



# DER OENOLOGE

48. Jahrgang | 12/2020

EDITORIAL  
Zum Jahreswechsel

90

BDO  
Jahrestagung 2020

91

GEISENHEIM  
20 Jahre Projektstudium

94



Foto: Karl-Heinz Tappe

## Editorial

### Liebe BDO-Mitglieder,

ein wirklich historisches Jahr 2020 neigt sich dem Ende zu. Viele sind auf Grund der aktuellen Pandemie geneigt, das mit „endlich“ zu etikettieren. Gepaart mit dem Wunsch, 2021 solle doch bitte ein besseres Jahr für uns alle werden. Und auch an dieser Stelle, an der ich normalerweise auf die weinwirtschaftlichen Leuchttürme der letzten 12 Monate eingehe und das Jahr Revue passieren lasse, komme ich nicht darum herum, mit Corona zu beginnen. Denn auch wenn das Jahr mit dem ersten Aufreger Kasenbonpflicht begann, hält uns quasi seit März 2020 COVID-19 in Atem und wird uns wahrscheinlich auch nicht so schnell loslassen.

Haben wir uns in den letzten Jahren und Jahrzehnten immer mal wieder über den Strukturwandel in der Weinwirtschaft beklagt, wären wir heute vielleicht froh, wenn es diesen schleichenden Strukturwandel immer noch gäbe. Corona hat sicherlich gnadenlos die vorhandenen Schwächen der Unternehmen offengelegt. Aber viele Probleme, die jetzt relativ einfach Corona zugeschrieben werden, waren schon vor Corona da. Das Virus hat dabei im wirtschaftlichen Bereich quasi wie ein Brandbeschleuniger gewirkt und auch bei uns zu einem Strukturbruch geführt. Gerade der fehlende Absatzmarkt Gastronomie und Hotellerie ist für viele Unternehmen ein großes Problem, welches sich manchmal erst nach dem Jahresabschluss zeigt. Auch ist für viele Unternehmen in der Wein-

wirtschaft die Kompensation des oftmals wichtigen Standbeins „Events“ nur schwer möglich.

Corona hat auf der anderen Seite aber auch gezeigt, dass es in unserer Branche, die manchmal eher tradiert daherkommt, viele Unternehmen geschafft haben, sich den neuen Marktgegebenheiten innerhalb kürzester Zeit anzupassen: Online-Weinproben, Probenversand, virtuelle Kellerführungen, Versandgeschäft...

Auch der Vorstand des BDO hat sich in diesem Jahr innerhalb kürzester Zeit umgestellt und tagt fast nur noch digital. Unsere BDO Jahrestagung im Frühjahr – die zum ersten Mal in Neustadt geplant war – haben wir im ersten Lockdown dann in den November dieses Jahres verschoben, um genügend Zeit für die Vorbereitung zu haben, um unsere traditionsreiche Jahrestagung als hybride Veranstaltung anzubieten. Wir wollten es den Mitgliedern überlassen, ob sie physisch kommen wollen oder sich digital zuschalten. Auf Grund der Infektionslage mussten wir dann kurzfristig leider doch noch die physische Alternative streichen und auf eine reine Online-Tagung umstellen. Mit 140 Teilnehmerinnen und Teilnehmern in der Spitze hat



das Interesse am fachlichen Austausch dann aber die Erwartungen doch deutlich übertroffen. Und die allesamt positiven Rückmeldungen zeigen uns, dass es richtig war, das Ganze professionell aufzuziehen. Sei es die Studioteknik oder der Probenversand zu unserer moderierten traditionellen Themenweinprobe.

Das Thema Weiterbildung haben wir nun ebenfalls digitalisiert. Der letzte Donnerstag in einem Monat hat

sich dabei um 18:00 Uhr fast schon als „BDO Web-Seminar“-Abend etabliert. Dabei konnten wir bisher an sechs Abenden mit hochkarätigen Referentinnen und Referenten aktuelle Themen aus den verschiedensten Bereichen der Wein- und Getränkewirtschaft beleuchten. Auch diese Seminare haben unsere Erwartungen bezüglich der Teilnehmerzahlen weit übertroffen. Vielleicht wollen ja auch Sie im neuen Jahr mal reinschauen? Seien Sie gespannt auf die weiteren Themen.

Ich wünsche Ihnen allen ein gesegnetes Weihnachtsfest. Und bleiben Sie gesund!

Ihr

Erik Schweickert  
Präsident des BDO

## 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:

- **Vertriebsprofi (m/w/d)**  
Die Weinberater GmbH

- **Stellvertretender Außenbetriebsleiter in Vollzeit (m/w/d)**  
Landesweingut Kloster Pforta GmbH, Saale-Unstrut
- **Mitarbeiter Verkauf / Leitung (m/w/d)**  
Marxen Wein, Kiel

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



## Termine

### Mitgliederversammlung des BDO

**Datum:** 21. Dezember 2020

**Uhrzeit:** 18:00 Uhr

**Ort:** Online

Die ausführliche Tagesordnung wurde im letzten Oenologen (11/2020, S. 84) veröffentlicht und ist auch unter [www.oenologen.com](http://www.oenologen.com) zu finden.

**Anmeldung** unter: [www.oenologen.com](http://www.oenologen.com)

Die Zugangsdaten erhalten Sie drei Tage vor der Mitgliederversammlung, sofern Sie sich unter [www.oenologen.com](http://www.oenologen.com) angemeldet haben.

## „BDO hoch zwei“ mit zwei Premieren

Bedingt durch die Corona-Pandemie standen die Planer der 63. BDO-Fachtagung mit dem Motto „BDO hoch zwei“ vor der Herausforderung, die Tagung rein „virtuell“ per Online-Stream zu veranstalten. Eine weitere Premiere: Statt Einzelreferenten wurden die Fachthemen der Tagung von wissenschaftlichen Referenten-Duos behandelt.

Ursprünglich sollte die Tagung schon im Frühjahr stattfinden, doch dann kam der erste Shutdown mit Veranstaltungsverböten. Nach der Entspannung im Sommer wurde die Tagung – vielleicht in weiser Voraussicht – als »Hybrid«-Veranstaltung geplant: Sie sollte sowohl vor Ort am Weincampus Neustadt abgehalten werden, aber gleichzeitig online übers Internet als Stream mitverfolgbar sein.

Als sich nach anziehenden Corona-Zahlen ein erneuter Shutdown abzeichnete, entschieden die Verantwortlichen, die BDO-Tagung als reine Online-Veranstaltung durchzuziehen. Federführend bei der Vorbereitung, der Organisation und Durchführung war dabei Prof. Dr. Dominik Durner vom Weincampus Neustadt. So war die Aula des DLR Neustadt nicht mit Tagungsbesu-

chern gefüllt, sondern mit Elektronik, Ton- und Bildtechnikern, um eine einwandfreie Übertragung ins Netz sicherzustellen.

Das Motto der Tagung, „BDO hoch zwei“, zog sich über die Programmpunkte, die aus drei Vorträgen zu Fachthemen, einer Podiumsdiskussion und einer Weinprobe bestand.

Die Fachthemen wurden jeweils von einem Wissenschaftler-Duo von zwei der drei beteiligten Hochschulen – Hochschule Geisenheim, Hochschule Heilbronn und Weincampus Neustadt – behandelt: Dr. Manfred Stoll (Hochschule Geisenheim) und Prof. Dr. Ulrich Fischer (Weincampus Neustadt/DLR Rheinpfalz) befassten sich unter dem Motto „Forever Young?“ mit Einflüssen auf die Alterung von Weinen.



Die Tagung moderierte der BDO-Vizepräsident Rolf Stocké, hier mit Dr. Pascal Wegmann-Herr (li.) und Markus Wörthmann bei der Verkostung mit dem Thema PIVI-Weine

### Forever young – Einfluss des Alters auf die Anpassung der Reben und das Aroma des Weines

Das Alter von Weinreben und dessen Bedeutung für die Weinqualität ist bei Fachleuten und Weinliebhabern ein ebenso viel diskutiertes Thema wie das Altern der Weine.

Im Rahmen der 63. BDO-Fachtagung – BDO hoch zwei – stellten sich Prof. Dr. Manfred Stoll und Prof. Dr. Ulrich Fischer diesen Fragen und fassten zusammen, welchen Beitrag das Rebalter und die Lagerung leisten können.

Keine Frage: Der Winzer selbst beeinflusst durch die saisonale Bewirtschaftung das Wachstum, das Mikroklima sowie die Inhaltsstoffbildung. Der Wert einer alten Anlage liegt im Potenzial einer besseren Anpassungsmöglichkeit an Trockenstressbedingungen wie sie zukünftig häufiger zu erwarten sind. Kann eine Rebfläche über mehrere Generationen homogen bewirtschaftet werden, so gilt die besondere Anerkennung aber insbeson-



Prof. Dr. Ulrich Fischer und Prof. Dr. Manfred Stoll

dere denjenigen, die es durch ihr weinbauliches und handwerkliches Geschick ermöglicht haben, die Rebanlage gesund und über extreme Jahrgangsunterschiede vital halten. Es wäre vermessen zu behaupten, dass das komplexe Thema der Weinqualität auf einen Faktor – das Rebalter – herunterzubrechen sei.

Die im Vergleich zu anderen Lebensmitteln unglaublich lange Genussreife von Wein ist Teil des Mythos Wein. Tatsächlich befindet sich Wein in einem dynamischen Veränderungsprozess und

ob dieser eher positiv oder negativ beurteilt wird, hängt von der Weinstilistik aber auch persönlichen Präferenzen ab. Generell verlieren Weine in den ersten Jahren ein Teil ihrer Frucht und Sortentypizität weil das relativ saure Milieu im Wein sowohl die Spaltung fruchtiger Ester fördert, als auch die Oxidation der floralen Monoterpene und exotischen Thiole. Je aromareicher der Wein, je kühler er gelagert wird und je weniger Sauerstoff er ausgesetzt wird, desto langlebiger das Sorten- und Lagenaroma. Bisher beschränkte sich der Einfluss der Hefen meist auf ihre Esterbildung und Freisetzung von Thiole. Neue Untersuchungen zeigen auf, dass Hefen mit starker SO<sub>2</sub>-Bildung bereits in der Zelle sogenannte Strecker-Aldehyde abbinden, die somit in einer geruchslosen Form in den Wein übergehen. Sinkt nun über die Weinlagerung die freie SO<sub>2</sub>, werden die

SO<sub>2</sub>-Aldehyd-Addukte in ihre geruchsaktive Form freigesetzt. Damit beginnt eine Maskierung des Weinaromas durch das an Honig, Malz und gekochte Kartoffel erinnernde Aroma der Streckeraldehyde. Hefen mit geringer SO<sub>2</sub>-Bildung helfen das zu vermeiden, ebenso der Verzicht auf SO<sub>2</sub>-Gaben in Maische und Most. Auch andere maskierende Aromen werden aus ihren geruchslosen Aromen freigesetzt, etwa im Riesling das für die Petrolnote verantwortliche TDN mittels Säurekatalyse. Hier gilt, je weniger TDN-Bildung im Weinberg, je höher der pH-Wert und je kühler die Weinlagerung, desto langsamer schreitet diese Maskierung voran. Die Reifung und Alterung von Wein ist also ein zwangsläufiger Prozess, den wir aber in einem gewissen Maße verlangsamen können, je nach Weinstilistik, den Vorlieben der Märkte und der eigenen Präferenzen.

## Oenologie heute und Herausforderungen der Zukunft

Aktuell ist der Umgang mit der Corona-Krise weltweit eine der Herausforderungen. Aber die Gesellschaft bewegt sich auch weiterhin im Spannungsfeld des weltweiten Klimawandels, der Wende hin zu mehr Nachhaltigkeit und der massiven Veränderungen, die sich durch die zunehmende Digitalisierung in fast allen Lebensbereichen ergibt.

Dies betrifft auch den Weinbau und die Oenologie. Prof. Dr. Dominik Durner und Dr. Christian von Wallbrunn berichteten über aktuelle und zukünftige Herausforderungen in verschiedenen Themenfeldern der Oenologie, wie Presstechnik, Hefen, hohe Zucker- und niedrige Säuregehalte, Schwefeln bei hohen pH-Werten, Schö-



Prof. Dr. Dominik Durner und Dr. Christian von Wallbrunn; wie alle Referenten konnten sie ihre Vorträge auf einem großem Monitor mitverfolgen

nungsmittel, gezielt dosierte Stickstoffversorgung und (digitalisierter) Gärkontrolle. Dabei zeigten sie auch mögliche Lösungsansätze für Oenologinnen und Oenologen auf, mit denen diese auch in der kleinstrukturierten Weinwirtschaft zukunftsfähig bleiben und nicht in die Enge getrieben werden.

Branche in den letzten Jahren schon viel getan habe in Sachen Biodiversität, dass dies in der Öffentlichkeit kaum bekannt sei. „Statt uns selber intern zu loben, müssen wir die Darstellung der Branche nach außen verbessern“, so seine Forderung. Angesichts steigender rechtlicher Anforderungen, Beschränkungen und gesellschaftlichen Ansprüchen an Landwirte und Winzer resümierte Ruzycki: „Wie brauchen eine Agrarwende, aber zu mehr Realitätsnähe“. Unter dem Motto „Qualität hoch zwei“ schloss die BDO-Tagung mit einer Online-Weinprobe ab. Es war nicht die erste des BDO. Moderator Rolf Stocké wies darauf hin, dass der BDO in dieser Hinsicht bereits Pionier war: Schon vor 19 Jahren habe der BDO – damals unter vielfach höherem technischem Aufwand – eine Online-Weinprobe veranstaltet, damals die erste Online-Weinprobe weltweit.

Vier Weintypen standen auf der Probenliste; Piwis, weiße Burgunderstile, Rotweine aus internationalen Rebsorten und Orange-Weine, die jeweils durch zwei Weine von je zwei Vertretern der Erzeuger präsentiert wurden.

Vorträge, Diskussion und die Degustation wurden interaktiv von einem Chat begleitet. Koordiniert von Joscha Ahrens, konnten die Teilnehmer der Tagung live fragen, kommentieren und mitdiskutieren.

Dr. Christian von Wallbrunn (Hochschule Geisenheim) und Prof. Dr. Dominik Durner referierten und Prof. Dr. Simone Loose (Hochschule Geisenheim University) gab gemeinsam mit Prof. Dr. Ruth Fleuchaus (Hochschule Heilbronn) Einblicke in den „Weinkonsum unter Covid-19“. Nach den einzelnen Vorträgen bestand Gelegenheit für die Online-Teilnehmer, Fragen an die Referenten zu stellen.

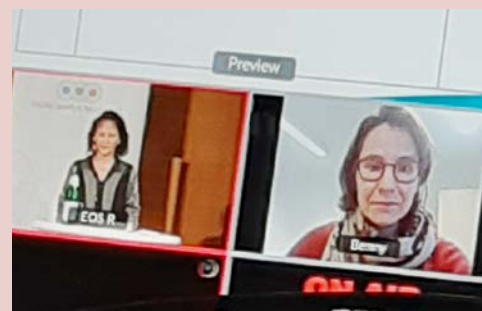
Punkt 14 Uhr ging die Tagung online. Als „neuen Meilenstein in der Geschichte des BDO“ bezeichnete BDO-Präsident Prof. Dr. Erik Schweickert die Tagung, die er zusammen mit dem Direktor des DLR Neustadt Dr. Günter Hoos eröffnete. In seiner Einführung dankte BDO-Vizepräsident Rolf Stocké, der die Tagung moderierte, allen Sponsoren für deren Unterstützung. Er wies darauf hin, dass der BDO zwar seine Wurzeln in Geisenheim habe, sich aber als Verband für alle Oenologen in Deutschland verstehe, unabhängig davon, wo sie studiert haben.

Nach den drei wissenschaftlichen »Doppelpacks« übernahm BDO-Vorstandsmitglied Holger Klein, der die Podiumsdiskussion zum Thema „Der Winzer als Prügelnabe“ moderierte. Die Diskussion in der Runde – der rheinhessische Winzer Jan Ruzycki, der Winzer und Ecovin-Vorsitzende Andreas Hattemer, der Bodenkundler Dr. Otmar Löhnertz, Professor an der Hochschule Geisenheim, der Fachberater Oswald Walg vom DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück und Peter Wohlfarth, Geschäftsführer des

Badischen Weinbauverbandes – fokussierte sich auf zwei Kernthemen: Glyphosat und Düngerverordnung. Neben weinbaulichen Aspekten wurde auch über das Image in der Öffentlichkeit diskutiert. Wohlfarth bemängelte, dass die

## Weinkonsum unter Covid 19

Die beiden Referentinnen Prof. Dr. Ruth Fleuchaus und Prof. Dr. Simone Loose diskutierten Ergebnisse von zwei Geisenheimer Verbraucherbefragungen, die den Weinkonsum nach dem Lockdown im Frühling und nach der unbeschränkten Zeit im Oktober gemessen haben. Aus den Befragungsergebnissen wird deutlich, dass im Lockdown insgesamt etwas häufiger Weißwein und Bier getrunken wurde. Für alle alkoholischen Getränke lag eine Polarisierung in der Form vor, dass Häufigkonsumenten eher mehr und Seltenkonsumenten eher weniger getrunken haben. Ein Grund dafür war das Wegfallen von sozialen Anlässen, der für viele Seltenkonsumenten ausschlaggebend für den Weinkonsum ist. Häufigkonsumenten hatten dagegen während des Lockdowns mehr Zeit, sich dem Thema Wein zu widmen, den Geschmack zu genießen, sich zu entspannen und sich damit zu verwöhnen. Wein wurde aber während des Lockdowns in geringerem Maße auch getrunken, um sich von



Prof. Dr. Ruth Fleuchaus und Prof. Dr. Simone Loose, die live aus Geisenheim zugeschaltet war

Problemen abzulenken oder beim Einschlafen zu helfen. Nach dem Lockdown konnte eine wesentliche Veränderung beobachtet werden, dass Wein wieder deutlich häufiger gemeinsam mit Freunden getrunken wurde. Die Sorgen Gründe für den Weinkonsum waren dagegen über den Sommer zurückgegangen. Die Referentinnen diskutierten Folgen für die Weinbranche und die Strategien der deutschen Weinproduzenten.

## BDO-Tagung 2020: Der Weincampus wird zum multimedialen Streaming-Studio

In Zeiten von Kontaktbeschränkungen und strengen Hygieneauflagen konnte die 63. BDO-Jahrestagung nicht wie in den 62 Ausgaben zuvor stattfinden. Es mussten neue Lösungen gefunden werden, um die Teilnehmer aus ganz Deutschland zu erreichen.

Am Weincampus Neustadt wurde deswegen digitale Pionierarbeit geleistet: Die Aula wurde kurzerhand zum multimedialen Streaming-Studio umgebaut und die Zuschauer konnten von zu Hause live dabei sein.

Es war Pionierarbeit in vielerlei Hinsicht. Wissen digital zu transportieren gehört für Lehrende aus der ganzen Welt mittlerweile zum täglichen Geschäft. Wein ist aber ein emotionales Produkt, das vor allem von einem lebt: dem Verkosten der Weine und der anschließenden sensorischen Begutachtung. Die Herausforderung war also, digitale Wissensvermittlung, spannende Diskussionen und oenologische Kompetenz zu vereinen und zeitgleich hunderte Personen daran teilhaben zu lassen.

Eine Zoom-Schleife hätte diese Aufgabe nicht lösen können: Wie sollte eine lebendige Diskussion entstehen, wie sollte ein Austausch über brisante politische Themen und sensorische Erfahrungen möglich sein, wenn man sich nur am Bildschirm sieht? Die Akteure mussten zusammenkommen in einem geschützten und streng reglementierten Rahmen. Das war die Lösung.

Der BDO-Vorstand und der Weincampus Neustadt entschlossen sich dazu, die Veranstaltung vor Ort zu streamen. Dazu wurden professionelle Streaming-Anbieter mit ins Boot geholt: Pfalz Stream und Südwest Sound übernahmen die Technik.

Um eine Veranstaltung optisch ansprechend zu streamen, braucht man aber mehr als nur ein Podium. Man braucht ein ganzes Studio. Die Vorträge der Referenten sollten gut verständlich sein, Ton und Bild mussten stabil übertragen werden. Wie oft hat man in Zoom-Schleifen schon mit technischen Problemen gekämpft?



An der Podiumsdiskussion zum Thema „Der Winzer als Prügelnabe“ konnte sich per Chat beteiligt werden



Technik statt Tagungsteilnehmer: Blick in die Aula des Weincampus während der Online-Weinprobe

Das sollte in diesem Format nicht passieren. Im Streaming-Studio wurde außerdem professionelles Licht gesetzt und die Referenten auf dem Podium konnten ihre Vorträge live auf einer riesigen Leinwand mitverfolgen. Ziel war es, den Referenten vor Ort und den Zuschauern zu Hause es so angenehm wie möglich zu machen, den anspruchsvollen Inhalten fünf Stunden lang zu folgen. Eine Herausforderung! Die größte Herausforderung aber war die digitale Weinprobe. Dafür wurden im Vorfeld 84 Pakete mit jeweils 16 kleinen Fläschchen von Hand befüllt und verschickt, teilweise auch ins Ausland. Eine Sisyphusarbeit die sich gelohnt hat. Die Teilnehmer an der Weinprobe beteiligten sich lebhaft an dem Live-Chat, der während

der gesamten Veranstaltung angeboten wurde. Es wurden Fragen an die Fachleute gestellt und Meinungen der Teilnehmer unmittelbar in die Diskussionen eingebracht. Der Chat war das lebendige Bindeglied zwischen Studio und den Teilnehmern zu Hause.

Durch die unterschiedlichen Settings im Studio, die Zuschaltung von Referenten an anderen Hochschulen und den Live Chat wurde die Übertragung nie langweilig und ermüdend, sondern abwechslungsreich und interaktiv.

Zugegeben: Noch vor einem Jahr hätten man das kaum für möglich gehalten. Doch die gelungene Zusammenarbeit vieler Akteure, Hochschulen und Institutionen hat bewiesen, was alles möglich ist.

Für die freundliche Unterstützung bedankt sich der BDO bei:



## 20 Jahre Projektstudium: Allgemeiner und ökologischer Weinbau

Fest verankert im Curriculum des Studiengangs „Weinbau und Oenologie“ ist seit nunmehr 20 Jahren das Projekt „Allgemeiner und Ökologischer Weinbau“ im 4. Semester, während der Vegetationsperiode.

Initiiert wurde das „Weinbau-Projekt“ durch Prof. Dr. Randolph Kauer und Kollegen zum Sommersemester 2000 mit dem Gedanken, den Studierenden die Praxis des Weinbaus vom Rebschnitt bis zur Weinlese nahe zu bringen und das anschließende Oenologie-Projekt mit guten Trauben zu versorgen. Zwar haben mitt-

lungssysteme, Ökoweinbau Rot, Ökoweinbau Riesling, Biodynamischer Weinbau, Spätburgunder Klone und Terrassenweinbau. Neben den vorgegebenen Schwerpunkten kann jede Gruppe individuelle Ideen mit einbringen und sich frei entfalten. Vom Insektenhotel über die eigene Begrümmungsmischung bis



sicheren Semesterstart Ende März und den strengen Hygieneauflagen stellte das Praxisprojekt vor neue Herausforderungen. Doch durch ein engagiertes Handeln der Dozierenden wurden die Studierenden von Anfang an über diverse Onlineformate und Videos auf dem Laufenden gehalten, bis dann Ende Mai die ersten



Foto: Mathias Scheidweiler

Hörsaal im Weinberg

lerweile etwa 70 Prozent der Studierenden eine abgeschlossene Berufsausbildung bevor sie in Geisenheim anfangen, aber im Weinbau-Projekt geht es nicht nur um die praktische Erfahrung der Arbeitsschritte im Weinjahr, sondern um ein stetiges Hinterfragen der Produktionsziele und -Prozesse im modernen Weinbau. Jeweils 15 Studierende bilden hierbei eine Projektgruppe - sieben Projektschwerpunkte stehen zur Auswahl: Produktionsstrategien, Erzie-

zum Lebensturm im Projektweinberg ergeben sich jedes Jahr aufs Neue tolle Ergänzungen. Auch gab es schon Jahre, in denen sich Studierende Hühner im Weinberg gehalten, Erdbeeren im Unterstockbereich gepflanzt oder Verjus als Essigersatz hergestellt haben. Sich in einer größeren Gruppe auf eine Richtung zu einigen, ist dabei wohl eine der größten Herausforderungen. So lernen die Studierenden das gezielte Planen und Diskutieren, um auf das gewünschte Weinprofil hinzuwirken. Die Lernerfahrung ist auch ein sozialer Prozess. Fachlich „beraten“ werden die Studierenden hierbei von den Dozierenden aus den Instituten Allgemeiner und ökologischer Weinbau, Rebenzüchtung, Bodenkunde und Phytomedizin. Zusätzlich finden Maschinenvorfürungen statt, um die Ideen der Studierenden auch praktisch umzusetzen oder Folgen der Geräteeinstellung direkt sichtbar zu machen.

Gerade das vergangene Semester mit dem un-



Foto: Yvette Wohlfahrt

Kartoffeln setzen im Biodyn-Projekt 2020

Kleingruppen auch draußen bis zu Beginn der Reifephase aktiv werden konnten. Im Oktober wurden die letzten Trauben in den Projektweinbergen gelesen. Die Ergebnisse mündeten in einem Projektbericht und werden abschließend in einem Fachgespräch (in diesem Jahr digital) diskutiert. Im gleichen Zeitraum wurde auch das Oenologie Projekt etabliert, welches sich für die Studierenden im fünften Semester mit der Verarbeitung der Trauben und Erzeugung verschiedener Weinstilistiken beschäftigt.

So endet auch dieses Jahr kurz vor Weihnachten wieder ein erfolgreiches Weinbauprojekt. Viele Generationen an Absolventinnen und Absolventen denken besonders gerne an dieses Modul zurück. Durch die Anwendung des theoretischen Wissens aus dem Hörsaal draußen im Weinberg macht das Lernen Spaß und der Lernerfolg ist nachhaltig. Auch neue Herausforderungen werden gemeistert und so gehen wir zuversichtlich die nächsten 20 Jahre an.

### Das Team Weinbauprojekt

Mathias Scheidweiler, Yvette Wohlfahrt, Dr. Johanna Döring, Alexander Wagner, Prof. Dr. Joachim Schmid, Prof. Dr. Randolph Kauer, Prof. Dr. Manfred Stoll, Bernhard Gaubatz, Dr. Georg Meissner, Stefan Muskat, Marco Hofmann, Ottmar Baus, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

## Zur Langlebigkeit von Weinbergen

Ebenfalls in digitaler Form fand das fünfte BDO-Web-Seminar am 29. Oktober 2020 statt und hatte die Gesundheit und Langlebigkeit von Reben im Fokus. Den 50 Teilnehmenden war die Möglichkeit geboten, sich über Stresstoleranz, die Esca-Problematik sowie die Methode des Sanften Rebschnitts (Methode Simonit & Sirch) zu informieren.

Prof. Dr. Manfred Stoll, der Leiter des Instituts für allgemeinen und ökologischen Weinbau der Hochschule Geisenheim, ging zunächst auf Besonderheiten alter Reben ein und stellte unter anderem den Einfluss des Rebalters auf den Wasserhaushalt dar. Gerade bei jungen Reben mit kleinem Wurzelsystem ist die Anfälligkeit gegenüber Trockenstress deutlich höher. Der Wert einer alten Anlage liegt also auch im Potenzial einer besseren Anpassungsmöglichkeit an die in Zukunft häufiger auftretenden heißen und trockeneren Bedingungen.

Eng mit dem Thema des Rebalters verknüpft ist die Bestandsgesundheit und die Vorsorge vor Holzkrankheiten. Hierzu beschrieb Dr. Mustafa Selim vom Institut für Phytomedizin der Hochschule Geisenheim den derzeitigen Wis-

sensstand des Esca-Krankheitskomplexes, der auch in unseren Breiten zunehmend häufiger in den Weinbergen zu finden ist und enorme wirtschaftliche Schäden verursacht. Über die aktuellen Erkenntnisse hinaus wurden Möglichkeiten zur Esca-Diagnose und zur Esca-Prävention vorgestellt.

Lena-Maria Julier, die als Beraterin arbeitet, stellte das Rebschnittkonzept des Sanften Rebschnitts nach der Methode von Simonit & Sirch vor. Mit eindrucksvollen Bildern konnte sie die

Die Web-Seminar-Reihe des Bund Deutscher Oenologen e.V. (BDO) wurde von der Campus Geisenheim GmbH organisiert. Als Partnerverband der VEG – Geisenheim Alumni Association e.V. bietet der BDO die berufliche Weiterbildung für die Mitglieder des Ehemaligenverbandes an. Haben Sie Interesse an den Aufzeichnungen der Web-Seminare? Dann können Sie hier den Zugang erwerben <https://www.oenologen.com>



Folgen des jährlich durchzuführenden Rebschnitts auf die Stammentwicklung in Form von Eintrocknungskegeln zeigen. Unter Beachtung der Grundprinzipien dieses Rebschnittkonzepts bieten sich Möglichkeiten, die Langlebigkeit der Reben zu fördern.

Die praktische Erfahrung mit dem Sanften Rebschnitt konnte Peter Rudloff, Außenbetriebsleiter des Weinguts Juliusspital, Würzburg, eindrucksvoll vermitteln. Er hob besonders auch die erforderliche handwerkliche Kunst der Winzerinnen und Winzer hervor, die über die Zeit wieder ein besseres Gespür in der Bewirtschaftung erlangen müssen, um Weinberge nachhaltig zu pflegen und den Wuchs eines Rebstockes in seiner Balance zu kontrollieren. Auch dieser Beitrag lieferte Anstöße für die abschließende Diskussion. *Prof. Dr. Manfred Stoll*

## #allesonline

HHN: Virtueller Studieninfotag 2020, WMM takeover @Instagram, Online-Messe und neuer Online-Shop der Perspektive Wein eG

Was soll ich eigentlich studieren? Welchen Inhalt haben die jeweiligen Studiengänge? Und wie kann ich hierfür um ein Beratungsgespräch bitten – gerade aktuell zu Corona-Zeiten? Antworten darauf hat der Studieninfotag am 18. November 2020 gegeben. Die HHN bot dazu ein breitgefächertes Online-Programm an. Ob Einblicke in die Studiengänge, Beratungsgespräche mit der Zentralen Studienberatung oder auch mit dem Familienservice – das gesamte Online-Angebot wurde „sehr gut angenommen“, wie Koordinatorin Sissi Mattis erzählt. „Es sind knapp 2.000 Anmeldungen zu unseren Online-Veranstaltungen eingegangen. Es freut mich, dass wir auch unter Corona-Einschränkungen den Studieninteressierten bei ihrer Orientierung zur Studienwahl behilflich sein konnten.“

**Viele Fragen** Auch der Studiengang Weinmarketing und Management (WMM) stellte sich vor. Neben dem Besuch der regulären Studiengangs-Präsentation war es für Interessentinnen und Interessenten von WMM auch

möglich, ihre Fragen zum Studium über Instagram zu stellen. Eine Frage schien Dauerbrenner zu sein: Wie sieht derzeit ein Online-Studienalltag aus? Über Instagram konnten alle Fragen beantwortet werden. Im Rahmen eines Instagram-#takeovers hatte eine WMM-Erstsemesterstudierende erst kürzlich die Follower einen Tag lang in ihren Alltag mitgenommen und gezeigt wie ein WMM-Online-Studium aussieht.

**Virtuelle Campustour** Wie es hingegen auf dem brandneuen Campus in Heilbronn aussieht? „Wenn wir derzeit schon nicht das Studium mit all seinen Facetten in Präsenz vorstellen können, dann schicken wir das Studium und den Campus eben zu euch nach Hause“, lautete die Devise. So wurde kurzer Hand ein Video gedreht mit vielen Impressionen vom Studium, das auch ins Praxissemester blicken lässt und auf Online-Messen zum Einsatz kommen kann, so etwa bei der BrauBeviale (online) Messe 2020, die im Rahmen des #workforbeverages Aus- und Weiterbildungstages die virtuelle Campustour aus Heilbronn abspiel-



HOCHSCHULE HEILBRONN

te. Das Video ist auf dem YouTube Kanal der HHN zu sehen unter [www.youtube.com/user/HochschuleHeilbronn/videos](http://www.youtube.com/user/HochschuleHeilbronn/videos).

**Neuer Online-Shop live** Im Rahmen eines Studienprojektes wurde im Sommersemester 2020 der neue Online-Shop der Lehrfirma Perspektive Wein eG entwickelt und ging am 25.11.2020 live.

Um die Weihnachtsangebotszeit und die Kaufreudigkeit der Kunden mitzunehmen wird es in den kommenden Wochen neben attraktiven Rabatten auch zum ersten Mal ein Festtagspaket geben. Auch die Vorbereitungen für die nächste Online-Weinprobe sind in vollem Gange: Das neue Team der Geschäftsführung 2020/21 wird ihren Kommilitoninnen und Kommilitonen die Gelegenheit bieten, trotz all der coronabedingt ausgefallenen Studipartys, einen gemeinsamen Abend verbringen zu können.

# Hello Champ!

## Oenoferm<sup>®</sup> Champ F3

Feinfruchtige Aromen,  
elegante Hefenoten und  
perfektes Mousseux für  
Siegersekte!

