



DER OENOLOGE

44. Jahrgang • 12/2016

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

EDITORIAL



Erfolgreiche Bilanz

Robert Lönarz 90

INTERN



INTERVITIS:
Klima und Technologie im Fokus 91

INTERN



Prof. Dr. Erik Schweickert folgt auf Edmund Diesler

92

Editorial

Erfolgreiche Bilanz

Wieder einmal neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Es ist Zeit, Bilanz zu ziehen. Was sich diesjährig zunächst ungewohnt anbahnte, war die Traditionsmesse „INTERVITIS“, die im grauen November stattfinden würde, an-



statt im grünen Frühjahr. Der Abgesang auf die Messe war allerorts zu hören. Die leuchtend helle Sonne am Himmel über Stuttgart verbreite jedoch an allen Tagen eine positive Stimmung. 25.437 Besucher aus 57 Ländern kamen auf die Messe Stuttgart.

Die Hallen waren gut gefüllt, Veranstalter, Aussteller und Besucher waren positiv gestimmt. Besonders erfreulich, nach Meinung der Messe und des Weinbauverbandes: „Die Qualität der Besucher konnte im Vergleich zur Messe 2013 noch einmal gesteigert werden.“ Am Messe-Dienstag fand die Mitgliederversammlung des Oenologen-Verbandes statt. Viele Mitglieder waren nach der Verleihung des Oenologen-Nachwuchspreises 2016 gekommen, um Neuigkeiten zu erfahren, einen neuen Vorstand zu wählen und um den langjährigen Präsidenten Edmund Diesler zu verabschieden. Dieser hatte, sichtlich bewegt, nach 15 Jahren seinen Abschied verkündet. Ehrenpräsident Wolfgang Heeß machte in einer unterhaltsamen Laudatio auf die zahlreichen Erfolge und Herausforderungen in dessen langjähriger Amtszeit aufmerksam. „Eine sehr erfolgreiche Bilanz“ konstatierte auch der Präsident der Hochschule Geisenheim Prof. Dr. Hans Reiner Schultz und überreichte eine Magnumflasche „Krähennest“ zum Gemäldedruck von Michael Apitz „Binger Loch“, welches der Vorstand zum Abschied schenkte. Wir möchten an dieser Stelle ebenfalls „Danke“ sagen und seinem Nachfolger Prof. Dr. Erik Schweickert als 5. BDO-Präsident viel Glück und Erfolg wünschen. Wir erwarten mit Optimismus und Motivation das nächste Jahr.

Allen Mitgliedern wünsche ich ein gesegnetes, friedliches und frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr 2017!

Robert Lönarz

Aus der Geschäftsstelle

Simone Böhm berichtet über aktuelle Ereignisse beim Bund Deutscher Oenologen



Foto: Karl-Heinz Tappe

Liebe Mitglieder,

*„Es ist gut für den Menschen, am Ende des Jahres besser zu sein, als er am Anfang war.“
(Henry David Thoreau)*

Ständige Weiterentwicklung ist letztlich der Sinn des Lebens. Jetzt, wo ein Jahr sich dem Ende neigt, ist ein guter Zeitpunkt, um darüber nachzudenken. Was haben Sie in den letzten 365 Tagen für Ihr persönliches Wachstum getan? Sie werden sicher auf eine Menge Dinge kommen, auf die Sie stolz sein können. Und gleichzeitig wird Ihnen Versäumtes auffallen, das Sie ab Neujahr anpacken können.

Neuer BDO Präsident

Mit der Mitgliederversammlung vom 29. November wurde der BDO Präsident neu gewählt. Edmund Diesler verlässt als langjähriger Präsident nach 15 Jahren den Präsidenschafts-posten und übergibt ihn an den neuen 5. Präsidenten des BDO: Prof. Dr. Erik Schweickert. Der BDO wird sich durch diesen Wechsel mit Sicherheit weiterentwickeln, Neues wird angepackt und wir alle freuen uns auf die Zusammenarbeit mit dem neuen Vorstand, in dem es noch personelle Erweiterungen gab, wie Sie weiter hinten im Heft lesen werden.

BDO Netzwerkabend

Der Austausch untereinander mit dem Feiern des alten und neuen Präsidenten war eine

gelungene Mischung für den BDO Netzwerkabend im Collegium Württemberg.

Eine überaus spannende Betriebsbesichtigung ging dem gemütlichen Teil des Abends – inklusive Weinprobe und fachlichem Austausch – voraus. Ein ganz herzlicher Dank an dieser Stelle Herrn Kurrle und Frau Hammer vom Collegium Württemberg für die Organisation des Abends!

Regionalgruppe Franken

In Franken findet am 13. Dezember 2016 die erste Jungweinprobe aus BDO-Kreisen statt. Um 18 Uhr dürfen Sie sich an der LWG Veitshöchheim im Tagungsraum Oenologie einfinden und bitte einen Wein mitbringen. Zur Planung der anschließenden Brotzeit ist eine Anmeldung an Johannes.Burkert@lwg.bayern.de notwendig.

Auch NICHT BDO Mitglieder sind hierzu herzlich eingeladen!

Ich wünsche Ihnen einen guten und ruhigen Jahresausklang mit der Muße, das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen und um Pläne für das neue Jahr zu schmieden und freue mich gemeinsam mit Ihnen auf das Jahr 2017!



Herzliche Grüße
Simone Böhm

Professor Müller-Thurgau-Preis 2016 für Ferdinand Staab

Auszeichnung für die Erhaltung und Förderung von Lehre oder Forschung bei der Alumni-Mitgliederversammlung der Hochschule Geisenheim verliehen

Ein Höhepunkt der Alumni-Mitgliederversammlung 2016 im Gerd-Erbslöh-Hörsaal in Geisenheim war die Verleihung des Professor Müller-Thurgau-Preises an den Rebenveredler und Rebenzüchter Ferdinand Staab, der selbst von 1966 bis 1969 in Geisenheim studierte



Foto: Winfried Schoenbach

und den Preis allen Rebenveredlern widmete. „Der Professor Müller-Thurgau-Preis wird als Dank und Anerkennung an Persönlichkeiten verliehen, die sich in vielen Jahren um die Hochschule Geisenheim University (ehemals Hessische Lehr- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst und Gartenbau, Ingenieurschule und Fachhochschule), insbesondere durch die Erhaltung und Förderung von Lehre oder

Forschung bzw. um die Belange ihrer Studierenden außergewöhnlich verdient gemacht haben“, zitierte der Alumnipräsident und Vorsitzende des Kuratoriums Robert Lönarz aus der Urkunde. Passend zum Thema Rebenzüchtung hielt Prof. Dr. Ernst Rühl vom Institut für Rebenzüchtung die Laudatio. Rühl erklärte unter anderem, warum die Rebenveredelung 1963 eingeführt wurde und machte auf die wichtigen Innovationen wie der Einführung von Chinosol im Bereich der Rebenzüchtung aufmerksam. „Insbesondere auch dank der hervorragenden Kommunikation und guten Beziehungen durch den Preisträger hat sich im Bereich der Rebenzüchtung viel getan“, erklärte Rühl. Staab, der zur Ehrung die Urkunde sowie eine Karaffe überreicht bekam, ist vielseitig in Verbänden engagiert. In seiner Dankesrede erzählte er, dass sein früh verstorbener Vater damals davon träumte, dass er promoviert. „Nun habe ich sogar einen Professor: Den Professor Müller-Thurgau-Preis“, lächelte Staab. „Ich liebe die Zusammenarbeit mit den Kollegen der Geisenheimer Rebenzüchtung, es ist wie eine Familie. Diese und die langjährige Verbundenheit zu den Kunden machen es mir nicht leicht, das Leben nach den Reben zu leben“, ergänzte der Preisträger weiter.

Klima und Technologie im Fokus

Zahlreiche Besucher am Messestand der Hochschule Geisenheim

Die Hochschule Geisenheim war in diesem Jahr unter dem Motto „Wir gestalten Zukunft“ an der Messe INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA in Stuttgart vertreten. Der am innovativen Messestand präsentierte VineRobot lockte viele Besucher, darunter viele ehemalige Geisenheimer Absolventen. Der solarbetriebene Bodenroboter liefert durch autonome



Kartierung verschiedenster Parameter Entscheidungshilfen in Bezug auf die Weinbergsbewirtschaftung und Leseplanung. Ein weiteres Highlight war die „Hessenlampe“, eine energieeffiziente Mikrowellenplasmalampe mit einem sonnenähnlichen Lichtspektrum für die gartenbauliche Gewächshausproduktion. Ebenso sorgte das Exponat eines vertikalen Systems zur Innenraumbegrünung, welches für ein angenehmes Raumklima in den eigenen vier Wänden sorgt, für Begeisterung unter den Messebesuchern, die sich am Stand direkt mit den Professoren und Wissenschaftlern austauschen konnten. Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz eröffnete den gut besuchten Businessabend, welcher durch die Hochschule Geisenheim veranstaltet wurde und mit Vertretern aus Wirtschaft, Politik und Verbänden für einen erfolgreichen Ausklang des zweiten Messtages sorgte. Auch Vorträge unterschiedlicher Geisenheimer Wissenschaftler sorgten für großes Interesse bei den Messe Gästen. Insgesamt freut sich die Hochschule Geisenheim über vier erfolgreiche Messtage, an denen sie die Gelegenheit nutzte, den Besuchern die Verbindung zwischen Bildung, Praxis und Forschung näher zu bringen.

Aus den Gebietskreisen

Jungweinprobe – Regionalgruppe Franken

In der Regionalgruppe Franken findet am 13.12.2016 die erste Jungweinprobe statt. Johannes Burkert freut sich, Sie um 18 Uhr an der LWG Veitshöchheim im Tagungsraum Oenologie zu begrüßen. Bitte bringen Sie zur Verkostung ein bis zwei Weine mit. Anschließend folgt eine Brotzeit. Auch NICHT-BDO-Mitglieder sind herzlich eingeladen.

Datum: 13.12.2016, Uhrzeit: 18.00 Uhr
Ort: LWG Veitshöchheim, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, Tel.: 0931/9801161
Anmeldung erforderlich:
Johannes.Burkert@lwg.bayern.de

Jungweinprobe – Regionalgruppe Pfalz

Traditionell zum Jahresauftakt treffen sich die BDO Mitglieder der Regionalgruppe Pfalz gemeinsam mit Bernhard Schandemaier und Prof. Dr. Ulrich Fischer zur Jungweinprobe. Bitte bringen Sie zur Verkostung Proben mit – jeweils 2 Flaschen je Probe!

Datum: 09.01.2017
Uhrzeit: 19.00 Uhr
Ort: DLR Rheinpfalz Breitenweg 71, 67435 Neustadt/Wstr.
Anmeldung:
bernhard.schandemaier@dlr.rlp.de

Verleihung des Oenologen-Nachwuchspreises 2016 und Staffelstab-Übergabe beim Bund deutscher Oenologen e.V.

Eine Ära geht zu Ende: Prof. Dr. Erik Schweickert folgt auf Edmund Diesler

Der Bund Deutscher Oenologen e.V. (BDO) verlieh am 29. November 2016 im Rahmen der Messe INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA in Stuttgart den Oenologen-Nachwuchspreis 2016 in den vier Bereichen Oenologie, Weinbau, Internationale Weinwirtschaft und Getränketechnologie. Die Verleihung, bei welcher hervorragende Thesen ausgezeichnet werden, wurde von Simone Renth-Queins moderiert. Über die Urkunden und Dekanter, die die Firma Schott Zwiesel gestiftet hat, freuten sich folgende Preisträger, welche auch im Atrium persönlich ihre Arbeiten vorstellten:

Im Bereich Oenologie nahm Jan Riske, der für seine Thesis „Unfiltrierte Weine aus oenologischer Sicht am Beispiel des Spätburgunders – Analyse der Akzeptanz unfiltrierter Weine“ ausgezeichnet wurde, Urkunde und Dekanter entgegen.

Die Verleihung im Bereich Weinbau ging an Nathanael Döbler mit seiner Thesis „Auswirkung des Einsatzes eines Pflanzenkohlesubstrates im Vergleich zur mineralischen und organischen Düngung auf pflanzenphysiologische Parameter der Rebe“.

Ebenfalls wurde die Thesis von Marco Uhl mit dem Titel „Erstellen eines Leitfadens für das Fachvokabular von Getränken“ im Bereich der Getränketechnologie ausgezeichnet.

David Spies befasste sich in seiner Thesis mit der „Analyse der Kosten- und Margenstruktur und Beurteilung von Wachstumsmöglichkeiten eines Familienweinguts“ und erhielt den Preis im Bereich Internationale Weinwirtschaft.

Der BDO gratuliert herzlich zu diesen herausragenden Arbeiten.

Bei seiner ordentlichen Mitgliederversammlung, die im Anschluss der Preisverleihung ebenfalls im Rahmen der Messe INTERVITIS INTERFRUCTA HORTITECHNICA in Stuttgart stattfand, wählte der BDO laut Satzung einen neuen Vorstand. Nach fast 15 Jahren als Präsident des BDO, stellte sich Edmund Diesler nicht mehr zur Wahl. Zu dessen Nachfolger wurde Prof. Dr. Erik Schweickert gewählt, dem weiterhin die Vizepräsidenten Robert Lönarz, Rolf Stocké und Dr. Christian von Wallbrunn zur Seite stehen. Als Beiräte wurden gewählt: Edmund Diesler für den Beirat Internationale Beziehungen, Manuel Brixius als Beiratsvorsitzender Oenologie, Prof. Dr. Jon Hanf als Beiratsvorsitzender Internationale Weinwirtschaft sowie Tina Kissinger, Klaus Herrmann, Dorian Pozzetta für den Beirat Öffentlichkeitsarbeit. In der Geschäftsstelle wird Simone Böhm den Schwerpunkt der Geisenheimer Oenologen über den Geisenheimer Alumni-Verband betreuen, während Sandra Sohns zur Unterstützung der weiteren Hochschulen zukünftig tätig sein wird.

Diesler, der mit einem „trockenen Hals“ und großer Freude auf seine Tätigkeit als BDO-Präsident zurückblickte, resümierte, dass in den vergangenen Jahren durch unzählige Aktionen ein Netzwerk geschaffen wurde, auf welches er sehr stolz sei und welches es weiter auszubauen gelte. „Insbesondere im Bereich der BDO-Gebietsgruppen hat sich in letzter Zeit viel getan“, so der Oenologe. Als Dankeschön für sein jahrelanges, ehrenamtliches Engagement und seinen unermüdlichen Einsatz im Dienste des BDO, wurde dem scheidenden Präsidenten neben Wein auch ein Original-Werk des Künstlers Michael Apitz überreicht. Es stellt den Binger Mäuseturm, verbunden mit den beiden Weinanbaugebieten Rheingau und Rheinhessen dar und wurde Diesler im Namen aller BDO-Mitglieder übergeben.

Schweickert, der einstimmig gewählt wurde, freute sich über das ihm entgegengebrachte Vertrauen und betonte bei seiner ersten Rede als neuer BDO-Präsident, dass „er den Staffelstab nicht alleine übernimmt, sondern weiterhin auf die Erfahrung und Unterstützung des



Sie gratulieren sich gegenseitig: Der langjährige BDO-Präsident Edmund Diesler und sein Nachfolger Prof. Dr. Erik Schweickert

scheidenden Präsidenten und des gesamten Vorstandes baut“. Außerdem ging er auf die lange Zeit, in welcher Diesler dieses Amt innehatte, ein. Eine Ära geht nun zu Ende, denn „als Diesler im Jahr 2002 gewählt wurde, war noch nicht einmal an Frau Merkel als Bundeskanzlerin zu denken“, so Schweickert, der seit Mai 2016 Abgeordneter im baden-württembergischen Landtag ist und den BDO mit den drei Hochschulen gemeinsam weiterentwickeln möchte. Ebenfalls auf der Tagesordnung standen unter anderem die Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen sowie der Geschäfts- und Kassenbericht. Nach dem Motto „Genuss durch Kompetenz“ ging es im Anschluss an die Mitgliederversammlung gemeinsam zum kulinarischen Netzwerkabend. Dieser fand im Collegium Württemberg – Weingärtner Rotenberg & Uhlbach eG – in Stuttgart statt. Hier wurden die Mitglieder des BDO von Martin Kurrle herzlich mit einem Glas Heroldrebe Rosé Sekt begrüßt und durch die laut Kurrle „innovative oenologische Werkstatt“, dem sogenannten Fleckensteinbruch, geführt. Im Anschluss ging es im stilgerecht restaurierten Gewölbekeller der Uhlbacher Kelter zum gemütlichen Teil des Abends über. Eine Weinprobe, angefangen mit einer fruchtigen Cuvée Blanc bis hin zur Monarchie-Edition des Collegiums Württemberg, mit Namen wie Katharina für einen trockenen Riesling und Wilhelm für einen Trollinger, beeindruckte die Gäste.



Geisenheimer Absolvent gewinnt Max-Eyth-Nachwuchsförderungspreis

VDI zeichnet herausragende Abschlussarbeiten auf der Tagung LAND.TECHNIK in Köln aus

Für seine Bachelor-Arbeit „Untersuchung der Genauigkeit von RTK-Systemen in Abhängigkeit des Abstandes zwischen Rover und Basisstation“ ist der Absolvent der Hochschule Geisenheim Martin Becker mit dem Max-Eyth-Nachwuchsförderungspreis der VDI Gesellschaft ausgezeichnet worden. Die Arbeit verfasste der Winzer unter der Betreuung von Prof. Dr. Hans-Peter Schwarz am Institut für Technik der Hochschule Geisenheim und hatte auf der Tagung LAND.TECHNIK in Köln die Möglichkeit, die Ergebnisse zu präsentieren. Diese fasste Prof. Dr. Schwarz im Vorschlag für die Jury wie folgt zusammen: „Die zentrale Fragestellung dieser Bachelorthesis war es, die Genauigkeit von satellitengestützten Systemen zur Positionsbestimmung und automatischen Lenkung zu untersuchen. Hierbei wird vor allem hinterfragt, ob die funktionierenden Bedingungen auch mit in der Praxis vorherrschenden Bedingungen vereinbar sind. Speziell geht es

um RTK-GPS gestützte Lenksysteme, wie sie in der Flächenlandwirtschaft vorzufinden sind, und deren absolute Genauigkeit in Abhängigkeit vom Abstand zur Basisstation. Dies ist unseres Wissens nach noch nicht in der Praxis getestet worden. Die vereinfachte Faustformel in der Realität heißt ± 1 cm Abweichung pro 10 km Entfernung vom Rover zur Basisstation. (...) Die Untersuchung der Auswirkung des Abstandes zwischen Rover und Basisstation auf die Signalqualität hat eine starke Korrelation dieser beiden Variablen aufgezeigt. Die festgestellten Signalabweichungen bestätigen die Tauglichkeit von RTK-GPS Systemen für Weinbau und andere Kulturen mit hohen Anforderungen an die Genauigkeit. Die Arbeit stellt eine solide Grundlage für weitere Arbeiten mit GPS im Weinbau und Reihenkulturen dar. Insbesondere die Untersuchungen zu definierten Abschattungen und Störfaktoren können unmittelbar darauf aufbauen.“

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:

- CTA, Laborant (m/w) Zentrallabor Witowski GmbH & Co. KG, Alzey/Rheinhessen
- Vertriebsmitarbeiter (m/w) Weingut Reverchon, Konz/Mosel
- Assistent (m/w) des Kellermeisters Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal

Mehr Stellenangebote gibt es unter:

weinjobs.com
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

Anmeldung zum Sichtungstraining 2017 mit Erich Rutemöller

Die WEINELF erweitert ihren Kader um Spieler und Torwart

Der amtierende Vize-Europameister, die erfolgreiche Benefiz-Mannschaft der deutschen Weinwirtschaft, die Deutsche Fußballnationalmannschaft der Winzer – WEINELF, erweitert gezielt den Kader (Spieler und Torwart) u. a. für die Winzer-Fußball-Europameisterschaft 2018 in Slowenien.

Die Anmeldung zum Sichtungstraining 2017 ist bis zum 01. März 2017 möglich. Alle Teilnehmer erhalten bis 15. März 2017 eine offizielle Einladung per E-Mail.

Das Sichtungstraining 2017 findet im Rahmen des Trainingslagers im Sportzentrum Edenkoben/Pfalz vom 07.–09. April 2017 statt.

Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden: Mindestens 20 Jahre alt, aktive(r) Fußball(er)-in), Spieler oder Torwart, Tätigkeit innerhalb der Weinwirtschaft, teamfähig.

Beim Sichtungstraining kann man in einer



Foto: Schoenbach, Herzer/WEINELF Deutschland e.V.

speziellen Trainingseinheit, die von Trainer Erich Rutemöller geleitet wird, sein Können unter Beweis stellen.

Zur Person Erich Rutemöller: Aus der Fußball Bundesliga, in der er bis 1994 als Trainer tätig war, wechselte Erich Rutemöller zum Deutschen Fußball-Bund (DFB), zunächst als Junioren-Trainer, später als Chef der Trainer-

ausbildung, bei der er unter anderem Lothar Matthäus zum Fußballlehrer ausbildete. An der Sporthochschule Köln leitet er die Lehrgänge zum Erwerb der Trainerlizenz und als Coach des „Team 2006“ blieb er in der Praxis. Wer am Sichtungstraining teilnehmen möchte, kann seine Bewerbung an folgende Mailadresse senden: info@weinelf.de.

Biodiversität und (fast) vergessene Rebsorten

Symposium Historische Rebsorten lockt zahlreiche Besucher an die Hochschule Geisenheim

Das Institut für Rebenzüchtung, der Verein zur Förderung des Historischen Weinbaus im Rheingau e.V. und die Gruppe „Slow Food Rheingau“ hatten am 18. November 2016 zum Symposium Historische Rebsorten eingeladen um alte Rebsorten wie Gelber Orleans und Heunisch aus dem Schattendasein in der Weinwelt hervorzuheben. Fachleuten sei längst klar, dass der Klimawandel auch den Weinbau zunehmend unter Druck setze. An der Hochschule Geisenheim diskutierten Winzer und Weinbau-Fachleute die spannende Frage, ob historische Rebsorten die Biodiversität im Weinbau wieder erhöhen. Der Hochschul-Präsident, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz begrüßte die mehr als 200 Gäste des Symposiums, welches durch Prof. Dr. Leo Gros moderiert und im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie des Landes Hessen von der Hessenagentur gefördert wurde.

„In einer Zukunft geprägt von Wetterextremen können historische Rebsorten eine Grundlage für eine gesunde Zukunft des Weinbaus in Hessen bieten. Denn manch eine alte Sorte ist widerstandsfähiger und kann mit extremen Bedingungen besser umgehen als moderne, auf Effizienz gezüchtete Rebsorten. Jedenfalls liegt hier ein großes Potenzial, das es zu erhalten und auszubauen gilt“, mit diesen Worten beschrieb Dr. Beatrix Tappeser, Staatssekretärin im hessischen Umweltministerium, in ihrem Grußwort zum Symposium „Historische Rebsorten“ den aktuellen Stand zur Erhaltung und zum Anbau alter Sorten in Hessen.

Die Genforscherin Dr. Erika Maul referierte über die Sicherung genetischer Ressourcen als gesellschaftliche Aufgabe und ging auf die Zusammenarbeit zwischen Genbanken sowie die Sammlung und Nutzung alter Rebsorten ein. Der renommierte Weinautor Kai Wagner sprach über die Erfahrungen mit dem „Alten Fränkischen Satz“ und stellte auch die Frage, „ob historische Rebsorten überhaupt eine Chance haben, denn sie sind ja nicht ohne Grund verschwunden“. Was die Verbraucher davon haben, erläuterte Prof. Dr. Ulrich Steger. „Der Kunde sucht das Besondere, aber es darf nicht zu exotisch sein“, erläuterte er. „Wichtig sei, eine Brücke zu schlagen“, so Steger. Und auch die Winzer kamen zu Wort: Mit dem Betriebsleiter des Weinguts Georg Breuer, Hermann Schmoranz und Frederik Freiherr zu

Knyphausen stellten sich zwei Pioniere aus dem Rheingau der Diskussion. Der ehemalige, langjährige Leiter des Weinbauamtes, Dr. Andreas Booß, stellte die Überlegungen zu einer Dachmarke „Rheingauer gemischter Satz“ vor.

Bei allem Verständnis für das Bemühen um eine Profilierung der Anbauggebiete und ihrer Weinbaubetriebe im wettbewerbsgeprägten globalisierten Markt über einzelne Rebsorten wie den Riesling oder Spätburgunder, dürfe

Trauben zu Wein verarbeitet dem Verbraucher schmackhaft gemacht werden, zeige, dass sich der ökologische Anspruch auch mit wirtschaftlichem Nutzen verbinden lasse, so die Staatssekretärin. Sie wünschte dem „Netzwerk Historischer Weinbau im Rheingau“, in dem sich zahlreiche Unterstützer zum Erhalt der historischen Rebsorten zusammengefunden haben, weiterhin ein gutes Gelingen, einen erfolgreichen Anbau und auch ein entsprechendes wertschätzendes Interesse der



Ein gut besuchter Vorlesungssaal zeigt das Interesse am Symposium für Historische Rebsorten

die Erhaltung der genetischen Vielfalt nicht vernachlässigt werden, sagte die Staatssekretärin. Ihre Förderung sei ein wichtiges Ziel der Hessischen Biodiversitätsstrategie, die wiederum das nachhaltige und ressourcenschonende Wirtschaften in Hessen befördern soll.

Als ein gelungenes Beispiel für die Erhaltung der genetischen Ressourcen durch eine historische Rebsorte in Verbindung mit dem wirtschaftlichen Nutzen für die Weinbaubetriebe und dem Genuss der Verbraucher könne der wiederbelebte Anbau des Roten Rieslings gelten, erklärte Tappeser. Diese Rebsorte werde mittlerweile auf fast 30 Hektar wieder in Hessen angebaut. Historische Rebsorten nachhaltig zu schützen, indem die erzeugten

Verbraucher. Im Anschluss an das Symposium gab es eine interessante Weinprobe mit über 30 Weinen aus historischen Rebsorten der Weinanbauggebiete Rheingau, Franken, Baden, Hessische Bergstraße, Mosel, Nahe, Pfalz und Württemberg. Hier konnten die Besucher unter anderem auch Wein aus einem „Alten Fränkischen Satz“ probieren und die extraktreichen Weine alter Reben schmecken.

Die Gäste sowie die Veranstalter freuten sich über die sehr gut besuchte Veranstaltung und das große Interesse an den historischen Rebsorten. Denn, wie Tappeser erklärte, ist „biologische Vielfalt Lebensgrundlage für uns alle“ und diese Sortenvielfalt gilt es für künftige Generationen zu erhalten.



Bartsch, Kay-Uwe

Ref.: A. Reineke –
J. Schmid

Einfluss einer endophytischen Etablierung des Pilzes *Beauveria bassiana* in Reben auf die Populationsentwicklung von Spinnmilben und Blattrebläusen

Beauveria bassiana ist ein bodenbürtiger Pilz, der in der Lage ist, sich endophytisch in Pflanzen zu etablieren. Seine insektenpathogene Wirksamkeit wird bereits in verschiedenen Agrarbereichen in Form biologischer Pflanzenschutzmittel genutzt. Um einen Nutzen für den Weinbau zu eruieren, wurde in dieser Arbeit der Einfluss von *B. bassiana* an den für die Rebe bedeutenden Schädlingen *Tetranychus urticae* (Gemeine Spinnmilbe) und *Viteus vitifoliae* (Reblaus) untersucht. Dazu wurden Bioassays mit Blattscheiben von Reben erstellt, an denen die Schädlinge hinsichtlich Mortalität durch endophytisch in Reben etabliertes *B. bassiana* untersucht wurden. Eingesetzt wurde eine *B. bassiana* Sporensuspension und ein Präparat auf Basis desselben Pilzes (*Naturalis*).

Bei dem Versuch an Spinnmilben konnte keine endophytische Etablierung nachgewiesen werden, jedoch hatte das Pflanzenschutzmittel *Naturalis* (enthält *B. bassiana*) eine signifikante Wirkung auf die Populationsentwicklung der Tiere.

Der Versuch an Blattrebläusen ergab eine insektenpathogene Wirkung, sowohl mit einer erstellten Sporensuspension als auch mit *Naturalis*. Jedoch war der Wirkungsgrad nicht so hoch wie bei dem chemischen Vergleichsmittel Confidor, das eine systemische Wirkung in Pflanzen hat.

In einem kleinen Tastversuch konnten an behandelten Rieslingreben Gallen erzeugt werden, jedoch konnte eine endophytische Etablierung von *B. bassiana* in den Pflanzen nicht nachgewiesen werden.

In der Arbeit stellte sich heraus, dass *B. bassiana* aufgrund seiner entomopathogenen Wirkung auf Rebläuse ein hohes Potential zur biologischen Kontrolle dieses Schaderregers hat. Allerdings zeigte sich auch, dass noch weitere Untersuchungen zu einer Verbesserung der endophytischen Etablierung sinnvoll sind, damit *B. bassiana* mit größerer Zuverlässigkeit in der Praxis eingesetzt werden kann.



Billstein, Benjamin

Ref.: M. Großmann –
B. Lindemann

Proteolytische Aktivität von Weinhefen in Gushing-negativem und Gushing-positivem Bier

Ein sehr wichtiger Parameter, der für die Produktqualität eines Bieres eine tragende Rolle spielt, ist dessen Schaumbildung und Schaumhaltbarkeit. Die Konsumenten erwarten einen möglichst homogenen Schaum, welcher kleinblasig und von langer Haltbarkeit geprägt sein sollte. Um diese Qualitätsmerkmale zu erfüllen, sind im Bier eine Reihe von Substanzen enthalten, welche den Schaum und dessen Haltbarkeit positiv beeinflussen. Dazu gehören die Proteine, welche sich in der Gerste und im späteren Bier befinden. Dem gegenüber sind auch eiweißabbauende Enzyme der Hefe und ihr möglicher Einfluss auf den Bierschaum seit längerem Zeitraum bekannt. Insbesondere der Hefeproteinase A, welche unter Stresssituationen von der Hefe ausgeschieden wird, sagt man zu, dass diese die Substanzen der Schaumbildung und der Schaumhaltbarkeit abbauen und somit diese wichtigen Qualitätsmerkmale des Bieres negativ beeinflussen.

Den Hefeproteinase wird zusätzlich noch ein wesentlich qualitätsmindernder Faktor zugeschrieben - Gushing.

Gushing wird in der Getränkebranche als spontanes und teilweise heftiges Übersäumen von Bier und anderen Getränken bezeichnet.

In der Arbeit soll dargelegt werden, inwiefern die verschiedenen Weinhefen im Biermilieu agieren und wie jeweils ihre spezifische Proteasenaktivität verläuft.

Für die Untersuchung wurden zwei Sude hergestellt. Einmal aus einem nachweislich zu Gushing führenden Malz und einmal aus einem Gushing-negativen Malz. Diese Sude wurden mit drei unterschiedlichen Weinhefestämmen vergoren und analysiert, ob das Gushing-positive Malz eine höhere proteolytische Aktivität aufweist, als das Gushing-negative Malz.

Zusätzlich zu dieser Fragestellung wurde untersucht, ob Unterschiede zwischen den verschiedenen Hefestämmen und den verschiedenen Malzen bezüglich der Hefezellzahl und dem allgemeinen Gärungsverlauf vorhanden sind.

Allmendinger,
Christoph

Ref.: H. Dietrich –
M. Ludwig

FloraClair: Erbsenproteine als alternatives Schönungsmittel für Gelatine

FloraClair als neues Mittel aus Erbsenproteinen zur Polyphenolfällung wurde Gelatine in direktem Vergleich gegenübergestellt im Hinblick auf Klärwirkung, Trubvolumen und Filtrationseigenschaften. Die Versuche erfolgten anhand von naturtrübem Apfelsaft. Die Schönung erfolgte mit FloraClair / Gelatine, Kieselöl und Bentonit.

Die Vorkläreigenschaft von Erbsenproteinen ist schlechter als die von Gelatine, was an der vielfachen Trübung des Überstandes festzumachen ist. Bei einer Filtration mit einem Cross-Flow- oder Schichtenfilter glich sich die Trübung aber der von dem mit Gelatine geschönten Saftes an und ergab sehr befriedigende und vergleichbare Ergebnisse. Bei der Betrachtung des Trubdepots war FloraClair im Vorteil, da es ein geringeres Trubvolumen zeigt als Gelatine. Die Untersuchung der Gesamtphenole in geklärtem und filtriertem Saft ergab, dass die Fällungseigenschaft von Polyphenolen von FloraClair und Gelatine bei analoger Dosage durchaus vergleichbar sind.

125 Jahre
ERBSLÖH



Starte durch mit unseren
neuen innovativen Lösungen!



Oenoferm® LA-HOG



Trenolin® Bouquet^{PLUS}

AUSGEZEICHNETE
INNOVATION

eSan-Filterbeutel