



DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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



HOCHSCHULE

Ein Wort vorab. 26
Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des Badischen Weinbauverbandes e.V.

Geisenheim aktuell. 26
Wein für Bildung - Bildung für Wein Ostermarkt in Wiesbaden

FORSCHUNG

Geisenheim aktuell. 27
Deutscher Oenologenpreis 2010 verliehen

Geisenheim aktuell. 28
Simone Renth-Queins moderiert Best-Practice-Talkrunde auf der IVIF

MENSCHEN

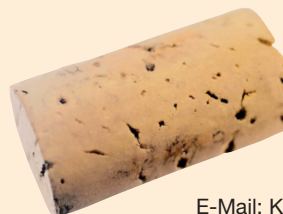
Geisenheim aktuell. 28
Unterzeichnung des Kooperationsvertrages mit Selters

Diplomarbeiten / Theses . . . 29
aus den Bereichen IWW, Weinbau & Oenologie und Getränketechnologie

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

Der Korken ist ein Stück Weinkultur

- Naturkorken
- Sektkorken
- Scheibenkorken
- Diam-Stopfen
- Anrollverschlüsse
- Schrumpfkapseln
- Barriquefässer Magreñan



Industriegebiet
In den Seewiesen
67480 Edenkoben
Tel. 06323/1412
Fax 06323/3718
www.montanergmbh.de
E-Mail: Korken@montanergmbh.de

EIN WORT VORAB

Dipl. Ing. Peter Wohlfarth
Geschäftsführer des Badischen
Weinbauverbandes e. V.

Das Thema „Nachhaltigkeit“ darf in der Weinwirtschaft nicht Gefahr laufen, nachhaltig verschliffen zu werden. Die Weinwirtschaft ist gut beraten, diesen Begriff nicht inflationär zu verwenden, sondern sich sachlich damit auseinander zu setzen. Wein als Kulturgut darf sich selbstbewusst von anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen abgrenzen. Die Suche nach Individualität und die Suche nach Produkten, die ein Lebensgefühl vermitteln, bestimmen die Bedürfnislage. Vor Ort suchen die Konsumenten immer weniger Produkte, die sie in der globalisierten Welt überall finden. Diesem Mehrwert gilt es zukünftig eine weitere Differenzierungsmöglichkeit, eben der Nachhaltigkeit

zuzuordnen. Die Weinbranche hat in den zurückliegenden Jahren nachvollziehbar dokumentiert, dass Maßnahmen ergriffen wurden, welche die Konsumenten in einer Orientierung zu Qualität und Umweltbewusstsein in allen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Verhaltensweisen führt. Der Weinbau hat somit Leitbildfunktion für Nachhaltigkeit übernommen. Nachhaltiges Handeln muss die Bedürfnisse der heutigen Generationen berücksichtigen, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden. Dabei muss die Existenzfähigkeit der weinbaulichen Betriebe erhalten bleiben, was nicht bedeuten kann, den derzeitigen Zustand zu konservieren, sondern unter Beachtung einer Werteorientierung nachhaltig zu sein. Dabei muss der Sicherung der Ressourcen sowie der Pflege der Kulturlandschaft eine gesamtheitliche Bewertung und Betrachtung der Winzerleistung zugestanden werden. Weitere zukünftige Handlungsfelder münden in den Begrifflichkeiten des Einsatzes erneuerbarer Energien, der Reduzierung der CO₂ Produktion und des nachhaltigen Handelns in der Beschaffungs- und Vertriebslogistik. Die Weinwirtschaft kann diese Diskussionen in der Nachhaltigkeit und ihrer Weiterentwicklungen selbstbewusst führen. Die Vorleistungen sind beachtenswert. Es sollte der Branche dabei gelingen, als Gesamtheit nachhaltig Akzente zu setzen, welche von der Gesamtgesellschaft wahrgenommen werden, ohne sich dabei in einer übertriebenen und noch keinesfalls definierten Zertifizierungswut zu verlieren.



Wein für Bildung - Bildung für Wein

Fast schon traditionell fand die beliebte Weinverkaufsaktion „Wein für Bildung“ auf dem Ostermarkt in Wiesbaden statt. Der Erlös fließt in die Daniel-Meininger-Scholarship.



Egal ob nur eine Kiste oder gleich mehrere erworben wurden – der Einsatz hat sich gelohnt: Zum einen unterstützte der Kauf die Daniel-Meininger-Scholarship und zum anderen konnte man sich über MUNDUSvini-prämierte Weine freuen, so auch der Präsident der Hochschule RheinMain Reymann

Die beliebte Weinverkaufsaktion lockte wie in jedem Jahr wieder treue Freunde der Überraschungspakete am Sonntag, den 21. März 2010 zum Mauritiusplatz. Dort wurden gerne Überraschungs-Weinpakete mit meist hochwertigem Inhalt für 20 Euro im 6er Karton gekauft.

Diese Weine aus der internationalen Verkostung MUNDUSvini in Neustadt haben oft ein Vielfaches an Wert. Weinfreunde sind sich seit Jahren einig – zu diesem Weinverkauf muss man hin! Die Verkaufs-Aktion ist eine

Spendenaktion der Verlegerfamilie Meininger in Neustadt an der Weinstraße und stellt unter dem Motto „Wein für Bildung – Bildung für Wein“ die Basis für die finanzielle Ausstattung der Daniel-Meininger-Scholarship dar.

Der Reinerlös soll überdurchschnittlich begabten Studenten am Campus Geisenheim der Hochschule RheinMain zu Gute kommen, um sich im Ausland weiterzubilden. Der Fachbereich Geisenheim dankt der Verlegerfamilie für dieses soziale Engagement.

Campustreff auf der IVIF

Branchentreff am Stand des Campus Geisenheim auf der IVIF 2010

Am Samstag, den 27. März 2010 hatte der Campus Geisenheim Vertreter von Verbänden und Presse, aus Politik, Wirtschaft, Lehre und Forschung und natürlich auch Studierende zum Stand in Halle 7 auf der internationalen Fachmesse INTERVITIS INTERFRUCTA eingeladen. Und viele waren gekommen, um sich bei einer erfrischenden CAMPUNADE, bei Wein und Bier und einem „Flying Buffet“ zu stärken.

Der Direktor der Forschungsanstalt Geisenheim Prof. Dr. H. R. Schultz, der Dekan des Fachbereichs Prof. Dr. O. Löhnertz und der



Prof. Dr. Monika Christmann und Prof. Dr. Erik Schweickert (MdB) beim Branchentreff

Campus Manager und Alumnipräsident Robert Lönarz nutzten die Gelegenheit, die Gäste zu begrüßen. In einem kurzen Vortrag stellten Schultz und Löhnertz die Perspektiven und Visionen des Campus mit Forschung/Bildung/Praxis vor. Ein angenehmer Abend mit zahlreichen illustren Gästen.

AKTUELL

Geisenheimer Newsletter

Immer auf dem Laufenden sein? Unter www.geisenheimer.de Pfad Service/Newsletter kann man sich zum Erhalt des Geisenheimer Newsletters anmelden. Aktuelle Informationen vom Campus mit Forschungsanstalt, Hochschule, Alumniverband mit Oenologenverband jeden Monat per Mail ins Haus. Kurz und bündig, informativ und flott. Jetzt gleich anmelden!

Deutscher Oenologenpreis 2010 verliehen

Bund Deutscher Oenologen (BDO) vergibt den Deutschen Oenologenpreis 2010 in Stuttgart auf der diesjährigen INTERVITIS INTERFRUCTA

Der Bund Deutscher Oenologen e.V. zeichnet seit dem Jahr 2003 jährlich Absolventinnen und Absolventen des Fachbereichs Geisenheim der Hochschule RheinMain für deren hervorragende Leistungen im Studium in Verbindung mit herausragenden Abschlussarbeiten aus. Diese Auszeichnung, der „Deutsche Oenologen Preis“, ist mit je 300 Euro dotiert. Auf Vorschlag des Dekans und der jeweiligen Referenten hat eine vom BDO-Vorstand berufene Fachjury (Weinbau, Oenologie, Internationale Weinwirtschaft und Getränketechnologie) die Eingänge ausgewertet und die Preisträger bestimmt. Die diesjährigen Preisträger sind:

Milda Bakulaite (Bildmitte; Internationale Weinwirtschaft), Referent Prof. Dr. Robert Göbel: Methode zur Analyse von persönlichen Eigenschaften im Hinblick auf die berufliche Tätigkeit;

Veronika Grundler (Getränketechnologie), Referent Prof. Dr. Mark Strobl: Senkung der Laugentemperatur bei einer Flaschenreinigungsmaschine;

Jonas Müller (Weinbau), Referent Prof. Dr. Hans Reiner Schultz: Amino Acid Levels and Phenolic Biosynthesis in Skin and Pulp of



Grape Berries During Ripening (Kooperation mit der Universität in Davis, USA)

und **Yvette Wohlfahrt** (Oenologie), Referent Dipl. Ing. Wolfgang Pfeifer: Alternative Ausbaumethoden bei der Rebsorte Riesling und deren Einfluss auf Wert gebende Inhaltsstoffe und die Sensorik.

Außer einem Scheck über 300 Euro erhält jeder Preisträger eine Weinkaraffe mit Aufschrift „Deutscher Oenologen Preis 2010“, die dankenswerter Weise von der Firma SCHOTT ZWIESEL gesponsert werden.

Drei der Preisträger halten sich derzeit beruflich im Ausland auf und konnten den Preis nicht persönlich in Empfang nehmen. Jonas Müller arbeitet in Boar's Rock Winery im Margaret River, Westaustralien und Veronika Grundler ist derzeit in Neuseeland unterwegs.

Ihr Preis wurde vertretungsweise von Martin Koch (rechts im Bild) in Empfang genommen. Yvette Wohlfahrt arbeitet im Weingut Sticks in Yarra Glen/Yarra Valley in Victoria bei Melbourne in Australien. Die Preisverleihung durch Dr. Rudolf Nickenig und BDO-Präsident Edmund Diesler (links im Bild) fand am 25. März 2010 im Rahmen des Steillagenkongresses in Stuttgart auf der INTERVITIS INTERFRUCTA statt. Herzliche Gratulation!

ProWein 2010

Erfolgreiches 2. Oenologentreffen auf der ProWein

Im Rahmen der ProWein fand am Sonntag, den 21. März nach Messeschluss ein Treffen der BDO-Mitglieder am Stand von Wein-Plus.de statt.

BDO-Ansprechpartner wie Edmund Diesler, Simone Renth-Queins und das Team von Wein-Plus.de mit Utz Grafmann boten bei fränkischen Spezialitäten Gelegenheit zum fachlichen Austausch in anregender Atmosphäre. Das dabei ausgeschenkte Geisenheimer Bier sorgte für eine intensiven Dialog und Entspannung nach einem langen Messetag und der BDO-Mitgliederversammlung. Eines der Themen war das gemeinsam genutzte Oenologenportal bei Wein-Plus.de, das interessante Informationen bietet.

TERMINE

■ 26.4.2010 von 19.00 bis 21.30 Uhr "WINEinMODERATION"; Vortrag von Norbert Heine im Hörsaal 32; Eintritt: 9 Euro
WINEinMODERATION – ein EU-weites Informationsprogramm zur Prävention missbräuchlichen Alkoholkonsums. Ziel ist die Förderung des verantwortungsvollen mäßigen Weinkonsums.

■ 7. 5.2010 von 9.00 bis 12.30 Uhr

Workshop: Klartext schreiben; Leitung: Petra Pier; 2 x 90 min. mit 30 min. Pause; Eintritt: 28 Euro

Reden können wir alle, aber zielorientiert und präzise zu formulieren, will gelernt sein. Sie erfahren im Workshop Nützliches zu Stil- und zu Formkriterien erfolgreichen Kommunizierens. Schwerpunkt des Workshops liegt im Formulieren von E-Mails, Briefen, Angeboten, Reklamationen.

Petra Pier: Germanistin M. A., Fachkauffrau für Außenwirtschaft (IHK), bringt ihre langjährige Berufserfahrung als Assisten-

tin auf Geschäftsleitungs- und Vorstandsebene in internationalen Unternehmen ein.

Diese Veranstaltung wird auch am 8. Mai 2010 angeboten.

■ 7. 6.2010 von 18:00 bis 20:30 Uhr
Ein Weinjournalist plaudert aus dem Nähkästchen; Referent: Weinjournalist Rudolf Knoll; Vortrag im Hörsaal 32; Eintritt: 9 Euro VEG-Mitglieder und Studierende 5 Euro

Wie wird man eigentlich Weinjournalist? Wie arbeitet ein Weinjournalist und vor allem: Wie komme ich als Winzer an den Weinjournalisten ran? Mit welchen Anlässen komme ich in die Presse?

Wie schreibe ich selbst einen Presstext? Diese und viele weitere Fragen werden im Vortrag beantwortet und auch sicherlich die oft gestellte Frage nach der Bestechlichkeit.

Anmeldung und Info zu den Veranstaltungen: www.campus-geisenheim-gmbh.de oder per Telefon unter: 06722-502 743

Stocké folgt auf Dörr

Mitgliederversammlung des Bundes Deutscher Oenologen e.V. in Düsseldorf

Am 21. März 2010 traf sich der Bund deutscher Oenologen zur diesjährigen Mitgliederversammlung in Düsseldorf.

Auf der Tagesordnung standen unter anderem auch der Bericht des Präsidenten Edmund Diesler und der Bericht vom Campus Geisenheim durch Prof. Dr. Otmar Löhnertz. Birgit Ritter, Geschäftsführerin der Campus Geisenheim GmbH, stellte den Geschäfts- und Kassenbericht des BDO vor.

Das Ergebnis der Kassenprüfer wurde von Karl-Heinz Schmitt vorgetragen. Als Gäste wurden Prof. Dr. Ruth Fleuchaus von der Universität Heilbronn, Studiengang Weinbetriebswirtschaft und Bernd Weik vom DLR Rheinpfalz begrüßt. Der scheidende Vizepräsident Wilfried Dörr wurde mit herzlichem Dank verabschiedet. Zu seinem Nachfolger im Amt wurde Rolf Stocké gewählt.

Geisenheim & Selters

Unterzeichnung des Kooperationsvertrages mit Selters



Im Rahmen der ProWein 2010 in Düsseldorf wurde der Kooperationsvertrag zwischen dem Campus Geisenheim/Campus Geisenheim GmbH und der Firma Selters erneuert. Das Bild zeigt die Unterzeichnenden, von links: Wolfgang Schleicher, Jürgen Weber und Jörn Winkelmann (Selters), Birgit Ritter (rechts) von der Campus Geisenheim GmbH und Jasmin Lasso (Selters).

Neue BDO-Gebietsgruppe

Neu: BDO-Gebietsgruppe Baden

Die Geisenheimer Absolventen Bettina Schumann (Geisenheim und Udine mit Abschluss im Jahr 2007) vom Weingut Zimmerlin in Bötzingen am Kaiserstuhl und Ralph Ropohl (Abschluss im Jahr 2006) vom Weingut Zähringer in Heitersheim (Markgräflerland) möchten sich in Sachen BDO-Gebietskreis engagieren.

Hierzu suchen sie Interessenten, die sich einem badischen BDO-Gebietskreis anschließen möchten.

Als erstes Projekt ist eine Jungweinprobe zum Kennenlernen geplant, zu der jeder Teilnehmer eine Flasche eines Jungweines mitbringen soll.

Der BDO-Vorstand freut sich über das Engagement und unterstützt die Idee des regionalen Netzwerkes.

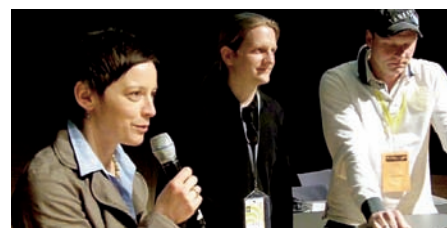
Jetzt melden unter: bdo.baden@gmx.de.

Beim IVIF Kongresses am Twittern

Simone Renth-Queins vom BDO moderiert Best-Praxis-Talkrunde

(wh) Winzer und Musiker Patrick Johner (Bildmitte), Michael Pleitgen von der Berliner Weinakademie und Winzer Dirk Würtz (rechts im Bild) diskutierten in einer Best-Praxis-Talkrunde, moderiert von Simone Renth-Queins (links im Bild), beim Kongress zum Thema Twitter, Blogs und Web 2.0.

Nachdem in verschiedenen Vorträgen das Twittern und der interaktive Kontakt mit dem Kunden und „weinaffinen Online-Nutzer“ vorgestellt und Auswertungen dargelegt wurden, berichteten die Erfahrenen der Talkrunde sehr anschaulich von ihren Online-Erlebnissen. Sicher ist es (noch) nicht jedermanns Praxis, aber Facebook, Twitter bzw. Web 2.0 bieten zahllose und vielseitige Möglichkeiten, sich als Winzer bzw. Weinverkäufer einem Online-Publikum zu präsentieren und dann sofort



Kommentare von Nutzern („Tweepern“ und „Followern“) zu bekommen. So finden bereits online-live Weinproben statt, Weine werden im Netz diskutiert und Empfehlungen bzw. Warnungen ausgesprochen. Ein Medium, das immer mehr Anwender findet.

Wichtig sei, so zuvor Miriam Lemke von der FH Burgenland, dass man die Kunden abhole, wo sie sich befinden und immer das Richtige kommuniziere. Na, dann mal los!

Blog zum Thema:

<http://www.weinakademie-berlin.de/social-media-und-wein-neue-wege-zum-wein-kunden-oder-spielerei>

BDO-Exkursion: Noch einige Plätze frei

BDO-Exkursion vom 24. bis 29. Mai 2010 nach Slowenien

Die Exkursion findet auf jeden Fall statt. Es sind noch einige Plätze für schnellentschlossene Weinliebhaber und Genießer frei. Es lohnt sich!

Kontakt: nillespeter@yahoo.de oder telefonisch unter: 0175 4054 123

DAS WHO IS WHO VOM BUND DEUTSCHER OENOLOGEN

Der Bund Deutscher Oenologen interessiert sich für die beruflichen Arbeitsfelder / Wege seiner Mitglieder und Wilma Herke hat für DER OENOLOGE nachgefragt.

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen?

Abschluss im Januar 1981 nach dem Wintersemester.

Was bedeutet die Studienzzeit in Geisenheim für Sie?

Ein Lebensabschnitt, an den ich gerne zurückdenke.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie sich bisher beruflich engagiert?

21. April 1981 Eintritt in die Seitz Werke GmbH Bad Kreuznach. 1981 bis heute; Wegbegleiter der Firmen Seitz, SEN und KHS.

1981 – 1987 Entwicklungsprojekt zur Abwasserbehandlung von Flaschenreinigungsmaschinen in Bad Kreuznach.

1987 - 1992 Konstruktion von Flaschenreinigungsmaschinen in Worms.

1992 – 1995 Labor- und Versuchswesen für die Entwicklung von Füllern, Flaschenreinigungsmaschinen und Pasteuren in den Werken Worms,



Heute dreht sich bei Peter Nilles alles um Abfüllanlagen und Verpackungsmaschinen für die Getränkeindustrie im Unternehmen KHS AG in Bad Kreuznach

Dortmund und Bad Kreuznach. 1995 – 2009 Eintritt in die Service Abteilung zur Koordination und Durchführung von Leistungs- und technologischen Abnahmen von Gesamtlinien; besonders im osteuropäischen Raum.

Seit 2009 Inbetriebnahmen und Abnahmen von Abfüllanlagen in der Getränkeindustrie weltweit.

Was ist in Ihrem Unternehmen besonders?

Tradition, Bodenständigkeit und familiärer Umgang spielen in den einzelnen Betriebsstätten eine große Rolle.

Ihre Vision für Ihren Betrieb?

Beständiger Erfolg, Qualitätsbewusstsein, Engagement und herausragendes Know How.

Ihre Empfehlungen für die Studierenden?

Das Erbe der Eltern und die Weinkultur bewahren!

Kontaktadresse:

Peter Nilles,

Am Gräfenbach 7

55595 Hargesheim

Mobil: 0175 / 40 54 123

Mail: peter.nilles@khs.com

Getränketechnologie



Madrenas, Nico

Getränkeentwicklung auf der Basis der Brombeere*

Ref.: F. Will – M. Ludwig



Michaelis, Thorsten

Wirkung eines neuartigen Desinfektionsmittels auf vegetative Mikroorganismen und die Bestimmung der D-Werte in einem eingegrenzten Wirkungsspektrum*

Ref.: B. Lindemann – H. Evers



Scheller, Michael

Verifizierung des Reinigungserfolges einer Membranfiltrationsanlage zur Filtration von Bier*

Ref.: B. Lindemann – F. Dufner

Weinbau und Oenologie



Springer, Josef

Einfluss der Klimaveränderung auf phänologische Eintrittstermine und Reifeverlauf bei der Rebe sowie auf die Anbaueignung an ausgesuchten Standorten Deutschlands

Ref.: H.R. Schultz – M. Hofmann

In dieser Arbeit wurde für die Phänologie von Riesling von 1955 bis 2008 und die Sorten Spätburgunder und Müller-Thurgau von 1974

bis 2008 untersucht. Zusätzlich wurde für den Riesling ein zukünftiges Klimaszenario mit jeweils einem tendenziell kalten und warmen Szenario analysiert. Grundsätzlich ist die Veränderung beim Austrieb am geringsten, über die Blüte zum Reifebeginn nehmen die Unterschiede zu. Dadurch verändern sich die Phasen zwischen den Eintrittsterminen. Beim Riesling ist eine geringere Veränderung festzustellen als beim Spätburgunder. Der Müller-Thurgau zeigt die stärksten Reaktionen auf die klimatische Veränderung.

Der Reifeverlauf wurde für den Zeitraum 1982 bis 2008 für die Rebsorte Riesling und Spätburgunder am Standort Geisenheim in 3 Parzellen analysiert. Die mittlere Mostgewichtszunahme pro Tag scheint ein Temperaturoptimum zu besitzen. Auf den Reifeverlauf hat die Temperatur dagegen kaum einen Einfluss. Für Riesling und Spätburgunder konnten sowohl in warmen als auch in kalten Jahren nahezu identische Mostgewichtverläufe ab dem 25 °Oe-Termin (Reifebeginn) ermittelt werden. Deshalb wurde über alle Jahre zusammen für jede Parzelle eine Funktion gelegt, welche den Mostgewichtsanstieg ab dem Reifebeginn beschreibt. Jahre mit schwankenden Kurven oder flacherem Kurvenverlauf lassen sich durch den Niederschlag erklären. Unter Ausschluss dieser Niederschlagsjahre wurde bei allen Parzellen ein Bestimmtheitsmaß von über 95 % erreicht, welches sich auf eine Funktion ab dem Reifebeginn bezieht.

Für die Untersuchung der Anbaueignung wurden zum Teil sowohl existierende Weinbauregionen ausgewählt, als auch Standorte die im Zuge des Klimawandels zu Weinbaustandorten werden könnten. Dies waren zum einen die Weinbaustandorte Geisenheim und Freiburg, repräsentativ für Landweinregionen wurden Werder (Brandenburger Landwein) und Regensburg (Regensburger Landwein) ausgewählt. Als weitere nicht bestockte Standorte wurde Eutin in Ostholstein und Weißenstephan in Bayern ausgewählt. Die beiden zuletzt genannten stehen für die Ausweitung der Anbaugrenze nach Norden sowie in höhere Regionen. Die Simulation des Klimas an diesen Standorten bis ins Jahr 2100 wurde mithilfe von Datensätzen aus dem WETTREG-Modell, einer regionalisierten Version des ECHAM5 Klimamodells für 2 möglichen SRES-Szenarien (A1B und B1) durchgeführt. In Geisenheim könnte in Zukunft z. B. Merlot kultiviert werden. Für Freiburg werden ähnliche Bedingungen wie in Bordeaux prognostiziert. Am Standort Werder könnte es

möglich sein, Qualitätswein aus den Rebsorten Riesling und Spätburgunder zu erzeugen. Gleiches ist auch für den Standort Regensburg denkbar, auch wenn hier deutlich mehr schwere Frostereignisse vorkommen. Im Gegensatz dazu wäre der Standort Eutin im Jahr 2100 noch nicht in der Lage, reife Trauben zu produzieren. Für Weißenstephan wäre in der Zukunft immer noch kein Weinanbau möglich, weil für beinahe jedes zweite Jahr starke Winterfröste aus der Simulation ermittelt wurden und notwendige Mindestvoraussetzungen wie beispielsweise die Jahresmitteltemperatur von 9 °C nicht erreicht werden.



Herzer, Oliver

Untersuchung zur Verwendung von ISO-BUS im Weinbau

Ref.: H. P. Schwarz – R. Keicher

In dieser Arbeit ging es darum, die Verwendung von ISOBUS im Weinbau zu untersuchen. Die Grundlage dieser Arbeit war die gesetzlich geforderte Dokumentationspflicht im Sinne der Rückverfolgbarkeit (EU-VO Nr. 178/2002, IFS, GlobalG.A.P.)

Ziel war die Kommunikationsmöglichkeit zwischen Traktor, Anbaugerät und Hof-PC darzustellen. Die Grundlage der automatischen Datenerfassung ist, ohne manuelle Eingabe notwendige Daten für Dokumentation, Zertifizierung, Rückverfolgbarkeit, Kostenanalyse und -rechnung zu erfassen, um Kosten und Zeit einzusparen. Die aktuellen Dokumentationsmethoden wurden durch ein ideell dargestelltes Weingut praxisnah belegt. Um einer

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!

Interessiert Sie eine dieser Kurzfassungen ganz besonders und würden Sie gerne mehr über die Untersuchungsergebnisse erfahren? Dann schicken Sie uns eine E-Mail (ddw@meininger.de) oder ein Fax (06321 8908-21) mit dem Namen des betreffenden Diplomanden. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU veröffentlicht.

gesetzlich geforderten Dokumentation gerecht zu werden, wurden anhand einiger zu erfassender Parameter die Anforderungen an das automatische Dokumentationssystem aufgezeigt.

ISOBUS basiert auf der Norm ISO 11783 und regelt die Beschaffenheit der Hardware inklusive Steckdose und Stecker ebenso wie die Form der Kommunikation zur Software auf dem Hof-PC in Form des isoXML Datenformats. Dieses ermöglicht den definierten Austausch von Bearbeitungs- und Applikationsdaten sowohl vom Schlepper zum Hof-PC als auch in umgekehrter Richtung. Das Terminal dient zur Ersetzung der zahlreichen gerätespezifischen Bedienteile und der Task Controller ist für das Sammeln und Weiterleiten der erfassten Daten zuständig. Mit Unterstützung des GPS werden Fahrspuren und Arbeitsstellung der Anbaugeräte aktuell dokumentiert. Mit Hilfe des aus dem Flächenackerbau stammenden Dokumentationssystems "ODO-KUS" von HANSENHOF_electronic, das Hard- und Software beinhaltet, wurden Testfahrten mit einem Mulcher und einem ISOBUS-fähigen Pflanzenschutzgerät durchgeführt. Der Mulcher wurde mit einem Geräteidentifizier ausgestattet, der für die Erfassung des Gerätes (Art und Typ) zuständig ist. Daten wie Hubwerkstellung, Geschwindigkeit, Zapfwelldrehzahl werden über die Traktorsignalsteckdose abgegriffen. Die aufgezeichneten Daten wurden in die GIS-Schlagkartei übertragen und ausgewertet. Die Versuchsergebnisse zeigten Daten wie Zeiterfassung, Flächenleistung, Arbeitsstellung des Gerätes und Fahrspur an. Um eine schlagspezifische Aufzeichnung zu erhalten, wurde die Fahrspur in die Software GIS-NAVIKAT exportiert. Diese zeigt, wenn topographische Karten oder Flurkarten hinterlegt sind, eine schlaggenaue Aufzeichnung der vollzogenen Arbeit an.

Die aufgezeichneten Fahrspuren zeigten eine Abweichung von der reell gefahrenen Spur an, die Wendemanöver wurden eckig aufgezeichnet und die Arbeitsstellung des Anbaugerätes wurde nicht exakt an den Punkten markiert, die in Wirklichkeit der Anfang oder das Ende einer Weinbergszeile darstellt. Die Aufzeichnung der Daten mit dem Pflanzenschutzgerät scheiterte aufgrund der Softwareinkompatibilität zwischen Terminalsoftware und Jobrechner des Gerätes. Die Abweichungen der Spuren lassen sich auf die Genauigkeit des GPS von 1 bis 3m zurückführen und die kleinräumigeren Flächen des Weinbaus im Vergleich zur Flächenlandwirtschaft. Des Weiteren müssten die Aufzeichnungsabstän-

de des Systems verringert werden um die Arbeitsstellung des Anbaugerätes genauer erfassen zu können. Ein weiteres Problem sind die gegenwärtig geschätzten Kosten des Systems. Es ist allerdings zu erwarten, dass die Schwierigkeiten durch die fortlaufende Weiterentwicklung ausgeglichen und damit hinfällig werden.



Stauff, Manfred

Lagerverhalten bei der Verwendung von Bag in Box-Verpackungen*

Ref.: R. Jung – Ch. Schüßler



Lenzner, Dr. Steffen

Neuausrichtung und Profilierung eines Traditionsunternehmens*

Ref.: R. Göbel – M. Mend



Seckler, Frank

Die qualitative Eignung von PET-Flaschen mit Sauerstoff-Scavenger als Weinverpackung im Vergleich zu Glasflaschen

Ref.: R. Jung – C. Schüssler

Kunststoffgetränkeflaschen aus Polyethylen-terephthalat, kurz PET-Flaschen, substituieren aufgrund ihrer Eigenschaften herkömmliche Getränkeflaschen aus Glas. In den letzten Jahren haben modifizierte PET-Flaschen als Getränkeverpackung stark an Bedeutung gewonnen. Heute sind bereits spezielle PET-Weinflaschen am Markt verfügbar.

In Zusammenarbeit mit einer Herstellerfirma wurde im Fachgebiet der Kellerwirtschaft die qualitative Eignung spezieller PET-Flaschen für die Lagerung von Wein im Vergleich zu

Glasflaschen im Rahmen eines einjährigen Lagerversuchs überprüft. Der Versuchsdarstellung gehen eine theoretische Betrachtung der PET-Getränkeflasche und weitere in diesem Zusammenhang stehende Themen voraus. Im Rahmen des Versuchs wurden je zwei Weiß- und 2 Rotweine in PET- und Glasflaschen abgefüllt. Diese wurden in den Lagervarianten Kaltlager, Wärmeschrank und Wechsel-Warm über die Versuchsdauer von einem Jahr dunkel und stehend eingelagert. Nach 1, 3, 6 und 12 Monaten wurden die Weine analytisch durch Bestimmung der Kohlendioxid-Konzentration, der Farbe, der freien und schwefligen Säure und sensorisch durch Triangle-Tests vergleichend untersucht. Die eingesetzte PET-Flasche war mit einem Sauerstoff-Scavenger zur Verbesserung der Barriereeigenschaft ausgestattet. Um den Effekt der Sauerstoffbarriere zu prüfen, erfolgte zusätzlich eine optochemische Messung der Sauerstoffkonzentration eines weißen Versuchswins.

Zusammenfassend konnte festgestellt werden, dass bereits nach drei Monaten bei allen analytischen Bestimmungen Unterschiede zwischen den in PET- und den in Glasflaschen gelagerten Weinen existierten. Diese konnten sensorisch aber erst nach einer Lagerzeit von 12 Monaten in der "Warmlagervariante" signifikant aufgezeigt werden. Bei der "Kaltlagervariante" konnten auch nach 12 Monaten keine sensorisch signifikanten Unterschiede zwischen den in PET- und den in Glasflaschen gelagerten Weinen festgestellt werden.



Starker, Kathrin

Untersuchungen zum integrierten, biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Weinbau – vegetative und generative Leistungsmerkmale der Rebe

Ref.: R. Kauer – G. Meissner

In der vorliegenden Arbeit wurden an Hand des Systemvergleichs von integrierter, biologisch-organischer sowie biologisch-dynamischer Bewirtschaftung Unterschiede zu generativen und vegetativen Leistungsmerkmalen der Rebe untersucht. Weiterführend wurden Verkostungen zur sensorischen Unterscheid-

barkeit der Weine des Jahrgangs 2007 aus den drei Bewirtschaftungsformen durchgeführt. Ergänzend zur biologisch-dynamischen Variante des Systemvergleichs wurde getestet, ob durch unterschiedliche Anwendungszeitpunkte und -häufigkeiten des Feldspritzpräparates Hornkiesel das Leistungspotential der Rebe optimiert werden kann.

Hinsichtlich der vegetativen und generativen Leistung konnten im Systemvergleich signifikante Unterschiede zwischen der integrierten und den ökologischen Varianten festgestellt werden. Es wird angenommen, dass der verringerte Wuchs in den ökologisch bewirtschafteten Flächen auf den Einfluss der hier eingesetzten vielseitigeren, aber auch anspruchsvolleren Begrünungsmischungen zurückzuführen ist. Weiterhin wird vermutet, dass die tendenziellen Unterschiede der biologisch-dynamischen zur biologisch-organischen Variante durch die wachstumsregulierende Wirkung der biologisch-dynamischen Präparate erklärt werden kann.

Die Hornkieselvarianten wiesen bei den Messungen zur vegetativen Leistung keine signifikanten Unterschiede auf. Bei der generativen Leistung fallen Unterschiede der Reife- und Ertragsparameter auf. Es ist zu vermuten, dass Applikationshäufigkeit und -zeitpunkt Auswirkungen auf den Wachstums- und Reifeprozess der Trauben hervorrufen können. Exakte Aussagen über die Wirkung der variierenden Applikationshäufigkeiten und -zeitpunkte können nicht gemacht werden. Die Ergebnisse der sensorischen Prüfung der Weine des Systemvergleichs zeigen eine signifikant höhere Komplexität und Harmonie der biologisch-dynamisch erzeugten Weine. Dies wird als wichtige Grundlagen für eine positive Entwicklung bzw. Alterung in der Flasche angesehen. Beim Vergleich der Weine der Hornkieselvarianten lassen die hochsignifikanten Ergebnisse in der Rangordnungsprüfung vermuten, dass sich die

Anwendung von Hornkiesel positiv auf die Sensorik der Weine auswirkt. Spontanvergorene Weine wurden generell bevorzugt, welches insbesondere durch die festgestellte höhere Komplexität und Intensität verschiedener Geschmacksattribute zum Ausdruck kam.



Eimermann, Thore

Entwicklungsperspektiven eines rheinhesischen Weinbaubetriebes im Nebenerwerb unter besonderer Berücksichtigung von Minimalkostenkombinationen*

Ref.: H.P. Schwarz – M. Mend



Müller, Gerald

Einsatz eines Dekanters in der Mostvorklä- rung und Trubverarbeitung einer Großkel- lerei*

Ref.: M. Christmann – J. Seckler



Richter, Doreen

Untersuchungen zur Fäulnisprävention mit Hilfe eines Bioregulators und die Charak- terisierung von Fäulniszönosen

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

Mit dem Ziel der Gegenüberstellung und Bewertung von Verfahren zur Fäulnisprävention wurden in den Jahren 2007 und 2008 Freilandversuche an zwei Standorten im Rheingau durchgeführt.

Dabei handelte es sich um Solobehandlungen sowie Maßnahmenkombinationen der folgenden Verfahren:

- Einsatz von Spezialbotrytiziden
- Einsatz des Bioregulators Regalis

- Entblätterungsmaßnahme zu einem frühen Zeitpunkt (ES 65)

Die Behandlung mit Spezialbotrytiziden erfolgte an zwei Terminen (ES 77/79 und ES 81). Die Applikation des Bioregulators Regalis wurde unmittelbar im Anschluss an die Entblätterung vorgenommen. Der Boniturzeitraum erstreckte sich über zwei Wochen nach der letzten Applikation der begleitenden Pflanzenschutzmaßnahmen. Ergänzend fanden Laboruntersuchungen sowie die Vinifikation der Versuchsmoste statt. Bei der Erfassung der Traubenstruktur mittels Biegeindex ergaben sich zwar keine signifikanten Unterschiede gegenüber dem Versuchsglied Kontrolle, allerdings zeigten alle Varianten, die Regalis beinhalteten, einen niedrigeren Biegeindex-Wert im Vergleich zu den übrigen Versuchsgliedern. Bei der Bonitur der Befallshäufigkeit und der Ermittlung der Befallsstärke zeigte sich, dass die mit Spezialbotrytiziden behandelten Versuchsglieder eine geringere Befallsstärke bezüglich *Botrytis cinerea* aufwiesen. In beiden Versuchsjahren und an beiden Versuchsstandorten erbrachte das Versuchsglied mit der 3er-Kombination (Spezialbotrytizid plus Regalis plus Entblätterung) die geringsten Befallswerte in Bezug auf die Besiedelung durch *Botrytis cinerea*. Die Ergebnisse der Laborversuche, die zur Charakterisierung von *Botrytis cinerea* dienen, lassen sich folgendermaßen zusammenfassen: bei einer Temperatur von 20 °C zeigte *Botrytis cinerea* das stärkste Wachstum. Als am besten für das Mycelwachstum geeignet erwies sich Hafermehl-Agar (OMA) oder Gamborg-Agar (GA). Unter Hitzestress (28 °C) reduzierte *Botrytis cinerea* sein Mycelwachstum extrem oder stellte es sogar ein.

Im Rahmen der oenologischen Untersuchungen ergaben sich keine Auffälligkeiten.

INTERNATIONALE WEINWIRTSCHAFT



Staykov, Stanislav

Analyse der bulgarischen Weinwirtschaft und ihre Positionierung auf dem deutschen Markt*

Ref.: D. Hoffmann – G. Szolnoki

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. Die Kurzfassungen stehen auch im Internet auf der Homepage unter www.oenologie.de oder auf der Homepage der FA Gm: www.forschungsanstalt-geisenheim.de