



# DER OENOLOGE

Bund deutscher Oenologen e.V.

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

## EDITORIAL



Prof. Hans Reiner  
Schultz, Direktor  
Forschungsanstalt  
Geisenheim

## Mehr als die Summe seiner Bestandteile

Campus Geisenheim [er]leben heißt das Motto der diesjährigen Tage der offenen Tür am 5.-6. September. Erstmals demonstrieren die beiden Institutionen Forschungsanstalt und Fachbereich Geisenheim der Fachhochschule Wiesbaden in einer gemeinsamen Veranstaltung ihre intensive Verzahnung. Gemeinsam werden die Vielseitigkeit der Aufgaben aufgezeigt, die Herausforderungen für die Zukunft dargestellt, die Entwicklungschancen beleuchtet

und die gebündelte Kompetenz im Bereich der Sonderkulturen dargelegt, kurz, ein Abbild dessen gegeben, was das gelebte Selbstverständnis am Standort ist. Lehre und Forschung sind untrennbar mit dem Namen Geisenheim verbunden und werden, von beiden Partnern gewollt, noch mehr zusammen wachsen.

### Entwicklungen in der Lehre

Das bestehende Qualitätsmanagementsystem an der Fachhochschule hat in den letzten zwei Jahren zu einer kontinuierlichen Verbesserung der Bewertung der Lehrleistungen durch die Evaluierung der Studierenden am Standort geführt. Dabei hat der Geisenheimer Fachbereich die höchste Zufriedenheitsquote aller Studierenden der Hochschule Wiesbaden erreicht (ca. 1000 von 8500 Studierenden) und auch die deutlich höchste Vermittlungsquote in Arbeitsverhältnisse.

Die neu geschaffenen Rahmenbedingungen mit Praktikarräumen und Forschungslaboratorien im neuen Laborgebäude für ca. 18 Mio. € werden dies noch verbessern.

Die geplante Bauentwicklung am Standort mit der Sanierung der Altgebäude Phytomedizin, Mikrobiologie und des Komplexes Kellerwirtschaft, mit dem Bau eines neuen Getränkecenters für Verarbeitungs- und Sensorikstudien mit alkoholischen und alkoholfreien Getränken sowie Obst und Gemüse, mit den Neubauten von Hörsälen und Bürogebäuden für Wissenschaftler, Masters-Studierende, Doktoranden sowie der Fachgebiete Technik und Weinbau, angekoppelt an das Fachgebiet Rebenzüchtung, bietet Geisenheim die einmalige Chance, gleichermaßen einen Sprung in Lehre und Forschung zu machen.

Die neuen Herausforderungen liegen neben der Verbesserung der Bedingungen für Studierende und Lehrende auch in den neuen, teilweise international angelegten Master-Studiengängen. Hier zeigt sich bereits nach zwei Jahren, dass der Standort eine hohe Attraktivität für ausländische Studierende entwickelt, z.B. beim EU-Oenologie Studiengang mit den Partnern Bordeaux-Montpellier und den Universitäten Madrid, Lissabon, Turin und Udine. Hier muss nun entsprechend auch die Infrastruktur (Arbeits- und Wohnraum) angepasst werden.

### Entwicklungen in der Forschung

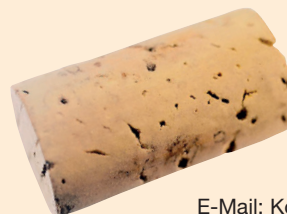
Die Heterogenität der Sonderkulturforschung am Standort ist eine große Stärke, wenn sie sich in gemeinsamen zukünftigen Forschungszielen bündeln lässt. Die nächsten Monate werden mit entscheidend sein, wie diese Zielsetzungen realisiert werden können. →

## INHALT

GEISENHEIM AKTUELL. . . . .	50
DIPLOMARBEITEN / THESIS . . . . .	53

## Der Korken ist ein Stück Weinkultur

- Naturkorken
- Sektkorken
- Scheibenkorken
- Diam-Stopfen
- Anrollverschlüsse
- Schrumpfkapseln
- Barriquefässer Magreñan



Industriegebiet  
In den Seewiesen  
67480 Edenkoben  
Tel. 06323/1412  
Fax 06323/3718  
www.montanergmbh.de  
E-Mail: Korken@montanergmbh.de

← Von besonderer Bedeutung ist auch die Intensivierung der Zusammenarbeit im Bereich der Landschaftsarchitektur. Die Geisenheimer Fachgebiete sind als Disziplinen in der Boden- und Landnutzung und Lebensmittelerzeugung sehr eng mit den Anforderungen der Umweltwissenschaften verknüpft. Dort bieten sich gute Ansätze für integrierte Zusammenarbeit z.B. in den Bereichen Ressourcenschutz, Anpassungsstrategien zum Klimawandel, erneuerbare Energien sowie Entwicklung und Bewahrung der Kulturlandschaft bei Sonderkulturen. Der Campus Geisenheim wird verstärkt auf nationale und internationale Kooperationen setzen und die Grundsteine für eine stärkere Profilierung in der Wissenschaftslandschaft sind bereits gelegt. Das erste Doktorandenkolleg Deutschlands an einer Fachhochschule wurde 2007 etabliert und zusammen mit der Forschungsanstalt Geisenheim sowie verschiedenen Universitäten (Gießen, Bonn, Weihenstephan, Mainz) etabliert. Das Doktorandenkolleg ist im Bereich Umweltstress bei Reben, Obst, Gemüse und Mikroorganismen angesiedelt und bereits mit einem internationalen Zweig, zusammen mit dem Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) Bordeaux und vier gemeinsam durch die Regionen Hessen und Aquitaine geförderten Forschungsprojekten, erweitert. Institutionell übergreifende Ansätze sind die Zukunft, denn Forschung unterliegt regional, national und international vielfach den gleichen thematischen Ansprüchen. Forschungsfragen müssen institutionell konsensfähig (übergreifend bearbeitbar) gemacht werden. Dies betrifft alle Bereiche, aber insbesondere bei den Sonderkulturen ist dies eine Frage der Zukunftsfähigkeit. Mit der Einstellung „think global – act global AND local“ – in Abwandlung der Strategien großer Konzerne –, was gleichermaßen Lehre, Forschung und Wissenstransfer betrifft, wird der Campus Geisenheim in seiner Akzeptanz weiter wachsen. Jeder Standort, jede Institution, jeder Betrieb lebt vom Engagement seiner MitarbeiterInnen. Neben vielen anderen Vorzügen des Campus Geisenheim ist die „Ressource Mensch“ der größte Vorteil, weil entscheidende Antriebsfeder. Und nur daraus ergibt sich, dass der Campus Geisenheim eben mehr ist als die Summe seiner Bestandteile.

## Treffen „Ehemaliger Geisenheimer Weinbauern“

**Zum diesjährigen Treffen der „Ehemaligen Geisenheimer Weinbauern – Examen 1956“ hatten Erich und Gilla Meinke vom 24. bis 26. Mai 2009 an den Kaiserstuhl eingeladen. Dort trafen sich neun alte Kollegen mit ihren Frauen in Vogtsburg-Bischoffingen.**

Nicht mehr dabei sein konnte leider Erhard Schick, der das erste Treffen nach langer Zeit im Jahre 2005 als ehemaliger Weinkontrolleur im Rheingau wieder ausgerichtet hatte – er war am 19. März 2009 verstorben. Am Nachmittag des 24. Mai 2009 ging es zu einer Rundfahrt mitten durch das Herz des Kaiserstuhls zum Staatsweingut Blankenhornsberg bei Ihringen, wo Erich Meinke über 30 Jahre als Betriebsleiter tätig war. Sein jetziger Nachfolger Bernhard Huber begrüßte

phie des über 30 Hektar großen Betriebes und seinen überlegten Einsatz von Barrique auch beim Weißwein, wie die 2007er Chardonnay Spätlese „Barrique“ bewies. Im Badischen Winzerkeller wurden wir dann nach der Begrüßung mit einem Sekt durch Direktor Edgar Jakobs von Kellermeister Simon Luitbrand durch den riesigen Betrieb von der Traubenannahme und Kelterstation über den Lagerkeller bis zum Flaschenlager geführt. Eine interessante Weinprobe mit sieben ver-



Teilnehmer des Treffens 2009: Helmut & Rosa Maria von Canal (Bernkastel-Kues/Mosel), Johannes Ertel (Holzwickede-Unna), Erwin & Ellen Kadisch (Mandel bei Bad Kreuznach), Horst & Traudel Kern (Landau/Pfalz), Karl & Sibylle Kirch (Mertesdorf bei Trier), Heinz & Erika Kinnen (Ennetbürgen bei Luzern/Schweiz), Walter & Lilli Kuhn (Heuchelheim-Klingen/Pfalz), Erich & Gilla Meinke (Ihringen am Kaiserstuhl), Friedel & Elfriede Waldeck (Ingelheim und Nierstein/Rhein). Foto: Kinnen

uns dort mit einem gut gekühlten Glas Sekt „Blankenhornsberger Pinot brut“ und zeigte uns das bekannte Weingut. Der Besuch endete mit einer interessanten Diskussion und Verkostung einer Reihe typischer Kaiserstuhl-Spezialitäten bis zur 2007er Muskateller Auslese, bevor es zum Spargeessen mit Wein ins Hotel zurückging. Mit einem Glas 2002er Chardonnay Brut-Sekt wurden wir auf dem Aussichtspunkt der Mondhalde von Eckhardt Bercher begrüßt und erfuhren dabei allerlei über „seinen Kaiserstuhl“ und die Entwicklung des Weinbaus. Anschließend ging es nach Burkheim zur Besichtigung des Weingutes der Familie Bercher, deren Geschichte in dem malerischen Städtchen seit über 300 Jahren eng mit dem Weinbau verbunden ist. Die abschließende Weinprobe unterstrich die Qualitätsphiloso-

phie des über 30 Hektar großen Betriebes und seinen überlegten Einsatz von Barrique auch beim Weißwein, wie die 2007er Chardonnay Spätlese „Barrique“ bewies. Im Badischen Winzerkeller wurden wir dann nach der Begrüßung mit einem Sekt durch Direktor Edgar Jakobs von Kellermeister Simon Luitbrand durch den riesigen Betrieb von der Traubenannahme und Kelterstation über den Lagerkeller bis zum Flaschenlager geführt. Eine interessante Weinprobe mit sieben verschiedenen Weinen aus drei Jahrgängen, bei denen vor allem auffiel, dass außer dem Rotwein alle unter 12,5 vol% Alkohol lagen und mit ihrer Frische und Frucht überzeugen konnten, rundete den Tag ab. Der dritte und letzte Tag war wieder der „Kultur“ gewidmet und wurde in Breisach verbracht. Erwin Kadisch überzeugte mit einer Gesangseinlage erfreulicherweise fast wie in alten Tagen. Mit nochmaligem Ausdruck des persönlichen Dankes an Gilla und Erich Meinke für die gute Organisation, verbunden mit der Hoffnung auf ein gesundes Wiedersehen im Jahre 2010, verabschiedete sich die Gruppe. Das nächstjährige Treffen findet vom 16. bis 18. Mai 2010 statt und wird von Friedel und Elfriede Waldeck in Rheinhessen ausgerichtet.

Karl Kirch (von der Redaktion gekürzt)

## BDO Württemberg aktiv

### Investitionen in die Kellerwirtschaft

Bereits Ende April 2009 veranstaltete der BDO Württemberg zusammen mit dem Regierungspräsidium Stuttgart einen Informationsabend zu den neuen Fördermöglichkeiten im Bereich des Weinbaus. Herr Dr. Ferch, Referatsleiter Weinbau beim Regierungspräsidium, erläuterte die verschiedenen Möglichkeiten der Förderung. Das Struktur- und Qualitätspro-



*Lembergerprobe mit Dr. Dieter Blankenhorn, LVWO Weinsberg, und Steffen Röhl (links).  
Texte und Fotos:  
M. Hofmeister*

gramm gliedert sich in die Bereiche Absatzförderung (Drittlandsmärkte), Fusion – Kooperation – Umfangreiche Erweiterung und Innovationen in der Kellerwirtschaft. Dr. Ferch stellte in der WZG in Möglingen den rund 35 interessierten Teilnehmer die einzelnen Punkte und das Vorgehen bei der Antragsstellung ausführlich dar. Nach dem Vortrag bestand die Möglichkeit zur Diskussion und zur Nachfrage nach einzelnen Punkten, welche noch unklar waren. Insgesamt war es ein sehr gelungener und informativer Abend. Ein Teilnehmer brachte es mit seiner Aussage auf den Punkt: „Es war der richtige Referent zum richtigen Zeitpunkt.“

Die Antragsunterlagen und weitere Informationen stehen auf der Homepage des Regierungspräsidiums Stuttgart zum Download zur Verfügung oder können per Mail angefordert werden (m.hofmeister@oenologie.de).

### Lemberger vs. Blaufränkisch

Am 19. Mai 2009 kamen 23 Mitglieder des BDO-Württemberg zusammen, um in der LVWO Weinsberg Blaufränkisch- und Lemberger-Weine gegeneinander zu verkosten. Unter der Leitung von Dr. Blankenhorn, Abt.-Leiter

Oenologie der LVWO, und von Steffen Röhl, ehemaliger Chef-Oenologe beim Weingut Jurtschitsch in Langenlois (A), wurden insgesamt 38 verschiedene Weine verkostet.

Steffen Röhl hat für den BDO-Württemberg die Weine organisiert und stellte die einzelnen Weine und Winzer vor. Er hat dafür gesorgt, dass die Veranstaltungsteilnehmer einen tiefen Einblick in die Produktion und die Spannweite der österreichischen Blaufränkisch-Weine erhalten haben. Die jeweiligen Lemberger- Gegenproben stammten von den BDO-Mitgliedern. Dr. Blankenhorn übernahm die Moderation und Diskussionsleitung der Lemberger Weine.

## Weiterbildung

### Bewerbungstraining: jetzt noch anmelden!

**Datum:** 18. Juli 2009 von 10:00 bis 18:00h  
**Veranstaltungsort:** Hörsaal 32, Bibliotheksgebäude  
**Veranstalter:** Campus Geisenheim GmbH  
**Preis:** 160,00 €, Studierende: 110,00 €

Ziel und Inhalt des Trainings:

Jede Bewerbung ist Öffentlichkeitsarbeit in eigener Sache. Sie wollen sich mit Ihrer schriftlichen Bewerbung und im Vorstellungsgespräch kompetent und selbstsicher darstellen? In unserem Training lernen Sie, wie Sie sich gut vorbereiten.

Dazu gehören folgende Trainingsmodule: Potenzialanalyse zur Erfassung Ihrer Fähigkeiten im Hinblick auf Ihre zukünftigen Tätigkeitsbereiche, Erarbeitung und Darstellung Ihres Stärkenprofils.

Bewerbungsanschreiben und Lebenslauf schreiben Sie – nach einer Einführung über wichtige Standards – direkt in Ihren Laptop und erstellen Ihre Bewerbungsmappe.

Ein Vorstellungsgespräch, im Rollenspiel geprobt und videoaufgezeichnet, gibt Ihnen Sicherheit für das Interview, weil Sie sich auf Standardfragen vorbereiten, Ihr Auftreten ausprobieren und – wo nötig – korrigieren und verbessern können. Konkrete Umsetzungsstrategien runden das Training ab.

Sie erhalten Informationen rund ums Bewerbungsverfahren in einer Arbeitsmappe sowie Arbeitsdateien für das Training auf einem USB-Stick, die Sie jederzeit für weitere Bewerbungen überarbeiten, erweitern und neu zusammenstellen können. Sie bringen Ihren Laptop und Dokumente wie Zeugniskopien etc. mit, damit Sie direkt mit der Vorbereitung Ihrer Unterlagen beginnen können.

Die Trainerinnen:

Ulrike Jakob – Schwerpunkte: Bewerbungstraining, Coaching, Karriereplanung.  
Petra Pier – Schwerpunkte: Bewerbungstraining, Deutsch als Fremdsprache, Workshops Deutsche Rechtschreibung, Korrektorat.

**Jetzt noch anmelden!**

Verbindliche Anmeldung direkt über das Internet unter [www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de) oder telefonisch bei Birgit Ritter unter: 06722 502 743.

## TERMINE

### ■ OPEN CAMPUS: Campus Geisenheim (er)leben – Forschung, Lehre und Praxis zum Anfassen: 5. und 6. September 2009

**Forschung und Praxis:** Von Bodenkunde bis Zierpflanzenbau: Führungen und Vorstellung laufender Versuche auch im neuen Laborgebäude

**Studium und Lehre:** Informationen zu allen Studiengängen; Vorlesungen; Präsentation des deutschlandweit einzigen Doktorandenkollegs an einer FH; Projektpräsentationen im Bereich Gartenbau, Weinbau und Oenologie; Ausbildung am Standort Geisenheim; Fachforum Landschaftsarchitektur

**Weitere Aktivitäten:** Campus GmbH-Weiterbildung; LLH – Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen stellt sich vor; 125 Jahre Deutscher Wetterdienst; VEG-Ehemaligen-Treffen im Park Monrepos; Kinderuni am Sonntag; Forscherrallye; Live-Musik, Speisen und Getränke.

Infos: [www.campus-geisenheim.de](http://www.campus-geisenheim.de)

[Logo open campus.jpg](#)



### ■ Rebsortentage in Geisenheim: 7. und 8. September 2009

## Ein Senior-Geisenheimer berichtet über sein Leben in Kalifornien

**Am 23. Juni 2009 war Walter Schug, der 1959 seinen Abschluss in Geisenheim im Bereich Weinbau und Oenologie machte, zu Gast auf dem Campus Geisenheim.**

(wh) In einem bebilderten und spannenden Vortrag aus seinem Leben in Deutschland und seit 1959 in Kalifornien berichtete Walter Schug über seinen beruflichen Werdegang im Napagebiet bei der California Grape Products Corporation, E & J Gallo, Joseph Phelps Vineyards und dann im eigenen Weingut, das im

nen nicht fehlen. So gab es beispielsweise einen White Wine, Pinot Gris, Zinfandel Rosé, Zinfandel und Cabernet Sauvignon zu verkosten.

Die stattliche Zahl der Zuhörer, die sich aus Studierenden und Externen zusammensetzte, war mit großem Interesse dabei und stell-



Walter Schug berichtete in Geisenheim von seinen Lebenserfahrungen in Kalifornien. Fotos: Herke

Sonoma Valley liegt. Weiterhin erläuterte er die Entwicklung des kalifornischen Weinmarktes und dessen Perspektiven. Natürlich durfte die Verkostung einiger kalifornischer Weine aus verschiedenen Regio-

nen im Anschluss an den Vortrag noch vielfältige Fragen, die Schug kompetent, mit Freude und sehr persönlich beantwortete. Eine gelungene Veranstaltung der Campus Geisenheim GmbH.

### KURZINFOS

#### Name wird geändert

Ab dem 1. September 2009 ändert die Fachhochschule Wiesbaden ihren Namen in Hochschule RheinMain: RheinMain University of Applied Sciences Wiesbaden Rüsselsheim Geisenheim.

#### Newsletter vom Campus Geisenheim

Jeden Monat informiert ein Newsletter über Neuigkeiten und Aktivitäten am Campus Geisenheim. Anmeldung unter [www.geisenheimer.de/service/newsletter](http://www.geisenheimer.de/service/newsletter).

#### Oenologen-Portal

Das Oenologen Portal bei Wein-Plus.de erreichen Sie über [www.oenologie.de](http://www.oenologie.de) oder [www.Wein-Plus.de/Oenologen-portal](http://www.Wein-Plus.de/Oenologen-portal).

#### Verabschiedung: 10. Juli 2009

Die Verabschiedung der Geisenheimer Absolventen des Sommersemesters 2009 findet am 10. Juli 2009 statt. Der Bericht über die Feier folgt im Augustheft DER OENOLOGE.

#### Vitisvinum.info

Das Wein-Wörterbuch im Internet: [www.vitisvinum.info](http://www.vitisvinum.info).

## Weiterbildung

### Verkaufstraining: Schulung für Weinhandels- und Weingutsmitarbeiter

23. Aug 2009 von 10:00 bis 17:00h

Veranstaltungsort: HS 32, Bibliotheksgebäude

Veranstalter: Campus Geisenheim GmbH

Beitrag: 120 € inklusive Wasser und Kaffee

Was sind die erfolgreichen Fragetechniken im Verkaufsgespräch? Wie formuliere ich bedarfsorientiert bei Produktbeschreibungen? Erleben Sie sich in der verbalen und non-verbalen Kommunikation mit anderen und finden Sie ihren Stil und mehr Sicherheit durch eine erlernte Verkaufsrhetorik!

Dozentin: Sabine Ksoll, Trainerin für Kommunikation und Verkauf.

Verbindliche Anmeldung direkt über das Internet unter [www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de).

### Telephoning and emailing for winegrowers

Datum: 28. / 29.08.2009

Veranstaltungsort: HS 33

Veranstalter: Campus Geisenheim GmbH

Beitrag: 120,00 € inklusive Mineralwasser

Im ganzheitlichen und effektiven Englischseminar „Telephoning and emailing for winegrowers“ werden die Teilnehmer am 28. und 29.08.2009 an der Fachhochschule Geisenheim die Grundlagen der schriftlichen und mündlichen Korrespondenz auf Englisch erlernen. Mit einer gesunden Mischung aus Sprechen, Hören, Spielen, Schreiben und aktiv Üben erlernen die Teilnehmer einen großen Schatz an Redewendungen zu den Themen Anfragen, Angebote, Lieferung, Beschwerdemanagement und Messenachbereitung. Das Telefonieren wird in Rollenspielen intensiv geübt, so dass Sie nach dem Seminar keine Hemmungen mehr vor einem Telefonat auf Englisch haben sollten. Auch Menschen, die bereits Korrespondenz auf Englisch führen, sind eingeladen, Ihre Ausdrucksweise in diesem Kurs zu verbessern.

Zur Teilnahme benötigen Sie Englischkenntnisse mindestens auf dem Niveau des Real schulabschlusses.

Der Kurs „Telephoning and emailing for winegrowers“ findet auf dem Campus Geisenheim am 28.08. von 15 bis 21 Uhr und am 29.08. von 9 bis 17 Uhr statt.

Inhaltliche Fragen an die Dozentin Nicole Tomberg, Tel. 06721-984708 oder [info@rhinevalleyinstitute.com](mailto:info@rhinevalleyinstitute.com).

Verbindliche Anmeldung direkt über das Internet unter [www.campus-geisenheim-gmbh.de](http://www.campus-geisenheim-gmbh.de).

## Getränketechnologie



Schmelzle, Annette

### **Methodologie zur Charakterisierung der olifaktorisch-gustatorischen Wahrnehmung von Bier\***

Ref.: B. Lindemann – M. Hey



Letic, Igor

### **Möglichkeiten der Energieeinsparungen im Sudhaus**

Ref.: B. Lindemann – M. Schneider

Im Rahmen der Diplomarbeit werden Möglichkeiten zur Energieeinsparung aufgezählt, die in der Vergangenheit entwickelt wurden und heutzutage eine wichtige Rolle in den meisten Brauereien spielen. Das heißt, die Diplomarbeit befasst sich unter anderem mit Möglichkeiten, die nicht sofort realisierbar sind und deshalb in der Arbeit nur kurz erwähnt werden, um beispielsweise bei einem Neubau eines Sudhauses Informationen über Energieeinsparpotentiale zu erhalten.

Des Weiteren wird dargestellt, inwieweit Energie im Sudhaus der Brauerei Königshof eingespart werden kann. Dazu wurde anfangs ein Ist-Zustand des Sudhauses ermittelt. Durch Berechnung des Wasserverbrauchs bzw. der Wasserrückgewinnung, des thermischen Bedarfs beim Maischen und Kochen sowie die Betrachtung des Strom- und Dampfverbrauchs wurde eine Energiebilanz erstellt. Das Ziel war es, mit den bereits vorhandenen Gerätschaften ein System zu entwickeln, das Energie einsparen kann. Im Allgemeinen ist zu erwähnen, dass Einsparmöglichkeiten aufgelistet werden, die direkt verwirklicht werden können, sowie Möglichkeiten, die nachgerüstet werden müssen und schließlich Hinweise für Einsparpotentiale, die nur durch größere Investitionen und Umbauten reali-

siert werden können. Des Weiteren wird auch darauf eingegangen, inwieweit es möglich ist, Energie bereitzustellen und gleichzeitig die fossilen Brennstoffe zu schonen, da man für die Zukunft anstrebt, so weit wie möglich ohne sie auszukommen.

## Weinbau und Oenologie



Wagner, Christiane

### **Möglichkeiten der Sauerstoffaufnahme bei der Weinbereitung unter besonderer Berücksichtigung der Weinannahme und Weinsteinstabilisierungsmaßnahmen\***

Ref.: J. Seckler – R. Jung



Freund, Anja

### **Vergleichende Untersuchungen zur Biodiversität (Fauna) im integrierten, bioorganischen und biodynamischen Weinbau**

Ref.: A. Reineke – R. Kauer

Ziel dieser Arbeit war es, anhand einer Untersuchungsreihe Auswirkungen verschiedener Bewirtschaftungsweisen im Weinbau (integriert, biologisch-organisch und biologisch-dynamisch) auf die Fauna festzustellen. Um diese umfangreich erfassen zu können, wurden verschiedene Fangmethoden wie z.B. Bodenfallen, Kescher- und Klopfpöbel angewandt. Die Auswahl und der Einsatz der Pflanzenschutzmittel in der integrierten Variante richteten sich nach den Empfehlungen des integrierten Pflanzenschutzes. Zusätzlich wurden zur Unkrautbekämpfung Herbizide eingesetzt. Die Begrünung bestand aus einer natürlich aufgelaufenen Begrünung (Magerasen), die nach Bedarf gemulcht wurde. In der biologisch-organischen und biodynamischen Variante richtete sich der Pflanzenschutz nach der EG-ÖKO-VO 2092/91. Die Begrünung bestand hier aus einer Wolffmischung, die bis auf eine Ausnahme gewalzt wurde. Insgesamt war die Individuenanzahl

in der integrierten Variante im Vergleich zu den ökologischen Varianten (biologisch-organisch und biodynamisch) deutlich geringer. In den ökologischen Varianten fanden sich auch stets mehr potentielle Nützlinge wie Käfer, Spinnen, Hautflügler und räuberische Wanzen. Ein Grund dafür ist die vielfältig blühende Begrünung, die ein vielfältiges Nahrungsangebot für Arthropoden bereit hält und eine wesentliche Grundlage für ein stabiles Ökosystem Weinberg darstellt. Dagegen sind die Unterschiede zwischen der biologisch-organischen und biodynamischen Variante nur sehr gering ausgefallen.



Herbert, Florian

### **Analyse zur Marktposition der ungarischen Weinwirtschaft in Deutschland**

Ref.: D. Hoffmann – G. Szolnoki

Ziel der Diplomarbeit war es, die aktuelle Marktposition der ungarischen Weinwirtschaft auf dem deutschen Markt zu untersuchen und zu analysieren.

Nach einer kurzen allgemeinen Darstellung des Landes Ungarn wird ein Überblick über die ungarische Weinwirtschaft gegeben. Neben der Darstellung der Anbauggebiete und Rebsorten wird auch auf die Struktur des Weinlandes Ungarn insbesondere Weingesetz, Rebfläche/Produktion, Import/Export und ausländische Investitionen eingegangen. Im Hauptteil der Diplomarbeit wird zunächst die Marktposition von ungarischem Wein auf dem deutschen Markt anhand der

## 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)

Außenhandelsstatistik zum einen und eines Storechecks der Forschungsanstalt Geisenheim zum anderen analysiert. Aus den Ergebnissen der Sekundärforschung wurden zwei Hypothesen hinsichtlich des Images und der Bekanntheit von ungarischem Wein abgeleitet. Zur Verifizierung der beiden Hypothesen wurden eine Expertenbefragung und eine Passantenbefragung herangezogen. Die Ergebnisse der Experten- und Passantenbefragung, die die Hypothesen bestätigten, werden ausführlich dargestellt. Anhand der gewonnenen Erkenntnisse wird im Rahmen einer SWOT-Analyse auf die Ist-Situation des Weinlandes Ungarn auf dem deutschen Markt eingegangen. Kurz zusammengefasst bleibt festzuhalten, dass ungarischer Wein kaum präsent ist und nur eine geringe Bekanntheit genießt. Dementsprechend gibt es auch keine wirkliche Nachfrage nach ungarischem Wein.



Warth, Michael

### **Szenarien der Unternehmensplanung in einem familiengeführten Weinbauunternehmen**

Ref.: R. Göbel – M. Mend

In Zeiten der Globalisierung und Zusammenführung von Märkten wird es für Klein- und Mittelunternehmen immer schwieriger konkurrenzfähig zu bleiben. Mit eigenen Marktforschungen und Marketingabteilungen drängen Großunternehmen aus der ganzen Welt kleinere Erzeuger vom Markt. Individualität und Kundenbetreuung reichen dabei nicht mehr aus, um sich auf diesem Markt zu behaupten. Daraus entstehen immer größere Schwierigkeiten, die Stabilität und Liquidität solcher Unternehmen zu erhalten. Unternehmensanalysen helfen, den Stand des Unternehmens zu beurteilen und eventuelle Probleme im Keim zu ersticken. Negative Entwicklungen können somit früh erkannt und behoben werden, bevor sie das Unternehmen gefährden. Im Betriebsvergleich wird ersichtlich, wo Problemfelder liegen; Maßnahmen können ergriffen werden.

Nicht nur die durch Basel 2 vorgegebene qualitative Bewertung begründet die Notwendigkeit einer Unternehmensplanung. Nur gesteckte Ziele können erreicht werden und

nur in Zahlen definierte Ziele sind kontrollierbar. Die Unternehmensführung setzt voraus zu wissen, woher man kommt und wohin man mit welchen Instrumenten führen will. Nur so wird garantiert, dass sich das Unternehmen dorthin entwickelt, wo es der Betriebsinhaber haben will und nicht so, wie es sich ergibt. Die Risiken, welche sich aus Investitionen oder Strukturanpassungen ergeben, können nur durch Planung ersichtlich und kontrollierbar werden. Dies führt zur Sicherung der existenziellen Basis und damit zur Sicherung der daran gebundenen Arbeitsplätze.

Das allgemeine Motto „wachsen statt weichen“ sollte eher „analysieren und planen statt weichen“ heißen, denn allein Wachstum garantiert nicht für die Verbesserung der resultierenden Ergebnisse. Geplante Optimierung und nicht planungslose Maximierung ist heutzutage als Planungshintergrund zu sehen. Die Szenariotechnik bietet die beste Möglichkeit die zur Optimierung besten Maßnahmen auszusuchen. Zusätzlich bildet sie bei Erfolgsszenarien einen Horizont, der zeigt, wie sich das Unternehmen im Raum zwischen den Extremszenarien entwickeln kann.



Scheidweiler, Mathias

### **Einfluss der Blattfläche auf physiologische und qualitative Parameter bei der Rebsorte Riesling**

Ref.: M. Stoll – H. R. Schultz

Im Rahmen dieser Arbeit wurden Untersuchungen zum Einfluss der Blattfläche auf physiologische Parameter sowie auf die Qualität der Trauben bei der Rebsorte Riesling durchgeführt. Hierzu wurde im Spaliererziehungssystem mit Abschluss der Rebblüte die Blattfläche durch Einkürzen oder durch maschinelle Entblätterung verändert. Die beiden Varianten wurden mit einem konventionellen Laubwandmanagement verglichen.

Untersuchungen zum Gaswechsel zeigten, dass sich die photosynthetische Leistung der Haupttriebblätter der drei Versuchsglieder nicht unterschied. Allerdings ergaben sich signifikante Unterschiede zwischen den Haupt- und den Nebentriebblättern. Hierbei konnte zum Ende der Reifephase eine höhere photosynthetische Leistung der Neben-

triebblätter ermittelt werden. Eine extreme Reduktion der Blattfläche und damit verbunden eine drastische Änderung des Blatt-Frucht-Verhältnisses führte zu einer signifikanten Mostgewichtsreduzierung. Im Gegensatz dazu änderten sich der Ertrag sowie die Reifeparameter Gesamtsäure, pH-Wert und NOPA durch die Variation der Blattfläche nicht.



Fecher, Felix

### **Ansäuerung von Rotwein zur Qualitätserhaltung**

Ref.: W. Pfeifer – M. Christmann

In den vergangenen Jahren konnte eine sprunghafte Erhöhung der pH-Werte bei Rotweinsorten, speziell beim Blauen Spätburgunder, festgestellt werden und dies bei nahezu den gleichen nominellen Säurewerten. Diese Aussage trifft nicht nur auf den Jahrgang 2003 sondern im Wesentlichen auf alle zurückliegenden Jahrgänge und für alle europäischen Weinanbaugebiete zu. Bei den nördlichen Anbaugebieten scheint dabei die pH-Erhöhung noch dramatischer zu sein. Die negativen Auswirkungen liegen auf der Hand. Im Wesentlichen sind dies: ein verändertes Geschmacks- und Aromaprofil, weniger sichtbare Farbe, geringere SO<sub>2</sub>-Wirksamkeit, Bräunungsreaktionen, schlechtes Klärverhalten, wesentlich gestiegene Gefahr der biologischen Weinkrankheiten und Haltbarkeitsprobleme. Das Anbaugebiet Burgund hat bereits reagiert und die Ansäuerung zugelassen. Unsere Versuche sollten klären, wie sich die pH-Absenkung mittels Säuerung auf das Geschmacksbild der Weine und die Analytik auswirkt. Die Versuche wurden mit Blauem Spätburgunder aus Aßmannshausen und Geisenheim in der Kellerei der Forschungsanstalt Geisenheim durchgeführt.

Die Vergleichsvarianten (je ca. 500 kg Maische, offene Büttengärung mit Unterstoßpaddel) waren für Geisenheim: (1) Vergleich, (2) Vergleich + Trenolin rouge, (3) Zusatz von 1,5 g/l Weinsäure, (4) Zusatz von 1,5 g/l Äpfelsäure. Die Mostdaten: 97° Oe, pH 3,7, Säure 7,8 g/l. Bei den Aßmannshäuser Trauben wurden: (1) Vergleich und (2) Zusatz von 1,5 g/l Weinsäure ausgebaut. Die Most-

daten: 107/109° Oe, pH 3,4, Säure 8,0 g/l. Ergebnisse: Kein Einfluss der Säuerung auf die Gärintensität (Gärkurve und Temperaturkurve). Eine wirksame pH-Verschiebung wurde nur durch die Zugabe von Weinsäure erreicht. Entscheidend dabei ist weniger die Säurezugabe als vielmehr die Ausfällung des freien Kaliums. Die Zugabe von Äpfelsäure führte zu keiner Absenkung des pH-Wertes (und auch zu keiner Absenkung des Kalium-Gehaltes). Die Farbintensität wird durch die Weinsäurezugabe nur unwesentlich positiv beeinflusst. Die Weinsäurezugabe hat aber einen großen Einfluss auf die Farbnuance. Durch den Weinsäurezusatz wird die Farbe in Richtung Rot-dominant verschoben. Die Vergleichsvarianten sind alle Gelb-dominant also ziegelrot. In der sensorischen Analyse konnte durch die Weinsäuregabe eine Verbesserung der Dichte und der Struktur festgestellt werden. In der Abfrage des Gesamteindrucks wurde hingegen keine Signifikanz festgestellt. Zusammenfassend konnte festgestellt werden, dass eine Ansäuerung mit Weinsäure zu einer Qualitätserhaltung führt.



Prinz zu Salm-Salm,  
Felix

**Christliche Wertvorstellungen als Leitlinien zur Führung eines direkt vermarkten- den Weingutes**

Ref.: R. Göbel – Freiherr von Spieß

Christen stehen oft vor der Frage, wie sie ihren persönlich gelebten Glauben mit den beruflichen Aufgaben verbinden. Was zu Hause zum Alltag gehört, findet im beruflichen Umfeld oft keinen Platz. Mit dieser Arbeit soll gezeigt werden, wie Glaube und Beruf in einem Weingut zusammenwirken können. Es wird versucht, Jesus Christus in das Zentrum aller Überlegungen, Planungen und Arbeiten zu stellen, um den Betrieb nach seinem Willen auszurichten. Die Bibel dient als Leitfaden aller in der Arbeit vorkommenden Aussagen. Sie enthält Anleitung für alle Bereiche eines christlich geführten Lebens. Hierbei wird sich spezifisch auf die Aussagen der Bibel, die das berufliche Leben betreffen, konzentriert. Es wird dargestellt, wie vor allem die Aussagen Jesus Christus' ausschlaggebend für den betrieblichen

Ablauf eines Weingutes sein können. Die Soziallehre der katholischen Kirche dient dazu, das Zusammenspiel von Personen in der Gesellschaft, die Beteiligung am gesellschaftlichen Leben und Fragen der sozialen Gerechtigkeit genauer zu erläutern. Abschließend wird diskutiert, was Erfolg für ein Weingut, das christliche Wertvorstellungen zu Leitlinien hat, bedeutet.



Schneiders, Nicole

**Profilierung und Kommunikation im Rahmen einer strategischen Neuausrichtung am Beispiel eines direktvermarktenden Weingutes**

Ref.: R. Göbel – W. Pfeifer

Das Problem einer unstrukturierten bzw. einer eher zufälligen Unternehmensstrategie ist vor allem in vielen kleinen Weingütern stark verbreitet. Die wichtigste Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Unternehmensführung ist die explizite Definition des Zieles. In Familienweingütern sorgt eine unkoordinierte Struktur des Betriebes für eine unübersichtliche Unternehmensführung sowohl für den Betriebsleiter und dessen Familie als auch für die Kunden. Mit einer klaren Strategie, die sich, basierend auf einer eindeutigen Zielsetzung, vorrangig mit Profilierungs- und Kommunikationsmaßnahmen befasst, wird eine Neuausrichtung anhand der diskutierten Maßnahmen angestrebt.

**Internationale Weinwirtschaft**



Stöber, Vanessa

**Bewertung des Energie- und Wasserverbrauchs eines Weingutes in Südafrika mit Hilfe des Benchmark-Tool Amethyst\***

Ref.: E. Kaim – M. Freund



Weber, Christoph

**Erfolgsfaktorenforschung im kleinen und mittelständischen Unternehmen – ein Überblick mit Berücksichtigung der Besonderheiten im Weinbau**

Ref.: M. Mend – M. Schüz

Ziel dieser Arbeit war es, auf Basis einer Auseinandersetzung mit dem Thema der Erfolgsfaktorenforschung die entscheidenden Faktoren für den Erfolg von Rohwarenproduzenten der Weinwirtschaft unter Ableitung hinlänglich bekannter Schlüsselfaktoren für kleine und mittelständische Unternehmen zu identifizieren. Da dieses Feld bislang weitgehend unerforscht war und eine empirische Studie fehlt, erfolgt die Darstellung der Ergebnisse in Form von Hypothesen. Es ist offensichtlich, dass sich für die Rohwarenproduzenten in der Weinbranche nur wenige Möglichkeiten ergeben, ihre Erfolgsaussichten durch eigenes Handeln zu steigern. Es liegt die Vermutung nahe, dass es sich bei diesen Erfolgsfaktoren um die quantitativ gut zu überprüfenden Aspekte der Ertrags- und Arbeitsproduktivität sowie der Konstellation des Arbeitskräftebesatzes und der Größe der bewirtschafteten Rebfläche handelt. Außerdem ist trotz größeren Arbeitsaufwandes und gesteigerter Kapitalbindung in Erwägung zu ziehen, von reiner Trauben- auf Fassweinproduktion umzustellen. Dies hängt allerdings sehr stark von der Vermarktungsfähigkeit der Genossenschaften ab.

**SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN!**

Interessiert Sie eine dieser Kurzfassungen ganz besonders und würden Sie gerne mehr über die Untersuchungsergebnisse erfahren? Dann schicken Sie uns eine E-Mail (ddw@meininger.de) oder ein Fax (06321 8908-21) mit dem Namen des betreffenden Diplomanden. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU veröffentlicht.