



DER OENOLOGE

48. Jahrgang | 11/2020

EDITORIAL

Risiken und Nebenwirkungen

82

BDO INTERN

Mitgliederversammlung

84

AUS DEN HOCHSCHULEN

Wiedereröffnung der Mensa

85



Foto: Kai-Heinz Tappe

Editorial

Risiken und Nebenwirkungen

Liebe Leserinnen und Leser,

eigentlich hatte ich mir geschworen nichts über Corona bzw. Covid-19 schreiben zu wollen. In den letzten Monaten ist dieses Thema ja dominant genug in unseren Medien und unserem Alltag. Aber die im Moment hochschnellenden Infektionszahlen geben doch Anlass zu einer gewissen Besorgnis.

Einen zweiten, totalen Lockdown wie im Frühjahr, im Unterschied zu lokalen Lockdowns, braucht es nicht. Wir sollten dies und die damit verbundenen Folgen für unsere Gesellschaft möglichst vermeiden.

Aber auch ohne einen weiteren Lockdown hat sich bereits vieles verändert. Wichtige Messen für die (Getränke-)Branche, wie die ProWein in Düsseldorf, fielen aus oder finden nicht als Messen sondern in Teilen als Online-Formate statt, wie die BrauBeviale in Nürnberg.

Online-Formate ist das Stichwort. Vielleicht einer der positiven Effekte ist die bis zum Frühjahr dieses Jahres nicht erahnte Nutzung dieser Formate in unserem alltäglichen Leben. (Dienst-)Besprechungen, Tagungen, Messen, Verhandlungen, die Lehre an den Hochschulen finden zu großen Teilen nur noch in diesen Formaten statt. Mit allen damit verbundenen Vor- und Nachteilen! Man muss nicht

mehr jedes Mal lange Anfahrten tätigen, man kann aus dem eigenen Büro und sogar aus den eigenen vier Wänden – im Homeoffice – agieren. Daraus ergibt sich schon ein erheblicher Zeitgewinn. Wenn's nicht so wichtig oder langweilig ist, können bei abgeschaltetem Bildschirm sogar noch andere nützlichere Dinge erledigt werden...

Aber Hand aufs Herz: geht uns dabei nicht auch eine Menge Qualität verloren? Angefangen damit, dass unsere Studierenden acht bis neun Stunden täglich am Rechner Online-Vorlesungen verfolgen müssen. Für uns, als Dozierende, sind oft schon 90 Minuten Vorlesung vor einem leeren Bildschirm haltend schlimm. Da sitzen unsere Studierenden zuhause und starren auf den Bildschirm, wo ist das Studentenleben? Wo ist der Austausch mit den anderen Studierenden? Neben den höheren Semestern tun mir insbesondere unsere Erstsemester leid, die ja noch nie erfahren haben, was es heißt zu studieren und die auch dringend soziale Kontakte in ihrem studentischen Umfeld knüpfen müssten.

Und wie ist es mit uns im Berufsleben? On-



Foto: Hochschule Geisenheim

line-Meetings und -Tagungen ist schon was Positives abzugewinnen, aber wo bleibt da das kurze informelle Gespräch außerhalb der Tagesordnung, das Netzwerken? Da kommt uns schon einiges abhanden! Ich hoffe, dass unsere diesjährige 63. BDO-Fachtagung, die online stattfindet, trotzdem für Sie interessant sein wird. Wissenschaftliche Doppelpacks werden mit unterschiedlichen Themen die Vernetzung der am Wein forschenden Standorte darstellen. Des Weiteren wollen wir ein durch Corona leider etwas in den Hintergrund geratenes Thema mit interessanten Persönlichkeiten diskutieren: „Der Winzer als Prügelknabe?“ Und auch das ist online möglich: Wir wollen die Tagung mit einer fachlichen Weinprobe beenden, zu der Sie dann alle zu verkostenden Weine bei sich – im Homeoffice – haben.

Ich freue mich darauf, Sie auf der BDO-Tagung online am 23. November 2020 begrüßen zu dürfen.

Bleiben Sie gesund und uns wohlgesonnen

Ihr Christian von Wallbrunn

Karriereplattform

Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Önologen 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:

- **Sales representative for wine [all over Germany] (m/w/d)**
ddwine.de

- **Betriebsleiter Außenbetrieb und Kellerei (m/w/d),**
Weingut Schloss Neuweier GmbH & Co.KG, Baden
- **Gebietsmanager (m/w/d) Fachhandel/Gastro**
Noeller & Wendler Handelsagentur, Saarland

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Termine

09.11.2020

OenoBIO Conference

Zeit: 09:00 – 16:30 Uhr

Programm und Anmeldung:

www.oenobio-project.eu

26.11.2020

BDO-Web-Seminar

„Änderungen des International Featured Standards (IFS) durch die neue Version des IFS Food 7“

18:00 – 20:00 Uhr

Programm und Anmeldung:

www.veranstaltungen.hs-geisenheim.de

63. BDO-FACHTAGUNG

„BDO hoch ZWEI“

23. November 2020, Online

Moderation: Rolf Stocké, Vizepräsident BDO

PROGRAMM

14:00 Uhr	BEGRÜSSUNG UND ERÖFFNUNG DER 63. BDO-FACHTAGUNG Prof. Dr. Erik Schweickert Präsident BDO	Dr. Günther Hoos Direktor DLR Rheinpfalz
WISSENSCHAFTLICHE DOPPELPAKETS: FORSCHUNGSSTANDORTE VERNETZT (TANDEMS)		
14:15–14:45 Uhr	FOREVER YOUNG? EINFLUSS DES ALTERS AUF DIE ANPASSUNG DER REBEN UND DAS AROMA DER WEINE Prof. Dr. Ulrich Fischer DLR Rheinpfalz	Prof. Dr. Manfred Stoll Hochschule Geisenheim University
14:50–15:20 Uhr	OENOLOGIE HEUTE UND HERAUSFORDERUNGEN IN DER ZUKUNFT Prof. Dr. Dominik Durner Weincampus Neustadt	Dr. Christian von Wallbrunn Hochschule Geisenheim University
15:25–15:55 Uhr	WEINKONSUM UNTER COVID 19 Prof. Dr. Ruth Fleuchaus Hochschule Heilbronn	Prof. Dr. Simone Loose Hochschule Geisenheim University
16:00–16:30 Uhr	Pause	
PODIUMSDISKUSSION		
16:30–17:30 Uhr	DER WINZER ALS PRÜGELKNABE? Weinbau im Spannungsfeld zwischen Glyphosat-Diskussion, Düngeverordnung und Förderung der Biodiversität • Jan Ruzycski, Winzer • Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Hochschule Geisenheim University • Peter Wohlfarth, Geschäftsführer Badischer Weinbauverband • Oswald Walg, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück • Andreas Hattemer, Vorsitzender Ecovin e. V. Moderation: Holger Klein	
FACHLICHE WENPROBE		
17:40–18:50 Uhr	QUALITÄT HOCH 2 – ERFOLGREICHE WEINE HEUTE UND MORGEN • Erfolgreiche Weine aus Piwi-Rebsorten (Weingut Wörthmann, Württemberg / Dr. Pascal Wegmann-Herr, DLR Rheinpfalz) • Erfolgreiche Weiße Burgunderstile (Anna Diesling, Weingut Kiefer; Baden / Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz) • Erfolgreiche Rotweine aus internationalen Rebsorten (Weingut Zeter, Pfalz / Prof. Dr. Dominik Durner, Weincampus Neustadt) • Erfolgreiche Orangeweine (Christian u. Stefan Braunewell, Weingut Braunewell; Rheinhessen / Felix Baumann, LWG Veitshöchheim)	
19:00 Uhr	Ende	



Anmeldung:
www.oenologen.com/jahrestagung



Teilnahmegebühren	Regulär	BDO-Mitglied
Tagung (online)	25,00 €	10,00 €
Weinprobe	20,00 €	20,00 €

Die Auswirkungen von Covid-19 auf die Wein- und Getränkebranche – Schwerpunkt Hygiene

Am 27. August 2020 fand dieses dritte Web-Seminar des Bundes Deutscher Oenologen (BDO) mit Begleitung von Fachkollegen und ebenfalls mit juristischer Unterstützung statt.



Das Seminar beschäftigte sich vorwiegend mit den Auswirkungen der Pandemie auf die innerbetrieblichen Abläufe, die der Moderator, Michael Ludwig, Beiratsvorsitzender Getränketechnologie des BDO, mit seinen zugeschalteten Gästen diskutieren durfte. Da in den meisten verarbeitenden Betrieben der Fruchtsaftbranche und der Weinbranche der Herbst und damit die Verarbeitungen kurz vor der Türe stand, waren die Fragen rund um die Erfüllung der notwendigen Hygienemaßnahmen sehr groß. Denn nicht nur die betrieblichen Abläufe mussten organisatorisch angepasst werden, sondern es ergeben sich aus unterschiedlichen Gründen auch juristisch interessante Sachverhalte. Zunächst berichtete Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Instituts für Oenologie an der Hoch-

schule Geisenheim, von den schon gesammelten Herbstenerfahrungen der Kolleginnen und Kollegen in Australien. Der dort praktizierte hohe Grad der Automatisierung hat zwar den Ernteprozess erheblich erleichtert, dennoch mussten viele wichtige Anpassungen vorgenommen werden, um die Mitarbeitenden in den Betrieben vor Infektionen zu schützen. Auf den Infektionsschutz im Zusammenhang mit dem HACCP Konzept im Betrieb ging Dr. Maximilian Freund, ebenfalls vom Institut für Oenologie, noch im Detail ein. Je konkreter das HACCP Konzept schon in den Betrieben umgesetzt wird, umso einfacher ist die Adaption auf die aktuellen Gegebenheiten und vereinfacht die jetzigen Maßnahmen. Erfreulicherweise ergeben sich von Produktseite keinerlei Risiken für die Verbrau-

cherinnen und Verbraucher oder die Mitarbeitenden.

RA Dr. Carsten Oelrichs konnte in seinem Vortrag einige interessante Aspekte aus juristischer Sicht beitragen. Vor allem wies er auf die problematische Seite hinsichtlich Zuständigkeiten hin. Nicht immer sind regionale Entscheidungsträger auch wirklich zuständig, was bei betrieblichen Einschränkungen durch falsche Behörden oder anderer offizieller Stelle durchaus auch zu Entschädigung nach § 56 Abs. 1, im Infektionsschutzgesetz berechtigt. Die Rechte und Pflichten im Umgang mit Saisonarbeitkräften konnten hier ebenfalls umfangreich dargestellt werden. Die praktische Umsetzung hinsichtlich der Herbstvorbereitungen konnten zusammen mit Andreas Erz, Geschäftsführer Burkhardt Fruchtsäfte, besprochen

werden. Besonders im Lohnmostgeschäft, wo sehr viele einzelne Kunden zur Anlieferung ihrer Rohware den Betrieb anfahren, müssen entsprechende Konzepte für die Lenkung der Besucherströme zwischen Wiegestation und Abdestelle erarbeitet werden. Ebenso müssen Fremdzulieferer gezielt einzelne Bereiche des Betriebsgeländes erreichen, ohne sich und andere zu infizieren. Interessante Aspekte konnte Erz auch hinsichtlich der personellen Vorbereitungen unterschiedlicher Schichten im Kelterungsprozess erklären. Insgesamt war dies eine sehr informative Veranstaltung, die einen umfassenden Einblick in die notwendigen Vorbereitungen für die Keltersaison in Hinblick auf die aktuelle Covid-19 Situation geben konnte.

Michael Ludwig

EINLADUNG zur Mitgliederversammlung des BDO

Datum: 21. Dezember 2020 **Uhrzeit:** 18:00 Uhr **Ort:** Hochschule Geisenheim University

Tagesordnung

- | | |
|--|--|
| 1. Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung | 4. Satzungsänderung des BDO |
| 2. Bericht des Präsidenten | 5. Geschäfts- und Kassenbericht |
| 3. Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen | 6. Entlastung des Vorstandes |
| a. Hochschule Heilbronn | 7. Vorstandswahlen lt. Satzung |
| b. Weincampus Neustadt | 8. Weiterentwicklung des BDO zur Zukunftssicherung |
| c. Hochschule Geisenheim University | 9. Verschiedenes |
| d. Bericht der Gebietskreise | |

Anmeldung unter: www.oenologen.com

„Wie war der Herbst 2020?“

Das vierte Web-Seminar des Bundes Deutscher Oenologen am 22. Oktober drehte sich um den Jahrgang 2020 und über die Herausforderungen beim Ausbau der Jungweine.

Drei Experten aus drei Anbaugebieten – Achim Rosch (DLR Mosel), Johannes Burkert (LWG Veitshöchheim, Franken) und Simon Bachmann (LVVO Weinsberg, Württemberg) stellen zunächst die Besonderheiten im Jahresverlauf 2020 vom Austrieb bis zur Ernte hervor. Dabei wurden große Unterschiede zwischen den Anbaugebieten deutlich, die sich besonders im Ertrag zeigten. Aufgrund von Frostschäden, schlechten Blütebedingungen und großflächig auftretender Trockenheit lagen Franken und Württemberg bei der Erntemenge deutlich unter dem langjährigen Mittel, wohingegen Rosch für die Mosel Positiveres berichten konnte.

Im zweiten Themenbereich mit kellerwirtschaftlichem Schwerpunkt wurde deutlich, welche hohe Bedeutung inzwischen der Säuerung im deutschen Weinbau zukommt. In den Vorträgen aller drei Referenten war ersichtlich, dass der frühe Erntebeginn und die hohen Temperaturen bei der Ernte zu sehr geringen Säuregehalten im Most und im Jungwein geführt haben. Bei vielen Rebsorten bis hin zum Riesling war zur mikrobiologischen Stabilisierung der Moste und zur geschmacklichen Verbesserung der Jungweine eine Säuerung unumgänglich. Die Teilnehmer des Seminars konnten sich nach jedem Themenbereich mit eigenen Fragen aktiv an der Veranstaltung beteiligen und an die



Referenten wenden. Dabei wurden einige weitere Besonderheiten des Jahrgangs noch einmal herausgestellt und intensiver behandelt. So kommt laut Burkert dem Einsatz von Ascorbinsäure zur UTA-Vermeidung in Weinen aus Weinbergen im Trockenstress besondere Bedeutung zu. Rosch und Bachmann legten den Fokus auf die Eiweißstabilisierung, da in trockenen Jahren mit erhöhten Eiweißgehalten zu rechnen und eine Stabilitätskontrolle vor Abfüllung beim Jahrgang 2020 besonders wichtig sei.

Manuel Brixius

Weincampus Neustadt hat wieder eine Mensa

Pünktlich zum Vorlesungsbeginn des Wintersemesters wurde die Mensa am Weincampus Neustadt wieder eröffnet.

Die Studierenden am Weincampus waren seit Anfang des Jahres ohne Verpflegung. Die Römer sagten zwar, ein voller Bauch studiert nicht gern. „Die Erfahrung aus den letzten Monaten hat aber gezeigt, dass ein leerer Bauch noch weniger gern studiert“, begrüßt Prof. Dominik Durner, Studiengangsleiter des Dualen Bachelorstudiengangs Weinbau & Oenologie, die Wiedereröffnung.

Anders als in den vergangenen Jahren ist der Betreiber der neuen Mensa das Studierendenwerk Vorderpfalz. „Für uns als kleiner Hochschulstandort ist die Eröffnung und der Betrieb einer Mensa durch das Studierendenwerk Vorderpfalz eine kleine Sensation“, freut sich Durner.

Auch der Präsident der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen, Professor Dr. Peter Mudra, wertet die neue Partnerschaft sehr positiv: „Durch die im Sommer erteilte Bewilligung des deutsch-französischen Masters und die jüngst im Rahmen der Zielvereinbarungen für den Zeitraum 2021–2026 für den Weincampus zur Verfügung gestellten Finanzmittel, wurde in den letzten Wochen und Monaten erneut deutlich, dass der Weincam-



pus Neustadt auf Beständigkeit ausgelegt ist und sich stetig entwickelt. Dass wir hier nun endlich für die Studierenden, Lehrenden und die Mitarbeiterschaft vor Ort auch eine Mensa bereitstellen können, ist ein weiteres sichtbares Zeichen dafür. Darüber hinaus trägt die Mensa viel zum Campuscharakter des Weincampus und zum Wohlgefühl aller bei, die hier studieren und arbeiten.“

Neu ist im zukünftigen Mensabetrieb, dass es neben einem Fleisch- oder Fischgericht täglich auch ein vegetarisches oder veganes Gericht

geben wird. Auf Zusatzstoffe wird gänzlich verzichtet und beim Einkauf der Ware steht Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus. Alle Heißgetränke beispielsweise sind Fair-Trade-Produkte, Eier kommen ausschließlich aus Freilandhaltung und das Rindfleisch aus dem Odenwald. „Nachhaltigkeit wird bei uns großgeschrieben. Neben unserer nachhaltigen Einkaufsstrategie werden bei uns alle Heißgetränke in Mehrwegbechern ausgegeben. Von Einwegbechern haben wir uns bereits im vergangenen Jahr an allen Standorten verabschiedet“, erklärt Andreas Dubiel, der Leiter der Hochschulgastronomie des Studierendenwerks Vorderpfalz.

Dr. Hoos, der Direktor des Dienstleistungszentrums Rheinpfalz (DLR) verbindet mit der Eröffnung der Mensa eine Aufwertung des Campus in Neustadt: „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit dem Studierendenwerk, das künftig für unser leibliches Wohl auf dem Campus sorgen wird. Wir hoffen auf einen regen Zuspruch durch die Studierenden des Weincampus, durch die Schüler und Schülerinnen, die Bediensteten des DLR und zahlreiche Gäste.“

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

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

Shraddha V More

Abschlussjahr: 2017

Studiengang: Master in Viticulture & Enology
(Vinifera EuroMaster program)

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

I graduated from Hochschule Geisenheim University in the year 2017. My topic for my master thesis was "Influence of method of production, different yeast and ageing duration of the German sparkling wine on foam, bubble behaviour and its characteristics".

The aim was to analyse the quality of the bubble of different Sekts. Wine samples were supplied by famous producers like Schloss Vaux and Henkel. Fortunately I got to carry out my latter half of the thesis from University of Melbourne, Australia to work with the FizzyEye-Robot to get a better understanding of the bubble dynamic and its influence on the overall quality of sparkling wine.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

I have done my Bachelor in Biotechnology (B.Sc) of three years from India. Before I did the Foundation degree in Wine Production (Fd.Sc) of two years from Plumpton College, East Sussex from the United Kingdom.

In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute?

I have always worked in the wine industry and would like to keep that going. I have done few grunt works in the winery while I was studying in the UK along with an internship. It

continued when I got into the Masters. I have worked with different producers like Schloss Vaux and Raumland while I was studying in Germany and finishing my thesis. During the holidays I also helped my family winery when I was back in India.

Currently I work as an assistant winemaker for my family winery. I am also a vineyard consultant. As a viticulturist & winemaker my aim is to look over all the steps leading to a quality wine that reflects its essence in an elegant manner. There are many herds along the way while achieving this, such as unseasonal weather because of climate change, intruding of different pests with ever changing susceptibility of different varieties. Therefore climatic and man-made challenges are faced with focus and determination to change the aspect and deal with the issue with patience and skills. Adaptation & flexibility of ideas according to the need of the market is another skill that I have come to grow while learning from this industry.

And farmers have always being the victim of climate change and as a vineyard consultant I work towards analysing their problems and come up with a convenient yet affordable solutions for the farmers.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

There are so many memories like from the train station to the classroom, lab and tasting room. To name a few, I really enjoyed the WSET tasting sessions, research seminars, interesting lectures also the memories of all the professors who really inspired us with their teaching dedication and made our whole journey of knowledge really fun & memorable! And the sweet & precious moments spent with friends and other students in Geisenheim is really unforgettable.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Vision is to always help the wine industry and society of farmers in India. I wish to contribute more towards the growing wine industry and mark India's wines on a global platform reflecting its quality, terrior and innovation in its technology. Also there are many upcoming plans and ideas in the future, which will work towards helping the farmers cop with their farming problems. Giving back to the society is my ultimate aim.

And I also look forward to bridging the gap between India and other countries and help them come closer by sharing the same vision towards the global wine growth and lead the path together!

Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Hochschule Geisenheim has always been the dream university and I was fortunate enough to obtain my masters degree from this university. This university has the highest quality teaching standards, with its remarkable professors who guides you in every step is precious. The whole international culture in this university is rich and it conveys a social message of unity amongst students and teachers. All these aspect exhibits the reputation that it holds today and therefore I highly recommend this university to those who wish to seek knowledge and a culture rich experience! And all I would say that its worth every minute and penny!

#geisenheimweh bedeutet...

Best time ever!!

Kontaktadresse:

V.M.Agrosoft Wines (Sailo Wines)
Maharashtra - India
Shraddhamore44@gmail.com

Bubeck, Tobias

Ref.: Prof. Dr. Andreas Düker

Vorteile des semi-autonomen Anbaugerätes „Vineyard Pilot Assistant“

Im Rahmen der Bachelorarbeit mit dem Titel „Vorteile des semi-autonomen Anbaugerätes „Vineyard Pilot Assistant“ der Firma Braun, wurden die direkten Vorteile eines autonomen Zwischenachsenanbaugerätes in Bezug auf Stockverletzungen und das Arbeitsbild bei der mechanischen Unterstockbodenbearbeitung untersucht. Hierzu wurde das innovative Braun System an einem Fendt Vario 210 getestet. Die Versuche wurden in vier verschiedenen Parzellen mit den Eigenschaften jung, alt, flach und steil durchgeführt. Zusätzlich wurden zwei Versuchsvarianten in Kombination mit einer Pflanzenschutzmaßnahme durchgeführt. Hier sollte unter realistischen, in der Praxis üblichen Arbeitsbedingungen, getestet werden, in wie weit die Kombination verschiedener Arbeiten, Einfluss auf die Qualität des Arbeitsbildes, sowie ebenfalls auf Stockkontakte hat. Die Ergebnisse zeigen eindeutig die Reduzierung von Stockbeschädigungen bei der mechanischen Unterstockbearbeitung. Vor allem bei der Bearbeitung von Steillagen kommt es zu einer Verbesserung auch in Bezug auf das Arbeitsbild. Hier wurde der Abstand der Bearbeitungskante in der Reihe zur Rebe gemessen. Zusätzlich wurde im Anschluss eine Kostenrechnung angefügt. Hier wurden die hohen Anschaffungskosten des Braun Vineyard Pilot Assistant mit den Anschaffungskosten eines gewöhnlichen Zwischenachssystem verglichen. Mit einberechnet wurden die Kosten für das Nachpflanzen der beschädigten Reben bei der manuellen, nicht autonomen Unterstockbodenbearbeitung. Hier ergab sich eine Amortisierung des innovativen Braun System bei der Bearbeitung von jährlich ca. 18–19 ha Einsatzfläche. Hierbei wurden fünf Bearbeitungsdurchgänge pro Jahr und Hektar festgelegt.



Gorges, David

Ref.: Prof. Dr. Jochen Bogs

Vergleich verschiedener Begrünungen für den Steillagenweibau

Im Zuge der Bachelorarbeit wurden die verschiedenen Begrünungsmischungen „Phacelia/Buchweizen“, „Dr. Hofmann Mischung“ und „Weinbergbegrünung Melsheimer“ auf ihr Aufwuchsverhalten und die Auswirkungen auf die Rebe im Steillagenweibau untersucht. Als Kontrollvariante diente die offene Bodenhaltung.

Alle begrünten Varianten boten einen ausreichenden Erosionsschutz. Hierbei überzeugten vor allem die Varianten „Dr. Hofmann“ und „Melsheimer“ mit einer hohen Biomassenbildung und einer guten Fahrfestigkeit. Lediglich in der Variante „Phacelia/Buchweizen“ ließ der Deckungsgrad während der Sommermonate zu wünschen übrig.

In Bezug auf den Artenreichtum und die Blühfreudigkeit stach die „Dr. Hofmann Mischung“ heraus. Sie bot das ganze Jahr über ein reiches Nahrungsangebot für Insekten. Das Blütenangebot der anderen Varianten erwies sich als nicht so langfristig.

Die Pflege der Begrünungen konnte in allen begrünten Varianten auf ein einmaliges Walzen beschränkt werden. In der Variante „Melsheimer“ war die Begehrbarkeit der Gassen durch die langen, umgewalzten Strohhalme jedoch erschwert.

Der Einfluss der Begrünungen auf die Rebe war allgemein sehr gering. In Bezug auf die Wasserverfügbarkeit konnte ein positiver Effekt in den Varianten „Dr. Hofmann“ und „Melsheimer“ beobachtet werden. Bezüglich des Triebwachstums und der Traubenreife konnten keine Unterschiede zur unbegrünten Kontrolle nachgewiesen werden.

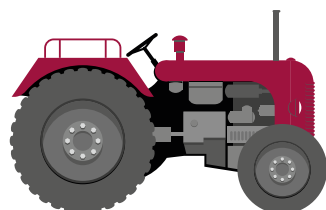
Hofmann, Philipp

*Ref.: Prof. Dr. Dominik Durner,
Dr. Pascal Wegmann-Herr*

Vier-Elemente-Gin: Produktentwicklung auf Grundlage einer Assoziationsstudie mit sensorischem Panel

Ein gutes Marketingkonzept, eine ausgefeilte Rezeptur und entsprechende destillationstechnische Spezifikationen sind bei der Gin-Herstellung von zentraler Bedeutung. Die Auswahl, Mischung, Menge und Qualität der sog. Botanicals sowie die Mazerationsbedingungen sind essentiell für die Qualität und Alleinstellung der Produkte. Ziel der Bachelorarbeit war, Gins zu entwickeln, die sensorisch die vier Elemente Feuer, Luft, Wasser und Erde abbilden. Im explorativen Ansatz wurden 46 Botanicals einzeln vergeistet und mit Hilfe einer sensorischen Assoziationsstudie den Elementen Feuer, Luft, Wasser und Erde zugeordnet. Gleichzeitig wurden sensorische Begriffe anhand kommerzieller Gins generiert und mittels dem Check-all-that-apply (CATA-)Verfahren qualifiziert. Die Liste der identifizierten Attribute wurde mit den Daten aus der Assoziationsstudie korreliert und festgestellt, dass die vier Elemente Feuer, Luft, Wasser und Erde mit acht bis 15 sensorischen Attributen hinlänglich beschrieben werden können. Die Merkmalsausprägung der sensorischen Deskriptoren unterschied sich zum Teil signifikant zwischen den vier Elementen (bspw. Feuer von Wasser), zum Teil wurden mittels Diskriminanzanalyse eindeutige Schnittmengen identifiziert (bspw. Wasser und Luft). Als erste Modelle für die vier Gins dienten Mischungen aus den einzelnen Geisten. Diese wurden mittels deskriptiver Sensorik und Präferenztests bewertet. Auf Grundlager der Ergebnisse wurden die ersten Prototypen des 4Element Gin, basierend auf einfacher Destillation mit unterschiedlichen Mengen und Mazerationszeiten der Botanicals in 60%igem Primasprit, hergestellt. Zur weiteren Ausdifferenzierung der Rezepturen wurden Benchmarking-Analysen mit kommerziellen Gins und Konsumenten-tests durchgeführt. Die finalen Produkte des 4Element Gin basierten letztendlich auf zweifacher Destillation sowie auf Rezepturen, die neben dem Wacholder sieben bis 16 Botanicals enthalten.

Die ***kostenlose*** Plattform
für Winzer und Kellereien



der weinbau service

www.weinbau-service.de

VOLLERNTER • ABFÜLLANLAGEN • IMMOBILIEN
TANKS • LAUBSCHNEIDER • TRAUBENWAGEN
REBFLÄCHEN • FÄSSER • ANBAUGERÄTE
DIENSTLEISTUNGEN • KELLEREIMASCHINEN
FILTERANLAGEN • SCHMALSPURSCHEPPER
u.v.m.