



# DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 4/2015

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



## EDITORIAL



**Modethema  
Nachhaltigkeit**

Sonja  
Ostermayer 26

## FORSCHUNG & LEHRE



Studierende besuchen Weingüter  
in Baden, der Schweiz & Italien 28

## OENOLOGEN IM PROFIL



Christian Dautel 30

## Editorial

### Modethema Nachhaltigkeit

Modethema, Selbstverständnis oder Verantwortung für kommende Generationen? In diesem Spannungsfeld wird das Thema Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft diskutiert.

Vergleicht man die Produktionsprozesse



in der deutschen Weinwirtschaft mit Produktionsprozessen in anderen Branchen, so stellt so mancher die Frage "Warum sich mit dem Thema überhaupt beschäftigen?". Weinbau wird in Deutschland

vorwiegend in familiengeführten Unternehmen betrieben. Die Dauerkultur ist darauf angewiesen, dass das Ökosystem für kommende Generationen intakt bleibt. Doch wie sieht es mit der Artenvielfalt in unseren Weinbergen aus? Dennoch: gerade in der jungen Winzergeneration wächst das Bewusstsein für ökologische Bewirtschaftungsweisen. In Rheinhessen hat der Ökoweinbau mittlerweile einen Anteil von neun Prozent erreicht. Der Strukturwandel schreitet voran und zeigt, dass die erreichten Betriebsgrößen sehr effizient wirtschaften und eine hohe Rentabilität erreichen. Der Einsatz von Wasser und Energie in der Kellerwirtschaft wird stärker in den Fokus genommen, denn Energie kostet Geld und verursacht CO<sub>2</sub>-Emissionen. Und Wasser ist ein kostbares Gut, das geschützt und sparsam verwendet werden muss. Es geht bei dem Thema um die Endlichkeit der natürlichen Ressourcen und den Schutz von Ökosystemen. Das wiederum hat was mit der Zukunft unserer Betriebe und unserer Familien zu tun. Daher lohnt es, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Die BDO-Regionalgruppe Rheinhessen hat ihr erstes Treffen unter den Titel "Nachhaltiges Wirtschaften" gestellt und war auf Stippvisite in der Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen in Bornheim, um sich von einem der modernsten und schlagkräftigsten Traubenverarbeitungssysteme in Deutschland zu überzeugen.

Sonja Ostermayer

## BDO probiert rot

### Gebietsgruppe Sachsen/Saale-Unstrut: Verkostung zum Thema Tannine, Mikrooxygenierung und Rotweinbereitung

Am 11. März 2015 fand in der Winzervereinigung Freyburg an Saale-Unstrut mit knapp 40 BDO'ern und interessierten Winzern der Region der Themenabend "Rotweinbereitung, Tannine und Mikrooxygenierung" statt. Prof. Dr. Durner und Dipl. Chem. Nikolaus vom DLR Rheinpfalz stellten in drei Referaten die neuesten Forschungen und Praxisanwendungen im Bereich Rotweinbereitung mittels Maischeerhitzung und Maischegärung sowie Anwendung von Tannin und Mikrooxygenierung vor. Unterstützt wurden die Fachvorträge von einer

Probe ausgewählter Spätburgunder-Weine, welche mit diesen Methoden vinifiziert worden waren. Die Weine wurden blind verkostet und zeigten eindeutig die in den Referaten beschriebenen Auswirkungen auf die Farbe, den Geschmack und das Mundgefühl der Weine. Die Zuhörer hatten viele Fragen, die sehr offen diskutiert wurden und nahmen viele neue Informationen mit nach Hause. Die Gruppe Sachsen/Saale-Unstrut dankt den beiden Moderatoren für diesen spannenden Abend.

Ines Fehrmann

## BDO Rheinhessen

### Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen beeindruckt mit hoher Schlagkraft und Energieeffizienz

Die BDO-Regionalgruppe Rheinhessen war unter der Themenstellung "Nachhaltige Weinwirtschaft" zu Gast bei der Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen in Bornheim. Der 230 Mitglieder umfassende Erzeugerzusammenschluss hat in den zurückliegenden zehn Jahren eine Neukonzeption für eine effiziente Traubenverarbeitung realisiert und das alte Kellereigebäude komplett modernisiert. Oberste Priorität haben Qualität, Arbeitseffizienz und Energieeffizienz im Prozess der Traubenverarbeitung. Denn die Klimaverschiebung mit ihren Wetterextremen erfordert eine hohe Schlagkraft. Gleichzeitig machen die Qualitätsanforderungen des Marktes einen intensiven Einsatz von Energie erforderlich. Vier Annahmelinien ermöglichen es, an einem Tag 1 Mio. kg Trauben zu erfassen und zu verarbeiten. Mit der neuen Kelterstation und den Kellereianlagen wird in der Lesezeit die Ernte von 2.300 Hektar mit einem Anteil von 30 Prozent Rotwein und 70 Prozent Weißwein verarbeitet. Rot- und Weißweinverarbeitung sind so aufeinander abgestimmt, dass die eingesetzte Energie effizient genutzt werden kann. Die Konzeption der Verarbeitungslinien macht es möglich, dass die komplette Traubenverarbeitung von vier Mitarbeitern gesteuert werden kann.

Die Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen verfügt mittlerweile über eine Tankkapazität von 35 Mio. Liter. Davon sind

14 Mio. Liter für die gezügelte Vergärung ausgestattet. Jochen Nutbohm, einer der Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft in Bornheim, berichtete bei der Führung durch die neuen Kellereianlagen über den erfolgreichen Einsatz des neuen Kühlturmkonzepts der Firma Wagner in Alzey, das im Herbst 2014 mit allen Herausforderungen insbesondere in der Rotweinverarbeitung dazu beigetragen hat, ein hohes Maß an Energie einzusparen.

Ein Vortrag über Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft zeigte, dass in der Oenologie der Einsatz von Energie und Wasser die Schlüsselindikatoren nachhaltigen Wirtschaftens darstellen. Im Weinbau ist der Fokus stärker auf den Schutz von Boden und belebter Natur gerichtet, was insbesondere beim Pflanzenschutz und der Bodenbearbeitung zu berücksichtigen ist. Ein Überblick über die Möglichkeiten der Dokumentation und Kommunikation von nachhaltigem Wirtschaften in Unternehmen der Weinwirtschaft zeigte, dass das Thema in der Praxis mit viel Selbstverständnis umgesetzt wird, aber nicht kommuniziert wird. Insbesondere vor dem Hintergrund, dass Konsumenten zunehmend an den Produktionsschritten und der Herkunft von Produkten interessiert sind, bieten Labels wie FairChoice und FAIR'N GREEN die Möglichkeit, nachhaltiges Wirtschaften zu dokumentieren und zu kennzeichnen.

Sonja Ostermayer



## Kooperation mit Südafrika ausgebaut

Hochschule Geisenheim unterzeichnet Kooperationsvereinbarung mit der Universität Stellenbosch in Südafrika



Verstärkte Zusammenarbeit: Unterzeichnung des Kooperationsvertrags im Weingut Buitenverwachting, Kapstadt

Im Beisein des hessischen Ministerpräsidenten Volker Bouffier und einer Delegation hessischer Universitäts- und Wirtschaftsvertreter unterzeichneten der Präsident der Hochschule Geisenheim Prof. Hans Reiner Schultz und Prof. Maret du Toit, Chair des Department of Viticulture and Enology sowie des Institute for Wine Biotechnology am 17. März 2015 auf dem Weingut Buitenverwachting in der Nähe von Kapstadt ein Rahmenabkommen zur verstärkten

Zusammenarbeit in den Bereichen Bachelor- und Master-Ausbildung, Promotionen und Schulung von Hochschulpersonal. Die bereits bestehende Zusammenarbeit mit der Universität Stellenbosch in den Agrarwissenschaften wird so auf eine neue rechtliche Basis gestellt. Dadurch erfolgt eine effektivere und mit Blick auf die Studierenden bereits in Bachelor-Studienprogrammen verstärkte Internationalisierung in Lehre und Forschung.

Vor allem der Forschungsbereich profitiert von dieser Zusammenarbeit, da zu Versuchszwecken pro Jahr zwei Vegetationsperioden (Nord-Süd-Hemisphäre) genutzt werden können, wodurch Forschungsgelder von beiden Partnern zeitlich und inhaltlich effizient eingesetzt werden.

Mit dieser Kooperationsvereinbarung setzt die Hochschule konsequent ihre Strategie der Einbindung externer Partner fort. Sie ergänzt die bereits bestehende Zusammenarbeit mit der Universität Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentinien sowie der Universität Bordeaux und dem Australian Wine Research Institute, welche sich in der BAG-Alliance (Bordeaux-Adelaide-Geisenheim) mit einem virtuellen Institut zusammengeschlossen haben. Der Fokus liegt dabei auf Synergien bei der gemeinsamen Erforschung der Folgen des Klimawandels, des vermehrten Aufkommens von Schaderregern in der Weinherstellung sowie der Analyse des chinesischen Weinmarktes.

Mit Hilfe dieser Forschungs- und Lehr-Plattformen werden nicht nur schneller wissenschaftliche Ergebnisse generiert, sondern diese bei allen Partnern auch praxisgerecht aufgearbeitet und in die jeweilige Branche transportiert. Nicht zuletzt kommt es darauf an, Studierende frühzeitig in die Realitäten der nationalen und internationalen Märkte einzubinden und so die praxisrelevanten Qualifikationen zu verbessern.

Prof. Dr. M. Großmann

## Perspektiv-Team für EM steht

Im Trainingslager in der Pfalz wurden die WEINELF-Spieler für die Europameisterschaft 2016 ausgewählt

Drei Tage lang war die Sportschule im pfälzischen Edenkoben fest in der Hand der WeinelF. Die Teilnehmer mussten dort mehrere Trainingseinheiten hinter sich bringen und lernten dabei eine Reihe neuer Spieler kennen. Denn es war auch ein Sichtungstraining angesetzt, nachdem Chefcoach Erich Rutemöller für den Sturm mehr Auswahl angefordert hatte.

13 junge Spieler aus Weinbaubetrieben stellten sich vor. Sechs wurden schließlich für das Perspektiv-Team ausgewählt, Neuaufnahmen sind aktuell nicht vorgesehen. Für die WeinelF auflaufen können künftig Moritz Volke (Weingut Schwibinger, Nierstein, Student in Geisenheim), Thomas Krischke (Leiter Herstellung Wein bei der Rotkäppchen Mumm Sektkellerei), Chris-

toph Eifel (Weingut Eifel, Trittenheim, Student in Geisenheim), Fritz Steitz (Weingut Steitz in Badenheim/Rheinhausen), Konstantin Gänz (Weingut Dr. Gänz, Guldental), Leif Listmann (Weingut Listmann, Dorn-Dürkheim/Rheinhausen).

Mit dabei war der erfahrene Coach Friedel Müller, der schon einige Jahrzehnte im Fußball aktiv ist. Unter anderem trainierte er beim SV Wehen-Wiesbaden die B-Junioren, die U17 und die U19, die er in der Bundesliga betreute. Aus dieser Zeit war er WeinelF-Torhüter Jürgen Fladung, Vizepräsident des SV Wehen, bekannt. Müller zögerte nicht lange als er gefragt wurde, ob er für Rutemöller einspringen kann. Die Teilnehmer des Trainingslagers waren hinterher trotz reichlich Muskelkater begeistert und konn-

ten nachvollziehen, warum seine Heimatzeitung geschrieben hatte, er sei einer der sympathischsten Zeitgenossen der Fußballszene. Auf dem Programm stand auch die Mitgliederversammlung, bei der vor allem auf anstehende Spiele wie das Ländermatch gegen Slowenien in Uelversheim (16. Mai) und den Kick gegen den FC Bundestag in Berlin (19. Mai) eingegangen wurde. Auch die Europameisterschaft 2016 in Deutschland warf ihre Schatten voraus. Präsident Robert Lönarz bat alle Beteiligten um Unterstützung bei der Suche nach Sponsoren.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung tagte die Vorstandschaft der WeinelF-Abteilung Verein zur Förderung der Weinkultur, der Dank der Bemühungen von Steuerberater Johannes Meuer aus Rüdesheim als gemeinnützig anerkannt wurde. Ort beider Versammlungen war das Weingut St. Annaberg hoch über Burrweiler, gelegen mitten in den Weinbergen. R. Knoll

## Baden, Schweiz, Italien

"Wie an einer Perlenschnur reihten sich Highlights aneinander":  
Geisenheimer Studierende auf Exkursion



Mit Michael Graf Goess-Enzenberg im Weinberg des Weingutes Manincor (Kaltern/Südtirol)

Nach mehr als 2.500 Kilometern, rund 20 Weingütern und Weinkellereien, zwei Konsortien und über 100 verkosteten Weinen sowie um viele Eindrücke und Informationen reicher, landete die Geisenheimer Exkursionsgruppe Ende Juli 2014 nach sieben erlebnisreichen Tagen wieder wohlbehalten in Geisenheim. Organisiert und unter Führung von Wilma Mattmüller-Schultz und Dozent Dr. Hermann Pilz hatten sich die Geisenheimer Studierenden zur großen Sommerexkursion aufgemacht mit einer Stippvisite in Baden, an den Genfer See, ins Wallis und anschließend Richtung Osten in die italienischen Regionen Piemont, Veneto und Südtirol.

Es begann bereits am Sonntagmittag mit dem Besuch bei Franz Keller – Schwarzer Adler in Oberbergen: Dass hier Enthusiasten mit einem Herz für den Kaiserstuhl am Werk sind, davon waren alle überzeugt, nachdem sie Fritz Keller und seine Frau Bettina sowie Sohn Friedrich Keller im neuen in die Lößterrassen integrierten Weingut und in urbadischem Ambiente beim Essen erlebt hatten. Bestaunt wurden auch die natürlich klimatisierten Löß-Höhlen, in denen die importierten Premiumweine in Holzkisten lagern und reifen bis sie im Weinhandel oder im eigenen Sternerrestaurant verkauft werden.

In der Schweiz war es interessant die Entwicklung des Familienunternehmens Schenk aus den kleinen Anfängen einer

Fassküferei zu einem Unternehmen mit eigenen Kellereien, Weingütern und Handelshäusern in der Schweiz, in Italien, Frankreich, Spanien sowie in Deutschland, Belgien und England zu sehen. Frank Hooij präsentierte Schenk SA in Rolle am Genfer See und eine Auswahl an Weinen aus allen Schenkhäusern. Vor allem beeindruckte der Besuch von Château Châtagneréaz mit Grand Cru Lagen, Schweizer Spezialitäten und einem phantastischen Blick auf den Genfer See.

Der weltweit bekannteste Chasselas der Schweiz "Aigle les Murailles" trägt bereits seit einem Jahrhundert das einprägsame Tiermotiv einer Smaragdeidechse auf dem Etikett. Die Weine von den gemauerten und von Eidechsen besiedelten Südterrassen oberhalb der Kellerei Henri Badoux SA im Chablais/Waadt erstaunten mit ihrer Eleganz und Fruchtnoten trotz biologischem Säureabbau.

Auch die Schenk eigene Domaine du Mont d'Or im Wallis ist ein Juwel. Schiefergeprägte Spitzenlagen auf 220 Terrassen, gestützt mit 15 Kilometern Trockenmauern und 50 bis 75 % Hanglage werden über den natürlichen See unterhalb des Montorge Gebirges bewässert. Für die Geisenheimer besonders interessant waren neben den Weinen aus Schweizer Rebsorten der als Geschenk von Schloss Johannisberg ins Wallis gelangte Riesling und die Bezeichnung "Johannisberg de Valais".

Im Piemont stand der Besuch bei Qualitätsfanatiker, Magier und Lichtgestalt des italienischen Weins Angelo Gaja auf dem Programm – für viele bereits der Höhepunkt der Exkursion. Es war ein besonderes Erlebnis, wie der wortgewaltige, gestikulierende Gaja mit sprühender Energie im aufwändig restaurierten mittelalterlichen Palazzo durch sein Leben, seine Weine und sein Philosophie führte. Er hat ein kleines Weinimperium aufgebaut mit verschiedenen Standorten in Italien und versteht es, Exklusivität zu schaffen. Für Privatleute sind Besuche in seinem Weingut nicht möglich – außer sie buchen mit Bezahlung von mehreren hundert Euro. So wurden innerhalb eines halben Jahres bereits 80.000 Euro für eine wohltätige Stiftung eingenommen. Für die Exkursionsgruppe war der Besuch bei Angelo Gaja ein exklusives Erlebnis, das man nicht jeden Tag geboten bekommt.

Fratelli Martini ist der Big Player in internationaler Vermarktung im Piemont mit eigenen Weinbergen, Zukauf von mehr als tausend Vertragswinzern aus ganz Piemont und zusätzlich Produkten aus anderen



Für viele der Höhepunkt der Exkursion:  
Der Besuch bei Angelo Gaja

Regionen Italiens. Martini punktete mit großen Dimensionen, moderner Technik und einem sakral wirkenden Holzfasskeller. Auch die Produktion von Asti Spumante und Moscato d'Asti war hier sehr interessant. Diese waren Hauptthema beim Besuch des Consortium delle Tuti di Asti, das 90 Prozent der Erzeuger vertritt, mit den Hauptaufgaben Vermarktungsunterstützung und Qualitätskontrolle.



Eine Schlüsselstellung in ihrer Region in Sachen Qualität haben auch die beiden nächsten Betriebe: So gilt Ca' dei Frati mit ihren erstklassigen Weinen mit Reifepotential als Erfolgsbringer am südlichen Gardasee. Die Brüder Dal Cero produzieren auf 150 Hektar aus der Sorte Turbiana frische, aber auch kräftige Weine mit einem Spiel von Eichenholz, Kräuter- und Zitrusnoten.

Die Familie Piona besuchten wir in ihrem Weingut Cavalchina in Custozza, südöstlich vom Gardasee. Sie werden als Erfinder des Bianco di Custoza bezeichnet. Besonderen Eindruck hinterließ hier die Produktion des mit knackiger Frucht und blumigen Noten besonderen Spitzenweines Amedeo, für dessen Herstellung die Trauben vor dem Pressen auf null Grad Celsius heruntergekühlt werden mit der Erklärung, so die Struktur der Beerenhäute aufzuschließen und mehr Aromen herauszulösen.

In Venetien war das exportstarke Weinhaus Zonin das erste Ziel. Neben der Produktion und dem Museum u.a. mit der größten Kollektion von Briefmarken mit Wein und Traubenmotiven wurden auch hier Weine und Prosecco aus den sieben eigenen Weingütern in Italien verkostet. Die Ausführungen zu den Marketingstrategien und dem neuesten cleveren Produktkonzept begeisterten die Studierenden.

Das nächste Highlight, das Weingut Roberto Anselmi in Montforte d'Alpone, liegt eigentlich im Soave-Gebiet. Doch während die Preisspirale und die Qualität für Soave immer weiter abwärts ging, wählte Roberto Anselmi einen anderen Weg und setzt auf niedrige Erträge, Dichtpflanzung und Weine mit Klasse anstatt Masse. Stil und Klasse beschreiben auch die ungewöhnliche Einrichtung des Weingutes mit Skulpturen

und schönem Mobiliar direkt neben der Abfüllung, im Personenaufzug und noch gesteigert mit eleganter Wohnzimmeratmosphäre im Barrique und Holzkistenlager. "San Vincenzo" und "Capital Croce", rein aus der Garganega Traube gekeltert, ohne DOC sondern als Veneto IGT vermarktet, brachten Roberto Anselmi die Bezeichnung "Juwel Italiens Weingüter".

Als echter Klassiker wird das über 150 Jahre alte Weingut Bertani nördlich von Verona gesehen, das bekannt ist für seine Amaroneweine und für klassische fruchtige Valpolicella. Erfolgreich ist auch das Vintage Konzept "Secco Bertani Vintage" mit Retroausstattung und wie Secco Bertani 1889 mit einem Anteil von Cabernet Sauvignon.

Im von hohen Felswänden begrenzten San Michele im Trentino werden gute Weinbergslagen hoch gehandelt. Da war es bei Endrizzi naheliegend, den Neubau geschickt unter der Erde an das schöne alte Kellergebäude anzugliedern. Sehr anschaulich ist der auf dem Keller entstandene Weinberg mit allen angebauten Rebsorten und deren Aromen korrespondierenden Duftpflanzen. Der Trento DOC Sekt, die Weine auch aus dem eigenen Weingut in der der Maremma, die stimmungsvolle Kellerführung und italienische Spezialitäten, viele gute Ideen in der Weinvermarktung, der Abend mit Familie Endrici – alles war einfach Spitze.

CAVIT in Ravina, südlich von Trient, ist die Vereinigung elf Winzergenossenschaften und damit von 4.500 Trentiner Weinbauern. Beeindruckt war die Gruppe bei der Präsentation der Geschäftsleitung dieser Zentralgenossenschaft von der klaren Exportstrategie und dem starken Werbeauftritt im wichtigsten Exportmarkt USA.



Besondere Kunst und Musik im Keller von Alois Lageder

In Südtirol gibt es Winzergenossenschaften, die fast ein Muss sind auf einer Exkursion. So ist die Kellereigenossenschaft Tramin allein von der Architektur her sehenswert. Die Investition in Qualität mit z. B. der Einstellung eines eigenen Weinbauberaters überzeugte ebenso wie die Weine mit ihrer besonderen Brillanz und Aromenintensität, nicht nur beim Gewürztraminer.

Mit dem ganz neuen Aspekt der Biodynamie wurde die Exkursion zum Abschluss in Südtirol bereichert. In den beiden führenden Betrieben, beide mit besonders gut in die Natur integrierten Weingütern und einer Kombination von moderner Architektur und historischen Gebäuden, wurden wir von den Inhabern in ihre Erfahrungen eingeweiht und bei den Weinproben sehr beeindruckt.

Bei Manincor mit 50 Hektar und zehn Jahren Erfahrung sind aus der langen Liste besonders die speziellen kleinen Schafe als "Laubarbeiter", die Erfahrungen zu den Stärkungsmitteln, die Maßnahmen im regenreichen Jahr 2014 und unter diesen Bedingungen unser Erstaunen über die Weinberge zu nennen.

Alois Lageder faszinierte mit nachhaltiger Bauweise, Kunst und Musik im Keller, seiner Philosophie und seinen ambitionierten Zielen.

Bestärkt in ihrem Studium, inspiriert und begeistert von der Vielfalt und dem Niveau der Exkursion kehrte die Gruppe nach Geisenheim zurück.

Dr. Hermann Pilz  
und Wilma Mattmüller-Schultz



Die Gruppe bei Fratelli Martini im Piemont – besonders beeindruckend war der Blick in den Holzfasskeller

## Den Weinmarkt stärken

Das Konsortium des Projektes InnoVine hat sich an der Hochschule getroffen, um Strategien im Umgang mit dem Klimawandel zu finden

Ende Februar 2015 hat sich das Konsortium des EU-Projektes InnoVine in Geisenheim zum zweiten Jahrestreffen versammelt. Mehr als 60 Projektteilnehmer haben sich zum Teil parallel in zwei Hörsälen über den aktuellen Stand der Projektergebnisse informiert und Details zum nächsten Projektabschnitt besprochen. Der Kurztitel InnoVine steht für Combining innovation in vineyard management and genetic for a sustainable European Viticulture.

Auf der Basis neuer Produktionsverfahren und angepasster Rebsorten soll in erster Linie der europäische Weinmarkt gestärkt werden, um dessen Konkurrenzkraft gegenüber anderen Weinbauländern zu verbessern. Unter Berücksichtigung sich ändernder klimatischer Bedingungen werden in diesem Vorhaben Strategien entwickelt, die in den unterschiedlichen europäischen Weinbauregionen eine umweltfreundliche und nachhaltige Traubenproduktion fördern. Hier geht es vor allem um praxistaugliche Maßnahmen und Entscheidungs-

hilfen, mit denen europäische Winzer dem erwarteten Anstieg pilzlicher Schaderreger begegnen können. Auch die Zusammensetzung der Beereninhaltsstoffe wird unter Berücksichtigung möglicher Veränderungen durch den Klimawandel beleuchtet. So werden beispielsweise unterschiedliche Laubwand-Managementsysteme miteinander verglichen und die Auswirkungen zukünftiger CO<sub>2</sub>-Konzentrationen in der Geisenheimer FACE-Anlage (Free Air Carbon dioxide Enrichment) untersucht. Im Zentrum stehen die Herausforderungen der Anbauer und die Wünsche der Verbraucher, um letztendlich eine florierende europäische Weinwirtschaft zu fördern. Seitens der Hochschule Geisenheim sind zwei Institute involviert: Institut für Weinbau (verantwortlich: Dr. Manfred Stoll) und Institut für Phytomedizin (verantwortlich: Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz). Als Pilotbetrieb fungiert Schloss Vollrads, wo sich das Konsortium am zweiten Abend zum "Social Dinner" mit Riesling-Begleitung traf.

## Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche:  
Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Der Bund Deutscher Oenologen bietet in Kooperation mit weinjobs.com einen Career Service an. Alle Mitglieder des BDO können den Service kostenfrei für ihr Stelleninserat nutzen. So gibt es die Möglichkeit, Saisonstellen, Ausbildungsplätze und Praxisplätze ohne großen Aufwand auszusuchen. Derzeit sind folgende Positionen zu besetzen:

- Teamassistent/in Weingut Weszeli, Österreich
- Mitarbeiter/in für Veranstaltungsmanagement, Marketing und Vertrieb, Nikolaihof Wachau, Österreich
- Jr. Marketing Manager w/m, Carl Tesdorpf GmbH, Deutschland
- Assistent/in Kellerei, Weingut Bernhard Ott GmbH, Österreich.

**weinjobs.com**  
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

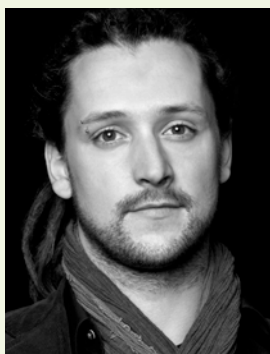
## Oenologen im Profil – Christian Dautel

**Gab es zu irgendeinem Zeitpunkt die Überlegung nicht in die Fußstapfen Ihres Vaters zu treten?**

Um mir darüber klar zu werden, ob mir das Thema Wein auch außerhalb des elterlichen Betriebs Spaß machen würde, absolvierte ich nach meinem Abitur ein fünfmonatiges Praktikum im Staatsweingut Weinsberg. Dort bemerkte ich dann schnell, dass mich Weinbau fasziniert, weshalb ich mich dann auch letztlich für ein Studium in Geisenheim entschied. Ab da an war es dann "safe", dass ich in die Fußstapfen meines Vaters treten würde.

**Wo haben Sie außerdem Erfahrung gesammelt?**

Nach meiner Zeit in Weinsberg zog es mich dann für weitere sechs Monate nach Australien in das Weingut Mount Langi Ghiran in Victoria. 2011 begann dann das Studium in Geisenheim, wo ich während meiner Studienzeit Praktika unter anderem bei Roots Winery in Oregon/USA, Saronsberg in Tulbagh/Südafrika, beim Weingut Weninger im Burgenland/Österreich und bei Domaine des Comtes Lafon



*Christian Dautel  
Abschluss  
2011, Studium  
Weinbau und  
Oenologie*

in Meursault/Frankreich bewerkstelligt habe. Außerdem habe ich noch ein Auslandssemester in Frankreich an der Universität Faculté d'Oenologie de Bordeaux absolviert.

**Das sind ganz schön viele Erfahrungen.**

**Was ist das besondere an den Praktika?**

Durch die Praktika erfährt man, wie andere Betriebe arbeiten. Man erkennt neue Möglichkeiten und lernt unterschiedliche Strukturen kennen. Dadurch bekommt man neue Perspektiven, die man dann eventuell in seinem eigenen Betrieb umsetzen kann.

**Was fasziniert Sie am Thema Wein?**

Wenn man von klein auf von diesem Thema umgeben ist, fällt es schwer keine Faszination für dieses Produkt zu entwickeln. In unserer Branche sind einfach viele coole Leute am Start, man trifft immer interessante Charaktere und es herrscht ein familiäres Ambiente in der Weinszene. Was natürlich auch ein schöner Nebeneffekt ist: Überall wo Wein angebaut wird, ist meist die Landschaft spektakulär.

**Ihre Empfehlung an die Geisenheimer Studenten?**

Geht raus in die Welt! Nutzt diese Chance, solange ihr die Möglichkeit habt. Mich hat die Zeit im Ausland positiv geprägt und ich möchte diese Erinnerungen und Erfahrungen nicht missen.

Erwähnenswert ist natürlich auch das Netzwerk, dass man während der Studienzzeit bildet. Dadurch habe ich immer mindestens eine Person im Hinterkopf, die mir in einer Notsituation mit einem Tipp weitehelfen kann. Das ist echt was wert.

*Das Interview führte Jasmin Grassmugg*



## Fassreport Teil 30

### Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Semester 1984–1987

Wie schon in den vorausgegangenen Semestern, so spielten auch bei diesem Studienjahrgang 1984–1987 die Weinskandale und die Diskussion um die Mengenregulierung eine große Rolle.

Das Fass dieses Semesters ist künstlerisch sicherlich das wertvollste, das in dem Keller des Institutes für Kellerwirtschaft liegt. Leider sind keine Namen auf dem Fassboden verzeichnet, sodass wir nur über Recherchen von Wolfgang Pfeifer (Hochschule Geisenheim) zu den Namen von Prof. Dr. Ruth Fleuchaus (Hochschule Heilbronn) und Dr. Rowald Hepp (Schloss Vollrads) gekommen sind.

Prof. Dr. Fleuchaus hat uns dann den nachfolgenden Bericht zu diesem Studienjahrgang zur Verfügung gestellt:

"Fast hundert Studierende haben im Herbst 1984 das Studium in Geisenheim begonnen, darunter 25 Getränketechnologen.

Damals gab es noch die Kleine Kneipe am Bahnübergang, bekannt als KK, die neben den Hörsälen zu einem Lebensmittelpunkt unserer Zeit in Geisenheim wurde. Viele können sich sicherlich auch noch an Toni in Rüdesheim erinnern, der uns damals in der Mensalosen Zeit mit unseren Essensmärkchen über das sonst eher triste kulinarische Leben in Geisenheim rettete.

Die Mischung aus Studierenden mit eigenen Betrieben im Hintergrund und Quereinsteigern, auch Studienkollegen aus fernen Ländern wie Neuseeland, machten unser Semester zu einer einzigartigen Mischung unterschiedlichster Charaktere.

Weinpolitische und allgemein politische Debatten bestimmten unser damaliges Leben, begleitet vom guten Wein und jeder Menge Partys; legendär in den Vordergrund schob sich dabei das kleine Stephanshausen, in dem unsere "Franken-WG" eine ausgesprochene Willkommenskultur entwickelte.

Die weinpolitische Zeit war geprägt von Weinskandalen wie dem Glykolskandal 1985 und den Diskussionen um die Einführung der Mengenregulierung.

Es war aber auch die Zeit von Tschernobyl, Glasnost und Perestroika und vor allem Michail Gorbatschow, der 1985 neuer Generalsekretär der KPdSu wurde.

Was hatte unser Semester in Geisenheim damit zu tun? Im September 1986 war eine Studienfahrt in die damalige Sowjetunion geplant. Der Flug sollte über Kiew gehen. Im Mai 1986 erreichte die Menschheit die Nachricht des Reaktorunglücks in Tschernobyl. Die Reise wurde in Frage gestellt, konnte aber über eine

Routenänderung letztlich doch

am 15.9.1986 von Berlin-Schönefeld aus mit 32 Teilnehmern gestartet werden. Von diesen lieben Kommilitonen und unseren Begleitern Prof. Dr. Otmar Löhnertz und Prof. Dr. Klaus Schaller wird wohl niemand auch nur einen Tag diese Reise vergessen haben. Neben all den Eindrücken in diesem fremden Land gab es zu unserer großen Überraschung bei keinem Besuch eines Betriebes auch nur einen Schluck Wein zu trinken, stattdessen gab es Tafeltrauben zur Degustation. Im Zuge von Glasnost und Perestroika wurde ein absolutes Alkoholverbot über das sich in einer katastrophalen wirtschaftlichen Lage befindende Land verhängt. Die Reise führte uns u. a. auf die Krim und nach Armenien.

Gegen Ende der Studienzeit haben wir uns entschlossen, einen Fassboden schnitzen zu lassen, der an diese Reise erinnern soll. Das ausgesuchte Motiv unseres Fassbodens ist angelehnt an eine Zeichnung des armenischen Künstlers Matiros Sarjan (1880 bis 1972), dessen Kunstwerke wir 1986 nach der Tschernobyl-Katastrophe auf der Russlandstudienfahrt kennengelernt haben. Das Motiv "Friedenstaube sitzt auf einer Traubenranke" ist gewissermaßen eine Erinnerung an alle Studienfahrten und einen prima Studienjahrgang. Die Lockerheit des Motivs erinnert an die Gastfreundschaft und Lockerheit der Menschen, die wir in Armenien erfahren durften."

Neben Prof. Dr. Ruth Fleuchaus und Dr. Rowald Hepp möchten wir noch weitere Personen aus diesem Studiengang erwähnen: Ernst Büscher (DWI), Wilma Herke (ehemals Sekretariat BDO), Ulrike Lehnhard (DWI), Peter Albrecht (Vizepräsident des Weinbauverbandes Württemberg), Klaus Rufi (DLG), Wolfgang Trautwein (Präsident des Verbandes der Weinkellereien in Rheinhessen), Jürgen Wagenitz (Vorstand BDO) und Sabine und Jürgen Mosbacher-Düringer (heute VDP-Weingut in der Pfalz).

Aus Geisenheimer Sicht muss noch angeführt werden, dass Prof. Dr. Klaus Schaller am 22.1.1986 zum geschäftsführenden Direktor gewählt wurde. Im gleichen Jahr wurde auch der Staatsvertrag zur Finanzierung der Forschungsanstalt Geisenheim mit dem Land Rheinland-Pfalz abgeschlossen.

Wolfgang Heeß



Foto: Hartmut Tesch