



DER OENOLOGE

51. Jahrgang | 1/2023

EDITORIAL

Optimistisch bleiben

2

BDO

Web-Seminar „Naturwein“

3

AUS DEN HOCHSCHULEN

Aktuelles aus Geisenheim

4



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Liebe BDO-Mitglieder,

ich wünsche Ihnen für das Jahr 2023 alles Gute, viel Glück, Kraft, Erfolg, Optimismus, vor allem aber auch Gesundheit!

Zu Beginn des letzten Jahres hatten wir die berechtigte Hoffnung, dass es nach den Corona-Jahren endlich wieder eine Rückkehr zur Normalität geben würde. Der russische Angriff auf die Ukraine hat dies jedoch zunichte gemacht und insbesondere unsere Abhängigkeit in Energiefragen offengelegt. Steigende Preise und hohe Inflationsraten treffen uns alle.

Diese Themen werden uns auch 2023 fordern. Dabei werden die finanziellen Spielräume für wichtige Zukunftsprojekte nicht nur in der Politik, sondern auch in den Unternehmen enger werden. Aber: In jeder Herausforderung liegt auch eine Chance, Schwerpunkte und Prioritäten zu setzen. Zentral wird dabei sein, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit zu erhalten.

Preiskampf im Weinmarkt geht weiter

Meines Erachtens gehört dazu auch, gestiegene Inputkosten am Markt weiterzugeben. Diese betriebswirtschaftliche Notwendigkeit konnten wir alle in den letzten Monaten in vielen Wirtschaftszweigen beobachten. Allerdings verwundert es in diesem Gesamtumfeld schon, wenn man sich die Preise in der Weinwirtschaft so anschaut. Denn für den Weinkunden, der ja zu über 80 Prozent seine Weine aus den verschiedenen Kategorien des Lebensmittelhandels bezieht, muss – gerade nach einem Studium der Anzeigenblätter – der Eindruck entstehen, dass zwar alles um ihn herum teurer wird, der Wein aber davon nicht tangiert ist. Denn beim Wein wird aktuell leider genauso wie vorher insbesondere mit aggressiven Kampfpreisen gearbeitet.

Differenzierung fehlt

Nun könnte man sich ja theoretisch aus Kundensicht darüber freuen, weiterhin günstigen Wein erwerben zu können. Und vielleicht hat ja noch irgendein Unternehmen als Preisführer Reserven, deren Weitergabe an die Kunden ihm jetzt einen Wettbewerbsvorteil am Markt verschafft. Bisher war es ja auch so, dass dieser Preiskampf irgendwie trotzdem funktioniert hat und alle mitgemacht haben bzw. mitmachen mussten. Grund dafür war und ist, dass den Produkten aus Kundensicht faktisch die

Differenzierung fehlt und diese als homogen wahrgenommen werden.

Multiple-Sourcing bei der Grundweinbeschaffung

Aktuell nehme ich in der Weinwirtschaft aber mit Besorgnis einen Trend wahr, bei dem langjährig im Handel etablierte Weinmarken aus Deutschland die Strategie der Grundweinbeschaffung ändern. Ein Multiple-Sourcing der Grundweine kennen wir auch in Deutschland von der Seite der Kellereien seit vielen Jahren und für deren Marken ohne Herkunftsbezug ist dies auch in Ordnung. Dass dieses Multiple-Sourcing von Grundweinen wirtschaftlich erfolgreich sein kann, machen Weinmarken wie Franzia auf anderen Märkten vor.

Allerdings wird es dann um so verwunderlicher, wenn dieses Multiple-Sourcing auch von langjährig etablierten Marken betrieben wird, die sich sehr stark mit bestimmten Regionen identifizieren, denn dort hat sich in einer geradezu vorbildlichen Evolution über die Zeit eine positive Synergie zwischen der Region und der Marke entwickelt.

Aufgabe der Herkunft statt Preiserhöhung

Wenn solche Marken (z.B. aktuell aus dem genossenschaftlichen Umfeld) bei einem nicht ausreichenden Angebot anstatt einer Preiserhöhung für das knappe Produkt den Weg des Multiple-Sourcing von Grundweinen gehen, hat das eine klare Botschaft: Das Risiko der Aufgabe der Herkunft scheint geringer zu sein, als am Markt Preiserhöhungen durchzusetzen.

Das, obwohl die abweichende Herkunft auf dem Etikett ausgewiesen sein wird. Es ist nicht davon auszugehen, dass dies – über eine homöopathische Dosis hinaus – von den Konsumenten überhaupt (negativ) wahrgenommen wird. Das Produkt wird trotzdem insgesamt stimmen, weil die Kompetenz der Oenologen es möglich macht, dass die Produkte für die Konsumenten trotz unterschiedlicher Herkünfte nahezu identische sensorische Eigenschaften aufweisen.



Konsumenten mehr berücksichtigen

Für die Weinbranche insgesamt, die jahrelang um ein neues Bezeichnungsrecht gerungen und gekämpft hat, ist eine solche Entwicklung aber mehr als ernüchternd. Denn die Region ist – wie man oben sieht – kein Kriterium mehr. Und da sollten wir uns als Branche schon selbstkritisch fragen, inwieweit wir bei der Diskussion um das Bezeichnungsrecht die Position und Wahrnehmung der

Konsumenten genügend berücksichtigt haben. Das Beispiel zeigt aber auch einmal mehr, dass die deutsche Weinwirtschaft auf der Produktionsseite weniger durch homogene Anbietergruppen als durch einen dreigeteilten Weinmarkt (lokale Weingüter – Mischformen – internationale Kellereien) mit homogenen Produkten auffällt, in dem die erstere Gruppe zu klein, die zweite Gruppe zu verzettelt und die letzte Gruppe im Verhältnis zum Lebensmittelhandel zu wenig Markt- bzw. Markenmacht hat. Eine Entwicklung, die so nicht weitergehen kann.

Deshalb ist es wichtig, dies im Hinterkopf zu behalten, wenn nun im Jahr 2023 die Pflöcke für den Gestaltungsrahmen von alkoholfreien und -alkoholreduzierten Weinen eingeschlagen werden. Als BDO werden wir aufbauend auf den Erkenntnissen unserer viel beachteten Jahrestagung im letzten Jahr dementsprechend aktiv werden und uns dafür einsetzen, dass bei entalkoholisierten Weinen genügend Freiraum bleibt, diese Weine durch Produktinnovationen in eine eigene Getränke-kategorie zu überführen, die über die reine Erweiterung der Sortimente hinausgeht und gänzlich neue Zielgruppen ansprechen kann.

Bleiben wir einfach optimistisch!

*Ihr
Erik Schweickert
Präsident des BDO*

Rückblick: BDO-Web-Seminar „Naturwein“

Am 08.12.2022 organisierte die Hochschule Heilbronn für den BDO das Webinar zum Thema »Phänomen Naturwein – Diskussionen, Wissenschaft, Vermarktung«. Die Moderation übernahm Prof. Dr. Daniel Deimling, Studiengangsleiter des Studiengangs Weinmarketing und Management an der Hochschule Heilbronn. Die Referenten des gut besuchten Webinars waren Prof. Deimling, Prof. Dr. Albert Stöckl von der Hochschule Krams und Björn Heinrich vom Heilbronner Weingut G.A. Heinrich.

Naturwein ist ein wachsender Sektor innerhalb der Weinindustrie. Mit dieser Ausbreitung wächst auch das Bestreben, Weine als Naturwein bezeichnen zu dürfen, wofür es wiederum einer oenologischen Antwort auf die Frage bedarf, was ein Naturwein ist. Der Begriff Naturwein wird von Erzeugern, Verbrauchern und Wissenschaftlern genutzt, obwohl er nicht klar definiert ist und aufgrund fehlender gesetzlicher Regelungen in der EU nicht verwendet werden darf. Dem österreichischen Weinbaubericht 2022 ist zu entnehmen: „Nachhaltigkeit wird ein immer wichtigeres Element der Profilierung bis hin zu (...) Orange & Natural Wines als Reaktion auf die Industrialisierung des Sektors.“ Naturwein ist demnach auch als Gegenentwurf zu »Industriewein« zu verstehen. Das Fachwissen auf dem Gebiet Naturwein wurde in den letzten zehn Jahren von Produzenten und Weinexperten vorangetrieben, während wissenschaftliche Veröffentlichungen, die zum besseren Verständnis des Themas beitragen könnten, hinterherhinken. Es gibt bislang kaum Forschung zum Thema Naturwein, auch weil es keine einheitliche Definition gibt. Ohne Definition und gesetzliche Verankerung können kaum valide Zahlen und Daten zum Thema erhoben werden. Zwei der wenigen wissenschaftlichen Publikationen zum Thema Naturwein sind im Journal of Cleaner Production erschienen – bei Naturwein handelt es sich demzufolge nicht nur um eine Geisteshaltung und einen neuen Zugang zum Thema Wein, sondern auch um ein Umweltentlastungsthema.

Im Webinar wurde Licht ins Dunkel gebracht, in dem über aktuelle Diskussionen, wissenschaftliche Erkenntnisse und praktische Erfahrungen in der Vermarktung berichtet wurde.

Prof. Daniel Deimling berichtete darüber, dass sich innerhalb der Naturwein-Szene eine Definition für Naturwein herausgebildet hat. Folgende Kriterien erfüllen Naturweine: die Trauben stammen aus ökologisch oder biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen, die Weine sind spontanvergoren, ungeschönt, unfiltriert und ungeschwefelt oder bekommen eine minimale Schwefelgabe (unter 20 mg/l Gesamt-SO₂). Hauptproblem vieler Naturwein-Winzer ist, dass ihre Weine von der Qualitätsweinprüfung als untypisch abgelehnt werden und deshalb nur als Landwein in Verkehr gebracht werden dürfen. Diesen Missstand bringt der österreichische Naturweinwinzer Franz Weninger auf den Punkt: „Natürlicher Geschmack ist mittlerweile unbekannter Geschmack.“

Prof. Albert Stöckl betrachtete unter anderem einige Weinmarktzahlen. Da die meisten Naturweine aus biodynamischen Trauben hergestellt werden, ging er auf den Preisunterschied zwischen biodynamischen und ökolo-



Prof. Dr. Daniel Deimling



Prof. Dr. Albert Stöckl



Björn Heinrich

gischen respektive konventionellen Weinen ein. Studienergebnisse zeigen, dass die in den österreichischen Gault&Millau-Weinführern 2015 bis 2018 vorgestellten biodynamischen Weine deutlich höher bewertet sind und höhere Ab-Hof-Preise aufweisen als Bio- und konventionelle Weine. Käufer von Naturweinen sind bio- und gesundheitsaffine Konsumenten. Zudem berichtete er darüber, dass es in der Naturweinszene ein Revival alter oder vergessener Rebsorten gibt.

Das Weingut G.A. Heinrich hat mit großem Erfolg eine Naturwein-Linie, bestehend aus drei Weinen, im Markt etabliert: Trollinger Non Traditionel (TNT), THE SHY DOC (Scheurebe) und VON EDELREICH (Rotling). Björn Heinrich berichtete ausführlich von der Ursprungsidee, über die Entwicklung der Weinlinie sowie der eigenwilligen Flaschenausstattungen bis hin zur Vermarktung und Zielgruppe der Weinlinie. Björn Heinrich zeigte auf, dass auch ein Weingut mit – im weitesten Sinne – klassischen Weinen und klassischen Kunden überaus erfolgreich eine Naturwein-Linie einführen kann.

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:

- **Kellermeister*in / Weintechniker*in**
Weingut Lämmlein-Schindler
- **Betriebsleiter - Betriebsleiterin**
Eichenwald Weine

- **Mitarbeiter Kellerwirtschaft m/w/d**
Weingut Markus Schneider
- Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Aktuelles aus Geisenheim

Aus dem Jubiläumsjahr »150 Jahre Lehr- und Forschungsstandort Geisenheim« wechseln wir direkt ins nächste Jubiläumsjahr »10 Jahre Hochschule Geisenheim University« und wünschen allen einen guten Start in ein glückliches und gesundes neues Jahr!



Foto: Woody T. Hemer

nologie an der Hochschule Geisenheim abgeschlossen haben. Sie erhielten im Rahmen der Preisverleihung am 18. November 2022 von der Rheingauer Volksbank eG neben der Auszeichnung ein Preisgeld in Höhe von je 750 Euro. Weitere Infos unter: hs-geisenheim.de

Antrittsvorlesung Prof. Dr. Moritz Wagner

Spannende Einblicke bisheriger und zukünftiger Schwerpunkte in Forschung und Lehre unseres neuen Professors Dr. Moritz Wagner gab es wieder am 7. Dezember 2022 im Gerd-Erbslöh-Hörsaal.

Professor Wagner hat im Herbst 2021 die neu geschaffene Professur für nachhaltigen Ressourceneinsatz und Stoffstromanalysen bei Sonderkulturen angetreten und begeisterte das Publikum mit seinem Thema: »Grüner Wein – Auf dem Weg zur ganzheitlichen Bewertung der ökologischen Nachhaltigkeit von Sonderkulturen«. Dabei griff er folgende Fragen auf: wie ökologisch nachhaltig ist der Weinanbau? Wie können seine vielfältigen Ökosystemleistungen für die Gesellschaft bewertet werden? Und wie können wir die wahren Kosten seines Anbaus bestimmen?

Zur Person: Wagner promovierte über die Nachhaltigkeitsbewertung des Anbaus und der Nutzung von nachwachsenden Rohstoffen im Rahmen einer Bioökonomie. Schwerpunkt seiner Forschung ist die Bewertung der ökologischen Nachhaltigkeit von Sonderkulturen über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg und die ganzheitliche Optimierung der analysierten Systeme unter Berücksichtigung negativer Umweltwirkungen wie auch positiver Ökosystemleistungen.

Im Anschluss an die Vorlesung, die auch gleichzeitig online übertragen wurde, gab es einen kleinen Umtrunk und Raum für Gespräche sowie den persönlichen Austausch.

Save the date:

23. bis 27. Januar 2023

Sie haben Interesse an einem Studium in den Bereichen Weinbau, Internationale Weinwirtschaft und Getränketechnologie? Wir beraten Sie gerne über diese und weitere Studiengänge an unserer Hochschule. Besuchen Sie uns in

Geisenheimer Berichte

Drei neue Geisenheimer Berichte sind nun erhältlich:

■ Band 95

Yvette Wohlfahrt: Effects of elevated CO₂ on physiology, yield and fruit composition of *Vitis vinifera* L. cvs. Riesling and Cabernet Sauvignon ISBN 13 978-3-934742-87-1; 23,00 €

■ Band 96

Linda Bitsch: Interpersonal ties influencing strategic decisions regarding interfirm partnerships ISBN 13 978-3-934742-88-8; 28,00 €

■ Band 97

Victor Cotea: The removal of volatile phenols from Brettanomyces-contaminated wine using Molecularly Imprinted Polymers, 2022 ISBN 13 978-3-934742-89-5; 36,00 €

Kontakt: Andrea Wunsch, Gesellschaft zur Förderung der Hochschule Geisenheim e.V. (GFHG), Von-Lade-Str. 1, D- 65366 Geisenheim, gfhg@hs-gm.de

Geisenheimer Absolventen mit dem Rheingauer-Volksbank-Preis ausgezeichnet

Christian Strubel und Till Beierle erhalten die Auszeichnung mit einem Preisgeld von insge-

samt 1.500 Euro als Anerkennung für ihre herausragenden Abschlussarbeiten im Bachelor-Studiengang Weinbau und Oenologie (B.Sc.) an der Hochschule Geisenheim. Deren Ergebnisse können ein Baustein sein, die weinbauliche Praxis nachhaltig zu entwickeln.

Die Rebenveredlung und das Bodenmanagement im Weinberg stehen im Fokus der in diesem Jahr mit dem Rheingauer Volksbank Preis ausgezeichneten Bachelorthesen. Preisträger sind Christian Strubel und Till Beierle, die im vergangenen Sommer- bzw. dem Wintersemester 2021/22 ihr Studium Weinbau und O



Foto: Winfried Schönbach

Übergabe der Preise: v.l.n.r. Leonie Dries, Till Beierle, Andreas Zeiselmaier, Christian Strubel, Prof. Dr. Joachim Schmid

Halle C, Standplatz 64 bei den AgrarWinterTagen 2023 vom 23. bis 27. Januar auf dem Messegelände in Mainz-Hechtsheim.

2. März 2023

»Die Ökonomische Nachhaltigkeit von Weingütern in der Krise«

Hochschule Geisenheim,
Campus-Gebäude HS 30

Die gegenwärtige wirtschaftliche Krise mit steigenden Kosten und sinkenden Umsätzen stellt viele Weingüter vor neue Herausforderungen. Betriebe, die wirtschaftlich auf einem soliden Fundament stehen, haben eine bessere Ausgangsposition, um diese Krise zu meistern. Seit fast 30 Jahren hilft die Geisenheimer Unternehmensanalyse unterstützt durch Finanzierung aus Rheinland-Pfalz den Weingütern, die wirtschaftliche Nachhaltigkeit ihres Betriebes

einschätzen und mit anderen Betrieben zu vergleichen. Eine neue interaktive digitale Auswertung macht die Analyse jetzt für die Betriebe noch einfacher verständlich. Wir möchten Ihnen diese neue Auswertung gerne vorstellen und Ihnen anhand der neuen digitalen Auswertung zeigen, was ökonomisch nachhaltige Betriebe auszeichnet und in welchen Kennzahlen sie sich von anderen Betrieben unterscheiden. Zusätzlich präsentieren die Steuerberater und Rechtsanwälte von Glock & Partner aus Rüdesheim Neuigkeiten zu aktuellen steuerlichen Themen für Ihr Weingut. Ergänzend stehen die aktuelle Kosten- und Absatzentwicklung mit Vorträgen von Prof. Dr. Andreas Kurth zur Kosten- und Margenstruktur, Prof. Dr. Robert Göbel zu Erfolgsfaktoren von Weingütern und Prof. Dr. Simone Loose zur Entwicklung von Absatz, Umsatz und Preisen der verschie-

denen Absatzkanäle von Wein im Fokus. Gerne laden wir zum Mittagessen in der Mensa und einem gemeinsamen Abschluss bei Kaffee und Kuchen ein.

Die Teilnahme an der Tagung ist kostenfrei. Bei Interesse bitten wir Sie um Anmeldung bei Larissa.Strub@hs-gm.de.

12. März 2023

6Glasses1Bottle

Der Weintalk mit Martin Seidler #6g1b
Thema: Südtirol.

14. Mai 2023

6Glasses1Bottle

Der Weintalk mit Martin Seidler #6g1b
Thema: Rheinhessen.

Infotage am Weincampus Neustadt

Am 15. Februar vor Ort und am 19. April 2023 online über das Studienangebot informieren

Der Weincampus Neustadt lädt ein: An zwei Terminen in diesem Jahr können sich Studieninteressierte über die Studienangebote informieren.

Wie bereits in der Vergangenheit stellt der Weincampus auch dieses Jahr seine Studiengänge sowohl in einem Präsenztermin als auch in einer Online-Veranstaltung vor. Interessierte können dadurch sowohl virtuell als auch vor Ort Campusluft schnuppern.

Am Mittwoch, den 15. Februar 2023 startet um 14 Uhr der erste von zwei Infotagen und zwar als Präsenzveranstaltung. Vorge stellt werden das vierjährige duale Bachelor-Studium Weinbau und Oenologie mit 24-monatiger Winzerausbildung und das dreijährige duale Bachelor-Studium Weinbau und Oenologie, das an eine Winzerausbildung angeschlossen werden kann. Ebenso präsentieren sich zwei Masterstudiengänge. Zum einen der berufsbegleitende und englischsprachige MBA-Studiengang Wine, Sustainability & Sales, der Management-Expertise mit dem Schwerpunkt Nachhaltigkeit vermittelt. Zum anderen der

duale Masterstudiengang Weinbau und Oenologie, der in Vollzeit oder berufsbegleitend die Möglichkeit bietet, nach dem Bachelorstudium in französischer und deutscher Sprache Fachwissen und Kompetenzen zu vertiefen und sich auf Führungsaufgaben in der internationalen Weinwirtschaft vorzubereiten.

Um den Studieninteressierten ein möglichst umfassendes Bild über die Studienbedingungen zu verschaffen, wird sich der Infonachmit-

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

tag zusammensetzen aus Kurzvorträgen, einer Schnuppervorlesung sowie einem Rundgang durch die Labore, Hörsäle und dem oenologischen Technikum. Fragen rund um Studium und Ausbildung können sich die Besucher abschließend in einem ungezwungenen Austausch mit Fachkräften aus Lehre und Praxis beantworten lassen. Studiengangsleiter Professor Dominik Durner freut sich über das große Interesse am Studienangebot: „In den letzten Jahren konnten wir die Reichweite des Weincampus kontinuierlich ausbauen was zeigt, dass sich unsere Lehrinhalte am Puls der Zeit orientieren.“

Der Infotag am 19. April 2023 wird in digitalem Format erfolgen.

Weitere Informationen unter www.weincampus-neustadt.de



Foto: Weincampus/Presser



OENOLOGEN IM PROFIL

Jonas Bosch

Abschlussjahr: 2014

Studiengang: Weinbau und Oenologie B. Sc.

Studienort: Weincampus Neustadt

In welchem Unternehmen der Weinwirtschaft sind Sie aktuell tätig?

Ich arbeite seit 2019 als Betriebsleiter im VDP-Weingut Herbert Meßmer in Burrweiler in der Südpfalz. Dort verantworte ich die Bewirtschaftung von 30 Hektar ökologisch zertifizierter Rebfläche, bin verantwortlich für die Weinbereitung im Keller, aber auch für die Ausbildung von Studenten und Azubis.

Wo sehen Sie die deutsche Weinbranche in zehn Jahren?

Ich bin der Meinung, dass die Entwicklung des deutschen Weins in den letzten Jahren eine sehr positive war, auch durch einen bemerkenswerten Qualitätssprung.

Es ist schön zu sehen, dass immer mehr junge Betriebsnachfolger es schaffen, durch gute Ausbildung und mit enormer Leidenschaft, die bereits erfolgreichen Betriebe der Eltern noch weiter zu optimieren und qualitativ zu verbessern.

Der Fokus muss künftig zwingend auf Qualität statt Quantität liegen. Wenn wir es schaffen, auch durch die Abgrenzung der unterschiedlichen Herkünfte zueinander, ein noch klareres Profil für deutsche Weine zu erstellen, dann sehe ich den Aufwärtstrend der nächsten Jahre weiter anhalten.

Was sind Ihrer Meinung nach die zukünftigen Herausforderungen?

Das Thema Nachhaltigkeit sollte in jedem Betrieb einen großen Stellenwert erhalten. Durch die sich verändernde klimatische Situation und andere äußere Einflüsse ist der schonende Umgang mit der Natur und ein möglichst geringer Verbrauch von Ressourcen künftig unumgänglich.

Darüber hinaus wird es immer wichtiger werden sich zu positionieren und eine klare Philosophie durch passendes Marketing an die Kunden zu transportieren.

Was haben Sie studiert? Wann und wo haben Sie Ihr Studium abgeschlossen?

Ich habe am Weincampus in Neustadt den Studiengang Weinbau & Oenologie B.Sc. durchlaufen und 2014 erfolgreich abgeschlossen.

Welches Thema haben Sie in Ihrer Abschlussarbeit behandelt?

Das Thema meiner Bachelor-Thesis lautete: Kooperationen in der Weinbranche. Durch steigende Kosten und immer schwerere Marktbedingungen ein immer noch (oder wieder) sehr aktuelles Thema.

In welchem Unternehmen haben Sie bisher gearbeitet? Was haben Sie daraus für wertvolle Erfahrungen mitgenommen?

Ich habe meine Praxisphase während des Studiums im Weingut Kleinmann in Birkweiler absolviert. Danach bei Von Othegraven und weiteren Betrieben gearbeitet.

Parallel zum Studium hatte ich die Möglichkeit, zusammen mit meinem Bruder einen eigenen kleinen Betrieb zu gründen und mich von der Pike an hauptverantwortlich um alle anfallenden Arbeiten und Pflichten zu kümmern. Zuletzt war ich als Betriebsleiter in Gimmeldingen tätig.

Wertvolle Erfahrungen entstehen immer dann, wenn selbstständig gearbeitet werden darf und ich hatte großes Glück, dass das in all meinen Betrieben der Vergangenheit der Fall war. Dadurch lernt man am meisten.

Wie wichtig erachten Sie es, im Studium oder danach Erfahrungen im Ausland zu machen?

Ein Blick über den Tellerrand hinaus ist immer sinnvoll. Gerade bei einem so gestalterischen Beruf wie dem des Winzers. Nur wer viele un-

terschiedliche Sichtweisen kennenlernt kann danach entscheiden, welche für einen selbst die richtige ist. Das kann sowohl im Ausland, oder bei den vielen sehr individuell arbeitenden Betrieben in Deutschland stattfinden.

Was sind die schönsten Erinnerungen an Ihre Studienzeit?

Es gibt viele schöne Erinnerungen an die Studienzeit, angefangen von der Exkursion in die Champagne und das Burgund, bis zu hoch interessanten Vorträgen von Praktikern aus der Branche. Die größte Bereicherung ist es aber, so viele großartige Freunde kennengelernt zu haben, mit denen auch heute noch die ein oder andere Flasche Wein getrunken und regediskutiert wird.

Warum hat es sich für Sie gelohnt, ein Studium im Bereich Wein zu absolvieren?

Weil man so einen sehr professionellen Zugang zu einem einzigartigen Berufsfeld erhalten hat. Es gibt wenige Berufe mit einem ähnlich großen Abwechslungsreichtum – morgens im Weinberg, mittags im Keller und abends bei einer Präsentation im Sternerestaurant – großartig.

Was würden Sie Studieninteressierten empfehlen, die sich überlegen, eine Ausbildung im Weinbereich zu machen?

Der erste Kontakt mit der Branche sollte über ein Praktikum erfolgen, da der Beruf des Winzers viel Leidenschaft verlangt und arbeitsintensiv ist. Sollte im Rahmen dieses Praktikums der Funke übergesprungen sein, dann bitte bei den unzähligen Kooperationsbetrieben des Weincampus Neustadt um einen Studienplatz bewerben, es lohnt sich und wir brauchen euch!

Kontaktadresse:

Weingut Herbert Meßmer
Jonas Bosch

Gaisbergstraße 5, 76831 Birkweiler
jbosch@weingut-messmer.de



Yurkovetskiy, Ilya Petrovic

Ref.:
Prof. Dr. Maren Scharfenberger-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 Gärtemperaturen. 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.

Mattmüller, Joscha

Ref.:
Prof. Jochen Bogs

Einfluss verschiedener Zwischenfruchtmischungen auf die Reduzierung der Nitratauswaschung in Jungfeldern

In dieser Arbeit wurde anhand drei verschiedener Zwischenfruchtmischungen („VinoHum“, „Aqua Pro“ und „Roggen-Wicke“) sowie einer Naturbegrünungsvariante die Auswirkung auf die Nitratauswaschung in Jungfeldern auf einem nitratauswaschungsgefährdeten Standort

untersucht. Es zeigte sich, dass die Mischungen „VinoHum“ (insbesondere bestehend aus Phacelia, Buchweizen, Ölrettich, Alexandrinerklee, Sparriger Klee und Gelbsenf) und die Mischung „Aqua Pro“ (insbesondere Phacelia, Buchweizen und Sonnenblumen) durch ihr schnelles Wachstum in kurzer Zeit viel Stickstoff aufnehmen können.

Die Stickstoffpflanzenanalyse zeigte, dass diese Pflanzen tendenziell mehr Gesamtstickstoff bezogen auf die Trockenmasse pro Quadratmeter beinhalten als eine Spontanbegrünung. Die N_{\min} -Gehalte in Bodenproben in 0–30 cm Tiefe waren bei der Spontanbegrünung im Vergleich zu den Einsaaten am höchsten, zeitweise war dieser Unterschied signifikant. Die Mischung aus Roggen und Wicke zeigt eine Reduzierung der N_{\min} -Gehalte erst am dritten Messzeitpunkt. Dies ist auf ihr langsames Wachstum zurückzuführen. Da die Bodenproben jedoch lediglich in einem Horizont von 0–30 cm gezogen wurden, konnten nur teilweise Rückschlüsse auf die tatsächlich aufgenommene Nitratsmenge gezogen werden. Es lässt sich jedoch festhalten, dass Begrünungsmischungen mit schnell wachsenden Pflanzen die Nitratauswaschung im Weinberg verringern können.



Beschorner,
Caroline Camille

Ref.:
Prof. Dr. Marc Dreßler

Luxusmarken in der Weinbranche – Herausforderungen an das strategische Management im internationalen Vergleich

Das Ziel dieser Bachelorthesis ist es, die Unterschiede im strategischen Management von Luxusweinmarken und dem Management anderer Luxusindustrien zu finden und zu analysieren. Mit Hilfe von mehreren Interviews mit qualifizierten Partnern werden zunächst die Unterschiede hinsichtlich der landwirtschaftlichen Produktion von Luxusweinen und die sich daraus ergebenden Konsequenzen für die Kommunikation, für den Vertrieb und den Konsum der Produkte ermittelt. Es wird darüber hinaus erarbeitet, ob es im Hinblick auf Luxusweine kulturell unterschiedliche Auffassungen, Präferenzen und demzufolge auch unterschiedliche Strategien im internationalen

Umfeld gibt. Die strategischen Überlegungen der Fachleute hinsichtlich der Gewinnung der neuen Konsumentengeneration werden erörtert.

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 Holzhäcksel 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 mit Esca befallene Rebstöcke bedenkenlos kompostiert und als thermisch behandelte Kompost in die Anlagen rückgeführt werden kann.

MEININGER'S

INTERNATIONAL WINE CONFERENCE

FROM PRODUCTION TO SELLING: *Sustainability redefined*



**JETZT
ANMELDEN!**

**10 % Rabatt
bis 31.01.2023**

**Hier geht es zur
Kongressanmeldung**



www.meiningers-conference.com

SAMSTAG, 18. MÄRZ 2023

am Vortag der ProWein

Hotel KÖ59 Düsseldorf
(vormals Hotel InterContinental Düsseldorf)

www.meiningers-conference.com