DER OENOLOGE

44. Jahrgang • 2/2016

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

(Foto: Karl-Heinz Tappe)

EDITORIAL

Das ist eine Premiere für mich!

Christian von Wallbrunn 10

FORSCHUNG & LEHRE

Hochschule Geisenheim auch 2016 Partner der Regio Wein 12

OENOLOGEN IM PROFIL

Interview mit Dipl.-Ing. Jürgen Aumüller, Schloss Wackerbarth 13

Editorial

Das ist eine Premiere für mich!

Das erste Mal, dass ich ein Editorial für den Oenologen schreibe. Und das nicht nur als Wissenschaftler der Hochschule Geisenheim, sondern auch in meiner Funktion als einer der Vize-Präsidenten des BDO.

Ein Thema, das mich derzeit sehr beschäftigt, ist Kommunikation. Je nach Definition geht es dabei mehr oder weniger um den Austausch bzw. die Übertragung von Informationen, nicht nur im technischen Sinne.

Funktioniert das immer? Verstehen wir uns wirklich? Juristen sprechen ein anderes Deutsch als ein Naturwissenschaftler, ein Ökonom verwendet Deutsch in einer andern Form und Winzer besitzen ebenfalls eine andere Sprache.

Verstehe ich beispielsweise meinen Zulieferer im Gespräch in Bezug auf seine Produkte wirklich und kommuniziere ich meinen Kunden meine Arbeit und meine Produkte auch so, dass diese verstehen und schlussendlich kaufen?!?

Einfach gesagt, reden wir verständlich miteinander! Hören wir den anderen aber auch wirklich zu um verstehen zu wollen!

Ein aus meiner Sicht wichtiger Punkt ist die richtige Kommunikation, sprich der Austausch und die Übertragung von Informationen, zwischen der Wissenschaft und der Praxis.

Leider verstehen sich beide Seiten nicht immer so wie es wünschenswert wäre.

An dieser Stelle sehe ich den BDO in seiner Pflicht und es ist mir ein Anliegen in meiner Funktion als Vizepräsident diesen Brückenschluss zu stemmen.

Alle, die Wissenschaft, die Praxis und der BDO können dadurch nur gewinnen!

Ich wünsche eine schöne Zeit, gefüllt mit sinniger Kommunikation

Christian von Wallbrunn
Vizepräsident BDO

Aus der Geschäftsstelle

Simone Böhm berichtet über aktuelle Ereignisse beim Bund Deutscher Oenologen

Lieber Mitglieder,

in der letzten Ausgabe hatten Sie an dieser Stelle bereits den Bericht aus der Geschäftsstelle. Hier möchte ich Sie regelmäßig darüber informiert halten, was in der Geschäftsstelle des BDO e.V. passiert. Um Ihnen einen Einblick in die Arbeit zu geben und anzuregen, in welchen Belangen Sie sich bei mir melden dürfen. Generell zu allen Belangen rund um das Thema „Wein“ – denn ich werde bestmöglich versuchen zu vermitteln, zu verbinden und Sie miteinander in Austausch zu bringen.

BDO-Forum

Die Verbandsgemeinde Grünstadt-Land veranstaltet in Kooperation mit dem Bund Deutscher Oenologen e.V. ein Forum zum Thema „Weinwirtschaft im Wandel“.

Im Zentrum der einzelnen praxisorientierten Vorträgen werden konkrete Aussagen, Maßnahmen, Berechnungen und Hilfestellungen gegeben. Diese können direkt in den Betrieben, gleich welcher Größe, umgesetzt werden.

Als Referenten wurden u.a. Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz von der Hochschule Geisenheim, Prof. Dr. Ulrich Fischer vom DLR Neustadt sowie Bernhard Degünther von der DLR in Oppenheim gewonnen.

Angesprochen zu diesem kostenfreien Forum sind alle Weinbaubetriebe, Sektproduzenten sowie Exportbetriebe.

Veranstaltungsort ist die Tagungsstätte Rosengarten in 67283 Obrigheim/Pfalz. Die Dauer des Forums ist von 14 bis 18 Uhr geplant.

Nähere Informationen und das Programm erhalten Sie in der März-Ausgabe von DER OENOLOGE.

ECOVIN-Jahrgangspräsentation

Ecovin-Weingüter aus dem Rheingau, der Hessischen Bergstrasse und dem Mittelrhein präsentieren Ihre aktuellen Kollektionen im Foyer des Campus Gebäude der Hochschule Geisenheim.

Zwischen 13.00 und 18.00 Uhr können alle Weinfreunde und Fachbesucher die verschiedenen Bioweine-/ Sekte in einer offenen Probe verkosten.

Zeitgleich findet vom Hessischen Landesamt für Naturschutz, Umwelt und Geologie (HLNUG) in denselben Räumlichkeiten eine Ausstellung zum internationalen Jahr des Bodens statt.

Job-Portal

Die Vermittlung und Weitergabe von Stelleninformationen liegt mir sehr am Herzen und daher rege ich die Nutzung des Job-Portals und die Kooperation mit Herrn Regner von www.weinjobs.com an. Der Vorteil für BDO Mitglieder liegt in der kostenfreien Nutzung, des sonst kostenpflichtigen Inserierens. Machen Sie bitte rege Gebrauch von diesem Angebot! Sowohl zur Stellenausschreibung, als auch zur Stellensuche. Ich unterstütze Sie hierbei gerne! Zudem besteht die Möglichkeit, anonymisierte Angebote und Offerten über den Newsletter zu versenden.

Weiterbildung

Welche Themen interessieren Sie? Welche Zeiträume bieten sich an für Weiterbildung? Welche Formate würden Ihnen gefallen? Wo sollen diese stattfinden? Da Weiterbildung ein wesentlicher Punkt in unserem Leben geworden ist, möchte ich näher dran sein an Ihnen! Lassen Sie mich wissen, zu welche Themen und an welchen Orten Sie sich Input wünschen!

BDO-Gruppe Obermosel-Saar-Luxemburg

Besonders freue ich mich diesen Monat über diese Nachricht: Sandra Reiter wird künftig die Leitung der Region Obermosel-Saar-Luxemburg übernehmen. Dies wurde kurz vor Redaktionsschluss bekannt und in der nächsten Ausgabe des „Oenologen“ wird sie sich Ihnen nebst Kontaktdaten vorstellen.

Ihnen allen eine gute Zeit und die besten Grüße aus der Geschäftsstelle

Simone Böhm
Kontakt:
simone.boehm@
oenologie.de

Natur – Struktur – pur

Fotograf Karl-Heinz Tappe erklärt wie seine Titelfotos für DER OENOLOGE entstehen

Es fällt einem sehr leicht, sich für Wein, Weinstöcke und Weinberge gerade im kulturbeladenen Rheingau zu begeistern, insbesondere dann, wenn gerade mal in 100 Metern Entfernung von Haus und Kamin entfernt die Weinstöcke in der hügeligen Landschaften, denen der Rhein zu Füßen liegt, wachsen und sie dabei ihre Schönheit Jahr für Jahr dem Rhythmus der Jahreszeiten folgend ändert und ihre unterschiedliche Farbenpracht entfaltet. Nicht nur die sorgfältig exakt angelegten Weinstockreihen, deren Ausrichtung den Weintrauben die optimale Sonneneinstrahlung ermöglichen soll, sondern auch die Strukturen der Weinblätter und Weintrauben in der Farbenvielfalt eines Regenbogens lässt jedes Fotografenauge aufblitzen.

Kar-Heinz Tappe entdeckt mit seiner Kamera die schönen Momente in der Kulturlandschaft des Weinbaus

Es ist immer eine Frage des Standpunktes, des inneren wie des äußeren. Die Perspektive, der Blickwinkel und der Fokus – der zufällige und der gesuchte sind ebenso von Bedeutung wie der Bildausschnitt. Datum und Zeitpunkt sowie Ort (dem Standpunkt des Betrachtens) lassen die Bandbreite der zu erwartenden Wetter-, Licht-und Vegetationswachstumsverhältnisse erahnen. Dies alles und einiges mehr sind die entscheiden Faktoren, für das, was auf dem Chip in einer 4tausenstel oder in einigen Sekunden gespeichert wird. Aber nicht zu vergessen die Intuition und die Kreativität des Fotografen, aber auch der reine Zufall sind mit im Spiel für das Ergebnis des Einfrierens, dessen, was an beleuchtetem Etwas in Lichtgeschwindigkeit durch das Objektiv den Chip erreichet und dort gespeichert wird.

Doch ohne Begeisterung für die Faszination, die von diesem Gewächs oder von anderen zu fotografieren Objekten etc. ausgeht, entstehen in der Regel nur mittelmäßige Fotos. Mich begeistert als Hobby-Fotograf die Natur in ihrer unendlichen und sich immer wieder neu entwickelnden Schönheit in Form, Strukturen und Farben. Es ist die unglaubliche Präzision, wie die Natur zig millionenfach alle Lebensformen in Flora und Fauna reproduziert und Anpassungen an die veränderten Gegebenheiten bis hin zu Mutationen – aber nur aus unserer Sicht anstrengungslos – vornimmt. Die Schönheiten des Gesehen und Fotografierten festzuhalten, um sie immer und immer wieder anzuschauen zu können, fesselt mich. Erinnerungen und damit auch Gefühle an Situation verblassen und verstecken sich in unserem Inneren, doch Bild (und Film) bringen sie blitzschnell wieder ans Tageslicht. Meine erste Kamera, eine AGFA-Klick habe ich im Alter von 10 Jahren gekauft; es folgten dann technisch verbesserte Versionen von unterschiedlichen Herstellern bis hin zu den Spiegelreflex- und Digitalkameras. Vor allem Kinder- und Familienfotos füllen zig Fotoalben. Heute ist der PC, der Tausenden von Fotos ein zu Hause gibt. Aber auch Facebook beherbergt inzwischen meine Pixelmasse in der Datenbank mit über 7.000 Fotos.

Karl-Heinz Tappe

Angebot für BDOler

Hörbuch von Hans-Reiner Schultz für BDO-Mitglieder günstiger

Hans Reiner Schultz, Professor für Weinbau an der Hochschule Geisenheim, hat im Hörbuch „Grundlagen des modernen Weinbaus“ die umfassenden Kenntnisse zum Weinan- und -ausbau festgehalten.

Ein hörenswertes, allumspannendes und kurzweiliges Format über zwei CD-Längen.

Die Begeisterung über das Hörbuch liegt auch bei Stuart Pigott: er bezeichnete das Hörbuch gar als „Eine neue Dimension!“ und hat in der Frankfurter Sonntagszeitung vom 15.11.2015 darüber berichtet.

Inhalte CD1: Die Weinrebe, klimatische Voraussetzungen, Weinbauzonen, regionale Identität, Lehren aus der Reblauskatastrophe, Rebschnitt, Laubwandmanagement, Blütephase, Laubschnitt, Pilzkrankheiten, Pflanzenschutzmittel, Traubenbildung, Beerenentwicklung, Aromastoffgruppen

CD2: Traubenverarbeitung, Weinbereitung, Farbstabilität, Rotunden, Hefe, Schweflige Säure, Gärung, Reinzuchthefen, Ausbau im Holzfass, ökologischer und biodynamischer Anbau, Terroir

Für BDO-Mitglieder: 14,50 statt 19 Euro

Bestellung mit Angabe von Name, Anschrift und Anzahl der gewünschten Exemplare an simone.boehm@oenologie.de.

BDO-Gruppe Sachsen & Saale-Unstrut

Die BDO-Gruppe Sachsen & Saale-Unstrut lädt am 1. März um 18 Uhr zum Vortrag „HACCP in Weingut und Kellerei“ ins Weingut Schloss Wackerbarth nach Radebeul ein.

Referenten sind Sven Scharr, Scharr & Collegen Beratung zu HACCP, IFS & BRC und Ines Fehrmann, Ex. Leitung Qualitätsmanagement Mack & Schühle AG

Der Abend wird zu folgenden Punkten gestaltet

- allgemeine Informationen zu HACCP
- Implementierung im Weingut / Kellerei
- gesetzliche Anforderungen & Kontrollen
- Anforderungen durch Kunden
- interne & externe Audits
- kontinuierliche Verbesserung und Optimierungen des Systems

Es gibt als Impuls grundlegende Informationen zu HACCP und folgend können individuelle oder allgemeine Fragen gestellt werden.

Wer bereits ein HACCP System im Betrieb erstellt hat kann dieses gern mitbringen zur gemeinsamen Evaluierung.

Wir freuen uns auf regen Austausch zwischen Referenten und Teilnehmern.

Die Veranstaltung ist bis ca. 20:30 Uhr geplant.

Gerne dürfen zu diesem Abend interessierte Gäste und Nicht-BDO-Mitglieder mitgebracht werden.

Zur Planung vor Ort und Vorbereitung der Referenten wird um Anmeldung bis spätestens 16. Februar 2016 gebeten. E-Mail: bdo-sachsensaaleunstrut@oenologie.de

Hochschule Geisenheim Partner der Regio Wein

Studierende des Medienprojekts stellen Weinberg & Bühnenprogramm

Geisenheim auf der Regio Wein 2015

Nach der Premiere im Jahr 2015 öffnet die Regio Wein im Rahmen der Rheinland-Pfalz Ausstellung vom 12. bis 20. März 2016 ihre Tore. Knapp 80 Aussteller präsentieren während der Messelaufzeit ihre Weine und Betriebe.

Die Hochschule Geisenheim ist Partner der Regio Wein und gestaltet inhaltlich mit diversen Gruppen des Medienprojektes die Ausstellungsfläche mit: eine Gruppe der Studierenden wird als zentralen Blickpunkt einen bereits begrünten Weinberg in der Messehalle entstehen lassen. In diesem Weinberg kann der Besucher die Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau und Spätburgunder in direkter Nachbarschaft sehen und vergleichen. Auf die Rebsorten und die vier unterschiedlichen Bodenarten, die ebenfalls gezeigt werden, wird in den großformatigen Infoboxen eingegangen.

Die Ausarbeitung eines Bühnenprogramms lag in den Händen weiterer Studierender, die an allen Messetagen mit Vorträge und Verkostungen zu den Themen Wein & Genuss, Informationen zur Region, Rebsorten im Vergleich, Von der Trauben zum Wein und weiteren Themen die Besucher in die Welt des Weines führen werden.

Eine Aromabar, die zum Riechen und Raten einlädt, ist ebenfalls auf der Ausstellungsfläche zu sehen, sowie Postkarten und Plakate, die zum Thema „Wein“ und „RegioWein“ entwickelt wurden.

Infos zu Messe: www.regiowein.de

Wenn Betriebswirte Wein machen

An der Hochschule Heilbronn ist ein Lehrweinprojekt gestartet, bei dem Studierende praktische Erfahrungen in der Vinifizierung sammeln

Um den Weinbetriebswirten ein besseres Verständnis der oenologischen Praxis zu ermöglichen, geht der Studiengang Weinbetriebswirtschaft der Hochschule Heilbronn neue Wege. Im kürzlich begonnenen Lehrweinprojekt verbinden sich Theorie und Praxis. So soll das Studium noch effektiver werden.

Ziel des Studiengangs ist es, neben einem tiefen Verständnis der Betriebswirtschaft und des Marketings ein fundiertes Wissen über die Prozesse der Keltertraubenproduktion und der Weinherstellung zu vermitteln. Junge Menschen werden so befähigt, Führungspositionen in der Weinbranche zu übernehmen. Mit der letzten Reform der Studien- und Prüfungsordnung hat Wein wieder einen weitaus größeren Raum im Studium der Weinbetriebswirtschaft erhalten.

Im von Prof. Dr. Michael Brysch-Herzberg und Martin Seidel eingeführten Lehrweinprojekt haben die Studierenden jetzt die Möglichkeit, den theoretisch behandelten Stoff mit praktischer Erfahrung zu verbinden. Im Wintersemester 15/16 stellten die Studierenden in Kleingruppen Wein nach unterschiedlichen Zielvorgaben her. Aus Rieslingmost entstand ein fruchtig-lieblicher, ein fruchtig-halbtrockener und ein trocken-körperreicher Wein sowie zwei Sektgrundweine.

Die Gruppen erhielten jeweils 25 Liter keltertrüben Most. Nachdem sich die Studierenden mit den in der Praxis üblichen Schnelltests und anhand der Sensorik ein eigenes Bild vom Most gemacht hatten, bekamen sie eine Grapescananalyse an die Hand. Auf Basis der im vorangegangenen Sommersemester vermittelten Theorie und in Abhängigkeit vom Zielprodukt, mussten die Studierenden entscheiden, wie sie weiter vorgehen. Für die Vorklärung mittels Sedimentation mussten die geeigneten Behandlungsmittel ausgesucht werden. Auch die anfängliche Nährstoffgabe, eine Anreicherung, eine Säuerung etc. mussten festgelegt werden. Passende Reinzuchthefen wurden ausgesucht.

Nach Einleiten der Gärung erfolgte die Gärsteuerung im Temperaturschrank. Die Dichteabnahme wurde mit dem Handbiegeschwinger überwacht und die Sensorik möglichst täglich überprüft. Auftretenden Fehlentwicklungen wie z. B. Gärungsböcksern wurde frühzeitig entgegengewirkt. Bei vorangeschrittener Gärung wurde der Restzuckerghalt nach Rebelein bestimmt und die Gärungen zum passenden Zeitpunkt gestoppt. Die Jungweine wurden stabilisiert, filtriert und abgefüllt.

„Mit einer klar definierten Zielsetzung und freier Kreativität in der Vinifizierung, war das Projekt für mich als Winzertochter eine tolle und lehrreiche Erfahrung.“

Lisa Vollmayer, Weingut Vollmayer

Ein Höhepunkt war kurz vor Weihnachten noch das Einleiten der Flaschengärung zur

Versektung der Sektgrundweine. Im Sommersemester wird die Hefe abgerüttelt und degorgiert.
Ziel des Projektes ist es, die Theorie anhand der praktischen Arbeiten zu veranschaulichen und zu vertiefen. Die Studierenden müssen nicht nur zu allen Entscheidungen in den Gruppen eine Einigung herbeiführen, sondern jeden Schritt protokollieren und anhand der gängigen Literatur Entscheidungen begründen. Das Projekt fördert so nicht nur die Fachkenntnis, auch die Teamfähigkeit und der Umgang mit Konflikten in den Gruppen wird trainiert.
Einen großen Vorteil sehen die Studierenden und die Lehrenden darin, dass der Spaß an der Projektarbeit das Lernen und Lehren erleichtert. Das Projekt wird in den nächsten Jahren fortgesetzt und ein fester Bestandteil in der Lehre sein.
Für alle, die mehr erfahren möchten: Der Studiengang Weinbetriebswirtschaft wird vom 13. bis 15. März auf der Prowein in Düsseldorf (Stand: 13E121) und am 24. und 25. Februar auf den Fränkischen Weinwirtschaftstagen vertreten sein.

Verschließen der Sektflaschen für die Flaschengärung

Oenologen im Profil

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute?
Nach dem Studium durfte ich als Kellermeister den Aufbau von Schloss Wackerbarth (102 ha) und die Qualität der Weine und Sekte aktiv mitgestalten. Aktuell bin ich als Betriebsleiter auf Schloss Wackerbarth tätig.

Was bedeutet Ihnen die Zeit in Geisenheim? Wie halten Sie Kontakt zu Geisenheim?
Für mich war die Studienzeit eine sehr schöne Zeit. Man hat viele Leute kennengelernt und sehr viel erlebt.
Durch Geisenheim habe ich Kontakt zu verschiedenen Betrieben bekommen, in denen ich als Praktikant tätig war und welche heute gute Freunde sind.
Ich hab heute noch Kontakt zu etlichen Kommilitonen und einige sind zu meinen besten Freuenden geworden.
Der Kontakt nach Geisenheim zu halten gestaltet sich ein wenig schwierig, durch die Distanz nach Dresden. Man sieht sich aber bei verschiedenen Veranstaltungen und gegenseitigen Besuchen.

Dipl.-Ing. Jürgen Aumüller, Abschluss in Geisenheim im Juli 2002

Was fasziniert Sie am Thema Wein?
Man lernt spannende und beeindruckende Persönlichkeiten kenn, Wein ist ein sehr vielschichtiges und faszinierendes Genussmittel. Der Wein erzählt eine Geschichte über den Jahrgang, wo er gewachsen ist und wer in gemacht hat. Man lernt nie aus und man entdeckt immer wieder neu Sachen. Dort wo Wein getrunken wir, sind die Menschen gastfreundlich. Wein ist nicht nur ein Genussmittel sondern auch eine Lebenseinstellung.

Ihre Vision für die Weinbranche?
Die Zukunft für die Weinbranche sollte sein, die Weinkulturlandschaft zu erhalten und eine höhere Wertschätzung für den deutschen Wein. Was wäre die Weinkulturlandschaft ohne den Winzern, welche sie bewirtschaften und erhalten.

Ihre Empfehlung an die Studierenden in der Wein- und Getränkebranche?
Die eingefahrenen Wege verlassen und so oft wie möglich über den Tellerrand schauen. Was man in den jungen Jahren nicht an Praktika im Ausland gemacht hat, wird man später mit Familie nicht mehr machen. Diese Erfahrung im Ausland bereichert einen sehr in der Persönlichkeit. Dabei sollte man sich immer wieder die Frage stellen, in welchen Bereichen man später arbeiten möchte. So kann man seine Praktika danach ausrichten.

Kontakt:
aumueller@schloss-wackerbarth.de

Das Interview führte Ines Fehrmann

Fassreport 36

Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Semester 2006 bis 2010

Leider muss man feststellen, dass dieses Semester erst das zweite in diesem Jahrhundert ist, dessen Absolventen wieder mal ein Abschlussfass haben schnitzen lassen. Die alte Geisenheimer Tradition gerät immer mehr in Vergessenheit.

Hannah Fiegenschuh, die heute in Frankreich arbeitet und diesem Semester angehörte, hat uns für diesen Fassreport einen Bericht zur Verfügung gestellt.

„Schon zu Beginn unseres Studiums wurden wir über die Tatsache informiert, dass wir uns im letzten Diplomjahrgang befinden. Schnell war klar, dass dies eine Besonderheit ist und ein gewisser Stolz breitete sich unter den Studenten aus. Die Umstellung zu Bachelor und Master erleichtert die Internationalisierung und die weltweiten Anerkennungen. Man darf aber auch festhalten, dass der deutsche Ingenieur weiterhin im In- und Ausland ein Qualitätsbegriff ist. Wir freuten uns also darauf, noch zu dieser „aussterbenden Art“ gehören zu dürfen. Schon in der Einführungswoche 2006 hatten wir Gelegenheit, den Holzfasskeller der Hochschule zu besichtigen und schnell war klar, dass wir diesen Schritt gehen wollen, die bis dahin länger ruhende Tradition des Abschlussfasses wieder neu aufleben zu lassen. Ich gebe zu, dass das alles stark von mir persönlich ausging. Ich fand aber schnell eine kleine Gruppe von motivierten Unterstützern. Das Thema der Umstellung des Studienganges war in unseren Augen sehr geschichtsträchtig für die Hochschule und bedurfte einer Verewigung.

Im Jahre 2010 schlossen wir unser Studium als Diplom-Ingenieur ab; gleichzeitig gab es auch die ersten Absolventen des Bachelor-Studienganges, die ein Jahr nach uns, also 2007, ihr Studium begonnen hatten. Unser Fassboden ist aber nur von den Diplom-Ingenieuren gestiftet worden.

Natürlich findet sich in dem Fassmotiv eine gewisse Arroganz wieder. Das Diplom wird besser dargestellt als der Bachelor. Dennoch reichten wir uns die Hand und stellten gemeinsam die Vergangenheit und die Zukunft der Absolventen von Geisenheim dar. Nach der Rückkehr vom BPS (Business Process Solutions) und in den ersten Zügen der Diplomarbeit starteten wir die Organisation und Umsetzung und haben unserem gesamten Semester angeboten, sich am Fass zu beteiligen. Gleichzeitig wurde die mit dem Künstler entwickelte Skizze präsentiert und zur Diskussion freigegeben. Es gab sehr viel positives Feedback und nur einige kleine Veränderungsvorschläge. Außerdem war die Beteiligung sehr hoch, so dass die Sache wortwörtlich „geritzt“ war. Am Tag der Diplomübergabe, quasi am Abend der Diplomparty, haben wir uns alle gemeinsam mit Johann Seckler im Holzfasskeller des Instituts eingefunden um den Fassboden einzuweihen.“

(Foto: Hartmut Tesch)

Auf der Edelstahlplatte sind unter der Überschrift: „Diplom-Ingenieure 2010 – Die letzten ihrer Art“ 70 Namen der Absolventen aufgeführt. Neben der bereits erwähnten Hannah Fiegenschuh hat uns auch Kai Saulheimer (Weingut in Rheinhessen) bei den Recherchen zu diesem Semester unterstützt. Einige weitere Absolventen sollen nachfolgend noch erwähnt werden: Christian Dautel (VDP-Weingut in Württemberg), Sabine Fleischer (Weingut der Stadt Mainz in Rheinhessen), Christine Huff (Weingut in Rheinhessen), Reichsgraf von Plettenberg (Weingut an der Nahe) und Philipp Wedekind (Weingut in Rheinhessen).

Während der Studienzeit dieses Semesters ist noch auf zwei Ereignisse hinzuweisen, die wir den „Geisenheimer Berichten“ entnehmen konnten:

Am 31.8.2007 fand eine Festveranstaltung statt, in der der 1882 in Geisenheim durch Professor Dr. Müller – ein Schweizer aus dem Kanton Thurgau – gezüchteten Müller-Thurgau-Rebe gedacht wurde. Es war das 125-jährige Jubiläum dieser Traubensorte. Im selben Jahr fand auch der erste Bordeaux – Geisenheim Workshop über die zukünftige Forschung und Lehre statt. Eine enge Kooperation der beiden renommierten Standorte wurde vereinbart.

Wolfgang Heeß

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde jetzt mit Dipl.-Ing Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen. Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- Winzermeister oder Weinbautechniker oder Bachelor bzw. Ingenieur (w/m) Weingut Nelles, Bad Neuenahr
- Praktikumsstelle im Bereich Marketing Weingut Elena Walch, Tramin – Südtirol
- Vivino, Business Developer Vivino, www.vivino.com

Mehr Stellenangebote unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

Hochschule Geisenheim University

Julius Glück

Ref.: Robert Göbel - Jon Hanf

Entwicklung eines Selbstanalysekonzeptes für direktvermarktende Weinerzeuger mit dem Schwerpunkt Corporate Identity

Fundamental für die Erstellung einer Weinmarketingkonzeption sind die Definition einer Unternehmensphilosophie, nach welcher sich die gesamte Marketingkonzeption richtet und das Entwerfen einer Wort-Bild-Marke, welche für alle eingesetzten Marketinginstrumente durchgängig zu verwenden ist. Ebenfalls wichtig ist es, aus der Erzeuger Sichtweise auszubrechen und sich in die Welt des Kunden bzw. der diversen Zielgruppen hineinzuversetzen. Die fünf Weinmarketingbausteine Public Relations , Ab Hof Verkauf , Sortimentsstrukturen, Service- & Beschwerdemanagement, sowie die Corporate Identity sind an Unternehmensphilosophie und Kundenzielgruppen auszurichten. Voraussetzung einer Kontrolle des eigenen Weinmarketings ist, Ziele und Erwartungen an die einzeln eingesetzten Marketinginstrumente schriftlich festzuhalten. Daraus lassen sich dann Bewertungsbögen erstellen.

Johannes Bräuninger

Ref.: Rainer Keicher – Hans-Peter Schwarz

Energieeffiziente Sprühgeräte in Raumkulturen

Durch den Einsatz von Gebläsen im Weinbau kann auf verschiedene Situationen in der Wachstumsperiode der Rebe reagiert werden. So stellen Arbeitsschritte wie der Pflanzenschutz hohe Anforderungen an die technischen Geräte. Durch energieeffiziente Geräte können diese Arbeitsschritte wirtschaftlicher und umweltfreundlicher gestaltet werden.

In der vorliegenden Arbeit wurde ein auf Simulationen basierendes Radialgebläse gebaut, welches eine kleine Baugröße aufweist und elektrisch betrieben wird. Durch die geringe Baugröße war es möglich, drei Gebläsepaare übereinander anzuordnen. Desweiteren wurden die Gebläse einzeln über Frequenzumrichter angesteuert, was ein individuelles An- und Abschalten, sowie separate Drehzahlregulierung ermöglicht. Durch die Möglichkeit jedes Gebläse in seiner Ausströmrichtung zu verstellen, konnte auf viele Parameter exakt eingegangen werden.

Die anfangs simulierten Werte wurden erreicht. Das Schrägstellen der Gebläse hat sich ebenfalls sehr positiv auf das geförderte Luftvolumen und die vom Luftstrom abgedeckte Fläche ausgewirkt. Desweiteren konnte gezeigt werden, dass mit einem Gebläsepaar bereits ausreichend Luftvolumen und Luftgeschwindigkeit erzeugt werden kann, um frühe Pflanzenschutzmaßnahmen durchzuführen.

Der Einsatz von Radialgebläsen im Weinbau bietet großes Potential, da diese Gebläseausführung noch nicht ausgereift ist. Es gibt noch weitere Optimierungs- und Energieeinsparungsmöglichkeiten.

Marissa Echtle

Ref.: Gergely Szolnoki – Dieter Hoffmann

Saisonale Weine – Analyse saisonaler Produkte der Weinwirtschaft

In dieser Arbeit soll analysiert werden, wie Einzelhändler mit den unterschiedlichen saisonalen Anforderungen des Jahres umgehen und welche Weine dabei eine Rolle spielen. Von einer grundlegenden Analyse saisonaler Prozesse, werden Kriterien zur Bestimmung saisonaler Produkte abgeleitet und Weinsortimente ausgewählter Händler im Hinblick darauf kategorisiert und analysiert. Dies geschieht im Rahmen einer achtwöchigen Primäruntersuchung des Wein- und Schaumweinsortimentes in vier Filialen von ALDI Süd, Lidl, REWE und EDEKA im Raum Gengenbach. Die Anwendung einer geeigneten Analysemethode erlaubt Rückschlüsse auf saisonale Produkte und ihrer Eigenschaften wie z.B. Preis und Geschmack.

Martin Hamm

Ref.: B. Berkelmann-Löhnertz - M. Stoll

Bekämpfung der Schwarzfäule (Guignardia bidwellii) mittels Ultraviolettstrahlung im C-Bereich und deren phytosanitäre Folgen

Die Arbeit beschäftigt sich mit der Bekämpfung des Erregers der Schwarzfäule an Topfreben mit Hilfe von ultravioletter Strahlung im Bereich von 254 nm. Dieses neue physikalische Verfahren bietet die Möglichkeit, den hohen Fungizideinsatz im Weinbau zu senken. Hierbei ist es wichtig, die UV C-Behandlung bezogen auf den Zeitpunkt der Infektion optimal zu terminieren. Zudem stellte sich die Frage, ob eine Behandlung mit UV C-Strahlen Einfluss auf das Wachstum der Rebe hat. Unabhängig von der Wiederholung der UV C-Behandlung direkt vor der Inokulation (einfache oder mehrfache UV C-Bestrahlung innerhalb von 24 Stunden) ergaben sich an den inokulierten Topfrebenblättern keine Unterschiede hinsichtlich Befallshäufigkeit oder Befallsstärke. Im Gegensatz dazu erbrachten UV C-Behandlungen innerhalb der Inkubationszeit interessante Ergebnisse. Am Tag der Inokulation sowie am zweiten und dritten Tag danach war eine deutliche Senkung des Schwarzfäulebefalls im Vergleich zur Kontrolle zu erkennen. Demnach wäre eine UV C-Behandlung im Freiland im ersten Viertel der Inkubationszeit empfehlenswert. Bei den ergänzenden Versuchen war ein negativer Einfluss der UV C-Bestrahlung auf das Trieb- und Blattwachstum zu verzeichnen. Diese Hemmwirkung korrelierte mit der Erhöhung der Bestrahlungsdosis.

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten per E-Mail: ddw@meininger.de oder Fax: 06321 89 08 21. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.