



DER OENOLOGE

48. Jahrgang | 5/2020

EDITORIAL

Weintourismus als Chance

34

BDO INTERN

g. U. Würzburger Stein-Berg

35

GEISENHEIM

Desinfektionsmittel statt Obstbrand

36



Foto: Karl-Heinz Tappe

Weintourismus als Chance in bewegten Zeiten

Nicht nur Schleswig-Holsteins Ministerpräsident Günther sieht in der Corona-Krise eine „Chance“ für den inländischen Tourismus und zielt dabei vorrangig auf den Besuch des eigenen Bundeslandes ab. Auch für die Weinwirtschaft und die damit verbundene Nutzung von touristischen Elementen von Weingütern liegt nach der Lockerung der Ausgangsbeschränkungen großes Potential in der potenziellen Zunahme des Binnentourismus.

Der Bereich des Dienstleistungs- und Tourismussektors wird nicht nur in Zeiten der Post-Corona-Krise durch einen dynamischen Markt geprägt sein. Es ist generell ein dynamischer Markt, in dem einzelne touristische Akteure miteinander verbunden sind. Die Entwicklung des Lebenszyklus einer weintouristischen Destination und Einflüsse, die die einzelnen Phasen eines solchen Verlaufs bestimmen, sind untrennbar mit politischen und sozialen Aspekten verbunden. Anbieter touristischer Angebote unterstehen diesen Einflüssen. Die Bereitschaft auf Veränderungen im Lebenszyklus von Produkten oder Dienstleistungen am Markt zu reagieren, nimmt damit direkten Einfluss auf den wirtschaftlichen Erfolg von Weingütern. Daher sollten Weingüter, um ihren Erfolg langfristig sicherzustellen, ihre Angebote und Dienstleistungen intervallweise hinterfragen, an veränderte Situation anpassen oder neue Produkte einführen.



Der Erfolgsfaktor besteht dabei in der Bereitschaft von Unternehmen und das Wissen um die unternehmerische Bedeutung, auf diese Veränderungen einzugehen. Einher geht damit die Bereitschaft eines Unternehmens inklusive seiner Mitarbeiter, Prozesse zu hinterfragen, wo nötig Routinen zu verlassen und Angebote anzupassen. Nur so bringen innovative

Entwicklungen oder Kombinationen neue oder veränderte Produkte und Dienstleistungen hervor, die Unternehmen mit einem Wettbewerbs- und Unternehmensvorteil belohnen.

Diese Entwicklung steht stark mit der Professionalität und dem Entwicklungsstand der ansässigen Akteure in Abhängigkeit. Der Austausch von Information und Wissen zwischen einzelnen Anbietern des Leistungsbündels und Kooperationsmitgliedern ist damit eine Chance für einzelne Unternehmen für Fortschritte in der Leistungsfähigkeit und Produktentwicklung. Kooperative Zusammenarbeit kann dadurch zu einem kollektiven Lernprozess führen und die Innovationsfähigkeit des gesamten Netzwerks fördern.

In diesem Kontext hat der von mir betreute Doktorand und BDO-Kollege Jens Rüdiger die Eröffnung der Prüfungsphase zu seiner Dissertation mit dem Titel „Strategische Erfolgsfaktoren von Weinbaubetrieben bei der Integration von touristischen Elementen“ beantragt. Aufgrund der hohen Relevanz des Themas haben wir ihn gebeten, ein BDO-Webinar im Mai hierzu zu halten.

*Ihr Prof. Dr. habil. Jon H. Hanf
Beiratsvorsitzender Internationale
Weinwirtschaft*

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:

- **Laborant (m/w/d)**
Schloss Wachenheim AG, Pfalz
- **Lust auf BIO-Weinbau an der südlichen Mosel?**
Bioweingut Ollinger-Gelz, Mosel

- **2. Kellermeister/Teamleiter
Kellerwirtschaft (m/w/d)**
Lauffener Weingärtner eG, Württemberg

Mehr Stellenangebote gibt es unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

Würzburger Stein-Berg erhält seine eigene g.U.

Vielen Erzeugern in Deutschland ist es noch nicht bewusst, welche Probleme das an EU-Vorgaben angepasste („romanische“) Bezeichnungsrecht für den Winzeralltag mit sich bringen kann, wenn unsere Verbände nicht für praktikable Lösungen sorgen. Aber auch Chan-

cen sind von vielen noch nicht erkannt. So ist es zum Beispiel möglich, für Einzellagen eine Schutzgemeinschaft zu gründen und eine geschützte Ursprungsbezeichnung zu beantragen. So geschehen am 6. Dezember 2017 für den Würzburger Stein-Berg. Nun hat die Eu-

ropäische Kommission die Anerkennung im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlicht. Nach Ablauf der Einspruchsfrist darf die neue Bezeichnung verwendet werden. Hier einige Auszüge und Spezifikationen aus dem so genannten »Einziges Dokument«.

1. Einzutragender Name

Würzburger Stein-Berg

...

5. Beschreibung des Weins/der Weine

Qualitätswein

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Merkmale: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

– abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur;

– gut eingebundener Alkohol;

– eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität;

– feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen;

– Qualitätsweine vom Würzburger Stein-Berg sind trockene Weißweine;

– Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung;

– Farbspektrum von gelb bis goldgelb;

– tatsächlicher Alkoholgehalt: mindestens 12,2 % vol. — 90 °Oe, Gesamtalcoholgehalt nach Anreicherung: höchstens 15 % vol.

...

Prädikatswein Auslese

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Merkmale: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

– abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur;

– gut eingebundener Alkohol;

– eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität;

– feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen;

– Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung;

– Farbspektrum von gelb bis goldgelb;

– Prädikatsweine von Auslese bis Tro-

C 124/26	DE	Amtsblatt der Europäischen Union	17.4.2020
SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN			
EUROPÄISCHE KOMMISSION			
Veröffentlichung des Einziges Dokuments gemäß Artikel 94 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie der Fundstelle der Produktspezifikation für einen Namen im Weissektor			
(2020/C 124/10)			
Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.			
EINZIGES DOKUMENT			
„Würzburger Stein-Berg“			
PDO-DE-02403			
Datum der Antragstellung: 6. Dezember 2017			

ckenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Restzuckergehalt von mindestens 45 g/l aus, Noblesse vielschichtige Weine; – tatsächlicher Alkoholgehalt: mindestens 13,8 % vol. — 100 °Oe.

...

6. Weinbereitungsverfahren

a. Wesentliche önologische Verfahren

Prädikatsweine haben einen Mindest-Restzuckergehalt von 45 g/Liter. Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Würzburger Stein-Berg“ die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

b. Höchsterträge

50 Hektoliter je Hektar

...

8. Wichtigste Keltertraubensorte(n)

Weißer Riesling — Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger Weißer Burgunder — Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

...

9. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

...

Die einzigartige mäandrierende Fließrichtung des Maines hat die für den Weinbau besonders qualitativ hochwertige Lage am Prallhang heraus modelliert. Der Würzburger Stein-Berg zählt dabei durch den extremen Steilanstieg und seiner hohlspiegelförmigen topografischen Südwest Ausrichtung zu einer der hochwertigsten Lagen Deutschlands. Die unmittelbare räumliche Nähe des Flusslaufes wie aber im Besonderen auch die Nähe eines urbanen Kleinklimas durch die Stadt Würzburg sorgen gemeinsam für ein besonderes Mikroklima im Würzburger Stein-Berg, das maßgeblich Einfluss auf die Qualität der Weine nimmt.

...

Das geographische Gebiet ist der steile Südhang eines Bergrückens, der keinem Kaltluftetrug aus einer darüber liegenden Plateaulage ausgesetzt ist, und unterscheidet sich dadurch von den Weinbergen des umliegenden Gebiets.

...

Durch die Wechselwirkungen der Umweltfaktoren des geschützten Gebiets (Ausgangsgestein, Bodenart, Kleinklima, Hangneigung und Hangausrichtung, Sonneneinstrahlung, Schutz vor Kaltluftetrug, Nähe zum Fluss) sind die Weine würziger, fordernder und haben eine größere Salzigkeit auf der Zunge als die restlichen angrenzenden Flurstücke. Exposition, Inklination, Ausgangsgestein und Bodenart, Main sind in ihren Wechselwirkungen einzigartig und prägen die Weine. Die Reben nehmen aus dem kargen Muschelkalkboden mit einem hohen Steinanteil mehr Mineralien auf, die den späteren Wein prägen, als in Weinbergen außerhalb des geschützten Gebiets.

...

Durch die Ertragsbegrenzung auf maximal 5.000 Liter pro Hektar und Jahr sowie die Eingrenzung auf nur drei Rebsorten (Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder) sichern die Erzeuger eine beständig hohe Qualität der Weine des geschützten Gebiets und ein scharf abgegrenztes Rebsortenprofil. Diese drei Rebsorten spiegeln das Terroir dieses Gebiets am besten wider. Bei Weinen aus den Weinbergen der Umgebung sind mehr als 70 Rebsorten erlaubt und ein höherer Ertrag von 10.800 Liter pro Hektar und Jahr.

...

10. Weitere wesentliche Bedingungen

...

Es dürfen nur Weine mit dem Begriff des geschützten Gebiets bezeichnet werden, wenn die verarbeiteten Trauben von Rebstöcken stammen, die ein Mindestalter von acht Jahren seit Pflanzung im geschützten Gebiet erreicht haben.

...

Erfolgreiche Premiere: „Studieninfotag digital“

Mehr als 200 Besucherinnen und Besucher informieren sich in sieben Webinaren und neun Chaträumen über die Bachelor-Studiengänge der Hochschule rund um Lebensmittel, Getränke, Landschaft und Pflanzen. Der direkte Austausch mit Dozierenden, Studierenden und Alumni kommt auch virtuell nicht zu kurz.



Ein ungewohntes Bild beim Studieninfotag der Hochschule Geisenheim am Mittwoch, 22. April 2020: Prof. Dr. Alexander von Birgelen, Vizepräsident Lehre der Hochschule Geisenheim, stand bei seiner Begrüßung vor einem gänzlich leeren Hörsaal. Aufgrund der aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen hatte die Hochschule ihren Informationstag kurzerhand in ein digitales Format umgewandelt. Die Begrüßung verfolgten die Interessierten dieses Mal also via Live-Stream im Internet.

Auf www.hs-geisenheim.de/studieninfotag-digital konnten sie sich im Anschluss aber fast wie gewohnt über das Studium an der staatlichen Hochschule im Rheingau informieren: in Webinaren mit den Studiengangleitungen, Studierenden und Alumni, im Chat mit dem Studierendenservice, der Studierendenvertretung oder der Vorpraktikumsberatung. 20 Schnuppervorlesungen standen online ebenso bereit wie 360°-Umsichten vom grünen Campus mit



Prof. Dr. Alexander von Birgelen (Mitte) informiert sich über 13 parallel laufende Live-Formate

seinen denkmalgeschützten Parkanlagen, Laboren, Hörsälen und Forschungsflächen.

Bei den Interessierten stieß der digitale Studieninfotag bei seiner Premiere auf positive Resonanz: Insgesamt rund 200 von ihnen besuchten allein die Präsentationen der Bachelor-Studiengänge – Gartenbau, Getränketechnologie, Internationale Weinwirtschaft, Landschaftsarchi-

tektur, Lebensmittellogistik und -management, Lebensmittelsicherheit sowie Weinbau und Oenologie – und informierten sich zu den Studieninhalten und -voraussetzungen. Viele Teilnehmende lobten ausdrücklich die Möglichkeit des aktiven Austauschs zu Fragen rund um das Vorpraktikum, den Bewerbungsablauf und duale Einstiegsmöglichkeiten.

Desinfektionsmittel statt Obstbrand

Hochschule Geisenheim hilft regionalen Pflegeeinrichtungen und Krankenhäusern in Zeiten des Corona-Virus

Das Getränketechnologische Zentrum der Hochschule Geisenheim läuft derzeit auf Hochtouren. Doch dieses Mal ist alles anders. Dieses Mal dient es nicht für studentische Übungszwecke, um beispielsweise Gin zu brennen. Denn in Zeiten der Corona-Pandemie, in denen der Bedarf an Desinfektionsmitteln enorm ist, steht nicht der Genuss, sondern die Gesundheit der Mitmenschen im Fokus.

„Wir freuen uns, mit unserer Aktion wenigstens ein klein wenig zur lokalen Bekämpfung des Corona-Virus beitragen zu können“, so Diplom-Ingenieur und Betriebsleiter Michael Ludwig vom Institut für Getränkeforschung. Gemeinsam mit Tim Dreifke, Peter Bach, Anna Maria Herbst und den Auszubildenden Leon Neubauer und Tim Walther haben die Getränketechnologen aus den vorräthigen Alkoholbeständen insgesamt 700 Liter

Handdesinfektionsmittel nach einer von der Weltgesundheitsorganisation empfohlenen Formulierung hergestellt. „Die Idee zur Aktion kam von unserem Präsidenten, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, nachdem er von Engpässen für



v.l.n.r.: Peter Bach, Anna Maria Herbst und Tim Dreifke

Desinfektionsmitteln im Rheingau erfuhr. Ich bin stolz darauf, dass unser Team des Getränketechnologischen Zentrums das so zielstrebige und in Absprache mit dem Zoll und der zuständigen Bundesstelle für Chemikalien umsetzen konnte“, erklärt Prof. Dr. Ralf Schweiggert, Leiter des Instituts für Getränkeforschung. Das eigens hergestellte Handdesinfektionsmittel wird nun in 3-Liter-Gebinden nahegelegenen Krankenhäusern sowie Pflegediensten und -heimen in den nächsten Tagen unentgeltlich zur Verfügung gestellt.

Die Hochschule Geisenheim unterstützt außerdem die Daniel-Renn-Stiftung zur Herstellung von Desinfektionsmitteln aus Alkohol. Mehr über das gemeinsame „Better-together-Projekt“ erfahren Sie in Kürze. Weitere Informationen zur Daniel-Renn-Stiftung finden Sie unter: www.hs-geisenheim.de/danielrennstiftung/

Neues Forschungsprojekt „E-HERB-RLP“ am Weincampus Neustadt gestartet

Welche Alternativen zum Einsatz von Glyphosat gibt es in solchen Fällen und sind diese Methoden schon praktisch einsetzbar? Zu diesem Thema ist am DLR Rheinpfalz zusammen mit dem Weincampus Neustadt das Forschungsprojekt „E-HERB-RLP“ gestartet.

Ziel des Forschungsprojektes ist es, alternative, effektive und praktikable Lösungen für eine umweltfreundliche und nachhaltige Vegetationskontrolle für die rheinland-pfälzische Landwirtschaft aufzuzeigen. Dabei steht das von der Firma Zasso entwickelte elektrophysikalische Verfahren „Electroherb“ im Fokus. Im Projekt werden neben dem Weinbau weitere landwirtschaftliche Kulturen berücksichtigt. Diese werden von der Technischen Hochschule Bingen unter Federführung von Prof. Dr. Jan Petersen sowie Prof. Elmar Schulte-Geldermann, die den Lead des Projektes innehat, bearbeitet. Das besondere an dem von der EU geförderten Projekt ist es, dass neben Forschungseinrichtungen Kooperationen mit landwirtschaftlichen Betrieben sowie Weingütern bestehen, in deren Flächen ebenfalls Versuche durchgeführt werden.



Forschung und Praxis Hand in Hand – Technikzentrum Klein, Neustadt, sowie die Fa. Clemens aus Wittlich unterstützen das Projekt mit modernster Anbaugeräte- und Traktortechnik

Die ersten Behandlungen wurden bereits von Zasso in den Versuchsfeldern des DLR Rheinpfalz durchgeführt. Projektleiter Dr. Matthias Petgen sowie sein Mitarbeiter Oliver Kurz vom DLR Rheinpfalz berichten von ersten positiven Ergebnissen. Auch wenn durch die Trockenheit zur Zeit in den Weinbergen der Beikrautbewuchs im Unterstock erst in den „Startlöchern“ steckt, sind die Erwartungen auf das Verfahren nach Petgen „sehr hoch, um der Pra-

WISSEN ERFAHRUNG PASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

xis in naher Zukunft eine Alternative zu Herbizid-Einsatz bzw. mechanischer Bearbeitung in Aussicht stellen zu können“. Studierende vom Weincampus bzw. der Universität Hohenheim begleiten das Projekt durch das Anfertigen ihrer Bachelor-Thesen. Neben Aufwuchsbewertungen wurden bereits von Projektmitarbeitern der Hochschule Bingen Grabungen nach Regenwürmern durchgeführt, die Aufschluss über eine mögliche veränderte Bodenflora aufzeigen sollen. Erste aussagekräftige Ergebnisse werden Ende des Jahres erwartet.

Das Projekt wird im Rahmen des rheinland-pfälzischen Entwicklungsprogramms „Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung“ (EULLE) über die „Europäische Innovationspartnerschaft Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP-Agri) gefördert.

(Virtuelle) Hochschule Heilbronn – kann ich Studieren ausprobieren?

Neben der Umstellung des gesamten Semesterbetriebs auf Online-Vorlesungen, fanden im Zeitraum vom 14. bis 24. April auch die Studieren-probieren-Tage an der Hochschule Heilbronn zum ersten Mal im reinen Online-Format statt.

Verteilt auf einen Zeitraum von zehn Tagen konnten sich die Interessentinnen und Interessenten direkt via Mail für das jeweilige Bachelor-Schnupperangebot im Rahmen des Programmes „Studieren probieren“ anmelden und bekamen dann die Zugangsdaten mit den weiteren Informationen für das jeweilige Angebot zugesandt.

Das Angebot gestaltete sich sehr umfangreich und vielfältig – so wurden im Studiengang Weinmarketing und Management über diesen Zeitraum hinweg mehrere Info-Webinare mit Studiengangkoordinatorin Kristina Kramer und Prof. Dr. Ruth Fleuchaus angeboten, bei welchen sich die Interessierten über das Studienangebot informieren und alle ihre Fragen stellen konnten. Auch auf den Social-Media-Plattformen Instagram und YouTube wurde der Studiengang vorgestellt. Beispielsweise konnten die



Instagram-Follower dort im Rahmen eines angekündigten Q&A innerhalb eines festgelegten Zeitraums ebenfalls alle Fragen zum Studium stellen, welche das Team von Weinmarketing und Management im Nachgang individuell beantwortete. Zudem wurden Schnupper-Vorlesungen aus verschiedenen Studienfächern wie beispielsweise Weinhandelsmarketing live mit Herrn Michael Pleitgen von der Weinakademie Berlin angeboten.



HOCHSCHULE HEILBRONN

Digital, jung, innovativ und kompetent – die vergangenen Studieren-probieren-Tage an der Hochschule Heilbronn waren auch online ein voller Erfolg. Im Juni soll schon die nächste virtuelle Informationsveranstaltung stattfinden. Bleiben Sie aktuell: Alle Informationen zum Bachelorstudiengang Weinmarketing und Management oder den aktuellen (Online)-Informationsangeboten der Hochschule Heilbronn erfahren Sie auf der Website des Studiengangs unter www.hs-heilbronn.de/wmm und dem Weinmarketing und Management-Instagram-Account @weinmarketing_management.

Übrigens: Auch nach den Studieren-probieren-Tagen ist ein Blick ins Bachelorstudium Weinmarketing und Management weiterhin über YouTube möglich: www.youtube.com/watch?v=UXPyfBQFq94

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



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

Ich habe mein Studium im Februar 2012 abgeschlossen und meine Thesis hatte den Titel „CO₂-Stabilität im Schaumwein auf Reiseflughöhe“. Es war ein wirklich spannendes Projekt in Kooperation mit der Deutschen Lufthansa, von dessen Erkenntnissen ich heute noch profitiere. Die abschließenden Untersuchungen fanden mit meinem Betreuer Dipl.-Ing. Wolfgang Pfeifer in einem Niederdruck-Simulator im Fraunhofer Institut für Bauphysik statt. Eine unvergessliche Erfahrung!

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ich hatte vor Geisenheim bereits ein betriebswirtschaftliches Studium, Fachrichtung Wirtschaftsinformatik in Karlsruhe, mit Diplom abgeschlossen. Währenddessen entstand bereits der Wunsch in Geisenheim zu studieren, womit ich nach einem einjährigen Praktikum im Weingut Schloss Vollrads 2008 begonnen habe.

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

Ich habe während dem Studium jede Gelegenheit genutzt, Praxiserfahrung zu sammeln.

OENOLOGEN IM PROFIL

Mark Barth

Abschlussjahr: 2012

Studiengang: Weinbau & Oenologie

In dieser Zeit war ich zweimal in Südafrika und einmal in Österreich in Weingütern tätig und konnte viele neue Eindrücke sammeln. Bereits im letzten Studienjahr 2011 bin ich fest in den schwiegerelterlichen Betrieb mit eingestiegen, den ich heute gemeinsam mit meiner Frau Christine als Inhaber fortführe. Die größte Herausforderung ist, in der Gesamtheit des Betriebes – Bio-Weinbau, Keller, Sektherstellung, Vermarktung und im Kaufmännischen – zur richtigen Zeit die passenden Entscheidungen zu treffen. Häufig sind es Entscheidungen unter Ungewissheit. Auf alles was planbar ist, wird man in Geisenheim gut vorbereitet.

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

Der Campus in Geisenheim ist ein nahezu familiäres Umfeld. Er ist überschaubar und jeder kennt jeden. Eine Situation, die sich bis heute in der Branche fortsetzt. Am besten hat mir natürlich das Sektprojekt gefallen. Aber auch die Weinbauvorlesungen bei Prof. Dr. Schultz sind bei mir heute noch gut in Erinnerung. Die vielen spannenden Weinproben waren vermutlich für jeden ein Highlight.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Alles, wenn mit dem Wein eine spannende Herkunft ausgedrückt wird, im Weinberg natürlich und nachhaltig gearbeitet wurde und im weiteren Prozess ein ordentliches Handwerk spürbar ist. Dann entsteht ein Wein, der Spannung erzeugt – eine Spannung genau wissen zu wollen, wo und wie dieser Wein

entstanden ist und wer dahintersteht. Guter Wein kann Geschichten erzählen!

Ihre Vision für die Weinbranche?

Ein positives Klima – wortwörtlich – und der nachhaltige Umgang mit unseren Ressourcen! Weiterhin viele gute Geisenheimer Absolventen in der Weinbranche, die ihr Handwerk verstehen!

Weniger Druck durch behördliche Auflagen oder internationale Politik um das Thema Landwirtschaft und Wein, die uns vom Wesentlichen, der Erzeugung von gutem Wein, ablenken.

Eine stetig steigende Reputation für die großartigen Gewächse von Deutschen Winzern, inklusive des traditionell vergorenen Sektes!

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

Genießt die Zeit in Geisenheim. Nutzt alle Möglichkeiten, um neben der Theorie in den Semesterferien Praxiserfahrungen zu sammeln. Lernt in der kurzen Zeit so viele Leute wie möglich kennen. Die Weinwelt ist kleiner als man denkt und man läuft sich häufig über den Weg. Dabei ist es immer schön, ein bekanntes Geisenheimer Gesicht anzutreffen!

Studieren in Geisenheim bedeutete für mich,

die beste Vorbereitung, um mit Freude in der Weinwelt durchzustarten!

Kontaktadresse:

mail@weingut-barth.de
VDP Wein- und Sektgut Barth
Hattenheim / Rheingau

WISSENERFAHRUNGSPASSION



WEINCAMPUS NEUSTADT

Bayer,
StefanieProf. Dr. Laura Ehm
Dr. Jürgen Oberhofer

Der Weintourist im Vergleich: Eine empirische Betrachtung anhand ausgewählter deutscher Weinanbaugebiete

Das Ziel der vorliegenden Bachelorarbeit war es, die Weintouristen in deutschen Weinbaugebieten zu charakterisieren. Dazu wurden die Forschungsfragen hinsichtlich der verschiedenen Motivationen für den Besuch einer Weinbaudestination, der gezielte Weingutsbesuch zur Wissenserweiterung, die Bedeutung des persönlichen Kontakts zum Winzer und dem direkten Erwerben des Genussmittels vor Ort formuliert. Um diese Forschungsfragen zu beantworten ist eine schriftliche Befragung mittels Fragebogen durchgeführt worden, die sich an Weintouristen in den Anbaugebieten Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen und Württemberg richtet. Zur detaillierteren Betrachtung der Ergebnisse wurden die Weintouristen in die zwei Segmente „Weinliebhaber“ und „Weininteressierte“ aufgeteilt. Die Resultate des gestellten Fragebogens charakterisieren den regionaltypischen Weinbautourist, verzeichnen allerdings keine signifikanten Unterschiede der verschiedenen Weinbauregionen. Dennoch sind regionale Besonderheiten ersichtlich, die sich auf „Weinliebhaber“ und „Weininteressierte“ beziehen und weitere Handlungsansätze geben.

Bachnik,
Sarah-MarieDr. Matthias Petgen
Prof. Jochen Bogs

Untersuchungen über die Einflüsse von Bodenhilfsstoffen auf verschiedene Wüchsigkeitsparameter in einer Junganlage

Der Klimawandel führt zu immer extremen Witterungsbedingungen im Weinbau. Vor allem die Trockenheit stellt die Winzer vor immer größere Herausforderungen, um die Bestände und die Gesundheit der Reben zu sichern. Insbesondere bei jungen Reben spielt der Wasserhaushalt eine große Rolle, da die weitere vegetative und generative Entwicklung sowie die Langlebigkeit der Reben maßgeblich durch die Wuchsbedingungen der ersten Aufwuchsjahre abhängt. Durch immer länger anhaltende Dürreperioden ist die Wasserspeicherfähigkeit von Böden wichtiger geworden, um von den Starkregenereignissen profitieren und das Versickern des Wassers verhindern zu können. Dabei können Bodenhilfsstoffe mit ihrer absorbierenden Wirkung den geringen Mittelporenanteil sandiger Bodenarten ausgleichen und das pflanzenverfügbare Wasser erhöhen. Für die vorliegende Untersuchung wurden der Absorber von der Fa. Zeba (auf Maisstärke basierend) sowie die Aquapads der Fa. Zundel (bestehend aus Gesteinsmehlen vulkanischen Ursprungs) an nachgepflanzten Hochstammreben in einer älteren Rieslinganlage anhand verschiedener Wüchsigkeitsparameter auf eine Praxistauglichkeit geprüft.

Bei den Wüchsigkeitsparametern Triebblänge, Triebdurchmesser, Schnittholzgewicht, Wurzelgewicht sowie Wurzellänge traten zwischen den Behandlungen und der Kontrolle keine signifikanten Unterschiede auf. Damit konnte der von den Präparateherstellern beschriebene Wachstumseffekt bei Jungreben in diesem Versuch nicht endgültig belegt werden. Grund dafür könnten zu hohe Dosierungsmengen oder auch generell die optimalen Wachstumsbedingungen für alle Reben gewesen sein.

Herty,
Daniel

Prof. Dr. Jochen Bogs

Untersuchungen zur Praxistauglichkeit des Trauben-Ausdünn-Werkzeuges der Firma Whailex

In der vorliegenden Arbeit wird das Trauben-Ausdünn-Werkzeug der Firma Whailex auf seine Praxistauglichkeit überprüft. Mit dem Werkzeug soll ein ertragsregulierender und Fäulnisvermeidender Eingriff in die Traubenmorphologie zur Steigerung der Qualität erfolgen. Hierfür werden die Trauben mit einem Längsschnitt ausgedünnt und aufgelockert. Um Erkenntnisse über die optimale Nutzung zu generieren wird der Einsatzzeitpunkt sowie der Anstellwinkel am Stielgerüst variiert. Als Vergleichsvariante dient das Abstreifen der Trauben per Hand, die klassische Traubenhalbierung sowie eine Kontrollvariante.

Untersucht werden neben den phänologischen Entwicklungsstadien, der Arbeitsaufwand und Ertrag, das Mostgewicht, die Gesamtsäure, der Botrytisbefall, die Lockerbeerigkeit samt Beerengrößenverteilung sowie der Sonnenbrand. Um Hinweise für Beeinträchtigungen der Beerensversorgung mit Assimilaten über das Stielgerüst während der Reife abzubilden werden zudem Verletzungen am Stielgerüst sowie Stiellähme bonitiert.

Die Vorteile des Trauben-Ausdünn-Werkzeuges können anhand einer moderaten Ertragsreduktion und einem tendenziellen Mostgewichtsanstieg dokumentiert werden. Belegt wird zudem eine erhöhte Lockerbeerigkeit, die mit einer geringeren Botrytisbefallshäufigkeit korreliert. Der optimale Einsatzzeitraum liegt kurz vor Traubenschluss. Kennzeichnend ist zudem ein erhöhter Arbeitsaufwand gegenüber dem Halbieren, was aus einer umfassenderen Anwendung je Traube resultiert.



DIE REFERENZ FÜR SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT

- Beschreibung und Bewertung Ihrer Spirituose in über 20 Einzelattributen durch eine **internationale Expertenjury**
- **Benchmarking** Ihrer Spirituose in deren Kategorie
- Ausführliche Rückmeldung zu Ihrer Spirituose in **technischen und aromatischen Details**
- Auszeichnung der besten Spirituosen ihrer Kategorie mit den bekannten und **absatzfördernden ISW Medaillen**
- **Ausführliche redaktionelle Begleitung** und Siegerpräsentation in BRANNT – Magazin für Spirituosenkult und den Meininger Medien



Anmeldung Online:
www.proben-anmelden.de

Verlängerter Anmeldeschluss:
 29. Mai 2020

Powered by:

