



DER OENOLOGE

49. Jahrgang | 9/2021

EDITORIAL
Digitale Weinproben

66

BDO-INTERN
BDO-Tagung 2021

67

AUS DEN HOCHSCHULEN
162 „Geisenheimer“ verabschiedet

68



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Digitale Weinproben – was bleibt und was geht wieder nach der Corona-Pandemie

Das studentische Projekt „6Glasses1Bottle – der Weintalk“ entstand in Coronazeiten

Es wurde schon mehrfach an dieser Stelle darüber berichtet: den 1st Wine-Event „Riesling worldwide“ im Jahre 2001. Was schon nach digitaler Steinzeit klingt, war vor der Corona-Pandemie ein kaum genutztes Format zur Unterhaltung und Hebung der Kaufmotivation von Kundengruppen. Das Zusammenspiel digitaler Medientechnik, Online-Handel und vinophiler Unterhaltung war kaum in der Praxis verbreitet und wurde teilweise sogar deutlich abgewehrt. Selbst einige junge Weinbaustudierende bewerteten noch im Herbst 2019 den Einsatz von „Online-Weinproben“ in ihrem Praktikum „Digitalisierung und neue Medien“ als eine eher überflüssige Form der Kundenansprache.

In zahlreichen Projekten, die ich seit 2001 durchführen konnte, wie das Online-Portal „Hessen-Vinothek – Weinaromen visuell“ (2005) oder die „Digitale Mosel Weinerlebniswelt“ im alten Weinbaumuseum in Bernkastel-Kues (2007) spürte man in der Vergangenheit stets einen deutlichen Widerstand, wenn es um das emotionale Produkt Wein im Kontext von seelenlosen Online-Medien ging.

Mit der Corona-Pandemie entstand plötzlich eine bislang unbekannte starke soziale Distanzierung, die auch auf den gemeinsamen kom-



munikativen Weingenuss einen unmittelbaren Einfluss hatte. Gemeinsame Veranstaltungen fanden nicht mehr statt. Ein direkter Dialog von Mensch zu Mensch mit einem Glas Wein war nun durch Viren belastet, so dass ein sicheres Hilfsmedium eingebunden werden musste – das Internet. Auch wenn in Deutschland die digitale Ausbaustufe noch viel Luft nach oben hat, wurde das weltweite Netzwerkmedium doch sehr schnell zum wichtigen Kommunika-

tionskanal. Videokonferenzsysteme waren zügig nach Krisenbeginn verfügbar und wurden für viele Menschen schnell zum Alltag.

Damit stieg auch die Akzeptanz, Weine gemeinsam über das Netz zu verkosten. Eine Vielzahl von unterschiedlich guten und schlechten Online-Weinproben-Formaten entstand, um den „Wein für daheim“ zu erklären. Somit wird sich die Grundsatzfrage des Nutzungssinns von virtuellen Weinproben in Zukunft nicht mehr in der vergangenen Form stellen, sondern es wird mehr um Qualität und Häufigkeit des Einsatzes im Marketing-Mix gehen. Der Geist ist sozusagen aus der Flasche...

Mit einer Flasche Wein und sechs Gläsern kann man den Corona-Hygiene-Abstand abbilden oder genüsslich ein Gespräch unter sechs Menschen führen. Mit dieser Botschaft startete ich mit einigen Studierenden im Wintersemester 2020/21 das Medienprojekt „6Glasses1Bottle“ an der Hochschule Geisenheim. Der Weintalk nimmt die Zuschauenden mit auf eine spannende Wein- und Genussreise. Wir erobern Regionen, Städte und auch andere Länder und Kontinente. In 66 Folgen einmal um die Welt. Also gerne „Weinschauen!“, wie Moderator Martin Seidler gerne rät: www.6glasses1bottle.de

Robert Lönarz

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Oenologe (m/w/d)**
Briegel Oenologie e. K., Pfalz
- **Weintechnologe (m/w/d)**
Gebr. Loosen GmbH, Mosel
- **Fachkraft für die Veranstaltungsorganisation (m/w/d)**
Weingut Stiftung Juliuspital Würzburg, Franken

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



15. November 2021

BDO-Tagung 2021: „Nachhaltigkeit“ im Fokus

Die BDO-Tagung 2021 konzentriert sich ganz bewusst auf Nachhaltigkeit. Für viele von uns ist Nachhaltigkeit mittlerweile zu einem Buzzword verkommen, also zu einer Phrase, die dank (zu) häufiger Verwendung leider auf dem besten Weg ist, ein Übersättigungsgefühl auszulösen. Der Begriff wird mittlerweile inflationär verwendet, man findet ihn an jeder Ecke und es gibt auch kaum noch ein Produkt oder eine Dienstleistung, die nicht als besonders nachhaltig vermarktet wird.

Deshalb müssen wir uns als BDO-Vorstand schon die Frage gefallen lassen, warum wir die BDO-Tagung, die in diesem Jahr am Montag den 15. November an der Hochschule Geisenheim stattfinden wird, ausgerechnet unter dieses Motto stellen.

Für mich ist die Frage schnell beantwortet: Nachhaltigkeit ist alternativlos.

Sie ist ein Handlungsprinzip, das aus der Landwirtschaft, das untrennbar mit ihr verbunden ist und ohne das auch der zukunftsorientierte Weinbau kaum denkbar ist. Schließlich geht es bei der nachhaltigen Form des Wirtschaftens darum, die zur Verfügung stehenden Ressourcen so zu nutzen, dass zugleich eine dauerhafte Bedürfnisbefriedigung und die Bewahrung der natürlichen Regenerationsfähigkeit aller beteiligter Lebewesen und Ökosysteme gewährleistet wird.

Für eine Branche, die wie unsere von der Natur lebt, gibt es kaum eine bedeutendere Aufgabe, als sich der Bewahrung dieser Systeme und dem Erhalt des ökologischen Gleichgewichtes zu widmen. Das hat uns das zurückliegende Jahr mit Stürmen, Waldbränden, Hitzeperioden und zuletzt der Flutkatastrophe vor der eigenen Haustür drastisch vor Augen geführt.

Von der Politik wird Nachhaltigkeit oft als Aufgabe der gesamten Gesellschaft postuliert, für die Weinbranche stellt sich das in der Realität oft so dar, dass Teile der Gesellschaft, also auch unsere Kunden, teilweise überhöhte Anforderungen an eine ressourcenschonende sowie sozial- und ökologisch verträgliche Herstellung unserer Produkte stellen ohne selbst einen Einblick oder gar Kenntnis der Zusammenhänge zu haben. Sich gegen diese Tatsache zu wehren, kann aber sicher nicht die Lösung sein. Wer sich als Produzent oder Vermarkter über die Erwartungen seiner Kunden hinwegsetzt und nicht bereit ist, sich ihnen zu stellen, der wird es ins-

besondere bei der nachfolgenden Konsumentengeneration schwer haben.

Unsere Branche zählt sicher zu denen, die schon lange Zeit gewisse Aspekte der Nachhaltigkeit pflegen und in der sich das Bewusstsein insbesondere in den letzten Jahren nochmals deutlich spürbar in eine positive Richtung entwickelt hat. Dennoch gibt es noch immer Produktionsbereiche, in denen Optimierungspotenzial schlummert. Genau diese Potenziale wollen wir mit den Vorträgen der BDO-Tagung wecken und haben deshalb Topreferenten aus den Bereichen Weinbau, Oenologie und Vermarktung akquiriert. Feste Zusagen haben wir aktuell von:

Dr. Helena Ponstein, Gründerin von klimaneutralerwein.de und Teil des Teams von Fairchoice (deutsches Institut für nachhaltige Entwicklung e.V.). Sie arbeitet seit über zehn Jahren mit Weingütern, Winzergenossenschaften, Kellereien und dem Lebensmitteleinzelhandel an Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Ponstein wird die Frage beantworten „Wie wird Wein klimafreundlich?“ und dabei einen Überblick über die drei wichtigsten Klimaschutzmaßnahmen im Bereich Weinbau geben.

Dr. Andreas Kortekamp, Leiter des Instituts für Phytomedizin am DLR Rheinpfalz und **Prof.**

Dr. Jochen Bogs, Professor für Pflanzenphysiologie und Weinbau an der Technischen Hochschule Bingen/Standort Weincampus widmen sich einem weinbaulichen Thema. Ihr Vortrag zum Thema „Pflanzenschutzmittelreduktion – Integrierter Ansatz mithilfe neuer Rebsorten“

ist besonders vor dem Hintergrund des herausfordernden Weinjahrgangs 2021 und der damit verbundenen Diskussion über den Einsatz chemisch-synthetischer Mittel relevant. Sie werden auf die Möglichkeiten moderner pilzwiderstandsfähiger Rebsorten eingehen.

Dr. Maximilian Freund vom Institut für Oenologie der Hochschule Geisenheim nimmt sich eines kellerwirtschaftlichen Themas an. Er beleuchtet die „Ressourceneffizienz in Weinkellereien“ und wird dabei explizit den Einsatz einer der wichtigen Ressourcen (Material, Wasser oder Energie) erörtern.

Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Instituts für Oenologie an der Hochschule Geisenheim und Ehrenpräsidentin der OIV, hat einen Vortrag zum Thema: „Was bedeutet Nachhaltigkeit in der Önologie? – kritische Fragen und Bestandsaufnahme“ zugesagt.

Weitere Referenten werden wir bereits in der nächsten Ausgabe des Oenologen bekannt geben können.

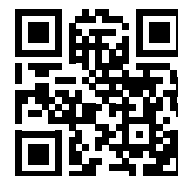
Die BDO-Tagung soll von einer Podiumsdiskussion abgerundet werden. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen mit Ihnen in Geisenheim!

Holger Klein

Vizepräsident BDO

Mehr unter:

www.oenologen.com



BDO-Web-Seminar

30. September 2021, 18:00 Uhr

„Erfahrungsberichte zum Herbst 2021“

Welche Herausforderungen brachte der Herbst 2021? Welche Aufmerksamkeit wird der Jungwein im weiteren Ausbau benötigen? Praktiker aus den Lehr und Versuchsanstalten, den Winzervereinigungen und den DLR berichten aus den verschiedenen Regionen.

Teilnahmegebühr: 25 Euro, BDO-Mitglieder 10 Euro (jeweils inkl. USt.)

Anmeldung und weitere Informationen:

veranstaltungen.hs-geisenheim.de/event/bdo-web-seminar-erfahrungsberichte-zum-herbst-2021

Kurzlink: t1p.de/sf3l



Hochschule Geisenheim feiert Akademische Abschlussfeier in Schloss Johannisberg



Nach zwei digitalen Verabschiedungen fand die Übergabe der Bachelor- und Masterzeugnisse zum Abschluss des Sommersemesters 2021 am 27. August 2021 wieder in Präsenz statt. Im vergangenen Halbjahr schlossen insgesamt 162 junge Menschen ihr Studium an der Hochschule im Rheingau ab.



Foto: Winifried Schönbach

Die Absolventinnen und Absolventen der Studienbereiche Weinwirtschaft sowie Weinbau und Oenologie

Sie durften endlich wieder persönlich gratulieren: Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, sein Vizepräsident Lehre Prof. Dr. Alexander von Birgelen und der Präsident des Ehemaligenverbandes, der VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., Robert Lönarz feierten am Freitag, 27. August 2021, mit 162 Absolventinnen und Absolventen im Fürst von Metternich-Saal des Schloss Johannisberg deren Abschluss an der Hochschule Geisenheim. Die beiden vorherigen Verabschiedungen hatten aufgrund der Corona-Pandemie digital stattfinden müssen.

Auch die Feier zum Abschluss des Sommersemesters 2021, bei der 140 Bachelor- und 22 Master-Studierende geehrt wurden, fand unter besonderen Bedingungen statt. Um die Regeln des Infektionsschutzes einzuhalten, den Absolventinnen und Absolventen aber trotzdem die Möglichkeit geben zu können, Begleitpersonen zur Abschlussfeier mitzubringen, wurde die Veranstaltung geteilt: Am Vormittag verabschiedeten die Hochschule und ihr Ehemaligenverband die Absolventinnen und Absolventen der Studienbereiche Gartenbau und Logistik Frischprodukte, Getränketechnologie und

Lebensmittelsicherheit sowie Landschaftsarchitektur. Die Akademische Feier für die Absolventinnen und Absolventen der Studienbereiche Weinbau und Oenologie sowie Weinwirtschaft fand am Nachmittag statt.

Höhepunkt der Zeremonien waren die Reden der Absolventinnen und Absolventen aus den verschiedenen Studienbereichen, die ihre Zeit an der Hochschule – und auch das schwierige letzte Studienjahr –, noch einmal persönlich und eindrücklich Revue passieren ließen. Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz nutzte den Rahmen zudem für die Würdigung

scheidender Professoren der Hochschule: Prof. Dr. Otmar Löhnertz, langjähriger Dekan und Vizepräsident Lehre der Hochschule Geisenheim sowie Leiter des Instituts für Bodenkunde und Pflanzenernährung, Prof. Dr. Max-Bernhard Schröder, Leiter des Instituts für Molekulare Pflanzenwissenschaften, und Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz, Leiter des Instituts für Technik, sind bereits in oder stehen kurz vorm Ruhestand. Für ihr Engagement für die Institution werden sie jeweils in einem selbst gewählten Rahmen noch einmal gebührend geehrt. Die Hochschule Geisenheim gratuliert ihren Absolventinnen und Absolventen herzlich und wünscht ihnen für die berufliche und private Zukunft alles Gute.

Terminhinweise

Hochschule Geisenheim

12. November 2021

Studieninfotag an der Hochschule Geisenheim

14. November 2021

6Glasses1Bottle - der Weintalk aus dem Geisenheimer Unikeller

Folgen Sie 6Glasses1Bottle - der Weintalk auf Facebook, Instagram und YouTube!

Am Sonntag, 14. November 2021, 18:00 Uhr geht's nach Baden. Welche Winzerin/Winzer und welche Gäste der Moderator Martin Seidler in der 6er Runde haben wird, wird durch



die studentische Redaktion auf www.6glasses-1bottle.de vorgestellt. Nach den erfolgreichen Sendungen aus dem Rheingau (u. a. Ingo Zamperoni) und der Pfalz (u. a. Gregor Meyle) darf man gespannt sein. Freuen darf man sich auch auf Stuart Pigott Post's und die Karikatur von Michael Apitz.

Web-Seminar-Reihe „Keller digital“

Das Institut für Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz hat seine kellerwirtschaftliche Beratung um einen neuen Baustein erweitert: Im August startete die digitale Seminar-Reihe „Keller digital“.

Jeden Donnerstag um 16 Uhr liefert das Team vom DLR Rheinpfalz und dem Weincampus Neustadt neue Erkenntnisse aus Forschung und Beratung – aktuelles Wissen aus erster Hand. Das Konzept: Eine Stunde, zwei kurze Impulsvorträge mit anschließender Diskussionsrunde. Die Vortragsunterlagen werden anschließend zum Nachlesen auf der DLR-Homepage hochgeladen. In Zukunft sollen auch Mitschnitte der Seminar-Reihe im YouTube-Channel zur Verfügung stehen.

Die Web-Seminare richten sich an Winzer und Oenologen, Auszubildende und Studierende.

Die Teilnahme ist kostenlos und erfordert keine Anmeldung. Weitere Termine in der Reihe „Keller digital“ werden jeweils auf der Homepage des DLR Rheinpfalz und des Weincampus Neustadt veröffentlicht.

Über den Web-Link ldi-rlp.webex.com/meet/kellerdigital kann man sich 15 Minuten vor Seminarbeginn online einwählen.

Die Teilnahme erfolgt über Webex. Dazu ist neben dem Link ein spezielles Programm nötig. Ist es nicht auf dem Computer vorhanden, wird es beim Aufrufen des Links zum Download (und Installieren) angeboten.

Im September sind zwei Vorträge zur Vorbereitung auf den Jahrgang 2021 geplant:

16.09.2021	
Themen: – Zu viel oder zu wenig Säure – klug reagieren – Trocken und geruchsneutral: Lagerung von Hefen und Hilfsstoffen	Referenten: Patrick Nickolaus Bernhard Schandelmaier
23.09.2021	
Themen: – No risk, no fun? Spontangärung ohne Risiko – Punktlandung Anreicherung	Referenten: Ulrich Fischer Bernhard Schandelmaier

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

Rheinland-Pfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINPFALZ

WINGERT digital

KELLER digital

**AKTUELLES WISSEN
AUS ERSTER HAND**

 WWW.DLR-RHEINPFALZ.RLP.DE



OENOLOGEN IM PROFIL

Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Bosko Tomic

Abschlussjahr: 2016

Studiengang: Vinifera M. Sc.

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

Ich habe 2016 meinen Abschluss unter der Aufsicht von Prof. Dr. Mark Strobl gemacht. In dem Jahr 2015/16 stieg die Beliebtheit von Orange Wine. Unsere Entscheidung war, etwas völlig Neues zu kreieren, also habe ich meinen Abschluss dem Thema Orange Sparkling Wine gewidmet.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ich bin auf einem Familienbetrieb aufgewachsen und habe mich sehr früh mit Pflanzenpflege und Weinbau vertraut gemacht. Nach meinem Abschluss an der Universität von Belgrad, Abteilung für Weinbau und Gartenbau, begann ich in Mexiko im Bereich der biologischen Kontrolle zu arbeiten. Später zog ich nach Kanada, wo ich in der Lebensmittelindustrie arbeitete. Außerdem habe ich vor meinem Abschluss an zwei Ernten in Slowenien und Frankreich teilgenommen.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute? Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Heute arbeite ich für die bayerische Firma DrinkStar als Wein- und Getränkepezialist. Von Wien aus bin ich verantwortlich für

den Bereich Mittel- und Südosteuropa. Meine größte berufliche Herausforderung besteht darin, Winzern und Getränketechnologen dabei zu helfen, ein Produkt herzustellen, das wettbewerbsfähig und mikrobiologisch stabil ist, ohne den Geschmack zu beeinträchtigen. Dabei liegt der Fokus auf der Anlagen-Reinigung und der Abfülltechnologie.

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

Für mich war es die größte Errungenschaft, in Geisenheim studieren zu dürfen. Es war ein Schritt, der meine berufliche Entwicklung entscheidend beeinflusst hat. Mir gefiel die Tatsache, dass wir die Freiheit hatten, zwischen verschiedenen Themen und Philosophien bei der Weinherstellung zu wählen.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Meiner Ansicht nach wird ein Großteil der Weinindustrie aus technologischer Sicht konservativ bleiben, nichtsdestotrotz sehe ich die Weinindustrie jedoch als ein dynamisches Feld, in dem sich die Produktvielfalt und die Weinstile ständig ändern. Um in Zukunft die Nachhaltigkeit der Branche zu erreichen, erwarte ich viele neue Produkte, die auf Weinen basieren und die ein Türöffner für die neuen Generationen von Weintrinkern sein werden.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Eine gute Weinbau- und Weinausbildung sind für ein zukünftiges globales Wachstum des

Weingeschäfts von größter Bedeutung. Wenn ich einen Rat geben kann, wäre es dieser, dass man kreativ, konzentriert und engagiert arbeiten muss, um erfolgreich auf diesem Gebiet zu sein. Hören Sie nie auf, stetig das Wissen aus der wissenschaftlichen Literatur sowie von erfahrenen Winzern anzunehmen und bei der Arbeit, wann immer sie die Chance dazu haben, zu integrieren.

Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Das Studium an einer Universität mit dem Ruf der Hochschule Geisenheim kann eine gute Empfehlung für die künftige berufliche Rolle in diesem Bereich sein. Der Zugang zu den besten Weingütern, hervorragende Fachkräfte und hochmotivierte Lehrkräfte waren von grundlegender Bedeutung, um die Absolventen zu anspruchsvollen Weinliebhabern, hervorragenden Weinexperten und Weinproduzenten von Weltklasse werden zu lassen.

#geisenheimweh bedeutet...

#leading-edge #wine #world class

Kontaktadresse:

Bosko Tomic
bosko.tomic@drinkstar.de



Hoor, Martin

Referent: Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer

Diversität von S.c.-Stämmen in verschiedenen Gärbehältern - Vergleich mittels SSR-Marker Technologie

In dieser Arbeit wurde die Hefeflora aus Sontangärungen eines einheitlichen Mostes in verschiedenen Gebinden untersucht. Ziel war es, den Einfluss der Gebinde auf die Diversität, der an der Hefeflora beteiligten Stämme, der Hefeart *Saccharomyces cerevisiae* (S.c.) festzustellen. Es wurde ein Edelstahlgebilde sowie jeweils ein erst- und zweitbelegtes Barriquefass verwendet. Die Untersuchung der beteiligten S. c.-Stämme erfolgte durch Isolation von 30 Hefeprobe je Variante. Nach DNA-Extraktion wurde eine SSR-PCR (SSR: single sequence repeats) durchgeführt und nach Gelelektrophorese das Bandenmuster ausgewertet. Hierbei entsteht ein für den Stamm spezifisches Bandenmuster, vergleichbar mit einem Fingerabdruck. Somit lassen sich diverse Stämme voneinander unterscheiden.

Es wurden mindestens sechs verschiedene S. c.-Stämme gefunden. Auffällig bei den Barriquevarianten war die identische Zusammensetzung der Stämme und auch die Ähnlichkeit der Mengenverhältnisse.

Es wird vermutet, dass die festgestellten Unterschiede in der Diversität der Kellerflora von Raum zu Raum und weniger vom einzelnen Gebinde geprägt sind.

Im Vergleich mit den üblicherweise im Betrieb verwendeten Reinzuchtheferen wurde festgestellt, dass einer der aus den Spontangärungen isolierten Stämme Ähnlichkeit zu einer der Reinzuchtheferen aufweist.



Pfersich, Marie-Luise

Referenten:
Dr. Matthias Petgen
Prof. Jochen Bogs

Untersuchungen zur Wirksamkeit von zwei verschiedenen Heizkabelsystemen zur Frostbekämpfung im Weinbau

In der vorliegenden Arbeit wurde die Wirksamkeit zweier Heizkabel zur Bekämpfung von Spätfrostschäden im Weinbau geprüft. Gegenstand der Untersuchungen waren das Merkle Frost Stop System vom Weingut Merkle aus Sachsenheim-Ochsenbach sowie das HEM-SYSTEM Wine Frost Control der Fa. Hemstedt aus Brackenheim. Mittels Temperatursensoren sowie der Verwendung einer Wärmebildkamera wurden in Tast- (Klimakammer mit ausgetriebenen Topfreben) und Freilandversuchen unterschiedliche Versuchsbedingungen getestet. Die Heizsysteme können die Temperatur an der Boglebe nachweislich erhöhen, allerdings ist hierfür ein Flachbogen erforderlich. In den Tastversuchen konnte zudem eine Erwärmung von -4 °C auf 3 °C bei Rebtrieben gezeigt werden. Die Kostenrechnung zeigt hohe Fixkosten auf. Obwohl die Materialkosten mit rund 16.000 € bei beiden Herstellern ähnlich sind, unterscheiden sich die Installationskosten erheblich. So entstehen als Summe pro Hektar für Installation, Material und Anschluss Kosten von 24.755 € beim HEM-SYSTEM Wine Frost Control und 28.024 € für Merkle Frost Stop System. Bei der Stromzufuhr ist die Anschaffung eines Zapfwellenaggregates die teuerste Möglichkeit, allerdings weist diese eine hohe Flexibilität auf. Durch die feste Installation in der Anlage sind die Systeme mechanisierbar und vollerntergeeignet. In der Praxis zeigt sich das Merkle Frost Stop System, welches zusätzlich mit einem Aluminiumrohr geschützt ist, stabiler und langlebiger montiert als das HEM-SYSTEM Wine Frost Control.

Die Heizkabel zur Frostvermeidung sind wirksam aber teuer und somit nur für Flächen mit hoher Wertschöpfung und sehr hoher Frostgefahr rentabel.



Scheatt, Kai

Referent: Dr. Andreas Kortekamp

Vergleich der botrytiziden Wirkung verschiedener Präparate im biologischen und integrierten Weinbau

In der vorliegenden Bachelorarbeit wurde die botrytizide Wirkung verschiedener Präparate im biologischen und integrierten Weinbau verglichen. Der Grauschimmelerreger *Botrytis cinerea* gehört neben dem Falschen und Echten Mehltau zu den für den Weinbau relevantesten pilzlichen Schaderregern. Als Schwächeparasit tritt Botrytis immer dann auf, wenn die Pflanzen bzw. die Beeren an einer Stelle geschwächt bzw. beschädigt sind. Die Grundlage für die erfolgreiche Bekämpfung der Traubenfäule liegt somit im vorbeugenden Schutz. Durch die Erziehung der Rebe sowie das Laubmanagement kann in den Wuchs und die Entwicklung der Pflanze eingegriffen werden. Das Ziel dabei ist es, durch Lockerung der Traubenstruktur sowie die gute Durchlüftung der Laubwand und die damit einhergehende schnellere Abtrocknung möglichst ungeeignete Verhältnisse für die pilzliche Entwicklung zu schaffen. Zusätzlich kann der Schutz durch den Einsatz von konventionellen Spezialbotrytiziden sowie ökologischen Alternativen unterstützt werden. Von den am Markt angebotenen Mitteln wurden Switch, Teldor, Kumar, Kaliumcarbonat und Fruchtkalk in ihrer botrytiziden Wirkung verglichen. Beim Vergleich der kurativen und protektiven Wirkung an einzelnen verletzten Beeren im Labor ist die Abweichung der einzelnen Wiederholungen sehr groß, die Botrytizide Switch und Teldor zeigten die beste Wirkung. Die Gegenüberstellung von kurativ und protektiv zeigt unabhängig von den Abweichungen in den Wiederholungen, dass der Einsatzzeitpunkt für den Wirkungsgrad entscheidend und nur bei vorbeugender Anwendung eine ausreichende Wirkung gegeben ist. Durch die Trockenheit 2018 im Freilandversuch konnten aufgrund der für den Pilz ungünstigen Wetterlage keine aussagekräftigen Ergebnisse erzielt werden. Unabhängig von der Wirkung gegen Botrytis sollten kulturtechnische- und chemische Maßnahmen so kombiniert und terminiert werden, dass die Wirkung durch die Kombination optimal ausgenutzt wird.



Black is beautiful!

CarboTec GE

Zur aromaschonenden Adsorption gärhemmender Stoffe und nachgewiesenen Entfernung von PSM. Auch Kupfergehalte werden wirksam reduziert.

Granucol®

Hochwirksame Pflanzenkohle, für den vielseitigen Einsatz. Staubarm pelletiert zur sauberen Anwendung.

Herbst-Hotline: +49 6722 708-0

NEU Livechat auf der Webseite

ERBSLÖH

www.erbsloeh.com