

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

FRÜHGESCHICHTE  
DES DEUTSCHEN SEKTES II

ERSTER FIRMENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



Nr. 82  
Wiesbaden 1987  
ISSN 0302 0967



SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 82

# FRÜHGESCHICHTE DES DEUTSCHEN SEKTES II

ERSTER FIRMENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Konsul Diether Hummel,  
dem langjährigen Präsidenten des Verbandes Deutscher Sektkellereien,  
in Freundschaft zugeeignet

## Inhalt

Vorwort . . . . .	3
WÜRTTEMBERG	
Georg Christian Kessler – Carl Weiss. . . . .	5
SCHLESIEN	
Carl Samuel Häusler – Foerster & Grempler . . . . .	16
Anhang: Wilhelm Friedrich Bürger . . . . .	22
MOSEL	
Lintz & Robin; E. J. Rambs. . . . .	23
HESSEN-DARMSTADT	
Mappes, Lauteren & Dael . . . . .	28
NASSAU	
Ignatz Schweickardt und Carl Burgeff . . . . .	37
MITTELRHEIN	
Karl Anton Tesche und Johann Friedrich Deinhard . . . . .	50
Exkurs: Die Adreßbücher als unsichere Quelle . . . . .	64
Anhang: Die Sektkellerei des J. M. J. Funcke. . . . .	70
Register	

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.  
und für den Verband Deutscher Sektkellereien e.V.  
Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

## Vorwort

Da erwähnt Eduard Reis 1841 ganz nebenbei die Sektkellereien Soherr in Bingen und Schwalbach in Mariaborn, da werden bei den Weilmusterungen 1839 und in den Folgejahren die Schaumweine von Zeller in Heilbronn, Dietrich in Oppenheim, Kehrmann in Koblenz, Geyer in Bosenheim bei Kreuznach, Mall in Weinsberg, Hieber in Freiburg usw. usw. vorgestellt, und immer wieder wird deutlich, wie wenige der frühen Sektkellereien bekannt sind, oder wie wenig von ihnen über den bloßen Namen hinaus bekannt ist. Schon 1844 (1845 veröffentlicht) kennt Robin die umseitig abgedruckten neununddreißig Sektkellereien. Viele davon waren sicher kurzlebig und nicht von geschichtlichem Interesse. Andere erscheinen über längere Zeiträume, und es gibt Urteile voll hohen Lobes über sie, so daß es sich lohnen würde, ihrem Geschick nachzuspüren.

Bis jetzt hat die Forschung sich nur in Einzelfällen um die Dokumente gekümmert, die in öffentlichen und privaten Archiven aufbewahrt werden. Welche Schätze dort zu heben sind, wird der Erste Archivteil mit Beständen aus den bayerischen Archiven zeigen. Vieles ruht mit Sicherheit auch in Firmenarchiven, sofern nicht der Krieg Lücken gerissen hat oder die Altakten zu Altpapier herabgestuft wurden.

Der Autor hofft, daß die von ihm hier vereinigten Beispiele – die ältesten und wahrscheinlich bis 1833 einzigen Sektkellereien – das breite Spektrum abdecken, so daß deutlich wird, wie stark, aber auch wie vielschichtig nach 1820 die Hinwendung der Deutschen zum schäumenden Wein war, und welche reiche Aufschlüsse sich aus der Entwicklung gerade der frühen Sektkellereien für die Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, den Beginn des Qualitätsweinbaus und die deutsch-französischen Beziehungen gewinnen lassen, um nur diese Beispiele zu nennen. Die Namen, die über den Kapiteln stehen, repräsentieren Unternehmerpersönlichkeiten, die am Übergang vom Handwerk zur Industrie gestaltend mitgewirkt und vielfach zusätzlich noch in andern Ämtern und Ehrenämtern ihrem Vaterland hervorragende Dienste geleistet haben.

Als der Verfasser im Haus des gemeinsamen Freundes Otto Henkell das erste Gespräch mit dem Verband Deutscher Sektkellereien führte, war sein Gegenüber der junge (an Jahren und Amt) Präsident Diether Hummel, dessen Großvater den Verband gegründet und ihm fast ein Menschenalter vorgestanden hatte. Seither sind fünfunddreißig Jahre vergangen, in denen die Überzeugungskraft, das diplomatische Geschick und die Fähigkeit des Präsidenten zum Ausgleich dem Verband eine sichere Führung gegeben haben. In dieser langen Zusammenarbeit ist eine enge Verbindung zwischen dem „wissenschaftlichen Berater des Verbandes“ und dem Präsidenten Diether Hummel erwachsen, dem der Autor den „Ersten Firmenteil“ widmet.

Bad Honnef, im März 1987

Helmut Arntz

## Champagner-Fabriken in Deutschland.<sup>1</sup>

Staaten:	Orte:	Firma:
Preußen	Trier	G. J. Rambö (Sohn. <sup>1</sup> )
	"	B. Fndres.
	Toblenz	C. Tesche & Co.
	"	F. Kehrman & Co. <sup>2</sup> )
	"	J. J. Wilkens.
	"	Lh. Willig.
	"	Deinhard & Jordan.
	Bosenheim b. Kreuznach	M. Geyer & Co.
	Naumburg	G. F. Schönermark & Co.
	Weißensels	W. F. Burger.
	"	Wermann.
	Grünberg	Häußler, Förster & Grempler.
	"	Mepfe, C. R. Wäppler's Nachfolger.
Nassau	Hirschberg	Hempel & Mühle.
	Höchst a. M.	C. S. Häußler.
	Hochheim	M. Nebln & Co..
Heffen	Wickert	Burger & Schwickart.
	Eltwille	Kall.
	Mainz	Math. Müller.
	Kelsterbach	Mayer, Lauteren & Dacl. <sup>3</sup> )
Württemberg	Oppenheim	G. Schend.
	Bingen	Dietrich.
	Ötlingen	Scher Sohn.
	Stuttgart	G. C. Kessler & Co.
Baden	Weinsberg	L. Meurer.
	Freyburg	G. G. Engelmann.
	"	J. Mall.
Bayern	Appenweier	J. Kuenfer & Co.
	Durkheim	J. J. Hieber.
	Pfessingen b. Durkheim	F. M. Knapp.
	Würzburg	Hig, Sauerbeck & Crismann.
Sachsen	"	Joh. Hig.
	Nieder-Lößnitz	Ferd. Döring.
	Frankfurt a. M.	Gättschenberger, Leo & Co.
	"	J. A. Siliqmüller.
Schweiz	Neuchâtel <sup>2</sup>	Aktien-Gesellschaft.
	"	H. Meibinger.
	Colombier	Gebr. Berck.
	Val de Travers	L. Rey.
		J. J. Beauvier & Co.
		Société de la Rochette.
		Aug. Rauba.
		L. Richard.

<sup>1</sup>) Dies Etablissement wurde im J. 1830 von dem Champagner-Fabrikanten J. Robin, erstem Einführer der Verfertiigung deutscher moussirender Weine in die Rheinlande, gegründet und 10 Jahre von ihm geleitet.

<sup>2</sup>) Dies Etablissement wurde im Jahre 1839 von demselben J. Robin gegründet und 2 Jahre von ihm als Associé geleitet.

<sup>3</sup>) Dies Etablissement wurde im Jahre 1833 von M. Robin, jetzt in Höchst a. M., gegründet und 5 Jahre von ihm geleitet.

<sup>1</sup> J. Robin, Die fremden und inländischen Weine . . ., Berlin 1845, 186.

<sup>2</sup> Neuenburg (Neuchâtel) war zwar seit 1814 der 21. Kanton der Schweiz, gehörte aber bis 1848 politisch zu Preußen.

# WÜRTTEMBERG

## Georg Christian Kessler – Carl Weiss

Einer der schönsten Profanbauten Südwestdeutschlands, der ehemalige Speyerer Zehenthof in Esslingen am Neckar, ist das Heim der Sektkellerei Kessler & Co. Er liegt an einer Stelle, der die Historiker das zweitälteste Marktprivileg rechts des Rheines zuerkennen. Der Pfleghof kam 1213 an das Stift Speyer. Beim großen Stadtbrand von 1701 blieb er wie durch ein Wunder von den Flammen verschont. 1803 fiel die Reichsstadt Esslingen an Württemberg. Das „Zehentkeltergebäude“ mit zunächst drei Kellern, seit 1823 Teil des „Kirchen- und Schulfonds“, wurde ab 1833 in Teilen und bis 1868 vollständig an die Sektkellerei verkauft.

Das Haus steht symbolhaft für eine Kellerei, die wie keine andere das Wechselspiel um den schäumenden Wein zwischen Frankreich und Deutschland aufzuzeigen vermag. Ein Wechselspiel, in dem die Deutschen die Kunst der Schaumweinbereitung von den Franzosen, genauer den Champenois, übernahmen, die zu Napoleons Zeit die einzigen waren, bei denen mit auf Flaschen gefülltem und darob moussierend gewordenem Wein großräumig gehandelt wurde. Ebenso aber haben, wie gerade an G. C. Kessler und seinem Nachfolger in Reims deutlich wird, Deutsche zur Entwicklung der Champagnekellereien wesentlich beigetragen. Hier könnte man die zahlreichen aus Deutschland kommenden Gründer großer Häuser anführen, wie die Mumm oder Krug und die Bollinger, Deutz, Geldermann, Heidsieck oder Taittinger.

Es scheint, als sei die Entstehung der Kellerei untypisch für die „deutschen“ Sektkellereien; aber das scheint nur so. Die nächste Parallele zu Kessler ist Schweickardt, der ebenfalls das in Frankreich Erlernte zur Firmengründung benutzt; aber auch Tesche, der seine Tochter an einen Sproß der ältesten Champagnerkellerei verheiratet, oder Fitz-Sauerbeck-Christmann, die wie Kloss & Foerster oder Grempler sich den „Fabrikanten“ aus Frankreich holen. Sie alle dürfen typisch genannt werden, während Fälle wie Häusler untypisch sind.

Die Sektkellerei Kessler hat das seltene Glück, den Unternehmenshistoriker im eigenen Haus zu haben. Günther Weiß, Doktor der Staatswissenschaften und Diplomvolkswirt, hatte schon 1929 eine der drei brauchbaren Dissertationen zum Thema Schaumwein geschrieben<sup>1</sup>. In der Folge hat er wiederholt die Feder gerührt oder geführt, um sowohl die Geschichte des Hauses Kessler

<sup>1</sup> GÜNTHER WEISS, Die Deutsche Sektindustrie. Ihr Werden und Wesen und das Einwirken des Staates auf ihre Geschicke. (Tübinger Wirtschaftswiss. Abhandlungen Heft 13). Stuttgart 1931.

seit 1826 wie das seiner Familie zu zeichnen<sup>2</sup>, die seit 1835 maßgebend an diesem Hause beteiligt war und es seit 1914 als alleiniger Eigentümer besitzt.

So liegt die Darstellung der Geschichte von Kessler & Co. seit dem Produktionsbeginn nicht nur vollständig, sondern mit wissenschaftlicher Akribie aufgezeichnet vor, woran der Archivar der Stadt Esslingen, Prof. Dr. Otto Borst, wesentlichen Anteil hat. Zu kurz gekommen ist bislang die Vorgeschichte, obwohl sie mindestens gleiches Interesse beanspruchen kann; denn auf ihr beruht es, wenn bei Georg Christian Kessler (seit 1841 mit dem Adelsprädikat) Firmengründung und Aufnahme der Sektherstellung auf den gleichen 1. Juli 1826 zusammenfallen. Diese Vorgeschichte wurde von dem Autor erstmals 1982 nachzuvollziehen versucht<sup>3</sup>.

Vater Kessler kam aus dem Meiningerischen und heiratete Johanna Christine Gesswein in Heilbronn, wo er Organist und Stadtgerichtsassessor war. 1809 erwarb er den Gutshof Neuhof bei Oedheim, den 1811 seine älteste Tochter Christiane Louise nach Verheiratung mit dem Pächter Strölin übernahm. Das Gut hatte eine alte Bierbrauerei- und Branntweingerechtigkeit und wird dadurch in der Kesslerhistorie bedeutsam werden.

Georg Christian Kessler wurde am 30. März 1787 in Heilbronn geboren. Wie bei Tesche und Deinhard erfolgt sein Eintritt in die Sektbranche über das Lederfach. Seine Lehre absolviert er ab 1801 in Neuwied und ist ab Dezember 1804 Comptoirist in einer bedeutenden Mainzer Lederhandlung. „Mainz gehörte damals noch zu Frankreich, und obgleich der größte Teil der Bevölkerung deutsch sprach, so war doch einigermaßen mein Wunsch, in Frankreich angestellt zu werden, erfüllt“, steht in seinem Lebenslauf.

Die Erfüllung geht weiter: Auf Empfehlung eines Freundes wird er am 1. Juli 1807 im Hause Clicquot-Ponsardin in Reims angestellt, das seit einem Jahr von einer jungen Witwe, Nicole-Barbe Ponsardin, geleitet wurde. Sie war 1777 in Reims geboren und hatte 1794 M. Clicquot, einen Champagnerhändler, geheiratet. Nach dem Tod ihres Mannes fand sie eine bedeutende Stütze an ihrem Vater, der während Napoleons Herrschaft Bürgermeister von Reims war. Daß die erst 1793 gegründete Champagnerkellerei in diesen schwierigen Zeiten, trotz Kontinentalsperre, Kriegssteuern, Besatzung und chaotischen Währungsverhältnissen nicht untergeht, wird aber ihrem eisernen Willen verdankt und ihrer Fähigkeit, gute Mitarbeiter zu finden.

Georg Christian Kessler war offenbar ein solcher. Es kennzeichnet, auch in jener Zeit, einen ungewöhnlichen Aufstieg, daß er 1810, nur drei Jahre später, durch ein Zirkular ermächtigt wird, per procura und auf Rechnung von Madame Clicquot zu zeichnen. Der Erfolg seiner Tätigkeit, heißt es, sei

<sup>2</sup> 125 Jahre G. C. Kessler & Co., Esslingen am Neckar, 1826–1951. – OTTO BORST, G. C. Kessler & Co. Aus der Geschichte der ältesten Sektellerei Deutschlands. Esslingen 1966. – 150 Jahre Kessler Sekt. Die Geschichte der ältesten Sektellerei Deutschlands. Nach Unterlagen ... zusammengestellt von GÜNTHER WEISS. – Vom Esslinger Champagner zum Kessler Hochgewächs. Chronik der Familie Weiß ... 1835–1985. Ein Plauderei von GÜNTHER WEISS. Esslingen 1985.

<sup>3</sup> H. ARNTZ/W. HEINEN, Sekt (Gesamtwerk Deutscher Wein), Trittenheim 1982, 98–101.

nicht nur „die Begründung des außerordentlichen Verkaufs der (schäumenden) Weine der Firma, sondern auch ein steigender Gewinn für die Inhaberin der Kellerei“.

War der berufliche Erfolg einer Erfindung zu danken? Da dem Flaschenbruch erst Jahrzehnte später wirksam begegnet wird, könnte es um die Hefe gegangen sein, die man bis dahin nicht aus dem Wein entfernen konnte, sondern nur durch Dekantieren den Wein von der Hefe mit erheblichem Verlust an Wein wie, was für Schaumwein noch mehr zählte, an Kohlensäure.

Jullien erwähnt das „Rütteln“ erstmals 1813 in seinem Manuel du sommelier, und im gleichen Jahr bestätigt ein Besucher der Clicquot-Kellerei, daß dort Rütteldielen in Gebrauch waren. Wenn die Erfindung im Haus der „Witwe“ gemacht wurde und zunächst Firmengeheimnis blieb, würde das ihre Anonymität erklären. Mehr als eine vage Vermutung ist das freilich nicht; es ist auch sicher, daß die Erwähnung bei Jullien sich nicht auf eine erst soeben gemachte Erfindung bezieht. Die *planche perforée de gros trous ronds* war, was ihr Name sagt, ein einfaches Holzbrett mit Löchern für die Hälse der gespülten Weinflaschen, ein Abtropfbrett. Man hat für das Dekantieren sich zweifellos schon früher bemüht, die Hefe auf dem Flaschenboden zu sammeln, um über ihr möglichst viel klare Flüssigkeit zu haben. Die Idee, es einmal umgekehrt zu versuchen und die Hefe im Hals zu sammeln, setzt keine nennenswerte geistige Leistung voraus.

Das Haus Veuve Clicquot Ponsardin nimmt gern für sich die Erfindung der zweiten Gärung in Anspruch; aber dafür gibt es keinerlei Argument oder gar Beweis.

Glaubhafter ist, daß Kessler mit großem organisatorischen Geschick und durch erstklassige Cuvées seiner Firma über die Absatzsorgen hinweghilft, wie es die Begründung der Prokura deutlich sagt.

Das Verhältnis Kesslers zu seiner Chefin ist bis 1821 nicht nur ungetrübt, sondern am 1. Dezember 1821 kündigt Madame Clicquot an, „daß auf Grund der bedeutenden Verdienste des Herrn Kessler-Jobert<sup>4</sup> der ausschließliche Besitz ihres Kommerziums<sup>5</sup> am 20. Juli 1824 Georg Christian Kessler zufallen wird (das ist auf den Tag vierzehn Jahre nach Erteilung der Prokura), und daß er von diesem Tage an aufhören wird, für sie per procura zu zeichnen.“ Kessler ist nun *associé et co-directeur*.

Zur Ausübung dieser Funktion kommt es aber nur kurzfristig, weil nun ein zweiter Deutscher, wiederum blutjung, ins Blickfeld tritt: der 1801 geborene Eduard Werle, nach einigen aus Wetzlar, nach andern Sohn des Thurn- und Taxis'schen Posthalters aus Hattersheim am Main. Im Mai 1822 wird er Kellerchef des Hauses. Es ist deutlich, daß er von Anbeginn dem deutschen Co-directeur nicht wohlgesonnen ist. Er wird auch bald eine Gelegenheit finden, der Witwe die Gefährlichkeit ihrer Bindung an G. C. Kessler vor

<sup>4</sup> Jobert ist der Name von Kesslers Schwiegervater; die Heirat mit M<sup>elle</sup> Jobert aus einer angesehenen Bürgerfamilie in Sedan hatte im Juni 1819 stattgefunden.

<sup>5</sup> des Champagnerhandels.

Augen zu führen. Anders ist es nicht zu erklären, daß schon am 1. Juli 1822 verlautbart wird, der Teilhaber und Mitdirektor Kessler werde die Geschäfte der Firma nicht wieder aufnehmen, aber die Prokura behalten.

Es ist nicht ganz klar, was zu dieser Entwicklung geführt hat. Sicher ist, daß Madame Clicquot am 1. Juni 1822 eine Bank in Reims eröffnet und mit dem Bankgeschäft einen Verlust erleidet, der an die Existenz ihrer Firma geht und nur durch das energische finanzielle Engagement von Herrn Werle abgewendet wird; aber das war 1828 und konnte G.C. Kessler nicht mehr zur Last gelegt werden.

Daß die Bank auf Kesslers Rat gegründet wird und dieser seine Chefin auch zu Textilgeschäften überredet, darf freilich als sicher gelten; denn nicht nur sind Briefe von ihr (auch aus 1822) erhalten, mit denen sie sich im Wollhandel engagiert, sondern sie kauft noch 1825 eine große Spinnerei in Esslingen, die sie sogar zweimal besichtigt.

Das war sogar für ein großes Haus kein kleines Objekt. Offenbar zur Feststellung eines angemessenen Kaufpreises ermittelt im Februar 1825 die Gebäudebrandversicherung die Werte: ein Fabrikgebäude mit 16000, eine Tuchschererei usw. mit 18000, ein neues Fabrikgebäude mit 12000 Gulden und anderes. Dieser Umfang ist bedeutsam, weil es Werle dadurch erleichtert wird, Madame Clicquot von der Gefährlichkeit eines Engagements in Unternehmungen zu überzeugen, die so vollständig von der Familie Kessler beherrscht wurden.

Es ist deshalb nicht so wichtig, ob der Kauf auch im Interesse der Reimser Kellerei lag. In einer Aufzeichnung über Kessler steht, „er dachte darauf, nach Württemberg<sup>6</sup> einzelne, noch wenig daselbst einheimische Industriezweige zu verpflanzen ... in der rühmlichen Absicht, seine Fürsorge für Geschwister, die eine Unterstützung von ihm erwarteten, dadurch zu bestätigen“. Es mag auch sein, daß; als ihm 1823 Frau und Kind „durch eine Seuche hinweggerafft“ werden, die Sehnsucht nach der Heimat über die einst so heiße Liebe zu Frankreich die Oberhand gewinnt.

Wahrscheinlicher ist, daß Kessler kühl und wohlüberlegt eine Existenz in und bei Esslingen aufbaut, seit er sich darüber klar wird, daß die Position von Eduard Werle die stärkere ist. Das war spätestens seit 1823 der Fall. Dafür spricht, daß er in diesem Jahr seiner ältesten Schwester das eingangs erwähnte Gut Neuhof mit den Einrichtungen abkauft, die zur Brau- und Brenngerechtigkeit gehören. Offenbar hatte er seit 1822 den Gedanken aufgegeben, der sich an den „associé et co-directeur“ natürlicherweise knüpfte, das Haus Clicquot-Ponsardin zu übernehmen, wie es dann den Werles gelang, oder wenigstens dort eine Lebensstellung zu haben; denn dann hätte die Tätigkeit in Reims ihn vollkommen ausgefüllt. Die Vermutung von Borst<sup>7</sup>, „daß Kessler in diesem Jahr (1824) mit der Sektherstellung auf deutschem Boden, zunächst begreiflicherweise im Verborgenen und in mühseligen Ver-

<sup>6</sup> Sein Geburtsort Heilbronn gehörte seit 1803 zu Württemberg.

<sup>7</sup> l.c. 1966, 4.

suchsreihen, begonnen hat“, wird zutreffen. Zu Gut NeuhoF, wo die Sektherstellung 1826 begann (ab 1827 im Klösterle und im Kaisheimer Pflughof), gehörten auch umfangreiche Weinberge.

Ein weiteres Indiz ist die genannte Spinnerei, bei deren Ankauf Kessler das Geschäft noch durch die „Witwe“ besorgen läßt. Das ist, wenn in diesem Fall dem nachstehend zitierten Werlé-Dokument gefolgt werden kann, das Hauptmotiv für die Trennung; denn die angekaufte Wollenmanufaktur gehörte Christian Ludwig Hübler, Kesslers Schwager. Mit diesem zusammen erwirbt Kessler 1825, also noch in Madame Clicquot-Ponsardins Diensten, die Steudelsche Tuchfabrik in Esslingen.

Was den Bruch konkret herbeigeführt hat, läßt sich nachzeichnen, um so mehr als die „Gesellschaft der Freunde des alten Reims“ eine Publikation über Edouard Werlé (31.10.1801 – 6.6.1884) herausgebracht hat. Man darf unterstellen, daß die Darstellung höchst parteiisch ist; aber sie erlaubt es, zwischen den Zeilen den Hergang zu erkennen.

Im Jahr 1822 tritt eine Absatzkrise bei Champagner ein. Kessler investiert seine Energie nicht in den Champagnerverkauf, sondern er gewinnt Madame Clicquot dazu, die Bankgeschäfte und den Tuchhandel wieder aufzunehmen und den Schwerpunkt dieser Tätigkeit nach Württemberg zu legen, wo seine Familie Textilunternehmungen betreibt. In der Schrift über E. Werle liest sich das so:

„In jener Zeit (als Werle 1822 Kellerchef geworden war) hatte Madame Clicquot als Partner und Kodirektor einen gewissen Kessler, der intelligent, aber ehrgeizig und gerissen war. Als 1822 wegen einer Wirtschaftskrise das Champagnergeschäft stagnierte, entschloß sich Madame Clicquot auf das Betreiben von Herrn Kessler, die Bankgeschäfte und den Textilhandel wieder aufzunehmen, die zuvor der geschäftliche Schwerpunkt ihres Schwiegervaters, Herrn Clicquot-Muiron, gewesen waren, die aber ihr verstorbener Ehemann aufgegeben hatte, um sich ganz dem Weingeschäft zu widmen.

Die Bankgeschäfte dehnten sich rasch und kräftig aus. Herr Kessler, der große Rosinen im Kopf hatte und das blinde Vertrauen weidlich ausnutzte, das Madame Clicquot ihm entgegenbrachte, verwickelte sie in den Aufbau einer Spinnerei in Esslingen. Diese Unternehmung war um so gefährlicher, als die Spinnerei von Mitgliedern der Familie Kessler geleitet, aber durch Madame Clicquots Bank finanziert wurde. Diese sah rasch ein, in welche Sackgasse sie sich begeben hatte, und trennte sich von Herrn Kessler, der auf seine Rechnung die Spinnerei in Esslingen und allen Besitz behielt, der in Deutschland lag.“

Das kann bedenkenlos wiedergegeben werden, weil der feindselige Ton deutlich macht, woher die Informationen stammen. Der Trennung muß ein Kampf mit harten Bandagen vorausgegangen sein. Er spiegelt sich in dem Schlußsatz, dessen Formulierung es offen läßt, ob Kessler Eigentum der „Witwe“ zurückbehält.

Ton und Darstellung sollen nicht Eduard Werle zur Last gelegt werden, der ein außergewöhnlicher Mann gewesen sein muß. Noch einmal sei das

genannte Buch zitiert: „Herr Werle gewann im Haus Veuve Clicquot-Ponsardin immer mehr an Autorität und Bedeutung. Persönlich überwachte er von den Büros bis zu den Kellern alle Tätigkeiten aus der Nähe. Die Leichtigkeit, mit der er arbeitete, war erstaunlich. ... Frau Clicquot hatte unbegrenztes Vertrauen zu ihm und verließ sich mehr und mehr auf seinen Rat. Sie hatte es nicht zu bereuen; denn ihr Haus wurde eines der führenden im Champagnergeschäft.“

Werle wird 1840 Handelsrichter. Von 1846 bis 1850 ist er Präsident des Gerichts und lange Zeit Mitglied der Handelskammer. Beim Tod von Madame Clicquot werden Vater Edouard und Sohn Graf Alfred Werlé die Alleininhaber der Champagnerkellerei.

Es war ein schicksalhafter Zusammenprall zweier Persönlichkeiten, deren jede in besonderem Maße „ambitieux“ war. Daß Kessler seine Chefin „dazu bewog, in Esslingen eine Spinnerei zu bauen“, ist schlicht falsch. Die Wollspinnerei und Bleicherei, die das Haus Veuve Clicquot-Ponsardin am 10. April 1825 erwirbt, war von Ludwig Christian Hübler gegründet worden. Dieser war seit 1819 mit Johanne Friderike, der jüngsten Schwester von Georg Christian, der an der Gründung finanziell beteiligt war, verheiratet. Die Spinnerei bestand also schon, als das Haus Clicquot-Ponsardin sie erwirbt. Es ist daher anzunehmen, daß die Bemerkung in dem Buch aus Reims sich auf die Steudelsche Tuchfabrik bezieht, die Kessler 1825 zusammen mit seinem Schwager kauft. Dieses Unternehmen ist aber nicht von Madame Clicquot bezahlt worden.

Zum Schwager tritt auch Kesslers Bruder, Dr. Heinrich Kessler, in die Textilfirma ein, die nun „G. C. Kessler“ firmiert. Im „von Mitgliedern der Familie Kessler geleitet“ hat also der französische Text nicht Unrecht.

Mit dem Tod seiner französischen Frau (1823) hatte Kessler eine der Bindungen – über seinen Schwiegervater Jobert – zum Hause Veuve Clicquot verloren. Ob seine Heirat mit einer Deutschen, Auguste von Vellnagel, Tochter des württembergischen Staatsministers Freiherr von Vellnagel, im Januar 1826 die Entfremdung verstärkt, wissen wir nicht. Die endgültige Trennung zwischen dem Champagnehaus und Kessler erfolgt am 22. Mai 1826.

Sowohl die von Kessler übernommenen Textilbetriebe wie die Weinhandlung firmieren mit G. C. Kessler. Die Verbindung mag heute merkwürdig erscheinen; aber gerade in der Champagne gehören „Wein und Wolle“ seit alters eng zusammen. In der amtlichen Gewerbekatasteraufnahme der Jahre 1829 bis 1832 erscheint neben „G. C. Kessler, moussirende Weine nach Champagnerart, 46 Arbeiter“ auch „G. C. Kessler, mechanische Wollspinnerei, 10 männliche, 50 weibliche Arbeiter“. Bis 1838 firmiert das Textilunternehmen, 1826 vom König von Württemberg besucht und hoch gelobt, unter „G. C. Kessler“.

Die Champagnerkellerei, damals Champagnerfabrik genannt, war der Textilfabrik zum frühest möglichen Zeitpunkt beigesellt worden; denn die Trennung von Madame Clicquot zum 22. Mai 1826 war erst wenige Wochen alt,

als am 1. Juli 1826 die Sektkellerei eröffnet wird. Keine Rede kann davon sein, daß Kessler nach der Trennung diesen Entschluß gefaßt und alle Vorbereitungen getroffen haben könnte; mindestens die Prüfung einheimischer Rebsorten (Elbling und Clevner zuerst, dann auch Riesling) auf ihre Eignung zum Moussieren und die Beschaffung von Material und Zubehör für die notwendigen Versuche muß spätestens 1824 begonnen haben, auch wenn in Gut Neuhof, das seit 1823 Kessler gehörte, Räume für die Versuche zur Verfügung standen und gewisse Einrichtungen der vormaligen Brauerei und Brennerei dafür verwendet werden konnten.

Vielleicht war aber alles ganz anders, als es die Vorstellung von dem in aller Heimlichkeit hinter dem Rücken der Chefin seine Zukunft schmiedenden Kessler nahelegt. Wenn es ihm gelang, sie zum Kauf der Spinnerei und Bleicherei zu überreden, wird es weniger Mühe gekostet haben, ihr die Nützlichkeit einer Filiale für das Champagnergeschäft in Deutschland vor Augen zu führen, wohin ein erheblicher Teil des Exports ging. Wir möchten also annehmen, daß Kessler bis zu dem Zeitpunkt, als die Trennung unausweichlich wurde, seine Vorarbeiten legal im Auftrag von Madame Clicquot-Ponsardin durchführte.

Gerade das mußte Eduard Werle besonders unheimlich sein; denn ein solcher Nebenbetrieb, mit dem Geld des Reimser Hauses in Deutschland begründet, konnte jederzeit ein gefährlicher Konkurrent werden; das lag besonders nahe angesichts der Auffassung, die Werle sich von Kessler gebildet hatte. Eine solche Entwicklung wäre später nicht mehr zu verhüten gewesen, zumal an „Ursprungsschutz für Champagner“ zu jener Zeit kein Gedanke war.

Wahrscheinlich hat Werle die Gründung durch die Trennung zu verhindern gesucht und Kessler sie dennoch vollzogen. Dafür spricht auch, daß 1826er moussierender Wein später ausdrücklich erwähnt wird. Die Produktion muß also mit der Firmengründung eingesetzt haben, was nur möglich war, wenn alle Vorbereitungen dazu vor dem 1. Juli 1826 getroffen waren.

Das hohe Ansehen, das die Sektkellerei Kessler sich in kurzer Zeit erwirbt, ist laufend in den Protokollen der Württembergischen Weinverbesserungsanstalt nachzulesen; zum Beispiel, „daß der von Herrn Kessler fabrizierte moussierende Wein die ausländischen Gattungen dieser Art heute (1829!) ganz verdrängte und dessen Wohlgeschmack die Überzeugung gewährte, daß, wenn Herr Kessler fernerhin sich bemüht, solche Weine aus den edlen vaterländischen Trauben zu bereiten, man das Auslands-Erzeugnis wird füglich entbehren können“. Schon im Januar 1827, als gerade die ersten Bouteillen aus der ersten Produktion zu verkosten sind, berichtet Geheimrat von Hartmann an den König, daß der Kesslersche Champagner eine beachtliche Qualität habe, so daß er „den echten Champagner für den inländischen Gebrauch entbehrlich mache“ und „auch zu einem wichtigen Ausfuhrartikel erhoben werden könne“.

Auch die Große landwirtschaftliche Verdienstmedaille und der G. C. Kessler mit dem Ritterkreuz des Ordens der Württembergischen Krone im Okto-

ber 1841 verliehene persönliche Adel zeigen, wie sehr sein Werk geschätzt wurde.

Nur ein gutes Jahr, von Oktober 1841 bis Dezember 1842, hat Kessler sich an dieser Auszeichnung freuen können, denn schon am 16. Dezember 1842 ereilt den erst Fünfundfünfzigjährigen der Tod.

Am 31. Juli 1835 war Carl Weiß-Chenau aus Genf sein Teilhaber geworden. Die Familie Weiß wächst aus der Teilhaberschaft langsam in den Alleinbesitz der Firma hinein, den sie 1914 endgültig erwirbt. Von 1842 bis 1987 liegt, einhundertfünfundvierzig Jahre lang, ein in der deutschen Sektgeschichte nur mit der Familie Fitz in Bad Dürkheim annähernd wiederkehrender Vorgang, das Geschick der Sektkellerei Kessler & Co. in den Händen der Familie Weiß.

Vor ihr war Oberjustizprokurator Heinrich August Georgii Mitgesellschafter und stiller Teilhaber. Wie es damals unter Ehrenmännern zugeht, hat Georgii 1846 festgehalten: „Bei der im Jahre 1826 durch Herrn Kessler und mich ... erfolgten Begründung der Weinhandlung G. C. Kessler & Co. wurde zwischen den beiden Gründern ein schriftlicher Gesellschaftsvertrag nicht errichtet. Die Gesellschafter waren aber über die Hauptpunkte einig.“

Dem 1795 geborenen Georgii waren vor allem die Herbststeinkäufe anvertraut, die wesentlich zur Qualitätsverbesserung im Weinbau beitrugen, wie Bronner berichtet: „Kurz vor dem Herbste reist gewöhnlich ein Teilhaber der Compagnie in die verschiedenen Orte, wo schwarze Clevner und Rieslinge gepflanzt werden ... die durch vorzügliche Lagen bekannt sind ... zur Lesezeit kommt ein Abgeordneter der Compagnie, läßt die Trauben abschneiden, wobei jedoch keine faulen Beeren seyn dürfen, ... und sogleich unausgequetscht auf die Kelter bringen, wo der Saft durch einen leichten Druck ausgepreßt und sogleich in Fässer gefüllt nach Esslingen transportiert wird.“ Dom Pérignons Regeln der Lese und Kelterung hatten sich nun bis nach Deutschland durchgesetzt.

Daß der 1826er Sekt bereits zum Verkauf gelangte, wissen wir durch die in den Rheinischen Provinzialblättern<sup>8</sup> wiedergegebene Anzeige, die im Schwäbischen Merkur vom 5. Januar 1828 erschienen war: „Wir beehren uns, das Publikum hiemit zu benachrichtigen, daß wir bei Hrn. Spindler in Stuttgart, Hrn. Bossert in Tübingen, Hrn. Schumann in Esslingen Niederlagen von dem durch uns nach Champagner-Art bereiteten hieländischen mouffirenden Weine vom Jahre 1826 errichtet haben, und daß bei denselben einzelne Flaschen um 1 Fl. 36 kr. zu kaufen sind. Wer wenigstens 25 Flaschen bestellen will, kann sich auch an uns unmittelbar wenden, worauf wir nichts weiter als 1 Fl. 24 kr. für die Flaschen nehmen werden, jedoch so, daß der Besteller die Verpackungskosten, die Fracht und den unterwegs etwa statt habenden Bruch zu tragen hat.“ Die Anzeige ist gezeichnet G. C. Kessler und Oberjustizprokurator Georgii.

<sup>8</sup> Rheinische Provinzial-Blätter für alle Stände, hrsg. ... von J. P. BACHEM, Neue Folge, 5. Jahrgang, Nr. 53, Köln 1838, 29.

Dazu berichten die Rheinischen Provinzialblätter<sup>9</sup>, daß der 1826er „sofort in den Handel kam. Dadurch aufgemuntert, dehnte dieses Haus den Umfang seines Geschäftes aus und machte im Herbst 1827, dessen Ertrag am Neckar mit seinen Seitenthälern und an der Tauber von vorzüglicher Qualität war, so bedeutende Einkäufe, daß es im nächsten Jahre alle Bestellungen, die darauf eingingen, befriedigen konnte...“

... Die erste deutsche Moussirweinfabrik „lieferte ein dem besten französischen Champagner an Güte und Reinheit so nahe kommendes Produkt, daß die zahlreichen Bestellungen, welche bereits im ersten Jahre darauf eingingen, schon nicht alle befriedigt werden konnten. Mehr Feinheit und ein stärker ausgesprochenes Bouquet, welches Einzelne dem Keßler'schen Weine anfangs noch wünschten, wurden bald erreicht, als nur erst die Traubensorte, welche ebenso in der Champagne zur Anfertigung feiner Weine dient und welche leider im Württembergischen neuerer Zeit selten geworden war – der Clävner – wieder allgemeiner verbreitet und leichter zu haben war. Obgleich Herr Keßler, es verschmähend, seinem inländischen Erzeugnisse einen fremden Namen zu geben, den Wein nur als „schäumenden Württemberger Wein“ in den Handel bringt, und dadurch die Solidität seines Unternehmens verbürgt, so hat diese Vorsicht dennoch den dem ausgezeichneten Produkte mit vollem Rechte gebührenden Namen Champagner im Publikum nicht verdrängt.“

Nach der ältesten gedruckten Nachricht, 1827<sup>10</sup>, war es zunächst nicht Riesling, sondern Elbling: „Herr Keßler in Esslingen hat im letzten Herbst Versuche gemacht, Most von Clevner und Elbling auf Champagner Art<sup>11</sup> zu bereiten und beiderlei Weine, besonders der Clevner, haben, so weit sie sich im ersten halben Jahre beurtheilen lassen, in Beziehung auf Geschmack, Farbe und Moussiren ein sehr günstiges Resultat geliefert.“ Es ist die gleiche Ausgabe der „Neuigkeiten“, in der von der geglückten Bereitung moussirenden Frankenweines berichtet wird.

Aus den erhaltenen Dokumenten läßt sich nicht mehr erkennen, in welcher Beziehung zu Kessler die Württembergische Gesellschaft für Weinverbesserung gestanden hat, über die die Rheinischen Provinzialblätter 1838 berichten: „Die in verschiedenen deutschen Landen sich damals bildenden Land- und Weinbau-Gesellschaften ... ließen auf ihre Kosten die Champagne, sowie andere berühmte Weingegenden Frankreichs und Spaniens bereisen, wobei Baden und Württemberg vorangingen. Namentlich sandte die Gesellschaft für Weinverbesserung im Württembergischen ihren Sekretär, Herrn Carl Göritz, sowohl nach den gesammten Rheinlanden, als besonders nach den meisten weinbautreibenden Provinzen Frankreichs, um über Kultur und Bereitung des Weines Erkundigungen einzuziehen. Dieser wohnte in der Champagne an mehreren Orten der Verfertigung moussirender Champagnerweine bei, und seine darüber mitgetheilten Erfahrungen<sup>12</sup> belehren uns, daß die Champagne von der Natur keineswegs ausschließlich bevorzugt, sondern daß auch

<sup>9</sup> ibd. 6. Jahrgang, Nr. 27, Köln 1839, 3.

<sup>10</sup> Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen, hrsg. von CHRISTIAN CARL ANDRÉ, 1827, Nr. 68, § 537: Oekonomische Societäten, 538.

<sup>11</sup> Champagner Art ohne Bindestrich, also wieder das Adjektiv.

<sup>12</sup> Anscheinend nicht im Druck erschienen.

deutscher Wein, mit demselben Fleiße, mit Aufmerksamkeit und Sachkenntniß, wie der französische behandelt, völlig denselben weltberühmten Moussirwein, wie jener, zu liefern im Stande sei.“

Dort ist auch zu lesen, daß es um die gleiche Zeit, als Kessler zu produzieren begann, „im Württembergischen ... mehreren Privatpersonen gelungen war, zu eigenem Gebrauche einen recht angenehmen württembergischen Schaumwein zu bereiten“. Das ist gar nicht so seltsam, wie es sich liest; denn man brauchte außer dem Wein nur Flaschen, Hefe, Korken und einen Keller. Alle Verrichtungen ließen sich von Hand ausführen; die berühmte *machinerie champenoise* mit Verkordelungs-, Verdrahtungs-, Verkorkungs-, Agraffiermaschinen usw. wurde erst Jahrzehnte später entwickelt.

Durch das Haus Kessler erfahren wir auch von einem „Verein zum Schutz deutscher Schaumweine“, „welcher den Zweck hat, dem Genuß französischer moussirender Weine entgegen zu arbeiten, den deutschen Schaumweinen überall unter Deutschen die ihnen mit Recht gebührende Anerkennung zu verschaffen und sie gegen das Vorurtheil und französische Modesucht durch Wort und That in Schutz zu nehmen“. Der Verein „freut sich durch diese Urkunde den Herrn Fabrikanten Weiß, Associé von G. C. Kessler & Co. in Eßlingen, unter die Zahl seiner Ehren-Mitglieder aufnehmen zu können. Hohenheim, den 12. Dezember 1850.“ Das Dokument ist von Prof. Dr. (Unterschrift nicht zu entziffern), Vorstand des Vereins, und von Berth. Schwarz, Direktor des Vereins, unterzeichnet. Leider ist weiter nichts bekannt<sup>13</sup>.

Der „Fabrikant Weiß“ war Kesslers Teilhaber Carl Weiß-Chenau (1809 – 1889). Unter seiner Leitung werden 1842, in Kesslers Todesjahr, schon 140000 Flaschen erzeugt. Die sektgerechten Flaschen lieferte zuerst die staatliche Glashütte Schönmünzach, später die Hütte Buhlbach und dann Freudenstadt. Die Eignung des Clevners bewirkte, wie die Weinverbesserungsanstalt berichtet, „daß in neuerer Zeit die Bestellungen auf Clevner (Schnittlinge) so unverhältnismäßig stark gegen andere Rebsorten eingegangen sind, die sich im Jahre 1837 sogar bis zu einer halben Million steigerten; dies hat Württemberg dem Emporkommen seiner Fabrikate in moussirenden Weinen zu verdanken“. Um auch Weißweinsorten für die Sektbereitung zu testen, legt Carl Weiß auf der Esslinger Neckarhalde einen Versuchsweinberg an.

Im Oktober 1852 scheidet Heinrich Georgii aus. Gustav F. Stitz, der schon in der Textilfirma Teilhaber gewesen und 1841 auch in der Sektkellerei geworden war, übergibt seine Position 1876 an seinen Neffen. Dieser stirbt 1904; seine Erben werden bis 1914 ausbezahlt. Rudolf Weiß, der seinem Vater, Kommerzienrath August Weiß, für die Deutsche Partei Mitglied des Reichstags, 1902 nachgefolgt war, ist nun alleiniger Inhaber. Seine Söhne Günther und Erich leiten seit 1943 die Sektkellerei. Sie konnten 1985 das seltene Fest einhundertfünfzigjähriger Familientradition bei Kessler & Co. begehen. Um dieser Tradition willen wird es vermerkt, obgleich der Zeitraum weit diesseits der Frühgeschichte liegt.

<sup>13</sup> Auch das Hauptstaatsarchiv Stuttgart und das Staatsarchiv Ludwigsburg konnten keine Unterlagen über den Verein oder eine Verbindung mit der Landwirtschaftlichen Hochschule Hohenheim ermitteln (7.8.1980 und 20.2.1986).



Georg Christian von Kessler



Carl Weiß

Aus dem Beitrag über Funcke ergibt sich als offene Frage, ob Kessler seit Anbeginn mit zweiter Gärung gearbeitet hat. In alten Akten steht

September 1833:

„Fracht ... Candis von Cannstadt“ f. 10.

September 1834:

„für Fracht von Candis ...“ f. 55  
für Zuckerzoll 925,58.

November 1835:

„Fracht an Fuhrmann Hamm von 66 d. Centner Candis von Cannstatt f. 6.39.

Auch im Oktober 1836 ist zweimal die Rede von 90 Kisten Candis.

War es Zucker für die Füll- oder die Versanddosage? Dazu schweigen die Quellen. Wäre es Frankreich und 18. Jahrhundert gewesen, würde man auf Versanddosage raten; denn gefüllt wurde im März, versandfertig gemacht im Herbst<sup>14</sup>. Kessler hatte aber, wenn man nicht annehmen will, seine Produktion sei der Firmengründung zuvorgekommen, 1826 erst im Herbst füllen können, was drei unabhängige Nachrichten bestätigen. Wir können es also nur als wahrscheinlich bezeichnen, daß fünfzehn Jahre nach Funckes erster Schrift und so dicht am Artikel des Landw. Wochenblatts von 1829, der die zweite Gärung nennt, Kessler den Flaschen seit 1826 Zucker zusetzte. Das legt auch der Umfang der verzollten Sendung nahe.

<sup>14</sup> Freilich gibt es in Frankreich im 18. Jahrhundert weder Füll- noch Versanddosage.

## SCHLESISIEN

### Carl Samuel Häusler – Foerster & Grempler

Grünberg, die Stadt auf dem Hügel zwischen Bober und Oder, ist eine Rückzugsinsel des Weinbaus. Die immerhin 760 ha Weinberge wurden nach den schlimmen Frostwintern des 15. Jahrhunderts wieder bestockt. Traminer, Silvaner, Burgunder; die Rebenvielfalt war erstaunlich. Es gab nicht nur Sekt; Ende des 19. Jahrhunderts brannten dort 14 „Kognakfabriken“ jährlich 2 Millionen Liter Wein. Die Winzer Südwestdeutschlands haben mehrere hunderttausend Zuchtreben aus den Rebschulen der Grünberger Winzergenossenschaft bezogen.

„Carl Samuel Häusler, ein schlesischer Practikus und Poet, Erfinder der Holz-Cement-Plattdächer mit den schwebenden Gärten, Veredler des schlesischen Obstbaues und Weinbaues, Schöpfer der Champagner-Fabrikation in Deutschland“. Das alles sagt das Titelblatt der Lebensskizze aus, die Th. Oelsner 1870 in Breslau veröffentlichte<sup>1</sup>. Buchhalter, Calculator, Hauslehrer, Secretär, Tuchmacher könnte man noch hinzufügen.

Häusler, wie Kessler 1787 geboren, erfährt 1813, als er in einem Tuchgeschäft in Bayreuth tätig ist, „daß in Hirschberg bei einer jungen Witwe eine Condition offen“ sei. Er reist hin, macht morgens der Prinzipalin seine Aufwartung, nachmittags orientiert er sich im Geschäft, abends gestehen sie sich ihre Liebe und beginnen eine glückliche Ehe – das mag für den Mann schneller Entschlüsse als Beispiel stehen. Nun ist er Besitzer eines Spezereiladens.

1819 überläßt ihm ein Grünberger Weinbauer eine Partie Wein, die guten Absatz findet. Das bringt ihn auf den Gedanken, Wein zu erzeugen; aber zunächst nur aus Äpfeln, wie das in den Rheinlanden üblich war. 1822 fabriziert er bereits 100 Oxhoft Zider; das sind rund 22000 Liter.

Den Apfelwein sucht er nach Galls Verfahren durch Zucker zu veredeln, „so daß er, wenn völlig abgegohren, die Kraft eines Rheinweins habe“, und erlebt dabei, was zum moussierenden Wein geführt hat: Nachgärung stellt sich ein, und die Korken fliegen ihm um den Kopf. Er erinnert sich, daß auch der vielgerühmte Champagner jung auf die Flasche gefüllt und gut verkorkt schäumend wird, und sucht absichtlich herbeizuführen, was zufällig geschehen war. So kommt Häusler dazu, systematisch Obstschäumwein herzustellen, den er, was zu genug Verwirrung führen konnte, „Champagner“ nennt (eine Deklaration von Obstschäumwein gibt es erst seit 1901). Das läßt sich nicht gut an. Das Interesse ist gering, die Flaschen erweisen sich als zu schwach, und er hat Ärger mit der Kellertemperatur. „Die Flaschen sprangen ihm zu Hunderten und überschwemmt mehr als einmal seinen Keller, aber er gab nicht auf.“ So sammelt er Erfahrungen, die ihm zustatten kommen, als er 1824 Apfelwein als Grundlage seines „Grünberger Champagners“ durch

<sup>1</sup> Carl Samuel Häusler, ein schlesischer Practicus und Poet ... Schöpfer der Champagner-Fabrikation in Deutschland. Eine Lebensskizze von TH. OELSNER. (Erweiterter Abdruck aus den „Schlesischen Provinzialblättern Rübezahl“.) Breslau 1870.

Rebensaft ersetzt. Das Datum wäre dubios, hätten wir nicht von ihm selbst einen Bericht mit so vielen Details, daß sich Most von Weintrauben und von Äpfeln sauber trennen lassen:

„Da ich meine Kenntniss nicht vergeblich erworben haben wollte, so begab ich mich im Herbst desselben Jahres (1824) zur Weinlese nach Grünberg, und ich kann sagen, daß ich zum Reformator der dortigen Weinlese geworden bin. Man hatte nämlich dort bisher die blauen und weißen Trauben nicht sortiert, sondern zusammen gepreßt und erhielt dadurch einen schillernden Wein. Ich führte nun das Sortieren der Trauben ein, und ganz Grünberg ist später meinem Beispiel gefolgt. Welche Mühe ich aber mit dieser Neuerung hatte, kann man aus folgender Mitteilung ersehen.

Ich kaufte von einem gewissen Roland die Trauben eines ganzen Weinbergs mit der Bedingung, daß er die Leser gebe und bezahle, ich aber die Trauben lesen könne, wie ich es für gut fände. Roland stellte 30 Leser. Es waren in dem Weinberg mehr grüne als blaue Trauben. Ich ordnete also an, daß 12 Leser bloß die blauen Trauben schneiden und sie in den für sie bestimmten Bottich bringen und die übrigen 18 Leser die grünen Trauben schneiden und sie in den andern großen Bottich tun sollten. Roland wollte das nicht zugeben, aus Furcht, es möge ihn zuviel kosten. Ich ließ mich aber durch keinen Widerspruch beirren und berief mich auf unseren Kontrakt. Glücklicherweise kam sein Vater dazu, den ich belehrte und der mir Recht gab, und so ging die Lese nach meinem Willen vor sich.

Das war, mit wenigen Ausnahmen, der erste Wein, der in Grünberg schon auf dem Weinberg sortiert wurde. Den Most ließ ich stark schwefeln, füllte ihn auf Fässer und sandte ihn so 20 Meilen weit nach Hirschberg. Ein großes Wagnis! Zum Glück trat beim Transport kalte Witterung ein, und nur ein kleines Faß hatte unterwegs den Boden verloren. Von dieser Zeit an fabriziere ich meinen Champagner nur aus Grünberger und französischen Weinen, und nicht mehr aus Apfelwein, wie böser Leumund zu verbreiten sucht.

Dieser Traubeneinkauf und das Sortieren der Trauben wurde von mir unter vielen Schwierigkeiten eingeführt. Ich selbst kaufte die ersten Trauben (d.h. am zeitigsten im Herbst) und zu Tausenden von Zentnern, und da die Besitzer der Weinberge bald Geld lösten, tat ihnen das so wohl, daß sie mich ihren Christus nannten. Aber wie es so geht in der Welt, es fehlte nicht viel, so hätte bald ein Häuflein derselben geschrien: kreuzige, kreuzige ihn!

Als ich das Kaufen und Sortieren der Trauben mit meinen Associés besprach, wollten diese nicht glauben, daß die Grünberger sich dazu bequemen würden, weil sie zu sehr am Alten hingen. „Lassen Sie mir nur freie Hand, Sie sollen Ihre Freude daran haben, in welchen Massen sie kommen und die Trauben bringen werden!“ Ich ließ nun fünf tüchtige Weintrinker, die zugleich als rechte Schreier bekannt waren und in alle Weinschenken liefen, wenige Tage vor der Weinlese zu mir in den Keller laden und traktierte sie mit altem Grünberger so lange, bis sie genug hatten.

Denen machte ich nun die Sache recht plausibel. Ich sagte ihnen, wir würden nur sortierte Trauben kaufen und die Lese derselben würde nicht einen Pfennig mehr kosten; auch würden wir nach dem Gewicht kaufen, sie möchten also nun ihre Trauben in den alten Gefäßen herschicken und selbst

mitkommen; ich würde schon wieder für ein gutes Glas Wein sorgen. Dann wollten wir das Viertel wiegen und sie selbst sollten die Ehre haben, das Gewicht auszumitteln, zu beglaubigen und als Augenzeugen bekannt zu machen. Sie gingen auf den Vorschlag ein, und zwar um so begeisterter, als ihnen der alte Wein sehr mundete.

Sie hielten Wort und brachten alle an einem Tag ihre Trauben. Wir wogen sie. Durch diese fünf von mir und dem alten Wein begeisterten Propheten ging die Nachricht von dieser Prozedur wie ein Lauffeuer durch die Stadt, und viele kamen, um sich selbst von der Sache zu überzeugen. Wir bekamen nun die Trauben geliefert, wie wir es wünschten, und in solchen Massen, als wir nur kaufen wollten. So wurde das Sortieren der Trauben eingeführt, und Grünberg bekam seine roten und weißen Weine.“

Die lange Schilderung verdiente es, daß sie im Wortlaut wiedergegeben wurde; denn auf genau die gleichen Schwierigkeiten stieß Georg Christian Kessler in Württemberg, und am Rhein war es nicht anders. Die Feudallasten waren so drückend gewesen, daß die Winzer ihr Soll mit Quantität erfüllten und „Güte“ kein Wertbegriff mehr war. In dieser Situation haben gerade die ersten Sektkellereien segensreich für die Verbesserung des Weinbaus gewirkt.

Wenn Häusler 1824 von „seinen Associés“ spricht, sind es noch nicht Foerster und Grempler gewesen, mit denen er 1826 – dem wahrscheinlichen Beginn der Gremplerschen Schaumweinproduktion – in Geschäftsverbindung trat und sich 1828 förmlich zusammenschloß.

„Das war die Veranlassung zur Fabrikation schlesischen Champagners, der dann Jahre lang unter fremdem Etikett sich Bahn machen mußte durch das dicke Vorurteil der Menge, gegen den Aberglauben, der Champagner sei eben ein Naturprodukt der Champagne, nicht ein Produkt der chemischen Kunst, bis endlich das schlesische Gewächs den Glauben an seine Ebenbürtigkeit sich errungen hat.“<sup>2</sup> Daß der Champagner ein Produkt der chemischen Kunst sei, läßt freilich auf einen anderen Begriff von „Chemic“ schließen, als er heute gilt.

Häuslers Produktion stieg, nachdem er 1824 den „Cyder“ als Grundlage seines Schaumweines durch Grünberger Rebensaft ersetzt hatte, bald auf 50000 Flaschen im Jahr. Daß er „Tausende von Zentnern Weintrauben“ aufgekauft habe, ist also jedenfalls nicht dem Grünberger Sekt zugute gekommen. Er ließ seinen Mousseux vollständig auf der Flasche abgären; „die Franzosen hingegen suchen ihn durch Spritzzusatz zu stärken“. Damit ist wohl der Dosageliqueur mit Zusatz von Weindestillat gemeint, um den durch die zweite Gärung verbrauchten Zucker zu ersetzen und gleichzeitig den Alkoholgehalt zu erhöhen. Ob aber die Grünberger (die allerdings an Herbheit manches gewohnt waren) Sekt ganz undosiert getrunken haben?

<sup>2</sup> Grünbergs Geschichte von frühester Zeit bis zum Jahre 1830. Ein versuchsweise geschichtlicher Beitrag von einem Grünberger Tuchfabrikanten, Grünberg 1848 (in Commission bei W. Levysohn); mit Sicherheit von FRIEDRICH FÖRSTER, dem Compagnon von Häusler und Grempler, verfaßt. Die Stelle kehrt wieder bei JACOBI 1866 und wird diesem meist zugeschrieben; L. JACOBI, Das schlesische Weinland, Probl. V, 519f., 581f., Breslau 1866.

Immerhin – wie läßt August Kopisch den Teufel sagen? „Ich trank, vor hundert Jahren in Prag, / mit den Studenten dort Nacht und Tag; / Doch um mehr zu trinken solch sauren Wein, / müßt' ich ein geborener Schlesier sein“.

In der Wertung ist Häusler nicht kleinlich. Als Bruch habe er nur noch 5 – 6%, während man in Frankreich ein Drittel darauf rechne, und als Folge seiner Fabrikationsweise schreibt er seinen Schaumweinen zwanzigjährige Dauer zu, während die französischen 2 – 3, ausnahmsweise 6 – 7 Jahre hielten. ... (Ungeachtet des großen Erfolges des Champagner *moussé*) „werde ich jedoch die Fabrikation der übrigen Obstweine nicht aufgeben, sondern sie fort betreiben“, sagt Häusler; aber er sagt es 1830, so daß aus der Formulierung keine falschen Schlüsse gezogen werden können.

„Der Wurf der Meisterschaft“, heißt es 1848<sup>3</sup>, „gelang Carl Samuel Häusler, der in seinem Streben so glücklichen Erfolg hatte, daß der Grünberger Champagner in den ersten Jahren seines Bestehens ein fast europäisches Aufsehen machte. Der Benjamin unter den deutschen Weinen hatte die Siegesbahn der Befreiung vom schmählichen Joch des moussirenden Franzosentums betreten; eine unglaubliche Keckheit, deren selbst seine vornehmen Brüder am Rhein und an der Donau sich schuldig zu machen bisher nicht gewagt hatten, und was sie erst später auf den Fußstapfen des verachteten Bruders versuchten. Der Wurf war gelungen; doch deshalb erst recht ward der kecke Neuerer gekreuzigt.“

Man trank öffentlich (leider echt deutscher Schwäche würdig!) den Grünberger Champagner nur der Kuriosität wegen, um ihn zu belächeln; doch aufs Beste ließ man ihn sich munden, erschien er umhängt mit den Lappen fremdländischen Etiketts, kostete er dreimal mehr, als das mißachtete Vaterland ihn mit Freuden dem beglückten Feinschmecker verkauft hatte. Inzwischen erreichte Grünberg wenigstens zum Teil seinen Zweck: sein Schaumwein ward getrunken, wenn auch zum Teil unter dem Lügenschild von Epernay, Rheims, Verzenay etc.“

Wie immer der wackere Schlesier sich hier in Rage versetzt, an der Wahrheit der Aussage besteht kein Zweifel. Sie stimmt bis ins Detail mit der Schilderung überein, die Johann Bronner 1842 in seinem Buch über die deutschen Schaumweine gegeben hatte, und mag für einen Grünberger noch mehr gelolten haben als etwa für einen Moussirenden Johannisberger vom Rhein.

Kessler und Häusler wirkten beide für die Verbesserung des Weinbaus; aber das ist wohl die einzige Ähnlichkeit zwischen ihnen gewesen. Hier der ruhig abwägende, langfristig und bedächtig planende Schwabe, dort der schlesische Feuerkopf, den man, wäre nicht der Erfolg auf seiner Seite gewesen, einen Wirrkopf nennen müßte.

Der Erfolg erklärt aber noch nicht alles. Kessler hatte die Champagnererzeugung von der Pike auf gelernt, und Häusler sollte völlig unvorbereitet in das Wagnis gesprungen sein? Zum Glück gibt es ein handgeschriebenes Tagebuch, das zunächst berichtet, wie er, um dem Zerspringen seiner Obst-

<sup>3</sup> Justizrat Neumann bei JACOBI (Anm. 2).

schaumweinflaschen zu wehren, sich stärkere Flaschen anfertigen läßt und – wahrscheinlich durch Besprengen mit kaltem Wasser – die Temperatur in seinem Keller reduziert.

Als er 1823 auf einer Geschäftsreise in Sorau weilte, traf er dort Fuhrleute, die aus Grünberg kamen. Sie erzählen ihm, daß sein Freund ... in Grünberg gestorben sei, worauf er zum Begräbnis dorthin eilt.

„In den Weingärten wurde gerade Wein gelesen. Der praktische Häusler sah sofort, daß dabei nicht alles so zuring, wie es konnte und sollte. Ihm fiel auf, daß das Lesegut nicht verlesen wurde, sondern so in die Presse kam, wie es sich fand, reife und unreife, rote und weiße Trauben durcheinander. Er kaufte sich Weintrauben, verlas und presste sie. Ein Fäßchen Most nahm er mit nach Hirschberg, füllte es auf Flaschen und stellte seinen ersten Schaumwein aus Grünberger Wein her.“

Soweit die Nacherzählung nach Häuslers Tagebuch, die einleuchtend ist: Auch wer schon Apfelschaumwein bereitet hat, kann nicht ohne Experiment Traubenschaumwein herstellen. 1824 hatte Häusler also schon praktische Erfahrung einzusetzen. In den ersten Jahren stellte er seinen Grünberger Champagner allein her. Von 1828 bis 1834 war er mit Kommerzienrat Friedrich Förster und dessen Schwager August Grempler in Grünberg assoziiert. Das erhaltene Schreiben vom 2. 1. 1828 zeigt an, „daß wir vom heutigen Tage an ein gemeinschaftliches Geschäft mit inländischen Weinen unter der Firma Häusler, Förster und Grempler errichtet haben. ... Das bisher einzeln geführte Geschäft mit Grünberger moussé verbinden wir von nun an mit obiger Firma. ... Unseren Grünberger moussé von 1826, der dem Champagner moussé sehr ähnlich ist und dessen Qualität sich allgemeiner Anerkennung erfreut, verkaufen wir ab Hirschberg, wo wir das Hauptlager davon unter unserem C.S. Häusler halten, an den Sie sich deshalb in vorkommendem Falle zu wenden belieben...“

Die Worte „das bisher einzeln geführte Geschäft mit Grünberger moussé“ sagen wohl, daß auch Förster und Grempler schon produziert hatten. Deshalb heißt es auch, der Moussé werde von Hirschberg mit 60 Silbergroschen, ab Grünberg hingegen mit 21,5 Sgr verkauft. Erst 1829 wurde der große Keller in Grünberg gebaut, der es erlaubte, Produktion und Hauptlager nach Grünberg zu verlegen.

Dieser Keller, der aus drei Abteilungen und einem Vorkeller bestand, war – bei immer steigender Produktion mehrfach vergrößert – auch 1945 noch das Herzstück des Betriebs. Über der Erde lag das gewaltige Faß („groß wie ein geräumiges Wochenendhaus“) aus ungarischer Eiche, das zur Cuvéebereitung in Elville gekauft worden war.

Als alles ordentlich lief, war es Häusler schon wieder leid. Seit 1834, als er sich von den Grünbergern trennte, führte er seine Sektkellerei in Hirschberg weiter. Im Katalog der Wiener Weltausstellung von 1872 finden sich sowohl die Schaumweine von Förster & Grempler wie „Grünberger Schaumwein“ von „Häusler, Karl Samuel (Math. v. Schmeling, verw. Häusler), Hirschberg“. Frau Mathilde geb. Seydel war 1840 Häuslers zweite Frau geworden. Ob Häusler-Sekt ihren Tod überdauerte, wissen wir nicht (1870 wird die Sekt-

kellerei von Mathilde Häusler noch als blühend bezeichnet<sup>4</sup>). Die Firma Grempler bestand bis zum Verlust Schlesiens am Ende des Zweiten Weltkriegs, allerdings 1873 – wohl nach dem Ausscheiden Försters – neu gegründet.

Nach Häuslers Weggang wollten Förster und Grempler nicht nur auf den self-made-Erfahrungen bauen. Sie beriefen José Jourdan aus Epernay, der viele Jahre technischer Leiter der Sektkellerei war. So wurde in Grünberg die Champagne-Erfahrung nachgeholt, die bei Kessler und Schweickardt vorausgegangen war.

Bis 1900 wurden für Gremplers „Jubiläum“, „Landkarte“ oder „Schwarze Karte“ vorzugsweise Grünberger Weine verarbeitet (aber sicher auch Lothringer).

Das Alter der Firma C. S. Häusler hat wiederholt zu Kontroversen geführt; die Quellen wurden deshalb in aller Ausführlichkeit zitiert. Wenn man die detaillierte Schilderung über die Entwicklung in der Pfalz vergleicht, scheint es einleuchtend, daß Häusler 1824 und 1825 in relativ kleinen Quantitäten produziert und sich das notwendige Wissen angeeignet hat, um in die Produktion im großen einsteigen zu können. Von diesen frühen Produkten war 1828 nichts mehr vorhanden, oder sie waren nicht verkaufswürdig, so daß das Angebot nur den 1826er nennt, der auch bei Kessler als frühester erscheint.

Ungewiß bleibt, seit wann Häusler eine Sektkellerei hatte, wie Kessler sie 1826 gründete. Vieles spricht dafür, daß er bis zur Assoziierung im Februar 1828 seinen Sekt im Rahmen seines sonstigen Warenangebots ohne eigentliche „Firma“ verkauft hat.

Zu Mißverständnissen mag auch geführt haben, daß Häusler 1830<sup>5</sup> eine Schrift über „Die ächte Obstwein-Fabrikation“ veröffentlichte. Die Formulierung<sup>6</sup>, „daß ich mich künftig fast nur ausschließlich mit der Fabrikation des *Champagner moussé* beschäftigen werde“ würde aber für sich schon aussagen, daß er sich bis 1830 nicht „nur ausschließlich“ damit abgegeben hat. Völlig klar wird es, wenn man den Satz ganz liest: „des *Champagner moussé* ... , der jetzt schon durch seine vortrefflichen Eigenschaften für die menschliche Gesundheit und seinen angenehmen Geschmack, seine Klarheit, sein herrliches *Moussé* und wahre Vollkommenheit einen so allgemeinen Ruf erworben hat, daß er nach allen Gegenden hin begehrt wird und wohl nicht leicht in der Preuß. Monarchie irgendwo unbekannt seyn dürfte“. Deutlicher kann Häusler nicht sagen, daß seine Fabrikation des *Champagner moussé* schon seit Jahren betrieben wird.

Vielleicht war Karl Samuel Häusler nicht einmal der erste, der sich in Grünberg am schäumenden Wein versuchte. Friedrich Förster, sein späterer Compagnon, hat im Revolutionsjahr 1848 eine Schrift über die Geschichte Grünbergs<sup>2</sup> publiziert und über den Gegenstand, von dem er die genaueste Sachkenntnis hatte, geschrieben: „Einzelne Versuche, das hiesige Gewächs zur Bereitung von Schaumwein zu verwenden, hatten bereits einigen Erfolg

<sup>4</sup> Häuslers Todesjahr liegt zwischen 1852 und 1857.

<sup>5</sup> Die Jahreszahl 1830 ist nicht auf dem Titelblatt, sondern auf dem Umschlag eingedruckt.

<sup>6</sup> ibd. 97.

an den Bemühungen eines hiesigen Bürgers erlangt, als der Wurf der Meisterschaft den Bestrebungen von C. S. Häusler gelang!“ Man sieht, wie die aus den Kriegen gegen Napoleon heimkehrenden Krieger zu Hause nicht mehr entbehren wollten, was ihnen in Frankreich so köstlich geschmeckt hatte.

Als nach 1945 festzustellen versucht wurde, ob Polen die Gremplersche Produktion fortgeführt oder wiederaufgenommen hatte (darüber gibt es bis heute keine Klarheit), wurden von dort einige Briefbogen und Rechnungszettel übersandt, auf denen eingedruckt ist: „Grempler Sekt seit 1824 – Älteste deutsche Sektkellerei“. Wenn dem so wäre, müßte es erstaunen, daß Friedrich Foerster 1848 als Teilhaber der Firma Grempler nicht diesen Umstand herausgestellt hat, sondern Häusler die Ehre überläßt. Von Grempler gibt es aber eine klare gedruckte Aussage im Katalog der Wiener Weltausstellung 1873. Danach hieß die Firma „Foerster & Grempler, Grünberg/Schl., Weinhandlung, Essig- und Mousseux-Fabrik, 1826 gegründet“<sup>7</sup>.

Da aber in den ersten Jahren Grempler mit Häusler kooperierte und seit 1828 fest verbunden war, kann angenommen werden, daß er nach Erlöschen der Sektkellerei Häusler (also nach 1870) deren Gründungsjahr okkupierte. Indirekt ist das eine weitere Bestätigung des von uns nachgezeichneten Häuslerschen Produktionsbeginns. – 1837 entstand auch in Guben eine Sektkellerei, ging aber nach einiger Zeit wieder ein.

<sup>7</sup> A. SIMON/H. ARNTZ, Champagner und Sekt, Berlin usw. 1962, 137. Foerster & Grempler (Nr. 116 des Katalogs) bieten „Diverse Grünberger Schaumweine“ an.

## ANHANG: Wilhelm Friedrich Bürger

Das Deutsche Geschlechterbuch von 1907<sup>1</sup> verzeichnet die Familie Bürger aus Pansfelde im Harz. „Ihr Name wurde allgemein bekannt durch den Dichter Gottfried August Bürger, \*1747, †1794.“

Dahinter steht unvermittelt „Wilhelm Friedrich Bürger zu Naumburg war Gründer der ersten deutschen Schaumwein-Fabrik“.

Da keine bekannte Quelle diesen Bürger erwähnt, wurden Stadtarchiv und Stadtbibliothek Naumburg (DDR) angeschrieben. Da beide nicht antworten, müßte die Nachricht von 1907, die weder Lebensdaten nennt noch einen andern Anhaltspunkt gibt, im Raum stehen bleiben, wenn nicht Robin in seiner Tabelle (oben S. 4) eine Champagner-Fabrik W. F. Bürger in Weißenfels<sup>2</sup> verzeichnete (die älteste war sie gewiß nicht). Daß sie Bürger hieß, ergibt sich aus der Siebenten Versammlung deutscher Land- und Forstwirthe in Altenburg 1843<sup>3</sup>, wo der „Kaufmann Bürger aus Weißenfels“ drei Jahrgangssekte anstellt. Bei der Prüfung wird der 1841er Eulau mousseux première qualité zur zweiten Klasse gestellt, der 1840er und der 1842er zur dritten.

<sup>1</sup> Band 13, S. 115.

<sup>2</sup> An der Saale, wie Naumburg heute im Bezirk Halle.

<sup>3</sup> Amtlicher Bericht über die siebente Versammlung, Altenburg 1844, 533.

# MOSEL

## Lintz & Robin; E. J. Rams

Die unsteteste Gestalt unter den deutschen Sektproduzenten ist Jules Robin; von Haus aus kein Deutscher, sondern aus M<sup>é</sup>nil oder Mesnil bei Epernay<sup>1</sup>. Wir nennen ihn unter der Mosel, weil er zuerst schon 1828 in Trier als Gründer oder Mitbegründer einer Sektkellerei Lintz & Robin zur Verarbeitung inländischer Weine auftritt. Anschließend werden wir ihn in Koblenz wieder treffen, wo er nach seiner Aussage 1839 die Sektkellerei F. Kehrmann & Co. gegründet und zwei Jahre als Associé geleitet hat. Jules Robin ist auch Autor dreier für die Sektgeschichte sehr wichtiger Schriften aus den Jahren 1845 bis 1865<sup>2</sup>. Schließlich erscheint er noch einmal an einem dritten Ort, als Direktor einer Aktienfabrik zur Champagnerherstellung in Freyburg an der Unstrut. Außerdem gibt es einen Mark Robin, am ehesten Bruder von Jules. Er begegnet als Leiter oder Besitzer von Sektkellereien schon früh in Mainz und Hoechst am Main, dort vor allem in Verbindung mit Adam Henkell.

Beide Robins müssen Unglücksraben gewesen sein. Es bezieht sich auf Mark Robin, wenn Adolphus Oechs, Adam Henkells Generalvertreter in den USA, am 27. November 1855 aus New York schreibt, vor mehreren Jahren sei der Absatz moussirender Weine ganz ins Stocken geraten, „als Sie mir die unglücklichen von Robin fabrizirten Weine sandten“. Die Sektkellerei Kloss & Foerster berichtet, die Anregung zu ihrer Gründung habe die im Jahr zuvor – also 1856 – „von anderer Seite in Freyburg an der Unstrut ins Leben gerufene Aktien-Champagnerfabrik gegeben, die infolge schlechter Leitung bald den Betrieb einstellte und von uns im Kriegsjahre 1866 mit der gesamten Einrichtung aufgekauft wurde“. <sup>3</sup> Die „schlechte Leitung“ muß Jules Robin zugeschrieben werden, auch wenn er sich den „ältesten Champagnerfabrikanten der Preußischen Rheinprovinz“<sup>4</sup> nennt.

<sup>1</sup> GOTTFRIED KENTENICH, Geschichte der Stadt Trier, 1915, 725.

<sup>2</sup> JULES ROBIN, Die fremden und inländischen Weine in den deutschen Zollvereinsstaaten. Abhandlung über Schutzzoll und freien Handel in Bezug auf die aus- und inländische Champagner-Fabrikation und Hülfe für die deutschen Weinzüchter, betreffend die Nothwendigkeit einer Abänderung der Wein- und Branntweinsteuer zu Gunsten der National-Industrie und der inländischen Weinbauer. Nebst wichtigen Nachweisungen über Weinverbesserung, Absatzmittel, Wein- und Branntwein-Konsumtion. Ein- und Ausgang, inländische und fremde Wein-Zolltarife etc., sowie einer allgemeinen Statistik des Flächeninhalts und des Weinertrages in den Weinländern der Zollvereinsstaaten und in Frankreich. Berlin 1845. VII, 196 S. – ders., Der deutsche Champagner. Ein Beitrag zur deutschen National-Industrie. Dresden 1859. 13 S. – ders., Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten. Naumburg (Saale) 1865. 16 S. (Das einzige bis jetzt nachgewiesene Exemplar wird der British Library verdankt.)

<sup>3</sup> Festschrift zur fünfzigjährigen Jubelfeier ... o. J., 15.

<sup>4</sup> s. Anm. 2, sub 1859, Anhang.

Die Nennung mußte als eitle Prahlerei gelten, ehe die Existenz der „Champagnerfabrik“ Lintz & Robin bekannt war. Sie ist gesichert durch den Ergänzungsbericht zur Gewerbetabelle für die Stadt Trier zum Jahr 1834, erstattet „Einer Königlichen hochlöblichen Regierung“ am 5. Februar 1835. Die Aufnahme der Kellerei in einen besonderen Anhang wird dem glücklichen Umstand verdankt, daß einige „interessante Gewerbe wegen Mangels an Rubriken in die Tabelle selbst nicht aufgenommen werden konnten“.

„Hierhin gehört auch die seit 1828 hierorts bestehende künstliche Bereitung von Champagner Wein aus inländischen Weinen, worin bedeutende Geschäfte im In- und Auslande gemacht werden.“<sup>5</sup>

Daß es sich hierbei um die Fabrik Lintz & Robin handelt, wird aus den Verhandlungen der Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten 1843 in Trier<sup>6</sup> erschlossen, an der unter anderm Jacob Lintz, Kaufmann und Stadtrath in Trier, teilnimmt; vor allem aber aus den von Robin 1845 seinem Buch beigegebenen drei „Amtlichen Untersuchungen der in Deutschland fabricirten moussirenden Weine“.

„I. *Zeugniß* über drei Proben von Champagner-Wein, welche zur chemisch-medicinischen Untersuchung: ob dieselben keine Bestandtheile in sich enthalten, welche der Gesundheit nachtheilig wären? Unterzeichnetem durch das hiesige Stadt Polizei-Amt übergeben wurden und welche Wein-Proben aus der Fabrikation des Herrn Julien Robin allhier herkommen.

Hiervon war die eine Flasche mit Wein angefüllt, wie H. Robin denselben vorgeblich unvermischt aus Champagne erhält. Die zweite Flasche war bereits mit dem Zusatze vermischt, welchen genannter Hr. Robin beizusetzen vorgeibt, jedoch noch nicht gänzlich verarbeitet. Die dritte Probe bestand in ganz zum Versenden fertigen Champagner.

Von diesen drei Proben enthielt die erste Flasche einen beinahe wasserklaren, mehr säuerlich als süßen, jedoch sehr ungährigen weißen Wein. Nach der gewöhnlichen Wein-Probe war dessen Gehalt 12 Grad. Durch verschiedene beigemischte chemische Reagentien konnten wir weder eine mineralische noch vegetabilische fremdartige Beimischung entdecken.

Die zweite Probe, neben einem Zusatze von etwas reinem Weingeiste und Zucker, moussirte heftig und war mehr geistig als die erstere. Nach der Weinprobe wog derselbe, ungeachtet der Gegenwirkung der sich entwickelnden fixen Luft, dennoch 16 Grad, wovon die Gährung die Ursache war. Auch diese Mischung enthält weder eine mineralische, noch vegetabilische Zumischung, welche der Gesundheit nachtheilig sein könnte.

In der dritten Flasche, welche zur Versendung ganz fertig bereiteten Champagner enthielt, war der Wein von angenehmem süßen Geschmacke, moussirte und hatte die Farbe des guten käuflichen Champagners, war rein, klar, ohne Bodensatz, aber nachdem bereits der Wein, Weingeist- und Zucker-

<sup>5</sup> Das steht unter V. Destillieren vor VI. Apotheken.

<sup>6</sup> Hrsg. von F. D. JOS. BOCKHOLTZ, Trier 1844, 115.

Mischung sich innig durch Gährung chemisch vereinigt hatten, war die Stärke, welche sich in dem Aggregat der zweiten Probe zeigte, verloren, und es sank die Wein-Probe bis 2 Grad, wozu die Gegenwirkung der sich entwickelnden Luft und die größere Consistenz das ihrige beitrugen; mit chemischen Reagentien fand man keine Anzeigen einer mineralischen noch vegetabilischen Beimischung.

Wir sind daher der Meinung und bezeugen, daß die von dem Stadtpolizei-Amt uns überreichten drei Flaschen Proben Champagner-Weines aus der Fabrikation des Herrn Julien Robin allhier, keine Beimischung in sich enthalten, welche der Gesundheit nachtheilig sein könnte, und daß der in der dritten Probe-Flasche enthaltene, ganz zum Verkaufe fertige Champagner dem gewöhnlichen verkäuflichen in seiner Wirkung gleich gesetzt werden könne.

So gegeben Trier, den 14. September 1828.

Der Königl. Preuß. Stadt-Kreis-Physikus

(gez.) Dr. Neurhohr.

Für die Abschrift:

Der Königl. Landrath und Oberbürgermeister

(gez.) Ha w“

Danach könnte 1828 die Firma sogar auf Jules Robin allein gelautet haben. Er hat mithin 1828 je eine Flasche aus der Champagne bezogenen Grundwein, mit Zucker und etwas Weindestillat dosierten und fertig vergorenen Wein (diese dritte Flasche also Sekt) zur Untersuchung angestellt.

Das Stadtarchiv Trier, dem ein wesentlicher Teil der Nachrichten verdankt wird<sup>7</sup>, besitzt keine weiteren Unterlagen. Es ist aber wahrscheinlich, daß eine systematische Durchsicht der damals in Trier erscheinenden Trierischen Zeitung von 1828 bis 1840 weiterhelfen würde.

An Jakob Lintz bestätigt sich, was wir wiederholt über die soziale Stellung der Sekthersteller ermitteln konnten. Sein Vater war seit 1789 Bürgermeister von Trier, Präsident der Zentralverwaltung des Saardepartements, Abgeordneter in Paris und Preußischer Appellationsrat. Sein Sohn Johann Jakob Lintz (1776–1849) hatte ab 1792 die Trierer Universität besucht. Durch Heirat kam er in den Besitz des Wawerner Gutes und wurde fortab als „Kaufmann und Gutsbesitzer“ geführt.<sup>8</sup>

Der Weinmusterungs-Section wird ein 1834er Hofscharzberger Mousseux von Lintz & Robin vorgestellt, der das Prädikat erhält: „Sehr feiner, kräftiger, jedoch zu süßer Wein“ (Nr. 95 der Weinmusterung). Die Nr. 89 ist – ebenfalls von Lintz & Robin – ein 1839er Hofscharzberger, bewertet als „Sehr kräftiger, blumreicher, angenehmer, feiner Wein“. Mindestens 1839 muß diese Mousseuxfabrik also noch bestanden haben.

<sup>7</sup> Besonders wird Herrn Archivinspektor Simon gedankt.

<sup>8</sup> Portraits-Ausstellung „Trierer vor 100 Jahren“, Trier 1929. 55 f.

So einleuchtend dies scheint, wird es durch die wichtige Tabelle, die Robin seinem Werk von 1845 beigegeben hat<sup>9</sup> und die alle 1844 bestehenden „Champagnerfabriken in Deutschland“ verzeichnet, in Frage gestellt; denn die Angabe zur Sektkellerei E. J. Rams lautet: „Dies Etablissement wurde im Jahr 1830 von dem Champagner-Fabrikanten J. Robin, erstem Einführer der Verfertigung deutscher moussirender Weine in die Rheinlande, gegründet und zehn Jahre von ihm geleitet.“ Von der Sektkellerei Lintz & Robin ist in der Tabelle nicht mehr die Rede, sondern als zweite Trierer Kellerei wird P. Endres genannt, deren Gründungsjahr nicht bekannt ist. Das sieht sehr nach einem Ausscheiden in Unfrieden aus, wie wir es auch für die Freyburger Tätigkeit von Jules Robin anzunehmen haben. Daß sowohl der 1834er wie der 1839er auf der Trierer Versammlung weiter die Firma „Lintz & Robin“ tragen, kann eigentlich nur unter der Annahme erklärt werden, daß Lintz den Firmennamen zu eigen besaß und weiter verwendete, Robin aber persönliche Gründe hatte, die schon vor E. J. Rams von ihm mitbegründete Kellerei zu verschweigen.

Es ist nicht mehr auszumachen, ob Kentenich noch eine andere Quelle für die Gründung durch Robin hat. Bei der in der Gewerbetabelle zu 1834 erwähnten Champagnerfabrik könnte es sich auch um Endres oder Rams handeln, die 1838 in den Rheinischen Provinzialblättern als Gründer früher „Moussirweinfabriken“ genannt werden, während Lintz & Robin dort nicht erwähnt sind<sup>10</sup>.

Im „Verzeichnis der Einwohner der Stadt Trier, welche einen Gewerbesteuer-Satz von mindestens 12 Thalern entrichten“ für 1842 ist die Nr. 13 Endres Peter, Champagner Weinfabrik, mit einem „Gesamtbetrag der Staatssteuer und der Beischläge“ von 13 Thalern, während die Nr. 69 Robin et Lintz, Champagner Weinfabrik, mit 19,15 Thalern wesentlich höher besteuert ist<sup>11</sup>. Eine Champagner Weinfabrik Rams gibt es dort nicht, sondern nur Rams Sohn, Weinhandel. Das ist wiederum erstaunlich und nur zu erklären, wenn die von Robin – nach eigener Angabe – 1830 gegründete und zehn Jahre geleitete Sektkellerei Rams danach den Betrieb gleich wieder eingestellt hat; es sei denn, sie sei so unbedeutend gewesen, daß sie den Satz von 12 Thalern nicht erreichte. Das eine wie das andere würde den Beispielen für Robins fehlendes kommerzielles Glück ein weiteres anfügen, kann aber wiederum nach den Amtlichen Untersuchungen der Schaumweine von E. J. Rams Sohn in Trier und Berlin nicht zutreffen:

„II. Die moussirenden Saar- und Mosel-Weine des Herrn E. J. Rams Sohn, Kaufmann hierselbst, habe ich auf Verlangen desselben genau untersucht. Das Ergebnis der physikalisch-chemischen Prüfung beweiset, daß sie gehörig stark moussiren, mithin einen hinreichenden Gehalt an kohlensaurem

<sup>9</sup> 1845, 186 (abgedruckt oben 4).

<sup>10</sup> Zur Geschichte der Champagnerbereitung vor allem in der Rheinprovinz. In: Rheinische Provinzialblätter für alle Stände, hrsg. von J. P. BACHEM, N.F. V., 1838, 27.

<sup>11</sup> 26 Thaler scheint das Maximum zu sein. 1842 gab es also noch die dubiose Champagner Weinfabrik Robin et Lintz.

Gase darbieten und keinen fremdartigen Bestandtheil enthalten, sondern eben durch dasselbe Verfahren wie alle moussirenden Weine, namentlich auch in der Champagne, dargestellt worden und mithin eben so rein und der Gesundheit zuträglich sind. Trier, den 11. April 1831.

(gez.) Tobias, Dr., Regierungs- und Medicinal-Rath.

III. An den Weinhändler Herrn E. J. Rambs Sohn, Wohlgeb., in Trier.

Die von Euer Wohlgeb. dem hohen Ministerio des Innern für Handel, Gewerbe und Bauwesen am 17. März d. J. überreichten 11 Flaschen moussirender Saar- und Moselweine sind von dem gedachten Ministerio an den Verein für Gewerbefleiß in Preußen unterm 4. Mai d. J. überwiesen worden, um die von Ihnen gewünschte Prüfung und Begutachtung derselben zu veranlassen.

Zu gleicher Zeit gingen aber noch andere Sorten moussirender Weine, namentlich aus Neufchatel und Weissenfels bei dem Verein ein, und es wurde eine Gesammtprüfung aller Gattungen veranstaltet, wobei sich ergeben hat, daß der Scharzer vor allen den Vorzug verdiene.

Der Oberemmler moussirt stark, hat einen Saarwein-Geschmack, ist nicht zu süß und angenehm auf der Zunge. Der Caseler ist dem Oberemmler vorzuziehen; er moussirt hinreichend, ist kräftig, gut bereitet, dem Champagner ähnlicher, als der Oberemmler, schön klar. Der Braunberger moussirt stark, ist gut bereitet, hat einen angenehmen Geruch. – Der Scharzer moussirt stark, ist brillant auf der Zunge, hat einen reinen Geruch, einen süßen, angenehmen, pikanten Geschmack, und wurde nach dem Urtheil aller Prüfenden für den Vorzüglichsten gehalten. Berlin, am 16. August 1832.

Der Vorsitzende (gez.) Beuth.“

Das sind nicht nur als die ersten Untersuchungen von Sekt in den Rheinlanden durch staatliche Stellen wichtige Dokumente, sondern auch für die früheste Geschichte der deutschen Sektkellereien.

Nach unserem gegenwärtigen Kenntnisstand ist die Champagnerkellerei Lintz & Robin von 1828 nach Kessler und Häusler die dritte in Deutschland gegründete Sektkellerei (die vierte, wenn 1826 oder 1827 das Gründungsjahr von Foerster & Grempler – oben S. 20 und 22 – ist).

# HESSEN – DARMSTADT

## Mappes, Lauteren & Dael

Eine Sektkellerei Mappes war seit dem Vorliegen der Burgeff-Chronik<sup>1</sup> bekannt. Der Schriftwechsel, den Ignatz Schweickardt und Carl Burgeff führen, erwähnt so oft „die Mainzer“, als deren Inhaber ein Herr Mappes erscheint, daß diese Kellerei als ernste Konkurrenz der Hochheimer deutlich wird. Im Juli 1836 berichtet Mappes, „daß sie gar nicht genug fabriziren könnten“. Aus dem gleichen Brief ist zu erfahren, daß ein gewisser Ostermann sich mit Schweickardt assoziieren will und dafür Erfahrungen aus seiner früheren Tätigkeit bei Mappes mitbringt. Das Geschäft kann nicht perfekt werden, weil inzwischen Carl Burgeff Associé von Schweickardt ist.

Aus einer anderen Literaturstelle ergibt sich für die „Champagnerkellerei“ Mappes ein noch höheres Alter<sup>2</sup>: „Nachdem man schon die gelungensten Versuche in den zwanziger Jahren gemacht, wurde bei einer Versammlung des Großherzoglich-Hessischen Landwirthschaftlichen Vereins zu Nieder-Olm am 10. Mai 1833 der Versuch, aus inländischem Gewächs ein dem Champagner ähnliches Getränk zu bereiten, besprochen. Über die gleichzeitig herungereichten Probevorlagen der namhafteren Weinbergsbesitzer Mappes, Lautern und Dael zu Mainz fiel das allgemeine Urtheil der Anwesenden dahin aus, daß die bessere Sorte den feinen echten Champagner an Güte übertreffe, obgleich man ihm den bescheidenen Namen ‚Moussirender Rheinwein‘ beilegte.“

Über die gleiche Versammlung hat die Mainzer Zeitung<sup>3</sup> in gleichem Sinn berichtet: „Die Weinhändler, die H. H. Mappes, Lauteren & Dael, welche es unternommen haben, aus den Trauben der Weinberge dieser Provinz einen moussirenden, dem Champagner ganz ähnlichen Wein zu bereiten, hatten Proben von drei Sorten so behandelter Weine vorgestellt, von denen die bessere, obwohl im Preise viel wohlfeiler als der feine Champagner, diesen an Güte weit übertraf. Möge dies vaterländische Unternehmen recht bald allgemein werden und sich eines bedeutenden Absatzes zu erfreuen haben.“

Zwei unabhängige Quellen aus den Jahren 1841<sup>4</sup> und 1843<sup>5</sup> belegen 1832 als Gründungsjahr der Sektkellerei, die im Bericht über die Industrie-Ausstel-

<sup>1</sup> HELMUT ARNTZ, Chronik der ältesten rheinischen Sektkellerei Burgeff & Co., Hochheim am Main, zum 125jährigen Bestehen. Wiesbaden 1962, 8f.

<sup>2</sup> Landwirthschaftliches Wochenblatt für das Herzogthum Nassau 1833, 281–288. Die Schreibungen *Lautern* und *Lauteren* wechseln ständig.

<sup>3</sup> Mainzer Zeitung Nr. 151 vom 2.6.1833.

<sup>4</sup> EDUARD REIS, Mainzer Silhouetten und Genrebilder. Ein Panorama des heutigen Mainz. Mainz 1841, 99–104.

<sup>5</sup> Ausführlicher Bericht über die vom Gewerbeverein für das Großherzogthum Hessen im Jahre 1842 veranstaltete Allgemeine deutsche Industrie-Ausstellung zu Mainz, ... verfaßt von HEKTOR RÖSSLER, Darmstadt 1843, 305–307. Die Kenntnis wird Oberarchivrat SCHÜTZ, Stadtarchiv Mainz, verdankt.

lung als „Anstalt zur Bereitung schäumender Rheinweine in Mainz“ mit den Eigentümern H. und C. Mappes, C. Lauteren Sohn und G. Dael erscheint.

Man möchte annehmen, daß es sich hier um das offizielle Gründungsjahr handelt, aber längere Versuche vorausgingen; denn im Mai 1833 in drei Proben vorgestellter Sekt, der in der Lage war, mit schäumendem Wein der Champagne zu konkurrieren, mußte schon 1831 auf Flaschen gefüllt worden sein. Hätte die Flaschengärzeit nur von März bis Mai gedauert, wäre das Produkt mit Sicherheit als „zu jung“ befunden worden. In den Nachrichten über die Sektkellerei des J. M. J. Funcke wird wiederholt mitgeteilt, daß die Herstellung des schäumenden Weines mehrere (also mindestens zwei) Jahre betrage.

Bei der Mainzer Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten im Oktober 1840 werden von Mappes, Lauteren & Dael außer moussierenden Weinen jüngeren Datums auch „Weine schon im Jahre 1832 und 1833 gezogen“ präsentiert. Diese waren „in der Stärke des Moussé einigermaßen schwächer geworden, standen aber ... an Klarheit und Geschmack denen von neuester Ziehung nicht nach“. Auch das spricht dafür, daß 1831 (dem Jahr der Weingewinnung für die 1832 auf Flaschen gezogenen) Sektherstellung mindestens intensiv vorbereitet wurde.

Irrig muß die Angabe sein, die Jules Robin 1845 zu seiner Tabelle macht<sup>6</sup>: „Dies Etablissement wurde im Jahre 1833 von M. Robin, jetzt in Hoechst am Main, gegründet und fünf Jahre von ihm geleitet.“ Das wird durch die Vorstellung im Mai 1833 eindeutig widerlegt. Entweder irrt sich Robin im Jahr (siehe auch zu Lintz & Robin)<sup>7</sup>, oder Mark Robin war nicht der Gründer, sondern trat in die bestehende Firma ein. Ebenso irrig ist es, wenn im Jahr 1890 als Gründungsjahr 1837 angegeben wird<sup>8</sup>.

Bei Reis ist zu lesen, daß „zu gemeinschaftlicher Gründung sich die Handlungen Lauteren, Mappes und Dael die Hände reichten“. Damit sind Spekulationen darüber hinfällig, ob es sich um eine oder mehrere Firmen gehandelt hat. Es gibt allerdings auch Verbindungen zu Anton Humann, dem Inhaber der Spedition G. L. Kayser, mit dem nach einigen Angaben Mappes sich 1835 unter der Firma „Humann und Mappes“ zusammenschloß. Aus dieser Firma sei Mappes 1841 wieder ausgetreten. Auf der zitierten Industrie-Ausstellung des Jahres 1842 stellt außer der Sektkellerei Mappes, Lauteren & Dael auch „Humann Sohn, Fabrikant moussirender Rheinweine in Mainz, Proben moussierenden Rheinweins“ aus, also das gleiche Produkt wie die Vorgenannten. Die „französischen Etiketten“, hinter denen deutscher schäumender Wein sich angeblich versteckt, wird man bei beiden vergeblich suchen<sup>9</sup>.

<sup>6</sup> JULES ROBIN, Die fremden und inländischen Weine in den deutschen Zollvereinsstaaten. Abhandlung ..., Berlin 1845, 186.

<sup>7</sup> oben S. 26.

<sup>8</sup> Mainzer Anzeiger, 30. 11. 1890.

<sup>9</sup> Die folgenden Ausführungen sind mit freundlicher Genehmigung teilweise einer nicht publizierten Arbeit von Oberarchivrat SCHÜTZ entnommen. Vgl. auch Mainzer Zeitung Nr. 151 vom 2. 6. 1833 und ALFRED BOERCKEL, Mainzer Geschichtsbilder von 1816 bis zur Gegenwart, Mainz 1890, 38.

Die widersprüchlichen Nachrichten darüber, ob es sich um eine Firma oder deren mehrere gehandelt habe, beruhen offensichtlich darauf, daß die Associés auch unter eigenen Namen produzierten. So ging der Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten in Heidelberg im Oktober 1839 eine Sendung „Rheinwein Champagner von Georg Dael“ zu (sie traf erst nach der Prüfung ein).

Vielleicht gab es auch verschiedene Produktionsstätten. Das könnte aus dem Text der Mainzer Versammlung von 1840 geschlossen werden, wo „die Herren Dael, Lauteren und Mappes die Güte ... hatten, die Versammlung *in ihre Etablissements* für Bereitung moussirender Rheinweine einzuführen“.

Es liegt nahe, daß Kontakte zwischen der Weinhandlung Adam Henkell in Mainz und den alteingesessenen Weinhändlern Mappes, Lauteren und Dael bestanden. Nach den Unterlagen, die Mugele und von Rexroth über das Haus Henkell zusammengetragen haben, und die der Verfasser im Manuskript benutzen durfte, hätte die Sektkellerei Mappes um 1846 ihren Betrieb eingestellt, weswegen ihr technischer Direktor Mark Robin sich mit einer eigenen Sektkellerei in Hoechst selbständig macht. Das kann schon deshalb nicht stimmen, weil Robins zitierte Tabelle sowohl Mappes, Lauteren & Dael in Mainz wie Mark Robin in Hoechst nennt, wo er vielleicht schon länger war; denn nach der Angabe von Jules Robin wäre seine Tätigkeit bei Mappes usw. 1838 zu Ende gewesen.

Bezüge der Weinhandlung Adam Henkell bei der Sektkellerei Mappes, Lauteren & Dael sind in den erhaltenen Henkell-Unterlagen nachgewiesen. Die Zahlungsziele sind lang; so heißt es am 11. Dezember 1847 „An Clemens Lautern Sohn, Mainz. Wir erkennen denselben für seit letzten 31ten August bis heute an uns gelieferten Mousseux, zahlbar am 15. Juni 1848 ... fl. 635,24.“ Nicht immer befriedigt die Qualität; schon 1839 ist eine Retoursendung von Mousseux aus einem Lohndegorgement bei Lauteren verbucht.

In einer Mappe „Privat-Sekretariat Karl Henkell“ steht: „Mit Mappes, Lauteren & Dael wagte Adam Henkell erste Versuche eigener Champagnerfabrikation.“ Dafür gibt es keinen Beleg. Möglicherweise handelt es sich um die Verbindung mit Mark Robin in Hoechst, der vorher bei den Mainzern technischer Direktor gewesen war (siehe den Anhang).

Die Sektkellerei und ihre Inhaber werden mit hohen Auszeichnungen bedacht. Durchweg sind es renommierte, teilweise alteingesessene Familien des Weinhandels, die den Sprung in die Industrialisierung wagen. Was in Frühgeschichte I (S. 7) aus der Feder von Reis über das Zusammenwirken großer Geschäftstätigkeit und reicher pekuniärer und industrieller Mittel zitiert ist, bezieht sich auf diese Kellerei. Die erste „Medaille für landwirthschaftliche Verdienste“, die der 1832 gegründete Landwirthschaftliche Verein für Rheinhessen vergibt, fällt an Mappes, Lauteren & Dael<sup>10</sup> mit der Begründung, die heimischen Erzeugnisse überträfen die besten französischen Champagner an innerer Güte und angenehmem Geschmack, „so daß hierdurch ein wichtiger Zweig der vaterländischen Industrie geöffnet worden ist“.

<sup>10</sup> Neue Mainzer Zeitung Nr. 256 vom 15.9.1833; Regierungsblatt 1833, Nr. 27.

Clemens Lauteren wird 1844 mit dem Ritterkreuz des Großherzoglichen-Hessischen Verdienstordens Philipps des Großmütigen dekoriert, später noch mit Komturkreuz und Ritterkreuz I. Klasse des Ludwigsordens. Von Bayern erhält er den St. Michaels-Orden I. Klasse, von Österreich den Orden der Eisernen Krone II. Klasse, von Belgien den Leopoldsorden.

Die hohen Auszeichnungen an Clemens Lauteren (1786 – 1877) beruhen sicherlich weniger auf der Sektherstellung, für die Fitz, Oppmann und andere sie erhielten, sondern auf seinen herausgehobenen Tätigkeiten: Seit 1829 ist er Mitglied der Handelskammer, seit 1835 Präsident des Mainzer Handelsgeschichts. Wie bei Tesche bestätigt sich bei Lauteren, was über die soziale Position der Sekthersteller gesagt wurde.

Das gilt nicht minder für Johann Heinrich Ludwig Mappes, der 1757 in Mainz als Kaufmannssohn geboren wurde und mit seinem Bruder Konrad bis 1835 dort Weinhandel betreibt. Er hat noch an der Begründung der Sektellerei mitgewirkt (oben S. 29).

„Schon bald nach Besitznahme von Mainz durch die französische Republik zu öffentlichen Ehrenämtern berufen, war er von 1803 – 1819 Vizepräsident der Mainzer Handelskammer, wirkte lange Jahre als Mitglied des Gemeinderats und vertrat wiederholt als Führer von Deputationen die Stadt oder ihre Kaufmannschaft in erfolgreicher Weise. Im Jahre 1810 wohnte er in Paris der Trauung Napoleons und im folgenden Jahre der Taufe des Königs von Rom bei, auch führte er den Vorsitz im Wahlkollegium des Departements vom Donnersberg für die Wahlen zum Gesetzgebenden Körper. Napoleon verlieh Mappes das Kreuz der Ehrenlegion und erhob den schlichten Mainzer Kaufmann in den Freiherrnstand; ja, er hätte ihn sogar zum Senator des Kaiserreichs ernannt, wenn der Auszuzeichnende darauf eingegangen wäre.“<sup>11</sup> Bei dem Kaiser erreicht er ein Dekret über die Benutzung des ehemaligen kurfürstlichen Schlosses zu Handelszwecken.

Auf dem Wiener Kongreß gehört Mappes zu den drei Mainzer Deputierten. Bei Einführung der Verfassung des Großherzogtums Hessen wird er als einziger Rheinhesse zum Mitglied der Ersten Kammer ernannt<sup>12</sup>. Er stirbt in Mainz 1845.

Wie in Koblenz ist das Studium der Adreßbücher lehrreich, aber in negativem Sinn; denn wir würden nach ihnen keine Sektgeschichte rekonstruieren können.

Clemens Lauteren war jung in das 1790 gegründete Geschäft des Vaters eingetreten, das vor allem Weinhandel en gros betrieb. Ab 1810 ist er Teilhaber. 1818 zieht Christian Lauteren sich zurück, und Clemens Lauteren assoziiert sich mit dem Weinhändler Jakob Pietsch<sup>13</sup>. Von 1818 bis 1824 heißt die Firma „Lauteren und Pietsch“, von dann ab „C. Lauteren Sohn“ als Unternehmen des Weingroßhandels.

Auch die Familie Mappes ist durch drei Generationen gut bezeugt.

Der Mainzer Wegweiser, schon „im 1. Trimester des neunten Jahres der fränkischen Republik“ als *Le guide de la ville de Mayence* erschienen, verzeichnet Mappes Heinrich

<sup>11</sup> Hessische Biographien, hrsg. ... von HERMANN HAUPT, Bd. I, Darmstadt 1918, 187f.

<sup>12</sup> Diese Angaben werden dem Direktor des Hessischen Staatsarchivs Darmstadt, Herrn Prof. Dr. E. G. FRANZ, verdankt.

<sup>13</sup> Der Weinhändler Jakob Pietsch ist im „Wegweiser“ 1825 nachgewiesen.

(Vater) und Conrad (Sohn), Weinhändler, *marchands de vin en gros*<sup>14</sup>. Im Wegweiser der Stadt Mainz für 1825 ist Conrad zum Vater geworden, der einen Sohn Konrad, Weinhändler, hat. Dieser ist 1830<sup>15</sup> allein übrig, obgleich J. Heinrich L. Mappes 1832 zu den Gründern der Sektellerei gehört. 1833 und 1836 erscheint Conrad Mappes als „Handelsmann“, was als weiterer Begriff offenbar die Mousseuxfabrikation einschließt; denn um diese Zeit ist Konrad Mappes harter Konkurrent der Hochheimer. Merkwürdig bleibt, daß dabei nur Mappes erwähnt wird, nie aber Lauteren und Dael. Möglicherweise war er mehr Financier des Geschäfts (es gab auch verwandtschaftliche Bindungen zwischen den drei Personen).

1801 erscheint Christian Lautern als *marchand de vin en gros*<sup>16</sup>, Dael noch nicht; er ist aber 1825 als Weinhändler vertreten, während es keinen Weinhändler Lautern, sondern nur einen „Priv.“ gibt. Im Wegweiser von 1836 steht erstmals Lautern Clemens, Weinhändler, ebenso Georg Dael, der 1833 als Großhändler aufgeführt ist. Die anderswo gängige Bezeichnung Champagnerfabrikant wird in Mainz vor 1870 nicht verwendet.

Das Jahr, in dem zuerst wohl Mappes und dann Dael aus dem Sektgeschäft ausgeschieden sind, läßt sich wegen der Unzuverlässigkeit der Angaben in den Adreßbüchern nicht genau bestimmen. Noch 1846 sind Georg Dael und drei Mitglieder der Familie Lauteren als Weinhändler ohne Erwähnung des schäumenden Weines aufgeführt, den sie seit mehr als einem Jahrzehnt produzierten.

Im Adreßbuch von 1874<sup>17</sup> ist Lauteren C., Sohn, Weinhandel und Champagnerfabrik, Emmeranstr. 23 eingetragen; Mappes nur als Weinhändler und George Dael als Weincommissionär. In den vierziger Jahren wird die Firma mit der Lieferung an zahlreiche deutsche Fürstenhöfe beauftragt, was von ihrer Bedeutung Zeugnis ablegt<sup>18</sup>. Dem wird es keinen Abbruch getan haben, daß die „Chronik der gebildeten Welt“ dem Champagner die Stange hält: „Aus Mainz wird erzählt, die Fabrikation des Champagners nehme dort mit jedem Jahr zu, und man rühme sich bereits, aus dem Rheinwein bessern Champagner zu bereiten, als die Champagne selbst ihn erzeugt. Die Champagner-Trinker mögen da doch wohl anderer Meinung seyn, als die Champagner-Fabrikanten.“<sup>19</sup>

Offenbar sind aber nicht nur die Fabrikanten von der Güte überzeugt; denn die „moussirenden Rheinweine“ werden schon auf der Industrieausstellung des Jahres 1842 mit Lob bedacht:

„Rücksichtlich des oben genannten Etablissements können wir nach der Versicherung der Hrn. Aussteller nur die Bemerkung zufügen, daß die Darstellung des schäumenden

<sup>14</sup> Le guide de la ville de Mayence, contenant ... ainsi que les habitants avec leurs qualités, états, professions ou métiers. Mayence, 1<sup>er</sup> Trimestre an IX; zugleich deutsch: Der Wegweiser der Stadt-Gemeinde Mainz ... im 1. Trimester des 9. Jahres der fränkischen Republik, 1.

<sup>15</sup> Neues alphabetisches Verzeichnis sämtlicher Bewohner der Stadt Mainz ... für das Jahr 1830, hrsg. von A. Küchler. Mainz o. J.

<sup>16</sup> Le guide ... 65.

<sup>17</sup> Adreßbuch 1874, 91.

<sup>18</sup> Mainzer Anzeiger Nr. 280 vom 13.11.1890.

<sup>19</sup> Europa, Chronik der gebildeten Welt 1840, Bd. I 48 (Korrespondenz).

Rheinweins in demselben auf jenem Wege erfolgt, welcher der natürlichste ist, daß man dabei alle künstlichen Mittel verschmäht, die von Manchem als Arcana angepriesen und feilgeboten werden. Es ist uns bekannt, daß eine Anzahl ausgezeichnete Männer im Fach der Naturwissenschaften und der Gewerbe, welche unsere Ausstellung, sowie die gleichzeitige Versammlung der Naturforscher in Mainz vereinigt hatte, in den Kellern des fraglichen Etablissements dieses rheinländische Produkt prüfte und auf das Vortheilhafteste darüber sich aussprach. Ueberdies trägt dieses Erzeugniß auf seiner ächt deutschen Etikette „moussirender Rheinwein“ die von dem landwirthschaftlichen Verein des Großherzogthums Hessen demselben ertheilte Preismedaille zu seiner besten Empfehlung, indem nicht in Zweifel gezogen werden kann, daß der Inhalt der Flasche seiner Protektion sich würdig beweise. Jene offene Darlegung des Ursprungs ehren wir an dieser Fabrik, welche sich hierdurch vor manchen anderen ähnlichen Etablissements unterscheidet, die durch Aufkleben französischer Etiketten, also durch Bestechung, ihr Fabrikat zu heben suchen.

Außer der Kenntniß von der Bereitung des moussirenden Weins, der dabei erforderlichen vielfachen Handgriffe und der großen Sorgfalt, welche diese Fabrikation erheischt, gehört noch eine sehr specielle Kenntniß der Weine dazu, um jenen auszuwählen, der zum moussirenden Wein am geeignetsten ist, sowie aus der Erfahrung entnommen werden muß, welche Entwicklung von einem bestimmten Wein in seiner neuen Gestaltung zu erwarten ist. Sehr vortheilhaft wäre es, wenn in den Rheinlanden, wie es in der Champagne der Fall ist, der Produzent schon dem Weinhändler in die Hand arbeite, wenn man schon im Herbst die Trauben aussonderte und die zur Champagnerbereitung tauglichen in den Weinbergen kaufen könnte. Die Neuheit der Sache und die wenigen, in passenden Lagen zu diesem Zweck angepflanzten Sorten scheinen dies bis jetzt in den Rheinlanden noch nicht thunlich zu machen. Wer also am Rhein solche Weine bereiten will, muß schon im Herbst große Einkäufe machen, die Gährung, Klärung und Entwicklung bis zum Frühjahr abwarten, und dann aus seinem ganzen Vorrathe die einzelnen Fässer auswählen, welche zu diesem Zwecke ihm passend erscheinen.

Des originellen Champagners vorzüglichste Eigenschaften bestehen in reiner Gähre, Leichtigkeit und feinem Prickeln auf der Zunge; dagegen geht ihm die Kraft des Rheinweins und seine aromatische Blume ab. Ein großer Theil des Champagners muß mit Weingeist verstärkt werden, was dem Rheinwein bei seiner Stärke nur nachtheilig wäre. Man kann hiernach nur zur Ueberzeugung gelangen, daß zwar Champagner und Rheinwein so große Aehnlichkeit zu einander haben, daß oft der größte Kenner getäuscht wird, oder wenigstens in große Verlegenheit kommen kann; daß übrigens der Champagner nie zum Rheinwein werden kann, sowie der Rheinwein nie die unterscheidende Eigenschaft des Champagners sich ganz zueignen wird.“

Reis bezieht sich vor allem auf das „Acidum, das erfrischend, reizend und wohlthuend die Geschmacksorgane berührt, zum Genusse einladet und nicht leicht eine Übersättigung aufkommen läßt“; ein richtiger Hinweis auf die fruchtige Säure der Rheinweine.

„Dieser geheimen aciden Qualität, ferner dem eigenthümlichen aromatischen Bouquet, endlich der intensiven Stärke der Rheinweine verdanken wir es, daß unser Rheinwein-

Champagner dem eigentlichen Champagner gradezu den Rang abgelaufen. Dazu tritt noch in diesem Augenblicke der besonders günstige Umstand hinzu, der den deutschen moussirenden Weinen einen bedeutenden Aufschwung geben wird. Es hat nämlich die Champagne in den Jahren 1836, 1837, 1838 nur äußerst geringe Weine producirt, welche, in moussirende Weine verwandelt, denjenigen gar nicht gleichen, die man bisher aus der Champagne zu beziehen gewöhnt war, woraus sich die vielseitigen Klagen erklären, die bei den gegenwärtigen Beziehern selbst aus den besten dortigen Häusern laut werden. Sei es nun, daß die Rheinweine in jenen Jahren besser im Vergleich mit den Champagnerweinen ausfielen, sei es, daß am Rheine die Lese und die Auswahl der Traubengattungen, so wie die Behandlung derselben als besonders vortheilhaft sich bewährte, gewiß ist als Resultat, daß die moussirenden Rheinweine in jeder Beziehung besser, als die neueren Sendungen der Champagner befunden werden. Somit kann es nicht fehlen, daß der in Frage stehende, deutsche, neue Industriezweig fortan zunehmend emporblühe, wenn Fleiß, Zusammenwirken der Producenten, Verbesserungen in der Fabrikation und anderweitige, günstige Conjunctionen sich vereinen. –

Freuen muß es jeden Patrioten, daß auf diese Weise den Weinproducenten eine neue Absatzquelle eröffnet ist, und zugleich ein Weg zur bessern Verwerthung ihres Products. Nur eins ist zu bedauern, nämlich daß die Clävner Traubensorte, die sich doch nach allen Angaben so vorzüglich zur Bereitung des rheinischen Champagners eignet, und an der Mosel und Aar, wie es scheint, auch ausschließlich dazu verwendet wird, in dem Rheingau, Aßmannshausen ausgenommen (dessen rother Wein aber seine Bestimmung längst hat), fast gar nicht gebaut wird, und auf der linken Rheinseite nur zu Ingelheim, Heidesheim, Guntersblum etc., welche Traubensorte in guten Jahrgängen, die einzig und allein zur Champagner-Fabrikation sich eignen, auch schon im Herbste als rother Wein reißend aufgekauft wird. Deshalb ist es sehr zu wünschen, und von dem Speculationsgeiste unserer Landwirthe auch zu erwarten, daß sich dieselben bald mit mehr Lust dem Anbau dieser Rebensorte widmen werden, da sich ja die Etablissements von Rheinwein-Champagner sehr gerne zu bessern Preisen für diese Traubensorte bequemen. Die Gewißheit, daß mehrere andere industrielle Männer dem in Mainz gegebenen, erfolgreichen Beispiele nachfolgen werden, kann die Producenten nur mit größern Hoffnungen beleben, und schon haben die Bemühungen der Herren Soherr in Bingen, Burgeff und Schweikard in Hochheim, Schwalbach in Mariaborn etc. bewiesen, daß man auf größere Verbreitung dieses Geschäftszweigs auch in unserer Gegend mit Gewißheit zählen darf.“

Die Adreßbücher der Stadt Mainz enthalten – wenigstens ab 1870 – ein Gewerbe-Tagebuch. 1871/72 sind darin noch keine Schaumweinhersteller verzeichnet; aber 1884 gibt es „Mousseux-Wein-Fabrikanten“, ebenso 1887. Die gleichen heißen 1895 Schaumwein-Fabrikanten und 1896 Mousseux-Fabrikanten. 1895 ist es ein gutes Dutzend: Best & Cie.; Cantor, Friedrich; Eickemeyer, C.; Elfenbost & Cie.; Henkell & Cie.; Kupferberg, Christian Adalbert & Cie.; Lauteren, C. Sohn; Lemièrre & Wittekind; Maas, M. & Cie.; Moguntia-Petitjean & Cie.; Quanz, Christian; Schönberger, Gebr.; Zickenheimer, W. H. Diese Liste ist deshalb bedeutsam, weil es die Zeit der Gründung des Verbands Deutscher Schaumweinkellereien ist. Der größte Teil der zwölf Firmen ist im Schrifttum unbekannt, viele sicher rasch wieder

verschwunden; aber jede von ihnen könnte zu den Gründungsmitgliedern des Verbands gehört haben.

Noch im Mainzer Firmenregister von 1896 steht Lauteren, C. Sohn, „Weinhandlung und Fabrik moussierender Weine“; der Terminus Schaumwein, den der Verband schon seit 1892 führte, bleibt unbenutzt.

#### Anhang: Mark Robin in Höchst am Main

Laut Jules Robin hat Mark Robin die Firma Mappes, Lauteren & Dael 1833 gegründet und fünf Jahre lang geleitet (s. oben S. 4). Wenn wenigstens das letzte Datum stimmt, könnte er seit 1839 eine eigene Sektkellerei gehabt haben. Da das auffällig zu den Käufen von Schaumweinzubehör durch Adam Henkell stimmt, ohne daß dieser die Absicht der Sektherstellung hatte, ist es nicht unwahrscheinlich, daß Henkell Robin dazu stimuliert hat, sich selbständig zu machen.

Robin ist als Chef einer Champagnerfabrik in Höchst auch durch die Verhandlungen der Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten 1844 in Dürkheim an der Haardt gesichert, wo seine Schaumweine für die Weinmusterung verspätet eintreffen:

„Nach Beendigung der Weinmusterung sind uns noch zwei Kistchen mit Champagnerproben von Würzburg und Höchst zugekommen. Da die Versammlung bereits aufgelöst war, wurden diese Weine ... geprüft und wie folgt classificiert:

1. ...
2. Bester Forster, von M. Robin und Comp. in Höchst.
3. ...
4. Deidesheimer von M. Robin und Comp.

Die übrigen Weine wurden zur dritten Classe gestellt.“<sup>20</sup>

Robin hat also b. A.-Sekt aus der Pfalz, wenn nicht Lagensekt, hergestellt. Leider sind in Dürkheim – im Gegensatz zu Trier 1843 – keine Jahrgänge angegeben; aber die Herstellung kann nicht später als 1842 erfolgt sein. Das liegt früher als die nach den Henkell-Akten von Mugele erschlossene Tätigkeit von Mark Robin in Hoechst; diese Konstruktion sollte aber nur dem Nachweis dienen, Adam Henkell sei bereits 1847 über „Robin & Co.“ und nicht erst 1856 in das Sektgeschäft eingestiegen.

Die von Mugele aufgestellte Konstruktion geht davon aus, Mappes und Konsorten hätten ihre Fabrikation aus Gründen der Unrentabilität aufgegeben und ihr technischer Leiter, eben Mark Robin, habe um 1846 die Firma Robin & Co. gegründet. „Da ihm selbst die beträchtlichen Mittel fehlten, die für die Gründung und den Betrieb einer eigenen Schaumweinkellerei notwendig waren, beschränkte er sich auf die Herstellung im Lohnauftrag. So bestellte auch Adam Henkell, der schon gleich zu Anfang Schaumwein bezogen hatte, für Robin bei der Saarbrücker Glasfirma Ruppert & Sohn am

<sup>20</sup> Verhandl. der Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten zu Dürkheim a. d. H. im Oktober 1844, hrsg. von K. C. GOLSEN, Zweibrücken 1845, 144.

7. Juni 1847 fünftausend Champagner-Flaschen und ließ diese, wie auch 4 Stück Wein (2 Stück Lörzweiler, 1 Stück Eltviller und 1 Stück Oppenheimer) zum „Champagnisieren“ für die Fa. Henkell & Co. nach Höchst schicken.“<sup>21</sup> Dazu sagt von Rexroth: „Außer dem Stellen des Grundweins, der Flaschen, wie vielleicht auch der Ausstattung ist aber mit keinem Wort von irgendeinem weiteren Engagement Adam Henkells bei Robin die Rede. Auch die Vermutung, daß hinter dem „Co.“ der Höchster Firma sich Henkell als Teilhaber Robins getarnt haben könnte, ist irrig, denn diese Beteiligung hätte ja in irgendeiner Form in irgendwelchen Büchern oder amtlichen Eintragungen in Erscheinung treten müssen.“ Dem ist zuzustimmen.

Andererseits hat die Fertigung im Lohnauftrag hohe Wahrscheinlichkeit für sich (bis die Verbindung mit den 1855 von Oechs erwähnten, aber auf ein früheres Jahr bezogenen „unglücklichen von Robin fabrizirten Weinen“ ihr Ende fand).

Zu Ende war es damit offenbar auch mit Mark Robins Sektproduktion. Von der Höchster Firma ist nichts mehr überliefert, und auch bei Jules Robin findet sich weder 1859 noch 1865 eine Bemerkung über (seinen Bruder?) Mark Robin.

Es spricht also viel dafür, daß die Firma ganz auf Adam Henkell zugeschnitten war. Begonnen hat es wohl mit den „Champagnerflaschen“, die Adam Henkell 1840 laut Rechnungen zweimal von der Witwe Haenlein im Rheinischen Hof zu Mainz bezieht<sup>22</sup>. Schon ein Jahr zuvor sind Einkäufe von Zucker, Sprit, Probeflaschen, Gläsern, Mainzer Schlägeln und Weinpumpen belegt; alles typisch für Schaumweinproduktion. Da Henkell selbst diese Absicht nicht hatte, ist es einleuchtend, daß er Robin ausstattet. Dieses frühe Datum würde auch zu der Bad Dürkheimer Weinmusterung passen.

Es ist wohl möglich, daß daraus die 3600 Bouteillen Mousseux hergestellt sind, die an Oechs nach New York geliefert werden und das Mousseuxgeschäft torpedieren. Die Lieferung von 3600 Flaschen im Juni 1848 ist die größte, die Oechs ausführte. Erstaunlich ist der dafür erzielte Preis von 3400 fl, der auch für damalige Verhältnisse niedrig ist; denn danach brachte die Flasche nicht einmal 1 Gulden. Wahrscheinlich waren auch Kandis und Cognac, die Henkell 1846 kauft, für Robin bestimmt. Dieser liefert zum Beispiel am 12. November 1847 860 Btl. Mousseux in 60 Kisten à 12 Flaschen<sup>23</sup>. Großlieferungen wie diese waren eine Ausnahme; Henkells Mousseuxgeschäft bleibt bis zur Aufnahme eigener Produktion (1856) weit hinter dem Weingeschäft zurück.

<sup>21</sup> Journal 297.

<sup>22</sup> Wahrscheinlich die Mutter des Daniel Haenlein, den Henkell 1856 als Technischen Direktor von Burgeff & Schweickardt übernahm.

<sup>23</sup> Die 60 Kisten konnten nur 720 Flaschen fassen; aber die 860 stehen im Journal (412).

# NASSAU

## Ignatz Schweickardt und Carl Burgeff<sup>1</sup>

Auslösendes Ereignis ist eine Herzoglich-Nassauische Urkunde vom 5. April 1835. Darin wird dem Amtsassistenten Johann Burgeff zu Eltville bekanntgemacht, daß Seine Herzogliche Durchlaucht höchst Sich gnädigst bewogen gefunden haben, denselben in gleicher Eigenschaft an das Herzogliche Amt in Hochheim zu versetzen. Nur zehn Monate später, am 7. Februar 1836, werden bereits die Weichen gestellt; denn an diesem Tage berichtet Johann Burgeff seiner Mutter nach Geisenheim, wie sie ein Kapital von sechzehnhundert Gulden in Hochheim nutzbringend placieren könne.

Der Gastwirt Ignatz Schweickardt dahier, erzählt er, ist einige Jahre in einer der bedeutendsten Champagnerkellereien zu Reims gewesen und hat dort die Herstellung des moussierenden Weines „ganz vollständig erlernt. Nach seiner Rückkehr hat er von dem 1833er und 1834er Hochheimer Wein nach Champagner Art auf Flaschen gefüllt und die Erfahrung gemacht, daß der hiesige Wein sich besonders zu dieser Produktion eignet. Seinen Vorrat an 1833er verkauft er im einzelnen für einen Gulden fünfundvierzig Kreuzer<sup>2</sup>, den von 1834 zu 2 fl. 24 xr., in größeren Lieferungen aber um ein Drittel billiger. Der 1833er ist beinahe ausverkauft, und für den 1834er gehen häufig Bestellungen ein, so daß der Absatz rasch vonstatten geht, ohne daß es einer Werbung bedarf.

Deshalb will Schweickardt in diesem Frühjahr vier Stück 1835er auf Flaschen füllen. Sein selbstgezogener Wein eignet sich nicht, da seine Böden zu fett sind, er muß daher kaufen und hat kein Geld, ging mich deshalb an, ob ich ihm bei seiner Spekulation nicht behilflich sein wolle.

Es fragt sich daher, ob Sie, liebe Mutter, ihm auf Handschrift fragliche 1600 Gulden zu fünf Prozent anvertrauen wollen? Es ließe sich mit ihm auch wohl eine gemeinschaftliche, ausgedehnte Spekulation machen, obgleich er mehrfach derartige Angebote abgelehnt hat.“

Im gleichen Brief gewinnen die fraglichen 1600 Gulden Farbe durch die Mitteilung, daß Ignatz Schweickardt mit seinen beiden Schwestern abgeteilt, dabei das ganze elterliche Vermögen übernommen und jeder Schwester eine Auszahlung von 5500 Gulden ausgelobt habe, wonach sein eigenes Vermögen mindestens ebenso hoch zu taxieren sei.

Frau Barbara Burgeff verschließt sich der Bitte nicht, zumal Johann seinem Brief den optimistischen Satz anfügt: „Champagnerfabrikation und Zucker

<sup>1</sup> Die Historie dieses Hauses ist ausführlich bearbeitet: HELMUT ARNTZ, Chronik der ältesten rheinischen Sektkellerei Burgeff & Co., Hochheim am Main, zum 125jährigen Bestehen. Wiesbaden 1962.

<sup>2</sup> Der Gulden (fl.) süddeutscher Währung zu 60 Kreuzern entsprach nach der Gründung des Bismarckreichs 1,71 Goldmark.

raffinieren sind seit der Zollvereinigung die besten Geschäfte!“ Schon am 28. Februar kann er der Mutter den Eingang von 1500 Gulden („vorbehaltlich des Richtigfindens beim Abzählen“) bestätigen. Wieder fehlt es nicht an einem ermutigenden Zusatz: „Gestern wollte der Frankfurter Weinhändler Mumm von Schweickardt 2000 Flaschen 1834er Moussierenden zu je 1 fl. 45 xr. Schweickardt konnte die Bestellung aber nicht annehmen, da er keinen Vorrat mehr hat.“

Wir wissen, wo Schweickardt den Wein kaufte; schon 1834 hatte Adam Henkell ihm Stillwein für den Mussie geliefert. Auch der Grund, die fetten Böden, ist angegeben.

Hochheim war als Firmensitz bestens geeignet; denn dort wurden die Rheingauer verladen und gelangten großenteils als „Hochheimer“ zum Export, was die Engländer nicht aussprechen konnten und zu *Hock* verkürzten, wie schon 1625 belegt.

Die „Zollvereinigung“ ist der 1835 gegründete deutsche Zollverein, durch den die Binnenzölle beseitigt wurden und ein System von Grenzzöllen die Funktion von Schutzzöllen für die heimische Produktion übernahm. Seit dem 1. Januar 1836 war Champagner mit einem Einfuhrzoll von 46,60 Mark (ab 1840: 48 Mark) je Doppelzentner Schaumwein belegt.

Das Gasthaus „Burg Ehrenfels“, wo Johann Burgeff seinen Mittagstisch hat, hatte der Gastwirt J. B. Schweickardt 1809 erworben. Von seinem Sohn Ignatz ist zunächst nur seine Geburt am 9. November 1807 bezeugt. Im Gegensatz zu den glasklaren Daten, die über Kessler vorliegen, und der rühmensreichen Lebensbeschreibung, die Häusler hinterlassen hat, wissen wir von Ignatz Schweickardt kaum etwas. Daß der berühmte Eduard Werle sein Pate gewesen sei und ihn nach Frankreich geholt habe, ist schon aus Altersgründen nicht möglich; denn als Schweickardt 1807 geboren wurde, war Eduard Werle selbst noch ein Kind und wußte nichts von der schönen Witwe, von der er einst das Haus Clicquot-Ponsardin übernehmen sollte. Vielleicht ist es auch eine Sage, daß Schweickardt gerade in jenem Haus seine Lehrjahre verbracht hat; aber in Frankreich und in einer Reimser Champagnerkellerei war es.

Daß er dort die „Herstellung des moussierenden Weines ganz vollständig erlernt hat“, mußte von 1824 bis 1830 oder 1831 gewesen sein, also in einer Zeit, in der Werle schon Kellerchef und Direktor des Reimser Hauses war. Wenn er aus Hattersheim am Main kam, mag es sein, daß er die Gastwirtsfamilie kannte und Ignatz in seine Dienste nahm.

Diesem muß aber etwas Frankreich verleidet haben, die Julirevolution von 1830 möglicherweise. Ins Elternhaus heimgekehrt, beginnt er sogleich, das Gelernte am heimischen Gewächs auszuprobieren. Das Jahr 1831 oder 1832 würde zu dem der Produktionsaufnahme stimmen; denn zwei Jahre der Vorbereitung sind gerade bei einer so bedächtigen Persönlichkeit zu erwarten, und vom 1833er stellt Schweickardt bereits „*Mussie*“ her, eine Verballhornung von *Mousseux*, wie Häuslers *Moussé*.

Der erste Mussie ist wohl im Keller der „Burg Ehrenfels“ 1832 aus der Taufe gehoben worden; doch sicher nur zur Erprobung. Fest steht, daß bereits 1833 Schweickardt sein erstes Gärlokal in der Backstube des Bäckers Peter

Kaufmann, der zugleich Wirt des „Taurus“ war, an der Ecke der Kirch- und Wintergasse in Hochheim einrichtet.

Ob 1832 oder 1833 die ersten Flaschen für den Verkauf produziert wurden, ist unerheblich; denn im Rheingau hat Schweickardt keine Konkurrenz. Ganz nah allerdings sitzen jenseits des Rheins „die Mainzer“, deren Produkt schon am 19. Mai 1833 so gut beurteilt wurde, „daß die bessere Sorte den feinen echten Champagner an Güte übertreffe“ (oben S. 28), was auf Produktion seit 1831 schließen läßt.

Die Burgeffs waren 1750 als Hof-, Lust- und Ziergärtner an den Rhein gekommen. Dank dem einleitend zitierten Johann (1807–1886) erhält Schweickardt das Geld für den Weineinkauf von Johannis Mutter Barbara Burgeff († 1848). Zugleich vermittelt Johann seinen jüngeren Bruder Carl (1813–1871) zu Schweickardt, dem er keine schlechte Zukunft voraussagt: „Bekömmt er bald eine tüchtige Hausfrau mit einigen Geldmitteln (welche er zu suchen wenig Geschicklichkeit zeigt; denn er ist etwas schüchtern, weiß nicht, wie er's anfangen soll und beginnt sich auf Brautwerber zu verlassen), dann wird er durch seine Wirtschaft, Spekulation und Gutsbesitz rasch wohlstehend werden.“ Nicht minder optimistisch beurteilt er das „Champagnergeschäft“; „denn im geringsten Anschlag hat sich das darin angelegte Kapital in drei Jahren verdoppelt“. Nicht so gut ist das Urteil über den Bruder, dem er kein kaufmännisches Talent zutraut.

Aber es ist keine Zeit zu verlieren; denn Schweickardt will sich assoziieren, um ein jährliches Quantum von 60000 Flaschen herstellen zu können, und sucht, während er die technische Leitung behalten will, einen Geldgeber als kaufmännischen Direktor. Fühle der Bruder sich im Stande, auf solide Weise merkantile Angelegenheiten anzufassen, und sichere ihm die Mutter ein Kapital von 15000 bis 20000 Gulden zu, so solle er schleunigst nach Hochheim kommen. Drei Tage später folgt ein Eilbrief: Andere Kaufleute stehen mit Schweickardt in fast abgeschlossener Unterhandlung, schnelle Entscheidung ist geboten, und da der Kapitalbedarf angesichts dessen, was „die Mainzer“ bieten, nun bereits auf 40000 bis 50000 Gulden zu schätzen ist, bietet Johann Burgeff gleichzeitig an, mit seinem Erbteil ebenfalls von der Partie zu sein.

Die Firma Schweickardt & Burgeff wird am 1. August 1836 gegründet. Daß es nicht erst 1837 geschah, wie die Firmentradition will, ergibt sich aus dem erhaltenen Briefwechsel. Wie es zu dem Jahr 1837 gekommen ist, läßt sich aufklären. Die Korrespondenz lautet bis Ende 1836 – wie im Vertrag – auf „die Herren Schweickardt & Burgeff“, ab 1837 wird sie meist mit „Burgeff & Schweickardt“ geführt. Hier scheint Carl Burgeff mit seinem wachen Sinn für die Realität eine Umstellung erwirkt zu haben...

Carl Burgeff verpflichtet sich zur Einzahlung eines Betriebskapitals bis zu 50000 Gulden nach Bedarf. Ignatz Schweickardt ist vorerst von jedem Kapitalzuschuß befreit. Er verpflichtet sich jedoch, die Hälfte seines Jahresgewinns jeweils im Geschäft zu lassen, bis sein Einschußkapital mit dem seines Teilhabers gleichsteht, und bringt dazu 1200 Flaschen Mussie ein, deren jede zu 40 Kreuzern angesetzt wird; außerdem ein Vermögen von 2000 Gulden, während Carl Burgeff 1837 insgesamt 36000 Gulden zur Firmengründung aufbringt. In diesem ersten Geschäftsjahr werden 26000 Gulden in das Weinla-

ger und 11000 Gulden in das Gebäude gesteckt. Verbraucht werden 20000 Füllstopfen und 1800 Versandkorken. Je 3000 Etiketten „Moussirender Hochheimer“ mit und ohne Firma kosten 52 Gulden; sie werden, wie alle Druckarbeiten, von der Druckerei Theodor von Zabern in Mainz geliefert, die damals schon „Verlag der Mainzer Zeitung“ firmiert.

Verdient wird, ungeachtet der optimistischen Voraussagen, im ersten Jahr nur wenig. Für Carl Burgeff sind es 1602 Gulden und für Ignatz Schweickardt 24 Gulden 16 Kreuzer. Aber man lebt sparsam: so zahlt Carl Burgeff vierteljährlich 100 Gulden Kostgeld in der „Burg Ehrenfels“ an Mutter Schweickardt. Zehn Jahre später stehen Schweickardts Ersparnisse mit 16634 Gulden als Guthaben im Geschäft zu Buch.

Es kann dem Betrieb nicht förderlich sein, daß die Brüder Johann und Carl sich entzweien, weil der Ältere den Jüngeren für unseriös und leichtsinnig hält. Der Grund dafür, die Bauten für die Sektproduktion, kann freilich nicht überzeugen. Da aber Carl nun, um die heimische Geldquelle nicht versiegen zu lassen, seiner Mutter häufig und in Einzelheiten berichten muß, fließen die Quellen für die Chronik reichlich. So heißt es im Juni 1837, daß zu den schon fertigen 30000 Flaschen jeden Tag 1400 bis 1600 hinzugefügt werden, die so lange über der Erde zu liegen haben, bis die Sommerwärme ihren Transport in den Keller notwendig macht; also wie in den *celliers* der Champagne, der gegenüber sich aber Carl Burgeff im Vorteil fühlt:

„Wir haben die gewünschte Hoffnung, schon im nächsten Frühjahr ein Kapital von 15000 bis 20000 Gulden wieder einzunehmen, was unser Geschäft sehr erleichtern wird. In der Champagne wird nie vor Frühjahr versandt, da die Kälte über Winter diesen herben Wein erst zart und hell machen muß. Dies ist bei uns jedoch nicht nötig, da unsere Weine zum Teil schon ganz hell und fertig sind.

Durch allerlei angestellte Versuche sind wir auch dahin gekommen, im Fall der diesjährige Herbst versagen sollte, das Mousseux bei älteren Weinen ganz vorzüglich hervorzubringen; dazu können wir 34er, 35er und 36er Weine verwenden. Das Ganze beruht auf einem ganz einfachen und natürlichen Mittel ohne chemischen Zusatz. Wir haben dabei den Vorteil, daß unser Betriebskapital lange nicht so stark zu sein braucht, da wir nach Belieben mehrere Füllungen im Jahr machen können. Fällt jedoch der diesjährige Herbst gut aus, so haben wir den Vorteil vor der Champagne, daß wir nicht früher als höchstens im Juli des nächsten Jahres die Weine einzukaufen brauchen...“ Wenige Wochen später betont er noch einmal, daß er bei der neuerfundenen Art noch viel besser und sicherer fahre, „da wir Weine von drei bis vier Jahren gut gebrauchen können und ein noch besseres Mousseux hervorbringen als durch die gewöhnliche Art zu erhalten ist.“ In dem gleichen Brief ist zu lesen, daß die Selbstkosten je Flasche Sekt auf 40 bis 54 Kreuzer zu stehen kommen und der billigste für 121 Kreuzer an Weinhändler leicht zu verkaufen sei, während der beste 2 Gulden bringen müsse.

Leider hat Carl Burgeff das Verfahren nicht beschrieben; aber der Inhalt läßt sich unschwer feststellen. Bislang wurden nur Weine des letzten Herbstes

versektet, und die Mitteilung, man könne nun auch ältere zum Schäumen bringen, belegt eindeutig, daß man dies bis 1837 mindestens bei Schweickardt und Burgeff nicht konnte. Tatsächlich gehen die erhaltenen Anweisungen immer davon aus, daß zwischen der Lese im Oktober und der Flaschenfüllung zum Moussieren nicht mehr als ein halbes Jahr liegt.

Daß echte Gärung auf der Flasche nicht ohne Zucker entsteht, war mindestens seit jenem Artikel im Landwirthschaftlichen Wochenblatt für das Herzogthum Nassau von 1829 klar. Daß Sekthersteller im Herzoglich Nassauischen Amt Hochheim am Main oder die Burgeffs in Geisenheim diesen Artikel nicht gekannt hätten, ist ausgeschlossen. Die Erfindung war also sicher nicht der Zuckerezusatz für eine zweite Gärung, und Zucker allein hätte bei einem alten Wein nur Süßung, aber kein Schäumen bewirkt. Dazu bedurfte es lebendiger Hefe. Es sollte freilich noch Jahrzehnte dauern, bis man etwas von der Natur der Hefe wußte; aber die Unkenntnis war kein Hindernis. Hätten die Hochheimer Funckes Schrift von 1826 gekannt, hätten sie sich ihre Erfindung sparen können; denn dort steht in § 29 kurz und klar, daß man alte Weine zum Moussieren bringt, wenn man ihnen Traubenmost oder einen Teil jungen Weines zusetzt (Frühgeschichte I S. 36f.). Das war die Erfindung, die 1837 zum andern Mal gemacht wurde.

Frau Barbara Burgeff ist 1837 bereit, bis zu einem Gesamtbetrag von 40000 Gulden zu gehen; „aber mich hernach in Ruhe zu lassen sehr verbitte“. Im Frühjahr 1839 wird aber der jüngste Bruder, Nicola, dazu gewonnen, gegen ein Drittel Gewinnbeteiligung mit 20000 – 25000 Gulden aus seinem Erbteil in das Geschäft einzusteigen.

Über die Geschäftsbeziehungen der neuen Firma gibt das erhaltene Versandbuch-Commissionsbuch 1837 – 1838 Auskunft. Es beginnt mit dem 4. September 1837, bis dahin war freihändig verkauft worden. Der erste Auftrag stammt von Thomas Hutton in Irland, der achte von der Weinhandlung Adam Henkell, die bis 1856 häufig Sekt im Auftragsverfahren bei Burgeff und Schweickardt herstellen läßt. Noch in das Jahr 1837 fällt auch der Schriftwechsel mit Philipp August Müller in Eltville, der Auskunft über die ersten Schritte von „MM“ in die Sektherstellung gibt.

Schon 1836 war der Weinhändler Peter Arnold Mumm in Frankfurt am Main als Großkunde von Ignatz Schweickardt aufgetreten. Bestellernamen wie Graeger und Giesler erinnern an Sekt- und Champagnerkellereien. Unter dem 5. März 1839 ist die Firma Deinhard & Jordan in Koblenz als Besteller genannt; wenige Jahre später nimmt das Haus Deinhard eigene Sektherstellung auf.

Am 12. Oktober 1837 bietet Carl Wilhelm Werger aus Worms der Firma seine Dienste an, da er während zweijähriger Tätigkeit in Beaune genaue Kenntnis der Bereitung „sowohl von *bourgogne mousseux* wie des veritablen *champagne*“ erworben hat. Auch dieser Name ist in Worms – in Verbindung mit dem Hause Langenbach – bis heute in der Sektherstellung erhalten.

Angesichts so vieler und bedeutender Verbindungen ist es reizvoll, eine Vorstellung von der damaligen Größe des Unternehmens zu gewinnen. Einer, der diese Zeit miterlebt,

Carl Burgeffs Jugendfreund August Wilhelmj, später Königlich-Preußischer Obergerichts-Procurator und Präsident des Verwaltungsrats der Hochheimer Actiengesellschaft, berichtet, wie Schweickardt und Burgeff höchst eigenhändig mit nur wenigen Gehilfen die ersten Flaschen „Hochheimer Mousseux“ hergestellt haben – den ganzen Betrieb ausübend und das ganze Personal darstellend.

Zu den wichtigsten Absatzquellen der damaligen Zeit gehört die „Burg Ehrenfels“ und Geburtsstätte des „Mussie“, unmittelbar neben dem 1837 errichteten Betriebsgebäude. Da nun Ignatz Schweickardt, der Techniker der Kellerei, seine Mutter in der Bedienung der Gäste unterstützen muß, wird zur Erleichterung des Verkehrs mit der Wirtschaft eine Tür aus der „Champagnerfabrik“ nach dieser Seite hin ausgebrochen und mit einem Guckfenster versehen, durch das das verabredete Zeichen von der Einkehr eines Gastes wahrgenommen werden konnte. Ertönt dann der Ruf „Ignatz, ein Handkäs!“ und „Eine Flasche Mussie!“, so stellt Schweickardt die Sektproduktion für eine Weile ein und erfüllt die Pflichten in der mütterlichen Wirtschaft.

Es gilt als Beweis eines nie geahnten Geschäftsaufschwungs, und eine kleine Feier begleitet den Tag, als die Seitentür zur Gastwirtschaft wieder zugemauert wird, weil die Produktion sich inzwischen so ausgeweitet hatte, daß Mutter Schweickardt sich einen eigenen Kellner nehmen kann. Am Hochheimer Markt 1839 verzapft „der Wirt Koch“ 150 Flaschen moussierenden Wein allein zum Mittagessen.

Im gleichen Jahr 1839 bestätigt Nicola Burgeff, jetzt der dritte Teilhaber, insgesamt 30000 Gulden auf seine Rechnung von der Mutter erhalten zu haben. Die Ausdehnung des Geschäfts bedingt es, daß Nicola im folgenden Jahr auch mit seinem Bruder Johann, nun in Braubach, wegen eines Schuldscheindarlehens von 10000 bis 20000 Gulden zu 5% verhandelt. Ende 1841 wird Johanns Guthaben in der Firma schon mit 23400 Gulden ausgewiesen.

Der Sektellerei hätte gerade in ihrer Gründerzeit beständige Führung notgetan. Aber Carl Burgeff konnten die politischen Ereignisse der Zeit nicht kalt lassen. Das Jahr 1841 sieht ihn in Brüssel und darauf in London – offensichtlich nach geglückter Flucht, während die Brüder sich den Kopf darüber zerbrechen, wie die Konfiskation seines Vermögens zu verhindern sei; zumal die des großen Hauses (des viel zu großen, nach ihrer beider Ansicht), das im September 1841 fertig wird<sup>3</sup>.

Dieses Exil hat den Grundstein für das Weltgeschäft mit dem „Sparkling Hock“ gelegt; denn Carl Burgeff nützt seinen Londoner Aufenthalt, um dort eine Verkaufsstelle aufzubauen. Gemeinsam mit einem Engländer gründet er in London EC, 36 Crutched Friars, eine Firma, die später in eine Generalagentur des Hochheimer Hauses umgewandelt wird.

In den Briefen aus London ist zu lesen, daß die Sekte für die englische Zunge nicht so süß sein dürfen, sondern „der Weingeschmack sollte stärker hervorgehoben sein. Um gegen die Champagner hier aufzukommen, können wir keinen höheren Preis als 48 Gulden<sup>4</sup> anlegen. ... Ich werde in den Stand kommen, nach einiger Zeit unseren ganzen Vorrat hier abzusetzen.“ Zu jener Zeit klingen solche Worte reichlich optimistisch; aber hier wie in anderen

<sup>3</sup> Es ist die „Villa Burgeff“, die am 15.8.1895 abbrennt und 1901 im gleichen Stil wieder aufgebaut wird.

<sup>4</sup> Nämlich für die Kiste zu 24 Flaschen.

Fällen erlebt Carl Burgeff, daß seine Zuversicht sich bewährt: dreizehn Jahre später werden 94000 1/1-Flaschen nach England exportiert.

Es ist schon jetzt hohe Zeit, sich um dieses Exportgeschäft zu bemühen. Kleine Andeutungen lassen ahnen, was in seinen größeren Zusammenhängen noch im dunkeln bleibt: die Gründung neuer Sektkellereien. Eine Sektkellerei Wickerer zum Beispiel wird als Sektlieferant an das Deutsche Haus in Bad Kreuznach genannt (wahrscheinlich „die Wickerer“, die von Robin 1845 genannte Sektkellerei Falk in Wicker), und in einem Brief von Nicola Burgeff steht von der mannigfaltigen Konkurrenz zu lesen, die gegen früher zu bestehen sei.

Ohne Zweifel wird Nicola Burgeff durch die Neugründungen stärker beeindruckt als sein Bruder Carl, während dessen Londoner Aufenthalt er in seinen Briefen oft düstere Bilder malt. „Wenn auch auf den Schaumwein, der verkauft wird, der Nutzen noch einigermaßen ist, so zehren die Zinsen von dem zu unverhältnismäßigen Betriebskapital, das nun durch die Bauten so sehr vergrößert worden ist, den Gewinn vollends auf. Denn was ist schließlich ein Verkaufserlös von 49000 Gulden wie im vorigen Jahr (1841) gegen die Bilanz von 139000 Gulden...“ Dabei scheint er nicht einmal ganz unrecht zu haben; denn das Geschäft, das 1840 und 1841 mit 39734 und 39805 Flaschen stagniert hatte, droht 1842 mit nur 31220 Flaschen völlig zu versiegen. An Versuchen, den Umsatz zu beleben, fehlt es nicht. Ein Teil des Sektes wird mit Moselgeschmack verkauft, „um sich mehr nach dem allgemeinen Gusto zu richten“, und den Weinhändlern wird mitgeteilt, daß der Hochheimer Mousseux auch mit dem Champagner-Etikett Sillery geliefert werden kann.

Angesichts dieser realen Zahlen hat Carl Burgeff im Sommer 1837 mit den 1400 – 1600 Bouteillen, die täglich gefüllt werden, vor seiner Mutter offensichtlich ein Luftschoß erbaut; denn der Bedarf für den mutmaßlichen Jahresabsatz wäre in drei Wochen gedeckt gewesen.

Anfang 1843 trifft Carl Burgeff von London, wo er den Verkauf einem Mr. Christopher übergeben hat, wieder in Hochheim ein, wo er gleich festgesetzt, aber schnell freigelassen wird. Schon 1844 begibt er sich freiwillig für zwei Monate nach England; denn so sehr er mit den Aussichten des Sparkling-Hock-Geschäftes zufrieden ist, macht ihm der immer lebhaftere Wettbewerb Sorgen.

Dafür mag ein Brief von der nächsten Londonreise (1. Juli 1845) sprechen: „Gestern war ich in einem ersten Haus, wo man einen Mosel von Nickens<sup>5</sup> gegen unsern Scharzberg verglich und unsern noch nicht gut genug fand, sondern eine höhere und feinere Qualität wünschte. Ebenso verglich man einen moussierenden Johannisberger von Hellmers mit unserem 1834er, wobei wir den Sieg davon trugen. ... Man will eine feinen, kernigen, vollen Wein und findet den 34er + 42er nicht hinreichend ... man könnte eine Probe als Non pareil Mosel beifügen; natürlich müßte man ihm etwas Muscatel-Krautgeschmack beibringen. ... Habe von Deinhard einen Mosel versucht,

<sup>5</sup> Die Koblenzer Sektkellerei Nilkens.

der einen sehr hervorstechenden Muscatel-Geruch hat. ... Deinhard verkauft tausende Kisten (Sekt), wo wir zurückstehen mußten.“

Ob mit diesem Brief die Hochheimer angespornt werden sollten? Im Jahr 1845 hat Deinhard 3240 Flaschen Sekt verkauft; das kann keine ernste Konkurrenz gewesen sein. Möglich ist freilich, daß es sich um Tesche- oder Tesche-d'Ester-Sekt handelte, der unter Deinhard lief, weil die Firma vor der Aufnahme der Sektproduktion Deinhard & Tesche hieß und von 1834 bis 1843 Deinhard allen Sekt von Tesche bezog (und wohl „Deinhard“ etikettierte; unten S. 67).

1848 zieht Nicola Burgeff sich aus der Sektkellerei zurück. Geschäftlich bedeutet dieses Jahr eine Revolution. Nach der Stagnation, die seit 1840 bestand, leitet es eine lange währende Glückssträhne ein. 1848 wird ein Umsatz von 49200, 1849 von 63400 Flaschen erzielt; damit hat Burgeff die Eigenproduktion des Hauses Deinhard weit hinter sich gelassen. 1850 sind es 84000, 1851: 107100; 1853: 139800 Flaschen. 1854 schließlich werden 195500, nämlich 173200 ganze und 44688 halbe Flaschen versandt, davon:

71639/1 + 14224/2 oder für 92531,12 Gulden „Champagner“  
20491/1 + 6422/2 oder für 27698,41 Gulden „Deutsch“  
82070/1 + 20042/2 oder für 107486,33 Gulden „Englisch“,

also ein Versand für 227700 Gulden in einem Jahr. Der Gewinn des Jahres 1854 ist mit 84000 Gulden ausgewiesen. Die Aufnahme des Lagers ergibt – zu Mindestpreisen – 301000 Gulden. Gleichzeitig stecken 60000 Gulden im englischen Geschäft, das Carl Burgeffs Vetter Reuß führt. Die Bücher beweisen, daß viel Kapital benötigt wird; aber auch, daß 30% Reinverdienst anfallen.

Die drei Kategorien beziehen sich wohl nicht auf Geschmacksrichtungen, sondern auf die Etiketten, wobei „Englisch“ *Sparkling Hock* meint, „Deutsch“ *Moussirenden Hochheimer* und „Champagner“ wahrscheinlich die von Bronner gezeißelten *Sillery Grand Mousseux* und dergleichen.

Am 11.2.1855 wird folgender Kontenstand mitgeteilt:

Jacob Burgeff	4559,46 Gulden
Johann Burgeff	27737,39 Gulden
Nicola Burgeff	51117,49 Gulden
Ignatz Schweickardt	75338,54 Gulden
Carl Burgeff	227252,08 Gulden
	<hr/>
	386004,96 Gulden

1855 sind es 230000 und 1856: 300000 Flaschen Sekt, die zum Versand gelangen. Dem entspricht die Ausweitung des Betriebes: 1855 wird die Faßhalle erbaut, 1856 die Packhalle, und eine große Degorgierhalle, 1857/58 vollendet, wird geplant.

Aus der gleichen Zeit ist hohes gedrucktes Lob in „Das Herzogthum Nassau in malerischen Originalansichten“<sup>6</sup> überkommen: „Burgeff's und Schweickardt's edle Hochheimer Schaumweine, die sowohl in London und New York als in Petersburg und Calcutta von den verwöhntesten Feinschmeckern gewürdigt werden, genießen lange schon eines so glänzenden Rufes, daß sie einer Anpreisung nicht bedürfen. ... Seit 1836 bestehend, hat das großartige Etablissement sich bereits zu einem mehr als europäischen Namen emporgeschwungen. ... Kein Wunder; denn wir dürfen bei der Vergleichung der moussirenden Rheinweine mit den französischen Champagnern ohne Bedenken behaupten, daß die aromatische Feinheit und das duftige Bukett des Hochheimer Rebensaftes das Erzeugnis der Herren Burgeff & Schweickardt wenigstens zu würdigen Kollegen der Fabrikate von Ay, Rheims und Epernay stempeln. ...“

Es scheint, als habe Ignatz Schweickardt während des Londoner Exils von Carl Burgeff nach dessen Meinung zu ängstlich und zu wenig großzügig gewirtschaftet. Schon 1849 stehen in einem Brief Johanns an Nicola erste Hinweise auf Zerwürfnisse. Die Wallung bleibt ohne Konsequenzen, weil Carls Brüder zu Schweickardt stehen und mit der Kündigung ihrer Guthaben drohen. Die Gewichte verschieben sich aber durch die positive Geschäftsentwicklung rasch, so daß Carl Burgeff seit 1855 energisch die Trennung von seinem Associé betreiben kann.

Zu dieser Auseinandersetzung liefern die Unterlagen des Hauses Henkell wichtige Ergänzungen; vor allem durch einen Brief von Adolphus Oechs, Adam Henkells Generalvertreter in New York, vom 27. November 1855<sup>7</sup>. Oechs wendet sich vehement gegen die Pläne zu einer eigenen „Champagnerfabrik“, „die, sollte die Absicht zur Ausführung kommen, gar bald den Central-Punkt Ihrer Verwünschungen bilden würde!“ „Sie werden gefunden haben, daß der Consum von u. Mouss. Weinen in letzter Zeit hier zugenommen hat, weil die Qualitäten von B. u. S. (so gut sind); bedenken Sie aber gef. daß der Absatz dieser Weine stets **sehr limitirt** bleiben wird, während er innerhalb ganz kurzer Zeit **total ins Stocken** gerathen würde (wie dies vor mehreren Jahren der Fall war, als Sie mir die unglücklichen von Robin fabrizirten Weine sandten!!), wenn Sie mir neuerdings ganz andere Fabrikate schicken würden, die den seitherigen weit nachstehen müßten, da S. das Verdienst nicht abzusprechen ist, daß er alle seine Concurrenten in der Zubereitung seiner Mouss. Weine überflügelt“ – ein hohes Lob für Ignatz Schweickardt.

<sup>6</sup> LOTHAR SYLVA, Das Herzogthum Nassau in malerischen Original-Ansichten, von einem historisch-topographischen Text begleitet, Darmstadt 1855, II 229 – 232. In der 2. Auflage (ibid. 1864) wird der gleiche Bericht über „Die Fabrik der Actien-Gesellschaft zur Bereitung moussirender Weine vormals Burgeff & Co.“ gegeben.

<sup>7</sup> Für diese Vorgänge konnte der Verfasser die von VON REXROTH zusammengestellten Unterlagen (als Manuskript vervielfältigt) benutzen, für deren Überlassung er dankt. Ursprünglich hatte Karl Henkell KURT MUGELE beauftragt, eine Firmengeschichte zu schreiben; MUGELE fiel jedoch im August 1942.

„Glauben Sie ferner, daß es Ihnen, abgesehen von den mannigfaltigen Aufregungen, die Ihnen diese neue *entreprise* bereiten müßte, möglich seyn würde, von ... (unleserl.) gleiche Waren wie B. u. S. zu liefern, wo Sie stets *au fur et à mesure* nehmen können, was Ihnen verlangt wird, während Sie bei einer eigenen Fabrik gezwungen werden zu fabriziren und die Waare vielleicht zu verschleudern!! Wo wollen Sie den **hinlänglich ausgedehnten** und **zugleich soliden** Absatz bewirken, selbst in der Voraussetzung, daß Schweickardt die Fabrik leiten würde? Dürfen Sie hoffen, ohne sanguin zu seyn, daß die Weinhändler, welche B. u. S. Hauptabnehmer waren, auch von Henkell & Co kaufen würden? Wahrlich nicht! – Wollen Sie nach England exportiren?

Knopf hat längst die Vorsicht gehabt, in England Schweickardts Name von der Etiquette zu lassen u. folglich ist in jenem Lande, wo die *Marque* eine so bedeutende Rolle spielt, Schweickardts Wein gänzlich unbekannt! Der Absatz hier läßt sich keinesfalls wesentlich vergrößern u. die Fabrikation müßte allem Anschein nach auf so kleinem Fuße oder in so geringem Maßstabe betrieben werden...“ Hier endet der Brief.

Ignatz Schweickardt wollte sich also 1855 bei Adam Henkell verdingen oder, was wahrscheinlicher ist, sein Kapital investieren und sich mit ihm assoziieren. Dieses Datum liegt um mehr als ein Jahr vor der Versteigerung der Sektkellerei Burgeff & Schweickardt, die allerdings nur den Abschluß langer Auseinandersetzungen bedeutete. Burgeff hat hinter sich die Mitteldeutsche Kreditbank in Meiningen, während die Darmstädter Bank hinter Schweickardt steht. Dieser, der achtzehn Jahre zuvor ohne Eigenmittel das Geschäft mitbegründete, schlägt 300000 Gulden Abfindung aus und will die Sektkellerei für 900000 Gulden kaufen. Bei der Versteigerung geht sie am 17. Januar 1857 an Carl Burgeff.

Nach den Anstrengungen, die Schweickardt mit Hilfe seiner Bank unternimmt, um die Firma allein zu erwerben, darf angenommen werden, daß in der angestrebten Verbindung Adam Henkell für das Exportgeschäft und Schweickardt für die Lieferung des Sekts zuständig sein sollte. Warum die Verbindung nicht zustande kam, wissen wir nicht. Da Schweickardt ein Zauderer, Adam Henkell ein energischer Geschäftsmann war, mag dieser sich zur Gründung einer eigenen Produktionsstätte entschlossen haben.

Für Schweickardt ist die Chance vertan, als Carl Burgeff den Zuschlag erhält. Allerdings ist er nicht mehr mittellos, sondern ihm werden nach langem Streit 252000 fl. ausgezahlt. Was er damit vorhat, teilt er am 15. August 1857 Johann Burgeff mit, der ihn einundzwanzig Jahre zuvor mit seinem Bruder Carl zusammengebracht hatte:

„Ich habe denn auch die Absicht und den Mut, mich mit erneutem Eifer und mit der gewohnten Tätigkeit wieder in die Geschäfte hineinzustürzen, indem ich versuche, in Wiesbaden ein neues Mousseux-Geschäft zu gründen, zu welchem Ende ich dort schon in der schönsten Lage zehn bis zwölf Morgen Terrain gekauft habe...“ Sein Tod vereitelt es; am 4. Januar 1858, noch keine 47 Jahre alt, stirbt er.

Die beiden Männer haben nie ein tieferes Verhältnis zueinander gefunden. Ihrer beider bedurfte es aber, um das Unternehmen zu solcher Bedeutung zu führen; des kühnen, international organisierenden Carl Burgeff nicht mehr als des so erdhaften Ignatz Schweickardt, der in geduldiger, zäher und mühsamer Arbeit die Cuvées herstellte, mit denen die Sektkellerei Burgeff sich die Märkte eroberte.

Wenn die 650 fl, die Adam Henkell bei seinem dritten Weineinkauf nach Firmengründung am 26. Juli 1832 für ein Halbstück 26<sup>er</sup> Hochheimer an „M. Schweighardt in Hochheim“ zahlte, an den Vater von Ignatz Schweickardt gingen<sup>8</sup>, wäre damit eine lange währende Verbindung eingeleitet. Sicher ist, daß Henkell 1834 an Schweickardt Stillwein zum Versetzen verkauft, da das Eigengewächs „zu fett“ war. Schaumwein bezieht Henkell zunächst nicht aus Hochheim; der erste Einkauf, 50 Bouteillen Ay moussoux, erfolgt von der Firma Poulet père et fils.

Am 30. Juni 1837 kauft Henkell 1287 Bouteillen Hochheimer Mousseux von Schweickardt & Burgeff, deren Name bis 1855 immer wieder in den Büchern erscheint. Die Hochheimer schnitten nicht nur die ganze Flaschenausstattung auf Henkell & Co. zu, sondern versahen sogar ihre Stopfen mit dem Korkbrand H & Co.

Nicht von ungefähr will Adam Henkell 1855 die Leitung der zu gründenden Schaumweinfabrik Ignatz Schweickardt übertragen. Als die Verhandlungen sich zerschlugen, gewinnt er einen erfahrenen Angestellten von Burgeff & Schweickardt, Daniel Haenlein, am 1. Juni 1824 geboren und somit einunddreißigjährig, als er im Frühjahr 1856 zu Beginn der Henkellschen Sektproduktion eintritt. 37 Jahre lang ist er dort Prokurist und, wie er sich selbst nennt, „Chef der Fabrik moussierender Weine“. Da er aber nach Ansicht von Otto Henkell „bei enormer Gewissenhaftigkeit doch jeder Initiative bar und insofern ein Hindernis für die Entwicklung war“, erfolgt 1892 die Trennung.

Die Bemerkung über das Weglassen der B & S-Etiketten durch den Londoner Vertreter Knopf meint wahrscheinlich, daß nur *Sparkling Hock* auf dem Etikett stand. Viel weniger glaubhaft wäre ein der Champagne entlehnter Sillery oder Ay moussoux für den schäumenden Rheinwein. Das Vorgehen zeigt, wie sorglos mit dem Urheber umgesprungen wurde. Wahrscheinlich trug, wie Burgeff-Sekt den Korkbrand H & Co., von Tesche an Deinhard gelieferter Sekt den Deinhard-Brand, so daß als Konkurrent immer Deinhard, nicht Tesche erscheint.

760564 Gulden, das sind 1,3 Millionen Goldmark, schreibt die Bank Carl Burgeff 1857 gut. Die Kellerei, zunächst als „Burgeff & Co.“ weitergeführt, wird zur „Hochheimer Actiengesellschaft zur Bereitung moussirender Weine“, der die Herzoglich Nassauische Landesregierung am 15. November 1858 die Concession erteilt; aber nur für 99 Jahre, vom Tag dieser Genehmigung an gerechnet...

Auf der Weinmusterung der Versammlung deutscher Wein- und Obstproducten in Wiesbaden 1858<sup>9</sup> werden sechs Proben deutscher moussirender Weine von Burgeff angestellt. „Diese Weine wurden so vorzüglich gefunden,

<sup>8</sup> Was wir nicht sicher wissen; der Vater hieß Johann Baptist; vielleicht M. = *Monsieur*.

<sup>9</sup> Verhandlungen ... Hrsg. von F. C. MEDICUS, Wiesbaden 1959.

daß die Commission einstimmig solche den französischen Mousseux für vollkommen ebenbürtig hielt und geeignet findet, letztere in allen Beziehungen zu ersetzen.“<sup>10</sup> In der Liste der Teilnehmer erscheint Carl Burgeff, Hochheim, als „Fabrikbesitzer“; denn er war Inhaber einer „Fabrik moussirender Weine“ oder „Champagnerfabrik“; „Sektellereien“ gab es noch nicht.

1857 kehrt der Name Burgeff zurück, um sich von andern inzwischen gegründeten ortsansässigen Firmen zu unterscheiden. Bis 1937 ist es die „Actiengesellschaft vormals Burgeff & Co.“, seither „Burgeff & Co. Aktiengesellschaft, Älteste Rheinische Sektellerei“. Carl Burgeff wird erster Direktor und nach Abtragung der Bankkredite Inhaber.

In das Gründungsjahr der Aktiengesellschaft, 1857, fällt auch der Eintritt von Hermann Joseph Hummel, 1834 geboren, der in den Neunziger Jahren zur herausragenden Gestalt der deutschen Sektellereien insgesamt wird. Schon 1871, in Carl Burgeffs Todesjahr, ist er Technischer Direktor und seit 1887 alleiniger Chef der Burgeffkellerei. Damals geht er von dem „Moussirenden Hochheimer“ ab und hebt den Namen Burgeff aufs Etikett. 1897 werden im Deutschen Reich rund acht Millionen Flaschen Sekt hergestellt, davon eine Million durch Burgeff, wie das Haus zum Jubiläum stolz feststellt: „Der Jahresversand übersteigt gegenwärtig die gesamte Einfuhr (d. h. Ausfuhr nach Deutschland) sämtlicher französischer Champagnerfabriken und ist überhaupt der größte deutschen Ursprungs.“

Seit 1890 war Hermann Joseph Hummel an allen Bemühungen um einen engeren Zusammenschluß der deutschen Sektellereien führend beteiligt und Vorsitzender über einunddreißig Jahre, vom Syndikat der deutschen Schaumweinfabriken bis zum Verband Deutscher Sektellereien – auch das ein Zeichen für das Ansehen, das die „Älteste Rheinische Sektellerei“ in jenen Jahren genoß.

Wie alt war die „älteste“ wirklich? Schweickardt will im zeitigen Frühjahr 1836 den 1835er auf Flaschen füllen; das entspricht genau dem, was er in Reims über die *lune de mars* gelernt hat. Es ist daher sicher, daß die Füllung des 1833er Mousse im zeitigen Frühjahr 1832 erfolgt ist, die Produktionsvorbereitungen aber in das Jahr 1831 fallen. Johann Burgeff berichtet, der 1833er sei beinahe ausverkauft, zu dem – nach den Vergleichspreisen zum Beispiel aus der Pfalz – beachtlichen Preis von 1 fl. 45 xr; es handelt sich dabei also – wie bei Kessler ab 1. Juli 1826 – nicht mehr um Versuche, sondern um echte Produktion. Die Versuche müssen aber vorausgegangen sein; daß der selbstgezogene Wein „aus zu fetten Böden“ kam und deshalb nicht zur Sektproduktion geeignet war, ist eine der dabei gewonnenen Erfahrungen.

Sogar wenn man für die Erprobungen und Vorarbeiten nur ein Jahr ansetzt, kommt man auf einen tatsächlichen Arbeitsbeginn 1832; als notwendig bezeichnet werden aber zwei Jahre (unten S. 71 f.). Da Schweickardt nur mit sich selbst kontraktieren konnte, darf man kein juristisches Zeugnis für den Firmenbeginn erwarten, sondern nur die de facto-Betriebsaufnahme. Da-

<sup>10</sup> ibd. 71.



Ignatz Schweickardt



Carl Burgeff

mit entsteht die gleiche Firma, die nacheinander Ignatz Schweickardt – Schweickardt & Burgeff – Burgeff & Schweickardt – Burgeff & Co., Hochheim am Main – Hochheimer Actiengesellschaft zur Bereitung moussierender Weine – Aktiengesellschaft vormals Burgeff & Co. – Burgeff & Co. A.-G. heißt. Daß Carl Burgeff, wie andere vor ihm die Welt erst von der Gründung der Stadt Rom, die Sektkellerei erst von dem Augenblick an existent sein läßt, in dem sein Name vor den von Ignatz Schweickardt gerückt ist, scheint verständlich; daß es bis heute nicht korrigiert ist, bleibt erstaunlich.<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Der jüngste Besitzwechsel der Sektkellerei Burgeff spielt keine Rolle für die „Frühgeschichte“.

## MITTELRHEIN

### Karl Anton Tesche und Johann Friedrich Deinhard

Diese Reihenfolge wird gewählt, zum einen, um Verwechslung mit der Weinhandelsfirma Deinhard & Tesche zu vermeiden; zum andern, weil das Haus Tesche vor dem Haus Deinhard in Koblenz Sekt hergestellt hat. Beide Häuser werden wegen der engen Beziehungen, die bis zur zeitweisen Firmengemeinschaft gingen, gemeinsam behandelt<sup>1</sup>. Gerade wegen dieser Verbindung ist festzuhalten, daß die Weinhandlung Deinhard von der Champagnerkellerei Tesche Schaumwein bezieht, bis sie 1843 selbst zur Sektherstellung übergeht. Eine gemeinsame Sektproduktion von Tesche und Deinhard hat es nicht gegeben.

Karl Anton Tesche<sup>2</sup> (1778 in Solingen geboren, 1848 in Koblenz verstorben) kam aus einer der führenden Familien Solingens, die bis zur Französischen Revolution dort fünf Bürgermeister gestellt hat. Viele gehörten zu der privilegierten Bruderschaft der Schwertschmiede, andere waren überwiegend Tabakfabrikanten und Tabakhändler.

Auch Karl Anton, wie seine Eltern Mitglied der reformierten Kirche, tritt kurz vor 1800 in Beziehung zu dem Tabakwarenhandel der Firma Langen, Tesche & Wencelius. Ein Träger dieses Namens, Johann Friedrich Wencelius, begegnet ab 1812 als Teilhaber des Weinhandelshauses Deinhard & Tesche wieder. Aus nicht bekannten Gründen zieht Tesche um 1800 nach Koblenz, wo er sich als Weinhändler niederläßt und wohl ebenso wie Johann Friedrich Deinhard auch Bankgeschäfte betreibt.

Tesches Weinhandel hatte zunächst keinen bedeutenden Umfang. Seit 1805 liegt das Schwergewicht seiner Tätigkeit in der Lederbranche. Im Mai dieses Jahres heiratet er Marie Françoise Albertine Crepu in Malmedy und wird dort Teilhaber der bedeutenden Lederfabrik seiner Schwiegereltern. Schon seit 1803 war Tilman Joseph Nebel mit einer zweiten Tochter der Familie Crepu vermählt, so daß Tesche und Nebel Schwäger werden. Eine Tochter aus dem Hause Nebel aber hatte Johann Friedrich Deinhard 1801 geheiratet. Alle drei nun verwandtschaftlich verbundenen Unternehmer weiten ihr Geschäftsfeld durch den Einstieg in die Lederbranche beträchtlich aus<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Dank schuldet der Verfasser Herrn Dr. HELMUT PRÖSSLER (Deinhard-Archiv, Koblenz), der ihm einen zur Veröffentlichung in den Landeskundlichen Vierteljahresblättern (Regierungsbezirke Koblenz und Trier) vorgesehenen Artikel zur Verfügung gestellt hat: „Kommerzienrat Karl Anton Tesche, Mitbegründer und erster Präsident der Handelskammer Koblenz (1834 – 1847)“. Seiner Darstellung von Tesches Lebenslauf wird weitgehend gefolgt.

<sup>2</sup> Tesche schrieb sich in Koblenz Tesché und behielt diese Schreibweise auch in preußischer Zeit bei. Es ist einleuchtend, daß sein Name nicht „Tesch“ gesprochen werden sollte und er ihn deshalb mit é enden ließ; wir werden aber bei der amtlichen Schreibung bleiben.

<sup>3</sup> Zu der 1803 von Nebel in der ehemaligen Abtei St. Thomas gegründeten Lederfabrik siehe unten.

Malmedy beherbergte nicht nur die Lederfabrik Crepu, sondern auch die Familie d'Ester, die in der Lederbranche gewiß nicht unbedeutend war; Quirins Vater Arnold de Ster (1680–1734) war dort Bürgermeister. Als Kurfürst Klemens Wenzeslaus den Abt von Stavelot bittet, ihm einen tüchtigen Mann namhaft zu machen, der die im Kurfürstentum Trier noch fehlende Ledermanufaktur in Gang bringen könne, wird ihm Quirin Joseph d'Ester empfohlen<sup>4</sup>.

Die Urkunde des Kurfürsten stammt vom 28. Dezember 1769: Er habe sich entschlossen, „Unserem Kommerzienrath Quirin Joseph d'Ester von Malmédy ... die in dem Flecken Vallendar ... frei adelige Burg samt an- und unmittelbar umliegenden Grundstücken ..., um ... zur Errichtung einer vollständigen Lederfabrik sich bedienen zu können, sofort um dadurch dem öffentlichen Handel und Wandel in unsern Erzbischöflichen Landen einen desto ohnbehinderten und erträglichen Lauf sonderheitlich aber um dem erforderlichen Nahrungs- und Unterhaltungsstände unserer sämtlichen getreuen Untertanen einen um so mehr ersprießlichen Fortgang und Vermehrung zu verschaffen, gnädigst erblich zu verkaufen und zu übertragen.“ Die Fabrik nahm 1773 ihren Betrieb auf. Vor 1830 verarbeitete sie jährlich an die 5000 amerikanische Wildhäute zu Sohlleder.

Quirin Joseph d'Ester starb 1796, zwei Jahre nach dem Einzug der Franzosen in das linksrheinische Gebiet. Sein Sohn Theodor Johann von Nepomuk d'Ester starb am 28. Oktober 1827, ebenfalls in Vallendar. Unter dessen Sohn Jakob brennt im Dezember 1830 die Fabrik völlig nieder<sup>5</sup>. Damit endet offenbar die wirtschaftliche Blüte<sup>6</sup>. In diesem Zusammenhang ist wohl die (unten S. 64 behandelte) „Tesche-d'Estersche Champagnerfabrik“ zu sehen, als Versuch einer neuen Existenzgründung, wobei sicher die Familie Crepu, Tesches Schwiegereltern, noch alte Bindungen an die ehemals Malmedyer Lederfabrikanten d'Ester besaß.

Die Entwicklung der kaufmännischen Selbstverwaltung am Rhein beginnt noch in französischer Zeit mit der Gründung von Handelsgerichten. In dem zu Koblenz, das am 15. Mai 1810 gegründet wird, arbeiten Deinhard's Schwiegervater Johann Nikolaus Nebel, von Januar 1812 bis April 1813 Präsident des Handelsgerichts, sowie Tesche, Deinhard und Wencelius, deren enge Verbindung unten behandelt ist, entscheidend mit. Deinhard wie Tesche sind nacheinander stellvertretende Handelsrichter. Wencelius wird 1813 zum ersten Handelsrichter gewählt. Kein anderes Haus hatte solch starke Vertretung wie das damalige Weinhandelsgeschäft Deinhard & Tesche, dem die Kaufmannschaft durch die Wahlen ihr Vertrauen aussprach.

Seit 1829 bemüht Tesche sich intensiv um die Gründung eines Freihafens in Koblenz, der 1831 genehmigt wird, so daß Koblenz den Freihafenstädten Köln und Mainz gleichgestellt ist. 1833 genehmigt der König von Preußen die Gründung einer Handelskammer, die 1834 Karl Anton Tesche zu ihrem Präsidenten wählt. Es spricht für Tesches Verdienste, daß er

<sup>4</sup> KARL D'ESTER, Schwarz auf Weiß. Ein Leben für die Jugend, die Wissenschaft und die Presse. München 1951, 15.

<sup>5</sup> ibd. 27f.

<sup>6</sup> ibd. 35: Quirin Joseph d'Esters Nachfolgern gelang es nicht, die Spitzenstellung in der rheinischen Lederindustrie zu halten.

als Protestant und Zugezogener diese hohe Stellung erreicht. „Damit gehörte Tesche zu den erfolgreichsten Wirtschaftspionieren des mittelhheinischen Raumes“, stellt Pröfler fest. Die damals noch seltene Verleihung des Kommerzienrat-Titels durch den König erfolgt um 1840.

Tesche wird mehrfach wiedergewählt, so daß er dreizehn Jahre Präsident der Handelskammer bleibt. Der Neubau des Hauptzollamts, die Anlegung eines Sicherheitshafens für Zeiten des Hochwassers und des Eisgangs, die verbesserte Schiffbarmachung der Mosel und der Bau von Fernverbindungsstraßen über Olpe nach Berlin und durch die Eifel nach Antwerpen sind Zeugen seines Wirkens. Dies alles gehört nicht unmittelbar zur Sektgeschichte, muß aber aus soziologischen Gründen dargestellt werden, um den unterschiedlichen Status der Winzer und der *marchands de vin en gros*, aus denen die Sektproduzenten hervorgehen, deutlich zu machen.

Es sei hier nur eingeleitet, daß Wein und Sekt, auf die wir später eingehen, sowohl Gegenstand von Tesches Bemühungen wie Grundlagen des hohen Ansehens sind, das er genießt. Das dürfte schon bei der Gründung der Handelskammer sichtbar geworden sein, die Vorbildern aus Düsseldorf und von der Wupper folgt, Tesches Heimat, der er auch durch den Weinhandel eng verbunden war. Es wird wiederum deutlich bei der Wahl zum Präsidenten, bei der gewiß seine internationalen Handelsbeziehungen zu allen westeuropäischen Ländern, sogar nach Amerika, eine Rolle spielen (seine Wein- und Sektlieferungen nach Nordamerika sind möglicherweise die ersten aus diesem Raum gewesen). In Koblenz selbst mag der Beweis der „Champagnerherstellung am Rhein“ ihm besonderes Ansehen gebracht haben. Er nutzt es, um den mittelhheinischen Weinhandel gegenüber dem anderer europäischer Staaten wettbewerbsfähig zu halten. Seit 1834 gilt es im Rahmen des Deutschen Zollvereins den wesentlich schlechteren Bedingungen als in andern deutschen Staaten zu begegnen, unter denen die Winzer an Mittelrhein, Mosel und Ahr arbeiten mußten. Die Konkurrenz der südlicheren deutschen Weinbaugebiete führt zu Preisverfall und Existenznot der Winzer, deren Sprachrohr Tesche wird; denn die Mitgliedschaft in der Handelskammer war auf die in Koblenz ansässigen Kaufleute beschränkt und schloß damit die Winzerschaft aus.

Tesche hatte keine engeren Bindungen an die Stadt Koblenz, bis er sich 1807 mit Johann Friedrich Deinhard assoziiert und das repräsentative Haus in der Neustadt Nr. 1011, das ehemalige Finanzamt, von Frhr. v. Thünefeld, dem früheren Obriststallmeister des Kurfürsten von Trier, erwirbt. Durch Deinhard und Nebel gewinnt er Zugang zur Freimaurerloge. 1815 wird er Oberleutnant der Koblenzer Bürgermiliz und 1817 zu einem der drei Direktoren des Pfandhauses gewählt, des Vorgängers der Stadtparkasse. Seit 1833 ist er Mitglied des Stadtrats. Trotz der Verleihung des Kommerzienrat-Titels ist er nicht auf der preußischen Seite, sondern frankophil, wozu seine eigene Heirat und die seiner Tochter gewiß beitragen. Das Amt des Kammerpräsidenten legt Tesche im Mai 1847 nieder, sicher aus gesundheitlichen Gründen; denn schon am 23. März 1848 verstirbt er.

Vor dem Eingehen auf Tesches Champagnerverbindungen und -aktivitäten muß die andere bedeutende Persönlichkeit vorgestellt werden. Andernfalls würde es schwierig sein, die vielfältigen Verbindungen der Tesche, Deinhard, Nebel, Wencelius, d'Ester, Jordan, Ruinart vor allem im Hinblick auf die Frühgeschichte des Sekts zu ordnen.

Johann Friedrich Deinhard wird am 13. September 1772 als das 14. von fünfzehn Kindern des Johann Michael Deinhard, Verwalter der Besitzungen des Freiherrn von Gemmingen, zugleich Löwenwirt in Wollenberg bei Neckarbischofsheim geboren. Um 1788 tritt er als kaufmännischer Lehrling in die Firma Johann Cornelius Heyl in Worms ein, die Großhandel in Holz und Wein, ein Reedereigeschäft und einen privilegierten Salzhandel betreibt<sup>7</sup>. Zu Deinhard's Freunden dort zählt auch Johann Friedrich Wencelius, sein späterer Teilhaber, der damals als Kaufmann in Paris wohnte.

Möglicherweise ist Deinhard zunächst in das Weinhandelsgeschäft seines späteren Schwiegervaters Johann Nikolaus Nebel eingetreten, auf dessen Comptoir sein Vetter Johann Christian Hermann beschäftigt war. Aber schon am 1. Mai 1794 wird er in Koblenz selbständiger Weinhändler und legt ein „Conto-Corrent-Buch“ an, das erhalten ist. Neben dem Weinhandel betreibt er ein Bank- und Wechselgeschäft, vor allem für das Bankhaus Gebr. Müllhens in Frankfurt am Main, von dem er von 1796 bis 1798 sogar Gehalt bezieht. Zeitweilig handelt er, gezwungen durch die wirtschaftliche Situation auf dem linken Rheinufer<sup>8</sup>, auch mit Kaffee, Käse, Salz, Kölnisch Wasser und anderem. 1794/95 ist er für J.G. Winckler in Frankfurt sogar Lottereeinnehmer.

Trotzdem war es schwer, in Koblenz den Lebensunterhalt zu finden, so daß Deinhard 1801 eine Firma Henninger & Deinhard in Worms gründet. Das bringt ihm zwar die französische Staatsbürgerschaft und das Bürgerrecht ein – 1801 leistet er in Worms den Bürgereid –, aber die Geschäfte gehen so schlecht, daß die Firma 1802 liquidiert wird.

Wie Tesche hätte Deinhard als Protestant sich vor Erlaß des Kurtrierischen Toleranzedikts von 1783 gar nicht zu Kurtrier niederlassen können. Den Bürgereid in Koblenz hat er wohl 1797 geleistet, als die Franzosen schon rund drei Jahre das linke Rheinufer hielten. Die Revolutionstruppen bedeuten unruhige Zeiten, bis Koblenz im Jahr 1800 Sitz einer französischen Präfektur wird.

In Worms hatte Deinhard mit Alexander Steck aus Courzelle bei Reims zusammengearbeitet, der ihm 1802 nach Koblenz folgt, wo beide zu gemeinsamem Nutzen ein „Wein-, Wechsel- und Commissionsgeschäft“ betreiben. Seit dem Frieden von Lunéville (1801) war das Gebiet links des Rheins ein Teil Frankreichs geworden und suchte sich durch Anschluß an den französischen Wirtschaftsraum aus seiner Isolierung zu befreien. Es ist anzunehmen, daß die Eltern Steck Wein der Champagne (stillen wie schäumenden) nach Worms liefern und Deinhard bereits hier mit dem *vin mousseux*-Handel in Berührung kommt.

<sup>7</sup> Die beste Darstellung, der wir wiederum weitgehend folgen, ist HELMUT PRÖSSLER, Das Weinbaugebiet Mittelrhein in Geschichte und Gegenwart (Schriften zur Weingeschichte Nr. 49), Wiesbaden 1979, 61 – 87. Der Prachtband von WILHELM TREUE, Deinhard. Erbe und Auftrag, München 1969, ist nicht immer zuverlässig (z.B. wird ibd. 9 die Firma Heyl als „Lederhandlung“ bezeichnet).

<sup>8</sup> Die Zollgrenze am Rhein war seit 1801 auch Staatsgrenze zwischen Frankreich und Deutschland. Mit dem Adel hatten die wohlhabenden Familien sich mit ihrem Vermögen in das rechtsrheinische Gebiet abgesetzt. Die Hofhaltungen des Trierer Kurfürsten und des Adels bestanden nicht mehr.

Schon ehe Deinhard nach Worms ging, hatte er am 19. März 1801 Barbara Ludovica Nebel geheiratet, Tochter des 1752 geborenen Johann Nikolaus Nebel, der schon erwähnt wurde. Nebel war ein begeisterter Anhänger der Französischen Revolution. Unter den Franzosen ist er 1797 Munizipalrat, 1802 bis 1808 Maire von Koblenz und 1812/13 Präsident des Handelsgerichts. Durch die Heirat steigt Johann Friedrich Deinhard zu den Honoratioren der Stadt auf. Er bekleidet zahlreiche Ehrenämter; so ist er Kirchenältester der jungen evangelischen Gemeinde. Bei der Krönung Napoleons ist er Deputierter des Departements. Seit 1804 wird er im Adreßbuch als „*marchand de vin en gros*“ wie sein Schwiegervater geführt. 1811 wird er Munizipalrat (Mitglied des Stadtrats) und bleibt es bis zum Tod (1827). 1814 wird er auch Bezirks-Steuereinnahmer in Koblenz.

1802 wird Deinhard in Koblenz Teilhaber an der Firma des aus Kopenhagen stammenden Weinhändlers Laurenz Boyhawe, um eine Alternative zu seiner Verbindung mit Alexander Steck zu schaffen, die immer unerfreulicher wird und 1805 mit Stecks Abreise aus Koblenz endet. Ab 1804 heißt die Firma „Johann Friedrich Deinhard & Co.“ (zunächst noch mit Alexander Steck als Compagnon). Sie ist finanziell so schwach, daß Deinhard am 1. Juli 1807 Karl Anton Tesche als Teilhaber aufnimmt, mit dem er, wie oben ausgeführt, über die Nebels verwandt ist, um eine bessere Kapitalgrundlage für das Weingeschäft zu schaffen. Die um 1800 von Tesche im Hause Neustadt 8 errichtete Weinhandlung wird 1807 mit der von Deinhard unter der Firma „Deinhard & Tesche“ vereinigt. Sitz dieser Weinhandlung wird 1815 der heutige Sitz der Sektkellerei Deinhard neben dem Stadttheater. Die Verbindung mit Tesche dauert bis 1834.

Durch die französischen Behörden erhält Deinhard im Jahr 1807 eine gute Beurteilung, der 1810 eine zweite folgt, die das Weinhandelsgeschäft näher beschreibt. Schwerpunkte des Exports waren danach Norddeutschland, Holland und Belgien, während England wegen der Kontinentalblockade ausfiel.

An der Lederfabrik in der früheren Abtei St. Thomas zu Andernach, die Nebel 1803 dort eingerichtet hatte, als er einen Teil der ehemaligen Nationaldomäne unter französischer Herrschaft günstig erwerben konnte, sind Deinhard und Tesche zunächst beteiligt. Später werden sie ihre Besitzer.

Unter dem Stichwort „Lederfabrik“ erinnern wir daran, daß der Trierer Kurfürst Clemens Wenzeslaus 1769 dem Lederfabrikanten Josef Quirin d'Ester eine Konzession für die Errichtung einer Lederfabrik in Vallendar eingeräumt hatte (oben S. 51). Da die Franzosen, die für ihre Truppe großen Lederbedarf hatten, Nebel als eine „*conquête précieuse pour le département*“ betrachteten, erhielt er für Andernach ähnlich gute Konditionen. Sein Betrieb hat zeitweise den d'Esterschen übertroffen.

Die Firmengeschichte der Deinhard & Tesche beginnt, wenn wir Wilhelm Treue folgen<sup>9</sup>, mit einem Paukenschlag: „Damals, mindestens seit 1808, befand sich im Erdgeschoß des vom Legationsrat Sixt von Arnim erbauten Hauses in der Casino-Straße das Büro einer Tesche-d'Esterschen Weinhandlung und ‚Champagner-Fabrik‘. Diese war ein umfangreiches Unternehmen mit großem Versandbetrieb. Ein der Fabrikation dienendes ‚Laboratorium‘ war in den weiträumigen Kellern eines benachbarten Mehlmagazins unterge-

<sup>9</sup> Deinhard. Erbe und Auftrag, I, c. 17.

bracht. Die Herstellung von moussierenden Rhein- und Champagnerweinen hatte zu jener Zeit bereits, nicht zuletzt dank der Rührigkeit des Kaufmanns Friedrich Kehrmann, eine bedeutende Ausdehnung erlangt, der auf vielen Reisen ‚in die Heimat der fremden schöpferischen Kunst ihr Geheimnis abgelauscht, dasselbe in buchstäblicher Treue in die Heimat verpflanzt‘ hatte und nun in der Straße Vogelsang einen Lagerkeller besaß.“

Eine aufregende Mitteilung; denn von einer Champagnerfabrik am Rhein um 1808 war den Historikern nichts bekannt, und so wird es – leider – bleiben. Treue hat ein Datum falsch gelesen; was er von „mindestens seit 1808“ berichtet, könnte sich auf 1838 beziehen; der Kehrmannsche Betrieb, den wir zu diesem Zeitpunkt gebührend erwähnen werden, war nicht der erste Schaumweinproduzent in Koblenz. So verwundert es auch nicht, daß die erste Preisliste der Weinhandlung „Deinhard & Tesche in Coblenz und im Thal Ehrenbreitstein“, die das Datum 1. August 1810 trägt, neben 59 Rhein- und Moselweinen und sechs Rotweinen nur „besten weißen Weinesig“, aber keinen Schaumwein offeriert. In Ehrenbreitstein war im Mühlenthal der Rotweinanbau vorherrschend. Noch nach 1850 bezieht das Haus Deinhard aus diesen Weinbergen die roten Trauben für die Sektherstellung.

Tesche beschäftigt sich möglicherweise schon früh theoretisch mit der Herstellung von moussierendem Wein aus Weinen von Rhein, Mosel und Ahr. Das Ansehen des französischen „Champagners“, seit 1794 vor allem von Militär und Verwaltung der Besatzungsmacht getrunken, hat sich in der Bevölkerung so verfestigt, daß es lohnend erscheinen muß, ihn im eigenen Land herzustellen. Vielen scheint Champagner das Produkt komplizierter chemischer Prozesse zu sein, obgleich schon 1791 ein höchst verständiger Beitrag „Über die Behandlung des Weins in Champagne“ erschienen war und mit der erfreulichen Mitteilung geschlossen hatte, bereits 1783 sei „am Rhein“ ein erster Versuch erfolgreich durchgeführt worden<sup>10</sup>; also in Kurtrier, dessen Residenzstadt seit dem Ende des 17. Jahrhunderts Ehrenbreitstein war; 1783 ist es schon Koblenz.

Zunächst wird aber ausländischer Schaumwein verkauft; denn der Vertreter von Deinhard & Tesche, Anton Jordan, führt auf seinen Englandreisen seit 1825 in seinem Angebot „Champagner“ einer Metzger Kellerei, von dem er 216 Flaschen an die Briten verkauft. Er gibt jedoch den Rat, es zukünftig mit einem Haus der Champagne zu versuchen:

„Nützlich wäre es wohl, mit einem gute Hause der Champagne in ein ähnliches Verhältnis zu treten, wenn es geneigt ist, eine verhältnismäßige Provision ... zu geben. Anfänglich kann ich jedoch keinen namhaften Verkauf hoffen lassen, da die deutschen Weine meine ganze Sorge erfordern. ... Klein müßte ein solches Geschäft beginnen, sieht man das Haus nach und nach Zufriedenheit geben, so kann es dann mit größerer Sicherheit nachdrücklicher betrieben werden. Man dürfte sich jedoch nur mit einem angesehenen Hause

<sup>10</sup> In: Allgemeines Churtrierisches Intelligenzblatt, Koblenz, 6. May 1791; Frühgeschichte I, 1987, 16 – 18.

einlassen, das die Konkurrenz auszuschalten und Ihrer Empfehlung Ehre zu machen im Stande ist. Denn binden Sie mit einem Hause zweiten Ranges an, und es entstehen Klagen, so würde sich nur zu schnell diese Unzufriedenheit auf Sie übertragen.“<sup>11</sup>

Das kann nur als klare Aussage verstanden werden, daß 1826 (die hier angesprochene zweite Englandreise fand vom 7. März bis Ende Oktober 1826 statt) in Koblenz kein „Champagner“ produziert wird; denn wenn solcher auch nicht den aus der Champagne hätte ausstechen können, wäre er dem aus Metz sicher auch in den Augen des Hauses Deinhard & Tesche ebenbürtig gewesen.

Unter dem Aspekt des „angesehenen Hauses“ schlägt Jordan das Haus Ruinart Père & Fils in Reims vor, die wahrscheinlich älteste *vin-mousseux-de-Champagne*-Kellerei (ihr frühestes *gros livre de comptes* ist von 1729; aber niemand weiß, ob es das erste war)<sup>12</sup>.

Die Verbindung, die Tesche<sup>13</sup> daraufhin aufnimmt, gestaltet sich so fruchtbar, daß sie am 17. Oktober 1828 zur Heirat des Ruinartsohns Remy Auguste mit Tesches Tochter Emilie Jeannette Albertine führt. „Noch im gleichen Jahr“, berichtet Prößler, „gründete der junge Ruinart, damals etwa 31 Jahre alt, eine Niederlassung seiner elterlichen Firma bei J.F. Geisselbrecht in der Rheinstraße 405 zu Koblenz. Zweifellos hat der Schwiegervater Tesche bei der Gründung der Niederlassung wertvolle Hilfe geleistet. Aber es blieb nicht bei dieser einzigen. Zwei Monate später, im Dezember 1828, wurde auch bei Deinhard & Tesche ein Kommissionslager für Ruinart-Champagner eingerichtet. Diese Niederlassung wurde von Remy Auguste Ruinart einige Zeit später übernommen und läßt sich bis zum Jahre 1844 weiterverfolgen, hat aber auch noch über dieses Jahr hinaus existiert“, wie die Koblenzer Adreßbücher beweisen. Sie befindet sich in der Neustadt Nr. 1012 im Haus des Kaufmanns F. A. Kehrman, seit 1844 im Nachbarhaus Nr. 1011, das Schwiegervater Tesche gehört.

Aus den Unterlagen in Reims hat Prößler festgestellt, daß Remy Auguste Ruinart de Brimont (1797 – 1881) ein Urenkel des Firmengründers Nicolas Ruinart war. Sein Vater erhielt als Erbschaft vom Onkel seiner Frau, Remy Marie van der Ucken, die Weinhandlung gleichen Namens, die auch Niederlassungen in Deutschland unterhielt; darunter eine in Koblenz, die der des Auguste Remy Ruinart vorausging.

Das wurde ausführlich geschildert, weil es nahe zu liegen scheint, daß Ruinart mit seinem Schwiegervater die Champagnerproduktion von Reims nach Deutschland verpflanzt. Wahrscheinlicher ist das Gegenteil. Bis zu den napoleonischen Kriegen hatten die Franzosen ganz oder so gut wie ganz das *mousseux*-Geheimnis gehütet. Nun sehen sie überall Bemühungen, durch eigene Gründungen den Kellereien der Champagne Konkurrenz zu machen.

<sup>11</sup> TREUE 28f.

<sup>12</sup> A. SIMON/H. ARNTZ, Champagner und Sekt. Die Geschichte des schäumenden Weins. Berlin usw. 1962, 65.

<sup>13</sup> Nach andern Jordan selbst.

Es kann nicht erwartet werden, daß sie diese Anstrengungen unterstützen. Tesche hätte gewiß mit Freuden eine Firma „Tesche & Ruinart, Champagnerkellerei“ gegründet; das haben die Ruinarts offensichtlich klug verhindert. Ruinart erscheint, wie wir sehen werden, nur marginal, und mit Sicherheit ist vor 1833 in Koblenz kein „Champagner“ produziert worden (in Trier 1828, in Mainz 1832). Das Jahr 1833 ist durch den Vortrag des Landrats v. Gärtner (s. unten) gesichert; aber bis dorthin ist es noch ein langer Weg.

Am 1. Juli 1812 tritt Friedrich Wencelius aus Köln, Deinhard's Wormser Freund und Tesches früherer Compagnon, als Teilhaber ein. Die Größe der Firma kann ungefähr dadurch bestimmt werden, daß 1816 in ihren Kellern Weine im Wert von 136000 Talern liegen.

Nach 1824 gewinnt der Weinexport nach England für das Haus Deinhard & Tesche schicksalhafte Bedeutung. Es verdankt ihn der Reiselust und dem Verhandlungsgeschick von Anton Jordan (1804 – 1890), der als Sohn eines kurpfälzischen Offiziers 1822 achtzehnjährig als Buchhalter eingetreten war. Die erste Englandreise dauert vom 8. Februar bis zum 28. Dezember 1825 (einschließlich von 34 Tagen Hin- und Rückreise). Im Schnitt hatte Jordan in London „etwa 1 Ohm je Tag“ verkauft<sup>14</sup>. 1828, nach der Einheirat des Ruinart-Sohns, sollte dieser nach Tesches Wunsch Jordan in die Prinzipien des Champagnerhandels (nicht der Herstellung) einführen.

Seit die französischen Truppen Koblenz 1794 besetzt hatten, wurde in Einzelhandelsgeschäften französischer Champagner verkauft<sup>15</sup>. Allmählich wächst bei Winzern, Apothekern und Weinhändlern das Interesse an eigener Herstellung, wofür M. J. Funckes Schriften von 1810/11 und 1826 Zeugnis ablegen. Im gleichen Jahr 1826 werden nach einem Zeitungsartikel über die „Verschlossene Weingährung“ Versuche in Ehrenbreitstein angestellt, an denen der Advokatanwalt Etscheid, der Weinhändler Buschmann, ein Steinebach, alle aus Ehrenbreitstein, Bender von Vallendar und Küfermeister Görden beteiligt sind. Verschlossene Gärung ist die, bei der die Kohlensäure nicht entweichen kann, es geht also um die Gewinnung von Schaumwein. Die Ergebnisse sind nicht mehr bekannt.

Tesche ist bei seinen Versuchen insofern in günstigerer Lage, als sein Schwiegersohn Ruinart bei ihm in Koblenz wohnt und, wenn er auch die Idee deutscher Champagnerproduktion nicht unterstützt, wertvolle Kenntnisse beigegeben haben wird. Als Tesche zu praktischen Schritten schreitet, war allerdings Ruinart mit seiner Frau schon (1830) nach Reims gezogen; möglicherweise, um Schwierigkeiten mit dem väterlichen Betrieb zu entgehen.

Tesche geht wie Funcke davon aus, daß der darniederliegende einheimische Weinbau durch die Schaumweinherstellung nicht nur Hilfe erfahren, sondern auch qualitativ verbessert werden könne. Darüber wird so ausführlich berichtet, daß die sehr schwer zu beschaffenden Artikel wenigstens auszugsweise wiedergegeben werden sollen. Der früheste ist der Text des Vortrags, den Landrat von Gärtner, Vorsteher in der Weinbau-Abteilung, am 25. Oktober

<sup>14</sup> J.F. Deinhard war damals schon von so schlechter Gesundheit, daß er nicht selbst reisen konnte.

<sup>15</sup> Das geht aus Inseraten in Koblenzer Zeitungen hervor. Zu diesen Ausführungen siehe PRÖSSLER, Weinbaugebiet Mittelrhein, I.c. 80 – 86.

1834 in Godesberg auf der Generalversammlung des Niederrheinischen Landwirtschaftlichen Vereins hält<sup>16</sup>. Er spricht über die „mit Hoffnung auf den besten Erfolg gemachten und dieses Jahr (1834 also) schon ins Große getriebenen Versuche mit der Fabrikation schäumender Weine“.

Zwischen Deinhard und Tesche läuft also ein Vorgang ab, der sich durchaus mit Veuve Clicquot versus Kessler vergleichen läßt; denn als Tesche 1833 mit seinen Versuchen beginnt, schäumenden weißen Wein aus roten Trauben herzustellen, ist er noch mit Deinhard assoziiert. 1834 scheidet er aus und nimmt im gleichen Jahr die Produktion voll auf. Daß er 1833 schon die Absicht hatte, sich von Deinhard zu trennen, und sein eigenes Geschäft vorbereitete, darf unterstellt werden.

Als Landrat in Ahrweiler ist von Gärtner ein erstrangiger Zeuge für die schwierige Situation des Ahr-Bleicherts, dessen fast einzige Abnehmer nach ihm in der Provinz Westfalen und den Regierungsbezirken Köln, Aachen und Düsseldorf wohnen. Vom Bleichert sagt Ritter<sup>17</sup>, er eigne sich, „bei seiner geringen Geistigkeit, für Körper, die, ohne krank zu seyn, eines gelinden Reizes bedürfen“.

Von Gärtner beklagt, daß der Bleichert mehr und mehr durch weiße Weine verdrängt werde. Über deren Qualität gibt es sehr widersprüchliche Urteile. Am erstaunlichsten ist das von Jullien<sup>18</sup>, der weißem Wein von Walporzheim ein Alter bis zu vierzig Jahren gibt: *„Walportzheim, sur la rivière d'Ahr, fournit les vins blancs les plus recherchés; ils sont secs, pleins de corps, de spiritueux et de bouquet, il faut les attendre huit à dix ans pour qu'ils aient acquis leur qualité, et l'on peut les garder 30 à 40 ans.“*

Das Urteil von Gärtners dürfte wohl der Wahrheit näher kommen: Trotz den Schwierigkeiten, den roten Wein abzusetzen, „können wir nicht zur Kultur weißer Reben übergehen, für welche unser Boden nicht geeignet scheint; denn die Erfahrung hat gelehrt, daß hier auf der Ahr in Lagen, wo köstlicher rother Wein wächst, nur ein zwar nicht saurer, allein geist- und geschmackloser (weißer) Wein producirt wird“.

Der Schaumwein scheint ihm deshalb „Aussicht auf glückliche Veränderung jener ungünstigen Verhältnisse“ zu bieten, wofür er Karl Tesche benennt, der im vergangenen Jahr (also 1833) den Versuch machte, „einige Ohm Bodendorfer nach Champagnerart zu behandeln, welcher so gut gelang, daß das Produkt weder im Aussehen, noch im Geschmack und Geruch von wirklichem Champagner zu unterscheiden ist. Dieser günstige Erfolg hat Herrn Tesche aufgemuntert, in diesem Jahre die Sache schon in's Große zu treiben, und so viele Weine anzukaufen, daß er 50000 Flaschen bereiten kann“.

<sup>16</sup> Vortrag ohne Titel in: Niederrheinischer Anzeiger für Staats- und Landwirtschaftslehre, Natur- und Gewerbekunde, Band I, Bonn 1834, 15. Dez., 140f. – Bei TREUE (S.60) wird der Vortrag irrtümlich in das Jahr 1836 verlegt.

<sup>17</sup> RITTER, Weinlere, Mainz 1817, 93.

<sup>18</sup> A. JULLIEN, Topographie de tous les vignobles connus, 2<sup>e</sup> édition, Paris 1822, 406, wo als Produktionsort auch Kesseling, arrondissement de Bonn genannt ist; gewiß der heutige Stadtteil Kessenich (so wie das bei HERMBSTÄDT im „Gemeinnützigen Rathgeber“ genannte Lienesdorf Leutesdorf meint).

Die Ermunterung hat wohl gewirkt; denn in zwei aufeinanderfolgenden Jahren, 1838 und 1839, sind die Rheinischen Provinzial-Blätter voll des Lobes für Tesche:

„Erfreulich mußte es hier und namentlich für unsere Gegend sein, als wir im Herbst 1834 den Herrn Carl Tesche von Coblenz, durch einen im Jahre 1833 vorgenommenen Versuch ermuthigt, an der Ahr und am Rheine erscheinen sahen, um dort ansehnliche Quantitäten rother Trauben von besonderer Güte und Vollkommenheit zu kaufen. Er ließ den Most gleich nach Champagnerart vorbereiten, um demnächst den Wein zu moussirendem Champagner-Weine zu bereiten.

Noch erfreulicher mußte es aber sein, daß wir Herrn Tesche im Herbst des Jahres 1835 das doch im Allgemeinen nur geringe Weine geliefert hat, seine Einkäufe erneuern sahen, und daß er wieder eine nicht unbedeutende Parthie rother Trauben aus den besten Lagen an der Ahr und am Rheine, welche zwar mit doppelter Mühe und Sorgfalt ausgelesen und behandelt werden mußten, für das neue Geschäft bestimmen konnte.

Durch verwandtschaftliche Verhältnisse mit einer der ersten Weinhandlungen in der Champagne verbunden, genau bekannt und vertraut mit der großen Aufmerksamkeit, Kenntniß und Gewandtheit, welche der Fabrikation des ächten Champagners zum Grunde liegen, konnte Herr Tesche mit Sicherheit ein Etablissement gründen, dessen Produkte – wie dies der im Sommer des Jahres 1836 auf der Insel Nonnenwerth versammelt gewesene Weinbauverein unpartheiisch erklärt – ohne allen Zweifel in den Rang der ächten, feinsten Champagner treten.“<sup>19</sup>

Verschiedentlich wird Bezug genommen auf „die Ankäufe der vorzüglichsten rothen Weine, welche gegenwärtig in hiesiger Gegend von den rheinischen Champagnerfabrikanten, Herrn Tesche in Coblenz, so wie von Herrn M. J. Funcke in Linz, zu den höchsten Preisen Statt finden“; darin wird schon der Beitrag zur Verbesserung des einheimischen Weinbaus sichtbar. Aus dem „welche zwar mit doppelter Mühe und Sorgfalt ausgelesen werden mußten“ spricht deutlich, was den Winzern da gegen ihre liebe Gewohnheit zugemutet wurde.

Nach von Gärtners Schilderung hat Tesche 1834 an der Ahr selbst gekeltert; sonst hätte er aus den roten Trauben keinen weißen Most gewinnen können. Bis 1836 war er nach Lennes Bericht zur Erziehung von Weingutbesitzern und Winzern fortgeschritten, die mit der Auswahl der Rebsorte einsetzte und bis zur Fertigstellung des Grundweins für ihn ging. Auch hier kehrt „das Ungewohnte“ wieder: Nur „vorzügliche und vollkommen reife Trauben“ genügen den Anforderungen der Sekthersteller.

Nach dem Zeugnis der Rheinischen Provinzialblätter von 1839 folgt Tesche nicht nur den deutschen Benennungen, sondern nennt sein Erzeugnis Ahr-

<sup>19</sup> Zur Geschichte der Champagnerbereitung besonders in der Rheinprovinz. In: Rheinische Provinzial-Blätter, N.F. 5, Jahrgang 1838, Nr. 52, 303 – 306; Nr. 54, 15; Nr. 55, 26f.

Champagner<sup>20</sup>. „Tesche gebührt“, sagt der Autor, „unstreitig das große Verdienst, diesen wichtigen Industriezweig Frankreichs nicht allein mit Erfolg, sondern mit dem vollkommendsten Gelingen ebenso glücklich nach dem Rheine verpflanzt zu haben, als wir jetzt Frankreichs edle Reben in Gedeihen und Güte des Produktes völlig die unsrigen zu nennen berechtigt sind“<sup>21</sup>.

Solch hohes Lob (wenn auch nicht die Vereinnahmung von Frankreichs edlen Reben) wird untermauert durch die Schilderung, die der Weingutsbesitzer Peter Joseph Lenné, Direktor der Weinbausection des Niederrheinischen Landwirtschaftlichen Vereins, von Tesches Produktion gibt<sup>22</sup>:

„Ich hatte Gelegenheit, in dem schon ausgedehnten und ganz nach Champagner Art eingerichteten großartigen, schönen Etablissement des gedachten Hauses mich zu überzeugen, wie vollkommen die 1834er moussierenden Weine, welche ohne Zweifel in den Rang der ächten, feinsten Champagner treten können, gelungen sind; ich hatte gleichzeitig Gelegenheit, die noch in den Fässern lagernden, ebenfalls zu moussirenden bestimmten 1834er weißen Weine aus rothen Trauben zu verkosten und deren Vorzüglichkeit in Geruch, Geschmack und Feinheit zu bewundern; mehr aber erstaunte ich beim Versuche der ganz ausgezeichnet guten, trefflichen 1835er ebenfalls zum Moussiren vorbereiteten und bestimmten Weine, welche Herr Tesche durch reines, sorgfältiges Auslesen der Trauben und zweckmäßige Behandlung des Mostes erzielt hat.

In dem schönen, auf unsere trefflichen rothen Ahr- und Rheinweine berechneten, völlig gelungenen Etablissement des Herrn Tesche liegt eine Lichtseite für den denkenden Weinproducenten unserer Gegend. Herr Tesche beabsichtigt, wie in der Champagne, so auch hier, die Vor- und Zubereitung der Weine für sein Geschäft, den sinnenden Producenten und Gutsbesitzern zu überlassen; er wird mit Mehreren in Verbindung treten und nach Ansicht der Traubengattung, deren Standort, Erziehung und Güte, das Verfahren bei der Lese und bei der Behandlung des Mostes genau angeben, und verspricht in jedem Jahre die so behandelten, und für sein Geschäft passend gewonnenen Weine zu reichlichen, Güte, Mühe und Sorgfalt angemessenen Preisen, anzukaufen.

Unbezweifelt wird das Etablissement des Herrn Tesche die Aufmerksamkeit mehrerer Spekulantent und Weinhandlungen erwecken; unbezweifelt wird die größere Sorgfalt, welche dadurch im Allgemeinen auf die Wahl edlerer Reben, auf Anpflanzung, Pflege, Erziehung und die Lese verwendet werden wird, wohlthätig und segensreich für den Winzer einwirken und dem größeren Producenten, der nun seinem, auf diese Art gewonnenen Product eine belie-

<sup>20</sup> Über Moussirweinfabrikation und deren Einfluß auf Weinkultur. In: Rheinische Provinzial-Blätter für alle Stände, hrsg. ... von J.P. BACHEM, N.F. 6, Nr. 27 – 32, 1839, 1 – 3, 11 – 13. – Zu andern von Tesche gebrauchten Benennungen siehe unten.

<sup>21</sup> ibd. 3.

<sup>22</sup> ibd. 11 – 13.

bige Bestimmung zu geben vermag, wird ein sicherer und belohnender Absatz nicht ausbleiben. Geschrieben im März 1836.“ Dazu die Provinzialblätter:

„Wie dies Alles, was Herr Lenne zum Theil noch der Zukunft anheimstellt, in unsern Tagen verwirklicht und durch den Erfolg gerechtfertigt worden, möchte vielleicht mancher geehrte Leser aus dem eben so unabsichtlichen als treffenden Urtheile eines Herbstreisenden, das ein öffentliches Blatt aus einem Briefe mitgetheilt, mit Vergnügen ersehen: ‚Unter den mancherlei Reisenden‘, heißt es daselbst, ‚welche des Weinwachses wegen die Gegend (Ahr u. Rhein) besuchen, traf ich auch die Geschäftsführer des Hr. Tesche aus Coblenz, die der hiesige Winzer gleichsam als die Vorboten eines guten Herbstes zu betrachten sich gewöhnt hat, da sie nur vorzügliche und vollkommen reife Trauben zu ihrem Geschäfte, der Champagnerbereitung, auszuwählen und um die höchsten Preise anzukaufen pflegen. Es ist in der That eine recht erfreuliche Erscheinung, daß dieses schöne, keinen inländischen Industriezweig beeinträchtigende, Geschäft einen so glücklichen Fortgang genommen. Denn glücklicherweise hat das Publikum sein gewöhnliches Vorurtheil gegen alles Neue und Einheimische schneller als gewöhnlich überwunden und sich überzeugt, daß das Getränk, welches ihm seither unter dem Namen Champagner vorgestellt wurde, und welches von zehn Fällen diesen Namen kaum einmal verdient, bei weitem keinen so bedeutenden Vorzug vor dem Tesche'schen hat, und daß vielleicht kaum der Mund des feinsten Kenners in letzterem einen vaterländischen Wein entdecken dürfte.‘“

Landrat Gärtner äußert sich anscheinend auch zur Herstellung:

„Das Verfahren, soweit ich Gelegenheit hatte, dasselbe zu beobachten, war folgendes: Die Lese wurde mit größter Sorgfalt gehalten. Alle vertrocknete Beeren, selbst die durch Ueberreife verschrumpften (diese, weil sie den Wein stark färben) wurden ausgelesen, die Stiele so kurz als möglich mit Scheeren abgeschnitten, die Trauben dann behutsam, so, daß sie durchaus nicht gequetscht wurden, in Körbe gelegt, und in diesen nach dem Kelterhause geschafft. Hier wurden sie, sobald die zu einer Kelterung erforderliche Quantität beisammen war, mit möglichster Geschwindigkeit ausgepreßt. Zuerst wurde durch einen Versuch ermittelt, wie viel Most in einer gewissen Anzahl von Körben enthalten war, und dann von jeder Pressung die zuerst ausfließenden  $\frac{3}{5}$  des Saftes, unter dem Namen *vin de cuvée*, zu schäumendem Weine bestimmt. Dieser war sehr wenig gefärbt, und soll den geringen Theil Farbe, den er enthält, in der Gährung ganz verlieren. Von den vorzüglichsten Trauben wurde das vierte Fünftel als *vin de première taille*, welcher die Farbe der Zwiebschalen hatte, ebenfalls besonders gefaßt, um daraus *vin de taille Tisane* zu bereiten.

Der Rest des Saftes, *vin de rebêche* genannt, vergohr mit den Häuten und Kämmen, um zu rothem Wein benutzt zu werden.

Der *vin de cuvée* und *de taille* wurden in schwach geschwefelte Fässer gefüllt, und nach 24 Stunden vom Bodensatze abgelassen. Derselbe blieb im Kelterhause liegen, kam nach wenigen Tagen, bei dem sehr warmen Wetter in starke Gährung, und wurde in der stürmischen Periode derselben in nicht

ganz vollen Fässern und mit aufgesetzten Doppeltrichtern, nach Coblenz transportirt. Die gemeine Meinung, daß die Gärung des Champagner-Weins unterdrückt werde, scheint hiernach ungegründet. Herr Tesche versicherte mir auch, daß man den Champagner ganz vollständig vergähren lase, allein nicht im Keller, sondern über der Erde.

Es ist zu hoffen, daß Herr Tesche bei seinem Unternehmen den erwarteten Vortheil und die Bereitung schäumender Weine aus unsern Trauben künftig die ausgedehnteste Anwendung finde. Wenn zu diesem Zwecke ein bedeutender Theil des jährlichen Mostgewinns verwendet wird; so wird die Produktion des rothen Weins mit der verminderten Consumption in ein besseres Verhältnis treten, und der Absatz desselben dadurch erleichtert werden.“

Leider endet „das Verfahren“ mit der Faßgärung (die v. Gärtner nach dem vorletzten Absatz für das Verfahren hält, durch das Schaumwein entsteht), während die Flaschenfüllung wichtiger wäre. Das bestätigt unsere wiederholte Feststellung, daß man nur füllte und verschloß; das Mousseux entwickelte sich von selbst. Vier Fünftel wurden also hell gekeltert und zu Schaumwein verarbeitet, nur ein Fünftel zu Rotwein. Der *vin de taille tisane* ergab einen *œil-de-perdrix*-Schaumwein.

Tesche wendet das *cellier*-Prinzip an (Gärung in oberirdischen Räumen, die durch die Kälte zum Erliegen kommt). Das „ganz vollständige Vergären“ auf dem Faß erlaubt die Herstellung nach der *méthode champenoise*, die gerade zu diesem Zeitpunkt an die Stelle der *méthode rurale* tritt.

Von 1834 stammt das erhaltene Flaschenetikett eines „Ehrenbreitsteiner mousseux“ von „C. Tesche & Co.“; also wird auch Lagensekt (hier aus der Lage „Ehrenbreitsteiner Kreuzberg“) produziert. Dieser „Ehrenbreitsteiner Mousseux“ ist der teuerste aus Tesches Keller und steht im Preis dem Champagner der d’Ester’schen Kellerei gleich. Tesche offeriert um 1840 als preiswertere „vins mousseux“ einen Remagener Apollinarisberg, einen „Scharzer“<sup>23</sup> von der Saar, einen „*vin mousseux du Rhin*“ und einen „*Sparkling Moselle*“; also Lagen- und b. A.-Sekt.

Wer sich hinter „& Co.“ verbirgt, ist nicht klar; aus finanziellen Gründen könnte man an Ruinart oder an August Deinhard denken, der bis 1843 – dem Beginn eigener Sektherstellung – den Mousseux für den Export der Weinhandlung Deinhard von Tesche bezieht.

Im Mai 1844 besucht ein Redakteur der Kölnischen Zeitung die Kellerei und beschreibt sie eingehend<sup>24</sup>: „Man glaubt darin in einem ausgedehnten Bergwerk zu sein, welches Ansehen der unterirdische Raum noch mehr erhält, wenn die Gänge nach ihren ausgedehnten Längen mit zahlreichen Lichtern erleuchtet sind.“

Aus dem Artikel ist zu erfahren, daß im Keller 25 Menschen mit der Fabrikation beschäftigt sind; also eine für die Zeit bedeutende Sektkellerei. Dazu stimmt, daß „in geeigneten Jahren bis 300000 Flaschen Champagner-

<sup>23</sup> Scharzhofberger.

<sup>24</sup> Beilage zu Nr. 137 der Kölnischen Zeitung vom 16. 5. 1844.

wein fabricirt werden<sup>25</sup>. Es wird gerüttelt; aber mit der Beschreibung tut der Journalist sich schwer: Zwischen den Mauerbogen „sind in jedem zwei breite Bretter in einem Winkel, der oben mit einem Scharniere versehen ist, so aufgestellt, daß die Bretter in ihrer gegenseitigen Stellung eine spitze giebeldachförmige Gestalt erhalten. ... Jede Flasche muß unzählige Male aus ihrem Loche vorsichtig herausgezogen, langsam bewegt ... werden ...“ Es wird auch dosiert („wieder geöffnet, mit der Zucker-Auflösung versehen“).

Die „mannigfaltigen Sorten“, die er probiert, haben ihre Wirkung nicht verfehlt: „Daß wir den Nektar und Sorgenbrecher aus der Champagne, dem sonst in weiße Trauerkleider gehüllten, unfreundlichen Kreidelande, in die köstlichen Gaue des Rheines verpflanzt haben, ist ein Verdienst, welches wir, wie so vieles Andere, der gesteigerten Cultur und Industrie der letzten Decennien verdanken. Ihr sei ein Glas des rheinischen perlenden Weines dargebracht!“

Die Anerkennung bleibt nicht aus. „Bevor im Jahr 1836 Kronprinz Friedrich Wilhelm von Preußen, der spätere König Friedrich Wilhelm IV., Besitzer der Burg Rheinstein und von Schloß Stolzenfels, während einer militärischen Inspektionsreise in Monschau im später als ‚Hotel de la Tour‘ sehr bekanntgewordenen Gasthof ‚Zum Turm‘ zum Abendessen weilte, hatte der ‚Erste Mundkoch seiner Kgl. Hoheit, Pieschowsky‘, den Gastwirt schriftlich über die gewünschten Speisen informiert und hinzugefügt: ‚An Wein würden Bordeaux, Scharzberger und vielleicht Champagner, dann womöglich Ehrenbreitsteiner, nötig sein‘“; also Tesches vaterländisches Produkt aus dem Mühlental<sup>26</sup>. Ahrweine von Bodendorf wurden schon genannt. Wenn Tesche 50000 Flaschen herstellte, wäre das ein Fünftel der in ganz Deutschland für 1840 angenommenen 250000 gewesen, wenn diese letzte Schätzung nicht, was wahrscheinlich ist, zu niedrig ausfällt. Ob allerdings Tesche 1844 in der Lage war, allein 300000 Flaschen herzustellen, darf bezweifelt werden.

„Die Sektherstellung der Firma Deinhard & Tesche“, sagt Prößler<sup>27</sup>, „begann demnach zu einem Zeitpunkt, als noch keine der heute bestehenden rheinischen Sektfirmen ihre Produktion aufgenommen hatte.“ Diese Aussage ist mit Sicherheit unrichtig; denn das Haus Deinhard & Tesche hat zu keinem Zeitpunkt, wie oben ausgeführt, Sekt hergestellt. Sie könnte sogar noch einen zweiten Fehler enthalten. Der kuriose Ehrgeiz von Carl Burgeff, die Sektkellerei auf den Tag zu datieren, als sein Name vor den des Ignatz Schweickardt gerückt war, läßt Schweickardts eigene Herstellung unter den Tisch fallen, die nach zeitgenössischer Bekundung durch Johann Burgeff 1833 schon zum Verkauf von Schaumwein geführt hatte (ein Fehler, der aktenkundig ist<sup>28</sup>; oben S. 48f.).

<sup>25</sup> Das Bild der von Carl Burgeff sorgenvoll mitgeteilten Sektverkäufe durch Deinhard, während Tesche nie erwähnt wird, wird deutlich unter der Annahme, daß Tesche Deinhard mit Sekt beliefert, der von vornherein unter „Deinhard“ vertrieben wird.

<sup>26</sup> TREUE 59f.

<sup>27</sup> Weinbaugebiet Mittelrhein 83.

<sup>28</sup> H. ARNTZ, Chronik der ältesten rheinischen Sektkellerei Burgeff & Co., 1962, 3.

Von Tesches Kellerei hören wir noch im Februar 1845, als bei der Eröffnung des Rheinischen Landtags im Koblenzer Schloß sein „Champagner“ das festliche Diner begleitet. Voll nationalen Stolzes schreibt der „Coblenzer Anzeiger“, „daß bei diesem Diner statt des Champagners nur deutscher moussierender Wein aus der großartigen Fabrik des Herrn Commerzienraths Tesche hier gereicht wurde, der den ungetheiltesten Beifall erhielt“.<sup>29</sup>

Um diese Zeit soll Tesche sich mit der Champagnerfabrik d’Ester assoziiert haben, und damit beginnt eine Periode ungewisser Nachrichten.

Der Sohn des Quirin Joseph d’Ester, dem der Trierer Kurfürst die Konzession für eine Lederfabrik in Vallendar verliehen hatte, war 1827 verstorben. Der bekannteste seiner Söhne war Carl d’Ester (4.11.1813 Vallendar – 18.6.1859 Chatel-St. Denis), seit 1838 Arzt in Köln. Er war so maßgeblich an der 1848<sup>er</sup> Revolution beteiligt, daß er 1852 in Köln zum Tode verurteilt wurde.

Der Brand, der Ende 1830 die Lederfabrik in Vallendar vernichtete, ist wahrscheinlich das auslösende Ereignis dafür, daß die d’Esters, die durch die Lederfabrikation in stetem Wettbewerb mit Tesche standen, sich mit ihm nun zur Champagnerfabrikation verbinden (oben S. 51).

Tesches Partner könnte Jakob d’Ester (1807 – 1872), Carls Bruder, gewesen sein. Für diese Fabrik gibt es aber nur Christian von Stramberg’s Zeugnis<sup>30</sup> von den vielen neuen Häusern in der Casinostraße, die nicht genannt werden können, „mit Ausnahme des von dem Legations-Rath von Arnim erbauten Hauses, in dessen Erdgeschoß sich das Comptoir der Tesche-d’Esterschen Weinhandlung und Champagnerfabrik befindet. Es ist das ein sehr umfangreiches Geschäft, und werden von dort aus moussierende Weine von den vorzüglichsten Qualitäten versendet. Das der Fabrikation dienende Laboratorium befindet sich in den weitschichtigen Kellern des benachbarten Mehlmagazins“.<sup>31</sup>

Die Fabrik erscheint in der Liste von Robin 1844/45 nur als C. Tesche & Co. 1851 wäre es nach von Stramberg „Tesche-d’Ester“ gewesen, weiteres ist nicht bekannt. Auch die Koblenzer Adreßbücher helfen nicht weiter.

#### EXKURS: DIE ADRESSBÜCHER ALS UNSICHERE QUELLE

Die Tesche-d’Estersche Fabrik hat in den Koblenzer Adreßbüchern der einschlägigen Jahre (1844, 1850, 1852 usw.) keinen Niederschlag gefunden.

Tesche wird nachgewiesen im Handbuch für die Bewohner der Stadt Koblenz, 1823: Tesche, Carl (nicht Anton), Neustadt, 1011<sup>32</sup>. Unter 1011 erscheint Tesche, Handelsmann, mit Crepus, Wittve (wohl seine

<sup>29</sup> Coblenzer Anzeiger vom 13.2.1845.

<sup>30</sup> CHRISTIAN VON STRAMBERG, in: Rheinischer Antiquarius I, 2, Koblenz 1851, 95. – In Robins Liste der Champagner-Fabriken in Deutschland (1845) gibt es weder d’Ester noch Vallendar.

<sup>31</sup> Das war Tesches Produktionsstätte seit 1834.

<sup>32</sup> Dort auch 225 Kehrman Joh. H., Firmungstraße, 510 Nebel Joh. Nicol., Jesuitengäßchen, 1012 Wencelius Joh. F., Neustadt.

Schwiegermutter) im Handbuch für die Bewohner der Stadt Koblenz 1828, während es im Adreß-Handbuch der Stadt Coblenz 1840 heißt: Tesche, C. und Comp., Fabrik Ehrenbreitsteiner Mousseux ... Lederhandlung en gros<sup>33</sup>. Dieses Adreß-Handbuch von 1840 ist die reichste Quelle; denn mit Tesche, Nilkens und Kehrmann nennt es drei Fabriken mousirender (sic) Weine.

Im Neuen Adreßbuch der Stadt Coblenz von 1844 ist Tesche zur Champagnerfabrik emporgestiegen: Tesche, C.A. u. Comp., Weinhandlung en gros, Champagnerfabrik und Gerberei zu St. Thomas (so im Register); Tesche, Carl, Commerzienrath, Weinhandlung en gros, Fabrik moussirender Weine (so im Text). Sein Konkurrent J. J. Nilkens ist aus dem Mousseuxgeschäft anscheinend schon wieder ausgeschieden; denn er firmiert unter 460 nur noch als Weinhandel en gros<sup>34</sup>, und Deinhard bleibt Weinhandel en gros, obgleich dort die Sektherstellung 1843 aufgenommen worden war<sup>35</sup>.

Im Neuen Adreßbuch der Stadt Koblenz von 1850 ist überhaupt kein schäumender Wein mehr registriert. Deinhard, Aug. (1006) und Nilkens, Joh. Jac. (460), firmieren als Weinhandlung en gros; und im Register wird bei 1011 Tesche, Nathalia, festgehalten, im Text aber 1011 Tesche, Erben. Unter dieser Nummer steht im Register auch Ruinar, Aug. Weinhändler, der im Text aber fehlt. Nimmt man Text und Register zusammen, ist Tesche verstorben, und in seinem Haus wohnen Tochter und Schwiegersohn Ruinar. Von Sektherstellung wird nichts mehr gesagt. Die Kehrmann sind dreimal vertreten, aber keiner mit Mousseuxfabrikation.

Deinhard bleibt trotz Sektherstellung seit 1843 auch in den folgenden Adreßbüchern (1853, 1856 usw.) immer „Weinhandel en gros“. Erst das Adreßbuch von 1873 bringt als Zusatz „Schaumweinfabrik“.

Es sei noch vermerkt, daß im Almanach d'adresses de la ville de Coblenz (1804) Nr. 225 Jean-Henri Kehrmann noch als *épicier* auftritt. Nr. 636 Jean-Frédéric Deinhard, et. Comp., in der rue de Mayence, und Nr. 511 Jean-Nicolas Nebel, in der rue dite: Entenpfuhl, sind *marchands de vin en gros*. Nilkens und Tesche sind noch nicht verzeichnet. Der Name d'Ester erscheint in keinem der Adreßbücher.

Diese mühselige Selektion ist lehrreich: Hätten wir nur die Adreßbücher, könnten wir trotz ihrer Angabe des Gewerbes zu jedem Einwohner den Gang der Sektgeschichte nicht verfolgen.

– Ende des Exkurses –

<sup>33</sup> 1840 ist auch Ruinar, Aug. u. Comp. im Register als 1012 genannt; im Text aber steht zu dieser Hausnummer: J.A. Kehrmann, Kaufmann; im Text gibt es als 1171 in der Schloßstraße, Ruinar, Rentner.

<sup>34</sup> J. J. Nilkens steht aber 1844/45 noch als Champagnerfabrik in Robins Liste.

<sup>35</sup> Dafür gibt es nach dem Register 1844 unter 998 eine Champagnerfabrik J.Th. Billig; aber unter dieser Nummer steht im Text nur J. Billig, Wirth, und so vermeldet ihn auch das Neue Adreßbuch 1850, während Robin die Champagnerfabrik Billig in seiner Liste von 1844/45 aufführt.

Das Schweigen der Koblenzer Adreßbücher könnte zu der Vermutung führen, die d'Estersche Fabrik habe sich in Vallendar befunden, und es habe nur eine gemeinsame Produktion – oder nur einen Kooperationsvertrag – mit Tesche gegeben. Leider lassen uns aber hier die Nachrichten völlig im Stich. Was Karl d'Ester<sup>36</sup> unter der Überschrift „Allerlei vom Sekt“ berichtet, ist ein unbrauchbares Histörchen, in dem sich der Satz, die d'Esters seien durch die Sektherstellung „in einer für das Rheinland besonders wichtigen Industrie bahnbrechend“ geworden, seltsam ausnimmt. Daß „die geräumigen und kühlen Keller der alten Feste (in Vallendar) eine passende Lagerstätte für die Erzeugnisse der Sektfabrikation“ gewesen seien, wird nur durch die Mitteilung von einem Monsieur Subtil aus Reims untermauert, der als Prokurist in der Fabrik (der Lederfabrik?) tätig war und „die Rezepte zur Sektbereitung an den Rhein gebracht haben soll“. Als Kellermeister hatte er das Privileg, jeden Tag eine Flasche Sekt zu trinken! „Noch im Alter von nahezu 90 Jahren ging er regelmäßig von Vallendar zu Fuß nach Koblenz, wo er wohnte.“ Sollte er in Vallendar gewohnt haben und täglich ins „Sektlaboratorium“ im Mehlmagazin gegangen sein?

Das einzige, was sich aus Vallendar ermitteln ließ, sind die Konkursakten. „Die geschäftliche Verbindung mit einer fallierenden Koblenzer Bank hatte die Firma d'Ester in Konkurs geraten lassen. Nach einem Akkordvorschlag wurde festgestellt: Jakob d'Ester übernimmt die gesamten Aktiva ... und verpflichtet sich, diese Masse zur Befriedigung der Gläubiger zu verkaufen. Ausgeschlossen sollten nur die zum Fortbetrieb des Weingeschäftes notwendigen Immobilien sein. ... Von diesem Schlag hat sich die Firma nie wieder erholt“,<sup>37</sup> alles mußte verkauft werden.

Die Firma d'Ester betrieb also „ein Weingeschäft“ in Vallendar, so daß Sektherstellung nicht ausgeschlossen, wenn auch durch kein Zeugnis aus Vallendar gesichert ist.

Wenn dies dunkel bleibt, dann sicher nicht die wörtlich aus Briefen zitierten Nachrichten über die wirtschaftliche Situation der Familie d'Ester, die Rückschlüsse auf den Mißerfolg der Tesche-d'Esterschen-Fabrik erlaubt; wie „Wenn wir uns auch herausreißen, so geht doch unser ganzes Vermögen verloren, und wir wissen bald nicht mehr, wie wir uns mit den vielen Kindern durchschlagen sollen“; oder – an die Schwester – „ich kann dir gar nicht alles erzählen, wie von allen Seiten die Unannehmlichkeiten und der Jammer auf uns einstürmen. Es ist beinahe unmöglich, daß Jacques<sup>38</sup> lange diesem Drange der Sorgen und des Verdrusses Widerstand leistet ...“

Damit könnten die Akten über die d'Estersche Champagnerfabrik in Vallendar geschlossen werden, um so mehr als die Gemeinde nichts weiß und das Landeshauptarchiv Koblenz, wohin sie ihre Akten abgegeben hat, nichts festzustellen vermag<sup>39</sup>. Überraschenderweise gibt es aber ein sehr ernsthaftes Zeugnis, das diese Fabrik nennt; denn bei von Viebahn heißt es 1868, also noch zu einem viel späteren Datum, über die damals 70 Schaumweinfabriken:

<sup>36</sup> KARL D'ESTER (Anm. 4), 35-37.

<sup>37</sup> ibd. 68f.

<sup>38</sup> Jakob d'Ester (1807–1872), Tesches mutmaßlicher Compagnon.

<sup>39</sup> 10.3.1986 gez. Dr. Resmini.

„Die Fabriken zu Koblenz, Vallendar und Kreuznach, welche mit trefflichen Kellerräumen versehen sind, erzeugen etwa 1 Million Flaschen.“<sup>40</sup>

Diese Nachricht muß als zuverlässig betrachtet werden, so daß an der Mitteilung des Landeshauptarchivs erhebliche Zweifel bleiben.

Diese Zweifel werden durch ein noch einmal wesentlich späteres Zeugnis verstärkt: Das Neueste Adreßbuch deutscher Weinhändler, in 4. Auflage 1889 in Mainz erschienen. Die Angaben darin sind von den aufgeführten Firmen gemacht worden, und unter Vallendar ist die Schaumweinfabrik J. D'Ester eingetragen. Das ist immerhin ein Zeitraum von vierzig Jahren, in dem diese Fabrik immer wieder auftaucht, und niemand kann glauben, daß sie in Vallendar keine Spuren hinterlassen habe.

Verwunderlich bleibt Christian von Stramberg's Zeugnis auch aus einem anderen Grund. Tesche war am 23. März 1848 verstorben, und wir haben keine Nachricht darüber, daß sein Unternehmen über seinen Tod hinaus fortgeführt wurde; sowohl die Rolle d'Esters in dieser Firma wie sein Compagnon im Mehlmagazin bleiben im Dunkel.

Nach den Quellen, sagten wir, hat Tesche vor 1833 weder allein noch gar mit August Deinhard zusammen sich mit Champagnerherstellung beschäftigt<sup>41</sup>; so reizvoll es wäre, auch Deinhard unter den frühesten Sektherstellern zu finden.

Am 23. Oktober 1827 stirbt Johann Friedrich Deinhard nach langer Krankheit. Sein Nachfolger wird sein 1806 geborener ältester Sohn Friedrich Nicolaus August. Der Teilhaber Wencelius stirbt 1830, und am 1. Februar 1834 scheidet Tesche aus dem Gesellschaftsverhältnis mit August Deinhard aus, der nun mit Anton Jordan, dem erfolgreichen Englandreisenden, zusammen die Weinhandlung Deinhard & Jordan gründet. Dieses Haus bezieht bis 1843 Sekt von der Firma C. Tesche & Co. bzw. Tesche-d'Ester, der aber nach dem Ausgeführten nur unter „Deinhard“ verkauft wird.

Die ersten Versuche eigener Herstellung unter Jordans Aufsicht gelingen vorzüglich; 1843 sind es 4000 Flaschen „Sparkling Moselle“ für England. Die Nachfrage, bald aus vielen Teilen des britischen Weltreiches, ist groß, wie Jordan später in seiner Biographie festhält:

„Deutsche moussierende Weine, nach meiner Art<sup>42</sup> zubereitet, wurden durch mich erst nachhaltig in England in Aufnahme gebracht und durch mich in Ostindien durch F. Fraser und in Australien durch Westgart eingeführt.“

Im gleichen Jahr 1843 war Augusts jüngerer Bruder Carl Deinhard als Teilhaber aufgenommen worden. Deinhard & Jordan verfügen nun über ein Gesamtkapital von 115352 Talern. Vor allem in Australien, wo nach der Entdeckung der Goldlager ab 1848 ein starker Aufschwung einsetzte, wird Deinhard's „Sparkling Moselle Nr. 2“ bis in die siebziger Jahre als fast einziger

<sup>40</sup> Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands. Unter Benützung amtlicher Aufnahmen hrsg. von Dr. GEORG VON VIEBAHN, Berlin 1868, III 796f.

<sup>41</sup> Das vermutet PRÖSSLER, Mittelrhein 84.

<sup>42</sup> Das heißt, für den englischen Geschmack, der bukettreiche Weine, vor allem mit Muskatelton, liebte.

Schaumwein in großen Mengen abgesetzt, bis eigener Weinbau die Einfuhr weitestgehend ersetzt<sup>43</sup>.

Treue<sup>44</sup> berichtet ein Zeugnis besonderer Art für die Güte des Deinhard-Sekts. Erzherzog Ferdinand Maximilian bestellte für sein Schloß Miramar bei Ragusa „Sparkling Moselle Extra Dry“ und erzählte, diesen Wein habe er zum ersten Mal in einem indischen Hafen gekostet und sogleich so gut befunden, daß er das Etikett abgeweidet und aufbewahrt habe. Auch nach seiner Erhebung auf den Kaiserthron von Mexiko bleibt Ferdinand Maximilian bei diesem Sekt bis zu seinem unseligen Ende 1867.

Die Firma Deinhard und Jordan hat Produktion und Absatz ihres Sekts in den ersten Jahren genau festgehalten:<sup>45</sup>

„An Schaumwein wurden verkauft:

1845	3240 Flaschen zu	1634 Talern	23 Groschen
1846	17254 Flaschen zu	15526 Talern	
1847	13145 Flaschen zu	11636 Talern	5 Groschen
1848	14793 Flaschen zu	12987 Talern	14 Groschen
1850	33795 Flaschen zu	19801 Talern	

Die Weine dafür kosteten:

1846	9343 Taler
1847	7339 Taler 3 Groschen
1848	8701 Taler 27 Groschen

Der Verdienst betrug also:

1846	6183 Taler	6 Groschen
1847	4297 Taler	2 Groschen
1848	4285 Taler	17 Groschen

In sechs Jahren ergab sich somit eine Verzehnfachung des Absatzes“, sagt Treue. Dem wird man nicht folgen. Die Jahre 1843 bis 1845 dienten offenbar der Einführung; erst ab 1846 setzte die Entwicklung des Sektgeschäfts ein. Daß Deinhard aber große Mengen Tesche-Sekt, auch über 1843 hinaus, verkauft hat, bleibt erwähnenswert.

Im Text erwähnt Treue, 1851 seien 176000 Flaschen verkauft worden. Das will zu den Zahlen 1845 – 1850 nicht passen, obgleich Jordan am 1. August 1850 schreibt: „An moussierendem Wein wird hier bei uns hübsch verdient, freilich nicht wie an Old Hock.“

Ein Beispiel mag – für manche andere Sektkellerei zugleich – zeigen, wie es sich um die „minderwertigen“ Weine verhielt, die im Schrifttum immer wieder als Sektgrundweine auftauchen. Am 24. April 1850 fährt August Deinhard früh um 4 Uhr nach Hattenheim<sup>46</sup>, „wo Graf Schönborns 49er um 10 Uhr versteigert werden. Ich möchte das beste Faß haben, um davon einen Sparkling Rheingau zu machen. Ein einzelnes wirklich gutes Faß von 49 ist sonst gar nicht zu bekommen“.

Am 8. August des gleichen Jahres schreibt August Deinhard an seinen Bruder Carl: „Wenn es mit dem Verkauf der moussierenden Weine so fortgeht, komme ich nächstes Jahr in Verlegenheit; denn unser Keller könnte leer werden.“ Das ist wohl die Antwort auf Carls Brief vom 1. August, wonach Mr. Snider aus Philadelphia wegen einer zweiten Sendung und „weiterer 150

<sup>43</sup> 1865 begann sogar bereits der Export australischer Weine nach dem Vereinigten Königreich.

<sup>44</sup> l. c. 64.

<sup>45</sup> ibd. 70.

<sup>46</sup> Oder Hallgarten; das von TREUE (l. c. 74) genannte Hallenstein gibt es nicht.



Johann Friedrich Deinhard

Dutzend Sparkling Moselle von feinem Geschmack“ dränge und für den September das Geschäft zu wiederholen wünsche.

Durch Sebastian Englerth<sup>47</sup> sind wir darüber unterrichtet, daß 1848 43 deutsche Kellereien um die 1270000 Flaschen Sekt produzieren. Es ist nicht ersichtlich, woher Treue<sup>48</sup> seine Aussage begründet „Man kann wohl nach den erhalten gebliebenen Aufzeichnungen von Deinhard & Jordan annehmen, daß diese Firma mehr als 10% dieser Zahl verkaufte“. Im Jahr 1848 verkauft Deinhard & Jordan nach eigener Statistik 14793 Flaschen, das ist wenig mehr als 1 Prozent (und die 33795 Flaschen von 1850 nur 3 Prozent) der von Englerth genannten Gesamtzahl.

Am 1. Februar 1854 verlängern August Deinhard und Anton Jordan ihren Gesellschaftsvertrag um weitere zehn Jahre. Im Jahr 1864 werden schon vier verschiedene Sektmarken angeboten, und das Haus Deinhard & Jordan hat Weltruhm für seine Produkte erlangt. Die Vorstellung, damit sei ein rasanter Aufstieg des Sektgeschäfts verbunden gewesen, bestätigt sich aber nicht. Nach den 172000 ganzen und 77000 halben Flaschen, die 1864 verkauft werden,

<sup>47</sup> Deutscher Weinbau und Weinhandel, dessen mögliche Konkurrenz mit dem französischen und die chemische Verbesserung vom Standpunkt der Weinwissenschaft beleuchtet. 1849.

<sup>48</sup> l. c. 70.

geht der Verkauf sogar merklich zurück (1870 sind es 117300 und 78200 Flaschen, während die deutsche Produktion inzwischen an die 4 Millionen Flaschen reicht. 1874, als diese Zahl mitgeteilt wird<sup>49</sup>, verkauft Deinhard 105377 und 124220 Flaschen).

Damit schließen wir die „Frühgeschichte“ des mittelrheinischen Raumes ab, soweit die Häuser Tesche und Deinhard in ihren verschiedenen Organisationsformen betroffen sind. Über die Koblenzer Sektkellereien von Kehrman und J. J. Nilkens besitzen wir nur dürftige Nachrichten; sie sind eingeblendet. Robin nennt in seiner Liste F. Kehrman & Co. mit dem Zusatz, dies Etablissement sei im Jahre 1839 von ihm gegründet und zwei Jahre als Associé geleitet worden; Kehrman gehört also noch zu den vor 1840 bestehenden Kellereien.

<sup>49</sup> H. W. DAHLEN, Generalsekretär des Deutschen Weinbau-Vereins, „Die Schaumweinbereitung“; in: Weinbau und Weinhandel 11, 1893, 340f.

## ANHANG: Die Sektkellerei des J. M. J. Funcke<sup>1</sup>

„Wenden wir uns nun zu dem jüngsten, dieses Jahr von Hrn. Max. Jos. Funcke in Linz a. Rh. gegründeten Etablissement, das, wie zu erwarten steht, für die Moussirweinbereitung vielleicht eine ganz neue Epoche herbeiführen dürfte. Bisher haben nämlich alle Moussirweinfabrikanten, so viel bis jetzt bekannt, nur dahin gestrebt, das französische Verfahren bei der Champagnerbereitung mit glücklichem Erfolge nachzuahmen und den Wein in französischer Weise darzustellen, wobei das völlige Gelingen und die Vermeidung von Verlusten gewöhnlich durch zufällige, nicht berechenbare Umstände, als Ort des Weinwaches, Jahrgang, Traubensorte und Grad der Reife, Zeit der Weinlese, Bestandtheile des Mostes u. dgl. bedingt ist, und der geschickteste Fabrikant mit den Grundursachen unbekannt, weder für Verluste durch Zerspringen der Flaschen, noch auch für das Gerathen des Moussirweines immer eintreten kann<sup>a</sup>. Herr Funcke hat nun mehrere ganz neue, sehr beachtungswerthe Versuche angestellt, das Moussirweingeschäft auf richtige chemische Grundsätze zu stützen, um so den Fabrikanten vor allen zufälligen Verlusten im Voraus sicher zu stellen. Er suchte die Bestandtheile des Mostes nach, sowie den Gehalt jedes dieser Bestandtheile, die zum Weine unnöthigen Stoffe vor der Gährung von dem Moste zu trennen, bei der Gährung durch die richtige Temperatur das Zerspringen der Flaschen zu beseitigen, die bisher

<sup>1</sup> Über Moussirweinfabrikation und deren Einfluß auf Weinkultur. In: Rheinische Provinzial-Blätter für alle Stände, hrsg. von ... J.P. BACHEM, N.F., 6. Jahrgang, 1839, Nr. 27, 1-3; Nr. 28, 11-14.

<sup>a</sup> Ein erfahrener Weinkenner, der mit Versuchen, Champagner zu bereiten, sich Jahrelang beschäftigte, brachte es zuletzt dahin, Champagner so vollkommen darzustellen, daß er mit dem französischen wetteifern und für den Handel bestimmt werden konnte. Aber ein folgender Versuch scheiterte an der Klärung des Weines, da die zufälligen Umstände nicht bekannt waren, durch welche diese das erstemal so vollkommen gelungen.

stattfindenden Krankheiten des Champagners zu verhüten, die erste Gährungsperiode in eigens eingerichteten größern Gefäßen, statt der Flaschen, zu behandeln, und es auf diese Weise in wenigen Monaten dahin zu bringen, wozu sonst eben so viele Jahre erforderlich waren. Dieses neue Verfahren, welches sich so vortheilhaft gegen das alte stellt und so sehr von dem französischen abweicht, erhält den Namen deutsches Verfahren, Champagner zu bereiten, das jedoch durchaus mit der z.B. in Böhmen, in Berlin u. a. O. üblichen Weise, Wein und Zucker mit Kohlensäure mechanisch zu vermengen, nicht verwechselt werden darf, da dieses Gemenge nie mit wirklichem Mousirwein verglichen werden kann<sup>b</sup>.“

Dazu fügt sich aus dem genannten Artikel noch die Bemerkung: „Ein der jüngsten Zeit angehörendes Etablissement, das des Hrn. Max. J. Funke in Linz, verdient um so mehr Beachtung, als der geschickte Chemiker die Champagnerbereitung nach eigenen, auf gründlichen Kenntnissen der Chemie und namentlich der Gährungsgesetze der Bestandtheile des Mostes beruhenden, jede mechanische Nachahmung des französischen Verfahrens verwerfenden Grundsätzen betreibt.

Schon lasen wir die Empfehlung des von Hrn. Funke gelieferten vortrefflichen Champagners in öffentlichen Blättern. Wir halten es für überflüssig, dieser Empfehlung, der wir auf das Vollkommenste beistimmen, etwas hinzuzufügen; behalten uns aber vor, über das Verfahren des gründlichen Chemikers ein andermal etwas Näheres mitzuthemen, was jetzt der Raum dieser Blätter verbietet.“

Über die Einlösung dieses Versprechens konnte nichts ermittelt werden. Welche Achtung Funcke genoß, und was von ihm erwartet wurde, zeigt dieser Text, der das erste Zitat fortsetzt:

„Wir zweifeln nicht, daß Herr Funcke, bei seinem anerkannten Sinne für Gemeinnützigkeit, seine im Laufe so vieler Jahre durch die mannigfaltigsten Versuche gewonnenen Erfahrungen, gegen eine mäßige Vergütung der vielen Mühen und Unkosten, Freunden dieses Industriezweigs mitzuthemen geneigt seyn werde.

Wir wünschen dem wackeren Chemiker für sein bereits im besten Betriebe befindliches Geschäft alles Gedeihen, dessen Früchte für die Umgegend sich noch mehren werden, wenn erst der Winzer die Bereitung weißen Weines aus rothen Trauben, wie dies in der Champagne geschieht, sich mehr vorangelegen seyn lassen; dem Fabrikanten dadurch stets vorbereitetes, gutes Product geliefert, und auf diese Weise das Geschäft in zwei Abtheilungen, die Entfärbung des rothen Weines, und die eigentliche Herstellung des Champagners, gebracht werden kann. Wenn Herr Funcke nach so ungünstigen Weinjahren, bei noch so jung abgesetzten Weinen und überhaupt bei so mancherlei Hindernissen, die am Anfang der Natur der Sache nach Statt finden müssen,

<sup>b</sup> Wie neulich von Paris aus die Erfindung eines Pulvers (des längst bekannten Brausepulvers) angezeigt wurde, von dem eine Messerspitze voll auf eine Flasche Wein denselben augenblicklich in Champagner verwandelt!

schon solches Fabrikat geliefert, so müssen auch diesem Etablissement die erfreulichsten Aussichten für die Zukunft erblühen, wenn erst die Schwierigkeiten des ersten Beginnens werden überwunden, namentlich auch durch Erfahrung diejenigen Weinberge hiesiger Gegend ausgemittelt seyn werden, welche das geeignetste Gewächs zu diesem Producte liefern.“

Nach 1841 schweigt, soweit festzustellen war, das Schrifttum, was zu den vorigen Äußerungen gar nicht passen will. Funcke war damals 61 Jahre alt; er könnte verstorben sein und niemand das Etablissement weitergeführt haben. Das ist aber unwahrscheinlich, wenn es so reüssierte, wie die Quelle sagt. Oder hat sich das „deutsche Verfahren“, das ein frühes Großraumgärverfahren war, ebensowenig bewährt wie das von Jaunay und Maumené zwei Jahrzehnte später, weil es noch keine elektrischen Rührwerke gab, und hat Funcke dann nicht mehr die Kraft oder die Mittel gehabt, nach der Champagnermethode zu arbeiten, die er früher so vorzüglich geschildert hatte?

Die Bedenken haben bereits 1841 bei Reis überaus deutlichen Ausdruck gefunden<sup>2</sup>: „Jeder Chemiker und Pharmazeut glaubt sich berufen, ein Märtyrer der Champagner-Fabrikation zu werden oder durch dieselbe seinen Namen der Unsterblichkeit zuzutragen. Aber leider schlägt gewöhnlich die Erfahrung alle diese mit zu viel Kunst – und zu wenig Natur erzwungenen Ausgeburten der Theorie zu Boden. Ob es Herrn Funcke in Linz am Rhein gelingen wird, eine neue Epoche der Champagner-Bereitung durch die von demselben angewendeten chemischen Grundsätze in's Leben zu rufen, wobei nichts weniger erzielt wird, als die unnöthigen Stoffe gleich vor der Gärung vom Moste zu trennen, das Zerspringen der Flaschen zu verhüten, die Krankheiten des Champagners entfernt zu halten, den Wein seine Moussirperiode in Fässern (statt in Flaschen) durchmachen zu lassen, und der Genieß- und Versandbarmachung desselben auf zwei Monate (statt wie in Frankreich auf zwei Jahre) zu reduciren – ob diese frommen Wünsche durch die Hülfe der Chemie in Erfüllung gehen, sei mit gelindem Zweifel dahingestellt. Bis dahin wird die Methode und Bereitungsweise in Ehren gehalten werden müssen, wozu die Natur Fingerzeig und Basis bietet.“

Das Schicksal der Funckeschen „Sektellerei“, die etwa gleichzeitig mit der von Tesche, vielleicht sogar erst 1836, gegründet sein dürfte, hat mit dem Inhalt der Schriften von 1811 und 1826 nichts zu tun, und ihr mutmaßlich schlimmes Ende mindert den Wert seiner theoretischen Ausführungen nicht.

Zweimal findet sich in den Artikeln ein wertvoller Hinweis auf die Dauer der Herstellung („in wenigen Monaten, ... sonst ebenso viele Jahre“, und „zwei Monate (statt wie in Frankreich zwei Jahre“). Das erhärtet die Annahme (oben S. 29), die Herstellung im Mai 1833 vorgestellten Schaumweins habe 1831 begonnen, und so sei 1831 auch das Gründungsjahr der Sektellerei Mappes, Lauteren & Dael.

<sup>2</sup> EDUARD REIS, Mainzer Silhouetten und Genrebilder. Ein Panorama des heutigen Mainz, Mainz 1841, 101f. Die Kenntnis dieses Werkes wird Oberarchivrat Schütz, Stadtarchiv Mainz, verdankt.

## Register

- Adreßbücher 31f., 34, 64f.  
Ahrwein 58f.  
Billig, J. Th. 65  
Bürger, W. F. 22  
Burgeff, C. 37–49, 63  
Champagner 33f., 55  
Champagnerkellereien 5–15, 38,  
55–57  
Clicquot-Ponsardin, N.-B. 6–15  
Dael, G. 28–35  
Deinhard, J. F. 43f., 50–70  
Dosage 15  
Endres, P. 25f.  
Englandexport 42–44, 55–57,  
67–69  
Enthefen 7  
Esslingen 5–15  
d'Ester 51, 54, 64–67  
Etiketten 13, 25, 28, 33, 35, 44, 47,  
59f., 62  
Falk (in Wicker) 43  
Foerster, F. 20–22  
Freyburg an der Unstrut 23f.  
Funcke, J. M. J. 59, 70–72  
von Gärtner (Landrat) 57–62  
Gärung 62  
Gärung, zweite 15, 40f.  
Georgii, H. A. 12, 14  
Grempler, A. 20–22  
„Großraumgärung“ 70f.  
Grünberg (Schlesien) 16–22  
Häusler, C. S. 16–22  
Hefezusatz 40f.  
Henkell, A. 23, 30, 35f., 45–47  
Herstellungsdauer 71f.  
Hochheim am Main 37–49  
Humann, A. 29  
Hummel, D. 3  
Hummel, H. J. 48  
Jordan, A. 55f., 67–69  
Kehrmann, F. 4, 23, 64f., 70  
Kelterung 61f.  
Kessler, G. C. 5–15, 19  
Kloss & Foerster 23  
Koblenz 50–70  
Korkbrand 47  
Lauteren, C. 28–35  
Lenné, P. J. 60f.  
Lintz, J. 23–27  
Mainz 28–35  
Mappes, H. und C. 4, 28–35, 39  
Müller, Ph. A. (MM) 41  
Mumm 41  
Mussie 38  
Nilkens, J. J. 43, 65  
Obstschaumwein 16, 21  
Qualitätsverbesserung im Weinbau  
12f, 17f., 59–61  
Rams, E. J. 4, 23–27  
Rebsorten 11, 13, 34, 58  
Reis, E. 3, 71  
Robin, J. 4, 15, 23–27  
Robin, M. 4, 23, 29f., 35f.  
Rütteln 7  
Ruinart, R. A. 56, 65  
Schweickardt, I. 28, 37–49, 63  
Sektellereien 1844/45 4  
Sektprüfung 24f., 27  
Sparkling Hock 42, 44  
Sparkling Moselle 62, 67f.  
von Stramberg, Chr. 64  
Tesché, K. A. 44, 50–70  
Traubenlese 12, 17f., 33, 59–62  
Treue, W. 53–55, 68f.  
Trier 23–27  
Vallendar, siehe d'Ester  
Versammlungen deutscher Wein-  
und Obstproduzenten 15, 24f.,  
29, 35, 47f.  
Versekten alter Weine 40f.  
Weiss, C. 5–15  
Weißenfels 22  
Werger 41  
Werle, E. 7–11, 38  
Winzer 33f., 52, 60f., 70f.  
Zucker 15, 41

