

Die Weinfrage

namentlich die

Verbesserung des Weines durch Gallifiren

vor dem Reichstage.

Von

J. Görz

Oberlandes-Gerichtspräsident in Darmstadt.



Springer-Verlag

Berlin Heidelberg GmbH

1888.

Die Weinfrage

namentlich die

Verbesserung des Weines durch Gallifiren

vor dem Reichstage.

Von

J. Görz

Oberlandes-Gerichts-Präsident in Darmstadt.



Springer-Verlag Berlin Heidelberg GmbH 1888

ISBN 978-3-662-32254-3
DOI 10.1007/978-3-662-33081-4

ISBN 978-3-662-33081-4 (eBook)

Der Gesekentwurf gegen die Weinverfälschung, der dem Reichstag vorliegt, berührt nicht die Fragen von entscheidender Wichtigkeit, welche jetzt bezüglich der Behandlung des Weines lebhaft, ja mit Leidenschaft discutirt werden. Die durch die öffentlichen Blätter gehende Mittheilung, daß der mit dem Bericht darüber beschäftigte Ausschuß diese Fragen nicht allein in den Kreis seiner Berathung ziehen, sondern auch bestimmte Anträge bezüglich derselben in den Reichstag bringen wolle, veranlaßt mich auch meinerseits meine Ansicht dem hohen Reichstag vorzulegen, zumal da sie vielleicht nicht mit der Ansicht einflußreicher Mitglieder dieses Ausschusses, denen man ihrer Sachkenntniß wegen ein besonderes Gewicht beizulegen geneigt sein wird, übereinstimmt. Ich glaube dazu durch langjährige Beschäftigung mit dem Weinbau, durch eigene Erfahrungen bezüglich der bestrittenen Fragen und durch meine Kenntniß der beschaffigen Verhältnisse namentlich in Rheinhessen, der untern Nahe und des Rheingaus berechtigt zu sein. Ich hielt auch dafür, daß es von einigem Werth sei, daß ein Weinbauer sich in diesem Sinne ausspreche, da es sonst meist Weinhändler sind, während gerade aus Winzerkreisen sich mehr Stimmen gegen das Gallifiren äußern, nach meiner Ansicht in falscher Auffassung ihrer Interessen, die vollständig mit jenen des Weinhandels identisch sind.

In den 50 er Jahren, da eine Reihe von schlechten Weinjahren die Winzer, welche auf den Ertrag ihrer Weinberge an-

gewiesen waren, schwer schädigte, trat Dr. Gall auf, und empfahl das seitdem nach ihm benannte Verfahren der Weinverbesserung durch Zusatz von Wasser zur Verdünnung der Säure und von Zucker (wofür er den wohlfeilen Stärkezucker, als angeblich mit dem Traubenzucker identisch) vorschlug. Er fand eben so viele Nachahmer als Gegner, und schon damals entwickelte sich ein heftiger Streit zwischen ihnen, der jedoch mit seinem System in Folge der mit dem Jahre 1857 beginnenden Reihe von guten Weinjahren wieder in Vergessenheit gerieth. Diese Periode schloß indeß mit dem Jahre 1870 ab; in den 70 er, mehr noch in den 80 er Jahren mehrten sich die Fehljahre wieder in für den Weinproduzenten bedenklicher Weise und lebte die Discussion über Zulässigkeit der Zusätze und Behandlung derselben wieder auf. Dazu trat aber noch ein weiterer Umstand, der nicht außer Acht gelassen werden darf. Vor 40 bis 50 Jahren trank man eben den sauren Wein, wenn man keinen bessern hatte; der Bauer machte ihn zu seinem Haus- und Arbeitstrank, in den Städten verzapfte man ihn, den Schoppen bis herab zu 2—3 Kreuzern, man zog ihn um diesen Preis immer noch dem damaligen Bier vor. Das änderte sich nach und nach, der Geschmack wendete sich von dem sauren Wein ab, das Bier gewann, so wie der Wein verlor, an Terrain nicht nur in den Städten, sondern selbst auf dem Lande, wo man bisher nichts davon gewußt hatte. Ich darf wohl sagen, es ist dahin gekommen, daß heutzutage außer hie und da der Bauer zu seiner Arbeit, Niemand mehr sauren Naturwein trinkt, höchstens findet man noch einen Dichter, der ihn besingt. Damit tritt die Alternative ein, entweder die Verbesserung der sauren Weine zu gestatten, oder den Producenten zu zwingen, ihn an Käufer zu geringen Preisen abzulassen, die trotz dem Gesetz ihn durch Zusätze trinkbar machen und als reinen Wein verkaufen, dabei aber ihr Risiko im Preise hoch anrechnen. Der

Kampf der Meinungen ist wieder heftiger entbrannt, ohne bis heute zum entschiedenen Sieg einer der widerstreitenden Ansichten zu führen.

Man sollte glauben, daß die Zulässigkeit der Verbesserung an sich gar keinem Bedenken unterliegen könnte. Die Traube, so edel sie in den besten Jahren ausreift, erscheint in unserm Klima in geringeren Jahren als ein unreifes Product, dessen Genuß dem Gaumen nicht behagt und der Gesundheit schädlich ist; dasselbe gilt natürlich von dem davon gewonnenen Wein, und es dürfte selbstverständlich erscheinen, daß man ihm, um ihn genießbar zu machen, die überschüssige Säure nimmt und die fehlende Süße ergänzt, wie es auch niemandem einfallen wird, Johannisbeer- und Stachelbeerwein ohne diese Verbesserung zu bereiten. Demungeachtet gibt es heute noch eine Partei von Eiferern für die Ausschließlichkeit der Zulassung des Naturweins. Sie setzt sich zusammen aus solchen, welche heimlich selbst verbessern und es viel vortheilhafter finden, wenn das Geschäft ihr Privilegium bleibt; ich hoffe, daß deren Anzahl nicht groß ist; in zweiter Linie aus solchen, welche in der Lage sind, aus ihrem Weinbergsbesitz in guten Jahren so große Erträge herauszuschlagen, daß sie genügende Compensation bilden für die geringen Erträge der schlechten, namentlich wenn dazu kommt, daß sie Besitzer von Weinbergen sind, die auch in geringern Jahren vor andern eine brauchbare Ernte liefern. Ich rechne dahin namentlich die Weine der untern Haardt, die wohl in Folge geschützterer Lage regelmäßig acht Tage früher reife Trauben bringen als jene in Rheinhessen, und sodann die guten Lagen des Rheingaus und einige Orte an der Saar und Mosel. Diese lösen in Hauptjahren und aus ihren (mitunter wohl angeblichen ?) Auslesen mittlerer Jahre so viel Tausende, als die Rheinhessen (mit wenigen Ausnahmen) und mit ihnen alle Weinbergsbesitzer in nicht erzeptionell guten Jahren Hunderte, und die

Letztern haben darum ein entschiedenes Interesse, den Ertrag der schlechten Weinjahre möglichst zu steigern, wollen sie nicht in ihrem Wohlstand, ja in ihrer Existenz gefährdet sein. Zu diesen Kämpfern für die reinen Naturweine treten selbst viele kleinere Gutsbesitzer und Bauern, welche in offener Berkennung der Verhältnisse befürchten, daß die gallisirten Weine ihren Naturweinen nachtheilige Concurreriz machen, während gerade die Verbesserung der sauren Weine zu einer größern Consumtion derselben führt, und solche, welche die Gewinnste, die die „Juden an geschmierten Weinen“ machen, nicht schlafen lassen. Sie bedenken nicht, daß ihnen niemand ihre schlechten Erzeugnisse ablaufen würde, wenn man nicht aus ihnen bessere Weine herstellen dürfte. Es gibt aber auch solche Puristen, welche aus Enthusiasmus für die reine Gottesgabe des Weins, die man nicht entstellen dürfe, gegen jeden Zusatz predigen; sie vergessen, daß auch der gemeine Menschenverstand, mit dem wir zu prüfen haben, ob die Gottesgabe des Weins, den uns die manchmal sehr farge Natur liefert, trinkbar und gesund ist, eine Gottesgabe ist.

Zimmerhin haben diese Eiferer längere Zeit, namentlich Anfangs der 80er Jahre, die öffentliche Meinung derart beherrscht und beherrschen sie noch immer, daß auch selbst die Gerichte zu Aussprüchen kommen, die sich mit einer richtigen Auslegung des Gesetzes, mit den Principien des Strafrechts schwer vereinbaren lassen und die zahlreiche Classe der Weinbergbesitzer und Weinhändler aufs empfindlichste schädigen. Ein süddeutsches Gericht verurtheilte jemanden, der saure Weine gallisirte und sie als gallisirte Weine verkaufte, zu schwerer Geldbuße, troßdem eine Autorität in der Chemie dieselben als verbesserte Weine erkannte und zwar, weil er möglicher Weise Anlaß gab, daß Wirthe und Weinhändler, seine Käufer, dieselben Weine als Naturweine verkaufen könnten. Er wurde also be-

strafft nicht wegen seiner Handlungen, sondern wegen möglicher Vergehen Dritter, die nicht begangen waren, auch möglicher Weise gar nicht begangen wurden! Es ist dies gleich einem directen Verbot der Weinverbesserung, da niemand für seine Käufer einstehen kann. Noch im vorigen Jahre verurtheilte das Reichsgericht einen Weinhändler, welcher reinen Wein, der durch Zusatz eines Zehntels Zuckermasser gallifirt war, verkaufte ohne dies ausdrücklich zu erklären und sprach in seinem Urtheil den Grundsatz aus, daß überhaupt das Gallifiren sich als eine Fälschung des Weins darstelle, weil es dem Wein fremde Bestandtheile zufüge und die Extractivstoffe vermindere, die ein wesentlicher Bestandtheil des Weins seien; schließlich also die gleichen Manipulationen in Frankreich erlaubt erklärte, welche bei uns nicht zulässig seien. Ein Urtheil, das, wenn die darin ausgesprochenen Grundsätze maßgebend würden, die schwerste Schädigung der deutschen Weinproduction bildete, die ihm seit lange zugefügt worden, indem es zugleich den französischen Weinen einen Vorzug vor den deutschen einräumte, während in Frankreich die Regierung einsichtig genug ist, solche Verbesserungen nicht nur zu gestatten, sondern sogar für die Verwendung des Zuckers zum Wein eine Prämie durch Herabsetzung der Steuer gibt.

Glücklicherweise ist die Natur der Dinge stärker, als die theoretische Weisheit; es ist nunmehr seit dem Jahre 1881 das vergangene Jahr das 4., in vielen Orten das 5. gewesen, daß ein ungenügender Wein geerntet wurde, und nach den von allen Seiten einlaufenden zuverlässigen Berichten ist wohl die große Mehrheit der 1887er Ernte gallifirt worden. Von Rheinhessen, wohl auch von der unteren Nahe, darf ich mit ziemlicher Bestimmtheit sagen, daß nur ein verschwindender Procentsatz unverzuckert geblieben; das annähernd Gleiche meldet an der Mosel ein kleines jetzt erschienenenes Werk: „der Moselwein und seine Veredelung“. Die Erkenntniß hat sich weit verbreitet, daß

das Gallifiren eine Lebensfrage für den Weinproduzenten ist. Und in der That, die zwei Haupteinwendungen, welche man dagegen erhebt, sind vollkommen hinfällige. Die erste, daß ein zu großer Wasserzusaß gemacht werde, ist unhaltbar, weil richtig gallifirter Wein regelmäßig im Verhältniß weniger Wasser enthält, als der Naturwein, welchem der Zusaß gemacht worden, indem die Gallifirung gerade den Zweck hat, ein Product herzustellen, das dem Wein besserer Jahre in seinen Bestandtheilen entspricht. Dies ist einleuchtend, wenn man bedenkt, daß das zugefetzte Zuckerwasser sowohl den Zucker für den Zusaß, als das Mehr an Zucker für den Most, den man ja auf ein höheres Verhältniß des Zuckers bringen will, enthalten muß. Wenn 100 Liter Most 17% Zucker und 10½ pr. mille Säure enthalten, so müssen in den zuzusehenden 50 Litern Zuckerwasser bei 13 bis 14 Theilen Zucker 36—37 Theile Wasser sein, dies ergibt für das Product ein geringeres Verhältniß des Wassers, als der Most hatte und ein richtiges Verhältniß des Wassers, des Zuckers und der Säure wie es in einem Most von ausgereiften Trauben besteht. Die hie und da auftauchende Behauptung, daß Zuckerzusaß ausreiche, paßt nur für den feltner vorkommenden Fall, daß ein Most nicht mehr als 7 pr. mille Säure bei einem ungenügenden Bestandtheil von Zucker hat; denn wenn die Säure das richtige Maß überschreitet, kann sie ja durch den alleinigen Zuckerzusaß nicht beseitigt werden; ein solcher Wein würde sich sofort durch den sauren Nachgeschmack unangenehm bemerkbar machen.

Der zweite Einwand ist der, daß dem Wein fremde Bestandtheile zugeführt und der Extractivstoff des Weines vermindert werde, somit der Wein eine Fälschung erfahre. Er beruht auf vollständiger Verkennung der wesentlichen Eigenschaften des Weines. Zunächst sind Zucker und Wasser keine dem Most fremde Bestandtheile, sie machen vielmehr den bei weitem

größeren Theil derselben, über 90% aus. Der Vorwurf, daß die sog. Extractivstoffe vermindert werden, ist ja einigermaßen thatsächlich gerechtfertigt; es ist jedoch darauf aufmerksam zu machen, daß das den Trestern und in geringerem Grade das der Hefe (Drusen) zugeführte Wasser im Stande ist, aus den Beerenhüllen und der Hefe mehr Extractivstoffe aufzunehmen, als der schon gesättigte Most besitzt; im übrigen ist eine Verminderung selbst im größeren Maßstab von keiner durchschlagenden Bedeutung. Einmal, weil diese Extractivstoffe, wenn man die darin etwa enthaltene Säure und Zucker ausnimmt, bezüglich deren ja ein richtiges Verhältniß durch Gallistren hergestellt wird, wohl keine andre Eigenschaft haben, als dem Wein den sogenannten „Körper“ zu geben. In diesem „Körper“ konnten aber die Chemiker noch keine besondern Eigenschaften der Extractivstoffe ergründen, auch haben weder sie noch die feinste Weinzunge, bei Verminderung dieser Extractivstoffe den gallisirten Wein vom Naturwein zu unterscheiden vermocht. Insofern aber den Extractivstoffen eine solche Bedeutung für den Wein zukäme, würde die Verminderung kaum von Bedeutung sein, weil dieselben auch im Naturwein in so verschiedenen Mengen vorkommen, daß ein bestimmtes Quantum als wesentlicher Bestandtheil garnicht angenommen werden kann. Aus dem vor mir liegenden Werk von Dr. F. König „Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel“, in welchem S. 208—213 die Bestandtheile deutscher und österreichischer Moste, S. 214—232 diejenigen der gleichen Weine nach den Untersuchungen hervorragender Chemiker wie Dr. Kessler, Dr. Neubauer u. aufgezählt sind, geht hervor, daß die Moste neben 94 bis 98% Wasser und Zucker, den Rest in Säuren, stickstoffhaltigen Substanzen und Mineralstoffen enthalten, bei letzteren Weinen der Inhalt an Extractivstoffen von 5,27% (ein österreichischer Wein) bis herab auf 1,22% (ein badischer

Wein) wechselt, ohne Rücksicht auf Lage und (soweit nach den zugefügten Jahrgängen erkennbar) auf Güte. Hieraus ergibt sich, daß die Menge der Extractivstoffe sich ohne Beeinträchtigung der Qualität des Weins bis zu einem so hohen Grad vermindern, daß ein bestimmter Maßstab gar nicht angelegt werden, und daß ein durch Zuckerwasserzusatz verbesserter Wein leicht mehr enthalten kann, als viele Naturweine. Dasselbe ergibt sich aber auch aus dem für uns weit sicherern Merkmal des Geschmacks. Der Rheingauer Wein, reich an Extractivstoff, füllt breit den Mund aus; der an solchem weit ärmere Moselwein verduftet beinahe auf der Zunge, und gerade in seinen feinsten Qualitäten, und ist darum nicht weniger werth.

Als gewiß aber kann man annehmen, daß mit der Verringerung der Extractivstoffe keine wesentliche Verringerung derjenigen feinen Eigenschaften, welche dem Wein hauptsächlich seinen Werth geben, Hand in Hand geht, nämlich der feinen Gähre und Blume. Während der saure Naturwein von diesen beiden Eigenschaften wenig merken läßt, treten sie bei dem daraus gallisirten Wein in bemerkenswerther Weise hervor. Allerdings wird dies nicht der Fall sein bei Mosten, die von kleinen Besitzern zusammengekauft in zweiter Hand ohne Sonderung nach Lage und Traubensorten gallisirt werden, wohl aber da, wo man, versteht sich in guten Lagen, diese Sonderung vornimmt. Ich habe bis zum Jahre 1884 darauf gehalten, meinen Abnehmern nur reinen Naturwein anzubieten, habe aber solche Erfahrungen gemacht (namentlich mit den Jahrgängen 1881 bis 1884), daß ich, wollte ich mich nicht namhaften Verlusten aussetzen, mich sehr ungern zum Gallisiren entschließen mußte. Schon gleich der 1885er, an sich weit geringer als der 84er, übertraf gallisirt letztern an Wohlgeschmack, Feinheit und Blume; ein Gleiches kann ich von den 1887ern sagen, da sie durch die erste Gähmung gegangen sind. Die gleiche Erfahrung haben gewiß

Tausende gemacht. Der kleine Winzer ist freilich oft nicht in der Lage oder hat nicht die Mittel, die Verbesserung selbst vorzunehmen, aber das ist kein Schaden für ihn; die Erfahrung hat gezeigt, daß er zu Preisen, z. Th. weit über dem Werth seines sauern Productes, willige Abnehmer für seinen Most oder seinen jungen Wein mit der Hefe findet, aber immer nur solche Abnehmer, die behufs Verbesserung und nur in Aussicht auf Gewinn durch die Verbesserung auf Speculation kaufen. Ich muß hier einschalten, daß eine Beschränkung der Zeit der Verbesserung auf die Zeit vor der ersten Gähre nicht thunlich ist, weil sie gerade für den kleinen Winzer in zweiter Hand geschehen muß und viel zweckmäßiger geschieht, aber Zeit und Arbeitskräfte mangeln würden, die Verbesserung vor der sofort eintretenden stürmischen Gährung vorzunehmen. Das Verbot der Gallifirung nach der ersten Gährung würde also gerade den kleinen Winzer am empfindlichsten schädigen, der nicht Gelegenheit hatte, seinen Ertrag rechtzeitig zu veräußern und nicht in der Lage war, ihn selbst zu verbessern, dann also nur ganz schwierig Abnehmer finden würde.

Unter diesen Verhältnissen betrachte ich den Gedanken ganz ausgeschlossen, daß man das Gallifiren verbieten könne; ebenso wenig kann man eine Grenze setzen, wie weit man mit den Zusätzen gehen kann; das muß Wissenschaft und Praxis bestimmen.

Man kann wohl sagen, daß sich der Streit jetzt mehr, ja fast ausschließlich auf die Frage geworfen hat, ob ein Declarationszwang eingeführt werden, oder wie man den gallifirten Wein im Verkehr benennen solle, namentlich ob man, wenn man ihn Wein nennen wolle, den Verkäufer nöthigen soll, eine Bezeichnung zuzufügen, um das Gallifiren anzuzeigen. Man hat dem gallifirten Wein die Eigenschaft eines Weins überhaupt abstreiten wollen, indem man sich zunächst auf eine Aeußerung

der Sachverständigen in ihrem Gutachten (Motive) zum Nahrungsmittelgesetz berief. Allein der Gesetzgeber hat damals aus guten Gründen diese Ansicht der Sachverständigen nicht im Gesetz berücksichtigt; sie ist auch nicht dem Sprachgebrauch gemäß, denn es läßt sich in der That nicht absehen, wie man vernünftiger Weise einem Product, das in Geschmack und Wirkung dem Wein vollkommen gleich ist, das niemand von dem Naturwein unterscheiden kann, diesen Namen versagen soll. Es ist von sachverständiger Seite der Vorschlag gemacht worden, eine Unterscheidung dahin zu treffen, daß man die Bezeichnungen Naturwein, Wein und Kunstwein (letztere für solche Producte, welche nur in geringem Grade aus Wein bestehen) einführen soll, und das scheint mir der allein richtige Vorschlag zu sein, der alle gerechten Ansprüche zu befriedigen geeignet ist, da dann beiden Arten des Weins ihr Recht geschieht. Wem daran gelegen ist, einen Naturwein zu haben, mag ihn ausdrücklich vom Weinhändler oder Producenten verlangen, und in diesem Fall würden letztere sich strafbar machen, wenn sie ihm Wein mit Zusätzen lieferten. Verlangte man mehr, so würde man den Weinbauer und Weinhändler nöthigen, seinem Product einen Makel anzuhängen, denn so stark ist bis jetzt noch das Vorurtheil gegen diese Manipulation, daß man damit den Käufer leicht zurückschrecken kann. Und zu welchem Zwecke sollte man eine solche Angabe erzwingen? Wenn der gallisirte Wein vollständig dem entspricht, was man von ihm verlangt, wenn er garnicht zu unterscheiden ist von einem Naturwein von annähernd gleichen Bestandtheilen, was sollte der Beweggrund zu einem solchen gesetzlichen Zwange sein? Es wäre dies höchstens eine Quelle für Strafproceße, die auf Denuncationen von weggejagten Küfern und Tagelöhnern eingeführt würden, blos auf ihren Ausfagen baarend — denn eine Untersuchung des Weins selbst kann ja zu keinem Ergebniß führen — es gäbe Strafurtheile, die jemanden strafen

dafür, daß man aus einem ungenießbaren Product ein genießbares gemacht. Und denke man sich in die Lage des Weinhändlers, der zunächst den Wein erst aus der ersten Hand erwirbt, wobei er selbst schon eine Täuschung erfahren kann, der aber nach der Natur seines Geschäfts, um das Bedürfniß seiner Abnehmer zu befriedigen, auf seinem Lager Mischungen, Verstiche vornimmt und so am Ende kaum selbst angeben kann, wie weit ein Wein Naturwein, wie weit er Zusätze hat? Nach meiner Ansicht hat in diesem Verkehr der Staat keine andre Mission, als die, schädliche Beimischungen zu verhüten und mit Strafe zu bedrohen, und in zweiter Linie, den Käufer gegen Täuschungen insoweit zu schützen, daß er den Verkäufer straft, der, während der Käufer Naturwein ausdrücklich verlangt, ihm einen solchen mit Zusätzen liefert.

(Ob der Zusatz von reinem Alkohol und wie weit zu gestatten sei, darüber spreche ich mich nicht aus, weil mir darüber eigne Erfahrungen nicht zur Seite stehen.)

Durch die Gestattung der Verbesserung unter diesen Bedingungen, würde die deutsche Weinproduction und somit der deutsche Weinhandel im Stande sein, ihre Consumenten trotz des Eintritts ungünstiger Ernten dauernd mit einem genießbaren, gefunden und wohlschmeckenden Wein zu versehen und sich einen Markt auch da zu erobern, wo man jetzt vorzugsweise die französischen Kunstweine kauft und trinkt. Den Producenten der hochfeinen Weine würde das auch keinen Schaden bringen, da man doch mit Zusätzen nicht erreichen kann, was die Natur in begünstigten Lagen und Weinjahren hervorbringt. Nur diejenigen Grundbesitzer und Weinhändler werden geschädigt werden, die unter Geheimhaltung ihrer Operationen den Käufern angebliche Ausstich- und Ausleseweine, in Wirklichkeit ebenfalls durch Zusätze hergestellt, zu hohen Preisen verkaufen.

Ich finde meinerseits als Jurist keinen genügenden Grund,

eigentliche Kunstweine zu verbieten, vorausgesetzt, daß sie keine schädlichen Bestandtheile enthalten; aber es scheint für das Verbot ein Grund der Wirthschaftspolitik vorzuliegen, um den Unterschied zwischen verbesserten und Kunstweinen dem Publicum gegenüber scharf zu betonen und eine Garantie mehr zu geben, daß sie nicht statt verbesserter Weine aus Traubenmost, solche aus chemischen Stoffen erhalten; dann müßte freilich eine gewisse Grenze gezogen werden, was nicht ohne Schwierigkeit ist.

Ich resumire mich also dahin:

daß es gestattet werden möge, Weine durch Zusatz von reinem Zucker und Wasser zu verbessern, ohne Beschränkung der Zeit und des Verhältnisses,
 und
 daß solche verbesserten Weine als Wein verkauft werden dürfen.

Es bleibt anheimgestellt, ob Kunstweine ganz zu verbieten seien; dürfte aber im Interesse des Weinbaus und des Weinhandels als zweckmäßig erscheinen.

