



DER OENOLOGE

50. Jahrgang | 8/2022

EDITORIAL

Ein Sommer der Herausforderungen 58

BDO-INTERN

Seminar Alkoholpolitik 59

WEINCAMPUS NEUSTADT

»Digitale Nase« kalibriert 61



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Ein Sommer der Herausforderungen

Sommer 2022 – die Sonne scheint, die Menschen sind wieder in den Cafés und Restaurants, Masken tragende Menschen sieht man kaum noch ... Und doch, wenn man in die Zeitung schaut scheint es ganz anders zu sein. Die „Corona“-Lage ist nach wie vor bedenklich; die diesbezügliche Aussicht auf Herbst und Winter ist sehr ernüchternd. Auch die neuen Tendenzen, den mündigen Bürger zu hinterfragen und stattdessen lieber auf Regulierungen zu setzen (siehe BDO-Web-Seminar), sollten einen sehr beunruhigen. Dazu kommt der schreckliche Krieg in der Ukraine; mit all seiner Gewalt und Zerstörung. Auf der anderen Seite zeigt dieser jedoch auch, dass die Menschen in Europa hilfsbereit sind. Gerade zu Beginn des Krieges haben sich europaweit Tausende Menschen ehrenamtlich engagiert, Geflüchteten Wohnraum geboten und gespendet.

Natürlich kann es einem schwindlig werden, wenn man an Corona, zunehmende Regulierungen sowie den Krieg denkt. Auf der anderen Seite wissen wir aber auch aus der Vergangenheit, dass sich der Mensch immer wie-



der mit Widrigkeiten auseinandersetzen musste und Wege gefunden hat, Lösungen zu finden. In einem solchen disruptiven Umfeld ist Selbstreflexion sehr wichtig, um „zukunftsfit“

zu bleiben. Man muss also bereit sein, seine eigenen Rollenmuster zu durchbrechen und die Ärmel hochzukrempeln, um Neuerungen anzugehen.

Für die Weinwirtschaft bedeutet dies, sich mit den Markt- und Kundenanforderungen intensiv auseinander zu setzen, um Lösungen für deren Wünsche und Bedürfnisse anzubieten. Hierfür ist es aber auch notwendig, nach neuen Wegen zu suchen, ob in der Vermarktung, in der Distribution, in der Produktion im Keller oder draußen im Weinberg. Neben all den Facetten der Digitalisierung (siehe auch *Blockchain-Forum*, S. 61) müssen auch neue Möglichkeiten der Arbeitsteilung zwischen Unternehmen im Rahmen von Kooperationen eruiert werden.

In der Vergangenheit hat die Weinwirtschaft bereits gezeigt, dass sie bereit ist, alte Zöpfe abzuschneiden, um Rollenmuster aufzubrechen um gemeinsam neue Wege zu gehen. Von daher muss es uns auch vor den „großen Herausforderungen“ nicht schwindlig werden, sondern wir müssen „nur“ die Ärmel hochkrepeln und die Neuerungen angehen.

Ihr Jon H. Hanf

Karriereplattform

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

- **Erster Kellermeister/Oenologe**
Sekthaus Solter GmbH & Co.KG

- **Winzer / Weinbautechniker / Bachelor Allrounder (m/w/d)**
Weingut Haack
- **Winemaker / Winzer / Wein-Profi (m/w/d) im Teammodell**
Vereinigte Kirchen- und Klosterkammer

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Save the Date

BDO-Fachtagung 2022

14. November 2022, 8:00 Uhr

Hochschule Geisenheim, HS 30, Gerd-Erbstlöh-Hörsaal, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim.

Anmeldung und Programm:
www.oenologen.com

„Es gärt unter der Oberfläche“

Der BDO diskutierte mit Vertretern der Wein-, Tabak- und Spirituosenbranche im Rahmen eines Webseminars am 28. Juli über die rasanten Entwicklungen im Bereich der Alkoholregulierung

Eine zehnprozentige Verringerung des Alkoholkonsums in Europa bis 2025 – so lautet die Zielsetzung der Europäischen Kommission in einer Anfang Februar erschienenen Mitteilung an EU-Parlament und -Rat. Der Weg dorthin ist klar gezeichnet: Ein Rückgang kann nach EU-Plänen nur durch weitreichende regulative Eingriffe in das Konsumverhalten der Bürgerinnen und Bürger erreicht werden. Als wichtigste Handlungsempfehlungen gelten die Bereitstellung verbesserter Verbraucherinformationen, die Einschränkung von Alkoholwerbung sowie die Überarbeitung der Preisgestaltung alkoholischer Getränke. Kurzum: Alkoholische Getränke sollen nicht nur erheblich teurer und ihr Kauf deutlich erschwert werden, auch drastische Gesundheitswarnungen rücken in das Blickfeld der Politik. In Irland wird momentan über die Einführung eines obligatorischen Warnhinweises diskutiert, der eine direkte Verbindung zwischen dem Konsum von Alkoholika und Krebserkrankungen herstellt.

Entwicklungen, die auch die deutsche Weinbranche in Zukunft nicht unberührt lassen werden, denn Unterschiede zwischen verschiedenen Alkoholtypen werden in der politischen wie medizinischen Debatte selten gezogen. Grund genug, die Mitglieder des BDO im Rahmen eines Webseminars über die wichtigsten Entwicklungen im Bereich der Alkoholregulierung zu informieren und wachzurütteln, denn die Zeichen stehen auf Veränderung, wie Bennett Caplan, Generalsekretär der FIVS (Fédération

Internationale des Vins et Spiriteux) und Experte für regulatorische Angelegenheiten, in seinem Beitrag deutlich machte. Besonders Fokus legte er dabei auf die Rolle der Weltgesundheitsorganisation als Taktgeber für die weltweite Alkoholpolitik.

Mit dem „Global Action Plan 2022–2030“ stellt die WHO ihren Mitgliedstaaten ein weitreichendes Paket an Handlungsempfehlungen vor, die sich vornehmlich auf fünf konkrete Interventionen „zur Eindämmung des Alkoholkonsums“ gründen, kurz „SAFER“ genannt. Verfügbarkeit, Preise und Werbung stellen auch hierbei die zentralen Ansatzpunkte dar. Wo sich die Branche einig ist – die Notwendigkeit der Reduktion von missbräuchlichem Konsum – sieht Caplan die größte Problematik der WHO-Pläne, denn letztlich sei insbesondere die Frage nach der Messbarkeit dieses Konsummusters nicht abschließend geklärt.

Daran knüpfte Nils Leffler von Mast-Jägermeister als Vertreter der Spirituosenbranche an. Besorgniserregend sei aus seiner Sicht, dass mittlerweile die Grenze zwischen moderatem und schädlichem Konsum in der politischen Debatte verschwimmen würden. Er verwies dabei auch auf eine von der WHO zitierte Studie, wonach es keinen unbedenklichen Alkoholkonsum gibt.

BDO-Präsident Erik Schweickert warf den Blick anschließend auf konkrete nationale alkoholpolitische Vorschläge wie die Erhöhung des Mindestkonsumalters, die Abschaffung des be-

gleiteten Trinkens ab 14 Jahren sowie die Einführung einer Null-Promille-Grenze für Autofahrer. Schritte mit beträchtlichen Folgen für die Branche und für Schweickert insbesondere ein Eingriff in die Freiheit all jener, die verantwortungsvoll mit Alkohol umgehen.

Welchen einschneidenden Einfluss Regulierungen auf ein Konsumgut haben können, stellte abschließend Jan Mücke, Hauptgeschäftsführer des Bundesverbands der Tabakwirtschaft, dar. Eindrücklich zeigte er den rasanten Anstieg der Tabakkontrolle in Deutschland seit 2000 auf. Große Parallelen zwischen der Regulierung von Tabak und Alkohol sieht er mittlerweile nicht nur bei der Einführung harter regulativer Maßnahmen wie Ge- und Verboten, sondern auch im Bereich der Aufklärung – mit nahezu gleichem Wortlaut wird über die Risiken des Konsums von Tabak und Alkohol informiert.

Am Ende des Webinars wurde eines deutlich: Die Weinbranche ist nicht allein auf weiter Flur, wenn es um die rasanten Entwicklungen der Alkoholregulierung geht. Branchenübergreifender Zusammenhalt ist ein entscheidender Faktor, um die Standpunkte der Industrie effektiv zu kommunizieren und damit Konsumentinnen und Konsumenten vermitteln zu können, was in der Debatte mittlerweile oft zu kurz kommt: ein verantwortungsvoller Konsum in einer verantwortungsvollen Genusskultur.

BDO-Web-Seminar Herbst 2022

25. August 2022, 18:00 Uhr

Referenten und Themen:

Prof. Dr. Ulrich Fischer

Oenologische Empfehlungen für den Jahrgang 2022

Bernhard Schandelmaier

Aktuelles vom Begleitschein bis zum Zutatenverzeichnis

Prof. Dr. Dominik Durner

Praxistipps für eine energieeffiziente Weinbereitung

Moderation: Rolf Stocké, Vizepräsident BDO

Online-Veranstaltung

Teilnahmegebühr: 10 Euro

BDO-Mitglieder: 5 Euro

Anmeldung: unter

www.oenologen.com oder
geschaeftsstelle@oenologie.de

Der Zugangslink wird 24 Stunden vor dem Seminar verschickt

Hochschule Geisenheim feiert in Schloss Johannisberg 319 Absolvierende



Doppelter Grund zur Freude: Absolvierende der Hochschule Geisenheim aus zwei Abschlussjahren – Wintersemester 2021/22 und Sommersemester 2022 – feierten am Freitag, 29. Juli 2022, auf Schloss Johannisberg mit Angehörigen und Dozierenden ihre Akademische Abschlussfeier. Neben 319 Bachelor- und Masterzeugnissen konnte die Hochschule Geisenheim auch sechs Promotionsurkunden verleihen. Drei verdiente Professoren wurden in den Ruhestand verabschiedet.



Foto: Schönbach

Im feierlichen Ambiente des Fürst-von-Metternich-Saales auf Schloss Johannisberg verabschiedete die Hochschule Geisenheim zum Abschluss des Semesters 319 Absolventinnen und Absolventen. 255 von ihnen freuten sich über ihr Bachelorzeugnis, 64 hatten erfolgreich ein Masterstudium abgeschlossen. Ein Teil der Absolvierenden hat den Schritt ins Berufsleben, ein Masterstudium oder eine wissenschaftliche Karriere indes bereits vor rund einem halben Jahr gewagt, denn die Hochschule Geisenheim feierte zwei Abschlussjahrgänge in einer Veranstaltung: den des Wintersemesters 2021/22 und den des Sommersemesters 2022.

Um die Hauptpersonen der Abschlussfeier im Doppelpack gebührend feiern zu können, wurde die Veranstaltung geteilt: Am Vormittag würdigten Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, sein Vizepräsident Lehre Prof. Dr. Alexander von Birgelen und der Präsident des Ehemaligenverbandes, der VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., Robert Lönarz die Absolvierenden der Studienbereiche Gar-

tenbau und Logistik Frischprodukte, Getränke-technologie und Lebensmittelsicherheit sowie Landschaftsarchitektur. Am Nachmittag nutzen sie die Möglichkeit, den Absolventinnen und Absolventen der Studienbereiche Weinbau und Oenologie sowie Weinwirtschaft zu gratulieren. Höhepunkte beider Zeremonien waren die Reden der Absolvierenden, die ihre Zeit an der Hochschule mit emotionalen Worten Revue passieren ließen.

Sechs junge Forschende erhalten Promotionsurkunden

Neben den Absolvierenden der Bachelor- und Masterstudiengänge standen auch junge Forschende im Fokus: Prof. Dr. Annette Reineke, Vizepräsidentin Forschung der Hochschule Geisenheim, überreichte während der Feiern insgesamt sechs Promotionsurkunden. Am Vormittag wurden Dr. Matthias Böhm, der seine Doktorarbeit über „Wildunfälle in Hessen – Ursachen, Schutzmaßnahmen und neue Konzepte“ schrieb, Dr. Christine Schlering, deren Dissertation sich um die „Chemical composition of field grown vegetables as influenced by season and moderately reduced water supply“ drehte, und Dr. Isabel Wasmuth geehrt. Letztere widmete ihre Promotion der systematischen Untersuchung von Würzen des „OMNIUM“-Sudhauskonzepts im Vergleich zu konventionellen Läuterbottichwürzen und deren Auswirkungen

auf den gesamten Brauprozess. Im zweiten Teil der Verabschiedung wurden Dr. Beatrice Bernardi, Dr. Larissa Strub und Dr. Yvette Wohlfahrt geehrt. Bernardi hatte sich in ihrer Dissertation mit der „Characterization of hybrid genes and copy number variations in lager yeast strains“ auseinandergesetzt, Strub hat zum Thema „Cost Efficiency and Sustainability in Steep Slope Viticulture“ promoviert. Die „Effects of elevated CO₂ on physiology, yield and fruit composition of Vitis vinifera L. cvs. Riesling and Cabernet Sauvignon“ untersuchte wiederum Wohlfahrt in ihrer Doktorarbeit. Seit 2014 haben insgesamt 32 Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler ihre Promotion an der Hochschule Geisenheim abgeschlossen. Aktuell sind am Standort 80 Promovierende in den fünf Forschungsbereichen aktiv; 41 Frauen und 39 Männer.

Verabschiedung dreier verdienter Professoren in den Ruhestand

Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz nutzte den Rahmen auf Schloss Johannisberg auch für die Würdigung scheidender Professoren der Hochschule: Prof. Dr. Frank Will vom Institut für Getränkeforschung, Prof. Dr. Jürgen Jaki, Professor für Physik, und Prof. Dr. Stephan Roth-Kleyer, Professor für Vegetationstechnik sind bereits im oder stehen kurz vorm Ruhestand.

150
1872

WIR SCHAFFEN STRATEGIEN
FÜR EINE NACHHALTIGE UND
LEBENSWERTE ZUKUNFT!

Wie kommt der Wein in die Blockchain?

Beim ersten Forum »Blockchain in der Weinwirtschaft« an der Hochschule Geisenheim diskutierte die Weinbranche über zukünftige digitale Anwendungen.

Blockchain ist nicht nur die Basis für digitale Währungen, sondern auch eine Technik für die fälschungssichere Dokumentation von Transaktionen und Prozessen, was zur Entwicklung eines transparenten Ökosystems in der Weinwirtschaft beitragen kann.

Am 15. Juli 2022 fand das Forum „Blockchain in der Weinwirtschaft“ an der Hochschule Geisenheim statt. Veranstaltet wurde dieses Branchentreffen vom Bund Deutscher Oenologen e.V. (BDO) und der Hochschule Geisenheim.

Ziel des Forums war, bestehende und praxisnahe Blockchain-Anwendungen vom Anbau bis zur Vermarktung sowie wissenschaftliche For-

schungsergebnisse vorzustellen. Mit Grußworten von Prof. Dr. Erik Schweickert, Präsident des BDO, und Prof. Dr. habil. Jon H. Hanf, Professor für International Marketing Management begann die ganztägige Veranstaltung mit nationalen und internationalen Beiträgen aus Praxis und Wissenschaft.

Neben den klassischen Tracking-Anwendungen wurden auch erste Lösungen zur Tokenisierung von Wein mittels Non Fungible Token (NFT) vorgestellt. Die Technik kann zukünftig die Entwicklung ganz neuartiger blockchain-basierter Geschäftsmodelle ermöglichen. So konnten die Teilnehmenden an einem Tag einen ers-

ten Eindruck zu ausgewählten bestehenden Anwendungen gewinnen und einen Blick in die Zukunft werfen.

Das in hybrider Form durchgeführte Forum brachte Unternehmen, Akteurinnen und Akteure aus der Weinwirtschaft sowie Innovatorinnen und Innovatoren und Wissenschaft zusammen und diente auch als Networking-Event, bei dem sich die Gäste über Ideen, Konzepte und Anwendungen austauschten.

Moderiert wurde die Veranstaltung von Michael Paul Kramer, Doktorand an der Professur für International Marketing Management.

Mapping out the Wine World

Mit der »Digitalen Nase« die Weinwelt vermessen

24 Winzer*innen und Sommeliers waren am 21.07.2022 beim Wein-Tasting „Mapping out the Wine World“ am Weincampus Neustadt hoch konzentriert bei der Sache und stellten ihre menschlichen Nasen in den Dienst der Wissenschaft.

Die Fachleute analysierten 48 Weine aus der ganzen Welt, um mit diesen Ergebnissen eine „Digitale Nase“ zu trainieren und auf ihre Arbeit vorzubereiten. Am Weincampus wird im PINOT Projekt (Projekt zur Entwicklung künstlicher In-

telligenz für oenologische Technologie) der Einsatz Digitaler Nasen zu Qualitätsanalysen von Wein erforscht.

Ziel ist es, eine KI-gestützte Technologie zur Identifikation von wertgebenden Weinaromen sowie Fehlnoten zu entwickeln, die durch eine praxistaugliche, kostengünstige und einfach zu handhabende Lösung breiten Einsatz bei Herstellern und im Handel ermöglichen soll. Es gilt, die human-sensorischen Eindrücke wie Geschmack, Aroma und Aussehen möglichst

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

exakt widerzuspiegeln. Zur Primärkalibrierung des neuartigen Gerätes sind nun erstmalig Daten erhoben worden, mit denen die digitale Nase trainiert werden kann.

Im November geht es mit dem Wein-Tasting in die zweite Runde, dann werden von den Fachleuten Daten zu Fehlnoten im Wein erfasst.



Foto: Weincampus Neustadt

Probanden des Weincampus Neustadt, die für die Primärkalibrierung der »Digitalen Nase« 48 Weine aus der ganzen Welt verkosten und bewerten



Foto: Bastian Dögl/Fraunhofer IIS

Der Prototyp der „Digitalen Nase“



OENOLOGEN IM PROFIL

Dipl. Ing. (FH) Maximilian Schmelzer

Abschlussjahr: 2005

Studiengang: Getränketechnologie

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen und welches Thema hatte Ihre Abschlussarbeit?

Ich habe Geisenheim im Sommersemester 2005 abgeschlossen. Das Thema meiner Diplomarbeit war „Untersuchung des Einflusses verschiedener Parameter auf die Aromaqualität während des Konzentrierprozesses – Optimierung einer Konzentratanlage“ bei Prof. Dr. Mirjam Hey.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Da ich ursprünglich vor hatte Weinbau zu studieren, begann ich eine Winzerlehre. Ich konnte mich leider mit den Arbeiten im Weinberg nicht so richtig anfreunden, weshalb ich die Lehre abgebrochen habe, und dann diverse Praktika machte, um anschließend Getränketechnologie zu studieren. Darunter waren Niehoffs-Vaihinger Fruchtsäfte in Lauterecken und die Sektkellerei am Turm.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute? Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Ich habe nach dem Studium kurz das Weinlabor Arauner in Kitzingen geleitet und war danach für knapp 7 Jahre der Leiter für Produktion und Technik bei Austria Juice (damals Agrana Juice) in Bingen. Danach wechselte ich zu Erbslöh nach Geisenheim und betreue weltweit Getränkehersteller in allen Belangen der Frucht- /Gemüseverarbeitung und Oenologie.

Die Herausforderungen sind sehr mannigfaltig und bis jetzt immer noch abwechslungsreich. Frucht- und Gemüseverarbeitung ist heute mehr als nur Saft und Saftkonzentrat. Hier gehören Cider, Destillate und immer öfter auch färbende Extrakte aus verschiedenen Pflanzen hinzu, zu deren Herstellung ich beraten darf. Auch ist der Wechsel aus oenologischer Sicht zwischen den Bedürfnissen und Gegebenheiten zwischen Südafrika, der Schweiz und der Pfalz in der Basis gleich, im Detail aber oft verschieden. Diesen Spagat heißt es, täglich zu meistern.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim? Was hat Sie am Studium begeistert?

Grundsätzlich habe ich nur positive Erinnerungen an mein Studium. Junge Menschen die sich alle für das Thema Getränke interessieren (auch wenn es zu 80 % Wein war). Viele der Kontakte pflege ich noch heute und begeistert hat mich vor allem die Internationalität des Studiums in der ländlichen Idylle einer Rheingauer Kleinstadt.

Nirgends in der Welt gibt es diese enge Vernetzung aller Getränkesparten in der Lehre, gepaart mit einer so umfassenden technischen Ausstattung. Der Studiengang Getränketechnologie in Geisenheim, mit dem einzigen Fokus Getränke ist weltweit sicherlich einzigartig.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Da ich täglich Kontakte von internationalen Lebensmittelherstellern bis zu kleineren familiengeführten Weingütern habe, habe ich keine einheitliche Vision.

Alkoholhaltige Produkte werden immer kritischer gesehen und die Mengen sind in der westlichen Hemisphäre tendenziell rückläufig. Fruchtsaft wird bezüglich des Zuckergehaltes immer kritischer gesehen.

Sehen wir allerdings die aktuellen Trends in der Energieversorgung, wird die Logistik von Frischwaren immer mehr unter Druck kommen. Gärungsprodukte und Fruchtsaft wurden erfunden, um lagerfähige Lebensmittel zu produzieren. Damit sind sie zeitgemäßer denn je und sollten weniger Negativ-Image erfahren.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Macht so viele Praktika wie möglich. Seht die Welt! Man sollte auch Erfahrungen in Bereichen machen, von denen man weiß, dass man dieses Betätigungsfeld später einmal nicht präferiert. Seid möglichst breit aufgestellt und offen für alles.

#geisenheimweh bedeutet...

... an schöne Abende mit Freunden in der WG zurückzudenken.

Kontaktadresse:

Maximilian Schmelzer
Erbslöh Geisenheim GmbH
Erbslöhstr. 1
65366 Geisenheim
Maximilian.Schmelzer@erbsloeh.com



**Yurkovetskiy,
Ilya Petrovic**

Ref.:
Prof. Dr. Maren Scharf-
enberger-Schmeer

Überprüfung des Gärverlaufs und der Hefeviabilität bei erschweren Gärbedingungen (17 °C) und Zugabe unterschiedlicher Nährstoffe

Die Arbeit beschäftigt sich mit dem Thema der Hefenährstoffversorgung bei niedrigen Gärttemperaturen. Gegenstand der Untersuchung waren drei handelsübliche Hefe- Nährstoffpräparate. Es wurde geprüft, welchen Einfluss diese Präparate auf den Gärverlauf sowie die Hefeviabilität zeigen. Für die Analyse des Gärverlaufs wurde neben der klassischen Gärkontrolle mittels Biegeschwinger, die Hefegesamtzellzahl sowie Hefeviabilität mithilfe eines Smartphone basierten Mikroskops (Oculyze Fermentation Wine) bestimmt. Nach Abschluss der alkoholischen Gärung wurden Routineparameter mittels FTIR-Analyse quantifiziert. Die Ergebnisse der Arbeit haben gezeigt, dass zwei der eingesetzten Präparate auf den Gärverlauf sowie die Entwicklung der Hefegesamtzellzahl einen positiven Einfluss nehmen. Außerdem konnten die Ergebnisse darlegen, dass die eingesetzten Nährstoffpräparate in Kombination mit verschiedenen Hefen, unterschiedliche Effektivität aufweisen.



**Loersch,
Eva-Maria**

Ref.:
Prof. Dr. Laura Ehm

Virtuelle Events erfolgreich gestalten: Eine experimentelle Untersuchung am Beispiel von Online-Weinproben

Ziel der Arbeit ist es zu untersuchen, von welchen Faktoren die Kaufabsicht/Teilnahmebereitschaft von potenziellen Kunden bei Online-Weinproben abhängt. Mithilfe des Szenarioexperimentes

wird den Hypothesen, „Die Kaufabsicht/Teilnahmebereitschaft ist bei Live-Online-Weinproben (Live Online Tasting) höher als bei Video-Online-Weinproben (YouTube-Video-Weinproben)“ und „Die Kaufabsicht/Teilnahmebereitschaft ist bei Online-Weinproben mit Käse höher als bei Online-Weinproben ohne Käse“ nachgegangen. Dazu wird ein Online-Szenario-Experiment durchgeführt. Die Ergebnisse zeigen, dass die Teilnehmer die Live-Online-Weinprobe der Video-Online-Weinprobe vorziehen. Generell wird eine Online-Weinprobe ohne Käse gegenüber einer Online-Weinprobe mit Käse präferiert. Die Ergebnisse zeigen auf, dass Winzern/Innen bei zukünftigen Online-Weinproben eher auf Live-Formate setzen sollten und tendenziell vorsichtig sein sollten bei Wein-Essens-Kombinationen, da diese eine geringere Zahl an Konsumenten anspricht. Es ist zu erkennen, dass weitere Forschung zu diesem Thema erfolgen muss, da dieses Themengebiet relativ neu ist und es bisher wenige Studien zu dem Bereich Online-Weinproben gibt – besonders zu der Frage, ob reine Weinproben oder Weinproben mit Essensbegleitung präferiert werden.



**Petracin,
Andrea**

Ref.:
Prof. Dr. Marc
Dressler,
Dr. Jürgen Oberhofer

Die Erfassung der ernterelevanten Faktoren beim betriebsorganisatorischen Planungsprozess sowie deren Einfluss und ihre instrumentelle Anwendung

Die Ernte bildet die Brücke zwischen Traube und Wein. Sie stellt ein wichtiges Ereignis für weinbautreibende Betriebe dar und ist das Ergebnis der Arbeiten innerhalb der Vegetationsperiode. Zwar lässt sich der Lesezeitraum und die Erntemenge einschätzen, doch gibt es eine Vielzahl von Einflussfaktoren, die sich auf diese grundlegenden Planungselemente auswirken. Die Notwendigkeit einer Planung besteht dabei in der Organisation aller Einheiten mit dem Wunsch der Ressourceneinsparung, die das Geld und die Zeit darstellen. Vor allem bei der Bewältigung solcher ressourcenzehrender Aufgaben ist das Ziel Effizienz.

Mittels von persönlichen Gesprächen, Erfahrungen und der Literatur werden in dieser Arbeit die Einflussfaktoren erläutert sowie die Ausgangslage der Ernte betrachtet. Das Hauptziel der Thesis

mündet in der Hinterfragung der vorhandenen Möglichkeiten der Planung innerhalb des Weinbaus und der möglichen Weiterentwicklung in der Zukunft.

Das Ergebnis der Arbeit ist, dass die Planinstrumente ein Hilfsmittel darstellen, jedoch effektive Planung intelligentere Systeme benötigt, um auf die Vielzahl der Unsicherheiten innerhalb der Weinernte einzugehen. Insbesondere der Abhängigkeit der Wetterprognose bedarf es entgegenzuwirken, da die Witterung eines der wichtigsten Einflüsse auf die Ernte ist.



**Saeksook,
Sontaya**

Ref.:
Dr. Ruth Walter

Nachweis von Esca-Erregern und Trichoderma-Pilzen in wärmebehandeltem Rebholz

Die Verbreitung holzerstörender Esca-Pilze in Rebanlagen und mögliche Inokulumquellen sind Teil intensiver Forschungen. In dieser Arbeit wurde die Hitzeempfindlichkeit der Erreger in Holzhäckseln untersucht, um die Bedeutung gerodeter Reben und deren Rückführung nach einer thermischen Kompostierung in die Rebflächen besser abschätzen zu können. Zudem wurde untersucht, bei welchen Temperaturen Reben-Grillholz vor dem Verkauf behandelt werden sollte, um dieses möglichst bedenkenlos auch in unmittelbarer Nähe von Rebflächen lagern zu können. Die Untersuchungen zeigten, dass in Reben-Holzchips (Grillholz) kaum Pilze nachgewiesen werden konnten, sobald diese über einen Zeitraum von zwei Wochen bei 60 °C gelagert wurden. Eine Ausnahme stellten hier einige hitzetolerante Trichoderma-Pilze dar. Auch durch die thermische Kompostierung in Kompostierungsanlagen, die zeitweise eine Mindesttemperatur von 70 °C sicherstellen, konnte ein pilz- und pathogenfreies Material nachgewiesen werden. Erst nach der Lagerung des kompostierten Materials erfolgte eine erneute Ansiedlung von verschiedenen Pilzen, insbesondere saprophytisch lebender Schimmelpilze (bsp. *Penicillium sp.*, *Cladisporium sp.*). Die Untersuchungen lassen rückschließen, dass auch Esca befallene Rebstöcke bedenkenlos kompostiert und als thermisch behandelter Kompost in die Anlagen rückgeführt werden kann.



Jetzt anrufen!
**06321
7070**

Ab 22.08.22 mit unserem 24/7-Service erfolgreich durch die Lesezeit!

- Mobiler Werkstatt- und Reparaturservice
- Umfangreiches ERO Ersatzteillager
- ERO Ersatzteile Lieferservice
- Eigener Firmen-Lkw
- Hohe Manpower!

TECHNIKZENTRUM KLEIN GmbH | Joseph-Monier-Str. 1 | 67433 Neustadt/Wstr. | Tel.: 06321/7070 | www.technikzentrum-klein.de

