



# DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie und Getränketechnologie  
Mitteilungsblatt der Absolventen des Fachbereiches Weinbau und Getränketechnologie Geisenheim  
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris • Deutscher Weinbauverband, Bonn

## EDITORIAL



Edmund Diesler,  
Präsident BDO

## Wir bleiben in Bewegung

2006 war für den BDO ein sehr bewegtes Jahr. Unsere deutsch-italienische Fachtagung wird sicher vielen lange in Erinnerung bleiben. War sie doch der Ausdruck einer fruchtbaren länderübergreifenden und gut funktionierenden Zusammenarbeit. Gemeinsame Interessen und Ziele unterstützt durch den europäischen Gedanken bildeten den Antrieb zur Kooperation. Das

Bemühen um den zukunftsweisenden Weinanbau und Weinausbau wird immer internationaler. Der Studienstandort Geisenheim und wir als BDO stehen dafür ein und arbeiten daran kräftig mit.

Der Bund Deutscher Oenologen setzt sich aber auch in anderen Bereichen zukunftsorientiert ein. So unterstreicht die Neuorganisation des Geisenheimer Alumniverbandes VEG und des BDO und die daraus resultierende engere Verzahnung beider Verbände deutlich unser Engagement für die Aus- und Weiterbildung unserer Mitglieder. In diesem Jahr endet die Möglichkeit des Studiums zum Diplomingenieur. Ab dem Wintersemester wird dann der Bachelor und Masterstudiengang in Weinbau/Oenologie angeboten. Wir tragen diese Veränderung mit. Unsere Sorge gilt dabei der praxisbezogenen Ausbildung verbunden mit der Hoffnung, dass durch das Beibehalten des 18-wöchigen Berufspraktischen-Projekt-Semesters (BPS) die gewohnte Ausbildungsqualität erhalten bleibt. Wir sind aufgefordert durch entsprechende Angebote unseren zukünftigen Kollegen zu entsprechender Praxis und Optimierung der Ausbildung mitzuhelfen. Hierbei geht es in erster Linie um die Bereitstellung von Möglich-

keiten zum BPS, aber auch um befristete Traineeestellen zum Berufseinstieg nach dem Studium.

Im Jahr der Intervitis wird es in 2007 zum ersten Mal keine eigene BDO-Fachtagung geben. Der Weinbaukongress und die Rahmenveranstaltungen sind jedoch auch unsere Veranstaltungen. Wir haben uns aktiv bei den Vorbereitungen eingebracht und werden den Verkostungsworkshop gestalten. Die Verleihung des diesjährigen Oenologenpreises wird in eine Abendveranstaltung eingebunden. Unsere Mitgliederversammlung verbunden mit den anstehenden Neuwahlen wird ebenfalls auf dem Messegelände stattfinden.

Die diesjährige BDO-Fach-Exkursion wird uns im August in die Steiermark und nach Slowenien führen. Die Resonanz auf die letztjährige Portugalreise lässt auf eine deutliche Belebung dieser Aktivitäten schließen und ist für uns ein großer Ansporn wieder ein Reiseerlebnis der besonderen Art zu gestalten. Die Oenologenverbände aus Österreich und Slowenien unterstützen uns hierbei tatkräftig.

Viele von uns sind von den Ergebnissen des Wein-Jahrgangs 2006 nicht begeistert. Er zeigt deutlich die Notwendigkeit einer großen Flexibilität von uns allen. Derzeit wird der 2006er in unseren Kellern verkaufsfertig gemacht. Und so richten sich aber auch schon unsere Gedanken auf den Jahrgang 2007. Ich wünsche uns allen einen gutes, bewegtes 2007 – im Verkaufen und im Ernten.

## INHALT

GEISENHEIM AKTUELL . . . . .	2
DIPLOMARBEITEN . . . . .	4

## Deutsch-italienische Kooperation in San Michele gefeiert

**„Wer hätte vor 10 Jahren gedacht, dass wir so erfolgreich sind?“, sagte Präsident Clemens Klockner zu Beginn der Feierlichkeiten. „Die Fachhochschule Wiesbaden hat 70 internationale Kooperationen, aber die schlagkräftigste ist die mit San Michele!“**



Von links: Landrat Tiziano Mellarini, Präsident Giovanni Gius und Präsident Prof. Dr. Clemens Klockner trafen sich anlässlich des Jubiläums in San Michele

Schon im Rahmen der 51. Internationalen Fachtagung des Bundes der Deutschen Oenologen in Geisenheim stand die zehnjährige Kooperation im Mittelpunkt. Im November wurde diese erfolgreiche Zusammenarbeit nun in Italien gewürdigt. Aus diesem Anlass reiste eine Delegation des Fachbereichs Geisenheim nach San Michele.

Im Kapitelsaal des ehemaligen Augustinerkloster (das heutige Istituto Agrario in San Michele) begrüßte der Präsident Giovanni Gius den Präsidenten der Fachhochschule Wiesbaden, Clemens Klockner, den Präsidenten der Agrarfakultät der Universität Udine, Angelo Vianello und Annonne Amanini, Prof. der Uni Trento und Präsident des Konsortiums. Auch politische Vertreter u.a. Landrat Mellarini waren unter den Gästen.

Gius gab einen kurzen Rückblick über die Entwicklung der langjährigen und vertrauensvollen Zusammenarbeit. Die Kooperationsurkunde zwischen dem Agrarinstitut San Michele all' Adige und der Fachhochschule Wiesbaden – Studiengang Weinbau und Getränketechnologie – wurde am 13.01.1996 unterzeichnet mit dem Ziel der Zusammenarbeit in Lehre und Forschung sowie der Durchführung eines Studiengangs in San Michele mit dem Schwerpunkt „Weinbau und Oenologie“ und dem Abschluss des Hochschuldiploms der Fachhochschule Wiesbaden. „Damit wurde erstmals ein Studiengang von Deutschland nach Italien exportiert“, so Prof. Karl Bayer, langjähriger Dekan des Fachbereichs

Weinbau und Getränketechnologie. Auch nach seinem Ausscheiden aus dem Professorenamt ist er weiterhin im Auftrag des Präsidenten und des Dekans für diese spannende und erfolgreiche Kooperation tätig.

2002 wurde das interuniversitäre Konsortium zwischen der Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim, dem Istituto Agrario di San Michele all' Adige, der Universität Udine und der Universität Trento gegründet. Seit 2003 besteht die Vereinbarung über die Verleihung des Diploms der Fachhochschule Wiesbaden und des Titels „Laurea in Viti-voltura ed Enologia“ zwischen der Universität Udine und der Fachhochschule Wiesbaden.

In dieser Zeit haben 49 Italienerinnen und Italiener das Diplom der Fachhochschule Wiesbaden und 19 deutsche und italienische Studierende die Doppeldiplome für Weinbau und Oenologie erhalten.

„Die Bilanz der zehnjährigen Zusammenarbeit des Konsortiums“, so Präsident Giovanni Gius, „ist äußerst positiv.“ Das beweisen auch die hervorragenden fachlichen Prüfungsergebnisse bei allen bisherigen Absolventinnen und Absolventen des Doppeldiploms, erzielt in beiden Sprachen und ohne ins Gewicht fallende Verlängerung der Studienzeit. Dekan Viagnello formulierte es so: „Wirkliche Integration wird nur durch eine kulturelle realisiert“ und sprach damit auch die Herausforderung an, die die Anerkennung der Titel von beiden Seiten abverlangte.

Für die innovative Entwicklung der Kooperation stehen Personen wie Clemens Klockner, Karl Bayer, Francesco Spagnoli, Massimo Bertamini, Roberto Zironi, Taciscio Corradini, Aronne Armanini, Enrico Peterlunger, Walter Eccli, Milena Moscon, Randolf Kauer, Otmar Löhnertz, Doris Rauhut, Hans-Rainer Schultz und Dietlinde Scholz.

Auch an einer Erweiterung der Partnerschaft wird z.Zt. gearbeitet: die Universität in Mendoza, Argentinien soll als 5. Partner in die Kooperation mit aufgenommen werden.

(Ruth Lehnart)

## Karl Bayer-Preis in Höhe von 2.000 Euro

Aus Anlass des zehnjährigen Jubiläums der deutsch-italienischen Hochschulkoope-ration zwischen dem Fachbereich Geisenheim, der Fachhochschule Wiesbaden und den drei Partnerinstitutionen stiftet das Präsidium der FH Wiesbaden einen Geldpreis in Höhe von 2.000 €. Der Preis soll jährlich an die Absolventen/Absolventinnen mit der bestbewer- teten Arbeit im Diplom-, Bachelor-, Laurea- oder Masterbereich verliehen werden.

Für den Fall dass zwei gleich bewertete gute Abschlussarbeiten vorliegen, kann der Preis einmal geteilt werden. Vorschlagsberechtigt für die Verleihung des Preises ist der Dekan



Der Präsident der Fachhochschule Wiesbaden, Prof. Dr. Clemens Klockner (links), und Prof. Karl Bayer, langjähriger Dekan des Fachbereichs Weinbau und Getränketechnologie, nach dem der Preis benannt ist (Foto: Lönarz)

des Fachbereichs Geisenheim der FH Wiesbaden, der hierzu ein Mehrheitsvotum der Mitglieder des Interuniversitären Konsortiums der vier Partnerinstitutionen herbeiführen muss. Von Seiten des Präsidiums der FH Wiesbaden wird aus diesem Anlass eine Urkunde ausgestellt, die neben dem Geldpreis im Rahmen einer Feierstunde ausgehändigt wird.

Der Preis wird nach einem der Gründer der deutsch-italienischen Hochschulkoope-ration, dem langjährigen Dekan des Fachbereichs Geisenheim, Prof. Karl Bayer, benannt.

**WWW**

Infos zum Bund Deutscher Oenologen (BDO) im Internet unter:

**[www.oenologie.de](http://www.oenologie.de)**

## GFFG: Dialog zwischen Wissenschaftlern fördern

**Anlässlich der Mitgliederversammlung und Vorstandssitzung der Gesellschaft zur Förderung der Forschungsanstalt Geisenheim (GFFG) sicherte der jetzige Bundesverteidigungsminister Franz Josef Jung nochmals seine persönliche Unterstützung der Forschungsanstalt zu.**



Prof. Dr. Klaus Schaller und Dr. Franz-Josef Jung bei der GFFG-Mitgliederversammlung im Dezember 2006 (Foto: Schmitt)

Die Idee einer auf dem wissenschaftlichen Sektortätigen Einrichtung eine Fördereinrichtung an die Seite zu stellen, war sicher vor über 30 Jahren ungewöhnlich, hat aber durch die gegenwärtige finanzielle Entwicklung öffentlicher Forschungseinrichtungen eine

aktuelle Bestätigung erfahren. Die GFFG sieht ihre Aufgabe auch darin, den Dialog zwischen Wissenschaftlern zu fördern. Sie ist der Meinung, dass gute Forschung nur innerhalb eines freizügigen Erkenntnisaustausches gedeihen kann und sieht es als zwingend an, dass Wissenschaftler nach Geisenheim kommen und Geisenheimer Wissenschaftler internationale Kontakte pflegen, damit der jetzige Leistungsstandard gehalten werden kann. Die GFFG setzt durch die Bewilligung von insgesamt 16.000 € für das Jahr 2007 wiederum Schwerpunkte, dass insbesondere junge, angehende Wissenschaftler eine Zuwendung erfahren und erfahrene Geisenheimer Wissenschaftler in ihrer Tätigkeit im Ausland unterstützt werden. So wird beispielsweise Prof. Shaaban aus Kairo nach Geisenheim kommen können und ein Wissenschaftler aus Ashland, USA zum Thema „Klimawandel und Bedeutung für die Weinwirtschaft weltweit“ in Geisenheim sein können. Weiter werden Reisekosten Geisenheimer Wissenschaftler für die Teilnahme in Australien und den Niederlanden bezuschusst, aber auch die Mitfinanzierung des 125-jährigen Müller-Thurgau-Jubiläums, das im Jahr 2007 gefeiert wird, gesichert.

(Andrea Wunsch)

## TERMIN

■ 8. bis 9.03.2007 GDL-Symposium in Geisenheim: Filtration in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Anmeldungen werden bis zum 23. Februar 2007 erbeten an:  
GDL-Geschäftsstelle

Godesberger Allee 142-148  
53175 Bonn

Telefon 0228 / 37 90 80

Telefax 0228 / 37 64 01

E-Mail: GDL@gdl-ev.bn.shuttle.de

Internet www.gdl-ev.de

Teilnahmegebühren

GDL-Mitglieder € 295,-

Nichtmitglieder € 395,-

Studentische Mitglieder € 25,-\*

Studentische Nichtmitglieder € 50,-\*

\* zzgl. € 20 für die Abendveranstaltung. Die Teilnahmegebühren enthalten Tagungsunterlagen, Vorträge, Pausenkaffee, Abendveranstaltung am 8. März.

Zimmerreservierung:

Die GDL hat im Hotel Rüdesheimer Schloß und im Central-Hotel Rüdesheim ein kleines Zimmerkontingent zum Preis von € 85,- bzw. € 66,- je Nacht im Einzelzimmer reserviert. Sofern Sie eine Übernachtung über die GDL buchen möchten, bitten wir dies bei der Anmeldung anzugeben. Das ausführliche Symposium-Programm finden Sie als Download im Internet unter [www.der-deutsche-weinbau.de](http://www.der-deutsche-weinbau.de) / Inhalt

## Bund Deutscher Oenologen Vorstandssitzung

(wh) Die Mitglieder des BDO-Vorstandes trafen sich am Samstag, den 2.12.2006 in Geisenheim. Themen waren unter anderen die Intervitis vom 22.-26. April 2007 und die darin eingebundene BDO-Mitgliederversammlung, die laufende Auswahl der Preisträger des Deutschen Oenologenpreises 2007, die Neugestaltung der Zeitschrift DER OENOLOGE, die diesjährige Fach-Exkursion und die Besprechung mit den Sach-Beiräten des BDO-Vor-



Die Teilnehmer an der BDO-Fachexkursion 2006 nach Portugal in der Quinta Herade do Esorao. Die diesjährige Fach-Exkursion wird nach derzeitiger Planung nach Slowenien und in die Steiermark führen (Foto: Peter Nilles)

stands, die sich in Kürze noch aktiver engagieren werden.

Die diesjährige Fach-Exkursion des Bundes Deutscher Oenologen wird die Oenologen nach derzeitiger Planung nach Slowenien und in die Steiermark führen. Voraussichtlicher Reisetermin wird wieder der August sein. Nähere Informationen folgen im nächsten OENOLOGEN.

Der Dekan der Fachhochschule Prof. Dr. Otmar Loehnertz berichtete über Neues im Fachbereich Geisenheim: den Abschluss „Bachelor of Science“ BSI, der ab dem Wintersemester 2007/2008 das Diplom ersetzen wird und die ab diesem Zeitpunkt fälligen Studiengebühren von 500 Euro pro Semester.

Die nächste Sitzung des BDO-Vorstandes findet am 2. Februar um 14.00 Uhr in Rauenberg statt.

Wichtige Mitteilung für BDO-Mitglieder: Der BDO als Mitorganisator der Symposien auf der INTERVITIS INTERFRUCTA 2007 hält ein Kartenkontingent exklusiv für seine Mitglieder vor. Nähere Informationen bei der Geschäftsstelle [info@oenologie.de](mailto:info@oenologie.de) oder 06722-502742.



## Stuart Pigott-Show in Geisenheim

**Im Rahmen der Campus Geisenheim Reihe hatten die Forschungsanstalt Geisenheim, der Fachbereich Geisenheim der Fachhochschule Wiesbaden und der Geisenheimer Alumniverband VEG e.V. am 7. Dezember 2006 zur Stuart Pigott-Show eingeladen.**



Der Buchautor und Weinkritiker Stuart Pigott stellte in Geisenheim sein neues Buch „Wilder Wein“ vor

(wh) Der bekannte aber auch umstrittene Buchautor und Weinkritiker hatte einige Hundert Interessierte in den Hörsaal 30 gelockt, wo er in seiner unkonventionellen und unter-

haltsamen Art Weine aus Thailand, Indien, Australien und der Pfalz in einer „Blindprobe“ zur Verkostung brachte. Hierbei beeindruckten Weine beispielsweise ein indischer Sauvignon Blanc und ein Wein aus dem Monsoon Valley in Thailand. Pigott nutzte als Entertainer und Geschäftsmann die Gelegenheit, sein neues Buch „Wilder Wein“ vorzustellen und zu bewerben. Hierzu schlüpfte er in verschiedene Rollen und Erscheinungsbilder und hinterließ großen Eindruck bei den Studierenden, die er zum selbstbewussten „Anderssein“ motivierte.

Im Anschluss an die Veranstaltung gab es in einem GET TOGETHER die Möglichkeit, bei Wein und Snacks mit dem Autor ins Gespräch zu kommen. Durch die vielseitige Unterstützung des Geisenheimer Alumniverbandes VEG e.V. war es einer großen Zahl von Studierenden möglich, eine solche Veranstaltung günstig mitzerleben.

## NACHGEFRAGT

**Wir sind die Weinmacher Geisenheimer Absolventen und ihr Wirkungskreis**

**Der Bund Deutscher Oenologen interessiert sich für die Arbeitsfelder/Wege der Geisenheimer Absolventen und Wilma Herke hat für DER OENOLOGE nachgefragt**

**Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen?**  
Januar 2000.

**Was bedeutet die Studienzeit in Geisenheim für Sie?**

Vor allem die Freundschaften und guten Kontakte aus der Zeit sind mir wertvoll.

**In welchem Arbeitsfeld engagieren Sie sich derzeit?**

Ich bin Winzer in Rheinhessen.

**Was ist in Ihrem Betrieb besonders/anders als bei anderen?**

Meine Eltern haben das Weingut bereits

Philipp Wittmann  
vom Betrieb  
Weingut Wittmann  
Mainzer Straße 19,  
67593 Westhofen.  
Tel./Fax  
06244 / 905036



sehr früh auf kontrolliert ökologische Wirtschaftsweise umgestellt.

**Die Spezialität Ihres Hauses?**

Ganz klar der trockene Riesling.

**Ihre Vision für Ihr Haus und die Weinbranche?**

Die Entwicklung in unserer Region Rheinhessen, aber auch in ganz Deutschland zu höherer Weinqualität und ausgeprägterem Profil der Regionen ist klasse, daran sollten wir alle weiter arbeiten.

## Diplomarbeiten

### Weinbau



Brixius, Manuel

**Kann eine Querterrassierung einen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft an Mosel-Saar-Ruwer leisten?**

Ref.: F.-E. Rückert - H.-P. van Volxem

Der Weinbau im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer befindet sich momentan in einem strukturellen Wandel. Anbaufläche, Betriebszahlen und Beschäftigung sind rückläufig. Der Flächenrückgang vollzieht sich vor allem in den Steillagen, deren Anteil an der Gesamtfläche überproportional sinkt. Die schlechte Mechanisierbarkeit, der hohe Arbeitsaufwand und die hohen Produktionskosten in diesen Lagen haben dazu geführt, dass sich die Betriebe stärker auf direktzugfähige Lagen konzentrieren. Doch gerade der Weinbau in den Steillagen prägte seit frühesten Zeiten an das Bild der Mosel und verhalf dem Anbaugebiet gegenüber anderen Weinbauregionen in der Welt zu einem hohen Ansehen. Besonders heute sind auf dem hart umkämpften internationalen Weinmarkt Alleinstellungsmerkmale gefordert, um aus der Vielzahl der angebotenen Weine hervorzustechen. Mit dem Steillagenweinbau und der Chance auf einzigartige Weine ist den Winzern an Mosel, Saar und Ruwer ein solcher Wettbewerbsvorteil gegeben. Um diesen nicht zu verschenken, gilt es den Steillagenweinbau zu erhalten. Dies zeigt sich jedoch aufgrund der Betriebsstrukturen im Anbaugebiet schwierig, denn die geringe Betriebsgröße und die Ausrichtung vieler Betriebe auf die Direktzugbewirtschaftung lassen nur selten Platz für die benötigten Investitionen, die eine Produktion im Steilhang rentabel machen. Eine extensive und im Vergleich zu den anderen Produktionsverfahren im Steilhang günstige Variante des Weinbaus stellt die Querterrassierung mit Fahrterrassen dar. Sie kann auf die bestehenden Strukturen vieler Betriebe zurückgreifen und diesen die Bewirtschaftung ihrer Steillagenflächen erleichtern. Viele Betriebe verfügen nicht über die

Maschinen zur Terrassenbewirtschaftung, weil sie sich auf eine Steillagenbewirtschaftung mit anderen Systemen konzentrieren. Sie werden auch in Zukunft die traditionelle Bewirtschaftung in Richtung der Falllinie betreiben und das klassische Bild der Mosel erhalten.

In der Gemeinde Maring-Novian an der Mittelmosel jedoch sind solche Betriebe fast nicht anzutreffen. Durch einen hohen Anteil direktzugfähiger Lagen sind die Weingüter mit den zur Bewirtschaftung von Querterrassen benötigten Maschinen ausgestattet. Hohe Investitionen, die den Betrieb langfristig belasten, müssen bei der Umstellung auf eine Querterrassierung nicht getätigt werden, denn der größte Anteil an den entstehenden Kosten durch den Bau der Anlage wird noch finanziell stark gefördert.

Im Rahmen der Arbeit wurden Untersuchungen in einer Steillage vorgenommen, die zu dem Ergebnis gelangten, dass dort eine Querterrassierung technisch umsetzbar ist. Des Weiteren konnte in einer Befragung der Winzerschaft herausgefunden werden, dass Interesse an einer Querterrassierung besteht. Mit Hilfe vier interessierter Winzer kann die Steillagenfläche weiter bewirtschaftet werden. Eine Querterrassierung aller Steillagen im Anbaugbiet kommt sicher nicht in Frage. Bei passenden Strukturen jedoch kann mit ihr der Steillagenweinbau rationalisiert und erhalten werden.



*Schwedhelm,  
Stephan*

**Untersuchung zur Applikationstechnik im Weinbau unter besonderer Berücksichtigung der Einsparungsmöglichkeiten für Pflanzenschutzmittel**

*Ref.: G. Bäcker – H.-P. Schwarz*

Die Untersuchungen erstreckten sich auf drei im Zusammenhang stehende Teilbereiche der Applikationstechnik und zwar auf die Entwicklung verfeinerter Dosiermodelle durch Optimierung der Vertikalverteilung von Pflanzenschutzmitteln in der Laubwand die Erprobung mitteleinsparender Applikationsmethoden sowie auf die Entwicklung einer Methode zur Klassifizierung mitteleinsparender

Geräte. Eine Mitteleinsparung durch Optimierung der Vertikalverteilung kann damit erreicht werden, dass die Düsenpositionen eines Pflanzenschutzgerätes mit verschiedenen Düsenkalibern bestückt werden. In diesem Zusammenhang wurde untersucht, in wie weit in den unterschiedlichen Bereichen der Laubwand eine Reduzierung von Pflanzenschutzmitteln ohne Beeinträchtigung die biologischen Wirkung möglich ist. Dabei konzentriert sich das Einsparungspotenzial im Wesentlichen auf die Gipfelzone und den unteren Grenzbereich der Laubwand. Auch der schon länger diskutierte Grundgedanke einer der Luftstromgeometrie angepassten Konfektionierung des Düsenverbandes wurde im Praxiseinsatz erprobt und soll zur Verfeinerung der Dosiermodelle und damit zu einem effizienteren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln mit minimalen Wirkstoffverlusten beitragen.

Einen weiteren Schwerpunkt bildete die messtechnische oder rechnerische Ermittlung des Einsparungspotenzials beim Einsatz innovativer Techniken, wobei gleichzeitig eine standardisierte Methode zur Qualifizierung von Verfahren für die Aufnahme in die neu etablierte Rubrik „Mitteleinsparung“ der BBA-Liste „Verlustmindernde Geräte“ zu entwickeln war. Die Untersuchungen erstreckten sich auf die Recyclingtechnik zur Rückgewinnung nicht angelagerter Spritzflüssigkeitsanteile, auf die Sensortechnik zur Erkennung und Aussparung von Lücken im Pflanzenbestand sowie auf die Zweiphasenapplikation zur Begrenzung des Botrytizid- und/oder Insektizideinsatzes auf die Traubenzone.

Die Untersuchungen zur Optimierung der Vertikalverteilung wurden am Beispiel eines Tangentialgebläses durchgeführt, das diesem Zweck entsprechend eine nahezu ideale Luftstromgeometrie besitzt. Um eine objektive Bewertung der einzelnen Verfahren zu ermöglichen wurden umfangreiche Belagsmessungen nach einer ebenfalls neu entwickelten Methode durchgeführt und durch biologische Versuche ergänzt.

Die Ergebnisse lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Hinsichtlich des Einsparungspotenzials nimmt die Recyclingtechnik uneingeschränkt die Spitzenposition ein.

Bei der Belagsqualität konnte unter den mitteleinsparenden Verfahren vor allem die Sensortechnik, die den Anforderungen an zukunftsfähige Verfahren sehr entgegenkommt, punkten.

Verfeinerte Dosiermodelle auf der Basis einer optimierten Vertikalverteilung dürften künftig weiter an Bedeutung gewinnen.

Im methodischen Bereich konnte die Basis für eine BBA-Richtlinie zur Qualifikation mitteleinsparender Verfahren erarbeitet werden. Zu einer abschließenden Bewertung der biologischen Leistung, sowohl bei den mitteleinsparenden Techniken als auch bei den Vertikalverteilungsvarianten sind auf Grund der geringen Befallsdisposition im Versuchsjahr weitere Untersuchungen erforderlich.



*Weißler, Andreas*

**Erfassung der Reparatur- und Wartungskosten von Weinberg-Schmalspurschlepper am Beispiel der Anbaugbiete Pfalz und Württemberg**

*Ref.: G. Bäcker – F. Rebholz*

Die Maschinenkosten verändern sich mit der Weiterentwicklung der Maschinen. Zur Aktualisierung der bestehenden Daten sollen mit dieser Arbeit die Reparaturkosten erfasst werden. Als Datengrundlage dienen Ersatzteilpreise und Arbeitszeiten der Werkstätten, Wartungspläne der Traktorhersteller und Rechnungen über Reparaturen von Weingütern. Häufig liegen die Ersatzteilpreise sehr eng zusammen. Nur bei Keilriemen und Kupplung konnte ein Unterschied festgestellt werden. Die Angaben zu den benötigten Arbeitszeiten unterlagen sehr großen Schwankungen. Oft ist die benötigte Arbeitszeit vom Zustand des Traktors und der durchzuführenden Reparatur abhängig. Zum Teil sind neben der eigentlichen Reparatur noch weitere Arbeiten notwendig, die sich auf die Reparaturdauer auswirken. Basierend auf den Wartungsplänen und den Preisen für Ersatzteile wurden die Wartungskosten für die Hersteller Fendt, Krieger und New Holland bei verschiedenen jährlichen Einsatzzeiten berechnet. Bei einer Nutzung von 500h jährlich über zehn Jahre entstehen im Durchschnitt Kosten in Höhe von 1,03€ je Betriebsstunde. Zur Ermittlung der Reparaturkosten wurden die Rechnungen von insgesamt 76 Traktoren über einen Zeitraum von ca. 3,5 Jahren erfasst. Im Mittel fielen Kosten in Höhe von 1,76€ je

Betriebsstunde an. In diesem Betrag sind durchschnittlich 0,68€ Wartungskosten je Stunde enthalten. Abhängigkeiten der Kosten von Motorleistung, Alter, geleistete Betriebsstunden, jährliche Nutzung oder Hersteller konnten nicht festgestellt werden.



Vetter, Wolfgang

### **Optimierung des Rebschutzes im ökologischen Weinbau – biologische Wirksamkeit, Raubmilbenpopulation, Sensorik der Weine**

Ref.: R. Kauer – B. Berkelmann-Löhnertz

Die Reduktion und der Ersatz von Kupfer im Hinblick auf die Bekämpfung des Falschen Mehltaus, sowie die Möglichkeit Schwefel in der Bekämpfungsstrategie gegen Echten Mehltau im Anbausystem Ökologischer Weinbau zu ersetzen, waren die Kernpunkte dieser Diplomarbeit. In der Lage „Mäuerchen“ am Standort Geisenheim wurden im Versuchsjahr 2005 an der Rebsorte Riesling 15 Versuchsglieder auf Reduktions- und Ersatzmöglichkeiten auf die oben angegebenen Schaderreger untersucht. Neben einer Kontrollvariante gab es drei Vergleichsmittelvarianten die zum einen mit „Folpan 80 WDG“, mit „Cuprozin flüssig“ und als „Öko-Standard-Spritzfolge“ behandelt wurden. Als die eigentlichen Versuchsglieder kamen drei unterschiedliche Kupferreduktionsvarianten mit den Wirkstoffen „Kupferoxychlorid“, „Kupferhydroxid“ und „Kupfer mit Milchprotein-Polysaccharid-Komplex“ sowie zwei weitere Varianten mit „Algenextrakt“, zwei mit „Gesteinsmehl“ und nochmals zwei verschiedene Testrichtungen mit „Phosphoriger Säure“ hinzu. Zusätzlich wurden zwei Bicarbonatvarianten als Schwefelersatzmöglichkeiten beobachtet. Hier wurde „Natrium“- und „Kaliumhydrogencarbonat“ gegen *Oidium tuckeri* appliziert.

Die Infektionsbedingungen für *Plasmopara viticola* waren im Versuchsjahr sehr gut, was sich im Anstieg der Befallshäufigkeit an Trauben erkennen lässt. Die Befallsstärke von mehr als 10 % an Trauben bei der Bonitur am 27. Juli 2005 gibt ebenfalls eine Vorstellung von der Situation im Jahr 2005.

*Oidium tuckeri* hingegen stellte im ganzen Anbaugebiet „Rheingau“ kein großes Problem dar und die Versuchsglieder „Natrium“- und „Kaliumhydrogencarbonat“ bezüglich des Schaderregers *Oidium tuckeri* blieben aufgrund fehlender Infektionen ohne große Aussagekraft. Es konnten keine gesicherten Aussagen zur Wirksamkeit dieser beiden Alternativen gemacht werden.

*Botrytis cinerea* als Schwächeparasit und Sekundärbesiedler trat zu Beginn der Lese verstärkt auf und führte mit 20 bis 37 % Befallsstärke zu einem hohen Befallsdruck. Aus den Ergebnissen der Raubmilbenbeobachtungen ging hervor, dass die Populationsdichte von anfänglich hohen Zahlen stetig abnahm. Lediglich die Varianten „Kontrolle“ und „Folpan 80 WDG“ hatten bei der dritten Bonitur noch mehr als 60 % des Anfangsbestandes an Raubmilben je Blatt aufzuweisen. Bei der organoleptischen Prüfung der zwölf ausgebauten Versuchsweine am 11. Mai 2005 wurden keine auffälligen negativen sensorischen Beeinträchtigungen erkannt. Die Verkostung erfolgte nach dem DLG 5-Punkte-Schema und die Weine lagen alle zwischen 2,4 und 3,1 Punkten. Die Prüfer bescheinigten ihnen somit eine gute Produktqualität. Als abschließende Aussage kann angemerkt werden, dass die Versuche zufrieden stellend verlaufen sind und gute Ergebnisse gewonnen werden konnten. Für die künftige Prüfung von alternativen Bekämpfungsmöglichkeiten gegen den Echten und Falschen Mehltau im ökologischen Weinbau sollten jedoch weniger verschiedene Versuchsglieder angelegt und diese mit mehr Wiederholungen überprüft werden, damit abgesicherte Aussagen wahrscheinlicher werden.



Eger, Stefan; Haaf, Martin und Hoffmann, Annika

### **Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems für Rebveredlungsbetriebe\***

Ref.: E. Rühl – J. Schmid

Diplomand: Fehlinger, Wolfgang H.

### **Einfluss der Unterlage auf vegetative und generative Eigenschaften der Sorte „Blauer Spätburgunder“**

Ref.: J. Schmid – E. Rühl

Das Adaptionsverhalten von Unterlagen verschiedenster Herkunft wurde am Beispiel zweier verschiedener Adaptionsanlagen geprüft. Dabei kamen auf dem Standort in Herxheim am Berg (Pfalz) die Unterlagen Vitis Berlandieri Ressayguier, 41 B, Georgikon 28, 161-49 Couderc, 8 B, 775 Paulsen, 779 Paulsen, R.S.B. 1, 140 Ruggeri, Na 371-65, Na 5089-33, Na 5153-63, Na 5153-119, und Gm 6338-1 zum Einsatz, während am Standort Oppenheim (Rheinhausen) Vitis Berlandieri Resseguier, 5 BB, Georgikon 28, Na 5153-119, Börner, R.S.B 1, 5 C, Richter 110, 1103 Paulsen, 161-49 C, 41 B, Na 5089-33, Na 371-65, 779 Paulsen, 775 Paulsen, SO 4, 8B und Na 5939-1 verwendet wurden.

In beiden vom Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebveredlung der FA Geisenheim beaufsichtigten Anlagen wurde zum besseren Vergleich der Spätburgunderklon 20-19 Gm (kleinbeerig) als Veredlungspartner verwendet.

Im Versuch wurden Mostgewicht, Säuregehalt, Ertrag und pH-Wert der Beeren, bzw. Moste untersucht um den Einfluss der Unterlage auf diese Faktoren zu ermitteln. Um aber auch die Eignung für die beiden Standorte festzustellen, war es außerdem notwendig auch den Chlorophyllgehalt der Blätter, den Stammdurchmesser, die Holzreife, die Beerenfärbung und die Abhängigkeit der einzelnen Faktoren untereinander zu untersuchen. Die dabei gewonnenen Ergebnisse waren auf die einzelnen Unterlagsvarianten bezogen meist so sehr vom jeweiligen Standort abhängig, dass eine Übertragung dieser Daten nie ohne Abstriche, selbst auf vergleichbare Standorte, möglich ist.

Als allgemeingültig konnte jedoch festgestellt werden, dass jene Unterlagskombinationen mit hohen Chlorophyllgehalten in den Blättern auch tendenziell am besten versorgt waren, höhere Stammdurchmesser aufwiesen und einen späteren Reifebeginn haben, als gestresste bzw. schlecht adaptierte Varianten.

Faktoren wie Mostgewicht und Säuregehalt der Beeren sind möglicherweise auch von der Unterlage beeinflussbar, aber viel mehr von Sonneneinstrahlung, Witterungsverlauf und



Klima abhängig. Es konnten keine gesicherten Ergebnisse in diesem Bereich ermittelt werden.

## Betriebswirtschaft



Saier, Timo Maurice

### **Kundenpräferenzen und Sortimentsrealität am Beispiel eines großen Weinfachhändlers\***

Ref.: D. Hoffmann – M. Mend

## Intern. Weinwirtschaft



Vetter, Stefan

### **Entwicklung eines Kostenrechnungssystems für österreichische Weingüter**

Ref.: M. Mend – D. Hoffmann

Die dieser Arbeit zur Grunde liegende Fragestellung war die Erstellung einer Kostenrechnungssystems für ein österreichisches Weingut. Da bisher keine innerbetriebliche Kosten- und Leistungsrechnung vorhanden war, gab es bei der Wahl des Kostenrechnungssystems und seiner Ausgestaltung keine Vorgaben zu beachten. In Anbetracht des großen Gemeinkostenanteils wurde nach kritischem Vergleich der traditionellen Kostenrechnung mit der Prozesskostenrechnung die Möglichkeit einer Umsetzung für die einzelnen Bereiche der Weinproduktion geprüft und ein excelbasiertes System zur Kostenberechnung erstellt.

Bei der Entwicklung standen vor allem leichte Bedienbarkeit und ein möglichst geringer Zeitbedarf für die Datenerfassung und Auswertung im Vordergrund.

Das entwickelte Programm sollte darüber hin-

aus die Möglichkeit des Kostenvergleichs für den Bereich der Traubenproduktion als Basis für die Ermittlung von Kosteneinsparpotentialen bieten, sowie zum Kostenvergleich der eigenproduzierten Trauben mit dem Traubenzukauf.

Weiter gehende Anforderungen an das System war die Bereitstellung einer beanspruchungsgerechten Produktkalkulation zur Bewertung der Wirtschaftlichkeit der einzelnen Produkte und deren Anteil am Deckungsbeitrag.

Die so gewonnenen Informationen bezüglich der Vertriebswege und den Produktkosten konnten zu einer Klassifikation der Produkte hinsichtlich ihrer Wirtschaftlichkeit herangezogen werden.

Darüber hinaus wurde die Fragestellung erörtert, in wie weit sich das vorgestellte Kostenrechnungssystem auch zur allgemeinen Nutzung eignet und welche Veränderungen notwendig sind um dieses Ziel zu erreichen.



Metzler, Julia

### **Marketinganalyse zweier fusionierender Weingüter und die Zusammenführung des Kundenstamms**

Ref.: D. Hoffmann – M. Mend

Um langfristig eine größere Absatzmenge und höhere Verkaufspreise zu realisieren, ist die Kundenzufriedenheit die zentrale Voraussetzung und das Basisziel, das erreicht werden muss. Denn nur zufriedene Kunden kaufen wieder, kaufen mehr und sind bereit, höhere Preise zu akzeptieren.

In der vorliegenden Arbeit wurden die Kunden von zwei fusionierenden Weingütern befragt, um im Anschluss an die Ergebnisse Konzepte zu entwickeln, die die Kunden weiterhin zufrieden stellen und gleichzeitig an das neue Weingut binden.

Es konnte mit den Auswertungen der Fragen gezeigt werden, dass die Kunden die Fusion der beiden Weingüter insgesamt positiv aufgefasst haben. Das Weingut muss den Veränderungsprozess kundenfreundlich durchführen und seine Kundenbedienungs auf die Wünsche umstellen. Dabei sollte sich vor allem auf die Sortiments-, Kommunikations-

und Servicepolitik konzentriert werden.

Dies heißt in diesem speziellen Fall zum einen auf das Kundenprofil der Trockentrinker einzugehen und zum anderen einen harmonischen Übergang zu schaffen zwischen den beiden Weingutsnamen.

Mit einer individuellen Kundenansprache, einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis, Persönlichkeit und Individualität in Verkauf, Ambiente und Emotionen sowie Vertrauen und persönlichen Beziehungen zum Kunden kann sich ein direkt vermarktendes Weingut einen Wettbewerbsvorteil erarbeiten, sich von der Konkurrenz differenzieren und somit die Kunden an sich binden.

## Oenologie

Diplomand: Dietrich, Gerrit

### **Versuche zur Optimierung von Pressprogrammen im Hinblick auf die Parameter Trub und Phenolgehalt\***

Ref.: R. Jung – J. Seckler

## Mikrobiologie

Diplomand: Gerhards, Daniel

### **Einsatz und Einfluss immobilisierter Nicht-Saccharomyceten bei der alkoholischen Gärung\***

Ref.: M. Großmann – D. Rauhut

## ANMERKUNG DES FACHBEREICHS

Arbeiten, die für Dritte nicht zugänglich sind, werden mit einem \*gekennzeichnet. Alle Diplomarbeiten werden seit 1972 in der Hauptbibliothek der FA Geisenheim aufgenommen und die freigegebenen Arbeiten können dort eingesehen werden.

Die Kurzfassungen stehen auch im Internet auf der Homepage unter [www.oenologie.de](http://www.oenologie.de) oder auf der Homepage der FA Gm: [www.forschungsanstalt-geisenheim.de](http://www.forschungsanstalt-geisenheim.de)