



DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 7/2015

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn



EDITORIAL



Hochsommerlich

Vizepräsident BDO
Robert Lönarz 50

BDO INTERN



Internationales Bio-Symposium
in Baden 51

OENOLOGEN IM PROFIL



Interview mit Wilhelm Weil 52

Editorial**Hochsommerlich**

Der 21. Juni ist, außer in Schaltjahren, der 172. Tag des gregorianischen Kalenders. Die Sonne steht an diesem Datum mittags am nördlichen Wendekreis im Zenit und geht am nördlichen Polarkreis nachts nicht unter. Dieser Tag ist somit

in der nördlichen Erdhälfte der längste Tag des Jahres, die Sommersonnenwende. In diesem Jahr war das Wetter am 21. Juni sehr herbstlich, mit Regen, dunklen Wolken und mit Temperaturen um die 17 Grad Celsius auch deutlich zu kalt. Heute,

nur zehn Tage später, schreibe ich diese Zeilen bei hochsommerlichen 35,5° C, wolkenlosem Himmel und über 14 Stunden Sonnenschein. Diese extremen Wetterunterschiede sind für Mensch und Natur eine große Belastung sowie eine Herausforderung, die wohl nach neuen Anpassungsmethoden verlangt. Dazu kommen noch Extremwetter wie z. B. Gewitter mit Starkregen, die unlängst Geisenheim und Rüdesheim unter Wasser gesetzt, sowie in Assmannshausen große Erdmassen vom Berg hinab geschwemmt haben. Nun werden die Tage also auch schon wieder kürzer und das zweite Halbjahr hat begonnen, auch für das Weiterbildungsprogramm unseres Oenologenverbandes. Genießen wir zunächst noch die kommende Sommerzeit, bei denen nun für die meisten die entspannte und wohlverdiente Urlaubszeit beginnt, bevor im Herbst wieder eine angeregte und anspruchsvolle Zeit auf uns zukommt. Wir laden Sie gerne als Vorstand bereits am 1. September 2015 wieder zur "Betriebsleitertagung Weinbau und Kellerwirtschaft" und am 12./13. September 2015 zu den "Tagen der offenen Tür – Open Campus" nach Geisenheim ein. Vielleicht haben Sie auch Zeit und Lust und kommen zur Professor-Müller-Thurgau-Preisverleihung 2015 mit Ihren Semesterkolleginnen und -kollegen. Unsere Geschäftsstelle mit Frau Simone Böhm berät Sie gerne. Genießen Sie den Sommer und bleiben Sie gesund und munter!

Dipl.-Ing. Robert Lönarz
Vizepräsident BDO



Erbslöh-Preis an Önologin und Brauer

Arbeiten über Farbveränderungen bei Rotwein, Kühlgeometrie und die Validierung der Hochschulbrauerei ausgezeichnet



Laudatoren und ihre Preisträger, von rechts: Prof. Dr. Klaus Schaller, Prof. Dr. Bernd Lindemann, Prof. Dr. Kai Velten, Gerd Erbslöh, Dr. Jörg Möller, Annemarie Hillenbrand, Prof. Dr. Monika Christmann, Stefan Schmidt, Prof. Dr. Manfred Großmann

Am 11. Juni 2015 fand zum sechsten Mal die Preisverleihung der Gerd-Erbslöh-Stiftung am Campus der Hochschule Geisenheim University statt. Drei Absolventen aus Geisenheim wurden für ihre herausragenden Bachelorarbeiten ausgezeichnet.

Annemarie Hillenbrand wurde für ihre Arbeit "Farbveränderungen bei Rotwein bedingt durch unterschiedliche Schönungs- und Filtrationsmaßnahmen" geehrt. In ihrer Laudatio würdigte Professor Dr. Monika Christmann die umfangreiche, strukturierte und sehr gute Arbeit der umtriebigen Önologin, die heute schon ihr eigenes Weingut leitet.

Christopher Karl Köhr erhielt den Gerd-Erbslöh-Preis für seine Arbeit "Evaluation von Kühlgeometrien in Gärtanks mit 3D-CFD Simulation". Professor Dr. Kai Velten bezeichnete sie als wissenschaftlich besonders herausragende Arbeit der angewandten Mathematik, die wertvolle Hinweise für die Auslegung von Anlagen gibt. Köhr konnte den Preis nicht selbst in Empfang nehmen, da er gerade in Adelaide (Australien) an seiner Master-Thesis arbeitet.

Stefan Schmidt wurde für seine "Untersuchungen zur Validierung einer Hochschulbrauerei" ausgezeichnet. Für Professor Dr. Bernd Lindemann ist dies ein gutes Bei-

spiel dafür, wie eine systematische, wissenschaftliche Arbeit die Ziele der Hochschule und die Qualitätsbestrebungen der Brauer unterstützen kann.

In seinem Beitrag "Fünf Jahre Craft Bier in Deutschland – eine kleine Zeitreise mit BraufactuM" stellte Gastredner Dr. Marc Rauschmann, Braumeister & Geschäftsführer Die internationale Brau-Manufacturen GmbH, die Etablierung und Positionierung des Unternehmens dar. Hohe Qualität über den gesamten Prozess vom Rohstoff bis zum Verbraucher und ausgesuchte Bierstile machen das Unternehmen zum Trendsetter in der Branche.

In seinem Schlusswort hob Professor Dr. Otmar Löhnertz, Vizepräsident der Hochschule Geisenheim University, noch einmal die Leistungen der Preisträger hervor, die die gesamte Bandbreite der Aktivitäten der Hochschule Geisenheim University abdecken. Er dankte der Stiftung für ihren Einsatz zur Förderung von Lehre und Wissenschaft an der Hochschule.

Durch das Programm führte Professor Dr. Klaus Schaller, Vorsitzender des Kuratoriums der Gerd-Erbslöh-Stiftung, welches musikalisch von Traute Mittlmeier und Joey Becker aufgelockert wurde.

Themenabend Bio

BDO-Gruppe Sachsen/Saale-Unstrut verkostet und diskutiert Bioweine aus aller Welt

Am 22. Mai trafen sich die Mitglieder der BDO-Gruppe Sachsen/Saale-Unstrut sowie weitere Interessierte zum Themenabend Biowein im Weingut von Ricco Hänisch in Meißen.

Nach kurzer Einführung ins Thema durch Ines Fehrmann wurde mit dem ersten Begrüßungstrunk – dem vom Feinschmecker als bester Spumante ausgezeichnetem Prosecco Spumante DOC Lajara extra dry – angestoßen. Felix Hößelbarth, Betriebsleiter Weinbau und Keller im Bioweingut Hoflößnitz, erläuterte im Laufe des Abends viele theoretische und arbeitswirtschaftliche Grundlagen und Erfahrungswerte aus dem Bio-Weinbau und sowie tech-

nologische Kellerthemen. Passend zum sonnigen Wetter fand der Abend bei der Probe weiterer Bioweine auf der Terrasse seinen Ausklang. Es wurden Bioweine des Weingutes Hoflößnitz aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sowie die durch Juliane Krentz vorgestellten Weine von Peter Riegel Weinimport verkostet und diskutiert. Als Besonderheit hatte sie Weiß- und Rotweine aus Spanien und Südafrika ohne Zusatz von Schwefel mitgebracht.

Alle Teilnehmer danken den Referenten für einen thematisch und fachlich abgerundeter BDO-Abend.

Ines Fehrmann



Biosymposium*

Der BDO Baden lädt am 23. Juli 2015 auf das Schloss Staufenberg in Durbach ein

12 Uhr Begrüßung

Was können PIWI Sorten? *Ing. Wolfgang Renner – Steirische Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg*

Brettanomyces – auch in Deutschland ein Thema! *Dr. Jürgen Fröhlich, Erbslöh Geisenheim AG*

Die Herausforderungen der Biozertifizierung
Ing. Gottfried Schüttengruber, LACON GmbH

Oenologische Hefepräparate – die richtige Wahl für Biowein? *Dr. Maik Werner, Erbslöh Geisenheim AG*

Kaffeepause

Weinbergsböden und Terroir – Mythos & Marketing, Daten & Fakten *Dr. Peter Böhm, Geologe*

Regionalität aus Verbrauchersicht
Günther Nessel, Werbeagentur taste!

Internationale Weinkonzepte – Präsentation und Diskussionsrunde *Achim Kirchner (Weingut Markgraf von Baden, Baden); Ilse Maier (Weingut Geyerhof, Kremstal); Hannes Harkamp (Wein- und Sektmanufaktur Harkamp, Südsteiermark)*

Verkostung Internationale Bio- und Terroirweine

Anmeldung und weitere Infos unter bettinaschumann@gmx.net oder ralph.ropohl@gmx.de.
* in Kooperation mit Erbslöh Geisenheim

REIN-G-GUCKT! Tage der offenen Tür

auf dem Campus Geisenheim 12. + 13.09.2015

**SCHON
G-WUSST?**

Von unserer Lehre
und Forschung
haben in der Praxis
alle etwas.

**FINDE
HERAUS, WIEVIEL
GEISENHEIM IN
DEINEM ALLTAG
STECKT!**



Hochschule
Geisenheim
University

www.open-campus.de



In deinem Leben. Für deine Zukunft.

Bayerische Unternehmen überzeugen

VDI-Exkursion des Arbeitskreises Getränketechnologie: Masterstudenten besuchen Krones AG, Flottweg und die Martin-Bauer-Group

Die traditionelle Exkursion des Arbeitskreises Getränketechnologie stand in diesem Jahr unter dem Motto "Bayern und Franken". Eine Gruppe von 13 Studierenden des Masterstudiengangs Getränketechnologie machte sich zunächst auf den Weg ins niederbayrische Vilsbiburg (Landkreis Landshut). Dort besuchten sie die Flottweg AG, einer der weltweit führenden Hersteller von Dekanterzentrifugen. Anschließend führte der Weg zum weltweit größten Hersteller von Getränke-Abfüllmaschinen, der Krones AG in Neutraubling (Regensburg). Abgeschlossen wurde die Exkursion in Franken mit einem zweitägigem Besuch der Martin-Bauer Group in Vestenbergsgreuth, einem Weltmarktführer im Bereich der Tee- und Pflanzenextrakte.

Gustav Otto, Sohn des Erfinders des Otto-Motors, gründete 1911 die Flugmaschinen-

Werke, die 1916 in die Bayrische Flugzeugwerke einging – die Geburtsstunde von BMW. Nach dem 1. Weltkrieg begann Otto dann 1918 mit dem Bau von Fahrrädern mit Hilfsmotoren, später konstruierte er Motorräder, die unter dem Namen Flottweg vertrieben wurden. 1932 wurde die Firma von der Familie Bruckmayer übernommen und setzte den Bau von Flugmotoren und Motorrädern fort. Nach dem 2. Weltkrieg konzentrierte man sich auf die Herstellung von Präzisionsteilen für das Druckereigewerbe, um in den 50er Jahren das Geschäftsfeld auf Zentrifugen zu erweitern. Heute ist Flottweg einer der weltweit führenden Anbieter von Zentrifugen, Bandpressen und Anlagen für die mechanische Fest-Flüssig-Trennung.

Höhepunkt des Besuchs war der Anblick der neu gebauten Fertigungshallen, in de-

nen die Herstellung und Montage der Dekanterzentrifugen erfolgt.

Die Krones AG in Neutraubling ist in ihrem Segment der weltweit größte Hersteller von Maschinen für den Abfüll- und Verpackungsprozess von flüssigen Nahrungsmitteln. Weltweit arbeiten mehr als 12.000 Menschen für den Konzern, von denen 9.000 in Deutschland beschäftigt sind. Die Firmengeschichte begann 1951 mit der Entwicklung einer halbautomatischen Etikettiermaschine für Flaschen durch Hermann Kronseder. In den 60er Jahren wurde das Programm um Füll- und Verpackungsmaschinen erweitert. Heute bietet das Unternehmen durch einige Firmenzukäufe eine komplette Prozesstechnik an, die über die Herstellung der Getränke bis zur Abfüllung und Verpackung geht. Ebenso bietet man die Projektierung kompletter Turn-Key-Produktionsstätten an. →

Oenologen im Profil

Weingut Robert Weil ist bekannt, aber Sie sind eher im Hintergrund. Ein paar Worte zu Ihrer Person:

Ich bin seit 25 Jahren glücklich verheiratet und habe zwei wunderbare Kinder – ich bin ein großer Familienmensch. Das Reisen ist auch eine große Leidenschaft von mir. Ich bin an anderen Kulturen sehr interessiert.



Wilhelm Weil, Weingut Robert Weil in Kiedrich/Rheingau Studium Weinbau und Oenologie an der Hochschule Geisenheim

Warum nur Riesling?

Wir hatten einen Anteil von 2 % Spätburgunder, haben aber mittlerweile wieder auf 100 % Riesling umgerüstet. Denn das was man macht, soll man richtig machen und der Rheingau ist Riesling und Riesling ist Rheingau. Somit war die Entscheidung Riesling wieder zu 100 % anzubauen relativ schnell klar.

War von Anfang an klar, dass Sie in die Fußstapfen ihres Vaters treten würden?

Winzer war schon immer mein Traumberuf. In meiner Kindheit gab es zwei prägende Schlüsselerelebnisse: Das eine war das Geräusch des Jeeps meines Vaters. Es war ein klares Signal, dass es jetzt raus in den Weinberg geht. Das andere war ein Wein, der mich sehr beeindruckt hat 1973 – eine 1971 Gräfenberg Riesling Spätlese. Damals war ich zehn Jahre alt und habe heimlich den Sommer über aus dem Verkostungskühlschrank bei uns zu Hause an diesem Wein genippt. Ich kann mich an den Geschmack noch sehr genau erinnern. Tolle Frucht, natürliche Kohlensäure. Natürlich bin ich nicht deswegen Winzer geworden, aber diese Erlebnisse haben mich sehr geprägt.

Besteht der Wunsch, noch größer zu werden?

Wir wachsen langsam qualitativ. Alle unsere Weinberge liegen im Umkreis von 2 km. Es besteht eine Kapazität für über 100 ha, aber das steht nicht auf unseren Agenda. Wir sind Berglagenwinzer. Die Stilistik soll beibehalten werden, daher kaufen wir nur Weinberge, die auch zu uns und dem Weingut passen.

Haben Sie noch Ziele, die Sie unbedingt erreichen möchten?

Ziele sollte man immer haben. Mein Ziel ist es, den Rheingau in der Welt zu etablieren. Meine Konzentration ist daher auf das Weingut gerichtet. Ich möchte nirgendwo anders meine Tätigkeit ausüben.

Ihre Erinnerungen an Geisenheim?

Die Exkursionen und verschiedenen Proben fand ich immer toll, dort habe ich sehr viel gelernt. Bemerkenswert sind natürlich auch die vielen Bekanntschaften und Freundschaften, die sich bilden während der Studienzeit. Ich habe noch heute Kontakt mit ehemaligen Kommilitonen und sogar Professoren. In einer kleineren Gruppe haben wir uns in regelmäßigen Abständen in unserem Stammlokal getroffen um dort alte Rieslinge zu probieren. Das sind meine schönsten Erinnerungen.

Empfehlung an die Studierenden:

Studierende sollten weltoffen sein, aber dabei kritisch bleiben. Nie die Praxis vergessen, viel Reisen und natürlich trinken!

Das Interview führte Jasmin Grassmugg

Bei der Werksbesichtigung hat vor allem die enorme Produktionstiefe beeindruckt, da alle wichtigen Komponenten und Bauteile selbst gefertigt werden. Flaschen-Rundfüller bei ihrer Herstellung und Montage zu beobachten, die einen Durchmesser von mehr als 6 m besitzen, war ein eindrucksvolles Erlebnis. Das weitläufige Produktionsgelände ist eine kleine Stadt für sich. Der Gesamtprozess von der Planung, über die Bereitstellung der einzelnen Komponenten und den Zusammenbau bis hin zu Inbetriebnahme und Versand boten lehrreiche Einblicke in ein Großunternehmen.

Die Martin-Bauer-Group hat ihren in Stammsitz Vestenbergsgreuth, Landkreis Erlangen-Höchstadt. Sie ist ein weltweit operierendes Unternehmen, das auf den Handel und die Veredelung von Tees (schwarz, grün), Kräutertees, Früchte-tees, Arzneipflanzen, Aromen und weitere pflanzliche Rohstoffe spezialisiert ist. Viele international und national bekannte Marken werden mit pflanzlichen Rohstoffen aus der Martin-Bauer-Group hergestellt. Dabei werden die Pflanzenextrakte nicht nur bei Tees und Getränken, sondern auch bei Salben, Lutschpastillen und vielen weiteren Produkten verwendet. Eine Führung durch die Lager und die Produktionsstätten zeigte die große Vielfalt an unterschiedlichen pflanzlichen Rohstoffen und die technisch sehr komplexe Aufarbeitung der Pflanzen zu Schnittmischungen und Extrakten. Der zweitägige Besuch ermöglichte neben der theoretischen Einarbeitung in die Grundlagen der pflanzlichen Rohstoffe auch die praktische Anwendung im Technikum bei der Herstellung von Teeauszügen zu Konzentraten und auch trockenen Extrakten. Sensorische Proben von Tees aus unterschiedlichen Herkunftsländern zeigte die vielfältige Produktpalette. Besonders beeindruckend sind die analytische Ausstattung und der verbundene Personalaufwand, der für die Authentizität und vor allem für die Qualitätssicherung eingesetzt wird.

Während der gesamten Reise wurden viele interessante Gespräche geführt und manche Anknüpfungspunkte für noch anstehende Abschlussarbeiten gefunden.

Die Exkursionsteilnehmer möchten sich an dieser Stelle beim BDO Geisenheim für die finanzielle Unterstützung an dieser Exkursion bedanken, die in enger Kooperation mit dem VDI Bezirksverein Rheingau durchgeführt wurde.

Michael Ludwig

Betriebsleitertagung 2015

Am 1. September 2015 an der Hochschule Geisenheim im Gerd Erbslöh-Hörsaal



8.30 Uhr: **Anmeldung/Registrierung** der Tagungsteilnehmer

9 Uhr: **Begrüßung** der Tagungsteilnehmer durch den Präsidenten der Hochschule Geisenheim, *Prof. Dr. Hans Rainer Schultz*

9.30 Uhr: **Neue Methoden zur Untersuchung der Esca-Krankheit und erste Resultate zur Stocksanierung**

Prof. Dr. B. Berkelmann-Löhnertz, Institut für Phytomedizin

9.45 Uhr: **Schadpotential der Kirschesigfliege *Drosophila suzukii* im Weinbau: Aktueller Stand und mögliche Bekämpfungsstrategien**

Prof. Dr. A. Reineke, Institut für Phytomedizin

10 Uhr: **Neue reblausresistente Unterlagssorten für die Zukunft**

Dr. J. Schmid, Dipl.-Ing. F. Manty, Institut für Rebenzüchtung

10.15 Uhr: **Erhaltung genetischer Vielfalt durch praxisorientierte Klonenselektion am Beispiel der Rebsorte Weißer Riesling**

Dipl.-Ing. B. Lindner, Dipl. Ing. H. Konrad, Institut für Rebenzüchtung

10.30 Uhr: **Weinanbau im Klimawandel: in welche Richtungen wird geforscht?**

Dr. M. Stoll, Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau

10.45 Uhr: **Kaffeepause**

11.15 Uhr: **Optische Traubensortierung: Erkenntnisse und Ausblick aus dem "GrapeSort"-Projekt**

Dipl.-Ing. M. Lafontaine, Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau, Dr. M. Freund, Institut für Oenologie

11.45 Uhr: **Neues aus der Abteilung Applikationstechnik**

Dr. R. Keicher, Institut für Technik

Tagungsleitung: *Prof. Dr. Monika Christmann*

12 Uhr: **Fahrwerke im Weinbau**

Dr. C. Fischer, Institut für Technik

12.15 Uhr: **Mittagspause**

14 Uhr: **Reifeentwicklung 2015**

Dipl.-Ing. B. Gaubatz, Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau

14.15 Uhr: **Kritische Betrachtung der Produkte unter 8,5% vol.**

M Sc. M. Schmitt, Institut für Oenologie

14.30 Uhr: **Charakterisierung von Hefederivaten: Einsatz spektroskopischer Methoden**

M Sc. M. Laier, Institut für Mikrobiologie und Biochemie, Dr. C. Patz, Institut für Weinanalytik und Getränkeforschung, Prof. Dr. D. Rauhut, Institut für Mikrobiologie und Biochemie

14.45 Uhr: **Nachweis von Gummi arabicum in Weißwein**

Prof. Dr. F. Will, Institut für Weinanalytik und Getränkeforschung

15 Uhr: **Betriebswasser in der Weinbereitung aus mikrobiologischer und chemischer Sicht**

Dr. C. von Wallbrunn, Institut für Mikrobiologie und Biochemie

15.15 Uhr: **Auswirkungen von PR im Marketing-Mix für Wein**

Prof. Dr. E. Schweickert, Institut für Betriebswirtschaft und Marktforschung

15.30 Uhr: **Wo steht der Naturkork als Flaschenverschluss heute?**

Prof. Dr. D. Hoffmann, Oestrich-Winkel

16 Uhr: **Diskussion aktueller Fragen**

Fassreport – Teil 32

Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Semester 1987 – 1990

Mit dem Jahrgang 1990 endete ein Jahrzehnt, in dem fast jedes abgehende Semester – der guten Geisenheimer Tradition folgend – einen geschnitzten Fassboden dem Institut für Kellerwirtschaft zur Verfügung gestellt hatte. In den 90er Jahren und auch danach geriet diese Tradition etwas in Vergessenheit. Leider haben nach 1990 bis heute nur noch fünf Abschlusssemester einen Fassboden schnitzen lassen.

Auf dem Fass des Semesters 1987–1990 sind auf einer Platte 65 Namen verzeichnet. Dr. Jana Seidemann (Weingut Hofheim) aus diesem Jahrgang hat uns nachfolgenden Bericht für diese Studienzeit übermittelt:

"Unsere Studienzeit fiel in die Wendezeit, und zwar in mehrfachem Sinne. Zum ersten war es die Diskussion um konventionellen, integrierten und ökologischen Weinbau, die bei uns – Kompliment an alle Beteiligten – leidenschaftlich, aber wohlthuend sachlich und kollegial und damit konstruktiv geführt wurde. Wir erlebten die Neueinrichtung der Professur für Ökologie, die mit Professor Emil Rückert besetzt wurde.

Im zweiten Sinne Wendezeit war der altersbedingte Wechsel bei den Professoren. Wir erhielten zahlreiche Probevorlesungen

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Der Bund Deutscher Oenologen bietet in Kooperation mit weinjobs.com einen Career Service an. Alle Mitglieder des BDO können den Service kostenfrei für ihr Stelleninserat nutzen. So gibt es die Möglichkeit, Saisonstellen, Ausbildungsplätze und Praxisplätze ohne großen Aufwand auszusuchen. Derzeit sind folgende Positionen zu besetzen:

- Produktionsleiter/Füllmeister (m/w), vinerum GmbH & Co. KG
- Fachverkäufer/in für Wein und Spirituosen, Ingolf Schubert e.K.
- Außenbetriebsleiter, Schloss Vollrads
- Kellerarbeiter, Weingut W. Bründlmayer GmbH

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

von Anwärtern in den verschiedenen Fächern. Die mit Abstand am besten besuchte Vorlesung war aber der vom noch jungen fachlichen Fortbildungsreferat (FFR) organisierte abendliche Vortrag vom legendären Professor Gerhard Troost, der die Aula mit drei anwesenden Semestern brechend füllte. In unsere Zeit fiel auch der zweite Studentenstreik der Geisenheimer Hochschulgeschichte. Wir streikten – wie beim ersten Geisenheimer Streik einige Jahre zuvor – für die Gleichstellung unseres FH-Diploms mit universitären Abschlüssen.

Der Mauerfall 1989 und die Wiedervereinigung 1990 kamen unerwartet, keiner von uns hatte dies bei Aufnahme des Studiums 1987 gedacht. Diesem großen Ereignis haben wir in unserer Gestaltung des Fassbodens Rechnung getragen. Der Entwurf und die Bearbeitung wurde von Mitgliedern unseres Semesters vorgenommen. Die Darstellung ist skizzenhaft, ein Symbol, dass die große Linie stimmt, in der Wiedervereinigung aber noch viel Arbeit liegt. Und selbstverständlich hat sich der herausfliegende Sektkorken an der Auflösung der Mauer beteiligt. Das Motiv der Sektflasche steht nicht nur für das Getränk, das in diesen Jahren in Strömen geflossen ist, sondern auch für die damalige vom FFR hervorragend organisierte Exkursion in die Champagne: semesterübergreifend, fachlich auf hohem Niveau und vergnüglich wurden auch hier die Grenzen überwunden."

Neben Dr. Jana Seidemann muss man aus diesem Semester noch Professor Dr. Manfred Stoll (Hochschule Gei-

senheim), Ludwig Knoll (VDP-Weingut), Dr. Carsten Nissen (Firma Pall) und Jürgen Willy (Weinkellerei in Nordheim) erwähnen.

Aus den Geisenheimer Forschungsberichten dieser Jahre sind noch einige Besonderheiten aufzuzeigen. So ist im Jahre 1989 die Einweihung des Neubaus der Fachgebiete Weinbau und Kellerwirtschaft erfolgt. Im gleichen Jahr wurde der Leiter des Institutes für Kellerwirtschaft, Professor Helmut Haubs, verabschiedet. Professor Dr. Jochen Hamatschek wurde als Nachfolger 1990 berufen. 1990 wurde in Geisenheim auch die Rudolf-Hermanns-Stiftung gegründet. 1989 ist leider Professor Dr. Helmut Becker, der ehemalige Leiter des Institutes für Reinzüchtung und Rebenveredlung, gestorben. Mit dem Jahrgang 1990 wurden erstmals die neuen Weinbaugebiete Saale-Unstrut und Sachsen in die Gesamterntemenge einbezogen. Bei einem Ertrag von 90 hl/ha sind nach einem wunderbaren Sommer und einem goldenen Herbst ausgezeichnete Qualitäten geerntet worden.

Wolfgang Heef



Foto: Hartmut Tesch

In 12 Tagen um die Welt

Die Studenten des Studienganges Weinbetriebswirtschaft haben Neuseeland und seine Winzer besucht

Für ganz um die Welt herum hat es nicht gereicht, aber insgesamt 39.873 km haben 20 Studenten des Studienganges Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn im Februar dieses Jahres zurückgelegt. Bei der diesjährigen Auslands-exkursion stand Neuseeland auf dem Programm. "Ich wollte den Kontakt zu unserer Partnerhochschule in Neuseeland intensivieren, und habe das gleich mit unserer jährlichen Auslands-exkursion verbunden", führt Pro-

erläuterte. Bei einem BBQ an der Partnerhochschule konnten sich die Studenten dann mit anderen Austauschstudenten unterhalten und die Studienmöglichkeiten am EIT näher kennenlernen.

Ein kulturelles Highlight war der Besuch des Art Deco-Festivals in Napier. Es findet einmal jährlich statt und zieht tausende von Art Deco-Begeisterten aus aller Welt an. An diesem Tag leben in Napier die 20er und 30er Jahre noch einmal auf und die

Studierenden haben sich in passender Verkleidung mitten ins Getümmel geworfen. In der zweiten Woche stand dann Marlborough auf dem Programm. Auch dort galt es wieder, ein interessantes Programm mit den verschiedensten Weingütern zu absolvieren. Es wurden namhafte Weingüter wie Cloudy Bay, Framinghams und Hans Herzog besucht. Außerdem besuchten wir auch zwei biodynamisch arbeitende Weingüter und bekamen gute Einblicke in deren Arbeitsweise. Bei den Verkostungen erlebten wir so manche Überraschung und konnten uns von der Bandbreite der Weine in Neuseeland überzeugen. Einige haben einen neuen Lieblingswein mit nach Hause genommen. Als dann nach zwei Tagen Marlborough die Rückreise anstand, war so mancher traurig. Viel zu schnell ist die Zeit vergangen und wir hätten uns gerne noch mehr von Neuseeland angesehen. Zum Glück war unsere Rückreise sonnig, sodass wir die Schiffsfahrt durch die Marlborough Sounds genießen konnten. "Neuseeland war eine tolle Exkursion. Die Studenten haben viel gesehen und sehr viel gelernt. Die Auslands-exkursionen sind ein wichtiger Baustein unserer anwendungsorientierten Lehre, weshalb wir sie jedes Jahr anbieten. Nächstes Jahr geht es nach Südafrika", führt Professor Bettina Merlin zum Abschluss der Exkursion aus.

Bettina Merlin



Zwanzig Studenten haben in zwölf Tagen erlebt, was Neuseeland zu bieten hat: Nicht nur weinbaulich, sondern auch kulturell war es eine Reise wert

fessor Dr. Bettina Merlin aus. Dass das Zusammenfassen von Kennenlernen der Partnerhochschule und Exkursion eine hervorragende Idee war, zeigte sich dann vor Ort. Während des Besuchs in Hawkes Bay stellte das Eastern Institute of Technology (EIT) in Napier zwei Minibusse inklusive Fahrer zur Verfügung. Da die Fahrer Weindozenten an der Hochschule waren, konnten die Studenten alle Fragen zu Neuseeland, zur Weinindustrie und deren Weine stellen. Von dieser Möglichkeit machten die Studenten ausführlich Gebrauch. Auch das vom EIT zusammengestellte Programm war hervorragend. Es standen ganz unterschiedliche Weingüter auf dem Programm. Vom Millionen-Investment auf der grünen Wiese bis zum alten, gewachsenen Weingut war alles mit dabei. Besonders interessant war der Besuch bei Elephant Hills, wo der deutschstämmige Geschäftsführer die Unterschiede zwischen der deutschen und der neuseeländischen Weinindustrie



Das Weingut Hans Herzog hat seine Wurzeln in der Schweiz. Dort hat die Familie seit 1630 Wein angebaut. Seit 1994 gibt es das Weingut in Marlborough