

## Am untersten Niveau

Das neue Weingesetz, im Sommer verabschiedet, sollte Qualitätsverbesserung bewirken. In der Praxis aber darf sogar Qualitätswein mit Zuckerwasser angereichert werden.

Bundesgesundheitsminister Käte Strobel hatte sich zu früh gelobt. Das unter Federführung ihres Ressorts formulierte Weingesetz 1971, so weisagte sie, werde endlich für „Klarheit und Wahrheit“ sorgen — die Hoffnung auf reinen Wein indes erfüllt es nicht.

Moselab, rheinauf gilt den Winzern die neue Verkehrsordnung für Wein, seit dem 19. Juli in Kraft, immer noch als „Buch mit sieben Siegeln“ („Die Rheinpfalz“). Der Kodex ist mit 75 Paragraphen mehr als doppelt so voluminös wie sein Vorläufer von 1930, aber nicht besser.

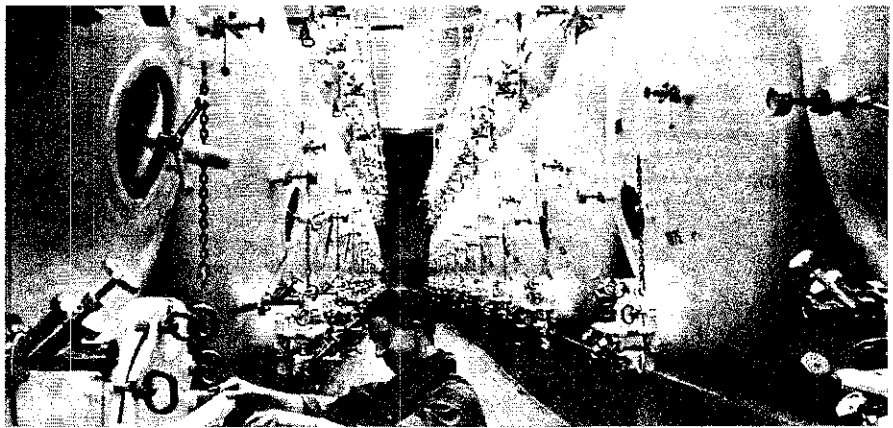
„Das neue Weingesetz stellt weniger als bisherige weinrechtliche Vorschriften ‚Lebensmittelrecht‘ zum Schutze der Verbraucher dar“, betreibt sich Dr. Eugen Hieke, Chef des staatlichen Chemischen Untersuchungsamtes in Mainz, „sondern vermehrt wirtschafts- und marktordnendes Recht.“ In Rheinland-Pfalz gar gedieh es zum Sozialhilfegesetz für von der Sonne verpönte Moselwinzer.

Denn über die Erzeuger jener dünn-säuerlichen Kreszenzen, die im Schatten gedeihen, hält auch das neue Weingesetz die nasse Hand. Es bleibt an Mosel und Rhein, zunächst bis 1979, bei der traditionellen Lösung aller klimatischen Probleme: der wässrigen Zuckerlösung.

Zwar reduzierten die Bonner Gesetzmacher, von den Brüsseler EWG-Weinkommissären bedrängt, den zulässigen Gehalt an Leitungswasser im Moselwein von 25 auf 15 Prozent. Ein absolutes Novum aber ist: Ein zehnpromzentiges Fußbad soll künftig auch dem „Qualitätswein“ frommen, der als neuer Begriff in das Weinrecht aufgenommen wurde.

Noch deutlicher sagt die erste rheinland-pfälzische Durchführungsverordnung, „was deutsche Weine einzig macht“ (Weinwerbung). Das Mainzer Dekret kreierte im Lande der Reben und Retorten den sogenannten bezeichnungsunschädlichen übergebietlichen Verschnitt.

Wegen solcher ultramontanen Panscherie wurden ehemals Winzer eingesperrt. Denn bisher hatte ein gebrechlicher Mosel, durch Zusatz wohlfeiler Pfalzweins gekräftigt und mittels Zuckerwasser-Brause genießbar gemacht, jegliche Lagebezeichnung verloren und konnte nur unter Sammel- oder Phantasietiteln wie „Moselblümchen“ verhökert werden. Nun hingegen, nach



Moderne Weinkellerei: Restsüße aus grasigen Mosten

Mainzer Recht, darf ein Mosel-Mix aus 25 Prozent Pfälzer und 10 Prozent Zuckerwasser als „Qualitätswein“ sogar unter einem weltberühmten Lagenamen wie „Brauneberger Juffer“ herausgestellt werden.

Ebenso verhält es sich mit einem Rotspon von der Ahr, der selbst dann, wenn er mit algerischem Deckwein rot eingefärbt, mit sogenanntem Pfälzer Billigmacher gestreckt und mittels einer Zuckerwasser-Dusche gemoselt wurde, als Qualitätswein gerühmt werden darf. Bei einer Konzentration von nur 30 Pro-

zent echten Ahrweins im Ahrwein durfte der Erzeuger einst höchstens „Ahr-Schleckerchen“ oder einen ähnlich dezenten Hinweis auf der Flasche anbringen. Nach neuem Recht hingegen, bei nur auf 50 Prozent erhöhtem Ahr-Anteil, stehen dem Gebräu erlesene Einzel-lagenamen zu, etwa „Walporzheimer Berg“.

Derartige Usancen, früher als Etikettenbetrügerei strafwürdig, wurden vor dem nur durch Gerichtsurteile offenkundig. Ein neuerliches Verbot dieser bislang schon verbotenen Praktiken, so

## „Geruch: leicht obstartig“

In das neue deutsche Weingesetz, das erstmals für den Jahrgang 1971 gilt, habe „der Schutz der Gesundheit und der Schutz des Verbrauchers vor Irreführung und Täuschung weitestgehend Eingang gefunden“, heißt es in den Protokollen des Bonner Parlaments. Deutschem Wein, so dekretierte das Bundesgesundheitsministerium in einer Ausführungs-Verordnung zu dem Gesetz, „dürfen nur folgende Stoffe zugesetzt werden“:

1. Reinzuchtheife;
2. Kohlensäure;
3. Schwefel, gereinigt;
4. schweflige Säure;
5. Kaliumdisulfit;
6. Ascorbinsäure;
7. Diäthylcarbonat („Geruch: leicht obstartig“) mit limitierten „Beimengungen“ von Äthanol, Arsen, Blei, Chlor;
8. Fischblasen von Wels, Stör oder Hausen;
9. Gelatine;
10. Eiweiß vom Hühner, flüssig;
11. Tannin (Gallusgerbsäure);
12. Kieselsäure;
13. Bentonit mit minimalen Anteilen von Natrium, Calcium, Magnesium, Eisen, Arsen, Blei;

14. Kaliumhexacyanoferrat, „sofern die erforderliche Menge von einem Sachkundigen verantwortlich ermittelt und der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen verbleiben“;

15. Asbest, Kieselgur, Zellulose als Filterhilfsstoffe;

16. Aktivkohle mit geringen Resten von Blei, Zink und Arsen, aber ohne Cyanverbindungen und Teerprodukte;

17. Polyvinylpyrrolidon;

18. Silberchlorid;

19. Sorbinsäure oder Kaliumsorbate;

20. pektolytische Enzyme;

21. Stickstoff;

22. Metaweinsäure.

Außerdem darf kohlen-saurer Kalk verwendet werden. Für zulässige Spuren von Aluminium, Arsen, Blei, Borsäure, Brom, Fluor, Cadmium, Kupfer, Zink und Zinn sind Höchst-mengen vorgeschrieben.

Allein Sorbinsäure muß auf dem Etikett der Weinflaschen deklariert werden, jedoch erst bei einer Konzentration von mehr als 40 Milligramm je Liter: „Mit Konservierungsstoff Sorbinsäure.“

barmte dennoch die „Allgemeine Deutsche Weinfachzeitung“ vor der Verabschiedung der Verordnung. hätte „verheerende Auswirkungen“: Es würde „rund einem Drittel des Moselweinbaues den Garaus machen“.

Solchem Ungemach begegnet Mainz („Die Zeit“: „Schließlich sitzen an der Mosel treue CDU-Wähler“) entschlossen auch durch Anpassung der qualitativen Mindestwerte an den Bedarf der „Verschneidemeister“ (so die „Weinfachzeitung“): Wo laut Landesverordnung beim kümmerlichen Mostgewicht von 57 Grad der „Qualitätswein“ beginnt, endet für die EWG-Partner gerade der Essig.

Kreszenzen dieser Güte aus Trauben, die der Pfälzer bildhaft „saure Klicker“ nennt — weil sie beim Herunterfallen wie eine auf Steinfußboden prallende Glasmurmur klingen —, heißen im Volksmund auch „Wendewein“: Der Zecher muß sich nächstens halbstündlich umwenden lassen, damit ihm der Tropfen nicht die Magenwand löchert.

Dank dem Wasser, das die Säure verdünnt, und dem Zucker, der den geschwächten Saft stärkt, läßt sich diese „Qualität“, laut Werbeslogan „einzig unter den Weinen“, von 57 Grad bis zur Verbesserungsgrenze von 85 Grad aufmosen. Das Ergebnis ist bemerkenswert: Der hochgezogene Zuckerwasserwein überflügelt den Mostgrad in drei sogenannten Qualitätsweinen mit Prädikat, die alle nicht aufgezuckert werden dürfen: Kabinett, Spätlese und Auslese.

85 Grad Mostgewicht, „das war früher der ehrliche saubere Naturwein“, erinnerte sich wehmütig die „Weinfachzeitung“; jetzt setzt die Landesverordnung bei diesem Limit die „Spätlese“ an — aber nur für die Pfalz und Rheinhessen. An der Mosel genügen einem Most schon 83 Grad, um gar des Prädikats „Auslese“ teilhaftig zu werden. Dabei liegt die Vollreife der Trauben, wie sie das Gesetz bereits für Spätlese verlangt, bei 90 bis 110 Grad.

Mosel mit dem Prädikat „Kabinett“, nach Gesetzesvorschrift ungezuckert, zeichnet sich durch den herben Reiz von lediglich 70 Grad aus. Dieser Wert bilde „in der Schweiz die unterste Grenze für den kleinsten roten Landwein, wenn er noch unter seinem Namen verkauft werden will“, staunte die „Schweizerische Weinzeitung“, und die Pfälzer Weingazette empfahl ironisch, die Flaschen vorsorglich „mit einem separaten Zuckerbeutel“ auszustatten, und meinte: „Der Verbraucher, der zum erstenmal Prädikatswein von 72 Grad Öchsle, vorschriftsmäßig natur selbstverständlich, gekauft und gekostet hat, wird sich fürderhin von einem Prädikatswein nichts weiter mehr versprechen.“

Aus solcher Wirrnis bietet auch die angebliche Qualitätsprüfung, Voraussetzung für die amtliche Kontrollnummer auf dem Etikett, dem verstörten

Verbraucher keine Orientierung, zumal die Praxis der herkömmlichen Weinsiegel Skepsis rechtfertigt. Beim Badischen Weinbauverband beispielsweise errangen 1970 von 1188 Weinen 1181 Bronze-, Silber- oder Goldmedaillen — nur sieben entrannten der Auszeichnung.

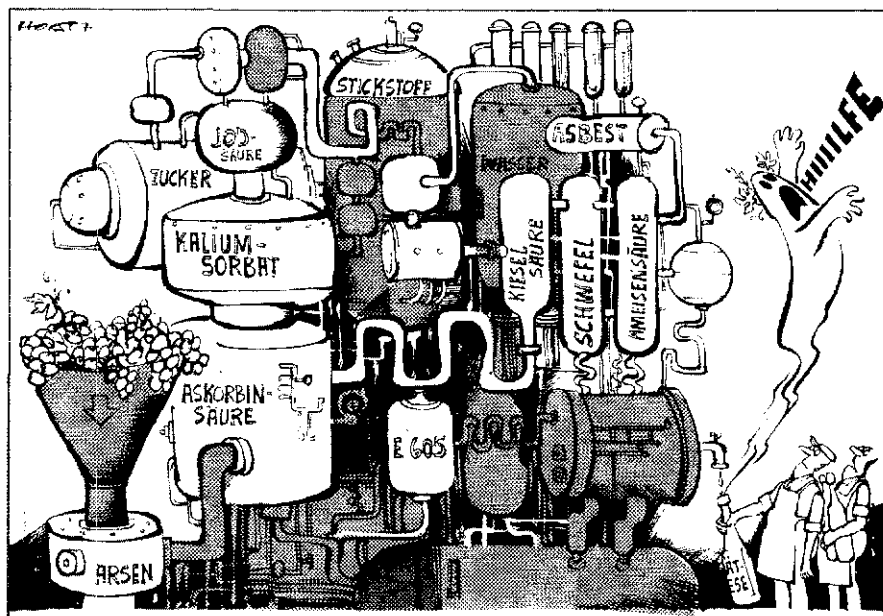
Die „Tendenz, die Qualität am untersten Niveau zu orientieren“, so das Weinblatt, stellt dank „zehnjähriger Vorarbeit“ (Weinbauverband) den ursprünglichen Sinn des Gesetzes auf den Kopf. Es sollte durch Zurückführung der Etikett-Angaben auf den Inhalt der Flasche das Angebot transparent und mit der Güteklasse die Preisklasse kenntlich machen, nachdem der Preis als Maßstab der Güte längst verlorengegangen war.

„Weine unfrommer Denkungsart“ („Weinfachzeitung“) in Form von Spätlese-Imitationen zu 1,98 Mark

setzen. Sorbinsäure, bislang etwa in Fischkonserven gebräuchlich, hilft durch Gärstopp mit, unechte Restsüße auch aus grasigen Mosten zu zaubern; sorbinsauer sterilisierter Traubensaft verleiht „Qualitätswein“ die begehrte Edelsüße, die anders nur die Sonne gewährt.

Anders auch als nach altem Recht, das industriellem Fortschritt weniger hold war, braucht der Kellerkünstler künftig „nicht mehr die Erforderlichkeit des Zusatzes“ nachzuweisen, verwundert sich der Mainzer Chemiker Dr. Hieke. Derart zwingt das Gesetz „den Verbraucher und auch die Überwachungsorgane zum Umdenken“.

So muß der Weinfan Bezeichnungen wie Originalabfüllung oder Wachstum vergessen. Sie besagten einst in den besseren Tagen des deutschen Weins, daß die Kreszenz „naturrein“, nämlich nicht



„Na, was ist denn mit unserem Weingeist los?“

hatten zuvor den Markt überspült. Es hatten sich „derart schwerwiegende, offensichtliche und umfangreiche Hochstapeleien eingeschlichen, daß die Verunsicherung des Verbrauchers einen bedrohlichen und damit marktbehindernden Umfang annahm“, klagte der Weinfachmann Dr. Nikolaus Steinberg. Seit 1966 stagniert der Konsum.

Das Mißbehagen der Konsumenten am Wein zu dämpfen war freilich der Gesetzgeber wegen der gebotenen Rücksichtnahme auf die Interessen der massenorientierten Weinwirtschaft gehindert. Statt die Gruselliste der erlaubten Zusatzstoffe (siehe Kasten Seite 63) zu kürzen, erweiterte der Gesetzgeber noch den Katalog jener Ingredienzen, die eine lukrative Fließbandproduktion möglich machen.

Die unappetitlichen Zutaten vermögen aufwendige Drucktanks, Durchlauferhitzer und Filteraggregate zu er-

durch Zuckerzusätze aufgepöppelt war. Statt dessen zieren künftig naßforsche Prädikate wie „Erzeugerabfüllung“ und „aus dem Lesegut des Erzeugers“ Rechts auch gesetzlich verwässerten und gezuckerten „Qualitätswein“.

Besonnten Winzern, die in der Weinmenge Selbstbeschränkung üben und darauf verzichten, mit Hilfe von Sorbinsäure und anderen Novitäten des Gesetzes ihre Gewinne zu maximieren, stehen harte Zeiten bevor. Denn sagen sie ihren Kunden in der Werbung, daß sie nicht naßverbessern und verschneiden, riskieren sie Strafe, weil solche Hinweise die Freiheit des Wettbewerbs stören: „Als irreführend“, stellt Paragraph 46 klar, „sind auch zutreffende Angaben anzusehen.“

Prophezeite die „Weinfachzeitung“: „Wenn man für Zirkusartisten ein Netz spannt, werden sie ihre Übungen um so mutiger und waghalsiger vorführen.“