

# Wein als Medium natürlicher Eigenart

## *Zum 125. Jubiläum des Zweiten Deutschen Weingesetzes - und über das Vergessen einer epochalen Kulturleistung*

*von Florian Weingart*

„Gesetz betreffend den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken vom 24. Mai 1901“

„Wir, Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen usw. [sic!], verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesrats und des Reichtags, was folgt: ...“

Es ist leider unwahrscheinlich, dass Sie davon bisher in der Zeitung gelesen haben: Am 24. Mai 2026 jährte sich zum 125. Mal die Ausfertigung des Zweiten Deutschen Weingesetzes. Neun Jahre waren seit Verabschiedung des ersten, rudimentären Weingesetzes mit seinen 13 kurzen Paragraphen vergangen. Schnell war klar geworden, dass dessen Regelungen nicht ausreichten den Missbrauch der Bezeichnung Wein und die florierende industrielle Kunst- und Rosinenweinproduktion einzudämmen, die den „echten“ Winzern das Leben schwer machte. Doch auch das zweite Weingesetz war noch nicht der große Wurf. So fehlte ihm weiterhin jede Regelung der Herkunftsangabe, während das Fehlen einer wirksamen Weinkontrolle seine praktische Durchsetzung erschwerte. Bereits 1909 wurde es daher durch das Dritte Deutsche Weingesetz überarbeitet und erweitert. Auch wenn es somit nur kurze 8 Jahre Bestand hatte, wurden 1901 wichtige Neuerungen aufgenommen, die bis heute gültig sind und die deutsche Weinwirtschaft geprägt haben.

Mit der diesjährigen Ernte 2026 werden erhebliche, vor 5 Jahren beschlossene Änderungen des traditionellen Weinbezeichnungsrechtes wirksam. Weitere Novellierungen sind in Vorbereitung. Veränderungen, die unzulässig verkürzend als „Romanisierung“ des deutschen Weinrechts bezeichnet werden, dem man entsprechend einen reformbedürftigen „germanischen Sonderweg“ attestiert hatte. Es ist nicht unangemessen, vom Ende einer Epoche eigenständigen Weinrechts in Deutschland zu sprechen. Angesichts dieses Paradigmenwechsels im Weinrecht ist die Geräuschlosigkeit des Vorgangs erstaunlich, die Stille zu diesem Jubiläum symptomatisch und eine Rückschau an diesem weinrechtlichen Scheideweg mehr als nur eine historische Betrachtung.

Im ersten Paragraphen definierte das 2. Deutsche Weingesetz erstmals verbindlich was Wein überhaupt ist, nämlich „das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der Weintraube hergestellte Getränk“. Diese Definition entstand nicht im luftleeren Raum, sondern in einer bereits durch gegenseitige Handelsinteressen verbundenen und sich abstimmenden europäischen Weinwirtschaft. Sie entsprach sinngemäß der französischen Gesetzesfassung von 1889 und es ist kein Zufall, dass auch die aktuelle Definition der europäischen Weinverordnung noch weitgehend identisch ist: „Wein ist das durch alkoholische Gärung

ausschließlich aus dem Saft frischer Weintrauben oder Traubenmaische gewonnene Getränk.“ Zumindest dieser erste Paragraph war und ist also eher paneuropäisch als „germanisch“. Er definiert auch ein natürliches Ideal des Getränks Wein.

Die klare definitorische Abgrenzung zu den vielfältigen Weinfälschungen der Zeit war überfällig. Man kann diese Definition was Wein ist, und im Umkehrschluss, was alles *nicht* Wein ist, als ein „Reinheitsgebot“ lesen mit der frischen Weintraube als der einzigen und wesentlichen „Zutat“. Über die Eigenschaften der Sorte hinaus vermittelt die Traube dem Wein jedoch zusätzlich eine Herkunft in Raum und Zeit. Nicht nur verwurzelt in der Erde, in Weinbergslage und Landschaft, sondern auch in der einzigartigen Witterung des Jahrgangs am Ort ihres Wachstums. Die individuelle natürliche Herkunft der Traube wird zum Namen und zur Identität des Weines, der Ursache seiner -in der damaligen Formulierung- „Eigenart“. Die Traube ist also nicht nur Zutat des Weins, sondern Medium seiner natürlichen Gegebenheiten, des Terroirs. Die individuelle natürliche Herkunft verleiht ihm Einzigartigkeit.

Unbenommen vom Grundsatz seiner Definition erlaubt das Weingesetz damals wie heute im Folgenden Zusätze, Behandlungsmittel und Verfahren, die die Zusammensetzung des Weines nicht vollkommen puristisch und ausschließlich auf die Traube beschränken. Das Weingesetz von 1892 begann noch mit einer Litanei von Stoffen, deren Verwendung in der Weinbereitung namentlich verboten wurden. Auch das Weingesetz von 1901 ringt noch mit der Abgrenzung erlaubter von unerlaubten Verfahren und Stoffen. Erst das Weingesetz von 1909 wird durch die Einführung des Verbotsprinzips verbindliche Klarheit schaffen: Nur was in Gesetz und Weinverordnung ausdrücklich als zulässige Kellerbehandlung aufgezählt wird, soll erlaubt sein, alles andere automatisch verboten. Dieses Verbotsprinzip gilt bis heute und unterscheidet Wein- und Lebensmittelrecht grundsätzlich voneinander. Heute wird die Liste der erlaubten Stoffe und Behandlungsverfahren (stets aus guten önologischen, ökologischen oder gesundheitlichen Gründen) immer länger und macht die Brandmauer zum Lebensmittelrecht löchrig. Gleichzeitig ist aber trotz evolutiver Verfeinerungen in Deutschland immer ganz bewusst das Ideal eines puristischen, minimalinvasiven Weinverständnisses kultiviert worden, indem schweflige Säure die einzige immer vorhandene weitere Zutat darstellt. Als Gegenbewegung zur industriellen und technologischen Weinerzeugung gibt es heute weltweit auch ganz radikale, sensorisch manchmal sehr „ungewöhnliche“ Auflehnungen, orientiert an archaischen Weinerzeugungspraktiken, um den „echten“, den „Naturwein“ zu kultivieren: Traube und sonst nichts.

Der Begriff „Naturwein“ ist nun aber keineswegs neu, sondern wird als erstes in Deutschland, namentlich im Weingesetz von 1901, ins Weinrecht eingeführt. Eine wegweisende Unterschützstellung, die das puristische Weinverständnis bis zum Ende des Jahrtausends maßgeblich geprägt hat. Es ist die wesentliche Kulturleistung des 2. Weingesetzes. Der betreffende §4 kommt dabei zunächst recht technisch und juristisch daher: „Es ist verboten Wein, welcher einen [Zuckerzusatz] erhalten hat, als Naturwein oder unter anderen

Bezeichnungen feilzuhalten oder zu verkaufen, welche die Annahme hervorzurufen geeignet sind, dass ein derartiger Zusatz nicht erfolgt ist.“

Die Zuckering ist also in Deutschland eine Maßnahme, die als schwerwiegender Eingriff in das natürliche Gefüge des Weines betrachtet wurde. Während die Chaptalisierung bzw. Anreicherung im Ausland (und beim Rotwein auch im Inland) als nicht so gravierender Eingriff betrachtet wurde, verwischt Sie bei den hauptsächlich angebauten Weißweinen im Inland wettbewerbsverzerrend die Grenzen zwischen guten und geringen Lagen und Jahrgängen. Hier wird die Behebung eines natürlichen Mangels, eine gegebenenfalls sogar objektive geschmackliche Verbesserung der Weine sanktioniert zugunsten der unverfälschten natürlichen Reife. Die amtlichen Erläuterungen zum selben Passus im Weingesetz von 1909 machen die zugrundeliegenden Überzeugungen sichtbar: „..., dass Wein durch einen Zuckerzusatz, selbst wenn er an Geschmack und Handelswert gewinnt, an *Eigenart* verliert und deshalb keinen Anspruch auf Bezeichnungen hat, durch die die *Eigenart* besonders betont wird.“ Die Reinheit und die selbständige natürliche Reife der Traube sind für sich Werte die im Wein geschützt werden sollen. Wie weit dieser Gedanke geht im Hinblick auf die zulässigen Bezeichnungen lässt sich aus dem Kommissionsentwurf für das Weingesetz von 1909, dem sogenannten Osterentwurf von 1908, ersehen, wo der entsprechende Paragraph ergänzt werden sollte: „auch ist es verboten in der Benennung solchen [gezuckerten] Weines eine Traubensorte, eine Weinbergslage oder den Namen eines Weinbergsbesitzers anzugeben oder anzudeuten, insofern nicht gleichzeitig der Wein als gezuckert bezeichnet wird.“ Geschützt werden sollte damit nicht allein die Reinheit, sondern die natürliche *Eigenart* des Weins selbst: Wein wird in besonderer Weise als Naturprodukt verstanden, das die Bedingungen seiner Entstehung sensorisch bewahrt: Jahrgang und Lage sind nicht bloße Herkunftsangaben, sondern im Geschmack selbst gegenwärtig. Durch die Zuckering wird diese authentische Abbildung der Herkunft beeinträchtigt. Die sehr weit gehende Bezeichnungsprivilegierung des Naturweines schaffte es dann nicht vollständig ins Weingesetz von 1909, Rebsorte und Lage wurden wieder herausgenommen. Der Erzeuger als Garant der Originalität und Naturreinheit rückte mehr in den Fokus.

Die im Naturwein- und Prädikatsgedanken geschützte unverfälschte Reife ist also wesentlich mehr als ein technisches Reinheitsgebot. Sie ist Ausdruck eines Verständnisses von Wein als authentischem Natur- und Herkunfts(er)zeugnis, dessen *Eigenart* aus seiner natürlichen Entstehung erwächst. Auch wenn das Gesetz diesen Zusammenhang nur im direkten Zusammenhang zur Anreicherung mit Zucker formuliert, ist er doch leitend für das gesamte Weinverständnis und die Intentionen des Gesetzeswerkes. Auch das ambivalente deutsche Verhältnis zur Kunst des Verschnittes findet zum Beispiel hierin seine Begründung. Für den Gesetzgeber ist klar, dass die Frage der Naturreinheit sich nicht ausschließlich an der Zuckering festmacht. So schreibt der Kommissionsbericht zum Gesetz von 1909, „die Vorschrift [des §4 von 1901] könne nicht dahingehend umgekehrt werden, dass jeder Wein, wenn er nur nicht gezuckert ist, als rein oder als Naturwein feilgehalten oder verkauft werden dürfe.“ Noch 2006, als die Verwendung von Holzersatzprodukten (Holzchips etc.) in

Deutschland zulässig wurde, wurden die Prädikatsweine von dieser Erlaubnis ausdrücklich ausgenommen.

Damit entwickelte das deutsche Weinrecht einen ideellen, eigenständigen und umfassenden Qualitätsbegriff für Wein. Das spätere Prädikatssystem beruht also nicht allein auf analytischen Mostgewichtsgrenzen, sondern auf der Idee natürlicher Reife als Ausdruck günstiger Bedingungen von Jahrgang, Klima und Weinberg die sich so unverfälscht im Wein widerspiegeln. Ausgerechnet in den klimatischen Grenzlagen des deutschen Weinbaus wurde die ohne technische Verbesserung erzielte Reife zum kulturellen Wert an sich erhoben.

Heute dagegen wird die Diskussion um Prädikatsweine häufig auf die technische oder sensorische Frage der Zuckerung reduziert oder schlicht deren Marktrelevanz. Die der Kontinuität und Markenbildung entgegenstehende stets variierende Jahrgangsreife wird als (zu glättendes) Markthindernis gesehen. Die Natur steht der Verfügbarkeitslogik des Marktes entgegen. Die Rebsorte Riesling mit ihrer Fähigkeit in einem weiten Reifekorridor zu brillieren hat ihren Leitcharakter im deutschen Weinmarkt eingebüßt. Nun wird im deutschen Weinrecht eine am Burgund orientierte herkunftsbezogene Kategorisierung eingeführt, die das Prädikatswesen zunehmend verdrängt: Je höher die Qualität, umso enger die Herkunftsbezeichnung lautet die Losung. Zwar ist auch die Lage ein starker Bezug zur natürlichen Herkunft. Die ursprüngliche Bindung an die Naturreinheit geht jedoch damit verloren. So ist das trockene Spitzenprodukt „Großes Gewächs“ nicht mehr an das Zuckerungsverbot der Prädikate geknüpft. Den Prädikaten wird zunehmend eine Randexistenz ausschließlich zur Kennzeichnung süßer Weine zugewiesen, während die Bezeichnung „natur“ oder „naturrein“ historisch gleichermaßen den trockenen Weinen zukam. Der spezifisch deutsche Ansatz bleibt in dieser Entwicklung wenig sichtbar: nämlich die Vorstellung, dass natürliche Reife selbst eine Form und zugleich wichtige Grundbedingung der Herkunfts- und Qualitätsaussage von Wein ist. Wobei sich hier die zentrale Frage aufdrängt: Ist das wirklich eine nationale Perspektive oder nicht vielmehr eine universelle Erkenntnis über die Natur des Weines? Deutsches Prädikat und römisches Terroir bilden somit keinen Gegensatz. Der deutsche Naturwein definiert vielmehr eine wesentliche Voraussetzung beider Konzepte.

So stellt sich zum 125jährigen Jubiläum des Weingesetzes von 1901 eine Frage an die deutsche Weinwirtschaft: Wird diese kulturgeschichtliche Leistung noch wertgeschätzt? Die Erinnerung an das kulturelle Erbe scheint unbemerkt verblasst; langsam entgleitet ein traditionelles Verständnis von Wein dem weinwirtschaftlichen Bewusstsein. Die fehlende Diskussion der aktuellen Neuordnungen scheint dies zu belegen. Auch die schleichende Entgrenzung von Wein- und Lebensmittelrecht könnte ein Symptom dieser tieferen Veränderung sein im Verständnis des Kulturgutes Wein. Wird hier möglicherweise eine wesentliche Quelle seiner Wertschöpfung verschüttet? Die marktpolitisch motivierte Übernahme eines anderen historischen Konzeptes scheint mir nicht selbstreflektiert genug.

Meine Befürchtung ist, dass es Parallelen und Zusammenhänge zur schleichenden Erosion von Wertvorstellungen in der modernen Gesellschaft allgemein gibt.

Das Weingesetz von 1901 war jedenfalls mehr als eine Marktordnung. Es formulierte die Vorstellung, dass der Wein Medium der natürlichen Eigenart ist — und damit der unverfälschten Reife der Traube ein besonderer, von der sensorischen Güte unabhängiger Wert zukommt. Darin war es wegweisend und seine möglicherweise grundlegende Bedeutung für eine auch zukünftig tragfähige (Riesling-)Weinkultur sollte nicht vergessen werden.

Der Autor ist Weinbauingenieur und seit 30 Jahren Rieslingwinzer am Mittelrhein.

Wesentliche Quellen:

Fritz Goldschmidt, Wein-Gesetz vom 7. April 1909 nebst Ausführungsbestimmungen, Verlag der Deutschen Wein-Zeitung (J. Diemer), Mainz, 1909

Dr. Adolf Günther und Dr. Richard Marschner, Weingesetz vom 7. April 1909, Carl Heymanns Verlag, Berlin, 1910