

# SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

## DEUTSCHE IM KAPWEINBAU 1652–1999

HANS AMBROSI  
HILDEMARIE GRÜNEWALD  
MAX GRAF VON DÜRCKHEIM



Nr. 129  
Wiesbaden 1999  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 129

DEUTSCHE  
IM KAPWEINBAU  
1652–1999

HANS AMBROSI  
HILDEMARIE GRÜNEWALD  
MAX GRAF VON DÜRCKHEIM



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.  
WIESBADEN 1999

Privatdruck für Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.

Kein Teil dieser Schrift darf ohne schriftliche Genehmigung der Gesellschaft in irgendeiner Form reproduziert oder gespeichert werden. Wiedergabe *einer* Textstelle bis zu höchstens 20 Zeilen nur mit genauer Zitierung (Verfasser, Titel, Jahr, Schriften zur Weingeschichte Nr. 129, 1999) gestattet.

Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

## Inhalt

Zur Einführung .....	5
Weinbau am Kap .....	10
Entdeckung des Kaps .....	12
Deutsche unter den ersten Siedlern .....	13
Der Weingarten und die Weinfarm des Kommandeurs – Beginn des Weinbaus am Kap .....	17
Erste Weinbauversuche auf den Farmen deutschstämmiger Siedler .....	20
Simon van der Stel und der Beginn des Aufschwungs im Kap-Weinbau .....	22
Willem Adriaan van der Stel und seine deutschen Kontrahenten .....	25
Weinbau am Kap um 1710 – Peter Kolb berichtet aus eigenem Erleben .....	29
Otto Friedrich Mentzels Berichterstattung über den Kap-Weinbau .....	34
Entwicklung des Weinhandels im 18. Jahrhundert .....	42
Deutsche Weinfarmer und Führungspersönlichkeiten im 18. Jahrhundert .....	46
Ein neues Jahrhundert beginnt .....	56
Veränderungen im Wirtschaftsbereich – Aufschwung und Rezession .....	64
Deutsche Weinbauern und Fachleute im 19. Jahrhundert ...	68
Oidium Tuckeri und Phylloxera .....	73
Der Kapweinbau im 20. Jahrhundert .....	74
Die Gegenwart .....	76
Anmerkungen und Quellennachweis .....	81
Literaturverzeichnis .....	93



„Ankunft des holländischen Ostindienfahrers Noordt Nieulandt in der Tafelbucht, 1762“



Emblem der Vereinigten Ostindischen Compagnie

## Zur Einführung

Im Jahre 1964 lernte ich den Direktor des Kulturhistorischen Museums in Kapstadt, Dr. Jan van der Meulen, kennen. Er rief mich in meiner Dienststelle, der Wynbou-Afdeeling der Universität Stellenbosch, an. Sein Anliegen machte mich neugierig. Er bat mich in fehlerlosem Deutsch, ihm einen rebuskundigen Experten ins „Koopmans de Wett Huis“ in Kapstadt zu schicken. Es handle sich um ein beeindruckendes, unter Denkmalschutz stehendes Kap-Herrenhaus, das Ende des 18. Jahrhunderts von Louis M. Thibault vollendet wurde. Dort wuchs ein ebenfalls unter Denkmalschutz stehender, mindestens 200 Jahre alter, den ganzen Innenhof überdeckender Uralt-Rebstock, der beängstigende Rückgangerscheinungen zeigte. Ich bot mich an, selbst zu kommen, packte Rebschere und -säge in den Dienstwagen und stand eine Stunde später dem äußerst sympathischen Dr. van der Meulen gegenüber. Nach dem obligaten Tee erhielt ich zwei farbige Helfer: einen, um die Leiter zu sichern, den anderen – in Bodyguard-Statur – um mich aufzufangen, falls ich auf dem beträchtlich hohen Steigergerät das Gleichgewicht verlöre –, wie der Museumsdirektor bemerkte, der mich nun nicht mehr aus den Augen ließ. Es hatte ihn beeindruckt, daß ich ihm bereits nach kurzer Begutachtung die Diagnose seines Patienten mitteilen konnte: Der Rebstock, besser der Rebbaum, drohte wegen mangelnder Pflege und vernachlässigten Rebschnittes an seinem eigenen Wachstum in dem engen Innenhof zu ersticken. Das Gewächs mußte verjüngt und ausgedünnt werden, was ich gleich durchzuführen bereit war. Nach einer guten Stunde vollendete ich trotz unvermeidlichen Palavers mit den beiden Helfern die Behandlung und erhielt von Jan, der mir das „Du“ anbot, zum Abschied seine Marburger Dissertation von 1962 mit Widmung.

Das Thema der Dissertation lautete: „Die europäischen Grundlagen der Kolonialarchitektur am Kap der Guten Hoffnung“. Diese außerordentlich interessante Arbeit, zum Teil mit überraschenden Aspekten, bezieht sich auf die Architektur am Kap. Einige wenige Texte, im Folgenden zitiert, machen deutlich, daß die Entwicklungsgeschichte Aussagen enthält, die zu einer Vertiefung reizen:

*„Die ehemalige holländische Kolonie am Kap der Guten Hoffnung erlebt in der zweiten Hälfte des 18. Jh. ihre höchste Blüte. Sie entwickelt sich in dieser Zeit zu einer selbständigen geschlossenen Kulturlandschaft, die als lokal bedingte Abwandlung holländischer Kultur angesehen und als KAP-HOLLÄNDISCH bezeichnet wird; neben der Ausbildung einer eigenen Sprache – Afrikaans – und eines eigenen Volkscharakters liegt der faßbarste Ausdruck dieser Kultur in einer sehr charakteristischen ländlichen Herrenhausarchitektur...*

*... Unter den führenden Namen, die wir mit dem Bauwesen in Zusammenhang bringen können, ist kein holländischer Handwerker oder Baumeister*

*nachzuweisen ...Auch das Theater, die Bibliothek und die frühesten Schulen sind nicht auf Holländer zurückzuführen. Dasselbe Bild bietet sich auf dem Gebiet der Wissenschaft, die sich damals am Kap um die Erforschung der Botanik, der Astronomie und der Ethnographie der Eingeborenen verdient gemacht hat; auch in dem allgemeinen Schrifttum von Interessierten, die sich länger am Kap aufhielten, sind nur wenig Holländer vertreten. Dieses Fehlen an Interesse darf auch nicht überraschen: Handel und Reichtum lagen für den Holländer im Fernen Osten, eine blühende bürgerliche Kultur bot sich ihm in seiner Heimat an. Die winzige landwirtschaftliche Kolonie am Kap konnte den Holländern keinen unmittelbaren Vorteil bieten – besonders da die Landwirtschaft in Holland für die gesellschaftliche und kulturelle Entwicklung keine Bedeutung hatte. Der am Kap durch große Landschenkungen gebotene bürgerliche Aufstieg wirkte sich in erster Linie auf die unter mehr oder weniger land-feudalen Verhältnissen lebenden östlichen Nachbarn Hollands aus. Aus diesem Gebiet stammt denn auch der überwiegende Teil der Siedler...“*

Auf Grund dieses Hinweises stellte ich mir in den folgenden Jahren immer wieder die Frage: Wie steht es mit dem deutschen Einfluß in anderen Bereichen, ist er etwa auch im Weinbau ausgeprägter als es die holländische und englische Vergangenheit der Kapkolonie vermuten läßt? Obwohl mich diese Frage stark beschäftigte, mußte ich genealogische und historische Forschungen zurückstellen, weil mich anderweitige Verpflichtungen vor allem an der Universität mit dem neuerrichteten Forschungsinstitut „Naaforsingsinstitut vir Wingert en Wynbou, Nietvoorbij“ voll in Anspruch nahmen.

1966 kehrte ich mit meiner Familie nach Deutschland zurück, um die Leitung der Hessischen Staatsweingüter in Eltville zu übernehmen. Wir verließen Südafrika, das bei der Fülle von neuen beruflichen Aufgaben im Rheingau uns immer weiter entrückte. Erst im Februar 1998, bei einem erneuten Besuch der Universität Stellenbosch, nahm ich das Thema wieder auf. Ich hatte dabei das Glück, in dieser Hochburg der Kapweinforschung auf Max Graf von Dürckheim zu stoßen, den Stellvertretenden Direktor der J.S. Gericke Library, der wohl modernsten und reichhaltigsten Universitätsbibliothek Afrikas. Unterirdisch im Kampus, im für Menschen und Bücher wohlangepaßten vollklimatisierten Raum, saß ich mit meiner Frau im Neonröhrenlicht dem 1942 in Holstein geborenen, zehn Jahre später mit Eltern und Geschwistern nach Südafrika ausgewanderten Wissenschaftler gegenüber. Dem Studium der Geschichte und Kunstgeschichte hatte er das der Bibliothekskunde angeschlossen. Nach Berufsetappen in Pretoria und Johannesburg ließ sich Max Graf von Dürckheim schließlich mit Frau und Kindern in Stellenbosch nieder.

Wir baten um Erlaubnis, in der wohl umfassendsten Afrikana-Sammlung, die es überhaupt gibt, recherchieren zu dürfen. Aber schon nach den ersten Sätzen deutete der Graf an, daß ihn selbst das Thema derart interessiere (Hauptbegründung: er sei passionierter Weinliebhaber!), daß er uns nicht nur unterstützen möchte, sondern anböte, mühsame, zeitraubende Recherchen zu übernehmen. Teils hochofren, teils enttäuscht, daß wir nun auf die wohlthuend klimatisierte Kühle in Maxens Kellerreich in den nächsten Wochen weitgehend verzichten müssen, nahmen wir das Angebot dankend an. Wir

präzisierten das gemeinsame Vorgehen, während wir hinaufstiegen in die im Februar 1998 heißeste Sommerglut, die je am Kap gemessen wurde.

Als weiterer Glücksfall erwies sich, daß meine Frau in der Deutschen Buchhandlung in Kapstadt auf ein Büchlein stieß, das, seit 1992 in drei Auflagen erschienen, *Die Geschichte der Deutschen in Südafrika* zum Inhalt hat und dessen Lektüre mir das gleiche Vergnügen bereitete wie die der Dissertation van der Meulens. Durch Vermittlung der reizenden deutschstämmigen südafrikanischen Generalkonsulin in Frankfurt, Frau Elfriede du Preez, lernte ich die in Darmstadt lebende Autorin, Hildemarie Grünewald, persönlich kennen und bat sie bald darauf um ihre Mitarbeit bei den Forschungen zum Weinbau der Deutschen in Südafrika. Mit ihr hatten wir die bestmögliche, wertvollste Hilfe für unser Thema gewonnen.

Hildemarie Grünewald, deren Dissertation (Hildemarie Dieckmann: Johannes Popitz, Entwicklung und Wirksamkeit in der Zeit der Weimarer Republik) 1960 im Colloquium Verlag Berlin erschienen ist und die u.a. zahlreiche Kurzbiographien für das S. Fischer-Lexikon *Geschichte in Gestalten* verfaßt hat, befaßt sich seit Jahren mit der Geschichte und der gegenwärtigen Situation Südafrikas und gibt informative Rundbriefe heraus. Sie ist zugleich Vorsitzende des Arbeitskreises Christen für Partnerschaft statt Gewalt. Dieser unterstützt ein kirchliches Werk in Südafrika, das, nach dem Zuluwort für Hoffnung THEMBA benannt, auf dem Gebiet der schulischen und beruflichen Ausbildung schwarzer Jugendlicher und in der Heilung Alkoholabhängiger eine außerordentlich wichtige Pionierarbeit leistet.

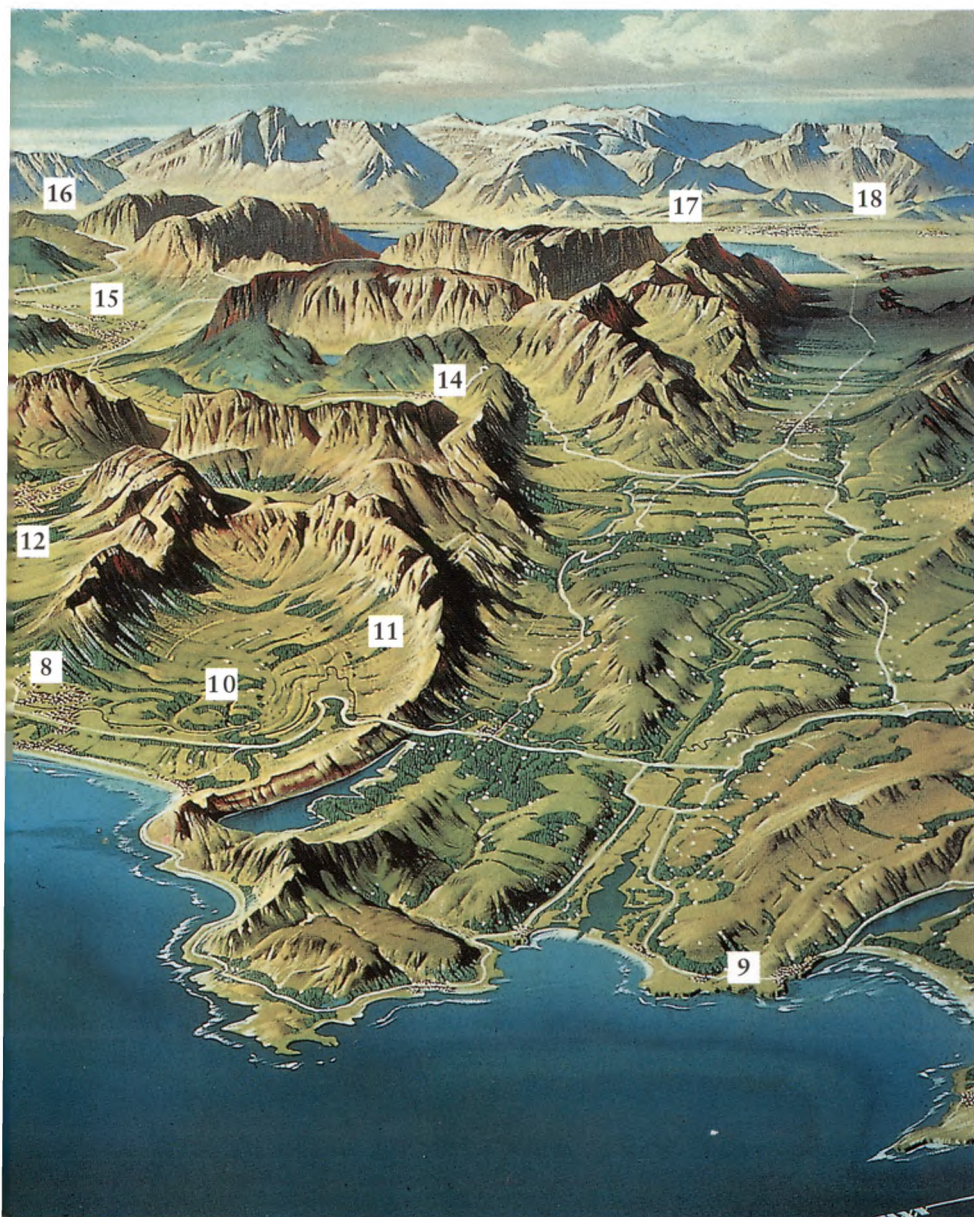
Gern und mit viel Elan stieg sie in die neue Thematik ein und erstellte den historischen Abriß, in bester Zusammenarbeit mit meiner Frau und mir und mit Graf von Dürckheim, der wichtiges Material beschaffte, soweit es nicht auch in deutschen Universitätsbibliotheken zugänglich war. (Kleines Kuriosum am Rande: Die Ausgabe einer berühmten Reisebeschreibung über das Kap aus dem Jahr 1719 erwies sich in der Darmstädter Universitätsbibliothek in Bildmaterial und Ausführung schöner und prächtiger als die entsprechenden Exemplare in Stellenbosch.)

Innerhalb weniger Wochen stand das Gerüst im Rohbau und Prof. Paul Claus gab uns die Zusage der Veröffentlichung in der Schriftenreihe der „Gesellschaft für Geschichte des Weines“. So war die Verwirklichung der Träume der Hauptakteure der vorliegenden Publikation im Handumdrehen in greifbare Nähe gerückt, und es bleibt, uns bei allen anderen Helfern, vor allem Gawie Kriel, KWV Paarl, Michael Spatz Sperling, Farm Delheim, Anette Volkmann, Uni Stellenbosch, Susanne Kinder, Kiedrich, Prof. Dr. Paul Claus, Geisenheim, Dr. h.c. Josef Staab, Johannisberg und Dieter Eichenberg, Wiesbaden, zu bedanken.

Hans Ambrosi



- |                  |                           |                  |
|------------------|---------------------------|------------------|
| 1. Kapstadt City | 4. Kap der Guten Hoffnung | 7. False Bay     |
| 2. Tafelberg     | 5. Constantia             | 8. Somerset West |
| 3. Tafelbucht    | 6. Wynberg, Tokai         | 9. Hermanus      |



10. Vergelegen  
11. Hottentots-Holland Berge  
12. Stellenbosch

13. Elsenburg  
14. Franschoek  
15. Paarl

16. Tulbagh  
17. Worcester  
18. Hex River

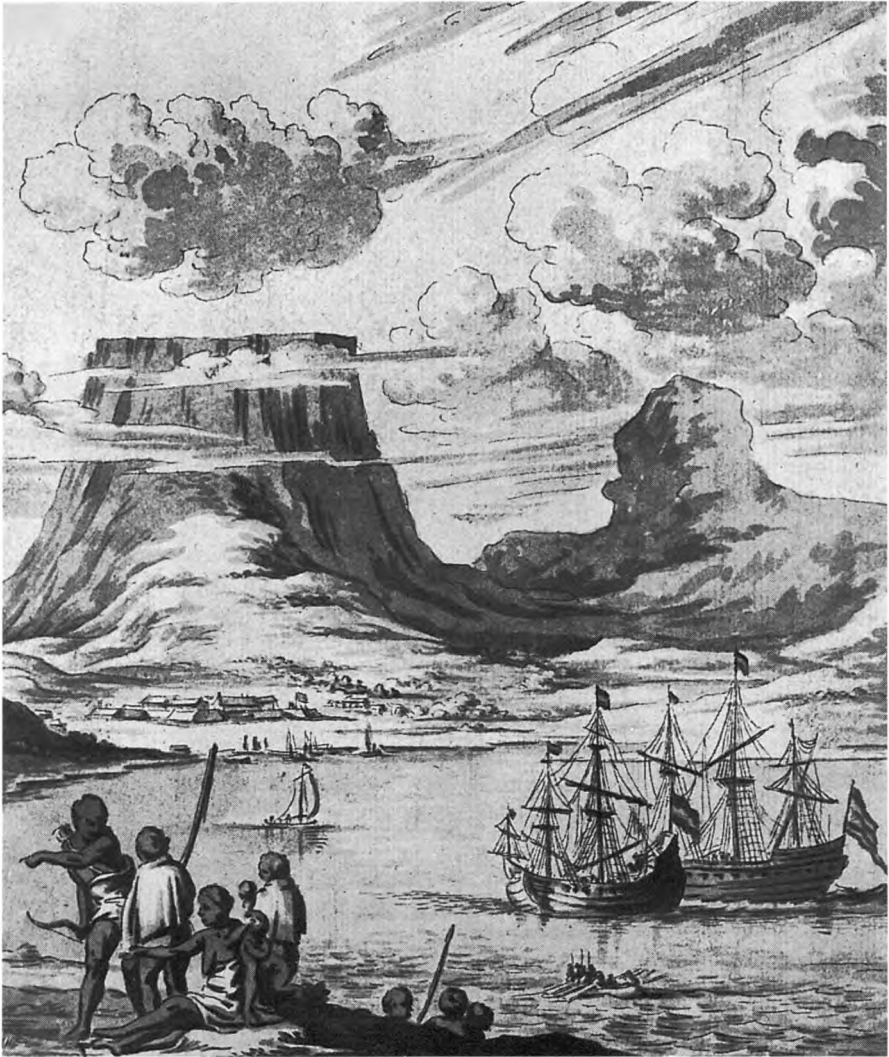
## Weinbau am Kap

Wer heute in einem kalten, graubedeckten europäischen Winter einen Wechsel herbeisehnt, kann sich innerhalb weniger Stunden im äußersten Süden Afrikas in Sonne und Wärme wiederfinden, in mildem Klima und einer Landschaft von solcher Schönheit, daß schon frühe Reisende den Begriff des Elysiums zu ihrer Charakterisierung anwandten.

Sir Thomas Herbert, vielleicht der erste Europäer, der 1638 den Tafelberg bestieg, gab eine enthusiastische Schilderung des aromatischen Graswuchses und der Fülle wilder Blumen, die die Hänge bedeckten.<sup>1</sup> Damals hatte das Kapegebiet noch keinen Namen, es sei denn den des Kaps der Stürme oder der Guten Hoffnung, den es 1487/88 nach der offiziell ersten Umseglung unter portugiesischer Flagge erhalten hatte. In unserer Gegenwart jedoch ist diese Region der Bergketten, der blühenden Täler und Halbwüsten, die sich einige hundert Kilometer südost-, ost- und nordwestwärts vom heutigen Kapstadt erstreckt, durch kultivierte grünende Flächen geprägt, die sich unterhalb der Steilhänge an sanften Ausläufern der Berge und über die Ebenen hinziehen; befinden wir uns doch im größten Weinbaugebiet des südlichen Afrika, dessen Bedingungen für den Weinanbau als optimal gelten.

Weltweit bekannt sind die südafrikanischen Weine, etwa vom Weingut **Groot Constantia**, die wegen ihres Wohlgeschmacks schon im 18. Jahrhundert von gekrönten Häuptern und Poeten gerühmt wurden. Heute hat der Genießer die Wahl zwischen rund 2.000 verschiedenen Weinen und 15 Weinrouten mit 100 Weingütern, 70 Winzergenossenschaften und fünf Handwerkskellereien.<sup>2</sup>

Noch vor wenigen Jahrzehnten war das Spektrum wesentlich kleiner, doch bekannt und berühmt waren die Namen bestimmter Weine und ihrer Hersteller seit langem. Welcher fachkundige Genießer südafrikanischer Weine kennt nicht auch die Namen *Cloete*, *Melck* und *Neethling*? Aber weiß er auch, daß die Vorfahren dieser Berühmtheiten auf dem Gebiet des Weinbaus ihre Wiegen in deutschen Landen hatten? Wir wollen ihrer Geschichte nachgehen und dabei zugleich die Geschichte des Kapweinbaus unter dem besonderen Aspekt deutscher Mitwirkung ins Auge fassen.



Wouter Schouten (Fehr Collection) Table Bay in 1658

## Entdeckung des Kaps

Deutschland spielte als politische Größe keine Rolle, als es im 17. Jahrhundert um die Besitznahme im Kapgebiet ging. Das war im Zeitalter des beginnenden Kolonialismus, nach der Entdeckung Amerikas 1492, als der europäische Handel mit dem Fernen Osten, mit asiatischen Gewürzen und Spezereien in voller Blüte stand. In Afrika ging es damals noch nicht oder nur in geringem Maße um die Anlage von Kolonien. Wichtig war vielmehr die Beherrschung der Meere, um möglichst ungehindert die Schätze Ostasiens – wie schon vorher die aus den südamerikanischen Eroberungen – nach Europa transportieren zu können. Und hier waren bei Anbruch der Neuzeit Spanien und Portugal die führenden Mächte, die durch die Entdeckung des Seewegs nach Indien die bis dahin im Welthandel führenden Venezianer aus ihrer Vormachtstellung verdrängt hatten.

Der portugiesische Prinz *Heinrich der Seefahrer* (1394 – 1460) hatte mit seinen Forschungen den Anstoß zum Ausbau der Seefahrt gegeben und dem mittelalterlichen Seefahrer die Angst vor dem „Dunkelmeer“ in Äquatornähe genommen. Wer hatte vorher schon im honigdicken Wasser das Abkippen ins Nichts am Ende der Welt riskieren wollen oder das Verschlungenwerden von Ungeheuern, nachdem Magnetberge alle Nägel aus den Schiffsplanken gezogen hatten? Jahrhundertlang war der Vorstoß in südliche Gewässer durch solche Kunde blockiert worden, Ergebnis einer mittelalterlichen Diplomatie, die es den Arabern – wie vor ihnen schon den Phöniziern – nahegelegt hatte, durch Verbreitung von Greuelmären die Konkurrenz zu den eigenen Unternehmungen im Süden Afrikas auszuschalten.

Ungeheure Schätze brachten die Schiffe der Spanier und besonders der Portugiesen in ihre europäischen Reiche, nachdem sie durch *Bartolomäus Diaz* und *Vasco da Gama* Ende des 15. Jahrhunderts das Südkap Afrikas umschifft und den Seeweg nach Indien erkundet hatten. Doch sie konnten ihre Vorherrschaft auf Dauer nicht durchhalten, schon deshalb nicht, weil ihre Einwohnerzahlen im eigenen Bereich zu klein waren und ihre Kolonisten wegen des Mangels an europäischen Frauen einer allzu zahlreichen Mischlingsbevölkerung zur Entfaltung verhalfen.

Seit etwa 1580 traten Holland und England als immer bedeutendere Nebenbuhler auf den Plan. Die bis dahin als unbesiegt geltende spanische „Invincible Armada“ wurde 1588 durch England vernichtend geschlagen. Kurz zuvor, 1580, hatte *Philipp II.* von Spanien durch Erbfall nach dem Aussterben der burgundischen Herrscherlinie das portugiesische Königreich mit dem spanischen vereinigt, während die Niederländer gleichzeitig unter Führung des aus dem deutschen Schloß Dillenburg stammenden Fürsten *Wilhelm von Nassau-Oranien* ihre Freiheit vom katholisch-spanischen Joch erstritten. 1600 gründeten die Engländer eine Englisch-Ostindische Kompanie, um die indi-

schen Waren und Gewürze direkt, ohne Einschaltung der Portugiesen, in ihr Land holen zu können, und 1602 erfolgte mit dem gleichen Ziel die Gründung der großen Holländisch-Ostindischen Kompanie.

Es war ein Holländer, *Jan Huygen van Linschoten*, der in einer 1596 veröffentlichten berühmten Reisebeschreibung („*Itinerario*“) wesentliche Hinweise gab, wie die Südspitze Afrikas den Handelsplänen dienstbar gemacht werden könnte. Die Portugiesen hatten nach blutigen Auseinandersetzungen mit der Khoi-Bevölkerung (den Hottentotten, wie sie wegen ihrer holprigen, von Schnalzlauten durchsetzten Sprache von den Europäern genannt wurden) das Land am Kap gemieden und andere Zwischenstationen zur Wasser- und Verpflegungsbeschaffung für ihre Schiffe vorgezogen, während die Holländer und Engländer seit Beginn des 17. Jahrhunderts dort häufig an Land gingen. Gerade die Engländer schätzten diese Region, hatte doch ihr berühmter Weltreisender *Sir Francis Drake* bereits 1580 geäußert, es sei das schönste Kap, das er je gesehen hätte.<sup>3</sup> Pläne, am Kap eine feste Handelsniederlassung einzurichten, wurden seit langem entworfen, und fast hätten sie 1620 das Rennen gemacht, als sie auf dem Löwenberg oberhalb des heutigen Kapstadt die englische Flagge für ihren König hißten, der dann aber die Bestätigung der Besitzergreifung ablehnte.<sup>4</sup>

Da die Holländer in dieser Zeit über die weitaus größere Flotte verfügten<sup>5</sup>, kamen sie mit ihren Plänen schließlich auch zum Zuge. Sie sammelten sehr viel bessere Erfahrungen als die Portugiesen mit der einheimischen Bevölkerung. Besonders der günstige Bericht einiger 1647 am Kap gestrandeten Seeleute nach monatelangem Aufenthalt, veranlaßte die Leitung der Handelsgesellschaft, den „Rat der Siebzehn“ oder „Heeren Seventien“ in Amsterdam, zum Handeln. Am Weihnachtstag 1651 wurden die drei Segelschiffe *Drommedaris*, *Reyger (Reiher)* und *Goede Hoop* unter der Führung *Jan van Riebeecks* auf den Weg ans Kap geschickt mit dem Auftrag, dort eine Verpflegungsstation zu errichten. So kam es 1652 zur ersten Niederlassung der Europäer auf südafrikanischem Boden.

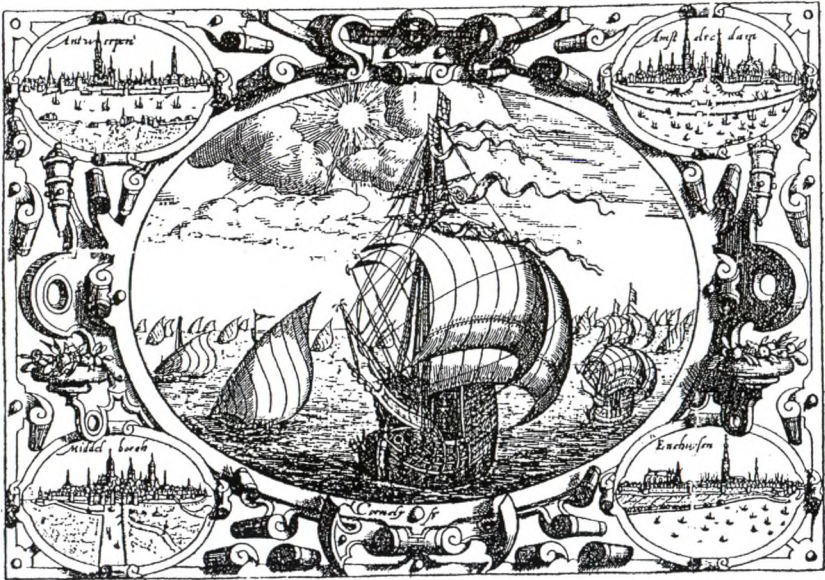
## Deutsche unter den ersten Siedlern

Deutschland hatte als Binnenland bei der Entwicklung der Seefahrt abseits gestanden. Das Heilige Römische Reich Deutscher Nation, zu dem Holland bis zum Westfälischen Frieden 1648 offiziell gehört hatte, war durch Glaubensstreitigkeiten zerrissen und durch den Dreißigjährigen Krieg außerordentlich geschwächt. Dennoch gehörten zu den ersten Europäern am Kap, die sich seit 1652 an der Südspitze Afrikas niederließen, weitaus mehr Deutsche, Männer wie auch Frauen, als Historiker und Forscher noch am Beginn unseres Jahrhunderts angenommen hatten,<sup>6</sup> ja, es gibt eine Reihe von Hinweisen, daß mehr Deutsche als Holländer im Kapgebiet ansässig wurden.<sup>7</sup> Sie waren als einzelne in den Dienst der Kompanie getreten, häufig mit dem

ITINERARIO,  
**Voyage ofte Schipbaert / van Jan**  
**Huygen van Linschoten naer Oost ofte Portugaels In-**

dien inhoudende een cozte beschypinghe der selver Landen ende Zee-cullen/ met ac-  
 wplinge van alle de voornaemde principale Havens/ Keuieren/ hoercken ende plaetsen/ tot noch  
 toe vande Portugesen ontdeckt ende bekenit: Waer by gheboecht zijn / met alleen die Conter-  
 septsels vande habpre: d'jachren ende welen/ so vande Portugesen aldaer residentende/ als van  
 de ingebooznen Indianen/ ende huere Tempels/ Afgoden/ Hupsinge/ met die boozmeeste  
 Boomen/ Wychten/ Krupden/ Specerpen/ ende diergelycke materialen/ als ooc die  
 manieren des selfden Volktes/ so in hinnen Godts- dienste/ als in Politie  
 en Huys- houdinghe: maer ooc een cozte verhalinge van de Coophan-  
 belingen/ hoe en waer die ghegheven en ghevonden worden/  
 met die ghebendelweerdichste geschedenissen/  
 voorgevallan den tijt zijnder  
 residentie aldaer.

Alles beschreven ende by een vergadert, door den selfden, seer nut, oorbaer,  
 ende oock vermakelijcken voor alle curieuse ende Lief-  
 hebbers van vreemdigheden,



t'AMSTELREDAM.

By Cornelis Claesz. op 't Water, in 't Schrijf-boeck, by de oude Brugge.

Anno CIO. IO. XCVI.

Titelblatt von J. H. van Linschotens Reisebeschreibung

Wunsch, der Verelendung im deutschen Bereich zu entgehen und im blühenden und wohlhabenden Holland einen neuen Anfang zu wagen. Dabei hatten sie in der Regel ihre Namen den holländischen Sprach- und Schreibgewohnheiten angepaßt.

So waren mit Sicherheit auch am Abend des 7. April 1652 einige Deutsche in der Gruppe, die sich von Bord der Drommedaris unter der Leitung Jan van Riebeecks zu erster Kontaktnahme mit den Eingeborenen an Land begab. Die Überfahrt der drei Schiffe, mit denen Riebeeck und seine Mannschaft das Kap erreichten, hatte nur 104 Tage in Anspruch genommen, außergewöhnlich in einer Zeit, in der die Segler ganz vom Wind abhängig waren und für die Distanz von Holland bis zur Südspitze Afrikas in der Regel wenigstens 120 Tage ansetzen mußten. Auch hatte es kaum Verluste an Menschenleben gegeben, was sonst nur zu häufig der Fall war.<sup>8</sup> Es werden 181 Mann Besatzung, die Offiziere nicht mitgerechnet, erwähnt<sup>9</sup> und auch nicht die Frauen und Kinder, von denen etliche an Bord waren, um ihren Männern und Vätern bei der Errichtung der permanenten Verpflegungsstation für die Kompanieangehörigen zur Seite zu sein.

Von Haus aus war Jan van Riebeeck Wundarzt und Barbier, Angehöriger einer Gilde, die den Vierzehnjährigen zu einem Meister in die Lehre gegeben und ihn innerhalb von vier Jahren zu einem „Arzt zweiter Klasse“ hatte ausbilden lassen.<sup>10</sup> Er war dann in den Dienst der Kompanie übergewechselt und eine zeitlang in Ostasien tätig gewesen, bis er das Amt des Kommandanten für den Bau der Verpflegungsstation an der Südspitze Afrikas übertragen bekam. Wie die anderen mußte er mit einer von der Kompanie erworbenen Kiste von 1,20 Meter Länge und 50 cm Breite und Höhe für sein Gepäck auskommen, doch hatte er auch seine Frau und seinen kleinen Sohn sowie einige Verwandte, unter ihnen zwei heiratsfähige Nichten, bei sich.

Am 5. April war die südafrikanische Küste in Sicht gekommen, am 6. April hatte man Anker geworfen und zwei Boten ausgesandt – dieses Datum galt den Siedlern als Geburtstag Südafrikas und wurde in den folgenden Jahren als Feiertag begangen –, aber erst am Abend des 7. April 1652 erkundete Riebeeck persönlich mit einigen Gefährten das Terrain und traf mit eingeborenen Hottentotten zusammen. Wichtig war, so rasch es ging Unterkunfts- und Überlebensemöglichkeiten zu schaffen, und gleich am nächsten Morgen machten sich etwa 100 Männer von den Schiffen aus an die Arbeit, eine kleine Festung anzulegen, mit Wohn- und Lagerräumen und einem Hospital für die Kranken sowie einem Kraal für das Vieh. Am 24. April konnte auch Riebeecks Familie das Schiff verlassen und in ein einfaches Bretterhaus einziehen.

Die Mühen der Anfangszeit nach einem extrem heißen südafrikanischen Sommer, der den Boden steinhart hatte werden lassen, Ende Mai gefolgt von sturzartigem Regengüssen, die in Zelte und Holzhütten eindrangten und die Lebensmittelvorräte gefährdeten, erwiesen sich in der Folgezeit als mitunter kaum erträglich und kosteten Menschenleben. Von den Hottentotten der Kaphalbinsel, Wurzelsammlern und Fischfängern ohne Viehbestand, nach ersten Berichten hungrig, halb nackt und erbarmungswürdig, war keinerlei Hilfe zu erwarten, abgesehen von den Dolmetscherdiensten des Strandläufers „Harry“, der zeitweilig auf englischen Schiffen gedient hatte. Doch blie-



Charles Davidson Bell, South African Library Kapstadt, Landung Jan van Riebeecks am Kap und erste Begegnung mit den Einheimischen



Schiffe, in der Tafelbucht ankernd, um Verpflegung und Wein an Bord zu nehmen, 1777 (C. Louis Leipoldt, 300 years Cape-Wine, S. 111)

ben feindselige Überfälle in Grenzen, zumal Riebeeck den Eingeborenen auf Anweisung der Kompanie mit großer Freundlichkeit begegnete und sie oft mit der Nahrung versorgen ließ, die auch die Bauarbeiter der Kompanie erhielten.

Von Anfang an gehörte die Anlage von Gärten zu den wichtigsten Aufgaben der Kompanieangehörigen, galt es doch, die durchreisenden Schiffe mit Proviant nicht nur in Form von frischem Wasser und Fleisch, sondern besonders auch von Gemüse und Obst zu versorgen. Riebeeck, der von Botanik mehr als andere verstand, ließ verschiedenste aus Europa importierte Setzlinge und Samen erproben, wobei ihm besonders zwei Männer zur Seite standen, die wahrscheinlich über spezielle landwirtschaftliche Kenntnisse verfügten. Einer von ihnen war *Jacob Cloete* aus Kempen bei Köln,<sup>11</sup> der als Kadett bei der Kompanie angeheuert worden war und heute als einer der berühmtesten Gründungsväter der Südafrikaner gilt. Von Weinbau allerdings soll er damals noch nichts verstanden haben. Die Erkenntnis, daß die sonnigen Hänge in der Umgebung der Festung gerade für den Anbau von Wein ideale Voraussetzungen boten, ist denn auch dem Kommandeur van Riebeeck persönlich zuzuschreiben.

## Der Weingarten und die Weinfarm des Kommandeurs – Beginn des Weinbaus am Kap

Aus Riebeecks Tagebüchern und Briefen – den einzigen erhaltenen Dokumenten aus dieser Frühzeit der Niederlassung – erfahren wir, daß er kaum einen Monat nach Ankunft am Kap ein Schriftstück an die Direktoren der Kompanie abfaßte, in dem er neben anderen Pflanzen um die Übersendung von Weinreben bat und in Aussicht stellte, daß sie so gut wie in Spanien und Frankreich gedeihen könnten. Er wußte, welch hohen Stellenwert die Kompanieleitung dem Wein beimaß, war dieser doch für die Seeleute auf ihren monatelangen Fahrten von unschätzbarem Wert, nicht nur in Krankheitsfällen und gerade auch bei der Behandlung des so gefürchteten Skorbut, sondern auch, um das nach dreimonatiger Fahrt nicht selten faulig werdende und dann fast untrinkbare Wasser zu ergänzen beziehungsweise zu ersetzen. So sollte kein Schiff ohne einen größeren Vorrat von Wein in See stechen, wenn sich auch unglücklicherweise gerade der Wein aus Amsterdam häufig als von derart schlechter Qualität erwies, daß er bereits ungenießbar oder zu Essig wurde, bevor auch nur der Äquator erreicht war. Besser bestellt war es mit den Weinen aus Lissabon oder Bayonne, die aus Kostengründen allerdings nur in kleinen Mengen für den Kapitänsbereich herangezogen werden konnten.<sup>12</sup>

Riebeeck kannte diese Verhältnisse und legte deshalb besonderen Wert auf den Anbau von Wein. Möglicherweise versuchte er auch schon aus mitgebrachtem Samen Weinpflanzen zu ziehen, doch geben die erhaltenen Dokumente darüber keine Auskunft. Bei den Verhandlungen mit den nomadisierenden Hottentotten des Hinterlandes, die, anders als die direkt am Kap

lebenden Eingeborenen, große Viehherden besaßen, hatte sich das Kredenzen alkoholischer Getränke bereits als nützlich erwiesen, wobei die Häuptlinge zu ihren Mahlzeiten Wein in feinen Gefäßen<sup>13</sup> erhielten, mitunter begleitet von Tischmusik, während ihr Gefolge im Hof Branntwein (brandy) genoß, der neben Tabak zu den beliebtesten und mitunter ausschließlich erwünschten Tauschartikeln gehörte.

Weinanbau war im Süden Afrikas noch unbekannt, so standen zunächst nur importierte Getränke zur Verfügung. Doch dann traf im Sommer 1654 eine erste Sendung von Weinstöcken am Kap ein, die von den Ufern des Rheins kamen und demnach deutschen Ursprungs gewesen sein dürften.<sup>14</sup> Die Weinreben waren in feuchte Erde gelegt und in Segeltuch eingewickelt worden, das feucht gehalten werden mußte. Wir erfahren von mehreren Lieferungen, so etwa am 22. Juli 1655, als zwei Behälter mit Rebsetzlingen in Empfang genommen wurden,<sup>15</sup> von denen Weinwissenschaftler vermuten, daß es sich um Reben aus Frankreich, Deutschland, Spanien und Böhmen handelte, die den Grundstock für den Weinanbau bildeten.<sup>16</sup> Wir erfahren aber auch von Zerstörungen der Setzlinge infolge des Einbrechens von Raubkatzen und anderen wilden Tieren, die die Beete zertrampelten und die jungen Sprosse des Weins auffraßen.<sup>17</sup>

Den Angehörigen der Kompanie war der Weinbau fremd, wie auch den ersten, seit Februar 1657 aus dem Dienst der Kompanie entlassenen **Freibürgern**<sup>18</sup>, die auf eigene Verantwortung Landwirtschaft betreiben durften und sich zu Zulieferdiensten für die Kompanie und mindestens zwölf Jahren Aufenthalt am Kap verpflichten mußten. Anfangs konnten nur wenige in kleinem Rahmen dazu ermutigt werden, dem Beispiel ihres Kommandeurs zu folgen, denn selbst dieser hatte keine direkten Erfahrungen mit der Pflege der Setzlinge. Es wird jedoch in Riebeecks Umgebung ein Deutscher erwähnt,<sup>19</sup> dessen Name der Nachwelt nicht überliefert ist, der aber praktische Kenntnisse im Weinbau besessen haben soll. Er unterrichtete und unterstützte den Gärtner der Kompanie in der Pflege der Reben, so daß ein Inspekteur bereits 1657 von gewissen Erfolgen des Anbaus berichtete.

Am 2. Februar 1659 kam es dann zu dem wohl bekanntesten Eintrag in Riebeecks Tagebuch: „Heute, der Herr sei gepriesen, wurde zum erstenmal aus Kaptrauben Most zur Weinbereitung gepreßt. Bei den Trauben handelt es sich vor allem um Muskat und andere, runde weiche Trauben, die sehr duftig und saftig sind.“<sup>20</sup> Außerdem vermerkte er, daß der spanische Hanepoot noch nicht reif, aber gut im Kommen sei, während über die Qualität dieses ersten Kapweins nichts überliefert wird.<sup>21</sup>

Kurz zuvor, 1658, hatte Riebeeck zusätzlich zum Garten der Kompanie, der noch heute für die gesamte Bevölkerung Kapstadts ein willkommenes Erholungsterrain darstellt, ein Farmgrundstück erhalten, einhundertundeinen Morgen beziehungsweise sechshundachtzigeneinhalb Hektar groß, das am südöstlichen Ufer des Liesbeeck-Flusses lag und zunächst **Wynberg**, später **Boschheuvel** und im 19. Jahrhundert **Protea** genannt wurde. Hier pflanzte er 1.200 Reben und erhöhte die Anzahl später noch beträchtlich. Bei seinem Abschied vom Kap nach zehnjähriger Dienstzeit und der feierlichen Amtsüber-

gabe am 6. Mai 1662 konnte er seinem Nachfolger *Zacharias Wagenaar* neben einem wertvollen „Kapschen Gärtneralmanach“ die Farm Boschheuvel mit mehr als 1.200 Fruchtbäumen und „ein paar tausend Weinstöcken“ übergeben.<sup>22</sup>

Der aus Dresden stammende neue *Kommandeur Wagenaar*, einer der wenigen Deutschen in diesem höchsten Amt am Kap, war ein im Dienst der Kompanie ergrauter Mann von schlechter Gesundheit. Zwar veranlaßte er den Bau des heute noch stehenden steinernen Kastells anstelle der aus Erdreich und Rasen 1652 hochgezogenen Festung und ließ ein steinernes Frischwasserbecken samt Kanal anlegen, hatte aber für die Pflege der Kompanie-Farm nicht die nötige Spannkraft. So wurde Riebeecks Farm in einer öffentlichen Auktion versteigert und gelangte für den Preis von 110 Pfund in den Besitz von *Jacob Rosendaal*.<sup>23</sup> Dieser gehörte zusammen mit *Dirk Bosch*, *Elbert Diemer* und *Jan Pretorius* zu den vier Kolonieangehörigen, die in der Zeit Wagenaars zu Freibürgern ernannt wurden.<sup>24</sup> Diemer und Pretorius waren deutscher Abkunft,<sup>25</sup> während Rosendaal Holländer war, seine Tochter Johanna aber am 16. 6. 1686 an den Deutschen *Frederik Russow* verheiratete.<sup>26</sup> Der Sohn *Frederik* aus dieser Ehe heiratete am 21. 4. 1715 *Christina Diemer*, die Tochter des gerade genannten *Elbert Diemer* aus Emmerich. Hier begegnen uns bereits Namen, die später im Weinbau am Kap wie in der Politik eine bedeutende Rolle spielen sollten.

Die Riebeecksche Farm wechselte in der folgenden Zeit verschiedentlich ihre Besitzer, unter denen einige zu den Trägern bekannter deutscher Namen zählen. *Jacob van Reenen*, aus Memel stammend, gehört dazu, dessen Familie im 18. Jahrhundert auch im Weinbau mit an erster Stelle zu nennen ist,<sup>27</sup> ferner *Jacob Neethling*,<sup>28</sup> der die Farm 1758 für 400 Pfund erwarb und sie für die gleiche Summe an *Jan Roep* weiterverkaufte. *Jan Roep*, ursprünglich *Johann Rupp* aus Hanau, erntete als deutscher Kolonist hohes Lob<sup>29</sup> und verbesserte die Farm so sehr, daß er sie 1783 für den mehr als fünffachen Preis weiterverkaufen konnte. 1805 erwarb sie *Honoratus Maynier* aus Leipzig, dessen Vater, ein Arzt, 1741 als Soldat der Kompanie angeheuert worden war und sich in Stellenbosch niedergelassen hatte. Sein Sohn gleichen Namens brachte es zum Landdrost von Graaff-Reinet, als der er sich zur Empörung seiner Landsleute nachdrücklich und konsequenzenreich für die farbige Grenzbevölkerung einsetzte, war dann Richter am Obergericht und stellvertretender Generalsteuerinspektor. Er änderte den Namen der Farm von Boschheuvel zu Protea und erhielt 1818 von *Lord Charles Somerset* ein mehr als 77 Morgen großes Stück Land zusätzlich gegen eine Pachtsumme, die nach seinem Tod seine Witwe nicht mehr aufbringen konnte. Daher wurde die Farm 1836 öffentlich versteigert, gelangte 1842 jedoch wieder in den Besitz der *Mayniers*, an einen Enkel, der wie sein Groß- und Urgroßvater *Honoratus Christiaan David Maynier* hieß. Im Juni 1851 verkaufte er die Farm für 3.100 Pfund an die Treuhänder des anglikanischen Bischofs, in dessen Besitz sie sich bis in die Gegenwart befindet.<sup>30</sup>

So hat Riebeecks Farm mit dem ersten Weingarten Südafrikas ein wechselvolles, auch von Deutschen geprägtes Schicksal aufzuweisen, in dem sich ein

Teil der Geschichte des Landes widerspiegelt. Heute ist von der ursprünglichen Anlage kaum noch etwas zu identifizieren, doch besitzt der Ort noch immer eine starke Faszination für viele Südafrikaner, zumal wenn sie zu den Weinbauenthusiasten gehören.

## Erste Weinbauversuche auf den Farmen deutschstämmiger Siedler

Von den unter Riebeeck ernannten Freibürgern wiesen nur drei bleibende Nachkommenschaft auf, *Willem van der Merwe*, *Hans Ras* und *Pieter van der Westhuizen*.<sup>31</sup> Von ihnen war Ras ein Deutscher aus dem Bezirk Schleswig, während die beiden anderen ihre Töchter oder Enkelinnen an deutsche Namensträger verheirateten.<sup>32</sup> So wurde *Elsje Cloete* aus Köln, vermutlich eine Schwester von Jacob Cloete, die Ehefrau von Willem van der Merwe und Mutter seiner 13 Kinder.<sup>33</sup>

Wieweit diese ersten Freibürger, die nicht mehr Angehörige der Kompanie waren und sich doch ihrer Gesetzgebung beugen mußten, sich dem Weinbau widmeten und darin Erfolg hatten, ist für diese Anfangszeit kaum auszumachen. Wir hören, daß allen Freibürgern Weinreben angeboten wurden, daß aber der Handel mit Vieh oder der Verkauf von Farmprodukten an die Schiffe bei weitem mehr Interesse fanden als die Anlage eines Weingartens.<sup>34</sup> Doch erfahren wir auch, daß Männer wie *Rosendaal* und *Cloete* Wein herstellten und wohl zudem sehr bald Schankwirtschaften betrieben.<sup>35</sup> So fanden sich seit etwa 1665 Hinweise von Reisenden auf kleine Weingärten und selbsthergestellte Weine, die als „very drinkable“ geschildert wurden. Sie galten als nicht sehr süß, was Frauen gerne veranlaßt hätte, Zucker hineinzustreuen; doch wurden die Trauben auch schon mal als ausgezeichnet gerühmt. Erwähnt wird immer noch, daß wilde Tiere von den Weingärten vertrieben werden mußten.<sup>36</sup>

Der englische Historiker *Theal*, der in seinem elfbändigen Werk über die Geschichte Südafrikas die Chronologie der Ereignisse am umfassendsten dargeboten hat, vermerkt über die deutschen Angehörigen der holländischen Kompanie, daß sie in der Regel nicht zu den guten Pionierkolonisten gehörten, weil sie überwiegend aus städtischer Umgebung gekommen und besser für handwerksmäßige Tätigkeiten und den Militärdienst als für den Landwirtschaftssektor geeignet gewesen seien.<sup>37</sup> Es seien zwar zahlreiche Versuche zur Bewirtschaftung von Äckern und Weideland unternommen worden, aber das hätte die Kompanie viel Geld gekostet, denn in mehr als 90 Prozent seien die Versuche fehlgeschlagen, oft unter Hinterlassung unbezahlbarer Schulden, die der Kompanie zur Last fielen.

Ob dieses Urteil über die ersten deutschen Siedler am Kap und ihre negativen Erfahrungen wohl auch im Weinanbau zutreffend ist, kann mit einer Reihe von Gründen in Frage gestellt werden. Mehrere Berichte gehen eher von der

These aus, die auch der Amerikaner *James Michener* in seinem Südafrika-Roman *The Covenant* (deutscher Titel: Verheißene Erde) vertritt, daß es sich bei den ersten deutschen Kapbewohnern um ungebildete Bauern gehandelt habe, also gerade nicht um Städter und Handwerker. Beide Thesen mögen partiell zutreffen,<sup>38</sup> doch geht zugleich aus den Heuerlisten der Kompanie hervor, daß auch Beamte, Rechtsgelehrte, Ärzte und Geistliche sowie einige Adelige zu den Einwanderern gehörten.<sup>39</sup> Gerade für diese Schichten war die Auswanderung aus dem verelendeten Deutschland in die durch ihre Freiheit und Wohlhabenheit hochgerühmten Niederlande verlockend, und häufig traten sie bei der Ostindischen Kompanie in Dienst. Tatsache ist, daß der Weinbau am Kap in dieser frühen Zeit der europäischen Besiedlung geringes Ansehen genoß und erst allmählich Terrain erobern konnte.

*Jakob Rosendaal* vergrößerte den von Riebeeck gepflanzten Rebenbestand und erhielt 1670 die offizielle Erlaubnis, im Kleinhandel Wein aus der eigenen Produktion zu verkaufen, gemeinsam mit neun anderen Freibürgern, unter ihnen die Deutschen *Joachim Marquard* und *Elbert Diemer*.<sup>40</sup> Einige Kostproben des Kapweins waren nach Batavia gesandt worden und dort insgesamt auf wenig Wohlwollen gestoßen, weil sie nur selten in ausgezeichneter Verfassung – auch diese wurde mitunter gerühmt – dort eingetroffen waren. Der Versand des durch Fußpressung gewonnenen Weins erfolgte in alten, oft schmutzigen Fässern, ohne daß Gärungsablauf und Verschnittmöglichkeiten sowie der rechte Zeitpunkt der Reife und die notwendige Sauberkeit bekannt waren und beachtet wurden. Es gilt daher fast als Wunder, daß überhaupt ein Teil des Weins seine Qualität im Verlauf der langen Überfahrt nach Java noch verbessern konnte.<sup>41</sup>

Aufgrund der geringen Resonanz, die der Kapweinbau anfänglich bei der Kompanieleitung in Übersee hervorrief, beschloß der Politische Rat der Kapkompanie, daß jeder Bürger seinen Wein auf eigene Kosten in Batavia zum Kauf anbieten könne, unter Zahlung von 12s (Schillingen) 6d (Pence) an Frachtkosten für jeweils 72 Liter, zuzüglich der Zölle, die von der indischen Regierung erhoben würden. Das wurde von den Kolonisten damals aber keineswegs als Privileg empfunden, sondern eher als eine Aufforderung betrachtet, die Weinerzeugung einzustellen. Sie empfanden es als untragbar, rund zwölf Monate auf die Bezahlung der Weine warten zu sollen, wie es sich damals durch die Länge des Transportwegs nach Batavia ergeben würde, und hielten mehr von festgesetzten Preisen im eigenen Bereich. In dieser Zeit entstanden bereits eine ganze Reihe von Schankwirtschaften, zu viele sogar nach Meinung mancher Beobachter, die 1670 die Region um das Kap, um Rondebosch und Wynberg als „Taverne zum Indischen Ozean“ bezeichneten.<sup>42</sup>

Der Weinbau prosperierte in der Anfangsphase sehr langsam. Erst in den siebziger Jahren erfolgte deutlich ein Aufschwung. Der erste Versuch 1672, durch Destillierung von Branntwein mehr Gewinn aus der Weinerzeugung zu erzielen, galt allerdings als mißglückt. Nach allgemeinem Urteil erwies sich die Qualität des brandy als noch geringer als die des Weins, aus dem er hergestellt wurde.<sup>43</sup> Doch dann traf 1676 eine erste Weinpresse am Kap ein, wie auch ein Experte im Verschneiden des Weins, der für vier Jahre (1676 – 1680) anwesend war.<sup>44</sup> Die Anfertigung eigener, neuer Fässer für den Weinversand wurde in

dieser Zeit in Auftrag gegeben, und alle diese Maßnahmen verbesserten zweifellos die Qualität des Weins.

Im Jahr 1676 baten die Bürger des Kaps in einer Petition, ihnen möge die Erlaubnis erteilt werden, Wein, Korn und Früchte beliebig und nach den besten Preisen, die sie erhalten könnten, zu verkaufen.<sup>45</sup> Bis dahin waren sie gehalten gewesen, alle Produkte nur an die Kompanie selbst zu veräußern. Sie hatten nicht die Berechtigung, ihre Waren etwa den Besatzungen der Schiffe, die am Kap vor Anker gingen, im freien Wettbewerb anzubieten. Andererseits war den Besatzungsmitgliedern der kompanieeigenen Schiffe ein kleiner Handel erlaubt, und so brachten sie verschiedene Artikel zum Kap, für die 1678 eine Zoll-Übersicht aufgestellt wurde. Für 72 Liter Rheinwein waren demnach 33 Schillinge und 4 Pence zu bezahlen, während der Zoll für die gleiche Menge französischen Weins nur 25 Schilling betrug.<sup>46</sup> Die strikten Auflagen und die nicht selten als tyrannisch empfundenen Regeln der Handelskompanie, denen sich auch die Freibürger zu beugen hatten, ließen immer wieder den Vorwurf laut werden, daß ein profitables Farmen fast unmöglich sei.

1679 wurde eine öffentliche Auktion eingeführt, die die Rechte zum Weinverkauf an die Kompanie und auf den Schiffen den Meistbietenden übertrug. Diese Maßnahme sollte der Kompanieleitung Geld einbringen, galt aber von Anfang an als ein wenig erfreuliches System und führte zu vielen Klagen.<sup>47</sup> Zu diesem Zeitpunkt gab es im Kapbereich 87 Farmer mit 55 Frauen, 117 Kindern, 30 europäischen Helfern oder Dienstboten und 191 Sklaven, die überwiegend aus dem Fernen Osten, aus Madagaskar oder Mittelafrrika stammten.<sup>48</sup>

## Simon van der Stel und der Beginn des Aufschwungs im Kap-Weinbau

Mit *Simon van der Stel*, der 1679 vierzigjährig das Amt des Kommandeurs, seit 1691 mit dem Titel eines Gouverneurs<sup>49</sup> übernahm, begann eine neue Ära. Zu Recht wird Stel als zweiter Gründer der Kapkolonie bezeichnet.<sup>50</sup> Er gab Südafrika seinen ersten großen Wein<sup>51</sup> und öffnete den Weg zum berühmten Weinbau Südafrikas.

Der neue Gouverneur, der zwanzig Jahre im Amt blieb, besaß, neben einem ausgeprägten Selbstbewußtsein und Hang zum Reichtum, anders als seine direkten Vorgänger eine außerordentliche Tatkraft, die ihn wenige Wochen nach seinem Amtsantritt in einem bezaubernd gelegenen Tal eine neue Siedlung anlegen ließ, die er **Stellenbosch** nannte. Acht Jahre später gründete er als weitere Siedlung **Drakenstein** und wenige Monate darauf **Franse Hoek** (Französischen Winkel) für die etwa 180 Hugenotten<sup>52</sup>, die nach der 1685 erfolgten Aufhebung des Edikts von Nantes aus Frankreich nach Holland geflüchtet waren und 1688 ins Kapland kamen. Van der Stel war glücklich über diese Bereicherung des Siedlerstammes durch die Zuwanderer aus Frankreich, zumal die

neuen Siedler gebildete und tüchtige Leute waren. Er gab allerdings strikte Anweisungen, daß sie sich holländischen Gepflogenheiten zu fügen hätten und wies ihre Bitte um den Bau einer eigenen Kirche brüsk zurück.<sup>53</sup> Wieweit die Kenntnisse der hugenottischen Siedler auch den Weinbau betrafen, ist umstritten. *Louis Leipoldt*, einer der beste Kenner dieser Szene, bezweifelt die allgemeine Auffassung, daß sie viel zur Verbesserung des Weinbaus beigetragen hätten.<sup>54</sup> Er verweist darauf, daß nach den vorliegenden Berichten kaum drei Hugenotten praktische Erfahrung auf diesem Gebiet hatten und nur einer namentlich benannt werden könne, *Isaac Tallifer* oder *Taillefer* aus *Thierry*, ein Amateur-Experte, dessen Weine nach einigen Jahren zu den besten der Kolonie gehörten.

Das Werben des Gouverneurs um neue Siedler, möglichst aus Holland oder Deutschland, führte dazu, daß Ende 1687 bereits mehr als 600 Kolonisten, einschließlich der Frauen und Kinder, am Kap gezählt wurden, die über große Rinder- und Schafherden, reiche Getreidefelder und 400.000 Weinstöcke verfügten.<sup>55</sup>

Deutsche Siedler trugen wesentlich zu der starken wirtschaftlichen Entwicklung dieser Zeit bei. Von den ersten vier „Heemraden“ von Stellenbosch, einem ehrenamtlichen Verwaltungsrat, der 1682 geschaffen wurde, waren drei Deutsche: *Henning Hüsing*, *Hans Jürgen Grimp* und *Hendrik Elberts*.

*Hüsing*, bei *Theal* und anderen als *Huising* bezeichnet, stammte aus Hamburg, wo er am 3. April 1649 als jüngstes von fünf Kindern in der Katharinenkirche getauft worden war und wohl früh verwaiste, denn er wurde elfjährig unter Vormundschaft gestellt.<sup>56</sup> Sein steiler Aufstieg zum wohl ersten Millionär und neben dem Gouverneur damals reichsten Mann am Kap begann 1672, als er als Viehhirt im Dienst der Kompanie tätig wurde. Rasch machte er sich durch gute Verbindungen zu den Hottentotten als Viehlieferant und später Schlachtermeister der Kolonie einen Namen und wurde einer der ersten großen Viehzüchter im neu besiedelten Hottentotten-Holland im Osten Kapstadts. Als er vom Gouverneur weiteres Land im Distrikt Stellenbosch geschenkt bekam, galt er als der größte Grundbesitzer der Kolonie, und es hieß, daß er auf seinem *Gut Meerlust* 100.000 Weinstöcke besaß. Damit war er neben dem Gouverneur auch der größte Weinbauer am Kap.

*Hans Jürgen Grimp*, Hüsings Kollege bei den Heemraden in Stellenbosch, erwarb im Jahr 1692 die *Farm Libertas*, und *Heinrich Elberts* (*Hinrich Ellebrecht*) aus Osnabrück war Besitzer der *Farm Klein Vredenburg* wie später auch noch der schönen *Landgüter Aan den Weg* und *By den Weg*.<sup>57</sup> Eine Verwandte von Elberts heiratete 1670 *Hieronymus Kruse*<sup>58</sup> aus Bielefeld, den Leiter mehrerer Expeditionen ins Landesinnere, der es bis zum Kapitän und Befehlshaber des Militärs am Kap brachte und neben Simon van der Stel im Hohen Gerichtshof Recht zu sprechen hatte.

1687 wurde *Dirk Coetsee* (vom deutschen Namen Kutsche abgeleitet) aus Kampen, der seit 1679 am Kap ansässig war, zum Stellenboscher Heemrad ernannt. Er besaß seit 1682 das Landgut *Coetsenberg* und später die *Farm Asagaybusch* in Jan Jonkers Huk<sup>59</sup> und wirkte als Kirchenältester und Kapitän der Bürgerwehr.

Die Zeit der Gründung berühmter Weinfarmen war gekommen, und *Simon van der Stel* ging mit dem bedeutendsten Beispiel voran. Es heißt von ihm, daß er guten Wein, gutes Essen, schöne Möbel und gute Gesellschaft liebte,<sup>60</sup> und dem allen trug er Rechnung, als er, mit Billigung seiner Vorgesetzten in Amsterdam, eine Farm nahe bei Kapstadt einrichtete, die er *Constantia* nannte und die zur wohl berühmtesten Weinfarm Südafrikas avancierte. Seit 1685 legte er dort neben der Errichtung von Eichen- und anderen Baumplantagen und dem Bau eines prächtigen Herrenhauses vor allem einen großen Weingarten an, mit nahezu 100.000 Reben, die aus den Kapstädter Gärten und wahrscheinlich auch von Rosendaal stammten. Für den Weingarten bezog er Samen aus dem Fernen Osten, aus Persien und von den Kanarischen Inseln.<sup>61</sup> *Muskateller*, *Green Grape*, *French White Grape* und *Pontak* galten als seine Favoriten<sup>62</sup> und wurden vermutlich noch ergänzt durch *Shiraz*, *Aramon*, *Pinot* und *Cabernet*. Der Gouverneur gab sich mit Leidenschaft der Veredelung des Weinbaus hin, wobei er besonders den richtigen Zeitpunkt der vollen Reife beachtete und per Dekret auch die Bürgerschaft verpflichtete, mit der Traubenernte zu warten, bis ein Komitee und der Gouverneur selbst die Erlaubnis erteilten.<sup>63</sup> Der süße weiße und rote Wein Constantias galt in der Folge für nahezu 200 Jahre als einer der besten Weine der Welt, gerühmt von *Friedrich dem Großen* und von Klopstock hymnisch besungen.<sup>64</sup>

Simon van der Stel widmete auch dem Garten der Kompanie, wie es schon van Riebeeck getan hatte, große Aufmerksamkeit. Er gestaltete ihn zum wohl



M. J. Milbert (William Fehr-Sammlung) Groot Constantia 1812

schönsten **Botanischen Garten** südlich des Äquators. Dabei assistierten ihm zwei Deutsche. Der eine war der Botaniker *Hendrik Bernard Oldenland* aus Lübeck, der in Leiden Medizin studiert hatte und ein viel bewundertes Herbarium erstellte,<sup>65</sup> der andere der Obergärtner *Jan Hartog* (Herzog) aus Aachen, der Erkundungszüge ins Landesinnere mitmachte, botanische Forschungen betrieb und 1703 die **Farm Onverwacht** in Hottentotten-Holland übernahm. Ein Träger gleichen Namens, *Abraham Hartog* aus Frankfurt am Main, seit 1678 am Kap, besaß 1707 die **Farm Abrahams Kloof** am Tafelberg.<sup>66</sup>

Unter diesem Gouverneur, der noch eine Meeresbucht (**Simon's Bay**) mit seinem Namen bedachte und – neben einem zweiten Kompaniegarten<sup>67</sup> – viele neue Farmen entstehen ließ, hatte die Weinherstellung einen solch hohen Stellenwert erreicht, daß eine Resolution zugunsten des vernachlässigten Farmens mit Getreide und Obst verfaßt werden mußte. Wer einen Morgen Weinreben anpflanzte, hatte sich zu verpflichten, gleichzeitig sechs Morgen mit anderen Gewächsen zu kultivieren.<sup>68</sup> Insgesamt galten die Siedler dieser Zeit als motivierter und geschickter und zweifellos auch erfolgreicher als ihre Vorgänger in der Anfangszeit der Kolonie.

## Willem Adriaan van der Stel und seine deutschen Kontrahenten

Wohl jeder Kolonist, jedenfalls unter den Freibürgern, engagierte sich inzwischen im Weinbau, so daß es sich bald als schwierig erwies, genügend Konsumenten zu finden. Aber kaum einer beherrschte die hohe Kunst der Herstellung wirklich edler Weine. Die meisten Weine waren nach wie vor von geringer Qualität.<sup>69</sup> Als 1699 *Simon van der Stel* durch seinen Sohn *Willem Adriaan* abgelöst wurde, ergaben sich besondere Schwierigkeiten, weil der neue Gouverneur mit allen Mitteln den eigenen Vorteil im Weinhandel auszuspielen suchte.

Der Charakter dieses ältesten Sohnes eines bedeutenden Vaters und die Art seiner Amtsführung bis zu seiner Amtsenthebung 1707 beschäftigten wegen des widersprüchlichen Aktenmaterials die Gelehrten und ergaben interessanten Stoff für die Seminare im Geschichtsstudium. Das vernichtende Urteil, das *Theal* nach einer ausführlichen Darlegung der Ereignisse fällt, dürfte kaum von der Hand zu weisen sein: Willem Adriaan van der Stel war zwar ein Kind seiner Zeit, die im Handelsbereich von Korruption geprägt war,<sup>70</sup> doch ging seine Mißachtung moralischer und ethischer Regeln über das Übliche hinaus. Er wirtschaftete unter Ausnutzung seiner Position skrupellos in die eigene Tasche, kaufte Waren billig auf und verkaufte sie zu exorbitanten Preisen. Speziell den Weinverkauf an die Schiffe versuchte er ganz in die eigene Hand zu bekommen und vergab willkürlich Konzessionen zum Alleinverkauf an Günstlinge.

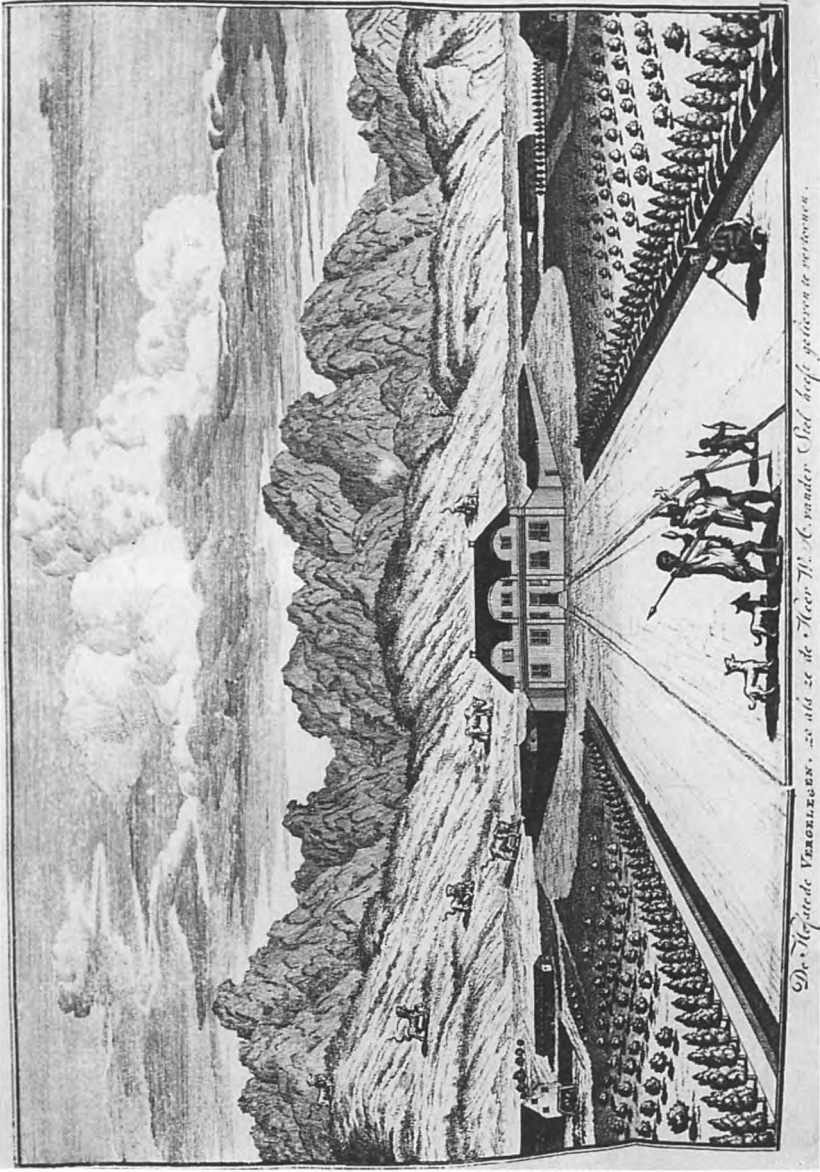
Seine **Großfarm „Vergelegen“**<sup>71</sup>, zunächst mit Billigung eines Vertreters des Rats der Siebzehn entstanden, baute er unter Ausnutzung aller nur für den Amtsbereich der Kompanie vorgesehenen Kräfte zu seinem eigenen Vergnügen aus und verbrachte den größten Teil seiner Dienstzeit auf dieser Farm, die – neben rund 800 Stück Großvieh und 10.000 Schafen – 400.000 Weinstöcke aufweisen konnte,<sup>72</sup> eine enorme Menge im Vergleich zu den 548.950 fruchttragenden Weinstöcken, die 1691 im gesamten Bereich der Kolonie gezählt worden waren.<sup>73</sup> Dadurch vernachlässigte er seine Gouverneurspflichten in sträflicher Weise, zumal in einer Zeit, in der infolge des Spanischen Erbfolgekrieges (1702-1711, Spanien, Frankreich, Bayern gegen England und die Niederlande) jederzeit mit einer Invasion feindlicher Kräfte gerechnet werden mußte.

Zu Adriaan van der Stels Günstlingen gehörte der schon erwähnte Obergärtner *Jan Hartog* sowie leider auch der erste Pfarrer der neuerbauten Kirche im Kap, der aus Wesel stammende Deutsche *Petrus Kalden*, der 1695 sein Amt angetreten hatte. Er war Besitzer der Farm **Zandvliet** am Moddergat und „bemühte sich vielmehr um seine Ländereien als um den Predigtstuhl“, wie es in einer Beschwerdeschrift der Bürger hieß.<sup>74</sup>

Das Beschwerdeschreiben der Bürger, wie auch noch ein zweites, war an die Kompanieleitung in Amsterdam und Batavia gerichtet und führte schließlich 1707 zur Absetzung sowohl des Gouverneurs als auch des Pfarrers, nicht ohne daß es vorher noch zu üblen Machenschaften des Gouverneurs gekommen war. Einer der Verhandlungsführer, *Adam Tas*, der holländische Besitzer der **Farm Oude Libertas**, wurde fast 14 Monate lang ohne Verbindung zur Außenwelt inhaftiert. *Henning Hüsing*, der zunächst auch zu Adriaans Günstlingen gehört hatte – ganz allgemein waren korrupte Geschäftsmethoden eingerissen –, war neben seinem angeheirateten Neffen Adam Tas Anführer der Protestbewegung gegen den Gouverneur und wurde von diesem im Zuge der Gegenmaßnahmen zwangsweise mit drei anderen Bürgern auf ein Schiff gebracht und damit des Landes verwiesen. Das hatte allerdings zur Folge, daß Hüsing in Amsterdam die Beschwerden erfolgreich vortragen und eine mit vielen Unterschriften versehene Gegenerklärung Willem Adriaan van der Stels als erpreserische Falschdarstellung entlarven konnte. Er kehrte nach Südafrika zurück, wo er auf seinem Gut **Meerlust** 1715 kinderlos starb und einen beträchtlichen Teil seines Vermögens dem lutherischen Waisenhaus in Hamburg stiftete.<sup>75</sup>

Neben Hüsing waren andere Deutschstämmige in das Geschehen verwickelt (eine der Beschwerdeschriften war von 63 Siedlern unterzeichnet). *Wessel Pretorius*<sup>76</sup> etwa, dessen Vorfahren aus Hüttorf in Hannover stammten, und *Jacob Cloete* wie auch *Hans Jakob Gundermann*<sup>77</sup> gehörten zu denen, die verhaftet und in höchst unwürdiger Gefangenschaft – teilweise in modrigen Erdlöchern – gehalten wurden.<sup>78</sup> Doch werden vereinzelt auch Parteigänger des Gouverneurs genannt, etwa *Johann Heinrich Baumann* aus dem Dithmarschen, mit einer Hamburgerin verheiratet, der als „frommer, dienstfertiger und ehrbarer Bürger“ galt und als Besitzer der **Farm Rust und Werck** sich besonders dem Weinbau und der Zucht von Perserschafen widmete.<sup>79</sup>

In diesen Jahren gewann eine ganze Reihe später gut bekannter Deutscher neuen Farmgrund. Der aus Wangenheim bei Gotha stammende *Friedrich Both*,



*Dr. Magister Verbeek. zo ald ze de Heer W. C. vander Sijel heeft geteeren te verdoen.*

Aus der Sammlung „Historische Reisen“ von A. Bogaert, 1711. Gut Vergelegen von W. A. van der Sjel

Verwalter der **Farm Sandberg** im Stellenboschbezirk, gehörte dazu. Er nannte sich später *Friederich Botha* und wurde in der Zeit von der Stels im Bezirk Swellendam ansässig.<sup>80</sup> *Lourens Campher* alias *Lorenz Kamfer* aus Pommern, der als Bürger zunächst in Stellenbosch, dann in Drakenstein und schließlich als erster Siedler im Tal beim Simonsberg genannt wird und um die Jahrhundertwende die **Farm Driesprong** in Besitz hatte,<sup>81</sup> muß hier erwähnt werden, in gleicher Weise wie *Matthias Greef*, ein Grobschmied aus Pommern, der es, obgleich er Analphabet war, zu großer Wohlhabenheit brachte und auf seiner **Farm Nooitgedacht** zwischen Stellenbosch und Kapstadt ein besonders schönes Wohnhaus mit Nebengebäuden errichtete.<sup>82</sup> *Hans Jürgen Grimp* aus Gehren bei Luckau ist uns bereits als Heemrad in Stellenbosch begegnet. Er wurde Besitzer der **Farm Libertas**.<sup>83</sup> *Christoffel Hazenwinkel* aus Braunschweig war 1704 Besitzer der **Farm Hasendaal** beim Kuils River,<sup>84</sup> während *Hans Heinrich Hatting* (*Hattingh*), einer der bekanntesten Weinfarmer, seine **Farm Speier**<sup>85</sup> nach seinem Geburtsort benannte und mit einem besonders reizvollen Herrenhaus bebaute.<sup>86</sup> Nach seiner Heirat mit einer Hugenottin erhielt er 1695 zusätzlich das von Weinbergen umgebene Gut **La Motte** in Franse Hoek zum Eigentum. *Johann Höffke* aus Hamburg erwarb die **Farm Welgelegen** nahe Rondebosch, und *Barend Lubbe*, ein deutscher Immigrant, der 1692 mit dem Farmen in den Bottelary Hills begann, nannte seine **Farm De Wolwedans** (Tanz der Wölfe), wohl wegen des Geheuls der Schakale.<sup>87</sup> Aus dieser Farm entstand im 19. Jahrhundert der berühmte **Neethlingshof**, nach Marthinus Neethling, dem Urenkel des aus der Grafschaft Ruppın eingewanderten Stammvaters Christiaan Ludolph Neethling benannt.<sup>88</sup> Der Hamburger *Philipp Morckel*, seit 1691 am Kap, gewann mit dem **Weingut Onverwacht** in Hottentottisch-Holland<sup>89</sup> besondere Berühmtheit. Auch sind *Joachim Sax* (*Sachs*) aus Egelın bei Staßfurt als Besitzer der **Farm Sachsenburg**<sup>90</sup> und *Heinrich Venter* aus Hameln mit seiner **Farm Vleeschbank** am Bergrivier<sup>91</sup> zu erwähnen. Alle diese Farmer gehörten zu den führenden Weinbauern und hatten es teilweise trotz der Mißlichkeiten durch die Kompaniegesetzgebung zu beachtlichem Wohlstand gebracht.

Das Gut **Vergelegen** wurde nach Willem Adriaan van der Stels Abberufung vom Kap in vier Farmen aufgeteilt und durch Auktion im Oktober 1709 zum Preis von insgesamt 1.695 Pfund neuen Besitzern unterstellt.<sup>92</sup> Einen Teil erhielt die Witwe von *Gerrit Cloete*. Auch ein zweiter Käufer, *Barend Gildenhuis*, war deutschstämmig.<sup>93</sup>

Willem Aadrians Vater *Simon van der Stel* hatte die Ereignisse von seinem Gut Constantia aus verfolgen können, ohne jedoch einzugreifen. Er starb, respektiert und in gewisser Weise auch beliebt bei denen, die ihn kannten,<sup>94</sup> im Januar 1712. Seine **Farm Constantia** wurde ebenfalls durch Auktion verkauft und geteilt, wobei Groß-Constantia, im Umfang von 224 Morgen und 32 Quadratruten, 1716 von *Carl Georg Wieser* aus Heidelberg für 555 Pfund, 10s 8d erworben wurde.<sup>95</sup> Wieser galt als bedeutendster Weinbauer seiner Zeit, und die Kompanieverwaltung kaufte jährlich seine gesamte Erzeugung auf,<sup>96</sup> gerade auch für den Export nach Europa. 1754 wurde Wieser Hauptmann der Bürgerwehr, kurz darauf Bürgerrat. Er starb 1759. Doch erst als

1778 Hendrik Cloete das Weingut übernahm, blühte Constantia zu voller Berühmtheit auf.<sup>97</sup>

Aufs Ganze gesehen läßt sich von der Ära van der Stel feststellen, daß sie neben allen negativen Begleiterscheinungen der korrupten Administration auch positive Aspekte aufweisen konnte: Die Eigenverantwortung der Bürger wurde gestärkt und das vorher von starken Spannungen geprägte Verhältnis zwischen Niederländern und Deutschen auf der einen und Franzosen auf der andern Seite entschieden verbessert. Der gemeinsame Kampf hatte ein ausgeprägtes Zusammengehörigkeitsgefühl entstehen lassen, und nicht von ungefähr fiel in einer Versammlung 1707 erstmals das berühmte Wort aus dem Mund eines am Kap geborenen Europäers: „Ich bin ein Afrikaner!“.<sup>98</sup> Holländer, Deutsche und Franzosen Südafrikas fühlten sich fortan als ein Volk.<sup>99</sup> Auch die Frauen, die ihre Männer während deren Abwesenheit durch Gefangensetzung oder Ausweisung vertreten mußten, gingen gestärkt aus dem gemeinsam ertragenen Debakel hervor. Für den Weinbau brachten die ehrgeizigen und von Erfolg gekrönten Unternehmungen der beiden Gouverneure van der Stel zweifellos einen entscheidenden Auftrieb.

## Weinbau am Kap um 1710 – Peter Kolb berichtet aus eigenem Erleben

In den Regierungsjahren van der Stels war die weiße Bevölkerung am Kap erheblich gewachsen, wobei eine starke natürliche Vermehrung – 10 Kinder in einer Familie waren keine Seltenheit – eine Rolle spielte, aber auch das Werben um Einwanderer. 1707 betrug die Zahl der Freibürger 1.641, davon etwa die Hälfte Kinder.<sup>100</sup> Die Kompanieleitung hatte jahrelang mit freier Überfahrt für Niederländer und Deutsche reformierten und lutherischen Bekenntnisses geworben, stellte diese Vergünstigungen 1706 aber ein.<sup>101</sup> Nur wenige Holländer hatten sich zur Auswanderung bereit gefunden, trotz lockender Anpreisungen über Leben und Klima am Kap. Zu günstig waren noch immer die Verhältnisse in den calvinistischen Niederlanden, die – auch ohne allgemeines Wahlrecht – als das freieste Land Europas und Ideal der guten Regierung galten.<sup>102</sup> Auch in Deutschland hatten sich die Verhältnisse gebessert. Doch blieb der Dienst in der holländischen Handelskompanie für junge Deutsche attraktiv, und so finden sich unter den Einwanderern um die Jahrhundertwende nach wie vor viele deutsche Namen.

Deutsche Reisende, die sich nur vorübergehend am Kap aufhielten, traten jetzt in Erscheinung. Es sind vor allem zwei deutsche Gelehrte, die mit ihren später veröffentlichten Berichten das Leben am Kap auch in Europa höchst lebendig vergegenwärtigten. Dem Weinbau widmen beide ihre besondere Aufmerksamkeit, und so wollen wir uns zunächst dem bayerische Schulrektor *Peter Kolb* zuwenden. Von 1705 bis 1713 trieb er am Kap wissenschaftliche



Portrait M. Peter Kolb, Rektor in Neustadt an der Aysch, von N. Krüger, 1719

Studien, und recht anschaulich beschreibt er in seinem 1719 in Nürnberg veröffentlichten umfangreichen Werk,<sup>103</sup> wie er von Gouverneur *Willem Aadrian van der Stel* mit äußerster Freundlichkeit empfangen und mit einen ganzen „*Eymer Capischen und von ihm selbst gebaueten Weins*“ beehrt wurde. Diese Geste erwies sich allerdings rasch als Versuch, den Gast für die eigenen Zwecke zu vereinnahmen, und endete gar mit dem Haß des Gouverneurs, dessen Machenschaften Peter Kolb bald durchschaute.

Den Weingütern, die er besuchte – etwa Gut Meerlust von Henning Husing oder Elsenburg, damals noch im Besitz von Samuel Elzevier – zollte Kolb hohes Lob und vermerkte zusammenfassend:

*„Es wird dahero genug seyn, wenn überhaupt nur dieses sage, daß an Fruchtbarkeit keinem nichts gebricht, an Schönheit der Gebäude keinem nichts abgethet, und an guter Administration nirgends ein Mangel gespühret wird; weswegen sich nicht zu verwundern, daß die Leute an Reichthum und Vermögen gewaltig zu nehmen müssen.“*

Sein besonderes Interesse galt den Hottentotten, und er rühmte die Ehrlichkeit und Treue der hottentottischen Diener, durch die die Europäer nur beschämt werden könnten.<sup>104</sup> Auf Seite 105 seines Werks heißt es:

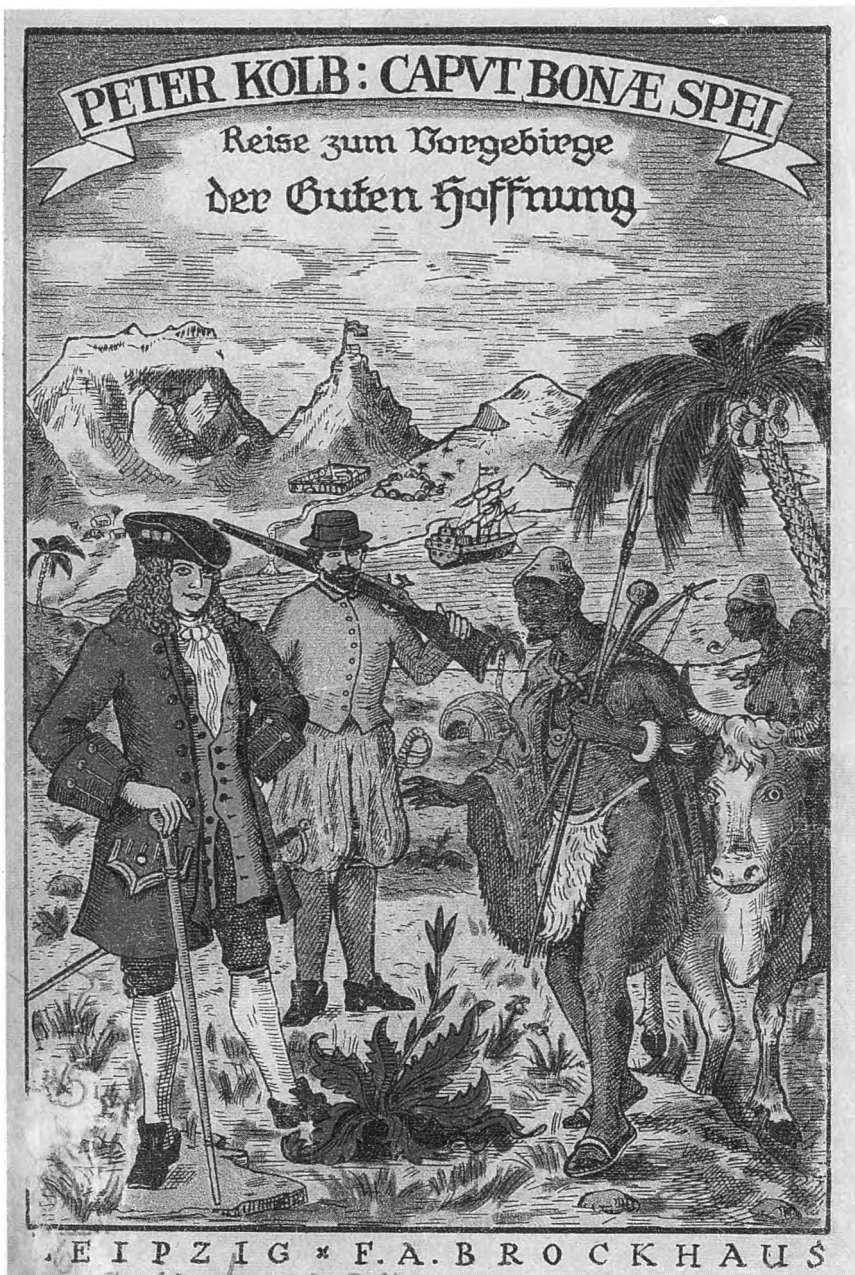
*„Nunmehr sind die Hottentotten mit den Europäern so gute Freunde, daß auch die Illustre Compagnie oder an deren Stelle die Europäer insgesamt, wenn sie selbst untereinander Kriege führen, zum Mediateur ersuchet und angesprochen wird, wie davon sehr viele Exempel angeführet werden könnten.“*

Das gute Verhältnis, das sich mit den Eingeborenen entwickelt hatte, wird vielfach bestätigt, wobei allerdings die erste Pockenepidemie, 1713 aus Ostasien eingeschleppt, noch nicht Erwähnung findet. Die Pocken hatten gerade bei den Hottentotten die verheerendste Wirkung und löschten ganze Ortschaften aus. Auch werden die Buschmänner nicht benannt, die sich durch das Vordringen der Weißen in ihren Lebensgewohnheiten so stark behindert fühlten, daß sie mit massiven Viehdiebstählen und Morden reagierten und Vergeltungsaktionen der Farmer, die schon damals teilweise ein freies Treckleben begannen, zur Folge hatten.

Im 10. Kapitel seines Buchs befaßte Kolb sich speziell mit dem Weinbau am Kap. Zunächst beschreibt er, daß den Hottentotten der Weinbau unbekannt war und sie nichts von dem „*dürrscheinenden unansehnlichen Holtz*“ hielten, das die Europäer mit so vieler Mühe anpflanzten. Dann fährt er fort:

*„Da sie aber nachgehends gesehen, daß dieses Holtz nicht nur jährlich fremde Blätter bekam und an starcken Aesten zunahm, sondern auch bald nach etlichen wenigen Jahren herrlich blühete und solche Früchte bekam, deren Saft ihnen überaus delicat schmeckete, und nachdem sie etliche Gläser austruncken, sie lustig und fröhlich machte: da haben sie bald andere Gedancken von demselben bekommen und den Europäern gerne die Hand an derselben Fortpflanzung legen helfen.“*

*Anfangs zwar, da sie nur etliche wenige hundert Gefächser aus Teutschland, sonderbar aber von dem Rhein bekommen, auch nachgehends etliche Persianische mit den Schiffen erhalten, wolte diese Anpflanzung gar langsam von statten gehen, indem sie nicht viele auch keine grosse Aecker damit beset-*



Titelblatt der Leipziger Volksausgabe von 1922 (Originalausgabe 1719)

zen und folgar wenig Wein bauen konnten. Es fiel aber den Teutschen eine ganz fremde Probe ein, welche in Europa schwerlich angehen würde, ihnen aber wohl gelückte und mit grossem Vortheil verrichtet wurde.

Sie nahmen nemlich etliche Gefächser oder Wein-Rancken, die jährlich von denen bereits tragenden Stöcken müssen abgeschnitten werden, und an statt daß sie dieselbe ganz wieder in die Erde gesetzt hatten, um im Sommer Wurzeln zu schiessen, so schnitten sie dieselbe noch etliche mal in kleine Stücklein, ungefähr eines halben Schuhes lang, auch wohl kürtzer, damit jedes nur etliche Augen oder Knospen behielte, und säeten sie, wie man etwa das Korn möchte säen. Nachdem sie nun solche mit dem Pflug und der Egge unter die Erde vergraben hatten, liessen sie weiters dieselbige der Göttlichen Allmacht anheim befohlen stehen, ob sie wolten oder könnten emporwachsen. Der Seegen des Höchsten aber schlug bey dieser Arbeit zu und brachte in kurtzen so viel Weinstöcke hervor, daß sie weiter keiner andern aus Europa oder Asia bedurfften, es wäre denn Sache, daß sie unterschiedliche Gattungen verlangten, deren sie denn auch gesucht und erhalten haben“.

Nach dieser höchst anschaulichen Darstellung göttlichen Eingreifens im Kapschen Weinbau, von der calvinistischen Vorstellung des substantiell spürbaren Segens geprägt, beschreibt Kolb die Art der Verpflanzung, wie die zu eng und ungeordnet stehenden Weinstöcke in geordnete Ausrichtung gebracht und neuerdings mittels einer deutschen Methode neu gesetzt würden: Zuerst würde der Acker umgepflügt und dann die Weinstöcke ordentlich angepflanzt, wobei man im Vorjahr geschnittene Weinranken dazunähme und in die Erde nebeneinanderlegte, damit sie Wurzeln schlügen (*Wurzeln schiessen*), auf einer Rheinischen Quadrat-Ruthe etliche hundert nebeneinander,

„welche das darauf folgende Jahr, wenn das Feld auf besagte Manier breitet und gemistet ist, herausgenommen und auf erzehlte Art versetzt werden. Und auf diese Manier sind sie freylich gar bald an genugsame Weinstöcke gekommen, indem man heutigen Tages gar schwerlich einen Ort, woferne er nicht erst ganz neu angeleget worden, daselbst finden wird, der nicht mit seinem eigenen Wein-Garten versehen ist“.

An Schädlingen nennt Kolb Meel- oder Honig-Thau sowie Heuschrecken und Raupen. Er fährt dann fort:

„Der so genandte Suyger ist freylich wohl der schlimmste Feind von allen, die dem Weinstock schaden, ja wohl gar den vollkommenen Garaus machen kan. Es ist derselbe ein schwartzer sehr kleiner Wurm, welcher gar viele Füße hat, also bey nahe ein so genanntes Tausendbein.“

Wie dieser Wurm sich durch winzige, kaum sichtbare Löcher in die Knospen frißt, noch ehe Blätter entstehen, wie er dabei sein aus Fasern des Weinstocks hergestelltes Häuschen auf dem Rücken trägt, wird ausführlich geschildert, wie auch der Einsatz von Sklaven, die am frühen Morgen die Tierchen ablesen und später verbrennen müssen.

Starker Süd-Ost-Wind schadet dem Weinstock, doch bringen neu gesteckte Weinpflanzen im

„dritten Jahr bereits so viele Früchte als immermehr ein Weinstock hier in Teutschland nach Verlauff von fünf Jahren tragen würde, weil sie in dem

*vierdten Jahr gemeiniglich schon so voller Früchte hangen, als nachmals alle darauf kommende Jahre zu gewarten sind.“*

Zwischen dem Rebschnitt und der Lese der Trauben, die Ende Februar beginnt, sei keine große Arbeit zu verrichten, denn gemistet würde nur alle drei Jahre und Hacken und Anbinden sei nicht nötig. Die Stöcke würden wegen des Windes im November kurz geschnitten.

*„Hierdurch aber wird der gantze Weinberg gleich abgeschnitten, daß er gantz flach scheint (nicht über drey Schuhe).“*

Kolb beschreibt dann die reichlichen Ernten, *„von jeden hundert Stöcken gemeiniglich ein Eimer Most gepresset“*. Der Most wurde gleich in Fässer gefüllt und nach der *„Jährung oder Giftung“* als Wein *„von der groben Wein-Mutter oder Heffen abgenommen und in andere Fässer gethan“*, um nicht sauer zu werden. Hierbei vermerkte der Autor, daß er die Hypothese der Kapdeutschen vom Sauerwerden des Weins für falsch halte, weil er bei den Franzosen zu *Drackenstein* Wein getrunken habe, der ein halbes oder ganzes Jahr auf der Mutter oder Heffen geblieben und doch nichts an Geschmack verloren, sondern im Gegenteil an Kraft gewonnen hatte.

*„Er gewinnt auch alsdenn einen zwar geringen, aber doch gleichwohl noch zu spührenden Rheinischen angenehmen Geschmack, welches mich dahero auf diese Gedancken bringt, daß die Wintzer- und Weingärten an dem Vorgebürge entweder die rechte Cultur der Weine nicht verstehen, oder, so ja einige davon denselben kundig seyn, daß sie doch hierinnen dem grossen Hauffen folgen und es machen wollen, wie die meiste gewohnet seyn.“*

Innerhalb von drei oder vier Monaten nach dem Faßwechsel würde ein *„Haussen-Blasen“*, den sie als *„Bereitsel“* bezeichneten, in einem Gefäß mit Wasser weich und zu Brei oder Leim gestaltet und durch ein Tuch gezwungen, darauf mit Wein versetzt und schließlich in ein volles Weinfäß gegossen, wodurch die Unreinigkeiten aufgesogen und zu Boden gezwungen und der Wein hell und klar in Erscheinung träte.

Abschließend bedauerte Schulmeister Kolb lebhaft, daß am Kap so wenig Fässer vorhanden seien und die Leute dadurch zum Verkauf jeweils der ganzen Ernte gezwungen würden, während doch der Wein bei Lagerung über ein Jahr hinaus nur an Kraft und Wohlgeschmack gewinnen könne.

## Otto Friedrich Mentzels Berichterstattung über den Kap-Weinbau

Kurze Zeit nach Peter Kolbs Aufenthalt am Kap hielt sich ein zweiter gelehrter Deutscher für einige Jahre in Südafrika auf. Es war der spätere schlesische Bürgermeister *Otto Friedrich Mentzel*, der die Kinder von *Rudolph Siegfried Allemann*, ab 1740 militärischer Befehlshaber am Kap, in den Jahren 1733 bis 1741 als Hauslehrer erzog. Erst 1785 veröffentlichte er in Glogau seine *Beschrei-*

bung des Afrikanischen Vorgebürges der Guten Hoffnung, in der er dem Weinbau besondere Aufmerksamkeit widmete, speziell im zehnten Kapitel mit dem Titel *Vom Wein- und Garten-Bau*.

Ähnlich wie Kolb beschreibt Mentzel, daß *die ersten Reben der Weinstöcke theils aus Teutschland vom Rheinstrom, theils aus Persien und zum Theil auch aus Spanien, herzugeschafft worden seien* und daß ein Deutscher die Kolonisten in der Fortpflanzung mittels abgeschnittener Ranken unterwiesen habe. Der Rebschnitt erfolgte nach seiner Darstellung bereits im August und das Verpflanzen der aus den abgeschnittenen Stücken gewonnenen neuen Reben nach zwei Jahren, worauf im nächsten, allenfalls im dritten Jahr Früchte zu erwarten seien.

Mit Vergnügen kann der Leser zur Kenntnis nehmen, wie es zu den Weinranken kam, die man auf dem Vorgebirge auch wild wachsend fand und „*die nicht weniger sehr wohlschmeckende Beeren (hatten); aber die Trauben*“, heißt es bei Mentzel, „*sind nicht so voll von Beeren, als die gezogenen. Die Beeren hängen an den wilden Trauben noch viel einzelner als an den Muscatteller-Trauben, ja mehrentheils haben sie nur 15 oder 20 Beeren an einer Traube, und kaum 4 oder 6 Trauben an einem Stock. Dergleichen wildgewachsene Weinreben erzeugen sich bloß aus denen Kernen, die in den Beeren als Saamkörner befindlich seyn, und beim Verspeisen mit eingeschlungen werden. Wenn denn ein Mensch sich auf einen gedeihlichen Ort niedersetzt und sich seiner natürlichen Leibeslast entlediget, so geschiehet es wohl, daß ein solches Saamkörnlein fruchtbar wird, eine kleine Pflanze austreibt, und wenn diese ungestöhrt bleibt, zur vollkommenen Größe gedeihet und mit der Zeit Früchte trägt. Diese Reben schlingen sich nur gar zu gerne um die Bäume, und in dem kleinen Walde auf der Kompanie Buyten-post dem Paradiese, habe ich verschiedene gesehen, die von dem dortigen Posthalter sehr geschonet wurden, weil der Herr Gouverneur dergleichen Trauben lieber aß, als die aus den Weinbergen.*“<sup>105</sup>

Mentzel beschreibt dann, daß die Weinberge am Kap eigentlich Weingärten seien und im Tal angelegt würden, während das Getreide, das die heißen Sonnenstrahlen besser verträgt, auf den Anhöhen gedeiht. Die Weinstöcke werden nach seiner Darstellung in geraden Linien, vier Fuß voneinander eingesenkt, um Unordnung zu vermeiden, und ein vier oder fünf Fuß breiter Gang wird zwischen den Reihen gelassen, damit man bei der Weinlese gemächlich hindurchgehen und die Trauben abschneiden kann. „*Der Weinstock selbst wird über der Wurzel und der Erde, er mag auch so alt werden, wie er will, nicht über anderthalb Fuß, am liebsten aber nur einen Fuß hoch gelassen; und wenn im Monath August die alten Reben, welche Trauben getragen haben, abgeschnitten werden, so werden unten am Stamm nicht mehr als 2, höchstens 3 Augen an jedem Zweig oder Rebe gelassen, damit er daselbst neue Ranken oder Reben austreibe.*“

Spalierweintrauben fand Mentzel in einigen Gärten in Nähe der Häuser, wo Mauern Schutz vor dem Wind boten. Auch er beschreibt als größte Gefahr für die jungen Triebe den *kleinen Wurm oder Insekt, welches die Einwohner Zuyger, zu teutsch Sauger nennen* und erwähnt, daß nur alle drei Jahre gedüngt wird,

was ihn zu dem Kommentar nötigt, daß es ihm *dennoch, wie man in Frankreich dafür hält, zu ofte geschieht und den Geschmack des Weins verdirbt, oder wenigstens verunädelt.*

Die Anwesenheit von vielen Vögeln in einem Weingarten macht es erforderlich, wie Mentzel darlegt, daß *den ganzen Tag Knaben und Sklavenkinder angestellt und angefrischt werden, mit langen Peitschen auf- und abzugehen, zu knallen und die Vögel zu verscheuchen.* Auch seien Hunde außerordentlich erpicht auf Trauben und würden nachts, wenn sie nicht angebunden oder eingesperrt werden, sich so dicke fressen, daß sie kugeln möchten. Über die Sklaven äußert Mentzel, daß sie nicht so lüstern nach den Trauben, sondern mehr nach dem neuen Most und dem *Doppen-Bier* seien, das aus Weintrebern und Wasser hergestellt würde.

Was Otto Friedrich Mentzel über die Weinsorten und die vorzüglichsten Arten der Weintrauben zu berichten hat, soll an dieser Stelle wörtlich zitiert werden, weil es das wohl beste Dokument über den südafrikanischen Weinbau dieser Zeit darstellt. Er erweist sich dabei als wohl vertraut mit der Materie:

*„Mir ist zwar wohl bekannt, daß man in Teutschland weit mehrere Sorten Trauben namhaft macht, und daß manche Sorten davon auch in Afrika vorhanden seyn; allein man hat daselbst keine besondere Wein- und Obst-Gärtner, die jede Sorte mit einem französischen oder italiänischen Namen belegen, oder so unterscheiden wie die Blumisten die Nägel-Blumen. Man wird mirs nicht verargen, wenn ich von meiner Lieblingstraube den Anfang mache. Sie wird aber nicht gekeltert, giebt auch keinen Wein. Es ist die sogenannte Haanen-Kloote (Hahnen-Testicul) von dem afrikanischen Frauenzimmer aber Haanen-poote genannt. Dieser Trauben Beeren sind länglich, zwar größer, aber eben so gestaltet wie die länglichen Knöpfe der Husaren auf ihren Dollmanns. Ihre Beeren wachsen auch nicht so dicke beisammen, wie an den andern Weintrauben, sondern hangen noch einzelner an den Stielen, als Muscatellerbeeren. Diese Traube wovon ich rede, wird bei der Weinlese nicht mit abgeschnitten, sondern man läßt sie fast überreif und recht brandgelbe werden. Sie ist nicht sehr saftig sondern mehr fleischig, und in diesem Stück mehr den recht überreif gewordenen Pflaumen oder Zwetschen gleich. Mit einem Worte, es ist diejenige Traube, von welcher die großen Rosinen oder Cibeben gemacht werden; und um hiervon nicht noch einmal etwas zu wiederholen, so will ich alsobald beschreiben, auf was Art man auf dem Vorgebirge die Rosinen zubereitet, nemlich: wenn diese Traube recht reif und eingesamlet worden, so wird ein großer Kessel mit Holzäsche und Wasser über das Feuer gebraten und gekocht. Mit einem durchlöcheren großen Schaumlöffel wird eine Parthey dieser Trauben in die kochende Lauge solange gehalten, bis sie etwas erwellt (sic) worden; worauf sie heraus genommen und an der Sonne abgetrocknet werden. Es mag aber den ganzen Tag ein Sklave mit einem Fliegenwedel oder Strohgebündel in der Hand dabeistehen und die Wespen, Hummeln und anderes dergleichen Geschmeis davon abhalten, sonst höhlen diese die Trauben aus. Des Nachts werden sie mit Matten oder Tüchern zugedeckt. Wenn diese Trauben völlig abgetrocknet worden, so werden sie in kleine Fässer gethan und mit Steinen beschwert, da sie sich dann einige Jahre gut erhalten. Auf dem*

Vorgebirge hat man aber nur die einzige Art welche man blaue Rosinen nennt, und inwendig Kerne hat. Die andern Sorten, besonders die türkischen ohne Körner, sind weit besser. Eine andre Traube, welche aber allda ebenfalls nicht zum Weinpressen genommen – oder wenigstens nicht absonderlich gepreßt wird, ist die kleine schwarzrothe, wovon auf der Insel Zefalonia die kleinen Corinten getrocknet, in Spanien aber der Vinotinto gekellert wird. Diese kleine aber sehr delicate Traube ist heutiges Tages sehr wenig mehr vorhanden; denn weil man keinen hinlänglichen Vorrath davon gehabt hat, um entweder kleine Rosinen oder Weintint davon zu machen, so hat man sie nicht sonderlich geachtet, nach und nach eingehen lassen und an ihre Statt andre Sorten angepflanzt.

Die rothe Muscateller-Traube, von welcher vorzüglich auf Constantia der rothe Wein gemacht wird, ist unstreitig auch zum essen die allerangenehmste Beere, aber es muß ein sehr guter Freund seyn, der einige Trauben davon bekommt. Die weiße Muscateller-Traube kommt jener zwar im Geschmack sehr nahe, aber doch nicht völlig bei. Diese weiße Traube aber wird auf Constantia nicht ganz absonderlich, sondern unter andern Sortimenten mit gepreßt. Der weisse Muscateller-Wein aber, der in andern Weingärten, blos von dieser Sorte Trauben ohne mit andern vermengt zu werden, gemacht wird, ist für einen jeden, der vom Weintrinken keinen mechanischen Handwerksgebrauch macht, ein sehr angenehmes liebliches und herzstärkendes Getränk. Ob ich für meine Person veritablen Muscat-Wein von Frontignan oder Lunell getruncken habe, kann ich nicht sagen. Aber statt denen Muscateller-Weinen, die in Teutschland unter solchen Namen öffentlich verzapft werden, wähle ich mir den Kapschen. Dieser hat neben dem lieblichen recht feinen Muscatgeschmack noch die Tugend, daß er nicht so schläfrig und berauscht macht, wie diejenigen welche in den hiesigen Weinhäusern unter den Namen der Muscat-Secte verkauft werden; von welchen diejenigen die sich darinn berauscht haben, des andern oder folgenden Tages zum Sterben krank seyn. Die blaue Traube giebt zwar auch einen rothen Wein und ist eben nicht zu verachten, aber die völlig rothen die zwar keinen Muscateller- aber dennoch sehr angenehmen und süßen Geschmack dabei in ihrem Safte etwas haben, was die Finger zusammen klebt, sind jenen noch vorzuziehen.

Unter den weissen Trauben hat es außer dem Muscateller noch mancherlei Sorten, die zwar nicht mit besondern Namen unterschieden werden, aber doch immer in einer Art vorzüglicher für andern seyn, und nach ihrem guten Geschmack beurtheilet und geschätzt werden. Die größten und mehr gelb als weiß scheinenden sind immer die besten. Diejenigen Trauben welche ihrer Blätter wegen, die im Großen so gestaltet seyn wie im Kleinen die Petersilie, und deswegen Petersilien-Wein genennet werden, und dann der Stein-Wein, dessen Beeren klein und hart, auch sehr dicht ineinander gewachsen seyn, sind von allen die schlechtesten, werden wenig geachtet und dieserwegen nach und nach ausrangiret. Eine andre Art von Trauben welche bereits Anfangs Januarii zeitig werden, sind zum Wein nicht recht tauglich, und werden daher nur von Liebhabern der Weintrauben und die gerne die ersten Früchte genießen wollen, verspeiset.“

Mentzel gibt dem von Constantia stammenden Wein den ersten und vorzüglichsten Rang, dem von der Tygerberggegend den geringsten und schlechtesten, wobei er feststellt, daß mit der Zeit Besserung eintreten könne und daß das Urtheil berechtigt sei, die Kapschen Einwohner wüßten ihre Weine noch nicht recht zu behandeln. Er beschreibt dann detaillirt die Ernte:

*„Die ersten Weintrauben also, die zum Weinmachen gesammelt werden, sind die rothen und blauen Trauben, welche am ersten zeitigen. Läßt man sie aber solange an den Weinstöcken verbleiben, bis sie anfangen einzuschrumpfen, so geben sie alsdann zwar etwas weniger aber auch viel bessern Wein, sowohl am Geschmack als an der Farbe. Mit dem rothen Wein wird man am ersten und geschwindesten fertig. Wer ihn recht gut haben will, der läßt die Beeren insgesamt von den Stielen abpflücken und sodenn treten... Man läßt aber die auf solche Weise mit den bloßen Füßen zertretene und zerquetschte rothe Weintrauben vier bis fünf Tage in einem Gefäße ohne weitere Behandlung stehen, damit die ganze Brühe mit den Hülsen in eine kleine Gährung, oder ich möchte sagen in eine Art von Fäulung gerathe, und die kleinen rothen Aederlein die in der Hülse der Beere befindlich seyn, aufzuspringen und ihren rothen Saft von sich zu lassen, gezwungen werden. Dieser in denen feinen Aederlein der Hülse befindliche rothe Saft ist es, der den Wein roth färbet (andernfalls bliebe er weiß wie von „blanken Trauben“). Wenn man nun bemerket, daß*



H. C. de Meillon, Zwei Männer mit Weinfäß (Leipoldt, a. a. O., S. 14)

*sich der Wein nach Beschaffenheit der warmen oder kühlen Witterung nach 4 oder 5 Tagen recht roth gefärbet hat, so wird er entweder mit der Preßten oder welches bei diesem Weine besser ist, mit einer Quetsche ausgepreßt, weil diese nicht so sehr die Feces ausdrückt. Wer aber weder Preße noch Quetsche hat, läßt alles nur mit den Händen ausdrücken, bekommt aber dann auch weniger Wein, und kann das übrige was in den Trebern bleibt, nicht anders als zu Brandtwein gebrauchen.“*

Mentzel schildert anschließend die Zubereitung der Fässer, wie ein oder zwei Muskatnüsse auf einen eisernen Draht gestochen und angezündet in das Faß gehangen werden, wobei der Spund etwas gelockert wird. Dann wird der Wein in das Faß gefüllt, fest zugespundet und in Ruhe gelassen. Bei rotem Wein darf das Faß nicht geschwefelt werden, weil dieser dann die Farbe verlieren würde. *Dieserwegen*, formuliert Mentzel, *sind auch die reinen unverfälschten rothen Weine die gesundesten, und werden auch denen Kranken von denen Medicis zu trinken erlaubt.*

Weiter führt Mentzel aus, wie der Wein nach ein paar Tagen in ein anderes, ebenfalls durch verbrannte Muskatnüsse vorbereitetes Faß „übergestochen“ wird und wie sich das einigemal wiederholt, bis der Wein recht klar geworden ist, wie dann bei nicht ganz gefülltem Faß noch einmal eine Muskatnuß angezündet und mit stetem Blasen gezwungen wird, im Faß über dem Wein zu bleiben, worauf man das Faß fest zuspundet. *„Man läßt den Wein nunmehr einige Wochen still liegen, bis man ihn entweder verkaufen oder zum eigenen Gebrauch in kleinere Gefäße abziehen will. Auf dem Vorgebirge selbst wird wenig rother Wein konsumirt, und ich weis nicht, ob wohl gegen 100 Legger weißen ein Legger rother Wein verkauft wird.“*

Die Herstellung von gekochtem Wein aus zerquetschten roten Weinbeeren ist nach Darlegung unseres Autors bei einigen Einwohnern in Gebrauch, *insbesonder für das Frauenzimmer*, und erhält das Urteil, daß er *sehr süß und lieblich zu trinken* sei. Aber wehe dem, der zu viel davon trinkt, *„er bekommt des andern Tages so heftige Kopfschmerzen, daß er zu vergehen glaubt und nicht anders vermeinet, als daß ihm der Kopf zerspringen müsse.“* So kommt Mentzel zu dem Schluß, daß solch gekochter Wein ungesund sei, weil er die Verdauungstrakte verschleime und verstopfe.

Die Ernte der weißen Trauben wird derart anschaulich geschildert, daß wir dem Leser das Vergnügen, sie im Wortlaut zu genießen, nicht vorenthalten wollen:

*„Wenn nun endlich die rechte Wein-Aernte mit dem weißen Weine anhebet, welches zu Ende Februarii oder Anfangs Martii anhebet und ...den ganzen Monath März durch währet, so siehet man wieder lustige Menschen und fleißige Hände. Ein jeder der dabei geschäftig ist, es sey Knecht, Kind oder Sklave, hat die völlige Freiheit so viel Weintrauben zu essen als ihm beliebt, und bei denen täglichen gewöhnlichen drei Mahlzeiten haben alsdann Fleisch und Brod wenig Anfechtung. Aber es ist auch die Wahrheit, und ich, der ich selbst einmal zum Vergnügen einer Weinlese beigewohnt und einige Trauben abgeschnitten habe, muß es selbst gestehen, daß man sich nicht enthalten kann, von denen auserlesensten Trauben, die man nicht schöner malen und*

zuweilen kaum in der Hand faßen kann, immer einige der größten und schönsten Beeren abzupflücken und zu kosten. Durch die Länge der Zeit aber genüßet man in einem Tage soviel einzelne Beeren, daß man keine andre Speisen verlangt, aber des andern Morgens auch einige Uebelkeit verspüret. Ein jeder der bei der Weinlese Trauben abschneidet, hat einen kleinen Tragkorb von dünnen und gespaltenen spanischen Rohre geflochten, neben sich stehen, und wenn dieser voll ist, wird er von einem Sklaven in das Preßhaus, oder wie es dort mit Unrecht genannt wird, in den Keller getragen, denn es ist nur ein Gebäude zur gleichen Erde, ohne Fenster, und der Eingang liegt gegen Süden, damit die Sonne nicht hinein scheinen kann. Eine Balie oder ein Faß, gemeinlich die eine Hälfte von einem in der Mitte voneinander geschnittenen Legger, welches im Boden und auf den Seiten mit vielen Löchern in der Größe eines halbzölligen Bohrers durchlöchert ist, stehet auf einem Kreuzgestelle in einem andern größeren Gefäße, welches weiter keine Löcher als ein großes Zapfenloch hat, wodurch der ausgetretene Most in einen untergesetzten Eimer oder Faß abgelassen wird. Ein Sklave stehet in dem durchlöcherten Faße, hält sich oberwärts an ein ausgespanntes kurzes Seil fest, und zertritt mit bloßen Füßen die darein geschütteten Trauben, von welchen bei einigen Wirthen die Beeren ebenfalls von den Stielen abgepflückt, bei andern aber daran gelassen werden. Hat der Eigenthümer eine Presse oder Quetsche, womit die zertretenen Trauben ausgequetscht oder gepreßt werden können, so bekommt er unstreitig mehr Wein als wenn solcher nur mit den Händen aus den Hülsen gedrückt werden muß, und es kommt bei dem weissen Wein auch eben nicht so sehr darauf an, ob die Beeren von den Stielen abgepflückt worden oder nicht. Nur der Reinlichkeit wegen ist es angenehmer wenn keine Spinnweben oder Spinnen selbst, die zwischen den Stielen unter den Beeren sitzen, mit in die Kelter kommen. Wenn aber diejenigen welche weder Presse noch Quetsche haben die mit den Händen ausgedrückten Hülsen zusamt den Stielen in ein Faß thun, Wasser drauf gießen, vergähren lassen und sodenn Brandtwein davon abziehen, so bekommt derselbe von denen herben Stielen einen höchstunangenehmen widrigen Geschmack und kann nur an die schlechtesten Sklaven oder an Hottentotten verkauft werden. Wenn er aber auch nach der Abklärung, oder nachdem er zweimal über die Blase gezogen werden, zum drittenmale mit Gewürze und andern Ingredienzien abgezogen und mit gekochten Zucker versüßt wird, so behält er dennoch etwas Unangenehmes an sich, wofür man sich schaudert. Es würde sich aber mancher Bauer gern, wonicht eine Presse, doch wenigstens eine Quetsche anschaffen und dadurch mehr Wein bekommen,



Ochsenzug mit Weintransport

*auch nicht erst nöthig haben schlechten Brandtwein zu brennen, welches ohnedem auf manchen Bauernplätzen wegen des Holz mangels sehr beschwerlich ist, wenn er nur Weinfässer genug hätte. Allein diese sind zu seltsam und zu kostbar. Es gehen alle Jahre viel hundert Fässer mit Wein nach Holland und nach Batavia; Von Batavia kommen keine andre zurück als solche, worinnen ostindischer Arrak überschickt wird. Dergleichen Fäßer sind zwar gut den Wein zu Konserviren, allein, weil sie von braunem Chiatenholze seyn, so bekommt auch der erste Wein, der nach dem Arrak darinn gefüllt wird, eine braunröthliche unangenehme Kulör. Das aus Holland kommende Staffholz ist sehr theuer, und da keine andre Reifen als eiserne um die Gefäße gelegt werden, so kommt ein neues Legger beynabe so hoch zu stehn als der Bauer für seinen Wein bekommt; wiewohl er nach Verlauf einiger Monathe, längstens gegen die Weinlese, seine Gefäße von den Weinhändlern zuverlässig wieder bekommt, und dieselben viele Jahre gebrauchen kann.“*

Im Anschluß an diese Ausführungen zur Weinlese informiert Mentzel über die Zubereitung der Gefäße mit Pflirsichblättern und kochendem Wasser und über das Schwefeln der Fässer mittels baumwollener angefeuchteter Leinwand, die durch zerlassenen Schwefel gezogen und dann an einem Draht befestigt angezündet in die Mitte des Fasses eingehangen werde, wobei das Faß mit Spund und nassem Lappen fest zuzuspunden sei. Der neue Most würde danach in das stark geschwefelte Faß gegossen, der Gärung wegen aber nicht ganz voll gefüllt und der Spund offen gelassen. Die Gärung setze bereits am nächsten Tag voll ein, so daß ein Umfüllen in ein anderes neugeschwefeltes Faß notwendig werde, auch müßte *„mit dem Ueberstechen so lange täglich continuiert werden, bis der Wein ruhig wird und nicht mehr gähret, sondern die rechten Weinhefen sinken läßt. Man kann dieses gewahr werden, wann man das Ohr auf das Spundloch hält und der Wein sich nicht mehr hören läßt; denn so lange er noch nicht völlig ruhig ist, so kriebelt es in dem Faße, als wenn Krebse drinnen wären.“*

Über den *„sogenannten stummen Wein“* urteilt Mentzel negativ, weil solche Weine wegen ihrer *„recht widerlichen Süßigkeit nicht zu trinken“* seien, doch würden sie von Weinpächtern und Händlern teuer bezahlt und zum Versüßen der *„roßen, granden und herben, besonders Tygerbergschen Weine“* benutzt, und das hält Mentzel für eine Verfälschung, weil solche Weine, wie er feststellt, bald wieder in Gärung übergangen, umschlugen und verdürben. Auch wären solche Weine rechte Kopfreißer und machten Trunkene recht wütend. Keineswegs alle Kapschen Weine seien zum Lagern tauglich, recht gut zubereitete und wohlgepflegte aber würden je älter desto besser. Doch fehle es an Gefäßen sie lange aufzubewahren, er habe jedoch weinreiche Bauern mit so großen Fässern angetroffen, daß *„8 ordinäre Legger, das ist 48 Berliner Eimer“* darin Platz fänden. (Ein Eimer = ca. 95 Liter, Faßinhalt also 4.608 Liter).

Während der Gärung müßten Keller oder Preßhaus Tag und Nacht offenstehen, andernfalls wäre ein anwesender Mensch *des Todes* und müßte ersticken. Und wenn jeden zweiten oder dritten Tag alle Weine abgezapft und in neugeschwefelte Fässer gefüllt und dabei immer schon einige niedergesunkene reine Weinhefen gefunden würden, hieß es *„Mutter, back Kuchen“*, weil die

frischen Weinhefen gar vortrefflich dafür geeignet seien und den Teig in die Höhe trieben, *daß er so leichte wie Federn wird.*

Der Wein blieb dann einige Wochen still liegen, bis er mit dem Bereitsel oder der *Hausenblase* behandelt wurde, von der schon Rektor Kolb berichtete. Mentzel beschließt seine Abhandlung mit dem Hinweis, daß jeder nachdenkende Mensch wohl vermuten möge, daß zu einer guten Weinbereitung noch mehr erforderlich sei als das, was er gemeldet habe. Es würde auch kein Zweifel darüber bestehen, daß manche Kolonisten auf dem Vorgebirge über das Geheimnis einer guten Weinzubereitung informiert seien, aber nicht so töricht wären, ihr Handwerk zu verraten. *Denn wären alle Weine von einerlei Güte, so würde keiner vorzüglicher seyn und theurer bezahlt werden als der andre.*

## Entwicklung des Weinhandels im 18. Jahrhundert

Die detaillierten Berichte von Kolb und besonders von Mentzel vermitteln ein lebendiges Bild vom Weinbau deutscher Siedler am Kap in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts, als die Schwierigkeiten der ersten Siedlungsjahre überwunden und in den rund 200 reetgedeckten Häusern der Kapregion, die um 1700 gezählt und noch nicht als Kapstadt bezeichnet wurden, bereits ein gewisser behaglicher Wohlstand zu spüren war. Und doch gab es in dieser Zeit niederländischer Vormachtstellung im Welthandel schon erste Zeichen der Dekadenz, wie die Hinweise auf die verbreitete Korruption im Wirtschaftsbereich unter der Flagge der Ostindischen Handelsgesellschaft aufzeigen.

Der Weinhandel spielte für die jungen Siedlungen am Kap bereits eine bedeutende Rolle. Daher waren die wichtigsten Einnahmequellen der Kompanieleitung die Lizenzen für den Weinverkauf, die jeweils am 31. August durch öffentliche Auktion vergeben wurden.<sup>106</sup> Diese Genehmigungen bezogen sich auf den Kleinhandel mit Wein, sowohl der Kapweine als auch der europäischen, wobei ebenfalls Branntwein- und Bierverkauf dieser Praxis unterlagen. Die Lizenzpächter ihrerseits kauften die Getränke in der Regel bei den Weinfarmern ein. Die durchschnittlichen Einnahmen, die der Kompanie aus diesem Geschäft erwachsen, beliefen sich im ersten Viertel des 18. Jahrhunderts auf 3.167 Pfund. Die Umrechnung in Gulden erfolgte in zweierlei Währungen,<sup>107</sup> was die Beamten der Kompanie als willkommene Möglichkeit zur persönlichen Bereicherung nutzten, zumal ihnen seit dem Abgang van der Stels jeglicher Handel mit eigenem Wein untersagt war.<sup>108</sup>

Zu den Pächtern des Weinmonopols gehörten eine ganz Reihe von Deutschen, der Thüringer *Johannes Zacharias Beck* zum Beispiel, der im Rondebosch eine Schenke erbaute und sich 1724 mit drei anderen Bürgern in die Branntwein- und Weinpacht des Kapbezirks teilte. Dafür bezahlten die vier zusammen 10.400 Gulden für den Branntwein und 25.300 Gulden für den Wein.<sup>109</sup> Wenn man bedenkt, daß ein Soldat der Kompanie mit einem monatlichen Verdienst von neun Gulden auszukommen hatte, ist das ein nicht unerheblicher Betrag.



Weintransport durch Maulesel 1854 (nach und nach wurden die schnelleren Maulesel anstelle der behäbigen Ochsen zum Weintransport herangezogen)

*Hans Jakob Gundermann*, der uns schon als Besitzer des Landguts Vrijburg begegnet ist, war jahrzehntelang der Hauptinhaber der Wein- und Branntweinpacht in Stellenbosch und Drakenstein und zahlte jährliche Pachtsummen von 500 bis 1.060 Gulden,<sup>110</sup> während es *Johann Höffke* von der Farm Welgelegen in einem Jahr (1726) gar auf 3.700 Gulden für die Branntwein- und 9.300 Gulden für Weinlizenz des Kapdistrikts brachte.<sup>111</sup>

Am 12. Mai 1715 wurde erstmalig eine Steuer erhoben, die jeden Legger Wein (ein Legger zu 576 Liter), der in der Kolonie gepreßt wurde, mit vier Shilling und zwei Pence belegte.<sup>112</sup> Von diesem Zeitpunkt an kam es zu ständigen „Proklamationen, Gesetzgebungsmaßnahmen, Regulationen, Restriktionen und Verboten“, die ein Kenner wie Leipoldt als schikanös (vexatious) und absurd bezeichnet<sup>113</sup> und die nach seiner Darstellung darauf abzielten, Südafrika zu einem Schnaps trinkenden (spirit drinking) Land zu machen, in dem Trunksucht (drunkenness) viel häufiger vorkäme als in jedem andern Wein produzierenden Land, wo solche Beschränkungen nicht vorkamen und jeder reinen, naturbelassenen Wein erhalten konnte wann immer er wollte. Leipoldt, der in diesem Zusammenhang den Calvinismus der Scheinheiligkeit bezichtigt (Calvinistic hypocrisy), beklagt besonders den Schaden, der der nicht-weißen Bevölkerung aus den gesetzlichen Maßnahmen erwüchse.<sup>114</sup>

Verschiedentlich erfahren wir von Protesten der Siedler, die sich in Bittschriften an die Regierung für eine Verbesserung der Lebensbedingungen einsetzten. So unterschrieb der Hamburger *Hinrich Christoph Möller*, der 1682 mit seiner Frau nach Südafrika gekommen war, als Kirchenältester und Mitglied des Bürgerrats um 1716 eine Bittschrift an den Politischen Rat, in der es um Herabsetzung der Abgaben ging, da die Anschaffungspreise beinahe um das

Doppelte gestiegen, die Verkaufspreise aber unverändert geblieben seien.<sup>115</sup> Gemeinsam mit Johannes Blanckenberg, dessen Vater als Propst an der St.Nikolai-Kirche in Berlin gewirkt hatte, übergab er 1719 mit noch anderen Bürgern zusammen ein Memorandum, in dem dringend die Aufhebung des Verbots des freien Küstenhandels angemahnt wurde.<sup>116</sup>

Leider hatten diese Eingaben kaum Erfolg, ja, es kam vor, daß zwar der Politische Rat ein Gesuch bewilligte, die Direktoren der Kompanie in Amsterdam dann aber einen abschlägigen Bescheid erteilten. Falsche Steuerangaben und eine Verschlechterung der Steuermoral waren die Folgen.<sup>117</sup> So stellt auch *Theal* für die Zeit um 1730 eine Zunahme der Korruption fest und daß Bestechung und Betrug bei den Kompanieangehörigen zum allgemeinen Usus geworden seien.<sup>118</sup>

Die Weinfarmer klagten speziell und seit langem über Verkaufsbeschränkungen, obgleich für den Weinverkauf zumindest zeitweilig günstigere Bedingungen bestanden haben dürften, als die Beschwerden vermuten lassen. So lesen wir bei *Peter Kolb*, daß der Verkauf von Wein und Branntwein an Pächter oder Schiffer unter bestimmten Bedingungen (Lieferung in Fässern oder Eimern und Meldung an die Kompanieleitung) freigegeben wurde,<sup>119</sup> was den Einwohnern „*sehr grossen Vortheil und Nutzen*“ gebracht und – gemeinsam mit dem durch die Kompanie angekauften Wein für den Unterhalt der Garnison wie zur Proviantierung der Schiffe – „*zu ihrem Wohlstand gar vieles contribuïret*“ hätte.

In den dreißiger Jahren erfolgte der Beschluß, aus dem überschüssigen Wein Schnaps herzustellen, weil Rum, Brandy und Arrak auf den Schiffen besonders begehrt waren und als in gleicher Weise lebensnotwendig betrachtet wurden wie Brot und Fleisch.<sup>120</sup> Zudem gelang es dem aus altem deutschen Adel stammenden Generalgouverneur der Kompanie, *Baron Gustav Willem van Imhoff*, der 1743 von Batavia aus das Kap besuchte, mit den Bürgern eine Lösung auszuhandeln, die ihnen unter bestimmten Auflagen freien Verkauf gestattete. Die Qualität des Kapweins ließ nach wie vor zu wünschen übrig. Häufig entsprachen die Lieferungen nach Übersee nicht den zuvor übersandten Proben, und nicht selten wurden die Weine bei der Überfahrt sauer, was nicht der Qualität der Trauben, sondern fehlenden Kenntnissen in der Herstellung des Weins zugeschrieben wird.<sup>121</sup> Hauptabnehmer war die Kompanieleitung in Batavia (dem heutigen Djakarta auf der Insel Java), der blühenden, 1619 von den Niederländern gegründeten Hauptstadt von Indonesien. Diese beschloß 1755, weniger Kapwein einzuführen und begründete das mit der mangelhaften Qualität. Die Folge war ein starker Rückgang des Exports und der Konkurs einer Anzahl von Kapweinfarmen. Rettung brachte in gewissem Sinn der Ausbruch des Siebenjährigen Kriegs, von Preußen gegen Österreich inszeniert, der sich zugleich zum Kolonialkrieg zwischen England und Frankreich entwickelte. Der Seeweg um das Kap wurde mehr als üblich gebraucht und das neutrale Kapstadt von den Flotten beider Mächte angelaufen, um Proviant und speziell auch Wein an Bord zu nehmen. Die Preise verdoppelten und verdreifachten sich, und der Überschuß an Wein verschwand wie Schnee vor der Sonne. Die Farmer wurden reich, doch verschwand der Zau-

ber so plötzlich wie er gekommen war mit dem Friedensschluß vom März 1763.<sup>122</sup>

Im Oktober 1789 gaben die Amsterdamer Direktoren den Kolonisten Erlaubnis, in Schiffen der Kompanie Wein privat nach Holland zu exportieren, worauf die Kompanie selbst weniger Wein einkaufte,<sup>123</sup> nämlich jährlich nur noch 760 Legger, die Hälfte davon für die Garnison, die andere für Indien und die Flotte. Vorher hatte die Kompanie 945 Legger jährlich erworben, bei einer gesamten Weinproduktion von durchschnittlich 3.244 Leggern.<sup>124</sup> Nach Europa belief sich die jährliche Exportrate in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf über hundert Legger gewöhnlichen Wein und so viel Constantia-Wein, wie nur irgend erhalten werden konnte;<sup>125</sup> nach Indien dürfte etwa die dreifache Menge wie nach Europa exportiert worden sein.<sup>126</sup> Die Holländisch-Ostindische Kompanie war auch nach dem Urteil Theals für ihre ruinös niedrigen Preise bekannt, doch zahlte sie für den Wein von Constantia wesentlich mehr als üblich: Roter Constantia-Wein erbrachte 20 Pfund, 16 s (Schillinge), 8 d (Pence), weißer 10 Pfund, 8 s, 4 d pro Legger.<sup>127</sup> Für gewöhnlichen Wein wurden den Farmern um 1770 pro Legger Wein Summen von 5 Pfund 8 s bis zu 13 Pfund 8 s, je nach Qualität, durch die Kompanie bezahlt, während in Amsterdam dafür 11 Pfund, 16 s bis 48 Pfund, 19 s zu erhalten waren.<sup>128</sup> An Frachtkosten mußten die Farmer 1789 1 Pfund, 13 s 4 d, kurz darauf 2 Pfund, 13 s 4 d für jeden Legger zahlen.<sup>129</sup>

Um ihre Einnahmen zu steigern, führte die Kompanie in dieser Zeit ein neues Besteuerungs- beziehungsweise Zollsystem ein: Bisher war der sogenannte „Zehnte“ (tithe) auf die Ernteprodukte entsprechend den Angaben der Erzeuger erhoben worden. Jetzt erfolgte die Umwandlung in einen an der Barriere zur Stadt bezahlbaren Zoll.<sup>130</sup> Der Erfolg war, daß die Einnahmen der Kompanie von 17.274 Pfund 1781 auf 28.912 Pfund 1791 anstiegen. Mitverursacht wurde dieser Einnahmeanstieg durch höhere Summen, die die Farmer für die Lizenzrechte im Wein- und Branntweinverkauf zahlten. Aber auch diese Tatsache konnte den Ruin, auf den die Kompanie zusteuerte, nicht aufhalten.

Grundsätzlich unterlagen der freie Handel sowie die Bereitstellung von Küstenbooten zu seiner Durchführung das ganze 18. Jahrhundert hindurch starken Beschränkungen und hielten die entsprechenden Klagen bis zum Ende der Kompanieverwaltung am Kap und der Ablösung durch die Engländer 1795 an. Erst 1803, nach der Rückgabe des Kaplandes an den holländischen Staat für das kurze Zwischenspiel der *Batavischen Republik* (1803-1806), kam es zur Einführung privater Handelsfreiheit als der wichtigsten wirtschaftlichen Maßnahme dieser Periode.<sup>131</sup>

## Deutsche Weinfarmer und Führungspersönlichkeiten im 18. Jahrhundert

Die Memoranden und Bittschriften der vorangegangenen Jahrzehnte hatten weitgehend deutsche Weinfarmer zu Verfassern, wie auch die Bittschrift von 1719 die beiden einflußreichen deutschen *Möller* und *Blanckenberg* an erster Stelle nennt. Die drohende Verarmung der Farmerbevölkerung angesichts der fehlenden Absatzmöglichkeiten ihrer Produkte, nicht zuletzt durch die immer größer werdenden Entfernungen zum Kompaniebereich am Kap, wurden in dieser Schrift herausgestellt und vermutlich erstmalig als das Problem der in Südafrika geborenen „*armen Weißen*“ benannt, die keine eigenständige Existenzmöglichkeit besäßen, – es sei denn, ihnen würde bei Gewährung freien Handels mit Korn und Wein Arbeit und Auskommen gesichert.<sup>132</sup> Die Bittsteller plädierten für Zuweisung eines Handelsbootes, um benachbarte Gebiete wie Mozambique und Madagaskar erreichen und bessere Handelsbedingungen auch im Interesse der Kompanie erkunden zu können.

In gleicher Weise wie bei dem besonders prägnant und in die Zukunft weisend formulierten Memorandum von 1719 war auch bei der Petition von 1745, die zu den erwähnten Verhandlungen mit *Baron van Imhoff* führte, ein Deutscher, *Heinrich Ludwig Blättermann*, maßgeblich beteiligt.

Auf Wunsch der Kompanieleitung in Amsterdam, der *Heeren Seventien*, erfolgte 1751 die Einreichung eines Gutachtens durch die Heemraden von Stellenbosch und Drakenstein, das zu den Plänen weiterer europäischer Einwanderung am Kap Stellung nahm<sup>133</sup> und diese unter Verweis auf die wirtschaftliche Situation der Farmer ablehnte: Es seien schon zu viele europäische Familien am Kap ansässig, und die Farmer fürchteten um die Zukunft ihrer Kinder, falls nicht Handelsfreiheit vor allem zum Verkauf an den Küsten gewährt würde. An erster Stelle unterzeichnete auch hier ein Deutscher, *Henning Joachim Pohn* aus Hamburg. Pohn war Besitzer der *Farmen Welgelegen* und *Altena*, wahrscheinlich von Altona abzuleiten,<sup>134</sup> und setzte sich an anderer Stelle mit vielen Landsleuten für eigene Gottesdienste der Lutheraner ein.

Im Jahr 1779 brach gar eine Delegation nach Holland auf, die die Klagen von 404 Freibürgern an die Leitung der Kompanie übermitteln sollte.<sup>135</sup> Es ging um betrügerische Machenschaften der Kompanieangehörigen am Kap, die entgegen den Richtlinien Handel trieben und private Geschäfte auf Kosten der Freibürger und offiziellen Händler abwickelten. Die Gesetze von 1706 wurden berufen, die den Kompanieangehörigen das eigene Farmen strikt untersagt hatten. Zu den 37 Punkten dieses Memorandums gehörte auch die Forderung, die Kompanie möge für den Legger gewöhnlichen Weins acht Pfund zahlen und nicht mehr als zwölf Schilling Verwaltungskosten (governmental due) davon abziehen. Von den vier Bürgern der Delegation waren drei deutscher Herkunft, *Jacobus van Reenen*, *Tieleman Roos* und *Nicolaas Godfried Heyns*, alle drei Träger bekannter Namen und bereits in Südafrika geboren. Jacob van Reenen, der älteste Sohn des gleichnamigen ehemaligen Soldaten der Kompanie und späteren Heemrads, der vermutlich Käufer der Riebeeckschen

Farm war und diese 1758 an Neethling weiterverkaufte, gilt als eigentlicher Begründer des blühenden Geschlechts der van Reenen.<sup>136</sup> Er belieferte als Großfarmer und einer der drei Kontrakt schlächter die Kompanie jahrelang mit Fleisch und Vieh. Unter seinen 14 Kindern wurde Willem als Weingroßhändler bekannt, Besitzer der Farm Seekuh Vley am Olifant River, der jahrelang das Weinverkaufsrecht erwarb und eine Expedition zum heutigen Windhoek veranlaßte, über die er einen aufschlußreichen Bericht verfaßte.<sup>137</sup>

Im Februar 1784, als der Zusammenbruch der Holländisch-Ostindischen Kompanie, nicht zuletzt infolge wachsender Schuldenlasten und immer ungezierter Korruption schon absehbar war (die Auflösung erfolgte 1794), versuchten einige Farmer erneut in einem an den Gouverneur gerichteten Schreiben den freien Handel durchzusetzen. Diesmal geschah es unter Führung eines der bekanntesten Deutschen der Zeit, des Brandenburgers *Hermann Otto Woeke*, Besitzer der Farmen *De oude Mohn* und *Het oude Molenwasser* und ab 1785 Landdrost des neugeschaffenen Bezirks Graaff-Reinet, der später bei den Auseinandersetzungen mit den Xhosas im Grenzgebiet am Großen Fischfluß wie hundert andere Farmer Hab und Gut verlor. Das war in der Zeit, in der Gouverneur *Cornelis Jacob van de Graaff* (1785–1791) in Kapstadt ein Luxusleben führte, den Grenzbewohnern aber militärischen Beistand verweigerte.<sup>138</sup>

Van de Graaffs Vorgänger im Amt des Gouverneurs, *Joachim van Plettenberg* (1774-1785) war aus anderem Holz geschnitzt. Er setzte sich persönlich für die Bereinigung der Grenzkonflikte ein. 1778/79 unternahm er eine Reise ins Landesinnere, bei der er den viel zitierten Großen Fluß zu Ehren des Statthalters der Niederlande mit dem Namen *Oranje* benannte und durch Verhandlungen mit den in den Süden vorstoßenden Schwarzen den Großen Fischfluß als Grenze zwischen den weißen Siedlern und den Xhosas festlegte. Diese Grenze ließ er mit militärischen Mitteln verteidigen, unter wohl erstmaligem Einsatz von Wagenburgen, die aus Ochsenfuhren gebildet und mit Dornbuschzweigen undurchdringlich gemacht wurden.

Plettenberg stammte aus westfälischem Adel, doch war einer seiner Vorfahren mit den Oraniern in die Niederlande gekommen, so daß er als Page an den Hof des Erbstatthalters in Den Haag gelangt war und sich selbst als Holländer fühlte. Einer seiner Vorfahren war *Volter von Plettenberg*, berühmter Hochmeister des Deutschen Ritterordens, der 1502 den Einfall der Russen in Livland abgewehrt hatte. Als Antwort auf die während seiner Gouverneurszeit erfolgende Petition und Amsterdamfahrt der vier Bürger unter Führung van Reenens im Jahr 1779 verfaßte Plettenberg, dabei seinen Rücktritt anbietend, ein ausführliches Schreiben, das einen interessanten Einblick in die sozialen Verhältnisse seiner Zeit vermittelt. Er verwies auf die in Anbetracht von dreitausend Freibürgern eher geringe Zahl von vierhundertvier Antragstellern, betonte das Fehlen von sichtbarer Armut, weil alle Kapbewohner – außer den weniger glücklichen Grenzsiedlern – den Eindruck komfortabler Lebensumstände böten. Dabei sei der Wunsch nach bequemer Lebensführung offensichtlich, da körperliche Arbeit hauptsächlich den Hottentotten und Sklaven überlassen bliebe. Die Bürger würden sich nicht einmal

als Handwerker und Schulmeister qualifizieren, so daß die Kompanie selbst fast zweihundert ihrer Soldaten für diese Bereiche zur Verfügung stellen müsse. Auch wäre keiner von denen, die über Armut klagten, bereit, etwa als Seemann Dienst zu tun.<sup>139</sup>

Als Plettenberg sein Amt antrat, stand ihm als Sekunde oder Vizegouverneur *Otto Luder (Lüder) Hemmy* zur Seite, der aus Bremen stammte und dort in der St.Petri-Domkirche lutherisch getauft worden war, in Südafrika aber, um das zweithöchste Amt in der Kompanieleitung zu erreichen, zum Calvinismus konvertierte.

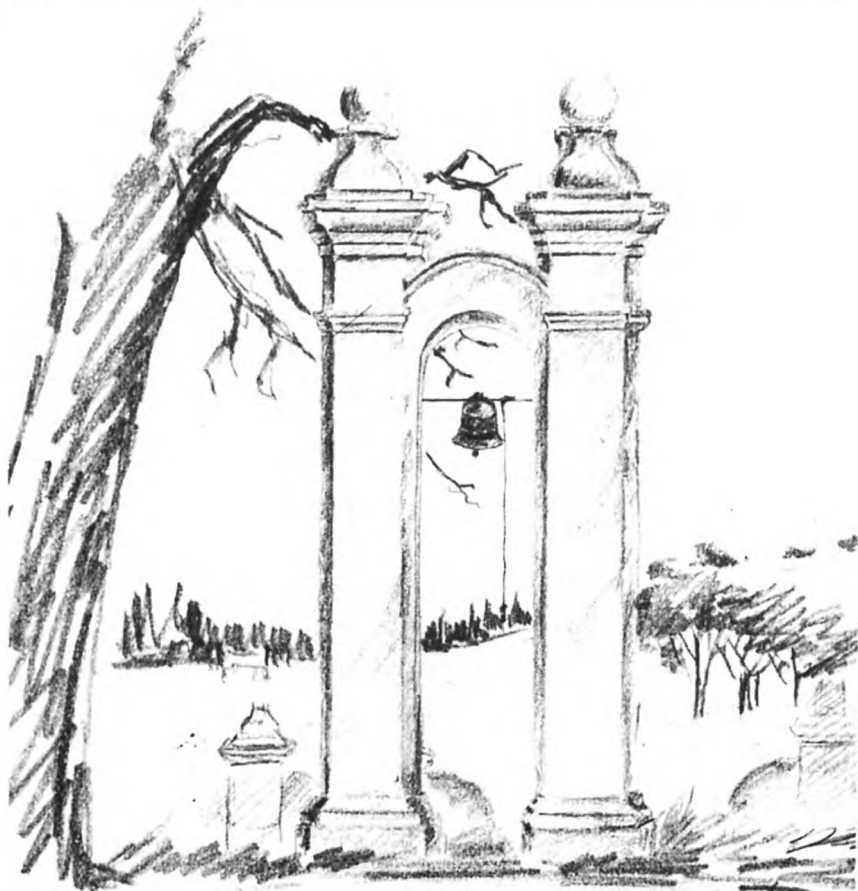
Hemmy war Besitzer der **Farm Alphen** bei Wynberg im Constantiabereich und umgab deren Herrenhaus mit Gärten, die zu den schönsten des Kaplands zählten. Er bezog Kirschbäume aus Deutschland und Granatäpfel aus Spanien für erfolgreiche Zuchtversuche und bekämpfte das Unkraut in den Gemüseanlagen mit einer selbst zusammengestellten Saatfolge.<sup>140</sup>

Auch *Hieronymus Leiste*, akademisch geschulter Pfarrerssohn aus Loitsche bei Magdeburg, gehörte zu Plettenbergs Mitarbeitern und wurde als Landmesser beauftragt, das gesamte von Europäern bewohnte Kapland zu vermessen, um auf Grund der Ergebnisse eine Landkarte zu entwerfen. Er erwarb die **Farm Gelukwaard** im Gebiet der 24 Rivieren und gestaltete sie zu einem Mustergut mit breiten Eichenalleen, Kornfeldern, Fruchtgärten und Weinbergen. Der Weinbereitung galt sein spezielles Interesse, und er suchte durch vielfältige Experimente nach neuen Wegen in der Zubereitung. Leiste galt als einer der wohlhabendsten Männer des ganzen Landes und als geistiger Führer und Ratgeber seines Bezirks.<sup>141</sup>

Während der Amtszeit Plettenbergs fand ein für die Deutschen Südafrikas besonders bedeutendes Ereignis statt, die Begründung der lutherischen Gemeinde und die Einweihung eines eigenen Gotteshauses im Jahr 1780. Es war der Initiative von *Martin Melck (Melk)* zuzuschreiben, daß es nach langen Auseinandersetzungen mit der auf strenge Wahrung des Calvinismus als einziger Glaubensform am Kap ausgerichteten Kompanieleitung zur Genehmigung lutherischer Gottesdienste kam. Melck, einer der bedeutendsten und erfolgreichsten Farmer Südafrikas, hatte eines seiner Gebäude in Kapstadt, das angeblich als Packhaus für seine Waren dienen sollte, mit gotischen Fensterrahmen ausstatten lassen und es bereits 1774 Kapstadts Lutheranern per Schenkungsurkunde übereignet. Auch der Grund für ein Pfarrhaus wurde beigegeben und das Ganze mit einem Wert von 45.500 Gulden „indischer Währung“ bemessen.<sup>142</sup>

Melck kam aus einfachen Verhältnissen. Er konnte, wenn wir dem Bericht eines seiner Besucher Glauben schenken dürfen, weder lesen noch schreiben.<sup>143</sup> 1723 in Memel als Sohn eines Schiffers geboren, hatte er in Riga das Maurerhandwerk erlernt und war 1746 als Soldat in den Dienst der Kompanie getreten. Nach seiner Ankunft am Kap verdingte er sich nebenamtlich als Knecht bei dem reichen Leutnant der Bürgerdragoner und Kirchenältesten *Johann Philipp Giebelaar (Giebeler)*, der die **Farm Elsenburg** erworben hatte, und avancierte dort bald zum „Meisterknecht“.<sup>144</sup> Doch Giebelaar starb bereits 1747, und Melck wechselte zu *Jacob Cloete* über, begann dann aber, sich

selbständig zu machen und belieferte die Kompanie mit Ziegelsteinen und gebranntem Kalk. 1750 erwarb er das Bürgerrecht und kaufte für viertausend Gulden seine ersten beiden Farmen, **Aan't Pad** und **Watergang**. Im August 1752 heiratete er die Witwe seines ehemaligen Dienstherrn Giebelaar, **Anna Margaretha geb. Hop**, Tochter eines einflußreichen und vermögenden, aus Hannover eingewanderten Vaters und Mutter dreier Kinder, mit der er nach allgemeinem Urteil eine ausnehmend glückliche Ehe führte. Ihre Mitgift be-



Elsenburg, alte Glocke  
24. 9. 1921

Gutsglocke von Elsenburg (aus der Sklavenzeit)



*strelitzia reginae*  
nach der deutschen Prinzessin Charlotte von Mecklenburg-Strelitz benannt, siehe Seite 55.



Tanzende Hottentotten und Soldaten der Cape Mounted Rifles, W.H.F.L. Langschmidt nach F.T. l'Ons, um 1848

stand unter anderm in den Farmen **Elsenburg** (einhundertzehn Morgen groß) und **Muldersvlei** (60 Morgen). In der folgenden Zeit widmete Melck sich fast ausschließlich dem Weinbau und erwarb mehrere neue Farmen im Bezirk Stellenbosch sowie bei der Auktion vom 31. August 1759 das alleinige Kapweinverkaufsrecht zum Preis von 12.300 Gulden. Von 1760 an pachtete er zwölfmal das Monopol für den Handel mit alkoholischen Getränken am Kap und zahlte bis zu 34.300 Gulden dafür. Sein eigener umfangreicher Weinanbau (1776 wurden nach dem Tod seiner Frau in einem Vermögensverzeichnis 200.000 Weinstöcke aufgeführt) führte dazu, daß er in den Jahren besonders reicher Weinerträge – so etwa 1773 und 1774 – nur eigene Weine für den Ausschank gebrauchte und nicht, wie üblich, bei andern Weinpächtern zukaufte, was wiederum Klagen einiger Weinfarmer nach sich zog.

Mit Vorliebe zog Melck Deutsche von der Kompanieverwaltung als Helfer auf seinen Farmen heran. Als Verehrer Friedrichs des Großen schmückte er Wände und Gesimse seiner Wohnung mit dem schwarzen Preußenadler, aus afrikanischen Hölzern geschnitzt und mit Elfenbein ausgelegt, wie er insgesamt das Wohnhaus der Farm **Elsenburg** als wirklichen Herrensitz kostbar möblieren und ausbauen ließ. Bei allem war er sehr spendenfreudig und stiftete bereits 1762 dem Gemeindegemeinderat von Stellenbosch ein silbernes Taufbecken und anderes mehr, auch führte er die Regulierung eines Flusses und den Bau einer Straße von der Festung nach **Rondebosch** durch. Für seine Sklaven und Hottentotten baute er vorbildliche Häuser mit Schlafsälen, die jedem eine eigene gemauerte Bettstatt verschafften und richtete auf **Elsenburg** eine Schule für die Sklavenkinder ein. Das in der Nähe von **Elsenburg** liegende auffallend schöne Gutshaus der Farm **Uitkyk** schenkte er seiner Tochter **Anna** anlässlich ihrer Heirat mit *Johann David Beyer*, der aus Erfurt stammte.

Das Gutshaus **Uitkyk** war ein Werk des Architekten *Louis Thibault*, der gleichzeitig mit *Anton Anreith*, dem bekanntesten deutschen Bildhauer am Kap wirkte. *Anreith*, 1754 geboren, kam aus Freiburg. Es heißt von ihm, daß er in Europa wahrscheinlich zu Weltruhm gelangt wäre.<sup>145</sup> Ende der achtziger Jahre wurde er zur Ausgestaltung der von Melck gestifteten lutherischen Kirche in der Strandstraat herangezogen. Er gestaltete deren Kanzel auf höchst eindrückliche Weise, wie kurz zuvor die der calvinistischen Grooten Kerk. Auch der Predigtstuhl der Kirche der Rheinischen Mission in Stellenbosch ist sein Werk.<sup>146</sup> Im Auftrag von *Hendrik Cloete* schuf er einen Fries am Weinkeller von Groot Constantia, der, den Raub Ganymeds darstellend, als Krönung seines künstlerischen Schaffens gilt. Zu dem Freundespaar *Thibault* und *Anreith* gesellte sich später noch der aus Bremen stammende *Hermann Schütte*, der 1789 nach Südafrika kam und die Holländisch-Reformierte Kirche in der **Adderley Straat** vollendete. An dieser Stelle mag auch *Georg Konrad Kuchler* aus Hessen-Darmstadt Erwähnung finden, der 1786 am Kap eintraf und Anfang des 19. Jahrhunderts die Kirche in **Paarl** erbaute.

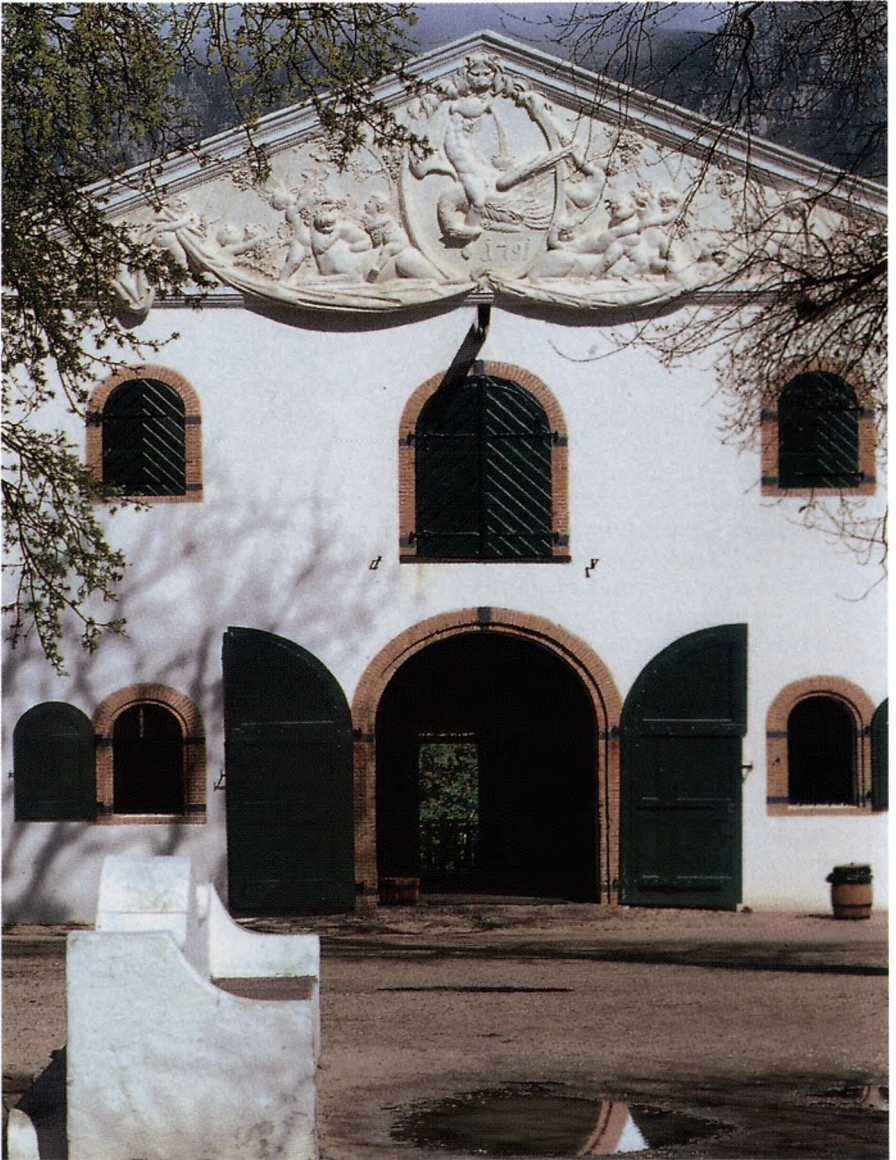
Doch noch sind wir im 18. Jahrhundert und dürfen einige deutschstämmige Persönlichkeiten nicht außer acht lassen, die im Weinbau wie auch in der Politik eine besondere Rolle spielten. Zwei Gouverneure, die Vorgänger *Plettenbergs*, sind hier zu nennen. *Hendrik Swellengrebel* (1739–1751) übernahm das höchste

Amt am Kap als erster in Südafrika geborener Gouverneur und zeichnete sich darin „durch Ehrlichkeit und Fleiß“ aus.<sup>147</sup> Er war Enkel eines von Stettin nach Moskau ausgewanderten Kaufmanns sowie mütterlicherseits von *Hieronymus Kruse*, dem uns schon bekannten Entdeckungsreisenden und Befehlshaber der Garnison. In seiner Gouverneurszeit, in die auch der Besuch von *Baron van Imhoff* am Kap fiel.<sup>148</sup> gab er gemeinsam mit seiner Frau *Wilhelmina ten Damme* dem 1745/47 neu geschaffenen Verwaltungsbezirk Swellendam seinen Namen. Landdrost von Swellendam und damit oberster Verwalter im Auftrag der Kompanie wurde *Theophilus Rhenius*, Sohn des aus Berlin stammenden *Johannes Tobias Rhenius*, der als Aufseher über die Gärten und Waldungen der Kompanie gewirkt hatte, bevor er es zum militärischen Befehlshaber am Kap brachte. Hier ist ebenfalls *Andreas Schütte* aus Schleswig zu nennen, der 1721 als Obergärtner ans Kap entsandt worden war. Ihm gelang es nach minutiösen Berechnungen, die Sanddünen des Kaps zu bepflanzen, eine angesichts der nackten Felsen zwischen den Dünen wahrhaft überwältigende Pionierleistung. Zur Seite stand ihm dabei *Johan Andreas Drieter* alias *Jan Andries Truter* aus Osterode, seit 1726 Obergärtner am Kap, dessen Enkel in Leiden den Dokortitel erwarb und, 1820 in den Rang eines Knight erhoben, als *Sir John Truter* im Kapstädter Gerichtswesen wirkte. Unter den Weinbauern der Ära Swellengrebel ist *Carl Georg Wieser* an erster Stelle zu nennen. Er kam aus Heidelberg, wurde 1734 Besitzer von *Constantia* und entwickelte sich damit zum bedeutendsten Weinbauern seiner Zeit am Kap.<sup>149</sup>

Der Nachfolger Swellengrebels im Gouverneursamt, sein Schwager<sup>150</sup> *Ryk Tulbagh* (1751–1771), genoß als *Vater Tulbagh* höchste Verehrung und galt als Prototyp des guten, gerechten und unbestechlichen Vertreters der Obrigkeit, so daß während seiner Amtsführung die üblichen korrupten Methoden stark eingedämmt, wenn nicht außer Kraft gesetzt wurden.<sup>151</sup>

In Tulbaghs Amtszeit fiel 1755 die zweite große, aus Ceylon eingeschleppte Pockenepidemie, durch die allein im Tal des Tafelbergs 963 Europäer und 1109 Farbige ums Leben kamen.<sup>152</sup> Im gleichen Jahr wurde erstmalig die preußische Flagge auf einem Schiff am Kap gesichtet.<sup>153</sup> Der Siebenjährige Krieg brachte kurz darauf, wie schon erwähnt, den Weinbauern eine wirtschaftliche Blütezeit. Zu den führenden Persönlichkeiten im Verwaltungsbereich der Kompanie gehörte der Stammvater einer Weinbaudynastie, *Christian Ludolph Neethling* (*Netheling*),<sup>154</sup> aus der Grafschaft Ruppín, der 1741 am Kap eingetroffen und rasch zu bedeutenden Ämtern aufgestiegen war.

Von den Freibürgern, die in diesen Jahren als Weingärtner besondere Aufmerksamkeit verdienen, sind *Johann Wilhelm Hürter* und *Jakob Roland* zu nennen, die beide aus Oberkassel stammten und als Fachleute auf dem Gebiet des Weinbaus ans Kap kamen. Zunächst hatten sie als Obergärtner und Winzermeister für die Kompanie gearbeitet, dann aber (1762) die *Farmen De Brouvery* und *Bergvliet* erworben.<sup>155</sup> Tulbagh war selbst Botaniker und wohl deshalb befreundet mit *Johann Andreas Auge*, dem deutschen Botaniker und Gärtner, der es nach seinem Eintreffen am Kap 1747 rasch zum Oberaufseher über die Gartenanlagen der Kompanie gebracht hatte. Auge stattete den Kompaniegarten mit vielen seltenen Pflanzen aus, die er auf Expeditionen 1761 und 1762



Eingang zur Kellerei von Groot Constantia mit Relief von Anton Anreith, 1791

sammelte. So stand er auch in Verbindung mit dem großen Naturforscher Karl von Linné und verkaufte ganze Kollektionen, die sich gleichfalls auf Insekten und Vögel erstreckten, an Besucher des Kaps. Ihm verdankt eine besonders schöne südafrikanische Pflanze, die zur Gattung der Bananengewächse gehört, ihren Namen „*Strelitzia*“, nach der deutschen *Prinzessin Charlotte von Mecklenburg-Strelitz* benannt. Charlotte hatte als Siebzehnjährige Georg III., König von England und zugleich Kurfürst von Hannover geheiratet. Sie schenkte 15 Kindern das Leben – damals wurde am englischen Königshof deutsch gesprochen – und soll ihren Gemahl unauffällig ermuntert haben, sich ein wenig mehr Buchwissen anzueignen, „*indem sie sein Interesse für Landwirtschaft und Botanik weckte*“,<sup>156</sup> ein Interesse, das sie vermutlich selbst besaß und das zu der Auszeichnung beigetragen haben wird.

Noch ein weiterer berühmter deutscher Name, der in ähnlicher Weise bleibende Spuren hinterließ wie Johann Andreas Auge mit seinem **Botanischen Garten**, muß hier erwähnt werden: Am 18. September 1761 starb in Kapstadt *Joachim Nicolaus von Dessin (Tessin)*, ein Beamter und Kaufmann, der ein Büchersammler war und seine 3.856 Bände umfassende Bibliothek<sup>157</sup> sowie viele Manuskripte und eine erhebliche Geldsumme dem kirchlichen Konsistorium vermachte. Damit wurde er zum Begründer der ersten **öffentlichen Bibliothek Südafrikas**.

Dessin entstammte einem alten mecklenburgischen Adelsgeschlecht und hatte zusammen mit *Otto Friedrich Mentzel*, dem uns wohlbekannteren Berichterstatter über den Weinbau am Kap, das Joachimsthalische Gymnasium in Berlin besucht, dann aber keine Gelegenheit zum Studium gehabt. 1727 war er wie so viele andere als einfacher Soldat mit einem Monatslohn von neun Gulden am Kap eingetroffen und elf Jahre später zum Sekretär der Waisenkammer ernannt worden. Die Heirat mit einer deutschen Bäckermeisterstochter, kaufmännisches Geschick im Handel mit vielerlei Dingen und das Beherbergen gutbetuchter Gäste – „*wir leben von Gott und den Fremden*“, war eine allgemeine Redensart am Kap – hatten ihm zu Wohlstand verholfen. Dessin hatte nur eine Tochter, die früh starb. Sein Haus in Kapstadt war zwar wie die meisten noch mit Stroh bedeckt, doch fand sich unter den fünf Wohnräumen mit der Bibliothek, mit Küche, Speisekammer, Keller, Boden und einem Außengebäude im Hof auch ein Gesellschaftsraum mit einer kleinen Gemäldegalerie, Kronleuchtern und Wandleuchtern sowie Schränken für Porzellan.

Als guter Haushalter führte Dessin ein Tagebuch über seine Anschaffungen, und so sind wir informiert darüber, daß der Verbrauch an Bier und Wein beachtlich war.<sup>158</sup> Am 22. April 1754 etwa wird notiert, daß die am 10. März erhaltene Kiste mit 138 Flaschen Roskammer Bier leer sei. Die neue Kiste mit 170 Flaschen war am 9. Juni verbraucht und wurde sofort durch zwei weitere, „eine mit 163 Sternbier und eine mit 131 Flaschen Roskammerbier“ ersetzt. Am 9. Februar hatte Dessin zudem zwei auf einer Versteigerung erworbenen Bierfässer angezapft und auf 398 Flaschen gezogen, am 8. Juni folgen zwei weitere Fässer, die 312 Flaschen ergaben. Aber auch Wein und Arrak wird gekauft. „*Bei diesem reichlichen Bier- und Weinverkauf muß man bedenken, daß diese Getränke damals in viel größerem Maße genossen wurden als später*“,

schreibt sein Biograph, „*der Kaffee war noch nicht der „Afrikanertröst“ wie heute. Zudem wird Dessin sein Bier nicht allein getrunken haben; es wird erzählt, daß er Geselligkeit liebte und wegen seines lebhaften und unterhaltenen Wesens in allen Gesellschaften gern gesehen wurde...*“<sup>159</sup> Der gute Gesellschafter Dessin war, wie vermutet wird, auch ein guter Herr für seine Sklaven, acht Erwachsene und fünf Kinder, von denen nur eins an den Pocken starb, die anderen durch ärztliche Behandlung aber genasen. Auffallend ist, daß Dessin die Kinder offenbar nicht zur Schule schickte, während Melck, 17 Jahre später geboren und als Analphabet herangewachsen, für die Kinder seiner Sklaven eine eigene Schule einrichtete.

## Ein neues Jahrhundert beginnt

1795 kam es zum Machtwechsel am Kap. Die Eroberung durch die Briten erfolgte nahezu ohne Gegenwehr. Die holländische Flagge verschwand nach dem Zusammenbruch der Kompanie von den Meeren. Das Kapland wurde aus einem Anhängsel an das schrumpfende, korrupte niederländische Kolonialreich zu einer Provinz des gewaltigen britischen Imperiums. In einem kurzen Zwischenspiel erhielt Holland als „Batavische Republik“ 1803–1806 noch einmal die Herrschaft zurück, um sie dann endgültig den Briten zu überlassen.

Wirtschaftlich gesehen war die Zeit des Umbruchs durchaus gewinnbringend für die Kapbevölkerung.<sup>160</sup> Durch die kriegerischen Auseinandersetzungen in Europa kam es zu häufigem Anlegen von Flotten und zur Anwesenheit größerer Truppenverbände, die einen Boom im Nahrungsmittelbereich wie auch in der Weinproduktion mit sich brachten. Das berühmte **Württembergische Bataillon**, dessen erste Truppenteile im Oktober 1787 an Land gingen und das bis 1791 das Leben am Kap prägte, war bekannt dafür, daß seine Leute gerne und ausgiebig dem Wein zusprachen. Über die Kapbewohner bemerkte einer der Offiziere, daß sie sie für halbe Landsleute hielten, „und wirklich“, schrieb der Berichterstatter, „besteht ein Teil derselben aus ehemaligen Deutschen, die aber freilich nach und nach die hiesigen Sitten so angenommen haben, daß man sie für Nationalholländer halten sollte“.<sup>161</sup>

Tatsache ist, daß die deutschen Einwanderer in dieser Zeit in der Regel noch kein Nationalgefühl entwickelten und sich – gerade auch im Verhältnis zu den Engländern – mit ihren holländischen Landsleuten solidarisierten. Über lange Zeit hin waren in Europa die Grenzen zwischen den durch Kleinstaaterei zerrissenen deutschen Territorien und den Niederlanden fließend gewesen, politisch wie sprachlich, so daß die Deutschen von den Holländern nie als Fremde deklariert worden waren. Das Plattdeutsche war dem Holländischen eng verwandt und hatte in der sich entwickelnden afrikaans Sprache seinen Niederschlag gefunden. Theal stellt fest, daß von 1.391 Ahnen (ancestors) aller um die Jahrhundertwende in Südafrika lebenden Buren 806 deutschen Ursprungs waren und daß im 19. Jahrhundert keine größere Anzahl dazukam.<sup>162</sup>



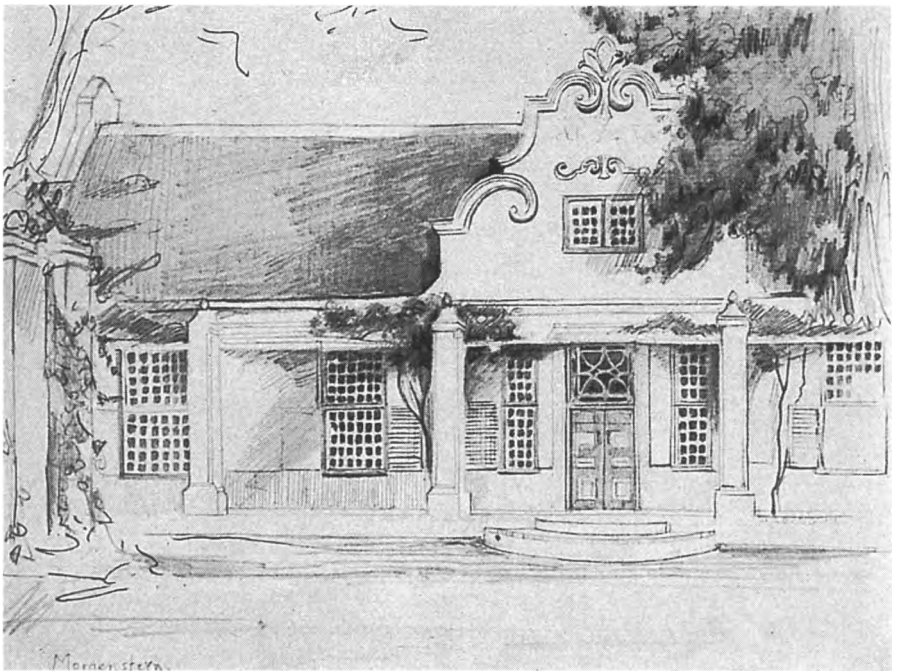
Mit dem Ende der holländischen Herrschaft hatte auch die Zeit der berühmten Gründungsväter ihr Ende gefunden. Eine neue Epoche begann, die nicht mehr so sehr von den einzelnen, sippenbegründenden Zuwanderern, sondern mehr von einer Siedlungspolitik mittels größerer Immigrantengruppen geprägt war.

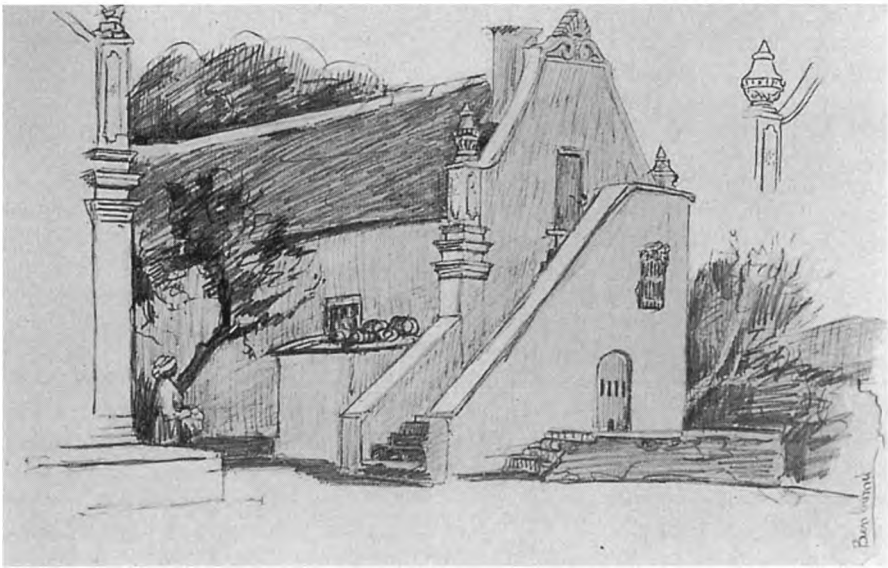
Das idyllische Leben am Kap änderte sich zunächst nicht, im Gegenteil nahmen durch den Wirtschaftsboom um die Jahrhundertwende Luxus und Wohl-

leben noch zu. Bereits vor dem Württembergischen Regiment hatten ein französisches und ein schweizerisches privates Söldnerregiment soviel Aufschwung gebracht, daß Kapstadt den Namen „*Klein-Paris*“ erhielt angesichts der zahlreichen Bälle, Konzerte und gesellschaftlichen Veranstaltungen, die nicht selten den Vorwurf der Prunk- und Verschwendungssucht hervorriefen.

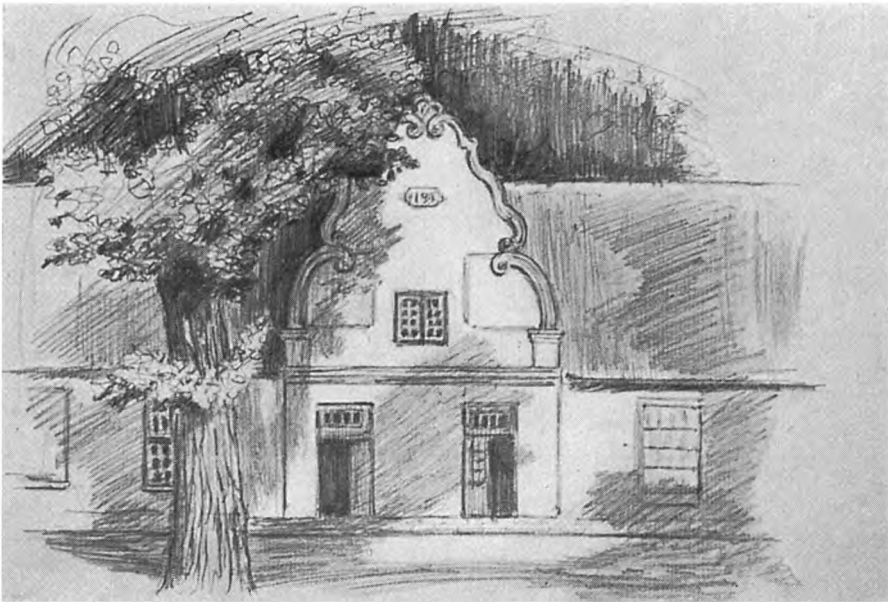
Die Weinbauern gehörten seit langem zur privilegierten Schicht, und so wundert es nicht, daß in diesen Jahren in verstärktem Maß die prächtigen Landhäuser entstanden, deren kapholländischer Stil noch heute die Besucher entzückt. Deutsche Handwerker waren am Kap zahlreich vertreten, Schneider, Schmiede – besonders die deutschen Silberschmiede erlangten Ruhm – Schlossermeister, Schuhmacher, Wagenbauer, Landvermesser, Maurermeister und Bauunternehmer. Sie ließen sich gerne in Dienst nehmen, wenn es um die Ausgestaltung der stattlichen Häuser mit den schönen Giebeln ging.

Der berühmte **kapholländische Stil** findet Parallelen in Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Ostpreußen. Als Ende des 18. Jahrhunderts eine offizielle Baubehörde am Kap entstand, wurde die Leitung dem Darmstädter *Georg Konrad Kändler* übertragen. Er ist uns schon begegnet im Zusammenhang mit der Bautätigkeit der Freunde *Thibault*, *Anreith* und *Schütte*, die als Begründer des klassizistischen kapschen Baustils gelten. Die Herrenhäuser von Groot Constantia, Meerlust, Elsenburg, Speier, La Motte, Uitkyk, Libertas, Onverwacht, Noitgedacht sind hier noch einmal zu nennen, aber auch die Gebäude der lutherischen





Kapholländische (niederdeutsche) Giebel und Eingangsfronten von Weinfarmen  
(Seiten 57–59)



Kirche in Kapstadt und das Pfarramt in Stellenbosch, wo der ostfriesische Pfarrer *Meent Borchers* von 1786 bis zu seiner Pensionierung 1830 auch als Schriftsteller und Geschichtsschreiber von seinem „Landschloß“ *Gratitude*<sup>163</sup> aus wirkte.

Der *Leeuwenhof* von *Johannes Zorn* aus Kempten erregte ebenfalls Aufsehen durch seine *herrlich gelegene, wundervoll bebaute* Residenz. Zorn war mit einem der Regimenter ans Kap gekommen und hatte hier die Witwe von *Pieter Cloete* geheiratet. Er legte einen mächtigen Garten an, mit einem Vogelhaus und anderen Attraktionen. Über seine Veranda hingen besonders schön gedeihende Trauben.<sup>164</sup> Auch der Garten in Graaff-Reinet von *Friedrich Werner* aus Glogau erhielt Bewunderung wegen der prächtigen Weintrauben, die darin gediehen. Die Qualität seines Weines – er wählte die Trauben sorgfältig aus, bevor sie in die Presse gingen – stand hoch über dem Durchschnitt.<sup>165</sup>

In Kapstadt selbst legte der außerordentlich beliebte deutsche Stabsarzt *Dr. Friedrich Liesching* aus dem württembergischen Weinsberg ab 1804 einen **botanischen Garten** an. Liesching, der in Deutschland zum Freundeskreis um Friedrich von Schiller gehörte, war mit dem Württembergischen Regiment am Kap eingetroffen. Nach dessen Übersiedlung nach Batavia war er zur Versorgung der Kranken zurückgeblieben und hatte es mit seiner Familie zu Ansehen und Wohlstand gebracht. 1807 führte er als erster eine breit angelegte Pockenschutzimpfung durch. Schließlich mag noch *Johannes Wege* Erwähnung finden, der in der Armee Friedrichs des Großen gedient und am Kap eine Apfelsinenfarm aufgezogen hatte. Er konnte 1797 bei einer Rekordernte 27 Wagenladungen zu je 6.000 Apfelsinen nach Kapstadt liefern und behielt trotzdem noch große Mengen übrig.<sup>166</sup>

*Graham Botha*, der als „*Vater der Archive*“ bezeichnet wird und wie kaum ein anderer das archivarische Material Kapstadts durchforschte,<sup>167</sup> beschreibt in seinen Büchern<sup>168</sup> die Häuser der Weinfarmer mit ihren großzügig angelegten, weiten Räumen. Die Ausstattung der Landhäuser mit solide gearbeiteten Massivholzmöbeln gab nicht selten ein so elegantes Erscheinungsbild ab, daß sie den prächtigen Kapstädter Bauten nicht nachstanden. Sie schmiegen sich in den Schatten der Eichen neben Bächen und kleinen Flüssen und bewiesen mit ihren schönen Giebeln Sinn für Ästhetik, der schon den frühen Besitzern eigen war. Botha verweist auf die Entwicklung einer eigenständigen Architektur entsprechend den Materialien, die im Land vorgefunden wurden.<sup>169</sup>

Der Grundriß der Gebäude entwickelte sich bei den ländlichen Weinfarmen aus dem Buchstaben H, das heißt zwei parallel angelegte einstöckige Gebäude waren in der Mitte gegenüber dem an der Längsseite befindlichen Haupteingang durch einen Wohntrakt verbunden.<sup>170</sup> Der Giebel über dem Haupteingang war mit seinen charakteristischen Schwüngen und Skulpturen besonders schön gestaltet und häufig noch einmal unterteilt, um die Attraktivität zu erhöhen, während die Giebel an den Seiten und eventuell auch an der Rückfront mit weniger Aufwand gearbeitet waren. Der Besucher gelangte nach Durchschreiten des Eingangs in eine große Halle, auch als „*voorhuis*“ bezeichnet, von der andere Räume abgingen, wobei der Speiseraum durch eine Zwischenwand – aus Teak oder einem anderen dunklen Holz – zu erreichen war. Vom Esszimmer aus ging es in die Schlafräume, in Speisekammer und Küche.



Portrait von Heinrich Lichtenstein, dem Verfasser von „Reisen im südlichen Afrika, Berlin 1812“

Die Unterkünfte für Sklaven, die Scheunen, Ställe und Weinkeller befanden sich außerhalb des Haupthauses, – wie auch die Sklavenglocke (slave bell) zwischen zwei großen gemauerten Pfeilern, die auf keiner Weinfarm<sup>171</sup> fehlte. Die Dächer blieben mit Reet bedeckt, auch nachdem sich in Kapstadt selbst Flachdächer durchsetzten. Für die Begrenzung der Grundstücke gab es – abgesehen von niedrigen weißen Mauern direkt um den Wohnkomplex – keine Zäune, aber in der Regel eine Einfassung mit Eichen oder anderen schatten spendenden Bäumen.

Im Innern der Häuser hatten einige Weinfarmer, die Botha mit dem englischen Landadel vergleicht,<sup>172</sup> kleine Büchersammlungen angelegt, vorwiegend mit theologischer Literatur, wie das bei der ernsten, von allen Schriftstellern bezeugten Frömmigkeit der Buren<sup>173</sup> zu erwarten war. Öffentliche Vergnügungseinrichtungen gab es auf dem Land nicht. Am Abend spielte man in den Häusern Schach, Dame, Backgammon oder Karten, tanzte auch gern einmal, wenn es nicht verpönt war, wie das der berühmte deutsche Reisende *Hinrich Lichtenstein* aus bestimmten Regionen schildert. So beschreibt Lichtenstein etwa einen Besuch in Roodezand, dem späteren Tulbagh, bei dem deutschen Pfarrer *Hendrik Willem Ballot* mit seiner „höchstliebenswürdigen Frau aus Capischer Familie“ in einer von Wohlstand geprägten Umgebung,<sup>174</sup> wo doch durch „verkehrte Bestrebungen schwärmerischer Missionäre“ Bigotterie und verdrießliches Kopfhängertum eingetreten seien, die Tanz, Gesang und Spiel aufs strengste verbannten, während Pfarrer Ballot tolerant gedacht und versucht hätte, die Jugend zum Frohsinn zu ermuntern.

Lichtensteins 1812 in Berlin erschienene zweibändige Ausgabe der *Reisen ins südliche Afrika in den Jahren 1803, 1804, 1805 und 1806* ist eine Fundgrube für jeden, der Land und Leute dieser Zeit im Süden des afrikanischen Kontinents kennenlernen möchte. Der Ordinarius für Naturgeschichte an der Universität Berlin, Doktor der Medizin und der Philosophie, stellt Geschichte und Kultur der eingeborenen Bevölkerung dar. Er erwähnt die städtebauenden Sotho,<sup>175</sup> doch gilt sein spezielles Interesse den Xhosa (*Koossa*, wie Lichtenberg schreibt), die wir heute als Schwarze bezeichnen, die Lichtenstein hingegen unter dem Begriff „*Kaffern*“<sup>176</sup> als braune, in etlichen Zügen den Europäern gleichende, durch Größe, Stärke und Ebenmaß der Glieder ausgezeichnete Halbnomaden darstellt, den Hottentotten weit überlegen an körperlicher Kraft und Schönheit, an Sprache und Geist.<sup>177</sup>

Die Schilderungen Lichtensteins über seine Besuche bei den Farmern geben auch über den Weinbau einigen Aufschluß, wenn er etwa erwähnt, daß er bei einem „*redlichen Deutschen, Namens Leiste*“<sup>178</sup> einkehrte und den besonderen Fleiß betont, der auf die Weinkulturen gewandt würde und ihr *bedeutende Verbesserungen zu geben gewußt hätte*.

Über den *Distrikt der 24 Flüsse* nördlich von Winterhoek (wegen des Dauerschnees in den Winterwochen so benannt), nicht weit vom Hexreviergebirge und Elephantenfluß im Gebiet von Swellendam weiß er mitzuteilen, daß ein *vortreflicher Cap-Madera und sogenannter Capischer Pontac die Sorten (sein), die hier vorzüglich gut gerathen, dagegen die ganz süßen Capweine hier minder gut gedeihen*.



Weinfachreise der Vereinigung Rheingauer Weingutsverwalter ins Kapweingebiet 1997, auf den Spuren deutscher Weinfarmen am Kap

Im zweiten Band seiner Erinnerungen erwähnt Lichtenstein den Branntwein am Kap und dessen unangenehmen Nebengeschmack wie auch die nachteilige Wirkung auf die Gesundheit, berichtet dann aber von seinem Freund *Polemann*, dem es als geschicktem Chemiker gelungen war, diesen *capischen Branntwein* durch eine neue Destillation und Behandlung mit Kohlenstaub völlig von allem Nebengeschmack zu befreien und dem besten *Conjac* ähnlich zu machen.<sup>179</sup> Eine ganze Reihe von Deutschen suchte er auf,<sup>180</sup> doch galt sein Interesse nicht speziell dem Weinbau, wie es bei seinen Vorgängern in der Berichterstattung, Peter Kolb und Otto Friedrich Mentzel, der Fall gewesen war.

## Veränderungen im Wirtschaftsbereich – Aufschwung und Rezession

Der Boom in Südafrikas Wirtschaft steigerte sich eher noch mit der erneuten und endgültigen Machtübernahme durch die Briten im Januar 1806. Die europäischen Kriege der napoleonischen Ära führten zu verstärktem Anlegen verschiedener Flotten und zur Anwesenheit größerer Garnisonen am Kap, – auch ein Regiment deutscher Söldner, das Bataillon von Waldeck, gehörte dazu. So kam es zu einem Aufschwung der Konjunktur, der auch von 1815 bis 1821 noch anhielt.

Zum Exportschlagere dieser Zeit wurde der Wein, nachdem Großbritannien seiner neuen Kolonie Vorzugszölle gewährte. Von 1795 bis 1804 hatte sich die Produktion bereits verdoppelt und stieg auch danach noch an. Erst in den zwanziger Jahren begann eine Rezession und entwickelte sich die große Krise, die den Weinexport auf ein Minimum zurückfallen ließ.

Wir wollen uns im folgenden einzelnen Faktoren zuwenden, die sich für Aufschwung und Rezession als maßgebend erwiesen: Die englische Besitznahme des Kaps 1795 hatte zunächst keine Änderung in der Gesetzgebung erbracht. Neue Steuern wurden nicht erhoben, die bestehenden Monopole und Handelsbeschränkungen hingegen weitgehend aufgehoben. Das bedeutete für die Weinbauern freie Verkaufsmöglichkeiten, allerdings mit der Auflage, „nur reinen und guten Wein“ zu verkaufen.<sup>181</sup> Auch der Verkauf in den Tavernen wurde grundsätzlich freigegeben, jedoch zeitlichen Beschränkungen unterworfen: Weder nach neun Uhr abends noch während der Gottesdienstzeiten war der Verkauf gestattet.

Das Urteil der Briten über die Winzer am Kap war von Anfang an wenig erfreulich. Kultivierung und Handelsgewohnheiten wurden bemängelt, weil allzu häufig die exportierten Weine nicht mit den vorher eingesandten Proben übereinstimmten oder bei der Überfahrt versauerten. Alle Kapweine stünden qualitätsmäßig weit hinter den europäischen Ursprungserzeugnissen zurück, hieß es in einer Stellungnahme 1804, und neben „*Muscadel*, *Moselle*, *Cape Madeira*, *Vin de Grave* and *Rhenish*“ wird sogar der berühmte Constantia-Wein bei dieser Aufzählung genannt,<sup>182</sup> später durch den gleichen Berichterstatter allerdings ausdrücklich gelobt. Verschiedentlich wird der erdige Ge-

schmack der Kapweine negativ herausgestellt und mit der Niedrighaltung der Pflanzen wie auch mit zu früher Ernte, vor Erreichung der vollen Reife in Verbindung gebracht.

Auf der anderen Seite wirkte die Ankunft der Engländer offenbar als Stimulans für eine Qualitätsverbesserung bei einer Reihe von Farmern, zumal sich einige Engländer selbst im Weinbau engagierten.<sup>183</sup> Die aus Europa importierten Weine waren derartig teuer, daß die am Kap stationierten Regimenter sie sich kaum leisten konnten und schon deshalb zu den einheimischen Weinen griffen, trotz aller Vorbehalte. Fadheit und Geschmacklosigkeit (*poorness and insipidity*) und ein zu starker Säuregehalt wurden beklagt, wie auch Darmbeschwerden mit abführende Wirkung (*purgative draught*),<sup>184</sup> Nur der Constantia-Wein unterlag in der Regel nicht derartigen Verdikten, er wurde vielmehr, speziell der Muskatellerwein, als außerordentlich reich, süß und saftig (*luscious*) hoch gepriesen.<sup>185</sup> Die Pflege und Düngung der Pflanzen im Constantiabereich, die Tatsache, daß die Trauben ganz von Sand und Schmutz und bei der Pressung von Stengeln, Blättern und unreifen Früchten freigehalten wurden, all dies wurde konstatiert und zugleich bedauert, daß nicht mehr als 75 Legger jährlich zur Verfügung standen, an die kaum heranzukommen wäre.<sup>186</sup>

Im Dezember 1799 übernahm der britische Gouverneur *Sir George Yonge* die Regierungsgeschäfte am Kap. Zwar wurde er wegen befriedigender Amtsführung – unter anderem hatte er die Bürger durch Erhöhung der Branntweinsteuer erbost – bereits im Januar 1801 von seinem Posten wieder abberufen, doch erwies er sich als großer Liebhaber der Kapweine. Die Winzer schätzten ihn, weil er für ihre Interessen eintrat. Yonge war es denn auch, der sich in London mit Nachdruck für eine Favorisierung der Kapweine einsetzte und es erreichte, daß am 9. Juni 1800 im britischen Unterhaus die Zölle auf Kapwein und -brandy reduziert wurden.<sup>187</sup>

Sir George Yonge gründete während seiner Amtszeit die erste Agrargesellschaft Südafrikas als *Society for the Encouragement of Agriculture, Arts and Sciences* und übernahm selbst das Amt des Präsidenten.<sup>188</sup> Auch sorgte er für die Ernennung von Inspektoren, um die Weinqualität zu verbessern, zumal nachdem einige seiner Soldaten in den Kantinen am Kap nach dem Genuß stark behandelter (*heavily adulterated*) Weine zu Tode gekommen waren.<sup>189</sup> Der Erfolg dieser Bemühungen war leider denkbar gering, und Theal urteilt über die Agrargesellschaft, daß sie außer Reden nichts zustande brachte.<sup>190</sup>

Englische Firmen ließen sich am Kap nieder, um den Export nach Europa und Indien, ja sogar nach Amerika voranzutreiben.<sup>191</sup> Sie blieben auch beim Regierungswechsel 1803 und erhielten verstärkte Aufmerksamkeit, als die Engländer 1806 wieder Fuß faßten. Durch die Kontinentalsperre (1806–1813), die Napoleon über Großbritannien verhängte, war das Interesse am Weinimport aus der eigenen Kolonie am Kap<sup>192</sup> außerordentlich gestiegen und wurden verstärkte Anstrengungen zum Ausbau einer profitablen Weinindustrie unternommen.

So kam es 1811 zu einer Proklamation der britischen Regierung, die dem Weinanbau am Kap höchste Wichtigkeit einräumte und alle erdenkliche Hilfe für Ausbau und Verbesserung der Kultivierung in Aussicht stellte. Prämien für

die besten Weine wurden ausgesetzt, ein Weintester zur Qualitätskontrolle ins Amt eingeführt, Maßnahmen für Exporterleichterung ergriffen, die am 2. Juli 1813 durch eine neue Zollgesetzgebung ihren Höhepunkt fanden: Die Zölle auf Kapweine wurden in England von 43 Pfund 1s auf 14 Pfund 7s gesenkt und damit auf ein Drittel der Zölle auf portugiesische und spanische Weine. Diese Maßnahme verursachte einen derartigen Antrieb für Vergrößerung und Neuanlage von Weingärten, daß die Weinproduktion um das Zweieinhalbfache stieg, von knapp 7.000 Legger 1813 auf mehr als 21.000 Legger 1823 in der Produktion und von 2.400 auf 7.900 Legger im Export.<sup>193</sup> Auf mehr als 1.000 Weinfarmen wurden in diesen Jahren mehr als 30 Millionen Weinstöcke gepflanzt. Die Weinindustrie gab 30.000 Menschen Arbeit, so daß sie 1824 ein Drittel des gesamten Arbeitsvolumens am Kap umfaßte.<sup>194</sup> Die Weinfarmer galten als die reichste Bevölkerungsschicht, ihre Farmen besaßen durchschnittlich eine Größe von 120 acres, einschließlich der eleganten Landhäuser und Gärten.<sup>195</sup> Ein ausgiebiger Gebrauch des Weins war in allen Haushaltungen am Kap in hohem Maße üblich. Nicht nur in der Küche, sondern auch bei Tisch und in den Wohnräumen wurde Wein genossen. Der Wein war, wie es bei Leipoldt heißt, unverzichtbarer Bestandteil jedes zivilisierten Haushalts.<sup>196</sup>

Im Jahr 1814 startete die Kapregierung eine breit angelegte Kampagne zur Verbesserung der Weinpflanzungen und empfahl dabei ein neues System.<sup>197</sup> Das alte System, wurde propagiert, habe sich, voller Irrtümer und falscher Prinzipien, als nicht tragfähig erwiesen, jetzt sei eine neue Art der Anpflanzung mit größeren Zwischenräumen und Bambusspalieren von bis zu vier Fuß Höhe und vor allem die radikale Beseitigung von Unkraut unumgänglich. Große Aufmerksamkeit sei der Entfernung von Blättern und Schößlingen (shoots) zu widmen, um genügend Licht und Luft an die Trauben heranzulassen, und besonders bei der Ernte seien alle unreifen und verrotteten Teile zu entfernen. Die Beibehaltung der Fußpressung wurde empfohlen.<sup>198</sup> Die Fässer seien mit Brandy auszuwaschen und mit größter Sauberkeit zu behandeln.

Alle Anstrengungen, die Qualität der Kapweine auf breiter Grundlage zu verbessern, zeitigten letzten Endes jedoch so gut wie keinen Erfolg.<sup>199</sup> Das Urteil, daß die Weinbauern sich auf ihren Lorbeeren ausruhten und die Chance zur Veredelung ihrer Sorten verpaßten,<sup>200</sup> findet sich vielfach bestätigt. Wie eine Reihe von Gutachten ergaben, wurden die Empfehlungen zu einer Umstrukturierung der Anbaumethoden nicht befolgt, weil Vorurteile und private Interessen dagegenstanden und Quantität höheren Wert besaß als Qualität – mit dem Ergebnis zunehmender Überproduktion, die immer mehr zum Problem wurde. Die Stellenboscher Winzer allerdings erhielten ein besseres Zeugnis als die vom Kap<sup>201</sup> und 1824 spezielle Auszeichnungen für ihre Erzeugnisse *Cape Madeira*<sup>202</sup> und *Cape Hock*, der Bezeichnung für den Kapschen Rheinwein.

Entscheidend für den Fehlschlag aller Bemühungen, die schließlich fast in einer Katastrophe endeten, dürfte gewesen sein, daß den Engländern der Kapwein nicht schmeckte,<sup>203</sup> ausgenommen der von Groot Constantia, und daß das Interesse an seinem Erwerb nicht auf Dauer geweckt werden konnte. Wieweit dabei eine große öffentliche Kampagne gegen die Kapweine zu Gunsten der Weine aus Frankreich und Portugal, von der Leipoldt berichtet,<sup>204</sup> tatsächlich



Voortrekker am Cradock's-Paß  
Lithographie von C. C. Michel, Afrikana-Museum Johannesburg

ausschlaggebend war, wird sich schwer ausmachen lassen. Jedenfalls kam es 1825/26 und 1831 zur Aufhebung der britischen Zollvergünstigungen und bereits im Oktober 1825 zu bitteren Klagen der Weinfarmer, daß kaum mehr Märkte für ihre Produkte zu finden seien.<sup>205</sup> Die Depression schlug voll ein und viele Weinfarmer fühlten sich vom Ruin bedroht, zumal die Preise für den Wein drastisch verfielen und die Lagerräume der Händler überquollen.<sup>206</sup> So widmeten sich die Winzer anderen Wirtschaftszweigen, etwa dem Farmen mit Weizen und der Aufzucht von Pferden,<sup>207</sup> oder sie setzten ihre Hoffnung auf die Herstellung von Brandy.

## Deutsche Weinbauern und Fachleute im 19. Jahrhundert

Der Vorschlag aus dem Jahr 1825, den Cape Brandy besonders zu fördern, kam von *Martin Mulders*, dem Abkömmling einer der ältesten Weinbauerfamilien, die deutschen Ursprungs sein dürfte.<sup>208</sup> Weinfarmer als Abkömmlinge deutscher Einwanderer waren in den gesamten Prozeß der Weinerzeugung und -vermarktung dieser Zeit involviert, auch wenn bestimmte Namen weniger in Erscheinung treten als während der niederländischen Herrschaft. Die von Gouverneur *Sir George Yonge* 1800 gegründete erste Agrargesellschaft am Kap wies denn auch unter ihren Subskribenten einige wohlbekannte deutsche Namen auf, wie *Neethling*, *van Reenen* und *Truter*.<sup>209</sup>

Am häufigsten findet der Name der *Cloete* Erwähnung, der Nachkomme des uns schon aus Riebeecks Zeiten bekannten *Jacob Cloete* alias *Jakob Kluthe* aus Köln und seiner Ehefrau *Fietje Raderotjes*,<sup>210</sup> ebenfalls einer Deutschen, deren Nachfahren seit 1778 über viele Jahrzehnte hin dem Weingut Groot Constantia zu weltweitem Ruhm verhelfen. Der bereits erwähnte englische Weinkenner Captain Robert Percival gibt in seinem 1804 veröffentlichten ausführlichen Bericht über die Zustände am Kap<sup>211</sup> recht anschaulich den Eindruck wieder, den der Hausherr von Groot Constantia auf ihn machte. Die Schreibung des Namens, von Leipoldt mit einem (*sic*)<sup>212</sup> versehen, ist reichlich willkürlich in *Mynbeer Pluter* abgewandelt, auch wird Cloete als *Dutchman* bezeichnet, und was sonst über ihn zu erfahren ist, klingt nicht gerade schmeichelhaft: *Money is the idol of the Dutch*, heißt es da, wobei nicht ganz deutlich ist, ob nur dieser eine Holländer oder das calvinistische Holländertum mit seiner merkantilen Ausprägung als Ganzes gemeint ist. Cloete<sup>213</sup> wird als verdrießlich und grob geschildert, selten gut gelaunt und mit der Angewohnheit, sich seinen Gästen gegenüber nicht zu erkennen zu geben, es sei denn, harte Dollar winkten. Man täte besser, sich bei einem Besuch auf Groot Constantia an einen Sklaven als Führer und Beschaffer von Wein zu halten und den Hausherrn, der vorher unter der Vorgabe, ein Angestellter zu sein, sein Dasein verleugnet hatte, schlichtweg zu übersehen. Hohes Lob finden die außerordentlich sauberen Weingewölbe mit gewaltigen Fässern aus Mahagoniholz oder ähnlichem, sauber wie der Eßtisch daheim und hochpoliert. Jedes der Reservoir würde *Legger* genannt, ein unangemessener Begriff, weil ein Legger ein



Vermutlich Portrait von Hendrik Cloete dem Jüngeren, Besitzer der Farm Constantia (Original Universitätsbibliothek Stellenbosch)

Maß von 150 Gallonen darstelle, das Faß aber 6.700 Gallonen enthalte. Die Spundlöcher seien mit Messingplatten verschlossen, die Hähne ebenfalls mit Schlössern und Schlüsseln verwahrt.

Wir wissen, daß Kapwein in dieser Zeit auch nach Deutschland geliefert wurde, daß etwa *Leipzig* zu den Bestimmungsorten zählte<sup>214</sup> und daß berühmte Deutsche wie *Friedrich der Große* und *Klopstock* schon Jahrzehnte zuvor von den Weinen Groot Constantias begeistert waren. Die Berichte über die nach Deutschland gelieferten Weine fielen günstig aus, und doch waren Fracht und Unkosten derart hoch, daß Lieferungen nach Deutschland als unprofitabel galten und nur selten getätigt wurden.<sup>215</sup>

Der drastische Exportrückgang von 670.000 Gallonen<sup>216</sup> 1825 auf 246.132 Gallonen 1850 und schließlich auf 29.457 Gallonen 1864<sup>217</sup> traf auch die deutschen Weinfarmer mit aller Härte.<sup>218</sup> Viele verließen ihre Farmen und schlossen sich den Treckburen an, die sich seit 1835/36 in großem Stil auf den Weg ins Landesinnere gemacht hatten.<sup>219</sup> Deutsche wirkten aber auch an führender Stelle bei den Bemühungen um Verbesserung der Verhältnisse mit.

Wieder war ein *Cloete* an der Spitze, als im Juli 1831 eine öffentliche Versammlung in Kapstadt den Versuch startet, das britische Unterhaus doch noch zum Einlenken und zu erneuter Senkung der Zölle auf Kapwein zu bewegen.<sup>220</sup> Dieser Appell war nicht von Erfolg gekrönt, doch gründeten die Weinfarmer im gleichen Jahr, im **November 1831**, eine neue Agrargesellschaft, die sich als wesentlich zukunftsfrüchtiger erwies als ihre Vorgängerin von 1800.<sup>221</sup> Die

Cape Town Agricultural Society, zehn Jahre später als Cape of Good Hope Agricultural Society bekannt, verzeichnete unter ihren über hundert Gründungsmitgliedern so renommierte Namen wie *Jacob van Reenen*, *M. Melck*, *P.L. Cloete*, *J.J. Kotze sen.* und *H. Cloete*, Namen deutscher Herkunft, die im südafrikanischen Weinbau zu den führenden gehörten.<sup>222</sup>

Dem Beispiel Kapstadts folgend, entstanden in den Distrikten *Swellendam*, *Uitenhagen*, *Worcester* und *Stellenbosch* eigene Gesellschaften, die aber in engem Kontakt mit der Muttergesellschaft blieben.<sup>223</sup> Am 21. Dezember 1832 fand eine große Ausstellung mit Preisverleihungen statt, die sich in den kommenden Jahren wiederholte und 1859 erstmals nach *Caledon* verlegt wurde, wo 1843 eine eigene Agrargesellschaft entstanden war. Vorausgegangen war im gleichen Jahr die Gründung eines Komitees, das aus Gliedern der Kapstädter Agrargesellschaft und der einzelnen Distriktgesellschaften gebildet wurde. So bedeutete das Jahr 1859 den Beginn der **Western Province Agricultural Society**<sup>224</sup> und damit einen wichtigen Schritt auf dem Wege zur Selbstverwaltung, die die Kapbevölkerung seit langem angestrebt und mit der Verfassung von 1853 sowie der **Eröffnung des ersten Kap-Parlaments am 30. Juni 1854** bereits verwirklicht hatte.<sup>225</sup> Erster Sprecher des Volksrats, dem Unterhaus in Großbritannien entsprechend, wurde *Christoffel Brand*, dessen Stammvater aus Hamburg eingewandert war.<sup>226</sup>

Jacob Cloete, der Weinfarmer von Groot Constantia, führte in den Jahren 1824 bis 1860 ein Tagebuch, das wertvolle Informationen über die sonst nur wenig bekannte Weinindustrie<sup>227</sup> des vergangenen Jahrhunderts enthält. Er erwarb die Farm und einiges mehr von seiner Mutter, der Witwe Hendrik Cloetes, für mehr als 500.000 Gulden und gab beträchtliche Summen für seine namentlich benannten Sklaven aus. Unter den Empfängern seiner Weine wurde der König von Preußen genannt, für den spezielle Flaschen und Kisten vorgesehen waren, wie auch spezielle Aufkleber in deutscher Sprache entworfen und hergestellt wurden, mit Bezeichnungen wie „*Rother Constantia Wein*“, „*Constantia Pontac Wein*“ (dunkel orange), „*Constantia Frontignac Wein*“ (gelb) und „*Weisser Constantia Wein*“. Ein dem Tagebuch vermutlich beigelegtes Schreiben eines Handelsvertreters erwähnt ausdrücklich, daß der Wein in Deutschland aufgrund seiner Reputation keine Behandlung brauche, (wie sie in der Regel und mit unerfreulichen Ergebnissen allem Vernehmen nach in England vorgenommen wurde). Für die Jahre 1855 bis 1859 wird ein Verkaufsdurchschnitt von 2.200 Pfund jährlich für den Export angegeben, wobei es den Anschein hat, daß die Sendungen nach 1843 mehr und mehr an Privatkunden und immer weniger an englische Regierungsbeauftragte gelangten.

Deutsche Weinliebhaber erkannten in zunehmendem Maße die hervorragenden Qualitäten einzelner Kapweine, und nach dem französisch-preußischen Krieg 1870 begannen deutsche Kaufleute die Kap-Weinhändler zu begünstigen.<sup>228</sup> Außerordentlich hohes Lob erzielte *S. van Reenen*, der seit 1860/61 im Besitz von Groot Constantia war, mit seinem *Pontac*, der besondere Preise gewann und als so trocken beschrieben wird, daß er fast schon ein wenig bitter wirke, aber in einer Weise, die Kenner besonders schätzten, ein wirklich einzigartiger Wein, der Furore machen könne.<sup>229</sup>

In Wien fand 1873 eine Weinausstellung statt, in der das Kap mit vielen Weinen vertreten war und unterschiedliche Beurteilung fand. Immer noch wurde die Mehrzahl der Weine als für den europäischen Geschmack zu stark mit Alkohol belastet empfunden, doch gewannen einige Weine, so auch der Pontac, Preise.<sup>230</sup> Besondere Aufmerksamkeit erregte ein Wein des Winzers *Koos Hugo*, aus dem Worcester-Distrikt, dessen Güte noch über die des originalen Constantia-Weins gestellt wurde. Durch Zufall erreichte eine Flasche deutschen Boden und wurde mit solcher Begeisterung aufgenommen, daß der deutsche Konsul am Kap den Auftrag empfing, für Kaiser Wilhelm I. einen halben Aum (72 Liter) zu erwerben. Unglücklicherweise war der Wein aber nicht mehr zu erhalten. Einige Jahre später gelang es dem ersten südafrikanischen Gesandten, der überhaupt für Verhandlungen ins Ausland geschickt wurde, durch persönliche Freundschaft mit *Koos Hugo* ein Dutzend Flaschen für Berlin zu ergattern, die er Bismarck persönlich als Geschenk übergab. Dieser revanchierte sich mit drei Flaschen 1846er Steinberger. Sie stammten von einem größeren Kauf, den der König von Hannover 1858 bei der jährlichen Weinversteigerung in Kloster Eberbach getätigt hatte.<sup>231</sup> Hugo erfuhr später, daß sein Wein von *Kaiser Friedrich III.*, dem Hundert-Tage-Herrscher, auf seinem letzten Krankenlager in besonderer Weise verlangt und teelöffelweise genossen wurde. Der Wein war ausschließlich für den Gebrauch des kranken Kaisers reserviert, der infolge seines Kehlkopfleidens kaum noch schlucken konnte, aber diesen direkt vom Kap erhaltenen Wein allen anderen vorzog.



Christopher Webb Smith, Stellenboscher Weinwagen auf dem Weg nach Kapstadt, um 1838

Während die deutschen Herrscher die besten Kapweine genossen, verwandelten deutsche Immigranten die öde und als völlig unfruchtbar verrufene Sandebene bei Wynberg, nördlich von Kapstadt, die sogenannte **Vlakte**, in einen blühenden Fruchtgarten.<sup>232</sup> Mit nahezu unglaublicher Einsatzbereitschaft und Geduld schafften es die 1883 einwandernden Familien, dieses als unkultivierbar und unbewohnbar verrufene Land Stück für Stück zu bearbeiten, so daß zu Anfang des neuen Jahrhunderts bereits mehrere tausend Menschen dort ihr Auskommen fanden. Am Hexrivier wurden etwa gleichzeitig durch nur elf deutsche Familien 265 Morgen Land urbar gemacht und außer der Anlage von Äckern und der Pflanzung von Bäumen auch 45.000 Weinstöcke gesetzt. Anders als in den vorangegangenen Jahrhunderten, wo einzelne Siedler ins Land gekommen waren, bestimmten im 19. Jahrhundert größere Gruppen von Immigranten das Bild, so daß die deutsche Herkunft bewußter gepflegt und beachtet wurde. Die deutschen Siedler ernteten durch Fleiß und Tüchtigkeit und entsprechende Erfolge höheres Lob als alle anderen, gerade auch durch die britischen Regierungsvertreter.<sup>233</sup>

Von deutschen Missionaren und Missionskolonisten in Natal wird berichtet, daß sie neben vielerlei Fruchtbäumen Ananas und Wein anbauten<sup>234</sup> wobei zugleich bekannt ist, daß sie keine Kantinen in ihrem Bereich duldeten und gegen Trunkenheit zu Felde zogen.<sup>235</sup>

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts, als seit Anfang der achtziger Jahre erste Zeichen eines Aufschwungs in der Weinindustrie wahrzunehmen waren<sup>236</sup> und neue Versuche zur Verbesserung der Qualität in Gang gesetzt wurden, traten zunehmend deutsche Fachleute in Erscheinung. So wirkte *Baron von Babo* als Regierungssachverständiger für den Weinbau und führte Weinstöcke aus Frankreich und Deutschland ein,<sup>237</sup> leistete *Daniel Hahn* als Chemiedozent wertvolle Dienste<sup>238</sup> und empfing die kapländische Landwirtschaft entscheidende Förderung durch Professor *Albrecht Fischer* aus Stuttgart, der im Januar 1884 ans Kap gelangte und nach mehrjähriger Lehrtätigkeit an der Universität Stellenbosch 1887 zum Landwirtschaftsminister der Kapkolonie ernannt wurde.<sup>239</sup> Fischer veranlaßte die Einrichtung von Experimentierfarmen und erreichte 1888 die Einrichtung der **Landwirtschaftlichen Schule Elsenburg** bei Stellenbosch. Er gab ein *Agricultural Journal* heraus, das unentgeltlich an Mitglieder von Farmergenossenschaften abgegeben wurde, ließ Saatgut und Schößlinge verteilen und zahlreiche Proben von Boden, Wasser, Wein und Branntwein untersuchen. Als Dozent in Elsenburg wirkte ein berühmter Botaniker, der aus Lübben stammende Stellenboscher Chemieprofessor *Rudolf Marloth*.<sup>240</sup> Als Enttäuschung erwies sich hingegen die Berufung des jungen deutschen Weinexperten *Clemens Mayer*, der, von Deinhard & Co. in Koblenz empfohlen und in Geisenheim ausgebildet, 1888 als Nachfolger Baron von Babos ans Kap berufen wurde, um im Weingut Constantia zu wirken, das inzwischen auch von der Regierung als Versuchsfarm erworben worden war. Ein Jahr später mußte Mayer wegen Ineffizienz im Studienbetrieb, geringer Studentenzahl und Verschlechterung der Weinqualität seinen Posten aufgeben.<sup>241</sup> Dennoch war Mayers Wirken am Kap nicht umsonst, verdankte ihm doch der ihm befreundete *Charles Kohler*<sup>242</sup> entscheidende Anstöße.

## Oidium Tuckeri und Phylloxera

Die Weinbauern am Kap blieben lange von Krankheiten der Weinstöcke und Trauben verschont, – wenn man von der Plage der Suyger, der „*Tausendbeine*“, die Peter Kolb so anschaulich beschrieben hatte, einmal absieht. Im 19. Jahrhundert traten jedoch, von Amerika kommend, Pilze und Schädlinge auf, die mitunter nur schwer unter Kontrolle zu bringen waren und die Existenz ganzer Weinareale bedrohten. Als erste bedeutende Traubenkrankheit trat eine Traubenfäule in Erscheinung. Verursacher war der Pilz *Uncinula spiralis*, der Blätter, Zweige und Beeren mit Meltau überzog und zur Fäulnis führte. Bekannt wurde die Krankheit unter der Bezeichnung **Oidium Tuckeri**, benannt nach dem Winzer, der zuerst auf sie aufmerksam machte. Von Nordamerika kommend erreichte sie 1845 Europa.<sup>243</sup> Am Kap entdeckte ein deutscher Gelehrter, *Ludwig Pappe*, der langjährige Kurator des Südafrikanischen Museums in Kapstadt, 1859 erstmalig ihr Auftreten. Pappe verwies dabei auf ähnliche Symptome, die bereits 1819 wahrgenommen und als eine Art Rost (rust) beschrieben worden waren, der besonders Hanepoot-Reben befallen hatte.<sup>244</sup> Der Pilz wurde in mehreren Distrikten entdeckt – Muskat, Steen und Pontac waren besonders anfällig –, doch zugleich das Gegenmittel, eine rigore und geschickt durchzuführende Schwefelbehandlung.

Als gefährlicher erwies sich die zweite Katastrophe, die sich seit den sechziger Jahren in Europas Weinanbaugebieten mit unvorstellbarer Vehemenz ausbreitete und Millionenverluste hervorrief, ja in Frankreich das Ende des Weinbaus zu signalisieren schien. Auf 40 Millionen Pfund wurde der Schaden dort beziffert, der Preis für Weingärten fiel von 250 auf 10 Pfund pro acre und etliche Millionen Menschen verloren ihre Existenzgrundlage.<sup>245</sup> Unter der 1854 in Amerika entdeckten Krankheit mit der Bezeichnung **Phylloxera vastatrix** verbarg sich als Erreger eine winzige Reblaus, kaum einen Millimeter lang und gelb bis rotgelb in der Farbe, die durch parthenogenetische Vermehrung in einem Sommer sechs bis acht Generationen hervorbringen kann. Dadurch ist die unheimlich rasche Ausbreitung erklärbar, der Dreiviertel der europäischen Weingärten zum Opfer fielen und die das totale Verschwinden alter Weintypen im Gefolge hatte.

Als Rettung erwies sich, daß bestimmte amerikanische Rebsorten gegen die Reblaus immun waren. Als daher erst 1886 am Kap der Ausbruch von *Phylloxera* unzweifelhaft in Weingärten von Helderberg und Constantia nachgewiesen wurde, war auch das Wissen über resistente Wurzelstöcke soweit ausgebildet, daß Gegenmaßnahmen mit verhältnismäßig geringem Verlust von Zeit und Umfang des Weinguts ergriffen werden konnten. Wie es heißt, entdeckte *Prof. Fischer* das Eindringen der Reblaus in Südafrika.<sup>246</sup> In jedem Fall haben die deutschen Weinexperten wesentlich zur Abhilfe beigetragen mit der Einführung amerikanischer Unterlagsreben wie *Aramon*, *Jacquez*, *Rupestris de Lot und Riparia*,<sup>247</sup> deren Pfropfreben sich in Ertrag und Güte als genauso günstig erwiesen wie ihre Vorgänger.

Ende der achtziger Jahre schlug ein Versuch fehl, ein *Cape Town Wine and Export Syndicate* mit Erfolg zu betreiben. Nach nur einem Jahr, im August

1889, entschloß man sich bei dem ersten und letzten Jahrestreffen des Syndikats zu dessen Auflösung. Dennoch entwickelte sich der Markt innerhalb Südafrikas positiv, wie er es schon durch die reichen Diamanten- und Goldfunde und die dadurch aufblühende Industrie in Transvaal und im Oranje-Freistaat getan hatte. Am Jahrhundertende war es der Burenkrieg (1899–1902), der überraschenderweise die Nachfrage zunächst erneut steigerte, weil große Mengen jungen Weins für den Bedarf der vielen militärischen Camps und Kantinen erforderlich waren. Im zweiten Kriegsjahr wurden zwar einige Weinbaudistrikte direkt in das Kampfgeschehen einbezogen, doch blieb der Bedarf hoch und sammelten sich in den Lagern der Militär-Camps so große Mengen an Wein, daß nach Kriegsende gewaltige Restbestände auch an importierten Weinen per Auktion zu Schleuderpreisen verkauft wurden. Der zeitweilige Boom hatte wiederum eine Überproduktion mit allen negativen Konsequenzen im Gefolge, so daß die Lage während der ersten drei Nachkriegsjahre von fast unlösbaren Problemen geprägt war.

## Der Kapweinbau im 20. Jahrhundert

Gerade die angespannte Situation der Nachkriegszeit überzeugte die Weinproduzenten mehr und mehr von der Notwendigkeit enger Zusammenarbeit sowohl im Handel als auch in der Verbesserung der Qualität der Weine. Die Kapregierung hatte durch die Errichtung von Versuchsfarmen und durch das Angebot kostenloser Expertenratschläge seit Jahren zu dieser Entwicklung beizutragen versucht und 1905 staatliche Zuschüsse in Aussicht gestellt. So kam es zur Bildung einzelner Kooperativen, die aber in der Regel nur wenige Jahre Existenzfähigkeit bewiesen. Bereits 1906 zeigte sich indes bei der jährlichen Weinausstellung eine Zunahme der Klassifizierungen und eine beachtliche Bereicherung der angebotenen Weintypen: Nicht mehr sechs Klassen wie bisher, sondern neun Klassen wurden vorgestellt.<sup>248</sup> Unter den Preisgewinnern befanden sich Wein- und Branntweingesellschaften.

Seit 1912 gab es zusätzlich sogenannte „*special wine shows*“, die in immer stärkerem Maße auf Interesse stießen und zur Förderung des Weinbaus beitrugen. Die erste dieser Ausstellungen fand am 17. Oktober 1912 im Libermans Building in Kapstadts Burgstraße statt und war noch schlecht besucht, doch 1946, als Paarl sich als Ausstellungsort durchgesetzt hatte, wurden bereits 55 verschiedene Klassen angeboten und zahlreiche Preise verteilt.

Von außerordentlicher Bedeutung und vermutlich entscheidend für die deutlich spürbaren Verbesserungen im Weinbausektor erwies sich die Gründung einer Weingesellschaft unter der Leitung eines der Großen im Weinbau, des von einem deutschen Namensträger stammenden *Charles Kohler*.<sup>249</sup> Kohler, selbst ein vielfach ausgezeichnete Winzer, war ein begeisterter Förderer des kooperativen Weinbaus und wurde damit zum eigentlichen Initiator und ersten Präsidenten der 1918 offiziell bestätigten Kooperatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid Afrika, die unter dem Kürzel KWV bis heute bekannt



Dr. C. W. H. Kohler,  
Gründer und erster  
Vorsitzender der KWV  
1918–1952

und berühmt ist. Die Gründungsversammlung für die KWV hatte am 13. Dezember 1916 stattgefunden, als die Paarl Farmers' Association unter Kohlers Leitung die Cooperative Viticultural Union of South Africa ins Leben rief. Der von Kohler entworfene Verfassungsentwurf der Gesellschaft, bei der Jahresversammlung 1917 einstimmig akzeptiert, sah feste Wein- und Brandypreise vor und verpflichtete die Mitglieder, niemals von den fixierten Preisen abzuweichen. Bei der Versammlung 1918 erhielt die Vereinigung Genossenschaftscharakter, entsprechend dem Genossenschaftsgesetz von 1892 (Company's Act), mit der neuen Bezeichnung KWV und einem Stammkapital von 100.000 Pfund zu Anteilen von zehn Schillingen. Die Gesellschaft hatte 1918 bereits 1.807 Mitglieder und entwickelte sich von Anfang an sehr erfolgreich.

Vorteilhaft war die verstärkte Nachfrage nach Wein und Brandy im Gefolge des Ersten Weltkriegs, die die Weinpreise erheblich steigen ließ. Die KWV kam überein, daß natürlicher Wein für 11 Pfund pro Legger und Brandy für 9 Pfund verkauft wurde und daß Wein, der weder verkauft noch destilliert noch gelagert werden konnte, vernichtet werden sollte. Auch die Weinkaufleute gründeten eine spezielle Gesellschaft, die South African Wine and Spirit Corporation Ltd, die mit der KWV zusammenarbeitete. 1924 setzte die KWV durch, daß gewisse dirigistische Maßnahmen für den gesamten Weinbausektor vorgenommen werden konnten, unter Festsetzung von für alle verbindlichen Preisen und Mengen. Auch wurde eine Palette neuer alkoholischer Produkte geschaffen, angefangen von Likören über Vermouth und Gin bis hin zu Parfümen oder gar dem in Zusammenarbeit mit Nataler Farmern aus Melasse gewonnenen Kraftstoff Natalite.

Bei allen Fortschritten, die den Ruf des Kapweins entscheidend begünstigten, wirkten deutsche Experten mit. *Professor Izak Abraham Perold* züchtete 1925 die erste in Südafrika gekreuzte Rebsorte unter dem Namen Pinotage und trug mit seinen wissenschaftlichen Arbeiten zur Verbesserung der Portwein-Erzeugung bei.<sup>250</sup> 1920 hatte Perold, der insgesamt 60 neue Rebsorten einführte, das

erste Weinbuch Südafrikas verfaßt. Andere international bekannte deutsche Namen sind die von *Johann Graue*, *Günter Brözel*, *Willi Hacker* und *Michael Sperling*, die nach dem Zweiten Weltkrieg in Südafrika einwanderten. Sie vermittelten dem Weinbau am Kap wichtige Neuerungen und gaben ihm zugleich mit den leichten, fruchtigen Weißweinen als erfrischendem Getränk eine deutsche Note.

Die Erzeugung moderner Qualitätsweine mit internationalem Niveau bestimmte die Entwicklung der letzten vierzig Jahre. Stahl tanks erlaubten die temperaturgesteuerte Gärung weißer Moste durch Kühlaggregate. Das 1955 eingerichtete Forschungsinstitut für Oenologie und Weinbaukunde in dem ehemaligen Weingut Nietvoorbij erarbeitete Richtlinien, die in den nächsten Jahren per Gesetz Höchstwerte, etwa für Schwefel und andere Zusatzstoffe, festsetzen ließen. Die Weinauktionen des Rheingauer Klosters Eberbach dienten zum Vorbild für die erste Versteigerung von Kapweinen 1975 auf dem Weingut Nederburg, die heute zum festen Bestandteil des Marketingangebots geworden ist. Auch die 1979 gegründete Cape Wine Academy mit ihren Weinseminaren für Konsumenten und Händler hat ihre Entsprechung in der 1973 durch Hans Ambrosi und Bernhard Breuer im Rheingau ins Leben gerufene German Wine Academy Kloster Eberbach.<sup>251</sup>

Die politische Wende Anfang der neunziger Jahre und die ersten allgemeinen und freien Wahlen 1994 öffneten Südafrika den Zugang zum Weltmarkt mit deutlicher Ausweitung der Exportmöglichkeiten. „Der *John-Platter-Katalog* für 1998“ verweist auf das außerordentliche Interesse an Rotwein in den letzten Jahren vor der Jahrtausendwende, mit der Implikation von gesundheitsfördernden Faktoren, aber auch mit der Öffnung des chinesischen Markts und der Erschließung eines zukunftssträchtigen Exportfeldes, das fast ein Viertel der Menschheit umfaßt. Nahezu revolutionäre Änderungen im Verkaufs- und Produktionsprozeß kündeten sich an, und die bisherige Überproduktion könnte global in ihr Gegenteil verkehrt werden. Etwa zehn Jahre seien für das Aufholen im Bedarfsdeckungsbereich und für die Erreichung eines Gleichgewichts in Angebot und Nachfrage anzusetzen, bei erneuter Steigerung der Qualität. Denn was gestern gut war, ist heute Durchschnitt, „Yesterday's good is only today's vin ordinaire“.<sup>252</sup>

## Die Gegenwart

Das deutsche Vorbild ist bei den Englisch oder Afrikaans sprechenden Farmern immer noch stark spürbar. Die in Geisenheim ausgebildeten Weinfarmer wie *Niki Krone* („Twee Jonge Gezellen“), *Danie de Wett* („De Wetthof“), *Achim von Arnim* („Clos Cabrière“), *Hannes Myburgh* („Meerlust“), *Braam van Velden* („Overgaauw“), *Peter Finlayson* („Bouchard Finlayson“), *Toni Rupert* („L'Ormarins“) und der bis 1997 technische Direktor von „Bergkelder“, *Stellenbosch*, *Gerhard Hofmann*, haben sich mit ihren Weinen einen Namen ma-

chen können und wirken richtungsweisend. *Charles Niehaus* und *Pan van Zyl* (beide KWV) sowie *Piet Venter* (Bergkelder) haben in Geisenheim ihre Dissertation erstellt und bekleideten in der Weinwirtschaft höchste Stellen. Von deutschen Nachkriegsemigranten gilt der Württemberger *Günther Brözel*, ehemaliger Weinsberger („Nederburg“ und „Neethlingshof“) als erfolgreicher Goldmedalleneinheimser und wurde dank seiner Fernsehauftritte eine Art Aushängeschild des Kapweinbaus. *Michael „Spatz“ Sperling* („Delheim Wines“), *Willy Hacker* („KWV“, ehemaliger Geisenheimer) und *Lothar Barth* (ehemaliger Generalmanager von „Stellenbosch Farmers Winery, SFW“) haben sich vielfach verdient gemacht und genießen Anerkennung.

Bewundernswert die Konsequenz, mit der man die Pflanzguterzeugung nach deutschem Vorbild in kurzer Zeit perfektioniert hat. Die Maxime „nur gesunde Pflanzen können Qualität erzeugen“ wurde in den letzten Jahrzehnten systematisch befolgt.

Aufbauend auf früheren Einsichten südafrikanischer Vinologen,<sup>253</sup> vor allem aber auf den Ergebnissen der von Geisenheim ausgegangenen Maßnahmen für die deutsche Pflanzguterzeugung in den Nachkriegsjahren,<sup>254</sup> begann die Kapweirtschaft mit einem Programm für Selektion und Verbesserung des Reb-pflanzgutes, das später in die Klonenselektion mündete. Auf diese Weise entstanden die auch für den Laien höchst eindrucksvoll wirkenden homogenen Ertragsanlagen mit gleichem Wuchs und gleichgeformten Trauben ohne Degenerationserscheinungen, Fehlstellen oder fremde Stöcke, die sich auch bei extremen Witterungssituationen bewähren. Rebschulen und Muttergärten sind registriert und kontrolliert.

Was 1957 inoffiziell und in mühsamer Überzeugungsarbeit begonnen wurde,<sup>255</sup> erhielt 1976 mit dem **Vine Improvement Act** Gesetzescharakter und wird vom *Vine Improvement Board* (VIB) durchgeführt, dem die KWV, wissenschaftliche Gremien und die Weinwirtschaft angehören.

Allein die KWV erzeugt jährlich rund eine halbe Million veredelte Pflanzreben. Ein Stab von vier Weinbauakademikern, zehn Weinbautechnikern und 50 Arbeitern ist in diesem Sektor auf einer Fläche von rund 1.500 Hektar Vermehrungsgärten beschäftigt. Die Besichtigung der VIB-Labors in Paarl, der Glashäuser, Rebschulen und Muttergärten ist für Fachleute sehr zu empfehlen. Kontaktperson: Gawie Kriel, KWV-Manager, VIB, Paarl.<sup>256</sup>

80 Prozent der 110.000 ha Rebfläche – mit zunehmender Tendenz – (Deutschland 95.000 ha) liegen im Umkreis von 200 km um Kapstadt zwischen dem 33. und 34. Grad südlicher Breite (entspricht Mittelmeerküste Nordafrikas) in einem Winterregengürtel. Eindrucksvoll sind die landschaftlichen Reize dieser von Meer und Gebirgen umrahmten Rebtäler. Man unterscheidet klimatisch zwei Regionen, das Küstengebiet, das unter dem Einfluß des Meeres ein gemäßigtes, regenreiches Klima (rund 700 mm Jahresniederschläge) aufweist, und die Klein-Karoo, eine regenarme (rund 300 mm), heiße, durch die Drakenstein-Bergkette von der Küste getrennte Dornbusch-Landschaft. Abseits dieser Hauptanbaugebiete erstrecken sich vereinzelt, kleinere Tafeltrauben- und Sultaninen-Inseln als Oasenkulturen bis zum Oranje-Fluß und bis nach Transvaal hinein.

Die Entwicklung der Weinindustrie in den letzten Jahren ist enorm. Sie übertrifft teilweise sogar den steilen Aufstieg der gleichgearteten jungen Weinländer, wie Kalifornien, Neuseeland und Australien. Kap-Markenweine, auf deren Fantasie-Etiketten Palmen, Springböcke oder Vortreckerwagen zu sehen waren, verschwanden. Heute sind es zertifizierte Weine mit Herkunftsbezeichnung, sog. „*Wines of Origin*“, „*Wyne van Oorsprong*“, die mit dem Kapselsiegel des amtlichen „*Wine and Spirit Board*“ versehen sind. Dank dieses 1972 gesetzlich eingeführten, den EG-Normen entsprechenden Kontrollsystems hat sich die Qualität der Originalabfüllungen auf hohem Niveau stabilisiert. Ein dynamischer Qualitätswettbewerb von Betrieben, die Herkunftsweine auf die Flasche füllen, setzte mit einem Schlag ein. Moderne Gutskellereien, nach neuesten wissenschaftlichen euro/amerikanischen Erkenntnissen konzipiert, sprossen wie Pilze aus dem Boden. Neue Absatzmärkte wurden erschlossen.

Als weitere Folge des gesteigerten Qualitätsdenkens hat sich der Rebsortenspiegel zu Gunsten klimaentsprechender Qualitätssorten verändert. *Steen* (Synonym von „Chenin Blanc“), *Chardonnay*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* und *Sauvignon Blanc* haben sich durchgesetzt. Unser deutscher „Weißer Riesling“ liegt unter zwei Prozent der Anbaufläche. Er ist bei den hohen Temperaturen, die zur Lesezeit herrschen, fäulnisanfällig.



Dr. Charles Niehaus,  
Gründer der südafrikanischen  
Sherry-Industrie (aus: *Estate Wines of  
South Africa*, 1976, S. 17)

Auffallend hat sich in den letzten Jahren die Stellung der Weingüter verbessert. Anfang der 50er Jahre waren es ein halbes Dutzend Farmen, die ihre Weine auf die Flasche brachten und vermarkteten. Heute sind es über 150, und demonstrativ öffnen sie sich dem Publikum. Vor 30 Jahren war der Weinausbau in der Hand von 50 (jetzt über 100) Genossenschaftskellereien; Verwertung und Vertrieb besorgten Handelskellereien, dem Publikum nur beschränkt zugänglich.<sup>257</sup>

Heute liegt die gesamte Weinwirtschaft dem Besucher zu Füßen. Schon während der ersten Fahrt vom Kapstädter D. F. Malan Flughafen über Stellenbosch nach Paarl (ca. 80 km) fallen Hinweisschilder an den Farmtoren auf, die zu Weinprobe und Weinkauf einladen. 1971 schlossen sich erstmals 16 „Wines of Origin“-Betriebe zur „Stellenbosch Wine Route“ zusammen. Andere folgten; gegenwärtig sind es rund 150 Betriebe auf 15 selbständigen Weinstraßen.<sup>258</sup>

Die Anfahrt durch die grandiose Landschaft zu den meist unter Eichen und Palmen gelegenen Betrieben ist bereits ein Erlebnis. Kellereien und Farmen haben ihre Tore für den Gast geöffnet. Die Vielfalt des Gebotenen ist beeindruckend:

- Wohlklimatisierte Probier-, Verkaufs- und Diavorführerräume bieten angenehme Erfrischung in der afrikanischen Sommerhitze.
- Fahrten auf traktorgezogenen „Winzerzügen“ geben Einblick in die Arbeit im Weinberg.
- Tiergehege zeigen heimische Tierwelt.
- Landwirtschaftliche Produkte wie Käse, Honig, Wolle, Obst und Gemüse und afrikanische Volkskunst werden in „Farmshops“ feilgeboten.
- Verköstigungsmöglichkeiten in erfreulicher Vielfalt – vom Picknickkorb bis zum Nobelrestaurant inmitten von Reben – sorgen fürs leibliche Wohl.
- Und zunehmend richten Farmen Übernachtungsmöglichkeiten in ländlicher Umgebung ein.
- Um zu erfahren, was es wo gibt, erteilen Infostände in den Ortszentren Auskunft, als erstes aber die riesige Infostelle im Kapstädter Bahnhofsterminal in der City.

Doch bei allen globalen Aspekten bleibt es der einzelne, dessen Tun und Lassen die Entwicklung mitbestimmt. Nicht nur das technische und wirtschaftliche Know How ist gefragt, sondern auch der rechte Umgang miteinander im Schmelztiegel der Rassen und Hautfarben. Soziale Verbesserungen für die nichtweißen Arbeiter dürften sich vielerorts als unumgänglich erweisen, etwa in der Schaffung von Heimstätten durch den Bau eigener Häuser, aber auch in der verantwortlichen Beteiligung der bisher weitgehend Rechtlosen am gesamten Weinbauprozess. Auch auf diesem Gebiet setzen deutsche Weinbauern gegenwärtig bereits sichtbare Zeichen. Gerade im Weinbausektor könnten entscheidende positive Impulse gegeben werden für die Zukunft des jungen demokratischen Staatswesens Südafrika.



## Anmerkungen und Quellennachweis

- <sup>1</sup> Zitat bei C.Louis Leipoldt, 300 Years of Cape Wine, Cape Town 1952, S.14
- <sup>2</sup> Hans Ambrosi, Kapregion Wein- und Spezialitätenführer, Mainz .1966, S.44 u.a.
- <sup>3</sup> Oskar Hintrager, Geschichte von Südafrika, München 1952, S.27 f.
- <sup>4</sup> Ebd.
- <sup>5</sup> Lt. Alfred H.Mertsch, Entwicklungsepochen und Entwicklungstendenzen der Handelsbeziehungen zwischen Deutschland und Südafrika, Dissertation Hamburg 1935, S.5, war die Handelsflotte der Holländer Ende des 17.Jahrhunderts doppelt so groß wie die aller anderen europäischen Schiffe zusammen
- <sup>6</sup> Eduard Moritz, Die deutsche Einwanderung in die niederländische Kapkolonie 1652 – 1806, Ludwigsburg 1943, S.5. Alfred H.Mertsch, a.a.O., verweist darauf, daß von den ersten 31 Siedlern am Kap 24 Reichsdeutsche waren und daß gemäß den aus Auswertung der Kirchenbücher resultierenden Feststellungen des englischen Historikers Theal in den Jahren 1652 bis 1795 1.526 Männer und 449 Frauen am Kap eingewandert seien, darunter an Deutschen 806 Männer und 48 Frauen, an Holländern 494 Männer und 322 Frauen. Kurz darauf kamen die Geschichtsforscher *Werner Schmidt-Pretoria*, *Der Kulturanteil des Deuschtums am Aufbau des Burenvolkes*, Hannover 1938, und Eduard Moritz, a.a.O., zu weit höheren Zahlen. So hat Moritz über 2.600 männliche und 362 weibliche deutsche Einwanderer in die Kapkolonie bis zum Ende der holländischen Herrschaft nachgewiesen und aufgelistet und *Jan Hoge*, einer der führenden Forscher, kommt gar auf „etwa 15.000 Deutsche“, die unter holländischer Herrschaft nach Südafrika kamen (Jan Hoge, Von den Deutschen im Kapland in holländischer Zeit, In:Afrikanischer Heimatkalender 1950, S.75–79).
- <sup>7</sup> Jan Hoge, a.a.O., zitiert den holländischen Pastor *Johannes Hooyman*: „Die meisten Menschen, die sich hier ansiedeln, sind Deutsche, die, aus dem Dienst der Kompanie entlassen, hier wohnen bleiben“, sowie einen *Abbé de la Caille*, der 1751–53 am Kap weilte und zwei Drittel der Bewohner als Lutheraner, d.h. mit geringen Ausnahmen als Deutsche bezeichnete. Der Schweizer Historiker *Jörg Fisch* mißt in seiner 1990 erschienenen Geschichte Südafrikas (Jörg Fisch, Geschichte Südafrikas, dtv München, S.56) nach neuesten Schätzungen den Deutschen einen annähernd gleich großen Anteil wie den Holländern bei. Etwa 4.000 Deutsche gründeten in der Zeit der holländischen Herrschaft am Kap Familien und wurden damit zu „Stammvätern“ der Afrikaner.
- <sup>8</sup> George M.Theal, History of South Africa, 11 Bände, Neudruck Cape Town 1964 (1. Aufl. erschien 1888 – 1919), Bd.3, S.18 beschreibt die Ankunft zweier Schiffe am 7.Mai 1652, von deren Besatzungsgliedern 130 gestorben, die andern infolge Skorbut in einem erbarmungswürdigen Zustand waren. Mitunter war die gesamte Besatzung nicht mehr zum Hissen der Segel und zu aufrechtem Gang fähig.
- <sup>9</sup> Theal, a.a.O.S.14; der Autor bezieht sich auf eine umfangreiche Biographie Jan van Riebeecks von *E.C.Godee Molsbergen*, die auf Recherchen in den Akten und Dokumenten der Ostindischen Kompanie in Den Haag beruht
- <sup>10</sup> H.Vedder, Jan van Riebeeck und seine Zeit, in: Afrikanischer Heimatkalender 1952. In Riebeecks Zeit – er ist 1618 geboren – gab es nur wenige Ärzte mit Universitätsstudium. Der Dokortitel war nur in Paris oder Padua zu erlangen, und gelehrte Doktoren arbeiteten ausschließlich mit Medizinen, hielten es aber für unter ihrer Würde, gebrochene Glieder zu behandeln, Zähne zu ziehen oder gar Wunden zu verbinden.

- <sup>11</sup> Leipoldt, a.a.O., S.15, Moritz, a.a.O., S.9 und Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.58 in der Schreibung Jakob Kluthe
- <sup>12</sup> Leipoldt, a.a.O., S.15. Dort auch Erwähnung eines Buchs „Medulla Destillatoria et Medica“ von *Conrad Knuthman*, das die Kapitäne für alle Formen von Krankheit an Bord zu haben pflegten und dessen einführendes Kapitel „Des Weines gute Tugenden“ behandelte.
- <sup>13</sup> Theal, a.a.O., S.106: „an entertainment of bread, rice, cheese, sugar, and wine was served up in tin dishes and cans, which the guests were informed were used only by persons of rank in Holland, never by common people“
- <sup>14</sup> Theal, a.a.O., S.46: „It was in this season (Sommer 1654) that the first vine stocks were introduced. They came from the borders of the Rhine, and were received by one of the outward bound ships.“
- <sup>15</sup> Hans Ambrosi, a.a.O., S.46
- <sup>16</sup> Leipoldt, a.a.O., S.16: „consisted of Muscat, Green Grape, Muscadel and French Grape“, wobei hinzugefügt wird, daß es sich nur um Vermutungen handle.
- <sup>17</sup> Theal, a.a.O., S.57..“the grysbucks, besides trampling down the beds in the gardens, ate the young sprouts off the vines.“
- <sup>18</sup> Als erster Freibürger gilt lt. Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.59, ein Deutscher, der aus Köln stammende *Herman Rehemagen (Remajenne)*, der meisterhaft Kupferketten schmiedete und 1660 zum Unteroffizier, dem damals höchsten Rang im Farmbezirk, gewählt wurde.
- <sup>19</sup> Leipoldt, a.a.O., S.17
- <sup>20</sup> Ambrosi, a.a.O., S.46
- <sup>21</sup> Leipoldt, a.a.O., S.17 f.
- <sup>22</sup> Oskar Hintrager, *Geschichte von Südafrika*, München 1952, S.47
- <sup>23</sup> Theal, a.a.O., S.122.
- <sup>24</sup> Theal, a.a.O., S.160
- <sup>25</sup> E.Moritz, a.a.O., S.11 und 13
- <sup>26</sup> ebd., S.27
- <sup>27</sup> Eine Übersicht über die Namen der Käufer vermitteln Theal, a.a.O., S.122 f. sowie Leipoldt, a.a.O., S.19 f. Zu Jacob van Reenen und seinen Nachkommen besonders Moritz, a.a.O., S.48 f.
- <sup>28</sup> So Theal und Leipoldt a.a.O., doch wird Neethling bei Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.114 und Moritz, a.a.O., S.84 mit den Vornamen Christiaan Ludolph aufgeführt. Er traf 1741 am Kap ein und gehörte zu den angesehensten und wichtigsten Bürgern Kapstadts
- <sup>29</sup> Leipoldt, a.a.O., S.20: „Jan Roep was a most enterprising and hard-working German colonist, who had emigrated from Hanau in 1755...“
- <sup>30</sup> zu Maynier : Thael und Leipoldt a.a.O. sowie Moritz, a.a.O., S.81 f. Hintrager, a.a.O., S.101, bezeichnet Maynier als „negrophil“, weil er sich während seiner Amtszeit als Landdrost zu stark und wohl auch ungerecht für die Hottentotten (und für die viehraubenden Xhosas) einsetzte, so daß seine Absetzung erzwungen wurde.
- <sup>31</sup> Theal, a.a.O., S.129
- <sup>32</sup> E.Moritz, a.a.O., S.13, 17 u.a.
- <sup>33</sup> Ebd., S.216
- <sup>34</sup> Leipoldt, a.a.O., S.21
- <sup>35</sup> Ebd.: „They had a ready local sale for their produce, which appears to have been a pure, natural, rather earthy-tasting red wine, a trifle too sweet to be called dry.“
- <sup>36</sup> Beispiele mit namentlicher Benennung der Berichterstatter bei Leipoldt, a.a.O., S.22
- <sup>37</sup> Theal, a.a.O., S.241
- <sup>38</sup> Hoge, a.a.O.: „Die Mehrzahl der deutschen Einwanderer gehörte den Kreisen der Handwerker und Bauern an“

- <sup>39</sup> Hierzu Hoge, a.a.O. und Hildemarie Grünewald, a.a.O., S.16 u.a., mit Hinweisen auf führende Verwaltungsbeamten, die deutschstämmig waren
- <sup>40</sup> Theal, a.a.O., S.179; Leipoldt, a.a.O., S.25 f.
- <sup>41</sup> Leipoldt, a.a.O., S.24 f.
- <sup>42</sup> lt. Hintrager, a.a.O., S.49
- <sup>43</sup> Theal, a.a.O., S.201
- <sup>44</sup> ebd., S.27
- <sup>45</sup> ebd., S.225
- <sup>46</sup> ebd., S.243
- <sup>47</sup> Hintrager, a.a.O., S.51
- <sup>48</sup> Leipoldt, a.a.O., S. 27; zur Sklavenfrage u.a. Theal, a.a.O., S.184. Der Sklavenhandel blühte in dieser Zeit, auch unter den Eingeborenen selbst. Es wird nahezu ausschließlich mit Bedauern vermerkt, daß es am Kap überhaupt zur Einführung von Sklaven kam, weil sie den Hang zur Bequemlichkeit förderten. Sie unterstanden dann aber einer vergleichsweise milden Gesetzgebung, ihre Kinder erhielten Schulunterricht, sie erlangten Freiheit und Gleichstellung mit den Weißen, wenn sie sich zum Christentum bekannten. In letzter Zeit wird dieser Auffassung widersprochen (Fisch, a.a.O., S. 67 ff.): Die Freilassungsquote sei extrem niedrig gewesen, und die Bekehrung zum Christentum habe keineswegs jedem Sklaven automatisch die Freiheit verschafft. Lt. Fisch wurden die Sklaven nicht als Personen, sondern als Sachbesitz angesehen, sie durften untereinander keine Ehen schließen.
- <sup>49</sup> Hintrager, a.a.O., S.57
- <sup>50</sup> Ebd., S.52
- <sup>51</sup> Leipoldt, a.a.O., S.29
- <sup>52</sup> Hintrager, a.a.O., S.54, gibt „etwa 170“ an; die Zahlenangaben schwanken, lt. Fisch, a.a.O., S.56, trafen 1687/88 ca 225 Hugenotten ein. Theal, a.a.O., S.342 f., gibt eine namentlich genau aufgelistete Übersicht, nach der 176 Seelen (souls) eintrafen und vermutet, daß noch mehr kamen, die aber schon länger in den Niederlanden ansässig gewesen waren, so daß Fischs Angabe von 225 Hugenotten realistisch sein dürfte
- <sup>53</sup> Theal, a.a.O., S.346
- <sup>54</sup> a.a.O., S.40. Theal, a.a.O., S.333: “Some of the Huguenots sent out were men who had been reared among the vineyards and olive groves of France, and who were acquainted not only with the best methods of cultivating the vines and trees, but with the manufacture of wine, brandy and oil.“
- <sup>55</sup> Hintrager, a.a.O., S.55
- <sup>56</sup> Moritz, a.a.O., S.11
- <sup>57</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.60
- <sup>58</sup> bei Moritz, a.a.O., S.216 als „Croese“ erwähnt
- <sup>59</sup> Moritz, a.a.O., S.18
- <sup>60</sup> Leipoldt, a.a.O., S.29
- <sup>61</sup> Ebd., S.31 sowie Theal, a.a.O., S.319 u.a.
- <sup>62</sup> Leipoldt, a.a.O., S.31
- <sup>63</sup> Resolution vom 26.Juni 1686, zitiert bei Leipoldt, a.a.O., S.,30
- <sup>64</sup> Friedrich Gottlieb Klopstock, Ode „Der Kapwein und der Johannisberger“, 1795: Alter Vater Johann, zürne mir Deutschem nicht, Daß ich die Tochter Konstanzia Lieber (darf ich auch, darf ich das trunkene Wort Wagen?) lieber sie trink’als dich...
- <sup>65</sup> Moritz, a.a.O., S.26 und Theal, a.a.O., S.252
- <sup>66</sup> Moritz, a.a.O., S.21; Hintrager, a.a.O., S.56 vermengt beide zu „Jan Hartog aus Frankfurt am Main“.
- <sup>67</sup> Bei Peter Kolb, dem wir später begegnen werden, auf S.645 seines 1719 erschienenen Werks beschrieben: „...*liegt hinter dem Löwenberg, eine Stunde ungfähr von dem vor-*

gebirge, welcher das runde Büschlein genennet wird“ Dieser etwa 30 Morgen große Rondebush-Garten wurde von Stel für Eichelnaussaat umgepflügt und befindet sich an der Straße nach Constantia, unweit der Großen Schuur oder Scheune für das Getreide der Kompanie

<sup>68</sup> Leipoldt, a.a.O., S.29

<sup>69</sup> ebd., S.40

<sup>70</sup> Theal, a.a.O., S.384 f. gibt Beispiele von ausgeprägter Korruption bei der Ostindischen Kompanie

<sup>71</sup> Es heißt, daß die Distanz zum Kastell bei gewöhnlichem Ritt zwölf Stunden in Anspruch nahm, die er aber durch häufigen Pferdewechsel auf sechs Stunden verringerte.

<sup>72</sup> Lt. Hintrager, a.a.O., S.61. Leipoldt, S.41, berichtet von etwa 250.000 fruchttragenden Weinstöcken und einer eher geringen Qualität des Weins, von dem er „*Stein, Hermitage and Madeira wine*“ benennt.

<sup>73</sup> Theal, a.a.O., S.371

<sup>74</sup> zitiert nach Hintrager, a.a.O., S.60 f., der Kaldens Farm als „Sandvliet“ bezeichnet

<sup>75</sup> Moritz, a.a.O., S.12: „Hüsing war die bedeutendste aktive Persönlichkeit unter den Deutschen am Kap“.

<sup>76</sup> Theal, a.a.O., S.434, Moritz, a.a.O., S.13

<sup>77</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.73 f. Gundermann erhielt später das **Landgut Vrijburg** und war Hauptinhaber der Wein- und Brantweinpacht in Stellenbosch und Drakenstein

<sup>78</sup> Theal, ebd. und S.437

<sup>79</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.75

<sup>80</sup> ebd., S.68 und Moritz, a.a.O., S.16

<sup>81</sup> Moritz, a.a.O., S.18 und Prospekt **Delheim Wines**

<sup>82</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.74

<sup>83</sup> Moritz, a.a.O., S.20

<sup>84</sup> Moritz, a.a.O., S.21

<sup>85</sup> Heute heißt diese berühmte Farm **Spier**

<sup>86</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.76.

<sup>87</sup> Tanith Hobson, John Collins, South Africa's Winelands, Cape Town 1997

<sup>88</sup> Marthinus Laurentius Neethling (1826-1913) mit dem Spitznamen „Lord Neethling“ war nicht nur Farmer, sondern auch Mitglied des Gesetzgebenden Rates und später des Oberhauses der Kapkolonie. Diese Hinweise stammen von Max Graf von Dürckheim, Universität Stellenbosch

<sup>89</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.80

<sup>90</sup> Moritz, a.a.O., S.27 f.

<sup>91</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.70

<sup>92</sup> Theal, a.a.O., S.462

<sup>93</sup> Moritz, a.a.O., S.11

<sup>94</sup> Leipoldt, a.a.O., S.34

<sup>95</sup> Theal, a.a.O., S.383

<sup>96</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.104

<sup>97</sup> Leipoldt, a.a.O., S.37

<sup>98</sup> Wilhelm Grütter mit D.J.van Zyl, Die Geschichte Südafrikas, Kapstadt 1982, S.15. Victor de Kock, Our Three Centuries, Cape Town 1952, S.27 bringt den am 6.3.1707 durch einen jungen Mann namens Hendrik Bibault geäußerten Satz im Wortlaut: „Ik ben een Africaander!“

<sup>99</sup> Theal, a.a.O., S.455: „...there was no jealousy, no ill-feeling of any kind, between Dutchmen and Frenchmen in the colony. Thereafter all were Afrikaners.“

<sup>100</sup> Hintrager, a.a.O., S.65 f. An Sklaven der Freibürger werden rd. 1300 benannt. Lt. Fisch, aa.O. s. 67, erreichten die Sklaven 1733 mit 4709 Personen gegenüber 3074 Freibürgern das größte Übergewicht. 1798 wurden 25754 Sklaven und 21764 Freie gezählt.

- <sup>101</sup> Ebd., S.64
- <sup>102</sup> u.a. Theal, a.a.O., S.188
- <sup>103</sup> M.Peter Kolb, Caput Bonae Spei Hodiernum Das ist Vollständige Beschreibung des Afrikanischen Vorgebürges der Guten Hofnung, Nürnberg 1919
- <sup>104</sup> Ebd., S.102 f.
- <sup>105</sup> Möglicherweise handelte es sich bei den wildwachsenden Weinranken auch um ein Gewächs namens *Rhoicissus capensis*. Lt. Dave Hughes, Phyllis Hands, John Kench, *South African Wine*, Cape Town 1992, dem außerordentlich informativen und zur Zeit wohl umfangreichsten Werk über den südafrikanischen Weinbau, S.12, benutzten die Eingeborenen diesen „wilden Wein“ bereits vor Ankunft der Europäer für ihre Ernährung und wurde die Pflanze später als *bobbejaanstou* oder *monkey creeper* populär. – Ambrosi, a.a.O., S.41 und 132, stellt allerdings fest, daß *Rhoicissus capensis* zu den Lianengewächsen mit Weinreben-Charakter gehört, also nicht eigentlich als Weinpflanze bezeichnet werden kann.
- <sup>106</sup> Theal, a.a.O., S.479
- <sup>107</sup> Ebd.: „In converting the money into British coinage, the heavy gulden generally used in accounts transmitted to the Netherlands is valued at one shilling and eight pence, and the light gulden used in transactions in the colony and in India at sixteen pence and two-thirds of a penny.“ Das Pfund Sterling hat bekanntlich 20 Shilling zu 12 Pence. Zur Praxis der Umtauschregelung am Kap, durch die sich die Kompaniebeamte Vorteile zu verschaffen suchten, gibt Theal in Band 4, S.67 Beispiele
- <sup>108</sup> Theal, a.a.O., S.453
- <sup>109</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.89
- <sup>110</sup> Ebd., S.74
- <sup>111</sup> Ebd., S.81
- <sup>112</sup> Theal, a.a.O., S.480
- <sup>113</sup> Leipoldt, a.a.O., S.49
- <sup>114</sup> Leipoldts Urteil bezieht sich auch auf die Prohibitionsmaßnahmen des 19.Jahrhunderts, die zur Zeit der Entstehung seines Buchs (1952) noch in Geltung waren und ist etwas überraschend, weil er selbst aus Missionarskreisen stammt und wissen müßte, wie sehr die Trunksucht die Entwicklung der nicht-weißen Bevölkerung behindert hatte. Nach Aufhebung der Prohibition 1965 kam es denn auch zu einer erschreckenden Verbreitung von Trunksucht, so daß der Satz „*as drunken as a coloured school teacher*“ zum Geflügelten Wort wurde und selbst in Schulbücher Eingang fand. Von Missionar Stillfried Niebuhr, der auf diesem Gebiet Pionierarbeit leistet, ist zu erfahren, daß 1948 bis 1965 (damals durften nur zwei Flaschen Wein an Nicht-Weiße verkauft werden) die schwarzen Lehrer in hohem Ansehen standen und man keinen von ihnen betrunken sah, während heute 50 bis 80 Prozent von ihnen Alkoholiker sind, besonders die besser verdienenden Oberschullehrer, so daß nach Niebuhrs Erkenntnis der schlechte Standard südafrikanischer Schulen in erster Linie auf die Alkoholabhängigkeit der Lehrerschaft und, von ihr motiviert, auch vieler Schüler, zurückzuführen ist. Das dop-System der teilweisen Entlohnung farbiger Arbeitskräfte mit alkoholischen Getränken ist inzwischen nicht mehr gebräuchlich, weil es zu viel Schaden anrichtete. Von der Kaapzicht-Weinfarm, die zum Stellenboscher Bereich gehört, ist zu erfahren, daß auf Wunsch der Farmgemeinschaft überhaupt kein Alkohol mehr an die Angestellten verkauft wird und daß durch diese von den Farbigen selbst gewünschte Maßnahme die Kaapzicht-Farm zu den sehr wenigen „trockenen“ Farmen gehört.
- <sup>115</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.69
- <sup>116</sup> Ebd., S.83
- <sup>117</sup> Beispiel bei Hintrager, a.a.O., S.68
- <sup>118</sup> Theal, a.a.O. Bd.4, S.29
- <sup>119</sup> Peter Kolb, a.a.O., S.685

- <sup>120</sup> Ebd., S.65
- <sup>121</sup> Leipoldt, a.a.O., S.60
- <sup>122</sup> Die vorstehenden Ausführungen sind teilweise wörtlich einem Manuskript von Max Graf von Dürckheim von der Universität Stellenbosch entnommen. Sie basieren auf einer unveröffentlichten Magister-Dissertation: G.A.Cockrell, Die Lewe van Martin Melck, Stellenbosch 1984
- <sup>123</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.235
- <sup>124</sup> Ebd., S.167
- <sup>125</sup> Ebd., S.163; S.165 führt Theal für die Jahre 1772–1780 einen Durchschnitt von 93 Legger gewöhnlichen und 15 Legger Constantia-Wein für den Export nach Europa an.
- <sup>126</sup> Für die Jahre 1772–1780 gibt Theal, ebd., 296 Legger Export nach Indien an.
- <sup>127</sup> Ebd. Dennoch galten die Preise, die die Kompanie für die Constantia-Weine bezahlte, als zu niedrig. Dürckheim, a.a.O., verweist auf eine unveröffentlichte Magister-Dissertation von M.P.S.van der Merwe, Die Alledaagse Lewe op Groot Constantia tussen die Jare 1685–1885, Stellenbosch 1987, in der ausgeführt wird, daß die Constantia-Eigentümer jedes Jahr zwei Drittel ihrer gesamten Weinproduktion zu festgesetzten Preisen, die weit unter dem Marktpreis lagen, an die Kompanie verkaufen mußten.
- <sup>128</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.162
- <sup>129</sup> Lt.Theal, a.a.O., S.489, zahlte die Kompanie den Farmern für einen Legger gewöhnlichen Wein sechs Pfund, für alten Wein zum Gebrauch im Hospital acht Pfund (1718/19).
- <sup>130</sup> Ebd., S.249
- <sup>131</sup> Lt. Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.225, erfolgte diese Maßnahme zu spät: „Der so lange unterdrückte Unternehmungsgeist der Kapländer war nicht mehr zu erwecken“.
- <sup>132</sup> Zu dieser und der folgenden Bittschrift in erster Linie Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.226 u.a.
- <sup>133</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.73
- <sup>134</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.98
- <sup>135</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.180
- <sup>136</sup> Moritz, a.a.O., S.48
- <sup>137</sup> Der Bericht über diese Expedition vom Oktober 1791 bis zum Juni 1792 gab erstmalig Kunde vom mittleren Südwestafrika, von den Hereros und Bergdamaras und den ständigen Fehden der Hereros mit den Namahottentotten (Hintrager, a.a.O., S.96 f.)
- <sup>138</sup> Hintrager, a.a.O., S.92 ff. De Graaff verfügte z.B. über 132 Pferde und zahlreiche Kutschen
- <sup>139</sup> Lt. Theal, a.a.O., Bd.4, S.182 ff.
- <sup>140</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.113, Moritz, a.a.O., S.70
- <sup>141</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.173 f. und Moritz, a.a.O., S.129
- <sup>142</sup> Lt. Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.125
- <sup>143</sup> Leipoldt, a.a.O., S.77 zitiert J.S.Stavorinus, Voyages to the East Indies, 1798. Um 1830 konnten in Deutschland nur 40 Prozent der Bevölkerung lesen, 1870 sollen es bereits 75 Prozent gewesen sein, lt. Artikel von K.Schleucher im Darmstädter Echo vom 9.10.1991. Umso bemerkenswerter ist es, daß am Kap bereits im 18.Jahrhundert Schulpflicht bestanden haben muß, denn der Politische Rat drohte 1755 einer Frau mit Prügelstrafe, weil sie sich weigerte, ihre Kinder zur Schule zu schicken, lt. Hintrager, a.a.O., S.78
- <sup>144</sup> Die Ausführungen über Martin Melck beziehen sich auf das erwähnte Manuskript von Dürckheim, ferner auf Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.101, 124-126 und Moritz, a.a.O., S.82 f.
- <sup>145</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.183
- <sup>146</sup> Hintrager, a.a.O., S.464
- <sup>147</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.289
- <sup>148</sup> siehe vorne S.25. Ein Sohn des Gouverneurs, ebenfalls Hendrik mit Namen, unternahm 1776 eine Expedition mit einigen anderen Deutschen, zu denen *Pieter Cloete* und der

- Maler *Johannes Schumacher* gehörten, dem wir einige besonders eindruckliche Ansichten vom Kap verdanken.
- <sup>149</sup> So Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.104
- <sup>150</sup> Lt. Moritz, a.a.O., S.28 f., heiratete *Ryk Tulbagh* am 26. August 1725 Elisabeth Swellengrebel, die Schwester Hendriks und Tochter von *Johannes Swellengrebel*, Besitzer der Farm Ekelenburg, der 1694 von Moskau aus ans Kap gekommen war und *Johanna Cruse*, die Tochter von *Hieronymus Cruse* (Kruse) geheiratet hatte.
- <sup>151</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.91 ff.
- <sup>152</sup> Hintrager, a.a.O., S.78
- <sup>153</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.166
- <sup>154</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.114 f.. Neethling unterrichtete nach einem Krankenhausaufenthalt zunächst die beiden Söhne des Chefarztes im Klavierspiel und brachte es später zum Sekretär des Vormundschaftsgerichts und Mitglied des Hohen Gerichtshofs, einer derart hohen Stellung, die ihm als Lutheraner nicht zustand und den Einspruch der 17 Direktoren in Holland hervorrief.
- <sup>155</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., s.133
- <sup>156</sup> Lt.Hildemarie Grünewald, Die Geschichte der Deutschen in Südafrika, Kapstadt 1996, S.34
- <sup>157</sup> Diese Zahl nennt J.Hoge in einer ausführlichen Würdigung Dessins im Afrikanischen Heimatkalender 1951, S.97–105. An anderer Stelle werden 4.491 Bände genannt.
- <sup>158</sup> Die Vorliebe der Kapbevölkerung für Bier wird mehrfach bezeugt. Peter Kolb schildert eine Szene, in der ein Deutscher nach einem guten Glas Bier verlangt, weil dieses „*viel höher und köstlicher geachtet*“ sei als der Wein, und beschreibt an anderer Stelle den Wirtshausgenuss mit Zerbster Bier, Braunschweigischer Mume und anderen Bieren sowie die Tafelfreuden und daß „*unser liebes Teutschland etwas (schicke), das allhier vor sehr delicat gehalten wird. Hierzu gehört auch noch neben Heringe, Käse, Schinken und Rauchfleisch das Lübeckische Bier*“.
- <sup>159</sup> Hoge, a.a.O., S.100
- <sup>160</sup> Gute Zusammenfassung bei Fisch, a.a.O., S.116
- <sup>161</sup> Zitat bei Johannes Prinz, Das Württembergische Kapregiment 1786–1808, Stuttgart 1932, S.140 f.
- <sup>162</sup> Theal, a.a.O., Band 4, S.351
- <sup>163</sup> Begriff bei Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.291
- <sup>164</sup> ebd., S.198
- <sup>165</sup> ebd., S.191
- <sup>166</sup> ebd., S.183
- <sup>167</sup> Lt. Vorwort zu C.Graham Botha, General History and Social Life of the Cape of Good Hope, Cape Town 1962, wo auch Rev. Leibbrandt, vermutlich ein Nachfahre der Leibbrands aus Leonberg (Schmidt-Pretoria, S.176 u.208) erwähnt wird. Leibbrandt verwaltete die Archive 1881 bis 1908, Botha wurde 1912 an die Spitze der Kap-Archive berufen.
- <sup>168</sup> s.o. General History. sowie Our South Africa Past and Present, Cape Town, o.J. (1938)
- <sup>169</sup> Die im Vorwort genannte Arbeit von Jan van der Meulen stellt heraus, daß die Vorbilder für den kapholländischen Stil in erster Linie in Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Ostpreußen zu finden sind; vgl. auch Grünewald, a.a.O., S.23
- <sup>170</sup> Über den sogenannten „Buchstabenplan“ der Fundamente im kapholländischen Baustil findet sich eine gute Zusammenfassung bei Wilhelm Grütter mit D.J. van Zyl, Die Geschichte Südafrikas, Kapstadt 1982, S.16: Ursprünglich bestanden die Häuser am Kap aus drei einfachen, in einer Reihe parallel zur Straße angeordneten Räumen, denen dann vielleicht Zimmer als Flügel an einem Ende hinzugefügt wurden, so daß ein L entstand, worauf ein weiterer Flügel am anderen Ende die U-Form entstehen ließ. Tiefer im Inland

neigte man dazu, den Anbau an der Mitte der Hauswand anzusetzen, so daß ein T-förmiger Plan entstand, der durch Hinzufügung weiterer Anbauten am Fuß des T zum H führte.

<sup>171</sup> Botha, History, S.208. Die Sklavenglocke war fast so alt wie die europäischen Siedlungen überhaupt und rief die Sklaven zu und von der Arbeit.

<sup>172</sup> Botha, Our South Africa, S.77: „*the country gentry of the Colony*“

<sup>173</sup> Lt. Hintrager, a.a.O., S.123. „Sonntägliche Hausgottesdienste, an denen auch die farbigen Bediensteten und die Sklaven teilnahmen, waren allgemein üblich.“

<sup>174</sup> Hinrich Lichtenstein, Reisen ins südliche Afrika, Berlin 1812, S.228 ff.. Das Pfarrhaus glich einem Adelssitz, in den Häusern der Farmer herrschte Eleganz, an ihrer Tafel Luxus.

<sup>175</sup> Diese zweite Hauptgruppe der Bantu siedelte demnach, anders als die mehr vom Nomadentum bestimmten Völker der Nguni, in Städten mit sorgfältig gebauten festen Häusern. Es heißt, daß im tödlichen Sturm des Difaqane, der zwanzig Jahre nach Lichtensteins Aufenthalt am Kap das südliche Afrika erfaßte, zwischen dem Sambesi und dem Oranje 18.000 Städte und Ortschaften der Sotho vernichtet worden seien (zitiert nach Grünewald, a.a.O., S.51), wobei es sich allerdings nicht um „Städte“ nach europäischem Maßstab gehandelt haben dürfte.

<sup>176</sup> von dem arabischen *cafara*, was leugnen bedeutet und damit die Ungläubigen bezeichnet.

<sup>177</sup> In gewissem Kontrast zu diesem enthusiastischen Report, der sich in erster Linie auf die Darlegungen eines Missionars der Londoner Missionsgesellschaft, Dr. van der Kemp stützt, stehen die Erfahrungen, die Lichtenstein bei einem Besuch der Missionsstation von der Kemps in Bethelsdorp machte. Vorher hatte er Baviaanskloof, das spätere Genadendal der Herrnhuter in der Nähe von Stellenbosch besucht und war hoch beeindruckt von der „Würde und Sanftmut“, mit der die deutschen Missionare die Hottentotten in vielfältiger Weise erfolgreich unterrichteten, wobei ihn besonders der Anblick der 200 Häuser und Hütten der Station „wunderbar ergriff“ und „recht lebhaft in das Vaterland zurück versetzte“. Denn außer diesem Fleck gäbe es in der Tat keinen andern in der ganzen Kolonie, der einem deutschen Dorf ähnlich sähe. In Bethelsdorp hingegen traf er auf elende und verfallende Hütten ohne irgendwelche Spuren von menschlichem Fleiß, und die mageren, zerlumpten oder gar nackten Gestalten hatten „träge, schläfrige Gesichter“. Am schlechtesten schien ihm für die Beschäftigung der Menschen gesorgt, denn außer den Betstunden könnte ein jeder, so lange er wollte, müßig in seiner Binsenhütte liegen, und keiner, der reuig von seinen Sünden sprach, hätte glaubhaft machen können, daß es ihm Ernst sei mit der Besserung. – Van der Kemp konnte allerdings nicht, wie er es sich gewünscht hatte, bei den Xhosa arbeiten, sondern war, wie die Herrnhuter, bei den Hottentotten tätig.

<sup>178</sup> Lichtenstein, a.a.O., S.93; über Leiste siehe oben S.

<sup>179</sup> Lichtenstein, Bd.2, S.114. Bei Lichtensteins Freund Polemann wird es sich um *Heinrich Pohlmann* aus Altona handeln, der um 1800 zusammen mit *Dietrich Pallas* in Kapstadts Strandstraße eine Apotheke gründete, s.Grünewald, a.a.O., S.25

<sup>180</sup> Etwa *Jakob Stoffberg (oder Stockberg)*, der, selber Preuße, einen alten preußischen Soldaten aus der Armee Friedrichs des Großen als Lehrer seiner Kinder engagiert hatte, dessen vollendete Manieren und tadelloses Französisch wie auch sein Geigenspiel Eindruck machten. Für *Musikgenüsse* waren sonst weitgehend die Sklaven zuständig, von denen Lichtenstein an anderer Stelle berichtet, so etwa von der Kapelle des Herrn *Sebastiaan van Reenen*, auf der Farm Klavervalley, der seine Sklaven auf Clarinetten, Fagotten und Hörnern musizieren ließ, wobei sie alles nach dem Gehör spielten, zuerst einen Choral, dann Märsche und Tänze. Es heißt sogar, daß ihm keine große Haushaltung bekannt sei, in der nicht ein Sklave irgendein Instrument spielte, wobei neben dem Waldhorn, Oboen und Trompeten auch Geigen und Baßgeigen (Celli) genannt werden. – Einen anderen deutschen Posthalter, *Sebastian Fent* aus Landau, lobt Lichtenstein seines aus-

gezeichneten Gartens wegen, mit dem Hinweis, daß durch gute Pflege und sachgemäße Düngung hervorragende Resultate zu erreichen seien.

- <sup>181</sup> Leipoldt, a.a.O., S.58: Mit Verordnung vom 15.10.1795 wurde den Winzern das alleinige Privileg zum Verkauf ihrer Weine im Einzelhandel zugebilligt.
- <sup>182</sup> Leipoldt, a.a.O., S.62, unter Zitierung von *Captain Robert Percival*, der sich ausführlich mit dem Kapweinanbau befaßte und dabei zu der Schlußfolgerung kam, daß nicht die Beschaffenheit des Bodens, sondern Geiz und Trägheit der Winzer und ihre Antipathie gegenüber arbeitsaufwendigen Anstrengungen im Kultivierungs- und Ernteprozess ausschlaggebend für die oben angeführte Beurteilung seien: *“They are all very much inferior to those of Europe.”* Dem Vorwurf der Trägheit der Winzer schlossen sich übrigens keineswegs alle Berichterstatter an. Es gab auch Stimmen, die das Organisationstalent und den Einsatz der Farmbetreiber herausstellten.
- <sup>183</sup> Lt. Leipoldt, a.a.O., S.64. Die Engländer, die von Haus aus keine Erfahrung auf diesem Gebiet hatten, waren wohl nur vorübergehend als Weinbauern tätig, zumal die Buren ihre Bemühungen mit Eifersucht und Argwohn verfolgten und zu behindern suchten.
- <sup>184</sup> Leipoldt, ebd., unter Zitierung des Berichterstatters Captain Robert Percival
- <sup>185</sup> Leipoldt, a.a.O., S.65
- <sup>186</sup> Durch ein bereits 1793 getroffenes Abkommen ging ein großer Teil der Constantiaweine an die Regierung für repräsentative Zwecke. Dieses Abkommen wurde bis 1828 beibehalten, lt. Theal, a.a.O., Band 6, S.38
- <sup>187</sup> Theal, a.a.O., Band 5, S.74
- <sup>188</sup> Leipoldt, a.a.O., S.79
- <sup>189</sup> Ebd.
- <sup>190</sup> Theal, a.a.O., S.75: *“Beyond talking this society did nothing.”*
- <sup>191</sup> Leipoldt, a.a.O., S.84
- <sup>192</sup> Nach dem Sturz Napoleons erhielten die britischen Besatzer durch den Londoner Vertrag 1814, bestätigt durch den Wiener Kongress 1815, die Kapkolonie auf Dauer zugesprochen
- <sup>193</sup> Genaue Angaben finden sich bei Leipoldt, a.a.O., S.95
- <sup>194</sup> Leipoldt, a.a.O., S.102. Die Zahlenangaben beziehen sich auf eine Rede, die „Mr. Advocate Cloete“ bei einem großen öffentlichen Treffen am 16. Juli 1831 in Kapstadt hielt, ebd. S.100 ff.
- <sup>195</sup> Lt. Leipoldt, a.a.O., S.71, wobei 120 acres etwa 48 ha entsprochen haben dürften, lt. Umrechnungstabelle im Afrikanischen Heimatkalender
- <sup>196</sup> Leipoldt, a.a.O., S.97 f.
- <sup>197</sup> Leipoldt, a.a.O., S.85 f.
- <sup>198</sup> Noch 1936 schrieb Dr. Perold, einer der großen Weinexperten: *„If the grapes are well trodden by the human foot, more of these valuable materials (bezieht sich auf pectic and other matters that give the wine its best quality) get into the must than when they are crushed in a grape mill.“*, Leipoldt, a.a.O., S.95
- <sup>199</sup> Der Weintester, beispielsweise, wurde in den zwanziger Jahren wieder abgezogen, weil, wie Theal bemerkt (a.a.O., Band 6, S.37), kein Erfolg zu verzeichnen war, im Gegenteil: *„after several years experience it was found that the ordinary wines were actually inferior to those produced before the appointment of the taster“.*
- <sup>200</sup> Fisch, a.a.O., S.116
- <sup>201</sup> Leipoldt, a.a.O., S.89
- <sup>202</sup> Über den Cape Madeira erfahren wir bei Leipoldt (S.69), daß er von tief violetter Farbe, dickflüssig und trüb (thick and muddy) sei, ein schwerer, süßer Wein, von dem eine Person fünf oder sechs Flaschen trinken könne, ohne sich zu vergiften, und daß es der Wein sei, den man im allgemeinen auf den Tischen der Kolonisten anträfe.

- <sup>203</sup> Theal, a.a.O., Band 5, S.74
- <sup>204</sup> Leipoldt, a.a.O., S.74, wobei Begriffe wie „organized hostility“, Ächtung (proscribed article), Abscheu (execration) und Verleumdung (ist quality traduced) Verwendung finden. Als Beispiel führt Leipoldt u.a. an (ebd., S.91), daß ein englischer Weinhändler 1819 nach Kapstadt schrieb, er wolle keinen Madeira mehr erhalten, weil dieser „damnable poor stuff“ nicht zu verkaufen sei, – während der gleiche Madeira vom englischen Gouverneur und seinen Offizieren am Kap als exzellent bezeichnet und mit Vorliebe genossen wurde. Leipoldt weist in diesem Zusammenhang verschiedentlich auch auf Maßnahmen hin, die bei Ankunft des Weins in England ergriffen wurden, um den Wein zu verfälschen, etwa auf S.94: *„The sophistication of Cape wine began after its arrival in England, and there are abundant proofs that vintages of a particular year that were found excellent by continental tasters were described as „pretty awful“ by wine judges in England, a difference that can only be accounted for by wilful adulteration“*.
- <sup>205</sup> Leipoldt, a.a.O., S.91
- <sup>206</sup> Leipoldt, a.a.O., S.97: Für einen Legger Wein zu 152 Gallons wurden 1826 nicht mehr als 2 Pfund 5 s gezahlt, was kaum die Transportkosten abdeckte, galt es doch die noch nicht ausgebaute Straße von Stellenbosch und Paarl nach Kapstadt durch die berichtigten Cape Flats zu überwinden, wo die schweren Wagen im Sand zu versinken drohten, wenn der Süd-Ost-Wind den Transport zu einem harten, gefahrvollen Pilgerweg werden ließ. 14 bis 16 Ochsen, heißt es an anderer Stelle (S.71), wurden benötigt, um zwei Legger Wein mit einem Gewicht von zwei bis zweieinhalb Tonnen durch die tiefen Sände des Isthmus zu befördern. Angesichts solcher Schilderungen erscheint es als ein doppeltes Wunder, daß es später deutschen Einwanderern gelang, die Vlake in ein blühendes Gartenland zu verwandeln, s. Grünewald, a.a.O., S.75
- <sup>207</sup> Leipoldt, ebd.
- <sup>208</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.77 erwähnt bei Heinrich Müller aus Basel, daß er als „Muller“ aufgeführt sei
- <sup>209</sup> Botha, General History, S.301
- <sup>210</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.58
- <sup>211</sup> wörtlich zitiert bei Leipoldt, a.a.O., S.62–70
- <sup>212</sup> Ebd., S.66
- <sup>213</sup> Lt. Dürckheim, a.a.O., handelt es sich um Hendrik Cloete den Jüngeren (1758–1818), der nach dem Tod seines Vaters Hendrik Cloete des Älteren 1799 Groot Constantia übernommen hatte.
- <sup>214</sup> Leipoldt, a.a.O., S.97
- <sup>215</sup> Ebd., S.90
- <sup>216</sup> Eine Gallone entspricht 4, 54 Litern, lt. Cassell’s Dictionary, London 1960
- <sup>217</sup> Leipoldt, a.a.O., S.97 und 134. Im Vergleich exportierte Frankreich nach 1860 jährlich im Durchschnitt über zwei Millionen Gallons nach England und erreichte der Import von Sherry aus Spanien 1864 fast acht Millionen Gallons, bei einer Gesamtmenge von 15,5 Millionen importierter Gallons. Der Anteil an Kapwein war also mit nicht einmal 30.000 verschwindend gering (Zahlen nach Leipoldt, a.a.O., S.134)
- <sup>218</sup> 1840 hatte die britische Regierung noch einmal die Zölle zu Ungunsten des Kap verändert, mit dem Erfolg, daß viele Weiße die Kolonie verließen oder sich auf die Zucht von Merino-Schafen umstellten. Der Export von Merinoschafwolle stand in dieser Zeit an erster Stelle und „rettete das Land vor dem allgemeinen Bankrott“, Theal, a.a.O., Band 6, S.192 ff. Die Ausfuhr von Schafwolle, die 1831 bis 1835 durchschnittlich 8.100 Pfund jährlich betragen hatte, belief sich 1855 auf 634.130 Pfund und übertraf wertmäßig alle anderen Ausfuhrartikel, lt.Hintrager, a.a.O., S.231
- <sup>219</sup> Zum Großen Treck und den vielfachen Gründen, die ihn veranlaßten – u.a. die Sklavenbefreiung 1834 – s.Grünewald, a.a.O., S.55 ff.

- <sup>220</sup> Leipoldt, a.a.O., S.100 ff.
- <sup>221</sup> Leipoldt, a.a.O., S.87 f., verweist auf eine **Joint Stock Company**, die 1829 von Wein-  
farmern und Händlern in Stellenbosch als gemeinsamer Versuch zur Verbesserung von  
Ware und Handel gegründet wurde und 1831 tatsächlich zwei Ladungen von „superior  
wine“ verschickte, von deren Aktivitäten man in der Folge aber kaum noch etwas hörte.  
Die 1831 gegründete Gesellschaft hingegen beurteilt Leipoldt sehr positiv, a.a.O, S.124
- <sup>222</sup> Botha, General History, S.302
- <sup>223</sup> Ebd.
- <sup>224</sup> Botha, General History, S.303
- <sup>225</sup> Es mag von Interesse sein, daß die nach dem Großen Treck entstandenen Burenrepubli-  
ken bereits vorher über Verfassungen verfügten, zunächst Natal, das sich 1840 als Re-  
publik eine **Verfassung** und einen Volksrat geschaffen hatte, bis es 1844 durch die  
Engländer annektiert und der Kapkolonie einverleibt wurde, dann Transvaal, wo 1845  
eine erste Verfassung und ein Volksrat entstanden, schließlich der **Oranje Freistaat**, der An-  
fang 1854 seine Unabhängigkeit sowie Verfassung und Volksrat erhalten hatte.
- <sup>226</sup> Hintrager, a.a.O., S.230
- <sup>227</sup> Leipoldt, a.a.O., S.111: *“We know so little about the wine industry in the last century.”*  
Leipoldt gibt in diesem Zusammenhang einen Abriß über Cloetes Tagebuch
- <sup>228</sup> Leipoldt, a.a.O., S.129. Hier wird auch ein deutscher Reisender, *Wilhelm von Meyer*, zi-  
tiert, der 1843 in Hamburg ein Buch „Reisen in Südafrika“ veröffentlichte, das sich mit  
Kapweinen befaßte.
- <sup>229</sup> Leipoldt, a.a.O., S.130
- <sup>230</sup> ebd., S.139
- <sup>231</sup> Leipoldt, ebd. S.140, beschreibt anschaulich, wie er als kleiner Junge eine Kostprobe die-  
ses Weins genießen durfte und dabei feststellte, daß er mit dem ihm wohlbekannten Wein  
von *Oom Koos Hugo* nicht zu vergleichen war.
- <sup>232</sup> Grünwald, a.a.O., S.75 f., Werner Schmidt-Pretoria, Deutsche Wanderung nach Süd-  
afrika im 19.Jahrhundert, Berlin 1955, S.223 f.
- <sup>233</sup> Schmidt-Pretoria, Deutsche Wanderung, S.300 f. u. 321 zitiert nicht nur gängige Sprich-  
wörter ( „Wo kein anderer Europäer mehr fertig wird, da schafft es der Deutsche doch“  
oder „Put the Germans on a rock and they make a garden of it“), sondern auch die Er-  
klärung eines englischen Premiers der Kapkolonie: „Meine Landsleute, die Engländer,  
kommen mit dem Gedanken hierher, daß sie nicht selbst zu arbeiten, sondern Schwarze zu  
befehligen und für sich arbeiten zu lassen haben; die Deutschen...schaffen fleißig, ehrlich,  
unermüdllich und geduldig und lassen sich durch kein Mißgeschick abschrecken. Das er-  
klärt den Erfolg, den sie erzielen und macht sie zu unseren besten Kolonisten...Man  
braucht nur nach den deutschen Ansiedlungen bei Kapstadt, Kingwilliams-town und  
East London zu blicken, um zu sehen, was diese armen Männer in 25 Jahren geschaffen,  
wie sie Wüsteneien zu Gärten umgewandelt haben...“
- <sup>234</sup> Schmidt-Pretoria, Deutsche Wanderung, S.211 f.
- <sup>235</sup> Leipoldt, a.a.O., S.176
- <sup>236</sup> Ebd., S.125 u.a. Der Aufschwung erfolgte nicht zuletzt aufgrund der Diamanten- und  
Goldfunde in den durch die Treckburen neu erschlossenen Gebieten und der dadurch  
ermöglichten Ausweitung des Markts im eigenen Bereich.
- <sup>237</sup> Schmidt-Pretoria, Deutsche Wanderung, S.213, Leipoldt, a.a.O., S.148 ff. u.a. Babo  
wandte sich gegen die Adaption fremder Namen bei der Weinbezeichnung, nannte bei-  
spielsweise den Begriff „Hock“ falsch und nicht zu rechtfertigen, weil es sich um Rhein-  
wein handle und fragte, wie ein Kapwein „Sherry“ nach einem spanischen Ort benannt  
werden könne. Auch wandte er sich nachhaltig gegen eine Bearbeitung der Trauben mit  
den Füßen, die den Most nur verschmutzen könnten und forderte eine sorgfältigere  
Handhabung der Pressung.

- <sup>238</sup> Leipoldt, ebd., S.147 u.a.
- <sup>239</sup> Schmidt-Pretoria, Deutsche Wanderung, S.213
- <sup>240</sup> Ebd., S.221
- <sup>241</sup> Leipoldt, a.a.O., S.155
- <sup>242</sup> Siehe im folgenden die biographischen Notizen zu Kohler, der über Mayer äußerte: "Generously he helped me with advice, pouring his profound knowledge of wine and ist making in my willing ears..."
- <sup>243</sup> Leipoldt, ebd., S.141 sowie Brockhaus, Ausgabe 1929
- <sup>244</sup> Leipoldt, ebd., S.142, zu Ludwig Pappé u.a. Hintrager, a.a.O., S.236
- <sup>245</sup> Leipoldt, ebd., S.142 ff Leipoldt datiert den Einbruch in Frankreich auf 1863, der Brockhaus auf 1868, und zwar in der Ausgabe von 1929, wobei er zugleich vermerkt, es sei noch kein Mittel gefunden, das die Reblaus „unbedingt tötete, ohne den Stock zu schädigen.“ Die französische Regierung, heißt es in der gleichen Ausgabe, habe einen Preis von 300.000 Fr. für die Entwicklung des Gegenmittels ausgesetzt.
- <sup>246</sup> Schmidt-Pretoria, a.a.O., S.213
- <sup>247</sup> Leipoldt, a.a.O., S.144
- <sup>248</sup> Lt. Leipoldt, a.a.O., S.163 wurden folgende Weintypen ausgestellt: Port, Burgunder, Claret, Sherry,Sauterne, Hock, Sweet wine, roter und weißer Muscadel, Hanepoot und Pontac.
- <sup>249</sup> Annette Joelsen, The Memoirs of Kohler of the KWV, London 1946. In dieser faszinierenden Darstellung von Leben und Werk des „Apostels der Co-Operation“, wie der damalige Premierminister Südafrikas, J.C.Smuts, ihn in seinem Vorwort bezeichnet ("*your Wine-Growers Co-operative is perhaps the most successful venture of ist kind in South Africa, if not in the world*"), wird höchst anschaulich geschildert, wie Kohlers irische Großmutter sechzehnjährig den jungen Deutschen Köhler heiratete, der noch unter Blücher als Offizier gedient hatte, wie der Sohn aus dieser Verbindung, Gatte einer englischen Schönheit, als Architekt am Kap Konstrukteur der ersten Eisenbahnlinie von Kapstadt nach Wellington, 1859–63, wurde, dann allerdings auf Nimmerwiedersehen verschwand, wie der junge Kohler im Farmbereich unter den Aristokraten Südafrikas aufwuchs, zunächst als Dentist und im Zuge der Goldentdeckung reich wurde, bis er aus Gesundheitsgründen in den Weinbau überwechselte und durch den Weinexperten Mayer aus Deutschland entscheidende Unterstützung erfuhr...
- <sup>250</sup> Ambrosi, a.a.O., S.48
- <sup>251</sup> Ambrosi, a.a.O., S.49: Wine, Other Fermented Beverages and Spirits Act of 1957 samt Ergänzung von 1973 mit Festsetzung der Begriffe Wine of Origin, Vintage, Cultivar. Vorangegangen war 1929 der Act on Food, Drugs and Disinfectants, der irreführende Beschreibungen auf den Etiketten untersagte, sowie der Wine and Spirits Control Amendment Act von 1940, der die KWV mit Kontrollbefugnissen zur Verhinderung von Überproduktion und zur Beachtung guter Qualität ausstattete
- <sup>252</sup> John Platter, South African Wines, 1998, S.4 (Das Werk erscheint jährlich seit 1980 und ist zum beliebtesten Standardwerk in Taschenbuchformat über Kapweine geworden). Der Vater von John Platter war Südtiroler.
- <sup>253</sup> H. Ambrosi, Wingerdenting in Suid-Afrika, Navorsingsseksie van die Stellenbosch Boerewynmakery, Stellenbosch 1966, S. 85. Zitate aus "Report of the Manager of the Government Wine Farm, Groot Constantia 1899" und "Commission of investigation on grafted vineyards 1922."
- <sup>254</sup> Hans Ambrosi, Untersuchungen über die Methoden der Auslese von Rebklonen unter besonderer Berücksichtigung der Menge-Güte-Verhältnisse, Dissertation-Stg., Hohenheim 1953.
- <sup>255</sup> Hans Ambrosi, die Rebenveredlung in Südafrika, Weinberg und Keller, Traben-Trarbach 1967, S. 483.
- <sup>256</sup> Hans Ambrosi, Kapregion, Wein- und Spezialitätenführer, Mainz 1966, S. 51.

<sup>257</sup> Andreas Ambrosi, Weine aus Südafrika; im Wein- und Sektjournal, Mainz, 1992, S. 29.

<sup>258</sup> Hans Ambrosi, Gute Nachricht vom Kap in Selection, Partenheim 1995.

## Literaturverzeichnis

- [1] Ambrosi, Andreas, Mainz 1992: Weine aus Südafrika; im Wein- und Sektjournal
- [2] Ambrosi, Hans, Dissertation-Stg., Hohenheim 1953: Untersuchungen über die Methoden der Auslese von Rebklonen unter besonderer Berücksichtigung der Menge-Güte-Verhältnisse
- [3] Ambrosi, Hans, Stellenbosch 1966: Wingertenting in Suid Afrika, Navorsingsseksie van die Stellenbosch Boerewynmakery
- [4] Ambrosi, Hans, Mainz 1966: Kapregion Wein- und Spezialitätenführer
- [5] Ambrosi, Hans, Traben-Trarbach 1967: Die Rebenveredlung in Südafrika, Weinberg und Keller
- [6] Ambrosi, Hans, Partenheim 1995: Gute Nachricht vom Kap in Selection
- [7] Botha, Graham, Cape Town 1962: General History and Social Life of the Cape of Good Hope sowie Cape Town o.J.: Our South Africa Past and Present
- [8] Cockrell, G.A., Magister-Dissertation Stellenbosch 1984: Die Lewe van Martin Melck
- [9] Fisch, Jörg, Schweiz 1990: Geschichte Südafrikas
- [10] Grünewald, Hildemarie, Kapstadt 1993: Die Geschichte der Deutschen in Südafrika
- [11] Grütter, Wilhelm mit van Zyl, D.J., Kapstadt 1982: Die Geschichte Südafrikas
- [12] Heese, Hans Friedrich, Bellville 1984: Groep sonder Grense, Die Rol en Status van die gemengde Bevolking aan die Kaap, 1652 – 1795
- [13] Hintrager, Oskar, München 1952: Geschichte von Südafrika
- [14] Hobson, Tanith und Collins, John, Cape Town 1997: South Africa's Winelands
- [15] Hoge, Jan: Von den Deutschen im Kapland in holländischer Zeit, in: Afrikanischer Heimatkalender 1950, S. 75 – 79
- [16] Hoge, Jan. Joachim Nikolaus van Dessin, in: Afrikanischer Heimatkalender 1951, S. 97 – 105
- [17] Hughes, Dave, Hands, Phyllis, Kench, John, Cape Town 1992: South African Wine
- [18] Joelsen, Annette, London 1946: The Memoirs of Kohler of the KWV
- [19] Koch, Victor de, Cape Town 1952: Our Three Centuries
- [20] Kolb, M. Peter, Nürnberg 1919: Reise an das Capo du Bonne Esperance oder das Afrikanische Vorgebürge der Guten Hofnung
- [21] Leipoldt, C. Louis, Cape Town 1952: 300 Years of Cape Wine
- [22] Lichtenstein, Hinrich, Berlin 1812: Reisen ins südliche Afrika
- [23] Mentzel, Otto Friedrich, Glogau 1785: Beschreibung des Afrikanischen Vorgebürges der Guten Hoffnung
- [24] Mertsch, Alfred H., Dissertation Hamburg 1935: Entwicklungsepochen und Entwicklungstendenzen der Handelsbeziehungen zwischen Deutschland und Südafrika
- [25] Merwe, M.P.S. van der, Magister-Dissertation Stellenbosch 1987: Die Alledaagse Lewe op Groot Constantia tussen die Jare 1685-1885
- [26] Meulen, Jan van der, Dissertation Marburg 1962: Die europäischen Grundlagen der Kolonialarchitektur am Kap der Guten Hoffnung
- [27] Meyer, Wilhelm, von, Hamburg 1843: Reisen in Südafrika
- [28] Moritz, Eduard, Ludwigsburg 1943: Die deutsche Einwanderung in die niederländische Kapkolonie 1652 – 1806

- [29] Platter, John, 1998: South African Wines
- [30] Prinz, Johannes, Stuttgart 1932: Das Württembergische Kapregiment 1786-1808
- [31] Schmidt-Pretoria, Werner, Hannover 1938: Der Kulturanteil des Deutschtums am Aufbau des Burenvolkes
- [32] Schmidt-Pretoria, Werner, Berlin 1955: Deutsche Wanderung nach Südafrika im 19. Jahrhundert
- [33] Theal, George M., Cape Town 1964 (1. Aufl. erschien 1888 – 1919): History of South Africa, 11 Bände, Bd. 3 ff.
- [34] Vedder, H.: Jan van Riebeeck und seine Zeit, in: Afrikanischer Heimatkalender 1952







