A stylized, dark grey illustration of a bunch of grapes hanging from a stem with several large, serrated leaves. The grapes are represented by circles of varying sizes, some solid and some outlined. The text is centered within the leafy area.

25ème anniversaire  
des Anciens  
de l'Ecole de Viticulture

Remich

25ème anniversaire  
des Anciens  
de l'Ecole de Viticulture

---

Remich



## L'enseignement viti-vinicole à la Moselle luxembourgeoise

Il me tient à coeur de féliciter les Anciens de l'Ecole de viticulture pour le 25ème anniversaire de la fondation de leur association.

Cette occasion est donc tout indiquée pour dire quelques mots sur l'enseignement viti-vinicole à la Moselle luxembourgeoise.

L'enseignement viticole fut créé en 1930. Dans une première phase il s'agissait d'un enseignement pratique sous forme de conférences dans les différentes localités de la région viticole.

A partir de 1953 un enseignement régulier a été donné à la Station viticole de l'Etat à Remich sous forme de cours d'hiver. Le Ministère compétent pour l'organisation de ces cours a été le Ministère de l'Agriculture et de la Viticulture.

La loi du 19 août 1976 portant création de l'Institut viti-vinicole établit que les cours de formation viti-vinicole sont organisés en collaboration et en accord avec le ministre ayant dans ses attributions l'éducation nationale. Après contact avec les experts du Ministère de l'Education nationale les modalités de l'organi-

sation des cours de formation professionnelle pour viticulteurs ont été arrêtés par le Règlement grand-ducal du 22 septembre 1978. Ce règlement prévoit deux volets : L'institut viti-vinicole est chargé d'organiser des cours de formation professionnelle pour les jeunes viticulteurs. Ces cours portant sur deux semestres d'hiver comprennent les matières suivantes : viticulture, oenologie, pathologie végétale, arboriculture, pratiques culturales, législation viticole et économie viti-vinicole. En outre l'Institut viti-vinicole peut organiser des cours de recyclage pour viticulteurs. Durant les dernières années l'Institut a mis un accent particulier sur cette deuxième forme d'instruction professionnelle. A cette fin fut organisée chaque année une série de conférences-débat sur des sujets d'actualité concernant la culture de la vigne. Etant donné le succès de ces conférences auprès des viticulteurs, j'ai recommandé à l'Institut viti-vinicole de poursuivre à l'avenir ses efforts dans ce genre d'instruction.

A côté de cet enseignement organisé sur la base légale, l'Institut s'applique également à améliorer le niveau de formation des viticulteurs par le biais de la création de plusieurs groupes de travail à l'intérieur de l'Association des anciens élèves de l'Ecole viticole de Remich.

Un premier groupe de travail s'occupe de la vinification. On y apporte une attention particulière aux problèmes de la fermentation des moûts, du traitement et de la conservation des vins. Chaque année avant les vendanges les viticulteurs sont initiés par des experts de l'Institut viti-vinicole aux nouvelles techniques de la vinification. A ces réunions-débat on discute également des problèmes du millésime à venir. Avant la mise en bouteille des vins le groupe a l'occasion d'analyser les résultats obtenus lors de la vinification et de juger de l'efficacité des traitements mis en oeuvre. De cette façon l'Institut peut convaincre les viticulteurs de la nécessité économique d'adopter le progrès en matière de vinification et de traitement des vins.

Un deuxième groupe de travail a pour mission la mise en oeuvre d'un programme de sélection clonale. Il consiste à sélectionner pendant plusieurs années consécutives, les meilleurs pieds de vigne dans les cépages Elbling, Auxerrois et Pinot blanc. Ces



cépages ont été choisis du fait qu'ils figurent de moins en moins sur le programme de sélection des grands pays viticoles. Par l'établissement d'un programme de sélection nationale nous voulons éviter que le Luxembourg ne se trouve un jour sans source d'approvisionnement de ces trois variétés typiquement luxembourgeoises.

Un troisième groupe de travail s'occupe de l'entretien du sol. Pour éviter la détérioration de la structure du sol par le poids des machines utilisées actuellement en viticulture plusieurs méthodes d'entretien du sol peuvent trouver application. La structure et la fertilité du sol peuvent être influencées favorablement par un apport direct de matière organique sous forme de paille, fumier, compost et boues d'épuration, ou à la suite d'un apport indirect par enherbement permanent ou temporaire.

Au sein du groupe de travail ces diverses pratiques culturales sont étudiées dans une série d'essais effectués dans les vignobles de nos anciens élèves de l'École viticole. Ces expériences ont pour but de trouver, pour nos conditions climatiques, les modes d'entretien permettant le travail rationnel du sol tout en garantissant le rendement optimum de la vigne.

Il en résulte que l'enseignement professionnel à la Moselle luxembourgeoise est bien structuré et que l'institut viti-vinicole en joue en quelque sorte un rôle de pilier. C'est à l'Institut que les viticulteurs trouvent la possibilité d'entrer en contact avec le progrès technique et économique dans tous les domaines de la viticulture.

Il est à espérer que nos jeunes vigneronns comprennent que les chances de survie de nos exploitations viticoles sont d'autant plus grandes que les exploitants sont mieux armés à résoudre les problèmes auxquels ils sont continuellement confrontés.

N'oublions pas que la force vitale d'une profession dépend essentiellement de son niveau de formation.

— Savoir est pouvoir —

Dr. Camille NEY  
Ministre de l'agriculture,  
de la Viticulture  
et des Eaux et Forêts



## La Moselle, région touristique

C'est à la Moselle qu'on trouve, d'une manière peut-être encore plus prononcée qu'ailleurs, tout ce qui fait le charme et l'attrait touristique de notre pays.

Outre la beauté des sites et le calme indispensable à toute vraie détente, la région de la Moselle dispose des principaux atouts du tourisme luxembourgeois, à savoir le confort de ses installations d'hébergement et d'hospitalité de sa population. Elle possède en outre un charme particulier que lui confèrent le fleuve, les vignobles et bien entendu, les produits de ces derniers qui sont renommés bien au-delà de nos frontières. Tous ces vins, légers et fruités, s'harmonisent parfaitement avec le génie de la gastronomie locale; le mariage du bien-manger et du bien-boire est à la Moselle davantage qu'ailleurs, un facteur déterminant du bien-vivre.

A la suite de la canalisation de la Moselle, le Service de Navigation de l'Entente des Communes de la Moselle a acquis vers 1966, le bateau à passagers «Marie-Astrid». Depuis 1973, des bateaux-hôtels ainsi que des bateaux à cabines ou des yachts, en provenance notamment de la Mer du Nord, y font escale (ports de Grevenmacher et de Schwebsange).

L'aménagement de la route du vin, l'ouverture des caves viticoles aux visiteurs et quelques campings bien équipés sont venus compléter avec bonheur le tableau de l'offre touristique mosellane.

Enfin, le Musée du Vin à Ehnen, qui a été réalisé dans le cadre du deuxième programme quinquennal touristique et expose des objets typiques de la viticulture mosellane, a ouvert ses portes pour la première fois au cours de la saison 1980 et a attiré en 1981 quelque 8000 visiteurs.

Quel sera l'avenir de la région au point de vue touristique ? Après les incertitudes qui ont plané ces dernières années sur l'affectation future de la vallée de la Moselle et notamment sur la région du «Réimicher Haff», on peut à présent raisonnablement espérer que toutes les entraves au développement harmonieux de cette région seront levées sous peu.

Les propositions élaborées par un groupe de travail se composant de représentants de tous les départements intéressés, devraient conduire à un compromis tenant compte de tous les intérêts, souvent difficiles à concilier. Il s'agira d'intégrer les différentes fonctions – dont la fonction touristique n'est pas la moindre – dans le paysage et de séparer les fonctions qui pourraient se gêner mutuellement.

Les pourparlers menés dans le cadre de la Commission Saar-Lor-Lux, section Tourisme, tendant à harmoniser la politique touristique régionale de la France, de la République Fédérale d'Allemagne et du Luxembourg, vont dans le même sens.

Au Ministère du Tourisme, un projet tendant créer une piste cyclable le long de la Moselle et à la rattacher éventuellement au réseau existant, est actuellement à l'étude.

D'autre part, le Ministère entend soutenir encore davantage que par le passé les activités destinées à embellir les localités et à leur conserver, voire rendre, leur cachet original. Le troisième programme quinquennal d'équipement touristique qui portera sur les années 1983 à 1987 innovera en ce sens qu'il renforcera et complètera, pour des cas bien précis, les efforts entrepris depuis quelques années par le Service des Sites et Monuments Nationaux du Ministère des Affaires Culturelles.

Si on ajoute à tout cela l'esprit d'initiative de la plupart des hôteliers-restaurateurs et le dynamisme des syndicats d'initiative locaux, on peut considérer l'avenir touristique de la région mosellane avec optimisme et sérénité.

Fernand BODEN  
Ministre du Tourisme



## Das Staatliche Weinbauinstitut in Remich

Das staatliche Weinbauinstitut wurde durch ein Gesetz im Jahre 1925 ins Leben gerufen. Es sollte hauptsächlich dazu dienen den Winzer bei der Umstellung auf den Qualitätsweinbau zu beraten und zwar sowohl beim Rebenbau als auch bei der Weinherstellung.

Im Anfang bestand das Personal des Institutes aus einem Direktor und zwei Arbeitern. Da sich jedoch im Laufe der Zeit das Aufgabengebiet ständig erweiterte, wurden die Befugnisse des Institutes ein erstes Mal im Jahre 1963 erweitert. Eine zweite Reorganisation des Weinbauinstitutes erfolgte im Jahre 1976, als es galt die Bestimmungen des gemeinsamen Europäischen Weinmarktes an der Luxemburger Mosel in Anwendung zu bringen.

Das heutige Weinbauinstitut hat als Aufgabe, den technischen und wirtschaftlichen Fortschritt auf allen Gebieten des Weinbaus und der Kellerwirtschaft zu fördern, und zwar durch Information, Vulgarisation und Demonstration sowie durch angewandte Forschung und berufliche Ausbildung.

Das Personal des Institutes begreift :

1 Direktor, 2 Ingenieure, 2 Assistenten, 1 Laborant, 2 Techniker, 1 Pförtner, 1 Aufseher und 10 Arbeiter.

Das Aufgabengebiet erstreckt sich auf folgende Bereiche :

### I. ABTEILUNG WEINBAU

– Bewirtschaftung der Versuchsweinberge : Das Institut umfaßt eine Anbaufläche von 6,75 ha, davon entfallen 5 Hektar auf Ertragsreben der Sorten

Elbling, Rivaner, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir und Traminer. Der Most dieser Ertragsreben wird im Weinbauinstitut zu hochwertigen Qualitätsweinen ausgebaut. Diese Weine dienen zu repräsentativen Zwecken und werden an die verschiedenen Botschaften und Ministerien verteilt.

- Beratung im praktischen Weinbau : Das Weinbauinstitut berät den Winzer in allen Fragen die mit der Kultur der Rebe zusammenhängen. Die Beratung erstreckt sich von der Bodenbearbeitung und Düngung über die Anlegung eines Weinbergs und die notwendigen Pflegemaßnahmen bis hin zur Traubenernte. Ein sehr wichtiges Gebiet ist in diesem Zusammenhang die Schädlingsbekämpfung. Zum Schutze der Rebkultur bietet der Fachhandel dem Winzer heute eine große Anzahl von Schädlingsbekämpfungsmitteln an, und dies sowohl gegen tierische als auch pflanzliche Schädlinge. Damit diese Mittel jedoch rationell und wirkungsvoll eingesetzt werden können ist eine fachmännische Beratung unbedingt erforderlich. Das Weinbauinstitut hat diese Rolle übernommen und berät heute sowohl den einzelnen Winzer als auch die Vereinigung «Protvigne» die für die allgemeine Schädlingsbekämpfung an der Mosel, mittels Hubschrauber, zuständig ist.

- Kontrolle der weinbaulichen Bestimmungen auf nationaler und europäischer Ebene : Auf nationaler Ebene ist das Weinbauinstitut das Kontrollorgan für die Neuanpflanzungen von Weinbergen welche durch den großherzoglichen Beschluß vom 29. Dezember 1960 geregelt sind. Laut den Bestimmungen dieses Beschlusses darf ein Weinberg nur angepflanzt werden wenn er mitten im Weinbaugebiet liegt und wenn seine Lage günstige klimatische Verhältnisse aufweist.

Auf europäischer Ebene ist das staatliche Weinbauinstitut mit der technischen Kontrolle von dem vegetativen Vermehrungsgut der Reben beauftragt. Damit die Identität des Vermehrungsgutes von der Ernte bis zur Lieferung an den Letztverbraucher gewährleistet ist, müssen sich die Produzenten, die Vermehrungsgut in den Handel bringen, in ein Register eintragen, welches vom Weinbauinstitut geführt wird.

- Züchterische Tätigkeit : Um die Ertrags- und Qualitätsleistung der Rebsorten zu steigern stehen uns zwei Möglichkeiten zur Verfügung, die Kreuzungszüchtung und die Klonenzüchtung. Durch Kreuzung der verschiedenen Rebsorten entstehen Neuzüchtungen die zur Entwicklung leider sehr lange Zeit und einen hohen Kostenpunkt benötigen. Da das zweite Verfahren wesentlich einfacher, billiger und weniger zeitaufwendig ist, wird im Weinbauinstitut die Klonenzüchtung angewandt. Sie besteht darin, daß in einem gegebenen Weinbaugebiet für jede Rebsorte die besten Rebstöcke selektioniert werden, bezüglich Produktivität, Qualität und Krankheitsresistenz. Für die Luxemburger Mosel wurde eine solche Selektion in den Jahren 1970-1973 in Angriff genommen und zwar unter Mitarbeit der Vereinigung der ehemaligen Schüler des Weinbauinstitutes. Diese selektionierte Rebstöcke wurden 1974 zur Vorprüfung im Institut



Vinifikationsversuche in Kleinbehältern am Weinbauinstitut

angepflanzt. Die Klonenprüfanlage begreift heute 600 Kleinklone unserer einheimischen Rebsorten und umfaßt insgesamt 6000 einzelne Rebstöcke. Seit 1977 werden die angebauten Klone jährlich auf Ertrag, Mostgewicht und Säure geprüft. Die Auswertung dieser Resultate erlaubt uns die besten Klone der verschiedenen Rebsorten zu ermitteln, mit denen wir dann später eine neue Anlage für die Zwischenprüfung erstellen.

## II. ABTEILUNG OENOLOGIE

Die Abteilung Kellerwirtschaft befaßt sich mit allen Fragen der Weinbereitung. Ihre Hauptaufgabe ist die Beratung der Winzer bei der Most- und Weinbehandlung. Im Herbst, nach der Traubenlese, hat der Winzer die Möglichkeit seine Moste und Jungweine im Weinbauinstitut einer Analyse zu unterziehen. Das Institut verfügt zu diesem Zweck über ein modern eingerichtetes Laboratorium. Die ermittelten Analysenwerte dienen dazu dem Winzer bei der Herstellung seiner Weine Verbesserungsvorschläge zu machen. Die Untersuchungsergebnisse werden auch herangezogen bei der fachmännischen Beratung des Winzers bei der späteren Anwendung der verschiedenen Weinbehandlungsmittel.

Um mit der modernen Weinforschung Schritt zu halten, werden im Weinbauinstitut die neuen Verfahrenstechniken der Weinherstellung einer regelmäßigen Prüfung unterzogen. Zu diesem Zweck unternimmt das Institut systematische Weinbereitungsversuche im Kleinbehälter. Diese Versuche haben zum Ziel den Einfluß verschiedener Weinbehandlungsmittel zu untersuchen. Die gewonnenen Erfahrungen werden in Form von Fachgesprächen an die Winzer vermittelt.

Die oenologische Sektion befaßt sich auch mit der Isolierung und Kultur von Reinzuchthefen. Da die Weinwissenschaft in den letzten Jahren zur Erkenntnis kam, daß die besten Weine durch Vergärung mit Reinzuchthefen gewonnen werden, laufen im Weinbauinstitut kontinuierliche Versuche über die Zucht von inländischen Hefestämmen. Die in unserem Weinbaugebiet isolierten Hefestämmen werden auf ihr Gärvermögen untersucht, auch wird die Reinheit der vergorenen Weine beurteilt. Da die gewonnenen Erfahrungen bis jetzt sehr positiv ausfielen werden diese Versuche auch in Zukunft weiter verfolgt.

## III. ABTEILUNG WEINKONTROLLE

Die Weinkontrolle ist zuständig für die laufende Überwachung der Weine bezüglich unseren nationalen Bestimmungen sowie den Vorschriften des Gemeinsamen Europäischen Weinmarktes. Die Tätigkeit des Weinkontrolleurs erstreckt sich auf die Überwachung der Herstellung der Luxemburger Weine, sowie die Kontrolle der Importweine.

Im Herstellungsbetrieb werden die inländischen Weine an Hand von neu eingeführten Kellerbüchern überwacht. Obligatorische Eintragungen

über Eingang und Abgang der Weine, angewandte Behandlungsmethoden sowie Einfülldatum ermöglichen zu jeder Zeit die Identifikation eines Weines. Bei dieser Kontrolle werden zusätzlich Weinproben entnommen, die auf ihre Zusammensetzung im Laboratorium untersucht werden. Nur solche Weine dürfen in den Verkehr kommen, die den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.

Was die Kontrolle der ausländischen Weine anbelangt, so muß laut gesetzlicher Bestimmung jede importierte Weinmenge über 1 000 Liter einer analytischen und geschmacklichen Prüfung unterworfen werden. Auch werden bei dieser Gelegenheit die in der EWG geltenden Vorschriften über Aufmachung und Bezeichnung der Weine laufend überwacht, dies um unlauteren Wettbewerb und Täuschung des Konsumenten zu verhindern.

Laut Gesetz vom 29. August 1976 ist das Weinbauinstitut auch die Verbindungsstelle des Luxemburger Weinbaus mit der Abteilung Wein der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft in Brüssel. Das Institut vertritt die Interessen unseres Weinbaus hinsichtlich der Ausarbeitung gemeinschaftlicher Verordnungen im Verwaltungsausschuß sowie in der Arbeitsgruppe Wein, und befaßt sich nachträglich mit der Durchführung der EWG-Bestimmungen auf nationaler Basis.

Durch den Großherzoglichen Beschluß vom 22. September 1978 ist das Weinbauinstitut ebenfalls mit der fachlichen Ausbildung und Weiterbildung der Winzer beauftragt. In diesem Rahmen werden regelmäßig Winterkurse für Jungwinzer abgehalten sowie Studientagungen zur fachlichen Weiterbildung organisiert. Die Weinbaukurse vermitteln dem Jungwinzer die notwendigen Kenntnisse in Weinbau und Weinherstellung. Die theoretischen Grundlagen werden durch praktische Arbeiten im Weinberg und Keller ergänzt.

Wie wir aus all diesen Tätigkeiten ersehen, spielt das Weinbauinstitut eine wichtige Rolle im Luxemburger Weinbau. Neben der nationalen Weinmarke und den Genossenschaftskellereien bildet das Weinbauinstitut das dritte Fundament auf welchem unsere Weinwirtschaft aufgebaut ist.

Beratung im Weinbau und in der Weinherstellung, Kontrolle der inländischen Weine, Ausbildung der Winzer sowie Mitarbeit auf europäischer Ebene sind die Hauptaufgaben des Institutes. Durch die enge Zusammenarbeit mit allen weinbaulichen Gremien hat das Weinbauinstitut sich zu einem Zentrum entwickelt, welches dem Luxemburger Weinbau den notwendigen wissenschaftlichen und technischen Auftrieb vermittelt, damit er sich im zukünftigen europäischen Marktgeschehen behaupten kann.

Norbert WILTGEN  
Direktor des Weinbauinstitutes  
Remich





## Zum 25. Jubiläum der «Amicale»

Anlässlich des 25ten Jubiläums der «Amicale des Anciens de l'Ecole de Viticulture» liegt es nahe als Gründungsmitglied und ehemaliger Präsident an die Anfänge dieser Vereinigung zu erinnern.

Im Jahre 1956 rief der damalige Direktor der Weinbaustation, Nic. Kieffer, die früheren Weinbauschüler zur Gründung einer Fachgruppe zusammen.

Am Anfang handelte es sich um eine zeitlich und zahlenmäßig begrenzte Fortbildungsschule, die sich zum Ziel gesetzt hatte, den Qualitätsweinbau zu fördern, den engen Kontakt zwischen den ehemaligen Schülern und der Weinbauschule, aber auch zwischen den Schülern selbst, zu erhalten, und Studienreisen und Vorträge zu aktuellen Weinbaufragen zu organisieren.

Aus dieser Vereinigung entwickelte sich dann die «Amicale des Anciens de l'Ecole de Viticulture Remich», deren Mitgliederzahl aber im Gegensatz zu früher nicht mehr begrenzt ist.

Mit Genugtuung können die 33 Gründungsmitglieder auf ihr Werk zurückblicken. Es kostete sie viele Anstrengungen, brachte

ihnen manche Enttäuschungen, aber auch viel Freude. Die «Amicale» hat sich bis heute sehr gut bewährt; das beweisen schon die Einführung der Schädlingsbekämpfung durch Hubschrauber und die Kurse in Rebenselektion, moderner Bodenbearbeitung und Kellerwirtschaft.

Die Ausbildung der Winzerjugend ist besonders wichtig. Die jungen Winzer sollen Freude an ihrem Beruf haben und sich für den Fortschritt und die neueste Technik interessieren.

Dies macht die «Amicale» möglich. Sie fördert auch den Kontakt zu den Winzerkollegen, sowie den anderen Berufsschichten und vermeidet so eine Abkapslung im eigenen Betrieb. Denn trotz Technik und Hetze des heutigen Alltags sollte man die Freundschaft und das Menschsein nicht vergessen.

Anlässlich dieses Jubiläums dürfen aber auch die verstorbenen Initiatoren nicht vergessen werden.

Es handelt sich hierbei um Weinbaudirektor Nic. Kieffer, auf dessen Anregung die Gründung zustande kam, und um seinen Nachfolger Jos. Faber, dem es leider nur kurze Zeit gegönnt war, seine Kräfte in den Dienst der «Amicale», sowie des ganzen Luxemburger Weinbaus, zu stellen. Nicht geringer sind die Verdienste der beiden Weinkontrolleure J. B. Hury und Nic. Gloden, die allen früheren Schülern noch in bester Erinnerung sein dürften.

Den Organisatoren des Jubiläums wünsche ich viel Erfolg für ihre Feierlichkeiten und für die Weiterarbeit im Interesse des Weinbaus und der Mosel.

Nic DUHR  
Ehrenpräsident

*Le Comité et les Membres des Anciens  
de l'École de Viticulture  
ont l'honneur de vous inviter à fêter le*

**25<sup>e</sup> Anniversaire  
de la fondation  
de leur association**

*à Remich, le jeudi, 12 août 1982  
dans les salles  
de l'Institut Viti-Vinicole*

## Programme des festivités:

---

- Accueil de nos invités à 15 heures.
- Paroles de bienvenue  
de notre Président Norbert Weier
- Historique de notre association  
tracé par Mathis Bastian, secrétaire
- La formation professionnelle pour viticulteurs par  
Monsieur Norbert Wiltgen, Directeur de l'Institut  
Viti-Vinicole.
- Remise des Certificats d'Etudes Viti-Vinicoles par  
Monsieur le Dr. Camille Ney, Ministre de l'Agriculture,  
de la Viticulture et des Eaux et Forêts.
- Vin d'honneur  
offert par l'Institut Viti-Vinicole.
- Allocution de clôture de Monsieur le Dr. Camille  
Ney, Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et  
des Eaux et Forêts.



## Häerzlech Merci

De Merci as fir all déi Perséinlechkeeten, déi eis gehollef hun, fir dis Broschür ze realiséieren. Natiirlech gëlt dat och fir déi Leit, Firmen a Membren, déi eis finanziell ënner d'Äerm gegräff hun.

25 Jor Amicale vun de fréiere Schüler vun der Wäibauschoul, dat as schons eng laang Zäit.

Fir unzufänken wor et eng Fachgrupp vu Jongwënzer, spéider as aus där Fachgrupp eben eng Amicale gin.

Mir sin denen en décke Merci schëlleg, déi haut net méi do sin, ma denen d'Amicale viles verdankt. Den Direkter Kieffer, den Direkter Jos Faber, de Wäinkontrollere J. B. Hury an Nic. Gloden haten all hir Wëssen virugin an eis munches iwer de Wäibau bäibruet.

Durno kummen den Direkter Wiltgen, seng Matarbechter a vill aner Hären, déi fir eng gutt Wäibauschoul gesuert hun. Ob Buedemaarbecht, Kloneselektioun oder Vinificatioun, d'Zesummenaarbecht wor gutt an eis Membren konnten ëmmer mat hire Problemer un déi Hären erunrieden.

Déi fréier Presidenten a Komiteesmembren vun der Amicale hun och e Merci verdéngt, well duurch hir Mataarbecht huet de Wäert vun enger gudder Ausbildung bäi de Wënzer an d'A gestach.

Mir liewen haut an enger Zäit, wou et ouni Informatioun, Weiderbildung an Explikatiounen iwer de moderne Wäibau net méi geet.

Durfir wëllt d'Amicale fir de Fortschrëtt anrieden. Wann dat vun allen éierlech ugehall gët, dann as zum Gudde vun alle Wënzer fir déi Joren, déi kommen, geschafft gin.

Et as natiirlech ze wënschen, datt sech ëmmer nach jong Leit fir de Wäibau intresséieren. Dat neit Erbschaftsgesetz, de Wäibau-perimeter an d'Remembrementë maachen de Wënzer d'Saach méi liicht.

Et muss och e grouse Merci fir de Wäibauminister ausgesprach gin. Ouni déi finanziell Hëllef vun där Säit aus, hätte bestëmmt vill Jongwënzer d'Kromm an d'Heck gehäit.

De Komitee vun der Amicale erhofft a wënscht sech an dene Joren, déi elo kommen, eng gutt Zesummenarbecht mat der Wäibauschoul, mat denen zoustännegen Instanzen a mat senge Membren. An deem Fall kënne mir all ouni ze zécken virun eis kucken a positiv un d'Wuel vun eiser schéiner Musel denken.

Norbert WEIER  
President

# La Marque nationale du vin de la Moselle luxembourgeoise

En mars 1981 la Marque nationale du vin luxembourgeois a pu fêter le 46ème anniversaire de son existence.

L'occasion est, dès lors, tout indiquée pour donner un bref aperçu concernant cette institution dont l'action a eu une influence déterminante sur l'amélioration de la qualité des vins luxembourgeois.

## I. Etapes successives

La Marque nationale du vin a été créée en 1935, soit dix ans après la Station viticole de l'Etat, prolongeant ainsi les efforts déployés par l'Etat et la profession viticole pour mettre la viticulture luxembourgeoise en mesure d'assurer son existence par la production de vins de qualité.

Le but recherché par la création de la Marque nationale a été double: d'abord d'orienter la viticulture vers une politique de qualité permettant de conquérir de nouveaux marchés intérieurs et extérieurs, et ensuite d'assurer la protection du consommateur en lui garantissant qu'il s'agit d'un vin d'origine luxembourgeoise qui répond aux dispositions légales en matière de vin et qui possède des qualités certaines.

Au début de son fonctionnement, la Marque nationale ne représentait qu'un label unique, sans autres distinctions qualitatives. Tous les cépages cultivés pouvaient être présentés pour l'admission à la Marque.

En 1951, en raison des difficultés qu'avait l'administration de la Marque nationale de déguster tous les vins qui lui étaient présentés, il a été décidé de ne plus admettre l'Ebling au bénéfice de la Marque.

En 1959, le problème posé de longue date concernant la différenciation des vins de qualité supérieure a été résolu par l'introduction de mentions à caractère qualificatif. Actuellement ces mentions sont les suivantes :

Vin classé; Premier cru; Grand premier cru.

Par l'arrêté ministériel du 28 mars 1967 le cépage Rivaner a obtenu la possibilité d'être admis à une mention qualificative. L'admission des vins Riesling x Sylvaner appelé Rivaner, à une mention à caractère qualificatif doit servir à l'avenir d'avantage les intérêts des producteurs et des consommateurs. En outre, une telle mention est susceptible de contribuer efficacement à l'élargissement des débouchés des vins de qualité sur nos deux marchés d'exportation principaux, la Belgique et les Pays-Bas. Point n'est besoin de rappeler que le cépage Rivaner occupe actuellement presque la moitié de notre vignoble, qu'il représente le cépage le mieux adapté à nos conditions climatiques septentrionales qu'il arrive normalement

à maturité dans nos régions et que la qualité de ses moûts accuse peu de fluctuations.

Toutefois le Rivaner n'a pas été admis jusqu'ici à une mention de cru, il a seulement profité de la mention «Vin classé».

En 1971, par un règlement du Gouvernement en Conseil, l'attribution de la Marque nationale du vin luxembourgeois a été adaptée aux nouvelles conditions fixées par les règlements de la Communauté européenne. L'innovation consista dans la généralisation d'un examen chimique à pratiquer avant l'examen organoleptique. Tout vin dont la composition n'est pas conforme aux prescriptions légales concernant les vins de qualité, est exclu du bénéfice de la Marque nationale.

L'arrêté grand-ducal du 18 février 1975 accorda de nouveau à l'Elbling le bénéfice de la Marque nationale.

Le cépage Elbling constitue encore aujourd'hui le quart de notre production nationale. C'est le cépage le plus ancien de notre région et pendant longtemps c'était de loin le plus important. Il produit un vin léger, franc de goût et de bonne garde, qui répond au goût de nombreux consommateurs indigènes. Il en résulte que la viticulture luxembourgeoise a un intérêt économique certain de faire valoriser ce cépage au même titre que tous les autres cépages implantés à la Moselle luxembourgeoise. Cette valorisation favorise en outre l'amélioration qualitative de ce cépage au niveau de la production.

## **II. Administration et fonctionnement**

La Marque nationale a à sa tête une commission renouvelable tous les quatre ans et composée de douze membres représentant les producteurs viticoles, le négoce de vins, les hôteliers-restaurateurs, les consommateurs, ainsi que certains services techniques de l'Etat.

L'exécution des travaux est assurée par un service administratif.

La Marque nationale est financée par des ressources propres, constituées par la vente des collerettes ainsi que par une contribution de l'Etat aux frais administratifs.

Le fonctionnement de la Marque nationale peut être décrit sommairement comme suit : Les producteurs présentent à l'administration de la Marque nationale une demande d'admission de leurs vins indiquant le cépage, la densité du moût en degrés Oechsle, la quantité, la provenance et le numéro du fût. L'administration de la Marque nationale procède ensuite à un prélèvement sur place d'échantillons destinés aux examens analytique et organoleptique. L'analyse chimique porte sur le titre alcoométrique et l'acidité du vin, l'examen organoleptique sur la couleur, l'odeur et la saveur. Lors de la dégustation, les vins sont présentés sous un numéro d'ordre, de sorte que les experts ignorent la provenance du vin et le nom du producteur. Les dégustateurs accordent individuellement à chaque vin



un certain nombre de points dont la moyenne arithmétique permet sa classification dans l'échelle de qualité suivante :

- en dessous de 12 points : vin de table
- entre 12,0 – 13,9 points : vin de qualité, portant le label de la Marque nationale,
- entre 14,0 – 15,9 points : Marque nationale avec la mention «Vin classé»
- entre 16,0 – 17,9 points : Marque nationale, avec la mention «Premier cru»
- entre 18,0 – 20,0 points : Marque nationale, avec la mention «Grand premier cru».

Le vin qui a obtenu le qualificatif de la Marque nationale doit être commercialisé sous la dénomination de la région viticole luxembourgeoise. Il ne peut être commercialisé qu'en bouteilles qui doivent porter la collette de la Marque nationale.

Le vin ayant obtenu une mention à caractère qualificatif doit porter sur l'étiquette la mention qui lui a été conférée, le numéro de contrôle et le numéro du fût.

### III. L'évolution de la Marque nationale

Le développement de la Marque nationale depuis sa création montre 4 phases évolutives.

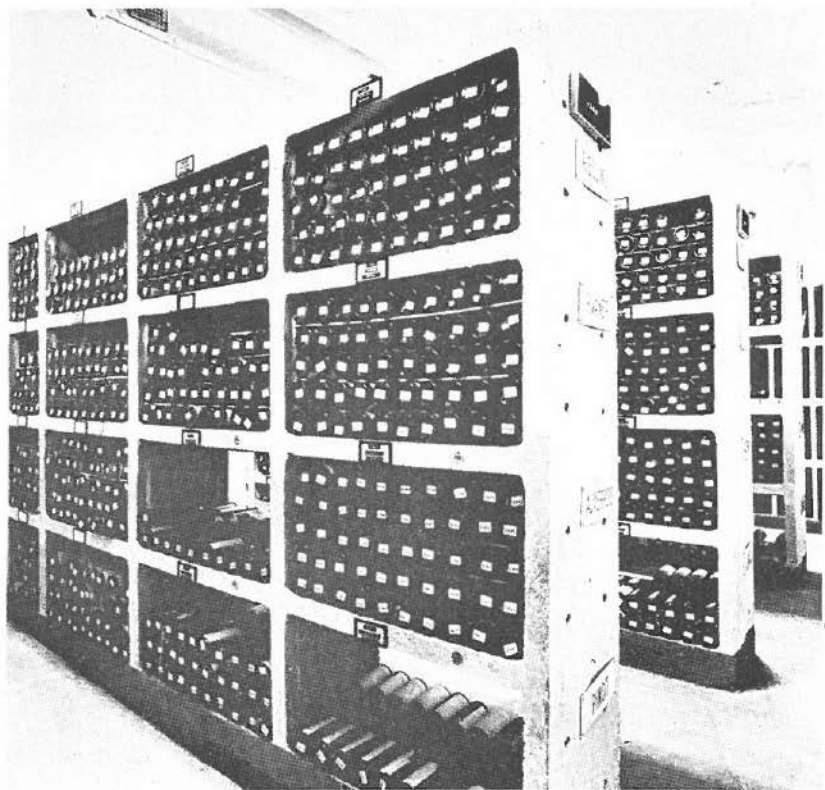
La première période, s'étendant sur les années 1935 à 1949, fut caractérisée par une évolution lente et hésitante. Comme toute nouvelle institution, il a fallu un certain temps à la Marque nationale pour s'imposer dans les milieux viticoles et être reconnu par le consommateur.

Pendant les années 1950 à 1964 se produisit la consolidation de la Marque. Durant ces 15 années un volume plus ou moins fixe, correspondant à 20% de la production totale, fut admis actuellement au label de qualité de la Marque nationale.



La troisième phase de 1965 à 1977 montra une progression très nette du volume des vins admis et du nombre des collerettes distribuées. De 1,7 millions, pour la période de 1950 à 1964, le nombre des collerettes accordées par an passait à 6,5 millions pour la période de 1965 à 1977. Le volume des vins portant la Marque nationale, par rapport à la production totale, passa de 20% à 42%.

La quatrième et dernière phase commence en 1978 et est caractérisée par une série de plusieurs années consécutives de production déficitaire. En effet la perte de récolte se chiffrait en 1978 à 58%, en 1979 à 65% et en 1980 à 73% par rapport à une récolte moyenne. Ces années de faibles récoltes qui ont fait régresser nos stocks de vins indigènes d'une façon alar-



Les bouteilles «témoins» dans les chais de la Marque Nationale

mante, ont incité les producteurs de tirer de leurs vins de qualité le maximum de profit. Presque les totalités de ces trois récoltes ont été présentées à la Commission pour l'obtention du sigle de la Marque nationale. La comparaison des volumes de vin issus des cépages Elbling (1975-1977) et la période de production déficitaire de 1977 à 1980 montre clairement l'évolution des vins à la Marque nationale.

Périodes	Pourcentage des vins de qualité portant la Marque nationale par rapport à la production totale	
	Elbling	Rivaner
1975 - 1977 (années normales)	7%	63%
1978 - 1980 (années déficitaires)	49%	90%

L'année 1979 par exemple montre que 60% de l'Elbling et 95% du Rivaner récoltés furent admis au label de qualité.

Il en résulte que les vins de consommation courante Elbling et Rivaner accusent une forte progression par rapport aux volumes admis pendant les années de production normale. Ceci est dû en grande partie au Règlement ministériel du 18 mai 1981 concernant les prix de vente des vins indigènes. Ce règlement introduit pour la première fois dans notre économie viticole un régime de prix basé sur la différenciation entre vins de table et vins de qualité: Les prix de vente des vins de qualité en bouteilles de un litre sont de 3 francs supérieurs à ceux des vins de table ne portant pas la Marque nationale. Dans les cafés, la différence par verre de vin est de 1 franc.

La Marque nationale est ainsi devenue l'atout commercial majeur de la viticulture luxembourgeoise. Aussi faut-il s'attendre à une augmentation régulière du volume des vins présentés à la Marque nationale. Cette évolution comportera un accroissement important du nombre des vins à déguster par la commission de la Marque nationale. Par conséquent une réorganisation de l'administration de la Marque s'impose.

Elle devra porter d'abord sur le fonctionnement de la commission de dégustation. Pour partager les charges, la commission actuellement instituée devra se réunir en deux sous-commissions. Ensuite pour assurer le bon fonctionnement de la Marque nationale, les services techniques devraient être en mesure d'effectuer le grand nombre d'analyses supplémentaires qu'entraîne l'augmentation constante du nombre de vins présentés à la Marque nationale.

En troisième lieu il faudrait établir l'équivalence entre les deux notions «*Marque nationale du vin luxembourgeois*» et «*Appellation contrôlée*». La dénomination «*Marque nationale*» est malheureusement peu connue à l'étranger et très souvent elle est confondue avec une simple marque commerciale.

Pour rehausser le prestige des vins de la *Marque nationale* sur nos marchés extérieurs, surtout sur le marché belge, la viticulture luxembourgeoise devrait avoir la possibilité d'utiliser à côté de la dénomination «*Marque nationale*» la désignation internationalement connue «*Appellation Contrôlée*».

Norbert WILTGEN  
Président de la *Marque nationale*  
du vin

# Weinkontrolle und Weingetzgebung

«Wein ist eingefangener Sonnenschein.» Dieser Ausspruch charakterisiert in sehr treffender Weise das Wesen des Weines. Das Weingetzgesetz hingegen definiert Wein als das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird. Gewisse Zusätze sind indes nicht ganz zu vermeiden. Wie die praktische Erfahrung lehrt, sind gewisse Zusatzstoffe ein unumgängliches Erfordernis zum Ausbau eines Weines, vor allem um ihn vor Krankheit zu schützen und haltbar zu machen. Hier ist es Aufgabe des Gesetzgebers regelnd einzugreifen und zu bestimmen, welche Zusätze als erlaubt anzusehen sind und welche nicht. Desgleichen bedarf es einer gesetzlichen Regelung, inwieweit angereichert werden darf, falls die Trauben wegen ungünstigen Witterungsverhältnissen den sonst üblichen Reifegrad nicht erreichen. Nicht zu vergessen ist schließlich die Bezeichnungsfrage, die gerade bei dem Verkehr mit Wein von grosser Bedeutung ist und deshalb nicht willkürlich gehandhabt werden darf.

Um all diese Bestimmungen überwachen zu können, wurde die Weinkontrolle durch das Gesetz vom 24. Juli 1909 betreffend den Wein und die weinähnlichen Getränke geschaffen. Artikel 22 dieses Gesetzes besagt unter anderem: «Die Regierung wird ein oder zwei Kontrolleure ernennen, die beauftragt sind, im Hauptamt die Ausführung dieses Gesetzes zu überwachen und demgemäß die Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften des Gesetzes festzustellen. Diese Beamten sind befugt zu jeder Tageszeit in die Betriebe einzutreten, daselbst Besichtigungen vorzunehmen, geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher einzusehen und nach ihrer Auswahl Proben zum Zweck der Untersuchung zu fordern oder selber zu entnehmen. Die von denselben errichteten Protokolle behalten Kraft bis zum Gegenbeweis nach dem gemeinen Recht.

Zusätzlich wird die Kontrolle des Weines durch die allgemeine Lebensmittelgesetzgebung geregelt. Die Organisation und Kompetenzen der Kontrolle über die Lebensmittel werden durch das Gesetz vom 25. September 1953 über die Neugestaltung der Kontrolle von Lebensmitteln, Getränken und Gebrauchsgegenständen festgehalten. Es ist dies ein Kadergesetz welches die allgemeinen Grundprinzipien der Lebensmittelkontrolle aufstellt.

Waren die Pflichten und Arbeiten der Weinkontrolle bis 1971 durch das Gesetz von 1909 festgelegt, so wurde nach Schaffung der großherzoglichen Verordnung vom 14. Juli 1971, das Weinbauinstitut mit der Kontrolle der neuen EWG-Vorschriften beauftragt. Hierbei erhielt das Institut die Mission der Überwachung des Tafelweines sowie Schutz und Kontrolle der Qualitätsweine, welche in Luxemburg gehandelt werden.

Um all diesen Anforderungen gerecht zu werden, läßt die Weinkontrolle jedes Jahr während der Ernte Mostproben entnehmen, um analytisch den natürlichen Alkoholgehalt und die Säure eines jeden Mostes festzustellen. So werden jährlich ungefähr 1400 Proben, welche  $\pm 90\%$  der Gesamternte entsprechen, analysiert. Diese analytischen Daten tragen wesentlich zur Erleichterung der Kontrollarbeiten bei. Was die Kontrolle der Weinbereitung anbelangt, so werden die Weine und Moste durch die Kellerbücher und durch Entnahme von Proben in den verschiedenen Kellern und Betrieben fortwährend überwacht.

Die Überwachung der Weine und weinähnlichen Produkten in den Großkaufhäusern, Läden und Restaurationsbetrieben wird durch die Weinkontrolle, die Lebensmittelkontrolle oder die lokalen Polizeistellen gewährleistet.

Beim Import von Weinen aus Ländern der EG oder Drittländern ist jeder, laut ministerial Beschluß vom 6. März 1969, welcher Wein oder weinähnliche Getränke nach Luxemburg eingeführt, um ihn weiterzuverkaufen verpflichtet, die Weinkontrolle spätestens 2 Tage nach Einlagerung des Produktes, durch eine Importdeklaration über das eingeführte Erzeugnis zu informieren. Werden mehr als 1000 Liter von einem und demselben Erzeugnis eingeführt, so entnimmt der Luxemburger Zoll 2 Proben zwecks chemischer und organoleptischer Prüfung. Die chemische Analyse wird im Laboratoire National de Santé durchgeführt, während die organoleptische Prüfung von der Weinkontrolle vorgenommen wird. Beim Import kontrollieren die Zollbeamten die erforderlichen Begleitdokumente und teilen der Weinkontrolle die Kontrollnummer dieser Dokumente schriftlich mit.

Nach Verzollung der Weine und Einlagerung in den Kellern, unterliegen diese Weine derselben Überwachung wie die eigene Produktion, d. h. Kontrolle der Kellerbücher, Behandlung, Verschnitt und Inverkehrbringen der Weine. Die Kontrolle dieser Weine im Einzelhandel wird an Ort und Stelle durch Stichproben vom Laboratoire National de Santé oder von der Weinkontrolle selbst durchgeführt.

Wird ein Wein von Luxemburg aus exportiert, so muß er, soweit die EWG-Verordnungen dies erfordern, mit einem Begleitdokument versehen sein.

Durch die EWG-Verordnung Nr. 359/79 des Rates über die unmittelbare Zusammenarbeit der Kontrollbeamten der verschiedenen europäischen Mitgliedstaaten, ist die Arbeit der Weinkontrolle auf europäische Ebene verlagert worden. Durch die Zusammenarbeit der europäischen Weinkontrollleure konnten schon manche Vergehen beim Transport von Wein in einen anderen Mitgliedstaat verhindert oder aufgedeckt werden.

Um Verstößen gegen die EWG-Verordnungen entgegen zu wirken, wurden am 19. November 1974 durch großherzogliches Reglement die Strafmaßnahmen für die Verstöße gegen die EWG-Verordnungen in wein- und weinbaulichen Angelegenheiten geschaffen. Diese Bestimmungen sehen Ge-

fängnisstrafen von 8 bis 6 Monate und Geldbußen von 501 bis 200.000 Franken oder nur eine dieser Strafen bei einem Vergehen gegen die EWG-Verordnungen vor. Auch kann das Tribunal die Beschlagnahmung der beanstandeten Produkte anordnen sowie die aus dem Verkauf solche Produkte entstandenen Gewinne einziehen lassen. Desweiteren sieht unsere nationale Gesetzgebung bei schwerwiegenden Verstößen wesentlich höhere Strafmaßnahmen vor.

Zum Schluß möchte ich jedoch bemerken, daß in den letzten Jahren nur einige belanglose Verstöße gegen die Weingesetzgebung an der Luxemburger Mosel in Sachen Wein festgestellt werden konnten. Wegen der konsequenten Qualitätspolitik, welche an der Luxemburger Mosel betrieben wird, darf sich der Luxemburger Winzer keinen Weinskandal leisten. Durch regelmäßige Überwachungsarbeiten seitens der Weinkontrolle, in enger Zusammenarbeit mit den Instanzen des Laboratoire National de Santé und der nationalen Weinmarke, hoffen wir Luxemburg auch in Zukunft von Weinfälschungen freizuhalten, dies im Sinne des Konsumenten sowie Produzenten.

Marc KUHN  
Weinkontrolleur

# Probleme mit dem Weinstein

Unter dem Begriff Weinstein verstehen wir Kristalle von Kalium-Hydrogentartrat. Es handelt sich also um ein saures Salz, durch dessen Ausfallen die titrierbare Säure zurückgeht. Ausscheidungen auf der Flasche bestehen aber meist aus Calciumtartrat, welches neutral ist. Die Ausscheidungen werden oft vom Kunden beanstandet, obwohl sie die Qualität des Weines nicht verändern. Sie könnten in den meisten Fällen vermieden werden.

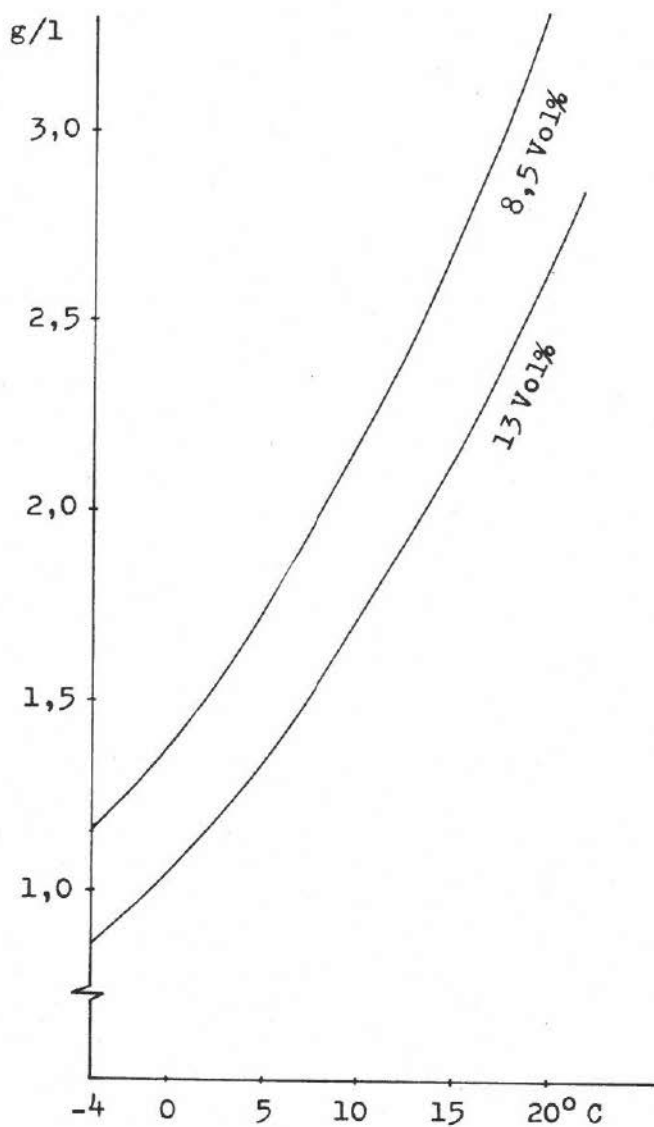
Weinstein befindet sich bereits im Most in übersättigter Lösung. Er fällt besonders während der Gärung und nach der Abkühlung des Jungweines aus. Seine Löslichkeit hängt vom Alkoholgehalt und der Temperatur ab. Je saurer der Wein, desto mehr gelösten Weinstein kann er enthalten. Durch einen eventuellen Säureabbau nimmt die Löslichkeit ab. Die Ausscheidung erfolgt leider nur langsam. Beim Ca-tartrat, obwohl dieses etwa 27-mal weniger löslich ist als KH-tartrat, erfolgt sie noch viel langsamer. Es heißt also Geduld haben.

Man kann allerdings den Weinsteinausfall durch Kühlen des Weines beschleunigen. Im Winter ist das im allgemeinen leicht. In modernen Kellern, und falls man den Wein innerhalb kurzer Zeit vermarkten möchte, kann man künstlich kühlen. Das setzt aber eine kostspielige Anlage voraus und verbraucht Energie. Die Ausscheidung kann durch Beimpfen mit feingemahltem Weinstein sehr beschleunigt werden. Man gibt etwa 4 g Weinstein je Liter Wein. Der abgesetzte Weinstein kann nach der Behandlung wiedergewonnen und erneut gebraucht werden. Dieses sogenannte Kontaktverfahren ist äußerst interessant, weil man nicht unbedingt zu kühlen braucht.

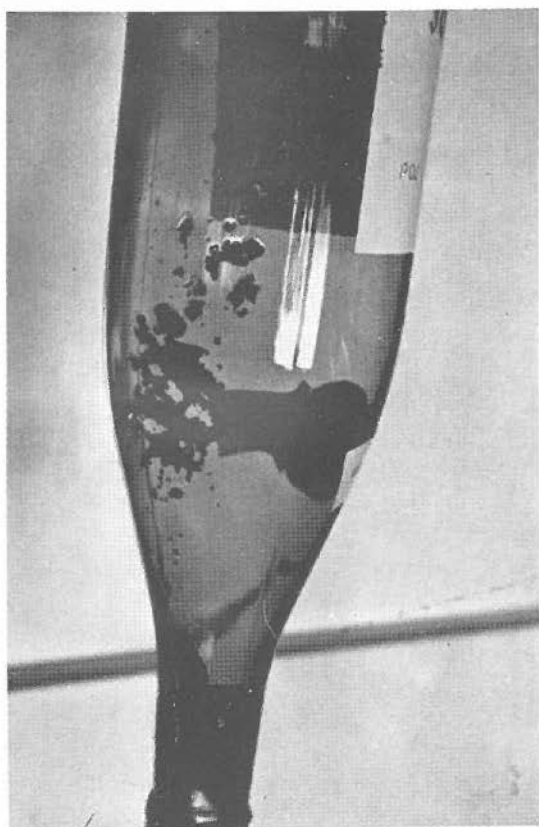
Der Zusatz von 100 mg/l Metaweinsäure, einem Polymer der Weinsäure, verhindert die Kristallbildung. Im Wein zerfällt sie allmählich durch Hydrolyse wieder zur Weinsäure. Der Zerfall geht umso schneller je höher die Temperatur. Für Weine, welche über den Sommer hinaus gelagert werden, ist das Verfahren also nicht geeignet, denn im nächsten Winter würden mit einiger Wahrscheinlichkeit Kristalle sich absetzen. Eine Behandlung mit Ionenaustauschern, wobei das Kalium durch Natrium ersetzt würde, ist verboten.

Wie schon oben angedeutet, sind die meisten Kristallausscheidungen durch Ca-tartrat verursacht. Calcium gelangt aber besonders durch menschliches Zutun in den Wein, hauptsächlich bei der Entsäuerung, aber auch bei der Bentonitschönung zum Entfernen von Eiweiß. Hier ist es wichtig, darauf hinzuweisen, daß Schönungen möglichst frühzeitig gemacht werden sollten, denn die Kolloide verhindern bis zu einem gewissen Maße die Ausscheidung von Kristallen, welche nach der Schönung also in verstärktem Maß ausfallen können. Calcium könnte man auch durch eine Behandlung mit DL-Weinsäure ausfällen, eine Behandlung welche nicht gerade billig ist und voraussetzt, daß der Calcium-Gehalt des Weines genau bekannt ist





Löslichkeit von KH-tartrat in Alkohol-Wassergemisch bei verschiedenen Temperaturen



Weinstein in einem zu früh abgefüllten Rotwein

und, daß nach der Behandlung kein Calcium mehr vom Wein aufgenommen wird.

Um die Weinsteinstabilität zu beurteilen gibt es verschiedene Tests, welche mehr oder weniger langwierig sind. Am schnellsten und sichersten geht es mit der Leitfähigkeitsmessung des Weines, vor und nach Zusatz von gelöstem Weinstein. Je mehr Weinstein der Wein aufnehmen kann, desto stabiler ist er. Dieser Test sagt allerdings nichts über die Stabilität gegenüber Ausscheidungen von Ca-tartrat aus. Hierzu müßte man die Menge gelöstes Calcium kennen. Unter einem Gehalt von 80 mg/l Calcium werden unsere Weine als stabil angesehen. Bei Weinen mit weniger Säure könnte die Grenze etwas tiefer liegen.

Jos. HUBERTY



## La Viticulture luxembourgeoise dans le Marché Commun:

### Bilan et perspectives.

Le Marché Commun du vin vient de franchir le seuil de la deuxième décennie de son existence. Dès lors il convient de dresser un bilan et d'esquisser les perspectives d'avenir de notre viticulture au sein de ce Marché Commun.

C'est avec pleine satisfaction et avec une fierté justifiée que nous nous penchons vers le passé et vers les origines du Marché Commun du vin. En effet, dès l'aube de la Communauté Economique Européenne c'est-à-dire dès les premières négociations du Traité de Rome, la viticulture luxembourgeoise a trouvé des défenseurs acharnés et elle a fait l'objet de privilèges tout à fait particuliers qui sont concrétisés dans un Protocole annexé au Traité de Rome. Dans ce Protocole il est spécifié que la Belgique, le Luxembourg et les Pays-Bas appliquent le régime prévu à l'article 6, alinéa 3 de la Convention de l'Union Economique belgo-luxembourgeoise du 25 juillet 1921. En termes clairs cela veut dire que les vins de la Moselle luxembourgeoise continuent à être exemptés du droit d'accise de six francs par litre frappant sur le territoire de l'Union économique Benelux les vins de toutes autres provenances. Cette disposition qui devait en principe tomber en désuétude à la fin de la période de transition du Marché Commun c. à d. le premier janvier 1970 a pu être maintenue jusqu'à nos jours et cela grâce à un ensemble de circonstances favorables

à cet effet. Notons surtout l'absence d'une harmonisation des accises sur les vins de la Communauté et la demande de prorogation d'une année à l'autre introduite régulièrement auprès de la Commission de Communautés Européennes par nos instances gouvernementales.

Néanmoins sans l'accord indispensable de la Commission toujours prête à présenter une nouvelle proposition, et sans l'avis favorable de nos partenaires, une telle prorogation ne serait plus possible. La place que la viticulture luxembourgeoise a trouvée dans le Traité de Rome était un bon augure !

En raison de la complexité du dossier viti-vinicole, il fallait cependant attendre l'année 1970, c'est-à-dire douze années de négociations acharnées, avant de voir naître le marché commun du vin. Ces négociations étaient surtout marquées par l'affrontement de deux viticultures dotées de structures diamétralement opposées à savoir le dirigisme français d'une part et le libéralisme italien d'autre part.

Les préoccupations allemandes et luxembourgeoises étaient surtout caractérisées par le souci permanent d'assurer la survie et même le développement de leur vignoble ce qui n'était pas chose facile aux deux géants qui avaient tendance à considérer que la production de vin est une spécialité propre à leurs pays et aux zones du Sud de la CEE. Contrairement aux craintes exprimées par certains milieux professionnels, toutes les demandes formulées par la délégation luxembourgeoise ont été ancrées dans la réglementation communautaire. Le titre alcoométrique naturel des moûts et les marges d'enrichissement ont été fixés de façon telle que, même en des années où les conditions climatiques sont moins favorables, elles ne sont guère de nature à nous créer des difficultés. L'autorisation d'enrichir le moût à l'aide de saccharose en solution aqueuse a été introduite dans la réglementation et elle a même pu être prorogée pour une durée de cinq ans jusqu'au 15. 3. 1984. Ajoutons qu'au cours des dernières années la viticulture luxembourgeoise a pris recours à différentes reprises à une disposition spéciale concernant l'enrichissement exceptionnel des moûts prévue pour les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été défavorables.

Par ailleurs dans la réglementation concernant l'étiquetage il est prévu que nos vins de table c.-à-d. ceux qui ne portent pas la marque nationale, peuvent être désignés, contrairement à la règle générale, du nom de notre région déterminée à savoir la Moselle luxembourgeoise. Suite à une demande luxembourgeoise, cette disposition qui devait expirer le 31. 8. 1981 a fait l'objet d'une prorogation d'une année et lors des négociations nous avons demandé une déclaration au procès-verbal selon laquelle «le Conseil convient à décider avant l'expiration de la période transitoire qui vient à échéance le 31. 8. 1982 sur proposition de la Commission, si ladite période transitoire peut être prorogée au bénéfice du Luxembourg ou s'il y a lieu de prévoir pour cet Etat membre une dérogation définitive au principe».

Il convient en outre de souligner que le Luxembourg a pu être exonéré de mesures contraignantes telles que la fixation d'un rendement maximal à l'hectare et l'apurement des prestations viniques c'est-à-dire l'obligation du producteur de faire distiller les marcs de raisins et les lies de vins à raison de 10% de l'alcool contenu dans la vendange ou à défaut de faire distiller leur vin de moindre qualité pour satisfaire à leurs obligations. D'une manière générale il faut admettre que la réglementation communautaire tient compte de la nature spécifique des problèmes qui se posent à la viticulture de nos régions et qu'elle laisse au gouvernement luxembourgeois une part suffisante de responsabilité dans la recherche de l'amélioration de la qualité et de l'équilibre des marchés. Comment peut-on expliquer qu'une viticulture dont la surface n'excède pas les 0,05% du vignoble communautaire ait pu faire l'objet de tant de privilèges et d'égarés ?

Vu que nos vins ont toujours trouvé des débouchés sur le marché et qu'ils n'ont de ce fait jamais entravé le marché communautaire, la Commission nous témoignait toute sa confiance et était toujours disposée à considérer nos problèmes avec bienveillance et toutes nos demandes ont fait l'objet soit d'une proposition soit d'un projet de règlement. D'autre part, les viticultures allemande et luxembourgeoise se trouvant normalement devant les mêmes difficultés parce qu'elles partagent les mêmes conditions climatiques, nous avons toujours pu compter sur l'appui très ferme de nos partenaires de la République Fédérale d'Allemagne.

Par ailleurs, en raison de l'atmosphère quasi familiale qui règne au niveau des experts des différents Etats membres de la CEE et qui est consolidée par un maximum de présence indispensable à créer ce climat de confiance, on a rarement vu un Etat membre marquer une opposition nette à l'égard des vœux exprimés par le plus petit partenaire. De son côté celui-ci n'est jamais intervenu dans un sens défavorable quand il s'agissait de trouver un compromis ou une solution favorables à un autre Etat membre.

Quelles sont les perspectives d'avenir de notre viticulture au sein du marché commun ?

Il n'est certes pas aisé de faire de la futurologie dans ce domaine mais on sait que la Communauté est en train de négocier les conditions d'admission d'un autre géant de la viticulture dans le Marché commun : l'Espagne. Dans les milieux viticoles européens on considère généralement que l'Espagne constitue un concurrent redoutable susceptible de déséquilibrer le marché commun du vin. Mais la mauvaise connaissance que l'on a actuellement des structures de production et du marché lui-même complique l'analyse que l'on peut faire des conséquences probables de l'adhésion de l'Espagne dans le domaine viticole. Mais on sait qu'avec ses 1,7 million d'ha, le vignoble espagnol dépasse avec une production moindre celui de la France

ou de l'Italie et que les rendements moyens à l'ha oscillent autour de 20 hl/ha. Mais il est à craindre que le niveau très bas des rendements en Espagne soit susceptible d'évoluer devant les perspectives des débouchés que lui ouvrirait son entrée dans le marché commun, et elle pourrait dès lors libérer l'équivalent du double de ses exportations actuelles c.-à-d. 10 à 12 millions d'hl ce qui compromettrait sérieusement l'équilibre très fragile de l'actuel marché commun.

Afin de modifier l'acquis communautaire dans le secteur viti-vinicole face à l'élargissement de la Communauté à l'Espagne, la Commission vient de présenter au Conseil une proposition de règlement du Conseil modifiant le règlement 337/79 portant organisation commune du marché viti-vinicole.

Plusieurs volets dans cette proposition nous concernent directement et sont même de nature à menacer sérieusement l'existence de la viticulture luxembourgeoise.

## **I. Renforcement des contrôles et enrichissement des vendanges**

Pour les vins allemands et luxembourgeois issus des cépages Elbling et Riesling l'enrichissement par adjonction de saccharose en solution aqueuse est autorisée jusqu'au 15 mars 1984. La Commission invite le Conseil à prendre acte qu'elle ne fera aucune proposition visant à proroger cette dérogation au-delà de la date convenue. L'enrichissement par adjonction de saccharose est interdit dans la partie méridionale du vignoble français ainsi qu'en Italie, en Grèce, en Espagne et au Portugal. Dans ces régions l'enrichissement est pratiqué à l'aide de moût concentré dont le prix est environ le double du saccharose. Afin de faire disparaître cette discrimination économique, la Commission avait déjà indiqué dans son «programme d'action» qu'elle a présenté au Conseil en 1978 que l'interdiction du saccharose pour l'enrichissement de la vendange constitue un but à atteindre. Dans sa proposition actuelle la Commission propose d'introduire un prélèvement sur le saccharose destiné à l'enrichissement. Le montant de ce prélèvement comblera la différence entre le prix du moût de raisins concentré et celui du saccharose correspondant à un enrichissement équivalent. Le prélèvement sera différencié selon qu'il s'agit de l'enrichissement d'un vin de table ou d'un v. c. p. r. d. D'après les calculs de la Commission le montant du prélèvement pour le vin de table s'élèverait à 0,85 ECU/kg et à 1,21 ECU/kg pour le v. q. p. r. d. Donc pour nos vins le montant du prélèvement sur le saccharose s'élèverait à plus ou moins 50 francs par kg. Toutes ces mesures n'auraient évidemment aucun sens aux yeux de la Commission si elles n'étaient doublées par un renforcement du contrôle. C'est la raison pour laquelle la Commission envisage de présenter incessamment une proposition visant à créer ou à renforcer dans les Etats membres un

service spécialisé chargé du contrôle de toutes les opérations ayant trait à l'élaboration des vins et notamment à l'enrichissement. Mais dès à présent la Commission propose à introduire une base juridique nécessaire pour permettre le contrôle de la circulation du saccharose et le cas échéant d'autres sucres. La Commission envisage également de lancer un concours scientifique en vue de l'obtention d'une méthode de détection du saccharose dans le vin fini.

## **II. Relèvement du titre alcoométrique naturel**

Estimant que le titre alcoométrique naturel minimum pour les vins de table est trop bas ce qui permet l'obtention de rendements à l'ha trop élevés qui ne sont pas toujours compatibles avec la bonne qualité, la Commission propose de relever le titre alcoométrique naturel pour toutes les zones de 0,5% vol. c'est-à-dire de 5% vol. à 5,5% vol. pour les vins de table luxembourgeois. Cela entraîne également la nécessité d'une modification de la définition du vin de table qui se présente dès lors comme suit pour nos vins : Titre alcoométrique total non inférieur à 9% vol. et titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5% vol.

## **III. Retrait sous contrôle des sous-produits de la vinification**

Pour les producteurs actuellement exonérés de l'obligation de faire distiller les marcs de raisins et les lies de vins à raison de 8% de l'alcool contenu dans la vendange, et pour éviter la mise sur le marché de vins de mauvaise qualité obtenus par le surpressurage, la Commission propose l'obligation de faire retirer sous contrôle les marcs et les lies issus de la transformation en vin.

---

Les propositions que nous venons d'esquisser brièvement se trouvent depuis peu sur la table du Conseil et elles font actuellement l'objet d'un examen au niveau des experts des différents Etats membres. Il est prématuré de spéculer dès à présent sur l'issue des débats. Tout dépendra finalement d'un compromis à trouver par les Ministres de l'Agriculture des dix Etats membres de la Communauté Européenne.

Marika MEHLEN



## Überlegungen zur Erhaltung und Steigerung der Ertragsleistung im Weinbau

Wohl jeder Weinbautreibende konnte in den vergangenen vier Jahren im eigenen Weinberg erfahren, daß dem Rebenanbau unter unseren klimatischen Gegebenheiten von Natur her Grenzen gesetzt sind. Dies ist auch die Ursache, weshalb sich in Luxemburg der Rebenanbau auf das Mosel- und untere Sauerthal beschränkt. An diesen mikroklimatisch begünstigten Hängen und Tälern sind die Voraussetzungen zum Weinbau gegeben. So sind auch die in diesem Raum erzeugten Weine einmalig in ihrer Art. Im Vergleich zu den Produkten anderer europäischer Weinbaugebiete zeichnen sie sich durch ihre zartfruchtige Säure, sowie durch ihr feinblumiges Aroma aus.

Daß die Traubenerzeugung an der Mosel unter schwierigsten Anbaubedingungen geschieht, ist eine hinreichend bekannte Tatsache. Für den Winzer ist es folglich umso wichtiger auf eine kostengünstige Qualitätserzeugung hinzuwirken.

Zweck und Sinn dieses Artikels soll es sein, dem Jungwinzer sowie dem erfahrenen Praktiker die wichtigsten, den Ertrag direkt beeinflussenden Faktoren aufzuzeigen; sowie Hinweise und Ratschläge zu geben, die der Winzer meistens selbst in der Hand hält und welche zu diesem Ziel führen.

Nebst der Anwendung von zeitgemäßen Formen der Weinbereitung sowie der Weinvermarktung, liegt der Schlüssel zum Erfolg in der Anwendung und vor allem in der Beherrschung der modernen Produktionstechniken.



Der Winzer als Traubenerzeuger muß hierunter verstehen :

- die ausschließliche Bepflanzung von weinbauwürdigen Lagen,
- die standortgerechte Wahl von anerkannten Unterlags- und Edelreismaterial,
- die Arbeitswirtschaftlichkeit der Weinbergslage verbunden mit einer arbeitssparenden Erziehungsart,
- eine wirkungsvolle Schädlingsbekämpfung,
- sowie eine sachgemäße Bodenpflege.

Entscheidend für die Rentabilität unserer Weinbaubetriebe ist die sachgemäße und fachgerechte auf den einzelnen Betrieb ausgerichtete Anwendung dieser Produktionsverfahren.

So dürfte es auch selbstverständlich anzusehen sein, daß am Weinbauinstitut die Abteilung Weinbau ihre Versuchstätigkeit und Beratung vorwiegend diesem Fragenkomplex widmet.

### **Ausschließliche Bepflanzung von weinbauwürdigen Lagen**

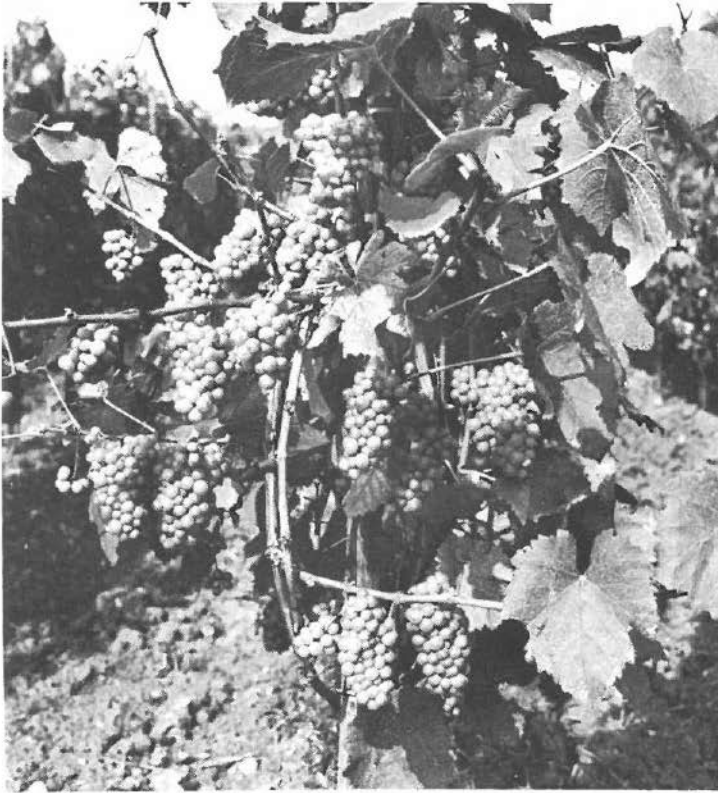
In Winzerkreisen dürfte dieses Thema derzeit wohl am meisten Gesprächsstoff liefern. An verschiedenen Stellen wurde über die Abgrenzung unseres Weinbaugesbietes, sowie über die Methoden und Kriterien, die bei der Messung der Weinbauwürdigkeit Anwendung finden berichtet. Wichtig ist, daß die Abgrenzung unseres Weinbaugesbietes nach meßbaren in der Agrarmeteorologie anerkannten Methoden durchgeführt wurde. Für den Winzer ist durch diese Abgrenzung der Raum, in welchem Weinbau betrieben werden kann, fest umgrenzt. Nebst der hiermit verbundenen Regulierung der Herkunftsbezeichnung für Luxemburger Weine ist aber vor allem dem Haupterwerbswinzer die Möglichkeit aufgezeigt, in welchen Lagen er seinen Betrieb, falls Bedarf besteht, ausdehnen kann und darf.

Daß eine Abgrenzung des Weinbaugesbietes nicht als Garantie für eine unproblematische Rebenkultur angesehen werden darf, soll gesagt werden. Für den Winzer unbedingt wichtig aber ist, daß innerhalb dieses Weinbauperimeters die Voraussetzungen zur Weinerzeugung vorliegen. Daß die besten Lagen der Mosel seit jeher bereits weinbaulich genutzt werden braucht wohl nicht betont zu werden.

Gleichzeitig mit einer Ausdehnung der Rebflächen sollte man nicht versäumen auf eine Verbesserung des Bestandsklimas hinzuwirken. Im Rahmen der Flurbereinigung könnte man durch die Anlage von Waldschutzbereichen oberhalb von Weinbergen, den Abfluß von Kaltluft verhindern. Eine Verringerung der Frostgefährdung wäre durch diese Maßnahme zu erreichen.

Auch könnte für den Winzer als zusätzliche Hilfestellung eine Empfehlung bezüglich Sorteneignung in den einzelnen Lagen gegeben werden. Grobe Fehler, welche bei der Sortenwahl möglich sind und welche sowohl die optimale Nutzung eines Grundstückes verringern, so wie auch die Er-

tragsleistung schmälern können, wären so mit einer gewissen Einschränkung zu vermeiden. Weinbau kann und darf im Haupterwerb auch in vorzüglich geeigneten Weinberglagen nur dann betrieben werden, wenn eine kostengünstige Traubenerzeugung gewährleistet ist.



### **Standortgerechte Wahl von anerkanntem Unterlags- und Edelreismaterial**

Daß der Auswahl der richtigen Pfropfkombination, bei Neuanpflanzungen eine wichtige Rolle bezüglich der zu erwartenden Ertragsleistung zufällt, ist allgemein bekannt. Leider wird dem in der Praxis, unserer Ansicht nach, nicht genügend Rechnung getragen. Wie wichtig aber gerade diese Entscheidung ist, wird mit Hilfe eines praktischen Versuches derzeit am Weinbauinstitut erneut bewiesen. So wurden 1981, je nach Unterlage Ertragsunterschiede bis zu 40% als Durchschnittswert aller im Versuch angebaute Sorten ermittelt. Die höchsten Erträge liefern die wüchsigen und fruchtbaren

Keuper- und Muschelkalkböden, wenn schwachwüchsige bis mittelstarke Unterlagen zum Anbau kommen. Gerade die derzeit im Anbau so geschätzten Burgundersorten, sowie die Rebsorte Elbling, reagieren wenn auf wuchsschwache Unterlagen veredelt mit einer erstaunlichen Blütefestigkeit, das heißt mit einer Ertragssteigerung.

Daß der Wahl der Edelsorte die gleiche Bedeutung beigemessen werden muß als der Wahl der Unterlage sei betont. Hier wissen wir wiederum aus eigenen Versuchen, daß innerhalb derselben Sorte, jedoch zwischen Klonen verschiedener Herkunft, Ertragsunterschiede bis zu 60% ohne merkliche Mostgewichteinbußen auftreten können.

Daß die Wirtschaftlichkeit eines Betriebes nur durch die Wahl des besten klonierten Pflanzmaterials gesichert ist, liegt folglich auf der Hand. So führt die Arbeitsgruppe Rebenselektion der Jungwinzer zusammen mit der Abteilung Weinbau auf dem Gebiet der Klonenleistungsprüfung alljährlich Ertragsmessungen durch. Anhand dieses Zahlenmaterials ist es uns möglich dem Winzer beste Anbauempfehlungen zu geben, da die Werte unter unseren klimatischen Gegebenheiten gewonnen wurden und so eine spezifische, für den Luxemburger Moselweinbau zutreffende Aussagekraft haben. Der Winzer muß also lediglich rechtzeitig, oft bereits ein Jahr vor Erstellung der Neuanlage das für seine Parzelle zutreffende Pflanzmaterial in der richtigen Pfropfkombination in Auftrag geben oder in Eigenregie herstellen.

Standortgerechte Wahl der Ertragsorte heißt aber auch, daß eine Rebsorte auf dem ihr zugeordneten Standort die Voraussetzungen vorfinden muß, welche ihr zur Entwicklung und zur Vollreife der Trauben erforderlich sind. Die sortenspezifischen Lagenansprüche sind die wichtigste Voraussetzung zur Sicherung der Ertragsleistung.

### **Die Arbeitswirtschaftlichkeit der Lage, sowie die Wahl einer arbeitssparenden Erziehungsart.**

Im Weinbau, genau wie übrigens in vielen Produktionsbereichen stellen die Lohnkosten einen wesentlichen Kostenfaktor dar und belasten die Erzeugungskosten zunehmend. Grundsätzlich versteht man daher auch, wenn in Winzereisen auf die Durchführung von Flurbereinigungen gedrängt wird und wenn von Seiten der Winzer der Schwerpunkt ihrer Forderungen auf eine flächenmäßig größtmögliche Schaffung von Direktzuglagen gelegt wird. Nicht aus der Luft gegriffen ist der Begriff von «Steilhängeschädigten»; denn nur in Direktzuglagen, welche unter gewissen Bedingungen Steigungen bis zu 40% aufzeigen dürfen, ist der Einsatz von technischen Hilfsmitteln zu kostengünstigen Traubenerzeugung möglich.

Wie berechtigt die Forderung nach Flurbereinigung und Schaffung von Direktzuglagen ist, verdeutlicht die Tatsache, daß der Arbeitsaufwand zur Bewirtschaftung von einem Hektar Weinberg, gemäß ausländischen Studien, in nicht flurbereinigten Seilzuglagen über 2000 Stunden liegt. Demgegenüber

beträgt aber der Arbeitsaufwand in flurbereinigtem Seilzuggelände nur etwa 1000 Stunden pro Hektar, während in Direktzuglagen der Arbeitsaufwand unter 800 Stunden, ja unter günstigen Bedingungen unter 600 Stunden pro Hektar sinkt.

Aus diesen Zahlen sieht man nur allzu deutlich, daß die Arbeitswirtschaftlichkeit der Weinbergslage den Arbeitsaufwand stark beeinflußt und die Produktionskosten stark belastet. Hieraus ersieht man aber auch, weshalb der Winzer die Verlagerung der Rebflächen aus Steillagen in leichte Hang- oder Flachlagen anstrebt. Wohl wird noch in Zukunft eine Senkung des Arbeitsaufwandes in Steil- respektiv Seilzuglagen erfolgen; an einem rationalen Einsatz von Maschinen, an einer Steigerung der Produktivität sowie an einer echten Rationalisierung und Senkung der Produktionskosten wird der Steillagenweinbau aber mit Sicherheit nicht maßgeblich teilhaben.

Eine direkte Senkung des Arbeitsaufwandes in schwer mechanisierbaren Lagen kann der Winzer jedoch auch selbst über den Pflanzabstand, über die Erziehungsart und Unterstützungsvorrichtung erreichen. Die Normaldrahterziehung mit Halbbogen, Heftstationen und 1,5 bis 1,6 m Reihenabstand hat sich in unserem Gebiet auch in Seilzuglagen in Bezug auf Qualitäts- und Ertragsvorstellungen bewährt. Hinsichtlich einer verstärkten Mechanisierung aber bleiben bei diesen Zeilenbreiten noch Wünsche offen. Weitraumanlagen dagegen werden heute, auch wenn der Arbeitsaufwand günstig ist, fast nicht mehr erstellt. Die zu lang dauernde Jungfeldzeit, der erschwerte Rebschnitt, die Laubbehandlung sowie auch die erschwerte Lese will der Winzer nicht hinnehmen. Als Zwischenlösung bieten sich daher Zeilenbreiten zwischen 1,8 m und 2,0 m an. Hier können leistungsfähige Schmalspurschlepper mit ihren immer umfangreicher werdenden Anbaugeräten eingesetzt werden. Bei dieser erweiterten Normalerziehung bietet der Pendelbogen die für diese Zeilenbreite zweckmäßigste Form der Fruchtrute, wobei die Laubwandhöhe der Gassenbreite lediglich angepaßt wird.

Einen nicht zu unterschätzenden Einfluß auf die Höhe des Arbeitsaufwandes hat die Erziehungsart der Rebe. Den höchsten Zeitaufwand verursacht bekanntlich die Pfahlerziehung, hier schneidet die Drahtrahmenerziehung wesentlich günstiger ab, es werden etwa 10% oder 80 bis 100 Arbeitsstunden eingespart. Weitere Einsparungen an Arbeitsstunden sind auf dem Gebiet der Stockarbeiten durch den Einsatz von Geräten für die Laubschneidarbeiten und für die Rebholzzerkleinerung möglich.

Das größte arbeitswirtschaftliche Problem aber ist die Traubenernte. Etwa 30% des gesamten Arbeitsaufwandes können auf die Ernte verbucht werden. In absehbarer Zeit wird sich hier wohl wenig ändern. Als einzige Möglichkeit zur Reduzierung des Arbeitsaufwandes, nicht aber zur Kostensenkung, ist der Einsatz von Traubenvollerntern möglich. Voraussetzung hierfür aber wiederum ist, daß die Einsatzmöglichkeit dieser Geräte gegeben ist.

Grundsätzlich gilt, daß bei der Erstellung von Neuanlagen zumindest die derzeit gültigen Voraussetzungen, welche eine Rationalisierung der Weinbergarbeiten überhaupt erst ermöglichen, berücksichtigt werden.

Als Hauptforderungen gelten so in Direktzuglagen :

- Zeilenbreite ab 1,80 m ohne Seitenhang,
- exakte Durchführung der Pflanzarbeiten, und Aufzucht des Jungfeldes,
- Erstellung einer stabilen Unterstützungsvorrichtung mit einem modernen Drahtrahmen,
- Ausreichend Platz zum Wenden.



## Eine wirkungsvolle Schädlingsbekämpfung

Der wohl markanteste Moment der letzten Jahre in der Entwicklung der Schädlingsbekämpfung im Weinbau war wohl im Jahre 1968 der Einzug des Hubschraubers zur Durchführung der Spritzungen. Dank einer straffen und gut geführten Organisation auf lokaler sowie auf überregionaler Basis hat sich die Schädlingsbekämpfung aus der Luft an der Mosel behauptet.

Sinnvoll war die Anwendung dieser Technik in unserem Weinbaugebiet wegen der schwierigen Bewirtschaftung der Hang- und Steiltagen. Hier brachte der Hubschrauber dem Winzer eine echte Erleichterung zu einer körperlich anstrengenden Arbeit. Zu dem ist heute bekannt, daß die Schädlingsbekämpfung aus der Luft, bei richtiger Mittelwahl, sowie bei Berücksichtigung des richtigen Spritztermines biologisch wirkungsvoll sowie umweltschonend ist.

Nur dadurch, daß das gesamte Weinbaugebiet ganzflächig behandelt wird, ist eine wirksame Bekämpfung der wichtigsten im Weinbau auftretenden Schaderreger möglich. Im praktischen Einsatz aber zeigt sich auch, daß die Behandlungsqualität erheblich von den Einsatzbedingungen, Wind, Temperatur, Flughindernissen und im wesentlichen von der fliegerischen Tüchtigkeit des Piloten abhängt. Hieraus ergibt sich, daß nicht nur ein preisgünstiger Vertragsabschluß eine wirkungsvolle und zufriedenstellende Schädlingsbekämpfung sichert.

Hinzu kommt, daß eine der wichtigsten Entscheidungen aber alljährlich bei der Auswahl der Schädlingsbekämpfungsmittel von den lokalen Spritzvorständen zu fällen ist, auch die Festlegung der Spritztermine ist von größter Wichtigkeit. Wie wichtig gerade diese beiden Punkte sind, zeigen alljährlich die bei der Weinbergsbegehung festgestellten unterschiedlichen Bekämpfungserfolge zwischen den einzelnen Ortschaften. Weiterbildung und Erfahrungsaustausch darf den Verantwortlichen der Schädlingsbekämpfungsgenossenschaften nicht verwehrt werden.

In diesem Sinne wirkt am Weinbauinstitut die Abteilung Weinbau, welche mit der Überwachung und Orientierung der Schädlingsbekämpfung im Weinbau beauftragt ist, beratend. Über die örtlichen Lokalbeobachter, welche regelmäßig zum Stand der Reben, sowie über das Auftreten von Schadernern berichten, ist uns die Möglichkeit gegeben unter Berücksichtigung der meteorologischen Bedingungen, Spritzaufrufe zu verfassen. Besteht die Gefahr, daß Weinbergsschädlinge auftreten, so kommt ein entsprechender Aufruf über die Lokalbeobachter in allen Moselortschaften zum Anschlag. Dieser Aufruf zur Durchführung einer Schädlingsbekämpfung informiert über die notwendigen Bekämpfungsmaßnahmen. In diesem Sinne erfolgt auf diesem Gebiet eine ständige Beratung an den Dachverband der Spritzgenossenschaften sowie auch an die örtlichen Spritzausschüsse.

Zum Bekämpfungserfolg hinsichtlich einzelner Schädlinge sei gesagt, daß sowohl pilzliche Krankheiten als auch tierische Schädlinge aus der Luft

zu bekämpfen sind. Problematisch ist derzeit die Botrytisbekämpfung. Hier kommt der Winzer, möchte er einen besseren Bekämpfungserfolg erreichen, an zusätzlichen Bodenbehandlungen nicht vorbei. Wie wichtig oder welche Ertragssteigerung durch spezifische Botrytisbehandlungen erreicht wird, beweisen entsprechende Versuche, bei welchen 1981 am Weinbauinstitut gegenüber unbehandelten Parzellen ein Mehrertrag von 30% geerntet werden konnte.

Der Winzer selbst muß gerade zur Bekämpfung dieser Krankheit seine Kulturmethoden zwangsläufig auf die gegebenen Verhältnisse anpassen und abstimmen. Vergessen wird vielfach, daß der Botrytispilz erst als Sekundärparasit auftritt. Die optimale Abstimmung von Unterlage und Rebsorte auf die Lage und den Boden sind nebst mäßiger Düngung sowie zeit- und fachgerechter Durchführung der Laubarbeiten maßgeblich am Auftreten der Botrytis beteiligt. Über diesen Weg sind Ertragssteigerungen möglich, welche ohne Mehraufwand zu erwirtschaften sind.

## Sachgemäße Bodenpflege

Ein letzter Punkt welcher unbedingt Bestandteil der in diesem Artikel angeschnittenen Überlegungen zur Erhaltung und Steigerung der Ertragsleistung im Weinbau sein muß, sind Hinweise zu einer sachgemäßen Bodenpflege. Da jedoch bereits an einer anderen Stelle dieser Schrift eingehend über die mineralisch sowie organische Düngung berichtet wird, so genügt es mir die wesentlichen Forderungen der Bodenpflege zu unterstreichen.

Mit steigender Mechanisierung erfolgt eine Intensivierung der Weinbergarbeiten. Dies wiederum bringt eine verstärkte Belastung des Bodens, welches zur Zerstörung der Bodenstruktur, zu Bodenverdichtungen, zu Erosionserscheinungen, zu Verschlemmungen führt. Hierauf reagiert die Rebe mit Ertragsabfall.

Gerade die in unserem Gebiet vorliegenden, zur Verdichtung neigenden Böden, bedürfen insbesondere bei laufendem Befahren einer verstärkten Bodenpflege.

Als wichtigste Maßnahmen gelten :

- Versorgung des Bodens mit humusliefernden Stoffen.  
(Stallmist, Gründüngung, Klärschlamm, Stroh usw.)
- Mineraldüngung, anhand einer Bodenuntersuchung
- Sachgemäße Bodenbearbeitung.

Eine sinnvolle Bodenpflege umfaßt also nicht nur die mechanische Bearbeitung des Bodens, sondern hierzu gehört eine ausreichende organische sowie mineralische Düngung.

Nur zu oft gewinnt man den Eindruck, als ob dem Praktiker ein unkrautfreier, mit der Fräse feinkrümelig geschlagener oder ein mittels Herbiziden blankgeputzter Weinbergsboden, die Zielvorstellung sei. Heute wissen wir,

daß dieses Vorgehen einer sachgerechten Bodenpflege genau entgegengesetzt wirkt. Da außerdem durch die heute praktizierten Anbaumethoden, wie z. B. durch weitere Zeilenabstände der Boden den Witterungseinflüssen stärker ausgesetzt ist, erfolgt der Humusabbau im Boden rascher. Im selben Sinne wirken sich Geräte aus, welche die Bodenoberfläche fein bearbeiten und den Boden rasch verkrusten lassen. Das Eindringen des Wassers wird dadurch stark verringert, der Luftaustausch gestört und die Erosion gefördert.

Aus dem Gesagten kommt man nicht umher, die Zufuhr von organischer Masse zur Erhaltung der Bodenstruktur und Bodenfruchtbarkeit als oberste Forderung im heutigen Weinbau zu stellen. Welcher Weg hierzu gewählt wird hängt vom einzelnen Betrieb ab, lediglich sind auch bei schwierigsten Bedingungen alle Möglichkeiten zu nutzen. Diesbezüglich sei auch erwähnt, daß die Jungwinzer mit der Arbeitsgruppe Bodenbearbeitung ein Versuchsprogramm zur Überprüfung der Brauchbarkeit verschiedener Verfahren zur Bodenpflege in der Praxis erstellt haben. Gerade auf diesem Gebiet ist es wichtig, durch die Anlage von Versuchen Beispiele, welche die Möglichkeiten der Bodenpflege aufzeigen, zu erstellen. Der Boden stellt im Weinbau das wohl wichtigste Glied in der Ertragskette dar. Aus anderen Weinbaugebieten wissen wir, daß wir bei unsachgemäßer Handhabung der zur Verfügung stehenden technischen Möglichkeiten, dieses Kapital stärker belasten als Generationen vor uns. Die Wege zur Erhaltung und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit im Weinbau sind bekannt, es gilt mit Sachverstand den Boden so zu versorgen und zu bearbeiten, daß auch späteren Generationen dieses wertvolle Kapital erhalten bleibt.

Abschließend sei gesagt, daß im Rahmen dieser Ausführungen versucht wurde, auf die Notwendigkeit einiger entscheidenden Möglichkeiten zur Erhaltung und Steigerung der Ertragsleistung im Weinbau hinzuweisen. Auch wenn, bedingt durch klimatische Gegebenheiten der Luxemburger Weinbau zur Zeit eine schwierige Periode durchsteht, so ist es für den Winzer wichtig zu wissen, daß es noch Möglichkeiten gibt, welche bei richtiger Ausnutzung zur Sicherung seines Einkommens beitragen. Zielsetzung soll es sein, alle Möglichkeiten, welche ohne Qualitätsabfall den Ertrag langfristig steigern, auszunutzen.

René WILTZIUS





## Der Nährstoffzustand der Weinbergsböden an der Luxemburger Mosel

In der Zeit vom 1. 10. 1974 bis zum 30. 9. 1981 wurden in den Kontroll- und Versuchslaboratorien der technischen Dienste der Landwirtschaft in Ettelbrück, in Zusammenarbeit mit hauptsächlich den «Anciens» der Weinbauschool, insgesamt 6284 Weinbergsbodenproben auf Nährstoffgehalte untersucht und ausgewertet. Bisher haben an dieser Untersuchungsaktion 242 Winzerbetriebe aus 26 Ortschaften mitgemacht. In Tabelle 1 sind für jede einzelne dieser Ortschaften die Anzahl der analysierten Böden und der beteiligten Winzer zusammengestellt. Rund vierzig Prozent dieser Winzer haben ihre Böden wiederholt untersuchen lassen.

Die Bodenuntersuchung umfaßt die Messung des pH-Wertes, sowie die Bestimmung der Gehalte an aufnehmbarer Phosphorsäure ( $P_2O_5$ ), aufnehmbarem Kali ( $K_2O$ ), aufnehmbarem Magnesium ( $MgO$ ) und organischer Substanz. Bei Chloroseerscheinungen an den Reben und bei einer Weinbergsneuanpflanzung wird außerdem der Gehalt an kohlenstoffreichem Kalk oder Kalziumcarbonat ( $CaCO_3$ ) ermittelt.

Aufgrund der umfangreichen Untersuchungsergebnisse die in dem siebenjährigen Zeitraum von 1974/75-1980/81 erarbeitet wurden, besitzen wir einen recht genauen Überblick über den derzeitigen Nährstoffzustand unserer Weinbergsböden.

Tabelle 1 :

Anzahl der im Zeitraum 1974/75 - 1980/81 chemisch analysierter Weinbergsböden und Anzahl beteiligter Winzerbetriebe, aufgegliedert nach Ortschaften.

Ortschaft	analysierte Böden	beteiligte Winzerbetriebe
SCHENGEN	320	14
REMERSCHEN	498	17
WINTRINGEN	126	5
ELVINGEN	4	1
ELLINGEN	74	1
SCHWEBSINGEN	356	9
BECH-KLEINMACHER	770	17
WELLENSTEIN	228	9
REMICH	782	21
BOUS	122	11
ROLLING	28	2
ERPELDINGEN	82	2
STADTBREDIMUS	180	7
GREIVELDINGEN	354	9
EHNEN	176	8
WORMELDINGEN	378	20
LENNINGEN	48	3
CANACH	18	1
GOSTINGEN	12	3
NIEDERDONVEN	240	16
AHN	290	7
MACHTUM	704	21
GREVENMACHER	38	3
MERTERT	356	30
WASSERBILLIG	42	2
ROSPORT	58	3

Entscheidend für den Nährstoffzustand der Böden und ihre Eigenschaften und Merkmale, ist vor allem die geologische Gesteinsformation aus der sich die Böden gebildet haben. Die Weinbergsböden an unserer Mosel sind hauptsächlich aus zwei unterschiedlichen Ausgangsgesteinen der Triasformation entstanden, nämlich aus den Ablagerungen des Keupers und des Muschelkalkes.

Von Schengen bis Stadtbredimus, wo die Mosel in die Keuperschichten eingebettet ist, sind die Böden überwiegend aus Gesteinen wie Mergel, Tonmergel und Tone entstanden. Auf diesen geologischen Substraten haben sich tonige und schwere tonige Braunerden und Pelosole gebildet, deren Kalk- und Magnesiumgehalt von Natur aus hoch sind. Der Gehalt an

Kalziumcarbonat liegt im Durchschnitt bei 14%. Die Werte von Krume und Untergrund liegen sehr eng beieinander. Bei 36% der Untersuchungen liegt der Carbonatgehalt bei 0-10%  $\text{CaCO}_3$ , bei 45% zwischen 10 und 20%  $\text{CaCO}_3$  und bei 10% zwischen 20 und 30%  $\text{CaCO}_3$ . Der mittlere Magnesiumwert schwankt um 60,7 mg aufnehmbares  $\text{MgO}/100$  g luftgetrockneter Boden. Die Bodenfarbe ist braungrau bis dunkelbraun an der Oberfläche. Im Untergrund ist sie buntgemischt von grau über grün bis rot und violett. Der größte Teil dieser tonigen, mergeligen Böden ist flach bis mittelgründig mit einem dementsprechend mangelhaften bis gutem Wasserhaushalt und einer guten Durchlüftung. Bei einem anderen Teil Böden in dieser Gegend, besonders den Verwitterungstonen des Steinmergelkeupers liegt die Tonfraktion nicht selten über 50% und die Sandfraktion nur bei 1-5%. Die Folgen sind sehr schwere, tonige Böden mit einem zu hohen Wassergehalt und einem dem entsprechend schlechten Lufthaushalt. Ihr geringes Porenvolumen führt zu Vernässung und, dadurch bedingt, einer schlechten Durchwurzelbarkeit der Rebe. Außerdem besitzen solche Böden eine ausgeprägte Neigung zu Verdichtung und Staunässe. Chlorotische Reben sind die Folge. Bedingt durch den sehr hohen Tongehalt sind diese Böden außerdem stark kalifizierend. Verschiedene Tonminerale haben nämlich die besondere Eigenschaft Kali festzulegen, der somit nicht mehr von der Rebe verwertet werden kann.

Weiter flußabwärts, zwischen Ehenen und Wasserbillig tritt die Mosel in die mächtigen Kalksedimentstufen des oberen, mittleren und unteren Muschelkalkes ein. Hier sind die Böden im Weinbaugebiet überwiegend aus Gesteinen wie Dolomit, Kalkstein und Kalksandstein hervorgegangen. Es sind dies steinig-tonige Braunerden und Kalkbraunerden. Ihr Carbonatgehalt liegt im Mittel bei 18%  $\text{CaCO}_3$ . Bei 24% der untersuchten Böden schwankt dieser Gehalt zwischen 0-10%  $\text{CaCO}_3$ , bei 45% zwischen 10-20%  $\text{CaCO}_3$  und bei 23% zwischen 20-30%  $\text{CaCO}_3$ . Bei den restlichen 8% liegt der Carbonatgehalt über 30% bis zu 60%, dies besonders auf Böden des unteren Muschelkalkes. Die natürliche Magnesiumversorgung dieser Muschelkalk-Verwitterungsböden ist je nach den Muschelkalkschichten unterschiedlich, doch liegt bei einem mittleren Wert von 49,3 mg/100 g der Gehalt weit über dem Normalwert, der für die Rebe in Bereichen zwischen 15-20 mg aufnehmbares Magnesium/100 g Boden schwanken soll. Die Bodenfarbe ist gelbbraun bis dunkelbraun in der Krume und grauweiß im Unterboden. Es sind Böden mit 20-30% Ton und 10-30% Sand. Der Boden ist flach- bis mittelgründig mit vielen luft- und wasserführenden Hohlräumen. Die natürliche Dränung dieser Böden ist gut.

Diese, um der Übersichtlichkeit willen vereinfachte Beschreibung unserer Weinbergböden ergibt, daß sie mittelschwer-schwer, ton- und kalkreich sind und außerdem einen guten natürlichen Magnesiumgehalt besitzen. Die Kalk- und Magnesiumernährung der Rebe ist jederzeit über den eigenen Bodenvorrat voll gesichert.

Bedingt durch den Kalkgehalt ist die Reaktion dieser Böden (pH-Wert) neutral bis alkalisch. Da die Rebe eine leicht saure bis neutrale Bodenre-

aktion liebt, sind demzufolge bei der jährlichen Weinbergsdüngung physiologisch sauer reagierende Düngemittel, wie Superphosphat, schwefelsaures Kali und schwefelsaures Ammoniak, Kalkammonsalpeter oder Chilisalpeter, zu verwenden.

In Tabelle 2 sind für die Winzerortschaften mit einer großen Anzahl untersuchter Weinbergsböden, die pH-Werte in Krume und Untergrund wiedergegeben.

Tabelle 2 :  
pH-Werte der Böden des Luxemburger Weinbaugesbietes.

	Ortschaft	Bodenreaktion (pH)	
		Krume	Untergrund
überwiegend Mergelböden des Keupers	SCHENGEN	7,3	7,2
	REMERSCHE	7,2	7,1
	WINTRINGEN	7,2	7,2
	SCHWEBSINGEN	7,1	7,0
	WELLENSTEIN	7,1	7,0
	BECH-KLEINMACHER	7,1	7,1
	REMICH	7,1	7,1
	BOUS	7,2	7,2
	STADTBREDIMUS	7,1	7,1
	GREIVELDINGEN	7,1	7,0
überwiegend Dolomitböden des Muschelkalkes	EHNEN	6,8	6,7
	WORMELDINGEN	7,0	7,0
	AHN	7,3	7,3
	NIEDERDONVEN	7,3	7,3
	MACHTUM	7,1	7,1
	MERTERT	7,3	7,1

Tabelle 3 gibt eine detaillierte Darstellung des durchschnittlichen Versorgungszustandes der Weinbergsböden mit den Grundnährstoffen Phosphorsäure und Kali, gegliedert nach verschiedenen Ortschaften wieder.

Aus dieser Übersicht ist zu ersehen, wie unterschiedlich die einzelnen Weinbauorte mit Phosphor und Kali versorgt sind. Sicherlich haben sich in der Vergangenheit auf örtlicher Ebene unterschiedliche Meinungen über die Höhe der Düngung verbreitet, und somit auch von einander abweichende Düngungsgewohnheiten durchgesetzt.

Tabelle 3 :  
Durchschnittlicher Versorgungszustand der einzelnen Weinbauorte mit Phosphorsäure und Kali.

Ortschaft	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (mg/100 g)		K <sub>2</sub> O (mg/100 g)	
	Krume	Untergrund	Krume	Untergrund
SCHENGEN	30	15	40	25
REMERSCHE	26	12	41	23
WINTRINGEN	35	21	42	28
SCHWEBSINGEN	25	15	41	27
WELLENSTEIN	25	12	33	21
BECH-KLEINMACHER	32	12	38	19
REMICH	27	15	33	23
BOUS	36	16	37	23
STADTBREDIMUS	40	11	50	23
GREIVELDINGEN	38	13	38	23
EHNEN	36	13	34	22
WORMELDINGEN	37	28	32	26
AHN	21	13	31	20
NIEDERDONVEN	53	20	35	22
MACHTUM	37	15	49	35
MERTERT	87	51	48	42
Mittelwert :	35,6	16,8	39,6	25,8

Bezogen auf die mehr als sechstausend analysierten Weinbergsböden unserer Mosel, ergibt sich für die aufnehmbare Phosphorsäure in der Krume ein mittlerer Gehalt von 35,6 mg/100 g luftgetrockneter Boden, und im Untergrund ein Gehalt von 16,8 mg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/100 g, was als mittel bis gut zu bezeichnen ist. Beim Kali betragen diese Durchschnittswerte 39,6 mg/100 g beziehungsweise 25,8 mg/100 g, was als mittel versorgt zu beurteilen ist. Für die Phosphorsäure bedeutet ein Gehalt von 0-10 mg/100 g als ungenügend, 10-25 mg/100 g als mittel, 25-40 mg/100 g als gut und über 40 mg/100 g als hoch versorgt. Für Kali gelten 0-25 mg/100 g als ungenügend, 25-45 mg/100 g als mittel, 45-60 mg/100 g als gut und über 60 mg/100 g als hoch.

In Tabelle 4 sind sämtliche Untersuchungsergebnisse von Phosphorsäure und Kali, nach prozentualen Anteilen in den eben aufgeführten verschiedenen Gehaltsstufen, zusammengefaßt.

Tabelle 4 :

Nährstoffzustand unserer Weinbergsböden an Phosphorsäure und Kali.  
Prozentualer Probenanteil in den verschiedenen Gehaltsstufen.

Gehaltsstufe	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		K <sub>2</sub> O	
	Krume	Untergrund	Krume	Untergrund
ungenügend	17,6	49,4	19,0	45,9
mittel	31,5	36,4	40,7	41,6
gut	16,4	6,5	28,3	11,0
hoch	34,5	7,7	12,0	1,5

Aus Tabelle 4 ist ersichtlich, daß trotz zufriedenstellender Phosphorsäure- und Kaliversorgung der Krume, der Nährstoffgehalt des Untergrundes, also des Hauptwurzelsbereiches, häufig unzureichend ist. Dies ist in vielen Fällen auf eine unterlassene oder nicht ausreichende Vorratsdüngung mit Phosphat und Kali vor einer Weinbergsneuanlage zurückzuführen. Da besonders die Phosphorsäure im Boden nur gering beweglich ist und kaum eine Tiefenwanderung aufweist, muß der mineralische Phosphatdünger beim Rigolen des Bodens in den Hauptwurzelsbereich eingebracht werden. Das Gleiche gilt für den Kalidünger, da auf unseren Böden mit hohen Tonanteilen auch nicht mit einer nennenswerten Kaliauswaschung zu rechnen ist. In Böden, wo aufgrund der chemischen Untersuchung die P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>- und K<sub>2</sub>O-Gehalte des Unterbodens in die niedrige und die des Oberbodens in die gute oder hohe Versorgungsklasse eingestuft werden, muß versucht werden, durch eine tiefe herbstliche Bodenbearbeitung, eventuell mit der Spatenmaschine, Teile des phosphat- und kalireichen Oberbodens verstärkt in die untere Bodenschicht einzubringen.

Weiterhin geht aus Tabelle 4 hervor, daß über ein Drittel aller Böden mit Phosphat überdüngt sind. Hier dürfen während zwei bis drei Jahren keine Phosphatdünger verabreicht werden, da auf phosphatüberdüngten Böden latente und akute Wachstumsstörungen auftreten, oft verursacht durch eine Blockierung von Spurenelementen vor allem von Zink, der in Muschelkalk- und insbesondere in Keuperböden schon von Natur aus nur gering vorhanden ist. Auch ist einwandfrei festgestellt worden, daß eine Überkonzentration an Phosphorsäure gerade auf kalkreichen Böden das Ausmaß der Chlorose bei Reben fördert. Die Kalidüngung kann auf rund 10% der untersuchten Böden eingeschränkt werden.

In Tabelle 5 sind die jährlichen Durchschnittsgehalte der organischen Substanz, der im Untersuchungszeitraum 1974/75 - 1980/81 analysierten Weinbergsböden wiedergeben. Nach der in den Kontroll- und Versuchslaborato-

rien in Ettelbrück angewandten Untersuchungsmethodik ist ein Gehalt an organischer Substanz von wenigstens 6% anzustreben.

Tabelle 5 :

Vergleich des durchschnittlichen Humusgehaltes der im Untersuchungszeitraum 1974/75 - 1980/81 analysierten Weinbergsböden.

	% organische Substanz	
	Krume	Untergrund
1974/75	6,3	6,2
1975/76	5,9	5,8
1976/77	5,8	5,7
1977/78	5,6	5,4
1978/79	5,4	5,3
1979/80	5,5	5,4
1980/81	5,6	5,4

Tabelle 5 zeigt, daß der Humusgehalt in den Weinbergsböden von 1974/75 bis 1978/79 um 15% abgenommen hat, um bis 1980/81 wieder leicht anzusteigen. Die Ursachen für die schnelle Abnahme der organischen Substanz sind vielfacher Natur. An erster Stelle bewirkt die in den letzten Jahren zunehmende mechanische Bodenbearbeitung und die damit verbundene intensive Durchlüftung des Bodens eine rasche Mineralisierung der organischen Substanz durch Anregung der Mikroorganismenaktivität. Mangels betriebs-eigener Düngemittel wie z. B. Stallmist, werden keine oder nur unzureichende Gaben von organischer Düngung ausgebracht. Andere Ursachen sind eine übertriebene Unkrautbekämpfung durch maschinelle Bearbeitung oder durch verstärkten Einsatz von Herbiziden, und der hohe Humusumsatz aufgrund einer starken biologischen Aktivität in den warmen Vegetationsperioden der Jahre 1975 und 1976.

Eine optimale Humusversorgung der Weinbergsböden ist von entscheidender Bedeutung, denn erst ein ausreichender Humusgehalt kann alle übrigen Bodenpflegemaßnahmen voll wirksam werden lassen. Die heutige Arbeitsweise in unseren Weinbergen führt zu Bodenverdichtungen, die durch eine gute Humuszufuhr gemildert werden können. Der Humus wirkt sich günstig auf die physikalische Bodenstruktur aus. Er hält oder verbessert den Luft- und Wärmehaushalt, sowie das Wasserspeichungsvermögen des Bodens. Er schützt gegen Verschlammung und gegen überschnelle Austrocknung und Bodenverhärtung. Er verhütet Bodenabschwemmungen und hält schwere Böden locker.

In den nächsten Jahren muß unbedingt in unserem Weinbaugebiet versucht werden dem Boden in verstärktem Umfang organische Substanz zuzuführen. Hauptsächlich aus diesem Grunde wurde Anfang 1981 im Rahmen der «Anciens» der Weinbauschule in Remich ein Arbeitskreis «Bodenpflege» ins Leben gerufen. Er besteht aus einer Gruppe dynamischer und fortschrittlicher Jungwinzer und aus den zuständigen Fachleuten des Weinbauinstitutes in Remich und der Kontroll- und Versuchslaboratorien in Ettelbrück.

Zwischenzeitlich wurden in verschiedenen Weinbauorten Versuche angelegt mit Teilzeitbegrünung, Dauerbegrünung, natürlicher Begrünung und Bodenabdeckung mit Stroh, Klärschlamm und Trester. Der Arbeitskreis will die Resultate dieser Versuche durch Berichterstattungen und Aufklärungsver-sammlungen, ergänzt durch Weinbergsbegehungen, auf breiterer Basis bekannt machen.

Das Tätigkeitsgebiet des «Arbeitskreises» umschließt aber nicht nur die Förderung einer ausreichenden Humusversorgung, sondern auch eine auf Grund einer Bodenanalyse gezielten Mineraldüngung und eine sachgemäße, standortsbezogene Bodenbearbeitung.

Der Arbeitskreis «Bodenpflege» gedenkt so mithelfen zu können, den Struktur- und Nährstoffzustand unserer Weinbergsböden zu erhalten und möglichst zu verbessern.

Ettelbrück, den 28. Oktober 1981

Jean MERSCH



# Das Weinbaukataster

Durch die Verordnung Nr 24 vom 4. April 1962 beschloß der EG-Rat die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Wein. Durch diese entstand die Einrichtung und Führung eines Weinbaukatasters, welcher bis zum 31. Dezember 1964 zum ersten Mal abgeschlossen sein mußte. Unter anderem sollte dieser über die gesamte bepflanzte Rebfläche, die Rebfläche nach Art und Erzeugung, die Bewirtschaftungsform der Betriebe, die Aufteilung der Weinbaubetriebe nach der Anbaufläche, die Aufteilung der Rebflächen nach dem Alter der Rebstöcke und die Rebsorten nach Anbaujahren berichten.

Nachdem dann am 15. Oktober 1964 die großherzogliche Verordnung über die Weinbauerhebung in Kraft trat, konnte die damalige Weinbaustation die Erhebung durchführen.

Die zweite Grunderhebung durch das Weinbauinstitut erfolgte am 1. September 1979 laut Verordnung Nr 357/79 vom 5. Februar 1979 des EG-Rates und großherzoglicher Verordnung vom 14. August 1979. von nun an werden diese alle 10 Jahre ausgeführt (Tabelle 1, 2 und 3).

Tabelle 1

	Bestockte Rebfläche	Junganlagen	Anzahl der Betriebe	Anzahl der Parzellen
1964	1.214 ha	74 ha	1.703	11.181
1979	1.273 ha	127 ha	1.224	8.506

Die Anzahl der Betriebe ging im Durchschnitt um 32 pro Jahr zurück und die Zahl der Parzellen ging durch die Zusammenlegung um 2.675 zurück. Zu gleichen Zeit wuchs die Durchschnittsgröße der Parzellen von 10,86 auf 15,83 ar.

Bei den einzelnen Rebsorten erlitt wohl der größte Rückgang der Elbling mit 11% (33% 1964 gegenüber 22% 1979) wobei die Sorten Rivaner und Auxerrois jeweilig 4%, die Rebsorte Pinot blanc 3% und der Pinot gris 1% zunahmen.

Bei den Unterstützungsvorrichtungen tritt 1979 die Drahtanlage deutlich mit 83% hervor, wogegen sie 1964 nur bei 55% lag.

Tabelle 2

	1964		1979	
	ha	%	ha	%
Elbling	396	33	285	22
Rivaner	519	43	592	47
Auxerrois	99	8	153	12
Pinot blanc	12	8	54	4
Pinot gris	12	2	42	3
Riesling	138	11	129	10
Traminer	16	1	11	1
Andere	10	1	7	1
Total	1.214	100	1.273	100

Tabelle 3

ar	1964		1979	
	Anzahl der Betriebe	Bestockte Rebfläche (ha)	Anzahl der Betriebe	Bestockte Rebfläche (ha)
0 - 10	214	14,88	141	8,35
10 - 50	673	183,87	439	117,21
50 - 100	384	277,74	215	148,62
100 - 200	337	477,48	203	297,21
200 - 500	92	242,14	215	632,53
+ 500	3	17,61	11	68,94
Total	1.703	1.213,72	1.224	1.272,86

Die Tendenz zur Vergrößerung der Betriebe ist hier wohl kaum zu übersehen. Was die Bearbeitung der Weinberge betrifft, so werden heute 38% der Rebfläche im Direktzug, 49% mittels Seilzug und 13% von Hand bearbeitet. Bei den letzteren handelt es sich meistens um Terrassenanlagen.

1964 lagen 32% der Rebfläche bei den Privatwinzern und 68% bei den Genossenschaften und 1979 31% bei den Privatwinzern und 69% bei den Genossenschaften.

Ab 1981 finden jährliche Zwischenerhebungen statt, wobei das Weinbauinstitut Kopien ihrer Katasterkarteikarten an die einzelnen Winzer verschickt um so eine einfache und zweckmäßige Erhebung durchführen zu können.

Jeannot BONIFAS  
Weinbauinstitut

### Entwicklung der Bewirtschaftungsbetriebe

Weinbaukataster / Stichtag : 1. 9. 1981

Ortschaften	Zahl der Betriebe	Zahl der Parzellen	Bestockte Rebfläche ha	Betriebe nach Größenordnung					
				- 1 ha		+ 1 ha - 3 ha		+ 3 ha	
				Betriebe	Fläche	Betriebe	Fläche	Betriebe	Fläche
Schengen	37	586	94	11	5	12	26	14	63
Remerschen	73	1.050	119	37	14	21	44	15	61
Wintringen	34	395	46	17	6	14	27	3	13
Schwebzingen	46	608	73	18	7	22	44	6	22
Besch-Kleinmacher	61	801	114	24	8	21	49	16	57
Wellenstein	63	645	79	39	14	16	35	8	30
Remich	75	337	71	58	15	9	14	8	42
Stadtbredimus	50	507	73	21	6	22	42	7	25
Greiveldingen	57	481	61	35	12	17	30	5	19
Ehnen	61	482	60	38	11	19	35	4	14
Ober-Wormeldingen	47	243	45	32	12	11	20	4	13
Wormeldingen	92	503	96	53	16	35	64	4	16
Ahn	24	201	85	5	1	5	8	16	76
Machum	41	258	74	17	5	13	24	11	45
Grevenmacher	66	242	40	55	17	9	16	2	7
Mertel	30	127	24	20	7	9	14	1	3
Wasserbillig	20	31	8	19	4	—	—	1	4
Assel	6	18	2	6	2	—	—	—	—
Baus	42	168	20	39	13	3	7	—	—
Burmeringen	6	9	1	6	1	—	—	—	—
Conach	11	27	5	11	5	—	—	—	—
Ellingen	5	21	4	3	1	2	3	—	—
Ervingen	8	10	1	8	1	—	—	—	—
Erpeldingen	29	143	20	25	13	3	4	1	3
Gastingen	27	111	18	22	11	5	7	—	—
Lenningen	33	99	26	26	12	6	10	1	4
Mondorf	8	42	4	7	1	1	3	—	—
Niederdonven	43	186	37	33	16	7	11	3	10
Oberdonven	11	30	—	11	—	—	—	—	—
Rolling	7	44	6	5	1	2	5	—	—
Trintingen	2	3	1	2	1	—	—	—	—
Moersdorf	5	5	1	5	1	—	—	—	—
Rospart	5	33	5	2	—	3	5	—	—
<b>TOTAL</b>	<b>1127</b>	<b>8.426</b>	<b>1.313</b>	<b>710</b>	<b>239</b>	<b>287</b>	<b>547</b>	<b>130</b>	<b>527</b>

### Bestockte Rebfläche nach Rebsorten und Alter der Rebstöcke

Weinbaukataster / Stichtag : 1. 9. 1981

Pflanzjahr	Eibling ha	Rivener ha	Auxerrois ha	Pinot blanc ha	Pinot gris ha	Riesling ha	Gewürztraminer ha	Andere ha	Total ha
vor 1960	141,87	209,93	43,54	3,19	7,59	48,91	3,12	1,61	459,76
1961-1970	56,82	116,97	16,12	7,94	3,51	14,56	0,99	1,49	218,80
1971-1976	48,90	170,23	60,61	37,13	20,49	45,34	4,23	5,60	372,83
1977	3,79	11,53	6,74	2,99	2,62	6,89	0,20	0,15	33,71
1978	5,97	12,77	9,65	2,47	2,79	4,51	0,78	0,10	39,04
1979	8,71	22,54	10,51	2,37	4,52	6,06	0,28	0,11	55,10
1980	8,44	31,91	11,00	1,56	3,90	5,40	0,29	0,21	62,71
1981	6,62	27,18	5,81	3,52	2,71	5,19	—	0,23	51,26
<b>Total</b>	<b>281,12</b>	<b>603,36</b>	<b>163,98</b>	<b>60,27</b>	<b>48,13</b>	<b>136,96</b>	<b>9,89</b>	<b>9,50</b>	<b>1.313,21</b>
%	21,41	45,95	12,49	4,59	3,67	10,43	0,75	0,71	100
Im Ertrag	257,35	521,73	136,66	52,82	37,00	120,31	9,32	8,95	1.144,14

# Erwerbs-Obstbau an der Mosel

Wo ein fruchtiger Weißwein wächst, reifen auch Qualitätsfrüchte aller einheimischer Obstarten, ob es sich um Kern-, Stein- oder Beerenobst handelt.

Dies ist nicht eine Erkenntnis der letzten Jahrzehnte; frühere Generationen hatten dies bereits festgestellt; die vor rund zweitausend Jahren in diese Gegend seßhaft gewordenen Römer konnten sich davon überzeugen und führten allmählich mit der Rebe die verschiedensten obstbaulichen Kulturarten in den Mosel-Sauer-Gegenden und ihre Seitentäler ein. Gerade an der Mosel entstanden die ersten Obstkulturen des nördlichen Europa und zwar im 2. Jahrhundert unserer Zeitrechnung.

Seinen eigentlichen Auftrieb erlebte der Obstbau in diesem Raume mit der für unsere gesamte Gegend so segensreichen Aktivität des Benediktiner-Klosters in Echternach, dem wir in punkto Kultur, im materiellen wie im geistigen Bereich, so vieles verdanken. Sie sollen als wahre Pioniere des Obstbaues über eine wohlgepflegte Zaumschule verfügt haben. Von obstbaulichen Kulturarten waren es an erster Stelle Steinobst, namentlich Pflaumenarten, Birnen und Walnüsse, welche wegen ihrer Verwertung als Frisch- und Dörr-obst für die tägliche Speisekarte bis zur Einführung der Kartoffel sich allgemein und rasch verbreiteten. Beim Apfel herrschten bis ins späte Mittelalter meistens Wildarten, sogenannte Holzäpfel vor für die Viezbereitung. Im Mosel- u. später im Sauer-Raum, einschließlich das untere Ourtal, wo das kulturelle Wirken des Trinitarier-Klosters in Vianden ab 17. Jahrhundert einen großen Einfluß hatte, fand die Walnuß eine außergewöhnliche Verbreitung. Walnüsse des Moselraumes und Nußöl waren eine begehrte Handelsware und hatten bis weit über ihr Ursprungsgebiet einen guten Ruf. Mit dem Aufleben der größeren innereuropäischen Kriege und der Einführung des obligatorischen Wehrdienstes in unsern Nachbarländern erlebte unser Bestand an Walnußbäumen als Lieferant des für die Herstellung von Gewehrkolben so stark gefragten Holzes eine wahre Dezimierung. Diese hatte im Moselraum bereits gegen Ende des vorigen Jahrhunderts begonnen, erlebte aber einen Höhepunkt unter der deutschen Besatzung im Ersten Weltkrieg; (Damals hat Batty Weber in seinem Abreißkalender das massenweise Fällen der Walnußbäume in unserer Moselgegend wiederholt beklagt).

Der Apfelbaum erlebte eine starke Verbreitung und eine besondere Förderung erst mit dem Beginn des 19. Jahrhunderts, dies mit dem Ziel die mächtigen allgemein verbreiteten Birnbäume zu ersetzen, deren Früchte mit der allgemeinen Verbreitung der Kartoffel als tägliche Kost an Bedeutung verloren, aber immer mehr übers Brennfaß verwertet wurden, was hierzulande, wie fast überall in unseren Nachbarländern, zu einer Schnapsplage führte. Seit Ende des vorigen Jahrhunderts, also seit etwa hundert Jahren, drang der Apfelbaum im hochstämmigen Feldobstbau durch mit einem

reichen Sortiment, welches sich seit Inkrafttreten der deutsch-luxemburgischen Zoll-Union (1842), ähnlich wie der Weinbau, immer mehr auf den deutschen Markt ausrichtete. Dies galt auch für Steinobst, wo neben der Hauszwetschge die aus Lothringen stammende Mirabelle, wie auch einige Süßkirchensorten sich am Rande der Weinberge immer mehr ausbreiteten. Eine besondere Erwähnung verdient in diesem Zusammenhang das Entstehen und die wirtschaftliche Bedeutung größerer Obstbaumschulen im Moselraum, von denen jene von Wasserbillig einen internationalen Ruf erlangen sollte und ihre Ware über den deutschen Markt hinaus bis nach den Balkanländern exportierten. Von den Beerenobstarten hatte allein die Erdbeere seit dem Ersten Weltkrieg im Moselraum, namentlich in der südlichen Dreiländerecke, eine bestimmte wirtschaftliche Bedeutung gewonnen.

### **Intensivobstbau als Nebenerwerb im Weinbau des Moselgebietes**

Während an der Untersauer der Apfelanbau auf Kosten des Weinbaus eine wachsende wirtschaftliche Bedeutung erlangte und in manchen mittelgroßen und kleineren Bauernbetrieben eine Haupteinnahme ergab, dies besonders durch die regelmäßigen Exporte nach Deutschland bis zum Ende des Ersten Weltkrieges und sporadisch in vielen Jahren bis nach dem Zweiten Weltkrieg, so blieb der gesamte Obstbau im Hauptweinbaugebiet als extensiv betriebene Kultur ein Nebenerwerb, wie dies übrigens in den meisten europäischen Weinbaugebieten der Fall war. Dies sollte er nach dem Zweiten Weltkrieg bleiben, wenn er auch im Zuge der Umstellung vom hochstämmigen Feldobstbau auf den niederstämmigen Plantagenobstbau eine Intensivierung in punkto Anpflanzung und Pflege erfahren sollte.

Es begann Ende der vierziger Jahre, zuerst zaghaft und versuchsweise. Es galt auch praktisch zu demonstrieren, was bereits im Ausland sich als Kulturform der Zukunft anbahnte. Im Vordergrund stand die Apfelkultur und zwar jene mit neueren zum Teil bei uns noch nicht bekannten Qualitätsorten. Für Birnen bestand damals kein wirtschaftliches Interesse, da selbst Qualitätsfrüchte der damals gangbaren Sorten für kaum einen Franken auf belgischen Märkten, dem klassischen Birnenland angeboten wurden. Die ersten flächenmäßig beschränkten Anlagen ergaben teils positive, teils negative Resultate, dies hinsichtlich dieser oder jener Sorte, bedingt ebenfalls durch Interesse und Pflegebereitschaft. Aber die anfallenden Ernten entsprechend den Kulturflächen fielen in den meisten Fällen sehr positiv aus, dies ganz besonders was die Qualität der Früchte angeht. Absatz und Preise machten nur wenig Schwierigkeiten angesichts der noch geringen Ernten. So fanden sich immer mehr Interessenten für eine neue Kulturart, die in punkto Pflege, Arbeitsintensität so manches mit dem Weinbau gemeinsam hat, aber doch nicht in jedem Betriebe jene Aufmerksamkeit und Pflege bekommen konnte, welche sie verlangt. Als größter Nachteil erwies sich die im Moselgebiet gegebene, kaum anderswo im Lande anzutreffende Parzel-

lierungen, welche die Kosten der Anlage insbesondere der Umzäunung erhöhte, wie auch die maschinelle Pflege erschwerte, was gegenüber großflächigen Anlagen, wie sie im Auslande entstanden, ein großer Nachteil bedeutete. Doch trotz so mancher Nachteile dehnte sich die Gesamtfläche von niederstämmigen Apfelanlagen im Moselgebiet bis 1970 auf rund 100 ha aus. Der genossenschaftliche Absatz, welcher Ende der fünfziger Jahre zufriedenstellend funktionierte, berechtigte zu manchen Hoffnungen für die Zukunft, da inzwischen aufgrund der gemachten Erfahrungen, bezüglich Sorten und Unterlagen durch Schaffung von Gemeinschaftskulturen technische und betriebswirtschaftliche Nachteile überwunden werden konnten. Doch die geradezu durch verschiedene Umstände provozierte Zersplitterung der Vermarktungsorganisation wie auch die gleichzeitig wachsende Konkurrenz auf dem Freien Markt der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft bewirkten einen empfindlichen Rückschlag für die vielleicht allzu hoch geschraubten Erwartungen. Ob die vielen überlebten oder bereits gerodeten Anlagen wieder einmal ersetzt werden, hängt von einer Reihe grundsätzlicher und in Zukunft mehr denn je zu berücksichtigenden Bedingungen ab. Es sind im wesentlichen folgende :

### **1. Betriebswirtschaftliche Bedingungen.**

Die Frage ob ein Winzer- oder Bauernbetrieb zusätzlich eine intensive Spezialkultur betreiben kann, ist für deren Rentabilität von ausschlaggebender Bedeutung. Die Größe des Betriebes und die vorhandenen Arbeitskräfte, persönliche Qualifikation für diese Intensive Kultur wie auch die erforderliche Mindestfläche als Voraussetzung einer rationellen Anlage und Pflege sind unausweichliche Bedingungen, welche in den hierzulande gegebenen Verhältnissen nur in wenigen Fällen erfüllt sein werden. Dies wird umso mehr der Fall sein, da es heute in modernen Betrieben mit intensiven Produktionssektoren, ob Weinbau oder Milchwirtschaft, Arbeitsspitze : trotz eines ständig schrumpfenden Besatzes an Arbeitskräften überwunden werden müssen, welche noch kaum Zeit für eine weitere intensive Kultur mit eigenen deutlichen Arbeitsspitzen übrig lassen. Ob Gemeinschaftskultur mit fremder Hilfe einen Ausweg bietet, kann nur von Fall zu Fall geprüft werden.

**2. Von den gegebenen Boden- und Lageverhältnissen** aus betrachtet sind im Moselraum nicht überall von vorne herein die bestmöglichen Bedingungen für intensive Anlagen gegeben, dies namentlich für Kernobst auf schwachwachsenden Unterlagen. In vielen Lagen der schweren Muschelkalk- und Keuperböden besteht für dieses die Gefahr des Austrocknens, wie wir sie in vielen sonnigen und regenarmen Perioden immer wieder erleben.

**3. Das Problem der Obstvermarktung**, das wir vor mehr als zwanzig Jahren als gelöst betrachtet hatten, stellt sich wiederum wie einst in akuter Form. Der Privatverkauf am Straßenrand oder direkt an den Konsumenten, wie wir ihn seit einigen Jahren wieder erleben, wird auf die Dauer nur von wenigen Produzenten bewältigt werden können.

**4. Die Wahl der anzubauenden Obstarten und Sorten** dürfte aufgrund der Erfahrungen der letzten Jahrzehnte und der gleichzeitig erfolgten Versuche mit neuen Unterlagen die geringsten Schwierigkeiten bereiten. Die Möglichkeit virusfreies Pflanzmaterial zu erwerben muß gegenüber den Verhältnissen der Vergangenheit aus diesem Gebiete als Fortschritt und wichtiger Faktor für die Leistungs- und Ertragsfähigkeit der Kulturen gewertet werden.

**5. Das wachsende Interesse für die Pflanzung von Steinobst**, insbesondere selektionierten Zwetschen- und Mirabellensorten sowie für Brennzwecke besonders geeignete Birnensorten, dürfte für viele Winzerbetriebe, falls geeignete Flächen zur Verfügung stehen, als weniger intensive Kulturen betrieben, auch für die Zukunft berechtigt sein. Beim beständigen allmählichen Abgang der zur Zeit noch vorhandenen immer mehr im Ertrag nachlassenden Hochstämme, erweisen sich gerade diese Obstarten als eine durchaus wirtschaftliche Nebenproduktion. Durch die hohe Qualität der im Weinklima reifenden Früchte wird wie einst gerade für Steinobst die Nachfrage wiederum steigen und somit auch die Preise, wie wir es gerade in der jüngsten Vergangenheit immer wieder erlebt haben.

Obstbau an der Mosel hat, wie in der Vergangenheit, auch Chancen für die Zukunft, an erster Stelle für den Liebhaber-Anbau, aber ohne Zweifel auch für den Erwerbsanbau. Doch setzt die Schaffung großflächiger Kulturen, für welche die gerade zur Zeit im Moselraum sich vollziehende Zusammenlegung der vielen Kleinparzellen und Flurbereinigung günstige Voraussetzungen schafft, eine eingehende Studie in den gegebenen Fällen voraus und eine mit Fachleuten durchzuführende Planung, dies namentlich was die Wahl der anzubauenden Arten und Sorten, Unterlagen und Baumform anbelangt.

Jos. SCHMIT

# Gute Berufsausbildung auch von größter Wichtigkeit für den Weinbau von gestern, heute und morgen

Bevor das 25. Jubiläum der Fachgruppe der Jungwinzer geplant war, geht, besonders in Anbetracht der heutigen Wirtschaftslage, schon seit Jahren die Rede von der Notwendigkeit einer noch besseren Berufsausbildung der Jungwinzer für die Zukunft.

Diese Erkenntnis machte sich breit, nachdem vor allem die Aussichten auf eine sichere Zukunft in allen Wirtschaftsbereichen mit einer angepaßten Ausbildung gepaart werden müssen. Die Entwicklung auf dem Arbeitsmarkt zeigte bald, daß diese Behauptungen keineswegs aus der Luft gegriffen waren und besonders heute so aktuell sind, wie sie es noch nie waren.

So lange unsere Schwerindustrie auf vollen Touren arbeitete, gab es für kein Handwerk Probleme, auch nicht für die Nachkommen der Winzer, denn im Falle einer Nicht-Einigung wanderte man einfachhin in die Industriegegend ab. Diese Tatsache ist eine Erklärung für viele Familiennamen im Süden des Landes, d. h. Namen, die von der Mosel herkommen.

Wir wollen nun nicht untersuchen um welche Namen es besonders geht, aber man kann nicht umhin einzugestehen, daß der Süden unseres Landes förmlich mit Familiennamen unserer Mosel durchsetzt ist.

Sozusagen als Korollar dazu, und zu dem finanziellen Wohlbefinden der Arbeitnehmer in unserer Industriegegend, erschienen besonders nach dem letzten Weltkrieg an allen Ecken und Enden unseres Weinbaugebietes Wochenendhäuser, die in den meisten Fällen Arbeitern oder Angestellten der Schwerindustrie gehörten. Waren es nicht Besitzer aus diesen Klassen unseres Volkes, dann handelte es sich um Geschäftsleute, die durch den wirtschaftlichen Erfolg unserer Eisenindustrie ihr Vermögen machten.

Sei geraumer Zeit hat sich das Blatt unauffällig gewendet und der Blick richtet sich mit ganz anderen Gefühlen nach dem Süden des Landes.

Anders gesagt, der Winzerberuf, leider seit Jahren vom Pech verfolgt, wurde für viele Jungwinzer wieder attraktiver, und da die Väter das sehr wohl erfaßt hatten, kam das Wort Berufsausbildung immer näher in den Vordergrund.

Daß eine Aus- und Weiterbildung dennoch nur zum Vorteil des Winzerberufes sein kann, das hat man dennoch schon länger erkannt.

Allein die zahlreichen Artikel und Kurse in den Weinbaufachschulen des Auslandes zeugen von der Richtigkeit des angestrebten Zieles. Zusätzlich kommt die Tatsache, daß mehr Winzersöhne als vorher ausländische



Fachschulen besuchen oder während zwei Semester in Remich dabei sind. Dieselbe Tendenz kann man besonders jenseits der Mosel feststellen, denn allein die LLVA meldete mehrere Hundert Schüler, die ebenfalls später alljährlich zusammentreffen und die Winzerprobleme unter die Lupe nehmen. Diese Erscheinungen lassen den Schluß zu, daß die heutige wirtschaftliche Lage die Arbeitsplätze bei den Winzern im Werte steigen ließ. Sie erklärt aber auch das Interesse des Staates am Wohlergehen der Winzer, da genügendes Einkommen durch den Weinbau viele Arbeitsplätze sichert, die unter andern Umständen verloren gehen würden.

Man kann ebenfalls den Weinbau nach Feierabend als positiv betrachten, da er Einkommen vergrößert und er hilft, die Landschaft im Sinne einer optimalen Umwelt zu erhalten.

Der Hobbywinzer ist wohl im Grunde genommen marginal geblieben, es könnte sich aber die Frage stellen wie es um unsern Weinbau bestellt wäre, wenn es sie nicht gäbe.

Eine gute, angepaßte Ausbildung der hauptberuflichen Winzer kann sich also logischerweise nur positiv auf das gesamte Areal auswirken, da der Feierabendwinzer aus den Erfahrungen der hauptberuflichen Winzer und deren Rationalisierungen und Modernisierungen Nutzen zieht und lernt. Alles in allem also erbringt die gute Zusammenarbeit beider Gruppen Resultate, die dem ganzen Weinbaugebiet dienen.

In diesem Sinne muß man der ganzen Berufsausbildung der jungen Winzer eine große Bedeutung beimessen. Daß sie sie hat, bewies sich besonders seit Bestehen dieser Amicale der früheren Schüler der Weinbaukurse in Remich und nachträglich durch Protvigne, die hauptsächlich auf eine Initiative der jungen Generationen im Weinbau zurückzuführen ist. Es wäre nun aber falsch anzunehmen, daß es vor 1956 keine wesentliche Weiterbildung der Winzer gab.

Gewiß, sie hatte ein anderes Aussehen; sie war auch weniger «in» wie man heute sagt, doch jene, die den Beruf als Winzer in seiner Bedeutung erfaßt hatten, bekamen immer Gelegenheit sich durch die eine oder andere Art zu bilden, d. h. durch Vorträge, Kurse und die Winzerzeitung, die allerdings heute mehr als Nebensache abgetan wird, obgleich sie Ausdruck gemeinsamer Interessen blieb, oder sein soll.

Es erschien uns demzufolge logisch nachzuforschen, wie die Berufsausbildung unserer Winzer vor sich ging, als es nicht mehr genügte starke Arme, eine schwere Harke, guten Willen und viel Hoffnung zu haben. Letzteres gehört zwar immer noch in starkem Maße zu der gegenwärtigen Weinbauchronik – sie wird es auch bleiben müssen – aber die andern Punkte erlebten auffallende und wertvolle Änderungen, durch die der Beruf des Winzers sich fundamental änderte.

## Erst nach Jahrhunderten

Wer sich nur ein wenig für die Geschichte des Weinbau interessiert und dazu passende Literatur sucht, der wird leicht herausfinden, daß nach dem Zerfall des römischen Reiches in Sachen Agrarliteratur nur mehr wenig erschien. Natürlich gab es ab und zu Publikationen, doch sie enthalten außer regionalen Einzelheiten nur geringe Aufklärung über den Weinbau als genaue Wissenschaft und die Schädlinge, die die Rebe ab und zu befielen.

Wenn man der Sache auf den Grund geht, landet man meist bei den Schriften, die in den Jahrhunderten des Römerreiches entstanden und ins Mittelalter hinein gerettet wurden. Die Beschreibungen der negativen Erscheinungen in den Weinbergen waren meist ungenau und die Gegenmittel, die empfohlen wurden, gehören mehr zum Kapitel des Aberglaubens als zu dem der Bekämpfung der Schädlinge.

Man kann auch diese oder jene Chronik finden, die Angaben über Schäden in den Weinbergen enthält, festhielt wann und wo es gute Weinjahre gab, aber genauere Angaben – es sei denn über Nebenerscheinungen wie Hungersnot oder totale Zerstörung – gab es kaum.

In der Chronik über unser Weinbaugebiet, eine Chronik, die bei Gelegenheit des 50. Weinmarktes von Grevenmacher neu herausgegeben wurde, kann man die Richtigkeit dieser Annahmen herauslesen. Extreme Erscheinungen wurden festgehalten, aber eine Erklärung gab es nur insofern die Zeichen der Natur sie erklären ließen und selbstverständlich erklärten.

Es wäre nun leicht mit diesen oder jenen Namen zu dienen, da man sie aber in allen Büchern finden kann, die sich mit der Geschichte des Weinbau beschäftigen, verzichten wir darauf sie hier zu wiederholen. Diesbezügliche Informationen sind in Lexiken und alten Weinbüchern leicht zu finden.

Anders ausgedrückt, es fehlte in all den Jahrhunderten nach der Römerzeit nicht an Beschreibungen und guten Ratschlägen, was die Rebe anging, aber Erklärungen, Belehrung und Vorbeugung gab es kaum.

Es blieb dem vergangenen Jahrhundert vorbehalten in diesem Punkte einen echten Beginn zu bedeuten.

In der Tat, als die Krankheiten wie Oidium Tuckeri, Peronospora und vor allem die Reblaus den Weinbau Europas zu vernichten drohten, da begann die wissenschaftliche Arbeit, das Eingreifen in die Entwicklung der Schädlinge tierischer und pflanzlicher Art. Kurz gesagt, Technik und Wissenschaft führten zu einer Erscheinung, die bis dahin unmöglich erschien: die Schädlingsbekämpfung.

Neben dem Zufall war es besonders die Wissenschaft und die Technik, die das möglich machten, was unsere Großväter noch als Geheimnis ansahen, da sie von Chemie, Phytopharmazeutik und ähnlichen neuen Forschungen natürlich nichts verstanden.

Diese Tatsache kann als der Beginn der Berufsausbildung der Winzer bezeichnet werden, denn schließlich brachte man nur mit Geduld und Ausdauer fertig, die Weinbauern vom Werte der Schädlingsbekämpfung zu überzeugen. Kein Wunder, wenn man seit Jahrhunderten nach den Erfahrungen von Plinius, Columella und vielen andern Agrar-Schriftstellern des Altertums und Mittelalters handelte.

Wir sehen also ab von diesen und andern bekannten Namen, um in die Zeit der Industrialisierung und Technik zu kommen. Diese beiden Worte klingen zwar nicht besonders gut, wenn es um Weinbau geht, aber ohne Industrie und Technik wäre die moderne Schädlingsbekämpfung kaum möglich. Natürlich gehört dazu der Fortschritt bei den wissenschaftlichen Erkenntnissen, ohne die man in puncto Reaktionen und Wirkungen im Dunkeln vorgehen müßte.

Erkenntnisse sind aber leider nicht sehr viel wert, wenn sie nicht unter das Volk kommen, insofern es dessen Einkommen angeht. Darum war es ein bedeutender Schritt als in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts das Genossenschaftswesen mit einem besonderen Programm in unserm Lande aufkam.

## **Zaghafter Beginn eines Weinbauunterrichtes**

Einen Weinbauunterricht im wörtlichen Sinne gab es vorerst nicht, nachdem, gemäß Dr. Kohl, ein Luxemburger Volksschullehrer namens Decker als Wanderlehrer auftrat.

Am 26. Dezember 1874 wurde im Luxemburger Wort vom Statut eines landwirtschaftlichen Kasinos geschrieben. Es sollte aber Jahre dauern, bis es Decker gelang den ersten Lokalverein zu Weiswampach im Ösling ins Leben zu rufen.

Lehrer Decker verfolgte mit der Gründung des Lokalvereines in der Hauptsache Bildungszwecke. Der Beitrag zu einem Lokalvereine betrug damals 5 Franken pro Jahr. Die Summe aller Beiträge sollte dazu dienen vorerst deutsche und französische Fachzeitungen anzuschaffen. Das übrige Geld konnte nach Beschluß der Mitglieder für den Ankauf von Sämereien, Instrumenten oder anderen Zwecken gebraucht werden. Man sah regelmäßige Versammlungen mit Vorträgen vor.

Man legte besonderen Wert darauf die Lehrer als Ehrenmitglieder aufzunehmen und für die Erklärungen der Artikel in den Fachzeitungen zu sorgen. Der Lehrer amtierte auch als Bibliothekar.

Lehrer Decker hatte bereits Studienzirkel vorgesehen und die daraus hervorgehenden Teilnehmer, in der Regel ebenfalls Schulmeister, traten anschließend als Wanderlehrer auf.

Man weiß nicht genau, ob und wieviele Lokalvereine es in dieser Zeit schon an der Mosel gab, auf jeden Fall ist belegt, daß unsere Mosel

sich nach 1880 mit Peronospora und Oidium herumschlagen mußte. Beide Pilze hatten fast zum Ruin geführt und nur gute Aufklärung konnte helfen.

Die Franzosen waren noch schlimmer von diesen Krankheiten, und später von der Reblaus, betroffen. Das geht daraus hervor, daß man schon 1880 in Bordeaux emsig an einem Gegenmittel gegen die Schädlinge suchte. Das Resultat war die Bordelaiser Brühe, die nach dem letzten Weltkrieg vielfach einzige Waffe gegen Peronospora war. Oidium bekämpfte man schon früher mit Schwefel. Da aber nichts von ungefähr kommt, mußte es also jemanden, oder eine Instanz geben, die unsere Winzer aufklärten. In dem Bericht «80 Jahre Peronospora» (1963) von einem ungenannten Moselaner geschrieben erfährt man, daß man schon im Jahre 1884 einen Bericht über das Auftreten der Peronospora an unserer Mosel in der Chronik finden konnte. Anzeigen für die Belieferung mit Schwefelbrühe und Kupfervitriol waren schon 1885 in der Obermosel-Zeitung zu lesen.

Oberförster Stümper befaßte sich mit den Erscheinungen der Schäden in den Weinbergen und berichtete darüber in der erwähnten Zeitung. Herr Stümper ließ eine Anzahl Parzellen spritzen und hielt 1887 in der Generalversammlung des Winzervereines von Grevenmacher einen Vortrag über die Maßnahmen, die angesichts der Schäden ergriffen werden mußten.

Es war für einmal also kein Lehrer, der für Aufklärung sorgte. In Wormeldingen war ein Herr Gindt Propagandist für die Bekämpfung. In Wellenstein fruchteten die Ermahnungen des Herrn Velter, damaliger Besitzer der Deysermühle bei Grevenmacher. Der Sekretär des Winzervereines in Wellenstein, B. Sünnen, absolvierte einen Lehrgang in Geisenheim und wurde anschließend im Grunde genommen ein Winzer-Lehrer für die Aufklärung.

In dem vorher erwähnten Bericht sind weitere Einzelheiten nachzulesen. Wir hielten darauf auf dieses Büchlein hinzuweisen, denn es bedeutet im Grunde genommen den ersten Beweis für Berufsausbildung an unserer Mosel.

Ende 1887 erfolgte die Veröffentlichung eines ausführlichen Berichtes über die Schädlingsbekämpfung und die Schlußfolgerung, die daraus zu ziehen waren.

Darauf entstand in Schengen 1887 ein neuer Winzerverein, der in seinen Versammlungen in der Aufklärung schon weiter ging, denn es gab bereits Vorträge über Heu- und Sauerwurm.

Moselabwärts schien man weniger von Ausbildung gehalten zu haben, denn es hieß in Mertert und Wasserbillig wolle man gar nichts von einer Schädlingsbekämpfung wissen, obschon Spritz- und Schwefelapparate oberhalb Remich zum Inventar gehörten.

Sogar die damalige Großherzogliche Weinbau-Kommission mußte sich mit Gerüchten und sich widersprechenden Nachrichten in den Tageszeitungen auseinandersetzen. In dieser Kommission waren noch heute bekannte Namen wie De Muyser, Velter, Dühr, Mackel, Neyen und eben Stümper. Die Polemik über das Für oder Gegen das Spritzen riß nicht ab.

Inzwischen hatte man das Vertilgen der Schädlinge in der Schweiz obligatorisch gemacht. Das veranlaßte die Luxemburger Regierung dazu eine Verfügung herauszugeben, die die Winzer verpflichtete die Rebschädlinge zu vertilgen. Bei Nichteinhalten gab es eine Geldstrafe von 1 Franken; im Wiederholungsfall 5 Franken.

Wenn man nun weiß, daß der Mitgliedsbeitrag im Winzerverein 1,25 F betrug, waren es harte Strafen. Diese Verfügung soll aber gemäß Verfasser, mehr das Einsammeln von Rebstecher betroffen haben. Zur Beruhigung der Winzer ließ die Weinbau-Kommission sogar in Geisenheim und in Ettelbrück drei Proben Wein von gespritzten Trauben untersuchen. Das Resultat war positiv, d. h., daß keine Schadstoffe im Moste oder Wein enthalten waren

Man hat den Eindruck, daß es damals mehr um die Kosten als um die Bekämpfung an sich ging, doch nach und nach vermochte man durch Vorträge und Vorführungen zu überzeugen. Man hatte umso mehr Erfolg als in den zum rechten Zeitpunkt behandelten Parzellen die Schäden zunehmend geringer wurden.

Es ist immerhin aufschlußreich zu wissen, daß im Grunde genommen bis dahin nur rund ein Zehntel der Weinberge gespritzt wurden wie es sich gehörte, also etwa 120 ha.

Die verantwortlichen Instanzen aber hatten die Wichtigkeit einer andauernden Aufklärung und Belehrung zur Rettung des Weinbau erkannt, denn Ende des Jahres 1889 erhielt ein Herr Müller, Weinbaufachmann aus der Pfalz, die Anstellung als Weinbaulehrer an unserer Mosel. Es gehörte zu seiner Tätigkeit, die Winzer durch Vorträge und Kurse mit den Neuerungen im Weinbau bekannt zu machen.

Die Resultate der Aufklärungsversammlungen ließen nicht auf sich warten, denn 1890 fand Mitte Mai in Remich im Anschluß an die Weinbaukurse eine Ausstellung von Weinbergspritzen statt. Neben ausländischen waren auch inländische Firmen beteiligt und zwar Lingen Sohn, Remich, Weyrich, Wormeldingen und J. Grets, Schengen.

Auf Veranlassung des Staats- und Weinbauminister hatte Herr Stümper sogar eine Broschüre über die Bekämpfung der Peronospora veröffentlicht. Sein Eifer für die Schädlingsbekämpfung fand Anklang, doch leider konnte er nicht den durchgreifenden Erfolg erleben, da er 1904 verstarb.

Inzwischen hatte man im Jahre 1895 Franz Fixmer als Weinbaulehrer angestellt. Er legte im Jahre 1920 sein Amt nieder.

Seit der Jahrhundertwende gab es den Winter über während drei bis vier Monaten Weinbaukurse in verschiedenen Ortschaften. Allerdings wurden sie abwechselnd abgehalten. Darum findet man als Kursorte Grevenmacher, Wasserbillig, Mertert, Wintringen, Remich, Wormeldingen.

Wormeldingen z. B. promovierte zur Oberprimärschule, weil dort ein Lehrer tätig war, der die jungen Winzer in die Neuerungen des Berufes einweihte.

Alle Winzer über 14 Jahre konnten an den Kursen teilnehmen. Der Unterricht war unentgeltlich. Dazu gab es Vorträge in den einzelnen Winzervereinen über aktuelle Winzerfragen, betreff Kellerwirtschaft und Weinbau. Man zog sogar Fachlehrer aus Trier und Saarburg hinzu. Die Kurse schlossen meist mit dem Besuch einer Weinbaugegend ab.

Auch die Fortbildungsschulen, die noch von älteren Winzern besucht wurden, trugen oft zur Ausbildung der Jungwinzer bei, wenn der Lehrer zufällig an den Weinbauproblemen interessiert war.

Allgemein hegte man den Wunsch nach einer Weinbauschule an unserer Mosel, aber sie konnte wahrscheinlich aus rein finanziellen Ursachen nie verwirklicht werden.

Es gab übrigens nach dem letzten Weltkrieg zeitweise die Tendenz den Weinbau in das Programm der bekannten Oberprimärschulen einzubauen; man flirtete sogar wieder mit der Idee einer Weinbauschule, die die Fortbildungsschule ersetzen sollte, aber es blieb alles damals nur ein Wunschtraum.

Wie dem auch sei, in den Jahren 1913 und 1914 gab es z. B. in Wormeldingen zwei Wochenstunden Weinbauunterricht durch H. Fixmer. In der Festbroschüre von 1937 heißt es, zu Beginn der Weinbaukurse sei die Zahl der jungen Kurssteilnehmer, die Winzer werden sollten, im Grunde genommen nicht so groß gewesen, doch 1935 sollen es in Wormeldingen nicht weniger als 80 gewesen sein.

Wenn eben von 80 Kurssteilnehmern geschrieben wurde, dann darf in diesem Zusammenhang nicht vergessen werden, daß unsere Mosel vor 60 Jahren runde 2.500 Betriebe aufzuweisen hatte, von denen die meisten allerdings Gemischtbetriebe waren. Wir wollen hier nicht auf die Frage eingehen, warum dem so war.

Bei den Zusammenlegungen kam die Erklärung in den meisten Fällen von selbst. Die heutige Aufteilung des Weinbaugebietes ist dazu ein weiterer Aufschluß.

Die Ausbildung der Winzer kam nie ins Vergessen, denn ansonsten wäre nicht 1915 ein Buch «Grundriß der Weinbaulehre» mit besonderer Berücksichtigung der Weinbauverhältnisse des Großherzogtums Luxemburg vom Mitglied der Weinbaukommission, J. Aug. Neyen, erschienen.

Nach der Gründung der Weinbaustation 1925 änderte die Berufsausbildung der jungen und älteren Winzer nicht, denn außer den Pfropfkursen in den Rebschulen, besonders in Remich, verließ man sich auf die Vorträge im Winter. Direktor Nik. Kieffer hielt dadurch die Winzer immer auf dem laufenden. Die Zuhörerzahl allerdings nahm alljährlich ab, so daß die Schaffung der Weinbaukurse für die Jungwinzer in Remich, Kurse auf zwei Jahre aufgeteilt, die Änderung war, die für unser Weinbaugebiet die beste Wirkung hatte.

Darum sei ihr auch für die kommenden Jahre viel Erfolg gewünscht.

Daß die Themen seit Jahrzehnten kaum geändert haben und lediglich umfassender wurden, beweisen wir mit Auszügen aus Berichten vom Ende des vergangenen und Beginn des 20. Jahrhundert. So erhielten wir von Evy Friedrich diese kurzen Angaben über Winzerkurse :

1890. - Die ersten Winzerkurse

Die ersten Winzerkurse in Remich begannen am 3. März 1890, genau zehn Jahre nachdem in der Ettelbrücker Oberprimärschule die Ackerbaukurse begonnen hatten. In jenem Jahr 1890 waren die Moselwinzer ziemlich niedergeschlagen, denn es waren nur 63 Fuder Wein auf den Markt gekommen, und im Vorjahr auch nur 842, und die ließen es dazu an Würze fehlen. So begannen dann in Remich Winzerkurse und wurde eine Rebschule eröffnet, mit wurzelechten, keinen gepfropften Reben. Der Tierarzt Jean-Auguste Neyen, der in Remich auch den «Bauernfreund» und die «Annalen des «Acker- und Gartenbauverein» redigierte, inspizierte sie. Auch in Grevenmacher entstand zu jener Zeit eine Rebschule. Es sollte aber noch vierundzwanzig Jahre dauern, bis 1914 eine landwirtschaftliche Schule mit Kursen über Weinbau ins Leben gerufen wurde.

---

In einer Gedenkschrift, veröffentlicht von dem Distriks- und Weinbauaufsichtskommissariat in Grevenmacher über die Jahre 1904 bis 1911, hieß es in dem Kapitel über den Weinbau im Großherzogtum Luxemburg betreff Unterrichtswesen :

«Mangels einer geeigneten Anstalt im Großherzogtum erhielten, Dank der Intervention unserer Regierung, verschiedene Winzer unserer Mosel an der Provinzial-Weinbauschule in Trier ihre theoretische und praktische Ausbildung.

Der Zweck dieser Schule besteht darin, angehenden Winzern, die das 17. Lebensjahr erreicht haben, eine bessere theoretische, vornehmlich aber praktische Ausbildung zuteil werden zu lassen. – Der praktische Teil der Ausbildung bezieht sich auf sämtliche, den Weinbau und die Kellerwirtschaft betreffenden Arbeiten und finden auch hierbei als Nebenerwerbszweige des Winzers, der Obst-, Acker- und Gemüsebau Berücksichtigung. Die Kurse erstrecken sich auf 2 Lehrjahre von je 10 Monaten.

Seit 1904 waren luxemburgische Winzer zum Besuche der Anstalt zugelassen :

Jahrgang	1904/06	3 Schüler
	1905/07	1 Schüler
	1906/08	2 Schüler
	1907/09	2 Schüler
	1909/11	1 Schüler

Sämtlichen Schülern wurde das Abgangszeugnis von der Provinzialanstalt bewilligt.

Des Ferneren beteiligten sich an den in derselben Anstalt abgehaltenen Spezialkursen,

- a) Rebschnittkurs  
1907 : 10 Winzer und Winzerinnen,  
1908 : 1 Winzer
- b) Laubarbeitskurs  
1906 : 9 Winzerinnen,  
1907 : 5 Winzerinnen
- c) Bindekurs  
1906 : 5 Winzerinnen
- d) Kursus für Weinuntersuchung und Weinbehandlung  
1908 : 4 Winzer

Weiterhin wurden an der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein zu den Kursen über Weingärung, Weinanalyse und Kellerwirtschaft zugelassen und ausgebildet :

- 1907 : 2 Winzer,
- 1908 : 1 Winzer,
- 1909 : 1 Winzer,
- 1911 : 1 Winzer.

Außerdem besuchte im Jahre 1908 ein Luxemburger, zum näheren Studium der Rebenveredlungsfrage, die station vificole von Vermorel in Villefranche sur Saône.

Endlich befolgten im März 1909 zwei Winzer an der Lehranstalt zu Geisenheim den Kursus für erweiterte Versuche zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

Zusätzlich folgte zum Schluß die Bemerkung, daß man 1904 einen Luxemburger zu Kursen nach Koblenz und Linz schickte, um die praktische Vernichtung der Reblaus zu erlernen.

1905 wurden in Koblenz und Oberwesel 4 Luxemburger mit demselben Problem bekannt gemacht. 1909, 1910 und 1911 wurden 13 Personen in Geisenheim zu Hilfssachverständigen ausgebildet.

Vom 18. bis 20., resp. vom 25. bis 27. Februar 1908 fanden in Grevenmacher und Remich Lokalbeobachterkurse statt, an denen sich 64 Personen beteiligten.

---

Unter der Überschrift «Staatliche Maßnahmen zur Hebung des Weinbau» ist in derselben Gedenkschrift 1904-1911 u. a. folgendes zu lesen :

Regierung und Abgeordnetenkenamer haben von jeher dem Weinbau das größte Wohlwollen entgegengebracht und der Förderung dieses wichtigen Kulturzweiges ihre ganz besondere Sorgfalt gewidmet. Es kann wohl mit vollem Recht behauptet werden, daß in keinem weinbautreibenden Lande



staatlicherseits so große Opfer für die Hebung des Weinbaus gebracht werden, wie in unserm Lande.

«In richtiger Würdigung der Tatsache, daß heutzutage gediegene Fachkenntnisse ein unerläßliches Erfordernis zum möglichst gewinnbringenden Betriebe des Weinbaus sind, wurde kein Opfer gescheut, um die Kenntnisse über neuzeitlichen Weinbau und rationelle Kellerwirtschaft in den Kreisen unserer Winzerbevölkerung zu verbreiten. Durch reichlich bemessene Subsidien wurde es zahlreichen Winzersöhnen ermöglicht, den zweijährigen Kursus an der Weinbauschule zu Trier zu besuchen und sich dort eine gediegene Fachbildung anzueignen. Ebenso wurden auf Staatskosten ältere Winzer und Winzersöhne delegiert, um an Spezialkursen des Weinbauinstitutes in Geisenheim teilzunehmen. In den vorigen Jahren, in Remich und Grevenmacher, durch den Direktor der Weinbauschule von Trier H. Müller und den Weinbaulehrer H. Fixmer abgehaltenen Kurse, wurden die zahlreich erschienenen Winzer zu Reblaussachverständigen und Lokalbeobachtern ausgebildet.

Die Weinbaukommission hat ihrerseits nichts vernachlässigt, um in aktuellen, besonders wichtigen Fragen über Weinbau und Schädlingsbekämpfung zur Belehrung und Aufklärung der Winzer das Bestmögliche beizutragen. Unter andern ließ der ständige Ausschuß genannter Kommission zahlreiche Broschüren und Flugblätter über wichtige und zeitgemäße Weinbaufragen veröffentlichen und unentgeltlich unter sämtliche Mitglieder der Winzervereine verteilen».

-----

Für das Jahr 1912 stellte der damalige Distriktskommissar, Fr. Mersch mit der Weinbauaufsichtskommission folgendes Programm für die winterlichen Kurse in Wormeldingen und Wintringen vor :

### **Weinbau**

1. Tag. Vormittags. Eröffnung - Wie ist die Neuanlage eines Weinbergs auszuführen und welches Pflanzenmaterial soll dazu verwendet werden ? Wie sind ältere Weinberge durch Zeilen, Verjüngen oder Vergruben ertrags- und lebensfähiger zu machen ? Referent : Herr Weyrich, Ehenen.

Nachmittags : Welche Rebsorten sind die passendsten für unsere luxemburgische Obermosel und welches sind die Ansprüche derselben an Klima, Lage, Boden und Bebauung ? Referent : Herr Müller, Trier.

2. Tag. Vor- und Nachmittags : Die rationelle Weinbergsdüngung und ihre Wirkung mit besonderer Berücksichtigung der Bodenverhältnisse der luxemburgischen Obermosel. Referent : Herr Würzner, Saarburg.

3. Tag. Vormittags : Die Frühjahrsbehandlung der Reben vom Schnitt bis zur Grünbehandlung. Referent: Herr Fixmer, Grevenmacher.

Nachmittags: Die Sommerbehandlung der Reben bis zum Herbst. Referent: Herr Fixmer.

4. Tag. Vor- und Nachmittags: Unter welchen Schädlingen hat, neben der Reblaus, unser heimisches Weinbaugebiet in letzter Zeit besonders zu leiden und mit welchen Mitteln sollen dieselben auf Grund der neuesten Erfahrungen und Versuche bekämpft werden? Referent: Herr Weyrich.

5. Tag. Vormittags: Der damalige Stand der Reblausfrage im Großherzogtum. Referent: Herr Weyrich.

Nachmittags: Praktische Demonstrationen im Weinberg, eventuell Besichtigung einer größeren Weinbau-Domäne.

### **Kellerwirtschaft**

1. Tag. Vormittags: Wie soll geherbstet werden und wie sollen die Räumlichkeiten, Geräte und Gefäße beschaffen sein, welche den Most zu gewinnen und aufzunehmen bestimmt sind? Kelterhaus und Keller. Referent: H. Fixmer.  
Nachmittags. Behandlung der Fässer, Gärung der Moste, Verwendung der Reinhefe. Referent: Herr Müller, Trier.

2. Tag: Vormittags: Wie bestimmt man den Zucker- und Säuregehalt eines Mostes? Praktische Demonstrationen. Das Weingesetz in seiner Anwendung auf die hiesigen Verhältnisse. Referent: Herr Wengler, Grevenmacher.

Nachmittags: Über die Behandlung des Mostes bis zu seinem Ausbau als flaschenreiner Wein. Referent: Herr Weyrich.

3. Tag. Vormittags: Welches sind die hierlands vorkommenden Weinkrankheiten, wie entstehen sie und wie werden sie abgewehrt oder geheilt. Weinverkauf. Referent: Herr Wengler.

Nachmittags: Schlußrede und Exkursion in eine größere Kellerei.

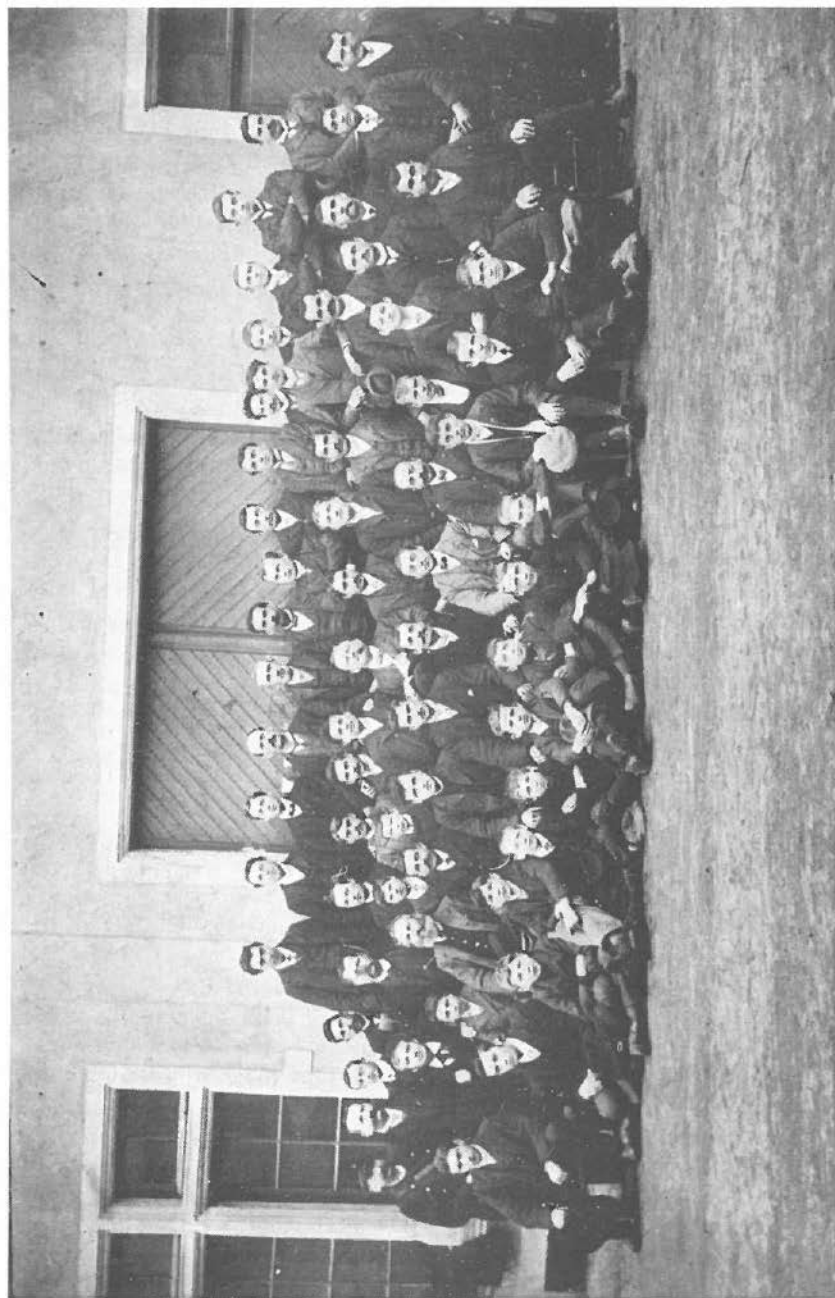
---

Es wird leichter diese Entwicklung des Unterrichts für Winzer zu verstehen, wenn man weiß, daß am 19. Mai 1912 Weinbaukommission und der Winzerverband beschlossen hatten eine Winzerzeitung herauszugeben.

Die erste Nummer erschien am 1. September 1912.

Auf Seite 2 hieß es für «Unser Programm:

«Der Weinbau ist heute so schwierig, so wissenschaftlich geworden wie kein anderer Zweig der Landwirtschaft. Unter den jetzigen Verhältnissen ist er nur mehr rentabel, wenn er in ganz rationeller Weise betrieben wird. Dazu sind allgemeine und spezielle Erkenntnisse, gepaart mit großer Energie, unermüdlichem Fleiß und zäher Ausdauer erfordert. Jeder Winzer ist wohl mit den Worten einverstanden, welche Herr Staatsminister Eyschen, der bekannte Freund und Förderer unseres Weinbaues, am 22. März 1912 in der Kammer gesprochen. «Der Weinbau ist ein Zweig des Ackerbaues eben wie die Gärtnerei und die Baumzucht. Er fordert eine immer höhere professionelle Ausbildung. In einem französischen Werk über Weinbau heißt es, es sei heute leichter ein guter Minister zu werden als ein guter Winzer. Der frühere Spruch: «Er weiß leicht genug, um Bauer oder Winzer zu werden», trifft heute nicht mehr zu. Der vielgeplagte Winzer hat mit zahlreichen



Winzerkursus Wormeldingen 1912

Schwierigkeiten der verschiedensten Art zu kämpfen. Nicht selten bleiben seine Bemühungen ohne den gewünschten Erfolg, weil er die Arbeiten nicht zur rechten Zeit ausführt oder die von der Wissenschaft empfohlenen Bekämpfungsmittel nicht in der richtigen Weise zur Anwendung bringt.»

Sind diese Zeilen nicht hoch aktuell ?

Als logische erste Folgerung aus dieser Vorschau empfahl man schon in der ersten Nummer der Winzerzeitung den Besuch eines Weinbaukurses in Lothringen. Dieser Kursus war vorzugsweise dem Studium der Rekonstruktionsfrage gewidmet. Die Teilnahme war kostenfrei. Auf Antrag konnte ein Zuschuß zu den Reisekosten gewährt werden.

Der Lehrgang dauerte drei Tage. Am ersten Tag wurden die Versuchsanlagen des Reiches und Elsaß-Lothringen in Faily bzw. Villers l'Orme besichtigt. Es gab einen Vortrag über neue Forschungsergebnisse betreff Reblaus.

Am zweiten hörte man in Laquenexy in der staatlichen Weinbergsanlage einen Vortrag über die Erfahrungen mit Amerikanerreben. Nachmittags besuchte man zusätzlich die Versuchsanlage zu Ogy.

Am dritten Tag Besichtigung der Rekonstruktionsarbeiten auf deutschem (Novéant) und französischem Gebiete, (Arnaville) und Erläuterungen zur Reblausfrage im Metzgebiet. Für den Frühling 1913 waren bereits Kurse über Reblaus und Veredlung der Rebe in Laquenexy angekündigt. Es sei nebenbei bemerkt, daß wir unsere Auxerrois-Reben wahrscheinlich aus Laquenexy bezogen.

Zurück zu unserer Mosel, wo die ersten Kurse im Dezember 1912 und im Januar 1913 für Winzer über 14 Jahre zugänglich waren.

Es sei an dieser Stelle nicht verfehlt festzuhalten, daß bereits 1912 in der Winzerzeitung über Rebenselektion geschrieben wurde und dieselbe in regelmäßigen Abständen immer wieder zur Sprache kam.

Abgesehen davon, daß dieses Thema also nicht erst erfunden, und daß die Rebenselektion nicht erst etliche Jahre besteht, soll anerkannt werden, daß die Winzerzeitung sich ab 1912 in die Weiterbildung für die Winzer zusätzlich zu den Kursen einschaltete.

Die Kurse in Wormeldingen fanden vom 10. bis 14. Dezember 1912 statt; in Wintringen vom 16. bis 20. Dezember. Das Thema Kellerwirtschaft kam vom 6. bis 8. und vom 9. bis 11. Januar an die Reihe. Die Lehrgänge fanden in den Vereinslokalen statt und dauerten vormittags von 9 bis 11 und mittags von 1.30 bis 4 Uhr.

Sozusagen als Belohnung fand am 21. Dezember 1912 eine Besichtigung der Freiherrlich von Schorlmermschen Weinbergsanlagen in Serrig, der dortigen Kellereibetriebe des Herrn Notar Knepper aus Remich und der Firma Wagner aus Saarburg statt. Die fachkundliche Führung hatte Weinbauinspektor Würzner aus Saarburg übernommen. Die Abfahrt erfolgte zu Nennig, bezw. Wincheringen um 9.59 bezw. 10.14 Uhr.

Es durften sich nur Teilnehmer der Lehrgänge in Wintringen und Wormeldingen an diesem Ausflug beteiligen.

Das dürfte der Beginn der Studienreisen gewesen sein, die – mit einigen Unterbrechungen infolge von Krieg oder andern Umständen – bis heute aktuell geblieben sind.

Unter Wormeldingen wurde am 12. Dezember gemeldet, daß die Winterkurse am 10. Dezember eröffnet wurden und dieselben gut besucht waren. Die Zahl der Zuhörer schwankte in den ersten 3 Tagen zwischen 70 und 150. Man bezeichnete diese Kurse als Erfolg trotz verschiedener «menschlicher» Mängel.

An einem Rebschnittkursus, der am 17. Februar 1913 unter Leitung von Herrn Mathes stattfand, beteiligten sich 11 Winzer.

Man stellte mit großer Genugtuung zusätzlich fest, daß in Wormeldingen der Kompaß seit einiger Zeit ganz entschieden nach der Richtung «Fortschritt auf dem Gebiet des Weinbaues und der Kellerwirtschaft» zeigte. Angehende Winzer versammelten sich damals dreimal pro Woche von 19 bis 21 Uhr, um alle auf den Weinbau und die Kellerwirtschaft bezügliche Fragen zu besprechen. Die Leitung der Diskussionen hatte J. P. Mathes.

Man bedauerte im selben Bericht das Fehlen einer Oberprimärschule in Wormeldingen, doch das sollte sich bald ändern. In Mertert gab es Rebschnittkurse am 11. Februar im Kampberg mit den Herren Dostert und Thekes. Anwesend waren 28 Winzer.

Im Juni 1913 gab es in den Vereinslokalen von Rosport, Mertert, Machtum, Wormeldingen, Bous, Trintingen und Remich zusätzliche Belehrungen während zwei bis zweieinhalb Stunden über die Laubarbeiten.

Neben dem Weinbaulehrer Fixmer kamen die Weinsachverständigen Mathes und Thekes zu Wort. Auch die Winzerinnen waren zu den Belehrungen eingeladen.

Im Juli 1913 wurde ein Programm bekanntgegeben, das uns bezeugt, daß es an der Mosel und an der Sauer vier Oberprimärschulen gab, in denen man sich mit Weinbau beschäftigte.

Es hieß unter :

Programm der Lehrkurse über Weinbau

welche von Herrn Weinbaulehrer Fixmer mit dem Beginn des nächsten Schuljahres in den Oberprimärschulen von Grevenmacher, Remich, Rosport und Wormeldingen abgehalten werden. Die Lehrstunden sind festgesetzt wie folgt : für Grevenmacher am 1. Montag jeden Monats von halb 6 bis 7 Uhr; für Rosport am 2. Montag jeden Monats von 5 bis halb 7 Uhr; für Wormeldingen am 3. Montag jeden Monats von 5 bis halb 7 Uhr; für Remich am 4. Montag jeden Monats von 5 bis halb 7 Uhr. Der Besuch derselben ist fakultativ sowohl für die Schüler der Oberprimärschulen als für die Herren Oberprimär- und Primärlehrer.

### 1. Lektion

Beschreibung der einheimischen Weinbergtrauben und der bekanntesten Tafeltrauben ihre Ansprüche an Klima, Boden und ihre Kultur.

### 2. Lektion

Die Vermehrung des Weinstocks durch Samen, Ableger, Blindholz, Wurzelreben und Veredlung.

### 3. Lektion

Die Neuanlage von Weinbergen. Das Rigolen, Zeilen, die Pflanzung und Behandlung und Pflege der Neuanlagen in den drei ersten Jahren.

### 4. Lektion

Der Rebschnitt im allgemeinen und der Schenkelschnitt mit seinen Abweichungen. Die physiologischen Funktionen der Blätter und die Laubarbeiten: Ausbrechen, Entspitzen, Aufbinden, Entfernung der Geize und das Gipfeln.

### 5. Lektion

Die Düngung der Weinberge: Der Stallmist, Beschreibung der künstlichen Dünger a) Superphosphat und Tomasmehl, b) Chilisalpeter und schwefelsaures Amoniak, c) Kainit und die Kalisalze. Die rationelle Anwendung der Kunstdünger.

### 6. Lektion

Die pflanzlichen Schädlinge der Rebe. Die bekanntesten und gebräuchlichsten Mittel zu ihrer Bekämpfung.

### 7. Lektion

Die tierischen Schädlinge. Ausführliche Beschreibung des Heu- und Sauerwurms, des Zigarrenwicklers und der Reblaus. Die Bekämpfungsmittel. Vogelschutz.

### 8. Lektion

Die Weinlese. Mahlen und Keltern der Trauben. Beschreibung der Ochsenischen Mostwaage und ihr rationeller Gebrauch. Die Vorbereitung der Fässer, Einbrennen usw. Die Gärung des Mostes (Erklärung der chemischen Vorgänge bei der Gärung).

### 9. Lektion

Gesetzgebung, Reblausgesetz, Weingesetz.

In diesem Zusammenhang dürfte es erlaubt sein, daran zu erinnern, daß die beiden Oberprimärschulen Wormeldingen und Rosport nach dem letzten Kriege verschwanden. Das gleiche war später für Grevenmacher und Remich der Fall.

Es ist jedoch festzuhalten, daß der Besuch der Weinbaukurse in der Weinbauschule in Remich ein paar Jahre hindurch als Ersatz für die damalige noch existierende sogenannte Fortbildungs- oder Abendschule bewertet wurde, die jeweils von Allerheiligen bis gegen Beginn März in den Organisationen der verschiedenen Gemeinden vermerkt war. Sie war für zwei Winter vorgesehen so wie heute die Weinbaukurse, die aber erst nach Schluß der gesetzlichen Schulpflicht, also nach 15 Jahren, besucht werden kann.

Doch zurück zu der «guten, alten Zeit» d. h. ins Jahr 1913. In einer «Denkschrift» über den Weinbau, Publikation veröffentlicht von der schon genannten Weinbauaufsichtskommission im Jahre 1913 hieß es im Kapitel «Unterrichtswesen» :

«Eine Weinbauschule besteht bis heute nicht im Großherzogtum. Die Gründung einer solchen dürfte sich übrigens kaum rechtfertigen, da trotz des Interesses, das die Winzer für eine sachliche Belehrung bekunden, infolge der geringen Ausdehnung unseres Weinbaugebietes und des Mangels an Arbeitskräften, der Besuch derselben notgedrungen ein äußerst schwacher bleiben würde. Um trotzdem den Winzern Gelegenheit zu geben, sich die vielfachen Erfahrungen zunutze zu machen, die auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft durch die Fachwissenschaft und durch die Praxis gesammelt worden sind, wurde zuerst im Jahre 1911-12 seitens des Weinbauaufsichtskommissariates die Abhaltung von Winterkursen über Weinbau und Kellerwirtschaft angeordnet.

Die Kurse fanden in den Jahren 1911-1912 in den Ortschaften Grevenmacher, Wormeldingen und Remich und im Jahre 1912-1913 in den Ortschaften Wormeldingen und Wintringen statt. Das von der Weinbaukommission aufgestellte Programm der letztjährigen Kurse umfaßte nachstehende Gegenstände :

#### A. – Weinbau

##### 1. Tag

Eröffnung

Vormittags

Wie ist die Neuanlage eines Weinbergs auszuführen und welches Pflanzmaterial soll dazu verwendet werden ? Wie sind ältere Weinberge durch Zeilen, Verjüngen oder Vergruben ertrags- und lebensfähiger zu machen ?

Nachmittags

Welche Rebsorten sind die passendsten für unsere luxemburgische Obermosel und welches sind die Ansprüche derselben an Klima, Lage, Boden und Bebauung ?

##### 2 Tag

Vor- und Nachmittags.

Die rationelle Weinbergsdüngung und ihre Wirkung mit besonderer Berücksichtigung der Bodenverhältnisse der luxemburgischen Mosel.

##### 3. Tag

Die Frühjahrsbehandlung der Reben vom Schnitt bis zur Grünbehandlung.

Nachmittags

Die Sommerbehandlung der Reben bis zum Herbst.

##### 4. Tag

Vor- und Nachmittags

Unter welchen Schädlingen hat, neben der Reblaus, unser heimisches Weinbaugebiet in letzter Zeit besonders zu leiden und mit welchen Mitteln

sollen dieselben auf Grund der neuesten Erfahrungen und Versuche bekämpft werden ?

#### 5. Tag

Vormittags

Der dermalige Stand der Reblausfrage im Großherzogtum.

Nachmittags

Praktische Demonstrationen im Weinberg, eventuell Besichtigung einer größeren Weinbau-Domäne.

### B. – Kellerwirtschaft

#### 1. Tag

Vormittags

Wie soll geherbstet werden und wie sollen die Räumlichkeiten, Geräte und Gefäße beschaffen sein, welche den Most zu gewinnen und aufzunehmen bestimmt sind ? – Kelterhaus und Keller.

Nachmittags

Behandlung der Fässer, Gärung des Mostes, Verwendung der Reinhefe.

#### 2. Tag

Vormittags

Wie bestimmt man den Zucker- und Säuregehalt des Mostes ? Praktische Demonstrationen.

Das Weingesetz und seine Anwendung auf die hiesigen Verhältnisse.

Nachmittags

Über die Verwendung des Mostes bis zu seinem Ausbau als flaschenreifer Wein.

#### 3. Tag

Vormittags

Welches sind die hierlands gewöhnlich vorkommenden Weinkrankheiten ? Wie entstehen sie und wie werden sie abgewehrt oder geheilt ?

Nachmittags

Ausflug in eine größere Kellerei.

Im Jahre 1911-1912 wurde der Unterricht zu Grevenmacher von 39, zu Remich von 95 und zu Wormeldingen von 94 Winzern besucht. Die Teilnehmer an den Kursen über Weinbau machten, über 120 an der Zahl, einen Ausflug nach dem Avelerberg bei Trier zur Besichtigung der großen Domänenmusterweinberge nebst den dazu gehörigen prachtvollen Kelterhauseinrichtungen, Gärkeller, Lagerkeller usw.

Die Kurse über Kellerwirtschaft wurden abgeschlossen durch die Besichtigung der neu und modern eingerichteten Kellereien der Firma Ley & Steinmetz in Grevenmacher, der Weinhandlungen Julius Berger und Sohn, Dühr Conrad Fehres und Fritz Orth in Trier. Hier wurde den Kursisten die Gelegenheit geboten, einen Einblick in die mannigfaltigen, mitunter sehr verwickel-



ten Einrichtungen größerer Kellereianlagen zu gewinnen und den praktischen Demonstration des Schönens und des Filtrierens beizuwohnen.

Im Jahre 1912-1913 war die Beteiligung an den Belehrungen nicht minder rege. Den Vorträgen zu Wintringen wohnten 75,denjenigen zu Wormeldingen 73 Personen bei. Im Anschluß an dieselben fand ein Ausflug nach Serrig an der Saar statt, allwo die großzügigen Weinbergs-, Kelterhaus- und Kellereianlagen des preußischen Landwirtschaftsministers von Schorlemer, die in aller Hinsicht mustergültigen, etwa 7 Hektar umfassenden Neuanpflanzungen des Weingutsbesitzers und Sektfabrikanten Wagner aus Saarburg und die geräumigen, musterhaften Kellereien des Notars Knepper aus Remich einer eingehenden mehrstündigen Besichtigung unterzogen wurden.

Den Herren, die in äußerst zuvorkommender Weise den Teilnehmern an den Winterkursen die Besichtigung ihrer Anlagen gestattet und in freundlicher Weise die Führung durch dieselben übernommen haben, sei an dieser Stelle für den gastlichen Empfang neuerdings bestens gedankt.

Neben den inländischen Fachleuten wurden zur Abhaltung des Unterrichtes die Mitwirkung der HH. Müller, Direktor der Weinbauschule zu Trier und Würzner, Weinbauinspektor zu Saarburg in Anspruch genommen.

Die Kurse sollen auch in den kommenden Jahren beibehalten werden.

Außer diesen Belehrungen wurden Vorträge über Weinbau und Weinbehandlung abgehalten.

Im Frühjahr und Sommer 1913 fanden praktische Unterweisungen im Rebschnitt und in der Laubbehandlung in den Ortschaften Bous, Machtum, Mertert, Remich, Rosport und Trintingen statt. Entgegen den Erwartungen waren diese Belehrungen, besonders aber diejenigen über die Ausführung der Laubbehandlung, recht schwach besucht.

Mit dem Jahre 1913-1914 ist in das Lehrprogramm der Oberprimärschulen von Grevenmacher Remich, Rosport und Wormeldingen ein vollständiger Kursus über Weinbau und Weinbehandlung eingeschaltet worden. Das Programm dieses Unterrichtes, wie solches von der Weinbaukommission ausgearbeitet und von der Regierung gutgeheißen worden ist, umfaßt folgende Lehrgegenstände :

1. Lektion.

Beschreibung der einheimischen Weinbergtrauben und der bekanntesten Tafeltrauben, ihre Ansprüche an Klima, Boden und ihre Kultur.

2. Lektion

Die Vermehrung des Weinstocks durch Samen, Ableger, Blindholz, Wurzelreben und Veredlung.

3. Lektion

Die Neuanlage von Weinbergen. Das Rigolen, Zeilen, die Pflanzung, Behandlung und Pflege der Neuanlagen in den drei ersten Jahren.

#### 4. Lektion

Der Rebschnitt im allgemeinen und der Schenkelschnitt mit seinen Abweichungen. Die physiologischen Funktionen der Blätter und die Laubarbeiten: Ausbrechen, Entspitzen, Aufbinden, Entfernung der Geize und das Gipfeln.

#### 5. Lektion

Die Düngung der Weinberge: Der Stallmist, Beschreibung der künstlichen Dünger a) Superphosphat und Thomasmehl, b) Chilisalpeter und schwefelsaures Ammoniak, c) Kainit und die Kalisalze. Die rationelle Anwendung der Kunstdünger.

#### 6. Lektion

Die pflanzlichen Schädlinge der Rebe. Die bekanntesten und gebräuchlichsten Mittel zu ihrer Bekämpfung.

#### 7. Lektion

Die tierischen Rebschädlinge. Ausführliche Beschreibung des Heu- und Sauerwurms, des Zigarrenwicklers und der Reblaus. Die Bekämpfungsmittel. Vogelschutz.

#### 8. Lektion

Die Weinlese Mahlen und Keltern der Trauben. Beschreibung der Öchsle'schen Mostwage und ihr rationeller Gebrauch. Die Vorbereitung der Fässer, Einbrennen usw. Die Gärung des Mostes (Erklärung der chemischen Vorgänge bei der Gärung).

#### 9. Lektion

Gesetzgebung, Reblausgesetz. Weingesetz.

Die Frage unterliegt noch dem Studium, auf welche Weise das Lehrpersonal ebenfalls am besten zur Erteilung des Unterrichtes im Weinbau an den Oberprimär- und Fortbildungsschulen ausgebildet werden kann.

Die Regierung gewährt außerdem den Winzern Zuschüsse zu den Kosten ihrer beruflichen Ausbildung im Auslande. In den Jahren 1912 und 1913 wohnten den Reblauskursen in Geisenheim 7 bzw. 5 Luxemburger bei.

Die Provinzialweinbauschule in Trier wird im Schuljahr 1913-14 von einem Luxemburger Schüler besucht»

Dieses Programm war auch für 1914 vorgesehen und wird wohl auch das späterer Kurse gewesen sein.

Nach dem ersten Weltkrieg ging weniger die Rede von länger dauernden Lehrgängen, denn man hatte sich mehr auf aufklärende Vorträge in den einzelnen Ortschaften eingestellt.

Während des Krieges 1914-1918 geschah sowieso nicht viel. Es gab allerdings Aufklärung, denn ohne sie wäre es nicht im Jahre 1920 zu einer Studienreise nach Lothringen und Elsaß gekommen.

Es war die Zeit der neuen Evolution an unserer Mosel nach Ende der Zollunion mit Deutschland.

Es gab Vorträge über die einzelnen Rebensorten, Artikel in der Winzerzeitung, aber auch 1922 die ersten Pfropfkurse (außer den bereits erwähnten in den Rebschulen alter Art).

1922, das sei hier als erinnerungswürdig erwähnt, wurde der erste Riesling x Sylvaner an unserer Mosel angepflanzt.

Um diesen Überblick über den Weinbauunterricht an unserer Mosel nicht allzu lange zu gestalten, wollen wir anschließend wiedergeben, wie B. Pir, Lehrer der Oberprimärschule in Wormeldingen, die Lage von 1914 bis zur Herausgabe der Festbroschüre für das 25jährige Jubiläum des Winzerverbandes (1937) schilderte.

B. Pir schrieb über die Zeit bis 1937. Nach einem Hinweis auf früheren Unterricht heißt es :

«In verschiedenen Schulen, z. B. zu Wormeldingen, wurde dieser Unterricht anfänglich von einem Fachmann erteilt, so gab der damalige Weinbaulehrer, Herr Franz Fixmer, im ersten Jahre des Bestehens dieser Schule (1913-1914) während zwei Wochenstunden Weinbauunterricht. Hierzu war der Montag-Nachmittag reserviert. Ob zur Erteilung desselben nicht ein Fachmann herangezogen werden soll, ist eine Frage, die heute noch offensteht. Tatsache ist, daß zur Erteilung des Unterrichtes vielfach noch die nötigen Voraussetzungen fehlen : ein chemisches und physikalisches Laboratorium wäre unbedingt vonnöten. Zwar stehen in Remich das nötige Personal der Weinbaustation und die ausgedehnten Anlagen dieser Anstalt zur Verfügung. Wormeldingen besitzt gleich Grevenmacher einen Musterweinberg, ebenso kann das fehlende Laboratorium der Weinbaustation ersetzt werden. Auch kann der Besuch von Mustergütern und Musterkellereien in etwa Abhilfe schaffen. Es wäre vielleicht Vorsorge zu treffen, daß diese Kurse, die heute als Annexe der eigentlichen Oberprimärschule in Spezialstunden erteilt werden, einem größeren Publikum zugänglich gemacht werden könnten, etwa in Form unserer Fortbildungskurse. Vielleicht wäre auch in den Jahren, wo der oben skizzierte Weinbaukursus in der betreffenden Ortschaft abgehalten wird, eine Zusammenlegung mit den betreffenden Stunden der Oberprimärschule zu erwägen. Dadurch würde die betreffende Stundenzahl auf vier Wochenstunden gebracht, was nicht von Nachteil wäre. Eine Schwierigkeit liegt freilich darin, daß dieser Kursus seitens der Weinbaustation nur alle drei Jahre abgehalten wird, während das Programm der Oberprimärschule alle zwei Jahre einen solchen Kursus vorsieht und zwar für die Schüler des 8. Schuljahres resp. für das zusammengelegte 8. und 9. Schuljahr.

Die Frage einer Weinbauschule an der Mosel ist schon oft ventilirt worden, und ein diesbezügliches Projekt des verstorbenen Abgeordneten Herrn Keiffer und Konsorten liegt bereits mehrere Jahre beim Staatsrat. Ob die Gründung derselben bei den jetzigen Zeitläuften möglich ist, müssen die maßgebenden Stellen entscheiden. Meiner Meinung nach wird wohl noch viel Wasser die Mosel hinabfließen bis diese Idee realisiert werden kann. Die

Ausführung scheidet wohl zunächst am Kostenpunkt, am Vorhandensein einer genügenden Anzahl ausgebildeter Lehrkräfte und an der Rekrutierung des Schülermaterials. Vielleicht wäre an eine Zusammenlegung mit einer der bestehenden Oberprimärschulen zu denken, die dadurch zu einer Art Fachschule erweitert würde, etwa nach Art der für Wiltz geplanten Gewerbeschule. Das Lehrpersonal der Oberprimärschule könnte den Allgemeinunterricht übernehmen, während der Fachunterricht in die Hände von Spezialisten zu legen wäre.

Der Weinbauunterricht ist also an der Mosel in gewisser Hinsicht gut vorbereitet und es bedarf nur eines Ausbaues der bestehenden Einrichtungen, um zu einem befriedigenden Resultate zu kommen. An den maßgebenden Körperschaften, die an der Spitze des Weinbaues stehen, die richtige Lösung zu finden. Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Und es wird sicher einmal gelingen diesen Unterricht in die richtigen Bahnen zu lenken zum Nutzen der Schüler der Winzerschaft und des gesamten Weinbaus.»

Damit nähern wir uns natürlich der Neuzeit unseres Weinbauunterrichts mit den Kursen in der Weinbauschule und dem späteren Weinbauinstitut.

1914 hatte man bereits in der Winzerzeitung geschrieben, daß die Absicht bestehe die nützlichen Lehrkurse der Winterschulen auf weitere Hauptortschaften auszudehnen, besonders da, wo die Eisenbahnknotenpunkte leichte Verkehrsverbindungen erlaubten. Man verwies auf Fachzeitingen und Handschriften.

Tatsächlich fanden wir in späteren Jahren immer wieder Hinweise auf die Weinbaukurse in verschiedenen Ortschaften, mit besonderem Hinweis auf die Oberprimärschulen mit den Kursen für Weinbau und Kellerwirtschaft.

Wir konnten natürlich nicht auf alle Einzelheiten eingehen, was die Kurse bis um die 20er Jahre angeht, denn das Programm wiederholte sich mit wenig Abwechslung, und immer im Zusammenhang mit neuen Fortschritten. So wurde z. B. im Dezember 1916 für jeden Kanton eine Winterschule verlangt. Aber die Abgeordneten scheiterten z. B. an der Mosel, weil die Winzer angeblich im Winter ihre Söhne von 15 und 16 Jahren nicht entbehren wollten.

Nach dem ersten Weltkrieg wurde es ruhig um die Schule. Aber man findet z. B. in der Winzerzeitung Nummer 25/1924 den Hinweis, daß Subsidien von 15.000 F für Weinbaukonferenzen, Winzerkurse, Studienreisen etc. vom Staate vorgesehen waren. Für die Ausführung des Weingesetzes allein waren 13.200 F genehmigt.

Für 1926 waren Vorträge über Rekonstruktion für Ahn, Wormeldingen, Ehen, Stadtbredimus, Bech-Kleinmacher, Wellenstein, Schwebsingen und Remerschen vorgesehen.

1927 gab es eine Einladung zu Kursen in der Weinbaustation, die inzwischen per Gesetz eingeführt war. Die Themen der Kurse waren : Reinhefen,

Gärungswesen, Kellerwirtschaft und sonstige Fragen. Die Kurse fanden vom 21. bis 24. März statt.

Was B. Pir in seinem Überblick über die Weinbaukurse nicht angab, war die Tatsache, daß 1930 nicht weniger als 40 Schüler die Kurse in Remich besuchten. Beginn : November.

Seit 1925 waren es der Reihe nach 15, 15, 31, 13, 13 und schließlich 40 Schüler.

Ab 1936 konnten wir keine Angaben mehr finden, weil die Winzerzeitung bis zum Jahre 1946 in der Sammlung fehlt.

Wenn wir noch einmal kurz auf die Vergangenheit zurückkamen, dann, um anhand von etwas mehr Angaben die permanente Existenz der Kurse zu beweisen.

In dem Jahrzehnt von 1936 bis 1946 hat es aber sonder Zweifel Vorträge und Aufklärung gegeben, und zwar in der Art, wie man es kurz nach dem zweiten Weltkrieg erlebte, d. h. vermittels abwechselnden Vorträgen in den Ortschaften oder aber bei größeren Versammlungen.

So heißt es im Bericht über die Sitzung der Aufsichtskommission der Weinbaustation vom 30. Oktober 1945, daß im Winter 1945/46 Winterkurse in Remich stattfinden sollen, denn der Wissensdrang, klarer Blick für alle Naturerscheinungen und Freude am Beruf könnten sehr wohl vermittelt werden. Zusätzlich sollte als «Neuland» der Obstbau im Programm figurieren. Der Unterricht sollte vorerst dreimal wöchentlich stattfinden. Die Stundenzahl könnte nach Bedarf erhöht werden. Der Unterricht sollte durch die Winzerzeitung «De letzeburger Wënzer», Organ der Weinbaustation und des Winzerverbandes, ergänzt werden.

1946 nahmen übrigens 32 Schüler an den Kursen teil. Dann wurde es ruhig um den Weinbauunterricht, wenn man von alljährlichen Einladungen zur Teilnahme an den Kursen absieht.

In der Nummer 19 der Winzerzeitung von 1953 war dann zu erfahren, daß die Schüler der Weinbauschule, das Lehrpersonal und die Kellermeister der Kellereigenossenschaften am 22. August eine Studienreise in die Champagne unternahmen.

In der Nummer 9 von 1956 erschien dann, Seite 42, folgender Aufruf : «Fachgruppe der Jungwinzer, Corporation des jeunes viticulteurs».

Es ist beabsichtigt, die ehemaligen Schüler der Weinbauwinterschule, und vorerst die Schüler der letzten 10 Jahre, zu einer Fachgruppe der Jungwinzer zusammenzuschließen.

Der Zweck der Vereinigung ist folgender :

- a) Auffrischung und Erweiterung der in den Weinbauwinterkursen erworbenen Kenntnisse. Anpassung der Praxis an die jeweiligen technischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten. Dies geschieht durch Vorträge und durch Besichtigung von Weinbergen und Betrieben des In- und Auslandes.

- b) Förderung des Qualitätsweinbau im Sinne der Gewinnung sowohl vorzüglicher Konsumweine als auch erstklassiger Kreszenzweine.

Sobald die Vorarbeiten zur Gründung dieser Vereinigung abgeschlossen sind, werden die Mitglieder zu einer Versammlung einberufen. Bis dahin mögen die ehemaligen Schüler, insofern sie sich zu dem unter a) und b) definierten Zweck bekennen, ihre Mitgliedschaft zur Fachgruppe der Jungwinzer provisorisch beim Direktor der Weinbaustation in Remich anmelden. Das weitere wird dann zu gegebener Zeit veranlaßt werden. Das Lehrpersonal der Weinbauwinterschule.

Am 7. Mai 1966 fand dann wie bereits angegeben die Gründung dieser Fachgruppe statt. Jos Faber berichtete in der Winzerzeitung Nummer 7/1956 über diese Gründung und erklärte den Wert dieses Ereignisses. Auf Seite 170 desselben Jahres gab es dann weitere Erklärungen über die Wichtigkeit der Weinbaukurse.

Die Winzerzentrale, die zu dieser Zeit die Herausgabe der Winzerzeitung übernommen hatte, machte in dick gedruckten Kleintexten auf die Wichtigkeit der Fachausbildung aufmerksam.

Wir geben ein Beispiel :

### Winzer !

Eine solide Fachausbildung ist die sicherste Investition im Betriebe. Sorgt daher für lernfreudigen, berufstüchtigen Nachwuchs ! Haltet eure Söhne zum regelmäßigen Besuch der Weinbauwinterkurse 1956/57 in der Weinbaustation Remich an !

Die Aktion Weinbauwinterkurse, mehr im Rampenlicht seit 1953, hatte also mit der Gründung der Amicale, wie wir heute kurz sagen, einen bemerkenswerten Erfolg, auch wenn es in den späteren Jahren ab und zu schwierig wurde genügend Schüler zu motivieren, und der Direktor Jos Faber persönlich bei den Winzern vorsprach, um die Kurse über die Distanz zu bekommen.

1953 hatte es in Nummer 25 der Winzerzeitung noch geheißen von über 1000 hauptberuflichen Winzerfamilien seien nur 10 Jungen in der Berufsschule, also in der Weinbaustation.

Die Neuaufnahmen pendelten sich ungefähr um diese Zahl ein, und wir hoffen, daß sie in dieser Höhe weiter bestehen bleibt, obgleich die Zahl der hauptberuflichen Winzer um ein paar Hundert abnahm.

Eine Zukunft ohne gute Berufsausbildung ist auch bei den Winzern viel schwieriger, obgleich die Genossenschaften manche Schwierigkeiten aus dem Wege räumten.

Daß die Jungwinzer, die Winzer der Zukunft, eine gute Ausbildung im I. V. V. in Remich bekommen beweisen wir abschließend mit dem Programm von 1980/81 und 1981/82.

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8 - 9	Viticulture	Ampélographie	Phytopathie	Viticulture
9 - 10	Géographie ou Oenologie	Oenologie	Arboriculture	Législation CEE
10 - 11	Viticulture	Phytopathie	Arboriculture	Législation CEE
11 - 12	Oenologie	Législation lux.	Oenologie	Dégustation

Remarque : 7 h de géographie viticole - 6 h Oenologie

1981/82

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8 - 9	Viticulture	Ampélographie	Phytopathie	Viticulture
9 - 10	Oenologie	Oenologie	Arboriculture	Oenologie
10 - 11	Viticulture	Economie rurale	Arboriculture	Oenologie
11 - 12	Législation CEE	Législation lux.	Analyses	Législation lux.

Das sind recht beeindruckende Vokabeln, dabei handelt es sich bei der Oenologie um die Kellerwirtschaft und die Weinbehandlung; Ampélographie ist das Studium der verschiedenen Rebsorten und ihren Eigenschaften, mit allem drum und dran; Phytopathie umfaßt die Bekämpfung der Schädlinge und deren Biologie, ihr Leben; Arboriculture hat mit dem Obstbau zu tun und schließlich geht es bei der «législation» um die Luxemburger Weingesetze und die Bestimmungen der EG.

Da die Kurse sich über zwei Winter erstrecken, könnten unsere Jungwinzer wirklich sehr viel für ihren zukünftigen Beruf lernen, wenn sie aufgeschlossen an diesen zu empfehlenden Kursen teilnehmen. Im Grunde genommen müßte der Abschluß bedeuten, daß sie eine Art Winzergesellen sind, wenn sie die letzten «Prüfungen» bestehen.

Es wäre deshalb vielleicht nicht falsch, wenn ein entsprechendes Diplom den erfolgreichen Abschluß der Weinbauschule in Remich belohnen würde.

In der LLVA kann man den Titel «Winzermeister» bekommen. Warum sollen wir nicht Ähnliches einführen können? Wäre es nicht anzustreben, daß er Abschluß nach zwei Jahren Weinkursen das Recht auf einen Gesellenbrief als Jungwinzer gibt (C.A.P.). Könnte dann nicht später, nach gezielter Weiterausbildung und nach einer Art Prüfung auch der «Winzermeister» bei uns Wirklichkeit werden?

Warum nicht? Diese vielleicht möglichen Diplome würden ohne Zweifel den Winzerberuf im Werte steigen lassen.

Will REULAND

# Gesetz vom 23. Juli 1925, die Schaffung einer Weinbaustation betreffend

**Art. 1** Die Regierung ist ermächtigt, eine Weinbaustation einzurichten, die sich mit allen den Weinbau betreffenden Fragen zu befassen hat.

**Art. 2** Der Sitz dieser Station, der sich vorläufig in Remich befindet, kann, falls die künftigen Bedürfnisse des Dienstes es verlangen, durch Regierungsbeschluß nach irgend einer anderen Ortschaft des Weinbaugebietes verlegt werden.

**Art. 3.** Bis zum Erlöschen der laufenden Pachtverträge werden die Versuchsweinberge zu Grevenmacher und zu Wormeldingen der Aufsicht des Personals der Station Remich unterstellt.

**Art. 4.** Das Personal der Station besteht aus :

1. einem Direktor;
2. zwei Vorarbeitern.

**Art. 5** Der Direktor wird von Uns ernannt.

**Art. 6** Hinsichtlich seines Gehaltes wird der Direktor in Gruppe XI der dem Gesetz vom 29. Juli 1913 beigefügten Tabelle eingereiht.

Als Reife- und Aufenthaltsgebühren hat er Anrecht auf die der Gruppe XI entsprechenden Beträge, so wie sie in dem Großh. Beschluß vom 14. März 1922 festgelegt sind.

Die Regierung bestimmt die Entschädigungen und Löhne der Vorarbeiter und sonstigen Arbeiter nach Maßgabe der Budgetkredite.

**Art. 7.** Durch ein öffentliches Verwaltungsreglement werden bestimmt :

1. die Organisation und Tätigkeit der Station, sowie die Befugnisse des ihr zugeteilten Personals;
2. die Inspektion und die Überwachung der Station;
3. die Annahmebedingungen des Personals.

**Art. 8.** Die Verkaufspreise und Verkaufsbedingungen der Rebenpflänzlinge an die Winzer des Landes werden jedes Jahr durch die Regierung festgelegt.

**Art. 9.** Das Gesetz vom 12. Mai 1905, die Schaffung einer Weinbaulehrstelle betreffend, ist abgeschafft.  
(Memorial)



# Personnel enseignant Ecole de Viticulture - Remich (1956 - 1982)

KIEFFER Nicolas, †	directeur de l'Institut viti-vinicole
HURY Jean-Baptiste, †	assistant I.V.V.
GLODEN Nicolas, †	contrôleur des vins I.V.V.
FABER Jos †	directeur de l'I.V.V.
WILTGEN Norbert	directeur de l'I.V.V.
HUBERTY Joseph-Pierre	ingénieur-principal I.V.V.
MEHLEN Marika	ingénieur-principal I.V.V.
KUHN Marc	assistant I.V.V.
WILTZIUS René	assistant I.V.V.
BOUR Lucien	surveillant des travaux I.V.V.
PAULY Willy	surveillant des travaux I.V.V. (en retraite)
VESQUE Johny	contrôleur des vins I.V.V. (a quitté le service en 1971)
MAJERUS Aloyse	Conseiller économique - Economie rurale - Lux.
WATGEN Raymond	Conseiller de Gouvernement - Ministère de l'Agriculture de la Viticulture et des Eaux et Forêts
SCHMIT Jean	inspecteur principal 1er en rang - Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et des Eaux et Forêts
WIETOR Léon	ingénieur - Services techniques de l'agriculture (arboriculture)
SCHMIT Jos	préposé (en retraite) - Services techniques de l'agriculture (arboriculture)
KIEFFER Arthur	professeur-ingénieur - Lycée technique agricole, Eitelbruck

# Die Aufgaben der Fachgruppe der Jungwinzer

Ein Hauptthema, das in jedem Weinbaugebiet immer wiederkehrt, ist dasjenige der Qualität. Besonders in den letzten Jahren ist es ein heiß diskutiertes Problem, doch eine Definition über Qualität gibt es kaum. Für den einen ist Wein dann Qualität, wenn der Most ein genügend hohes Mostgewicht hatte, es ist aber klar, daß das Mostgewicht allein nicht maßgebend für die Qualität eines Weines ist, denn das Naturprodukt Wein entwickelt sich beständig, mal zu dieser mal zu jener Seite.

Im Grunde genommen heißt Weinbau betreiben eigentlich nichts anderes als Qualitätsweinbau machen, demnach ist Qualitätsweinbau ein Superlativ. Doch in den letzten Jahren wird das nicht mehr von allen Winzern richtig verstanden und sie betreiben einen Quantitätsweinbau. Die Politik der Öchslegrade hat der Kilopolitik Platz gemacht, da der Winzer dabei besser abschneidet. Ein Liter Elbling kostet normalerweise um 22 Franken, kürzlich konnte man Riesling «Premier Cru» schon zu 30 Franken finden, während eine solche Qualität normalerweise um die Hälfte teurer ist. Man hat also manchmal den Eindruck, daß manche nach außen hin den Eindruck erwecken wollen, nach Qualität zu streben, in Wirklichkeit aber doch nur auf die Masse hin arbeiten, oder ist es nicht ein Schlag ins Gesicht für den Winzer, der Qualität anstrebt?

Die Feststellung, daß die Qualität der Masse Platz macht, kann seit dem letzten Kriege gemacht werden. Vor dem Kriege, als es genügend Wein gab, fand nur mehr der beste Wein Absatz. Nach dem Kriege wurde der Wein immer seltener, daher der Trend zu den Kilos.

In naher Zukunft aber müssen wir uns wiederum mehr mit der Qualität unserer Weine beschäftigen. Es muß nach einem Weg gesucht werden, der unseren Weinbau rentabel gestaltet, ich glaube nicht, daß dieser Weg in Richtung der Masse liegt. Der Winzer muß den Mittelweg suchen, wo Qualität und Quantität sich die Waage halten, Qualität allein macht es nicht, es muß auch eine genügend große Quantität sein. Der größte Wasserfall kann keine Turbine antreiben, wenn nur wenige Tropfen Wasser auf das Turbinenrad fallen, neben der Höhe muß auch genügend Wasser vorhanden sein, um die Turbine zu bewegen. Der Weinbau ist nur dann rentabel, wenn bei möglichst hoher Qualität eine genügend große Menge geerntet werden kann. Das ganze ist das Problem des Menge-Güte-Gesetzes.

Das Ziel, das der Winzer sich setzen muß, ist dieses Gleichgewicht zu erreichen. Das ist natürlich nicht ganz so einfach, da wir es einerseits mit einer Pflanze zu tun haben, die in verschiedenen Lagen und verschiedenen Böden anzutreffen ist und andererseits das Klima und die Witterungsverhältnisse nicht jedes Jahr gleich sind.

Langjährige Erfahrungen bringen aber den aufgeschlossenen Winzer immer näher ans Ziel, das er noch eher erreicht, wenn er eine gute Berufsausbildung genossen hat. Die Weinbaustation hält zu diesem Zwecke Kurse ab, die sich bis 1956 auf einen Winter erstreckten und von da ab sich auf zwei Winter verteilen. In diesen Kursen lernt der junge angehende Winzer alles, was er wissen muß, um später den elterlichen Betrieb übernehmen zu können. Diese Berufsausbildung ist wichtig, denn das Lehrpersonal bringt dem Schüler nicht nur die Theorie bei, sondern übermittelt ihm die hier im Weinbaugebiet gemachten Erfahrungen.

Diese Berufsausbildung stellt die Grundbasis dar, um aber mit dem Fortschritt voranzukommen, ist es notwendig, daß der junge Winzer sich weiter informiert. Zu diesem Zwecke hatte das Lehrpersonal der Weinbaustation in Remich im Jahre 1956 einen Aufruf erlassen, der die Gründung einer Fachgruppe der Jungwinzer bezweckte und in dem es u. a. heißt :

Der Zweck dieser Vereinigung ist folgender :

- a) Auffrischung und Erweiterung der in den Weinbauwinterkursen erworbenen Kenntnisse, Anpassung der Praxis an die jeweiligen technischen und wirtschaftlichen Gegebenheiten. Dies geschieht durch Vorträge und durch Besichtigungen von Weinbergen und Betrieben des In- und Auslandes.
- b) Förderung des Qualitätsweinbaus im Sinne der Gewinnung sowohl vorzüglicher Konsumweine als auch erstklassiger Kreszenzweine.»

Am 7. Mai 1956 fand die Gründungsversammlung in Remich statt. 33 junge Winzer, frühere Schüler der Weinbauwinterschule der Weinbaustation hatten sich eingefunden. Herr Kieffer, derzeitiger Direktor der Weinbaustation, gab die nötigen Erklärungen über Sinn und Zweck dieser Fachgruppe. Das Ziel, das die Fachgruppe sich gesetzt hat, ist in Artikel 2 der Statuten verankert :

1. den Qualitätsweinbau zu fördern, so daß Menge und Güte gleichermaßen berücksichtigt werden; diesen Weinbau im eigenen Betrieb durchzuführen und durch Beispiel die anderen im Sinne des Qualitätsweinbaues zu beeinflussen.
2. einen engen Kontakt zwischen der Weinbauschule und den früheren Schülern zu schaffen und zu erhalten.
3. Studienreisen und Betriebsbesichtigungen im In- und Ausland zu organisieren und Vorträge über aktuelle Weinbau- und Kellerwirtschaftsthemen abhalten zu lassen.
4. Die Bande der Kameradschaft und der Solidarität unter den früheren Schülern der Weinbauschule enger zu gestalten».

Bei der Statutenänderung, die im vergangenen Jahre vorgenommen wurde, blieb der Artikel 2 in seiner ursprünglichen Fassung bestehen. Ein Zeichen, daß die Jugend den Sinn wohlverstanden hat. Es erübrigt sich, auch noch tiefer hier einzudringen, denn die vier erwähnten Punkte sprechen eine deutliche Sprache.

Wenn ich dies hier festgehalten habe, so ist dies nicht so sehr für die Mitglieder dieser Vereinigung gedacht, die ja diese Punkte kennen, als vielmehr für die Außenstehenden, die sich wohl ein falsches Bild über die Fachgruppe gemacht haben.

In letzter Zeit wird von verschiedenen Seiten dieser Vereinigung der Vorwurf gemacht, sie würde sich nicht genügend um die beruflichen Belange des Winzers kümmern, von anderer Seite wird beanstandet, sie würden sich in Sachen mischen, die sie im Grunde genommen nichts angehen; andere wiederum möchten diese Gruppe in verschiedenen Gremien vertreten sehen.

Hierzu möchte ich als Direktor der Weinbaustation, der laut Statuten dieser Gruppe als Berater beisteht, antworten, daß das Ziel ja durch den Artikel 2 klar umrissen ist und daher die Fachgruppe als solche sich aus allem anderen fernhalten muß, um das gesteckte Ziel nicht zu verfehlen.

Das einzelne Mitglied kann wohl dieser oder jener Gruppe oder Vereinigung angehören, aber nicht die Fachgruppe als solche.

Die Berufsinteressen sollen von den hierfür bestimmten Organismen vertreten werden; es gibt die Organisation der freien Winzer, die z. T. andere Sorgen haben als die Genossenschaftsmitglieder; diese sind in der Vinsmosselle oder in ihre Genossenschaft zusammengefaßt; es gibt den Weinhändlerverband, der an seinen Problemen arbeitet usw.

In der Fachgruppe unserer jungen Winzer gibt es Genossenschaftswinzer, es gibt selbstmarktende Winzer, doch in ihrer Vereinigung vertreten sie den Qualitätsweinbau und ihre Aufgabe liegt darin, dieses Optimum zwischen Quantität und Qualität, wie es oben beschrieben ist, anzustreben.

Jos. FABER  
(† Juni 1975)

# 25 Jahre Fachgruppe der Jungwinzer

Selbstverständlich gehört in eine Festbroschüre für ein 25jähriges Jubiläum auch eine Chronik, die die Tätigkeit der Gruppe schildert. In diesem Falle könnte man viele Seiten schreiben, wenn man in alle Einzelheiten eingehen wollte.

Da diese Broschüre aber sowieso recht beachtlich im Volumen ist, versuchen wir die Chronik so übersichtlich wie möglich und ausschließlich mit den hauptsächlichen Tätigkeiten vorzustellen.

Die Gründung der Fachgruppe der Jungwinzer, Teilnehmer an den Kursen in der Weinbaustation Remich, erfolgte am 7. Mai 1956 ohne viel Aufhebens, denn erst am 7. Juli 1956 ging in der Winzerzeitung Nummer 14 in einem Artikel von Jos. Faber, betitelt «Zur Gründung der Fachgruppe der Jungwinzer», von diesem Ereignis die Rede.

Da wir später die heutigen Statuten, die kleine Änderungen erfuhren, wiedergeben, greifen wir aus dem damaligen Artikel von J. F. folgende Abschnitte heraus, die den Zweck und das Ziel der Fachgruppe nennen und charakterisieren.

J. F. schrieb : «Daß es an unserer Mosel noch interessierte junge Winzer gibt, bewiesen die Anmeldungen zur Fachgruppe nach der Generalversammlung der Centrale viticole. Am 7. Mai konnte die Gründungsversammlung in Remich stattfinden, an der sich 33 junge Winzer beteiligten. In dieser Gründungsversammlung wurde ein Vorstand, bestehend aus 5 Mitgliedern, gewählt. In mehreren Sitzungen wurden von diesem Vorstand Statuten ausgearbeitet, die den Sinn und Zweck der Vereinigung darlegen

Daraufhin konnte am 9. Juni die erste, ordentliche Generalversammlung einberufen werden, an der sämtliche Mitglieder teilnahmen. Nach der Vorlesung der Statuten, die von der Generalversammlung einstimmig angenommen wurden, gab Herr Direktor Nik. Kieffer einige erläuternde Worte über Artikel 2 der Statuten, der das Ziel der Fachgruppe zum Inhalt hat. Er nahm speziell Stellung zum ersten Punkt, der heißt :

Die Fachgruppe hat zum Ziel : den Qualitätsweinbau zu fördern, so daß die Menge und Güte gleichermaßen berücksichtigt werden; diesen Weinbau im eigenen Betrieb durchzuführen und durch Beispiel die anderen im Sinne des Qualitätsweinbaus zu beeinflussen.

Die andern Punkte des Artikel 2 sind :

- Einen engen Kontakt zwischen Weinbauschule und den früheren Schülern zu schaffen und zu erhalten.
- Studienreisen und Betriebsbesichtigungen im In- und Ausland zu organisieren und Vorträge über aktuelle Weinbau- und Kellerwirtschaftsthemen abhalten zu lassen.

– Die Bande der Kameradschaft und der Solidarität unter den früheren Schülern enger zu gestalten».

Diese drei letzten Punkte bedürfen keiner weiteren Erklärung, wohl aber der erste wie auch wichtigste Punkt der ganzen Statuten. Weil die aber nicht nur die Mitglieder der Fachgruppe etwas angeht, sondern darüber hinaus alle Winzer interessieren dürfte, bringen wir hier die Erklärungen des Herrn Kieffer Direktor der Weinbaustation.

In seinen Erläuterungen legte er dar, daß die Fachgruppe keine eigentliche Amicale sei, denn die bestehe überall. Die Kooperation ist eher eine Élite der besten Schüler der Weinbaukurse, die in Remich abgehalten werden. Bis jetzt war es so, daß nach dem Winter, wenn die Schule geschlossen wurde, der Kontakt unter den Schülern verloren ging. Es bestand da eine Lücke, die unbedingt aufgefüllt werden mußte. Den jungen Winzern fehlte ein Rückgrat, die meisten haben nach den Kursen das Erlernte schnell vergessen, anstatt es weiter zu vertiefen. Aus diesem Grunde wurde die Fachgruppe der Jungwinzer ins Leben gerufen. Sie ist also keine Amicale in der besonderen Wert auf die Kameradschaft gelegt wird, sie ist vielmehr eine Gruppe des Unterrichts, sie ist ein Stück davon, ja sie ist eine Art Fortbildungsschule, in der die jungen Winzer weiterlernen können, ihr Wissen erweitern und vertiefen können. Diese Vereinigung ist eine Fachgruppe auf dem Gebiete des Weinbau und der Kellerwirtschaft».

Das war in kurzen Worten ein Resumee von Sinn und Zweck dieser Gruppe «Anciens de l'Ecole de Viticulture».

Nach und nach wurde man auch dem gerecht, was man von ihr erwartete, wie sich aus den Berichten über die Zusammenkünfte und Versammlungen ergibt. Bleiben wir vorest bei der Gründungsversammlung, der 32 Mitglieder beiwohnten. Die Liste aber hat 33 Namen aufzuweisen, und zwar:

- 1 Biver René, Mertert
- 2 Weyer Josy, Grevenmacher
- 3 Schmit Gasty, Machtum
- 4 Duhr Nicolas, Niederdonven
- 5 Ley Aly, Ahn
- 6 Sadler Jos, Wormeldange
- 7 Wiot Edmond, Wormeldange
- 8 Hoffmann Pierre, Wormeldange
- 9 Pundel Lucien, Wormeldange
- 10 Hein Camille, Ehnen
- 11 Beck Gaston, Greiveldange
- 12 Stronck Jos, Greiveldange
- 13 Thewes Armand, Wormeldange-Haut
- 14 Linden Edy, Wormeldange-Haut
- 15 Beissel Jos, Stadtbredimus
- 16 Stronck Jempy, Stadtbredimus
- 17 Schengen Raymond, Remich

- 18 Pauly Joseph, Remich
- 19 Gloden André, Bech-Kleinmacher
- 20 Gales Gaston, Wellenstein
- 21 Klincker-Roger, Wellenstein
- 22 Klincker Fernand, Wellenstein
- 23 Krier François, Wellenstein
- 24 Krier Ady, Wellenstein
- 25 Faber Arsène, Wellenstein
- 26 Gerges Paul, Schwebsingen
- 27 Tescher Erny, Schwebsingen
- 28 Gloden Georges, Schwebsingen
- 29 Schumacher Edouard, Wintringen
- 30 Schumacher Gaston, Wintringen
- 31 Kieffer Marcel, Remerschen
- 32 Gloden Ottmar, Schengen
- 33 Gloden Gérard, Schengen

Zu diesen 33 Gründungsmitgliedern kam in der Generalversammlung vom 27. 2. 1957 Gales Egide, geboren am 16. 6. 1937, hinzu.

Das Programm der Gründungsversammlung sah folgendermaßen aus :

1. Ansprache von H. Dir. Nic. Kieffer
2. Wahl des Komitee durch die Generalversammlung :  
Schumacher Edy, Klincker Roger, Gloden André, Sadler Josy, Dühr Nic.  
Präsident : Schumacher Edy, Wintringen  
Sekretär-Kassierer : Gloden André, Bech-Kleinmacher
3. Film über Krankheiten und Schädlinge im Weinberg
4. Weinprobe

Anwesend : Weinbaudirektor Nic. Kieffer, Assistent Jos Faber, J. B. Hury, Weinkontrolleur, 32 Mitglieder.

Dann kam nach zwei Vorstandsversammlungen am 9. Juni 1956 folgendes Programm zustande :

1. Eröffnung durch den Präsidenten
2. Festlegung des Jahresbeitrages auf 50 F
3. Auseinanderlegung und Annahme der Statuten
4. Vortrag durch H. Direktor Nic. Kieffer über Qualitätsweinbau
5. Freie Aussprache.

Anwesend waren neben den Herren Kieffer und Faber 29 Mitglieder.

Da wir das Kapitel über Studienreisen später in Kurzform behandeln, gehen wir einstweilen nicht darauf ein.

Wir entnehmen den Aufzeichnungen über die Versammlungen nur das, was über die normale Programme hinausgeht.

In der Generalversammlung vom 23. Februar 1957 wurde beschlossen, daß jedes Mitglied, das der Hälfte der abgehaltenen Versammlungen ohne schriftliche Entschuldigung fern bleibe, aus der Gruppe ausgeschlossen

werden könne. Ausnahme : Militärdienst. Nicht weniger als 6 Mitglieder waren für diesen 23. Februar bei der Armee. Man beschloß ebenfalls Ehrenmitglieder aufzunehmen.

Zu den üblichen Programmpunkten kam jeweils am Ende eine Weinprobe, die später auch als Lehrweinprobe in andern Kellern stattfand. Als Ehrenmitglieder finden wir für das Jahr 1956-1957 die H. H. Kieffer Nic., Faber Jos und Hury J. B. verzeichnet.

In einer Versammlung vom 9. November 1957 waren nur 17 Mitglieder anwesend. 17 waren entschuldigt, sei es, daß sie beim Militär waren, oder andere Umstände sie verhinderten.

Der Beitrag für das Jahr 1958 wurde auf 100 F festgelegt, dies sowohl für die Jungwinzer wie die Ehrenmitglieder.

Am 3. Mai kam die Rebenselektion zur Sprache, und schon am 5. Mai beschloß man Formulare zur «Rebenselektion-Deklaration» an alle Mitglieder der Jungwinzerguppe zu verschicken.

Am 13. Juli 1958 entschied man sich für sogenannte Markierungen, die bei der Rebenselektion zu verwenden wären. Diese Kennmarken wurden am 26. Oktober verteilt. Als Komitee der Überwachung der Rebenselektion wählte man :

Leiter : Jos Faber; Mitglieder : Schmit Gaston, Thewes Théo, Pauly Jos, Krier Ady, Geroges Paul.



Champagne 1962



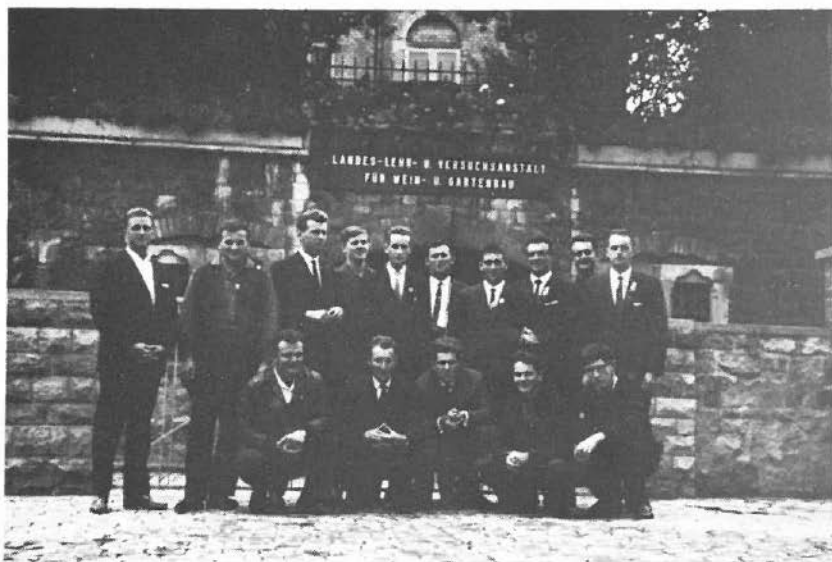
Eine Diskussion zwecks Bezug vom billigerem Heizöl zur Frostbekämpfung leitete man weiter an die Centrale viticole.

In der Generalversammlung vom 19. Mai 1962 unterstrich der Präsident Edy Schumacher, daß die Fachgruppe, die sich bisher nicht um Politik kümmerte, ihre Passivität fallen lassen müsse, denn in Zukunft dürfe die Winzerjugend nicht mehr interessenlos zuschauen, was geschehe. Im Gegenteil, es sei ihre Pflicht sich um die Probleme mitzubekümmern, damit ihr später keiner den Vorwurf machen könne, sie habe sich im entscheidenden Augenblick der Verantwortung entzogen. Der Redner ging damals auch auf weitere Probleme wie Fonds de solidarité, Weinqualität, Verkaufspreise, Propaganda usw. ein.

Wenn wir nichts übersehen haben, was über die üblichen Berichte hinausgeht, fand die erste Lehrweinprobe am 16. Januar 1964 in der Kellereigenossenschaft Wellenstein statt. Kellermeister Erny Pütz empfing 40 Jungwinzer. Die Probe umfaßte fast alle Jahrgänge von 1946 bis 1963. Den Abschluß der Probe bildete ein 1959er Ruländer, Grande Sélection (102 Oechsle) und ein Duc Henri.

Es gab einen Weinquiz, bei dem der neue Direktor der Weinbaustation, Jos Faber, als Sieger hervorging. Zweiter wurde der Präsident der Genossenschaftskellerei Wellenstein, Jos Gloden.

1963 hatte der Vize-Präsident Roger Klincker die Ehrengäste und Mitglieder für die Generalversammlung am 28. März begrüßt.



Oppenheim 1963

1964 wurde André Gloden Präsident, Krier François Sekretär und Weier Norbert Kassierer. Vizepräsident blieb Roger Klincker, Beisitzender Dühr Nic. Das änderte sich auch nicht im Jahre 1965, also im 10. Jahr des Bestehens dieser Fachgruppe.

In der Generalversammlung vom 8. April 1965 trat der neue Präsident für einen gerechten Lohn der Winzer ein; das Mindestmostgewicht müßte alljährlich festgelegt werden; eine Arealbegrenzung im Hinblick auf die Qualität sei vonnöten; der Besuch der Weinbaukurse müsse für die Jungwinzer obligatorisch werden.

A. Gloden empfahl sogar eine Erweiterung der Gruppe auf alle Winzer Als Mitglieder der Fachgruppe der Jungwinzer waren 1965 eingetragen :

Schengen :

Gloden Gérard, Gloden Raymond, Hemmen Fernand, Kayser Georges, Redlinger Norbert, Schanen Norbert, Schumacher Edy.

Remerschen :

Hartmann Alex, Fischer Henri, Kieffer Marcel.

Wintringen :

Schumacher Gaston.

Schwebsingen :

Gerges Paul, Tescher Erny, Gloden Georges, Valentiny Théo, Urbany Henri, Sünnen Léon, Zenner Josy, Wiltzius René.

Bech-Kleinmacher :

Gloden André, Gales Egide, Sandt Marcel, Gales Lucien, Krier Charles, Krier Antoine.

Wellenstein :

Gales Gaston, Klincker Roger, Klincker Fernand, Krier François, Krier Ady, Faber Arsène, Schons Jean, Bastian Mathis, Gloden Emile, Gloden Jules.

Remich :

Lindenlaub Jeannot, Pauly Joseph, Gretsche Fernand

Stadtbredimus :

Beissel Jos, Stronck J, P., Vesque Johny.

Greiveldingen :

Beck Gaston, Stronck Jos, Kieffer Fernand.

Ehnen :

Hein Camille, Kohll Carlo, Thewes Théo, Schumacher Georges, Kohll Johny, Kohll René, Apel Emile, Kass Carlo, Kohll Raymond.

Wormeldingen :

Hoffmann Pierre, Pundel Lucien, Schumacher Aly.

Oberwormeldingen :

Linden Edy, Altmann Josy, Fischer Victor, Weber Charles, Weymerskirch Albert, Weyrich Jacques, Frantzen Jean.

Ahn :

Lahr Charles

Niederdonven :

Duhr Nic, Godart Willy, Weier Josy, Ley Fernand.

Machtum :

Kieffer Henri, Schmit Charles, Hengel Henri, Steichen Nico, Weier Norbert,  
Schmit Gaston.



Clos Vougeot 1965

Am 24. März 1966 gab es einige Aufregung in der Generalversammlung, nachdem der Präsident A. Gloden über den Weinbausolidaritätsfonds gesprochen und die Verbindungen mit den Weinbauschulen der Nachbarschaft als wünschenswert unterstrich; die Wirkung des Groupement des Caves coopératives in Frage gestellt und Vinsmoselle Punkt einer Diskussion wurde.

Die Vorschläge für Statutenänderungen und die weitere Arbeit der Gruppe brachten etwas Verwirrung in die Gemüter. Schließlich einigte man sich darauf auch Schüler ausländischer Weinbauschulen in die Fachgruppe aufzunehmen. Über die zukünftige Form der Fachgruppe konnte man sich allerdings nicht einigen und es blieb alles beim alten. Mathias Bastian wurde Mitglied im Vorstand, eine Weinprobe beschloß die Versammlung.

Aus dem Bericht der Luxemburger Winzerzeitung vom 29. April 1967 geht hervor, daß 70 von den 75 Mitgliedern der Fachgruppe anwesend waren und der Präsident Nic. Dühr die Generalversammlung eröffnete.

Es gab Erklärungen zu den Statutenänderungen, die eine Änderung der Bezeichnung der Gruppe, der Aufnahmebedingungen, und vor allem der Verteilung der Sitze im Vorstand umfaßte.

In Zukunft sollte es «Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation» heißen. Auch Schüler, die ihre Kurse mit Erfolg im Ausland absolviert hatten, konnten Mitglied werden.

Für den Kanton Grevenmacher waren drei Vertreter im Vorstand vorgesehen, für den Kanton Remich vier.

Für Grevenmacher : Nic Dühr, Niederdonven; Weier Norbert, Machtum; Hoffmann Pierre, Wormeldingen.

Für Remich : Beissel Jos, Stadtbredimus; Schumacher Gaston, Wintringen; Krier François, Wellenstein und Mathis Bastian, Remich.

Nach dem 16. 4. 1967 hieß es :

## STATUTEN

der Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation in Remich

### Art. 1 Name, Sitz und Charakter der Vereinigung.

Die Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation, mit Sitz in Remich, ist eine freie Vereinigung, neutral und ohne Gewinnzwecke. Sie hat ihre Grundlage in den gegenwärtigen Statuten, so wie sie hier festgelegt sind und so wie sie nach den Bedürfnissen ergänzt und umgeändert werden können. Jedes Mitglied unterwirft sich diesen Statuten durch seinen Beitritt.

### Art. 2 Ziele der Fachgruppe.

Die Fachgruppe hat zum Ziel :

1. den Qualitätsweinbau zu fördern so, daß Menge und Güte gleicherweise berücksichtigt werden; diesen Weinbau im eigenen Betrieb durchzuführen und durch Beispiel die anderen im Sinne des Qualitätsweinbaus zu beeinflussen.
2. einen engen Kontakt zwischen der Weinbauschule und den früheren Schülern zu schaffen und zu erhalten.
3. Studienreisen und Betriebsbesichtigungen im In- und Ausland zu organisieren und Vorträge über aktuelle Weinbau- und Kellerwirtschaftsthemen abhalten zu lassen.
4. die Bande der Kameradschaft und der Solidarität unter den früheren Schülern der Weinbauschule enger zu gestalten.

### Art. 3 Mitglieder und Aufnahmebedingungen

Die Fachgruppe setzt sich zusammen aus :

1. aktiven Mitgliedern. Als aktive Mitglieder können alle Jungwinzer aufgenommen werden, die als regelmäßige Schüler die Weinbauschule, der Weinbaustation oder eine ausländische Weinbauschule besucht und ein Abgangszeugnis mit der Note gut erhalten haben. Der Antrag zur Aufnahme als wirkliches Mitglied ist schriftlich an den Vorstand der Fachgruppe zu richten, welche über die Aufnahme mit absoluter Majorität der anwesenden Mitglieder entscheidet.

2. Ehrenmitgliedern. Als Ehrenmitglieder können das Lehrpersonal der Weinbauschule sowie alle Personen, die der Fachgruppe besondere Dienste erweisen oder erwiesen haben aufgenommen werden.

#### **Art. 4 Beitrag, Austritt, Ausschluß**

1. Jedes Mitglied ist verpflichtet einen jährlichen Beitrag zu zahlen, dessen Höhe jedes Jahr durch die Generalversammlung bestimmt wird.
2. Als ausgeschlossen sind diejenigen Mitglieder zu betrachten die am Schluß eines Jahres den Beitrag nicht bezahlt haben und die die Zahlung förmlich ablehnen.
3. Es können ausgeschlossen werden diejenigen, die die Interessen der Fachgruppe schädigen. Der Ausschluß wird auf Vorschlag des Vorstandes der Generalversammlung unterbreitet, die mit absoluter Stimmenmehrheit der anwesenden Mitglieder darüber entscheidet.

#### **Art. 5 Die Organe der Fachgruppe sind :**

1. Der Vorstand
2. Die Generalversammlung

#### **Art. 6 Der Vorstand**

Die Fachgruppe untersteht einem Vorstand, der sich aus einem Präsidenten, einem Vize-Präsidenten, einem Sekretär, einem Kassierer und 3 Mitgliedern zusammensetzt, desweiteren gehört der Direktor der Weinbauschule, oder sein Vertreter, der durch das Lehrpersonal bestimmt wird, dem Vorstand als Berater an. Nur die aktiven Mitglieder können in den Vorstand gewählt werden. Das Mandat eines Vorstandsmitgliedes ist vereinbar mit dem Mandaten eines Deputierten.

Die Mitglieder des Vorstandes werden in Blocks für eine Dauer von 4 Jahren gewählt, jedes zweite Jahr wird eine Gruppe von 4 resp. 3 Mitgliedern durch eine geheime Abstimmung durch die Generalversammlung bestimmt. Wiederwahl ist gestattet.

Die 7 Mitglieder sind Vertreter aus 2 Wahlbezirken, die sich wie folgt zusammensetzen : 4 Vertreter für den Wahlbezirk Kanton Remich und 3 Vertreter für den Wahlbezirk Kanton Grevenmacher.

Der Präsident, der Sekretär und der Kassierer werden für ihre respektiven Funktionen durch den Vorstand durch die absolute Mehrheit gewählt. Der Vize-Präsident ist das älteste Mitglied des Vorstandes. Die Posten eines Präsidenten, Vize-Präsidenten, Sekretär und Kassierers müssen von 4 verschiedenen Personen ausgefüllt werden.

Die Versammlungen des Vorstandes, dessen Beschlüsse vertraulich sind, finden auf schriftliche Einladung hin, die wenigstens 7 Tage vorher abgesandt wurden statt. Die Entscheidungen werden durch einfache Mehrheit getroffen, ganz gleich über was die Debatte führt. Der Vorstand ist beschlußfähig, wenn die Majorität der Mitglieder anwesend sind. Der Vorstand besitzt volle Macht um die Geschäfte der Fachgruppe in ihrem höchsten Interesse und zum besten für dieselbe zu führen. Seine Macht ist allerdings begrenzt durch die gegenwärtigen Statuten und durch die Entscheidungen der Generalversammlung.

## **Art. 7 Die Mitglieder des Vorstandes**

1. Der Präsident ruft die Versammlungen des Vorstandes und die Generalversammlung ein und präsidiert sie auch. Er unterzeichnet mit dem Sekretär alle Schriftstücke über Beschlüsse und Entscheidungen und vertritt die Fachgruppe gegenüber dritten Personen. In dringenden Fällen, wenn es unmöglich ist eine Versammlung des Vorstandes rechtzeitig einzuberufen, kann der Präsident ausnahmsweise zusammen mit dem Sekretär und einem andern Vorstandsmitglied, die Vollmacht die dem Vorstand anvertraut ist, ausüben. Sie müssen aber in der nächsten Vorstandssitzung über die vorgenommenen Entscheidungen berichten und dieselbe durch den Vorstand anerkennen lassen.
2. Der Vize-Präsident steht dem Präsidenten in der Ausübung seines Amtes bei und vertritt ihn während seiner Abwesenheit.
3. Der Sekretär ist hauptsächlich damit beauftragt die Liste der Mitglieder vollständig zu halten und ein Register anzulegen in welchem er kurz die getroffenen Entscheidungen und die wichtigsten Ereignisse einschreibt, welche neben seiner Unterschrift auch diejenige des Präsidenten tragen. Er übernimmt die Einladungen der Vorstandsversammlungen und der Zusammenkünfte, die Redaktion der Verhandlungen und alle nötigen Korrespondenzen, die für die gute Führung der Fachgruppe unentehrllich sind. Er muß die Dossiers aufbewahren und sie dem Vorstand zur Verfügung stellen. Die wichtigsten Briefe tragen die Unterschriften des Präsidenten und des Sekretärs.
4. Der Kassierer ist damit beauftragt die Beiträge aufzuheben. Er sorgt für die verschiedenen Einkassierungen und für die Regulierung der Schulden der Fachgruppe. Aber keine Ausgaben kann ohne das Einverständnis des Vorstandes gemacht werden. Alle Ein- und Ausgaben müssen sofort von ihm ins Kassenbuch eingetragen werden, das dem Vorstand jeder Zeit zur Einsicht vorgelegt werden kann.
5. Diejenigen Vorstandsmitglieder, die im Laufe eines Jahres an weniger als die Hälfte der Vorstandssitzungen ohne Entschuldigung teilgenommen haben, werden vom Vorstand ausgeschlossen.

## **Art. 8 Die Generalversammlung**

Jedes Jahr wird wenigstens eine ordentliche Generalversammlung abgehalten. In dieser Versammlung berichtet der Vorstand über die moralische und finanzielle Lage der Fachgruppe.

Nach der Vorlesung des Berichtes gibt die Generalversammlung dem Vorstand Entlastung darnach wird die Wahl der neuen Vorstandsmitglieder geschritten.

Alle Mitglieder sind verpflichtet der Generalversammlung beizuwohnen. Ist ein Mitglied verhindert so muß es sich bei einem Vorstandsmitglied entschuldigen.

Die ordentliche Generalversammlung kann über alle interessanten Fragen verhandeln und sie auf die Tagesordnung bringen. Alle aktiven Mitglieder sind stimmberechtigt. Die Wahlen, die über Fragen von Personen entscheiden, finden geheim statt, außer denen die durch Handaufheben stattfinden. Bei Stimmgleichheit werden die Vorschläge verworfen.

Die Kandidaturen werden zu Beginn der Generalversammlung entgegengenommen.

Der Vorstand kann zu jeder Zeit außergewöhnliche Versammlungen einberufen. Eine Generalversammlung muß jedesmal dann zusammenberufen werden, wenn wenigstens ein Viertel der effektiven Mitglieder es verlangt.

Für die Umänderung der Statuten ist eine Mehrheit von zwei Drittel der anwesenden Mitglieder erforderlich.

Das Rechnungsjahr beginnt am 1. Januar und schließt am 31. Dezember.

Zur Prüfung des Kassenbuches werden in der Generalversammlung 2 Kassenrevisoren außerhalb des Vorstandes bestimmt die jährlich mindestens einmal die Eintragungen des Kassierers gewissenhaft zu prüfen haben.

#### **Art. 9 Auflösung**

Die Auflösung der Fachgruppe kann nur durch eine speziell zu diesem Zwecke einberufene Versammlung ausgesprochen werden. Die Auflösung kann nur vorgenommen werden, wenn zwei Drittel der Mitglieder der Versammlung beiwohnen. Wenn dieser Teil nicht vorhanden ist, kann eine zweite Versammlung einberufen werden, diese Versammlung ist bei der Mehrheit von zwei Drittel der anwesenden Mitglieder beschlußfähig.

Die greifbaren, zur Verfügung stehenden Bestände der Fachgruppe im Augenblick seiner Auflösung werden einem Wohltätigkeitswerk übergeben, das von der Generalversammlung bestimmt wird.

Remich, den 14. April 1967

Der Vorstand



In der Kellerei Grevenmacher

Am 25. August wurde beschlossen unter Leitung von Direktor Jos Faber am 31. August die Weinberge von Schengen nach Remich zu begehen. Diese Weinbergbegehung fand in den nächstfolgenden Jahren regelmäßig abwechselnd in verschiedenen Gemarkungen unserer Mosel statt und gehörte damit genau wie die Weinlehrproben in verschiedenen Kellereien und Kellern zum alljährlichen Programm.

Zuvor hatte man den früheren Direktor Nic Kieffer auf Lebenszeit zum Ehrenmitglied ernannt.

In derselben Sitzung vom 28. Juli hatte man die H. H. Norbert Wiltgen und Jos Huberty zu «Membre collaborateur» erklärt. Ehrenmitglieder wurden Aug. Massard, Sekretär der Nationalmarke und Nic. Gloden, Ehren-Wein-kontrolleur.

Nachdem man gelegentlich der Studienreise ins Elsaß Einblick in die Schädlingsbekämpfung per Helikopter bekommen hatte, erging für den 6. März 1968 eine Einladung an die Winzer der Ortschaften Wormeldingen, Oberwormeldingen, Ehn, Ahn, Niederdonven und Machtum an einer Versammlung über Helikopterspritzen im Weinbau teilzunehmen.

Auf Grund des Entscheides in Wormeldingen wurde der Vorstand des dortigen Lokalvereines mit den Vorarbeiten zwecks Einführung der Helikopterspritzung beauftragt.

Damit hatte eine Evolution an unserer Mosel begonnen, die heute über 1000 ha unserer Weinberge erfaßt und durch die Protvigne voll zum Zuge kam. Es dürfte sich erübrigen im Rahmen dieser Chronik näher auf diesen Punkt einzugehen. Immerhin sei festgehalten, daß die Jungwinzer den Anstoß dazu gaben.

#### Aktive Mitglieder 1968

Schengen :

Gloden Raymond, Hemmen Fernand, Redlinger Norbert, Schanen Norbert, Walerich Alphonse, Ruppert Eduard

Remerschen :

Fischer Henri, Kieffer Marcel, Fischer Jeannot, Wintringer Jean.

Wintrange :

Schumacher Gaston, Schumacher Ernest.

Schwebsange :

Gerges Paul, Tescher Erny, Gloden Georges, Valentiny Théo, Zenner Josy, Wiltzius René Risch René, Schanen Alfred, Urbany Charles.

Wellenstein :

Gales Gaston, Klinker Fernand, Klinker Roger, Krier François, Krier Adv Faber Arsène, Schons Jean, Bastian Mathis, Gloden Emile Gloden Julien, Wilhelmy Robert, Hemmen François.

Bech-Kleinmacher :

Gloden Adré, Gloden Victor, Gales Egide, Krier Charles, Krier Antoine, Sand Marcel, Kohll Carlo.



Remich :

Lindenlaub Jeannot, Pauly Joseph, Gretsch Fernand, Dusseldorf Guy, Hartmann Alex.

Stadtbredimus :

Beissel Joseph, Vesque Johnny.

Greiveldange :

Beck Gaston, Kieffer Fernand.

Ehnen :

Hein Camille, Kohll Johnny, Kohll René, Kohl Raymond, Thewes Théo, Schumacher Georges, Apel Emile, Kass Carlo, Linden Jean, Becker Michel, Gloden Paul, Kohll Michel.

Wormeldange :

Hoffmann Pierre, Altmann Josy, Fischer Victor, Weirich Jacques, Schumacher Aly, Frantzen Jean, Pundel Fernand, Schock Emile.

Ahn :

Lahr Charles, Fischer Henry, Ley Jean, Mehlen Marc.

Niederdonven :

Duhr Nic, Weier Jos, Ley Fernand.

Machtum :

Weier Norbert, Hengel Henry, Steichen Nico, Schmit Charles, Kieffer Henry, Weber Josy, Pundel Lucien.

Auf der Liste von 1968 sind 85 Mitglieder vermerkt. Dazu die Ehrenmitglieder Nic. Kieffer, Huberty Jos, Wiltgen Norbert, Faber Jos., Massard August und Pauly Guillaume.

Dem Bericht über die Generalversammlung war zu entnehmen, daß man bereits am 22. Januar 1968 zu einer Aufklärungsversammlung mit der Firma Phitagri von Bouilly, betreff Helikopter, eingeladen hatte. Ähnliche Versammlungen gab es in verschiedenen Ortschaften, in denen provisorische Vorstände und Statuten gewählt und ausgearbeitet wurden.

Als Kassenrevisoren lasen wir für 1968 die Namen Schons Jean und Camille Hein.

Die Generalversammlung fand am 16. Mai statt. Im Vorstand waren Dühr Nic, Präsident; Weier Norbert, Kassierer, Mathis Bastian, Sekretär, Hoffmann Pierre, Beissel Jos, Krier François, Schumacher Gaston als Beisitzende. Der Direktor Jos Faber wurde als «Conseiller» erwähnt.

Die Stimmung war innerhalb der Fachgruppe wieder kameradschaftlich und weniger unsicher. Das geht allein daraus hervor, daß man für den 29. März 1969 zu einer Fahrt mit M/S Marie-Astrid einlud, um «die Kameradschaft unter uns enger zu gestalten», wie es hieß. Auf vielfachen Wunsch hatte man vorgesehen, daß die Mitglieder sich von ihren Damen begleiten lassen konnten.



Weinbaustation Remich 1969

Die Generalversammlung 1969 fand am 5. Juni um 20 Uhr statt. Änderungen gab es keine, aber es wurden 8 neue Mitglieder aufgenommen, deren Namen selbstverständlich dann in der Liste 1981 dieser Chronik zu finden sind.

Im Vorstand änderte nichts. Es waren rund 80 Mitglieder anwesend und wichtiger Punkt der Tagesordnung war wiederum die Rebenselektion.

Nachdem man am 15. Mai 1970 neue Mitglieder aufgenommen hatte, und das gemäß Statutenänderung wie bereits erwähnt, und nachdem man kurz beraten hatte, kam folgender Vorstand zustande :

Weier Norbert, Präsident; Beisel Jos, Vizepräsident; Math. Bastian, Sekretär; Gaston Schumacher, Kassierer; Krier François, Hoffmann Pierre, Kohl René, Beisitzende. Nic Dühr wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt. Direktor Jos Faber behielt die Anerkennung als beratendes Mitglied.

Die Jungwinzer waren 1970 der Ansicht, daß eine Dachorganisation für den Winzerberuf vonnöten sei. Sie glaubten beratend mitwirken zu können. Wir bringen anschließend das Projekt von den Vorstellungen, die die Fachgruppe der Jungwinzer sich für eine Berufsvertretung erdacht hatte :

Aus den Vorschlägen der Jungwinzer für ein Berufsverband der Luxemburger Winzer. Es hieß u. a. :

## **Kapitel II : Aufgaben und Gegenstand**

**Art. 4** Die Vereinigung bezweckt den Zusammenschluß aller Winzer des Luxemburger Weinbaugebietes zwecks Verteidigung und Wahrung deren Interessen und Rechte.

- a) Die Vereinigung ist zuständig für :
  - 1) Die Begutachtung, Überprüfung und Ausarbeitung der Gesetzesvorlagen.
  - 2) Den Kontakt oder Vertretung in allen Gremien, die direkt oder indirekt mit dem Luxemburger Weinbau und Weinbaugebiet in Verbindung stehen.
  - 3) Die alleinige Vertretung der wirtschaftlichen und sozialen Problemen der Winzer.
  - 4) Die Herausgabe eines Fachblattes.
- b) Die Vereinigung arbeitet als autonomes Gremium.
- c) Die Vereinigung hat als Gegenstand :
  - 1) Die Übertragung resp. Übernahme der Befugnisse eines Berufsverbandes in Angelegenheiten Weinbau.
  - 2) Die Durchführung aller zur Erreichung des gestellten Ziels erforderlichen Maßnahmen.
  - 3) Die Schaffung der notwendigen Einrichtungen und Anlagen.

**Art. 5** In den Versammlungen sowie im Rahmen der gesamten Berufstätigkeit sind Erörterungen und Maßnahmen konfessioneller und politischer Natur unzulässig.

## **Kapitel III. : Mitgliedschaft**

### **A. Erwerb der Mitgliedschaft**

**Art. 6 I)** Mitglied der Vereinigung kann werden : jeder Winzer ohne Unterschied des Geschlechts :

- a) Der seinen Wohnsitz im Luxemburger Weinbaugebiet hat (Regl. CEE No 1704 vom 24. 8. 70 annexe III D Liste des localités viticoles luxembourgeoises)
- b) der das Alter von 18 Jahren erreicht hat,
- c) der einen schriftlichen Antrag zur Aufnahme in die Vereinigung stellt.

II. Außer den natürlichen Personen können auch weinbauliche Vereinigungen und Genossenschaften der Vereinigung beitreten.

**Art. 7** Die Zahl der Mitglieder ist unbegrenzt ohne jedoch unter fünf fallen zu können.

## **Kapitel IV : Rechte und Pflichten**

### **A. Rechte des Mitgliedes**

**Art. 13** Die Mitglieder sind berechtigt :

- a) an den Generalversammlungen der Vereinigung teilzunehmen und dort ihr Stimmrecht auszuüben.;
- b) zur Beteiligung an allen Leistungen der Vereinigung nach den dafür getroffenen Bestimmungen.

### **B. Pflichten des Mitgliedes**

**Art. 14** Jedes Mitglied hat die Pflicht :

- a) den statutarischen und reglementarischen Bestimmungen sowie der auf Grund derselben erlassenen Geschäftsordnung nachzukommen.
- b) den Interessen der Vereinigung und den Beschlüssen derselben Folge zu leisten.

- c) die in den Statuten und durch Beschluß der Generalversammlung festgesetzten Beiträge und Einzahlungen regelmäßig und den festgesetzten Terminen zu leisten.
- d) Erkundigungen und Rundschreiben der Vereinigung zu beantworten oder auszuführen.
- e) mit seinem Antrag zur Erwerb der Mitgliedschaft eine Arealerklärung abgeben.
- f) Arealveränderungen jährlich zu deklarieren.

## **Kapitel V : Verwaltung :**

**Art.15** Die Organe der Vereinigung sind :

1. Der Vorstand
2. Der Aufsichtsrat
3. Die Generalversammlung

**Art. 19** Der Vorstand hat die ausgedehntesten Befugnisse für die Geschäftsführung und Beachtung der gesetzlichen, statutarischen und reglementarischen Bestimmungen sowie nach den Beschlüssen der Generalversammlung.

Alles was nicht ausdrücklich der Generalversammlung durch die Statuten oder das Gesetz vorbehalten ist, fällt unter die Kompetenz des Vorstandes. Der Vorstand versammelt sich so oft wie die Interessen der Vereinigung es erheischen oder dies von 5 Mitgliedern verlangt wird, mindestens jedoch alle 2 Monate. Zur gültigen Beschlußfassung ist die Anwesenheit von mindestens 2/3 der Mitglieder erfordert.

Ist der Vorstand nicht beschlußfähig, wird binnen 8 Tagen eine neue Versammlung einberufen, welche beschlußfähig ist, welches auch die Zahl der anwesenden Mitglieder ist.

Alle Beschlüsse werden mit einfacher Stimmenmehrheit der anwesenden Mitglieder gefaßt, in das Protokollbuch eingetragen und vom Vorstand und Sekretär unterschrieben. Bei Stimmgleichheit entscheidet der Präsident oder sein Stellvertreter.

**Art. 24** Die Mitglieder des Aufsichtsrates können nicht dem Vorstand angehören noch irgendwie mit der Geschäftsführung betraut sein. Sie üben ihr Amt als Ehrenamt aus, jedoch kann ihnen, außer Ersatz der Auslagen, eine Entschädigung für Zeitversäumnis bewilligt werden.

**Art. 31** Der Beschlußfassung der Generalversammlung unterliegen im Besonderen :

1. Genehmigung der Jahresabrechnung und Bilanz sowie Beschlußfassung über Verwendung des Resultats.
2. Entlastung des Vorstandes hinsichtlich der Geschäftsführung.
3. Abänderung und Ergänzung der Statuten.
4. Festsetzung der allgemeinen von den Mitgliedern an die Vereinigung zu zahlenden Beiträge.
5. Erwerb, Veräußerung und Belastung von Grundeigentum, sowie Genehmigung betr. Aufnahme von Anleihen.
6. Genehmigung und Abänderung der Geschäftsordnung.
7. Wahlen der Mitglieder des Vorstandes und des Aufsichtsrates.
8. Verfolgung von Rechtsansprüchen gegen Mitglieder des Vorstandes oder des Aufsichtsrates.
9. Endgültige Entscheidung über Aufnahme oder Ausschluß von Mitgliedern die diesbezüglich Rekurs an die Generalversammlung eingelegt haben.
10. Entscheidung über alle gegen die Geschäftsführung, den Vorstand resp. den Aufsichtsrat vorgebrachten Beschwerden.
11. Entscheid von Streitigkeiten über die Auslegung des Statuts, der Geschäftsordnung sowie früherer Beschlüsse der Generalversammlung.
12. Der Entscheid der Generalversammlung ist endgültig.

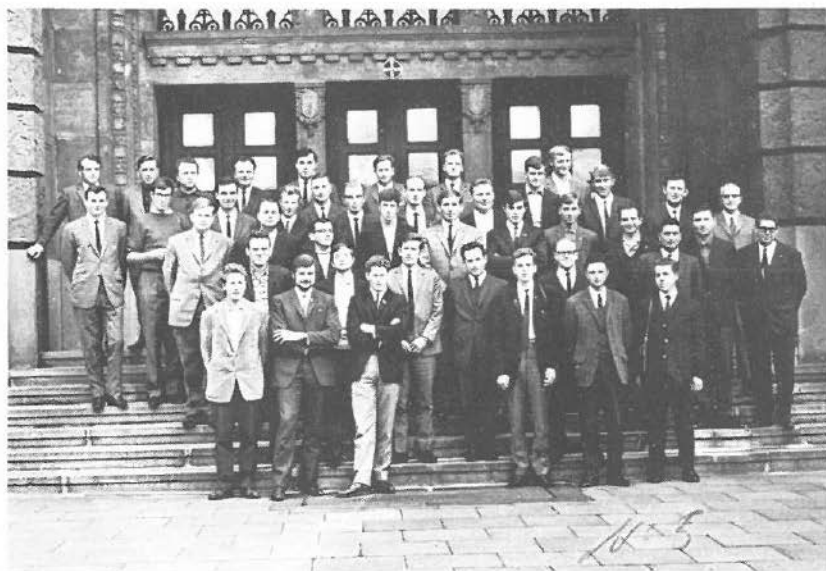
**Art. 32** Der Sekretär führt über alle Beratungen und Beschlüsse Protokoll da in ein besonderes Register eingetragen und vom Vorstand und vom Sekretär unterschrieben wird. Das Protokollbuch wird am Sitz der Vereinigung aufbewahrt, wo die Mitglieder ohne Verlagerung des Registers verlangen können.

#### **Kapitel IX Schlußbestimmungen**

**Art. 45** Alle Streitigkeiten über die Auslegung einzelner Bestimmungen dieses Statuts, der Geschäfts- oder Geschäftsführung, werden durch Beschluß der Generalversammlung endgültig entschieden.

**Art. 46** Für die Fälle die in der Satzung nicht vorgesehen sind, sind die Bestimmungen des Gesetzes vom 21. April 1928 über die Vereinigungen ohne Gewinnzweck anwendbar.

**Art. 47** Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages, nichtig oder unwirksam sein oder werden, wird die Gültigkeit dieses Vertrages im übrigen hiervon nicht berührt. In einem solchen Falle ist vielmehr die ungültige Bestimmung des Gesellschaftsvertrages durch Beschluß der Gesellschafter so umzudeuten oder zu ergänzen, daß das mit der ungültigen Bestimmung beabsichtigte Ziel erreicht wird. Dasselbe soll auch dann gelten, wenn bei der Durchführung des Gesellschaftsvertrages eine ergänzungsbedürftige Lücke offenbar wird.



Besuch der Bayerwerke

In derselben Generalversammlung von 1970 kam es zu der Bildung einer Arbeitsgruppe für die Rebenselektion. 24 Jungwinzer erklärten sich spontan bereit mitzumachen, da dieses Problem im Hinblick auf die Zusammenlegungen und Neuanpflanzungen sehr akut war.

In Anbetracht der tatsächlichen Wichtigkeit dieser Rebenselektion sei nachfolgend wiedergegeben, was man an Bestimmungen und Ziel festgehalten hatte.

#### BESTIMMUNGEN DER ARBEITSGRUPPE «REBENSELEKTION»

**Abs. 1 Ziel :** Die Arbeitsgruppe Rebenselektion stellt sich zur Aufgabe :

- a) aus den vorhandenen Ertragsweingebieten des Luxemburger Weinbaugebietes hochwertiges Rebenmaterial zu selektionieren, es zu vermehren, um in absehbarer Zeit bestes Klonenmaterial daraus hervorzubringen, um damit bei unseren Rebsorten für die Zukunft einen hohen Leistungsbestand zu gewährleisten.
- b) Durch Erfahrungsaustausch mit ausländischen Weinbaugebieten kloniertes Rebenmaterial sowie Neuzüchtungen im Luxemburger Weinbau einzuführen, zu beobachten und bei Eignung, im Einvernehmen mit dem ausländischen Züchter zu vermehren.

**Abs. 2** Die Arbeitsgruppe wird ihre Tätigkeit, in Zusammenarbeit und Beratung mit der Weinbaustation durchführen; ihre Arbeitsmethoden jedoch selbst festlegen.

**Abs. 3** Die Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation wird die Schirmherrschaft über die Arbeitsgruppe übernehmen, deshalb braucht die Arbeitsgruppe keinen eigenen Vorstand, lediglich einen Protokollführer und einen engeren Arbeitsausschuß.

#### **Organe der Arbeitsgruppe :**

- a) Versammlung der Arbeitsgruppe : Als Versammlung gelten alle Sitzungen nach Abs. 6, sowie eine Generalversammlung pro Jahr, die als Abschlußversammlung für das abgelaufene Tätigkeitsjahr gilt. Bis zu diesem Zeitpunkt müssen die jährlichen Ergebnisse eines jeden einzelnen Mitgliedes schriftlich abgeschlossen sein. Die Generalversammlung wird vom Arbeitsausschuß schriftlich einberufen.
- b) Arbeitsausschuß : Der Arbeitsausschuß setzt sich zusammen aus drei Mitgliedern aus dem Kanton Remich und zwei Mitgliedern aus dem Kanton Grevenmacher. Der Arbeitsausschuß arbeitet die technischen und organisatorischen Fragen der Arbeitsgruppe aus. Die Mitglieder des Arbeitsausschusses werden von der Generalversammlung für ein Jahr gewählt; eine Wiederwahl ist möglich.
- c) Protokollführer : Ein Protokollführer wird durch den Arbeitsausschuß bestimmt. Von jeder Versammlung der Arbeitsgruppe sowie von allen Entscheidungen des Arbeitsausschusses ist ein Protokoll innerhalb der nächsten acht Tage anzufertigen und in loser Blattform im Protokollbuch abzuheften.
- d) Der Sekretär der Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation führt den Schriftverkehr der Arbeitsgruppe «Rebenselektion».

- e) Der Präsident der Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation präsidiert die Versammlung der Arbeitsgruppe.
- Abs. 4** Die Arbeitsgruppe führt eine Liste, in der die Mitglieder der Arbeitsgruppe eingetragen sein müssen.
- Abs. 5** Aufnahmebedingungen : Um an der Arbeitsgruppe teilnehmen zu können, muß der Antragsteller einem Weinbaubetrieb im Hauptberuf vorstehen, die notwendige Gewissenhaftigkeit, Aufgeschlossenheit, Strebbarkeit und Gemeinschaftsgeist besitzen. Wünschenswert ist, wenn er der Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation angehören würde. Der Antragsteller muß die Bestimmungen der Arbeitsgruppe beachten. Die Aufnahme in die Arbeitsgruppe ist mit der Eintragung in die Liste nach Abs. 4) besiegelt.  
Die Aufnahme sowie der Ausschluß von Mitgliedern wird mit einfacher Mehrheit der anwesenden Mitglieder der Arbeitsgruppe beschlossen. Ein Ausschluß aus der Arbeitsgruppe ist in jedem Fall notwendig, wenn das Mitglied drei mal im Jahr ohne Entschuldigung den Sitzungen fernbleibt.
- Abs. 6** a) Die Teilnehmer der Arbeitsgruppe treffen sich periodisch zur Beschlußfassung und zur Auswertung der Ergebnisse. (Erfahrungsaustausch)  
b) Die Zahl der Zusammenkünfte richtet sich nach den Bedürfnissen.  
c) Jeder Teilnehmer kann ein Bedürfnis schriftlich oder telefonisch beim Sekretär anmelden, und zwar mindestens drei Tage vor dem Stattfinden.  
d) Der Sitzungsort ist normalerweise Remich, kann jedoch jederzeit anderswo liegen.
- Abs. 7** Jeder Teilnehmer ist verpflichtet in Weinbergparzellen, des von ihm geleiteten Betriebes, zu selektionieren. Zusätzlich kann in Betrieben selektioniert werden, die nicht durch den Betriebsleiter in der Arbeitsgruppe vertreten sind. Maximal werden pro Teilnehmer 25 ar zur Selektion zugelassen.  
Die Selektion wird in jedem Betrieb nach einem einheitlichen Schema, das noch zu definieren ist, durchgeführt.
- Abs. 8** Die Weinbergspartellen, die für die Selektion in Erwägung gezogen werden, werden von einer Expertengruppe, zu der alle Teilnehmer der Arbeitsgruppe gehören, besichtigt, begutachtet und anschließend für die Rebenselection freigegeben bzw. verworfen.
- Abs. 9** Jede zur Selektion freigegebene Weinbergspartelle wird nach Größe, Neigungsgrad, Exposition, sowie Stockabstände, Erziehungsart, Sorte, Unterlage und Boden in eine besondere Kartei eingetragen und dort über die Dauer der Selektion belassen.
- Abs. 10** Verkehr mit Rebenmaterial innerhalb der A. Gr. Rebenselection :
- A. Unter solchem Rebenmaterial ist zu verstehen :
- 1) Augen bzw. Ruten von Rebstöcken, die in der Selektion stehen, zur Selektion zugelassen sind bzw. selektioniert sind.
  - 2) Vermehrungsmaterial von ausländischen und inländischen Klone sowie Neuzüchtungen.
  - 3) Rebpflanzen, die mit Augen der unter 1) und 2) bezeichneten Materialien hergestellt sind.

- B. Das unter A bezeichnete Rebenmaterial ist prioritär innerhalb der Arbeitsgruppe Rebenselektion in Verkehr zu bringen, wenn Bedarf besteht.

Die durch Vertragsanbau eingegangenen Verpflichtungen gegenüber dem Züchter sind jedoch vorrangig zu beachten, was die Verwendung des anfallenden Schnittholzes zur Veredlung angeht. Der Austausch wird protokollarisch festgehalten.

- Abs. 11** Über jede Sitzung wird Protokoll geführt. Die im Protokollbuch festgehaltenen Beschlüsse sind bei eventuell auftretenden Widersprüchen mit den Satzungen maßgebend, bis eine Änderung der Bestimmungen der gefaßten Beschlüsse vorgenommen wurde, oder ein gegenteiliger Beschluß nachträglich ins Protokollbuch eingetragen wird.

Zusätzlich zum Protokollbuch wird vom Protokollführer eine Anwesenheitsliste geführt.

- Abs. 12** Das Protokollbuch, die Anwesenheitsliste, die Parzellenkartei, die Mitgliederliste, sowie alle anderen Unterlagen über die Selektion und deren Ergebnisse, sind am Sitzungsort der Fachgruppe der früheren Schüler der Weinbaustation treuhänderisch aufzubewahren.

Remich, den 24, Juli 1970

Der Vorstand



In der Kellerei Remerschen



Am 7. September verteilte man die Farben zum Zeichnen der zur Reben-  
selektion zugelassenen Rebstöcke.

Am 26. März 1971 erfolgte schon eine Aussprache über die Reben-  
selektion und man führte eine Diskussion zu Erstellung von Klonenvergleichsan-  
lagen für 1972-73. Zugleich bestellte man Edelreiser, Unterlagen und fertige  
Pflanzen für die Jahre 1972 resp. 1973.

Um im Bilde zu bleiben, zögerte man nicht an internationalen Symposien  
über Probleme der Klonenselektion und der Erhaltungszüchtung im Weinbau  
teilzunehmen, z. B. vom 31. August bis 3. September in der LLVA in Trier.  
Am 17. Dezember tagte der Vorstand, um das Arbeitsprogramm der Fach-  
gruppe für 1972 und dessen Finanzierung festzulegen.

Zur Sicherung nahm man sogar ein Darlehen von 200.000 F bei der B.G.L.  
auf. In der Generalversammlung vom 13. März 1972 waren 90 Mitglieder  
anwesend.

Der Präsident Norb. Weier betonte, daß dies die 15. Generalversamm-  
lung sei und lud alle ein in Zukunft mit gleicher Energie den Erfolg der  
Amicale zu sichern.

Im Mittelpunkt stand wiederum die Arbeitsgruppe Reben-  
selektion. Gemäß Mathis Bastian war bis dahin in mehr als 20 Parzellen mit einer durch-  
schnittlichen Größe von 17 Ar selektioniert worden. Man hatte für 1972  
mehr als 280.000 F ausgegeben für 12.750 klonierte und 9.200 Unterlagen.

Alles in allem ging es um 331 Ar. Davon 20 Ar Elbling, 95 Rivaner, 38  
Auxerrois, 77 Pinot blanc, 76 Ruländer, 20 Riesling und 5 Ar Traminer.

Wenn die Notizen neben der Tagesordnung stimmen, dann kamen an  
diesem Tag Zenner Josy und Ley Jean in den Vorstand. Die Kassenrevisoren  
blieben dieselben.

1973 versammelte man sich am 30. Mai für die Generalversammlung. Da  
es keinerlei Änderungen gab und die Tagesordnung mit aktuellen Vorträgen  
von René Wiltzius und Jos Faber schlossen, galt das Interesse vor allem  
erneut der Studienreise.

Wie eingangs bemerkt, wir zählen der Einfachheit halber im Anschluß  
an diese Chronik diese Studienreisen der Reihe nach auf.

Am 18. Juni 1974 gab es in der Generalversammlung neben der Auf-  
nahme von neuen Mitgliedern, einer Weinprobe von verschiedenen Neu-  
züchtungen wie Bacchus, Reichensteiner u. a. im Vergleich mit unserm  
Rivaner, mehr Aufschluß über die Reben-  
selektion durch Zenner Josy. An-  
hand von Angaben über verschiedene Rebsorten in verschiedenen Betrieben  
bewies man, daß die Aktion gut weiterging.

Am 18. 2. 1975 knüpfte man einen ersten, recht aufschlußreichen Kon-  
takt mit dem Maschinen- und Behelfsring Ost.

Am 13. 2. hatte H. Jos Huberty über das Weinjahr 1974 gesprochen,  
während Weinkontrolleur Marco Kuhn eine Weinprobe mit verschiedenen  
Neuzüchtungen der Jahrgänge 1973 und 1974 kommentierte.

Die Generalversammlung fand dieses Mal am 6. Mai zur Abwechslung  
um 17 Uhr, und nicht am Abend statt.

Wie immer wurde am Schluß die Lage im Weinbau besprochen und man tauschte Erfahrungen aus.

Im Bericht für das Weinbauministerium fanden wir weitere Angaben über die Rebenselektion im Jahre 1976.

Ab 1970 wurden der Weinbaustation selektiertes Material aus Luxemburger Weinbergen zur Verfügung gestellt.

Man besuchte zusammen mit René Wiltzius vom I. V. V. jedes Jahr die in Frage kommenden Weinberge, die 1972 323.000 m<sup>2</sup>; 1973 145.000 m<sup>2</sup> 1974 64.000 m<sup>2</sup> in mehreren Ortschaften.

Deshalb konnte man erstmalig 1974 und 1975 die Resultate in einzelnen Weinbergen mit aus- und inländischen Klonen vergleichen.

In dieser Hinsicht richtete René Wiltzius erneut ein Schreiben an die Mitglieder der Arbeitsgruppe Rebenselektion zwecks Erfassung der Ernteergebnisse von 1976.

Die Generalversammlung dieses Jahres 1976 fand am 18. Mai im Weinbauinstitut statt.

Am 15. Dezember gab es eine zusätzliche Informationssitzung über die Bodenbehandlung und Bodenbearbeitung, sowie eine Beurteilung der Ernte, der Versuche und der Weine.

Das Programm der Generalversammlung vom 13. Mai 1977 sah eine Erhöhung des Beitrages auf 200 F vor. Dieser Vorschlag wurde von den rund 75 anwesenden Mitgliedern angenommen.

Es wurden neue Mitglieder aufgenommen, die ebenfalls in der Liste von 1981 eingeschrieben sind.

Außerordentlich war es zu erfahren, daß die Rebenselektion in rund 28 Parzellen mit einem Areal von 503 Ar mit ihren Resultaten bekannt wurde. Es waren gemäß René Wiltzius 2 Parzellen mit Elbling, 7 mit Rivaner, 2 mit Auxerrois, 7 mit Pinot blanc, 4 mit Ruländer 1 mit Pinot noir und 5 mit Riesling.

1978 fand man sich am 10. Mai für die Generalversammlung im I. V. V. in Remich ein.

Von den rund 140 Mitgliedern war mehr als die Hälfte erschienen. Es ging die Rede über Massenselektion von 1967 bis 1974 und den 641 verschiedenen Klonen, die man im Laufe des Jahres in Remich betreute. Die Werte von 29 Klonen waren bekannt. Man hatte 28 Züchter angeschrieben.

6 weitere Mitglieder wurden aufgenommen. Die Amicale wurde bei dieser Gelegenheit von Direktor Norbert Wiltgen als verlängerter Arm des Institutes bezeichnet.

Hauptassistent Jos Huberty sprach über 57 Mikroversuche in Behältern von 60 Litern.

12 Versuche geschahen mit Hefen aus dem In- und Ausland, 16 mit Weinen von Klonen und 6 mit solchen von Neuzüchtungen. Es sei hier nebenbei erwähnt, daß es auch eine Arbeitsgruppe Kellerwirtschaft bei den Mit-

gliedern der Fachgruppe gibt, ebenso eine solche was die Bodenarbeit betrifft.

Die Generalversammlung vom 16. Mai 1979 war weniger gut besucht. Gemäß Sitzungsbericht zählte die Fachgruppe damals 132 Mitglieder, zu denen einige neue hinzukamen.

Vorstand und Kassenrevisoren blieben erneut dieselben. Erstmals ging die Rede von Müllkompost und Humusmangel in den Weinbergen.

Jean Mersch aus dem Ackerbaulaboratorium in Ettelbrück gab die notwendigen Erklärungen.

Man beschloß die Aktivierung der Gruppe Bodenpflege. In seinem Tätigkeitsbericht an den Weinbauminister legte Sekretär Mathis Bastian die Aufgaben der drei verschiedenen Arbeitsgruppen auseinander.

Die Generalversammlung 1980 fand am 8. Mai statt.

Der Präsident Norbert Weier bezeichnete als eines der wichtigsten Ziele der Amicale die Weiterbildung. Sekretär M. Bastian sprach über die Tätigkeit der verschiedenen Arbeitsgruppen. Am Schluß der Versammlung wurde hauptsächlich von Schädlingsbekämpfung gesprochen, Thema Nummer 1 bei den Winzern in diesem Jahr (natürlich außer der kleinen Ernte).

Wie in all den vergangenen Jahren hatte es natürlich auch in diesem Jahre die traditionelle Weinprobe gegeben, so daß sie nicht mehr erwähnt zu werden braucht. In diesem Zusammenhang sei noch einmal an die Fachweinprobe erinnert, die alljährlich in einer Kellereigenossenschaft bei Vinsmoselle, Wormeldngen, sowie in Händlerbetrieben gab. 1981 erstmals in privaten Betrieben in Ahn.

Schließlich konnte man bei der Generalversammlung vom 3. Juni 1981 in Remich auf 25 Jahre Aktivität zurückschauen.

Es gab einen offiziellen Dank an alle, die in dieser langen Zeit zum Wohle der Jungwinzer mithalfen die Amicale zu unterstützen. Sogar der Weinbauminister Camille Ney erhielt einen besonderen Dank, genau so die Beamten des I. V. V., die zu jeder Zeit bereit waren der Fachgruppe beizustehen.

Infolge der Mißjahre 1978 bis 1980 wurde weniger von Rebenselektion gesprochen. Wie üblich kamen auch Fachweinproben, Weinbergbegehung und die aktuellen Probleme zur Sprache.

1981 z. B. schloß die Versammlung mit einer Weinprobe, die von Weinkontrolleur Marco Kuhn kommentiert wurde. Es ging um ausländische Tafelweine.

Um die rege Tätigkeit der Fachgruppe der Jungwinzer in den 25 Jahren wiederzugeben, möchten wir nun die Studienreisen während dieser Zeitspanne aufzählen. Unsere Jungwinzer lernten dabei nicht nur wie man in anderen Weinbaugebieten arbeitet, sie sahen auch Fortschritt oder Rückgang.

Diese Reisen führten :

1956 nach dem Elsaß; 1957 zum Weinbalkongreß nach Würzburg; 1958

nach Freiburg in der BRD mit Besichtigung der Weinberge und Kellereien des Kaiserstuhl; 1959 in das Weinbaugebiet der Bourgogne; 1960 Weinbaukongreß Bad Dürkheim (?); 1962 nach Trier in die Kellerei des Friedrich Wilhelm Gymnasium; 1962 eine zweite in die Champagne; 1963 Besuch des deutschen Weinbaukongresses in Mainz; 1964 nach Bernkastel und Umgebung mit Besuch der biologischen Bundesanstalt; 1965 blieb man vorerst in der Nachbarschaft, denn man besuchte die Landwirtschaftsschule, das Weinbauamt in Saarburg sowie die Staatsdomäne von Ockfen.

Zusätzlich sah man die Umlegungsgemarkung von Wawern und die Gebietsgenossenschaft von Wiltingen. Später im September wurde das Weinbaugebiet Burgund besucht.

1966 ging es selbstverständlich zum deutschen Weinbaukongreß in Stuttgart.

1967 fuhr man ins Elsaß, um dort Schulen und Weingüter zu besuchen. Sozusagen als Bestätigung unserer Weine fand dann am 31. August die erste Weinprobe in der Weinbaustation statt.

1968 fiel die geplante Studienreise nach Ungarn durch die dortigen politischen Unruhen aus.

Am 29. März konnte man in Begleitung der Damen die erste Reise mit M/S Marie-Astrid erleben. Für 1969 war der Besuch des deutschen Weinbaukongresses in Offenburg eingeplant, um sich mit Neuerungen im Weinbau vertraut zu machen.

1970 war in der Generalversammlung zu erfahren, daß man diesen Kongreß besucht hatte. Dazu gab es 1970 unter Leitung von Weinbauinspektor Engel eine Besichtigung der Versuchsweinberge der LLVA in Trier.

Im kurzgefaßten Tätigkeitsbericht der Arbeitsgruppe Rebenselektion erging die Einladung an die Mitglieder am internationalen Symposium über Probleme der Klonenselektion vom 31. August bis 3. September in Trier teilzunehmen.

Die Studienreise 1971 brachte sie in verschiedene Weinbaugebiete der Schweiz und machte die Jungwinzer mit den Weinbauschulen und Weinbergen in Marcelin, Changins, Lavaux und dem Valis bekannt.

1972 wiederholte sich die Vergnügungsfahrt der Amicale, der Ackerbauschule in Ettelbrück und der Haushaltsschule von Mersch auf der M/S Marie-Astrid, aber auch eine Studienreise an die Loire stand auf dem Programm. 1972 empfing man eine Gruppe Hotelschüler aus Hasselt/Belgien zur Zeit der Traubenlese, also eine Art indirekte Studienreise.

Am 13. November 1973 begann die Reise zur Ausstellung nach Montpellier. Sie war natürlich mit vielen andern Besichtigungen und Besuchen verbunden.

1974 beschloß man eine Studienreise in das fränkische Weinbaugebiet. Auf dem Programm standen u. a. auch der Besuch der bayrischen Landesanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Würzburg, eine Führung und Weinprobe in der staatlichen Hofkellerei, Besichtigung von Flurbereinigungen am Steigerwald und des Klosters Eberbach.



Ungarn 1975

Laut Beschluß der Generalversammlung vom 6. Mai 1975 führte dann eine Studienreise nach Ungarn.

1976 reiste man über Stuttgart nach Wädenswil in der Ostschweiz. Bei der Rückfahrt wurde u. a. auch die Kellerei Ithingen besucht.

1977 waren Geisenheim mit der Lehr- und Forschungsanstalt, dem Besuch des Weingutes Fürst Metternich, der Besichtigung des Weinbauinstitutes für Rebenzüchtung und Rebveredlung und verschiedenen Weingütern an der

1978 hatte man wieder eine Vorliebe für das Elsaß. Man erlebte u. a. den Weinmarkt von Colmar. Man lernte das Weingut Landelin und die Weinbauschule von Colmar kennen. Im November 1978 ließ man sich im Weinbaugbiet Rheinland-Pfalz Traubenvollerntemaschinen vorführen. Der MBR «Ost» hatte dies möglich gemacht.

1981 schließlich fuhr man in die Steiermark und in das slowenische Weinbaugebiet.

Diese kurze Zusammenstellung der Studienreisen der Jungwinzer ist letztlich ein Hinweis darauf, daß die Fachgruppe seit 25 Jahren die Weiterbildung ihrer Mitglieder zielstrebig verfolgte.

Zu den Studienreisen kommen natürlich sehr interessante Vorträge und Referate.

Es würde nun natürlich sehr viel Platz einnehmen, wenn wir über die alljährlichen Schlußfolgerungen und Empfehlungen der Herren Nic. Kieffer, Faber, J. B. Hury, Norbert Wiltgen, René Wiltzius, Marco Kuhn, Jos Huberty,



Am Plattensee

in Form von Referaten oder Vorträgen über die jeweilige Lage berichteten oder sie kommentierten.

Wir greifen einzelne Vorträge von Fachleuten heraus, die sich mit Problemen befaßten, die immer aktuell sind.

So sprach Dr. Werner Keil von der Vogelschutzwarte Frankfurt über die verschiedenen Anwendungsarten zur Starenvertreibung. Im selben Jahr 1968 gab es ein Referat von H. Vistel, Direktor der Firma Phitagri über Schädlingsbekämpfung per Helikopter.

Am 21. 8. 1970 erklärte Dr. Hofmann von Geisenheim die Erhaltungszüchtung bei Ertragsreben.

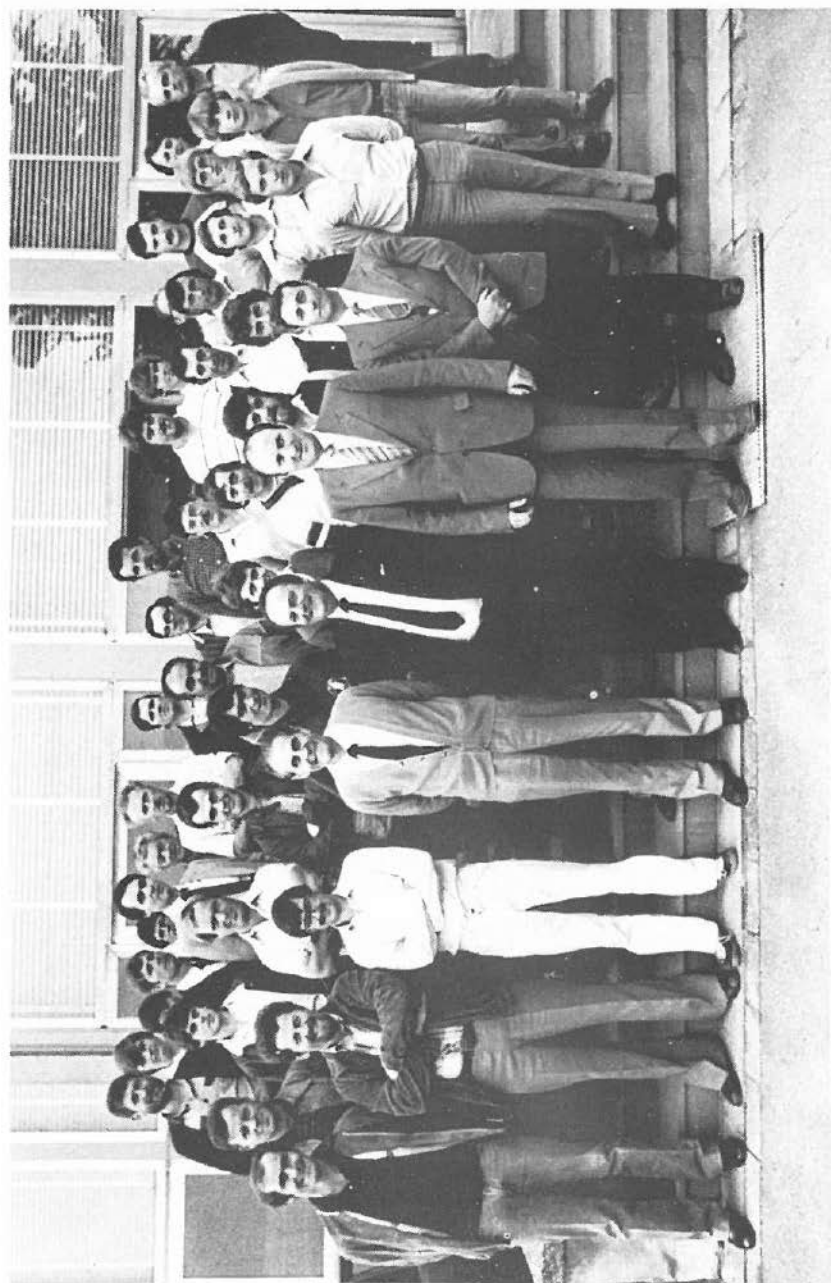
Jean Mersch war es vorbehalten 1972 über Botryzide, 1974 über Bodenuntersüchung und Weinbergsdüngung und 1979 über Bodenpflege und Humuswirtschaft im Weinbau zu sprechen.

Am 1. 2. 1973 hörte man einen sehr aufschlußreichen Vortrag von Dr. H. Schöffling über Klonenaufbau und Erhaltungszüchtung. Dr. Finger gab am 14. 4. 1975 Erklärungen über den Wert der Maschinenringe im Weinbau, während Dr. H. D. Bourquin am 31. 1. 1980 über die Schädlingsbekämpfung mit dem Hubschrauber im Zusammenhang mit der roten Spinne und der Botrytis sprach.

Alles in allem blieb die Amicale also ihrem Ziele treu, die Jungwinzer auch nach Abschluß der Kurse weiterzubilden oder bilden zu lassen.

Diese aner kennenswerte Tätigkeit soll dann natürlich auch in den nächsten Jahren und Jahrzehnten weitergehen, denn der sicherste Weg in seinem Berufe Erfolg zu haben ist nun mal die Aus- und Weiterbildung

Will REULAND







# Mitglieder-Liste 1981

## Schengen

Gloden Raymond, 29, route du Vin  
Koch René, 33, route du Vin  
Redlinger Norbert, 7, rue du Château  
Ruppert Paul, 4, rue de la Montagne  
Schanen Norbert, 73, route du Vin  
Walerich Alphonse, 50, route du Vin

## Remerschen

Bellwald Jean, 80, route du Vin  
Fischer Henri, 68, route du Vin  
Kayl Jean-Nicolas, 36, route du Vin  
Kieffer Marcel, 38, route du Vin  
Metzdorf Willy, 4, rue de Mondorf  
Weber Georges, 59, route du Vin  
Weber Roger, 10A, rue de Mondorf  
Wintringer Jean, 65, route du Vin

## Wintringen

Hengers Jean-Marie, 1, rue d'Elvange  
Kohl Josy, 24, route du Vin  
Schumacher Ern, 12, route du Vin  
Schumacher Gast, 28, route du Vin  
Steinmetz Robert, 38, route du Vin

## Schwebsingen

Gales Carlo, 2, route du Vin  
Gerges Paul, 54, route du Vin  
Gloden Georges, 34, route du Vin  
Gloden Léon, 22, route du Vin  
Gloden Raymond, 7A, route du Vin  
Goldschmit Paul, 30, route du Vin  
Risch René, 58, route du Vin  
Schanen Alfred, 59, route du Vin  
Tescher Erny, 27, route du Vin  
Urbany Charles, route du Vin  
Valentiny Theo, 56, route du Vin  
Zenner Josy, route du Vin  
Sandt Marcel, 57, route du Vin

### **Bech-Kleinmacher**

Bentz Claude, 32, route du Vin  
Gales Egide, 7, rue des Caves  
Gloden André, 6, rue Nico Klopp  
Gloden Victor, 10, route du Vin  
Greiveldinger Paul, 47, route du Vin  
Kohll Carlo, 6, Sandtegäss  
Krier Antoine, 1, rue des Caves  
Krier Charles, 4, Sandtegäss  
Krier Nico, 7, rue Nico Klopp  
Krier Nico, 2A, rue des Caves  
Mootz René, 3, rue des Caves  
Schram Camille  
Schram Marc, 2, rue des Caves  
Steinmetz Marco, 2, Hesseneck  
Sunnan Gérard, 1, rue Nico Klopp  
Wilhemy Erny, 28, route du Vin  
Woeldgen Marc, 10, rue Nico Klopp

### **Wellenstein**

Bentz René, 19, rue de Remich  
Bingen Constant, 13, rue de Remich  
Bingen Ernest, 4, rue Sainte-Anne  
Faber Carlo,  
Faber Arsène, 15, rue des Caves  
Gales Gasti, 35, route de Mondorf  
Gales Lucien, 3, rue Sainte-Anne  
Gloden Emile, 12, route de Mondorf  
Gloden Julien, 2, Albaach  
Hemmen Arthur, 33, rue de Mondorf  
Hemmen François, 34, rue de Mondorf  
Hentzen Pierre, 5, rue Sainte-Anne  
Klincker Fernand, 1, Borgeck  
Klincker Jean, 3, rue de Remich  
Klincker Roger, 7, rue Sainte Anne  
Krier Ady, 10, rue de Remich  
Krier François, 2, rue Sainte-Anne  
Schons Jean, 7, route de Mondorf  
Sunnan Georges, 8, rue des Caves

### **Remich**

Bastian Mathis, op der Heed - Case postale 31  
Düsseldorf Guy, 46, rue de la Gare  
Kox Laurent, 6, rue des Prés

Kox Marc, 32, route de Mondorf  
Lindenlaub Jeannot, 6 rue des Champs  
Pauly Joseph, 16, route de Luxembourg  
Vesque John, 53, Cité Buschland

### **Ellange**

Fischer Jeannot, 13, route de Mondorf

### **Stadtbredimus**

Beissel Jos, 34, Dicksstrooss  
Kertz Fernand,  
Moos Alfred, 1, Kellereiswee

### **Greiveldingen**

Beck Gast, 10, Breil  
Kieffer Fernand, 93, Rue de Canach  
Siebenaler Guy, 9, Strachen  
Vesque Carlo

### **Lenningen**

Kohll René, 3A, rue de Canach

### **Ehnen**

Apel Emile  
Becker Michel, 1, am Schank  
Gloden Paul, 12, an den Aessen  
Hein Camille, 19, rue Kecker  
Kass Carlo, 12, rue Nic. Hein  
Kohll Johny (Weber), 2, rue Kécker  
Kohll Michel, 5, am Stach  
Kohll Raymond, op der Borreg  
Leuck Jean, 23, Neie We  
Ley Albert, 30, Neie We  
Linden Jean, 8, Rue Isidore Comes  
Schumacher Georges, 5, Frongaass  
Thewes Theo, 8, an den Aessen

### **Wormeldange**

Altmann Jos, 25, Hënneschtaass  
Demuth Erny, 136, rue Principale  
Hoffmann Pierre, 4, Krunnergaas  
Ley Robi, 154, rue Principale  
Mathes Alcide, 5, rue Knupp  
Pundel Fernand, 149, rue Principale

Schumacher Aly, 9, Berreggaass  
Weirich Jacques, 2, Hënneschtgaass  
Fischer Victor, 46, Hiehl  
Schock Emile, 47, Hiehl

### **Ahn**

Berna Raymond, 7, Grand-rue  
Duhr Jean, 25, rue de Niederdonven  
Duhr Léon, 9, rue Aly Duhr  
Fischer Henri, 5, Grand-rue  
Fischer Marc, 15, rue de Niederdonven  
Konsbruck Guy, 4, Grand-rue  
Lahr Charles, 8, rue Aly Duhr  
Ley Jean, 4, rue Aly Duhr  
Mehlen Marc, 25, route du Vin  
Steinmetz Carlo, 7, rue de Niederdonven

### **Niederdonven**

Breser Marcel, 37, rue des Romains  
Duhr Nic, 9, rue Puert  
Duhr Paul, 4, rue du Vin  
Hemmen Fernand, 49, rue des Romains  
Ley Fernand, 2, rue Gewân  
Ries Nic, 14, rue de la Moselle  
Weier Joseph, 1, rue Baach

### **Machtum**

Hengel Henri, 1, rue des fleurs  
Hengel Pierre, 51, route du Vin  
Hengel Roger, 14, rue du Faubourg  
Kieffer Henri, 11, route du Vin  
Modert Gilbert, 8, rue de Donven  
Pundel Claude, 6, rue de l'Eglise  
Pundel Lucien, 6, rue de l'Eglise  
Schill Norbert, 45, route du Vin  
Schlink René, 17, route du Vin  
Schmit Charles, 7, rue de Donven  
Steichen Nico, 5, rue de Donven  
Weber Joseph, 12, rue de Donven  
Weier Norbert, 4, rue du Faubourg

### **Luxembourg-Hamm**

Hemmen Josy, 36, rue Haute

# Die jungen Genossenschaftswinzer als zukünftige Träger des Genossenschaftswesens

Aus allen Diskussionen, Beschlüssen, Vorträgen und Projekten der vergangenen Monate und Wochen, geht hervor, daß der Weinbau trotz allen aktuellen Schwierigkeiten seine Zukunft hat, allerdings nur unter den bekannten Vorbedingungen. Dessen sollten sich besonders die Jungwinzer genauestens bewußt sein.

Der Winzer ist eng mit der Natur verbunden und ist deren Launen immer wieder ausgesetzt. Dies müssen die jungen Winzer erst lernen. Die meisten von ihnen haben bisher nur gute Zeiten gekannt. Wie schwer es aber immer dann wird, wenn der Weinberg mit katastrophalen Ernteergebnissen aufwartet, erfahren wir zur Zeit nur zu gut.

Gerade in solch schweren Momenten muß der Winzer aber wissen, daß er von einer starken Organisation getragen wird. Es kam ebenfalls nicht von ungefähr, daß Vinsmoselle gerade zu diesem Zeitpunkt einen regelmäßigen Kontakt zu seinen jungen Genossenschaftswinzern aufnahm. Seit einem Jahr finden sie sich in regelmäßigen Abständen zu informativen Aussprachen mit Vinsmoselle zusammen. Auf diese Weise sollen sie das Genossenschaftswesen und die spezifische Funktion des Winzers besser kennenlernen. Es soll dem jungen Winzer aber auch ein stärkeres Zugehörigkeits- und Einheitsgefühl vermittelt werden.

Schließlich sind die jungen Winzer die erste Generation von Genossenschaftswinzern, welche nicht mehr gegeneinander, sondern miteinander arbeiten. Die Brisanz dieser Erkenntnis müßte den Weg in die Zukunft bahnen.

Die Träger der Genossenschaftskellereien sind die jungen Winzer selbst. Ohn sie käme es zur Auflösung der Kellereien. Sie bilden das Rückgrat all unserer Bemühungen und stehen absolut im Mittelpunkt unserer Interessen. Obschon die große Masse der

jungen Winzer nicht direkt an den Entscheidungen in Vinsmoselle beteiligt sind, so kommt letztere doch nie an diesen Winzern vorbei. Auch in Vinsmoselle ist die Sorge um den Erhalt des Winzerstandes das oberste Ziel unseres Wirkens.

Guillaume WILTZIUS  
Administrateur-Délégué

Caves coopératives des vigneron de Greiveldange

- fondées le 1er octobre 1929
- 122 membres
- 76 ha de vignobles

Caves coopératives des vigneron de Grevenmacher

- fondées le 4 septembre 1921
- 194 membres
- 172 ha de vignobles

Caves coopératives du Sud - Remerschen

- fondées le 8 juin 1948
- 208 membres
- 204 ha de vignobles

Caves coopératives des vigneron de Stadtbredimus

- fondées le 2 octobre 1927
- 83 membres
- 58 ha de vignobles

Caves coopératives des vigneron de Wellenstein

- fondées le 4 avril 1930
- 307 membres
- 254 ha de vignobles.

Le nombre de membres ainsi que la superficie viticole des caves en question datent du recensement opéré à l'occasion de la récolte 1981.

## E puer Wuert mat op de Wee

Wa mir haut 25 Jor zrëckdenken, da musse mir feststellen, datt villes sech an der Welt, elei am Land, an och op iiser Musel geännert huet. Leider ower as nët ëmmer all Verännerong positiv ausgefall. Mir sin e klee Land an a ville Saachen kënne mer nët awëreken; ower mir musse verséichen dermadder fierdeg ze gin an dat Bescht wat migglich as draus ze maachen. Problemer sin et nooch ëmmer gin an dat wäert och ëmmer esou bleiwen, mä mat Iwwerlegong a mat gudem Wëllen konnt schon dacks Notzen draus gezuge gin. Wann et och nëmmen d'Erfahrung wor, wouraus mir geléiert hun, da konnt déi schon derzou bäidron, fir bestehend oder op iis zoukommend Schwiiregkeeten ze bereenigen oder ze verhënneren.

Fir datt dat ower alles esou gät, sin zwou Saachen erfuerdert an deroonscht gät et nët : Mir musse Leit hun déi iwwert dat niidegt Fachwësse verfügen a mir brauche Vereenegongen déi stark genug sin an och de Courage hun fir déi ufälleg Problemer ze liisen. Duerfir och as et onbedéngt nutwendig, datt iis Jugend vun der Wäibauschoul zu Riimich séch dat niidegt Fachwëssen verschafft, dat haut erfuerdert as fir e moderne Wäibaubetrieb ze féiren an e moderne Wäibau ze bedreiwen.

Durefir wëll ech elei dene Leit vun der «Amicale des Anciens de l'Ecole de Viticulture» zu hirem 25jähregen Jubiläum gratuléieren an hinne Merci son fir dat, wat se an dene 25 Jor fir de Wäibau gemat hun.

Et ass hire Verdiinscht datt mir d'Sprëtze mam Helikopter hun. Dorrech d'Grëndong vun der «Protvigne» hu mir d'Miiglecheet dorrech en organiséierten Akaf niewent der Schädlingsbekämpfung dem Wënzer och nooch vill Geld ze spueren.

Wa mir haut elei bei iis op der Musel een Organisatioun hun, déi sech mat der Vermehrung vu Klonen a mat hirer Weiderentwécklung befaascht, dann as dat erëm een Kéier hirer Zesummenarbecht ze verdanken.

25 Jor as am Wäibau een kuerz Zäit, ower wat déi Leit vun der «Amicale» an däer kuerzer Zäit geläscht hun, dat musse mir respektéieren a wa mir hinnen haut Merci son, dann hu se dat verdiint an ech glewen dat de Gääsch, deen säi bewisen hun, derzou bäidräät, datt et an der Zukunft erëm méi jonk Leit gët, déi nooch an de Wéngert gin

Ech wënschen der «Amicale» an all hire Memberen all Guudes fir d'Zukunft an ech géing se bieden déi Devise, déi den Här Direkter Nik Kieffer a säin Nofolger, den Här Jos. Faber bäi der Grëndong hinne mat op de Wee gin hun, allzäit héich ze halen :

«Jongen, sätscht eech ëmmer an fir de Qualitéitswäibau, weil dat as déi eenzeg Chance déi mir hun.»

Maacht beileiwe keen Vermassung, weil domadder gi mer ënner.

Ad multos annos !

Emile FEIDT-SCHNEIDER

- N. B. d'Grëndong vun der Wormer Kellerei wor den 20. Abrël 1930 : 84 Mitglieder an en Areal vun 60 ha.  
1980 : 50jäährig Bestehen; 200 Mitglieder an 160 ha.  
1971 : hu mir mam Remembrement ugefaangen.  
1985 : wäerd e fierdig sin. D'woren schwéier Joren mä mir sin dervun iwerzächt datt et sech rentéiert huet an is Kanner sin déi, déi dervun profitéieren.





## Der Privatwinzer und seine Berufsvertretung

Eine neue Broschüre gleicht einem neuen Jahrgang beim Wein. Der Leser wird mit Neugierde und Sachkenntnis die Seiten durchblättern, wie Winzer der von Faß zu Faß schreitet, um den jungen blanken Wein zu prüfen und zu kosten.

Mir fällt die Ehre zu in dieser kleinen Schrift den Privatwinzer wie er sich am Anfang der achtziger Jahre präsentiert, darzustellen und zu beschreiben, auf welche Weise er seine Interessen innerhalb des Luxemburger Weinbaus vertreten sieht. Dazu gehört natürlich ein Rückblick auf die Entstehung und das bisherige Schaffen der O.P.V.I. (Organisation Professionnelle des Viticulteurs Indépendants).

Der Beruf des Privatwinzers ist von allen landwirtschaftlichen Tätigkeiten diejenige, welche am meisten Intelligenz und Sachkenntnis erfordert, ein Handwerk, welches dem Einzelnen die Möglichkeit gibt seine Fähigkeiten voll zu entfalten ohne seine Freiheit und Unabhängigkeit einzuschränken. Guten Wein zu ernten und auszubauen ist Kunst und Wissenschaft in höchstem Maße.

Welche Ziele soll der Privatwinzer haben ? : Gesunde Weinberge, gute und reichliche Ernten, die besten Weine, genügend großes und gesichertes Einkommen, zufriedene Kunden. Um an dieses Idealziel heranzukommen wird es notwendig sein eine bestimmte Betriebsgröße anzustreben, um Arbeitskräfte und Maschinen rationell einsetzen zu können. In diesem Zusammenhang ist es von großer Wichtigkeit einmal die Betriebsgrößen und

-verhältnisse unserer Privatbetriebe in den einzelnen Ortschaften und deren Betriebsform zu untersuchen. Man wird feststellen, daß bei den nicht an eine Genossenschaft angegliederten Winzern zwei Gruppen bestehen :

1. Betriebe mit Traubenverkauf
2. Betriebe mit eigener Kellerwirtschaft.

Letztere Gruppe könnte man unterteilen in a) Betriebe mit Faßweinverkauf, b) Betriebe mit Flaschenweinverkauf.

Durch den Mangel an Wein in den letzten Jahren war der Faßweinverkauf besonders bei Konsumweinen einträglich. Dies wird aber bei normalen Verhältnissen nicht mehr in demselben Maße der Fall sein.

Nachstehende Tabelle gibt einen guten Überblick über die heutigen Betriebsverhältnisse. Der Luxemburger Weinbau hat eine Gesamtfläche von 1347 ha, welche von 1224 Betrieben bewirtschaftet werden. 68% davon mit einer Fläche von 929 ha (69%) sind Mitglied einer Genossenschaftskellerei. Die restlichen 390 Betriebe (32%) bewirtschaften 417 ha (31%), und sind im Besitz von Privatwinzern oder Weinhändlern.

Stand : 1. September 1979 - Betriebe mit eigenem Weinausbau, resp. Traubenverkauf. Quelle : Weinbaukataster, in nachstehender Form gebracht durch den Verfasser :

Siehe umseitige Tabelle.

Wie aus dieser Tabelle ersichtlich, haben Betriebe mit eigener Kellerwirtschaft eine ansehnliche Größe erreicht, die es erlaubt Maschinen rationell einzusetzen. Wer die Gelegenheit hatte eine Reihe von diesen Betrieben zu besichtigen, konnte feststellen, daß die Besitzer große Anstrengungen unternommen haben um moderne Betriebe zu schaffen, welche den heutigen Erfordernissen in Bezug auf Qualität und Rationalität gerecht werden. Er wird auch zum Schluß kommen, daß die meisten dieser Betriebe noch ausbaufähig und die Besitzer nicht gewillt sind eine andere Betriebsform zu wählen. Also wird auch in Zukunft auf diese Winzer, bei politischen Entscheidungen und Berufsproblemen Rücksicht genommen werden müssen.

Es wird aber immer stärker erforderlich sein, daß die Privatwinzerbetriebe ihre Traubenproduktion auf Qualität orientieren, damit ein möglichst großer Teil der Ernte als Flaschenwein mit Qualitätsbezeichnung verkauft werden kann. Der Privatwinzer wird seinen Weinabsatz möglichst auf Privatkunden und Restaurants beschränken, um einen möglichst hohen Verkaufserlös zu erzielen. Infolge der immer höher werdenden Investitionskosten und Zinsen sollte jeder Winzer, bevor er neue Gebäude errichtet, erst einmal eine genaue Rentabilitätsberechnung erstellen lassen, um sicherzustellen, daß der Betrieb die zu tätigen Investitionen verkraften kann. Auch sollte er die im Gesetz zur Förderung der Modernisierung der Landwirtschaft vom 30. 11. 1978 vorgesehenen Förderungsmaßnahmen voll ausschöpfen, insbesondere um günstige Kredite zur Finanzierung des Gesamtplanes zu

Ortschaft	ha	Eigener Weinausbau			Traubenverkauf		
		Betriebe	Areal	φ ha	Betriebe	Areal	φ ha
Ahn	48,32	14	48,32	3,45			
Ehnen	48,30	25	36,63	1,46	24	11,67	0,49
Remich	47,16	8	32,95	4,12	30	14,21	0,47
Wormeldingen	39,39	13	31,70	2,44	15	7,69	0,51
Schengen	24,89	4	21,69	5,42	2	3,20	1,60
Machtum	22,59	4	16,53	4,13	9	6,06	0,67
Stadtbredimus	21,61	3	5,81	1,94	15	15,80	1,05
Niederdonven	18,01	4	9,23	2,30	12	8,78	0,73
Bech-Kleinmacher	17,66	7	17,66	2,52			
Wintringen	14,32	4	9,75	2,43	4	4,57	1,14
Remerschen	14,00	4	12,00	3,00	2	2,00	1,00
Greiveldingen	11,79	3	10,25	3,41	5	1,54	0,31
Wellenstein	10,80	4	9,10	2,28	3	1,70	0,57
Lenningen	9,96	2	1,58		16	8,38	0,52
Gostingen	7,42				14	7,42	0,53
Canach	3,44				9	3,44	0,38
Schwebsingen	1,10				4	1,10	0,28
Bous, Erpeldingen							
Rolling, Assel,							
Trintingen, Mondorf,							
Elvingen, Bürmeringen,							
Ellingen, Altwies	40,76	4	9,15	2,28	76	31,61	0,42
Grevenmacher,							
Mertert, Wasserbillig,	15,36	5	4,50	0,90	41	10,86	0,26
Moersdorf							
	<b>416,88</b>	<b>108</b>	<b>276,85</b>	<b>2,56</b>	<b>281</b>	<b>140,03</b>	<b>0,50</b>

erreichen (Zinssatz zur Zeit 8,25% ohne Einkalkulierung der staatlichen Beihilfe).

Bei der zweiten Gruppe der Tabelle, d. h. den Betrieben mit Traubenverkauf, findet man selten Betriebe mit großem Areal. Es sind vielfach Nebenerwerbsbetriebe, welche kaum daran denken ihre Trauben selbst zu keltern. Diese Betriebe sind willkommene Traubenlieferanten für den Handel. Die Zahl dieser Betriebe nimmt ab, weil keine Nachkommen diese Betriebe übernehmen können oder weil manche Winzersöhne andere Berufe lernen und nicht mehr an den Weinbergen interessiert sind. Von größter Wichtigkeit für den Fortbestand dieser Privatbetriebe werden auch die in Zukunft vom Weinhandel gebotenen Traubenpreise sein.

## Die O. P. V. I.

Anfang der sechziger Jahre bestand in puncto Berufsvertretung der Winzer eine ziemlich konfuse Situation. Die Centrale Viticole, welche bis dahin als Berufsorganisation fungiert hatte, aber vergeblich um ihre politische Anerkennung gerungen hatte, stellte bei der Schaffung des C. N.A. (Conseil National de l'Agriculture) ihre Tätigkeit ein. Der C. N. A. wurde von verschiedenen Seiten am Funktionieren gehindert. Fällige Neuwahlen fanden nicht statt. Die Genossenschaften, welche bis dahin im Groupement des Caves zusammengeschlossen waren, begannen unter dem Impuls der Centrale Paysanne an die Schaffung einer neuen Gesellschaft zu denken, welcher alle Genossenschaftskellereien angehören sollten. Die Privatwinzer fühlten sich allein gelassen und ihre Berufsinteressen nicht vertreten. Sie beschloßen eine eigene Berufsorganisation zu schaffen. Am dritten Juni 1966 wurde im Amtssitz von Notar Weirich folgenden 28 Gründungsmitgliedern die Urkunde unterzeichnet: Altwies Geores, Notar, Redingen, Bentz Fernand, Winzer, Bech-Kleinmacher, Cigrang Raymond, Winzer, Bous, Dühr Joseph, Winzer, Ahn, Gloden Camille, Winzer, Schengen, Godart Alfred, Winzer, Niederdonven, Hansen Robert, Winzer, Grevenmacher, Hein Camille, Winzer, Ehnen, Hoffeld Joseph, Winzer, Machtum, Kieffer Robert, Winzer, Machtum, Kohll Léon, Winzer, Wormeldingen, Kohl Maurice, Winzer Ehnen, Kox Franz, Winzer, Remich, Lamborelle Marcel, Winzer, Gostingen, Linden Pierre, Winzer, Ehnen, Pundel André, Winzer, Gostingen, Pundel Jean-Pierre, Winzer, Wormeldingen, Ries Pierre, Winzer, Niederdonven, Ruppert Henri, Winzer, Schengen, Siebenaler Alphonse, Winzer, Lenningen, Schumacher Gaston, Winzer, Wintringen, Schumacher Pierre, Winzer, Wormeldingen, Schummer Jean, Winzer, Canach, Steinmetz Jean-Pierre, Winzer, Ahn, Stronck Joseph, Winzer, Greiveldange, Vesque Pierre, Winzer, Stadtbredimus, Weier Norbert, Winzer, Machtum, Würth Ernest, Distrikskommissar, Luxemburg. Die offizielle Gründungsversammlung wurde am Sonntag, dem 30. Juli 1966 im Beisein von Minister Dr. Camille Colling abgehalten. Sieben Mitglieder wurden in das erste Komitee gewählt: Schumacher Pierre, Wormeldingen, Linden Pierre, Ehnen, Steinmetz Jean-Pierre, Ahn, Hansen Robert, Grevenmacher.

Kanton Remich : Gloden Camille, Schengen, Vesque Pierre, Stadtbredimus, Schumacher Gast, Wintringen. Schumacher Pierre, Wormeldingen wurde erster Präsident, Gloden Camille, Schengen, Vize-Präsident. 360 Privatwinzer traten spontan der neugegründeten Organisation bei, welche den Namen Organisation Professionnelle des Viticulteurs Indépendants erhielt.

Zweck der Vereinigung ist :

1. den Zusammenschluß aller Winzer, welche nicht an Kellereigenenschaften angeschlossen sind zu fördern und deren gemeinsame Interessen zu verteidigen und aufrecht zu erhalten;
2. die beruflichen Interessen ihrer Mitglieder bei allen offiziellen Instanzen, öffentlichen Einrichtungen und beruflichen Verbänden zu vertreten.
3. die sozialen Belange und Fragen zu studieren und wirtschaftlich tragbare Lösungen auf diesem Gebiete zu erstreben;
4. alle Maßnahmen zur Hebung der Qualität und des Absatzes des luxemburgischen Moselweines durch Werbung und Propaganda zu fördern;
5. die absolute Gleichstellung mit den Genossenschaftswinzern zu erstreben, besonders bei Verteilung staatlicher Subsidien oder bei ähnlichen Winzerberufen vom Staate gewährten Unterstützungen.
6. jährlich mit dem Weinhandel Kontakt aufnehmen zur Regelung der Trauben-, Most- und Weinpreise;
7. die enge Zusammenarbeit mit den Abnehmern der Trauben- und Weinproduktion zu fördern.

Es galt also die technische, ökonomische und organisatorische Struktur der Privatbetriebe klar zu erkennen und eine zweckmäßige Anpassung an die bestehenden Verhältnisse zu erreichen. Bis dahin waren die Privatbetriebe in fast keinem Gremium vertreten, konnten für Kellereinrichtungen keine staatlichen Beihilfen bekommen. Von Regierungsseite wurde gemeint, die Privatwinzer würden zu kleine Betriebe bewirtschaften, welche nicht ausbaufähig und ergo auch nicht förderungswürdig seien. Es war also die Aufgabe der O.P.V.I. diese Vorurteile, die zum größten Teil das Echo von Brüssel waren (Mansholt), abzubauen. Die Traubenpreise waren von Betrieb zu Betrieb verschieden.

Einheitliche für die ganze Privatwinzerschaft geltende Preise wurden erstmals am 15. September 1966 erzielt :

Elbling : 500.— Franken pro Zentner,  
Rivaner 550.— beim Mittelmostgewicht,  
Auxerrois 725.— Franken bei 75° Ochsle,  
Pinot blanc 750.— bei 75° Ochsle,  
Ruländer 900.— bei 80° Ochsle,  
Riesling 950.— Franken.

Ebenso wurden am 23. 12 1966 erstmals einheitliche Preise für Weine im Faß vereinbart : Elbling 14-15.000 Franken je nach Qualität, Rivaner

16 - 17.000.—, Auxerrois 20 - 22.000.—, Pinot blanc 21 - 23.000.—, Ruländer 25 - 27.000.—, Riesling 23 - 27.000.— Franken.

Im Laufe der folgenden Jahre konnte erreicht werden, daß die Privatwinzer in den wichtigsten Gremien einen Vertreter erhielten : Fonds Viticole, Marque Nationale. Bis heute ist es den Privatwinzern allerdings versagt geblieben einen Vertreter in der «Commission technique de l'Agriculture» zu erhalten.

Die O.P.V.I. setzte sich tatkräftig ein, um eine gerechtere Verteilung der Subventionen zu erreichen, was auch zum Teil durch die Ausführung des landwirtschaftlichen Orientierungsgesetzes vom 23. 4. 1965 gelang. Wesentliche Verbesserungen wurden erreicht durch das neue Agrargesetz vom 30. 11. 1978, nachdem verschiedene Änderungen und Anpassungen durch die heutige Regierung vorgenommen worden waren. Das letztgenannte Gesetz beinhaltet aber noch schwerwiegende Mängel.

Um den Absatz der Weine zu fördern, wurde im Oktober 1970 erstmals an einer internationalen Messe (Metz) teilgenommen, im April 1971 in Saarbrücken und seit 1972 regelmäßig an der Foire Internationale de Luxembourg. 1980 beschloß die O.P.V.I. einen eigenen Stand zu erwerben, welcher allen interessierten Privatwinzern die Möglichkeit gibt Weine auszustellen.

Die O.P.V.I. hat im Laufe von 15 Jahren immer wieder versucht mitzuhelfen eine Berufsorganisation zu schaffen, welche die Belange aller Winzer vertreten würde. (Memoranden von 1967 und 1968) Alle diesbezüglichen Initiativen und Zusammenkünfte sind bisher gescheitert. Es wird also in Zukunft den Privatwinzern nichts anderes übrigbleiben, als weiter treu zu ihrer Organisation zu stehen, damit ihre Interessen so gut wie möglich verteidigt und die Probleme, wenn möglich gelöst werden können.

Die Privatwinzervereinigung wird auch weiterhin bestrebt sein freundschaftliche Beziehungen zu allen anderen Winzerorganisationen zu unterhalten und mit gutem Willen eine Zusammenarbeit zu ermöglichen. Möge diese Broschüre dazu beitragen.

#### **Vorstand 1982**

SCHUMACHER Gaston,	Präsident
SCHUMACHER Pierre,	Vizepräsident
RUPPERT Henri,	Kassierer
PÜNDEL Lucien	Beisitzender
DÜHR Paul,	Beisitzender
LEUCK Pierre,	Beisitzender
VESQUE Pierre,	Beisitzender
REULAND Will,	ehrenamtlicher Sekretär

Gast. SCHUMACHER  
Präsident der O.P.V.I.

# La Fédération Luxembourgeoise des Industries et du Négoce des Vins, Liqueurs et Spiritueux.

Au lendemain de la conclusion de l'Union Economique Belgo-Luxembourgeoise, aussi bien le négoce que la viticulture étaient confrontés avec des problèmes de réadaptation.

Le marché traditionnel allemand se fermait et un nouveau marché s'ouvrait en Belgique, un marché inconnu qu'il fallait prospecter pour y prendre pied et introduire le vin de la Moselle luxembourgeoise.

A cette époque de crise eurent lieu de nombreux conciliabules entre négociants en vue de la sauvegarde de leur commerce.

L'entente qui s'ensuivit aboutit en 1928 à la fondation de la **fédération des négociations en vins du Grand-Duché de Luxembourg** constitué en 1930 en association sans but lucratif.

Pendant la guerre de 1940 à 1945, la fédération a dû arrêter son activité sur ordre du «Stillhaltekommissar».

Après la guerre la Fédération reprend son activité et établit de nouveaux statuts en 1949. En 1954 l'association fusionne avec la Fédération des liquoristes et prend la dénomination : Fédération luxembourgeoise des industries et du négoce des vins, liqueurs et spiritueux.

Actuellement M. René PITZ est président de la Fédération. Au sein de la Fédération les deux sections continuent à exister avec un président pour la section vins, actuellement, M. Pierre DESOM, et un président pour la section spiritueux, actuellement M. Raymond MUNHOWEN. Chacun s'occupe des problèmes spécifiques concernant ces branches respectives.

La Fédération a pour objet :

- 1) le resserrement des liens de solidarité entre les associées
- 2) l'étude de toutes les questions concernant la profession
- 3) la représentation et la sauvegarde des intérêts communs devant les instances publiques et auprès des organisations interprofessionnelles.

Peut devenir membre de l'association toute personne physique et morale possédant les aptitudes, l'équipement et les moyens financiers nécessaires à l'exploitation d'une entreprise industrielle ou de commerce en gros dans le secteur des vins, liqueurs ou spiritueux.

Noire Fédération compte actuellement 35 membres.

Reconnaissant la nécessité d'établir des contacts plus étroits entre les organisations professionnelles de tous les pays et autres en vue

- de développer les marchés de consommations des vins et spiritueux en luttant contre les entraves douanières, fiscales et autres, qui y mettent obstacle

- d'harmoniser les législations
- de protéger les produits et les marques commerciales

les représentants de 10 pays, réunis à Paris le 25 mai 1950 à la chambre de commerce internationale ont décidé la création de la

**FEDERATION INTERNATIONALE  
des INDUSTRIES et du COMMERCE en GROS des VINS,  
SPIRITUEUX, EAUX-de-VIE et LIQUEURS.**

Le Grand-Duché de Luxembourg fut membre fondateur et adhère depuis la première réunion à la fédération internationale. Aujourd'hui 22 pays sont membres de la fédération internationale, dont les Etats-Unis, l'Australie et l'Afrique du Sud.

La Fédération Internationale a pour objet l'étude de toutes les questions intéressant les industries et le commerce en gros des vins, spiritueux, eaux-de-vie et liqueurs notamment :

1. la défense des intérêts professionnels et de la fonction commerciale
2. l'étude et l'amélioration des marchés mondiaux de consommation des vins et spiritueux ainsi que toutes initiatives propres à développer la vente de ces produits
3. la détermination d'une politique commune de propagande
4. la dénonciation des mesures discriminatoires et des excès de la fiscalité frappant les vins et spiritueux
5. l'harmonisation des lois économiques, règlements et usages commerciaux dans les pays participants
6. la protection des produits, des marques commerciales et des appellations d'origine
7. l'action contre les fraudes.

Chaque année l'assemblée générale se tient dans un autre pays. Cette année c'était à Bordeaux. L'année prochaine ce sera au Cap en Afrique du Sud.

En 1957 fut signé le traité instituant la Communauté économique européenne qui a pour mission l'établissement d'un marché commun, éliminant, entre les états membres les droits de douane ainsi que toutes autres mesures d'effet équivalent et instaurant une politique commune dans le domaine de l'agriculture.

A la suite de cet événement le commerce des vins de la CEE prit contact ensemble, et créa en 1958 le Comité CEE du commerce des vins, vins aromatisés, vins mousseux et vins de liqueur.

La fédération luxembourgeoise adhère à ce comité depuis sa fondation.

Ce comité a pour tâches essentielles :

- a) étudier les problèmes économiques professionnels soulevés par le traité de Rome ainsi que les règlements, directives et dispositions réglementaires ou judiciaires pris en application de ce traité et d'émettre des propositions appropriées pour les résoudre



- b) de transmettre les points de vue et décisions du comité aux autorités et aux institutions de la Communauté Economique Européenne, ainsi qu'aux autres organismes professionnels
- c) de représenter les intérêts de l'industrie et du commerce des vins de la CEE.

Enfin notre fédération adhère à la Confédération du Commerce du Grand-Duché qui défend les intérêts du commerce en général sur le plan national et international.

Il n'y a aucune profession qui est soumise à une réglementation communautaire aussi vaste et importante que le commerce des vins. Cette réglementation change de semaine en semaine à tel point qu'il devient de plus en plus difficile de s'y retrouver.

Suivant le répertoire des actes de droit communautaire en vigueur, il existe 155 règlements en vigueur concernant l'organisation du marché des vins. La législation de la CEE concernant le vin a été publiée dans un ouvrage allemand et contient environ 588 pages dont 132 pages concernent l'étiquetage des vins. Les règlements concernant l'étiquetage ont été établis à Bruxelles dans une large mesure pour orienter le consommateur et éviter qu'il soit trompé sur l'origine et la qualité du vin. Il existe une réglementation différente pour l'étiquetage des vins originaires de la communauté et ceux originaires des pays tiers. Il existe des indications obligatoires et des indications facultatives sur l'étiquette.

Il existe deux grandes catégories : le vin de table et le vin de qualité avec des subdivisions. Dans les vins de table il y a une subdivision pour une catégorie supérieure le vin de pays. Les vins de qualité sont chez nous subdivisés en 4 classes : marque nationale, cru classé, premier cru et grand premier cru, mais en France et en Italie ces subdivisions sont plus nombreuses et il faut se demander comment les consommateurs s'y retrouvent. Evidemment chaque producteur est persuadé que son vin est le meilleur et tient à le mettre en valeur. Mais le négoce a bien dans l'esprit que ce qui est important c'est la juste relation entre prix et qualité.

Finalement le client est roi et décide. La vente de vins est et reste une affaire de confiance. C'est au négoce de conseiller son client au mieux, car il a bien présent dans l'esprit que le «client est roi» et décide et n'achète plus s'il n'est pas satisfait, d'autant plus que le négoce sait qu'il n'existe pas de monopole, que la concurrence est grande et qu'on trouve partout à l'étranger des vins très bons, similaires aux nôtres et qui sont même très souvent moins chers contrairement à ce qu'on a cru jusqu'ici.

Le consommateur peut se rendre compte du choix immense de vins de toutes origines lors de la Foire de Luxembourg. Malgré la grande concurrence le négoce luxembourgeois s'y tient bien et est satisfait des ventes.

Pierre DESOM  
président

## Réflexions désordonnées sur les appellations d'origine

Il y a des produits qui sont meilleurs s'ils proviennent de régions déterminées qui offrent à leur croissance des conditions exceptionnelles. Le plus souvent il s'agit de compositions géologiques du sol, ou de particularités climatologiques, des fois ce sont de vieilles recettes régionales, des traditions ancestrales, un savoir faire ou une dextérité peu accoutumés des gens du terroir exercés, transmis et améliorés de génération en génération. Parlant de protection d'origines, nous pensons de suite au vin, par déformation et en raison de nos affinités certainement, aussi à cause de l'importance écrasante de la viticulture dans cette discipline.

Il y en a donc d'autres origines protégées comme les truffes du Périgord, l'eau de vie de pommes, du Calvados, les asperges d'Argenteuil ou de celles de Cavaillon, d'où nous viennent au surplus les mélons réputés. L'appellation d'origine a été reconnue en France à la Poularde de Bresse à cause d'herbes rares qui croissent dans la région et que la volaille pique, en raison aussi des longues traditions d'élevage soigné de la paysannerie bressane.

En matière de fromages, assez curieusement, les juges ont émis des opinions divergentes. Au roquefort on a reconnu une appellation protégée parce que apparemment les conditions d'humidité et de moisissure sont uniques dans les cavernes autour de la ville de Roquefort. Les juges ont quand-même refusé de toiser quelle caverne donne la meilleure qualité, celle du versant nord ou celle opposée du sud. Le camembert de son côté n'a pas eu les honneurs d'une protection d'origine. Les jugements ne reconnaissent aucune particularité qualitative aux vaches de la région du village de Camembert en Normandie, ni à leur lait. Des vaches de Lorraine ou des Vosges peuvent livrer la matière première à un fromage aux mêmes particularités. Que décidera-t-on des Choux de Bruxelles ? Laissons le cauchemar aux technocrates des institutions à Bruxelles même et tournons-nous vers le vin.

Depuis toujours jalouse de la supériorité de ses produits, c'était bien la France qui a développé en droit et en politique l'idée de les protéger vis-à-vis de la concurrence et de l'imitation étrangères. La loi du 22 germinal de l'an XI sur la protection du nom commercial donna le coup d'envoi. Depuis lors le mouvement est en branle. Ce fut de nouveau la France qui l'accéléra en 1919/1920 lors de la négociation, du Traité de Paix de Versailles et des traités annexes. C'était une occasion unique pour imposer aux vaincus l'interdiction d'utiliser des appellations les plus réputées : Champagne et Cognac. Les vainqueurs consignataires, comme p. ex. l'Italie et l'Angleterre furent du coup tenus au respect. Les pays qui n'étaient pas signataires

des Traités comme l'Espagne ou ceux qui ne ratifiaient pas, comme les Etats-Unis, pouvaient allégrement considérer Champagne et Cognac comme des noms génériques qui sont à la disposition de tout le monde comme les vocables «vin» ou «eau de vie» eux-mêmes. Depuis lors la France s'efforçait à gagner ses exclusivités par la diplomatie et des traités bilatéraux et ce jusqu'au moment où les Institutions Européennes présentaient l'occasion rêvée pour faire réglementer les appellations contrôlées sur tout le territoire de l'Europe commune.

Notre voisin par le sud avait l'avantage sur les autres partenaires européens parce que son oeuvre législatif avait été le plus prolifique et avait abouti déjà en 1935 à un régime uniforme des appellations dont l'Institut National des Appellations d'origine Contrôlées (INAOC) était le gérant, le garant, l'arbitre et le policier.

---

Les Italiens avaient suscité une activité de réglementation pour assurer à leurs meilleurs vins des standards analogues aux cousins du nord. En 1963, les lois des 3 février et 12 juillet consacraient la base du système actuel, qui en ses points essentiels, est presque une décalque de la réglementation française, d'une façon peut-être plus large. On laisse p. ex. de côté l'exigence d'une aire de production délimitée qui est poussée en France, des fois jusqu'à l'extrême, jusqu'à la parcelle cadastrale minuscule (comme pour le Chambolle Musigny). La loi italienne se contente à la base d'une provenance régionale des vins à protéger. Les régions doivent présenter les qualifications géographiques des aires de production correspondantes. Cette zone de production peut toutefois comprendre, outre les terrains indiqués dans la dénomination d'origine de base, également les territoires voisins à condition qu'il y existent des conditions naturelles analogues et pourvu qu'ils présentent des caractéristiques physicochimiques et organoleptiques analogues et qu'ils soient produits à partir de raisins provenant de cépages traditionnels à la zone, vinifiées, avec des méthodes qui sont d'un usage général dans la région.

Les usages locaux, loyaux et constants sont aussi en Italie condition primordiale d'une appellation d'origine. Mais les exigences françaises sont pourtant d'une rigueur particulière quant à l'aire de production délimitée à l'intérieur d'une plus grande région géographique et quant à la culture des cépages.

Notons que l'Italie prévoit un grade supérieur à l'Appellation d'Origine Contrôlée (A. O. C.) (Denominazione d'Origine Controllata-D. O. C.). En effet la France ne connaît pas d'équivalent à la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita.

Créée en 1963 cette superappellation a attendu jusqu'en 1980 pour connaître son premier lauréat, le Brunello de la bourgade de Montalcino en Toscane. Depuis lors d'autres «garantis» ont suivi comme le Barolo et le Barbera. La décision fut épineuse puisque politique, car le garant de la D. O. C. G. est bien l'Etat.

Au niveau inférieur nous retrouvons la concordance entre les vins d'Appellation d'Origine Simple (A.O.S.) communément aussi appelés Vins de Pays et ceux de Dénominazione d'Origine Semplice (D.O.S.). Il est vrai qu'ici la France est plus subtile en introduisant le V. D. Q. S., le Vin Délimité de Qualité Supérieure.

---

Parmi les pays viticoles du Marché Commun naissant, l'Allemagne et notre pays vivaient sous des réglementations différentes. Le système allemand était bien sûr stricte et discipliné, distinguant lieux-dits de croissance et conférant nombre de «Prädikate» et de «Kabinettweine». On permettait d'autre part des coupages et traitements qui firent que les vins allemands, hors de leur pays du moins, furent relegués aux desserts. Notre système luxembourgeois ne connaît à vrai dire pas d'appellation d'origine et se suffit dans l'institution de la Marque Nationale. C'est ainsi que l'inspiration française était prédominante et le Vin de Qualité Produit dans des Régions Délimitées (V.Q.P.R.D.) qui est sorti de la directive européenne du 15 juin 1970 est une appellation du genre AOC diluée. Comme dans beaucoup d'autres domaines de la timide harmonisation européenne, ce ne fut que le plus grand dénominateur commun qui rallia le consensus.

La République Fédérale d'Allemagne s'aligna le 14 juillet 1971 par son nouveau «Weingesetz» et plusieurs modifications subséquentes en 1972, 73 et 74. Elle accueille en sa législation le «Qualitätswein Bestimmter Anbaugebiete», donc la région délimitée européenne. La hiérarchie bien compliquée des «Prädikate» fut bouleversée et alignée. Les crus aux désignations spéciales et tant aimés de nos voisins, tels les «Spätlese, Beerenauslese, Eiswein» et autres du genre n'y connurent aucun changement. Ils continuent d'ailleurs d'être régis par des textes de lois allemands extrêmement sévères.

---

Les textes définissent la Moselle luxembourgeoise comme une de ces régions délimitées.

La directive européenne pouvait s'insérer dans notre système sans grandes difficultés, puisque le sigle de la Marque Nationale était déjà plus stricte et exigeant que la directive des V. Q. P. R. D. qui fut transposée dans notre viticulture par le règlement grand-ducal du 14 juillet 1971.

Reste à se demander où se trouve, point de vue du sérieux et de la garantie de qualité, notre Marque par rapport à l'A. O. C. que les Français prétendent être inégalable.

Notons tout d'abord que la reconnaissance d'une A.O.C. ne comporte aucune graduation en crus, Premiers et Grands Crus. Cette classification qualitative est le fruit d'une action entre l'Etat et les professions tributaires de la viticulture qui date, pour les grands vins, sauf quelques ajoutés, de la fin du dernier siècle et n'a guère connu de mise à jour.

Le régime de l'attribution de crus distinctifs et gradués, chaque fois seulement pour une année et pour une production déterminée est de loin plus inexecutable, plus juste et équitable aussi, que les procédures de mise au tableau d'honneur d'autres pays. En France les crus sont reconnus à des châteaux, clos ou vignobles spécifiques à titre quasi permanent. Le retrait ne se fait qu'en vertu d'une procédure formaliste qui peut prendre son temps. Même dans une mauvaise année, même quand une vinification n'a pas réussi ou qu'un autre malheur est arrivé à une production, ce vin peut nonobstant pavoiser son cru de distinction. Il est abandonné à la bonne foi et à la conscience du vigneron lui-même de décider s'il utilisera en pareil cas ses crus ou s'il renoncera et déclassera ses vins volontairement.

Le système de la Marque Nationale luxembourgeoise, par contre, ne prévoit que des examens et des attributions de qualité annales, valant pour les vins d'un seul millésime. La production de l'année suivante à partir du même cépage, vendangée sur la même terre et par le même vigneron et traitée d'après la même méthode de vinification n'y aura aucun droit acquis. Elle devra mériter à nouveau son cru. Comme on le sait, depuis la loi du 2 juillet 1932 et l'arrêté du 12 mars 1934, encore rudimentaires jusqu'au Règlement du Gouvernement du 15 octobre 1971, les vins de qualité doivent par deux fois passer les deux épreuves chimiques et organoleptiques pour se voir reconnaître une mention de qualité supérieure, soit de vin classé, soit de Premier ou de Grand Premier Cru. La première ronde d'épreuves n'aboutira qu'à l'octroi de la Marque Nationale simple. C'est seulement après avoir été accepté à la Marque Nationale et mis en bouteilles depuis au moins six semaines qu'un vin pourra affronter le test décisif pour les échelons supérieurs.

Cet examen à deux reprises et notamment le tastement organoleptique constituent un contrôle des plus sévères et impartiaux parce qu'ils se pratiquent aveuglément. Il faut souligner l'importance de l'épreuve par la langue et le palais puisqu'elle est subjective et humaine à l'opposé du caractère impersonnel et schématique de la rigueur scientifique qui est le propre de l'analyse chimique.

Le vin n'est ni un objet, ni une substance organique quelconque, c'est une boisson à personnalité qui a sa vie, ses réactions et ses marottes, ses joies et succès, ses déconvenues et ses déceptions. Ce n'est donc guère à l'éprouvette et au microscope qu'on scrutera et appréciera un tel caractère, uniquement les facultés sensorielles de l'homme sont aptes et dignes de la juger.

---

Quand des fois on prône la rigueur du système de l'A. O. C. française, la stricte limitation du rendement par hectare couplée aux déclarations obligatoires aux enregistrements à l'autorité locale et à la surveillance par l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée, l'I. N. A. O. C. on ferait bien de se rappeler la vieille sagesse luxembourgeoise que les pommes de terre ne sont jamais mangées aussi brûlantes qu'elles sortent

du four. En fait, les vigneron n'exterminent pas des parties de vignobles, ni ne coupent-ils des branches ou yeux qui menaceraient de faire dépasser la limite.

En réalité la surproduction est courante, mais on ne la déclare pas en vue de l'attribution de la dénomination de l'origine de laquelle elle provient. Cette surproduction est quand même légalement écoulée sur le marché, mais sans pouvoir prétendre au «label» de l'appellation, sans pouvoir être vendue au prix supérieur du vin arborant l'appellation et qui a peut-être mûri dans la même vigne, à la rangée voisine et qui a passé par le même pressoir, a fermenté dans la même cave, dans un fût côtoyant le sien, sous les mains d'un même maître des chais.

Une intéressante illustration est donnée par Raymond Dumay dans son Guide du Vin (p. 71) que nous nous permettons de reproduire ici presque textuellement.

On part de l'hypothèse (peut-être rare, mais qui s'est présentée en pratique) d'une récolte exceptionnelle où le vigneron d'une des meilleures situations de la Commune de Musigny en Bourgogne a réalisé un rendement de soixante hectolitres à l'hectare. Pour l'appellation d'origine contrôlée de «Musigny» le rendement est fixé au plus bas, c. à d. 30 hectolitres par hectare. L'appellation plus fréquente de Chambolle Musigny admet 35 hectolitres, celle de Bourgogne ou de Bourgogne Grand-Ordinaire, 45 hectolitres à condition qu'il titre au moins 9,50°. Enfin pour la désignation sans appellation «Vin rouge» il n'y a pas de limite. Le producteur de Musigny procédera à la répartition suivante de sa récolte afin de se ménager légalement le meilleur résultat financier.

Musigny Grand Cru à 40 FF le litre :	30 hectolitres
Chambolle Musigny, premier cru à 15 FF :	5 hectolitres
Bourgogne ou Bourgogne Grand Ordinaire, A. O. C. à 4 FF :	10 hectolitres
Vin Rouge à 1,5 FF :	15 hectolitres
	<hr/>
Total	60 hectolitres

L'ouvrage qui cite cet exemple a été publié en 1967. Les prix indiqués sont ceux de l'époque.

Le Vin Rouge à 1,5 FF le litre risque d'être identiquement le même que le Grand Cru AOC à 40 FF.

Raymond Dumay ajoute : «Le grand style pour un amateur est évidemment d'acheter son Musigny au prix du vin rouge. Pour ma part je n'y suis jamais parvenu. Les grandes bouteilles déclassées ont un don d'évaporation qu'aucun physicien n'est encore parvenu à expliquer.»

Dans notre pays la limitation du rendement, qui vise la fortification du plant par conséquent du raisin restant, s'exerce par rapport au plant lui-même, comme sa taille et l'écart des rangées.

Malgré que les examens de la commission de la Marque Nationale soient des plus rigoureux parmi les systèmes européens, de nombreuses voies s'élèvent pour prôner l'introduction d'une appellation d'origine contrôlée luxembourgeoise.

La notion d'appellation de par l'exemple français, et bien sûr à cause de la qualité indéniable des grands crus français, est devenue la plus populaire. Toute autre désignation, Marque Nationale ou «Prädikat» ne signifie dans l'opinion publique qu'une distinction inférieure et d'une valeur qualitative moindre, même si en théorie ou en pratique la réalité puisse des fois être inversée.

Pour donner à nos vins luxembourgeois une carte de visite qui sera remarquée dans la ronde des concurrents étrangers, il serait psychologiquement préférable de les doter du sigle d'une appellation d'origine contrôlée plutôt que d'une Marque Nationale peu ou pas connue à l'étranger. Il s'agirait nullement d'abandonner une telle institution bénéfique et indispensable, mais d'instituer à ses côtés et en parfaite complémentarité avec elle une AOC luxembourgeoise.

Telles sont à peu près les suggestions qui se font entendre et les instances officielles s'en sont déjà faites l'écho.

Pourtant il ne s'agira plus de créer ou d'instituer, puisque notre législation luxembourgeoise connaît depuis longtemps la protection d'origine.

Pour rester dans notre siècle, l'arrêté ministériel du 30 septembre 1909, pris en exécution de la loi de base de la même année, définit en son article premier les régions viticoles du pays.

Très sommairement la désignation se fait par cantons et généreusement elle y comprend, outre les trois cantons traditionnels, ceux de Luxembourg, de Mersch, de Diekirch et de Vianden.

Par l'accord commercial du 23 février 1928 entre l'Union économique belgo-luxembourgeoise et la France, notre pays s'obligeait à introduire les mesures législatives appropriées pour assurer sur son territoire la protection efficace des produits vinicoles des autres pays contractants et la répression de l'emploi de fausses indications de provenance des produits. Il y est même spécifié : «L'interdiction de se servir d'une appellation régionale ou de crû pour désigner des produits autres que ceux qui y ont réellement droit, subsiste alors même que la véritable origine des produits serait mentionnée ou que les appellations fausses seraient accompagnées de certaines rectifications telles que «genre», «type», «façon» ou autres.»

A la suite de cette obligation internationale, le Grand-Duché étendit certaines obligations contenues dans la loi de 1909 aux vins importés (arrêtés du 21 novembre 1928 et 19 août 1949 e. a.). Par un arrêté du 28 décembre 1938, il fut interdit de fabriquer, exposer, transporter, mettre en vente ou vendre sous le nom de «Champagne» un vin mousseux qui ne répondrait pas aux conditions de la loi française du 22 juin 1927. On fit donc respecter dans notre pays la législation de la France et ce avant toute



unification européenne. Par d'autres arrêtés grand-ducaux, ceux du 5 mai et 22 octobre 1937, l'appellation «Cognac» fut sanctionnée et la mise en bouteilles dans le pays fut réglementée. La loi de 1909 fut même modifiée en son article 18 par une soumission expresse à la loi française sur l'AOC de Cognac. L'arrêté grand-ducal du 29 décembre 1960, cette fois ci dans la trainée européenne, apportera une autre extension à cet article 18 aux Eaux-de-vie de Cognac, Eaux-de-vie des Charentes, Champagne, Armagnac avec cette spécification bien significative : «L'emploi de toute indication et de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'une eau-de-vie a droit aux appellations contrôlées indiquées . . . , alors qu'elle ne répond pas aux conditions fixées par la législation française, est interdit».

Que la curiosité soit permise de demander jusqu'à quel degré nos produits luxembourgeois, peu importe d'ailleurs qu'il s'agisse de vins ou d'eaux-de-vie, reçoivent réciproquement la même attention chez les partenaires aux traités. Certes peu de nos produits viticoles ne passent la frontière française, il en est autrement pour nos limites occidentales.

Le 30 mars 1937 un arrêté ministériel introduit la protection positive et directe des appellations d'origine qui sont :

- 1) l'usage de l'appellation de Vin de la Moselle Luxembourgeoise
- 2) ou l'usage de l'abrégié «Moselle»
- 3) ou encore celui d'une des localités viticoles suivantes : Schengen, Remerschen, Wintrange, Schwebsange, Bech-Kleinmacher, Wellenstein, Remich, Stadtbredimus, Greiveldange, Lenningen, Ehnen, Wormeldange, Ahn, Machtum, Grevenmacher, Mertert et Wasserbillig.
- 4) ou d'une façon plus précise, l'indication de provenance d'une de ces localités, complétée par celle d'un lieu dit.

Ce même arrêté étend encore directement la protection aux insignes de la Marque Nationale elle-même qui avait été créée deux années plus tôt. Et, chose essentielle, l'article 3 édicte la condition primordiale que peuvent prétendre à la Marque et à ses crus, seuls les produits strictement conformes aux dispositions de la législation luxembourgeoise sur le régime des vins et boissons similaires.

Pendant la même époque le monde viticole français était en pleine ébullition, en discussions, désaccords, voire dissensions sur sa propre législation pour finalement aboutir au décret-loi du 30 juillet 1935, à la redéfinition des AOC et la création de l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlée. Le gouvernement luxembourgeois d'alors n'est pas allé jusqu'à adopter les dernières conséquences des lois françaises sur les AOC et le respect des usages locaux, constants et loyaux. Qui sait à quelles difficultés, susceptibilités et mouvements d'humeur les recherches et constatations de tels usages et l'application pratique d'un tel système auraient pu aboutir dans notre pays. Aurait-ce été nécessaire puisque le contrôle effectué en



vertu de la Marque Nationale et les préceptes de la loi de 1909 garantissaient déjà plus que le respect d'usages locaux, d'élevage et de production viticoles. Le 25 octobre 1949 un arrêté édictait dans l'intérêt de pouvoir renforcer sa protection et son contrôle que chaque vin, indigène ou étranger, portât une étiquette ou une collerette avec l'indication précise de sa provenance, de sa nature et des qualités de son producteur ou fournisseur.

Finalement le règlement grand-ducal du 14 juillet 1971 pris en exécution de la directive européenne No 817/70 reçut et organisa dans la législation luxembourgeoise le régime des V.Q.P.R.D., c. à d. de l'appellation contrôlée européenne. Il fut tout d'abord procédé à une nouvelle définition de la région déterminée. Aux localités protégées par l'arrêté du 30 mars 1937 s'ajoutèrent celles de Mondorf, Elvange, Ellange, Burmerange, Bous, Assel, Trintange, Rolling, Erpeldange, Wormeldange-Haut, Lenningen, Canach, Gostingen, Niederdonven, Oberdonven, Rosport, Bour et Moersdorf. En plus le texte donne une énumération limitative des cépages aptes à donner des vins Q.P.R.D., à savoir pratiquement tous ceux cultivés chez nous, sauf l'Elbling. Mais ainsi qu'on le sait, la désignation de V.Q.P.R.D. n'est que le plus grand dénominateur commun choisi par les Communautés Européennes, faute de trouver un autre accord et qu'elle n'est donc garante que d'une qualité minimale. Elle est donc impropre à constituer pour nos vins de qualité un sigle de protection et de commercialisation.

Pour ennuyeuse qu'elle ait pu devenir, cette énumération de textes de lois, encore incomplète, démontre bien que la protection de l'appellation d'origine existe en fait depuis longtemps chez nous et que le travail législatif se trouve en grande partie accompli.

Qu'est-ce qui manque ? Cela dépend de ce qu'en définitive on voudra faire d'une AOC luxembourgeoise. Serait-ce pour une simple protection légale de la provenance ? Tout à cet égard semble être fait. Ou pour ajouter un autre sigle, ou une autre collerette à nos bouteilles à des fins de propagande et de commercialisation ? La législation existante ne nécessitera que d'être coordonnée et adaptée, le reste sera affaire de publicité et de traitement du marché.

Certes une AOCL devra être un label de qualité. On ne pourra donc pas le reconnaître à des produits sans mention dans la Marque Nationale

Mais exigera-t-on plus ? Y ajoutera-t-on d'autres conditions résolument empruntées à la législation française ? Irons-nous rechercher des usages locaux, loyaux et constants ?, limiter les productions à l'hectare, introduire des contrats spéciaux ? et . . .

L'effort à faire serait de taille, les susceptibilités ne manqueraient pas de se manifester et on se demandera, dans la lumière de ce qu'on a vu plus haut, si vraiment une amélioration qualitative supérieure à celle d'un Grand Premier Cru actuel pourrait encore en sortir. Certes, pour des raisons de prestige, de vocabulaire et de marketing, rien ne vaut un sigle d'appella-

tion d'origine sous contrôle étatique. Mais faudra-t-il absolument faire le plagiat de la France ?

Il est pourtant certain que les grandes viticultures françaises celles de Bourgogne, du Beaujolais, des Côtes du Rhône, du Bordelais, pour lesquelles les AOC furent créées, à l'exception de la Champagne, cherchent leur renommée dans les vins rouges. Elles s'inscrivent dans des contextes, suivent des règles climatologiques et oenologiques et se font en fonction de données économiques incomparables aux coordonnées luxembourgeoises.

Ce sont bien les vigneronns alsaciens qui se trouvent vis-à-vis des grands vignobles français dans une situation analogue à la nôtre. Ils nous ont indiqué le chemin à suivre. Ayant changé depuis 1870 trois fois de régime viticole de système français en obédience allemande et vice versa, ils se sont trouvés un peu à l'écart de l'évolution législative en France. Ils en ont profité pour faire respecter les particularités profondes de leurs cultures et élevages, ce qui a abouti à une AOC spéciale, mais aussi prestigieuse, respectée et reconnue que celles de la France de l'intérieur. L'Appellation Alsace Contrôlée, fait l'objet d'une loi spéciale et de dispositions respectueuses des particularités d'une région à cépages blancs, située vers le nord-est de l'Europe viticole.

Ne sera-ce pas dans cette direction que la solution luxembourgeoise optimale est à rechercher, compte tenu de l'excellent système qui est déjà le nôtre ?

Nico SCHAEFFER

# Von der Winzerzentrale

In der Vergangenheit hieß es öfter, diese oder jene Entscheidung an unserer Mosel sei aus der Not heraus geboren.

Seit dem letzten Kriege, besonders aber nach der Hochkonjunkturwelle vor dem Jahre 1950, gab es eine allgemeine Stockung und dann ein Absinken der Weinpreise.

Die Winzerschaft schien vor einer unausweichbaren Katastrophe zu stehen.

Diese Notlage erreichte schließlich, daß man an der ganzen Mosel der Ansicht war, man müsse eine Organisation schaffen, die alle Winzer, ganz gleich welcher Art, und ohne Rücksicht auf politische Meinungen, vertrete. So kam der Gedanke auf die Centrale Viticole, die Winzerzentrale, zu gründen.

Einige Winzer wie Louis Mehlen, Ahn; Pierre Schumacher, Wormeldingen; Ad. Gloden, Wellenstein; Albert Ruppert, Schwebzingen; Alfred Krier, Bech-Kleinmacher; Will Schumacher, Wormeldingen; A. Schanen, Schwebzingen; Hengers Jos, Wintringen; Steichen Jos, Machtum begannen die Idee in die Tat umzusetzen.

Man zog von Ortschaft zu Ortschaft, um den Winzern das Programm einer zu gründenden Dachorganisation zu erklären.

Das Programm der Centrale viticole umfaßte folgende Hauptpunkte, die selbstverständlich in der Versammlung vom 29. Dezember 1951 in Wormeldingen zur Sprache kamen.

Es waren: Regelung der Produktion, Marktregelung, Sanierung der Genossenschaften, Steuerreform, Berufsausbildung der Winzerjugend, Propaganda.

Für die Gründungsversammlung am 9. März 1952 gab es besondere Autobusverbindungen, die die Winzer nach Remich ins Vereinshaus brachten.

Von 1200 hauptberuflichen Weinbaubetrieben ließen sich damals 1100 in die Winzerzentrale einschreiben. Der Beitrag wurde auf 250 F/ha festgelegt. Der Vorstand sollte aus 5 Mitgliedern, 7 regionalen Vertretern, von einem Vertreter pro Kellereigenossenschaft, und zwei technischen Beratern bestehen.

Regierungsrat J. P. Büchler überbrachte die besten Wünsche des Weinbauministers Jos Bech, der den Versuch für diese Berufsorganisation allerdings nur als «ein Strohfeuer» betrachtete.

Gewählt wurden an diesem 9. März die Herren Gloden Adolphe, Wellenstein, Hengers Jos, Wintringen, Krier Alfred, Bech-Kleinmacher, Mehlen Louis, Ahn und Schumacher Pierre, Wormeldingen.

Damit schien eine neue Epoche an unserer Mosel zu beginnen, denn zusätzlich zu der Berufsvertretung übernahm die Winzerzentrale die Herausgabe der Winzerzeitung.

Der Winzerverband stellte Räumlichkeiten für die Centrale viticole zur Verfügung, Will Reuland, Mitbegründer und Lehrer in Greiveldingen, übernahm die Redaktion der Winzerzeitung.

Im Winter 1953 übernahm Jos Roller das Sekretariat und die Redaktion der Winzerzeitung. Es erfolgte eine Erweiterung des Komitee durch die wählten Vertreter.

Nach einem Aufruf an die Winzer, der als erste Nummer der Winzerzeitung von der Weinbauzentrale anzusehen war, folgte bereits am 25. März 1952 Nummer 2.

Durch einstimmigen Beschluß der Delegiertenversammlung in Wormeldingen wurde das Zentralbureau später nach Luxemburg verlegt und bald nahm M. Gerges die Stelle von J. Roller ein, nachdem es vorher zu Meinungsverschiedenheiten gekommen war.

Als Präsidenten amtierten nach Louis Mehlen später Alfred Krier und Pierre Schumacher.

In der Nummer 24 vom 8. Dezember 1961 stellte die Centrale viticole die Vertrauensfrage und legte Rechenschaft über ihre Tätigkeit in 10 Jahren ab.

Am 10. Dezember 1961 wurde die Weinbaukommission im nationalen Landwirtschaftsrat gewählt (CNA).

Dann mehrten sich die Meinungsverschiedenheiten innerhalb der verschiedenen Gremien wie Winzerverband, Groupement des caves coopératives. Die Winzerzeitung erschien eine Zeit lang nicht, angeblich wegen finanziellen Schwierigkeiten. Die Winzerkammer betrachtete man als eine parastaatliche Dachorganisation. Am 22. März 1962 trafen sich dann der Winzerverband und die Vereinigung der Winzergenossenschaften in den Gebäuden der Genossenschaft von Wormeldingen, um neben anderen wichtigen Problemen das Erscheinen des Fachblattes zu sichern.

Direktor der neuen «Vereinigten Winzerkellereigenossenschaften der Luxemburger Mosel» wurde Paul Hilger. Die Geschäftsstelle befand sich in dem Gebäude der Krankenkasse von Remich.

Die Winzerzeitung erschien wieder am 21. April 1962 mit dem Vermerk «Organ des Letzeburger Wönzerverband» und die Zeitung hieß «De lëtzeburger Wönzer».

So schied die Winzerzentrale unauffällig aus, wurde zwar ab und zu von früheren Mitgliedern und unabhängigen Winzern erörtert, doch es sollte bis zum 3. Juli 1966 dauern, bis sie wieder mehr ins Gespräch kam, da an diesem Datum die O. P. V. I. gegründet wurde.

Es sei in diesem Rückblick nicht vergessen festzuhalten, daß es vor der definitiven Gründung der Centrale viticole, und auch später, Kontakte zu der Bauernzentrale gab, durch die man versuchte als gleichberechtigtes Mit-

glied, aber mit eigener finanzieller Existenz aufgenommen zu werden. Promotor dieser Lösung war vor allem der spätere Präsident der Kellereigenossenschaft Wellenstein, Albert Ruppert, mit dem der Schreiber dieser Zeilen die Bauernzentrale in dem damaligen Sitz, Ecke Straßburger und Joseph Junkstraße, besuchte um zu verhandeln.

Das Ergebnis ist bekannt. Lange Verhandlungen wurden dazu überflüssig als der Fonds de solidarité geschaffen wurde. Die Winzerzentrale war niemals gesetzlich anerkannt worden, obgleich man es schon 1952 anstrebte.

Es wäre leicht möglich Einzelheiten über die Zeit der Winzerzentrale zu geben, wir sind aber der Ansicht unserer Mosel mehr zu dienen, wenn dieser Zeitraum mit weniger Einzelheiten dargestellt wird.

Wer näheres über diesen Punkt wissen möchte, dem empfehlen wir das Lesen der Winzerzeitung der in Frage kommenden Jahre.

Will Reuland

# Luxemburger Schampes

Sicherlich ist der Luxemburger Schampes etwas Besonderes und vollkommen Anderes als unsere Stillweine. Mit dem bloßem Ausspruch des Namens «Schampes» verbindet sich etwas Geheimnisvolles, ein köstliches, elegantes, fruchtiges und vor allem angenehmes Getränk, das sich zu jeder Gelegenheit einer besonderen Beliebtheit erfreut.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts als es Dom Pérignon, Kellerverwalter in der Abtei von Hautvillers in der Champagne gelang, durch seine degustativen Kenntnisse in Verbindung mit langzeitigen Versuchen, nach einer zweiten Gärung, einen klaren Wein mit einem spritzigen Charakter zu entwickeln, hatte die Geburtsstunde des «Champagners» geschlagen.

Viel später – 1919 Caves St. Martin und 1921 Caves Bernard-Massard Grevenmacher – wurde unsere Luxemburger Mosel durch einige Fachleute, welche ihre Kenntnisse in der Champagne selbst erworben hatten, mit einer neuen Industrie, der Sektherstellung bedacht.

Bereits lange vor dieser Periode war besonders unseren deutschen Nachbarn bekannt, daß die Luxemburger Weine sich durch ihre spritzige, kräftige Art und eine gesunde natürliche Weinsäure gut für die Versektung eignen. Bis nach dem ersten Weltkrieg wurde daher auch der Großteil der Elbling- und Rieslingweine – andere Traubensorten gab es damals noch nicht – als Sektgrundweine nach Deutschland geliefert.

Mit dem Austritt aus der deutsch-luxemburgischen Zollunion und der Neubindung mit Belgien und später durch das Beneluxabkommen, mit Holland, trat für unsere Mosel eine neue Aera ein und mit steigender Weinqualität, gewann auch die Produktion des Luxemburger Schampes an Bedeutung. Aber die internationale Anerkennung unserer Sekte beruht in der Hauptsache auf den vorzüglichen Qualitäten unserer Weine, welche unserem Schampes einen eigenen und speziellen Charakter verleihen. Tatsächlich hat die Natur unser Weinbaugebiet sowohl durch ein für nördliche Verhältnisse günstiges Klima, eine vorteilhafte Bodenbeschaffenheit, eine südliche Orientierung seiner besten Lagen begünstigt und so dazu beigetragen, daß die Weine die bei der Versektung als Basis dienen, zu den uns bekannten Qualitäten heranreifen.

Was nun die Herstellung des Schampes selbst betrifft, so ist die Zusammenstellung der Grundweine, die sogenannte «Cuvée» von größter Wichtigkeit. Hier werden durch Fachleute mit besten Zungen, Weine verschiedener Art und verschiedener Jahrgänge, in der Hauptsache Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling und in guten Jahrgängen sogar Elblingweine zusammengestellt. Dies erlaubt auch im Geschmack weitgehend unveränderte Sektqualität zu erreichen. In besonders guten Jahrgängen werden auch Jahrgangs-

sekte, also sogenannte «Millésimes» zusammengestellt. Hier besteht dann der Grundwein ausschließlich aus Weinen eines Jahrganges und meist hat das Endprodukt auch einen eigenen Charakter.

Die so erhaltenen Cuvéeweine werden in großen Tanks gemischt und vermählen sich zu einem harmonischen Grundwein. Bei der traditionellen Champagnermethode wird dieser Wein unter Zusatz von einer Tiragelikör (Gemisch aus altem Wein und Zucker) und Hefen (Reinzuchtheffen) in Flaschen abgefüllt und mit provisorischen Korken versehen, in die Gärkeller gebracht. Hier vollzieht sich bei Temperaturen von 14 bis 16 Grad eine zweite Gärung, bei welcher sich der Zuckergehalt u. Tiragelikör teils in Alkohol u. teils in Kohlensäure umwandelt. Nach dieser langezogenen Gärung ist dann aus dem Cuvée-Wein ein perlendes Getränk mit einem Druck von 5,5 bis 6 Atü entstanden. Um eine Verbesserung der Qualität zu erlangen, lagern diese Sekte dann noch zwei bis drei Jahre auf den Hefen. Denn genau wie in der ersten natürlichen Herbstgärung der Weine im Faß, setzen sich hier die abgestorbenen Hefen im Innern der Flasche an der Wandung ab. Um einen klaren Sekt zu erhalten, müssen die Flaschen gerüttelt werden.

Hierzu werden dieselben in Rüttelpulte gestellt. Zuerst in eine praktisch horizontale Stellung, um dann täglich gerüttelt, leicht gedreht und gleichzeitig angehoben zu werden, bis sie nach drei bis vier Wochen fast senkrecht in den Rüttelpulten stehen und die Hefen spiralförmig nach unten in den Flaschenhals abgleiten und sich am Korken festsetzen.

Von nun an werden die Flaschen nur noch mit dem Kopf nach unten transportiert und zum Dégorgement gebracht. Hier werden dieselben mit dem Flaschenhals in tiefgekühltes, basisches Wasser gehängt u. im Flaschenhals erscheint innerhalb einiger Minuten ein leichtes Schaumeis, welches alle Unreinheiten der Gärung einschließt. Durch das Abkühlen des Inhaltes fällt der initiale Druck von 6 Atü bis auf 3 Atü. Dies erleichtert das Öffnen der Flaschen. Der Dégorgeur nimmt den provisorischen Korken ab und durch den Restdruck wird das Schaumeis mit den eingeschlossenen Hefen aus der Flasche expulsiert. Nun ist der Sekt in der Flasche klar, aber bei dieser Arbeit geht auch etwas Wein verloren. Derselbe wird auf der Dosiermaschine entweder durch dégorgierten Sekt oder Expeditionslikör ersetzt. Im ersten Falle haben wir Schampes ohne Zusatz, also Brut. Im zweiten Fall entstehen entsprechend der Dosage die Qualitäten SEC, EXTRA-DRY, DEMI-SEC usw. Beim Dégorgement oder Entkorken, wird also der Geschmack verändert und mit demselben Grundwein können verschiedene Geschmacksrichtungen erreicht werden. Die eigentliche Grundlage für die spätere Qualität der Sekte wird aber bereits, wie schon gesagt, bei der Zusammenstellung der Cuvée gelegt.

Schlußendlich wird der endgültige Korken, welcher durch ein Drahtgeflecht auf der Flasche gehalten wird, aufgesetzt. Nach einer weiteren Lagerung, durch welche eine Harmonisierung des Weines mit dem Dosagelikör

erreicht wird, und wodurch der Naturholzkorken die Champignonform annimmt, ist der Sekt dann verkaufsfertig. Die Ausstattung mit Staniol und Etikette kleiden die Flaschen in ein Prunkkleid, welches für das Auge dasselbe ist, wie die Qualität für den Gaumen. Auf diese Weise fügt sich dann ein hochwertiges Qualitätsprodukt in die Skala unserer Moselkreszenzen ein.

Neuerdings wird aber, bedingt durch die stetige technische Weiterentwicklung, auch Sekt im Tankgärverfahren hergestellt. Hier findet die Gärung im weit weniger kostspieligen Großraumverfahren statt und an Stelle des Rüttelns, wird die Klärung der vergorenen Weine über Filtration getätigt, bevor dann erst der Sekt auf Flaschen abgefüllt wird. Über die qualitativen Unterschiede des Endproduktes der beiden Methoden streiten sich die Geister. Hier kann nur der Konsument das letzte Urteil fällen.

Es muß noch gesagt werden, daß Luxemburger Schampes niemals die Bezeichnung «Champagne» tragen darf, da diese wertvolle Bezeichnung rechtlich und exklusiv nur den Produkten vorbehalten ist, die mit Weinen aus der Champagne in der Champagne selbst hergestellt sind. Jedenfalls hat der Luxemburger Spitzenschampes den Beweis erbracht, daß er einen qualitativen Vergleich mit besten Auslandsprodukten durchstehen kann. Luxemburger Schampes ist ein anerkanntes Spitzenprodukt, das sich zu jeder Tageszeit und bei jeder erdenklichen Gelegenheit ganz einfach durch seine spritzige Bekömmlichkeit und als Stimmungsmacher anbietet. Schampes ist jedenfalls seit langem nicht mehr das Nobelgetränk einer Elite hochgestellter Persönlichkeiten, sondern ein Freudenmacher des Durchschnittsbürgers.

Seit den Jubiläumsfeiern gibt es sogar diesen oder jenen Schampes, der durch ein besonderes Etikett gekennzeichnet ist. Die wohlklingenden Phantasienamen sollen auf besondere Eigenheiten und Feinheiten hinweisen.

Man blieb also bei der Luxemburger Schampesproduktion nicht stehen und man versuchte effektiv Anreize für den Verkauf zu schaffen. Daß dies dann geschah, geht aus den Produktionsziffern von 1971 bis 1980, inklusiv, hervor.

Wir verzichteten darauf die Ergebnisse der vorhergehenden Jahrzehnte in Erfahrung zu bringen. Sie würden sich kläglich gegenüber den neueren Zahlen ausnehmen, denn es darf ohne Zögern behauptet werden, daß unser Schampes bis nach dem letzten Weltkrieg kaum der große Renner war.

Die nachfolgenden Produktionszahlen beweisen, welche Wichtigkeit der Schampes in den letzten Jahren unserer Mosel bekam.

Möge die Entwicklung so weitergehen, trotz höherer Akzisenrechte, die in Aussicht stehen und schon teils angewendet werden müssen.

1971	9.970 hl
1972	10.306 hl
1973	11.730 hl



1974	12.583 hl
1975	12.817 hl
1976	12.807 hl
1977	12.857 hl
1978	12.321 hl
1979	14.035 hl
1980	16.158 hl

Damit ist der Beweis erbracht, daß diese Industrie unserer Mosel in der Zukunft recht viel wert sein, und bei guter Qualität zum Wohle unserer Winzer viel beitragen kann.

Die Beliebtheit unseres Schampes geht allein schon aus den Schampesabenden hervor, die von unserer Confrérie St. Cunibert in regelmäßigen Zeitabständen veranstaltet werden.

# 100 Jahre Ackerbauverwaltung

Das fast 100jährige Bestehen der Ackerbauverwaltung bedeutet in der Geschichte unserer Landwirtschaft einen Markstein an dem nicht achtungslos vorbeizugehen ist. Besonders dann nicht, wenn diese Verwaltung an der Gestaltung der Lebensqualität im ländlichen Raume vorrangig mitgearbeitet hat. Es konnte keinen würdigeren Anlaß geben als die Festschrift zum 25. jährigen Bestehen der Amicale des Anciens de l'Ecole de Viticulture, um unserem Lande in Erinnerung zu rufen wie es dazu kam, daß im Laufe des 19. Jahrhunderts die Schaffung einer Landeskulturverwaltung sich geradezu aufdrängte.

Als Mitte des vorigen Jahrhunderts unsere Landwirtschaft zu einer intensiveren Betriebsweise überging um eine Erhöhung der Ertragsfähigkeit ihrer Ländereien herbeizuführen, konnte dies nur geschehen durch die Aufgabe der primitiven Dreifelderwirtschaft. Dies führte zu einer Erschütterung der Jahrhunderte alten Flurverfassung welche Weidgerechtigkeiten und Flurzwang vorsah.

Wenn auch durch das Gesetz vom 22. April 1873 (Loi sur la vaine pâture) das Triftrecht abgeschafft und die Weidberechtigungen auf Äckern, Wiesen, Angern, Forsten und sonstigen Weideplätzen stark eingeschränkt wurde, so konnte doch der Flurzwang nicht ganz beseitigt werden, da die vielen und kleinen, in der Gemarkung zerstreut liegenden Parzellen, überhaupt nicht von Wegen zugänglich waren, sondern nur durch Übergang über Grundstücke anderer Besitzer.

Eine Ertragssteigerung der landwirtschaftlich genutzten Fläche konnte aber auch erfolgen durch Verbessern des vorhandenen Kulturlandes. Und hier war gar manches zu tun. Die schönen breiten Wiesentäler des Gutlandes litten stark an stauender Nässe, wie auch weite Strecken sonst fruchtbaren Landes versumpft waren, weil keine Gräben und Anlagen vorhanden waren um das überschüssige Tagewasser abzuführen oder das zu hochstehende Grundwasser zu beseitigen. Ohne ausreichende Entwässerung aber ist eine intensive Kultur nicht möglich, weder bei Ackerland noch bei Wiesen und Weiden.

Obschon das Gesetz vom 26. Dezember 1855 (Loi sur le drainage et l'irrigation) dem Landwirt das Recht einräumte Grundwasser, gegen Entschädigung, durch fremdes Besitztum abzuleiten und es den Gemeindeverwaltungen ermöglichte Wasserlaufregulierungen vorzunehmen, vermochte es doch nicht die Wasserverhältnisse einer ganzen Gemarkung zu regeln. Zu einem Teil weil die Fachkräfte fehlten um den Gemeinden die nach dem Gesetz vorgesehenen Pläne und Kostenanschläge aufzustellen, zum anderen Teil, weil die erworbenen Rechte und besonders auch die Ansprüche der

Wehrbesitzer, vorzunehmende Veränderungen an den Wasserläufen sehr erschwerten.

Die erste Bedingung für die Kultur des an Nässe leidenden Bodens ist nun aber die Beschaffung einer entsprechenden Vorflut. Eine zufriedenstellende Vorflut kann nur erreicht werden durch die Räumung und die Regulierung der Wasserläufe. Die Versumpfung der in den Tälern befindlichen Wasserläufe hatte aber auch schwerwiegende gesundheitliche Schäden zur Folge. In vielen Ortschaften des Landes lag die durch das Sumpffieber bedingte Sterblichkeit bei 20% und man kann daher annehmen, daß bis zu 50% der Einwohner vom Fieber befallen waren. Schon durch ihren Beschluß vom 19. Juli 1843 (*arrêté du Conseil du Gouvernement concernant le curage des ruisseaux et rivières non navigables*) hatte die Regierung alle Personen aufgefordert denen dies nach den Gesetzen und dem Ortsgebrauche oblag, unverzüglich zur Räumung der nicht schiffbaren Wasserläufe zu schreiten. Die Gemeindeverwaltungen wurden mit der Aufsicht der Arbeiten betraut und aufgefordert so oft als notwendig diese Arbeiten wiederholen zu lassen. Mangels technisch vorgebildetem Personals konnten die Gemeinden dieser Aufgabe nicht gerecht werden und den Privatmann hielt die Furchi vor Prozessen mit den Wehrbesitzern davon ab, der Aufforderung der Regierung Folge zu leisten, galt doch jeder Wasserlauf als Prozeßnest.

Nachdem durch die Beschlüsse und Rundschreiben vom 26. Februar 1846 (*Disposition du Conseil de Gouvernement concernant la confection de plans d'usines et de cours d'eau en dépendant*); 2. April 1850 (*Circulaire ministérielle relative aux informations de commodo et incommodo*); 10. März 1858 (*Circulaire concernant les autorisations pour établissements industriels et la police des cours d'eau*); 5. April 1858 (*Instruction ministérielle concernant la surveillance à exercer par les agents des travaux publics pour l'accomplissement des conditions attachées aux concessions pour l'établissement d'usines etc.*); 19. Juli 1859 (*Circulaire ministérielle relative à la confection des plans et nivellements concernant les demandes en autorisation de construire des usines etc.*); die Rechte, aber auch die Pflichten, der Stauwehrbesitzer (*usiniers*) näher umschrieben worden waren und damit der Prozeßsucht Einhalt geboten worden war, entschloß sich der Gesetzgeber die für die öffentliche Gesundheit so notwendigen Trockenlegungsarbeiten durch staatlich Beihilfen attraktiver zu gestalten. (*Circulaire ministérielle du 3 février 1862 relative aux subsides à accorder dans l'intérêt du dessèchement des terrains et du redressement des cours d'eau*). Doch auch dieser, an sich verlockenden Verfügung, blieb der erwartete Erfolg versagt, da keine Fachkräfte vorhanden, um die auszuführenden Trockenlegungsarbeiten zu leiten.

Durch Rundschreiben vom 2. Juli 1879 (*Circulaire ministérielle concernant le curage des ruisseaux et rivières non navigables*) sah sich die Regierung daher veranlaßt, den Gemeinden den Beschluß vom 19. 7. 1843 wieder in Erinnerung zu rufen. Es wurde ferner angedroht die notwendigen Arbeiten

von amtswegen vorzunehmen, falls die Gemeinden ihrer Pflicht nicht besser als bisher nachkommen würden. Sicher war sich der Gesetzgeber bewußt, daß diese Drohung ihre Wirkung verfehlen müsse, da ja auch in den Staatsdiensten geeignete Beamte fehlten, denn schon kaum ein Jahr später wurde ein Gesetz erlassen, das eine gründliche Neuregelung unserer Wassergesetzgebung verfügte und klare Rechtszustände schuf. (Loi du 23 juin 1880 concernant le curage, l'entretien et l'amélioration des cours d'eau).

Dieses Gesetz ordnete ein Verzeichnis aller nicht schiff- noch flößbaren Wasserläufe des Großherzogtums an mit allen, an ihnen liegenden Bauten und verfügte, daß die zu Unrecht bestehenden Anlagen, falls sie einen störenden Einfluß auf den Wasserlauf ausüben könnten, unverzüglich entfernt werden müßten. Das Gesetz unterschied sodann die gewöhnlichen, jährlich von den Uferbesitzern auf ihre Kosten vorzunehmenden Räumungs- und Unterhaltsarbeiten von den außergewöhnlichen Arbeiten und Meliorationen welche nur mit Genehmigung der Regierung vorgenommen werden durften und die, falls von amtswegen angeordnet, wenigstens zur Hälfte vom Staat getragen würden. Mit der Ausführung des Gesetzes wurden von der Regierung zu ernennende Spezialagenten betraut (agents spéciaux désignés par le Gouvernement).

Nun war der Weg frei zur Schaffung einer Verwaltung für die technischen Bedürfnisse der Landwirtschaft und am 28. Februar 1883 schon gelangte das Gesetz ohne Diskussion zur Annahme (Loi concernant l'organisation du service agricole). Vorgesehen war ein Landbauingenieur als Leiter der Verwaltung, dem ein Ackerbaukondukteur und ein Hilfskondukteur zur Seite standen. Dem Gesetz nach sollten diese Beamten mit allen Belangen der Landwirtschaft befaßt werden und überdies mit der Räumung, Instandhaltung und Verbesserung der Wasserläufe befaßt werden. Wahrlich ein großes Programm für einen 3 Mannbetrieb! Doch sollte diese wenig präzise aber umso großzügigere Formulierung, es der neugeschaffenen Verwaltung erlauben sich innerhalb eines Jahrhunderts von einer Landeskulturbehörde zu einer Zentralstelle für praktisch alle technischen Dienste der Landwirtschaft zu entfalten.

Wenn auch die öffentliche Gesundheit Pate bei der Geburt der Ackerbauverwaltung stand, so hatte doch der Gesetzgeber das Interesse der Landwirtschaft stets im Auge behalten. Jetzt da ihm zwar eine kleine aber umso besser ausgebildete Phalanx zur Verfügung stand, konnte ein weiterer Schritt folgen um die Arbeitsbedingungen der in der Landwirtschaft Tätigen wesentlich zu erleichtern. Wie wir am Anfang dieses Beitrages gesehen haben, konnte das Gesetz vom 22. 4. 1873 (Loi sur la vaine pâture) den Flurzwang solange nicht beseitigen bis jede Parzelle Zugang zu einem befahrbaren Wirtschaftsweg erhalten hatte, sei es durch ein zu schaffendes Feldwegenetz, sei es durch die Zusammenlegung der Grundstücke. Ebenso wenig konnte das Gesetz vom 23. Juni 1880 (Loi concernant le curage etc)

allen Erfordernissen der Entwässerung gerecht werden, auch wenn es die Beschaffung zufriedenstellender Vorflut ermöglichte. Durch das am 23. Dezember 1883 promulgierte Gesetz (Loi concernant les associations syndicales pour l'exécution de travaux de drainage, d'irrigation etc.) fand die Gesetzgebung zur Förderung der Landwirtschaft im 19. Jahrhundert ihren krönenden Abschluß. Wenn man berücksichtigt, daß das Syndikatsgesetz vom 28. 12. 1883 bis zum heutigen Tage unverändert geblieben ist und auch das Wassergesetz vom 23. Juni 1880 in seinen Grundzügen bis heute keine tief-schürfende Neufassung erfuhr, kann man ermessen welche gründliche Arbeit der damalige Gesetzgeber geleistet hat.

Unser Syndikatsgesetz ist dem französischen Gesetz vom 21. Juni 1865 (Loi sur les associations syndicales) sehr ähnlich, aber im Gegensatz zu diesem, welches 12 Arten von auszuführenden Arbeiten vorsah, beschränkt sich unsere Gesetzgebung auf die streng landwirtschaftlichen Bedürfnisse und verordnet daß folgende Arbeiten Gegenstand einer Genossenschaft unter den interessierten Eigentümern sein können :

1. Schutzarbeiten gegen schiff- und nicht schiffbare Flüsse;
2. Räumung, Vertiefung, Geradelegung und Regulierung von nicht schiff- noch flößbaren Kanälen und Wasserläufen, sowie von Entwässerungs- und Bewässerungskanälen;
3. Trockenlegung der Sümpfe;
4. Verbesserung sumpfiger und ungesunder Ländereien;
5. Bewässerungs- und Ausfüllungsanlagen;
6. Drainage;
7. Feldwege und jede andere Kulturverbesserung von gemeinschaftlichem Interesse.

Wie aus vorstehender Aufzählung leicht ersichtlich, mußten die schädlichen Auswirkungen der Feuchtgebiete unseren Gesetzgeber sehr beeindruckt haben, denn von den namentlich im Gesetz erwähnten Arbeiten beziehen sich nicht weniger als 6 auf die Beseitigung sumpfiger und ungesunder Ländereien, während nur die unter 7 aufgezählten Arbeiten auf den Feldwegebau und alle anderen Meliorationen von gemeinschaftlichem Interesse Bezug haben.

Zur Ausführung all dieser Arbeiten sieht das Gesetz die Bildung von zwei Arten von Syndikaten vor nämlich die freien Syndikatsgenossenschaften (associations syndicales libres) und die autorisierten Syndikatsgenossenschaften (associations syndicales autorisées).

Wenn sämtliche Interessenten an einer der vorher aufgezählten Arbeiten ihre Zustimmung erteilen, kann die Syndikatsgenossenschaft sich ohne Dazwischenkunft der Verwaltung bilden. Sie wird dann freie Syndikatsgenossen-



Bezeichnung der von 1883 - 1. 15. 1908 ausgeführten Arbeiten	Anzahl der Syndikate resp. ausgeführte Projekte	Anzahl der Mitglieder	Länge resp. Fläche	Jahresmittel	Subside
Feldwegebau	701	41.511	1.856 km	74,240 km	34,50%
Flußräumungen	?	?	386,178 km	15,447 km	56,93%
Entwässerungen	217	3.574 Privat-drainagen	1.558 ha	124,72 ha	42,72%
			1.556 ha		
			3.114 ha		
Jauchegruben Jauchefässer seit 1902	4535 9188			181	19,47%
				367	100%
Lagerhallen für Lokalvereine	48			8	
Trinkwassernetze seit 1887	157			6	
Stallbauten seit 1902	48			8	

Bezeichnung der am 1. 1. 1908 bestehenden Genossenschaften	Anzahl der Genossenschaften	Angeschl. Mitglieder	Umsatz	Jahres- mittel	Staats- beitrag
Lokalvereine seit 1884	382	15.088	10.014.446 Fr..	417.269 Fr.	2.143.000 Fr.
Molkereigenossenschaf- ten seit 1894	88	4.423	216.936.000 L	15.495.428 L	
Viehversicherungs- genossenschaften seit 1900	79	3.582	33.032.000 Fr..	4.129.000 Fr.	787.000 Fr.
Obstbaugenossen- schaften seit 1902	48				
Weiterstationen	26				
			1.725 mit 100.695 Obstbäumen		
TOTAL			69.903 Mitglieder		



Im Jahre 1908 gab es in unserem Lande nur rund 15.600 hauptberufliche Landwirte. Die aufgeführten Zahlen verdeutlichen daß die neue Gesetzgebung wohl allen Schichten der Landbevölkerung Vorteile gebracht hat, sowohl dem Tagelöhner als auch dem großen Grundbesitzer.

Da das ursprünglich vorgesehene Personal ungenügend war um die der Ackerbauverwaltung übertragenen Aufgaben zu bewältigen, beschloß die Regierung durch Gesetz vom 9. Februar 1887, den Dienst der Landeskulturverwaltung betreffend, den Personalbestand um einen Unterbureauchef zu erweitern und, nach Maßgabe der Dienstbedürfnisse, der Verwaltung die zeitweilig benötigten Gehilfen beizugeben. Doch schon 14 Jahre später drängte sich eine erneute Vergrößerung der Verwaltung auf. Nach dem Gesetz vom 6. Juli 1901, die Neueinrichtung der Ackerbauverwaltung betreffend, begriff das Personal außer dem Landbauingenieur als Dienstchef, 7 Kondukteure, Bürovorsteher, 3 Commis sowie eine unbegrenzte Zahl von zeitweilig angestellten Beamten. Dem im Januar 1908 erschienenen 4. Nachtrag zur «Statistique Générale sur l'Administration du Service Agricole» können wir entnehmen, daß die Zahl der zeitweilig Angestellten 17 betrug. Außerdem beschäftigte die Verwaltung noch 31 Vorarbeiter.

Heute, ein Jahrhundert nach ihrer Geburt, begreift die Verwaltung der technischen Dienste der Landwirtschaft nur noch 14 Vorarbeiter (surveillants des travaux), obschon der Personalbestand auf mehr als das Doppelte angewachsen ist. Vielleicht berührt die mangelhafte Ausführung einer Arbeit den Bürger unserer Wohlfahrtsgesellschaft weniger stark als seinerzeit seine Vorfahren ?

Durch die Landflucht bedingt, hat in unserer Zeit der in der Landwirtschaft Tätige, trotz Wirtschaftskrise, für eine immer größer werdende Zahl von Konsumenten zu sorgen. Daß dabei gelegentlich ökologische Forderungen den ökonomischen Interessen der Landwirtschaft gegenüberstehen, kann man verstehen. Zu hoffen bleibt nur, daß die Ausübung eines schweren, mehr als jeder andere von den Unbilden der Natur abhängigen Berufes, nicht bis zur Unerträglichkeit eingeengt wird. Die endemische Lebensmittelknappheit in den Ländern des Ostblocks soll uns ein Beispiel sein, wie leicht einschränkende Gebote und auch Verbote die Landwirtschaft an den Rand des Abgrundes zu bringen vermögen.

Xavier R. BUSCHMANN

# Die Flurbereinigung im Weinbau

## Einleitung

Die Autoren des luxemburgischen Flurbereinigungsgesetzes glaubten vor 20 Jahren wohl kaum, daß das von ihnen geschaffene Gesetzeswerk eine große Anwendung im Weinbau finden würde. Zwar wird im Artikel 3 des Gesetzes vom 25. Mai 1964 bestimmt, daß die Flurbereinigung durchgeführt werden kann «in der Landwirtschaft, im Weinbau, im Gartenbau und in der Forstwirtschaft». Doch war sie vor allem gedacht als eine Maßnahme zur Verbesserung der Arbeitsproduktivität in der Landwirtschaft.

Heute, also 17 Jahre seit Bestehen des Flurbereinigungsgesetzes, sind zwar sieben Flurbereinigungsprojekte in der Landwirtschaft mit einer Gesamtfläche von 5.268 Ha realisiert worden und nur 3 Weinbergflurbereinigungen, wovon das letzte Projekt noch nicht abgeschlossen ist. Die Gesamtfläche dieser 3 Projekte beträgt 332 Ha. In Ausführung sind noch 3 weitere Projekte mit zusammen zirka 300 Ha. Was jedoch die staatlichen Investitionen in der Flurbereinigung betrifft, sind seit 1969 zirka 485,5 Millionen in die Weinbauflurbereinigung geflossen, und nur 96,1 Millionen in die landwirtschaftliche Güterzusammenlegung.

## Die Technik der Weinbergflurbereinigung

Die Anforderung welche die Winzerschaft an die Flurbereinigung stellt, kann wie folgt resümiert werden :

- große und regelmäßig geformte Parzellen,
- eine mäßige Hangneigung,
- Wegzugang an beiden Kopfenden der Parzellen,
- schadloose Wasserabführung,
- möglichst keine, die Bewirtschaftung im Direktzug hindernde Stützmauern,
- eine optimale Auflage von Mutterboden in den neuen Parzellen.

Die Verwirklichung dieser Wünsche, welche selbstverständlich zu einer grundlegenden Verbesserung der Arbeitsproduktivität der Winzerbetriebe führt – Hauptziel der Flurbereinigung – bedingt natürlich die Durchführung von großen Erdbewegungen in den Weinbergen, dies ganz besonders im Gebiet des Muschelkalkes.

Die Hauptarbeit der Flurbereinigung im Weinbau an der Mosel liegt also nicht so sehr in dem Entwurf einer neuen Parzelleneinteilung (wie in

der Landwirtschaft), sondern vielmehr in der Konzeption einer quasi Neumodellierung der Weinbergslagen, durch das Einziehen von neuen Wegen, die Erstellung eines mehr oder weniger mäßig ansteigenden Erdplanums zwischen den neuen Wegen, das Auffüllen von «Frostlöchern», die Wiederaufbringung einer genügend mächtigen Mutterbodenschicht auf die eingeebneten Terrassen und, zum Schluß, den Ausbau der neugeschaffenen Wege und die Anlage von Regenwasserabläufen.

Das Ausmaß der geschilderten Arbeiten sowie die Notwendigkeit, jährlich eine minimale Fläche von Weinbergen im Ertrag zu halten, bedingt eine etappenweise Durchführung. Das Flurbereinigungsgebiet wird deshalb in mehrere Arbeitsabschnitte aufgeteilt (in der Regel 4 bis 5), in welchen jeweils nach Abschluß der Traubenlese und nach Rodung der alten Rebstücke die Planierarbeiten anlaufen. Diese sollen, wenn möglich, im Juli des folgenden Jahres abgeschlossen sein, damit wenigstens ein Teil der neuen Parzellen noch im selben Jahr neu angepflanzt werden können.

Welche Volumen von Erdmassen in einem Flurbereinigungsverfahren im Weinberg bewegt werden, mögen die nachfolgenden Zahlen veranschaulichen. Sie betreffen das Projekt MACHTUM, wo die Arbeiten in zwei Etappen in den Jahren 1978 – 1980 durchgeführt wurden.

– Gesamtfläche :	40 Ha
– Gesamtvolumen der Abtragmassen :	221.646 m <sup>3</sup>
– Gesamtvolumen des aufgetragenen Mutterbodens :	138.782 m <sup>3</sup>
	<hr/>
– Gesamttotal der Massen :	360.428 m <sup>3</sup>
	das sind im Mittel 90 m <sup>3</sup> pro Ar.

## Die Kosten der Weinbergflurbereinigung

Es wird jedem Laien einleuchten daß die großen Erdbewegungen und der Ausbau eines ziemlich engmaschigen Wege- und Kanalnetzes in einer Weinbergzusammenlegung erhebliche Kosten verursachen. Diese Kosten können sich noch wesentlich erhöhen, wenn bei der Durchführung der Planierarbeiten lokale Bodenabrutschungen auftreten, die oft nur mit einem hohen finanziellen Aufwand stabilisiert werden können. So kann man augenblicklich mit Kosten von 1,5 – 2,0 Mio Frs/pro Ha rechnen. Beim Auftreten von Bodenrutschungen und bei der Erschließung von Steilhängen können die Kosten leicht auf 2,5 Mio Frs/pro Ha und mehr ansteigen.

90% der anfallenden Kosten werden vom Staat getragen. Für den Eigentümer verbleiben somit nur 10%, welche pro Ar neuer Parzellen verrechnet werden.

## Ausblick

Die bereits angesprochenen hohen Kosten der Flurbereinigung im Weinbau, sowie die augenblickliche schlechte Lage unserer Volkswirtschaft dürften in den kommenden Jahren zu einer gewissen Stagnation der Arbeiten führen. An eine Inangriffnahme neuer Projekte kann im gegenwärtigen Moment nicht gedacht werden. Daß die Flurbereinigung im Weinbau ein so positives Echo gefunden hat, und daß sie auch weiterhin, insbesondere von den Jungwinzern verlangt wird, ist doch wohl den folgenden Umständen zuzuschreiben :

- die Auswirkung der Flurbereinigung auf die Arbeitsproduktivität der Winzerbetriebe ist evident,
- die großzügige Förderung der Flurbereinigung durch den Staat (90% der Kosten + Entschädigung für Ertragsausfall + Beihilfe bei der Neuanpflanzung) hinterläßt dem einzelnen Eigentümer eine finanzielle Belastung, welche in normalen Jahren leicht tragbar ist.

Würde dieses Interesse an der Flurbereinigung auch dann noch fortbestehen, wenn durch Umstände bedingt, eine größere Leistung der Eigentümer gefordert werden müßte ?

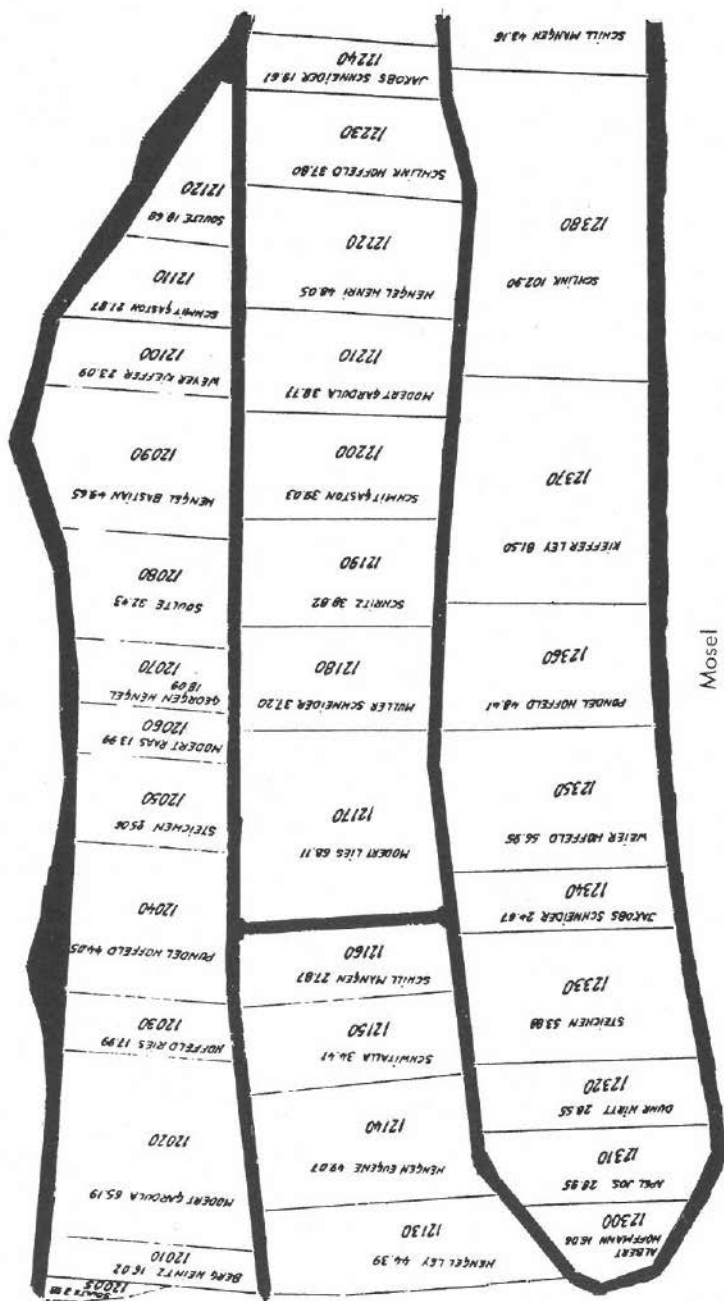
N. BOEVER  
Direktor des O. N. R,

M A C H T U M : Vor der Flurbereinigung



Mosel

MACHTUM : Nach der Flurbereinigung



# PROTVIGNE

## A) Die Anfänge der Helikopterschädlingsbekämpfung an unserer Mosel

### 1. Was bedeuten diese Schilder in den Weinbergen ?

Diese Frage steht ganz am Anfang der Helikopterspritzung an unserer Mosel. Im August 1967 waren die «Ehemaligen Schüler der Weinbau-Schule in Remich» auf Studienreise ins benachbarte Elsaß. Bei einer solchen Gelegenheit gilt es mit Berufskollegen aus anderen Ländern und Gegenden Erfahrungen auszutauschen, Probleme zu diskutieren, neue Praktiken zu ergründen, oder einfach, den Wissensdrang der Jugend herauszufordern. So war es auch damals im Elsaß, dreieckige und rechteckige Schilder in den Weinbergen forderten eine Erklärung, denn verständlich auf Anhieb war dies nicht. Die Antwort hingegen war einfach und klar : Hier wird mit dem Helikopter gesprüht.

Wie, Helikopter, in diesem Gelände ? Das wär doch auch was für uns. Spontan hatte diese Idee in den Köpfen aller Beteiligten Fuß gefaßt und eine Quelle von Fragen war entfacht :

– Wie ist die Wirkung ? – Welche Vorteile ? – Kann der Helikopter auch Steillagen behandeln ? – Wie wird beschildert ? – Wer macht sowas ? – Was kostet eine solche Behandlung ? – Welche Schwierigkeiten bringt das mit sich ? ? ? . . .

### 2. Eine Idee wird verwirklicht

Nach der Rückkehr, die spontane Begeisterung verflogen, galt es nun konkret die Möglichkeit der Helikopterspritzung an unserer Mosel sachlich auf «pro und contra» abzuwägen.

Die ersten Kontakte wurden mit der Firma Phitagri geknüpft und am 22. Januar 1968 war es soweit. Mehr als 300 interessierte Winzer wohnten einer Aufklärungsversammlung mit Filmvorführung bei. Herr André Vistel, Direktor von Phitagri, erläuterte den Anwesenden die «neue Methode» und bewies, daß die Helikopterspritzung auch an unserer Mosel machbar wäre, und gerade hier in den Steillagen wäre der Helikopter von großem Nutzen.

Theoretisch war nun vieles klar, und es konnte mit der Praxis begonnen werden. Eine Studienfahrt nach Geisenheim ließ eine gewisse Skepsis der Helikopterspritzung gegenüber aufkommen. Diese Skepsis war notwendig um alle Schritte einer objektiven und kritischen Prüfung zu unterziehen.

Eine Handvoll Idealisten der «Amicale» (ehemalige Schüler der Weinbaus Schule) machte sich nun zur Aufgabe die Helikopterspritzung in die

einzelnen Ortschaften zu tragen und den Winzern Rede und Antwort zu stehen. Der praktische Versuch der «neuen» Methode in unserem Gebiet drängte sich auf, und es galt 500 ha Weinberge zu finden, die bereits 1968 gesprüht werden konnten.

Nach mehreren Versammlungen in den Monaten Februar und März hatten sich die meisten Winzer der Ortschaften Mertert, Grevenmacher, Machtum, Ahn und Wormeldingen bereit erklärt ihr Areal mit dem Helikopter behandeln zu lassen. Es folgten die Ortschaften Ehnen, Lenningen und Stadtbredimus. Nach einer weiteren Versammlung am 7. April 1968 im Kanton Remich standen 900 ha Weinberge der Helikopterspritzung offen.

Wie war ein solch rascher und einschneidender Erfolg überhaupt möglich? Normalerweise ist die ältere Generation doch nicht so leicht von bestehenden und bewährten Methoden abzubringen. Die Vorteile der Behandlung aus der Luft sprachen alle für sich, doch der Durchbruch wurde durch die unsäglichen Schwierigkeiten und Unannehmlichkeiten der Bodenbehandlung beschleunigt.

### 3. Pluspunkte, die sich durchsetzten

#### a) Umweltfreundlichkeit

- Zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen im Weinbau ist nun mal der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln erforderlich, dies ändert auch die Helikopterspritzung nicht, jedoch ist sie umweltfreundlicher.

Die Mittelzumessung pro ha erfolgt sehr genau; nur gezielt werden Insektizide und Akarizide eingesetzt; Restbrühen gibt es nicht mehr und werden infolgedessen nicht mehr wie früher verschüttet.

- Die Weinberge in den schwierigsten Steillagen können nicht maschinell bearbeitet werden, und da der Zeitplan des Winzers heute enger gestaltet ist als früher, würden diese Weinberge unweigerlich zu Brachland verkommen. Die Helikopterbehandlung ermöglicht die wirtschaftliche Bearbeitung dieser vom Qualitätsstandpunkt aus sehr guten Lagen und verhindert so unansehnliches Gestrüpp.

#### b) Großflächenbehandlung

- Ein genauer, termingerechter Helikoptereinsatz ermöglicht einen besseren Rebschutz.
- Nicht oder schlecht behandelte Flächen bildeten immer die besten Krankheitsherde. Von hier aus wird ein ganzes Gebiet infiziert. Der Helikopter übersprüht auch diese Flächen, so daß die Krankheiten fast alle in den Griff gebracht werden konnten.
- Eine Sprühung nach einem Gewitter oder nach starken Regenfällen ist vom Boden aus undenkbar, und nur aus der Luft durchzuführen; zusätzlich werden die Böden noch geschont.





Schädlingsbekämpfung durch Helikoptereinsatz

#### c) Menschenfreundlichkeit

- Der Winzer kommt nicht mehr in den direkten Kontakt mit der Spritzbrühe.
- Ältere Winzer können durch diese Methode ohne Schwierigkeiten ihre Weinberge weiter bewirtschaften und so ihre Auskommen aufbessern.
- Die Winzerfrau mußte tatkräftig auch bei den Spritzungen mit anpacken, und dies stellte eine mühevollen und schwierige Frauenarbeit dar.

#### 4. Die Helikopterspritzgenossenschaften entstehen

Die Helikopterspritzung konnte dem einzelnen Winzer viel Zeit ersparen, jedoch mußte ein solches Unternehmen durch und durch organisiert werden, und so mußten Organe geschaffen werden, die eine solche Organisation bewerkstelligen konnten. Zu diesem Zweck wurden in den Jahren 1968 und 1969 lokale Helikopterspritzgenossenschaften ins Leben gerufen. In unzähligen Versammlungen mit Herrn Ed. Ludwig, vom Service Agricole, wurden die Statuten vorbereitet und anschließend die Gründungen vorgenommen.

Von den Vorständen dieser Genossenschaften wurde wahre Pionierarbeit geleistet, sei es bei der Beschilderung, welches manches Kopfzerbrechen bereitete, sei es die Fällung aller Bäume, die die Flugsicherheit der Piloten gefährdeten. Nicht zu vergessen die vielen Telefon- und elektrischen Leitungen, die verlegt oder umgeändert werden mußten

Mit den ersten Arbeiten stellte sich eine recht umfangreiche administrative Arbeit ein. Koordinationen und Organisationen müssen zuerst auf dem Papier vorbereitet werden, bevor sie in die Praxis umgewandelt werden können. Innerhalb einer Ortschaft wäre das auch kein Problem gewesen, aber für ein Unterfangen wie die Helikopterspritzung an der ganzen Mosel war eine Zentral-Organisation unabkömmlich. Hierfür wurde provisorisch ein Zentralvorstand zusammengesetzt mit folgenden Personen :

Pierre Hoffmann, Wormeldingen	Präsident
Jos Beissel, Stadtbredimus	Vize-Präsident
Théo Becker, Ehenen	Mitglied
Mathias Feyder, Mertert	Mitglied
J. P. Steinmetz, Ahn	Mitglied
Guillaume Streng, Grevenmacher	Mitglied
Norbert Weier, Machtum	Mitglied
Emile Wies, Lenningen	Mitglied
René Wiltzius, Sekretär	

## 5. Rebschutz 1968

Mit Pioniergeist und sehr viel Idealismus packten die Mitglieder des Zentralvorstandes mit den lokalen Vorständen die sich häufenden Probleme der ersten Stunde an. Verträge mit der Flugfirma mußten abgeschlossen werden, Finanzprobleme mußten geregelt werden u. s. w.

Die Vorbereitungsarbeiten überhäuften sich bis dann am 1. Juni 1968 der Helikopter in Mertert die ersten Bahnen spritzen konnte. Es folgten anschließend die Ortschaften Machtum und Grevenmacher.

Die Flugbahnen waren noch nicht definitiv ausgeschildert, sodaß viele freiwillige Helfer, mit Schildern ausgestattet, in den Weinbergen die Bahnen anzeigten. Als Beweis, daß der Helikopter richtig gesprüht hatte, wurden diese beweglichen Wegweiser kräftig mitbehandelt. Idealisten waren damals keine Mangelware.

Im Jahre 1968 wurde folgendes Areal mit dem Helikopter behandelt :

MERTERT	24 ha	8 Behandlungen
GREVENMACHER	51 ha	7 Behandlungen
MACHTUM	85 ha	8 Behandlungen
AHN	76 ha	7 Behandlungen
WORMELDINGEN	150 ha	7 Behandlungen
EHNEN	51 ha	7 Behandlungen
LENNINGEN	22 ha	6 Behandlungen
STADTBREDIMUS	24 ha	6 Behandlungen
TOTAL :	483 ha	

Behandlung mit dem Helikopter im Jahre 1969 :

MERTERT + GREVENMACHER	66 ha	8 Behandlungen
MACHTUM	84 ha	8 Behandlungen
AHN	76 ha	7 Behandlungen
WORMELDINGEN	124 ha	7 Behandlungen
NIEDERDONVEN	46 ha	7 Behandlungen
LENNINGEN	19 ha	8 Behandlungen
EHNEN	40 ha	8 Behandlungen
GREIVELDINGEN	39 ha	6 Behandlungen
STADTBREDIMUS	39 ha	6 Behandlungen
BECH/WELLENSTEIN/REMICH	206 ha	6 Behandlungen
REMERSCHE	89 ha	5 Behandlungen
TOTAL :	828 ha	

Die Ortschaften SCHENGEN, WINTRINGEN, SCHWEBSINGEN, ERPELDINGEN und BOUS wurden im Jahre 1970 erstmals mit dem Helikopter behandelt, und brachten so die Gesamtfläche auf 1030 ha.

Der 1. Rebschutz aus der Luft konnte reibungslos durchgeführt werden, und das wichtigste stand fest : Die Helikopterspritzung an unserer Mosel hatte Zukunft.

## B) Der Dachverband und seine Aufgaben

### 1. Gründung

Die Aufgaben des Zentralvorstandes wurden immer umfangreicher, problematischer und vor allem verantwortungsvoller. Aus diesen Gründen wurde ein Dachverband ins Auge gefaßt, der über allen lokalen Helikopterspritzgenossenschaften für den reibungslosen Ablauf der Organisation des Rebschutzes verantwortlich zeichnen konnte.

Am 24. Juni 1969 konnte «PROTVIGNE» aus der Taufe gehoben werden. An die Spitze wurde ein provisorischer Vorstand gewählt, der die Verwaltung bis zur Generalversammlung vom 26. Dezember 1969 übernahm. Diesem Vorstand gehörten an : Beissel Jos, Stadtbredimus; Goeler Jos, Mertert; Hoffmann Pierre, Wormeldingen; Steinmetz J. P., Ahn und Weier Norbert, Machtum.

Nach der 1. Generalversammlung vom 26. 12. 1969 setzte sich der Vorstand wie folgt zusammen :

Hoffmann Pierre	Präsident
Weier Norbert	Vize-Präsident
Beissel Jos.	Kassierer
Beck Gaston	Mitglied
Hengers Jos.	Mitglied
Koch René	Mitglied
Risch René	Mitglied
Risch Norbert	Mitglied
Steinmetz J. P.	Mitglied

Als Kassenrevisoren wurden die Herren Becker Théo und Krier François bestimmt.

Die administrative Arbeit lag in den Händen von René Wiltzius, der von der ersten Stunde an wesentlich am Erfolg der Helikopterspritzung beteiligt war.

### 2. Aufgaben

Die ersten Aufgaben bestanden darin, die lokalen Genossenschaften in all ihren Arbeiten zu unterstützen, die Arbeiten zu koordinieren, die Verträge mit den Flugfirmen auszuhandeln, in Zusammenarbeit mit dem Weinbauinstitut für die Information und Aufklärung der Winzer in Sachen Rebschutz zu sorgen und nicht zuletzt, da der Start der Helikopterspritzung einen großen finanziellen Aufwand erforderte, eine entsprechende Subvention zu beantragen.

Die ersten Erfolge stellten sich ein und der Rebschutz 1970 konnte planmäßig durchgeführt werden. Dies gab den Anreiz das bisherige Wirkungsfeld auszudehnen und nach neuen Aufgaben Ausschau zu halten. Prot-

vigne verband nun mehr als 1000 ha Weinberg und diese Stärke müßte sich doch positiv auf die Preisgestaltung der Spritzmittel und der Flugpreise auswirken. Tendenzen und Möglichkeiten wurden sichtbar, doch konnte vorerst kein einschneidender Erfolg erzielt werden.

### 3. Entwicklung

Was noch 1971 nur Wunschenken sein konnte, konnte ab 1972 in den Bereich des Möglichen vorrücken. In der Generalversammlung vom 10. Februar 1972 wurden neue Akzente gesetzt, neue Ziele wurden visiert und ein breites Wirkungsfeld stand «Protvigne» offen.

Der Vorstand setzte sich ab 1972 wie folgt zusammen :

Weier Norbert, Präsident;

Risch Norbert, Vize-Präsident;

Beissel Jos., Kassierer;

Beck Gaston, Hengers Jos., Koch René, Pündel J. P., Risch R., und Steinmetz J. P. Mitglieder.

Das Sekretariat wurde verwaltet bis Anfang 1971 von René Wiltzius, anschließend betraute Jos. Gehlen den Sekretärsposten bis Jean Vanolst ab 6. Dezember 1971 die Geschäftsführung übernahm.

Angesichts der im Jahre 1972 angeschlossenen 1150 ha Weinberge, und vor allem angesichts der großen Mitgliederzahl wurde versucht, verschiedene Weinbau-Bedarfsartikel gemeinschaftlich einzukaufen.

Der «**Gemeinsame Einkauf**» war vom ersten Tag an ein durchschlagender Erfolg, wie die Zahlen für den ersten Einkauf beweisen :

62 to Spritzmittel

390 to Kunstdünger

51 to Drahtartikel

10 to Befestigungsmaterial zu Drahtrahmen

4 to Herbizide

18 to Kupfervitriol

Dieser Einkauf wurde im Namen der lokalen Genossenschaften abgewickelt, Protvigne hatte lediglich eine Vermittler-Rolle.

Die Preisersparnis war erheblich, sodaß der «Gemeinsame Einkauf» ausgebaut werden mußte. Zu diesem Zweck wurde am 10. Mai 1973 in einer außerordentlichen Generalversammlung eine Statutenänderung vorgenommen, die Protvigne als An- und Verkaufsgenossenschaft die Möglichkeit gab, den Warenvertrieb selbst zu übernehmen. Weiter wurden Lokalvertreter eingesetzt, die in ihrer Ortschaft für die Verteilung der Waren verantwortlich zeichneten; für Schengen : Léon Reinard; Remerschen : Camille Kieffer; Wintringen : Jos. Hengers; Schwebsingen :

René Risch; Bech-Kleinmacher : Jos. Gales; Wellenstein : Jean Schons; Remich : Guy Düsseldorf; Erpeldingen : Robert Kummer; Stadtbredimus : Erny Risch; Greiveldingen : René Speltz; Lenningen : Emile Wies; Wormeldingen: J. P. Pündel; Ahn : Jean Ley; Machtum : Raiffeisenkasse; Niederdonven : Paul Dühr; Grevenmacher : Jos. Weyer; Mertert : Victor Feyder.

In den folgenden Jahren wurde das Einkaufsprogramm ausgebaut und zwar wurde ein Herbstprogramm organisiert mit Eimer, Scheren, Regenbekleidung u. s. w., im Winterprogramm wurden organische Dünger, Bindematerial sowie eine größere Anzahl sonstiger Weinbaubedarfsartikel hinzugenommen. Die Beteiligung am gemeinsamen Einkauf erreichte mehr als 700 Winzer und bestätigte somit die Notwendigkeit dieser Einkaufsorganisation.

Auf dem Gebiet der Schädlingsbekämpfung wurde 1972 ein Maximum erreicht mit 1.150 ha behandeltes Areal. Dies wirkte sich positiv auf die Flugpreise aus, so daß dieselben um mehr als 25% gesenkt werden konnten.

Allen Genossenschaften und allen Winzern die besten Produkte zu den günstigsten Preisen zur Verfügung zu stellen war und bleibt, neben dem wirksamen Rebschutz, das Hauptziel der Protvigne-Aktivität.

#### 4. **Protvigne «heute».**

##### a) Helikopterspritzung

Die Schädlingsbekämpfung mit dem Helikopter ist nicht mehr aus unserer Gegend wegzudenken. Sie trägt wesentlich zur Wirtschaftlichkeit der Winzerbetriebe bei. Die Vorteile, welche in der ersten Stunde den Ausschlag gaben, haben auch heute noch Gültigkeit, und dies trotz Zusatzbehandlungen gegen Botrytis.

##### b) Gemeinsamer Einkauf

Das Einkaufsprogramm reicht vom Nagel bis hin zum Schmalpurschlepper und gliedert sich folgendermaßen auf :

Herbstprogramm	105 Artikel
Dünger	20 Artikel
Unkrautbekämpfung	16 Artikel
Draht und Befestigungsmaterial	47 Artikel
Bindematerial	21 Artikel
Rebveredlungsartikel	14 Artikel
Fachliteratur	8 Artikel
Sonstiges Material	20 Artikel
Spritzmittel	34 Artikel

und ab 1980

das komplette Weinbaumaschinenprogramm.

c)

I. Der Vorstand :

Weier Norbert	Präsident
Risch Norbert	Vize-Präsident
Beissel Jos.	Kassierer
Beck Gaston	Mitglied
Dühr Léon	Mitglied
Feyder Victor	Mitglied
Koch René	Mitglied
Risch René	Mitglied
Schons Jean	Mitglied
Hengers Jos.	Kassenrevisor
Max Egide	Kassenrevisor
Wiltzius René	Berater
Vanolst Jean	Geschäftsführer
Vanolts-Muller Nicole	Sekretärin

II. Die Genossenschaften und ihre Mitglieder

Schengen	53 ha	Ruppert Henri, Präsident Ruppert Henri, Delegierter Reinard Léon, Lokalvertreter
Remerschen	98 ha	Müller Sylvain, Präsident Fischer Rudy, Delegierter Kieffer Camille, Lokalvertreter
Wintringen	43 ha	Hengers Jos, Präsident Hengers Jos, Delegierter Hengers Jean-Marie, Lokalvertreter
Schwebsingen	50 ha	Risch René, Präsident Risch René, Delegierter Risch René, Lokalvertreter
Bech-Kleinmacher	210 ha	Risch Norbert, Präsident Risch Norbert, Delegierter Krier Charles, Lokalvertreter
(Wellenstein)		Schons Jean, Delegierter Schons Jean, Lokalvertreter
(Remich)		Düsseldorf Gust, Delegierter Düsseldorf Guy, Lokalvertreter
Erpeldingen-Bous	40 ha	Felten René, Präsident Schott Pierre, Delegierter
(Erpeldingen)		Felten René, Lokalvertreter
(Bous)		Cigrang René, Lokalvertreter
Stadtbredimus	68 ha	Beissel Jos, Präsident Beissel Jos, Delegierter Risch Erny, Lokalvertreter





Greiveldingen	44 ha	Speltz René, Präsident Beck Gaston, Delegierter Speltz René, Lokalvertreter
Lenningen	15 ha	Steinmetz Marcel, Präsident Steinmetz Marcel, Delegierter Wies Emile, Lokalvertreter
Ehnen	43 ha	Leuck Léon, Präsident Leuck Léon, Delegierter Leuck Léon, Lokalvertreter
Wormeldingen	103 ha	Pündel J. P., Präsident Duhr Léon, Delegierter Duhr Léon, Lokalvertreter
Niederdonven	25 ha	Ries Nicolas, Präsident Weier Jos, Delegierter Weier Jos, Lokalvertreter
Ahn	90 ha	Hippert Robert, Präsident Ley Jean, Delegierter Ley Jean, Lokalvertreter
Machtum	75 ha	Modert Lucien, Präsident Modert Lucien, Delegierter Schmit Gaston, Lokalvertreter
Grevenmacher	43 ha	Streng Guill., Präsident Weyer Josy, Delegierter Weyer Josy, Lokalvertreter
Mertert	20 ha	Feyder Vic, Präsident Feyder Vic, Delegierter Feyder Vic, Lokalvertreter

Jedes Jahr vor der Traubenlese begegnet sich die «Amicale» mit der Protvigne um gemeinsam bei der traditionellen «Weinbergsbegehung» die Resultate der Helikopterspritzung in Augenschein zu nehmen, gemeinsam über die Schwierigkeiten der Schädlingsbekämpfung zu diskutieren um daraufhin die Weichen für den nächsten Rebschutz zu stellen.

Dies verdeutlicht die Verbundenheit zur «Amicale» in den Reihen derer Protvigne ihren Ursprung fand.

Jean VANOLST

# Maschinenringe

gestern :      gegründet von wenigen;  
heute :        bewährt bei vielen;  
morgen :      notwendig für alle.

## Gegründet von wenigen

In der Landwirtschaft wurde schon immer, meistens auf Dorfebene, überbetrieblich gearbeitet, sei es über die lose Nachbarschaftshilfe oder in Zusammenschlüssen, wie Lokalvereinen oder Maschinengenossenschaften. Es sind gut zwanzig Jahre her, daß der Begründer der Maschinenringe Dr. Erich Geyersberger diese Kooperationsform in Theorie und Praxis entwickelt hat und damit neue Maßstäbe in der zwischenbetrieblichen Zusammenarbeit setzte. Der enge Dorfrahmen wurde gesprengt und eine ganze Region schloß sich zu einer organisierten Nachbarschaftshilfe zusammen. Das Leistungsangebot ging dabei weit über das hinaus, was in loser Form bestand und praktiziert wurde. Die hohe Mitgliedszahl, die verschiedenen Produktionsausrichtungen, die maschinellen Ausrüstungen und der unterschiedliche Arbeitsbesatz in den Betrieben ermöglichte eine vielfältige und erfolgreiche überbetriebliche Zusammenarbeit, sowohl im technischen als auch im sozialen Bereich.

Die eigentliche Nahtstelle eines MR ist das zentrale Büro, die sogenannte Geschäftsstelle. Von hier aus werden Maschinen mit Bedienungsperson und Teilzeitbetriebshelfer nach Bedarf aus Mitgliedsbetrieben an Mitglieder vermittelt. Diese zwischenbetriebliche Aushilfe geschieht ausschließlich mit Maschinen und Arbeitskräften der angeschlossenen landwirtschaftlichen Betriebe. Dabei wird gezielt der Umstand genutzt, daß Mensch und Technik in einem größeren Gebiet mit einer großen Anzahl Mitgliedern recht unterschiedlich ausgelastet sind, z. B. die unterschiedlichen Bodenverhältnisse, der Witterungsablauf, verschiedene Reifezeiten, die unternehmerische Dynamik, die Familiensituation usw. Die MR-Geschäftsstelle wird hier zum Sammel- und Ausgleichspol der oftmals entgegengesetzten und sich meist ergänzenden Wünsche und Bedürfnisse der Mitglieder.

Die eben beschriebenen Merkmale eines MR überzeugten eine Gruppe, meist buchführende Landwirte in Luxemburg. Unter dem Impuls des «Service d'Economie Rurale» und dieser interessierten Landwirte wurden die ersten Ringe in unserem Lande gegründet. 1972 der «MBR-NORDSPETZ» und «MBR-ORANIA» und 1973 bzw. 1974 die «MBR-OST» und «MBR-WEST». In ganz

kurzer Zeit erwuchs aus bescheidenen Anfängen eine starke, dynamische Organisation, die 1981 über 1800 Mitglieder zählt, deren Entwicklung ununterbrochen weitergeht.

## **Bewährt bei vielen**

Aufschlußreich sind die Erfolgsdaten der MR seit ihrer Gründung. Vor allem seitdem drei Ringe ab 1977 hauptberuflich geführt werden, geht der Aufwärtstrend steil nach oben. 1980 erreichten die vier Ringe einen Verrechnungswert von über 35 Millionen Franken, bei mehr als 5000 getätigten Vermittlungen. Dabei wurde der Betriebshilfsdienst mit ca. 600 Einsätzen besonders stark beansprucht. Die umgerechnete Arbeitszeit von ca. 26.000 Arbeitsstunden der nebenberuflichen Betriebshelfer für den Ring, entspricht einem ständigen Einsatz von 11,3 Ak. Hiervon entfallen allein 6 Ak. auf Sozialeinsätze, also auf Vermittlungen im Zusammenhang mit Krankheit oder Unfall in der Bauern- oder Winzerfamilie. Mit anderen Worten: in 1980 arbeiteten im statistischen Durchschnitt laufend sechs Arbeitskräfte im Rahmen der MR-Organisation in Mitgliedsbetrieben, die aufgrund von Schicksalsschlägen in große Bedrängnis geraten waren. Manche dieser Einsätze zogen sich über Monate hin. Bei Inanspruchnahme der Betriebshilfe in Sozialfällen erstattet der Staat 50% der damit verbundenen Kosten.

In organisatorischer Hinsicht war 1977 eine wichtige Etappe in der jungen MR-Entwicklung; die 4 Maschinenringe schlossen sich in einem Verband der Luxemburger Maschinenringe (LMR) zusammen. Die MR-Dachorganisation vertritt die Interessen der Mitglieder nach außen, bemüht sich nach innen um eine zielgerechte Zusammenarbeit in den Ringen und fördert eine sinnvolle Arbeitsteilung und Spezialisierung zwischen den Geschäftsstellen.

## **Maschinenring und Weinbau**

Der Leser wird sich besonders für den Stellenwert des MR im Weinbau interessieren. Bei der Gründung des BBR-OST in 1973 waren bereits einige Winzer dabei, nach und nach kamen immer mehr Betriebe hinzu, so daß 1981 von den 585 Mitglieder, 130 im Weinbau tätig sind. Das vom MBR-OST erfaßte Weinbauareal liegt bei 320 ha mit einer durchschnittlichen Betriebsfläche, von 2,64 ha. Die im MR vermittelten Arbeiten im Weinbau sind: Rebschnitt, Laubarbeiten, Bodenbearbeitung, Weinbergroden, Neuanpflanzung, Traubenlese, Kellerarbeiten usw. 76,5% aller angeschlossenen Winzerbetriebe arbeiten mit.

Nachstehende Aufstellung weist die Entwicklung der Verrechnungswerte im Weinbau für die letzten Jahre aus:

Jahr	Zahl der Winzerbetriebe	Verrechnungswert	in Prozent
1976	45		
1977	69	163.905	100
1978	79	408.950	250
1979	101	591.337	360
1980	115	1.028.103	628
1981	130		

Im Gefolge von Weinbergzusammenlegungen besteht eine rege Nachfrage für Bodenbearbeitung. Schwere Schlepper, ausgerüstet mit Tiefgruber, breiten Fräsen oder Kreiseleggen, bearbeiten die neueingeteilten Flächen und die Eigentümer können ihre Parzellen bald wieder fertig zur Neuanpflanzung übernehmen. Seit einem Jahr werden die Weinberge über den Ring tief gelockert und dräniert; die MR haben dieses neue Meliorationsverfahren in Luxemburg in die Praxis eingeführt. Eine Spezialraupe mit überbreitem Kettenfahrwerk, ausgerüstet mit einem Hubschwenklockerer, (übrigens erbaut nach den Plänen eines MR-Mitglied), lockert den Boden bis zu einer Tiefe von einem Meter. Man erzielt in schweren oder verdichteten Böden eine tiefgründige Durchlüftung und hervorragende Wasserführung, so daß ein Tiefirgolen sich erübrigt.

Außer Vermitteln von Maschinen und Arbeitskräften gehört es somit zum Aufgabenbereich des MR, neue Arbeitsmethoden bzw. Techniken einzuführen. In Vorträgen, Vorführungen, Lehrfahrten usw. werden diese Sachfragen mit den Winzern diskutiert und auf ihre Zweckmäßigkeit hin überprüft.

Ein besonderes Ereignis, das hier nicht vergessen werden soll, war die 5. Internationale Tagung der Maschinenringe 1981 in Luxemburg. Ein Exkursionstag der «INTER-MR 81» stand im Zeichen des Luxemburger Weinbaues. Nach einer Rundfahrt durch unser Weinbaugebiet, einem Empfang bei der Vinsmoselle in Stadtbredimus, fand die Tagung, die über 300 Teilnehmer vereinigte, ihren Abschluß in der Genossenschaftskellerei in Wellenstein.

## Notwendig für alle

Die wirtschaftlichen Zeichen stehen wenig günstig für die Landwirtschaft und den Weinbau. Stagnierende Agrarpreise, steigende Betriebsmittelkosten und geschwächter Strukturwandel verringern den Abstand zwischen Ertrag und Kostenaufwand immer mehr.

Im MR können durch organisatorische Maßnahmen und bei relativ geringem finanziellem Einsatz große Wirkungen erzielt werden. Die Vorteile einer aktiven Mitarbeit lassen sich mehr als nur in nackten Zahlen ausdrücken. Fassen wir die wichtigsten Punkte noch einmal zusammen :

- Verzicht auf bestimmte Maschineninvestitionen,
- bessere Ausnutzung vorhandener Aggregate,
- Einsatz wirkungsvoller Techniken,
- humanere Arbeitsbedingungen,
- freigesetzte Arbeitszeit,
- mehr Möglichkeit des Zuerwerbs innerhalb der Landwirtschaft und Weinbau,
- erhöhte Liquidität,
- Absicherung in Notfällen,
- engeren menschlichen Kontakt mit Berufskollegen usw.

Die Mehrzahl der Winzermittglieder im MBR-OST sind ehemalige Schüler der «Ecole de Viticulture». Es freut mich umso mehr mit ihnen zusammenzuarbeiten, im Sinne eines fortschrittlichen, auf die Zukunft ausgerichteten Weinbaus an der Luxemburger Mosel.

Norbert CLEMEN,  
Geschäftsführer des MBR-OST

### **Der Vorstand des MBR-Ost**

Präsident : Etienne Kleyr, Geyershof/Bech

Vize-Präsident : Marcel Ferring, Betzdorf

Mitglieder : Gaston Dahm, Herborn  
Fernand Friederich, Aspelt  
Aloyse Miny, Nommern  
Henri Schummer, Junglinster  
Johny Weber, Mélickshof/Echternach

Mitglieder-Vertretung : Norbert Weier, Machtum

der Jungwinzer : Paul Duhr, Niederdonven

### **Aufsichtsrat**

Präsident : Paul Pletschette, Altradeschhof/Consdorf

Mitglieder : Jean Kinnen, Rippig  
François Leonardy, Gemenerhof/Consdorf

# Daten aus Remichs und des Weines Geschichte

## 882. – Die Schlacht von Remich

Im Jahre 881 kamen Abenteurer aus der Normandie, Normannen, die sich zu Assel bei Roermond in einem Lager gesammelt hatten, von der Meuse her ins Land. Sie hatten Streifzüge u. a. gegen Malmédy, Stavelot und Prüm unternommen, und wagten sich dann auch an Trier heran. Am 5. April 882, es war dies der Ostertag, griffen sie die Stadt an und steckten sie in Brand, wobei auch die Abtei St. Maximin zerstört wurde. Bischof Bertulph hingegen gelang es zu entkommen. Dann zogen die Normannen die Mosel aufwärts. Bis Remich. Hier aber stießen sie auf ernten Widerstand. Denn in der Ebene von Nennig, die damals noch breiter war, da die Mosel näher an Remerschen und Wintringen vorbeifloß, hatten sich mittlerweile auf Betreiben des Echternacher Abtes Adelard der aus Trier geflüchtete Bischof Bertulph und Bischof Walo von Metz getroffen, und sie hatten ihre Truppen mitgebracht, um die Normannen an einem weiteren Vorstoß gegen Metz zu hindern. Am 12. April kam es zum Zusammenstoß. Die Normannen blieben in dieser Schlacht von Remich, die dann die Normannenschlacht genannt wurde. Sieger, Bischof Walo von Metz fand dabei den Tod, aber auch die Normannen, die in Remich alles kurz und klein schlugen, hatten schwere Verluste erlitten, so daß sie es vorzogen, ihren Plan, Metz anzugreifen, aufzugeben und sich, allerdings mit Beute schwer beladen, in ihr Lager von Assel zurückzuziehen. Bischof Walo wurde in Metz in der Collégiale Saint-Saveur begraben. Zwei Jahre später erreichte aber auch die Normannen ihr Schicksal, denn der deutsche Kaiser Arnulf von Kärnten gelang es, sie definitiv zu schlagen und zu vertreiben. Während der Schlacht von Remich war auch die Nenniger Römervilla zerstört worden, deren Mosaik aber erhalten blieb und heute noch zu sehen ist.

## 1439. – Weinordnung in Luxemburg

Am 14. Oktober 1439 setzte der Magistrat der Stadt Luxemburg die Preise für Wein fest. Dabei wurden einzig und allein Ehnener und Wormeldinger erwähnt. Sie durften nicht mehr als sechs Pfennig das Maß kosten, doch gab es daneben billigeren Wein, der nicht über vier Pfennig kosten durfte. Der Wirt durfte nicht aus mehr als zwei Fässern im Keller Wein zapfen, außer wenn es sich um alten und neuen und weißen und roten Wein handelte. Doch auch auf den Märkten wurde Wein verkauft. Da waren es die Einwohner der Dörfer selbst, die ihn anboten. Sie durften nicht mehr als drei Pfennig verlangen, es sei denn, der Weinrichter hatte gefunden, es handele sich um einen besseren Wein. Wenn nun ein Wirt

ein Faß leer hatte, dann durfte er es nicht so ohne weiteres durch ein neues ersetzen. Zuerst mußte das Weinrecht des leeren an den Weinrichter gezahlt sein. Löste ein Weinrichter einen andern ab, dann gab es eine allgemeine Kellerkontrolle. Um sich einen Begriff vom damaligen Weinkonsum in der Stadt Luxemburg zu machen, notiere man, daß 1542 z. B. 275 Gulden an Weinrecht in die Stadtkasse flossen.

### **1453. – Wein im Ösling**

Am 12. September 1453 erlaubte Graf Johann II. von Nassau, Herr von Vianden, seiner Stadt, von jedem aus dem Ausland importierten Fuder Wein eine Verbrauchssteuer von einem Gulden zu erheben. Es gab nämlich damals noch eine Weinproduktion in Vianden, und diese sollte geschützt werden. Überhaupt wurden bereits im 9. Jahrhundert Reben an Orten angepflanzt, an denen man sie heute nicht mehr kennt. Es gab deren in Echternach, in Diekirch, in Vianden, in Ettelbrück und sogar in Mecher bei Clerf. Allerdings räumten dann die Normannen, die ins Land eingefallen waren, mit dem größten Teil der Bestände auf. Doch im 12. Jahrhundert gab es wieder Weinberge droben im Ösling, in Vianden, Falkenstein, Brandenburg, Stolzenburg, Burscheid, Esch an der Sauer, Clerf, Wiltz und auf der Schüttburg, und auch in Frisingen, Weiler-la-Tour, Monnerich, Esch an der Alzette, Kayl, Hesperingen, Eich, Boewingen, Bissen, Ettelbrück, Föhren, Bettendorf, Reisdorf, Berdorf, Herborn, Biwer, Betzdorf, Junglinster, Rodenborn und Niederanven wurden einst Reben angepflanzt. Sie sollten dann zum Teil bis ins 16. Jahrhundert hinein, stellenweise noch länger, bestehen bleiben. Viele bis der Dreißigjährige Krieg über unser Land hereinbrach. Und dann wurde es mit der Zeit immer leichter, Qualitätsweine zu importieren. Zudem kam das Bier als Konkurrenz auf. So daß sich eigentlich nur noch in Echternach bis in unser Jahrhundert hinein ein paar der alten Weinberge, die Roten gaben, halten konnten. Erhalten aber sind viele Flurnamen, die daran erinnern, daß auch im Ösling Reben angepflanzt wurden. Denn die Bezeichnungen «Wéngert» und «Wangert» findet man noch heute in den Katasterplänen auch des Nordens des Landes.

### **1568. – Wein in Diekirch**

Als in Diekirch noch Reben gepflanzt und Wein gekeltert wurde, gab es dort auch ein Weinrecht, das Philipp der Schöne der Stadt im Oktober 1501 zugestanden hatte, da sie unter den Kriegen schwer gelitten hatte und wegen der Armut viele Einwohner weggezogen. Die Weinsteuern sollte dazu dienen, die Tore, Mauern und Gräben der Stadt zu unterhalten. Pro Fuder Wein, der nicht aus Diekirch selbst stammte, sollten die Bürger eine Steuer von einem Gulden erheben, wenn der Wein in Diekirch verkauft wurde. Auch auf ihren eignen Wein legten sie dann eine kleine Steuer, wenn die-

ser im Detail verkauft wurde. Die Steuer für auswärtigen Wein wurde später auf zwei Gulden erhöht. War aber noch eigener Wein in den Fässern, dann durfte überhaupt kein auswärtiger getrunken werden. 1568 mußte ein gewisser Thilman Schmidt vier Gulden Strafe zahlen, da er zu früh fremden Wein ohne Erlaubnis des Vogts in die Stadt gebracht hatte. Und im gleichen Jahr wurde Nikolaus der Schreiner von Diekirch mit einer Strafe von drei Gulden belegt, weil er roten Wein nach Diekirch eingeführt hatte, ohne daß das Gericht ihm den Preis für den Wein, den er in der Stadt verkaufte, festgesetzt hatte. Heute wäre eine Weinsteuer in Diekirch überflüssig, denn Weinberge gibt es auch dort nicht mehr.

### **1786. – Von der Remicher Fischerzunft**

Die Zunft der Remicher Fischer, die sich den hl. Andreas zum Patron nahm, gab sich am 27. Dezember 1786 ihre Statuten. In denen stand zu lesen, daß jeder, der gegen sie verstoße, zur Strafe ein gewisses Quantum Wein abliefern müsse, und diese Strafe lag zwischen einem Maß und einer Hotte, also zwischen zwei und vierzig Liter. Nun scheint die Remicher Fischerzunft sich nicht immer des besten Rufs erfreut zu haben, denn in einem alten Register der Bruderschaft vermerkt ein geistlicher Herr, die «Piscatores» hätten fast jedes Jahr Änderungen an ihren Statuten vornehmen wollen, jeder Momper «nach seinem Fischkopf-Verstand». Vor Zeiten sei alles von den Fischern und ihren Frauen versoffen worden, so daß man sie die «Saufbruderschaft» genannt habe. Die meisten Remicher Fischer aber scheinen ihre Arbeit ernst genommen zu haben. Besonders auf die «Pléik» oder «Pléiz», auf deutsch «Plötze», einen kleinen und oft verachteten Fisch, waren sie damals, als sie sich ihre Statuten gaben, aus. Eimerweise fingen sie sie für den Pächter, und sie bekamen sie gut bezahlt. Allerdings waren die Fische weniger dazu bestimmt, gegessen zu werden, denn auf sie war eine ganze Industrie aufgebaut, von der man heute kaum noch etwas weiß. Aus den Schuppen dieser Fische wurden nämlich künstliche Perlen hergestellt. Leider wissen wir nichts Näheres über den Herstellungsprozeß. Vielleicht kommt mal jemand auf die Idee, die Anregung aufzugreifen und originelle Souvenirs mit Zukunftsaussichten auf den Markt zu bringen. Vorausgesetzt es gibt noch genügend Plötze in der kanalisiertem Mosel.

### **1794. – Vom Echternacher Abtei-Wein**

Als die Franzosen 1794 gegen die Festung Luxemburg anrückten, und auch Echternach bedroht war, wurden hundert Mann des die in der Festung liegenden Österreicher unterstützenden Luxemburger Jägerkorps nach Echternach geschickt, Wertvolles aus der Abtei nach Luxemburg zu bringen. Das Wertvollste hatten allerdings bereits die Mönche nach Deutschland abgeschleppt, fünf Wagen voll. Das meiste ist heute verschollen. Doch die



Jäger konnten immerhin in Echternach noch 25 Wagen beladen, davon fünfzehn mit Wein. Als sie nun mit dem Wein in der Festung ankamen, wollte Festungsgouverneur Bender ihnen einen Teil davon schenken, doch der die Jäger kommandierende Herr von Boland nahm das Angebot nicht an, da man sonst ja hätte sagen können, die Jäger seien nur des Weines wegen nach Echternach gezogen. Es kam dann, wie so oft, zu einem Kompromiß. Die Jäger nahmen einen Teil des Weines an, erklärten jedoch, sie würden ihn aufheben, um ihn, wenn jetzt die Belagerung beginne, unter die Verwundeten zu verteilen. Sie sollten trotzdem dann die größten Nutznießer werden, denn die Österreicher stellten die Luxemburger an die gefährlichsten Stellen der Festung, besonders der Südfront, und so mancher Jäger wurde verwundet. Jedenfalls blieb beim Echternache Abtei-Wein in der Festung nichts übrig. Allen Wein aber hatten die Jäger nicht aus Echternach schleppen können. Denn als die Franzosen am 12. Oktober nach Echternach kamen, fanden sie im Kloster noch manches Faß. Die Fässer wurden im Abteihof zum Abtransport bereit gestellt. Am 14. Oktober aber wurden die Franzosen von den Österreichern wieder aus Echternach verjagt. Die Fässer mußten sie liegen lassen. Über die machten sich nun die Echternacher her, Männer und Frauen, und wenn es mit dem Zapfen nicht schnell genug ging, dann wurde mit der Axt dem Faß der Boden eingeschlagen. Die Chronik berichtet, die Frauen seien nicht nüchtern gewesen an jenem Tag. Die Männer aber nahmen sich Wein auf Vorrat mit nach Hause. Daß an diesem Tag in der Abtei manches in Fetzen und in Scherben ging, nimmt nicht wunder. Eine gerichtliche Untersuchung über die Vorfälle aber gab es nie.

## 1824. – Weinversteigerung in Luxemburg

Am 22. März 1824 gab es in der Stadt Luxemburg eine große Weinversteigerung der Gebrüder Schlick, die die Garnison belieferten und ihre Keller Ecke Mamer – (heute Pastoren-) Straße und Gruef hatten. An jenem Tag wurden 300 Fuder Wormeldinger, Remicher und Wintringer versteigert. Ansteigerer waren unter anderen die Wirte Deitz und Loschetter, die Hoteliers Michaelis und Rinck und der Wagenbauer Peter Adam von Hollerich. Über die erzielten Preise wissen wir nichts aber die Versteigerung wird wohl ein Erfolg gewesen sein, denn dann organisierten auch die Lebensmittelhändlerin Herriges aus der Großstraße, der Porzellanhändler Peter Olinger und der Schlosser Nikolaus Wirtgen aus der Wassergasse Weinversteigerungen. Natürlich konnte man aber auch Flaschenwein im Laden kaufen und sogar in der Apotheke. Beim Apotheker Le Noel auf dem Krautmarkt kostete der Schwebsinger sieben der Remicher acht und der Wormeldinger neun Sous. Beim Bäckermeister Johann Weydert, Ecke Beaumont- und Kapuzinerstraße, war der Wormeldinger teurer, denn da mußte man einen Franc pro Liter zahlen. Mousel-Wein, Wein, den die Bierbrauer Mousel im Abhang

des Clausenerbergs angepflanzt hatten, gab es keinen im Handel. Den tranken die Bierbrauer selbst, und das bis in unser Jahrhundert hinein.

### **1890. – Die ersten Winzerkurse**

Die ersten Winzerkurse in Remich begannen am 3. März 1890, genau zehn Jahre nachdem in der Ettelbrücker Oberprimärschule die Ackerbaukurse begonnen hatten. In jenem Jahr 1890 waren die Moselwinzer ziemlich niedergeschlagen, denn es waren nur 63 Fuder Wein auf den Markt gekommen, und im Vorjahr auch nur 842, und die ließen es dazu an Würze fehlen. So begannen dann in Remich Winzerkurse und wurde eine Rebschule eröffnet, mit wurzelechten, keinen gepfropften Reben. Der Tierarzt Jean-Auguste Neyen, der in Remich auch den «Bauernfreund» und die «Annalen des Acker- und Gartenbauvereins» redigierte, inspizierte sie. Auch in Grevenmacher entstand zu jener Zeit eine Rebschule. Es sollte aber noch vierundzwanzig Jahre dauern, bis 1914 eine landwirtschaftliche Schule mit Kursen über Weinbau ins Leben gerufen wurde. Doch eine regelrechte Weinbauschule war das nicht. Bis die Remicher Weinbaustation kam, eine richtige Forschungsanstalt, und hier wurde aus der Praxis viel mehr für die Verbesserung unseres Weinbaus getan als in trockenen Kursen. Was die Verdienste der Initiatoren von 1890 nun nicht etwa schmälern soll.

### **1930. – Die erste Weinwoche in Luxemburg**

Am 30. März 1930 begann in der Stadt Luxemburg die erste Weinwoche. Für die Eröffnung hatten sich die Organisatoren einen großen Festzug ausgedacht, an dem 23 Wagen der einzelnen Moselortschaften teilnahmen. Es war aber nicht allein die Zahl der Wagen, die beachtlich war. Beeindruckt waren die vielen Zuschauer auch von dem, was auf den Wagen gezeigt wurde. Der Festzug war nämlich nach einem Leitgedanken aufgebaut. Es sollte den Zuschauern vorgeführt werden, wie der Wein eigentlich entsteht. Es war also eine höchst lebendige Lehrschau, die die gesamte Weinberg- und Kellerarbeit zeigte. Bei dieser Gelegenheit konnte man auch allerhand aus der Geschichte unseres Weins erfahren. So, daß es in den letzten Jahrzehnten vor 1934, 34 Fehljahre mit mageren Ernten gegeben hatte, und daß die Jahre 1782, 1873, 1877, 1879, 1880, 1913 und 1923 die allerschlimmsten gewesen waren. Ein besonders saurer Wein bekam oft seinen Spitznamen, z. B. 1860 «Garibaldi» und 1866 «Bismarck». Mit viel Öchsle hingegen bekam der 1921er den Namen «Jahrhundertwein». Erwähnenswert auch, daß zu den 1930 Wein anpflanzenden Ortschaften noch Mompach, Givenich, Mensdorf, Übersyren, Beyren, Boursdorf und Hinkel gehörten.

Evvy FRIEDRICH

# Die Maler der Mosel

Ob der gute Wille in kommenden Zeiten noch Muße und Mittel findet, um schöngeistige Momente im Ablauf eines wirtschaftlichen Rentabilitätsplanes zu verkraften, hängt von der geistigen Aufgeschlossenheit und von den qualitativen Lebensansprüchen der verantwortlichen Generation ab.

Kann neben einem streng programmierten Produktions- und Vermarktungsprozeß, neben den gesellschaftlichen Vergnügungsimperativen noch Zeit und Willenskraft für höhere Interessen bleiben? Diese Frage ist im Zeitalter der Marktforscher, der Computer und des totalen Konsumsdenkens berechneter denn je. Doch müßte die entsprechende Antwort einfach sein, wenn als Korollar zu einem streng ausgerichteten Berufsprogramm, die Forderung nach Schönheit und Klarheit, stets Aufnahme im Alltagsablauf finden täte.

Bis dahin gaben die Weinbaugegenden aller Länder und aller Zeiten einen günstigen Nährboden ab für kulturelle Errungenschaften. Viele Kunstwerke hoher und höchster Ansprüche finden wir hier neben den mehr bodenständigen Verwirklichungen spontaner dörfischer, Art. Nirgendwo sonst spiegelt sich der regionale Kunstaussdruck in solch überreichen Ernten.

Unsere moderne Winzerjugend muß stets auf dieses Berufspatrimonium, das aus alten Tagen auf sie zukommt, hingewiesen werden, damit das wirklich Wertvolle nicht im Zuge der Schnellebigkeit, der Verflachung und der übertriebenen merkantilen Gesellschaftlichkeit allzusehr in den Hintergrund gedrängt wird.

Aus diesen Erwägungen heraus ist es auch richtig, wenn die Vergangenheit unserer Gegenden, ihre geistige Lese, als Relikt von Jahrhunderten, immer wieder ins Blickfeld des Zeitemablaufs gestellt wird. Sogar wenn dieses künstlerische Patrimonium sich eher bescheiden ausnimmt, gemessen an den großen Leistungen der ausländischen Gebiete.

Das Luxemburger Weinland, am nördlichen Rande der großen europäischen Rebgelände, konnte jahrhundertlang seine Bewohner mehr schlecht als recht ernähren und gab ihnen, weil ihr Lebenskampf zu bodenständig und zu kleinlich ausgerichtet war, keine Gelegenheit sich mit Kunstdingen abzugeben. Arme Landstriche bieten der Muse und ihren Adepten immer nur kargen Nährboden. Unserm hart arbeitenden Winzersmann, der mehr Not als Erfolgsjahre konnte, war leider die Kunst eine Spielerei, für die er sich nichts kaufen konnte, eine eitle, leere Floskel, die nur Sonntagsmenschen ansprechen durfte.

Und doch, kein anderer Landstrich unseres Landes ist mit solch großen Malertalenten gesegnet gewesen wie unser Weinbauggebiet. Frantz Seimetz aus Grevenmacher, Nico Klopp aus Remich, J. P. Beckius aus Mertert, Nikolaus Brücher aus Elvingen, Josef Sünnen aus Bech-Kleinmacher, um nur die Älteren zu nennen, gereichen noch über lange Zeiten hinweg der Moselgend zur künstlerischen Ehre.



J. P. Beckius : Alter Winzer im Weinberg

Noch nie konnte in so engen geographischen und zeitlichen Räumen eine solche Fülle von Malertalenten wirken und sich entfalten.

Leider ist es uns im Rahmen dieses Aufsatzes nicht möglich eingehend auf das gesamte Schaffen aller Moselkünstler einzugehen. An Hand der Vorworte zu ihren Monographien, die 1973 und 1976 bei den Schwebsinger Moselpublikationen veröffentlicht wurden, wollen wir nur die zwei typischsten unserer Moselmaler kurz vorstellen: Nico Klopp und J. P. Beckius. Sie mögen stellvertretend wirken für alles Große und Schöne, das als Ursprung unsern Moselraum beansprucht.

Sehr schwer waren die Lebens- und Aufenthaltsbedingungen für den hoch talentierten Nico Klopp, als er, aus den Lehrjahren im Ausland zurück, sich inmitten seiner Weinberge, an den Ufern der Mosel niederließ, denn für ihn war die Malerei keine Spielerei, sondern der volle und letzte Lebensernst.

Sein Genius schuf Werke, die zum besten gezählt werden müssen was unsere nationale Malerei aufzuweisen hat.

Nur von wenigen Kunstkritikern wurde ihm, Zeit seines kurzen Lebens, die verdiente Anerkennung gezollt. Allein sein großer Idealismus und sein angeborener Kunstfanatismus konnten diese harte Probe meistern. Trotz vieler Widerwärtigkeiten schöpfte Nico Klopp aus dem Füllhorn seines überbordenden Talents und schuf Moselbilder, wie sie vollendeter und harmonischer bis dahin nicht verwirklicht wurden.

Stets gelang ihm die ungeahnte Moselschönheit mit seinem klaren Auge zu erfassen, mit feiner Poesie und mit persönlichem Stil zu füllen. Das Tal, die Berge, der Fluß und die Weindörfer klangen in ihm auf und fanden ihren äußerst einfachen Niederschlag in einer konzentrierten Ausdruckssteigerung. Das Licht ward zum Hauptgegenstand und füllte jedes Bild mit reiner, ungeahnter Klarheit, die noch kommende Generationen bestechen wird.

Nur zehn Jahre reifen Wirkens waren diesem Schönheitsfanatiker und Lichtsucher gegönnt. Viel zu kurz bemessen war sein künstlerischer Aufstieg, ehe er zu den Quellen der Schöpfung heimfand.

Vielleicht mehr noch als für Klopp, gilt für J. P. Beckius das «alte» Moselbild als ein ultimes Ziel seines künstlerischen Schaffens.

Vor mehr als dreißig Jahren wurden, im Zuge einer friedlichen Umgestaltung Europas, auch unserm Moselfluß neue wirtschaftspolitische Akzente gesetzt. Planer und Baumeister schufen den Kanal und den Hafen und beendeten so definitiv der Mosel romantische Zeit. Die Flußidylle, im Rahmen der alten Rebberge und der intakten Dorfgruppen, von den Jahrhunderten überliefert, war endgültig vorbei. Die einfachen Moselbilder, die Batty Weber und Nikolaus Hein liebten, Erinnerungen an rostige Bagger, an Uferschilf und an schaukelnde Nachen, wichen schnell modernen Zukunftsvisionen: tuckernden Kanalpinassen, rauchenden Schloten und lärmenden Fabrikwerken. Auch im Moseltal sollten Wohlstand und Bequemlichkeit ihren Tribut fordern.



Nico Klopp : Die Mosel zwischen Bech-Kleinmacher und Schwebsingen

J. P. Beckius liebte die «alte» Mosel abgöttisch. Seine Verehrung war so groß, daß hier seine Intuition und sein technisches Können reife Werke schufen, wie er sie nirgendwo anders, an den vielen Stätten seines Wirkens, ob in Rom, Paris oder in Amsterdam, zu schaffen imstande war. Das Beste seiner Kunst verdankte und schenkte er seiner Moselheimat und ihren Menschen. Der wohl verträumteste aller Luxemburger Maler schuf auf seiner Flucht in die Schönheit Werte, die uns heute vorkommen, wie die Symbole der Moselwelt, die noch in Ordnung war.

Jedwede Mosellandschaft, die Beckius in seiner Vorstellungswelt neu formte, wurde uns einfach aber vollendet überliefert, weil sein Schaffensdrang bestimmt wurde von den ewigen Gesetzen, die den Gang der Wolken, den Lauf des Wassers, den Flug des Fischreihers und das Liebesgetändel des Libellenpaares regeln. So schuf er jene lichte Moselatmosphäre, die heute im Motorenlärm, im Betonstaub und im Retortengestank unmöglich geworden ist.

Genau wie Nico Klopp, wurde J. P. Beckius viel zu früh seiner großen Familie und seinem reichen Arbeitsfeld entrissen. 1946 malte er sein letztes Bild, schenkte er seinen Kindern sein letztes Lächeln.

Beider Tod ließ viele Kunstwerke unvollendet und ungeschaffen. Genießen wir darum noch besser die Großzügigkeit mit der sie beide aus den Wurzeln ihres Heimatbodens schöpften, um im Pulsschlag des Mosellichtes ihren Dialog mit der Natur und mit dem Schöpfer festzuhalten.

Martin GERGES

# Das Moseltal zwischen Ahn und Wasserbillig

Geologische Plauderei von Armand HARY

## Einleitung

Warum ist das Moseltal bei Ahn so weit, zwischen Machtum und Grevenmacher so eng, zwischen Mertert und Wasserbillig wieder so weit ?

Weshalb gibt es in den Felsen des Kelsbach Muscheln wie im Meer ?

Weshalb macht die Mosel bei Machtum einen weiten Bogen (Figur 1)

Wie kommen die Moselgerölle auf die Koppen ?

Warum rutschten im Dezember 1964 die Hänge bei Nittel und an der Deisermühle ?

Weshalb . . . ? Wie . . . ? Warum . . . ?

Viele Fragen stellt sich der Bauer, wenn er über seinen steinigen Acker schreitet, der Winzer, wenn er schon mal wieder einige dicke Brocken aus seinem Weinberg herausschleppen muß, der Wanderer, welcher in unserer Mosellandschaft Erholung sucht.

Auf die meisten dieser Fragen kann die Geologie eine Antwort geben. Dies soll hier kurz versucht werden.

## Vor 200 Millionen Jahren : das Triasmeer

Daß Europa und damit auch unser Moselgebiet einmal vom Meer bedeckt war, das wissen wohl die meisten aus dem Geographieunterricht. Auf das Wann und Wie dieser marinen Episode wollen wir näher eingehen.

Da gibt es eigentlich zwei Perioden der Meeresbedeckung, eine erste im Erdaltertum (Paläozoikum), eine zweite im Erdmittelalter (Mesozoikum), hier aber nur im ersten Drittel, der Trias.

Die erste marine Periode lieferte die Gesteine des Devon, Gesteine, welche in den Ardennen, in der Eifel und im Hunsrück anstehen, bei uns aber mehrere hundert Meter tief unter der Talaue liegen.

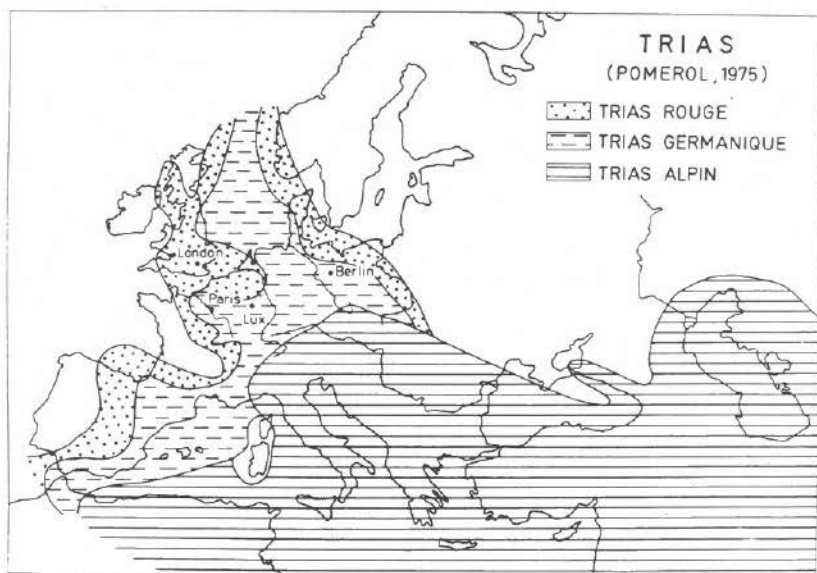
Vor rund 250 Millionen Jahren, in der Karbonzeit, war unser Moselraum Festland, während in dem benachbarten Saarland die Steinkohlenlager entstanden.

Vor ungefähr 225 Millionen Jahren drang das Triasmeer bis in unsere Gegenden vor und überschwemmte dabei große Teile Luxemburgs. Die Karte (Figur 2) zeigt die Verbreitung von Festland und Meer zur Zeit der größten Ausdehnung des Triasmeer, d. h. in der Oberen Trias, auch Keuper genannt. Die Karte zeigt uns, daß man zu dieser Zeit eigentlich zwei Trias-



Figur 1 :

Die Moselschleife bei Mactum



Figur 2 :

Paläogeographische Karte Europas zur Keuperzeit  
(umgezeichnet nach Ch. POMEROL, 1975)



meere in Europa unterscheidet. Da gibt es einerseits die mediterrane Trias, ein tiefes Meer, welches sich über den heutigen Mittelmeerraum und auch das heutige Südeuropa ausdehnte. In Nord- und Mitteleuropa gab es das Meer der Germanischen Trias, dessen Randgebiet auch Luxemburg zum Teil bedeckte.

Die einzelnen Etappen des Triasmeeres erstreckten sich über eine Zeit von 40 Millionen Jahren. In diesem langen Zeitraum entstanden die Gesteine, welche das Baumaterial für das heutige Moseltal lieferten.

Es begann vor 225 Millionen Jahren mit der Ablagerung des Buntsandsteins. Dieser Übergangszeit zwischen Festland und Meer lieferte die rotbraunen Sandsteine bei Born, bei Schengen und bei Trier.

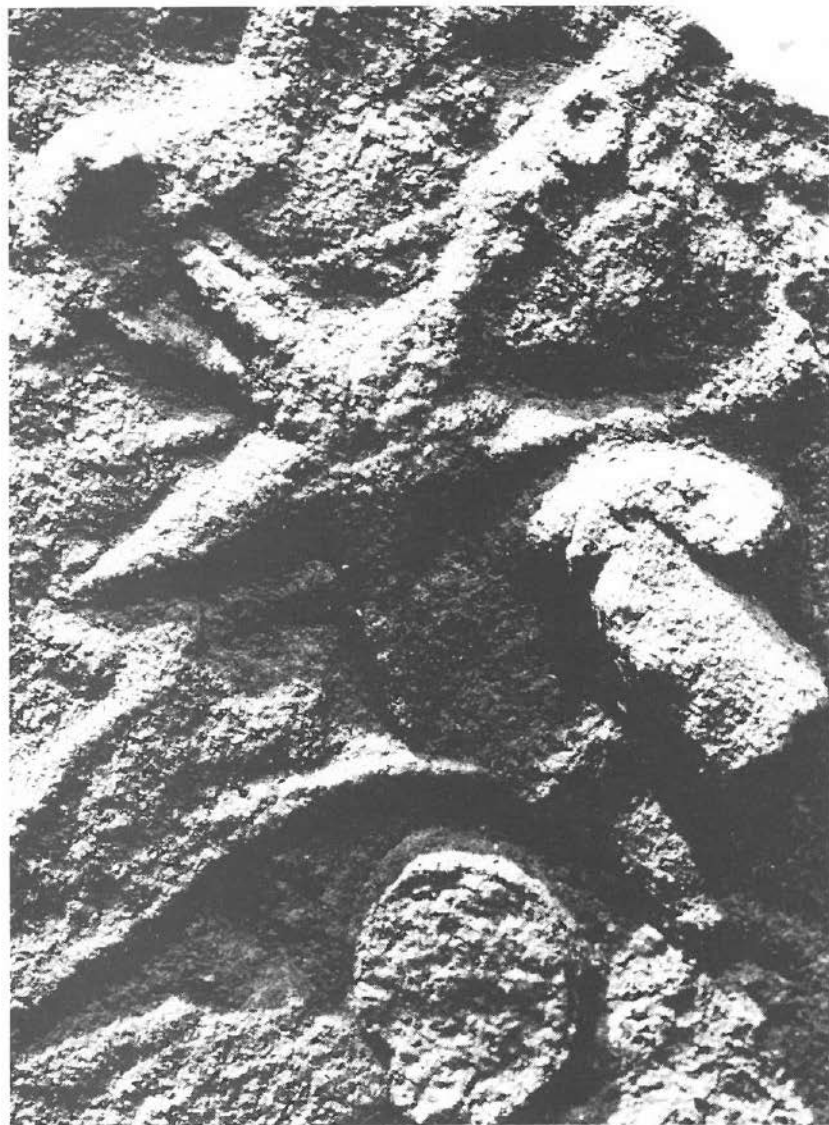
Die Muschelkalkzeit begann vor ungefähr 200 Millionen Jahren ebenfalls mit Sandsteinen. Es handelt sich um den **Muschelsandstein**, einen grau-grünen bis grau-violetten, feinkörnigen, glimmerhaltigen Sandstein, welcher an der Deisermühle ansteht (Figur 3) und früher im Stollenbetrieb als Baustein abgebaut wurde. Das Meer des Muschelsandstein glich dem heutigen Wattenmeer der friesischen Küste. In diesem Meer lebten zahlreiche Muscheln und Schnecken, zahlreiche Würmer und Krebse krabbelten über die Wattfläche, manchmal verirrte sich sogar ein Seestern (Figur 4) in die flache Uferzone.

Dann wurde das Muschelkalkmeer noch flacher, viele Kilometer weit war es nur ein paar Meter tief. Als Gesteine entstanden vorwiegend graue und grünliche, weiche Mergel. Die Mergel des **Mittleren Muschelkalk** tragen zwischen Wormeldingen und Wasserbillig fast sämtliche Weinberge. Verschiedene Flurnamen, z. B. «Gro Äerd» beziehen sich auf die Gesteins- und Bodenfarbe.

Den oberen Abschluß der Talhänge bilden die Felsen des **Oberen- oder Hauptmuschelkalk** (Figur 5), einem harten Gestein, das trotz des irreführenden Namens «Muschelkalk» kein Kalk ist, sondern Dolomit. Das Meer war nun etwas tiefer als in der vorhergehenden Periode, vielleicht hundert bis zweihundert Meter. Dieses Meer beherbergte eine reichhaltige Tierwelt, meistens Muscheln und Schnecken. Seltener waren die Ceratiten (Figur 6), im Volksmund auch noch Tintenschnecken genannt, weil sie trotz ihres schneckenförmigen Gehäuses zu den Tintenfischen gehörten. Sehr häufig waren die Seelilien, trotz ihres Namens keine Pflanzen, sondern Tiere. Diese Tiere lebten in großen Kolonien auf dem Meeresboden festgewachsen und wiegen auf meterlangen Stielen ihre blumenartigen Kelche (Figur 7). Während ganze Tiere und auch Kelche nur recht selten erhalten blieben, bilden die trommelförmigen Glieder der Stiele (Figur 8), Trochiten genannt, mächtige Gesteinbänke, welche den Trochitenschichten den Namen gegeben haben. Besonders gut beobachten kann man die Trochitenschichten in der Kelsbachschlucht zwischen Machtum und Grevenmacher, an der Nitteler Wand (Figur 5) und im Hafengebiet von Mertert, wo man ganze Stiele und sogar ein paar Kelche sehen kann.



Figur 3 :  
Eingang zum unterirdischen Abbau im Muschelsandstein bei der Deisermühle



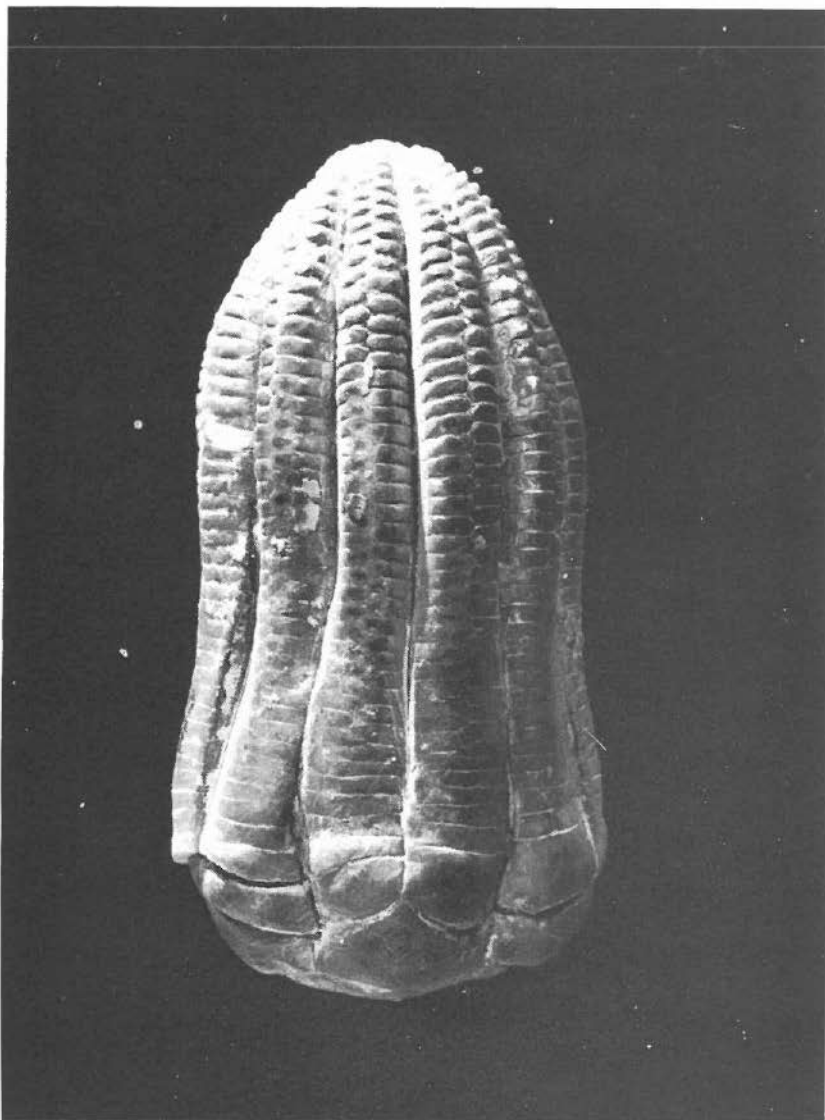
Figur 4 :  
Versteinerter Seestern im Muschelsandstein (Foto C. KRIER).



Figur 5 :  
Dolomitielsen des Hauptmuschelkalk, Niffeler Wand gegenüber Mächitum



Figur 6 :  
Ceratit aus dem Hauptmuschelkalk zwischen Wellen u. Nittel (Foto C. KRIER)



Figur 7 :  
Kelch einer Seelilie von der Art *Encrinurus liliiformis*, gefunden in der Kelsbach-  
schlucht zwischen Machtum und Grevenmacher (Foto C. KRIER).



Figur 8 :  
Stielglieder (Trochiten) vom kleinen Wasserfall des «Laafbaach» zwischen  
Grevenmacher und Mertert (Foto C. KRIER)

Über den Dolomithfelsen des Hauptmuschelkalk, dort wo die Landschaft flach oder leicht hügelig wird, wo Wälder und Ackerland abwechseln, beginnt die obere Abteilung der Trias, der **Keuper**. Im Raum Ahn bis Wasserbillig besteht der Keuper vorwiegend aus bunten, roten, grünen, grauen und violetten Tönen und Mergeln, welche mit dünnen Dolomitbänken abwechseln. Die schnell verwitterten Schichten des Keuper kann man eigentlich nur beim Anlegen von Baugruben beobachten oder dort, wo alte Stollen im Hauptmuschelkalk eingebrochen sind, z. B. in den Einsturztrichtern am «Baambësch» südwestlich von Grevenmacher. Auf den Ackerflächen des Mittleren Keuper findet man oft graugrüne Sandsteinplättchen mit würfelförmigen Kristallformen (Figur 9). Es handelt sich hier um aufgelöste Salzkristalle, Steinsalz-Pseudomorphosen genannt, deren Form als Stein erhalten blieb.

Auch das Keupermeer war meistens nur wenige Meter tief, ähnlich wie im Mittleren Muschelkalk. Es war so stark übersalzen, daß nur wenige Lebewesen sich hier aufhalten konnten.

Darauffin zog sich das Meer aus unserer Gegend zurück, und es folgte eine lange Kontinentalperiode, welche auch heute noch andauert.

## Vor 100 000 Jahren : die Mosel wandert über die Berge

Steigst du irgendwo an der Mosel den Hang hinan, etwa zur «Wormer Köppchen», an der Kreuzkapelle bei Grevenmacher vorbei zum «Baambësch» oder in Wasserbillig zum «Bocksbiërg», baggerst du eine Baugrube im Tal aus, überall stößt du auf Gerölle (Figur 10), welche der Fluß einmal hierhergeschleppt hat. Schaust du näher hin, dann merkst du erst, wie verschiedenartig diese Geröllagen sind. Vielleicht entdeckst du auch Überreste von Tieren, welche längst ausgestorben sind (Figur 11).

All diese Geröllagerungen, als **Flußterrassen** bezeichnet, berichten über die verschiedenen Episoden aus der Geschichte des Flusses, der damals, vor mehr als hunderttausend Jahren, in weiten Schleifen über die Hochfläche dahinzog und sich dann immer tiefer ins Gestein einwühlte.

Die **Höhenlage** der verschiedenen Moselterrassen ergibt sich aus der Figur 12 (N. A. DE RIDDER, 1957), während der Kartenausschnitt der Figur 13, nach demselben Autor, die horizontale Ausdehnung der verschiedenen Schotterablagerungen für einen Teil des luxemburgischen Moselgebiets zeigt.

Die Bildung all dieser Terrassen fällt ins **Diluvium**, meist im Volksmund als Eiszeit bezeichnet. In Wirklichkeit zerfällt das Diluvium in verschiedene Eiszeiten, welche jeweils durch eine Zwischeneiszeit getrennt wurden.

Zeiten der Geröllablagerungen deuten auf Verminderung des Flußgefälles hin. Zwischen den Geröllablagerungen verschiedener Höhenlagen

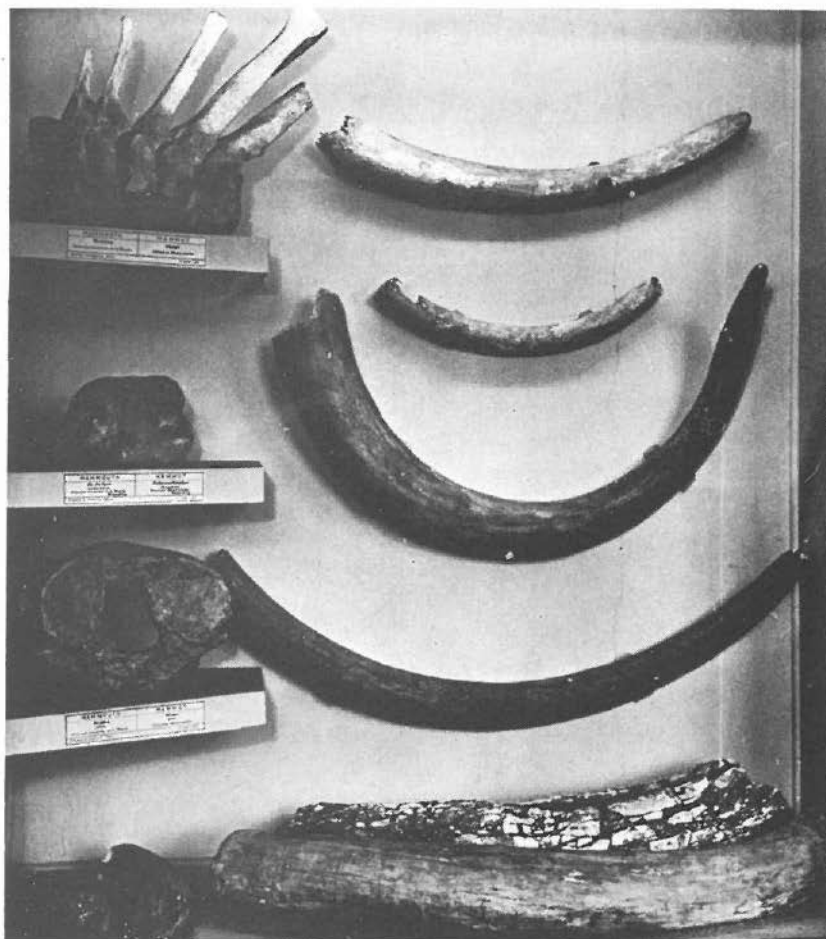




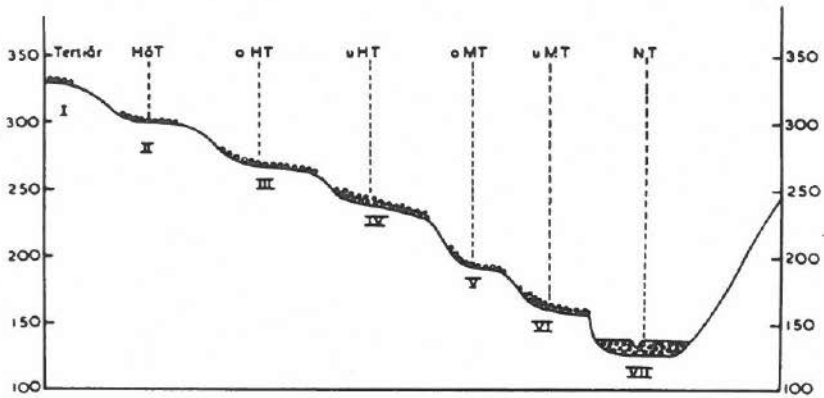
Figur 9 :  
Steinsalzpseudomorphosen aus dem Mittleren Keuper beim «Baambösch»  
südwestlich von Grevenmacher



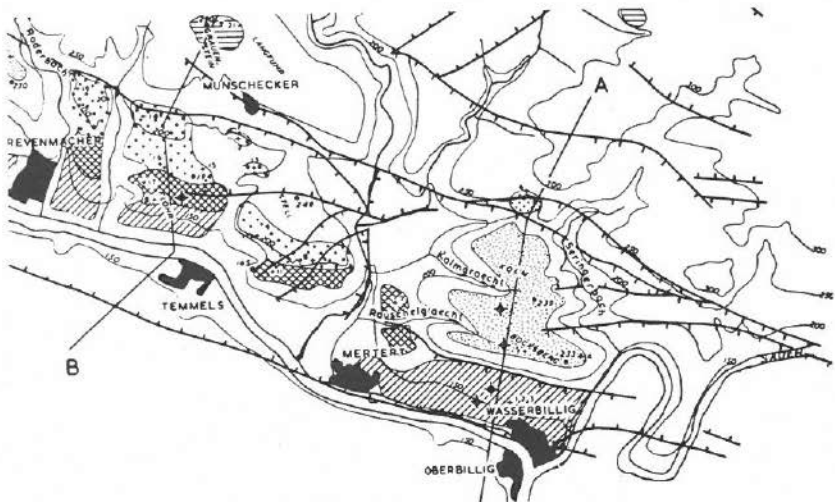
Figur 10 : Geröllablagerungen der Mittelterrasse bei Grevenmacher



Figur 11 :  
Mammutzähne aus der Niederterrasse der Mosel bei Wasserbillig, Fund-  
stücke im Naturkundemuseum in Luxemburg (Foto Musée de l'Etat, Luxebg)



Figur 12 :  
Höhenlage der Moselterrassen (aus N. A. DE RIDDER, 1957)



Figur 13 :  
Kartenausschnitt mit den Moselterrassen zwischen Grevenmacher und Was-  
serbillig (aus N. A. DE RIDDER, 1957)

erfolgte das Einschneiden des Flusses, bedingt durch eine Vermehrung des Gefälles. Das Einschneiden der Mosel geschah wahrscheinlich bei der Eisschmelze, in den Übergangsperioden von den Eiszeiten zu den Zwischenzeiten. Da der Fluß sich nach und nach immer tiefer einschchnitt, sind die höchstgelegenen Terrassen die ältesten und reichen manchmal sogar bis ins Tertiär zurück, d. h. hier floß die Mosel vor mehr als einer Million von Jahren. Diese Terrassen bilden die Gruppe I des Schemas von DE RIDDER (Fiigr 12). Zu den tertiären Höhenterrassen, welche fast 200 Meter über dem heutigen Moselniveau liegen, gehören u. a. die Geröllflächen «Waken» bei Ahn, auf der «Köppchen» bei Wormeldingen, auf dem «Groesteen» bei Grevenmacher.

Die Terrassen der Gruppen I und II führen fast nur Quarze und Quarzite, weil all die anderen Gesteine, Kalk, Dolomit und Granit, längst verwittert sind.

Zu den oberen und zur mittleren Hauptterrasse (Gruppen III und IV) gehören die Schotterablagerungen vom «Bocksbiere» bei Wasserbillig, «Biddelt» bei Ehnem, «Hierscht» bei Machtum, «Heckendréisch» bei Münschecker und «Rouschelgréicht» bei Mertert. Auch hier herrschen noch Quarze und Quarzite vor; die Höhenlage schwankt zwischen 80 und 105 m über dem heutigen Flußniveau.

Sehr interessant in ihrer Gesteinszusammensetzung sind die beiden Mittelterrassen (Gruppen V und VI), 30 bis 50 Meter über dem heutigen Flußniveau. Sie erstrecken sich mehr oder weniger parallel zum heutigen Flußbett und sind z. B. auf «Flor» bei Grevenmacher gut sichtbar, wo sie bis vor ungefähr zwanzig Jahren in einer großen Grube aufgeschlossen waren (Figur 10). Hier kommen neben Quarz und Quarzit Granit und Buntsandstein aus den Vogesen vor, außerdem Jurafossilien aus Lothringen und Triasgesteine aus dem deutsch-luxemburgischen Grenzraum. Die Ablagerungen auf «Flor» zeigen periglazialen Charakter. Der eiszeitliche Ursprung geht aus der teilweise recht geringen Abrundung der Gerölle hervor. Daneben wurden auch einzelne Knochen von eiszeitlichen Tieren gefunden.

Die Niederterrassen schließlich (Gruppe VII), im Niveau des heutigen Flusses und bis zu 15 Meter darüber, zeigen sämtliche Gesteinsarten des heutigen Einzugsgebietes der Mosel samt ihren Nebenflüssen. In den Niederterrassen wurden zahlreiche Funde von Tieren der Eiszeit und der Nacheiszeit gemacht, dies besonders bei Wasserbillig, z. B. Knochen vom Mammut (Figur 11), Nashorn, Rentier, Höhlenbär, usw. Hinzu kommen auch Stein- und Bronzewerkzeuge unserer Vorfahren.

Die Schotterterrassen mit ihrem bunten Inhalt kann man als die Andenkensammlung der Mosel bezeichnen, Sammlung, welche gleichzeitig die Belegstücke zur Flußgeschichte liefert.

## Geologie und Landschaftsformen

Wir haben im vorigen Kapitel etwas mehr über die Flußgeschichte erfahren. Die Geologie macht uns aber auch die **Verschiedenartigkeit der Talformen** verständlich.

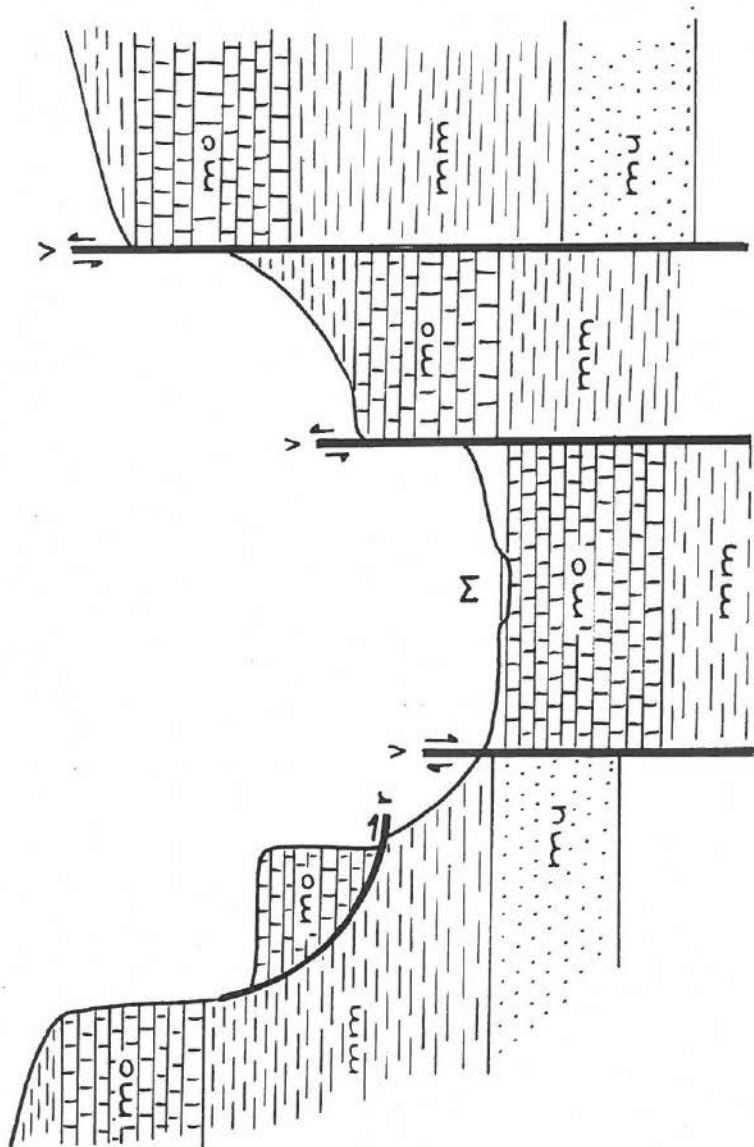
Die weichen **Mergel und Tone**, welche leicht verwittern, bedingen einen sanft ansteigenden Hang oder Einebnung über dem Talfirst, während der Dolomit des Hauptmuschelkalk Steilwände bildet, z. B. «Kelsbaach» und «Fels» bei Grevenmacher oder der «Nitteler Wand» gegenüber Machtum. Die Talhänge im **Sandstein** sind mittelsteil.

Die geologische Beschaffenheit der Talflanken bedingt somit deren Landschaftsformen, die sogenannte Geomorphologie. Liegen die harten Dolomite oder die mittelharten Sandsteine in der Talsohle, so entsteht ein unten enges Tal, das sich nach oben hin ausweitet, z. B. am Nordausgang von Machtum oder zwischen Grevenmacher und Mertert.

Fließt die Mosel hingegen durch die weichen Mergel des Mittleren Muschelkalk, so zwischen Ahn und Machtum, dann ist die Talsohle weit, während oben am Hang, über den Weinbergen die Felsen des Hauptmuschelkalk eine Steilwand bilden.

Daß die Erklärungen jedoch nicht immer so einfach sind, zeigt uns die Morphologie des Moseltales an der Schleuse von Grevenmacher-Wellen. Figur 14 veranschaulicht die Beobachtungen, welche man im Gelände machen kann. Bei einem normalen symmetrischen Talquerschnitt befinden sich gleichnamige Schichten an beiden Talhängen ungefähr auf gleicher Höhe. Nehmen wir als Bezugshorizont die Oberkante des Hauptmuschelkalk (mo der Figur 14) und vergleichen wir seine Lage in Metern über NN, d. h. in Metern über dem Meeresspiegel. Im Talquerschnitt an der Schleuse südlich von Grevenmacher findet man diese Oberkante nun nicht zweimal ungefähr auf gleicher Höhe, wie es normal wäre, sondern gleich fünfmal auf fünf verschiedenen Höhen. Von Westen nach Osten treffen wir diese Oberkante zuerst auf 240 m über NN (südlich der Kreuzkapelle), dann nochmals auf dem Luxemburger Talhang auf 175 m über NN, dies an dem kleinen Felsvorsprung, der ein sechseckiges Weinbergshäuschen trägt. Bohrungen zur Untersuchung des Bauuntergrundes für die Schleuse zeigten dieselbe Oberkante unter der Talsohle auf 126 m über NN. Am deutschen Talhang treffen wir dieses Niveau noch zweimal, auf 155 m über NN (über dem unterirdischen Militärdepot in Wellen) und auf 190 m über NN, am Wellener Fußballfeld. Weiter südöstlich kommen dieselben Dolomite dann nochmals auf 240 m über NN vor, doch gehört letzteres Vorkommen nicht mehr in unsern Talquerschnitt an der Schleuse.

An der Schleuse muß es also auf beiden Ufern **Verwerfungen** geben mit einem Gesamtverwerfungsbetrag von mehr als 130 Metern. Zwischen Machtum und Grevenmacher fließt die Mosel in einem **tektonischen Graben**, der eine Nord-Süd-Richtung aufweist.



Figur 14 :  
 Schematischer Talquerschnitt an der Schleuse Grevenmacher-Wellen. Erklärung der Abkürzungen: mo = Oberermuschelkalk, mm = Mittlerer Muschelkalk, mu = Unterer Muschelkalk, v = Verwerfung, r = Rutschfläche, M = Mosel. Das Profil ist stark überhöht.

Die bevorzugte Richtung der tektonischen Linien im Moselraum ist jedoch Nordost-Südwest. Machtum liegt in einem tektonischen Graben dieser zweiten Richtung, Graben, der von Oberdonven her kommt und auf deutschem Territorium spitz auskeilt. Dort wo die beiden Strukturen, Donvener Graben und Moselgraben sich treffen, entsteht ein geologisch recht kompliziertes Gebiet, welches den Anlaß gab zur großen **Moselschlinge bei Machtum**.

Eine andere Verwerfung überquert das Moseltal beim Hafen von Mertert. Die Dolomithfelsen am «Laafbaach» und am Bahneinschnitt der Hafenanlagen gehören eigentlich ins gleiche Niveau, trotzdem trennt sie ein Höhenunterschied von 40 m. Verwerfungen der beiden Richtungen N-S und NO-SW sind im ganzen Luxemburger Land recht häufig.

Was noch auffallen muß, ist die Unterbrechung der sanften, mit Reben bepflanzten Talhänge durch die Reihe von größeren oder kleineren Buckeln, so auf der deutschen Seite gegenüber Wormmeldingen und gegenüber Machtum und Grevenmacher.

Obschon Berg und Tal für die Ewigkeit geschaffen scheinen, so sind sie dennoch in stetiger Bewegung. Das Tal entsteht nicht nur durch das Eingraben des Flusses zwischen seinen beiden Ufern. Je tiefer der Fluß sich eingräbt, desto breiter wird das Tal, dank der Herausmodellierung der Talhänge durch oberflächliches Abrieseln und Abschweemmen, durch **Rutschungen und Felsstürze**.

Da der Weinbergsboden während einem großen Teil des Jahres ohne Grasbewuchs ist, da die Weinberge fast ausschließlich am Hang liegen, da die meisten dieser Hänge aus den weichen und schmierigen Tonen des Mittleren Muschelkalk bestehen, sind Rutschungen, sowohl allmähliche wie plötzliche, etwas Alltägliches.

Jedes Gewitter läßt das lose Erdreich zu Tal rieseln, die zahlreichen Bäche befördern ohne Unterlaß das an den Ufern abgenagte Gestein und Erdreich. Besonders bei plötzlichen starken Regenfällen gibt es immer wieder kleinere oder größere Erdmassen, welche plötzlich ins Gleiten geraten, Rebstöcke und Bäume mitreißend, Weinbergsmauern eindrückend, viele Tonnen Material über die Straßen schwemmend, manchmal sogar Straßen aufreißend und Häuser eindrückend.

Viel seltener sind größere Rutschungen, wo Tausende und sogar Millionen Tonnen Gestein und Erdreich abrutschen. Die Rutschungen bei der Deisermühle zwischen Grevenmacher und Machtum sowie am deutschen Talhang gegenüber Machtum im Dezember 1964 (Figur 15) sind noch in bester Erinnerung. Noch mehrere solcher Rutschungen lassen sich heute an den Moselhängen feststellen. Da gibt es die Rutschungen am deutschen Ufer zwischen Rehlingen und Wincheringen. Zwischen Grevenmacher und Machtum sind neben den Erdbewegungen von 1964 noch zwei weitere Rutschungen nachweisbar. Da ist zuerst die «Longkaul», deren Mulde durch eine





Figur 15 :  
Rutschung an der Deisermühle im Dezember 1964 (Foto R. STERBA)

große Rutschung entstand; das abgerutschte Erdreich und Gestein bildet den mächtigen Geländebuckel zwischen Longkaul und Moselstraße.

Am spektakulärsten ist aber wohl die ehemalige Rutschung «an der Fëls», ungefähr auf der Höhe des oberen Schleusentors, deren Rutschungscharakter erst durch die neueste geologische Kartierung im Sommer 1964 festgestellt wurde (Figur 14). Die Felsgruppe mit dem sechseckigen Weinbergshäuschen, auf halber Höhe des Talhangs, wurde lange als (gewachsenen) Fels angesehen, und man fragte sich, wie man diese Felsgruppe mit der höher gelegenen Felswand in Verbindung bringen könne, da doch dazwischen keine Verwerfung festzustellen war. Die oben erwähnte Kartierung hat erbracht, daß hier die ganze Felsgruppe, ohne zu zerbrechen, auf dem schmierigen Untergrund abgerutscht ist.

Mit der Erwähnung des schmierigen Untergrundes kommen wir zu den **Ursachen** solcher Rutschungen. Wenn man bei der Rutschung im Dezember den wenige Meter hohen Straßenanschnitt als den einzigen großen Sündenbock hinstellen wollte, so verwechselte man auf jeden Fall Ursache und Auslöser der Rutschungen. Zur Zeit der Rutschungen «Fëls», «Longkaul» und Rehlingen-Wincheringen gab es noch keinen Straßenbau im Moseltal. Der Hauptschuldige ist der **geologische Untergrund**. Sämtliche Rutschungen in unserm Raum liegen auf den weichen Schichten, die sich mit Wasser vollsaugen können. Darüber erheben sich die festen Dolomittfelsen des Oberen Muschelkalk, ein sprödes Gestein, das sich zu Felsstürzen (Figur 16) eignet. Unter dem Einfluß des Wassers und des Frostes, besonders bei Tauwetter, lösen sich überall größere und kleine Blöcke. Dieses Losbröckeln wird durch die Klüftung der harten Gesteinsbänke und durch den weichen Untergrund begünstigt. Die losgelösten Brocken kollern entweder den Hang hinunter oder häufen sich am Fuß der Felsen in ausgedehnten Blockfeldern an. Wird nun der Druck von oben über dem mit Wasser vollgesaugten Untergrund zu groß, steigt vielleicht dazu noch der Grundwasserspiegel, dann wird ringförmiger Anstoß, z. B. eines starken Gewitterregens oder eines Straßas Gleichgewicht der Talhänge immer labiler und es braucht nur eines gesen anschnittes, um die Erdmassen in Bewegung zu setzen.

## Der Mensch und die Geologie

Seit tausenden von Jahren zieht der Mensch seinen Nutzen aus den Gegebenheiten der Geologie, dies sowohl aus den Gesteinen als auch aus den Verwitterungsprodukten und Erosionsformen dieser Gesteine.

Schon für die Römerzeit ist die Verwertung des Buntsandsteins und des Muschelsandsteins als **Baustein** belegt. In dem hier beschriebenen Raum wurde der Muschelsandstein in dem unterirdischen Bruch der Deisermühle (Figur 3) abgebaut. Dieser Sandstein läßt sich in bergfrischem Zustand recht gut verarbeiten und wird durch Austrocknen widerstandsfähiger.



Figur 16 :  
Felssturz an der «Longkaul» zwischen Grevenmacher und Machtum, Januar  
1966 (Foto R. STERBA).

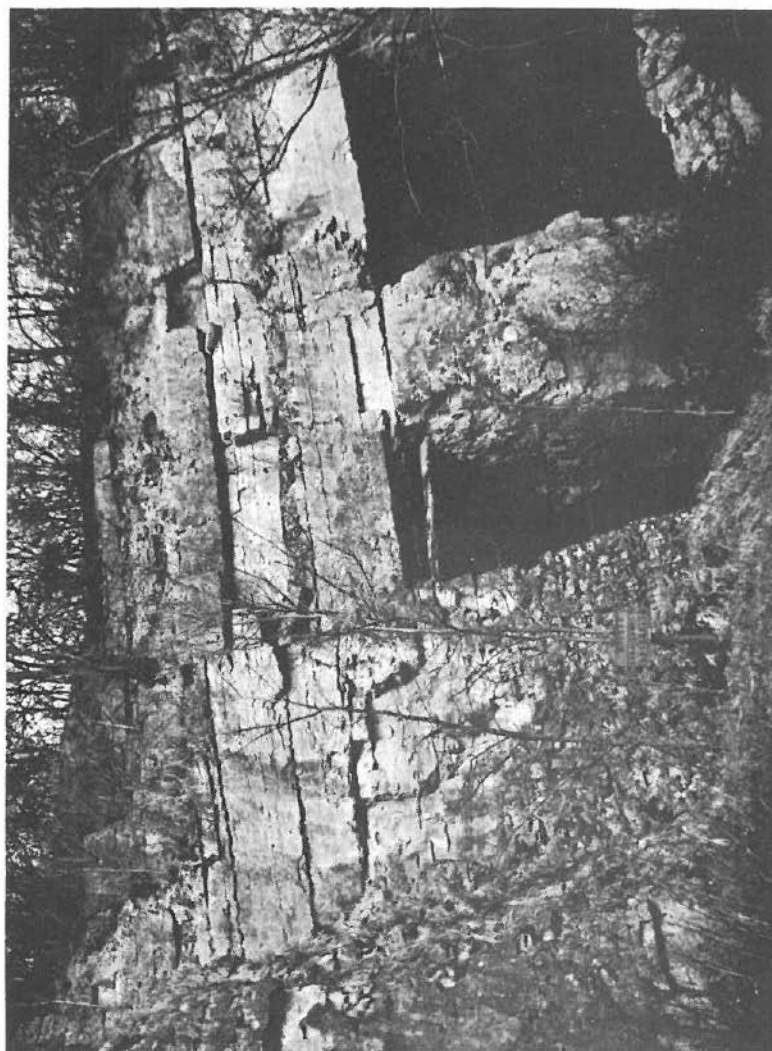
Auch der Dolomitstein des Oberen Muschelkalk wurde lokal vielfach als Baustein verwendet, obschon er sich wegen seiner Sprödigkeit und seiner geringen Porosität eigentlich nicht dazu eignet. Als **Ballast beim Straßenbau** ist dieses Gestein schon geeigneter und wird auch heute noch zu diesem Zweck abgebaut.

Die größte Bedeutung hat der Dolomit jedoch in der **Kalk- und Dolomitbrennerei** und wurde deshalb im Laufe der vergangenen Jahrhunderte in zahlreichen oberirdischen und unterirdischen Gruben (Figur 17) abgebaut.

Chemisch ist das Gestein des Hauptmuschelkalk ein Gemenge von Normaldolomit und Calcit, wozu eine wechselnde Menge von Tonsubstanz kommt. Reiner Normaldolomit enthält 54,36% Kalziumkarbonat und 45,64% Magnesiumkarbonat, Idealverhältnis, das in unserem Gestein kaum angetroffen wird. Die meisten Gesteinsproben, besonders diejenigen der Trochitenschichten, enthalten einen Überschuß an Kalziumkarbonat.

Schon seit mehr als 250 Jahren werden die Dolomite des Hauptmuschelkalk, besonders der Nodosusdolomit, an Mosel und Untersauer für den Kalkofenbetrieb (Figur 18) abgebaut. Der gebrannte Dolomit liefert ein ausgezeichnetes Material zur Herstellung von Mörtel, zum Auskleiden der Konverter in der Stahlindustrie, usw. Über die Geschichte der Kalkbrennerei im Raum Grevenmacher wurde in anderen Veröffentlichungen berichtet. Interessant ist es vielleicht trotzdem, daß gebrannter Dolomit aus dem Wellener Werk sogar bis nach dem Zaïre in Zentralafrika geliefert wurde.

Wirtschaftlich kaum von Wichtigkeit doch geologisch interessant sind die Gipsadern und **Gipslager** in den Mergeln des Mittleren Muschelkalk und des Keuper. Und ist es nicht auch die besondere Beschaffenheit der Triaslandschaft im Mosel- und Saupertal, welche die Römer dazu veranlaßte, den Weinbau bei uns einzuführen !



Figur 17 :  
Stollen im Dolomit des Oberen Muschelkalk an der Straße Grevenmacher-  
Luxemburg



Figur 18 :

Kalk- und Dolomitwerk Wellen

# Seit mehr als 70 Jahren Winzerverband

In unserm Überblick über den Weinbauunterricht an unserer Mosel geht nebenbei auch die Rede von dem Entschluß eine Luxemburger Winzerzeitung herauszugeben, die die Winzer nicht nur aufklären aber auch «zusammenhalten» sollte und dazu dienen würde, die Interessen der Winzer zu vertreten.

Der diesbezügliche Beschluß wurde am 19. Mai 1912 in Remich gefaßt und bereits am 1. September 1912 erschien die erste Nummer der Luxemburger Winzerzeitung, die später den Namen «De Wënzer» oder «De letzebuerger Wënzer» bekam, bis heute aber immer noch demselben Ziele dient, obgleich die Berufsbedingungen sich in unserm Weinbaugebiet grundlegend geändert haben.

Wenn es zu dem Beschluß kam eine Wein- und Winzerzeitung herauszugeben, dann war das nur eine logische Folge der Gründung des Winzerverbandes, die am 28. 5. 1911 in Remich erfolgte.

Die Einladung zu dieser Gründungsversammlung hatte der Distriktskommissar Dr. F. Mersch verschicken lassen. Von damals 30 bestehenden Lokalwinzervereinen hatten 30 der Einladung Folge geleistet.

Als Zweck des Verbandes legte man folgende 3 Punkte fest :

1. Verteidigung der Standesinteressen, d. h. Wahrung und Hebung der Interessen des Weinbau und des Weinabsatzes.
2. Einen fachwirtschaftlichen Zweck, nämlich die zeitgemäße Weiterbildung und praktische Belehrung seiner Mitglieder.
3. Einen genossenschaftlichen Zweck, der im gemeinsamen Bezug der Verbrauchstoffe und «Gegenstände für einen rationellen Weinbau» bestand. Darin war die Kellerwirtschaft einbegriffen.

Diese Grundziele wurden bis nach dem letzten Weltkrieg als anzustrebende Tätigkeit beibehalten und änderten erst zum Teil, als der Winzerverband mehr ausführendes Organ für die Werbung wurde, und Protvigne den gemeinsamen Bezug der sogenannten Verbrauchstoffe, inklusive Schädlingsbekämpfung und Helikopter übernahm.

Die Winzerzentrale, die zeitweise eine gesetzliche Anerkennung als Berufsvertretung anstrebte, fand zu Beginn der 60er Jahre, nach 10 Jahren Existenz ein mehr oder weniger unauffälliges Ende, so daß der Winzerverband wiederum die Interessen der Winzer vertrat.

Eine neu geplante Dachorganisation für alle Gremien kam nicht zustande, so daß der Winzerverband nach wie vor Punkt 1 der Versammlung von 1911 auf der alljährlichen Tagesordnung stehen hat.



Man war sich nicht ganz einig über die Gründung dieses Verbandes, denn nur 16 Vereine stimmten dafür, 13 wollten abwarten und ein Vertreter war nicht einverstanden.

Der provisorische Vorstand bestand aus den Herren Bettinger J. P., Präsident des Winzervereines Grevenmacher; Dühr Johann, Vizepräsident des Winzervereines, Machtum; Eichhorn Joh., Präsident des Winzervereines Wormeldingen; Faber Jos, Präsident des Winzervereines Remich; Flammang Theodor, Präsident des Winzervereines Mondorf; Kieffer Nikolaus, Präsident des Winzervereines Wellenstein und Gillen, Mitglied des Winzervereines von Rosport.

Die Statuten wurden ausgearbeitet, der Staatsminister Paul Eyschen übermittelte die besten Wünsche und versprach Unterstützung.

Die erste Generalversammlung konnte dann am 14. Januar 1912 stattfinden. Von 31 Vereinen erklärten 26 ihren Beitritt. Später im September wurden es 30. Der erste definitive Vorstand des Winzerverbandes sah folgendermaßen aus :

Dr. Mersch, Präsident der Weinbaukommission; Bettinger J. P., Vizepräsident; Dühr Johann, Ehrenschildinspektor und Weinbergbesitzer, Machtum übernahm den Posten des Verbandssekretärs. Desweiteren gehörten dazu : Wengler Michel, Weingutsbesitzer und Weinkontrolleur, Grevenmacher; Eichhorn Johann, Wormeldingen; Faber Joseph, Weingutsbesitzer und Abgeordneter, Remich; Risch Peter, Weingutsbesitzer, Stadtbredimus; Walerich Peter, Weingutsbesitzer, Schengen; Wiltzius Johann, Weingutsbesitzer,

Im Aufsichtsrat waren :

Dühr-Burg, Weingutsbesitzer, Ahn; Engels J. P., Lehrer und Sekretär des Lokalwinzervereines, Wintringen; Flammang Th., Präsident des Lokalwinzervereines, Bad-Mondorf.

Man hatte sogar ein Redaktionskomitee, das sich aus folgenden Herren zusammensetzte :

Dühr Johann, Machtum; Fixmer Franz, Weinbaulehrer, Grevenmacher; Ley Mathias, Weingroßhändler, Grevenmacher, Wengler Michel, Grevenmacher und Weyrich Johann, Weingutsbesitzer und Mitglied der Großh. Weinbaukommission, Ehnen.

Am 16. Mai 1927 verstarb, 80 jährig, der in Winzerkreisen allgemein bekannte und geschätzte Redakteur der Luxemburger Winzerzeitung, Johann Dühr.

Ihm hatte von 1919 an bis 1928 Joh. Emering als Sekretär des Winzerverbandes zur Seite gestanden. Joh. Emering wurde dann von 1927 bis 1935 Geschäftsführer-Direktor.

Als man 1937 das 25jährige Jubiläum des Winzerverbandes feierte, war als einziges Gründungsmitglied nur mehr Michel Wengler dabei. Er war ebenfalls zeitweilig als Geschäftsführer tätig und wurde 1937 zum Ehrendirektor ernannt.



Als Geschäftsführer fungierten nachträglich Johann Eich, François Römer und nun Norbert Schmit, der infolge der Entwicklung nach dem zweiten Weltkrieg aber mehr mit Propaganda und Berufsproblemen zu tun hat, da der Verkauf von Materialien an die Winzer inzwischen eingestellt wurde.

Lediglich die Betreuung der Musterweinberge in Grevenmacher und Wormeidingen kam ab 1922-1923 zu der Aufgabe des Geschäftsführers hinzu.

Verbandspräsidenten waren der Reihe nach : Dr. Mersch, Dr. Clasen, Grevenmacher; J. P. Wiltzius, Schwebsingen; Erny Wiltzius, Schwebsingen, und bis heute anschließend Will Wiltzius, Remerschen.

Wir könnten nun viele Einzelheiten über die anfängliche Tätigkeit des Winzerverbandes geben, da diese aber bis zum Jahre 1937 in der Festbroschüre von 1907 enthalten sind, dürfte es sich erübrigen näher darauf einzugehen. Immerhin sei festgehalten, daß der Verband z. B. 1934 40 Lokalwinzervereine umfaßte d. h. 5 im Kanton Echternach, mit 25 Mitgliedern und 5 Delegierten; 14 im Kanton Grevenmacher, mit 450 Mitgliedern und 30 Delegierten, Kanton Remich 21 Vereine, 499 Mitglieder und 30 Delegierten. Diese Zahlen sind aufschlußreich, da sie bisher wenig bekannt sind, oder gar nicht.

Ailes in allem also fast 1000 Mitglieder und 50 Delegierte. Heute dürfte diese Zahl anders sein, immerhin aber lädt man die Delegierten alljährlich zu einer eigenen Versammlung ein, um über die Tätigkeit des Winzerverbandes Rechenschaft abzulegen.

Nimmt man dagegen die Zahl der Mitglieder von 1919 mit 2658, von denen 2137 auf die Luxemburger Weinzeitung abonniert waren, dann hat man den Eindruck, der Winzerverband sei weniger wichtig geworden. Dem war nicht so, denn erstens gab es weniger Betriebe und zweitens brachte der erste Weltkrieg die Mitgliederzahl auf einen so hohen Stand wegen der Lieferung von Materialien.

In der Weinzeitung Nummer 10 von 1918 wurde übrigens bereits auf eine bessere Organisation hingewiesen.

1920 hatten die 40 Winzervereine nicht weniger als 2692 Mitglieder. 1923 waren es noch 40 Vereine mit 2309 Mitgliedern. 1925 war die Zahl der Vereine noch immer dieselbe, Mitglieder gab es 2344. 1927 waren es mit 2187 etwas weniger.

In diesem Zusammenhang muß unterstrichen werden, daß auch in der Zwischenzeit die Kellereigenossenschaften ihren Einfluß bekamen und die Zahl der Betriebe abnahm. 1928 sank sie bereits auf 1878. 1931 gab es immer noch 40 Vereine, aber nur mehr 1625 Mitglieder.

In diesem Zusammenhang fiel uns ein, daß es auch in den Jahren der Gründung des Winzervereines in Vianden Weinbau betrieben wurde. Das ließ uns zurückblättern und wir fanden, daß 1912 der Verband aus 39 Vereinen bestand.

Davon entfielen auf den Kanton Echternach 4 mit 115 Mitgliedern; auf den Kanton Grevenmacher 13 mit 417 Mitgliedern; auf den Kanton Remich 21 mit 831 Mitgliedern und auf den Kanton Vianden 1 Lokalverein mit 28 Mitgliedern.

Bis Ende des ersten Weltkrieges wurde Vianden noch in den Mostaufstellungen geführt, nicht aber mehr im Winzerverband.

1933 sank die Mitgliederzahl auf 1000 mit 59 Delegierten. Doch nach wie vor blieben die eingangs erwähnten Programmpunkte bestimmend für die Arbeit des Winzerverbandes. Im Laufe der 20er Jahre hatte man mehr mit der Werbung in Belgien zu tun. Es wurden belgische Journalisten empfangen, die für unsern Wein werben sollten. Dasselbe wiederholte sich nach dem letzten Weltkrieg, da die Tätigkeit des Winzerverbandes sich immer mehr auf die Propaganda und die Musterweinberge spezialisierte.

Man war bei den ersten internationalen Ausstellungen in Brüssel schon dabei. 1930 zögerte man sogar nicht im eigenen Lande Weinwochen und Weinzüge zu organisieren. Dasselbe galt für Esch/Alzette. Die damalige Föderation der Gastwirte, Hoteliers und Restaurateure, SACOL, war immer bereit mitzumachen. Kurzum, man brachte es fertig, den Weinkonsum im eigenen Lande zu fördern, obgleich die Weine durch die Rekonstruktion der Weinberge nicht immer zu völlig waren.

Bei allen Fortschritten für unsern Weinbau war der Winzerverband dabei. Sei es, daß es sich um Studienreisen handelte, sei es daß es Ausstellungen in Brüssel, Charleroi, Amsterdam, Utrecht, Lüttich, London, oder Saarbrücken ging.

Man erinnert sich ebenfalls noch gerne an die Aktion «Kellerkontrolle» mit UKW vor einigen Jahren und die Weinlehrproben bei den Vereinen von Garten und Heim.

Ab und zu schien der Winzerverband bescheiden im Hintergrund zu arbeiten, aber das nur scheinbar, denn jedesmal, wenn eine Flaute ins Berufsleben der Winzer kam, erstand er neu und setzte sich als Berufsvertretung wieder in den Vordergrund, z. B. 1963.

Sozusagen eine Anerkennung war es, als der Fonds de solidarité, als Ausgangspunkt für die Weinwerbung, dem Winzerverband die Mission gab, unsere Werbung im In- und Ausland zu übernehmen. Die Güte der Werbung wird allgemein anerkannt. Wenn es in den letzten Jahren etwas schwieriger wurde in dieser Hinsicht große Sprünge zu wagen, dann war das lediglich eine Folge der mageren Ernten. Aber der Winzerverband hielt darauf dort vertreten zu sein, wo man vertreten sein muß, wenn der Winzer einmal mehr Glück im Herbst haben sollte.

Auf die Erfolge der Weinsteigerungen brauchen wir wohl nicht einzugehen. Sie wurden landbekannt und die Rekordpreise werden später in dicken Buchstaben in der Chronik festgehalten. Damit haben wir so kurz wie möglich den Wert des Winzerverbandes an unserer Mosel beschrieben.

Einstweilen gibt es noch keine Alternative zu diesem Berufsverband der Winzer, also heißt es ihn unterstützen und mit ihm die Probleme, die anstehen, so gut wie möglich zu lösen.

So wie die Gründung und die nachfolgenden Jahre durch markante Persönlichkeiten gekennzeichnet waren, so kann man auch heute dem Vorstand u. Aufsichtsrat voll vertrauen, da alle Mitglieder die Weinbauprobleme kennen. In der letzten Versammlung der Delegierten wurde darauf hingewiesen, daß man immer das Wohl der Winzer im Auge behalte. Die Versprechen werden sonder Zweifel gehalten, denn die Zusammenarbeit mit allen andern Gremien des Weinbaugebietes ist ziemlich perfekt. Durch diese Voraussetzung ist der Fortschritt also gesichert. 1981 waren es 70 Jahre her, daß der Winzerverband bestand. Wir gaben die Namen des ersten Vorstandes bekannt. Es ist deshalb sicherlich nicht falsch die führenden Persönlichkeiten des Winzerverbandes von heute aufzuzählen. Es sind :

Wiltzius Will, Remerschen; Eich Nic, Wasserbillig; Streng Will, Weyer Josy, Grevenmacher; Egide Max, Ahn; Schweich Henry, Fischer Nic, Feidt Emile, Wormeldange; Constant Gloden, Schengen; Raymond Risch, Schwebsange; Pierre Gales, Bech-Kleinmacher; Jos Goetzinger, Greiveldange.

Möge unser Weinbaugebiet sich in den kommenden Jahren so gut entwickeln, daß ein 75jähriges Jubiläum mit dem notwendigen Glanz gefeiert werden kann.

Will REULAND

# Die Winzerin

Nun hast du heimgefunden,  
du treue Winzerin;  
den Weinberg ganz verlassen  
mit deinem treuen Sinn.

Wie oft hast du geschnitten  
die Reben braun und kahl,  
wie oft sie angebunden  
an ihren uralten Pfahl.

Wie oft hast du gestanden  
in vollem Rebengrün,  
der Überfüll gewehret  
mit Fleiß und vielen Mühn.

Wie oft hast du geerntet  
der Trauben reines Gold,  
das Lied dahin gesungen,  
das Mosellied so hold.

Nun hast du heimgefunden  
du treue Winzerin,  
der liebe Gott im Himmel  
sei ewig dein Gewinn.

Pfarrer Josef Dühr

## Froën . . .

Weess du, wat an deem Wäin do stécht ?  
Weess du, wat hien sou léiflech mécht ?  
Weess du, wou hien säi Feier kritt ?  
Weess du, wou hien déch ni belitt ?

Kenns du déi Léift, déi hie verlaangt ?  
Kenns du de Wénzer, deen alt baangt ?  
Kenns du dem Wäin seng heemlech Säit ?  
Kenns du och vläicht seng beschten Zäit ?

Weess du, wéi's du bäim Schmaache bass ?  
Kenns du de Wäin, dee kriddlech as ?  
Weess du, wéi séileg hien déch mécht ?  
Kenns du den Dram, deen an him stécht ?

Wann s du dat alles zimlech weess,  
Déi Hatt voll Aarbecht alt versteess,  
An dann nach aner Saache nenns,  
Well s du de Wäin an d'Wénzer kenns,  
Da bass d'e gudde Muselfrënd,  
dee gär an dack bäi d'Wénzer kénnt.

Will REULAND

# Heimweh nach der Mosel

Nun leuchten wieder die Trauben  
und schenken den köstlichen Wein;  
es klappern wieder die Kelter  
und Lieder schallen darein.

Frau Mosel freundlich ins Land,  
Es lächelt in herbstlicher Sonne  
nur leise geh'n ihre Wellen  
und kosen im Ufersand.

Gegrüßt mir, ihr Rebenberge,  
gegrüßt du, mein heimatlich Tal, –  
mir naget wieder am Herzen  
des Heimwehs ewige Qual.

Pfarrer Joseph Dühr (1907-1954)

# Winzer und Rebe

1. Sei mir begrüßt, o rankende Rebe  
Prangend in sonnigem Herbstgewand !  
Seid mir willkommen ihr goldigen Trauben  
Hängend verlockend am Bergesrand !

2. Laß mich Dich preisen, o herrliche Pflanze,  
Noah geschenkt aus dem Paradies :  
Bringt uns den Wein, das göttlich' Getränke,  
Gibst uns Dein Blut, so stärkend, so süß !

3. Glücklich wer lebt' zu der Väter Zeiten  
Reichlich wo floß Dein köstliches Naß !  
Rebe, was geizest denn jetzt mit den Gaben  
Und uns nur halb willst füllen das Faß ?

Leise die Rebe mit traurigem Seufzen  
Flüstert mir zu das klagende Wort :  
Winzer Dir mundet mein Herzensgeblüte,  
Mir doch nicht Pfleger bist, schützender Hort.

5. Lässest durch Feinde mich kränken, zernagen,  
Sparest an mir mit nährendem Mist,  
Ob ich Dein Stiefkind mich also du ziehest :  
Warum so lieblos, so hart Du mir bist ?

6. Winzer, noch immer möcht' gern Dich beglücken,  
Füllen die Keller mit feurigem Saft :  
Liebend willst meiner nur fürder gedenken  
Und mir erneuen die jugendlich' Kraft !

7. Rebe, ich hab' Deine Worte verstanden,  
Worte des Tadels – ach leider doch wahr :  
Rebe, bei iesem perlendem Glase  
Schwör' ich Dir Beistand in Noth und Gefahr !

8. Forschen nun will ich mit reger'm Fleiße,  
Bestes ergründen, was immer Dir kommt;  
Lauschen auch fürder mit willigem Ohre  
Fortschrittsbestreben, woher es mir kommt.

9. Bleiben sollen's nicht fromme Wünsche  
Gutes, das hab ich erkannt und gehört :  
Leben soll's in gestaltendem Wirken;  
Rebe, Dein Klagen – es sei nun erhört.

10. Sieh' dort die Winzer in Zünften sich einen  
Rührig und strebsam zur Hilfe bereit !  
«Freue Dich Rebe, – es leuchtet von Ferne  
Dir so wie uns die bessere Zeit !

11. Hab' auch der Winzerin Worte gelauschet :  
Rebe, sie hat Dich zum Lieblich erwählt !  
Also gepfleget mit zärtlicher Sorge  
Feinde all' weichen, die nur Dich gequält.

12. Prangen sollst Du in üppiger Fülle !  
Reichlicher fließe Dein goldener Wein !  
Nektar mir deucht' er, wengleich Obermosler  
Schenkt ihn die schöne Winzerin ein.

Mas Gindt



# Comité d'honneur

ACIER, 52, route de Longwy, Bertrange  
ACTION CATHOLIQUE RURALE, Jungbauer und Jungwinzer,  
2132 Luxembourg  
ALBERT-Boesen J. P., 18, Lauthegaass, Stadtbredimus  
ALTMANN-Mondloch Jos, 5485 Wormeldange-Haut  
ALTWIES Joseph et Fils, S. E. C. S., Case postale 28, Remich  
AMICALE des Anciens du Lycée Technique Agricole, Ettelbruck  
APEL Camille, 106, rue de Bonnevoie, 1261 Luxembourg  
ARENDDT Robert, 28, rue Simengseck, 5441 Remerschen

BACK-Muller Emile, 110, rue Principale, Wormeldange  
BALBINOT-TRAVAGLIATI, Usine de Micheville, Villerupt - F  
BARENBRUG Luxembourg S. A., B. P. 12, 9201 Diekirch  
BASSING-Dennemeyer Robert 450, route de Longwy, 1940 Luxbg  
BASTIAN Mathis, Propriété Viticole, C. P. 17, Remich  
BECK Gaston, 10, am Bréil, 5426 Greiveldange  
BECKER Michel, 1, am Schank, 5419, Ehnen  
BEINING-Ley Jean, 57, rue Kecker, Ehnen  
BEISSEL Jos, 34, Dicks-Strooss, Stadtbredims  
BENTZ Claude, 32, route du Vin. Bechkleinmacher  
BERCHEM Edouard, 8, rue C. M. SPOO, 3876 Schifflange  
BERG Joseph, Maître-Opticien, 95, Grand-rue, Luxembourg  
BERNA Albert, 9, Grand-rue, Ahn  
BERNA Frères, Caves, Ahn  
BERNA Jean, 15, rue Belair, Contern  
BERNA Raymond, 7, Grand-rue, Ahn  
BERNARDI Giorgio, 7, rue J. P. Sauvage, 2514 Lux-Kirchberg  
BINGEN Constant, 13, rue de Remich, Wellenstein  
BODEN Fernand, Ministre, 12, rue Krunn, 6453 Echternach  
BODSON Victor, avocat-avoué, 11a, Bd Joseph II, Luxembourg  
BOUR Lucien, Bous  
B. P. LUXEMBOURG, société anonyme, Luxembourg  
BRAUN Vctor, Bourgmestre,, rue du Centenaire, 6719 Grevenm.  
BRESER Marcel, 37, rue des Romains, Niederdonven  
BROOS Léon, Case postale 143, 2a, rue J. P. Koenig, Luxbg.  
BUCHLER-Sinner Jean-Pierre, 79, Val Ste-Croix, 1371 Luxembourg  
BURGUN Remy, Hôtel International, 58, Avenue François Cle  
ment, 5612 Mondorf-les-Bains  
BUSCHMANN Xavier, 6, rue Seimetz, 6780 Grevenmacher

CACTUS, Magasins  
 CAISSE CENTRALE des Associations agricoles, Luxembourg  
 CAISSE RURALE, Ahn  
 CAISSE RURALE, Mertert-Wasserbillig  
 CAISSE RURALE, Niederdonven  
 CAISSE RURALE, Wormeldange  
 CAISSE RURALE et VITICOLE, Remerschen  
 CAMY Pierre, Inspecteur Ppal 1er en rang, 5, Bd Ernest Feltgen,  
 Luxembourg  
 CANU André, Entreprise de Construction, 6, Place Nico Klopp,  
 Remich  
 CAPESIUS & REDING, succ. Ad. et Joseph Reding,  
 Fabrique de meubles, 5852 Hesperange  
 CAVES Coopératives des Vignervns, Wormeldange,  
 115, route du Vin, 5481 Wormeldange  
 CENTRALMARKETING S. à r. l., 16, Bd d'Avranches, 2980 Luxbg.  
 CHAMPAGNE Nicolas, directeur, 11-18, route de Luxembourg  
 4220 Esch-Alzette  
 CLEMEN-Prim Norbert, 71, Montée d'Ernzen, 7636 Ernzen  
 COMMUNE DE GREVENMACHER  
 COMMUNE DE REMERSCHEN  
 COMMUNE DE STADTBREDIMUS  
 COMMUNE DE WELLENSTEIN  
 COMMUNE DE WORMELDANGE  
 CONFRÉRIE DU MAITRANK, Arlon, 53, rue du Centre  
 CONFRÉRIE SAINT-CUNIBERT, Stadtbredimus  
 DECKER Modes, 13, Grand-rue, Grevenmacher  
 DEISCHTER Raymond, Café Wentrenger Stuff, Wintrange  
 DELLERE Gab, 7, rue Rabatt, Echternach  
 DELMARCO-Bruch Metty, 14, rue Nic Hein, Ehnen  
 DEMOULLING Albert, 8, rue Wangert, Mensdorf  
 DEMUTH Erny, 186, rue Principale, Wormeldange-Haut  
 DESOM Perre, Caves St-Remy, 9, rue Dicks, 5521 Remich  
 DEUTSCH-Kinnen Alice, Mme, 40, rue Belair, 6111 Junglinster  
 DEVOS, Luxembourg  
 DICHTER, Maison, Installations électriques, 7, avenue de la gare, Luxbg.  
 DICK F. Dr., Willi-Graf-Straße 32, D 6600 Saarbrücken 3  
 DIEUDONNÉ J., gérant de la Banque Générale, Remich  
 DISTILLERIE BASTIAN P., 2, rue de Mondorf, Wellenstein  
 DONDELINGER J. P., 2, rue de Beyren, Mensdorf  
 DUHR Aby, 9, rue Aly Dühr, Ahn  
 DUHR Léon, 2, rue Berreggaass, Wormeldange-Haut  
 DUHR Léo, 9, rue Aly Dühr, Ahn  
 DUHR Lou, 9, rue Puert, Niederdonven  
 DUHR Maria, 5, rue du Verger, Rosport

DUHR-Arendt Robert, Manternach  
 DUHR-Fischer Alphonse, Mme, 6, rue Aly Dühr, Ahn  
 DUHR-Kayser Nic, 9, rue Puert, Niederdonven  
 DUHR-Mangen Paul, 4, rue du Vin, Niederdonven  
 DUHR-Schmit Jean, 25, rue de Niederdonven, Ahn  
 DÜSSELDORF-Irrthum Guy, 46, rue de la Gare, Remich  
 DÜSSELDORF-Lecuit Gust, 38, rue de la Gare, Remich

EIFLER-Karteiser Michel, gérant Banque Générale, 2, rue de Trèves, Grevenm.  
 EKABE, Laiterie, 6196 Eschweiler  
 ENGELS Armand, Kockelscheuer  
 ENTENTE des sociétés, Wormeldange  
 ENTRINGER-Weber Alphonse, 5, Heneschtgaass, Wormeldange-Haut  
 ERPELDING-Pegel Jean-Hubert, 34, rue de l'Alzette, Esch-Alzette  
 EWERT Jean, architecte, 1a, rue Wurth-Paquet, Luxembourg  
 EWERT Jos, 5, rue de Kehlen, 8235 Mamer.

FAAS Dr. Karl--Heinz, Caspar-Olevian-Straße 181, D 5500 Trier  
 FABER Jean, Cartonnerie de Lintgen S. à r. l., Kasselt - Lintgen  
 FABER-Kummer Arsène, 15, rue des Caves, Wellenstein  
 FABER-Scholtes Ernest, Imprimerie, 1, rue de Thionville, 6791 Grevenmacher  
 FÉDÉRATION des Associations Viticoles du Grand-Duché de Luxembourg  
 93, rue de Trèves, 6793 Grevenmacher

FEIDT Alphonse, Carrières Feidt, S. à r. l. 36, Av. des Archiducs, Luxembourg  
 FEIPEL Vic, prof.-ingénieur, 9, rue J. P. Schuster, 9131 Schieren  
 FEIPEL-Staar, Caves, 37, rue de Mondorf, 5470 Wellenstein  
 FEITEN Marcel, 57, rue des romains, Senningerberg  
 FELTEN Emile, curé e. r., 29, Av. Dr. Klein, 5630 Mondorf-les-Bains  
 FELTZ-Knepper Raymond, Quai de la Moselle, 46, Remich  
 FERRING-Meyers Marcel, 3, rue de la Grotte, 6832 Betzdorf  
 FETTES Emile, Assurances Le Foyer, agence générale du sud,  
 10, rue Emile Mark, Differdange

FEYDER-Meyers Vic., 14, rue du Port, 6685 Mertert  
 FISCHBACH Victor, directeur ASTA, 75, Allée Léop. Goebel, Luxembourg  
 FISCHER Alphonse, 87, route du Vin, Wormeldange  
 FISCHER Jeannot, 13, route de Mondorf, Ellange  
 FISCHER Marc, 15, rue de Niederdonven, Ahn  
 FISCHER Rudy, 92, route du Vin, Remerschen  
 FISCHER Victor, 46, Hiehl, 5485, Wormeldange-Haut  
 FISCHER-Grotz Henri, 5, Grand-rue, Ahn  
 FISCHER-Ley Henri, 68, route du Vin, 5440 Remerschen  
 FISCHER-Schiltz Roger, 12, rue Math. Saur, Strassen  
 FOLSCHETTE Robert, ingén.-chef de division ASTA, 9, route d'Ettelbruck,  
 7715 Colmar-Berg

FRANK-Modert, Café, 45, rue des Romains, Niederdonven  
 FRISCH Jos., ing. ppal, ASTA, 94, rue Ernest Bexes, 1232 Howald

GALES, Caves, 4, rue Nico Klopp, Bech-Kleinmacher  
 GALES-Kiefer Egide, 7, rue des Caves, Bech-Kleinmacher  
 GALES-Sünnen Gaston, 35, rue de Mondorf, Wellenstein  
 GALES-Sünnen Lucien, 3, rue St Anne, Wellenstein  
 G. B., Remich  
 GELZ-Pinnel Richard, 45, route du Vin, Schengen  
 GERGES Léon, 19, route du Vin, Schwebsange  
 GERGES-Schumacher Paul, 54, route du Vin, Schwebsange  
 GESCHWIND, Quincaillerie, 17-19, rue de Trèves, Grevenmacher  
 GITZINGER Robert, député, 15, rue de la Corniche, 5518 Remich  
 GLESNER Hubert, 16, rue Nic. Ewen, 4113 Esch-Alzette  
 GLODEN Adolphe et Fils, s. e. n. c., Caves, 12, rue de Remich, Wellenstein  
 GLODEN Joseph, notaire, 9, rue du Centenaire, Grevenmacher  
 GLODEN Léon, 22, route du Vin, Schwebsange  
 GLODEN Raymond, 29, route du Vin, Schengen  
 GLODEN-Leonardy Victor, 10, route du Vin, Bech-Kleinmacher  
 GLODEN-Meyers André, 6, rue Nico Klopp, Bech-Kleinmacher  
 GLODEN-Ruppert Georges, 34, route du Vin, Schwebsange  
 GLODEN-Schuhmacher Léon, 37, Avenue du Bois, Luxembourg  
 GLODEN-Zehren Paul, 2, Place de l'Eglise, Ehnen  
 GLODEN-Wiot Jos, 17, rue de Dreibern, Wormeldange  
 GOETZINGER Joseph, 2, Gemengebréck, 5426 Greiveldange  
 GOERGEN Jos, Dr., 18, rue Wenkel, Remich  
 GOLDSCHMIT Paul, route du Vin, Schwebsange  
 GOLDSCHMIT-Faber Ernest, 12, rue du Braekelter, Wintrange  
 GRAFFE Eugène, 90, rue des Marachers, 2124 Luxembourg  
 GREIVELDINGE Jos, 2, rue des prés, Rollingergrund  
 GREIVELDINGER-Woeldgen Jean, 47, route du Vin, 5405 Bech-Kleinmacheru  
 GREMLING François, ingénieur-agronome, Premier conseiller de gouverne-  
 men, 1, rue du X octobre, 7243 Bereldange  
 GRETSCH Eugène, Assurances Le Foyer, 11, rue de Stadtbredimus, Remich  
 GRETSCH-Welsch, Lucien, journaliste, 49, rue de la cité, Remich  
 GRETSCH-Roesner Germain, 47, route de Mondorf, Remich  
 GRISSE André, 75, rue de Lasavauge, Differdange

HAAS Marcel, ing. ppal, ASATA, 26, rue Lesebiereg, 7732 Colmar-Berg  
 HAMILIUS Jean, Luxembourg  
 HARPES René, 33, rue Victor Feyder, Fentange  
 HEIN Nicolas, instituteur, 11, rue de la Cité Lehboesch, 5488 Ehnen  
 HEIN-Lies Jos, 1, rue du Camping, Born  
 HEIN-Ruppert Camille, 19, rue Kecker, Ehnen  
 HEMMEN Arthur, 33, rue de Mondorf, Wellenstein  
 HEMMEN François, 34, rue de Mondorf, 5470 Wellenstein  
 HEMMEN Josy, 36, rue Haute, Luxembourg-Hamm  
 HEMMEN-Funck Fernand, 49, rue des Romains, Niederdonven

HEMMEN-Geimer Lucien, 11, route du Vin, 5450 Stadtbredimus  
HENGEL Henri, 1, rue des fleurs, Machtum  
HENGEL Mathias, Avocat, Wormeldange-Haut  
HENGEL-Gelhausen Pierre, 51, route du Vin, Machtum  
HENGERS Jean-Marie, 1, rue d'Elvange, Wintrange  
HENGERS-Wilwert Jos, 1, rue d'Elvange, Wintrange  
HENTZEN Ernest, curé, 5, rue de l'Eglise, 7671 Altwies  
HENTZEN-Lauckohr Pierre, 5, rue Ste-Anne, Wellenstein  
HERBER Marcel, Huissier de Justice, B. P. 78, 4001 Esc-Alzette  
HIERZIG, Café, «am Staminet», 12, rue de la Gare, Remich  
HIPPERT-HIRTT Robert, 7, rue des Vignes, Ahn  
HIRTT Henri, 23, rue de Mondorf, 5470 Wellenstein  
HIRTT-Walther Joseph, 1, rue du parc, Mertert  
HOFFELD Jos, 6, rue de l'Eglise, Machtum  
HOFFELD-Ries Raymond, 3, rue de Donven, Machtum  
HOFFSTETTER Ferdinand, Attaché de Gouvernement 1er en rang  
31, rue Ed. Oster, Howald 2272  
HOLIDAY INN CMI Kirchberg, Luxembourg  
HOTEL-Restaurant Chalet de la Moselle, Jean Ludig-Nentwig,  
35, route du Vin, 6841 Machtum  
HOTEL-Restaurant St-Nicolas, Esplanade, Remich

INFALT Constant, Bettembourg  
IRRTHUM-Meyers Jos, 3, rue de la Montagne, Senningen

JACQUE Edmond, professeur-ingénieur, 32, rue de Burden, 9019 Warken  
JANKOWOY Jacques, 21, Cité Cerabati, Mertert  
JEGEN-Selm Henri, Architecte, B. P. 42, 6401 Echternach  
JORIS Edouard, Articles de Caves, 13-15 rue Wurth Paquet, 2737 Luxembourg  
JORIS Robert, industriel, 13, rue Wurth-Paquet, Luxembourg

KAEMPPF Marc, traiteur, Place Guillaume, 1368 Luxembourg  
KASS Carlo, 12, rue Nic Hein, Ehen  
KAYL Jean-Nicolas, 36, route du Vin, 5440 Remerschen  
KAYL Roger, conseiller économique, 31, rue A. Meyer, Luxembourg  
KAYSER Emile, 3, Sandtegaass, Bech-Kleinmacher  
KELSEN-Duhr Jos, Bourgaass 11, Wormeldange  
KERSCH Roger, maison 74, Berbourg  
KESSELER Francis, notaire, 5, rue Zénon Bernard, 4030 Esch-Alzette  
KIEFER-Sünnen Fernand, 18, rue des Pommiers, Remich  
KIEFFER Jean, 14, Wäistrooss, Stadtbredimus  
KIEFFER Marcel, 38, route du Vin, Remerschen  
KIEFFER-Gerges Fernand, 2, Klappegaass, Greiveldange

KIEFFER-Ley Marie, Mme, 9, route du Vin, 6841 Machtum  
 KIEFFER-Schock Henri, 11, route du Vin, 6841 Machtum  
 KIESSEL-Sandt Marcel, 5, rue des Caves, Bech-Kleinmacher  
 KIPGEN Rbert, ingénieur ASTA, 13, rue Belle-Vue, 1227 Luxembourg  
 KIRSCH Léon, aumônier nat. J. R. C., 19, rue du Château, 4976  
 KLEIN-Bruch Gérard, 52, rue Langheck, 5854 Alzingen  
 KLINCKER Jean, 3, rue de Remich, Wellenstein  
 KLINCKER-Weicker Roger, représentant, 7, rue Ste-Anne, Wellenstein  
 KLINKER-Gansen Fernand, 1, rue des Prunelles, Wellenstein  
 KOCH-Herman René, 33, route du Vin, 5445 Schengen  
 KOHLL Carlo, 6, Sandtegaass, Bech-Kleinmacher  
 KOHLL Josy, 24, route du Vin, 5495 Wintrange  
 KOHLL-Leuck Raymond, 4, an der Boreg, Ehnen  
 KOHLL-Reuland Michel, 5, am Stach, Ehnen  
 KOHLL-Siebenaler René, 3a, rue de Canach, Lenningen  
 KONEN Boy, ministre, 18a, Kohlenberg, Luxembourg  
 KONERT Aloyse, 145, rue principale, Wormeldange  
 KONS Fernand Dr., 59, rue de Macher, Remich  
 KONSBRUCK Guy, 4, Grand-rue, Ahn  
 KOX-Koch Jos, 32, route de Mondorf, Remich  
 KOX-Risch François et Fils, 6, rue des Prés, Remich  
 KOX-Weiler, Entreprise de peinture, 9, rue St-Nicolas, Remich  
 KREDIETBANK S. A., Luxembourgeoise, Luxembourg  
 KREMER Pierre, 27, rue Giselbert, Luxembourg  
 KRIFR Carlo, 28, rue de l'Ecole, Grevenmacher  
 KRIER Charles, 4, Sandtegaass, Bech-Kleinmacher  
 KRIER Frères, Caves, 1, Montée St-Urbain, Remich  
 KRIER Georges, 9, route de Luxembourg, 5551 Remich  
 KRIER Nico, 7, rue Nico Klopp, Bech-Kleinmacher  
 KRIER Fred et Fils, 2a, rue des Caves, Bech-Kleinmacher  
 KRIFR-Heinitz Robert, rue Bourgeck, Wellenstein  
 KRIER-Hoffeld Ady, 10, rue de Remich, 5471 Wellenstein  
 KUHN Marc, contrôleur des vins, 2, am Stach, 5418 Ehnen

LAHIRE Jemp, ing.-inspecteur ASTA, 9, rue du Fossé, 3330 Crauthem  
 LAHR Charles, 8, rue Aly Duhr, Ahn  
 LAHR Emile, 8, rue Aly Duhr, Ahn  
 LAHR Jos, 14, rue des Sept Arpents, Luxembourg  
 LAPOUGE Mme, Station BP, 104, route du Vin, Schengen  
 LAUTEM-Kleman Nico, boulangerie, 16, rue de la Gare, Remich  
 LAUTH Paul, 6, Kreplinger, Stadtbredimus  
 LE FOYER, Assurances, Luxembourg  
 LEMMER Robert Dr., 70, rue des Romains, 2444 Luxembourg  
 LENERT Roger, Député, bourgmestre, 32, rue des Romains, Niederdonven  
 LENTZ Marc, 45, rue de la Gare, Remich

LEUCK Jean, 23, Neie Wè, Ehnen  
LEY Frères, Agence générale BBC, 12, rue de la Gare, Remich  
LEY-Klemens Albert, Ehnen  
LEY-Pündel Jos, 154, rue Principale, Wormeldange  
LEY-Schartz Jean, 4, rue Aly Duhr, Ahn  
LEY-Thomas Fernand, 2, rue Gewân, Niederdonven  
LIES Aloyse, abbé, 16, rue des primerères, Luxembourg  
LINDEN Jean, 8, rue Isidore Comes, Ehnen  
LUDWIG Marcel, 10, rue de Messancy, 4962 Clemency  
LUX-Besch François, 9, rue de la Gare, Remich

MARGUE Félix, 2, Place d'Armes, 1136 Luxembourg  
MARQUE NATIONALE DU VIN LUXEMBOURGEOIS, Remich  
MASSARD Auguste, 10, rue des jardins, Remich  
MATHES-Berschens Alcide, 5, rue Knupp, Wormeldange  
MAX-Lahr Egide, 4, rue de Niederdonven, 5401 Ahn  
MEHLEN Marika, Mme, Lic. es. sc. pol. et soc., 54, Bd Napoléon 1er  
2210 Luxembourg  
MEHLEN-Molitor Louis et Fils, 25, route du Vin, Ahn  
MERSCH Jean, ingénieur ppal ASTA, 53, rue Laduno, 9747 Erpeldange  
MERSCH-Braas Aloyse, 24, rue des Romains, 5433 Niederdonven  
MERSCH-Burg Pierrot, 56, rue Langheck, 5854 Alzingen  
MESENBURG Roby, 41, Hiehl, Wormeldange-Haut  
METZDORF Willy, 4, rue de Mondorf, Remerschen  
MEYER Joseph, employé privé - journaliste, 12, Avenue Gaston Diderich,  
1420 Luxembourg  
MEYERS-Clees René, 102, rue de Merl, 2146 Luxembourg  
MICHELS-Haas René, épicerie, 1, rue du Pont, Remich  
MILBERT Adrien, 27, rue Père Conrad, Howald  
MODERT Georges, 8, rue de Donven, Machum  
MODERT Gilbert, 8, rue de Donven, Machtum  
MODERT Marcel, 4, rue St-Gengoul, Merl  
MODERT-Lies Auguste, 8, rue de Donven, Machtum  
MOES Frères, succ. Gérard Moes, quincaillerie, Remich  
MOLITOR Victor, 8, rue Principale, 9375 Gralingen  
MONOPOL S. A., Grands magasins, Luxembourg  
MOOS-Schmit Fred, 4, Wengertwé, Stadtbredimus  
MOOTZ René, 3, rue des Caves, Bech-Kleinmacher  
MOSCHERT Nico, 2, rue des Caves, Bech-Kleinmacher  
MULLER Jean-Pierre, 114, route du Vin, Remerschen  
MULLER René, instituteur, 102, rue principale, 5480 Wormeldange  
MULLER Sylvain, 2, rue de Mondorf, Remerschen  
MULLER Victor, horticulteur-fleuriste, 6, rue des jardins, 5495 Wintrange

MULLER-Huberty Richard, Horlogerie-bijouterie Huberty-Nanquette,  
40, Grand-rue, Luxembourg  
MUNHOVEN Raymond et Cie, Zone industrielle, Howald

NAU Jos, Nommern  
NEUMANN, Brasserie Henri Funck, Luxembourg-Neudorf  
NEY Camille, Ministre, 7, rue Vorkelchen, 8508 Rédange-sur-Attert  
NICOLAY Paul, professeur-ingénieur, 45, rue Dr-Klein, 9054 Ettelbruck  
NUSS-Kraft Paul, Télé-Disc, Coin rue Notre-Dame et rue Chimay, Luxembourg

OBERTIN Georges, Service Station-garage, 10, rue E42, 5531 Remich  
O.P.V.I. Organisation Professionnelle des Viticulteurs Indépendants, Remich

PAULUS Aloyse, 4, rue de la Gare, Roodt-Syr  
PAULY-Day Joseph, pépiniériste, 16, route de Luxembourg, Remich  
PAULY-Weber Will, 15, route de Luxembourg, Remich  
PETERS Rudy, Alcovit-Protector, 7, rue Laduno, 9147 Erpeldange  
PRÉFALUX S. A., rue de la Gare, 6117 Junglinster  
PROBST André Dr., 34, route de Trèves, 6793 Grevenmacher  
PROST André, notaire, 101, rue de Bonnevoie, 1261 Luxembourg  
PROST Joseph, Maison Mathis Prost, 4, rue du Fort Wallis, Luxembourg  
PROST Mathis & Cie, Produits chimiques, 33, rue de Trèves, Grevenmacher  
PROTVIGNE, B. P. 27, 5501 Remich  
PUNDEL Armand, ingénieur, 25, Chaussée Blanche, 8014 Strassen  
PUNDEL-Hoffeld Lucien, 6, rue de l'Eglise, Machtum  
PUNDEL-Mathes Jos, 16, rue de Dreibern, Wormeldange  
PUNDEL-Schetgen J. P., et Fils, 149, rue Principale, Wormeldange  
PUNDEL-Senninger Joseph, 60, rue Principale, Wormeldange  
PURAYE Aloyse, ingén.-inspecteur ASTA, 29, rue du Château, 9353 Bettendorf  
PUTZ Hary, S. à r., Matériaux, route de Thionville, Luxembourg  
PUTZ Ernest, 3, rue de Remich, Bech-Kleinmacher

RAUS Carlo, président Service Jeunesse de la Centrale Paysanne  
52, rue Pierre d'Aspelt, Aspelt  
REDING Edmond, Café Wormer Stuff, 156, rue Principale, Wormeldange  
REDLINGER Norbert, 7, rue du Château, Schengen  
REIMEN Raymond, 5, rue de la Gare, 6731 Grevenmacher  
RENNEL John, vice-président Service Jeunesse, Waldbredimus  
REULAND Will, instituteur e. r., rue de Wecker, Grevenmacher  
RIES Charly, 47, rue des Romains, Niederdonven  
RIES-Ley Jos, 28, rue des Romains, Niederdonven  
RISKE Pieter, 11, route de Luxembourg, Bridel



RINNEN Henri, 32, rue de la Forêt, 1534 Luxembourg  
RISCH Carlo, directeur A. C. I. E. R., 52, route de Longwy, 8080 Helfenterbruck  
RISCH Charles, 3, rue Allende, 3711 Rumelange  
RISCH Erny, 13, Wäistrooss, Stadtbredimus  
RIX-Braun Fernand, Mme, 20, Bd Royal, Luxembourg  
ROESER-Schons Michel, Auberge Mosella, 21, route du Vin, Bech-Kleinmacher  
RUPPERT Jean, 5, rue de la Moselle, Oberdonven  
RUPPERT-Huber Henri, 100, route du Vin, Schengen

SADLER Armand, 1, rue Duchscher, Echternach  
SALENTINY Thomas, ing.-chef de division ASTA, 152, route de Dippach  
8055 Bertrange  
SANDT Marcel, 57, route du Vin, Schwebsange  
SCHANEN Claude, 87, route du Vin, Schengen  
SCHANEN Norbert, 73, route du Vin, Schengen  
SCHARTZ-Schartz Pierre, 39, rue Principale, Wormeldange  
SCHILTZ Albert, 9, rue de la Couronne de Chêne, Luxembourg  
SCHILTZ Jos, 1, rue Th. Gillen, Howald  
SCHILTZ-Mersch Fred, 10, rue des Roses, 6147 Junglinster  
SCHLECHTER Marcel, député, 16, rue Duchscher, Echternach  
SCHLINK Joseph, 178, rue Principale, Wormeldange  
SCHLINK-Hoffeld Jean, 17, route du Vin, 6841 Machtum  
SCHMIT Charles, 7, rue de Donven, Machtum  
SCHMIT Claude, Résidence Solstice, 2, rue Jos Felten, 1508 Howald  
SCHMIT Emile, professeur-ingénieur, rue de Schieren, 9186 Stegen  
SCHMIT Ernest, 9, op der Dresch, 8127 Bridel  
SCHMIT Fernand, Lenningen  
SCHMIT Jean, 5, rue de l'Alzette, Helmdange  
SCHMIT Klaus, Weinbauing. 1b am Behrendsborn, 5503 Konz/Trier  
SCHMIT Norbert, 2, rue du Pont, Grevenmacher  
SCHMIT-Hengel Lucien, Café-Restaurant, Wormeldange-Haut  
SCHMIT-Noël Mil, 23, rue des Mérisiers, Mamer  
SCHMIT-Rauchs Léon, 8, rue de Niederdonven, Ahn  
SCHMIT-Schram Léon, 36, route du Vin, Wintrange  
SCHOCK Fernand, 34, rue de l'Ecole, 6722 Grevenmacher  
SCHOCK-Schmitz J., 18, Val St-André, Luxembourg  
SCHOLTES Aloyse, 44, rue de Wiltz, Luxembourg  
SCHOLTES Georges, 69, rue Principale, Wormeldange  
SCHOLTES Jos, professeur-ingénieur, 44, Avenue Salentiny, 9080 Ettelbruck  
SCHOMER-Turpel J., Imprimerie, 29, rue des Prés, Remich  
SCHONS Paul 40, rue Emile Mayrisch, Luxembourg  
SCHONS-Bourg Jean, 7, rue de Mondorf, 5470 Wellenstein  
SCHOTT Aloyse et Fils, Entreprise de peinture, 5402 Assel  
SCHRAM Marc, 2, rue des Caves, Bech-Kleinmacher

SCHROEDER Marcel, 1, rue Puert, Niederdonven  
 SCHROEDER-Jung Aly, commissaire de gouvernement adjoint,  
 5, rue Nic Thewes, 6146 Junglinsetr  
 SCHUMACHER Edouard, 51, route du Vin, Schengen  
 SCHUMACHER Gast, 28, route du Vin, Wintrange  
 SCHUMACHER-Krier René, Agent d'Assurances, 3, Sandtegaass, Bech-Kleinm.  
 SCHUMACHER-Knepper, Caves, 28, route du Vin, Wintrange  
 SCHUMACHER-Lethal Pierre, 114, rue Principale, Wormeldange  
 SCHUMACHER-Schalbar Georges, 5, Frongaass, Ehnen  
 SCHUMACHER-Thomas Aly, 7, Berreggaass, Wormeldange  
 SCHUMMER Henri, 21, rue de la Montagne, 6136 Junglinster  
 SCHUMMERS-Hauprich Gusty, im Thaelchen, Junglinster  
 SCHWACHTGEN André, Notaire, 31 Bd Prince Henri, Luxembourg  
 SCHWARTZ-Dahm Marcel, Bech-Kleinmacher  
 SCHWARTZ-Decker Urbain, Hostellerie La Bonne Auberge Gaichel/Eischen  
 SCHWEIZER Camille, 39, rue de Contern, Moutfort  
 SERRA Gérard, Maison Kaufmann & Serra, 209, rue des Romains, Bertrange  
 SERTZNIG-Wies J. Café Mosellan, 35, rue de Trèves, Grevenmacher  
 SERVICE JEUNESSE, Centrale paysanne, Luxembourg  
 SIBENALER Guy, 9, rue Strachen, Greiveldange  
 SIBENALER René, rue de l'Ecole, Lenningen  
 SIMPSON-Conrardy E. P., 11, rue de Bragance, 1255 Luxembourg  
 SINNER Jean-Pierre, commissaire de district, 75, rue de Crauthem, Peppange  
 SPELTZ Joseph-Nicolas, secrétaire communal, 3, Speltzegaass, Greiveldange  
 SPELTZ René, 4, Ouschtergaass, 5426 Greiveldange  
 SPELTZ-Winckel Jos, 1, Klappegaass, Greiveldange  
 SPENNER Marcel, 8, rue Smengseck, Remerschen  
 STEFFES Ed, architecte, 9, rue Prince Jean, 9052 Ettelbruck  
 STEFFES Jean, 7, Grand-rue, Grevenmacher  
 STEICHEN Nico, 5, rue de Donven, Machtum  
 STEINHAUSER Robert, couleurs, Avenue de la Gare, Luxembourg  
 STEINMETZ André, 22, rue de la Libération, Strassen  
 STEINMETZ Joseph, Maison Steinmetz Nicolas, 63, rue Principale, Wormeldge  
 STEINMETZ Marco, Hesseneck, Bech-Kleinmacher  
 STEINMETZ Robert, route du Vin, Wintrange  
 STEINMETZ-Jungers, Caves, 7, rue de Niederdonven, Ahn  
 STEINMETZ-Dühr J. P. 13, Grand-rue, Ahn  
 STEINMETZ-Schartz Lucien, 12, Grand-rue, Ahn  
 STEPHANY-Kox, Coiffeur dames et messieurs, 19, rue de la Gare, Remich  
 STIRN Camille, institeur, 36, rue Jean Bertels, 1230 Luxembourg  
 STOLTZ-Page Richard, 12, Avenue Pasteur, Luxembourg  
 STRENG Guillaume, 2, rue Scaffmill, Grevenmacher  
 STROTZ-Krier Nic, bourgmestre, 19, route du Vin, Bech-Kleinmacher  
 SUNNEN Ernest, 14, route du Vin, Schwebsange  
 SUNNEN Gérard, 1, rue Nico Klopp, Bech-Kleinmacher

SUNNEN Georges, Bech-Kleinmacher  
SUNNEN-Dühr Léon, 31, rue d'Oetrange, Moutfort  
SYNDICAT D'INITIATIVE, Wormeldange

TANSON-Weisen Lé, artiste-peintre, 47, rue John Grün, Mondorf-les-Bains  
TESCHER-Kraus Ernest, route du Vin, 5447 Schwebsange  
THEWES Armand, 30, Henneschtgaass, Wormeldange-Haut  
THEWES Honoré, ASTA, 27, route du Vin, 5401 Ahn  
THILL-Weber Ady, 177, rue Principale, Wormeldange  
TOUSSAINT Mathis et Fils, 3, route du Vin, Machtum

UNION du charbon et du mazout, Léon Mart et Florent Kinsch  
37, Avenue de la Gare, Esch-Alzette  
URBANY Charles, route du Vin, Schwebsange

VALENTINY-Ruppert Théo, 56, route du Vin, Schwebsange  
VAN AKEN Michel, 39, rue Jean Schneider, Mamer  
VESQUE Carlo, Greiveldange  
VESQUE Johnny, 53, rue de la Cité, Remich  
VESQUE-Noesen Lucien, Cité Buschland, Remich 5518  
VINSMOSELLE, Société coopérative, Stadtbredimus

WAGENER Jean-Pierre, Conseiller de Gouvernement, Chef de Cabinet  
13, Boulevard Simonis, Luxembourg  
WAGENER Pol, député, 13, rue de la Corniche, Remich  
WAGNER Carlo, 30, rue Principale, 5480 Wormeldange  
WAGNER Eugène, ing. inspecteur ASTA, 2, rue des Résidences  
2034 Senningerberg  
WALERICH-Mangen Alphonse, 50, route du Vin, Schengen  
WALLERICH-Singer Gust, Café-Restaurant de la Forêt, Remich  
WEBER Emile, S. à r. l. Voyages, 15, rue d'Oetrange Canach  
WEBER Gaston, garagiste, route du Vin, Remerschen  
WEBER Georges, 59, 124, route du Vin, Remerschen  
WEBER Josy, 12, rue de Donven, Machtum  
WEBER Justin, Agence la luxembourgeoise, route du Vin, Schwebsange  
WEBER Raymond, Curé, 40, rue Principale 8838 Wahl  
WEBER-Barthel Alphonse, 2, rue de la Moselle, Oberdonven  
WEBER-Braun Jean, 15, rue Ste-Barbe, 4021 Esch/Alzette  
WEBER-Hirtt Norbert, 12, rue de Mondorf, Remerschen  
WEBER-Krier Roger, 10a, rue de Mondorf, Remerschen  
WEBER-Ley Jean, 283, rue de la Gare, Soleuvre

WEIER Alain, 1, rue Bach, 5434 Niederdonven  
Weier Jos, 1, rue Bach, 5434 Niederdonven  
WEIER-Hoffeld Norbert, 4, rue du Faubourg, 6840 Machtum  
WEILER Théo, rue Jeanharis, 7639 Blumenthal  
WEIS Ernest, 6, rue de l'école, Mensdorf  
WETAKO G. m. b. H., Abteilung Tabak, Kork, 38 Bd Napoléon, Luxembourg  
WEYRICH-Jaeger Jacques, 2, Henneschtgaass, Wormeldange  
WIETOR Léon, ingénieur ASTA, 4, rue Kennedy, 7371 Helmdange  
WILHELMY Erny, 28, route du Vin, Bech-Kleinmacher  
WILTGEN Charles, 14, route d'Esch, Luxembourg  
WILTGEN Norbert, Directeur de l'Institut Viti-Vinicole de Remich,  
5, rue de la Vallée, 8046 Strassen  
WILTZIUS Menn, 24, rue de la Cité, Remich  
WILTZIUS-Schengen Mme, Hospice St-Joseph, Remich  
WINTRINGER-Diederich Roger, rue des Romains, Remerschen  
WINTRINGER-Frieden Jean, 65, route du Vin, Remerschen  
WOELDGEN Marc, 10, rue Nico Klopp, Bech-Kleinmacher

ZAHLEN-Hoffmann Jean-Pierre, Directeur d'ARBED e. r. 18, rue J.P. Brasseur,  
Luxembourg  
ZEIMET Peter, Firma, Weinbautechnik, Nittel - BRD  
ZENNER-Ulrich Josy, 43, route du Vin, Schwabsange

# INHALT

L'Enseignement viti-vinicole à la Moselle luxembourgeoise, . . . . . Dr. Camille Ney	5
La Moselle, région touristique, Fernand Boden, ministre du Tourisme . . . . .	8
Das Staatliche Weinbauinstitut in Remich, Norbert Wiltgen . . . . .	14
Zum 25. Jubiläum der «Amicale», Nic Duhr, Ehrenpräsident . . . . .	15
Häerzleche Merci, Norbert Weier, President . . . . .	17
La Marque nationale du vin de la Moselle luxembourgeoise, N. Wiltgen	19
Weinkontrolle und Weingesetzgebung, Marc Kuhn . . . . .	25
Probleme mit dem Weinstein, Jos Huberty . . . . .	28
La Viticulture luxembourgeoise dans le marché commun, Marika Mehlen	31
Überlegungen zur Erhaltung und Steigerung der Ertragsleistung im Weinbau, René Wiltzius . . . . .	36
Der Nährstoffzustand der Weinbergsböden an der Luxemburger Mosel Jean Mersch	45
Das Weinbaukataster, Jeannot Bonifas . . . . .	53
Erwerbssobstbau an der Mosel, Jos Schmit . . . . .	56
Gute Berufsausbildung auch von größter Wichtigkeit für den Weinbau von gestern, heute und morgen, Will Reuland . . . . .	60
Gesetz vom 23. Juli 1925, die Schaffung einer Weinbaustation betreffend	84
Personnel enseignant Ecole de viticulture - Remich (1956-1982) . . . . .	85
Die Aufgaben der Fachgruppe der Jungwinzer, Jos. Faber . . . . .	86
25 Jahre Fachgruppe der Jungwinzer . . . . .	89
Mitglieder-Liste 1981 . . . . .	117

Die jungen Genossenschaftswinzer als zukünftige Träger des Genossenschaftswesens, Guillaume Wiltzius . . . . .	121
E puer Wuert mat op de Wee, Emile Feidt-Schneider . . . . .	123
Der Privatwinzer und seine Berufsvertretung, Gast. Schumacher . . . . .	125
La Fédération luxembourgeoise des Industries et du Négoce des Vins, Liqueurs et Spiritueux, Pierre Desom . . . . .	131
Réflexions désordonnées sur les appellations d'origine, Nico Schaeffer . . . . .	134
Von der Winzerzentrale, Will Reuland . . . . .	143
Luxemburger Schampes, . . . . .	146
100 Jahre Ackerbauverwaltung, Xavier Buschmann . . . . .	150
Die Flurbereinigung im Weinbau, N. Boever . . . . .	158
Protvigne, Jean Vanolst . . . . .	163
Maschinenringe, Norbert Clemen . . . . .	174
Daten aus Remichs und des Weines Geschichte, Evy Friedrich . . . . .	178
Die Maler der Mosel, Martin Gerges . . . . .	183
Das Moseltal zwischen Ahn und Wasserbillig, Armand Hary . . . . .	187
Seit mehr als 70 Jahren Winzerverband, Will Reuland . . . . .	211
Die Winzerin, Pfarrer Josef Dühr . . . . .	216
Froën . . . , Will Reuland . . . . .	217
Heimweh nach der Mosel, Pfarrer Josef Dühr . . . . .	218
Winzer und Rebe, Mas Gindt . . . . .	219
Comité d'honneur . . . . .	221

Cette brochure a été éditée à l'occasion du  
25e Anniversaire des Anciens de la Viticulture

Mise en page : W. Reuland

Imprimerie : E. Faber, Grevenmacher

Tirage 1200

Sortie des presses : juillet 1982