



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 1/2019

EDITORIAL

Herausforderungen 2019

2

BDO INTERN

PIWI Arbeitskreis

3

AUS DEN HOCHSCHULEN

Neue Professur und PIWI Forum

5



Foto: Karl-Herz Tappe

Bund Deutscher Oenologen e.V. | Mitgliederzeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft, Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

Editorial

Herausforderungen im Jahr 2019

Liebe BDO-Mitglieder,

ich wünsche Ihnen und Ihren Familien – auch persönlich – alles Gute, viel Glück, Kraft und vor allem Gesundheit für das Neue Jahr 2019. Und natürlich die Zeit, all das Schöne auch im Kreise Ihrer Liebsten genießen zu können.

2019 wird für uns Oenologen ein Jahr, das insbesondere eine europäische Dimension haben wird. Und damit meine ich nicht nur, dass sich in diesem Jahr zeigen wird, inwieweit wir mit unseren formulierten Positionen und Forderungen im Rahmen der nationalen Änderung des Bezeichnungsrechts zur Anpassung an die europäischen Regelungen durchdringen werden.

Die Europawahlen Ende Mai werden zentrale Weichenstellungen sein, inwieweit wir auch in Zukunft noch in einem offenen europäischen Binnenmarkt wirtschaften und arbeiten können. Als Oenologen müssen wir daran ein vitales Interesse haben. Denn wenn wir uns anschauen, wie sich die Lebensbiografien unserer Mitglieder darstellen, stellen wir fest, dass diese eine immer größere internationale Dimension bekommen. Und das ist gut so!

Spätestens der Brexit wird uns übrigens vor Augen führen, was es heißt, diese Freiheiten nicht mehr zu haben. Auf einen Schlag werden ab dem 30. März 2019 ca. 10 Millionen zusätzliche Zollanmeldungen pro Jahr auf die



Handelspartner von Firmen aus Großbritannien zukommen, sollte es keine Vereinbarung zur Verlängerung der Übergangsfrist geben. Viele davon für Wein, denn die Insel ist neben den USA, China und Deutschland einer der begehrtesten Absatzmärkte für Wein weltweit. Auch für unzählige Weine aus Deutschland.

Jedoch spüren auch wir als BDO gerade sehr konkret, dass nicht alles was aus Brüssel kommt Gold ist. Oder krasser formuliert: So einen Schwachsinn wie die Ausgestaltung der europäischen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) habe ich selten erlebt! Dieses Mon-

strum, das eigentlich Google und Facebook in die Schranken weisen sollte, ist so grotten-schlecht gemacht und wurde von Deutschland im Gegensatz zu den anderen EU-Staaten ohne Anpassungen umgesetzt, sodass die Internetgiganten in den USA davor definitiv nicht zittern müssen, jedoch sehr wohl die ehrenamtlichen Vereinsvorstände in Deutschland.

Dass jetzt erstmals keine Geburtstagsglückwünsche bei runden Geburtstagen unserer Mitglieder im Oenologen erscheinen dürfen, ist dabei nur die geringste Auswirkung, nichtsdestotrotz aber schade, denn das war immer eine sehr nette Geste. Viel problematischer ist für den BDO-Vorstand jedoch, dass sich aktuell eine ehemalige Absolventin auf Grund der DSGVO darauf beruft, dass wir eine vor vielen Jahren im „Oenologen“ durchgeführte Veröffentlichung des von ihr geschriebenen Abstracts zu ihrer Abschlussarbeit wieder entfernen. Und das, obwohl die Dame damals eigenhändig unterschrieben hatte, mit der Veröffentlichung einverstanden zu sein. Diese Einwilligung hat sie jedoch jetzt widerrufen. Hier arbeiten wir gerade an einer Lösung und werden Ihnen diese dann in einer der kommenden Ausgaben vorstellen.

Also packen wir es an!

*Erik Schweickert,
BDO-Präsident*

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 jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

Fachberater und Vertriebsbeauftragten für die Branche Wein Österreich und International (m/w)

ERBSLÖH Geisenheim GmbH,
Rheingau

Außenbetriebsleiter/in in Vollzeit gesucht

Weingut Andreas Schmidt, Nahe

Handelsvertreter für Wein (m/w)

Movino Gastro / Köln

Mehr Stellenangebote gibt es unter:





Der Arbeitskreis PIWI in Heilbronn

Chancen und Herausforderungen des Anbaus und der Vermarktung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten.

Am 5. Dezember 2018 traf sich der Arbeitskreis PIWI zu seiner zweiten Sitzung an der Hochschule Heilbronn unter der Moderation von Prof. Dr. Ruth Fleuchaus und Dr. Lucas Nesselhauf, um die aufgegriffenen Themen des ersten Treffens im Juli 2018 weiterzudiskutieren. Der Arbeitskreis PIWI gründete sich als Nebenschauplatz des novisys Forschungsprojektes der Hochschule Heilbronn, um diesen robusten Rebsorten neue Impulse im Markt zu geben. Diskutiert werden Aspekte der Züchtung ebenso wie Aspekte des Anbaus, aber auch die Problematik der Namensgebung der Rebsorten und deren Vermarktung unter dem Überbegriff PIWI. Vor allem sollen Ideen und Initiativen entwickelt werden, die Weine der vielversprechenden neuen Sorten den Kunden und Konsumenten näher zu bringen und sie aus ihrem momentan noch existierenden Schattendasein herauszuholen. Obwohl der Regent schon viele Jahre im Verkauf ist, ist es nicht gelungen, auch nur annähernd an den Erfolg des Dornfelders heranzukommen. Im Gegenteil, Anbau und Absatz des Regent gehen zurück, Regent-Weine werden immer seltener als Rebsortenweine angeboten, sondern mehr und mehr als Verschnittpartner verwendet. Der Name der Rebsorte taucht so nicht mehr auf und es ist bis heute nicht gelungen, die Vorzüge dieser PIWI-Sorte darzulegen und den Kunden zu vermitteln.

20 Jahre nach dem Regent gibt es einige Sorten mit guten Resistenzeigenschaften – weiß wie rot – die weder im Anbau noch im Keller Probleme bereiten. Das Zuchtziel einer weitgehenden und stabilen Resistenz gegen den echten sowie den falschen Mehltau (und vielleicht sogar noch weitgehend gegen Botrytis) ist zwar noch lange nicht erreicht, aber die heute von den Rebveredlern angebotenen Sorten kommen mit stark reduziertem Pflanzenschutz aus und ergeben moderne, aromatische Weine, die ins Geschmacksbild des heutigen Weinkonsu-

menten passen. Wo ist also das Problem? Sehr vereinfacht ausgedrückt handelt es sich nach Ansicht des Expertenkreises um ein Kommunikationsproblem. Und zwar im Dreieck zwischen Rebveredlern, Winzern und deren Kunden. Obwohl die betriebswirtschaftlichen und die Umweltvorteile auf der Hand liegen, lassen sich die Winzer nach Aussage der Rebveredler nur schwer überzeugen, Cabernet Blanc, Muscaris und Co. zu pflanzen. „Kennt keiner – kauft keiner!“ sei das Totschlagargument der Winzer. Gleichzeitig hat sich in der Diskussion herausgestellt, dass es anscheinend viele Ökowinzer gibt, die die Diskussion mit ihren Kunden scheuen, da die Sprache auf „Spritzen“ kommen müsste, wollten sie die Vorzüge der neuen Sorten beschreiben. Und da viele Betriebe offensichtlich ihre Kunden im Glauben gelassen haben, Bioweine würden nicht „gespritzt“, befinden sie sich jetzt im Dilemma, den Kunden erklären zu müssen, warum „PIWIs“ nur noch zweimal pro Jahr „gespritzt“ werden müssen. Eine fatale Situation, für die nur schwer ein Ausweg zu finden ist. Erschwerend kommt nach Ansicht des Arbeitskreises hinzu, dass der flapsige Begriff „PIWIs“ für diese Gruppe von außergewöhnlichen Rebsorten nicht kundentauglich sei. Jeder Übersetzungsversuch muss scheitern, wenn in Zusammenhang mit feinen Weinen die Rede von Pilzen ist.

Die Experten des Arbeitskreises sind sich einig, dass Kundenfragen wie „Haben Sie noch von diesen Pilzweinen?“ nicht zielführend sind. Vielmehr könne der Begriff PIWI bestenfalls in der Kommunikation unter Züchtern und Winzern beibehalten werden. In der Kommunikation mit der Kundschaft sollte die innerhalb der Branche bereits weit verbreitete Bezeichnung aber vermieden werden. Dafür reicht es nach Ansicht des Arbeitskreises aus, von „Neuen Sorten“ zu sprechen. So erledigt sich auch die Suche nach einer eigenen Produktkategorie. Es gibt weiterhin Rotwein, Weißwein und Rosé – aber eben

aus neuen, spannenden Sorten, die es lohnt, zu verkosten. Die neuen Sorten gliedern sich nahtlos in das bestehende Angebot jedes Winzers ein. Eine Diskriminierung der „normalen“ Sorten würde so ebenfalls vermieden.

Unverzichtbare Grundlage aber für eine erfolgreiche Vermarktung von neuen Sorten, gleich welcher Art – da herrscht Einigkeit unter den Arbeitskreismitgliedern – ist eine gute Qualität im Glas. Dazu gehört eine passende, moderne Ausstattung und eine spannende Geschichte zum Wein. Diese kann sich auf die Resistenzeigenschaften der Reben beziehen, muss es aber nicht. Wie für alle anderen Weine zählen letztlich die Reputation und die Überzeugung des Winzers, die die Kunden zum Kauf animieren. Umfangreiche Verkostungen sind unerlässlich, wie immer, wenn etwas Neues im Angebot ist.

Zur schnelleren Verbreitung der guten Nachrichten von den neuen Rebsorten sollten möglichst viele Meinungsbildner in die Kommunikation eingebunden werden. Dazu zählen neben der Tages- und Fachpresse auch Verbände wie der VDP oder die Gebietsweinwerbungen. Das DWI ebenso wie alle Ausbildungsstätten für Wein- und Gastronomienachwuchs.

Hauptzielgruppen für den Absatz der Weine sind der aufgeschlossene Fachhandel, der immer auf der Suche nach neuen guten Weinen ist – ebenso wie Sommeliers und Gastronomen. Der wichtigste Absatzkanal dürfte der Ab-Hof-Verkauf bleiben, denn der Winzer selbst genießt das größte Vertrauen bei den Kunden, wenn es um neue Rebsorten geht.

Weitere Impulse zur Förderung der Vermarktung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten soll das 2. PIWI Forum an der Hochschule Heilbronn bringen (siehe Seite 5).

Klaus Herrmann

Querterrassierung im Steillagenweinbau

Auftaktveranstaltung zur Querterrassierung im Steillagenweinbau an der Hochschule Geisenheim

Der Weinbau in Steillagen hat das Landschaftsbild z. B. im Mittelrheintal und an der Mosel über Jahrhunderte geprägt und führte zu abwechslungsreichen Kulturlandschaften. Dieses Bild hat sich allerdings in den letzten Jahrzehnten gewandelt. Es wird immer schwieriger die Weinberge, die heutzutage in Falllinie orientiert sind, rentabel zu bewirtschaften. Die vielen Weinbergsbrachen an Mittelrhein und Mosel spiegeln diesen Prozess deutlich wider.

Als einen Lösungsweg untersucht die Hochschule Geisenheim seit Anfang 2018 die Querterrassierung in den Steillagen. Die parallel zum Hang angelegten Zeilen und Gassen lassen sich weniger arbeitsintensiv mit normalen Schmalspurschleppern befahren. Gleichzeitig entstehen mit den Hangböschungen Lebensräume, die einen bedeutenden Beitrag für die biologische Vielfalt leisten können. Allerdings gibt es zahlreiche offene Fragen zur Querterrassierung, welche die weinbaulichen und ökologischen Aspekte, die Erstbegrünung, den Erosionsschutz, die Böschungspflege sowie rechtliche Fragen betreffen. All diesen Fragen widmet sich das Projekt BioQuiS (Biodiversität durch Querterrassierung im Steillagenweinbau). Im Endeffekt geht es darum: Was hat die Winzerin bzw. der Winzer von der Querterras-

sierung, was hat die Natur davon, und was gilt es bei der Umsetzung zu beachten?

In der Auftaktveranstaltung am 28. November 2018, stellten die Projektleitenden, Prof. Dr. Ilona Leyer und Prof. Dr. Manfred Stoll, gemeinsam mit den Doktoranden Vera Wersbeckmann und Timo Strack das Projekt einem breiten Publikum aus Winzerinnen und Winzern, Verbänden, Naturschutz- und Weinbaubehörden sowie Ministerien aus Hessen und Rheinland-Pfalz vor. Unterstützt wurden sie von ihren drei Praxispartnern, die im Rahmen des Projektes neue Querterrassenweinberge angelegt haben. So konnten Stefan Seyffardt und Carsten Weiland von den hessischen Staatsweingütern, Gundolf Laquai (Weingut Laquai, Lorch) und Jochen Ratzenberger (Weingut Ratzenberger, Bacharach) wertvolle Erfahrungen mit der Neuanlage der Querterrassenweinberge weitergeben. Zum Thema Hangstabilität referierte der Experte Dr. Rogall vom Landesamt für Geologie und Bergbau Rheinland-Pfalz.

Dr. Volker Wachendörfer von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt, die das Projekt mit knapp 400.000 Euro fördert, betonte in seinem Grußwort: "Wir brauchen innovative Lösungen, um wirtschaftlich tragfähige Land-

nutzung mit dem Erhalt und der Förderung der Biodiversität zu verbinden. Der Lösungsansatz in BioQuiS ist hier beispielhaft, das Projekt liefert einen wesentlichen Beitrag für einen nachhaltigeren Steillagenweinbau".

Ort der Veranstaltung war passenderweise die Domäne Assmannshausen am Höllenberg, an dem ein Projektweinberg in Querterrassierung von den hessischen Staatsweingütern neu angelegt und zum Ausklang der Veranstaltung von den Teilnehmenden besichtigt wurde. Das Projektteam erläuterte hier Untersuchungen zur optimalen Begrünung der neuen Weinberge. Zum Ende des Projektes, das auf drei Jahre angelegt ist, soll den relevanten Akteuren ein Praxisleitfaden zur Querterrassierung an die Hand gegeben werden.

Weitere Informationen unter:

www.BioQuiS.de

Kontakt an der Hochschule Geisenheim:

Prof. Dr. Ilona Leyer,
Institut für angewandte Ökologie,
ilona.leyer@hs-gm.de

Prof. Dr. Manfred Stoll,
Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau
manfred.stoll@hs-gm.de



Der querterrassierte Weinberg mit Böschungsbegrünung wurde für das Projekt neu angelegt



Die Auftaktveranstaltung fand in der Domäne Assmannshausen am Höllenberg statt

Professur für Präzisionsweinbau

Neuer Professor für "Precision Viticulture" am Weincampus Neustadt.

Prof. Dr. Andreas Düker besetzt seit November 2018 die neue Professur der TH Bingen für Precision Viticulture. Am Donnerstag, den 6. Dezember, stellte sich der Hochschulprofessor mit seiner Antrittsvorlesung am Weincampus Neustadt der akademischen Öffentlichkeit vor. Seinen Vortrag widmete er dem Thema „Precision Viticulture – bedarfsorientierte Bewirtschaftung für nachhaltigen Weinbau 4.0“.

Düker ist Biologe und promovierte 2001 an der TU Kaiserslautern. Im Laufe seiner Karriere leitete er zahlreiche Forschungsprojekte auf dem Gebiet und war zuletzt am Institut für Agrarökologie der RLP AgroScience tätig. Dort beschäftigte er sich vor allem mit innovativen Verfahren und Applikationstechniken im Pflanzenschutz.

In seiner Vorlesung stellte der Wissenschaftler das spannende und hochaktuelle Lehr- und Forschungsfeld vor: Von den Grundlagen, über die Chancen bis hin zu den Zukunftsperspektiven, die Precision Viticulture eröffnet. „Es ist mir ein großes Anliegen, den aktuel-



Dr. Andreas Düker

len Stand der Forschung aufzuzeigen und die vielfältigen Möglichkeiten vorzustellen, wie mit GPS- und sensorgestützter Technik Traubenqualität maximiert und Umweltbelastung minimiert werden können“, so Düker. „Die Heterogenität von Weinbauflächen, die aber eine homogene, möglichst hohe Traubenqua-

lität hervorbringen sollen, stellt unsere Winzer tagtäglich vor neue Herausforderungen. Hier kann die Digitalisierung als ein Baustein von Precision Viticulture einen enormen Beitrag leisten.“

Der Weincampus Neustadt, die gemeinsame wissenschaftliche Einrichtung der Hochschulen Ludwigshafen, Kaiserslautern und Bingen sowie des DLR Rheinpfalz, ist die erste Einrichtung, die das Lehr- und Forschungsgebiet Precision Viticulture mit einer Professur besetzt und gilt somit als Vorreiter auf diesem Gebiet. Studiengangsleiter Prof. Dr. Dominik Durner meint: „Wir möchten die Forschung hinsichtlich Digitalisierung im Weinbau intensivieren und freuen uns, mit der neuen Professur einen wichtigen Schritt in die richtige Richtung zu gehen. Letzten Endes betrifft Precision Viticulture jeden, denn die ressourcenschonende und gleichzeitig qualitätsoptimierte Bewirtschaftung von Weinbauflächen im Zuge einer nachhaltigen Wirtschaftsweise liegt in unser aller Interesse.“

Korinna Thomsen

2. PIWI Forum an der Hochschule Heilbronn

Neue Sorten in der Diskussion zwischen Wissenschaft, Anbau und Vermarktung

Im Rahmen des novisys Forschungsprojektes veranstaltet die Hochschule Heilbronn mit verschiedenen Partnern aus Wissenschaft und Praxis am 14. Februar 2019 von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr in der neuen Aula am Bildungscampus Heilbronn das zweite PIWI Forum. Gefördert wird das Projekt vom Bundesministerium für Bildung und Forschung.

Partner sind u.a. das Julius-Kühn-Institut, das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg, die LWG Veitshöchheim, die Rebschule Freytag, ECOVIN, die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg, die Hochschule Geisenheim, PIWI International e.V., das Deutsche Institut für Nachhaltige Entwicklung e.V., Das Deutsche Weinmagazin und Wein+Markt.

Das Programm umfasst verschiedene Fachvorträge und eine Podiumsdiskussion. Diskutiert werden die Zukunftsperspektiven pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, deren Anbau, Ausbau und Vermarktung. Es stehen Weine verschiedener Weinbauinstitute und Winzer zur Verkostung bereit.

Informationen und Registrierung unter:
<http://www.zukunft-weinbau.de/piwi-forum/>

Kontakt:

Anna Heitlinger von der Emde /
Dr. Lucas Nesselhauf
Hochschule Heilbronn,
Forschungsprojekt novisys,
Max-Planck-Str. 39,
74081 Heilbronn

Mail: anna.heitlinger@hs-heilbronn.de,
lucas.nesselhauf@hs-heilbronn.de



Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Referentin für Alumni und Fundraising an der Hochschule Geisenheim, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Oenologen im Profil

Stephan Sommer, Dr. Dipl.-Ing. (FH)
Abschlussjahr 2005,
Studiengang: Weinbau und Getränketechnologie

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

Ich habe mein Studium im Sommer 2005 abgeschlossen. Meine Diplomarbeit im Fachbereich Mikrobiologie und Biochemie und der Eichbaum Brauerei in Mannheim, hatte den Titel „Vergleichende Metabolitanalyse im Zellzyklus von Wein- und Bierhefen (*Saccharomyces cerevisiae*) mit Hilfe von Fluoreszenzmikroskopie und Flusszytometrie“ und wurde von Prof. Grossmann und Prof. Lindemann betreut. Mikrobiologisches Arbeiten und Prozesskontrolle haben mich schon vor dem Studium fasziniert und die Diplomarbeit hat diese Begeisterung bis zum heutigen Tag nur bestärkt und letztlich auch zu meiner Doktorarbeit beigetragen.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Vor dem Studium habe ich keine formelle Ausbildung gemacht, sondern beschlossen, das vorgeschriebene Vorpraktikum etwas auszudehnen. Es war mir wichtig, in so vielen verschiedenen Bereichen wie möglich zu arbeiten, nicht zuletzt weil ich zu dem Zeitpunkt nur Erfahrung im Weinbereich gesammelt hatte. Die Entscheidung zu Getränketechnologie war hauptsächlich in der Tatsache begründet, dass ich kein elterliches Weingut im Hintergrund hatte und mir so bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt ausgerechnet habe. Ich habe in meinen Vorpraktika also Bier, Mineralwasser, Fruchtsaft, Wein und Sekt ausprobiert.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute?

Direkt nach meinem Studium und einem Studienaufenthalt an der University of California Davis habe ich meine erste Stelle als Laborleiter des weinchemischen Analyzelabors am DLR Rheinpfalz angetreten. Dort habe ich neben Beratung und analytischer Betreuung von Kunden, mit dem Unterrichten begonnen. Die Verbindung von Forschung, Lehre und Beratung war der Grund, warum ich nach drei Jahren im Beruf mit einer berufsbegleitenden Promotion an der Universität in Mainz begonnen habe. Danach habe ich mich entschlossen, nach insgesamt acht Jahren in Neustadt in die USA auszuwandern, um in einem Universitätsumfeld verstärkt zu forschen und zu unterrichten. An der Appalachian State University in North Carolina bin ich seit fünf Jahren im Department of Chemistry and Fermentation Sciences für alles verantwortlich, was mit Wein zu tun hat. Im Januar 2019 werde ich meine neue Stelle als Leiter des Forschungszentrums für Weinbau und Oenologie an der California State University in Fresno antreten. Die größten Herausforderungen im Bereich Weinforschung waren und sind immer in der engen Verbindung zwischen Industrie und akademischer Bildung zu finden. Forschung wird zu oft losgelöst von den Fragen und Problemen der Branche betrieben, was für beide Seiten nicht förderlich oder hilfreich

ist. In Geisenheim und später in Neustadt habe ich gesehen, was eine enge Vernetzung für die Weinindustrie bedeuten kann.

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

Meine Erinnerungen an Geisenheim sind sehr positiv und stark geprägt von Freundschaften und einem Netzwerk, das mich bis heute begleitet. Geisenheimer sind tatsächlich überall auf der Welt zu finden und begegnen sich in der Regel immer und überall. Die Atmosphäre in Geisenheim hat mich von Anfang an begeistert. Der direkte Kontakt zu Professoren und das familiäre Miteinander waren sehr prägend für mich und sind nicht zuletzt für meinen jetzigen Lehrstil verantwortlich.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Die Faszination liegt ganz klar in der Vielseitigkeit der Anforderungen. Egal ob man sein eigenes Weingut betreibt und gleichzeitig Landwirt, Technologe, Chemiker, Betriebswirt und Ingenieur sein muss oder in der Forschung, wo Biologie, Chemie, Physik und Statistik verschmelzen. Außerdem hat man mit Wein immer eine hervorragende Ausrede in der Welt herumzureisen. In kaum einer anderen Branche kann man andere Kulturen und den eigenen Beruf so schön verbinden.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Meine Vision für die Weinbranche ist eher global, da ich verschiedene Herausforderungen in verschiedenen Teilen der Welt erlebt habe. Die Branche hat es aber schon immer verstanden, Schwierigkeiten mit einer Mischung aus Tradition und Innovation zu begegnen. Dabei ist es egal ob es um Klimawandel geht (was zugegebenermaßen in den USA kein einfaches Thema ist) oder die Digitalisierung betrifft. Wir müssen aus traditionellen Verfahren lernen und dürfen uns neuen Technologien gegenüber nicht verschließen, dann gibt es kein Problem, das nicht gelöst werden kann.

Ihre Empfehlungen an die Studierenden?

Probieren Sie alles aus, was Geisenheim zu bieten hat. Es lohnt sich immer aktiv nach Möglichkeiten zu suchen, die man vielleicht nicht von Anfang an geplant hat. Dazu zählt auf jeden Fall ein Aufenthalt im Ausland. Es erweitert den Horizont ungemein, wenn man sich mit den Herausforderungen anderer Weinbauländer vor Ort auseinandersetzt.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... Neugier zu wecken und andere zu treffen denen es genauso geht.

Kontakt: Dr. Stephan Sommer, ssommer@csufresno.edu



Leitz, Franziska

Ref.: Prof. J. Bogs –
Dr. A. Kortekamp

Resistenzzüchtung im Weinbau: Detektion bekannter Resistenzloci bei neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten mittels DNA-Analyse und Blattscheibentest

In dieser Arbeit wurden neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten auf das Vorhandensein bekannter Resistenzloci untersucht. Hierfür wurden Blattscheibentests durchgeführt und mit *P. viticola* beimpft, um so das Toleranzlevel der Züchtungen festzustellen. Zudem wurde die gDNA extrahiert und analysiert, um dadurch Rückschlüsse auf das Vorhandensein von Resistenzloci zu schließen.

Die Blattscheiben wurden mit zwei verschiedenen Pathogenstämmen beimpft. Zum einen mit dem Standard DLR-Stamm, der keine resistenzbrechenden Eigenschaften besitzt und zum anderen mit dem sogenannten CB-Stamm, der den RPV3 Resistenzlocus überwindet. Nach der Inokulation unterschiedlicher, neuer Pilzwiderstandsfähiger Sorten wurde der Grad ihrer Toleranz gegen *P. viticola* durch Auszählen der sich entwickelnden Sporangien ermittelt. Für die DNA-Analyse wurde aus Holz die gDNA extrahiert und aufbereitet. Anschließend wurde diese in einer PCR vervielfältigt und auf ein Agarosegel aufgetragen.

Zusätzlich wurde eine Fragmentlängenanalyse (Kooperation JKI Siebeldingen, O. Trapp) durchgeführt, um auf die Präsenz ausgesuchter Resistenzloci schließen zu können. Nach Auswertung zeigen einige Sorten vielversprechende Ergebnisse in Bezug auf die Präsenz bestimmter Resistenzloci. Speziell die Züchtungen VB13-55-2-4 und VB13-72-3-1 sind hervorzuheben, denn bei diesen Sorten war die Pyramidisierung von jeweils zwei Resistenzloci gegen den Echten und Falschen Mehltau erfolgreich.

Um an die Ergebnisse anzuknüpfen sollten im Weiteren phänologische und weinbauliche Aspekte wie Austriebszeitpunkt, Blüte, Winterfrostdoleranz, Qualität, Ertrag, Beerenhautfestigkeit, Lockerbeerigkeit und andere Parameter dieser Züchtung im Freiland evaluiert werden.



Orb, Jens Gregor

Ref.: Dr. M. Petgen –
Prof. J. Bogs

Heißwasserapplikation als Alternative in der Unterstockbodenpflege

Als im März 2017 die internationale Agentur für Krebsforschung (IARC) den Wirkstoff Glyphosat, der in Total-Herbiziden auch im Weinbau Anwendung findet, als „wahrscheinlich krebserregend“ einstuft, intensivierte sich die Suche nach alternativen, nicht-mechanischen Methoden der Unterstockbodenbearbeitung. Diese Bachelorthesis befasste sich in der Vegetationsperiode 2018 mit thermischen Verfahren zur Bewuchskontrolle. Mit zwei unterschiedlichen Applikationsverfahren wurde Heißwasser auf den 40 cm breiten Unterstockbereich appliziert, um dort den Aufwuchs von Beikräutern zu unterdrücken. Neben dem projektiven Bedeckungsgrad wurden außerdem die Höhe des Aufwuchses, die Erwärmung des Bodens und der Gehalt an verfügbarem Stickstoff erfasst. Schließlich wurde eine Kostenkalkulation der angewendeten Verfahren angefertigt. Die beiden Heißwasservarianten wurden parallel in einer Versuchsfläche mit den in der Praxis üblichen Verfahren der mechanischen Offenhaltung und der chemischen Bewuchskontrolle durchgeführt. Da der Sommer 2018 als ein Rekordjahr hinsichtlich Trockenheit und Hitze in die Geschichte einging, war der Beikrautauwuchs erschwert und somit jegliche Behandlung begünstigt. Dementsprechend konnten sichtbare Effekte der Applikationen beobachtet werden (bis zu 74 % Bedeckungsgrad), die im Vergleich zu den Standardvarianten zwar schwächer hinsichtlich Beseitigung der Beikräuter wirkten, in puncto Beschattung und verminderter Erhitzung des Bodens jedoch positiv bewertet werden konnten. Die Durchführungskosten der Heißwasservarianten lagen mit über 300 €/ha weit über denen der Standardvarianten (60-70 €/ha). Auch hinsichtlich des Wasser- und Zeitaufwandes sind die durchgeführten Heißwasserapplikationen als negativ zu bewerten. Somit kann für diese Varianten keine Praxisreife ausgesprochen werden. Beide Händler haben jedoch schon Veränderungen bzw. Aufrüstungen signalisiert, die zur Optimierung der Methodik führen könnten.

Platz,
Christian

Ref.: Dr. M. Petgen –
Prof. J. Bogs

Experimentelle Methoden zur Sonnenbrandvermeidung: Vergleich zweier in die Traubenzone applizierter Präparate

Im Rahmen der vorliegenden Bachelorarbeit wurde ein experimenteller Ansatz zur Sonnenbrandvermeidung in Form von Calciumhydroxid- und Kaolin-Applikationen erprobt. Die beiden Präparate wurden mehrfach in die Traubenzone appliziert (BBCH 73-79). Hierbei wurden zusätzlich verschiedene Entblätterungs-szenarien durchgeführt. Zum einen die übliche und empfohlene frühzeitige Teilentblätterung zum Stadium „Ende der Blüte“, zum anderen eine riskante vollständige Entblätterung der Traubenzone zur Veraison. Bei der letzten Variante wurde durch die Wahl des Entblätterungszeitpunktes versucht, Sonnenbrand zu provozieren. Obwohl 2017 kein Sonnenbrand an Trauben auftrat, konnten dennoch weiterführende Untersuchungen vorgenommen werden. Die Analyse des Belags mit Hilfe des WinDias3 zeigte den Erfolg der Applikation. Bei Kaolin kam es zu einer vollständigen Bedeckung der Blätter in der Traubenzone. Calciumhydroxid zeigte einen deutlich geringeren, aber ebenfalls sichtbaren Belag. Kurz vor der Lese wurde an den Beeren der sogenannte „puncture-test“ durchgeführt. Mit Hilfe einer feinen Nadel wurde die Gewichtskraft zur Durchdringung der Beerenhaut ermittelt. Der Eindringwiderstand der mit Kaolin behandelten Variante war höher im Vergleich zur mit Calciumhydroxid behandelten Variante. Beide unterschieden sich signifikant von der Kontrolle. Es wurden zu verschiedenen Entwicklungsstadien mithilfe eines Infrarotthermometers Temperaturmessungen durchgeführt. Hier war eine signifikant temperaturreduzierende Wirkung des Kaolins feststellbar. Botrytismindernde Auswirkungen der Präparate konnten nur bei Kaolin-Applikation signifikant festgestellt werden. Die Mostanalyse zeigte den bekannten entsäuernden Effekt von Calciumhydroxid. Einflüsse auf das Mostgewicht waren nicht signifikant feststellbar. Inwieweit die angewendeten Präparate Sonnenbrandschäden vorbeugen können, gilt es in weiterführenden Studien zu überprüfen.

EINER WIE KEINER. DER NEUE STUFENLOSE 5DS TTV.

BESUCHEN SIE UNS
AUF DEN ANBAUTAGEN
IN HEDDOLM: STAND
C000, C005, F012, F032



Der neue Maßstab für Spezialtraktoren mit stufenlosem Getriebe. Gebaut für maximale Leistung auf engstem Raum.

Die 5DS TTV bietet Ihnen so gewaltige sparsame und kraftvolle Leistungserhöhung, Höchstverfügbarkeit durch eine Anbauliste mit kraftvoller Hydraulikanlage, eine geräumige Kabine mit steilem Boden und neuer ergonomischer Sedelarmleiste, das stufenlose TTV-Getriebe mit echtem mechanischem Antrieb ist die neue Serie 5DS TTV jetzt noch komfortabler und effizienter. Damit wird er zum besten schmalspurtauglichen aller Zeiten.

Überzeugen Sie sich bei einem unserer mehr Fachhändler!

DEUTZ-FAHR ist eine Marke von 

