahrzehnten in Zeitungen oder Heimatblättern veröffentlicht wurde.

Pressearbeit, Vorträge und Informationsveranstaltungen haben zweifellos einen sichtbaren Beitrag zur Popularität der jeweiligen Projekte geleistet. Der Atlas der Weinkultur profitierte besonders von einem Beitrag bei SWR Aktuell im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin im Januar dieses Jahres. Solche Gelegenheiten liegen jedoch weitgehend außerhalb der Kontrolle eines Projektleiters. Online-Werbung erwies sich hingegen als weniger nachhaltig als erwartet. Über Google-Werbung konnten wir das Interesse von rund 20.000 Besucherinnen und Besuchern für den Atlas der Weinkultur wecken. Mit einem Kostenpunkt von etwa 8 bis 10 Cent pro Aufruf ist diese Art der Werbung günstiger als beispielsweise Flyer und Plakate. Außerdem erreicht man Zielgruppen, die auf andere Weise schwer zu erreichen wären. Allerdings hatte ich im Vorfeld eine gewisse Nachhaltigkeit erwartet, die sich überhaupt nicht einstellte. Sobald die Werbung reduziert oder eingestellt wird, fallen die Zugriffszahlen schlagartig auf das vorherige Niveau zurück. Trotz verschiedener A/B-Tests war das Ergebnis ernüchternd. Das organische Wachstum im Laufe der Zeit das durch Verlinkungen, Empfehlungen und Mundpropaganda erfolgt, erwies sich als deutlich stabiler. Es könnte angenommen werden, dass Werbung zum organischen Wachs-

tum beitragen würde, aber zumindest in meinem direkten Vergleich zwischen beiden Projekten kann ich das nicht bestätigen. Auch das Engagement der über Werbung gewonnen Besucherinnen und Besucher war messbar geringer.

Guerilla-Marketing im Internet ist zwar sehr aufwendig, aber erfolgsversprechend. Im Idealfall trägt es sogar dazu bei, die Welt zu verbessern. Besonders das Korrigieren von historischen Fehlinformationen in Wikipedia, begleitet von einer Fußnote zur eigenen Richtigstellung, ist nicht nur eine effektive Eigenwerbung, sondern entspricht auch dem Geist der Plattform. Es ist wichtig zu verstehen, dass solche Korrekturen nicht von selbst geschehen werden. Daher kann ich nur jede und jeden dazu ermutigen, eventuelle Berührungspunkte abzubauen. Fehler in Wikipedia zu korrigieren ist tatsächlich recht einfach, solange die Korrektur mit einer entsprechenden Quellenangabe versehen ist, und es dauert nur wenige Minuten. Es ist nicht einmal erforderlich, sich zu registrieren. Lediglich die Bereitstellung einer wissenschaftlich fundierten Quelle ist zentral, da Änderungen ohne ausreichende Belege nachvollziehbarerweise oft rückgängig gemacht werden.

Als letzten Aspekt möchte ich den Umgang mit Fehlinformationen ansprechen, da dieser Punkt naht-



los in das Konzept des Guerilla-Marketings übergeht. Besonders im LEADER-Projekt zu Rheinhessen war es ein erklärtes Ziel, historische Missverständnisse und Fehlinformationen richtigzustellen. Gerade im Bereich der Weingeschichte haben sich im Laufe von Jahrzehnten, oder sogar Jahrhunderten, viele lokale und regionale Mythen eingeschlichen, die auch Eingang in renommierte Publikationsreihen gefunden haben. Davor sind auch Spezialistinnen und Spezialisten oder angesehene Publikationsreihen nicht gefeit. Nicht selten handelt es sich um Fehlinformationen, die irgendwo in der Forschungsliteratur am Rande bereits vor Jahrzehnten einmal infrage gestellt oder sogar berichtigt wurden, aber nie den Weg in die Populär- oder allgemeinere Fachliteratur gefunden haben.

Es ist wichtig zu akzeptieren, dass Fehler vorkommen – auch bei einem selbst. Transparenz und Demut sind sicher für alle Forschenden nicht unangebracht. Vor diesem Hintergrund habe ich mich dezidiert bemüht, einen angemessenen Ton bei meinen Berichtigungen zu finden: Es darf nicht darum gehen, anderen etwas wegzunehmen, sondern lediglich darum, zwischen Fakten und Mythen zu unterscheiden. Mythen sind oft genauso faszinierend oder auch touristisch wirksam. Das Ziel sollte

nicht sein, Informationstafeln zu entfernen, sondern sie zu ergänzen. Mit diesem Ansatz habe ich gute Erfahrungen gemacht. In der Regel erfolgten umgehende Korrekturen, und es kam zu fruchtbarem inhaltlichem Austausch, ohne nennenswerte Ablehnungshaltungen.

Kleines Nachwort: Nachhaltigkeit durch Lizenzierung

Die Wahl einer freien Lizenz ermöglicht Projekten wie den hier vorgestellten eine gewisse Nachhaltigkeit und Breitenwirkung. In meinem Fall habe ich mich für eine Creative-Commons-Lizenz entschieden, aber es gibt auch andere Optionen. Selbst Menschen, die die vorgestellten Webseiten nicht direkt besuchen oder die das Buch zu Rheinhessen oder die Ausstellung im Deutschen Weinbaumuseum nicht kennen, können von den einmal erarbeiteten und frei verfügbaren Informationen indirekt profitieren. Eine möglichst freie Lizenz ist hierzu eine wichtige Voraussetzung und schafft Rechtssicherheit.

KIT-Seminar Weinkultur

„Die Freundschaft, die der Wein gemacht, wirkt wie der Wein, nur eine Nacht“, reimte Friedrich v. Logau (1604–1655). Auch wenn im Wein Wahrheit liegt, ist nicht alles wahr, was man sich über ihn zusammenreimt. Denn fast zehn Jahre ist es her, dass ich den Philosophen und Zukunftsforscher Dr. Bruno Gransche zu einem Parlamentarischen Abend in Berlin einlud, um zum Thema „Zukünfte der Trinkkultur zwischen Natur und Technik“ zu sprechen. Ein gefragter Experte im Bereich Philosophie & Technik, wie auch auf seiner Internetseite nachzulesen ist. Zudem Dozent am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) – und der Weinkultur verbunden. Mit seinem Kollegen Andreas Böhn plante er im letzten Jahr ein Seminar „Kulturthema Wein“. Andreas Böhn ist Professor für Literaturwissenschaft/Medien am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und zu seinen Forschungsschwerpunkten gehören u. a. Literaturtheorie und Medienästhetik. Er war mir zumindest virtuell bekannt, denn in meinem Bücherregal steht sein Buch „Mediengeschichte“.





Der parlamentarische Wein-Abend in Berlin wirkte anders, als von Logau vorhergesagt, denn Bruno Gransche erinnerte sich auch noch nach zehn Jahren an unsere Gespräche und lud mich ein, an der Abschlussveranstaltung des Seminars teilzunehmen. Davor lagen für die Studierenden Wochen von Recherchen und Diskussionen in Arbeitsgruppen, die sich u. a. beschäftigten mit „Wein in der griechisch-römischen Antike“, „Wein in der jüdisch-christlichen Tradition“, „Wein in der Kultur- und Literaturgeschichte“ sowie „Ethische Aspekte“. Bei der Abschlussveranstaltung, bei der die Ergebnisse der Arbeitsgruppen präsentiert wurden, entstand die Idee, eine(n) Seminar-teilnehmer*in zu finden, um eine Zusammenfassung zu schreiben, die wir in unseren Mitteilungen veröffentlichen.

Auf meine Frage, wie die beiden Dozenten auf die Idee kamen, gemeinsam dieses Seminar anzubieten, erhielt ich, wie konnte es bei deren Fachgebieten anders sein, eine philosophisch-medienästhetische Antwort: *„Uns verbindet u. a. die Herkunft aus Weinregionen, Pfalz und Rheinhessen, und damit einerseits ein dort üblicher unmittelbarer, lebensweltlich selbstverständlicher Bezug zum Genussmittel Wein, andererseits aber auch das Interesse an seiner komplexen Rolle als Kulturgut mit seinen weitreichenden Verflechtungen mit der Geistesgeschichte, besonders mit unseren beiden Fachgebieten, der Literatur und der Philosophie. Gemeinsame Erinnerungen: der erste Ferienjob beim Traubenlesen im Weinberg oder beim ‚Abstechen‘ im Weinkeller, der erste Kuss auf dem Winzerfest, der erste Auftritt mit der Band im Weingut. Diese frühen Erfahrungen setzten sich für uns fort durch Kontakte mit Personen, die professionell mit Wein befasst sind, oder auch die zeitweise Führung eines Weinguts in der erweiterten Familie.“*

Auffallend war, dass sich Studierende aus vielerlei Fachrichtungen zum Seminar angemeldet hatten, übrigens war es das erste zu diesem Thema am KIT. Zweitens, dass nur wenige der teilnehmenden Studierenden persönlich mit Wein eng verbunden waren. Zu den wenigen Weinaffinen gehörten eine Studentin aus einem Weinort und ein Kommilitone, der nebenbei in einer Bar arbeitet. Die beiden Dozenten sagen aufgrund der positiven Resonanz: *„Aufgrund der vielfältigen Anschlussmöglichkeiten zu in unseren Wissenschaften relevanten Fragestellungen, die auch von den Studierenden positiv aufgenommen wurden, denken wir aber durchaus an eine Wiederholung, vielleicht dann durch Ortswahl und mögliche Kooperationen mit stärkerer Anbindung an weinbezogene (Berufs-)Praxis.“*

Nachdem sich die Dozenten erklärt haben, bleibt mir zu begründen, warum ich diesen Bericht für so wichtig für unsere Gesellschaft halte, dass er hier veröffentlicht wird. Erstens sollten wir – die Gesellschaft für Geschichte



des Weines und auch die Weinbranche – zur Kenntnis nehmen, dass sich nicht nur Dozenten und Studierende an den bekannten Weinhochschulen und Lehranstalten, sondern auch an Universitäten und (Fach)-Hochschulen verteilt über den gesamten deutschsprachigen Raum (und darüber hinaus) mit der Weinkultur aus sehr unterschiedlichen Perspektiven beschäftigen. Es mag sein, dass dort außerhalb der Weinblase vieles gedacht, gesagt und diskutiert wird, das den Weinprofessionellen nicht passt, um so wichtiger ist das Gespräch und den Kontakt mit ihnen zu suchen. Zweitens müssen wir in der Weincommunity zur Kenntnis nehmen, dass es eine weitverbreitete Skepsis, ja sogar Ablehnung von Weinkonsum gibt, die angeblich wissenschaftlich begründet ist. (No safe level, behauptet die WHO). Umso wichtiger ist es außerhalb der Branche reinzuhören, was zum Beispiel Studentinnen und Studenten aus anderen Fächern, die aber Interesse an der Weinkultur aufgrund ihrer Seminarteilnahme zeigen, zu den gesundheitlichen, kulturellen, sozialen etc. Aspekten des Weinkonsums sagen. Und umso bedeutender ist, sich mit der Frage zu beschäftigen, wie wir junge und auch ältere Leute für Weinkultur und Weingeschichte begeistern können. Denn nicht umsonst haben wir den Fokus dieser Mitteilung auf Lust auf „WeinKulturGeschichte“ gelegt!

Rudolf Nickenig, Remagen

„Wein ist in Flaschen gefüllte Poesie“¹

Im Sommersemester 2024 hatten die Studierenden am Karlsruher Institut für Technologie im Seminar „Kulturgut Wein“ unter der Leitung von Prof. Dr. Andreas Böhn und PD Dr. Bruno Gransche die Möglichkeit, in die vielschichtige Welt des Weines einzutauchen. Es wurden nicht nur die Ursprünge und die Rolle des Weins in der Antike und der jüdisch-christlichen Tradition beleuchtet, sondern auch spezielle literatur- und kulturgeschichtliche Bezüge hergestellt und thematisiert. Mit dem folgenden Bericht² gibt Marlene Grohe, Lehramtsstudentin mit den Fächern Deutsch und Musik und Seminar-Teilnehmerin einen Einblick, unter welchen Perspektiven das Kulturgut Wein im Seminar diskutiert wurde.

¹ Dieses Bonmot wird dem schottischen Schriftsteller Robert Louis Stevenson (1850–1894) zugeschrieben.

² bearbeitet von Böhn/Gransche



Die „göttliche“ Stellung des Weins in der Antike

Wein spielte seit jeher eine wichtige Rolle im Leben der Menschen. In der Antike kam ihm eine „göttliche“ Stellung zu, und Dionysos war bezeichnenderweise nicht nur der Gott des Weines, sondern auch der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase. Auch das Loblied der christlichen Tradition auf den Wein war kaum kleiner: „Dieser Kelch ist der neue Bund in meinem Blut, das für euch vergossen wird!“ (Lukas 22,20). Die Eucharistie ist das Ritual zur Erinnerung an das letzte Abendmahl und symbolisiert Jesu Opfer am Kreuz. Die Rolle des Weins ist an dieser Stelle essenziell, denn im Moment der Transsubstantiation (siehe Kasten) wird er zum Blut Christi.

Transsubstantiation

Transsubstantiation bezeichnet die Verwandlung von Brot und Wein während der Heiligen Messe in das, worauf sie verweisen; das Fleisch und das Blut Christi. Während Protestanten diesen Vorgang nur „symbolisch“ begreifen, geht man in der katholischen Eucharistie davon aus, dass dieser Prozess tatsächlich stattfindet. Jesus Christus ist wahrhaftig in den verwandelten Substanzen Brot und Wein gegenwärtig. Eine gewisse Einschränkung wird an dieser Stelle gemacht, es werde nicht der physische Gegenstand des Brotes und des Weines verwandelt, sondern lediglich dessen „Wesen“. Das „Wesen“ des Brotes werde zum Leib Christi und das „Wesen“ des Weins zum Blut Christi.

Kritisch ergänzend könnte man an dieser Stelle einwerfen, dass auch Dionysos den Vorgang der Transsubstantiation kannte, und er „beherrschte“ ihn in weit größerem Maße; denn ihm wird sogar die Verwandlung von ganzen Flüssen zu Wein zugeschrieben. Zieht man ins Kalkül, dass auch Jesus Wasser in Wein verwandelt haben soll, könnte man noch weiter gehen und beide als „Brüder im Geiste“ des Genussmittels Wein bezeichnen. Hölderlin hat diese Verwandtschaft zur Grundlage seines berühmten Gedichts „Brod und Wein“ gemacht. Und auch der Wein selbst besitzt Transformationspotential, wenn auch in einem rudimentäreren Sinne; denn er verwandelt, blickwinkelabhängig und temporär, Nüchternheit in Trunkenheit, Ernst in Ausgelassenheit, Einsamkeit in Geselligkeit.

Das Resümee fällt an dieser Stelle so aus: Wein ist universelles kulturelles Erbe, symbolträchtige Verheißung, umfassende Transformationssubstanz und am Ende des Tages nicht mehr, aber auch nicht weniger als ein wunderbares Getränk!



Wein und Mensch im Spannungsfeld von Technik, Kultur und Natur

Ein interessantes Thema, zu dem es ebenfalls bereits Grundthesen in der Antike gibt, ist die Frage, wie Wein und Mensch im Spannungsfeld von Technik, Kultur und Natur eingeordnet werden können. Dabei wird vereinfachend Natur als das verstanden, was auch ohne den Eingriff des Menschen existieren würde, und Technik als die Methode, mit der wir Menschen ersteres verändern. Heutige Beispiele, die dieser Abgrenzung folgen, sind Gentechnik oder das Aufpfropfen von Riesling-Weinreben auf Wurzeln anderer Weinsorten. Die Kultur, als technisch „überformte“ Natur, besteht deswegen zum Teil aus vom Menschen Hervorgebrachtem und zum Teil aus natürlich Vorgefundenem. Der angesprochenen Abgrenzung folgend ist Weinkultivierung somit zwischen Technik und Natur zu verorten. Der „Homo sapiens“ sieht sich durch Kulturtechniken in gewissem Maße in die Lage versetzt, die vorgefundene Natur zumindest temporär zu verändern, um sie etwas beherrschbarer zu machen, etwa um Schadensereignisse durch Naturkatastrophen zu verringern.

Ein Beispiel, das die Komplexität des Problems beschreibt, ist das Ereignis Wetter. Der Mensch kann das Wetter als natürliches Phänomen bis heute kaum beeinflussen. Er hat aber gegenwärtig mithilfe von moderner Technik die Möglichkeit, Wetterprognosen zu erstellen, und deswegen die Chance, im Vorfeld schon auf das mit großer Wahrscheinlichkeit erwartete zukünftige



tige Geschehen zu reagieren. Dass im größeren Geo-Engineering-Maßstab Wolken technisch induziert zum Abregnen gebracht würden, um einer besseren Weinernte willen, scheint vielleicht noch als abwegig, wird aber durch Einsatz von sog. Hagelfliegern längst lokal praktiziert; es zeugt von der Ausweitung technischer Einflussmöglichkeiten auf die Natur, und heutiges High-Tech Geo-Engineering wie uraltes Lagen-Engineering (Weinberge) sind Spielarten menschlicher Kulturschaffung.

Wein steht als Kulturgut, wie alle Kulturgüter, im Spannungsfeld zwischen der letztlich unbeherrschbaren Natur und den punktuell in sie erfolgten technischen Eingriffen des modernen Menschen zur Optimierung. Die Weinrebe darf sich in großen Zeitfenstern sich selbst überlassen entwickeln, aber außerhalb dieser Zeitfenster wird sie sehr stark domestiziert und optimiert, etwa durch den Einsatz von Rebschnitt, Pflanzenschutzmitteln und (an)organischem Dünger.

Weinkonsum – kulturelles Leben oder gesundheitsschädliches Verhalten?

Doch nicht nur die Herstellung des Weines ist der kulturellen Einflussnahme unterworfen, ihr Konsum ist es ebenso. Der Alkoholkonsum an sich ist zwar materiell gesehen natürlich und entwicklungsgeschichtlich eingeübt, aber die konsumierten Mengen sind, schon aufgrund der vielfältigen indi-





viduellen und sozialen Konsumierungsanlässe in westlichen Gesellschaften häufig ungesund.

Kulturtechniken garantierten den Menschen zu allen Zeiten ein nicht zu unterschätzendes Maß an sozialer Sicherheit. Dieses Argument wird auch heute gerne im Kontext des Umgangs mit Alkohol bemüht. Gerade in Gegenden, in denen viel Wein angebaut wird, sind mehrere Weinfeste im Jahr keine Seltenheit, sie befördern das soziale Miteinander und verringern Animositäten zwischen verschiedenen sozialen Gruppen, so zumindest lautet das vorherrschende Narrativ. Aber leider wird in vielen westlichen Gesellschaften Alkoholkonsum, insbesondere wenn es um die konsumierten Mengen geht, (mitunter naiv) bagatellisiert und die schädlichen Folgen werden in einer Mischung aus Selbstrechtfertigung und kommerziellen Interessen verschwiegen.

Robert Pfaller – eine philosophische Extremperspektive

Deswegen aber auf Alkohol zu verzichten hält der österreichische Philosoph Robert Pfaller (*1962) für einen existentiellen Trugschluss. Er spricht von einem Lebens-Genuss, bei dem zwangsläufig immer ‚etwas Ungutes zur Quelle triumphaler Lust‘ heranwache und die Gesamtheit dessen bilde, wofür es sich schließlich überhaupt zu leben lohne. Ohne die Unvernunft der Ausgelassenheit, der Verschwendung, des Schenkens oder des Erlebens von Rauschzuständen wäre das Leben lediglich eine „abgeschmackte Abfolge von Bedürfnissen“ und „eine stumpfe Befriedigung ohne Höhepunkte“.

Folgt man Pfaller, gehört der Genuss von Wein oder anderen Spirituosen zwangsläufig genauso zu einem erfüllten Leben wie das tägliche Brot und sollte ohne Angst vor Verlusten nach individuellen Vorlieben genossen werden. Die Annahme, dass lediglich potenziell Schädliches eine Lustquelle im Leben darstellen könne und ihr folglich nachgegangen werden müsse, um einen Lebenssinn zu finden, erscheint zumindest sehr problematisch. Die Frage, wie die richtige Balance oder das rechte Maß gefunden werden könne, etwa durch eine effektive Nutzung und Etablierung von speziellen Kulturtechniken mit inhärenter Kontrollfunktion, wird von Pfaller weitgehend ausgeblendet.

Der Blick Pfallers betont nur das Individuum in seiner radikal selbst verschuldeten Unmündigkeit. Deswegen sei an dieser Stelle antithetisch die „soziale“ Frage angesprochen. Was bedeutet es für moderne demokratische Staaten, dass Bürgerinnen und Bürger sich potenziell durch übermäßigen Alkoholkonsum individuell schaden? Entstehen für das Sozialsystem dieser Staaten, durch dieses „Lust“-Verhalten wirklich höhere Krankheitskosten



oder reduzieren sich die aufzuwendenden „Gesundheitsausgaben“ etwa durch den durchschnittlich früher eintretenden Tod des übermäßig alkohol-konsumierenden Bevölkerungsanteils?

Selbstbestimmung oder Paternalismus?

Einen Gegenentwurf zu Pfallers „persönlicher Freiheit“ stellt der Paternalismus dar. In Deutschland haben wir, verglichen mit anderen Ländern, relativ lockere Regelungen zur Einschränkung von Alkoholkonsum. Dass der Staat das Trinken reguliert, das eigentlich eine persönliche Entscheidung ist, liegt an der behaupteten Schutzpflicht gegenüber den Bürgerinnen und Bürgern. Diese führt dazu, dass paternalistische Gesetze beschlossen wurden und werden, die die individuelle Freiheit teilweise einschränken, um die Gesellschaft zu schützen. Diese Einschränkungen werden aber immer auch durch das Grundgesetz und die daraus abgeleitete Verhältnismäßigkeit begrenzt, denn der Staat hat neben dem Schutz der Gesundheit genauso auch die Pflicht, die autonome Entscheidungsfreiheit zu garantieren. Die Regulierung des Alkoholkonsums durch den Staat, die sich aus der Schutzpflicht gegenüber seinen Bürgerinnen und Bürgern ergibt, wirft interessante Fragen auf, insbesondere auch im Kontext literarischer Auseinandersetzungen.

Weinkultur in der Literatur

Betrachten wir zunächst den Schriftsteller E. T. A. Hoffmann, von dem behauptet wird, er selbst sei ein großer Freund des Trinkens gewesen. Interessanterweise wird trotz dieser Zuschreibung spekuliert, ob es sich bei seinem Roman *Die Elixiere des Teufels*, entgegen der behaupteten Disposition, um eine Art Anti-Alkohol-Roman handeln könne.

Hoffmann wirft mit seiner Präsentation des Protagonisten Medardus die Frage in den Raum, warum eine Person alkoholabhängig wird und eine andere nicht.

Wenn man das Elixier als eine erweiterte Allegorie versteht, bezöge sich das nicht nur auf den Wein oder den Alkohol als Droge, sondern auf den Fall Medardus, der einen existentiellen Kampf um Gut und Böse führt. Nicht bei jeder Figur steht der Wein im Roman in einem dämonischen Kontext; oftmals wird er auch als profanes Genussmittel vom Elixier stark unterschieden. Die ambivalente Wirkung beschränkt sich nicht nur auf die Familie des Medardus, sondern auch auf den Mönch, der das Elixier erstmals ins Kloster brachte.

Die Elixiere des Teufels

Der Roman *Die Elixiere des Teufels* (1815/16) von E. T. A. Hoffmann schildert die Lebensgeschichte des Mönches Medardus während seines Aufenthalts im Kloster, in dem er den verbotenen Wein (das Elixier des Teufels) trinkt und in rausch- und wahnhafte Zustände gerät. Wein, in Form des Teufelelixiers, spielt im Werk immer wieder eine existentielle Rolle, und es stellt sich die Frage, ob das Werk als eine Warnung Hoffmanns vor dem Konsum von Alkohol verstanden werden sollte.

Interessanterweise zeigt er dieselben Symptome der Belebung und Lust wie Medardus. Im Gegensatz dazu gibt es große Unterschiede im individuellen Umgang mit der Droge. Hoffmann porträtiert mit Medardus einen speziellen Fall, dessen psychische Disposition und soziale Prägung im Umgang mit Wein ins Verderben führt. Das dämonische Schicksal auf der Textebene wird auf der Metaebene von anthropologischen Fragen zur Disposition des Menschen zu Rauschzuständen begleitet und verweist eher unbefriedigend auf individuelle Unterschiede der Menschen im Verhältnis zum Alkohol.

Auch in Johann Wolfgang Goethes Drama *Faust* spielt der Wein eine wichtige Rolle: „Fluch sei dem Balsamsaft der Trauben! Fluch jener höchsten Liebeshuld! Fluch sei der Hoffnung! Fluch dem Glauben, und Fluch vor allen der Geduld!“ Mit diesen Worten kehrt sich Faust von Gott, der Welt und dem Wein ab, bevor er den für ihn so folgenreichen Pakt mit dem Teufel eingeht. In Goethes *Faust* wird der Wein als Mittel der Verführung, aber auch als zentrales Symbol einer schönen Welt, in der Mensch und Natur im Einklang leben, verstanden.

Faust bleibt, anders als die Studenten in Auerbachs Keller, von dieser Art der Verführung unberührt. Im Drama begegnet Faust uns nicht beim edlen, mäßigen Weintrinken. Aber auch er kennt diese Art des Weingenusses, denn das Gefühl, als er einen Erdgeist beschwört und glaubt, dass er jetzt endlich an Erkenntnis gelangt, vergleicht er mit dem Gefühl, das er vom Weintrinken kennt: „Schon fühl ich meine Kräfte höher, schon glüh ich wie von neuem Wein. Ich fühle Mut, mich in die Welt zu wagen.“ Neben einigen direkten Bezügen auf den Wein kommt das Motiv von Trockenheit und Durst, Trank und Quelle im Drama immer wieder vor. Trockenheit und Durst treten im Zusammenhang mit unerfülltem Erkenntnisverlangen, Engegefühl und Verzweiflung auf. Das Medium des Weins wird im Drama multivalent eingesetzt: Auf der einen Seite ist der Aspekt der Selbstgefährdung evident, auf der anderen Seite fungiert er als Symbol für Klarheit und



Faust

Goethes *Faust* (1808) handelt von dem Gelehrten Faust, der sich in einer Lebenskrise befindet, weil er in seinem Streben nach ultimativer Erkenntnis an seine persönliche Grenze gestoßen ist. In dieser Geistesverfassung schließt er eine Wette mit Mephisto, dem Teufel ab: Falls dieser Faust mit Genüssen verführen kann, darf er über ihn verfügen. Faust schwört darauf dem Wein als „Gottesgeschenk“ ab und wendet sich Mephisto zu, der ihn mit einer anderen Art von „Weinkonsum“ locken will. In der Szene in Auerbachs Keller werden die Gefahren, die von Wein und Völlerei ausgehen können, anhand eindrucksvoller Szenen demonstriert. Trinklieder grölende Studenten geraten in einen Streit mit Mephisto, der sie beschwichtigt, indem er aus Löchern in den Tischen besten Wein fließen lässt. Sobald aber der Wein vergossen wird und den Boden berührt, verwandelt er sich in Feuer. Der Trug fliegt auf, und Faust und Mephisto fliehen, auf einem Weinfass reitend, aus dem Fenster.

Erkenntnis. Zudem ist er sowohl verbunden mit dem Bösen, also Mephisto, aber dann auch mit Gott.

Die Autoren beider Werke haben neben ihrem künstlerischen Schreibtalent etwas gemeinsam: Beide waren wohl leidenschaftliche Trinker. Also ließe sich schlussfolgern: Trunkenheit macht kreativ, oder? Die romantische Vorstellung, dass Alkohol unseren Geist beflügeln kann, ist wissenschaftlich leider nicht belegt. Vielmehr können Rauschzustände während des künstlerischen Schaffensprozesses die Hemmungen mindern und senken die allgemeine Kritikfähigkeit. Große Schriftsteller wie J. W. von Goethe oder E. T. A. Hoffmann wären durch ihre Trinkaffinität nach heutiger anthropologischer Forschung in medizinischer Hinsicht nicht bereichert, sondern behindert worden. Ihre Werke könnten somit nicht einer durch Rauschzustände verbesserten Kunstproduktion zugeschrieben werden; sie seien vielmehr trotz der hemmenden Wirkung so genial erschaffen worden. Es lässt sich die Frage stellen, wie genial die von ihnen rauschfrei erzeugten Werke wohl geworden wären.

Andererseits hat die Kunstproduktion in einer Gesellschaft mit einer gewissen Trinkkultur nicht nur deren medizinische Effekte zur Bedingung, sondern ist v. a. eingelassen in kulturelle und symbolische Dimensionen. So mag der Alkohol im Wein medizinisch eine hemmende Wirkung haben, die Lebenswelt mit sozialen Anlässen von der Aperitif- oder Weinstuben-Tradition



tion bis zu Weinfesten stellt jedoch eine darüber hinaus gehende komplexe Rahmung für die Kultur und die Kunstproduktion dar.

Fazit des Seminars

Das Genussmittel und Kulturgut Wein als eine bloße Quelle von Schädigung und Beeinträchtigung menschlicher Sinne abzutun, wäre deutlich zu kurz gegriffen. Zweifellos birgt der Konsum von Alkohol bestimmte Risiken, und somit existiert ein gewisses Gefahrenpotenzial im Umgang mit ihm. Aus diesem Grund ist es unerlässlich, Kulturtechniken zur Eindämmung und Kontrolle des Risikos zu etablieren. Das muss aber umsichtig und zurückhaltend und ohne Schwarz-Weiß-Malerei erfolgen, denn der demokratische Staat hat nicht das Recht, den Einzelnen in seiner Entscheidungsfreiheit und Eigenverantwortung in extenso zu entmachten und ihm in seiner individuellen Risikoabwägung eine strafbewerte Handlungsanweisung aufzuzwingen.

Das Thema Wein ist, so hat es uns das Seminar anschaulich vermittelt, seit Jahrhunderten sowohl umstritten als auch im wahrsten Sinne des Wortes ungeheuer faszinierend. Wir sind überzeugt, dass es unverzichtbar ist, erprobte Kulturtechniken längerfristig zu bewahren, sie wo nötig zeitgemäß zu aktualisieren und auch sozial zu verteidigen, weil sie immer wichtiger werden, gerade in unseren heutigen global dominierten Zeiten. Die Auseinandersetzung um das richtige Maß an Ekstase und Verzicht sollte unsere gesamte Gesellschaft umtreiben und sensibilisieren. Für uns hat sich durch dieses Seminar herauskristallisiert, dass nur wer das Leben selbstbestimmt in vollen Zügen genießt und Entscheidungen vollumfänglich selbst verantwortet, im essenziellen Sinn zum Individuum per se wird. Das Seminar hat uns zum Nachdenken angeregt und gezeigt, dass Wein, mit Bedacht genossen, nicht nur Genuss, sondern auch Gemeinschaft, Freundschaft und Kultur fördern kann.

Lasst uns den Dialog darüber suchen, wie wir Wein als ein wertvolles Kulturgut auch zukünftig bewahren können, indem wir uns als Individuen und als Gemeinschaft für einen respektvollen und genussvollen Umgang mit diesem bedeutenden Teil unseres kulturellen Erbes einsetzen.

Marlene Grohe

Interview Dr. Gunter Mahlerwein

Rudolf Nickenig: Wir sprechen heute mit Dr. Gunter Mahlerwein, dem Ersten Vorsitzenden der Gesellschaft für Agrargeschichte (GfA). Man könnte die GfA als Schwester der Gesellschaft für Geschichte des Weines (GGW) bezeichnen. Wir wollen allerdings in diesem Gespräch keine vergleichende Analyse betreiben, sondern den Leserinnen und Lesern unserer Mitteilung die Schwester etwas genauer vorstellen. Was hat sie für Ziele, was sind ihre Aktivitäten und so weiter. Klären wir mal zuerst, wer von den beiden die ältere bzw. die jüngere ist. Die GGW wurde 1959 aus der Taufe gehoben.



Foto: Privat

Gunter Mahlerwein: Die Gesellschaft für Agrargeschichte ist 1953 im Umfeld der Universität Hohenheim gegründet worden.

Rudolf Nickenig: Die GfA ist die Ältere also, 1953! Ein guter Jahrgang. Nicht nur bei den Weinen! Was hatten die Gründungsväter mit der Gesellschaft für Agrargeschichte im Sinn? Was sind die Ziele? Sind sie gleichgeblieben, oder haben sie sich im Laufe der Zeit verändert?

Gunter Mahlerwein: Standen von Anfang an Themen der Agrarwirtschaftsgeschichte, aber auch der Agrarverfassungen und der Siedlungsgeschichte im Fokus, so werden diese heute zwar immer noch bearbeitet, aber das Interesse gilt mittlerweile mehr der Geschichte ländlicher Gesellschaften insgesamt. Nach wie vor werden alle Epochen vom Mittelalter bis zur Zeitgeschichte in den Blick genommen, dabei spielen das 20. Jahrhundert und gerade auch die Nachkriegsjahrzehnte eine zunehmende Rolle. Die Transformationen etwa der 50er bis 70er Jahre oder nach 1989 sind eben in ihrer Gesamtheit zu sehen, der landwirtschaftliche Strukturwandel ist gerade im Blick auf die ländliche Gesellschaft in seiner engen Verflechtung mit vielen anderen Prozessen sozialen und kulturellen Wandels auf dem Land zu verstehen.

So kann etwa auch das Potential der Handlungsspielräume für die aus der Landwirtschaft, aber nicht vom Land abwandernden Personen ermesen werden. Gerade Ewald Frie hat in seinem Bestseller zu seiner Familiengeschichte gezeigt, wie sehr die Generationen der in den 1950er und 60er Jahren Geborenen von der Freisetzung aus der Landwirtschaft und den ver-

besserten Bildungschancen profitiert haben. Auch solche Themen gilt es in den Blick zu nehmen. Daneben behandeln wir aber auch alle „klassischen“ Gebiete der Agrargeschichte, 2025 etwa auf einer Tagung auch den Bauernkrieg, hier allerdings eher die damit in Zusammenhang stehende Erinnerungskultur.

In der Förderung von Forschung zu all diesen Themenfeldern, sei es durch Vermittlung von Kommunikationsmöglichkeiten, Organisation von Tagungen, Publikation von wichtigen Ergebnissen, sehen wir unsere vorrangige Funktion.

Rudolf Nickenig: Wenn man einen Verein gründet, dann hat man immer auch vor Augen, wie die Zielgruppe der potentiellen Mitglieder aussehen soll. Einzelmitglieder? Oder bzw. und oder auch Institutionen, Organisationen etc. Wie sieht es bei der GfA aus?

Gunter Mahlerwein: Wir haben neben vielen institutionellen Mitgliedern (Museen, Bibliotheken, andere Vereine, Universitätsinstitute) vor allem aber die Einzelmitglieder im Blick. Das sind alle an der Agrargeschichte Interessierten, sei es aus dem Agrarsektor oder den Agrarwissenschaften kommende Mitglieder, die in ihrem Studium mit Themen der Agrargeschichte konfrontiert wurden und ein lebenslanges Interesse beibehielten, seien es geschichts- und kulturwissenschaftlich aktiv Forschende aus dem universitären Bereich. Aktiv im Vorstand ist fast ausschließlich die zweitgenannte Gruppe.

Rudolf Nickenig: Bleiben wir noch etwas bei den Vereinsstrukturen. Vereine brauchen nicht nur Mitglieder, die bereit sind einen Beitrag zu bezahlen, sondern auch Personen, die bereit sind, Aktivitäten zu entfalten und eine Gesellschaft zu führen. Ein Problem, das viele Vereine betrifft. Kennt die GfA die Problematik auch? Wie wird sie gelöst?

Gunter Mahlerwein: Wie überall sind wir ein relativ überschaubarer Kern von im Vorstand Aktiven, insgesamt mit der Redaktion der Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie zusammen aber doch ein zuverlässiges, auch vom Alter her gemischtes Team von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern, die das gemeinsame Thema verbindet.

Rudolf Nickenig: Zu den Aktivitäten der GfA zählt eine jährliche Tagung, meist im Juni. Verfolgt die GfA mit diesen Tagungen strategische Ziele? Mitgliederbindung? Mitgliedergewinnung? Öffentlichkeitsarbeit? Wissenschaftlicher Austausch und/oder Kommunikation unter den Mitgliedern und Gästen? Wie kann ich mir den Ablauf einer typischen Jahrestagung vorstellen?

Gunter Mahlerwein: Zum einen nutzen wir die Jahrestagungen, um in jährlicher Folge neue Themen auszuloten oder auch bereits bekannte Themen neu zu beleuchten. Häufig werden die Vorträge der Tagungen dann in unserer Zeitschrift publiziert und wir können so Forschung nicht nur dokumentieren, sondern auch neue Trends anstoßen. Wesentlich dabei ist der Austausch und die Diskussion, für die wir regelmäßige Treffen auch jenseits der Bildschirme für wichtig halten. Die „typische“ Jahrestagung umfasst meist vier Vorträge und Diskussionen zum Thema, danach findet die Mitgliederversammlung statt. Unregelmäßig können wir auch zweitägige Veranstaltungen durchführen.



Foto: Privat

Rudolf Nickenig: Wenn ich das richtig sehe, haben Sie mit der letzten Tagung Neuland betreten. Es handelte sich um eine themenoffene Tagung und sie war explizit an Nachwuchswissenschaftler gerichtet. Hört sich sehr spannend an! Wie waren ihre Erfahrungen?

Gunter Mahlerwein: Wir hatten so etwas Ähnliches schon einmal vor ein paar Jahren veranstaltet. Unsere Erfahrungen waren sehr gut. Wir hatten einen Aufruf gestartet, um vor allem dem wissenschaftlichen Nachwuchs die Gelegenheit zu bieten, aus entstehenden Dissertationen und Habilitationen zu berichten und ihre bisherigen Ergebnisse zur Diskussion zu stellen. Unsere Motivation war, zu erfahren, welche Themen gerade bearbeitet werden, den Austausch zu fördern, mit dem „Nachwuchs“ in Kontakt zu kommen. Das hat sehr gut funktioniert, wir hatten sehr viele Bewerbungen und haben nun eine deutlich optimistischere Haltung, was die Zukunft unseres Faches angeht.

Rudolf Nickenig: Aus Ihren Worten wird deutlich, wie sehr Ihnen der Nachwuchs besonders am Herzen liegt. Sie loben deshalb auch einen Förderpreis für Nachwuchswissenschaftler aus. Ein erfolgreicher Weg?

Gunter Mahlerwein: Hierfür gilt das Gleiche, wir lernen die jungen Leute kennen, die an unseren Interessenthemen arbeiten. Da die Arbeiten, die wir auszeichnen, vor der Promotion entstehen, also Masterarbeiten vor allem, sehen wir mit Freude, dass viele der Ausgezeichneten im Fach bleiben und zu ihren Themen promovieren. Wenn wir dazu ein wenig motivierend bei-

tragen konnten, freut uns das. Andererseits ist es für uns eine gute Möglichkeit, unsere Gesellschaft auch bei den Jüngeren bekannt zu machen.

Rudolf Nickenig: Apropos Preise. Im Jahr 2008 verlieh die Gesellschaft für Agrargeschichte erstmals den Agrar-Kulturerbe-Preis für herausragende Verdienste um die Erhaltung des ländlichen Kulturerbes. Wer erhält diese Auszeichnung? Und was genau versteht man unter Agrarkulturerbe?

Gunter Mahlerwein: Es ging hier um Personen und Institutionen, die sich um die Bewahrung des ländlichen Kulturerbes verdient gemacht haben. Das können Museen oder Archive sein oder Vereine, die bestimmte Strukturen am Leben erhalten. Allerdings haben wir den Preis seit längerem nicht mehr vergeben, da wir unsere Aufmerksamkeit eher dem wissenschaftlichen Nachwuchs widmen wollten.

Rudolf Nickenig: Kommen wir noch auf ein anderes wichtiges Aktionsfeld zu sprechen. Die GfA ist in Fachkreisen bekannt für die Qualität ihrer Publikationen. Die Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie ist eine referierte Fachzeitschrift. Sie blickt auch bereits auf eine Reihe von Jahren zurück und hat sich wohl auch im Laufe der Zeit gewandelt? Wie bewerten Sie die Bedeutung und die Entwicklung ihres Publikationsorgans?

Gunter Mahlerwein: Das geht ziemlich parallel einher mit der Entwicklung der GfA, wir möchten mit der Zeitschrift, die zweimal jährlich zu thematischen Schwerpunkten erscheint, zudem einen Forumsteil für davon unabhängige Beiträge und einen Rezensionsteil hat, die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem Thema ländliche Gesellschaften forcieren und dokumentieren, auch neue Themen setzen oder einen neuen Blick auf altbekannte Themen ermöglichen und das in einem internationalen Rahmen, d. h. die Beiträge sind nicht nur auf Deutschland bezogen, sondern wir versuchen ganz stark die internationale Forschung mit einzubeziehen.

Rudolf Nickenig: Jetzt haben wir so viel über ihre Gesellschaft gesprochen, aber noch nicht über Sie. Meine erste Begegnung mit Ihnen war kein persönlicher Kontakt, sondern eine beeindruckende haptische Erfahrung. Denn bei den großen Feierlichkeiten anlässlich 200 Jahre Rheinhessen überreichte mir Peter Eckes ein Exemplar des beeindruckenden Werkes *Rheinhessen 1816–2016. Die Landschaft – Die Menschen*. Ein beeindruckendes Geschichtswerk, geschrieben von Ihnen. Was treibt Gunter Mahlerwein, wenn er nicht gerade so ein epochales Werk schreibt und was treibt ihn an, so ein Werk zu schreiben?

Gunter Mahlerwein: Nachdem ich sehr viele Bücher und Aufsätze zur Geschichte ländlicher Gesellschaften und auch zur Regionalgeschichte (v. a.

zu Rheinhessen, aber auch zu Norddeutschland oder Baden-Württemberg) geschrieben habe und das auch noch weiterhin tue, bin ich froh als Mitglied eines Forschungsteams an der Universität des Saarlandes ein so schönes Thema wie „Geschichte der Populärkultur im Westeuropa der ‚langen‘ 1960er Jahre“ bearbeiten zu dürfen. Ich habe gerade ein Buch über westeuropäische TV-Serien der 50er- und 60er-Jahre veröffentlicht, in denen „edle Räuber“ wie Robin Hood oder Rinaldo Rinaldini die Hauptrolle einnahmen, und schreibe derzeit ein weiteres über die Geschichte der westeuropäischen Folkmusikbewegung der 60er/70er Jahre. Als Mitinitiator eines regionalen Museums organisiere ich Ausstellungen zu so schönen Themen wie „Kino auf dem Dorf“ oder „Reisefieber. Wie die Leute vom Land zu Touristen werden“. Als Vorsitzender des Historischen Vereins Rheinhessen kümmere ich mich aber auch weiterhin intensiv um die Regionalgeschichte und ihre Vermittlung. Momentan allerdings sitze ich an einem Kapitel zu einer Stadtgeschichte von Frankfurt am Main, anderes Thema!

 **Rudolf Nickenig:** Die Winzer, die Reben und der Wein kommen in ihrem Werk nicht zu kurz. Und deshalb darf ich Sie zum Schluss fragen, nachdem wir schon über Agrarkulturerbe gesprochen haben, was bedeutet Weinkultur und Weingeschichte für Sie? Und ich frage das natürlich nicht ganz ohne Hintergedanken, um eine mögliche Intensivierung unserer Zusammenarbeit noch anzusprechen.

Gunter Mahlerwein: Als Sohn eines Nebenerwerbsswinzers sind mir alle Arbeitsschritte der Weinproduktion, wie sie bis in die frühen neunziger Jahre betrieben wurde, vertraut. Insofern kann ich der Weinbaugeschichte in den regional- und agrarhistorischen Arbeiten, die ich geschrieben habe, einen Raum widmen, der auch auf eigener Erfahrung basiert. Als bis tief in die Nacht schreibender Historiker muss ich allerdings zugeben, dass meine Inspiration eher von Unmengen Darjeeling-Tee abhängt als vom Wein, der mich dann doch vorzeitig müde (oder gelassener?) machen würde.

 **Rudolf Nickenig:** Lieber Herr Mahlerwein, alles was recht ist, aber mit Darjeeling-Tee können wir dieses Gespräch nicht beenden! Auch wenn Sie heute wieder bis in die Nacht arbeiten wollen, jetzt dürfen Sie nicht *Nein* sagen, dass wir ein Glas Wein zusammen genießen. Es ist zwar kein 1953er und auch kein 1959er aus den Geburtsjahren unserer Gesellschaften, den ich hier in diesem Karton mitgebracht habe. [Anm.: RN packt den Wein aus. Er öffnet die Flasche und schenkt ein.] Aber eigentlich müssen wir unseren Leserinnen und Lesern ja auch gar keine lange Nase machen, mit welchem Wein wir jetzt auf die Zukunft unserer beider Gesellschaften anstoßen! Sie mögen wachsen und gedeihen! Zum Wohl!

Biographien

Blicken wir 100 Jahre zurück in das Jahr 1925. Aus aktuellem Anlass ein politischer Rückblick, bevor wir zur Weinkultur kommen: 1925 wurden die NSDAP und die sog. „Schutzstaffel“ SS als Hitlers persönliche „Leibwache“ gegründet. Hitler veröffentlichte seine Schrift „Mein Kampf“. Wie wählt Deutschland hundert Jahre später? Die Leserinnen und Leser werden es wissen, wenn diese Schrift bei ihnen eintrifft. Deshalb nun zum Wein und zur Weinkultur: Im Allgemeinen wurde der 1925er als gering nach Menge und Güte eingestuft, auch wenn es hier und da vereinzelt Qualitätsspitzen gab. Insgesamt wurden in den deutschen Weinbaugebieten nicht einmal 2 Millionen hl Wein geerntet, der durchschnittliche Hektarertrag lag bei rund 25 hl. Der 32. Deutsche Weinbau-Kongress des Deutschen Weinbauverbandes in Koblenz wurde 1925 mit einer ersten großen Weinausstellung verbunden, mit der Reichsausstellung Deutscher Wein. Die Fachwerkhäuser, die das Weindorf bildeten, stehen noch heute in Koblenz und sind eine Attraktion für Touristen. Aus aktuellem Anlass sei erwähnt, dass eines der Hauptreferate des Weinbaukongresses zum Thema hatte: *Der Weinbau und die Abstinenzbewegung*. Referent war Studienrat Löckermann aus Geisenheim. Ein besonders bemerkenswertes Ereignis des Jahres 1925 war die Publikation „Der fröhliche Weinberg“ von Carl Zuckmayer.

Das Jahr 1925 brachte zwar sehr wenige hervorragende Weine, aber einige hervorragende Persönlichkeiten der Weinkultur hervor. Zu ihnen zählen **Ambrosi, Hans (1925–2012)** – wer kennt ihn nicht, den in Siebenbürgen gebürtigen Weinbaudirektor der Hessischen Staatsweingüter in Eltville und überaus erfolgreichen Publizisten? **Fuhrmann, Karl (1925–2016)**, erfolgreicher Weingutsbesitzer, geradliniger Weinbaupolitiker, langjähriger Präsident des Pfälzer Weinbauverbandes und Vizepräsident des Deutschen Weinbauverbandes. **Jäger, Hermann (1925–2010)**, bekannter Rebenzüchter und Rebenveredler, Weingutsbesitzer, rheinhessischer Weinbaupräsident, maßgeblicher Mitinitiator des Winzersektes. **Schenk, Walter (1925–1997)**, Forscher und Lehrer am Institut für Rebenzüchtung und Rebenveredlung der Hessischen Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim. **Weinhold, Rudolf (1925–2003)**, sächsischer Ethnologe und Autor.

Allerdings verließen uns 1925 auch Weinpersönlichkeiten. Erwähnt seien **Wortmann, Julius (1856–1925)**, Forscher und Lehrer in Geisenheim, Vorsitzender des Rheinischen Weinbauvereins sowie **Schaab, Joseph (1843–1925)**, einflussreicher Fabrikant und Weinhändler aus Trier. Runde Geburtstage können uns alle Anstöße geben, uns nochmals mit den Lebensleistungen dieser Menschen zu befassen.

In unsere Sammlung der Erinnerungen an Persönlichkeiten, die sich um den Wein und die Weinkultur verdient gemacht haben, nehmen wir heute drei weitere Personen auf:

Bieber, Helmut (1918 – 1975)

Helmut BIEBER, Dr. rer. nat.

* 1918 in Würzburg

† 26. September 1975 in Würzburg

Vater: Georg Bieber

Helmut Bieber war das älteste von vier Kindern des Amtsgerichtsrates Georg Bieber. Geboren in Würzburg hat er den größten Teil seines Lebens bis zu seinem frühen Tod in dieser Stadt verbracht. Nach vier Jahren Volksschule der Übertritt aufs Pro-Gymnasium in Miltenberg, von 1933 das humanistische Gymnasium in Würzburg. Im Frühjahr 1937 endete die Schulzeit mit der Reifeprüfung.

Nach sechs Monaten im Reichsarbeitsdienst, aus Gesundheitsgründen und auch aus beruflichen Gründen vom Wehrdienst befreit, arbeitete er ab September 1937 als Praktikant in der Bavaria-Apotheke in Würzburg. Zwei Jahre später legte er das pharmazeutische Vor-examen ab, um danach sechs Semester Pharmazie in München zu studieren. Nach der pharmazeutischen Staatsprüfung im März 1942 trat er als wissenschaftliche Aushilfskraft in die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt in Würzburg ein. Parallel studierte er Lebensmittelchemie an der Julius-Maximilians-Universität und legte die Staatliche Chemikerprüfung im November 1943 ab. Von Januar 1944 an war er weiter wissenschaftlicher Hilfsarbeiter an der Chemischen Untersuchungsanstalt. Zwischen Januar 1943 und Dezember 1944 verfasste er seine Promotionschrift, die er ein Jahr später vorlegte. Thema: „Über die Entsäuerung von Traubenmost und Wein mit kohlenstoffsaurem Kalk in chemisch-analytischer und rechtlicher Hinsicht“. Aufgrund der Kriegswirren dauerte es bis 1947, um offiziell im Fach Lebensmittelchemie promoviert zu werden.



Foto: Weinbau-Jahrbuch 1977

Das Gebäude in der Koellikerstraße 2, in dem die Untersuchungsanstalt untergebracht war, wurde beim Bombenangriff auf Würzburg am 16. März 1945 völlig zerstört. Es folgte eine Zeit der Notunterkunft im Bau 5 des Luitpoldkrankenhauses.

B. wurde 1947 mit eben 29 Jahren kommissarisch Leiter der Untersuchungsanstalt, um dort 1946 zum Chemierat und schließlich 1953 zum Direktor ernannt zu werden. Bis zu seinem Tod 1975 war er Leiter der Anstalt, ab 1969 als Chemiedirektor und schließlich ab 1971 als Oberchemiedirektor. Seine Karriere wurde begünstigt durch die Tatsache, dass er weder in der NSDAP noch beim Militär war. Im Juni wurde ihm bescheinigt, dass er vom Gesetz zur Befreiung vom Nationalsozialismus und Militarismus nicht betroffen ist.

Unter seiner Leitung erfolgte zunächst 1951 der Umzug der Behörde in das Greiffenclau-Palais (Roter Bau) und die Teilverlegung der Anstalt 1959 in den Neubau in der Luitpoldstraße 1.

B. verantwortete zahlreiche wissenschaftliche Veröffentlichungen und erwarb sich dadurch in der Lebensmittel- und Weinchemie einen hervorragenden Ruf, nicht nur in Deutschland. Ebenso war er Mitherausgeber der neuen Auflage des Fachbuches „Weinchemie und Weinanalyse“. Berufungen in mehrere Gremien waren der sichtbare Ausdruck seiner Wertschätzung. So war er Mitglied der Weinanalysenkommission des Bundesgesundheitsamtes, des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus bei der DLG und seit 1967 stellvertretender Vorsitzender des Bundesausschusses für Weinforschung. Das neue Deutsche Weingesetz von 1971 begleitete er mit seiner Expertise in der Entstehungsphase intensiv. International brachte er sich seit 1969 beim Internationalen Weinamt (OIV) als Mitglied in der „Unterkommission für Untersuchungsmethoden und Grundbestandteile des Weines“ ein.

Insgesamt spielte B. eine wichtige Rolle beim Wiederaufbau und der Intensivierung der Lebensmittelüberwachung in Würzburg nach dem Zweiten Weltkrieg. Seine Biographie zieht sich durch die kritischen Jahre der Republik. Geboren in den Nachkriegswirren des 1. Weltkrieges erfolgten Ausbildung samt Promotion in den dramatischen Jahren des 2. Krieges. Sofort danach war er in der Aufbauarbeit beruflich stark gefordert, also in einer Zeit großer Umwälzungen, aber auch großer Möglichkeiten. Seine Fähigkeiten konnte er in dieser Phase gewinnbringend einsetzen. Leider waren ihm in der Konsolidierungsphase der Bundesrepublik Deutschland bis zu seinem Tod nur wenige Jahre vergönnt.

Sebastian, Richard (1935 – 2017)

Richard Sebastian – Verbandsgeschäftsführer

* 18. Februar 1935 in Niederkirchen (Pfalz)

† 30. März 2017 in Nieder-Olm

Vater: Heinrich

Mutter: Maria

3 Geschwister

∞ Edda Sebastian, geb. Johann to Büren, 2 Kinder

Richard Sebastian absolvierte nach bestandem Abitur in Franken eine Weinbaulehre in Randersacker. Anschließend besuchte er den Jahreslehrgang an der Veitshöchheimer Weinbauschule. Seine praktischen Kenntnisse vervollständigte er im Lehr- und Versuchsgut der Bayerischen Landesanstalt Veitshöchheim. Von 1958–1962 studierte er in Hohenheim Landwirtschaft. Seine Referendarzeit begann er wieder bei der Veitshöchheimer Lehranstalt, wo er die weitere Vorbereitung für den höheren Staatsdienst absolvierte und nach bestandem Staatsexamen kurze Zeit tätig war.



Bild: Privat

Im Dezember 1964 wurde ihm die Geschäftsführung des rheinhessischen Weinbauverbandes und der rheinhessischen Weinwerbung übertragen. Als der damalige Geschäftsführer des Bauernverbandes Rheinhessen in den Ruhestand ging, wurde er Hauptgeschäftsführer des Bauern- und Weinbauverbandes Rheinhessen. Später setzte er sich auch für die Fusion des rheinhessischen und des pfälzischen Bauern- und Winzerverbandes zum heutigen Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd ein, um eine starke Interessenvertretung der Landwirtschaft und des Weinbaus der Region herzustellen. Auch auf Bundesebene hatte sein Wort großes Gewicht, er genoss sowohl im Kreise der Geschäftsführer als auch in den Gremien des Deutschen Bauern- und Deutschen Weinbauverbandes hohes Ansehen.

S. hat jedoch nicht nur mit großem Engagement und Durchsetzungswillen die Interessen des Berufsstandes vertreten, sondern sich intensiv für eine Verbesserung der rheinhessischen Marktstruktur eingesetzt. Als kreativer Kopf und großer Multiplikator war er unermüdlicher Antreiber der Weinbranche, um neue Wege zu gehen. Dazu gehörten rheinhessische Projekte wie ,RS Rhein-

hessen-Silvaner' und vor allem das Winzersekt-Projekt, in Kombination mit vorgeschalteter Erzeugergemeinschaft Wein, unterstützt vom damaligen Präsidenten Hermann Jäger. Seinem Engagement ist auch zu verdanken, dass die Gebietsweinwerbung erstarkte. Nach einem kurzen Ausflug in die Politik als kommissarischer Landrat in der südlichen Pfalz wurde er Geschäftsführer der neu gegründeten Agrarmarketinggesellschaft Rheinland-Pfalz. Die letzte Station seiner erfolgreichen beruflichen Karriere war die des Hauptgeschäftsführers des Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverbandes in Freiburg.

S. war ein Kämpfertyp, der sich mit voller Kraft für die Durchsetzung der berufsständischen Interessen einsetzte. In unendlich vielen Veranstaltungen trat er als Redner auf, er redete niemand nach dem Munde, suchte aber immer wieder das vermittelnde Gespräch mit den Praktikern und mit den Vertretern in Politik und Verwaltung. In vielen Leitartikeln und Fachartikeln im *Landboten* und in weiteren Fachzeitschriften setzte er sich immer wieder für das Weinbaugebiet Rheinhessen ein und vertrat unmissverständlich die Positionen des Berufsstandes. Er suchte nicht die Anerkennung durch Ehrungen, aber der Schoppenstecherpreis seiner Heimatregion tat ihm gut. Gemeinsam mit seiner Ehefrau war er sozial sehr engagiert, sein Freundeskreis war groß, seine Beliebtheit beeindruckend, sein Humor und seine Lebensfreude ansteckend. Zu seinen Hobbys zählten Reisen in Weinbaugebiete, Wandern, Tennis, Fahrrad fahren, später Liegerad. Als er im frühen Ruhestand eine schwere Erkrankung hinnehmen musste, kämpfte er sich mit sehr viel Optimismus und noch mehr Energie und Disziplin in bewundernswerter Weise wieder in das Leben zurück.

Veröffentlichungen:

Sebastian, R. et al.: Wegweiser durch das Weinrecht. Mainz 1. Aufl. 1977.
Sebastian, R. et al./Ambrosi/Breuer (Hrsg.): Rheinhessen. Stuttgart 1. Aufl. 1981.

Rudolf Nickenig, Remagen, Januar 2025

Steinlein, Bernhard (1925 – 2012)

Bernhard STEINLEIN, Diplomlandwirt, Weinbau-Referatsleiter

* 08. Dezember 1925 in Trier

† 31. Juli 2012 in Niederbachem (Bonn)

Vater: Fritz Steinlein, Kellermeister

Mutter: Katharina Clüßerath

⊗ Gertrud Steinlein (1936 – 2024)

Kinder: ein Sohn und eine Tochter

Bernd Steinlein wurde 1925 in Trier geboren, besuchte Volksschule und Gymnasium. Bevor er sein Abitur ablegen konnte, wurde er mit 18 Jahren 1943 zum Wehrdienst eingezogen. Er geriet 1944 in russische Gefangenschaft, aus der er erst im Dezember 1949 entlassen wurde. In einem Spätheimkehrer-Lehrgang bestand er im Jahr 1950 das Abitur. Eine landwirtschaftliche Praxisausbildung mit Gehilfenprüfung schloss sich an. Von 1952 bis 1955 studierte er an der landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn. Nach dem Diplomexamen ging er 1956 für zwei Jahre nach Geisenheim, um dort seine Weinbaukenntnisse zu vertiefen. Nach einer abgeschlossenen Referendarausbildung an der Landes-Lehranstalt in Trier war er dort in verschiedenen Fachgebieten tätig. Als Nachfolger von Dr. Schrader übernahm er im Jahre 1960 an der Lehranstalt die Leitung der Bodenkunde und war im Gebiet Rheinland-Nassau für die Bodenanalysen zuständig.



Bild: Familie Steinlein

Am 1. April 1964 wechselte S. in das Bonner Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (BML) und wurde zunächst kommissarisch mit der Leitung des damaligen für Weinbau zuständigen Referats beauftragt, dessen offizielle Leitung er dann im November 1964 als Nachfolger von Dr. Carl-Jost Freiherr von Canstein übernahm. Zum 1. August 1970 wurden im BML die bisher auf zwei Abteilungen verteilten Referate für Weinbau und Weinmarkt in der sog. Marktabteilung zusammengelegt. S. wurde zum Ministerialrat befördert und war von da an nicht nur für Wein, sondern auch für Branntwein, Hopfen, Bier, Mineralwasser, Erfrischungsgetränke und Tee zuständig. Die numerischen Zuordnungen und Namensbezeichnungen seines Referats wurden zwar noch mehrfach geändert, aber sein Aufgabenbereich blieb bis zu seinem Ausscheiden Ende 1990 unverändert. Von seinen Mitarbeitern*innen, aber auch von seinen Vorgesetzten und Kollegen*innen in den Ministerien und Wirtschaftsorganisationen wurde er sehr geschätzt und geachtet. Menschliche Wärme, persönliche Fairness und großen Sachverstand zeichneten ihn aus.

Zu seinen Hauptaufgaben im BML zählte von Anfang an, die deutschen Weininteressen bei den Verhandlungen zur Schaffung einer Europäischen Gemeinsamen Marktorganisation für Wein (kurz EWG-Weinmarktordnung) zu vertreten. Die Beratungen über die erste EWG-Weinmarktordnung (Verordnung (EWG) Nr. 816/70 und 817/70) konnten erst nach achtjähriger Dauer 1970 vorläufig abgeschlossen werden, wurden jedoch anschließend mehrfach geändert.

Eine Besonderheit seiner Amtszeit war, dass die Zuständigkeit für weinrechtliche Fragen innerhalb der Bundesregierung zwischen dem Bundesgesundheitsministerium (BMG) und dem BML aufgeteilt war. Das galt sowohl für das EU-Recht als auch für das nationale Weinrecht. Für das Weingesetz war das BMG federführend, für das Weinwirtschaftsgesetz das BML, was einen hohen, nicht immer konfliktarmen Abstimmungsbedarf erforderte.

S. nahm zunächst als Delegierter und ab 1975 als Leiter der Deutschen Delegation an den Sitzungen des Exekutivkomitees des Internationalen Amtes für Rebe und Wein (OIV) in Paris teil sowie an zahlreichen Weinbaukongressen der OIV in Europa und Übersee. 1967 war er für die Ausrichtung der 47. Plenartagung des OIV in Mainz und 1979 für den XVI. Internationalen Weinbaukongress der OIV in Stuttgart zuständig.

Von 1964 bis Ende 1990 war S. Vorsitzender des Bundesausschusses für Weinforschung, dem wissenschaftlichen Beirat des BML. In unzähligen Vorträgen in den Winterversammlungen der Weinbaugebiete, auf Weinbaukongressen und anderen Tagungen hielt er Vorträge, um die Auswirkungen des Brüsseler Weinrechts auf die nationale Gesetzgebung und auf die Praxis der Weinbaubetriebe deutlich zu machen.

Eine besondere Freude für S. war der Fall der Berliner Mauer und die Wiedervereinigung zum 3. Oktober 1990. So konnte er noch am Ende seiner Amtszeit erste Kontakte zu den zuständigen Stellen und Unternehmen der Wein- und Branntweinbranche in den neuen Bundesländern knüpfen. In seinem Ruhestand lebte er sehr zurückgezogen, engagierte sich jedoch weiterhin ehrenamtlich in seinem Wohnort Wachtberg-Niederbachem.

Ehrungen und Auszeichnungen:

1973 Internationaler Hopfenorden.

1980 Bundesverdienstkreuz am Bande.

1981 Ernennung zum Chevalier du Mérite Agricole

Quellen:

DDW (1985), S. 1501.

DDW (1991), Heft 1, S. 11.

Mitteilungen der Familie.

Mitteilungen ehemaliger Mitarbeiter,
insb. Werner Albrecht.

Rudolf Nickenig, Remagen, Januar 2025

Buchbesprechungen

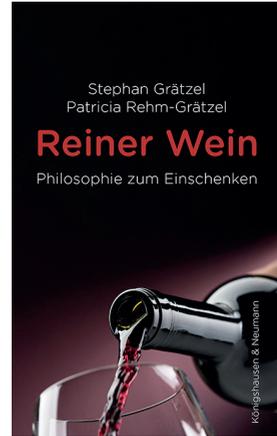
Grätzel, Stephan/Rehm-Grätzel, Patricia: *Reiner Wein. Philosophie zum Einschenken*. Verlag Königshausen & Neumann Würzburg 2022. 138 Seiten, kartoniert; ISBN: 978-3-8260-7583-4. 17,80 Euro.

Stephan Grätzel ist emeritierter Professor für Philosophie an der Johannes Gutenberg-Universität in Mainz. Patricia Rehm-Grätzel, Docteur des Lettres an der Université de Bourgogne, Dijon, lehrte am Département d'allemand der Université de Bourgogne, an der School of Humanities am Waterford Institute of Technology, Irland, und am Philosophischen Seminar der Johannes Gutenberg-Universität Mainz. Derzeit arbeitet sie als Lehrerin für Deutsch und Französisch am Bischöflichen Willigis-Gymnasium Mainz.

Dem Autorenpaar gelingt es, bereits im Vorwort nicht nur Spannung und mit einem ansprechenden Sprachstil Vorfreude für den Hauptteil aufzubauen, sondern auch die Wahl des Buchtitels ernsthaft und doch vergnüglich zu erklären. Im ersten Kapitel wird die spirituelle Verbindung von Philosophie und Wein behandelt. Die Begegnung mit der Philosophie des Weines von Béla Hamvas macht Lust darauf, mehr über ihn und seine Philosophie zu erfahren. Seine Betrachtungen sind für die Autoren grundlegend und werden im weiteren Verlauf des Buches immer wieder aufgegriffen. Im zweiten Kapitel werden die Reflexionen des Weins, seine Widerspiegelungen der Wahrheit im Leben und Bewusstsein aufgefächert. Hierbei geht es zunächst um die Sinnlichkeit des Weins. Der Wein wird aber auch als Träger von Erinnerungen behandelt. Damit kommen die Autoren zu den Grundfragen des Denkens, der Suche nach dem Grund des Lebens und seinem Sinn. In diesem Kapitel wird gezeigt, warum der Wein in unserer Kultur einen so hohen Stellenwert bekommen konnte. Um ihn und seine Bedeutung ganz zu verstehen, reicht die Betrachtung der Sinnlichkeit, der fünf Sinne nicht aus, sondern es ist – nach Auffassung des Autorenduos – eine Verbindung zum Übersinnlichen erforderlich. Im dritten Kapitel legen sie dar, wie Wein mythologisch, religiös, literarisch und ganz alltäglich gefeiert wurde und wird. Sie stellen den Wein als Protagonisten der Wahrheit auf der Bühne des Lebens dar.

Wem soll ich dieses Buch empfehlen? Ich kann es allen Leserinnen und Lesern ans Herz legen, die bereit sind, die traditionellen Pfade naturwissenschaftlicher und önologischer Weinvorstellungen zu verlassen. Das Autorenpaar nennt das, „Wein neu zu denken“. Hierauf komme ich nochmals zurück. Das Buch ist aber auch deshalb empfehlenswert, weil es in den Kapiteln immer wieder überraschende Gedankenzusammenhänge anbietet, die neugierig machen, über die es sich lohnt nachzudenken oder sich weitere Informationen einzuholen.

Bemerkungen wie „*Die Wende vom Selbstverständlichen zum Staunenswertesten ist der Ursprung der Philosophie*“ schärfen die Aufmerksamkeit beim Lesen. So auch das nachfolgende Beispiel: „*Der Wein teilt also das Schicksal mit dem Geist, auf einen bestimmten Stoff reduziert zu werden: der Wein auf Alkohol, der Geist auf Gehirn. Dabei sind diese soge-*



nannten Stoffe noch nicht einmal ausschlaggebend für das, was sie auch rein stofflich sind: Wein ist kein Alkohol, sondern ein Genuss und Lebensmittel, Geist ist kein Gehirn, sondern der Umgang mit anderen, mit der Natur, auch mit sich selbst.“ Ja, ein Gedankengang, der in der alkoholpolitischen Diskussion von höchster Aktualität ist. Wer mit dem ungarischen Philosophen Béla Hamvas (1897 – 1968) bisher nicht viel anfangen konnte, der wird mit dessen Philosophie des Weins, die in dem Buch eine große Rolle spielt, viel Freude haben. Ein Beispiel: *„Die Sinnlichkeit der Welt und der Genuss des Lebens kommen beim Trinken am besten zur Geltung.“* Die Autoren verweisen darauf, dass sich hierbei Hamvas vor allem für den Wein interessiert, *„aber nicht nur wegen seiner Qualität, sondern vor allem deshalb, weil er für ihn ‘wie ein flüssiger Kuss’ ist.“* Darüberhinaus gibt Hamvas dem Wein die bedeutende Rolle einer allgemeinen und universalen Stellvertretung des Lebens.

Die Lese Freude wird erhöht durch Passagen wie: die Kneipe gehört *„zu den wichtigsten Einrichtungen unserer Zivilisation, denn an diesem Ort werden Wunden geheilt, die dem Menschen in der Öffentlichkeit und durch die Regierung geschlagen werden. [...] Die Kneipe wird hier nicht als der Ort des einsamen Versinkens inmitten vieler Isolierter verstanden und der Wein wird auch nicht nur als ein Getränk oder eine Art Alkohol verstanden, mit dem man sich betäubt. Vielmehr treffen sich hier die Gleichgesinnten, die gemeinsam den Genuss des Lebens feiern.“*

In dem Kapitel *Wein und Maske* gibt es Passagen, die beim Rezensenten doch Zweifel haben aufkommen lassen, ob die Philosophie des ungarischen Philosophen mit seiner Verherrlichung des Rausches, um zur Erleuchtung und damit paradoxerweise *„zu einer höheren Nüchternheit“* zu kommen, uns in der heutigen gesellschaftlichen Diskussion Hilfestellung bieten kann. Es gibt auch andere Aussagen in weiteren Kapiteln, denen der Rezensent nicht zustimmen würde, aber sie bieten Gesprächsstoff mit anderen Perspektiven und einem anderen Zugang zur Weinkultur und zur Weinphilosophie. Die Diskussion über ein neues Verständnis von Kultur und Natur wird ebenso aufgegriffen wie die Gratwanderung der Weinbranche auf den Narrativen von Weinphilosophen und der Marketingexperten. In den Kapiteln über die Reflexionen des Weines, bei den Unterkapiteln Poesie des Weines, Architektur des Weins etc. habe ich oft ein Ausrufe- oder auch Fragezeichen (wenn es z. B. um die Heilkräfte geht) an den Rand gesetzt, natürlich nur mit dem Bleistift, zum späteren Wegradiieren, denn das Buch soll rein bleiben.

Meine Leseempfehlung wird nicht dadurch gemindert, wenn ich zum Schluss auf eine Passage zurückkomme, der ich nicht zustimmen kann oder von der ich mehr oder eine andere Weiterführung erwartet hätte: *„Wein zu denken oder auch neu zu denken bedeutet, ihn auch zu einem Erlebnis werden zu lassen, bei dem die gesamte sinnliche, leibliche und geistig geistliche Symbolik wieder eingebracht wird. D. h. aber auch, den Wein auf alte und wahrscheinliche Weise zu denken. Das neu ist auch eine Rückkehr zur kultischen Bedeutung des Weines und seiner Heiligkeit.“* Auch ich bin der Meinung, dass wir Weinkultur neu denken müssen, aber meines Erachtens nicht mit einem Zurück zur kultischen Bedeutung alter Zeiten. Ich hoffe zumindest nicht, dass der Lebensstil und die Weinkultur der Zukunft kultische Züge einer Vergangenheit tragen, die auch von berauschten Männern und von benachteiligten Frauen geprägt war. Anders gewendet: In einer Zeit, in der uns geradezu fundamentalistische Alkoholgegner unter Berufung auf WHO und DGE die Mär verbreiten, dass bereits der erste Tropfen Wein in jedem Fall gesundheitsschädlich sei, ist das Eintreten für einen aktuellen Weinkulturdiskurs äußerst verdienstvoll. Dem Buch wünsche ich viele Leserinnen und Leser, die bereit sind, Weinkultur neu zu denken und zukunftsweisend zu gestalten.

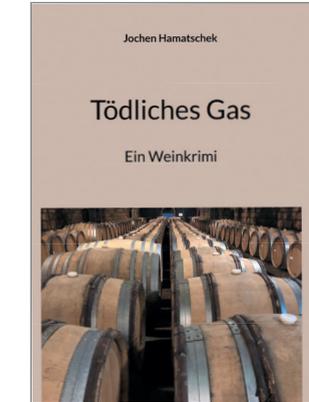
Rudolf Nickenig, Remagen

Hamatschek, Jochen: Tödliches Gas – ein Weinkrimi. Verlag BoD. Books on Demand GmbH 2024. 217 Seiten; ISBN 978-3-7597-7626-6. 10,99 Euro, E-Book 7,49 Euro.

Der vorliegende Weinkrimi ist mehr als nur ein Weinkrimi. Er führt den Leser auf der ersten Hälfte des Inhalts präzise, verständlich und anschaulich in die Herstellung des Weines, in Weinbereitung, sehr ausführlich in die Weinansprache, Weinfehler, weinrechtliche Fragen und Weinmarketing ein. Das kann nur das Werk eines Spezialisten sein, der alle Feinheiten seines Metiers beherrscht und hier weitergibt.

Der Inhalt des Weinkrimis wird zunächst von Themen der Weinherstellung dominiert, garniert mit mehreren Suiziden, die man zunächst nicht in einem Zusammenhang wähnt. Dadurch und mit immer neuen Vermutungen gelingt es dem Autor, Spannung zu erzeugen und zu erhalten. Erst im letzten, dem 22. Kapitel erfolgt die so nicht erwartete Auflösung.

Der junge Chemiker Daniel, der in einem großen Industrieunternehmen angestellt ist und der vor kurzem seine Frau Kristina, eine junge Germanistin, geheiratet hat, ist traumatisiert vom Selbstmord seiner Frau. Er zieht für eine Übergangszeit in das vor kurzem gekaufte väterliche Schloss-Weingut in Neustadt, um den Vater, der auch noch weitere Interessen hat, zu unterstützen. Dort trifft er auf zwei Personen, die sein weiteres Leben verändern: den kleinwüchsigen, aber sehr versierten Küfer Perkeo, der ihn in die Feinheiten der Weinherstellung und Weinansprache einweiht, und nach einiger Zeit auch auf die IT-affine, flippige Mediendesignerin Essie. Sein Vater hatte ihr den Auftrag erteilt, einen modernen betrieblichen Auftritt, ein neues Design für das Schloss Weingut zu entwickeln. Im Laufe dieses Jahres hört er immer wieder von Selbstmorden in dem Germanistinnen-Milieu, in dem auch seine Frau gelebt hat. Er beauftragt schließlich einen befreundeten Fußballkameraden, der als Kriminalist arbeitet, sowie Essie, mit der er sich inzwischen angefreundet hat, weiter zu recherchieren. Dadurch kommen sie schließlich einem schrecklichen Geheimnis auf die Spur, das sie jedoch auch in tödliche Gefahr bringt.



Gerhard Stumm, Bad Kreuznach

Jacquet, Olivier : Le goût des vins d'origine : Genèse, construction et triomphe des AOC au XXe siècle. Editions Universitaires Dijon, 2024, 436 Seiten.

In seinem neuen Buch „Der Geschmack von Herkunftsweinen: Entstehung, Konstruktion und Triumph der AOC im 20. Jahrhundert“ analysiert Olivier Jacquet die Geschichte der kontrollierten Herkunftsbezeichnungen französischer Weine. 1919 als rein räumliche Abgrenzung erdacht, um das Recht an einem geographischen Namen den örtlichen Winzerverbänden zuzusprechen, werden sie bis 1935 durch die Festlegung von Produktionsbedingungen (Rebsorte, zulässiger Ertrag) zur Voraussetzung für die Verbindung des agronomischen Begriffs „Terroir“ mit einer hierarchischen Qualitätsvorstellung. Jacquet beschreibt das Zusammenspiel bei der Definition der AOC-Weine, ihrer Analyse, der Regelung der Praktiken und der Berufsausbildung zwischen verschiedenen Akteuren: öffentlichen Institutionen, Wissenschaftlern, Erzeugern und Berufsverbänden. Wie schwierig

es in dieser Aufbauphase war, Qualität zu definieren, messbar und damit objektiv nachvollziehbar zu machen, zeigen die Fragen des Alkoholgehalts und der flüchtigen Säure. Der Autor stellt diese Bemühungen in den Kontext der allgemeinen Professionalisierung von Landwirtschaft und Weinbau, aber auch der Vorarbeiten europäischer Gesetzgebung. Ein Beispiel dafür ist die Formalisierung des bis dahin eher vagen Begriffs „Terroir“ im Hinblick auf dessen Einbringung in den Prozess der europäischen Harmonisierung.

Im dritten Teil zeigt der Autor, wie eine neue, standardisierte Form der Weinverkostung auf der Basis von Aromen die bisherige „technische“ Weinprobe ersetzte und dazu dienen sollte, Weine mit kontrollierter Herkunft untereinander, aber auch von Weinen ohne AOC zu unterscheiden. Dazu musste die Weinprobe als Teil eines offiziellen Kontrollverfahrens anerkannt werden, was in Frankreich erst im Zuge der europäischen Regelungen und auf Wunsch der deutschen Delegation erfolgte.

Neben Quellen aus dem Bereich der Verbände und Institutionen wie dem Nationalen Institut der Appellationen (INAO) oder der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) kommt auch die *Revue du Vin de France* zu Wort, die wiederum in vielerlei Hinsicht mit den Institutionen verbunden war. Die Stimme der Weinerzeuger selbst wird außerhalb ihrer Berufsverbände nicht berücksichtigt. Dass damit wichtige Entwicklungen wie der Aufschwung der Gutsabfüllung oder des biologischen Anbaus kaum Erwähnung finden, liegt an der selbst gewählten Beschränkung des Themas.

Die Publikation besticht durch ihren Detailreichtum, die zahlreichen Quellenangaben und das umfangreiche Literaturverzeichnis. Sie bildet den Auftakt einer Weingeschichte des 20. Jahrhunderts aus einer europäischen Perspektive und eine wertvolle und unverzichtbare Grundlage für weitere Forschungen. Olivier Jacquet ist promovierter Historiker und Leiter des UNESCO-Lehrstuhls „Kultur und Tradition des Weinbaus und des Weins“ an der Universität de Bourgogne in Dijon.

Karoline Knoth, Meursault

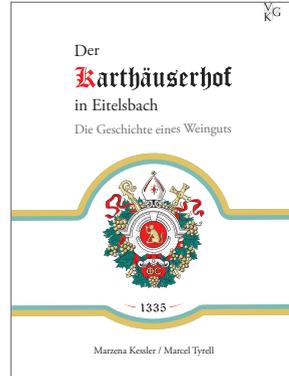


Kessler, Marzena/Tyrell, Marcel: Der Karthäuserhof in Eitelsbach. Die Geschichte eines Weinguts. Verlag für Geschichte & Kultur, Trier, 1. Auflage 2024, 168 Seiten. ISBN: 978-3-945768-39-6. 49,00 Euro.

Die Ruwer ist ein Nebenfluss der Mosel, dessen Steillagen im Unterlauf überwiegend mit Rieslingreben bestockt sind. Die geschichtlichen Wurzeln des Weinbaus in diesem Seitental der Mosel sind bereits in einer Urkunde des 8. Jahrhunderts fassbar. Nicht ganz so weit zurück geht die Geschichte des Karthäuserhofs, über die ein Buch berichtet, das jüngst im Trierer Verlag für Geschichte & Kultur erschienen ist. Die mit zahlreichen Abbildungen und aufschlussreichem historischen Kartenmaterial versehene Schrift umfasst 167 Seiten. In zehn Kapiteln wird die Historie des Weingutes aufgeblättert, die über weite Strecken eine Erfolgsgeschichte ist, aber auch ihre dunklen Seiten hat. Das sind die *Wirrungen der 1920er bis 1940er Jahre*, womit hauptsächlich die Auseinandersetzung um den Vertrieb *leicht gezuckerter Weine des Jahrgangs 1922* außerhalb der Weinver-

steigerungen gemeint ist und vor allem die Mitte der 1980er Jahre strafrechtlich verfolgte Weinfälschung durch *Nachverbesserung* fertiger Weine mittels Zusatz von Saccharose. Personelle Konsequenzen blieben nicht aus. Im vorletzten Kapitel lässt sich studieren, welche Effekte die unter der Regie von Christoph Tyrell (*Winzer des Jahres 1997 und 2005*) begonnene Neuausrichtung des Weingutes hat, welches Potential in den Böden steckt, die jetzt biodynamisch bearbeitet werden und wie groß die wiedergewonnene Anerkennung der Fachwelt ist. 2012 übernahm Albert Behler. Das Weingut Karthäuserhof ist Mitglied im VDP.

Die Anfänge des Klostersgutes lassen sich bis in die Mitte des 13. Jahrhunderts zurückverfolgen. Eine auf den 29. August 1335 datierende Schenkung des Trierer Kurfürsten und Erzbischofs Balduin von Luxemburg, mit der der *Hof Ysilspach* (Eitelsbach) samt seinen Weingärten den in Trier ansässigen Kartäusern übereignet wird, legt den Grundstein für das noch heute existierende renommierte Weingut und seine Monopollage *Karthäuserhofberg*. Es beginnt eine lange Geschichte der klugen Zukäufe und Tauschgeschäfte. Bereits zu Beginn des 15. Jahrhunderts ist *der dauerhafte Fortbestand des Guts als eine zusammenhängende Einzellage* garantiert. Im Zuge der französischen Revolution verliert der Kartäuserorden seinen Besitz. Die *Ferme dite Karthäuserhof*, wie es in einer Liegenschaftskarte von 1813 heißt, wird zunächst von der Domänenverwaltung verpachtet und schließlich 1811 versteigert. Der Trierer Kaufmann und Immobilienhändler Valentin Leonardy erhält den Zuschlag. Er wechselt die Profession und „entwickelt sich mit großem persönlichen Engagement zu einem wahren Winzer“. In der langen Reihe von Repräsentanten der Eigentümerfamilien ist er bei weitem nicht der Einzige, der fachfremd startet. Die Geschäfte liefen, begünstigt durch die Zollpolitik der neuen, preußischen Landesherren, anfänglich so gut, dass das Weingut bereits 1822 als abbezahlt verbucht werden konnte. Der Grundbesitz wurde im weiteren Verlauf des 19. Jahrhunderts, wie eine Sammlung von 84 Kaufverträgen im Hausarchiv des Hofes dokumentiert, trotz der nicht mehr ganz so günstigen Rahmenbedingungen kontinuierlich erweitert. In den 1860er Jahren befindet sich das Weingut unter der Führung von Karl Wilhelm Rautenstrauch (1828–1896), der seine Weine auf den Weltausstellungen in London (1862) und Wien (1873) präsentiert, „auf dem Weg zu Weltruhm“. Die Abkehr vom „gemischten Satz“ und der durch günstige klimatische Bedingungen geförderte Umstieg auf reinen Rieslinganbau ab der Mitte des Jahrhunderts waren Treiber dieser Entwicklung. Die erste *Auslese* wird bereits 1865 erzeugt. Der kommerzielle Erfolg bleibt nicht aus: 1882 erzielt das Weingut für ein Fuder Riesling Auslese aus der Lage Kronenberg 3000 Mark, was in etwa der Kaufkraft von 23.000 Euro entspricht. Ab Mitte der 1920er Jahre gelingt den Erzeugern die Vermarktung der eigenen Weine in Flaschen. Auf dem Karthäuserhof werden 1934 im Direktvertrieb mehrere Hundert Flaschen an Privatkunden verkauft. „Der Übergang zum modernen Weinhandel war damit vollzogen“. Das Etikett mit der rebenumkränzten Meerkatze im Abtswappen der Kartäuser, welches bereits die älteste, noch erhaltene Flasche (mit Wein des Jahrgangs 1893) ziert, verdient allerdings besondere Beachtung: Die traditionelle Halsschleife der Weine vom



Karthäuserhof hat den gleichen *besonderen Blauton*, der seit 1839 den Markenauftritt des *Eau de Cologne 4711* begleitet.

Die vorliegende, detailreiche und flüssig geschriebene Geschichte des Weingutes Karthäuserhof ist von Marzena Kessler und dem als Winzer ausgebildeten, heute in der universitären Forschung und Lehre tätigen Wirtschaftswissenschaftler Marcel Tyrell verfasst. Marzena Kessler, die zuvor das auch für die allgemeine Geschichte des Weinbaus im Ruwertal und der Vermarktung seiner Gewächse ergiebige Hausarchiv des Karthäuserhofs gesichtet und geordnet hat, ist Bauhistorikerin. Auch solche Leser, die bisher eine detaillierte Beschreibung und Einordnung der im Original erhaltenen, historischen Ausstattung des Gutshauses und des auch im Übrigen bedeutenden, denkmalwerten Baubestandes vermisst haben, kommen auf ihre Kosten. Ein Quellen- und Literaturverzeichnis rundet den reich illustrierten und sorgfältig lektorierten Band ab.

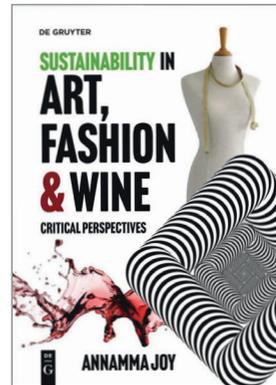
Peter Schuh, Trier

Pena, Camilo/Almila, Anna-Maria und Inglis, David/Ly, Pierre und Howson Cynthia: The World of Wine. (Part 4). In: Joy, Annamma (Hrsg.): „Sustainability in Art, Fashion and Wine; critical Perspectives“. 324 Seiten (Part 4: S. 261–309). Engl. Walter de Gruyter GmbH Berlin/Boston 2024. ISBN 978-3-11-078389-6. E-Book und broschiert: 54,95 Euro.

Nachhaltigkeit ist das derzeitige Schlagwort, das von Politik, Wirtschaft und Gesellschaft auf praktisch allen Ebenen und Bereichen diskutiert und nachgefragt wird. „Nicht mehr ausgeben, als hereinkommt, von den Zinsen leben, ohne das Kapital anzugreifen oder: die Ressourcen der Erde nicht überlasten“ sind gängige Erläuterungen dieses Begriffes. Erstmals geprägt wurde er von Freiherr Hans Carl von Carlowitz bereits im Jahre 1713, als er realisierte, was mit Wäldern geschieht, wenn mehr Bäume gefällt werden, als nachwachsen können.

Das vorliegende Buch widmet sich nach einer Einleitung durch die Herausgeberin in drei längeren Teilen der Welt der Kunst, der Mode und des Weines. Dass Mode Nachholbedarf an Nachhaltigkeit hat, lässt sich durch Zahlen belegen: von etwa 400 Mio. Tonnen Kunststoffen, die im Jahr weltweit produziert werden, entfallen 80 Mio. auf Kunststoffe in Kleidern, Verpackungen sind es demnach nicht allein. Derartige Informationen finden sich in dem soziologisch-politisch ausgerichteten Buch leider nicht. Stattdessen wird in einem einführnden Teil die Welt dieser drei Bereiche eingeordnet: sie ist geprägt durch einen neo-liberalen Rahmen und soziale Gerechtigkeit. Für Mitglieder der GGW dürfte vor allem der Abschnitt über die Welt des Weines interessant sein, der nachfolgend besprochen wird.

Teil 4 „Die Welt des Weines“ gliedert sich in drei Kapitel. „Nachhaltigkeitsvergleich bei konventioneller, organischer oder natürlicher Weinbereitung“, „Geschlechterspezifische Dynamik in der Umwandlung von Wein in Kunst“ und „Der Aufstieg chinesischer Edel-



weine durch institutionalisierte Innovationen: Ausländische Partnerschaften, einheimische Entrepreneurs und Hemmnisse aufgrund von Nachhaltigkeit“.

Das erste Kapitel, verfasst von Camilo Pena (Okanagan Valley, Canada), ist interessant für Technologen. Der Autor, Master in Sustainable Development und promoviert in Industrial Studies, vergleicht anhand mehrerer Kriterien in Form einer Tabelle (Ökosystem-Management, Boden, Energie- und Wassermanagement, Zusätze, Pflanzenschutz oder Weinausbau, soziale Aspekte) konventionell erzeugte Weine mit Bio-Weinen und Naturweinen. Der konventionelle Weinausbau, in Deutschland rund 85 Prozent aller Weine, besitzt Freiheiten im Pflanzenschutz und in der Kellerwirtschaft, die den beiden anderen Bereichen nicht zur Verfügung stehen. Deren Risiken sind im Jahr 2024 wieder besonders deutlich geworden, Peronospora hat schlimme Schneisen geschlagen. Zwischen dem Bio- und Naturweinausbau sind die Unterschiede eher gering. Diskutiert wird über die zulässige Menge an SO₂ und einzelne Kellerbehandlungsmittel. Sog. Naturweine besitzen in Deutschland einen Marktanteil von rund einem Prozent, sie werden häufig in Quevris hergestellt und als Orange Weine angeboten. In der Denkweise des Autors ist es umso nachhaltiger, je weniger Behandlungsmittel eingesetzt werden. Als Rezensent würde ich Nachhaltigkeit eher in Richtung Kreislaufwirtschaft verstehen. Was geschieht mit dem Trester, was mit der Hefe oder dem sonstigen Trub? Deponie oder Rückführung als Dünger bzw. Weiterverarbeitung zu anderen Wertstoffen.

Im zweiten Kapitel von Anna Mari Almeda (Rom) und David Inglis (Helsinki) wird ein spannender englischer Begriff verwendet: Artifying Wine. Mit dessen korrekter Übersetzung tun sich auch Lexika schwer. Gemeint ist der Prozess vom Nicht-Kunstwerk zum Kunstwerk, vielleicht ist der Begriff „Künstlerisierung“ zulässig. Diese Entwicklung soll die Winemaker betreffen und die Etiketten auf den Flaschen. Alles im Kontext der Gender-Diskussion, denn Wein (und auch Kunst) war in der Vergangenheit patriarchalisch ausgerichtet. Beide sind nach Ansicht des Rezensenten allerdings eindeutig auf dem Weg der Veränderung. Die Autoren sehen dagegen weiterhin Defizite.

In dem Artifying-Prozess sollen Künstler und Winemaker im Zusammenhang gesehen werden. Künstleretiketten gibt es ja nicht erst seit oder bei Mouton-Rothschild. Bei vielen Betrieben gehören sie zum grundlegenden Marketing, um sich abzuheben von der Masse und identitätsbildend zu wirken. Auch die Weinherstellung soll ein Kunstwerk sein. In der Tat ist es für die meisten Produzenten ein Handwerk, in Großbetrieben mit aufwendiger Technologie durchgeführt. Besonders Weinjournalisten und Weinkritiker verwenden gerne den Begriff des Künstlers im Zusammenhang mit dem Winemaker, der seinen Wein interpretiert wie ein Maler sein Gemälde und ihn so quasi adelt. Der Artikel ist von Autoren geschrieben, die kultursoziologisch unterwegs sind.

Das dritte Kapitel beschäftigt sich mit Weinbau in China. Autoren sind Pierre Ly (USA) und Cynthia Howson (USA). Pierre Ly ist Professor für „International Political Economy (IPE)“ an der University of Puget Sound. Cynthia Howson ist Teaching Professor of Ethnic, Gender, and Labor Studies an der University of Washington. Berichtet wird über Erkenntnisse, die die Autoren zwischen 2013 und 2018 in China gewonnen haben. Sie sehen chinesische Weinproduzenten in einem harten Kampf gegen Vorurteile chinesischem Wein und China gegenüber, wegen widersprüchlicher Regulierungen der Bewässerung, geistigem Eigentum und nicht zuletzt sozialer Probleme um Klassen, Geschlechter, Ethnien und Sozialkapital. Vor allem das knappe Gut Wasser stellt viele Betriebe vor

große Probleme (je Hektar Rebfläche sind 3.900 Tonnen Wasser nötig). Viele Herausforderungen sind vielfach mit Bastelei und Herumprobieren praktisch gelöst worden.

In den letzten Jahren hat die Reputation von chinesischem Wein deutlich zugenommen, auch wenn es keine Zusammenarbeit mit berühmten Weinmarken in der restlichen Welt gab. Drei der bekanntesten Betriebe werden von Frauen geführt, was in der Werbung stark ausgeschlachtet wird. Große ausländische Weinunternehmen haben sich wegen des im Prinzip gigantischen Marktes nach China orientiert. Neben dem Export von in der Regel teuren Weinen gab es auch mehrere Partnerschaften, die allerdings politisch eingeschränkt waren. Der Begriff Nachhaltigkeit taucht in dem Artikel allerdings unter, bei aufstrebenden Strukturen stehen andere Schwerpunkte im Vordergrund.

Dann kam Corona. Auch erfolgreiche Unternehmen, nicht zuletzt in Zusammenarbeit mit ausländischen Investoren und Fachleuten, haben durch die Pandemie schwer gelitten. Insgesamt ist die Situation des chinesischen Weinbaus seitdem noch volatil und noch unvorhersehbarer. Angesichts extrem niedriger Temperaturen im Winter und all der Risiken wird chinesischer Wein im Gegensatz zu Solaranlagen oder Stahl kein Billigprodukt sein können, welches die europäischen Märkte überschwemmt.

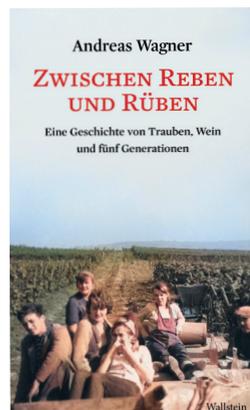
Die Autoren sind durchgängig Wissenschaftler an Hochschulen und bringen einen eher theoretischen internationalen Blickwinkel mit, der etwas abseits des deutschen Weinverständnisses liegt. Er kann dadurch für diejenigen sehr spannend sein kann, die bereit sind, sich durch entsprechende sozio-kulturellen Fachbegriffe zu wühlen. Ein Naturwissenschaftler wie der Rezensent vermisst in dem Buch Graphiken, Zahlen und harte Fakten. Das Buch sucht eine andere Klientel als den praktizierenden Winemaker auch mit Geisenheimer oder Neustadter Hintergrund.

Jochen Hamatschek, Landau

Wagner, Andreas: Zwischen Reben und Rüben. Eine Geschichte von Trauben, Wein und fünf Generationen. 275 Seiten, 31 z. T. farb. Abb., gebunden. ISBN 978-3-8353-5822-5. 24,00 Euro (D) / 24,70 Euro (A).

Andreas Wagner, promovierter Historiker, Winzer und Schriftsteller, führt gemeinsam mit zwei Brüdern, Ehefrauen und Eltern das Familienweingut Wagner in Essenheim bei Mainz. In seinem neuesten Buch widmet sich der erfolgreiche Krimiautor der Geschichte seiner eigenen Vorfahren und des familiären Betriebs. Das ist aber bei weitem nicht alles.

Entlang dieser Erzählstruktur verbindet der Autor Genealogie und Wirtschaftsgeschichte mit den historischen Gegebenheiten in der Weinbauregion Rheinhessen. Der Blick über den eigenen Tellerrand auf Nachbarfamilien, das Dorf und darüber hinaus, ist allgegenwärtig. Das Buch darf als wissenschaftlicher Beitrag zur Agrargeschichte des ländlichen Raums im 19. und 20. Jahrhunderts wahrgenommen werden. Gleichzeitig ist es einfach spannend. Als



Leser begleitet man die Geschicke der Familie vom Gemischtbetrieb der Landwirte und Weinbauern hin zum hochspezialisierten Weingut.

Die generationenübergreifende Perspektive eröffnet den Blick darauf, wie persönliche Entscheidungen die Handlungsspielräume der nachfolgenden Generationen verschiedentlich beeinflussten. Die Zugehörigkeit der Familie zur dörflichen Oberschicht – ein später von Historiker:innen konstruierter Status – und der Wunsch, diese reale, aber kaum greifbare Position im Dorf für die eigenen Kinder zu erhalten, setzte immer wieder die Rahmenbedingungen. Insbesondere sei hierbei auf Fragen im Zusammenhang mit der Heiratspolitik, dem familiären Stellenwert von Bildung und Ausbildung, Gelderwerb, Betriebsinvestitionen und -innovationen, Modernisierung und Traditionserhalt oder auch auf den gesellschaftlich damals durchaus erwarteten, wenn nicht sogar erforderlichen, repräsentativen Lebensstil hingewiesen.

Das Buch ist sicher keine klassische Ahnenforscher-Produktion und auch keine typische Firmengeschichte. Trotzdem vereint es beides und mehr. Man erhält vielseitige und abwechslungsreiche Einblicke in vergangene Tage, die spannend, mitunter auch humorvoll, stellenweise traurig, vorgetragen werden und zum Miterleben einladen. Der Schreibstil ist nicht der eines Sachbuchs, sondern erzählend und nimmt einen mit in die Vergangenheit. Gleichzeitig werden auch schwierige Themen – wie die Judenverfolgung oder der Einsatz von Kriegsgefangenen – nicht ausgeblendet, sondern immer auf einer sehr persönlichen Ebene ausführlich thematisiert. Etwas anderes wäre auch von diesem Autor mit Blick auf sein damaliges Promotionsthema „Machtergreifung in Sachsen. NSDAP und staatliche Verwaltung 1930–1935“ nicht zu erwarten gewesen.

Mit einzelnen Vorfahren, wie „dem Jean“ oder „dem Geometer“ entwickelt man beim Lesen eine enge Verbindung, wie sonst nur mit den Hauptfiguren eines Romans. Als Belohnung für die oder den Lesenden steht schlussendlich das Gefühl, nicht nur die Familie und den Betrieb, sondern den Weinbau der letzten anderthalb Jahrhunderte und das innere Denken der früheren bäuerlichen Gesellschaft ein Stück besser zu verstehen. Ich bin sowohl vor als auch nach der Lektüre des Buchs als Besucher durch Essenheim spaziert und betrachte nun vieles in einem anderen Licht.

Der Autor schöpft für seine Untersuchung aus transkribierten Interviews mit Familienmitgliedern und zahlreichen gedruckten und ungedruckten Quellen, vor allem aber aus einem reichhaltigen Familienarchiv, das von den im Buch dargestellten Vorfahren stets bewahrt und erweitert wurde. Er selbst schreibt dazu: „In unserer Familie scheint sich über Generationen hinweg schon immer ein gewisser Respekt vor allem Niedergeschriebenen erhalten zu haben. Unsere Vorfahren haben gesammelt, aufgehoben und selten etwas weggeworfen.“ Das aufwendige Quellenstudium, welches hier geleistet wurde, tritt in nahezu jedem einzelnen Absatz des Buchs hervor. Es gelingt dabei der Spagat zwischen wissenschaftlich fundierter Arbeit und angenehmen Lesestoff. Eine Auswahl an historischen Fotografien und Originalschriftstücken, in denen man sich ebenfalls verlieren kann, wenn man will, und eine ansprechende klare Struktur runden das Lektüre-Erlebnis ab.

Simeon Guthier, Mainz

Event zu 100 Tage der VITÆVINO-Kampagne

Am 15. Januar 2025 fand eine Veranstaltung aus Anlass „100 Tage VITÆVINO-Kampagne“ im EU-Parlament in Brüssel statt. Die Veranstaltung wurde von den Mitgliedern des EU-Parlaments Carmen Crespo Díaz und Eric Sargiacomo ausgerichtet und von namhaften Gästen besucht. Unter den Teilnehmern war auch Chefkoch Max Mariola, der kürzlich als FAO Food Hero für sein Engagement für nachhaltige Lebensmittelpraktiken ausgezeichnet worden war. Mariola, der mit 3 Millionen Followern auch ein prominenter Influencer ist, inspiriert weltweit zu einem positiven Wandel der Ernährungsgewohnheiten. Ebenfalls Sprecherin war Karen MacNeil, die Autorin des Bestsellers „The Wine Bible“, der sich über 800.000-mal verkauft hat. Sie war zudem Mitbegründerin der Come Over October-Kampagne, die die Verbindung und Gemeinschaft durch Wein fördert. Alle beteiligten Dachverbände betonten in ihren Statements, wie wichtig die Kampagne für den Fortbestand der Weinkultur ist. Für den DWV bzw. als Vizepräsident der Weingruppe von Copa-Cogeca war Generalsekretär Christian Schwörer auf dem Podium. Der DWV ruft erneut zur Unterstützung der VITÆVINO-Kampagne auf. Insbesondere muss die Reichweite erheblich vergrößert und eine große Beteiligung der Zivilgesellschaft erreicht werden. Neben den Weinbaubetrieben, Genossenschaften und Kellereien müssen Unternehmen des Weinhandels/LEH, Organisationen zur Erhaltung des kulturellen Erbes, Organisationen aus dem Bereich Weintourismus, Universitäten, Wissenschafts- und Forschungsinstitute, (Wein-)Messen, Weinbruderschaften und weitere Weinclubs, weinspezifische/allgemeine Presse, Wissenschaft und Politik sowie die Gastronomie – DEHOGA, Sommeliers, Kochschulen eingebunden werden. Auf nationaler und regionaler Ebene sollte daher jeder dazu beitragen, dass diese Gruppen erreicht werden. **Teilnehmen können Sie unter <https://www.vitaevino.org/de/>**



Mitteilung des Deutschen Weinbauverbandes e.V.

Last but not least: ein wertvoller Hinweis:



Demnächst erscheint die neue Ausgabe der Online-Revue „Crescentis – Revue internationale d’histoire de la vigne et du vin“, die von Jean-Pierre Garcia von der Université Bourgogne-Europe herausgegeben wird. Der wissenschaftliche Beirat unserer Gesellschaft ist dort sogar mit zwei Beiträgen unserer gut vernetzten und sprachkundigen Kolleginnen vertreten: Christine Krämer hat ihren Beitrag zum Rappes weiter ausgebaut und Karoline Knoth hat sich kritisch der (größtenteils erfundenen) Biographie von Claude Arnoux angenommen, der die erste Systematik der burgundischen Weinlagen aufgestellt hat. Interessierte finden die beiden Artikel unter folgendem Link: <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>

Die Redaktion

Weinmuseen in der Schweiz

Die Schweizer Weinkultur

Das Weinland Schweiz prägt eine in die Zeit der Römer zurückgehende nachweisbare Weinbautradition. In römischer Zeit breitete sich der Weinbau auch im schweizerischen Raum in den klimatisch begünstigten Gebieten aus. Der Weinbau in der Schweiz blieb allerdings marginal und diente ausschließlich dem lokalen Verbrauch.

Klösterliche und weltliche Grundherren förderten im Hoch- und Spätmittelalter den Weinbau. Sei es durch die Eigenbewirtschaftung oder das Rebland, das an bäuerliche Pächter gegen Natural-Pachtzins abgegeben wurde.

Wein wurde schon ab der Römerzeit aus bevorzugten Anbaugebieten des Mittelmeerraums und ab dem Frühmittelalter auch aus dem Elsass und dem Burgund importiert. In den Städten gewann der Weinhandel dann ab dem Spätmittelalter an Bedeutung.

Die Umwälzungen in der Landwirtschaft während der sogenannten Agrarrevolution ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts bis Mitte des 19. Jahrhunderts führten zu steigenden Erträgen auch im Weinbau. In einer nächsten Phase – verstärkt durch die Rebbaukrise ab den 1880er Jahren – kam es dann aber zu einem teils drastischen Rückgang der Rebflächen.

Hatte die gesamtschweizerische Weinanbaufläche ihre maximale Ausdehnung von geschätzten 34.000 ha in den 1880er Jahren erreicht, so reduzierte sich in Folge die Anbaufläche bis in die 1930er Jahre auf etwa 12.000 ha. (www.hls-dhs-dss.ch/de/articles/013937/2014-11-11/).

2023 betrug die Rebfläche der Schweiz dann wieder knapp 15.000 ha. Der heutige Anteil des Weinbaus an der landwirtschaftlichen Produktion beträgt etwa 4 %.

Sowohl in der städtischen als auch in der ländlichen Gesellschaft war Wein ein Alltagsgetränk. Das gilt in der jüngeren Vergangenheit trotz angespanntem Konsumumfeld grundsätzlich immer noch. Überliefertes Brauchtum wie beispielsweise das Winzerfest in Vevey (Fête des Vignerons) machte bei seiner Durchführung 2019 die Verankerung des Weinbaus in der Schweiz deutlich. Auf der anderen Seite gilt dies auch für die Weinmuseen.

Die Bedeutung der Weinmuseen

Weinmuseen spielen eine zentrale Rolle, da sie die Brücke zwischen der historischen, kulturellen und wirtschaftlichen Bedeutung des Weinbaus schlagen. Sie bewahren das kulturelle Erbe, indem sie die Geschichte des Weinbaus von Vorzeiten bis in die Gegenwart dokumentieren. Mit der Ausstellung von Werkzeugen und Geräten, historischen Keltern und alten Zeitdokumenten machen sie die Weinbaugeschichte lebendig. Gleichzeitig fördern sie den regionalen Stolz und das Bewusstsein für die einzigartige Tradition ihrer Weinbaugebiete.

Ferner tragen Weinmuseen wesentlich zur Bildung bei. Sie vermitteln Fachwissen über Rebsorten, Anbautechniken, die Herstellung von Wein und der Sensorik.

Interaktive Elemente wie Verkostungen oder virtuelle Besuche von Weinbergen und Kellern machen das Lernen erlebbar und sprechen unterschiedliche Zielgruppen an. Viele Museen beleuchten zudem moderne Herausforderungen wie den Klimawandel oder nachhaltigen Weinbau und schlagen die Brücke zwischen Tradition und zeitgemäßen Lösungen.

Auch für den Tourismus sind Weinmuseen bedeutend. Sie ergänzen Weinverkostungen und -wanderungen durch kulturelle Einblicke. Gleichzeitig schaffen sie Plattformen für Begegnungen und Zusammenarbeit zwischen Winzern, Wissenschaftlern und Besuchern.

Die Schweiz hat eine grosse Anzahl von lokalen und regionalen Museen. Ausgewählt wurden über die ganze Schweiz verteilt 12 Museen, die sicherlich einen lebhaften Eindruck in die Weinkultur geben. Nachstehend erste praktische Informationen.

Museum	Webseite	Schwerpunkte
ELVA-Kellereimaschinen-Sammlung (Rümikon)	www.elva-sammlung.ch	Kellereimaschinen-Sammlung der Firma Baldinger
Rebbaumuseum am Bielersee (Ligerz)	www.rebbaumuseum.ch/de/	Widmet sich der Kultur und Geschichte der Weinbauregion Bielersee.
Torculum (Chur)	www.chur.ch/museum/18665	Churer Weinbaumuseum mit der grössten Traubenpresse der Ostschweiz
Schweizerisches Agrarmuseum Burgrain (Alberswil)	www.museumburgrain.ch	Lädt ein zur Auseinandersetzung mit Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion.
Museum für Rebe und Wein – Château de Boudry (Boudry)	www.chateauboudry.ch	Schloss Boudry mit Museum der Weinbauregion Neuenburg und einer Önothek
Weinkrone – Schaffhauser Weinbaumuseum (Hallau)	www.weinkrone.ch	Das Museum des Blauburgunderlandes zeigt alle Themengruppen rund um die Rebearbeiten bis zur Kelterung und Weinbau.
Vinorama Museum Ermatingen (Ermatingen)	www.vinorama-ermatingen.ch	Geschichte der Urproduktion mit Schwerpunkt Landwirtschaft im Thurgau sowie Geschichte des Weinbaus am Bodensee.
Rebbau- und Weinmuseum – Château d'Aigle (Aigle)	www.chateauaigle.ch/de/rebbau-und-weinmuseum	Museum der Reben, des Weins und der Etikette - grosse Etikettensammlung die teilweise Online als Datenbank verfügbar (zZ > 1'000 Etiketten)

Museum	Webseite	Schwerpunkte
Museum Confrérie des Vignerons (Vevey)	www.confreriedesvignerons.ch/de/	Museum der Winzerbruderschaft „Confrérie des Vignerons“ (Veranstalterin des Winzerfestes (Fête des Vignerons): ständige Ausstellung über die inhaltreiche Geschichte der Bruderschaft und ihrer Feste
Musée du Vin Weinmuseum (Sierre)	www.museeduvin-valais.ch/	Von der Traube zum Glas – ein Rebweg und zwei Ausstellungsräume je in Sierre und in Salgesch
Weinbaumuseum am Zürichsee (Au)	weinbaumuseum.ch	Einblicke in die Geschichte des Weinbaus von den Römern bis heute
Aargauisch Kantonales Weinbaumuseum (Tegerfelden)	www.weinbau-museum.ch	Darstellung des Rebjahres, Arbeiten des Winzers und Kellermeisters anhand von Werkzeugen, Geräten und Bildern; eine vollständige Küferwerkstatt

Temporäre Ausstellungen 2025

Die diesjährigen temporären Ausstellungen sind noch nicht alle bekannt. Auf drei Ausstellungen soll kurz eingegangen werden:

- Im Rebbau- und Weinmuseum *Château d'Aigle* (1860 Aigle) noch bis zum 17. August 2025 die Ausstellung „**GEA AUGSBOURG**“.

Anlässlich des 50. Todestages von Géa Augsbourg, einem bedeutenden Bilderbuchautor aus dem Waadtland, wird dort eine Sammlung seiner Werke ausgestellt.

„Géa Augsburger, Freund und Mitarbeiter zahlreicher Persönlichkeiten wie Charles-Albert Cingria, Paul Budry, Jacques Audiberti, Marc Chagall und Jean Villard Gilles, hat die Kunstwelt mit seinem umfangreichen und vielfältigen Werk geprägt. Als Zeichner, Maler, Keramiker und Journalist wurde er dank der Vielfalt seiner Kreationen zu einer unumgänglichen und nicht klassifizierbaren Figur. Die Ausstellung beleuchtet auch seine tiefe Verbindung zum Weinbau, insbesondere durch die von ihm entworfenen Weinetiketten, sowie die Präsentation des Portfolios „La terre vaudoise et ses vignes“ (Das Waadtländer Land und seine Weinberge), begleitet von einem Text von Charles-François Landry. Als Kontrapunkt dazu zeigt der Künstler und Sammler Augsburger eine Reihe seiner eigenen Gemälde.“

- Im Weinmuseum Chateau de Boudry (2017 Boudry) werden noch bis 16. Februar unter dem Titel „**Paul Bouvier – Ein Künstlerblick auf die Vignoble**“ etwa 60 Aquarelle und Zeichnungen des Künstlers ausgestellt.

„Mit dem Talent, das ihn auszeichnet, schlug Paul Bouvier die Anwesenheit der Rebe in einer Reihe seiner Leistungen vor. Obwohl er es nicht ausdrücklich als Hauptmotiv malte, verwies er es in vielen Landschaften, die sehr daran erinnerten, wie diese Kultur die Landschaften der Küste bis Jahrhunderte geprägt hatte.“



Als Mitglied der Familie Bouvier, die es seit 1811 ermöglichte, Schaumweine im Land Neuenburg zu machen, arbeitete Paul Bouvier auch für seinen Vater, dann für seinen Bruder, den die Firma Bouvier Frires leitete. Diese Zusammenarbeit entstand mit bedeutenden Arbeiten, die von der Bedeutung dieser Firma innerhalb des Vignoble neuchelois zeugen.“

- Und dann sei noch das Weinbaumuseum am Zürichsee (8804 Au) erwähnt. Hier sind im **Hermann Müller-Thurgau-Jubiläumsjahr 2025** – vor 175 Jahren wurde Hermann Müller geboren – verschiedene Veranstaltungen das ganze Jahr über geplant. Wir werden zeitnah über die Programmpunkte unter „Aktuelles“ auf unserer Webseite www.geschichte-des-weines.de informieren.

Ausblick

Wer sich mit dem Thema tiefer beschäftigen will und Museen der Schweiz entdecken möchte, dem sei die Webseite www.museums.ch empfohlen. Diese Plattform wird vom Verband der Museen der Schweiz und ICOM Schweiz (Schweizer Nationalkomitee des Internationalen Museumsrats) betrieben. Aktuell sind dort 1.317 Museen gelistet (Stand Januar 2025).

Auf der Webseite kann man die Suche verfeinern, in dem man Filter benutzt, z. B. eine Region oder Besuchskriterien auswählt. Alternativ kann auch nach Stichwort wie bspw. „Wein“ oder „Rebbau“ gesucht werden. Allein bei diesem Themenbereich werden mehr als 45 Museen angezeigt.

Insgesamt sind Weinmuseen weit mehr als nur Ausstellungsorte. Sie bewahren ein reiches kulturelles Erbe, sind Bildungsstätten, fördern Innovationen und tragen zur Erhaltung eines immateriellen Kulturerbes bei. Als lebendige Institutionen verbinden sie Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft und schaffen ein tieferes Verständnis für die vielfältigen Facetten des Weinbaus in der Gesellschaft.

Klaus Veit, Schlierbach (CH)

Müller-Thurgau Jubiläumsjahr 2025

Im diesem Jahr jährt sich zum 175. Mal der Geburtstag des Forschers Hermann Müller-Thurgau (1850 – 1927). Zu Ehren des bedeutenden Schweizer Universalgelehrten ist 2025 in der Deutschschweiz und in der Bodenseeregion ein vielfältiges, länderübergreifendes Veranstaltungsprogramm mit Ausstellungen, Publikationen und Events geplant.

Hermann Müller-Thurgau stammte aus dem thurgauischen Tägerwil am Bodensee. Nach einer Ausbildung zum Fachlehrer für Naturwissenschaften promovierte Müller-Thurgau bei dem Pflanzenphysiologen Julius Sachs in Würzburg. Ab 1876 war er Leiter des Instituts für Pflanzenphysiologie an der Forschungsanstalt Geisenheim, ab 1888 dort Professor. 1891 wurde Müller-Thurgau in die Schweiz berufen zum Aufbau der Deutsch-Schweizerischen Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil (Kanton Zürich), als deren Direktor er von 1891 bis 1924 wirkte. Bis 1924 war Müller-Thurgau zudem Chefredakteur der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau.

Mit seinen richtungweisenden Forschungen zur Physiologie der Weinrebe, über Rebkrankheiten, in der Gärtechnologie und über die Anwendung von Reinzuchtheften war er seiner Zeit weit voraus und schaffte die Grundlagen für Innovationen mit Langzeitwirkung. Große wirtschaftliche Bedeutung haben zudem die von ihm entwickelten Methoden zur alkoholfreien Verwertung von Obst- und Traubensaft. Für viele ist Müller-Thurgau vor allem der Züchter der gleichnamigen Rebsorte. 1882 formulierte er seine Zielvorstellung: *„Wie werthvoll wäre es, könnte man die Vortheile zweier Trauben verbinden, unter Ausschluß der Schattenseiten? Wie wichtig könnte z. B. für manche Weinbaugesenden eine Traubensorte werden, die mit den köstlichen Eigenschaften der Rieslingtraube die sicherere und frühere Reifezeit des Sylvaners vereinigte!“* Erst viel später stellte sich bei Genanalysen heraus, dass Hermann Müller-Thurgau sich bei der Elternschaft geirrt hatte: Die Vaterrebe war nicht der Silvaner, sondern die Rebsorte Madeleine Royale. Dieser produktive Irrtum tat seiner Reputation freilich keinen Abbruch und die Rebsorte Müller-Thurgau gedieh zur erfolgreichsten Rebenneuzüchtung.

100 Jahre Müller-Thurgau-Schmuggel

In diesem Zusammenhang gibt es ein zweites Jubiläum zu feiern: Im April 2025 ist es genau 100 Jahre her, dass Johann Baptist Röhrenbach (1869 – 1956), Weingutsverwalter auf dem badisch-markgräflichen Schloss Kirchberg, auf abenteuerliche Weise Reben der Neuzüchtung Müller-Thurgau aus der Schweiz besorgte und in den markgräflichen Besitzungen anpflanzte.

Röhrenbach stammte aus einer alteingesessenen Immenstaader Winzerfamilie und war von den Eigenschaften der innovativen Rebsorte und der Qualität der Weine, die er bei Besuchen in der Schweiz kennengelernt hatte, überzeugt. Er war sich sicher, den Weinbau am nördlichen Bodenseeufer mit der neuen Rebsorte verbessern zu können. Seine Vorgesetzten im Markgräflichen Rentamt Salem waren weniger begeistert und sperrten sich gegen die Neuerung. Enttäuscht äußerte Röhrenbach in einem Schreiben an seinen Arbeitgeber: *„Ich habe schon*

gewusst, dass Herren dumm sein können, dass sie aber so dumm sein können, habe ich bisher nicht gewusst.“ Prinz Max von Baden, dem der Brief vorgelegt wurde, kommentierte in einer Randnotiz: „*Ein unabhängiger Abhängiger.*“

Da hatte sich Röhrenbach längst dazu entschlossen, die Reben illegal zu importieren. Die Schweizer Kollegen im Schlossgut Arenenberg stellten Röhrenbach 400 Müller-Thurgau-Reben aus ihrem Versuchsweinberg zur Verfügung, doch eine legale Einfuhr über die Reichsgrenze nach Baden wäre nicht möglich gewesen. So ruderte sein Sohn Albert Röhrenbach mit dem Hagnauer Fischer Gottfried Ainser heimlich nachts über den Bodensee, um die Stecklinge abzuholen und sie, getarnt unter Fischernetzen, nach Hagnau zu bringen. Die markgräfliche Obrigkeit drohte Röhrenbach mehrfach mit Entlassung und der Müller-Thurgau durfte lediglich in der Schlossgaststätte von Kirchberg ausgesetzt werden. Seinen Erfolg trat der Müller-Thurgau erst nach dem Zweiten Weltkrieg an: Er wurde zur wichtigsten Weißweinsorte am Bodensee und avancierte bis 1979 zur meistangebauten Rebsorte in Deutschland.



Hermann Müller-Thurgau
(1850 – 1927)

Wein am Bodensee 2025 – Fünf Museen, ein Projekt



Die spannende Schmuggelgeschichte nehmen die Thurgauer Museen zum Anlass, das Jahr 2025 dem Wein zu widmen. Die fünf kantonalen Museen präsentieren ein buntgefächertes Programm mit Sonderausstellungen, Spezialführungen und Vorträgen. Jeder Ort präsentiert seinen eigenen thematischen Schwerpunkt.

Ausstellung Bacchus & Co. – Wein am Bodensee im Museum für Archäologie in Frauenfeld (TG)

14. Dezember 2024 bis 11. Mai 2025

Den Auftakt zum Themenjahr Wein am Bodensee 2025 und zur Ausstellungsreihe macht das Museum für Archäologie mit der Ausstellung „**Bacchus & Co. – Wein am Bodensee**“. Unter der Leitung des Archäologen Urs Leuzinger werfen die Ausstellungsmacher einen Blick auf die lange Geschichte des Weins im Thurgau, die bis in die Eisenzeit (ab 800 vor Christus) zurückreicht. Die Ausstellung zeigt Funde aus dem Thurgau, aber auch Leihgaben wie die beiden Bacchus-Statuetten aus Augusta Raurica (Augst, BL) und Aventicum (Avenches, VD), die erstmals gemeinsam im Thurgau präsentiert werden. Unter den Exponaten sind Weinfässer und Amphoren, die aufgrund von Beschriftung und Form auf Anbaugebiete im heutigen Bündnerland, Italien, Spanien und sogar Palästina hinweisen und somit Spuren für den Import von Wein darstellen. Weinbau in römischer



Foto: Amt für Archäologie Thurgau, Urs Leuzinger

Die Ausstellung Bacchus & Co. im Thurgauer Museum für Archäologie spannt einen weiten Bogen von der Eisenzeit bis in die Neuzeit.

Zeit wurde für den Thurgau zwar angenommen – bisher fehlte freilich der Nachweis. Erst ein 2024 abgeschlossenes Forschungsprojekt, bei dem Bohrkerne aus den kleinen Thurgauer Seen entnommen wurden, brachte neue Erkenntnisse. In den Bohrkernen des Hüttwilersees wurde eine Vielzahl von Pollen gefunden, die von Weinreben stammen, und deren Alter auf das 2. Jahrhundert nach Christus datiert werden konnte.

Museum für Archäologie
Freie Strasse 24
8510 Frauenfeld
www.archaeologiemuseum.tg.ch

Weitere Ausstellungen:

Das **Ittinger Museum** in Warth zeigt ab 6. April 2025 die Ausstellung „**Wein und Wohlstand**“: Bereits am Ende des Mittelalters betrieben die Ittinger Kartäuser Weinbau mit eigener Kuferei. Im 17. und im 18. Jahrhundert wurde das Weingeschäft kontinuierlich weiterentwickelt: Zunehmend wurden die Traubenernten von Produzenten der Umgebung angekauft und der Weingroßhandel ließ Ittingen zum wohlhabendsten Kloster des Thurgaus aufsteigen. Im neu gestalteten ehemaligen Vorratskeller können sich Besucherinnen und Besucher über das Weingeschäft zur Zeit der Kartäuser und darüber hinaus informieren.

Am 1. Mai 2025 eröffnet das **Napoleonmuseum Arenenberg** die Ausstellung „**2000 Jahre Weinkultur auf dem Arenenberg**“.

Das **Historische Museum Thurgau** in Frauenfeld zeigt unter der Überschrift „**Reben & Beben**“, wie erschütternde Ereignisse die Region geformt, ihre Menschen herausgefordert und die Geschichte des Thurgaus geprägt haben. Hier geht es nicht nur – aber auch – um die Umbrüche im Weinbau im 19. Jahrhundert.

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.museen.tg.ch

Garten und Wein – Grünthema 2025 der Bodenseegärten

Abgerundet werden die Angebote im Müller-Thurgau-Jubiläumsjahr durch Aktivitäten rund um den Bodensee. Namhafte Weingüter, Ausflugsziele und Kulturinstitutionen sind genauso mit von der Partie wie der Verein Bodenseegärten. Unter dem Stichwort „**Gärten und Wein**“ gibt das Netzwerk eine Übersichtskarte heraus, auf der die über 50 beteiligten öffentlichen und privaten Gärten verzeichnet sind. So können Sie die Gartenkultur am Bodensee und die facettenreichen Weingärten der Vierländerregion entdecken und eine einzigartige Zeitreise am Bodensee erleben.

Mehr Informationen unter www.bodenseegaerten-wein.com

Erlebnis Müller-Thurgau – Ein Verein für die Organisation des Müller-Thurgau Jubiläums



Eine weitere Initiative ist der Verein Erlebnis Müller-Thurgau, der eigens für das Jubiläumsjahr gegründet wurde. Hierfür hat sich die Schweizer Müller-Thurgau-Stiftung mit Lehr- und Forschungseinrichtungen (Agroscope, Weinbauzentrum Wädenswil, ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften), der Schweizer Zeitschrift Obst+Wein, Museen

sowie mit den Branchenverbänden des Weinbaus und den Tourismusverbänden zusammengetan, um das Schaffen und Wirken von Müller-Thurgau zu würdigen und die Bedeutung der Forschungen von Müller-Thurgau einer breiten Öffentlichkeit auf verständliche Weise zugänglich zu machen.

Hermann Müller-Thurgau war es ein Anliegen, mit seiner Forschung Wirkung zu erzielen und zur Verbesserung der Lebensgrundlagen der Gesellschaft beizutragen. Ganz im Sinne von Hermann Müller-Thurgau geht es den Veranstaltern im Jubiläumsjahr deshalb nicht nur um Rückblicke, sondern auch darum, wie die Pionierleistungen Müller-Thurgaus von seinen Nachfolgern aufgegriffen wurden, bis in die Gegenwart wirken und Impulse für eine nachhaltige Zukunft im Obst- und Weinbau liefern.

Verteilt über das ganze Jahr 2025 ist in 24 Teilprojekten ein bunter Reigen von Veranstaltungen, Ausstellungen und Aktivitäten geplant. Wir stellen nachfolgend einige vor:

- **Historischer Rebenschmuggel:** Diesem Ereignis soll im April auf verschiedene Weise gedacht und die spektakuläre Schmuggelfahrt über den See nachgestellt werden.
- **Sonderausstellungen** im Weinbaumuseum Au-Wädenswil und im Napoleonmuseum Arenenberg: Die Ausstellung würdigt das Lebenswerk von Hermann Müller-Thurgau und schafft ein Bewusstsein für die Bedeutung seines Vermächtnisses bis in die Gegenwart.

- **Dokumentarfilm** „Wissen trägt Früchte“: Basierend auf Hermann Müller-Thurgaus Biografie geht der Dokumentarfilm der Frage nach, wie sehr dessen Wirken bis heute nachhallt und wie er seine Nachfolger inspiriert hat. Nicht zuletzt wird auch die Frage vertieft, wie es zur erstaunlichen Verwechslung der Kreuzungspartner beim Müller-Thurgau gekommen ist. Hier schlummert ein wahrer Weinkrimi!
- **Sondernummer Obst+Wein**: Als Festschrift wird sie über die Aktivitäten des Jubiläumsjahres berichten, aber auch spannende Schlaglichter auf aktuelle Fragen im Bereich der Spezialkulturen werfen. Sie bildet den publizistischen Höhepunkt des Jubiläums.
- **Wädenswiler Jahrbuch 2025**: In einem Kapitel soll auf die Zeit eingegangen werden, als Hermann Müller-Thurgau in Wädenswil die Forschungsanstalt leitete. Im Zentrum steht der Mensch Müller-Thurgau, der nicht nur die Wissenschaft inspiriert, sondern auch viel für die Bevölkerung und ihr Wohlergehen beigetragen hat.
- **Artikelserie „Inspiration Müller-Thurgau“**: Quer durch das Jubiläumsjahr 2025 soll in jeder Ausgabe der Obst+Wein mindestens ein Forschungsschwerpunkt bzw. ein Forschungsgebiet aufgenommen und in einer Gegenüberstellung von damals vs. heute aufgearbeitet werden. Damit können Bezüge geschaffen werden, wie sich ein Forschungsthema entwickelt und im jeweiligen Licht der Zeit darstellt.
- **Urrebe des Müller-Thurgau neu gezüchtet**: Unweit des Weinbauzentrums Wädenswil steht er noch: Der Urstock mit der Nummer 58. Er bildet den Ausgangspunkt einer unvergleichlichen Erfolgsstory. Aus diesem Stock wurden erneut Stecklinge produziert, die nun für die Winzer zur Verfügung stehen.
- **Velotouren auf Müller-Thurgaus Spuren**: Digitale Info-Points an verschiedenen Orten entlang des Bodenseeufer vermitteln das Schaffen und Wirken von Hermann Müller-Thurgau, der in der Region seine Kindheit verbrachte.
- **Das Große Müller-Thurgau-Fest**: Erlebnis- und Jubiläumsfest am 24. Oktober mit Festakt und Verleihung des Müller-Thurgau-Innovationspreises.

Das ausführliche Programm zum Müller-Thurgau Jubiläumsjahr 2025 können Sie unter der Rubrik „Kalender“ auf www.erlebnismuellerthurgau.ch einsehen.

Christine Krämer, Stuttgart

GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E. V.



Beitragsrechnung für 2025

Der Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2025 von

75,00 Euro für ordentliche Mitglieder,

95,00 Euro für Paare, die nur 1 Exemplar der Schriften bekommen,

20,00 Euro für Mitglieder bis 25 Jahren

ist zum Jahresbeginn fällig und muss bis spätestens 30. Juni des laufenden Jahres entrichtet sein!

Unser Konto:

IBAN: DE83 5105 0015 0100 0173 18, BIC: NASSDE55XXX

Wichtiger Hinweis für unsere Mitglieder

Die Mehrzahl der Mitglieder hat uns ermächtigt, ihren Vereinsbeitrag per Lastschriftverfahren von ihrem Konto abzubuchen. Das seit der SEPA-Umstellung erteilte Lastschriftmandat ist durch die Mandatsreferenz = Ihre Mitgliedsnummer und unsere Gläubiger-Identifikationsnummer DE68 ZZZ0 0000 2545 34 gekennzeichnet und wird von uns bei allen Lastschriften angegeben.

Wir werden den Jahresbeitrag am 15. April des jeweiligen Jahres einziehen.

Weiterer wichtiger Hinweis zu den Mitgliedsbeiträgen

Nach Mitteilung des Finanzamtes Ravensburg vom 13.06.2024 ist die Körperschaft „Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.“ (Steuernummer 77052/16096) nach § 5 Abs. 1 Nr. 9 KStG von der Körperschaftssteuer befreit, weil sie ausschließlich und unmittelbar steuerbegünstigten gemeinnützigen Zwecken im Sinn der §§ 51 ff. AO dient.

Daher sind die Mitgliedsbeiträge gemäß § 10b EStG und § 9 Nr. 3 KStG wie Spenden abziehbar. Eine gesonderte Rechnung oder zusätzliche Spendenbescheinigung ist nicht erforderlich.

Die hier abgedruckte Beitragsrechnung gilt mithin zusammen mit dem Einzahlungsbeleg als Spendenbescheinigung.

Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Der Präsident

Prof. Dr. Andreas Otto Weber



