DANIEL DECKERS

Der Wein der »Gutehoffnungshütte«

100 Jahre Weingut St. Antony

böhlau

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Schriften zur rheinisch-westfälischen Wirtschaftsgeschichte
Band 49

Herausgegeben von Ulrich S. Soénius

Stiftung Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv zu Köln

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Daniel Deckers

Der Wein der »Gutehoffnungshütte«

100 Jahre Weingut St. Antony

Böhlau Verlag Wien Köln

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung durch den Landschaftsverband Rheinland

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über https://dnb.de abrufbar.

© 2021 Böhlau, Lindenstraße 14, D-50674 Köln, ein Imprint der Brill-Gruppe (Koninklijke Brill NV, Leiden, Niederlande; Brill USA Inc., Boston MA, USA; Brill Asia Pte Ltd, Singapore; Brill Deutschland GmbH, Paderborn, Deutschland; Brill Österreich GmbH, Wien, Österreich)
Koninklijke Brill NV umfasst die Imprints Brill, Brill Nijhoff, Brill Hotei, Brill Schöningh, Brill Fink, Brill mentis, Vandenhoeck & Ruprecht, Böhlau, Verlag Antike und V&R unipress.

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Umschlagabbildung: Weinfässer in St. Antony (© Weingut St. Antony)/ Belegschaft vor dem Weingut, 1920er Jahre (© Ute Michalsky, Nierstein)

Korrektorat: Christoph Landgraf, St. Leon-Rot
Einbandgestaltung: Guido Klütsch, Köln
Satz: büro mn, Bielefeld
Druck und Bindung: ⊕ Hubert & Co. GmbH & Co. KG, Göttingen
Gedruckt auf chlor- und säurefreiem Papier
Printed in the EU

Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com

ISBN 978-3-412-52316-9

Inhalt

Vorwort 9

Einleitung 11

1 Mit dem Eigenbau einverstanden
Wann, warum und wie ein Montankonzern aus dem Ruhrgebiet an ein Weingut am Rhein kam 13

2 Mit recht kräftigen Bemerkungen beanstandet
Wie und warum sich in den beiden ersten Jahren die Schwierigkeiten häuften 29

3 In sparsamster Weise
Wie sich das Weingut Nierstein in Zeiten anhaltender Wirtschaftsnot schlug 49

4 Naturrein eingelegt
Warum und wie in den 1930er Jahren viele auf den Geschmack der Niersteiner Weine kommen sollten 70

5 Wein und Krieg
Warum die Nachfrage nach GHH-Wein stetig stieg und dieser dem Unternehmen gute Dienste leistete 99

6 Gegebenenfalls eine gute Lage unseres Niersteiners
Wie es nach dem Krieg aufwärts ging und warum Niersteiner Wein auf einmal in Oberhausen auf den Tisch kam 120

7 Zum größten Teil allerbeste Lagen Rheinhessens
Warum es in Nierstein nicht mehr so weitergehen konnte wie bisher und wie das Weingut endlich profitabel wurde 145

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

8 Von Cabinet zu Kabinett
Warum in Nierstein eine Himmelsleiter getrunken wurde und welche Fortschritte das Weingut gemacht hat 174

9 Wein für die Wirtschaft
Wie aus großen Lagen Großlagen wurden und warum der Keller nach Weihnachten zumeist leer war 197

10 Auf sehr hohes Niveau gebracht
Warum ein Wein aus Nierstein zu den hundert besten Rieslingen der Welt gezählt wurde und wie die MAN sich dennoch von dem Weingut St. Antony trennte 219

Anmerkungen 244

Literaturverzeichnis 272

Abbildungsnachweis 278

Register 279

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Abb. 1 Erntedank: Feierlicher Abschluss der Traubenlese vor dem Weinkeller der GHH in Nierstein (undatiert, vermutlich 1920er Jahre).

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Vorwort

Eine eigenständige Publikation zur Weingeschichte hat es in der Schriftenreihe der Stiftung Rheinisch-Westfälisches Wirtschaftsarchiv zu Köln (RWWA) noch nicht gegeben, weder in der „Alten Folge“ von 1910 bis 1931 noch in der „Neuen Folge“, die 1959 begann und bis heute 48 Bände vorgelegt hat. Mit diesem, dem 49. Band, wird nun ein Kapitel deutscher Wirtschaftsgeschichte aufgeschlagen, das die Verbindung zwischen Großindustrie und der Herstellung von Wein aufzeigt.

Quellen zur Weingeschichte sind im RWWA zahlreich vorhanden. So gibt es kleinere Bestände von Weinhandlungen, Informationen über einzelne Unternehmen in den bestandsergänzenden Dokumentationen und Archivalien mit Bezug zu Wein in anderen Beständen. Letztere reichen von den Weinbestellungen im Haushalt von Unternehmerfamilien über Speisekarten anlässlich privater und geschäftlicher Feiern bis hin zu den Sach- und Firmenakten der Industrie- und Handelskammern des Rheinlands. Dabei findet sich Weingeschichte nicht nur in Akten, sondern auch in Drucksachen, Fotos und Filmen, wie in einem Film über die Verwendung von Maschinen in der Landwirtschaft. Die Quellen zur Geschichte von Weinanbau und Weinhandel geben Antworten auf Fragen der Wirtschafts- und Sozialgeschichte, der Kulturgeschichte und der Technikgeschichte. Viele interessante und erzählenswerte Hinweise bietet das RWWA also zur Weingeschichte. Zu den Aufgaben eines Archivs, auch des RWWA, gehört neben der Sicherung, Bewertung und Aufbereitung der Quellen auch die Vermittlung von historischem Wissen. Daher lag es nahe, die Forschungen von Daniel Deckers zu dem Weingut St. Antony in Nierstein als Band 49 in die Schriftenreihe des RWWA aufzunehmen. Anhand der Quellen eines der umfangreichsten Bestände des RWWA, dem Bestand Abt. 130 Gutehoffnungshütte Aktienverein (GHH), Oberhausen, kann über die Geschichte des Weingutes lebendig und informativ berichtet werden. Zudem bietet diese seltene Symbiose von Eisen- und Stahlindustrie mit der Herstellung eines Nahrungsmittels bisher nicht bekannte Einblicke in die Arbeitsweise eines Großkonzerns. Der Aufbereitung dieser Thematik hat sich Daniel Deckers gewidmet, der im Hauptberuf verantwortlicher Redakteur bei der „Frankfurter Allgemeine Zeitung“ ist und im Nebenberuf Geschichte des Weinbaus und des Weinhandels an der Hochschule Geisenheim lehrt. Ihm gebührt der Dank, über diesen spannenden Aspekt deutscher Geschichte recherchiert und dieses Buch verfasst zu haben. Zu danken gilt auch der St. Antony Weingut GmbH & Co. KG; vertreten durch den Geschäftsführer Dirk Würtz, und dem Landschaftsverband Rheinland für die Unterstützung sowie dem Böhlau-Verlag,

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

der in sehr guter Zusammenarbeit in zweiter Folge einen weiteren Band der Schriftenreihe des RWWA ermöglicht hat.

Dr. Ulrich S. Soénius
Direktor

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Einleitung

Im Sommer 2019 wurde der Verfasser von dem geschäftsführenden Gesellschafter des Weingutes St. Antony (Nierstein) Dirk Würtz gebeten, einer offenkundig ungewöhnlichen Geschichte so umfassend wie möglich auf den Grund zu gehen: In den letzten Monaten des Ersten Weltkriegs erdacht, war das „Weingut Nierstein“ allen politischen und wirtschaftlichen Zäsuren zum Trotz fast sieben Jahrzehnte im Besitz der in Oberhausen (Rheinland) ansässigen „Gutehoffnungshütte“ (GHH) geblieben. Weitere zwanzig Jahre gehörte es unter dem Namen „St. Antony“ zum MAN-Konzern, in dem die Gutehoffnungshütte Mitte der 1980er Jahre aufgegangen war. Obwohl die Weine dieses Gutes zur Weltspitze gezählt wurden, wurde das Weingut 2005 im Zuge der Konzentration der MAN auf ihr Kerngeschäft veräußert.

Nun stand das Jahr bevor, in dem sich die eigentliche Gründung des Weingutes zum hundertsten Mal jähren würde, waren doch im Herbst 1920 die ersten „unserer Niersteiner Weine“ am Sitz des Montanunternehmens in Oberhausen eingetroffen. Was lag da näher, als diesen in Deutschland, wenn nicht in der Weinwelt überhaupt einmaligen Verflechtungen von Weinbau-, Wirtschafts- und Sozialgeschichte auf den Grund zu gehen?

Das Unterfangen war mit vielen Unwägbarkeiten verbunden. In dem Weingut in Nierstein hatten sich keine Artefakte erhalten, die herangezogen hätten werden können. Umso reichere Aktenbestände konnten in dem Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchiv zu Köln (RWWA) lokalisiert werden. Auch in dem Historischen Archiv der MAN SE in Augsburg hatte das Weingut Spuren hinterlassen. Den Mitarbeitern beider Häuser sei für ihr stetes Entgegenkommen und ihre Hilfsbereitschaft herzlich gedankt.

Unentbehrlich für die Rekonstruktion der jüngeren Vergangenheit waren die Auskünfte und die Unterlagen des langjährigen Betriebsleiters Dr. Alexander Michalsky und seiner Frau Ute (Nierstein/Hangelsberg). Agnes Hasselbach (Weingut Gunderloch) und Georg Mauer (vormals Wein & Glas, Berlin) trugen mit ihren Erinnerungen ebenfalls dazu bei, dass die wichtigsten Ereignisse und Personen aus den vielen Jahrzehnten nicht der Vergessenheit anheimfielen, in denen die Gutehoffnungshütte und die MAN Weinbaugeschichte schrieben. Ihnen allen ebenfalls von Herzen gedankt.

Erste Einblicke in die Geschichtswerkstatt erhielten die Freunde des Weingutes St. Antony im Herbst 2020. Woche für Woche wurden in einem von Lisa Kechel (Weingut St. Antony) kuratierten Newsletter Episoden aus der nunmehr hundertjährigen Geschichte des Weinguts geschildert. Was gedacht war, um die Wartezeit bis zu den für den 13. November geplanten Jubiläumsfeierlichkeiten zu verkürzen, wurde nach der coronabedingten

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Absage aller Aktivitäten im November zu einer Brücke, die von der Vergangenheit über die Gegenwart in die Zukunft führt. In Heft 3 des Jahrgangs 2020 der Zeitschrift „Fine. Das Weinmagazin“ erschien derweil in der Kolumne „Wein und Zeit“ ein Essay unter dem Titel „Hochöfen und Spitzenweine“. In ihm wurde die Weinkultur im Ruhrgebiet der 1950er Jahre ausgeleuchtet, soweit sie sich mit den Namen Nierstein und Gutehoffnungshütte verbindet.

Dieses Buch, das dank der Initiative des Direktors des Rheinisch-Westfälischen Wirtschaftsarchivs, Dr. Ulrich Soénius, in der traditionsreichen Schriftenreihe des RWWA erscheint, vereinigt nun alle Vorarbeiten. Es möchte seinen Lesern eine einmalige Geschichte erzählen, in der wie unter einem Brennglas die Größe wie auch manches Elend des Weinbaus im Deutschland des 20. Jahrhunderts sichtbar werden. „Germany however, with its unreliable climate, has the possibility in a good year to produce white wines of a quality quite unlike those made elsewhere in the world”, schrieb Ian Jamieson 1981 in der 2. Auflage von André Simons “Wines of the World”. So ist es noch immer.

Limburg, im August 2021

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

1 Mit dem Eigenbau einverstanden

Wann, warum und wie ein Montankonzern aus dem Ruhrgebiet an ein Weingut am Rhein kam

Man schrieb das Jahr 1911. In den Weinbergen am Rhein und seinen Nebenflüssen wuchs über den Sommer ein Wein heran, von dem man noch lange sprechen sollte: ein Jahrhundertwein.[1] Unerwartet kam dieses Ereignis nicht – im Gegenteil. Denn nach genau hundert Jahren war der Halley'sche Komet wieder einmal mit bloßem Auge zu sehen, und wie von magischen Kräften erzeugt, war der 1811er ein Jahrgang geworden, der Kenner noch lange ins Schwärmen brachte. Doch nicht alleine die Qualität der „Eilfers“, wie Johann Wolfgang von Goethe sich ausdrückte,[2] war legendär, sondern auch seine Symbolik. Die einzigartige Gabe des Vaterlandes beflügelte die patriotischen Gefühle all jener, die sich aufmachten, nach dem Ende der Befreiungskriege im Sommer des Jahres 1814 das linke Rheinufer von den Spuren der mehr als zwanzig Jahre währenden Herrschaft der Franzosen zu befreien.[3]

1911 und damit genau hundert Jahre später stand das Leben in Deutschland wieder im Zeichen von Kriegen – allerdings nicht um das linke Rheinufer. Vierzig Jahre zuvor, nach dem Deutsch-Französischen Krieg 1870/71, waren die Grenzen im Westen neu gezogen worden. Nicht nur das Elsass war seither Teil des Deutschen Reiches und der Rebfläche nach das größte Weinbaugebiet. Die Deutschen hatten auch darauf geachtet, dass ihnen ein Großteil des luxemburgisch-lothringischen Montanreviers zufallen würde. Kohle hatte man in Deutschland genug, Eisenerz nicht. Beides, Kohle und Erz, brauchte es aber, um immer größere Kriegsschiffe zu bauen, immer mächtigere Brücken und immer stärkere Maschinen.

Schon bald nach der Annexion Lothringens hatte sich die in Oberhausen-Sterkrade ansässige Gutehoffnungshütte für die Erzvorkommen in dieser Region zu interessieren begonnen.[4] Das luxemburgisch-lothringische Minette-Erz war zwar weitaus weniger eisenhaltig als das schwedische oder das spanische. Aber das älteste Montanunternehmen des Ruhrgebiets namens Gutehoffnungshütte (GHH), das aus der Mitte des 18. Jahrhunderts gegründeten Eisenhütte namens St. Antony in (Oberhausen-)Osterfeld hervorgegangen war und seit 1810 als „Hüttengewerkschaft und Handlung Jacobi, Haniel und Huyssen“ nationale Bedeutung erlangt hatte, war auf eigene Erzvorkommen dringend angewiesen.[5]

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Abb. 2 Der Patriarch: Paul Reusch (1868–1956).

Weil aber der Transport des Erzes in das Ruhrgebiet auf lange Sicht unrentabel erschien, sollte in der Nähe der Minette-Region ein Hochofen errichtet werden. Das Schlossgut Scheuern (heute: La Grange) bei Monhofen (Manom) kam das gerade recht: Die Hüttenverwaltung sollte ihren Sitz in der nahegelegenen Stadt Diedenhofen (Thionville) nehmen, die ausgedehnten Waldungen würden der Hütte weichen und das aus dem 18. Jahrhundert stammende Schloss, eines der schönsten weit und breit, als eine Art Werksgasthaus für die Belegschaft dienen. Und dann gab es noch einige Hektar Weingärten in der Nähe des Schlosses, die der Reblauskrise zum Trotz noch oder vielleicht auch schon wieder bewirtschaftet waren (genau wussten es die Mitarbeiter des Historischen Archivs der Gutehoffnungshütte nicht, als sie 1969 eine maschinenschriftliche Chronik der Entstehungsgeschichte des Weingutes verfassten).[6] 1909 wurde das Schloss gekauft. Was aber aus den der Gutehoffnungshütte zustehenden Weinen aus Lothringen wurde, etwa aus dem 1911er, wissen wir ebenso wenig, wie welche Rebsorten in den fraglichen Parzellen standen.

Schlossverwalter Eduard Friedrich schien einiges vom Weinbau zu verstehen. Anfang 1918 sollte er dem Vorstandsvorsitzenden Paul Reusch,[7] der den Ankauf von Schloss Scheuern forciert hatte, stolz nach Oberhausen berichten, dass „bei uns“ eine Baumkelter stehe, deren Erhaltungszustand viel besser sei als der einer sehr ähnlichen Kelter, die er im Historischen Museum der Pfalz in Speyer gesehen habe. Diese stamme immerhin aus dem Jahr 1727.[8] Reusch hatte für Nachrichten dieser Art offenbar einen Sinn, obwohl er Anfang 1918 als einer der zentralen Figuren der Kriegswirtschaft mit vielen anderen Dingen beschäftigt gewesen sein dürfte. Friedrich solle das Alter der Kelter feststellen und Photographien anfertigen. Vielleicht, so Reusch in einer seiner typischen handschriftlichen Marginalien, könne man die Kelter dem Deutschen Museum in München überlassen. So viel Mäzenatentum musste auch im fünften Kriegsjahr sein, war Reusch doch ein früher Förderer des 1903 gegründeten naturwissenschaftlich-technisch ausgerichteten Museums.[9]

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

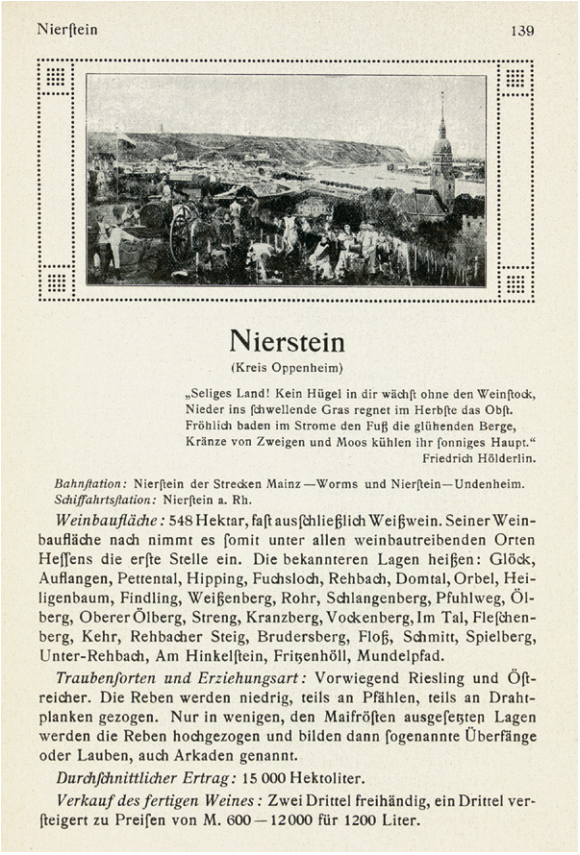
Ächter Nierensteiner

Doch warum war Friedrich in Speyer gewesen? Um Erz zu verhütten, brauchte es auch Kalkstein, und das ebenfalls in großen Mengen. Um die steigende Nachfrage nach Roheisen und Stahl zu befriedigen, musste die Gutehoffnungshütte, in der seit 1909 der Schwabe Paul Reusch als Vorstandsvorsitzender den Ton angab, über die bestehenden Kalksteinbrüche in Wuppertal-Dornap („Hanielsfeld“), Wuppertal-Lüntenbeck und Nierstein hinaus nach neuen Abbaustätten Ausschau halten. Je verkehrsgünstiger sie zum Ruhrgebiet lägen, wo die GHH in Duisburg-Walsum einen werkseigenen Hafen betrieb, desto besser. Noch besser, wenn es auch nach Lothringen nicht allzu weit wäre, auch wenn der regelmäßige Transport per Schiff die Mosel hinaus noch nicht möglich war.

Fündig wurde die GHH im jenem legendären Herbst 1911 in Nierstein, etwa auf halbem Weg zwischen Mainz und Worms am Rhein gelegen. Nicht, dass dieser Ort für Kalkstein bekannt gewesen wäre. Es war der Wein, der diesen Ort im Rheinhessischen berühmt gemacht hatte. Wie Rüdesheimer, Steinberger oder Johannisberger war Niersteiner oder auch Nierensteiner ein Inbegriff für besten Wein vom Rhein – so etwa in der frühen, 1776 niedergeschriebenen Version des „Faust“ von Johann Wolfgang von Goethe. Auf Fausts Frage in Auerbachs Keller „Was für ein Gläsgen mögtet ihr trinken? Ich schaff euch!“ antwortet Frosch: „He! He! So ein Glas Reinwein ächten Nierensteiner“.[10] In späteren Fassungen hat Goethe indes nicht nur die gesamte Szene stark verändert, sondern auch den Nierensteiner eliminiert. 1790 lautete der Vers in „Faust. Ein Fragment“, in dem Goethe den Stoff der frühen Fassung vor dem Hintergrund der revolutionären Ereignisse in Frankreich neu sortiert hatte: „Gut! Wenn ich wählen soll, so will ich Rheinwein haben. Das Vaterland verleiht die allerbesten Gaben.“[11]

Jüngeren Datums war der Weinbau am Rhein nicht. Zahlreiche archäologische Zeugnisse, allen voran Winzergeräte, ließen den Schluss zu, dass spätestens die Römer im Niersteiner Tal sowie entlang der Rheinfront Weinbau betrieben hätten, hieß es kurz und bündig in dem 1910 erschienen Buch „Die Rheinweine Hessens“.[12] Sodann seien die Karolinger sowie alle nachfolgenden Kaiser „eifrige Förderer des Weinbaues“ gewesen. Große Teile des Niersteiner Berges seien kaiserlicher Besitz gewesen, der zusammen mit dem karolingischen Palast ein Weingut gebildet habe. Auch Adel wie von der Leyen oder Metternich, Klöster und Kirchen wie das Kölner Stift St. Gereon hätten in und um Nierstein Weinberge besessen – was den Verfasser zu der für diese Art von Literatur typischen, alle Krisenphänomene im Mittelalter und in der Neuzeit ausblendenden Feststellung veranlasste: „Im Niersteiner Wein verkörpern sich alle die charakteristischen edlen Eigenschaften des Rheinweins in höchstem Maße; sie sind ihm geblieben von den Römern und der Tafelrunde Kaiser Karls des Großen an bis zum heutigen Tage.“[13]

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169



Nierſtein 139

Nierstein
(Kreis Oppenheim)

„Seliges Land! Kein Hügel in dir wächſt ohne den Weinſtock,
Nieder ins ſchwellende Gras regnet im Herbſte das Obſt.
Fröhlich baden im Strome den Fuß die glühenden Berge,
Kränze von Zweigen und Moos kühlen ihr ſonniges Haupt.“
Friedrich Hölderlin.

Bahnſtation: Nierſtein der Strecken Mainz—Worms und Nierſtein—Undenheim.
Schiffahrtsſtation: Nierſtein a. Rh.

Weinbaufläche: 548 Hektar, faſt ausſchließlich Weißwein. Seiner Weinbaufläche nach nimmt es ſomit unter allen weinbautreibenden Orten Heſſens die erſte Stelle ein. Die bekannteren Lagen heißen: Glöck, Auflangen, Pettental, Hipping, Fuchsloch, Rehbach, Domtal, Orbel, Heiligenbaum, Findling, Weißenberg, Rohr, Schlangenberg, Pfuhlweg, Ölberg, Oberer Ölberg, Streng, Kranzberg, Vockenberg, Im Tal, Fleſchenberg, Kehr, Rehbacher Steig, Brudersberg, Floß, Schmitt, Spielberg, Unter-Rehbach, Am Hinkelſtein, Fritzenhöll, Mundelpfad.

Traubenſorten und Erziehungsart: Vorwiegend Riesling und Öſtreicher. Die Reben werden niedrig, teils an Pfählen, teils an Drahtplanken gezogen. Nur in wenigen, den Maifröſten ausgeſetzten Lagen werden die Reben hochgezogen und bilden dann ſogenannte Überfänge oder Lauben, auch Arkaden genannt.

Durchſchnittlicher Ertrag: 15 000 Hektoliter.

Verkauf des fertigen Weines: Zwei Drittel freihändig, ein Drittel verſteigert zu Preiſen von M. 600—12000 für 1200 Liter.

Abb. 3 Die größte weinbautreibende Gemeinde des Großherzogtums Hessens: Nierstein, Kreis Oppenheim.

Nicht zu bestreiten ist aber, dass „Niersteiner“ im 17. und 18. Jahrhundert eine der ersten spezifischen Herkunftsbezeichnungen für Rheinwein geworden war. Ermöglicht wurde diese Art der Markenbildung durch die Kombination zweier natürlicher Gegebenheiten. Zum einen verfügte der Ort über die größte Rebfläche weit und breit, zum anderen bot der unmittelbar am Rhein gelegene Ort die Gelegenheit, Wein aus nah und fern in großen Mengen umzuschlagen.

Das Angebot, Niersteiner oder einen anderen Wein aus Rheinhessen zu liefern, war also etwa so plausibel wie das Ansinnen, es mit Rüdesheimer oder Hochheimer zu versuchen – in einer Zeit, in der unter wohlklingenden Namen viel mehr Wein verkauft wurde, als an den betreffenden Orten jemals hat wachsen können, kein ganz unerheblicher Vorzug. Und noch 1903 wusste man in Rheinhessen diese Gunst der Natur mit den Worten zu kapitalisieren, Nierstein zeichne sich „nicht allein durch die Qualität seines Produktes

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

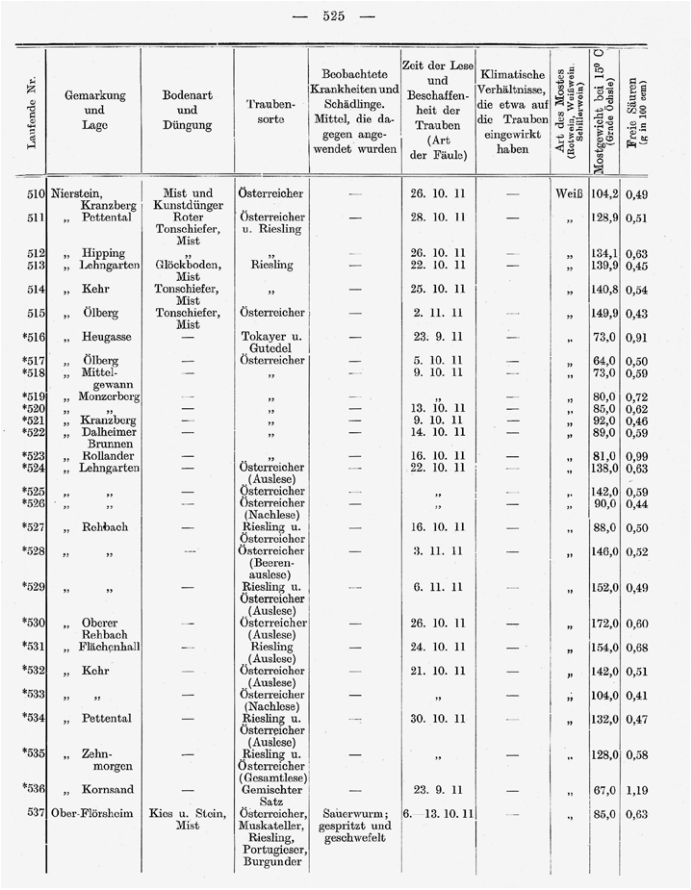
aus. Besonders in der Neuzeit ist die Rebfläche noch bedeutend angewachsen. Nach den Erhebungen der Großherzoglich Hessischen Zentralstelle für die Landesstatistik hatte die Gemarkung Nierstein 625 Hektar Rebfläche im Jahre 1900, 712 Hektar im Jahre 1901 und 855 Hektar im Jahre 1902. Mit einem solchen Umfange steht wahrscheinlich Nierstein an der Spitze aller deutschen Weinbaugemarkungen.“[14]

Für den Niersteiner sprach auch, dass er sich kostengünstig über große Distanzen transportieren ließ. Von den ausgedehnten Kellern unter der Stadt war es bis zum Ufer des Rheins nicht weit. Dort wurden die Fässer mit Niersteiner oder anderem rheinhessischen Wein mit Hilfe eines Kranes auf Rheinschiffe verladen und über Mainz und Köln, die „Weinstadt“ der Hanse, in den gesamten nordwesteuropäischen Raum transportiert.[15]

Den meisten Weinorten am Rhein weit voraus war Nierstein aber nicht nur, was die Gunst der Lage im eigentlichen Sinn anging. Mehr als sehen lassen konnte sich auch das Potenzial vieler Weinbergslagen. In dieser Gemarkung lag der größte Teil des (heute sogenannten) Roten Hangs, eines Höhenzugs aus rotem, von einem hohen Anteil an Eisenoxid durchsetzten Tonschiefer, der sich auf einer Länge von fast fünf Kilometern nach Norden erstreckte.[16] Der Hang drehte, sobald er nicht mehr parallel zum Fluss verlief, direkt nach Süd, wie es Johann Philipp Bronner, der Apotheker aus Wiesloch, der zum Begründer der wissenschaftlichen Weinbauliteratur in Deutschland werden sollte, schon 1834 in seinem Standardwerk „Der Weinbau in Süddeutschland“ festgehalten hatte: „Das Weinbaugelände Niersteins bildet an seiner Abdachungsfläche einen stumpfen Winkel, dessen einer Schenkel gegen Nackenheim eine östliche Exposition mit einer Neigung nach Süden, der andere Schenkel gegen Schwabsburg eine südliche hat. Den Vereinigungspunkt bildet der Kranzberg, ein Vorhügel, an welchen sich Nierstein anlehnt.“[17] Südlich des Ortes wiederum befindet sich nach der politisch stets bedeutenderen alten Reichsstadt Oppenheim zu ein Höhenrücken, der sich ebenfalls für Weinbau eignet. Wegen des gegenüber der windgeschützten Rheinfront raueren Mikroklimas und des vorwiegend aus Kalkmergel bestehenden Bodens ist er jedoch für Rebsorten wie Riesling und Burgunder nicht ideal, da sie hohe Ansprüche an den Standort stellen.

In den geschützten Hanglagen der Rheinfront und des von Südost nach Südwest drehenden Seitentals, in dem der Ort Nierstein liegt, hingegen waren die Bedingungen für den Anbau von Riesling, der Königin der weißen Rebsorten, nachgerade ideal – was allerdings nicht heißt, dass erhebliche Teile, wenn nicht gar die meisten Teile der aus rotem Tonschieferverwitterungsboden bestehenden Abbruchkante schon im 19. Jahrhundert mit Riesling im reinen Satz bepflanzt worden seien. Tatsächlich waren viele Parzellen noch bis in die siebziger Jahre des 20. Jahrhunderts mit Silvaner bestockt. Ebenso lange wurden Riesling und Silvaner mit dem Ziel miteinander verschnitten, Spitzenweine auf die Flasche zu bringen.[18] Für den Rebsatz in den besseren Lagen dürften eher die Weine

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169



— 525 —

Laufende Nr.	Gemarkung und Lage	Bodenart und Düngung	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge. Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese und Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Klimatische Verhältnisse, die etwa auf die Trauben eingewirkt haben	Art des Mostes (Rotwein, Weißwein, Schillerwein)	Mostgewicht bei 15° C (Grade Oechsle)	Freie Säuren (g in 100 ccm)
510	Nierstein, Kranzberg	Mist und Kunstdünger	Österreicher	—	26. 10. 11	—	Weiß	104,2	0,49
511	„ Pettental	Roter Tonschiefer, Mist	Österreicher u. Riesling	—	28. 10. 11	—	„	128,9	0,51
512	„ Hipping	„	„	—	26. 10. 11	—	„	134,1	0,63
513	„ Lehngarten	Glöckboden, Mist	Riesling	—	22. 10. 11	—	„	139,9	0,45
514	„ Kehr	Tonschiefer, Mist	„	—	25. 10. 11	—	„	140,8	0,54
515	„ Ölberg	Tonschiefer, Mist	Österreicher	—	2. 11. 11	—	„	149,9	0,43
*516	„ Heugasse	—	Tokayer u. Gutedel	—	23. 9. 11	—	„	73,0	0,91
*517	„ Ölberg	—	Österreicher	—	5. 10. 11	—	„	64,0	0,50
*518	„ Mittelgewann	—	„	—	9. 10. 11	—	„	73,0	0,59
*519	„ Monzerberg	—	„	—	„	—	„	80,0	0,72
*520	„ „	—	„	—	13. 10. 11	—	„	85,0	0,62
*521	„ Kranzberg	—	„	—	9. 10. 11	—	„	92,0	0,46
*522	„ Dalheimer Brunnen	—	„	—	14. 10. 11	—	„	89,0	0,59
*523	„ Rollander	—	„	—	16. 10. 11	—	„	81,0	0,99
*524	„ Lehngarten	—	Österreicher (Auslese)	—	22. 10. 11	—	„	138,0	0,63
*525	„ „	—	Österreicher	—	„	—	„	142,0	0,59
*526	„ „	—	Österreicher (Nachlese)	—	„	—	„	90,0	0,44
*527	„ Rehbach	—	Riesling u. Österreicher	—	16. 10. 11	—	„	88,0	0,50
*528	„ „	—	Österreicher (Beerenauslese)	—	3. 11. 11	—	„	146,0	0,52
*529	„ „	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	6. 11. 11	—	„	152,0	0,49
*530	„ Oberer Rehbach	—	Österreicher (Auslese)	—	26. 10. 11	—	„	172,0	0,60
*531	„ Flächenhall	—	Riesling (Auslese)	—	24. 10. 11	—	„	154,0	0,68
*532	„ Kehr	—	Österreicher (Auslese)	—	21. 10. 11	—	„	142,0	0,51
*533	„ „	—	Österreicher (Nachlese)	—	„	—	„	104,0	0,41
*534	„ Pettental	—	Riesling u. Österreicher (Auslese)	—	30. 10. 11	—	„	132,0	0,47
*535	„ Zehnmorgen	—	Riesling u. Österreicher (Gesamtlese)	—	„	—	„	128,0	0,58
*536	„ Kornsand	—	Gemischter Satz	—	23. 9. 11	—	„	67,0	1,19
537	Ober-Flörsheim	Kies u. Stein, Mist	Österreicher, Muskateller, Riesling, Portugieser, Burgunder	Sauerwurm; gespritzt und geschwefelt	6.—13. 10. 11	—	„	85,0	0,63

Abb. 4 Mit preußischer Gründlichkeit: Niersteiner Weine des Jahrgangs 1911 in der Amtlichen Weinstatistik.

charakteristisch sein, die der Landwirtschaftliche Verein für die Provinz Rheinhessen anlässlich einer „Kostprobe Rheinhessischer 1893er Wein“ zusammengestellt hatte. Diese fand am 4. September 1894 anlässlich des 13. Deutschen Weinbau-Kongresses in Mainz in den Räumen der dortigen „Liedertafel“ statt. Damals wurden aus dem Vereinsbezirk Oppenheim etwa gleich viele „Riesling“-Weine gezeigt wie „Riesling und Oesterreicher“. Unter den Rebsorten – so die Weine überhaupt unter Angabe der Rebsorte und nicht mit Hilfe der Lage charakterisiert wurden – wurden für Nierstein, Nackenheim und Oppenheim überdies noch Orléans und Traminer erwähnt.[19]

Die mit großem Abstand dominierende Rebsorte war indes Silvaner, damals zumeist Sylvaner geschrieben beziehungsweise auch Österreicher genannt.[20] So wurden aus dem Jahrgang 1909 im Chemischen Untersuchungsamt für die Provinz Rheinhessen insgesamt

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

27 Moste aus der Gemarkung Nierstein untersucht, und zwar sowohl aus den Spitzenlagen Rehbach und Auflangen, aber auch aus den auf der Höhe nach Westen hin gelegenen Lage Schmitt sowie den südlich des Ortes gelegenen Lagen mit ihren Kalkmergelböden.

Einzig in der Rehbach stand Riesling, in allen anderen Sylvaner beziehungsweise Österreicher.[21] Und wohl nur in den weiteren Spitzenjahren wie 1911 und 1921 wurden in den wenigen Weingütern, die sich im Besitz vermögender Privatpersonen wie dem Mainzer Bankier Carl Gunderloch befanden, jene Auslese-Weine erzeugt, die die Rheinfront als dem Rheingau ebenbürtig erscheinen ließen.[22] Tatsächlich sollten auch die 1911er aus den Niersteiner Spitzenlagen wie Rehbach, Auflangen, Hipping, Fuchsloch, Orbel, Pettenthal, Oelberg oder der Glöck[23] sowie aus dem weiter nördlich gelegenen Nackenheim mit seiner schon im Mittelalter begehrten Spitzenlage Rothenberg zu den größten Weinen des 20. Jahrhunderts zählen.

Ein Kalksteinbruch am Rhein

Die Gutehoffnungshütte hatte von dem exzellenten Ruf des Niersteiners jedoch nichts, obwohl sie seit 1911 außer den Rebflächen in Lothringen auch einige mit Reben bestockte Parzellen in Nierstein besaß. Am 8. August jenes Jahres hatte sie von einem gewissen Georg Senfter einen Kalksteinbruch sowie ein Gebäude zur Unterbringung von Arbeitskräften gekauft. „Zur Abrundung“, wie es später hieß, wurden zwischen 1911 und 1913 von weiteren Eigentümern Grundstücke erworben.[24] Die Vorbesitzer waren zumeist Ortsansässige, die in mehr oder weniger großem Umfang auch Weinbau betrieben – und würden dies noch so lange auf den nunmehr der Gutehoffnungshütte gehörenden Flurstücken tun können, wie diese als Reserveflächen für den Steinbruch vorgehalten wurden. Um diese Parzellen, die 1914 zusammengenommen eine Fläche von zwölf Hektar bedeckten, würde es dereinst nicht schade sein. Der Steinbruch, der zum größten Teil einem Bruder des renommierten Weingutsbesitzers Reinhold Senfters gehört hatte, lag nämlich nicht an der Rheinfront nördlich des Ortskerns, sondern im Süden, nach Oppenheim hin.

Was dort einst die Stunde geschlagen hatte, ließ sich an dem Namen der Erhebung ablesen, die beide Orte voneinander trennte: Galgenberg. Schon das war kein gutes Omen für einen guten Wein. Überdies war das Kleinklima südlich der Stadt rauer als an den windgeschützten, wärmespeichernden Hangflächen mit ihrem charakteristischen roten Tonschiefer nach Norden zu. Auf den kühleren Kalkboden pflanzte man damals bestenfalls Silvaner,[25] wenn nicht ein Sammelsurium von weißen Rebsorten, von denen mindestens eine frühreif war, eine andere genügend Most brachte und wiederum eine andere ein wenig Bukett. Gemischter Satz war keine Marotte, sondern schiere Notwendigkeit.

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Dem Ertrag „ihrer“ Weinberge nachzutrauern kam in der Hauptverwaltung der GHH in Oberhausen daher vor dem Ersten Weltkrieg wohl niemandem in Sinn. Vielmehr wurden sie gegen eine zeitlich befristete Pacht von 0,25 Mark je hessischer Klafter oder 400 Mark je Hektar den vormaligen Besitzern oder anderen Bürgern überlassen, die sie entweder in ihrer Freizeit oder mit Hilfe von Tagelöhnern bearbeiteten. Früher oder später würden die Flächen ohnehin für die Erweiterung des Steinbruchs in Anspruch genommen.

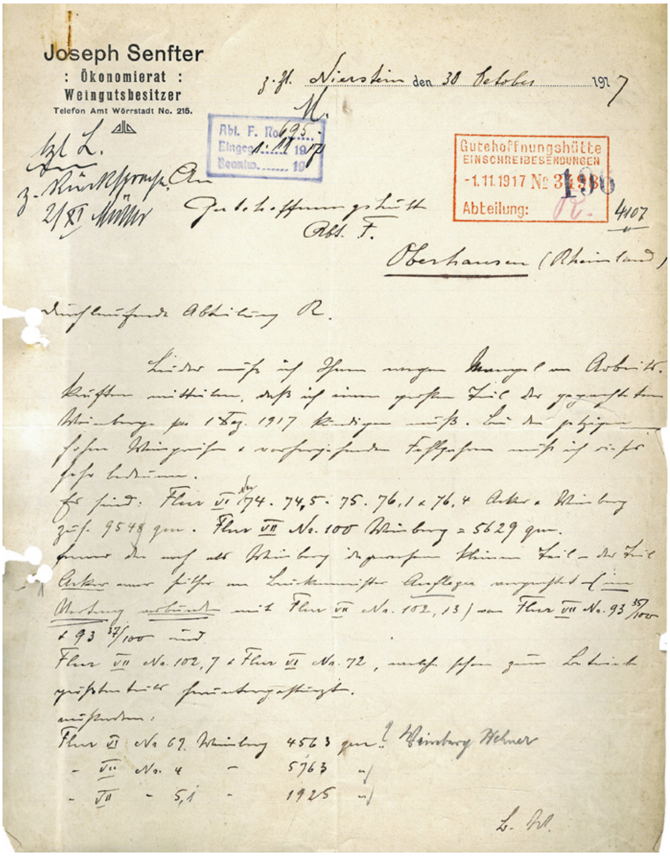
Wein und Krieg I

Drei Jahre nach dem Erwerb des Kalksteinbruchs brach Krieg aus. Diedenhofen (Thionville) wurde Aufmarschgebiet, die Pläne für die Errichtung eines Hochofens waren erst einmal hinfällig. In Oberhausen und den anderen Werken, die zu dem Konzern gehörten, fehlte es bald an Arbeitskräften. Tausende Arbeiter waren an der Front, obwohl die Produktion von Rüstungsgütern wie Granatstahl und Geschützen stetig gesteigert werden musste. Bald wurden belgische Zivilisten und Kriegsgefangene angefordert, um die Lücken an der Heimatfront zu füllen. Die Rückführung von Facharbeitern im Rahmen des Hindenburg-Programms, das nach dem Fiasko vor Verdun 1916 zwecks Steigerung der Rüstungsproduktion aufgelegt worden war, reichte nicht aus.[26]

In Nierstein lagen die Verhältnisse etwas einfacher. Dort war der 1911 erworbene Steinbruch zunächst nicht in Betrieb genommen worden. Die Gründe dafür gehen aus den Akten, in denen von Weinbau die Rede ist, nicht hervor. Erst 1917 war es so weit. Ein Mann namens Werner Kalbitzer wurde als Betriebsführer nach Nierstein geschickt, wo er mehrere Männer aus der näheren Umgebung für die Arbeit im Steinbruch anwerben konnte.[27] Dass sie alle mit dem Weinbau vertraut waren, spielte zunächst keine Rolle. Das sollte sich 1918 ändern.

Mit Schreiben vom 30. Oktober 1917 hatte der Niersteiner Weingutsbesitzer Reinhold Senfter, der das elterliche Weingut Joseph Senfter übernommen hatte, den Chef der Forstabteilung der Gutehoffnungshütte kurz und bündig wissen lassen, dass er große Teile der von der GHH gepachteten Flurstücke über den 30. November hinaus nicht mehr bewirtschaften wollte. Die Begründung für diesen Vorgang – die Pachtverhältnisse wurden immer um Martini (11. November) herum geregelt – klang plausibel: Weil die Weinpreise infolge der kriegsbedingten Knappheit enorm gestiegen seien, gäbe es keine „kleinen“ Weinbergsbesitzer mehr, die sich andernorts verdingten, um ein Zubrot zu verdienen. Vielmehr würde jeder zusehen, in den eigenen Parzellen möglichst viel Wein zu erzeugen und selbst zu vermarkten.[28]

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169


Joseph Senfter
: Ökonomierat :
Weingutsbesitzer
Telefon Amt Wörrstadt No. 215.

Nierstein den 30 Oktober 1917

Gutehoffnungshütte
EINSCHREIBESENDUNGEN
-1.11.1917 №
Abteilung:

Gutehoffnungshütte
Abt. F.
Oberhausen (Rheinland)

Abb. 5 Folgenreiche Kündigung: Der Niersteiner Weingutsbesitzer Reinhold Senfter will die Parzellen der GHH nicht weiter bearbeiten.

Diese Diagnose traf auf Senfter selbst zu, da er in Nierstein über erheblichen Besitz in den – wie man damals sagte – „besseren und besten Lagen“ verfügte. Seine von der GGH gepachteten Flächen waren hingegen nicht nur in einer Lage, deren Namen nicht der Rede wert war, sondern auch in unmittelbarer Nähe des Bruchs gelegen. Weil die aber, so Senfter, dereinst dem Abbau von Kalkstein würden weichen müssen, lohne es nicht mehr, in Weinbergsarbeiten wie etwa Düngung zu investieren. Die nicht ganz uneigennützige Botschaft aus Nierstein lautete daher: Die Lage derjenigen Weinbergsbesitzer, die mit fremden Leuten arbeiten müssten, sei „geradezu trostlos“, wie er Prokurist Strässer am 17. Dezember 1917 in einem Gespräch in Nierstein wissen ließ. Und: „Der Wein ist noch immer in der Preissteigerung begriffen.“[29]

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Auf eigene Rechnung

Wein war im vierten Kriegsjahr wie viele andere Güter auch ein äußerst knappes Gut geworden. Dessen Preise bewegten sich aber mittlerweile in solchen Höhen, dass sie das Kriegswucheramt auf den Plan riefen und 1918 ein Kriegssteuergesetz sowie 1919 den Plan einer allgemeinen Kriegsabgabe auf den Vermögenszuwachs reifen ließen.[30] Den Oberhausener Konzernlenkern war all das nicht verborgen geblieben. Mindestens einer von ihnen, der Vorstandsvorsitzende Paul Reusch, war aber auf Wein so bedacht, dass er beziehungsweise seine engsten Mitarbeiter selbst dafür Sorge tragen wollten, welche Weine und welche Spirituosen ihren Weg in den Weinkeller des Werksgästehauses finden sollten. Und das kam so:

1913/14 hatte das Unternehmen am Sitz der Konzernverwaltung in (Alt-)Oberhausen ein sogenanntes Werksgästehaus, betriebsintern auch Werksgasthaus genannt, errichten lassen.[31] Hinter diesem unscheinbaren Namen verbarg sich ein repräsentativer, von einem Park eingefasster Bau nach Plänen des Stuttgarter Architektenbüros Oberbaurat Weigle und Söhne. Die Einrichtung diente sowohl der täglichen Verköstigung der „Beamtenschaft“, wie man damals die Verwaltungsangestellten bezeichnete, als auch als Ort, an dem allerlei illustre Runden zusammenkamen. Dem Aufsichtsrat der GHH stand ebenso ein eigener Raum zur Verfügung wie Gästen des Unternehmens Logierzimmer für die Übernachtung. Eine große Halle diente überdies der Abhaltung von öffentlichen Veranstaltungen bis hin zu Bällen und anderen Lustbarkeiten.

Die Bewirtschaftung des Werksgästehauses oblag einem Ökonom genannten Pächter, der den Küchen- und Restaurationsbetrieb „auf eigene Rechnung“ führte. Die Bestückung des Weinkellers gehörte jedoch ausdrücklich nicht dazu. „Die Gutehoffnungshütte beschafft den Wein, Cognac und Rum auf eigene Rechnung und setzt die Preise dafür an“, hieß es in Paragraph 10 des Vertrages, der am 2. April 1914 zwischen der GGH und einem gewissen Friedrich Austen als dem Ökonomen geschlossen wurde.[32]

Über die Hintergründe dieser seltsam anmutenden Einschränkung geben die fraglichen Akten keine Auskunft. Doch liegt es nahe, hinter dem direkten Zugriff des Unternehmens auf den Weinkeller des Werksgasthauses niemand Geringeren als den Vorstandsvorsitzenden Paul Reusch zu vermuten. Dieser Mann hielt, wie später sein Sohn Hermann auch, in der GHH eine Ess- und damit auch Weinkultur in Ehren, die – wie seine politischen, tendenziell antidemokratischen Einstellungen auch – ihre Wurzeln im 19. Jahrhundert hatten.[33]

Zwar stammte Paul Reusch aus der Nähe von Stuttgart, wohin er sich 1942 nach seiner Absetzung durch die Nazis zurückziehen und (angeblich) das Ruhrgebiet bis zu seinem Tod im Jahr 1956 nie wieder betreten sollte. Doch alle Sparsamkeit und Strenge gegen

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

Abb. 6 Nicht nur ein Ort der Geselligkeit: Das Werksgästehaus der GHH in Oberhausen.

sich und andere hielten weder ihn noch seinen 1896 geborenen Sohn Hermann davon ab, noch lange im 20. Jahrhundert einer Tischkultur zu frönen, wie sie in der Kaiserzeit in Adelskreisen und bald auch in den Residenzen des Wirtschafts- und Bildungsbürgertums sowie in den Grandhotels üblich gewesen war.[34] Aus Anlässen wie Aufsichtsratssitzungen, dem Ausklang von Jagdgesellschaften, Besuchen von Delegationen anderer Unternehmen oder hochgestellten Persönlichkeiten wurde um die Mittagszeit ein (Gabel) Frühstück beziehungsweise abends ein Menü mit mehreren Gängen und einer ebenso opulenten Weinbegleitung serviert. Bordeauxweine namhafter Châteaux aus großen Jahrgängen waren ebenso unabdingbar wie deutsche Spitzenweine vom Rhein und von der Mosel, nicht zu vergessen französischer Champagner (selten deutsche Schaumweine) sowie Süß- und Südweine von Port und Malaga bis Tokajer.[35]

Diese auszusuchen und anzukaufen scheint sich Reusch womöglich nicht nur in Einzelfällen selbst vorbehalten zu haben. Schließt man von Reuschs Verhalten während des Zweiten Weltkriegs[36] auf sein Agieren in Sachen Wein vor und während des Ersten Weltkrieges zurück, dann scheint er bis ins Detail über die Bestände des Weinkellers im Werksgasthaus im Bilde gewesen sein.

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

So dürfte sich die Teuerung und die Weinknappheit, die schon im Oktober 1916 die volkswirtschaftliche Abteilung des erst im Mai des Jahres gegründeten Kriegsernährungsamts auf den Plan gerufen hatte, auch ihm, der zahllose Berichte und Bilanzen las, nicht verborgen geblieben sein. Die Preissteigerung „ist seit einem Jahr zu beobachten und hat besonders stark seit dem Frühjahr dieses Jahres eingesetzt“, hieß es noch im selben Monat in einem Bericht der Preisprüfungsstelle für den Kreis Mainz. „Bei den Konsumweinen – also den kleinen Verbrauchsweinen – sind die Preise auf das dreifache der vorjährigen Höhe, teilweise bis zum Fünffachen regelmäßiger Jahre gestiegen.“[37]

Doch war diese Beobachtung an sich kein Grund zur Sorge. Im Wesentlichen führten die Mainzer die Preissteigerung zurück auf eine bei verringertem Vorrat erhöhte Nachfrage: Kaum noch ausländische Weine, eine schlechte Ernte 1916, wegen Zuckermangels kaum Möglichkeiten, geringe Weine zu „verbessern“ und somit halbwegs trinkbar zu machen, hoher Verbrauch der Kognakbrennereien und Schaumweinfabriken, gesteigerter Heeresbedarf. In Köln war eine Antwort auf die Anfrage aus dem Kriegswucheramt Berlin am 2. November verfasst worden. Eine übermäßige Steigerung der Weinpreise durch den Weinhandel sei im Allgemeinen „nicht als vorliegend zu erachten“, hieß es kurz und bündig. Als Ursachen der Steigerung der Weinpreise wurden auch in Köln die üblichen Mangelumstände geltend gemacht, zudem der enorme Bedarf des Heeres an Spirituosen, für die als Rohprodukt nur noch Weindestillat in Frage komme, da Brotgetreide nicht mehr zu Kornsprit verarbeitet werden dürfe und Kartoffelsprit nicht mehr zu Trinkzwecken freigegeben werde. Der Unterzeichnete zog daraufhin das Fazit: „Da die Aussichten für die diesjährige Ernte nicht günstig sind, so ist mit weiterer Steigerung der Weinpreise zu rechnen. Höchstpreise bei den verschiedenen Lagen und Qualitäten sind praktisch undurchführbar.“ Die Stellungnahme trug die Unterschrift des Ersten Beigeordneten der Stadt Köln, Konrad Adenauer.[38]

Selbstbewirtschaftung – Pro und Contra

Ein Jahr später hatte sich die Lage nochmals verschärft, war doch die Ernte des Jahres 1916 (wie von Adenauer befürchtet) schlecht ausgefallen. Der 1917er wiederum war zwar qualitativ herausragend, aber noch lange nicht auf dem Markt. In dieser Lage kam das Angebot Senfters auf den ersten Blick gerade recht: Die Gutehoffnungshütte könne die etwa zehn Morgen oder 2,5 Hektar umfassenden Parzellen rings um den Steinbruch doch selbst bewirtschaften und somit selbst unter die Weinerzeuger gehen. Nicht nur habe die GHH mindestens sechs Weinbergsleute zur Verfügung, sondern auch ein Pferd, mit dem sich die Hauptumbrucharbeit, das Hacken, viel leichter

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169

erledigen lasse. So könne man in mittleren Jahren etwa 7,5 Stück oder 7500 Liter Wein erzeugen, während die Kosten insofern gedrückt werden könnten, als man diejenigen Parzellen, die in absehbarer Zeit „in den Bruch fallen“ sollten, schon nicht einmal mehr düngen müsse.[39]

Überhaupt stellte Senfter die Lage so dar, als sei nichts einfacher, als die außer Pacht befindlichen Weinberge selbst zu bewirtschaften: „Die zur Weingewinnung erforderlichen Gefäße werden sich besorgen lassen. Neue Spritzen sind nicht mehr zu haben; ich könnte indes eine alte Spritze, die wieder brauchbar zu machen wäre, zur Verfügung stellen. Als Keller ist im Steinbruch ein vorzüglicher Raum vorhanden, der mit mäßigen Kosten hergerichtet werden soll“ – so ein Prokurist namens Strässer in seinem Bericht über eine Reise nach Nierstein am 21. Dezember 1917.[40] Ob Kommerzienrat Paul Reusch die Lage anders einschätzte? Unter dem maschinenschriftlichen Bericht, der auch von dem Leiter der Forstabteilung, Oberförster Müller, abgezeichnet worden war, hielt der Prokurist am 29. Dezember fest: „Herr Kommerzienrat Reusch lehnt die eigene Bewirtschaftung der Weinberge entschieden ab.“[41]

Was Reusch, der bekanntermaßen viel auf gute Weine und gutes Essen gab, zu dieser Entscheidung bewog, ist den Akten nicht zu entnehmen. War ihm vielleicht die Aussicht auf bestenfalls mittelmäßigen Wein allen Zeitumständen zum Trotz einfach nicht gut genug? Oder scheute er in Anbetracht der allgemeinen Kriegsanstrengungen die personellen und finanziellen Investitionen in ein eigenes Weingut, zu dem ja mehr gehören musste als einige Rebzeilen? Woher die Arbeiter nehmen (auch wenn in Oberhausen wegen allgemeinen Rohstoffmangels mehrere Hochöfen stillgelegt worden waren und womöglich auch der Kalksteinbruch nicht ausgelastet war)? Woher den Keller nehmen? Was mit dem Wein anfangen?

Die ablehnende Entscheidung des Konzernchefs wurde umgehend auch Reinhold Senfter mitgeteilt. Doch der ließ nicht locker. Eine neuerliche Intervention vom 4. Januar verfehlte ihre Wirkung nicht. Reusch verfügte aus welchen Gründen auch immer, dass man ihm „bestimmte Vorschläge“ dahingehend machen solle, ob eine Eigenbewirtschaftung in Nierstein ratsam sei oder nicht.[42] Am 1. Februar fanden sich daraufhin gleich zwei Beamte der GHH in Nierstein ein: Oberförster Müller war aus Oberhausen angereist, Eduard Friedrich aus Lothringen. Die Ergebnisse der Besichtigung der Weinberge und der anschließenden Unterredung mit Senfter sandte Friedrich unter dem Datum des 5. Februar von Schloss Scheuern in die Konzernzentrale nach Oberhausen.

Die Reben seien „sehr gut imstande“, die Bodenarbeiten in den Weinbergen könnten ob des weiten Zeilenabstands mit dem Pflug ausgeführt werden und nicht – wie in Lothringen – mit Spaten und Hacke, so Friedrich. Gleichwohl müsse im Blick auf eine Selbstbewirtschaftung der pachtfreien beziehungsweise pachtfrei werdenden Parzellen

© 2021 Böhlau Verlag | Brill Deutschland GmbH
ISBN Print: 9783412523152 — ISBN E-Book: 9783412523169