



DER OENOLOGE

44. Jahrgang • 1/2016

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn



EDITORIAL



Was kommt auf
uns zu?

Robert Lönarz 2

BDO INTERN



Einladung zur
außerordentlichen
Mitglieder-
versammlung

3

OENOLOGEN IM PROFIL



Interview mit
Daniel Mayer

5

Editorial

Was kommt auf uns zu?

Viele freundliche Wünsche wurden in den ersten Wochen des Jahres ausgetauscht, Neujahrsempfänge und Tagungen bereits durchgeführt und jeder von uns erwartet mit Freude, aber auch Respekt und Spannung, was das Neue wohl bringen wird. Angesichts weltweiten Terrors, Flüchtlingsströmen und Finanzkrisen mischt sich in alle Freude auch die Erkenntnis, dass nicht alles gut sein wird. Als Oenologen-Verband werden wir aber auch in diesem Jahr wieder versuchen, mög-



lichst viele Menschen zu vernetzen, um für Probleme frühzeitig Lösungen zu finden und die Freude an unserem Beruf zu teilen. In einer motivierenden Vorstandssitzung konnten wir schon im alten Jahr neue Meilensteine für dieses Jahr setzen. Wir möchten die Treffen an realen Plätzen, wie den Agrartagen in Nieder-Olm und ganz besonders auf der Intervitis 2016 zum Austausch nutzen, aber auch die Orte in den sozialen Medien weiter intensiv ausbauen. Ein neuer Imageflyer wird in Kürze unseren Verband zweisprachig darstellen und die Website wird sowohl im Backend für Mitglieder, als auch im Frontend für Besucher noch interessanter. Im Bereich des "life long learning" werden wir die Zusammenarbeit mit dem Geisenheimer Institut für Weiterbildung vertiefen und den Austausch mit den Hochschulen Geisenheim, Heilbronn und Neustadt in der Redaktion DER OENOLOGE optimieren.

Als Partner der Winzer-Euro 2016 werden wir uns im Mai mit Kolleginnen und Kollegen aus sechs europäischen Ländern austauschen. Die Weinlogistik übernimmt, wie auch die Aufbereitung unserer Zeitschrift DER OENOLOGE, das Verlagshaus Meiningen, denen wir daher auch in diesem Jahr wieder danken möchten. Mit der Aktion "Wein für Bildung – Bildung für Wein" des Daniel Meiningen Scholarship steht in den nächsten Tagen die erste große gemeinsame Aktion an. Ich wünsche uns allen einen guten Start und ein abwechslungsreiches Jahr!

Dipl.-Ing. Robert Lönarz
Vizepräsident BDO

Aus der Geschäftsstelle

Simone Böhm berichtet über aktuelle Ereignisse beim Bund Deutscher Oenologen



Rückblick auf 2015: Ein besonderes Ereignis war der Abend im Weingut Robert Weil in Kiedrich. 100 Mitglieder nahmen im Anschluss an die BDO-Tagung daran teil

Vorstandssitzung zum Jahresende

Mitte Dezember traf sich der erweiterte Vorstand des BDO zur letzten Sitzung des Jahres im Weingut Trenz. Rolf Stocké blickt zurück auf das abgelaufene Jahr: die BDO-Tagung im April war ein großer Erfolg mit interessanten, hochkarätigen Vorträgen zu abwechslungsreichen Themen.

Ein besonderes Highlight der Tagung war der Abend im Weingut Robert Weil in Kiedrich, der bis auf den letzten Platz ausgebucht war.

Daran anschließend berichteten die Gebietsleiter aus den Regionen und gaben Ausblicke auf die Veranstaltungen im Jahr 2016.

Im Frühjahr wird eine BDO-Veranstaltung zum Thema Energie stattfinden. Gewinnung, Einsparungen und Auswirkungen werden aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet und Beispiele aus der Praxis vorgestellt.

Details dazu erhalten Sie mit der nächsten Ausgabe.

Die Intervitis Interfructa Hortitechnica wird der große Treffpunkt des BDO im Jahr 2016 werden. Die Mitgliederversammlung findet dort am 29.11.2016 statt. Notieren Sie sich bereits diesen Termin!

Hörbuch von Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz hat als Sprecher dieser CDs ein umfassendes und un-

terhaltsames, fachlich fundiertes Werk zum Thema Weinbau geschaffen. Von der geschichtlichen Entwicklung über den Anbau, die Erziehungsarten und den Pflanzenschutz bis hin zum Weinbau werden alle wesentlichen Bereiche angesprochen. Stuart Pigott hat in der Frankfurter Sonntagszeitung vom 15.11.2015 das aus zwei CDs bestehende Hörbuch als "Eine neue Dimension" beschrieben.

Mit einer Mail oder einem Anruf in der Geschäftsstelle ist das Hörbuch für BDO-Mitglieder zum Sonderpreis von 14,50 € zzgl. Versand zu beziehen (statt 22,80 €).

Jahresrückblick 2015 des BDO

Ebenfalls in der Geschäftsstelle abrufbar ist der Jahresbericht 2015 des BDO.

Darin enthalten sind die Berichte aus den Gebietskreisen, sowie die BDO-Tagung, die BDO-Exkursion und der Bericht der Mitgliederversammlung.

Die Zusammenfassung kann in gedruckter oder in elektronischer Form kostenlos in der Geschäftsstelle angefordert werden.



Ihr Kontakt:
Simone Böhm
Geschäftsstelle BDO
Tel. 06722 – 502742
simone.boehm@
oenologie.de



Neuer BDO-Vorstand

Doriano Pozetta stellt sich vor

Sehr geehrte Kolleginnen und Kollegen, es ist mir eine große Freude, dass Sie mir Ihr Vertrauen geschenkt und mich bei der Wahl in den BDO-Vorstand unterstützt haben. Dafür bedanke ich mich herzlich.

Viele von Ihnen kennen mich schon aus der Studienzeit oder aus der Zeit bei der Korkindustrie in Trier. Für die Kolleginnen und Kollegen, die noch nie vom mir gehört haben, hier eine kurze Zusammenfassung über mich:

Ich bin 1972 im Piemont in Nord-Italien geboren und aufgewachsen. Schon immer wurden in unserer Gegend Weinberge in fast jeder Familie gepflegt – oft auch nur für den Eigenverbrauch. Und so war es auch in unserem Haus: die Kinder stampften in der Lese die Trauben in großen und kleinen Holzbütten und gelegentlich gab es auch ein Schlückchen Rotwein, natürlich aus gesundheitlichen Aspekten, um der Anämie vorzubeugen. Dass Deutschland auch gute Weine produzierte war mir bis Anfang der



Doriano Pozetta

Studium in Geisenheim aufnahm, hatte ich mich längst mit den Vorzügen des Rieslings vertraut gemacht und ihn lieb gewonnen. Schon während des Diploms war ich beim Weingut August Kessler tätig. Dort habe ich konsequentes Weinmachen mit viel Herzblut und Verstand erlebt und die Steillagen kennengelernt. Es führte mich dann auf die sanften Hügel des vorderen

90-er Jahre nahezu unbekannt. Auch meine ersten Riesling-Verkostungen habe ich noch als ziemlich "saure Angelegenheit" in Erinnerung...

Als ich zum Jahrtausendwechsel das Studium in Geisenheim aufnahm, hatte ich mich längst mit den Vorzügen des Rieslings vertraut gemacht und ihn lieb gewonnen. Schon während des Diploms war ich beim Weingut August Kessler tätig. Dort habe ich konsequentes Weinmachen mit viel Herzblut und Verstand erlebt und die Steillagen kennengelernt. Es führte mich dann auf die sanften Hügel des vorderen

Rheingaus. In die Weinberge von Schloss Reinhartshausen. Auch dort erlebte ich eine hoch professionelle Organisation und ebenso hohe Qualitätsansprüche, spannende Zeiten der Zertifizierungen und neue Projekte um nachhaltige Qualitäten in den Weinbergen zu erzeugen.

2012 war beruflich geprägt von der Ausbildung zum IFS-Auditor bei Prof. Dr. Bernd Lindemann an der Hochschule Geisenheim. Im Januar 2014 wechselte ich zur Korkindustrie Trier. In dieser Zeit konnte ich viele meiner Studienkollegen wieder treffen, neue Weingüter kennenlernen und mein Netzwerk erweitern.

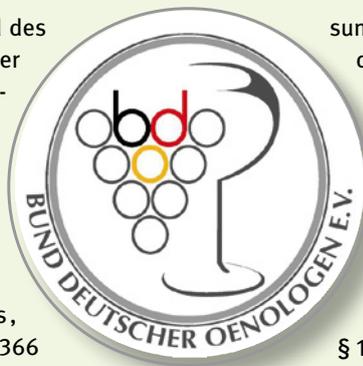
Im September 2015 fand ich zurück in den Rheingau und arbeite seitdem als Außenbetriebsleiter im Weingut Baron Knyphausen, an der Seite von Baron Frederik zu Knyphausen und Rainer Rüttiger.

Meine Zusammenarbeit mit dem BDO begann im September 2014, als Robert Lönarz und Simone Böhm Unterstützung für die Pflege der Internetseite suchten. Seitdem habe ich mich in die Materie eingearbeitet und pflege und erweitere regelmäßig die Seite Oenologie.de.

Einladung zur außerordentlichen Mitgliederversammlung

Hiermit lädt der Vorstand des BDO wegen dringender rechtlicher Satzungsänderung zur außerordentlichen Mitgliederversammlung am 22. Februar 2016 um 18 Uhr ein.

Ort: Weiterbildungsraum, Müller-Thurgau-Haus, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim



sung des Bundes verbleiben den Vermögens beschließt die Mitgliederversammlung zu Gunsten der Gesellschaft zur Förderung der Forschungsanstalt Geisenheim (GFFG). ...

Satzung neu

§ 14 Schlussbestimmung

... Bei Auflösung, bei Entziehung der Rechtsfähigkeit des Vereins oder bei Wegfall der steuerbegünstigten Zwecke fällt das gesamte Vermögen an die Gesellschaft zur Förderung der Hochschule Geisenheim e.V. (GFFG) mit Sitz: Von-Lade-Strasse 1 in 65366 Geisenheim, und zwar mit der Auflage, es entsprechend seinen bisherigen Zielen und Aufgaben ausschließlich und unmittelbar gemäß § 2 zu verwenden. ...

Anträge auf Ergänzungen der Tagesordnung müssen bis eine Woche vor der Versammlung schriftlich bei der Geschäftsstelle eingereicht werden.

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Feststellung der ordnungsgemäßen Einberufung und der Beschlussfähigkeit der Mitgliederversammlung,
3. Änderung der Satzung. Ergänzung des § 14
4. Verschiedenes.

Zu TOP 3 (Ergänzung der Satzung) werden nachfolgend die Änderungen gegenüber gestellt.

Satzung bisher

§ 14 Schlussbestimmung

... Über die Verwendung des bei der Auflö-

Stein & Wein

BDO Rheinhessen-Nahe-Mittelrhein

Unter dem Titel "Stein & Wein" hatte die BDO-Gruppe Rheinhessen zum Novembergespräch in die Vinothek des Weinguts Bäder in Wendelsheim eingeladen. Thema war der Zusammenhang zwischen erdgeschichtlicher Entstehung Rheinhessens, Böden und Wein. Dr. Jost Haneke und Dr. Ernst-Dieter Spies vom Landesamt für Geologie und Bergbau (Mainz) nahmen die Oenologen mit auf eine Zeitreise in die Erdgeschichte Rheinhessens und rückten so manche Mär ins rechte Licht.

Kontrovers wurde der Einfluss der Flurbereinigungen auf die Bodenformationen diskutiert, weil dadurch – wenn nicht richtig umgesetzt – die standortspezifischen Böden abgetragen bzw. verschoben werden. Nach dem Schlagabtausch der Experten waren alle gespannt auf die Weine von den unterschiedlichen Böden, die die BDO-Mitglieder mitgebracht hatten.

Fazit: Stein & Wein ist ein inhaltsreiches Thema, das viele Weinkunden interessiert. Die Vergleichsprobe hat gezeigt, dass nur dort, wo die Oenologie vergleichbar ist, unterschiedliche Bodenprägungen zu schmecken sind.

Sonja Ostermayer

Der neue Müller-Thurgau-Keller

Ein ambitioniertes Fundraising-Projekt nimmt Formen an / Eröffnung Mitte Juni 2016 geplant



Wo ehemals unzählige Versuchsweine des Institut für Mikrobiologie lagerten, wird eine moderne Küche installiert

Gerade in Zeiten wachsender Studierenden- und Mitarbeiterzahlen ist zentraler und moderner Nutzraum auf dem Campus ein knappes Gut geworden. Umso erfreulicher ist es, dass die ehemalige Mikrobiologie durch das Konjunkturprogramm II aufwändig saniert werden konnte und dieses schöne Gebäude nun für die jetzige Nutzung zur Verfügung steht.

Inzwischen bietet die ehemalige Wirkungs- und Wohnstätte des Thurgauer Prof. Herrmann Müller zusätzlich viele interessante Nutzungsmöglichkeiten. In Zukunft soll nun ein eher vernachlässigter Teil des Hauses die Attraktivität und effiziente Nutzung des Gebäudes abrunden: der Keller.

Bis vor kurzem war der ehemalige Weinkeller Lagerort für tausende Rückstellflaschen des Instituts für Mikrobiologie. Nach einer wochenlangen Räumungsaktion und Grundsanierung wurde über die neue Verwendung der großzügigen, aber unbeheizten Räumlichkeiten nachgedacht. Naheliegende Vorschläge wie die Nutzung als Archiv oder die Einrichtung einer IT-Zentrale wurden verworfen, nachdem Campus-Manager und VEG-Präsident Robert Lönarz von seiner Idee einer kommunikativen Begegnungsstätte überzeugt hatte.

"Geisenheim, als weltweit geschätzter Ort für Weinkompetenz mit den hervorragenden Produkten u.a. aus Gartenbau und

Getränketechnologie, braucht einen passenden Ort, um mit Gästen und Freunden Gespräche führen zu können. Es muss ein Ort sein, der das Gefühl, in Geisenheim zu sein, perfekt abbildet", formulierte Lönarz auf einer VEG-Mitgliederversammlung.

Die anwesenden Mitglieder waren sofort bereit, diesen Vorschlag aktiv mitzutragen. Der Freundeskreis der "Amigos", eine Gruppe um Studierende des Jahrgangs 1961, sagte spontan finanzielle Unterstützung zu. Damit waren die ersten 2.000 € eingeworben und die Idee zu einer Fundraising-Aktion für den neuen Müller-Thurgau-Keller geboren.

"Der Keller soll weitgehend aus Spenden und Sponsoring entstehen bzw. refinanziert werden. Es wird ein Weinlager geben, welches von Studierenden bewirtschaftet wird, und einen Raum für 20-25 Personen, in dessen Zentrum eine Küche steht." So steht es in einer der ersten Projektbeschreibungen, die gemeinsam mit Georg Kapehl von der Agentur für visuelle Kommunikation PPS Studios in Frankfurt entstand.

Inzwischen sind gut zwei Jahre vergangen und viele Gespräche und sorgfältige Planungen haben seitdem stattgefunden. Noch präsentiert sich der Keller in seinem Rohzustand – das wird sich 2016 ändern. Mit Prof. Dr. Monika Christmann konnte Robert Lönarz eine engagierte Unterstütze-

rin gewinnen. Die Idee, Geisenheimer Produkte in einem hochwertigen Ambiente zu präsentieren, gemeinsam gartenbauliche Lebensmittel zu verarbeiten und zu genießen und dabei die Ansprüche der Weinpräsentation und der Lebensmittelsicherheit zu vermitteln, überzeugte nicht nur die Wissenschaftlerin, sondern auch weitere Sponsoren.

Die Leiterin des Instituts für Oenologie überzeugte den führenden Limburger Küchengestalter Peter Kruschke, für dieses Image-Projekt eine hochwertige "LEICHT"-Küche zu sponsern. Zusätzlich statten Beleuchtungsspezialisten aus dem Hause Siemens und Dr. Fischer den Keller mit einem Lichtkonzept aus. Koordiniert wird der Ausbau durch den Wiesbadener Architekten Thomas Fladung, der mit Theo Baumstark, von Baumstark Theo GmbH & Co. Wärme- und Gesundheitstechnik KG, und Achim Matti, dem Leiter Infrastruktur, kompetente Partner an seiner Seite hat. Ende des Jahres 2015 lag dann die Baugenehmigung für das denkmalgeschützte Gebäude vor – der Umbau kann beginnen.

Neugierige können die Fortschritte im Müller-Thurgau-Keller im Web mitverfolgen: www.uni-keller.de.

Erfolg mit E-Commerce

Neuerscheinung



Social Media and Ecommerce Strategies in the Wine Industry – so heißt das neu veröffentlichte Fachbuch von Dr. Gergely Szolnoki, Wissenschaftler der Hochschule Geisenheim, der mit

Prof. Liz Thach MW aus Kalifornien und mit anderen internationalen Weinexperten versucht hat, den Wissensmangel über Social Media in der Weinindustrie zu beheben. Das englischsprachige Buch wurde sowohl für Praktiker als auch für Profis verfasst und behandelt Themen von der aktuellen Situation von Social Media über elektronische Mund-Propaganda sowie Crowdsourcing bis hin zu Weintourismus und Web 2.0. 146 Seiten, Verlag Palgrave Macmillan, 1. Auflage, Sprache: Englisch, ISBN 978-1-137-60297-8.

Sitevi mit breitem Technikangebot

54.000 Besucher aus 50 Ländern kamen im November nach Montpellier, um sich die Neuheiten aus Weinbau- und Kellertechnik anzusehen

Ende November fand die internationale Fachmesse für Weinbau, Kellereitechnik, Oliven-, Obst- und Gemüseanbau SITEVI statt. Drei Tage lang präsentierten sich 1.000 Ausstellerunternehmen aus 25 Ländern auf der Messe. Es wurden 54.000 Besucher verzeichnet, das entspricht einer Steigerung von 10 % im Vergleich zur Veranstaltung 2013.

Die 27. SITEVI zeigte sich schon vor Beginn der Veranstaltung sehr dynamisch und fand in einem positiven Geschäftsklima statt. Die Branchenakteure blicken nach wie vor vertrauensvoll nach vorne, Austausch, Kontakte und Treffen waren zahlreich und zielführend.

Mit dem Erfolg dieser Auflage bestätigt die Messe einmal mehr ihren Status als führendes Event der drei Branchen. Das breit ge-

fächerte Angebot rund um Weinbau, Obst-, Gemüse- und Olivenanbau entsprach den Erwartungen der Besucher und der Profis aus dem Mittelmeerraum, die dieses Jahr in großer Anzahl vertreten waren.

Anlässlich der SITEVI 2015 fanden sich an einem Ort Experten, Unternehmen und Besucher aus aller Welt zusammen. Die Messe positioniert sich mehr denn je als internationales Referenzevent. Dafür spricht auch die Beteiligung von Besuchern aus über 50 Ländern (Spanien, Italien, Portugal, Deutschland, Schweiz, Ungarn, Marokko, Tunesien, Indien, China usw.), die zu den Ausstellerständen kamen.

In Zusammenarbeit mit INRA, Montpellier SupAgro, der Marke Entav-INRA und den Partnern der "Sélection Vigne" zeichnete das französische Weinbauinstitut mit-

verantwortlich für die Veranstaltung des erfolgreichen Gemeinschaftsstands. Er präsentierte eine Reise durch die Welt internationaler, robuster, alter und auch vergessener Rebsorten. Besucher teilten dort gesellige Momente.

Europäische Jobdatings wurden von APE-CITA und Vitijob.com organisiert. Arbeitgeber und Stelleninteressenten konnten auf diese Weise in Kontakt treten. Es wurden 520 Bewerbungen geprüft und 127 Bewerbungsgespräche geführt.

Und schließlich eröffnete der französische Minister für Land-, Ernährungs- und Forstwirtschaft Stéphane Le Foll die Messe zum zweiten Mal in Folge. Er bekräftigte seine Unterstützung für die drei Branchen und seine Treue zur SITEVI.

Oenologen im Profil – "Hauptstadtwinzer" Daniel Mayer

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

Januar 2000, Geschmackspräferenzen bei Rotwein

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Ausbildung zum Winzer

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

Einkauf im Weinhandel (Wein, Spirituosen, Feinkost), Vertrieb (Korken, Wein), Beratung. Heute bin ich wieder im Vertrieb tätig.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim? Was bedeutet Ihnen die Zeit in Geisenheim? Wie halten Sie Kontakt?

Für mich war die Studienzeit die schönste Zeit. Das habe ich aber auch erst später gemerkt. Nebenher haben wir einen kleinen Weinberg bewirtschaftet und noch heute machen die Weine davon Freude. Wir haben also in der Zeit von Grund auf gelernt, wie man es richtig macht!

Ich habe heute noch Kontakt zu etlichen Kommilitonen und einige sind zu meinen besten Freunden geworden.

Kontakt mit Geisenheim halten ist schwierig, die Distanz ist groß, da ich seit einigen Jahren in Berlin lebe. Der Kontakt besteht mehr mit den Kommilitonen, VEG und Zeitschriften.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Man trifft spannende und beeindruckende Persönlichkeiten, wir arbeiten mit einem faszinierenden Genussmittel. Auch am Ende meines Lebens wird es noch viel geben, was ich über Wein lernen kann. Wein ist nicht nur ein Genussmittel, sondern eine Lebenseinstellung!

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

So oft und so weit weg wie möglich gehen, wenn man jung ist. Auch wenn man das nicht glaubt, wird das sehr schwierig, wenn man älter ist. Ruhig mal über den Tellerrand schauen und sich mit Ländern und Weinen beschäftigen, die man nicht kennt. Auch wenn man selber vielleicht kein Klima hat wie in Australien, und Weine wohl nie in Amphoren ausbauen wird wie in Georgien,

*Daniel Mayer,
Dipl.-Ing. (FH)
Weinbau und
Oenologie,
Abschluss 2000*



ist es bereichernd für die eigene Persönlichkeit, in ferne Länder zu reisen.

Es ist auch sinnvoll, sich zwischendurch mal zu fragen, was man später arbeiten möchte und sich dementsprechende Praktika zu besorgen.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Wer Visionen hat, soll zum Arzt gehen.:-) Dass es uns gelingt, Kulturlandschaften zu erhalten und die Wertschätzung für Weine aus Deutschland weiter steigt, damit der Beruf des Winzers noch viele Generationen in Deutschland attraktiv ist. Und: Spätestens in 20 Jahren kommt der beste Riesling von der Spree!

Kontakt: daniel@hauptstadtwinzer.de
Das Interview führte Simone Böhm

Fassreport 35

Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Semester 1997 bis 2001

Wie man schon auf dem Bild erkennen kann, hat dieses Semester keinen Fassboden schnitzen lassen, sondern es bei einer Tafel belassen, auf der die Studenten dieses Abschlusssemesters verzeichnet sind. Diese Tafel hängt sehr vordergründig an der Eingangstür zum Keller mit den geschnitzten Fassböden im Institut.

Jens Bäder, der im rheinhessischen Wendelsheim ein Weingut besitzt, gehörte, wie seine Frau Katja, diesem Semester an. Einige Hinweise zu diesem Bericht haben wir von ihm erhalten.

Auf der Tafel sind 56 Absolventen der beiden Studiengänge Weinbau/Önologie und Getränketechnologie aufgeführt, die im Jahr 2000 bzw. 2001 ihr Studium beendet haben. Der Studienbeginn war 1997, wie auf der Tafel vermerkt.

Das Bild zeigt einen jungen Mann mit einer Flasche und einem Glas in der Hand. Diese Person steht in einem stilisierten, schwimmenden Boot mit der Aufschrift Geisenheim-FH. Das Motiv wurde von einem Studenten des Studiengangs Landschaftsarchitektur gezeichnet. In sehr kleiner Schrift steht unten „Erster Jahrgang der SCHIFFSFHÊTE“. Angeblich soll diese „Festivität“ bei jedem Semesterabschluss auch heute noch veranstaltet werden. Das

nochmals hervorgehobene „FH“ im Wort „SCHIFFSFHÊTE“. - wobei das H zusätzlich eingefügt wurde - soll ein Hinweis auf die Fachhochschule sein. Diese Bootsparty ist auch die Begründung für die „Schrift-Tafel“. Nachdem das Geld für die Bootsparty ausgegeben war, hat es für einen Semester-Fassboden nicht mehr gereicht. Eine nette Erklärung.

Während der Studienzeit dieses Semesters gab es in ganz Deutschland massive Proteste gegen die damalige Bildungspolitik. Auch in Geisenheim haben die Studenten gestreikt. Es gab ein 24-Stunden-Streikcafé und es wurden auch Nachtvorlesungen organisiert. In dieser Zeit - speziell wegen der Nachtvorlesungen - wurden die Homepages der Forschungsanstalt und der Fachhochschule von Spiegel-Online mit den entsprechenden Kommentaren abgebildet. Die Exkursion ging mit Professor Dr. Ernst-Heinrich Rühl 2000 nach Australien.

Aus diesem Semester sollen noch einige „Weinpersönlichkeiten“ erwähnt werden. Neben Katja und Jens Bäder sind dies: Eva Fricke (Weingut/Rheingau), Carla Munter (Fa. Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien), Heinz Fischengruber (Domäne Wachau/Oesterreich), Jürgen Aumüller (Schloss Wackerbarth/Sachsen), Hans Zieger (Win-

zervereinigung/Freyburg-Unstrut), Marc Herres (Sektkellerei/Trier) und Christian Deppich, der nach einigen Jahren im Weinbauinstitut/Geisenheim heute in Franken sein eigenes Weingut besitzt.

Während der Zeit dieses Semesters wurde am 4. und 5. März 1999 bei der deutschen Kultusministerkonferenz länderübergreifende Strukturvorgaben für die Einführung der neuen Bachelor- und Masterstudiengänge beschlossen. Hiermit sollte eine europäische Harmonisierung von Studiengängen und Studienabschlüssen erreicht werden. Die Schaffung eines einheitlichen „europäischen Hochschulraumes“ war die Idee. Diese als „Bologna-Prozess“ berühmt gewordenen Veränderungen und Bezeichnungen haben auch in Geisenheim zu heftigen Diskussionen geführt. Einige Jahre später wurden diese Studiengänge auch in Geisenheim etabliert und damit die Berufsbezeichnung „Diplom-Ingenieur“ abgelöst. Aus den Geisenheimer Jahresberichten ist noch festzuhalten, dass 1997 die 125-Jahrfeier der Anstalt mit einem Festakt begangen wurde. 1999 wurde der Neubau der Bibliothek und der Mensa fertig gestellt. 2000 wurde Professor Dr. Bernd Lindemann als Nachfolger von Professor Dr. Herrmann Bauer eingeführt.

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:

- Sommelier/Sommeliere Weingut CA-Haussmann Inh. Stefan Stassen
 - Fachkraft für Weinhandel Weinlade am Gutenbergplatz, Karlsruhe
 - Internship: Viticulture based in Tuscany (Italy) Monteverro Srl
- Mehr Stellenangebote unter:

jobs für weinfachleute, önologen und mehr

WIR HABEN HIER STUDIERT:

STUDIENRICHTUNG
WEINBAU UND GETRÄNKETECHNOLOGIE

STUDIENBEGINN
1997

ERSTER JAHRGANG DER SCHIFFSFHÊTE!

FH WIESBADEN - GEISENHEIM

Aumüller Jürgen	Laicher Raimund
Bäder Jens	Lambrich Christiane
Beiser Simon	Landgraf Andre
Berges Dirk	Lerchl Sebastian
Böhm Michael	Maier Volker
Börner Katja	Maleton Heiner
Burgmann Julia	Männle Frank
Deppisch Christian	Mergel David
Dietrich Peter	Molitor Christian
Dzhenyeyev Yuriy	Müller Jochen
Fahland Stephan	Neymeyer Andreas
Feldmann Holger	Ott Sybille
Fendel Jens	Riedel Dennis
Franke Robert	Rohrbach Heike
Freitag Dirk	Schnell Jens
Fricke Eva	Schönberger Michael
Frischengruber Heinz	Shefford Paul
Gaa Judith	Stefanakis Dimitris
Gadinger Frank	Stockhorst Jochen
Gotter Isabelle	Thieme Axel
Hansen Jörn	Uhl Johannes
Herres Marc	Unverzagt Christoph
Hofmann Jürgen	Vetter Elke
Huber Heiko	Wachtler Elmar
Huber Markus	Wassermann Carla
Kamm Michael	Wolf Michael
Kiltz Harald	Zieger Hans Albrecht
Kusuda Hiroyuki	Mühlbauer Karl



Stork, Philipp

Ref.: R. Keicher –
Hans-Peter Schwarz

Messungen zur Abdrift bei variabler Geschwindigkeit im Weinbau

Thema der Arbeit waren Messungen zur Abdrift bei variablen Fahrgeschwindigkeiten im Weinbau. Ziel war es, die Geschwindigkeitsangabe von 6 km/h beim Pflanzenschutz, welche die Grundsätze der guten fachlichen Praxis vorschreiben, einer Prüfung in Bezug auf das Abdriftverhalten zu untersuchen.

Die Messungen zur sedimentativen Abdrift wurden im Feldversuch nach JKI-Richtlinien durchgeführt.

Eingesetzt wurde ein Sprühgerät, das mit einem für den Weinbau typischen Axialgebläse mit eingeschlossenem Luftleitungssystem und grobtropfigen Injektordüsen ausgestattet war. Die Applikationsflüssigkeit wurde mit einem sogenannten Tracer versehen, um eine spätere Auswertung im Labor mittels Fluoreszenzspektroskopie zu ermöglichen. Durchgeführt wurden die Versuche bei voller Belaubung (BBCH 78). Dabei wurden jeweils zwei Wiederholungen mit den Fahrgeschwindigkeiten 6, 9 und 12 km/h gefahren.

Bei der Auswertung der unterschiedlichen Versuchsvarianten schnitt die 6 km/h-Variante am schlechtesten ab. Die 9 km/h-Variante wies die geringsten prozentualen Abdriftwerte auf. Begründet werden kann dies mit der Reduktion der Reichweite des Trägerluftstroms, die durch eine Erhöhung der Fahrgeschwindigkeit auftritt. Durch die gesteigerte Fahrgeschwindigkeit kommt es zur Veränderung des Auftreffwinkels der Sprühtropfen. Er wird steiler und somit treffen die Tropfen mit weniger Kraft auf die Laubwand und können diese nicht so wie in der 6 km/h-Variante durchdringen. Jedoch ist es schwierig, eine allgemeingültige Aussage zu treffen. Dies liegt zum einen daran, dass es sich bei den Versuchsergebnissen um eine Momentaufnahme bei den gegebenen äußeren Bedingungen und Geräteeinstellungen handelt, zum

anderen, dass die Blattbeläge nicht miterfasst wurden.

Dennoch erscheint eine moderate Erhöhung der Fahrgeschwindigkeit bei optimalen, an den Vegetationsstand angepassten Geräteeinstellungen und zeitgemäßer Technik möglich.



Canal, Katharina von

Ref.: W. Pfeifer –
M. Freund

Der Einfluss verschiedener Maischeschwefelungsintensitäten auf wichtige Qualitätsparameter von Spätburgunder-Rotwein

Ziel der Bachelor-Thesis war es herauszufinden, ob verschiedene Maischeschwefelungsintensitäten einen Einfluss auf das spätere Endprodukt von Spätburgunder-Rotwein haben. In Zusammenarbeit mit einem renommierten Weingut in der Pfalz wurden unter Praxisbedingungen drei Maischegärungen (offene Büttengärung) mit identischem Traubenmaterial durchgeführt. Variante 1: ohne SO₂, Variante 2: mit 60 mg SO₂/kg Maische und Variante 3: mit 120 mg SO₂/kg Maische. Nach der Pressung wurden die Weine im Barrique ausgebaut. Während des Weinausbaus wurden laufend Proben gezogen und im Labor auf wertgebende Qualitätsparameter, wie z.B. die Farbe und Gesamtphenole, untersucht. Die letzte Probeentnahme wurde zusätzlich sensorisch bewertet.

Die Gärkurven und die Temperaturkurven verliefen nach Gärbeginn parallel und auf gleichem Niveau. Die maischegeschwefelten Weine präsentierten sich farbintensiver und mit einer stärkeren Aromausprägung. Die Phenolextraktion wurde durch die Schwefelgabe nur zu Beginn verstärkt. Während des Barriquelagers näherten sich die Gesamtphenolgehalte der drei Varianten an. Der biologische Säureabbau verlief bei allen Varianten problemlos und im gleichen zeitlichen Rahmen. Die geschwefelten Varianten hatten in eine wesentlich verbesserte Selbstklärung. Der Klärgrad der Variante 3 kam auf das Niveau, das eine Abfüllung ohne Filtration ermöglicht.

Die weitverbreiteten Vorbehalte gegen eine Maischeschwefelung bei der Rot-

weinbereitung konnten durch diese Arbeit widerlegt werden. Farbausprägung, mikrobiologische Stabilität und die bessere Klärung sprechen für die Maischeschwefelung.



Rausch, Raphaella

Ref.: A. Reineke –
O. Löhnertz

Untersuchungen zu möglichen Ursachen von Wachstumsdepressionen eines Weinberges an der Saar

Diese Versuche im Rahmen der Arbeit sind in Untersuchungen des Rebstockes und des Bodens gegliedert. Zu Beginn wurde der Zustand des Weinbergbodens mit einer Spatendiagnose und einer Nährstoffanalyse ermittelt. Die Ergebnisse zeigten keine Verdichtungen oder gravierende Nährstoffdefizite, mit der Ausnahme Bor. Hier ist dringender Handlungsbedarf gegeben. Der Bormangel allein kann aber nicht ausschlaggebend sein für das Krankheitsbild. Als weitere Ursache stand die Reblaus unter Verdacht, da die Unterlage 26 G, die hier verwendet wurde, mittlerweile als nicht ausreichend reblautolerant eingestuft ist. Daher wurden die Wurzeln einiger Reben ausgegraben, wobei kein Reblausbefall zu erkennen war. Des Weiteren wurde das Rebholz auf Viren und der Boden auf pflanzenparasitäre Nematoden untersucht. Einige Reben wurden positiv auf mehrere Viren getestet, andererseits wurden jedoch keine virusübertragenden Nematoden im Boden nachgewiesen. Somit ist die Ursache für die Wuchsdepression eindeutig der Virusbefall in Kombination mit Bormangel. Virusvektoren sind nicht gefunden worden, daher scheint eine Übertragung von Pflanze zu Pflanze nicht vorzuliegen.

SIE WÜNSCHEN – WIR SCHREIBEN

Interessiert Sie eine der hier abgedruckten Kurzfassungen besonders? Nennen Sie uns Ihren Favoriten per E-Mail: ddw@meininger.de oder Fax: 06321 89 08 21. Der Beitrag mit den meisten Nennungen wird in einer der nächsten Ausgaben von DER DEUTSCHE WEINBAU ausführlicher veröffentlicht.