



DER OENOLOGE

43. Jahrgang • 6/2015

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



EDITORIAL



Im Zeichen
der Weiter-
entwicklung

Michael Ludwig 42

FORSCHUNG & LEHRE



BDO-Nachwuchspreis braucht
keine Quote 44

FORSCHUNG & LEHRE



Lebensmittelsicherheit: Neuer
Studiengang ab Herbst 2015 45

Astronaut Alexander Gerst besucht Geisenheim

Editorial**Getränketechnologie im Zeichen der Weiterentwicklung**

Die Hochschule Geisenheim ist seit ihrer Neugründung in einem dynamischen Prozess des Wandels und der Weiterentwicklung. Damit schafft man die Grundlage für aktuelle und zukünftige Anforderungen, denen sich die nächsten Generationen unserer Absolventen in ihrem Berufsleben stellen müssen. Einen stetigen Wandel durchläuft auch die moderne Getränketechnologie. Hohe Anforderungen an die Produktqualität bei gleichzeitig steigenden Rohwarenpreisen, fordern eine straffe und gut organisierte Produktion. Dazu gehört unabdingbar auch die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. An der Hochschule Geisenheim wird mit Beginn des kommenden Semesters der neue Studiengang "Lebensmittelsicherheit" etabliert. Hier wird unter anderem vermittelt, wie die praxisorientierte Herstellung von Lebensmitteln unter rechtlichen und analytischen Aspekten durch ein modernes Qualitätsmanagement gesteuert werden kann. Grundsätzlich gehört dazu auch eine gute Basishygiene in den Produktionsbetrieben. Im Getränketechnologischen Zentrum (GTZ) der Hochschule wurden diese notwendigen Standards durch einige infrastrukturelle Neuanschaffungen modernisiert. Trotzdem bleibt der geplante Neubau die wichtigste Grundlage für die weitere moderne Lehre in den kommenden Jahren. Viele Firmen erkennen, dass fachkompetenter Nachwuchs auch durch ihre Hilfe gefördert werden kann. Die Firma ContiTec setzt dazu auf eine enge Zusammenarbeit und hat das GTZ komplett mit neuen Lebensmittel-schläuchen ausgestattet (siehe Bericht Seite 46). Damit kann auch bis zur Realisierung des Neubaus eine moderne Lehre auf Basis der guten Hygienepaxis sicher gestellt werden.



Der Wandel in allen Bereichen der Getränketechnologie und auch an den Hochschulen geht weiter. Freuen wir uns also auf eine weiterhin spannende Zeit.

Michael Ludwig

"Die Marke ist unser Feind"

... ist eine der wichtigen Feststellungen bei der Podiumsdiskussion der BDO-Tagung. Kontroverse Diskussion zum Thema Weinvermarktung

(he) Die 59. BDO-Tagung bot den mehr als 200 Teilnehmern neben den Fachvorträgen eine Podiumsdiskussion zum Thema "Quo vadis Weinvermarktung?", die von Professor Dr. Erik Schweickert fachlich kompetent moderiert wurde.

Zu den Trends äußerten sich Stephan Linden (Wine in Black), Gerd Rindchen (Rindchen's Weinkontor), Christof Queisser (Rotkäppchen-Mumm) und Werner Michlits (Weingut Meinklang/AT).

Stephan Linden, der einzige reine Online-Händler in der Runde, ist sich sicher, dass sein Vertriebskanal weiter wachsen, aber niemals 100 % der Distribution darstellen wird. Gleichwohl sieht er die besten Chancen für große Plattformen, auf denen sich Anbieter gruppieren, jeder seinen Markt im Markt bildet und die durch dezentrale Läger in den Ballungszentren die Belieferung der Kunden noch am selben Tag möglich machen. Eine Stärke von Wine in Black sieht Linden in seinem täglichen Newsletter, der eine Öffnungsrate von 20 % habe. Das sei nur möglich, wenn jeden Tag etwas Neues geboten werde.

Markenartikler Christof Queisser sieht im Umfang des aktuellen Angebots an Wein und Sekt eine Überforderung der Kunden. Diese suchten nach Orientierung und Vorselektion, die ihnen die Marke bietet, und prognostiziert gar eine Verringerung der Markenanzahl. Gleichzeitig würden neue Marken im Internet entstehen.

Gerd Rindchen setzt aus diesem Grund auf die klassischen Tugenden des Fachhändlers. Er selbst ist seine Marke, in die die Kunden das Vertrauen setzen. Deshalb verzichtet er in seinem Sortiment auf sogenannte starke, bekannte Namen. Nicht zuletzt auch, um damit der Transparenz zu entkommen, die jedem durch das Internet zur Verfügung steht. "Die Marke ist unser Feind", sagt Rindchen, gibt aber im selben Moment zu, dass er durchaus mit Markenartiklern wie Geldermann arbeitet, aber nur, um sich Eigenmarken liefern zu lassen.

Werner Michlits als biodynamisch wirtschaftender Erzeuger, der nicht nur Trauben-



Weinvermarktung aus vier Perspektiven (v. l.): Werner Michlits, Gerd Rindchen, Stephan Linden und Christof Queisser

produkte anbietet, sieht sich als hochspezifischen Nischenplayer, dessen Stärke in der Authentizität liegt. Marketing ist für ihn immer künstlich und aufgesetzt, aber nie ehrlich. Obwohl seine Kunden mehr den persönlichen Kontakt suchen, geht es auch für ihn nicht ohne Internetpräsenz. Dafür haben sie in der Demeter-Gruppe einen gemeinsamen Webshop gegründet. Sie wollen mit bäuerlicher Kultur im Sinne der Biodynamie Balsam für die Seele der Kunden sein. Er gibt zu, dass sie dafür ihre Kundenkontakte noch viel zu wenig nutzen. Das sei nicht so einfach, da 80 % der Weinproduktion ins Ausland gehe. Gleichwohl habe sein Betrieb in Österreich eine Vorreiterrolle für biodynamische Wirtschaft. "Wir leben das Individuelle, unsere Weine sind reine Geschmackssache, deshalb verzichten wir auf jegliche Prämierung."

Stephan Linden gibt zu, dass bei Wine in Black die Kundendaten noch zu wenig genutzt würden. Schließlich sei festzustellen, wer seine Mails offen habe, weil er gerade eine Mail von Wine in Black erhalten hat. Diesem Kunden könnte man dann dasselbe Angebot noch einmal über Facebook schicken. "Ich würde viel darum geben, wenn ich unsere Kunden persönlich kennen würde", merkt Christof Queisser dazu an und drückt seine Sorge aus, dass Konsumenten unter 30 Jahren kaum noch fernsehen. Damit seien sie für Rotkäppchen-Werbung nicht mehr erreichbar. Für ihn wird der persönliche Kontakt im Geschäftsleben wieder wichtiger als in den vergangenen Jahren. "Geschäfte werden noch immer von Menschen gemacht", betont er.



Fachvorträge der BDO-Tagung Teil 2

Die Vorträge bei der BDO-Tagung 2015 zeigten viele Spektren der Forschung und regten die Teilnehmer zur Diskussion an



Dr. Oliver Schmidt, LVVO Weinsberg

Modernes Gasmanagement in der Weinbereitung – Anwendung der Membrantechnologie

Die Löslichkeit der oenologisch relevanten Gase ist abhängig von dem Gas selbst, dem Alkoholgehalt, dem Druck und der Temperatur.

Bei Sättigung kann mit ca. 8–9 mg/L Sauerstoff, ca. 14,5 mg/L Stickstoff und ca. 1.400–1.500 mg/L Kohlenstoffdioxid gerechnet werden.

Die Bedeutung dieser drei Gase für die Weinqualität ist unterschiedlich. Das Optimum für jedes Gas ist vom jeweiligen Zeitpunkt in der Weinbereitung, der Weinart und weiteren Einflussgrößen abhängig.

Was für Rotwein optimal ist (z. B. geringer CO₂-Gehalt) kann für Weißwein unangenehm sein. Sauerstoff ist meist in zu hoher Konzentration im Wein vorhanden.

Nachfolgend werden die traditionellen Möglichkeiten der Anpassung der Menge an gelösten Gasen vorgestellt.

Dies geschieht mittels Erwärmen, kräftigem Rühren, turbulentem Pumpen, Begasen mit Stickstoff über Fritte oder z. B. Carbofresh-Gerät zum Entfernen von überschüssigem CO₂. Aber hierbei stellen sich

oft nur suboptimale Gehalte ein. Zudem steigt meist der Sauerstoffgehalt stark an. Durch die Verwendung der Membrantechnologie kann mit entsprechend angepasster Verfahrenstechnik der Gehalt an gelösten Gasen im Wein individuell eingestellt werden. Durch die Verwendung einer speziellen Membran findet ein effizienter Gasaustausch zwischen Wein- und Gasseite statt. Die Membran ist hydrophob und weist extrem viele feine Poren auf, die nur für Gase durchlässig sind. Je nach Art und Zusammensetzung des Gases, Fließgeschwindigkeit, Druck und Temperatur auf der Gasseite und den Bedingungen auf der Weinseite findet der Gasaustausch statt. Die Kinetik hierzu wurde im Vortrag aufgezeigt und die Vor- und Nachteile des Systems erklärt.



Dr. Anke Richter, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
Gesundheitliche Risikobewertung von Kupfer im Zusammenhang mit kupferhaltigen Pflanzenschutzmitteln

Bei der Diskussion möglicher Risiken von Kupfer stand in der Vergangenheit fast immer der Umweltbereich im Fokus. Die Aspekte des gesundheitlichen Verbraucher-

schutzes in der Gesamtdiskussion sind jedoch keineswegs zu vernachlässigen, wie aktuelle Schätzungen der Verbraucherexposition von Kupfer – die übergreifend über alle Anwendungsbereiche und gesetzlichen Regelwerke vorgenommen wurden – zeigen. Dabei wurde deutlich, dass die Kupferexposition im Bereich der sicheren Gesamttageszufuhr von Kupfer liegen kann. Gerade in Hinblick auf die Kupferaufnahme durch Kinder besteht demzufolge kein Spielraum für einen weiteren Anstieg von Kupfergehalten in Lebensmitteln und/oder Trinkwasser. Es wird daher empfohlen, die bisherige Kupferminimierungsstrategie weiterhin konsequent fortzuführen.

In dem Vortrag wurden die Grundlagen der Risikobewertung erläutert, wobei insbesondere auf die Eckpfeiler Toxizität, Verzehrdaten und Rückstandsdaten eingegangen wurde. Im Hinblick auf die Verwendung von Rückstandsdaten wurde zusätzlich ein Vergleich der Ergebnisse aus sogenannten überwachten Feldversuchen, die im Rahmen der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln durchgeführt wurden, mit Funden im Lebensmittel-Monitoring, gegeben. Aufgrund der vielfältigen Anwendungsbereiche von Kupfer (Futtermittelzusatzstoff, Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Biozidprodukt) wurde auf die unterschiedlichen Expositionsquellen eingegangen, insbesondere jedoch auf die Anwendung von Kupfer als Pflanzenschutzmittel.

Der Tagungsband kann als PDF-Datei in der Geschäftsstelle des BDO unter simone-boehm@oenologie.de angefordert werden.

Wir danken unseren Tagungssponsoren



Korkindustrie
Trier



Wir bedanken uns ebenfalls bei folgenden Firmen: ERO-Binger Seilzug, KHS, Fachverlag KTBL, C. Schliessmann, Clemens GmbH & Co KG, Gauch KG, Schott-Zwiesel Kristallglas, Selters und die Münchener und Magdeburger Agrarversicherung AG.

Nachwuchspreis braucht keine Quote

Der Bund Deutscher Oenologen zeichnet vier Absolventinnen für ihre fachlich sehr guten Abschlussarbeiten aus



Isabell Glöde (links), Annemarie Hillenbrand (rechts), Jennifer Mettmann (unten links) und Evelyn Pabst (unten re.) haben den Oenologen-Nachwuchspreis für besondere Leistungen erhalten

Mit dem Oenologen-Nachwuchspreis werden herausragende Arbeiten von einer Fachjury bewertet und für die Nominierung vorgeschlagen. In diesem Jahr freuen wir uns, den nachfolgenden Preisträgerinnen zu gratulieren.

Weinbau: Isabell Glöde

*Thesis: Einfluss des Laubwandmanagements auf Beereninhaltsstoffe und Weinqualität bei *Vitis vinifera* L. cvs. Kerner und Schwarzriesling*

"Die Arbeit befasst sich mit dem Einfluss der Laubwandgestaltung auf die Beereninhaltsstoffe und die Weinqualität und greift damit die aktuellen Fragen der Reaktion auf die Klimaveränderung auf.

Die Arbeit stellt sowohl im Inhalt als auch in der Form eine herausragende Leistung dar. Die Literaturübersicht gibt einen sehr guten Einblick in die bereits bekannten Fakten. Im Methodenteil der Arbeit ist der Versuchsaufbau übersichtlich und klar dargestellt. In der Auswertung zeigt sich die Vielzahl der untersuchten Parameter in anschaulicher Weise. Die Diskussion beleuchtet die gemessenen Ergebnisse und interpretiert diese sehr ausführlich und klar.

Insgesamt ragt die Arbeit in Form, Umfang und Inhalt weit über das gewöhnliche Maß einer Bachelorarbeit hinaus. Deshalb verleihen wir Isabell Glöde für diese hervorragende Leistung den Oenologen-Nachwuchspreis 2015." (Juror: Dipl. Ing. Jürgen Wagenitz)



Oenologie: Annemarie Hillenbrand

Thesis: Farbveränderungen bei Rotwein bedingt durch unterschiedliche Schönungs- und Filtrationsmaßnahmen

"Die Arbeit stellt eine sehr umfangreiche Bearbeitung des Themas Farbveränderung bei Rotwein dar. Ausführlich werden zunächst die chemischen Grundlagen der Farbchemie beschrieben und die verwendeten Behandlungsmethoden und Behandlungsmittel charakterisiert.

Bei der Auswahl der Versuchsvarianten werden mit Filtrationsmethoden, Schönungsmitteln und Behandlungsmaßnahmen gleich drei unterschiedliche Themenbereiche gewählt. Zudem beschränkt sich die Auswahl der Behandlungsmittel nicht

nur auf derzeit zugelassene Produkte, sondern setzt mit Einbeziehung weiterer Mittel wie Natrium-Bentonit oder Erbsenprotein zukunftsweisende Schwerpunkte.

Die Ergebnisse sind dementsprechend umfangreich und bieten eine Fülle fundiert ausgewerteter und interpretierter Informationen.

Zur Auswertung der Versuchsvarianten werden wissenschaftliche Methoden verwendet, die Ergebnisse jenseits der in der Praxis üblichen Parameter liefern.

Damit geht die Arbeit von Annemarie Hillenbrand in Umfang und Qualität über das übliche Maß einer Bachelorthesis hinaus. Es entsteht ein ganzheitliches Bild des Themenkomplexes. Die Auswahl neuer bzw. nicht zugelassener Behandlungsmittel legt weitere interessante Schwerpunkte und beleuchtet diese ausführlich." (Juror: Dipl. Ing. Manuel Brixius)



Getränketechnologie: Jennifer Mettmann

Thesis: Deskriptive sensorische Beschreibung von Wasser

"In der von Jennifer Mettmann vorgestellten Arbeit wurde untersucht, wie sich die am Markt preislich sehr unterschiedlichen Mineralwässer hinsichtlich ihrer sensorischen Präferenz unterscheiden. Während im Jahr 1970 der pro Kopf Verbrauch noch bei 12 Litern im Jahr lag, ist er bis 2013 auf mehr als 140 L pro Jahr gewachsen. Dies zeigt die enorme Marktbedeutung der Mineralwässer und den damit verbundenen notwendigen sensorischen Unterscheidungen als Verkaufsargument. Dafür wurde in der Arbeit sensorisch erarbeitet, ob sich Handelsmarken und Premiumwässer

signifikant unterscheiden lassen. Dabei wurde berücksichtigt, dass die Wässer sich hinsichtlich ihrer Mineralisierung sehr deutlich unterscheiden. Ebenso wurde untersucht, wie sich die unterschiedliche Karbonisierung auf die vom Panel erarbeitete Präferenz auswirkte.

Eine spannende Betrachtung war auch das aus der Weinverkostung bekannte Phänomen, dass unterschiedlich farbige Raumbelichtungen die Wahrnehmung der Sensorik verändern. Beim Wasser war dies nicht der Fall.

Die Arbeit von Jennifer Mettmann wurde ausgewählt, weil hier eine fundierte Arbeit über die Grundlagen der Mineralisierung von Wässern wie auch über die Organoleptik erstellt wurde. Die hierzu notwendigen Grundlagen wurden in einer Vielzahl von Verkostungen angewendet und umfassend und fachlich mit Hilfe statistischer Auswertungen zu belastbaren Aussagen zusammengefasst.

Diese herausragende Arbeit zeigt, dass im Bereich der Premiummarken und auch der günstigen Handelsmarken durchaus sensorisch vergleichbare Produkte am Markt erhältlich sind. Die Mineralisierung und auch die Stärke der Karbonisierung spielen bei der sensorischen Präferenz eine größere Rolle als dies der Verkaufspreis der Produkte erscheinen lässt." (Juror: Dipl.-Ing. Michael Ludwig)

Internationale Weinwirtschaft: Evelyn Pabst

Thesis: Möglichkeiten der Kommunikationsgestaltung am Beispiel eines mittelständischen Weinguts

"Die Arbeit befasst sich mit Erstellung eines Kommunikationsleitfadens für einzelne Veranstaltungen sowie weiterer Kommunikationsmaßnahmen am Beispiel eines mittelständischen Weingutes an der Mosel. Im theoretischen Teil wird gängige Literatur zu Rate gezogen, diese gibt einen sehr guten Überblick die Kommunikationspolitik und weist die Besonderheiten in der Weinbranche auf. Besonderer Fokus wird auf die operative Planung der Kommunikationspolitik sowie die Social Media Kommunikation gelegt.

In den empirischen Studien werden die Struktur des Weinguts sowie Ideen für die Gestaltung von Werbemitteln für einzelne Veranstaltungen behandelt. In der Schlussdiskussion wird der Leitfaden für das Weingut dargestellt und es findet eine kritische

Auseinandersetzung mit den erstellten Kommunikationsmitteln in Bezug auf den theoretischen Teil statt.

Insgesamt ragt die Arbeit sowohl in Form, Umfang wie Inhalt weit über das gewöhnliche Maß einer Bachelorarbeit hinaus. Deshalb verleihen wir Evelyn Pabst für diese hervorragende Leistung den Oenologen-Nachwuchspreis 2015 im Bereich Internationale Weinwirtschaft." (Jurorin: Dipl. Ing. Susanne Bürkle)

ALEXANDER GERST ZU GAST IN GEISENHEIM



BDO-Vizepräsident Robert Lönarz (li.) freut sich über ein signiertes Plakat von Gerst

In Zusammenarbeit mit dem DLR Köln (Deutsches Luft- und Raumfahrtzentrum) erläuterte der Astronaut Alexander Gerst vor Vertretern der regionalen Politik und Wirtschaft in eindrucksvollen Bildern den großen Erfolg der Blue Dot Mission. Den Aspekt der internationalen Zusammenarbeit in politisch schwierigen Zeiten hob Alexander Gerst besonders hervor. Man arbeite als eine Mannschaft zusammen, mit dem Ziel, die Zukunft gemeinsam zu gestalten und das Leben auf unserem Planeten zu verbessern. Der Leiter der Organisationseinheit Politik- und Wirtschaftsbeziehungen des DLR, Bernhard Fuhrmann, nutzte die Gelegenheit und übergab Alexander Gerst und Klaus-Peter Willsch, MdB, eine Filmdokumentation zum Thema "Blue Dot Mission". Bei zahlreichen Gelegenheiten hat die Organisationseinheit Alexander Gerst mit Politikern zusammengebracht, von denen ihn einige auch zum Start nach Baikonur (Kasachstan) begleitet hatten. Aus diesen Begegnungen wurde die Dokumentation erstellt.

Verantwortung für sichere Lebensmittel übernehmen

Neuer Studiengang ab dem
Wintersemester 2015/2016

Pferdefleisch in der Lasagne, Salmonellen in Eiern oder Würmer im Fisch – die Liste der Lebensmittelskandale wird immer länger. Unternehmen, die solche Lebensmittel weiterverarbeiten, verlieren das Vertrauen der Verbraucher und gefährden ihre wirtschaftliche Existenz. Das muss nicht sein. Viele Lebensmittelunternehmen beschäftigen bereits Experten, die dafür sorgen sollen, dass nur sichere Produkte auf den Markt gebracht werden. Eine qualifizierte Ausbildung, die alle Facetten des Themas Lebensmittelsicherheit beleuchtet, gibt es in Deutschland bislang aber nicht.

Hier setzt der Bachelor-Studiengang Lebensmittelsicherheit an, den die Hochschule Geisenheim University in Kooperation mit der Hochschule Fresenius in Idstein ab Herbst mit den Schwerpunktthemen Analytik, Technologie, Qualität und Recht anbietet. Mikrobiologische und chemische Fragestellungen stehen genauso auf dem Lehrplan wie Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement. Qualifikationen, die die in der Branche üblicherweise Beschäftigten Lebensmittelchemiker, Technologen, Veterinäre und Ernährungswissenschaftler in der Summe nicht vorweisen können. Qualifikationen, die für eine verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion aber zwingend erforderlich sind.

Sie wollen einen wichtigen Beitrag für die Gesundheit der Verbraucher leisten? Hier finden Sie weitere Informationen und den richtigen Ansprechpartner für Ihre Fragen: www.hs-geisenheim.de/studiengaenge/lebensmittelsicherheit-bsc



THEMENWOCHE RHEINGAU UND BURGUND

Gemeinsamkeiten und Unterschiede der beiden Weinregionen werden von 21. bis 26. Juni 2015 auf unterschiedliche Arten betrachtet werden. Die Hochschule Geisenheim präsentiert gemeinsam mit dem Partnerschaftsverein Rüdesheim-Meursault und der VEG Geisenheim Alumni Association e.V. ein vielfältiges Programm.

Vernissage: Allons en vendange

Die Künstlerin Karoline Knoth lebt als Deutsche in Meursault und hat über Jahre vielzählige Postkarten und Motive zur Traubenlese des Burgund in den 50er Jahren zusammen getragen. Dieser Ausstellung werden Darstellungen aus dem Rheingau gegenübergestellt. Die Ausstellung am 21. Juni um 17 Uhr wird von Knoth persönlich eröffnet. Die Ausstellung wird bis einschließlich 26. Juni an der Hochschule zu sehen sein. Eintritt frei.

Oenologischer Workshop

Am 24. Juni 2015 referiert Wolfgang Pfeifer ab 19 Uhr im Hörsaal 34 auf dem Campus Geisenheim über die Gemeinsamkeiten und Unterschiede der beiden Regionen bezüglich der Weinbereitung. Dieser Vortrag wird durch Proben aus beiden Regionen unterstützt. Eintritt: 20 €, VEG- und BDO-Mitglieder 15 €, Studierende 10 €.

Menüabend Rheingau & Burgund

Krönender Abschluss der Woche bildet der Menüabend in der Waas'schen Fabrik in Geisenheim am 26. Juni ab 19 Uhr.

Künstler Michael Apitz stellt seine Gemälde des Burgunds denen des Rheingaus gegenüber. Diese werden erstmals an diesem Abend der Öffentlichkeit präsentiert. Der Künstler selbst wird Einblick in seine Arbeit geben. Anschließend wartet ein Vier-Gänge Menü mit korrespondierenden Weinen, das die kulinarischen Spezialitäten beider Regionen zeigt.

Kosten: 85 €, VEG- und BDO-Mitglieder 60 €, Studierende 50 €. Anmeldeschluss ist der 15. Juni 2015
Anmeldung beim Geisenheimer Institut für Weiterbildung unter www.hs-geisenheim.de/giw.

Eine kurze Leitung...

... wird es zukünftig zwischen der ContiTech Schlauch GmbH und den Studierenden der Getränketechnologie geben

Der Geschäftsbereich ContiTech Industrieschläuche und das Getränketechnologische Zentrum (GTZ) der Hochschule Geisenheim arbeiten auf dem Gebiet der Lebensmittel- und Getränkeschläuche zusammen. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit hat ContiTech dem Getränketechnikum Trinkwasser- und Getränkeschläuche sowie umfassendes Informationsmaterial zu Lebensmittel- und Getränkeschläuchen zur Verfügung gestellt. Darüber hinaus wird ContiTech eine Lehrveranstaltung zu Werkstoffen und Schlauchkonstruktion sowie zu den spezifischen gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser-, Lebensmittel- und Getränkeschläuche am Getränkeinstitut durchführen – zunächst für die Auszubildenden zur Fachkraft für Fruchtsafttechnik, die sich am Getränketechnologischen Institut auf ihre Abschlussprüfung vorbereiten und dann für die Studierenden der Getränketechnologie. Zudem sind gemeinsame Forschungsprojekte angedacht.

Komplexes Wissen über Schläuche

Als flexible, konstruktive Transportverbindung zum Durchleiten unterschiedlichster Medien sind Schläuche in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie unverzichtbar. Allerdings ist Schlauch nicht gleich Schlauch. Soll er sicher und zuverlässig seinen Dienst tun, muss der Werkstoff, der mit Lebensmitteln in Berührung kommt, so beschaffen sein, dass von ihm keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht. Gleiches gilt für die Armaturensysteme. Die Auswahl des richtigen Schlauchs setzt komplexes Wissen über Werkstoff,

Konstruktion und die spezifischen gesetzlichen Anforderungen an Trinkwasser-, Lebensmittel- und Getränkeschläuche voraus. ContiTech, mit Sitz in Korbach, ist einer der führenden deutschen Hersteller von Markenschläuchen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie mit mehr als 100 Jahren Erfahrung in der Entwicklung und Fertigung, hat dieses Fachwissen zu einer kompakten Lehrveranstaltung gebündelt und wird diese in Absprache mit Dipl.-Ing. Michael Ludwig, Betriebsleiter des Getränketechnologischen Zentrum (GTZ) der Hochschule Geisenheim, durchführen.

Neue Anstöße durch Studierende

Mit Produktinnovationen setzt ContiTech im Markt immer wieder Standards. Von gemeinsamen Forschungsprojekten mit der Hochschule Geisenheim erwartet der Schlauchhersteller zusätzliche Impulse. "Wir bekommen so neue Anstöße für unsere Arbeit, die zwar manchmal nicht sofort verwertbar sind, dafür aber künftig Erfolge versprechen", sagt Cengiz Citlak, Technischer Berater Industrieschläuche bei ContiTech. "Die Hochschule braucht den Bezug zur industriellen Praxis. Für die Studierenden ist es enorm wichtig, die Anwendung theoretischer Grundlagen in der industriellen Praxis kennen zu lernen beziehungsweise mit zu entwickeln", ergänzt Prof. Dr. Helmut Dietrich, Leiter des Instituts für Weinanalytik & Getränkeforschung. Nicht nur die Forschungsergebnisse an sich sind positiv, auch der Know-how-Austausch zwischen den Fachleuten innerhalb und außerhalb der Hochschulen.



Freuen sich über die gelungene Zusammenarbeit (v.l.): Prof. Dr. Helmut Dietrich, Cengiz Citlak, Michael Ludwig, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

Fassreport Teil 31

Geisenheimer Geschichten-Großartige Zeitzeugen: Semester 1986–1989

Im Studiengang Weinbau und Oenologie waren in diesem Semester etwa 75 Studenten eingeschrieben. Thomas Ibach (Landwirtschaftskammer RPL, Koblenz), der diesem Semester angehörte, berichtete uns, dass ein Großteil der Studierenden (fast 85 %) ein 7. Semester angehängt hat, das für die Fertigstellung der Diplomarbeit genutzt wurde. Die letzte Prüfung fand aus diesem Grunde erst am 1.2.1990 statt.

Zur Entstehung des Fassbodens hat uns Thomas Ibach den nachfolgenden Bericht zur Verfügung gestellt:

"Selbstverständlich haben sich fast alle Diplomanden für die Ausgestaltung eines geschnitzten Fassbodens in der langen Geisenheimer Tradition ausgesprochen. Es gab bereits im Frühsommer 1989 ein Vortreffen, aber da sich kein "Generalplaner" fand, drohte das Projekt zu kippen. Zu guter Letzt haben sich dann

Klaus Singer-
Fischer und
meine
Wenig-

keit entschlossen, das Thema festzuklopfen, auf die Suche nach einem Schnitzer zu gehen und den Fassbodentransport von der Firma Hoesch (Hackenheim) zum Schnitzort im Odenwald zu organisieren.

Das Jahr 1990 legt nahe, dass als Fassmotiv nur die deutsche Einheit in Frage kam, aber leider mussten die Weichen für das Motiv schon wesentlich früher gestellt werden. Wir haben uns dann für ein Europathema entschieden. Das war im Rückblick ja auch nicht schlecht gewählt, weil auch heute noch immer aktuell.

Abgeleitet von der Redensart "Leben und leben lassen" haben wir uns für "Trinken und trinken lassen" entschieden. Der Spruch soll darauf verweisen, dass in einem Europa der Regionen in allen Ländern gute Weine erzeugt werden, die es probiert zu werden lohnt. Vor einem Umriss Europas

im Hintergrund symbolisieren die wichtigsten Weinländer mit typischen

Winzern und ihren Trink- und Weinlagerbehältnissen

diese Freude an der Vielfalt. Aufgrund

der Semesterstärke kam keine

Verewigung der Namen im

Fassboden in Frage; die

Lösung mit einer Edeltahlplatte

mit den Namen auf dem

Fassriegel war dann eine gute

Idee.

Die Exkursion wurde bereits

1988 nach Österreich/Un-

garn und nach Spanien durchgeführt."

Die erwähnte Edeltahlplatte mit den

Namen der Semester-

teilnehmer wurde zuerst nicht gefunden, aber dank

Unterstützung von Johann Seckler

(Hochschule Geisenheim) entdeckten wir die Namensplatte auf der Unterseite des Fassriegels. Er war versehentlich umgekehrt montiert worden. So war es möglich, einige bekannte Namen aus diesem Semester auszuwählen. Neben den beiden deutschen Weinköniginnen Helga Drauz (1986/87) und Petra Mayer (1988/89) sind die Wissenschaftler Professor Dr. Tilo Hühn (Hochschule Wädenswil, Schweiz), Professor Dr. Rainer Jung (Hochschule Geisenheim) und Dr. Oliver Schmidt (LVWO Weinsberg) weit über Geisenheim hinaus bekannt geworden. Das Semester war so prominent besetzt, dass wir noch weitere Personen erwähnen müssen: Gerhard Brauer (WG Ruppertsberg, Präsident des Verbandes der Weinexporteure), Dr. Jürgen Dietrich (Staatsweingut Meersburg), Achim Dörr (TWQ, Oenologieberater), Reiner Flick (VDP-Weingut), Volker Knipser (VDP Weingut), Robert König (VDP Weingut), Frank Manthy (Hochschule Geisenheim) und Bernhard Schandelmaier (DLR Neustadt).

Der Jahrgang 1987 brachte bei Erträgen von 104 hl/ha eine qualitativ durchschnittliche Ernte. Die Weine des Jahrgangs 1988 waren von ausgezeichneter Qualität. Der Prädikatsanteil lag bei über 50 %, der Ertrag bei 98 hl/ha. Das Weinjahr 1989 brachte mit einem Hektarertag von 140 hl/ha nach 1982 das zweithöchste Mengenergebnis.

Wolfgang Heeß

Karriereplattform

**Stellen ausschreiben in der Branche:
Für BDO-Mitglieder kostenfrei**

Der Bund Deutscher Oenologen bietet in Kooperation mit weinjobs.com einen Career Service an. Alle Mitglieder des BDO können den Service kostenfrei für ihr Stelleninserat nutzen. So gibt es die Möglichkeit, Saisonstellen, Ausbildungsplätze und Praxisplätze ohne großen Aufwand auszu-schreiben. Derzeit sind folgende Positionen zu besetzen:

- Business Development Manager Germany / Nordic
- Betriebsleitung für 300 ha in Rumänien
- Aussenbetriebsleiter im Weingut Jakob Neumer/Rheinhausen.



Foto: Hartmut Tesch

Das ideale
Nachschlagewerk

Tipps für die Praxis

DER DEUTSCHE
WEINBAU

25%
mehr Inhalt
+
gratis
Füllstandmesser!

Bernd Weik
DLR Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße
Fachbereich Oenologie

Praktikerhandbuch Oenologie

Tabellen und Berechnungen kompakt präsentiert



3. Neuauflage: aktualisiert und erweitert



Praktikerhandbuch Oenologie

über 140 Tabellen und Berechnungen
220 Seiten, Preis: 29,90 Euro

Bitte bestellen Sie unter: meininger-shop.de
oder unter sester@meininger.de

MEININGER
VERLAG