



DER OENOLOGE

50. Jahrgang | 6/2022

EDITORIAL

Eine besondere Zeit

42

BDO WEB-SEMINAR

Regulierung der Weinbranche

43

AUS DEN HOCHSCHULEN

HS Geisenheim ausgezeichnet

44



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Ist es nicht wirklich eine sehr besondere Zeit in der wir leben? Nach langen Monaten mit „social distancing“, dem täglichen Nasenabstrich, dem Check der lokalen „Inzidenz“ und einer omnipräsenten Maskenpflicht, sollten wir doch diesen Sommer kurz ohne Maske durchatmen können, in der Hoffnung, dass der Herbst unser tägliches Leben (mal wieder) einschränkt. Als wären die letzten zwei Jahre nicht intensiv genug gewesen für Familien, Pflegeeinrichtungen, Schulen, Universitäten und nicht zuletzt für alle, die das Miteinander von Menschen in ihren beruflichen Lebensmittelpunkt gestellt haben, droht uns der Virus (einzelne sprechen sogar vom baldigen Killervirus) erneut mit seiner hässlichen Fratze für die kommenden kühleren Jahreszeiten. Jetzt erst mal egal, denn es ist Sommer und ... oh, es ist ja auch noch Krieg in Europa!

Und wer seine innere Ruhe in pandemischen Zeiten noch nicht ganz verloren hat, der staunt über eine „Zeitenwende“ in unserem Land und die Ungewissheit, in welche Richtung diese Wende galoppiert und erst recht, welche Folgen das für jeden Einzelnen, für die Gesellschaft und unseren Wirtschaftsstandort haben wird.

Während viele Unternehmen noch dabei waren, ihre betriebswirtschaftlichen Scherben – durch personelle Mehrbelastungen oder unterbrochene Lieferketten in der Pandemie zerbrochen – aufzukehren, hört man schon das nächste Geschirr klirrend zu Boden fallen. Die durch den Krieg steigenden Energiekosten und die Rohstoffknappheit zeigen dem Wirtschaftsstandort Deutschland und Europa seine Wachstumsgrenzen auf. Energieintensive Branchen bangen dabei um ihre Zukunft, weshalb

die Lebensmittel- und auch die Getränkeindustrie ebenso hart getroffen wird. Und ja, auch auf Weinbau und Kellerwirtschaft hat dies spürbare Auswirkungen. Wenn auch im Weinbau eine nicht ganz so hohe Abhängigkeit von Düngemitteln aus Osteuropa vorherrscht wie in der übrigen Landwirtschaft, so sind andere Preistreiber nicht zu ignorieren. Energiekosten im Produktionsbetrieb und für Fahrzeuge setzen der gesamten Getränkeproduktion deutlich zu. Inwieweit die steigenden Produktionskosten an den Endverbraucher weitergegeben werden, kann an den aktuellen Inflationszahlen abgelesen werden. Haben wir denn nicht schon genug negative Erfolgsfaktoren auf der betriebswirtschaftlichen Seite? Doch, aber es gibt noch größere Hürden als erhöhte Kosten. Nämlich dann, wenn die Produktion wegen „Rohstoffknappheit“ eingeschränkt oder sogar eingestellt werden muss.

Anrollverschlüsse oder Kronkorken für Glasflaschen werden sehr schnell zur Mangelware, wie ich kürzlich von einem Kollegen erfuhr. Man erkennt, dass nicht nur Dünger, sondern auch Aluminium zu den beeinflussten Lieferketten gehört. Reden wir erst gar nicht von dem nun schrittweise umzusetzenden Verzicht auf russische Energiestoffe. Der überwiegend größte Teil aller Dampfkessel bei uns in den Getränkebetrieben hängt an der Gasnadel. Wie eingeschränkt steht uns diese Energiequelle die nächsten Monate und Jahre zur Verfügung? Schnell wird die sprichwörtliche Glas-



hütte im Bayerischen Wald, die faktisch am physikalischen Ende einer langen Gasinfrastruktur liegt, zum Lackmустest unserer Produktionssicherheit. Waren die Beschaffung und der Einkauf von Glasflaschen in den vergangenen Jahren schon frei von Spaß, so wird sich dies in einigen Monaten schon zum Alptraum entwickeln können. Wenn die Behälterglasproduktion durch mangelnde Gasversorgung tatsächlich eingeschränkt wird, muss

man gesellschaftlich überlegen, ob das wenige vorhandene Glas nicht doch besser mit Bohnen, Rotkohl oder anderen wichtigen Lebensmitteln befüllt wird. Darauf eine Flasche „Shaka Tea“, nur echt mit Mamaki Blättern aus Hawaii, für mehr „Inselgefühl und Dankbarkeit im Leben“. Wo hört das Getränk als Lebensmittel auf und wann beginnt eigentlich abgefüllter Unsinn? Bei „fibre water“, eigentlich nur Wasser mit Wurzelfasern aus Chicorée (weil gut für die Verdauung), bin ich mir in meinem Urteil sicher.

Pandemie, Klimawandel, echter Krieg, kalter Krieg, Facharbeitermangel, Lieferkettenprobleme, Energiekrise, Inflation – es ist wirklich eine sehr besondere Zeit in der wir leben. Wenn es wirklich stimmt, dass die Menschheit die größten Entwicklungsschritte immer in den größten Krisenzeiten vollbracht hat, dann freue ich mich auf die Fortschritte der Zukunft. Ich hoffe, auch die nachfolgenden Generationen freuen sich mit mir.

Mit herzlicher Zuversicht
Michael Ludwig

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:

- **Leiter der Eventabteilung mit den Schwerpunkten Sales- und Productmanagement (m,w,d; in Vollzeit)**
Balthasar Ress Weingut KG
- **Stv. Verwalter Bio Weingut / Leiter Außenbetrieb (m,w,d)**
Weingut 1616 Pfaffmann Heinz Stiftung

- **Leiter der Abfüllung (m,w,d)**
Holz-Weisbrodt

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



BDO Web-Seminar

„Regulierung der Weinwirtschaft – Was kommt auf uns zu?“

Die aktuellen Entwicklungen zur Regulierung der Weinwirtschaft auf internationaler und nationaler Ebene erfüllen den BDO mit großer Sorge. Auch wenn das EU-Parlament vor wenigen Wochen neue Regulierungsinstrumente für die Weinwirtschaft verabschiedet hat, zeigen die Meinungsbildungsprozesse im Umfeld des parlamentarischen Sonderausschusses BECA (BECA für „Beating Cancer“) sowie bei der Mehrheitsfindung und Abstimmung, die quasi erst „in letzter Minute“ die vorgeschlagenen Regulierungsinstrumente massiv abgeschwächt hat, dass mit der Entscheidung des EU-Parlaments noch lange nicht „alles in Butter“ ist.

Denn die EU-Kommission will gemäß dem von ihr vorgelegten Papier „Europas Plan gegen den Krebs“ bis 2025 auch weiter eine relative Senkung des schädlichen Alkoholkonsums um mindestens 10 Prozent erreichen. Dazu wird es auch weiterhin nicht ausbleiben, dass die Kommission die EU-Rechtsvorschriften für die Alkoholbesteuerung und für den grenzüberschreitenden Kauf von Alkohol durch Privatpersonen überarbeitet und ihre Absatzförderungsmaßnahmen für alkoholische Getränke überprüft. Zudem will sie vor Ende 2023 eine ver-

pflichtende Angabe der Liste von Inhaltsstoffen und der Nährwertdeklaration auf Etiketten alkoholischer Getränke und vor Ende 2023 gesundheitsbezogene Hinweise auf Etiketten vorschlagen. Ferner wird in diesem Zusammenhang auch weiter über die Erhöhung von spezifischen Verbrauchsteuern, sowie eine Mindestpreisbindung für alkoholische Getränke diskutiert (beispielsweise hat Irland im Januar 2022 ein Alkoholgesetz erlassen, welches einen Mindestpreis für eine Flasche Wein im Einzelhandel von 7,40 Euro vorgibt).

Gleiches gilt für den Vorschlag, alkoholische Getränke mit dem Buchstaben F zu kennzeichnen. Damit würden auch Weine als besonders „ungesund“ ausgewiesen werden, was eine Abkehr der bisher produktgruppenspezifisch eingeteilten Negativ- und Positiv-Punkte für Energie- und ausgewählte Nährstoffgehalte (pro 100 g bzw. ml) bedeuten würde, die bisher miteinander verrechnet und in eine fünfstufige Farbskala von A bis E eingeordnet wurden. Dieser Vorschlag war vor einigen Jahren bereits diskutiert worden, jedoch nicht umgesetzt worden. Der Lenkungsausschuss des Nutri-Score hat dieses Thema bei seiner letzten Sitzung aktuell erneut thematisiert und sich dafür

ausgesprochen, das Thema erstmal nicht weiter zu verfolgen. Jedoch hat sich das Internationale Wissenschaftliche Gremium des Nutri-Score mit einer solchen Kennzeichnungsvariante bislang noch gar nicht beschäftigt.

Und in dieser Situation gibt es nun seitens des Drogenbeauftragten der Bundesregierung Überlegungen, die Altersgrenze für Wein zu erhöhen, indem das Erwerbsalter für Bier, Wein und Schaumwein auf 18 Jahre erhöht würde und das laut Jugendschutzgesetz sogenannte „begleitende Trinken“, nach welchem Jugendliche ab 14 Jahren im Beisein einer sorgeberechtigten Person der Konsum von Bier, Wein oder Schaumwein gestattet ist, nicht mehr möglich wäre.

Aus diesem Grund wird sich der BDO in seinem nächsten Web-Seminar diesem Themenkomplex widmen. Da wir zum Zeitpunkt der Drucklegung dieser Ausgabe des Oenologen noch in der Terminabstimmung mit dem Drogenbeauftragten der Bundesregierung waren, werden wir über unsere sozialen Medien und ggf. in der nächsten Ausgabe den konkreten Termin im Juli publik machen. Wir freuen uns, wenn Sie mit dabei sind.

Erik Schweickert, BDO-Präsident

BDO Mitgliederversammlung

Offizielle Einladung zur Mitgliederversammlung am 27. Juni 2022

Datum:

Montag, den 27. Juni 2022

Ort:

Hochschule Geisenheim University

Uhrzeit:

19:00 Uhr

Tagesordnung

1. Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung
2. Bericht des Präsidenten
3. Berichte aus den Hochschulen und den Alumnivereinen
4. Geschäfts- und Kassenbericht
5. Entlastung des Vorstandes
6. Neuwahlen des Vorstandes
 - a) der Präsidentin/des Präsidenten
 - b) der beiden Vizepräsidentinnen/Vizepräsidenten
 - c) je ein/e Vertreter/in der Alumnivereine der Hochschulstandorte, sog. „Kurfürsten“
 - d) bis zu 4 gewählte Vertreterinnen/Vertreter im Ressort KOMMUNIKATION (national / international)
 - e) bis zu 4 gewählte Vertreterinnen/Vertreter im Ressort WEITERBILDUNG
7. Verschiedenes

Hochschule Geisenheim als „Innovative Hochschule“ ausgezeichnet und gefördert

Mit dem Vorhaben „Geistreich – Geisenheimer Transferprogramm für artenreichen und multifunktionalen Weinbau“ hat die Hochschule Geisenheim ein Konzept erarbeitet, welches im Wettbewerbsverfahren der Bund-Länder-Förderinitiative „Innovative Hochschule“ überzogen wurde. Mit Beginn des Jahres 2023 wird das Projekt für fünf Jahre von Bund und Land mit bis zu 2,16 Mio. Euro gefördert. Die Hochschule wird so ihre Rolle als regionaler und über-

regionaler Innovationsmotor für die Entwicklung nachhaltiger Anbausysteme und attraktiver Weinbaulandschaften maßgeblich ausbauen können. Gemeinsam mit dem ISOE - Institut für sozial-ökologische Forschung in Frankfurt als Projektpartner werden über innovative dialog- und zielgruppen-orientierte Formate des Wissenstransfers Lösungsstrategien für die großen ökologischen und ökonomischen Herausforderungen, die einer von weinbaulicher Be-



wirtschaftung geprägten Region bevorstehen, erarbeitet.

Weitere Infos online:

<https://www.hs-geisenheim.de/>

An drei Messetagen der ProWein trafen wir an unserem Stand endlich wieder „alte Geisenheimer“ aus der Weinbranche, informierten „neue Gesichter“ über aktuelle Forschungs- und Praxisprojekte und gaben Einblicke in unsere vielfältigen Studienangebote – insbesondere den berufsbegleitenden Fernstudiengang MBA Management in der Weinwirtschaft.

Die „Wissensdurst“-Linie, in der wir Ergebnisse aktueller weinbaulicher und oenologischer Forschungstätigkeit sensorisch wahrnehmbar machen, feierte auf der ProWein Premiere – und ist ab sofort unter www.hs-geisenheim.de/wissensdurst zu entdecken.

Daneben präsentierten wir den ProWein Business Report; alle Informationen zum einzigartigen Marktbarometer der internationalen Weinbranche finden Sie unter: www.hs-geisenheim.de/prowein-business-report.

Ein schönes Beispiel von Unterstützung im kleinen Rahmen der Rheingauer Weinwerbung GmbH: Der Rheingau-Stand bot – vermittelt vom Geisenheimer Wissenschaftler am Institut für Oenologie Dr. Andrii Tarasov – Winzerinnen und Winzern aus der Ukraine an einem Tag die Möglichkeit an, sich an einem Stehtisch zu präsentieren. Gemeinsam mit Generalkonsulin Iryna Shum konnten drei Winzerinnen und Winzer auf der ProWein insgesamt 20 ukrainische Weine verschiedener Weingüter präsentieren.



Noch bis zum 15. Juli 2022 können sich Fach- und Führungskräfte wieder für den MBA-Fernstudiengang „Management in der Weinwirtschaft“ an der Hochschule Geisenheim bewerben. Damit Sie sich vorab ein umfassendes Bild von den Studieninhalten und dem Ablauf des berufsbegleitenden Programms machen können, bietet die Hochschule Ihnen am 14. Juni 2022 um 18:00 Uhr unter <https://vc-green.hs-gm.de/b/hir-hn7-1cd-es5> eine Online-Infoveranstaltung an.



**BERUFSBEGLEITEND STUDIERN
MANAGEMENT IN DER WEINWIRTSCHAFT (MBA)**



150
1872

WIR SCHAFFEN STRATEGIEN
FÜR EINE NACHHALTIGE UND
LEBENSWERTE ZUKUNFT!

Unsere beiden neuen Professoren meister-ten am 21. April 2022 erfolgreich ihre Antrittsvorlesungen. Prof. Dr. Kai Voss-Fels (links im Bild), Professur für Rebenzüchtung, begeisterte mit dem Thema „Mit weniger Wasser zum Wein? Die Rolle der Rebenzüchtung im Klimawandel“ und Prof. Dr. Damian Bargiel (rechts im Bild), Professur für Angewandte Geoinformatik in der Landschaftsplanung mit: „Die Welt mit neuen Augen sehen. Aktuelle Entwicklungen in der Geoinformatik“.



Save the date: Am 13. Juli 2022 folgen schon die nächsten Antrittsvorlesungen mit Prof. Dr. Christoph-Martin Geifus (Professur für Bodenkunde und Pflanzenernährung) und Prof. Dr. Moritz Wagner (Professur für nachhaltigen Ressourceneinsatz und Stoffstromanalysen bei Sonderkulturen).

Tropischer Weinbau in Ruanda – Härtetest für pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Die Partnerschaft zwischen Rheinland-Pfalz und Ruanda feiert in diesem Jahr ihr 40-jähriges Bestehen. Auch auf dem Gebiet des Weinbaus soll der Wissenstransfer der beiden Länder ausgebaut werden. Prof. Dr. Dominik Durner vom Weincampus Neustadt hat in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz seine Unterstützung für die Kultivierung von Trauben in dem „Land der tausend Hügel“ angeboten.

Im Mai 2022 reiste aus diesem Grund eine Delegation aus Rheinland-Pfalz nach Ruanda. Mit dabei waren auch zwei Studierende vom Weincampus Neustadt. Die Delegation besuchte mit Vertretern des ruandischen Landwirtschaftsministeriums und dem Rwanda Agriculture Board (RAB) drei Farmen, in denen ein Farmtraining für lokale Farmer angeboten wurde. Ziel war die Vermittlung von Know-how zur Kultivierung von Reben, dem Umgang mit Schädlingen und Pilzkrankheiten und die klassische Spalierziehung.

Zu Beginn der Reise übergab die Projektgruppe aus Deutschland die zertifizierten Rebsorten

„Muskat bleu“ und „Birstaler Muskat“ an das RAB Institut. Diese pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWIs) sollen den tropischen Bedingungen standhalten. Die Erfahrungen, die in Ruanda mit den neuen Rebsorten gemacht werden, können auch wertvolle Erkenntnisse für den Umgang mit PIWIs in deutschen Weinanbaugebieten ergeben.



Großes Interesse: Auf drei Farmen wurde ein Training für örtliche Farmer angeboten

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

Zum Abschluss der Reise wurde eine Farm in Rulindo besucht. In einem neu konzipierten Weinberg auf 2.200 m Höhe soll eine rund 4 ha große Neuanlage gebaut werden. Im Beisein der Weinbauexperten wurde die erste Rebzeile in Form einer Spalieranlage gepflanzt. Die neue Technik wurde mit großem Interesse von den ruandischen Farmern aufgenommen. Die älteren Rebstöcke auf der Farm, die in dem tropischen Klima grundsätzlich gut gedeihen, wurden jedoch durch starken Pilzbefall geschädigt und zahlreiche Erosionsschäden bedrohten die Anbauflächen.

Prof. Dr. Jochen Bogs vom Weincampus Neustadt spricht von einer „einmaligen Möglichkeit“, den Einsatz von PIWIs unter Extrembedingungen in Ruanda zu untersuchen. Dank der Expertise der mitgereisten Spezialisten konnten Ansätze zur Verbesserung der Situation vor Ort gefunden werden.

Krise heißt immer auch Chance: INNOVATIVE Konzepte

12. Heilbronner Weinmarketingtag nach zweijähriger Corona-Zwangspause

Der 12. Heilbronner Weinmarketingtag stand unter dem Motto „Krise heißt immer auch Chance“. Gemeinsam organisiert von Prof. Dr. Ruth Fleuchaus und den Studierenden des Studienganges Weinmarketing und Management, trafen sich nach zweijähriger Pause endlich wieder Branchenvertreter*innen zum interdisziplinären Dialog rund um Weinvermarktung und Vertrieb in Heilbronn. Viele Teilnehmer*innen kamen direkt von der Prowein aus Düsseldorf und brachten die dort diskutierten Krisen-Themen zur Tagung mit.

Prof. Ruth Fleuchaus sprach in ihren einführenden Worten zur Tagung von einer bisher so noch nicht dagewesenen Situation – sowohl gesamtgesellschaftlich als auch im Besonderen für die Weinbranche. Zusätzlich zu den Corona-Folgen erleben wir aktuell einen Krieg in Europa mit bislang unübersehbaren Auswirkungen; die steigende Inflation wird die Märkte stark beeinflussen. Der Druck, sich als Unter-

nehmen zu verändern, der Zwang zu reagieren scheine aktuell größer als je zuvor. Veränderungen bieten immer auch Chancen und heben Potenziale. Es reicht auf Dauer aber nicht, sich erst unter Druck zu bewegen und nach neuen Lösungen zu suchen. Fleuchaus: „Nachhaltige Innovation ist eine Frage der Kultur und nicht des Krisenmanagements.“ Es gehe darum, diese Innovations-Kultur zu entwickeln und in den Unternehmen zu verankern.

Die spannenden und lehrreichen Beiträge der hochkarätigen Referenten aus traditionsrei-



Die Referenten und Organisatorinnen des 12. Heilbronner Weinmarketingtags

HHN

HOCHSCHULE HEILBRONN

chen Häusern der Sekt- Wein- und Bierbranche bestätigten diese Aussagen und zeigten anhand innovativer Beispiele aus ihren Betrieben auf, dass es möglich ist. Die Referenten (s. Foto v. li. n. re.): Christian Rasch (Alleinvorstand Badische Staatsbrauerei Rothaus AG), Dr. Bastian Klohr (Geschäftsführender Vorstand Weinbiet Manufaktur eG), Christoph Graf (Vorstand Sektmanufaktur Schloss VAUX AG), Prof. Dr. Ruth Fleuchaus (Studiengang Weinmarketing und Management, HHN), Marian Kopp (Geschäftsführender Vorstand Lauffener Weingärtner eG), Philipp Röble (Gründer und CEO Kolonne Null), Friederike Watzl (HHN), Wendelin Grass (Managing Director German Wine Group GWG GmbH), fehlt: Johannes Josnik (Associate Partner Weissman & Cie.).

Die ausführliche Berichterstattung zum Nachlesen unter www.weinmarketing-heilbronn.de. Der 13. Heilbronner Weinmarketingtag ist für den 11. Mai 2023 geplant.



OENOLOGEN IM PROFIL

Diego Weber

Abschlussjahr: 2017

Studiengang: IWW

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

Die Bachelorarbeit habe ich im Sommersemester 2016 eingereicht. Sie trägt den spaßbefreiten Titel: „Delegation von Prozessen in Weingütern an externe Dienstleister als Beratungsfeld“. Prof. Kurth, mein damaliger Referent, meinte dazu ganz trocken: „Herr Weber, Sie sind sich im Klaren, dass Sie sich mit dem Thema an einer Dissertation versuchen?“

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ich bin ausgebildeter Winzergeselle.

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

Quereinsteiger müssen sich in der Weinbranche einen Platz zum Leben suchen. Schon als Student träumte ich von einer Zukunft als Berater für Weinmarketing – brauchte dafür aber mehr Erfahrung. Neben dem Studium baute ich deshalb erst einmal einen eigenen Onlineshop für vegane Weine auf und wieder ab. Nach dem Studium verbrachte ich einige Jahre in unterschiedlichen Vertriebspositionen. Darunter fand sich allerhand Nützliches vom branchenfremden Vertrieb bis zur Weinabteilung bei Karstadt Lebensmittel. Meine letzte Festanstellung vor der Selbstständigkeit umfasste die erfolgreiche Akquise hunderter Winzer für die Onlineplattform WirWinzer. Mittlerweile bin ich meinem Traum von einer beruflichen Zukunft als Berater ein großes Stück näher gekommen. Denn ich betreibe seit einiger Zeit hauptberuflich Wein verkauft!

den B2B Fachpodcast der Weinbranche. Ich berate Weingüter, die ihr Alleinstellungsmerkmal finden und vermarkten wollen. Gelegentlich biete ich Weinmarketing-Workshops an und betreibe außerdem „Swapwine“, ein stark wachsendes Newsletternetzwerk für direktvermarktende Weingüter.

Meine größte Herausforderung ist ohne Zweifel, Weingüter dafür zu sensibilisieren, wie sehr sie sich – genau wie ich selbst – im Wettbewerb um Reichweite befinden.

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

Neben den obligatorischen Partys am Rheinufer und donnerstagabends in irgendwelchen WGs? Am spannendsten fand ich es tatsächlich, ein Gefühl für die unterschiedlichen Charaktere der Menschen im Weinbau zu entwickeln. Das wäre mir ohne meine Winzerausbildung nicht gelungen und hat sich dann im Studium fortgesetzt durch die Begegnung mit den unterschiedlichsten Leuten, die ihren ganz eigenen Bezug zum Wein verkörpert haben.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Ganz einfach, dass immer mehr WinzerInnen das Internet für ihre Direktvermarktung gezielt in Besitz nehmen. Du brauchst heute doch nur WLAN und kannst mit praktisch jedem Menschen sprechen. Weingüter, die das ausnutzen, können sich online vernetzen, dabei unendlich expandieren und sich damit Teile der steigenden Handelsmargen sparen, mit denen ihnen ansonsten bloß fremde Reichweite so teuer wie möglich verkauft wird. Außerdem hoffe ich, dass bald wieder viele JungwinzerInnen durch die Weinbaugebiete der Welt reisen, Erfahrungen sammeln und dabei hoffentlich gerne „Wein verkauft!“ hören.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

1. Wenn ihr euch genauso so viele Gedanken um Weinmarketing und Multiplikatoren wie um den Pflanzenschutz macht, habt ihr die besten Voraussetzungen, um als Winzer auch

Mitte des Jahrhunderts noch einen Betrieb vererben zu können.

2. Beim Befüllen der Salatschüssel in der Mensa solltet ihr für maximale Kosteneffizienz den Blattsalat zuerst in die Schale legen und ihn dann mit dem schweren Zeug wie Kraut, Gurken und Bohnen plattdrücken.

Was hat Sie am Studium in Geisenheim begeistert, bzw. warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Von heute aus betrachtet ist der wertvollste Faktor definitiv das Netzwerk rund um die Hochschule. Die Aktualität der Lehrinhalte hatte immer ein hohes Niveau und passt sich im Bereich Weinwirtschaft sicherlich den Fragen der Zeit an. Wirklich sehr positiv fällt mir auf, zu wie vielen Bereichen der Weinwirtschaft sich im Lauf des Berufslebens aus längst vergessen geglaubten Synapsen ein fundiertes Kontextwissen aus dem Studium abrufen lässt. Da ist bei mir wohl mehr hängengeblieben als gedacht.

#geisenheimweh bedeutet, ...

... dass man es offenbar nicht geschafft hat, sich nach dem Studium an einem lebenswerten Ort eine andere lebenswerte Existenz aufzubauen – aber das ist vermutlich nicht mit der Frage gemeint. Es tut mir leid, ich bin einfach niemand, der wehmütig zurückblickt, dafür ist das, was noch kommt, einfach viel zu aufregend.

Kontaktadresse:

Diego Weber

0157 38 755 121

diego@weinverkauft.com

weinverkauft.com

Spotify & Apple Podcast: Wein verkauft!

Instagram: wein_verkauft



Thüning, Jana

Prof. Dr. Jochen Bogs

Einfluss des klassischen und des „Sanften Rebschnitts“ auf die Laubwandstruktur der Rebsorte Riesling im Halbbogen

Der Fokus der Arbeit richtet sich auf die Laubwandstruktur der zwei Schnittmethoden „Sanfter Rebschnitt“ und klassischer Rebschnitt. Eine hypothetische Laubwandverdichtung infolge eines erhöhten Anschnittniveaus aufgrund von zwei Zapfenstationen pro Stock beim „Sanften Rebschnitt“ wurde vermutet. Der Anschnitt wurde nachweislich von 11,9 auf 13,7 Augen pro Rebe erhöht. Zudem konnte im fortgeschrittenen Verlauf der Vegetationsperiode ein ca. 30 % stärkeres Triebwachstum auf den Zapfenstationen des „Sanften Rebschnitts“ beobachtet werden. Die erhöhte Triebzahl führte außerdem zu einer signifikanten Vergrößerung der Blattfläche pro Stock. Ein Einfluss auf die Laubwandgeometrie in Form von Verdichtungen konnte mittels Enhanced Point Quadrat Analysis nicht aufgezeigt werden. Weder die klassischen Parameter, worunter die Blattlagen fallen, noch die mittels Ceptometer erhobenen Datensätze, darunter die photosynthetisch aktive Strahlung, die die Traubenzone erreicht, wiesen signifikante Unterschiede auf.

Die erhöhte Blattfläche führte zudem zu keinem messbaren Reifeunterschied, weder beim Mostgewicht noch bei der Gesamtsäure. Eine tendenzielle Erhöhung des Ertrags ist zwar nachweisbar, aber nicht signifikant.



Lutz, Georg

Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer

Bioprotection – Unterdrückung von *Gluconobacter* durch Einsatz von wilden Hefen, Chitosan und Lysozym zur SO₂-Einsparung

Die vorliegende Arbeit befasst sich mit dem Potenzial der Inhibierung von *Gluconobacter oxydans* durch Lysozym, Chitosan und wilde Hefen. Hierbei wurden Versuchsgärungen mit einer kommerziellen Reinzuchtheife in pasteurisiertem Most angesetzt und diese zusätzlich mit 106 Zellen/ml *Gluconobacter oxydans* beimpft. Verschiedene auf dem Markt verfügbare Präparate wurden nach Herstellerangabe zugegeben, um deren Unterdrückung von *Gluconobacter* zu analysieren. Es wurde über einen Zeitraum von 18 Tagen die Mostgewichtsabnahme, die Hefezellzahl mit Hilfe des Oculyze-Systems, kolonienbildende Einheiten des Essigsäurebakteriums, sowie der Gehalt der flüchtigen Säure untersucht.

Die Gärverläufe wurden durch die Zugabe der Präparate nicht beeinflusst, außer bei Chitosan in einer höheren Dosage. Hier war der Gärverlauf verzögert, was sich auch in der Hefezellzahl zeigte. Die Lebendzellzahl von *Gluconobacter* wurde nach einer Startzellzahl von über 106 KBE/ml innerhalb von 5 Tagen unabhängig von der Behandlung stark reduziert. Bei der Analyse der Essigsäure zeigte sich keine Wirksamkeit des Lysozym-Präparats, was sich mit der fehlenden Wirksamkeit auf gram-negative Bakterien erklären lässt. Das niedrig dosierte Chitosan-Präparat zeigte eine Reduzierung der Essigsäure um 20%. Die Wirksamkeit der wilden Hefepräparate kann in diesem Versuch nicht beurteilt werden. Hierzu sollten noch weitere Versuche durchgeführt werden.



Leonard Keppler

Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer

Einsatz von Bioprotokollen als Schutzmaßnahme vor *Acetobacter aceti*

In dieser Arbeit sollte untersucht werden, inwiefern der Einsatz von verschiedenen Präparaten die Aktivität bzw. die Bildung von Essigsäure durch *Acetobacter aceti* reduzieren kann. Dabei wurden kurativ wirkende Präparate, Chitosan und Lysozym, sowie präventiv wirkende Präparate mit den Hefen der Gattung *Metschnikowia pulcherrima* und *Torulaspora delbrueckii* eingesetzt.

Es wurde pasteurisierter Rieslingmost mit *Acetobacter aceti* mit 106 Zellen/ml beimpft und danach mit der Reinzuchtheife DV10 vergoren. Der Gärverlauf wurde mit FTIR und dem Oculyze-Fermentation Wine Mikroskop verfolgt. Es wurden im Anschluss eine enzymatische Untersuchung der Essigsäurebildung sowie eine qPCR-Analyse zur Quantifizierung der DNA von *Acetobacter aceti* zur Bestimmung der Zellzahl durchgeführt.

Die Gärverläufe aller Varianten waren nicht signifikant unterschiedlich, die Präparate zeigten keinen Einfluss auf die Gärung.

Bei der unbehandelten Kontrolle konnte der höchste Gehalt der Essigsäure mit 1,0 g/l gemessen werden, wobei sich dieser Wert nicht signifikant von den Ergebnissen der kurativen Methode mit dem Lysozym unterschied. Lysozym wirkt laut Literatur nur auf gram-positive Bakterien, was dieses Ergebnis somit bestätigt. Das Präparat mit der Hefe *Torulaspora delbrueckii* zeigte den geringsten Anstieg des Essigsäuregehalts (0,4 g/l) auf. Die restlichen Varianten zeigten ebenfalls eine signifikante Verbesserung gegenüber der Kontrolle.

Somit eignet sich vor allem das Präparat mit der Hefe *Torulaspora delbrueckii* zur Reduzierung der Essigsäurebildung durch *Acetobacter aceti*.

Schützt, bevor es zu spät ist!

Oenoferm[®] MProtect

Bio-Protektion gegen unerwünschte
mikrobiologische Aktivitäten zur Anwendung
bereits während der Lese

