

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

FRÜHGESCHICHTE
DES DEUTSCHEN SEKTES V

ZWEITER FIRMENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



Nr. 89
Wiesbaden 1988
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 89

FRÜHGESCHICHTE DES DEUTSCHEN SEKTES V

ZWEITER FIRMENTEIL

VON HELMUT ARNTZ



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E.V.

Otto Henkell
zum Gedenken an seine Leistung beim Wiederaufbau der deutschen Sektwirtschaft vom Verfasser und den Verbandskollegen zugeeignet

Inhalt

Vorwort	3
Theodor Josef Maria Kerp, der erste rheinische Sektproduzent?	5
Königreich Sachsen: Die Lößnitz	6
Thüringen: Kloss & Foerster	8
Österreich: Robert Schlumberger	15
Königreich Bayern und Hessen-Darmstadt: Robert Jakob Kempf und Christian Adalbert Kupferberg	29
Hessen-Darmstadt: Henkell & Co.	39
Georg von Viebahn	47
Die Sektellereien des Jahres 1889	50
Die Weltausstellung in Chicago 1893.	54
Sektellereien und Sektmarken des Jahres 1896	58
Register	67

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

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

Vorwort

Die deutschen Sektkellereien blicken zurück auf mehr als zweihundert Jahre belegter Herstellung schäumenden Weines in Deutschland, beträchtlich über einhundertfünfzig Jahre Firmengeschichte und in wenigen Jahren auf ein volles Jahrhundert Verbandsgeschichte. Das war Anlaß genug, auf die Unternehmensgeschichte zurückzublicken, von den Pionieren und dem ersten fast zaghaften Beginn bis zur Jahresproduktion von mehr als 300 Millionen Flaschen, die den Deutschen als größten Sektkonsumenten nicht einmal ausreichen, so daß sie zusätzlich viele Millionen Flaschen importieren.

In den beiden Firmenteilen der „Frühgeschichte“ konnten nur einige Sektkellereien behandelt werden. Es waren zunächst die, deren Gründung bis zum Jahre 1834 vollzogen war; sodann solche, deren Quellenmaterial die Darstellung lohnend erscheinen ließ, um die weite geographische Verbreitung und die Firmenleistung der Frühzeit aufzuzeigen. Erfreulicherweise sind, angestoßen durch die Teile I bis IV der „Frühgeschichte“, an verschiedenen Stellen Forschungen zur Geschichte alter Sektkellereien in Gang gekommen, die das Bild bereichern werden. Es sollte aber nicht gesagt werden müssen, daß „Alter“ allein kein Kriterium ist und jede Gründung einer Sektkellerei, zu welchem Zeitpunkt auch immer, zu Tradition und Geschichte des Verbandes Deutscher Sektkellereien beitragen kann.

Es steht zu hoffen, daß die einzelnen Sektkellereien erkennen, wie sehr ein repräsentatives Bild der Branche von ihnen selbst abhängt, so daß auf die „Frühgeschichte“ eines Tages die beeindruckende Fülle neuerer und neuester Geschichte folgen wird.

In der Champagne dürften fast auf das Jahr genau zwei Jahrhunderte vergangen sein, seit zum ersten Mal Jungweine Kohlensäure entwickelten, die aus den mit Korkstopfen verschlossenen Flaschen nicht entweichen konnte. Ein volles Jahrhundert lang hat dann die „ländliche Methode“, die in erster Gärung zu schäumendem Wein führte, das Feld beherrscht, und nach dem Beginn einer zweiten Gärung, die im wesentlichen nur durch Zuckerzusatz ausgelöst wurde, vergingen noch einmal siebzig Jahre, bis durch die Kultur von Reinzuchthefer (1894 in Geisenheim und 1895 in Epernay) der heutige Stand der Herstellung erreicht wurde. Es ist deutlich, daß die Deutschen seit jenem ersten Zeugnis von 1783, als Schaumwein durch Nachgärung entstand, an allen Entwicklungsstufen teilgenommen haben; denn Kessler und andere produzierten in den ersten Jahren ihres Bestehens wie ihre französischen Kollegen nach der *méthode rurale*.

Jenen Champagner, der es durch seine lückenlosen strengen Qualitätsvorschriften zu einer einzigartigen Stellung in der Welt gebracht hat, gibt es also erst seit etwa dem Jahr 1900. Im Gegensatz zu diesem Faktum stößt jeder Teil der „Frühgeschichte“ in den Quellen immer wieder auf eine Vorstellung, die den Champagner teilweise sogar für ein Naturprodukt hält und ihn schon um seines hohen Alters willen verehrungswürdig macht, während doch

Champagner im heutigen Sinn und Sekt, was das Alter angeht, eher ein Zwillingsspaar sind.

Die Literaten überzeichnen jedoch, wenn sie den Deutschen ungehemmte Nachahmung des französischen Produkts nachsagen. Obgleich es noch keine rechtliche Möglichkeit gab, die Bezeichnung deutscher Schaumweine als „Champagner“ zu verhindern, treten 1896 unter 309 Etiketten nur vierzehn einschlägige auf, auch wenn *Sillery* wie *Champagne* gewertet ist.

Den vierzehn stehen achtundachtzig Etiketten mit der Bezeichnung „Sekt“ gegenüber, auch dies ein erstaunlicher Fund. Es wären gewiß noch mehr, dominierten 1896 nicht die *Servus*, *Comet*, *Excelsior* u. ä. und die *rote*, *grüne*, *gelbe* usw. Etikette.

Daß die Forschung Fortschritt gebracht hat, läßt sich schon daran ablesen, daß bei der Vorbereitung des Verbandsjubiläums im Jahr 1982 noch keine Liste von Sektkellereien aus dem 19. Jahrhundert bekannt war; heute sind es drei vollständige und zwei ergänzende. Sie zeigen Fluktuation und Tradition, Eintagsfirmen und solche, die heute in fünfter Generation dem Sekt dienen.

Die Sektkellereien haben sich standhaft geweigert, Fabriken zu sein, während die ersten Gründungen stolz darauf waren, „Champagnerfabriken“ zu heißen. Welch unschuldigen Inhalt das Wort hatte, belegt Carl C. A. Neuenhahn (*Die Branntweimbrennerey*, 3. Aufl. 1802): „Alle Erzeugnisse der Natur, die durch den Fleiß und die Geschicklichkeit der Menschen eine Umschaffung erleiden, sind in weitläufigstem Verstande Manufakturen und Fabriken. Nach dem Begriffe, den man sich von letztern macht, gehören zu deren Bearbeitung Feuer und Hammer^a; die Branntweimbrennereyen gehören also zu den Fabriken“ – und ebenso „in diesem Verstande“ die Sektkellereien.

Wie in den vorausgehenden Teilen wird nicht nur ein Beitrag zur Sektgeschichte geleistet, sondern zur deutschen Wirtschaftsgeschichte im Zeitalter der beginnenden Industrialisierung, in der die frühen Sektkellereien einen festen Platz einnehmen.

Das Lebenswerk von Otto Henkell, dessen Andenken der Verfasser diesen Teil in Freundschaft widmet, steht exemplarisch für den Wiederaufbau nach dem Krieg und ist bleibender Bestandteil der Geschichte des deutschen Sektes.

Bad Honnef, den 6. Juli 1988

Helmut Arntz

^a Neuenhahn deutet mit „Feuer und Hammer“ auf lat. *faber* „Schmied“ als Ausgangspunkt der Benennung *Fabrik* hin. Die heute merkwürdige Aussage, daß Erzeugnisse Fabriken seien, ist sprachgeschichtlich richtig; denn franz. *fabrique* (aus lat. *fabrica* „Handwerkerarbeit“) wird im 17. Jahrhundert als „Herstellung(sart)“ in das Deutsche entlehnt und bezieht sich erst seit dem 18. Jahrhundert meist auf das Gebäude und die darin ausgeübte Produktion.

Theodor Josef Maria Kerp, der erste rheinische Sektproduzent?

Der Verfasser des Aufsatzes „Zur Geschichte der Champagnerbereitung in der Rheinprovinz“¹ schildert, wie die Franzosen das Geheimnis der Bereitung des *vin mousseux* zu hüten suchten. Die Geheimhaltung hat nichts gefruchtet; denn „an verschiedenen Punkten unseres Vaterlandes sahen wir zugleich sich Bewerber erheben, von denen jeder zuerst die Ehre haben möchte, dem andern die Kunst, schäumenden Wein zu bereiten, gegeben zu haben. ...

Bekanntlich besteht der in den besten Berglagen am Rheine und an der Ahr vorherrschende rothe Rebsatz aus dem schwarzblauen, kleinbeerigen Klävner und dem, etwas größer beerigen, ihm sehr nahe verwandten, schwarzen Burgunder, denen wir die vorzüglichen rothen Ahr- und Rheinweine verdanken, welche in günstigen Jahren mit Frankreichs edlen Weinen unbedenklich in Wettstreit treten können.

Eben diese nämliche edle Rebsorte, den Klävner, sehen wir in der Champagne als ausgewählte Traubensorte zur Bereitung des Champagners gepflanzt und gepflegt, und die Champagne verdankt ihm ihren Wohlstand und ihren Ruf. Wir besitzen daher die nämliche Traube, wie in der Champagne, sie erreicht bei naturgemäßer Erziehung und Pflege größtentheils dieselbe Reife und Güte, wie dort, und unbedenklich erhält der Wein, von eben so sorgfältig wie in der Champagne ausgelesenen Trauben als Most und während der Gärung nach der nämlichen Vorschrift behandelt wie es dort geschieht, die nämliche zur Bereitung des ächten Champagnerweins erforderliche Eigenschaft und Güte.

Von dieser richtigen Voraussetzung geleitet, kam im Jahre 1823 ein in der Weinbehandlung wohlerfahrener Mann, Herr Premier-Lieutenant Kerp in Linz, bei einem Versuche, dem rothen Weine, zu dessen größerer Haltbarkeit, Färbestoffe zu entziehen² – ein Geschäft, das jedesmal der Champagnerbereitung vorausgehen muß – auf den Gedanken, die Behandlung fortzusetzen und den Wein auf Champagner zu bearbeiten; und der Versuch gelang, freilich nach mehrfältiger unverdrossener Wiederholung, so vollkommen, daß Herr Kerp im Sommer des Jahres 1827 seinen Gästen einen selbst bereiteten schäumenden Wein vorsetzte, der keine Eigenschaft des ächten französischen Champagners vermissen ließ.

Herrn Kerp gebührt also die Ehre der Entdeckung, aus hiesigen Trauben einen schäumenden Wein bereiten zu können, was man bis dahin nur bei dem in dem Kreideboden der Champagne erzielten Gewächse für möglich hielt. Durch diese glücklichen Erfolge nur zu schnell ermuthigt, und gereizt durch

¹ In: Rheinische Provinzial-Blätter für alle Stände, hrsg. von ... J.P. BACHEM, N.F., 5. Jahrgang, 1838, Nr. 52, 303-306; Nr. 54, 15-17, Nr. 55, 26f.

² Daß die Hellkelterung der schwarzen Trauben als „Entziehung der Farbstoffe“ bezeichnet wird, ist gewiß seltsam und sonst nicht belegt.

den lockenden Gewinn, fingen nun denkende und nicht denkende Weinproduzenten der Umgegend an, ihren wohlfeilen 1826er Rothen in theuren weißen Champagner zu verwandeln, der freilich auch darnach ausfiel, und den man in der Geschichte der Bereitung dieses Kunsterzeugnisses am besten mit Stillschweigen übergeht, wie dies schon Hörter in seinem „Ausflug auf die Ahr im Herbste 1827“ für angemessen fand.“

Das ist, soweit dem Verfasser bekannt, die einzige Stelle, an der des Herrn Kerp und seines 1827 mit Erfolg bereiteten schäumenden Weines gedacht wird; das wäre ein Jahr vor der Gründung der „Champagnerkellerei“ Lintz & Robin in Trier.

Der Premier-Lieutenant ist kein Unbekannter. Theodor Josef Maria Kerp wurde am 10. Februar 1766 in Bonn geboren und heiratete die am 6. Juni 1797 in Linz geborene Maria Christina Wolter³. Seit dem 18. Juni 1820 war er Bürgermeister von Linz am Rhein, wo er mit 76 Jahren am 20. Februar 1842 verstarb.

KÖNIGREICH SACHSEN

Die Lößnitz

Eine Quelle jungen Datums¹ gibt einen vorzüglichen Überblick über die Geschichte der Sektherstellung in und um Radebeul. Aus dem Aufsatz von H. Born stammen die nachfolgenden Zitate:

„1827 hat auch in der Lößnitz der Oberforstmeister v. Bredow aus seinem eigenen Gewächs Schaumweine hergestellt, nur für den Privatbedarf, aber sicherlich waren diese v. Bredowschen Versuche Anregung für die 1836 durchgeführte Gründung einer „Fabrik moussierender Weine“ durch drei größere Weingutsbesitzer aus der Lößnitz: Ludwig Pilgrim, seit 1819 Besitzer des Mohrenhauses, Georg Schwarz, Besitzer des ehemals gräflich Brühlschen Weingutes Monrepos, später Altfriedstein, und Friedrich Sickmann auf Neufriedstein. Hinzu kamen noch Dresdner Geldleute, denn die Champagnerfabrik wurde als Aktiengesellschaft mit 100 000 Talern Kapital gegründet. Die Versuche hatten gezeigt, daß der in der Lößnitz vornehmlich angebaute blaue Burgunder eine feine flüchtige Art hatte, die sich für eine Verarbeitung zu Schaumwein gut eignete.

Daß man gerade in den beiden nördlichsten Weinbaugebieten Deutschlands mit den ersten Versuchen der Schaumweinbereitung aus heimischen Weinen

³ Die Eltern waren Bonner, Matth. Jos. Kerp und Maria Elisabeth Kaaf, die Schwiegereltern Linzer: Peter Josef Wolter und Maria Anna Cath. Phillinger (diese Auskünfte werden Frau Rings, Stadtarchiv Linz, verdankt).

¹ HELMUTH BORN, die Sektfabrikation in Radebeul – gestern und heute. In: Radebeul. Monographien zur Geschichte der Stadt. I. Radebeul 1959, 6–9.

begann, hatte natürlich noch einen anderen Grund. Der sächsische Weinbau war zunächst hauptsächlich im kirchlichen Besitz der Klöster und Stifte, später in dem von Dresdner Adels- und Bürgergeschlechtern“; eine Blütezeit fällt noch in das 18. Jahrhundert, dann ging es abwärts.

„Die Winzer schlossen sich 1799 zu einer Weinbaugesellschaft zusammen und rührten die Werbetrommel zum Winzerfest von 1840.

In diese Zeit also fällt der Entschluß der drei Niederlöbnitzer Weinbergsbesitzer, durch die Gründung einer Schaumweinfabrik dem noch immer beachtlichen Weinertrag eine bessere Verwertungsmöglichkeit zu schaffen. Denn durch den Wegfall der Zollschranken wurden deutsche Weine aus den größeren Weinbaugebieten des Rheins, der Pfalz in den mitteleuropäischen Raum geliefert und bereiteten den heimischen Weinen Absatzschwierigkeiten, insbesondere in wettermäßig schlechten Jahren.

In dem 1836 errichteten Gebäuden der später Sektkellerei Bussard genannten ‚Fabrik moussierender Weine‘, in dessen einem Flügel die Kelterei mit 6 bis 8 Pressen untergebracht war, herrschte vor allem in der Herbstzeit reges Leben, wenn die Winzer von den Weinbergen der Umgebung ihre Trauben zum Verkauf brachten.

Und diese Gründung blieb nicht die einzige.

1845 legte der Kaufmann Jässing in den Kellereien der ‚Alten Apotheke‘ (früher Hauptstraße 48) ebenfalls eine Sektkellerei an. 1856 nahm die Familie von Bredow ihre ersten Versuche wieder auf und trat mit eigener Fabrikation auf den Markt. 1858 entstand in Niederlöbnitz unter der Firma Glück & Plath eine weitere Champagnerfabrik, und schließlich befaßte sich um 1860 noch ein gewisser Hantzsch in Oberlöbnitz mit der Herstellung moussierender Weine, wie auch in Dresden 1857 unter der Firma Sächsische Champagnerfabrik ein gleiches Unternehmen gegründet wurde. Diese Unternehmen bestanden aber trotz anfänglicher Erfolge nur wenige Jahre, und zur Zeit des endgültigen Niederganges des hiesigen Weinbaues Ende des 19. Jahrhunderts gab es nur noch die Sektkellerei Bussard.

Während in dieser Kellerei bis in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts vor dem Reblauseinfall ausschließlich hiesige Weine – von Winzern als Trauben gekauft – selbst gekeltert und ausgebaut zum Sekt verarbeitet wurden, mußte man sich später auf die Weinbaugebiete an Rhein, Mosel und Saar umstellen, von dort die fertigen Stillweine (still: nicht moussierend) beziehen und zu Sekt verarbeiten.“

Dem sächsischen Weinbau, der noch im 18. Jahrhundert bedeutende Erträge gebracht hatte, schien im 19. und der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts keine Zukunft mehr beschieden. Born führt das wesentlich darauf zurück, daß zum Schutz gegen Verseuchung ausgehauene Weinberge erst nach fünf Jahren wieder bestockt werden durften. „Das ist die Erklärung dafür, daß viele der ehemaligen Weinberge mit Pfirsich-, Sauerkirch- oder Erdbeerplantagen bepflanzt wurden. Wenn auch der erwartete Ertrag ausblieb – nur die Rebe kann durch ihre tief und weit verzweigten Wurzelstöcke Trockenperioden überstehen –, so waren doch inzwischen die alten Winzer gestorben, die Kenntnisse vergessen und die Lust und Liebe zum Weinbau verloren gegangen. So rebten dann nach Ablauf der Quarantänezeit nur wenige ihre Weinberge wieder auf, und trotz den inzwischen gefundenen

Veredlungen auf reblaussicherer amerikanischer Unterlage stagnierte der sächsische Weinbau. Mehr noch als früher waren Abwanderungen in die Industrie wegen der geringen Löhne im Weinbau zu verzeichnen“.

Nach 1950 wurden alle Weinberge zu einem volkseigenen Gut VEG Weinbau Radebeul zusammengefaßt und die Produktion in dem Barocklandsitz „Wackerbarths Ruhe“ aufgenommen; einem alten Herrrensitz mit guten Weinbergslagen. Aus den Erträgen sollen bisher ungenutzte Weinbergslagen wieder aufgerebt werden.

Offenbar wird dort Sekt im Großraumverfahren hergestellt (nach Born sind Versuche dazu schon in den 20er Jahren durchgeführt worden). Geschildert wird allerdings nicht dieses, sondern in allen Einzelheiten das Flaschengärverfahren mit Rütteln, das augenscheinlich nicht angewendet wird.

THÜRINGEN

Kloss & Foerster¹

Wenige Jahre nachdem „Turnvater“ Friedrich Ludwig Jahn in Freyburg an der Unstrut verstorben war, gründen die Brüder Moritz und Julius Kloss zusammen mit ihrem Freund Carl Foerster dort im Herbst 1856 ein Weingeschäft, um den Weinen des thüringischen Saale- und Unstruttals zu besserem Absatz zu verhelfen. Im Januar 1857 schließen sie einen Gesellschaftsvertrag, und im Winter des ersten Geschäftsjahres beschließen sie neben dem Weingeschäft eine Champagnerkellerei zu errichten. Als Gründungsjahr kann also 1857, als Beginn der Tätigkeit 1858 angesetzt werden; dazu stimmt auch die Einstellung des ersten (für die Produktion unentbehrlichen) Kellermeisters 1858.

Zu dieser Gründung werden Kloss und Foerster angeregt „durch eine 1856 von anderer Seite ins Leben gerufene „Aktien-Champagnerfabrik“, die infolge schlechter Leitung bald den Betrieb einstellte und von uns im Kriegsjahr 1866 mit der gesamten Einrichtung aufgekauft wurde“. Von dieser Sektkellerei wird im Anhang berichtet.

Im Februar 1858 wird ein in der Herstellung von Schaumwein erfahrener Kellermeister namens Lewalder eingestellt, der eigentlich auf der Reise zu einer Stellung in Trier war. Er leitet 13 Jahre lang die Produktion, die im ersten Jahr 6000 Flaschen beträgt. Füllraum ist eine Wohnung im Hinterhaus der Familie Kloss. Der Kellermeister, der selbst rüttelt, war nicht davon überzeugt, daß die Saale- und Unstrutweine sich zur Herstellung von Schaumwein eignen würden, wird aber durch die Versuche widerlegt. „Zum Verschicken des Sektes fertigte der ehrwürdige Meister Schlegel in Freyburg die ersten

¹ Festschrift zur Fünfzigjährigen Jubelfeier der Sektkellerei Kloss & Foerster, Freyburg a. U. (ohne Ort, Datum, Druckereivermerk). 1907 oder 1908 (siehe unten). – 86 S. gr. – 8°. Abb.

Versandkörbe an.“ 1859 tritt F.F. Knabe als Reisender ein und wird im Folgejahr Teilhaber der Firma, in der C. Foerster als Kellerfachmann und J. Kloss als Kaufmann wirken.

1861 wird auf der Ausstellung für thüringisches Gewerbe in Weimar Kloss- und Foerster-Sekt zum ersten Mal öffentlich vorgestellt. Die Flaschen sind noch „à la française“ etikettiert: *Monopol, Crémant rosé, Sillery Grand Mousseux, Lemartin frères*; dies mit der Begründung, die Abnehmer wüssten den Sekt mit französischen Benennungen zu kaufen. Ausstellungen in Stettin und Merseburg tragen zur raschen Verbreitung der Freyburger Sektmarken bei: Die technischen Voraussetzungen für die Ausweitung waren mit der Übernahme der Fabrikgebäude und des größten Teils der Einrichtungen der oben genannten Aktien-Champagner-Fabrik geschaffen, die „unter Hängen und Bängen“ am 1. Oktober 1866 erfolgt.

Ab 1867 werden statt Mosts oder fertigen Weins Trauben nach Gewicht gekauft und selbst gekeltert. Da in ungünstigen Jahren die Freyburger Traubenernte den Bedarf nicht deckt, werden in Süddeutschland Trauben zur eigenen Kelterung, vor allem aber württembergischer und badischer Most und Wein gekauft². Im rheinhessischen Ingelheim wird selbst gekeltert. Frühzeitig werden auch Weine aus der Champagne bezogen, so daß, sagt die Festschrift, „wir heute (d.i. um 1907) zu einzelnen Sorten ausschließlich echte Champagnerweine benutzen“.

Noch während des 1870er Krieges kauft die Sektkellerei eigene Weinberge (den späteren Schlüfterberg), um einen Musterweinberg als Ansporn für die heimischen Winzer anzulegen. In den Kalkboden des Berges werden tiefe Keller gebaut. In drei aufeinander folgenden Jahren (1876, 1878 und 1879) fällt die heimische Weinernte völlig aus. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, alle Grundweine von auswärts zu beschaffen, und folgerichtig auch in der Zukunft eine immer geringere Ausrichtung auf den örtlichen Weinbau.

1881 erhält das Haus Kloss & Foerster die Große Preußische Staatsmedaille in Gold als höchste Auszeichnung, die einem gewerblichen Unternehmen verliehen werden konnte³. Vor allem der Freyburger „Monopol“-Sekt hatte sich durchgesetzt, nicht zuletzt in den Offizierkasinos, wo er in großem Umfang an die Stelle französischen Champagners tritt. Nationalstolz und Geldbeutel wirken dabei einträchtig zusammen. Dem jungen Kaiser Wilhelm II. kommt ein erheblicher Anteil zu. Auch bei ihm verbindet sich die „Förderung heimischen Gewerbefleißes“ mit dem Ziel der Sparsamkeit seiner Offiziere. Als 1903 die Kaisermanöver unmittelbar bei Freyburg stattfinden, sagt der Kaiser zu dem Landrat: „Die Sekte von Kloss & Foerster sind sehr bekömmlich. Ich kann mit vollem Recht behaupten, daß ich es gewesen bin, der sie in vielen Offizierkasinos eingeführt hat.“ Einen solchen allerhöchsten Protektor würden sich damals gewiß viele Sektkellereien gewünscht haben.

² Es ist anzunehmen, daß darunter die in der Literatur oft erwähnten Moste und Grundweine vom Kaiserstuhl waren.

³ „Keine andere deutsche Sektkellerei kann sich dieser Auszeichnung rühmen“, sagt die Festschrift.

Einen Millionenabsatz bringt der 1885 mit dem Deutschen Offizier-Verein (dem späteren Warenhaus für Armee und Marine) geschlossene Vertrag über die Lieferung bestimmter „Spezialsorten“, also Hausmarken.

Einzigartig bleibt die Gründung „Deutsches Sekthaus F.F. Knabe“ in Berlin, wo deutsche und französische Weine, als Schaumwein aber ausschließlich Sektmarken von Kloss & Foerster ausgeschenkt werden. Nach Knabes Tod (1891) wird das „Deutsche Sekthaus“ in die Berliner Filiale der Sektkellerei Kloss & Foerster umgewandelt.

1887 fällt die Reblaus in die Freyburger Rebberge ein. Durch Jahrzehnte ist fast die Hälfte des Rebgeländes ausgerodet und ohne Ertrag. Gleichzeitig steigt der Sektabsatz so sehr, daß in den Berghang nördlich der Sektkellerei ein fünf Stockwerke tiefer „großer Keller“ eingebaut wird. Die heimischen Grundweine sind nun vollständig ausgefallen.

1888 stirbt C. Foerster, und sein Sohn Rudolf wird statt seiner Mitinhaber. 1890 verstirbt auch Julius Kloss und ein Jahr darauf F.F. Knabe. Dieser hatte 1889 das Weingut St. Nicolas in Sey bei Metz und damit einen Grundweinlieferanten erster Hand erworben. Nach seinem Tod geht es in den Besitz der Sektkellerei über.

Das gleiche Jahr 1889 bringt den Anschluß von Freyburg an die Unstrutbahn und damit an den Schienenverkehr, womit der zeitraubende Güterweg über Naumburg entfällt. Das Haus Kloss & Foerster reagiert auf diesen Fortschritt durch Erbauung eines eigenen „Sektwaggons“ mit doppelt gepolsterten frostsicheren Wänden, der 1892 in Dienst gestellt wird.

Als Folge des deutschen Markenschutzgesetzes von 1895 verliert die Firma die Marke „Monopol“, die der Champagnerkellerei Heidsieck & Cie. in Reims als alleiniges Eigentum zugesprochen wird. Für Kloss & Foerster ist das eher von Vorteil; denn die anstelle von „Monopol“ geschaffene Marke „Rotkäppchen“ bürgert sich schnell und dauerhaft ein. Seit 1891 ist die Firmenleitung bei Rudolf Foerster, Bernhard Otto und Ewald Kloss.

Damit wäre die historische Darstellung beendet, wenn es nicht eines Nachworts bedürfte. 1945 wird die Sektkellerei enteignet und in den Volkseigenen Betrieb Rotkäppchen VEB umgewandelt. Die Eigentümer finden in Wiesbaden, dann in Rüdesheim eine neue Heimat.

Anhang: „Die Freiburger Champagner-Fabrik-Gesellschaft“

Von dieser Sektkellerei war lange nur bekannt, was oben berichtet ist: daß sie 1856 oder 1857 ins Leben gerufen wurde, kurz darauf wegen schlechter Leitung den Betrieb einstellte und die Sektkellerei Kloss & Foerster sie 1866 aufkaufte. Inzwischen sind Merkwürdigkeiten bekannt geworden, als aus dem Besitz von Konsul Diether Hummel ein „Antheilsschein“ (eine Aktie sozusagen) ans Licht kam, deren es tausend zu je 30 Thalern gab. Dem Antheilsschein sind die kompletten Statuten vom 23. August 1857 angefügt.

Aus ihnen ergibt sich, daß die offenen Gesellschafter (die nach § 34 die alleinigen Eigentümer sind) die Herren Gottfried Stäps, Moritz Kloß und Hermann Siegel waren. Das ist erstaunlich, weil Moritz Kloß zweifellos der gleiche ist, der mit seinem Bruder Julius und Carl Foerster ab 1858 in Freyburg eine eigene Sektkellerei betreibt. Noch erstaunlicher: Auch Carl Foerster fehlt nicht, sondern er ist Mitglied des fünfköpfigen Verwaltungsrats der Fabrik-Gesellschaft; und schließlich lautet der Antheilsschein auf Gebr. Otto, möglicherweise die Familie Otto, die den drei Gründern nach kurzer Zeit in der Sektkellerei beitrifft.

Es ist sehr schwer, nach einhundertdreißig Jahren zu rekonstruieren, was vorgefallen war. Wahrscheinlich kommt es zwischen den Inhabern Kloß, Stäps und Siegel schon nach kurzer Zeit zu Auseinandersetzungen, so daß Kloß und Foerster eine eigene Firma gründen; für die Champagner-Fabrik-Gesellschaft bedeutet das vielleicht schon den Todesstoß. Die „schlechte Leitung“, von der in der Jubiläumsschrift von Kloss & Foerster berichtet wird, kann nur auf den Direktor zielen, der, wie unten nachgewiesen, Jules Robin hieß; derselbe, der 1828 in Trier und 1839 in Koblenz Sektkellereien gegründet hatte.

Eigentümer plus Verwaltungsrath bilden den Gesamtrath. Von diesem kann „mit $\frac{2}{3}$ Stimmenmajorität (also sechs Stimmen) die Anstellung einer Klage gegen den Direktor und dessen Entlassung beschlossen werden“. Auch § 51, der den Gesamtrath „unwiderruflich ermächtigt, Namens der ganzen Gesellschaft gegen den Director oder dessen Stellvertreter Prozesse zu führen“, läßt nichts Gutes ahnen. Jules Robin ist auf diese harte Weise wohl aus der Firma entfernt worden; 1865⁴ finden wir ihn als Inhaber der „Champagnerkellerei Robin & Co.“ in Naumburg an der Saale wieder. Vielleicht hat er dort die 1845 in seiner Tabelle belegte Sektkellerei C.F. Schönermark & Co. übernommen. Bis 1841 ließ sich sein Weg dadurch verfolgen, daß er in der gleichen Tabelle⁵ berichtet, er habe 1839 die Sektkellerei F. Kehrman & Co. in Koblenz gegründet und zwei Jahre als Associé geleitet. Tätigkeit in vier verschiedenen „Champagnerkellereien“ ist schon außergewöhnlich.

Für den Direktor hatten die Statuten ansonsten nicht schlecht gelautet (§ 6): „Der Director der Gesellschaft repräsentirt dieselbe in allen ihren Geschäften und Rechtsverhältnissen, den Behörden und dritten Personen gegenüber, und ist allein befugt, die Firma der Gesellschaft zu zeichnen resp. durch Procuranten zeichnen zu lassen...“, und spezifiziert in § 53: „Dem vom Gesamtrathe zu wählenden Director der Gesellschaft gebührt die Besorgnis aller durch den Zweck des Vereins bedingten Geschäfte, insonderheit der Abschluß aller Contracte mit Dritten, das Trassiren, Acceptiren, Indossiren der Wechsel, die Führung der Prozesse, ferner die fortwährende Beaufsichtigung, Unterweisung und Direction aller Beamten, auch die Wahl und Anstel-

⁴ JULES ROBIN, Zustand der Champagnerfabrikation in den Zollvereins-Staaten. Naumburg (Saale) 1865.

⁵ Frühgeschichte II, 1987, 4.

lung aller Beamten, deren Gehalt weniger als zwanzig Thaler monatlich beträgt, ferner die obere Leitung und ständige Controlle der Cassenverwaltung, Buch- und Rechnungsführung, ... die Verwaltung der Bücher, Gelder und Papire der Gesellschaft, ... die Sorge für gute Conservirung des beweglichen und unbeweglichen Besitzthums der Gesellschaft, die Aufstellung der Jahresinventuren und Bilanzen, die Veranstaltung der General-Versammlungen.“

Bleibt nur noch zu sagen, daß die 69 Paragraphen des „Statuts“ eine wirtschaftsgeschichtliche Quelle ersten Ranges sind. Ein Blick auf die Schrift, mit der Robin 1859 sich als Direktor der Champagner-Fabrik-Gesellschaft vorstellt⁶, zeigt ihn von den besten Vorsätzen geleitet.

§ 2 des Statuts formuliert als Zweck der Gesellschaft, „einen Theil der vaterländischen Weine in moussirende umzuwandeln, um dadurch die möglichst hohe Verwerthung dieses Produktes zu erzielen, den Weinbau zu heben und den Mitgliedern dieser Gesellschaft von ihrem Anlage-Kapitale eine einträgliche und sichere Rente zu verschaffen.“ Es geht also nicht mehr in erster Linie, wie in Robins Schrift von 1845, um den Import von „Champagner in Fässern“, also französischer Sektgrundweine.

Es ist bekannt, daß Mathias Claudius („Gewächs, sieht aus wie Wein, ist's aber nicht...“) keine gute Meinung von den mitteldeutschen Weinen hatte. Im Gegensatz dazu zollt Robin gerade denen um Freyburg an der Unstrut (damals in der preußischen Provinz Sachsen) hohes Lob: „In Thüringen finden wir Weinberge, die auf kohlensaurem, kalkartigen Boden – ganz dem in der Champagne gleich – einen Wein erzeugen, der neben dem ächten französischen zu stehen verdient.“ Die Deutschen wissen aber das Gottesgeschenk nicht zu würdigen, und der gebürtige Franzose liest ihnen die Leviten:

„So lange der Deutsche in der kindischen Befangenheit lebt, daß das ausländische Kunst- und Naturproduct, selbst ohne vorurtheilsfrei comparative Vergleiche anzustellen, besser, als die deutschen seien, wird er der Nachahmer fremder Nationen bleiben, aber niemals deren Concurrent werden! ... Nicht allein, daß der Deutsche fremdes Product freundlich empfängt, sondern selbst sein eigenes will er nur in fremder Uniform benutzen. ... Es ist eine bekannte Thatsache, daß von zwei Millionen Flaschen Champagner, die jährlich in Deutschland getrunken werden, nur die Hälfte aus Frankreich importiert wird; die andere Hälfte wird in Deutschland fabrizirt, ist jedoch nur unter französischem Stempel und französischen Namen und Etiquetten anzubringen.“

Robin schießt hier wiederum weit über das Ziel hinaus; wie gezeigt wurde, führen gerade die bedeutendsten Kellereien deutsche Bezeichnungen ihrer Sektmarken. Lustig ist freilich, daß nach dieser Verdammung der deutschen Fremdsucht ein Blatt „Empfehlung“ der Freyburger Champagner-Fabrik-Gesellschaft folgt, in dem nicht nur ausschließlich *façon Sillery*, *façon Verzenay* usw. erscheinen, sondern der deutsche Schaumwein sogar als „imitirter Champagner“ angepriesen wird:

⁶ JULES ROBIN, Der deutsche Champagner. Ein Beitrag zur deutschen National-Industrie. Dresden 1859.

„Empfehlung

Die Freyburger Champagnerfabrik, welcher die vorzüglichsten Weine hiesiger Gegend zu Gebote stehen, ist bestrebt, ihren imitirten Champagner nur in Superieure-Qualität und höchster Vollendung zu liefern und hat den Preis der verschiedenen Marken von 1857 auf einen Thaler pro Flasche festgestellt, worauf den Herren Grossisten und Wiederverkäufern entsprechender Rabatt gegeben wird. Mousseux aus Weinen von 1856 bereitet, werden 20 Procent billiger abgegeben. Der Versandt geschieht unter eigener und französischer Etiquette.

1856^{er} Façon Sillery & Bouzy. 1857^{er} weiß, Façon Sillery gr. mx.⁷ 1857^{er} weiß, Oeil de Perdrix & Bouzy gr. mx. 1857^{er} rosa, Façon Verzenay, gr. mx. 1857^{er} roth, Façon Burgunder gr. mx. Preis pr. Flasche, in 1/2 Fl. 4 Sgr. mehr pr. 1/2. Frei Einpackung in Kisten oder Körben. Ziel 3 Monate oder baar mit 2% Sconto.

Freyburg a. d. Unstrut, im November 1859.

Die Direction der Freyburger Champagner-Fabrik-Gesellschaft“

Das ist nicht etwa ein in die Schrift eingefügtes Werbeblatt, sondern Robin teilt mit, er sei zum technischen Direktor dieser Fabrik berufen worden und „fabricire aus Unstrutweinen Champagner, der sich durch seine Zartheit, Reinheit des Geschmacks, Feinheit und besonders durch Haltbarkeit der Perlen auszeichnet“. Mit dieser Haltbarkeit muß es aber nach wenigen Jahren – jedenfalls vor 1866 – zu Ende gewesen sein.

Zutreffend sagt Robin, es sei „ein großer Irrthum, zu glauben, daß man geringe Weine für die Champagnerfabrikation gebrauchen könne; denn letztere werden nur mit starkem Zusatz von Zucker und Alkohol trinkbar. Es ist eben so wenig möglich, den Champagner nach der Chabelone zu präparieren, als aus geringem Weine, guten und feinen Champagner zu fabriziren. Denkende und gewissenhafte Fabrikanten werden daher stets nur gute und reine Weine zum Mousseux verarbeiten, um ein Product zu erzeugen, das dem ächten Champagner nicht nachsteht“.

Es sei „Thatsache, daß in Fehljahren mehrere Champagnehäuser rohe Weine aus fremden Weinbergen und sogar Naheweine (aus der preußischen Rheinprovinz) beziehen und die daraus fabrizirte Waare als ächten Champagner ausführen“. Die bekannte Geschichte von Sillery und Bouzy, die beide zusammen nicht mehr als 200000 Flaschen erzeugen, während drei Viertel aller zehn Millionen Flaschen des Champagnerhandels so etikettiert sind, weil alle Welt diese beiden Marken verlangt, fehlt ebenfalls nicht. Daß die deutschen Fabrikanten, um dem Publikum zu gefallen, ihre Produkte mit französischen Etiketten versehen, ist fast wörtlich aus Bronner abgeschrieben.

„Warum, fragen wir, werden denn die moussirenden deutschen Weine in England und Amerika unter ihrer wahren Benennung und Firma eingeführt. ... (Um nicht betrogen zu werden) giebt es nur ein Schutzmittel, welches darin

⁷ *grand mousseux*, also mit besonders hohem Kohlensäuredruck; es dürfte aber nicht mehr als der heute in der EG vorgeschriebene Druck des Qualitätsschaumweins gewesen sein.

besteht, vaterländisches Product öffentlich zu bestellen; z.B. Rheinischen, Würzburger, Freyburger, Lößnitzer oder Grüneberger. ... Wenn der Consument nicht in Gasthäusern deutschen Champagner fordert, so bezahlt er dem Wirthe für deutsche Waare französisches Geld“ (d.h. den hohen Preis für französisches Original, obgleich es deutsche Imitation ist).

Von größerem Interesse ist die Rechnung, die Robin aufmacht: „Mehr als die Hälfte des Werthes des Champagners betragen die Fabrikationskosten. Wenn man also von dem jährlichen Ertrage der 3 Millionen Eimer auf 400000 Eimer auf 400000 Morgen der Weinländer des Zollvereins nur 2 Millionen Flaschen in Mousseux fabrizirt, so werden schon für Arbeitslohn, Glas, Zucker etc. 800000 Thaler zum Vortheile der Nationalindustrie und eben so viel für die Weinproducenten gewonnen. Nehmen wir ferner an, daß eben so viel für das Ausland fabrizirt wird, so werden wenigstens 3 Millionen Thaler durch die Champagnerfabrikation den deutschen Weinländern eingebracht, eine Rente, die zu 5 Procent gerechnet, den deutschen Nationalreichtum um ein Capital von 60 Millionen Thalern erhöht.“ (Dazu kommen noch die 1 Million Thaler, die jetzt für Champagnerexport nach Frankreich auswandern, anstatt im Lande zu bleiben.)

Robin besteht verschiedentlich darauf – so im Anhang der Schrift von 1859 – „der älteste Champagnerfabrikant Deutschlands“ zu sein; an anderer Stelle „der zuerst die Champagnerfabrikation in der preußischen Rheinpro-

Antheilschein

der Freiburger Champagner - Fabrik - Gesellschaft.

N^o 433.

Johann Gebr. Otto in Neuenburg

ist bei der Freiburger Champagner - Fabrik - Gesellschaft mit einem Capitale von:

↪ Dreißig Chalern ↪

betheiligt und aller der Rechte theilhaftig, sowie allen den Verbindlichkeiten unterworfen, welche nach Inhalt des hier beigebrudten Statuts do dato Freiburg den 23. August 1857 dem Besitzer eines Antheilscheins zustehen resp. obliegen. Der auf dies Capital von dem Besitzer dieses Antheilscheins eingezahlte Betrag ergibt sich durch die unten befindlichen Quittungen.

Freiburg am 23. August 1857.

Firma - Eigenthümer.	Verwaltungsrath.
<i>J. Gebr. A. Otto</i>	<i>1857. 23. Aug.</i>

vinz vor 30 Jahren eingeführt“ habe; dazu eine Literaturangabe, die leider ohne Datum ist⁸. Doch könnte wenigstens die zweite Angabe stimmen; denn in der Rheinprovinz ist keine Sektkellerei nachgewiesen, die älter wäre als Lintz & Robin 1828 in Trier⁹.

ÖSTERREICH

Robert Schlumberger

Österreich für den deutschen Sekt vereinnahmt? Aber gewiß: Bis zur Auflösung des Deutschen Bundes im Jahr 1866 war Österreich ebenso Mitglied wie Preußen oder Bayern.

Das Bedenken ist ein anderes: die Sektkellerei Schlumberger ist nicht die älteste, sondern steht – wenn Ungarn eingerechnet wird – erst etwa an zehnter Stelle. Da aber bislang nur sie umfassend dokumentiert ist¹, wird sie hier dargestellt. Es bleibt jedoch eine lohnende Aufgabe – zum Beispiel einer Dissertation –, die älteren, nachfolgend genannten Firmen, wenigstens soweit sie im deutschsprachigen Teil der Donaumonarchie lagen, zu erschließen².

Auf den Gewerbeausstellungen 1835 und 1839 werden die Firma J.B. v. Stallenberg, Wien-Josephstadt, und Dr. Michael Schönbauer-Johann v. Fischer in Preßburg (Bratislava) ausgezeichnet. Auf der Gewerbeausstellung 1845 verbleibt es für v. Stallenberg bei der ehrenvollen Erwähnung, während Schönbauer & Fischer ebenso wie Schlumberger eine bronzene Medaille erhalten. Die Sektkellerei Schönbauer-Fischer soll schon 1816 bestanden haben³ und war die bedeutendste des frühgeschichtlichen Zeitraums. Nach 1853 scheinen sowohl Schönbauer-Fischer wie v. Stallenberg nicht mehr bestanden zu haben.

Die übrigen alten Firmen, die aus den Adreßbüchern zu entnehmen sind, scheinen nur von kurzer Dauer gewesen zu sein⁴: C. Blaschka, Perchtoldsdorf (1826), Radlinsky & Comp., Dürnkrot, August Suhrland, Nußdorf

⁸ J. ROBIN, Die fremden und inländischen Weine; in Bezug auf die Champagnerfabrikation und Hülfe für die deutschen Weinzüchter; mit Statistik der Weinberge in den Zollvereinsstaaten. Naumburg an der Saale, Buchhandlung von Domrich. Die Publikation konnte bislang in keiner Bibliothek nachgewiesen werden.

⁹ Zu dieser Sektkellerei siehe Frühgeschichte II, 23–27.

¹ ROBERT SCHLUMBERGER, Edler von Goldeck, Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich 1804–1918. Wien-Leipzig 1937.

² Die Aufgabe dürfte nicht schwierig sein, da das Schlumbergersche Hausarchiv die Quellen besitzt.

³ HELLENTHAL, Hilfsbuch für Weinbesitzer, Wien 1818.

⁴ SCHLUMBERGER l.c. 213.

120, Vincenz Teufel, Oberdöbling, der 1854 in Bonn⁵ eine Medaille erhielt, sowie Eduard Zechmeister, Joh. Baptist Aigermant, Jos. Esch & Sohn, letztere drei Firmen in Preßburg. Etwas später begegnen wir noch dem Apotheker Paul Stuhler in Eisenstadt, schließlich 1857 dem Michael Wolfram, Heiligenkreuz, der Pfaffstättner Schaumwein erzeugt.

Im Jahr 1849 erhält Schlumberger eine starke Konkurrenz durch die Gründung der Weinhandlung Brüder Kleinoscheg in Graz.

*

„Brüder Kleinoscheg, Graz und Gösting (Steiermark).

Im Jahre 1848 beschlossen die Brüder Johann und Ludwig Kleinoscheg, eine Schaumweinfabrik zu gründen. Einer der Begründer, Ludwig Kleinoscheg, kehrt 1851 aus der Champagne heim. Die erste Sektfüllung fällt noch in dieses Jahr. Da sich aber nicht sofort der erhoffte Erfolg einstellte, zog sich Johann 1852 vom Geschäfte zurück. An seine Stelle trat sein jüngerer Bruder, der am 5. April 1821 zu Radkersburg geborene Anton, in die Firma ein. Unbeirrbar und unverdrossen ging der Dreißigjährige daran, seine Zukunftspläne zu verwirklichen. Um dies zu ermöglichen, wurde der Sekterzeugung sofort der Weinhandel angeschlossen, der so viel einbrachte, daß die Fortführung der Schaumweinfabrik gesichert erschien. Aber trotzdem konnte zunächst kein richtiges Äquivalent für die große Mühe gefunden werden. Dieser Umstand veranlaßte 1865 auch Ludwig, aus dem Unternehmen auszuscheiden. Und nun konnte Anton ungehemmt seine weitreichenden Ideen verfolgen und verwirklichen. Mit anerkanntem Eifer arbeitete er am Ausbau seines Geschäftes, das keineswegs an den österreichisch-ungarischen Grenzen Halt machte. Wir finden seinen Schaumwein schon in den sechziger Jahren in England und in Übersee. In Berlin hatte er 1872 eine Filiale. Am 9. April 1897 schloß er zu Graz seine Augen.

Die Leitung des so umfangreich gewordenen Betriebes mußte mit kaum zwanzig Jahren sein ältester, 1877 zu Graz geborener Sohn Louis übernehmen. Drei Jahre später trat auch dessen Bruder Fritz in die Firma ein und übernahm es vor allem, die Neuanlage der Weingärten in Luttenberg und Radkersburg in die Wege zu leiten. Sodann widmete er sich der technischen Vervollkommnung der Sekterzeugung. Die kaufmännische Seele der Firma aber blieb Louis. Auf diese Weise ergänzten sich die Talente beider aufs harmonischste. Ihre Tätigkeit mußte eine fortschreitende Entwicklung und dauernde Erfolge verbürgen. Ein tragisches Geschick erkor sich am 1. April 1920 Fritz zum Opfer. Louis folgte ihm in den Tod am 27. Jänner 1923.

Auf der Allgemeinen Agrikultur- und Industrieausstellung in Paris erhalten sowohl die Brüder Kleinoscheg für ihren steirischen Schaumwein wie Schlumberger für seinen Vöslauer die Silbermedaille; ebenso bei der Industrie- und Gewerbeausstellung Wien 1857.

Die Produkte des Hauses wurden allenthalben geschätzt, so erhielten sie z.B. bis zum Jahre 1870 insgesamt dreizehn Medaillen auf den Ausstellungen zu Paris, Wien, London, Graz, Krems, Stettin, Köln, Marburg und Hietzing.

Die Brüder Kleinoscheg führten auch seit 1882 den Titel k. u. k. Hoflieferanten.

⁵ Auf der XI. Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten.

Kurz nach 1855 beginnen die Vorarbeiten für die erste Industrieausstellung in London 1862 (siehe unten)⁶.

Wie Schlumberger errichtet auch Kleinoscheg eine Agentur in London. Steirischer Sekt wird nun nach Kanada, China, Japan und Indien unter den Marken Herzogsmantel, Goldmarke und Derby exportiert.

Solche Erfolge bilden natürlich den Anlaß, daß eine ganze Reihe weiterer Unternehmungen entsteht.

Die Firma Vincenz Liebl & Sohn in Retz beginnt 1861 mit der Erzeugung von Franz-Josefs-Champagner. Da ihr der Erfolg versagt bleibt, wird sie nach einigen Jahren wieder stillgelegt. Im Jahr 1900 wird die Firma von Hugo Raymann übernommen und die Schaumweinerzeugung neu eingeleitet. 1950 wird die Firma gelöscht.

1870 entstehen Robert & Penet in Wien-Neubau, 1873 Josef Pesteres in Graz, Josef Pock & Emil Kieslinger sowie 1883 Leonh. Geiling⁷ in Gösting, Auchmann & Comp. in Marburg. Von Ausländern gründen: Charles Robin⁸ in Wien und E. Mercier & Co.⁹ in Langenzersdorf Filialen. Clotar Bouvier¹⁰ (†1934) gründet 1882 eine Schaumweinkellerei in Radkersburg (Steiermark). Ursprünglich beabsichtigt er nur sein Eigengewächs zu versetzen und vergrößert sein Weingelände. Die Firma erreicht zwischen 1904 und 1914 ihren Höhepunkt. 1895 beginnt Theodor Etti in Wien (Rathausmarke, Etti-Sekt). Johann Kattus (†1899), Nachkomme eines württembergischen, um 1790 nach Stockerau gekommenen Bauerngeschlechts, war zwischen 1880 und 1890 bedeutendster Kaviarexporteur der Welt. Sein Sohn Johann (1861–1933) schließt der Weinhandlung in Ober-Döbling 1903 eine Sekterzeugung an. Das Produkt bringt er unter der Marke „Hochriegl“, die sich bestens einführt, in den Verkehr.

Die 1902 gegründete Firma C. J. Schrauth & Co. (Gesellschafter Karl Johann Schrauth und Theodor Keidel) nimmt 1907 mit großem Erfolg die Sektherstellung auf. Im gleichen Jahr beginnen A. Keidel, Mauer, Anton Cerovaz in Bruck a. d. Mur und schließlich 1917 Franz Leibenfrost & Comp. in Wien (Donauerle).

Zur Reputation des österreichischen Sekts trägt auch bei, daß Kaiser Franz Josef I. 1853 die Sektkellerei Kleinoscheg in Graz und wenig später Liebl in Retz persönlich aufsucht.

Soviel mag genügen, um die Aussage zu erhärten, daß eine Geschichte des österreichischen Sekts nicht auf das Haus Schlumberger beschränkt sein sollte, dem diese Darstellung gilt, zumal die Firma Kleinoscheg noch 1911 bei der

⁶ ibd. 221.

⁷ Möglicherweise besteht ein Zusammenhang mit Georges Geiling, der gleichzeitig in Reims eine Champagnerkellerei errichtet.

⁸ Das ist möglicherweise ein drittes Glied – neben Jules und Mark – der Familie Robin (ursprünglich Epernay). Auch in Epernay gibt es eine Champagnerkellerei Robin & Cie. (Blüher & Petermann, Speisen und Getränke, 1896, 1830).

⁹ Der – von Luxemburg aus – berüchtigte Gründer von Grenzkellereien.

¹⁰ Eine Champagnerfabrik J. J. Bouvier & Co. ist 1845 in Neuenburg (Schweiz) nachgewiesen.

Gründung der österreichischen Vereinigung der Sekterzeuger den Präsidenten stellt.

*

Robert Schlumberger, am 12. September 1814 in Stuttgart geboren, hat es nach dem frühen Tod des Vaters nicht leicht. Wie er später gesteht, habe er sich nur einmal in jedem Vierteljahr satt essen können. Den Einstieg in die Sektbranche beginnt er als Reisender der Champagnerfirma van der Veken, ist dann Kellerbeamter bei de Müller & Co., Reims, und endlich sieben Jahre lang Prokurist bei Ruinart père et fils in Reims. Dort hat er eine so hoch dotierte Stellung, daß er sie nicht aufzugeben gedacht hätte, wäre ihm nicht im Jahr 1841 die Fabrikantenfamilie Kirchner aus der Pfalz begegnet, die in Wien seßhaft geworden war. Er erhält die Hand der Tochter, die aber Wien nicht verlassen will, so daß er im Mai 1843 von Reims dorthin übersiedelt – ein Zufall also, der Österreich die wohl bedeutendste Persönlichkeit im Sekt-fach geschenkt hat.

Schon lange vor der Übersiedlung beginnt Schlumberger mit Sektherstellung in Wien. Ein mit seinem Schwiegervater bekannter Gastwirt vermittelt ihm den Ankauf einiger Ladungen österreichischer Landweine verschiedener Provenienz, die er 1842 in einem kleinen Lokal in der Langegasse der Wiener Vorstadt Josefstadt versektet. Daß die Produktion mit 10000 Flaschen schon 1842 durchgeführt wurde, dies also das Gründungsdatum der Sektkellerei ist, ergibt sich, ohne daß ein Zweifel möglich wäre, aus Schlumbergers Denkschrift an die Ausstellungskommission der Wiener Gewerbe-Ausstellung, einer Informationsquelle ersten Ranges, vergleichbar den detaillierten Ausführungen der rheinbairischen Regierung über die Sektkellerei Fitz, Sauerbeck & Christmann drei Jahre zuvor.

„Moussierender Österreicher Wein und insbesondere Vöslauer Schaumwein aus dem Etablissement von Robert Schlumberger in Vöslau.

Schon in seinem Heimatlande Württemberg, dann während eines mehrjährigen Aufenthaltes in den weinreichen Rhein- und Moselgegenden, noch mehr aber während seiner durch einen Zeitraum von 7 Jahren in Reims innegehabten Stellung als Geschäftsleiter einer der ersten Champagner-Etablissements, hatte der Gefertigte Gelegenheit, sich nicht nur die Kenntnisse des rationellen Weinbaues und der Weinerzeugung im allgemeinen anzueignen, sondern auch alle zur Bereitung der moussierenden Weine insbesondere erforderlichen Handgriffe im Detail und auf das Genaueste kennen zu lernen.

Auf solche Weise in den Besitz mancher, sonst nur schwer zugänglichen Erfahrung gelangt und andererseits von der Überzeugung durchdrungen, daß die Champagne keineswegs durch auffallend günstige klimatische Verhältnisse, sondern nur durch die daselbst im Laufe der Zeit zur höchsten Vollkommenheit gediehene und stets mit gleich großer Sorgfalt durchgeführte Behandlungsweise des Rebbaues und des Weines allmählich dahin gelangt sei, in önologischer Beziehung sich die ganze zivilisierte Welt tributpflichtig zu ma-

chen, kam Gefertigter nach Österreich. Eine Reihe von Versuchen, welche er mit einer größeren Anzahl österreichischer Gebirgs- und Landweine unternahm, führten ihn zur positiven Gewißheit, daß auch hierlands ebensogut wie am Rhein und Main, am Neckar und an der Mosel die Möglichkeit geboten sei, moussierende Weine in solcher Vollkommenheit zu erzeugen, daß sie mit vollem Recht den in der Champagne erzeugten an die Seite gestellt werden können. Nur nehme man nicht den in einem guten Wein-Jahre in der Champagne produzierten Wein als Maßstab zur Vergleichung mit einem in schlechten Jahren erzeugten Österreicher Wein, sowie es auch ein Irrtum wäre, einen österreichischen Schaumwein, der einen angenehmen, aber charakteristischen Geschmack besitzt, darum zu verwerfen, weil er nicht absolut so schmeckt, wie der französische Champagner.

Das Etablissement befindet sich in Vöslau und besteht aus einem von der Herrschaft auf 20 Jahre gepachteten Felsenkeller, aus einem über diesem Keller auf Kosten des Gefertigten erbauten Preß- und Manipulationshause und aus einer Reihe vortrefflich gelegener Weingärten.

Zur Bereitung der vom Herbst 1842 herstammenden und nun im Handel befindlichen moussierenden Weine wurden absichtlich Weine aus verschiedenen Gegenden Österreichs verwendet, weshalb die Etiketten auf den Flaschen auch die Aufschrift „moussierender österreichischer Wein“ tragen. Hingegen ist der seit dem Jahre 1843 erzeugte Wein dieses Etablissements aus blauen Vöslauer Trauben bereitet, zu deren Wahl Gefertigter sich trotz ihres höheren Preises dadurch bewogen fand, daß die in Vöslau allgemein angepflanzte Oporto und Burgunder Rebe, da ihre Trauben verhältnismäßig früh zur Reife kommen, selbst in den im Durchschnitt die Mehrzahl bildenden mittelmäßigen Weinjahren einen genießbaren, in günstigen Jahrgängen aber einen ausgezeichnet guten Wein liefern.

Da im Vöslauer Etablissement ebenso wie dieses in der Champagne geschieht, die weißen Schaumweine aus roten Trauben bereitet und diese zur Erreichung des eben erwähnten Zweckes anfangs nur zum Teil ausgepreßt werden, so erhält man durch die Gärung des übrigbleibenden Preßkuchens einen sehr feurig gefärbten Rotwein von weit angenehmerem Geschmacke als ihn gewöhnlich die Weine besitzen.

Das dermalen vorrätige Lager von rotem Wein (Vöslauer) beträgt ungefähr 1.100 Eimer und dürfte, wenn diese gegenwärtig erst 6 und 18 Monate alten Weine nur erst den gehörigen Reifegrad erlangt haben, den längst erworbenen, früher aber viel mehr anerkannten Ruf des Vöslauers bekräftigen und ihm den Rang sichern, welchen er mit Recht unter den roten Tafelweinen einzunehmen verdient. Die Erzeugung von moussierenden Weinen betrug im Jahre 1842 10.000, im Jahre 1843 und 1844 jedesmal 20.000 Flaschen und für dieses Jahr ist im Falle einer günstigen Lese die Bereitung auf 40.000 Flaschen beantragt, indem der Gefertigte hofft, binnen wenigen Jahren bis auf alljährliche Füllung von 100.000 Flaschen zu kommen. Der teils korbweise, teils flaschenweise (für Wien in der Weinhandlung zum schwarzen Kamel in der Bognergasse)

gemachte Absatz von 4.500 Flaschen 1842er moussierenden Weins binnen 4 Monaten, ein Absatz, welcher ohne alle Empfehlungen und ohne Anpreisung von seiten des Etablissements erzielt wurde, spricht am besten die Zufriedenheit des konsumierenden Publikums mit dem Fabrikate aus und der Gefertigte kann, da die letzten drei Jahrgänge anerkanntermaßen ungünstig waren, mit fester Überzeugung die Zusage geben, daß sein Fabrikat in demselben Verhältnisse, in welchem er die Quantität der Produktion zu steigern gedenkt, auch an Qualität gewinnen werde.

Gefertigter erlaubt sich hier nur das Ansuchen zu stellen, die von der hochachtbaren Prüfungs-Kommission zu untersuchenden Flaschen seiner moussierenden Weine unmittelbar aus den Kellern liefern zu dürfen, weil der Wein in den, in der Gewerbeproduktenausstellung befindlichen Flaschen sowohl durch die daselbst herrschende höhere Temperatur als auch durch das Aufrechtstehen so zu seinem Nachteile verändert wird, daß von seiner Untersuchung durchaus kein richtiges Urteil auf die Qualität der Erzeugnisse dieses Etablissements gefällt werden könnte.

Die Schwierigkeiten, mit welchen dieses Etablissement nicht nur im ersten Augenblick seiner Begründung zu kämpfen hatte, sondern auch dermalen und voraussichtlich auch noch während der nächstfolgenden Jahre kämpfen muß, betreffen teils die Produktion, teils den Absatz.

Zu ersterer ist vor allem zu erwähnen die Indolenz der Mehrzahl unter den Weingartenbesitzern, von welchen Gefertigter einen großen Teil der Trauben kaufen muß, da die in seinem eigenen Betriebe stehenden Weingärten quantitativ nicht genügend ertragen, um damit den ganzen Bedarf decken zu können, eine Schwierigkeit, die sich umso härter fühlen läßt, als der auf etwa 65 Joch zu berechnende Vöslauer Rebgrund in sehr viele kleine Parzellen verteilt ist; bedenkt man nun, daß die Eigentümer von Kindheit an daran gewohnt sind, nur die Maische, den Most oder den Wein, nie aber die Trauben zu verkaufen, so läßt sich leicht ermessen, daß nur ein bedeutender pekuniärer Vorteil, sowohl durch höheren Preis als durch Gewinn im Maße, sie zu dieser neuen Verkaufsweise geneigt machen kann; sollte man aber glauben, daß es darunter Leute gibt, die trotz einer zweijährigen Erfahrung sich noch fortwährend gegen diese Neuerung beharrlich sträuben, obgleich sie ihr Produkt um 20–40 Prozent höher und gegen bare Bezahlung verwerten könnten und zugleich jeder Mühe und Arbeit damit enthoben wären? Und doch ist es so!

Das Einsammeln der Trauben bildet ebenfalls eine nicht geringe Schwierigkeit, da es mit der größten Sorgfalt geschehen muß, um das Aufspringen der Trauben und die hierauf erfolgende Auflösung des Farbstoffes zu vermeiden. Es geschieht vermittelst hölzerner Butten, die der Unternehmer zu diesem Zwecke in großer Anzahl eigens anfertigen läßt und die zugleich als Maß dienen.

Eine dritte Aufgabe ist es, die Weingärtenbesitzer zu einer sorgfältigen Behandlung ihrer Weingärten zu veranlassen, sowie auch, zur Bebauung der eigenen Weingärten zu gehöriger Zeit eine genügende Anzahl guter und brauchbarer Arbeiter zu finden, da doch eine gute Rebenkultur die erste und unumgänglich notwendigste Bedingung zur Erzeugung guter Weine ist.

Eine Haupthemmung aber liegt in der Flaschenerzeugung. In Frankreich, wo bekanntlich auch die nicht moussierenden Weine, wie Bordeaux, Burgun-

der etc. in Flaschen abgezogen und so in Handel gesetzt werden, ist dieser Fabrikationszweig durch die große Ausdehnung des Verbrauches nicht nur eine nationale Notwendigkeit, sondern hat auch eine bedeutende Vollkommenheit erlangt (in der Champagne allein ist der jährliche Bedarf zwischen 30 – 40 Millionen); dort ist es also leicht, durch strenges Sortieren der wenigen Ausschußflaschen und Verwendung derselben für geringere nicht moussierende Weine, zur Füllung der letzteren nur ganz fehlerfreie Flaschen zu benützen; hierlands aber, wo das Abziehen auf Flaschen wenig üblich ist und die Erzeugung derselben noch sehr in der Kindheit liegt, wird das Sortieren fast zur Unmöglichkeit, da durch den Mangel an Festigkeit und gleicher Färbung des Glases, besonders aber durch fehlerhafte Form und durch, zur guten Verkorkung nicht geeignete Mündungen die große Mehrzahl der Flaschen auszuschließen wäre, ohne dafür eine Verwendung zu haben. Gefertigter hat bei einer versuchsweise angewendeten Partie von 28.000 inländischen Flaschen eine dreifach teurere Erfahrung gemacht, nämlich 1., daß sie höher zu stehen kommen, als die französischen Flaschen, 2. daß sie im Vergleich zu den gleichzeitig gefüllten französischen Flaschen einen 6 Prozent größeren Bruch erlitten und 3. daß die ganz gebliebenen Flaschen infolge der bereits erwähnten fehlerhaften Mündungen nicht den beim Öffnen gewünschten Knall liefern, obwohl der darin enthaltene Wein sehr gut moussiert.

Endlich liegt die Erschwerung für den Absatz in dem leider bei uns herrschenden großen Vorurteil gegen alles Inländische, namentlich aber gegen die im Inlande bereiteten Schaumweine, was denn auch meistens den inländischen Produzenten zum Diebstahl französischer Namen und Etiketten verleitet. Solange dieser Übelstand noch an der vaterländischen Industrie wie ein Krebschaden nagt, kann auf ihr Emporkommen nicht gerechnet werden; Gefertigter hegt aber die feste Zuversicht, daß allmählich auch dieses Vorurteil weichen und das Publikum zur Einsicht gelangen werde, daß ein guter Artikel deshalb noch nicht schlecht sein könne, weil er im Inlande erzeugt wurde. Deswegen hat der Gefertigte jeden Schein von Täuschung vermieden, indem er für sein erstes Erzeugnis die Benennung „moussierender österreichischer Wein“ und für die demnächst in den Handel kommenden Flaschen die sachgetreue Aufschrift „Vöslauer Schaumwein“ wählte.

Der Preis per Flasche ist 1 fl. 12 Kr. Cm.

Was die Vorteile anbelangt, welche sich die österreichische Monarchie von dieser Industrie überhaupt und von diesem Etablissement insbesondere versprechen kann, so dürften es folgende sein:

Die Vorteile für leichte und vorzüglich für moussierende Weine wachsen, wie die Erfahrung lehrt, mit jedem Jahre. Die für diesen Artikel ins Ausland wandernden Summen steigen noch alljährlich und dieser Verlust erscheint umso größer, als der Weinbau in Österreich einen bereits seit Jahrhunderten betriebenen Zweig der Landwirtschaft bildet und einen großen Flächenraum einnimmt. Allein nicht nur in dieser Beziehung ist es als Vorteil zu betrachten, wenn wenigstens ein Teil dieser großen Summen dem inländischen Unternehmer erhalten wird, sondern es erwächst daraus namentlich insoferne ein

Gewinn, als durch Veredelung eines sonst in niederem Preise stehenden Rohstoffes den Produzenten sowohl als auch den unmittelbar damit beschäftigten Arbeitern ein schöner Erwerb zufällt, der durch lebhafteren Geldumsatz wieder belebend auf den örtlichen Geschäftsverkehr einwirkt und auf Erhöhung des Nationalreichtums nicht ohne Mitwirkung bleibt.

Ein, wie vorhin erwähnt wurde, beträchtlicher Bedarf an Flaschen würde, wenn die inländischen Glasfabriken ihn mit brauchbarer Ware zu decken geneigt wären, auch diesem industriellen Zweige alljährlich hübsche Summen zuführen.

Bei einer größeren Erzeugung dürften die moussierenden Österreicher Weine, da sie eigentümliche Vorzüge besitzen, einen bleibenden Ausfuhrgegenstand bilden und Gefertigter spricht hier die Hoffnung aus, in spätestens 10 Jahren auf allen Hauptplätzen Europas mit der Champagne konkurrieren zu können; eine Konkurrenz, welche sie in neuerer Zeit von den deutschen Schaumweinfabriken in Württemberg, am Rhein und an der Mosel zu bestehen hat.

Ein anderer für das Gemeinwohl bestehender Vorteil ist darin zu suchen, daß dieses Etablissement, da es für gute Trauben auch hohe Preise zahlt und da die in der Regie des Unternehmens stehenden Rebgründe mit größter Sorgfalt und rationell bearbeitet werden, zur Anlage eines guten Rebsatzes und zur Verbreitung einer zweckmäßigeren Kultur leitet.

Diese Anstalt wirkt jedoch unmittelbar auch auf die Allgemeinheit, indem sie unwillkürlich den Sinn fürs Bessere rege macht und beweist, daß es, um einen ausgezeichneten Wein zu erzeugen, nicht nur auf die Boden- und Rebsatzverhältnisse, sondern ebensowohl auf eine richtige Behandlung des Traubensaftes von der Rebe her ankommt.

Das Betriebskapital dieser Unternehmung ist vorläufig auf 120.000 f. Cm. festgesetzt, wovon bereits die Hälfte verwendet ist; Gefertigter wird auch in der Folge weder Mühe noch Kosten scheuen, um dem inländischen Verkehr seiner neuen Heimat Österreich jährlich manche sonst auswandernde Summe zu erhalten; er wird alles aufbieten, um den einheimischen Weintrinkern Achtung für die Produkte der inländischen Weinfabrikation einzuflößen und wird mit größter Bereitwilligkeit jedem an die Hand gehen, welcher Mitteilungen erprobter Erfahrungen über Auswahl und rationelle Pflege der Reben wünscht, über das Verfahren bei der Weinerzeugung und über die Verbesserung der größtenteils noch sehr im Argen liegenden Kellerwirtschaft.

Vöslau, 24. April 1845.

Robert Schlumberger.“¹¹

Wie die Kollegen im Westen läßt sich auch Schlumberger den Techniker („Champagnermeister“) Adolphe de Tronson aus Reims kommen, sobald er in Vöslau seßhaft geworden ist; zum Auspressen der blauen Trauben vier Lenoirpressen ebenfalls aus der Champagne, „die heute, nach 90 Jahren, noch immer in Vöslau in Gebrauch stehen, da keine moderne Presse ein so

¹¹ SCHLUMBERGER, l. c. 213 – 218.

feinfühliges Arbeiten ermöglicht, wie es die Clairet-Bereitung aus blauen Trauben erfordert“. Die großen Lagerfässer kommen aus Wien. Die Flaschen werden zunächst nicht von einer Glashütte bezogen, sondern von Hoteliers, Kasinobesitzern und andern leere Champagnerflaschen für zwischen 5 und 14 Kreuzern das Stück aufgekauft.

Im Spätsommer 1843 bezieht Schlumberger das Gräflich Fries'sche Försterhaus in Vöslau, das er zusammen mit einem großen ehemaligen Zehntkeller von der Herrschaft Vöslau auf zwanzig Jahre pachtet. Auf Vöslau fällt seine Wahl wegen des kalkigen Bodens, der an die Kreide der Champagne erinnert, und wegen des Rebsatzes, der die Herstellung hellen Sekts aus blauen Trauben erlaubt. Dazu holt er von seiner Pépinière in Sillery Champagnerreben nach Vöslau. Die Versuche dauern bis 1872. Ihr Resultat ist, daß Pinot meunier und St. Laurent sich außer dem heimischen Limberger am besten zur Sekterzeugung eignen, während Pinot noir aus dem Vöslauer Boden ein zu mageres Ergebnis zieht. 1871 wird ein Musterweingarten mit je einigen hundert Stöcken von zwanzig verschiedenen blauen Rebsorten angelegt; außerdem werden 10000 Rheinriesling-Setzlinge von der Fürstlich Metternich'schen Domäne Steinberg bezogen.

Die Bütte von 25 Kilogramm Trauben kauft Schlumberger zu vier Gulden; ein Erlös, den die Winzer nie erträumt hätten. Trotzdem können die strengen, völlig ungewohnten Lesevorschriften nur schwer durchgesetzt werden. Das Geschäft läßt sich gut an.

Der ältere Bruder Julius wird für eine Reise in die Steiermark gewonnen, wo für 6000 Gulden weißer Sekt abgesetzt wird. 1850 wird Vöslauer Schaumwein erstmals in größeren Mengen durch Vermittlung des türkischen Großhändlers Haim de Majo auf dem Donauweg nach Griechenland und Konstantinopel exportiert. Mit finanzieller Unterstützung durch den Schwiegervater Heinrich Kirchner erzeugt Schlumberger seit 1844 Rotwein im Eigenbau.

1845 wird ein Preßhaus in Vöslau gebaut und 1852 „Goldeck“ begonnen, ein großes, vielfach erweitertes Haus; errichtet auf einem unfruchtbaren Grund in der „Einschicht“, den Graf Moritz Fries 1846 Schlumberger geschenkt hatte.

Schlumberger wird in die internationale Jury der ersten Weltausstellung in London 1862 berufen. Er bringt dort drei Sorten moussierenden Vöslauer zur Verkostung *hors concours*, und zwar zu den Preisen von 26, 31 und 36 englischen Schillingen per Dutzend franko Docks London, Kleinoscheg Crème de Styrie blanche zu fl. 1.50 bis 1.90, Crème de Styrie rosée zu fl. 1.50 per Flasche ab Graz. Mithin bietet Schlumberger den englischen Verbrauchern seinen Sekt in englischer Währung franko London, Kleinoscheg aber in österreichischer Währung ab Graz an. Schlumberger ermöglicht dadurch der Kundschaft eine leichtere und bequemere Kalkulation und gewinnt, ohne es zu beabsichtigen, gegenüber Kleinoscheg einen merklichen Vorsprung.

Während Kleinoscheg mit einer Medaille ausgezeichnet wird, wird der als Juror *hors concours* stehende Schlumberger dadurch geehrt, daß man seinen Sparkling Vöslauer für würdig befindet, auf die Weinkarte des Kensington-

Palastes (der Königin Victoria) gesetzt zu werden. Außerdem stehen seine Marken auf der Karte des House of Commons¹².

Gestützt auf diese internationale Anerkennung gründet Schlumberger 1862 eine Agentur in London, bei der seine beiden Söhne tätig werden. 1863, also im ersten Jahr, verkauft er dort 432, 1864: 506, 1865: 634 Dutzend Flaschen, wobei sein Sparkling Vöslauer mit den berühmtesten Marken der Champagne in Konkurrenz treten muß.

Damals betragen die Verkaufspreise im kleinen je Dutzend franko London Docks:

Blue Label, medium dry, 32 engl. Schilling;

Red Label, dry, 42 engl. Schilling;

Perle von Vöslau, extra dry, 50 engl. Schilling;

wozu noch 11 Schilling für Zoll kommen.

Der englischen Agentur gelingt es, auch die Cunard Line und die White Star Line als Kundschaft zu gewinnen, nachdem es ihr schon früher geglückt war, den Österreichischen Lloyd in Triest, den Norddeutschen Lloyd in Bremen und die Hamburg-Amerika-Paketfahrt-Gesellschaft (HAPAG) zu beliefern. Dadurch wird der Ruf der Vöslauer Schaumweine in die anderen Weltteile getragen; es kommen Aufträge aus Amerika, Indien, Japan, Australien usw.

William Ewart Gladstone – *the chancellor of the exchequer, who first after two centuries of prohibitory duty put pure wine within reach of the English people* – hatte von 1866 bis 1898 Vöslauer Wein und Schaumwein auf seiner Tafel. Der Autor des ihm gewidmeten „Report on the cheap wines“ stellt Vöslauer Sekt hoch über Champagner¹³:

„Of the Vöslau wines, some are still, some sparkling. The subject of sparkling wines, and their use in medicine and diet, is serious enough to deserve a special chapter; but as they do not come under the category of cheap wines, I must pass them by with the remark that the samples of sparkling Vöslauer which I have tasted, will hold their own against any of the liquids called “champagne”, of equal price; and that a man who does not want to give an extravagant price for “champagne”, and who does desire the juice of the grape, and not of the rhubarb or gooseberry, will be well suited by Sparkling Vöslauer. It is really ridiculous to throw away money on a worthless liquid because it is called “champagne”, whilst a genuine wine may be had at less cost.“

Schlumberger hat das Wort Champagner nie benutzt, obgleich sein Produkt in London offenbar gängig *Austrian Champagne* heißt. Im Anfang heißt das Vöslauer Produkt „Weißer Vöslauer Schaumwein“ oder „Perle von Vöslau“;

¹² Außer Schlumberger und Kleinoscheg befinden sich in London folgende österreichische Schaumweinerzeuger unter den Ausstellern: Gebrüder Braun in Pest, F. M. Eder, Pest, sowie Felix von Perghammer, Eppan in Tirol, über die sich indessen der Schleier der Vergessenheit gebreitet hat.

¹³ DR. ROBERT DRUITT, Report on the cheap wines. London 1865.

später trägt es wie die Weine auch die geschützte Marke „Schlumberger-Goldeck“¹⁴.

1866 wird aus dem Londoner Konsularkorps berichtet: „Es werden auch weiße Vöslauer Weine, und zwar hauptsächlich moussierende Weine in England gekauft, welche nach Art der Champagner-Weine präpariert werden. ... Letztere Gattung ist in England ausnehmend stark gesucht. Sie führt den Namen *Pearl of Vöslau* oder österreichischer Champagner.

Von dieser Gattung hat Herr Andres¹⁵ selbst an Konsumenten des besten französischen Champagners schon bedeutende Verkäufe erzielt, und Ärzte erklären den Vöslauer Sparkling für weinreicher und gesundheitsfördernder, als den künstlich bereiteten französischen Champagner.“

Man wird sich an die Schwierigkeiten erinnern, die deutscher Schaumwein bisweilen hatte, weil Konsumenten glaubten, er sei künstlich hergestellt, während der Champagner sogleich aus der Traube entstehe (was, ehe es die zweite Gärung gab, nicht falsch war). Hier wäre es einmal umgekehrt: der Vöslauer als Naturwein gegenüber dem künstlichen Champagner. Auch das kann nur Legende sein; denn Schlumberger hat seinen Sekt genauso hergestellt wie vorher den Champagner bei Ruinart.

Mit der Gesundheitsförderung ist es so eine Sache. Wenn Schlumberger nicht mit medizinischer Wirkung werben durfte, tun es für ihn die Badeärzte in Gastein und den böhmischen Bädern; so Dr. B. London in Karlsbad: „Ich bestätige, daß die roten und weißen Vöslauer Goldeck-Weine des Herrn Robert v. Schlumberger allen meinen Patienten während ihres Kurgebrauchs wohl bekommen sind. Dieselben leisteten vortreffliche Dienste bei den verschiedenen Krankheiten, wie Diabetes, Leberleiden, Gelbsucht, Gicht und Magenleiden...“

Ein Gasteiner Badearzt erbietet sich aus eigenem Antrieb, die Weine zu empfehlen, „wo die Wirkung der Gasteiner Thermen nicht ausreicht, die Lebenskraft, die gesunkene, wieder aufzurichten“. Sogar aus Indore in Zentralindien schreibt ein Residency-Surgeon, die Vöslauer Goldeck-Weine „*are extremely valuable as a restorative in all cases of debility, anaemia, diabetes and nervous depression*“. Der Vöslauer Sekt ist immer eingeschlossen.

Noch 1908 stellt Professor Richard Ebbard in seinem Werk „Hygiene and Selfcure“, London, fest, der weiße Vöslauer Goldeck sei ganz besonders geeignet, die Auflösung und Ausscheidung der Blutgifte zu begünstigen. Er bemerkt weiter: „*The eliminating power of Vöslauer Goldeck is so unfallible, that I even permit it during the twenty hours of absolute dry diet in cases where the patients are too much inconvenienced by thirst and are unable to swallow the dry food.*“

Solcher Erfolg ruft die Konkurrenz auf den Plan. Im Intelligenzblatt der Wiener Zeitung inseriert J.B. von Stallenberg Ende 1849:

¹⁴ „Vöslauer Goldeck“ wird als erste österreichische Weinmarke in das Markenregister eingetragen.

¹⁵ F. Andres, Londoner Agent Schlumbergers.

„J.B. von Stallenbergs Champagner, fleur de Weidling, nach der besten französischen Methode zwei Jahre vor dem Verkaufe in den Flaschen ruhend (nicht mit Soda, wie der Schaumwein, der in einigen Monaten schon verkauft wird und nach dem Genuß disgustiert, wovon sich das verehrte Publikum durch Vergleiche selbst überzeugen kann) erzeugt, zeichnet sich besonders durch das feinste Bukett, Lieblichkeit, Klarheit und schönes Mousseux aus und ist zu haben, Stadt, Im Auwinkel Nr. 657 zum rothen Apfel.“

Selbstverständlich bleibt Schlumberger auf diese Ankündigung, die sich offensichtlich gegen ihn richtet, die gebührende Antwort nicht schuldig. Er veröffentlicht in großer Aufmachung ebenfalls im Intelligenzblatt vom 6. Jänner 1850 folgendes Gegeninserat:

„Herr J.B. von Stallenberg empfiehlt schon zu wiederholten Malen in der „Wiener Zeitung“ seinen Fleur-de-Weidling-Champagner mit der Bemerkung, daß er nicht mit Soda wie der Schaumwein erzeugt sei. Wenn hiermit mein, unter dem Namen Vöslauer Schaumwein, allgemein bekanntes und verbreitetes Produkt gemeint sein soll, so erkläre ich dieses für eine boshafte Verleumdung, indem der Vöslauer Schaumwein nicht mit Soda, sondern einfach mittels der natürlichen Weingärung erzeugt und dabei ganz dasselbe Verfahren befolgt wird, wie in der Champagne, welches ich als langjähriger Dirigent eines der ersten Champagner Häuser in Reims genau kenne, wie dieses auch in der Gewerbeausstellung im Jahre 1845 durch Erteilung einer Medaille anerkannt wurde. Da überdies der Eintritt in mein Etablissement und die Besichtigung desselben seit seinem Beginn allen Besuchern bereitwilligst offen steht, so wird sich jedermann von der Grundlosigkeit dieser Verdächtigung überzeugen können. Vöslau, Dezember 1849, Robert Schlumberger.“

Diese Anzeigenfehde belegt zugleich, daß v. Stallenberg sein Erzeugnis Champagner, Schlumberger das seine Schaumwein nennt.

Der Schaumweinerfolg führt schon früh auch zu Ideen à la „Winzersekt“, die aber ungefährlich bleiben. Um der Notlage der Winzer im Bezirk Krems-Langenlois zu steuern, bringt 1865 die Handelskammer Krems die Herstellung von Schaumwein in Vorschlag: „Vielleicht wären nun auch praktische Versuche in der Richtung vorzunehmen, ob nicht reine Weine aus einzelnen Rieden der Bezirke Krems und Langenlois für die Erzeugung von Schaumwein sich eignen, dessen Absatz immer mehr zunimmt und dem Produzenten ein sehr lohnendes Erträgnis gewährt.“¹⁶

Die Hindernisse kommen – wie im übrigen Deutschland – vom Staat. Sie beginnen mit dem Versand; denn für Mengen unter einem Eimer muß sowohl im Erzeugungsorte als auch im Wohnorte des Bestellers die Verzehrungssteuer entrichtet werden. Vielfältige Eingaben gegen dieses Unrecht bleiben ohne Erfolg, bis man sich endlich zu einer halben Maßregel aufrafft: Durch die Verordnung des k. k. Finanzministeriums vom 3. August 1857 wird die steuerfreie Abfertigung ganzer Partien von mindestens 50 ganzen Flaschen aus der Erzeugungsstätte zuerkannt.

Daß damit gar nichts getan ist, ergibt sich aus der von Schlumberger anlässlich der Weinenquête des Jahres 1858 neuerdings geführten Klage. Dieser mißliche Zustand dauert fort; das wird deutlich aus dem Briefe R. Schlumbergers vom 14. Dezember 1861 an die Brüder Kleinoscheg in Graz:

¹⁶ Allg. land- und forstwirtschaftl. Zeitung 1865, Wien, 721.

„Die mangelhaften, ja kläglichen Bestimmungen unserer veralteten, vom Geiste des beschränkten fiskalischen Beamten-Zopftums durchwehten Verzehrungssteuer-Verordnung sind mir leider nur zu gut bekannt und führten meinerseits vor Jahren zu einer Beschwerde, infolge welcher wahrscheinlich jene nichtssagende Erleichterung für Champagner und Tokayer bewilligt wurde.

Wie Sie heute, hatte ich damals Anstände mit den Verzehrungssteuer-Pächtern; wie Sie heute, suchte auch ich damals die Unterstützung meiner Wiener Collegen in dieser, allen gemeinsamen Angelegenheit, allein der damaligen Zeit mangelte vollständig jeder Gemeingeist. ... Bei der Regierung war damals noch kein Sinn für volkswirtschaftliche Bedürfnisse und Verkehrsfreiheit vorhanden, Vertretungen existierten nicht, kurz alles war noch im Winterschlaf...

Ich möchte mir den Rat erlauben, in Ihrer Eingabe ... sich auf den allgemeinen Standpunkt der Weinproduzenten und Weinhändler zu stellen, mit dem Nachweise, daß der Verkehr im Weingeschäfte eine totale Veränderung in der Richtung erlitten habe, daß heutzutage, wie überall, so auch bei uns in Österreich, der Verkauf von Weinen in Flaschen eine große Bedeutung erlangt habe und daher mit allem Rechte für Versendungen jeder Quantität, wenn auch nur von 12 Flaschen, dieselbe Freiheit im Verkehr beansprucht werde, wie für Versendungen eines ganzen Eimers. Das sind gerechte Forderungen der Zeit, denen sich bei der gegenwärtigen allgemeinen Erkenntnis der Notwendigkeit, alle Kräfte der Volkswirtschaft zu wecken und zu beleben, wohl niemand mehr verschließen wird...“

Auch von der Schaumweinsteuer bleibt Österreich nicht verschont. Eine von Louis Kleinoscheg verfaßte Denkschrift im Namen des am 11. Dezember 1911 zu diesem Zweck gebildeten Komitees schlägt der Regierung eine Steuer von 50 Hellern je Flasche für Schaumweine mit einem Verkehrswerte bis zu 6.50 Kronen, über 6.50 bis 11 Kronen aber eine Steuer von 2 Kronen je Flasche und für Schaumweine mit höherem Verkehrswerte eine solche von 3 Kronen vor.

Wie zu erwarten, bleibt diese Eingabe ohne Erfolg. Die Regierung kehrt sich nicht daran, und es wird Gesetz, was man zu vermeiden hoffte: Aus der Wertsteuer wird eine absolute; ausländischer Champagne ist nun besser daran, als österreichischer Schaumwein.

Daran konnten auch die als ultima ratio im Auftrage des k. k. Landwirtschaftsgesellschaft von Dr. Robert v. Schlumberger (dem Sohn) verfaßten und anonym im Drucke erschienenen Broschüren „Zu der Regierungsvorlage, betreffend die Schaumweinsteuer“, sowie „Zu den Regierungsvorlagen, betreffend die Weinbesteuerung“, nichts mehr ändern.

Aus der letzten Broschüre wird zitiert: „Ob die zarte Pflanze der inländischen Schaumweinindustrie, welche bis vor kurzem ein mehr oder weniger kümmerliches Dasein gefristet hat, jetzt schon ein besonders geeignetes Steuerobjekt sei, soll hier nicht in den Kreis der Betrachtungen gezogen werden. Auf alle Fälle mußte aber auf die Schonung inländischer Produktion Rücksicht genommen werden, soweit dies möglich ist.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß bei dem Schaumweine die Möglichkeit der rationellen Einhebung einer Steuer gegeben ist. Die Verhältnisse liegen hier ganz anders, als bei den stillen Flaschenweinen. Man hat es mit einer

verhältnismäßig kleinen Zahl von Betrieben zu tun, deren steueramtliche Überwachung mit nicht allzugroßen Kosten und Schwierigkeiten verbunden wäre. ...

Die Belassung der ersten Stufengrenze bei dem Verkaufspreise von K 5, – per Flasche hätte den für eine Besteuerung gewiß seltenen Erfolg, daß sie, trotz der damit verbundenen Belastung, der einheimischen Produktion einen gewissen Schutz gewähren würde gegenüber ausländischen Gewächsen, sodaß die schädlichen Folgen der Schaumweinsteuer für den heimischen Weinbau dadurch nahezu aufgehoben würden.“

Schließlich wird eine einheitliche Schaumweinsteuer, und zwar eine Steuer von 80 Hellern je Flasche ohne Rücksicht auf den Verkaufspreis vorgeschrieben. Damit ist der ausländische Sekt dem inländischen gleichgestellt. Der billige inländische Sekt, der von 3 Kronen aufwärts überall zu bekommen ist, unterliegt nunmehr der gleichen Besteuerung wie der feinste und teuerste französische Champagner.

Dieser Ausblick in das 20. Jahrhundert hat seinen Grund darin, daß schon 1874 das Finanzministerium plant, die Schaumweinerzeugung als selbständiges, von der Weinproduktion und dem Weinhandel streng zu trennendes Gewerbe anzusehen und damit eine besondere Steuerquelle zu erschließen. Dieser Anschlag scheitert an dem Gutachten der Kammer für Handel und Gewerbe vom 19. August 1874, mit Hinweis auf den Umstand, daß doch der Aufschwung des ohnehin schon reichlich besteuerten österreichischen Weinhandels in jeder Weise gefördert werden solle und eine Schaumweinsteuer nichts anders bedeuten würde als diese großartige Veredlung des Weines zu torpedieren. Im Gegensatz zum Deutschen Reich bleibt nach diesem Gutachten der österreichische Schaumwein unbehelligt, bis die Regierung im Jahr 1910 auf der Suche nach neuen Staatseinnahmen die Einführung einer Weinsteuer in Erwägung zieht und die Schaumweinsteuer beschließt.

1858, anlässlich der Zollverhandlungen zwischen Österreich und dem Deutschen Zollverein, heißt es in Eingaben des Weinhandels, die über die Handelskammern an die Regierung gerichtet werden, daß „die Ausfuhr sehr beträchtlich sein könnte, wenn die Zölle sich nicht so hoch belaufen würden; es wäre daher zu wünschen, daß von der Seite der h. Behörden bei Zollkonferenzen der Weinhandel mit etwas mehr Aufmerksamkeit bedacht würde. So wie es jetzt steht, läßt sich wenig, man kann sagen, garnichts machen, wogegen die Franzosen alles überschweben, wir dagegen zusehen müssen, weil wir mit ihnen nicht konkurrieren können.“

R. Schlumberger äußert sich in seiner Eingabe auch zum Schaumweinzoll: „Unser inländische Mousseux-Industrie, noch jünger an Jahren und nicht nur mit größeren Schwierigkeiten bei der Erzeugung, sondern auch gegen ein tiefeingewurzeltes Vorurteil der Konsumenten ankämpfend, hat daher wenigstens vorderhand gewiß keinen Vorteil von der Öffnung der Zollschranken resp. Reduzierung des Zollsatzes und kann dieselbe nur dann wünschen, wenn sie ihre Sonderinteressen unberücksichtigt lassend, diese Frage nur von dem höheren allgemeinen österreichischen Standpunkte auffaßt.“

Schließlich erlaube ich mir noch auf die Notwendigkeit aufmerksam zu machen, daß die Anmerkung 6, der Abteilung 27, im systematischen Zolltarif

auch fernerhin aufrechterhalten bleibe. Würde dies übersehen, wäre wohl die nächste Folge, daß Schaumweine, im Zollverein erzeugt, aber mit französischer Marke und Etikette versehen, massenhaft nach Österreich eingeführt und unter dem Schutze eines freien oder sehr ermäßigten Zollsatzes den Absatz der österreichischen Mousseux als solche sehr erschweren würde.“¹⁷

Robert von Schlumberger, 1864–1870 auch Bürgermeister in Vöslau, schließt am 13. Juli 1879 die Augen. Mit seinem Tod wird die Firma Offene Handelsgesellschaft.

KÖNIGREICH BAYERN und HESSEN-DARMSTADT

Robert Jakob Kempf und Christian Adalbert Kupferberg

Über den Gründer der Sektellerei Kupferberg liegt eine so umfangreiche Biographie vor¹, daß dem Autor scheinbar nichts zu tun bleibt; freilich nur scheinbar; denn das Werk von Wilhelm Treue ist ein merkwürdig sektfernes Buch. Es nimmt seinen Inhalt völlig aus den 511 Briefen von Kupferberg an seine Frau Meta und den 60 Briefen an seinen englischen Freund, den Rechtsanwalt John Chambers. Es ist möglich, daß in beiden Quellen wenig Material zur Sektgeschichte zu finden ist.

Das Firmenarchiv wurde offenbar fast gar nicht in Anspruch genommen, so daß die einschlägig zu nennenden Hinweise sich fast ganz auf „hier (in London) habe ich einen guten Namen“, „meine Marke ist fast allerwärts, vor allem bei den Bedeutenden, völlig bekannt“, „meine Schaumweine gelten als die besten deutschen“ und dergleichen beschränken. Es mag bezeichnend sein, daß im Literaturverzeichnis² die Dissertation von Mohr³ nicht einmal genannt ist. Sie ist zwar schlecht, hätte aber wohl eher hier ihren Platz finden müssen als die breit zitierte Bismarck-Literatur.

Der deutsch-französische Krieg von 1870 und Bismarcks vorübergehendes „Bureau des Auswärtigen Amtes“ auf der Mathildenhöhe füllt 11, die Verhandlung über das Schleifen der Stadtbefestigung 9 Seiten, obgleich beide nichts für den Sekt hergeben, der doch der Anlaß ist, Kupferbergs Andenken als eines bedeutenden Industrierpioniers um die Jahrhundertmitte lebendig zu halten.

Trotzdem lassen sich Treues Buch Informationen abgewinnen, so erstaunlich es ist, daß sich nicht eine einzige Zahl über die Produktion findet⁴, und

¹⁷ Zitiert nach SCHLUMBERGER, l. c. 185 f.

¹ WILHELM TREUE, Christian Adalbert Kupferberg, 1824–1876. Mainz-Berlin 1975, 111 S. + 68 S. Abb. + XXIV farbige Etiketten.

² l. c. 109.

³ HANS ERICH MOHR, Die Sektindustrie und das Haus Kupferberg in Mainz. Diss. (Würzburg) 1923.

⁴ Ganz rudimentär bei MOHR l. c. 10.

erst recht nichts über die Technik und das Verfahren⁵. Reicher ist die Ausbeute aus dem Dokumententeil, in dem zum Beispiel die Gewerbesteuer-Hebrolle mit der Eintragung von Kempf und Kupferberg und der Auflösung dieser Gemeinschaft abgebildet sind.

Christian Adalbert Kupferberg, am 18. April 1824 in Kriegsheim bei Worms geboren, verliert schon 1831 den Vater, der Großhzgl. Hessischer Distrikts-Einnehmer in der Pfalz gewesen war.

Wie in der Familie Fitz wird ein Bruder, Florian, zum 1848er Revolutionär, der verurteilt, nach Kerkerhaft begnadigt, nach Australien emigriert und endlich Armenarzt in Mainz ist, offenbar ohne Beziehung zur Sektellerei⁶. Bedeutsam für die Publizistik des Hauses ist hingegen ein anderer Florian, ein Bruder des Vaters, Gründer des Florian Kupferberg Verlags⁷.

C. A. Kupferberg tritt neunzehnjährig als Lehrling in die Firma H. Reiss in Mannheim ein, um Exportkaufmann zu werden.

Hier beginnen 1843 seine (511 erhaltenen) Briefe an seine Freundin, Braut und Frau Margarethe (Meta) Klein, Tochter des Großhzgl. Hessischen Notars Dr. Franz Klein in Mainz, die zum mindesten alle Stationen seiner vielen Reisen nachzuzeichnen gestatten. Dazu härte beinahe kein Anlaß bestanden; denn bei einem Duell tötet Kupferberg zwar den Herausforderer, wird aber selbst lebensgefährlich verletzt. Mit der Entlassung aus einjähriger Festungshaft (1846) beginnt, zunächst mit dem Eintritt in eine Weinhandlung, sein hier wichtiger Lebensabschnitt.

Die Firma entsendet ihn, offenbar mit geringem geschäftlichen Erfolg, für mehrere Monate nach England und legt damit ungewollt den Grundstein für eine lebenslange persönliche und berufliche Beziehung; denn die Entwicklung der Sektellerei Kupferberg wird entscheidend durch die Verbindungen zum Vereinigten Königreich bestimmt. Zu eigener Firmengründung kommt es zunächst allerdings nicht, sondern 1847 schließt Kupferberg sich mit dem Rentamtmann in der Pfalz und Weingutsbesitzer Robert Jakob Kempf (11. April 1798 Mainz – 1871 Neustadt) zusammen. Daß dabei Sekt im Vordergrund steht ist unsicher; denn die Eintragung in die Gewerbesteuer-Hebrolle von Neustadt⁸ nennt sowohl bei Robert Kempf (Nr. 587) wie bei Christian Kupferberg (Nr. 588) als Hauptgewerbe „Weinhandel im Kleinen“ und nur als Nebengewerbe „Fabrication moußirender Weine“. Die Gründung fällt wohl noch in das Jahr 1847, obgleich die Hebrolle die der Jahre 1848/49 ist. Deutlich ist Kempf der Prinzipal; denn er „schuldet 20 Gulden 5 Kreuzer“, Kupferberg nur „10 Gulden 3 Kreuzer“.

Von der gemeinsamen Schaumweinproduktion ist nichts erhalten, wohl aber von der Sektellerei Gebrüder Kempf; denn während nach Darstellung des Hauses Kupferberg der Anstoß zur Gründung einer Sektellerei in Neustadt von Kupferberg ausgegangen wäre, belegt die Versammlung deutscher

⁵ Um 1850 darf grundsätzlich zweite Gärung mit Rütteln („traditionelles Verfahren“) unterstellt werden.

⁶ Falsch bei MOHR (ibd.): Kupferberg habe das Geschäft mit seinem Bruder Florian geführt.

⁷ Aus einer Verlagsgründung von ihm ging die Bonner Universitäts-Druckerei hervor.

⁸ Königreich Bayern, Regierungs-Bezirk der Pfalz, Landcommissariat, Canton und Gemeinde Neustadt, Reg.-Nr. 4325.

Wein- und Obstproduzenten zu Dürkheim im Oktober 1844, daß Kempf damals schon mindestens zwei Jahre produziert hat⁹.

Bei der „Classification der moussirenden Weine“ erhält in der I. Classe den ersten Preis die Nr. 213 der angestellten Weine

„Bester moussirender Pfälzerwein, von Gebrüder Kempf in Neustadt“. Auch der fünfte Preis wird vergeben an die Nr.

„214. Bester moussirender Pfälzer, von Gebrüder Kempf in Neustadt“¹⁰.

In Robins Liste fehlt diese Sektellerei; sie ist ihm offenbar unbekannt geblieben; möglicherweise, weil sie erst kurz vor dem Abschluß seines Manuskripts entstanden war. Um 1844 einen ersten Preis zu erhalten, kann die Produktion allerdings nicht später als 1842 begonnen haben.

Angesichts dieser Tatsachen ist die Aussage in der Kupferberg Sekt Fibel, Kupferberg habe 1847 in Neustadt die Firma Kempf & Kupferberg geschaffen, abwegig.

Die Sektellerei Gebr. Kempf hat Robert Kempf überlebt. 1868 sagt von Viebahn¹¹, „das Neustädter Geschäft hat an Ausdehnung gewonnen“, und im Neuesten Adreßbuch deutscher Weinhändler¹² erscheint noch 1889 in Neustadt – neben einer Sektellerei G. A. Gennheimer – die Sektellerei Gebr. Kempf. Auch wenn in „Weinbau und Weinhandel“ 1893 unter den Hauptsitzen der deutschen Schaumweinkellereien Neustadt a. d. H. genannt wird, dürfte es sich auf Gebr. Kempf beziehen, zumal 1893 auf der Weltausstellung in Chicago Gebr. Kempf in Neustadt (Nr. 823) als „*Champagne cellar and wine house*“ erscheint.

Der Associé Kupferberg hat in diesem Hause nur eine kurze Gastrolle gegeben; denn am 3. Juli 1850 beehren sich Kempf & Kupferberg „mit Achtung“ anzuzeigen, „daß vermöge freundlichen Übereinkommens zwischen den Unterzeichneten das bisher unter der Firma Kempf & Kupferberg dahier bestandene Weingeschäft und Fabrik pfälzischer Schaumweine, aufgelöst und dem Herrn Kempf mit sämtlichen Activen und Passiven übertragen wurde. Zugleich fügt man die ergebene Nachricht bei, daß Herr Kempf die Fabrikation der Schaumweine unter der Firma Gebrüder Kempf für seine alleinige Rechnung ferner betreiben wird“, womit der frühere Zustand wieder hergestellt ist¹³.

⁹ Dazu Frühgeschichte III, Erster Archivteil, 72f.

¹⁰ Angestellt waren insgesamt 17 moussierende Weine, von denen sechs ausgezeichnet wurden. „Die übrigen Nro. gehören zur dritten Classe“, werden aber nicht genannt. Kempf könnte also noch weitere Schaumweine angestellt haben.

¹¹ GEORG VON VIEBAHN, Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands. Berlin 1868, III 796f.

¹² Neuestes Adreßbuch deutscher Weinhändler, 4. Aufl., Mainz 1889.

¹³ Wenn TREUE l. c. 30 zu dieser Firma schreibt „Wir wissen, daß Kupferberg sich damals sehr eingehend mit der Erzeugung von Schaumwein beschäftigte; Idee und Initiative hatte er seinem Partner zugetragen“, ist es frei erfunden und falsch.

Auch die Zitate aus v. BASSERMANN, über den Terminus Sekt oder die vier Seiten füllenden Ausführungen über und Abdrucke aus BRONNER und ENGLERTH sind durch die Forschung schon seit Jahrzehnten überholt.

Mit dem „freundlichen Übereinkommen“, das bei der Trennung verlaublich wird, war es nicht weit her; denn Robert Kempf wird vom Gericht Frankenthal mit einer Nichtigkeits- und Oppositionsklage abgewiesen und hat die Kosten zu tragen.

Mit den in der Sektkellerei Kempf erworbenen Kenntnissen fühlt Kupferberg, nun 26 Jahre alt, sich zur Gründung einer eigenen Sektkellerei imstande. Dr. Klein, der seit April 1848 sein Schwiegervater ist, Besitzer des Marienhofs, eines großen Landhauses mit erheblichem Weinbergbesitz in Laubenheim, 5 Kilometer von Mainz, ermöglicht es ihm. Der Marienhof ist Teil des Liebfrauenstiftshauses, einer 1803 säkularisierten Klosteranlage des 18. Jahrhunderts, so daß auch geräumige Keller zur Verfügung stehen. Die Firma bleibt für Jahre in Laubenheim, wird aber Anfang Juli 1850 sogleich in Mainz gegründet. Im Januar 1851 richtet Kupferberg ein Rundschreiben aus Laubenheim an seine Geschäftsfreunde, wonach er unter der Firma Chr. Adt. Kupferberg „ein ähnliches Geschäft“ (wie die Fabrik moussirender Weine in Neustadt) auf seine alleinige Rechnung begonnen habe; „glaube ich mich in den Stand gesetzt, allen Anforderungen auf das Leichteste und Schnellste zu entsprechen“.

Grundweine kauft Kupferberg weiterhin in Süddeutschland; vor allem Schwarzriesling (*pinot meunier*) und Spätburgunder, die er wie Kessler seine Clävner hell keltert¹⁴. Daß er seinen Weinbedarf im Süden deckt, wird auch durch die Erhebung zum Hoflieferanten der Herzöge von Urach (1862) bestätigt.

In Kupferbergs Briefen ist eine Begegnung mit Carl Burgeff erwähnt, der in Heilbronn Sektgrundwein kauft, so daß Kupferberg seinen Bedarf in Weinsberg deckt. Zu jener Zeit hat Burgeff ebenso wie Deinhard und andere bereits florierenden Export in das Vereinigte Königreich, und es ist wiederum amüsant, bei Treue zu lesen¹⁵, daß Kupferberg, der diesen Export erst in den fünfziger Jahren aufnimmt, dort „erst viele Jahre später deutschen Konkurrenten begegnen sollte“.

„Besonders mein Concurrent aus Eßlingen (Sektellerei Kessler), Herr Stütz, gefällt mir recht gut, und wir haben uns gegenseitig recht freundlich eingeladen. Er scheint mir ein sehr offener, ehrlicher Kerl zu sein, ganz fern von allem Brotneid“, schreibt Kupferberg im Oktober 1850. Herr Stütz ist Kesslers und Georgiis Teilhaber Stütz.

Im gleichen Brief steht „Ich habe morgen noch ein kleines Wingertchen zu lesen, so daß Montag früh der Wein in den Fässern ist und ich mich dann gleich nach einem Schiffer umsehe, der sie mitnimmt“. Noch 1850 überwachte also der Sektproduzent die Lese, ließ am Ort keltern und den Most auf Fässer füllen; sicher in der Hoffnung, kalte Witterung werde die Gärung bis zum Bestimmungsort aufhalten.

¹⁴ Ein Übergewicht weißer Trauben, also die Herstellung von *blanc de blancs*, ist überhaupt erst nach dem Verlust des lothringischen Klarettgebiets eingetreten.

¹⁵ ibd. 34.

Im Büro ist ein Angestellter¹⁶ tätig, im Herstellungsbetrieb sind es erst drei, dann sechs Arbeiter. Bald werde, schreibt Kupferberg an seinen Freund Chambers, die Eisenbahn an seinem Anwesen vorbeifahren, und „Mainz und Frankfurt sind die Hauptplätze für meine moussirenden Weine“. Die Hoffnung trägt nicht: 1853 ist die Eisenbahn Mainz-Oppenheim (ab 1854 bis Worms) über Laubenheim fertig; 1862 die Strecke Mainz-Frankfurt am Main.

In den Briefen an Chambers steht, der Laubenheimer komme von den Weinbergen des Schwiegervaters; „aber auch der preiswertere Champagner ist seinen Preis wert“. Das ist nur so zu verstehen, daß die billigere Sorte kurzerhand Champagner genannt wurde. In den Briefen werden Sparkling Hock, ein Very superior Sparkling Hock, Sparkling Moselle, Sparkling Hochheimer Domdechaney, Sparkling Laubenheimer erwähnt; auch Kupferberg Oberingelheimer, Sparkling Oestrich im Rheingau usw. Auch ein Rhenish Champagne – Dry erscheint unter den Etiketten; nicht zu vergessen ein Sillery Mousseux Première Qualité, Grand vin de Champagne, Epernay 1874 Vintage. Zu den ältesten Etiketten dürften Moussirender Rheinwein und Moußirender Moselwein gehören. Zu den Bezeichnungen im England-Export siehe unten.

Im Sommer 1851 (und wieder 1853) ist Kupferberg in Reims, Epernay und Avize zum Weineinkauf. In Mainz, schreibt er 1852, macht er glänzende Geschäfte, da „sich dort jetzt der Weinmarkt für den ganzen Deutschen Bund befindet“. An Selbsteinschätzung fehlt es ihm nicht: Seine moussirenden Weine seien „von einer Qualität, die am ganzen Rhein nicht übertroffen wird“; oder – an Chambers – „Sie werden zugeben müssen, daß Sie niemals etwas Besseres auf der Zunge gehabt haben“. Inzwischen ist der zweite Angestellte in der Firma.

Daß die Geschäfte wirklich gut gehen, belegt das Jahr 1853, in dem Kupferberg sich wieder mehr auf den deutschen Markt konzentriert, aber aus (dem nach dem Brand von 1842 großartig wiedererstandenen) Hamburg schreibt, er hätte dort noch mehr Geschäfte machen können, wäre sein Lager nur dreimal so groß gewesen; „aber alles ist nach England und in die Kolonien gegangen, so daß ich in den letzten drei Monaten nicht eine einzige Flasche verkaufen konnte, weil meine neue, sehr stark vergrößerte Produktion nicht vor dem Frühjahr fertig ist“.

Seit 1850 hat Kupferberg die Übersiedlung nach Mainz im Auge. Auf dem Kästrich hoch über der Stadt, einem römischen Legionärlager, wo seit 1840 Bauplätze abgesteckt werden, erwirbt er ein Gelände und erbaut ein Haus über römischen Weinkellern, die seine Söhne und Enkel zu den tiefst geschichteten Sektkellern der Welt erweitern.

Im Herbst 1855 wird das neue Haus in Mainz auf der Mathildenterrasse (der späteren Kupferberg-Terrasse) bezogen und Laubenheim aufgegeben. In das sich rasch vergrößernde Geschäft tritt der Schwiegervater Dr. Klein am 1. Januar 1857 als stiller Teilhaber ein. An Chambers schreibt Kupferberg:

¹⁶ Der Angestellte Neus hatte mit Kupferberg von Neustadt nach Laubenheim gewechselt; er übernimmt einen großen Teil der Reisetätigkeit und wird später Teilhaber.

„Unser Wirtschaftszweig wächst mächtig in Deutschland und besonders in Mainz. Seit dem 1. Januar (1857) haben wir hier in der Stadt drei oder vier neue Unternehmen (für Schaumweine), und der Konsum unserer (schäumenden) Weine wird sogar in Deutschland größer als der an Champagner.“ 1857 trifft er auch zum ersten Mal mit seinem Importeur James Coverdale in London zusammen, mit dem er zeit seines Lebens verbunden bleibt.

Im November des gleichen Jahres fliegt auf dem Kästrich der Martinsturm mit dem gesamten Pulvermagazin der Festung in die Luft und zerstört 57 Wohnhäuser vollständig; das der Kupferbergs wird durch Steinbrocken stark beschädigt. Alfred Börckel schreibt 1890 in seinen „Mainzer Geschichtsbildern“ zum wieder aufgebauten Gelände: „Die Bewohner des Cästrich wohnen nicht mehr wie auf einem Vulkan. Sie wissen, daß die Millionen von Explosionsstoffen, welche heute in unterirdischen Räumen ihres Stadtteils lagern, keine todbringenden Granaten mehr sind, sondern das belebende Fabrikat der Kupferbergischen Sektcellereien, dessen ‚zündende‘ Wirkung in allen Erdteilen bekannt ist.“

Kupferberg reist nun alljährlich nach England, wo Coverdale und er den Ansicht sind, „daß wir keine Concurrenz zu fürchten haben“¹⁷.

Unklar bleibt, was mit den vielen Sektmarken mit Lagenamen und geographischen Angaben geschehen ist, deren Etiketten alle englisch, also für Export nach dort hergestellt worden sind. Aus einem Kupferberg-Angebot der Vertragsfirma Coverdale in London von April 1860 ergibt sich jedoch, daß so gut wie ausschließlich Farben angeboten werden:

Sparkling Hock

Gold Label

Green and Gold Label

Blue and Silver Label, Nonpareil

Sparkling Moselle

Gold Label

Green and Gold Label, Moscatel

Blue and Silver Label, Nonpareil

Als *new quality* wird „Die Perle des Rheins“ (ohne Übersetzung) angeboten, die auf der Weinkarte der Industrieausstellung London 1862 als *Pearl of the Rhine* erscheint. Auch Coverdales Anzeige in der *Wine Trade Review* 1865 nennt nur Sparkling Hock und Moselle.

Es ist eines der großen Verdienste von Kupferberg, mit der Marke Kupferberg Gold, die im November 1852 in einem Versandbuch erstmals genannt ist, den Schritt aus der Anonymität früh getan und diese Marke zwar in verschiedenen Varianten, aber immer als Kupferberg Gold zum Eckpfeiler seines Erfolgs gemacht zu haben.

Hingegen ist die Erhebung der edelsten weißen Rebsorte Deutschlands, des Rieslings, zur Sektmarke kein Verdienst Kupferbergs. Der heute selbstverständliche Rebsortensekt ist schon im 19. Jahrhundert auf Etiketten von Konkurrenzfirmen nachgewiesen. Kupferbergs Rieslingsekt aus dem Jahr 1908 war also nicht der erste Vertreter.

Daß das Haus Kupferberg für seine Marken als erstes die Benennung „Sect“ verwendet¹⁸, wie die Firma behauptet, ist gewiß unzutreffend; denn 1896

¹⁷ Brief vom 19. 8. 1858.

¹⁸ l.c. 15.

wird „Sect, Sekt“ von andern Sektkellereien schon 41mal im Etikett geführt¹⁹, während Kupferberg nur mit den Farben Kupfer, Silber und Gold erscheint. Das älteste Zeugnis des Hauses Kupferberg ist ein Säulenplakat „Deutscher Sekt“ vom Jahr 1886 aus Remscheid. Auf einem Werbeplakat von Gino v. Finetti heißt es 1906 „Erste deutsche Sektmarke“ und „Riesenfässer der Sectkellerei“. Ein Plakat von Fritz Jüttner zeigt 1907 „Der Sect und die vier Temperamente“ und bei Hellmuth Eichrodt erscheint 1908 ein „Verlobungssect Kupferberg Gold“. Ein Plakat von Leopoldo Metlicovitz von 1903 zeigt hingegen „Champagne Kupferberg Gold“²⁰.

Die „Frühgeschichte“ des Hauses Kupferberg könnte damit enden, daß es gelingt, die 1857 geschaffene Marke „Perle des Rheins“ auf die Weinkarte des Ausstellungsrestaurants im Kristallpalast zu bringen, wo 1862 die Industrieausstellung stattfindet. Um seinen Namen durch ganz England bekanntzumachen, könne nichts Besseres geschehen als der Platz auf dieser Weinkarte, so Kupferberg über diesen Erfolg. Allerdings wird ihm keine Alleinstellung gewährt; denn auf der gleichen Weinkarte stehen die Sparkling Wines von Kupferberg neben dem Vöslauer von Robert Schlumberger, zwei namenlosen Sparkling Rhenish Wines und zwei Moselle sowie drei Sparklings der Kreuznacher Sektkellerei Beckhard & Sohn, die ebenfalls einen *Sparkling Moselle Gold Label* anbietet.

Daß im Krieg 1870/71 Bismarck, damals Kanzler des Norddeutschen Bundes, vom 2. bis 7. August 1870 im Kupferberg-Haus residierte, ist bekannt; weniger, daß er an seine Frau schreibt „Hier bin ich bei einem reichen Champagnerfabrikanten einquartiert“; mit „Sektfabrikant“ haperte es noch.

Bedeutsamer ist eine andere Verbindung geworden, die ohne Absicht aufscheint, wenn Kupferberg mit dem Beigeordneten und Bürgermeister Karl Anton Racke 1871 nach Berlin reist, um die Schleifung eines Teils der Befestigung zu erwirken.

Am Ende mag ein Brief vom 4. April 1871 an den zweitältesten Sohn (Hugo, 1851 – 1919) stehen²¹, weil er komplette Anweisungen enthält, die zeigen, daß noch um 1870 von Maschinen keine Rede ist. Es heißt zwar einmal, die Arbeiter seien zur Sicherung und reinlichen Aufbewahrung der Maschinen anzuhalten; aber schon die Wortwahl macht deutlich, daß die Maschinen einfache Gerätschaften zum Degorgieren, Dosieren und Filtrieren sind. Seit Brenner (1834) und Dael (1842) hat sich noch kaum etwas bewegt.

„... kannst Du den größten Teil Deiner Zeit der Fabrikation widmen. ... Ein Gang durch sämtliche Keller, der einigemal des Tages zu wiederholen wäre. ...

¹⁹ Näheres dazu siehe zur Liste der Sektmarken bei BLÜHER & PETERMANN 1896; auch zum Rebsortenspekt (unten S. 58f.).

²⁰ Das sind die einzigen Beispiele aus den beiden plakatgeschichtlich sehr bedeutsamen Broschüren „Künstlerische Werbegraphik aus dem Hause Kupferberg“, Mainz 1963, und „Kupferberg Gold Graphik um die Jahrhundertwende“, 2. Aufl. Mainz 1976 (beide mit einem Vorwort von EBERHARD HÖLSCHER und weitgehend identisch).

²¹ Der Brief wird in Auszügen wiedergegeben.

Die Weine solltest Du alle probiren und Dich überzeugen, daß die Verstiche sehr pünktlich gemacht und die Weine hell und sauber abgestochen sowie eventuell mit Aufmerksamkeit geschönt werden. Die Bestandtheile der Verstiche, Qualität, Crescenz und Jahrgänge der Weine mußst Du genau wissen, den Alkohol Gehalt jedes Mal genau untersuchen und bestimmen. ... Außerdem sind alle Tage alle Räume im ganzen Etablissement zu besuchen, jede Ungehörigkeit zu rügen und für Abhilfe Sorge zu tragen. Nach Ankunft der Post (sind) alle Briefe sorgfältig und aufmerksam zu lesen, alle Aufträge mit dem Kellerbuche zu controlliren und ... die einlaufenden Ordres in's betreffende Commissionsbuch und ebenfalls in's Kellerbuch zu schreiben.

Dem neuen ... Magazinier ist auf jede Art an die Hand zu gehen ... ; alle Liqueur-Weine zu kosten und bei Licht zu betrachten. Alle ankommenden Cognacs oder Esprits zu untersuchen, ebenso jedes Kistchen oder Faß Zucker, nie etwas zu verwenden, was nicht ganz reinschmeckend oder -riechend ist. Die nöthigen Notizen für Dich selbst und mich zu führen, die Arbeiter zu sicheren und reinlichen Aufbewahrung der Maschinen anzuhalten. Sämtliche Utensilien von Zeit zu Zeit zu revidiren und zu controlliren, Dir genaue Rechenschaft zu geben über Qualität und Preiß der Roh-Materialien...“

Wäre die Dissertation von Mohr (siehe den Anhang) nicht so kümmerlich, würde sie über die Produktion Auskunft geben. Die einzige Angabe dazu²² lautet:

1851	5076 Flaschen	1880	218 239 Flaschen
1860	80944 Flaschen	1890	508 345 Flaschen
1870	139 138 Flaschen	1900	1 023 173 Flaschen

Das ist das Bild stetigen Aufstiegs einer durch und durch soliden Firma. Für den frühgeschichtlichen Zeitraum, auch wenn er bis 1870 ausgedehnt wird, ist der Beitrag des Hauses Kupferberg zur Sektproduktion noch bescheiden. Kessler stellte schon 1842 142 000 Flaschen her, Deinhard 1861 261 000, Burgeff 1855 230 000 usw.

Leider ist auch die „Kupferberg Sekt Fibel“ in ihrem kurzen historischen Abriß ganz darauf abgestellt, daß die Sektellerei zehnfach zur Lieferantin königlicher und fürstlicher Häuser erhoben und von hohen Persönlichkeiten besucht wurde; zur „Geschichte“ wie dieser Teil überschrieben ist, wird nichts Wichtiges ausgesagt.

Christian Adalbert Kupferberg verstarb am 9. August 1876 im Alter von 52 Jahren. Die Sektellerei war seit 1872 eine Kommanditgesellschaft auf Aktien. Die Leitung geht 1876 auf die Brüder Franz (†1909) und Florian Kupferberg (†1921) über.

Anhang: Die Dissertation von Hans Erich Mohr²³

Unter dem Titel „Die Sektindustrie und das Haus Kupferberg“ erwartet man eine vergleichende Darstellung, in der das Haus Kupferberg an der

²² l. c. 10, bezogen auf Kupferberg Gold.

²³ s. Anm. 3.

Konkurrenz zu messen und sein Anteil an der Entwicklung der Sektwirtschaft darzustellen war. Die Dissertation von Mohr leistet weder das eine noch das andere.

Es mag dahingestellt sein, ob es zulässig ist, eine Dissertation über eine einzelne Sektkellerei zu vergeben, zumal diese immer respektabel, aber weder die älteste noch je die größte war und auch keinen bestimmenden Einfluß auf die Geschichte des Berufsstandes genommen hat. Eine äußerst einfache Doktorarbeit zudem, bei der sich der Doktorand das Material mühelos aus einem mustergültig geführten, weil immer im Besitz der gleichen Familie befindlichen Firmenarchiv zusammenstellen (lassen) konnte und der Doktorvater sogar der Mühe der Überprüfung enthoben war. Die große Zahl trivialer Fehler läßt allerdings den Gedanken aufkommen, daß das Kupferberg-Archiv sich nicht übermäßig engagierte – wenn nicht der Kandidat einfach falsch abgeschrieben hat.

Um die Ernsthaftigkeit der Dissertation deutlich zu machen, genügen Passagen wie diese: „Zur Feier des fünfzigjährigen Jubiläums des Hauses versammelte sich im Jahr 1900 das ganze Personal nebst seinen Angehörigen. Verherrlicht durch die Anwesenheit der ehrwürdigen Witwe des Gründers und angeregt durch die zündenden Worte des Leiters, sowie mehrerer humoristischer Tischreden der Angestellten und Arbeiter, verlief das Fest in wahrhaft erhebender Weise.“

Um so erstaunlicher ist es, wie wenig zur Sache – dem Haus Kupferberg – dem Leser geboten wird. Auf Seite 1–6 wird eine sehr oberflächliche Geschichte des Schaumweins geboten, S. 20–38 die technische Darstellung der Sektproduktion, S. 38–48 Schaumweinsteuer und andere Lasten, S. 49–51 Schaumweinexport, immer mit wenigen Bemerkungen zum Haus Kupferberg; S. 61 „Einwirkung der Sektindustrie auf den deutschen Weinhandel“; und mit „Geschäftslage der Industrie während und nach dem Kriege“ geht auf Seite 67 die Dissertation zu Ende.

Daß die Champagnerstatistik mit dem Jahr 1910 endet, weil die benutzte Quelle so alt war, hätte dem Doktorvater im Jahr 1923 ebenso auffallen müssen wie die Produktionszahlen des Hauses Kupferberg, die schon 1900 aufhören!

Nicht minder merkwürdig ist, daß der Einstieg Kupferbergs in die Sektproduktion, die Firma Kempf & Kupferberg in Neustadt, totgeschwiegen wird. „Im Jahre 1850 wurde die berühmte Sektkellerei C. A. Kupferberg gegründet. Wir begegnen hier zum ersten Mal dem deutschen Wort Sektkellerei statt Champagnerfabrik“ – meint der Doktorand; in Wirklichkeit gründet Kupferberg eine „Fabrik moussirender Weine“.

Nun wurde die Marke Kupferberg Gold geschaffen. „Bis dahin war das deutsche Publikum nämlich der Ansicht, daß deutscher Schaumwein nicht zu genießen und nur der französische Champagner als trinkbar zu bezeichnen sei“, womit dem deutschen Publikum bitter Unrecht getan wird.

Bis zur Einführung von Kupferberg Gold „hatten nämlich die deutschen Firmen unter französischer Benennung verkauft, und es ist das unbestrittene Verdienst C. A. Kupferbergs, daß er für das nationale Produkt und die Her-

kunftsbezeichnung eintrat“; diesmal wird den Firmen Unrecht getan. Zudem ist Kupferberg Gold eine Marke, während die andern mit Sparkling Johannisberger usw. schon zwanzig Jahre lang die Herkunftsbezeichnung pflegten. Nicht zu vergessen auch der Kupferberg Champagne.

„Als es Kupferberg gelang, die edlen deutschen Rieslingweine ... zur Sektbereitung zu verwenden, da war es vor allem der deutsche Weinbau und Weinhandel, der dadurch eine bedeutende Förderung erfahren hat. Während sonst fast nur französische Weine zur Sektbereitung Verwendung fanden ..., gewannen nun auch die deutschen Weine an Bedeutung...“ Auch daran ist wahrscheinlich kein Wort wahr. Seit Beginn, lange vor Kupferberg, haben die deutschen Sektkellereien deutsche Weine verwendet, bis ihnen mit dem Lothringer Klarett eine reichere Bezugsquelle – aber nicht aus Frankreich! – eröffnet wurde.

„Für eine Zollerhebung auf französischen Champagner war C. A. Kupferberg unermüdlich tätig. Er hatte wiederholt Gelegenheit, beim Altreichskanzler für die gute Sache einzutreten, mit dem er sehr befreundet war.“ Weder die Freundschaft stimmt, noch ist je eine Einschaltung Bismarcks in die Zollbeschlüsse bekannt geworden.

Als Kupferberg in Berlin Bismarck seine Aufwartung machen wollte, konnte er nur seine Karte abgeben. Der fünfjährige Aufenthalt Bismarcks bei dem „reichen Champagnerfabrikanten“ („Bureau des Auswärtigen Amtes“) wird im Hause Kupferberg mit Recht in Ehren gehalten; was Mohr daraus macht ist frei erfunden. Im übrigen war der Gastgeber, C. A. Kupferberg, schon drei Jahre vor der Einführung des Schutzzolls verschieden.

Statt aus dem Firmenarchiv Fakten zu zitieren, stellt Mohr durch nichts gestützte Behauptungen auf, die durch eingestreute Floskeln wie „reicher Segen waltete über der Arbeit“ zusätzlich verzerrt werden.

Statt sachlicher Information wird ein Nachruf aus dem Jahr 1921 abgedruckt, der auch nicht ein Wort zum Thema der Dissertation beiträgt. Mohr läßt den Leser sogar an seinen Gemütsbewegungen teilnehmen: „Als ich Gelegenheit hatte, daß Faß zum ersten Mal zu sehen, war ich über die Größe desselben ganz verblüfft“; oder „Ich war, als ich die Keller zum ersten Mal sah, von deren Ausdehnung ganz benommen“.

Zur Ignoranz gesellt sich die Schlamperei. In der Sektkellerei Wachenheim „wendet man ein Verfahren an, daß von *Wolfand* angegeben worden ist“ – soll das *Walfard*verfahren sein. Der Ruländer erscheint als roter Burgunder, statt *Rotwein* steht *Rohwein*, statt *angesogen* *angezogen* – so geht es fort.

Zuviel der Druckerschwärze für solches Machwerk? Es soll sichtbar gemacht werden, daß eine Dissertation über eine hochachtbare Sektkellerei nicht deren Reputation erhöhen, sondern auch mindern kann. Das Haus Kupferberg hätte gut daran getan, Herrn Mohr entweder die Dissertation aus dem Firmenarchiv komplett zu liefern oder den – in der Arbeit nicht genannten – Doktorvater zu bitten, ein anderes Thema zu vergeben.

HESSEN-DARMSTADT

Henkell & Co.

Nach eigenen Angaben hat das Haus Henkell 1856 mit der Sektherstellung begonnen. Es fällt also streng genommen nicht mehr in die frühgeschichtliche Periode; doch begründet die Bedeutung, die dieses Haus für den deutschen Sekt insgesamt gewonnen hat, seine Aufnahme gewiß.

Es gibt dazu aber noch andere Gründe, die schon zu einer Vor-Darstellung von Henkell & Co. im zweiten Teil der „Frühgeschichte“ geführt haben¹. Sie hängen zumeist damit zusammen, daß das Alter einer Sektkellerei als Teil ihrer Tradition empfunden wird, so daß von Mitgliedern der Familie und ihren Beauftragten wiederholt mit dem Ziel geforscht wurde, Henkellsche Sektproduktion vor 1856 zu erweisen.

Die Weinhandlung Adam Henkell ist am 28. Juni 1832 entstanden. Ihr Gründer (1801 – 1866) war kein Rheinländer, sondern von seiner Geburtsstadt Kassel über Bremen nach Lehrzeit in Burgund nach Mainz gekommen. Dort erfolgt die Firmengründung mit einem deutschen Compagnon, den Henkell in Beaune kennengelernt hatte. Ab 1839 ist er Alleininhaber.

Henkell tätigt bedeutende Käufe im Rheinland. Wenn die 650 fl., die Adam Henkell bei seinem dritten Weineinkauf nach Firmengründung am 26. Juli 1832 für ein Halbstück 26^{er} Hochheimer an „M. Schweighart in Hochheim“ zahlt, an den Vater von Ignatz Schweickardt gingen², wäre damit eine lange währende Verbindung eingeleitet. Unter den Stillweinkäufern ist schon 1834 die Sektkellerei Schweickardt in Hochheim, von der bekannt ist, daß die Hochheimer Weine zu fett für die Versektung waren. Umgekehrt bezieht Henkell schon am 30. Juni 1837, also im zweiten Geschäftsjahr der Firma Burgeff & Schweickardt, 1.287 Bouteillen Hochheimer mousseux von dort. Burgeff erscheint in den Folgejahren ständig als Lieferant von Sekt an Henkell, auf den die gesamte Flaschenausstattung zugeschnitten wird, einschließlich der Stopfen mit Korkbrand H & Co.

Mit Hochheim ist Henkell auch durch die dort angemieteten geräumigen Keller verbunden, die zur Lagerung Rheingauer Weine dienen, ebenso wie die in Neustadt an der Haardt angemieteten für Pfälzer Weine bestimmt waren. Im Gasthaus „Römischer Kaiser“, dem Sitz der Weinhandlung, war dafür kein Raum; dort hatte sie nur ein Comptoir und ein Wohnzimmer gemietet.

Schaumwein bezieht Henkell zunächst nicht aus Hochheim; der erste Einkauf, 50 Bouteillen Ay mousseux, erfolgt von der Firma Poulet père et fils³, bei der Henkell in Beaune mehrere Jahre zur Ausbildung war.

¹ Zu Mark Robin, in: Frühgeschichte des deutschen Sektes II, Erster Firmenteil, 1987, 29 f.

² Was wir nicht sicher wissen; der Vater hieß Johann Baptist; aber M. = Monsieur wäre nicht ungewöhnlich.

³ Schon im Gründungsprotokoll der Firma Adam Henkell & Cie. mit Eduard Urban ist ein Hauptpunkt ‚die Besorgung der den Kontrahenten übertragenen Geschäfte der Herren Poulet père et fils zu Beaune‘. (Urban schied aus dieser Firma im Oktober 1838 aus, blieb aber Reisender für Henkell). 1834 bezieht Henkell auch den Sillery mousseux, der in einem guten Haus nicht fehlen darf.

Henkell kauft auch von andern, zum Beispiel schon 1836 von der Sektkellerei Mappes, Lauteren & Dael in Mainz. Nicht immer befriedigt die Qualität; 1839 ist eine Retoursendung von Mousseux aus einem Lohndegorgement von Clemens Lauteren Sohn, dem Nachfolger der Sektkellerei Mappes usw. verbucht. Die Zahlungsziele sind lang; so heißt es am 11. Dezember 1847 an den gleichen Clemens Lauteren: „Wir erkennen denselben für seit letztem 31. August bis heute an uns gelieferten Mousseux, zahlbar am 15. Juni 1848, . . . fl. 635,24“. Auch von andern frühen Sektkellereien, so von Danckwarth & Richter in Magdeburg, wird Schaumwein bezogen.

Der aus dem „Memorial“ ermittelte Schaumweinverkauf ist eigentlich Kleindebit, wie die Tabelle zeigt:

Datum	Empfänger	Menge	Preis
März 1833	Preussische Speise-Anstalt (für Casino)	24 Btl. Champagner	fl. 42, –
Oktober 1835	Cöllner in Barkel	15 Btl. Champagner mouss. Steuer f. 15 Btl. Champagner mouss.	fl. 16,60 fl. 3,18
März 1836	C. Urban, Bautzen	30 Btl. Champagner mouss.	fl. 58,38
Juny 1836	C. F. Keerl, Leipzig	25 Btl. Champagner Ay versteuert frei Leipzig	fl. 63,50
Juny 1836	Pr. Prediger, Coburg	25/2 Btl. Champagner	fl. 29,45
July 1836	H. Ceriaci, Amsterdam	20 Btl. Hochheimer mousseux	fl. 40, –
Sept. 1836	C. Assmann, Magdeburg	25 Btl. Champagner Sillery	
Februar 1837	C. Assmann, Magdeburg	20 Btl. Champagner Sillery	
April 1838	von Goscycki, Neisse	10 Btl. Champagner	
April 1838	Stillter, Posen	30 Btl. Champagner	fl. 45, –
März 1838	A. Boy, Hamburg	120 Btl. Rheinwein mousseux	
Mai 1838	Flach, Stuttgart	25 Btl. Hochheimer mousseux	fl. 45,50

Was hier mit „Champagner“ bezeichnet ist, war nach Belieben als Bollinger, Cliquot, Jacquesson, Heidsieck usw. deklariert. Einige Lieferungen sind ohne Preisangabe.

Ein „Schwarzes Sündenregister“ hält die zahlungsunfähigen Kunden fest. Die Verluste durch Insolvenzen sind hoch, so unglaublich das im Rückblick auf die besonnene Vergangenheit erscheinen mag.

Es ist unwahrscheinlich, daß das Haus Henkell als Weinhandlung jemals aus einem eher bescheidenen Rahmen herausgetreten wäre. Gewinne wechseln mit Verlusten ab; „eine Aufwärtsentwicklung der Unternehmung auf große Sicht läßt sich nicht feststellen und hat auch in der Tat keine Argumente für sich“ schreibt Mugele in seinem Versuch einer Chronik des Hauses. Das ändert sich nicht schlagartig mit der Aufnahme der Sekterzeugung, sondern es bedurfte einer zu jener Zeit und in Deutschland ungewöhnlichen Maßnahme, um das Haus Henkell markant aus dem Kreis der Kollegenfirmen herauszuführen (unten S. 46).

In den 1919 erschienenen Lebenserinnerungen von Otto Henkell ist zu lesen: „... entschloß sich Großvater Henkell Mitte der 1840^{er} Jahre, Schaumwein selbst zu fabrizieren“ und etwas weniger konkret in einer Mappe „Privat-Sekretariat Karl Henkell“: „Mit Mappes, Lauteren & Dael wagte Adam Henkell erste Versuche eigener Champagnerproduktion“. Anlaß für solche Vermutungen sind die Einkäufe, die Adam Henkell tätigt.

1840 bezieht er zweimal „Champagnerflaschen“ von der Witwe Haenlein im Rheinischen Hof zu Mainz. Schon ein Jahr zuvor sind Einkäufe von Zucker, Sprit, Probeflaschen, Gläsern, Mainzer Schlägeln und Weinpumpen belegt⁴. Das könnte nach einem Mousseuxlabor aussehen, wie Adam Henkell es während seines sechsjährigen Aufenthalts in Beaune gewiß kennengelernt hatte⁵.

Andererseits hat eine glückliche Fügung das Tagebuch, Kassenbuch, Geheimbuch und das Einkaufsbuch des Kellermeisters erhalten. In keiner dieser Unterlagen findet sich ein Hinweis auf eigene Sektherstellung. Vielmehr sind einige Käufe deutlich für die Sektkellerei Mark Robin in Hoechst bestimmt, deren Eigentümer vorher technischer Leiter bei Mappes, Lauteren & Dael gewesen und Henkell von daher bekannt ist. Es ist nicht auszuschließen, daß Robin seine Stelle in Mainz um 1846 aufgibt, um sich im Vertrauen auf Großaufträge der Weinhandlung Henkell selbständig zu machen.

Am 7. Juni 1847 werden bei der Glasfabrik Reppert & Sohn in Saarbrücken 5.000 Champagnerflaschen bestellt, um vier Stück Wein – zwei Stück Lörzweiler und je ein Stück Eltviller und Oppenheimer – zu versetzen. Damit wird die Sektkellerei Mark Robin in Hoechst betraut⁶. Schon 1846 hat Henkell nicht nur Flaschen, sondern auch Kognak und Kandis ausdrücklich für Robin gekauft. Dieser liefert am 12. November 1847 860 Bouteillen Mousseux in 60 Kisten à 12 Flaschen⁷. 1848 sind es sogar 3.600 Flaschen Mousseux, bestimmt für Henkells Generalvertreter Adolphus Oechs in New York. Erstaunlich ist der dafür erzielte Preis von 3.400 fl. (also nicht einmal 1 Gulden für die Flasche), der auch für damalige Verhältnisse sehr niedrig war. Diese Großlieferung bedeutet anscheinend mit ihrem Mißerfolg das Ende der Zusammenarbeit; Robins Sektkellerei wird danach nicht mehr erwähnt.

Es ist demnach sicher, daß Adam Henkell Lohnversetkung in großem Umfang und wesentlich in den Jahren 1839/40 und 1846/48 durchführte. Weiter ging sein Engagement nicht. Zwar ist nicht bekannt, wer sich hinter dem „& Co.“ der Firma Robin verbirgt; wäre es Adam Henkell gewesen, müßte das in den erhaltenen Büchern irgendwo faßbar sein.

1855 jedoch ist der Entschluß gefaßt, wie durch einen Brief von Adolphus Oechs vom 27. November 1855 genauer bekannt ist⁸. Oechs wendet sich

⁴ Laut dem erhaltenen Journal 23 und 35 wird auch 1846 Sprit bezogen, wie er schäumendem Wein mit der Versanddosage zugesetzt wurde.

⁵ M. J. Laussère aus Nuits St. Georges hatte schon von 1825 bis 1827 jeweils eine Million Flaschen Bourgogne mousseux produziert.

⁶ Der Auftrag steht im Journal 297.

⁷ Die 60 Kisten konnten zwar nur 720 Flaschen fassen; aber so steht es im Journal 412.

⁸ Für diese Vorgänge konnte der Verfasser die von von Rexroth zusammengestellten Unterlagen (als Manuskript vervielfältigt) benutzen, für deren Überlassung er dankt. Ursprünglich hatte Karl Henkell Kurt Mugele beauftragt, eine Firmengeschichte zu schreiben; Mugele fiel jedoch im August 1942.

vehement gegen die Pläne zu einer eigenen Champagnerfabrik, „die, sollte die Absicht zur Ausführung kommen, gar bald den Central-Punkt Ihrer Verwünschungen bilden würde! . . . Sie werden gefunden haben, daß der Consum von unsern Mouss. Weinen in letzter Zeit hier zugenommen hat, weil die Qualitäten von B. u. S. (so gut sind); bedenken Sie aber gef., daß der Absatz dieser Weine stets *sehr limitirt* bleiben wird, während er innerhalb ganz kurzer Zeit *total* ins *Stocken* gerathen würde (wie dies vor mehreren Jahren der Fall war, als Sie mir die unglücklichen von Robin fabrizirten Weine sandten!!), wenn Sie mir neuerdings ganz andere Fabrikate schicken würden, die den seitherigen weit nachstehen müßten, da S. das Verdienst nicht abzusprechen ist, daß er alle seine Concurrenten in der Zubereitung seiner Mouss. Weine überflügelt . . .“ – ein hohes Lob für Ignatz Schweickardt.

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

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

Zu diesem Zeitpunkt können die Warnungen Adam Henkell nicht mehr von seinem Entschluß abbringen, zumal die Einnahmen so hoch sind (Gewinn 1855 51.349,16 fl.), daß sein gesamtes Guthaben von 500.000 fl. als Geschäftskapital arbeiten kann. Daß die Umstellung bedeutende Kapitalien erfordert, wird aus dem im Dezember 1855 zwischen Henkell und seiner Ehefrau geschlossenen Kaufvertrag deutlich; denn erworben werden 4.948 m² (ausreichendes Gelände für eine mittlere Sektkellerei), deren Bebauung der Mainzer Stadtbaumeister Laské entwirft. Gelände und Aufbauten werden am 14. November 1874 auf 246.000 fl. taxiert.

Die Verhandlungen mit Schweickardt, der kurz darauf verstirbt, zerschlagen sich; aber einem Angestellten von Burgeff & Schweickardt, Daniel Haenlein, wird die technische Leitung der Mousseux-Fabrikation übertragen.

Haenlein, am 1. Juni 1824 geboren und somit einunddreißigjährig, als er im Frühjahr 1856 in die Henkellsche Sektproduktion eintritt, ist dort 37 Jahre lang Prokurist und, wie er sich selbst nennt, ‚Chef der Fabrik moussierender Weine‘. Da er aber nach Ansicht von

Otto Henkell ‚bei enormer Gewissenhaftigkeit doch jeder Initiative bar und insofern ein Hindernis für die Entwicklung war‘, erfolgt 1892 die Trennung.

Die Fabrikationsstätte für Schaumwein ist zunächst im Frankfurter Hof in der Augustinergasse. Das kann aber nur eine Übergangslösung bis zum Einzug in die auf dem 1855 an der Walpodenstraße erworbenen Gelände errichteten Gebäude sein. Für den Betrieb sind Anschaffungen notwendig, aus denen sich die seinerzeit führenden Hersteller ebenso wie der „Maschinenpark“ einer Sektkellerei um 1855 ergeben, der gegenüber den Zeugnissen zwanzig Jahre zuvor schon recht „industriell“ anmutet. Die Kellereimaschinen (Drahtmaschinen, Stopfziehmaschinen, Steckmaschinen, eine doppelte Bindemaschine, zwei Stopfmaschinen, Füllkranen, Likörkessel usw.) werden hauptsächlich von der damals berühmten Firma Wehner & Kuhn in Würzburg geliefert. Die Flaschen stellen im wesentlichen saarländische Glasfabriken: Phil. Wagner in Friedrichsthal; Reppert & Sohn in Friedrichsthal, Raspiller in Saarbrücken, Wentzel und später auch der Nachfolger von Phil. Wagner: Robert Schmidtborn.

Die Etiketten, von denen noch frühe Beispiele erhalten sind, werden in der Hauptsache bei Florian Kupferberg, aber auch bei von Zabern in Mainz gedruckt. Die Stopfen liefert zuerst eine Lyoner Firma, später vorwiegend Montaner & Co. in Mainz.

Am 22. August 1856 wird der erste Sekt aus eigener Herstellung ausgeliefert⁹. Daß er ausgereift ist, wird durch eine Blindprobe in Geisenheim belegt, die im Dezember 1856 von einem Herrn Simmler und dessen Freunden durchgeführt wird. C. Simmler war ein vermögender und fachkundiger Mann, der, was bei der Beurteilung besonders zu bewerten ist, mit größeren Kapitaleinlagen bei Burgeff interessiert, andererseits aber auch mit Adolphus Oechs befreundet war. Er schreibt am 25. Dezember 1856 an Henkell: „Ich hatte mehrere Freunde bei mir und benutzte die Gelegenheit, um Ihre Proben mit einer von Müller aus Eltville vorzuführen. Die Etiketten waren beseitigt und somit ein Urtheil ganz unbefangen. Einstimmig wurde Ihrem Weine, was Mousseux- und Champagner-Ähnlichkeit betrifft, der Vorzug gegeben, nur war der Urstoff Ihrer Probe nicht so flüchtiger Natur, wie der von Müller und mußte hierin jenem nachstehen! Bemerken muß ich hierbei, daß Müllers Wein aus früheren Jahren stammt, denn ich selbst habe ihn schon zwei Jahre auf dem Lager, woraus sich ergibt, daß es in jener Zeit leichter war, flüchtige und reingärrige Weine zu aquirieren, wie in unseren späteren so traurigen Zeiten . . .!“

Das muß nachdenklich stimmen, denn eine Herstellungszeit von mindestens anderthalb Jahren ist vorauszusetzen, zumal wenn Henkells Sekt gegen einen vollreifen von MM bestehen konnte. Die Deutschen suchten streng zu befolgen, was die Champenois über Flaschenreifung verlautbarten. Man möchte also annehmen, daß die Cuvée für den Sekt, der 1856 verkauft wird,

⁹ Glückliche Fügung hat das erste Kaufbuch, Füllungsbuch, Effectuirungsbuch, Degorgirbuch und Commissionsbuch erhalten.

1854 angesetzt wurde. Auf die „Fabrik“ ist kein Bezug möglich; sie wird erst 1857 fertig.

Über den Umfang der Produktion in den ersten zehn Geschäftsjahren der Schaumweinherstellung gibt folgende detaillierte Aufstellung Aufschluß (aufgegliedert nach vier Qualitätsstufen):

Es wurden gefüllt in Stück (1200 Liter):

Jahr	Qual. I	Qual. II	Qual. III	Qual. IV	insgesamt
1856	8	–	60	–	68
1857	14	35	77	6	132
1858	10	40	40	15	105
1859	10	36	85	8	139
1860	–	–	–	90	90
1861	–	–	4	32	36
1862	–	–	–	25	25
1863	–	–	10	41	51
1864	6	28	31	30	95
1865	1	1	33	20	55
1866	5	31	45	8	89

Die Grundweine sind anscheinend ausschließlich deutscher Provenienz, in erster Linie rheinhessischer. Für die Qualität I werden Rheingauer Weine verarbeitet, für die Qualität IV vorwiegend Pfälzer.

Über den Umsatz schreibt Mugele (s. Anm. 8): „Der durchschnittliche Umsatz für die ersten zehn Betriebsjahre liegt mengenmäßig bei 80.000 Flaschen, wertmäßig bei 95.000 Gulden . . . Im Großen und Ganzen kann man . . . die Entwicklung des Geschäftsganges in den ersten zehn Jahren der neugegründeten Sektellerei bis zu Adam Henkells Tod . . . als recht kontinuierlich bezeichnen.“

Im Unterschied zu dem Stillweingeschäft, das weiterhin einen großen Export zu verzeichnen hatte, konnte – wie es Adolphus Oechs ahnte – das Mousseux-Geschäft im Ausland nur schwer Fuß fassen. Bei der großen französischen Konkurrenz war es fast nur möglich, mit deutschem Mousseux unter Tarnung, d.h. unter Verschweigen der tatsächlichen Herkunft, also unter falscher Etikette, in Amerika, aber auch in England bedeutendere Verkäufe zu tätigen. Nur widerstrebend entschloß sich auch Adam Henkell schließlich zu diesem Schritt, und so mancher Henkell-Tropfen mag in diesen Jahren unter dem Namen einer berühmten französischen Kellerei durch amerikanische Kehlen geflossen sein.“

Es mag sein, daß Adam Henkell seine verschiedenen Sorten Schaumwein gern unter seinem Firmennamen herausgebracht hätte; in der Praxis erfolgt aber im Auslandsgeschäft ein geradezu erschreckender Gebrauch fremder Flaggen. Was Mugele darüber herausgefunden hat, steht innerhalb des deutschen Sektexports wohl einzig da:

„Für jede einzelne Lieferung besitzen wir zwei Aufzeichnungen, einmal im Kommissionsbuch und einmal im Effectuirungsbuch. Danach wird die Sorte I vertrieben unter den Bezeichnungen: ‚Henkell & Cie. Kronbrand‘ oder einfach ‚Henkell & Cie‘, ‚Louis Roederer

Carte Blanche', ,Moet & Chandon', ,Jacquesson crème', ,Vve. Cliquot', ,Eugen Cliquot', ,Mumm G. de Bary', ,Bollinger Sallery', ,Non Pareil Hochheimer' oder auch ,Sparkling Hochheimer' oder ,Sparkling Moselle', ,Henkell Krone Moussierender Rheinwein', ,Moussierender Johannisberger' usw. Alle diese Bezeichnungen finden aber ebenso gut Verwendung für Weine der Sorten II, III, IV, höchstens daß bei den einzelnen Sorten eine oder zwei bestimmte Bezeichnungen vorherrschen, etwa bei Sorte II ,Heidsieck' und ,Mumm', ,Lambry', ,Geldermann & Deutz', bei Sorte III ,Lambry', ,Jacquesson' und ,Duc de Montebello'. Lediglich bei Sorte IV kehren alle Bezeichnungen ziemlich gleichmäßig wieder . . ." Von einer Standardisierung, die auf die Bildung von Marken hinauslief, kann noch nicht im mindesten die Rede sein.

Die Preise der einzelnen Qualitätsstufen liegen fest; sie betragen

für Sorte I	1 fl. 30 kr.	
für Sorte II	1 fl. 15 kr.	
für Sorte III	1 fl. 6 kr.	
für Sorte IV	48 kr.	(60 kr. = 1 fl.);

Sorte I kostet also zweieinhalbmals so viel wie Sorte IV.

Adam Henkell läßt, wie schon erwähnt, sein immer weiter anwachsendes Eigenkapital im Geschäft arbeiten. Um diese Zeit ist noch sein Guthaben bei dem Stillweingeschäft bedeutend höher als bei dem Champagner-Geschäft. Es beträgt:

Ende 1859	fl. 561.469
Ende 1860	fl. 523.058
Ende 1862	fl. 488.087

Das Guthaben im Sektgeschäft beträgt:

Ende 1859	fl. 134.441
Ende 1860	fl. 157.386
Ende 1862	fl. 162.558
Ende 1864	fl. 170.794

Das ist zwar eine positive Bilanz; aber von einem Durchbruch kann keine Rede sein. Immerhin kann am 25. Mai 1861 Henkells Neffe Emil Schalk eine Bestellung von „500 Dutz. moussierender Mousselle“ melden (eine merkwürdige Mischbildung von Mousseux und Moselle). Sie kommt von W. & A. Gilbey in London. „Diese Gilbey brauchen gewöhnlich 1.000 bis 1.500 Dutz. per Jahr“; tatsächlich wird es der Anfang einer über Jahrzehnte währenden Verbindung.

Am 16. Mai 1866 schreibt Oechs in seinem Beileidsbrief an Rudolf Henkell (der Vater war am 26. April verstorben): „Sie dürfen versichert sein, daß ich Alles aufbieten werde, um Ihrem Geschäfte mit diesem Lande in Zukunft mehr Wichtigkeit zu verleihen; ich hoffe jedoch, daß Sie mich in diesem Bestreben durch ausgezeichnete Bedienung ebenso unterstützen werden, wie Sie dieses in den letzten Jahren gethan!

Die erfreulichen Folgen dieser Handlungsweise zeigen sich täglich mehr und mehr und ich glaube, daß ich es offen bekennen darf, daß Ihre Marke auf hiesigem Markte sowohl als in den übrigen Städten der Union, in Ihren

Artikeln jetzt den ersten Rang einnimmt und unsere Concurrenten können nicht umhin, uns diesen Triumph zu zollen!“

Trotzdem stagniert das Mousseuxgeschäft auch unter Rudolf Henkell bei einem Jahresumsatz von etwa 80.000 Flaschen. Erst dessen ältester Sohn Otto, am 20. Mai 1869 geboren und 23jährig in die Firma eingetreten, macht nicht nur das Haus Henkell zur Weltfirma, sondern aus den Erfahrungen, die er von einem neunmonatigen Aufenthalt in den Vereinigten Staaten mitbringt, schafft er eine Weltmarke; mit seinen Worten:

„Jedenfalls lernte ich damals erkennen, wie unendlich viel leichter und angenehmer und auch lukrativer es ist, einen einzigen Markenartikel verkaufen zu können, der, einmal eingeführt, von Millionen Konsumenten immer wieder verlangt wird, statt immer wieder von neuem Stillweine anzubieten, die dem Kunden unter dem Namen des amerikanischen Weinhändlers vorgesetzt werden. Damals faßte ich auch die Idee, daß wir uns hauptsächlich auf das Sektgeschäft werfen müßten; daß zu diesem Zwecke allerdings der Name Henkell erst bekannt zu machen sei . . .

Damals produzierten wir in der Sektkellerei 50.000 bis 60.000 Flaschen Sekt, von denen etwa zwei Drittel nach England und Amerika gingen, während 10.000 bis 15.000 Flaschen in Deutschland abgesetzt wurden. Dieses Geschäft war begreiflicherweise nicht nur mühselig, sondern auch sehr wenig lohnend, da nicht, wie es bei Markenartikeln ist, wir den Kunden den Preis vorschreiben, sondern vielmehr wir uns den Preisforderungen unserer billigsten Konkurrenz anpassen mußten . . . Nachdem ich im Frühjahr 1893 nochmals eine amerikanische Reise zurückgelegt hatte, setzte ich den Gedanken der Zeitungs-Reklame in die Tat um . . . Im Frühjahr 1894 erschienen . . . in dem bevorzugten Reklameteil der ersten deutschen Zeitungen kleine Entrefilets, in denen links flankiert von unserer Handelsmarke die Behauptung aufgestellt wurde, ‚daß Kenner herb dosierte Sekte bevorzugen, die die Finesse der verwendeten Urweine besonders zur Geltung kommen lassen‘. Wir hatten uns damals einen ‚Henkell Sekt trocken‘ eintragen lassen, den wir auf diese Weise einführen wollten. Für diese Einführung durch die Zeitungen hatten wir die gewaltige Summe von 3.000 Mark für das erste Jahr festgesetzt . . .

Die Cuvée, die wir damals herauschickten, war, wenn ich nicht irre, ein 1892er harter, etwas rötlicher Clairet, durchaus nicht das Ideal eines Weines. Trotzdem waren die 20.000 Flaschen, die wir damals gefüllt hatten, relativ bald verkauft.

Im Jahre 1895 entschlossen wir uns, 100.000 Flaschen zu füllen; im Jahre 1896 200.000 Flaschen, im folgenden Jahr sogar 500.000 Flaschen . . . Entsprechend dem rasch steigenden Verkauf wurden auch die Füllungen gewaltiger und gewaltiger, bis sie schließlich unter den schwierigsten Verhältnissen mit fünfzig verschiedenen Kellern 1904 und 1905 in Mainz auf drei bis vier Millionen Flaschen im Jahr anschwellen. Damals übertrafen wir zum ersten Mal die bis dahin führende Sektkellerei Burgeff in Hochheim. In gleichem Maße stiegen auch die Summen, die wir für Reklame ausgaben, und die ganze Form unserer Inserate wurde großzügiger und prickelnder.

Einen neuen Weg beschritten wir im Jahr 1902 . . . , als wir auf gut placierten ganzen Seiten . . . aktuelle Tatsachen mit aktuellen Zeichnungen veröffentlichten. Das erste Inserat war zweifellos ein besonders gelungenes; es illustrierte die Tatsache, daß wir für unsere im Jahre 1902 zu füllenden Cuvées 100 Waggons Weine aus der Champagne bezogen hatten, in der Form, daß von der Stadt Reims nach Mainz sich ein gewaltiger Zug dahinschlängelte“. Erste graphische Künstler der Zeit wurden verpflichtet. 1904 wurden 100.000 Goldmark für Werbung ausgegeben und trugen Frucht.

Es schien um der Sektgeschichte willen wichtig, diesen Weg nachzuzeichnen.

Georg von Viebahn

In einem Werk über die Statistik des Zollvereins¹ findet sich ein kurzer Absatz von hohem Wert über „Schaumwein- und Obstweinfabriken“². Es werden zwar meist nur die Orte genannt, nicht die Namen der Kellereien; aber schon diese Aufzählung ist wichtig. 1861 bestanden danach 70 Sektkellereien; ganz offensichtlich ohne Imprägnierer; denn die zweite Gärung wird eingangs erwähnt (aber kein Zusatz von Hefe zur Fülldosage!):

„III. Schaumwein- und Obstweinfabriken.

Verschließt man den zu Schaumweinen geeigneten und gehörig präparirten Wein vor der zweiten Gärung in den einen Druck mehrerer Atmosphären aushaltenden Flaschen, veredelt ihn durch aromatischen Liqueur und läßt die Verwandlung desselben zu Weingeist und Kohlensäure innerhalb dieser verschlossenen Flaschen vorgehen, so wird die sich bildende Kohlensäure von der Flüssigkeit absorbiert und entweicht erst beim Oeffnen der Flaschen unter starkem Aufbrausen. Der Ruf, welchen sich seit dem 18. Jahrhundert die so zubereiteten Weine der Champagne erworben, hat auch in Deutschland zahlreiche Anstalten in's Leben gerufen, die sich mit der Darstellung von Schaumweinen beschäftigen. Sie liefern zum Theil vorzügliche Produkte aus Rhein-, Mosel-, Main-, Neckar-, sächsischen und schlesischen Weinen. Sie gaben sich früher gewöhnlich nicht für das aus, was sie sind, sondern kamen vielfach mit den nachgeahmten Etiquetten französischer Champagnerhäuser in den Handel. Dieser Mißbrauch hat durch den deutsch-französischen Handelsvertrag aufhören müssen, das deutsche konsumirende Publikum fängt an sich zu gewöhnen, die guten deutschen Schaumweine unter ihrer deutschen Firma zu verlangen. Die besseren Fabrikanten haben kein Interesse daran, sich der fremden Etiquetten zu bedienen; die Wirthe und Wiederverkäufer sind es, welche die deutschen Schaumweine mit französischer Etiquette um den Betrag des Eingangzolltes theurer an den Mann bringen wollen. Die

¹ Statistik des zollvereinten und nördlichen Deutschlands. Unter Benutzung amtlicher Aufnahmen hrsg. von DR. GEORG VON VIEBAHN. Berlin 1868.

² III. 796 f.

einsichtsvollsten Fabrikanten sind deshalb keine Gegner des von Frankreich ausbedungenen internationalen Fabrikmarken- und Etikettenschutzes, sondern sind damit einverstanden, daß dem auf Kosten der Konsumenten unterhaltenen Mißbrauch ein Ende gemacht ist. Am Ausgedehntesten wird die Schaumweinfabrikation in Rheinpreußen, Nassau, Rheinhessen, Unterfranken, im Württembergischen, in Schlesien (Grüneberg und Hirschberg) betrieben; doch erreicht die deutsche Fabrikation den Umfang der französischen (12 – 14,000,000 Flaschen jährlich) noch nicht.

Die Fabriken zu Koblenz, Vallendar und Kreuznach, welche mit trefflichen Kellerräumen versehen sind, erzeugen etwa 1 Mill. Flaschen; auch die Kölner und nassauischen Fabriken sind bedeutend.

Bei der Pariser Ausstellung erhielten Kehrman zu Koblenz, Urbach zu Köln, Müller zu Eltville, Dietrich und Ewald zu Rüdesheim die silberne, die Rheingauer Schaumweinfabrik zu Schierstein die Bronzemedaille; Dey zu Koblenz ehrenvolle Erwähnung.

Saarbrücken verarbeitet einheimische, Pfälzer und Moselweine, welche dem ächten Champagner glückliche Konkurrenz machen.

Die in Frankfurt a.M. bestehenden Fabriken haben sich in den letzten Jahren vermehrt und ihren Betrieb ausgedehnt.

Würzburg hat 5 Fabriken, welche eine halbe Million Flaschen produzieren. Auch das Neustädter Geschäft hat an Ausdehnung gewonnen.

Die Fabriken zu Stuttgart und Eßlingen erzeugen gegen 200,000 Flaschen, welche um die Hälfte wohlfeiler wie ächte Champagner, Absatz nach England, Rußland und Nordamerika finden.

Die sächsischen Fabriken zu Dresden und Niederlößnitz erzeugen gegen 140,000 Flaschen: Der Centner Trauben wird mit 5 – 10 Thlr. bezahlt; Absatz nach England und Australien.

Die Mainzer Fabriken, die ausgedehntesten von allen, haben besonders nach England einen dankbaren Absatz.

Die sämtlichen 70 deutschen Schaumweinfabriken beschäftigten 1861 127 Dirigenten und Aufseher, 613 männliche, 46 weibliche Arbeiter, zusammen 786, also jede durchschnittlich 11 Personen, haben aber seitdem zugenommen.“

Die Mainzer Fabriken als größte; dazu kann Henkell um 1860 nur ein Geringes beigetragen haben.

Champagner-Fabriken in Deutschland.³

Staaten:	Orte:	Firma:
Preußen	Erier	G. J. Rambu Sohn. ¹⁾
	"	P. Tndrek.
	Coblenz	C. Tesche & Co.
	"	F. Rehrmann & Co. ²⁾
	"	J. J. Millenk.
	"	Lh. Willig.
	"	Deinhard & Jordan.
	Bosenheim b. Kreuznach	H. Geyer & Co.
	Naumburg	G. F. Schönermark & Co.
	Weißenfels	W. F. Burger.
	"	Wermann.
	Grünberg	Häußler, Förster & Grempler.
"	Mexke, C. R. Wäppler's Nachfolger.	
"	Hempel & Mühle.	
Rheinland-Pfalz	Hirschberg	C. E. Häußler,
	Höchst a. M.	M. Rebin & Co.
	Hochheim	Burgel & Schweickart.
Hessen	Wickert	Falk.
	Eltville	Math. Müller.
	Mainz	Mappes, Lauteren & Dael. ³⁾
Württemberg	Kelsterbach	G. Schenk.
	Oppenheim	Dietrich.
	Bingen	Echer Sohn.
	Ötlingen	G. C. Repler & Co.
	Stuttgart	L. Meurer.
Baden	Weinberg	G. G. Engelmann.
	Freyburg	J. Mall.
	"	J. Kuenser & Co.
Bayern	Kypenweiler	J. J. Heber.
	Durkheim	F. M. Knapp.
	Wessingen b. Durkheim	Hüb, Sauerbeck & Grismann.
	Würzburg	Joh. Hüb.
Sachsen	"	Ferd. Döring.
	Nieder-Lößnitz	Gütschenberger, Leo & Co.
	Frankfurt	F. A. Siligsmüller.
	"	Aktien-Gesellschaft.
Schweiz	"	H. Diebinger.
	Neuchâtel ⁴	Gebr. Berck.
	"	L. Rey.
Frankreich	Colembier	J. J. Beuvier & Co.
	Val de Travers	Société de la Rochette.

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

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

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

³⁾ J. Robin, Die fremden und inländischen Weine . . ., Berlin 1845, 186.

⁴⁾ Neuenburg (Neuchâtel) war zwar seit 1814 der 21. Kanton der Schweiz, gehörte aber bis 1848 politisch zu Preußen.

Die Sektkellereien des Jahres 1889

Das „Neueste Adreßbuch deutscher Weinhändler, Schaumweinfabriken ...“¹ ist eine besonders wichtige Quelle. Zwar ist dem „Schaumwein“ nicht anzusehen, ob es sich um Grenzkellereien, Imprägnierschaumwein oder Obstschaumwein² handelt, aber schon aus Gründen der Werbung sollten die bestehenden Traubensektkellereien möglichst vollständig aufgenommen sein.

Die Liste, die in der 4. Auflage (1889 erschienen) hinter dem Vorwort abgedruckt ist, belegt in 78 Gemeinden Schaumweinfabriken. Ihre Zahl ist 126, da in vielen Orten mehrere bestehen. Davon gehen ab die in Elsaß-Lothringen (Metz, Mülhausen, Rappoltswiler, Schiltigheim, St. Ludwig), so daß sich 121 Betriebe ergeben.

Die Vollständigkeit ist nicht sicher, wie im folgenden Beitrag (zur Liste von 1896) begründet wird. So erscheint Grempler & Co. in Grünberg nicht als Schaumweinfabrik, sondern unter den Weinhändlern. In Worms erscheint die alte Sektkellerei Werger nicht, die 1912 von Langenbach aufgekauft wurde. Bei Koblenz ist interessant, daß es nach der Auflösung der Firma Deinhard & Jordan eine eigene Sektkellerei A. Jordan gibt.

„Schaumweinfabriken“ nach dem Stand von 1889

Aachen:	Nik. Emondts (Äpfelweimousseaux)
Altenburg (Sachsen-Altenburg):	Louis Löhe
Altona:	J.G. Hansen
Barth (Pommern):	M. Wallis
Berlin:	Dr. J. Bernard Nachf., S. Annenstr. 42/43 A.H. Detert, O. Frankfurter Allee 95 O. & H. Graeger, N. Lindowerstr. 24 (bei Blüher & Petermann schon in Hochheim) Th. Paetow & Co., SW, Jerusalemerstr. 66 Winschbacher & Co., N. Gr. Hamburger Str.
Berncastel:	Franz Wehr (auch Weinhandel) (bei Blüher & Petermann L. Wehr in Cues gegenüber Berncastel)
Bernstadt (Sachsen):	Georg Kleinig
Biebrich b. Wiesbaden:	Poths & Co., Rhein. Wein-Comp.*
Coblenz = Koblenz:	A. Buehl & Co.* Deinhard & Cie.* H. Hürter & Sohn Jodocius & Cie.* A. Jordan F. Kroté* J.N. Schurz & Cie.

¹ Neuestes Adreßbuch deutscher Weinhändler, Schaumweinfabriken, Weinstubenbesitzer, Weinagenten und Weinkommissionäre. 4. vollst. neu bearb. Aufl., Mainz, Diemer 1889 (Verlag der Deutschen Wein-Zeitung). Die 1. bis 3. Auflage konnten nicht nachgewiesen werden.

² In wenigen Fällen ist es deutlich, z.B. wenn Nik. Emondts in Aachen „Äpfelweimousseaux“ (sic) zusetzt.

Coburg:	P. Pässler*
Cond (Mosel):	Joh. Hieronimi
Cüstrin:	Fr. Ehrhardt
Dresden:	Hugo Hennig
	W.F. Seeger
Elmshorn:	Heinr. Lange
Eltville:	Math. Müller*
Erlangen:	Joh. E. Erich
Esslingen:	Gottl. Baier & Söhne
	G. C. Kessler & Co., Nachf.*
Forst in der Lausitz:	O. Hammern jr.
Frankfurt a. Main:	Gebr. Feist & Söhne, Neue Mainzerstr. 52*
	Aug. Grote & Co., Rechneistr. 10*
	Löwenthal Söhne, Taunusstr. 10
	Sachs & Höchheimer, Schöne Aussicht 16*
Freiburg i.Br.:	Kuenzer & Co.*
	Alfred Schweiss
Freyburg a.d. Unstrut:	Kloss & Foerster (hier Forster geschrieben)*
Geisenheim:	Gebr. Höhl*
	Löwenthal-Rheinberg (bei Blüher & Petermann Schloß Rheinberg)
	C. Schultz
Groß-Gerau:	Peter Traiser II
In Grünberg steht Grempler & Co. unter den Weinhändlern, nicht als Schaumwein- fabrik.	
Guben (Brandenburg):	Reinh. Weidner
Halle (Saale):	Otto Thieme
Hochheim am Main:	Aktien-Gesellschaft zur Bereitung moussirender Weine, vormals Burgeff & Co.*
	Bachem & Fanter*
	Fuchs & Werum, Hochheimer Schaumwein- Gesellschaft*
Karlsruhe:	Dr. E. Barschall
Kleinlangheim bei Kitzingen:	M. Handburger
Köln:	J. Desonay & Co. Nachf.
	A. Dey & Co. (a. Handel)*
	Jac. Haan (a. Handel)
	Joh. Balth. Urban (a. Handel) ⁵
Kreuznach:	Beckhard & Söhne (a. Handel)*
	Engelsmann & Werren (a. Handel) (stattdessen bei Blüher & Petermann Menge & Engelsmann)
	Jos. Stöck & Söhne (a. Handel) ⁶ *
Langen (Hessen):	Dr. A. Hartmann
Linz (Rhein):	Wilhelm Kolk

⁵ In Köln erscheint auch die einzige „Cognacbrennerei“: Export-Compagnie für Deutschen Cognac (l.c. 164).

⁶ Ph. H. Baum jr. erscheint nur als Weinhändler.

Mainz:	Best & Co.* G. Eickemeyer* Henkell & Co.* Chr. Adt. Kupferberg* C. Lauteren Sohn* Lemière & Wittekind* M. Maas & Co. Gebr. Schönberger*
Mannheim:	Rheinische Sektkellerei W. H. Zickenheimer*
Metz:	Müller & Co., Rhein. Schaumweinkellerei*
Mülhausen im Elsaß:*	Bisinger & Co., Filiale (Hauptgeschäft in Avize)
Müllheim in Baden:	Schirmer*
München-Gladbach (heute Mönchengladbach):	Euler & Blankenhorn
Naumburg an der Saale:	F. J. Therstappen
Neuhaus an der Oste (Hannover):	Schröter in Neuhaus bei Naumburg*
Neustadt a. d. Haardt:	Apotheker Ruge G. A. Gennheimer* Gebr. Kempf*
Niederlahnstein:	Horbach & Glade*
Niederlösnitz (Sachsen):	Uhlitzsch-Richter & Co.*
Offenbach am Main:	Wilhelm Koch
Radolfzell:	Jul. Hagenbusch
Rappoltsweiler (Ober-Elsaß):	Charles Hommell
Ravensburg:	Karl Waldenmaier
Rheinbach:	H. J. Simons
Rostock:	Herm. Sass
Rudolstadt:	A. O. Kirsten
Rüdesheim:	J. B. Dietrich* Ewald & Co.* C. H. Schultz [bei Blüher & Petermann Rüdesheimer Schaumweinfabrik (C. H. Schultz)]
Ruppertsberg a. d. Haardt:	A. Burghardt (bei Blüher & Petermann in Deides- heim)
St. Ingbert:	Jos. Neymann
St. Johann an der Saar:	Lucas, Bureau hier, Fabrik in St. Arnual
St. Ludwig, Elsaß:	Euler & Blankenhorn (bei Blüher & Petermann Blankenhorn & Co.) Fritz Strub & Co., Nachf. (bei Blüher & Petermann Blankenhorn & Co.) Rheingauer Schaumweinfabrik, Söhnlein & Co.* Vix-Bara Chr. Görrissen H. Gebhard (Apfelwein-Mouss.) P. Jurisch
Schierstein am Rhein:	
Schiltigheim:	
Schleswig:	
Seidenberg (Schlesien):	
Senftenberg (Lausitz):	
Sprendlingen b. Offenbach (Main):	
Stuttgart:	Georg Adam Löffler jun. Engelmann & Co.*
Tilsit:	Georg Brinkmann

Torgau (Prov. Sachsen):	Droguist Dr. Wagner Eduard Stephan
Traben:	J. W. Huesgen*
Trier:	Nic. Baden Schneider & Cie. S. Schömann (bei Blüher & Petermann in Köln)
Ürdingen:	Gebr. Melcher
Vallendar:	J. d'Ester*
Vlotho:	Cindemann Mühle
Wachenheim:	Deutsche Schaumweinfabrik Wachenheim*
Weisenau bei Mainz:	Emil & Friedr. Cantor*
Werben a. d. Elbe:	Karl Könnecke
Wiesbaden:	keine!
Worms:	Engel & Co. O. Schwörer & Co.* Wilh. A. Zensch*
Würzburg:	Casella & Co. (bei Blüher & Petermann Cassella unter Wiesbaden) F. J. Lang* J. Oppmann* M. Oppmann* Ernst Rückel F. A. Siligmüller* Gebr. Schwabacher (d. i. A. W. und J. E. Schwabacher)*

* = auch bei Blüher & Petermann 1896.

Daß in manchen Fällen nur Namen, in andern volle Adressen angegeben sind, spricht dafür, daß nicht nach System vom Verlag gesammelt, sondern eingesandte Meldungen gedruckt wurden.

Der Vergleich des Weinfachkalenders 1889 mit der Liste der 39 Champagnerfabriken, die Robin 1845 aufgestellt hat, fällt nicht ermutigend aus, was die Kontinuität angeht; auch wenn unterstellt werden darf, daß in manchen Fällen die gleiche Firma unter andern Namen fortbesteht.

In Koblenz sind aus Deinhard & Jordan zwei Firmen (Deinhard & Cie. und A. Jordan) entstanden.

In Grünberg steht Grempler & Co., wenn auch nur als Weinhändler genannt, als Nachfolger von Häusler, Förster & Grempler, so wie in Hochheim die A. G. vormals Burgeff & Co. als Fortsetzung von Burgeff & Schweickardt. In Eltville besteht Matheus Müller fort, so wie Kessler & Co. in Esslingen, Engelmann & Co. (früher E. G. Engelmann) in Stuttgart, Kuenzer & Co. (bei Robin J. Kuenser & Co.) in Freiburg (Breisgau) und F. A. Siligmüller in Würzburg. Uhlitzsch-Richter & Co. sind die Nachfolger der „Aktien-Gesellschaft“ in Niederlößnitz bei Dresden.

Merkwürdig ist, daß es in Dürkheim 1889 keine Sektkellereien zu geben scheint; die Sektkellerei Fitz & Baust wurde allerdings erst 1891 gegründet.

1889 läßt sich also nur das Fortleben von 10 der 39 Sektkellereien von 1845 nachweisen.

Noch auffälliger ist die Aufgabe der alten Standorte. In Bosenheim, Weißenfels, Hirschberg, Höchst, Wickert, Kelsterbach, Oppenheim, Bingen, Weinsberg, Appenweier, Pfeffingen ist 1889 keine Sektkellerei verzeichnet; das ist (11) fast die Hälfte der 25 Produktionsorte, die Robin 1845 nachweist.

Diese Aussagen sind mit der Unsicherheit behaftet, daß bei Robin schon bestehende Sektkellereien fehlen können; Gebr. Kempf, mit Sicherheit 1845 existent und 1889 in Neustadt an der Haardt belegt, ist ein Beispiel. Möglicherweise trifft das auch für die nie faßbare, aber über lange Zeiträume sporadisch aufscheinende Sektkellerei J. d'Estier in Vallendar zu.

Die zweite Unsicherheit ist die genannte Form der Firmenerfassung für den Weinfachkalender, die offenbar nicht systematisch, sondern auf Grund von Meldungen an den Verlag erfolgte.

Die Angaben bei v. Viebahn (1868) können nicht viel zur Ergänzung beitragen, weil großenteils keine Firmen genannt sind. Bewegung ist aber auch hier nachzuweisen: Die bei der Pariser Weltausstellung 1867 ausgezeichneten Koblenzer Sektkellereien Kehrman (schon 1845 existent) und Dey bestehen 1889 nicht mehr, wohl aber A. Dey in Köln.

Der Satz „Saarbrücken verarbeitet einheimische, Pfälzer und Moselweine, welche dem ächten Champagner glückliche Konkurrenz machen“, bezieht sich möglicherweise auf eine – 1889 nicht mehr nachgewiesene – Sektkellerei in Saarbrücken. Es könnte allerdings auch sein, daß v. Viebahn St. Ingbert und St. Johann unter „Saarbrücken“ nennt.

Bei v. Viebahn sind es 70 deutsche Schaumweinkellereien; die Differenz zu den 121 des Weinfachkalenders wird etwa die Zahl der Obst- und Imprägnierschaumweinkellereien sein.

Es kann nicht angenommen werden, daß zwischen 1889 und der Chicagoer Weltausstellung 1893 größere Veränderungen zu registrieren sind. Gleich die zweite der 21 ausstellenden Firmen, Holler, Hermann & Avenarius, Koblenz, fehlt im Weinfachkalender, und Euler & Blankenhorn geben in Chicago als Firmensitz Eimeldingen in Baden an (St. Ludwig im Elsaß nur als Auslieferungslager) im Weinfachkalender Müllheim/Baden.

Die Weltausstellung in Chicago 1893

Vergeblich war bislang die Suche nach einer Liste der fünfzehn Sektkellereien, die sich im März 1892 zum „Syndikat der deutschen Schaumweinfabriken“, wenige Monate später zum „Syndikat der vereinigten deutschen Schaumweinkellereien“ zusammenschlossen, und die als „die Fünfzehn“, häufiger noch als „die Altdeutschen“ in das Visier der Deutschen Wein-Zeitung kommen. Sie ist ihnen gram, weil sie fordern, das anstehende Gesetz zum Schutz der Waarenzeichnungen (im Mai 1894 erlassen) möge die Angabe des Herstellungsorts vorschreiben. Damit sollen die „unechten Champagner“ getroffen werden, die vor allem aus Kellern in Luxemburg (damals Zollinland)

fließen. Sie tun es unter den verschiedensten Etiketten; aber allen ist gemeinsam, daß darauf der Name eines französischen „Mutterhauses“ in Epernay oder Reims prangt, so daß der arglose Konsument überzeugt ist, veritablen Champagner zu trinken, der in Luxemburg „nur auf Flaschen gefüllt“ worden sei.

Die Aufregung der Weinhändler ist, nebenbei bemerkt, ganz unnötig, denn eine Zusatzbestimmung im Gesetz garantiert ihnen, daß sie auch weiterhin alle Rheingauer als Rudesheimer, alle Rheinhesenweine als Niersteiner usw. bezeichnen können; nach der freien Entscheidung des Weinhändlers, wie hervorgehoben wird.

Wer aber waren jene fünfzehn Bahnbrecher, von denen es in keinem Firmenarchiv eine Liste gibt (das Verbandsarchiv ist ohnehin ausgebombt)? Ihr Einfluß zeigt sich schon darin, daß fast alle Flaschengärer (außer jenen „Pseudo-Champagnerkellereien“) sich bis zum Ende des Jahrhunderts ihnen anschlossen. Solchen ansehnlichen Häusern müßte man bei dem Exportereignis der Neunziger Jahre zu begegnen hoffen: der Weltausstellung in Chicago 1893, über die es einen detaillierten Katalog in englischer Sprache, hergestellt von der Reichsdruckerei, gibt¹.

H. W. Dahlen, Generalsekretär des Deutschen Weinbau-Vereins, hat in seiner Einleitung auch die *effervescent wines* gewürdigt² und darauf hingewiesen, daß seit den Weltausstellungen in Paris 1867 und Wien 1873 die deutschen Schaumweine mit hohem Lob bedacht worden waren; so auch in Philadelphia, Sydney und Melbourne: „Die deutschen Schaumweine unterscheiden sich von den französischen durch ein stärkeres Bukett und einen kennzeichnenderen Weingeschmack“; so seine knappe Unterscheidung.

Als Zentren der Herstellung nennt Dahlen Koblenz, Eltville, Esslingen, Frankfurt am Main, Freyburg an der Unstrut, Geisenheim, Hochheim, Kreuznach, Mainz, Neustadt an der Haardt, Rudesheim, Schierstein, Trier und Würzburg.

Wer diese 14 Ortsnamen liest, wird sofort einige identifizieren, die sich als Gründer des Syndikats aus andern Quellen ergeben hatten. Das wird weitgehend durch die Liste des „Collective Exhibit of the Wine Growers“³ bestätigt, in der 21 Sektellereien erscheinen. Keine von ihnen benutzt das Wort *effervescent*, das offenbar ein Übersetzer hineingebracht hat⁴. Im Titel der Einleitung steht richtig „*Manufacture of Sparkling Wines*“. Die durchgehende Firmenbezeichnung der Sektellereien ist *Champagne cellar* (die Nummern sind die des Katalogs):

669. Deinhard & Co. — Coblenz on the Rhine and Moselle. — Wine house and champagne cellar ... Business founded 1794 ... 30 W. and Chd.

¹ Darin „Wine-Culture, The Wine-Trade and Manufacture of Sparkling Wines“, 51 – 58.

² The Manufacture of Effervescent Wines, ibd. 57f.

³ ibd. 68 – 73.

⁴ Allerdings erklärt auch das NED *to sparkle* in bezug auf Wein als „*to effervesce with small glittering bubbles, due to the presence or rising of carbonic-acid gas*“ (MURRAY, A New English Dictionary on Historical Principles, Oxford, Band IX, 1, 1919, 519).

Dieses *Chd.* ist eine merkwürdige Abkürzung, die bei vielen Sektkellereien wiederkehrt. Sie kann nur *Champagner – Deutschland* bedeuten, ist aber nicht durchgängig angewandt.

670. Holler, Hermann & Avenarius – Coblenz on the Rhine and Moselle – Wine merchants and champagne manufacturers. Business founded 1842.

Die historische Bedeutung wird offensichtlich; denn von dieser – und einigen anderen nachfolgend genannten Sektkellereien – war aus der Literatur nichts bekannt. Nun erhalten wir sogar das Gründungsjahr; Holler & Avenarius wäre also eine jener 43 Kellereien, auf die sich Sebastian Englerth 1849 bezieht. Bei Robin fehlt 1845 diese Kellerei; waren es damals noch allein *wine merchants*?

681. Engelsmann & Werren – Kreuznach on the Nahe – Wine merchant and grower. Champagne cellar.

693. Huesgen, J. W. – Traben on the Moselle – Wine merchant and grower. Champagne cellar.

736. Feist, Gebrüder, & Söhne – Frankfurt on the Main ... Wine store and champagne cellar. Founded 1828. ... For over sixty years this firm has exported first and second quality of old bottled wines, and also produced dry, half dry, and sweet champagne. 10 W. Chd.

Nimmt man diesen Text, wie er dort steht, müßte sich das „*over sixty years*“ auch auf die Sektproduktion beziehen; Feist würde also zu den ältesten Sektkellereien gehören. 1828 ist aber das Gründungsjahr der Weinhandlung; die Schaumweinherstellung begann 1849 oder 1859.

742. Hoehl, Gebrüder – Geisenheim on the Rhine – Champagne cellar. Business founded 1868 ... Rhinegau Champagne, dry and sweet. Special Trade Mark: Kaiserblume (cornflower) ... Chd.

Eine ergötzliche Übersetzung von „Kaiserblume“, der Marke, die als Lieblingssekt des Kaiserlichen Hofes galt, mit Blick auf den sie zum Regierungsjubiläum Wilhelms I. 1886 geschaffen worden war⁵. Hätte „*Imperial flower*“ dem Export zu den demokratischen Amerikanern Abbruch tun können?

746. Actiengesellschaft, vorm. Burgeff & Co. – Hochheim on the Main – Oldest Rhenish Champagne Factory. Founded 1837. ... Chd.

Der Verfasser hat schon früher darauf hingewiesen, daß es mit den Daten nicht stimmt. Ignatz Schweickardt hat bereits 1833 mit der Sektherstellung begonnen, die Firma Schweickardt & Burgeff (später Burgeff & Schweickardt) 1836 (und nicht 1837, wie sie von sich sagt). Die „Actiengesellschaft“ wiederum, nun von Carl Burgeff allein geleitet, hat erst ab 1857 produziert.

747. Bachem & Fanter, Champagner-Kellerei – Hochheim on the Main – Business founded 1885. Specialty: Riesling Hock, sparkling Hochheimer. ... Chd.

763. Mittelrh. Sektkellerei, Horbach & Glade – Niederlahnstein on the Rhine. 1 Chd.

772. Ewald & Co. – Rüdesheim on the Rhine – champagne cellars. Business founded 1858. U.S. agency of „Ewald's Exquisite“ champagne, 52 Leonard Street, New York. Chd.

780. Rüdeshheimer Schaumweinfabrik C.H. Schultz – Rüdeshheim on the Rhine. Ch.

785. Söhnlein & Co. – Rheingau Champagne Cellar – Schierstein on Rhine. Business founded 1865. Copyrighted trade mark: „Rheingold“. First prize Philadelphia. Not competing for prize. Chd.

⁵ A. SIMON – H. ARNTZ, *Champagner und Sekt*, Berlin usw. 1962, 191.

Das *not competing for prize* kommt auch sonst bei großen Firmen – z. B. Joh. Baptist Sturm und Chr. Adt. Kupferberg – vor.

823. Kempf, Gebr. – Neustadt on the Haardt. – Champagne cellar and wine house. 5 W. Ch.

835. Lang, F. Josef – Würzburg on Main – Champagne cellar ... 5 Ch.

836. Oppmann, J. – Würzburg on Main – Champagne cellar ... 5 Ch.

Lang und Oppmann haben den gleichen USA-Vertreter in Chicago.

849. Kessler, G.C., & Co., Nachfolger – Esslingen on the Neckar – Champagne cellar. Business founded 1826. 5 Ch.

883. Euler & Blankenhorn – Eimeldingen in Baden – Champagne cellar. Proprietor of the Firm Fr. Strub & Co., Reims. Exporting cellars: in Basle (Switzerland), for Germany in St. Ludwig, Alsatia. 5 Ch.

948. Henkell & Co. – Mainz on the Rhine – Wine house and champagne cellar. 10 W. Chd.

Kupferberg, Chr. Adt., & Co. – Mainz on the Rhine – Champagne cellar. Business founded 1850. ... First brand „Kupferberg Gold“, dry and medium dry. ... Not competing for prize. Chd.

987. Hommell, Carl – Rappoltsweiler (upper Alsatia) – Wine grower. Champagne cellar. 3 W. 2 Ch.

1030. Kloss & Förster – Freyburg on the Unstrut – Wine merchants and growers. Champagne cellar. Business founded 1856. Awarded on the Great Prussian Gold States (sic) Medal. Chd.

Dieses Haus kommt als letztes, weil es nicht in die einzeln aufgeführten Weinbaugebiete einzuordnen war, sondern unter *other parts of Germany* steht.

Insgesamt stellen im „Collective Exhibit of the Wine Growers“ 366 Firmen aus dem Deutschen Reich (Nrn. 666 – 1031) aus; darunter 21, die sich als Sektkellereien deklarieren (aber teilweise, wie Holler & Avenarius, Engelsmann & Werren oder J. W. Huesgen, in Chicago nur Weine ausstellen).

Es liegt nahe, unter den einundzwanzig die „Fünfzehn“ zu vermuten, die genau gleichzeitig das Syndikat bilden; aber es geht nicht nur zahlenmäßig nicht auf; denn eine der sicheren Gründerfirmen, Matheus Müller in Eltville, fehlt in Chicago. Auch Häuser wie Burg Weisenau, Fitz, Siligmüller gehören möglicherweise zu den ersten Mitgliedern des Syndikats; aber es könnten dafür ebensowohl Namen aus dem Kreis der 21 Aussteller gesetzt werden, die bisher noch nicht sichtbar geworden waren: Holler & Avenarius, Engelsmann & Werren, J. W. Huesgen, Gebr. Feist, Bachem & Fanter, Horbach & Glade, Ewald & Co., Gebr. Kempf, F. Josef Lang, Euler & Blankenhorn, sogar Carl Hommell im Elsaß, keine dieser Möglichkeiten ist ausgeschlossen. Es bleibt also, während bei sieben Mitgliedern kein Zweifel besteht, die Hälfte der „Fünfzehn“ im Ungewissen.

Weinhistoriker werden aus dem Katalog noch andere Kenntnisse gewinnen; wenn zum Beispiel als Nr. 674 erscheint: Fuchs, A. – „Burgkellerei Dattenberg“ near Linz on the Rhine – Wine merchant and grower. Specialty: Rhenish claret, der fünf Weine ausstellt. Man wird sich an die heimischen Weine erinnern, aus denen schon seit den zwanziger Jahren des 19. Jahrhunderts Kerp und Funcke in Linz schäumenden Wein herstellten.

Mit Stolz vermeldet Wilh. Rautenstrauch, Karthäuserhof, Gemarkung Eitelsbach, „*Largest enclosed vineyard belonging to one person in the Kingdom of Prussia*“, während andere sich als „*court purveyor to the Prince of Wales*“ und andern Fürstlichkeiten vorstellen.

Aus den Nennungen der U. S. representatives ergibt sich, daß die deutschen Wein- und Sekthäuser 1893 über ein dichtes Vertreternetz verfügen, einige sogar über *branch houses*, vor allem im Vereinigten Königreich.

Sektkellereien und Sektmarken des Jahres 1896

Das „Meisterwerk der Speisen und Getränke“¹ enthält in seinem zweiten Band² eine Liste der 1896 bestehenden Sektkellereien und der – soweit Angaben vorliegen – von ihnen vertriebenen Sektmarken.³

Die Liste enthält 100 Sektkellereien, darunter nur fünf aus Elsaß-Lothringen. Es deutet nichts darauf hin, daß Obstschäumwein- oder Imprägnierkellereien darunter sind; auszuschließen ist es vor allem bei Standorten wie Berlin oder Magdeburg nicht. Diese sind aber ganz in der Minderzahl, und darin liegt ein so wesentlicher Unterschied zu dem Weinfachkalender, daß die Wahrscheinlichkeit, dieser enthalte in erheblicher Zahl Nicht-Traubenschäumweinkellereien, sehr groß ist.

Von den 100 Kellereien liegen zwei in Grünberg, eine in Freyburg an der Unstrut, eine in Niederlößnitz, eine in Neuhaus bei Naumburg; zumindest zur Zeit der Gründung standen sie noch in Weinanbaugebieten. Alle andern haben ihren Standort innerhalb der heutigen Weinanbaugebiete oder (wie in Köln, Düsseldorf und Niederlahnstein) unmittelbar an seiner Grenze; mit Ausnahme von sechs Kellereien (2 Berlin, 1 Coburg, 1 Gerabronn, 1 Magdeburg, 1 Coswig).

Von den meisten Firmen werden die Marken mitgeteilt; eine stolze Ausbeute von 309 Sektmarken, obgleich 31 Firmen keine Marken nennen. Unter diesen befinden sich Häuser wie Henkell und Lauteren in Mainz. Eine Schätzung von 350 Sektmarken, die um 1895 dem deutschen Publikum offeriert wurden, dürfte nicht zu hoch gegriffen sein.

Die größte Überraschung bedeutet die schon damals weite Verbreitung der Benennung *Sekt*, der Lagen und sogar in einigen Fällen der Rebsorte. Man könnte anfügen, daß die Bezeichnung *Champagner*, die nach gängiger Auffassung infolge des Ersten Weltkrieges (1919) aufgegeben werden mußte, schon 1895 ganz in den Hintergrund getreten ist (die *carte d'or*, *carte noire*, *carte blanche* usw. hat es damals und nach 1919 gegeben).

Noch eine Überraschung: Das Haus Kupferberg, das für sich in Anspruch nimmt, der Benennung *Sekt* zum Durchbruch verholfen zu haben, gehört zu den wenigen Häusern, die sie nicht verwenden. Ebenso wenig ist von dem zweiten Verdienst etwas der Liste zu entnehmen, das das Haus Kupferberg sich zurechnet: die Rebsorte Riesling auf das Etikett gebracht zu haben; denn die Sektmarken lauten *Kupferberg Kupfer*, *Kupferberg Silber* und *Kupferberg Gold*.

Marken, die die Bezeichnung *Sekt* im Namen führen, werden angeboten von Bachem (2), Blankenhorn (2), Bühl (1), Cassella (2), Deinhard (3), Dietrich (1), Eckel (1), Eickemeyer (2), Engelmann (4), Ewald (3), Feist (3), Fuchs & Werum (3), Gräger (2), Hohmann (1), Huesgen (2), Jodocius (3), Kempf (3),

¹ Blüher und Petermann, Meisterwerk der Speisen und Getränke. In vier Bänden. Leipzig 1896.

² Zweiter Band: Getränke . . . enthaltend: Sämtliche Weine und Schaumweine der Erde . . .

³ II 1831 – 1834.

Kessler (1), Kloss & Foerster (3), Kroté (4), Langenbach (4), Lemièrè (1), Luginsland (1), Marienkeller (1), Matheus Müller (2), Mundt (1), Niederlößnitz (3), J. Oppmann (2), Paessler (1), Quanz (1), Rabenecker (2), Schloß Rheinberg (1), Söhnlein (1), Poths (2), Riel (4), Schultz (5), Schömann (1), Schönberger (4), Stöck (1), Winzerverein Königswinter (1), Zickenheimer (2).

Von 309 Marken tragen also 88 die Bezeichnung *Sekt*. Es schien notwendig, dies anhand der Firmen vorzuführen, um die gängige Meinung zu widerlegen, „Sekt“ habe sich erst in diesem Jahrhundert durchgesetzt. Die 41 Firmen, die *Sekt* als Markenbezeichnung verwenden, machen nach Abzug der fünf Elsaß-Lothringer und der 31 Häuser, die ihre Marken nicht angegeben haben, rund zwei Drittel der Sektkellereien um 1895 aus.

Der Abstand von 309 Marken zu 88 Sekt-Marken scheint groß; aber um 1895 dominieren (außer den *carte noire* usw.) ganz andere Markentypen: Servus, Comet, Excelsior usw., rote, gelbe, grüne usw. Etikette; Mosel-Perle, Lorraine Silber, aber auch viel *Sparkling Hock* und *Sparkling Moselle*.

Daß die Bezeichnung *Champagner* kaum noch eine Rolle spielt, belegt die Liste ungeachtet der Tatsache, daß die frühere Firma Uhlitzsch, Richter & Co. sich in „Champagnerfabrik Niederlößnitz“ umbenannt hat und Petitjean in Mainz sich „Champagnerfabrik Moguntia“ nennt, wohingegen die frühere „Hochheimer Champagner-Kellerei Bachem & Fanter“ seit 1895 Bachem & Co. geworden ist, den „Champagner“ also nicht mehr führt. An Marken werden nur elf angeboten: Ein *Champagner* von Kellner, drei *Champagne* von Best und je einer von Blankenhorn, Matheus Müller und Bühl; dazu je ein *Fleur de Sillery* von Burghardt und Hirsch, ein *Sillery mousseux* von Paessler und ein *Nectar, champagne grand mousseux* von Schömann.

Die Zahl der Lagensekte ist erstaunlich groß: Sparkling Johannisberger, Johannisberger Sekt, Johannisberger Schaumwein, Moussierender Johannisberger (Cantor, Deinhard, Jodocius, Kroté, Rheinberg, Schultz, Zickenheimer); Ingelheimer (Deinhard); Crème de Marcobrunn (Jodocius); Liebfrauenmilch-Sekt (Langenbach); Assmannshäuser Sekt, Moussierender Assmannshäuser (Ewald, Matheus Müller, Söhnlein, Schultz); Moussierender Scharzberger (Matheus Müller); Rüdesheimer Sekt (Schultz); Moussierender Hochheimer, Hochheimer Mousseux (Gräger, Jodocius, Zickenheimer; die vielen Sparkling Hock sind, da nicht auf Hochheim festgelegt, unberücksichtigt gelassen); Brauneberger Champagner (Kellner); Zeltinger Burg, Piesporter, Graacher, Berncastler Moselschaumwein (alle Wehr); Moussierender Steinwein, Moussierender Stein (J. Oppmann, Schierling); wohl auch Drachenblut, zumal es außer Bachem und Fuchs & Werum (Moussierendes Drachenblut) auch der Winzerverein Königswinter als Sektmarke führt.

Das sind aus der Liste, in der die Marken von 31 Kellereien fehlen, 29 Lagensektmarken.

Sogar die Rebsorte erscheint als Riesling Hock (Bachem), Geisenheimer Riesling (Hoehl), Moussierender Forster Riesling (Kempf), Moussierender Stein-Riesling (Meuschel); Moussierender roter Burgunder (Cassella), Burgunder-Sekt (Kloss & Foerster).

Die Unterschiede der Liste bei Blüher & Petermann (1896) zu der des Weinfachkalenders (1889) sind frappierend. Zum vielleicht größten Teil können sie, wie erwähnt, dadurch erklärt werden, daß im Weinfachkalender außer Sektellereien auch die Hersteller von Obst- und Imprägnierschaumwein stehen.

Dem Weinfachkalender fehlen 40 Kellereien, die bei Blüher & Petermann stehen: Auderoud, Brieger, Damm, Ebel, Eckel, Emrich, Fitz & Baust, Grempler, Hirsch, Hof-Grorod, Hohmann, Jessen, Kellermann, Kellner, Kohlstadt, Langenbach, Langguth & Kaiser, Lindecke, Luginsland, Meuschel, Mittler, Moguntia, Mundt, Orlopp, Quanz, Rabenecker, Rackles, Reihlen, Riel, Rottweil, Rottwitt & Biegen, Schierling, Schneider, Seligmann, Stein, Stroh, Schloß Vaux, Königswinter, Wolff, Ziegler & Gross. Das ist (40 von 100) mehr als ein Drittel der verzeichneten Kellereien. Die eine oder andere mag erst in dem Zeitraum von 1889 bis 1896 gegründet worden sein; aber die große Diskrepanz kann nur durch lokale Forschung (Eintragungen, Löschungen von Firmen usw.) aufgeklärt werden.

- | | |
|---|---|
| E. Angermann & Peiler vergl. Lothringer Schaumw.-Kellereien. | * Bühl & Co., Koblenz, gegr. 1853. |
| L. Auderoud & Monbrison, Avolsheim i/Elsaß. | – Lorraine Champagne. |
| * C. Bachem & Co. (bis 1895 ⁴ : Hochheimer Champagner-Kellerei Bachem & Fanter), Hochheim a/M. | – Herold Sparkling Moselle. |
| – Doktor-Sekt, Silber. | – Hohenzollern-Sekt. |
| – Drachenblut, roter Sekt. | * C. Burgeff & F. Schweickardt, Hochheim a/M., gegr. 1836; jetzt Hochheimer Akt.-Ges. (s.d.). |
| – Riesling Hock. | * Burgeff & Co. vergl. Hochheimer Akt.-Ges. |
| – Kaisergold. | * A. Burghardt, Deidesheim. |
| – Doktor-Sekt, Gold. | – Mosel mousseux. |
| – Cabinet Hock, extra cuvée. | – fleur de Sillery. |
| * Beckhard & Söhne, Kreuznach. | – carte blanche. |
| – Rebengold. | – carte bleue. |
| * Best & Co., Mainz. | – carte d'or. |
| – Champagne „Sans Sucre“. | – carte noire. |
| – Lothringer Champagner-Auslese „ohne Zucker“. | * E. & F. Cantor (Inh. Friedrich Cantor), Weisenau b/Mainz, gegr. 1852. |
| – Best & Co., Cuvée réservée. | – Cantor Cabinet. |
| – Best & Co., Gold. | – Sparkling Johannisberg, extra dry. |
| – Best & Co., Champagne carte d'or. | – Cantors „Non pareil“ (anglo-indische Marke). |
| * Blankenhorn & Co., St. Ludwig i/Elsaß. | * Cassella & Co., Wiesbaden. |
| – Badenia-Sekt, halbtrocken. | – Sekt. |
| – König-Sekt, halbtrocken. | – Sekt, cuvée réservée. |
| – Blankenhorn & Co. „Extra dry“. | – Cassella & Co., carte noire. |
| – Champagne Strub (nach dem Gründer des Hauses). | – Cassella & Co., Nassovia-Sekt. |
| – Carte noire. | – Cassella & Co., carte d'or. |
| – Sportsman. | – Cassella & Co., Kaiser-Cabinet. |
| – Carte blanche. | – Moussierender roter Burgunder, Rotlack. |
| Fritz Brieger, Grünberg i/Schl. | – Moussierender roter Burgunder, Gold. |

⁴ Ein Stern vor der Firma bedeutet, daß sie auch in der Liste des Weinfachkalenders 1889 enthalten ist.

- H. Damm & F. Gramlich, Würzburg.
- *Deinhardt & Co., Koblenz.
- Moussierender Moselwein.
 - Cabinet-Sekt.
 - Kaiser-Sekt.
 - Ingelheimer, rosa.
 - Johannisberger, Extra Qualität.
 - Vorwärts.
 - Moselwein, Goldstanniol.
 - Moselwein, Rotstanniol.
 - Rheinwein, Silberstanniol.
 - Rheinwein, Goldstanniol.
 - Blaue Karte.
 - Gelbe Karte.
 - Weiße Karte.
 - Viktoria-Sekt.
- *A. Dey & Co., Köln.
- *J. B. Dietrich, Rüdesheim.
- Kaiser-Sekt.
- L. A. Ebel, Worms.
- Eckel & Co., Deidesheim.
- Jagd-Sekt.
 - grand Verzenay.
- *C. Eickemeyer, Mainz, gegr. 1855.
- C. Eickemeyer, Silber.
 - C. Eickemeyer, Gold.
 - C. Eickemeyer, Cabinet.
 - C. Eickemeyer, Kaiser-Sekt.
 - C. Eickemeyer, Germania-Sekt.
 - C. Eickemeyer, Cabinet Extra Cuvée.
- Adolf Emrich, Mannheim.
- Moscato d’Asti spumante.
- *Engelmann & Co., Stuttgart, gegr. 1840.
- Feinste Sorte, Kaiser-Cabinet.
 - Feinste Sorte, Vin de Cabinet.
 - Neckarschaumwein Ia.
 - Germania-Sekt.
 - Deutscher Sekt.
 - Rheinwein-Sekt (Sparkling Hock).
 - Moselwein-Sekt (Sparkling Moselle).
- *Q. J. D’Ester, Vallendar a/Rh.
- Extra Cuvée.
- *Ewald & Co., Rüdesheim, gegr. 1858.
- Exquisit.
 - Kaiser-Sekt, weiße Etikette.
 - Kaiser-Sekt, goldene Etikette.
 - Sekt, weiße Etikette.
 - Sekt, gelbe Etikette.
 - Sekt, rosa Etikette.
 - Aßmannshäuser Sekt.
- *Gebr. Feist & Söhne, Frankfurt a/M., gegr. 1828⁵.
- ⁵ Gründungsjahr der Weinhandlung
- Rhein-Sekt.
 - Rhein-Sekt extra Qual.
 - Feist Special-Marke.
 - Cabinet-Sekt.
 - Mosel-Sekt.
 - Mosel-Sekt extra Qual.
 - Sparkling Hock demi-sec.
 - Sparkling Moselle demi-sec.
- Fitz & Baust, Dürkheim.
- *Fuchs & Werum, Hochheim a/M.
- Germania-Sekt.
 - Kaiser-Sekt.
 - „Servus“.
 - Cabinet-Sekt.
 - Moussierendes Drachenblut (rot).
- *G. A. Gennheimer, Neustadt a. d. Haardt.
- *O. & H. Gräger (Inh. Carl Gräger); Hochheim a/M.
- I. Cabinet-Sekt.
 - II. Comet.
 - III. Gold.
 - IV. Silber.
 - Rotwein-Sekt („Drachenblut“).
 - Mouss. Rheinwein.
 - Mouss. Hochheimer.
- Grempler & Co., Grünberg i/Schl., gegr. 1826.
- I. Qual.: Landkarte.
 - Medaille.
 - Gold.
 - II. Qual.: Silber.
 - III. Qual.: Schwarz.
 - IV. Qual.: Weiß.
 - V. Qual.: Gelb.
- *Grote & Co., Frankfurt.
- *Henkell & Co., Mainz.
- H. M. Hirsch Söhne, Frankfurt a/M.
- carte blanche.
 - carte d’or.
 - fleur de Sillery.
 - grand vin de cabinet.
- *Hochheimer Aktien-Gesellschaft vorm. Burgeff & Co., Hochheim a/M.
- Lila Etikette.
 - Rote Etikette.
 - Gelbe Etikette.
 - Grüne Etikette.
 - Extra cuvée.
- Hof-Grorod-Sekt (Schneider & Pfeiffer, Schierstein).
- *Gebr. Höhl, Geisenheim.
- Kaiserblume.
 - Geisenheimer Riesling.

- Hohmann & Co., Ludwigshafen a/Rh.
 – Weiße Marke.
 – Rosa Marke.
 – Rhenania-Sekt.
- *Horbach & Glade, Niederlahnstein.
 – Rheinperle Gold-Et.
 – Rheinperle weiße Et.
- *J. W. Huesgen, Traben.
 – Mosel-Mousseux, weiße Et.
 – Mosel-Mousseux, rote Et.
 – Mosel-Perle.
 – Deutsch. Sekt, gelbe Et.
 – Deutsch. Sekt, weiße Et.
 – Kaiser-Sekt.
 – Extra Cuvée.
- Otto Jessen, Heilbronn.
- *Jodocius & Co., Koblenz, gegr. 1821⁵.
 – Mosel-Sekt (Sparkling Moselle).
 – Hochheimer Mousseux (Sparkling Hock).
 – Hubertus-Sekt.
 – Cabinet-Sekt.
 – Crème de Marcobrunn.
 – Johannisbg. Mousseux.
 – Lorraine Silber.
 – Lorraine Gold.
 – Lorraine Cabinet.
- Jos. Kellermann, Winkel.
 – Visir.
- Kellner & Co., Rüdesheim.
 – Brauneberger Champ.
- *Gebr. Kempf, Neustadt a. d. Haardt, gegr. 1840.
 – Silber-Etikette.
 – Gold-Etikette.
 – Armee-Sekt.
 – Kempf-Sekt.
 – Prinzregenten-Sekt.
 – Moussierender Forster Riesling, extra dry.
- *G. C. Kessler & Co., Esslingen, gegr. 1826.
 – Schwarze Etikette.
 – Kaiser-Sekt.
 – Carte blanche.
 – Cabinet.
- *Kloss & Förster, Freyburg.
 – Bowlen-Sekt.
 – Burgunder-Sekt.
 – Cabinet.
 – Jockey.
 – Kaiser-Sekt.
 – Kronen.
 – Marine.
 – Wappen.
- J. A. Kohlstadt, Frankfurt.
 – Electra.
- *F. Kroté, Koblenz.
 – Cabinet-Sekt.
 – Excelsior.
 – Johannisberger Sekt.
 – Kaiser-Sekt.
 – Mosel-Sekt.
 – Waidmanns Heil.
- *Künzer & Co., Freiburg i/B.
- *Chr. Ad. Kupferberg & Co., Mainz.
 – Kupferberg Kupfer.
 – Kupferberg Silber.
 – Kupferberg Gold.
- F. J. Lang vergl. Mousseux-Fabrik Marienkeller.
- J. Langenbach & Söhne, Worms.
 – Germania-Sekt.
 – Kaiser-Sekt.
 – Liebfraumilch-Sekt.
 – Nibelungen-Sekt.
- Langguth & Kaiser, Trarbach.
- *C. Lauteren & Sohn, Mainz.
- *Lemière & Wittekind, Mainz.
 – Kaiser-Sekt.
 – Gold.
 – Demi-Sec.
 – Extra-Cuvée.
- G. Lindecke, Magdeburg.
- Lothringer Schaumwein-Kellereien (E. Angermann & Peiler), Longeville (Kreis Metz).
 – crème de Bouzy.
 – monopole.
 – carte blanche.
 – demi-sec.
 – extra dry.
 – crémant rosé.
 – oeil de perdrix.
- Luginsland (Möllinger & Werger), Worms a/Rh., gegr. 1886.
 – extra cuvée.
 – Kaiser-Sekt.
 – „Luginsland“, süß.
 – „Luginsland“, medium sec.
 – „Luginsland“, sec.
 – „Luginsland“, extra dry.
 – „Luginsland“, crémant rosé.
- *Mousseux-Fabrik Marienkeller (F. Josef Lang), Kgl. Bayr. Hofl., Würzburg.
 – Monbijou.
 – Monokrat.
 – carte bleue.

- Reichs-Sekt.
- carte blanche.
- * Menge & Engelsmann, Kreuznach.
- J. W. Meuschel sen., Rüdesheim.
- Moussierender Stein-Riesling.
- Sonnegold.
- Mittler & Eckhardt, Stuttgart.
- Champagner-Fabrik Moguntia Petitjean & Co., Mainz.
- crémant rosé.
- carte blanche.
- carte d'or.
- Möllinger & Werger vergl. Luginsland.
- * Matheus Müller, Eltville.
- Matheus Müller.
- Germania-Sekt.
- Kaiser-Sekt.
- Moussierender Aßmannshäuser.
- Champagne.
- Moussierender Scharzberger.
- Cabinet.
- * Müller & Co., Mannheim.
- Mundt & Co., Berlin C.
- Kaiser-Sekt.
- * Champagner-Fabrik Niederlößnitz, Akt.-Ges., früher Uhlitzsch, Richter & Co., gegr. 1836.
- Kaiser-Sekt.
- Germania-Sekt.
- Silberkopf.
- Goldkopf.
- Cabinet-Sekt.
- Cabinet extra Prima.
- Royal exquis. aus franz.
- Cabinet crémant royal. Weiß- und Clairette-Weinen hergestellt.
- * J. Oppmann, Würzburg.
- Haus-Etikette.
- carte blanche.
- Sport-Sekt.
- Kaiser-Sekt.
- Moussierender Stein-Wein Eigenbau.
- * M. Oppmann, Würzburg.
- Königswein.
- Gold.
- Fr. Orlopp, Gerabronn.
- * Paul Paessler Nachf., Coburg.
- Sparkling hock.
- Kaiser-Sekt.
- Sillery mousseux.
- crémant rosé.
- Chr. Quanz, Zahlbach-Mainz.
- Römer-Sekt.
- L. Rabenecker, Coswig.
- Prinz-Friedrich-August-Sekt.
- Hohenzollern-Sekt.
- Fr. Rackles, Frankfurt a/M.
- Adolf Reihlen, Stuttgart.
- * Schloß Rheinberg, Geisenheim.
- Rhein-Sekt.
- Schloß Rheinberg, weiße Etikette.
- Schloß Rheinberg, rosa Etikette.
- Schloß Rheinberg, Gold-Etikette.
- Kaiser Wilhelm II.
- Johannisberger Schaumwein.
- Sparkling Hock, extra dry.
- Sparkling Moselle, extra dry.
- * Rheingauer Schaumwein-Fabrik (Söhnlein & Co.), Schierstein.
- schwarze Marke.
- Kaiser.
- Silbermarke.
- weiße Marke.
- Rheingold.
- Ratskeller-Sekt.
- Aßmannshäuser.
- * Rheinische Wein-Comp. (Poths & Co.), Biebrich a/Rh.
- Cabinet, Gold-Stanniol.
- Gold.
- Extra-Cuvée, Weißlack Folie.
- Schwarze Marke.
- Weiße Marke.
- Victoria-Sekt.
- Kaiser-Sekt, Silber-Stanniol.
- Monopol, Rot-Stanniol.
- Kaisergold, Gold-Stanniol.
- Ph. Riel & Co., Dürkheim (Rheinpfalz), gegr. 1875.
- Kaiser-Sekt.
- Sparkling hock, schwarze Etikette.
- Moltke-Sekt.
- Sparkling hock, weiße Etikette.
- Fürsten-Sekt.
- Sparkling hock, goldene Etikette.
- Rotwein-Sekt.
- Schaumwein-Kellerei, Rottweil a/Neckar.
- I. Sorte „Rot-Kapsel“.
- II. Sorte Gold-Kapsel.
- III. Sorte Silber-Kapsel.
- Rottwitt & Biegen, Oestrich.
- * Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik (C. H. Schultz), Rüdesheim a/Rh.
- Rüdesheimer Sekt.

- Johannisberger Sekt.
- Germania-Sekt.
- Kaiser-Wilhelm-Sekt.
- Extra Qualität, Grün Lack.
- Adler-Sekt.
- Aßmannshäuser Sekt rot.
- Moussierender Moselwein.
- *Sachs & Hochheimer, Frankfurt.
- H. Schierling, Würzburg.
- carte blanche.
- carte rose.
- Moussierender Stein.
- *Ch. Schirmer, Mühlhausen.
- carte d'or.
- Schneider & Co., Zell.
- *S. Schömann, Köln a/Rh.
- Metropol-Sekt.
- Nectar, champagne grand mousseux.
- *Gebr. Schönberger, Mainz, gegr. 1876.
- Schönberger Kaiser-Sekt.
- Schönberger Lorraine-Sekt.
- Schönberger Gold-Sekt.
- Schönberger Cabinet-Sekt.
- *Schröter, Neuhaus bei Naumburg.
- C. H. Schultz vergl. Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik.
- *Gebr. Schwabacher, Würzburg.
- Schwörer & Co., Worms.
- Seligmann & Co., Gualgesheim a/Rh.
- *F. A. Siligmüller, Würzburg.
- Weiße Karte.
- Cabinet.
- Schwarze Karte.
- Söhnlein & Co. vergl. Rheingauer Schaumwein-Fabrik.
- Gebr. Stein, Düsseldorf.
- *Jos. Stöck & Söhne, Kreuznach.
- Germania-Sekt.
- Cabinet.
- Favorit.
- Kaiser-Sekt.
- G. Ad. Stroh, Worms.
- Champagner-Kellerei Schloß Vaux b/Metz.
- *Deutsche Schaumwein-Fabrik, Wachenheim.
- Blau Etikett.
- Weiß Etikett.
- Kaiser-Perle.
- *L. Wehr, Cues a. d. Mosel.
- Zeltinger Burg. } Mosel-Schaumweine.
- Piesporter. }
- Graacher. }
- Berncastler. }
- Winzer-Verein, Königswinter a/Rh.
- Drachenblut-Sekt, rot.
- Rheinwein-Mousseux.
- Albert Wollf, Berlin N.
- Wolffsperle.
- *Wilh. A. Zensch, Worms.
- *W. H. Zickenheimer, Mainz.
- Mainzer Gold.
- Zickenheimer Silber.
- Zickenheimer schwarze Etikette.
- Mouss. Johannisberger.
- Mouss. Hochheimer.
- Kaiser-Sekt.
- Germania-Sekt.
- Sparkling Hock (dry).
- Sparkling Moselle (dry).
- Ziegler & Gross, Konstanz (Baden) und Kreuzlingen (Schweiz).
- Jamanavin volapüka.

In alphabetischer Folge gab es 1896 nach dieser Liste genau 100 Sektkellereien an 52 Orten:

Avolsheim
 Berlin (2)
 Biebrich
 Coburg
 Coswig
 Cues
 Deidesheim (2)
 Dürkheim (2)
 Düsseldorf
 Eltville
 Esslingen
 Frankfurt am Main (6)

Freiburg/Breisgau
 Freyburg an der Unstrut
 Gualgesheim
 Geisenheim (2)
 Gerabronn
 Grünberg (2)
 Heilbronn
 Hochheim (4)
 Koblenz (4)
 Köln (2)
 Königswinter
 Konstanz

Kreuznach (3)	Schierstein (2)
Longeville	Stuttgart (3)
Ludwigshafen	St. Ludwig
Magdeburg	Traben
Mainz (10)	Trarbach
Mannheim (2)	Vallendar
Mühlhausen	Vaux, Schloß
Naumburg	Wachenheim
Neustadt an der Haardt (2)	Weisenau bei Mainz
Niederlahnstein	Wiesbaden
Niederlößnitz	Winkel
Oestrich	Worms (6)
Rottweil	Würzburg (7)
Rüdesheim (5)	Zell

Die Konzentration im Rhein-Main-Gebiet ist mit 62 Kellereien schon vollzogen:

Mainz (10 Sektkellereien)	Wiesbaden
Würzburg (7)	Biebrich
Worms (6)	Eltville
Frankfurt (6)	Oestrich
Rüdesheim (5)	Winkel
Hochheim (4)	Gauagesheim
Koblenz (4)	Weisenau
Kreuznach (3)	Vallendar
Geisenheim (2)	Niederlahnstein
Schierstein (2)	Königswinter
Köln (2)	Düsseldorf

Zu diesen 62 Sektkellereien kommen 4 von der Mosel und 7 aus der Pfalz:

Cues	Deidesheim (2)
Traben	Dürkheim (2)
Trarbach	Neustadt (2)
Zell	Wachenheim.

Der südwestdeutsche Raum ist mit 12 Kellereien vertreten:

Esslingen	Ludwigshafen
Freiburg	Mannheim (2)
Gerabronn (Kreis Crailsheim)	Rottweil
Heilbronn	Stuttgart (3)
Konstanz	

Auf das übrige Deutschland entfallen 15 Kellereien, davon 5 in Elsaß-Lothringen:

Berlin (2)	Grünberg (2)
Coburg	Magdeburg
Coswig ^a	Neuhaus b. Naumburg
Freyburg	Niederlößnitz
Avolsheim (E)	Schloß Vaux (E)
Longeville (L)	St. Ludwig (E).
Mühlhausen (E)	

^a Ob es sich um Coswig in Anhalt (Kreis Roßlau) oder in Sachsen (Kreis Meißen) handelt, ist nicht zu erkennen.

Beim Vergleich der Sektkellereien des Jahres 1896 mit Robins Liste von 1845 ist das Resultat nur unwesentlich anders als beim Vergleich 1889 gegen 1845. In Koblenz ist aus Deinhard & Jordan Deinhard & Co. geworden, in Grünberg aus Häusler, Förster & Grempler Grempler & Co., in Hochheim aus Burgeff & Schweickardt die Hochheimer Akt. Ges. vormal's Burgeff & Co., in Mainz aus Mappes, Lauteren & Dael C. Lauteren & Sohn, in Dürkheim aus Fitz, Sauerbeck & Christmann Fitz & Baust, in Niederlößnitz aus der Aktien-Gesellschaft über die Zwischenstufe Uhlitzsch & Richter die Champagner-Fabrik AG Niederlößnitz. Man kann also zwar von einem Fortbestehen dieser sechs Firmen sprechen, aber die handelnden Personen sind weitgehend andere geworden.

Unverändert sind nur fünf Firmen: Matheus Müller in Eltville, G. C. Kessler & Co. in Esslingen, Engelmann (& Co.) in Stuttgart, Künzer & Co. in Freiburg (bei Robin Kuenser geschrieben) und F. A. Siligmüller in Würzburg.

Bei Blüher & Petermann werden außer Kessler und Grempler als älteste Sektkellereien Zeller & Stauch in Heilbronn und Ch. Müller in Berg bei Stuttgart genannt; von beiden weiß Robins Liste nichts. Als Gründungsjahr der Aktiengesellschaft Niederlößnitz wird 1836, der Sektkellerei Gebrüder Kempf in Neustadt 1840 angegeben.

INTERNATIONAL EXHIBITION.

(No. 285.)

PHILADELPHIA, 1876.

The United States Centennial Commission has examined the report of the Judges, and accepted the following reasons, and decreed an award in conformity therewith.

Philadelphia, Dec. 28th 1876

REPORT ON AWARDS.

Product, _____

Sparkling Wine

Name and address of Exhibitor, _____

G. C. Kessler & Co.

_____ *Esslingen, Württemberg, Germany* _____

The undersigned, having examined the product herein described, respectfully recommends the same to the United States Centennial Commission for Award, for the following reasons, viz:

The wines showed good quality and a happy combination of body and elegance.

Register

Vorbemerkung: Die auf den Seiten 48 bis 66 verzeichneten, in den Jahren 1868, 1889, 1893 bzw. 1896 bestehenden Sekt- und Schaumweinkellereien und Sektmarken sind nicht in das Register aufgenommen worden.

- Beckhard & Sohn 35
Bismarck 35, 38
Born 6–8
v. Bredow 6f.
Burgeff 39, 46
Champagne cellar = Sektkellerei 55
Champagner 3f., 10
„Champagner“ für Sekt 4, 12–14, 26,
33, 37f., 40, 44f., 58f.
Champagner-Imitation 12f.
Chicago (Weltausstellung) 54–57
Dahlen 55
Danckwarth & Richter 40
Dissertationen 36–38
Dürkheim (Weinproduzenten-
Versammlung) 31
effervescent 55
England (Sektexport) 23f., 33f.
Etiketten 4, 9f., 33f., 47f.,
58–64
„Fabriken“ 4, 43
façon-Sekt 12f.
Flaschen 20f., 23
Foerster 8–10
Freiburger Champagner-Fabrik-
Gesellschaft 9–13
Freyburg an der Unstrut 8–13
Gärung 3
Gennheimer 31
Grenzkellereien 54f.
Grundweine 5, 9, 32, 38, 44
Henkell 39–47
Hoechst 41
Kehrmann 11
Kempf 29–32, 37
Kerp 5f.
Kessler 66
Klävner (Clevner) 5
Kleinoscheg 15–17
Kloss 8–10
Knabe 9f.
Kupferberg 29–38
Lagensekt 58f.
Laubenheim 32f.
Lauteren 40
Lintz & Robin 15
Linz am Rhein 5f.
Lößnitz 6–8
London (Weltausstellung) 23f.
Mainz 33–45
Mappes, Lauteren & Dael 40
Markensekt 34, 46, 58
Maschinen 35, 43
Matheus Müller 43
méthode rurale 3
Mohr 36–38
Monopol (Marke) 9f.
Nahwein 13
Naumburg 11
Neustadt (Weinstraße) 30–32
Niederlößnitz 6–8
Oechs 41–44
Österreich-Ungarn (Sektkellereien)
15–18
Otto 11
Radebeul 6–8
Reblaus 10
Rebsorten, -sekt 5, 23, 58f.
Reinzuchtheife 3
Rieslingsekt 34, 58f.

Robin, Charles 17
 –, Jules 11–16
 –, Mark 41
 Schaumweinsteuer 27f.
 Schaumweinzoll 28f., 38
 Schlumberger 15–29, 35
 Schönbauer-Fischer 15f.
 Schönermark 11
 Schweickardt 39, 42
 Sect, Sekt (Benennung) 34f.
 Sekt versus Champagner 24
 Sekt, medizinische Wirkung 25
 Sektkellereien in Österreich-Ungarn
 15–29

Simmler 43
 Stallenberg 15, 25f.
 Syndikat deutscher
 Schaumweinfabriken 54
 Treue 29–38
 Unstrutweine 8–13
 von Viebahn 47f.
 Vöslau 18–29
 Weinbau, Zustand 20
 Werbung (Plakate, Inserate)
 35, 46f.
 Wilhelm II. 9
 „Winzersekt“ 26

