BUND RHEINGAUER WEINBAU-FACHSCHULABSOLVENTEN
-
REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT
DEZ. WEINBAU ELTVILLE

HESSEN

18. Jahrgang

Januar 2016

INFO

In dieser Ausgabe:

Grusswort	2
	5
	15
	17
	19
	25
	29
	35
	40
	43
	45
	48
	50
	56
	59
	62
	67
	71
	77
Termine und Fristen	82
Fortbildungsangebote	86
Gruppenberatungen 2016	90
Rebschutznamittag	92
Studienreise Lanzarote	97
Studienreise Bozen	101
Studienreise	110
Telefonverzeichnis	112

GRUSSWORT

Sehr geehrte Winzerinnen und Winzer,
verehrte Besucher der Rheingauer Weinbauwoche!

Ich freue mich, Sie zur 59. Rheingauer Weinbauwoche in Oestrich-Winkel sowie zu den Tagungen und Workshops in unserem Dezernat in Eltville begrüßen zu können.

Die Rheingauer Weinbauwoche gilt schon seit vielen Jahren als wichtige Informationstagung für die Winzerinnen und Winzer der beiden hessischen Weinbaugebiete. Auch in diesem Jahr stehen wieder interessante und aktuelle Themen zur Fort- und Weiterbildung sowie zum Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen Wissenschaft, Beratung und Praxis auf dem Programm.

Die gerade im vergangenen Jahr erneut deutlich gewordenen Klimaveränderungen und die damit verbundenen Auswirkungen auf den Weinbau, aber auch rechtliche Neuerungen auf EU- Bundes- und Landesebene stellen die Weinbranche und die Weinbauverwaltung vor neue Herausforderungen, die es gilt gemeinsam anzupacken.

Die Kolleginnen und Kollegen unseres Dezernats Weinbau stehen Ihnen dazu ganzjährig mit einem kompetenten Beratungs- und Dienstleistungsangebot zur Verfügung.

Wir verstehen uns als Dienstleister und Bündelungsbehörde für den Weinbau im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße. Mit der Übertragung der Zuständigkeit für die Bewilligung der Direktzahlungen und die Förderung des ökologischen Weinbaus auf unser Dezernat wurde im vergangenen Jahr unsere Position als Bewilligungsstelle in der Agrarförderung in diesem Sinne noch einmal deutlich gestärkt. Entscheidend ist vor allem, dass damit für die Interessenten an den Förderprogrammen im Weinbau und für die Antrag stellenden Betriebe eine kundenfreundliche Lösung realisiert werden konnte.

Als neuer Dezernatsleiter liegt mir die qualitätsorientierte und erfolgreiche Entwicklung der Weinbranche in Hessen ebenso am Herzen wie die Weiterentwicklung aller Aufgabenbereiche in der Zuständigkeit unseres Dezernats. Daher werden auch neue Herausforderungen und neue, vielfältige Verwaltungsaufgaben vom Team des „Weinbauamtes Eltville“ in Zukunft verantwortungsbewusst und kundenorientiert zur Unterstützung des Weinbaus in Hessen angepackt und erledigt werden.

Ich freue mich auf eine weitere gute und angenehme Zusammenarbeit mit Ihnen und wünsche Ihnen bei der Tagung wieder viele interessante Informationen und Anregungen für Ihre Arbeit rund um das Kulturgut Rheingauer und Bergsträßer Wein.

Dr. Manfred Engel
Dezernatsleiter RP Darmstadt
Dez. Weinbau Eltville

Rebschutz: Rückblick 2015 - Ausblick 2016

Berthold Fuchs, Dez. V 51.2 – Weinbau Eltville

Temperatur

Weltweit gesehen war 2015 zwar das wärmste Jahr seit Beginn der Wetteraufzeichnungen, in unserer Region wurde dieser Rekord aber nicht gebrochen. Die Jahresdurchschnittstemperatur lag zwar um ca. 2,0° C über dem Durchschnitt und damit nur geringfügig unter 2014, unser Spitzenreiter bleibt aber unverändert das Jahr 1976 und wurde somit wieder nicht entthront. Allerdings wurden bei den erreichten Höchsttemperaturen einige Rekorde eingestellt, so z.B. als am 07.08. das Quecksilber nur knapp an der 40°C-Marke scheiterte. Von Sonnenbrandschäden blieben die Trauben aber dennoch weitgehend verschont.

Niederschläge

Herausragendes Merkmal des Jahres 2015 aber war die lang andauernde und extreme Trockenheit. Lediglich der Januar brachte ausreichend Niederschläge, die restlichen Monate waren bis in den September hinein durchgängig zu trocken, mit der Folge Trockenstress für die Reben. Überraschenderweise war davon aber in den meisten Anlagen nichts, oder nur sehr wenig, zu sehen. Selbst in den trockenen Steillagen war das Laub bis in den Herbst hinein grün und die Reben wirkten noch sehr vital. Lediglich Jungfelder und schlecht gepflegte Weinberge zeigten durch massive Blattverfärbungen, wie schlecht es den Reben tatsächlich ging, und nicht wenige Junganlagen kämpften ums Überleben.

Phänologie

Der Verlauf der Phänologie war weitgehend unaufgeregt. Nach einem Austriebstermin, der ziemlich exakt im Bereich des langjährigen Mittels lag, verlief auch die weitere Rebentwicklung durchschnittlich, obwohl die anhaltend günstigen Temperaturen eigentlich eine deutlich schnelle Entwicklung erwarten ließen. Dafür war es aber scheinbar zu heiß und auch das fehlende Wasser hat das Tempo stark gedrosselt. Bis zum Reifebeginn konnte sich der Entwicklungsvorsprung auf gerade einmal 5 Tage ausbauen. Wegen der zunehmenden Botrytis lag die Lesetermin dann letztlich aber doch um 9 Tage vor dem langjährigen Mittelwert.

Peronospora

Diese Krankheit hatte im gesamten Jahr keine Chance Fuß zu fassen. Das Prognosemodell rechnete lediglich für die Station Hochheim eine einzige Bodeninfektion, alle anderen Standorte blieben bis zum Saisonende „jungfräulich“. Diese errechnete Situation spiegelte sich dann auch tatsächlich 1:1 in der Realität wieder. Auf keinem Standort wurden bis in den Herbst hinein Infektionen festgestellt. Im gesamten Gebiet fanden wir, trotz intensiver Suche, ganze 6 (in Worten SECHS) Ölflecke. Auch Drieschen und un

behandelte Flächen waren bis zum Schluss befallsfrei.

Oidium

Beim Oidium sah es etwas anders aus. Dieser Pilz liebt heiße, trockene Phasen, und davon hatte das Jahr 2015 reichlich im Angebot. Der Infektionsdruck stieg ab der Blüte rapide an, konnte aber nirgends zu ernsten Schäden führen, da die Bekämpfungsmaßnahmen konsequent und mit der richtigen Mittelwahl durchgeführt wurden. Nur wer schluderte, oder seine Abschlussspritzung zu früh setzte, bekam in gefährdeten Sorten und Lagen, Probleme mit massivem Spätbefall.

Botrytis

Der Regen im September kam wie so oft zur Unzeit und wurde von den durstigen Reben dankbar angenommen. Dieses Angebot konnten aber die Trauben nicht unbeschadet aufnehmen und so kam es nicht nur bei kompakten Trauben zu Schäden durch Abquetschungen, sondern auch bei lockerbeerigen Trauben durch Beerenplatzen. Wo die ausgewachsenen Beerenhäute dem Druck des aufgenommenen Wassers nicht mehr standhalten konnten, platzten diese regelrecht auf und die Botrytis fand viele Eintrittspforten. Allerdings war der Schaden meist bedeutungslos, das Gegenteil war sogar oft der Fall. Da die Trauben zum Zeitpunkt der Botrytis-Infektionen schon hohe Mostgewichte erreicht hatten und der Oktober sonnig und trocken wurde, entwickelte sich an den geschädigten Trauben Edelfäule und viele hochwertige Qualitäten waren der krönende Abschluss eines wechselreichen Jahres.

Kirschessigfliege (KEF)

Der „Schädling des Jahres 2014“ hat uns in diesem Jahr am meisten überrascht. Nach der Hysterie und den Schäden im letzten Jahr waren alle hellwach und auf einen neuen KEF-Angriff vorbereitet. Aus den 2014er Erfahrungen hatten wir alle viel gelernt und eine wirksame Bekämpfungsstrategie mit einem entsprechenden Vorwarnsystem (Fallen, Eibonituren) war auf breiter Basis angelegt. KEF konnte kommen - aber sie kam nicht !!! Weder in den vielen Becherfallen wurden nennenswerte Falterfänge registriert, noch kam es zu einer messbaren Eiablage, sodass die befürchteten Schäden vollends ausblieben und ein Insektizideinsatz nirgends notwendig wurde. Das trocken-heiße Wetter hatte offensichtlich bei der KEF seinen Tribut gefordert. Was das für das kommende Jahr bedeutet, wir wissen es nicht! Möglicherweise wird 2016 wieder ein KEF-Jahr, dem wir dann aber nicht wieder schutzlos begegnen müssen.

Phytotox-Schäden durch Pflanzenschutzmittel

Luna Privilege: Kurz nach der Blüte tauchten in einigen Anlagen Blütestörungen und Blattdeformationen auf, die an Wuchsstoff-Schäden erinnerten. Diese, nicht nur bei uns, sondern europaweit auftretenden Symptome wurden schnell dem Botrytizid „Luna Privilege“ angelastet und führ

hott-zwiesel.com

ten dazu, dass das Mittel umgehend aus der Empfehlung gestrichen wurde. Eine abschließende Beurteilung zur Schadursache liegt aber noch nicht vor.

Vitisan/Kumar: Es ist bekannt, dass Kalium-Hydrogencarbonat (Backpulver) in schwachwüchsigen und gestressten Anlagen zu Blattverbrennungen führen kann. Folgerichtig wurde in dem trockenheißen Sommer 2015 vom Einsatz dieser Mittel abgeraten. Wo die Mittel dennoch eingesetzt wurden kam, es in vielen Anlagen zu den erwarteten Schäden.

Pflanzenschutzmittel-Zulassungen

Bei der Zulassungssituation wird es im kommenden Jahr keine gravierenden Änderungen geben. Die auslaufenden Zulassungen werden i.d.R. befristet verlängert, sodass alle gängigen Produkte auch in der nächsten Rebschutzsaison verfügbar sein werden.

Gyphosat: Noch immer ist nicht geklärt, wie es mit dem Wirkstoff Glyphosat (Roundup u.a.) weitergehen wird. Nachdem die WHO diesen Wirkstoff als „wahrscheinlich krebserregend“ eingestuft hat, das Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) ihn aber für „nicht krebserregend“ hält, hat sich die zuständige EU-Kommission vorerstauf die Einstufung „wahrscheinlich nicht krebserregend“ festgelegt, eine endgültige Bewertung steht aber noch aus. Davon wird dann abhängig sein, ob eine weitere Zulassung möglich sein wird, bzw. welche Auflagen und Beschränkungen es künftig geben wird. Momentan sind bestehende Zulassungen aber weiterhin gültig.

Orvego: Dieses neue Fungizid der Firma BASF ist das einzige neue PSM für die kommende Saison. Dabei handelt es sich um ein flüssiges Peronospora-Fungizid mit einem Kontakt- und einem tiefenwirksamen Wirkstoff. Primärer Einsatzzeitpunkt wird das Zeitfenster „Abgehende Blüte“ bis „Erbsengröße der Beeren“ sein.

Reben von der Bergstraße...

Antes

Weinbau · Versuchsanlagen · Rebenveredelung
Edelreisvermehrung · Beratung in allen Anbaufragen
Keltertrauben · Tafeltrauben · Zierreben

Vertragspartner der Forschungsanstalt Geisenheim und anderer Institute

Virusgetestete Versuchs– und Vermehrungsanlagen
mit über 300 Rebklonen

Unterlagenversuche (Adaptionsanlagen)

Internet-Service, Online-Hilfen, Downloads, Versuchsergebnisse

Komplettberatung rund um die Neuanlage

Kühllagerservice

Lieferservice

Rebenexport

Besichtigungsmöglichkeiten der Versuchsflächen
bei unseren Rebsortentagen im August / September

Besuchen Sie uns im Internet: www.antes.de

ANTES Weinbau und Rebenveredlung
Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes
Königsberger Strasse 4
D-64646 Heppenheim
Tel: 0049 (0)6252 77101
Fax: 0049 (0)6252 787326
Email: weinbau.antes@t-online.de
Kostenlose Internet-Telefonie über Skype möglich. Kontaktdaten auf Anfrage

Meteorologischer Jahresrückblick

Berthold Fuchs, Dez. V 51.2 – Weinbau Eltville

2015 war aus meteorologischer Sicht sicherlich ein Ausnahmejahr. Niederschläge, Sonnenscheinstunden und Temperaturen bewegten sich phasenweise in rekordverdächtigen Regionen. Wenn auch nur wenige Rekorde tatsächlich geknackt wurden, so war es aber die Vielzahl der Extremwerte und das Zusammenspiel aller Parameter die die Besonderheit dieses Jahres ausmachten. In seinem ganzen Verlauf ist das Jahr 2015 letztlich aber nichts anderes als ein weiterer Beweis dafür, dass die Klimaveränderung nicht bevorsteht, sondern dass wir uns bereits mitten darin befinden. Herausragende Merkmale des Jahres 2015 waren lange Hitzeperioden, extreme Temperaturspitzen und die lang andauernde und extreme Trockenheit.

Temperatur

Insgesamt zählte das Jahr 2015 zwar zu den überdurchschnittlich warmen Jahren, allerdings nicht zu den wärmsten. Auf einen zu warmen Winter folgten im Frühjahr und Frühsommer eher durchschnittliche Temperaturwerte. Dann aber, im Juli und August, wurde es richtig heiß und die Tagesmitteltemperaturen lagen um fast 2,5° C höher lag als das langjährige Mittel. Die höchste Temperatur im Rheingau wurde am 07.08. mit 38,5°C an unserer Wetterstation in Erbach gemessen, in Heppenheim an der Hessischen Bergstraße waren es sogar 40,1 °C. September und Oktober entsprachen dann wieder weitgehend der Norm, aber seit Anfang November ist es wieder viel zu mild, sodass bisher noch keine richtigen Wintergefühle aufkommen konnten.

Temperatur-Tage

Nicht das allgemeine Temperaturniveau machte das Jahr 2015 zu einem besonderen Jahr, sondern die punktuellen Abweichungen von den Normalwerten. So lag z.B. die Zahl der „Heißen Tage“ (= Temperatur-Maximum > 30° C) mit 31 Tage bei mehr als dem doppelten, und bei den „Tropentagen“ (= Tagesmitteltemperatur > 25° C) sogar beim 3-fachen Wert des 30-jährigen Mittels.

Niederschläge

Außer in dem überdurchschnittlich nassen Januar, war es während der gesamten Vegetationsperiode durchgängig zu trocken. Die Regenstatistik hat sich zwar immer wieder durch Starkregenereignisse „schöngerechnet“, die dabei angefallenen Wassermengen standen aber zu einem großen Teil nicht den Reben zur Verfügung, da sie vom Boden nicht aufgenommen werden konnten und oberflächlich abflossen. So fielen z.B. in Rüdesheim am 12.06. binnen kurzer Zeit 65 Liter/m², sodass sich dort die Juni-Bilanz mit 93 Liter als durchaus ausreichend liest. Da aber von diesen Mengen nur ein Bruchteil tatsächlich in den Boden einsickern konnte, war trotz 93 Liter Niederschlag auch der Juni zu trocken. Das Defizit aus den Monaten Februar bis Oktober liegt (bereinigt) bei ca. 180 Liter, ein katastrophaler Wert für einen Trockenstandort wie den Rüdesheimer Berg. Erst

Magnum Software
www.magnumsoftware.de

der September brachte den langersehnten Regen, allerdings kam dieser zu spät und leider auch zu heftig, sodass er mehr Schaden anrichtete, als dass er Nutzen brachte.

Die Phänologie der Rebe

Seit nunmehr 60 Jahren werden vom Weinbauamt am Standort Eltville die phänologischen Stadien der Reben erfasst. Diese Statistik belegt, dass die Rebentwicklung immer früher im Jahr startet, und dass die gesamte Phänologie stetig stürmischer verläuft. Über diesen langen Beobachtungszeitraum hinweg hat sich der Termin des Austriebs um 9 Tage, der der Lese sogar um 23 Tage verfrüht, was einer Verkürzung der Vegetationszeit um ca. 2 Wochen entspricht. Dies hat weitreichende Folgen für den Rebenanbau, für den Rebschutz und für die Kellerwirtschaft.

Weinbauliche Folgen

Durch die Verkürzung der Vegetationsperiode bleibt dem Winzer immer weniger Zeit für die Arbeiten im Weinberg. Damit steigt die Arbeitsbelastung für das Personal und v.a. in den Arbeitsspitzen wird es zunehmend schwieriger anstehende Arbeiten termin- und fachgerecht durchzuführen.

Auswirkungen auf den Rebschutz

Durch den frühen Reifebeginn und die frühe Lese muss auch zwangsläufig die Abschlussspritzung früher als bisher terminiert werden, um konsequent die Wartezeiten der PSM einhalten zu können. Dadurch rückt das „ungeschützte Zeitfenster“ immer weiter in die warme Jahreszeit, also in Zeiten mit besten Infektionsbedingungen der Schadpilze, sodass Spätinfektionen künftig vermehrt auftreten werden. Darüber hinaus werden Schadinsekten wie Essigfliegen, Wespen und Ohrwürmer zunehmend problematisch, da sie in ihren aktiven Phasen schon auf reife Trauben treffen und dieses Nahrungsangebot natürlich dankend annehmen. Auf den verletzten Beeren finden Penicillium, Botrytis und Essigbakterien einen optimalen Nährboden und sorgen so für weitere Probleme.

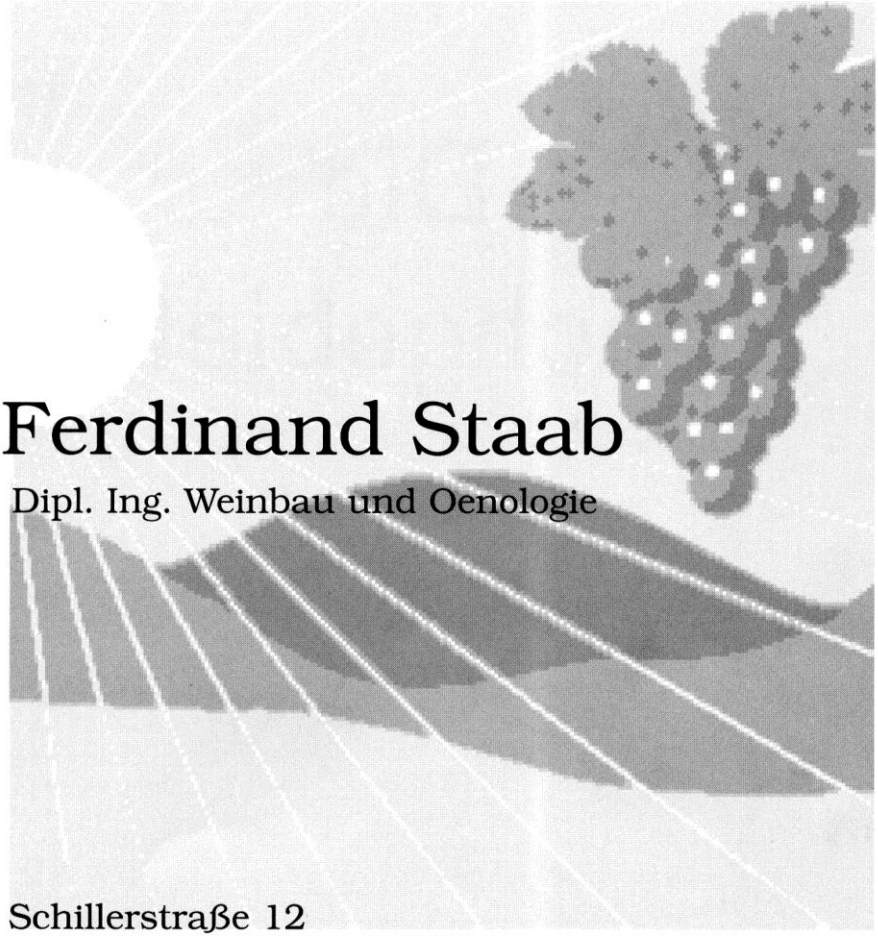
Kellerwirtschaftliche Folgen

Durch die kurze Vegetationszeit kann, trotz hoher Mostgewichte, die physiologische Reife nur unzureichend sein und zu Böckser- und negativer Aromenbildung führen. Flüchtige Säure, pH-Verschiebung und ein früher Säureabbau werden künftig immer häufiger zusätzliche Herausforderungen für den Kellermeister darstellen.

Langfristige Folgen

Um einer zu frühen Reife entgegenzuwirken gibt es eine Fülle von Ansätzen, die z.T. bereits auch schon in der Praxis Einzug gehalten haben. So wird z.B. vielfach schon mit neuen Bewirtschaftungssystemen und Anlageformen experimentiert, neue Sorten werden getestet und die Wertigkeit der Lagen wird intensiv diskutiert und steht mittlerweile schon bei Vielen auf dem Prüfstand.

- Hochwertiges Pflanzgut
- Vermehrung des gesamten Basispflanzgutes für die Forschungsanstalt Geisenheim



Ferdinand Staab

Dipl. Ing. Weinbau und Oenologie

Schillerstraße 12

D-65239 Hochheim am Main

Tel.: +49– 61 46 22 76 Fax: +49– 61 46 77 79

„Was gibt's Neues mit der Esca: Holzkrankheiten der Weinrebe und wie sieht das mit der Kontrolle aus“

Prof. Dr. Michael Fischer, Julius Kühn-Institut,
Institut für Pflanzenschutz in Obst- und Weinbau, Siebeldingen

Invasive Pilzkrankheiten sind sowohl für Kultur- als auch Naturlandschaften bekannt. Die wahrscheinlich bereits in der Antike aus dem Mittelmeerraum bekannte sog. Esca-Krankheit der Weinrebe (MUGNAI et al. 1999) wurde in Deutschland erstmalig Mitte der 1980er Jahre, im Markgräflerland südlich von Freiburg, festgestellt (KASSEMEYER et al. 2002). Seinerzeit noch als exotisch betrachtet, hat sich die Krankheit inzwischen in allen Weinbauregionen Deutschlands (und weltweit) etabliert. Da mit herkömmlichen Behandlungsmethoden nicht kontrollierbar, wird sie inzwischen als das größte Problem für den europäischen Weinbau betrachtet (BERTSCH et al., 2013).

Es ist davon auszugehen, dass die holzbewohnenden Pilze *Phaeomoniella chlamydospora* (*Pch*), *Phaeoacremonium aleophilum* (*Pal*) und *Fomitiporia mediterranea* (Mittelmeer-Feuerschwamm, *Fmed*) Schlüsselrollen bei der Entstehung von Esca spielen: all diese Pilze können regelmäßig aus den symptomatischen Bereichen Esca-betroffener Rebstöcke isoliert werden (**Abb. 1**).

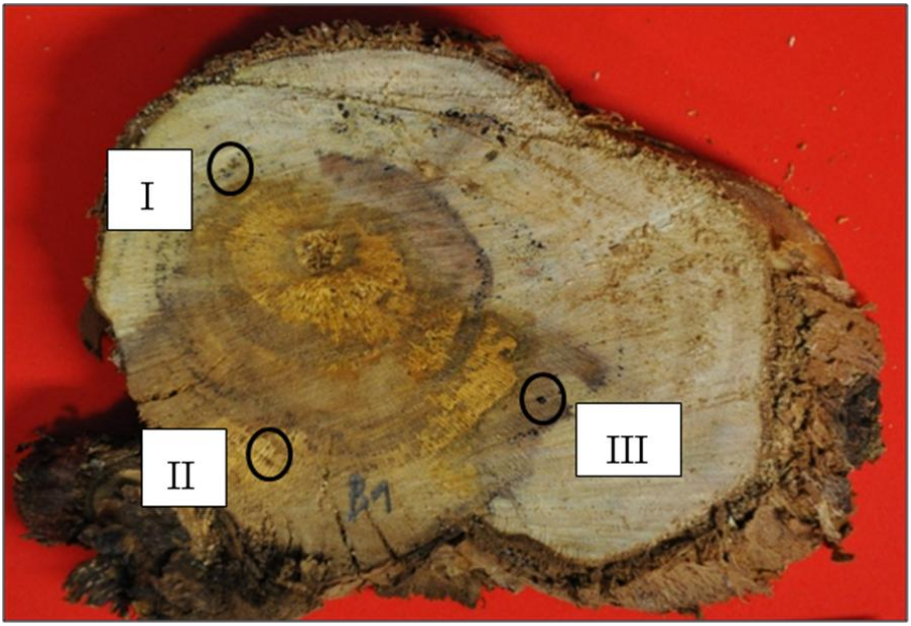


Abb. 1: typische Symptom- und Pathogenverteilung in Esca-betroffener Weinrebe: I: *Pch*; II: *Fmed*; III: *Pal, Pch*

Die GHV DARMSTADT, der Spezialversicherer für Weinbaubetriebe, Lohnabfüller, Rebveredler und Lohnunternehmer, bietet Ihnen besondere Deckungskonzepte.

GHV DARMSTADT
Udo Gradwohl
Bartningstr. 59
64289 Darmstadt
Telefon: 06151 3603-140
E-Mail: udo.gradwohl@ghv-darmstadt.de

GHV DARMSTADT Der Versicherer für Land & Leute

Die genannten Erreger verbreiten sich über luftbürtige Konidien bzw. Sporen und sind in der Lage, über Verletzungen in das Innere der Reben einzudringen. Schnittwunden können bis zu einem Alter von einigen Monaten von den Erregern besiedelt werden. Vor allem *Pch*, in deutlich geringerem Umfang auch *Pal*, können aus Pflanzreben isoliert werden; möglicherweise werden diese Pathogene latent als Endophyten mit dem Vermehrungsmaterial weiterverbreitet (Stichwort: Petri disease).

Auf Infektionen mit *Phaeomoniella* und *Phaeoacremonium* folgt im Laufe der Jahre, vor allem über Schnittwunden, eine zunehmende Besiedelung durch den Mittelmeer-Feuerschwamm. Dieser Pilz ist in den Weinbaugebieten Europas sowie des Nahen und Mittleren Ostens der für die bezeichnenden Esca-Symptome (Weißfäule, „Zunder“) verantwortliche Erreger. In anderen Weinbauregionen sind an der Krankheit wohl andere Basidiomyceten aus der Verwandtschaft von *Fmed* beteiligt, deren genaue systematische Bezeichnung häufig noch ungeklärt ist.

In den letzten Jahren gelangen über die Esca hinaus weitere Holzkrankheiten der Weinrebe („Grapevine trunk diseases“, GTDs) in den Blickpunkt der damit befaßten Forschung (**Tab. 1**). Damit verbunden ist eine Anzahl für Deutschland bisher wenig oder gar nicht erfaßter Pathogene, deren Relevanz aktuell nicht immer ohne weiteres einzuschätzen ist:

GTD (in Europa relevant seit…)	**beteiligte Arten**	relevant in D
Esca (1990er)	*Pch*, *Pal*, *Fmed*, …	+
Eutypiose (1970er)	*Elata*, *Diatrype* spp., …	+
Schwarzfleckenkrankheit (1960er)	*Phomopsis*	+
Bot dieback (BDA) (1990er)	*Botryosphaeria* spp.	?
Black foot disease (1960er)	*Cylindrocarpon* spp.	?

Tab. 1: In Europa vorkommende Holzkrankheiten der Weinrebe und die damit assoziier ten Erreger

In Abstimmung mit der bislang akzeptierten Situation in der Praxis konzentrieren sich Wirksamkeitsversuche in Zusammenhang mit einer möglichen Zulassung von PSM v.a. auf den Bereich Esca und das unmittelbare Umfeld.

Weltweit betrachtet wurden über die letzten Jahre hinweg dabei verschiedene Ansätze einer möglichen Kontrolle der Esca und verwandter Krankheiten verfolgt, mit unterschiedlichen Erfolgsaussichten (**Tab. 2**):

Lassen Sie sich keinen Bären aufbinden...
Starke Etiketten!

Ihr Etikett
Ihre Visitenkarte

Unsere Formen,
Materialien und Farben,
stehen für Ihren erstklassigen Eindruck.

Jahn
SELBSTKLEBEETIKETTEN

Ansprechpartner: **Heiko Niggemann** 07044 | 96 16-62 mobil 01 62 | 9 24 75 00
Sandra Hees 07044 | 96 16-31 mobil 01 72 | 8 79 60 03
Jahn Industrieschilder/Etiketten GmbH Tel. 07044 | 96 16 - 0
Boschstrasse 10-14, 75446 Wiernsheim Fax 07044 | 96 16-19
www.jahn-etiketten.de

Maßnahmen	**- Einschätzung**
Fungizide	- seit Jahren immer wieder erprobt, aber nach wie vor unklar - alljährlich anzuwenden (Rebschnitt)
Biokontrolle (Stichwort: *Trichoderma*!)	- seit Jahren immer wieder erprobt (v.a. in Südhemisphäre), aber nach wie vor unklar - alljährlich zu erneuern (Rebschnitt)? - wie lange wirksam im Freiland?
Elektrolytisches Wasser (+ Fungizid)	- bewährt im klinischen Bereich - wann anzuwenden (Pflanzguterzeugung!?) - wie lange wirksam?
Wundverschluß	- seit Jahren immer wieder erprobt, aber nach wie vor unklar (Südtirol!) - alljährlich anzuwenden (Rebschnitt)

Tab. 2: Diskutierte Kontrollmaßnahmen gegenüber Holzkrankheiten der Weinrebe

Unter den genannten Verfahren wird die Möglichkeit einer Biokontrolle mittels des natürlichen Antagonisten *Trichoderma* besonders intensiv diskutiert; dabei geht es v.a. um die Suche nach besonders aktiven Arten und Stämmen des Antagonisten (z.B. Mutawila et al., 2011). Feldversuche mit dem Ziel einer möglichen Zulassung *Trichoderma*-basierter Präparate auch in Deutschland (in der Südhemisphäre bereits seit Jahren verfügbar) sind seit einiger Zeit in Arbeit.

Prinzipiell ergeben sich bedingt durch eine mögliche Neubewertung von „Holzkrankheiten“ für die Zulassung eine Reihe von Fragen (Grundannahme: Applikation im Zusammenhang mit Rebschnittmaßnahmen und mit Schnittwunden als „Zielregion“): i) „Kontrolle oder Reduzierung?“ ii) „auf welchen Pathogenen beruhen die Tests zur Wirksamkeit?“ iii) „generell: wie bedeutsam sind GTDs in Deutschland?“

Referenzen:

Bertsch, C., Ramírez-Suero, M., Magnin-Robert, M., Larignon P., Chong, J., Abou-Mansour, E., Spagnolo, A., Clément, C. & F. Fontaine. 2012. Review. Grapevine trunk diseases: complex and still poorly understood. Plant Pathology. DOI: 10.1111/j.1365-3059.2012.02674.x

Kassemeyer, H.-H., Buchholz, G. & M. Fischer. 2002. Esca - Pilzkrankheit gefährdet den Weinanbau. Biospektrum 8: 365-367.

Mugna,i L., Graniti, A. & G. Surico, 1999. Esca (Black Measles) and Brown Wood-Streaking: Two old and elusive diseases of grapevines. Plant Disease 83: 404-418.

Mutawila, C., Fourie, P., Halleen, F. & L. Mostert. 2011. Grapevine cultivar variation to pruning wound protection by *Trichoderma* species against trunk pathogens. Phytopathologia Mediterranea 50: S264−S276.

FLASCHEN WITTMER
seit 1961

FLASCHEN
VERSCHLUSSSYSTEME
GLASKONZEPTE

Unsere schönste Form der Präsentation und Aufbewahrung

Flaschen z.B. für

alkoholfreie
Getränke Bier
Essig & Öl
Sekt
Spirituosen
Wein

Dekoration und Personalisierung

Verschlusssysteme

Bügelverschlüsse
Drehverschlüsse
Kapseln
Korken

Abbildungen zeigen Deko-Beispiele

Flaschengroßhandlung Wittmer GmbH & Co.KG · Raiffeisenstr. 24a · 67489 Kirrweiler

www.flaschenwittmer.de

Wo stehen wir mit der Züchtung reblausresistenter Unterlagen heute?

Joachim Schmid und Frank Manty, Institut für Rebenzüchtung, HS Geisenheim

In allen Weinbauländern wird die Reblaus auf indirektem Weg über die Pfropfrebe mit reblaustoleranten Unterlagen bekämpft. An diesen Unterlagen kann sich der Schädling zwar vermehren, richtet aber nur gelegentlich Schäden an. Trotz beinahe flächendeckender Verwendung dieser biotechnologischen Schädlingsbekämpfung häuften sich Anfang der 90er Jahre des letzten Jahrhunderts Meldungen über Schäden durch Reblausbefall. Zu dieser Zeit stand dem deutschen Weinbau aber nur eine resistente Unterlagssorte (Börner) zur Verfügung – zu wenig für die sehr unterschiedlichen Ansprüche welche durch Boden, Edelreissorte, Bewirtschaftungsmaßnahmen und Mikroklima an die Unterlage gestellt werden. Im Institut für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim wurde daher schon im Jahre 1992 mit einem umfangreichen Zuchtprogramm begonnen.

Es konnten mittels der Methode der klassischen Kreuzungszüchtung neue Unterlagssorten gezüchtet werden, die eine erhöhte Reblausresistenz vergleichbar mit der Sorte Börner aufweisen. Hierfür wurden 124 verschiedene Kreuzungskombinationen durchgeführt, 60.216 Kerne geerntet und daraus 19.348 Sämlinge aufgezogen. Von den Sämlingen konnten 1351 als reblausresistent ausgelesen werden. Eine brauchbare Unterlage soll aber nicht nur reblauswiderstandsfähig sein, sie muss ein gutes Bewurzelungsvermögen, daneben auch eine gute Anpassungsfähigkeit an unsere einheimischen Klima- und Bodenverhältnisse besitzen, muss sich mit unseren Kultursorten gut veredeln lassen, gesicherte Erträge nach Menge und Güte garantieren und ein angemessenes Lebensalter erreichen.

Die Züchtung und Prüfung von Unterlagssorten führt nur dann zu praxisrelevanten Ergebnissen, wenn die ausgewählten Unterlagssorten in der Praxis entsprechende Leistungen in gepfropftem Zustand erbringen. Es genügt keinesfalls kräftige, gesunde Zuchtstämme zu selektionieren, sondern es müssen auch nachstehende Forderungen der Unterlagenzüchtung erfüllt sein:

1. Reblausresistenz
2. angepasste Wüchsigkeit
3. Pilzresistenz (Peronospora, Oidium)
4. sichere Holzreife und Holzproduktion
5. gute Veredlungsfähigkeit und Bewurzelungsvermögen
6. gute Standorteignung
7. gute Nährstoffausnutzung
8. günstige Beeinflussung des Edelreises
9. lange Lebensdauer der Anlage

Die einzelnen Punkte lassen sich nur teilweise an den unveredelten Mutterstöcken prüfen. Es ist notwendig, die Unterlage im gepfropften Zustand über längere Zeiträume auf verschiedenen Standorten zu testen. Die ökologische Streubreite der neu entstandenen Unterlagssorten, lässt sich demnach nur über den Weg der Anbauversuche ermitteln. Dabei müssen zwei Gesichtspunkte beachtet werden. Es ist zunächst zu prüfen, wie sich die Sorte als Mutterstock im Rebschnittgarten verhält und dann welchen Einfluss

Hochschule Geisenheim University
Zentrum für Angewandte Biologie
Institut für Rebenzüchtung
Eibinger Weg 1, D-65366 Geisenheim

Geisenheimer Rebsorten und Klone

Tel. +49-6722-502121 - Fax +49-6722-502120 - e-mail: rebenzuechtung@hs-gm.de
www.hs-geisenheim.de/forschungszentren/angewandte-biologie/forschung/rebenzuechtung.html

die Unterlage auf das Edelreis unserer Kultursorte ausübt. Im ersten Fall ist klar, dass die Gesichtspunkte entscheiden, die maßgeblich für die Erzeugung von möglichst günstigem sowie quantitativ und qualitativ einwandfreiem Unterlagenholz sind. Im zweiten Fall geht es darum, dass der Weinbau erstklassiges Pflanzmaterial zur Erzeugung hochwertiger Weine auf den unterschiedlichsten Standorten erhält. Für die wechselnden Umweltbedingungen müssen jeweils geeignete Unterlagen zur Verfügung stehen, wenn die Standortverhältnisse eine optimale Ausnutzung erfahren sollen. Dies bedeutet aber auch, dass der Weinbau kaum damit rechnen kann, von der Züchtung die Unterlagssorte zu bekommen, die sich für alle Umweltbedingungen gleich gut eignet und sich mit allen Edelreissorten gleich gut veredeln lässt.

Die Ermittlung der Standorteignung der Unterlagenneuzuchten stellt eine der wichtigsten, aber auch eine der langwierigsten Prüfungen dar. Hierzu wurden Adaptionsanlagen in verschiedenen Weinbaugebieten erstellt (siehe Tabelle 1). Wichtig war es hierbei vor allem die Kalkverträglichkeit der neuen Zuchtstämme zu prüfen, da die bisher zur Verfügung stehenden reblausresistenten Unterlagssorten sehr chloroseanfällig sind. Die Zuchtstämme wurden zusammen mit konventionellen Unterlagen gepflanzt und über mehrere Jahre ausgewertet. Die Unterlagssorten, wie auch die Kreuzungsfamilien und ihr genetischer Hintergrund werden in Tabelle 2 dargestellt.

Tab. 1: Beschreibung der Standorte

Ort	Roschbach	Hattenheim	Lonsheim	Heilbronn	Geisenheim
Pflanzjahr	2002	2002	2002	2008	2003
Zeilenbreite	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m	1,80 m
Pflanzabstand	1,20 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m
Erziehungsart	Flachbogen	Halbbogen	Pendelbogen	Halbbogen	Halbbogen
Bodenart	lehmiger Sand bis toniger Lehm	steiniger, sandiger Lehm	lehmiger Sand	schwerer toniger Lehm	Lehm bis toniger Lehm
nFk	180	220	230	280	360
Kalkgehalt OB	0	0	10 - 12	8 - 10	8 - 20
Kalkgehalt UB	0 - 5	0	10 - 15	15 - 20	20 - 40

INNOVATIV
INDIVIDUELL
EXKLUSIV

Wir drucken Etiketten, die auffallen.

GEWA Etiketten GmbH
Schultheiß-Kollei-Straße 25
55411 Bingen
info@gewa-etiketten.de
www.gewa-etiketten.de

GEWA
ETIKETTEN SEIT 1931

Tab. 2: In den Adaptionsanlagen eingesetzte Unterlagen und ihre genetische Herkunft	
Kober 125AA, Teleki 8B, SO4, Kober 5BB, Teleki 5C, 420 A, 161-49C	*V. berlandieri x V. riparia*
Richter 110	*V. berl. x V. rupestris*
Sori	*V. solonis x V. riparia*
Fercal	*V. berlandieri* x 333 E.M.
3309 C	*V. riparia x V. rupestris*
Börner	*V. riparia x V. cinerea* A.
Gm 9228, Gm 9229, Gm 9242	Kober 125AA x Börner
Gm 9230	Berl. Ress.#1 x Börner

Die ersten mehrjährigen Ergebnisse von neuen Unterlagssorten aus der Standorteignungsprüfung verschiedener Adaptionsanlagen liegen nun vor. Exemplarisch sollen hier in dieser Kurzfassung die die Ergebnisse von 4 Anlagen gezeigt werden. Die hohen Kalkgehalte im Unterboden machen die Standorte Geisenheim und Heilbronn besonders interessant (Tab. 1). Die Berlandieri Resseguier x Börner Kreuzungen Gm 9230-3 und Gm 9230-38 wie auch die (*V. berlandieri* x *V. riparia*) x Börner Kreuzungen Gm 9229-37 und Gm 9228-45 zeigten auf diesen Standorten gute Leistungen (Abb. 1 und Abb. 2) und keine Chlorosesymptome.

Auch auf den anderen Standorten sind die Leistungseigenschaften einiger Unterlagenneuzuchten mit denen der herkömmlichen Unterlagen vergleichbar oder sogar besser (siehe Abb. 3 und 4). Die ersten Versuchsergebnisse lassen zwar noch keine Endaussagen bezüglich aller Eigenschaften der neu gezüchteten Unterlagssorten zu, deuten aber auf eine verbesserte Bodenadaptationsbreite hin.

Sollten sich diese Ergebnisse in den nächsten Jahren bestätigen, so eröffnet sich damit für den zukünftigen Weinbau die Möglichkeit auf kalkhaltigen Böden reblausresistente Unterlagen einzusetzen. In jedem Fall stellen die neuen Unterlagssorten eine Erweiterung des genetischen Spektrums für das bisherige Unterlagensortiment dar. Das ist gleichzeitig eine weitere Schutzmaßnahme gegen die Reblaus und möglicherweise auch gegen neue Wurzelkrankheiten und Schädlingen. Dies ist umso bedeutender zumal in einigen Weinbaugebieten Empfehlungen ausgesprochen werden, Böschungen mit Unterlagsreben zu begrünen. Das mag sicherlich eine optische Bereicherung darstellen, trägt aber nicht gerade zur Entspannung der Reblaussituation bei, sondern birgt die Gefahr der Bildung neuer Rassen.

Die Verbesserung und Erweiterung der Biodiversität von Unterlagen ist auf lange Sicht entscheidend für die zukünftige Entwicklung des Weinbaues.

ASL

ELEKTROTECHNIK
WEINTEMPERIERANLAGEN
ERNEUERBARE ENERGIEN

www.asl-e.de

ASL Elektrotechnik GmbH

Mühlstraße 104 - 106 · 65396 Walluf · Tel. 06123 605040 · info@asl-e.de

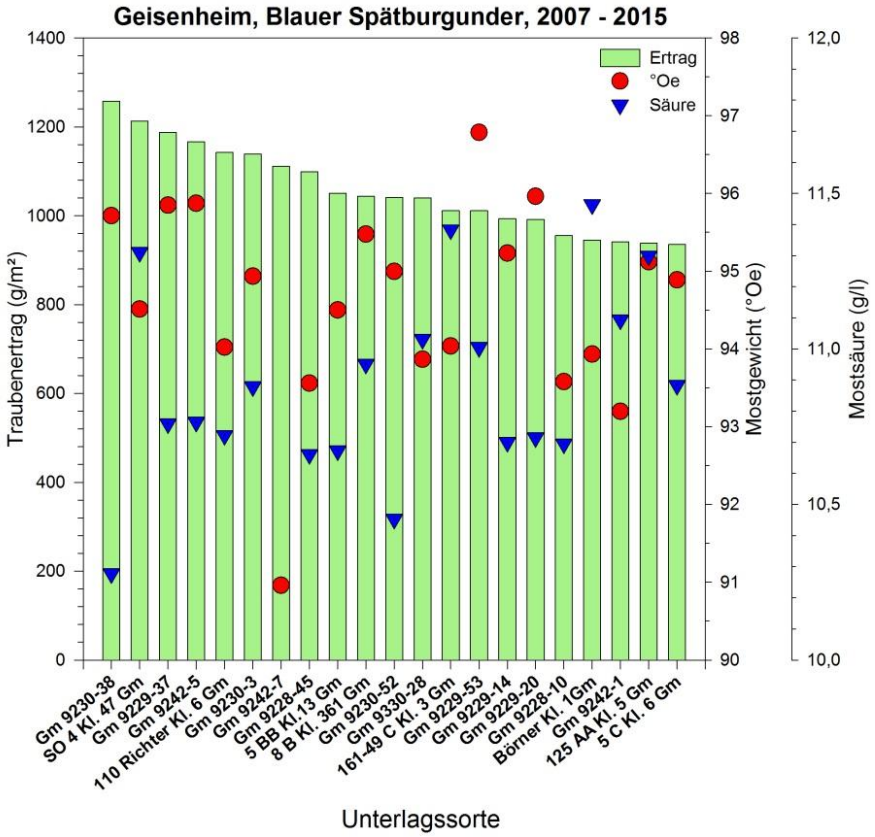


Abb. 1: Mittelwerte von Ertrag, Mostgewicht und Mostsäure des Blauen Spätburgunders auf neuen reblausresistenten Unterlagen im Vergleich zu traditionellen Unterlagen auf dem Standort Geisenheim. Mittelwerte der Jahre 2007 bis 2015.

Unser Dienstleistungsangebot für Weinbaubetriebe

- Standortsuche für Bauvorhaben
- Planung und Bauleitung
- Beratung und Finanzierungs-management bei Fördermaßnahmen

HLG

Auf gutem Grund.
www.hlg.org

Hessische Landgesellschaft mbH
Staatliche Treuhandstelle für ländliche Bodenordnung

Wilhelmshöher Allee 157-159, 34121 Kassel
Tel. (0641) 93216-34, Fax (0641) 93216-35

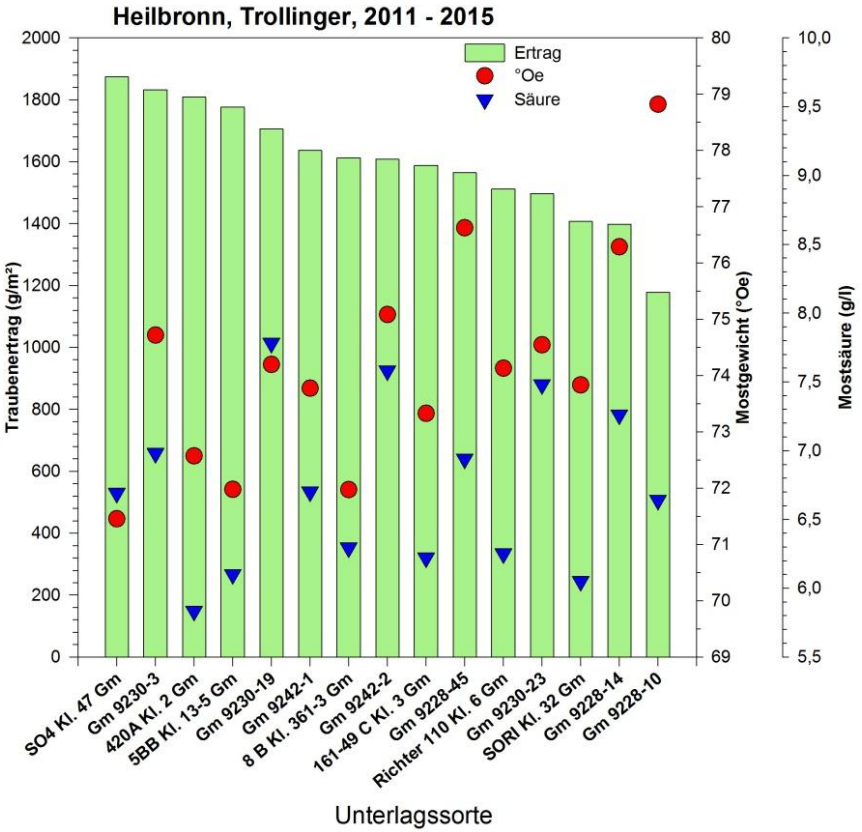


Abb. 2: Mittelwerte von Ertrag, Mostgewicht und Mostsäure des Trollingers auf neuen reblausresistenten Unterlagen im Vergleich zu traditionellen Unterlagen auf dem Standort Heilbronn. Mittelwerte der Jahre 2011 bis 2015.

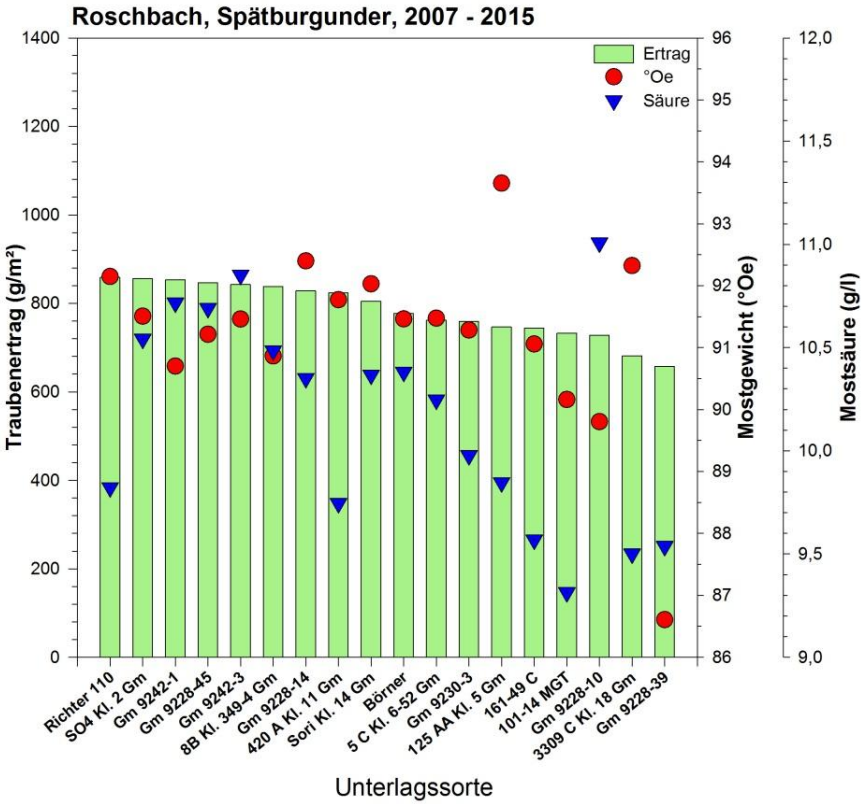


Abb. 3: Mittelwerte von Ertrag, Mostgewicht und Mostsäure des Blauen Spätburgunders auf neuen reblausresistenten Unterlagen im Vergleich zu traditionellen Unterlagen auf dem Standort Roschbach. Mittelwerte der Jahre 2007 bis 2015.

das Team

Agentur für
Marketing GmbH

Kompetentes Weinmarketing

Design Weinverkauf
Weinfeste Anzeigen Internet
Werbeschilder Veranstaltungen
Verkaufsförderung Preisberatung
Etiketten Schulungen Seminare
Kundenkommunikation Preislisten Kundengewinnung
Weingutsprospekte Marketing-Services
Vertriebsberatung Produkt- und Sortimentsberatung

Sprechen Sie uns an: Michael Berger
E-Mail: mberger@dasteam.de • Tel.: 06132 - 509500
Gratis-Downloads unter: www.dasteam.de/weinmarketing

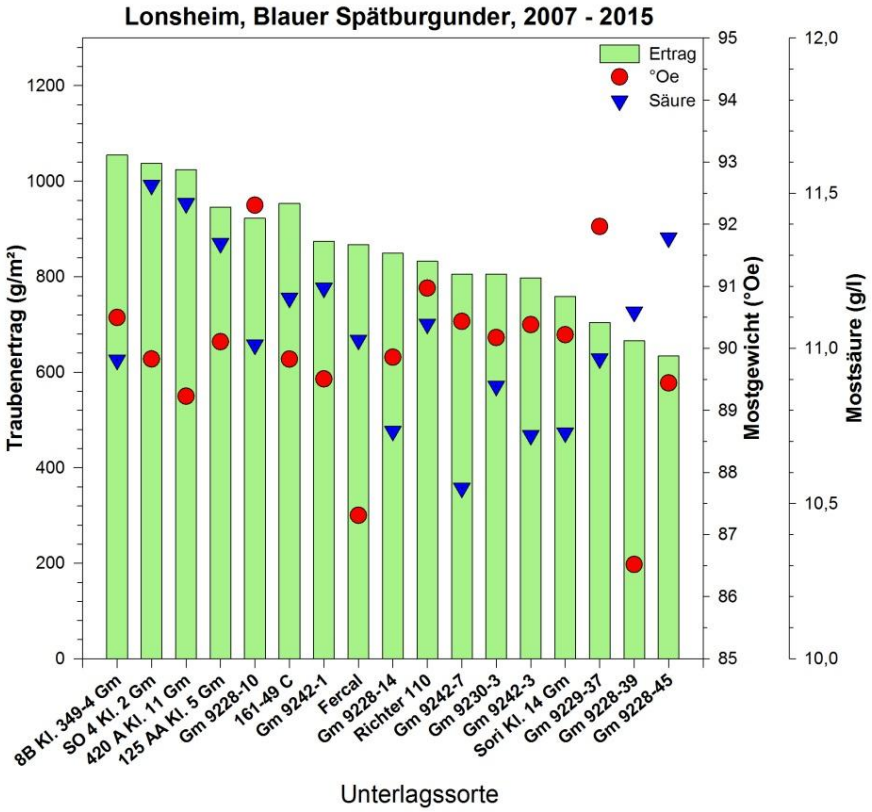


Abb. 4: Mittelwerte von Ertrag, Mostgewicht und Mostsäure des Blauen Spätburgunders auf neuen reblausresistenten Unterlagen im Vergleich zu traditionellen Unterlagen auf dem Standort Lonsheim. Mittelwerte der Jahre 2007 bis 2015.

Einsatz von Bodenherbiziden und Nachpflanzen von Reben – Verträgt sich das?

Dipl.-Ing. Heinrich Hofmann,
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim

Die Vorteile älterer, vitaler Rebanlagen in Streßsituationen haben sich im vergangenen Trockenjahr deutlich gezeigt. Dennoch sollten auch solche Anlagen einen weitgehend geschlossenen Bestand aufweisen, damit noch ein ausreichender Ertrag zu erzielen ist. Daher sind Stockausfälle z.B. durch Frost, Krankheiten und auch Bewirtschaftungsmaßnahmen in der jüngeren Standzeit durch Nachpflanzungen zu ersetzen.

Nachpflanzungen finden im normalen Bewirtschaftungsverfahren einer Ertragsanlage statt. Daher werden Maßnahmen durchgeführt, die in einer Junganlage normalerweise nicht erfolgen. Hierzu gehört auch der Einsatz von Herbiziden. Hier muss mit besonderer Sorgfalt vorgegangen werden, damit keine Schädigungen an den nachgepflanzten Reben auftreten.

Aus der Praxis wurde uns in den vergangenen Jahren des Öfteren über Wuchsdepressionen bei nachgepflanzten Reben berichtet. Eine auffällige Häufung von Problemen zeigte sich, wenn der Wirkstoff Flazasulfuron (Präparat Katana) eingesetzt wurde.

Flazasulfuron wurde 2006 zugelassen und ermöglichte nach dem Wegfall diverser herbizider Wirkstoffe, dass weiterhin ein Wechsel von Wirkstoffen möglich war. Die Praxis setzt den Wirkstoff wegen der langen Wirkungsdauer auf keimende Unkräuter und die weitere Wuchshemmung bis zum Absterben auf bereits aufgelaufende Unkräuter und Gräser gerne ein. Probleme, die bei andauerndem Einsatz von Glyphosat entstehen (z.B. Amaranth), können mit einer abwechselnden Anwendung mit Flazasulfuron verhindert werden.

In einem Versuch im vergangenen Jahr sollte abgeklärt werden, unter welchen Bedingungen Wuchsdepressionen durch den Wirkstoff auftreten können.

Folgende Varianten wurden getestet:

1. unbehandelte Kontrolle
2. Katana, direkt in das ausgehobene Pflanzloch behandelt; Dies sollte den „worst case“ darstellen, um sicher Schäden zu erzeugen
3. Katana, behandelter Boden aus dem Behandlungsstreifen zurück in Pflanzloch; Dies sollte eine unsachgemäße Arbeitsdurchführung simulieren
4. Katana, unbehandelter Boden aus der Zeilenmitte ins Pflanzloch; Dies sollte eine sachgemäße und empfohlene Arbeitsdurchführung simulieren
5. Katana und Glyphosat, behandelter Boden aus dem Behandlungsstreifen zurück in Pflanzloch; Abklärung, ob möglicherweise verstärkende

Effekte bei Mischung der Wirkstoffe möglich sind

6. Katana, erst pflanzen und danach den Pflanzstreifen behandeln
7. Glyphosat, direkt in das ausgehobene Pflanzloch behandelt; Als Vergleich zu Variante 2

Ergebnisse:

Alle vor dem Pflanzen durchgeführten Behandlungen mit Katana (Variante 2 bis 5) zeigten zu allen Boniturterminen im Vergleich zur Kontrolle ein stark vermindertes Wachstum. Selbst in der Variante 4, die eine sachgemäße Arbeitsdurchführung simulieren sollte, waren die Wuchsdepressionen nur unwesentlich schwächer ausgeprägt. Variante 2 zeigte beim letzten Boniturtermin extrem stark geschädigte Jungpflanzen und abgestorbene Reben.

Variante 6 und 7 zeigten zur Kontrolle keine Unterschiede.

Schlussfolgerung:

Bei erforderlicher Nachpflanzung sollte auf eine Behandlung mit dem Wirkstoff Flazasulfuron (Katana) vor dem Pflanzen verzichtet werden. Eine Kontamination beim Ausheben der Pflanzlöcher durch abbröckelnde Erde beim Pflanzen oder Angiessen der Reben ist nicht zu verhindern. Bereits geringste Wirkstoffspuren an den Wurzeln können Wuchsdepressionen auslösen.

Ist ein Verzicht einer Katanabehandlung nicht möglich, sollte erst gepflanzt und dann eine Behandlung mit Flazasulfuron stattfinden. Allerdings ist der Bereich um die nachgepflanzte Rebe von einer Behandlung freizuhalten, damit bei nachfolgenden Starkniederschlägen keine Einwaschungsgefahr des Wirkstoffes an die Wurzeln besteht.

Neuregelung der Anpflanzung von Weinbergen (Wieder – und Neuanpflanzungen

Christoph Presser, Dez. Weinbau Eltville

Ab dem 01.01.2016 sind folgende Änderungen zu beachten:

Wiederanpflanzungen

- Rodungen, die nach der Lese in 2015 erfolgen, müssen bis zum 31.12.2015 gemeldet sein. (altes Recht) Es gibt **keine** Übergangsregelung zwischen den beiden Systemen. Sofern die Rodung nicht fristgerecht (31.12.2015) gemeldet wird, besteht im Frühjahr 2016 und zu einem späteren Zeitpunkt kein Pflanzrecht und die Pflanzung ist illegal und wird mit Sanktionen belegt. (Vergangenheit, aber wichtiges Info!!!!)
- Wiederbepflanzungen sind zukünftig **genehmigungspflichtig**. Dies gilt bereits für die Anpflanzung im Frühjahr 2016.
- Pflanzrechte können zukünftig nicht mehr auf einen anderen Betrieb übertragen werden. (Dies gilt auch innerhalb der Familie)
- Pflanzrechte, die zukünftig über den normalen Umtrieb entstehen, haben nur noch einen Bestand von zwei Jahren. Nach der Überführung in die Autorisierung haben sie eine Laufzeit von max. drei Jahren und verfallen dann.
- Die Pflanzrechte haben somit nur noch eine gesamte Laufzeit von max. fünf Jahren.
- Die in dem Pflanzrechtekonto des Betriebes zum Stand 31.07.2015 geführten Pflanzrechte haben eine Laufzeit bis max. 31.12.2020 und verfallen dann sanktionslos, sofern sie nicht in die Autorisierung überführt wurden. Die Überführung muss vom Betrieb beantragt werden.

Neuanpflanzungen

- Dem Mitgliedstaat Deutschland stehen 0,3 % bezogen auf die bestockte Fläche an Neuanpflanzungsrechte (ca. 300 ha) von der EU jährlich zur Verfügung. Jedes Flächenbundesland bekommt vorab 5 Hektar zugewiesen. Bei einer Überzeichnung (>0,3 %) wird durch die BLE pro rata gekürzt. Der Winzer beantragt neue Pflanzrechte direkt bei der BLE. Hierfür werden Antragsformulare von der BLE ausgegeben. Ein Verfall von Pflanzrechten durch eine Nichtnutzung der zugeteilten Rechte haben Sanktionen zur Folge. Die Länder erhalten eine Kopie der Bescheide und überwachen deren Einhaltung.

Zeitfenster:

- ANTRAGSBEGINN zur Umwandlung bestehender Pflanzrechte in Autorisierungen ist ab dem 15.September 2015 möglich, aber aufgrund des geltenden Rechtes ist eine Bearbeitung erst ab dem 1.1.2016 gegeben.

- ANTRAGSENDE für Neuanpflanzungsrechte bei der BLE ist jährlich der 01. 03.

- BESCHEIDE der BLE werden über die Anträge bis 31.JULI jährlich erstellt

Rechtsgrundlage: **VO (EU) 1308/2013; VO (EU) 2015/560 und VO (EU) 2015/561**

Wir sind der Partner aller Winzer & Hobbygärtner im Rheingau

- » Flaschen
- » Gläser
- » Düngemittel
- » Saatgut
- » Brennstoffe
- » und vieles mehr

Weinberg

Kellerei

Haus & Garten

Rheingauer
WINZERBEDARF GMBH

Geisenheim | Eltville-Erbach
E-Mail: info@rheingauer-winzerbedarf.de
www.rheingauer-winzerbedarf.de

FÜR DIE HOCHWERTIGE
AUSSTATTUNG IHRER FLASCHE
NATURKORKEN
HÖCHSTER GÜTE
KAPSELN
AUS EDLEN MATERIALIEN
VERSCHLÜSSE
ALLES AUS EINER HAND
Korkindustrie Trier
++49 (0)6 51/91 03 10 · info@korkindustrie.de

Magnum Systemhaus
www.magnumsystemhaus.de

Magnum GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 4
D-55232 Alzey
Telefon: +49 (0) 6731.94749.12
Telefax: +49 (0) 6731.94749.16
info@magnumsystemhaus.de
www.magnumsystemhaus.de

Ein Unternehmen von
Magnum

Hardware

Server und Netzwerk

Kassensysteme und Multimedia

Sicherheit und Software

Dienstleistungen

Drucker, Kopierer und Telekommunikation

NEUGIER GEWECKT? TESTEN SIE UNS!

Facebook & Co. - Social Media Nutzung von Weingütern in Deutschland und in den USA

Dr. Gergely Szolnoki, Hochschule Geisenheim University

Im Rahmen einer internationalen Studie wurden sowohl in Deutschland als auch in den USA Weingüter zu Ihrer Social Media Nutzung befragt. Um die Vergleichbarkeit zu garantieren, wurde ein identischer Fragebogen in beiden Ländern verwendet. Die Befragung fand in dem gleichen Zeitraum statt und ähnlich wie in Deutschland, wurden auch in den USA mehrere Tausende Weinbaubetriebe angeschrieben, an der Befragung teilzunehmen. Die Rücklaufquote sehr ähnlich, in Deutschland füllten 378 und in den USA 375 Betriebe den Fragebogen aus.

Die Unterschiede zwischen Deutschland und den USA im Umgang mit Social Media zeigten sich am deutlichsten bei Frage nach dem Mittel zur Kommunikation mit dem Kunden. Der Kontakt per klassischem Brief wurde in Deutschland noch von 84% genannt, Social Media jedoch nur von 34%. Genau entgegengesetzt die Praxis in den USA, wo nur noch 37% per Brief, aber 87% mittels Social Media kommunizieren. Insgesamt zeigte sich, dass in Deutschland die klassischen Wege der Kommunikation, wozu inzwischen auch die 30 Jahre alte Email zählt, am meisten benutzt wurden. Die moderne Kommunikation mittels Newsletter und Social Media wurde nur von rund 1/3 der Weingüter verwendet.

Differenziert man nach der jeweiligen Social Media Plattform, so zeigt sich gerade noch bei Facebook mit um die 90% eine Übereinstimmung. Twitter hingegen wird hierzulande nur von wenigen Weingütern (13%) genutzt im Vergleich zu 64% in den USA. Auch die Nutzung von Videos und Blogs ist in den USA 2 bis 3 Mal höher als in Deutschland.

Eine Verdeutlichung der aktiven Nutzung von Social Media zeigt die Tatsache, dass in Deutschland 45% der Weingüter nur eine einzige Social Media Plattform benutzen und nur 30% drei oder mehr. Wohingegen 71% der amerikanischen Weingüter mindestens 3 verschiedene Plattformen nutzen.

Bezüglich des Nutzungszwecks es wird deutlich, dass deutsche Weingüter Social Media eher als Mittel zur Information und Public Relation sehen. In den USA war die Zielsetzung auf Gewinnung von Neukunden und Austausch mit Bestandskunden fokussiert. So nannten in Deutschland nur 40% die Gewinnung von Neukunden als Ziel, verglichen mit 79% in den USA. Auch der Austausch mit dem Kunden wurde in den USA von 81%, fast doppelt so viel wie in Deutschland. 14% der Deutschen Weingüter gaben sogar an noch kein Ziel für ihre Social Media Nutzung definiert zu haben.

Hinsichtlich Verständnis oder Problematik bei der Benutzung von Facebook, ergaben sich keinerlei signifikante Unterschiede zwischen beiden Ländern. 37% der Deutschen und 45% der amerikanischen Weingüter hatten überhaupt keine Probleme bei der Nutzung von Facebook. Weniger als 3% gaben an Probleme bei der Bedienung von Facebook zu haben. Als wichtigste Problematik, von jeweils rund 30% genannt, ergaben sich posten von neuen, interessanten Themen und der hohe Zeitaufwand. Die Rekrutierung neuer Fans wurde in Deutschland von 30% und in den USA von 24% genannt.

Gefragt wurde auch nach der Planung für Social Media in den folgenden sechs Monaten. 68% der Deutschen Weingüter gaben an keine weiteren Aktivitäten zu planen, gegenüber 45% in den USA. Von denen, die Pläne hatten fokussierte sich in den USA die Nutzung von YouTube und Instagram/Pinterest mit 28% bzw. 22%. In Deutschland gab zwar auch die Mehrheit an eine Nutzung von YouTube kurzfristig zu planen, aber insgesamt waren dies nur 14% der Befragten.

Auszug aus dem Artikel: Szolnoki, G., Taits, D., Hoffmann, C. und Thach, L. (2014), Alte Welt gegen Neue Welt: Social Media im Vergleich. Der Deutsche Weinbau, 14 (25-26), S. 16-18.

Neues zur Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* – Befallssituation im Jahr 2015, Insektizidprüfungen im Labor und Ausblick auf das Jahr 2016

Prof. Dr. Annette Reineke, Hochschule Geisenheim

Die Kirschessigfliege *Drosophila suzukii* (Diptera: Drosophilidae) hat sich seit ihrem Erstnachweis in Europa in Spanien und Italien im Jahr 2008 mittlerweile über ganz Süd- und Mitteleuropa ausgebreitet. Nachdem sie im Jahr 2011 erstmals in Süddeutschland nachgewiesen wurde, wurden erste Schäden durch die Kirschessigfliege im deutschen Weinbau im Jahr 2013 aus Südbaden an roten Trauben gemeldet. Bedingt durch den milden Winter 2013/2014 und das ebenfalls milde Frühjahr 2014 konnte sich die Kirschessigfliege im Jahr 2014 z.T. explosionsartig vermehren, so dass sich ab dem Spätsommer 2014 Befallsmeldungen insbesondere an roten Trauben aus allen süddeutschen Weinbaugebieten mehrten. Starker Befall trat insbesondere an den Rebsorten Dornfelder, Frühburgunder, Acolon, Cabernet Dorsa, Portugieser oder Regent auf und führte lokal dazu, dass ganze Anlagen nicht gelesen werden konnten.

Auch im Rheingau war 2014 lokal deutlicher Befall an roten Trauben durch die Kirschessigfliege zu verzeichnen, mit entsprechend hohen Fangzahlen in den aufgehängten Montoringfallen. So wurden alleine in Rebanlagen auf dem Gelände der Hochschule Geisenheim ab Mitte August 2014 bis zu 800 Tiere/Falle und Woche gefangen. Dank des milden Herbstes 2014 kam es bis Anfang Dezember insbesondere in der Nähe von Hecken und Hausgärten weiterhin zu entsprechend hohen Fängen, die kaum mehr zählbar waren. Diese hohen Fangzahlen blieben bis Mitte Januar 2015 bestehen, wobei die Temperaturen sich in dieser Zeit z.T. immer noch im zweistelligen Bereich bewegten. Erst mit Auftreten der ersten kalten Wintertage in der zweiten Januarhälfte nahmen die Zahlen deutlich ab und blieben bis Anfang April 2015 auf einem sehr niedrigen Niveau (Abb. 1). Auch im weiteren Verlauf des Frühjahrs und Sommers 2015 konnte kein Anstieg der Populationsstärke verzeichnet werden. Dies dürfte v.a. auf die 2015 vorherrschende Trockenheit (im Zeitraum vom 01.05. bis 23.08.2015 wurden in Geisenheim nur 121 mm Niederschlag verzeichnet, davon 53 mm an einem Tag (12.6.)) und die immer wiederkehrenden Hitzeperioden (mehrere Hitzewellen mit Temperaturen um 38°C) zurückzuführen sein. Die Kirschessigfliege bevorzugt eine hohe relative Luftfeuchtigkeit (ca. 80% RLF optimal) und Temperaturen zwischen 20° und 25°C, die günstig für die Lebensdauer der erwachsenen Tiere und ei-

ne maximale Eiablagezahl sind. Erst mit Beginn des Herbstes 2015 stiegen die Fangzahlen in den Monitoringfallen deutlich an (Abb. 1), für eine Schädigung der zumeist zu diesem Zeitpunkt schon gelesenen Trauben war es aber deutlich zu spät. Entsprechend wurden im Jahr 2015 aus keinem deutschen Weinbaugebiet nennenswerte Schäden durch die Kirschessigfliege gemeldet, dies galt auch für andere Kulturen wie Beerenobst oder Kirschen, in denen *D. suzukii* 2014 z.T. kompletten Ertragsausfall verursacht hatte.

Im Jahr 2015 wurde im gesamten süddeutschen Raum ein intensives Monitoring hinsichtlich des Auftretens der Kirschessigfliege durchgeführt, das auf verschiedenen Internetseiten direkt abrufbar war. Damit wurde es möglich, Anbauer und Berater möglichst direkt über die aktuelle Befallssituation zu informieren. Dieses Monitoring wird in ähnlicher Form auch in der Saison 2016 zur Verfügung stehen. Für den Standort Geisenheim sind die Daten einzelner Fallen unter http://daten.rebschutz-hs-geisenheim.de/monitoring/drosophila-suzukii.html abrufbar, für den Rheingau unter http://pflanzenproduktion.llh-hessen.de/wein/drs_wein_map.php.

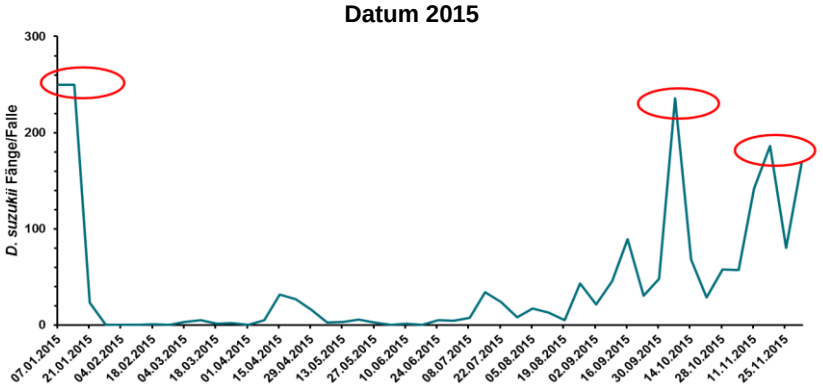


Abb. 1: Fangzahlen von *D. suzukii*-Tieren auf dem Gelände der Hochschule Geisenheim im Jahr 2015. Dargestellt sind die Fangzahlen/Falle aus vier Fallen, die in Hecken mit Wildbeerenobst (Holunder, Weißdorn, Hagebutte etc.) hingen. Die Fallen waren mit einer Mischung aus Apfelessig, Rotwein und Wasser gefüllt. Die rot eingekreisten Fangzahlen sind geschätzt.

Zusätzlich zu dem intensiven Monitoring, das für ein Verständnis der Populationsbiologie und zukünftigen Entwicklung dieses Tieres sehr wichtig ist, wurden am Institut für Phytomedizin der Hochschule Geisenheim

verschiedene Versuche zur Wirkung von Insektiziden an Weintrauben durchgeführt. Hierzu wurde ein Versuchsdesign entwickelt, das eine Überprüfung der Wirkung einer Applikation von Insektiziden auf Beeren vor bzw. nach der Eiablage durch *D. suzukii* sowie eine Erfassung der weiteren Entwicklung der Larven bzw. erwachsenen Tiere erlaubt. Mit diesem Versuchsdesign wurde in Laborversuchen die Wirkung einer Applikation der 2015 zur Bekämpfung der Kirschessigfliege zugelassenen Insektizide SpinTor® (Wirkstoff Spinosad), Mospilan® SG (Wirkstoff Acetamiprid) und Piretro Verde® (Wirkstoff Pyrethrin) auf die unterschiedlichen Entwicklungsstadien untersucht. Des Weiteren wurden die natürlichen Insektizide NeemAzal-T/S (Wirkstoff Azadirachtin) und Spruzit (Wirkstoff Pyrethrin und Rapsöl) mit in die Untersuchungen einbezogen. Dabei zeigte sich u.a., dass die zugelassenen Insektizide bei Behandlung der Testsubstanz (künstliches Medium oder Weinbeeren) vor der Eiablage durch die Kirschessigfliege einen signifikanten Effekt auf die Anzahl abgelegter Eier, auf die Entwicklung der Larven an Weinbeeren sowie auf die Entwicklung und Mortalität der erwachsenen Fliegen hatte.

Für den Weinbau standen im Jahr 2015 drei Insektizide zur Bekämpfung der Kirschessigfliege zur Verfügung (SpinTor®, Mospilan® SG und Piretro Verde®), wobei Mospilan® SG und Piretro Verde® nach Art. 53 Pflanzenschutzgesetz („Notfallsituation“) nur für einen Zeitraum von 120 Tagen genehmigt waren. SpinTor® kann auch 2016 gegen die Kirschessigfliege eingesetzt werden, inwieweit für Mospilan® SG bzw. Piretro Verde® eine neue Genehmigung nach Art. 51 oder Art. 53 Pflanzenschutzgesetz beantragt wird, kann zum derzeitigen Zeitpunkt nicht gesagt werden.

Insgesamt ist davon auszugehen, dass sich *D. suzukii* als neuer Schädling im Weinbau in Europa dauerhaft etabliert hat. Das Ausmaß des durch die Kirschessigfliege induzierten Schadens und die zukünftige Entwicklung der Populationen werden dabei neben der Verfügbarkeit weiterer Bekämpfungsstrategien auch von der Entwicklung klimatischer Verhältnisse abhängen. Die beiden Jahre 2014 (milder Winter, warmes Frühjahr, hohe Niederschlagsmengen im Sommer) und 2015 (milder Winter, warmes Frühjahr, extreme Trockenheit und Hitze im Sommer) haben dies eindrücklich gezeigt. Zukünftig wird daher allen Maßnahmen wie Entblätterung oder der Schaffung einer luftigen Traubenzone, die auch der Prophylaxe von Botrytis bzw. Traubenfäulnis dienen, auch im Hinblick auf eine Bekämpfung der Kirschessigfliege eine zunehmende Bedeutung zukommen.

Winzer Manfred Egert
im Gespräch mit R+V-Fachberater Arno Baier

Sprechen Sie mit uns!

www.agrarkompetenzzentrum.ruv.de

Arno Baier
Sonderbeauftragter Agrar
Winkeler Str. 64a, 65366 Geisenheim
arno.baier@ruv.de/ 0151 26411472

Genossenschaftliche FinanzGruppe
Volksbanken Raiffeisenbanken

R+V DIE VERSICHERUNG MIT DEM PLUS.

Regierungspräsidium Darmstadt

HESSEN

Dezernat Weinbau Eltville

Termine und Fristen 2016

Datum	Thema	Referent / Ansprech-partner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
01.01.- 31.12.	**Antragstellung Investitionsförderung Kellerwirtschaft und Vermarktung**	Frau Peter Herr Dr. Fischer	-39 -27	WB Eltville
12.01. – 14.01.	**59. Rheingauer Weinbauwoche**	Frau Jung Herr Bollig	- 28 - 12	Bürger-saal Oestrich
15.01.	**Abgabe Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung**	Herr Bibo Herr Presser	- 36 - 40	WB Eltville
22.01.	**Jungweinprobe 2015** Referenten: Gerhard Bollig, Mathias Schäfer, Hans Kessler Anmeldung erforderlich, Kostenfrei	Herr Schäfer	- 23	WB Eltville
31.01.	**Vorlage der Ökokontrollbescheini-gung nach VO (EG) Nr. 834/2007 (Original)**	Herr Krück	- 18	WB Eltville
13.02. 20.02. 27.02 04.03	**Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau (Rheingau)** Referent: Herr Fuchs, Kosten: 90,00 Euro	Herr Fuchs	- 16	WB Eltville
26.02. **13.30 Uhr**	**6. Bergsträsser Weinbautag**	Herr Fuchs	- 16	Noch nicht festgelegt
09.03. **19.00 Uhr**	**Rebschutzabend Groß Umstadt Rückblick 2015 und Ausblick 2016** Referent: Herr Fuchs, kostenfrei	Herr Fuchs	- 16	Winzer-gen. Gr. Umstadt
15.03.	**Ende der Anreicherung und Ent-säuerung (Ausnahme Feinentsäue-rung bis 1,0 g/l Weinsäure)**	Herr Schäfer	- 15	WB Eltville

* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

Datum	Thema	Referent / Ansprech-partner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
23.03.	**Rebschutznachmittag Rheingau Rückblick 2015 und Ausblick 2016** Referent: Herr Fuchs, kostenfrei	Herr Fuchs	- 16	Bürger-saal Oestrich
30.04.	**Ende der Anmeldefrist für die Selectionsflächen**	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
01.05.	**Anmeldeschluss für Flächen, die zur Erzeugung „Erstes Gewächs“ vorgesehen sind**	Rheingauer. Weinbau-verband e.V.	06722 93-7700	Rheing. Wein-bauver-band e.V.
15.05.	**Gesetzliche Abgabefrist für „Gemeinsamer Antrag 2015“ und Flächennutzungsnachweis**	Frau Ritter Herr Krück (Frau Peter)	- 38 - 18 - 39	WB Eltville
15.05.	**Abgabefrist Auszahlungsantrag „Steillagenförderung“**	Frau Peter	- 39	WB Eltville
15.05.	**Abgabefrist Auszahlungsantrag „Pheromonförderung“**	Frau Ritter	- 38	WB Eltville
31.05.	**Letzter Abgabetermin für die Anzeige von Rodungen und Wiederanpflanzungen (auch Kartonagen und Topfreben)**	Herr Bibo	- 36	WB Eltville
30.06.	**Abgabefrist „Abschlussmeldung“ im Rahmen der Umstrukturierungs-Förderung**	Frau Ritter	- 38	WB Eltville
Juli	**Direktzug Hoftag - Demonstrationsbetriebe Pflanzenschutz Hessen**	Herr Mengel	- 42	Wgt. Prinz von Hessen Johbg.
Juli	**Steillagen Hoftag - Demonstrationsbetriebe Pflanzenschutz Hessen**	Herr Mengel	- 42	Wgt. Paul Laquai Lorch

* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

Datum	Thema	Referent / Ansprech-partner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
31.07.	**Ende Weinjahr**			
31.07.	**Letzter Termin für Anbauverträge für nicht klassifizierte Rebsorten**	Herr Presser Herr Bibo	- 40 - 36	WB Eltville
10.08.	**Letzter Termin zur Anstellung von Wein und Sekt für das Prämierungs-jahr 2016**	Herr Schäfer	- 15	WB Eltville
31.08	**Meldung der önologischen Verfahren**	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
Aug.	**Abschluss der Pflanzenschutzsaison Vorstellung der Pflanzenschutzver-suche der Hochschule Geisenheim University**	Herr Fuchs	- 16	Parkplatz HS Gshm.
01.09.	**Letzer Termin für Anzeigen bezüg-lich der privatrechtlichen Vereinba-rung über den Zukauf einer Min-destmenge zur Verwendung des Be-griffs „Classic“**	Herr Bollig	- 12	WB Eltville
10.09.	**Letzter Termin für die Abgabe der Bestands- und Vermarktungsmel-dung**	Herr Presser Herr Bibo	- 40 - 36	WB Eltville
10.09.	**Abgabeende für Veränderungsanzei-gen für die Weinbaukartei bezüglich Bewirtschafter- und Eigen-tumsveränderungen**	Herr Presser Herr Bibo	- 40 - 36	WB Eltville
02.11	**Weinfehler erkennen** Referent: Mathias Schäfer, Anmeldung erforderlich Kostenbeitrag 35,00 €	Frau Haas	- 23	WB Eltville
09.11.	**Grundlagen der Sensorik** Referent: Mathias Schäfer, Anmeldung erforderlich Kostenbeitrag 35,00 €	Frau Haas	- 23	WB Eltville

WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

Datum	Thema	Referent / Ansprech-partner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
15.11.	**Letzter Termin für Anträge zur Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen nach der Weinmarktordnung**	Frau Ritter	- 38	WB Eltville
09. - 12.01. 2016	**60. Rheingauer Weinbauwoche**	Frau Jung Herr Bollig	- 28 - 12	Bürger-saal Oestrich

* WB Eltville = Dez. Weinbau Eltville

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbau Eltville

HESSEN

Fortbildungsangebote 2016

Das Dez. Weinbauamt bietet im Jahr 2016 folgende Fortbildungs-veranstaltungen an:

Anbau /Rebschutz

1. **Rebschutztag Rheingau**
   Fortbildung im Sinne der Sachkunde-Verordnung,
   Anerkennungs-Nr.: HS-WBA-RG-2016-2
   Themen: Rebschutz, neue Pflanzenschutzmittel, Öko-Weinbau, Applikationstechnik,
   Referenten: Berthold Fuchs, N.N.
   Termin: Fr. *23.03.2016***,** 13.30-17.30 Uhr
   Ort: Bürgersaal Oestrich
   Teilnahme: kostenfrei
   TN- Bescheinigung:15,00 € Anmeldung erforderlich

2. **Bergsträsser Weinbautag**
   Referent: Berthold Fuchs; N.N.
   Termin: Freitag 26.02.2015, 13.30-17.30 Uhr
   Ort: wird noch mitgeteilt
   Teilnahme kostenfrei

3. **Rebschutzabend Groß Umstadt**
   Rückblick 2015 und Ausblick für 2016
   Vorstellung neuer Präparate und aktuelle Themen im Pflanzenschutz
   Referent : Berthold Fuchs
   Termin : 09.03.2016, 19.00- 21.00 Uhr
   Ort: Groß Umstadt , Großer Saal, Winzergenossenschaft Vinum autmundis
   Teilnahme kostenfrei

4. **Direktzug Hoftag der Demonstrationsbetriebe Prinz von Hessen und Josef Schönleber.**
   Referent: Fabian Mengel
   Termin: voraussichtlich Juli, genauer Termin wird noch mitgeteilt.
   Treffpunkt: wird noch mitgeteilt
   Teilnahme: kostenfrei

5. **Steillagen Hoftag Demonstrationsbetrieb Paul Laquai**
   Referent: Fabian Mengel
   Termin: voraussichtlich Juli, genauer Termin wird noch mitgeteilt.
   Treffpunkt: Weingut Paul Laquai, Gewerbepark, Wispertal 2, 65391 Lorch
   Teilnahme: kostenfrei

6. **Abschluss der Pflanzenschutzsaison**
   Vorstellung der Pflanzenschutzversuche der Hochschule Geisenheim University unter Beteiligung der Rebschutzberatung RP Darmstadt.
   Referenten: Berthold Fuchs, Otmar Baus, Bernhard Gaubatz
   Termin: Ende August / Anfang September,
   genauer Termin wird noch bekannt gegeben
   Treffpunkt: Parkplatz HS Geisenheim
   Teilnahme kostenfrei

7. **Sachkundelehrgang**
   Kurs I Eltville (ausgebucht; eventl. Zusatztermin im März)
   Referent Berthold Fuchs, N.N.
   Termin: 13.02.; 20.02.; 27.02.2016 jeweils von 09.00-12.30 und 13.00 – 17.00 Uhr,
   Ort: Dezernat Weinbau Eltville
   Kosten Seminar, Unterrichtsmaterial 90,€
   Termin Prüfung: 04.03.2016 - 09.00 – 13.00 Uhr; Dezernat Weinbau Eltville
   Kosten Prüfung: 50,00 €

8. **Rebschnitt-Kurs**
   Theoretische Einführung und praktische Übungen. Rebschere und entsprechende Bekleidung sind mitzubringen.
   Referent: Berthold Fuchs
   Termin: 23.01. von 09.00-13.00 Uhr
   Ort: Eltville, Dezernat Weinbau
   Kosten: 15,00 Euro

9. **Schreckschusswaffenlehrgang**
   Um Schreckschussmunition zur Schadvogelabwehr im Weinbau kaufen zu können, ist der Nachweis der Sachkunde erforderlich.
   Referent: N.N.
   Termin: wird noch mitgeteilt.
   Ort: Eltville, Dezernat Weinbau
   Kosten :15,00-€
   Anmeldung erforderlich

Kellerwirtschaft

10. Jungweinprobe 2016

Jahrgang 2015
Pro Teilnehmer können maximal 3 Fassproben von Jungweinen für die verdeckte Probe berücksichtigt werden.
Probeleitung: Gerhard Bollig, Mathias Schäfer, Hans Kessler
Termin: Do.22.01.2015, 14.00 bis16.30 Uhr
Ort: Dezernat Weinbau Eltville
Teilnahme kostenfrei

11. Weinfehler erkennen

Praktische Übungen zum Erkennen von Weinfehlern
Referent: Mathias Schäfer
Termin: Do. 02.11.2016,14.00 bis 16.30 Uhr
Ort: Dezernat Weinbau Eltville
Kostenbeitrag: 35,00 €

12. Grundlagen der Sensorik

In diesem Seminar werden Sie eingeführt in die Grundlagen der Sensorik und üben dann die fachliche Ansprache von ausgewählten Weinen.
Referent: Mathias Schäfer
Termin: Do. 09.11.2016, 14.00 bis 16.30 Uhr
Ort: Dezernat Weinbau Eltville
Kostenbeitrag: 35,00 €

Verantwortlich für die Durchführung:

REGIERUNGSPRÄSIDIUM DARMSTADT
Abteilung Landwirtschaft, Weinbau, Forsten, Natur- und Verbraucherschutz
Abteilungsleiterin: Annette Enders
06151 12 5333, Fax: - 6547
annette.enders@rpda.hessen.de

STANDORT DARMSTADT
Postanschrift: Regierungspräsidium Darmstadt
64278 Darmstadt
Hausanschrift: 64283 Darmstadt
Wilhelminenstraße 1 - 3
06151 12 0, Fax: - 63 47

STANDORT ELTVILLE
Dezernat Weinbau
Wallufer Straße 19, 65343 Eltville
06123 9058-0, Fax: -51

Ansprechpartner/in:
Claudia Jung, Tel.: 06123 9058 28, Mail: claudia.jung@rpda.hessen.de

Die Anmeldung erfolgt bei:
Christiane Haas, Tel.: 06123 9058 10, Mail: christiane.haas@rpda.hessen.de

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl pro Seminar ist eine verbindliche Anmeldung im Voraus erforderlich. Die Mindestteilnehmerzahl pro Seminar beträgt 15 Personen.

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbau Eltville

HESSEN

Gruppenberatungen 2016

Auch in diesem Jahr finden wieder im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße im 14-tägigen Rhythmus die Gruppenberatungen statt. Zu den unten angeführten Terminen wird Herr Fuchs wieder an den genannten Treffpunkten anwesend sein, um die aktuelle Pflanzenschutzsituation und anstehende Probleme mit Ihnen zu besprechen. Dabei besteht auch die Möglichkeit entsprechende Problemweinberge gezielt anzufahren. Alle Winzerinnen und Winzer sind herzlich eingeladen an diesen Treffen teilzunehmen.

Die Treffen in Groß-Umstadt und an der Hessischen Bergstraße werden in Form eines Gemarkungsrundganges durchgeführt.

Rheingau (SK-Fortbildung: HE-WBA-RG-2016-3)

04.05.	jeweils	8.00 Uhr	Assmannshausen, Staatsweingut
19.05.		9.00 Uhr	Geisenheim, Wasserbehälter Fladeneck
02.06.		10.00 Uhr	Mittelheim, RHG Landtechnik
16.06.		11.00 Uhr	Eltville, Weingut Jonas
30.06.		12.00 Uhr	Frauenstein, Nürnberger Hof
13.07.		15.00 Uhr	Hochheim, Weingut der Stadt Frankfurt
28.07			
11.08.			

Groß-Umstadt jeweils um 18.00 Uhr (SK-Fortbildung: HE-WBA-HB-2016-3)

11.05.	Klein-Umstadt	Wendelinuskapelle - Stachelberg
08.06.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück
13.07.	Groß-Umstadt	Farmerhaus - Herrnberg
04.08.	Heubach	Im Kehrmich - Steingerück

Hess. Bergstr. jeweils um 18.00 Uhr (SK-Fortbildung: HE-WBA-HB-2016-2)

04.05.	Heppenheim	Eckweg; Eingang am Brunnen
01.06.	Zwingenberg	Höllberg/Steingeröll; Wanderparkplatz Schloss Auerbach
06.07.	Bensheim	Paulus/Stemmler; Halbstundenbrücke im Klingen
03.08.	Heppenheim	Steinkopf/Centgericht; Bergsträsser Winzer e.G.

Die Gruppenberatungen, bzw. Gemarkungsrundgänge sind anerkannt als Fortbildungsveranstaltungen im Sinne der Sachkunde-VO. Bei Teilnahme an mindestens 75% der jeweiligen Termine können wir Ihnen gegen eine Gebühr von 15,00 € eine entsprechende Bescheinigung ausstellen.

Selbstverständlich werden "Vor-Ort-Beratungen" in dringenden Fällen auch außerhalb dieser Termine durchgeführt. Zu Terminabsprachen und für weitere Fragen in Sachen Rebschutz ist Herr Fuchs für Sie täglich ab 7.30 Uhr telefonisch, auch über Handy (0178-4985863), erreichbar!

Regierungspräsidium Darmstadt

Ansprechpartner:

Dezernat Weinbau
Eltville
Wallufer Strasse 19
65343 Eltville
Tel.: 06123 / 9058-0
Fax: 06123 / 9058-51

Berthold Fuchs,
Tel.:06123 / 9058-16
Mobil: 0178 / 4985863
e-mail: berthold.fuchs@rpda.hessen.de

Tel. Ansagedienst:
- Rheingau: 06123 / 9058-11
- Hess. Bergstrasse: Tel.: 06123 / 9058-30

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbau

HESSEN

Rebschutz

Nach dem Inkrafttreten der neuen Sachkundeverordnung besteht seit 2013 für jeden Anwender von Pflanzenschutzmitteln nicht nur die Pflicht seine Sachkunde nachzuweisen (Ausweispflicht), sondern auch die Verpflichtung zur regelmäßigen Teilnahme an einer Fortbildungsveranstaltung im 3-jährigen Turnus. Der einmal erworbene SK-Nachweis bleibt nur in Verbindung mit einem aktuellen Fortbildungsnachweis (nicht älter als 3 Jahre) gültig.

Um den recht umfangreichen Anforderungen an eine solche Fortbildungsmaßnahme gerecht zu werden, haben wir schon 2013 damit begonnen unseren traditionellen Rebschutz-Nachmittag inhaltlich und zeitlich aufzuwerten und in der neuen Form als SK-Weiterbildung anzubieten.

Rebschutz-Nachmittag

Fortbildungsveranstaltung im Sinne der Sachkunde-VO: HE-WBA-RG-2016-2

am Donnerstag, dem 23.03.2016 um 13.30 Uhr

im Bürgersaal Oestrich, Paul-Gerhardt-Weg 1, 65375 Oestrich-Winkel.

Tagesordnung:

1. **Rückblick auf das Rebschutzjahr 2015.**
   Berthold Fuchs, Dez. Weinbau Eltville
2. **Die verschlungen Infektionswege der Peronospora.**
   Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz, HS Geisenheim
3. **Anlagerung und Abtriftverhalten moderner Düsen und Gebläse.**
   Dr. Bernd Loskill, Firma Syngenta
4. **Irrgarten Zulassung - Anwendungsbestimmungen, Auflagen, Beschränkungen**
   Ottmar Baus, HS Geisenheim
5. **Luna Privilege - Sachstand und Ursachenforschung**
   Dr. Torsten Griebel, BAYER CropSciense

Die Veranstaltung ist für alle Teilnehmer kostenlos, und eine Anmeldung ist nicht notwendig. Wenn Sie aber, um Ihrer Verpflichtung zur SK-Fortbildung nachzukommen, eine Teilnehmer-bescheinigung ausgestellt bekommen möchten, ist eine schriftliche Anmeldung (Registrierung) beim Dezernat Weinbau Eltville (berthold.fuchs@rpda.hessen.de) zwingend notwendig. Für die Ausstellung einer Teilnehmerbescheinigung wird eine Gebühr von 15,00€ erhoben.

Berthold Fuchs
Weinbauberater

Neue Konditionen für den Versand unserer schriftlichen Mitteilungen

Serie 1: Integrierter Weinbau - Rheingau
Serie 2: Integrierter Weinbau - Hessische Bergstraße
Serie 3: Ökologischer Weinbau
Serie 4: Kellerwirtschaft und Weinrecht

Sehr geehrte Damen und Herren,

nachdem viele von Ihnen nun z.T. schon über viele Jahre unseren Info-Service nutzen und dessen Umfang und Qualität schätzen gelernt haben, können Sie sicher selbst abschätzen, wie viel Zeit und Arbeit von uns in dieses Angebot gesteckt werden muss. Im letzten Jahr haben wir unser Angebot neu strukturiert und Ihnen, trotz hohem Kostendruck, unsere neue Angebotspalette zum Kennenlernen noch einmal zu den alten Konditionen (im Bereich Kellerwirtschaft sogar kostenlos) zur Verfügung gestellt.

Aufgrund der personellen und finanziellen Rahmenbedingungen ist es uns aber nicht mehr möglich diese sehr günstigen Konditionen aufrecht zu erhalten und müssen deshalb ab dem kommenden Jahr unsere Preise diesen Umständen anpassen. Die Preiserhöhung mag manch einem drastisch erscheinen, sie ist aber nach wie vor nicht kostendeckend und in Anbetracht der Tatsache, dass dies die erste Preiserhöhung seit der Einführung der Gebührenordnung ist, dennoch als moderat einzustufen und v.a. leider unumgänglich.

Künftig wird der Jahresbezugspreis einer Serie von 15,00 € auf 20,00 € angehoben. Allerdings gilt dies nur für den Bezug per Fax oder e-mail. Wer weiterhin die Zustellung auf dem Postweg wünscht, muss dafür tiefer in die Tasche greifen. Wegen dem erhöhten Aufwand für Druck, Kuvertierung und Porto wird der Postversand künftig 40,00 € kosten.

Da mit der Preiserhöhung jetzt alle alten Abo-Verträge erlöschen, wird unser bisheriger Verteiler aufgelöst und für 2013 komplett neu aufgebaut. Wer also weiterhin eine oder mehrere Serien abonnieren möchte, muss mit dem unten angeführten Formular jetzt mit uns einen neuen Abo-Vertrag abschließen. Senden Sie dazu bitte bis Ende Februar das vollständig ausgefüllte Formular zurück, und zwar z.Hd. Frau Haas (Tel.: 06123-905823, e-mail: christiane.haas@rpda.hessen.de). Sie werden dann auch in der kommenden Saison wieder von uns in der gewohnten Weise mit Informationen versorgt.

IHR BERATUNGSTEAM
Berthold Fuchs, für den integrierten Weinbau

ABO-VERTRAG

Firma: …….

Name: ……..…….

Straße: …….

PLZ Ort: …….

- Ich abonniere folgende Serien:
  - O **Serie 1: Integrierter Weinbau - Rheingau**
  - O **Serie 2: Integrierter Weinbau - Hessische Bergstraße**
  - O **Serie 3: Ökologischer Weinbau**
  - O **Serie 4: Kellerwirtschaft und Weinrecht**
- Ich wünsche die Zusendung:
  - O **per Post**
  - O **per Fax (Fax-Nr.):**……..…….…….....
  - O **per Mail (Email):**……..……...…
- Meine Bankverbindung:
  Konto-Nr. …….……..
  BLZ: ……..……..
  Bank: ……...
- Der Preis pro Serie und Jahr beträgt:
  20,00 € bei Bezug per Fax oder e-mail
  40,00 € bei Bezug per Post
- Ein Preisnachlass beim Bezug mehrerer Serien ist nicht vorgesehen.
- Die jährliche Zahlung erfolgt per Bankeinzug. Für die o.a. Bankverbindung erteile ich eine Einzugsermächtigung.
- Das Abo gilt ab dem Jahr 2013. Es verlängert sich jeweils um ein weiteres Jahr, wenn es nicht zum Jahresende schriftlich gekündigt wird

.....

Ort, Datum **Unterschrift**

BRW Intern

<u>Rückblick 2015:</u>
Lehrfahrt Lanzarote S.

<u>Vorschau 2016:</u>

Lehrfahrten:	Weinkost Bozen S.
Tagesfahrt:	Termin und Ziel noch offen – wird an der JHV 2016 festgelegt
Motorradtour:	Termin und Ziel noch offen Vorschläge: - Nordkap - Weinbaugebiete in Polen - Baltikum

<u>Hinweise:</u>

- Neue Informationen, Ergänzungslieferungen Weinrecht, Anmeldeformulare, Vordrucke usw. erhalten Sie unter www.brw-eltville.de
- Haben Sie Interesse an einer Lehrfahrt so lassen Sie uns die Interessensbekundung per Telefon/Mail/Fax baldmöglichst zukommen
- Haben Sie Vorschläge zum Termin oder zum Ziel der „Kleinen Lehrfahrt“ so setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
- Falls Sie noch Interesse/Vorschläge für die Motorradtour so kontaktieren Sie uns bitte.
- Haben Sie sonstige Wünsche und Anregungen, bitte sprechen Sie mit uns.
- Möchten sie Mitglied werden im Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen und uns in unserer Arbeit unterstützen, dann rufen Sie uns kurz an. Wir senden Ihnen einen Antrag gerne zu.

LEHRFAHRTEN WEINKOST BOZEN

Sehr geehrtes Mitglied,
liebe Freunde des BRW-Eltville e.V.

alljährlich findet die Bozner Weinkost (vom 2. bis 5.3.2016) auf Schloss Maretsch statt.
Wir beabsichtigen eine Lehrfahrt zu dieser Weinkost. Unsere Planung sieht eine Fahrt von Mittwoch (02.03.2016) bis Sonntag (06.03.2016) vor. Neben dem Besuch der Weinkost wird auch ein interessantes Rahmenprogramm ausgearbeitet. Das Programm der Weinkost ist noch nicht veröffentlicht, daher kann auch unser Rahmenprogramm noch nicht endgültig geplant werden.

Programm (vorläufige Planung):

Mittwoch: 02.03.2016:	Fahrt nach Bozen, Übernachtung im Hotel Weingarten, Kaltern, gegen Abend: Besuch eines Weingutes in Kaltern
Donnerstag: 03.03.2016:	Besuch der Weinkost
Freitag: 04.03.2016:	vorm. Besuch eines Weingutes, nachm. Stadtführung Bozen, Zeit für Einkauf in Bozen
Samstag: 05.03.2016:	Fahrt zum Gardasee, Besichtigung eines Weingutes, Zeit zur freien Verfügung in Riva del Garda
Sonntag: 06.03.2016:	Rückfahrt

Als Weingüter wollen wir ansprechen: Weingut Franz Haas; Kellerei Nals in Magreid, Kellerei Pfitscher, Erste und Neue Kellerei in Kaltern, Laimburg etc.

Der Preis für diese Lehrfahrt (4 Übernachtungen im Hotel Weingarten (DZ/HP); Busfahrt) beträgt z.Zt. **330,00 € p.P.** (EZ-Zuschlag 60,00 €) –
ohne Eintritte/Besichtigungen etc.

Aufgrund des großen Interesses bitten wir um umgehende verbindliche Anmeldung per Mail/Fax oder auf dem Postwege.

Lanzarote und der Wein
Lehrfahrt des BWR vom 17. – 24. Februar 2015

Claudia-Henriette Schmidt

Beim Betreten von Lanzarote fühlt sich der Besucher in eine Welt der Urzeit versetzt. Lavameere, magische Grotten, Dampfsäulen aus der Erde, farbenprächtige Felswände, urwüchsige, bedrohlich wirkende Vulkane, gewaltige Wogen, die gegen Kliffe peitschen, Felsen, die auf ihrem Gang zum Meer zu Gestein erstarrten und nun dazu verdammt sind, Wind und Wetter in alle Ewigkeiten zu trotzen. Mysteriöse Lagunen zwischen den Felsen, Senkungen im Lavagestein, in deren Schutz ein hervorragender Malvasier gedeiht. Lanzarote ist die Geschichte eines Volkes und seines Sieges über die von den Naturgewalten geschaffene Öde, das gelernt hat, Lava und Asche zu bewirtschaften, unter Nutzbarmachung der wenigen Tropfen Morgentau.

Lanzarote, ein einmaliges Gebiet

Der Ursprung der Feuerberge liegt im Jahr 1730. Während der folgenden sechs Jahre bestimmten die Vulkane den Tagesablauf der Insel, sie bedecken fast ein Drittel der Oberfläche. Aus der Zerstörung entsprang dank der Vulkanasche, auch Picón genannt, eine neue Auferstehung. Die Anbautechnik mit Hilfe der Vulkanasche wurde bereits vor den Eruptionen genutzt, aber erst danach wurde sie intensiviert und bestimmt so den Weinanbau der Insel.

17. Februar 2015 Lehrreise

Zwei Gruppen Weininteressierter des BRW begaben sich auf den Weg nach Lanzarote. 21 Teilnehmer konnten von Frankfurt aus fliegen, die anderen 16 Teilnehmer fuhren frühmorgens von Frankfurt nach Düsseldorf, um vom Flughafen Düsseldorf nach Arricife zu fliegen. Lanzarote begrüßte uns mit Sonnenschein und 21º C und viel Wind. Wir waren im Hotel La Geria in Puerto del Carmen, gegenüber dem Strand Los Pocillos, untergebracht. Der Nachmittag war zur freien Verfügung, um 18.00 Uhr trafen wir uns dann zum Abendessen im Hotel. Wir hatten einen Speiseraum für uns und wurden bestens bedient, auch ohne Sprachkenntnisse verstand man uns. Jeden Abend gab es ein umfangreiches Buffett, wo für jeden war etwas dabei war. (Und wer nicht satt wurde, war selbst schuld).

18. Febr. 2015 Erster Eindruck

Nach einem reichhaltigen Frühstück vom Riesenbuffett - es gab sogar Sekt - trafen wir uns um 10.30 Uhr am Bus. Für die gesamte Zeit stand uns ein Bus mit Fahrer und Reiseleitung zur Verfügung. Unsere Reiseleiterin war Feline, sie ist Deutsche und lebt schon seit 15 Jahren auf Lanzarote, sie wurde von ihrer Kollegin Carmen unterstützt. Auf der Fahrt zur ersten Weinprobe auf der Bodega El Grifo (der Greif) machte uns Feline mit der Insel bekannt.

Wein auf Lanzarote

In Europa sind die Kanaren die südlichste Weinanbauzone. Die klimatologischen Bedingungen und der spärliche Regen (Durchschnitt von 100 l/qm) sind ungünstiger als in anderen Anbaugebieten. Der Wein auf Lanzarote ist ein Wunder aus Anpassung an eine vulkanische Tragödie und an extreme Bedingungen.

Bodega El Grifo (www.elgrifo.com)

Um 10.55 Uhr kamen wir am Weingut an. Die Bodega ist die älteste auf der Insel, eine der 10ältesten Spaniens und seit 1775 im Familienbesitz. Die Rebfläche beträgt 61,5 ha, die Arbeit im Weinberg erfolgt nur manuell. Angebaut wird die Rebe in Kratern. Die Verarbeitung der Trauben und die Lagerung, in Edelstahltanks (Fasssungsvermögen von 1,2 Mill. Litern), geschieht ebenfalls auf dem Grundstück. Geerntet werden pro Jahr zwischen 500.000 und 700.000 kg, das ergibt eine Produktion von 400.000 bis 600.000 Flaschen. Das Greif-Logo, das einen geflügelten Drachen darstellt, wurde von dem lanzarotischen Künstler César Manrique entworfen und ziert auch das Weinettikett.

Bei der Weinprobe wurden und drei Weine angeboten:

- Malvasia 2014, weiß, trocken, 12,5 % vol. Die Trauben werden von den Stielen befreit und auf +12 ºC gekühlt. Er passt zu jeder Art von Fisch, Meeresfrüchten und frischem Käse.
- Listan negro 2014, rot, 12,5 % vol. Die Trauben werden entstielt und ohne vorheriges Auspressen in den Behälter gefüllt. Die Alkoholgärung erfolgt bei 24 ºC, mehrmals am Tag wird umgerührt und nach der Gärung ausgepresst. Anschließend wird nach der Milchsäuregärung geklärt und gefiltert.
- Malsavia Collections 2014, semidulce 12,5 % vol. Auch hier werden die Trauben entstielt und bei +12 ºC gepresst. Nach dem Dekantieren des Mostes erfolgt die Fermentierung in 12 – 24 Stunden bei kontrollierter Temperatur. Die Fermentierung wird gestoppt, sobald der Restzucker 22 g/l beträgt.

Zu der Weinprobe gab es Ziegenkäse und Cräcker. Anschließend haben wir das Weinmuseum besucht. Das Museum befindet sich in den früheren Räumlichkeiten des Weinkellers, der im 18. Jh. auf dem Lavaboden erbaut wurde. Die alten Utensilien und Maschinen stammen aus dem 19. und frühen 20. Jh. Jährlich besuchen 60.000 Leute das Museum.

Vorbei am Bauerndenkmal – Monomento al Campesino - , das 1968 von César Manrique geschaffen wurde. Es ist der geografische Mittelpunkt der Insel und zeigt zwei Bauern mit Ziege, Kamel und Esel. Danach ging es zum Mittagessen in ein Lavehöhlen-Restaurant

Teguise

Nach dem Mittagessen fuhren wir weiter nach Teguise (17.000 Einwohner). Die beste Definition der alten Hauptstadt ist „herrschaftlich“. Seine ruhmreiche Ge-

schichte spiegelt sich in jedem Straßenzug, in seinen Häusern und Denkmälern wieder. Sehenswert ist der Hauptplatz mit der Kirche Nuestra Señora de Guadalupe. Sonntags ist großer Markt in Teguise, es wird vieles geboten, abends kehrt Ruhe ein und die Stadt fällt wieder in einen Dornröschenschlaf

Jardin de Cactus
Unser nächstes Ausflugziel war der Kaktusgarten. Am nördlichen Ortsrand von Guatiza befindet sich das letzte große Werk von César Manrique. Der Jardin de Cactus ist ein riesiger Kakteengarten, der in einen offen gelassenen Steinbruch hinein gebaut wurde. Mit großer kreativer Überzeugung entwarf der Künstler bereits im Jahre 1970 die Pläne des Gartens; 19 Jahre später konnte er ihn endlich im Auftrag der Inselregierung realisieren.

Mit diesen Eindrücken ging der erste Besichtigungstag zu Ende. Wir kamen früh genug im Hotel an, um uns auszuruhen und auf das üppige Abendbuffett zu freuen.

Picón, der Feuchtigkeitsspeicher
Die Vulkaneruptionen produzierten eine große Menge an Pyroklasten. Die ausgestoßene Vulkanasche bedeckt einige der fruchtbarsten Täler der Insel. Der Picón dient als Feuchtigkeitsspeicher, welcher durch Tau entsteht, er beugt Bodenerosionen vor, liefert einen großen Reichtum an Mineralien, verhindert die Verdunstung der Feuchtigkeit und sorgt für ein hohes Niveau an Hygiene gegen Krankheiten. Zusätzlich absobiert die schwarze Farbe mehr Sonnenstrahlung, was die Bodentemperatur erhöht. Sie erleichtert die Entwicklung der Pflanzen und erhöht den Zuckergehalt der Trauben.

Direktträger
Wie überall auf den Kanaren sind die Reben wurzelecht, da die Kanaren nicht von der Reblausplage befallen wurden. Deshalb sind die Reben auf Lanzarote langlebiger und purer und weisen mehr önologische Vorteile auf. Die hauptsächlich angebaute Malvasia-Traube, , stammt aus Kleinasien und Griechenland und ist über 2000 Jahre alt.

Nachhaltige Handarbeit
Der Wein Lanzarotes ist ein Kind der Vulkane, denn die traditionelle Technik der Landarbeiter nutzt die Vulkanasche in aufwendiger Handarbeit um Wein anzubauen. Diese Arbeit wurde über fast drei Jahrhunderte nur mit den Händen der Landarbeiter und dem Einsatz von Dromedaren durchgeführt.

Das Dromedar
Das Dromedar, ursprünglich aus Afrika, gelangte 1404 nach Lanzarote. Als Arbeitstier dienten sie nicht nur in La Geria, sondern überall in der Landwirtschaft.

Sie konnten schwerere Lasten tragen als andere Tiere und waren ideal zum Pflügen, Säen und zur Ausübung anderer Tätigkeiten. Heute aber werden sie als Attraktionen im Tourismus eingesetzt.

Anbauzonen
Es gibt zwei Hauptanbaugebiete auf der Insel.

Das erste und charakteristischste besteht aus den Gebieten La Geria, Masdache und Tinajo ,liegt etwa in der Mitte der Insel und umfasst 5.200 Hektar. Das zweite Anbaugebiet Ye-Lajares liegt im Norden der Insel.

In La Geria liegt der Picón bis zu drei Meter dick über der Muttererde. Aus diesem Grund wird das System der „hoyos“, des Krateranbaus, genutzt. Diese Anbaumethode führt zu einer geringen Pflanzdichte, die größtmögliche Dichte liegt bei 900 Pflanzen pro ha, im Durchschnitt liegt die Dichte bei 400 – 600 Pflanzen. In Gebieten mit großen „hoyos“ steigt die Anzahl der Pflanzen nicht über 300 Reben.

<u>19. Februar 2015 Nordtour</u>
An diesem Tag machten wir uns auf zu einer Tour in den Norden. Dort befindet sich eine jener Naturerscheinungen, mit der Lanzarote überrascht, nämlich die Lavahöhlen. Weiter ging es zu einem Aussichtspunkt und zum Wohnhaus von César Manrique.

Cueva de los Verdes
Die Höhle ist ein Teil eines 7,5 km langen Lavatunnels. Sie entstand beim Ausbruch des Monte Corona vor 5.000 Jahren. Die Lavaströme, die damals ins Meer flossen, erkalteten an der Oberfläche schnell, während das Magma darunter weiter strömte. Zwei km oder 45 Min. ist die Tour durch die bizarre Welt ins Inneren der Lava lang. Raffinierte Beleuchtung und esoterische Musik begleiten den Wanderer.

Jameas del Agua
Diese Höhle gehört zum gleichen Höhlensystem. Bis Ende der 1960er Jahre warfen die Bauern ihren Müll durch zwei große Einbrüche in der Lavadecke. César Manrique ist es zu verdanken, dass die Höhle gereinigt und gerettet wurde. In einem mit Pflanzen bewachsenen Trichter steigt man herab bis zu einem Salzsee, in dem weiße blinde Minikrebse leben.

Mirador del Rio
Weiter ging es zum nördlichsten Punkt der Insel. Sagenhaft ist dort der Blick von der ehemaligen Festungsanlage Bateria del Rio. In 479 m Höhe balanciert der Bau auf der Steilküste, der Blick geht zu den Inseln Graciosa und Alegranza. Die Bau

von 1974 war eines der ersten Werke von César Manrique, dem großen Bewahrer der lanzarotischen Natur und Kultur.

Tal der Tausend Palmen
Weiter fuhren wir durch ein herrliches Tal, in dem überwiegend kanarische Dattelpalmen stehen, zum Lokal Casa Arcardio comida para, wo uns ein Buffett erwartete. Danach ging es durch ein fruchtbares Tal bei Haria. Dort grünte und blühte es. Sehr schön anzusehen war die gelbe Hundsrauke mit dem lila Natternkopf.

Fundación César Manrique
In Tahice besuchten wir das Wohnhaus und den Garten des Künstlers, die heute im Besitz einer Stiftung sind. Der überraschende Bau aus dem Jahre 1968 mit seinen Lavahöhlen war bis 1987 sein Zuhause. Das Äußere des Hauses hält sich an die traditionelle Architektur der Insel, das Untergeschoß ist vulkanischen Ursprungs; die Nutzung der Blasen ist spektakulär. Die Stiftung besitzt zwei Sammlungen zeitgenössischer Kunst, eine mit Manriques Werken und eine mit den Werken seiner Freunde.

Wein
Wenn früher wegen seiner Ergiebigkeit fast nur Listán exklusiv angebaut wurde, gewannen im Laufe des 19. Jahrhunderts die traditionellen kanarischen Weinsorten und speziell der Malvasia, aber auch die Weine Diego und Moscatel an Bedeutung. Der Erlös der gesamten Traubenernte übersteigt nicht einmal die 3 bis 4 Mill. Euro Marke. Aber der Wein auf Lanzarote hat eine wichtige soziale Komponente und ein Großteil der Produktion der Trauben wird zur Herstellung von Hausweinen genutzt. Es leben mehr als 1700 Menschen, die sich dem Weinanbau widmen.

La Geria, Landschaft des Weines
Der Genießer, der den Wein Lanzarotes trinkt, sollte wissen, dass er mit seinem Geld hilft, eine weltweit einmalige natürliche Landschaft zu erhalten. Die Hauptachse, um die sich dieser Mikrokosmos dreht, ist der Wein. Die Zeit aber bringt es mit sich, dass ein Großteil der Jugend in den Dienstleistungssektor wechselt und Landarbeiter fehlen.

Heute schauen viele auf den Wein und den Weintourismus als den Weg, der die Zukunft für eine absolut einmalige und modellhafte Landschaft garantieren könnte.

20. Februar 2015 La Geria
La Geria umfasst ein Gebiet von 500 ha, das sich als breites Tal zwischen den Bergen im Norden und Süden erstreckt. Die Gegend charakterisiert sich dadurch,

dass sie von einer dicken Schicht Picón - an den meisten Stellen zwei Meter - bedeckt ist. Um seine originelle Landschaft zu schützen, ist sie zum Naturschutzgebiet erklärt worden

Bodega La Geria (www.lageria.com)
Am nächsten Tag besuchten wir das Weinanbaugebiet La Geria. Zuerst ging es in eine Bodega gleichen Namens. Wir wurden von einem Mitarbeiter begrüßt, der uns zuerst zum „Weinberg“ führte. Das Weingut liegt im Herzen von La Geria und hat eine Größe von 10 ha. Die Reben werden in 650 „hojos“ gepflanzt, die bis zu 3 m tief sein können. Einmal im Jahr müssen die Löcher wiederhergestellt werden. Sie werden mit Guano, Kompost, Traubenresten und Dromedarmist gedünkt. Die wurzelechten Reben sind zwischen 40 und 60 Jahre alt. Der Ertrag pro Stock beläuft sich auf 15 – 25 kg, alles in Handlese geerntet. Meist wird Malvasia angebaut, aber es werden auch Trauben hinzu gekauft. Lanzarote hat die früheste Weinernte in Europa von Juli bis September. Im Oktober gibt es schon den ersten fertigen Wein. Das Weingut verarbeitet 250.000 kg Trauben im Jahr, es können bis zu 400.000 l Wein hergestellt werden.

Wieder probierten wir drei Weine:
- Blanco seco ecologico, weiß, Diego-Traube, 12,5 % vol.
- Manto i malsavia vulcanico seco, weiß, Spezialauflage 100 Jahre alte Reben, Trauben werden abgespritzt, getrocknet, entrappt und bleiben 12 Stunden auf der Maische, fermentiert bei 14 – 16 °C. Sie bleiben drei Monate auf der Hefe, das Aroma ist das von tropischen Früchten.
- Rosado 2014, 12 % vol.

Bodega Rubicon (www.vinosrubicon.com)

Die Geschichte der Bodega Rubicon begann im Jahre 1570 mit dem ersten schriftlichen Dokument. Die moderne Geschichte der Bodega Rubicon beginnt im Jahr 1979 als Don Germán López Figueras das Anwesen kaufte.

Auch diese Bodega befindet sich im Zentrum von La Geria, in einem alten Haus aus dem 17. Jh. Sie umfasst eine Fläche von 21 ha, die früher mit Eseln und Dromedaren bewirtschaftet wurde. Die Herstellung der Rubicon-Weine erfolgt auch heute noch in traditioneller Handarbeit, die mit der neuesten Technologie zusammenkommt. Es werden pro Jahr 200.000 Liter Wein produziert, davon die Hälfte Malvasia und die andere Hälfte Rot- und Roseweine. Die maximale Kapazität liegt bei 300.000 Liter. Der Wein lagert in Stahltanks bei 6 °C.

Wir bekamen fünf Weine kredenzt:

- Rubicon Blanco Malvasia seco, 13 % vol. Sehr frisch am Gaumen, fruchtig, langanhaltende Aromen, lebendige Säure, die den Wein viel Frische verleiht.
- Amalia Blanco Malvasia 2013 13.% vol. Am Gaumen ist er frisch, ausgewogen und sehr nachhaltig. Amalia heißt die Enkeltochter des Besitzers.
- Malvasia Muscatel semidulce 2014, 13,5 % vol. Klasse par excellence und Schmuckstück des Hauses, dieser Muscat of Alexandria ist die Freude von Experten und Weinliebhaber. Seine Qualität wurde mit Auszeichnungen auf der ganzen Welt anerkannt. Am Gaumen ist er frisch, lebhaft und anhaltend, mit Körper und Volumen, mineral. Große Balance zwischen Säure und Zucker, süß, und freundlich. Sehr nachhaltig am Gaumen.
- Rubicon Tinto Listan negro, 14, % vol. Am Gaumen ist er kraftvoll, er hat die Frische von intensiven, reifen Tanninen.
- Rubicon Moscatel dulce 2014, 14 % vol. Es gehört zu der Reihe von jungen Weinen des Weingutes und liegt im Trend. Malvasia und Moscatel werden kombiniert, was zu einer Explosion von Aromen führt.

Danach fuhren wir zum Vulkan La Lapa, der 1730 seinen ersten Ausbruch hatte. Eine Stunde wanderten wir auf dem Krater und konnten uns ein weiteres Bild von der Landschaft machen. Es war, wie immer, sehr windig. Francesco fuhr uns zum Hotel und wieder war ein schöner Tag zu Ende.

Klima

Das vorherrschende Klima auf den Kanaren ist trocken-feucht-tropisch. Der Archipel steht unter dem Einfluss der Passatwinde, die im Hochdruckgebiet der Azoren entstehen. Die Kombination aus Winden, Meeresströmungen und Aktionszentren bedingen, dass die Temperaturen auf den Kanaren sehr stabil und nicht zu heiß sind. Die Niederschläge betragen im der Jahresdurchschnitt 150 Milliliter, die Temperatur +20 °C. Es können auch Temperaturen von über +40 °C erreicht werden, welche von Luftströmungen aus der Sahara generieren, aber auch Minimaltemperaturen von unter +10 °C in den Wintermonaten.

Wasser

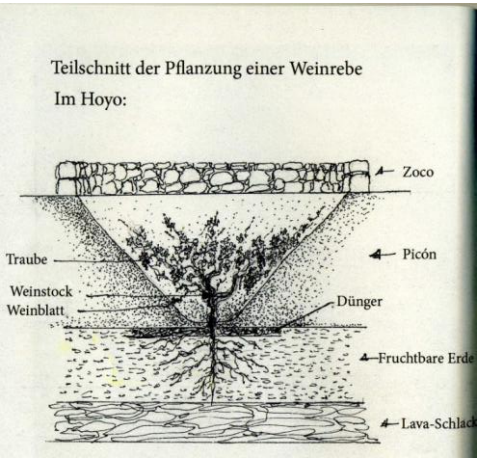
Die Geschichte Lanzarotes kann als ständiger Kampf gegen den Mangel an Wasser zusammengefasst werden. Die Lösung kam mit der Errichtung der ersten Meerwasserentsalzungsanlage Europas für den urbanen Gebrauch im Jahre 1965.

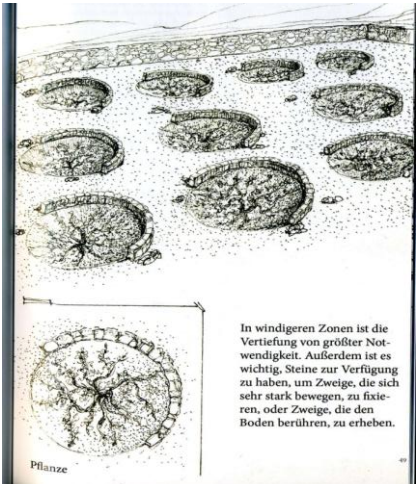
Flora

Neben der Weinrebe gedeiht auf Lanzarote der Feigenbaum, die Schwarze Maulbeere, die Echte Guave, der Orangen- und Zitronenbaum, der Avokadobaum sowie zahlreiche Opuntien.

Formen des Anbaus und der Ernte

Es existieren verschiedene Formen des Weinanbaus, insbesondere die Konstruktion in „hoyos“ (Trichterkratern), aber auch in Gräben, in Spalieren und in natürlichen Kraterlöchern und -spalten. Alle Anbauarten nutzen den Picón als gemeinsames Element. Die Picónschicht ist nie geringer als 30 cm und kann bis zu drei Meter betragen. Der „zoco“ ist eine kleine Trockenmauer aus Vulkansteinen, die den Wind abhalten soll. Die Löcher in den Steinen erlauben eine stete Sauerstoffzufuhr zur Weinrebe, welche die Ausbreitung von Ungeziefer verhindert.





Die „hoyos“ wurden in verschiedenen Epochen der Vulkanausbrüche von Hand angefertigt und einige enthalten 100jährige Reben. Diese Anbauweise erlaubt nur eine geringe Dichte im Anbau der Reben, wodurch die Produktion pro Hektar sehr gering ausfällt. So werden bei einem Durchschnitt von 400 Pflanzen ungefähr 1500 Kilo Wein pro Hektar produziert. Durch Beschnitt wird versucht, die Rebe in geringer Höhe parallel zum Boden zu halten, ungefähr 20 cm hoch.

Der Anbau in Gräben, d.h. in geraden Linien zu pflanzen mit einem „zoco“ als Windschutz, erlaubt einen minimalen Geräteeinsatz. Die höhere Pflanzdichte bringt einen höheren Ertrag, der bis zu 3000 Kilo pro Hektar erreichen kann. Der Anbau in Gräben kann nur dort erfolgen, wo eine geringere Picónschicht den Mutterboden bedeckt.

Der Anbau in Spalieren oder Terrassen ist nicht weit verbreitet. Speziell die Moscatel-Traube wird auch in Lavaspalten angebaut.

Die Ernte auf Lanzarote ist die erste in Europa, sie findet zwischen Mitte Juli bis Oktober statt. Aber fehlender Niederschlag und Hitzewellen sind eine beständige Bedrohung der Produktionsmenge.

Verschiedene Weinsorten
Auf Lanzarote gibt es eine große Anzahl an Weinsorten, vorwiegend Malvasia Volcánica, Listán blanca, Listán negra, Moscatel de Aklejandria und Diego oder Vijariego. Die am meisten angebaute Traubensorte ist mit Abstand die vulkanische Malvasia. Die Traube stammt aus Kleinasien und Griechenland und ist seit über 2000 Jahren bekannt. Auf Lanzarote wird sie erst ab Beginn des 19. Jahrhunderts angebaut.

Vulkanische Malvasia
Der Wein ist ausgeglichen mit einem hohen Säuregehalt. Bei den Aromen stechen die tropischen Früchte, Zitrus sowie aromatische Kräuter hervor.

Listán blanca und Listán negra
Die Weine sind sehr likörartig, ihnen fehlt Frische und sie sind nicht sehr aromatisch, sie sind ärmlich im Geschmack, insbesondere die Weißweine. Die Rotweine verfügen über mehr Aroma, insbesondere von roten Früchten wie Maulbeeren oder tropische Feigen. Es sind Weine von geringer bis mittlerer Qualität, nicht geeignet für die Fasslagerung.

Muscar d'Alesandrie
Die Weine sind in der Regel süß und werden aus überreifen Trauben hergestellt. Sie weisen Aromanoten von Gebäck, weißen Blüten und Trockenfrüchten auf.

Diego
Es ist keine sehr aromatische Traube, sie fügt den Weinen jedoch eine große Vielschichtigkeit hinzu. Da sie auf Lanzarote die Sorte mit dem größten Säuregehalt ist, liefert sie den Weinen ideale Eigenschaften für das Altern. Dieser Wein ist angenehm im Geschmack mit Spuren von Apfel; sein bestes Resultat liefert er jedoch in der Mischung mit anderen Weinsorten

21. Februar 2015 Parque Nacional de Timanfaya
Der nächste Tag stand ganz im Zeichen der Vulkane. Zunächst wurden wir nach Mancha Blanca gefahren, wo sich im Jahre 1735 die Lava aus den Timanfaya-Vulkanen unerbittlich auf die kleine Ortschaft zu wälzte. Letzte Chance, die drohende Katastrophe abzuwenden, schien den Einwohners, ihre Dorfheilige – Nuestra Señora de los Dolores – den glühenden Massen entgegenzustellen. Und wirklich: Die Lava kam unmittelbar vor der Figur zum Stillstand. Zum Dank wurde eine kleine Kirche erbaut, die wir besichtigten.

Durch eine so imposante Landschaft wie Timanfaya zu fahren, ist ein Ereignis, das sich für immer einprägt. Die Feuerberge (Montañas des Fuego), eine große vulkanische Fläche, die bei den Vulkanausbrüchen des 18. Jh. entstand, sind das beste Aushängeschild Lanzarotes. Eine Fläche mit einem enormen optischen Eindruck, die von einem anderen Planeten zu stammen scheint, und uns gleichzeitig zum ursprünglichen und authentischen Zustand der Erde transportiert. Der 1974 eingerichtete Nationalpakt ist 51 Quadratkilometer groß und der meist besuchte Park Europas. Vor dem Besucherzentrum demonstrieren Parkhüter, was sich unter der dünnen Erdkruste abspielt: Reisigbündel, in Erdspalten geworfen, gehen Sekunden später in Flammen auf, Wasser, in metertief eingelassene Röhren gekippt, zischt als Dampffontäne wieder hervor. Gut 140 ºC herrschen schon in 10 cm Tiefe, bei 6 m sind es schon 400 ºC. Im Besucherzentrum konnten wir uns über Vulkane informieren.Das Wahrzeichen des Parks ist ein von César Manrique entworfener Feuerteufel. Der Park kann nur befahren, nicht erwandert werden. So fuhren wir längere Zeit durch eine einzigartige Landschaft.

Unweit des Nationalparks machten wir an der Dromedarstation einen Fotostopp. Danach ging es zum Mittagessen in die Gaststätte El Campo. Das Essen war nicht der Rede wert, der Hauswein kaum trinkbar und der Kaffee ungenießbar. Das war aber eine unrühmliche Ausnahme. Danach ging es zurück zum Hotel, wir hatten noch etwas freie Zeit bis zum Abendessen.

Weine und Gastrononie
Es ist unmöglich, über Wein aus Lanzarote zu sprechen, ohne die reichhaltige Gastronomie der Insel zu erwähnen, ein weiteres Beispiel für die einmalige und fruchtbare Kombination, die auf der Insel zwischen Menschen, Natur, Kultur und Umwelt besteht. Der Wein von Lanzarote harmoniert perfekt mit den Gerichten der kanarischen Küche.
Ohne ihre Einzigartigkeit und ihre Eigentümlichkeiten zu vergessen, kann man die Wurzeln der kanarischen und lanzarotischen Küche in der kulinarischen Tradition Spaniens und des Mittelmeeres finden, obwohl auch starke Verbindungen nach Lateinamerika und zum naheliegenden afrikanischen Kontinent existieren. Auch hat die Insel eine lange Fischfangtradition entlang der Küsten und dem nahen afrikanischen Fanggebiet. Der Viehbestand reicht vom Kaninchen über Vögel bis zum kanarischen schwarzen Schwein und verschiedenen Ziegenarten.Außerdem gibt es als typisches Nahrungsmittel den „gofio“, eine Mischung unterschiedlicher gerösteter Getreidesorten.

<u>22. Febraur 1015 Freier Tag</u>
Sonntag war für uns ein Tag zur freien Verfügung. Einige Teilnehmer mieteten sich Autos und Motorräder und machten Ausflüge, andere fuhren nach Arricife

oder Carmen del Puerto, und wieder andere machten nur einen Spaziergang oder ruhten sich aus. Allen Mitreisenden hat dieser freie Tag sehr gefallen.

Consojo Regulardor de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote
Der Consojo hat es sich zum Ziel gesetzt, den Ursprung und die Qualität der Weine zu garantieren. Es wird von der Ernte bis zur Flaschenabfüllung eine ausgiebige Kontrolle durchgeführt, in deren Verlauf analytische und organoleptische Tests durchgeführt werden. Eine positive Qualifizierungen wird durch ein nummeriertes Erkennungs-Etikett auf der Flasche bestätigt. Der Consejo zählt 17 eingeschriebene Bodegas und über 1700 Weinbauer. Diese Bodegas produzieren durchschnittlich 1.500.000 Flaschen für den Inselmarkt und den Export - vor allem auf die kanarischen Inseln. Zu ihrer Aufgabe gehört auch die Bewerbung der Weine.

23. Februar 2015 Letzter Tag
Am letzten Tag besuchten wir noch eine Bodega und machten Ausflüge.

Bodega Vulcano de Lanzarote (www.bodegavulcano.es)
Die Bodega wurde 2009 von den vier Geschwistern Vulcano gegründet. Auf dem 10 ha. großen Weingut produzieren sie nur eine geringe Menge Wein, kaufen aber dazu und produzieren so 90.000 Flaschen eines jungen frischen Weines. Der Most wird kühlgestellt, es wird nur nach Bedarf fermentiert. Dieser Wein ist überwiegend für die Kanaren bestimmt.

Wir konnten fünf Weine probieren:
- Malvasia vulcanico seco 2014, weiß, trocken, 13 % vol. Kaltmazeration der Maische, Gärung in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur. Er hat ein angenehmes fruchtiges und blumiges Aroma von weißen Blüten wie Jasmin und Kamille und passt ideal zu frischem Fisch, Meeresfrüchte und Weichkäse.
- Malvasia vulcanico semidulce 2014, weiß, halbtrocken, 13 % vol. 90 % Malvasia, 10 % Muscatel de Alejandria. Der Wein wird auf 0°C gekühlt, um die Gärung zu stoppen. Elegante Aromen von weißen Blüten, kandierten Früchten sowie Zitrusfrüchte zeichnen den Wein aus. Er ist frisch mit ausgewogener Säure, samtig und cremig im Geschmack. Er passt zu Snacks, halbfestem Käse und Meeresfrüchten.
- Rosado 2014, rose, trocken 13. % vol. 50 % Listan schwarz und 50 % Negramoll. Ein Wein mit großer aromatischer Macht, außerordentlichem fruchtigen Nachgeschmack mit Nuancen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Er passt idelal zu Fisch, hellem Fleisch, Reis und Nudeln.
- Tinto Barrica 2014, rot, trocken 13,5 % vol. 50 % Listan schwarz und 50 % Negramoll. Dieser Wein wird 2 – 3 Monate in französischen Eichenfässern gelagert. Er unterstreicht das Aroma von Beeren wie Heidelbeeren, Brombeeren

und schwarzen Johannisbeeren sowie Haselnuss, Pistazien und Mandeln. Er passt zu rotem Fleisch vom Grill und reifem Käse.

- Variety Vulcano dulce, weiß, süß, 15 % vol. 100 % Muscatel de Alejandria. Die Trauben werden in der Sonne ausgelegt und getrocknet. Ein goldgelber aromatischer Wein mit honigartigen Noten, gepaart mit kandierten Früchten, Jasmin, Zimt und Mandeln. Er passt zu Desserts und Käse.Dieser Wein erhielt mehrere internationale Auszeichnungen, so die Goldmedaille von Lyon 2014.

Zu dem Wein wurden hausgemachte Tortillas gereicht. Dies war unsere letzte Weinprobe. Es hat uns Allen sehr gut gefallen.

Salinas del Janubio

Weiter ging es zu einer Saline, der letzten auf Lanzarote. Lange Reihen kleiner und großer rechteckiger Felder in schillerndem Braun, Rot, Grau und Schwarz – wie ein riesiger Setzkasten liegt an der Südküste die Saline. In der Vergangenheit war die Gewinnung von Salz lebenswichtig, im 19. Jh. wurden mehr als 10.000 Tonnen jährlich gewonnen. Heute wird größtenteils Salz für die Fischindustrie gewonnen. Hier hatten wir keine Führung, aber ein Arbeiter erklärte uns das Salinenwesen. Anschließend konnten wir auch etwas von dem grobkörnigen Salz kaufen.

Los Hervideros

Weiter ging es zur Kochkesselküste, einer Steilküste mit jähen Felsvorsprüngen, die in skurrilen Formen mit tiefen Spalten ins Meer abfallen. Diesem beständigen Sprudeln und Tosen leitet der Ort seinen Namen ab. Verwinkelte Pfade führen auf eine Plattform mitten hinein ins Geschehen.

- - - - - -

Nach diesem Erlebnis ging es zum Restaurant El Golfo. Zu Essen bekamen wir Schrumpelkartoffeln mit grüner und roter Mojo, Käse und Maisgebäck, frittierte Tintenfischbällchen und Fischstücke und Kichererbsen. Dieses kleine Lokal uns hat mit seinen Köstlichkeiten überrascht.

El Golfo

Westlich von Yaiza liegt El Golfo mit der grünen Lagune. Sichelförmig liegt sie im Bogen eines zur Hälfte im Meer versunkenen Kraterkessels, dessen Wände durch Winderosion zernagt sind. Die Färbung des Wassers, das einen höheren Salzgehalt hat, wird durch eine Algenart bewirkt. Der Kontrast zum pechschwarzen Lavasand und dem dunkelblauen Atlantik mit der weißen Gicht bietet einen unvergesslichen Anblick.

Das wars

Das war unser letzter Ausflug. Wir haben viel gesehen und hatten mit Feline eine tolle Reiseleitung. Mit einem Dank an die Reiseleitung und den Busfahrer, verbunden mit einem Trinkgeld, verabschiedeten wir uns.

24. Februar 2015 Rückreise

Der nächste Morgen begann mit einem Geburtstagsständchen für Fritz Derstoff. Jeder stellt ein Teelicht auf seinen Tisch und es wurde „Happy Birthday“ gesungen. Danach kam auch das Bedienungspersonal und brachte ein Ständchen. Um 10.40 Uhr kam der Bus, um uns zum Flughafen zu fahren. Die Gesellschaft teilte sich wieder auf, ein Teil flog nach Frankfurt, ein Teil nach Düsseldorf und dann mit dem Zug zurück nach Frankfurt-Flughafen. Hier sagten wir uns auf Wiedersehen und freuten uns auf zu Hause und die nächste Lehrreise.

Claudia Henriette Schmidt

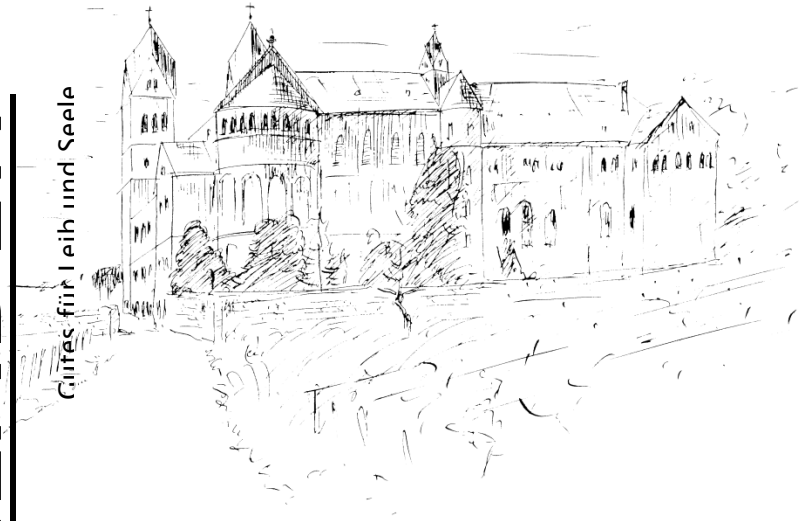
Telefonverzeichnis Dez. Weinbauamt Eltville

Name	Bereich	Tel.-Nr. 06123-	eMail
Engel, Dr. Manfred	Dezernatsleiter	9058-26	manfred.engel @rpda.hessen.de
Bibo, Andreas	Weinbaukartei Rheingau, Betriebs-kartei, Anbauregelung	9058-36	andreas.bibo @rpda.hessen.de
Bollig, Gerhard	Prüfstelle, Beratung Weinrecht, EDV, Kellerwirtschaft	9058-12	gerhard.bollig @rpda.hessen.de
Fischer, Dr. Chris-tian	Förderung, Marketing, Absatzförde-rung	9058-27	christian.fischer @rpda.hessen.de
Fischer Dr. Chris-tian	Betriebswirtschaftliche Beratung, Förderungsmaßnahmen, sozioöko-nomische Beratung, Pacht, Träger öffentl. Belange, Gutachterwesen, Förderung Investition Kellerwirt-schaft	9058-27	christian.fischer @rpda.hessen.de
Fuchs, Berthold	Rebschutz-Beratung, Landtechnik, Phänologie, allgemeine Weinbaube-ratung	9058-16	berthold.fuchs @rpda.hessen.de
Jung, Claudia	Düngung, Bodenpflege, ökolog. Weinbau, Träger öffentl. Belange, Naturschutzgebiete, Wasserschutz-gebiete, Landschaftsschutz, Rebschutz	9058-28	claudia.jung @rpda.hessen.de
Kopp, Michael	Rebenveredlung, Rebenanerken-nung, Anbauberatung, Rebsortenfragen, Standortfragen, Pflanzenpass, Reblausbekämpfung,	9058-13	michael.kopp @rpda.hessen.de
Krück, Andreas	Flächenförderprogramme, Förde-rung ökologischer Weinbau, Direktzahlung „Betriebsprämie“	9058-18	andreas.krueck @rpda.hessen.de
Mengel, Fabian	Rebschutz, Demonstrations-betriebe	9058-42	fabian.mengel @rpda.hessen.de
Peter, Sandra	Steillagenförderung, Absatzförde-rung, Förderung Investition Keller-wirtschaft	9058-39	sandra.peter @rpda.hessen.de

Name	Bereich	Tel.-Nr. 06123-	eMail
Presser, Christoph	Weinbaukartei (Betriebs- und Produktionskartei), Anbauregulierung, Weinbergsrolle, Rebsortenklassifizierung, Weinrechtl. Abgrenzung, Sachverständigenausschüsse, Träger öffentl. Belange, Saatgutverkehrskontrolle, Flurbereinigung	9058-40	christoph.presser @rpda.hessen.de
Ritter, Birgit	Direktzahlung (Betriebsprämie), Förderung von Umstrukturierungsmaßnamen, Förderung Pheromoneinsatz, Gemeinsamer Antrag	9058-38	birgit.ritter @rpda.hessen.de
Schäfer, Mathias	Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht, Landeswein- und Sektprämierung	9058-15	mathias.schaefer @rpda.hessen.de

KLOSTERLADEN

Gutes für Leib und Seele



Klosterladen: religiöse Bücher, Kunst aller Art, Karten, Kerzen, verschiedene Dinkelprodukte,
Likör

Klosterweingut: Riesling- und Spätburgunderweine aus eigenem Anbau

Goldschmiede: sakrale Kunst, individuelle Anfertigung und Reparaturen aller Art

Keramikatelier: sakrale Kunst, Reliefs und Skulpturen

Klosterweg 1, 65385 Rüdesheim am Rhein
Tel.: 06722/ 499 116 / Fax: 06722/ 499 185
www.abtei-st-hildegard.de

An
Bund Rheingauer
Weinbaufachschulabsolventen
Wallufer Str. 19
65343 Eltville

FAX: 0611/327642008 – Tel.: 06123/9058-12 oder 06123/9058-29

Ich habe Interesse an einem Seminar(en): ☐

Fortbildung Dez. Weinbau, Titel: _____

Bezüglich der „kleinen Lehrfahrt 2015“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

_____

Bezüglich der „grossen Lehrfahrt 2016“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

_____

Weitere Anregungen/Wünsche

_____

Absender/bitte mit Tel.-Nr.

VINAO. Das Glas mit Ökoprofil
Doppelt haltbar mit TRITAN®-PROTECT.

Filigran, elegant und stabil zugleich: VINAO ist die erste Gourmetglaskollektion mit dem neuen TRITAN®-PROTECT, einer Technologie, die das Glas doppelt schützt: Eine speziell vergütete Stieloberfläche erhöht die Bruchfestigkeit und Widerstandsfähigkeit deutlich. Beim Umkippen oder starker Beanspruchung in der Spülmaschine ist das Glas noch besser geschützt. Auch ästhetisch geht VINAO neue Wege: Weich geschwungene Radien, eine großzügige Kelchform und ein leicht nach innen geneigter Mundrand bündeln die Aromen perfekt – Weine können ihr Bukett voll entfalten.

Das Glas der Profis.

Tritan® International patent ZWIESEL

1,1,2,2,3,3,4,4,5,5,6,6,7,7,8,8,9,9,10,10,11,11,12,12,13,13,14,14,15,15,16,16,17
,17,18,18,19,19,20,20,21,21,22,22,23,23,24,24,25,25,26,26,27,27,28,28,29,29,3
0,30,31,31,32,32,33,33,34,34,35,35,36,36,37,37,38,38,39,39,40,40,41,41,42,42,
43,43,44,44,45,45,46,46,47,47,48,48,49,49,50,50,51,51,52,52,53,53,54,54,55,5
5,56,56,57,57,58,58,59,59,60,60,61,61,62,62,63,63,64,64,65,65,66,66,67,67,68,
68,69,69,70,70,71,71,72,72,73,73,74,74,75,75,76,76,77,77,78,78,79,79,80,80,8
1,81,82,82,83,83,84,84,85,85,86,86,87,87,88,88,89,89,90,90,91,91,92,92,93,93,
94,94,95,95,96,96,97,97,98,98,99,99,100,100,101,101,102,102,103,103,104,10
4,105,105,106,106,107,107,108,108,109,109,110,110,111,111,112,112,113,113
,114,114,115,115,116,116,117,117,118,118,119,119,120,120,121,121,122,122