

Die „Kaiserstuhlkran

Vor 100 Jahren wurde der Einsatz von Arsen im Weinbau erlaubt – das hatte tragische Folg

Von Otto Schnekenburger

Heute reibt sich der Leser der Nachricht vermutlich verwundert die Augen: 1920, also vor 100 Jahren, wurde Arsen von der Biologischen Reichsanstalt in das erste amtliche Pflanzenschutzmittelverzeichnis aufgenommen. Eine traurige Rolle sollten Arsenverbindungen, insbesondere Calciumarsenat, in den folgenden Jahrzehnten im Weinbau am Kaiserstuhl spielen. Der Einsatz der arsenhaltigen Mittel war für schlimme Erkrankungen unter den Winzern verantwortlich, kostete nicht wenige von ihnen das Leben.

Geschwulste und Schwärzungen – oft böseartig – der Haut, Zittern der Hände und Beine, Stimmungsschwankungen, Verwirrheitszustände, Leberzirrhosen und Tumore der Leber: Was Ärzte wie der Ihringer



Wolfgang Hien

Landarzt Max Heger, der Großvater des Weingutbetreibers Joachim Heger, in den 1930er- und 40er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts von den sie aufsuchenden Winzern zu sehen bekamen, war eine Aneinanderreihung grausamer Leiden.

Während ihr Wein nicht mit als problematisch erachteten Arsen-Konzentrationen aufwartete und keine Erkrankungen bei Konsumenten bekannt wurden, waren viele deutsche Weinbauern regelrecht durchseucht von dem Gift. Zwei wichtige Gründe: Die Winzer standen, wenn sie sich den Kanister mit dem Insektizid gegen den Schädling Traubenwickler auf den Rücken schnallten und auf ihren Hängen verspritzten, mitten im Giftnebel. Noch verheerender wirkte sich der Haustunk aus, den sie sich vom Trester (den nach Auspressen verbleibenden Traubenschalen) herstellten und teils in großen Mengen bei der Arbeit in den Reben tranken.

Unter dem Eindruck einer Traubenwicklerplage wurden zu Anfang des 20. Jahrhunderts die Forderungen, im deutschen Weinbau Arsenverbindungen einzusetzen zu dürfen, immer drängender. Sie beriefen sich auf Erfahrungen aus Amerika und Frankreich – Ländern, die im Kampf gegen den Colorado-Käfer im Kartoffelanbau und

gegen den Heu- und Saugwurm (Generationen des Traubenwicklers) Erfolge mit arsenhaltigen Mitteln hatten. Dass 100 Frauen und Kinder im Jahr 1907 auf einer Fläche von 300 Hektar in deutschen Weindörfern fünf Wochen lang mehr als 140 000 Traubenwickler-Motten mit Klebfächern und Nachtlampen einfingen, wie es Paul Claus, ehemaliger Direktor der Hessischen Lehr- und Forschungsanstalt der Hochschule Geisenheim, beschreibt, veranschaulicht, wie groß die Not war.

Das Kaiserliche Gesundheitsamt lehnte die Vorstöße erst ab, Weinbaufunktionäre wie Friedrich von Bassemann-Jordan kämpften aber mit Hartnäckigkeit für eine Zulassung, Studien sollten die Unbedenklichkeit untermauern. Im Nachhinein tragisch-prophetisch erwies sich, was der Insektenkundler Johannes Dewitz 1908 über diese notierte: „Solange der Arbeiter nicht von der Flüssigkeit trinkt und so eine größere Menge Arsen zu sich nimmt, kann er unbesorgt spritzen.“

Mit dem 1920 erteilten grünen Licht für den Arseneinsatz sah die Industrie ihre Stunde gekommen. So betrachtete laut dem Arbeits- und Gesundheitswissenschaftler Wolfgang Hien, der Teile seiner Dissertation über „Chemische Industrie und Krebs“ dem Einsatz von arsenhaltigen Mitteln im Weinbau gewidmet hat, insbesondere die 1925 gegründete IG Farben den Arsenverkauf an die Winzer als Möglichkeit, Abfallprodukte gewinnbringend loszuwerden. Namen wie Arasin oder St. Urban wurden den Calciumarsenat-Mitteln gegeben. Chemische Verbindungen mit Kupfer, die noch mehr Arsen enthielten und auch gegen Pilze wirkten, hießen „Schweinfurter Grün“ oder „Uraniagrün“. „Dabei waren Nebenwirkungen aus dem 19. Jahrhundert von den englischen Schafswollwäschern, die arsenhaltige Mittel nutzen, dokumentiert“, so Hien.

Die an die Winzer mit dem Produkt verschickten Schreiben enthielten Warnhinweise; Schutzmasken oder noch besser eine Vollschutzkleidung wurde dort empfohlen. „Ich weiß aber von meinen Gesprächen mit den Söhnen und Enkeln der Winzer an der Mosel, dass die das nie gelesen haben und auch nicht lesen wollten“, sagt Wolfgang Hien. Und wie soll man auch an einem Steilhang am Kaiserstuhl bei 40 Grad in der Sonne mit Atemschutzmaske die Reben spritzen? „Sie wollten einfach etwas, das ihnen gegen den Traubenwickler hilft.“ Wobei sie dem Schädling, der ganze Ernten vernichtete,

mit der Umstrukturierung des Anbaus zu Monokulturen mit auf die Sprünge geholfen hatten.

Bereits 1925 wurden die ersten Fälle von Arsenvergiftungen aus dem Anbaugbiet Kaiserstuhl, das mit der Mosel zu den am heftigsten betroffenen Regionen gehören sollte, gemeldet. Die frühe Dokumentation in der Freiburger Universitätsklinik war es, die den Vergiftungen den Namen „Kaiserstuhlkrankheit“ einbrachte. Im Februar 1933 kam es laut Paul Claus zu einem Expertengespräch im Freiburger Weinbauinstitut, bei dem die Orte Jechtingen, Achkarren, Oberrotweil und Bickensohl als besonders betroffen benannt wurden. Und es wurde festgestellt, dass überwiegend Winzer erkrankten, die mit ihrem Trester Haustunk zubereitet hatten. „Sie haben dabei einfach das Restpressgut mit Zucker angereichert, es gären lassen und Wasser drüber gegossen“, schildert Hien. „Ein Billiggetränk mit einem bis fünf Prozent Alkohol, das sehr süß war.“ Das sei an heißen Tagen zum Flüssigkeitsausgleich getrunken worden.

Die Nationalsozialisten setzten dem 1942 formal ein Ende: Arsen wurde verboten und auf die Liste der krebserzeugenden Stoffe gesetzt. Für Wolfgang Hien ist dieses Verbot in einer Tradition zu sehen: Zumindest was ihren „arischen Volkskörper“ betrifft, hätten die Nazis auch im internationalen Vergleich recht viel Wert auf die Gesundheitsprävention am Arbeitsplatz und die Krebsforschung gelegt, so Hien. Von deutschen Winzern wurden in den 50er-Jahren allein Hunderte arsenbedingter Krebstode dokumentiert. Von einer mehrfach erhöhten Dunkelziffer ist auszugehen.

Die tragische Geschichte von Vergiftungen durch Arsen im Weinbau war damit noch nicht ganz zu Ende. Zum einen brauchten einige Weinbauern noch Lagerbestände auf, in den Wirren der letzten Kriegsjahre und der Nachkriegszeit erreichte das Verbot wohl nicht jeden Hof. Zum anderen waren arsenhaltige Mittel im Obstbau noch länger erlaubt. Viele Erkrankungen traten erheblich zeitversetzt auf, so das noch in den 1950er-Jahren Winzer in den Arztpraxen erschienen.

Bei der Anerkennung der Vergiftungen als Berufskrankheit spielte in den 50er-Jahren der Arbeitsmediziner und Gutachter Franz Koelsch eine in den Augen von Wolfgang Hien sehr un-

rühmt sowie nicht ließen der de Reput schließ blick d es war Winze der sic derer Freunc ne erle Ein digung

Heute werden die Traubenwickler mit Duftstoffen „verwirrt“

leichte ger Lei im Art Weinb das De rosan und d auch z spielte kungsl ge in d

Das Schädli Gegen

iensis setzt, c Eine b neuen im Fr

großflä mittel „Vorat ist abe

Nachb schrän arbeite ein. Ge

im We Doc in den hat au ren in

hen, c Schwa den. Ir noch v

mache einem sich 21



Der Traubenwickler

krankheit“

hatte tragische Folgen für viele Winzer

ng des Anbaus zu
fie Sprünge gehol-

n die ersten Fälle
aus dem Anbaugel-
t der Mosel zu den
en Regionen gehö-
e frühe Dokumen-
Universitätsklinik
ngen den Namen
einbrachte. Im Fe-
aul Claus zu einem
eiburger Weinbau-
e Jechtingen, Ach-
l Bickensohl als be-
n wurden. Und es
überwiegend Win-

mit
k zu-
aben
ress-
hert,
asser
ldert
s mit
Alko-
Das
Flüs-

**Heute
werden die
Traubenwickler
mit Duftstoffen
„verwirrt“**

ken worden.
ten setzten dem
rsen wurde verbo-
krebserzeugenden
ang Hien ist dieses
1 zu sehen: Zumin-
n Volkskörper“ be-
uch im internatio-
el Wert auf die Ge-
1 Arbeitsplatz und
egt, so Hien. Von
den in den 50er-
te arsenbedingter
t. Von einer mehr-
fter ist zugehen.
hte von Vergiftun-
einbau war damit
ende. Zum einen
1 einige Weinbau-
Lagerbestände auf,
Viren der letzten
re und der Nach-
erreichte das Ver-
nicht jeden Hof-
eren waren arsen-
mittel im Obstbau
ger erlaubt. Viele
ngen traten erheb-
ersetzt auf, so das
len 1950er-Jahren
n den Arztpraxen
n.

Anerkennung der
gen als Berufs-
spiele in den
en der Arbeitsme-
id Gutachter Franz
ine in den Augen
gang Hien sehr un-

rühmliche Rolle. „Das waren doch
sowie so alles Alkoholiker, die es
nicht besser verdient haben“, so
ließen sich die Urteile Koelschs,
der dem Kaiser, in der Weimarer
Republik, den Nazis, und
schließlich der Bundesrepublik gedient
hatte, zusammenfassen. „Ich bin beim
Anblick der Gutachten fast vom Stuhl gefallen,
es war eine seitenlange Beschimpfung der
Winzer“, sagt Hien. Glücklicherweise ha-
be sich Koelsch, den Hien auch im Zuge an-
derer Recherchen immer wieder als
Freund der Manager der Chemie-Konzern-
ne erlebt habe, nicht durchsetzen können.

Eine Rehabilitierung inklusive Entschä-
digung erlebten die Hinterbliebenen der
Winzer ab Mitte der 60er-, zum
Teil erst ab den 70er-Jahren, weil
einige Pathologen nochmal alles
in Publikationen festhielten, et-
wa der Bonner Ferdinand Roth
oder der Koblenzer Helmut
Lüchtrath.

Auch die Entwicklung des org-
anisch-synthetischen Mittels
Nirosan habe das Verbot arsen-
haltiger Präparaten 1942 er-
leichtert, schreibt Günter Schruft, ehemali-
ger Leiter des Freiburger Weinbauinstituts,
im Artikel „Die Schädlingsbekämpfung im
Weinbau: Früher – Heute – Morgen“ für
das Deutsche Weinbaujahrbuch 1987. Ni-
rosan folgten das DDT-Präparat Gesarol
und der Phosphorsäure-Ester E 605, der
auch als Gift in Kriminalfällen eine Rolle
spielte. Beide Mittel hatten eine hohe Wir-
kungsbreite. Ein Nachteil, weil sie Nützlin-
ge in der Landwirtschaft abtöteten.

Das lenkte den Blick auf biologische
Schädlingsbekämpfung mittels natürlicher
Gegenspieler. Mit dem Bacillus Thuringi-
ensis wurde vermehrt ein solcher einge-
setzt, der aber auch Schmetterlinge befällt.
Eine bis heute bedeutende Rolle unter den
neuen Methoden stellte Ende der 70er die
im Freiburger Weinbauinstitut erstmals
großflächig erprobte Verwirrungstechnik
mittels Pheromonen (Duftstoffen) dar.
„Voraussetzung für das Verwirrverfahren
ist aber eine große Anbaufläche. Und der
Nachbarwinzer muss mitspielen“,
schränkt Georg Huber, langjähriger Mit-
arbeiter des Weinbauinstituts und Winzer,
ein. Generell hat ökologisches Bewusstsein
im Weinbau enorm an Einfluss gewonnen.

Doch sogar in jüngerer Zeit gab es noch
in den Reben Arseneinsatz. Georg Huber
hat auf einer Studienreise in den 80er-Jah-
ren in einem Rioja-Gebiet in Spanien gese-
hen, dass arsenhaltige Mittel gegen die
Schwarzholzkrankheit angewendet wur-
den. In einem spanischen Lehrbuch hat er
noch vor Jahren die Empfehlung, es so zu
machen, gelesen. Und im *Ipa-Journal*,
einem Arbeitsmedizin-Magazin, findet
sich 2012 die Schilderung des Falles eines



Arsen-Warnung FOTO: STRUCKEN

Winzers, der an Harnblasenkrebs erkrank-
te, weil er Kontakt zu arsenbehandelten
Holzpfehlen hatte.

Was ist das für ein Antrieb, der Men-
schen dazu bringt, für ein Arbeitsergebnis
die Gesundheit aufs Spiel zu setzen? „Gera-
de Kleinunternehmer arbeiten sich oft
richtig kaputt“, hat Hien beobachtet. Be-
sonders traurig mache es ihn, wenn sich
kleine Rädchen, etwa in einer Chemiefab-
rik, für einen Betrieb aufopferten, für den
sie austauschbare Faktoren seien. Hien fin-
det dafür keine Erklärung. „Darüber hat
Paracelsus bei Bergarbeitern im Erzgebirge
schon vor 500 Jahren gerätselt.“

ERKLÄR'S MIR

Was ist Arsen?

Arsen zählt zu den Halbmetallen und
ist ein chemisches Element, das in der
Natur oft in geringer Konzentration
vorkommt. Es findet sich hauptsächlich
in Stoffverbindungen, aber auch in der
Erde im Schwarzwald oder am Kaiser-
stuhl. Selbst in der Luft und im Wasser
gibt es Arsen in ganz geringen Kon-
zentrationen. Dass Arsen und vor allem
Arsenverbindungen giftig und hoch
dosiert tödlich sind, wissen die Men-
schen. Sehr bekannt ist die Filmkomö-



die „Arsen und Spitzenhäubchen“ aus
dem Jahr 1941, in der mit Arsenik
gemordet wird. Weniger bekannt ist
wohl, dass die Menschen Arsen über
Jahrhunderte nicht nur gegen Pilze und
Insekten, sondern auch als Farbe- oder
sogar als Heilmittel verwendet haben.
Lange hat man die chronische Giftigkeit
unterschätzt. In Deutschland sind Ar-
senmittel verboten, in anderen Ländern
kommen sie noch vor. osc

► Alle bisher erschienenen Erklär's-mir-Texte
findet ihr unter www.bzetti.de.



Historische Spritzbehälter, wie sie im Weinbau eingesetzt wurden, sieht man he





heute noch im Bäder- und Heimatmuseum im Bad Bellinger Ortsteil Bamlach.

FOTO: JUTTA SCHÜTZ