



DER OENOLOGE

47. Jahrgang | 9/2019

EDITORIAL

Lebenslanges Lernen

66

BDO INTERN

BDO stellt sich neu auf

67

AUS DEN HOCHSCHULEN

Exkursion und Hefe im Weltall

69



Foto: Karl-Heinz Tappe

Editorial

Lebenslanges Lernen

Vermutlich sträuben sich jedem Studi, der gerade eine nervenaufreibende Klausurphase hinter sich hat, die Nackenhaare, wenn man ihm mit lebenslangem Lernen „droht“. Endlich sieht man Licht am Ende des Tunnels und dann kommt einer und erklärt, dass das jetzt endlos so weiter gehen soll!

Nach dem Studium will man schließlich nichts mehr als das Gelernte endlich anwenden. Lehrbücher werden erst einmal in den Keller verbannt und ein Gefühl von Freiheit und Tatendrang breitet sich aus.

Der Ansatz des lebenslangen Lernens wird nicht nur von gestressten Studierenden kritisch beäugt. Natürlich spricht sich niemand ernsthaft gegen Lernen aus, von den Gegnern dieses Begriffs hört man allerdings, dass die Forderung nach lebenslangem Lernen wie eine „lebenslängliche Strafe“ empfunden wird. Auch die vermeintliche Fokussierung des Lernens auf den rein ökonomischen Nutzen ist umstritten. Zwei durchaus nachvollziehbare Argumente, schließlich hat jeder von uns schon die Erfahrung gemacht, dass einem ohne Druck aber mit einer ordentlichen Portion intrinsischer Motivation alles wesentlich leichter von der Hand geht.

Durch Veränderung der Lebensumstände oder wechselnde Anforderungen im Berufsleben lernt man später im Leben automatisch dazu,

wenn man offen ist dafür. Man lernt bspw. richtig guten Wein zu machen oder zumindest, ihn bestmöglich an den Mann zu bringen. Man wird möglicherweise zum guten Ehepartner, zum verantwortungsvollen Elternteil oder zum Profi im Fallschirmspringen, Papierfalten oder auch Kaninchenzüchten. Die Möglichkeiten zu lernen und sich weiterzuentwickeln sind schier unendlich. Fachliteratur, Seminare oder auch ein Fernstudium können dem Wissenserwerb dienen. Am meisten lernt man von Menschen im eigenen Umfeld. Das Von-anderen-Lernen hat zudem den Vorteil, dass es nicht im stillen Kämmerlein geschieht. Also fühlt es sich sehr viel weniger wie das Lernen an, das man noch aus dem Studium kennt.

Um überhaupt von anderen lernen zu können, muss man zunächst mit ihnen in Kontakt kommen. Das kann im Weinberg passieren, im Büro oder aber in einem Verein.

Der BDO ist so ein Verein. Über Altersklassen und Postleitzahlengebiete hinweg bringt er Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten zusammen. Sie alle eint, die Leidenschaft für Wein und der Wunsch, sich auszutauschen. Der BDO fördert diesen Austausch mit regelmäßigen Treffen in seinen Gebietskreisen, mit seiner jährlichen Fachtagung und künftig verstärkt mit Weiterbildungsangeboten. Diese werden aktuell weiter ausgebaut, wie etwa



durch eine Kooperation mit dem Geisenheimer Institut für Weiterbildung oder durch Online-Seminare, die u.a. das DLR Mosel künftig anbieten wird. Weitere Hochschulen und Institutionen werden sich sicher mit eigenen Angeboten anschließen, sodass dem lebenslangen Lernen der BDO-Mitglieder nichts im Wege steht. Ob das dann aus beruflichen Gründen geschieht oder einfach, um den eigenen Horizont zu erweitern, ist zweitrangig. Wichtig ist nur: Lernen Sie nie aus!

*Ihr Holger Klein
Beirat Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*

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 jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

1. Content-Manager (m/w/d)

Weinvermarktung

Wein & Vinos GmbH, Berlin

Filialleiter/in im Weinfachhandel

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Wiesbaden

Mitarbeiter zur Unterstützung

des Betriebsleiters (m/w/d)

Weingut Wilhelm Laubenstein, Nahe

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



BDO 4.0 - Wir stellen unseren Verband neu auf

Der Bund Deutscher Oenologen will auf der nächsten Mitgliederversammlung entscheidende Weichen für die Zukunft des Verbandes stellen.



„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit!“, dieses vielen Quellen zugeschriebene Zitat beschreibt im Moment sehr gut die Phase, in der sich unser Berufsverband befindet. Denn die satzungsrechtliche Struktur des BDO bildet eher die Ausbildungssituation der 1980er Jahre ab, anstatt die aktuellen Rahmenbedingungen der weinwirtschaftlichen Hochschulausbildung in Deutschland.

Aus diesem Grund hat sich BDO-Präsident Erik Schweickert des Themas einer grundlegenden Satzungsänderung angenommen und für die kommende Mitgliederversammlung ein umfangreiches Diskussionspapier zu notwendigen strukturellen Reformen erarbeitet, das auf der Website www.oenologen.com einzusehen ist.

Der BDO-Vorstand sieht den Verband als „Bund aller Oenologen in Deutschland, die eine Hochschulausbildung genossen haben“ und seine Aufgabe in erster Linie in Weiterbildung und Networking sowie der Mitarbeit in anderen Verbänden.

Um auch tatsächlich ein Bund „aller Oenologen“ sein zu können und die genannten Aufgaben erfüllen zu können, bedarf es nun mehreren Maßnahmen, die auf der nächsten Mitgliederversammlung am 4. Dezember 2019 im Rahmen einer Satzungsänderung beschlossen werden könnten. Die wesentliche Neuerung soll dabei sein, dass der BDO künftig mit wenigen Ausnahmen nur noch die Alumniverbände der verschiedenen Standorte als direkte Mitglieder hat. Somit ist klargestellt, dass der BDO zum einen keine Konkurrenz zu den Alumniverbänden der einzelnen Standorte darstellt. Und zum anderen, dass – wie seit vielen Jahrzehnten z.B. in Geisenheim eigentlich faktisch erarbeitet, die Mehrzahl der Absolventinnen und Absolventen direkt in den Ehemaligenverband des jeweiligen Standorts eintreten und somit automatisch Mitglied im Bund Deutscher Oenologen werden und darüber auch automatisch indirekt im Internationalen Oenologenverband UIOE repräsentiert sind. Faktisch ändert sich somit für das einzelne Mitglied nichts, es wird lediglich die IST-Situation auch satzungsrechtlich abgebildet, so dass die BDO-Mitglieder über die Alumniverbände repräsentiert werden.

Ferner werden in Anbetracht der veränderten Rahmenbedingungen drei Ziele verfolgt:

- 1.) Trennung der einseitigen strukturell-rechtlichen Verflechtungen zwischen BDO und VEG-Alumni bei gleichzeitig weiterhin enger Bindung an die Hochschule Geisenheim
- 2.) Aufbau eines Weiterbildungsangebots für alle BDO-Mitglieder
- 3.) Schaffung von Anreizen, damit sich an den anderen Standorten mit oenologischer Hochschulausbildung mehr Studierende und Absolventen im BDO engagieren.

ad 1): Bisher ist der BDO-Präsident laut Satzung auch gleichzeitig VEG-Vizepräsident. Vice versa ist der VEG-Präsident automatisch BDO-Vizepräsident. Eine Auflösung dieser Verflechtung sorgt für klare Verhältnisse, vermeidet Interessenkonflikte und stellt klar, dass der BDO keine zweite Geisenheimer Ehemaligenvereinigung ist. Gleichwohl bleibt eine enge Bindung zur Hochschule Geisenheim und der VEG bestehen, da derzeit 94 Prozent aller BDO-Mitglieder sich aus der VEG-Geisenheim Alumni Association e.V. rekrutieren und damit auch der Großteil der Finanzierung des BDO gesichert wird.

ad 2): Die beruflichen Anforderungen an die BDO-Mitglieder wandeln sich rasant. Berufliche Fortbildung ist auch für Oenologen ein Muss. Aber nicht jeder, der in Hessen studiert, lebt und arbeitet danach auch in Hessen. Genauso wenig, wie die Studenten in der Pfalz oder in Württemberg in der Zukunft nur in diesen Anbaugebieten tätig sein werden. Heutzutage studiert man wie selbstverständlich in Geisenheim, lebt und arbeitet aber nach seinem Studium in der Pfalz. Oder man studiert in Heilbronn und ist danach beruflich in der Rhein-Main-Region tätig. Und auch das Tätigkeitsgebiet der Neustädter Absolventen kann genauso in Baden-Württemberg liegen.

In Zeiten, in denen man beruflich wie familiär voll eingespannt ist, überlegt man es sich dann zweimal, ob man für eine abendliche Fortbildung weite Strecken auf sich nimmt. Oder als Neustädter Absolvent der in Oestrich-Winkel arbeitet lieber eine Abendfortbildung in Geisenheim besucht, auch wenn man dort nicht studiert hat. Genauso wie ein Geisenheimer

oder Heilbronner Absolvent aus Landau eine abendliche Fortbildung in Neustadt besuchen möchte, ohne dass das seine oder ihre Hochschule war.

Wir als BDO möchten, dass in Zeiten beruflicher Mobilität unsere Mitglieder Fortbildungsangebote an allen Standorten mit speziellen Angeboten wahrnehmen können. Denn immerhin ist der BDO die einzig verbleibende Klammer zwischen den geografisch weit auseinanderliegenden Hochschulstandorten.

Da ein solches Angebot auf hohem Niveau nicht auf ehrenamtlicher Basis zu stemmen ist, muss die Weiterbildung institutionalisiert werden. Dazu werden wir mehrere Optionen prüfen, inwieweit wir noch engere Kooperationen mit den existierenden Trägern der beruflichen Weiterbildung eingehen können. Beispielsweise bieten das Geisenheimer Institut für Weiterbildung (GIW) und einige rheinland-pfälzische DLRs, bzw. der Weincampus Neustadt, erste gemeinsame zertifizierte Kurse zur beruflichen Weiterbildung an.

ad 3): Den veränderten Strukturen muss auch die Zusammensetzung des Vorstands angepasst werden. Dazu werden zwei Abteilungen geschaffen. Dadurch erhalten die kleineren Standorte mehr Gewicht, ohne jedoch die aktuelle Mehrheit der VEG-Mitglieder (derzeit 94 Prozent der Mitglieder) ad absurdum zu führen.

Abteilung 1: „Kurfürsten-Regelung“: Unabhängig von Wahlen soll im Vorstand jeweils ein Sitz für jeden Hochschul-Standort zur Vertretung seiner Interessen reserviert werden.

Abteilung 2: Hier sollen die Stimmgewichte nach den durch die Alumniverbände repräsentierten BDO-Mitgliedern verteilt werden.

Der Vorstand wird in den nächsten Wochen intensiv über die vom Präsidenten vorgelegten Reformvorschläge beraten. Die für die Mitgliederversammlung geplanten Satzungsänderungsanträge werden rechtzeitig im Wortlaut bekanntgeben, so dass jedes Mitglied die Möglichkeit hat, sich ausführlich damit zu beschäftigen und ggf. eigene Änderungsanträge einzureichen. Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung an diesem ergebnisoffenen Prozess.

Der Vorstand des BDO

Blütenbunte Begrünung

Ein Forschungsprojekt an der Hochschule Geisenheim untersucht, wie Steillagenweinberge effizient und naturschutzgerecht begrünt werden können.



Ein Forschungsprojekt der Hochschule Geisenheim gibt Aufschluss darüber, wie neu angelegte Querterrassenweinberge effizient und dabei naturschutzgerecht begrünt werden können. Ziel ist eine Begrünung der Böschungen, die Erosion verhindert und artenreiche Lebensräume bietet. 2018 wurden verschiedene Saatmischungen mit unterschiedlichen Techniken auf die kahlen Böschungen von neu geschobenen Terrassenweinbergen im Mittelrheintal aufgebracht. Nun sorgen die ersten Ergebnisse für Aufmerksamkeit bei Winzern und Besuchern im Mittelrheintal.

Die Doktorandin Vera Wersbeckmann der Hochschule Geisenheim freut sich, dass immer wieder Wanderer vor ihrem Versuchsweinberg am Höllenberg in Assmannshausen stehen bleiben und die Kamera hervorholen. Das Motiv: Eine üppige Blütenpracht aus blauen, gelben, weißen und roten Tupfen inklusive einer großen Zahl an Hummeln, Bienen und Schmet-

terlingen. Auch wenn die Studie erst in drei Jahren abschließend ausgewertet wird, ist der Erfolg der Begrünung schon jetzt deutlich sichtbar. Projektleiterin Ilona Leyer, Professorin am Institut für angewandte Ökologie der Hochschule Geisenheim: „Nach der Einsaat letztes Jahr kam die große Trockenheit und dann im Juni ein extremes Starkregenereignis. Wir hatten Sorge, dass die Ansaat zusammen mit dem Boden der steilen Böschungen runtergespült würde. Doch allen Widrigkeiten zum Trotz waren letzten Sommer deutlich die Rosetten der aufgelaufenen Stauden erkennbar und auch die Erosion war im Vergleich zu in Falllinie gepflanzten Jungfeldern gering. Dies lässt erwarten, dass Terrassenweinberge bei den zu erwartenden Klimaveränderungen gut aufgestellt sind“.

Im Rahmen des Forschungs- und Umsetzungsprojektes „Bio-QuiS“, gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt, werden die begrüneten Querterrassenweinberge von drei Wein-

gütern als Praxispartner bewirtschaftet. Die hessischen Staatsweingüter, das Weingut Laquai in Lorch und das Weingut Ratzberger in Bacharach zeigen sich von der neuen Blütenpracht in ihren Weinbergen begeistert. Bei diesem Projekt geht es aber nicht nur um die biologische Vielfalt. Mitprojektleiter Manfred Stoll, Professor am Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau der Hochschule, weist auf andere offene Fragen hin: „Die im Vergleich zur Anlage in Falllinie veränderte Zeilenorientierung in Terrassenweinbergen zieht Veränderungen des Mikroklimas nach sich. Was dies für Inhaltsstoffe und das Aroma der Beeren, aber auch für die Rebengesundheit bedeutet, sind Aspekte, die Mitarbeiter Timo Strack in seiner Doktorarbeit untersucht“.

Weitere Themen des Projektes, das auf drei Jahre angelegt ist, betreffen u.a. die Fördermöglichkeiten für die Anlage von Querterrassenweinbergen und die Böschungspflege. So-

zio-ökonomische Fragestellungen sind ebenfalls ein Thema. Schließlich muss der Weinbau wirtschaftlich tragfähig sein, damit Winzer auch zukünftig Steillagen bewirtschaften werden. Die wissenschaftlichen Ergebnisse, die praktischen Erfahrungen der Praxispartner und daraus ableitbare Handlungsempfehlungen werden Ende nächsten Jahres auf einer Abschlussveranstaltung und in einem Leitfaden für die Akteure in Weinbau, Naturschutz und Politik zusammengefasst.

Kontakt an der Hochschule Geisenheim:

Prof. Dr. Ilona Leyer, Institut für angewandte Ökologie
ilona.leyer@hs-gm.de

Prof. Dr. Manfred Stoll, Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau
manfred.stoll@hs-gm.de

Weitere Informationen finden Sie unter: www.BioQuiS.de



Die blütenreiche Begrünung der Querterrassen freut nicht nur die Bienen, auch Spaziergänger bleiben regelmäßig vor dem Blütenmeer stehen

Exkursion nach Georgien

Vom 9. bis 16. Juni 2019 waren die Heilbronner Studierenden des Studiengangs Internationales Weinmanagement zur Exkursion in Georgien.



HOCHSCHULE HEILBRONN

Am Pfingstsonntag flogen 28 Studierende des Internationalen Weinmanagements mit Ruth Fleuchaus und Michael Pleitgen gemeinsam nach Tiflis. Eine Woche lang lernten sie die georgische Weinwirtschaft kennen und konnten in den verschiedenen Betrieben sehr aufschlussreiche Einblicke gewinnen. Schwerpunkte der Reise waren die Region rund um Tiflis und das große Anbaugebiet Kachetien. Dabei ist vor allem hervorzuheben, dass die georgischen Weingüter großen Wert auf Tradition legen und viele Weine in Tonamphoren, den sogenannten Qvevris, ausbauen. Diese Art des Weinmachens macht georgischen Wein einzigartig.

Prof. Dr. Ruth Fleuchaus



Studierende des Internationalen Weinmanagements



Qvevris – die klassischen Ton-Amphoren

Hefe im Weltall

Erste Ergebnisse beim Projekt „Hefe im Weltall“ am Weincampus Neustadt



WEINCAMPUS NEUSTADT

Zwei Monate nach dem Flug einer Forschungsrakete mit Hefeproben ins All liegen erste Ergebnisse der Wissenschaftler vor. „Die ersten Untersuchungen zeigen keine Unterschiede in der Reproduktionsquote der Hefestämme bei optimalem Nährmedium“, sagte Mikrobiologin Friederike Rex vom Weincampus. „Das bedeutet als erstes Ergebnis, dass die Hefen den Flug ins All gut überstanden haben und prinzipiell zur Versorgung von Menschen im All mit Vitamin B12 genutzt werden können.“ Und auch die sensorischen Ergebnisse unterstützen diese Aussage. Am Tag der offenen Tür des Weincampus am 1. September konnten die meisten Probanden keinen Unterschied bei den drei angebotenen Proben herauschmecken.

Ziel des Projekts ist es herauszufinden, ob Hefe in der Schwerelosigkeit die Nährstoffgruppe (Cobalamine) bilden kann. Auf der Erde nehmen wir es zusammen mit Fleisch und Nüssen auf, aber bei längeren Aufenthalten im All sind Alternativen nötig. Cobalamine sind wichtig für die Zellteilung und Blutbildung sowie die Funktion des Nervensystems. Ein Mangel könnte bei Raumfahrern zu Erkrankungen im Blutbild und dem zentralen Nervensystem bis hin zum Tod führen. Die zwölf Meter lange und mehr als zwei-

einhalb Tonnen schwere Höhenforschungsrakete ATEK / MAPHEUS 8 vom Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) mit den Hefeproben war in den Morgenstunden am 13. Juni von Kiruna (Schweden) aus in den Weltraum geflogen. Mit dem Versand der getesteten Proben vom DLR in Köln zurück nach Neustadt hatten die Experten um den Gravitationsbiologen Dr. Jens Hauslage einen Verzug von zwei Wochen, da die Sendung gekühlt erfolgen musste und eine Hitzewelle abgewartet wurde. „Wir haben die Stämme dann in unsere Kyrosammlung aufgenommen - also aufbereitet und bei mi-



Die Hefeprobe flog am 13. Juni mit der Rakete „Mapheus 8“ ins All

nus 80 Grad Celsius eingelagert“, teilte die Mikrobiologin Dr. Rex mit. „Wir haben die Stämme gleichzeitig weiter vermehrt, damit hat das Landauer Bier Projekt bereits Bier im Versuchsmaßstab gebraut und wir Traubenmost für Versuchswein angeimpft.“

Mit dem Versuchswein und -bier soll untersucht werden, ob die Hefe aus dem All im Vergleich zu Referenzproben Unterschiede im Stoffwechsel aufweisen. „Das ist ein preiswerter, praktischer und schneller Indikator - wenn wir Unterschiede im Geschmacksbild oder Geruch bekommen, deutet das auf eine mögliche Veränderung in der Hefe hin“ erklärt Dominik Rödel (BierProjekt) den Test.

Zusätzlich zur Auswertung der Sensoriktests stehen noch die Ergebnisse der genetischen Analyse, der Analyse des Cobalamin-Gehaltes und der Tests der Nährmedium-Akzeptanz aus. „Wir prüfen, ob die Hefestämme evtl. einzelne Zucker nun besser oder schlechter annehmen als die Referenzstämme.“ Zusammenfassend sind die bisherigen Ergebnisse aber positiv, „immerhin sind die schlimmsten Befürchtungen, dass die Hefe nicht mehr vermehrungsfähig ist, ausgeblieben“, so Rex.

Stefanie Zuehlsdorff-Hottel

Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Referentin für Alumni und Fundraising an der Hochschule Geisenheim, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland

Oenologen im Profil

Jörg Wendel
Abschlussjahr: 2011
Studiengang: Weinbau und Oenologie
M. Sc.: 2013 (Euromaster Vinifera Viticulture and Enology)

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

Das war 2011, das Thema meiner Bachelor Thesis war:
„Alternative Ausbauvarianten bei der Rebsorte Riesling - Vergleichende Untersuchungen zur Lagerfähigkeit, Extraktionsdynamik und sensorischer Akzeptanz der Jahrgänge 2007 und 2009“

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ich hatte jeweils ein halbes Jahr im Weingut Heitlinger und im Schloss Vollrads ein Praktikum gemacht.

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

Nach meinem Studium war ich zunächst als Außenbetriebsleiter tätig, bevor mich mein Vater bat, das familiäre Erbe anzutreten und ihm in seine Steuerberatungskanzlei zu folgen. Auf der einen Seite fiel mir dies schwer, da Wein meine große Leidenschaft ist. Auf der anderen Seite sah ich die Gelegenheit, beide Felder miteinander zu verbinden und mich auf das komplexe Thema der steuerlichen Beratung von Weingütern zu konzentrieren.

Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Ich glaube die allgemeine Komplexität des Arbeitsfeldes und der steti-ge Wandel der Steuergesetze und die Digitalisierung sind die größten Herausforderungen, die Steuerberater aktuell haben.

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

Abseits der Vorlesungssaales ist mir besonders der Austausch mit den Kommilitonen in Erinnerung geblieben. Wenn man sich einfach zusammensetzt und stundenlang über eigene Pläne oder Philosophien des Weinmachens und der zukünftigen Vorhaben spricht. So etwas ist unbezahlbar.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Wein ist wie ein lebender Organismus. Egal wie er gemacht ist, man kann seine Machart erkennen, im besten Falle auch seine Herkunft. So ist Wein menschlicher und emotionaler als viele andere Dinge. Für diese Menschlichkeit benötigt man Leidenschaft und Zielstrebigkeit.



Jörg Wendel

Ihre Vision für die Weinbranche?

Die aktuelle Generation wird einen noch viel stärkeren Wandel vollziehen (müssen), als es schon die Generationen zuvor getan haben. Hier nenne ich nur ein paar Stichworte: Digitalisierung in und um den Weinbau herum, massive Zunahme am Verständnis und dem Willen von Nachhaltigkeit in der Bevölkerung, schnellere Anpassungsbedürftigkeit an den Nachfragewandel.

Ihre Empfehlungen an die Studierenden in der Wein- und Getränkebranche?

So lange ihr eure Ziele nicht aus dem Blick verliert, habt viel Genuss und Erlebnisse.

Genießt einfach die Zeit, die ihr hier habt, denn das Leben als Geisenheimer Student muss erlebt werden!

Tut was ihr tut mit Leidenschaft, Fleiß, Engagement und Ehrgeiz und es wird mit Sicherheit belohnt werden.

Studieren in Geisenheim bedeutet für mich, ...

... auf der schönen Seite des Lebens zu sein.

*Kontakt: Jörg Wendel, M. Sc., Steuerberater und Partner bei Wendel & Wendel Steuerberater Partnerschaftsgesellschaft, Sinsheim
email: wendel@wendel-stb.de
website: www.wendel-stb.de*

Hack, Magdalena

*Ref.: Annette Reineke -
Joachim Schmid*

Eignung verschiedener Rebsorten als Wirt für die Entwicklung der Kirschessigfliege *Drosophila suzukii*

Die seit 2014 flächendeckend in Deutschland auftretende Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* hält seit ihrer Einschleppung viele Forschungsanstalten, Institute, Obstbauern und auch Winzer in Atem. Die besondere Fähigkeit der Fliege, gesunde reife Früchte noch im Bestand mit ihrem gezackten Legestachel zu verletzen, um ihre Eier unter die Haut der Früchte zu legen, führte bereits zu enormen Ertragseinbußen im Obst- und Weinbau.

Aus diesem Grund ist es sehr wichtig, dass in Zukunft wirkungsvolle Bekämpfungsstrategien und Ansätze zur Befallsvermeidung entwickelt werden. Dazu ist es nötig, die Biologie und die Lebensbedingungen der Fliege genau zu erforschen, sowie den vollständigen Lebenszyklus sowie die Parameter der Wirtspflanzenwahl der Kirschessigfliege genauer zu ergründen. Aufgründessen befasst sich diese Bachelorthesis im ersten Teil mit dem allgemeinen aktuellen Stand der Literatur zur Kirschessigfliege *D. suzukii* und im zweiten Teil mit einem Laborversuch, der am Institut für Phytomedizin der Hochschule Geisenheim durchgeführt wurden. Der Laborversuch sollte einerseits die Frage beantworten, ob bestimmte Rebsorten als Wirt bevorzugt befallen werden und zum anderen beleuchten, ob eine Entwicklung der Eier zum adulten Tier in den verschiedenen Rebsorten gleichermaßen abläuft oder ob es hier Unterschiede gibt. Betrachtet wurden Trauben der

Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling, Spätburgunder und Accent.

Aus Beeren der jeweiligen Rebsorten wurden Agarmedien hergestellt, um unter standardisierten Laborbedingungen herauszufinden, welche Rebsorte als Eiablagemedium für die Kirschessigfliege besonders attraktiv ist. Die Eiablagemedien wurden den Fliegen für 48h zur Verfügung gestellt, um danach eine Bonitur der Anzahl abgelegter Eier durchzuführen. 28 Tage nach Versuchsbeginn wurden zudem die Anzahl der entwickelten adulten Tiere, die aus den Eiern geschlüpft sind, erfasst.



Foto: Romy Light

Kliemann, Felix

*Ref.: Gergely Szolnoki -
Simone Loose*

Qualitative Analyse von Tourismuskonzepten ausgewählter Weingüter der Region Saale-Unstrut

Ziel dieser Bachelorarbeit ist es, eine Analyse zur Ist-Situation des Weintourismus im Weinanbaugebiet Saale-Unstrut zu erstellen. Als Datenmaterial wurden 15 Experteninterviews genutzt, welche auf einem Leitfaden beruhen und ausschließlich mit Erzeugerbetrieben der Region geführt wurden. Die umfangreiche Auswertung des Datenmaterials mit Hilfe der Methodik einer qualitativen Inhaltsanalyse erbrachte entsprechende Ergebnisse. Tourismus hat für die Winzer der Region Saale-Unstrut und für die Region selbst einen großen Stellenwert eingenommen. Die Region gewinnt an Popularität. Steigende Besucherzahlen, Buchungen und Übernachtungen aus dem In- und Ausland belegen das. Je nach Saison, Lage, den örtlichen Gegebenheiten und lokalen Eigenheiten profitieren die befragten Weingüter in verschiedenen Ausprägungen allesamt vom Tourismus. Daher sollte er weiterhin fokussiert, integriert und optimiert werden. Jeder Betrieb hat seine ganz individuelle

Breite und Vielfalt im touristischen Angebot manifestiert, um mit seinen Gegebenheiten den größten Profit vom Tourismus zu erwirtschaften. Außerdem ist zu konstatieren, dass Betriebe mit einem breit gefächerten Angebot in der Regel auch gleichzeitig erfolgreicher im Sinne des Weintourismus sind. Wer diesen Aufwand betreiben möchte, muss sich der damit verbundenen Arbeit bewusst sein, über ausreichende Kapazitäten verfügen und zu den notwendigen Ressourcen Zugang besitzen. Ein Ausbau dieser Kapazitäten und ausreichende Ressourcen, gelten als eines der Ziele für die Zukunft. Innovative Konzepte, schnelle Reaktion auf die Nachfrage und kreative Lösungen von Problemen gilt es als erfolgreiches Weingut umzusetzen. Angebotskombinationen mit Dienstleistern im Aktiv-Bereich gilt es zu fördern um dem wachsenden Markt an aktiven Tagestouristen gerecht zu werden. Der Tourist von heute möchte jeden Tag etwas Neues erleben und das ganze Jahr unterhalten werden. Daher scheint in Hinblick auf die Saisonalität des Tourismus ein weiteres Angebot in der kalten Jahreszeit unausweichlich. Tendenziell kann gesagt werden, die Region befindet sich auf einem guten Weg touristisch immer mehr an Attraktivität zu gewinnen und das vorhandene Potential zugänglicher zu machen. Urlaub im eigenen Land nimmt zu. Die Weinregion Saale-Unstrut muss mit der Tourismusbranche engere Schnittpunkte bilden. Aus Kombinationsangeboten der verschiedenen Dienstleister und der Weinbaubranche müssen aufeinander abgestimmte, neue touristische Formate entwickelt werden. Diese müssen zum einen kreativ sein, zum anderen flexibel und wandelbar. Auch im Hinblick auf die Kommunikation nach außen ist das Bündeln der Kräfte unterschiedlicher Branchen, Verbände und Institutionen von großer Notwendigkeit. Dadurch kann der Bekanntheitsgrad nachhaltig erhöht werden. Die Weingüter müssen in Zukunft ihr touristisches Angebot weiter ausbauen, wandeln und immer wieder modifizieren. Stillstand ist schlecht. Im gleichen Atemzug müssen in der Region die notwendigen Kapazitäten und Ressourcen geschaffen werden um ein gesundes Wachstum überhaupt zu ermöglichen. Nur dann können alle vom Tourismus profitieren.

Die perfekte Farbe für modernen Rosé!

Erbslöh weiß, wie 's geht.

**Herbst-Hotline
06722 708-0**



Trenolin® Rosé DF **NEU**

Pressenzym für verringerte
Farbextraktion

