

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

**Band:** 7 (1903)

**Artikel:** Ein Blick in die grösste deutsche Sektkellerei

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-576300>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

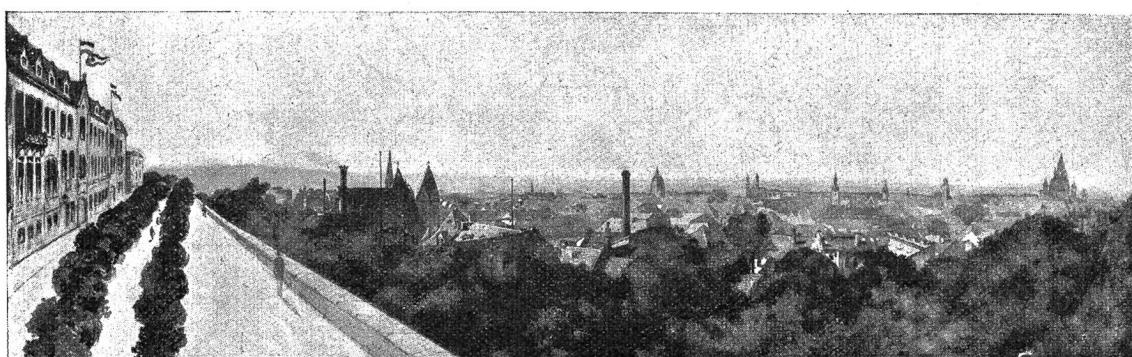
#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

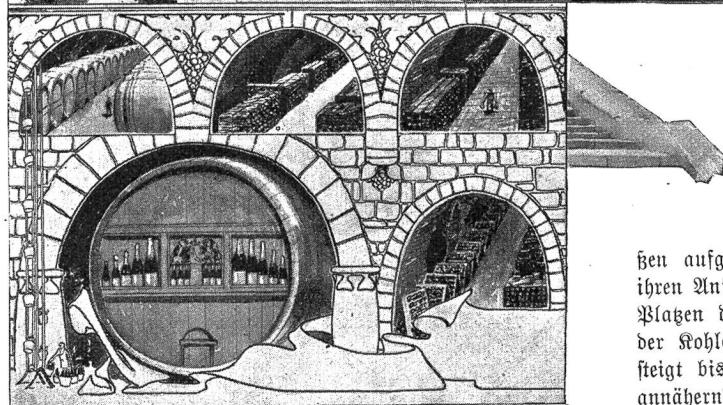
**Download PDF:** 17.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Ein Blick in die größte deutsche Sektkellerei.



Ansicht von Mainz.



Durchschnitt der Kästrichs;  
Kelleranlagen der Sektkellerei Kupferberg, Mainz.

Der Champagner oder Sekt ist derjenige Wein, der sich am leichtesten trinkt: ganz wunderbar schnell ist so eine Flasche schäumenden Inhalts geleert, und doch wie lange braucht sie, bis sie in ihrer lockenden Gestalt und voll echten feurigen Inhalts vor uns steht.

Es dürfte allgemein interessieren, einmal durch Wort und Bild einen Einblick in die größte deutsche Sektkellerei zu erhalten. Die gehrten Leser und Leserinnen, Welch' letztere ja auch bekanntlich dem freudespendenden Getränk durchaus nicht abgeneigt sind, wollen daher mit mir einen Gang in das seit 1850 schon bestehende Etablissement von Chr. Adt. Kupferberg & Co. in Mainz tun.

Unsere Aufmerksamkeit fesselt zunächst der große Fassweinkeller, in welchem sich auch das Riesenfäß „100,000 Liter Kupferberg Gold“ befindet. Im Frühjahr wird darin der Verschnitt (Cuvée) des Weines vorgenommen, nachdem der letztere bereits mehrere Monate einer sehr sorgfältigen Kellerbehandlung unterworfen worden war. In dem Verschnitt, d. i. in der Zusammenstellung der verschiedenen Weine, müssen schon alle diejenigen Eigenschaften vorhanden sein, welche die betreffende Sektkarre auszeichnen. Eine Füllung dieses Fasses ergibt ca. 133,000 Flaschen; bei einer fünfzehnmaligen Füllung pro Jahr beträgt daher das gesamte abgefüllte Quantum etwa 2,000,000 Flaschen. Der natürliche Zuckergehalt des Weines wird in dem Riesenfäß auf eine bestimmte Menge ergänzt. Dadurch ist der Wein befähigt, aufs neue zu gären

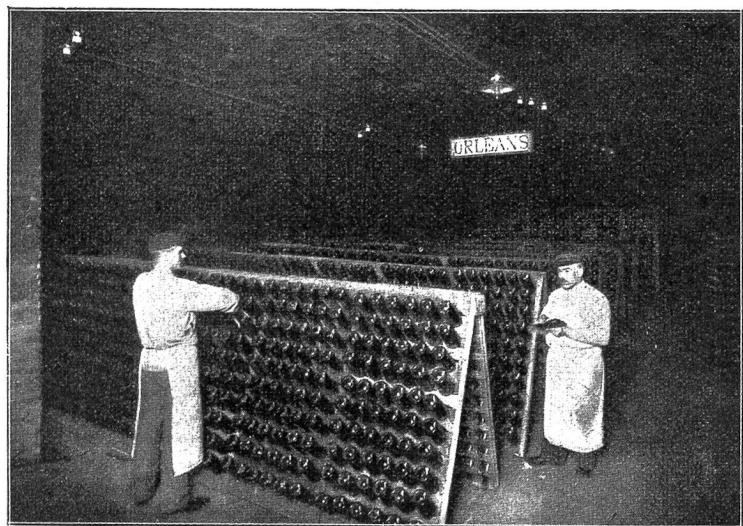
und die nötige Kohlensäure in der Flasche selbst zu erzeugen. — Die Flaschen, die eben gefüllt und mit einem dicken Kork sowie einem eisernen Bügel verschlossen wurden, wandern nun nach dem Gärraum, woselbst sie in riesigen Stöcken aufgestapelt werden. Die Flaschengärung nimmt hier ihren Anfang, und das mit einem lauten Knall begleitete Platzen der nicht ganz soliden Flaschen zeigt den Fortschritt der Kohlensäurebildung an. Der Druck dieser Kohlensäure steigt bis auf sechs Atmosphären, und sobald diese Pression annähernd erreicht ist, heißt es alle Hände rühren, damit die Flaschen in den kalten Keller kommen und dem Flaschenbruch ein Ziel gesetzt werde, was durch Verminderung des inneren Drucks durch kühtere Temperatur erreicht wird. Die Gärung schreitet hier langsam fort, und es dauert ein ganzes Jahr, bis all der ursprünglich vorhandene Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt ist und bis sich das Zersetzungsergebnis, die Hefe, am Bauche der wagrecht liegenden Flasche angehäuft hat. Jetzt beginnt das Klären des Schaumweines in der Flasche; es sollen die trüben Hefeteile auf dem Kork der Flasche angesammelt werden, was auf durchlöcherten, schräg stehenden Pulten geschieht, die völlig mit Flaschen, den Hals abwärts und nach innen gerichtet, bestellt sind. Geschickte Arbeiter versetzen jede Flasche in eine rasche, zitternde (einige Sekunden währende) Bewegung. Während dieser Manipulation, die sich ca. sechs Wochen lang täglich wiederholt, haben alle trüben Bestandteile in schraubenförmiger Bewegung eine Wanderung bis zum Stopfen gemacht, und der Wein ist nun kristallhell. Wir begeben uns jetzt nach der sogenannten Degorighalle, wo die Sektkbereitung ihren Abschluß erfährt. Hier wird



der eiserne Bügel der Flasche gelöst, und mit mächtigem Knall schießt der Stopfen heraus, den daran haftenden Niederschlag, die Hefeteile, mitreißend. Der Wein wird darauf dosiert, d. h. mittelst einer Lösung des allerfeinsten Rohrzuckers in Wein auf denjenigen Süßigkeitsgrad (süß, trocken oder sehr trocken) gebracht, der dem Käufer am besten zusagt. Eine neue Verkorkung, sowie das Aufsetzen der Agraffen stellen die Flaschen fertig; nun erst

find sie würdig, in der Versandhalle ihr elegantes Kostüm, Staniol und Etikette, anzulegen, um als „Kupferberg Gold“ in alle Weltgegenden zu reisen.

Wer von den verehrten Lesern hätte noch nicht „Sekt“ getrunken? Ist aber jemand dabei schon einmal der Gedanke gekommen, wie viel Mühe seine Herstellung erforderte und

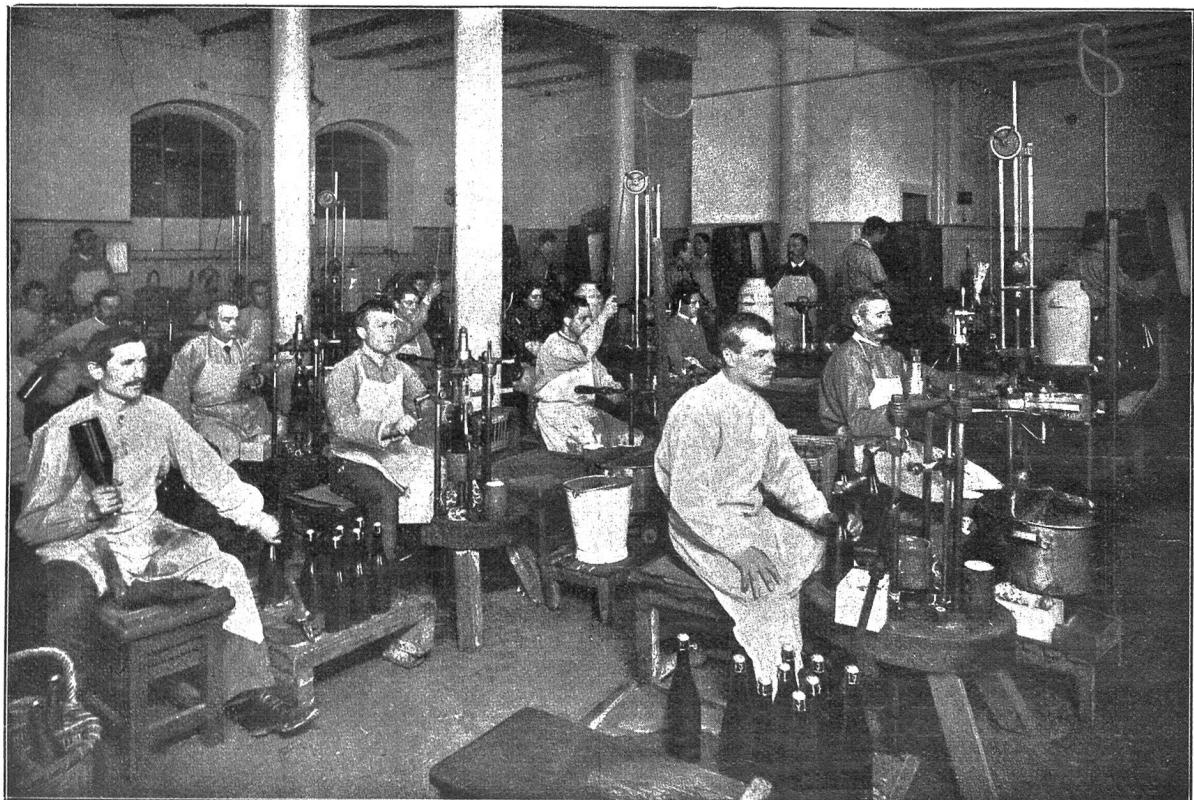


Rüttelkeller der Sektkellerei Kupferberg.

durch wie viele Hände jede Flasche wandern mußte, bis sie schließlich jenen Ehrenplatz auf der Tafel einnimmt, den der deutsche Sekt mindestens mit gleichem Recht wie der französische Champagner beanspruchen kann?

Wohl selten. Der Gerechtigkeit zuliebe aber müssen wir konstatieren, daß die Firma Kupferberg ihre französischen Rivalen schon bei mancher Gelegenheit aus dem Felde geschlagen hat. Ihre Kellereianlage (sieben Etagen)

steht in der Sekt- bzw. Champagnerbranche einzige da. Nicht einmal die berühmtesten französischen Champagnerhäuser haben derartige Anlagen aufzuweisen. Deshalb bildet die Kupferberg-Sektkellerei eine Sehenswürdigkeit von Mainz, die jährlich von Tausenden besucht wird.



Degorgierhalle der Sektkellerei Kupferberg.



Messe am See (Gottesdienst in der Bittwoche).  
Nach dem Gemälde von † Raphael Rih (1829—1894)  
im Museum der Stadt Solothurn.

