



# DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie und Getränketechnologie  
Mitteilungsblatt der Absolventen des Fachbereiches Geisenheim, Weinbau und Getränketechnologie  
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris • Deutscher Weinbauverband, Bonn

## EDITORIAL



**Robert Lönarz**  
Präsident der VEG  
Geisenheim Alumni  
Association

## Liegt der Reiz nur im Neuen?

In gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Beziehungen wird Neues mit Neugier und Interesse, Gewohntes indessen eher mit Gelassenheit und Desinteresse wahrgenommen und verfolgt. Dementsprechend vielschichtig sind die individuellen Auswirkungen. In der Berufswelt gehört Neugierde, Innovation, Fortschritt und zeitgemäße Weiterentwicklung zum täglichen Wirken. In privaten Beziehungen dagegen kann sich zu viel Interesse an Neuem schnell negativ auswirken und ein wertvolles Vertrauensverhältnis dauerhaft

schädigen. Im gesellschaftlichen Kontext wiederum ist die Wechselwirkung zwischen Altem und Neuem ein natürlicher Prozess - das Ergebnis dieser Interaktion ist die Ausbildung von Traditionen. Als neu gewählter Präsident der VEG – Geisenheim Alumni Association stehe ich vor neuen Herausforderungen und Aufgaben. Mein Anspruch ist, einem traditionellen Verband eine moderne Ausrichtung zu geben. Die Vereinigung verfolgt seit 1894 laut Satzung das Ziel, „Forschung, Wissenschaft und Lehre an der Hochschule und an den Einrichtungen der Forschungsanstalt Geisenheim bzw. deren Vorgängereinrichtungen und eventuellen Nachfolgeeinrichtungen in Geisenheim, sowie den Kontakt und Erfahrungsaustausch zwischen den Absolventen, den Professoren, Mitarbeitern und Studenten zu fördern“. Wir als VEG stehen mit mehr als 2.000 „Geisenheimern“ seit über hundert Jahren mit Leidenschaft für dieses Ziel ein. Die positive Entwicklung am Campus Geisenheim ist unübersehbar: ähnlich wie Silicon Valley für die IT-Branche repräsentiert Geisenheim derzeit im Bereich der Sonder- und Intensivkulturen Weinbau und Gartenbau einen weltweit bekannten und einmaligen Knotenpunkt, an dem hervorragende Wissenschaft, breite Lehre und unmittelbare Praxis miteinander verknüpft sind. Und diese Entwicklung geht weiter! Ein neues, junges Leitungsteam ist

angetreten, um auf solider Wissensbasis und zukunftsorientierten Bauinvestitionen in Millionenhöhe neue Zeichen zu setzen. Mit dem neuen Präsidenten der Fachhochschule Wiesbaden (ab 01.09.2009 Hochschule RheinMain), Prof. Dr. Detlev Reymann, der selbst viele Jahre in Geisenheim Gartenbau-Ökonomie gelehrt hat, dem neuen Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz und dem Dekan des Fachbereichs Geisenheim, Prof. Dr. Otmar Löhnertz, verfügt dieser Standort über exzellente und innovative Führungskräfte mit weit reichenden Ideen. Neuen Bildungsabschlüssen, wie beispielsweise dem „Bachelor“, begegnen wir als Geisenheimer Alumni offen, wenngleich nicht unkritisch, hat uns doch der „Diplom-Ingenieur“ lange Jahre ausgezeichnet. Mit dem neuen Abschluss besteht heute zwangsläufig die Möglichkeit, schnell neue Studiengänge zu konzipieren, deren mittelfristige Einflüsse auf unseren Bildungs- und Berufsstand jedoch längst noch nicht abzusehen sind. Hier sind wir als „Geisenheimer“ gefordert, mit großer Aufmerksamkeit die Entwicklungen zu verfolgen und notfalls beherzt einzugreifen.

Als Präsident der VEG freut es mich sehr, dass viele unserer aktiven Mitglieder Tätigkeiten in verantwortungsvollen Positionen der Wirtschaft, Verwaltung und Bildung wahrnehmen, die alle ihr umfangreiches Wissen in Geisenheim erworben haben und es nun an neuer Stelle einbringen und umsetzen. Die Besinnung auf die „Alma Mater Geisenheim“ wird dabei immer wieder neue Energien freisetzen. Neues zu entwickeln ist wichtig – dabei sollte man Herkunft und Traditionen weder vergessen, noch unterschätzen. Nehmen wir uns also die Freiheit für Offenheit und eine kreative Wahrnehmung!

## INHALT

GEISENHEIM AKTUELL. . . . .	42
DIPLOMARBEITEN / THESIS . . . . .	45

## Studieninformationstag 2009

### Fachbereich Geisenheim: Weinbau und Getränketechnologie sowie Internationale Weinwirtschaft



Ab dem 1. Sept. 2009 hat die FH Wiesbaden einen neuen Namen: Hochschule RheinMain  
RheinMain University of Applied Sciences Wiesbaden Rüsselsheim Geisenheim

Zum alljährlichen Studieninformationstag im Fachbereich Geisenheim war auch in diesem Jahr der Gerd-Erbslöh Hörsaal im zentralen Campusgebäude wieder gut mit Studieninteressierten gefüllt, die sich über die Geisenheimer Studiengänge hautnah informieren wollten.

Der Dekan des Fachbereichs Geisenheim Prof. Dr. Löhnertz erläuterte in seiner Begrüßung die aktuelle Situation nach der Umstellung auf die Bachelorstudiengänge am Campus Geisenheim und verwies auch auf den kürzlich eröffneten Neubau des Zentralen Institutsgebäudes, in dem den Studenten nun hochmoderne Laborräume für die Praktika in Allgemeiner Chemie, Wein- und Getränkechemie, Mikrobiologie sowie Botanik und Bodenkunde zur Verfügung stehen. Er führte aus, dass der Standort Geisenheim in den beiden nächsten Jahren mit Finanzmitteln im Umfang von zunächst 6 Mio. Euro ausgebaut wird und damit insbesondere den Wünschen der Studierenden nach Arbeits- und Seminarräumen Rechnung getragen wird. Zusätzlich werden in den kommenden Jahren weitere 25 Mio. Euro in den Ausbau der Forschungsanstalt und des Fachbereichs Geisenheim fließen. Abschließend teilte er mit, dass die Fachhochschule Wiesbaden ab dem 1. September ihren Namen in „Hochschule RheinMain“ ändern wird. Die Studiengangsleiter gaben einen Überblick zu den Studiengängen Weinbau/Oenologie, Getränketechnologie, Internationale Weinwirtschaft, Gartenbau und Landschaftsarchitektur. Anschließend war Gelegenheit „Schnuppervorlesungen“ zu besuchen oder auch Einblicke in Praktika und

Projektstudien zu bekommen. Studiengangsbegozene, vertiefende Informationsgespräche rundeten das Programm ab, sodass keine Fragen offen blieben.

Im Speziellen wurde die Möglichkeit des Studiengangwechsels und des dualen Einstiegs nachgefragt. Der Studiendekan Prof. Dr. Kauer erläuterte, dass es innerhalb des ersten Studienjahres in der Regel problemlos möglich ist, sich noch umzuorientieren. Die Lehrpläne der Studiengänge Weinbau/Oenologie, Getränketechnologie und Internationale Weinwirtschaft lassen dies weitgehend zu. Das große Angebot an Lehrveranstaltungen ermöglicht im Verlauf des Studiums sowohl eine Spezialisierung hinsichtlich eines praxisorientierten Studiums zur Vorbereitung einer Betriebsleitung als auch die Spezialisierung in andere Berufsfelder. Auch hierin äußert sich die besondere Attraktivität des Standorts Geisenheim.

Für Interessenten am Weinbau Studium in Geisenheim, die sich zurzeit in der Berufsausbildung befinden, bestehen auch in Geisenheim Gestaltungsmöglichkeiten bezüglich der Kombination von praktischer Winzerlehre und akademischem Studium.

In Absprache mit der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz werden Studieninhalte des Weinbaustudiums in Geisenheim auf die Lehrzeit angerechnet. Durch die Anerkennung der Praxisphasen innerhalb des Geisenheimer Studiums verkürzt sich die Lehrzeit somit um bis zu 18 Wochen. Die Praxisphasen können dabei im In- und Ausland stattfinden. Über 600 Kooperationsbetriebe stehen dabei weltweit zur Verfügung.

Desweiteren waren bei den Schülerinnen und Schülern auch die Möglichkeiten zum Erwerb von Sprachkompetenzen von großem Interesse. Für den Fachbereich Geisenheim ist dies in einer Zeit, in dem die Weinwelt global agiert, ein unverzichtbarer Bestandteil der Ausbildung. Englisch, Französisch, Spanisch und Italienisch als Fachfremdsprachen sind daher essentielle Bestandteile der Curricula, insbesondere im Studiengang Internationale Weinwirtschaft.

Aber auch wer seine Fremdsprachenkenntnisse grundlegend erweitern möchte, der findet in Geisenheim über das fachhochschuleigene Sprachenzentrum kompetente Ansprechpartner und Angebote bis hin zu Japanisch und Chinesisch. Besonders beeindruckt zeigten sich die Schüler von der hervorragenden Medienausstattung der Hörsäle, der studentischen Gemeinschaft und den studentischen Aktivitäten rund um das Campusgeländes mit seiner Parklandschaft. Auch die Ausstattung der Praktikaräume im getränketechnischen Zentrum (Fruchtsaftkellerei, Brauerei, Brennerei) und verfahrenstechnischen Zentrum Oenologie (Wein- und Sektellerei) fand großes Interesse bei den Studieninteressierten.

Das Angebot an Masterstudiengängen und die Möglichkeit zur Promotion war ebenfalls Thema an diesem Tag. Hierzu werden in Geisenheim der nationale Masterstudiengang OENOLOGIE (mit der Justus Liebig Universität Gießen) und der europäische Masterstudiengang VINIFERA (Europäisches Konsortium) angeboten. Ersterer besteht schon seit 1982 und ist vor kurzem inhaltlich reformiert worden. Der europäische Master VINIFERA ist im vergangenen Jahr angelaufen und erfährt eine zunehmende Nachfrage. Hierbei findet das erste Studienjahr in Frankreich (Montpellier) in englischer Sprache statt. Anschließend kann in Geisenheim oder bei einem anderen europäischen Partner weiter studiert werden.

Die Online-Bewerbung zum Studium in Geisenheim ist ab sofort unter [www.fh-wiesbaden.de/Studium/Bewerben](http://www.fh-wiesbaden.de/Studium/Bewerben) und Studieren freigeschaltet.

Alle Bachelor Studiengänge sind studienbeitragsfrei und nicht aufnahmebeschränkt.

*Aktuelle Informationen zum Weinbau Studium in Geisenheim erhalten Sie auf der website des Fachbereichs Geisenheim ([www.campus-geisenheim.de](http://www.campus-geisenheim.de)) und persönlich über den Dekan Prof. Dr. O. Löhnertz ([otmar.loehnertz@fa-gm.de](mailto:otmar.loehnertz@fa-gm.de)) oder den Studiengangsleiter Prof. Dr. R. Kauer ([r.kauer@fbg.fh-wiesbaden.de](mailto:r.kauer@fbg.fh-wiesbaden.de)).*



## NEUE DEFINITION: „OENOLOGE“

**BDO-Präsident Edmund Diesler stellt die am 23. März 2009 vom BDO-Vorstand beschlossene Definition eines OENOLOGEN vor**



Der BUND DEUTSCHER OENOLOGEN e.V. definiert den Begriff des Oenologen in Anlehnung an die GESELLSCHAFTS-STATUTEN der UNION INTERNATIONAL DES

OENOLOGUES (UIOE) wie folgt:

Der **Oenologe** ist eine Person mit einem akademischen Abschluss, welcher wissenschaftliche und technische Kenntnisse voraussetzt und an einer anerkannten Hochschule (Universität, Fachhochschule, o.ä.) erfolgreich erlangt wurde. Ein Oenologe ist in der Lage, unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften, folgende Funktionen in Führungsverantwortung auszuüben:

- 1) die volle Verantwortung für die technologische Bereitung von Getränken weinbaulichen Ursprungs zu übernehmen und deren Qualität zu garantieren;
- 2) die Qualität der hergestellten Produkte mittels physikalischen, chemischen, mikrobiologischen und organoleptischen Methoden zu analysieren und deren Ergebnisse auszuwerten;
- 3) die zwischen wirtschaftlicher Situation und Vertrieb des Produktes existierenden Relationen zu bewerten, sowie den Vertrieb und die Vermarktung der Produkte zu entwickeln und maßgeblich durchzuführen;
- 4) die im Laufe der Ausbildung gewonnenen Kenntnisse und Informationen aus wissenschaftlichen oder technischen Quellen in den Bereichen Weinbau, Kellerwirtschaft und Getränketechnologie rationell anzuwenden und die Bereitschaft technologische Forschungen verantwortlich voranzutreiben, zu bewerten und zu überwachen;
- 5) bei der Weiterentwicklung der Technologien und der in den Produktionsstätten eingesetzten Geräte und Materialien mitzuwirken und diese in Führungsverantwortung zu leiten;
- 6) die Anlage und Pflege der Weinberge verantwortlich für Mensch und Umwelt zu planen, durchzuführen und zu überwachen.

Der Bund Deutscher Oenologen e.V. ermöglicht zum heutigen Tage eine Mitgliedschaft

von Absolventinnen und Absolventen folgender Hochschulen, deren Studiengänge Absolventen hervorbringen, die oben benannten Definition erfüllen:

### Deutsche Hochschulen

#### 1. Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim

(ab 1.9.2009 Hochschule RheinMain)

##### 1a. Studiengang Weinbau und Getränketechnologie

– Weinbau und Oenologie

(Dipl.-Ing. und Bachelor of Science)

– Getränketechnologie

(Dipl.-Ing. und Bachelor of Science)

##### 1b. Internationale Weinwirtschaft

(Bachelor of Science)

#### 2. Hochschule Heilbronn

– Weinbetriebswirtschaft (Bachelor of Art)

#### 3. Universität Gießen / Forschungsanstalt Geisenheim / Fachhochschule Wiesbaden

– Masterstudiengänge

#### 4. Universität Hohenheim

– Masterstudiengänge

#### 5. Europäischer Masterstudiengang

„Vinifera“ Montpellier / Geisenheim et.al.

– Masterstudiengänge

#### 6. Verbund Fachhochschule Ludwigshafen / DLR Neustadt.

– Bachelor of Science, derzeit noch ohne Absolventen

In Zusammenarbeit mit Wein-Plus.de betreibt der Bund Deutscher Oenologen e.V. ein Oenologen-Portal zur erfolgreichen Business-Kommunikation.

[www.oenologie.de](http://www.oenologie.de)

### TERMINE

#### ■ 5. und 6. September 2009:

**Campus Geisenheimer (er)leben! Forschung und Lehre – Tag der offenen Türen der Forschungsanstalt und Hochschule in Geisenheim**

#### ■ 7. und 8. September 2009

**Rebsortentage in Geisenheim**

■ 24. bis 28. März 2010 **Intervitis Interfructa (um den Sonntag erweiterte Dauer)**



## Modelle für den Weinbau

Die Forschungsanstalt Geisenheim war am 12. Mai 2009 Treffpunkt von Wissenschaftlern aus Europa und den USA, die sich mit verschiedenen Simulationsmodellen, insbesondere im Bereich des Weinbaus, befassen. Der Workshop wurde von der EU im Rahmen des COST-Programms mitfinanziert, das den Austausch von Wissenschaftlern fördert. Es wurden Grundmodelle vorgestellt, die zum Beispiel Wachstum, Wasserhaushalt und Klimaentwicklung beschreiben und auch die praktische Anwendung erläutern. Auf Pflanzenkrankheitsmodelle wurde nur am Rande eingegangen. Ziel des Treffens war, die Möglichkeiten der Bildung einer gemeinsamen Plattform für die praktische Anwendung zu diskutieren und das Wissen der einzelnen Spezialisten für die Forschungsgemeinschaft nutzbar zu machen, so Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim Prof. Dr. Hans Reiner Schultz. Diese Plattform soll in Zukunft mit anderen deutschen (z.B. Institutionen der weinbautreibenden Bundesländer) und internationalen Forschungseinrichtungen eingerichtet werden. Die Tagung wurde gemeinsam von Prof. Braun, Fachgebiet Obstbau und Dr. Philippe Vivin, ISVV Bordeaux im Rahmen der Forschungskoooperation Geisenheim-Bordeaux organisiert.

## »Wein ist ... Vino24.de«

Über 150 Studierende des ersten Semesters der Studiengänge Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie, sowie Internationale Weinwirtschaft der Hochschule in Geisenheim, haben wieder einen Tag lang die weißen Kittel, Weinschläuche und Schreibstifte zur Seite gelegt, um Kurzfilmbeiträge zum Thema Wein zu drehen. Im Rahmen der Vorlesung zur Angewandten Informatik wurden von November bis März über 15 Kurzfilme gedreht. Projektleiter Robert Lönarz, der sich mit den Projekten „Hessen-Vinothek“ und „Multimediales Moselweinsteinmuseum“ seit Jahren mit der thematischen Umsetzung von Wein und Medien befasst, hat sich diesmal mit Hans Jakobi ([www.hansjakobi.de](http://www.hansjakobi.de)), einem Director of Photography, einen ausgewiesenen Film-Fachmann, ins Team geholt. Dessen Idee einer Serie zum Thema „Wein ist ...“, wurde mit diesem Studierenden-Jahrgang und dem bekannten Online-Weinversender [www.vino24.de](http://www.vino24.de) erstmals umgesetzt und im Rahmen der Weinfilmnacht vorgestellt.

**DAS WHO IS WHO VOM BUND DEUTSCHER OENOLOGEN**

**Herr Keßler, was bedeutet die Geisenheimer Zeit für Sie?**

Geisenheim war eine wertvolle theoretische Grundlage in Sachen Weinbau & Oenologie, und die war in dieser Zeit richtig gut, mit wenigen Ausnahmen. Dass wir ein zusammengewürfeltes, ungewöhnliches, eben gutes Semester waren, war Zufall. Es wuchs ein Zusammenhalt, der noch immer besteht. Die Semesterweinproben waren legendär, ich habe sie nicht vergessen. Es war der Grundstock für die immer noch bestehenden Freundschaften. Die bis heute enge Zusammenarbeit der aus dem Studium hervorgegangenen Wissenschaftler und den Praktikern rührt aus dieser Zeit.

**Wie ging es nach Geisenheim weiter?**

Nach meinem Praktikum an der SLVA Oppenheim und meinem Studium in Geisenheim bin ich 1989 als Betriebsleiter mit meinem

Bruder in das elterliche Weingut eingestiegen. Wir hatten 1989 unsere Vorstellungen und entsprechende Perspektiven. Die Visionen haben wir realisiert. Dass wir heute dort stehen wo wir stehen, ist ein Mix aus Visionen, Schaffenskraft und ein bisschen Glück. Aufgrund unserer Kalkmergelböden haben wir uns sehr früh auf Burgundersorten, allen voran die Sorte „Weißer Burgunder“ spezialisiert. 99 % der Weine sind trocken ausgebaut. Ein Prozent vinifizieren wir edelsüß. Mit den „FünfWinzer – FünfFreunde aus der Südpfalz“ haben wir gezeigt, dass eine fruchtbare Zusammenarbeit bei aller Individualität möglich ist. Nächstes Jahr feiern wir unser 20-jähriges Bestehen.

Die Anerkennung als VDP-Mitglied war im Jahr 2000. Mittlerweile haben wir jedes Jahr drei Auszubildende. Dazu kommen noch erfreulicherweise Geisenheimer BBS'ler. Dadurch ist der Kontakt zu Geisenheim nie abgerissen.

*BDO- Vizepräsident  
Rainer Keßler,  
Weingut Münzberg in  
Landau / Pfalz*



**Ihre Empfehlung für die Studierenden?**

Durch Schnuppern in der Welt des Weines sollte man seine eigene Philosophie formulieren. Eine Lehre ist vor dem Studium sehr wertvoll. Neben allen Vorlesungen sollten sie Weinbaubetriebe besuchen, sich im In- und Ausland unter Kollegen austauschen – ohne kopieren zu wollen. Viele Weine zu probieren – systematisch, blind und mit folgender Diskussion, ist nahezu obligatorisch. Denn Übung macht den Meister.

*Weingut Münzberg, Lothar Keßler & Söhne  
76829 Landau – Godramstein / Pfalz  
Tel.: 06341/60935  
www.weingut-muenzberg.de  
www.fuenf-winzer.de*

**TERMINE AM CAMPUS GEISENHEIM**

■ 19. Juni 2009, 19:00 bis 22:00 Uhr \*  
Rebsortenseminar Sauvignon blanc & Scheurebe trocken, Eintritt: 59 Euro  
Ort: Bibliotheksgebäude

Die Verkostung von 8-10 Weinen zeigt Ihnen die verschiedenen Stile der Rebsorten, Referent: Dr. Steffen Maus

■ 20. Juni 2009, 13:00 bis 18:00 Uhr \*  
Weinbasis-Seminar, Eintritt: 90 Euro  
Ort: Campus Lounge im Bibliotheksgebäude

Mit dem Glas in der Hand erfahren wir Details einiger Weinanbaugebiete und Rebsorten. Abgerundet wird der Tag durch einen Ausflug in die praktische Weinbereitung oder den Weinberg.

Referent: Dr. Steffen Maus

■ 23. Juni 2009, 19:00 Uhr \*  
Vortrag und Verkostung "Qualitäts-Weinbau und sein Wiederaufbau in Kalifornien, 1960-2009", Eintritt: 25 Euro, VEG-Mitglieder 18 Euro, Studierende 10 Euro, Ort: HS 32

Referent: Walter Schug, „Geisenheimer“ und Weingutsbesitzer in Sonoma

■ 28. August 15 bis 21 Uhr & 29. August 9 bis 17 Uhr \*  
Englisch-Seminar (zweitägig):  
Telephoning and emailing for winegrowers

Im ganzheitlichen und effektiven Englischseminar „Telephoning and emailing for winegrowers“ werden die Teilnehmer die Grundlagen der schriftlichen und mündlichen Korrespondenz auf Englisch erlernen. Mit einer gesunden Mischung aus Sprechen, Hören, Spielen, Schreiben und aktiv Üben, erlernen die Teilnehmer einen großen Schatz an Redewendungen zu den Themen Anfragen, Angebote, Lieferung, Beschwerdemanagement und Messenachbereitung. Zur Teilnahme benötigen Sie Englischkenntnisse mindestens auf dem Niveau des Realschulabschlusses.

Die Teilnahmegebühr beträgt 120 Euro pro Person inklusive umfangreichem Lehrmaterial und Mineralwasser.

Inhaltliche Fragen an die Dozentin Nicole Tomberg, Tel. 06721/98 47 08 oder info@rhinevalleyinstitute.com

**Fortbildung und Dienstleistung: die Angebote der Campus-Geisenheim GmbH**



Foto: A. Jahn

Geschäftsführerin Birgit Ritter und ihr Team mit Anette Lönarz, Klaus Stettler und Wilma Herke (Redaktion DER OENOLOGE für den Bund Deutscher Oenologen)

und Seminarleiter Dr. Steffen Maus planen, organisieren und führen Veranstaltungen rund um „Lebenslanges Lernen“ durch und bieten Seminare, Kurse und Tagungen zur Fortbildung der Studierenden, Absolventen und Interessierten auf dem Campus Geisenheim an. Außerdem werden im MedienCenter vielerlei Dienste wie Poster, Rollups und Bindungen angeboten. Das Dienstleistungsangebot der GmbH ist sehr vielseitig und schließt Campus Führungen mit ein. Bei den Veranstaltungen der GmbH haben die Forschenden und Lehrenden am Campus Geisenheim die Möglichkeit, ihr Wissen an die unterschiedlichen Teilnehmer weiterzugeben. Die GmbH kümmert sich dabei um die Vor- und Nachbereitung und Betreuung der Veranstaltungen.

*Kontakt: Birgit Ritter Tel.: 06722/50 27 43  
www.campus-geisenheim-gmbh.de*

\* Voranmeldung für alle Veranstaltungen bei Birgit Ritter unter: ritter@campus-geisenheim-gmbh.de oder www.campus-geisenheim-gmbh.de oder per Tel.: 06722 / 50 27 43.

## Getränketechnologie



Kaise, Kazuyuki

### Die Verwendung von äpfelsäurebildender Hefe in der Weinherstellung

Ref.: M. Großmann – D. Rauhut

Für die Weinherstellung ist die Säure ein sehr wichtiger Faktor. Deshalb ist in den südlichen Weinbauländern die Säuerung zugelassen. In der Weinbauzone A und B ist die Säuerung nicht erlaubt, was in Deutschland zum Beispiel auch für den Rheingau zutrifft. Die Säuerung ist nach der EU-Verordnung auch nur mit Weinsäure zulässig.

Als Alternative zum Erhalt der Säure durch eine Frühlese unreifen Lesegutes oder zur chemischen Säuerung kommt die Verwendung einer säurebildenden Weinhefe in Betracht. Die Weinhefe *Sacch. cerevisiae* bildet während der Gärung verschiedene organische Säuren und sie baut teilweise Äpfelsäure ab. Zusätzlich ist die Ausscheidung von Weinstein stärker als die Bildung von organischen Säuren. Deshalb ist der Säuregehalt des Weines geringer als der ursprüngliche Säuregehalt des Mostes.

Die Testhefe „AS-N28“ ist eine säurebildende Hefe aus dem Reiswein-Bereich. Sie bildet zusätzlich auch Äpfelsäure. Nach der Gärung wird der Säuregehalt des Weines durch das Übermaß an Weinsteinausfall reduziert. In der Weinbauzone A wie Deutschland ist die Ansäuerung nicht erlaubt, in einem säurearmen Jahrgang wie 2003 ist sie genehmigungspflichtig. Die Verwendung einer säurebildenden Hefe könnte eine Alternative zur chemischen Ansäuerung sein.

## ANMERKUNG DES FACHBEREICHS

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem \*gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der FA Geisenheim aufgenommen und die freigegebenen Arbeiten können dort eingesehen werden.

AS-N28 hat eine niedrige Alkohol-Toleranz, der Grenzwert liegt bei etwa 10% Vol. Alkohol. Der Zusatz von Nährstoffen förderte die Gärung und die Äpfelsäurebildung. Mit sequenzieller Vergärung kann man den Weindurchgären lassen, aber dabei wird der Äpfelsäuregehalt verringert.

AS-N28 förderte vermutlich die Milchsäureaktivität (BSA). Als Gegenmaßnahmen waren der Zusatz von Lysozym und die Mostschwefelung wirksam.



Lehnigk, Caroline

### Untersuchungen zur Eignung von Stämmen der Art *Oenococcus oeni* für die malolaktische Gärung in Rieslingweinen\*

Ref.: D. Rauhut – M. Großmann

## Weinbau & Oenologie



Knebel, Matthias

### Arbeitszeitanalyse von Einzelpfahlerziehung und Spalierziehung im Terrassenweinbau unter besonderer Berücksichtigung von Qualitätsparametern

Ref.: H.-P. Schwarz – H. R. Schultz

Ziel dieser Arbeit war es, verschiedene Bewirtschaftungsformen im Steillagenweinbau hinsichtlich Arbeitswirtschaftlichkeit, Kosten und qualitätsbeeinflussenden Faktoren zu untersuchen. Basierend auf drei Versuchsanlagen, befahrbare Querterrassen in Direktzugbewirtschaftung, Spalierdrahtrahmen in Falllinie und Moselpfahlerziehung in Handarbeit wurde eine Arbeitszeitanalyse verschiedener Tätigkeiten in den jeweiligen Bewirtschaftungssystemen durchgeführt. Die Arbeitszeitanalyse wurde mit Hilfe eines GPS-gestützten Handheld Computers und der dazugehörigen Schlagkarteissoftware durchgeführt. Mit dem Gerät wurden die Tätigkeiten Laubschnitt (Gipfeln), Pflanzenschutz (Abschlussprit-

zung) und Traubenernte zeitlich erfasst. Im Anschluss wurden die gesammelten Daten in die Schlagkartei eingelesen. Durch die Aufzeichnung des GPS-Signals war es möglich, die zurückgelegten Transportwege und Fahrspuren im Weinberg auf dem Bildschirm visuell darzustellen. Die gesammelten Daten wurden mit Hilfe der Schlagkarteissoftware und einem Tabellenkalkulationsprogramm ausgewertet und aufbereitet, um sie mit bereits veröffentlichten Literaturwerten vergleichen zu können. Durch die Arbeitszeitanalyse konnte bestätigt werden, dass die Bewirtschaftungsform der befahrbaren Querterrassen großes Potenzial zur Minimierung des Arbeitszeitbedarfs bietet und eine interessante Alternative darstellt. Im Hinblick auf die Spalierdrahtrahmenerziehung konnte festgestellt werden, dass die unsachgemäße Bewirtschaftung während der Heftarbeiten eine drastische Zunahme des Arbeitszeitbedarfs für den Laubschnitt zur Folge hatte. Bezogen auf die Arbeitswirtschaftlichkeit schnitt die Moselpfahlerziehung erwartungsgemäß am schlechtesten ab. Auf Basis der Arbeitszeitanalyse und ergänzenden Literaturwerten wurde eine Kostenrechnung für die jeweiligen Bewirtschaftungsformen erstellt.



Pedrini, Erika

### Bildung von Essigsäure und anderen flüchtigen und nicht flüchtigen Stoffen durch Nicht-*Saccharomyces*-Hefen in Weinen aus Mosten mit hohem Zuckergehalten

Ref.: D. Rauhut – A. Cavazza

Essigsäure kann für den Geschmack eines Weines eine bedeutende Rolle spielen; eine exzessive Konzentration dieses Fermentationsprodukts verschlechtert die Qualität des Weines erheblich. Der Umfang an flüchtiger Säure, der von den Hefen der Art *Saccharomyces cerevisiae* produziert wird, ist im Allgemeinen gering, erhöht sich aber, wenn die Bedingungen der Fermentation für die Hefe nicht optimal sind. Insbesondere während der Fermentation von Mosten mit hohem Zuckergehalt kann osmotischer Stress zu einer exzessiven Produktion von Essigsäure führen. In diesem Versuch sind die Fermentationsseigenschaften zweier osmotoleranter



Hefen untersucht worden: *Saccharomyces bayanus* (Stamm LEP 33) und *Torulaspora delbrueckii* (Stamm IASMA CH312). Die als Ausgangsmaterial verwendeten Moste hatten erhöhte Zuckergehalte: der erste etwa 310 g/l, der zweite etwa 350 g/l. Die Fermentation fand bei zwei verschiedenen Temperaturen statt: bei 12 und bei 18 °C. Acht Versuchsvarianten sind experimentell untersucht worden, um ideale Fermentationsbedingungen zu finden, die die Produktion von Essigsäure begrenzen.



Eberhard, Felix

### **Verteilgenauigkeit von Sprühgebläsen im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung der Luft- und Vertikalverteilung**

Ref.: G. Bäcker – H.-P. Schwarz

Im Rahmen dieser Diplomarbeit wurden insgesamt zehn Pflanzenschutzgeräte nach verschiedenen Bewertungskriterien untersucht. Das Hauptaugenmerk wurde dabei auf Untersuchungen der Luftstromgeometrie und der Vertikalverteilung gelegt.

Mit allen Gebläsespritzern, mit Ausnahme des TU50, konnte bei korrekter Einstellung der Luftleitbleche, Luftfächer und Düsenbestückung zufriedenstellende Ergebnisse bezüglich der Wirkstoffverteilung erreicht werden. Während die Luftstromgeometrie unter praktischen Gesichtspunkten eine eher untergeordnete Rolle spielt, bildet die exakte Messung des Luftstromes die Basis für weiterführende Untersuchungen am Vertikalprüfstand und somit der optimalen Einstellung der Geräte. Hinsichtlich der Optimierung der vertikalen Flüssigkeitsverteilung ist ein Prüfstand wie der VV 3000 als sehr hilfreich einzustufen, um in relativ kurzer Zeit viele verschiedene Einstellmöglichkeiten untersuchen und bewerten zu können. Eine Verbesserung und optimale Anpassung der Vertikalverteilung an die Zielflächencharakteristik ist über eine Konfektionierung des Düsenbandes zu erreichen. Hier bedarf es unbedingt weiterer und umfangreicherer Untersuchungen. Dabei können anhand von Versuchen am Vertikalprüfstand, verschiedene Düsentypen an die bauartbedingten Vorgaben der Gebläse ange-

passt und somit die Applikationsqualität entscheidend gesteigert werden.



Zublasing, Philipp

### **Einfluss von Kupferbehandlungen im Weinbau auf die Typizität der aromatischen Sorten Sauvignon blanc und Gewürztraminer**

Ref.: H. R. Schultz – F. Gasperi

Die Beeinflussung des Kupfers auf die Typizität der aromatischen Sorten Gewürztraminer und Sauvignon blanc wurde im Jahr 2007 ermittelt. Dabei wurden fünf verschiedene Varianten von „null“ Kupferbehandlungen bis hin zu neun Kupferbehandlungen durchgeführt. Es wurden der Reifeverlauf, die Most- und Weininhaltsstoffe ermittelt und ein Gärleistungstest, Kupferanalysen, Aromaanalysen und eine sensorische Prüfung der Weine durchgeführt. Es konnte festgestellt werden, dass je öfter und je später eine Kupferbehandlung durchgeführt wurde, desto signifikant höher waren auch die Gehalte im Most, im Wein und in den verschiedenen Sedimenten. Das Kupfer im Most fiel während der Gärung zum größten Teil aus und ist somit im Wein nur in Bruchteilen zu finden.

Bei den Gärleistungstests gab es bei den mit Hefe beimpften Varianten keine Unterschiede, bei der Spontangärung ist aber bei hohen Kupfermengen im Most Vorsicht geboten. Sensorische Unterschiede zwischen den verschiedenen Kupferbehandlungsvarianten wurden festgestellt, sie konnten aber nicht eindeutig dem Kupfer zugeschrieben werden. Den Aromaanalysen kann man entnehmen,

dass es fast nie einen Zusammenhang zwischen der Kupferbehandlung und dem analysierten Aromastoff gab.

Aufgrund der gesammelten Daten dieser Diplomarbeit wirken sich Kupferbehandlungen im Weinbau kaum negativ auf die Typizität der aromatischen Sorten aus. Jedoch können hohe Kupfergehalte zu Gärproblemen und Trübungen im Wein führen.



Wolf, Joachim

### **Filtrationsmethoden im Vergleich**

Ref.: J. Seckler – F. Mattivi

In einem Filtrationsversuch wurden drei Filtrationsmethoden, nämlich Schichtenfiltration, Kieselgurfiltration und Tangentialfiltration miteinander verglichen.

Der Versuch wurde in vier Varianten, einer Schichtenvariante, einer Kieselgurvariante und zwei Tangentialfiltrationsvarianten aufgeteilt. Zur Verfügung standen zwei Weine, ein Gewürztraminer sowie ein Lagrein zu jeweils 100 hl, die auf die einzelnen Varianten aufgeteilt wurden. Von jeder Variante wurden sowohl verschiedene Proben für die Analysen verwendet, als auch jeweils eine 25 l-Korbflasche gefüllt. Der Inhalt dieser Korbflaschen wurde nach dreimonatiger Lagerung nochmals, in eine mit Kerzen filtrierte und ohne Kerzen filtrierte Variante unterteilt.

Während der Versuche wurden Temperatur, Druck, Sauerstoffaufnahme und neben der Filtrationszeit, auch Vorbereitungs- und Reinigungszeiten festgehalten.

Bei Weinen der einzelnen Varianten wurden sämtliche Analysen durchgeführt.

Grundsätzlich konnte festgestellt werden, dass es keine nennenswerten Unterschiede in der Weinchemie zwischen den Filtermethoden gibt. Die Weine wurden einmal nach der Filtration und einmal nach einer gewissen Lagerzeit sensorisch von einem professionellen Verkostungsgremium geprüft und bewertet. Es wurden keine signifikanten Unterschiede in den Varianten festgestellt. Die Varianten wurden auch einer Kostenstudie unterzogen. Laut dieser ist die Kieselgurfiltration die billigste, während die Schichtenfiltration die teuerste Variante darstellt. Die

## **SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!**

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen ganz besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten (E-Mail: [ddw@meininger.de](mailto:ddw@meininger.de), Fax 06321 890821). Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.

beiden Tangentialvarianten variieren stark in ihren Kosten auf Grund der in diesem Versuch feststellbaren unterschiedlichen Leistungen. Hinzu kommt eine Bestandsaufnahme der Filtration in Südtiroler Betrieben in Form eines Fragebogens. Hauptsächlich wird hier zu Lande mit Schichten- und Kieselgurfiltern filtriert. In den letzten 5 Jahren wurden vor allem in Großbetrieben auch Tangentialfilter eingesetzt. Kleinbetriebe behelfen sich mit Maschinengemeinschaften oder Lohnunternehmen.

## Internationale Weinwirtschaft



Diener, Julia

### Konzeptentwicklung für ein Weingut in Südafrika

Ref.: M. Mend – C. Jung

Gegenstand dieser Arbeit ist ein neu entwickeltes Konzept für das Weingut Blue Crane Vineyards, Tulbagh, Südafrika, welche auf einer Schwachstellenanalyse des Weinguts aufbaut. Die Wirtschaftlichkeitsuntersuchung basiert auf Kennzahlenauswertungen und stellt die Fehler dar, die bei der Organisation im Weingut begangen wurden.

Die Ist-Analyse des Unternehmens entspricht einem Negativbeispiel und ist somit der Ausgangspunkt, um eine für die Veränderung des Weinguts angemessene Kostenrechnung zu ermöglichen. Die Übernahme des Unternehmens (Anfang des Wirtschaftsjahres) ist somit Start der Neukonzeption. Das ausgearbeitete Konzept stellt in gleichen Maßen Planung und Kontrolle für unternehmerische Entscheidungen dar. Ziel ist es, in dem laufenden Wirtschaftsjahr die alten Lagerbestände zu leeren und die Kapazitäten im Keller durch Erweiterung des Fasslagers und Zukauf von Stückfässern zu erhöhen. Durch die erwähnte Erweiterung können Kapazitäten in den Ertragsweinbergen ausgenutzt und somit höhere, abzusetzende Mengen erreicht werden. Weiterhin ist die Investition von vier zusätzlichen Hektar Rebfläche zum laufenden Wirtschaftsjahr 2008/09 geplant. Abgesetzt soll der Wein größten Teils im Fach-

handel in Johannesburg. Als Zielgruppe werden junge erfolgreiche Weinliebhaber angestrebt, die großen Wert auf etwas Besonderes legen. Im Hinblick, auf die herrliche Landschaft die das Weingut bietet, lassen sich auch Veranstaltungen organisieren.

Der Anteil an fest angestellten Arbeitskräften bleibt bestehen unter der Voraussetzung, bei besonderen Anlässen, wie beispielsweise der Pflanzung des Jungfelds und der Weinlese, zusätzlich Aushilfskräfte einzusetzen. Das Controlling spielt im Konzept von Blue Crane Vineyards eine übergeordnete Rolle. Innerhalb der nächsten fünf Jahre stehen Investitionen von ca. 1,3 Mio. ZAR an, die über die Rückflüsse aus den kalkulatorischen Abschreibungen finanziert werden sollen. Durch die Neukonzeption des Weinguts, kann somit innerhalb drei Jahren, nach Abzug aller Aufwände und kalkulatorischer Kosten, einen Gewinn erwirtschaftet werden.



Ehrlich, Alexander

### Der russische Weinmarkt und sein Potenzial für die deutschen Weinexporteure

Ref.: D. Hoffmann – E. Binder

Russland zählt zu den am schnellsten wachsenden Märkten auf der Welt. Ein deutliches Wirtschaftswachstum während der letzten Jahre und die dadurch steigende Kaufkraft der Bevölkerung machen diesen Markt für zahlreiche Branchen interessant. Auch der russische Weinmarkt wächst mit enormer Geschwindigkeit. Daher attestieren ihm viele Marktanalysten eine positive Entwicklung mit deutlichen Zuwachsraten.

Das Ziel dieser Bachelor-Thesis ist es, den russischen Weinmarkt für deutsche Weinproduzenten leichter zugänglich zu machen und diesen die nötigen landestypischen Informationen zu liefern. Dieses Wissen kann für viele deutsche Unternehmen, zumindest bei der Einschätzung der eigenen Perspektiven auf diesem Markt, hilfreich sein.

Es werden neben statistischen Daten und allgemeinen Rahmenbedingungen auch die Besonderheiten des russischen Weinmarktes und der zu erwartenden Schwierigkeiten dargestellt. Der empirische Teil dieser Arbeit

enthält eine Befragung der größten deutschen Weinexporteure, deren kumulativer Export nach Russland im Jahr 2006 etwa 4 - 4,5 Mio. hl ausmachte. Dies entspricht etwa einem Viertel aller deutschen Weinexporte in dieses Land.



Lüttich, Lars

### Wettbewerbsposition der ukrainischen Weinwirtschaft im internationalen Markt

Ref.: D. Hoffmann – E. Binder

Die Ukraine hat ca. 93.000 ha und produziert im Durchschnitt 1,6 – 2 Mio. hl pro Jahr. Die Hauptrebsorten sind autochthone Rebsorten wie: Bastardo Magarachski und Aleatiko, es werden aber auch internationale Rebsorten angebaut. Zugunsten dieser internationalen Sorten findet in den letzten Jahren ein Umbruch statt. Wichtigste und bekannteste Weingüter und Exporteure von Wein sind: Massandra auf der Krim, Chizay in den Transkarpaten, Koktebel und das Forschungsinstitut für Wein Magaratsch. Auf dem europäischen Markt befinden sich schon einige osteuropäischen Produzenten mit ihren Weinen.



Truskowski, Paul

### Analyse und Strategieentwicklung für eine Weinagentur im Norddeutschen Raum

Ref.: D. Hoffmann – Siegmann

In dieser Bachelor-Thesis, ging es darum, anhand der Analyse einerseits des Sortimentes und andererseits der Kundenstruktur, die Ist Situation darzustellen. Diese wurde im zweiten Teil der Arbeit mit den Aussagen der Eigner und Geschäftsführer diskutiert.

Der dritte Teil der Arbeit beschäftigt sich mit Lösungsvorschlägen für die Sortimentsgestaltung sowie die Optimierung der Kommunikation.