39. Jahrgang • 8/2011 • ISSN 1436-7408

DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft

HOCHSCHULE

Auf neuen Wegen 58
Dipl. Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE

Geisenheim aktuell 60
Geisenheim verabschiedet
155 Jungakademiker

FORSCHUNG

BDO aktuell 60
Vorstellung des Ansprechpartners der
BDO-Gruppe Württemberg

Geisenheim aktuell 60
Karl Bayer-Preis an zwei Absolventen
verliehen

MENSCHEN

Campus aktiv 59
OPEN CAMPUS und ALUMNI.CHILLOUT
am Campus Geisenheim

Diplomarbeiten / Theses 61
aus den Bereichen IWW, Weinbau &
Oenologie und Getränketechnologie

Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

www.MUNDUS vini®.de

Auf neuen Wegen

Dipl.-Ing. Wilma Herke
Redaktion DER OENOLOGE

Die diesjährige BDO-Fachexkursion führte ins Tessin, Piemont und die Lombardei. Das imposante Foto auf der Titelseite zeigt die Barrique Arena von Zanini Vino in Ligornetto in der Schweiz.

Wer sich mehr mit der Tour beschäftigen möchte, kann den Bericht über die tolle Reise nebenstehend nachlesen. Es zeigt sich wieder, wie inspirierend der Austausch mit Kollegen und die Offenheit Neues zu entdecken sind. Zum Abschluss des Sommers, der ja nicht überall ein Sommer war, lädt der Campus Geisenheim am 3. und 4. September dazu ein, beim OPEN CAMPUS Hochschule, Forschungsbereiche und Früchte vieler Art etc. mit einem abwechslungsreichen und spannenden Programm zu entdecken. Dieses Wochenende soll auch dazu genutzt werden, alte Kontakte des Alumniverbandes zu aktivieren und zu pflegen. Hierzu wird es ein ALUMNI.CHILLOUT im Monrepos Park mit einem Vortrag vom Prof. Dr. Johann-Dietrich Wörner vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt e.V. geben. Neue Wege tun sich auf. Die BDO-Gebietsgruppen sind ebenfalls aktiv und berichten im Heft über interessante Veranstaltungen.

155 weitere "Geisenheimer" wurden Mitte Juli verabschiedet und auf ihren Weg geschickt. Inspiriert nicht nur durch Ernst Messerschmid vom Institut für Raumfahrtsysteme der Uni Stuttgart, der als Gastredner begrüßt werden konnte.

Auch ich werde mich auf einen neuen Weg begeben und die Redaktion des OENOLOGEN hinter mir lassen. Mein neuer Weg führt in eine Vinothek, in der ich im Kontakt mit den Genießern zum Thema Wein und Sekt ins Gespräch kommen kann. Ich danke Ihnen, die Sie diese Zeilen lesen und dem Team vom Meininger Verlag für die gute und angenehme Zusammenarbeit im Laufe der letzten acht Jahre. Wir haben gemeinsam jeden Monat unser Ziel erreicht. Ihnen allen weiterhin einen guten Weg!

BDO-Exkursion ins Tessin und Piemont

"Abseits der ausgetretenen Weinpfade" war das Motto der diesjährigen BDO-Fachexkursion in die Schweiz und nach Norditalien

Die Organisatoren Andrea Lamm, Thomas Hirsch, Lutz Müller und Peter Nilles führten die Gruppe des BDO bei der diesjährigen Exkursion in die Anbaugebiete Tessin, Gattinara, Ghemme, Colli Novaresi und Oltrepo Pavese.

Das Tessin mit ca. 1.000 ha Anbaufläche ist sehr stark zersplittert. Hauptrebsorte ist mit ca. 80 % der Merlot. Er wurde 1907 nach mehrjährigen positiven Anbauversuchen als alleinige Rebsorte empfohlen. Es werden daraus Rotweine vom Landwein bis zum internationalen Spitzengewächs erzeugt. In den letzen Jahren wurden neben klassischen Roséweinen auch vermehrt weißer Merlot nach Art Blanc de Noir gekeltert.

Besucht wurden die kleinen Familienbetriebe Daniel Huber und Barbara von der Crone Kopp Visini sowie die Großbetriebe Delea, Gialdi und Brivio und Vinattieri Ticinesi, die überwiegend Trauben zukaufen.

Die Verkaufspreise im Tessin beginnen bei 12 Franken (CHF), das Gros liegt zw. 18 und 24 CHF. Premiumweine werden ab 40 Franken angeboten. Allerdings liegen auch die Produktionskosten zwischen 35.000 CHF (Ebene) und 45.000 CHF (Hang) bei einem durchschnittlichen Traubenertrag von 6 bis 8.000 kg/ha. Die Sekterzeugung macht etwa 10 % aus. Problematisch sind die großen Niederschlagsmengen hauptsächlich im Frühjahr und Herbst (17 - 1.800 mm pro Jahr). Starkregen während der Lese mit bis zu 100 mm/Tag erfordern den Einsatz von Vakuumverdampfer im Most. Der Absatz erfolgt meist innerhalb der Schweiz (Pro-Kopf-Verbrauch von 39 Liter in 2005). Der Export liegt bei unbedeutenden 5 %.

Ein kleiner Abstecher führte ins Centro Dannemann nach Brissago am Lago Maggiore. Neben ausführlichen Informationen zur Firmengeschichte und Tabakanbau wurde die Zigarrenherstellung live vorgeführt.

Gattinara mit dem Weingut Travaglini war das erste Ziel im nördlichen Piemont. Dieses bewirtschaftet knapp 60 % der DOCG Fläche von 100 ha. Der Ertrag ist auf 7.500 kg/ha limitiert. Die DOCG Weine und Riservas bestehen aus 100 % Nebbiolo und haben eine 3 bzw. 4 jährige Mindestlagerzeit, meist im 20 hl Holzfass. Die Weine haben ein ähnliches Potenzial wie Barolo und Babaresco, sind jedoch preislich günstiger. Höhepunkt der Probe war der rote Süßwein "Il sogno" nach Amaroneart. Deutlich rustikaler und mit weniger Feinheit präsentierten sich die Weine der DOCG Ghemme, die uns im Betrieb Rovelotti vorgestellt wurden. Der kleine Familienbetrieb des promovierten Agraringenieurs Francesco Brigatti erzeugt auf ca. 6 ha sehr fruchtige Weiß- und Rotweine der DOC Colli Novaresi.

Die DOC Oltrepo Pavese in der Lombardei südlich von Pavia war die letzte Station der Exkursion. Bekannt ist das 12.000 ha große Anbaugebiet hauptsächlich für die Spumante- und Frizzanteerzeugung.

Mit 600 Mitgliedern, bei einer Anbaufläche von 1.300 ha, ist die Genossenschaft La Versa einer der großen Schaumweinerzeuger der Region. Hauptrebsorten sind Pinot Nero, Riesling Italico und Moscato. 70 % der Produktion werden zu Schaumwein verarbeitet; 300.000 Flaschen nach der Metodo classico, meist zu 100 % aus Pinot Nero, werden unter der Nobelmarke Testarossa zu Preisen von 15-20 € vermarktet.

Pinot Nero ist auch im Weingut Dino Torti (30 ha) in Montecalvo die Hauptsorte. Neben Schaumweinen werden daraus auch hochwertige Rotweine im Barrique erzeugt.

Auf der Rückfahrt wurden beim Getränkehersteller Rivella in Rothrist die neuen aseptischen Füllstraßen besichtigt und verschiedene Softdrinks des Hauses probiert.

(Hubert Konrad)

TERMINE AM CAMPUS

■ **3. und 4.09.2011**
OPEN CAMPUS in Geisenheim, BDO- und VEG-Mitgliederversammlung, Verleihung des Prof. Müller Thurgau-Preises und ALUMNI.CHILLOUT

■ **5. und 6.09.2011**
Geisenheimer Rebsortentage

■ **6.09.2011**
Betriebsleitertagung in Zusammenarbeit mit dem BDO

OPEN CAMPUS

Campus Geisenheim (er)leben

Tage der offenen Tür: 3./4. September 2011

10:00 - 18:00 Uhr

FORSCHUNG, LEHRE UND PRAXIS ZUM ANFASSEN

STUDIENGÄNGE INFO + BERATUNG

- Vorstellung der Studiengänge mit praktischen Projekten aus **Gartenbau, Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie und Internationale Weinwirtschaft**
- Darstellung des **Doktorandenkollegs**
- Führungen und Präsentationen aktueller Versuche der **13 Fachgebiete**
- Exklusive **Sortenschauen**, wertvolle Tipps und Informationen
- Umfangreiches **Rahmenprogramm**: Musik, Straußwirtschaft und Biergarten

+++ SONNTAG +++ **FAMILIENTAG MIT KINDER-PROGRAMM**

CAMPUS-TAG DER NACHHALTIGKEIT + ELEKTROMOBILITÄT

Naspa · walter Büro komplett · Rheingauer Verein der Gartenfreunde · Geisenheimer Lokale Agenda 21 – Global denken – lokal handeln!

campusgeisenheim
Forschung.
Bildung.
Praxis.
ZUKUNFT WÄCHST.

Campus Geisenheim // von-Lade-Str. 1 // 65366 Geisenheim // www.campus-geisenheim.de

BDO-Gruppe Württemberg

Ansprechpartner für die Region

Marcus Hofmeister

Abschlussjahr: Geisenheim 2003, 2005 Uni Hohenheim
Berufliche Aufgabe: Winzer

Kontakt:
Destillerie Rieger & Hofmeister
E-Mail: BDO-Wuerttemberg@oenologie.de

BDO-Gruppe Württemberg

Weinprobe bei Mack & Schühle

Am Mittwoch den 29. Juni trafen sich die Mitglieder der BDO Gruppe Württemberg in Owen unter Teck zu einer Probe internationaler Weine. Organisiert durch das Qualitätsmanagement der Mack & Schühle AG führte Ines Fehrmann zuerst durch die neuen Gebäude des Weinimporteur und Distributeurs. Sowohl die neuen offenen Büroräume, der hochmoderne Degustationsraum als auch die VinoTeck als neuer Verkaufsraum an Endverbraucher wurden inspiziert. Der Fokus der Veranstaltung lag dann auf einer Blindverkostung von 15 internationalen Weinen. In vier Bereichen sollten Rebsorte, Herkunft und Preis für den Endkonsumenten erschmeckt werden. Das Aufdecken eines manchen Weins brachte einiges Staunen der Oenologen als auch neue Erkenntnisse über den deutschen Handel mit sich.

Foto: Essig

Der Abend fand bei lockeren Gesprächen seinen Ausklang.

(NE/IF QM Mack & Schühle AG)

Termin der BDO-Gruppe Pfalz

5. September 2011
Gruppentreffen im Weingut Dr. Deinhard in Deidesheim

Geisenheim verabschiedet 155 Jungakademiker

Abschlüsse als "Rettungsschirm" für das "Know-how-Land" Deutschland

Ein "Rettungsschirm" sollen die Abschlüsse vom Campus Geisenheim sein, wünschte sich Hochschulpräsident Prof. Dr. Detlev Reymann, (...) Nicht nur individuell sollen die 155 Absolventen profitieren. Volkswirtschaftlich und gesellschaftlich sollen die Abschlüsse einen "Rettungsschirm" für das "Know-how-Land" Deutschland bilden.

Sowohl Bachelor-, Master- als auch Diplom-Urkunden erhielten die Jungakademiker am 15. Juli 2011 im Park der Forschungsanstalt. Zu deren Gründer Eduard von Lade stellte der heutige Direktor Prof. Dr. Hans Reiner Schultz Bezüge her. "Hartnäckigkeit" bezeichnete er als wesentlichen Charakterzug seines Vorgängers und erzählte, dass der sich einst vor der Institutsgründung mit Kronberg als möglichem konkurrierenden Standort abgeben musste. Dieser Hinweis durfte jeder als Parallele zur Diskussion um den gekündigten Staatsvertrag und den neuen Weinbau-Studiengang in Neustadt verstehen. Dass sich als Konsequenz in Geisenheim voraussichtlich die Strukturen ändern, machte Schultz mit der Anmerkung deutlich, dass "von außen keiner versteht, dass es so besteht, wie es besteht". Auf welche Weise Lehre und Forschung zueinander finden könnten, wurde nicht näher erörtert. Der Ausgang sei derzeit offen, sagte Robert Lönarz als Vorsitzender der Alumni-Organisation. Auch wenn zwei Konzepte im Raum stünden, sei er sicher, dass es eine übereinstimmende Entscheidung geben werde (...) Schultz erinnerte noch in einer anderen Hinsicht an Eduard von Lade. Der betätigte sich nämlich auch als Hobby-Astronom – sogar elf Mondkrater seien nach ihm benannt. Dieser Hintergrund passte zum Gastredner: Ernst Messerschmid vom Institut für Raumfahrtsysteme der Uni Stuttgart hat 1985 sieben Tage im Weltraum verbracht. Er war der dritte Deutsche im All. In Geisenheim sprach er über den Weltraum als "Labor & Marktplatz". Als Dozenten wurden Emil Rückert und Volker Behrens verabschiedet. (Th. Stötzer, Wiesbadener Kurier)

Nachruf

Der Campus Geisenheim und der BDO trauern um ihr Mitglied Thorben Zimmermann, der im Alter von 34 Jahren am 18. Juli 2011 bei einem Autounfall verunglückte.

Stern Weinwettbewerb

191 Genossenschaftsweine auf dem Prüfstand

(wn) Anlässlich einer Ausschreibung der Zeitschrift "Stern" wurden in der Finalrunde am 4. Juli 2011 auf dem Campus Geisenheim 191 deutsche Genossenschaftsweine in verschiedenen Kategorien verkostet. Jury waren 30 Studierende des Fachbereichs Geisenheim der Hochschule RheinMain, Weinbau & Oenologie. Die Weinprobe wurde im Auftrag des "Stern" durch die Agentur Lange, Armsheim moderiert und mit Unterstützung des Deutschen Weininstituts und des Campus Geisenheim durchgeführt. Die Weine wurden zuerst je Kategorie verdeckt bewertet und je drei Favoriten benannt. Die Gruppenbesten wurden in einem 2. Durchgang gegeneinander verprobt und ein Kategoriesieger gekürt. Die Ergebnisse werden demnächst im "Stern" vorgestellt.

Karl Bayer-Preis

In diesem Jahr erhielten eine italienische Absolventin und ein deutscher Absolvent für ihre Diplomarbeiten eine Urkunde über je 1.000 Euro

Die Kooperation des Fachbereichs Geisenheim der HS RheinMain mit dem Istituto Agrario di San Michele all Adige, Italien, und später mit den Universitäten Udine und Trento ehrt jährlich Absolventen mit dem Karl Bayer-Preis. Die Diplomarbeit von Sabine Zublasing "Analyse der phänotypischen Variabilität einer Core Collection von Vitis Vinifera mittels Texture Analysis" wurde von Prof. Dr. Rühl (Geisenheim) und Prof. Dr. Porro (S. Michele) und die Diplomarbeit von Andreas Hütwohl "Charakterisierung von Weinen pilzresistenter Rebsorten, kultiviert und ausgebaut in Nordostitalien" von Prof. Dr. Rauhut (Geisenheim) und Prof. Dr. Zironi (Udine) betreut.

Jetzt noch anmelden!

ALUMNI.CHILLOUT am 3.09.2011 im Park der Villa Monrepos
– Wiedersehen und Austauschen –
Infos und Anmeldung bis zum 31.08.2011 unter info@geisenheimer.de

Getränketechnologie

Karlin, Matthias

Bereitung von Ansatzlikören aus Erdbeeren, Sauerkirschen und grünen Walnüssen

Ref.: F. Will – M. Hey

Grüne Walnüsse wurden mit 60 beziehungsweise 80%igem Neutralalkohol mazeriert, um aus den Extrakten Walnusslikköre herzustellen. Der Übergang von primären und sekundären Inhaltsstoffen wurde während der 4-monatigen Mazeration analytisch verfolgt. Die Extrakte enthielten 9 bis 9,5 g/L Gesamtzucker und 2,7 g/L Gesamtsäure. Die 60%ige Variante löste deutlich mehr Mineralien aus den Früchten. Der maximale Transfer von Gesamtpolyphenolen in die alkoholische Phase war nach etwa sechs Wochen mit ca. 8,3 g/L erreicht. Zwischen den beiden Alkoholstärken bestanden dabei keine signifikanten Unterschiede. Die Farbentwicklung der Mazerate verlief von leuchtend grün bis nahezu schwarz. Ellagtannine gehören zu den wichtigsten bioaktiven Sekundärstoffen in Walnüssen. Ausgedrückt als Ellagsäureäquivalente wurden mittels RP-HPLC/UV 550-570 mg/L in den Extrakten gefunden. Einige Ellagtannine konnten nach direkter RP-HPLC der Mazerate mittels massenspektrometrischer Detektion und Fragmentierung (neg. ESI-MSn) zugeordnet werden. Die hergestellten Mazerate zeigten beide ein intensives und typisches Walnussaroma, wobei der 80%ige Extrakt sensorisch besser bewertet wurde. In der Aromastoffanalytik wurde bestätigt, dass in der 60%igen Variante mehr grasige und grüne Noten extrahiert wurden.
Erdbeeren wurden nach der Einmaischung mit 80%igem Neutralalkohol und 80%igem, aktivkohlegeschönten Apfelbrand mazeriert. Das Farbmaximum (Anthocyangehalt, RP-HPLC/UV) war bereits nach einem Tag erreicht, bis zum Maximum der Gesamtpolyphenole dauerte es eine Woche. In der Sensorik zeigte sich, dass die Aktivkohleschönung des Apfelbrands (400 g/hl) nicht ausreichte, um eine geschmackliche Neutralität zu erreichen. Die Primasprit-Variante war sensorisch deutlich vorteilhafter. In einem ähnlichen Versuch zur Herstellung von Ansatzlikören wurden Sauerkirschen eingemaischt. In Variante 1 wurden dabei keine Steine zerstört, in Variante 2 wurden circa 10 % der Steine geknackt. Anschließend erfolgte die Mazeration mit Neutralalkohol. Die Farbextraktion verlief analog zur Erdbeere, das Maximum der Polyphenolextraktion war nach vier Wochen erreicht. Der durch die Zerstörung der Steine erwartete Bittermandelton in Variante 2 war sensorisch nicht feststellbar, obwohl in der Aromaanalytik (GCMS) die doppelte Benzaldehydkonzentration der Variante 1 gemessen wurde.

Jacob, Bianca

Charakterisierung der drei tropischen Früchte Guanabana, Lulo und Acai und deren Eignung für die Getränkeentwicklung*

Ref.: H. Dietrich – S. Hoffelner

Schier, Florian

Qualitätssicherung durch Mostpasteurisation*

Ref.: J. Seckler – M. Freund

Voltz, Mirjam

Evaluierung einer Methode zur Anreicherung und Detektion von Mikroorganismen in Fruchtsäften

Ref.: B. Lindemann – F. König

Frucht- und Gemüsesäfte und die aus ihnen hergestellten Produkte können mikrobiellen Verderbnisarten unterliegen. Durch mikrobiologische Untersuchungen von Roh- und Fertigwaren können diese Mikroorganismen aufgespürt werden, bevor das Produkt in den Handel gelangt.
Zur Isolierung der Mikroorganismen wurde in der Diplomarbeit ein funktionalisiertes Polyethylenpulver (Granulat) eingesetzt, dass durch Chemisorption Mikroorganismen bindet. Mit dieser Methode könnten Spurenkontaminationen aus großen Probenvolumina sowie zähflüssigen- und trüben Produkten erfasst und mikrobiologisch analysiert werden. Im Rahmen der Arbeit wurde die Bindungskapazität des Granulates sowie die Güte der Bindung zwischen Mikroorganismen und Granulat überprüft. Außerdem sollte eine Methode zur Direktanalyse des Granulates gefunden werden. Zurzeit hält das Granulat die Mikroorganismen nur in Verbindung eines geringen Probenvolumens zurück. Sobald größere Probevolumina zum Einsatz kommen, spülen sich die zurückgebliebenen Mikroorganismen wieder ab. Auch eine Variation der Kontaktzeit scheint keinen Einfluss auf die Bindungskapazität zu nehmen. Da ähnliche Ergebnisse auch mit PVPP erzielt werden konnten, ist derzeit davon auszugehen, dass das Granulat die Mikroorganismen nur aufgrund einer natürlichen Siebwirkung und nicht durch Chemisorption zurück hält. Falls das Granulat Mikroorganismen bindet, ist es möglich das ATP der lebenden Zellen durch Direktanalyse mit dem Biolumineszens-Messgerät Promilite III der Firma Promicol sichtbar zu machen. Da sich dann die Spurenkontamination aus einer großen Versuchsmenge in einer kleinen Menge Granulat befindet, ist diese schon ab 500 KBE/Liter zu erfassen.
Zum derzeitigen Entwicklungsstand ist das Granulat nicht in der Praxis einsetzbar. Bevor weitere Versuche durchgeführt werden, sollte das Granulat hinsichtlich der Funktionalisierung überprüft werden.

Ciudad, Liz

Charakterisierung von Lucuma, Curuba und Guave und ihre Eignung in der Getränkeentwicklung*

Ref.: H. Dietrich – S. Hoffelner

Weinbau und Oenologie

Lehmann, Daniel

Untersuchungen zur Weinstabilisierung bei Sekt mittels CMC und deren Gushingneigung*

Ref.: J. Seckler – M. Freund

Plaschke, Anne

Bestimmung des H_2S- und SO_2-Bildungsvermögens durch Hefen der Gattung Saccharomyces während der alkoholischen Gärung*

Ref.: D. Rauhut – M. Werner

Schwaab, Hans-Hermann

Alkoholmanagement – teilweise Entalkoholisierung von Wein unter besonderer Berücksichtigung der osmotischen Destillation*

Ref.: M. Christmann – J. Seckler

Anmerkung des Fachbereichs

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem * gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der Forschungsanstalt Geisenheim aufgenommen und freigegebene Arbeiten können dort eingesehen werden. Kurzfassungen auch im Internet verfügbar: www.oenologie.de oder unter www.forschungsanstalt-geisenheim.de

Duhr, Ben

Erfassung und Sicherung alter Rebbestände an der Obermosel und Luxemburg

Ref.: E. H. Rühl – H. Konrad

Bei dieser Arbeit wurden alte Weinberge an der deutschen Obermosel sowie im ganzen Luxemburger Anbaugebiet besichtigt, um alte wurzelechte Reben mit interessanten Merkmalen aufzufinden und diese im Nachbau für die nachkommenden Generationen zu sichern. Um die einzelnen Weinberge zu finden wurden verschiedene Methoden angewandt. So wurde ein Anschreiben verfasst sowie Telefonaktionen durchgeführt, um die entsprechenden Besitzer zu erreichen. Ausserdem erschien ein Artikel in der DWZ und auf der Homepage des Luxemburger Weinbauinstituts. Durch die verschiedenen Aktionen wurden somit Weinberge mit alten Rebbeständen aufgefunden und konnten besichtigt werden.
Die bei der Besichtigung selektionierten Reben wurden markiert und anschließend wurde Holz von diesen Reben geschnitten um die Reben auf Virusbefall zu untersuchen. Von allen negativ getesteten Reben wurden anschließend drei Reben im Nachbau für weitere Untersuchungen gepflanzt.
Bei der Arbeit wurde immer wieder deutlich, dass sehr viele alte Bestände bereits gerodet wurden oder durch Flurbereinigungen weichen mussten. Es ist daher Eile geboten, damit nicht noch weiteres interessantes Rebmaterial verloren geht.

Zhang, Zhihan

Molekularbiologische Untersuchungen zur Alkohol Acetyltransferase und Acyl-CoA: Ethanol O-Acyltransferase im Nicht-Saccharomyceten Hanseniaspora uvarum*

Ref.: Chr. von Wallbrunn – M. Großmann

Internationale Weinwirtschaft

Hofmann, Nils

Rum als Edelspirituose – eine Analyse des deutschen Marktes

Ref.: D. Hoffmann – G. Szolnoki

In dieser Bachelor-Thesis wird die aktuelle Situation und die mögliche zukünftige Entwicklung von Premium-Rum auf dem deutschen Markt beschrieben. Mit Premium-Rum ist ein qualitativ hochwertiger Rum gemeint, der sich für den Pur-Genuss eignet. Zur Ausarbeitung wurden sekundäre Daten über den deutschen Spirituosenmarkt herangezogen und Experten aus der Getränkebranche befragt.
Premium-Rum ist in Deutschland zurzeit ein Nischenprodukt. Kenner schätzen die geschmacklichen Eigenschaften eines hochwertigen Rums und stellen ihn auf eine Stufe mit anderen anerkannten Spirituosen wie z.B. Cognac oder Single-Malt-Whisky. Die befragten Experten sind sich einig, dass der Absatz in Zukunft wachsen wird. Ob Premium-Rum aber jemals mehr werden kann als ein Nischenprodukt, das bleibt abzuwarten.

Thieriot, Petra

Persönlichkeitsentwicklung und ihre Bedeutung für Familienunternehmen

Ref.: R. Göbel – G. Bolduan

Ein strategisches Konzept ist zwingende Voraussetzung für eine langfristige Existenzsicherung eines Unternehmens. Dabei orientiert sich die Unternehmensstrategie an den Zielen und Stärken der Unternehmerpersönlichkeiten. Aber nur selten ist die Auseinandersetzung mit der eigenen Persönlichkeit Gegenstand einer systema-

tischen Ausbildung. Welche Stärken und Ziele hat der Unternehmer?
Diese Fragestellung bildet die Basis für familiengeführte Unternehmensstrategien und stellt gleichzeitig eine schwierige Herausforderung für den Unternehmer dar. Ziel der Arbeit war es, dem Unternehmer für die Beantwortung dieser Frage geeignete Methoden zur Verfügung zu stellen. Erarbeitet wurde eine Methoden-Kombination, die den Persönlichkeitstyp, die Stärken und Schwächen, sowie die Ziele bewusst machen. Das Ergebnis der Arbeit versteht sich nicht als das einzig "richtige" Werkzeug, es ist vielmehr ein möglicher Weg zu mehr "Selbst-Bewusst-Sein".

Schmidt, Jan-Patrick

Analyse der Erlebnisqualität und Besucherzufriedenheit für die Stadt Rüdesheim am Rhein

Ref.: D. Hoffmann – G. Szolnoki

Die touristische Entwicklung der Stadt Rüdesheim am Rhein stellt seit dem Einsetzen des Massentourismus ein stetiges Ansteigen des Angebots und der Nachfrage nach Tourismusleistungen dar.
Die 50er, 60er und 70er Jahre des 20. Jahrhunderts waren durch große Besucherströme geprägt und die Bettenauslastung, sowie der Anstieg der Tagesankünfte hatten Ausmaße angenommen, die die Stadt zu einem der bedeutendsten Tourismusziele in Nachkriegsdeutschland werden ließen.
Rüdesheim am Rhein war neben der begünstigten Lage auch Inbegriff für die deutsche Weinstadt schlechthin. Diese Entwicklung konnte nicht fortgeführt werden.
Seit Beginn der achtziger Jahre bis Anfang 2006 war die Bettenauslastung rückläufig und die touristische Infrastruktur der Stadt wurde vor neue Herausforderungen gestellt.
Die klassischen Reiseziele der Deutschen haben sich in den letzten 20 Jahren deutlich gewandelt. Die Zahl der gastronomischen Betriebe ist seit 2000 stetig sinkend. Um dieser Entwicklung entgegenzutreten und grundlegende Informationen zu erhalten, die es ermöglichen, das Angebot an die Nachfragesituation anzupassen, sowie die einzelnen touristischen Produkte anhand ihres Dienstleistungscharakters neu zu bewerten, war es notwendig eine Destinationsanalyse durchzuführen. Mithilfe der Befragung von 198 zufällig ausgewählten Besuchern in Rüdesheim wurden deren Herkunftsprofil und Zufriedenheit erhoben.

Otto, Isabella

Analyse der Absatz- und Wettbewerbsstruktur eines Champagnerhauses am deutschen Markt*

Ref.: R. Göbel – T. Hänle

Bunn, Lisa

Konzeption der Kellertechnik im Hinblick auf die Sortimentsstruktur, dargestellt an einem Familienweingut*

Ref.: R. Göbel – J. Seckler

Wiederschein, Vito

Leitfaden für den Um- und Neubau von Weingütern unter besonderer Berücksichtigung von Nutzen und Stilfindung bei der architektonischen Gestaltung

Ref.: R. Göbel – A. Schmucker

Die Zielsetzung dieser Arbeit ist den Weinbaubetrieben, die einen Um- oder Neubau anstreben, einen Leitfaden zur Hand zu geben, der eine Hilfestellung bezüglich der Stilfindung, der Projektphasen eines Um- oder Neubaus gewährleistet, wie auch Erfahrungen anderer Betriebe bezüglich dieses Themas einbindet und somit verschiedene Optionen beschreibt, die zur Anregung und zur Entscheidung dienen sollen.
Es werden die grundlegenden Gemeinsamkeiten von Architektur und Wein aufgezeigt und deren gegenseitigen Ergänzungsmöglichkeiten. Durch die Symbiose von Wein und Architektur, d.h. durch eine individuelle und passende architektonischen Gestaltung des eigenen Betriebes im Rahmen des Corporate Design entsteht für einen Betrieb die Möglichkeit, das vorhandene Profil zu schärfen oder ein neues Profil zu erstellen. Das Ergebnis kann man daraufhin als Weinarchitektur bezeichnen, die der Erlebnisarchitektur unterzuordnen ist. Die grundsätzlichen Motive des Weines, die in wiederholter Form über den Globus zu finden sind, werden in ihren verschiedenen gestalterischen Möglichkeiten erläutert, wie auch deren visuelle Kommunikation und die Umsetzungsmöglichkeiten. Es werden die nötigen und optionalen Anforderungen an ein Weingut hinsichtlich der Prozesse, der Technik und der Philosophie und der daraus resultierenden räumlichen Strukturen erklärt, sodass ein Raumfunktionsprogramm erstellt werden kann. Die einzelnen Projektphasen und deren mögliche Optimierung werden in groben Schritten erklärt. Die Finanzierung bildet einen wichtigen Punkt, der die Bau- und Planungskosten, wie auch Strukturfonds beinhaltet. Zuletzt sollen die Ergebnisse der Umfrage bezüglich der Weinarchitektur als eine Situationsanalyse dienen, die Erfahrungen, Schwerpunkte wie auch mögliche Anregungen vermittelt.
Alles in allem geht es um die persönliche Stilfindung aus architektonischer Sichtweise, die einem Betrieb einen zusätzliche Wertschöpfung ermöglichen kann, aber dennoch als wohl geplante und überlegte Investition betrachtet werden sollte.

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.