



BUND RHEINGAUER WEINBAU-  
FACHSCHULABSOLVENTEN

REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT  
DEZ. WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE



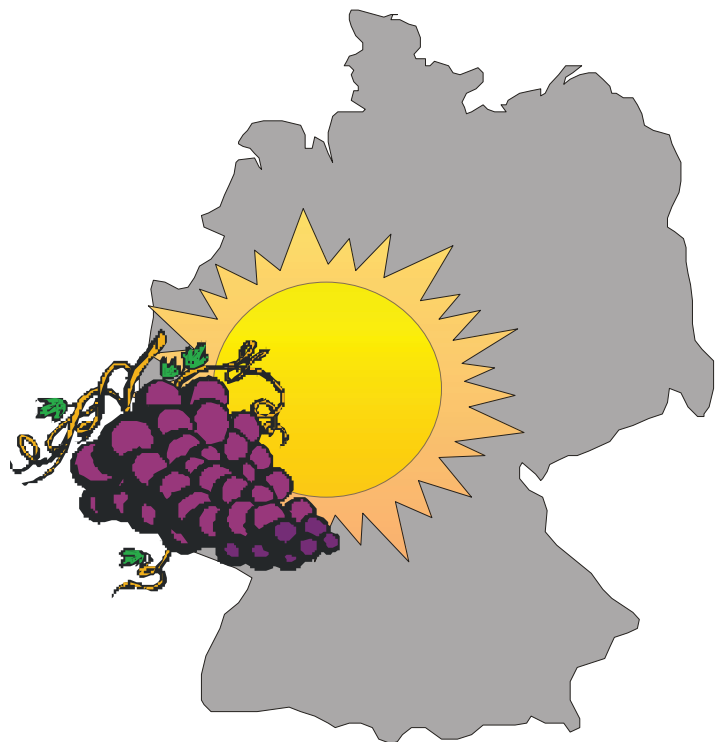
6. Jahrgang

Januar 2004

# INFO

## In dieser Ausgabe:

Unternehmensführung	3
Glasverschlüsse	9
Mikrooxygenierung	17
Säuremanagement 2003	29
Klonenzüchtung Spätbg.	31
platzierte N-Düngung	39
UTA-Weinbau	37
UTA-Kellerwirtschaft	45
Bezeichnungsrecht	49
Bioregulatoren	51
Weinbaukartei	55
Weinbau-Seminar	58
Fortbildungsangebot	61
Vorschau BRW 2004	63
Motorrad 2003	64
Griechenland 2004	69
Motorrad 2004	71
Seminare Dörr 2004	73
Bundesseminar VLF	80
Mindestalkoholgehalte	86
Telefonverzeichnis	87



Heiß und trocken – anders kann das Jahr 2003 nicht beschrieben werden. Es wurden Trauben mit den höchsten je erreichten Mostgewichten geerntet. Es wird nur noch gestritten ob ein Jahrhundert- oder ein Jahrtausendjahrgang in den Kellern reift. Das absolute Niedrigwasser im Rhein, der Trockenstress der Pflanzen wird vergessen werden, die geernteten Beeren- und Trockenbeerenauslesen werden uns noch lange begleiten.

## GRUSSWORT

Zur 47. Rheingauer Weinbauwoche grüße ich alle Winzer und Gäste sehr herzlich.

Die Rheingauer Weinbauwoche kann auf eine lange Tradition zurückblicken und hat sich im Kreis der deutschen Weinbautage fest etabliert.

Alljährlich wird diese Veranstaltung vom Weinbauamt Eltville mit dem Bund Rheingauer Fachschulabsolventen organisiert und durchgeführt. Dafür gehört den Institutionen der Dank der Winzer, auch der Bergsträsser Kollegen, die mit großem Interesse auf die Veranstaltungen und Themen der Weinbauwoche blicken. Alle Jahre werden hier Themen fokussiert, die die Grundinteressen der hessischen Winzer und der Weinbaubetriebe berühren. Dabei ist diese Rheingauer Weinbauwoche immer mit der Zeit gegangen, hat innovative Ideen und Themen aufgegriffen und bildet so ein Forum für den Rheingauer und auch für den Bergsträsser Weinbau.

Nichts ist beständiger als der Wandel. Dieses alte Sprichwort erlebt in unserer Zeit eine besondere Bedeutung. So wandeln sich die Verbraucherverhalten in einem von globalen Einflüssen geprägten Inlandsmarkt dermaßen rasch, dass die Produktionsseite Mühe hat Schritt zu halten. Dabei wird es für die Zukunft wichtig sein, dem qualitätsorientierten Weinbau uneingeschränkt den Vorzug zu geben. Die Forderung nach einem umfassenden und nachhaltigen Qualitätsmanagement ist auch Kernstück der „DeutschWeinVision 2020“ des Deutschen Weinbauverbandes. Die Ziele dieser Vision werden derzeit in allen Anbaugebieten thematisiert und heiß diskutiert. Die Weinbranche sucht Ideen und Impulse, die der deutsche Wein dringend benötigt. Die Antwort auf die Fragen wird der Markt aber selbst geben.

Im Namen aller hessischen Winzer möchte ich den Organisatoren und Aktiven herzlichen Dank sagen für die Ausrichtung dieser Tagung, die sicherlich wieder Akzente setzen wird.

Ich wünsche den Veranstaltungen einen guten Verlauf und einen ebenso guten Besuch.



Ihr  
Otto Guthier  
Vorsitzender des Weinbauverbandes  
Hessische Bergstrasse

## Praktische Anwendungsempfehlungen zur erfolgreichen Führung von Weinbauunternehmen

Prof. Dr. Robert Göbel, FH Wiesbaden / Forschungsanstalt Geisenheim

Erfolgreich ist derjenige, der seine (persönlichen) Ziele erreicht. Dient ein Unternehmen als Zweck zum Erreichen dieser Ziele, leitet sich als übergeordnetes Unternehmensziel die langfristige Sicherung des Unternehmens ab. Von den Unternehmern, die ihr Einkommen zu einem wesentlichen Anteil mit einem Weingut erzielen, können nur die als erfolgreich bezeichnet werden, die auf Basis eines angemessenen Gewinns und eines ausreichenden Umsatzwachstums die Liquidität und Stabilität des Unternehmens langfristig sicherstellen.

Eine Untersuchung zur Einkommenssituation deutscher Weinbauunternehmen zeigt, dass dies nur von ca. 1/3 der Unternehmen erreicht wird. Die Analyse direktvermarktender Weingüter zeichnet ein ähnliches Bild. Es bestätigt sich – bei vergleichbarer Unternehmensstruktur und innerhalb gleicher Regionen – ein Nebeneinander sehr erfolgreicher Weingüter auf der einen Seite und in der Existenz bedrohter Weingüter auf der anderen Seite. Die Suche nach den Ursachen dieser Erfolgsunterschiede stellt die Faktoren heraus, die es den Unternehmen – als „Stellschrau-

ben“ des Erfolges – ermöglichen sollen, ihren Erfolg zu erhalten bzw. positiv zu beeinflussen. Nachfolgend werden die wichtigsten Ergebnisse einer Untersuchung zu den Erfolgsfaktoren direktvermarktender Weingüter zusammengefasst dargestellt.

### **Erfolgsfaktor Nr. 1: Konsequente marketingstrategische Ausrichtung**

Strategische Unternehmensführung beinhaltet die Orientierung aller Unternehmensbereiche an den Erwartungen und Bedürfnissen der Kunden. Die Zufriedenheit der Kunden, ihre Bewertung der empfundenen „Qualität“ ist die Basis für den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens. Der Qualitätseindruck beschränkt sich hierbei keinesfalls alleine auf die Weinqualität, sondern umfasst – in gleichem Maße – die optische Gestaltung sowie alle Empfindungen und Erinnerungen rund um den Weineinkauf (vgl. Abb. 1).


Qualität im umfassenden Sinne wird vom Kunden in Abhängigkeit davon empfunden, inwieweit alle Kriterien aus seiner Sicht erfüllt sind. Nur bei nachvollziehbar höherer Qualität (Zufriedenheit) sind Verbraucher

auch bereit, diese mit höheren Preisen, größerer Treue und größeren Mengen zu „honorieren“. Daher hat das Einkaufsempfinden für direktvermarktende Weingüter zentrale Bedeutung. Wer nicht mit den Preisführern der Branche mithalten kann oder will, für den müssen besonders die Erwartungen und Empfindungen rund um die Kaufentscheidung und Produktauswahl in den Mittelpunkt des Interesses rücken. Strategisches Marketing bedeutet, bei innerer und äußerer Produktgestaltung wie auch im Verkauf die Perspektive der Verbraucher einzunehmen und die Distanz zur Lebenswelt der Kunden zu verringern, um so die Kaufentscheidung zu erleichtern.

Unterschiedliche Präferenzen von Kundengruppen machen es notwendig, sich gezielt auf ausgewählte Marktsegmente zu konzentrieren. Die Qualitätsanforderungen werden von Kunden-seite vorgegeben. Die Auswahl der für das individuelle Unternehmen „passenden“ Kundensegmente trifft jedoch der Unternehmer im Rahmen seiner strategischen Ausrichtung.

# The Taste Scout

„6 Sinne für Ihren Erfolg“



Erbslöh ist der zuverlässige Partner in der Getränkebranche: Ob Wein, Bier, Fruchtsaft oder Branntwein – auf dem Weg von der Frucht in die Flasche sind wir der erfahrene Taste Scout mit 6 Sinnen, denn:

- ... wir **hören** zu.
- ... wir **beobachten** kontinuierlich die relevanten Märkte weltweit.
- ... wir haben den „**Riecher**“ für die neuesten Trends.
- ... wir haben das „**Feeling**“ für die Verbraucher und ihre Ansprüche.
- ... wir wissen, was zu tun ist, damit kein kleinster Makel den **Geschmack** trübt.
- ... wir helfen unseren Partnern mit solidem **Geschäftssinn**, ihre Ziele mit Gewinn zu erreichen.

ERBSLÖH Geisenheim  
Getränketechnologie GmbH & Co. KG  
D-65366 Geisenheim • [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)

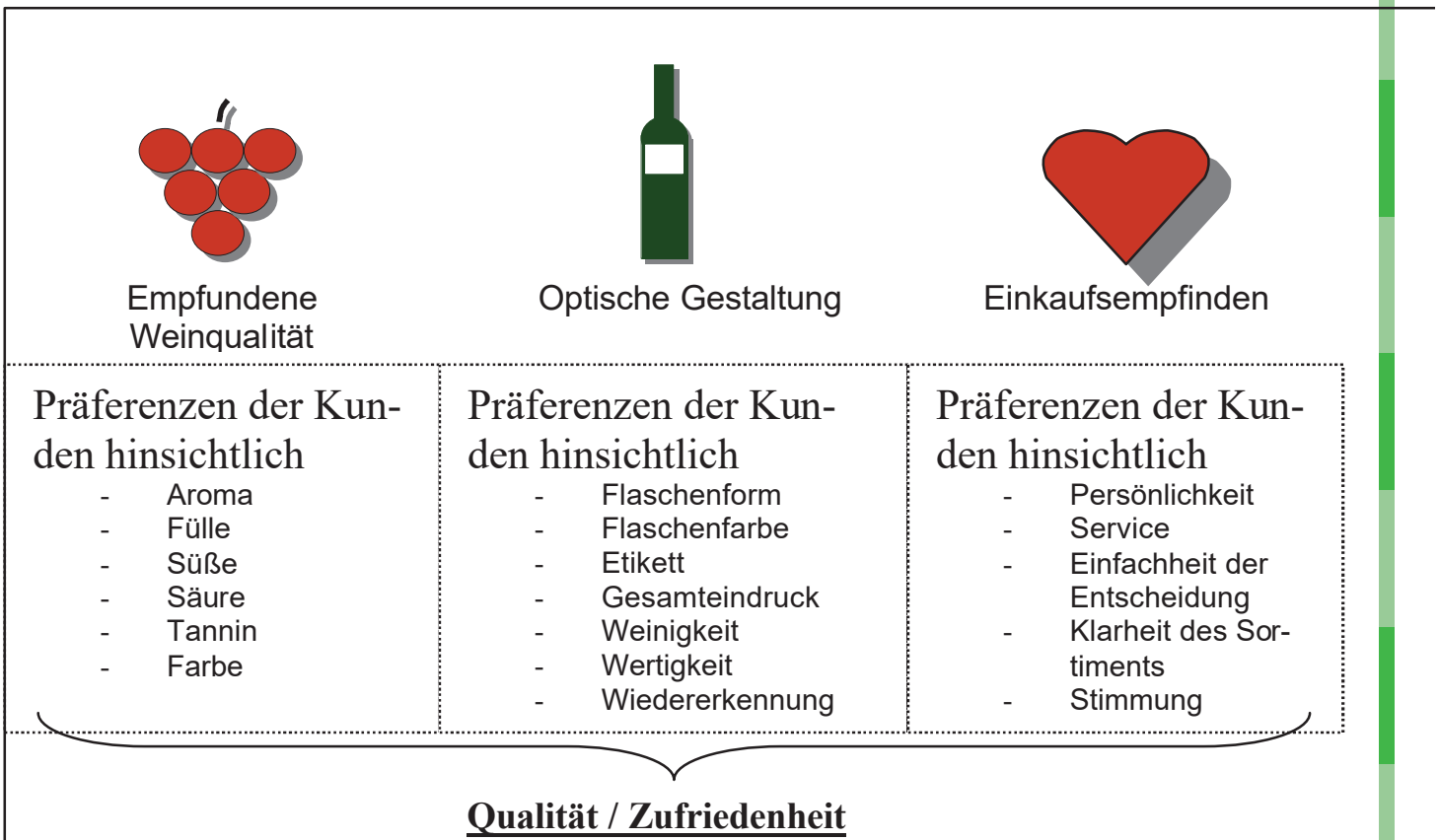


Abb. 1: Kriterien der empfundenen Qualität

Die Analyse von 130 direktvermarktenden Weingütern hinsichtlich ihrer strategischen Ausrichtung hat eine Einordnung in vier strategische Gruppen zugelassen, die sich jeweils durch grundsätzlich unterschiedliche Marktpositionierungen und Leitlinien unterscheiden (vgl. Abb. 2).

<b>Statische Traditio- nialisten</b>	<b>Imitatoren</b>	<b>Innovatoren</b>	<b>Regionale Spezialis- ten</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traditionelles Erscheinungsbild</li> <li>▪ Altbackene Ausstattung</li> <li>▪ Sorten und Lagen im Mittelpunkt</li> <li>▪ Breite Sortimentsvielfalt</li> <li>▪ Hoher Weißweinanteil (Ø 85%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kombination traditioneller und innovativer Varianten im Sortiment</li> <li>▪ Betriebliche Tradition verknüpft mit Orientierung auf internationale Trends</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Internationales Erscheinungsbild</li> <li>▪ Innovative Gestaltung</li> <li>▪ Markennamen im Mittelpunkt</li> <li>▪ International ausgerichtetes Sortiment</li> <li>▪ Hoher Rotweinanteil (Ø 50%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Traditionelles Erscheinungsbild</li> <li>▪ Regionale Produktspezialität im Mittelpunkt</li> <li>▪ Strukturierung v.a. nach Lagen und Geschmacksrichtung</li> <li>▪ Weißweinspezialisten (Ø 90%)</li> </ul>
Stammkunden- Orientierung	Zweigleisigkeit	Trend-Orientierung	Nischen-Orientierung

Abb. 2: Strategische Gruppen direktvermarktender Weingüter in Deutschland

„*Statische Traditionalisten*“ setzen überlieferte Formen der Unternehmensführung, der Produktgestaltung und Marktbearbeitung fort. Sie orientieren sich fast ausschließlich am bestehenden Kundenstamm und versuchen, mit traditionell-konservativen Mitteln ihre Marktanteile zu erhalten.

„*Innovatoren*“ sind anhand ihrer Produkte oftmals nicht auf den ersten Blick als deutsche Weingüter zu erkennen. Denkhaltung und Ausrichtung folgen internationalem Stil. Die Zielgruppe sind weltoffene, vom internationalen Angebot geprägte Konsumenten.

Die Gruppe der „*Imitatoren*“ versucht durch Varianten im

Sortiment sowohl der traditionellen Welt der Stammkunden zu entsprechen als auch ein neues Standbein in der international orientierten Welt zu finden.

„*Regionale Spezialisten*“ folgen einer regionalen Tradition und besetzen Nischen, indem sie sich auf Produktspezialitäten beschränken (z.B. ausschließlich Riesling – im Rheingau, an Mosel und Mittelrhein oder in der Mittelhardt – oder ausschließlich Geschmacksrichtung „trocken“ in Franken). Sie konzentrieren sich auf Kundengruppen, die im Besonderen Spezialitäten mit regionalem Bezug suchen, und beschränken sich in der

überwiegenden Zahl der Fälle auf Weißwein.

Die Abbildungen 3 bis 5 veranschaulichen den durchschnittlichen Erfolg dieser strategischen Gruppen. Während Innovatoren und Regionale Spezialisten sowohl hinsichtlich der Rentabilität (Eigenkapitalrentabilität) als auch der Umsatzentwicklung (Umsatzkoeffizient) als sehr erfolgreich beurteilt werden können, zeichnet sich v.a. für die Statischen Traditionalisten eine besorgniserregende Entwicklung ab. Für den größten Teil dieser Unternehmen ist die langfristige Existenzsicherung nicht gewährleistet.

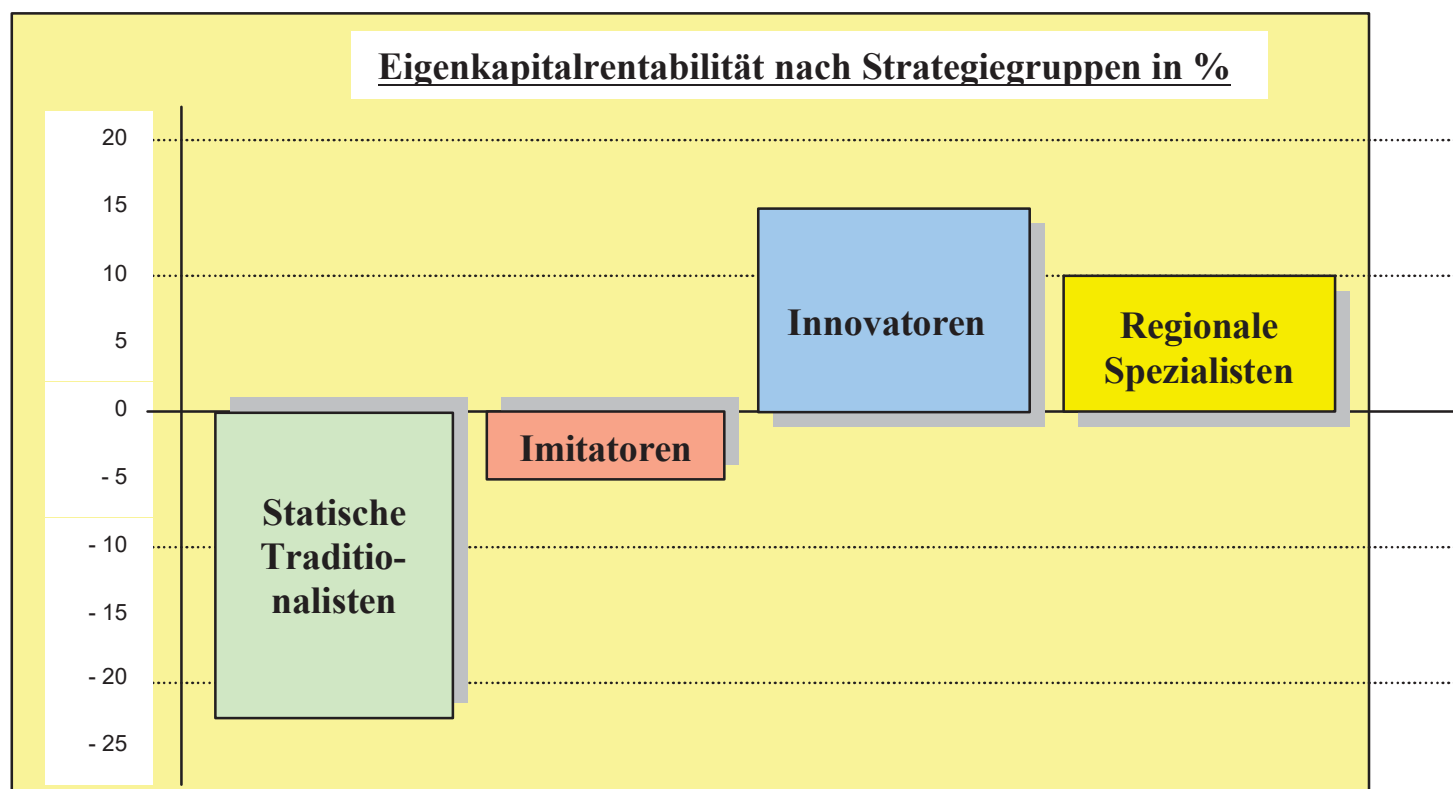


Abb. 3: Eigenkapitalrentabilität nach Strategiegruppen (in %)

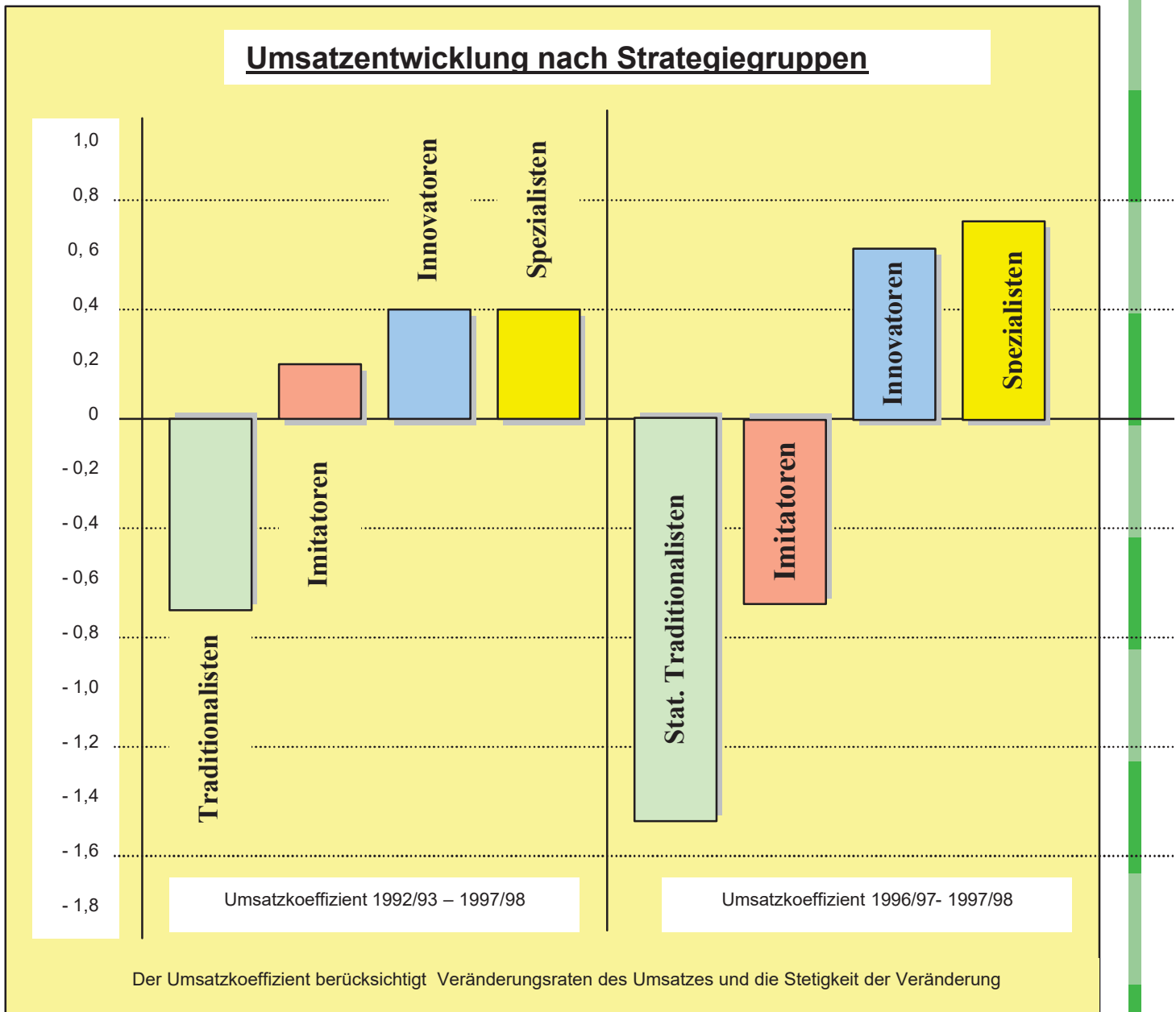


Abb. 4: Umsatzentwicklung nach Strategiegruppen

Als Ursache des unterschiedlichen Erfolgspotenzials lässt sich die klare Positionierung in definierten und abgegrenzten Marktsegmenten ableiten. Innovatoren und Regionale Spezialisten nutzen das strategische Instrument der Marktsegmentierung konsequent. Innovatoren entsprechen in Stil und Ausrichtung zudem einer wachsenden Gruppe von der Gruppe der Unternehmen mit traditioneller Grundorientierung durch eine konsequentere Strategie erfolgreich. Dennoch müssen sich Unternehmen, die eine Strategie der regionalen Weißwein-Spezialisierung wählen bzw. neu in diesem Marktsegment auftreten wollen, der stark limitierten Markt- und Erfolgspotenzia

# Ihre Ansprüche - unsere Messlatte!



**\* TOP: die Spitzenqualität**

Von 200 getesteten Korken liegt kein TCA-Wert über dem sensorischen Schwellenwert.

**PLUS: ein deutliches Plus an Sicherheit**

Von 200 getesteten Korken liegen maximal 3 Korken über dem sensorischen Schwellenwert.

**Standard: geprüfte Qualität**

Von 200 getesteten Korken liegen maximal 6 Korken über dem sensorischen Schwellenwert.

Dank modernster Analytik und ausgefeilter Testverfahren haben wir unsere Eingangskontrollen entscheidend verschärft. Das Resultat ist ein hohes Maß an wählbarer Sicherheit.



## Korkindustrie Trier

Filscher Wäldchen · D-54296 Trier

Telefon: 06 51 / 91 03 10 · Fax: 06 51 / 9 10 31 59

e-mail: [korkindustrie@korkindustrie.de](mailto:korkindustrie@korkindustrie.de) · [www.korkindustrie.de](http://www.korkindustrie.de)



# Jahn Etiketten



**UNSER ANGEBOT FÜR SIE**

## Selbstklebende Etiketten

- bedruckt im Buch- bzw. Offsetdruck, mit bis zu 6 Farben
- zusätzliche Heißprägung bzw. Reliefheißprägung
- nachträglicher Sorteneindruck für strukturierte und glatte Papiere
- wasserabwaschbare(laugenlösliche) Etiketten

Wir sind Ihnen bei der grafischen Gestaltung Ihrer Etiketten behilflich

Halb- und vollautomatische Etikettenspendeanlagen,  
die ausschließlich in Deutschland hergestellt werden.

Nutzen Sie unsere über 20 jährige Erfahrung im Druck von selbstklebenden Etiketten!

**Jahn Selbstklebeetiketten** Hr. Gärtner: Tel. 07135/13040 Fax 4991  
75444 Wiernsheim Postfach 80 Hr. Binder: Tel. 07044/9616-23 Fax -29

## Erfolgsfaktor Nr. 2: Betrieblicher Organisationsgrad und Effizienz

Die vergleichende Analyse hat ergeben, dass sich erfolgreiche Weingüter durch einen signifikant höheren Organisationsgrad in allen Unternehmensbereichen von den weniger erfolgreichen Unternehmen unterscheiden (vgl. Abb. 6).

Die räumliche Gestaltung von Kelterhaus, Keller, Füllung, Lager und Versandbereich sowie die organisatorische Gestaltung der Arbeitsabläufe sind Grundlage einer geringeren Arbeitsintensität im Produktionsbereich der Betriebe. Die innerbetriebliche Effizienz hat auf den Unternehmenserfolg in zweierlei Hinsicht Einfluss. Zum einen erhöhen sich mit höherer Arbeitsintensität die

Personalkosten. Zum anderen binden Ineffizienzen im Produktionsbereich personelle Kapazitäten, die v.a. in Familienunternehmen in der Vermarktung fehlen. Die Vermarktung – der eigentliche Engpass in den meisten Weingütern – verlangt daher nach einer Erhöhung der Produktionseffizienz zu Gunsten einer Intensivierung der Kunden- und Marktorientierung.

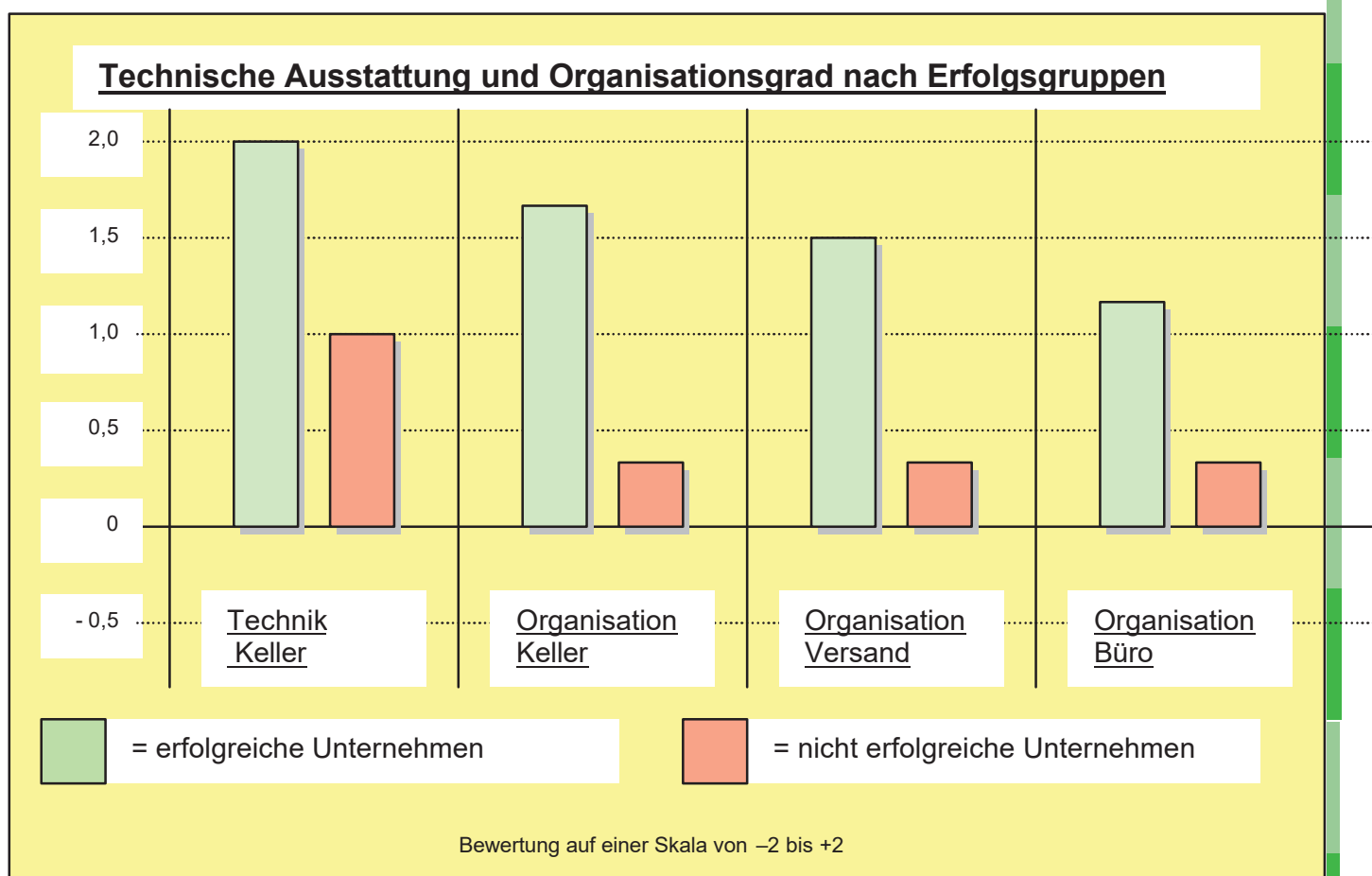


Abb. 6: Technische Ausstattung und Organisationsgrad nach Erfolgsgruppen

### **Erfolgsfaktor Nr. 3: Die Unternehmerpersönlichkeit**

Was sich intuitiv errahnen lässt, bestätigt sich durch Untersuchungsergebnisse:

die Persönlichkeitsstruktur der Unternehmer übt wesentlichen Einfluss auf den Erfolg des Unternehmens aus. So unterscheiden sich z.B. die Persönlichkeitsstrukturen der Betriebsleiter aus Unternehmen mit unterschiedlicher strategischer Ausrichtung signifikant voneinander. Ohne hier im Detail auf die Ergebnisse der aus der Psychologie entlehnten Persönlichkeitstests einzugehen, kann festgestellt werden, dass Unternehmensführung und Unternehmerpersönlichkeit eng miteinander verknüpft sind. An dieser Stelle soll jedoch weniger auf ein „gut“ oder „schlecht“, bzw. auf „erfolgsfördernde“ oder „erfolgsmindernde“ spezifische Eigenschaften eingegangen werden, als vielmehr auf die individuellen Stärken und Schwächen.

Unterstellt man, dass Tätigkeiten, die man gerne macht, i.d.R. auch gut bzw. besser ausgeführt werden als weniger beliebte Aufgaben, dann ist die Qualität der Unternehmensführung – und damit der Erfolg – ganz entscheidend davon abhängig, ob das Unternehmen in seiner Organisation und seinen Schwerpunkten am Unter-

nehmer (oder an der Unternehmerfamilie) ausgerichtet ist, oder ob das Unternehmen in seiner bestehenden Form die Unternehmer in den Tätigkeitsschwerpunkten in eine Richtung zwingt, die nicht zu den individuellen Stärken zählen. Beispielsweise verändert sich das Aufgabenspektrum eines Betriebsleiters grundlegend mit zunehmender Größe des Unternehmens. Der Anteil praktisch-technischer Tätigkeiten, die vom Betriebsleiter selbst durchgeführt werden, verschiebt sich sukzessive zu mehr Verwaltungs-, Planungs- und Organisationsaufgaben. Als weiteres Beispiel sei die Form und Organisation der Vermarktung genannt. Das Wissen um die Freude und Herzlichkeit, mit der man den direkten Kontakt zum Kunden sucht, oder aber um den Wunsch nach ungestörter Tätigkeit im Keller oder Weinberg sollte bei der Gestaltung der Arbeitsteilung und der Organisation im Unternehmen vorrangige Beachtung finden. Es konnte wiederholt festgestellt werden, dass innerhalb der Unternehmensplanung die eigenen Vorlieben und Stärken, wie auch die der potenziellen Nachfolger, zu Gunsten vordergründig attraktiver Unternehmensentwicklungen in den Hintergrund gerückt wurden. Wenn auch eine I-

dealisierung in den wenigsten Fällen möglich ist, so hängt der Unternehmenserfolg in Familienunternehmen doch auch davon ab, inwieweit es möglich ist, die eigenen Präferenzen, Stärken und Schwächen bei der Unternehmensplanung zu berücksichtigen. Dies gilt ebenso für die strategische Ausrichtung und die damit verbundene Auswahl der passenden Kundensegmente. Die Unternehmensführung, sowohl hinsichtlich ihrer organisatorischen Gestaltung als auch der strategischen Planung, sollte sich an den Unternehmerpersönlichkeiten orientieren, nicht umgekehrt.

### **Zusammenfassung**

Die Vermarktung stellt heute i.d.R. den eigentlichen Engpass in Weinbauunternehmen dar. Der Vermarktungserfolg ist demnach von der Intensität und der Konsequenz abhängig, mit der sich Unternehmer diesem Bereich zuwenden. Dies geschieht durch eine Orientierung an den Präferenzen ausgewählter Zielgruppen im Rahmen einer strategischen Unternehmensausrichtung. Hierzu zählen die Berücksichtigung aller Kriterien der Kundenzufriedenheit und eine aus Sicht der Weinkonsumenten positiv empfundene Profilierung des Unternehmens. Daneben muss eine hohe Ef-

fizienz in den Produktions- bilden die Berücksichtigung mit der notwendigen Konse-  
 bereichen Freiraum für eine der eigenen individuellen quenz. Und wichtiger noch  
 Intensivierung der Kunden- Stärken und Schwächen die als die Form der Unterneh-  
 orientierung schaffen. Dies Basis für eine nachhaltig er- mensführung und -  
 gilt besonders für kleinere folgreiche Unternehmens- ausrichtung ist die Klarheit  
 Unternehmen, in denen zent- führung. Vor allem die Tä- und Konsequenz, mit der  
 rale Aufgaben nicht delegiert tigkeiten, die man gerne man sie umsetzt.  
 werden können. Schließlich macht, erledigt man gut und

Transferdrucker A3/300 von cab

## Der Drucker für Weinetiketten

Der Industriedrucker A3/300 von cab mit seinem außerordentlich stabilen Aluminiumdruckgehäuse ist auch ideal für die Erstellung von Weinetiketten.

Durch die hohe Druckauflösung von 300 dpi wird jedes Etikett gestochen scharf ausgedruckt.

cab aus Karlsruhe ist Europas führender Hersteller von Etikettendrucksystemen.

Fordern Sie den Katalog an oder schauen Sie einfach ins Internet.



cab IT-Technik GmbH  
 Hofgasse 12  
 D-76829 Landau/Pfalz

Telefon 0 63 41-95 96 33  
 Telefax 0 63 41-95 96 34

E-Mail [info@cab-IT-Technik.de](mailto:info@cab-IT-Technik.de)  
 Web [www.cab-IT-Technik.de](http://www.cab-IT-Technik.de)



# SEEGRÄBER

## GETRÄNKEMASCHINEN BEVERAGE MACHINES

IHR PARTNER FÜR NEU- UND GEBRAUCHTMASCHINEN  
YOUR PARTNER FOR NEW- AND USED MACHINES

### GEBRAUCHTMASCHINEN USED MACHINES

Ankauf und Verkauf von:  
Purchase and sales off:

- Rinser / Rinsers
- Füllanlagen / Filling lines
- Flaschenfüllmaschinen / Bottles fillers
- Edelstahlbehälter / Stainless steel tanks
- Naturkorkmaschinen / Corking machine
- Kronkorkverschleißmaschine / Crown cork sealing machines
- Schraubverschleißer / Srew capping machines
- Karbonisieranlagen / Carbonating mixing
- Flaschenaus- und Einpackmaschinen / Bottle unpackers and packers
- Kartonverpackung / Cardboard packing
- Etikettiermaschinen / Labeling machines
- Transporteure / Conveyor
- Filtrationsanlagen / Filtration systems
- Getränkepumpen / Pumps
- Schichtenfilter / Sheet filters
- Ersatzteile-Service / Spare parts service

### WERKSAUFLÖSUNGEN DISSOLUTIONS OF FACTORY

- Übernahme kompletter Anlagen
- Logistik und Abtransport
- Weltweite Kontakte zu Interessenten und Investoren der Getränkeindustrie
- Transfer of complete systems
- Logistics and evacuation
- Worldwide contacts to prospective customers and investors in the beverage industry

### NEUMASCHINEN NEW MACHINES

Zusammenarbeit mit namenhaften Herstellern  
in Deutschland, Frankreich und Italien.  
Co-operation with nameful manufacturers in  
Germany, France and Italy

Maschinen / Machines:



Filtertechnik / Filter technique:



Seegräber GmbH  
Taunusstr. 3  
65343 Eltville  
Germany

Tel. +49 6123 5022  
Fax +49 6123 5023

eMail: [info@seema.de](mailto:info@seema.de)  
web: [www.seema.de](http://www.seema.de)

## Flaschenverschlüsse: „Glas auf Glas“

Stephan Eichler, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR)  
Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim



Der

Naturkork ist der traditionelle Verschluss für Weinflaschen. Doch auch in traditionsbewussten Häusern ist er längst nicht mehr unumstritten, sofern er es jemals war. Viele Winzer geben ihrem Leidensdruck nach und schwenken zumindest teilweise auf ein oder gleich zwei alternative Systeme um. Andere sind aufgrund der Vielfalt der Verschlussvarianten verunsichert und bleiben zunächst zähneknirschend beim Althergebrachten.

Wiegt die Frustration schwerer als die vertraute und angenehme Optik des Naturkorkens und seine hervorragenden physikalisch-technischen Eigenschaften, werden für einen Wechsel folgende Gründe angegeben: Erstens ein immer schlechteres Preis-Leistungs-Verhältnis, zweitens Korkschmecker und Mufftöne sowie drittens Probleme mit Ausläufern. Daran ändert auch die Tatsache nichts, dass bei der letztgenannten Problematik eine Alleinschuld der Kor-

ken eher die Ausnahme sein dürfte (der Autor berichtete über Optimierungsmaßnahmen für innenabdichtende Verschlüsse).

Zahlreiche alternative Verschluss-Systeme tummeln sich auf dem interessanten Markt. Immer neue Versuche werden unternommen, den Naturkork endgültig zu entthronen. Dies liegt schlicht daran, dass es bisher keiner Variante gelungen ist, restlos zu überzeugen. Im folgenden sollen die Vorteile und Schwachstellen der am Markt eingeführten Korkalternativen zusammenfassend dargestellt sowie ein völlig neuartiges Konzept vorgestellt werden.

### Innenabdichtende Verschlüsse

Bei den innenabdichtenden Verschlüssen sei als erstes der Presskorken erwähnt. Er ist ausschließlich preislich als Alternative zum Naturkork zu sehen, da er aus sensorischen Gründen in den meisten Fällen nicht überzeugen kann. Zweischeibenkorken und die neueren Vierscheibenkorken bewahren den Wein besser vor den negativen Begleiterscheinungen der reinen Presskorken. Da bei den Scheibenkorken aber bisweilen wieder die bekannten Probleme der Naturkorken auftreten, sind sie ebenfalls lediglich aus betriebswirtschaftlicher Sicht be-

friedigend. Eine weitere Untergruppe bilden die Produkte, welche Kork und Kunststoff kombinieren. Zu ihnen gehören u. a. Naturkorken mit einer einseitig angebrachten Silikonscheibe sowie Zweischeibenkorken aus Naturkork mit Kunststoff-Scheiben auf beiden Seiten. Anbieter von rein synthetischen Stopfen schießen förmlich wie Pilze aus dem Boden, auch wenn nur wenige von ihnen bisher wirklich nachhaltig überzeugen konnten. Selbst wenn es den Kunststoff-Stopfen gelingen sollte, sensorisch und analytisch zu punkten, haben sie in den Augen mancher Konsumenten den Makel eines nicht zum Wein passenden Kunstproduktes. Aus anderen Bereichen sensibilisiert, stellen kritische Verbraucher unliebsame Fragen zu diesbezüglich relevanten Themen wie den Weichmachern. Dennoch stellen die Kunststoff-Stopfen, gemeinsam mit den Schraubverschlüssen, einen der schärfsten Konkurrenten der Korken dar.

### Aussenabdichtende Verschlüsse

Nahezu alle Anforderungen an einen optimalen Flaschenverschluss erfüllt der Schraubverschluss. Über die bekannten sensorischen Vorzüge hinaus ist er preiswert, problemlos verfügbar und

entspricht dem Convenience-Gedanken der leichten Handhabbarkeit. Fakt ist aber, dass Schraubverschlüsse bis auf wenige Ausnahmen ab dem Erreichen einer gewissen Wertigkeit von Flaschenausstattung und -inhalt, praktisch nicht mehr zu finden sind. Wird der Wein nicht offen ausgedient, verrät die Flaschenmündung bis zuletzt das Verschluss-System. Seit einiger Zeit werden auch für die Weinbranche Schraubverschlüsse aus Plastik angeboten. Da die Imageprobleme von Kunststoffprodukten und von Schraubverschlüssen hier vereint werden, ist dieser Variante zur Zeit nur eine Randbedeutung beizumessen. Großen Zuspruch finden zur Zeit die auf 44 mm verlängerten Schraubverschlüsse. Möglicherweise machen sich die ‚Neue Welt Länder‘ mit noch längeren Long-Caps abermals zum Trendsetter.

### **Innovative Verschluss-Idee**

Eine Glasflasche mit einem Verschluss aus dem gleichen Material zu versehen, ist eine ebenso naheliegende wie verblüffende Idee, welche Alcoa, ein im Verschluss-Sektor weltweit operierendes Unternehmen, derzeit zu einem serienreifen System entwickelt. Das neue Konzept ‚Glas auf Glas‘ zeigt bei

seinen bisherigen Ergebnissen vielversprechende Ansätze. Es wird im Rahmen der Technologieförderung des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz gefördert.

Der Glasverschluss namens ‚Vino-Lok‘ ähnelt in der Form den sogenannten Griffkorken und wird praktisch ebenso gehandhabt. Ein kleiner Dichtring verleiht ihm einen relativ festen Sitz in der grundsätzlich bei nahezu allen Flaschenformen entsprechend anpassbaren Mündung; damit verbunden ist der Zweitnutzen einer guten Wiederverschließbarkeit. Zur Erhöhung der Dichtigkeit sowie als Schutz und Erstöffnungsgarantie ist eine Überkappe vorgesehen, für deren Gestaltung zur Zeit mehrere Konzepte vorliegen. Das neuartige Verschluss-System soll sowohl qualitativ überzeugen, als auch auf der emotionalen Ebene Wertigkeit vermitteln. Zu den ersten Forderungen zählte deshalb ein ansprechendes Erscheinungsbild und ein angenehmes Handling beim Öffnen der Flasche. Weiter soll es ökologischen, betriebswirtschaftlichen und önologischen Ansprüchen gerecht werden. Die Verschlüsse sind mehrweg- und recyclingfähig. Geschmackliche Neutralität und die da-

mit verbundene gleichbleibende Weinqualität vorausgesetzt, ergibt sich eine Produktsicherheit und Reklamationsersparnis. Die Kosten der Verschlüsse sind stark stückzahlabhängig. In Anbetracht der gesicherten Verfügbarkeit werden mit steigender Nachfrage sinkende Preise zu erwarten sein.

Neben den internen Testreihen von Alcoa Deutschland in Worms werden am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhesen-Nahe-Hunsrück in Oppenheim Versuche zu Technik, Analytik und Sensorik des Glasstopfens im Vergleich zu anderen Verschlussalternativen durchgeführt, auf die sich auch eine an der Fachhochschule Geisenheim vergebene Diplomarbeit bezieht. Begleitend werden in Oppenheim Marketingaspekte untersucht. Die Testfüllungen wurden im Juli 2003 vorgenommen und im letzten Quartal des gleichen Jahres wagten sich bereits einige Weingüter an Probefüllungen heran. Erste vorläufige Ergebnisse aus Oppenheim, insbesondere eine Prognose zur Entwicklung des Glasstopfens in Bezug auf die Sensorik, werden Ende Januar diesen Jahres vorliegen.

## Mikrooxygenierung im Rotwein

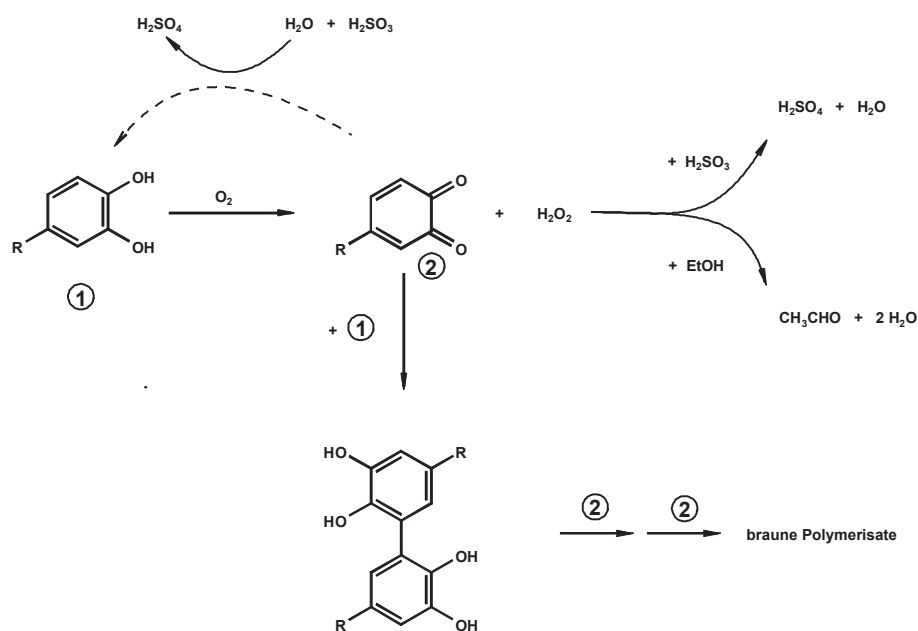
Prof. Dr. Ulrich Fischer, Markus Löchner, DLR Rheinpfalz, Neustadt/Wstr.,  
Abteilung Weinbau und Oenologie

Das Ziel der Rotweinherstellung besteht in einer größtmöglichen Extraktion phenolischer Inhaltsstoffe, die im weiteren Ausbau der Weine ein Höchstmaß an Polymerisation erfahren sollen, so dass sie ein weiches, aber stoffiges Geschmacksbild erzeugen und gleichzeitig eine kräftige und stabile Rotfärbung hervorrufen. Langsame Sauerstoffzufuhr, etwa über die Lagerung in Holzfässern, nimmt bei diesen Reifungsvorgängen eine Schlüsselstellung ein. Angesichts des weltweiten

Rotweinbooms fehlt es jedoch in vielen Betrieben an geeigneten Lagerkapazitäten in Holzbinden. Zum Ausgleich dieses Mangels wird seit einigen Jahren mit der Mikrooxygenierung experimentiert. Ziel ist es, auch in gasdichten Behältern, etwa aus Edelstahl, eine reifungsfördernde, langsame Sauerstoffzufuhr zu gewährleisten. Im Jahrgang 2000 wurden in der SLFA Neustadt (heute DLR Rheinpfalz) die ersten Untersuchungen an deutschen Rotweinen mit der Mikrooxygenierung unternommen.

### Die Rolle des Sauerstoffs in der Rotweinbereitung

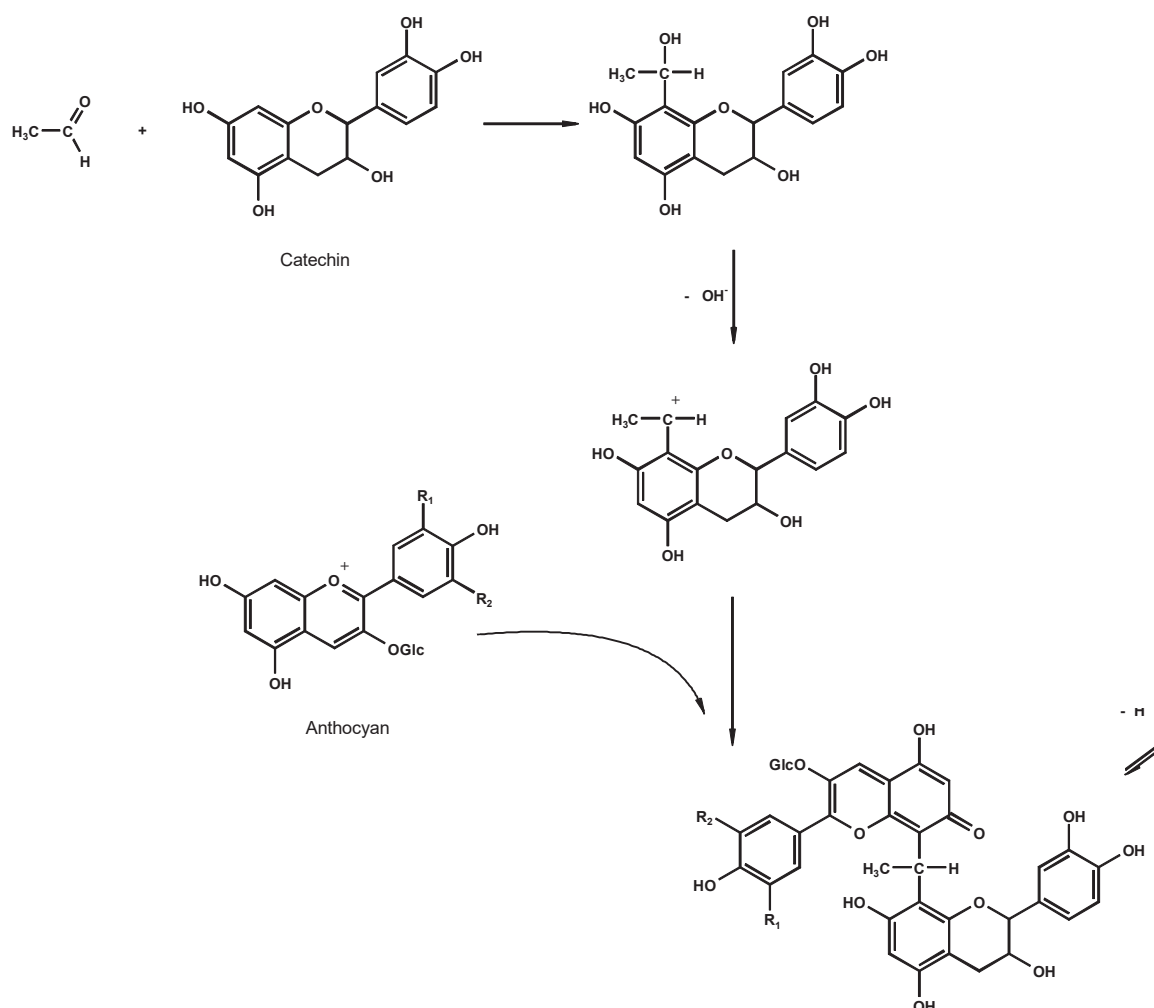
Der Sauerstoff spielt in der Rotweinbereitung eine wichtige Rolle. Auch ohne Kenntnis der chemischen Vorgänge wusste man schon seit langem, dass die langsame Zuführung von Sauerstoff über das Holzfass sowohl die farbliche Stabilisierung als auch die geschmackliche Abrundung der Rotweine beschleunigt. Gleiches gilt für die Zufuhr von Sauerstoff während der Maischegärung, etwa beim Überschwappen der Maische.



**Abbildung 1:** Oxidation benachbarter OH-Gruppen zu Ketogruppen und gleichzeitige Freisetzung von Wasserstoffsuperoxid, dass u.a. Ethanol zu Acetaldehyd oxidiert. Regeneration der oxidierbaren OH-Gruppen durch Polymerisierung.

Wie der in dargestellten benachbarten Ketogruppen der alkoholischen Gärung chemischen Reaktion zu an einen zweiten Phenol- entnehmen ist, wird der ring, so können diese wie- Sauerstoff ( $O_2$ ) in das sehr der zu OH-Gruppen redu- reaktive Oxidationsmittel ziert werden und stehen Wasserstoffsuperoxid damit erneut für die Über- ( $H_2O_2$ ) überführt indem die führung von Sauerstoff in beiden benachbarten OH- Wasserstoffsuperoxid zur Gruppen des phenolischen Verfügung. Das Wasser- Ringsystems jeweils ein stoffsuperoxid seinerseits Wasserstoffmolekül unter reduziert zu Beginn der Ausbildung einer Ke- Maischegärung die schwe- togruppe abgeben. Lagert felige Säure zu Schwefel- sich der Phenolring mit den säure und nach Einsetzen

Der Acetaldehyd ist eben- falls ein sehr reaktives Mo- lekül und kann sich, wie aus Abbildung 2 zu ent- nehmen ist, an das farblose Catechin anlagern und be- schleunigt dadurch die Verbindung mit einem rot- gefärbten Anthocyan.



**Abbildung 2:** Beschleunigte Polymerisierung von farblosem Catechin mit einem rotgefärbten Anthocyan in Gegenwart von Acetaldehyd zu einem farbstabilen Polymer

In Anwesenheit von Acetaldehyd erfolgt diese Polymerisationsreaktion rund viermal rascher als in Abwesenheit von Acetaldehyd bei einer reduktiven Ausbauweise. Das solchermaßen in einen größeren Molekülverbund eingebundene Anthocyanmolekül kann weder von schwefeliger Säure gebleicht werden, noch unter Farbverlust oxidiert werden. Damit trägt diese Polymerisationsreaktion maßgeblich zu Farbstabilisierung bei und die Beschleunigung der Polymerisation von Anthocyanen ist eines der wichtigsten Ziele des Rotweinausbau. Liegen aufgrund rebsortenspezifischer Eigenschaften oder unzureichender Extraktion bei zu kurzer Maischegärung oder Maischeerhitzung nur wenige Phenole mit benachbarten OH-Gruppen vor (z.B. Catechin, Epicatechin, Gallussäure) kann nur wenig Acetaldehyd gebildet werden und die Polymerisation schreitet trotz Anwesenheit von Sauerstoff langsamer vor sich. Hier kann neben einer Veränderung der Maischegärung der Zusatz von oenologischen Tanninen Abhilfe leisten. Diese weisen als Extrakte aus Galläpfeln oder Eichenholz beträchtliche Mengen an Gallussäure oder El-

lagtannine auf. Beide Moleküle besitzen zahlreiche benachbarte OH-Gruppen und können daher die gekoppelte Oxidation von Ethanol zu Acetaldehyd deutlich beschleunigen. In dieser katalytischen Reaktion ist der eigentliche Sinn der oenologischen Tannine zu sehen und dies begründet auch die Notwendigkeit, sie frühzeitig während der Rotweinabereitung nach Abschluß der Maischegärung oder nach Beendigung der malolaktischen Gärung einzusetzen.

### Mikrooxygenierung

Unter Mikrooxygenierung versteht man eine sehr langsame Zufuhr an Sauerstoff in geringsten Mengen. Dies gewährleistet die komplette Lösung des Sauerstoffs, so dass an der Oberfläche des Weines im Lagergebilde keine Gasblasen mehr zu beobachten sind. Als Konsumenten des gelösten Sauerstoffes steht während der Gärung die Hefe im Vordergrund, in der das Sauerstoffangebot die Bildung von Ergosterol ermöglicht, welches die Membranstabilität fördert und damit die Alkoholtoleranz. Neben dieser, das Durchgärvermögen der Weine erhöhenden Maßnahme, soll die Mikrooxygenierung

in Weißweinen auf der Feinhefe auch die Abgabe der Mannoproteine aus der Hefemembran beschleunigt werden, wovon eine Verbesserung des Mundgefühls ausgehen soll. Ferner wird von einer erfolgreichen Reduzierung von Böckern und anderen leicht flüchtigen Fehlnoten berichtet, die entweder auf einem Ausgasen beruhen, wie bereits vor Jahren von Maurer bei der Anwendung der Impulsbegasung mit Stickstoff berichtet, oder auf einer Oxidation schwefelhaltiger Off-Flavor.

Dem stark variierenden Sauerstoffbedarf dieser unterschiedlichen Zielsetzungen folgend, kann bei dem in diesen Versuchen verwendeten Gerät der Firma Oenodef (**Abbildung 3** und **Abbildung 4**) die Sauerstoffdosage zwischen 0,25 bis 200 ml/L pro Monat eingestellt werden kann (Vertrieb in Deutschland durch Christian Villard).

In größeren Betrieben kann über die schematisch in **Abbildung 5** dargestellte Anlage parallel mehrere Tanks angesteuert werden und mit individuell einstellbaren Dosagen behandelt werden.

Abbildung 3: Mikro-Oxygenator Compact (Oenodev) zur Begasung eines Tankes mit Sauerstoffflasche, Steuereinheit und Edelstahlfritte



Seit dem Herbst 2001 bietet die österreichische Firma Manfred Thonhauser ein Fabrikat italienischer Produktion an, dass in Deutschland durch die Firma Rieger vertrieben wird. Auch hier ist eine Umstellung von Makro- auf Mikrooxygenierung möglich und zusätzlich soll über einen Druckaufnehmer die unterschiedlichen Druckverhältnisse in Tanks unterschiedlicher Höhe ausgeglichen werden. Im Folgenden soll aber nicht auf weitere technische Details eingegangen werden, da bis-

her direkte Vergleiche beider Geräte nicht möglich waren.

Der Zielsetzung gehorchend, mit der Mikrooxygenierung eine frühere Reifung der Rotweine zu erzielen, erfolgte bisher die Dosierung des Sauerstoffs stets nach empirischen Gesichtspunkten und nach der sensorischen Beurteilung des Ausgangswein durch einen geschulten Oenologen. Zuviel Sauerstoff führt zu einer die Farbe und das Aroma zerstörenden Oxidation, eine zu lange Behandlung zu einer Umlage-

rung ehemals weicher Tannine zu trockenen, harten Tanninen und zu kurze oder zu knapp bemessene Behandlung bleibt ohne sensorischen Effekt und ist ökonomisch sinnlos. Ziel der vorgestellten Untersuchung war es mittels des Phenolprofils die mit der Mikrooxygenierung von deutschen Rotweinen einhergehenden Veränderungen zu charakterisieren und erste Daten für eine analytisch unterstützten Einsatz dieser neuen Technologie zu sammeln.



Abbildung 4 Mikro-Oxygenator Compact im Einsatz im Keller

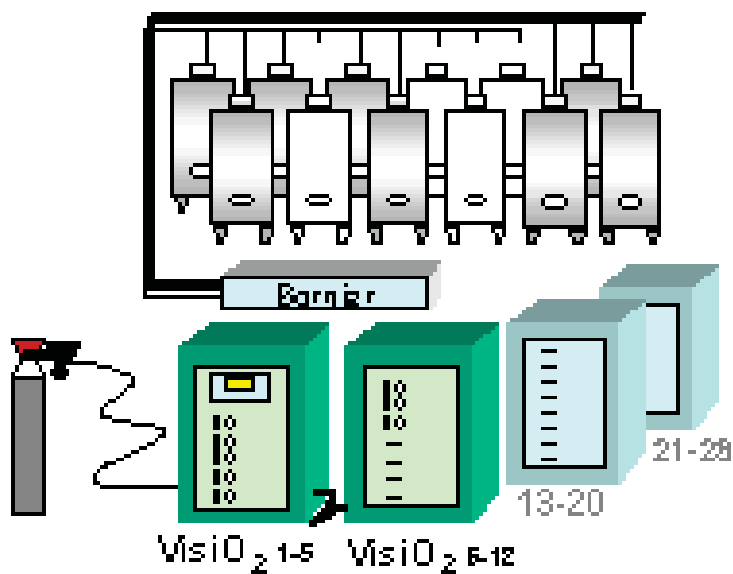


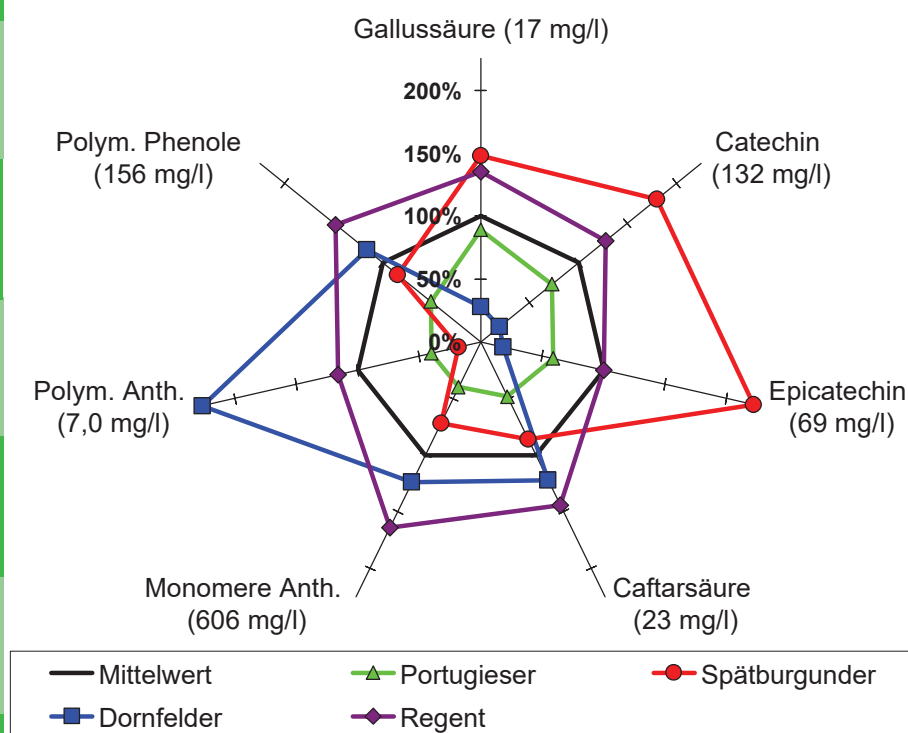
Abbildung 5 Mikro-Oxygenator VisiO<sub>2</sub> Anordnung zum parallelen Anschluß von 5 – 20 Tanks

## Einfluß des Sauerstoffs auf das Phenolprofil

Je komplizierter die Materie, desto eher neigt man zur Vereinfachung und zur Anwendung einfacher Rezepte. Dies kann gerade bei dem Einsatz von Sauerstoff im Rotwein zu großen Fehlern führen und daher ist es notwendig, die unterschiedliche Zusammensetzung der Phenole in einigen wichtigen Rotweinsorten in **Abbildung 6** zu vergegenwärtigen. Der Spätburgunder wird durch einen, oftmals auch visuell erkenntlichen, Mangel an Anthocyanen geprägt und leidet nicht selten unter einem Überschuss an bitteren und farblosen Flavonoiden,

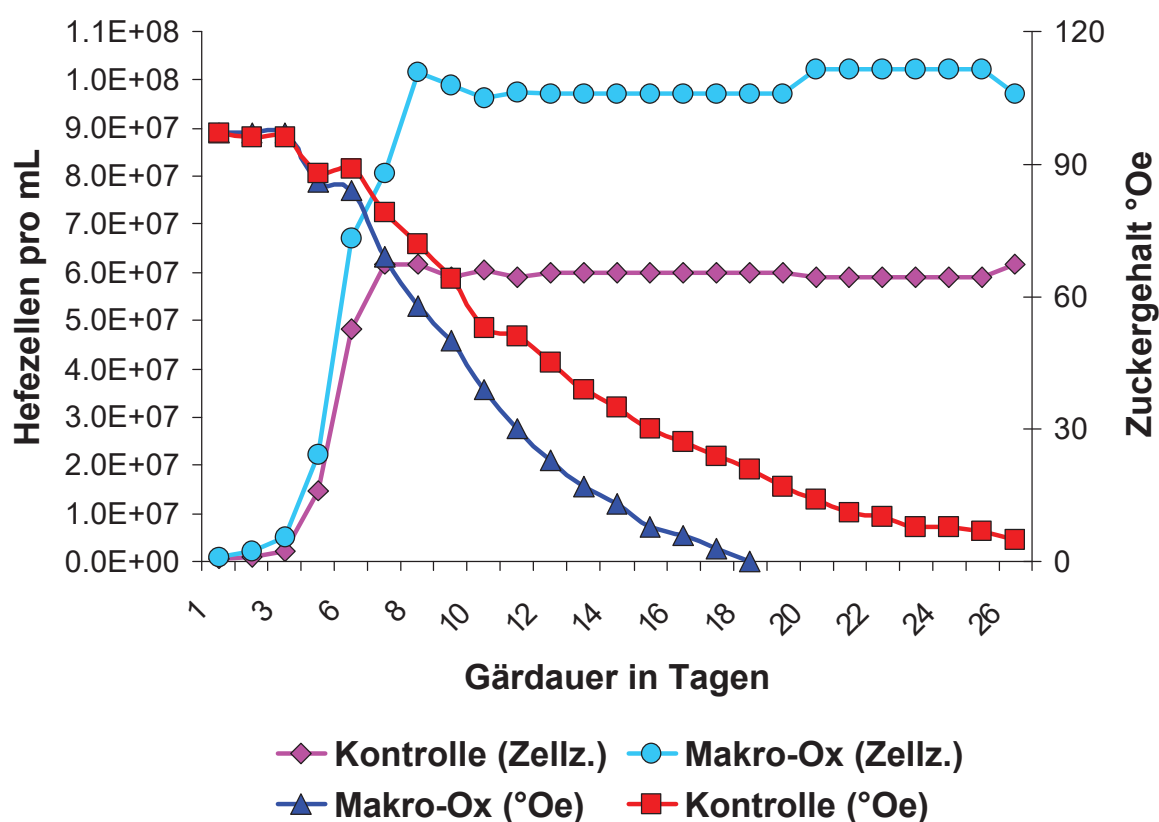
die aus der Extraktion der Kerne herrühren. Ferner ist der Spätburgunder mit dem Sangiovese die einzige Rotweinsorte, die nicht bereits im Traubenstadium polymerisierte Anthocyane bildet. Daher ist es kaum verwunderlich, dass der Spätburgunder in **Abbildung 6** die geringsten Gehalte an polymerisierten und damit stabilen Anthocyanen aufweist. Umgekehrt liegen im Dornfelder oder auch Regent die Anthocyane im Überschuss vor, während dank größerer Beeren die Konzentrationen der Phenole aus den Kernen stark sinken. Da Anthocyane oftmals nur zusammen mit farblosen Flavonoiden oder ihren Oligomeren, den Proantho-

cyaniden, polymerisieren, fehlt es in manchen Dornfelderweinen an Flavonoiden, die wie bereits dargelegt, auch notwendig sind zur Erzeugung des reifebeschleunigenden Acetaldehyds. Diesem Ungleichgewicht von Anthocyanen und Flavonoiden und Mangel an Phenolen mit benachbarten OH-Gruppen kann durch längere Maischestandzeit oder Zusatz oenologischer Tannine entgegengewirkt werden. Den geringsten Gehalt in allen Phenolfractionen, mit Ausnahme der polymeren Anthocyane, weist die großbeerige und meist mit geringerer Reife geerntete Portugieser auf.



**Abbildung 6:** Phenolprofil verschiedener Rebsorten in 1999er Rotweinen. Angabe der absoluten Konzentrationen des Mittelwertes in Klammern.

Bevor die Wirkung der Makrooxygenierung auf die phenolische Zusammensetzung erörtert wird, soll in Abbildung 7 die positive Wirkung einer kurzfristigen Sauerstoffgabe in die beginnende Gärung aufgezeigt werden. Die Sauerstoffgabe von 6 mg/L wurde innerhalb von 24 Stunden in dem Makrooxygenierungsmodus des von der Firma Rieger vertriebenen Gerätes verabreicht. Die Fritte wurde durch den Klarablauf in den Tank eingebracht. Am 3. Tag nach Gärbeginn hatte die exponentielle Hefevermehrung bereits begonnen und am 8. Tag erreichte die Tank eine gegenüber der Kontrolle um 65% gesteigerte Anzahl von Hefezellen (60 und 100 Mio Zellen pro ml). Ab dem 8. Tag der Gärung zeigten sich auch im Gärverlauf Unterschiede. So beschleunigte die Sauerstoffbehandlung die Gärung und führte zu einem Endvergärungsgrad von 0 g/L Restzucker nach 18 Tagen. Demgegenüber brauchte die unbehandelte Kontrolle 27 Tage, um einen Endvergärungsgrad von 5 g/L Restzucker zu erreichen. Die frühe Gabe des Sauerstoffes führte zu einer stärkeren Atmung der Hefe, verbunden mit einem höheren Energiegewinn und einer stärkeren Teilungsaktivität. Zum zweiten befähigte die Sauerstoffgabe die Hefen zu einer gesteigerten Synthese von Ergosterol, einem wichtigen Stabilisator der Hefezellwand, der ein unverzichtbarer Überlebensfaktor bei höheren Alkoholgehalten für die Hefe darstellt. Somit kann ein Mikro-/Makrooxygenierungsgerät nicht nur, wie noch darzustellen ist, im Rotwein positive Wirkungen erzielen, sondern kann und sollte bei allen Gärungen, gerade im kühl vergorenen Weißweine eingesetzt werden, um Gärstörungen zu vermeiden.



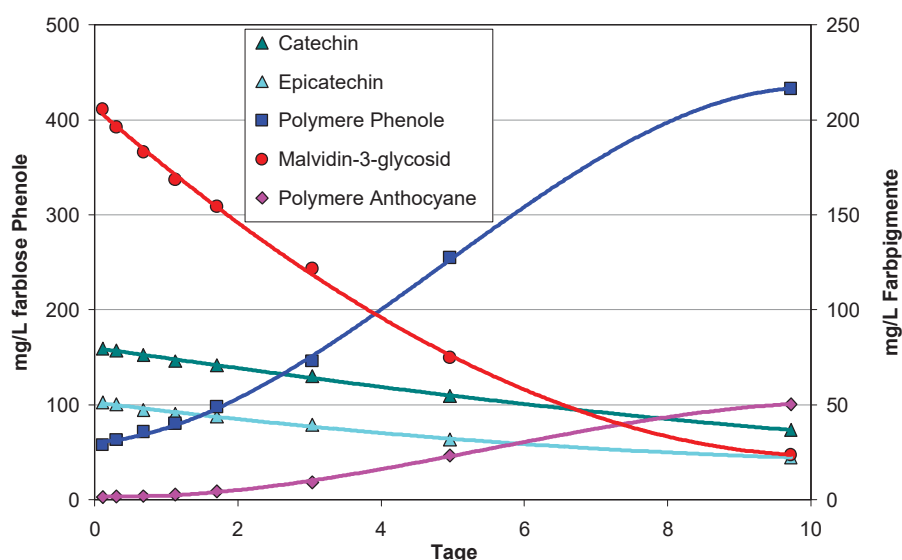
**Abbildung 7:** Einfluss einer Gabe 6 mg/L Sauerstoff in 24 h zu einem 2002er Silvaner Qualitätsweinmost am 3. Tag nach Gärbeginn auf die Hefezellzahl und den Gärverlauf (18°C Gärtemperatur, Heferasse EC1118)

Der Einsatz der Makrooxy- tionen im oxidierten Rot- nach **Tabelle 1** einer sehr genierung im Rotwein diente wein zu untersuchen. Hierzu hohen Belüftung von 500 ml vor allem, die Sensitivität wurde ein Spätburgunder reinem Sauerstoff pro Liter der angewandten Analytik Rotwein mit 1000 mg/L A- entspricht. für die Polymerisationsreak- cetaldehyd versetzt, was

**Tabelle 1:** Umrechnung von Luft, Sauerstoff und Acetaldehyd

Anwendung von Sauerstoff	Anwendung von Luft
<b>1 Liter Sauerstoff</b>	<b>1 Liter Luft</b>
45 mmol Sauerstoff	9 mmol Sauerstoff
1,43 g/L Sauerstoff	0,29 g/L Sauerstoff
1,96 g/L Acetaldehyd	0,39 g/L Acetaldehyd
<b>1 ml Sauerstoff pro Liter Wein</b>	<b>1 ml Luft pro Liter Wein</b>
1,43 mg/L Sauerstoff	0,29 mg/L Sauerstoff
1,96 mg/L Acetaldehyd	0,39 mg/L Acetaldehyd
<b>1 mg Sauerstoff pro Liter Wein</b>	<b>1 mg Luft pro Liter Wein</b>
1 mg/L Sauerstoff	0,22 mg/L Sauerstoff
0,73 mg/L Acetaldehyd	0.16 mg/L Acetaldehyd

Dies hatte die Polymerisati- unter gleichzeitigen Anstieg kehrt verhielt es sich bei den on des monomeren rotge- der polymeren Phenolen farbigen Pigmenten, da die färbten Malvidin-3- (siehe). Aus der Polymerisie- Polymerisierung von 150 glycosids zu einem polyme- rung von insgesamt nur 100 mg/L Malvidin-3-glycosid ren Anthocyan zur Folge. mg/L Catechin und Epicate- nur zum Aufbau von 50 Parallel dazu nahmen auch chin entstanden mit 400 mg/L polymere Anthocyane die monomeren farblosen mg/L überproportional viel führte. Catechin und Epicatechin ab polymere Phenole. Umge



**Abbildung 8:** Polymerisati- on farbiger und farbloser Rotweinphenole nach der Zugabe von 1000 mg/L Ace- taldehyd in einem 1999 Spätburgunder

Zweierlei Interpretationen sind möglich: Zum einen sind die Mengenangaben der polymeren Verbindungen ungenau, da bisher keine authentische Material zur Verfügung steht. Zum anderen belegen diese Ergebnisse die Hypothese, dass Verbindungen zwischen roten Anthocyanen und farblosen Flavonoiden ebenfalls farblos werden. Durch diesen Farbverlust erklärt sich sowohl der überproportionale Aufbau farbloser polymerer Phenole als auch die unterproportionale Aufbau rotgefärbter polymerer Anthocyane.

In einem Praxisversuch wurde ein wegen seiner grünen und harten Tanninen auffälliger Domina Rotwein einer Mikrooxygenierung unterzogen. Dabei wurden über einen Zeitraum von 2,5 Monate eine Dosis von 5 mg/L Sauerstoff pro Monat gegeben. Obwohl in diesem Wein die Acetaldehydwerte nur um 20 mg/L variierten, konnten vergleichbare Veränderungen der Polyphenole beobachtet werden, wie sie in Abbildung 8 bei um das 50-fache höheren Acetaldehydwerten analysiert werden konnten. So nahm das Malvidin-3-glycosid deutlich ab, während sowohl die polymerisierten farbstabilen Anthocyanen und die polymeren Phenole anstiegen. Während die Abnahme der monomeren Anthocyane durch die Gabe eines kondensierten Tannins keine Steigerung erfuhr, eher eine Stagnation, stiegen die polymeren Anthocyane und Tannine deutlich nach der Gabe am 14. November an. Catechine nahmen nur geringfügig ab, während die Gallussäure stabil blieb, ebenso wie der Acetaldehyd, der langsam immer wieder neu aus H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> gebildet wurde. Die Kaftar-säure spaltete sich während der Mikrooxygenierung in Weinsäure und Kaffeesäure auf.

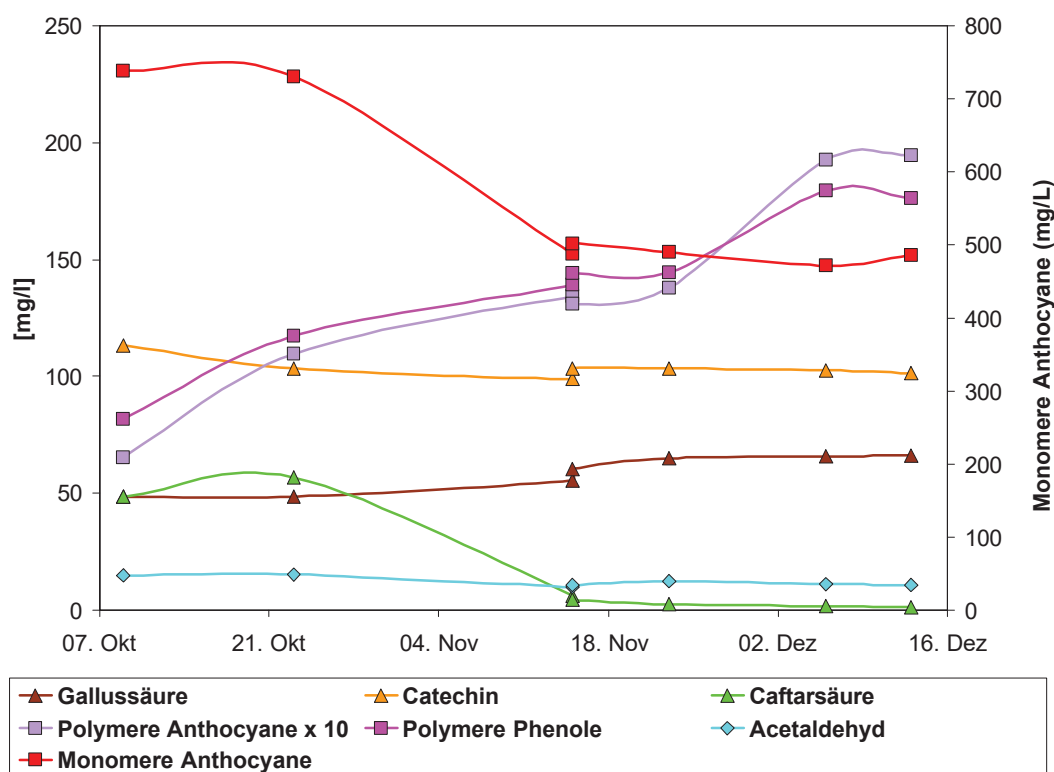


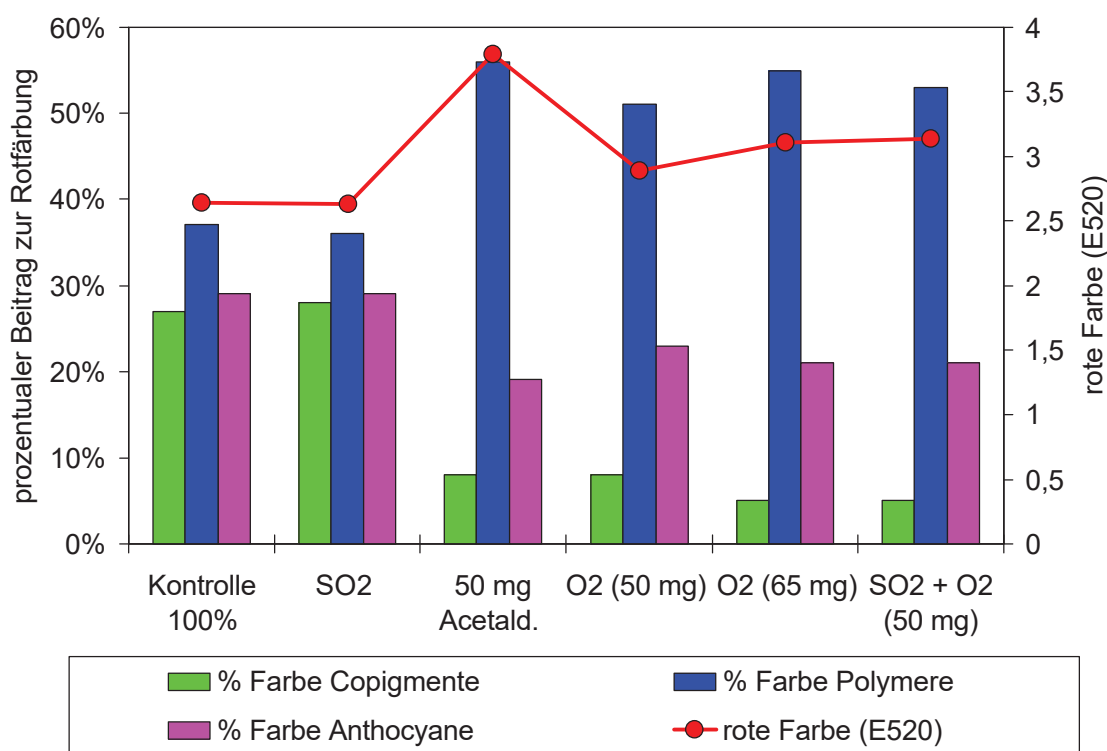
Abbildung 9 Verlauf unterschiedlicher Polyphenole und des Acetaldehyds bei einer Mikrooxygenierung mit 5 mg/L Sauerstoff pro Monat in einem 2000er Domina Rotwein aus Franken (3000 Liter Gebinde)

Für den Einsatz der Mikrooxidation war der Jahrgang 2000 denkbar schlecht geeignet, da selbst geringe Gehalte an Laccase, die Polyphenoloxidase des Botrytis-pilzes, den Erfolg der Maßnahme gefährden. So war der Dosagezeitraum mit 2 Monaten relativ kurz und die Dosagemenge von 15 mg/L Sauerstoff über den gesamten Behandlungszeitraum relativ gering. Dies entspricht 0,5 mmol Sauerstoff und bei einer kompletten gekoppelten Oxidation die Bildung

von 20 mg/L Acetaldehyd. Nach der Behandlung wurde der Domina Rotwein als deutlich runder, samtiger und weniger grün, sprich gereifter verkostet.

Die starke Förderung der Polymerisierung durch die Mikrooxygenierung konnte in einem Laborexperiment mit 2000er Cabernet Sauvignon dargestellt werden. Wie **Abbildung 10** zu entnehmen ist, stieg mit der Gabe von Acetaldehyd und Sauerstoff der Prozentsatz

der Farbe deutlich an, der nicht auf monomere Anthocyane oder Co-pigmente beruht, sondern auf den sehr viel stabileren Polymeren. Überraschend war dies auch der Fall, wenn die Mikrooxygenierung in einen abgeschwefelten Wein erfolgte. Die höchste Farbe konnte in der mit Acetaldehyd behandelten Variante beobachtet werden, gefolgt von der mit 65 mg/L Sauerstoff oxygenierten Variante.



**Abbildung 10:** Veränderung der Rotfärbung und prozentualen Farbbeitrages der monomeren und polymeren Anthocyane und Copigmentierung in Abhängigkeit von der oxidativen Behandlung eines 2000er Cabernet Sauvignons

## Zusammenfassung

- Der Erfolg der Mikrooxygenierung ist sowohl von der Rebsorte, als auch ihrer spezifischen Zusammensetzung der Phenole abhängig
- Zum nachhaltigen Abbau der Catechine scheint die Acetaldehydkonzentration zu gering zu sein
- Oenologische Tannine (kondensierte Tannine) können unterstützend auf die Mikrooxygenierung wirken. Ellagtanine aus dem Eichenholz sind nur dann anzuwenden, wenn zu wenig Tannine von Natur das sind, so dass keine gekoppelte Oxidation stattfinden kann.
- Mit der Mikrooxygenierung ging meist eine Farbtintensivierung einher.
- Während der Behandlung verloren mikrooxidierte Weine an fruchtigem und vegetativen Charakter. Auch leichte Bockser verschwanden. Die Auswirkung auf den bitteren Geschmack, die Ausprägung der Adstringenz und das Mundgefühl variierte von Wein zu Wein.
- Für eine analytische Charakterisierung und Steuerung der Mikrooxygenierung bedarf es weitergehender Untersuchungen.

An dieser Stelle sei der Firma Oenodef und Christian Villard, sowie der Firma Rieger für die Bereitstellung der Geräte und den Erfahrungsaustausch gedankt, ebenso den Weingütern, die sich an den Versuchen beteiligt haben.

# Rebenveredlung Antes

## **Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes**

Königsberger Straße 4

Telefon: 06252 / 77101

D - 64646 Heppenheim / Bergstraße

Telefax: 06252 / 787326

email: [weinbau.antes@t-online.de](mailto:weinbau.antes@t-online.de)

- **Vertragspartner führender Reben- und Klonenzüchter**
- **zahlreiche virusgetestete Versuchs- und Vermehrungsanlagen mit aktuell über 100 verschiedenen Rebklonen**
- **Besichtigung nach Vereinbarung**
- **Wir beraten Sie gerne bei der Klonen- und Sortenwahl**

- 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

## Säuremanagement beim Jahrgang 2003

Siegmar Görtges, Erbslöh Geisenheim



Der Sommer und der Herbst des vergangenen Jahres war durch viel Sonnenschein und wenig Regen geprägt. Dies hatte seine Auswirkungen auf die Vegetation und die Frucht reife, auch im Weinbau. Ein früher „Herbst“ mit hohen Mostgewichten und geringen Säuregehalten war das Ergebnis.

Bereits Anfang August war bei einigen Rebsorten eine starke Verminderung der Säuregehalte in den Trauben zu erkennen. Es war abzusehen, dass die Entsäuerung bei diesem Jahrgang nicht zur Diskussion stehen würde; vielmehr wurde der Ruf nach einer Erlaubnis zur Säuerung laut.

Österreich machte am 28. 08. 2003 den Vorreiter mit einer nationalen Großversuchsregelung die es den

Weinerzeugern erlaubte bei Mosten mit erhöhten pH-Werten eine Säuerung durch Zugabe von Weinsäure vorzunehmen. Frankreich folgte mit einer entsprechenden Regelung für das Elsaß und die Champagne. Da in Deutschland solche Ausnahmegenehmigungen von den Bundesländern vorgenommen werden müssen, war kurzfristig keine einheitliche Regelung zu erwarten. Verbände und Ministerien suchten nach Lösungen. Auch im Rheingau wurde durch den Weinbauverband eine entsprechende Initiative gestartet.

Gleichzeitig bemühten sich die Verbände, Institute und Ministerien um eine einheitliche Regelung durch die Europäische Union. Dort hat man auch Zustimmung gefunden; jedoch beanspruchen solche Regelungen in Brüssel naturgemäß mehr Zeit als Regelungen „auf dem kürzeren Dienstweg“. Am 09. 09. 2003 wurde eine EG-Verordnung beschlossen die erst am 26. 09. 2003 im Amtsblatt veröffentlicht wurde. Diese wurde sehr kurzfristig, bereits am 30. 09. 2003 in

09. 2003 in nationales Recht überführt.

Damit war für den Jahrgang 2003 die Säuerung mit natürlicher Weinsäure in den Weinbauzonen A und B, also auch in Deutschland, zulässig.

Für die deutschen Weinerzeuger war dies, aufgrund der kurzen Vorlaufzeit, ein neues önologisches Verfahren, mit dem man sich zuerst vertraut machen musste. Viele Fragen waren zu klären und zu beantworten.

### **Wann darf ich säuern?**

In jedem Stadium der Weinbereitung ist eine Säuerung erlaubt.

### **Womit darf ich säuern?**

Nur mit natürlicher L(+)-Weinsäure.

### **Mit welcher Menge darf ich säuern?**

Bei Maische, Most, in Gärung befindlichem Most und bei Jungwein bis 2,5 g/l.

Bei Wein bis 1 g/l.

### **Darf ich nur einmal säuern?**

Eine Säuerung ist in jedem Stadium der Weinbereitung

möglich. Kumuliert darf der maximale Grenzwert nicht überschritten werden.

### **Wo ist eine Säuerung sinnvoll?**

Bei Mosten mit einem pH-Wert von 3,4 und höher.

### **Wie viel Weinsäure soll ich zusetzen?**

Die Dosage richtet sich nach dem pH-Wert. Dieser soll auf < 3,4 eingestellt werden. Je nach Mostbeschaffenheit führt der Weinsäurezusatz von 1 g/l zu einer pH-Senkung um 0,05 – 0,15 Einheiten. Vorversuche sind zu empfehlen.

### **Was ist sonst zu beachten?**

Eine Säuerung und eine Anreicherung ist im gleichen Erzeugnis nicht zulässig.

Die Säuerung ist im Kellerbuch zu dokumentieren. Diese Regelung gilt nur für den Jahrgang 2003 und ist

bis zum 30. März 2004 befristet.

Oftmals waren die Kellermeister verunsichert, da nach der Zugabe von Weinsäure diese analytisch nicht in vollem Umfang wiedergefunden wurde. Dies ist durch Reaktionen mit den im Most/Wein vorhandenen Alkaliionen zu erklären. Die Säure wird durch Kalium zum Teil neutralisiert, was auch zu Weinsteinausscheidungen führt. Zu beachten ist daher nicht der Gehalt an titrierbarer Säure oder Weinsäure, sondern die Absenkung des pH-Wertes.

Ob im jetzigen Jungwein oder Wein noch eine Säuerung erfolgen soll, ist vom pH-Wert und der Verkostung des Weines abhängig. Bei Weinen mit einem pH-Wert über 3,4 besteht die Gefahr eines unerwünschten biologischen Säureabbaus; diese Weine neigen leichter zu Hochfarbigkeit;

die Weine schmecken breit; es fehlt die Fruchtigkeit; außerdem ist die Wirksamkeit von SO<sub>2</sub> herabgesetzt. Ist eine Säuerung beabsichtigt, so ist die erforderliche Weinsäuredosage durch Vorversuche mit entsprechender Verkostung zu ermitteln.

Der Weinsäurezusatz beeinflusst die Kristallstabilität eines Weines. Erfolgt der Weinsäurezusatz vor oder während der Gärung, so ist mit einer raschen Kristallausscheidung im Jungwein oder nach der Weinklärung zu rechnen. Diese Weine sind relativ früh kristallstabil. Erfolgt der Weinsäurezusatz erst im Wein, so muss bei einer frühen Füllung die Kristallstabilität geprüft werden. Auf jedem Fall ist mit einer größeren Kristallmenge zu rechnen, die Kristallausscheidung erfolgt jedoch meist rascher als bei unbehandelten Weinen.

## Klonenzüchtung beim Bl. Spätburgunder

Karl Bleyer, Referat Rebenzüchtung, LVWO Weinsberg

### 1. Einleitung

Der Rebsorte Blauer Spätburgunder kommt weltweit eine sehr große Bedeutung zu. Da sie von allen Burgundern die größte Verbreitung hat und die namhaftesten Weine hervorbringt, ist es auch nicht verwunderlich, dass der Blaue Spätburgunder gerne als Urform der Burgunder angesehen wird. Nach neueren Untersuchungen scheint es jedoch eher so zu sein, dass der Blaue Spätburgunder aus dem Schwarzriesling (Müllerrebe) hervorgegangen ist, während der Weiße und der Graue Burgunder aus den Blauen Spätburgunder mutierten. Dies ist durchaus vorstellbar, da auch der in Württemberg vorkommende Blaue Spätburgunder Klon Samtrot aus einer Mutation des Schwarzrieslings hervorgegangen ist. Nach REGNER sollen im Blauen Spätburgunder das Erbgut der Müllerrebe und des Roten Traminers zu finden sein.

Der Blaue Spätburgunder neigt sehr stark zu Mutati-

onen, so dass es eine enorm große Variabilität und somit eine sehr große Vielfalt an Typen und Klonen gibt, während dies beim Weißen und beim Grauen Burgunder weniger der Fall ist.

### 2. Spätburgunder-Typen und deren Züchter

In Deutschland gibt es viele staatliche und private Züchter, welche verschiedene Typen und Klone bearbeiten. Eine grobe Einteilung ist in Tab. 1 wiedergegeben. Einerseits gibt es die traditionellen kompakten, sowie die kleinbeerigen Klone, welche sehr stark botrytisanfällig sind, andererseits gibt es die lockerbeerigen Klone mit geringerer Botrytisanfälligkeit und die aufrecht wachsenden Typen, welche einen enormen arbeitswirtschaftlichen Vorteil haben. Sicher sind die einzelnen Typen nicht immer klar voneinander abgrenzbar. So wird es immer fließende Übergänge zwischen traditionell kompakt und kleinbeerigen Typen geben. Diese sollten auch noch

genauer definiert werden.

Als weitere Qualitätskriterien sollten die Geiztrieb- bildung und Belichtung in der Traubenzone, die Traubenschulterung, Mischbeerigkeit, sowie die Beerenfärbung und die Aromatik in der Beerenfrucht nicht außer Acht gelassen werden.

Die lockerbeerigen Klone haben größere Beeren und längere Stiele. Sie haben ein etwas stärkeres Wachstum und sind in einem "normalen" Jahr ca. 2 Wochen später in ihrer physiologischen Reife. Die aufrecht wachsenden Typen, haben mit dem Klon Clevner in Württemberg schon eine lange Tradition.

Derzeit sind insgesamt 67 Klone angemeldet, teilt man sie grob auf, so zählen 32 Klone zu den traditionell kompakten und kleinbeerigen Typen, 24 Klone zu den lockerbeerigen Klonen und 11 Klone zu denen des aufrecht wachsenden Typus.

# RIEGER



## Behälterbau GmbH

### Qualität, die man schätzt!

Lagertanks,  
Rühr- und Misch tanks

Maische-, Druck-  
und Gärtanks

Komplette  
Kelteranlagen

Rotwein-  
Maischebehälter

Eichenholz-Lagerfässer  
und Barrique-Fässer

## Leistungsstarker Partner für den Weinbau!



RIEGER Edelstahl-Lagerbehälter.



RIEGER Eichenholz-Lagerfässer  
mit Edelstahl-Fasstüren.



RIEGER Edelstahl-Kubiktanks, gestapelt.



RIEGER Rotwein-Maische-Volltaucher.

# RIEGER

**Immer eine Idee  
voraus!**

## RIEGER Behälterbau GmbH

Rötestraße 16 • 74321 Bietigheim-Bissingen  
Postfach 1661 • 74306 Bietigheim-Bissingen  
Tel. 07142 / 581-0 • Fax 07142 / 581-99  
E-mail: [vertrieb@rieger-behaeltermbau.de](mailto:vertrieb@rieger-behaeltermbau.de)

Tab.1: Spätburgunder-Typen und deren Züchter

	traditionell	kleinbeerig	lockerbeerig	aufrecht
<b>LVWO Weinsberg</b>	Samtrot	(Samtrot)	We M 1, We M 171 We M 242, We M 819 We M 838, We M 847 We M 848	
<b>WBI Freiburg</b>	FR 52-86 FR 52-78 FR 54-102	FR 10 FR 11	FR 12 L FR 13 L	FR 1601, FR 1602 FR 1603, FR 1604 FR 1701
<b>FA Geisenheim Institut für Rebenzüchtung</b>	2 Gm, 13 Gm 15 Gm, 17 Gm 18 Gm, 19 Gm 20 Gm	20-13 Gm 20-15 Gm 20-19 Gm	1-1 Gm, 1-3 Gm 1-6 Gm, 1-9 Gm 1-11 Gm, 1-44 Gm 1-47 Gm, 1-53 Gm 1-58 Gm, 1-81 Gm 1-84 Gm, 1-86 Gm	2-2 Gm 2-6 Gm 2-9 Gm
<b>SLVA Ahrweiler *</b>	AW 6/38			
<b>Kimmig, M; Obersülzen *</b>			A 2107; A 1522	
<b>Frank,R.; Nordweil *</b>	F 104, F 105 F 106, F 105 Super F 105 Carisma F Classic			
<b>Freund, K.-G.; DÜW *</b>	5/6			
<b>Steinmann, Kaspar *</b>			ST 173	
<b>Weis, H.; Leiwien *</b>	70 Wm 82 Wm			
<b>Weinbauverband Württemberg e.V.</b>	WVW H 40 WVW H 41 WVW H 42 WVW H 43	WvW H 47 Samtrot WVW H 48 Samtrot WVW H 49 Samtrot		WVW H 44 Clevner WVW H 45 Clevner WVW H 46 Clevner

\* = Aktionsgemeinschaft zur Erhaltung von Rebsorten e.V.

## 2. Klonenzüchtung an der LVWO Weinsberg und in Württemberg

In Württemberg hat der Blaue Spätburgunder als solcher nie einen größeren Stellenwert eingenommen. Hier haben mehr die Burgunderspezialitäten Samtrot und Clevner eine qualitativ hochwertige Bedeutung. Seitens der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obst-

Obstbau Weinsberg sind derzeit 8 Klone des Blauen Spätburgunders angemeldet, der Weinbauverband Württemberg hat als privater Züchter insges. 10 Klone angemeldet (s. Tab.1).

Der **Samtrot** wurde 1928 vom Klonenzüchter Schneider als eine Schwarzriesling-Mutation gefunden und selektioniert.

Er ist seit 1958 als Klon des Bl. Spätburgunder beim Bundessortenamt eingetragen und zugelassen, da die vom Bundessortenamt herangezogenen morphologischen und physiologischen Merkmale nicht hinreichend differenzieren. Dennoch sind Unterschiede augenfällig: so hat der Samtrot gegenüber dem Blauen Spätburgunder

# ALVAHUM®-KOMPOST FÜR IHREN REBSTANDORT NUR DAS BESTE.



ALVAHUM®-Kompost ist ein hochwertiger Dünger und Bodenverbesserer. ALVAHUM®-Kompost

- ▶ sichert den Humusbedarf im Weinbau.
- ▶ sorgt für Strukturverbesserungen des Bodens.
- ▶ beugt Erosionen effektiv vor.

**Beachten Sie auch unseren günstigen Transport- und Ausbringenservice. Rufen Sie uns an!**

Biokompostwerk Bad Kreuznach  
Humuswerk Essenheim

**Tel. 0 61 32/7 90 47-0**

Biokompostwerk Grünstadt

**Tel. 0 63 59/50 71**

Vergärungsanlage  
Hoppstädten-Weiersbach

**Tel. 0 67 82/10 71-0**

 **ALTVATER**

Ein Unternehmen der SULO Gruppe

**Vergärungsanlage  
Hoppstädten-  
Weiersbach**  
Harald-Fissler-Str. 7  
55768 Hoppstädten-  
Weiersbach

**Biokompostwerk  
Grünstadt**  
Obersülzer Straße  
67269 Grünstadt

**Humuswerk  
Essenheim**  
Außerhalb 35  
55270 Essenheim

**Biokompostwerk  
Bad Kreuznach**  
An der Sandmühle  
55543 Bad Kreuznach

[info@rps-altvater.de](mailto:info@rps-altvater.de) · [www.rps-altvater.de](http://www.rps-altvater.de)

ein etwas glänzenderes und stärker gelapptes Blatt. Der Traubenansatz ist geringer als beim Bl. Spätburgunder und beim Schwarzriesling. Er ist blüteempfindlicher, wodurch die Trauben oft jungfernfrüchtige und kleine Beeren haben. Die Trauben sind klein, walzenförmig und dichtbeerig. Der Ertrag des Samtrot ist niedriger, das Mostgewicht liegt im allgemeinen über dem des Bl. Spätburgunder und um etwa 10 °Oe höher als das des Schwarzriesling. Die Weine sind fruchtig und etwas samtiger als die des Blauen Spätburgunders. Der Samtrot wird auf einer Fläche von 212 ha angebaut.

Die zweite regionale Burgunderspezialität, der Clevner, wurde fälschlicherweise als Blauer Frühburgunder bezeichnet. Schon die Tatsache, dass der Lesezeitpunkt des Clevners mit dem der traditionellen Spätburgunderklone zu vergleichen ist, zeigt dass es sich bei dieser Sorte nicht um einen Blauen Frühburgunder handelt. Gegenüber diesem unterscheidet sich der Clevner hauptsächlich durch seinen aufrechten Wuchs, der vergleichbar mit dem französischen Pinot droit ist. Weiterhin unterscheidet er sich

gegenüber dem traditionellen Spätburgunder durch eine kleinere, ungeschulterte Traube und etwas kleinere Beeren. Die Trauben sind auch sehr kompakt. Seine Erträge sind geringer, die Mostgewichte höher, so dass aus dieser Sorte im allgemeinen hohe Weinqualitäten erzeugt werden. Die Weine des Clevners werden als "reif" und "weich" bezeichnet. Der Clevner wird auf einer Fläche von 19 ha in Württemberg angebaut. Seit 2002 sind von diesem Typ 3 Klone vom Weinbauverband Württemberg angemeldet.

Die **lockerbeerigen** Klone haben ihre Abstammung in der Schweiz. In den Jahren 1965 und 1967 wurde jeweils von Dr. H. Schleip in der Lage "Sternhalde" der EFA Wädenswil, Schweiz, eine Einzelstockselektion vorgenommen. Daraufhin wurden die ersten Einzelstöcke der lockerbeerigen Spätburgunder aus der Schweiz im damaligen LVWO-Referat Rebenzüchtung und Rebenveredlung in Lauffen vermehrt. Die Klonenbezeichnung We M... deutet noch auf die ursprüngliche Bezeichnung "Klon Mariafeld" hin. Seither wurde an der LVWO Weinsberg bei den

We M-Klonen ein systematischer Klonenaufbau durchgeführt. Gleichzeitig erfolgte eine erhaltungszüchterische Bearbeitung dieser Klone. Mit dem Klon We M 1 wurde 1985 beim Bundessortenamt der erste lockerbeerige Klon eingetragen; 1989 erfolgte für fünf weitere We M-Klone die Registrierung als Erhaltungszüchter und im November 1999 kam mit dem We M 171 ein weiterer lockerbeeriger Klon hinzu.

### 3. Ergebnisse aus Vergleichen

An der LVWO sind verschiedene Versuche und Klonenvergleiche durchgeführt worden auf welche an dieser Stelle nicht detailliert eingegangen werden soll. In Abb. 1 sind die Ertrags- und Leistungsunterschiede zwischen den verschiedenen Typen dargestellt. Der Klon Wä 1 steht hier stellvertretend für die kompakten, der Klon We M 838 für die lockerbeerigen, der Klon Samtrot für die kleinbeerigen und der Clevner stellvertretend für die aufrecht wachsenden Klone. In Verkostungen wurden dichtbeerige und lockerbeerige Klone hinsichtlich der Qualität gleich gut bewertet, den dichtbeerigen wurde jedoch

## Geisenheimer Sorten, Klone und Unterlagen- der sichere Weg in die Zukunft

*„Bei Planung einer Neuanlage  
löst Geisenheim die Sortenfrage!“*



**Fachgebiet für Rebenzüchtung  
und Rebenveredlung**

**Forschungsanstalt Geisenheim**

Eibinger Weg 1  
65366 Geisenheim  
Tel.: 06722 / 502 – 121  
Fax: 06722 / 502 – 120

e-mail: [Ruehl.Rz@geisenheim.fa.fh-wiesbaden.de](mailto:Ruehl.Rz@geisenheim.fa.fh-wiesbaden.de)  
internet: [www.mnd.fh-wiesbaden.de/fag/werz/rz](http://www.mnd.fh-wiesbaden.de/fag/werz/rz)

etwas mehr Spätburgunder-Typ zugesprochen (Abb. 2).

Abb. 1: Ertragsdaten von verschiedenen Spätburgundertypen  
Lauffen und Weinsberg, 1985-2003

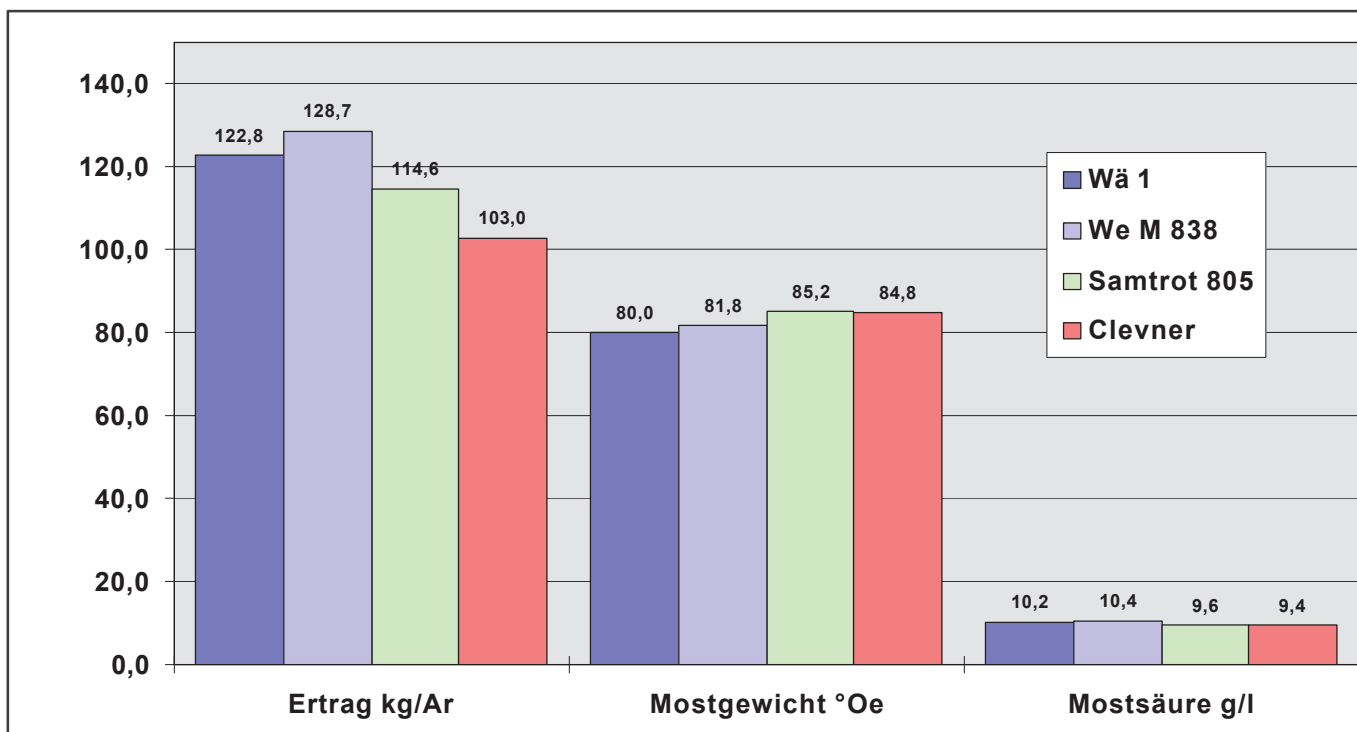
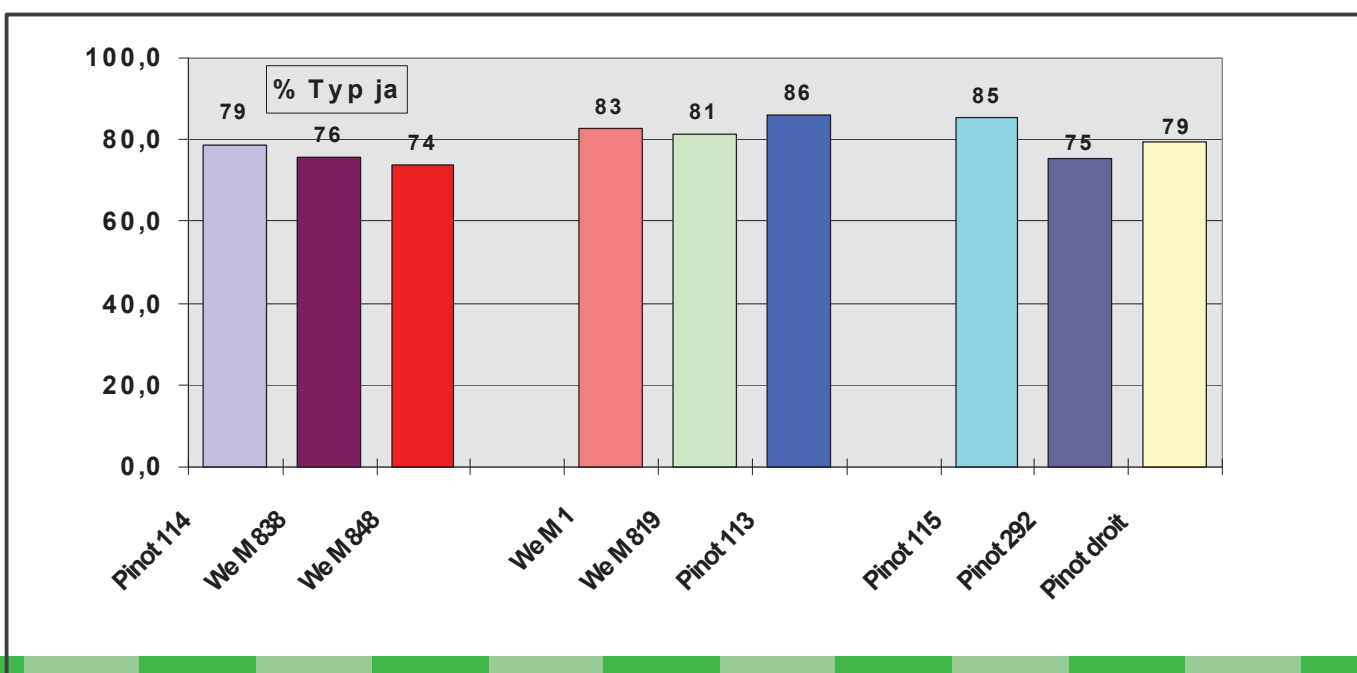


Abb. 2: Verkostung von Spätburgunder Klonen nach Spätburgunder-Typ  
3 Jahrgänge, Standort Gundelsheim



### 3. Zusammenfassung

Es gibt wohl kaum eine Sorte mit solch einer Klonvielfalt wie beim Blauen Spätburgunder. Wir finden bei allen Typen ein hohes Qualitäts- und Leistungsniveau. Durch die kompakten Trauben ist die Botrytis immer wieder das zentrale Thema. Lockerbeerige Klone bieten hierfür eine sehr gute Alternative. Zwei

oder drei Oechslegrade mehr oder weniger sollten bei der Auswahl eines Klons nicht die Rolle spielen, hier kommt einer guten Bewirtschaftung der Anlage mehr Bedeutung zu. Andere Faktoren wie z. B. Traubenschulterung, die Beerendaromatik oder der Reifezeitpunkt und eine leichte Lockerbeerigkeit innerhalb der Gruppe der kompakten Klone sollten in

der Praxis bei der Auswahl eines Klons berücksichtigt und auch seitens der Züchter noch näher definiert werden. Eine Mischung von Klonen innerhalb eines Betriebes, nicht innerhalb einer Anlage, bietet Möglichkeiten in jedem Jahr zu variieren. Zusätzlich können Lesespitzen etwas gekappt und die Rotweinverarbeitung entzerrt werden.



*Partner der  
Rheingauer Winzer  
und Kellereien sowie  
Hobbygärtner*

Zentrale und Verwaltung  
Winkeler Straße 132  
65366 Geisenheim  
Tel. 06722/8390  
Fax 06722/64400

Lager Oestrich  
Rheinstraße 1  
65375 Oestrich-Winkel  
Tel. 06723/3317  
Fax 06723/7089

Lager Erbach  
Erbacher Straße 33  
65343 Eltville  
Tel. 06123/4017  
Fax 06123/63685

## Bedarfsgerechte Stickstoffversorgung der Rebe durch platzierte Ammoniumdüngung

Oswald Walg, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinhausen-Nahe-Hunsrück

Im Vergleich zu allen anderen Pflanzennährstoffen wird dem Stickstoff in der Lehre und Beratung besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Dies ist darin begründet, dass er das Wachstum der Pflanzen und die Qualität der Produkte besonders stark beeinflusst, aber auch bei seiner Anwendung von allen Nährstoffen die größten ökologischen Probleme bereitet (Nitratauswaschung).

An dem DLR Rheinhausen-Nahe-Hunsrück wurde deshalb ein System für den Weinbau entwickelt, das in der Lage ist eine bedarfsgerechte, kontinuierliche N-Versorgung der Reben sicher zu stellen, gleichzeitig aber das Auswaschungsrisiko von Nitrat auf ein Minimum reduziert. Die Düngung des Stickstoffs erfolgt auf der Basis von Ammonium. Dabei wird der Ammonium-Stickstoff als räumlich konzentriertes, wurzelnah platziertes Depot abgelegt. Man spricht deshalb auch von einer Ammonium-Depotdüngung. Die Wurzeln müssen an das Depot heranwachsen und es von den Randflächen her erschließen. Dadurch bildet sich ein dichtes Wurzelgeflecht um das Ammoniumdepot. Eine Sta-

bilisierung des Depots wird weiterhin erreicht, weil Ammonium im Boden wenig beweglich ist und nicht in tiefere Bodenschichten verlagert wird und die hohen Ammoniumkonzentrationen auf nitrifizierende Bakterien toxisch wirken. Als Dünger kommt in erster Linie AHL (Ammonitrat-Harnstoff-Lösung) in Frage. Der Nährstoffgehalt beträgt 28% N, davon 7% als  $\text{NO}_3\text{-N}$ , 7% als  $\text{NH}_4\text{-N}$  und 14% als Amid-N. Für die Ausbringung von Ammonium bieten sich im Weinbau vorrangig zwei Möglichkeiten an.

Erstens als Bandspritzung in den Unterstockbereich in Kombination mit einem Blattherbizid. Dies ist arbeitswirtschaftlich recht günstig, zumal auch noch die Pflege der Gassenmitte mit Mulcher oder Grubber kombinierbar ist. Allerdings ist AHL stark korrosiv, weshalb es in Anlagen mit Metallpfählen durch den Kontakt mit AHL zu einem vorzeitigen Abrostern der Pfähle kommen kann.

Zweitens die Unterflur-Depotdüngung. Dieses Verfahren bietet besonders in begrünten Rebanlagen Vorteile, weil der Stickstoff direkt an die Rebwurzeln plat-

ziert wird und diese ein dichtes Wurzelgeflecht um das Depot bilden. Empfehlenswert ist die Ablage des Depots in der Gassenmitte in jeder zweiten Zeile mit einem Flügelschar. Dafür wurde eigens am DLR Rheinhausen-Nahe-Hunsrück ein Gerät entwickelt. Vertrieben wird das Gerät derzeit von den Firmen Braun (Burrweiler).

Die wichtigsten Ergebnisse der Untersuchungen können wie folgt zusammengefasst werden:

- Die Ammonium-Depotdüngung führt zu einem stärkeren Wachstum der Feinwurzeln.
- Die N-Aufnahme und Ausnutzung wird verbessert.
- Der N-Vorrat reicht über die Vegetationsperiode.
- Die vegetative und generative Leistung der Reben kann gesteigert werden. Stresssituationen werden besser überstanden.
- Der gute Ausnutzungsgrad und die geringe Verlagerung minimieren das Auswaschungsrisiko.

**STÄUDLE**

print  
labelling  
solutions

# Selbstklebe-Etiketten für Weine, Obstbrände, Säfte

und für viele andere Produkte, die durch  
ein Stäudle-Etikett an Wert gewinnen

## Unsere Leistungen – zu Ihrem Nutzen

- Langjährige Erfahrung in der Herstellung von Selbstklebe-Etiketten
- Großes Verlagsprogramm von Wein- und Spirituosen-Etiketten
- Qualität in Gestaltung und Ausführung
- Wir beraten Sie gerne – vom Grundkonzept angefangen bis zum fertigen Etikett
- Alles aus einer Hand – Etikettiermaschinen, Thermotransfer-Drucker und Farbbänder

**WILHELM STÄUDLE  
GMBH & Co. KG**  
SCHLEIFBACHWEG 57  
74613 ÖHRINGEN

TELEFON  
(0 79 41) 6 95-0  
TELEFAX  
(0 79 41) 6 95-2 10

ISDN (0 79 41) 6 95-1 30  
EMAIL [INFO@STAEUDLE.DE](mailto:INFO@STAEUDLE.DE)  
INTERNET [WWW.STAEUDLE.DE](http://WWW.STAEUDLE.DE)

## Weinbauliche Maßnahmen zur Vermeidung des „Untypischen Alterungstones“

O. Löhnertz, Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Bodenkunde und Pflanzenernährung

### 1 Einleitung

Seit Ende der 80er Jahre müssen vermehrt Fehl aromen in Weißweinen festgestellt werden. Einige Verbindungen werden in diesem Kontext erstmals beschrieben. Dabei ist es oft kaum möglich, die vorkommenden Fehl aromen klar zu trennen, da mehrere off-Flavour Verbindungen gemeinsam auftreten. So können in Weinen mit einem „Untypischen Alterungston“ auch sehr oft Bockser und Bittertöne gefunden werden. Die für die Ausprägung des „Untypischen Alterungstones“ (UTA) verantwortliche Komponente wurde von RAPP als 2-Aminoacetophenon (AAP) identifiziert. Diese Verbindung wird mit weiteren Verbindungen für den Hybrid-Ton verantwortlich gemacht.

Bereits sehr niedrige Konzentrationen ab 0,7 – 1,0 µg/l fallen geruchlich und geschmacklich negativ auf, während Gehalte < 0,3 µg/l als normal für Europäische Reben (*V. vinifera*) gelten müssen. Sensorisch werden solche fehlerhaften Weine mit Begriffen wie „Naphthalinnote“ (Mottenkugeln, alter Schrank), „Hybrid-Ton“, „strenges, süßes Blütenaroma“ (Kirschlorbeer, Aka-

zienblüte, Jasmin), „Bohnerwachs“, „Möbelpolitur“, „Urinstein“, „mediterrane Note“, „Waschpulver“, „nasse, unsaubere Handtücher“, „seifig“, „gerbend stumpf“, „bitter, gerbig“ beschrieben. Als Vorstufe wird das Pflanzenhormon Indoleessigsäure angenommen. Dabei wird der für die UTA-Note verantwortliche Stoff im Jungwein gebildet, d.h. die Untypische Alterung hat mit der normalen Alterung von Weinen im Grunde nichts zu tun. Die Bildung von 2-Aminoacetophenon wird durch die Schwefelung der Weine eingeleitet. Bei der Schwefelung entstehen sogenannte freie Radikale im Wein, die normalerweise sofort von Radikalfängern wie Ascorbinsäure oder Phenolen abgefangen werden. Wenn dies nicht der Fall ist, wird der für die Untypische Alterung verantwortliche Stoff gebildet. Deshalb kann durch den Zusatz von Ascorbinsäure vor der Schwefelung die Bildung verhindert oder zumindest verzögert werden. Dabei wird von einem generellen Ascorbinsäurezusatz abgeraten und der Zusatz nach Feststellung der UTA-Neigung mit Hilfe des Würzburger UTAFIX-Testes lediglich empfohlen.

### 2 Auslösende Faktoren

Stressreaktionen der Rebe (wenig Wasser, wenig Stickstoff, hoher Ertrag) können für das Auftreten der untypischen Alterungsnote eine entscheidende Rolle spielen. Die Bedeutung der Wasser- und Stickstoffversorgung steht deshalb im Mittelpunkt der Ursachenforschung. Als weiterer wichtiger Stressfaktor wird der Lesezeitpunkt bzw. die mangelnde Reife identifiziert. Alle Faktoren, die zu einer Verzögerung der Traubenreife führen, erhöhen die Gefahr der UTA-Auslösung. In diesem Zusammenhang ist besonders darauf zu verweisen, dass mangelnde Traubenreife nicht mit entsprechenden Oechslegraden gleichgesetzt werden kann. Gerade der Jahrgang 2003 hat gezeigt, dass hohe Oechslegrade, die bereits in einer frühen Phase der Traubenreife erreicht waren, nicht mit der Ausreife gleichzusetzen waren.

Basierend auf Beobachtungen wird der Stickstoffversorgung eine Schlüsselfunktion zugewiesen. Dabei muss das Angebot an Stickstoff für die Rebe als ein komplexer Vorgang bewertet und darf nicht auf die aktuelle mineralische Düngung redu-



# Sonderaktion

zur 47. Rheingauer Weinbauwoche  
gültig vom 12. - 16.01. 2004

**Wirtschaftsdünger**  
**Getrockneter Hühnerdung**  
aus alternativer Bodenhaltung  
NPK 4,5-3-2  
pelletiert 4,5 mm  
lose oder in Big Bags

**9,95 €/100 kg**

Der Preis ist netto ab Werk Gimbsheim, zzgl. der zur Zeit gesetzlich gültigen MwSt. von 7 %.  
Frachten auf Anfrage. Es gelten unsere bekannten Liefer- und Zahlungsbedingungen, die wir Ihnen  
auf Anfrage gerne zusenden. Das Angebot ist bis Klärung aller Details freibleibend.

**Haben Sie Fragen zu dem Angebot oder wünschen Sie Informationen zu  
Rizinusschrot oder anderen Spezialdüngern.**

**Wir beraten Sie gerne unter der Rufnummer: 0 62 49/670 28 62**

hego Düngemittelwerk GmbH - Im Abel 24 - 67578 Gimbsheim

Tel.: 0 62 49/40 41 Fax: 0 62 49/62 88

[info@hego-duenger.de](mailto:info@hego-duenger.de)

ziert werden. Der Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff im Most spielt dabei eine zentrale Rolle. Konkret ist damit der Gehalt an Aminosäuren und Ammonium gemeint. Die Aminosäure Prolin wird dabei nicht berücksichtigt. Alle weinbaulichen Maßnahmen, die zu geringeren Gehalten an hefeverwertbarem Stickstoff führen, erhöhen das UTA-Risiko. Neben einer unzureichenden mineralischen und organischen Düngung ist eine mangelnde Bodenpflege und eine dem Standort nicht angepasste Begrünung besonders zu nennen. Ein weiterer Faktor ist ein zu früher Lesetermin, da gegen Ende der Traubenreife besonders viele Aminosäuren in der Traube gebildet werden. Werden die Anlagen zudem stark entblättert, so ist ein Rückgang der Einlagerung zu beobachten. Mit geringen Konzentra-

tionen muss besonders in heißen Jahren gerechnet werden.

Das Bodenpflegesystem hat einen deutlichen, in vielen Fällen dominanten Einfluss auf den Wasser- und Stickstoffhaushalt eines Weinbaustandortes. Die UTA-Ausprägung wird in Trockenjahren besonders bei zunehmendem Wasser- und Stickstoffmangel, der durch eine fehlerhafte Begrünung oder durch eine fehlende Bodenbearbeitung verstärkt wird, gefördert. Da der Unterschied nur in Trockenjahren auftritt, ist die Ursache in dem aufgrund der Begrünung angespannten Wasser- und Stickstoffhaushalt zu suchen. In begrüneten Anlagen ist in der Regel ein geringerer Gehalt an pflanzenverfügbarem Wasser während der Vegetationsperiode festzustellen. Gleichzeitig ist

der Gehalt an Nitrat, also an pflanzenverfügbarem Stickstoff deutlich reduziert.

Als weinbauliche Maßnahmen sind demnach

- eine ausgeglichene Stickstoffdüngung,
- eine gute Humusversorgung,
- in Trockenjahren ein wasserschonendes Bodenpflegesystem,
- ein später Lesetermin,
- ein zurückhaltender Umgang mit einer Entblätterung und
- moderater Ertrag besonders wichtig.

In gewissen Grenzen kann bei sehr ausgeprägtem Wasser- und Stickstoffstress durch den Einsatz von Stickstoffblattdünger der Stress reduziert werden, was sich auch in einer Reduzierung der UTA-Neigung ausprägen kann.

Tab. 1: Einfluss der Bodenpflege und einer Blattdüngungsmaßnahme auf die Bildung von 2-Aminoacetophenon, cv. Riesling,

Variante	2-AAP ( $\mu\text{g/L}$ )
Kontrolle begrünt	1,07
Kontrolle offen	0,64
Harnstoff	0,49
Aminosol	0,86
Azolon fluid	0,37

**Zusammenfassung** verwertbarem Stickstoff ist gepasstes Begrünungs- oder Bodenpflegesystem beeinflusst der Lesetermin sowie die Einlagerung von hefeverwertbarem Stickstoff in die Trauben.

Die Bildung von 2-Aminoacetophenon (2-AAP), der Leitsubstanz bei der Ausprägung des Untypischen Alterungstones (UTA), wird mit Neben der Vermeidung von Stickstoff- und Wasserstress durch eine ausgewogene Nährstoffversorgung, ein standortangepasstes Begrünungs- oder Bodenpflegesystem beeinflusst der Lesetermin sowie die Einlagerung von hefeverwertbarem Stickstoff in die Trauben.

Der Gehalt an 2-AAP in Abhängigkeit von der Bodenpflege Riesling 1999

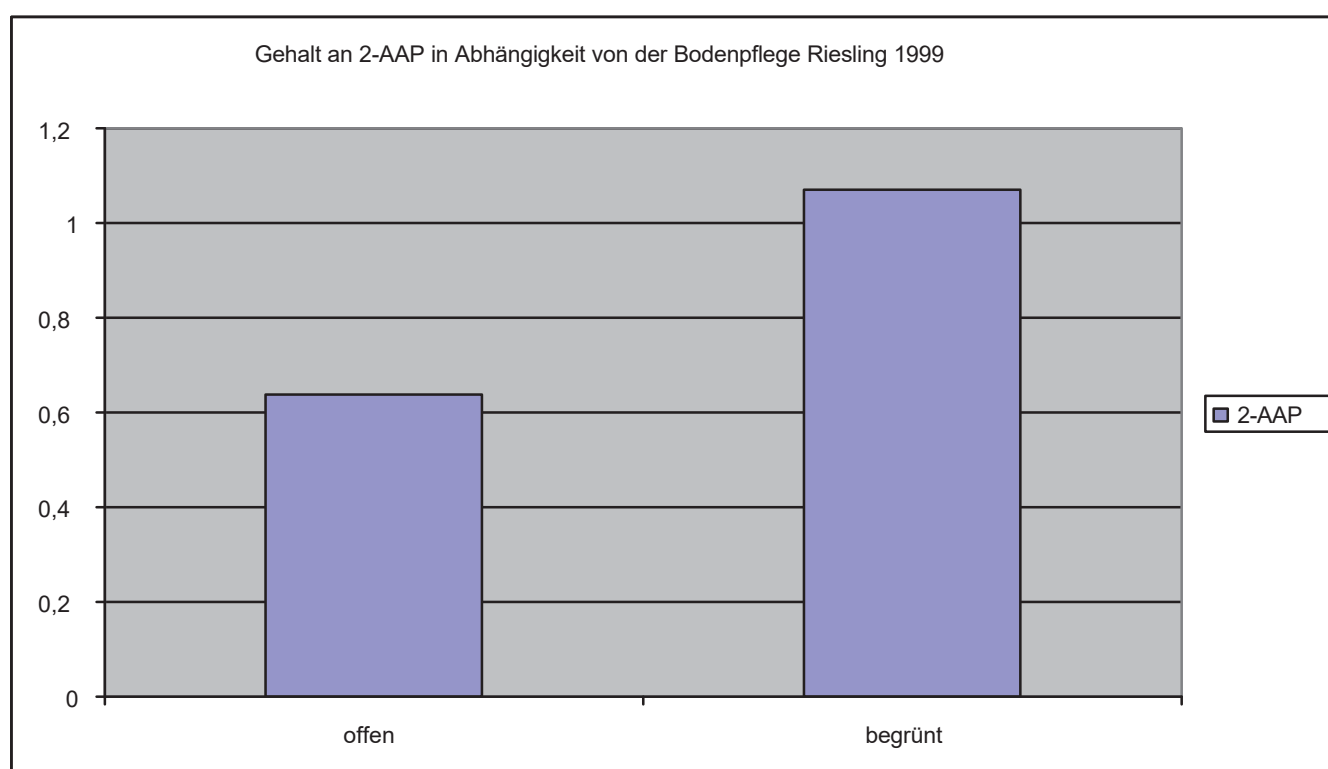


Abb. 1: Einfluss des Bodenpflegesystems bei einer nicht dem Standort angepassten Begrünung auf die Bildung von 2-Aminoacetophenon, cv. Riesling, Rheingau, tiefgründiger Standort ohne Wasserstress (Die 2-AAP Messung erfolgte im Fachgebiet Mikrobiologie u. Biochemie der Forschungsanstalt Geisenheim).

# Kellerwirtschaftliche Maßnahmen zur Vermeidung des „Untypischen Alterungstones“

Herbert Krebs; Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (wbi.bwl.de)

Grundlegende Informationen zur UTA und den weinbaulichen Möglichkeiten zeigte Herr Prof. Löhnertz im ersten Teil dieses Beitrags auf. Die UTA trat in Baden bereits Ende der 80er Jahre auf, recht bald konnten auch bestimmten Produktionsweisen mit dieser Note in Verbindung gebracht werden. Zunächst wurde die alleinige Verantwortung der weinbaulichen Produktion zugeschrieben, allerdings zeigte sich bald, dass einige Betriebe bei Sekt mehr UTA-Probleme bekamen, als bei entsprechenden Stillweinen.

## 1. Entstehung von Aminoacetophenon (UTA-Note):

Oxidation von Indolessigsäure mittels freien Radikalen zu Aminoacetophenon:

### Voraussetzung:

Anwesenheit von Indolessigsäure, Schwefliger Säure und Sauerstoff.

Sind alle Voraussetzungen für diese Reaktion gegeben, so wird es nach ausreichender Reaktionsdauer zur Bildung von Aminoacetophenon kommen.

## 2. Strategien, um die Reaktionspartner fernzuhalten

2.1 Den Gehalt an Indolessigsäure zu reduzieren, stellt

eine Aufgabe für Winzer und Kellerwirte dar. Die weinbaulichen Maßnahmen zeigte Herr Prof. Löhnertz auf. Der Oenologie bleibt nur noch den Stress bei der Gärung zu reduzieren.

2.2 Die Abwesenheit von Schwefliger Säure kann technisch zwar erreicht werden, aber die Versuche Wein ohne den Zusatz von Schwefliger Säure auszubauen, sind überwiegend gescheitert.

2.3 Weißweine ohne (oder mit sehr geringem) Zutritt von Sauerstoff auszubauen, stellt dagegen nur einen geringen Aufwand dar.

## Empfehlungen für die Kellerwirtschaft:

**1. Indolessigsäurebildung minimieren** in dem Stresssituationen im Bereich der Gärung vermieden werden:

1. Trauben intensiv pressen, um eine möglichst weitgehende Extraktion der Aminosäuren zu erreichen. Das WBI empfiehlt eine schonende, langsame und langandauernde Pressung.
2. Zusatz von Hefenährstoffen: Ammoniumsalze, Heferindenzubereitung

3. Keine zu hohen Gärttemperaturen wählen, um den Gehalt an Indolessigsäure während der Gärung nicht zu erhöhen. Kühle Gärung verstärkt zudem das Aroma und kaschiert Fehltonen

**2. Zutritt von Sauerstoff nach Gärung minimieren** indem folgende Maßnahmen ergriffen werden:

1. Früh, bei nachlassender Gärung beifüllen, bzw. spundvoll lagern.
2. Kein zu früher Abstich, beim Abstich luftarm arbeiten
3. lange Lagerung auf der Hefe
4. Böcksernde Weine mit UTA-Risiko nicht lüften!
5. Lagerung in Immervollbehältern stets kontrollieren
6. Gasdichte Behälter wählen. Die Lagerung von Restmengen in kleinen, weißen Polyethylenfässern führt schnell zu einer Oxidation, was man bereits am Gehalt an schwefliger Säure feststellen kann.

Die Anwesenheit von Sauerstoff als Reaktionspartner wird man nicht vollkommen ausschalten können. Die zu-

gelassenen Behandlungen und Verfahren sind jedoch in der Lage den Sauerstoff abzufangen, bevor die Oxidation der Indolessigsäure durch Sauerstoffradikale einsetzt. Man könnte dies auch als Oxidationsbarriere bezeichnen.

### 3. Antioxidaktive Kapazität

Stoffe, die sich leichter oxidieren lassen als die Indolessigsäure fangen die Reaktion zu UTA ab. Zu diesen Stoffen gehören

1. **Gerbstoffe.** Somit kann auch gut erklärt werden warum UTA bei Rotweinen nicht auftritt. Wenn aber der hohe Gerbstoffgehalt bei Rotwein das Problem löst, so müssen wir auch bei Weißwein überlegen, ob wir einen moderaten Gehalt an Gerbstoffen zulassen. Das konsequente Auspressen bringt auch hier Vorteile, aber auch andere Gerbstoffquellen kommen in Frage: Barriques und Tannine. Viele Betriebe versuchten in der zurückliegenden Jahren eine UTA-Note mit Gerbstoff-fällenden Mit-

teln zu reduzieren. Als Folge verstärkte sich die UTA innerhalb kurzer Zeit. Daher sollte jede Reduzierung von Gerbstoffen wohl überlegt sein.

2. **Ascorbinsäure.** Die Anwendung von Ascorbinsäure als Oxidationsschutz ist in der Lebensmitteltechnologie üblich. Schon in der Vergangenheit optimierte Ascorbinsäure den Oxidationsschutz bei Anwesenheit von Schwefliger Säure. Inzwischen liegen aus allen Anbaugebieten positive Erfahrungen vor. Wir empfehlen alle gefährdeten Weine mit den „UTA-FIX-TEST“ zu prüfen, ob eine Stabilisierung mit Ascorbinsäure (Vitamin C) Vorteile bringt.

### 4. Reaktionsgeschwindigkeit

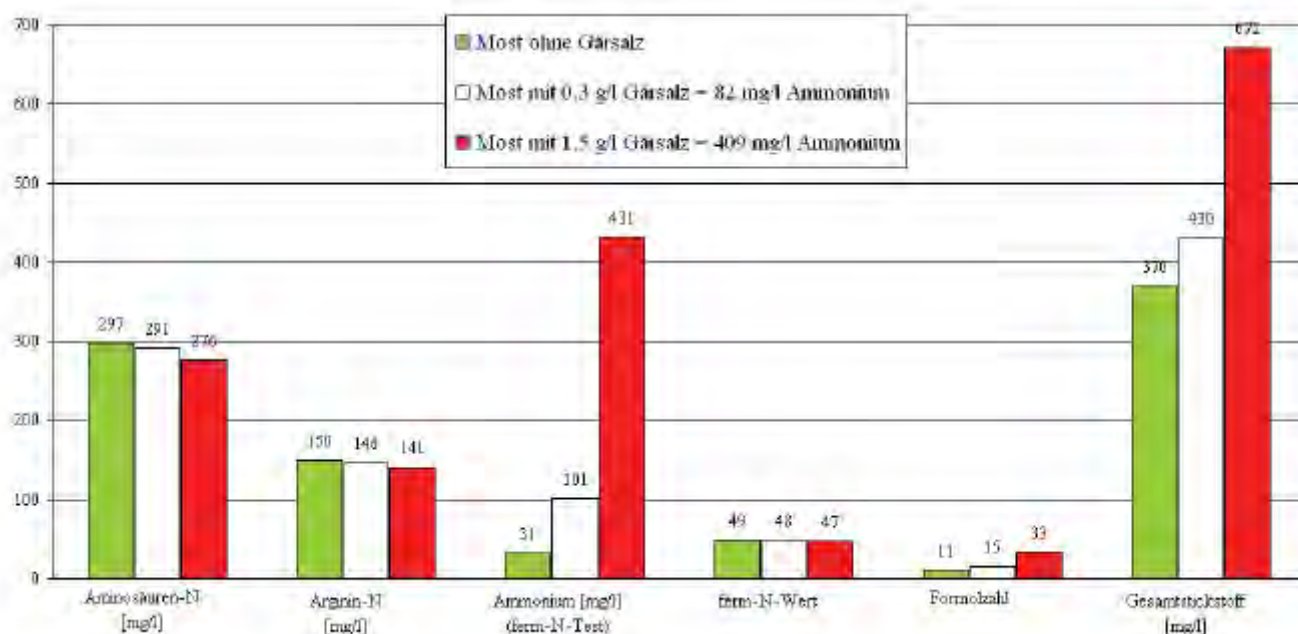
Insbesondere bei hohen Temperaturen und intensivem Sauerstoffzutritt verläuft die Reaktion so schnell, dass man bereits innerhalb weniger Tage einen deutlichen Unterschied riechen kann. Daher sollten Weine

mit UTA-Gefährdung auch kühl und dunkel gelagert werden. Eine späte Schwefelung kann die Reaktion ebenfalls hinauszögern (sur lie).

### Zusammenfassung

Die kellerwirtschaftlichen Maßnahmen sollten unter dem Aspekt der UTA-Neigung überdacht werden. Die späte Lese, eine gute Ausbeute bei der Pressung, Erhalt der Gerbstoffe und Fernhalten von Sauerstoff sind die Grundzüge der kellerwirtschaftlichen Empfehlungen. In besonderes kritischen Fällen werden diese Maßnahmen durch den Einsatz von Ascorbinsäure unterstützt. Nach dem Einsatz von Ascorbinsäure ist luftarm zu arbeiten, auf einen geringen Schwermetallgehalt zu achten und eine aufwändigere Bestimmung der schwefligen Säure durchzuführen.

Die extrem reduktive Ausbauvariante (mit Schutzgas) erreichte 2002 im Versuchen des WBI das beste sensorische Ergebnis (besser als die Ascorbinsäurevarianten).

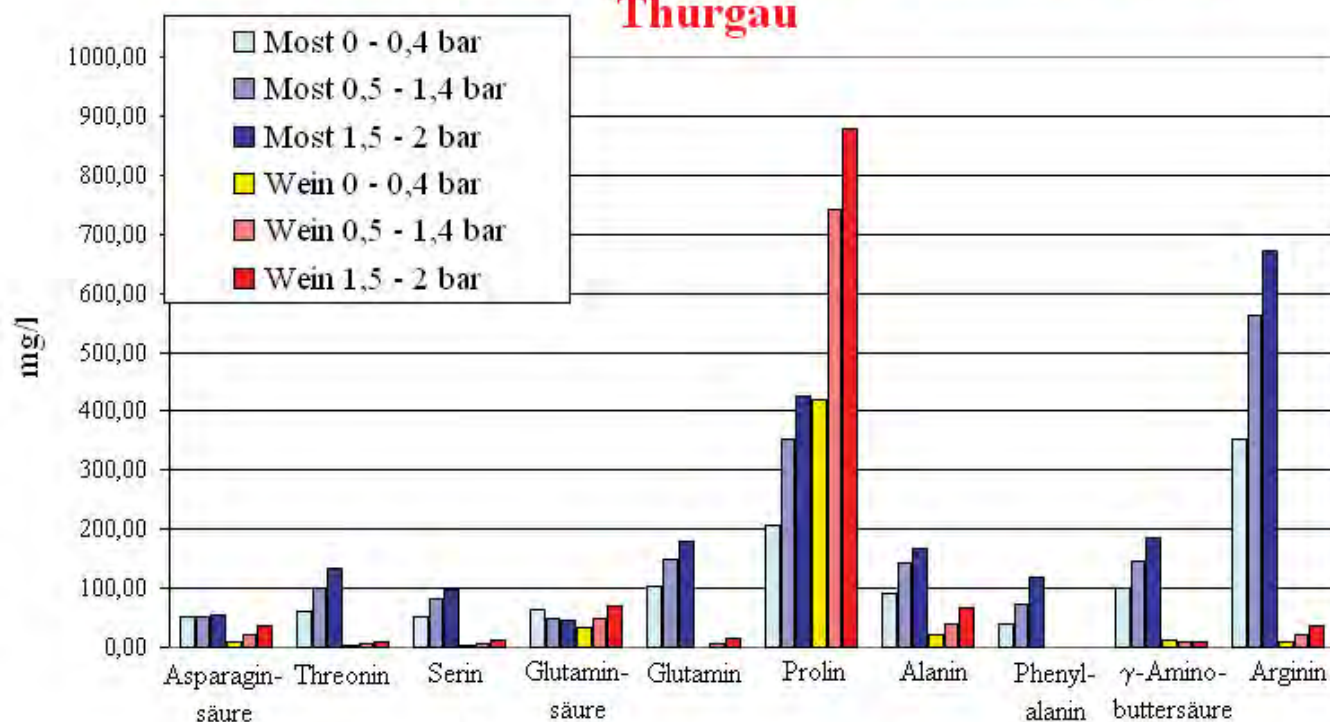


### Untypische Alterungsnote

2000 Freiburger Müller-Thurgau Qualitätswein Lese 29.09.01

Nr.	Variante Mengenanteil %	Most						Wein					
		Gärdauer (Tage)	Mostgewicht (°Oe)	Gesamtsäure (g/l)	pH-Wert	ferm N-Wert	Ammonium (mg/l)	zuckerfreier Extrakt (g/l)	Restextrakt (g/l)	Gesamtsäure (g/l)	pH-Wert	Gerbstoff (mg/l)	Rangziffer
1	Vorlauf (62,5%) 0-0,4 bar	8	75	7,5	3,1	38	33	21,4	8,2	6,3	3,2	286	3,6
2	Pressmost (29,2 %) 0,5-1,4 bar	5	76	6,9	3,2	62	32	19,2	6,9	5,3	3,4	263	2,1
3	Pressmost (8,33%) 1,5-2 bar	4	77	6,1	3,5	79	28	20,9	9,0	4,8	3,7	292	1,5
4	Verschnitt (100 %) alle Druckstufen	6	75	7,1	3,2	50	30	20,8	8,0	5,8	3,2	249	2,7

## Aminosäurezusammensetzung verschiedener Pressfraktionen und der daraus bereiteten Weine bei 2000er Müller- Thurgau



## Änderungen im Bezeichnungsrecht

Michael Kopp, Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Die Grundlage für die Änderungen im Bezeichnungsrecht bildet die EU VO 753/2002 vom 29. April 2002 mit den Durchführungsbestimmungen zur EU VO1493/1999.

**Grundaussage:** Im Stillweinebereich gilt nun (analog Schaumwein) das Missbrauchsprinzip (früher: Verbotprinzip).

### Missbrauchprinzip:

Grundsätzlich ist alles erlaubt, es sei denn, es ist definiert oder zur Irreführung geeignet. Die Richtigkeit muss im Zweifelsfall nachgewiesen werden.

Es wird unterschieden in:

- obligatorische (Pflicht-)Angaben
- fakultative, aber definierte Angaben
- „andere Angaben“  
Diese können die Etikettierung ergänzen, sofern nicht die Gefahr der Irreführung besteht

### Anforderungen an „andere Angaben“:

- 100 % Wahrheitsgehalt, zB. „handgelesen“ (gilt für Wein und auch SR)
- keine Verwechslungsgefahr besonders in Hinblick auf obligatorische Angaben
- keine falschen Aussagen/Angaben
- keine Selbstverständlichkeiten, zB. „handgelesen“ bei TBA

Folgende weitere Angaben sind möglich:

- Rebsortennamen + Synonyme (sechste VO zur Änderung Hess. AVO)
- Bei Weinen aus nur einer Rebsorte (auch SR) kann auf diesen Umstand hingewiesen werden (zB. 100% Riesling)

Ab 01. August 2003 geltende Änderungen, Grundlage ist die Änderung der Wein-VO:

- Rotling auch für Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Weißherbst auch für Qualitätsschaumwein, Qualitätspirlwein (Anmerk.:Gesetz folgt Praxis)
- Schlossabfüllung (Weinbereitung und Abfüllung im Schlossweingut, denkmalgeschützt; nur betriebseigene Rebflächen)
- Gutsabfüllung:
  - Pflicht zur Steuerbuchführung
  - Verantwortlicher mit önologischer Ausbildung
  - Rebflächen min. seit 1. Januar des Erntejahres in Bewirtschaftung (früher: min. 3 Jahre bewirtschaftet)

## Geisenheimer Sorten, Klone und Unterlagen- der sichere Weg in die Zukunft

*„Bei Planung einer Neuanlage  
löst Geisenheim die Sortenfrage!“*



### Fachgebiet für Rebenzüchtung und Rebenveredlung

Forschungsanstalt Geisenheim

Eibinger Weg 1  
65366 Geisenheim  
Tel.: 06722 / 502 – 121  
Fax: 06722 / 502 – 120

e-mail: [Ruehl.Rz@geisenheim.fa.fh-wiesbaden.de](mailto:Ruehl.Rz@geisenheim.fa.fh-wiesbaden.de)  
internet: [www.mnd.fh-wiesbaden.de/fag/werz/rz](http://www.mnd.fh-wiesbaden.de/fag/werz/rz)

## Erfahrungen mit der Verwendung von Bioregulatoren und Pflanzenstärkungsmitteln zur Ertragsregulierung und Fäulnisreduzierung

Hans Reiner Schultz, Fachgebiet Weinbau der Forschungsanstalt Geisenheim

Mit dem Projekt sollen zwei große Probleme im Weinbau angegangen werden.

Ertragsregulierung (Ausdünnen) mit teilweise großem Aufwand und, je nach Jahrgang und Durchführungszeitpunkt, sehr geteiltem Erfolg durch starke Kompensationsreaktion der Pflanz. Region und Jahrgang unterschiedlich, aber doch teilweise große Probleme mit Botrytis- und Essigfäule. Nach dem problematischen Herbst 2000 wurden an der FA Geisenheim und der SLVA Oppenheim Versuche mit Gibberellinsäurepräparaten (GA) (als Pflanzenstärkungsmittel) begonnen. Bereits in den 50er und 60er Jahren wurden in den USA und Israel nach und nach Konzepte zum kommerziellen Einsatz von GA bei kernlosen Tafeltraubensorten zur Ertragssteigerung entwickelt. Heute wird die Applikation von GA zu verschiedenen Zwecken bei unterschiedlichen Sorten routinemäßig eingesetzt (Tabelle 1), von der Kreation lockerbeeriger Trauben bis zur Verbesserung der Beerengewichte und besseren Ausreife auch zur Rosinenproduktion. Meist in Kombination mit dem Ringeln werden durch GA-Applikation positive

Auswirkungen auf das Traubengerüst, den Beerenansatz und die Beerengröße erreicht.

### Keltertrauben

Die ersten Versuche mit kernhaltigen Sorten wurden ebenfalls in den 50er und 60er Jahren in den USA begonnen. Auch hier war das Ziel, ähnlich wie bei den Tafeltrauben eine Ertragssteigerung. Die Reaktionen waren extrem sortenabhängig, aber generell wurde die Samenentwicklung unterdrückt mit der Folge eines höheren Anteils kleinerer aber auch sehr großer Beeren und einer je nach Sorte unterschiedlichen Reduktion des Ertrages (bis ca. 30%). Gleichzeitig konnte das Mostgewicht teilweise erheblich gesteigert werden. Die Versuche wurden damals mit zum Teil sehr hohen Konzentrationen gefahren, was dazu führte, dass Nachwirkungen auf den Austrieb im nächsten Jahr und auch den folgenden Gescheinsansatz beobachtet wurde. Dies ist darauf zurückzuführen, dass GA im Gegensatz zu einem anderen Bioregulator, dem Cytokinin, den natürlichen Gescheinsansatz bestimmt, wobei höhere Konzentrationen an Cytokinin fördernd, höhere Konzentrationen an GA

aber hemmend wirken. Ähnlich ist es bei der Steuerung des Austriebs. Diese Beobachtungen und die starken Schwankungen in der Sortenreaktion führten dazu, dass das Konzept GA in den USA nicht weiterverfolgt wurde. Ausgehend von den Beobachtungen der Veränderung der Traubenstruktur und der Beerengrößen kam die Überlegung in Süd-Tirol wie auch in Deutschland, dass durch den Einsatz von GA eventuell das Botrytis- und Essigsfäule-Problem in den Griff zu bekommen wäre. Zusätzlich gibt es wahrscheinlich auch andere Pflanzenstärkungsmittel, die für diesen Zweck einsetzbar wären. In Süd-Tirol wird GA bereits in der Praxis eingesetzt.

**Die Versuche in Oppenheim und Geisenheim haben bisher sortenabhängig sehr gute Wirkungen gegen Botrytis und Essigfäule und teilweise sehr starke Mostgewichtsgewinne ergeben (Beispiel Silvaner, Geisenheim 2002 + 15 °Oe bei ca. 40% Ertragsreduzierung). Bei den meisten Sorten wird durch den GA-Einsatz auch die Beerengröße**



*Weil es jeden treffen kann.*

Weit über die Hälfte aller gegen Hagel versicherten Betriebe hat sich für die Vereinigte Hagel entschieden.

Unser Name steht für praxisnahe Tarifgestaltung, Zuverlässigkeit und problemlose Schadenregulierung.



**VEREINIGTE HAGEL**

*Ein Unternehmen  
in der AGRORISK Gruppe*

**Direktion**  
Wilhelmstraße 25  
35392 Gießen  
Tel.: 06 41/79 68 - 0  
Fax: 06 41/79 68 - 222  
E-Mail: [direktion@vereinigte-hagel.de](mailto:direktion@vereinigte-hagel.de)  
Internet: [www.vereinigte-hagel.de](http://www.vereinigte-hagel.de)

gefördert, was Unsicherheiten bezüglich der Auswirkungen auf die Aromatik und Farbintensität der erzeugten Weine mit sich bringt. Zusätzlich sind die langfristigen Auswirkungen auf Austrieb und Fruchtansatz unbekannt. Im Jahr 2003 wurde deshalb ein Ringversuch initiiert, der die größtmögliche Variabilität an Standorten, Sorten und Witterungsbedingungen mit einschließt.

Exaktversuche an den Lehranstalten Geisenheim, Oppenheim, Weinsberg, Freiburg, Veitshöchheim, Neustadt und Remich (Luxemburg)

Betriebsversuche mit Betreuung durch Diplomanden der FH-Wiesbaden/Geisenheim. Die Betriebe befinden sich in Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Nahe-Rheinhessen, Rheingau, Ahr und Mosel und bauen betriebsüblich die Versuchsweine getrennt aus.

Es wurde auf allen Standorten der Bioregulator GIBB 3

eingesetzt. In spezifischen Versuchen mit Minimal schnittreben kam auch ein Präparat auf Ethylenbasis (ET) zum Einsatz. Die Konzentration lag bei 20-40 ppm je nach Sorte. Der Einsatzzeitpunkt war Vollblüte bis abgehende Blüte mit Aufwandmengen von 400-900L/ha. Zur Zeit sind noch nicht alle Versuche ausgewertet. In Geisenheim wurden Versuche mit den Sorten Frühburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Grauburgunder, St. Laurent, Sauvignon blanc, Silvaner, Riesling und Cabernet franc gemacht. Vor allem bei Silvaner, St. Laurent und Sauvignon blanc war eine erhebliche Zunahme des Einzelbeerengewichts um bis zu 50% nach GA-Applikation zu verzeichnen. Die Zunahme im Beerengewicht führte bei Sauvignon blanc und St. Laurent auch zu höheren Erträgen, wobei die Mostgewichte der GA-Varianten nur beim Sauvignon blanc gleichzeitig stark anstiegen (9 °Oechsle). Im Gegensatz zu diesen Sorten reagieren

Riesling und Chardonnay mit deutlicher Kleinbeerigkeit. Bei den Sorten Frühburgunder, Weißburgunder, Grauburgunder und Cabernet franc lagen die GA Varianten im Mostgewicht um bis zu 7 °Oechsle unter anderen Ausdünnungsvarianten (1 Traube/Trieb, ‚Traubenteilen‘). Die Säurewerte reagierten auf eine GA-Applikation sehr sortenabhängig. Die Ergebnisse deuten an, dass in Jahren ohne Botrytisprobleme und mit frühem Reifeverlauf eine GA-Applikation nur in Ausnahmen Mostgewichtssteigerungen bewirkt. Erste Ergebnisse aus anderen Weinbaugebieten sind ähnlich.

Tabelle 1: Einige Einsatzmöglichkeiten von Gibberellinsäure (GA) und Etephon (ET): Zusammengestellt nach Daten von Weaver und Pool (1971), Winkler et al. (1974), Weaver (1975), Jensen und Lynn (1975), Jensen et al. (1975), Lavee et al. (1982).

Tabelle 1

<u>kernhaltige Rebsorten</u>	<u>kernlose Rebsorten</u>
<p><b>GA</b> -Einsatz 2–3 Wochen vor der Blüte, um die Traubenstiele zu verlängern und den Grad der Kompaktheit zu verringern. Sorten: Palomino: 1–2,5 ppm Zinfandel: 5–10 ppm Macabeo: ca. 5 ppm Chenin Blanc</p> <p>-Einsatz im tropischen Weinbau, um das Problem der „second crop“ (Geiztraubenbildung) zu umgehen und den Traubenansatz gleichzeitig reifen zu lassen.</p> <p><b>ET</b> -Einsatz ca. 2 Wochen nach Verfärbung, um Farbausbeute zu verbessern. Sorte: Carignan.</p> <p>-Einsatz einer Lösung von 500–700 ppm kann vegetatives Wachstum hemmen (Geiztriebbildung, „shoot topping“).</p>	<p><b>GA</b> -Einsatz bei Vollblüte bis abgehende Blüte (30–80% verblüht) kann größere Beeren induzieren; nach dem Putzen der Beeren (1-3 Wochen nach Blühende) zweiter Einsatz mit 25-50ppm, um Beeren weiter zu vergrößern. Sorten: mehrere Tafeltraubensorten</p> <p>-Streckung des Stielgerüsts bei Einsatz zur Vollblüte. Sorten: Kishmish Cjernyi: 10 ppm</p> <p>-Einsatz bei Thompson Seedless zur Blüte induziert teilweise Verrieselung; ein Einsatz 2 Wochen nach Blüte mit 2,5-20 ppm erzeugt größere Beeren.</p> <p>-Einsatz 1-3 Wochen vor der Blüte mit 5-20 ppm kann die Befruchtungsrate erhöhen. Sorte: Black Corinth.</p> <p>-GA-Einsatz in Kombination mit Ringeln führt zu besserem Beerenansatz.</p> <p>-Einsatz einer Lösung mit 20 ppm GA ca. 2 Wochen nach dem Beerenansatz (Erbsengröße) verhindert das Einschrumpfen und Eintrocknen von Beeren. Sorte: Emperor</p> <p><b>Etephon</b> -kann eingesetzt werden, um die Reife zu beschleunigen (Rosinenproduktion). Führt zu früherer Reife, stärkerer Ausfärbung und macht die Beeren weicher. Sorten: Thompson Seedless, Emperor, Tokay, Malaga</p>

## Änderung in der Fortschreibung der Weinbaukartei

Christoph Presser, Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

### Betriebskartei

Mit in Kraft treten der sechsten Änderungsverordnung zum Weingesetz hat die Hessische Landesregierung die Fortschreibungsmodalitäten so geändert, dass im Zuge der Entbürokratisierung die Rodungs- und Wiederanpflanzungsanzeige nicht mehr über die Gemeinde- oder Stadtverwaltung vorgelegt werden muss.

Diese Meldung muss bis zum 31. Mai eines jeden Jahres direkt dem Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville, Wallufer Straße 19, 65343 Eltville vorgelegt werden.

An dieser Stelle wird ausdrücklich nochmals darauf hingewiesen, dass eine Veränderung auf der Fläche, egal ob Rodung oder Wiederanpflanzung, meldepflichtig ist. Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass eine fehlende Meldung den Tatbestand der Ordnungswidrigkeit darstellt, welche auch bußgeldfähig ist. Eine verspätete Meldung kann sich auch negativ auf eventuelle Förderprogramme des

Landes, Bundes oder der Europäischen Gemeinschaft auswirken. Die Formulare werden weiterhin bei den Gemeinden und Städten ausgelegt werden.

Weiterhin ist der Termin für die Abgabe der Veränderungsanzeige im Bereich der Bewirtschaftung und Eigentumsfortschreibung auf den 10. August vorverlegt. An dieser Stelle wird auch nochmals darauf hingewiesen, dass eine Veränderung der Bewirtschaftungs- und/oder Eigentumsveränderung auch einen nicht unerheblichen Einfluss auf das Bezeichnungswort hat. Sofern der Begriff der Erzeugerabfüllung oder Gutsabfüllung verwendet wird, muss der bewirtschaftende Betrieb einen Einfluss auf die Bewirtschaftungsform haben. Hier wird in der Regel der Rebchnitt als Beginn der Einflussnahme angesehen.

### Produktionskartei

Durch die Änderung des Anzeigengesetzes wurde auch der Meldetermin für die Bestandsmeldung auf

den 10. August eines jeden Jahres vorverlegt. Diese Regelung wurde auch in das Landesrecht mit übernommen. Eine fehlende Meldung kann gravierende Auswirkungen für den Betrieb haben, der verschiedene Förderprogramme sogar ausschließt.

### Vermarktungsmeldung

Der Meldetermin für die Vermarktungsmeldung wurde auch auf den 10. August eines jeden Jahres vorverlegt. Diese Meldung betrifft nur die Betriebe die Übermengenbestände haben.

### **Ihre Ansprechpartner sind:**

Frau Presser  
Tel : 06123 / 905843

Frau Sturm  
Tel : 06123 / 905836

Herr Bibo  
Tel : 06123 / 905836

Herr Presser  
Tel : 06123 / 905840

## INFORMATION

WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE

Dezember 2003

**Termine und Fristen 2004**

Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
12.01. – 16.01.	Rheingauer Weinbauwoche	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	Haus des Gastes Kiedrich
15.01.	Antragsschluß Förderung des Einsatzes von Pheromonen zur Traubenwickler- bekämpfung	Frau Jung	- 28	WBA Eltville
17.01.	Rebschnittkurs Rheingau, Referent: Berthold Fuchs Kostenbeitrag: 10,-€, Anmeldung erforderlich	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
17.01.	Weinbau-Seminar 1: Der Rebschnitt, Referent: Berthold Fuchs Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag für alle 7 Nachmittage € 130,-	Frau Jung	- 28	WBA Eltville
28.01.	Sensorik Seminar: Alles aus roten Trauben, Referent Michael Kopp Kostenbeitrag: 30,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
30.01.	Weinbau-Seminar 2: Düngung und Bodenpflege, Referentin: Claudia Jung, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
31.01.	Rebschnittkurs Groß Umstadt, Referent: Berthold Fuchs Kostenbeitrag: 10,-€, Anmeldung erforderlich	Herr Fuchs	- 16	WG Gross Umstadt
11.02.	Grundlagen der Sensorik, Referenten: Herr Krück, Herr Kopp Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
13.02.	Weinbau-Seminar 3: Von der Rebschule zum Weinberg, Referent: Helmut Wolf, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
18.02.	Sensorik Seminar: Sekt, Perlwein Schaumwein, Referent: Andreas Krück Kostenbeitrag: 30,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
27.02.	Weinbau-Seminar 4: Die Pflege des Weinbergs, Referent: Berthold Fuchs, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
01.03.	Ende der Säuerung	Herr Kopp	- 13	WBA Eltville
10.03.	Sensorik Seminar: Raritäten – Spezialitäten, In diesem Sensorik Seminar geht es um seltene Rebsorten im Rheingau. Eine Entdeckerreise. Referent: Andreas Krück, Kostenbeitrag: 30,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
12.03.	Weinbau-Seminar 5: Krankheiten und Schädlinge, Referent: Berthold Fuchs Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
15.03.	Ende der Anreicherung und Entsäuerung (Ausnahme Feinentsäuerung bis 1,0 g/l Weinsäure)	Herr Kopp	- 13	WBA Eltville
26.03.	Weinbau-Seminar 6: Von der Traube zum Wein, Referent: Michael Kopp, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
31.03.	Letzter Abgabetermin auf Beihilfe zur Förderung des Steillagenweinbaus in Hessen	Herr Hühn Herr Krück Frau Krause	- 20 - 18 - 21	WBA Eltville
02.04.	Weinbau-Seminar 7: Der Wein, Referent: Roger Hühn, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
30.04.	Ende der Anmeldefrist für die Selectionsflächen	Herr Krück	- 18	WBA Eltville
1.05.	Abgabeende für Anzeige von Rodungen und Wiederanpflanzungen (auch Kartonagen und Topfreben)	Frau Presser Herr Bibo	- 43 - 36	WBA Eltville
30.06.	Antragsende für Umstrukturierungsmaßnahmen nach der Weinmarktordnung	Herr Hühn Dr. Engel Frau Krause	- 20 - 27 - 21	WBA Eltville
31.07.	Ende Weinjahr			

Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
31.07.	<b>Antragsfrist für Pflanzrechte-Tauschanträge Antragsfrist für Anbauverträge für nicht klassifizierte Rebsorten</b>	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
13.08.	<b>Ende des Prämierungsjahres</b> , Anstellung von Wein und Sekt für das Prämierungsjahr 2004 bis zum 13.08.2004	Herr Kopp	- 13	WBA Eltville
<b>Ende August</b>	<b>Schreckschusswaffenlehrgang</b> , Voraussetzung für den Erhalt eines Munitionserwerbsscheines für die Starenhut, Anmeldung erforderlich	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
10.08.	<b>Abgabe der Bestands- und Vermarktungsmeldung</b>	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
10.08.	<b>Abgabeende für Veränderungsanzeigen für die Weinbaukartei</b> bez. Bewirtschafter- und Eigentumsveränderungen	Herr Presser Herr Bibo	- 40 - 36	WBA Eltville
24.11.	<b>Grundlagen der Sensorik</b> , Referenten: Herr Krück, Herr Kopp Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
01.12.	<b>Sensorik Seminar: Sekt, Perlwein Schaumwein</b> , Referent: Andreas Krück Kostenbeitrag: 30,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
08.12.	<b>Sensorik Seminar: Alles aus roten Trauben</b> , Referent Michael Kopp Kostenbeitrag: 30,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 10	WBA Eltville
10.12.	<b>Letzter Abgabetermin der Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung</b>	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
31.12.	<b>Antragsende für die endgültige Aufgabe von Rebflächen</b>	Herr Presser	- 40	WBA Eltville
ab 12.01. 2005	<b>48. Rheingauer Weinbauwoche</b>	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	„Haus des Gastes“ Kiedrich

## VERSCHLÜSSE



### Weinverschlussystem stainlesscap®

- die verschlossene Flasche gleicht absolut einer Flasche mit Oberbandmündung
- der Öffnungsvorgang gleicht der einer Flasche mit Oberbandmündung
- nachdem die Kapsel entfernt ist wird der Edelstahl-Kronerverschluss mit dem Kapselheber am Kellnermesser aufgehebelt; die Dichtung ist absolut neutral
- die geöffnete Flasche hat die hochwertige Optik einer Champagnerflasche
- zum Wiederverschluss empfehlen wir einen geschmacksneutralen Griffstopfen
- die Akzeptanz von stainlesscap beträgt 99,9 % nach Information
- grundsätzlich sind alle Flaschenformen mit der Spezialmündung produzierbar - teilen Sie uns Ihre Flaschenform mit
- zum Verschließen benötigen Sie lediglich einen Kronerverschleüer
- in die Kapsel wird eine Formkappe eingeklebt, die die Form der Oberbandmündung realisiert
- die Kapsel inkl. Formkappe kann mit herkömmlichen Kapselaufsetzer verarbeitet werden

c/o Peter Querbach

Dr. Rody Str. 2, 95375 Oestrich-Winkel, Tel. 06723 3887, Fax 06723 37405  
mail@stainlesscap.com, www.stainlesscap.com

## Weinbau-Seminar 2004



REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT

WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE

### Erwachsenenfortbildung

Umfang: 7 Veranstaltungen, jeweils Freitag Nachmittag von 14.00 –17.30  
außer: „Der Rebschnitt“, dieser findet statt Samstag Vormittag 09.00-13.00 Uhr  
Ort: Weinbauamt Eltville, Wallufer Strasse 19  
Kosten: 130,00 €  
Anmeldung: Fr. Haas, 06123-9058-10

- 17.01.2004**      **Der Rebschnitt**  
Theoretische Einführung und praktische Übungen.  
Referent: Berthold Fuchs  
ACHTUNG: Samstag Vormittag um 9.00
- 30.01.2004**      **Düngung und Bodenpflege**  
Rebenernährung, Düngemittel, Bodenproben,  
gesetzliche Bestimmungen, Begrünung der Weinberge.  
Referentin: Claudia Jung
- 13.02.2004**      **Von der Rebschule zum Weinberg**  
Weinbaugeschichte, Rebenveredlung, Rebschule, Pfropfreben,  
Pflanzfeldvorbereitung, Pflanzung, Reblaus-Problematik.  
Referent: Helmut Wolf
- 27.02.2004**      **Die Pflege des Weinbergs**  
Arbeiten in Jungfeld und Ertragsweinberg, Stockarbeiten,  
Bodenbearbeitung, Maschinen und Geräte.  
Referent: Berthold Fuchs
- 12.03.2004**      **Krankheiten und Schädlinge**  
Lebensweise der pilzlichen und tierischen Schaderreger, biologische Schädlings-  
bekämpfung, Erkennen von Nützlingen und Schaderregern im Weinberg.  
Referent: Berthold Fuchs
- 26.03.2004**      **Von der Traube zum Wein**  
Lese, Mosteinlagerung, Weinausbau  
Referent: Michael Kopp
- 02.04.2004**      **Der Wein**  
Weingesetzliche Bestimmungen, Weinprobe: sensorische Übungen  
in Bezug auf Geschmacksrichtung, Rebsorte und Qualitätsstufe.  
Referent: Roger Hühn

**Bestellung von  
Mitteilungen  
2004**



REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT

WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE

Das Weinbauamt bietet 4 verschiedene Serien zur Information über Rebschutz, Veranstaltungen, wichtige Termine und Fristen, sowie die Kellerwirtschaft an.

Für den Rebschutz stehen die beiden Serien **Rheingau** und **Hess. Bergstraße** für den konventionell arbeitenden Winzer zur Verfügung.

Die Serie für die ökologisch wirtschaftenden Betriebe richtet sich an diese Betriebsgruppe. Darüber hinaus bieten wir seit 2002 das Weinbau-Info an. Hiermit wollen wir Sie rund um den Weinbau informieren angefangen von der Bodenpflege, über die Düngung, bis zur Kellerwirtschaft. Diese bildet den Schwerpunkt in den 6 Mitteilungen ab Mitte August bis Ende Oktober. Sie finden hier Informationen zur Reifeentwicklung, über gesetzliche Änderungen und aktuelle Hinweise zur Kellerwirtschaft.

Die Kosten betragen 15,-- € pro Serie. Bei Bezug von mehr als 2 Serien, ermäßigt sich der Preis für jede weitere Serie auf 10,-- €.

Bitte verwenden Sie für Ihre Bestellung unseren umseitigen Vordruck.

## Bestellung von Mitteilungen 2004



REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT

WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE

### Hiermit bestelle ich folgende Mitteilungen:

Nr.	Mitteilung	Preis	
1	Rebschutz Rheingau	15€	ja ?
2	Rebschutz Bergstraße	15€	ja ?
3	Rebschutz Ökologischer Weinbau	15€	ja ?
4	Weinbauinfo	15€	ja ?

Ich wünsche die Zustellung:

? a) per Post

? b) per Fax ...../.....

? c) per e-mail .....@.....  
(Bitte deutlich in Druckbuchstaben schreiben)

Das Abonnement verlängert sich automatisch um 1 Jahr sofern es nicht bis zum 31.12. des Vorjahres gekündigt wird.

Tragen Sie bitte nachfolgend Ihre Adresse ein.

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ Ort: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Fortbildungsangebote 2004



REGIERUNGSPRÄSIDIUM  
DARMSTADT

WEINBAUAMT MIT  
WEINBAUSCHULE  
ELTVILLE

Das Dez. Weinbauamt bietet im Jahr 2004 folgende Fortbildungsveranstaltungen an:

### 1. Rebschnittkurs Rheingau

Theoretische Einführung und praktische Übungen.

Referent: Berthold Fuchs

Termin: 17.01.2004, 9.00-13.00

Ort: Weinbauamt Eltville

Kostenbeitrag: 10,-€

### 2. Rebschnittkurs Groß Umstadt

Theoretische Einführung und praktische Übungen.

Referent: Berthold Fuchs, Termin: 31.01.2004, 9.00-13.00

Ort: Winzergenossenschaft Groß Umstadt, Kostenbeitrag: 10,-€

### 3. Weinbauseminar

Umfang: 7 Veranstaltungen, jeweils Freitag nachmittags von 14.00 –17.30 außer „Der Rebschnitt“. Diese findet statt Samstag morgens von 9.00 bis 13.00 Uhr.

Ort: Weinbauamt Eltville, Kostenbeitrag:130,00 Euro

#### 17.01.2004 Der Rebschnitt

Theoretische Einführung und praktische Übungen. Referent: Berthold Fuchs  
ACHTUNG. Samstag Vormittag um 9.00

#### 30.01.2004 Düngung und Bodenpflege

Rebenernährung, Düngemittel, Bodenproben, gesetzliche Bestimmungen, Begrünung der Weinberge. Referentin: Claudia Jung

#### 13.02.2004 Von der Rebschule zum Weinberg

Weinbaugeschichte, Rebenveredlung, Rebschule, Pfropfreben, Pflanzfeldvorbereitung, Pflanzung, Reblausproblematik. Referent: Helmut Wolf

#### 27.02.2004 Die Pflege des Weinbergs

Arbeiten in Jungfeld und Ertragsweinberg, Stockarbeiten, Bodenbearbeitung, Maschinen und Geräte. Referent: Berthold Fuchs



## Vorschau 2004

### Lehrfahrten:

- Grosse Lehrfahrt: vom 19.03.-26.03.2004 oder  
vom 21.05.-28.05. nach Griechenland (s.S. 69)
- Kleine Lehrfahrt: Termin und Ziel noch offen
- Motorrad-Tour: 02.06. – 06.06.2004 ins Burgenland oder  
31.07. – 07.08.2004 nach Schottland (s.S. 71)

### Seminare:

geplant sind:

- a) Seminare mit Herrn Dörr, ab Seite 73
- b) VLF Bundesseminar „Zukunft aktiv gestalten“ ab Seite 80

### Hinweise:

- Die Lehrfahrten Griechenland ist bereits ausgeschrieben. Wer zusätzlich teilnehmen möchte wird gebeten, das Anmeldeformular uns unverzüglich zukommen zu lassen. Zum Zeitpunkt der Erstellung dieser Broschüre wird aufgrund der Anmeldungen der Termin der Lehrfahrt festgelegt auf: 21.05.-28.05.2004
- Haben Sie Vorschläge zum Termin oder zum Ziel der „Kleinen Lehrfahrt“ so setzen Sie sich bitte mit Herrn Bollig oder Herrn Derstroff in Verbindung oder senden uns Seite 85 zu.
- Die Motorradtour wird nach der Weinbauwoche an alle Teilnehmer der letzten Jahre ausgeschrieben. Wer zusätzlich teilnehmen möchte wird gebeten, das Anmeldeformular uns unverzüglich zukommen zu lassen
- Haben Sie sonstige Wünsche und Anregungen, bitte Seite 85 ausfüllen und uns zusenden.
- Möchten sie Mitglied werden im Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen und uns in unserer Arbeit unterstützen, dann füllen Sie bitte die Beitrittserklärung auf Seite 82 aus und senden Sie uns zu.
- Seminare in Verbindung mit Herrn Dörr oder VLF-Bundesseminar Falls Sie hieran Interesse haben, setzen Sie sich bitte mit uns kurzfristig in Verbindung oder senden uns Seite 85 zu. Wir werden bemüht sein, Ihnen eine Förderung in gleicher Höhe wie in Rheinland-Pfalz zu gewähren.

## Studienreise mit dem Motorrad: „Seealpen“ oder „Bollig-Adventure-Tours“ vom 11.-15.06.2003

Eigentlich ist es schon Routine zu sagen: „Es begann alles ganz harmlos“ – aber so fangen unsere Motorradtouren immer wieder an. Am frühen Morgen des 11. Juni trafen sich wieder Motorradbegeisterte für die große „Lehrfahrt“ mit dem Motorrad. Unser Freund Joachim Eiser sagte noch kurzfristig ab, so waren wir (ab Alzey) mit 12 Motorrädern (13 Personen) unterwegs. Wie immer fuhren wir getrennte Wege, hatten aber ein gemeinsames Ziel: Die Seealpen. Der erste Tag sollte uns bis Martigny im Rhone-Tal führen. Der erste Treff war an der A5 Abfahrt Neuenburg. Hier sollte ein gemeinsames Frühstück eingenommen werden. Ebenfalls wollten wir ab dort die Autobahn verlassen – wer fährt mit dem Motorrad schon gerne Autobahn!? Am Treffpunkt waren jedoch nur 7 Motorräder – eine Gruppe wartete an ganz anderer Stelle, aber ich hatte das Frühstück dabei und damit war ich auch im Recht!! Während der Fahrt war es wie im ganzen Sommer - glühend heiß. Zur Badehose trugen wir bei diesen Temperaturen noch Helm, Stiefel, Lederhose und Lederjacke, einzelne anstelle Leder schwe-

re Textiljacken und Handschuhe. Wir waren für jede Wetterlage ausgerüstet – es dampften nicht nur die Motorräder. Ein „Neuling“ in unserer Gruppe wollte sich auch gleich beim Frühstück am Rheinufer abkühlen – er ging am betonierten, Algen- und Moosbewachsenen Steilufer spazieren. Dann wurde es ihm – und auch dem Rest der Gruppe ganz warm, bis wir ihn wieder aus dem Wasser hatten - natürlich mit Stiefel, Lederhose und Jacke – der Helm blieb trocken. Da eine Gruppe nicht zum Frühstück erschien wurde deren Fleischwurst und Brötchen gleich mitgegessen. Die Fahrt führte uns dann auf Landstrassen (große, kleine, gut und weniger gut ausgebaute) weiter Richtung Süden. Man traf auch die „vermisste“ Gruppe – diese waren zwischenzeitlich mal Mittagessen – man bot Ihnen gleich die zwischenzeitlich warme Fleischwurst mit warmen Brötchen an – dies wurde mehr oder weniger dankend angenommen. Man ging wieder auseinander – die einen fuhren rechts, die anderen links - nach 50 km traf man sich wieder – die einen kamen von rechts, die anderen von links. Das Spielchen wie-

derholte sich mehrmals trotz identischen Kartenmaterials. Wir fuhren an Basel und Fribourg vorbei über den Col du Mosses nach Martigny. Gegen 18:00 Uhr hatten wir eine fantastische Betriebsführung mit Weinprobe in der Kellerei Caves Orsat in Martigny. Diese wurde vor ca. 10 Jahren vom jetzigen Betriebsinhaber gekauft und modernisiert. Aus einem maroden, fast insolventen Unternehmen wurde innerhalb von nur 2 Jahren eine moderne, erfolgreiche Weinkellerei mit einer Erfassung von ca. 300 ha aufgebaut. Durch Zukauf von Wein werden dort fast 10 Mio. Liter Wein vermarktet. Im Hotel Alpes du Rhone genossen wir noch den Rest des Tages bei einem ausgiebigen Abendessen.

Der 2. Tag (Frühstück 07:30 Uhr) führte uns bis Le Sauze in Südfrankreich. Es wurde ein erlebnisreicher Tag – doch der Reihe nach. Als erster Pass wurde der Grosse St. Bernard überquert und es ging ins Aosta-Tal – es wurde wieder warm. Danach fuhren wir über den kleinen St. Bernard bis Bourg St. Maurice, dann rechts ab nach Val d’Isere und rauf auf den Col de l’Iseran. Dann berg-

ab nach Modane und St. Michele und wieder rauf auf den Col du Télégraphe, runter ins Tal und rauf auf den Col du Galibier (2.645m). Nach einer Pause überraschte uns (wir waren zu dritt) der Hagel. Nach 20 min. lagen 20 cm Hagel auf der Strasse. Unter uns (ca. 200 Höhenmeter) war die Strasse wieder frei – aber wie sollten wir dorthin gelangen. Nach 5 Tassen Kaffee und 3 Stunden Wartezeit kam endlich der Schneeflug! und befreite uns aus unserer Lage. In Erinnerung wird uns noch ein weißer Pkw bleiben, der wegen dem Hagel unter einem Vordacht geparkt wurde und dann von einer Dachlawine voll getroffen wurde. Er sackte fast bis auf die Strasse in den Federn ein - überstand das Ganze jedoch ohne eine einzige Beule! Etwas vorsichtiger führen wir jetzt wieder ins Tal, dann wieder auf den Berg (Col du Lautaret) nach Biancan. Trotz der vorgeschrittenen Zeit – wer weiß wie lange der Berg noch steht, wollten wir den Col d'Izoard nicht links (pardon rechts) liegen lassen. Wer oben ist muss auch wieder runter und so führen wir über Bullestre und – wen wundert es – wieder bergauf zum Col de Vars. Hier nach kam für heute die letzte Abfahrt – aber auch eine

der schönsten – nach St. Paul. Von da ab nur noch ein Katzensprung (30 km) nach le Sauze. Vor dem Hotel wähten wir uns am Ende unserer Kräfte. Die Motorräder wankten und schaukelten. Erst am Hotel merkten wir, dass eine dicke Schicht Rollsplitt auf der Strasse lag!!! Mit großem HALLO wurden wir als letzte Gruppe empfangen. Den Hagel mussten wir mit Bildern aus der Digitalkamera erst beweisen bevor uns ein Abendessen serviert wurde. Bedanken möchten wir uns an dieser Stelle auch bei dem sehr freundlichen und entgegenkommendem Besitzer des Gasthauses.

Der 3. Tag führte uns im Rundkurs bis Monaco wieder nach Le Sauze. Zunächst ging es auf die höchste Passstrasse in Europa, den Col de Resteford. Die Strasse war eigentlich gesperrt. Es war die schönste Passfahrt die wir unternommen haben – es kam keiner Entgegen – fast wie Nürburgring – nur mehr Kurven! Nachdem wir die Aussicht von oben auf die umliegenden Berge genossen haben führen wir über den Col des Granges, Col de la Cayolle, Col St. Martin und Col de Turini auf der alten Strecke der „Rallye Monte Carlo“ ans Mit-

telmeer. Nach kurzer Fahrt bot sich urplötzlich hinter einem kleinen Hügel ein atemberaubendes Bild: Monaco. Aus der Überhöhung betrachtet musste dies einfach Fotografiert werden. Natürlich mussten wir durch die Stadt. Ein paar Tage vorher fand der Große Preis von Monaco statt und der Abbau war noch in vollem Gange. Die Ras cas wurde nicht ganz so ratzfatz durchfahren wie bei der Formel 1. Auf Startplatz 1 und 2 wurde aber auch etwas Gummi hinterlassen. Einige blaubehäutete Köpfe blickten uns noch etwas nach. Der Hafen von Monaco war mindestens genauso beeindruckend wie die Boote teuer. Aber vor allem – es war grausam heiß. Abkühlung verschaffte uns ein Bad im Mittelmeer bei Villefranche. Am späten Nachmittag wollten wir noch über Grasse zum Grand Canyon du Verdon - meinen Mitfahrern ist die „fliegende Karte von Grasse“ noch in Erinnerung. Kurz: wir führen in Grasse hinein. Laut Karte gabelte sich die Strasse in N 85 (links) zum Canyon und N 2085 (rechts) nach Cagnes. Also nach Grasse hinein – 3,4,5 Kreisverkehre und plötzlich gingen alle Schilder nach Cagnes. Also nächster Kreisverkehr und zurück – nach einigen

Kreisverkehren gingen wieder alle Schilder nur nach Cagnes. Das Spielchen wiederholte sich mehrmals. Also getankt und nach dem Weg gefragt. Auskunft: geradeaus und „vit-vit“ oder so. Aber: der Weg ging wieder nach Cagnes. Als wir dann noch in einer Sackgasse landeten flog meine Straßenkarte wie von Geiserhand von deftigen Flüchen getragen in einen Vorgarten. Der Besitzer des Vorgartens kam auch gleich gelaufen – wir wollten ja gar nichts von ihm - und schaute nach dem rechten. Lösung des Problems: wir fuhren 20 km in eine Richtung - klärten die Position – und für den Grand Canyon war es zu spät. Also zurück nach Le Sauze. Dort kamen wir wieder als letzte an – aber der Wirt war wieder sehr nett und das Abendessen erstklassig.

Unsere Kollegen machten uns schon während des Abendessens und erst recht beim abschließenden Glas Wein (Bier) mit Beschreibungen des Grand Canyon den Mund wieder wässrig. Was blieb uns also übrig. Wir verabredeten uns für den nächsten Abend wieder in Martigny, denn mein Bruder, Arnulf Kremer und ich wollten um 06:00 Uhr die Motorräder starten. Es wurde 06:05 – aber dass war nicht die einzige Ver-

spätung dieses Tages. Mein Bruder verließ uns um 06:30 Uhr Richtung Heimat – er hatte noch was vor – oder hatte er etwas geahnt? Na ja – um 07:30 lag er schon auf der Nase: Bei geringer Geschwindigkeit und Tankstellensuche hingefallen: Defekte in Reihenfolge des Auftretens: 1 Spiegel (rechts), 1 Blinker (rechts), Lichtmaschinendeckel (rechts), 2 Rippen (rechts – aber nicht am Motorrad). Er beendete die Fahrt gegen 18:30 in Neumagen-Dhron mit einer Geburtstagsfeier. Arnulf und ich fuhren von La Sauze zum Grand Canyon (ca. 140 km) Richtung Süden – also weg von unserem Treffpunkt in Martigny. Gegen 07:30 wurde gefrühstückt. Alle Tage freuten wir uns auf ein kaltes Cola, konnten aber wegen der heißen Witterung (auch die Schweizer und Franzosen hatten anscheinend Durst) keines bekommen. Lediglich am vorletzten Tag zum Frühstück war kein halbwegs warmes Cola aufzutreiben – nur eiskaltes. Einfach herrlich zum Frühstück mit Brötchen ohne was.

Am Grand Canyon bot sich ein traumhaftes Bild: Schluchten bis zu 1.400 m tief, eingefressen von einem kleinen Bach/Flüsschen in die Landschaft. Wir mussten einfach rund um den

Canyon fahren und öfter als uns aus Zeitgründen lieb war anhalten und fotografieren. Erst gegen 12:00 Uhr verließen wir die Gegend und machten uns auf den Weg zu unserem Ziel - Martigny – auf dem kürzesten Weg ca. 520 km – Landstrasse wohlgemerkt. Mit reichlich Geschwindigkeit - unter zugegebenermaßen gelegentlicher Überschreitung der Höchstgeschwindigkeit von 90km/h (nicht der Motorräder – der erlaubten auf Landstrassen) waren wir gegen 15:30 In Briançan und hatten ca. 280 km Landstrasse hinter uns. An einer Tankstelle machten wir Rast – die Motorräder brauchten Sprit – wir benötigten auch etwas Flüssigkeit und eine Pause. Gegen 16:00 Uhr bemerkten wir vor der Tankstelle einen sich vergrößernden Stau. Stau und Motorrad ist im Prinzip kein Problem – in ca. 5 min. hatten wir aber eins. Einige blau bemützte und uniformierte Personen verweigerten uns die Weiterfahrt – eine blau bemützte Dame auf jeden Fall, ein ebensolch verkleideter Herr hätte uns noch schnell über die gesperrte Strasse gelassen – aber wie so oft im Leben ist das schwache Geschlecht doch das Stärkere. Die Sperrung betraf nur die Überquerung der Strasse (10m) aus – wie wir später

erfahren - Gründen eines Fahrradrennens. So sammelten sich im Kreisverkehr bis zu 80 Motorräder, einige Wohnmobile usw. Die PKW's wurden im Kreisverkehr zurückgeschickt um ca. 1 Stunde später alle wieder zu erscheinen – es ging anscheinend ein Kreisverkehr rund um die Stadt. Gegen 17:30 erschien auf der gesperrten Strasse – nach 1,5 Stunden also – ein Polizeimotorrad, dann kam ein Polizeiauto. Nach weiteren 10 min. wieder 2 Motorräder – dann wieder eins, ein Auto, gegen 17:40 dann 2 Radfahrer, wieder 2 und gegen 17:50 schließlich ca. 30 Radfahrer die vorbeibrauseten. Die Sperrung wurde dann aufgehoben – nach 2 Stunden für 30 Fahrradfahrer!!!! Unsere Stimmung war entsprechend auf diese

(zensiert)

Leider geriet dadurch unser Zeitplan ganz schön durcheinander, zumal jetzt alles auf die Strasse stürmte. Ein CHAOS. Gegen 21:00 Uhr überquerten wir im Sonnenuntergang den kleinen St. Bernhard – ein wunderschöner Anblick. In Aosta-Tal wollten wir dann noch tanken und durch den Tunnel nach Martigny. Durch die Dunkelheit war eine Passfahrt mit dem Motorrad nicht mehr möglich. Der Tunnel musste ja in der Nä-

he des Passes sein. Wir fuhren Richtung Pass – dann die nächste Auffahrt auf die Autobahn die auch steil bergauf ging. Leider merkten wir bei der Auffahrt auf die Autobahn, dass es nur eine Auffahrt bergab gab – natürlich zu spät. Wir fuhren also etwas bergab – es kam keiner von hinten und es gab so wunderschöne Stellen im Tunnel auf der Autobahn wo man im Notfall auf die andere Tunnelseite gelangen konnte. Ein Notfall lag ja bei uns vor – keine Zeit und wenig Benzin! Wir wechselten die Fahrspur – ohne gesehen zu werden – und fuhren bergauf. Nach ca. 25 km wurde unsere Freude getrübt – wir landeten am Mont Blanc. Durch unseren Notfall drehten wir wieder und fuhren nach Aosta, das wir gegen 22:30 Uhr erreichten. Sprit musste her aber alle Tankstellen waren geschlossen – nur noch Selbstbedienung mit Geld oder EC-Karte. Am 1. Automat war der EC-Kartenleser defekt aber die Möglichkeit zu Zahlen mit 5, 10 oder 20 €-Scheinen. Leider hatte ich noch 2 und Arnulf nur 1 Schein zu jeweils 50€. Also Geld wechseln – ein Problem, das einzige Etapl.... (Lokal) das geöffnet hatte war nicht so ganz jugendfrei – was tut man nicht alles damit man Benzin be-

kommt. Gegen 23:00 Uhr hatten wir, bzw. die Motorräder, wieder Benzin. Martigny zu erreichen erschien uns unmöglich, zumal wir relativ müde waren. Wir wollten deshalb in Aosta übernachten. Die Zimmeruche gaben wir dann gegen 00:30 Uhr auf – überall nach einem Blick auf uns (verschwitzt, müde, unraisiert) waren alle Hotels und Pensionen: full booked! Also: rüber nach Martigny – aber wo ist der Tunnel? Die einzige Karte die uns weiterhelfen konnte hatte ich meinem Bruder mitgegeben – alle anderen endeten am kleinen St. Bernard und begannen in Martigny. Schilder wiesen nur auf die Strasse 5 oder 27 hin – jedoch was ist was – Gegen 01:30 ein Schild: 27 – TUNNEL. Gar kein Problem mehr: Gegen 02:00 erreichten wir Martigny aber: eine Ladung Adrenalin im Blut, Hotel dunkel und wir gar nicht mehr müde – an Schlafen nicht zu denken! Jetzt ins Bett und nach 3 Stunden Schlaf wieder auf den Bock – nicht mit uns! Wir entschlossen uns auf direktem Wege heim zu fahren! Im Dunkeln sind alle Katzen grau und kein Motorrad braucht eine Vignette. Hinter Bern machten wir gegen 04:30 Uhr eine halbe Stunde Rast und verließen gegen 07:00 Uhr in

Rheinfeldern die Autobahn – ohne Vignette durch den Schweizer Zoll auf der Autobahn – so verrückt waren wir ja auch nicht! Um 08:00 Uhr verpasste ich Arnulf eine halbe Stunde Schlaf auf einer Rastbank – er war auf dem Bock leicht eingesnickt. Um 11:45 Uhr waren wir wohlbehalten im Rheingau – nach 30 Stunden Fahrt.

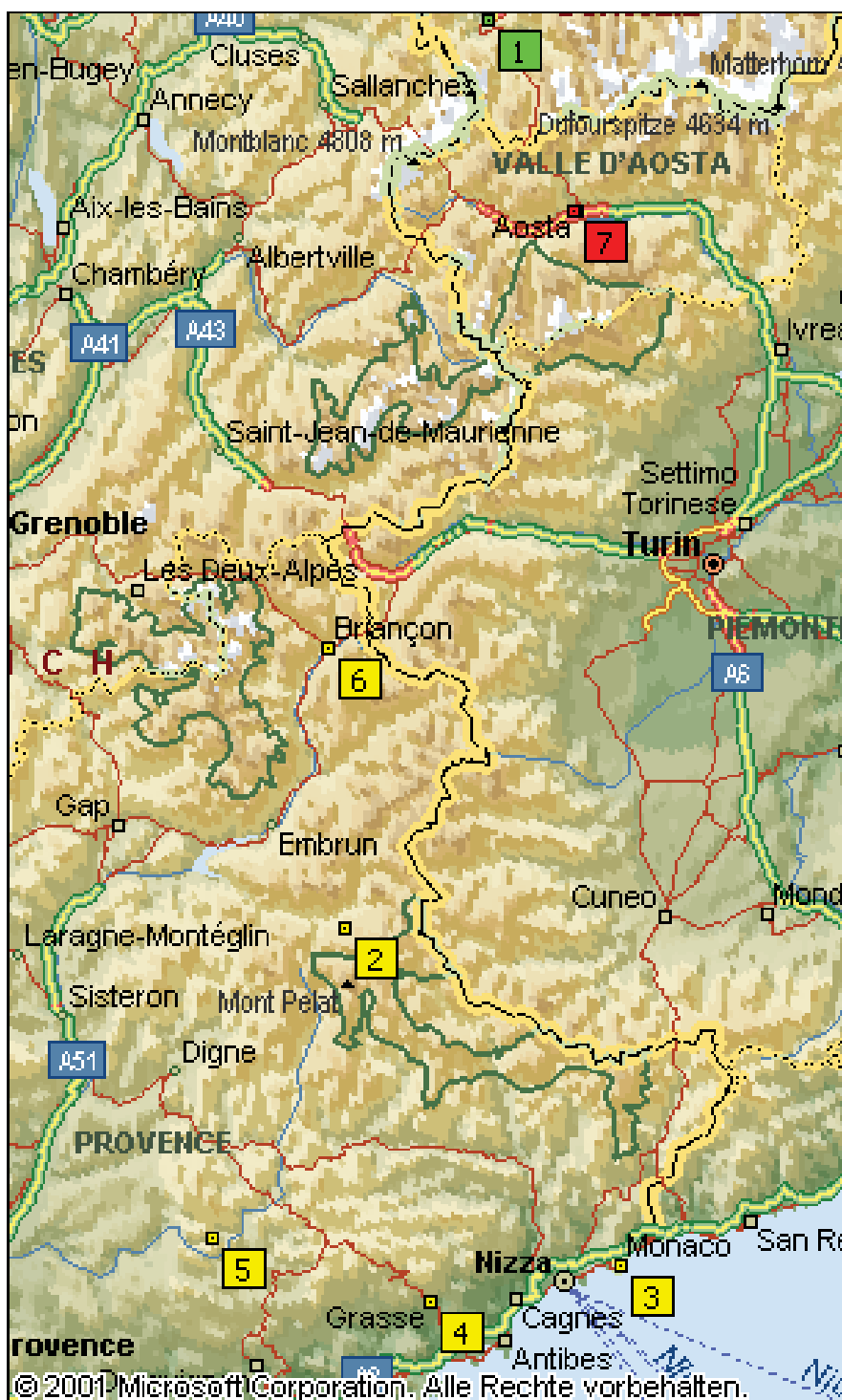
Unsere Kollegen warteten bis ca. 01:00 Uhr in Martigny am Hotel.

Sie ließen den Tag gemütlicher ausklingen.

Wie gewohnt fuhren Sonntags einige heimwärts, andere verlängerten die Tour und blieben noch 1-2 Tage in der Schweiz.

Der weinbauliche Aspekt kam bei dieser Tour etwas zu kurz – das war auch zu erwarten, da wir uns nur 1 Tag in Weinbauregionen befanden. Es sollte auch eine reine Motorradtour werden, bei der das Fahren und der gesellige Aspekt im Vordergrund stand. Die nächsten Touren, so wurde beschlossen, sollten wieder mehr fachlich (weinbaulich) ausgerichtet werden, wobei .... lassen wir uns, wie so oft im Leben einfach, mal überraschen.

Gerhard Bollig



Erläuterung:

1. Martigny
2. Le Sauze
3. Monaco
4. Grasse
5. Grand Canyon du Verdon

## Lehrfahrt Griechenland

wahrscheinlicher Termin: 21. – 28.05.2004

Unsere große Lehrfahrt im Jahr 2004 wird uns nach Griechenland führen. Das ausgearbeitete Programm ist noch nicht ganz komplett. Die Betriebsbesichtigungen sind in der Planung. Aufgrund der geringen Resonanz im Jahr 2003 möchten wir Ihnen 2 Termine für die Lehrfahrt anbieten:

a) vom 19.03.-26.03.2004 oder b) vom 21.05.-28.05.2004

Es wird nur eine Lehrfahrt durchgeführt. Bei dem Termin im März ist zu beachten, dass einzelne, höhergelegene Strassen noch gesperrt sein könnten. Ebenfalls ist es zum Baden noch zu kalt. Der Hinflug im März geht über Stuttgart. Fluggesellschaft ist jeweils Hap-pag Lloyd. Der Preis einschl. Flughafentransfer, Flug mit der Hap-pag-Lloyd, Bus mit Klimaanlage, deutschsprachiger Reiseleitung, Hotels mit Halbpension, beträgt für den März-Termin € 700,--/Person/DZ (EZ-Zuschlag: € 110,--), für den Mai-Termin € 760,--/Person/DZ (EZ-Zuschlag: € 110,--). Jedes Mitglied erhält zu einer Fahrt im Jahr einen Preisnachlaß von € 15,-- (Änderungen vorbehalten). Nicht enthalten im Reisepreis sind die Eintrittsgelder, Mittagessen sowie Entgelte für Weinproben.

### Programm

#### 1. Tag

Flug Frankfurt - Athen, Transfer zum Hotel Oscar\*\*\*, Rest des Nachmittags zur freien Verfügung, Abendessen, Übernachtung,

#### 2. Tag

Ganztags Stadtrundfahrt Athen mit Akropolis, Parthenon, Turm der Winde, Olympia Stadion, Königliches Schloss und die Altstadt Abendessen/Übernachtung im Hotel Oscar\*\*\*

#### 3. Tag

Ausflug in die Weinbauregion Kourtakis mit Besuch von 2 Weinkellereien  
Abendessen/Übernachtung im Hotel Oscar\*\*\* in Athen

#### 4. Tag

Fahrt zum Kanal von Korinth, Besichtigung der Altstadt von Korinth, Fahrt entlang der Küstenstrasse auf dem Peloponnes Richtung Patras, Besuch zweier Weinkellereien im A-

chaia Gebiet, Rückfahrt nach Tolon, Abendessen/Übernachtung in Tolon Hotel Apollon  
\*\*\*

#### 5. Tag

Fahrt zum Amphitheater Epidaurus sowie nach Nafplion (ehem. Nauplia) mit der Burgfestung und Wasserschlösschen Bourdzi, nachm. Besichtigung der Ausgrabungsstätte von Mykene mit dem berühmten Löwentor, Rückfahrt ins Hotel in Tolon, Abendessen/Übernachtung

#### 6. Tag

Fahrt ins Weinbaugebiet Nemea mit Besuch zweier Weinkellereien, Rückfahrt ins Hotel in Tolon, Abendessen/Übernachtung

#### 7. Tag

zur freien Verfügung oder Baden am Strand von Tolon, Abendessen/Übernachtung

#### 8. Tag

Fahrt von Tolon nach Athen, Rückflug



## Motorrad – Tour 2004

vom 02.06.-06.06. Burgenland oder 31.07.-07.08. Schottland

Es wurde beschlossen, für das Jahr 2004 2 Motorradtouren anzubieten – das österreichische Burgenland und - als Alternative - Schottland. Beide Fahrten werden zur JHV 2004 ausgeschrieben. Ein Treffen aller Interessierte an einer der Touren ist für Donnerstag 29.01.2004 18:00 Uhr im Weinbauamt Eltville geplant. Es werden nur die entstehenden Kosten in Rechnung gestellt. Übernachtung/Frühstück wird von jedem vor Ort bezahlt.

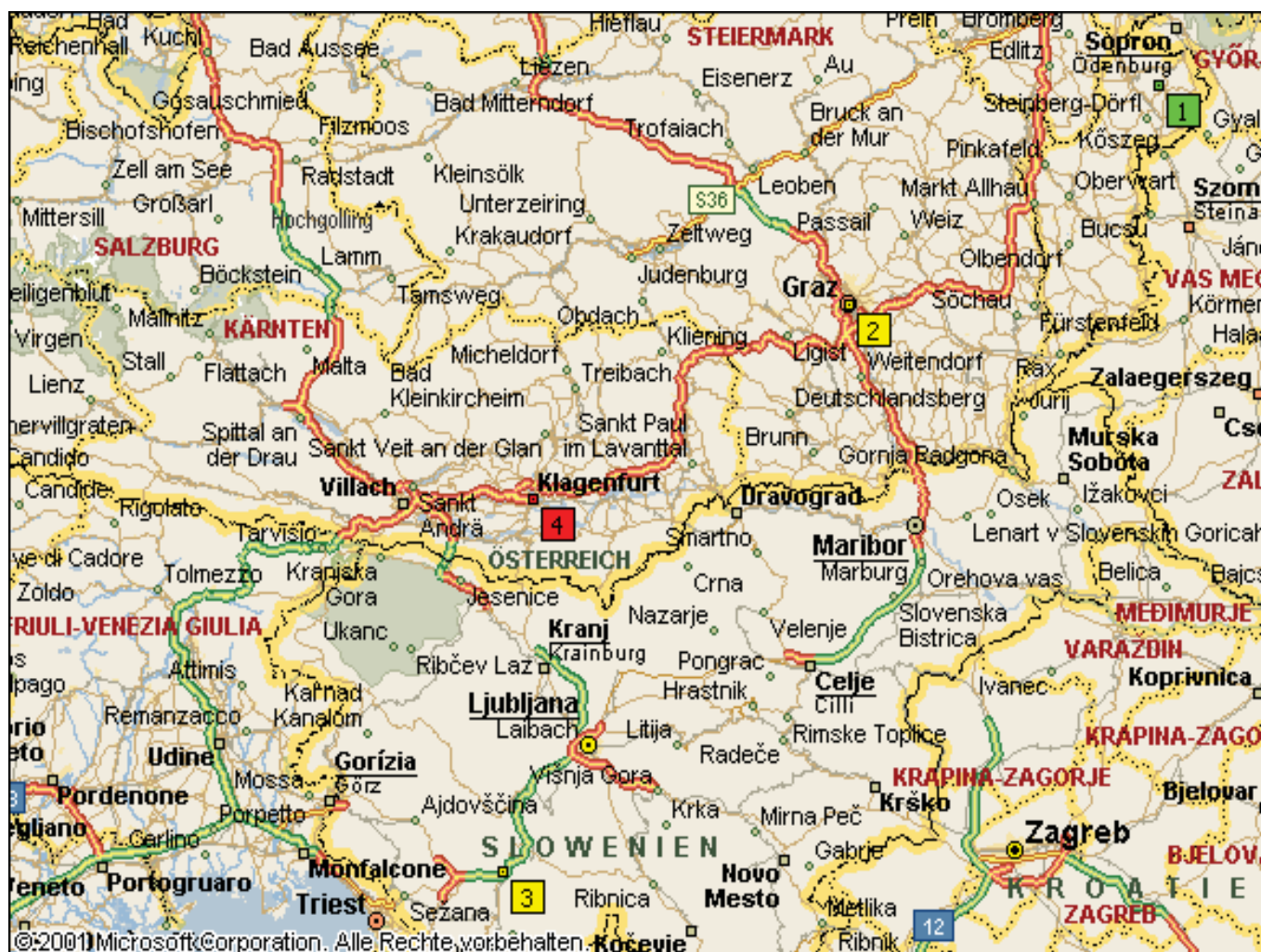
### Burgenland (1)

vom 02.06.-06.06.2004

Die Anfahrt muss auf der Autobahn bis zur österreichischen Grenze nahe Salzburg erfolgen. Als Alternative kann über Kiefernfelden, St. Johann in Tirol, Saalfelden und Schladming in das Gebiet „Niedere Tauern“ gefahren werden. Ein Ausflug nach Wien, Graz (2) oder zur Adelsberger Grotte (3) in Slowenien ist ebenfalls möglich.

Ebenso kann Villach oder Klagenfurt (4) besucht werden.

Die Anfahrt beträgt ca. 900 km, sodass mit einer Strecke von ca. 2.300 km gerechnet werden muss. Diese Lehrfahrt wird eine starke weinbauliche Prägung haben.



Erläuterung:

- 1 Burgenland
- 2 Graz
- 3 Klagenfurt
- 4 Adelsberger Grotte

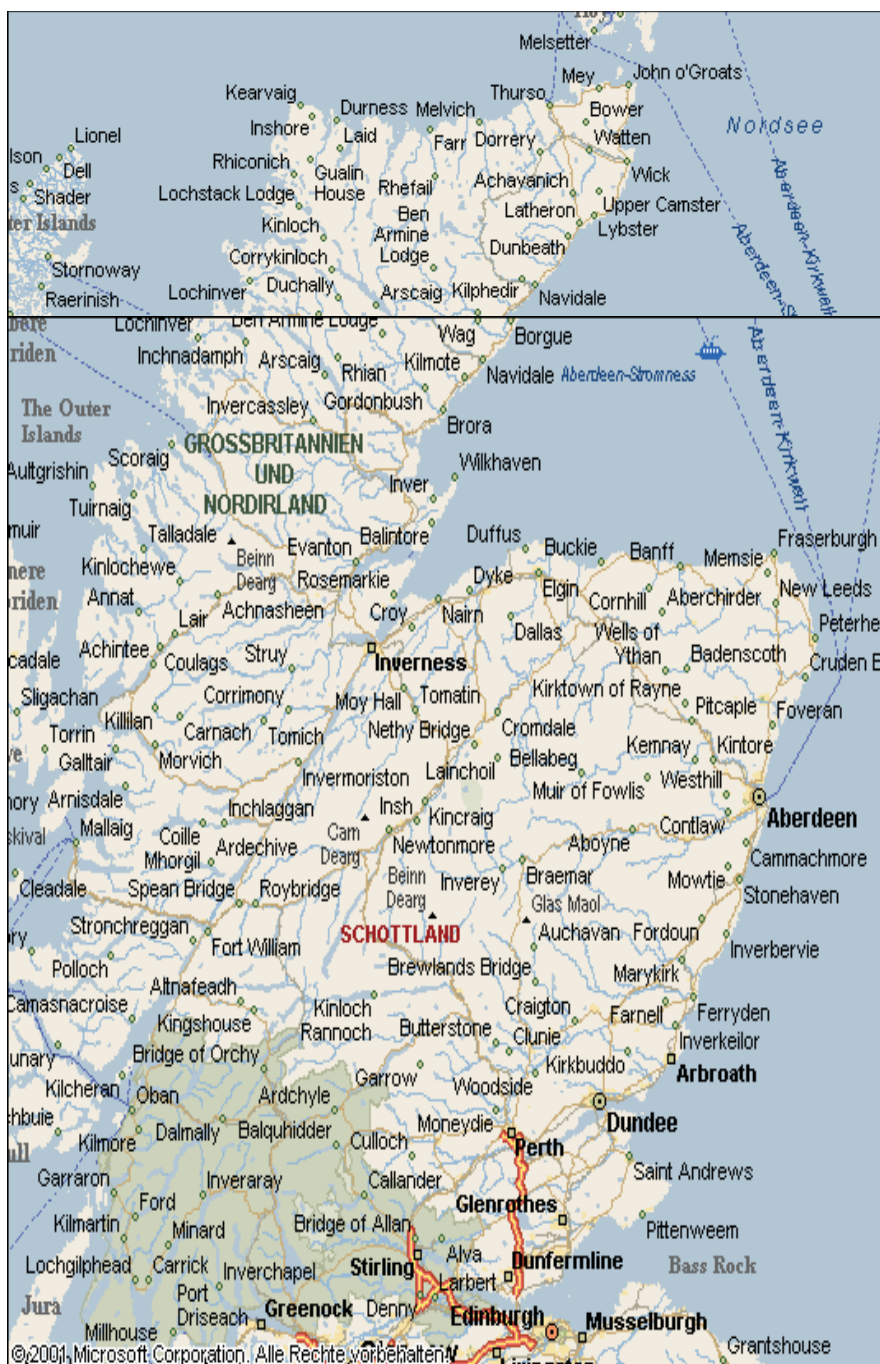
## Schottland

Als Alternative kam schon im vorigen Jahr Schottland ins Gespräch. Diese Fahrt wird, aufgrund der 2maligen Übernachtung auf der Fähre teurer, aber auch interessanter. Als Termin muss hier der August geplant werden, da die Regenwahrscheinlichkeit in anderen Monaten außer Juli, August und September zu hoch ist. Schotten haben – aus welchem Grund auch immer – 100 Ausdrücke für Regen, aber nur 1 Wort für Sonnenschein.

Die Hinfahrt erfolgt nach Ijmuiden in Holland (nähe Amsterdam (ca. 460 km), Ankuft ca. 16:00 Uhr, d.h. Abfahrt ca. 09:30 Uhr in Eltville. Die Fähre legt gegen 18:00 Uhr ab und wir wdhären dann am nächsten morgen gegen 10:00 Uhr in Newcastle upon Tyne. Nach der Ankuft würden wir direkt Richtung Highlands nördlich von Glasgow (250 km) fahren und am Loch Lomond übernachten. Es bieten sich danach alle Möglichkeiten. Zwei Besichtigungen sollten nicht vergessen werden: Edinburgh und die „Malt-Whisky-Road“ (Glenfiddich u.a.). Edinburgh wegen der Altstadt und die Brennereien wegen .....! Ebenfalls liegen auf dem Weg immer wieder Schlösser und kleinere Städte, die zu einer Besichtigung einladen. Daneben gibt es sehr viel Natur und Motorradfahren. Übernachtet wird in B&B-Pensionen. Hotels sind in Schottland sehr selten und sehr teuer. Bei bis zu 12 Teilnehmern kann abends das Quartier für den Folgetag per Handy reserviert werden. Gefahren wird

wie immer in Gruppen zu 4-5 Motorrädern. Je nach Witterung muss die Fahrtstrecke kurzfristig umgeplant werden (Ost- und Westküste). Gute, wetterfeste Kleidung ist unbedingt erforderlich. Hinweis: schnelles Fahren ist auf den kleinen, verwinkelten Gassen nicht möglich. Ebenfalls ist der Linksverkehr gewöhnungsbedürftig, aber kein

größeres Problem. Kosten: Das Benzin ist in England teurer als in Deutschland, 1,30€/l ist keine Seltenheit, Übernachtung: mit 25-35€/Person/Nacht incl. Frühstück muss gerechnet werden. Fähre (je Strecke): 36€ Motorrad, ca. 90€/Person zuzügl. Frühstück



Seminare im Rahmen der Bildungsinitiative Rheinland-Pfalz 2004  
Hans-Georg Dörr

Förderer: Ministerium, für Wirtschaft, Verkehr,  
Landwirtschaft und Weinbau Rhl.-Pfalz,  
Volksbanken und Raiffeisenbanken in  
Rhl.-Pfalz, rheinlandfälzische Weinwerbungen

Start	Titel	Untertitel	Tage	Termine	Gebühren
Januar 2004	Miteinander auf Erfolgskurs	Ein Kompakt-Praxisseminar zur Förderung der Führungsethik und Stärkung der Führungspersönlichkeit	3-Tages-Seminar	26. - 28.01.04	Seminarwert: 540,- Euro Förderung: 216,- Euro Ihre Investition: <b>324,- Euro</b> für 3 Tage
Februar 2004	Förderkreis „Vertrieb & Marketing“	Das komplette Bildungsprogramm zur erfolgreichen Positionierung des Betriebes in Gegenwart und Zukunft	7 Intervalle mit insgesamt 16 Tagen	1. Intervall: 02. + 03.02.04 weitere Termine auf Anfrage	Seminarwert: 2.950,- Euro Förderung: 1.180,- Euro Ihre Investition: <b>1.770,- Euro</b> für 17 Tage
Februar 2004	Weinprobenleiter-Seminar Stufe I Praxistraining zum unterhaltsamen Weinprobenleiter „five“	Mit tollen Gruppenweinproben Menschen begeistern, neue Kunden gewinnen und Umsatz verstärken	2 Intervalle à 2 Tage mit Übernachtungen	1. Intervall: 23. + 24.02.04 2. Intervall: 29. + 30.03.04	Seminarwert: 720,- Euro Förderung: 288,- Euro Ihre Investition: <b>432,- Euro</b> für 4 Tage
März 2004	„Überleben im Büro“ Büro-Management & Vertriebsplanung	Von der Möglichkeit lustvoll Büromanagement & Vertrieb zu planen	3-Tages Seminar	23.-24. März 2004	Seminarwert: 540,- Euro Förderung: 216,- Euro Ihre Investition: <b>324,- Euro</b> für 3 Tage
März 2004	Weinprobenleiter-Seminar Stufe II Erlebnis-Seminar „Fit für den Auftritt“	Das spezielle Rhetorik-Aktions-Seminar für Stimme, Sprachausdruck und Körpersprache...	2 Tage	11./12.03.2004	Seminarwert: 360,- Euro Förderung: 144,- Euro Ihre Investition: <b>216,- Euro</b> für 2 Tage

**H.-G. Dörr und Partner**



## *Mein Programm für die Weinwirtschaft*

### **2004**

---

- ◆ **Förderkreis „Vertrieb & Marketing“**  
*Ganzjahres-Ausbildung 7 Einheiten mit 17 Tagen*
  
- ◆ **„Überleben im Büro“**  
**Büromanagement & Vertriebsplanung**  
*3-Tages-Seminar*
  
- ◆ **Rhetorik-Training zum unterhaltsamen  
Weinprobenleiter „live“**  
*2 Intervalle mit je 2 Tagen*
  
- ◆ **„Fit für den Auftritt“**  
**- Workshop Rhetorik**  
*2-Tages-Seminar*
  
- ◆ **Miteinander auf Erfolgskurs**  
*3-Tages-Seminar*
  
- ◆ **Bürogestaltung vor Ort**  
*1 Tag, open end*



## „Überleben im Büro“ Büro-Management & Vertriebsplanung



Von der Möglichkeit, lustvoll Büromanagement und Vertrieb zu planen

„Wer den Hafen nicht kennt, für den ist kein Wind ein günstiger“ Seneca

Recht hat der weise Seneca. Erfolg ist, was erfolgt. Es kommt darauf an, 1. was und 2. wohin ich will. Dieses Seminar soll helfen, klare Antworten auf Kernfragen der Betriebsentwicklung zu geben.

Für die Vertriebsplanung wurde ein für den Weinbaubetrieb abgestimmtes System (BAV) entwickelt. Doch jedes Plansystem braucht Basisdaten und die kommen aus dem Büro. So wurden in dieses Seminar die beiden eng zusammen gehörenden Themenbereiche Büromanagement und Vertriebsplanung zusammengefasst.

Die wenig gewürdigte Büroarbeit findet selten Beifall. Hier genau setzt das Seminar an und macht das Büro zum Thema Nr. 1.

Sie werden Hilfen bekommen, diese Büroarbeit mit Freude und sogar Lust zu tun. Das ist eine Frage der inneren Gestimmtheit, also des Raumes, der Arbeitssysteme, des persönlichen Zeitmanagements und der Anerkennung durch die Familienmitglieder. Ein Seminar also zur Steigerung der Lebensqualität? Natürlich, denn Unternehmensplanung ist Lebensplanung und umgekehrt.

### Die Themen sind:

- wie verliere ich und wie bekomme ich Energie im Büro
- Schriftgutmanagement - vom Liegenlasser zum Erlediger
- Raum- und Arbeitsplatzgestaltung
- Archiv und Ablage - zum wiederfinden
- Clienting - Abbau und Arbeit mit der Kundenkartei manuell und PC gestützt
- Gewinnung und Bereitstellung von wesentlichen Vertriebsdaten für das BAV-System  
= Betriebliche-Analyse-Vertrieb
- Vertriebsplanung
- Kostenplanung – Kostencontrolling
- Aktivitäten - Jahresplanung

Dauer:	3 Tage
Termin:	22.-24. März 2004
Ort:	- noch offen -
Seminarwert:	Euro 540,--
Förderung Rheinland-Pfalz:	Euro 216,--
<b>Ihre Investition:</b>	<b>Euro 324,--</b>

Partner Förderung: Im Sinne des Wissenstransfers und einer Co-Moderation erhält der Ehe- oder Lebenspartner, also eine 2. Person, durch Hans-Georg Dörr zusätzlich einen Rabatt von 10%.



## Weinprobenleiter-Seminar Stufe 1

### Praxis-Training zum unterhaltsamen Weinprobenleiter „live“

*Mit tollen Gruppenweinproben Menschen begeistern, neue Kunden gewinnen und Umsatz verstärken*



In einer high-tech Welt bleibt oft der menschliche, emotionale Faktor mehr und mehr auf der Strecke.

Das Weingeschäft lebt jedoch von Emotionen, Sinneseindrücken und Motivbildern.

Gefragt ist was Freude bereitet und wo der Einzelne noch etwas lernen kann.

Emotional, unterhaltsam und informativ ist die Moderation der Zeit.

„Fachweinproben“ werden diesem Wunschbild nicht gerecht. Sie werden eher als langweilig und belehrend empfunden.

Erfolgreich sind: *Produktpräsentationen mit Herz, Esprit, tollen Themen, Spaß & Stil. Also Events mit hohem Unterhaltungs- und Informationswert.*

Die Menschen wollen persönlich angesprochen sein und sich heimelig fühlen.

Dieser Seminarzyklus vermittelt das gesamte Repertoire an rhetorischen Kompetenzen für eine berührende Produktmoderation. Um den Schritt von der Theorie in die Praxis zu vollziehen, ist konzeptionell vorgesehen zwei Weinproben „live“ durch die Teilnehmer zu inszenieren.

Nach diesen vier übungsreichen Seminartagen werden Sie wissen, wie man Gruppen führt und rhetorisch begeistert. Ein Strategie-Rhetoriktraining mit Praxiskontrolle.

**Der Klassiker** unter den Top-Rhetorik-Seminaren.

#### Was Sie von diesem Seminar erwarten dürfen:

- Eine umfassende rhetorische Ausbildung
- Sicherheit im Auftritt
- mehr Ausdruck und Farbe in der Sprache
- Stimmbildung und Klang

#### Was Sie von diesem Seminar nicht erwarten dürfen:

- In vier Tagen ein Günter Jauch zu werden.

Zeitplan: 2 Intervalle mit je 2 Tagen  
und ein Gruppentreffen zwischen den Intervallen  
um die Weinprobe abzusprechen und vorzubereiten

Termin: 1. Int. 23. + 24. Februar 2004  
2. Int. 29. + 30. März 2004

Ort: wird noch festgelegt

Seminarwert: Euro 720,--

Förderung

Rheinland-Pfalz: Euro 288,--

**Ihre Investition: Euro 432,-- für 4 Intensiv-Seminartage**

Persönlicher Wunsch des Seminarleiters: Da Frauen eine besondere Gabe haben, Wein zu interpretieren, möchten wir in besonderer Weise Frauen dazu ermutigen, an diesem Seminar teilzunehmen.



## Weinprobenleiter-Seminar Stufe 2

### Erlebnis-Seminar „Fit für den Auftritt“

Das spezielle Rhetorik-Aktions-Seminar für Stimme, Sprachausdruck und Körpersprache



**Zielgruppe:** alle Teilnehmer des Seminars „Weinverkauf mit Herz & Verstand“  
und alle Personen die sich rhetorisch noch verbessern wollen

Wer kennt die Situation nicht!

Ich erlebe einen Vortrag, inhaltlich vollgepackt mit Wissen, aber der Vortrag berührt mich nicht. Die Worte rauschen an mir vorbei, es ist langweilig, ich vermisse Lebendigkeit, Power - Feuer das mich entzündet.

Mir wird klar: *„Wie“ wir etwas sagen ist entscheidend für unseren rhetorischen Erfolg.*

Und das „Wie“ wird von zwei Faktoren geprägt.

Zum einen durch die Sprache des Körpers in Form von Haltung, Gestik, Mimik, Präsenz usw. und durch die Stimme, den Sprachausdruck als Tür zur Seele.

Für alle, die in Rhetorik den Feinschliff noch haben wollen, ist dieses lebendige Seminar entwickelt worden.

Mit zwei sympathischen, außergewöhnlichen Spezialisten ist dieser „*Workshop Rhetorik*“ für Sie entwickelt worden.

Mit Christoph Posselt: Pantomime, Schauspieler, Regisseur  
Annegret Müller: Dozentin für Stimme und Sprachausdruck  
Hans-Georg Dörr: Moderator und Rhetorik-Fachmann

In nur 2 Tagen erleben Sie einen aktionsreichen Rhetorik-Workshop der Ihre Persönlichkeit, Ihre Ausstrahlung verstärkt und Ihnen einen breiteren Raum Ihrer rhetorischen Gestaltungskraft einräumt.

#### Was Sie von diesem Seminar erwarten dürfen:

- Ausbildung in der Körpersprache für eine energiegelade, sympathische, gewinnende Ausstrahlung.  
Dazu zählen: Präsenz, Haltung, Gestik, Mimik, Blickkontakt, Kopfhaltung, Gangart, Tempo, Rhythmus
- Ausbildung im sprachlichen Ausdruck  
Atmung, Stimmklang, Resonanz Artikulation, Modulation, Rhythmus  
Farbreichtum und mehr Ausdruck in der Sprache

**Zeitplan:** 2 Tage  
**Termin:** 11. + 12 März 2004  
**Ort:** wird noch festgelegt  
**Seminarwert:** Euro 360,--  
**Förderung**  
**Rheinland-Pfalz:** Euro 144,--  
**Ihre Investition:** Euro 216,--

**Partner Förderung:** Im Sinne des Wissenstransfers erhält der Ehe- oder Lebenspartner durch uns zusätzlich einen Rabatt von 10%.

## **BÜROGESTALTUNG vor ORT**

Ein persönliches Coaching zur Einrichtung  
eines motivierenden Büros incl. Kommunikationssystems

---

**Zielgruppe:** ehemalige Seminarteilnehmer  
insbesondere Förderkreis – Absolventen

### **Leitgedanke**

Seminare, die motivieren und viele Tipps vermitteln, sind das eine.  
Der Alltag mit seinen Gewohnheiten und eingefahrenen Abläufen das andere.  
Manche Ziele und Verbesserungsvorhaben bleiben auf der Strecke.  
Das Büro ist oft ein ungeliebter Raum, wo es wenig Spaß macht, sich dort  
hineinzubegeben und dort konzentriert und lustvoll zu arbeiten.  
Das geht auch anders, aber am besten mit fremder Hilfe und unvoreingenommener,  
neuer Energie.  
In einem Tag beginnend um 9.00Uhr bis „open end“ wird das Büro zu einem motivieren-  
den Raum gestaltet und „alles erledigt“ in einem individuell persönlich abgestimmten  
System.  
Am Ende - kaum fassbar – ist alles im Fluß. Man fühlt sich wie neu geboren.  
Ein tolles Gefühl von Erfolg.

**Methode:** Coaching, Beratung, Gestaltung praktisches, gemeinsames Arbei-  
ten, bis alles fertig ist.

**Zeitstruktur:** 1 Tag -beginnend mit einem Unternehmerfrühstück bis alles fertig  
ist. Non-stop

**Ort:** das Büro im Betrieb

### **Kosten/**

**Honorar:** nach eigenem Ermessen, ausgeglichen am Ende und bewertet nach  
dem erfolgreichen Ergebnis.

**Vorbereitung:** Absprachen und Einkauf ca. 3-4-Wochen vor dem Bürotag



## Miteinander auf Erfolgskurs

*Ein Kompakt-Praxisseminar zur Förderung der Führungsrhetorik und Stärkung der Führungspersönlichkeit*

Zielgruppe: alle Personen mit Führungsverantwortlichkeit

Es ist doch interessant. Überall spricht man von Marketing und Positionierung, von Unternehmenskonzepten, doch selten hört und liest man über Führung und der Umsetzung von Marketing in den betrieblichen Alltag. Aber genau darauf kommt es doch an! Seltsam?

Was nutzen die schönsten Strategien, wenn einem der Alltag nicht gelingt, die Wetterlage ungünstig ist, der Hausseggen gar schief hängt und deshalb Führung nicht greift. Es ist nicht einfach in einem 16-Stunden-Tag die vielen Gewerke eines Weinbaubetriebes erfolgreich zu gestalten, geschweige die vielen Aufgabenstellungen eines Marketingplans in die betriebliche Praxis umzusetzen.

Die Achillesverse um „Miteinander auf Erfolgskurs“ zu sein ist die Art und Weise, wie wir miteinander umgehen. Von Generation zu Generation, Chef zur Chefin, Betriebsleiter zu den Mitarbeitern. Dieses Kompaktseminar vermittelt das Instrumentarium für eine erfolgreiche Führungsarbeit. Das bedeutet: in der jeweiligen Situation unter Berücksichtigung der Charaktere Ziele zu vereinbaren für selbstverantwortliches Handeln, also Menschen für Aufgaben zu gewinnen, Ziele kontrollieren und Resultate bewerten. Führung braucht Kraft und konstruktives Handeln.

Dieses Seminar bringt Energie und vermittelt alle notwendigen Gesprächsformate für die Führungsgespräche des Alltags. Ein Marketing-Seminar? Auf alle Fälle, weil betriebliches Marketing mit viel Motivation und Leben so eine echte Chance erhält.

### **In diesem Kompakt-Seminar üben und trainieren wir:**

- Einsichten in eine bewusste Führungsrhetorik
- Strategien für alle notwendigen Führungsgespräche
- Beziehung gestalten – Beziehungskonflikte klären
- Ziele vereinbaren, Menschen für Aufgaben gewinnen
- Kontrolle ausüben, um zu wissen wo man steht
- Kritik formulieren, konstruktiv in die Zukunftweisend
- Bewusst, energievoll loben anstelle zu danken
- Tadel konkret und fair anbringen um Unheil zu vermeiden
- Sich selbst und andere besser kennenlernen durch eine Persönlichkeits-Analyse (Struktogramm)

### **Was Sie von diesem Seminar nicht erwarten dürfen:**

- Tricks, andere Menschen zu manipulieren
- Standard-Formulierungen für jede Gelegenheit

Termin: 26. - 28. Januar 2004

Ort: - noch offen -

Seminarwert: Euro 540,--

Förderung

Rheinland-Pfalz: Euro 216,--

**Ihre Investition: Euro 324,--**

Partner Förderung: Im Sinne des Wissenstransfers erhält der Ehe- oder Lebenspartner durch Hans-Georg Dörr zusätzlich einen Rabatt von 10%.

# Seminarprogramm

des  
vlf-Bundesseminars

„ZUKUNFT AKTIV GESTALTEN“

• TROTZ ZEITDRUCK GESUND BLEIBEN – STRESSABBAU MEIS-  
TERN •

VOM 5. BIS 7. MÄRZ 2004

im

Kur- und Sporthotel Freund

Sauerlandstraße 6

34516 Oberorke-Vöhl

Tel.: (0 64 54 ) 70 90 Fax: (0 64 54) 7 09 14 88

## Freitag, 5. März 2004

- |           |   |                      |
|-----------|---|----------------------|
| 12.00 Uhr | Anreise und Zimmerverteilung  |                      |
| 13.00 Uhr | Gemeinsames Mittagessen (großes Mittagsbuffet)  |                      |
| 14.30 Uhr | Vorstellungsrunde der Teilnehmer/Innen  | Anja Püchner         |
| 15.30 Uhr | Erfahrungsaustausch über alltägliche Anforderungen zwischen Betrieb, Haushalt und Kindererziehung | Teilnehmer/<br>innen |
| 16.00 Uhr | Wir machen uns fit durch Gymnastik (gezielte Übungen)   | Frau Bressler        |
| 18.30 Uhr | Abendessen (Buffet)   |                      |
| 20.00 Uhr | Abendvortrag: „Pflanzen der Bibel“- als Wurzeln unserer Landwirtschaft                            | Heidemarie Scharf    |

## Samstag, 6. März 2004

- |           |   |               |
|-----------|---|---------------|
| 07.30 Uhr | Wassergymnastik unter Anleitung   | Frau Bressler |
| 08.30 Uhr | Frühstück   |               |
| 10.00 Uhr | Work-Shop „Zeitmanagement“:<br>Zukunft aktiv gestalten – Umgang mit meiner Zeit | Martin Ries   |
| 12.30 Uhr | Mittagessen (Buffet warm)   |               |
| 14.30 Uhr | Umgang mit meiner Zeit – Vom Wissen zum Handeln                                 | Martin Ries   |
| 16.00 Uhr | Kaffeepause   |               |
| 16.30 Uhr | Fortsetzung des Work-Shop „Zeitmanagement“                                      | Martin Ries   |
| 18.30 Uhr | Abendessen<br>(großes Waldecker Abendbuffet kalt-warm)                          |               |

**Sonntag, 7. März 2004**

07.30 Uhr	Wassergymnastik unter Anleitung	Frau Bressler
08.30 Uhr	Frühstück	
10.00 Uhr	Kräftigungs- und Stabilisationstraining	Frau Bressler
13.00 Uhr	Mittagessen (Buffet)	
14.00 Uhr	Seminarauswertung und Abschlussbesprechung	Anja Püchner
<b>Seminar-</b> <b>leitung:</b>	Frau Anja Püchner	

**Kosten:**

Das Bundesseminar wird nach den Richtlinien des Bundesministeriums für Verbraucher-  
schutz, Ernährung und Landwirtschaft gefördert. Der zu erwartende Bundeszuschuss wur-  
de bei der Kostenkalkulation bereits berücksichtigt. Reisekosten werden z. T. erstattet.

Die **Seminargebühren** betragen **175,00 €/ Teilnehmer/-in**. Dieser Betrag enthält allge-  
meine Seminargebühren (z. B. für Referentenhonorare) sowie Kosten für Verpflegung  
(ohne Getränke) und Unterbringung im Doppelzimmer.

Die Seminargebühr ist bis spätestens zehn Tage vor Seminarbeginn an den vlf- Landes-  
verband Hessen zu überweisen (Sparkasse Gießen, Konto-Nr. 25 100 6565, BLZ 513 500  
25).

**Anmeldung:**

Anmeldungen bitte bis zum 25. Januar 2004 an BRW Eltville.

## Beitrittserklärung

wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen und freuen uns, Sie als neues Mitglied begrüßen zu können.

Der Jahresbeitrag beträgt z.Zt. € 7,-- und ist bis Ende des Jahres auf unser Konto Nr. 20210419 BLZ 510 915 00 bei der Rheingauer Volksbank in Oestrich oder aber an unseren Geschäftsführer gegen Quittung direkt zu entrichten. Sollten Sie zur Bezahlung durch Bankeinzug einverstanden sein, geben Sie bitte Ihre Bankverbindung auf untenstehendem Abschnitt an.

Die anhängende Beitrittserklärung trennen Sie bitte ab und senden sie an unsere Geschäftsstelle.

Mit freundlichen Grüßen

gez. Gerhard Bollig  
(Geschäftsführer)

gez. Fritz Derstroff  
(1. Vorsitzender)

----- hier abtrennen -----

Bund Rheingauer  
Weinbau-Fachschulabsolventen  
Wallufer Str. 19  
65343 Eltville

## Beitrittserklärung

Hiermit erkläre ich meinen verbindlichen Beitritt zum Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen Eltville mit der Einverständnis der Abbuchung des Jahresbeitrages von € 7,--:

Name, Vorname: .....

Straße: .....

PLZ, Ort: .....

Telefon/Telefax: .....

Bankverbindung: .....

Konto-Nr.:

BLZ:

.....  
Ort

Datum

Unterschrift

## S A T Z U N G

BUND  
RHEINGAUER WEINBAU- FACHSCHULABSOLVENTEN  
ELTVILLE

## § 1

Der Verein führt den Namen "Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen Eltville".

## § 2

Der Zweck des Bundes ist:

1. Das Gefühl der Zusammengehörigkeit der Weinbau-Fachschulabsolventen unter sich und mit der Schule zu beleben und zu erhalten.
2. Zusammenkünfte einzuberufen, verbunden mit zeitgemäßen Fachvorträgen, gemeinsame Besichtigungen, Lehrausflüge und dgl. zu unternehmen.
3. Durch gesellige Zusammenkünfte die Geselligkeit der ehemaligen Schüler zu beleben und zu pflegen.

## § 3

Die Mitgliedschaft kann jeder ehemalige Weinbau-Fachschüler, Förderer und praktizierende Winzer erwerben.

Der Ausschluß aus dem Bund erfolgt durch den Vorstand:

- a) bei Verlust der bürgerlichen Ehrenrechte
- b) bei zweijähriger Nichterfüllung der Beitragspflicht
- c) wenn nachgewiesen wird, dass ein Mitglied den Interessen des Bundes und des Berufsstandes entgegenarbeitet.

## § 4

Der jährliche Beitrag, der von der Mitgliederversammlung festgesetzt wird, muss bis Ende des Geschäftsjahres an die Geschäftsführung entrichtet werden. Das Geschäftsjahr beginnt mit dem **1. Januar**\*) eines jeden Jahres. Weinbau-Fachschulabsolventen sind im ersten Mitgliedsjahr beitragsfrei. Über Beitragsbefreiung ist ein Vorstandsbeschluss herbeizuführen.

## § 5

Jedes Mitglied ist berechtigt, an allen von dem Bund eingeladenen Versammlungen teilzunehmen, Anträge zu stellen und sich an den Abstimmungen und an den Wahlen zu beteiligen.

## § 6

Mitglieder, die sich besondere Verdienste um den Bund und seine Interessen erworben haben, können durch die Hauptversammlung zu Ehrenmitgliedern ernannt werden. Ebenso können langjährige verdiente Vorsitzende zu Ehrenvorsitzenden ernannt werden.

\*) geändert Mitgliederversammlung 1986

## § 7

Die Organe des Bundes sind: 1. Mitgliederversammlung

## 2. Vorstand

Der Vorstand setzt sich zusammen aus:

- dem 1. Vorsitzenden
- dem 2. Vorsitzenden
- mindestens 4 Beisitzern
- dem Geschäftsführer
- einem Fachlehrer der Weinbauschule

## § 8

Die Mitgliederversammlung soll alljährlich im März stattfinden. Außerordentliche Mitgliederversammlungen können durch den 1. Vorsitzenden jederzeit berufen werden oder auf Antrag von der Mehrheit des Vorstandes oder von mindestens  $\frac{1}{4}$  sämtlicher Mitglieder. Die Einladungen sollen 8 Tage vorher schriftlich erfolgen.

Die Aufgaben der Mitgliederversammlung sind:

1. über Vereinsangelegenheiten und Gegenstände von allgemeinem Interesse zu beraten und zu beschließen
2. den Vorstand wählen
3. den Rechenschaftsbericht des Vorstandes entgegenzunehmen
4. die Jahresrechnungen zu prüfen durch zwei von ihr zu wählende Kassenprüfer
5. den Vorstand zu entlasten.

Zur Änderung der Satzung ist die Zustimmung von  $\frac{2}{3}$  der Anwesenden erforderlich. Die Art und Weise der Abstimmung bleibt der Versammlung überlassen.

## § 9

Der Vorstand wird vom Vorsitzenden und in dessen Verhinderung durch dessen Stellvertreter berufen. Der Vorstand ist beschlussfähig, wenn mindestens die Hälfte der Mitglieder anwesend ist. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Stimme des Vorsitzenden.

## § 10

Der Vorsitzende vertritt den Verein nach innen und außen und unterzeichnet den Schriftverkehr. Mit dem Geschäftsführer unterzeichnet er die Protokolle der Mitgliederversammlungen. Er ist berechtigt, den Geschäftsführer zum Vollzug des Schriftverkehrs zu bevollmächtigen. Der Vorsitzende und der Geschäftsführer sind ermächtigt, in geldlichen Angelegenheiten Unterschriften zu leisten.

## § 11

Die Wahl der Vorstandsmitglieder erfolgt für 2 Jahre und zwar in jedem Jahr die Hälfte der Mitglieder. Wenn sich kein Widerspruch erhebt, findet die Wahl des Vorstandes durch Zuruf statt. Auf Antrag wird geheim gewählt.

## § 12

Der Bund gilt als aufgelöst, wenn in einer ausdrücklich zu diesem Zweck einberufenen Mitgliederversammlung die Auflösung mit  $\frac{2}{3}$  Mehrheit der anwesenden Mitglieder beschlossen wird. Der Antrag auf Auflösung muss von mindestens der Hälfte der Mitglieder unterzeichnet sein. Über das Vermögen entscheidet die Versammlung.

Eltville, den 17. April 1985

Der Vorstand des Bundes Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen Eltville.

An  
Bund Rheingauer  
Weinbaufachschulabsolventen  
Wallufer Str. 19  
65343 Eltville

FAX: 06123/9058-51 – Tel.: 06123/9058-12 oder 06123/9058-29

Ich habe Interesse an folgenden Seminar(en):

Seminar mit Herrn Dörr, Titel: \_\_\_\_\_

VLf Bundesseminar: „Zukunft aktiv gestalten“  
vom 5.-7. März 2004 (s. S. 80)

Bezüglich der Motorradtour wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

Weitere Anregungen/Wünsche

\_\_\_\_\_

Absender

### Natürliche Mindestalkoholgehalte HESSEN

Weinart	%vol Alkohol	°Oechsle
Tafelwein	5,0	44
Landwein	6,4	53
<b>Qualitätswein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. RHEINGAU</b>		
Weißwein	7,0	57
Spätburgunder Rotwein	8,4	66
sonst. Rebsorten Rotwein	7,8	62
Weißherbst und Rose	7,8	62
<b>Qualitätswein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. Hess. Bergstrasse</b>		
Weißwein	7,0	57
Spätburgunder Rotwein	8,4	66
Spätburgunder Weißherbst und Rose	7,8	62
sonst. Rebsorten Rotwein	7,0	57
sonst. Rebsorten Weißherbst und Rose	7,0	57
<b>Qualitätswein mit Prädikat Anbaugebiete Rheingau und Hess. Bergstrasse</b>		
Kabinett Weißweinsorten	9,8	75
Kabinett Rotweinsorten	10,6	80
Spätlese Weißweinsorten	11,4	85
Spätlese Rotweinsorten	12,2	90
Spätlese Weißherbst und Rosee	11,4	85
Auslese Riesling	13,0	95
Auslese sonst. Rebsorten weiß	13,8	100
Auslese Rotweinsorten	14,5	105
Auslese Weißherbst und Rosee	13,8	100
Beerenauslese und Eiswein alle Rebsorten	17,7	125
Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5	150
<b>Classic</b>		
Classic weiße Rebsorten	8,0	63
Classic Spätburgunder Rotwein Hess. Bergstraße	9,4	72
Selection	12,2	90
1. Gewächs Riesling geschmacklich trocken	11,1	83
1. Gewächs Spätburgunder geschmacklich trocken	12,2	90

## Telefonverzeichnis Dez. Weinbauamt Eltville

Name	Bereich	Tel.-Nr. 06123-	eMail
<b>Booß, Dr. Andreas</b>	Dezernatsleiter, Berufl. Bildung, Fachschule, Prüfstelle, Kellerwirtschaft	9058-26	<a href="mailto:boos@wba-eltville.de">boos@wba-eltville.de</a>
<b>Bollig, Gerhard</b>	Prüfstelle, Beratung Weinrecht, EDV	9058-12	<a href="mailto:bollig@wba-eltville.de">bollig@wba-eltville.de</a>
<b>Derstroff, Fritz</b>	Betriebswirtschaftliche Beratung, Förderungsmaßnahmen, sozioökonomische Beratung, Pacht, Träger öffentl. Belange, Gutachterwesen,	9058-29	<a href="mailto:derstroff@wba-eltville.de">derstroff@wba-eltville.de</a>
<b>Engel, Dr. Manfred</b>	Förderung, Marketing, Absatzförderung	9058-27	<a href="mailto:engel@wba-eltville.de">engel@wba-eltville.de</a>
<b>Fuchs, Berthold</b>	Rebschutz-Beratung, Landtechnik, Phänologie, allgemeine Weinbauberatung, Flurbereinigung	9058-16	<a href="mailto:fuchs@wba-eltville.de">fuchs@wba-eltville.de</a>
<b>Hühn, Roger</b>	Gebietl. Absatzförderung, Steillagenförderung, Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen auf Rebflächen	9058-20	<a href="mailto:huehn@wba-eltville.de">huehn@wba-eltville.de</a>
<b>Jung, Claudia</b>	Düngung, Bodenpflege, ökolog. Weinbau, RAK, Träger öffentl. Belange, Naturschutzgebiete, Wasserschutzgebiete, Landschaftsschutz, Rebschutz	9058-28	<a href="mailto:jung@wba-eltville.de">jung@wba-eltville.de</a>
<b>Kopp, Michael</b>	Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht, Landeswein- und Sektprämierung	9058-13	<a href="mailto:kopp@wba-eltville.de">kopp@wba-eltville.de</a>
<b>Krück, Andreas</b>	Prüfstelle, Beratung Weinrecht	9058-18	<a href="mailto:krueck@wba-eltville.de">krueck@wba-eltville.de</a>
<b>Presser, Christoph</b>	Weinbaukartei (Betriebs- und Produktionskartei), Anbauregulierung, Weinbergsrolle, Rebsortenklassifizierung, Weinrechtl. Abgrenzung, Sachverständigenausschüsse, Träger öffentl. Belange, Saatgutverkehrskontrolle	9058-40	<a href="mailto:presser@wba-eltville.de">presser@wba-eltville.de</a>
<b>Wolf, Helmut</b>	Rebenveredlung, Rebenanerkennung, Anbauberatung, Rebsortenfragen, Standortfragen, Pflanzenpass, Reblausbekämpfung	9058-42	<a href="mailto:wolf@wba-eltville.de">wolf@wba-eltville.de</a>

## BENEDIKTINERINNEN- ABTEI



### ST. HILDEGARD

#### Weingut:

Alle Weine aus eigenem Anbau:  
Riesling, Spätburgunder, Sekte.

#### Buch- und Kunsthandlung:

Religiöse Bücher und Kunst aller Art,  
große Auswahl an Karten, Keramik, Kalendern,...

#### Dinkel und Likör:

Mehl, Nudeln, Plätzchen, Zwieback, ...  
Kräuterlikör und Magenbitter.

#### Kerzen- und Ikonenatelier:

Kerzen in unterschiedlichen Grössen und  
zu verschiedenen Anlässen,  
handgemalte Ikonen auf Anfrage.

#### Goldschmiede:

Sakrale Kunst, individuelle Anfertigungen und  
Reparaturen aller Art.

Klosterweg 1, 65385 Rüdesheim  
Tel: 06722 - 499116 Fax: 06722 - 499185

NOTIZEN:

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,  
28,28,29,29,30,30,31,31,32,32,33,33,34,34,35,35,36,36,37,37,38,38,39,39,40,40,41,41,42,42,43,43,44,44,45,45,46,46,47,47,48,48,49,49,50,50,51,  
51,52,52,53,53,54,54,55,55,56,56,57,57,58,58,59,59,60,60,61,61,62,62,63,63,64,64,65,65,66,66,67,67,68,68,69,69,70,70,71,71,72,72,73,73,74,74,  
75,75,76,76,77,77,78,78,79,79,80,80,81,81,82,82,83,83,84,84,85,85,86,86,87,87,88,88,89,89,90,90,91,91,92,92,93,93,94,94