suchen nun Eigentumswohnungen. „Der private Hausbau", findet Seefeld, „sei eigentlich nicht mehr finanzierbar."

Daß trotzdem immer noch Eigenheime gebaut werden — seit 1975 Jahr für Jahr rund 400 000 —, kann sich Gunter Kleinert vom Zentralverband des Deutschen Baugewerbes nur mit einer „ungewöhnlichen Opferbereitschaft" für das eigene Häuschen erklären: „Es ist verwunderlich, wie stark der Belastungswille der Deutschen ist."

„Wer jetzt sein eigenes Haus baut", verkündet Norbert Schabel vom Verband der Hypothekenbanken, „muß verrückt sein." Aber wohl nur ein bißchen: Schabel selbst baut derzeit ein 350 000-Mark-Haus bei Bonn.

WEIN

Übler Stoff

Ein Pfälzer Produzent kommt ohne Schwefel aus; die Weinlobby will sein Patent für nichtig erklären lassen.

Die Flüssigkeit war „hochfarbig gelb". Sie roch — urteilten die Experten — „dumpf und muffig".

Mit Befunden solcher Güte, urologischen Analysen ähnlicher als Weinexpertisen, endeten bislang alle Versuche, Wein ohne das Konservierungsmittel schweflige Säure herzustellen. „Völlig ungenießbar", schauderte Professor Karl Wucherpfennig von der Forschungsanstalt für Weinbau in Geisenheim.

So blieb die Fachwelt gelassen, als Winzer Werner Walter, 52, Herr des Walthari-Hofs in Edenkoben (Pfalz), sich ein Bundespatent für die Herstellung schwefelfreien Weins geben ließ. „Uralte Kamellen", winkte Wucherpfennig ab. Schwefel sei „unbedingt erforderlich" und könne „nicht ersetzt werden".

Ohne Schwefel bestätigte das Deutsche Weininstitut, wäre der Wein „biologisch nicht haltbar". So etwas gäbe es demnach „nirgends auf der Welt".

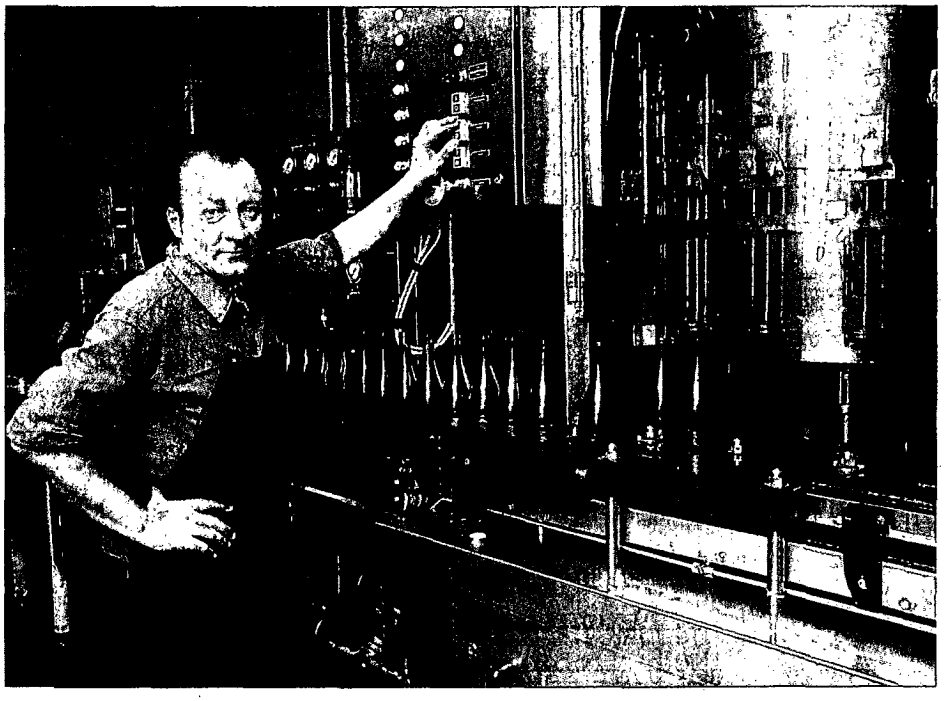
Doch kaum fanden die ersten „naturbelassenen" Weine des Pfälzer Ökowinzers, der auch im Weinberg ohne Chemie auskommt, dankbare Abnehmer — unter Walters Kunden sind 28 Prozent Ärzte —, da wurde es in der „Weinwirtschaft" laut. Durch die „chemiefreien" Weine, so schlug das Fachblatt Alarm, würden alle anderen „normal hergestellten Weine diskreditiert".

Das ist wohl so. Seit 1979 prozessiert deshalb der Schutzverband Deutscher Wein, der über die Lauterkeit des Wettbewerbs wacht, gegen den Außenseiter.

Zwar hatte das Weingesetz bereits vor zehn Jahren, eben des Schwefels wegen, Begriffe wie „naturrein" verboten. Aber da konnte der Schutzverband, zu dessen Mitgliedern auch der Deutsche Weinbauverband zählt, Walter nichts anhängen: Er wirbt zu recht damit, daß seine Weine „schwefelfrei" seien.

Deshalb hat der Schutzverband nur eine Möglichkeit, gegen Walters Werbung vorzugehen: Er muß das Patent, das die Herstellung des reinen Weines schützt, zu Fall bringen.

Die Erfindung sei nichts wert, versuchten deshalb die Kontrahenten dem Bundespatentgericht in München weiszumachen. Was Walter ersonnen habe, gehöre längst „zum Grundwissen des Fachmannes". Weil also von Erfin-



Winzer Walter, Abfüllanlage: Mit Kellertricks die Lehrmeinung widerlegt

Lernen Sie die Geschäfts-Sprache im Lande Shakespeare's



Die Berlitz-Sprachschulen tragen seit über einem Jahrhundert weltweit dazu bei, Englisch zur internationalen Geschäftssprache Nr. 1 zu machen. Schon in wenigen Wochen kann Berlitz Ihnen helfen, sich als internationaler Geschäftsmann auch international zu verständigen.

Denn Berlitz bietet allen europäischen Führungskräften, Geschäftsleuten und Studenten an, sich bei angesehenen britischen Sprachschulen einzuschreiben: *Birmingham, Edinburgh, Leeds, London* oder Manchester.

In diesen 5 Städten (und weiteren 200 auf der ganzen Welt) hat Berlitz Studienzentren eingerichtet und speziell für die Durchführung von Sprachprogrammen im internationalen Rahmen ausgestattet.

Unsere Lehrer setzen konsequent das von Berlitz exklusiv entwickelte Multi-Media-Lernsystem ein. Und die Leute auf der Straße, im Restaurant oder Hotel bilden Ihr denkbar lebendigstes „Klassenzimmer". So eignen Sie sich in kürzester Zeit einen vielseitigen, praxisbezogenen Wortschatz an.

Durch diese völlige Konzentration auf das Erlernen der englischen Sprache im britischen Umfeld erreichen Sie tatsächlich mehr, als sich nur Englisch verständigen zu können: Sie leben und denken Englisch.

Sie können also reisen und lernen zugleich. Berlitz kümmert sich um alles weitere, sobald Ihr Flugzeug gelandet ist.

Gegen diesen Coupon erhalten Sie ausführlichere Informationen von:
THE BERLITZ SCHOOL OF LANGUAGES
(Britische Zentrale)
Wells House – 79, Wells Street – London W1A 3BZ –
Telefon: (00441) 4861931 – Telex: (0051) 27653

Name und Vorname:

Adresse:

Beruf: Tel.:

Bitte geben Sie an, wieviele Wochen Sie Zeit haben:
1 2 3 4 5 6

Die Stadt Ihrer Wahl:

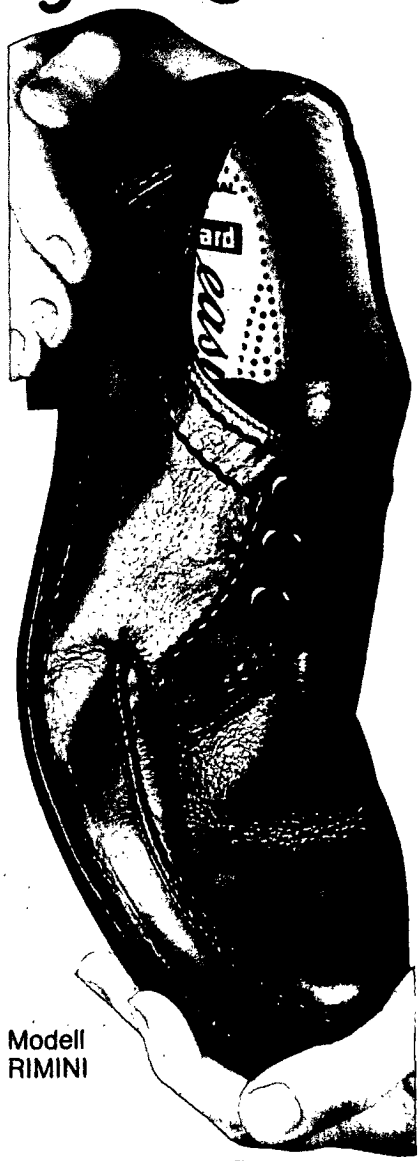
Das Datum, an dem Sie beginnen können:

– Für Deutschland:
Frankfurt – Telefon: (0611) 281179 – Telex: 411017
– Für Österreich:
Wien – Telefon: (0222) 520756
– Für die Schweiz:
Basel – Telefon: (4161) 233346

BERLITZ®
Seit 1878

MPW Univas

Männer,
die entscheiden,
wählen
Gotthard!
weich
flexibel



Modell
RIMINI

Gotthard
Perfektion in Leder

Seit 68 Jahren bewußt besser als gut!
Gotthard-Schuhe. 8622 Burgkunstadt
Nur im Fachhandel erhältlich:
Bezugsnachweis ☎ 09572/836 + 837

dung keine Rede sein könne, müsse das Patent für nichtig erklärt werden.

In der Tat wird schon lange nach Methoden gefahndet, in den Weinkellern schweflige Säure einzusparen, bisher allerdings ohne spürbare Erfolge. Bakterien und Lobbyisten setzten sich regelmäßig durch.

Als die Brüsseler EG-Kommission in den sechziger Jahren vorschlug, 200 Milligramm des chemischen Konservierungsstoffs je Liter Wein seien genug, protestierte der Deutsche Weinbauverband lautstark. Ergebnis: In der Bundesrepublik blieben bis zu 400 Milligramm erlaubt.

Die Winzer an Mosel und Rhein brauchen, anders als Franzosen und Italiener, mehr Schwefel, weil sie ihre alkoholschwachen Weine gern süß ausbauen. An unvergorenem Zucker aber tun sich allerlei Mikroorganismen — Bakterien, Hefen, Schimmelpilze — gütlich, die den Wein verderben. Sie müssen durch schweflige Säure, ein farbloses, stechend riechendes Gas, getötet werden.

Schwefelfresser (Fachausdruck) sind vor allem die beliebten Spät- und Auslesen aus edelfaulem Lesegut. Denn bei Fäulnis der Trauben und bei der Gärung entstehen schlecht schmeckende Substanzen, Aldehyde zum Beispiel, die nur mit Schwefel zu neutralisieren sind.

Auf den Weinetiketten wird die giftige Chemikalie nicht deklariert, obwohl sie nach dem Urteil des Ernährungswissenschaftlers Werner Gabel von der Universität Bonn ein „gesundheitlich übler Stoff" ist. Das mindeste, was Schwefel bewirken kann, sind Kopfweh und Übelkeit („Kater").

Hauptursache für den hohen Schwefelbedarf in Deutschland sind nicht nur nach Winzer Walters Ansicht primitive Kellertechnik, mangelhafte Hygiene und fehlende Fachkenntnisse. Da ist Walter, der seinen Produkten „unerhörte Bekömmlichkeit" nachrühmt, den Kollegen angeblich weit voraus.

Walter läßt Substanzen, die nur mit Schwefel verdrängt werden können, gar nicht erst entstehen. Er setzt spezielle Heferassen ein und steuert die Gärung über die Temperatur. Entsäuert wird der Wein nicht mit Chemie, sondern biologisch.

Auch vor Sauerstoff, der den Rebensaft braun verfärbt und im Geschmack unliebsam verändert, weiß Walter seinen Wein anders zu schützen als die Konkurrenz. Während die Kollegen auch dieses Problem mit schwefliger Säure lösen, hat sich Walter, damit sein Wein mit Luft überhaupt nicht in Berührung kommt, eigens für 350 000 Mark eine Abfüllmaschine und eine besondere Flasche mit gasdichtem Verschluß entwickeln lassen.

Der Schutzverband jedoch wollte darin vor dem Bundespatentgericht „keinerlei Besonderheiten" entdecken.



Weinlese in Deutschland
„Ohne Schwefel nicht haltbar"

Von Bedeutung sei, so trugen die Walter-Gegner vor, daß der schwefelfreie Wein nicht von der „typisch deutschen Art", nämlich „elegant, frisch", sei und obendrein rasch verderbe.

Doch während die Juristen des Schutzverbandes die Walter-Produkte vor dem Patentgericht an der Isar noch schlechtmachten, kamen die Schwefelfreien daheim am Rhein immer mehr zu Ehren. Mühelos bestanden sie die amtliche Qualitätswein-Prüfung.

Mit Erfolg schickte der Winzer aus der Pfalz dann seine Flaschen in das noch weit strengere Examen für das Deutsche Weinsiegel. Und ein schwefelfreier Wein der Prädikatstufe Kabinett („harmonisch, feine Blume und Frucht") wurde gar mit der Silbernen Preismünze der Landwirtschaftskammer Pfalz ausgezeichnet.

Auch die Patentrichter wußten offenbar einen guten Tropfen zu schätzen. Die „allgemein verbreitete" Lehrmeinung, fanden die Münchner, daß es ohne schweflige Säure nicht gehe, sei nichts als ein „technisches Vorurteil".

Werner Walter — so das Patentgericht — sei es durch intelligente Kombination von im einzelnen bekannten Kellertricks „erstmals gelungen", richtigen Wein völlig ohne Zusatz von Schwefelsäure herzustellen. Das Gericht wies die Nichtigkeitsklage des Schutzverbands als rundum unbegründet zurück.

Ein Fall, so scheint es, der an die Grundrechte der Deutschen rührt: Die Weinlobby will sich jetzt vom Bundesgerichtshof in Karlsruhe bestätigen lassen, daß nur Schwefel satt dem deutschen Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. ◆