

Was Winzer und Mediziner vor 100 Jahren an der Ahr und im Deutschen Reich beschäftigte¹⁾

Dr. Rudolf Nickenig

Von den „11er und 12er Weinjahrgängen“

Wir schreiben das Jahr 2012. Dankbar blicken wir zurück, dass nach schlimmen Wetterkapriolen im letzten Jahr ein überdurchschnittlicher Jahrgang 2011 im Keller liegt. Klar, sagen manche, die „Elfer“ gaben stets gute Weinjahrgänge! Ein Blick in die Geschichtsbücher lehrt uns, dass dies „erst“ seit 1711 stimmt. Und wie wird der 2012er? Hoffentlich besser als der 1912er!

Der Zwölfer

*Der neunzehnhundertzwölfer Wein –
Das wird ein schlimmer Tropfen sein.
Ich trank den Most und auch den „Sturm“
Und krümmt mich wie ein Regenwurm.
„Herr Wirth“ Mein Leben flieht dahin.
Geschwind! Reicht mir als Medizin
Den guten Wein vom Vorjahr her!
Beeilt Euch nur....schon schnauf ich schwer!“*

*Die Arznei half mir so schnell,
dass manchen Römer golden-hell,
ich noch geleert im Winkel still,
bis müd' das Haupt mir sinken will.
...Ich schaut um mich. Da – was war das?
Wo ist des Zwölfers Probeglas?
Das fraß der Wein. Mir sträubt sich's Haar,
und alsbald sah ich schrecklich klar,
wie furchtbar hauste das Gemisch:
Jetzt fraß der Wein den Eichtensch.
Der Wirt, im Antlitz kreidebleich,
kam aus dem Keller: „Rettet Euch!
Der Schreckenswein, der saure, fraß,
mein allergrößtes, schönes Faß“...
...Wär' ich nicht aufgewacht indessen,
der Zwölfer hätt' auch mich gefressen“*

(„Fliegende Blätter“, J.J.)²⁾

Schädlinge vielfältigster Art bedrohen den Weinbau

Die guten Jahre waren – im Gegensatz zu heute – vor 100 Jahren eine Seltenheit. Es waren harte Zeiten mit vielen schlechten Jahrgängen und unendlich vielen Feinden des Weinbaus. Die Winzer hatten in den Jahrzehnten mit sehr ungünstigen Witterungsbedingungen zu kämpfen, Frühfröste, Spätfröste, oft viel Nässe zur falschen Jahreszeit. Die Schäden durch Fröste versuchte man durch Rauchentwicklung, produziert in Teeröfen, zu mindern.³⁾ Eine Methode, die den heutigen Vorstellungen des Umweltschutzes nicht mehr gerecht wird. Gegen Regen und Schnee zur Unzeit war kein Kraut gewachsen. Die miesen Witterungsbedingungen begünstigten wiederum Rebkrankheiten oder die Entwicklung von Schädlingen, ganz abgesehen davon, dass neue Schädlinge aus Amerika eingeschleppt wurden, wie die Reblaus und Peronospera. Der Kampf gegen die Reblaus am Eingang der Ahr ist ausführlich beschrieben worden – die Weinorte Ahr aufwärts wurden dank unterschiedener Bekämpfungsmaßnahmen von dieser Seuche verschont.

Aber es gab genug andere Schädlinge und effektive Pflanzenschutzmittel waren noch nicht bekannt. Deshalb war auch das Einsammeln von tierischen Schädlingen oft die einzig effektive Methode, um sich gegen diese Schädlinge zu wehren. So wurde folgender Erfolgsbericht über den Mottenfang an der Ahr aus dem Jahre 1911 gemeldet⁴⁾: „Die Fangergebnisse der Frühjahrsbekämpfung (in Ahrweiler) waren in Anbetracht der vorausgegangenen Winterbekämpfung und der kleinen Zahl von Fängern erstaunlich hoch, wurden doch an zwölf Fangtagen mit einer Durchschnittszahl von 68

Kindern pro Tag insgesamt 27.023 Motten gefangen, darunter 1157 Motten des bekreuzten Traubenwicklers. Die ebenfalls durch Kinder aufgehängten Fangbüchsen zeigten nur geringe Ergebnisse. Die Büchsen waren mit einer Fangflüssigkeit, bestehend aus 400 Liter Wasser, 12,5 kg Apfelgelee und 10 ccm Frucht- (Erdbeer-) Äther gefüllt und waren mit 60 Stück auf den Morgen verteilt. Es wurden aber insgesamt nur 35 Motten gefangen“.

Neben den Rebschädlingen gab es weitere „Schädlinge“, die den ehrlichen Winzern das Leben schwer machten. Seit Jahrzehnten tobte in der Branche ein heftiger Kampf zwischen Puristen, den „Naturwein-Erzeugern“, und Realisten, die sich für eine Anerkennung der Alkoholanreicherung durch Zuckering in trockener oder flüssiger Form einsetzten. Daneben blühte die wahre „Weinfabrikation“, die Herstellung von Wein, ohne Trauben zu benutzen. Über die Probleme, die daraus für die ehrlichen Winzer entstanden, ist viel geschrieben worden. So hatte auch Karl Leopold Kaufmann in seinem Beitrag „Zur Geschichte des Ahrweinbaus“, der 1936 im Eifel-Kalender erschien, darauf aufmerksam gemacht: „Gewissenlose Fälscher stellten unter Anwendung chemischer Stoffe einen Kunstwein her, der mit dem Erzeugnis der Rebe nichts mehr gemein hatte. Jahrzehntlang haben die bedrängten Winzer um den Schutz gegen die Fälschungen gekämpft, den

endlich im Jahre 1909 das dritte Weingesetz ihnen gewährte.“ Ob das Gesetz soviel gebracht hat, wollen wir hier nicht genauer untersuchen. Aus Sicht der Winzer gab es einen weiteren „Schädling“ des Weinbaus, der vor 100 Jahren sehr weit in Deutschland verbreitet war, die Antialkoholbewegung.

Abstinenzler und Abwehribund

Betrachten wir die Konsumgewohnheiten der damaligen Zeit, dann spricht Vieles dafür, dass sich die Antialkoholbewegung vor allem gegen den damals überreichlichen Bier- und Schnapskonsum und weniger gegen den Weinkonsum richtete.

Im Fachorgan des Deutschen Weinbauvereins wurden folgende Verbrauchszahlen für Bier und Schnaps veröffentlicht⁵⁾ (Zeitraum 1900 – 1909): Schnaps in einer Menge von rund 4 Litern Reinalkohol (umgerechnet) und knapp 120 Liter Bier. Der Weinkonsum der deutschen Bevölkerung lag damals bei 4 bis 5 Litern, ein Nichts im Vergleich zu den Franzosen (145 Liter) und Italienern (120 Liter).

Auch wenn die Abstinenzbewegung nicht vorrangig gegen Wein agierte, so wurde der Wein doch mit allen anderen alkoholischen Getränken gleichgesetzt. So wurde von Hoppe⁶⁾ ausführlich auch über die Weinkonsumzahlen in Deutschland und anderen Ländern berichtet. Bei der Darstellung der physiologischen



*Steillagen
mit historischen
Weinbergsmauern
an der Ahr*

Wirkungen und einseitigen Darstellung der negativen Auswirkungen wurde nicht unterschieden. Es gab also gute Gründe, dass das Treiben der Abstinenzbewegung in der Weinbranche kritisch verfolgt wurde:⁷⁾ „Man macht sich vielfach von dem Umfange der deutschen Enthaltensamkeitsbewegung eine unzureichende Vorstellung. Die meisten wissen nicht, daß es sich um ein Heer von 180000 organisierten Streitern handelt, nicht zu rechnen von der vielleicht noch größeren Zahl derer, die unter dem Einfluß der Bewegung die enthaltensame Lebensweise aufgenommen oder ihren Alkoholgenuß ganz erheblich eingeschränkt haben, ohne sich in irgendeiner Form zu organisieren.“

Der Artikel endet mit der Empfehlung:

„Unsere Fachgenossen und unsere Fachvereine, die nicht gesonnen sind, dem Weiterwachsen der Abstinenzbewegung ruhig zuzusehen, werden gut tun, ihre Aufmerksamkeit dem Abwehrbund zuzuwenden...“.

Gemeint war damit der „Deutsche Bund gegen die Ausschreitungen der Abstinenzbewegung“, der also vor 100 Jahren gegründet wurde! Für die moderaten Genießer fast ein humorvoller Anlass zu feiern!: 100 Jahre Abwehrkampf gegen die Übergriffe der Antialkoholbewegung auf den moderaten Konsum!

Zur „sachlichen“ Auseinandersetzung trug das Blatt des Abwehrbundes gegen die Ausschreitungen der Abstinenzbewegung⁸⁾ sicherlich auch nicht bei. Wir können es allerdings heute mit einem Schmunzeln uns zu Gemüte führen, während wir ein Glas Wein moderat genießen:

„Deutscher Abwehr-Bund gegen die Ausschreitungen der Abstinenz-Bewegung

Was jedermann vom Alkohol wissen muß:

- Mäßiger Alkoholgenuß ist jedem Normalmenschen zuträglich. Er schadet dem Körper nicht nur nicht, sondern er ist ihm nützlich: Alkohol wird zum Nahrungsmittel wegen seiner Eiweiß ersparenden Wirkung! (Prof. Dr. Ahrens.)
- Mäßiger Alkoholgenuß erregt wohlthätig das Nervensystem, er befördert den Blutlauf. (Prof. Dr. Ahrens.)
- Mäßiger Alkoholgenuß erhöht die Lebensfreude, fördert den Appetit und die Verdauungskraft. (Prof. Dr. v. Leyden.)

- Mäßiger Alkoholgenuß gefährdet weder Lunge, noch Leber und Milz, noch Nieren und Leber. (Geheimrat Prof. Dr. Orth.)
- Vollkommene Abstinenz ist für Kinder notwendig, für bestimmte Krankenkassen erwünscht.
- Vollkommene Abstinenz für die gesamte Menschheit ist ein schlimmeres Übel als mäßiger Alkoholgenuß oder selbst gelegentliches Übermaß. (Dr. M. Granville.)
- Die höchste Lebensdauer haben in 4000 Untersuchungsstellen die mäßigen Trinker erreicht, die niedrigste Lebensdauer erreichten die absoluten Abstinenten, die Gewohnheitstrinker erreichten eine höhere Lebensdauer als die absoluten Abstinenten! (Britische Medical-Gesellschaft.)
- Die höchsten Verbrecherzahlen zeigen die nordamerikanischen Abstinenzstaaten (zwanzigmal so viel als in Europa!). (Prof. Dr. Münsterberg.)
- In den amerikanischen Abstinenzstaaten werden jährlich 420.000 Pfd. Opium eingeführt. (Dr. Wright.)
- In den skandinavischen Abstinenzländern sind die Irrenhäuser, Spitäler und Zuchthäuser überfüllt. (Amtliche Statistik.)
- In der deutschen Armee sind Geistes- und Nervenkrankheiten seit Abnehmen des Alkoholmissbrauchs von Jahr zu Jahr häufiger geworden. Die Zahl der Alkoholikerkrankungen ist auf ein Fünftel der früheren Fälle zurückgegangen, die Zahl der Geisteskranken und Nervenkranken ist aber sieben mal so groß als zuvor! (Oberstabsarzt Dr. Drenkhahn.)
- Im Eisenbahnbetriebe haben seit Einführung der Abstinenzbestimmungen die Betriebsunfälle nicht ab-, sondern zugenommen! Auf 10 Millionen Zugkilometer Verletzungen und Tötungen von Bahnarbeitern und Bahnbeamten: Im Jahre 1903 = 309, Im Jahre 1907 = 350. (Band 30 der amtlichen Reichsstatistik.)“

Wissenschaftliche Untersuchungen über gesundheitliche Wirkungen

Die politische Auseinandersetzung mit der Antialkoholbewegung der damaligen Zeit kann

man aus heutiger Sicht mit einem gewissen Amüsement verfolgen. Respekt verdient es, dass in der damaligen Zeit Ärzte versuchten, sich auch wissenschaftlich mit den Fragen auseinander zu setzen.

Erfreulicherweise finden sich darunter auch Ärzte, die sich mit dem Rotwein von der Ahr auseinandergesetzt haben.

Dazu gehört Dr. Freiherr von Öfele. Sein Name ist an der Ahr eng verbunden mit der Entdeckung und Nutzung des Eifel-Fangos⁹⁾. Ein Vulkanschutt, der am Osthang des Neuenahrer Berges gefunden worden war. 1907 entdeckte Dr. von Öfele, dass der eingetrocknete Vulkanschutt die gleichen Eigenschaften besitzt wie der italienische Fango, ja dass ihm noch eine größere Wirkung zuerkannt werden könne. Die Fundstelle befand sich auf dem Grund und Boden einer im Weinbau bekannten Familie, nämlich Wolff-Metternich, Gesundheit und Wein führt an der Ahr wohl immer wieder zusammen. Dr. Öfele verglich – gestützt auf Analysen des Chemikers Fritz Elsner – drei Sorten von Ahrweinen mit drei Sorten von Bordeauxweinen. Aus heutiger Sicht kamen von Öfele und Elsner zu erstaunlichen Ergebnissen:

„... Im allgemeinen können somit die Rotweine der Oberahr bis zur Hälfte ihrer eigenen Menge mit Wasser verdünnt werden, um ein den Bordeaux-Weinen sehr ähnliches Produkt zu liefern...“.

Erstaunlicher umso mehr, hatten sie doch als Bordeaux-Weine einen Medoc Margaux, einen Chateau Lafite und einen Haut Canon ausgesucht und Weine der Winzervereine Mayschoss, Rech und Heimersheim gegenüber gestellt. Dr. von Öfele schließt seine Ausführungen mit den Worten: „Blicken wir also nochmals auf die mitgeteilten Analysen der Rotweine der Oberahr zurück...so erhalten wir Weine, welche in jeder Weise für den Arzt als den Bordeauxweinen weit überlegen gelten müssen.“¹⁰⁾

Ein Gutachten von Dr. Kohlmann-Coblenz (zitiert von Kriege) aus dem Jahre 1907 hatte weitere Argumente für die gesundheitliche Vorzüglichkeit geliefert. Darin hieß es u.a.:

„Im Besitze der mir zugesendeten Analysen von Ahrrotweinen behufs Begutachtung derselben in gesundheitlicher Beziehung bzw. als Wein

für Kranke berichte ich ergebenst, dass nach Vergleichung derselben meinerseits mit den Anforderungen des Gesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln usw. vom 14. Mai 1899 sowie des Weingesetzes vom 24. Mai 1901 und den dazu erlassenen Ausführungsbestimmungen, andererseits mit den Analysen anderer bzw. ausländischer guter Rotweinsorten, die zu begutachtenden Ahrrotweine als Medizinalweine zu bezeichnen sind.

Mit dieser Benennung befinden sich auch ärztliche Erfahrungen aus einer mehr als 30jährigen Wirksamkeit im Ahrrotweingebiet, sowie auch diejenigen mir vorliegenden anderer Ärzte in demselben, welche zum Teile aus einem noch längeren Zeitraume gewonnen sind, in völliger Übereinstimmung.“

Dr. Kohlmann fasste die Ergebnisse folgendermaßen zusammen:

„Der Ahrrotwein, von altersher als ein aromatischer, würziger und feuriger Wein geschildert, als solcher auch ärztlicherseits anerkannt, ist vor allen anderen Rotweinen in allen jenen Krankheitszuständen als Heilfaktor zu bevorzugen, in welchem kleine Gaben alkoholischer Getränke angezeigt erscheinen, so besonders bei verschiedenen Formen von Herzschwäche, wie auch bei den in der modernen Zeit verbreiteten Erschöpfungszuständen des Nervensystems (Neurasthenie), ferner bei Stoffwechsel- und Infektionskrankheiten...“

Die gewünschten Erfolge können ja selbstverständlich auch durch andere deutsche und ausländische Rotweine erzielt werden, aber doch nur durch solche von höherem Preise oder bei gleichem Preise durch ein grösseres Quantum.“ Heimatliebe gepaart mit wissenschaftlichen Untersuchungen? Tempora mutantur, et nos mutamur in illis. Die Zeiten ändern sich, und wir ändern uns in ihnen. Dies gilt offenbar auch für die Wissenschaft.

Wilhelm Kriege¹¹⁾ hatte das Grund für die Erhaltung des Ahrweinbaus geschrieben: „Würde es sich beim Ahr-Rotwein um ein blosses Tafelgetränk, um einen Genuss- oder Modewein handeln, der durch beliebige andere in- oder ausländische Weine ersetzt werden kann, wie es bei den meisten Mosel-, Saar-, Rhein-, Pfälzer etc. Weinen zutrifft, so könnte man es vom

allgemeinen volkswirtschaftlichen Standpunkt aus vielleicht den betreffenden Winzern selbst überlassen, sich zu helfen und ihr Produkt vor der Konkurrenz oder dem Untergange zu schützen.... Aber beim Ahrwein liegt die Sache wesentlich anders. Er ist in erster Linie und in überwiegendem Maß ein Medizinalwein... Damit ist aber das Interesse an der Erhaltung des Ahrweins weit über das Gebiet der Ahr und der Ahrtalbewohner entrückt und auf all jene mitübertragen, die zur Förderung ihrer Gesundheit auf die heilsamen Wirkungen des Ahrweins angewiesen sind. Für all diese würde das Eingehen des Ahrweinbaus ein schwerer Schaden sein, ja es würde geradezu einen nationalen Verlust bedeuten, den Verlust eines volkswirtschaftlichen und sanitären Gutes, durch welches Deutschland sich auszeichnet und das nur an der Ahr erzeugt werden kann.“

Epilog

Die Zeiten haben sich gewandelt. Immer mehr Menschen sind überzeugt, dass ein moderater

Weingenuss zu einem modernen gesundheitsbewussten Lebensstil dazugehört. Die Branche tritt mit ihrem WineInModeration-Programm europaweit dafür ein, dass verantwortungsbewusst mit ihrem Erzeugnis umgegangen wird. Und an der Ahr gibt es dank Dr. Kreuter vielerlei Gelegenheit, sich über Wein und Gesundheit zu informieren.

Quellen:

- 1) Veröffentlichung auf der Grundlage eines Vortrags anl. des Weinsymposiums „Dr. Kreuter 70 plus 1“
- 2) Der Winzer, Organ des Verbandes Preußischer Weinbaugebiete Nr. 5, S. 82, Mai 1913
- 3) „Rauch schützte die Reben“, Bericht im Bonner General-Anzeiger, 10. Mai 2011; „Schutz der Reben gegen Frühjahrsfröste“, Weinbau und Weinhandel, 06.05.1911, S. 216
- 4) Weinbau und Weinhandel, 15.7.1911, S. 337
- 5) Weinbau und Weinhandel, 16.4.1910, S. 160
- 6) Hoppe, Hugo: „Die Tatsachen über den Alkohol“, verlegt bei Ernst Reinhard, München 1912 (4. Auflage)
- 7) Ebenda, 30.09.1911, S. 451
- 8) Weinblatt 1911, S. 402
- 9) Schrandt, Alois: „Die Eifelfango-Werke“, in: HJbKAhrweiler 16, 1959, S. 143
- 10) Von Oefele: „Deutscher Ersatz für die Bordeauxweine am Krankenbette“, Deutsche Medizinische Presse, Berlin 1903
- 11) Kriege, Wilhelm: „Der Ahrweinbau“, Dissertationsschrift, Trier 1912, S. 181