

DIE  
ENTWICKELUNG DES WEINBAUES  
UND DER  
KELLERWIRTHSCHAFT

VON  
PROF. D<sup>r</sup>. JOSEF BERSCH.





## DIE ENTWICKELUNG DES WEINBAUES UND DER KELLERWIRTHSCHAFT.

**V**on dem Zeitpunkte an, in welchen die Länder Oesterreichs der Cultur erschlossen wurden, finden wir auch die Pflege des Weinstockes in denselben. Mit Rücksicht auf die sehr verschiedenen geographischen Verhältnisse dieser Länder hat auch der Weinbau in ihnen einen sehr verschiedenen Entwicklungsgang genommen. Während in den an der Adria gelegenen Ländern, dem heutigen Küstenland, Istrien und Dalmatien, der Weinbau schon in sehr früher Zeit erblühte, ward derselbe wohl erst Jahrhunderte später in den nördlicher gelegenen Provinzen des heutigen Oesterreichs eingeführt. Wahrscheinlich war es die Gegend um Wien, in welcher von der Hand römischer Ansiedler die ersten Weinstöcke gepflanzt wurden, so dass der Weinbau in Oesterreich schon nahezu seit zwei Jahrtausenden gepflegt wird. Obwohl die Geschichte der innerösterreichischen Länder nach dem Verfall der Römerherrschaft für Jahrhunderte in tiefes Dunkel gehüllt ist, scheint doch die Pflege des Weinstockes während dieser Zeit nicht ganz untergegangen zu sein, denn in verhältnismässig kurzer Frist nach der Begründung der deutschen Herrschaft in der Ostmark erwähnen Urkunden Verkäufe und Schenkungen von Weingärten.

So wie das heutige Niederösterreich der Kernpunkt wurde, um welchen sich im Laufe der Zeit die einzelnen Provinzen des heutigen Oesterreich gruppirten, so scheint auch der Mittelpunkt dieses Landes, Wien, der Ausgangspunkt für die Entwicklung des Weinbaues in den einzelnen Provinzen gewesen zu sein. Das üppige Gedeihen der Rebe an den sonnigen Bergen, welche Wien umsäumen, mochte den Ansporn gegeben haben, den Weinbau auch an dem linken Ufer der Donau einzuführen, dessen welliges Hüggelland sich für denselben so vortrefflich eignete, dass es noch gegenwärtig im Munde der Niederösterreicher häufig nur als das »Weinland« bezeichnet wird. Von den Weinbauern im nördlichen Theile Niederösterreichs dürfte wohl die Cultur der Rebe nach dem benachbarten Mähren verpflanzt und von dort nach Böhmen übertragen worden sein. In dem letztgenannten Lande hatte der Weinbau in früherer Zeit eine weit grössere Ausbreitung als in der Gegenwart und wurde die Rebe möglicherweise von da durch Sachsen bis weit nach Norddeutschland übertragen.

Ob im Süden — des Mittelpunktes des Weinbaues an der Donau — in der Steiermark die Cultur der Rebe nicht auch schon von den Römern eingeführt wurde, lässt sich nicht feststellen; gewiss ist aber, dass der Weinbau zur Zeit, in welcher diese Provinz mit den österreichischen Landen vereinigt wurde, schon in hoher Blüthe stand und sich im Laufe der Zeit immer mehr nach dem Süden, nach Krain, ausbreitete, so dass schon seit vielen Jahrhunderten in den Ländern des heutigen Oesterreich von den nördlichen Grenzen Böhmens bis tief an die sonnigen Gestade der Adria die Rebe grünt und blüht und Früchte zeitigt, deren Saft Weine liefert, die mit den besten aller Länder getrost in Wettbewerb treten können. Während in den nördlicher gelegenen Theilen Oesterreichs der Weinbau durch die Uebertragung der Rebe von Norden aus nach Süden sich mit jenem vereinigte, welcher den entgegengesetzten Weg einschlug, dürfte der tirolische Weinbau seinen Ursprung wohl in dem benachbarten Italien haben; es ist aber die Hand deutscher Weinbauer, die in dem blühenden Garten an der Etsch, welcher sich

zwischen Bozen und Meran ausbreitet, der tirolischen Rebe ihre edelsten Producte abgewinnt, indes im gesegneten Trentino italienische Weinbauern in Bezug auf die Cultur der Rebe würdige Nachfolger ihrer Vorfahren sind, welchen wir ja überhaupt zuerst die Pflege des Weinstockes in unsere Lande zu verdanken haben. Deutsche, Italiener und Slaven pflegen in den österreichischen Landen den Weinstock, jeder Volksstamm zum grossen Theile noch in der Weise, wie er sie von den Vorfahren überkommen hat. Der Kopfschnitt ist das am häufigsten angewendete Culturverfahren in den nördlicheren Weinbaugebieten; im Etschlande wird der Weinstock in eigenthümlicher Art in Lauben oder Pergeln (Pergola) gezogen, seltener nach dem italienischen Verfahren als Gewinde von Baum zu Baum, und in Dalmatien findet man je nach der Beschaffenheit des oft dürftigen Felsbodens auf dem Festlande die Rebe in eben der Weise gezogen, wie es gerade die östlichen Verhältnisse erheischen; auf den nur in geringer Zahl vorhandenen hügeligen Lagen des dalmatinischen Festlandes und weiter noch auf den grossen Inseln hat sich in neuerer Zeit die regelrechte Weingartencultur, wie sie in den nördlicheren Provinzen betrieben wird, Eingang verschafft.

Ebenso wie die Cultur des Weinstockes nach alten, von Geschlecht zu Geschlecht vererbten Regeln betrieben wurde, war dies auch mit der Bereitung und Pflege des Weines selbst der Fall. Der fast bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts reichende Mangel an Verkehrsmitteln, welche die Fernverfrachtung grosser Massen ermöglichen, brachte es mit sich, dass die österreichischen Weine nur innerhalb geringer Entfernungen von ihren Heimatsorten verbraucht wurden; von einem Weingrosshandel, welcher bedeutende Mengen von Wein aus grossen Entfernungen an sich zieht, konnte nicht die Rede sein. Obwohl Dalmatien unter den österreichischen Provinzen jene ist, welche die grösste Menge von Wein liefert, war der dalmatinische Wein um das Jahr 1850 in Wien kaum gekannt, höchstens dass man hie und da solchen Wein als eine Besonderheit zu verkosten bekam. Der Verkehr des fernen Dalmatiens mit Triest wurde nur durch Küstenfahrer vermittelt, von Triest bis Wien hätte der Wein auf eine Entfernung von mehr als 500 Kilometer zu Wagen versendet werden müssen; die Frachtkosten hätten den Preis des Weines so erhöht, dass der billigste Dalmatiner in Wien mehr gekostet hätte, als der feinste Weidlinger, der vor den Thoren der Stadt wächst.

Wenn trotz dieser beschränkten und beschränkenden Verkehrsverhältnisse dennoch der Ruf vieler österreichischer Weinsorten ein weitverbreiteter war, so ist diese Erscheinung nur der vortrefflichen Beschaffenheit zu danken, welche diese Weine auch bei der urwüchsigsten Behandlung erlangen. Schon der berühmte Schulmeister Wolfgang Schmelzel an der ersten Bürgerschule bei den Schotten zu Wien (1547) preist die Güte der niederösterreichischen Weine, ebenso ist der Chronist von Krain Valvasor ein Lobredner der krainischen Weine, und zahlreiche Schriftsteller im Deutschen Reiche — unter ihnen auch Hans Sachs — rühmen die Weine Oesterreichs in Prosa und gebundener Rede.

Die Güte des Weines und der billige Preis desselben bewirkten, dass bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts der Wein das allgemeine Volksgetränk in den Weinbau treibenden Ländern Oesterreichs war; fast aller im Lande gewachsener Wein wurde auch im Inlande verbraucht. Erst um das Jahr 1850 trat in dieser Beziehung ein Umschwung ein, der sich auf zwei Ursachen zurückführen lässt. Die eine derselben lag in der bedeutenden Erhöhung der Preise aller Lebensmittel, welche eine Folge der damaligen politischen Verhältnisse war und für den Minderbemittelten die Nothwendigkeit mit sich brachte, sich einem billigeren Getränke zuzuwenden. Die andere, vielleicht hier noch mehr ins Gewicht fallende Ursache war aber der mächtige Aufschwung, welchen das Braugewerbe um diese Zeit in Oesterreich genommen hatte; die Menge und die Güte der österreichischen Biere nahm in so bedeutender Weise zu, dass sich, namentlich in den grossen Städten und in den Fabriksorten, ein sehr bedeutender Theil der Bevölkerung dem Biere zuwendete. Dass trotzdem die Weinproduction stetig fortschritt und auch die Preise des Weines eine fortwährende Zunahme aufweisen, lässt sich wohl auf die rasche Zunahme der Bevölkerung und die Erleichterung im Verkehre zurückführen, welche durch das Entstehen der Eisenbahnen eintraten. Erst durch das immer dichter werdende Bahnnetz kam der österreichische Weinhandel in die Lage, sich zu einem Grossgewerbe zu entfalten. Der letzterwähnte Umstand hatte aber auch einen, wenn auch unmittelbaren Einfluss auf die Verbesserung in der Weinbereitung selbst.

Der Wein-Grosshandel bedarf für seine Zwecke bekanntlich grosser Mengen von vollkommen flaschenreifen Weinen in bestimmten Sorten. Dieser Anforderung konnte der österreichische Weinbau unter den damaligen Verhältnissen nicht entsprechen. Ausgedehnte Weinbaugüter sind in Oesterreich

eine Seltenheit, hingegen ist die Zahl der kleinen Winzer, deren jeder nur über eine kleine Weingartenfläche verfügt, eine sehr grosse. Da es keine Winzergenossenschaften gab und jeder Weinbauer seine Traubenernte auch selbstständig zu Wein verarbeitete, so war der Weinhändler gezwungen, seinen Bedarf durch den Ankauf einer grossen Zahl von Posten von den Weinbauern zu decken, und waren die Producte der letzteren von sehr ungleichförmiger Beschaffenheit. Um nun die für seine Zwecke unbedingt erforderlichen grossen Mengen für den Handel brauchbarer Weine zu erhalten, war der österreichische Weinhändler gezwungen, aus dem gleichförmigen und ungleichförmigen Materiale, welches er aus den Kellern der Winzer erhielt, durch Verschnitte und zweckmässige Schulung in den eigenen Kellereien grosse Mengen Weines von einer Beschaffenheit herzustellen, welche den Anforderungen des Handels entsprach. Durch diesen Umstand und unterstützt durch Capital und höhere Intelligenz waren es hier zu den Siebzigerjahren des 19. Jahrhunderts hauptsächlich die österreichischen Weinhändler, welche eine ausserordentlich bedeutende Hebung in der Qualität der österreichischen Weine herbeiführten und durch ihr Beispiel auch den intelligenteren Theil der Weinbauer dazu aufmunterten, sich bei der Bereitung und Pflege des Weines nicht nur an das von den Urvätern ererbte Verfahren zu halten, sondern auch die von der zielbewussten Praxis mit so gutem Erfolge durchgeführten Verbesserungen in der Kellerwirthschaft in ihrem Besitze selbst einzuführen.

Die Stellung, welche der Weinbau im Kreise der landwirthschaftlichen Thätigkeit in Oesterreich einnimmt, war von jeher eine bedeutende; trotzdem war für den Unterricht im Weinbau und der Kellerwirthschaft so gut wie gar nicht vorgesorgt, und wurde noch über die Mitte des 19. Jahrhunderts hinaus die Weinproduction in manchen Gegenden, namentlich in solchen, welche den Bildungsmittelpunkten ferner lagen, in einer kaum glaublich einfachen Weise betrieben. So wurde z. B. in Dalmatien das Abpressen der Trauben in der Art ausgeführt, dass man die Traubenmaische unter Anwendung des Druckes, welchen ein schwerer Stein ausübt, oberflächlich auspresste und Most und Wein in Schläuchen aufbewahrte. Weinpresse von der richtigen Bauart und Fässer befanden sich nur im Besitze weniger wohlhabender Weinbauer. Die grosse Weinhandlungsfirma Franz Leibenfrost in Wien, welche sich zu jener Zeit für die Weine Dalmatiens zu interessiren anfieng, musste eigens Pressen und Fässer nach Dalmatien senden, um an Ort und Stelle eine rationelle Gewinnung des Weines durchführen zu können.

Es verdient als eine wichtige That des niederösterreichischen Landtages verzeichnet zu werden, dass derselbe, in richtiger Erkenntnis der ausserordentlichen Bedeutung, welche dem theoretischen Unterrichte gerade auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirthschaft zukommt, gegen Ende der Sechzigerjahre die Errichtung einer niederösterreichischen Landes-Lehranstalt für Weinbau beschloss. Zunächst nur der Ausbildung von tüchtigen Winzern für das Land Niederösterreich gewidmet, erfuhr diese in Klosterneuburg errichtete Anstalt in Folge des zahlreichen und stetig zunehmenden Besuches von Lernbegierigen aus allen Theilen Oesterreichs und auch des Auslandes fort und fort eine Erweiterung ihres Lehrplanes und entwickelte sich allmählich so weit, dass sie nach ihrer Uebernahme von Seite des Staates zum Range einer Mittelschule erhoben werden konnte, an welcher den Schülern neben dem praktischen Unterrichte auch ein solches Maass von theoretischen Kenntnissen geboten wird, dass sie sich zu tüchtigen Oenologen auszubilden vermögen.

Das rasche Emporblühen der Klosterneuburger Lehranstalt für Weinbau und Kellerwirthschaft gab den Anstoss zur Errichtung ähnlich eingerichteter Anstalten in fast allen Weinbau treibenden Ländern Oesterreichs. So entstand in einem verhältnismässig kurzen Zeitraume eine Reihe von Schulen, in welchen zunächst der Zweck angestrebt wurde, das fachliche Wissen der Weinbauer durch theoretischen Unterricht und praktischer Unterweisung zu heben. Bis zur Gegenwart bestehen derartige Schulen in Niederösterreich in Klosterneuburg, Feldsberg, Krems und Retz, in Steiermark in Marburg, in Krain in Stauden bei Rudolfswerth, in Tirol in San Michele, in Istrien in Parenzo, in Dalmatien in Gravosa, in Mähren in Brünn und Znaim, in Böhmen in Leitmeritz, Troja und Melnik.

Während auf diese Weise durch die Errichtung von Fachschulen für die Heranbildung tüchtiger Weinbauer und Kellermeister gesorgt wurde, machte sich aber auch das Bedürfnis nach solchen Anstalten fühlbar, an welchen die Forschung über die Entwicklung des Weinstockes und das Wesen des Weines eine Pflegestätte findet. Obwohl verschiedene Gelehrte von bedeutendem Rufe, wie Justus von Liebig, Mulder u. A., sich schon eingehender mit der Untersuchung des Weines beschäftigt hatten, waren doch noch um die Mitte der Sechzigerjahre unsere Kenntnisse über die Entstehung und Veränderung des Weines und über die Gärungsvorgänge im Allgemeinen höchst mangelhafte. Es drängten daher alle

Verhältnisse nach der Errichtung von rein wissenschaftlichen Anstalten, deren Hauptaufgabe zunächst in der Lösung der theoretischen Fragen auf dem Gebiete des Weinbaues und der Weinbereitung gelegen war. Die erste derartige Anstalt wurde als »k. k. önologisch-pomologische Versuchs-Station« im Jahre 1871 in Klosterneuburg errichtet. In rascher Reihenfolge entstanden dann noch andere ähnlich eingerichtete wissenschaftliche Anstalten als »Versuchs-Stationen« in verschiedenen Orten des Reiches, und zwar theils als Staats-, theils als Landesanstalten. Bis nun bestehen in Oesterreich folgende wissenschaftliche Versuchsanstalten für allgemein landwirthschaftliche, sowie für die Zwecke des Weinbaues, der Seidenzucht, des Oelbaues u. s. w.:

K. k. chemisch-physiologische Versuchs-Station für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (Niederösterreich).

K. k. landwirthschaftlich-chemische Versuchs-Station in Wien.

K. k. landwirthschaftliche botanische Versuchs-Station in Wien.

K. k. landwirthschaftlich-chemische Versuchs-Station für Weinbau und Seidenzucht in Görz (Küstenland).

K. k. landwirthschaftlich-chemische Versuchs-Station für Weinbau und Oelbau in Spalato (Dalmatien).

Landwirthschaftliche Landes-Versuchs-Station in S. Michele an der Etsch (Tirol).

Landwirthschaftliche Versuchs-Station in Marburg (Steiermark).

Landwirthschaftliche Versuchs-Station in Klagenfurt (Kärnten).

Versuchs-Station an der Landes-landwirthschaftlichen Anstalt in Parenzo (Istrien).

Die hier genannten Anstalten sind jene, welche sich vorwiegend oder doch vorkommenden Falles mit wissenschaftlichen Fragen und Fragen aus der Praxis zu beschäftigen haben, welche den Weinbau und die Weinproduction betreffen. In neuester Zeit hat aber das landwirthschaftliche Versuchswesen im Allgemeinen eine so hohe Bedeutung erlangt, dass die Begründung weiterer Versuchsanstalten, in welchen der Weinproduction grosse Aufmerksamkeit zugewendet wird, zu erwarten steht.

Wie schon der Name »Oenologische Versuchs-Anstalten« andeutet, liegt die Hauptaufgabe derselben in der Durchführung wissenschaftlicher Untersuchungen über die Lebensverhältnisse der verschiedenen Reben-sorten und über das Wesen des Weines. Ein anderer, nicht minder wichtiger Zweig der Thätigkeit dieser Versuchs-Stationen liegt aber auch in der Untersuchung von Weinen und anderen geistigen Getränken in Bezug auf ihre Zusammensetzung und Echtheit, so dass durch diese Thätigkeit einerseits den richterlichen und zollamtlichen Behörden in zweifelhaften Fällen die erforderlichen wissenschaftlichen Behelfe geliefert werden können und andererseits über die Reinheit der in den Handel kommenden Weine gewacht wird. Durch Untersuchungen über die zweckmässigsten Verfahren zur Bekämpfung von Rebenschädlingen, Prüfung von Düngemitteln und Weinbergsböden bringen die Versuchs-Stationen den Weinbauern unmittelbaren Nutzen. In neuerer Zeit ist zu der vielseitigen Thätigkeit dieser wissenschaftlichen Anstalten auch noch jene getreten, welche das Studium der verschiedenen Hefearten und die Lieferung von Reinzuchthefer an die Weinproduzenten betrifft. Es ist in der Natur der Sache gelegen, dass die Ergebnisse der streng wissenschaftlichen Forschung sich nicht unmittelbar durch Fortschritte in der Praxis zu erkennen geben; wie sehr sie dieselbe aber in günstiger Weise beeinflussen, zeigt sich in geradezu ausserordentlicher Weise an der mächtigen Entwicklung, welche im Laufe der letzten Jahrzehnte die Kellerwirthschaft in Oesterreich genommen hat, und an der Hebung in der Qualität der Weine, welche als eine unmittelbare Folge der Einführung einer zweckmässigen Behandlung des Weines im Keller anzusehen ist.

Ein wesentlicher Antheil des Aufschwunges, welchen der Weinbau und die Weinproduction in Oesterreich genommen haben, ist auch dem günstigen Einflusse zuzuschreiben, welchen die Thätigkeit der Weinbauschulen auf die Weinbau treibende Bevölkerung genommen hat. Schon in der Gegenwart besitzt jedes der Weinbau treibenden Länder Oesterreichs eine oder mehrere ausschliesslich dem fachlichen Unterrichte im Weinbau und in der Kellerwirthschaft gewidmete Lehranstalten, welche sich ihrer Einrichtung nach in zwei Gruppen theilen lassen: in höhere önologische Lehranstalten, welche den Charakter einer Mittelschule besitzen und nur solchen Schülern zugänglich sind, welche einen gewissen Bildungsgrad nachzuweisen vermögen, und in Winerschulen, welche von dem neu eintretenden Zöglinge nur die in der Volksschule zu erwerbenden Vorkenntnisse verlangen.

Die erstgenannten dieser Lehranstalten sind hauptsächlich dazu bestimmt, zukünftige Leiter von grossen Weinbaugütern und Kellermeister heranzubilden, indes den Winerschulen die Aufgabe zutheil

wird, die Söhne der Weinbau treibenden Bevölkerung zu tüchtigen Praktikern im Weinbau zu erziehen. Wie ungemein segensreich diese Anstalten wirken, erhellt am deutlichsten aus der fortwährenden Zunahme ihrer Schülerzahl, und ist die Schaffung dieser zahlreichen Lehranstalten ein ungemein verdienstvolles Beginnen, in dessen Ehre sich in Oesterreich die Staatsregierung und die Landesvertretungen theilen. Die hauptsächlich dem Weinbau gewidmete Mittelschule in Oesterreich ist die k. k. önologisch-pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg — ursprünglich eine Schöpfung des niederösterreichischen Landtages; — die Schüler dieser Anstalt sind gegenwärtig zumeist in hervorragenden Stellungen über alle Weinbau treibenden Länder der Erde verbreitet. Ausser dieser im Laufe der Zeit bis zur gegenwärtigen Gestaltung ausgebauten höheren Lehranstalt wurden in den einzelnen Weinbau treibenden Ländern Oesterreichs nach und nach die oben angeführten Schulen für Weinbau und Kellerwirthschaft errichtet, welche, zum Theile den Charakter von Mittelschulen tragend, den Schülern eine fachmännische Bildung in Bezug auf Wein- und Obstbau und Oenologie zu ertheilen berufen sind, theils aber als sogenannte Winzerschulen dazu bestimmt sind, junge Weinbauer zu tüchtigen Praktikern heranzubilden.

Für die fachwissenschaftlichen Bedürfnisse der Weinbauer, Kellerwirthe und Weinhändler sorgen zwei grosse, wöchentlich erscheinende Fachblätter: die »Weinlaube«, begründet von A. Freiherrn von Babo, und die »Allgemeine Wein-Zeitung«, begründet von Hugo H. Hitschmann und Professor Dr. Bersch, sowie der von dem Letztgenannten redigirte, als Jahrbuch erscheinende »Kalender für Weinbau und Kellerwirthschaft«. Es sei hier auch bemerkt, dass die beiden grössten in deutscher Sprache geschriebenen Fachwerke der Neuzeit über Weinbau und Kellerwirthschaft von österreichischen Autoren (Babo-Mach und Bersch) verfasst sind.

Mit der Förderung der Fachkenntnisse in den Kreisen der Weinbau treibenden Bevölkerung, den Fortschritten in der Kellerbehandlung der Weine, der raschen Vermehrung der Verkehrsmittel am Ende der Sechzigerjahre musste sich naturgemäss auch der Weinhandel heben. Während bis zu diesem Zeitpunkte der Werth der österreichischen Weinproduction im Auslande nur in engeren Kreisen bekannt war, gelang es in jener Zeit des allgemeinen Aufschwunges auch, die österreichischen Weine auf den Weltmarkt zu bringen und dort dauernd einzuführen, so dass es gegenwärtig kaum ein Culturland auf der Erde gibt, nach welchem nicht österreichische Weine ausgeführt werden. Es ist das Verdienst einiger grosser Producenten und Handelsfirmen, auf welche wir noch zurückkommen werden, den österreichischen Weinen einen ehrenvollen Platz im Welthandel erobert zu haben.

Die eben dargelegten Verhältnisse wirkten zusammen, um den Weinbau und Weinhandel Oesterreichs zu fördern, und einige gute Erntejahre trugen noch das ihrige dazu bei, so dass es den Anschein hatte, es sei für unsere Winzer ein günstiger Zeitabschnitt angebrochen, als ein Ereignis eintrat, welches nicht nur alle schönen Hoffnungen für den Aufschwung unseres Weinbaues vernichtete, sondern selbst den Bestand des Weinbaues in unseren Ländern mit dem Untergang bedrohte. Die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*), welche am Ende der Sechzigerjahre plötzlich in verheerender Weise im südlichen Frankreich aufgetreten war, zeigte sich im Jahre 1872 zum ersten Male in dem Weingarten der Versuchs- und Lehranstalt in Klosterneuburg, in den sie mit verseuchten, aus Frankreich bezogenen Reben verpflanzt worden war. Allen Vorbeugungs- und Schutzmaassregeln, ebenso bei uns wie anderswo, Hohn sprechend, verbreitete sich von Klosterneuburg aus die Reblauseuche mit grosser Raschheit über das westliche und südliche Weinbaugebiet von Niederösterreich und ergriff auch, nachdem sie die Donau überschritten hatte, das grosse, geschlossene Weinbaugebiet im Norden des Landes. Wie viele Thatsachen, deren Erörterung nicht in den Rahmen dieses Aufsatzes gehört, beweisen, erfolgte auch in der südlichen Steiermark ein Einbruch der Reblaus von Croatien aus. Die Ausbreitung der Schädlinge gieng überall, wo die Reblaus auftrat, schnell und unaufhaltsam vor sich, so dass derzeit das gesammte Weinbaugebiet Oesterreichs mit Ausnahme des böhmischen und tirolischen als von der Reblaus verseucht angesehen werden muss. Wenn diese Länder gegenwärtig (d. h. im Sommer 1898) noch als frei von der Reblaus gelten, und letztere in Dalmatien bis nun erst in dem nördlichen Theile des Landes gefunden wurde und dort schon verheerend wirkt, so ist nach den Erfahrungen, welche man auf der ganzen Erde über die Ausbreitung der Reblauseuche gemacht hat, nicht daran zu zweifeln, dass in nicht ferner Zeit alle bis nun noch von der Reblaus verschont gebliebenen Rebengelände von derselben befallen werden. — Später als die Reblaus und bis nun auf ein kleineres Verbreitungsgebiet beschränkt, erschien eine andere, in ihren Folgen nicht minder gefährliche Rebenkrankheit in unseren Weingärten, die Blattfallkrankheit, welche durch den

Pilz *Peronospora viticola* (falscher Mehlthau) verursacht wird. Wie in allen derartigen Fällen, stand man im Anfange diesen verheerenden Rebenkrankheiten rath- und hilflos gegenüber: der Untergang des Weinbaues in allen Ländern, in welchen sich Reblaus und *Peronospora* eingenistet hatten, schien nur eine Frage der Zeit zu sein. Erst nachdem die Untersuchungen der Fachgelehrten über die Lebensbedingungen der Reblaus genügenden Aufschluss gegeben hatten, wurden die Mittel gefunden, die den Schädling mit Erfolg bekämpfen — d. h. Verfahren erdacht, nach welchen es zwar nicht möglich ist, die Reblaus auszurotten, aber doch den Weinbau neben ihr zu erhalten. Das zuerst von Frankreich aus empfohlene Verfahren, die zu starke Vermehrung der Reblaus durch Einspritzen von Schwefelkohlenstoff in den Weinbergsboden hintanzuhalten, war jenes, welches von der österreichischen Regierung eingeführt wurde. Da nach diesem Verfahren verseuchte Weinstöcke nur für eine gewisse Zeit noch am Leben erhalten werden können, der Ausbreitung der Reblaus in Nachbargebieten aber hiedurch keine Schranke gesetzt wird, so war die nothwendige Folge dieser von Staatswegen eingeführten Bekämpfungsweise der Reblaus nur die, dass sich die Seuche mit immer zunehmender Schnelligkeit in den Weinbauländern Oesterreichs ausbreitete. Erst spät entschloss sich die Regierung zur Anlage von Weingärten, welche mit den der Reblaus Widerstand leistenden amerikanischen Reben bepflanzt sind und welche letztere, nachdem sie durch Reiser von europäischen Reben veredelt sind, in einem von der Reblaus inficirten Boden gedeihen können.

Die Nothlage, in welche sich die österreichischen Weinbauer durch das rasche Fortschreiten der Reblausseuche versetzt sahen, führte sie zur Selbsthilfe — zur Schaffung des »Vereines zum Schutze des österreichischen Weinbaues«. Dieser von einer Anzahl einflussreicher Männer in den Weinbau treibenden Ländern und grossen Weinproducenten im Verein mit Fachgelehrten gegründete Verein stellte es sich zur Aufgabe, durch Einfuhr von widerstandsfähigen amerikanischen Reben, durch Anlage von Muster- und Schnitt-Weingärten den Weinbauern Oesterreichs so schnell und so billig als möglich die nun widerstandsfähigen Unterlagsreben zu liefern und sie durch Wort und Schrift in Wanderversammlungen und in den Vereinsmittheilungen über die Pflege und Veredelung dieser Reben zu unterrichten. Die sich rasch fühlbar machende segensreiche Thätigkeit des emporblühenden Vereines fand sehr bald lebhaftere Anerkennung von Seiten der Landesvertretungen, welche dem Vereine alljährlich sehr namhafte Unterstützungen gewähren.

Die Landesvertretungen in jenen Provinzen Oesterreichs, in welchen der Weinbau einen der wichtigsten Zweige der Bodencultur bildet, wendeten mit grossem Eifer ihre Thätigkeit den Maassregeln zu, welche als die richtigen zur Bekämpfung der Reblaus erkannt wurden. In erster Reihe ist hier der niederösterreichische Landesausschuss zu nennen, welcher durch Verwendung bedeutender Geldmittel zur Beschaffung von amerikanischen Reben zuerst den Weg betrat, der Weinbau treibenden Bevölkerung des Landes die zur Neuanpflanzung der zerstörten Weingärten erforderlichen Pflanzen kostenlos für die einzelnen Winzer zu liefern. Dieses Verfahren war in dem verhältnismässig sehr kurzen Zeitraume von wenigen Jahren von ausgezeichnetem Erfolge begleitet, denn gegenwärtig gibt es in Niederösterreich kaum mehr eine von der Reblaus verseuchte Gemeinde, welche nicht über einen Schnittweingarten zur Gewinnung widerstandsfähiger Reben verfügte. In ähnlicher Weise gieng die steiermärkische Landesvertretung und jene der anderen Länder vor, so dass den Weinbauern der verseuchten Provinzen wenigstens von dem eigenen Lande jene Hilfe geboten wurde, welche ihnen zutheil werden konnte.

Ganz besondere Anerkennung muss auch hier dem Vorgehen einer Anzahl grösserer Weinbergbesitzer in Niederösterreich und anderen Ländern gezollt werden, welche schon zu einer Zeit, in der man in vielen Kreisen noch sehr an dem Erfolge der Neuanpflanzung mit amerikanischen Reben zweifelte, den Muth hatten, ihre von der Reblaus befallenen Weingärten ganz zu roden und mit veredelten widerstandsfähigen amerikanischen Reben neu aufzupflanzen. Während ringsum die alten Weingärten unaufhaltsam dem Untergange entgegenwelkten, wucherten die Neuanlagen von Jahr zu Jahr üppiger und lieferten für die entmuthigte Winzerbevölkerung das Vorbild, welchem nachgestrebt werden musste.

Von Seite der Regierung wurden zur Zeit, in welcher man sich wohl klar wurde, dass der heimische Weinbau durch die Reblaus mit der Vernichtung bedroht sei, alle jene Maassregeln ergriffen, welche auch in anderen Staaten in Anwendung gebracht wurden, um die Verbreitung des Uebels zu hemmen. Wie überall, erwiesen sich auch in Oesterreich diese Vorbeugungsmaassregeln — das Verbot der Einfuhr von Reben aus dem Auslande ohne besondere Bewilligung der Regierung, die Sperrung bereits verseuchter Gebiete u. s. w. — als vollkommen wirkungslos. Auch das von der Regierung ursprünglich warm empfohlene sogenannte Culturalverfahren (Erhaltung der verseuchten Weingärten durch zeitweiliges Einspritzen von



Schwefelkohlenstoff in den Boden) hatte nicht den gewünschten Erfolg, und musste man sich daher in ernster Weise den Versuchen zuwenden, die zur Veredelung geeignetsten Rebensorten in ausgedehntem Maasse heranzuziehen und der Weinbau treibenden Bevölkerung zugänglich zu machen. Während diese von staatswegen angelegten Pflanzungen ursprünglich mehr zu Versuchszwecken als zur eigentlichen Rebenproduction dienten, sind im Laufe der letzten Jahre von Seite der Regierung sehr ausgedehnte Weingärten ausschliesslich zu dem Zwecke angelegt worden, den Weinbauern in allen verseuchten Gegenden des Staates das beste Unterlagsmateriale zur Wiederherstellung der Weingärten zu liefern.

Seitdem man in den Regierungskreisen die Anschauung gewonnen hat, dass der Fortbestand des Weinbaues neben der Reblaus nur bei Anpflanzung von widerstandsfähigen amerikanischen Reben möglich ist, wendet auch die Regierung dem Vereine zum Schutze des österreichischen Weinbaues alljährlich eine grosse Summe zur Förderung der Vereinszwecke zu und trägt, wie erwähnt, selbst auch durch die Anlage ausgedehnter, mit amerikanischen Reben beplanter Weingärten zur Erhaltung des Weinbaues bei.

Nach dem gegenwärtigen Stande der Dinge kann in den Weinbau treibenden Ländern Oesterreichs, welche durch die Reblaus in so furchtbarer Weise bedroht waren, die Gefahr des Unterganges des Weinbaues als beseitigt angesehen werden. Die Seuche schreitet zwar unaufhaltsam fort, und in absehbarer Zeit wird es in Oesterreich, wie überhaupt in ganz Europa, keinen anderen Weinstock mehr geben, als einen solchen, welcher aus einer widerstandsfähigen Unterlage mit aufgepfropfter Veredelung besteht — aber es sind Mittel und Wege geschaffen, die alten absterbenden Reben durch solche ersetzen zu können, welche gegen die Reblaus gefeit sind und ein reicheres Ertragnis ergeben, als dies bis nun von den europäischen Reben geliefert wurde. Man kann also, ohne Sanguiniker zu sein, es demnach als Wahrheit aussprechen, dass die furchtbare Gefahr für unseren Weinbau nicht nur endgiltig besiegt ist, sondern unser Weinbau nur noch schöner und üppiger erblühen wird, als dies bisher der Fall war.

Inmitten des Kampfes der Winzer gegen die Reblaus brach über unseren Weinbau ein neues Uebel herein, welches an Furchtbarkeit der Verheerungen, die es anzurichten vermag, der Phylloxera in nichts nachgibt. Es ist dies die durch den Pilz *Peronospora viticola* verursachte Blattfallkrankheit, welche derart verheerend auftritt, um im Laufe einiger Tage den üppigsten Weingarten in einer Weise zu schädigen, dass die Ernte und mit ihr die mühevollen Arbeit eines ganzen Jahres dahin ist. Auch diesen Schädling hat man zu bekämpfen gelernt, indem man die Weinstöcke während der Vegetationsperiode wiederholt mit verdünnten Lösungen von Kupfersalzen besprengt. Es bildet dies freilich eine neuerliche Belastung der Weinbauer mit Auslagen und schwerer Arbeit, sie ist aber ebenso unerlässlich, als es das Bestauben der Weinstöcke mit Schwefelpulver um die Mitte dieses Jahrhunderts während jener Zeit war, in welcher der Traubenschimmel (*Oidium Tuckerii*) den Weinstock mit dem Untergange bedrohte.

Das ungemein verheerend auf die Weingärten Frankreichs wirkende Auftreten der Reblaus zu Ende der Siebzigerjahre und während des nächstfolgenden Decenniums brachte es mit sich, dass der riesige Bedarf des französischen Weinhandels durch die Einfuhr grosser Mengen von Wein aus anderen Ländern gedeckt werden musste. Dieser Umstand wirkte insofern günstig auf die Entfaltung des österreichischen Weinhandels, als durch ihn die vortrefflichen Weine Dalmatiens, welche bis dahin selbst in Oesterreich nur wenig gekannt waren, mit einemmale die ihnen gebührende Werthschätzung fanden. In Dalmatien, woselbst die Bodenverhältnisse derartige sind, dass Wein- und Oelbau den wichtigsten Theil der Bodencultur bilden, ist in Folge dieses Umstandes ein neuer Aufschwung im Weinbau eingetreten, der auch seinen Ausdruck in der Verbesserung der früher nur in sehr einfacher Weise betriebenen Kellerwirthschaft und demzufolge auch in der Erhöhung der Güte der dalmatinischen Weine gefunden hat. Dalmatien steht gegenwärtig erst am Anfange des Kampfes gegen die Reblaus, indem sich das gefürchtete Insect bis nun nur in dem nördlichen Theile des Landes festgesetzt hat; es wird aber diesen Kampf — dank der Erfahrungen, welche man bisher über die Führung desselben gesammelt hat, und der ausgiebigen Unterstützung von Seite des Staates — leichter bestehen, als die nördlicheren Weinbau treibenden Länder Oesterreichs.

Während die Weinbauer Oesterreichs den Kampf gegen die feindlichen Naturkräfte zu bestehen hatten, erwuchs denselben auch durch politische Verhältnisse scheinbar eine neue Gefahr. Durch den bis zum Jahre 1903 laufenden Handelsvertrag mit Italien können italienische Weine in Gebinden gegen einen sehr geringen Zoll nach Oesterreich eingeführt werden. Anstatt dass dieser Umstand jedoch einen Druck auf die Preise der österreichischen Weine ausgeübt hätte, haben dieselben nicht nur ihre frühere

Höhe behauptet, sondern sind sogar meist noch gestiegen, da die nach Oesterreich eingeführten italienischen Weine zum grossen Theile nur zu Verschnittzwecken verwendet werden. Man kann wohl annehmen, dass ohne die Einfuhr der italienischen Weine der Verbrauch an Wein in Oesterreich sehr zurückgegangen sein würde und dafür der Verbrauch an Bier und anderen geistigen Getränken noch gestiegen wäre, wodurch Weinproduction und Weinhandel gewiss eine tiefere und länger andauernde Schädigung erlitten hätten, als sie durch die Einfuhr italienischer Weine erleiden. Letztere wird übrigens selbstverständlich von selbst in dem Maasse geringer werden, als sich das Erträgnis der neu angepflanzten Weingärten in Oesterreich wieder hebt.

Das Bestreben nach Fortschritt und Verbesserung, welches auf allen Gebieten der menschlichen Thätigkeit in Oesterreich besonders in der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts in auffallender Weise wahrzunehmen ist, gieng auch an Weinbau und Kellerwirthschaft nicht nur nicht spurlos vorüber, sondern machte sich vielmehr auf diesen Gebieten in sehr hervorragender und von segensreichen Folgen begleiteter Weise geltend. Einzelne hervorragende Producenten in verschiedenen Kronländern verlegten sich vorwiegend auf die Erzielung von feinen Sortenweinen, bei welchen begreiflicherweise die Güte des Productes in erster, die Menge desselben aber erst in zweiter Reihe in Betracht kommt. Es ist selbstverständlich, dass neben der Anpflanzung der werthvollsten Rebensätze von diesen als wahre Reformatoren des Weinbaues in Oesterreich zu bezeichnenden Männern auch die rationellste Bearbeitung der Weingärten und die sorgfältigste Kellerwirthschaft eingeführt wurde. Es ist erfreulicherweise eine so lange Reihe von Männern, welche sich in dieser Weise um die Hebung des Weinbaues in Oesterreich verdient gemacht haben, dass man eigentlich alle grösseren Weinbauer in den verschiedenen Ländern Oesterreichs nennen müsste, um keinen verdienstvollen zu übergehen. Wir müssen uns daher hier auf die Nennung einiger Namen solcher Männer beschränken, welche in dieser Beziehung bahnbrechend vorangegangen sind.

In Niederösterreich war es vor allen Robert Schlumberger in Vöslau, welcher in seinem in den Vierzigerjahren gegründeten Weingute Goldeck eine noch fortwährend im Wachsen begriffene Musteranlage schuf und zugleich einer der ersten war, welcher die Darstellung von Schaumwein in Oesterreich einführte. Während der Vöslauer in früherer Zeit nur eine in ziemlich engen Grenzen bekannte und geschätzte Weinsorte war, ist er gegenwärtig zu einer in der ganzen Welt bekannten Marke geworden — eine Thatsache, welche in erster Reihe gewiss der Thätigkeit Schlumberger's zuzuschreiben ist. In ähnlicher Weise waren J. G. Wieninger in Gumpoldskirchen (Weingut Johannes-Stein), Alexander Kern in Rodaun, Franz Leibenfrost & Co. in Wien (Donauferle), Josef Stummer (Commandit-Gesellschaft österreichischer Weinproducenten, Donauwarte nächst Wien) für die Hebung des Weinbaues in Niederösterreich thätig. In Steiermark erwarb sich Kleinoscheg in Graz grosse Verdienste um die Einführung der Schaumwein-Industrie; in Böhmen, dessen Weinbau in früheren Jahrhunderten ein sehr ausgedehnter war, aber im Laufe der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf ein sehr geringes Maass herabsank, war es namentlich Fürst Lobkowitz, der durch seine Muster-Weingärten und Kellereien in Černosek und Bečkovitz, welche gegenwärtig unter der Leitung des verdienstvollen Directors Josef Šimáček stehen, den Weinbauern Böhmens ein glänzendes Vorbild schuf, das in allen Theilen des Landes, die für die Cultur der Rebe geeignet sind, eifrige Nachahmung findet. In ähnlicher Weise wirkt Director Franz Schwarzmann auf dem gräflich Reichenbach-Lessonitz'schen Weinbaugute Bisenz für die Hebung der Weinproduction und Schaumweinfabrication. Durch Errichtung grosser Traubentreibereien — den ersten in Oesterreich — beginnt Schwarzmann gegenwärtig ein bei uns noch unbebautes Gebiet auszubeuten, so wie Freiherr v. Pirquet in Hirschstetten (Niederösterreich) schon seit einigen Jahren die Aufzucht von Tafeltrauben und die Conservirung derselben in grossem Maassstabe betreibt.

Die Bereitung von Schaumwein nach dem Gährungsverfahren wird in Oesterreich bisnun zwar von wenigen Producenten, aber in ausgedehnterem Maasse ausgeübt. Als die Begründer dieses besonderen Gewerbszweiges müssen Robert Schlumberger in Vöslau (1849) und Franz Kleinoscheg in Graz genannt werden, welche, sowie später Schwarzmann in Bisenz (Mähren), Clothar Bouvier in Radkersburg, Cavaliere de Valentini in Calliano bei Trient u. s. w., ihre Producte ausschliesslich unter eigener Marke in den Handel bringen.

Der Wein-Grosshandel Oesterreichs hatte von jeher seinen Hauptsitz in der Hauptstadt des Reiches, in Wien, und zwar bis zur Schaffung der Grossgemeinde Wien in den ausserhalb der Verzehrungssteuer-Linie liegenden Vororten Döbling, Heiligenstadt, Rudolfsheim und Simmering. Nach der Vereinigung der

Vororte mit Wien selbst wurden die grossen Weinhandelslager als Freilager behandelt, in welchen die Weine bis zur Ausfuhr steuerfrei eingelagert werden können. Die grossen Firmen Franz Leibenfrost & Co. (Döbling-Wien), welche sich seiner Zeit um die Hebung des Weinbaues in Dalmatien Verdienste erwarb, M. Bauer (Simmering-Wien), J. Römer & Sohn (Döbling-Wien), Emanuel Pollak & Sohn (Rudolfsheim-Wien) u. s. w. bestehen zum Theile schon seit langer Zeit; ihr Aufschwung datirt aber hauptsächlich von der Mitte des 19. Jahrhunderts an, zu welcher Zeit durch die Schaffung der Bahn- und Dampfschiffverbindungen dem gesammten Handel mächtige Anregungen gegeben wurden. Die genannten und andere grosse Wiener Weinhandels Häuser, welche zum Theile auch Eigenbau-Weine von ausgezeichnete Güte erzeugen, machen den grössten Theil ihrer Geschäfte naturgemäss in österreichischen Weinen, von denen die Hauptmenge im Inlande selbst verbraucht wird, während sehr bedeutende Quantitäten, namentlich edlere Weine, nach allen Theilen der Erde ausgeführt und dort als Producte erster Güte geschätzt werden.

Die mit dem Weinbau und der Kellerwirthschaft in Beziehung stehenden Gewerbe: Fassfabrication, Fabrication von Kellereimaschinen (Nechvíle, Heinrich, Mayfarth in Wien) u. s. w., befinden sich auf einer so hohen Stufe der Entwicklung, dass zum Beispiel Weinfässer aus Wien nach fernen Ländern (Griechenland, Capland, selbst bis nach China) versendet werden, und die Fabriken von Pumpen, Schläuchen, Pressen, kurz von allen zur Kellerwirthschaft erforderlichen Gegenständen ausgezeichnete Fabrikate liefern, welche die besten ausländischen in manchen Dingen noch übertreffen. — Mit der Verwerthung der Nebenproducte der Weinbereitung, d. i. mit der Gewinnung von Hefebranntwein, Raffinirung von Weinstein und Darstellung von Weinsäure sind einige grosse Fabriken chemischer Producte in der Umgebung Wiens beschäftigt. Die beiden mit der Weinproduction in enger Beziehung stehenden Gewerbe: Fabrication von Weinessig und reinem Weinbranntwein oder Cognac werden in Oesterreich bis nun nur in geringem Umfange betrieben. Dass dies in Bezug auf die Cognacfabrication der Fall ist, hat seinen Grund wohl in dem hohen Werthe der meisten österreichischen Weine, durch welchen der Preis des aus diesen Weinen dargestellten Cognac so gesteigert würde, dass das inländische Erzeugnis den Wettbewerb mit dem fremdländischen nicht zu ertragen im Stande wäre. Es ist übrigens zu erwarten, dass mit der Ausbreitung der veredelten amerikanischen Reben und der hierdurch bedeutend erhöhten Erträge der Weingärten in Bezug auf Menge auch in dieser Beziehung eine Aenderung eintreten werde, und dürfte dann namentlich die Darstellung von Cognac in den südlichen Ländern von Oesterreich eine Zukunft haben.

Die geographische Lage Oesterreichs ist in Bezug auf den Weinbau eine so günstige, wie sie kein zweiter Staat in Europa aufzuweisen hat. Die Cultur der Rebe erstreckt sich von den Ufern der Elbe — also nahe der Nordgrenze des eigentlichen Weinbaues — durch Böhmen, Mähren, Niederösterreich, Steiermark, Krain, das Küstenland und Dalmatien bis tief nach dem Süden, wo neben der Rebe die Olive, der Lorbeer und die Dattelpalme grünen. Dieser Lage entsprechend produciren die Weingelände Oesterreichs auch Weine von allen Charakteren, von jenem des zartesten leichten Tischweines angefangen bis zu den schwersten feurigen Südweinen und natürlichen Ausbruchweinen.

Dass in einem Lande, welches in solcher Weise von der Natur in Bezug auf die Cultur der Rebe begünstigt ist, der Weinbau blühen und gedeihen muss, ist selbstverständlich. Er gedeiht in den Gefilden des heutigen Oesterreichs seit zwei Jahrtausenden, aber erst im Laufe des verflossenen halben Jahrhunderts haben sich die Verhältnisse für ihn so gestellt, dass, unterstützt durch die Wissenschaft, durch die Schule, das Wohlwollen der Regierung und günstige Verkehrsverhältnisse, der Weinbau Oesterreichs einem neuen Aufschwung entgegensehen kann. Die Weine Oesterreichs waren in engeren Kreisen von jeher hoch angesehen, sie mögen in aller Zukunft so, wie sie es verdienen, auch auf der ganzen Erde geschätzt werden.

1871



## BRÜDER KLEINOSCHEG

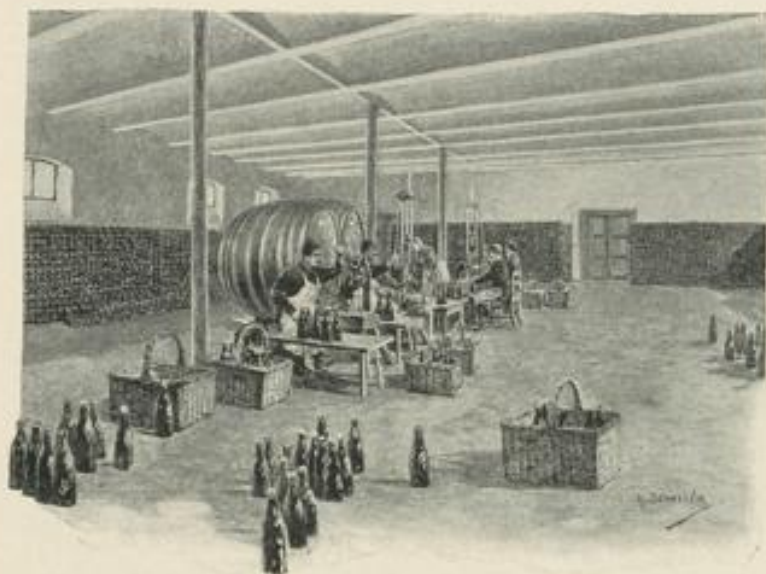
K. U. K. HOFLIEFERANTEN

ERSTE STEIERISCHE CHAMPAGNERKELLEREI UND WEINGROSSHANDLUNG  
GÖSTING BEI GRAZ.

**E**nde 1848 erwarben die Brüder Johann und Ludwig Kleinoscheg ein unterkellertes Häuschen in der Gemeinde Gösting unweit von Graz. Mit diesem ersten Schritte war der von ihnen längst gehegte Plan, die Gründung einer Champagnerfabrik in Steiermark, um ein so Bedeutendes seiner Verwirklichung näher gerückt, dass schon im nächsten Frühjahr das erste Product der jungen Firma »Brüder Kleinoscheg« auf dem Marke erschien. Der Erfolg war anfänglich ein befriedigender, da das Erzeugnis als erster steierischer Champagner in seiner Heimat in kurzer Zeit eine ansehnliche Zahl von Freunden fand, doch trat bald ein Stillstand ein, nachdem es nicht gelang, über die Grenzen des Landes zu dringen, der Consum im Lande selbst aber seinen Höhepunkt erreicht hatte. Zu dieser Zeit hatte das Unternehmen noch keinen Umfang, welcher dessen Fortbestand gesichert hätte, umso eifriger wurde die Erweiterung des Absatzgebietes angestrebt, jedoch vergebens. Die frühere Hoffnung auf Gelingen machte der Erkenntnis Raum, dass das Unternehmen von localer Bedeutung bleiben werde, mithin seine Blüthe nahezu erreicht habe. Enttäuscht in seinen Erwartungen, wandte sich Johann Kleinoscheg 1851 von dem Unternehmen ab.

An dessen Stelle trat der um wenige Jahre jüngere Bruder Anton Kleinoscheg, geboren zu Radkersburg am 5. April 1821, ein Mann, welcher Vorwärtsstreben und Energie mit jener eisernen Ausdauer in sich vereinte, die in einem Misslingen nicht die Vernichtung der Zukunftspläne erblickt, sondern es als Lehre für die Zukunft, als Wegweiser zur Erreichung des angestrebten Zieles betrachtet; ihm verdankt die Firma ihre heutige Ausdehnung. Bald nach seinem Eintritte bewog er seinen Bruder Ludwig, welcher in der Firma weiter verblieb, in seine Absicht, der Champagnerfabrication einen Handel mit Weinen anzugliedern, einzuwilligen; das an die Rückseite des ursprünglichen Häuschens angrenzende Gebäude wurde dazu gekauft und der Keller desselben als Lagerkeller eingerichtet. Hiedurch in die Lage versetzt, genügende Vorräthe zu halten, um einen Weinhandel betreiben zu können, gelang es, begünstigt durch die örtliche Lage des Unternehmens zwischen dem producirenden Untersteiermark und dem consumirenden Obersteier, diesen Betrieb in Kurzem zu einiger Bedeutung zu bringen. Damit war die Weiterexistenz der Firma ausser Frage gestellt und auch Zeit und Ruhe gewonnen, sowohl der Erzeugung als der Einführung des Champagners das grösste Augenmerk zu schenken. Anton Kleinoscheg widmete sich jetzt völlig dem Studium dieser Angelegenheit. Wohl erkennend, dass es bei den verschiedenen Schwierigkeiten, welche sich der Einführung des Productes entgegenstellen, vor Allem nothwendig ist, das Beste zu bieten, zögerte er nicht lange, von der bisher geübten Herstellungsweise, der Champagner-Schnellfabrication, abzugehen und die in Frankreich übliche Methode einzuführen. Dass diese ein viel besseres Erzeugnis liefert, war schon früher wohl bekannt, doch hatte die bedeutend kostspieligere und complicirtere Manipulation von deren Durchführung abgehalten.

Bei Anwendung der Champagner-Schnellfabrication wird dem in Flaschen gefüllten Wein Kohlensäure, welche damals aus Marmorstaub gewonnen wurde, bis zur Erreichung des gewünschten Druckes eingepumpt und durch rasches Verkorken der Flaschen am Entweichen verhindert. Nach Vollendung dieser Procedur, welche nur wenige Minuten beansprucht, ist der Wein in verkaufsfertigen Champagner verwandelt. In dem nach französischer Methode erzeugten Champagner ist es nicht eingepumpte Kohlensäure, sondern lediglich die in der Flasche selbst durch Vergähren des im jungen Wein naturgemäss enthaltenen Zuckers entstandene Kohlensäure, welche den Druck auf Flaschenwand und Kork ausübt.



Die Champagner-Füllung.

Arbeiter und die Langwierigkeit dieser Herstellung bedeutende Lager erfordern.

Der im Herbst gekelterte Wein ist in Folge öfteren Abziehens und Klärens während des Winters vollends blank geworden, trübt sich aber wieder bei Herannahen der wärmeren Jahreszeit; es ist dies der Vorbote der eintretenden neuerlichen Gärung. Nun wird festgestellt, wie viel Zucker der Wein noch enthält, ferner, wie viel Druck zur Ergänzung der gewünschten Kohlensäure erforderlich ist; der sich ergebende Abgang wird durch feinsten Krystallzucker ersetzt, hierauf der Wein in Flaschen gefüllt, welche, nachdem sie verkorkt worden sind, durch einen Drahtbügel verschlossen werden. Schon einige Tage später beobachtet man in der Flasche den Eintritt der Gärung und die gleichzeitige Entwicklung von Kohlensäure. Bald hier, bald dort springt eine Flasche, welche dem entstandenen Drucke nicht zu widerstehen im Stande war. Nach einigen Wochen ist die Hauptgärung vollendet, die Pression hat ihren Höhepunkt erreicht, das in eine Probeflasche eingetriebene Manometer registriert den Stillstand. Um weiterem Springen der Flaschen Einhalt zu thun, werden dieselben in einen kühleren Kellerraum gebracht, wo sie, wie zuvor, wagrecht in Stößen zu Tausenden gelagert werden.

Das während der Gärung entstandene Ferment, welches den Wein vollkommen getrübt hatte, hat scheinbar seine Thätigkeit vollendet und schlägt sich an der unten befindlichen Flaschenwand in einer Schichte nieder. Der Wein erscheint in der Flasche vollkommen klar, trübt sich aber natürlich, sobald man sie bewegt. Das Hauptziel der weiteren Manipulationen ist daher die Entfernung des Fermentes aus der Flasche.

Durch die vorbereitende Arbeit, »das Rütteln«, wird die über die ganze Länge der Flasche niedergeschlagene Hefe gezwungen, eine kreisrunde Scheibe an dem Korke der Flasche zu bilden, welche alsdann durch die vollendende Arbeit, »das Degorgiren«, entfernt wird.

Das Rütteln geschieht auf eigenartig construirten, dachförmigen (circa 1½ Meter hohen) Gestellen (Pupitres), deren schräge Wände in Reihen angeordnete Durchbohrungen von dem Durchmesser eines Flaschenhalses aufweisen. Möglichst vorsichtig, um keine Trübung durch Auftreiben von Hefe hervorzubringen, werden die Flaschen von den Stößen entnommen und auf diesen Gestellen wagrecht aufgesteckt. Die Flaschen sind in der Bohrung an dem Halse festgehalten und schweben im Uebrigen frei. In diese Lage gebracht, wird jede Flasche einzeln täglich durch einige Secunden gerüttelt und gleichzeitig etwas tiefer in die Bohrung eingeführt, wodurch der frei hängende Boden der Flaschen gehoben, die Mündung gesenkt wird. Die an der Flaschenwand angesetzte Hefe gleitet langsam von dieser und rückt immer weiter zum Flaschenkorke vor. Nach drei- bis viermonatlicher derartiger Bearbeitung ist die Flasche von der horizontalen in die verticale Stellung übergegangen und die Hefe vollständig zum Korke vorgerückt: die Flasche ist somit zum Degorgiren reif. Den Flaschenkopf nach unten gekehrt, wird die den Kork festhaltende Klammer gelüftet, wonach die Kohlensäure mit weniger Nachhilfe den Kork hinausdrängt; in dem Momente, in welchem dieser die Mündung verlässt, wird der Flaschenboden gesenkt. Mit dem Kork stösst die Kohlensäure auch den diesem vorgelagerten Hefepfropf hinaus, während durch rechtzeitiges Senken der Flasche verhindert wird, dass hiebei viel Wein aus der Flasche verloren gehe. Bei einiger Fertigkeit des betreffenden Arbeiters beträgt der durch das Degorgiren entstehende Abgang nur wenige Centiliter; dieser wird



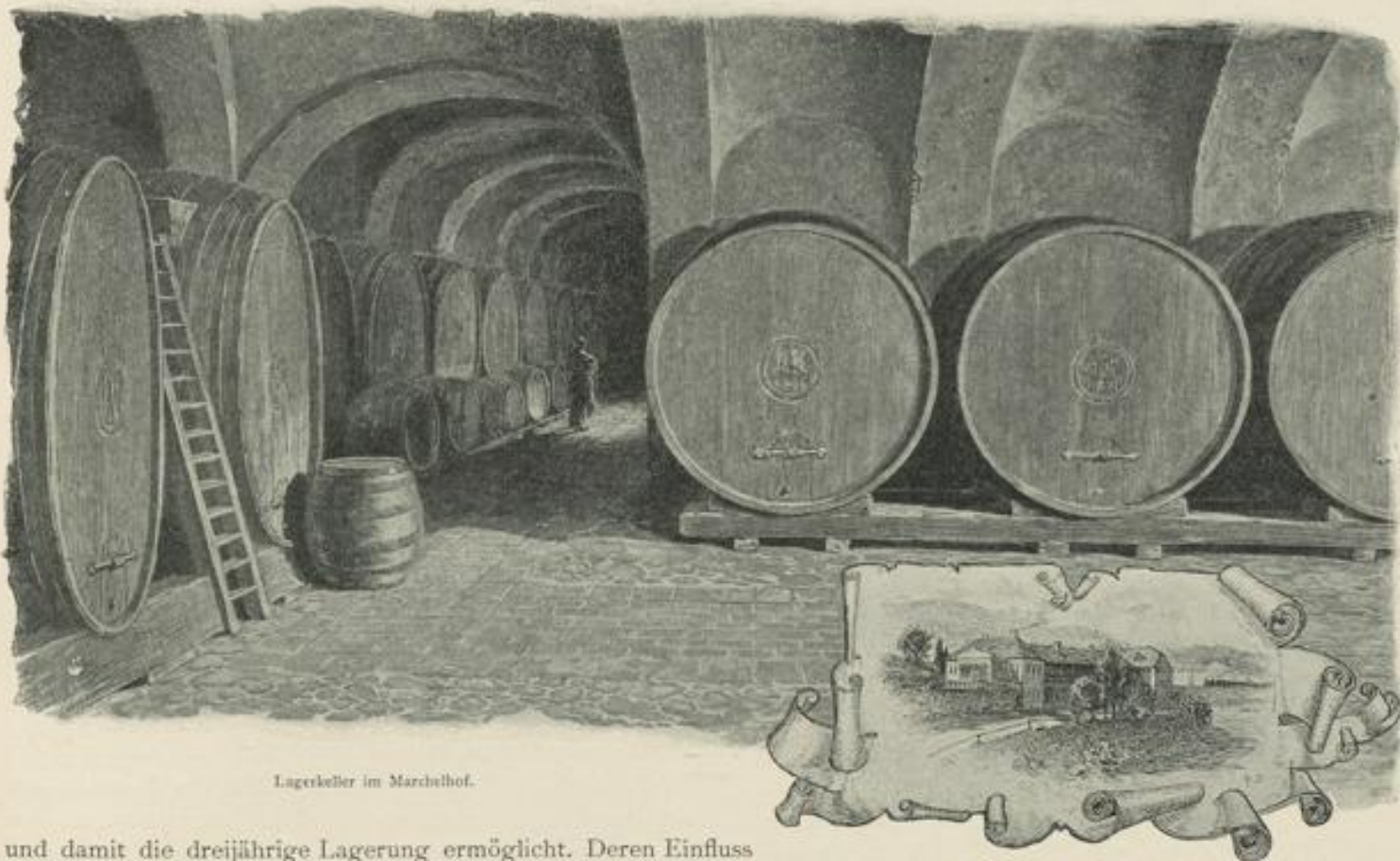
Das Degorgiren.

durch Nachfüllen von altem Wein ersetzt (Dosiren), hierauf die Flasche verkorkt und verbunden, womit die Reihe der Manipulationen, welche eine Flasche durchmachen muss, bis der ursprünglich gefüllte Wein Champagner geworden ist, zum Abschlusse gebracht wurde.

Ihre Durchführung beansprucht zumindest  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Jahre, da der Wein vor dem Degorgiren wenigstens zwei Jahre in der Flasche gelagert haben muss. Erst dann ist der letzte Rest des Zuckers vollends verarbeitet und die Hefe abgestorben, somit der nochmalige Eintritt einer Gärung, welche eine nachträgliche Trübung hervorrufen würde, unmöglich. Nach zweijähriger Lagerung hat der Wein aber keineswegs qualitativ seinen Höhepunkt erreicht. Soll die Güte des zur Champagnererzeugung verwendeten Weines in wünschenswerther Weise zur Geltung kommen, so darf die Flasche erst drei Jahre nach der Füllung den Keller verlassen.

Im Jahre 1853 wurde mit der Erzeugung von Champagner nach französischer Methode begonnen, 1855 war das erste nach dieser Manier hergestellte Fabrikat verkaufsreif. Die Erzeugung von Champagner nach der Champagner-Schnellfabrication wurde für immer eingestellt. Der Erfolg, mit welchem das Product noch im selben Jahre bei der Pariser Ausstellung concurrirte, und der sich belebende Absatz bewiesen zur Genüge, dass man auf die richtige Fährte gekommen war und sie daher weiter verfolgen müsse.

Als mit dem Verkaufe der 1853er Füllung begonnen wurde, lagerten bereits zwei weitere Füllungsjahrgänge in den Kellern; da in den vorhandenen Räumen nicht mehr untergebracht werden konnte, musste von einer dreijährigen Lagerung der Flaschen vorläufig abgesehen werden. Erst 1858 wurde durch Anbau eines zwei Stockwerke tiefen Kellers in der Verlängerung der Achse des alten Kellers Raum zur Aufnahme eines vierten Füllungsjahrganges geschaffen



Lagerkeller im Marchelhof.

und damit die dreijährige Lagerung ermöglicht. Deren Einfluss auf die Qualität des Productes und auf den Absatz desselben machte sich bald bemerkbar. Der Aufschwung, welchen die kommenden Jahre dem Unternehmen brachten, übertraf alle Erwartungen. Obwohl Füllungen von doppelter Grösse gemacht wurden, obwohl das Lager an Gebindeweinen, um Platz zu gewinnen, verringert wurde, gelang es nicht, das günstige Verhältnis zwischen Lager und Jahresabsatz (4:1) zu erhalten.

Im Jahre 1865 war eine Vergrößerung der Anlage unumgänglich nothwendig geworden, sollte nicht der erzielte Erfolg durch unzureichende Lager gefährdet werden. Nach kurzem Zögern gelangte das von Anton Kleinoscheg ausgearbeitete Project zur Ausführung, wonach in der ganzen Länge der bestehenden Keller in unmittelbarem Anschlusse an diese ein paralleler Keller gegraben wurde und senkrecht auf diesen, an dessen der Strasse zugekehrtem Ende, vier weitere Keller derart in zwei Etagen angeordnet wurden, dass das Obere der beiden Kellerstockwerke sich mit den übrigen Kellereien im selben Niveau befand und daher mit diesen durch Thüren oben verbunden werden konnte, während die Verbindung der beiden Stockwerke unter einander durch Treppen und Aufzüge hergestellt wurde. Im Oberbau, einem einstöckigen Gebäude, war die Unterbringung von Arbeitsräumen und Magazinen gedacht, ein Theil wurde für Wohnräume bestimmt.

Ludwig Kleinoscheg hielt den Zeitpunkt zur Herstellung eines Neubaus, welcher so bedeutende Investitionen erforderte, noch nicht für gekommen und entschloss sich, aus der Firma zu scheiden. Anton Kleinoscheg verblieb nunmehr alleiniger Chef der Firma.

Im Jahre 1867 konnte der Neubau bezogen werden. Die Champagner-Manipulation wurde vollständig dorthin verlegt, die alten Kellereien, sowie der mit diesen parallel laufende neue Keller dem Weinhandel überlassen. Hiedurch war beiden Theilen des Unternehmens der ihnen nothwendige Raum zugewiesen und die ihrer ferneren Entwicklung bisher drohende Gefahr beseitigt. Nunmehr brachte Jahr auf Jahr steigenden Erfolg! 1871 wurde zur neuerlichen Vergrößerung

der Lagerräume eine in unmittelbarer Nähe befindliche Realität, der Marchelhof, angekauft und dessen ausgebreiteter Keller als Lagerkeller mit grossen Fässern eingerichtet. Damit hatte das Unternehmen für lange folgende Jahre



Eine Abteilung der Hauptkellerei.

räumlich seine grösste Ausdehnung erreicht, denn der Periode rascher Entwicklung, welche in kurzer Aufeinanderfolge die bedeutenden Erweiterungen der Anlage erforderte, folgten nun Zeiten entschiedenen Rückganges, der durch die finanzielle Krise im Jahre 1873 herbeigeführt wurde.

Im Jahre 1876 hatte der Umsatz seinen niedrigsten Stand erreicht; in den folgenden Jahren war bereits wieder ein Fortschritt zu verzeichnen, doch dauerte es fast zehn Jahre, bis er die 1872 erreichte Grösse erlangte. Im Jahre 1886 wurde neuerdings gebaut, denn die Keller waren zu klein geworden. Die 1866 erbauten Parallelkeller wurden auf das Doppelte verlängert, die oberirdischen Arbeitsräume in gleichem Maasse vergrössert. Abgesehen von späteren Veränderungen, wie Errichtung von Cementfässern mit mehreren tausend Hektoliter Fassungsraum, Einführung der elektrischen Beleuchtung etc., hat das Unternehmen bereits 1887 die Gestalt angenommen, in welcher es heute erscheint.

Als Füllraum dient die 1886 erbaute Halle; Degorgir- und Packraum sind in den Parterrelocalitäten des älteren Tractes untergebracht, ebenso der Lagerraum für vollkommen fertigen, versandreifen Champagner. In diesem liest man an einer Gedenktafel die Inschrift:

Zur Erinnerung  
an den Allerhöchsten Besuch  
Sr. Majestät des Kaisers  
**Franz Joseph I.**  
am 4. Juli 1883.

Degorgir- und Füllraum sind mit den neuesten Apparaten ausgestattet, wie diesbezüglich von jeher mit der Entwicklung der Champagner-Industrie in Frankreich gleicher Schritt gehalten wurde. Ein Theil des Fortschrittes, welchen die Firma in qualitativer Leistungsfähigkeit gemacht hat, mag hierin seine Ursachen haben; von entscheidendem Einfluss hierauf dürfte jedoch auch die durch die langjährige Erfahrung verbesserte Auswahl der zur Champagner-erzeugung verwendeten Weines ein. Es werden ausschliesslich steierische Weine verwendet, und zwar zumeist Gewächse, die aus den eigenen, mit den in Frankreich üblichen Reben bepflanzen, in der Nähe von Radkersburg und Luttenberg gelegenen Anlagen stammen, welche ein besonders geeignetes Product liefern, da die sorgfältigste Auswahl der Reben gehandhabt wird. Ein beredtes Zeugnis über die successive gemachten Fortschritte geben die zahlreichen Zuerkennungen von Prämien seitens der Juroren der verschiedenen Weinbau-Congresse, Weltausstellungen, territorialen und Fachausstellungen.

1871 wurde der Firma Brüder Kleinoscheg der Titel »k. und k. Hoflieferanten« verliehen, und 1883 der Firmachef Anton Kleinoscheg durch Verleihung des Ritterkreuzes des Franz Joseph-Ordens ausgezeichnet.

Der 9. April 1897 ist der Todestag Anton Kleinoscheg's. Es war ihm nicht gegönnt, sich in Ruhe des Erfolges, welcher seine fast 50jährige Arbeit krönte, zu erfreuen. Der Tod hat diesen unermüdlich schaffenden Industriellen trotz des hohen Alters, das er erreichte, zu frühe seinem verdienstvollen Wirken entrissen.

Die gegenwärtige Leitung des Geschäftes liegt in den tüchtigen Händen von Louis Kleinoscheg, eines Sohnes des verstorbenen Begründers der steierischen Champagner-Industrie.



## PRINZ FERDINAND LOBKOWITZ'SCHER WEINBAU

UNTER-BEŘKOVIC (BÖHMEN).



euer sind es dreissig Jahre, dass weiland Fürst Josef Lobkowitz die namhafte Vergrösserung und Vermehrung seiner bestehenden Weinberge in Angriff nahm. Durch dieses Wagnis wurde das Vorurtheil, die Weincultur sei in Böhmen nicht ertragbringend, gebrochen und die Aufmerksamkeit auf den ehrwürdigen, ehemals berühmten Weinbau Böhmens hingelenkt.

Der damalige Herrschaftsdirector Vincenz Prošek schrieb im Jahre 1869 über dieses Unternehmen:

»Unter-Befkovic besass bis zum Jahre 1866 einen Weingartencomplex von circa 21 Joch in drei verschiedenen mehr oder minder günstigen Lagen. Der Boden ist meistens verwitterter Plänerkalk mit felsigem Untergrund. Die Lagen wechseln zwischen Südost, Süd und Südwest. Der grössere Complex liegt unmittelbar an der Elbe und hat eine Abdachung von 15° bis 40°. Der Rebensatz war fast ausschliesslich blauer Burgunder. Bis zur genannten Zeit wurden zwar die Weingärten nicht als Last der Domäne betrachtet, jedoch nur aus Pietät für den böhmischen Weinbau in Cultur gehalten. Die Kellerei, nur nach traditionell althergebrachter Weise betrieben, bot zwar nichts Besonderes, der Wein behauptete aber dennoch unter den Melniker Weinen stets einen der ersten Plätze, wurde von Kennern gesucht und auch ziemlich gut bezahlt. Namentlich wurde derselbe von grösseren renommirten Weinhandlungen gerne genommen.

Im Frühjahr 1866 brachte ein glücklicher Zufall den sowohl für rationellen Landbau, als auch für landwirtschaftliche Industrie anerkannt begeisterten, für den allgemeinen Fortschritt mit unermüdlichem Eifer thätigen Fürsten Josef Lobkowitz, Besitzer der Domäne Unter-Befkovic, mit dem im Weinbaue erfahrenen k. k. Sectionsrathe Dr. Anton Schmidt in Verbindung, welcher auch bald die wichtige Aufgabe erhielt, die nicht unbedeutende Kellerwirtschaft in Unter-Befkovic einer eingehenden Prüfung zu unterziehen. Bei dieser Gelegenheit wurden uns die Augen geöffnet; wir erkannten, dass manche grobe Fehler begangen werden. Diese Erkenntnis führte uns auf den Weg des Fortschrittes.

Von da ab begann die Periode des Kampfes gegen herrschende alte Vorurtheile und Gewohnheiten, wie im Weinbaue, so auch im Keller; neues, reges Leben erwachte hier wie dort. Schon im Jahre 1866 wurde die Kelterung der Lese vom k. k. Sectionsrathe Dr. Schmidt geleitet, gute und minder gute Trauben wurden sorgfältig geschieden, gerebelt, gemahlen, der zweckentsprechenden Gährung und Nachgährung unterzogen. Der Erfolg dieser Maassnahmen zeigte sich sofort in der Qualität des jungen Weines.

Mit Vertrauen verfolgte der Fürst die neuen Einführungen und beschloss gleichzeitig, nach den neuesten Erfahrungen mit der Anlage neuer Weingärten in grösserem Maassstabe zu beginnen und den bestehenden mehr Aufmerksamkeit zu widmen. Die neuen Anlagen wurden nach Lage und Bodenbeschaffenheit mit anerkannt bestem und ertragreichstem Rebensatze, als blauen und weissen Burgunder, Ruländer, Krachgutedel, Gewürztraminer, Riesling, Portugieser und St. Laurent, bepflanzt. Trotz der sehr trockenen Jahre 1867 und 1868, welche auf den jugendlichen Satz nachtheilig wirkten, gab dieser im Jahre 1869 eine bescheidene Lese, deren Qualität für die Zukunft das Beste erhoffen liess.

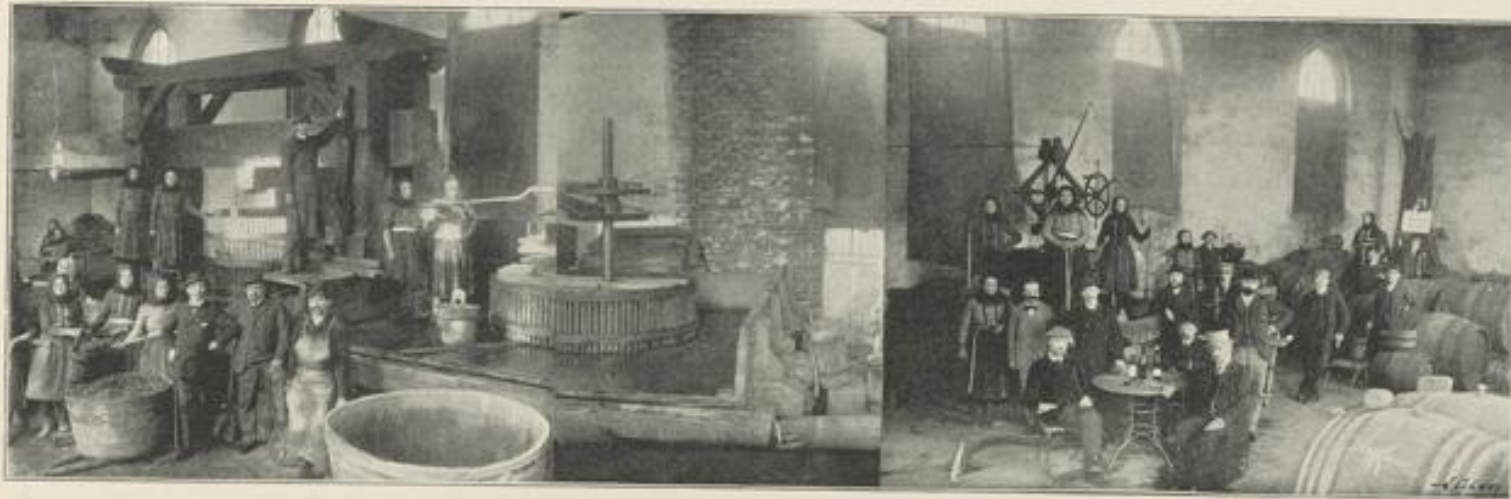
Diese in Unter-Befkovic begonnene intensive Thätigkeit dauerte durch mehrere Jahre an. Neue Weingärten wurden angelegt und neue Keller gebaut. Dem immerhin gewagten Unternehmen stellten sich aber auch nicht geringe Schwierigkeiten in den Weg, und mehr als einmal drohte demselben gänzlicher Verfall. Endlich gelang es dem jetzigen Besitzer, Prinzen Ferdinand Lobkowitz, das von seinem Vater begonnene und so liebevoll geförderte Werk mit Hilfe seines Directors Josef Šimáček auf eine dauernd solide Basis zu stellen. Heute steht das Weinunternehmen in Unter-Befkovic als allseitig anerkannte rationelle Wirthschaft da, den Landsleuten zum Beweise, dass der Weinbau in Böhmen, wenn auch nicht glänzende, so doch immerhin genügende Erträge liefern kann.

Bis zum Jahre 1866 umfasste die Weingarten-Area in Unter-Befkovic 21 Joch, heute ist dieselbe auf beinahe 80 Joch angewachsen. Die damalige Fechsung betrug durchschnittlich 12 $\frac{1}{4}$  Eimer Wein pro Joch, der Durchschnitt der letzten zehn Jahre beläuft sich auf 23 $\frac{1}{2}$  Hektoliter Most pro Hektar. Durchschnittlich wurden früher 270 Eimer, heute 700 bis 1000 Hektoliter Wein in den Handel gebracht. Wenn in früherer Zeit von böhmischen Weinen blos die Melniker und Czernoseker in weiteren Kreisen bekannt waren, so hat heute neben diesen der Befkovicer Wein durch seine in Fachkreisen anerkannte Qualität einen der ersten Plätze errungen.

Welchen Antheil die Běkovicer Weine an dem guten Ruf der böhmischen Weine haben, erhellt daraus, dass dieselben auf folgenden Ausstellungen prämiirt worden sind: 1876 auf dem ersten österreichischen Weinbau-Congresse zu Marburg, 1879 auf dem zweiten österreichischen Weinbau-Congresse zu Wien, 1890 auf der Allgemeinen Landes-Cultur- und -Industrie-Ausstellung zu Wien, 1891 auf der Landes-Jubiläumsausstellung in Prag und 1894 bei der Weinconcurrentz auf dem landwirthschaftlichen Ausstellungsmarkte zu Prag. Zusammen wurden die Běkovicer Weine auf 110 Expositionen des In- und Auslandes, zumeist mit den höchsten Preisen, ausgezeichnet.

Nach der chemischen Analyse zeigen die Běkovicer Weine in ihren Hauptbestandtheilen mässige Säure, einen auffallend hohen Extractgehalt und in der Asche einen ungewöhnlichen Reichthum an Phosphorsäure (circa 21%). Beim Kosten zeigen die Běkovicer Weine ungemein viel Würze und Bouquet.

Die Běkovicer Weinbau- und Kellerwirthschaft untersteht einer eigenen Direction, welche Director J. Šimáček mit Hilfe des Adjuncten M. Deyl leitet. Nebst ein bis zwei Schreibkräften, einem Bindermeister, einem Oberweiner und drei Weinern finden bei diesem Unternehmen gegen 30 Personen eine stabile Beschäftigung. In der Culturzeit arbeiten auf den Weingärten 200 bis 300 Personen.



Presshaus während der Weinlese.

## GRÄFLICH REICHENBACH-LESSONITZ'SCHE WEIN- UND CHAMPAGNER-KELLEREI BISENZ.

**S**chon zu Anfang der Sechzigerjahre wurden auf der Guts Herrschaft Bisenz in Mähren mit ziemlich ausgedehnten Rebenanlagen begonnen, wobei die blaue Burgunderrebe als Hauptsatz benützt wurde. Als im Jahre 1866 Franz Schwarzmann, der jetzt noch als Gutsdirector wirkt, zur Leitung der Anlagen berufen wurde, setzte er die begonnene Bepflanzung intensiv fort, und in kurzer Zeit hatten die Weingärten ihren vollen Ertrag erreicht. Es stellte sich jedoch die Schwierigkeit ein, für rothen Wein einen entsprechenden Absatz zu finden, weshalb man sich dazu entschloss, aus der Fechsung der blauen Burgundertraube immer einen Theil zu Weisswein zu verarbeiten, indem man ein ganz leichtes Abpressen der ungemaischten Trauben vornahm. Auf diese Weise wurde ein dem in Frankreich hauptsächlich zur Champagnererzeugung verwendeten Claret ähnliches Product erzielt.

Zu Beginn der Siebzigerjahre machte der obengenannte Leiter der herrschaftlichen Rebenanlagen und Kellerei, Franz Schwarzmann, den Versuch, aus dem gewonnenen Claret durch Gährung in der Flasche Schaumwein zu erzeugen. Wiewohl die ersten, nur mit wenigen Flaschen vorgenommenen Versuche kein sonderliches Gelingen zu verzeichnen hatten, gab Schwarzmann den einmal gefassten Gedanken nicht auf; die Experimente wurden mit stets wachsendem Erfolge fortgesetzt, und gegen Ende der Siebzigerjahre war man zur Ueberzeugung gelangt, dass der Bisenz Burgunder-Claretwein sich thatsächlich zur Erzeugung von Champagner besonders eigne. Nach dieser Erkenntnis gieng man sofort daran, die Champagnerfabrication im grösseren Style zu betreiben. Schon in den nächsten Jahren wurden von jeder Fechsung einige tausend Flaschen gefüllt.

Bis zum Jahre 1890 ist die jährliche Production allmählich bis auf 40.000 Flaschen gestiegen, so dass, da der Champagner erst im dritten oder vierten Jahre zum Ausstoss gelangt, zu dieser Zeit das Gesammtlager etwa 100.000 Flaschen betrug.

Inzwischen war man in Bisenz unablässig bemüht, die Qualität des Productes noch mehr zu vervollkommen. Unter den aus diesem Grunde durchgeführten Verbesserungen des Verfahrens ist namentlich die Anwendung von Reihefe für die Flaschengährung zu erwähnen, zu welchem Zwecke seit den letzten Jahren eine besonders geeignete grobkörnige, schwere Heferasse aus der Lehranstalt in St. Michele (Südtirol) bezogen wird. Durch diese Heferasse wird einerseits ein gleichmässiges Vergähren in der Flasche bewirkt und andererseits erreicht, dass beim Ausrütteln das Depôt sich rasch auf den Kork absetzt.

Das Verfahren, welches bei der Champagnererzeugung in Bisenz zur Anwendung kommt, ist der in der Champagne practicirten Methode vollkommen gleich. Die wichtigsten Stadien desselben mögen hier eine kurze Schilderung finden.

Der Claret, d. i. der rasch abgepresste Saft der blauen Burgundertraube, und zwar in der Regel der Claret der letzten Fechsung wird über den Winter fünf- bis sechsmal abgezogen, wiederholt mit Hausenblase geschönt und filtrirt, so dass er bis zum Frühjahr sozusagen flaschenreif ist.

Vom Mai an wird der Claret partienweise auf Fässer von 6 bis 7 Hektoliter abgezogen, in einen wärmeren Raum gebracht, hier mit einer bestimmten Menge Lösung von feinem Candiszucker versetzt und sodann mit der erwähnten Reinzuchthefer fermentirt. Sobald die Gährung eintritt, wird der Wein rasch auf Flaschen abgefüllt. Die Flaschen werden gut verkorkt und in demselben warmen Local in Stößen aufgeschlichtet, wo sie so lange bleiben, bis sich durch Gährung so viel Kohlensäure in der Flasche entwickelt hat, dass ein durch den Kork mit dem Innenraum in Verbindung stehendes Manometer sieben Atmosphären Druck anzeigt. Würde die Gährung noch fort dauern, so könnten die Flaschen dem Druck nicht Stand halten, und es würde ein Platzen derselben erfolgen. Deshalb müssen die betreffenden Stösse eiligst in einen kühlen Keller gebracht werden.

Hier lagern dieselben zwei Jahre. Nach diesem Zeitraume werden sie, den Kork nach unten, auf die Rüttelstellagen gebracht und tagtäglich so lange gerüttelt, bis das ganze Depôt sich auf den Kork abgesetzt hat und der Wein oben vollkommen klar ist, ein Process, welcher beiläufig drei Monate in Anspruch nimmt. Nach der Klärung werden die Flaschen von den Rüttelstellagen genommen und in einem möglichst kühlen Keller, immer noch mit dem Korke nach abwärts gerichtet, aufgestellt. Nachdem sie hier längere Zeit gestanden sind, gelangen sie in gut abgekühltem Zustande zum Degorgiren und Dosiren.

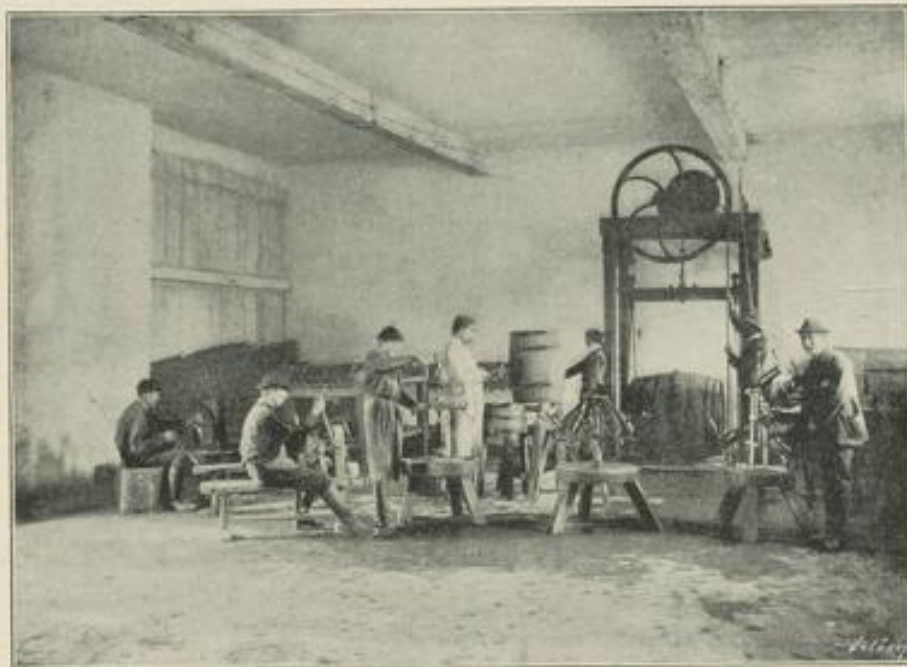
Der Degorgeur nimmt jede einzelne Flasche, den Kork nach abwärts, in die Hand, entfernt die Agraffe, welche den Kork an der Flasche festhält, bringt dieselbe in eine nahezu horizontale Lage und, indem er jetzt den Kork, welchen er nach dem Entfernen der Agraffe mit dem Zeigefinger allein festgehalten hat, loslässt, wird dieser unter dem Druck der Kohlensäure sammt dem auf ihm abgelagerten Depôt und einer kleinen Menge Wein aus der Flasche getrieben.

Der zurückgebliebene Wein ist, weil ja der vor der Gährung zugesetzte Zucker inzwischen vergohren ist, vollständig sauer, aber stark moussirend; er muss jetzt durch einen Zusatz von sogenanntem Champagner-Liqueur (einer Mischung von gutem alten Claretwein, feinem Colonialcandis und sehr feinem Cognac) mundgerecht gemacht und schleunigst mit einem neuen, ganz feinen Kork, dessen Preis sich auf 10 kr. stellt, verschlossen werden. Hiemit ist der Champagner vollständig fertiggestellt, er wird in einem kühlen Keller eingelagert und gelangt nach drei- bis viermonatlicher Lagerung zum Ausstoss.

Dieser in den Hauptsachen geschilderte, in seinen Einzelheiten ungemein complicirte Vorgang bei der Champagnerbereitung wurde ausschliesslich vom Gutsdirector Schwarzmann in Bisenz eingeführt. Die Hindernisse, die sich demselben dabei entgegenstellten, waren umso schwerer zu überwinden, als ihm naturgemäss keine in der Champagnerfabrication geübten Arbeitskräfte zur Verfügung standen, er vielmehr alle vom Grund aus darin ausbilden musste. Er selbst hatte aber nicht etwa Gelegenheit gehabt, in einer auswärtigen Champagnerfabrik seine Erfahrungen zu sammeln, sondern war genöthigt, durch zahllose Versuche und jahrelanges Studium sich mühsam jene Kenntnisse zu verschaffen, die er brauchte, um die Champagnererzeugung von den grundlegenden Principien angefangen bis zum einfachsten Handgriffe einzurichten.

Wie der Erfolg zeigt, hat Director Schwarzmann das angestrebte Ziel erreicht. Das aus dem von ihm geleiteten Etablissement hervorgehende Erzeugnis ist ebenbürtig in den Wettbewerb mit ersten Sorten eingetreten.

Der Bisenser Champagner hatte sich bald allenthalben den besten Ruf erworben und ist eine allgemein beliebte Marke geworden. Dazu trug nicht wenig der Umstand bei, dass er bei zahlreichen Ausstellungen und Kostproben den Sieg davongetragen hat. Namentlich im Jahre 1890 hat der Bisenser Champagner auf der Wiener land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung einen wahren Triumph gefeiert, indem er unter circa 80 verschiedenen Sorten von der Jury einstimmig als der beste bezeichnet und mit dem höchsten Preise, dem Ehrendiplom, prämiirt wurde. Aber auch in den späteren Jahren hat er an vielen Orten zahlreiche Anerkennungen erworben. Auf der Kaiser-Jubiläums-Ausstellung in Wien 1898 stellte die Jury den Bisenser Champagner von allen zur Kost gelangten Marken in die höchste Classe, demgemäss wurde auch der Gräfllich Reichenbach-Lessonitz'schen Wein- und Champagner-Kellerei in Bisenz die höchste Auszeichnung, das Staats-Ehrendiplom, zuerkannt.



Gäbelaal und Manipulationsraum (Degorgiren und Dosiren des Champagners).



Weinlese am Kaiserstein.



Weingut Goldock.

## R. SCHLUMBERGER

### WEINBAU UND SCHAUMWEIN-FABRICATION

#### VÖSLAU.

**D**ie Firma wurde durch Robert Schlumberger (geboren 1814 in Stuttgart) im Jahre 1843 gegründet. Den unmittelbaren Anstoss dazu gab eine rein persönliche Angelegenheit. Schlumberger war Director der heute noch bestehenden Champagnerfabrik Ruinart père & fils in Rheims gewesen, hatte aber diese gesicherte Stellung aufgegeben, weil seine Braut und nachmalige Frau, eine Wienerin, ihre Heimat nicht verlassen wollte. So kam er nach Oesterreich mit dem Plane, hier eine Champagnerfabrik nach französischem Muster zu errichten.

Der Sitz des in bescheidenstem Umfange angelegten Unternehmens war ursprünglich in Wien, Josephstadt, Lange Gasse. Die Schwierigkeiten, welche sich für den Betrieb in der Stadt ergaben, drängten jedoch bald dazu, den Sitz der Firma zu verlegen, und zwar womöglich mitten in das Weinland.

Nach längerem Suchen und Schwanken entschied sich Schlumberger für Vöslau, wobei nicht zuletzt der Umstand maassgebend war, dass er dort einen grossen, der Gutsherrschaft gehörigen, vortrefflichen Felsenkeller, einen damals unbenützten Zehentkeller, mit darüber gelegenen adaptirungsfähigen Baulichkeiten und einem benachbarten Wohnhause vorfand, welchen Besitz er pachtweise erwerben konnte. So wurde der Sitz der Firma im Jahre 1845 theilweise, 1848 gänzlich nach Vöslau in das »Maithal« verlegt.

Daselbst beschäftigte sich Schlumberger noch immer fast ausschliesslich damit, aus den Vöslauer Trauben Champagner zu erzeugen, und es gelang ihm, allerdings nicht ohne schwere Mühe, diesem Artikel, der damals in Oesterreich noch völlig neu war, als »Vöslauer Schaumwein« Eingang zu verschaffen. Die Fabrication erfolgte ganz nach französischem Systeme; zur stricten Einhaltung desselben und zur Schulung der Arbeiter waren französische Werkmeister berufen worden.

Mit den localen Verhältnissen näher vertraut geworden, erkannte Schlumberger, dass auch die rothen und weissen Vöslauer Weine einen viel weiteren Absatz finden könnten, als dies bis dahin der Fall gewesen war, und zog deshalb auch diese Production in den Bereich seiner Thätigkeit.

Für den doppelten Betrieb wurden bald die gepachteten Räumlichkeiten zu enge, und Schlumberger fasste deshalb den Plan, sich ein eigenes Haus zu bauen. Auf einer ausgedehnten Hutweide ausserhalb Vöslau, am Fusse



Felsenkeller im Maithal.

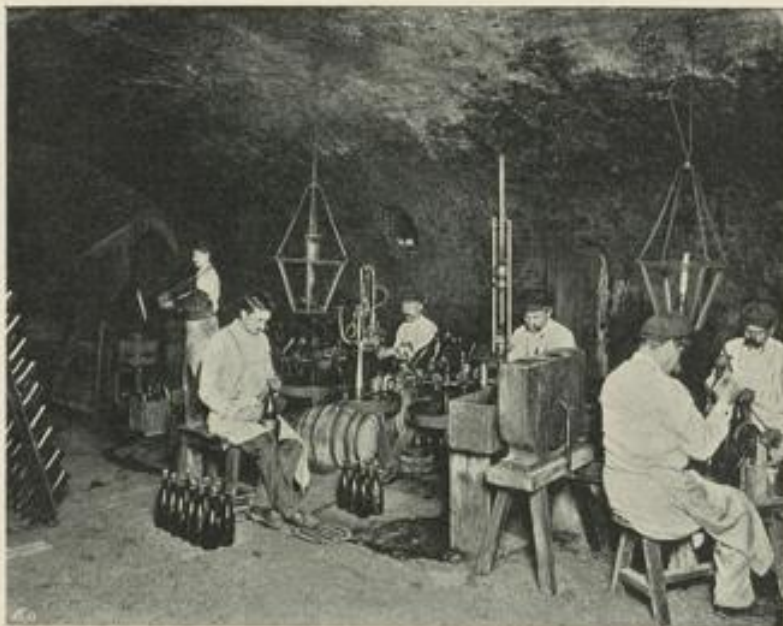
der Weinberge, mit daranstossenden Aeckern, den sogenannten »Goldäckern«, wählte er den Platz für den Bau, den er im Jahre 1852 begann und im Jahre 1854 zu Ende führte. Das ganze so geschaffene Etablissement nannte er »Goldeck«, das, den wechselnden Bedürfnissen entsprechend nach und nach umgebaut und erweitert, noch heute den Sitz der Firma bildet.

Neben seiner kaufmännischen Thätigkeit widmete sich Schlumberger mit besonderem Eifer der Hebung der Weincultur. Er verbesserte in den alten Weingärten, welche er erworben hatte, den einheimischen Rebensatz durch sorgfältigste Auswahl der zur Vermehrung bestimmten Mutterstöcke, legte an bisher öden Berghängen Weingärten an, importirte aus Frankreich und vom Rhein her edle Rebensorten, deren Eignung für die klimatischen und Bodenverhältnisse von Vöslau er systematisch in Versuchswingärten erprobte, brachte die technischen Fortschritte im Weinbau, welche er auf seinen zahlreichen Reisen kennen gelernt hatte, in Vöslau zur Anwendung und trachtete auf solche Art, seinen Weingartenbesitz zu einer Musteranlage für den österreichischen Weinbau zu gestalten.

Ausser der Förderung des Absatzes der Vöslauer Weine im Inlande, hatte sich Schlumberger die Anbahnung eines Exportes derselben zur Aufgabe gestellt. Er



Champagnerkeller.



Verschliessen der Champagnerflaschen.

theilte sich an allen Ausstellungen im Auslande, bei denen er zumeist in die Jury berufen wurde. Anknüpfend an die Ausstellung in London im Jahre 1861 gründete er im darauffolgenden Jahre daselbst eine Filiale, in welcher später zwei seiner Söhne thätig waren. Im Jahre 1876 erfolgte die Gründung einer Filiale in Berlin, um von dort aus die Einführung der Vöslauer Weine im Deutschen Reiche ins Werk zu setzen.

Die Weltausstellung in Paris im Jahre 1878 fand Schlumberger als Mitglied der Jury. Nach Beendigung derselben wurde er von Sr. Majestät durch Erhebung in den Adelsstand mit dem Prädicate »Edler von Goldeck« ausgezeichnet. Am 13. Juli 1879 machte ein plötzlicher Tod dem Leben des rastlos thätigen Mannes ein Ende.

Die Firma gieng an seine drei Söhne, Otto, Gustav und Robert von Schlumberger, über, welche dieselbe auch gegenwärtig noch innehaben

und den Geschäftsbetrieb stetig zu erweitern trachten. Im Jahre 1882 gründeten sie verschiedene Verkaufsstellen und Agenturen in den Vereinigten Staaten von Nordamerika.

Das Hauptabsatzgebiet der Vöslauer Weine ist unsere Monarchie, wo kaum ein Ort existirt, in welchem der Vöslauer »Goldeck« nicht zu haben wäre. Daran reihen sich Deutschland, England, Amerika und in neuester Zeit auch Russland.

Für die internationale Verbreitung der Vöslauer Weine ist durch die Einführung derselben auf den Dampferlinien des österreichischen und norddeutschen Lloyd und der Hamburger Paketfahrt-Gesellschaft, sowie in den Restaurationswagen der Eisenbahnen gesorgt worden.

Unter den Betriebsräumen der Firma sind die ausgedehnten Kellereien von der grössten Bedeutung.

Ausser dem bereits genannten Felsenkeller im Maithale für 5000 Hektoliter und den Kellern in Goldeck für 20.000 Hektoliter, sowie den dort in zwei Etagen untergebrachten Schaumweinkellereien hat die Firma noch Kellerräume pachtweise erworben, und zwar den Schlosskeller in dem Nachbarorte Gainfahn, gleichfalls einen ehemaligen Zehentkeller, drei Keller in



Presshaus.

Gumpoldskirchen und ebenso viele in Mödling. Dort sind die grossen Vorräthe von Weisswein aufgestapelt, welche seit dem Auftreten der Reblaus in Gumpoldskirchen gesammelt werden mussten, um über die Zeit der verminderten Production hinwegzukommen.

Zur Vergärung der eigenen Fechsung dient ein heizbarer Gährraum für 5000 Hektoliter. Die Aufarbeitung der Trauben in der Weinlese erfolgt durch vier französische Spindelpressen, eine Baumpresse, eine Kniehebelpresse und eine hydraulische Presse.

In den Weingärten der Firma wurde das Vorhandensein der Reblaus im Jahre 1888 constatirt, der Kampf gegen diesen Schädling auch sofort durch systematische Anwendung des Schwefelkohlenstoffes aufgenommen und mit solchem Erfolge durchgeführt, dass nicht nur die Zerstörung der Weingärten verhütet wurde, sondern auch ihr Ertrag bisher nahezu ungemindert geblieben ist. Diese Thatsache verdient hervorgehoben zu werden, weil das gegebene Beispiel seit den zahlreichen Misserfolgen mit den Veredelungen auf amerikanischen Reben unter den Weinbauern immer mehr Nachahmer findet und auf solche Art für den österreichischen Weinbau von höchster Bedeutung geworden ist.



Expedition der Flaschenweine.

