



DER OENOLOGE

40. Jahrgang • 8/2012

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



EDITORIAL



**Pioniere des
dualen Studiums
in Neustadt**

Prof. Dr. Dominik
Durner

52

FORSCHUNG & LEHRE



Karl-Bayer-Preis ging an zwei
italienische Studenten

55

OENOLOGEN IM PROFIL



Günter Zimmermann, WG König-
schaffhausen-Kiechlinsbergen

55

*Natalie Antonia Lauer
Geisenheimer Absolventin 2012*



Der Korken ist ein Stück Weinkultur



Naturkorken
Sektorkorken
Scheibenkorken
Diam-Stopfen
Anrollverschlüsse
Schrumpfkapseln
Barriquefässer

Editorial

Pioniere des dualen Studiums

Von den inzwischen 142 Studierenden am WeinCampus Neustadt stehen die ersten kurz vor Ihrem Abschluss und bekommen im Herbst dieses Jahres ihre Gesellenbriefe und Bachelor-Urkunden überreicht. Alle sind stolz auf ihre Erfolge – und darauf, Pionierarbeit geleistet zu haben. "Es ist schon ein Privileg, die erste Gruppe zu sein", sagt Daniel Regnery, der den elterlichen Betrieb in Schweich übernehmen wird. Auch seine Kommilitonin Sophie Hodel, die parallel zum Studium im Weingut Dujin ihre Ausbildung absolviert hat, sah ihre Erwartungen an die duale Ausbildung bestätigt: "Durch das umfangreiche Wissen, das ich im Studium und im Betrieb vermittelt bekommen habe, habe ich alle Möglichkeiten und werde im Marketingbereich beim Weinhandel einsteigen." Die intensive Vernetzung zwischen Ausbildung und Studium ist deutschlandweit durch 220 ausbildende Kooperationsbetriebe gewährleistet. Theorie und Praxis werden in Form von Praxisprojekten miteinander verzahnt, was viele Studierende nutzen, um für einige Monate ins Ausland zu gehen. Dominik Süß, der vor kurzem von seinem Auslandsaufenthalt aus Argentinien zurückgekehrt ist, sieht dank des eng an die Praxis gekoppelten Studiums alle Chancen für sich: "Besonders interessant am dualen Ansatz ist für mich, das Erlernte überall auf der Welt umsetzen zu können." Wer Wein verstehen will, muss sich Wissen aneignen. So dachte auch David Golitko und kam 2008 von Chicago in die Pfalz. In seiner Bachelorarbeit untersuchte der US-Amerikaner die Einflüsse der Kaltmazeration auf die phenolischen und sensorischen Eigenschaften von Spätburgunder und schlussfolgerte, dass "die Kaltmazeration ein gewinnbringendes und wertvolles Stilmittel ist, um Premium-Spätburgunder mit hoher Farbintensität, reifen und ausgewogenen Tanninen und nachhaltiger Burgunderaromatik erzeugen zu können." David Golitko plant, in den Weinbaubetrieb seines Onkels in Duttweiler einzusteigen.

Ich wünsche den ersten Absolventen des dualen Studiums alles Gute für ihren Berufseinstieg und weiterhin viel Pioniergeist für alle zukünftigen Herausforderungen in der betrieblichen Praxis. Prof. Dr. Dominik Durner



BDO-Mitgliederversammlung

Bei der Mitgliederversammlung stehen neben den üblichen Regularien wichtige Satzungsänderungen auf der Tagesordnung.

BDO-Präsident Edmund J. Diesler lädt offiziell zur BDO-Mitgliederversammlung am Dienstag, 4. September 2012 um 16:30 Uhr ein. Die Veranstaltung findet im Hörsaal 32, Campus Geisenheim, Von-Lade-Str.1, 65366 Geisenheim im Anschluss an die dortige Betriebsleitertagung "Weinbau und Kellerwirtschaft" statt.

Nach Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung gibt Präsident Edmund J. Diesler seinen aktuellen Bericht ab. Auf die Berichte aus den Hochschulen und den Gebietskreisen folgen der Geschäfts- und

versität, Fachhochschule, o.ä.) bzw. deren Vorläufer einen akademischen Abschluss in den Studiengängen Weinbau und Oenologie, Getränketechnologie, internationale Weinwirtschaft oder Weinbetriebswirtschaft erlangt haben."

§ 3 Ziffer 1, der Erwerb der Mitgliedschaft im BDO wurde im § 3 neu geregelt und um die Studienstandorte Heilbronn, Ludwigs-hafen DLR Neustadt, Gießen, Hohenheim, Montpellier ergänzt.

§ 7 Ziffer 2 wird geändert in: „Die Beiträge für die Mitgliedschaft nach § 3 Abs. 1 setzt die Mitgliederversammlung der Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer (VEG) – Geisenheim Alumni Association e.V. fest. Die Höhe der Beiträge für übrige Mitglieder und außerordentliche Mitglieder nach § 3 Abs. 2 werden vom Vorstand festgesetzt.“

§ 10 Ziffer 1 wird wie folgt in Satz 2 geändert und um einen Satz 3 ergänzt: "Sie wird durch den Vorstand unter Angabe der Tagesordnung mit einer Frist von mindestens vier Wochen vor dem Versammlungstermin einberufen. Die Einberufung erfolgt durch Mitteilung in der Fachzeitschrift des Vereins DER OENOLOGE."

§ 10 Ziffer 6 wird geändert in: "Die Niederschrift ist vom Präsidenten/-in und dem Protokollführer/-in zu zeichnen."

§ 11 Ziffer 1 d wird geändert in: "d) sechs Beiräten (1. Weinbau, 2. Oenologie, 3. Getränketechnologie, 4. Internationale Weinwirtschaft, 5. Internationale Beziehungen, 6. Öffentlichkeitsarbeit)."

§ 11 Ziffer 3, Wahl des Vorstandes, jährlicher Modus, Einbindung des Beirats internationale Beziehungen und Öffentlichkeitsarbeit.

§ 12, Die Beiräte wurden von vier auf sechs um Internationale Beziehungen und Öffentlichkeitsarbeit ergänzt. "Sie unterstützen die einzelnen regionalen BDO-Gruppen in Organisation und Programmgestaltung."



Kassenbericht und der Bericht der Kassenprüfer; sodann wird die Entlastung des Vorstandes beantragt. Vorstandswahlen laut Satzung und der Punkt Verschiedenes runden die Tagesordnung ab. Den inhaltlichen, ebenso umfangreichen wie bedeutsamen Schwerpunkt der Mitgliederversammlung bildet mit dem Tagesordnungspunkt 7 die Satzungsänderung.

Die komplette Gegenüberstellung der bisherigen Satzung von 2006 und der Entwurf mit allen Änderungen für die kommende Mitgliederversammlung 2012 findet sich im Internet unter www.oenologie.de.

Die wichtigsten Änderungen im Überblick:

§ 2, Ziffer 1 wird geändert in: "Der Bund ist der Zusammenschluss der Absolventen, die an einer anerkannten Hochschule (Uni-

Betriebsleitertagung 2012

Die Betriebsleitertagung Weinbau & Kellerwirtschaft ist eine Tagung des Vereins zur Fortbildung auf dem Gebiet des Weinbaus und der Oenologie



Die Betriebsleitertagung findet auch in diesem Jahr im Gerd-Erbslöh-Hörsaal (HS 30) auf dem Campusgelände in Geisenheim statt

Betriebsleitertagung 2012 – Programm

Die Betriebsleitertagung 2012 findet am 4. September 2012 im Gerd-Erbslöh-Hörsaal (HS 30) auf dem Campus in Geisenheim statt.

8.30 Uhr: Anmeldung / Registrierung der Tagungsteilnehmer

9 Uhr: Begrüßung der Tagungsteilnehmer durch den Direktor der Forschungsanstalt, Prof. Dr. H. R. Schultz

9.30 Uhr: Neue Regelungen bei der Erhaltungszüchtung; Prof. Dr. E.-H. Rühl, Fachgebiet Rebenzüchtung

9.45 Uhr: Variabilität des Klimas – Mögliche Folgen für den Weinbau; Dipl.-Phys. M. Hofmann, Fachgebiet Weinbau

10 Uhr: Variabilität des Klimas – Mögliche weinbauliche Strategien; Dr. M. Stoll, Fachgebiet Weinbau

10.15 Uhr: Lachgas- und CO₂-Verluste im Boden; Prof. Dr. O. Löhnertz, Fachgebiet Bodenkunde

10.30 Uhr: Kaffeepause

11 Uhr: Einsatz innovativer Verfahren zur Erarbeitung neuer Rebschutzstrategien; Prof. Dr. B. Berkelmann-Löhnertz, FB Phytomedizin

11.15 Uhr: Verfahrenstechnische Möglichkeiten der Ertragsreduzierung und Qualitätsverbesserung im Weinberg; Prof. Dr. H. P. Schwarz, Fachgebiet Technik

11.30 Uhr: Weinstein – Bedeutung und Eigenschaften natürlicher und zugesetzter Kolloide; LM-Chem. S. Sprenger, Fachgebiet Weinanalytik

11.45 Uhr: NMR – eine neue analytische Methode in der Most- und Weinanalytik; Dr. D. Possner, Fachgebiet Weinanalytik

12 Uhr: Mittagspause

14 Uhr: Reifeentwicklung 2012; Dipl. Ing. B. Gaubatz, Fachgebiet Weinbau

14.15 Uhr: Aktuelles zur Nutzung von Hefemischkulturen; Prof. Dr. D. Rauhut, Fachgebiet Mikrobiologie

14.30 Uhr: Mikrobiologische Möglichkeiten zur Einsparung von schwefliger Säure; Prof. Dr. M. Großmann, Fachgebiet Mikrobiologie

14.45 Uhr: Verminderung des Zuckergehaltes im Most als Alternative zur Alkoholreduzierung; M. Sc. V. Schäfer, M. Sc. M. Schmitt, Fachgebiet Kellerwirtschaft

15 Uhr: Neue Verpackungslösungen für Wein; Dipl. Ing. Chr. Schüßler, Fachgebiet Kellerwirtschaft

15.15 Uhr: Betriebsvergleich ökologisch und integriert wirtschaftender Weingüter; Dr. M. Mend, Fachgebiet Betriebswirtschaft und Marktforschung

15.30 Uhr: Analyse zum Verständnis des Begriffs „Nachhaltigkeit“ bei Verbrauchern und Praktikern der Weinwirtschaft; Dr. G. Szolnoki, Fachgebiet Betriebswirtschaft und Marktforschung

15.45 Uhr: Diskussion aktueller Fragestellungen

- Ausläuferprobleme bei BVS-Schraubverschlüssen - Ergebnisse der Ursachenanalysen aus Geisenheim (Prof. Dr. R. Jung)

- Neue Kennzeichnungspflicht (Prof. Dr. M. Christmann); ggf. weitere aktuelle Themen

BDO-Gruppe: Neugründung

Auch die Regionen Sachsen und Saale-Unstrut gründen BDO-Gruppe

Ein weißer Fleck auf der BDO-Deutschlandkarte wird geschlossen: Die BDO-Gruppe Sachsen / Saale-Unstrut wird sich mit dem Ziel der Neugründung am 6. November 2012 um 18 Uhr bei Weinbau Fehrmann, Talstraße 62 in 01156 Dresden, zum ersten Mal treffen.

Neben organisatorischen Angelegenheiten wird mit den bitte mitzubringenden Faßproben des 2012er Jahrgangs direkt in die Diskussionen eingestiegen.



Ines Fehrmann hat sich bereit erklärt, die Organisation zu übernehmen. Fragen, Anregungen und Anmeldungen erfolgen am besten per E-Mail unter folgender Adresse: ines_fehrmann@yahoo.de

BDO in facebook

Bund Deutscher Oenologen e.V.

Gruppenmitglied werden unter:
<http://www.facebook.com/groups/199944486696187/>

Energiegeladenes Programm

Energietag in Geisenheim verbindet Information mit Unterhaltung

Der Geisenheimer Energietag am Samstag, 1. September 2012, bietet auf dem Campus der Forschungsanstalt für Jung und Alt umfangreiche Einblicke in die lokalen Möglichkeiten des Klimaschutzes. Wie die Organisatoren aus dem Energieteam der Forschungsanstalt (FAG), dem Kompetenzzentrum für Erneuerbare Energien des Rheingau-Taunus-Kreises (KEE-RTK) und der Arbeitsgruppe Lokale Agenda 21 berichten, wollen sie mit dem facettenreichen Angebot neben dem erwachsenen Publikum vor allem junge Leute ansprechen.

Firmen bieten Beratung und Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen rund um Haus und Firmengebäude für Solardächer und Dämmung, für Heizung und Beleuchtung. Die FAG informiert über das Forschungsprojekt FACE, mit dem die Auswirkungen des Klimawandels auf Pflanzen untersucht werden. Mit Elektrofahrzeugen können Jung und Alt Probefahrten machen. Für die fünf- bis zehnjährigen gibt es eine Kinder-Uni. Das Lesefest 2012 ist zudem Gast auf dem Campus. Für Kinder ab zehn Jahren präsentiert Prof. Dr. Buggisch, Autor des WAS IST WAS?-Buches "Klima", anschaulich und motivierend Antworten zu Fragen des Klimaschutzes. Das 6. Fachforum Erneuerbare Energien des KEE-RTK bietet in drei parallelen Vortragsreihen ab 11 Uhr umfangreiche Informationen zur Altbausanierung, zu innovativen Heiz- und Energiespartechiken, zu Möglichkeiten der Bürgerbeteiligung bei der Energiegewinnung aus Sonne und Wind und zum Klimawandel im Rheingau an.

Auf großes Interesse dürfte der Vortrag von Dr. Gerhard Hanke, Ortsbürgermeister aus Waldalgesheim, stoßen. Mit Pelletheizungen, einer Nahwärmeversorgung mit Hackschnitzeln, Solarpark und Solarcarport und einem Windpark ist Waldalgesheim Energieplusgemeinde, d. h., es wird dort mehr Energie produziert als verbraucht!

Dank der finanziellen Unterstützung durch die heimischen Banken und viele Rheingauer Firmen konnte das Team der drei Organisationen für den Energietag von 10 bis 20 Uhr ein energiegeladenes, informatives und erlebnisreiches Programm auf dem Campus der FAG zusammenstellen. Weitere Infos unter: geisenheimerenergietag.wordpress.com.

Geisenheimer Hefefinder aktualisiert

Der Hefefinder kann kostenlos über die Internetadressen www.geisenheimer-hefefinder.de und www.hefefinder.de genutzt werden

Geisenheimer Hefefinder

>Weinkategorie wählen

Mit Hilfe von Reinzuchthefen kann gezielt die potenzielle Mostqualität in reale Weinqualität umgesetzt werden. Die unterschiedlichen Eigenschaften der Hefekulturen ermöglichen auch die bewusste Herausarbeitung von Weinprofilen unter Beachtung der kellerrechtlichen Möglichkeiten.

Der Geisenheimer Hefefinder schlägt Ihnen nach Eingabe weniger Eckdaten über Weinbau, Mostbereitung und Vergärungsform automatisch geeignete Hefestämme vor.

Hintergrundinformationen

Bitte wählen Sie zuerst eine Weinkategorie

- Weisswein 2012
- Rotwein 2012
- Roséwein 2012

Das Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie der Forschungsanstalt Geisenheim stellt seit mehreren Jahren mit dem „Geisenheimer Hefefinder“ der Weinbranche ein kostenloses Hilfsmittel zur Verfügung, um sich auf dem immer unübersichtlicher werdenden Markt kommerzieller Reinzuchthefen zurechtzufinden. Der Hefefinder kann kostenlos über die Internetadressen www.geisenheimer-hefefinder.de und www.hefefinder.de genutzt werden.

Auch für den kommenden Jahrgang werden von manchen Firmen neue Hefestämme zusätzlich angeboten, so dass in Deutschland mehr als 170 Hefeprodukte auf dem Markt verfügbar sein werden. Die Anzahl kann sich regional deutlich unterscheiden. Deutlich ist auch, dass der Trend zu Hefepräparaten mit speziell beworbenen Eigenschaften eindeutig weitergeht.

Der Geisenheimer Hefefinder basiert auf zwei vorgegebenen Fragenkatalogen. Ein Fragenkatalog besteht aus Fragen an den jeweiligen Hefehersteller zur Beschreibung der Eigenschaften der Hefestämme, während der zweite, im Internet ersichtliche

Fragenkatalog vom potenziellen Hefenutzer ausgefüllt werden muss. Ein von der Hochschule RheinMain entwickeltes Software-Programm vergleicht die Antworten des Hefenutzers mit den Angaben über die verschiedenen Hefepräparate und erstellt daraus eine Rankingliste, welche Hefestämme für den gegebenen Sachverhalt am geeig-

netesten sind. Die Abfrage an den Hefenutzer beginnt mit Fragen zur Rebsorte und zu weinbaulichen Parametern, um danach gezielt auf die zur Verfügung stehende Gäartechnik und den gewünschten Weintyp einzugehen. Für jede Frage werden mehrere Antwortmöglichkeiten bereitgestellt, aus denen es durch einfaches Anklicken die richtige auszuwählen gilt. Der ganze Vorgang am Bildschirm dauert nur wenige Minuten und schließt mit einer Vorschlagsliste brauchbarer Hefestämme. Je nach regionaler Verfügbarkeit lässt sich dann eine Kaufentscheidung treffen.

Bei Nutzung der Internetadressen ist es wichtig zu wissen, dass die Angaben zu den Eigenschaften der Hefestämme ausschließlich auf den Mitteilungen der Hefehersteller beruhen und somit von unserer Seite keine Gewähr für deren Richtigkeit übernommen werden kann. Die Vielzahl der zur Verfügung stehenden Stämme belegt nicht nur die Unterschiedlichkeit der Hefen – auch wenn sie zur selben Hefespezies gehören – sondern auch den Sachverhalt, dass es "die Superhefe" nicht gibt.

Wir müssen Abschied nehmen von einem lieben Menschen, einem Kommilitonen und Freund

Simon Krämer

der am vergangenen Sonntag für immer von uns gegangen ist. Sein Tod lässt uns fassungslos und sprachlos zurück.

Unser Mitgefühl gilt seiner Familie.

Studierende, Dozenten und Mitarbeiter
am Studienstandort Geisenheim

Hochschule RheinMain
Fachbereich Geisenheim

Prof. Dr. Löhnertz
Dekan

Studierende des
Fachbereichs Geisenheim

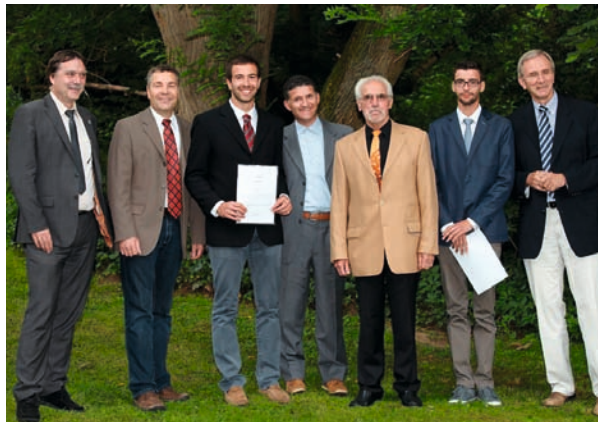
Beste Abschlusarbeiten gewählt

Der "Karl-Bayer-Preis" ging 2012 an zwei italienische Absolventen des Fachbereichs Geisenheim

Im Rahmen der Verabschiedung der diesjährigen Absolventinnen und Absolventen des Fachbereichs Geisenheim erhielten zwei italienische Absolventen den mit je 1000 Euro dotierten Karl-Bayer-Preis der Hochschule RheinMain (Karl Bayer, 3. von rechts). Dieser jährlich zu vergebende Preis von 2000 € wurde 2006 vom damaligen Präsidenten der Hochschule RheinMain, Prof. Dr. Clemens Klockner, für die bestbewertete Abschlussarbeit der Teilnehmerinnen bzw. Teilnehmer im Rahmen der deutsch-italienischen Hochschulvereinbarung gestiftet. Bei Vorliegen von zwei gleichwertigen Arbeiten kann der Preis zu je 1000 € aufgeteilt werden.

Bisher haben in den letzten fünf Jahren zehn Studierende den Preis für ihre bestbewerteten Abschlusarbeiten erhalten.

Der Anlass für diese Stiftung war die seit 1996 sehr erfolgreiche Hochschulkooperation in Lehre und Forschung zwischen dem



Fachbereich Geisenheim und den Universitäten Udine und Trento sowie mit dem Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Die beiden diesjährigen Preisträger sind:

1. Oskar Micheletti (3. von links) mit dem Thema: "Laboruntersuchungen zur Eig-nung von Ozon zur Rekonditionierung von

Holzfässern", betreut von Prof. Dr. Rainer Jung, (2. von links) Forschungsanstalt Geisenheim, und Dr. Roberto Larcher, Istituto Agrario di S. Michele all'Adige und

2. Renato Pedron (2. von rechts) mit dem Thema: "Weinbauliches und oenologisches Verhalten von Vitis-vinifera-Rebsorten, resultierend aus der Kreuzung Teroldego und Lagrein", betreut von Prof. Dr. Ernst Rühl (im Bild ganz rechts), Forschungsanstalt Geisenheim, und Dr. Marco Stefani-ni, Fondazione E. Mach, San Michele.

Im Rahmen der deutsch-italienischen Hochschulvereinbarung haben von 1996 bis 2012 insgesamt 93 Absolventinnen und Absolventen in Geisenheim und Udine ihren Abschluss erlangt und damit ihre Chancen für den beruflichen Erstestieg in der italienischen und deutschen Wein- und Getränkewirtschaft erheblich verbessert.

Oenologen im Profil

Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen und was haben Sie studiert?

Abschluss 1983, Studiengang Weinbau und Oenologie

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

Nach dem Studium konnte ich für ein Jahr meine oenologischen Kenntnisse im Badischen Winzerkeller vertiefen, dann führte mein beruflicher Weg in den Vertrieb. Vier Jahre als Bereichsverkaufsleiter in Kellereimaschinenbranche waren eine gute Vorbereitung auf die dann folgenden 18 Jahre in der Korkindustrie. 17 Jahre als Verkaufsleiter, zuerst national und dann international, haben mir einen Einblick in die unterschiedlichsten Strukturen der Weinwirtschaft, insbesondere auch in Südamerika und Südafrika, ermöglicht. 2007 wechselte

ich als Geschäftsführer zur WG Königschaffhausen eG. Heute bin ich, nach einer im letzten Jahr erfolgten Fusion, geschäftsführender Vorstand der WG Königschaffhausen-Kiechlinsbergen eG. Es macht unglaublich viel Freude, mit einem sehr guten Team zwei renommierte Kaiserstühler Weinmarken am Markt präsentieren zu können.

Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim?

Die Erinnerungen an Geisenheim werden getragen von einer fachlich sehr guten Ausbildung, aber auch ganz besonders durch sehr viele, aus dieser Zeit noch bestehende Freundschaften. Die Zeit in Geisenheim war für



*Günter Zimmermann,
geschäftsführender
Vorstand der WG
Königschaffhausen-
Kiechlinsbergen eG*

meine berufliche und persönliche Entwicklung sehr wichtig und prägt mich noch heute.

Wie halten Sie Kontakt?

Den Kontakt zu Geisenheim halte ich über die jährliche Tagung, aber auch durch die Zusammenarbeit mit Fachbereichen, wenn es um neue Ideen geht. Zurzeit bin ich mit Dr. Rainer Jung im Rahmen einer Master-Thesis im Gespräch.

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Wein ist Lebensart. Hier ist die Welt voller Emotionen, Genüsse und interessanter Menschen. Wo Wein wächst, machen Menschen Urlaub, den sie dann im täglichen Leben bei einem guten Glas Wein

ins Wohnzimmer zurückholen. Wein ist so vielfältig und voller positiver Überraschungen, dass man immer noch etwas dazu lernen kann.

Ihre Vision für die Weinbranche?

Dass die deutschen Erzeuger endlich das Kirchturmdenken beenden und damit dem deutschen Wein die internationale Anerkennung verschaffen, die er verdient. Nur gemeinsam über alle Bereiche und Gebiete hinweg sind wir eine Macht.

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

Sie sollen die gute Ausbildung nutzen und mit internationalen Kontakten sowie kreativen Ideen neue Wege gehen. So können sie die deutsche Weinwirtschaft und damit den Berufsstand langfristig sichern.

Der Fassreport

Geisenheimer Geschichten – Großartige Zeitzeugen: Teil 1 – Fassreport mit dem Fass zum 100-jährigen Bestehen der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim



Zukünftig wird im "DER OENOLOGE" an gleicher Stelle immer wieder ein Fass mit einem geschnitzten Boden vorgestellt. Gleichzeitig wollen wir versuchen, einiges über die Hintergründe des jeweiligen Motives in Erfahrung zu bringen. In den nächsten Ausgaben werden hier die verschiedenen Fässer

vorgestellt, die die Absolventen der Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft ihrer Hochschule gestiftet haben. Das jeweilige Jahrgangsfass ist der Dank der Studenten an die Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim für das gute Rüstzeug, das ihnen das Studium für den weiteren Berufsweg vermittelt hat.

Über viele Jahrzehnte hinweg ist in Geisenheim eine weltweit einzigartige Sammlung von geschnitzten Fässern entstanden, die im Institut für Kellerwirtschaft der Hochschule bestens gehegt und gepflegt werden. Wir hoffen, damit bei vielen Absolventen freudige Erinnerungen an ihre damalige Studentenzeit hervorzurufen. Auch werden wir in den nächsten Wochen und Monaten Absolventen, die auf den Fassböden vermerkt sind, ansprechen, um nähere Informationen über ihre "Philosophie" bei dem Thema des Fasses zu erhalten.

Hartmut Tesch und Wolfgang Heef

Als Hommage an unsere "Alma mater" beginnen wir den Fassreport mit dem Fass zum 100-jährigen Bestehen der Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim (1872-1972). Mittlerweile sind bereits 140 Jahre vergangen von der "Königlichen Lehranstalt für Obst- und Weinbau" bis zur "Hochschule neuen Typs", die Geisenheim ab 1.1.2013 darstellt. Ein überzeugender Begriff für diese Institution wird noch gesucht. Die Gründung der Hochschule Geisenheim, die zwischen Fachhochschule und Universität angesiedelt ist, ist die erste Gründung dieser Art in Deutschland. Wir sind sicher, dass wir "Geisenheimer" stolz auf diese Entwicklung sein können. Von der Technikerschule über die Ingenieurschule bis hin zu den Bachelor- und Masterstudiengängen zeigt, wie sich die Studienstrukturen geändert haben. Ohne die in Geisenheim geleisteten Arbeiten in Lehre und Forschung hätte sich das heutige Niveau im Weinbau und in der Oenologie in Deutschland und auch in weiteren Teilen der Welt mit Sicherheit nicht erreichen lassen. Stellvertretend für viele Dozenten und Wissenschaftler sollen nachfolgend einige Professoren genannt werden, die den weltweiten Ruhm Geisenheims mitbegründet haben: Müller-Thurgau, Wortmann, Windisch, von der Heide, Muth, Rudloff,



Henning, Schanderl, Troost, Ritter, Dittrich und Wucherpfennig.

Der jetzigen Generation unter Professor Dr. Hans Reiner Schulz und Professor Dr. Otmar Löhnertz wünschen wir viel Erfolg für das Projekt "Geisenheim". Wir sind sicher, dass durch diese neue Entwicklung auch die "Alumni-Idee" eine größere Bedeutung in Zukunft erhält.

GETRÄNKETECHNOLOGIE



Hofmann, Cathrin

Ref.: H. Dietrich –
F. Will

Einfluss des Auftauvorgangs auf die Qualität von Beerenobst

Das primäre Ziel dieser Arbeit lag in der Untersuchung und Beschreibung der Veränderungen der Gehalte von Ascorbinsäure, Anthocyanen und Gesamtphenolen von Erdbeeren während verschiedener Auftaumöglichkeiten. Untersucht wurden die Erdbeersorten "Elsanta" und "Senga Sengana". Hierzu wurden die beiden Erdbeersorten im Labor des Fachgebietes Weinanalytik und Getränkforschung der Forschungsanstalt Geisenheim die beiden Erdbeerensorten fünf Stunden bei Raumtemperatur (20° C) und im Wasserbad bei 37° C bis zu einer Endtemperatur von 10° C im Kern aufgetaut. Anschließend wurden die aufgetauten Beeren auf ihren Ascorbinsäure-, Anthocyan- und Gesamtphenolgehalt untersucht. Hierzu wurden im Rahmen dieser Arbeit entsprechende SOP's erarbeitet. Zusammenfassend kann diese Arbeit einen kleinen Überblick über das Verhalten von Ascorbinsäure, Anthocyane und Gesamtphenole während des Auftauvorgangs geben. Die Auftauversuche bei Raumtemperatur und im Wasserbad ergaben teilweise unterschiedliche Ergebnisse. Bei allen Versuchen ist zu beachten, dass verschiedene Sorten verwendet wurden und es dadurch auch sortenspezifische Unterschiede, besonders in Bezug auf die Anfangskonzentrationen, gibt. Die unvermeidlichen Verluste an Ascorbinsäure und Anthocyane sind während beider Auftauvarianten zu beobachten. Im Gegensatz dazu zeigt der Gehalt der Gesamtphenole ein eher uneinheitliches Bild. Während im Wasserbad bei 37° C Verluste zu erkennen sind, werden die Gesamtphenole während des Auftauens bei Raumtemperatur freigesetzt. Durch diese Arbeit konnte der Umfang des Auftauprozesses nicht abgedeckt werden. Weitere Versuche sind durchaus nötig, um einen genaueren Überblick zu bekommen. In dieser Arbeit wurde ausschließlich im Labormaßstab (Auftaumen-

ge 500 g) gearbeitet. Sinnvoll wären Versuche in größerem Maßstab, denn auch die Menge an gefrorenen Erdbeeren ist bedeutend für das Ergebnis. Eine Variation der Auftaubedingungen ist demnach auch erforderlich. Eine Zugabe von technischen Enzymen oder Ascorbinsäure würde die Einflüsse eventuell aufklären. Eine Veränderung der Zerkleinerungsmethode im Hinblick auf technische Verfahren wäre ebenfalls sinnvoll. Die in der Industrie verwendeten Taukammern, in denen die Früchte in Fässern über mehrere Tage auftauen, sind demnach mit Skepsis zu betrachten. Natürlich wird die günstige und einfachste Methode zum Auftauen gesucht, dennoch ist hier der mikrobiologische Faktor sehr bedenklich. Das tagelange Stehen, teilweise auch in der Sonne, ist eine gute Grundlage zur Vermehrung von Mikroorganismen. Weitere Versuche könnten auch in diesem Bereich stattfinden.

WEINBAU UND OENOLOGIE



Brachmann, Greta Liane

Ref.: R. Kauer –
J. Döring

Systemvergleich zwischen der integrierten, biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise im Weinbau: Vegetative Leistung der Rebe im Jahr 2010

Die Thesis wurde im Rahmen des 2006 in Geisenheim angelegten Systemvergleiches der integrierten, biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Wirtschaftsweisen im Weinbau verfasst. Sie beschäftigt sich mit den vegetativen Leistungsmerkmalen der Rebe im Jahr 2010. Die eingeschätzten Parameter waren die Phänologie, die Triebblänge, Geiztriebanzahl sowie die Laubwandstruktur. Auch wurden als qualitative Methode Blattreihen der drei Bewirtschaftungssysteme angefertigt. Darüber hinaus soll der Chlorophyllgehalt, die Inhaltsstoffe von Blatt und Holz sowie das Holzgewicht Aufschluss geben. Ergänzend wurden als generative Merkmale der Kompaktheitsgrad der Trauben und der Reifeverlauf betrachtet. Ziel der Arbeit war es, Unterschiede in den Bewirtschaftungs-

systemen aufzuzeigen und eventuelle Beeinflussung in Hinblick auf die Rebe und deren Wachstum einzuschätzen. Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die systembedingten Unterschiede sich zu meist zwischen der integrierten und den ökologischen Varianten präsentierten. Erst im späteren Parameter des Holzgewichtes wurde ein Unterschied zwischen der biologisch-organischen und biologisch-dynamischen Bewirtschaftung in der Tendenz sichtbar. Somit besteht die Möglichkeit, dass sich der Einsatz der biologisch-dynamischen Präparate erst langfristig und somit in den generativen Merkmalen zeigt. Darüber hinaus schienen 2010 in der Versuchsfläche die Trockenperiode im April und die hohen Niederschläge im August stärkeren Einfluss auf die Reben gehabt zu haben als die Bewirtschaftungssysteme. Auch der Faktor Begrünung scheint für die vegetativen Merkmale eine wesentliche Rolle gespielt zu haben. Hier könnte die Ursache für den deutlich stärkeren Wuchs in den ökologischen Flächen – im Vergleich zu den Vorjahren – im anfänglich erhöhten Stickstoffeintrag, bedingt durch die Leguminosenbegrünung, liegen. Die Ergebnisse sollten in den nächsten Jahre berücksichtigt werden, um Fehlerfreiheit und gegebenenfalls Ursprung zu ergründen.



Fiebrandt, Tobias

Ref.: A. Reineke –
R. Kauer

Vergleich des natürlichen Wiederansiedlungsverhaltens von *Typhlodromus pyri* Scheuten mit Ansiedlungsmaßnahmen im Flurbereinigungsgebiet Erbach / Rheingau

Diese Bachelor-Thesis beschäftigt sich mit dem natürlichen Wiederansiedlungsverhalten der Raubmilbe *Typhlodromus pyri* in Flurbereinigungsflächen. Als Versuchsflächen wurden insgesamt sechs Weinberge in der Gemarkung Erbach/Rheingau ausgewählt. Diese durchliefen im Zeitraum 2005 bis 2010 die Flurbereinigung. Auf diesen Flächen wurde innerhalb des Zeitraums August bis Oktober 2010 das Schädlings- sowie Nützlingsspektrum mit Hilfe von Gelbtafeln erfasst. Des Weiteren

wurde die Anzahl der vorhandenen Raubmilben an insgesamt vier Terminen mittels Milbenwaschmethode bonitiert. Im Verlauf des angegebenen Zeitraums wurden verschiedene Maßnahmen ergriffen, um die Populationsdichte von *T. pyri* zu erhöhen. Dazu zählte neben dem Umhängen von Ausbrechlaub und Winterschnittholz aus stark raubmilbenbesetzten Weinbergen auch das Einbringen von gezüchteten *T. pyri*. Nach dem Austrieb im Frühjahr 2011 wurde eine abschließende Bonitur im Mai 2011 durchgeführt, um die Ergebnisse der Ansiedlungsversuche zu prüfen.



Phillips, Martin

Ref.: R. Göbel –
M. Mend

Gründung und Führung einer Winzerkooperation dargestellt an einer Winzerinitiative am Mittelrhein

Diese Thesis hat die Gründung und Führung einer Winzerkooperation zum Inhalt. Es werden verschiedenen Kooperationsformen, die möglichen Motive und Ziele sowie die Konfliktpotenziale einer Kooperation dargestellt. Desweiteren werden Stabilitätsfaktoren für eine erfolgreiche Zusammenarbeit genannt, wobei insbesondere die Bewertung der Kooperationsfähigkeit und -bereitschaft erfolgt. Neben allgemeinen Kooperationsmöglichkeiten in der Weinbranche werden konkrete Beispiele diverser Winzerkooperationen vorgestellt. Exemplarisch in den Mittelpunkt gestellt wird die 'Winzerinitiative Gipfelstürmer'. Es erfolgt die Analyse der Ausgangssituation vor der Gründung der Gipfelstürmer als Zusammenschluss, der Prozess der Gründungsphase von der Vereinbarung der Ziele der Mitglieder über die Zusammenarbeit mit einer Werbeagentur bis hin zur Festlegung des rechtlichen Rahmens. Des Weiteren wird die Führung und die Arbeit der Gipfelstürmer beschrieben. Die aus der Kooperation erwachsenden Vorteile für jeden Mitgliedsbetrieb werden im Einzelnen beschrieben. Neben betriebswirtschaftlichen Kennzahlen wie Kosten und Umsätze wird am Beispiel der Gipfelstürmer der mögliche Imagegewinn für das Weinanbaugebiet Mittelrhein verdeutlicht.