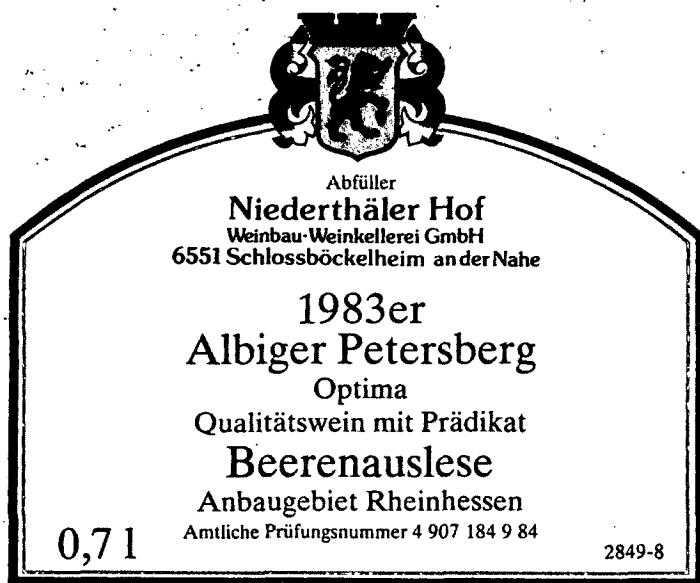




7738-8
1983er Framersheimer Kreuzweg
Huxelrebe · Qualitätswein mit Prädikat
Auslese
0,71 Anbaugebiet Rheinhessen
Amtliche Prüfungsnummer 4 907 184 2 85
Abfüller: Niederthaler Hof · Weinbau-Weinkellerei GmbH · 6551 Schlossböckelheim / Nahe

Etiketten gepanschter deutscher Weine: Geprüfte Qualität mit einem Schuß Gift

Gepanschter Wein: „Schön rund und ölig“

Zunächst konnten die deutschen Winzer jubeln – der Skandal um Diethylenglykol traf allein die lästigen Konkurrenten in Österreich. Seit das Gift auch in ein-

heimischen Weinen gefunden wurde, stecken die deutschen Produzenten mitten drin im Skandal. Rein allerdings ist der Wein hierzulande schon lange nicht mehr.

Richtig schlecht kann einem werden, sagen die Leute, die von Gift was verstehen. Krämpfe kann man kriegen und Durchfall. Die Leber geht kaputt oder die Niere, vielleicht auch das Gehirn. Und das von ein paar Flaschen Wein – wenn er nur süß genug ist und die richtige Dröhnung hat.

Teufel Alkohol hat einen Bruder: Diethylenglykol. Vor ein paar Wochen noch war es ein Begriff aus der Fachsprache der Chemiker, kaum aussprechbar für Laien. Jetzt versetzt das Zeug, das den Wein lieblich und ölig macht, Millionen von Leuten in Angst.

Erst wollten es viele nicht wahrhaben, was da für ein Gift durch die Kehlen der Weinfreunde rann – ach was, die paar Milligramm. Dann, als Anfang Juli bekannt wurde, daß österreichische Weine massenweise mit Diethylenglykol gesüßt wurden, schwoll das Gelächter an – naja, die Österreicher.

Doch nun wird's ernst: Auch deutscher Wein enthält, wie seit vergangener Woche belegt, das Dreckszeug, das bei drei Hundertstel Gramm pro Liter gesundheitlich bedenklich und bei 14 Gramm lebensgefährlich ist. Nun bleibt vielen das Lachen im Halse stecken.

Kein Tag vergeht mehr, an dem nicht neue Horrormeldungen das trinkfreudige Publikum erschrecken. In vier deut-

schen Weinen wurde bereits Diethylenglykol entdeckt, und es könnten rasch mehr werden. Hunderte von Weinen aus dem österreichischen Burgenland stehen inzwischen auf der Giftliste – und die in ihnen enthaltene Dosis ist oft gefährlich hoch.

In einer Beerenauslese, österreichischer Prädikatswein 1981, wurden 13,5 Gramm Diethylenglykol entdeckt, in einer Beerenauslese Welschriesling 1981 aus dem Burgenland gar 48 Gramm. Das reicht für Selbstmord zu zweit.

Sollte es doch nicht der Alkohol gewesen sein, der Oma damals niederstreckte? Besorgte Verwandte, Mediziner und Juristen forschen bei fast vergessenen Todesfällen nach Spuren des gefährlichen Süßstoffs. Und in manchen Gewässern schwimmen die Fische angeblich bauchoben, weil die Winzer ihren giftigen Wein hineingekippt haben.

In Österreich sitzen bereits zehn mutmaßliche Weinpanscher in Haft. Landwirtschaftsminister Günter Haiden will mit einem Mal den „Konsumentenschutz“ in den Vordergrund rücken.

Längst sind im Handel die österreichischen Flaschen aus den Regalen verschwunden, doch nun bleibt auch der deutsche Wein stehen. Zurück zum Bier?

Schreckensnachrichten – für Winzer und Panscher jedenfalls – kommen auch aus dem Ausland. In der Schweiz und in Frankreich wurden Tausende von Flaschen beschlagnahmt. Sogar im fernen Japan warnen die Behörden vor österreichischem Wein – und vor deutschem.

Nun reden sie alle von Skandal – die Weinhersteller, die Verkäufer, die Experten, die Kontrolleure. Es ist die Stunde der Politiker, die sich entrüstet in die Brust werfen und Konsequenzen fordern.

„Hier sind Verbrecher am Werke“, sagt Bundeskanzler Helmut Kohl. „Sie müssen mit aller Härte des Gesetzes bestraft werden.“ Und: „Wir brauchen noch schärfere Kontrollen.“

In der Tat: Um den Schaden wieder-gutzumachen, wird mehr vonnöten sein, als sich ab und an, Schoppen in der Hand, mit einer lieblichen Weinkönigin fotografieren zu lassen. Es wird auch nicht reichen, wenn die Beamten, die zu prüfen hätten, sich vor allem um ein harmonisches Verhältnis zu Winzern und Weinhändlern bemühen.

Wie böß geschlampt wird, wenn es um Wein geht, hat die Regierung des Weinlandes Rheinland-Pfalz in der vergangenen Woche selbst eingestanden. In einem Bericht des Ministeriums für

Landwirtschaft und Weinbau ist von gravierenden Fehleinschätzungen, von Rücksichtnahme auf die Weinwirtschaft und unklaren Zuständigkeiten für die Kontrolle die Rede.

Die Verbraucher sind um Monate zu spät über die Gefahren im Wein unterrichtet worden – von Mainz und von Bonn. Am 24. April hatten die Österreicher auf Diethylenglykol hingewiesen. Mitte Mai noch erkannte Heiner Geißlers Bundesgesundheitsministerium „keine akute gesundheitliche Gefährdung“.

Dafür aber sah der Minister dann am Freitag vergangener Woche um so klarer: Es sei „unverantwortlich“, so Geißler, daß der Landwirtschaftsminister in Wien die Bonner „zu spät und falsch informiert“ habe.

Mitte Mai allerdings, als sie Bescheid wußten, handelten auch Minister Geißler und der rheinland-pfälzische Weinbauminister Otto Meyer nicht gerade verantwortungsbewußt. Erst am 9. Juli wurde der Skandal publik.

Daß der Stoff lange nicht entdeckt wurde, scheint noch begreiflich. Diethylenglykol ist eine dem Ethylenglykol, das in Frostschutzmitteln für Autos verwendet wird, verwandte Substanz. Sie ist unbeschränkt in Wasser und Alkohol löslich, schmeckt wie Glycerin süßlich und ist durch Routine-Analysen nicht zu finden.

Doch als erst einmal bekannt wurde, daß dieser Süßmacher in Weinen enthalten ist, hätten die Verbraucher sofort gewarnt werden müssen. In jedem Lexikon ist nachzulesen, daß Diethylenglykol giftig ist.

Jetzt hat die Wahrheit im Wein sie doch noch alle erreicht, nun muß die bange Frage doch noch gestellt werden: Wer soll den deutschen Wein, laut Werbung „einzig unter den Weinen“, denn nun noch trinken?

Die Frage allerdings hätten sich die Experten schon früher stellen können. Die Weinideologie hat längst ihre Berechtigung verloren. Der Zauber alter Holzfässer im romantischen Gewölbe, die Garantie der Weinwerber („geprüfte Qualität“) – alles trügerisch und verlogen. Der deutsche Wein, wie der aus anderen Landen, ist schon lange nicht mehr das, was er sein soll.

So sollten die Weinfreunde den Panschern

aus dem Burgenland, die es wirklich zu arg trieben, dankbar sein. Das Mißtrauen ist geweckt: Was wird wohl sonst auch hierzulande in den angeblich edlen Tropfen noch drin sein?

Schreckliches. Schon was erlaubt ist, kann nicht gefallen. Ganz fein verweist das deutsche Weingesetz auf europäisches Recht – und da steht es dann brutal und deutlich (siehe Kasten Seite 74). Weinsäure und Weinhefe klingt ja noch ganz appetitlich. Aber Schwefeldioxid und Blutmehl, Gummiarabikum und Fischblasen?

Jeder Brückenpenner in Paris ist offenbar besser dran als ein Freund deutschen Weines: Er weiß, was er hat – der Fusel knallt in die Birne und ist billig. Mehr soll's ja auch nicht sein.

Doch die Beerenauslese „Albiger Petersberg“, die der kultivierte Bürger für 25 Mark bei Pieroth, Deutschlands größtem Weinhändler, bestellt hat? Da sind 0,2 Gramm Diethylenglykol pro Liter drin – und weiß der Teufel was noch.

Alle Giftweine aus Rheinhessen, die aus dem Hause Pieroth und die später anderswo entdeckten, waren natürlich

F. – 6,5 °C, ρ_p 244,3 °C. D. des Rohprodukts in Wasser und Alkohol, unlöslich in Benzol, Äther und Chloroform.

Diethylenglykol ist außerordentlich giftig, da es sich im Organismus in der Körperflüssigkeit anreichert und osmotische Störungen verursacht. Da es vom Organismus in Oxalsäure umgewandelt wird, kommt es außerdem zur Schädigung der Nieren und des Zentralnervensystems.

Man gewinnt D. durch fraktionierte Destillation des bei der Gewinnung von Äthylenglykol anfallenden Rückstandes.

Gift-Definition*: Schmeckt wie Glycerin

erstklassig gearbeitet. Ihre Formel hatte sich bei der angeblich so strengen amtlichen Prüfung, die für deutsche Qualitätsweine zwingend vorgeschrieben ist, als analysenfest erwiesen: Geruch, Geschmack, Harmonie, typische Rebsorte, Prädikat, Farbe und Klarheit – alles muß da gestimmt haben.

Aber es ist eben doch mancherlei anderes im Wein, was im amtlichen Prüfschema nicht vorgesehen ist. Ganz beiläufig teilte zum Beispiel der Leitende Chemie-Direktor Richard Woller vom Untersuchungsamt Trier 1981 mit, er habe „gehört, daß das Krebsgift Bromesigsäure vereinzelt wieder zur Konservierung von Wein verwendet wird“.

Das war's denn auch. Wegen Arbeitsüberlastung, bedauerte der Leitende Chemie-Direktor, könne er leider dem schlimmen Verdacht nicht nachgehen.

Die Amerikaner entdeckten 1983 in deutschen Weinen gar Blausäure. Sie gerät in den Wein durch sorglosen Umgang mit dem Schönungsmittel Kaliumhexacyanoferrat, mit dem Schwermetalle aus dem Most entfernt werden, die leicht zu Trübungen führen.

Blausäure, eine farblose Flüssigkeit mit bittermandelartigem Aroma, zählt zu den stärksten und am schnellsten wirkenden Giften. Deshalb darf das Schönungsmittel nach Vorschrift des Weingesetzes nur verwendet werden, „sofern die erforderliche Menge von einem

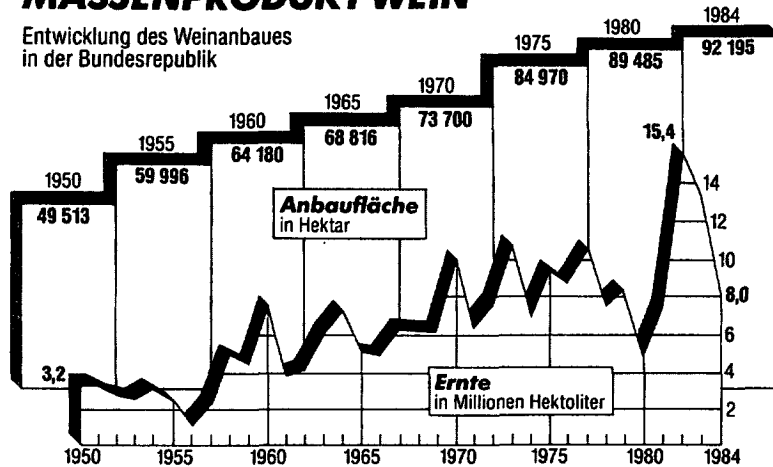


Gift-Prüfung in Offenburg: Niemand will es gewesen sein

* Aus dem Medizinischen Brockhaus.

MASSENPRODUKT WEIN

Entwicklung des Weinanbaues
in der Bundesrepublik



Sachkundigen verantwortlich ermittelt und der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen verbleiben – nämlich die Blausäure.

Aber verantwortliche Sachkundige sind wohl nicht allezeit zur Hand. Jedenfalls alarmierte der Verband der Weinkellereien Mosel-Saar-Ruwer seine Mitglieder, daß die Amerikaner „sehr strenge Untersuchungen auf freie Blausäure“ anstellen. In den USA, hieß es in dem Verbandsrundschriften, würden die in der Bundesrepublik „üblichen Toleranzwerte“ nicht mehr akzeptiert.

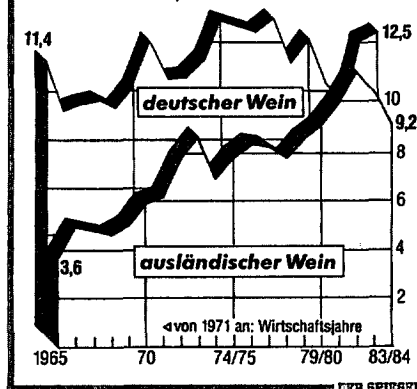
Der Hinweis ist verräterisch: Nach dem Gesetz dürfen überhaupt keine Cyanverbindungen im Wein verbleiben – aber „üblich“ ist das wohl nicht.

Ein anderer „gesundheitlich übler Stoff“ (so der Bonner Wissenschaftler Werner Gabel) ist die schweflige Säure, die der deutsche Wein im Übermaß enthält. Als die Brüsseler EG-Kommission verlangte, 200 Milligramm des chemischen Konservierungstoffs je Liter Wein seien genug, zerterte der Deutsche Weinbauverband. Ergebnis: In der Bundesrepublik blieben bis zu 400 Milligramm erlaubt.

Noch heute erzählen Weinprofessoren den Weinbauern und Konsumenten, ohne die schweflige Säure sei Wein überhaupt nicht darstellbar. Werner Walter, ein Pfälzer Winzer aus Edenkoben, bewies das Gegenteil und bekam statt eines Verdienstordens einen kostspieligen Prozeß an den Hals.

Vor dem Bundespatentgericht und vor dem Bundesgerichtshof in Karlsruhe traten erlauchte Professoren gegen den Winzer an. Der Stabilisierungsfonds für Wein, der den Rechtsstreit gegen Werner Walters Anti-Schwefel-Patent finanzierte, verlor mit dem Prozeß eine sechsstellige Summe. Da der öffentlich-rechtliche Fonds von den Zwangsbeiträgen der Winzer (und dem Geld der Steuerzahler) lebt, muß auch der Sieger Werner Walter die Prozeßkosten mitbezahlen.

Pro-Kopf-Verbrauch von Wein
in der Bundesrepublik in Liter



Das zusätzliche Ärgernis aber ist, daß Winzer Walter die Wahrheit nicht auf die Flasche drucken darf. Thomas Schlier von der Arbeitsgemeinschaft der Verbraucher plädiert für die offene Deklaration, damit „jeder weiß, wieviel da drin ist“. Dann nämlich werde der Schwefelgehalt „erstens mal sehr schnell runtergehen, und zweitens weiß jeder, der empfindlich ist, daß er dieses giftige Zeug nicht haben will“.

Brüssel wünscht schon lange die Offenlegung auf dem Etikett. Die Lobby hingegen leistet erbitterten Widerstand: Die Vielzahl der Zusatzstoffe im Wein, die Namen, Bezeichnungen und Zahlenangaben, würden den Verbraucher verunsichern. Die Information wäre infolge Verwirrung nicht besser, heißt es, sondern eher schlechter. Überdies, wohl vor allem, seien dadurch Absatzrückgänge zu befürchten.

Von den Weinfreunden unbemerkt verlief vor wenigen Jahren ein anderer handfester Giftskandal. Da hatten die Kellermeister den Konservierungstoff Diethyldicarbonat, Markenname: Baycovin, in den Wein geschüttet. Als Hefe- und Bakterienkiller sorgte die Chemikalie aus dem Hause Bayer dafür, daß die süßen deutschen Weine nicht nachgoren und Flaschen nicht mehr explodierten.

Daß der Griff zur Phiole nicht ungefährlich ist, müssen die Chemiker geahnt

haben („Versand erfolgt unter Gefahrenklasse III“). Werde Baycovin „versehentlich verschüttet“, schrieb Bayer in die Gebrauchsanweisung, sei „die Kleidung innerhalb kurzer Zeit zu wechseln und die Substanz baldmöglichst aus geschlossenen Räumen zu entfernen“.

Wissenschaftler aus dem Ausland, in Schweden und in der Schweiz, fanden bald heraus, wie Baycovin in Wein sonst noch wirkt: krebserregend.

Die Väter des Bonner Weingesetzes, den „Schutz der Verbraucher und der Gesundheit“ (Bundestagsprotokoll) fest im Auge, blieben freilich ungerührt. Der Stabilisierungsfonds für Wein verwahrte sich gegen „unsachliche Kritik“; Baycovin sei „in jeder Weise unschädlich“.

Erst als Schweizer, Schweden, Briten und Amerikaner vor dem deutschen Gift die Grenzen schlossen, reagierten auch

Täglich drei Flaschen Mosel mit Arsen

die Bonner. Im April 1973, nach acht Jahren Einsatz, wurde der giftige Kellergeist verbannt.

Noch weithin ungeklärt ist das Problem der Rückstände der vielen Pestizide, die im Weinbau besonders intensiv versprüht werden. Mit rund 2000 Mixturen gegen Virus- und Pilzkrankungen der Reben, gegen Schadinsekten und Unkräuter stehen die Chemie-Kombinate den Winzern hilfreich bei.

Wo kein Bedarf ist, wird er geweckt. Die Giftstoffe sollen „vorbeugend eingesetzt“ werden, hieß es etwa in der Werbung des Hoechst-Konzerns, Bayer garantierte eine „lange Wirkungsdauer auch nach Regen“.

Die Gifte widerstehen nicht nur dem Regen. Die hochwirksamen Stoffe, deren Anwendung nach Ansicht der Deutschen Forschungsgemeinschaft „in fast beängstigender Weise zugenommen“ hat, töten die natürlichen Hefen noch im Most.

Gegen die Schäden der Chemikalien gibt es nur ein Mittel: mehr Chemie.

Schlimm verlief der Einsatz arsenhaltiger Insektizide, die im deutschen Weinbau bis Ende 1942 zugelassen waren. Da gab es böse Fälle. Als eine alte Dame elend starb, wurde der Schwiegersohn des Giftmords verdächtigt: In der Leber und in den Haaren wurden bei der Obduktion hohe Konzentrationen von Arsen gefunden.

Die Ermittlungen ergaben: Die Schwiegermutter hatte sich täglich zwei bis drei Flaschen Mosel gegönnt, und die enthielten Reste des Arsenpräparats.

Chronischer Arsenismus ist unter der „unerwünschten Bezeichnung“ (so das Reallexikon der Medizin) als „Kaisersstuhl-Krankheit“ in die Fachliteratur eingegangen. Doch lange nach dem Verbote des fatalen Insektizids sezierte in

Bonn Professor Ferdinand Roth noch viele Leichen auch von Moselwinzern.

„Volkswirtschaftlich handelt es sich um ein unvorsichtiges und sehr kostspieliges tragisches Massenexperiment“, urteilte Professor Roth 1957 in der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift“.

Es ist gewiß kein Zufall, daß die kriminellen Diethylenglykol-Panscher ausgerechnet auf die mit Millionen-Subventionen herangezuchteten neueren Rebsorten mit ihren von Natur vermanschten Geschmacksbildern zuerst verfielen: Huxel oder Optima aus Rheinhessen, wo besonders viele der modischen Rebenbastarde mit Kartoffelnamen wie Augusta Luise, Forta, Gloria, Muscabona oder Sisi wuchern.

Inzwischen hat das Mainzer Gesundheitsministerium eine Sondergruppe „Diethylenglykol in Wein“ gebildet. Die Prüfungsinstitute untersuchen Tausende von Weinproben auf den giftigen Stoff. Die Staatsanwaltschaft ermittelt wegen des Verdachts des Betruges und des Vergehens gegen das Weingesetz.

Doch die Staatsanwälte tun sich schwer bei der Recherche. Genau wie die Politiker in Wien, Bonn und Mainz weisen auch die Panscher alle Schuld weit von sich. Die in Österreich ertappten reden sich mit den „geringen Spuren“ und den großen „Zukäufen“ heraus. Keiner hat das Gift selber in die Tanks geschüttet, alle haben es bei anderen gekauft.

„Nach unseren Weingesetzen“, erklärte Gerhard Sklena, Chef der Wiener Bundeskellereiinspektoren, sei der Verschnitt „absolut zulässig“. Die Ermittlungen seien „sehr schwierig“, meinte auch Hans Reiter, Leiter der Staatsanwaltschaft im österreichischen Eisenstadt. Alle Beteiligten mußten erst vernommen, auch Gutachten eingeholt werden.

Die deutschen Weinhändler argumentieren ähnlich. Werner Klopfer, Pieroths Geschäftsführer im „Niederthaler Hof“ – dort kamen die ersten entdeckten Weine mit Diethylenglykol her – will es nicht gewesen sein. „Es war kein Liter österreichischer Prädikatswein im Haus“, so beteuert er. „Die beanstandeten deutschen Weine können bei uns nicht

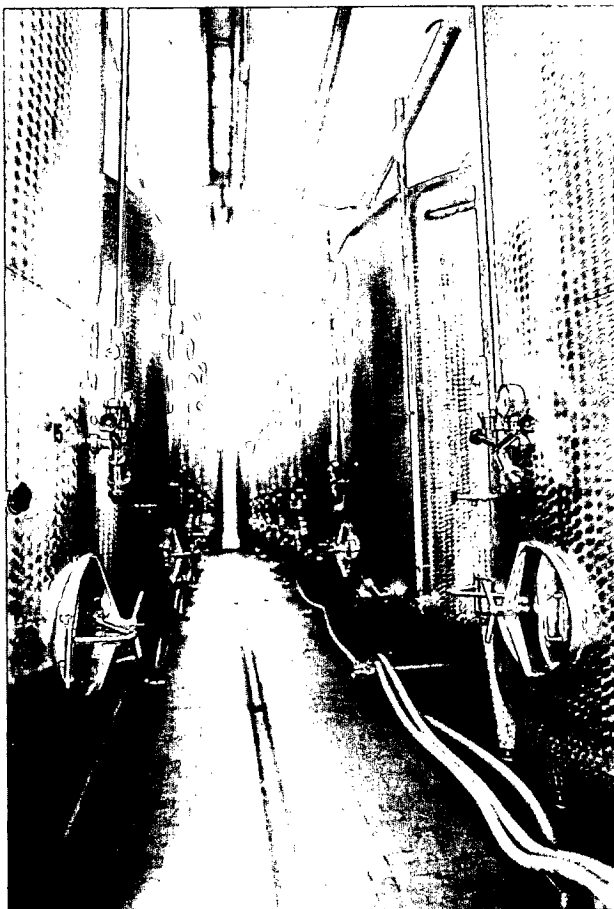
mit österreichischen Weinen in Berührung gekommen sein.“

Dann verweist Klopfer auf seinen Lieferanten Adolf Menger vom Weingut Römerhof KG im rheinhessischen Gaukönigernheim. Der, in der Tat, ist einer der großen Importeure von Austro-Wein.

Aber Klaus-Adolf Menger, der Junior, will österreichische und deutsche Weine „stets sauber getrennt“ gehalten haben – zumindest „ziemlich sauber“. Wie das Gift in den Wein kam, weiß er nicht. Menger Junior schmunzelnd:



Kuno Pieroth



Tanks im Gut Römerhof

Weinbetrieb, Weinhändler
„Ziemlich sauber getrennt“

„Das muß noch zu klären sein.“ Sein Vater hatte sich am Tag vor dem Eklat, am Montag vergangener Woche, eilig auf Geschäftsreise ins ferne Kanada begeben.

Das Muster ist altbekannt. „Auch bei uns beginnt wohl jetzt das Schwarze-Peter-Spiel“, mutmaßt der Leitende Oberstaatsanwalt Werner Hempler in Mainz. „Das kann ja interessant werden“, meint Hempler, der über reiche einschlägige Erfahrungen verfügt.

Nicht ohne Grund wurden die Österreicher ihre gepanschten Hochprädikatsweine vor allem in der Bundesrepublik massenhaft los. Das Giftzeug nämlich macht die Weine „schön rund und ölig“, spottet Hempler. Diethylenglykol läuft am Glasrand in den von Kennern geschätzten typischen Bogen teurer Spätlesen ab („Kirchenfenster“).

Gerade das aber trifft den deutschen Massengeschmack, der nach Lieblichem lechzt. Genau diese Vorliebe der Unkundigen für das Süße indes war von der Weinzunft hierzulande jahrelang sorg-



Klaus-Adolf Menger

sam gepflegt und gehörig ausgebeutet worden – mit Hilfe des Gesetzes.

In das neue Weingesetz von 1971 habe erstmals „der Schutz der Gesundheit und der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung weitestgehend Eingang gefunden“, lobten sich damals die Bonner selbst. Das Paragraphenwerk, doppelt so voluminös wie sein Vorläufer von 1930, sollte endlich für „Klarheit und Wahrheit“ sorgen. Doch die Hoffnung auf reinen Wein erfüllte es leider nicht.

Ärger noch: Das Gesetz, vorrangig auf die Interessen der Weinproduzenten und Händler ausgerichtet, eröffnet nicht nur den skrupellosen Panschern viele Möglichkeiten der Verbrauchertäuschung.

Das begann damit, daß mit diesem Gesetz die hemmungslose Produktion papp süßer Weine legalisiert wurde. Was die Natur versagt, ersetzt Küferkunst: Mit totgeschwefeltem Traubenmost zaubern die Kellerakrobaten selbst aus grasigem Miesling eine Pseudo-Spätlese.

Im alten Weingesetz war der Anteil an unvergorenem Zucker, der im Alkohol

„Genauso arg wie die Reblaus“

SPIEGEL-Korrespondentin Inge Cyrus über die burgenländische Weinbaugemeinde Rust

Bisher freuten sie sich über die BStörche auf dem Dach und die Weine im Keller. Nun bleiben ihnen bloß die Störche.

Der Weinskandal hat die 1704 Einwohner der burgenländischen Freistadt Rust am Neusiedler See schwer getroffen. „Seither schwanken wir zwischen Verzweiflung am Montag und Wut am Dienstag“, sagt Bürgermeister Heribert Artinger.

Das kleine Rust lebt zur einen Hälfte vom Wein und zur anderen vom Fremdenverkehr. Da jedoch der Fremdenverkehr auch wiederum vom Wein lebt, weiß vorerst niemand, wie die Zukunft aussieht.

Die Abende sind trotz der Hochsaison still geworden. In den sonst so fröhlichen „Buschenschanken“ der Haydngasse und der Hauptstraße streichen Katzen um spärlich besetzte Tische. Daß der Bierkonsum bei den Wirten aufs Dreifache gestiegen ist, vermag die 110 Winzerfamilien nicht zu trösten.

„Man behandelt uns wie Giftmischer“, klagt der Weinbauer Ladislaus Török. Gleich seinen Kollegen sitzt er über einem Bündel von Briefen immer gleichen Inhalts. Alte Kunden fragen mißtrauisch an, ob sie ihre Restbestände an Ruster Rebensaft auch wirklich gefahrlos trinken dürften oder „das Gesöff rasch ausschütten“ müßten. Während des vergangenen Sommers verkaufte Török Tag für Tag um die 100 Flaschen Prädikatswein an vorbeikommende Touristen. In den letzten zwei Wochen hingegen setzte er ganze 19 ab.

Dabei wollen die Winzer und Weinhändler der Gemeinde Rust mit dem fatalen Panschmittel garantiert nichts zu tun haben. Dieser Tage wanderten sie Mann für Mann ins Rathaus und versicherten per eidesstattlicher Erklärung, daß die zahlreich entdeckten diethylenglykolverseuchten „Ruster Auslesen“ und „Ruster Beerenauslesen“ in Wahrheit von auswärts stammten.

„Wir sind die Opfer, nicht die Täter eines kriminellen Akts“, klagt Bürgermeister Artinger wahrscheinlich zu Recht. Bis dato jedenfalls findet sich kein einziger Ortsbetrieb unter den dekuvrierten Panschern. Paradoxe Weise scheint Rust primär dank seines guten Rufs ins Unglück gestolpert zu sein.

Als der österreichische Weinexport in den 60er Jahren expandierte, erwiesen sich die unterschiedlichen Minikulturen als beträchtliches Han-

dikap. Die Chance lag in wenigen und daher leicht propagierbaren Gebieten mit möglichst einheitlich wirkenden Produkten.

Hastig wurden Hunderte ostösterreichische Winzerdörfer in 14 Gruppen zusammengefaßt. So entstand auch die „Weinbauregion Rust-Neusiedler See“, die von der Donau bis weit hinunter nach Rechnitz reicht und nahezu die gesamten burgenländischen Rebflächen von rund 20 000

Welschriesling, Traminer, Weißburgunder, Blaufränkischer und Müller-Thurgau draußen in der großen Welt glattweg unanbringlich gewesen.

Schwerer ist zu erklären, warum die Ruster ihrerseits den Etikettenschwindel akzeptierten. „Wir haben halt an indirekte Tourismus-Werbung geglaubt“, erinnert sich der Weinhändler Johannes Holler.

Heute aber gilt es, die Rechnung für die Naivität von gestern einzulösen. Und diese wird nach Ansicht des Bürgermeistermeisters just im kritischsten Augenblick präsentiert.

Das Überangebot an Trauben ließ die Preise seit 1982 dramatisch fallen. 1981 hatten die Großhändler für ein Kilo Trauben noch eine Mark bezahlt, 1983/84 nur noch 40 bis 55 Pfennig.

Im Vorjahr lag das monatliche Durchschnittseinkommen der Winzer bei 800 Mark – um 60 Prozent niedriger als 1981. Die meisten Betriebe haben riesige Bankschulden.

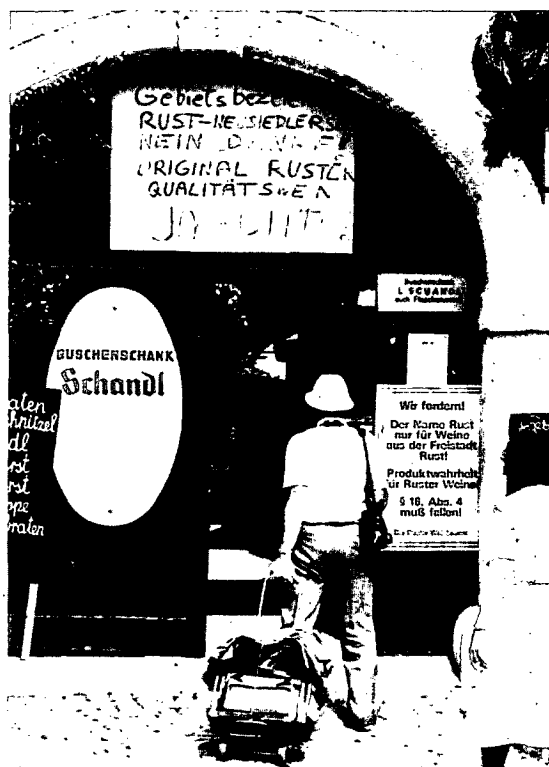
„Die nunmehrige Zusatz-Katastrophe ist genauso arg wie die Reblaus, die uns zur Jahrhundertwende fast ruiniert hat“, befürchtet Artinger, eine „Verarmung auf Jahre“ stehe bevor. Denn 82 Prozent der lagern-

den Ruster Prädikatsweise sind für Deutschland bestimmt gewesen und bis auf weiteres unverkäuflich.

In der kollektiven Angst vergessen die 110 Ruster Winzer gar das gewohnte Konkurrenzdenken. Jeder noch so kleine Sympathiebeweis, den einer von ihnen erhält, weckt bei allen Hoffnung.

Der Brief des Pfarrers Heyn aus Gelsenkirchen an die Wenzels („Wir haben nach wie vor volles Vertrauen in Ihre Kunst als Winzer“), macht nun schon zum drittenmal die Runde.

Gerne möchten sich die Ruster einreden, daß es dank solcher Reste von Treue letztlich doch weitergehen wird. Sie richten sich auf sieben und nicht auf 14 magere Jahre ein.



Proteste von Ruster Weinbauern
„Wir sind die Opfer, nicht die Täter“

Hektar einschließt, wenngleich Rust selbst nur über 480 Hektar verfügt. Wo auch immer der burgenländische Wein wächst, ob etwa in Gols, Pammagen, Apetlon oder Podersdorf, er darf als „Ruster“ etikettiert werden.

Warum sich ein so großes Gebiet mit 15 000 Weinbauern hinter der Fahne eines kleinen Städtchens versammelt, ist leicht verständlich: Die Weine von der sanften Ruster Hügelkette sind seit langem in vieler Munde. Bereits im 18. Jahrhundert gingen sie bis Schlesien und Ostpreußen.

Ohne den glanzvollen Namen Rust, meint der 83jährige Winzer-Senior Ladislaus Wenzel, wären die typischen Burgenland-Sorten



Weinfreund Kohl
„Verbrecher am Werke“

enthalten sein darf, nicht geregelt. Die Folge war eine Flut von Prozessen um die Frage, ob es sich bei dem Flascheninhalt um richtigen Wein oder nur um angeregten Traubensaft handelte.

Darum wurde in einer Verordnung nachträglich bestimmt, das Gewicht des Zuckers dürfe höchstens ein Viertel des Gewichts an Alkohol betragen. Begründung: Die „Eigenart des deutschen Weins“ solle erhalten werden.

Als dieses Restzucker-Alkohol-Verhältnis von 1:4 dann auf 1:3 gelockert wurde, erhob sich lautes Wehgeschrei an der Mosel. Bei einer Kundgebung in Kröv (Weinmarke „Nacktarsch“) wurde der damalige Weinbauverbandspräsident Werner Tyrell gar von empörten Jungwinzern tätlich angegriffen, die eine völlige Freigabe forderten.

Das Ziel der Prügelwinzer ist inzwischen erreicht. Die bisherige Restzuckerbegrenzung, meint sogar Ministerpräsident Bernhard Vogel in Mainz, habe „die Vermarktungschancen der Qualitätsweine besonders im norddeutschen Raum beeinträchtigt“.

Die zugesetzte Süßreserve überdeckt ein Übermaß an Säure und läßt den Wein harmonischer erscheinen, vor allem aber täuscht sie Qualität vor. Freilich nivelliert die Süße den Geschmack.

Die EG-Kommission in Brüssel hat eine deutlich andere Vorstellung von Qualität als die Deutschen. Weil „ständige Überschüsse die Ursache für ernsthafte Schwierigkeiten in der Weinwirtschaft sind“, heißt es darin, müsse die „Anpassung der Versorgung an den Be-

darf“ durch eine strenge „Politik der Qualitätsförderung“ erreicht werden.

Mit der Fixierung einer untersten Alkoholgrenze wollen die EG-Weinkommissare verhindern, daß aus unreifen Trauben gepreßte wäßrige Lösungen, deren natürliche Süße zu dürrig ist, unter Anwendung von Kunstkniffen aller Art dennoch zu Trinkwein aufgepölpelt werden.

Zuerst räumten die Brüsseler mit den in Deutschland traditionellen Verschnittpraktiken auf. So war es zulässig, etwa dünne Moselweinchen mit einem Drittel billigem Pfalzwein zu mischen und dann als puren Mosel unter klingenden Bezeichnungen teuer zu verkaufen.

Eine andere Eigentümlichkeit, die sie als Sünde gegen den Weingeist empfinden, haben die Eurokraten hingegen noch immer nicht beseitigen können: die sogenannte Naßverbesserung. Bis zu 33 Prozent eines edlen Moselweins hatten nach altdeutschem Recht ganz legal aus Zuckerwasser bestehen dürfen. Winzerregel: verdünnte, verdienste.

Denn fast durch alle Jahrgänge werden an der Mosel vielerorts die Trauben mangels Sonne nicht richtig reif. Sie enthalten zu wenig Zucker, doch sie haben Säure im Übermaß. Zuckerwasser hilft. Rübenzucker bewirkt, daß der Most überhaupt gärt, das Leitungswasser verdünnt die Säure.

Helmut Kohl persönlich sorgte dafür, daß es an Mosel und Rhein vorerst weiter bei der traditionellen Lösung aller klimatischen Probleme bleibt, bei der wäßrigen Zuckerlösung. Das Thema war dem Bundeskanzler derart wichtig, daß er damit sogar seine Kollegen beim EG-Gipfel von Dublin belästigte.

Da war der Kanzler einmal erfolgreich: Die inzwischen siebente Verlängerung der EG-Ausnahmegenehmigung er-

laubt den deutschen Winzern, ihre Qualitätsweine vorerst bis 1990 weiter mit zehn Prozent Zuckerwasser zu veredeln.

In jeder neuen EG-Weinverordnung wird in der Präambel daran erinnert, daß zur „Anpassung der Versorgung an den Bedarf“, so die ständige Formel, „insbesondere von einer Politik der Qualitätsförderung auszugehen ist“. Darin freilich lassen sich die deutschen Winzer, zu deren liebsten Vokabeln das Wort „Qualität“ zählt, von niemandem über treffen.

Während in den klassischen Weinländern Frankreich und Italien die Reb-Areale abnahmen, verdoppelten sich die von der Natur nicht verwöhnten deut-

Bares Geld für die Weinvernichtung

schen Weinfelder. Zwar gilt EG-weit ein Anbaustopp, doch in Rheinland-Pfalz wurde allenthalben emsig neu- und wiederangepflanzt.

Mit dieser expansiven Anbaupolitik wollten die Weinfunktionäre dem Ungemach begegnen, daß „ausländische Weine eine sich immer mehr vergrößernde Marktlücke füllen“, so CDU-MdB Elmar Pieroth, der jetzige Wirtschaftsminister in Berlin. So schwappten immer wieder größere Massenernten in die Keller und Stahltanks.

Und wenn die gezuckerte Brühe gar nicht mehr abzusetzen ist, dann melden sich prompt die qualitätsstolzen Deutschen in Brüssel an: Die Überschüsse werden auf Kosten der Gemeinschaft zu Alkohol destilliert.

So reifte plötzlich an Mosel und Rhein auch ordinärer Tafelwein heran, den es



Weinwerbe-Veranstaltung*: Die Verbraucher zu spät informiert

* Weinbauminister Otto Meyer, Ministerpräsident Bernhard Vogel (beide Rheinland-Pfalz), Berlins Wirtschaftsminister Elmar Pieroth mit Weinköniginnen am 27. Januar 1985 in Berlin.



Weinfunktionär Tyrell: Zuviel Rübenzucker benutzt?

früher in Deutschland kaum gab. Für dessen Vernichtung nämlich zahlt die EG-Kasse bares Geld. Qualitätswein – oder das, was als solcher ausgegeben wird – ist zur Vernichtung in der Brennbasse zu schade.

Doch nicht allein die unverkäufliche Überproduktion wird – auf EG-Kosten – verspritzt. Die deutschen Weinproduzenten geben ihre Kreszenzen mittlerweile schon zur „vorbeugenden Destillation“. In den Jahren 1983/84 ließen sie 2,465 Millionen Hektoliter „vorbeugend“ destillieren – eine Menge, die einer Durchschnittsernte aus den fünfziger Jahren entsprach. Milliarden von Steuergeldern werden so ausgegeben, um Wein in Alkohol zu verwandeln, der auch unverkäuflich bleibt, weil Industriesprit wesentlich billiger ist.

Qualität ist in deutschen Weinländern ein allzu dehnbare Begriff. Vor allem in Rheinland-Pfalz wird fast alles, was am Rebstock hängt und nach Wein riecht, zu

Die Verbraucher werden irregeführt

Qualitätswein geadelt. In schattigen Jahren werden die äußerst bescheidenen Gütenormen einfach stillschweigend noch niedriger angesetzt.

Die derart ganz nach Bedarf variable Klassifizierung in Qualitäts- und Prädikatsweine dient denn auch eher als wohlfeile Verkaufshilfe, Eigennutz geht vor Güteschutz. Allzu selten hält der Inhalt der Flaschen, was die bunten Etiketten versprechen. „Weinkriminalität, das ist nicht nur der Kunstweinhersteller, der Wasser-in-Wein-Verwandler“, urteilte der Weingesetzkommentator Hans-Jörg Koch. „Das ist auch derjenige, der den Verbraucher durch falsche Bezeichnungen irreführt.“

Doch ist es nach geltendem deutschen Recht keineswegs gesetzwidrige Panscherei, wenn ein Winzer oder ein Weinhandler auf dem Flaschenetikett

- ▷ einen Ort angibt, an dem die Trauben, aus denen der Wein gefertigt wurde, gar nicht gewachsen sind;
- ▷ verschweigt, wie viele und welche Jahrgänge und Traubensorten er zusammenschüttet;
- ▷ verheimlicht, daß er dem seichten Saft totgeschwefelten Traubenmost („Süßreserve“) zugesetzt hat.

Verbraucher, die arglos Lage-Namen mit Qualität gleichsetzen und honorieren, werden allzu leicht übertölpelt.

Moselab, rheinauf bringen die „Verschneidemeister“ (Fachblatt „Weinwirtschaft“) obskure Schmalspurweine unter zierenden Lage-Bezeichnungen teuer an den Mann. Das Etikett „Burg Layer Schloßkapelle“ etwa gaukelt dem arglosen Zecher die Illusion einer sonnenüberfluteten Spitzenlage vor. Tatsächlich aber stammt der Saft vielleicht nur aus dem schattigen Waldlaubersheim, aus Burg Layen braucht kein einziger Tropfen in der Flasche zu sein.

Die Großlage „Schloßkapelle“ steht rechtens für ein Sammelsurium aus allem, was in zwölf Dörfern und 62 Einzel-lagen rund um Rümmlersheim wächst. Ein Verwirrspiel, bei dem die Ortsnamen der (von Einzellagen ohnehin nicht zu unterscheidenden) Großlagen ganz nach Belieben austauschbar sind.

Der Begriff Großlage war noch im Entwurf des Weingesetzes ausdrücklich verworfen worden, weil er die Täuschung der Kundschaft allzu kraß erleichtert. Aber die Lobby der Weingros-sisten im Bundestag wollte es anders.

„Die Branche ist politisch bedeut-sam“, erkannte der weinkundige Rechts-anwalt Carlos Schulz-Knappe, der lange genug selbst Verbandsfunktionär war.

„Sie kann sowohl Gesetze veranlassen, als auch die Durchführung von Gesetzen verhindern.“

Zum gängigen Etikettenschwindel ge-hört der Verbraucherbetrug mit den Na-men hochadeliger Weinkellereien, hinter deren Adelsprädikaten nicht ein einziger Rebstock steht. Auch der „Ab-Hof-Verkauf“ ist nicht selten grobe Täuschung.

Die Pieroth-Konzerntochter „Nieder-thäler Hof“ zum Beispiel, deren Diethylenglykol-Wein in der vergangenen Woche als erster entdeckt wurde, setzt mehr als 100 Millionen Mark um. „Direkt ab Hof“ verkaufen Weinreisende auf vier Kontinenten: in ganz Europa, in Amerika, Asien und Australien.

Blutmehl und Kohle

Nach europäischem Recht (Verordnung Nr. 337/79 des Rates vom 5. Februar 1979) dürfen folgende Stoffe „zur ordnungsgemäßen Weinherstellung und/oder zur ordnungsgemäßen Haltbarmachung“ verwendet werden:

- ▷ Kohlendioxid oder Stickstoff
- ▷ Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat
- ▷ Thiaminium-Dichlorhydrat
- ▷ Schwefeldioxid oder Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit
- ▷ Weinhefen
- ▷ Aktivkohle
- ▷ Speisegelatine
- ▷ Fischblasen von Wels, Stör oder Hausen
- ▷ Kasein oder Kaliumkaseinate
- ▷ tierisches Eiweiß (Ovalbumin und Blutmehl)
- ▷ Bentonit
- ▷ Siliziumdioxid
- ▷ Kaolinerde
- ▷ Tannin
- ▷ pektolytische Enzyme
- ▷ Sorbinsäure oder Kaliumsorbat
- ▷ Weinsäure
- ▷ Kaliumtartrat
- ▷ Kaliumbikarbonat
- ▷ Ascorbinsäure
- ▷ Zitronensäure
- ▷ Kaliumhexacyanoferrat oder Calciumphytat
- ▷ Metaweinsäure
- ▷ Gummiarabikum
- ▷ DL-Weinsäure
- ▷ Natriumkationen-Austauschharze
- ▷ Allyl-Isouthiocyanat
- ▷ Kupfersulfat
- ▷ Kaliumbitartrat

Die Weine können selbstverständlich nicht in dem idyllisch gelegenen Niederthäler Hof, einem Weinhotel nahe der Staatsdomäne Niederhausen, auf Flaschen gezogen werden. Das geschieht in den hochmodernen Abfüllanlagen der Mutter Pieroth im Industriegebiet von Langenlonsheim bei Bad Kreuznach.

Dort aber werde jeder Tropfen „im hauseigenen Labor auf die weingesetzlichen Bestimmungen untersucht“, so die Werbung. „Es gehört zu den bestausgerüsteten Laboratorien in der deutschen Weinbranche.“ Kuno Pieroth: „Wir wissen also, was in den Flaschen ist.“ Jetzt wissen es alle besser.

Immer wieder hoben deutsche Winzer auch ihre Weine klammheimlich mit Flüssigzucker zu Spätlesen an, etwa mit dem Stoff „Invertix“. Der Sirup, so pries der Hersteller, verleihe „eine angenehm milde, aromafördernde Süße“.

Das machte manche Winzer offenbar süchtig. Sie bezogen den Flüssigzucker gleich mit Tanklastzügen.

Es fiel kaum auf. Der sogenannte Invertzucker hat nämlich die angenehme Eigenschaft, im Wein sofort spurlos zu verschwinden. Und die Lobbyisten wollten das auch gar nicht so genau wissen.

Statt Wein künftig Obst und Gemüse

Als das Fachblatt „Weinwirtschaft“ einmal nachrechnete, daß mehr Prädikatswein amtlich geprüft als überhaupt geerntet worden war, tobte das Mainzer Weinbauministerium: „Rufmord“.

Viel später, im Jahr 1980, erappten Staatsanwälte insgesamt 2506 Zucker-Panscher.

Die Weinwirtschaft, weiß Rechtsanwalt Schulz-Knappe, sei eine Branche, die nur „den Verlust eines Führerscheins fürchtet, eine Bestrafung wegen einer Weinverfälschung aber als höchst unwahrscheinlich völlig negiert“.

So hat es lange genug gedauert, bis es jetzt – nach anderen Prominenten – auch den Ehrenpräsidenten des Deutschen Weinbauverbandes erwischt, der immer Recht und Ordnung predigte. Werner Tyrell vom Karthäuserhof bei Trier soll der Anklage zufolge mehr als 100 000 Liter Prädikatsweine bis zur Beerenauslese gesetzwidrig mit Rübenzucker hergestellt haben. Von 1971 bis 1983 hatte die Weinkontrolle nichts bemerkt.

Auch Ludwig Müller, Frankenwinzer aus Nordheim an der Mainschleife, war jahrelang mit Goldmedaillen und sogar mit dem Staatsehrenpreis ausgezeichnet worden, bis durch Zufall herauskam, daß er die vielfach preisgekrönten Weine, immerhin 90 000 Liter, mit bis zu 16 Prozent Wasser veredelt hatte.

Zum Verhängnis war ihm geworden, daß er das Wasser aus seinem Hausbrunnen entnommen hatte, der hochgradig

mit Nitrat verseucht war. Urteil: drei Jahre.

Mit Wasser, Zucker, Glycerin, Weinsäure und Sultaninen stellten die Manager des Winzervereins Irsch-Ockfen an der Saar das Fünzfachfache des normalen Ertrags der berühmten Weinlage „Ockfener Bockstein“ dar. Mit Strafen von zwei Jahren und zwei Monaten kam der Hauptverantwortliche glimpflich davon.

Ganz straflos brachten Winzer, so machte der Vorsitzende des Verbandes Rheinpfälzer Weinkellereien bekannt, „in mehr oder minder großem Umfang



Gift-Einsatz am Weinberg: Lange Wirkung garantiert

Auslandsweine“ als eigene Erzeugnisse in den Verkehr. Sie hatten sie bei den Importkellereien gekauft.

Kein Wunder: Bei der amtlichen Qualitätsprüfung wird überhaupt nicht ermittelt, ob die Menge und Güte des zu dem Examen angestellten Weins in einem normalen Verhältnis zur Rebfläche steht. „Zufallsprüfungen“ ergaben, klagt der Pfälzer Weinbaupräsident Karl Fuhrmann, daß „Markt und Analyse in erschreckendem Umfang nicht übereinstimmt“ hatten.

Wird nun, nach dem Diethylenglykolschock, alles ganz anders? Können die Weinfreunde demnächst auch wieder unbesorgt deutsche Kreszenzen trinken, ohne ängstlich in ihr Gedärm zu horchen? Wird Wein nun wieder aus Trauben gemacht?

Skepsis ist angebracht. Trinker leben auch in Zukunft gefährlich.

Jetzt panschen erst einmal die Politiker. Eilig traten am Freitag vergangener

Woche die Bundestagsausschüsse für Ernährung und für Gesundheit zusammen – „schonungslose Offenlegung und Aufklärung des Geschehens“ ist angesagt.

Gesundheitsminister Geißler, der die Verantwortung für den Diethylenglykol-Skandal auf die Landesbehörden und die Österreicher abgewälzt hat, will prüfen, mit welchen zusätzlichen Untersuchungen künftig Panscherien aufgedeckt werden könnten. Im übrigen werde die Bundesregierung weiterhin in Brüssel dafür eintreten, daß auf Weinetiketten die Stoffe angegeben werden, die „bei der Weinzubereitung verwandt werden

und für die Information des Verbrauchers von Bedeutung sind“.

Die Weinexperten in Brüssel sehen ganz andere Möglichkeiten, die Panscherien im Ansatz zu verhindern: Sie wollen die Flut minderwertiger Massenweine stoppen. In schlechten Lagen – und das trifft auf viele deutsche zu – sollen die Reben gerodet werden, auf EG-Kosten natürlich. Statt Wein soll da künftig Obst und Gemüse wachsen.

Alfred Reichardt, für Wein zuständig in der Generaldirektion Landwirtschaft der EG-Kommission, hat eine noch bessere Idee: Alle Politiker, die unablässig an der Verminderung der Qualitätsforderungen arbeiten, sollten verpflichtet werden, „den Wein selbst zu trinken, der nach den von ihnen befürworteten Regeln gewonnen worden ist“.

Sie würden eine solche Roßkur gesundheitlich nicht lange überstehen, spottet Reichardt: „So besteht also Hoffnung.“