



Suchergebnisse: Qualitätsmerkmale

April 1904 – Eine Studienreise für den Betrieb eines Ratskellers

München * Eine Kommission des Stadtmagistrats geht auf Studienreise nach Stuttgart, Deidesheim, Mainz, Wiesbaden, Koblenz, Köln, Bremen, Hamburg, Berlin, Leipzig, Dresden, Wien, Großinzersdorf und Salzburg begeben, „um Einrichtung und den Betrieb der Ratskeller einer Anzahl größerer Städte kennen zu lernen“. Ergebnis dieser Studienreise war der Beschluss der Gemeindegremien, dass im Ratskeller nur noch „Pfalzweine, Rheinweine, Mosel- und Saarweine, Frankenweine, badische Weine, österreichische und ungarische Weine sowie Bordeaux-, Burgunder- und Schaumweine“ angeboten und verkauft werden durften, welche von einer vom Magistrat eingesetzten Kommission „nach vorgenommener Kostprobe angekauft und in der städtischen Weinkellerei eingelagert und behandelt worden sind“. Für die Auswahl der „ruhigen“ Weine war „vor allem maßgebend, dass die Weine naturecht, das heißt aus dem vergorenen Saft der Weintraube sind und keinerlei Zusatz an Zucker oder Zuckerwasser enthalten“.
