

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

FRÜHGESCHICHTE
DES DEUTSCHEN SEKTES III

ERSTER ARCHIVTEIL
VON HELMUT ARNTZ



Nr. 84
Wiesbaden 1987
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 84

FRÜHGESCHICHTE DES DEUTSCHEN SEKTES III

ERSTER ARCHIVTEIL

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Inhalt

KÖNIGREICH BAYERN

FRANKEN	5
Die Champagnerreben des Grafen Montperny	5
Döring – Gätschenberger – Siligmüller	8
Michael Oppmann	22
Exkurs: Schaumweinflaschen	35
PFALZ	51
Die Sektkellerei Fitz, Sauerbeck & Christmann.	69
Die Sektkellerei Gebr. Kempf	72
Spezielle Abkürzungen	74
Register	75

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

Wenn im III. Teil der „Frühgeschichte“ die Ernte aus wesentlich nur zwei Staatsarchiven (München und Würzburg) vorgelegt wird, mag dem Verfasser vorgeworfen werden, er sei sehr in die Einzelheiten gegangen. Es gibt aber keine andern Dokumente, die in ähnlicher Eindringlichkeit und Lebensnähe die handelnden Personen auftreten lassen: den König, der am Gesuch um eine Industriemedaille solchen Anteil nimmt, daß er durch seine Richtlinie für die weitere Behandlung die minutiöseste Beschreibung des Entstehens einer Sektkellerei auslöst, die bekannt ist; den treuehorsamsten Minister des Innern, der eigenhändig die Anträge an den Monarchen konzipiert; das Landkommissariat, dessen größte Sorge es ist, Handelsverträge mit dem Erbfeind könnten die junge Sektindustrie zum Erliegen bringen; aber auch das Kgl. Hof- und Stadtrentamt, dessen Sorge die ganz andere ist, der ehrliche Frankenwein könne durch die „fabrizierten“ Mousseux verschriean werden; das Kgl. Landgericht, das unbefugt die Konzession für eine Champagnerfabrik erteilt, von der es nachher nichts mehr wissen will (worauf die Regierung gnädig einen Mantel darüber deckt).

Auf der anderen Seite steht der „Untertan“, unter dem man sich etwas anderes vorstellt als die Bürger, die hier mit ihrer „Obrigkeit“ untertänigst, aber bis in die Spitzen der Ministerialbürokratie fast vertraut verkehren: der Büttnermeister Fey, der seiner Kenntnisse und seines Leumunds sicher kurzerhand eine Konzession beantragt und erhält, ebenso wie der Weinhändler Döring, dem erst neun Jahre nach Produktionsbeginn bewußt wird, daß er noch nicht konzessioniert ist; die begüterten Weingutbesitzer Fitz, Sauerbeck und Christmann, die in der freudigen Gewißheit an die Regierung schreiben, daß ihre Leistung eine Auszeichnung rechtfertigt; aber auch jener zwielichtige Mittler, der großsprahlerisch eine Konzession zu ergaunern sucht, obgleich er nach dem Zeugnis des Gerichts ein Habenichts ist, der vorgelegte Urkunden erschlichen hat.

Die bewegendste Gestalt ist der Kgl. Hofbüttner Michael Oppmann, dessen Reisen, Vorarbeiten und Produktion die fränkische Schaumweinerzeugung einleiten, der aber von 1834 bis 1850 mit ansehen muß, wie eine Sektkellerei nach der anderen entsteht, nur die seine nicht, weil seine beamtenähnliche Stellung als unvereinbar mit der Ausübung eines privaten Gewerbes angesehen wird.

Prägnant sind die Erwägungen geschildert, aus denen Sektkellereien gegründet werden, die Einstellung der Regierung dazu, die fachliche und politi-

sche Qualifikation der Unternehmer, die Perspektiven und Erwartungen für den Weinbau, die investierten Mittel, die Preisgestaltung des Produkts, die tatsächlichen Produktionszahlen, die Widerstände der Verbraucher gegen das deutsche Fabrikat und vieles mehr.

Schnell, gründlich, geradlinig wird die Behördenkorrespondenz abgewickelt. Eingesandter Sekt wird sogar chemisch und organoleptisch untersucht, ehe dem Monarchen vorgetragen wird. Sorgfältig und umfassend nehmen die Ressorts sich der Anliegen an. Wo eine Behörde sich die Erfüllung eines Auftrags leicht macht, ist das Gewitter von oben sogleich zur Stelle; dem werden hier die beiden wichtigsten Dokumente zur Sektgeschichte verdankt.

Auch die Lobby ist rührig, wenn etwa ein Abgeordneter gewonnen wird, einen Sektproduzenten der Regierung als einer Auszeichnung würdig vorzuschlagen – die ihm nicht zuerkannt wird, weil der genaue Bericht, der vom Magistrat angefordert wird, nicht dafür votieren kann.

Alle behördlichen Handlungen wollen zwei wichtigen Anliegen dienen: der Industrialisierung durch Champagnerfabriken und der Stützung des Weinbaus durch ihre regelmäßigen Weineinkäufe und die von ihnen gezahlten hohen Traubenpreise. Dergleichen ist heute nicht mehr zu erwarten; „Fabriken“ haben längst auf andern Gebieten die Führung übernommen, und der Überproduktion an Wein kann nicht durch Sektellereien gesteuert werden. Trotzdem machen die hier vorgelegten Texte schmerzhaft deutlich, wie sehr das staatliche Interesse an den Sektellereien als Vorreitern der gewerblichen Entwicklung um 1840 sich von dem seit 1902 immer unverhüllter in Erscheinung tretenden staatlichen Interesse an den Sektellereien als Objekten der Besteuerung unterscheidet, und in welchem Ausmaß durch die Besteuerung von Sekt gegenüber unversteuerter Wein der Wettbewerb zwischen beiden verzerrt ist.

Dieser Teil macht auch deutlich, welche Schätze aus den staatlichen Archiven erschlossen werden können. Der Dank an Herrn Ltd. Archivdirektor Dr. Hermann-Joseph Busley vom Bayerischen Hauptstaatsarchiv München und Herrn Archivdirektor Dr. S. Wenisch vom Staatsarchiv Würzburg für ihr engagiertes Mitwirken ebenso wie für die Publikationserlaubnis wurde schon in Frühgeschichte I ausgesprochen und wird hier aufrichtigst wiederholt. Ebenso wird Herrn Dr. Resmini für die Dokumente aus dem Landesarchiv Speyer gedankt.

Der Verfasser dankt dem Verband Deutscher Sektellereien e.V. für den Entschluß zur Herausgabe der „Frühgeschichte“, der mit der Geschichte seines Berufsstandes einen wesentlichen Beitrag zur deutschen Unternehmensgeschichte leistet, der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V. für die Aufnahme in die „Schriften zur Weingeschichte“, und der vielfach bewährten Druckerei.

Bad Honnef, am 6. Juli 1987

Helmut Arntz

KÖNIGREICH BAYERN

FRANKEN

Auf dem Wiener Kongreß wurde Bayern durch Fürst Wrede vertreten, dem der Leser als Regierungspräsident der Rheinpfalz wieder begegnen wird. Der Kongreß entschädigte das Königreich für die Rückgabe von Tirol, Salzburg und des Innviertels an Österreich durch das ehemalige Bistum Würzburg, das kurmainzische Fürstentum Aschaffenburg und die Rheinpfalz. 1837 erhielten die drei nördlichen Kreise Bayerns die Bezeichnungen Regierungsbezirk Unterfranken (mit Würzburg und Aschaffenburg), Mittel- und Oberfranken. Von 1825 bis 1848 – das ist fast der gesamte für die „Frühgeschichte“ wichtige Zeitraum – regierte König Ludwig I. Unter ihm war von 1838 bis 1847 Karl Abel Innenminister (im Innenministerium bestand eine besondere Abteilung für Landwirtschaft, Handel und Gewerbe, so daß hier die Zuständigkeit für die Sektherstellung lag). 1833 trat Bayern dem Zollverein bei. Orte der Handlung sind außer Würzburg und Aschaffenburg das ehemals großherzoglich hessische Amt Alzenau und das vormals fuldaische Amt Hamelburg.

Die Champagnerreben des Grafen Montperny

Von der wohl frühesten Bemühung, die Kunst der Schaumweinbereitung nach Franken zu verpflanzen, hat sich bis jetzt in den Archiven kein Niederschlag ermitteln lassen. Zwar wird von Reisen des Kgl. Hofbüttners Michael Oppmann zu berichten sein, der sich schon im Jahr 1824 in Frankreich Kenntnisse der Champagnerbereitung anzueignen suchte; aber die erste Nachricht über moussierenden Wein in Franken erscheint 1827 gedruckt in dem gleichen Heft der „Oekonomischen Neuigkeiten“¹, das auch die früheste Kunde von der Sektkellerei Keßler² gibt; beides unter der Überschrift „Oekonomische Societäten“. Die Nachrichten beziehen sich auf das Jahr 1826.

¹ Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen, herausg. von CHRISTIAN CARL ANDRÉ, 1827, Nr. 68, 537 f. ‚Oekonomische Societäten‘.

² ebda. S. 538: „Herr Keßler in Eßlingen hat im letzten Herbste Versuche gemacht, Most von Clevner und Elbling auf Champagner Art 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.“

„Weinbauverein in Würzburg

Mehrere Weinbergbesitzer in Würzburg haben sich in eine Gesellschaft vereinigt, welche den Zweck hat, den Weinbau im Felde und im Keller zu fördern, und durch Versuche aller Art zu sicheren Erfahrungen über diesen Gegenstand zu kommen. Diese Gesellschaft wird sich vorerst bemühen, über die Vortheile, welche die verschiedenen Traubensorten im Boden und Klima von Würzburg gewähren, in das Reine zu kommen; die bessern Sorten, als Rißling, Braunes (zum Theile Traminer), das gute Grobe, das Fränkische etc. zu verbreiten, und die schlechten Sorten, besonders die Oesterreicher (Sylvaner) zu verdrängen.

Sie wird auch mit fremden Reben Versuche anstellen, und unter anderm die Gelegenheit haben, eine Anlage von *Champagner-Reben* zu beobachten, welche auf Veranlassung des Hrn. Grafen v. Monperny, Oberhofmeisters Ihrer Majestät der verwittweten Königin von Baiern³, auf Rechnung der Regierung bei Hammelburg, wo der bekannte Saalecker Wein wächst, gemacht worden ist.

Eben so viel Interesse wird sie am Baue im Keller nehmen. Die fränkischen Weine brauchen längere Zeit, um zu ihrer Vollkommenheit zu gelangen. Dadurch entsteht ein großer Kelleraufwand; es häufen sich die Zinsen des Kapitals, und der Wein wird zu theuer im Verhältnisse zu den Pfälzer, Ueberrheinischen und Moselweinen. Es ist der Mühe werth, zu versuchen, ob man nicht durch andere Behandlung den fränkischen Wein eher zum Genusse reif machen, ihm etwas von seiner Schwere nehmen, aber dann auch im Preise billiger stellen und dem sinkenden fränkischen Weinhandel wieder aufhelfen könnte, der freilich durch die Zollverhältnisse den größten Stoß erlitten hat.

Mehrere mit 1826er Most angestellte Versuche deuten auf ein günstiges Resultat hin. Eben so glücklich sind andere in der Bereitung eines moussirenden Weines ausgefallen, und man hat schon die Idee gefaßt, moussirenden *Frankenwein* in Großem zu bereiten.

Die Gesellschaft wird zwar bei den großen Vorurtheilen der fränkischen Winzer, und selbst der Weinbergseigenthümer, mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen haben. So ist ihr z. B. in Bezug auf die Abschaffung des Deckens, was man auch am Rheine nicht kennt, der Schaden, den der Frost im vorigen Winter anrichtete, sehr ungelegen gekommen. Sie wird auch vor der Hand nur im Stillen und in ihrer Mitte zu wirken suchen; aber eben damit und bei unermüdeter Ausdauer um so sicherer zu ihrem Ziele gelangen.“

Es ist nach den Quellen nicht wahrscheinlich, daß Oppmann Kontakt mit Hammelburg hatte; eher kann auf den Kellereibüttnermeister Iswald dort geschlossen werden.

Die „Champagnerreben“ werden 1834 wieder erwähnt. Sie lassen sich als Versuch verstehen, die Güte der Weine Frankens wiederherzustellen⁴. Wie in andern deutschen Weinbaugebieten war im 18. Jahrhundert der Frankenwein auf einem Tiefpunkt angelangt, der als „Brühe und Gemäsch“ geschildert wird. 1793 heißt es, daß man in Randersacker und Frickenhausen „nimmermehr anderst als eine verfälschte Waare bekomme“, und im Hofkammerprotokoll von 1779⁵ „... sogar von Fremdben öftters gespottet worden, da

³ Also der Witwe des Königs Maximilian I. Joseph († 13. 10. 1825).

⁴ Mit dem Frankenwein seit 1895 und der Herstellung von Schaumwein hat sich Ewald Eifler in seiner Würzburger Dissertation von 1908 eingehend beschäftigt (Das ärarialische Weingut in Unterfranken (1805 – 1905); Inaugural-Diss. ... zur Erlangung der staatswissenschaftlichen Doktorwürde, von EWALD EIFLER aus Ostritz in Sachsen. Naumburg a. S., 1908). LEO DÜTSCH, Die Schaumweinindustrie Deutschlands. Diss. Erlangen 1924, baut auf Eifler auf und ergänzt ihn teilweise.

⁵ Hofkammerprotokoll 1779, 1006.

an einem Hof des weinreichen Frankenlandes ausser den eigenen wenigen Wachstum des Stein und Leisten Wein, kein einziger distinguirter guter Tropfen ... anzutreffen seye“. Die Folge: Um „bey Hof ein Ehren Glas Wein zu haben“, wurden Weine vom Rhein, Burgunder („Pourgunder“) und Tokayer angekauft.

Die Ursache des Niedergangs lag darin, daß man sich in Franken den Fortschritten im Weinbau, die vor allem am Rhein gemacht waren, verschloß, und weil man als „Steinweine“ Kreszenzen in den Handel brachte, die irgendwo in der Ebene gewachsen waren. Da man sich des Weines schämte und keinen finanziellen Nutzen daraus ziehen konnte, wurden die Frankenweine unter fremden Namen veräußert, was dem Eigengewächs nicht dienlich sein konnte. Vergeblich mahnte schon zu Ende des 18. Jahrhunderts der „Handelsbürger“ Fischer aus Marktbreit: „Kein edler Franke lasse sich mehr einfallen, seinen guten Weinen die Maske fremder Weine zu geben.“

Die Parallele zu den mit französischen Etiketten in Verkehr gebrachten deutschen Schaumweinen des 19. Jahrhunderts ist vollkommen; aber in Franken kam die Besinnung früher: Seit Beginn der zweiten bayerischen Herrschaft von 1814 setzten sich maßgebende Stellen zur Aufgabe, mit Hilfe des Staatsbetriebs die Reputation des Frankenweins zu heben. Von den Mühsalen dabei gibt Eifler⁶ ein anschauliches Bild; vor allem von der stiefmütterlichen Art, mit der das Rentamt den Hofkeller behandelt, worüber besonders im Hinblick auf die Schaumweinerzeugung noch zu reden sein wird.

Das Rentamt, das sogar versucht, Michael Oppmann die Annahme von Bestellungen zu untersagen, hatte freilich Mühe, der tiefgreifenden Veränderung des Weinverbrauchs und Weinverkaufs zu folgen. In der Zeit der Fürstbischöfe „war alles Eigengewächs zur Hofkonsumtion nach Würzburg zu führen, aller Zehent teils zur Bestallung der Adligen und verrechnenden Beamten auf dem Lande in dem Amt zu belassen, teils nach Würzburg zur Bestallung der Dienerschaft zu führen, und alle Gültmöste teils zur Bestallung der subalternen Dienerschaft auf dem Lande und in der Stadt, und dann zum Gesinde- und anderem geringen Wein-,Consumo⁷ bei Hof zu verwenden“. Der Verkauf spielte demgegenüber eine unbeachtliche Rolle, während er nach der Vereinigung des Hochstifts Würzburg mit dem Königreich Bayern (was die Auflösung des fürstbischöflichen Hofstaats bedeutete) im 19. Jahrhundert rasch große Bedeutung und Umfang gewinnt.

Dem Hofkeller wird zugleich die Rolle zugewiesen, das Ansehen des Frankenweins, von dessen traurigem Zustand oben berichtet wurde, und den fränkischen Weinhandel zu heben. In diesen Zusammenhang gehören die Aktivitäten des Weinbauvereins und wahrscheinlich auch die eingangs erwähnte (in den Beginn der 1820er Jahre fallende) Anordnung des damaligen Oberst-Hofmarschalls der Königin Karoline von Bayern, Graf Montperny⁸, Reben für „schwarze“ Champagnertrauben (also Pinot noir) direkt aus der

⁶ l. c. (Anm. 4) 66.

⁷ ibd. 56.

⁸ Nach andern Marquis von Montperny.

Champagne zu bestellen und damit in Würzburg einen Teil der Leiste und des Steins sowie des Saalecker Bergs in Hammelburg zu bepflanzen. Es ist möglich, daß zunächst Verbesserung des Rebsortenangebots für stillen Wein beabsichtigt war; denn als die Anlagen keinen besonders guten, in geringen Jahren sogar einen ausgesprochen schlechten Wein liefern, will das Stadtrentamt sie 1835 abschaffen: „es sei schade, daß diese Pflanzungen bestehen; außer, es würde von allerhöchster Stelle der Befehl gegeben, moussirende Weine zu bereiten; dann würden diese Anlagen vollkommen ihrem Zwecke entsprechen.“

Döring – Gätschenberger – Siligmüller

Als diese Anregung von unten erfolgt, ist der Anstoß von oben bereits gekommen; denn auf ein Schreiben des Innenministeriums wird im Januar 1834 eine besondere Schaumwein-Akte angelegt:

„ACTA
der Königlich-bayerischen Regierung des Unter-Main-Kreises, Kammer des Innern.

Betreff: Fabrication des moußirenden inländischen Weines.

Rep. Titl. D. 7. b. (1) ist ersetzt durch VI. B. 2. a. No. 5; Jahrgang 1834/1850.⁹

Der Akt beginnt mit „Königreich Bayern, Staats Ministerium des Innern.

Dem Präsidium der K. Regierung des Untermainkreises wird ein Auszug eines dienstlichen Schreibens aus Maynz in angezeigtem Betreff zur Kenntnißnahme und etwa angemessen scheinenden Belehrung der betreffenden Kulturenten zugeschloßen.

ACTA
der
Königlich-bayerischen Regierung
des
Unter-Main-Kreises
Kammer des Innern.

Betreff

Fabrication
des moußirenden inländischen
Weines

Cesrat, de inf mit
dieser Artill —
mindererung bin,
mit der Fabrikation
des des moufierenden
Weines? d. h. d. h.
kein Aufschlag
geschickt.

am 27/1/34

M., 4. Januar 1834.

Auf S. K. M. allerh. Befehl gez. U.^{10c}

Darauf: „Beruht zu den Akten u. ist ein eigenes Fascicel ‚Fabrikation des moufierenden inländischen Weines‘ anzulegen.“

Das Schreiben ist gerichtet „An das Präsidium der K. Regierung des Untermain-Kreises. Weinbau und Obstkultur betr.“, die Anlage ein Loblied auf Mappes, Lauteren & Dael, auch wenn sie nicht genannt sind:

„Auszug aus einem Schreiben dd. Mainz am 24. Nov. 1833.

Es ist zu wünschen, daß im Rhein- und Untermain-Kreise sich Unternehmer finden, aus den leichten süßen Weinen des Landes musirenden Wein zu fabriziren, um den Absatz des Produktes aus dem Lande zu vermehren. Es ist unglaublich, welche Mengen solchen musirenden Weines durch den hiesigen Hafen versendet wird. Der musirende Wein der hiesigen Fabrik ist so gut, wie der beste französische; er ward so schnell verkauft, daß man ihn nicht genug machen kann.

Der Rheinkreis, in welchem das Zehentrecht die Rebenhügel nicht geschlossen hält, könnte durch Traubenhandel nach den Niederlanden und England viel gewinnen ...¹¹. Es scheint mir an commerziellen Bekanntschaften zu mangeln.“ (o. U.)

⁹ Jetzt: Bayer. Staatsarchiv Würzburg, Regierungsabgabe 1943/45; Akt Nr. 1007.

¹⁰ „Durch den Minister der General-Sekretär. In dessen Verhinderung der geheime Sekretär“.

¹¹ Das übrige handelt von Eßkastanien.

Das Echo ist lebhaft; denn der Entwurf einer Antwort vom 25. 1. 34 trägt auf der ersten Seite den Vermerk (des Präsidenten): „*Ceſat*, da ich mit dieser Ansicht nicht einverstanden bin, weil die Fabrikation des mouſirenden Weines durchaus keiner Verfälschung geduldet. den 27. 1. 34“ (Abb. auf S. 9); darunter von dem Verfertiger des Entwurfs: „*ad acta* mit der Bemerkung, daß in diesem Entwurfe nirgendwo gesagt werde, der mouſirende Wein sei eine Verfälschung, sondern weil *mir* die Art seiner Fabrication unbekannt, hielt ich die unbestimmte Empfehlung der Herstellung mouſirenden Weines bedenklich für die Gesundheit so lange, bis die Herstellungsart, – oder, wie sich die deutsche Reichsordnung v. 1498 ausdrückt, das *Weingemächt* – ärztlich als unnachtheilig erklärt, und so nach die Anwendung der unschädlichen Mitteln empfohlen würden.

Übrigens macht im allg. Anzeiger d. deutsch.¹² v. 22. Dbr. 1833 S. 4419 Weinhändler Brenner in Erfurth bekannt, daß er auf Subscription von 11 f eine practische Anleitung zur Bereitung mouſirender Weine, wonach nicht nur junge, sondern auch alte Weine dem besten u. hellsten Champagner gleich gestellt werden können, herausgeben werde.¹³ Die Unschädlichkeit seiner Mitteln wären durch (Hofrath Dr.) Trommsdorff und (Apotheker) Biltz (bekanntlich zwei große Chemiker) bezeugt.

Die Regierung kann sonach mit wenigen Kosten die Mittel zur Vermehrung des Weinhandels, wie Geheimrath v. Nau meint, sich eigen u. weiter bekannt machen, womit der Anwendung unbekannter, somit immerhin bedenklicher Mittel begegnet werden könnte.

Soll hierauf ein berichtlicher Antrag gestellt werden, so sehe ich der Entschdg. entgegen. 10.4.34.“

Dies wird von der Handschrift des ersten „*ceſat*“-Vermerks beantwortet: „Am 7. April zurück. Ich bin der Meynung, daß alle Mühe, die sich die Regg. geben wird, um Private zur Fabrikation des Champagners zu vermögen, zweck- und erfolglos seyn würde. Ich habe daher den Plan, das Finanzministerium dahin zu vermögen, daß es den Rentamtmann ermächtige, aus den leichteren königl. Weinen einige Jahre lang mouſirenden Wein im Keller zu bereiten.

Durch den Erfolg dieses Versuchs, wenn solcher günstig ausfällt, sollen dann die wohlhabenden hiesigen Weinbergbesitzer u. Weinhandlungen angespornt werden, selbst derley Versuche, zu welchen man aber Anleitung geben würde, zu machen u. sich sowohl als dem Staat die bedeutenden Vortheile zuzuwenden. den 13. 4. 34.“ und darunter endlich:

„*ad acta*, da nach Erklärung des hohen Rggspräsidiiums der Bericht an das Finanzministerium erstattet ist. 14. 5. 34.“

Der Bericht, der diese Stellungnahmen ausgelöst hat, ist vom 25. Januar 1834 datiert:

¹² Allgemeiner Anzeiger und National-Zeitung der Deutschen, Gotha 1807 ff.

¹³ REINHOLD BRENNERS Schrift, 1834 erschienen, ist in Frühgeschichte I, 1886, 44 – 57 eingehend behandelt. Brenners Subskriptionseinladung ist auf Seite 73 abgedruckt.

„Von der, durch hohes ministerial Rescript v. 2. d. mir mitgetheilten Nachricht wegen Verfertigung süßen musirenden Weines und besonderer Aufmunterung hiezu nehme ich Anstand, überhaupt, insbesondere da unter den vielen Mitteln Champagner Weine zu machen, das beste und unschädliche Mittel gar nicht angegeben, untersucht und bewährt erklärt ist, irgend einen Gebrauch zu machen; denn die sogenannte, von Juden so häufig angewandte, Weinveredlung, wenn sie auch nicht aus, der Gesundheit an sich nachtheiligen Gegenständen, z. B. Bleiglätte usw., sondern etwann aus Rosinen und Corinthen, u. selbst aus Weinhefen erzeugtem Weingeiste bestehet, bleibt doch immerhin eine Weinschmiererei, verändert den natürlichen Zustand des Weins, und war die erste Veranlassung des großen Verrufs des Traubenweins, weshalb nicht nur von Würzburg Landesverordngn. der älteren Zeit, sondern auch noch von der K. bayer. KreisRgg. geeifert, und *alle Veränderung* des natürlichen Zustands der Weine untersagt wurde.

Solange daher die Art, den Wein auf ganz natürliche Art, ohne Beimischung eines andren Gegenstandes, süß, und moußirend zu erhalten, öffentlich und obrigkeitlich als unschädlich nicht bekannt gemacht wird, finde ich eine öffentliche Aufforderung hiezu bedenklich, weil das obrigkeitliche und polizeiliche Einschreiten gegen etwann auf der Gesundheit nachtheilige Art süß erhaltene Weine dadurch würde gehemmet werden. So z. B. ist sehr bekannt, daß durch sehr starkes Einbrennen der Fässer mit Schwefel der Most, sehr lang süß erhalten werden kann, der würllich auch süßen Gaumen, wie man zu sagen pflegt, sehr mundet; er drocknet aber ganz außerordentlich, und ist den Lungen gar nachtheilig.

Wenn nun nach einmal – öffentlich, oder an Einzelne ergangener Aufforderung, süßen und moußirenden Wein zu bereiten, – jemand auf eine nachtheilige Art solchen Wein gemacht hätte, so würde man sich selbst etwas entgegen stehen, um den Verfertiger eines ungesunden Getränkes zu bestrafen, welches aber der Fall nicht wäre, wenn mit der Aufforderung auch zugleich das Verfahren angegeben worden wäre, der vermeintliche Weinveredler oder Verbeßerer aber nicht nach der bekannt gemachten, u. bewährt erklärten Art, sondern nach einer etwann schädlichen Schmiererei verfahren wäre.

Übrigens ist das Herstellen moußirender süßer Weine dahier auch gar nicht unbekannt. Der Eichborn wirth dahier verzapfte im vorigen Jahre¹⁴ dergleichen Weine an seine Gäste die Bouteille um 48 ×, und fand, weil der Wein mundete, vielen Abgang. Auf welche Art Er aber den Wein süß und moußirend erhalten? habe ich nicht erfahren, aber doch soviel, daß ihm von dem vormals Kaißerlich Französ. General Montholon, der als Gesandter unter der Großhzgl. Rgg. dahier residirte, das Verfahren gelehret worden sei.¹⁵ Nach so vielen Schriften (die neueste ist: Dr. Poppe, Hofrath, und Professor der Technologie zu Tübingen, Die Weinbereitung. Tübingen, Osian-

¹⁴ Also bereits im Jahr 1833; die Flasche für 48 Kreuzer.

¹⁵ Es könnte also das französische Verfahren (*vin mousseux* durch Nachgärung auf der Flasche) gewesen sein.

der, 1833, 8^o16, wo § 17 „Das Verfahren auch in Teutschland Champagnerweine zu bereiten“ gelehret wird) ist auch dieses kein Geheimniß mehr; aber! ob dieses, u. jenes Verfahren, z. B. die lebend Luft von dem Most bei seiner Gährung abzuhalten (die einfachste Art süßen u. schäumenden Wein zu machen) der Gesundheit nicht nachtheilig? u. überhaupt ob das Erleichtern, u. Befördern des Gebrauchs süßer u. schäumender Weine der Gesundheit nicht schade? Darüber ist mir noch keine Belehrung bekannt.

Wenn dieses in keinem Falle zu besorgen, und das Fabrikmäßige Herstellen süsser moußirender Traubenweine eine Beförderung des fränk. Weinhandels und des einheimischen Genußes desselben werden soll, so ist ganz gewiß das beste, und allgemeines Zutrauen erregende Mittel, wenn in dem nächsten Herbst einige Fuder solchen süßen schäumenden Weines in dem K. Hofkeller dahier gemacht und unter Bekanntmachung des Verfahrens öffentlich Bouteillen weiß im folgenden Frühjahr und Sommer verkauft würden.

Was den weiteren Rath jenes Schreibens betrifft, mit Trauben und Obst den Main und Rhein abwärts zu handeln ...

Ob ich nun unter den angegebenen Verhältnissen ietz schon eine amtliche Mittheilung und Aufforderung, selbst mit Zusage einer Belohnung für das Herstellen süsser moußirender Weine geben solle? darüber erbitte ich mir weitere h. Empfehlung. 25. 1. 34.“¹⁷

Damit war allerdings der *vin mousseux* so sehr in die Nähe von Weinschmiererei und Weinfälschung gerückt, daß der Historiker der vorgesetzten Stelle – mutmaßlich dem Regierungspräsidenten¹⁸ selbst – nur dankbar für das „*cebat*“ sein kann.

Die Bekanntmachung muß aber doch erfolgt sein; denn am 12. August 1834 reicht die Würzburger Weinhandlung Thaler & Döring ein Gesuch bei der Kgl. Regierung ein, in dem nicht nur wirtschaftliche, sondern auch vaterländische Gründe für inländische Schaumweinerstellung – ganz im Sinn von Bronner und Robin – geltend gemacht werden.¹⁹

„Schon seit länger als einem Jahrhundert erschien an der festlichen Tafel der vornehmen Welt der schäumende Wein, Scherz, Fröhlichkeit erregend, veredelnd und die Freuden der Tafel verlängernd, indem selbst die Damen es wagen durften, sich dem leichten, flüchtigen Geiste des sprudelnden Weines anzuvertrauen, um die Tafelrunde länger zu zieren. So ertönte denn das Lob des Champagners von allen Zungen, die ihn kosteten, und bald war die gesamte vornehme Welt in den Strudel der Nachahmung gezogen, sodass

¹⁶ Die bisher nachgewiesene einzige Auflage ist von 1830 (wird in Frühgeschichte IV behandelt).

¹⁷ Der Entwurf weist zahlreiche Korrekturen auf; die hier wiedergegebene ist die endgültige Fassung.

¹⁸ Der Regierungsbezirk Unterfranken und Aschaffenburg wurde erst 1837 geschaffen; aber nach den Dokumenten wurde auch der Chef der bis dahin bestehenden Kreisverwaltung als Regierungspräsident bezeichnet.

¹⁹ Das Gesuch ist weder in den Münchner noch den Würzburger Archivalien erhalten. Es wird deshalb nach Dütsch (l. c. 92 – 94) wiedergegeben, der 1924 hier wie an anderen Stellen offenbar noch aus vollständigeren Beständen schöpfen konnte.

der moussierende Wein sich schnell zum Allgemeinen Bedürfnis des Luxus emporschwang, worauf die Staatökonomie mehrerer Länder es geraten fand, die Einführung dieses Lieblingsgetränkes durch erhöhte Zölle zu erschweren, um so den Genuss zu beschränken.

Doch war dies vergebens und unserer Zeit scheint es vorbehalten zu sein, die vielen Hunderttausende, welche seither dem Auslande für diesen Artikel gezahlt wurden, zu ersparen, wozu die grossartige, von unserm allergnädigsten König zuerst aufgefasste und angeregte Idee des deutschen Zollvereines den Impuls gab, da das Interesse der deutschen Völker sich verschmolz und ein grosser Markt sich geöffnet hat, wo sich die industriellen Bestrebungen glücklich entfalten können.

Der Deutsche konnte seine Talente entwickeln und durch diese und seinem Fleisse beweisen, dass er im Stande sei, den schäumenden Wein auf deutschen Boden zu verpflanzen und durch ein gleich gutes, womöglich noch vorzüglicheres und jedenfalls billigeres Erzeugnis den Ausländischen zu ersetzen und dadurch so bedeutende Summen dem Vaterland zu erhalten. So wird also unser deutsches Vaterland dem Auslande nicht länger zinsbar bleiben, denn schon sind in Trier, Mainz und Esslingen²⁰ Etablissements entstanden und zur Blüte gediehn, die dargetan haben, und immer dartun, dass sich aus deutschen Trauben der moussierende Wein ebenso gut gewinnen lässt, als aus denen des sterilen und kreidigen Bodens der Champagne. Auch unser unablässiges Bestreben war es nun schon seit mehreren Jahren, uns eine gesunde Kenntniss zur Bereitung der moussierenden Weine zu verschaffen und auf vaterländischen Boden am Maine diese Kunst zu verpflanzen und so unserem fränkischen Gewächse bedeutenden Absatz, dadurch Veredelung des Weinbaues und höheren Aufschwung desselben zu verschaffen ...“.

Thaler & Döring bitten deshalb, es möge ihnen gestattet sein, behufs Anstellung von Versuchen zur Herstellung moussierender Frankenweine zehn Jahre hindurch gegen eine mäßige Vergütung rund 20 Fuder Beeren von einer geringeren Lage lesen zu dürfen.

Der Vorschlag findet bei der Kreisregierung höchstes Interesse. Schon am 25. September 1834 geht ein Bericht an das Kgl. Staatsministerium der Finanzen:

„Die dahier und in Dettelbach etablirte Weinhandlung Thaler und Doering ist mit einer Vorstellung vom 12. v. M. eingekommen worin dieselbe um Verablassung einer Quantität von beiläufig 20 Fuder Clevner-, Gutedel-, Rothwiener²¹- und Oestreicher²²- Trauben aus den besten Lagen ärarialischer Weinberge gegen einen billigen Durchschnittspreis auf die Dauer von 15 Jahren *behufs der Fabrikation moussirenden Weines* die Bitte stellt.

Dies gab mit Veranlassung, das Hof- und Stadtrentamt Würzburg hierüber zum umständlichen Gutachten mit dem Auftrage aufzufordern, ins besondere

²⁰ Die Sektellereien Lintz & Robin bzw. E. J. Ramsb; Mappes, Lauteren & Dael; Kessler, die in Frühgeschichte II, Erster Firmentheil, behandelt sind.

²¹ *Rothweiner, Rotweiner* ist einer der Namen des roten *Traminers*.

²² Der *Silvaner* trägt in Franken den Namen *Östreicher*, ein Indiz für seine Herkunft.

auch die Frage zu erörtern, ob es nicht zweckmäßiger sei, die künstliche Bereitung dieses Weines im Großen im Interesse des Staatsärars auf Regiekosten zu betreiben und dem genannten Rentamte zu überlassen.

In dem hierauf erstatteten Berichte vom 5. d. Mts. begutachtete das Hof- und Stadrentamt – die entschiedenen Vortheile der *inländischen* Fabrikation des sehr beliebten moußirenden Weines anerkennend – für die bedingte Gewährung der von Thaler und Döring gestellten Bitte, und zwar in der Art:

Daß von den erbetenen Traubensorten zuerst die von den s. g. Champagner-Reben dahier und in Hammelburg zu erzielenden, dann die Oestreicher und Junker²³ bis zu einer Quantität von 4 bis 5 Fuder, von dem Traminer²¹ aber nur höchstens 3 bis 4 Eimer aus den geringen Lagen gegen einen durch Abschätzung zu ermittelnden Preis vorläufig auf die Dauer von 3 Jahren abgegeben werde.

Gegen die Frage aber wegen Betreibung der Weinfabrikation auf Kosten der Regie hat sich das Rentamt verneinend ausgesprochen, befürchtend, daß sich die Schwierigkeit in dem Verfahren, der hierdurch in Anspruch genommene Zeitaufwand, die Verantwortlichkeit bei mißlungenen Versuchen mit den Geschäfts- und Personalverhältnissen des Rentamts nicht vertragen und endlich auch die Betreibung dieses Geschäftes die Weine des Hofkellers in ihrem bisher erworbenen Rufe beeinträchtigen werde.²⁴

Dieser wohlbegründeten, aus dem praktischen Standpunkte aufgefaßten Ansicht des Rentamts glaube ich vollkommen beipflichten zu müssen.

Die Regierungs-Finanz-Kammer dahier hat zwar in dem an E.K.M. unterm 13. d. Mts. während meiner Abwesenheit erstatteten Berichte – die Thunlichkeit dieser künstlichen Weinbereitung auf Regiekosten angehend – eine gegentheilige Meinung geäußert. Allein schwer ist es, bei den obengeschilderten Mißverhältnissen einen Grund zu finden, aus welchem die Überbürdung des rentamtlichen Geschäftskreises mit der Aufsicht und Leitung der Fabrikation moußirenden Weines gerechtfertigt, oder ein *pecuniärer Gewinn* für die Staatskasse vorangestellt werden könnte.

Die großen, entschiedenen Vortheile der *inländischen* Fabrikation moußirenden Weines haben vielmehr eine ganz andere, höhere Beziehung; sie sind in den nationalen wirthschaftlichen Interessen des Staates begründet und müssen von diesem Gesichtspunkt aus aufgefaßt und gewürdigt werden.

Der Bericht der Regierungsfinanzkammer vom 13. v. M. würde daher E.K.M. in der *gefaßten Weise* nicht zur Vorlage gekommen sein, wäre ich damals nicht gerade im Gebrauche des mir von E.K.M. allergnädigst bewilligten Urlaubs von hier entfernt gewesen.

Die erwähnten nationalökonomischen Rücksichten aber gebieten, daß das von der Weinhandlung Thaler und Doering beabsichtigte industrielle Unternehmen möglichst gefördert werde.

Der Genuß des Champagners hat sich in Deutschland allenthalben Eingang verschafft; er ist für die Tafel besonderer Feste gewissermaßen unentbehrlich

²³ *Junker* ist in Franken eine auch sinngleiche („Edelmann“) Bezeichnung für die Sorte *Gutedel*.

²⁴ Rufmord durch die Herstellung von Schaumwein!

geworden, die Consumtion dieses Weines daher sehr bedeutend. Die Kontroll-Listen der Mauthstellen weisen die ungeheueren Summen nach, welche in den letzten Jahren für Champagner-Ankäufe u. den Bezug fabrizirten moußirenden Weines dem Ausland zugeflossen sind; sie zeigen nicht nur auf die bedeutende Geldauslage hin, welche durch das ins-Lebentreten der *inländischen* Fabrikation moußirenden Weines dem Staat erhalten werden könnte, sondern die Vorzüglichkeit der Frankenweine stellt auch überdieß eine vorzügliche Qualität des Fabrikates u. den Absatz desselben ins Ausland künftig in Aussicht.

Ich erlaube mit daher, für die Gewährung der von den Weinhändlern Thaler und Doering gestellten Bitte in der von dem Hof- und Stadtrentamte dahier beantragten Art ehrerb. zu begutachten und E.K.M. um *rechtbaldige* h. Entschließung zu bitten, da die Weinlese in den ärarialischen Lagen des Saalecks schon am 12. k. M. beginnen dürfte.

Die treffenden Producte schließe ich ehrerb. an. W., 24. 8. 34. gez. U. app. Die Eingabe des Thaler u. Doering.

Ein Schreiben Dörings (W., 29. November 1834) zeigt, daß ihm die Erlaubnis zur Traubenlese in den ärarialischen Weinbergen erteilt worden ist:

„Hohes Praesidium.

Der g. Unterzeichnete beeilet sich dem hohen Auftrage in der Anlage die schuldige Folge zu leisten, und erlaubt sich zu bemerken, daß er bereit sey, wenn es dem hohen Wunsche entsprechen sollte, aus den einzeln Einkäufen die ganze Zusammen Stellung zu fertigen, und bis zur Ausfertigung gehorsamst vorzulegen, so wie daß die Ergebnisse des Herbstes zu Würzburg ohnehin nicht fehlen werden.

Im schuldigsten Respect des Hohen Praesidiums u. g. Doering.“

In dem vom Rentamt erstatteten „umständlichen“ Gutachten kommt der Champagner nicht eben gut weg, was zum Teil auch daran liegen mag, daß dem Rentamt die mit Schaumweinherstellung im Hofkeller (unten S. 23) verbundene Mehrarbeit sehr unwillkommen ist:

„Längst schon wäre es erwünscht gewesen, durch Verfertigung schäumender Weine bei uns die Champagnerweine ansetzen zu sehen um den dadurch beträchtlichen Geldausfluss etwas zu hemmen; welche in Deutschland mit sehr vielem Erfolge angestellt wurden und noch täglich werden. Ferner ergibt sich dies aus der Untersuchung des echten Champagnerweines dessen ganze Tugend darin besteht, dass er schäumt und schnell berauscht, dagegen ebenso schnell seinen Geist und Kraft aus dem ruhig stehenden Glase wie aus dem Kopf verpflichtigt; er hat also keine besondere Kraft, kein eigenes Gewürz, was man von einem sonst guten Wein fordert; zur Fertigstellung dieses Weines wird daher kein besonderer einer gewissen Gegend eigener Geschmack erfordert, sondern nur Leichtigkeit des Weines, diesen gärend und hell zugleich zu erhalten, ist das schwierigste der Aufgabe und auch das teuerste im Verfahren ...“

Der Überlassung von Weinen an die Firma Thaler und Döring stimmt das Rentamt, wenn auch unter veränderten Bedingungen zu (siehe oben); der

Schaumweinindustrie in eigener Regie stünden jedoch Gründe entgegen: „a) der Mangel an Zeit für das rentamtliche Personal, da zu diesem Geschäfte viele Menschen erfordert werden, die ohne Unterlass damit beschäftigt sind; b) die Verrechnungsart, da Versuche fehl schlagen müssen und werden und diese gleich in die Hundert gehenden Verluste doch unmöglich dem Personal zur Last fallen können; c) Endlich würde dieses Geschäft dem Wein des Hofkellers sicher am Rufe schaden und er bei Interessierenden verschrien werden“.

Daß die Kgl. Regierung dem nicht folgt, sondern weitsichtig genug ist, die dem Rentamt nicht genehmen Versuche im Hofkeller in Auftrag zu geben, wird im Beitrag über Michael Oppmann (unten S. 22) mitgeteilt werden. In späteren Dokumenten (unten S. 33) wird bestätigt, daß Dörings Kellerei als erste Schaumwein gewerbsmäßig produziert, aber nicht die ersten fränkischen Schaumweine hergestellt hat. Sechs Jahre lang hat Döring in Würzburg keine Konkurrenz; dann bewirbt sich G. A. Gätschenberger um eine Konzession:

„W., 12. Oktober 1840, an K. R. U. A., K. d. I.²⁵

U. Vorstellung und Bitte von Seite des Handelshauses Georg Adam Gaetschenberger zu Würzburg, und Consorten, die h. Erlaubniß zur Errichtung einer Fabrik moussirenden Frankenweines betr.²⁵

Schon seit längerer Zeit wurden in mehreren teutschen Bundesstaaten Fabriken zur Gewinnung moussirenden Weines aus inländischen Weinen angelegt, und wie der Fortgang dieser Fabriken z. B. in Eslingen, Maynz und anderen Orten bewährt, erfreuten sich diese Fabriken und resp. deren Fabrikat allseitiger guter Aufnahme.

Der Frankenwein ist vielfach angestellten Versuchen zu folge, vorzüglich dazu geeignet, als moussirender Wein bereitet zu werden, und es ist voraussichtlich, daß, wenn er in entsprechender Quantität fabricirt wird, die so theuren Champagner-Weine Frankreichs verdrängt, und große Summen Geldes, die seither hiefür ins Ausland giengen, dem Inlande erhalten werden.

Dieses hat denn die u. Unterzeichneten veranlaßt, auf gemeinschaftliche Kosten und Rechnung ein Etablissement zur Gewinnung moussirenden Weines aus inländischen Weinen zu begründen, und es sind hiezu bereits die nöthigen Lokalitäten und Keller gekauft, die erforderlichen Requisite angeschafft, sachverständige Werksführer gewonnen, und alle Vorbereitungen getroffen, das Unternehmen selbst alsbald in Gang zu bringen.

An die K. Regierung, welche solchen gemeinnützigen Unternehmungen gewiß ihren Beifall nicht versagen und bey der bekannten Solidität derselben so wie jener der Unternehmer Höchst ihre gnädigste Zustimmung gewiß gerne ertheilen wird, gelanget dahin die u. g. Bitte

Höchstdieselbe wolle den u. Unterzeichneten die h. Erlaubniß zur Errichtung einer Fabrik moussirenden Weines aus inländischen Weinen, unter der Firma ‚Gaetschenberger, Leo & Comp.‘ huldreichst zukommen lassen.

²⁵ „Im Duplicat dem Stadtmagistrat dahier zur Instruction. W., den 16. Oktober 1840.“

In tiefster Ehrfurcht königlicher Regierung u. g.

F. A. Gaetschenberger · Gregor Oekninger · Joseph Stahel jr. · Michael Vornberger · Carl Leo jr. zu Kitzingen · Valentin Leo · W^m Schlußner in Marktbreit.“

„W., 13. November 1840 an K. R. U. A., K. d. I.

Der Stadtmagistrat dahier ad Rescript vom 16. October auf Nro. 1738/1317. Gesuch des Handelshauses Georg Adam Gaetschenberger um Erlaubniß zur Errichtung einer Fabrik moussirender Frankenweine betr.

In Gemäßheit des hier angeführten h. Rescripts haben wir den Kaufmann Franz Anton Gaetschenberger, Inhaber des Handelshauses Georg Adam Gaetschenberger, vorgezogen, ihm den Inhalt des bei der Regierung in dem hier benannten Betreff eingereichten, und anher mittels des angeführten h. Rescripts mitgetheilten Gesuches eröffnet, worauf derselbe die in der Anlage A. beifolgende Erklärung zu Protokoll nemlich dahin gegeben hat, daß er dem h. Orts eingereichten Gesuche nichts mehr beizusetzen habe, und bloß nur um baldige gnädigste Gewährung des angebrachten Gesuches mit der angegebenen Firma gehorsamst bitte, welche Gewährung wir nicht nur allein unmaßgeblich begutachten, sondern um solche selbst g. bitten müssen, weil ein so großes Unternehmen, welches die sich unter der Firma Gaetschenberger, Leo & Compagnie gebildete Gesellschaft sich vorgesetzt hat, nur zum größten Vortheile für den Absatz unserer inländischen Weine seyn kann, und es nothwendig wird, daß dieser Absatz auf jede nur mögliche Art gehoben werde, welches gewiß auch durch ein solches Etablissement bezweckt wird. Daß die Frankenweine sich zur Verwendung von moussirenden Weinen²⁶ eignen, und bis zur größten Vollkommenheit gebracht werden können, ist bereits schon durch die Versuche, die man in dem hiesigen Hofkeller darüber machte²⁷, sowohl, als durch die Versuche von Weinhändlern dahier vollkommen nachgewiesen.

Im Uebrigen gehört Franz Anton Gätschenberger mit den übrigen in dem eingereichten Bittgesuche Unterzeichneten zu den bekannten solidesten und rechtlichen Handelsleuten hiesiger Stadt und Gegend, von welchen sich der Betrieb eines solchen Unternehmens auf das Beste mit Umsicht und Rehtlichkeit erwarten läßt, und kann auch dieses Unternehmen stets von der dahiesigen Polizey nöthigenfalls beaufsichtigt werden, weil solches dahier betrieben wird, und die Versendungen von hier aus geschehen.

E. K. R. u. g. S.; I^{ter} Bürgermeister gez. Bermuth.“

Hier wird zwar nicht auf den konkurrierenden Betrieb des Döring, aber auf die Oppmann'schen Versuche im Hofkeller hingewiesen.

An der Seite ist vermerkt:

W., 24. Febr. 1841.

Da das von dem Kaufmann Franz Anton Gaetschenberger dahier beabsichtigte Unternehmen, in Verbindung mit mehreren Theilnehmern eine großar-

²⁶ Gemeint ist: Verwendung zur Herstellung von moussierenden Weinen.

²⁷ Durch M. Oppmann, siehe S. 23 und 31.

tige Fabrik zur Verfertigung moußirender Frankenweine in der Stadt Würzburg zu errichten, für den Absatz und Preis der inländischen Weine vortheilhaft erscheint, auch die Befähigung und Solidität des Unternehmens keinem Anstande unterliegt, so wird dem Bittsteller die nachgesuchte Concession in persönlicher Eigenschaft hiermit ertheilt, und ist ihm die beiliegende Urkunde hierüber mit der Erwähnung auszuhändigen, daß gegen die von ihm gewählte Firma ‚Gaetschenberger, Leo und Compagnie‘ nichts zu erinnern sei.

App./Beilage“

„K. R. U. A.

Concessions-Urkunde

Der Kaufmann Franz Anton Gaetschenberger dahier erhält hiermit die persönliche Concession zur Errichtung und zum Betrieb einer Fabrik moußirender Frankenweine in der Stadt Würzburg.

K. R. U. A. ...
gez. U“

Die erste Konzession wird also an Gätschenberger erteilt, während Döring seinen Betrieb ohne eine solche führt. Als er erkennt, daß darin eine Gefahr liegen könnte, stellt er den Antrag (unten. S. 34f.).

Anderthalb Jahre später reicht Andreas Siligmüller die dritte Bewerbung ein:

„W., 7. Juni 1842, an K. R. U. A., K. d. I.

U. Vorstellung und Bitte von Seite des Weinhändlers Franz Andreas Siligmüller zu Würzburg um gnädigste Ertheilung der Concession zur Fabrikation moussirender Frankenweine.

Der Beifall, mit welchem die von der Handlung Gaetschenberger, Leo & Comp. und dem Weinhändler Ferdinand Döring dahier fabrizirten moussirenden Frankenweine aufgenommen worden sind, hat mich veranlaßt, der Fabrikation moussirender Frankenweine ebenfalls einen Theil meiner Tätigkeit zu widmen.

Ich genieße notorisch eines untadelhaften Rufes, erfreue mich eines ausgedehnten Absatzes fränkischer Weine in Bayern, Sachsen und Preußen, und werde durch die Fabrikation moussirender Frankenweine in den Stand gesetzt, diesen Absatz und somit die Ausfuhr inländischer Weine um ein Beträchtliches zu vermehren.

Überzeugt, daß jedes solches den Absatz fränkischer Weine fördernde Unternehmen h. und allerh. Ortes wohlgefällig wird aufgenommen werden, wende ich mich daher an die kgl. Regierung mit der u. g. Bitte:

Höchstieselbe wolle mir die Erlaubnis zur Fabrikation moussirender Frankenweine gnädigst ertheilen. In tiefster Ehrfurcht Kgl. Regierung u. g.

gez. F. A. Siligmüller“.

Am Rand ist vermerkt: „Im Duplicate an den Stadtmagistrat Würzburg zur Instruktion und Aktenvorlage, wobey sich namentlich über die Leumunds-Verhältnisse u. die Befähigung des Bittstellers umständlich zu äußern ist.
U. W., 8. Juny 1842.“

„W., 14. September 1842.

Stadtmagistrat Würzburg berichtet ad rescript 22. 8 praes.

18. Juni 1842 No. 26124/23210 an K. R. U. A., K. d. I.

Zur Erschöpfung²⁸ nebenallegirten h. Rescripts legen wir in dem sub A anliegenden Protokolle die Vernehmung des Weinhändlers Franz Andreas Siligmüller dahier g. vor und bemerken, daß demselben der beste Leumund zur Seite steht, derselbe des Rufes eine soliden und rechtlichen Handelsmannes sich erfreue und wir keineswegs bezweifeln, daß er die zu seinen erheblichen Unternehmen nöthigen Kenntnisse besitze, derselbe übrigens jedenfalls, wenn in technischer Beziehung die erforderlichen Kenntnisse nicht alle vorhanden seyn sollten, gleich den übrigen Fabrikanten von Frankenwein einen Sachverständigen annehmen werde.

Der Kgl. Regierung u. g. Stadtmagistrat
gez. I. Bürgermeister Bermuth.“

Am Rand ist vermerkt:

„Rescrib. W., 9. October 1842.

I. N.

Nachdem die von dem Weinhändler Franz Andreas Siligmüller dahier beabsicht. Fabrication von schäumendem Frankenwein in Hinsicht auf Absatz und Preis der innländischen Weine Vortheile verspricht, und die Solidität und Befähigung des Unternehmers anerkannt ist; so wird dem Bittsteller die nachgesuchte Concession in persönlicher Eigenschaft hiemit ertheilt, und ist ihm die beyliegende Urkunde auszuhändigen.

Die Beylage des Berichts vom 14. v. M. folgt zurück.

U.“

Darunter die

„Concessions-Urkunde

Der Weinhändler Franz Andreas Siligmüller aus Würzburg erhält Kraft gegenwärtiger Urkunde die persönliche Concession zur Errichtung und zum Betrieb einer Fabrik schäumender²⁹ Frankenweine in hiesiger Stadt. U.“

Im Jahr 1842 tritt auch Döring, der nun im neunten Jahr fränkischen Sekt herstellt, wieder in Erscheinung; denn die Pfalz hatte zwar ihre Sektproduktion später als Franken aufgenommen, sich aber früher eine Auszeichnung dafür zu verschaffen gewußt: Auf den Antrag der Fitz, Sauerbeck und Christmann vom 25. August 1841 hatte der König am 7. Februar 1842 Industriemedailen an sie verliehen (S. 66). Die gleiche Auszeichnung strebt Döring nun an:

„Allerdurchlauchtigster, Großmächtigster König, Allergnädigster König und Herr!

Die durch so viele Thatsachen beurkundete Allerhöchst innigste Theilnahme E. K. M. an den Fortschritten der vaterländischen Industrie, ermuthigt mich, um Allerhöchstdenenselben einen Beweis, auch der Fortschritte meines

²⁸ Im Sinn von Erledigung.

²⁹ In den fränkischen Dokumenten heißen die *moussirenden* hier erstmals *schäumende* Weine.

Strebens, zu geben, E. K. M. eine Probe von dem Schaumwein, welcher von mir aus bairisch fränkischen Trauben bereitet wird, zur Allerhöchsten Würdigung, anmit in zwei Nuancen, alleru. vorzulegen.

Ich fühle mich hierzu um so mehr verpflichtet, als E. K. M. bereits vor 10 Jahren die Hervorrufung dieses Zweiges deutscher Industrie in Bayern ins Auge gefaßt haben und ich selbst, dem mir durch das damalige hohe Präsidium Allerhöchster Regierung hieselbst, gewordenen Impuls zur Unternehmung dieses Geschäfts, der von E. K. M. ausgegangenen Anregung, alleru. zu verdanken habe.

E. K. M. haben längst erkannt, mit welchen Hindernissen der fränkische Weinbau und Weinabsatz zu kämpfen habe, und daß die Bereitung der Schaumweine aus fränkischen Weinen einerseits dem Drucke des Weinbaus einigermaßen abhelfen und einer bedeutenden Zahl von Unterthanen E. K. M. zum Vortheile gereichen, andererseits zur Verdrängung des französischen Champagners wesentlich hinwirken könne, so wie *in specie*, daß dem Abflusse bedeutender Summen in das Ausland ein Ziel gesetzt werde.

Wenn ich daher so glücklich gewesen sein sollte, zur Erreichung dieser Allerhöchsten Absichten durch Etablirung meines Geschäfts, welches seit den nunmehr 9 Jahren des thätigsten und unermüdetsten Betriebes, bereits im In- und Auslande einen guten Ruf erlangt, hierauf gestützt, einen alljährig sich mehrenden bedeutenden Absatz erreicht und in Folge dieses Aufschwungs bereits mehrere derartige Unternehmen hervorgerufen hat, einiges beizutragen und deßhalb des allerhöchsten Ausdrucks der Zufriedenheit E. K. M. würdig erachtet zu werden, so würde ich mich für mein unausgesetztes, mühevollenes Streben reichlich belohnt und zum erhöhten Betriebe aufs neue mich ermuntert fühlen.

Ich ersterbe in allertiefster Ehrfurcht E. K. M. alleru. tg.
Ferdinand Döring
W., 16. November 1842“

Von hier ab werden die Würzburger Archivalien (Akt Nr. 1007) durch den Vorgang MH 6099 im Bayerischen Hauptstaatsarchiv München ergänzt, der zeitlich an die Ordensverleihung an Fitz usw. anschließt (unten S. 52 ff.). Beide Faszikel sind hier zusammengeführt.

Das erste Münchner Dokument macht deutlich, daß Döring nicht ohne Rückendeckung an den König schreibt:

„Erlauchter Herr Graf,
Gnädigster Graf und Herr,

Eur Erlaucht schätzbare Zuschrift vom 7ten dieses, erfüllte mich mit der lebhaftesten Freude, da Sie die Gnade hatten, für meine gegen höchstdieselben ausgesprochene Absicht, mir nicht allein Ihre h. Protection zuzusichern, sondern mir auch die Erlaubniß zu ertheilen, mich diserhalb direct an höchstdieselben wenden zu dürfen.

Indem ich mich gedrunge fühle, Eur Erlaucht vor allem meinen u. Dank für diesen erneuten Beweis h. Ihres gnädigsten Wohlwollens, hiemit abzustatten, beile ich mich, h. denenselben eingebogen meine alleru. Eingabe an das Königliche Staats-Ministerium des

Innern, zu überreichen und die entsprechende Doppelprobe unter höchstdero Adresse, durch den Postwagen abzurichten.

War ich so glücklich mit meinem Fabricat, bey der jüngsten önologischen Versammlung in Stuttgart, *nach* dem Fabricate der Herren C. G. Keßler und Co., die erste Note mit zu erringen,

so wage ich um so mehr, hiemit jene Probe, die ich bei meinem Dortsein für Eur Erlaucht zurückließ, höchstdero gnädigsten Prüfung zu empfehlen. Gewiß wird dieser Wein auch Eur Erlaucht vollen Beifall finden und höchstdenselben darthun, wie sehr ich es mir angelegen sein ließ, mein Unternehmen, was ich stets nur mit dem innigsten Dankgeföhle für Eur Erlaucht, mit seinen für mich Seegen bringenden Folgen, als h. Ihre Schöpfung erkennen werde, zur immer höhern Vollkommenheit zu fördern. Werde ich nun, von h. Ihrer gnädigsten Fürsorge protegirt, mich von dem Kgl. Staats-Ministerium, für meine fränkischen Schaum-Weine, einer gleichen allerh. Anerkennung zu erfreuen haben, wie sie dem Herrn G. Fritz in Dürkheim für seine Bairisch-Pfälzischen moussirenden Weine zu Theil geworden, so würde diese allerh. Würdigung auch mein Fabricat unter seinem ehrlichen deutschen Namen und unter der „Frankenwein-Etiquette“ dasjenige Zutrauen für seinen Absatz allgemein sichern, was es gegen jene mousirenden deutschen Weine bisher noch zurückgestellt hat, deren Fabrikanten von Baiern, Württemberg, Baden und Hessen-Darmstadt, mit einer Medaille ausgezeichnet worden sind.

Wenn ich mich nun mit diesem für mich so unendlich wichtigen und mein Unternehmen nur allein sichernden Anliegen, Eur Erlaucht hochvermögenden gnädigsten Wohlwollen auf das angelegentlichste empfohlen halte, bitte ich noch um die gnädigste Erlaubniß, Eur Erlaucht bei meiner Wiederhinkunft nach München, wieder meine u. Aufwartung machen zu dürfen, um mir dann auch, statt der von Eur Erlaucht mir zudedachten Baarsendung, mein kleines Guthaben persönlich auszubitten.

Mit dem tiefsten Respect habe ich die Ehre zu verharren.

Eur Durchlaucht u. Diener
Ferdinand Döring

W., 17. November 1842.“

Der in der Unterschrift zur Durchlaucht avancierte ist Hofmarschall Graf Saporta. Da Auszeichnungen zu besonders fruchtbaren archivalischen Quellen geführt haben, könnte es noch manchen Aufschluß bringen, wenn Dörings Hinweis vor allem auf Baden und Hessen-Darmstadt nachgegangen wird.

Sehr interessant ist der Hinweis auf das Fabrikat unter seinem ehrlichen Namen und unter der „Frankenwein-Etiquette“: Nationalbewußtsein und Gebietsweinwerbung also schon im Jahr 1842.

Das unmittelbar an die K. Staatsregierung gerichtete Gesuch gelangt auf dem Dienstweg nach Würzburg zurück und führt, ähnlich wie im Fall der Fitz usw., zu einem höchst aufschlußreichen Bericht. Zuvor muß jedoch der Mann eingeführt werden, der sich als erster um moussierenden Frankenwein bemüht hat.

Michael Oppmann

Verschiedentlich wurde darauf hingewiesen, daß Aktivitäten des kgl. Hofbüttners in die Geschehnisse hineinspielen. Die Überschaubarkeit hätte aber entscheidend gelitten, wenn sie jeweils an der zeitlich richtigen Stelle aufgenommen und kommentiert worden wären. Die Bewerbung Dörings um eine Industriemedaille und Oppmanns Reaktion darauf scheint der richtige Ort, auch die früheren Vorgänge nachzutragen.

Michael Oppmann, 1804 als Sohn des kgl. Hofbüttners Franz Oppmann (1816 – 1835) geboren, tritt 1819 als Lehrling in die Würzburger Hofkellerei ein und wird 1823 Gehilfe, 1833 Hofbüttnereiverweser. Seinem jüngeren Bruder Ludwig wird 1837 das 1811 errichtete Amt des Weinbergskontrolleurs übertragen. Dieses Amt wird scharf von dem des Hofbüttners getrennt, als Michael Oppmann am 13. Juli 1838 zum Hofbüttner ernannt wird, „weil es geschäftsmäßig nicht entspreche, daß ein Bruder den andern zum Kontrolleur habe“. Daß die Trennung richtig war, erweist sich besonders in der Zeit von 1856 bis 1863, als sich Weinbergskontrolleur und Kellermeister als Verkäufer versus Käufer der Weine gegenüberstehen. 1863 geht Michael Oppmann, seit 1846 Kellermeister, in den Ruhestand, und die beiden Ämter werden vereinigt.

Die als Hemmnis für die Versuche zur Schaumweinbereitung beklagte Engstirnigkeit des Rentamts ist nicht grundlos. „War doch nicht nur der Kellermeister Weinbergsbesitzer und Schaumweinfabrikant, sondern auch sein Bruder, der Weinbergskontrolleur, besaß in nächster Nähe der herrschaftlichen Weinberge Privatweinberge, deren Ertrag er ausbaute und oft vor der Versteigerung des Hofkellers zur Versteigerung brachte.“ Ludwig Oppmann hat sogar keine Bedenken, ein Gesuch um dienstliche Bewilligung zur Bewerbung um eine Weinhandelskonzession einzureichen, das allerdings abschlägig beschieden wird. Erst in den 1860er Jahren wird er aufgefordert, seine Weinberge zu verkaufen; er überträgt sie an seinen Sohn.

Die Tatsache, daß dienstliche und private Angelegenheiten sich bei den Oppmanns bisweilen schwer trennen lassen, spielt auch bei Michael Oppmanns Bemühungen um die Sektherstellung eine große Rolle. Eigentlich hätte die erste fränkische Kellerei, was Kenntnisse und historisches Verdienst angeht, seinen Namen tragen müssen; denn wie er in einer Eingabe an die Kgl. Regierung vom 12. Januar 1843 (unten S. 24 – 26) ausführt, hat er auf eigene Kosten und aus eigenem Antrieb bereits seit 1824 Reisen zur Erlernung der Champagnerbereitung gemacht und außer Frankreich auch Spanien, die Niederlande und die Weinbaugebiete am Rhein bereist.

Die schnelle Reaktion des Kreispräsidenten auf den Antrag der Thaler & Döring vom 12. August 1834 muß Oppman klar machen, daß er ungeachtet seiner Reisen und der im Anschluß an sie unternommenen Versuche völlig ins Hintertreffen geraten werde, „daß es am Ende, wenn ihm sein Werk gelinge, das Ansehen erhalte, als habe er bloß nachgeahmt“. Weniger als einen Monat später, am 5. September 1834, richtet er ein Gesuch an das Kgl.

Rentamt, in dem er ausführt, daß er bereits seit 1826 Versuche betreibe, aus Frankenweinen Schaumwein zu erzeugen. Nach vielen Mißerfolgen sei ihm dies jetzt auch gelungen. Er bitte deshalb um die Erlaubnis, die zur Schaumweinbereitung „nötige Materialien auf Kosten des Aerars anzuschaffen und ihm die nötigen Trauben zu beiläufig 2 Eimer aus den Aerarlischen Weinbergen“ zu überlassen. Dabei übergibt er gleichzeitig zwei Proben seiner bisherigen Produkte, über welche der Rentbeamte in seinem Bericht an den Regierungspräsidenten v. Rechberg und Rothenlöwen „gehorsamst beigefügt, daß die vorgestellten sowohl roten als weissen Weinproben vortrefflich ausgefallen, wenn man sich die Wolken, welche wegen der Kürze der Zeit als auch wegen warmer Witterung noch nicht herausgeschafft werden konnten, hinweg denkt. Deshalb kann man nur erst die Bemühungen des Hofbüttneiverwesers, der durchaus in seinem ganzen Geschäft als denkender Künstler sich benimmt, dahin gehorsamst begutachten, dass dieser ohnehin wohlfeile Versuch auf die gebetene Weise erlaubt werden möchte.“

Das fällt bei der Regierung auf fruchtbaren Boden. Nach Vorlage eines Vorschlags durch Oppmann und Bericht an das Finanzministerium wird Oppmann beauftragt, die zur Schaumweinfabrikation nötigen Utensilien, wie Kasserolen und Kessel, Flaschen und Stopfen, letztere durch Vermittlung einer Frankfurter Firma direkt aus Katalonien, für den Hofkeller zu beschaffen und dann aus den verschiedensten Traubensorten wie Champagner, Ruländer, Traminer, Junker, Österreicher, vermischt und unvermischt, Versuche anzustellen und moussirenden Wein zu bereiten, „wobei es erwünscht wäre, wenn die Möste verschiedener Lagen benutzt werden, um künftig die geeigneten erwählen können, noch rätlich die Quantität nicht zu gering zu wählen, damit die Prozesse der Gärung und Klärung erleichtert werden, überdies nötig, daß sich über die Art und Sorten und die Behandlung der Möste zur zeitlichen Anweisung geäußert werde“.³⁰

Oppmann besucht nun, um sich für die ihm gestellte Aufgabe, die er in seinem Ehrgeiz und Eifer sich auszuzeichnen, möglichst vollkommen lösen will, eingehend zu informieren, „Champagnerfabriken“ zu Mainz und Eßlingen (also Mappes und Kessler) und beginnt seine Versuche. 33 Eimer 19 Maß im Anschlage von 311 fl. 16 ½ kr. und zwar vom 1835er roten Schalksberger 4.19 Eimer à 8.30 fl., vom 1835er Hammelburger Champagner 17 Eimer à 8.45 fl. und vom 1835er Hörsteiner Zehent 12 Eimer à 10.30 fl. werden zur Sektbereitung verwendet.

Am 25. Oktober 1835 erstattet Oppmann den ersten Bericht über die Ergebnisse seiner Versuche. Darin finden sich interessante Erfahrungen über die Eignung verschiedener Weine. Sie bedeuten zugleich eine Rehabilitierung des Grafen Montperny, der ein Jahrzehnt zuvor mit scheinbar so schlechtem Ergebnis „Champagnerreben“ in Franken hatte anpflanzen lassen.

„Da war zunächst, der Wein von Saaleck, der sich zwar schnell und leicht klärte, dann aber in so heftige Gärung geriet, daß von 140 Flaschen 40

³⁰ Dütsch l. c. 95 – 97.

zersprangen³¹ und jede Gegenmassregel vergeblich war. Ueberdies wies das Erzeugnis noch einen starken Erdgeschmack auf und blieb auch nach dessen Beseitigung ein so spezifischer Frankenwein, dass er im Vergleich mit anderen moussierenden Weinen nicht in die Oeffentlichkeit treten konnte. Der Wein vom Schlossberg war zu schwer und wurde so dick und zähe, dass er ausgeleert werden musste. Hingegen gelang der Hörsteiner schon besser. Am geeignetsten erwies sich aber die Lage Schalksberg, wo Marquis von Montperny ebenfalls Champagnerreben hatte anpflanzen lassen. Hier mußte zwar der eigenartigen Natur des Gewächses wegen ein eigenes Verfahren ausprobiert und angewandt werden, dafür wurde aber ein vortrefflich mundender Schaumwein erzielt.“³²

Oppmann läßt das Versuchsstadium rasch hinter sich; 1836/37 wird bei einer Produktion von 2.214 Flaschen bereits schäumender Frankenwein aus dem Hofkeller nach München geliefert, und 560 Flaschen werden verkauft. Die Widerstände bleiben aber seitens des Rentamts unvermindert bestehen. Der Schaumwein wird nicht in das offizielle Verkaufsverzeichnis aufgenommen, weil das Amt fürchtet, das Renommé des Hofkellers werde durch die „fabrizirten“ Weine leiden.³³ Als am 29. Mai 1836 der Weinbauverein seine Sitzung im Pfälzischen Garten zu Würzburg abhält, liefert der Hofkeller je 20 Bouteillen roten und weißen Schaumwein mit der Weisung des Rentamts, die nicht genossenen zurückzunehmen. Diese Maßregel erweist sich als unnötig. Dem Rentamt ist zugute zu halten, daß es gewiß nicht als normal bezeichnet werden kann, wenn der technische Leiter der Kgl. Hofkellerei zugleich Sektfabrikant und Konkurrent der privaten Hersteller war.

Bis 1842 hat Michael Oppmann sich mit der ihm gewährten Erlaubnis zufrieden gegeben. Dann aber ruft ihn das Bestehen dreier „Champagnerfabriken“ in Würzburg und mehr noch Dörings Eingabe auf den Plan. Am 12. Januar 1843 wendet er sich an K. R. U. A., K. d. I.

„Die Weinkultur in Franken hat durch die Bereitung moussirender Weine einen wohlthätigen Aufschwung genommen, deren Folgen für das Inland immer mehr von Vortheil werden, indem die auswärtigen Betriebe hiedurch eine merkliche Concurrenz erhalten, ein großer Teil der sonst hierfür verwendeten Summen im Lande bleibt, und nebstdem für die innländischen Weine eine neue Quelle des Absatzes gegeben ist.

Da nun allerh. Orts dieser Gegenstand in Anregung kam, so glaube ich noch folgendes zur Kenntnis hoher Regierung bringen zu müssen.

Schon in den Jahren 1824–28 machte ich aus eigenem Antriebe und auf eigene Kosten Reisen ins Ausland, vorzüglich nach Frankreich, um den

³¹ Auch Döring berichtet dem Rentbeamten, daß einmal von 10.000 gefüllten Flaschen 3.000 zersprungen seien.

³² Dütsch l. c. 97 f.

³³ Im Kreisintelligenzblatt wird der Verkauf unter Angabe von Farbe und Preis, aber ohne Weinberglage und Jahrgang bekanntgegeben; wahrscheinlich wurde geargwöhnt, durch die Eignung zur Schaumweinbereitung könnten die Weine einer Lage in Verruf kommen (s. S. 14, 16).

Weinbau dort zu beobachten und daraus Anwendbares ins Vaterland zu verpflanzen. Bei dieser Gelegenheit war vorzüglich mein Augenmerk auf die Bereitungsweise des Champagners gerichtet, um, falls es mir gelingen sollte, aus vaterländischen Weinen Champagner zu bereiten, die ungeheuren Summen, welche für dieses Getränk ins Ausland gehen, dem Vaterlande zu erhalten. Nach meiner Rückkehr forschte ich sogleich nach den besten und zweckmäßigsten Bezugsquellen von dazu gehörigem Material, und besuchte – abermals aus eigenem Antrieb – zu diesem Behufe deutsche Glasfabriken.

Inzwischen unternahm ich soeben und hauptsächlich, das für die Fabrikation passend Gewächs zu ermitteln. Viele Versuche, die stetts mit großen Kosten verbunden waren, scheiterten, und nur die im Verlaufe der Zeit gemachten Erfahrungen konnten mich allmählich zu einem Resultat führen, biß ich im Jahre 1834 endlich mein Produkt für würdig erachtete, es hoher Regierung vorzulegen, wozu durch Urtheil von Sachverständigen um so mehr ermuntert, als hiedurch der Impuls zu einem für Franken so wichtigen Industriezweig gegeben werden konnte, und wie der Erfolg lehrt, wirklich gegeben ward.

Durch Entschließung hoher Kgl. Regierung vom 12. September 1834 Nr. 21560 erhielt ich sofort den Auftrag, den Proben, die ich bisher auf meine Kosten gemacht hatte, eine größere Ausdehnung zu geben, wobei mir lohnende Bedingungen zugesichert wurden.

Das Unternehmen, auf welches ich rastlose Thätigkeit verwendete, gelang, entwickelte sich mehr und mehr und der Verkauf des *ersten* fränkischen Champagners aus dem Kgl. Hofkeller begann. Im May 1836 wurden S. M. Proben hievon übersandt, um Allerhöchstdieselben von den Fortschritten des Unternehmens zu überzeugen.

Inzwischen hatten Private hiesiger Stadt, durch den glücklichen Fortgang der Sache aufgemuntert, auf ihr Ansuchen mit hoher Genehmigung Beeren aus den ärarialischen Weinbergen erlangt, um ihrerseits auch Proben zu machen, und Nutzen aus dieser Bereitung zu ziehen.

Jetzt, wo es nach vieler Mühe und nach großen Aufwande feststand, daß sich auch aus fränkischen Erzeugnissen ein sehr vorzügliches Produkt erzielen lasse, jetzt, da es feststand, welche Traubensorten und in welcher Mischung sie sich für die Bereitung des fränkischen Champagners am besten eigneten, jetzt durften nun die Private mit dem technischen Theile der Fabrikation vertraute Subjekte aus dem Auslande kommen lassen, um der Sache die ganze Bedeutung zu geben. Und dies geschah in der That: mehrere Fabriken sind nach dem von mir gegebenen Beispiel ins Leben getreten und sind in voller Thätigkeit. Bereits 150.000 Flaschen wurden in diesen Jahren bereitet, durch deren Ausfuhr dem Geberlande ein reicher Gewinn erwächst, so wie durch ihre Herstellung viele Hände beschäftigt werden.

Da ich nun mit Grund die Einführung dieser Weinbereitung und ihre Anwendung auf vaterländisches Gewächs, woraus Andere so großen Nutzen ziehen – als von mir ausgehend, in Anspruch nehmen kann, so glaube ich, wenn es von Kgl. Regierung als ein Verdienst anerkannt werden sollte, hiermit

die unterth. Bitte wagen zu dürfen, hohe Stelle wolle hierüber sowie über meine übrigen Leistungen im Weinbau S. M. Vorlage erstatten.

Einer Königlichen Regierung u. g.
M. Oppmann
K. Hofbüttner.“

Auf dieses Schreiben ist Oppmann sichtlich zu einer Eingabe unmittelbar an den König ermutigt worden; denn er macht sie am 4. Februar 1843 auf einem ihm dienstlich zur Verfügung gestellten Bogen, auf dem „Allerdurchlauchtigster Großmächtigster König, Allergnädigster König und Herr“ bereits vorgedruckt ist.

„Alleru. Bitte um Bestallung des Königlichen Hofbüttners M. Oppmann, die Bereitung moussirender Weine in Franken betreffend.

Euere Koenigliche Majestät haben von der Bereitung moussirender Weine aus inländischen Erzeugnissen allergnädigst Kenntniß zu nehmen geruht, so wie ich durch meine Vernehmung bei dem hiesigen Stadtmagistrate als Auskünfteperson in Sache des Weinhändlers Döring vernommen, und bei der Wichtigkeit dieses Zweiges der inländischen Weinproduktion dürfte der allerh. Würdigung für den Begründer dieser Weinbereitung entgegen zu sehen seyn.

Euere Königliche Majestät! Ich wage nun alleru. vorzustellen, daß ich zuerst Reisen auf eigene Kosten in das Ausland unternahm, um diese Bereitung auf vaterländischen Boden zu verpflanzen, und um dadurch die ungeheuren Summen welche für dieses Getränk in das Ausland gehen, dem Vaterlande zu erhalten. Nach meiner Rückkehr stellte ich auf eigene Kosten vor allen Anderen Proben an, um zunächst die für die Bereitung passenden Traubensorten zu bestimmen, und erhielt nachdem meine Versuche gelungen waren den Auftrag für E. K. M. Hofkeller moussirende Weine zu bereiten, welche als die ersten Frankenweine dieser Art verkauft wurden.

Da es nun durch meine viele Geldopfer und rastlose Bemühung feststand, daß sich auch im Vaterlande ein vorzügliches Produkt gewinnen lasse, und die zur Fabrikation geeigneten Traubensorten angegeben waren, hießen Private mit dem technischen Theile der Bereitung vertraute Subjekte aus dem Ausland kommen, errichteten nach dem von mir gegebenen Beispiele Fabriken und versenden nun eine große Menge fränkischen Champagner in das ferne Ausland, wodurch dem Vaterlande ein reicher Gewinn erwächst, und viele Hände beschäftigt werden. Geruhen E. K. M. auf die vorliegenden Akten meiner Vernehmung bei dem hiesigen Magistrate allergnädigst Bezug zu nehmen, sowie auf die gutachtliche Äußerung K. R. U. A., welche dieselbe bei Vorlage der Akten erstattet haben wird.

Sollten E. M. geruhen, die Begründung und Durchführung eines für Franken so wichtigen Unternehmens Euerer gnädigen Anerkennung für würdig zu erachten, so wage ich unter Beziehung auf meine übrigen Leistungen im K. Hofkeller dahier die alleru. Bitte, mich einer solchen theilhaftig werden zu lassen.

E. K. M. alleru. tg. M. Oppmann, K. Hofbüttner.“

Oppmann hat sich nicht umsonst auf das Gutachten der Bezirksregierung bezogen (unten S. 31). Zuvor aber muß gezeigt werden, mit welcher peinlichen Sorgfalt Dörings Gesuch und Dörings Schaumwein unter die Lupe genommen werden, ehe ein Antrag an den König formuliert wird.

M., 2. Januar 1843

„An Seine des Königl. Staatsrathes und Ministers des Innern,
Herrn von Abel, Großkreuz, Commandeur und Ritter mehrerer hoher
Orden

Excellenz

Der ganz ergebenst Unterzeichnete beehrt sich, das von dem Kgl. Hofkellermeister Ott abverlangte, und von ihm abgegebene Gutachten über die ihm zur Prüfung vorgestellten schäumenden Frankenweine aus der Fabrik des Ferdinand Döring zu Würzburg in vidim. Abschrift zu übersenden, und die 3 unbrochenen Bouteillen solchen Weines wieder zu remittiren.

Der ergebenst Unterzeichnete benützt diesen Anlaß Seiner des Kgl. Ministers des Innern Excellenz die Versicherungen ausgezeichnetster Hochachtung zu wiederholen.

M., 31. Dezbr. 1842

Graf Saporta, Hofmarschall“

M., 30. Dezbr. 1842

„An den Königl. Obersthofmarschall-Stab
von der Königl. Hofkellerey die Probe des schäumenden Frankenweines betreffend.

Der g. Unterzeichnete hat in Folge hohen Auftrages vom 27. l. Mts. die ihm übersandte Probe schäumenden Frankenwein versucht, und überreicht nachstehendes Resultat dieser Prüfung.

Der sorgfältige Verschuß des Weines in der Bouteille vermittelt feinstem Kork, gutem Bindfaden, Eisendraht und Staniol, beweist die Gewandtheit in dieser Verrichtung.

Der Wein schäumt so ziemlich, und erhält das Perlen im Glase eben nicht sehr lange, enthält demnach nicht so viele Kohlensäure als die Champagner *Grand moußeux*.

Der Geschmack desselben ist rein, kräftig, nicht von Liqueur überladen, was eine auf Erfahrung gegründete, zweckmäßige Auswahl der dazu verwendeten Traubensorte und gute Behandlung während der Fabrikation nachweist.

Demnach reiht sich dieser Wein in die Classe der kräftigen, nicht stark schäumenden deutschen Weine, und kann als solches Fabrikat gut und gelungen benannt werden.

In fidem copiae ... “

Ehrfurchtvollst
Ott, Kellermeister.

„An die K. R. U. A.

M., 11. Januar 1843

Ferdinand Döring's Fabrication schäumender Weine in Würzburg betr.
Nachträglich zu dem Auftrage vom 22. v. M. bez. Betr. wird die ... Regierung ... aufgefodert, mit den übrigen umfassenden Angaben über die Fabrication schäumender

Weine des F. Döring zu Würzburg zugleich den Preis der verschiedenen Sorten dieser Weine und insbesondere der eingesandten Sorte genau beyzufügen. v. Abel

G. B. Die vorhandenen noch unerbrochenen drey Flaschen wollen die Excellenz für sich behalten, und werden die Zahlung leisten, so bald der Preis per Flasche bekannt seyn wird.
11/1. Ebert“

„Nachdem nunmehr durch Bericht der K. R. U. A. vom 27. Jänner/8. Februar der Preis per Flasche zu 1 f 30 xr bekannt geworden ist, wurde die Bezahlung der fraglichen drey Flaschen mit 4 f 20 xr von Sr. Excellenz sogleich geleistet, und Quittung hierüber ist angefügt.
Not. 12. 2. 43. Ebert.“

„Der Unterzeichnete bekennt hiedurch von Seiner Excellenz dem Herrn Minister des Innern von Abel für drey Flaschen schäumenden Frankenweins à 1 fl 30 xr den Betrag mit vier Gulden 20 Kreuzer empfangen zu haben.

W., 15. Februar 1843
Ferdinand Döring“

Inzwischen ist das unmittelbar an die Staatsregierung gegangene Gesuch auf dem Dienstweg längst wieder nach Würzburg zurückgelangt und führt wie bei Fitz usw. (unten S. 60 – 64) zu einem höchst aufschlußreichen Bericht.

„Koenigreich Bayern
Ministerium des Innern

Beykommend empfängt die K. R. U. A., K. d. I. gegen Wiedervorlage die Eingabe des Ferdinand Döring aus Würzburg vom 16. v. Mts., dessen Fabrikation schäumender Frankenweine betreffend, zur gutachtlichen Äußerung über die Zeit der Gründung und die gegenwärtige Ausdehnung dieses Geschäftes, so wie über die Anerkennung, deren diese schäumenden Weine genießen.

M., 22. December 1842.

Auf S. K. M. allerh. Befehl“, was umgehend an den Magistrat weitergeht:

„W., 30 Decbr. 1842.

An den Stadtm. Würzburg.

Der M. empfängt anruhend *sub lege remissionis* die Eingabe des Ferdinand Döring dahier vom 16. v. M. deßen Fabrikation schäumender Frankenweine betr. zur *unverzüglichen berichtlichen Äußerung über die Zeit der wirklichen Gründung, und die gegenwärtige Ausdehnung dieses Geschäftes, sowie über die Anerkennung, welche diese schäumenden Weine genießen.* U.“

„W., 14. Jäner 1843.

K. R. U. A., K. d. I.

Der Stadtmagistrat dahier berichtet zum hohen Regierungsrescripte vom 30. Dezember 1842. Ferdinand Dörings Fabrikation schäumender Frankenweine betr.

Unter Rückanlage der Eingabe des Ferdinand Döring berichten wir auf der Grundlage der gepflogenen Recherche:

Die 1. Veranlassung zur Fabrikation schäumender Frankenweine wurde im K. Hofkeller durch die Bemühungen des K. Hofbüttners Oppmann gegeben. Der K. Hofbüttner Oppman hat in Frankreich die Fabrikation des Champagners studiert, und hier die Versuche gemacht, ob und welche Frankenweine zum Moussiren geeignet seyen. Die K. Regierung – Kammer der Finanzen –

hat bereits durch eine Verfügung vom 12. September 1834 No 21521/21564 die Versuche des K. Hofbüttners Oppmann zu erweitern sich bemüht.

Erst nachher fieng Ferdinand Döring seine Fabrikation an. Er war aber der Erste, der den moussirenden Frankenwein alsdann in den geschäftsmäßigen öffentlichen Verkehr brachte, und die ersten Versendungen machte. Döring hat im Jahr 1834, jedoch jedenfalls erst später als der K. Hofbüttner Oppmann, moussirende Frankenweine zu fabriziren begonnen, und der Kgl. Hofbüttner Oppmann gab dem Döring Anleitung in der Fabrikation.

Döring treibt sein Geschäft mit moussirendem Franken-Wein in großer Ausdehnung, macht sehr viele Versendungen, und sein Fabrikat wird als gut geschildert.

Einer K. Regierung u. g. Stadtmagistrat

– Der I. Bürgermeister – Bermuth.“

Hier muß mindestens ein Aktenstück fehlen; denn der Bericht der Bezirksregierung an das Innenministerium vom 27. Januar kann nicht auf der Grundlage dieses dürftigen Berichts mit einseitiger Parteinahme für Oppmann entstanden sein (der selbst nicht behauptet, er sei Dörings Lehrmeister gewesen). Offenbar hat – wiederum genau wie im Fall Fitz – der Regierungspräsident den Bericht des Magistrats gerügt und postwendend einen neutralen und mit mehr Sorgfalt ausgearbeiteten erhalten, der dem seinen vom 27. Januar 1843 zugrunde liegt:

„Ad Nrum. Resc. Nr. 3482 Nrus. praes. 11920/ exped. 11145 W., 27. Januar 1843.
(vorgedruckt:) Allerdurchlauchtigster Großmächtigster König,
Allernädigster König und Herr!

K. R. U. A., K. d. I.

Ad rescrp. dd. 22. Dezember 1842 und 11. Januar 1843

Nr. 3122 und 102,

Betreff Ferdinand Doerings Fabrication schäumender *Frankenweine*. Zur Erfüllung der nebenbemerkten h. Weisungen beeilen wir uns, E. K. M. u. Folgendes zu berichten:

Ferdinand Döring zu Würzburg hat das Geschäft der Bereitung *schäumender Frankenweine* vor 9 Jahren begründet. Hiezu von dem damaligen Regierungs-Präsidenten, Grafen von Rechberg speziell aufgefordert und ermuntert, begann Doering diese Fabrikation erstmals mit Bereitung von 8000 Flaschen vom Jahrgange 1834, wozu ihm ein Theil des Traubenmaterials aus den Königlichen Weinbergen überlassen worden war. Wegen der damaligen schlechten Qualität der Glasflaschen ging *die Hälfte* dieses ersten Fabrikats durch Zerspringen zu Grunde, und nur circa 4.000 Bouteillen gelangten davon im Jahre 1836 in Absatz.

Im Herbste 1835 wurde dem F. Doering aus den Königlichen Weinbergen zu Hörstein wieder eine Parthie nach *Champagnerart* vorbereiteten Mostes überlassen, so wie zum Zwecke der Erweiterung seines Geschäftes ihm ein ärialischer Keller dahier in Pacht gegeben:

Seit dieser Zeit erfreut sich das Geschäft Doerings eines *mit jedem Jahre zunehmenden* Aufschwunges, so zwar, daß der *Absatz* desselben nach den geschehenen Erfahrungen

im Jahre 1840	15.073 Flaschen im Werthe zu 20.590 f
im Jahre 1841	22.277 Flaschen im Werthe zu 30.790 f
im Jahre 1842	25.066 Flaschen im Werthe zu 33.425 f

betragen hat.

Der *ausländische* Debit Doerings erstreckte sich bisher hauptsächlich nach den östlichen und nördlichen Provinzen der Zoll-Vereins-Staaten, nach Polen und mittelbar nach Rußland; in jüngster Zeit wurden selbst Versuchs-Aufträge nach Nordamerika und Ostindien gemacht.

Um den inländischen Absatz zu verstärken, sind von Döring in mehreren größeren Städten, namentlich München, Augsburg, Nürnberg, Regensburg, Bamberg, Ansbach, Erlangen, Eichstaedt usw., Niederlagen errichtet worden.

Der *Preis* der schäumenden Frankenweine Doerings ist für diejenige Qualität, von welcher derselbe in zwey Nuancen Euerer Königlichen Majestaet Proben vorgelegt hat, im Detail-Absatze auf 1 f 30 xr für die Flasche festgesetzt; an diesem Preise gewährt aber Doering nach Verhältniß der quantitativen Abnahme einen Rabatt von 5, 10, 15 und 20 Prozenten, so daß bei einer Abnahme von 1000 Boutl. der Preis einer Flasche zu 1 f 12 xr *in minimo* zu stehen kommt.

In Vorstehendem glauben wir das Wesentliche über Doerings Unternehmen erwähnt zu haben; *die Anerkennung*, welche diese schäumenden Frankenweine gefunden, dürfte am sichersten aus dem Faktum sich entnehmen lassen, daß seit zwey Jahren in Würzburg wieder zwey neue Etablissements zur Bereitung dieses Schaum-Weines gegründet worden sind.

Das eine derselben unter der Firma: Leo Gaetschenberger et Cp^{nie} hat gleich im ersten Jahre seine Fabrikation großartig mit 80.000 Flaschen begonnen, und beabsichtigt, bis zum nächsten Jahre diese Fabrikation bis auf 200.000 Flaschen auszudehnen. Das zweyte unter der Firma: Sieligmüller et Cp^{nie} ist erst im Laufe des abgelaufenen Jahres³⁴ concessionirt worden und berechtigt ebenfalls zu den besten Erwartungen.

Der Einfluß dieser Unternehmungen auf andere Industriezweige ist ein unverkennbar wohlthätiger. Abgesehen nemlich davon, daß die eigentliche Bereitung des Schaum-Weins selbst zahlreiche Hände beschäftigt, so giebt diese Fabrikation durch den großen Verbrauch von Staniol, Ettiquetten, Bindfaden, Packpapier, Kisten und Körben mehreren Gewerben Absatz-Gelegenheit. Leider kann gleiches nicht auch bezüglich der Glas-Flaschen gesagt werden, da diese wegen der Unbrauchbarkeit der von den inländischen Hütten³⁵ gelieferten bisher auswärts bezogen worden sind; jedoch werden in jüngster Zeit neue Versuche mit solchen Flaschen gemacht, die nach einer angeblich verbesserten Art von hierseitigen Hütten verfertigt worden sind.

Wichtiger übrigens als all das scheint uns die Einwirkung der fraglichen Fabrikation auf die fränkische Wein-Cultur selbst. Die bisherigen Erfahrungen haben nemlich bewiesen, daß die Mischung einer bestimmten Traubengattung, *des schwarzen oder grauen Clävners* oder sogenannten ‚Ruländers‘

³⁴ Also 1842; demnach ist Gaetschenberger 1841 gegründet worden (S. 17f.).

³⁵ Hütten-Werken im Konzept.

(des *pineau noir* und *pineau gris* der Champagne) mit den fränkischen weißen Trauben jenes Product darstellt, welches an Wohlgeschmack und Reinheit mit dem Wein der Champagne in Konkurrenz treten kann. Seit nun durch Doerings und seiner Nachfolger Fabrication das größere Bedürfniß der obigen Traubengattungen fühlbar geworden und seit diese Fabrikanten hinsichtlich ihrer eigenen Weinberge mit dem Beyspiele vorangegangen, hat die Kultur der edleren Rebe in Franken an Ausdehnung ungemein gewonnen, und nimmt noch immer zu, weil die Produzenten wohl wissen, daß die betreffenden Fabrik-Unternehmen in *jedem* Herbste kaufen *müssen*, und weil der stetig jedes Jahr wiederkehrende Bedarf das Product in gutem Preiß erhält.

Wir brauchen schließlich kaum zu erwähnen, daß die *Fabrikations-Weise* der schäumenden Frankenweine in jeder Hinsicht ganz dieselbe sey, wie solche in der Champagne angewendet wird. Sämmtliche hiesige Unternehmer haben sich Individuen aus den renomirtesten französischen Häusern zu verschaffen gewußt, welche die technische Geschäfts-Leitung und die Unterweisung anderer in allen betreffenden Verrichtungen übernommen haben.

Möchte diese Tatsache, daß in der Bereitung des teutschen wie des französischen Schaum-Weines *keine Verschiedenheit* sey, bekannter werden, als sie es bisher war! Der selbst unter Gebildeten noch viel verbreitete Wahn, daß der moußirende Wein der Champagne nichts Fabricirtes oder durch Zusatz Vervollständigtes, sondern reines Natur-Product sey, ist sicherlich die Haupt-Ursache der hie und da gegen die vaterländischen Schaumweine noch herrschenden Vorurtheile; ist dieser Wahn einmal gelöst, dann glauben wir, daß dem *teutschen* und unter diesen fast in erster Linie dem Schaumweine Frankreichs eine große Zukunft aufgehen werde.

Wir können diesen g. Bericht nicht schließen, ohne noch eines Mannes zu erwähnen, dessen Bestrebungen die fränkische Schaumwein-Bereitung einen großen Theil ihres ersten Aufblühens verdankt. Es ist dieses *der K. Hofbüttners-Meister Oppmann* dahier, welcher schon in den Jahren 1824 und 1828³⁶ auf Reisen in Frankreich über die Bereitung der moußirenden Champagner-Weine sich Kenntniße verschafft, auf seine Kosten die *ersten* Proben dieser Fabrication aus Frankenwein gemacht und im Jahre 1834 aus Auftrag der hiesigen K. Regierung, Kammer der Finanzen, diese Proben nach größerem Maasstabe in E. K. M. Hofkeller dahier mit dem besten Erfolge wiederholt hat. Von diesem aus 1834^{er} Gewächse im hiesigen Hof-Keller bereiteten Schaum-Weine sind der erstmaligen Versammlung des Weinbau-Vereins im Jahre 1836 mehrere Proben vorgelegt und als vorzüglich gelungen erkannt worden. Die Absicht der K. Regierungs-Finanz-Kammer, die nur dahin zielte, Private zu gleicher Unternehmung anzufeuern, ward durch den gelungenen Versuch, wie die jetzige Erfahrung zeigt, auf das Vollständigste erreicht.

Diesem Vorgehen des Königlichen Hofkellers und den uneigennütigen und wahrhafte Anerkennung verdienenden Bestrebungen und Leistungen des Hofbüttners-Meisters Oppmann gebührt daher die Ehre der ersten Fabrication

³⁶ So im Konzept; im abgesandten Schreiben 1825.

der schäumenden Frankenweine, und das Verdienst, diesen neuen Industrie-Zweig erweckt und ermuntert zu haben, dem Ferdinand Doering aber bleibt immer noch das weitere Verdienst, daß er der Erste war, welcher die Fabrikation schäumender Weine in Franken *geschäftsmäßig* unternommen hat.

E. K. M. alleru. tg.

K. R. U. A., K. d. I.

(Unterschrift).“

Diesen Bericht übernimmt in allen wesentlichen Teilen der eigenhändige Entwurf des Ministers des Innern zum Antrag an den König (M., 15. März 1843 gez. Abel), dem unter gleichem Datum die Reinschrift folgt:

(Vorgedruckt:) „An Seine Majestät den Koenig. Alleru. Antrag des Ministeriums des Innern“,

Ferdinand Dörings Fabrikation schäumender Weine betreffend.

„Ferdinand Döring zu Würzburg betreibt seit neun Jahren die Fabrikation schäumender Franken-Weine. Er hat im Jahr 1834 mit 8.000 Flaschen begonnen und 1842 bereits 25.066 Flaschen abgesetzt ... Der Preis ist per Flasche ... Derselbe hat die alleru. Bitte eingereicht,

E. K. M. wollen demselben eine ähnliche, allerh. Auszeichnung allergnädigst zu Theil werden lassen, wie den Fabrikanten schäumender Weine in der Pfalz, Fitz und Sauerbeck huldvollst zuerkant worden.“

Der tg. U. hat hierauf von der K. Hofkellerey ein Gutachten eingeholt ... (wörtliche Übernahme). Zugleich vernahm der tg. U. die K. R. U. A., welche ... (wiederholt das Gutachten; jedoch mit Umstellung, so daß Oppmanns Reisen zeitlich richtig an den Anfang gestellt werden).

„... Die Güte des von Döring bereiteten Schaumweines ist von dem Weinbauausschuß der vorjährigen zu Stuttgart gehaltenen Versammlung der deutschen Landwirthe als ausgezeichnet anerkannt worden, wogegen man den von Fitz in Dürkheim vorgelegten schäumenden Wein zwar für gut und kräftig aber zu schwer erklärte.

Seit den letzten 2 Jahren haben sich zwei neue Unternehmungen zur Erzeugung schäumenden Frankenweins gebildet ...

Der Einfluß dieser neuen ... Fabrikation auf andere Gewerbe ist ein sehr vortheilhafter ... Leider konnten bisher die in Bayern gefertigten Flaschen, des zu häufigen Springens wegen (dem p. Döring sprangen im ersten Jahre von 8.000 Flaschen die Hälfte, so daß nur 4.000 Flaschen zum Verkauf kamen; in Frankreich rechnet man nicht über 15%) nicht gebraucht werden und man muß sich noch ausländischer Flaschen bedienen; doch sind neuerlich Versuche mit einer angeblichen besseren Sorte aus unterfränkischen Hütten gemacht worden. Der tg., U. hat nicht verfehlt, die Glashüttenbesitzer auch von Niederbayern auf diesen Gegenstand aufmerksam machen zu lassen.

Von noch größerer Wichtigkeit ist die Fabrikation von schäumenden Weinen in Franken für den dortigen Weinbau ..., der Anbau jener edleren Rebsorten daher rasch zunimmt, weil die Produzenten außerdem³⁷ an die regelmäßige Wein bedürfenden und daher zu höheren Preisen kaufenden Schaumweinfabriken nicht absetzen können. Die Fabrikation wird übrigens in Franken durch Geschäftsführer aus der Champagne betrieben und genau in der dort

³⁷ andernfalls („außer wenn sie diese Rebsorten anbauen“).

üblichen Weise. Gelingt es daher den einheimischen Fabriken allmählig, das Vorurtheil der Consumenten gegen nichtfranzösischen Schaumwein zu überwinden und ihr Produkt unter deutscher Aufschrift, daher wohlfeiler der Consomtion zu überliefern, so daß dem Consumenten der niedrige Preis wirklich zu gute kommt, so läßt sich für den bayerischen Weinbau eine bedeutende Ausdehnung dieser Produktion erwarten, die schon in den nächsten Jahren in Franken allein eine Weinmasse von ca. 350.000 bis 400.000 fl.³⁸ jährlich in den Handel bringen wird.

Unter diesen Umständen dürfte der erste, welcher in Franken schäumenden Wein für den Handel produziert hat, der Weinhändler Ferdinand Döring zu Würzburg wohl verdienen, E. K. M. zu einer Auszeichnung ehrerb. empfohlen zu werden. Jedoch glaubt der tg. U. ihm, in Bezug auf das Verdienst der ersten *Erzeugung* schäumender Weine in Franken doch nur die 2te Stelle anweisen zu sollen, während ihm bezüglich der Einführung dieser Schaumweine in den Handel die erste Stelle gebührt; denn er hat, wie oben ehrfurchtvollst dargethan worden, erst dann diese Fabrikation begonnen, als im K. Hofkeller bereits früher durch den, auch bei der Versammlung der deutschen Wein- und Obstproduzenten in Würzburg im Jahre 1841 seiner Kenntnisse und Geschicklichkeit wegen sehr belobten K. Hofbüttner Oppmann auf eigene Kosten gelungene Versuche nach den auf seinen Reisen gesammelten Erfahrungen in der Sache gemacht worden waren.

Da nun Oppmann bereits vor dem Jahre 1830 seine Versuche anstellte und sowohl im K. Hofkeller als von dem p. Döring im Jahre 1834 gleichzeitig größere Quantitäten nach seiner Anleitung erzeugt wurden, beider früher als in der Pfalz durch Fitz, Sauerbeck & Comp., da ferner die Döring'sche Fabrik vorzügliche Produkte liefert und ihr Fortgang bereits 2 andere große Etablissements veranlaßt hat, so glaubt der tg. U. die alleru. Bitte des Ferdinand Döring um allergnädigste Ertheilung einer ähnlichen Auszeichnung, wie sie den Fabrikanten Fitz & Comp. zu Theil geworden, in folgendem alleru. Antrag unterstützen zu sollen:

„E. K. M. wollen in allergnädigster Anerkennung der Verdienste um die Einführung der Fabrikation schäumender Weine in Franken beziehungsweise um die Erhebung derselben zu einem Handelsartikel, sowohl

1. dem K. Hofbüttner Oppman zu Würzburg
als auch
2. dem Weinhändler Ferdinand Döring die goldene Ehrenmünze des Verdienstordens der bayerischen Krone allerhuldreichst zu verleihen geruhen.

Er ist indeß weit entfernt, dem allerweisesten Ermessen E. K. M. im Mindesten vorgreifen zu wollen und sieht vielmehr der allerh. Entschließung in tiefster Ehrfurcht entgegen.

M., 15. März 1843.“³⁹

Am Rand ist vermerkt: „Diese Anträge genehmigt.
M., 16. März 1843“ mit der Unterschrift des Königs: *Ludwig*.

Es folgt die wiederum eigenhändige Weisung des Innenministers an das Präsidium der K. R. U. A.

³⁸ Hier würde man *Flaschen* erwarten; die Angabe lautet aber auf *fl.* = Gulden.

³⁹ Keine Unterschrift.

„M., 25. März 1843.

Ferdinand Dörings Fabrication schäumender Weine betr.

S. M. der König haben in allergnädigster Anerkennung der Verdienste ...
(wie oben)

Das K. Regierungspräsidium wird mit dem Auftrage hievon in Kenntniß gesetzt, den mit dieser Auszeichnung Begnadigten die gedachten Ehrenmünzen, zu deren Übersendung das K. Hauptmünzamt angewiesen ist, auf geeignete feyerliche Weise einhändigen zu lassen, wie solches geschehen anzuzeigen und zugleich Sorge zu tragen, daß die Ehrenmünzen nach dem Tode der Empfänger wieder eingeliefert werden. v. Abel.

Mittheilung dem K. Finanzministerium mit der ergebensten Bitte um gefällige Anweisung des K. Hauptmünzamt. v. Abel

Mittheilung dem K. Ministerium des Äußern. v. Abel.

Nachricht der Redaction des Regierungsblattes. v. Abel

Als nächstes unterbreitet das Präsidium der K. R. U. A. „ehrfurchtsvollst das über

den Akt der Aushändigung der Ehrenmünzen an die Begnadigten aufgenommene Protokoll in der Urschrift, mit dem unterthänigsten Bemerken, daß Letzteren mündlich die Eröffnung gemacht worden, wie die gedachten Ehrenmünzen nach ihrem Ableben wieder eingeliefert werden müssen.“

„Geschehen W., 30. April 1843 im Sitzungs-Saal des Kgl. Regierungs-Gebäudes.

In Gegenwart des Kgl. Regierungs-Aßeßors J. Preßer, des Theodor Remlein als Protokoll-Führer, dann des Kgl. Kellermeisters Oppmann, des Weinhändlers Ferdinand Döring, und einer Deputation des Stadtmagistrats und der Gemeinde-Bevollmächtigten Würzburgs, des Vorstandes des landwirthschaftlichen Kreis-Vereins und mehrerer vorzüglichen Betheiligten des hiesigen Weinbaues:

S. M. der König haben ... (Verleihung wie oben).

Diese Allerh. Kgl. Auszeichnung ist heute von dem Kgl. Regierungs-Kommißär im Auftrage des hohen Regierungs-Präsidium d. d. 1^{ten} v. Mts. den beiden Begnadigten in Gegenwart der oben verzeichneten Mitglieder des Stadtmagistrats und der Gemeinde-Bevollmächtigten Würzburgs, sowie der zu diesem Akte geladenen vorzüglicheren Betheiligten des hiesigen Weinbaues nach einer der Sache angemessenen Anrede an die Versammlung feierlich eingehändigt worden.

Zur Bestätigung dieser Handlung wurde gegenwärtiges Protokoll aufgenommen, und von den Anwesenden unterzeichnet.

(Unterschriften)“

Ein Jahr darauf wird Döring bewußt, daß er zehn Jahre produziert hat, ohne eine Konzession zu besitzen. Sein Antrag zeigt allerdings, daß er sich der Ertheilung sicher ist.

„W., 5. September 1844.

U. Bitte des Kaufmanns und Weinhändlers Ferdinand Doering hierselbst, die nachträgliche gnädigste Beurkundung der Concession zur Bereitung schäumender Weine betreffend.

K. R. U. A., K. d. I.

Zu meinem Unternehmen, moussirende Weine aus Frankentrauben zu bereiten, wozu ich vor 11 Jahren von Königlicher Regierung besonders aufgemuntert und gewißermassen stillschweigend schon konzessioniert wurde, fehlt mir noch die förmliche Beurkundung.

Wenngleich die Besorgniß, es möchte der Mangel dieser Förmlichkeit meinem Unternehmen vielleicht in der Folge nachtheilig werden, eine Ungegründete seyn dürfte, indem ich als Schöpfer dieses Industriezweiges in Franken, von S. M. dem Könige die allerhöchste Anerkennung erhalten habe, so sehe ich mich doch veranlaßt, um die gnädigste Ertheilung einer förmlichen Concessions Urkunde ehrfurchtsvollst die Bitte zu stellen, weil, wie ich vernommen, die später gegründeten gleichen Unternehmungen der Herren Gaetschenberger, Leo & Cie. und F. A. Siligmüller hier, von Kgl. Regierung konzessioniert worden sind. Indem ich daher einer geneigten gnädigsten Gewährung meiner u. Bitte entgegen sehe, verharre ich mit dem tiefsten Respecte.

Der Königl. Regierung Kammer des Innern u. g.
Ferdinand Döring“.

Am Rand ist vermerkt:

„An den Stadtmagistrat Würzburg, 9. September 1844.

Der M. empfängt beyfolgend das Duplicat einer Vorstellung des Weinhändlers Ferdinand Doering in Würzburg vom 3. d. M. rubrizirten Betreffs mit der Entschließung, daß dem hier ansässigen Exhibenten, welcher vor mehr als zehn Jahren die Fabrikation von Schaumweinen auf die Ermunterung der K. Regierung zuerst dahier begründet, solche seither notorisch mit vorzüglichem Erfolge unausgesetzt betrieben hat, und dieserhalb von S. M. dem Könige mit dem goldenen Ehrenzeichen des Verdienstordens der Bayr. Krone ausgezeichnet worden ist, die nachgesuchte förmliche Conceßion in persönlicher Eigenschaft hiemit nachträglich ertheilet werde. Die deßfalls ausgefertigte Urkunde ist dem Weinhändler Ferd. Doering zu seiner Legitimation zuzustellen“.
(folgt Vermerk über die Ausfertigung der Urkunde zur „persönlichen Conceßion zur Fabrikation von Schaumweinen“).

EXKURS: SCHAUMWEINFLASCHEN

Die Bemerkung über die Unbrauchbarkeit der im eigenen Land gefertigten Glasflaschen (oben S. 32) wird sogleich aufgegriffen. Am 8. Oktober 1843 übersendet das Ministerium des Innern der Regierung von Unterfranken und Aschaffenburg den Bericht der Regierung von Niederbayern vom 27. Mai 1843 „mit dem Bemerken, daß man die Resultate der Versuche des Freyherrn von Hafenbradl seiner Zeit mittheilen werde“.

Am 10. November 1843 werden die Beilagen nach Einsicht zurückgeschickt: „Bey dieser Gelegenheit erlauben wir uns die unterthänigste Bemerkung, daß nach unserer unmaasgeblichsten Ansicht die Fabrika-

tion von Glas-Flaschen für die fränkischen Schaum-Weine mit beßerm Erfolge *in den Glashütten-Werken der Pfalz* als in jenen von Niederbayern aus dem mehrfachen Grunde gelingen dürfte, weil

1. die pfälzischen Glashütten Würzburg näher liegen, und die Kosten des Transportes, die bey der Schwere der Flaschen so sehr in Betracht kommen, bedeutend geringer sind; und weil

2. die Pfalz nächst dem geringen Preis der Saarkohle auch noch, soviel bekannt, einen weiteren Vortheil durch den Besitz von Quarz-Sand voraus hat; der, weil er nicht gepocht zu werden braucht, die Kosten der Fabrikation mindert, und dem Glas jene dunkle fast undurchsichtige Färbung gibt, welche für Schaum-Wein-Flaschen gesucht wird.
E. K. M. ...“

Das ist von hohem Interesse; denn die Schaumweinflaschen waren „dunkel, fast undurchsichtig“ schon als *verre anglais*, weil sie mit Kohle erzeugt wurden, um das Holz der Wälder für die Flotte zu schonen.

Am 7. Januar 1844 erfolgt als Reaktion auf diesen Bericht die Übersendung des Rapports der Regierung der Pfalz vom 28. Dezember 1843 mit drei Beilagen „zur Kenntnißnahme und angemessenen Belehrung der Schaumweinfabrikanten zu Würzburg.“

Die Erledigung wird am 26. Februar 1844 angemahnt und erfolgt am 14. März 1844:

„An den Stadtmagistrat Würzburg; Die Erzeugung von Glas-Flaschen für Schaum-Wein in bayr. Glashütten betr.

Zufolge eines h. Minister-Rescripts vom 7. 1. d. J. sind die Schaum-Weinfabriken zu Würzburg aufmerksam zu machen, daß die Besitzer der Marienthaler Hütte zu St. Ingbert Landkommisariat Zweybrücken bereits seit 10 Jahren Flaschen für Schaum-Weine in größeren Quantitäten, u. zwar jährl. über 300,000 Stück fabriziren, und daß diese Flaschen in Bezug auf Qualität keinem ausländischen Produkte nachstehen.

Zum Vollzug dieses h. Ministerial-Auftrages hat der E. das Sachgemässe zu verfügen, wobey bemerkt wird, daß die Fabrik Gaetschenberger, Leo et C^{gnie} seit dem Jahre 1841 aus obiger Glashütte bereits nach vorliegenden Notizen 140,000 Flaschen bezogen hat“.

„Bericht an S. K. M. Ministerium des Innern, München:

Nachdem wir die hiesigen Schaum-Wein-Fabrik-Besitzer im Sinne des h. Rescripts vom 7. Jener d. J. verständiget haben, bringen wir die gnädigst uns zugeschlossenen Beylagen dieses Rescripts pflichtschuldigst wieder zur Vorlage.⁴⁰

Bey dieser Gelegenheit erlauben wir uns, E. K. M. g. zur Kenntniß zu bringen, daß die Besitzer der Braunkohlen-Bergwerke bey Bischofs-

⁴⁰ Da die Unterlagen an München zurückgegeben werden mußten, dort aber nicht erhalten sind, ist der Bericht der Pfalz sowohl wie von Niederbayern nur aus den Stellungnahmen bekannt.

heim v. d. Rhön dermalen die Errichtung einer Fabrik dortselbst zur Erzeugung von Glasflaschen ins besondere für Schaum-Weine beabsichtigen.

Da der Betrieb der Hütte mit Braunkohlen bewerkstelliget werden soll, ein vollkommen tauglicher Quarz-Sand sich in der unmittelbaren Nähe vorfindet, den betreffenden Bergwerk-Besitzern ein reger Unternehmungs-Geist und bedeutende Geld-Mittel zur Seite stehen, überdieß das Bedürfniß an fraglichen Glas-Flaschen von Jahr zu Jahr im Steigen begriffen ist, so läßt sich mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit hoffen, daß in nicht ferner Zeit die Gelegenheit zum Bezug der gedachten Flaschen im diesseitigen Regierungsbezirk selbst werde gegeben seyn.

E.K.M. ...

app. die sämtlichen Beylagen des Rescripts vom 1. Jener.“

Höchst bemerkenswert ist die Produktionszahl von über 300000 Flaschen jährlich aus dieser einen Glashütte; wieder ein Indiz dafür, daß um 1840 die Schaumweinerzeugung bereits wesentlich höher lag als z. B. bei Englerth angegeben.

– Ende des Exkurses –

Es darf angenommen werden, daß Michael Oppmann, nun im Besitz der ausdrücklichen Anerkennung seiner Verdienste, seit 1843 bemüht war, den Widerstand des Hof- und Stadtrentamts gegen eine gewerbliche Tätigkeit zu überwinden. Das ist ihm in gewisser Weise gelungen; denn seit dem Beginn der Produktion der Sektkellerei Siligmüller, vielleicht aber erst seit 1844 (unten S. 39), ist er deren technischer Leiter. Sein Ehrgeiz geht aber, zumal seit es Zerwürfnisse zwischen ihm und Siligmüller gibt, auf Gründung einer eigenen Sektkellerei. Es dauert mehr als sieben Jahre, bis sich diese günstige Wendung in den Münchner Regierungsakten findet (ohne daß, scheint es, Oppmann zunächst etwas davon weiß).

(Vorgedruckt:) „Durch das Protocoll zum Königl. Staats-Ministerium des Handels und der öffentlichen Arbeiten“:

„folgt der Bericht des Präsidiums der K. R. U. A. vom 9^{ten} praes. 12^{ten} dieses sammt Beilage bezeichneten Betreffs zu gefälliger Einsicht und Äußerung mit dem ergebensten Bemerken, daß man bei den im Präsidialberichte enthaltenen Erörterungen, da der Besorgung der ärarialischen Weine im Hofkeller zu Würzburg nur uneigentlich die Eigenschaft eines Staatsamtes beigelegt sei, auf diesseitigem Standpunkte im Allgemeinen und vorbehaltlich allenfalls nöthig scheinender Modifikationen nichts zu erinnern finde“.

Dieses Zeugnis diplomatischer Formulierungskunst scheint dem Handelsministerium Kopfschmerzen bereitet zu haben:

„M., 15. August 1850

Königliches Staatsministerium der Finanzen
Durch das Protokoll zum Staatsministerium der Finanzen

„... folgen die Einlagen der sehr schätzbaren Note untenstehenden Betreffs vom 15^{ten} l. M. mit dem ergebensten Bemerken zurück, daß, nachdem die dienstliche Eigenschaft des Oppmann dem Betriebe des beabsichtigten Erwerbszweiges nicht hinderlich im Wege stehe, derselbe nunmehr mit seinem Fabrikconcessions-Gesuche an die Gewerbespolizey zu verweisen sein dürfte“. Dies ist durchgestrichen; es folgt – wiederum durchgestrichen – mit anderer Schrift:

„Demselben übrigens zu diesem Beruf die Zuläßigkeit eines solchen Gesuches in dienstlicher Bejahung nachdrücklich zu bezeugen sein dürfte“.

Neben beiden durchgestrichenen Texten steht nur der Betreff:

„Das Gesuch des Kellermeisters Oppmann in Würzburg wegen Ertheilung einer Concession zur Fabrikation von moußirenden Weinen betr.“, aber kein Vermerk wegen Weiterleitung.

Erst am 20. August 1850 erinnert das Protokoll sanft daran, daß Oppmann von der für ihn günstigen Entscheidung doch auch Kenntnis erhalten sollte:

„Durch das Protokoll zum K. Staatsministerium der Finanzen ... folgen die Einlagen der sehr geehrten Note unten stehenden Betreffes mit dem ergebensten Bemerken zurück, daß, nachdem Fabrikconcessionsgesuche im vorschriftsmäßigen Instanzenzuge anzubringen und zu bescheiden sind, im vorliegenden Falle, wo die Gewerbspolizeybehörde noch gar nicht angegangen worden zu sein scheint, dem ergebenst unterzeichneten Staatsministerium vom gewerblichen Standpunkte aus zur Zeit keine Erinnerung zustehe, dem Kellermeister Oppmann in Würzburg übrigens zur Erlangung der beabsichtigten Concession allerdings erwünscht sein dürfte, wenn sehr verehrliches Staatsministerium demselben die Eröffnung zugehen laßen könnte, daß seinem Fabrikconcessions-Gesuche keine dienstlichen Rücksichten hindernd im Wege stehen“.

Damit ist für Oppmann der Weg frei, eine Konzession zu beantragen, wovon er am 18. September 1850 mit Gesuch an K. R. U. A., K. d. I., Gebrauch macht:

„U. Bitte und Vorstellung des Kgl. Kellermeisters Oppmann um Verleihung einer Concession zur Bereitung moussirender Weine.

Laut hohem Regierungsverord. vom 12. September, Kammer der Finanzen ward dem u. Unterzeichneten durch h. Ministerial Entschließung die Erlaubniß ertheilt, um eine Concession zur Fabrikation moussirender Weine geeigneten Orts nachzusuchen.

Von dieser gnädigen Erlaubnis macht derselbe nun Gebrauch und führt Folgendes zur Unterstützung seines Gesuches an:

Seit vielen Jahren habe ich mich bemüht, der Fabrikation moussirender Weine in unserm Vaterlande Aufnahme zu verschaffen, und S. K. M. haben es allergnädigst anerkannt, daß das nöthige Gelingen desselben als ein wesentlicher Gewinn vaterländischer Industrie zu erachten sey. S. K. M. haben ferner geruht, zur Anerkennung vieljährigen, mühevollen, jedoch erfolgreichen Strebens am 26. März 1842 die goldene Medaille des CivilVerdienstOrdens allergnädigst zu verleihen.

Nachdem es mir gelungen war, die Bereitung dieses Weines in einer Qualität herzustellen, welche nicht allein die Concurrenz mit allen anderen deutschen Fabriken aushielt, sondern auch den französischen Fabrikate am nächsten annäherte, ergab sich von selbst die Aufgabe, wenn ich nicht auf die durch Ausdauer, Zeit und Kostenaufwand errungenen Vortheile wieder verzichten wollte, die einmal begonnene Fabrickation im fränkischen Weinhandel einzuführen, und hiedurch nicht allein diesem IndustrieZweig eine Erweiterung zu sichern, als auch für meine zahlreiche Familie eine Subsistenzquelle zu eröffnen, welche dieselbe auch für die Zukunft zu sichern geneigt^a wäre.

Ich war sonach vermüssigt, mit einem bekannten Handlungshause wegen Betriebs der Fabrickation moussirender Weine in Verbindung zu treten, und es ist in den hiesigen Kreisen bekannt und notorisch, daß ich seit mehreren Jahren mit dem Handlungshause F. H. Siligmüller die Fabrickation solcher Weine betreibe, und es werden letztere in einer solchen Qualität von mir geliefert, daß der von mir bereitete unter der Firma F. H. Siligmüller im Handel befindliche Champagner der allgemeinen Anerkennung und Bevorzugung sich erfreut. Wirklich wurde derselbe in der letzten Industrie Ausstellung in Leipzig als der beste Schaumwein erklärt, und demgemäß mit der silbernen Medaille ausgezeichnet.

Meine Verhältnisse als Familienvater, und die mir obliegende Sorge für die Zukunft meiner Kinder machen es mir zur Pflicht, aus der mit dem Handlungshause F. H. Siligmüller besonderen Geschäftsverbindung herauszutreten, und die Fabrickation dieser Weine unter eigenen Namen umso mehr zu übernehmen, als ich, der erste der fränkischen Champagner Fabrickation, hoffen darf, daß dieser Industrie Zweig unter meiner direkten Leitung und unter meinem Namen noch einen größeren Aufschwung nehmen, nicht minder mir eine solche Stellung gewähren werde, daß die Meinigen beruhigt der Zukunft entgegensehen dürfen. Ich wage es sonach an E. K. R. die u. Bitte zu stellen:

Mir Behufs der Fabrickation moussirender Weine die erforderliche Concession ertheilen zu wollen.

Einer K. Regierung u. M. Oppmann, K. Kellermeister“.

Auf dem Gesuch hat die Bezirksregierung am 20. September vermerkt:

„Im Duplikate an den Stadtmagistrat Würzburg mit der Weisung, das vorwüfliche Konzessions Gesuch dem öffentl. Anschlag zu unterwerfen, und nach Ablauf der gesetzlichen Frist gutachtlich hierüber zu berichten“.

Am 8. November berichtet der Stadtmagistrat Würzburg, er habe das Gesuch öffentlich angeschlagen. „Nachdem nun der Termin abgelaufen ist, und Mitbewerbungen nicht eingekommen sind, legen wir das herabgeschlossene Duplicat des rubrizirten Konzessions-Gesuches nebst dem Nachweise des öffentlichen Anschlages und den AnsässigmachungsAkten des Bittstellers zu weiterer kompetenzmäßiger Verfügung anruhend g. vor, und berichten:

^a geeignet ist gemeint.

Bittsteller besitzt das zum Betriebe der nachgesuchten Fabrikation erforderliche Vermögen, hat einen sehr guten Leumund, und es dürfte auch nicht zu zweifeln seyn, daß er dazu vorzüglich befähiget ist.

In dieser Rücksicht, und nachdem überdies auch durch das vorwürfige Unternehmen, welches lediglich die Veredelung eines Landesproduktes bezweckt, allerdings die inländische Industrie gehoben und der Absatz hier erzeugten Weines befördert wird, glauben wir für die willfährige Bescheidung des rubrizierten Gesuches begutachten zu müssen“.

Trotz der klaren Sachlage wird am 11. November 1850 erst noch eine ausführliche Begründung durch die Kammer des Innern der Bezirksregierung gefertigt; wahrscheinlich, um keinen Präzedenzfall für die Ausübung eines privaten Gewerbes durch öffentliche Bedienstete zu schaffen (ausdrücklich gekennzeichnet als Sitzungsbeschluß der Kammer):

„Auf das Gesuch des K. Kellermeisters Michael Oppmann von hier um eine Conzession zur Erzeugung moußirender Weine hat sich die unterfertigte K. Stelle nach vorausgegangener Sach-Instruktion Vortrag erstatten lassen, und nach kollegialer Berathung beschlossen:

daß unter Stattgebung des angebrachten Gesuches besagtem Michael Oppmann in persönlicher Eigenschaft die erbetene Conzession zur Fabrikation und zum Verkauf von Schaum-Weinen ertheilt werde, –

und zwar aus der Erwägung, daß

1) der vorgenannte Bittsteller bereits die Ansässigkeit dahier besitzt; daß
2) die persönliche Befähigung desselben für das fragliche Geschäft unbezweifelt, und bereits durch ehrende allerh. Auszeichnung anerkannt ist; daß
ferner

3) das von M. Oppmann bezielte Unternehmen für die Förderung des unterfränkischen Weinbaues wirksam, folglich im allgemeinen Interesse wünschenswerth erscheint; und daß endlich

4) in Erkennung dieses Verhältnißes nicht nur von dem Stadtmagistrate Würzburg für die Gewährung des obigen Gesuches begutachtet, sondern auch von Seite des Kgl. Staatsministeriums der Finanzen durch h. Entschließung vom 8. Septbr. d. J. dem K. Kellermeister Oppmann die erforderliche dienstpolizeyliche Bewilligung zur Erlangung und Ausübung der betreffenden Gewerbs-Conzession unter bestimmten in die Conzessions-Urkunde aufzunehmenden Bedingungen ertheilt worden ist. –

Der Stadtmagistrat hat hienach das weitere sachgemässe zu verfügen, und sobald der gegenwärtige Beschluß die Rechtskraft beschritten haben wird, die hier zurückfolgenden Akten behufs der Ausfertigung der Conzessions-Urkunde wieder in Vorlage zu bringen.“

Der Stadtmagistrat macht es sich nicht leicht; denn obgleich die Wiedervorlage am 11. November auf drei Wochen terminiert war, legt er erst am 16. Dezember 1850 die Akten zwecks Ausfertigung der Urkunde wieder vor, worauf schon mit Datum 18. Dezember 1850 die Urkunde zurückfolgt. Sie spiegelt ausführlich die besondere Situation:

„Von der unterfertigten K. Stelle ist durch rechtskräftige Entschließung vom 11. Novbr. 1850 Nr. 1674 dem Kgl. bayr. Kellermeister Michael Oppmann zu Würzburg in persönlicher Eigenschaft die Conzession zur Erzeugung und zum

Verkauf von moußirenden Weinen ertheilt worden. Hierüber wird besagtem Michael Oppmann zu seiner Legitimation die gegenwärtige Conzessions-Urkunde mit dem Beyfügen ausgefertigt, daß zufolge h. Entschließung des K. Staatsministeriums der Finanzen vom 8. Septbr. 1850 Michael Oppmann gehalten ist:

1) Die Schaum-Wein-Fabrik in einem von Hofkeller entfernten Lokale, und außerhalb der ihm lediglich als Wohnung eingeräumten Lokalitäten anzulegen; sowie

2) einen Werkführer aufzustellen; und endlich

3) den Verkauf der produzierten Weine wohl unter seinem Namen nicht aber unter seiner Dienstes-Eigenschaft als K. Kellermeister zu bewerkstelligen“.

Damit kann Anfang 1851 Oppmann mit eigener Sektkellerei in Betrieb gehen. Er steht damit, wie unten S. 45–49 berichtet wird, an sechster Stelle (allerdings ist wohl Gätschenbergers Betrieb soeben eingegangen). Daß Oppmann, wie er selbst ausführt, auch in den Jahren vorher in der Sektkproduktion tätig war, bestätigt der Versuch, auch den Sekthersteller Siligmüller einer Auszeichnung theilhaftig werden zu lassen, wofür zunächst ein Deputierter gewonnen wird:

„Praes. 13. Febr. 1851.

Hochwohlgebohren, Hochverehrter Herr Ministerial-Direktor!

Der Fabrikant moussirender Frankenweine, der Euer Hochwohlgebohren bekannte Siligmüller, hat mich wiederholt gebeten, durch Fürsprache bey Hochdemselben eine vaterländische Anerkennung seines gewerblichen Verdienstes zu bewirken, nachdem dasselbe bereits im Auslande Anerkennung gefunden hat.

Abschrift der K. Sächsischen Erlaße in diesem Betreff hat er mit mitgetheilt, und ich erlaube mir, diese hier anzulegen.

Die beiden Fabrikanten in Würzburg, Döring und Oppmann, haben die Civildienst-Medaille erhalten, und eine gleiche Anerkennung dürfte auch den Leistungen des Siligmüller zu Theil werden, dessen Unternehmen eines der Ersten in Franken war, und in bedeutendem Betriebe sich im In- und Ausland ungetheilte Anerkennung erfreut.

Siligmüller glaubt, die ihm vom Königr. Sachsen gewordene Auszeichnung dürfte das hohe Staatsministerium des Handels veranlassen, auch ihm eine vaterländische Auszeichnung zuzuwenden, zumal der offizielle Bericht einer K. Bayerischen Commißeion über die Gewerbsausstellung in Dresden vorliegt. Zu einer Anregung von Würzburg aus, glaubt er, würde ihm die erspriesliche Stütze fehlen.

Ich würde mir nicht erlaubt haben, Euer Hochwohlgebohren mit dieser Angelegenheit zu belästigen, wäre mir nicht bekannt, ebenso die huldvolle Herablaßung Euer Hochwohlgebohren, als das gütige Andenken, womit Hochdieselben den Siligmüller beehren.

In schuldigstem Respekt bestehe
Euer Hochwohlgebohren g.
Degenhard, Abgeordneter.

M., 11. Februar 1851.“

Die beigelegten Dokumente lauten:

„Das unterzeichnete Ministerium läßt Ihnen hiebey das Diplom über die Ihnen von Sr. Majestät dem Könige auf Vortrag des Ministeriums und nach dem Gutachten der betreffenden Prüfungs-Comißeion zuerkannte Auszeichnung Ihrer auf der letzten Leipziger Industrieausstellung ersichtlich gewordenen Leistungen der Fabrikation

moussierender Weine

zugehen und ist erfreut, demselben noch den besonderen Ausdruck seiner Befriedigung beyfügen zu können.

Ministerium des Innern

Dresden, 30. Juni 1850.

gez. v. Frießen.“

Abschrift des Diploms:

(Siegel:) „Industrie-Ausstellung zu Leipzig 1850“.

„S^{me} Majestät Friedrich August König von Sachsen

haben auf Vortrag Ihres Ministeriums des Innern beschloßen,

Hrn. F. A. Siligmüller, Fabrikanten moussierender Weine in Würzburg, welcher die Industrie-Ausstellung zu Leipzig mit seinen Erzeugnißen beschickt hat und durch das Gutachten der ernannten Prüfungs-Comißeion dieser Auszeichnung für würdig erklärt worden ist,

die silberne Medaille

als Anerkennung zu verleihen.

Zur Urkunde deßen ist gegenwärtiges Diplom ausgestellt worden.

Dresden, 30 Juny 1850

Ministerium des Innern

gez. v. Frießen.“

Die Staatsregierung gibt die Angelegenheit am 21. Februar 1851 an das Präsidium der K. R. U. A. ab:

Die Fabrikation moussirender Weine F. A. Siligmüller betreffend.

Repr. nach 4 Wochen.

Der Bezirksregierung wird hiermit aufgetragen, über die Verdienste des F. A. Siligmüller in Würzburg um die Hebung der Fabrikation moussierender Frankenweine und den gegenwärtigen Geschäftsbetrieb desselben Bericht zu erstatten, und sich hiebei ebenso darüber zu äußern, ob des Gen. Verdienste in Verbindung mit seinen persönlichen Verhältnißen die Verleihung einer Auszeichnung an Siligmüller rechtfertigen dürften.

gez. Stingelmann.“

Die Weisung wird schon am 23. Februar 1851 beantwortet:

(Vorgedruckt:) „Allerdurchlauchtigster Großmaechtigster Koenig, Allergnaedigster Koenig und Herr!“

„Zum Königl. Staats-Ministerium des Handels und der öffentlichen Arbeiten.

Dem eben allegirten höchsten Auftrage entsprechend berichte ich E. M. in tiefster Ehrfurcht Folgendes:

F. A. Siligmüller in Würzburg hat sein Etablissement für Fabrikation von Schaum-Weinen im Jahre 1840⁴¹ gegründet, mithin zu einer Zeit, wo das gleiche Etablissement von F. Doering – im Jahre 1839⁴¹ bereits errichtet war.

⁴¹ Der Magistrat hat sichtlich keine Ahnung von der Vorgeschichte; denn alle drei Jahreszahlen sind falsch. Siligmüller hat nicht 1840, sondern im April 1842 die Konzession beantragt, Döring nicht 1839, sondern 1834 den Betrieb aufgenommen und Gätschenberger nicht 1842, sondern 1841, so daß seine Sektkellerei nicht, wie hier angegeben, die dritte, sondern die zweite war.

Ein drittes ähnliches Geschäft von einigen Aktionären mit der Firma Leo, Gaetschenberger et. Comp. ist im Jahre 1842⁴¹ hier entstanden, und bekanntlich jüngster Zeit – wohl hauptsächlich wegen seiner mangelhaften Leitung – wieder eingegangen.

Mit F. A. Siligmüller trat bei der Begründung des fraglichen Unternehmens in Geschäfts-Genossenschaft der K. Kellermeister M. Oppmann, und zwar in der Art, daß Siligmüller den gesamten *nach aussen* gerichteten Betrieb, insonderheit den ganzen merkantilen Theil, Oppmann aber die eigentliche *technische Leitung der Fabrikation* auf sich nahm. Unter diesen Verhältnissen gewann die Erzeugung der Schaumweine der Firma F. A. Siligmüller et Compagnie bald einen tüchtigen Aufschwung, so daß die Leistung Doerings jedenfalls eingeholt, jene der Firma Leo Gaetschenberger et comp. aber namhaft überflügelt wurde.

Welche Anerkennung die Schaumweine Siligmüllers & Comp. in jüngster Zeit gefunden, darüber gibt der Bericht der Bayer. Commission bei der Leipziger Industrie-Ausstellung im Jahre 1850 ein bemerkenswertes Zeugniß, indem unter den von 5 deutschen Firmen ausgestellten moussirenden Weinen den *Siligmüllerschen unbestritten der Vorzug zuerkannt wurde.*

„Der Fabrikant war – so äussert sich der Commissions-Bericht S. 121 – in der schwierigen Auswahl und Verarbeitung seines Grundweines überaus glücklich; denn sein Fabrikat besitzt auf der prüfenden Zunge jene so schwer nachzuahmende Leichtigkeit und Feinheit der guten französischen Champagner und auch nach dem Moußiren noch jene liebliche Milde, die den sauern deutschen Weinen in der Regel gänzlich fehlt.

Auch in der Dauer des Moußirens steht er dem ächten Champagner nicht nach, und belästigt, was wohl die Hauptsache ist, selbst reichlich genoßen, so wenig wie dieser. Es ist dies ein Fabrikationszweig, der für die fränkische Industrie von der größten Wichtigkeit zu werden verspricht.“

Also der erwähnte Commissions-Bericht; bekanntlich wurde dem F. A. Siligmüller auch bei der Leipziger Ausstellung die Auszeichnung einer Preis-Medaille.

Vor einigen Monaten hat sich nun Kellermeister Oppmann von der Geschäftsverbindung mit Siligmüller losgesagt und nach vorgängiger allerh. und dienstpolizeylicher Bewilligung und erhaltener Conzeßion der K. Regierung ein selbstständiges Geschäft für Fabrikation von Schaum-Weinen dahier begründet, welches bei den bekannten Eigenschaften des Unternehmers nicht unwahrscheinlich dazu dienen mag, die Fabrikation der fränkischen Schaum-Weine noch einer höheren Vervollkommnung zuzuführen.

Was den bisherigen Umfang der Siligmüller'schen Schaum-Wein-Erzeugung anbelangt, so kann derselbe durchschnittlich im Jahre zu einigen 20.000 Flaschen angenommen werden, welche außer Bayern in Preußen, den sächsischen Ländern usw. abgesetzt worden sind.

Die Persönlichkeit F. A. Siligmüllers ist eine durchaus achtenswerthe und sein Unternehmen verdient unzweifelhaft die Aufmerksamkeit der Regierung in vollem Maße.

Ob es jedoch veranlaßt ist, demselben *im gegenwärtigen Augenblicke*, nach der eben erst erfolgten Geschäftstrennung von M. Oppmann, eine öffentliche Auszeichnung zu gewähren, mag gleichwohl bezweifelt werden, zumal notorisch ist, daß letzterer denn doch die Seele des fraglichen Unternehmens gewissermaßen war.

Meines ehrerb. Dafürhaltens dürfte mit einer solchen Auszeichnung wenigstens noch einige Zeit zurückzuhalten seyn, bis die unter den früheren Verhältnissen fabrizirten Weine abgegangen sind, und Siligmüller erprobt haben wird, daß er auf eigenen Füßen zu stehen vermag.

Ich stelle jedoch alles dem weisesten Ermessen E. M. anheim und geharre in tiefster Ehrfurcht

E. K. M. alleru. tg. Praesidium der K. R. U. A.
gez. Unterschrift.“

Dazu ist am 3. März 1851 von der Staatsregierung in München kurz vermerkt:

„hat hiernach zur Zeit auf sich zu beruhen – ad acta“.

Es wäre schwer zu verstehen, wenn Oppmann ab 1850 gleichzeitig Inhaber einer privaten Sektkellerei und Sektproduzent in dienstlicher Eigenschaft im k. Hofkeller gewesen wäre. Das ist nicht der Fall; es ist sogar zu vermuten, daß Oppmann die Erlaubnis zur Mitarbeit in der Sektkellerei Siligmüller erst erhält, als seine eigene Sektproduktion nicht mehr besteht. Diese Vorgänge fallen noch in die Frühgeschichte; sie werden nach Eifler⁴² wiedergegeben.

„Die fabrizierten Weine, von denen 1836/37 auch ein Teil nach München an den kgl. Hof ging, um den König durch die Proben von den Fortschritten, welche die Schaumweinfabrikation des Hofkellers machte, in Kenntniss zu setzen, wurden vorzüglich gefunden, und der Reiz der Neuheit brachte es denn auch mit sich, daß in den ersten Jahren eine größere Menge Flaschen verkauft wurde. Doch das währte nicht lange, der Verkauf flaute bald ab; die besitzende Klasse zog das französische „Original“-Getränk vor, dem breiten Publikum aber blieben die moussierenden Frankenweine wegen ihres hohen Preises (man hatte drei Qualitäten, die Flasche zu 1.30 fl., zu 1.36 fl. und zu 1.45 fl., entsprechend dem Preis der hierzu verwendeten Möste), der allerdings im Verhältnis zum Preis des französischen Schaumweins recht niedrig war, unzugänglich. Dazu kam, daß das Getränk mit den Jahren an Güte verlor, indem es an seiner spezifischen Eigenschaft, zu moussieren, mehr und mehr Einbuße erlitt, so daß es zum Teil umgeabeitet werden mußte. Um wenigstens den Rest anzubringen, wurde derselbe an die kgl. Bäder in Brückenau und Kissingen abgegeben und der Preis zum Teil von 1.45 fl. auf 1.30 fl. reduziert.“

Die Produktion hatte 1836 2.214 und 1837/38 1.192 Flaschen betragen. Dann geht sie bereits scharf zurück und liegt von 1841 bis zum Auslaufen nur noch um die 205 Flaschen jährlich. Trotzdem schließen bis auf das Anschaffungsjahr 1836/37 alle Jahre mit einem Überschuß ab, so daß nach Räumung des Lagers ein Überschuß von 258 fl. verbleibt.

⁴² l. c. (Anm. 4) 79 f.

Die Gründe für den Mißerfolg sind vielschichtig. Sektgeschichtlich scheint der scharfe Rückgang des Bruchs bedeutsam: 1836/37 über 20%, 1837/38 und in den Folgejahren aber weniger als 2 Prozent. Das liegt wohl am Weglassen von Zucker; eine naheliegende Maßnahme, die aber die Fülldosage so schwächte, „daß das Getränk an seiner spezifischen Eigenschaft, zu mousieren, mehr und mehr Einbuße erlitt“. Dann war es freilich auch zum Wettbewerb mit andern Schaumweinen nicht mehr in der Lage. Der Rückgang des Flaschenbruchs, ein begrüßenswerter Vorgang, erweist sich somit als wesentliche Ursache für den Rückgang des Absatzes.

Daß als Grund angeführt wird, die Weine seien „fabriziert“, hängt sicher mit Kunstwein und Weinverfälschung zusammen. Hefe setzte man nicht zu; aber Zucker, der in großem Umfang auch von Weinfälschern benutzt wurde. Es mag einem Kgl. Rentamt – von dort kamen ja die Widerstände – schwer gefallen sein, die Ergebnisse der zweiten Gärung von der Kunstweinfabrikation zu trennen, und ‚Fabriken‘ hießen die frühen Sektkellereien allemal.

Daß die Vorliebe des Publikums für Champagner (meist wohl mit französischen Etiketten versehene deutsche Schaumweine) nicht entscheidend ist, wird durch den Erfolg der privaten Firmen gesichert; daß Oppmann kein unfähiger Produzent ist, durch seine hervorragenden Leistungen bei Siligmüller. Man kann auch Oppmanns Bewerbung um eine eigene Sektkellerei nur dahin auslegen, daß er an den geschäftlichen Erfolg der Sektherstellung glaubt. Vielleicht löst sich alles ganz einfach, wenn man die Klagen des Rentamts über die personelle Mehrbelastung durch Sektbetrieb im Hofkeller, die Rufschädigung des Frankenweins durch das „Fabrikat“ usw. betrachtet. Das war dazu angetan, Oppmann die Freude an seiner Hofkellerproduktion zu verderben, so daß er seine Fähigkeiten nicht mehr in sie investierte.

Im Kgl. Hofkeller hatte Oppmann seine Fabrikation „in einem Zimmer im Erdgeschoß des Residenzschlosses, das mit dem Hauptkeller, in dem die Zehntweine lagerten, direkt verbunden war“, betrieben. „Dieser Keller wurde durch Einrichtung von Etageren zum Schaumweinkeller umgestaltet“. Das läßt den Schluß zu, der berühmte ‚Doppelstockkeller‘ der Hofkellerei unter der Residenz, der viel romantische Qualität besitzt, aber unter praktischen Gesichtspunkten höchst unzweckmäßig ist, sei jener „durch die Einrichtung von Etageren zum Schaumweinkeller umgestaltete“ Keller gewesen.

Es wurde schon angemerkt, daß Michael Oppmanns Kellerei noch weitere Vorgänger hat. Am 30. November 1844 stellt der Büttnermeister und Distrikts-Vorsteher Joh. Fey den Antrag auf eine Konzession, am 18. Dezember 1844 Franz Rigel und Dietrich Mittler zu Aschaffenburg.

Begründungen und Reaktion darauf sind sehr unterschiedlich. Fey hat sich entschlossen, durch die Fabrikation moussirender Frankenweine einen Nebenerwerb zu suchen, weil das Büttnergewerbe „in Folge der Verminderung der Weinberge, der Veredlung der Reben und des Zusammenschmelzens der Weinvorräthe einen ausreichenden Nahrungsstand nicht mehr liefert“. Als Büttner kann er den größten Teil der Vorrichtungen selbst fertigen. Sein Gesuch ist kurz und selbstbewußt.

„Überdieß steht mir in diesem Geschäfte mein ältester Sohn zur Seite, welcher 3 Jahre lang in der Champagner-Fabrik des H. Chevalier zu Herzogenbusch als Geschäftsführer arbeitete“; über seine Kenntnis ist ein Zeugnis beigefügt. Auch „war ich niemals einer Weinschmiererei verdächtig, noch weniger deshalb angeklagt“, besitze ein schuldenfreies Haus, Weinberge und das erforderliche Kapitalvermögen. Herr Chevalier bestätigt die Tätigkeit von Herrn Fey in seinem ‚Etablissement des Vins Moubeux et non-Moubeux‘, von dessen Existenz in Hertogenbosch wir dadurch erfahren.

Nachdem ein Leumundszeugnis des Stadtmagistrats Würzburg vorliegt, wird Johann Fey am 26. Jener 1845 die persönliche Konzession zur Erzeugung von moussierendem Frankenwein erteilt.

Das Gesuch „des vormaligen Apothekers Georg Franz Rigel und des Weinhändlers Dietrich Mittler zu Aschaffenburg“ scheint schon durch die unglaubliche Länge (11 + 14 Seiten) die Behörde verärgert zu haben. Es ist aber auch möglich, daß die Selbsteinschätzung des Georg Franz Rigel mißfällt; „derselbe besitzt als Apotheker die erforderlichen Kenntnisse in der Chemie“, um Schaumwein zu bereiten, sagt er von sich.

Sein Compagnon Dietrich Mittler ist nicht weniger von sich eingenommen. Er war als Papierfabrikant in Alzenau ansässig und hatte dort „ein sehr gangbares Fabrickwerk“, bis ihm das K. Landgericht Alzenau am 12. Juli 1844 die Konzession zur Fabrikation von moussierenden Weinen erteilte. „Derselbe besitzt die Kunst und das Geheimniß zur Fabrikation solcher Weine, und hat dergleichen schon zur allgemeinen Zufriedenheit gefertiget. Dieser Wein wurde nicht nur als Kaufmannsgut, sonder auch von der Polizeibehörde und dem K. Gerichtsarzte zu Alzenau als der Gesundheit unschädlich befunden. ... Die persönliche Qualifikation wird daher keinem Anstande unterliegen, und wird noch bemerkt, daß sich Mittler diese Qualifikation nur mit pecuniären und körperlichen Opfern aneignete.

Was die Verlegung der bereits etablierten Fabrick von Alzenau nach Aschaffenburg betrifft, so war dieselbe besonders darum wünschenswerth, weil der fabrickmäßige Betrieb dieses Geschäfts auf dem flachen Lande mit vielen Schwierigkeiten, und der Transport des Produktes an das Wasser oder an die Schienenwege mit großen Kosten verknüpft ist. Dadurch war die Fabrick seither ausser Stande, mit anderen Instituten gleicher Art Concurrenz zu halten. Durch die Übersiedlung der Fabrick nach Aschaffenburg würden derselben alle Vortheile erwachsen, welche durch die Lage dieser Stadt am Mainflusse bedingt sind.

Durch schwunghaften Betrieb der Fabrick würde der durch manchfache Verhältnisse hart darniederliegende Weinbau dieser Gegend, der doch mit Hörstein ... köstliche Weine liefert, einen neuen Anstoß gewinnen ...

Mittler hat in dem Geschäfte bereits eine außerordentliche Routine erlangt, und betrieb solches schon im Jahre 1834, wie dies die königliche Regierung aus dem Zeugnisse (Anl. V.) zu entnehmen geruhe, somit schon zu einer Zeit, in welcher das Geschäft in Deutschland noch sehr wenig betrieben wurde.“

Der Gesellschaftsvertrag überträgt Mittler die Anlage der Fabrik und das Technische, Rigel das Kaufmännische. Er bestreitet alle Kosten und nimmt alle Gelder ein. „Auch das Arbeitspersonale, welches bey Vergrößerung der Fabrick nothwendig werden sollte und von Mittler in der Fabrick verwendet wird hat Rigel zu bezahlen. Mittler dagegen erhält von Rigel von jeder Flasche Weines, welche fabrizirt wird, 12 Kreuzer, und zwar 6 xr sogleich

bei der Ablieferung an Rigel und 6 xr nach dem Verkaufe (und bei durch ihn bewerkstelligten Weinverkäufen weitere 5% der Kaufschillinge ...). „Dagegen hat Mittler weder Eigenthumsanspruch an der gefertigten Waare, noch an den Fabricklokalitäten und dem Inventar, welches alles dem Rigel verbleibt und zusteht. ... Auch darf Mittler ohne Vorwissen des Rigel Niemandem das Verfahren der Bereitung fraglicher Weine mittheilen.

Der Vertrag besteht auf die Dauer von 6 Jahren. Aber auch früher kann Rigel die Fabrick eingehen lassen, wenn ihm das Geschäft nicht wenigstens 5% ige Zinse des in das Inventar und die Waare verwendeten Kapitals und dieses selbst sichert, und 12 xr Gewinn per Flasche für Rigel selbst abwerfen sollte ...“. Aschaffenburg, den 12. Dezember 1844.

Anlage IV ist die Konzession an den Weinhändler Dietrich Mittler zur Fabrikation und sofortigem Verkaufe von moussirenden Weinen, ausgestellt vom Kgl. Bayer. Landgericht Alzenau in Unterfranken und Aschaffenburg, vom 12. Juli 1844; dazu unten S. 48.

Die Anlage V verdient es, in Ablichtung wiedergegeben zu werden. Der Gemeindevorsteher schreibt: „Dem hiesigen Weinhändler Herrn Mittler wird hiermit bezeugt, daß seine gegenwärtige Handlung blos in Hörsteiner Weine als Niederlag besteht, und sein in Besitz habender *Schambanier* durch Seine Kunst hergestellt ist, was demselben hiemit in Pflichten bezeugt wird“. Noch interessanter ist das Datum, der 24. Oktober 1834. Danach hätte es im kleinen Alzenau in Franken eine der frühesten Sektkellereien Deutschlands gegeben; aber der Fortgang der Akten widerlegt diese Information.

Das Gesuch findet keine Gnade. Am 22. Dezember 1844 geht es

„Im Duplicate an den Stadtmagistrat Aschaffenburg mit dem Auftrage, den Bittstellern zu eröffnen, daß bey dem in §3 des Gewerbsgesetzes vom 11. Sept. 1825 ausgesprochenen Grundsätze *der Persönlichkeit* aller Gewerbs-Conzessionen die Verleihung einer solchen an eine *Gemeinschaft*, wie es hier nachgesucht wird, gesetzlich unstatthaft sey, weßhalb vorwürfiges Gesuch angebrachtermaßen ohne weitere Instruktion *a limine* zurückgewiesen werden muß“; so die Bezirksregierung.

Rigel und Mittler geben nicht auf, sondern „da Mittler ohnehin bereits vom Königl. Landgerichte Alzenau concessionirt ist, so hat sich derselbe herbeigelassen, von seinem Concessionsgesuche abzustehen, und erkennt nunmehr den Supplikanten Georg Franz Riegel als alleinigen Bewerber um die Concession an“; so am 7. Januar 1845.

*Wintzslage besagt, daß sie
in Besitz haben der Schambanier
von Herrn Riegel hergestellt
ist, und demselben hiemit in
Pflichten bezeugt wird.*

Am 9. April 1845 mahnt Rigel die Erledigung bei der Königl. Regierung an. Die Verzögerung liegt aber bei dem am 9. Januar 1845 zum Bericht aufgeforderten Stadtmagistrat Aschaffenburg, der am 12. April hart ange-mahnt wird und am 30. Mai berichtet. Darauf findet sich in den Akten der Entwurf einer Konzession vom 6. Juni 1845, die aber offenbar wegen des Mittler angehalten wird (s. unten).

Am gleichen 6. Juni 1845 nimmt die Kgl. Regierung das K. Landgericht Alzenau hart an; wobei sich herausstellt, daß die von Mittler gemachten Angaben glatter Schwindel sind.

„Die Verleihung einer Fabrik-Konzeßion an den Weinhändler Dietrich Mittler in Alzenau betr.

Aus einer zu den dießseitigen Akten gelangten Urkunde ersieht man, daß das K. Landgericht Alzenau dem Weinhändler Dietrich Mittler von Alzenau die Konzession ‚zur Fabrikation von moussierenden Weinen‘ unterm 12. July d. J. ertheilt hat.

Das K. Landgericht Alzenau wird angewiesen, unter Vorlage der einschlägigen Akten binnen 14 Tagen sich zu verantworten, wie es sich mit Hinblick auf die durch die allersh. Verordnung vom 13. August 1834 wieder in Kraft getretenen Bestimmungen des § 64 Zif. 2 der Instruktion vom 28. Dezember 1825 zum Gewerbs Gesetze zur Ertheilung der obigen Fabrik Konzeßion befugt halten konnte?“

Am 28. Juni berichtet das K. Landgericht Alzenau der K. Regierung. „Der unbemittelte Bittsteller, welcher ehemals auf der Stahlfabrik dahier ansässig war und noch einen geringen Vorrath von freygerichtlichem Wein als einzigem Vermögenstheil besaß, bat, um diese Weine schneller und leichter absetzen zu können, um die Erlaubniß diese in Gestalt von Champagner Weine verschleiß zu dürfen.

Dieses wurde ihm auch gestattet; es war aber nicht beabsichtigt, einen förmlichen Fabrick-Conceß zu ertheilen, wovon bei seiner Mittellosigkeit, und da ein weiterer Weinverkauf zu diesem Zwecke daher auch nicht möglich war, und ohnehin die Rede nicht sein konnte.

In tiefster Ehrfurcht verharret Einer Königl. Regierung
u. g. Landgericht
gez. Engelhard“.

Die Regierung von Unterfranken hat offenbar kein Interesse an weiterer Auseinandersetzung mit dem Landgericht; denn auf der Akte ist am 22. Juli vermerkt: „Die berichtliche Aufklärung vom 28. v. Mts. hat zu befriedigender Nachricht gedient, was dem (Landgericht) unter Rückschluß der Beilage seines Berichtes eröffnet wird“.

In Wirklichkeit kann von befriedigender Nachricht keine Rede sein. Anlage V des Antrags vom 18. Dezember 1844 enthält zwar keine Konzession, aber mit der Aussage, ‚daß sein (Mittlers) in Besitz habender Schambanier durch Seine Kunst hergestellt ist‘, doch die Bezeugung einer Schaumweinproduktion. Dieses Dokument ist von dem gleichen Engelhard ‚gefertiget‘, der am 12. Juli 1844, also zehn Jahre später, eine in jeder Hinsicht förmliche Konzession erteilt hat, wozu die Rechtfertigung des Landgerichts in keiner Weise stimmt:

„Conceßions-Urkunde

Dem bisherigen Weinhändler Dietrich Mittler dahier wird, nachdem nach vorausgegangener chemischer Untersuchung dessen moussirende Weine durchaus rein und unschädlich befunden wurden, die Concession zur Fabrikation und sofortigem Verkaufe von moussirenden Weinen ertheilt und ihm hierüber gegenwärtige Urkunde zum Ausweise ausgefertigt.

Alzenau, den 12. Juli 1844

Kgl. Bayer. Landgericht Alzenau in Unterfranken und Aschaffenburg
gez. Engelhard“.

Ebensowenig stimmen die hochfliegenden Angaben, die Mittler über sich selbst in dem Konzessionsgesuch gemacht hat, zu dem unbemittelten Mittler im Bericht des Landgerichts. Ob die Urkunde von 1834 von Mittler erschlichen oder gar erfunden war, muß unter diesen Umständen offen bleiben. Keinesfalls kann daraus auf das Bestehen einer Sektkellerei in Alzenau im Jahr 1834 geschlossen werden.

Am 25. Juli 1845 wird dem vormaligen Apotheker Georg Franz Riegel aus Alzenau die Konzessionsurkunde ausgestellt. Offenbar mußten erst Schwierigkeiten ausgeräumt werden („nach beschrittener Rechtskraft“ heißt es im Schreiben des Stadtmagistrats Aschaffenburg, „vermöge rechtskräftiger Entschließung“ in der Urkunde). Die Erlaubnis wird zur Errichtung und zum Betrieb einer Fabrik zur Bereitung von *SchaumWeinen* (so geschrieben) erteilt; der Terminus erscheint nun neben *moussirende Weine*. In der Konzessionsurkunde für Joh. Fey heißt es ‚Fabrication von fränkischen *Schaumweinen*‘.

Die Konzessionen an Fey und Riegel konnten in der Liste bei Robin noch nicht berücksichtigt werden; sonst hätte Würzburg mit Aschaffenburg wie Koblenz mit je fünf Sektkellereien an der Spitze gestanden.

Nachlese

Für seine eigene Kellerei erhält Oppmann das Attribut Hofschaumweinfabrik. Die Michael Oppmann-Sektkellerei besteht in Würzburg noch. In einer kleinen Broschüre, der Würzburger Sektfibel, erscheint Oppmann als „Gründer der ältesten Sektkellerei im fränkischen Weinbaugebiet“. In Wirklichkeit war er Nummer sechs. Als Teilhaber der Sektkellerei F. A. Siligmüller hätte er an dritter Stelle gestanden; er gehörte aber nicht zu den Inhabern, sondern war technischer Direktor. Auf der Rückseite der Würzburger Sektfibel steht „seit 1834“; aber das ist das Jahr, in dem Oppmann Versuche im Hofkeller gestattet wurden, nicht das Gründungsjahr einer Kellerei. Die Sektkellerei Michael Oppmann datiert seit 1850. Nach dem Tod der Tochter Michael Oppmanns ging sie auf die Familie Schwenger über.

„Mit Michael Oppmanns Tod“, sagt Eifler, „ging der unstreitig bedeutendste Kopf der Familie Oppmann dahin, die durch Generationen hindurch im Weinbau des Staates tätig war, so daß böse Zungen geradezu von ihrer Herrschaft im staatlichen Weinbaubetrieb sprachen. ... Leider hinderte ihn oft die während der größten Zeit seiner Amtstätigkeit untergeordnete Stellung an einer fruchtbaren Verwertung seiner vielseitigen Fachkenntnisse und langjährigen Erfahrungen.“

In den Akten werden gleichzeitige Versuche eines Kellereibüttnermeisters Iswald in Hamelburg erwähnt. Ob diese zu einer Betriebsgründung führten, ist nicht bekannt. Auf den

möglichen Zusammenhang mit den Pflanzungen, die Graf Montperny veranlaßt hatte, wurde eingangs hingewiesen.

Die Sektellerei Ferdinand Döring (d. i. vormalig Thaler & Döring) kommt später in andere Hände, gerät 1871 in Konkurs, erhebt aber später wieder. 1883 wird sie von Wilhelm Capella übernommen und 1892 nach Wiesbaden verlegt.

Nach 1840 beschwerten sich die drei konzessionierten Firmen Döring, Gaetschenberger und Siligmüller gegen die unkonzessionierte Fabrikation der israelitischen Gebrüder Lippmann in Würzburg, wodurch deren Produktion bekannt wird. Alle Ausführungen der Lippmann, ihr Gewerbe sei nicht konzessionspflichtig, weil es eine Kunst darstelle⁴³, nicht zünftig gelernt und geprüft, sondern mit dem Weinhandel verwandt sei, helfen nichts. Sie werden mit 15 fl. gestraft und die Strafe von der Kgl. Regierung bestätigt, so daß sie ihre Fabrikation aufgeben müssen.

1854 entdeckt der Zeugschmied Wehner, der Weinberge geerbt und seine Schmiede aufgegeben hatte, seine Eignung zum Sekthersteller. Von ihm wird die Ablegung einer Prüfung an der Polytechnischen Schule Augsburg verlangt, bevor er die Konzession erhält. „Zusammen mit einem früheren Geschäftsführer bei den Firmen Siligmüller und Oppmann namens Andreas Kuhn betrieben beide eine schwunghafte Fabrikation, errichteten sogar eine konzessionierte Niederlage in München, bis sich Streitigkeiten und Prozesse einstellten und Kuhn seit 1860 das Unternehmen allein weiter betrieb. Er rühmte sich damals, in der kurzen Zeit bereits 120.000 fl. für seinen Teil erworben und abgesetzt zu haben⁴⁴. Von besonderem Interesse ist hier die beträchtliche Ausfuhr dieses Betriebes nach Amerika, wo ein Bruder des Wehner den Vertrieb übernahm. Kuhn hatte der ‚Bierfabrik‘ Ehmann in Kitzingen, indem er sie die Füllung des Bieres nach Art der Verkorkung des Schaumweins für überseeische Transporte lehrte“, Bierlieferungen nach Amerika ermöglicht, und so wanderten fränkischer Schaumwein und fränkisches Bier gemeinsam über die See.⁴⁵

1867⁴⁶ errichtet Josef Oppmann, Sohn des Weinbergkontrollieurs Ludwig Oppmann, also ein Neffe von Michael Oppmann, eine eigene Kellerei. Sie wird 1895 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und besteht bis heute fort.

Hingegen geht eine 1870 von F. J. Lang begründete Kellerei bald wieder ein. Die Firma „Siligmüller & Co.“ erhebt während des Ersten Weltkriegs neu (gestützt durch ein Konsortium Würzburger Finanzleute).

Im Jahr 1864 wird das Fabrikationsquantum der fränkischen Sektellereien mit beinahe 1,5 Millionen Flaschen angegeben. Vielfach werden die Würzburger Sektmarken auch ausgeführt, in der Hauptsache nach Schweden und Rußland, auch nach Dänemark und England. Absatzgebiete in Deutschland sind zunächst Bayern, ferner Sachsen und Berlin.⁴⁷

Trotz der Durchführung der angeordneten Versuche werden fränkische Weine von Oppmann und seinen Konkurrenten seit Anfang wenig versektet (nach Eifler⁴⁸, „soweit es sich um Weißweine handelt, hauptsächlich reingörige Rieslinggewächse bei billigeren Marken“).

⁴³ Also ein Industrieprodukt.

⁴⁴ Der fränkische Anteil am Gesamtumsatz deutschen Sekts wird für 1860 mit 500.000 Gulden angegeben.

⁴⁵ Dütsch 103.

⁴⁶ Nach der ‚Würzburger Sektibel‘ der Sektellerei M. Oppmann bereits 1865.

⁴⁷ Dütsch 105 f. ⁴⁸ l. c. 81.

PFALZ

Die Vorgänge, die zum Entstehen der ersten Sektellerei in der seit 1816 bayerischen Rheinpfalz (in den Quellen vielfach ‚Rheinbaiern‘ genannt) geführt haben, und ihre Tätigkeit in den ersten Jahren des Bestehens sind in den archivalischen Quellen so vollständig festgehalten, daß an dieser Stelle nur einige Bemerkungen zu den äußeren Umständen und zur Gründerfamilie gemacht werden sollen.

Die linksrheinischen Teile der Rheinpfalz (Kurpfalz) müssen im Frieden von Lunéville an Frankreich abgetreten werden. Im Wiener Kongreß kommen sie zurück und fallen größtenteils an Bayern. Seit 1816 bilden sie den Regierungsbezirk Pfalz (in den Unterlagen auch als Rhein-Kreis bezeichnet). Wie in Franken ist die Gründung von Sektellereien nicht zur Schaffung von Luxusgütern bestimmt und Zeichen wirtschaftlichen Wohlstands, sondern der Notlage der Weinwirtschaft. Der Weinhandel stagniert seit dem Anschluß an Bayern; denn für Sendungen aus der Pfalz in das neue „Mutterland“ wird der gleiche Zoll erhoben wie für Importe aus dem Ausland (und Ausland war vor der Gründung der Zollvereine jeder deutsche Teilstaat gegenüber jedem andern)¹. Der Zoll wird 1819 für Weißwein, 1824 nochmals und auch für Rotwein ermäßigt. Daß die Notlage trotzdem andauert, ist durch das Hambacher Fest vom 27. Mai 1832, auf dessen Verbindung mit der Familie Fitz noch eingegangen werden wird, mit den Winzersprüchen im Gedächtnis geblieben: „Die Weinbauren müssen trauren“ auf der schwarzen Fahne; oder „Wir wohnen in dem schönsten Land auf Erden / Von Gottes Segen voll; / Doch müssen wir noch all zu Bettlern werden / Durch den verdammten Zoll“; mit der bitteren Konsequenz: „Darum ist in unserer Not / Nur wer trinkt, ein Patriot.“²

Für die mit Wein gesegnete Pfalz bedeutet die Notlage des Weinbaus noch mehr als für andere Landschaften. Hier wie dort ist die Gründung von Sektellereien ein Versuch, dem Wein neue Absatzwege und andere Käufer-schichten zu erschließen; dies letzte vor allem mit Blick auf die für importier-

¹ KARL OTTO BULL, Verkehrswesen und Handel an der mittleren Haardt bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts (= Veröff. zur Geschichte von Stadt und Kreis Neustadt an der Weinstraße Nr. 5), Speyer 1965, 117.138.

² W. DAUTERMANN, GEORG FELDMANN, WALTHER KLEIN, ERNST ZINK: Bad Dürkheim. Chronik einer Salierstadt, 1978, 384–387. – Sogar der preußisch-deutsche Zollverein bedeutete nicht Freihandel. Im Jahr 1845 zum Beispiel erhoben die norddeutschen Staaten eine Übergangssteuer auf Wein von rund 12–16 Prozent des Werts der Sendungen.

ten *vin de Champagne mousseux* aufgewendeten Summen. In diesen Zusammenhang gehört der nationale Ausbruch des Landkommissariats Neustadt mitten in einem offiziellen Bericht (unten S. 63) bei dem Gedanken, zum Schaden der heimischen Wirtschaft könnten Handelsverträge mit dem Erbfeind geschlossen werden. Sogar die Behördendokumente geben so der Konkurrenzsituation bildhaften Ausdruck.

Es ist sicher, daß bei andern Sektkellereien, für die keine gleich detaillierten Unterlagen vorliegen, die Vorgeschichte ähnlich verlaufen ist. Das ist besonders wichtig für die Zeitspanne, die jeweils zwischen dem Entschluß zur Sektherstellung und dem Beginn der Produktion liegt, wobei ein Jahr des mindeste ist, während zwei Jahre die Regel sind. Auch die sorgfältige chemische und organoleptische Prüfung der eingesandten Proben ist höchst bemerkenswert.

Es ist anzunehmen, daß der Bericht über die großartigen Verkaufsergebnisse der Sektkellerei Mappes, Lauteren & Dael, der in Würzburg im Januar 1834 zur Anlage der Akte über die Fabrikation des inländischen moussierenden Weins führt, auch nach Speyer gegangen ist und die im Bericht des Landkommissariats Neustadt vom 24. Januar 1842 erwähnten Gespräche mit Unternehmern ausgelöst hat, um Sektkellereien in der Pfalz zu begründen. Davon hat sich aber in den Akten des Landesarchivs Speyer nichts erhalten, so daß die archivalische Überlieferung erst sieben Jahre später als in Franken einsetzt, und zwar mit Dokumenten aus München. Dort gibt es im Bayerischen Hauptstaatsarchiv in den Geheimen Raths-Akten Königl. Hauses und des Äußern, Fasz. G. P. 8 „Victual-Fabrikanten, Wein-Fabrikanten“, eine Akte ‚Weinfabriken in der Pfalz. Kartoffelwein‘ vom Jahr 1841 – 46³. Sie beginnt mit einem Gesuch aus Dürkheim vom 25. August 1841 an das Kgl. Ministerium, Kammer des Innern⁴:

„Ew. Excellenz!

Im Bewußtsein des regen Eifers, welchen Ew. Excellenz für Industrie und Landwirthschaft hegen, wagen es die gehorsamst Unterzeichneten, Ew. Excellenz eine Probe ihrer, aus selbstgezogenen Hardt-Gebirgs-Weinen, fabricirten schäumenden Weine, der dem Champagner ganz ähnlich ist, zur gnädigen Beurtheilung ganz ehrfurchtsvoll zu überreichen, und zu bitten, im Falle Hochdenselben die Weine schmecken, und diesem landwirthschaftlichen Industrie-Zweig Ihren Schutz können angedeihen lassen, der g. Unterzeichneten u. Gesuch um eine Industrie-Medaille unterstützen zu wollen. – Indem die g. Unterzeichneten um gütigste Entschuldigung ihrer Freiheit ergebenst bitten, verharren

Ew. Excellenz ganz unterthänige Diener
Fitz, Sauerbeck & Christmann.“

³ Akte MH 6098 des Bayerischen Hauptstaatsarchivs, München; ein Vorgang aus dem ehemaligen Handelsministerium.

⁴ An dieser Stelle wird Material ausgewertet, das für die deutsche Sektgeschichte grundsätzlich wichtig ist; die 1837 gegründete Sektkellerei Fitz, Sauerbeck und Christmann wird im Anschluß an die Archivalien (S. 69 – 72) behandelt werden.

Der Brief trägt den Registraturvermerk: „Von Sr. Excellenz, dem dirigirenden Herrn Minister, nebst Kästchen zum Einlaufs-Protokoll des K. Ministeriums des Innern gegeben; den 8. 10. 41“; und von anderer Hand: „Obenbemerkttes Kästchen mit sechs Bouteillen schäumenden Wein ist, nachdem der Preis pr. Bouteille bekannt geworden, von Sr. Excellenz zurückgenommen und der Betrag von 9 fl. hieher bezahlt worden. 8. Dec. 1841.“

Beilage III ist das Anschreiben „U. Gesuch der Georg Fitz, Wilhelm Sauerbeck und Rudolph Christmann, Gutsbesitzer, unter der Firma Fitz, Sauerbeck & Christmann in Dürkheim, um gütige Verleihung einer Industrie Medaille“:

„Indem die g. Unterzeichneten es wagen, einem Königlichen Ministerium die ergebenste Anzeige zu machen, daß sie sich seit zwei Jahren auf hiesigem Platz damit beschäftigen, ihre selbst gezogenen Hardt-Gebirgs-Weine gleich dem Champagner zu moußirenden zu bereiten, durch dieses ihr Etablißement den Genuß des Champagners bedeutend billiger als bisher verschaffen, und durch die Güte ihres Produktes den Beweis liefern, daß sie keine Mühe und Opfer scheuten, anderen derartigen Instituten verschiedener deutscher Staaten in dieser Beziehung gleichzukommen, sind dieselben so frei, ganz u. bei einem Hohen Ministerium um die Gnade nachzusuchen, denselben gütigst eine Industrie-Medaille für ihr Produkt verleihen und dadurch dieses Etablißement in seinem Wirken unterstützen zu wollen, und erlauben sich die g. Unterzeichneten, einem hohen Ministerium anbei eine Probe ihres Fabrikats zu geneigter Beurtheilung ehrerb. mitfolgen zu lassen.

In der frohen Erwartung ... verharren ...
eines hohen Ministeriums u. Diener
Fitz, Sauerbeck & Christmann“.

D., 27. August 1841.

Am 11. Oktober 1841 erhält die K. Regierung der Pfalz die Eingabe „zur Äußerung über die Ausdehnung und den Ruf des Geschäfts der Bittsteller, so wie über die Preise, zu welchen dieselben die in Partie eingesandten Weine verkaufen“. „Die beiden Kistchen sind bis zu weiterer Verfügung angemessen zu resservieren“, steht darunter, mit Vollzugsmeldung: „im Oeconomico aufbewahrt“.

Aus Speyer ist am 13. November 1841 auf vorgedrucktem Formular ‚Allerdurchlauchtigster Großmächtigster Koenig, allergnädigster König und Herr!‘ der Bericht der Kg. Regierung der Pfalz, Kammer des Innern, datiert:

„Höchstem Auftrage vom 11ten v. Mts. zufolge legen wir unter g. Reproduktion der Vorstellung von Fitz, Sauerbeck und Christmann in Dürkheim einen Bericht des Landcommissariats Neustadt vom 9. ds. Mts. nebst einem Berichte des Bürgermeisteramtes Dürkheim vom 4. ds. Mts. ehrfurchtsvollst vor, worin die über die Fabrikation moußirender Weine in Dürkheim verlangten näheren Notizen enthalten sind.

Das erst seit wenigen Jahren bestehende Unternehmen der Genannten, aus Haardtgebirgs-Weinen einen dem Champagner ähnlichen moußirenden Wein zu fabriciren, gewinnt hiernach fortwährend an Ausdehnung, und es spricht die Vermehrung des Absatzes für die treffliche Qualität des Produkts im Verhältniß zu den mäßigen Preisen.

Es steht hiernach bereits fest, daß gewisse Arten der diesseitigen Weine sich nicht weniger dazu eignen, moußierend behandelt zu werden, als es seit länge-

rer Zeit mit andern Rheinweinen zu Mainz⁵, Oppenheim⁶ mit Erfolg geschieht, und es ist von Seite der Unternehmer allerdings umso verdienstlicher, zuerst einen Versuch dieser Art mit Haardtweinen im Großen unternommen zu haben, als dadurch den leichteren Weinen, welche zu dieser Fabrikation verwendet werden, ein vermehrter Absatz verschafft wird. Durch diesen vermehrten Absatz werden aber auch die Preise der pfälzischen Weine überhaupt erhalten werden, die der Wohlstand des weinbauenden Theiles der Bevölkerung des Kreises erheischt.

Dem Vernehmen nach haben die Unternehmer zu der jüngsten Weinproduzenten-Versammlung in Würzburg⁷ Proben ihres Productes abgesendet, welche dort vollen Beifall gefunden haben. Dem Allem zu Folge dürfte das Etablissement der Bittsteller allerdings jeder aufmunternden Anerkennung würdig sein.

E. K. M. alleru. tg. Regierung der Pfalz, K. d. I.
gez. Wrede.“⁸

Auf diesem Bericht der Regierung zu Speyer ist vermerkt:

„M., 26. November 1841.

An den K. Obersthofmarschallstab

Dem ergebenst unterzeichneten K. Ministerium sind Proben von den schäumenden Weinen eingesendet worden, welche in Dürkheim von Fitz, Sauerbeck und Christmann fabricirt werden. Die K. Regierung der Pfalz bezeugt, daß der Absatz dieser Weine in Zunahme begriffen sey, und sie mit andern schäumenden Rheinweinen durchaus Concurrenz halten, während der Preis auf 1 fl 30 xr⁹ per Flasche steht. Da nun die Fabrikanten um eine Anerkennung oder Belobung der Begründung der ersten solchen Fabrik in der Pfalz bitten, hierauf aber nicht S. M. vorgetragen werden kann, so lange nicht die Güte dieser Weine nachgewiesen ist, so ergeht ... das ergebenste Ersuchen, die in beykommendem Kistchen“ (am Rand: sechs Flaschen/*factum*) „enthaltenen Weine in der K. Hofkellerey prüfen und das Resultat seiner Zeit gefälligst mittheilen zu wollen.
gez. v. Abel“¹⁰

Dem Bericht aus Speyer beigefügt ist der des K. Landcommissariats Neustadt vom 9. November 1841:

„Unter Rückleitung des Gesuches von Fitz und Consorten in Dürkheim wird ein Bericht des dortigen Bürgermeisters anbey ergebenst vorgelegt, woraus erhellt, daß das Geschäft der Bittsteller seit seinem Bestehen von Jahr zu Jahr sich mehr ausdehnte, folglich eines guten Rufes sich zu erfreuen hat. Die Preise der Weine sind in diesem Berichte ebenfalls bezeichnet, und die g. unterzeichnete Behörde kann denselben nur noch beifügen, daß dieses Unternehmen auch in nationalwirthschaftlicher Beziehung alle Unterstützung verdiene.

Königlicher Regierung u. g. Landcommissariat
gez. U.“

⁵ Sektkellerei Mappes, Lauteren und Dael.

⁶ Sektkellerei Dietrich.

⁷ Bei der Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten in Würzburg (7. – 10. 10. 1841) wurden aber nur Schaumweine aus Franken angestellt.

⁸ Fürst von Wrede war Gouverneur der Rheinpfalz.

⁹ 1 Gulden 30 Kreuzer.

¹⁰ Karl v. Abel, Mitglied des K. Bayerischen Staatsrats, Minister des Innern.



*W. Mühlbacher in der Pfalz
Kontopflanz. 3*

Diesem wieder liegt bei der Bericht des Bürgermeisters von Dürkheim, 4. November 1841, an Königliches Land-Commißariat:

„In Erledigung der Auflage vom 21. v. Mts. in rubris, wird nach verlässigen Recherchen, folgendes berichtet:

Die Preise der Weine sind per Champagnerflasche 1 fl 12 xr, 1 fl 30 xr und der feinste 1 fl 45 xr. Der Wein, von welchem Proben eingesendet worden, wird zu 1 fl 30 xr abgegeben.

Fabricirt wurden bereits an Weinen etwa: 1838 19.000 Bouteillen, 1839 25.000 Bouteillen, 1840 39.000 Bouteillen. Der weiteren Ausdehnung des Geschäftes wegen sollen vom diesjährigen Weine circa 50 – 60.000 Flaschen fabricirt werden.

Für die Solidität des Geschäftes bürgen wohl die Namen der Unternehmer, und für den guten Ruf desselben die bedeutende Quantität des fabricirten Weines resp. des Absatzes, unter anderm der Umstand, daß den fraglichen Weinen schon im Jahre 1840 in der Zeitschrift ‚Morgenblatt für Gebildete Stände‘, Stuttgart, eine ausgezeichnete Empfehlung zu Theil geworden.

Gehorsames Bürgermeisterramt
gez. Steffen.“

Der Bitte um Prüfung hat der Hofmarschall sogleich entsprochen:

„An Seine des K. B. Staatsrathes und Ministers des Innern, Herrn Karl v. Abel, Großkreuz, Commandeur und Ritter mehrerer hohen Orden, Excellenz!

Auf die sehr schätzbare Note vom 25. praes. d. 27. v. Mts., die Erzeugung schäumender Weine zu Dürkheim a. H. betr., gibt sich der Unterzeichnete die Ehre, ganz ergebenst zu erwiedern, daß man der gründlichen Prüfung wegen sogleich eine Bouteille dieses Weines der K. Leib- und Hofapotheke zur chemischen Untersuchung mitgetheilt habe, die denn auch ihr Gutachten hierüber unterm 30. v. praes. 2. d. Mts. abgegeben hat, welches somit im Original hier angelegt wird.

Zur technischen Prüfung derselben hat man den K. Hofkellermeister Ott vorgerufen, und demselben gleichfalls eine Bouteille zu diesem Behufe vorge stellt, welcher nach seiner bekannten Geschäftskenntnis und vieljährigen Erfahrung und selbst ganz bewandert in dem Verfahren bey solchen Erzeugni- ßen, die Resultate seines Befundes zu Protokoll gegeben hat, welches gleich- falls im Original ganz ergebenst beygelegt wird.

Indem der ergebenst Unterzeichnete hiemit den verehrlichen Wünschen Sr. des K. Mini- sters des Innern, Herrn von Abel, Excellenz entsprochen zu haben glaubt, remittirt er zugleich die noch verbliebenen vier Bouteillen schäumenden Pfälzer-Wein und ergreift diesen Anlaß, die Versicherung seiner ausgezeichnetsten Hochachtung hiemit zu erneuern.

M., 5. December 1841.

gez. Graf von Saporta, Hofmarschall."

Beigefügt ist ‚Die Kgl. Bayerische Leib und Hof-Apotheke an Den Kgl. Bayerischen Obersthofmarschall Stab‘ vom 30. November 1841:

„In Folge des Auftrages vom 28. November hat man den anher überschick- ten schäumenden Pfälzer Wein der Fabrikanten Fitz, Sauerbeck und Christ- mann in der Königl. Hofapotheke hinsichtlich der Bestandtheile chemisch untersucht, ob in demselben keine der Gesundheit nachtheiligen Stoffe enthal- ten sind.

Die Bouteille war gut verkorkt, und der Kork mit einem Stern und den 3 Buchstaben F, S und Ch bezeichnet; bey dem Ausgießen schäumte der Wein viel; der Geruch und der Geschmack war den schäumenden Weinen ähnlich. Er hat ein spezifisches Gewicht von 1,027.

Bey dem Abrauchen hinterläßt dieser Wein ein Achtel honigdicken Syrup von säuerlich-süßem Geschmack. Bey der vorgenommenen chemischen Unter- suchung des Weines und des durch Abrauchen erhaltenen Syrup wurden keine Bestandtheile, welche den schäumenden fremdartig, oder welche der Gesundheit nachtheilig wären, aufgefunden.

Es ist demnach der schäumende Pfälzer Wein der Fabrikanten Fitz, Sauer- beck und Christmann als ein reiner Wein dieser Art anzunehmen, wenn man die muthmaßliche Zugabe von Zucker vor der Gärung hiebey nicht in Anschlag bringt.

Mit aller Hochachtung besteht

M., 30. November 1841

gez. Pattenhofer

K. Hof- und Leib-Apotheke“.

Die große Bedeutung dieses Dokuments liegt nicht im Untersuchungsergeb- nis, sondern im Schlußsatz: Noch 1841 wird die zweite Gärung als etwas Negatives gebrandmarkt (daher Schaumwein „fabriziert“). Besser könnte nicht demonstriert werden, wie jung die *méthode champenoise* ist.

Es ist belustigend, daß der Apotheker sich irrt. Nicht ein Zuckerezusatz zur zweiten Gärung (die Fülldosage), sondern nur eine offenbar starke Versanddo- sage hätte den honigartigen Syrup ergeben können. Hofkellermeister Ott stellt das in der zweiten Beilage, der ‚organoleptischen‘ Beurteilung, richtig:

„Protokoll abgehalten in nachstehender Sache, den 2. Dezember 1841.

In Gegenwart des K. Hofmarschalls Herrn Grafen von Saporta,
des K. Stabs Caßiers Martin Martin
des K. Stabsoffizianten Max Jos. Seitz.

In Folge einer unterm 25. praes. 27 v. Mts. erhaltenen Note des K. Ministeriums des Innern, die Erzeugung schäumender Weine zu Dürkheim a. H. betr. hat man auf das hierin gemachte Ansinnen einige Proben dieser Weine zu prüfen heute den K. Kellermeister Ott vorgerufen, und ihm eine Bouteille dieses Weines zu diesem Behufe vorgestellt.

Derselbe gab hierauf bey seinen aufhabenden Pflichten zu Protokoll, daß er nach genauer Prüfung finde, daß nach Geschmack u. Geruch zu urtheilen, reiner Pfälzerwein hiezu verwendet wurde, daß das Schäumen ebenso lebhaft, wie bey den in der Champagne bereiteten Weinen dieser Art, und die Kohlensäure in Folge der zurückgehaltenen Gärung ebenso gebunden, wie bey obigen Weinen sey. Der Wein sey frey von aller Beimischung von Brantwein oder andern das Schäumen befördernder Mittel, und demselben, wie allen moussirenden Weinen nichts anders als Zucker beigemischt.

Das von der Leib- und Hofapotheke über die chemische Untersuchung dieses Weines abgegebene Gutachten, welches demselben zur Einsicht vorgelegt worden, erkennt er als sehr gründlich an, nur möchte er bemerken, daß die Beimischung des Zuckers nicht vor der Gärung, sondern, wie bey allen moussirenden Champagnerweinen, nach der Gärung geschehen sey, um die durch die Gärung erzeugte Kohlensäure zu mildern.

Übrigens könne bey einer chemischen Analyse nicht bestimmt gefunden werden, ob die Beimischung von Zucker vor oder nach der Gärung stattgefunden habe. Aus der technischen Behandlung, der Reinhaltung und der Klarheit der Weine und deren Bourchirung¹¹ ist die Geschäftsgewandheit der Fabrikanten zu entnehmen, indem in der Behandlungsweise keine Verschiedenheit von französischen Weinen bemerklich ist.

Die Qualität des Weines im Ganzen ist sehr gut, der Gesundheit durchaus nicht schädlich, und für die bayerische Industrie eine erfreuliche Erscheinung, ein Produkt zu besitzen, welches mit ähnlichen Weinen vom Auslande in der Qualität und besonders im Preise concurririeren kann.

(Unterschriften aller Beteiligten).“

Neue Überraschung: die Kohlensäure als Folge der zurückgehaltenen Gärung! Für den sonst vorzüglich unterrichteten Hofkellermeister, der die Hofapotheke betreffs des Zuckers korrigiert, gilt also noch voll die *méthode rurale*, wenn nicht gar Funckes Rezept, die Gärung durch Schwefelgaben zu „stören“.

Der Minister des Innern, v. Abel, fertigt eigenhändig das Konzept zum Schreiben an den Monarchen vom 21. Dezember 1841¹²:

„An Seine Majestät den König

Alleru. Antrag des Ministeriums des Innern

Erzeugung schäumender Weine in Dürkheim an der Hardt betr.

Die Fabrikanten von schäumenden Weinen zu Dürkheim an der Hardt: Fitz, Sauerbeck und Christmann, haben dem Ministerium des Innern 6 Flaschen dieser aus pfälzer Weinen

¹¹ Verkorkung, franz. *bouchage* zu *bouchon*.

¹² Das in der Akte folgende Dokument ist die Reinschrift.

bereiteten schäumenden Weine mit der alleru. Bitte vorgelegt. E. K. M. wolle ihnen für die Begründung dieses ersten Etablissements ähnlicher Art in der Pfalz zur Ermunterung und Unterstützung eine Industrie-Medaille allergnädigst zu bewilligen geruhen.

Der tg. U. hat sofort die K. Regierung der Pfalz über Ausdehnung, Ruf des Geschäfts und die Preise der Weine vernommen, welche sich dahin äußerte: Das Unternehmen bestehe seit 1838; von da bis 1840 seien 15.000, 25.000, 35.000 Flaschen fabrizirt worden, die so guten Absatz fanden, daß bereits 1841 das Produkt auf 50.000 bis 60.000 Flaschen steigen werde.

Der Preis ist je nach der Qualität 1 fl. 12 xr, 1 fl. 30 xr und in Zukunft auch eine dritte Sorte zu 1 fl. 45 xr. Die Unternehmer sind als solide Leute geachtet. Hienach erscheint das Geschäft allerdings als ein für den Weinbau und Weinhandel der Pfalz sehr wichtiges, indem es dem dortigen Weine einen Weg des Absatzes öffnet, auf welchem er mit den gewöhnlichen Weinen in keine Concurrenz tritt und somit dazu beyträgt, die Preise der Pfälzer Weine in angemessener Höhe zu erhalten.

Um indeß über die Qualität der befraglichen Weine ein sicheres Urtheil zu gewinnen, ersuchte der tg. U. E. K. M. Obersthofmarschall schnellstens um eine Prüfung derselben. Diese wurde in der K. Hof- und Leibapotheke in Bezug auf die Bestandtheile auf chemischen Wege vorgenommen, wobey sich ergab, daß der Wein ohne schädliche Beimischung sey und nur einen Zusatz von Zucker enthalte. E. K. M. Hofkellermeister aber erklärte zu Protokoll, daß nach Geschmack und Geruch zu urtheilen reiner Pfälzer Wein zu diesen schäumenden Weinen verwendet werde, dieselben eben so schäumend wie in der Champagne bereitete ähnliche Weine, kein Branntwein und kein das Schäumen beförderndes Mittel beygesetzt sey; den Zuckerzusatz enthalten auch die fränkischen¹³ Weine der Art. Klarheit des Weines, Reinhaltung und Bouchirung sind wie bey den letztern. Überhaupt sey dessen Qualität gut und der Gesundheit durchaus nicht schädlich.

Hienach glaubt nun der tg. U. E. K. M. die alleru. Bitte der Fabrikanten dieser Weine unzielsetzlichst zu allergnädigster Gewährung empfehlen und da die Ertheilung von Industriemedailen bisher von E. K. M. nicht allergnädigst verfügt gewesen, den allerdevotesten Antrag stellen zu sollen,

Euere Königliche Majestät wollen allergnädigst zu befehlen geruhen, daß den Fabrikanten Fitz, Sauerbeck und Christmann zu Dürkheim wegen Begründung einer Fabrik von moussirenden Pfälzer Weinen, unter Anführung der ehrerb. vorgelegten Zeugnisse über deren Qualität zu ihrer Ermunterung und zur Förderung dieses nützlichen Unternehmens Allerhöchst Deren Wohlgefallen zu erkennen gegeben werde.

München, den 21. Dezember 1841
gez. v. Abel.“

Darauf hat der König mit eigener Hand vermerkt: „Die goldene Verdienst-Medaille ertheile ich dem Haupt dieser Unternehmung; wäre aber keines, sondern sie gleich die Unternehmer, mir es zu berichten und Gutachten

¹³ Es geht hier nicht um Schaumwein aus dem ebenfalls bayerisch gewordenen Franken, sondern im hs. Konzept des Ministers steht an dieser Stelle *französischen*.

Die goldene Verdienst-
 Medaille soll es seyn, wenn
 Siehst Sie in Ausübung,
 wiewohl Sie, wenn Sie
 gleich die Ausübung nicht
 besessen, & Sie
 abzugeben, ob in diesem
 Fall nicht genügend seyn
 möchte, jedem eine silberne
 zu verleihen, oder gar jedem eine goldene
 München d. 24 Decbr 1. 1841

abzugeben, ob in diesem Fall nicht genügend seyn möchte, jedem eine silberne zu verleihen, oder gar jedem eine goldene.

24. December 1841

Ludwig.¹⁴

Die Ausführung des Befehls durch Weisung an das K. Regierungs-Präsidium der Pfalz wird am 29. December 1841 wiederum vom Minister persönlich konzipiert:

„S. M. der König haben allergnädigst auszusprechen geruht, daß Allerhöchstdieselben dem Haupt der Unternehmung zur Erzeugung schäumender Weine in Dürkheim an der Hardt die goldene Verdienst-Medaille zu ertheilen Allerhöchst geruhen wollen; wäre aber keines, sondern sie gleich die Unternehmer, so sey solches alleru. zu berichten und Gutachten abzugeben, ob in diesem Fall nicht geeignet seyn möchte, jedem eine silberne zu verleihen, oder gar jedem eine goldene.

Das Präsidium hat daher unverweilt die zur Erledigung dieses Allerh. Befehles erforderlichen Data vorzulegen ...“

Der Auftrag geht unverzüglich weiter an das K. Landkommissariat Neustadt, „... berichtlich aufzuklären, ob unter den in dem damals¹⁵ mitgetheilten Gesuche aufgeführten Bittstellern Fitz, Sauerbeck und Christmann Einer als das Haupt der Unternehmung zur Erzeugung schäumender Weine erscheine, oder ob die sämtlichen Petenten in gleicher Stellung Chefs des Etablissements seyen?“

In Vollzug dieser Weisung wird am 13. Januar 1842 an Hohes Präsidium der Kgl. Bayerischen Regierung der Pfalz ohne sonderliche Bemühung berichtet:

„Die Erzeugung schäumender Haardt-Weine in Dürkheim ist das gemeinschaftliche Unternehmen von 1. Georg Fitz, 2. Wilhelm Sauerbeck, 3. Rudolph Christmann, sämtlich Gutsbesitzer in Dürkheim. Alle drey haben die dazu erforderlichen Fonds durch Zusammen-

¹⁴ König Ludwig I., 1825 – 1848.

¹⁵ 18. 10. 1841.

schießen gegründet und führen das Geschäft gemeinschaftlich in der Art, daß sie alle drey in gleicher Stellung Chefs des Etablissements sind. Sie gehören insgesamt der vorzüglicheren Bürgerklasse in Dürkheim an, sind sehr wohlhabend, gebildet und auch in politischer Beziehung ohne allen Tadel, weßhalb um so mehr zu wünschen wäre, daß ihr Verdienst um die Industrie die allerhöchste Anerkennung durch allergnädigste Verleihung einer entsprechenden öffentlichen Auszeichnung für Jeden finden, und dadurch zugleich Nacheiferung bei Anderen erweckt werden möge.

K. Präsidiums u. g. Landkommissariat ...“.

Diese geraffte Meldung findet keine Gnade, sondern an das Landkommissariat kommt vom Präsidium umgehend zurück, die Aufschlüsse könnten „als genügend nicht erachtet werden, um darauf gutachtliche Anträge an Seine Majestät den König zu gründen ... nachträglich zuverlässige Kunde darüber zu verschaffen, welcher von ihnen zuerst den Plan des Unternehmens erfaßt habe; von welchem die technische Behandlung des Weins vorzüglich geleitet werde; wer unter ihnen in technischer, wie in kommerzieller Beziehung als der gebildetste hervorrage?

Diese Aufklärung ... mit aller Beschleunigung zu erheben, und ungesäumt brieflich zur Kenntnis des unterfertigten Präsidiums zu bringen. Es wird ... umso weniger schwer werden, zu ermitteln, welcher von den drey Unternehmern die Seele des Geschäftes, der eigentliche Chef desselben sey, als die geistige Ueberlegenheit des Einen der Anerkennung von Seite der Andern wohl nicht ermangelt, und dieß bey einem Besuche des Etablissements, wie aus andern Merkmalen, so insbesondere der Vergleichung der jedem von ihnen zugewiesenen Geschäfts-Sparte, ohne Schwierigkeit eressen werden kann.

... Berichterstattung binnen längstens 8 Tagen ...“

Für die Schelte kann der Historiker dankbar sein, denn der Bericht, der daraufhin am 24. Januar 1842 eingeht, darf ohne Einschränkung als für die deutsche Sektgeschichte höchst wichtiges Dokument bezeichnet werden:

„Auf den Grund dieser Tage an Ort und Stelle eingezogener Erfahrungen erlaubt man sich Hohem Präsidium über Entstehung, Fortgang und Betrieb der Fabrication schäumender Haardtweine in Dürkheim folgende Notizen ehrerb. abzugeben:

Schon vor mehreren Jahren machten die Erfolge, welcher sich die in Maynz & Eßlingen¹⁶ versuchte Nachahmung der Champagner-Weine besonders durch die Begünstigung des Zollvereins zu erfreuen hatten, sowohl die diesseitige Behörde, als auch einzelne Private aufmerksam, und führten zur Besprechung der Frage, ob ein ähnliches Unternehmen nicht auch in der Pfalz und zwar hier um so eher mit Vortheil gegründet werden könnte, als unseren Haardtweinen die dazu erforderlichen Eigenschaften ebenfalls beizuwohnen schienen?

Den verschiedenen Aufmunterungen, welche man desfalls an einzelne Weinproduzenten in Neustadt, Deidesheim, Wachenheim richtete, traten gewöhnlich Bedenklichkeiten entgegen, die theils in dem Mangel an Kenntnis

¹⁶ Sektcellereien Mappes, Lauteren & Dael und G. C. Kessler & Co.

von der Behandlung dieses Fabrikats, theils in der Besorgnis wurzelten, bedeutende Fonds einem ansehnlichen Gewinn sichernden Geschäfte – dem Weinhandel – zu entziehen, um Solche einem Unternehmen zuzuwenden, dessen Erfolge sehr problematisch schienen, zumal, da Versuche der Art um ein Resultat zu gewähren, im Kleinen nicht angestellt werden durften.

Eine im Jahre 1836 mit Georg Fitz in Dürkheim gehabte ähnliche Unterredung schien jedoch einen fruchtbareren Boden gefunden zu haben; denn ihm hatten sich bereits dieselben Betrachtungen aufgedrungen; da er aber mehr Weinproduzent als Handelsmann ist, so ward ihm die Nothwendigkeit klar, sich mit einem solchen zur Erreichung dieses Zweckes in Verbindung zu setzen. Fitz besprach sich darauf mit dem Weinhändler Wilhelm Sauerbeck und suchte diesen mit ins Interesse zu ziehen; nach allseitiger Erwägung ging derselbe zwar auf die Idee ein, proponirte jedoch – da die auf unsichern Erfolg zu verwendenden Fonds bedeutend wären – auch seinen Schwager Rudolph Christmann, einen jungen thätigen Mann, für die Sache zu interessieren, und so kam nach längeren Verabredungen *im Jahre 1837 ein Gesellschaftsvertrag* zwischen diesen Dreyen zu Stande, gemäß welchem sie unter ganz gleichen Rechten und Verbindlichkeiten sich zu dem Versuche der Erzeugung mousirender Haardt-Weine vereinigten. Sauerbeck, der in der Champagne Geschäftsverbindungen hat, warb einen der Fabrikation der Champagnerweine kundigen Fabrikanten, und führte anfangs die mit dem Unternehmen verbundene Correspondenz. Fitz und Christmann mittelten die ihren Zwecken entsprechenden Weinsorten aus, und führten die engere Aufsicht über das Geschäft selbst, so weit es nemlich von Nichtsachverständigen geübt werden kann; die dazu erforderlichen Mittel aber schoßen alle drey in gleichen Theilen zusammen.

Dem aus Reims berufenen Fabrikanten, Namens Michaelis, ward ein Jahresgehalt von 1500 Thalern zugesichert, der Bedarf an Flaschen aus der Fabrik des Wagner zu Friedrichsthal bezogen, und alles der Art vorbereitet, daß im Winter 1838/39 mit dem Producte des Jahres 1839 der erste Versuch gemacht werden konnte.

Daß diese ersten Versuche noch unvollkommen waren, lag in der Natur der Sache, weil die Weine unserer Gegend vorzüglich auf Traubensorten, auf Lage und Eigenthümlichkeit des Bodens und dergleichen, zu große Verschiedenartigkeit darstellten, als daß das am meisten geeignete Gewächs sogleich aufgefunden hätte werden können; und so kam es, daß das Fabrikat vom 1838er wie auch vom 1839er Wein noch manches zu wünschen übrig ließ.

Der unermüdeten Thätigkeit der Unternehmer, besonders aber des genannten Christmann im Aussuchen des passenden Weines verdankt jedoch das Etablissement den bedeutenden Fortschritt, welche die aus dem 1840er Weine erzeugte Fabrikation gegen die früheren Jahrgänge gemacht hat.

Mit dem letzteren Erzeugnis glauben nun die Entreprenneur unbedenklich in Concurrenz treten zu können mit allen bis jetzt bekannten deutschen Fabriken dieser Art; und um ferner darzuthun, daß dasselbe selbst den französischen Champagner entbehrlich machen dürfte, erlaubten sie sich dieser Tage

S. M. dem Könige eine Probe ihres jüngsten Fabrikats allerehrfurchtsvollst überreichen zu lassen.

Da wie schon gesagt das Unternehmen noch auf Versuchen beruhte, und auf diesem Wege sich vorerst zu einem höhern Grad der Vervollkommnung erschwingen mußte, so konnte bis dahin auch noch nicht daran gedacht werden, demselben eine größere Ausdehnung zu geben, und dem Fabrikate einen ausgebreiteten Absatz zu verschaffen, weßhalb die Gesellschaft sich Anfangs darauf beschränkte, die aus den Versuchen hervorgegangenen Productionen in der nahen Umgebung zu debittiren. Nachdem aber das Ergebnis des Jahres 1839, mehr aber noch das des Jahres 1840 die Überzeugung begründete, daß das Unternehmen prosperiren werde, so suchten die Entreprenneurs im abgewichenen Jahre dasselbe weiter auszudehnen, nahmen zu dem Ende einen jungen Mann Namen Cron von Kaiserslautern, der bereits als Geschäftsgehülfe und Reisender längere Zeit in Diensten einiger Weinhandlungen in der Champagne stand, gegen einen Gehalt von 100 Gulden in ihren Dienst, und übertrugen ihm nicht sowohl die Buchführung und Correspondenz des Geschäfts, als auch die erforderlichen Reisen zum Zwecke des Debits, damit dadurch der Aßocié Sauerbeck, den sein eigenes Geschäft sehr in Anspruch nimmt, während der Anwesenheit des Buchhalters erleichtert werde; zur Leitung des Geschäfts selbst aber tagen die drei Interessenten jede Woche regelmäßig einmal, und zur Abrechnung jeden Monat zusammen, wo dann alle Geschäfte gemeinschaftlich beschlossen werden.

Die Fabrikation, welche immer für die jüngsten Weine in dem zunächst folgenden Winter beginnt, betreut der Fabrikante Michaelis allein, so daß die Aufsicht der Unternehmer bezüglich des technischen Theiles nur durch ihren Buchhalter geübt wird. Bis jetzt haben die Unternehmer dem Geschäfte ein Betrieb-Capital von 25.000 fl. gewidmet, welches auch, so wie es das Geschäft erheischt, durch neue Zuschüsse vermehrt wird.

Die Vorräthe an gefertigten schäumenden Weinen von den Jahren 1838, 1839 und 1840, welche in zwei gemietheten Kellern lagern, bestehen dormalen in circa 28.000 – 30.000 Flaschen; während sie von dem Fabrikate der erstgenannten beiden Jahre ungefähr 10.000 Flaschen schon bereits abgesetzt haben, und in diesem Augenblick beginnt die Fabrikation des 1841er Gewächses.

Das Verpacken bei Versendungen geschieht wie in der Champagne, nur werden, statt den Körben, Kisten verwendet, mit deren Fertigung zwei Schreiner künftig fortwährend beschäftigt werden sollen.

Bei der Fabrikation werden außer dem schon genannten Fabrikanten und dessen Sohn stets mehrere Tagelöhner als Handlanger verwendet, da jede Flasche, was unglücklich scheint, bis zur Fertigung des Weines fast 200 mal in die Hand genommen werden muß, und auf diese Weise kommen an Arbeitslöhnen jährlich circa 3000 fl in Verausgabung. Auch haben die Unternehmer erst kürzlich, um dem Geschäfte mehr Aufschwung zu geben, für 300 Franken eine Maschine zum Verpropfen der Flaschen erworben.

Überhaupt berechtigt der Eifer, die Thätigkeit und der Aufwand womit die Gesellschaft die Vervollkommnung ihres Geschäfts zu erstreben sich be-

müht, zu der Hoffnung, daß diese Fabrik in Kurzem einen solchen Grad der Kultur erreichen werde, der ihr Geltung in der Handelswelt verschafft, und für die bayerische Industrie um so wichtiger sein wird, als das Vaterland ein Etablißement dieser Art bisher noch gänzlich entbehrt.

Bei der Mäsigkeit der Preise von 1 Gulden 12 Kreuzer, 1 fl 30 xr und 1 fl 45 xr pr Flasche – wovon die Letzteren lediglich auf das 1840er Fabrikat fallen – besonders aber bei der anerkannten Tüchtigkeit des Erzeugnisses, dürfte man sich der Erwartung hingeben können, daß die sehr bedeutenden Summen, welche alljährlich aus den Staaten des Zollvereins für Champagner Weine nach Frankreich auswandern, eine namhafte Beschränkung erleiden werden; auch scheinen ähnliche Befürchtungen der französischen Handelskammern sich bemächtigt zu haben, da dieselben neuerlich mit aller Energie in ihre Regierung dringen, mit den Nachbarstaaten, und namentlich mit Teutschland Handelsverbindungen anzuknüpfen. Nachdem aber die Realisierung dieser Tendenz neben Andern auch der fraglichen eben aufblühenden Fabrik den Todesstoß versetzen müßte, so geben sich die Unternehmer derselben, so wie alle Pfälzer der Erwartung hin, daß die erleuchteten Regierungen des Zollvereins, in der feststehenden Überzeugung, daß der teutsche Gewerbfleiß von der französischen Handelspolitik nimmermehr Vortheile zu gewärtigen habe, sich jedem Ansinnen dieser Art kräftig widersetzen werden, und vertrauen dabei insbesondere auf die Weisheit S. M. des Königs von Bayern, Allerhöchst dessen durch Wort und That allenthalben bewährte ächt teutsche Gesinnung die germanische Industrie vor jeder Catastrophe kräftigst zu schirmen wissen wird.

Was nun die subjectiven Verhältnisse der drey Fabrikbesitzer betrifft, so gehören sie sämmtlich jener höhern Bürgerklasse an, die durch einen gewissen Grad von Bildung sich vor der Mehrheit auszeichnet und durch den Besitz eines ansehnlichen Vermögens sich eine unabhängige und behagliche Stellung im Staate zu sichern vermag. Außerdem ist

a. Georg Fitz¹⁷ – der zur Gründung des Instituts den Impuls gab – als Besitzer vieler Grundgüter in den Bännen von Dürkheim, Ellerstadt, Alzey etc. nicht sowohl Ökonom als Weinproduzent, und cultivirt den Weinhandel, ohne jedoch denselben besonders oder weiter auszudehnen als es von den übrigen größern Weingutsbesitzern am hiesigen Gebirge zu geschehen pflegt.

Er wohnte früher mehrere Jahre in Alzey, verpachtete jedoch vor ungefähr 10 Jahren seine dortigen Ackergüter, und zog wieder in seine Vaterstadt zurück.

b. Wilhelm Sauerbeck ist ebenfalls Besitzer nicht unbedeutender Grundgüter in der Umgebung von Dürkheim, betreibt aber zugleich als gewandter Kaufmann den Weinhandel sozusagen systematisch.

Und endlich ist

c. Rudolph Christmann, Sohn des voriges Jahr verstorbenen Bürgermeisters in Dürkheim, Eigenthümer ansehnlicher Grundgüter dortiger Gegend. Er führt die Oeconomie, die Weinproduction und den Weinhandel seines Vaters mit vieler Umsicht und Betriebsamkeit fort.

Da nun diese drei Personen die Production schäumender Weine mit gleichem Eifer, obwohl nach dem Grade der jedem beiwohnenden individuellen

¹⁷ Wie schon öfter im Text in *Fritz* verschrieben und an dieser Stelle nicht korrigiert.

Fähigkeit, und mit gleichen Kräften betreiben, so ist es wirklich schwierig, einem derselben einen eminenten Vorzug gegen den Andern einzuräumen, und man könnte sie höchstens mittelst scharfer Analyse der Wichtigkeit des Antheils, den jeder derselben an dem rubrizirten Unternehmen von vorne herein genommen hat in der Ordnungsfolge classificiren in welcher sie oben vorgetragen worden sind, obschon zugleich nicht in Abrede gestellt werden kann, daß in den verschiedenen Stadien der Entwicklung bald die Wirksamkeit des Einen und bald die Thätigkeit des Andern, den Eifer seiner Collegen überragte.

Aus dem gegenwärtigen Vortrage, vorzüglich aber auch den h. und allerh. Orts eingesandten Proben des Fabrikats, möchte wohl unzweifelhaft die Überzeugung gewonnen werden können, daß das in Frage stehende industrielle Unternehmen, jede Aufmunterung verdiene und die Inhaber der Fabrik würdig seyen, der allerhöchsten Gnade S. M. des Königs allerehrfurchtvollest empfohlen zu werden.

Hohen Praesidiums u. g. Landcommissariat
gez. Unterschrift“

Am 26. Januar 1842 wird dazu vom Präsidium der Pfalz auf die Weisung vom 29. Dezember 1841 No 31337 die Erzeugung schäumender Weine in Dürkheim an der Hardt betr. zurückgemeldet, wobei das „Allerdurchlauchtigster Großmächtigster Koenig gnädigster König und Herr!“ wiederum bereits vorgedruckt ist:

In Folge des mir unter dem 29. v. M. in nebenbezeichnetem Betreff ertheilten h. Auftrags habe ich sofort unter dem 4. currentis das Landcommissariat Neustadt angewiesen, einige mir noch nöthig scheinende Erhebungen zu pflegen: da es dieser Weisung höchst mangelhaft entsprach, so erneuerte ich solche unter dem 14. currentis, worauf mir der hier im Originale angezogene Bericht genannter Behörde vom 20. ds. M. zukam.

Aus diesem, der im Wesentlichen durchaus mit den auch anderweit eingezogenen Erfahrungen übereinstimmt, geruhen E. K. M. gnädigst zu entnehmen, daß Georg Fitz die erste Anregung zu dem in der Folge von Wilhelm Sauerbeck und Rudolph Christmann kräftig unterstützten Unternehmen gab; daß es übrigens unter dem in dem Berichte des Landcommissariats Neustadt wahrheitsgemäß vorgetragene Sachverhältnisse eine schwere Aufgabe sei, ein entschiedenes Gutachten über die Frage abzugeben, in welchem Grade die einzelnen der bezeichneten Theilhaber einer höchsten besonderen Auszeichnung würdig seien.

Ich glaube indeßen in der Erwägung, daß Georg Fitz als der Gründer des verdienstvollen und für die gesamte Pfalz nicht unwichtigen Unternehmens anzusehen, daß derselbe der älteste, nach seinen Vermögenskräften der selbstständigste und im Publikum angesehenste unter den drei Compagnons ist, und daß er allein in seinem stets gastlichen Hause die Repraesentation der Gesellschaft auf eine das Unternehmen sehr fördernde Weise übernommen hat, meine gutachtliche Ansicht u. dahin aussprechen zu sollen:

es möchte dem Georg Fitz die goldene
dem Wilhelm Sauerbeck und Rudolph Christmann
aber jedem die silberne Verdienstmedaille
allernädigst zu ertheilen sein.

Ich erlaube mit hier bei nur noch die ehrerb. Bemerkung, daß Georg Fitz nicht mit seinem aus den Jahren 1830 – 1833 übel berüchtigten Vetter gleichen

Namens¹⁸ zu verwechseln, und daß derselbe vielmehr ein durchaus braver von den loyalsten Gesinnungen beseelter Unterthan ist.

In tiefster Ehrfurcht E. K. M. alleru. tg.
Präsident der K. Regierung der Pfalz
gez. Wrede“.

Dieses Schreiben kreuzt sich mit der peinlichen Anmahnung aus München durch das Ministerium des Innern am 23. 1. 1842:

Dem K. Regierungs-Praesidium wird der Auftrag v. 29. Dezember v. Js. untenbezeichneten Betreffs hierdurch in Erinnerung gebracht und dessen Erfüllung nunmehr in Bälde gewärtiget.

Auf S. K. M. allerhöchsten Befehl
Durch den Minister der General Sekretär, worunter hs. vermerkt ist:
In dessen Verhinderung der geheimste Sekretär gez. ...“

Das Schreiben des Regierungspräsidenten an den König muß durch den Minister des Innern neu formuliert werden:

„An S. M. den Koenig:

Alleru. Antrag des Ministeriums des Innern

Die Erzeugung schäumender Weine in Dürkheim betreffend.

Auf den hier ehrerb. reproduzierten alleru. Antrag vom 21. Dezember v. J., eine allerh. Auszeichnung für die Begründer der Fabrik schäumender Weine zu Dürkheim in der Pfalz betreffend, haben E. K. M. nachstehendes Allerh. Signat vom 24. Dezember v. Js. allergnädigst zu erlassen geruht:

... (wie oben S. 59)

Der tg. U. hat sofort die K. Regierung der Pfalz zur Erholung und Vorlegung der erforderlichen Aufschlüsse aufgefordert, nach deren Einlauf er nunmehr Folgendes in tiefster Ehrfurcht vorzutragen sich erlaubt:

Den ersten Gedanken zu dem Unternehmen, schäumende Pfälzer Weine zu produzieren, faßte Georg Fitz, ein begüterter und angesehener Grundbesitzer in Dürkheim, bereits im Jahre 1836. Er veranlaßte den geschickten und thätigen Weinhändler Wilhelm Sauerbeck und dessen Schwager Rudolph Christmann, beide Besitzer von Weingütern, im Jahre 1837 zu einem Gesellschaftsvertrag unter gleichen Rechten und Verbindlichkeiten. Sie übertrugen einem der Fabrikation der Champagner kundigen Mann aus Rheims, Namens Michaelis, die technische Leitung des Geschäfts, während Christmann vorzüglich die Aussuchung der passenden Weinsorten bisher besorgte. Hiernächst haben sie für die Geschäftsreisen und theilweise für die Korrespondenz einen ehemaligen Reisenden für Weinhandlungen in der Champagne aufgenommen. Die Leitung des Geschäfts besorgen die drey Gesellschaftsmitglieder dadurch, daß sie alle Woche einmal und sodann alle Monat zur Bilanz-Ziehung zusammenkommen und hier die nöthigen Anordnungen treffen.

Wiewohl nun hienach gegenwärtig alle drey Eigenthümer des Geschäfts sich gleichstehen, so dürfte doch das Verdienst des ersten Gedankens und der Anregung der Sache dem Georg Fitz einen Vorzug geben. Da er nun überdieß an Vermögen der selbständigste und im Publikum der angesehenste der drey Compagnons ist, und da er allein die Repräsentation der Gesellschaft auf eine das Unternehmen sehr fördernde Weise besorgt, derselbe zugleich als ein durchaus braver und von den besten Gesinnungen beseelter Unterthan anerkannt ist, so glaubt der tg. U. in Übereinstimmung mit dem K. Regierungs-Präsidium der Pfalz den alleru. Antrag stellen zu sollen:

¹⁸ Johann Fitz (der „rote“ Fitz), s. unten S. 71f.

„Euere Königliche Majestaet wollen den Grundbesitzern Weinhändlern zu Dürkheim

1. Georg Fitz die goldene Ehrenmünze des Verdienstordens der bayrischen Krone, 2. Wilhelm Sauerbeck und 3. Rudolph Christmann einem jeden die silberne Ehrenmünze desselben Ordens für die Begründung einer Fabrik von schäumenden Haardtweinen zu Dürkheim allergnädigst zu verleihen geruhen‘.

Er ist indeß entfernt, hierin dem weisesten Ermessen Eurer Königlichen Majestaet vorgreifen zu wollen, und harrt der allerh. Entschließung in tiefster Ehrfurcht.

München den 6. Februar 1842
gez. v. Abel.“

Wieder verfaßt der Innenminister eigenhändig das Konzept, um „das Praesidium der K. Regierung der Pfalz in Kenntnis davon zu setzen, daß mit „Diesen Antrag genehmigt. München, den 7. Februar 1842. Ludwig‘ der König zugestimmt hat. Am 12. Februar wird Fürst Wrede persönlich darüber informiert, daß die Auszeichnungen „für die Begründung einer Fabrik von schäumenden Haardtweinen zu Dürkheim‘ verliehen werden.

„Das K. Regierungs-Präsidium wird in Erwiderung des Berichtes vom 26. v. Mts. hievon in Kenntnis gesetzt mit dem Auftrage, den mit dieser Auszeichnung Allerh. Begnadigten die gedachten Ehrenmünzen, zu deren Übersendung das K. Hauptmünzamt angewiesen ist, auf geeignete feyerliche Weise einhändigen zu lassen, wie solches geschehen anzuzeigen, und zugleich Sorge zu tragen, daß die Ehrenmünzen nach dem Tode der Empfänger wieder eingeliefert werden.

Auf S. K. M. Allerh. Befehl ...“ (diesmal ist es nur der geheime Sekretär, der unterschreibt). Auch das Königlich Baierische unmittelbare Haupt-Münz-Amt braucht nur vier Tage, um die ‚Ehrenmünzen‘ abzusenden, die hier Civil Verdienst-Medaillen heißen.

Die Weisung zur feierlichen Übergabe war nicht mißzuverstehen: Der Regierungspräsident persönlich¹⁹ teilt am 10. 4. 1842 dem K. Landcommissaire Hausmann mit: „Nachdem ich beabsichtige, den mit der Civilverdienstmedaille begnadigten Weinproducenten Fitz, Sauerbeck und Christmann zu Dürkheim die ihnen allerh. verliehene Dekoration selbst zu überreichen und deshalb am 19. April in Dürkheim eintreffen werde, erhalten Euer Wohlgeborn hiermit den Auftrag,

a) hiervon die Genannten in Kenntnis zu setzen

b) den Stadtrath anzuweisen, sich um praecis 11 Uhr Vormittags im Stadthaus zu versammeln, wohin Fitz et Cons. zur bezeichneten Stunde durch eine Deputation einzuholen sind.“

Am Tag darauf, dem 20. 4. 1842, erstattet der Regierungspräsident seinem König Vollzugsmeldung: Vor versammeltem Stadtrath und in Gegenwart der Localbehörden wurden den Begnadigten die Ehrenmünzen persönlich durch Fürst Wrede behändigt.

Auch die Quittung an das unmittelbare Hauptmünzamt liegt vor. Es fehlt eigentlich nur der letzte Teil des Vollzugs: daß die Medaillen nach dem

¹⁹ Das Schreiben ist nur als Entwurf ohne Absender und Unterschrift erhalten.

Tod der Empfänger wieder eingeliefert wurden. Diese Spalte „Datum der Rückgabe“ ist im „Verzeichnis der verliehenen goldenen und silbernen Medaillen des koeniglichen Verdienst-Ordens der Bayerischen Krone nach dem Stande vom Mai 1863“ bei allen Empfängern offen; hier hat die Krone wohl den Gefühlswert für die Hinterbliebenen respektiert.

In der Akte folgt das Gegenstück zur Wertsteigerung des Pfälzer Weins durch die Mousseuxfabrikation: der Wertverlust durch die Fabrikation von Kartoffelwein²⁰.

In Summa wird einer Rüge die genaueste bis jetzt vorliegende Darstellung der Entstehung einer Sektkellerei verdankt. Die Akten sind zugleich Zeugnis der Sorgfalt der Staatsregierung, die unter ständiger persönlicher Einschaltung des Innenministers ihr Urteil schon um 1840 von einer chemischen und einer organoleptischen Probe abhängig macht. Die gleichen Schritte des Erwägens, Experimentierens und Erprobens dürfen in jenen Fällen vorausgesetzt werden, in denen es aussieht, als habe mit dem Entschluß zur Gründung die Produktion begonnen. In manchen Fällen gab es unterstützende Momente, wie bei Tesche durch den Schwiegersohn aus dem Hause Ruinart; aber die Prüfung der sektgeeigneten Rebsorten und die Einrichtung der Fabrikationsräume konnten ihm ebensowenig abgenommen werden wie das Anlernen von Arbeitskräften, auch wenn ein *maitre des caves* aus Frankreich geholt wurde. Im geschilderten Fall lief es so ab, daß über mehrere Jahre erfolglos verhandelt wurde. 1836 wurde Fitz für die Idee gewonnen und verhandelte seinerseits. 1837 kam ein Vertrag der Gesellschafter zustande. 1838 trat der französische ‚Fabrikant‘ seine Stelle an. Im Winter 1838/39 wurde zu produzieren begonnen; doch eigentlich mehr, um die Eignung verschiedener Rebsorten zu testen; „und so kam es, daß das Fabrikat vom 1838er so wie auch vom 1839er Wein noch manches zu wünschen übrig ließ.“ Dann wird von dem bedeutenden Fortschritt berichtet, der mit dem (1841 versekteten) 1840er Wein gemacht worden ist.

Wann also ist die Sektkellerei gegründet worden? Juristisch 1837 durch den Gesellschaftsvertrag. Der ist sogar die einzig feste Grundlage; denn 1838/1839, 1840, 1841 wurde produziert; aber wann die Produktion erstmals den Verkaufserwartungen entsprach, ist nicht bekannt. Es steht nur zu lesen, daß die Unternehmer 1841 überzeugt sind, es mit allen bekannten Konkurrenzfabrikaten unbedenklich aufnehmen zu können; aber das bedeutet keine Firmengründung. Das frühe Datum ist um so realistischer, als zu lesen ist, daß bereits das Produkt von 1838 debitirt, verkauft wurde.

Das aus der Produktion erschlossene Gründungsjahr wird also oft nicht stimmen, weil vom Gründungsakt nichts bekannt ist.

Die geradezu dumme Behauptung, die deutschen Erzeuger versteckten sich hinter französischen Etiketten, würde schon durch die allein auftauchenden „moussirenden Hardtweine“²¹ ad absurdum geführt werden. So sind auch die Schaumweine, die 1844 in Bad Dürkheim ausgezeichnet werden, Moussirende

²⁰ Petition der Weinproduzenten aus Edenkoben an den König vom 31. Januar 1846.

²¹ Hardt und Haardt wechseln in den Dokumenten.

Hardt-Gebirgsweine, Moussirende Pfälzer, Moussirende Forster, also Sekt mit einheimischen geographischen Bezeichnungen.

Die drei Gründer sind Angehörige des gehobenen Bürgertums, Großgrundbesitzer im westdeutschen Sinn, einer Sohn eines Bürgermeisters und Parlamentsmitglied (siehe unten); wieder bestätigt sich die soziale Herkunft der Sektproduzenten.

Daß im Landesarchiv Speyer Akten in bezug auf die Ordensverleihung vorhanden seien, hat Fritz Schumann bekannt gemacht²². Auf im Bayerischen Hauptstaatsarchiv München liegende Vorgänge hat Bull²³ zuerst hingewiesen; Herrn Ltd. Archividirektor Dr. Busley wird die Auffindung verdankt.

Es ist anzunehmen, daß die ‚in Mainz und Eßlingen versuchte Nachahmung der Champagnerweine‘ nicht nur zur Kenntnis genommen wird, sondern die Interessenten sich dort ebenso informieren, wie es Oppmann von Würzburg aus tut, ehe er zur Tat schreitet. Sehr realistisch ist die Schilderung der Bedenken, die Angesprochene äußern; nicht minder der Beginn der Produktion, die man einem Fabrikanten aus Reims anvertraut. Aus den Zeitangaben ergibt sich, daß rund anderthalb Jahre lang Einrichtung und Beschaffung betrieben werden, ehe im März 1839 die erste Flasche gefüllt wird. Herr Michaelis erhält ein Jahresgehalt von 1500 Gulden; das ist das Zehnfache dessen, was die Gemeinde Dürkheim gleichzeitig für einen Flurschützen aussetzt, oder entspricht dem Erlös für gut 1.000 Flaschen Moussierenden Haardtweins, die wiederum soviel wie 10 Fuder Wein wert waren.²⁴

Die Sektkellerei Fitz, Sauerbeck & Christmann

Jene Familientradition, deren vielzitiertes Beispiel die Familie Weiß in der Sektkellerei Kessler & Co. ist, besteht in der Pfalz besonders eindrucksvoll. Konrad Fitz, Inhaber des Weinguts, in dessen Gebäuden 1838 der erste zum Verkauf bestimmte moussirende Haardtwein hergestellt wurde, ist Ur-Urenkel der beiden Gründer Georg Fitz und – über die mütterliche Linie – Wilhelm Sauerbeck. Dessen Schwager war Rudolph Christmann, so daß Konrad Fitz mit allen drei Gründungsmitgliedern verwandt ist.

Der politisch Herausragendste der Drei ist Eduard Rudolf Christmann (1814–1867), verheiratet mit Sauerbecks Schwester Johanna; Mitglied des ersten deutschen Parlaments in der Frankfurter Paulskirche und der Bayerischen Abgeordnetenkammer (Stände-Kammer) in München. Er ist Weingutbesitzer wie sein Schwager Philipp Wilhelm Sauerbeck (1807–1869), der sein Weingut im heutigen Gutshaus K. Fitz-Ritter betreibt. Diese Gutsgebäude hatte sein Vater Johann Philipp Wilhelm Sauerbeck 1785 erbauen lassen. Darin wird die Sektkellerei seit ihrer Gründung betrieben.

²² FRITZ SCHUMANN, Schäumender Wein von den Hängen der Haardt. Von den Anfängen der Sekterzeugung in der Pfalz. In: Landkreis Bad Dürkheim, Heimat-Jahrbuch 1983, 76–80.

²³ K. O. Bull, Verkehrswesen und Handel an der mittleren Haardt (Anm. 1).

²⁴ Das Fuder kostete etwa 125 Gulden; Joh. Fitz nennt 1844 für Kallstadt 110, Dürkheim 125 und Ungstein 138 Gulden. Der Sekt war also nicht billig; 1 fl. 30 Kreuzer entsprachen 10 l Wein.

Nach Philipp Wilhelms Tod übernimmt seine Schwester Johanna Christmann die Gebäude. Durch Einheirat gehen sie später an Ritter und danach wiederum durch Einheirat an Karl Fitz, den Enkel des Gründers der Sektellerei. Dieser, Georg Peter Fitz (1792 – 1867), besaß in Dürkheim ebenfalls ein Weingut, aber nicht im heutigen Gutshof, dem Weingut Fitz-Ritter, das mit dem Namen Fitz also zuerst über die eingemietete Sektellerei verbunden war und erst viel später über das Weingut.

In der Pfalz ist bis heute ein anderer Name bekannter: Johann Fitz (1796 – 1868), ein Revolutionär, aber nicht deshalb, sondern wegen seiner roten Haare, der rote Fitz‘ genannt; ein Vetter ersten Grades von Georg Peter Fitz und ebenfalls Weingutsbesitzer in Dürkheim. Beim Hambacher Fest am 27. Mai 1832 trägt er zwar die schwarze Fahne mit der Aufschrift „Die Weinbauren müssen trauern“ und erregt höchsten Argwohn durch den Preß- und Volksverein, den er mit F. W. Knöbel gegründet hatte; aber ihm gelingt es, Zusammenstöße zwischen Militär und Einwohnern zu verhindern. Das Zucht-Polizeigericht Frankenthal ebenso wie das Appellationsgericht sprechen ihn frei²⁵. Trotzdem bleibt er, wie die Berichte (oben S. 64f.) zeigen, „übel berüchtigt“, so daß es höchst unklug gewesen wäre, ihn mit den drei vom König „zu Begnadigenden“ in Verbindung zu bringen. Da er später mit eigenem Sekt auftritt, ist er vielleicht von Anbeginn stiller Teilhaber gewesen. Es ist auch möglich, daß Georg Fitz nach der Trennung von Sauerbeck zunächst mit seinem Vetter Johann zusammen weiterproduziert.

In der Tabelle von Jules Robin sind für 1844/45 in der Rheinpfalz sowohl Fitz, Sauerbeck und Christmann in „Durkheim“ wie Joh. Fitz in „Pfäffingen bei Durkheim“ genannt, der 1844 (s. S. 71) auch sonst bezeugt ist.

Durch die Versammlungen deutscher Wein- und Obstproduzenten 1842/43 und 1844 sind Schaumweinbeurteilungen erhalten. Bei der VI. Versammlung in Stuttgart werden 1842 bereits zwei von Fitz, Sauerbeck und Christmann vorgestellt, von denen im Amtlichen Bericht²⁶ gesagt ist: „Nr. 69 und Nr. 106. Sehr schwerer kräftiger Wein; aber für Moussè ... zu stark“.

In Trier wird 1843 der 1840er im Vergleich zu 1834er sehr süßem Hofscharberger als „mit weniger Blume etwas zu viel Feuer“ beschrieben; der 1840er Forster als „zu kräftig für Mousseux, sollte lieblicher sein“.

1844, in Dürkheim, wird Wilhelm Sauerbeck zum Secretär der Weinmusterungs-Section gewählt. Zu den Prüfern gehören Christian Bibel aus Forst, Wilhelm Sauerbeck aus Mannheim²⁷. Sogar drei der vier Ersatzmänner: Gastwirt Schmidt und Jordan aus Deidesheim und Johann Fitz aus Pfäffingen bei Dürkheim, sind Pfälzer. Prämiert wird in der I. Classe auch ein Bester moussirender Forster von Fitz, Sauerbeck und Christmann in Dürkheim. Die gleichen Sekte werden auch in der II. Classe ausgezeichnet. Da dort der Moussirende Dürkheimer den Zusatz „von rothen Trauben“ trägt, darf man annehmen, daß der in der I. Classe ein *Blanc de blancs* war.

²⁵ Dautermann et alii, l. c. 384 – 386.

²⁶ Amtlicher Bericht, Stuttgart 1843, 187.

²⁷ Vielleicht mit dem Sektproduzenten identisch.

Johann Fitz hingegen tritt hier als Gastgeber und Sektproduzent auf: „Am 7. Oktober 1844 besichtigten die Teilnehmer an der Versammlung im Anschluß an die Generalversammlung die Champagner-Fabrik des Herrn Sauerbeck, die Weinpflanzungen am Michelsberge und Spielberge. Beim Rückwege begaben sie sich auf Einladung des Herrn Johann Fitz von Pfäffingen in dessen an Stelle eine alten Turmes neu errichtetes Gartenhaus auf dem Vigilienberge. Der allda gespendete, vom Saft der Reben des Hardtgebirges bereitete Champagner wurde sehr vorzüglich befunden.“

Daß bei der ersten Fabrik nur Sauerbeck genannt ist, bedeutet vielleicht, daß dieser die 1837 mit Georg Fitz und Rudolph Christmann vereinbarte Fabrikation nun allein weiter betreibt (siehe unten zu den Steuerakten); die Angabe bei Robin könnte gerade überholt gewesen sein.

Die Sektellerei hat ihren Namen vielfach gewechselt, was um so mehr erstaunlich ist, als „die Fitz“ immer dabei waren. Darüber gibt es genaue Nachrichten in den Steuerakten, die sich damit als wertvolle Geschichtsquelle erweisen. Im Declarations-Register der Gewerbesteuer-Pflichtigen für das Jahr 1839/40²⁸ verzeichnet das Steuer-Controll-Amt Neustadt am 1. Mai 1840, unterzeichnet von Wilhelm Sauerbeck, den „Handel mit musirenden Weinen des Haardtgebirges“ durch die drei Inhaber „in Compagnie“.

Die Liste für 1844/45 könnte ein Anzeichen dafür sein, daß sich die Compagnie getrennt hat; denn die Eintragung Nr. 336 lautet „Sauerbeck Wilh., Weinhandel im Großen; Fabr. moußirender Pfalzweine; Holzhandel im Kleinen mit Magazin“, wozu ein Gehilfe beschäftigt wird.

Im Gewerbe-Anmeldungsregister für III. Quartal 1891²⁹ wird eingetragen „Fitz & Baust, Inh. Gg. Fitz, Ellerstadt, Karl Fitz, Dürkheim, u. Hch. Baust, Dürkheim“, für „Champagnerfabrikation und Weinhandlung“ mit dem Zusatz „Die Fabrikation des Champagners findet in Ellerstadt statt ... Sitz des Geschäfts in Dürkheim“³⁰.

Zehn Jahre später setzen Fitz und Baust das Verehrliche Bürgermeisteramt Dürkheim davon in Kenntnis, daß die Firma Fitz & Baust Weinhandlung und Sektellerei, mit dem 31. 12. 1901 aufgelöst ist³¹. Am gleichen Tag entsteht die Firma Fitz & Göhr (Inh. Karl Fitz und Hans Göhr) als Weinhandlung³². Erst am 16. 4. 1903 wird die „Sektellerei Dürkheim Fitz & Göhr, Herstellung von moussirenden Weinen“ mit dem Zusatz „Betriebsbeginn 1. Mai“ eingetragen³³. Das Anschreiben („daß wir uns entschlossen haben, uns vom 1. Mai 1903 an wieder mit der Herstellung von moussirenden Weinen zu befassen“) läßt keinen Zweifel daran, daß die Sektherstellung zwei Jahre lang unterbrochen war; aber das liegt weit jenseits der „Frühgeschichte“; ebenso wie das Ausscheiden von Hans Göhr durch Tod um 1936.

Daß auch Johann Fitz in die Sektproduktion selbständig eingestiegen ist, wird außer durch die Dürkheimer Versammlung von 1844 durch ein Sparkling Hock-Etikett von ihm, das leider undatiert ist, gesichert. Aus den Berichtsak-

²⁸ Landesarchiv Speyer, A. – Z. U 257 – 3205.

²⁹ ibd. U 257 – 3207.

³⁰ Baust war Königlich Bayerischer Hoflieferant.

³¹ Gewerbe-Abmelderegister von Dürkheim für 1905, Nr. 244.

³² ibd., Anmelderegister 1901, Nr. 303.

³³ ibd. 1903, Nr. 424.

ten ergibt sich mit Sicherheit, daß der Beginn seiner Eigenproduktion nach 1837 lag³⁴.

Pfälzischer Nationalstolz hat vor der Geschichte bisweilen wenig Respekt bewiesen. So schreibt Josef Keller im vom Weinbauverband für die Rheinpfalz herausgegebenen „Pfalzwein-Almanach“, das Fitz'sche Weingut habe „nachweisbar“ bereits 1828 Sekt hergestellt³⁵. In einem undatierten Sonderdruck der „Kur-Zeitung Bad Dürkheim“ heißt es, Johann Fitz habe im Gutshof Fitz-Ritter 1828 eine Sektkellerei entwickelt; es war aber Georg Fitz 1837, so daß der mit der Burgeff AG aufgeflammte Streit um die „älteste rheinische Sektkellerei“ müßig war (die älteste wurde tatsächlich 1828 gegründet, aber in Trier).

Daß Johann Fitz sich „seine aus der Champagne gewonnene Erfahrung für Herstellung von Sekt im Champagnerverfahren zunutze gemacht“, daß er „schon 1837 den Export seines Sparkling Hock Joh. Fitz aufgenommen hat“, wie es an der gleichen Stelle heißt, dürfte auch frei erfunden sein. Von der Firma Georg Fitz, Sauerbeck und Christmann wurde kein Sparkling Hock produziert, sondern Moussirender Haardtwein. Das zeigt auch die Anzeige, die sich im Dürkheimer Wochenblatt vom 28. Juni 1840 findet: „Moussirender Haardt-Gebirgswein aus dem neuen Etablissement von Fitz, Sauerbeck und Christmann ist täglich (jedoch nicht weniger als 6 Flaschen) bei Wilh. Sauerbeck zu erhalten.“

Daß „neu“ nicht „erneut gegründet“, sondern „erst vor kurzem gegründet“ meint, stellen die Archivakten klar.

Die Sektkellerei Gebr. Kempf

Fritz Schumann³⁶ führt beiläufig an, die Sektkellerei Gebr. Kempf in Neustadt, mit der Christian Adalbert Kupferberg assoziiert war, ehe er sich in Mainz niederließ, sei 1817 in Neustadt gegründet worden. Daß dies ausgeschlossen ist, ergibt sich aus dem Bericht des Landkommissariats Neustadt, dem eine bestehende Champagnerkellerei am gleichen Ort nicht entgangen wäre.

Nach brieflicher Mitteilung von Fritz Schumann ist in der Neustädter Heberolle 1837/38 bereits Robert Jacob Kempf und Christian Adalbert Kupferberg für die „Fabrikation moussirender Weine“ eingetragen. Auch das möchten wir zu den liebenswürdigen Erfindungen rechnen; denn 1837 saß der dreizehnjährige Kupferberg brav zu Hause. Nach einem Brief vom 3. Mai 1843, als er Lehrling in Worms wurde, hat er an diesem Tag das Elternhaus erstmals für längere Zeit verlassen. In der ersten Jahreshälfte 1847 hat er mit dem Rentamtmann und Weingutsbesitzer Robert Jakob Kempf (1798 – 1871) erstmals Verbindung aufgenommen. Bei der genannten Heberolle handelt es sich um 1848/49 und ‚Fabrikation moussirender Weine‘. Die Gründung ist also zehn Jahre jünger als die Sektkellerei Fitz, Sauerbeck und Christmann.

Andererseits kann es mit dem Jahr 1817 seine Richtigkeit haben; denn auch bei der Assoziation mit Chr. A. Kupferberg wird als Hauptgewerbe

³⁴ Daß ein „Pfälzer Rebell die Sekttradition begründet“ habe (Frankfurter Allgemeine Zeitung 24. 6. 1985, Nr. 142) ist also unzutreffend.

³⁵ Dautermann et alii, l. c. 472.

³⁶ l. c. 76.

Weinhandel und nur als Nebengewerbe die Fabrikation moussirender Weine angegeben; eine Weinhandlung Kempf könnte also 1817 gegründet worden sein. Daß sie durch Kupferberg 1847 zur Sektkellerei geworden sei, wie es die vom Haus Kupferberg gepflegte Tradition will, ist frei erfunden; denn schon drei Jahre zuvor erhält auf der Versammlung der deutschen Wein- und Obstproduzenten in Dürkheim bei der „Classification der moussirenden Weine“ den ersten Preis in der I. Classe die Nr. 213, „Bester moussirender Pfälzerwein von Gebrüder Kempf in Neustadt“, an die auch der fünfte Preis vergeben wird. Andererseits fehlt diese Sektkellerei noch bei Robin; sie mag 1842 gegründet worden sein (nicht später; sonst wäre ihr Sekt 1844 noch als „zujung“ befunden worden). Wenn v. Viebahn 1868 schreibt, auch das Neustädter Geschäft habe an Ausdehnung gewonnen, muß es sich auf die Sektkellerei Gebr. Kempf beziehen. Diese ist auch auf der Weltausstellung Chicago 1893 in der Abteilung *Wine-Culture, the Wine-Trade and Manufacture of Sparkling Wines* als Nr. 823 Kempf, Gebr., *Champagne cellar and Wine House* mit fünf Weinen und einem Sekt vertreten.

Wichtige Anzeige für Weinbauer, Weinhändler und Weintrinker.³⁷

Unter dem Titel: „Practische Anleitung zur Bereitung moussirender Weine“ beabsichtigt der Weinhändler Herr Brenner in Erfurt seine durch jahrelang angestellte Versuche erlangte Kunst: alle Weine, sowohl junge als alte abgelagerte, in schäumende Weine zu verwandeln, dem Publicum mitzutheilen, wenn sich bis zum 15. April k. J. wenigstens 200 Subscribenten zu der Schrift gefunden haben. Der Subscriptionspreis ist auf 1 Carolin oder 6 1/3 Th r. oder 11 fl. rhein. festgesetzt.

Daß die Sache rechten Werth hat, und von großer Wichtigkeit für alle Weinhändler in ganz Deutschland ist, wird durch die Attestate der Herren Hofrath Dr. Trommsdorff und Apotheker Bilsch beglaubigt, die dieselben auf den Grund genauer Prüfungen erteilt haben, und welche sich dahin aussprechen: daß die von dem Verfasser angewandten Mittel der Natur gemäß, einfach, und wenig kostspielig sind, und sein Verfahren bey großen wie bey kleinen Partien leicht ausführbar ist, so wie haltbare moussirende Weine liefert, die, nach Beschaffenheit der angewandten Weine selbst die besten aus der Champagne bezogenen Weine an Feinheit übertreffen.

Zusätzliche Anzeigen, auf denen diese Zeugnisse abgedruckt sind, kann man durch alle Buchhandlungen erhalten.

Einen ganz besondern Werth hat Hrn. Brenner's Verfahren darum noch, daß es auch ältere schon abgelagerte Weine in moussirenden Wein zu verwandeln lehrt, so daß die Champaanerfabrikation, die sich bisher nur auf junge Weine (Weiß) beschränken mußte, künftig nicht mehr durch eine Mißferne und dem daraus entstehenden Mangel an jungen Wein unterbrochen werden kann.

Auf diesen Umstand macht ein von dem Vorstande des erfurter Gewerbevereins unterm 9. Dec. Herrn Brenner erteiltes Zeugniß noch besonders aufmerksam, so wie dasselbe auch bezeugt: daß die, in der Generalversammlung des genannten Vereins vom 28. Dec. vorgelesenen Proben der von Herrn Brenner fabricirten Weine nicht allein vorzüglich moussiren, sondern auch durch Feinheit, Wohlgeschmack und Helligkeit den allgemeinen Beyfall der anwesenden Mitglieder erhielten.

Alle Buchhandlungen nehmen Subscription an. Müller'sche Buchhandlung in Erfurt.

Nachschrift. Die oben angeführten Zeugnisse, sowohl von Trommsdorff und Bilsch, als von dem Gewerbeverein in Erfurt, und mit mehreren Unterschriften versehen, mir vorgelegt ist, sind sehr empfehlend und bekräftigen den Inhalt obiger Ankündigung. Es ist daher zu wünschen, daß Brenner's Verfahren, als eine Erfindung von größter Wichtigkeit, allgemeine Anerkennung und wirkliche Anwendung finden möge.

d. R.

³⁷ Die auf Seite 10 angeführte Einladung R. Brenners zur Subskription.

Spezielle *Abkürzungen* in den Archivadokumenten (Kürzungen des Verfassers)

allerh.	= allerhöchst
ehrerb.	= ehrerbietigst
E. K. M.	= Eure Königliche Majestät
e. K. R.	= einer königlichen Regierung
E. K. R.	= Eurer Königlichen Regierung
g.	= gehorsamst
K. d. I.	= Kammer des Innern
K. R. U. A.	= Kgl. Regierung von Unterfranken und Aschaffenburg
h.	= höchst
S. K. M.	= Seine Königliche Majestät
tg. U.	= der treuehorsaamst Unterzeichnete
u.	= untertänigst

Bei Datangaben:

D.	= Dürkheim (Haardt)
M.	= München
N.	= Neustadt (Haardt)
W.	= Würzburg.

Register

- Alzenau 5
–, Landgericht 46–49
Archive, Bedeutung 3f.
Auszeichnungen 19–21, 33f., 41f.,
44, 52f., 58f., 64–68
Bezeichnungen, geographische 69
Brenner 10
Bürgerklasse 63
Champagner, Bedeutung 14f.
–, fränkischer 25
–, Grand mousseux 27
–, Wertung 15, 43
Champagnerreben 5f., 14, 23
Chicago, Weltausstellung 1893 73
Christmann 52–71
Damen (Champagnergenuß) 12
Dietrich 54
Döring 12–21, 27–35
Doppelstockkeller (Hofkellerei
Würzburg) 45
Dürkheim a. d. H. 51–73
Etiketten 68f.
Fabriken 4
Fey 45f.
Firmengründung 68
Fitz, Georg 51–72
–, Johann 64f., 70–72
Flaschenbruch 29, 45
Franken 5–50
Frankenwein-Etikett 21
Frankenwein, Niedergang 6–8
Frankreich (Handelspolitik) 63
Gärung, zweite 56
Gaetschenberger 16–18, 30, 36, 43
Gebietsweinwerbung 21
Gewerberegister 71
Glashütten 30, 35–37
Gründungsjahr, -akt 68
Hambacher Fest 51, 70
Hammelburg 5f., 49
Hofkeller 7, 10, 22–26, 31
Hofrentamt, s. Rentamt
Industrialisierung 4, 30
Industrie-Medaillen, s. Auszeichnun-
gen
Iswald 6, 49
Kempf 72f.
Kessler 5, 60, 69
Korken (Katalonien) 23
Konzession 34f., 40, 46–50
Kuhn 50
Kupferberg 72f.
Lang 50
Leipzig (Industrie-Ausstellung
1850) 41–43
Lippmann 50
Lobby 41
Mainz 9
Mappes, Lauteren, Dael 9, 52, 54,
60
Maschine zum Verkorken 62
méthode champenoise, – rurale
56f.
Mittler 45–49
Montperny, Graf 5–8, 23, 49f.
Most, nach Champagnerart bereitet
29
Mousseux 44f.
Nationalbewußtsein 31
Naturwein 11

- Oppmann, Josef 50
 –, Ludwig 22
 –, Michael 3, 5, 22–26, 28f., 37–41
 –, (Sektellerei Michael O.) 49
 Pfalz 51–73
 Poppe 11
 Produktion (Entschluß; Beginn) 52, 68
 Produktionszahlen 30, 36f., 55, 62
 Prüfung, chemische 55–58
 –, organoleptische 27, 54–58
 Rebsorten 5f., 13f., 30f., 50
 Rentamt (Würzburg) 7, 13–16, 22f.
 Rheinpfalz 51–73
 Riegel, Rigel 45–49
 Riesling 50
 Sauerbeck 52–71
 „Schambanier“ 47
 Schaumwein (Terminus) 49
 –, Rufmord durch 14, 16, 24
 –, -Beurteilungen 27, 54–58, 70
 –, -Fabrikation, Utensilien zur 23
 Schaumweinflaschen 30, 35–37
 Schaumweinpreise 30, 44, 55, 63
 Schaumweinprüfung 27, 54–58
 Schwefel 11, 57
 Sekt-Champagner-Vergleich 27, 43
 Sektellereien, staatliches Interesse an 4
 Siligmüller 18f., 30, 37, 39–44, 50
 Stadtrentamt, s. Rentamt
 Steuerakten 71
 Thaler & Döring 12–21
 Verbraucher, Vorurteile der 31, 33, 44
 Verdienst-Medaillen, s. Auszeichnungen
 Versammlungen der deutschen Wein- und Obstproduzenten 70, 73
 Versanddosage 56f.
 Wehner 50
 Wein, „fabrizierter“ 10–12, 45
 –, moussierender = Verfälschung 10–12
 Weinbau 4–8, 17, 20, 24, 30–32
 Weinfälschung, Weinschmiererei 11f.
 Weiß 69
 Würzburg 5–50
 Zoll 51
 Zollverein 13
 Zucker 56f.

