



**BUND RHEINGAUER WEINBAU-
FACHSCHULABSOLVENTEN**
-
**REGIERUNGSPRÄSIDIUM
DARMSTADT
DEZ. WEINBAUAMT MIT
WEINBAUSCHULE ELTVILLE**

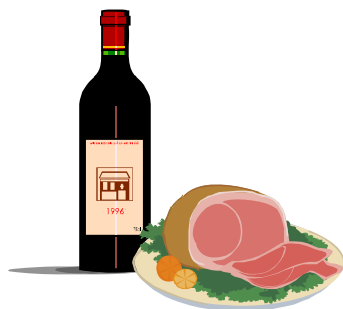
11. Jahrgang

HESSEN



Januar 2009

INFO



In dieser Ausgabe:

Rebschutz	3
Klonenentwicklung	7
NHL-Düngung	17
Neue Filtertücher	25
Weinbauförderung 2009	31
EU-Bezeichnungsrecht	43
Schraubverschluss	51
Allergenkennzeichnung	53
Mainzer Schinken	54
Termine/Mitteilungen 2009	57
Fortbildung 2009	61
Gruppenberatung 2009	64
BRW Intern	65
Steiermark 2008	67
Saar 2008	82
Motorrad 2008	83
Slowenien 2009	91
Motorrad 2009	92
Telefonverzeichnis	98

Das grosse Thema im Jahr 2008, das EU-Weinbezeichnungsrecht, wird uns auch im Jahr 2009 beschäftigen. Die Ausführungsverordnung der EU wird zur Zeit diskutiert und soll im Februar 2009 beschlossen werden. Fast jeden Monat werden die Vorlagen und Entwürfe geändert bzw. ergänzt. Spannend wird es werden, wenn die Umsetzung des EU-Rechts ins deutsche Recht vorgenommen wird. Hier sind viele Diskussionen zu erwarten. Fakt ist, dass das neue EU-Weinbezeichnungsrecht am 01.08.2009 in Kraft tritt. Es bleibt zu hoffen, dass die Umsetzung ins deutsche Recht bis zu diesem Zeitpunkt abgeschlossen ist. Wenn dies erfolgt ist, werden wir Sie umfassend informieren. Dies wird sowohl in schriftlicher Form, als auch in Form einer Vortragsveranstaltung stattfinden.

Mit dem Thema „Schinken und Wein“ werden wir in diesem Jahr die Weinbauwoche beschließen.

Seite: 2

GRUSSWORT

Die traditionsreichen Weinbautage der „ehemaligen Weinbau-Fachschulabsolventen“ des Rheingaus, verbunden mit der großen Winterfachtagung des Rheingauer Weinbauverbandes haben viel zur Fort- und Weiterbildung des Winzerstandes in den vergangenen Jahrzehnten beigetragen. Bieten sie doch gerade in der arbeitsruhigeren Zeit des Winters beste Möglichkeiten, das Fachwissen in Weinbau- Keller- und Betriebswirtschaft aufzufrischen und neueste Erkenntnisse zu erlernen. Die Erfahrung hat uns gelehrt, dass wir uns immer weiterbilden müssen, denn Stillstand ist Rückstand und dies können und dürfen wir uns in einer globalisierten Weinwelt nicht erlauben. Die diesjährigen Themen der Fachtagung sind mit sehr interessanten Vorträgen belegt, die ihre Wertschätzung finden sollten.

Auch der Rheingauer Weinbauverband hat mit seinem Thema das EU- Bezeichnungsrecht mit den nationalen Ausführungsbestimmungen der aktuellen Weinbaupolitik besetzt.

Wie der Rheingauer Wein national wie international sich noch besser vermarkten und positionieren lässt, sind weitere Themen des Tages.

Auch der Workshop vormittags mit dem Thema „die regionale Entwicklung des Rheingaus“ ist durch sehr fachkundige Personen vertreten. Hierbei wollen wir uns Gedanken machen, wie wir unsere schöne Weinregion noch besser darstellen können.

Den verantwortlichen Personen der „Ehemaligen“, an der Spitze der 1. Vorsitzende Fritz Derstroff, darf ich bei dieser Gelegenheit für ihre Mühe und Arbeit sehr herzlich danken und würde mich sehr freuen, wenn alle Rheingauer Winzer das umfangreiche Angebot der Weinbautage annehmen würden.



Ihr
Klaus-Peter Keßler
Präsident
Rheingauer Weinbauverband e. V.

Pflanzenschutz – Rückblick und Ausblick unter besonderer Berücksichtigung der Pflanzenschutzmittelsituation 2009

Prof. Dr. Beate Berkelmann-Löhnertz, FA Geisenheim



Nach zwei Jahren mit extremen Witterungsbedingungen („Turbolese“ 2006, extrem lange Vegetationsperiode 2007) zeigte sich die Vegetationsperiode 2008 eher als „normales“ Weinjahr ohne ungewöhnliche Wetterkapriolen.

Abgesehen von den zwei überdurchschnittlich warmen Monaten Mai und Juni bewegten sich die übrigen Monatsmittel-

Temperaturen des Jahres 2008 im Bereich des langjährigen Mittels. Die Durchschnittstemperatur des Zeitraums April bis September lag am Standort Geisenheim mit 16,2°C leicht (0,6°C) über dem langjährigen Mittel (15,6°C), war allerdings niedriger als in den beiden Vorjahren (2006: 17,2°C; 2007: 16,6°C).

Auch die **Niederschlags**-verteilung gestaltete sich -

im Gegensatz zu den beiden Vorjahren - im Jahr 2008 recht ausgeglichen. Mit Ausnahme des überdurchschnittlich feuchten Junis (78,7 l/mm²) bewegten sich die Niederschlagsmengen im Zeitraum April bis September im Bereich des langjährigen Mittels. Extreme Trockenphasen - wie im „WM-Sommer“ 2006 oder im „Sommer im April“ 2007 - sowie länger andauernde Niederschlagsphasen - wie im August 2006 - blieben jedoch aus. Ausgeglichene Niederschlagsmengen führten während der gesamten Saison 2008 zu einer guten, aber nicht übermäßigen Wasserversorgung der Reben.

Nach einem **Austrieb**stermin im Bereich des langjährigen Mittels (Rebsorte Riesling, Standort Eltville, erhoben vom Weinbauamt Eltville) am 28.04.2008 verursachte der warme Mai eine überdurchschnittlich schnelle Rebenentwicklung. Mit nur 37 Tagen vom Austrieb bis zum **Blütebeginn** am 04.06.2008 wurde die zweitschnellste Rebenentwicklung seit Beginn der Aufzeichnungen am Standort Eltville im Jahre 1955 registriert. Ideale Blütebedingungen mit Tempe-

peraturen um 20°C sorgten für einen gleichmäßigen und zügigen Blüteverlauf. Dies hatte zur Folge, dass die **abgehende Blüte** bereits am 08.06.2008 und damit 17 Tage vor dem langjährigen Mittel registriert werden konnte. In der Folge sorgten durchschnittliche Temperaturen dafür, dass dieser Vorsprung bis zum **Reifebeginn** am 10.08.2008 konstant erhalten blieb. Die eher kühlen und sonnenarmen Bedingungen im September und im Oktober verlangsamten die Reifeentwicklung und ließen die Säurewerte sowie - ab Anfang Oktober - auch die Mostgewichte stagnieren. Zum Glück blieben jedoch Starkniederschlagsereignisse während der Reifeperiode - wie im Jahre 2006 (17.09.2006: 22,4 l/m²; 30.09.2006: 32,0 l/m²; 02.-03.10.2006: 41,5 l/m² am Standort Geisenheim) - aus, sodass das Aufplatzen von Beeren eher die Ausnahme war. Die folgenden, extrem feuchten Bedingungen (lediglich zwei niederschlagsfreie Tage im Zeitraum 30.09.2008 bis 16.10.2008) sorgten allerdings für eine kontinuierliche Zunahme des *Botrytis*-Befalls und

zwangen im Falle des Rieslings zum **Beginn der Hauptlese** um den 10. Oktober 2008. Die relativ niedrigen Temperaturen in dieser Phase führten glücklicherweise dazu, dass sich die gefürchteten Sekundärfäulen (*Penicillium*, *Aspergillus*, *Trichothecium* u.A.) nicht wie in den Jahren 2000 und 2006 ausbreiten konnten, was jedem Praktiker noch in schlechter Erinnerung ist.

So wird der Weinjahrgang 2008 nach einer Reihe von „Jahrhundert-Jahrgängen“ in der letzten Dekade eher nicht als herausragender, wohl aber als guter Jahrgang mit spritziger Säure und verbraucherfreundlichen Alkoholgehalten in Erinnerung bleiben.

In Bezug auf die beiden Mehltauarten zeigte sich das Jahr 2008 ebenfalls durchschnittlich und eher ruhig. Derzeit stehen zur Pilzbekämpfung in allen fünf Organismen-Gruppen - i) Peronospora, ii) Oidium, iii) Botrytis, iv) Roter Brenner und Phomopsis sowie v) Schwarzfäule - mehrere, unterschiedliche Mittel zur Verfügung, um einerseits Wirkungsspezifika und wirtschaftliche Aspekte berücksichtigen und andererseits die Maßgaben für ein nachhaltiges Antiresistenz-Management umsetzen zu können. Diese

komfortable Situation wird sich unter Umständen schon bald ändern. Hierfür gibt es folgenden Grund: das EU-Parlament bereitet eine neue Verordnung zur Zulassung von Pflanzenschutzmitteln vor. In der Folge könnte es erstmals dazu kommen, dass zukünftig die Anwendung ganzer Wirkstoff-Gruppen verboten werden wird. Dabei geht es um die Bewertung der Pflanzenschutzmittel-Rückstände in Lebensmitteln. Bisher wurde das Gefahrenpotential, welches nach der Anwendung von Pflanzenschutzmitteln entsteht, quasi expositions- und risikobasiert beurteilt. Das heißt, dass die nach Applikation der Pflanzenschutzmittel zurückbleibenden Rückstände auf oder in Lebensmitteln näher untersucht wurden. Für diese Untersuchungen werden beispielsweise Versuchstiere unterschiedlicher Gattungen mit den Substanzen in Kontakt gebracht und deren Reaktionen erfasst und bewertet. Die inneren Organe werden zum Beispiel histologisch auf mögliche Veränderungen hin untersucht, es wird geschaut, ob die Versuchstiere weiterhin ihr arttypisches Verhalten zeigen. Unter Berücksichtigung eines Sicherheitsfaktors wird dann aus der Vielzahl der

Untersuchungsergebnisse die Tagesdosis festgelegt, die für den Menschen keine gesundheitlichen Folgen oder Risiken birgt. Betrachtet man unterschiedliche Kulturen (hier einige Extreme: Getreide, Feldgemüse, Heil- und Gewürzpflanzen), so ergeben sich bei dem aktuell gültigen Verfahren mitunter erhebliche Spannweiten in Abhängigkeit von z.B. Anwendungshäufigkeit, Konzentration sowie Exposition. Dagegen sieht die neue Verordnung ein pauschales Verbot von Wirkstoffen mit bestimmten gefährlichen Eigenschaften vor. Ausschlusskriterium wird dann zum Beispiel sein, wenn eine Wirksubstanz krebserregend, erbgutverändernd und fortpflanzungsschädigend ist. Eine solche Verordnung hätte für uns Praktiker natürlich gravierende Folgen. Als Stichworte seien an dieser Stelle genannt: Wettbewerb, Antiresistenz-Management, Anteil ökologisch bewirtschafteter Flächen!

Die britische Zulassungsbehörde Pesticides Safety Directorate (PSD) legte im Mai 2008 eine erste Einschätzung der zukünftigen Situation vor: bis zu 80 % aller derzeit zugelassenen Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe könnten der neuen

Verordnung zum Opfer fallen. Die EU-Kommission selbst spricht dagegen von nur maximal 22 der etwa 500 zugelassenen Wirkstoffe.

Klar ist, dass langfristig die Gesamtmenge der ausgebrachten Pflanzenschutzmittel in Europa zurückgehen muss, aber sicherlich nicht über ein übergangslöses Verbot ganzer Mittelgruppen im Bereich Pflanzenschutz. Die Verordnung befindet sich derzeit in zweiter Lesung, spätestens im Januar 2009 wird das EU-Parlament darüber abstimmen.

Aber auch auf nationaler und regionaler Ebene kann ein Beitrag zur **Verminderung des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln** gegeben werden. Ein sehr schlagkräftiges Verfahren stellt die Kombination von Maßnahmen des Weinbaus und des Rebschutzes dar. Im Bereich der **Fäulnisprävention** ist die kombinierte Anwendung von Laubarbeiten, Spezialbotrytiziden sowie einem Gibberellinsäure-Inhibitor (Regalis®; Wirksubstanz Prohexadione-Calcium) das Paradebeispiel für die prak-

tische Umsetzung des Konzeptes „integrierter Pflanzenschutz“. Im Jahr 2007 ergaben sich im Falle der „Regalis®-Varianten“ signifikante Unterschiede hinsichtlich der Lockerbeerigkeit gegenüber den entblättern oder mit Spezialbotrytiziden behandelten Versuchsgliedern. In Bezug auf den Befall mit Trauben-*Botrytis* (mittleres Befallsniveau) erzielte die Variante Regalis® + Entblättern + Spezialbotrytizid das beste Ergebnis. Diese Versuche wurden in der Vegetationsperiode 2008 fortgeführt und optimiert. Die Ergebnisse werden vorgestellt.

Über den **Krankheitskomplex „Traubenfäulen“** wird noch an anderer Stelle im Fachgebiet Phytomedizin gearbeitet: Frau Melanie Wiwiorra, Diplom-Biologin von der Universität Kaiserslautern, befasst sich seit Mai 2008 in ihrem mehr grundlagenorientierten Promotionsvorhaben mit der **Charakterisierung von Botrytis-Populationen** und der **Identifizierung von einzelnen Botrytis-Stämmen**, die von Beerenhaut-

oberflächen isoliert wurden. Hierfür werden moderne molekularbiologische Verfahren eingesetzt. Im Rahmen dieses interspezifischen Forschungsschwerpunktes der FA Geisenheim soll geklärt werden, ob genetische Differenzen bei verschiedenen „Herkünften“ vorliegen und wie diese unterschiedlich virulenten Stämme bekämpft werden können. Auf der Basis dieser Erkenntnisse soll unter Berücksichtigung der Resultate aus den Feldversuchen ein Pflanzenschutzkonzept zur Eindämmung von *Botrytis* sp. in disponierten Jahren erarbeitet werden.

So schmerzlich es sein mag: wir müssen lernen, mit den unterschiedlichen Facetten des Klimawandels umzugehen – viele faule Trauben nach Starkregen oder ein für die Pilzentwicklung idealer zu warmer Herbst sind einige davon.

Link Pesticides Safety Directorate:

<http://www.pesticides.gov.uk/>

Sicherheit aus einer Hand:

- Bestalon® Korken
- Schraubverschlüsse
- Futura-Kunststoffstopfen

BERLIT & STAUDT
GmbH

65606 Villmar · Struther Weg 16
Telefon: 0 64 82 - 91 520
Fax: 0 64 82 - 91 52 29
E-mail: kontakt@berlit-staudt.de

Klonentwicklung bei Riesling und Burgunder

Ernst H. Rühl, Hubert Konrad, Bettina Linder, Elske Schönhals
Forschungsanstalt Geisenheim, Fachgebiet Rebenzüchtung und Rebenveredlung, von-Lade-Str. 1, 65366 Geisenheim, Tel. 06722-502121, Fax. 06722-502120



Einleitung

Klone bilden die Grundlage eines modernen und effizienten Weinbaus. Sie garantieren ein Höchstmaß an Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit der Anlage. Durch den synchronen Ablauf von Triebwachstum, Blüte und Taubenentwicklung bringen sie nicht nur zahlreiche arbeitswirtschaftliche Vorteile, sondern auch höchste Traubenqualität. Durch Klone mit unterschiedlichen Leistungsmerkmalen kann der Winzer heute den für ihn richtigen Klon auswählen. Bei der richtigen Klonenwahl kann dies dem Betrieb einen erheblichen Gewinn bringen (Rühl und Mend, 2008)

Beim Bundessortenamt sind weit über 500 Klone eingetragen. Allein für das Fachgebiet Rebenzüchtung

und Rebenveredlung der Forschungsanstalt Geisenheim sind von 25 Sorten insgesamt 218 Klone registriert. Davon allein beim Riesling 49 Klone und bei den verschiedenen Burgunder Sorten 64.

Bei dieser großen Anzahl von Klone erhebt sich natürlich die Frage ob weitere Klone überhaupt notwendig und sinnvoll sind. Doch der Weinbau unterliegt einem ständigen Wandel; neue Anforderungen der Praxis oder sich verändernde Klimabedingungen verlangen neue Klone mit entsprechenden Eigenschaften. Bessere Aromen, aufrechter Wuchs und eine geringere Botrytisanfälligkeit (weniger Ertrag, ohne Mehraufwand wie z.B. Ausdünnen) sind die wichtigsten Forderungen der Winzer an die Rebenzüchtung.

Ein weiterer Grund für die Sammlung von Klone-Material ist der stetige Rückgang an alten Rebflächen, die nicht mit Klone bepflanzt wurden. Wenn die genetische Vielfalt innerhalb traditioneller deutscher Rebsorten auch zukünftigen Winzergeneration zur Verfügung stehen

soll, muss dieses Material heute gesichert werden.

Wie groß aber ist diese genetische Variation unserer alten Sorten? Reicht sie aus für die Forderungen der Praxis? Exemplarisch wollen wir uns die Streubreite von Riesling und Burgunder Sorten betrachten.

Das Ausmaß der genetischen Variationen beim blauen Spätburgunder

Die Streubreite der Eigenschaften ist gerade beim Blauen Spätburgunder sehr groß, was sicher eine Folge des hohen Alters der Sorte aber auch einer ausgeprägten Mutationsfreudigkeit ist. So können Winzer heute aus einem weiten Spektrum von Typen wählen:

- Dichtbeerig, geschulterte Traube: klassische Klone
- Dichtbeerig, ungeschulterte, kleine Traube (Pinot fin): z.B. INRA 777
- Dichtbeerig, aufrecht wachsend (Pinot droit): z.B. 2-6 Gm, 2-9 Gm
- Klein- oder mischbeerige, locker Traube: z.B. 20-13 Gm, 20-19 Gm
- Lockerbeerig mit hoher Säure (Typ Mariafeld): z.B. We M 1
- Lockerbeerig mit geringer Säure (Typ Geisenheim): 1-x Gm

**Zahlt dieser Mann pünktlich seine Rechnungen?
Wir sagen es Ihnen!**

Durch Wissen sicher handeln. Seit 1885 ist BÜRGELEines der führenden Unternehmen für Wirtschaftsinformationen und Ihr Partner für sichere Entscheidungen. Wir liefern Ihnen zuverlässige und aktuelle Informationen, damit Sie effizient arbeiten können. Mit Daten zu mehr als 3,9 Millionen

Unternehmen und 39 Millionen Privatpersonen sind Sie stets über die Kreditwürdigkeit Ihrer Geschäftspartner informiert – auch online. Zu jedem Informationsbedarf haben wir die maßgeschneiderte Lösung, damit Sie mögliche Risiken zuverlässig einschätzen können.

BÜRGELEWirtschaftsinformationen Vertriebsgesellschaft mbH
Ndl. Frankfurt
Fon: 069 / 82 90 06 - 0, Fax: 069 / 82 90 06 - 53
info@buergel-frankfurt.de

www.buergel-frankfurt.de

BÜRGELE
WIRTSCHAFTSINFORMATIONEN


Damit stehen dem Winzer/der Winzerin für jeden Ausbaustil die richtigen Klone zur Verfügung. Allerdings funktionieren unter unseren Klimabedingungen nicht alle. So haben die dichtbeerigen klassischen sehr oft Probleme mit Botrytis (Abb. 1). Die lockerbeerigen sowie klein-/mischbeerige Formen haben dieses Problem in deutlich geringerem Umfang und werden daher von der Praxis derzeit bevorzugt. Bei der Wahl zwischen diesen Formen können zudem auch deren sensorische Qualitäten mit herangezogen werden (Abb. 2). Hier fallen vor allem die kleinbeerigen Klone, wie 20-13 Gm oder 20-19 Gm durch deutliche Fruchtaromen auf. Darüber hinaus stehen mit den aufrecht wachsenden Formen auch Klone zur Verfügung deren Arbeit wirtschaftliche Vorteile insbesondere am Steilhang Bedeutung haben. In der Praxis werden meist lockerbeerige Geisenheimer Klone für die Produktion von weichen runden Spätburgunder Rotwein benutzt und die Klone 20-13 Gm und 20-19 Gm für die Premiumschiene und Ausbau im Holzfass oder Barrique verwendet.

Ausmaß der genetischen


Variationen beim weißen Riesling


Aufgrund der großen Erfolge der Klonenselektion bei Spätburgunder erwarten Winzer die gleiche Variationsbreite auch bei anderen Sorten. Gerade beim Riesling ist jedoch eine solche breite Variation innerhalb der eingetragenen Klone nicht vorhanden. Deshalb wurde seit Mitte der Neunzigerjahre Riesling-Typen mit anderen Eigenschaften gesammelt. Die Sammlung erfolgte überwiegend in älteren Weinbergen, die nicht mit Klonen-Material bestockt waren. Als Kriterium für die Nicht-Verwendung von Klonen Material wurde ein Pflanzjahr vor 1950 angenommen. Ein Großteil der Weinberge lag an der Mosel es wurden aber auch Typen aus anderen Weinbaugebieten gesammelt. Bei der Auswahl interessanter Stöcke wurden neben Indizien wie ein hohes Alter in erster Linie auf abweichende Merkmale geachtet, also Formen gesucht, die anders aussahen. Bis Ende 2008 wurde 800 Einzelstöcke gesammelt. Dieses wurde anschließend in Geisenheim auf Virusbefall (GFV, ArMV, GLRaV-1 GLRaV-3) getestet und die gesunden Stöcke veredelt und in Geisenheim auf eine ein-

heitliche Versuchsfläche gepflanzt. Bereits bei der ersten Sichtung des so gewonnenen Materials zeigten sich überraschende Ergebnisse. So streute der Ertrag zwischen weniger als 600 und mehr als 1500 g/m² (Abb. 3). Auch das Mostgewicht der untersuchten Klone variierte zwischen 95 und 105° Oechsle. Auch die anderen gemessenen Parameter wiesen eine erhebliche Streubreite zwischen den Klonen auf. Um einen Eindruck von der Wechselwirkung der verschiedenen Parameter zu bekommen, wurden die Ergebnisse mit einer Faktorenanalyse untersucht (Tabelle 1). Bei diesem Verfahren wird versucht die Beziehungen zwischen Messgrößen aufzuzeigen. Hierzu werden neue Variablen, so genannte Faktoren, eingeführt und die Ladungen der Messgrößen auf diese Faktoren in Zahlen von -1 bis +1 dargestellt. Ein Wert nahe eins deutet dabei eine enge positive Beziehung zwischen dem Parameter und dem Faktor; eine Ladung nahe -1 dagegen eine enge negative Beziehung an. Werte nahe Null im Gegensatz bedeuten keinerlei Beziehung zwischen dem Parameter und dem Faktor. Faktor 1 ist geprägt durch die Parameter pH-Wert,


CLEMENS

- **BERATUNG**
- **PLANUNG**
- **FORSCHUNG**
- **ENTWICKLUNG**
- **PRODUKTION**
- **REALISATION**
- **INSTALLATION**
- **KUNDENDIENST**

CLEMENS WEINBAU


CLEMENS TANKS


CLEMENS KELLERTECHNIK


Clemens GmbH & Co. KG
Maschinenfabrik
Rudolf-Diesel-Straße 8
D - 54516 Wittlich
Tel.: 0 65 71 - 929 00
Fax: 0 65 71 - 929 192
info@clemens-online.de
www.clemens-online.com

titrierbare Säure und Weinsäure. Bei Faktor 2 ist die Beerenzahl von großer Bedeutung und in geringerem Maße der Ertrag. Dagegen ist Faktor 3 durch den Botrytisbefall der Beeren beeinflusst, während bei dem Faktor 4 neben der Äpfelsäure noch die titrierbare Säure von Bedeutung ist. Faktor 5 ist geprägt durch das Beerengewicht und Faktor 6 durch das Mostgewicht. Diese Tabelle zeigt außerdem eine große Unabhängigkeit zwischen den verschiedenen Parametern an. So erscheint es durchaus möglich Klone mit hohem Mostgewicht und hoher Säure oder auch geringer Botrytis-Anfälligkeit zu entwickeln. Auch beim Vergleich typischer Aromastoffe wird eine große Variationsbreite innerhalb der Sorte Riesling deutlich. So variieren sowohl Terpene (Abb. 5) als auch C6-Verbindungen (Abb. 5). Trauben von Riesling Klon 239 Gm enthalten neben den typischen Riesling Terpenen wie Linalool, Nerol und Geraniol auch erhebliche Mengen an α -Pinen und β -Pinen, Limonen und Terpinolen. Bei Weinproben wird häufig auch sensorisch beim Klon 239 Gm eine komplexeres Aroma festgestellt. Dies bedeutet natürlich nicht,

dass dieser Klon in allen Fällen die 'besseren' Weine liefert. Bei den C6-Verbindungen fällt auf, dass der Klon 110 Gm deutlich geringeren Mengen an diesen Verbindungen aufweist.

Aufgrund der bisherigen Untersuchungen kann davon ausgegangen werden dass innerhalb des Rieslings eine vergleichsweise große genetische Variation besteht. Diese trifft vor allem auf die organischen Säuren, die Ertragskomponenten und die Botrytis-Anfälligkeit zu. Um dieses Potenzial für Winzer nutzbar machen zu können ist eine Sicherung und Sichtung des noch vorhandenen genetischen Materials in den nächsten Jahren dringend erforderlich. Damit wird es möglich die deutsche Traditionsorte Riesling fit zu machen für die Herausforderungen der nächsten Jahrzehnte, der zunehmenden Globalisierung des Weinmarktes und den Folgen der Klimaerwärmung.

Was bringt die Zukunft?

Beim derzeitigen Vorgehen dauert die Entwicklung eines Klones immer noch 20 Jahre bis zur Praxisreife und Glück spielt eine entscheidende Rolle bei der Entwicklung eines Klones. Was letztendlich der entscheidende Vorteil eines

Klones ist stellt sich oft erst nach vielen Jahren Anbau heraus. Die Molekulargenetik wird hier in Zukunft neue Möglichkeiten bieten. Wenn man das oder die Gene für bestimmte Eigenschaften kennt, bzw. zumindest genetische Marker für diese Eigenschaften hat, ließe sich zumindest eine Vorentscheidung über die Eignung eines Klones deutlich früher treffen und somit die Effizienz deutlich steigern.

Zusammenfassung

Gute Klone mit für die Winzer passenden Eigenschaften werden auch in Zukunft eine Schlüsselstellung haben. Geringe Botrytis-Anfälligkeit und hohe Qualität werden zunehmend an Bedeutung gewinnen. Die Klonenselektion wird sich darauf einstellen und versuchen, durch Sammlung, Sicherung und Evaluierung von Klonkandidaten dieses Material bereit zu stellen. In Zukunft dürften Methoden der Molekulargenetik diese Arbeiten unterstützen.

Literatur

Hey, M., Fehres, K., Schumann, B., Rühl, E.; 2008: Aroma levels of different White Riesling clones. Poster 8th International Symposium on Grapevine Physiology and Biotechnology, Adelaide November 24 – 28, 2008.

Rühl, E., Mend, M.; 2008: Was bringen Klone dem Winzer? Deutsches Weinbaujahrbuch 2009. Eugen Ulmer Verlag – Stuttgart.

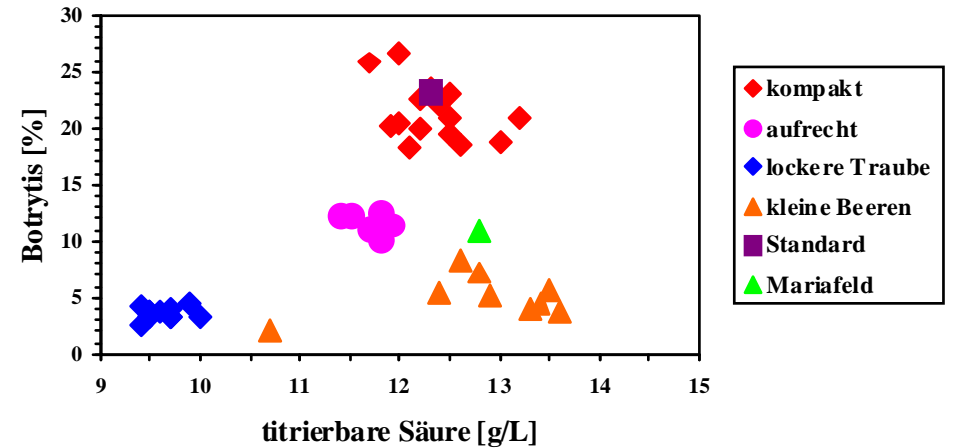


Abbildung 1: Variation von Botrytisbefall und titrierbarer Säure bei verschiedenen Spätburgunder Klone.

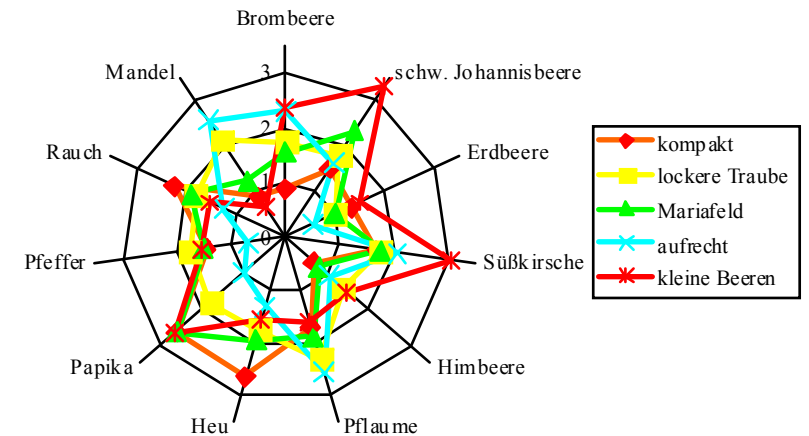


Abbildung 2: Sensorische Vergleich verschiedener Spätburgunder Klon.



Über 35 Jahre Erfahrung, Know How und Innovation in einer Traubenpresse. Die perfekte Verarbeitung, einfache Bedienbarkeit und unsere hauseigene Steuerelektronik machen sie wieder zum Maßstab in der schonenden Traubenverarbeitung.



Die neue europress – holen Sie das Beste aus jeder Traube.

S
Scharfenberger
Maschinenbau

info@scharfenberger.de • www.scharfenberger.de

Beratung, Verkauf und Kundendienst durch Ihre Gebietsvertretung

Heinrich Mayer GmbH & Co KG

55450 Langenlonsheim • Tel. 0 67 04 - 93 14 - 0
Fax 0 67 04 - 93 14 - 30 • www.mayer-langenlonsheim.de

Einordnung der Klone nach Oustric Lese 2005/1

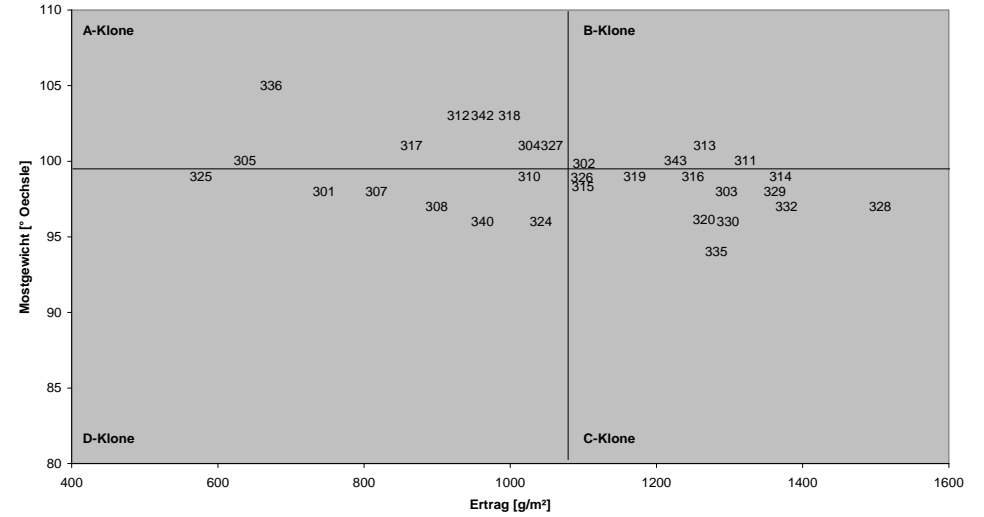


Abbildung 3: Ertrag und Mostgewicht von Riesling Klon-Kandidaten

Tabelle 1: Faktorenladungen von Ertragsparametern von Riesling Klon-Kandidaten. Ein Wert von 1 bedeutet enge positive Beziehung, -1 enge negative Beziehung, ein wert nahe Null bedeutet keine Beziehung der Parameter zu den jeweiligen Faktor.

	Fakt 1	Fakt 2	Fakt 3	Fakt 4	Fakt 5	Fakt 6
Äpfelsäure	-0,35	0,16	0,15	0,86		0,30
Beerenzahl		0,95			-0,26	
Botrytis		0,15	0,94	0,10	0,10	0,12
Beerengewicht	-0,10		0,11		0,98	
Ertrag	0,19	0,54	0,23		0,15	-0,12
Oechsle	-0,19		0,36	0,38		0,83
pH	-0,81			0,23		
titrier. Säure	0,72	0,23	0,22	0,59		0,17
Weinsäure	0,94	0,11				-0,15

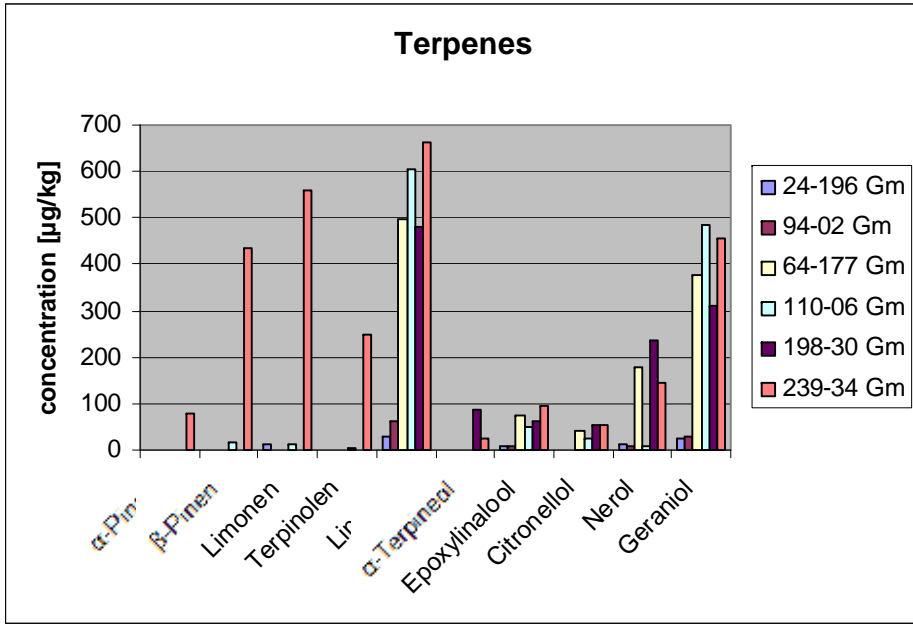


Abbildung 4: Gehalte typischer Terpene bei sechs Riesling Klonen. Quelle: M. Hey, K. Fehres, B. Schumann, E. Rühl, 2008.

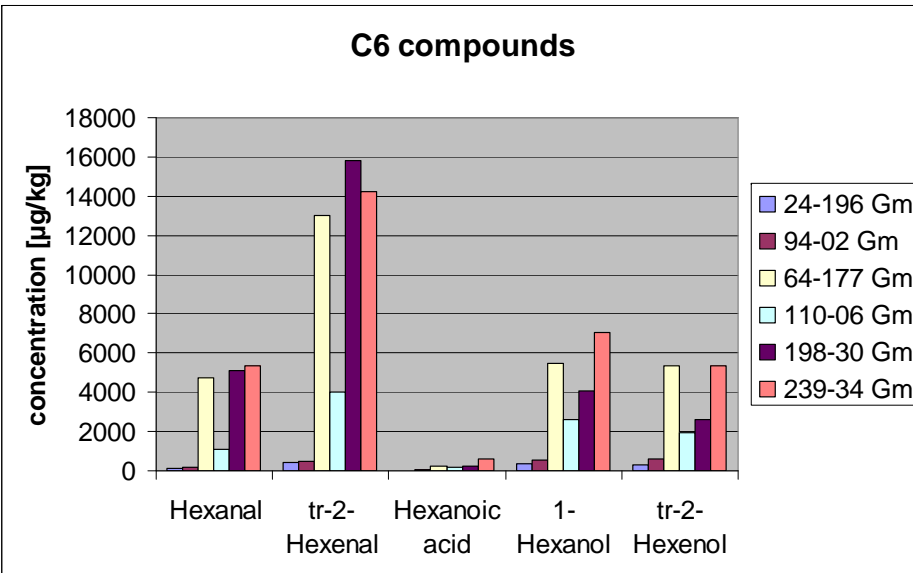


Abbildung 5: Gehalte C6-Verbindungen bei sechs Riesling Klonen. Quelle: M. Hey, K. Fehres, B. Schumann, E. Rühl, 2008

Ihr Spezialist
für Etikettendruck und
Etikettierung!




elvo GmbH & Co. KG
...coding
Kennzeichnungs- und Etikettiertechnik





Ihr Vorteil
Etikettendrucker, Etikettiermaschinen
und Etiketten!
Alles aus einer Hand!

An der Bleiche 2
55496 Argenthal

Telefon: 0 67 61 / 96 29 90
Telefax: 0 67 61 / 96 29 93

e-mail: info@elvo-coding.de
internet: www.elvo-coding.de

Bodenpflege und N-Versorgung der Reben unter sich ändernden klimatischen Bedingungen

Oswald Walg DLR Rheinhausen-Nahe-Hunsrück



Die globale Erderwärmung hat in den letzten 20 Jahren mächtig an Tempo zugelegt. Waren in den 80er Jahren noch 6 Jahre relativ kühl und nur 4 Jahre als warm zu bezeichnen, so gab es ab 1988, mit Ausnahme von 1996, nur noch Jahre mit überdurchschnittlicher Jahrestemperatur. Seit 1900 hat nach Aufzeichnungen des Deutschen Wetterdienstes in Rheinland-Pfalz die Temperatur um 0,6°C im Winter und um 1,3° C im Sommer zugenommen. Dabei zeichnet sich bei den Niederschlägen ein Trend zu feuchteren Wintern, aber deutlich trockeneren Sommern ab. Als Folge davon ist auch die Bodenpflege neu zu überdenken.

Dabei wird man sich von den bisher weitgehend starren Bodenpflegesystemen

verabschieden müssen. Zukünftig sind folgende Veränderungen denkbar:

1. Höhere Flexibilität bei der Bodenpflege im Frühjahr und Sommer.
2. Unterschiedliche Bodenbewirtschaftung im Frühjahr, Sommer und Herbst/ Winter.
3. Stärkere Beschattung des Bodens, insbesondere auf austrocknungsgefährdeten Standorten.

Bodenpflege im Frühjahr und Frühsommer

Die Bodenpflege im Frühjahr und Frühsommer muss zum Ziel haben, die Bodenwasservorräte zu schonen, den Trockenstress zu reduzieren und die N-Versorgung für die Vegetation sicher zu stellen. Dazu sind folgende Maßnahmen zu beachten:

- Winterbegrünungen, ob eingesät oder natürlich, sind in Abhängigkeit vom Wuchs rechtzeitig zu mulchen. Die Mulchschicht kann einige Zeit belassen werden um die Wasserverdunstung des Bodens zu reduzieren und auflaufende Unkräuter zu unterdrücken. Eine flache Einarbeitung för-

dert die Mineralisation und unterstützt die Nährstoffversorgung der Reben. In vielen Fällen ist dadurch eine zusätzliche N-Düngung überflüssig.

- Offene Gassen sind nur flach zu bearbeiten. Die Bearbeitung dient der Kapillarzerstörung und reduziert damit die Wasserverdunstung des Bodens. Weiterhin wird der Unkrautbewuchs reguliert und die Mineralisation angeregt.
- Von einer allzu häufigen und auch tieferen Bearbeitung (>15 cm) ist abzuraten. Erhöhte N-Freisetzen und eine höhere Wasserverdunstung sind die negativen Folgen. Leider verleiten die modernen Universalgrubber mit starren Werkzeugen in Verbindung mit der mittlerweile üblichen hohen Motorleistung der Schlepper allzu leicht zu einer übertriebenen Bearbeitungsintensität.
- Dauerbegrünungen sind kurz zu halten, um den Wasserverbrauch der Begrünungspflanzen möglichst gering zu halten.
- Auf wassergestressten Standorten kann auch eine Bewuchsstörung von

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
INTERNET WWW.STAEUDLE.DE

Dauerbegrünungen mit Flügelscharen, Scheibengeggen, Zinkenrotoren oder Fräsmessern sinnvoll sein. Allerdings muss dieser Eingriff frühzeitig, d.h. vorbeugend erfolgen. Hat bereits starke Trockenheit eingesetzt, sind die Werkzeuge kaum noch in der Lage in die verhärteten Böden einzudringen. Außerdem ist bei bereits sichtbarem Trockenstress mit dieser Maßnahme bestenfalls noch eine gewisse Linderung zu erreichen.

Bodenpflege im Hoch- und Spätsommer

Bei der Bodenpflege im Hoch- und Spätsommer stehen andere Ziele im Vordergrund. Neben einer Schonung der Bodenwasservorräte muss jetzt darauf geachtet werden, dass die Mineralisation nicht zu sehr gefördert wird. Größere N-Freisetzungen in der Reifephase können sich sehr negativ auf die Traubengesundheit auswirken, wie das Jahr 2006 gezeigt hat. Zunehmend wird auch die Erosion, selbst in relativ flachen Lagen, zu einem Problem. Deshalb sollte, so gut es geht, für erosionshemmende Maßnahmen gesorgt werden. Im Hinblick auf eine maschinelle Ernte mit dem Traubenvollernter ist auf eine entsprechende Tragfähigkeit des

Bodens zu achten. Daraus resultieren folgende Empfehlungen:

- Bodenbearbeitung nur flach und bei anhaltender Trockenheit mit dem Ziel der Kapillarzerstörung.
- Bei ausreichender Bodenfeuchte ist ein geringer Unkrautbewuchs zu tolerieren. Stärkerer und höherer Bewuchs sollte gemulcht werden. Eine Einarbeitung hat zu unterbleiben.
- Alternativ kann Unkrautbewuchs auch mit einem Blattherbizid abgespritzt werden. Dies bietet gegenüber einer Bearbeitung einen besseren Erosionsschutz und eine geringere Mineralisation.
- Spätestens ab Anfang August, besser schon im Juli, ist jegliche Bodenbearbeitung einzustellen um die Mineralisation nicht zusätzlich anzuregen.
- Offene Zeilen sollte man ab Ende Juli/Anfang August natürlich begrünen lassen oder Mitte August bis Anfang September mit einer Winterbegrünung (Raps) einsäen. Eine intensive, tiefergehende Saatbettvorbereitung sollte jedoch unterbleiben.

Bodenpflege im Herbst und Winter

Die größten ökologischen Schäden werden bei der Herbst- und Winterbodenbearbeitung angerichtet. Nach wie vor wird eine Vielzahl von Weinbergen während oder nach dem Herbst nochmals bearbeitet. In aller Regel intensiv und meist auch tief. Dies fördert nicht nur die Erosion, sondern bedingt durch die milden und feuchten Winter werden auch die Mineralisation und damit die N-Freisetzungen verstärkt. Da in diesem Zeitraum keine N-Aufnahme durch Pflanzen erfolgt, sind höhere Auswaschungsverluste in Form von Nitrat vorprogrammiert.

Treffen die Prognosen der Klimaforscher, die mildere und feuchtere Winter voraussagen, zu, so wird die Nitratproblematik über Winter in den Weinbergen deutlich zunehmen. Dies bestätigen auch Untersuchungen im Wasserschutzgebiet von Bad Kreuznach, wo seit 2004 in 24 Weinbergen im April und November die Nmin-Gehalte ermittelt werden. Die Nmin-Mittelwerte dieser Parzellen zeigen im November teilweise erschreckend hohe Gehalte, wobei die Trendlinie deutlich nach oben zeigt. Zum April-Termin ist eine mehr oder weniger starke Abnahme festzustellen, was auf eine



Ihr
Spezialist
für Etikettendruck und
Etikettierung!

elvo
...coding
GmbH & Co. KG
Kennzeichnungs- und Etikettiertechnik



Ihr Vorteil

Etikettendrucker, Etikettiermaschinen
und Etiketten!
Alles aus einer Hand!

An der Bleiche 2
55496 Argenthal

Telefon: 0 67 61 / 96 29 90
Telefax: 0 67 61 / 96 29 93

e-mail: info@elvo-coding.de
internet: www.elvo-coding.de

entsprechende N-Verlagerung hinweist. Zudem forcieren regelmäßige Bodenbearbeitungen auch den Humusabbau. Besonders auf leichten, gut erwärmbaren Böden, sind die Abbauraten sehr hoch. Neben entsprechenden N-Freisetzungen und N-Verlusten werden dadurch auch hohe CO₂-Mengen freigesetzt, die in die Atmosphäre entweichen und ebenfalls zur globalen Erwärmung beitragen. Auch aus diesem Grund sind Bodenbearbeitungen auf das notwendige Maß zu beschränken. Dazu gehören keinesfalls Herbst- und Winterbearbeitungen. Ein Umdenken in dieser Hinsicht ist deshalb im Weinbau dringend geboten.

- Eine Herbst- oder Winterbearbeitung ist aus ökologischer Sicht unverantwortlich.
- Wo Verdichtungen behoben werden müssen, sollte dies möglichst erst im März oder April erfolgen.
- Sollte dennoch eine Tiefenlockerung nach dem Herbst notwendig erscheinen (z.B. Behebung tiefer Vollernterspuren), so sind starre Lockerer (z.B. Parapflug) zu bevorzugen. Keinesfalls darf der Boden intensiv

gemischt werden (z.B. mit Spatengeräten).

- Eine Begrünung jeder Zeile über Winter, ob eingesät oder natürlich, ist zukünftig ein **Muss!**

Austrocknungsgefährdete Standorte

In sonnenexponierten Lagen mit leichten, gut erwärmbaren Böden werden die Folgen der Klimaerwärmung besonders deutlich zu spüren sein. Hohe Sonneneinstrahlung, starke Bodenerwärmung und hohe Wasserverdunstung bei schlechter Bodenwasserspeicherung werden den Reben mächtig zusetzen. Will man diese, größtenteils qualitativ sehr wertvollen Standorte weiter halten, so sind Maßnahmen zur Verminderung der Evapotranspiration, der Erhöhung der Wasserspeicherung und der Reduzierung der Sonneneinstrahlung wichtige Voraussetzungen. Abdeckungen mit grobem, N-armem organischen Material, wie Holzhäcksel oder Stroh bieten gute Möglichkeiten die Bodenfeuchte besser zu konservieren, den Oberflächenabfluss zu vermindern und die Bodentemperaturen besser zu regulieren. Deshalb werden auf diesen Standorten Abdeckungen eine Schlüsselfunktion einnehmen.

Die N-Düngung

Trockenstress macht sich sehr schnell in einer verminderten Wuchsleistung bemerkbar. Stickstoffdüngung wird hier häufig als bewährtes Mittel zur Förderung der Wuchskraft angesehen. Längere Trockenphasen im Frühsommer erschweren die Löslichkeit und Aufnahme von mineralischem Stickstoff. Das Risiko, dass unter solchen Bedingungen der Stickstoff nicht langsam und kontinuierlich, sondern schubartig freigesetzt und aufgenommen wird, wird durch einen Wechsel von Trockenphasen und Starkregenereignissen erhöht. Wie das Jahr 2006 gezeigt hat, fördert eine späte N-Freisetzung den Botrytisbefall enorm. Deshalb ist eine bedarfsgerechte N-Versorgung über die gesamte Vegetation anzustreben. Dieser Forderung kommt die AHL-Unterflurdüngung nach dem Cultan-Verfahren am nächsten. Den Begriff „CULTAN“ prägte Prof. Dr. K. Sommer / Universität Bonn. Das Wort ist eine Abkürzung für den englischen Ausdruck: **Controlled Uptake Long Term Ammonium Nutrition.**

Er beinhaltet, dass gegenüber Nitrat bei konventioneller N-Düngung das Ammonium beim Cultan-



GEWA
ETIKETTEN SEIT 1931

Vielfalt in Nassklebe- und Haftetiketten

GEWA Etiketten GmbH
Schultheiß-Kollei-Straße 23-25
55411 Bingen
fon: 0 67 21/40 60
fax: 0 67 21/94 06 00
e-mail: info@gewabingen.de

www.gewa-bingen.de

Verfahren die dominieren die N-Quelle für die Pflanzen ist.

Das Prinzip des CULTAN - Verfahrens beruht auf der Platzierung von überwiegend NH_4 -haltigen flüssigen N-Düngemitteln im Wurzelraum der Pflanzen, so dass der benötigte Stickstoff in einer pflanzenverfügbaren, aber nicht verlagerbaren Form angeboten wird.

Gegenüber der konventionellen N-Düngung mit gleichmäßiger Düngerverteilung auf der Fläche erfolgt die N-Versorgung in Form von wurzelnah platzierten, räumlich konzentrierten Ammonium-Depots, weshalb man auch von einer Ammonium-Depotdüngung spricht.

Die Düngung erfolgt punkto- oder bandförmig, wobei im Weinbau aus verfahrenstechnischer Sicht eine bandförmige Platzierung einfacher durchführbar ist. Die Pflanzenwurzeln müssen an das Ammonium als Stickstoffquelle heranwachsen und es von den Randflächen her erschließen. Dabei bildet sich ein dichtes Wurzelgeflecht um das Ammoniumdepot. Die Aufnahme des Ammoni- ums reguliert die Pflanze selbst durch den Kohlenhydratstoffwechsel. Eine Stabilisierung des Depots wird weiterhin erreicht,

weil Ammonium im Boden wenig beweglich ist und nicht in tiefere Schichten verlagert wird und die hohen Ammoniumkonzentrationen auf nitrifizierende Bakterien toxisch wirken. Zusätzlich besteht die Möglichkeit Nitrifikationshemmer einzusetzen. Dadurch werden Nitrifikationsvorgänge über einen längeren Zeitraum unterbunden und Stickstoffverluste aus dem Depot vermieden.

Organische Düngung

Auch die organische Düngung, insbesondere mit Biokomposten, hat bei vielen Betrieben mittlerweile einen hohen Stellenwert. Dabei steht nicht unbedingt der Nährstoffwert dieser Dünger im Vordergrund, sondern es sind in erster Linie die bodenphysikalischen Eigenschaften, wie eine bessere Durchlüftung und vor allem eine bessere Wasserspeicherung. Diese Vorteile sind aber mit Mengen wie sie nach der Bioabfall-Verordnung erlaubt sind, nur bedingt zu erreichen. Stark humose Böden mit Humusgehalten zwischen 4 und 7 Prozent sind im Weinbau mittlerweile keine Seltenheit mehr und zeugen von deutlich überzogener organischer Düngung. Das damit eine immense N-Freisetzung

mit gravierenden ökologischen Problemen, sprich Nitratauswaschung, einhergeht, scheint vielen Betriebsleitern offensichtlich nicht bewusst zu sein bzw. es scheint sie nicht sonderlich zu kümmern. Auch aus qualitativen Gesichtspunkten sollte man eine Düngung mit N-haltigen organischen Düngern nicht übertreiben. Zunehmend wärmere Bodentemperaturen bis in den Herbst fördern die N-Mineralisation. Dies kann noch sehr hohe N-Schübe in der Reifephase auslösen. Kommt dann noch eine Nässephase hinzu, so gibt es für Botrytis & Co. kein Halten mehr. Das Fäulnisrisiko steigt dramatisch und gefährdet die Qualität des Erntegutes.

**Das Beste für
Ihren Rebstandort
ALVAHUM® - Kompost**

NEU!
Reines Grünschnitt-
schreddergut jetzt vom
Humuswerk
Essenheim

Wertvoller Humus in guten Händen.

Aus organischen Rohstoffen (Bio- u. Grünabfall) entsteht bei uns ALVAHUM® - Kompost, ein wertvoller Bodenverbesserer und hochwertiger Dünger. Ihr Vorteil:

- Sicherung des Humusbedarfes im Weinbau
- Strukturverbesserung des Bodens
- effektiver Erosionsschutz

Nutzen Sie auch unseren kostengünstigen Transport- und Ausbringsservice.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Zentrale Kompostvermarktung	Tel. 06721 9397-40 Fax 06721 9397-50 Mobil 0170 2215405
Humuswerk Essenheim	Tel. 06132 79047 - 0
Biokompostwerk Grünstadt	Tel. 06359 5071
Vergärungsanlage Hoppstädten-Weiersbach	Tel. 06782 1071 - 0

Veolia Umweltservice Süd-West GmbH & Co. KG
region-sued-west@veolia-umweltservice.de
www.veolia-umweltservice.de

VEOLIA
UMWELTSERVICE

Die Trubaufbereitung mit neuen Filtertüchern und Filterhilfsmitteln

Bernhard Degünther, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück



Die Trubaufarbeitung von Sedimentations- und Flotationstrub ist nach wie vor fester Bestandteil der Mostvorklärung im Winzerbetrieb, und besonders in Kellereien. Sie gewinnt an wirtschaftlicher Bedeutung, wenn die Weinpreise hoch und die Ernten klein sind.

Der Versuchsansatz im Jahr 2007

Seit einigen Jahren wird im Weinbereich der alternative Filterhilfsstoff Cellulose angeboten. Er soll ganz oder teilweise die Perlite, oder die Kieselgur ersetzen. Die Vertreiberfirma Erbslöh hat bereits positive Auswirkungen mit Cellulosebeimischungen beim Vakuumdrehtfiltereinsatz feststellen können. Beim Einsatz von Kammerfiltern lagen nur wenige Daten vor. Für die Versuchsdurchführung im Jahr 2007 wurde über mehrere Tage Flotati-

onstrub stummgeschwefelt, und in einem liegendem Rührwerk tank gesammelt. Die Homogenität des Trubes wurde durch Rühren vor der Entnahme sichergestellt. Für die Messungen von Trub und Filtrat wurden 500 l-Bütten eingesetzt. Als Kammerfilter diente ein Schenk mit 30 Platten (Format 470 x 470 = ca. 10 m² Filterfläche). Es wurden 4 Versuchsvarianten durchgeführt. Die Anschwemmung erfolgte jedes Mal mit sauberem, stummgeschwefeltem Most; 8 kg Filterhilfsmittel (FHM) und einer Kolbenpumpe mit 15.000 Liter Stundenleistung. Dadurch sollte sichergestellt sein, dass die Filtertücher über die ganze Versuchsserie wenig belastet wurden und die Einzelergebnisse vergleichbar bleiben.

Eindeutige Ergebnisse

Der jeweilige Versuch startete morgens mit Entleeren des Filters, Reinigung, Anschwemmung und nachfolgendem Dauerbetrieb. In der Tabelle 1 sind die wesentlichen Kenndaten der Versuchsvarianten gegenübergestellt. Aus dem Diagramm des Filtratablaufes, lassen sich besonders eindrucksvoll die Eigenschaf-

ten der einzelnen Filterhilfsstoffe ableiten.

Bei Variante 1 (100 % Perlite) ist der Filtratabfluß in den ersten 1,5 Stunden sehr stark. Die grobe Struktur von Perlite ist dafür verantwortlich. Allerdings setzt nach dieser Zeit die Verblockung ein, und der weitere Filtratabfluß ist nur noch gering. Die Variante 2 (80 % Perlite + 20 % Cellulose) zeigt einen vergleichbaren starken Filtratabfluß in der Anfangszeit wie Variante 1. Danach erkennt man aber die vorrausgesagte gute Drainagewirkung von Cellulose. Der Filtratablauf bleibt auf hohem Niveau, und die Trubaufnahmekapazität erhöht sich insgesamt um 33 %.

Die Variante 3 (100 % Cellulose) zeigt einen langsameren, aber stetigeren Abfluß des Filtrates. Diese Variante verarbeitet mit 1280 l, die höchste Menge an Trub.

Die Variante 4 (50 % Perlite + 50 % Cellulose) erweist sich zunächst als nicht gelungene Mischung. Zu Beginn läuft das Filtrat verzögert ab. Auch die verarbeitete Trubmenge ist nur um 9 % höher, als bei der Standardvariante 1.

Jahn

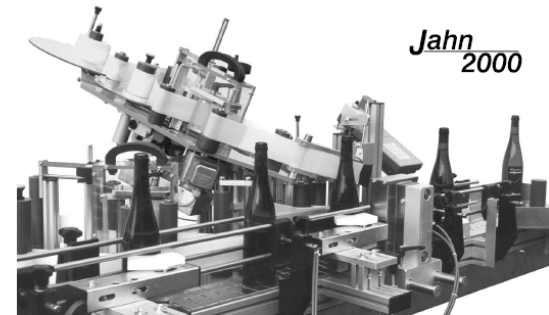
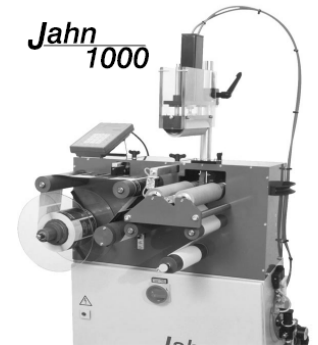
Etiketten

Selbstklebeetiketten für den Weinbau



- bedruckt mit bis zu 6 Farben
- zusätzliche Heißprägung bzw. Relieffheißprägung
- nachträglicher Sorteneindruck
- wasserabwaschbar
- Wir sind Ihnen bei der grafischen Gestaltung Ihrer Etiketten behilflich

Voll- und halbautomatische Etikettenspendeanlagen die ausschließlich in Deutschland hergestellt werden. Auf Wunsch unserer Kunden haben wir diese praxiserprobte Etikettieranlagen für Sie erstellt.



Kenndaten:
 Halbautomat ca. 600 Flaschen/Stunde
 Jahn 1000 230V/50Hz Anschluß
 3bar Luftdruckanschluß
 Vollautomat ca. 2700 Flaschen/Stunde
 Jahn 2000 3x380V/50Hz Anschluß
 6bar Luftdruckanschluß

Es berät Sie gerne:

Fr. Hees: Tel. 0 70 44/96 16-31 Fax 0 70 44/96 16-39 31

75444 Wiernsheim • Postfach 80

Selbstklebende Etiketten in Offset-, Buch-, Flexo-, Siebdruck und Heißprägung

WWW.JAHN-ETIKETTEN.DE

Das Diagramm Filtratablauf bestätigt aber noch eine Beobachtung aus der Praxis. Alle Varianten mit Perlit oder Perlit + Cellulose-Mischung, hätten schon

nach 5 Stunden Laufzeit beendet werden können. Die danach anfallende Filtratmenge war so gering, dass die weitere Filterlaufzeit von 16 Stunden, nicht zu rechtfertigen ist. Es

kann also behauptet werden, dass Kammerfilter mit den so eingesetzten FHM-mengen zur Kapazitätssteigerung zweimal in 24 Stunden laufen können.



MAGNUM
Office

MAGNUM Office ist DIE Softwarelösung,
die den Bedarf eines Weinbaubetriebes komplett abdeckt.

- ✓ Kundenverwaltung und Statistiken
- ✓ Genehmigte Wein- und Kellerbuchführung
- ✓ Schlagkartei
- ✓ Anbindung an Shopsystem
- ✓ Barverkauf
- ✓ Hard- und Software, Schulung

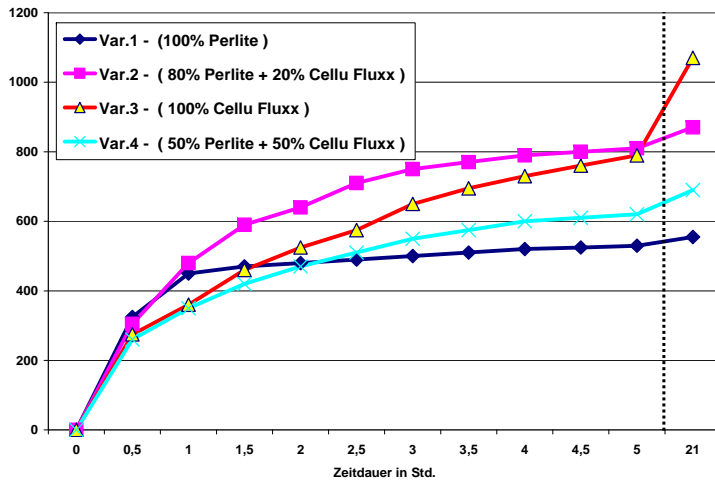
Hotline: 06731-95107730
eMail: info@magnum-gmbh.de



Vertriebspartner in allen Anbaugebieten
Magnum GmbH Otto-Lilienthal-Straße 4 55232 Alzey und
Magnum GmbH Annweiler Str. 20 76829 Landau

www.magnum-gmbh.de

Filtratmenge in Liter **V 48/07 Trubaufbereitung: Filtratablauf**



Fazit aus dem Versuchsjahr 2007:

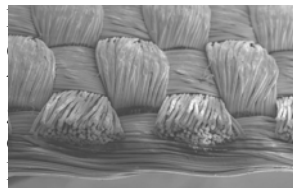
- Die verbesserte Drainagewirkung des Filterhilfsstoffes Cellulose ist spürbar festzustellen
- Durch Beimischungen der langfasrigen Cellulose wird die Trubaufnahmekapazität von Kammerfiltern erhöht.
- Die bessere Auspressbarkeit von Cellulose zeigt sich in einer höheren Ausbeute
- Die Mischung 80 % Perlit + 20 % Cellulose

verursacht, bedingt durch die höhere Ausbeute, die geringsten Gesamtkosten bei der Trubaufarbeitung.

Die Firma Erbslöh beobachtete in den Weingütern, mit denen sie die Versuche im Jahr 2007 durchführte, zwei wesentliche Punkte.

- 1) Einige Filtertücher zeigten die Neigung zur Verblockung
- 2) Es bestehen ganz unterschiedliche Arbeitswei-

sen mit den Kammerfiltern.

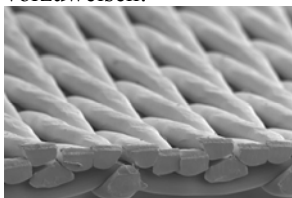


neben der Beschaffenheit des Fadens, die Materialfrage und die Luftdurchlässigkeit des Gewebes entscheidenden Einfluss auf unsere Trubfiltration hat. Bisher hat unsere Branche „**multifile Tücher**“ an

gewendet. Diese weisen folgende Merkmale auf:

- + Hohe Abscheiderate
- + Hohe Festigkeit
- Webfaden besteht aus vielen kleinen Fäden (= multifile)
- Geringe Luftdurchlässigkeit - hoher dynamischer Widerstand
- Blockierung durch ein dringende Partikel
- Schlechte Ablösung des Filterkuchens
- Schlechte Reinigung

Im Herbst 2008 wurde daher in 4 deutschen Weingütern der Einsatz von neuen, sogenannten „**monofilen Tüchern**“ getestet. Diese haben folgende Merkmale vorzuweisen:



- + Ein Einziger glatter Faden aus Polypropylen (= monofile)
- + Hohe Luftdurchlässigkeit
- + ganz geringe Haftflüssigkeit – dadurch verbesserte Hygiene
- + Geringe Verstopfung

- + Gutes Ablöseverhalten
- + Leicht zu reinigen
- etwas störrisch und steif
- Geringe Festigkeit; dürfen nicht gewalgt bzw. in Waschmaschine gewaschen werden
- Geringe Abscheidung

Das monofile Tuchmaterial hat sich in den praktischen Versuchen durchweg bewährt. Wir haben das Gefühl, dass mit der FHM-mischung 80% Perlite + 20% Cellu Fluxx, und den neuen Tüchern das Problem der Trubverarbeitung ganzheitlich verbessert wurde. Durch die konsequente Umsetzung einer guten Drainagewirkung vom Tuch und durch den Filterkuchen hindurch, konnten beachtliche Leistungssteigerungen festgestellt werden. Unter bestimmten Umständen konnten aus dem Kammerfilter bereits nach 2 Stunden volle, trockene Kuchenplatten entnommen werden.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die verbesserte Hygiene der neuen Filtertücher. Sie lassen sich mit einem einfachen Wasserstrahl abreinigen. Das offene Gewebe lässt den Wasserstrahl auch auf die Rückseite des Tuches, in den kritischen Zwischenraum zwischen Tuch und Platte, eindringen. Die

schnelle Abtrocknung des Filtertuches ist durch die ganz geringe Haftflüssigkeit gewährleistet.

Die Versuche lassen auch eine Interpretation der verschiedenen Arbeitsverfahren zu. Etwa ein Drittel der Praxisbetriebe hat bisher eine Voranschwemmung mit Mostfiltrat vorgenommen. Diese Voranschwemmung stellt einen zusätzlichen Arbeitsschritt dar. Die Voranschwemmung ist aber in Verbindung mit multifilen Tüchern auch in den meisten Fällen erforderlich, da sonst die Filtertücher zu schnell verblocken und mehrmals während der Herbstsaison sehr zeitaufwendig gereinigt werden müssten. Es konnte aufgezeigt werden dass gerade mit den neuen monofilen Tüchern ein direktes Einsaugen von Trub plus FHM-mischung möglich ist. Die verarbeitete Trubmenge konnte hierbei um 23 % gesteigert werden. Die ausreichende Abscheiderate und die gute Reinigung der monofilen Tücher ermöglichen diese arbeitswirtschaftliche Erleichterung.

Tabelle 1: Kenndaten zur Trubaufarbeitung

	Verarbeitete Trubmenge	relative Veränderung in %	Filtratmenge 5 Std.	Filtratmenge 21 Std.	relative Veränderung in %	Ausbeute
Variante 1: 100% Perlite	750 Liter	Standard (100%)	530	555	Standard (100%)	74 %
Variante 2: 80% Perlite + 20% Cellu Fluxx	1000 Liter	+ 33	810	870	+ 57	87 %
Variante 3: 100% Cellu Fluxx	1280 Liter	+ 71	790	1070	+ 93	84 %
Variante 4: 50% Perlite + 50% Cellu Fluxx	820 Liter	+ 9	620	690	+ 24	84 %

Weinbauförderung - Neue Fördermöglichkeiten ab 2009

Dr. Manfred Engel, Dez. Weinbauamt Eltville



Grundlagen

Die Verordnung (EG) 479/2008 vom 29.04.2008 über die Gemeinsame Marktorganisation für Wein gibt den Mitgliedstaaten die Möglichkeit, ein Nationales Stützungsprogramm für Wein einzurichten.

In Hessen werden die Absatzförderung auf Drittmarktstaaten gemäß Artikel 10, die Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gemäß Artikel 11 sowie Investitionen gemäß Artikel 15 der VO (EG) 479/2008 gefördert.

Z. Zt. werden nach den Vorgaben der neuen EU-Weinmarktordnung die für Hessen anzuwendenden Verfahrensbestimmungen erarbeitet und in einer Förderrichtlinie mit dem Titel: "Hessisches Förderungs- und Entwicklungsprogramm Wein" zusammengefasst.

Die wichtigsten Eckpunkte dieser Richtlinie werden nachfolgend kurz dargestellt.

Hessisches Förderungs- und Entwicklungsprogramm Wein

Die Beihilfen, die aus dieser Richtlinie resultieren, werden gewährt nach

- der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein,
- der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 der Kommission mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein hinsichtlich der Stützungsprogramme, des Handels mit Drittstaaten, des Produktionspotenzials und der Kontrollen im Weinsektor.

Das Hessische Ministerium für Umwelt, ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist bestrebt, durch die Förderung leistungsfähiger Betriebs- und Vermarktungsstrukturen und umweltschonender Anbau- und Behandlungsverfahren in Weinbau und Kellerwirtschaft wirksame Anstöße zu einer Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der

hessischen Weinwirtschaft zu geben. Die Erhaltung der seit Jahrhunderten durch Weinbau geprägten Kulturlandschaften ist ein vorrangiges Ziel.

I. Absatzförderung auf Drittlandsmärkten gemäß Art. 10 der VO (EG) 479/2008

Durch die geplanten Maßnahmen sollen die Marktchancen für Weine aus den hessischen Anbaugebieten auf Drittlandsmärkten verbessert und eine Steigerung des Absatzes erreicht werden.

- Antragsberechtigt sind Einzelbetriebe der Weinwirtschaft, Zusammenschlüsse von Betrieben sowie Organisationen der Weinwirtschaft aus den hessischen Anbaugebieten, die Maßnahmen zur Absatzförderung hessischer Weine auf Drittlandsmärkten durchführen.

Eine Förderung von Informations- und Absatzförderungsmaßnahmen orientiert sich nur an solchen Drittlandsmärkten, in denen eine vorhandene oder potenzielle Nachfrage besteht.

Die wichtigsten Drittlandsmärkte sind Japan, USA und Kanada. Neben

Jahrhundertwein?



R+V-Spezial-Versicherungen für den Weinbau.

Rundumschutz für Ihr Weingut in einem Vertrag!

Überraschend kleiner Beitrag!

Keine Doppelversicherung!

www.ruv.de

Sprechen Sie mit uns!
Rheingauer Volksbank eG
Winkeler Str. 64a 65366 Geisenheim
Tel.: 06722/5030

Firmenkundenberater Agrar
Arno Baier
Tel.: 06722/503 157 Fax: 06722/503 118
Mobil: 017 1/3184556 Mail: arno.baier@ruv.de

 Im FinanzVerbund der
Volksbanken Raiffeisenbanken

BESSE **R+V** VERSICHERT

diesen können in Abstimmung mit der zentralen Absatzförderung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) auch Maßnahmen in folgenden Drittländern unterstützt werden: China, Russland, Schweiz, Norwegen und Korea.

Folgende Maßnahmen können gefördert werden:
Aufwendungen für

- Markt- und Potenzialstudien
- Öffentlichkeitsarbeit/ Imagekampagnen
- Absatzförderungs- und Werbemaßnahmen
- Teilnahme an bedeutenden internationalen Veranstaltungen, Messen und Ausstellungen; insbesondere durch die Einrichtung und den Betrieb von Messeständen
- Schulungen und/oder Informationsreisen für Vertriebspersonal, Journalisten und Fachpublikum etc. aus Drittlandsmärkten nach Deutschland.
- Studien zur Bewertung der Ergebnisse von Informations- und Absatzförderungsmaßnahmen.

Förderungsvoraussetzung ist der Nachweis der fachlichen Qualifikation des Antragstellers.

Die geplante Maßnahme ist durch eine Beschreibung hinsichtlich der Finanzierung und der Ziele, welche

dem Antrag beizufügen ist, zu dokumentieren.

Die Zuwendung wird als Projektförderung im Wege eines Zuschuss gewährt. Der Höchstbetrag der Förderung beträgt bis zu 50 % der zuschussfähigen Ausgaben und ist bei Einzelbetrieben sowie Zusammenschlüssen von Betrieben grundsätzlich auf 10.000 € und bei Organisationen der Weinwirtschaft auf 20.000 € je Einzelmaßnahme begrenzt. Die Antragsstellung ist ganzjährig möglich.

Verbot der Doppelförderung:

Zuwendungsempfänger, die für eine spezifische Maßnahme in einem Drittland bereits eine Förderung im Rahmen der von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) angebotenen Fördermaßnahme oder von einer anderen Seite erhalten, sind für diese spezifische Maßnahme gemäß dieser Richtlinie ausgeschlossen.

II. Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen gemäß Art. 11 der VO (EG) 479/2008

Zweck der Förderung

Die aktuelle Entwicklung des Weinmarktes in Verbindung mit dem geänderten Verbraucherverhalten

sowie der Entwicklung neuer, fortschrittlicher und kostengünstiger Bewirtschaftungstechniken erfordert die weitere Anpassung der Rebflächen an die geänderten Marktgegebenheiten.

Im Rahmen dieses Programms werden in Fortsetzung des seit 2001 angebotenen Förderprogramms weiterhin Beihilfen für die Umstellung auf marktgerechte Rebsorten sowie für die Umstrukturierung der Rebflächen gewährt, die eine rationellere Bewirtschaftung erlauben.

Dabei ist zu beachten, dass die normale Erneuerung ausgedienter Altreblächen nicht unterstützt werden kann.

Im Einzelnen werden die nachfolgend aufgeführten Maßnahmen gefördert.

1. Verbesserung der Rebflächenbewirtschaftungstechnik

Änderung der Zeilenbreite auf mindestens 1,80 Meter in Flachlagen und mindestens 1,60 Meter in Steillagen (Rebflächen mit einer Hangneigung > 30%) durch Verbreiterung oder Reduzierung des Zeilenabstandes.

Die Maßnahmen umfassen alle notwendigen Arbeiten zur Neuanlage des

Reben von der Bergstraße...



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

Vertragspartner der Forschungsanstalt Geisenheim und anderer Institute

**Virusgetestete Versuchs- und Vermehrungsanlagen
mit über 300 Rebklonen**

Unterlagenversuche (Adaptionsanlagen)

Internet-Service, Online-Hilfen, Downloads, Versuchsergebnisse

Komplettberatung rund um die Neuanlage

Kühllagerservice

Lieferservice

Rebenexport

**Besichtigungsmöglichkeiten der Versuchsflächen
bei unseren Rebsortentagen im August / September**

Besuchen Sie uns im Internet: www.antes.de

**ANTES Weinbau und Rebenveredelung
Dipl. Weinbauingenieure Reinhard und Helmut Antes**

**Königsberger Strasse 4
D-64646 Heppenheim**

Tel: 0049 (0)6252 77101

Fax: 0049 (0)6252 787326

Email: weinbau.antes@t-online.de

Kostenlose Internet-Telefonie über Skype möglich. Kontaktdaten auf Anfrage

Weinbergs (Rodung der Altanlage, Bodenvorbereitung, Pflanzung der Reben, Erstellung der Unterstützungsanlage).

Die Wiederbepflanzung einer Rebfläche mit derselben Rebsorte ist grundsätzlich möglich. Es können alle für Hessen klassifizierten Keltertraubensorten angepflanzt werden. Voraussetzung ist, dass die ursprüngliche Zeilenbreite um **mindestens 10 cm** von der Zielzeilenbreite abweicht. Die Änderung der Zeilenbreite erfolgt in Verbindung mit der Rodung der Altanlage und der Erstellung einer neuen Unterstützungsanlage.

Die Fördersätze betragen in Flachlagen 7.500 €/ha und in Steillagen in Abhängigkeit von der Hangneigung zwischen 13.500 €/ha und 18.000 €/ha.

Umstellung von Steillagenflächen auf Querterrassen

Die Förderung der Umstellung auf Querterrassen stellt einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung des Weinbaus in Steillagen dar. Durch die Reduzierung des Arbeitsaufwandes können Steillagenflächen langfristig erhalten oder wieder in die

Bewirtschaftung genommen werden.

Die Maßnahmen zur Umstellung auf Querterrassen umfassen alle notwendigen Arbeiten zur Herstellung der Terrassen und Böschungen (incl. Erosionsschutz) sowie zur Neuanlage des Weinbergs (Bodenvorbereitung, Pflanzung der Reben, Erstellung der Unterstützungsanlage).

Für die Baumaßnahmen zur Herstellung der Terrassen und zum Erosionsschutz der Böschungen werden bis zu 50% der nachgewiesenen Kosten, max. 10.000 €/ha gefördert.

Zusätzlich wird zur Erstellung der Neuanlage des Weinbergs eine Pauschale gezahlt, die in Abhängigkeit von der Hangneigung zwischen 12.000 €/ha und 16.500 €/ha beträgt.

3. Sortenumstellung

Bei der Sortenumstellung ist im Anbaugebiet Hessische Bergstraße die Umstellung auf eine der für Hessen klassifizierten Keltertraubensorten und im Anbaugebiet Rheingau die Umstellung auf eine der folgende Keltertraubensorten förderfähig: Riesling, Weißer

Burgunder, Grauer Burgunder, Spätburgunder, Frühburgunder und Schwarzriesling.

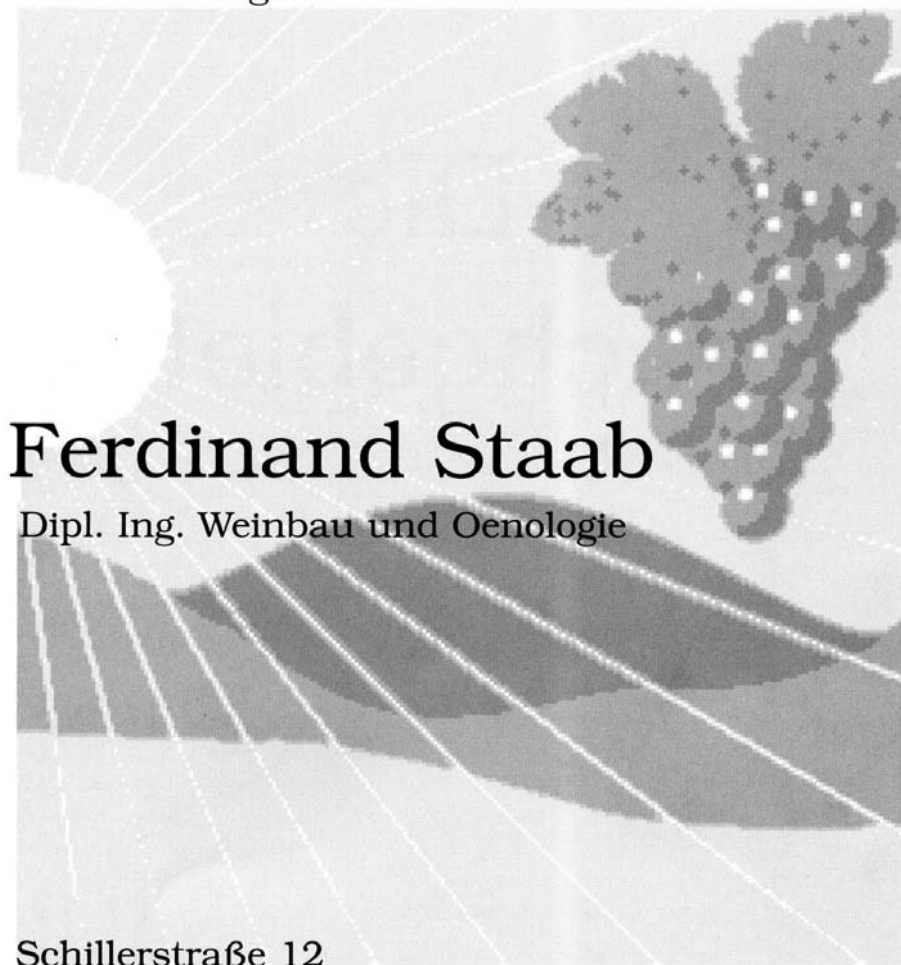
Die Wiederbepflanzung derselben Fläche mit der gleichen Rebsorte ist nicht förderfähig.

Im Rahmen der Sortenumstellung kann entweder eine bestehende Anlage gerodet und mit einer anderen Sorte aus den o. g. Rebsortenlisten förderfähig wiederbepflanzt werden oder unter Verwendung eines Wiederbepflanzungsrechts eine der Rebsorten aus den o. g. Rebsortenlisten auf einer unbestockten Fläche (innerhalb der weinrechtlichen Abgrenzung) – auch nach durchgeführten Flurbereinigungsmaßnahmen - angepflanzt und bezuschusst werden.

Als Mindestzeilenbreite sollen eingehalten werden: 1,80 Meter in Flachlagen und 1,60 Meter in Steillagen.

Bei Sortenumstellung mit Rodung der Altanlage beträgt der Fördersatz in Flachlagen 7.500 €/ha und in Steillagen in Abhängigkeit von der Hangneigung zwischen 13.500 €/ha und 18.000 €/ha. Bei Sortenumstellung ohne Rodung der

- 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

Altanlage und bei Wiederanpflanzung nach durchgeführten Flurbereinigungsmaßnahmen reduzieren sich die Fördersätze auf 6.000 €/ha in Flachlagen und in Steillagen in Abhängigkeit von der Hangneigung auf 12.000 €/ha bzw. 16.500 €/ha.

4. Errichtung und Wiederherstellung von langfristig funktionsfähigen Weinbergsmauern

Diese Teilmaßnahme stellt eine wichtige Maßnahme zum Schutz vor Erosion dar. Förderfähig ist die Errichtung von Terrassenmauern (z. B. Trockenmauern, Betonmauern, Gabionenmauern) oder die Wiederherstellung bestehender, stark beschädigter Mauern im Rahmen der Umstellung oder Umstrukturierung eines Weinbergs (zusätzlich zur Neuanlage einer Rebfläche) oder in bestehenden Weinbergen die Errichtung oder Wiederherstellung bestehender, stark beschädigter Mauern.

Die Förderhöhe bemisst sich nach der Größe der Ansichtsfläche (in m²) der neu zu errichtenden oder wiederherzustellenden Mauer. Es werden

50% der nachgewiesenen Kosten, max. 150 €/m² gefördert. Wird im Zuge einer Umstellungsmaßnahme eine Neuerrichtung oder die Wiederherstellung einer Mauer vorgenommen, so müssen mindestens 10 m² errichtet oder wiederhergestellt werden.

5. Verbesserung der Rebflächenbewirtschaftungstechnik von Rebflächen in Steillagen, die nur von Hand bearbeitet werden können.

Die Maßnahmen umfassen alle notwendigen Arbeiten zur Verbesserung der Erschließung der Weinberge (Erstellung der Zufahrt zum Weinberg, Schaffung von Direktzugfähigkeit, Arrondierung) unabhängig von der Erstellung einer förderfähigen Neuanlage. Es werden 50% der nachgewiesenen Kosten, max. 10.000 €/ha gefördert.

6. Installation von Bewässerungsanlagen

Die Maßnahme umfasst die ortsfeste Installation von Bewässerungsanlagen in Neuanlagen von Rebflächen im Rahmen einer Umstrukturierungsmaßnahme oder den nachträglichen Einbau einer Bewässerungs-

anlage in bestehenden Rebanlagen. Der Fördersatz beträgt in Flachlagen 1.800 €/ha und in Steillagen 2.000 €/ha. Die Kombination mit den übrigen Fördermaßnahmen ist möglich.

7. Schutzmaßnahmen in Rebanlagen (z. B. Schutzzäune gegen Wildverbiss)

Im Rahmen der Maßnahmen 1 bis 3 sind zusätzlich zu der Erstellung der Neuanlage des Weinbergs die Kosten für die Errichtung von Schutzmaßnahmen für die Rebanlage (Wildschutzzäun) förderfähig. Gefördert werden bis zu 50% der nachgewiesenen Kosten, max. 40 €/lfd. Meter Schutzzäun. Die Kombination mit den übrigen Fördermaßnahmen ist möglich.

Mindestfläche

Für die Förderung gilt eine Mindestgröße pro Bewirtschaftungseinheit von 5 Ar (= 500 qm). Flächen unter 1 Ar werden grundsätzlich nicht gefördert

Antragsberechtigte

Antragsberechtigt für alle Maßnahmen im Rahmen der Umstrukturierung und Umstellung von Weinbergen sind die Bewirtschafter von Rebflächen, die in der

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.fh-wiesbaden.de
internet: www.mnd.fh-wiesbaden.de/fag/werz/rz

Weinbaukartei des Landes Hessen erfasst sind.

Antragstellung

Die Antragsstellung ist grundsätzlich ganzjährig möglich.

Die Anträge müssen schriftlich gestellt werden; und zwar spätestens bis 31.12. eines Jahres, wenn die Maßnahme im darauffolgenden Jahr abgeschlossen und bezuschusst werden soll.

Im ersten Jahr des Förderprogramms ist die Antragsstellung bis zum 31.01.2009 möglich, wenn die Maßnahme in 2009 umgesetzt werden soll.

Neuerungen aufgrund der Vorgaben der EU-Weinmarktordnung

Definition der förderfähigen Fläche:

Gemäß Artikel 75 der Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) 479/2008

wird die zuschussfähige Förderfläche (bestockte Rebfläche nach der Pflanzung) definiert durch den äußeren Umfang der Rebstöcke zuzüglich eines Puffers, dessen Breite der halben Gassenbreite (Entfernung zwischen den Rebzeilen) entspricht. Dabei wird vom letzten Rebstock und nicht von der Verankerung aus gemessen.

Einführung der anderweitigen Verpflichtungen (Cross Compliance)

Die Gewährung von Beihilfen für die Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen ist ab dem Förderjahr 2009 auch an die Einhaltung von Vorschriften in den Bereichen Umwelt, Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit sowie Tiergesundheit und Tierschutz (Cross Compliance) geknüpft. Verstöße bei Cross Compliance führen zukünftig auch zu einer Kürzung der Beihilfezahlungen bei der Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen.

Einführung des Integrierten Verwaltungs- und Kontrollsystems (InVeKoS)

Alle Anträge auf Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen werden ab 2009 in das InVeKoS integriert, damit die von der EU vorgeschriebenen Verwaltungs- und Vor-Ort-Kontrollen bei den zu prüfenden Betrieben entsprechend vorgenommen werden können. Dies hat auch zur Folge, dass die Auszahlung der Beihilfen mit einem separaten Antrag erfolgen muss. Dieser Auszahlungsantrag ist Bestandteil des sogenannten „Gemeinsamen Antrags Agrarförderung“,

Seite: 39

der bis spätestens 15. Mai des Jahres (Ausschlussfrist) zu stellen ist. Zusammen mit dem Antrag müssen die Antragsteller ihre gesamten landwirtschaftlichen Flächen im „Flächen- und Nutzungsnachweis“ angeben, unabhängig davon, ob sie für die jeweilige Fläche Beihilfen beantragt haben. Wird diese Verpflichtung nicht eingehalten, erfolgen je nach Schwere des Verstoßes Kürzungen der EU-Direktzahlungen und bei sonstigen Fördermaßnahmen.

Sanktionen bei Nichterfüllung oder teilweiser Erfüllung von Auflagen

Werden mit der Beihilfegewährung verbundene Verpflichtungen nicht erfüllt, so wird die beantragte Beihilfe auf Grundlage der Schwere, Ausmaß und Dauer des festgestellten Verstoßes gekürzt oder verweigert.

III. Investitionen gemäß Art. 15 in Verbindung mit Anhang IV der VO (EG) 479/2008

Ziel der Fördermaßnahme ist es, durch Investitionen zur Rationalisierung und Qualitätssteigerung in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von Weinbauerzeugnissen (gem. Anhang IV der VO (EG) 479/2008) die Wett

Seite: 40

natural

Sie wollen die reinste Filtration.
Mit **CelluFluxx®** schonen Sie
Ihr Produkt und die Umwelt.

Innovationspreis 2007
Auszeichnung für technischen
Fortschritt in der Kategorie Kellerwirtschaft.

ERBSLÖH
Erbsenwein

ERBSLÖH Geisenheim AG • Tel.: +49 6722 708-0 • www.erbsloeh.com

bewerbsfähigkeit und Zukunftsfähigkeit der Betriebe der hessischen Weinwirtschaft zu verbessern.

1. Förderung von Investitionen in technische Anlagen und Geräte in der Kellerwirtschaft

(a) Anschaffung von Einrichtungen und Geräten zur Qualitätsverbesserung bei Traubenverarbeitung, Weinausbau und Lagerung, incl. Computersoftware im Bereich Logistik und Verarbeitung, wie z.B.:

- Traubentransport- und Erfassungssysteme, incl. Sortiereinrichtungen zur Selektion der Trauben
- Weinpressen und Filtrationseinrichtungen
- Einrichtungen zur Temperatursteuerung bei Weinausbau- und Lagerung
- Weinlagerbehälter (Edelstahltanks und Holzfässer)

Das förderungsfähige Mindestinvestitionsvolumen beträgt 10.000 €. Es kann ein Zuschuss von bis zu 25% des förderungsfähigen Investitionsvolumens gewährt werden.

(b) Förderung von Aufwendungen für Ingenieurleistungen sowie für Beratung, Durchführbarkeitsstudien, die Erstellung

von Konzeptionen, den Erwerb von Patentrechten und Lizenzen, in Verbindung mit Investitionen nach a). Die Förderung ist bis zu einem Höchstsatz von insgesamt bis zu 12 % des unter a)

Genannten förderungsfähigen Investitionsvolumens möglich.

(c) Förderung von Aufwendungen für die Entwicklung neuer Qualitätsprodukte sowie neuer Verfahren und Techniken zur Qualitätsverbesserung bei Traubenverarbeitung, Weinausbau und Lagerung.

Das förderungsfähige Mindestinvestitionsvolumen beträgt 10.000 €. Es kann ein Zuschuss von bis zu 25% des förderungsfähigen Investitionsvolumens gewährt werden.

2. Förderung der Vermarktung

(a) Einrichtung oder Modernisierung von Verkauf- und Präsentationseinrichtungen

- Vinotheken, Verkaufsräume, Straußwirtschaften, Guttschänken
- Anschaffung von Verkauf- und Präsentationsständen

(b) Investitionen in technische Anlagen und Gerä-

te, incl. Computersoftware im Bereich Logistik und Vermarktung, z. B. zur Produktausstattung

(c) Förderung von Aufwendungen für Ingenieurleistungen sowie für Beratung, Durchführbarkeitsstudien, die Erstellung von Konzeptionen, den Erwerb von Patentrechten und Lizenzen, in Verbindung mit Investitionen nach a) oder b)

Die Förderung ist bis zu einem Höchstsatz von insgesamt bis zu 12 % des unter a) oder b) genannten förderungsfähigen Investitionsvolumens möglich.

Antragsberechtigte

Antragsberechtigt für die Förderung von Investitionsmaßnahmen gemäß Art. 15 sind Weinbaubetriebe, Erzeugerzusammenschlüsse und Kellereien mit Betriebssitz in Hessen.

Zuwendungsvoraussetzungen

Förderungsvoraussetzung ist der Nachweis der fachlichen Qualifikation des Antragstellers und die Wirtschaftlichkeit der Maßnahme.

Die Wirtschaftlichkeit der Maßnahme ist durch eine Konzeption, welche dem Antrag beizufügen ist, zu dokumentieren. Durch die geplante Maßnahme muss die Gesamtleistung des An-

Seite: 41

Seite: 42

trag stellenden Betriebes verbessert werden.

Die Antragsberechtigten haben berufliche Fähigkeiten für eine ordnungsgemäße Führung des Betriebes nachzuweisen. Bei juristischen Personen und Personengesellschaften muss mindestens ein Mitglied der Unternehmensleitung diese Voraussetzung erfüllen.

Art, Umfang und Höhe der Zuwendungen

Die Zuwendung wird als Zuschuss gewährt. Das Mindestinvestitionsvolumen beträgt € 10.000. Es kann ein Zuschuss von bis zu 25% des förderungsfähigen Investitionsvolumens gewährt werden.

Der Höchstbetrag der Beihilfe ist grundsätzlich auf 45.000 € je Fördermaßnahme begrenzt. Die Förderung der Maßnahmen kann jährlich beantragt werden.

Förderungsausschluss

Von der Förderung ausgeschlossen sind

- Einfache Ersatzinvestitionen
- Finanzierungskosten
- Kreditbeschaffungskosten, Zinsen, Umsatzsteuer
- Abschreibungen auf Investitionen
- Ersatzbeschaffungen und Eigenleistungen
- Mehrfachförderung einer Maßnahme durch verschiedene Programme

Antragstellung und Bewilligung

für die Durchführung von Fördermaßnahmen nach dem Hessischen Förderungs- und Entwicklungsprogramm Wein ist das Regierungspräsidium

Darmstadt, Dezernat Weinbauamt Eltville, Wallufer Straße 19, 65343 Eltville

www.rp-darmstadt.hessen.de

Die Antragsstellung muss schriftlich erfolgen unter Verwendung der jeweiligen Formulare für die einzelne Maßnahme. Die Formulare sind beim Dezernat Weinbauamt Eltville in Kürze erhältlich.



*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
--	---	--

„Viel Wirbel um das EU-Weinbezeichnungsrecht“

Dr. Rudolf Nickenig, Generalsekretär des Deutschen Weinbauverbandes

Durch die neue EG-Weinmarktorganisation, die im Amtsblatt der EU Nr. L 148 vom 6. Juni 2008 als Verordnung (EG) Nr. 479/2008 veröffentlicht wurde, wird das EU-Weinbezeichnungsrecht wesentliche Änderungen erfahren. Das neue EU-Weinbezeichnungsrecht soll zum 1. August 2009 in Kraft treten.

Wesentliche Änderungen des EU-Weinbezeichnungsrechts

Die bisherige Klassifizierung der EU-Weine in Qualitätswein und Tafelwein wird künftig aufgehoben. Das bisherige System wird ersetzt durch eine Differenzierung der Weine in Weine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen bzw. geschützten geographischen Angaben und Weinen ohne geschützte Herkunftsangaben.

Die **Ursprungsbezeichnung** wird wie folgt definiert:

Name einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes zur Bezeichnung eines Erzeugnisses, das folgende Anforderungen erfüllt:

- Seine Güte oder Eigenschaften verdankt es überwiegend oder ausschließlich den geographischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen u. menschlichen Einflüsse;
- die Weintrauben, aus denen es gewonnen wurde, stammen zu 100 % aus diesem Gebiet;
- seine Herstellung erfolgt in diesem geographischen Gebiet (Durchführungsbestimmungen können die Herstellung in einem in der Nähe belegenen Gebiet vorsehen)
- es wurde aus Rebsorten der Art *Vitis vinifera* gewonnen.

Die **geographische Angabe** wird wie folgt definiert:

Name einer Gegend, eines bestimmten Ortes oder in Ausnahmefällen eines Landes zur Bezeichnung eines Erzeugnisses, das folgende Anforderungen erfüllt:

- Es hat eine bestimmte Güte, ein bestimmtes Ansehen oder andere Eigenschaften, die sich aus diesem geographischen Ursprung ergeben;
- mindestens 85 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus diesem geographischen Gebiet;
- seine Herstellung erfolgt in diesem geographischen Gebiet (Ausnahme: Gebiet in der Nähe)
- es wurde aus Rebsorten gewonnen, die zu *Vitis vinifera* oder einer Kreuzung zwischen *Vitis vinifera* und anderen Sorten der Gattung *Vitis* zählen.

Die **Anerkennung** als Ursprungsbezeichnung oder geographische Angabe erfolgt in einem bürokratischen **Verwaltungsverfahren**, zunächst auf nationaler Ebene und endet mit Aufnahme des Namens in ein EU-Register. Dieses Verfahren erfolgt in Anlehnung an die EU-Verordnung Nr. 510/2006 zum Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln. Von dem Anwendungsbereich dieser Verordnung sind Wein und Spirituosen ausdrücklich ausgenommen.

Produktspezifikation

Für jede Bezeichnung muss eine sog. **Produktspezifikation** erstellt werden, die mindestens folgendes umfasst: den zu schützenden Namen; bei Weinen mit **Ursprungsbezeich**

DEUTSCHE WEINE NEU ERLEBEN

WINZERSEKT

... gibt Auftrieb !



Wenn Sie hervorragende WINZERSEKTE schätzen, kennen Sie vielleicht auch Sprendlingen, die Heimat dieser Sekte.

Hier im Zentrum Rheinhessens, werden ausgewählte Weine nach dem klassischen Verfahren versektet.

Unsere Idee, traditionelle Arbeitsmethoden mit moderner Produktionstechnik zu verbinden, hat unsere Kunden überzeugt.

Unter professionellen Bedingungen entstehen bei uns Qualitätssekte einer neuen Dimension.

Stellen Sie uns auf die (Sekt-) Probe .

Erzeugergemeinschaft **WINZERSEKT** GmbH
 Michel-Mort-Straße · 55576 Sprendlingen · Tel. (0 67 01) 93 20- 24

nung eine Beschreibung ihrer wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften, bei Weinen mit **geographischer Angabe** eine Beschreibung ihrer wichtigsten analytischen Eigenschaften sowie eine Bewertung oder die Angabe ihrer organoleptischen Eigenschaften; ggf. die spezifischen önologischen Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung; die Abgrenzung des betreffenden geographischen Gebiets; den Hektarhöchstertag; eine Angabe der Keltertraubenrebsorte/n, aus der/denen der Wein/die Weine gewonnen wurden; Angaben, aus denen sich der Zusammenhang zwischen den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geographischen Gebiet ergibt; geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften; den Namen u. Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben.

Antragsteller für eine Ursprungsbezeichnung oder geographische Angabe kann jede interessierte Gruppe von Erzeugern oder in Einzelfällen ein Einzelerzeuger sein, wobei die Erzeuger den Schutz nur für von ihnen erzeugte Weine beantragen dürfen.

Kontrolle

In der EG-Weinmarktorganisation (Artikel 48 der VO Nr. 479/2008) ist hinsichtlich der **geschützten Ursprungsbezeichnungen und geographischen Angaben** eine **jährliche Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation** während der Erzeugung und während oder nach der Abfüllung des Weines vorgesehen. Diese Prüfungen sind entweder von staatlichen Behörden oder privaten Produktzertifizierungsstellen durchzuführen.

Gemäß dem Entwurf der KOM-Durchführungsverordnung soll die durch eine zuständige Kontrollstelle durchgeführte **jährliche Überprüfung** folgendes umfassen:

- für Weine, die eine Ursprungsbezeichnung tragen (Qualitäts-/Prädikatsweine), eine analytische und organoleptische Überprüfung;
- für Weine mit geschützter geographischer Angabe (Landweine) entweder nur eine analytische Prüfung oder eine analytische und organoleptische Prüfung;

und

- eine Überprüfung der im Lastenheft aufgeführten Bedingungen.

Diese jährliche Kontrolle kann entweder durch

- zufällige Überprüfungen auf der Grundlage einer Risikoanalyse,
- Stichprobenkontrolle oder
- systematisch

durchgeführt werden.

Ein Novum ist, dass die Kosten der Kontrolle zukünftig auf die Wirtschaft verlagert werden.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen und geschützte geographische Angaben genießen weltweiten Schutz vor missbräuchlicher Verwendung.

Möglichkeit zum Erhalt des deutschen Bezeichnungssystems

Die Absicherung und der Erhalt des deutschen Qualitäts- und Bezeichnungssystems war im Zuge der Beratungen der Reform der EG-Weinmarktorganisation von Bund, Ländern

und der Weinwirtschaft zu den wichtigsten Bedingungen erklärt worden, um dem Reformpaket zustimmen zu können.

Auf Grundlage der neuen EG-Weinmarktorganisation und der zurzeit beratenen Durchführungsverordnung wird der Erhalt des deutschen Qualitätswinsystems durch die Anerkennung von traditionellen Begriffen gewährleistet.

Der „**traditionelle Begriff**“ wird definiert als ein traditionell in den Mitgliedstaaten verwendeter Namen für Erzeugnisse um

- anzuzeigen, dass das Erzeugnis eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder geographische Angabe nach gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Rechtsvorschriften hat;
- die Erzeugungs- oder Reifungsmethode oder die Qualität und die Farbe des Erzeugnisses mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geographischen Angabe sowie die Art des Ortes oder ein besonderes geschichtliches Ereignis im Zusammenhang mit diesen Weinen zu bezeichnen.

Traditionelle Begriffe werden gemäß dem Verwaltungsausschuss-Verfahren anerkannt, definiert und geschützt.

Die bisherigen für Deutschland festgelegten sog. **spezifischen traditionellen Begriffe**

- Qualitätswein
- Prädikatswein, ergänzt um die Prädikate Kabinett, Spätlese, Auslese, Beeren-, Trockenbeerenauslese und Eiswein

könnten also alle als Ersatz für die Angabe einer geschützten Ursprungsbezeichnung weiter verwendet werden, sofern sie die vorgenannten Anforderungen an die Definition einer Ursprungsbezeichnung erfüllen.

Die Namen der deutschen Qualitätswinbaugebiete und die Namen der Landweingebiete werden automatisch im Rahmen der EG-Weinmarktorganisation geschützt. Entsprechende Produktspezifikationen sind der EU-Kommission bis zum 31. Dezember 2011 nachzureichen.

Rebsorten- und Jahrgangswine ohne geschützte Herkunftsangabe

Eine weitere wesentliche Änderung des neuen EU-Weinbezeichnungsrechts liegt darin, dass künftig **Weine ohne nähere Herkunftsangaben** in der Etikettierung die Angabe von **Rebsorte und Jahrgang** tragen dürfen. Deutscherseits wurde diese Liberalisierung des Bezeichnungsrechts nachdrücklich abgelehnt, die EU-Kommission bekam für diesen Vorschlag jedoch die Unterstützung von den Verbraucherländern und einigen sehr stark exportorientierten großen Erzeugerländern. Deutschland und Österreich konnten jedoch mit Unterstützung einiger osteuropäischer Länder zumindest erreichen, dass diese Liberalisierung an Voraussetzungen gebunden wird, um Missbrauch und Irreführung einzudämmen. So werden die Mitgliedstaaten zum Erlass von Rechts- und Verwaltungsvorschriften verpflichtet, die sicherstellen, dass Zertifizierungs-, Genehmigungs- und Kontrollverfahren zur Gewährleistung der Richtigkeit der betreffenden Rebsorten-/Jahrgangsangaben bestehen. In begrenztem Umfang können die Mitgliedstaaten für in ihrem Gebiet hergestellte Weine ohne Herkunftsangaben die Verwendung bestimmter Rebsorten verbieten, insbesondere wenn eine Verwechslungsgefahr auf den wahren Ursprung des Weins bestehen kann oder entsprechende Kontrollen nicht kosteneffizient durchzuführen wären, da die

betreffende Rebsorte in dem Mitgliedstaat nur einen sehr kleinen Teil des Weinbaus ausmacht. Für die wichtigsten deutschen Rebsorten besteht damit keine Möglichkeit, die Verwendung für Weine ohne geschützte Herkunft zu verbieten.

Für **Weine ohne geschützte Herkunftsangabe**, die künftig Rebsorten- und Jahrgangsangaben tragen dürfen, gilt es, sich über die Ausgestaltung der erforderlichen Kontroll- und Zertifizierungsregelungen zu verständigen.

Zwischen Kontinuität und Änderungen

Das EU-Weinbezeichnungsrecht wird auch zukünftig von dem sog. **Missbrauchsprinzip** bestimmt. Wie bisher auch besteht die Dreiteilung **obligatorische Angaben, geregelte fakultative Angaben** und **andere fakultative Angaben**.

Wie bisher ist die Verwendung einer **näheren geographischen Herkunftsangabe** neben dem Namen des Anbaugebietes (Ursprungsbezeichnung) möglich, sofern diese Angabe in die Weinbergsrolle eingetragen ist. Neu ist, dass die EU-Kommission ausdrücklich anerkannt hat, dass für diese näheren Herkunftsangaben (ohne als Ursprungsbezeichnung/g.g.A eingetragen zu sein) **EU-weiter Schutz** gegenüber missbräuchlicher Verwendung besteht.

Unverkennbar ist jedoch das Brüsseler Bestreben, die **Spezifität des Weinbezeichnungsrechts** abzubauen und auch Weinbauerzeugnisse zunehmend dem horizontalen Lebensmittelkennzeichnungsrecht zu unterwerfen.

Nachdem die Brüsseler Beratungen über den Erlass einer Durchführungsverordnung zur GMO Wein mit Regelungen zum EU-Weinbezeichnungsrecht bereits weit fortgeschritten sind, wird eine **Beschlussfassung** des Verordnungstextes für Februar 2009 angestrebt.

Nationale Umsetzung

Nach der Verabschiedung der KOM-Verordnung zum Weinbezeichnungsrecht müssen die Vorgaben des neuen Rechtes über eine Änderung des Weingesetzes/der Weinverordnung in nationales Recht und ggf. noch Länderrecht umgesetzt werden. Da das neue EU-Weinbezeichnungsrecht bereits zum 1. August 2009 in Kraft tritt, ist die Weinwirtschaft gehalten, frühzeitig Vorstellungen über die vorzunehmende konkrete Umsetzung in das nationale Recht zu entwickeln. Betreffend die Verfahrensweise für die weiteren Beratungen hat sich der Deutsche Weinbauverband auf folgende Linie verständigt:

DWV-Grundsatzposition

Das Hauptaugenmerk muss zunächst dem Erhalt des derzeitigen deutschen Bezeichnungssystems mit einer 1:1-Umsetzung im neuen Recht gelten. Bei den Brüsseler Beratungen gilt es darauf hinzuwirken, dass die flexiblen Gestaltungsmöglichkeiten für die Mitgliedstaaten, wie sie von den für das Weinbezeichnungsrecht zuständigen Beamten der EU-Kommission in einem Informationsgespräch im BMELV in Aussicht gestellt wurden, auch im Brüsseler Recht verankert werden.

Anschließend gilt es bei der Umsetzung des EU-Rechts in das nationale Recht über die Änderung des Weingesetzes und der Weinverordnung sich seitens des Berufsstandes darauf verständigen, welche Möglichkeiten des neuen Rechts in Deutschland in Anspruch

genommen oder ausgeschlossen werden sollen. Diese Beratungen werden in der 1. Hälfte 2009 geführt.

Die Veröffentlichung der KOM-Verordnung zum Weinbezeichnungsrecht ist frühestens ab April/Mai 2009 zu erwarten. In dem verbleibenden Zeitraum bis zu ihrem Inkrafttreten am 1. August 2009 können bestenfalls Teilbereiche des neuen Rechts über Änderungen des Weingesetzes/der Weinverordnung national umgesetzt werden. Daher stellt sich die Frage, welche konkreten Rechtsfolgen diese Situation bezüglich der Anwendbarkeit des neuen Rechts nach sich zieht (wie z.B. Wegfall der Tafelweine und Einführung der neuen Kategorie der Weine ohne nähere Herkunfts- jedoch mit Rebsorten- und Jahrgangsangabe). Kann dann bereits ohne nationale Regelung die Angabe „Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ verwendet werden oder kann es dann ohne Etablierung eines entsprechenden Kontrollsystems Rebsortenweine ohne nähere Herkunftsangabe geben? Nach unserer Auffassung kann dies weder gewollt noch möglich sein.

Um dem nationalen Gesetz- und Verordnungsgeber den notwendigen ausreichenden Zeitkorridor zur Umsetzung des EU-Rechts einzuräumen, verbleibt wohl nur die Möglichkeit, auf eine Verschiebung der Inkraftsetzung des neuen EU-Weinbezeichnungsrechts hinzuwirken.

Überleitungsmaßnahmen

Gemäß Artikel 51 der VO Nr. 479/2008 (GMO Wein) sind für Deutschland **die Namen der 13 bestimmten Anbaugebiete sowie die Landweinnamen** automatisch nach dem neuen EU-Recht geschützt, wobei der EU-Kommission bis Ende 2011 entsprechende Produktspezifikationen bezüglich der geschützten Weinnamen zu übermitteln sind.

Aus unserer Sicht sollten die Namen der bestimmten Anbaugebiete als geschützte Ursprungsbezeichnungen und die Landweinnamen als geschützte geographische Angaben klassifiziert werden.

Hinweis: Für angereicherte Weine mit geschützter geographischer Angabe gelten die folgenden Alkoholhöchstgrenzen: Zone A: Weiß 11,5, Rot 12,0; Zone B: Weiß 12,0, Rot 12,5 % vol.

Wenn zum 1. August 2009 die Kategorie Tafelwein entfällt, werden auch die für Tafelwein in der Weinverordnung (§ 1) festgelegten Namen von Weinbaugebieten mit ihren Untergebieten (z. B. die Namen Rhein, Main, Neckar, Moseltal) gegenstandslos. Ein besonderes Interesse der Weinwirtschaft besteht insbesondere an dem Erhalt der Angabe „**Rhein**“. In der Weinwirtschaft bestehen unterschiedliche Auffassungen über den künftigen geographischen Bezug dieser Angabe.

Als denkbare Alternativen werden genannt: die **Schaffung eines übergebiethlichen Landweingebietes** oder die Bildung eines **größeren Qualitätsweingebietes** unter Einbeziehung der bestimmten Anbaugebiete Rheinhessen und Nahe (und ggf. Pfalz).

Mehrheitlich wird wohl die erste Alternative befürwortet, da nur so eine direkte Anschluss-Lösung für die wirtschaftlich bedeutsamen Weinexporte von Tafelweinen mit der Bezeichnung „Rhein“ (und z. T. anderen Tafelweingebietsbezeichnungen) gefunden werden kann.

Bei der Alternative Schaffung eines übergebielichen Landweingebietes wird eine Aufgabe der bisherigen Vorgabe, dass Landweine ausschließlich in den Geschmacksrichtungen trocken und halbtrocken zugelassen sind, für notwendig erachtet.

Innerhalb der deutschen Weinwirtschaft besteht Einvernehmen darüber, dass auch zukünftig für alle in Deutschland erzeugten Weine (auch für Weine ohne nähere Herkunftsangabe) eine **Hektarhöchsttragsregelung** gelten muss. Wie bisher auch muss danach auf Länderebene über die Auswahl des Modells (Einwert- oder Stufenmodell) und über die Werte eine Einigung herbeigeführt werden.

Zukünftige Nutzung des neuen Bezeichnungsrechts - zu diskutierende Fragen

Klärungsbedarf besteht hinsichtlich der künftigen **Nutzung der neuen Bezeichnungen „Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“** und **„Wein mit geschützter geographischen Angabe“**. Bekanntlich konnte in Brüssel erreicht werden, dass die traditionellen Begriffe Qualitäts- und Prädikatswein anstelle der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ weiterhin in der Etikettierung verwendet werden können. Hieraus resultieren im Wesentlichen folgende Fragestellungen:

- Soll künftig für Weine aus **bestehenden** Anbaugebieten weiterhin neben der Angabe des Anbaugebietes die Verwendung der Begriffe „Qualitätswein/Prädikatswein“ verbindlich vorgeschrieben und die Verwendung der Begriffe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bzw. „geschützte geographische Angabe“ verboten werden?
- Soll die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ab August 2009 auch für deutsche Qualitäts- und Prädikatsweine vorgeschrieben werden, wie etwa „Baden Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“? Wenn ja, soll dann zusätzlich noch fakultativ die Angabe „Qualitätswein/Prädikatswein“ möglich sein?
- Soll ab August 2009 wahlweise die Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder die Angabe „Qualitätswein/Prädikatswein“ zugelassen werden?
- Sollen Weine aus neuen Ursprungsgebieten zwingend die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ tragen oder sollten auch bei diesen neuen Weintypen ausschließlich oder zusätzlich die Begriffe „Qualitätswein/Prädikatswein“ auf dem Etikett erscheinen? Diese Frage stellt sich, wenn nach dem **neuen Antragsverfahren** „geschützte Ursprungsbezeichnungen/g.g.A.“ zugelassen werden.

Zu der **Verwendung näherer Herkunftsangaben** stellen sich folgende Fragen:

- Soll die Verwendung der im Weingesetz für Qualitätswein b.A. geregelten geographischen Bezeichnungen (die Namen von in die Weinbergsrolle eingetragenen Lagen und Bereichen, die Namen von Gemeinden und Ortsteilen) den bisherigen Qualitäts/Prädikatsweinen vorbehalten bleiben und für neue Ursprungsweine ausschließlich neue geographische Bezeichnungen geschaffen werden?
- Sollen die neuen Ursprungsweine ausschließlich die bisherigen im Weingesetz geregelten Herkunftsangaben verwenden dürfen, wobei im Falle der Verwendung eines solchen Namens für Ursprungswein dieser Name dann nicht mehr für die bisherigen Qualitäts-/Prädikatsweine verwendet werden dürfte?

Traditionelle Begriffe

Gemäß Anhang III der geltenden KOM-Bezeichnungsverordnung 753/2002 sind für Deutschland folgende Angaben als sog. „ergänzende traditionelle Begriffe“ geschützt: Affentaler; Badisch Rotgold; Ehrentrudis; Hock; Klassic/Classic; Liebfrau(en)milch; Riesling-Hochgewächs; Schillerwein; Weißherbst und Winzersekt.

Von deutscher Seite aus sollten wir uns dafür einsetzen, dass diese Liste, ergänzt um den Begriff „Federweißer“, vollständig in die neue EU-Verordnung übertragen wird.

Zudem stellt sich die Frage: Soll die Verwendung dieser Begriffe ausschließlich den bisherigen Qualitäts-/Prädikatsweinen vorbehalten werden oder auch für neu geschaffene Ursprungsweine zugelassen werden?

Schließlich ist eine Meinungsbildung bezüglich der an das Antragsverfahren für die **Zulassung von Ursprungsbezeichnungen/g.g.A.** zu stellenden Anforderungen durchzuführen. Hier sollten wir uns dafür einsetzen, dass die Etablierung eines entsprechenden Antragsverfahrens im Weingesetz und damit auf Ebene der Agrarschiene geregelt wird.

Hinweis: Die Zuständigkeit für die Eintragung von Ursprungsbezeichnungen/g.g.A. gemäß der VO (EG) Nr. 510/2006 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel liegt beim Deutschen Patentamt und untersteht somit dem Verantwortungsbereich des Bundesjustizministeriums.

Zusammenfassung:

1. Die Reform der EG-Weinmarktorganisation hat ein neues EU-Weinbezeichnungsrecht geschaffen, das sehr viel stärker als bisher durch horizontale Regelungen beeinflusst ist.
2. Das deutsche Qualitäts- und Bezeichnungssystem kann weitgehend erhalten werden. Vordringliche Aufgabe der nationalen Umsetzung des neuen EU-Weinbezeichnungsrechts muss sein, trotz der Veränderungen der EU-Rechtsgrundlage eine reibungslose Fortsetzung unserer bewährten Bezeichnungen zu gewährleisten und gleichzeitig für zukünftige Änderungen nichts zu verbauen. Durch den Wegfall der Kategorie der Tafelweine ist eine Lösung für die im Export bedeutsamen Tafelweine mit der Bezeichnung „Rhein“ oder ähnlichen Herkunftsangaben zu finden. Diese Themen sind vordringlich für eine Novellierung des deutschen Weinrechts.
3. Der von der EU vorgegebene Zeitrahmen für die nationale Umsetzung ist unzumutbar. Der DWV empfiehlt der Bundesregierung, eine Verlängerung der Frist für die nationale Umsetzung in Brüssel einzufordern.
4. Die Möglichkeiten des neuen EU-Weinbezeichnungsrechts für eine Fortentwicklung des deutschen Qualitäts- und Bezeichnungssystems sollten in Ruhe im Jahre 2009 diskutiert und für eine zweite Novellierung der deutschen Rechtsvorschriften vorgesehen werden.

Schraubverschluss mit Membran

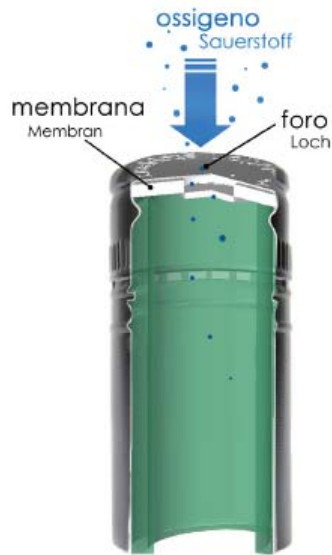
Peter Hasselbach, Hasselbach GmbH Nierstein

KORKED™ SPIN - KORKED™ SPIN+

Schraubverschluss mit einer Membran, die eine definierte Menge an Sauerstoff durchlässt. Die lange Erfahrung mit Naturkorken hat gezeigt, dass die Entwicklung der Weine auf der Flasche eng gebunden ist an die Sauerstoffdurchlässigkeit des Korkens. Die Vorteile dieser microoxidation steht im direkten Konflikt mit dem Problem Korkgeschmack, inhomogenen Flaschen und Oxidationsproblemen. Diese Dinge haben den Winzer dazu veranlasst, sich nach Alternativen wie Plastikkorken oder auch Schraubverschlüssen umzusehen. Die Vorteile von Schraubverschlüssen kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Geringe Sauerstoffdurchlässigkeit
- Gleichbleibende Ergebnisse
- Öffnen ohne Korkezieher
- Einfach wieder zu verschließen

Allerdings hat die hohe Sauerstoffundurchlässigkeit von klassischen Schraubverschlüssen ihre Grenzen, wenn es um strukturierte, kräftige Weine geht. Man geht davon aus, dass hierdurch auch die reduktiven Noten mancher mit Schraubverschluss verschlossenen Weine begründet ist.



Kombiniert mit der natürlichen Sauerstoffdurchlässigkeit von Naturkorken!

KORKED™ SPIN und KORKED™ SPIN+ sind die neuen Aluminiumverschlüsse, die Vorteile eines Schraubverschlusses mit denen des Naturkorken verbinden. Eine Membran, die eine definierte Menge an Sauerstoff durchlässt, wurde in den Schraubverschlussdeckel eingearbeitet. So ist es möglich, Sauerstoff in die Flasche zu bringen. KORKED™ SPIN und KORKED™ SPIN+ sind keine einfachen Verschlüsse, Sie sind High Tech Produkte, die jedem Winzer helfen, seinem Wein die Entwicklung auf der Flasche zu geben, die er braucht. Mit KORKED SPIN und KORKED SPIN+ Verschlüssen gibt es keinen Grund mehr, seine Flaschen nicht mit einem Schraubverschluss zu verschließen!

KORKED™ SPIN ist ein Schraubverschluss mit geringer Sauerstoffdurchlässigkeit. Dies gewährleistet eine lange Lagerung. Dieser Verschluss

wird speziell für junge, frische Weine empfohlen, die innerhalb von 12 Monaten getrunken sind. Gleichzeitig ist **KORKED™ SPIN**, dank seiner geringen Sauerstoffdurchlässigkeit, auch für hochwertige Weine geeignet, die nicht mehr auf der Flasche reifen sollen. Die Gasdurchlässigkeit dieses speziellen Verschlusses ist besser im Vergleich zu einem herkömmlichen Schraubverschluss, aber schlechter als die eines Naturkorkens.



KORKED™ SPIN gewährleistet nicht nur einen höheren Schutz im Laufe der Zeit sondern eliminiert auch alle reduktiven Noten eines normalen Schraubverschlusses.

Eine Vielzahl von Tests in Weingütern hat gezeigt, dass eine geringe Gasdurchlässigkeit bei einfachen Weinen eine Verbesserung des sensorischen Eindrucks bewirkt.

KORKED™ SPIN ist die beste Lösung für diese Weine!

KORKED™ SPIN+ ist ein Schraubverschluss mit einer identischen Gasdurchlässigkeit wie die eines guten Naturkorkens.

KORKED™ SPIN+ wurde speziell für Rotweine entwickelt, bzw. für Weine, die einen höheren Sauerstoffbedarf haben.

KORKED™ SPIN+ gewährleistet eine kontrollierte

Anreicherung von Sauerstoff im Wein, die sehr wichtig ist für eine kontrollierte Reifung. Der Effekt dieser **Mikro Sauerstoffanreicherung in der Flasche** gewährleistet zwei wichtige Dinge: Die Tannine werden weicher und sind besser eingebunden. Die Weine werden farbintensiver. Das wichtigste jedoch ist die gesamte Verbesserung der Sensorik. Die Charakteristik von **KORKED™ SPIN+** ist absolut einzigartig und neu im Vergleich zu den Eigenschaften herkömmlicher Schraubverschlüssen, die nicht durchlässig sind für Sauerstoff.



classic

classic

Herkömmlicher Schraubverschluss mit Außengewinde. Verfügbar in verschiedenen Farben und individuellem Aufdruck.



premium

premium

Schraubverschluss mit innenliegendem Gewinde und glattem Profil für ein modernes und elegantes Verpackungsdesign. Verfügbar in verschiedenen Farben und individuellem Aufdruck.

Allergenkennzeichnung

Tobias Leib, Dez. Weinbauamt Eltville

Am 25. November 2007 lief die Ausnahmegenehmigung der Kennzeichnungspflicht für eiweißhaltige Weinbehandlungsmittel aus. Von der Kennzeichnungspflicht ausgenommen waren: aus Ei gewonnenes Lysozym, aus Ei gewonnenes Albumin, Fischgelatine, Hausenblase und Milcherzeugnisse. Nachdem Sulfite seit dem 25. November 2005 auf dem Weinetikett anzugeben sind, werden künftig Behandlungsmittel die aus Eiern und aus Milch hergestellt wurden, deklarationspflichtig.

Bei den Erzeugnissen aus Eiern müssen Lysozym und Albumin und bei Erzeugnissen aus Milch müssen Magermilch, Kasein und Molkeprotein auf dem Etikett deklariert werden. Die Deklaration ist ab dem 31. Mai 2009 erforderlich. Entscheidend für die Angabe auf dem Etikett ist das Abfülldatum nicht das Datum der Behandlung.

Die zurzeit vorgesehene Angabe für Behandlungsmittel aus Ei lautet entweder „Enthält Eier“ oder „Enthält Eierzeugnisse“. Für Behandlungsmittel, die aus Milch erzeugt wurden, müssen mit der Angabe „Enthält Milch“ oder „Enthält Milcherzeugnisse“ deklariert werden.

Ausgenommen von der Kennzeichnungspflicht sind Fischgelatine und Hausenblaseprodukte.



Kennzeichnungspflichtige Behandlungsmittel

Firma	Produkt	Deklaration
Begerow	SIHA Kaliumkaseinat	Enthält Kasein
	SIHA Optigel	Enthält Kasein
	SIHA Gekasil	Enthält Kasein
	SIHA Optipur	Enthält Kasein
	SIHA Lysozym	Enthält Lysozym
Erbslöh/ La Littorale	PrePur	Enthält Kasein
	Gerbinol Super	Enthält Kasein
	Sensovin	Enthält Kasein
	Vinpur Special	Enthält Kasein
	Erbslöh-Mostgelatine	Enthält Kasein
	CombiGel	Enthält Kasein
	Albuvin	Enthält Eialbumin
	Kal-Casin	Enthält Kasein
	LittoPréclar	Enthält Kasein
	LittoClarvinyl	Enthält Kasein
	Bacticare	Enthält Lysozym
Keller	Ultra-Pur	Enthält Kasein
	Mostgelatine	Enthält Kasein
	Polycasin	Enthält Kasein
	Plus	Enthält Kasein

Mainzer Schinken - Renaissance du „Jambon de Mayence“

Peter Walz, Metzgerei Walz, Mainz

Der Mainzer Metzger Peter Walz machte es sich vor einigen Jahren zur Aufgabe, das verschollene Rezept eines fast vergessenen beliebten Mainzer Erzeugnisses wieder ausfindig zu machen. Mit tatkräftiger Hilfe und Unterstützung gelang dem jungen Metzgermeister schließlich die Herstellung des einst so berühmten „Jambon de Mayence“. Die älteste Erwähnung der legendären Mainzer Spezialität stammt bereits aus dem Jahre 1534. In einer Geschichte, die jeder französische Schüler kennt, schreibt der französische Renaissance-Autor Francois Rabelais über die Mainzer Köstlichkeit. Im Jahre 1788 fiel der Schinken sogar dem damaligen Diplomaten und späteren US-Präsident Thomas Jefferson auf. Im Rahmen einer Rheinreise erinnerte er in seinem Tagebuch an die gute Mainzer Spezialität. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts, als die Pfalz französisch war, ist der „Jambon de Mayence“ ein erfolgreiches Handelsprodukt. Mainz exportierte wöchentlich mit der Eisenbahn den in Leinen verpackten und mit Eisstangen frischgehaltenen Schinken nach Paris. Als Gegenzug lieferten die Franzosen Fisch und Meeresfrüchte. Sogar die betuchten Gäste der Wiesbadener Kurstadt kamen gerne auf die andere Rheinseite, um das gute Mainzer Essen zu genießen. Zu jener Zeit residierte der Präfekt St. André Jeanbon in Mainz. Durch die Ähnlichkeit seines Vornamens „Jeanbon“ wurde ihm irrtümlicherweise der „Jambon de Mayence“ zugeschrieben. Mit dem Ausbruch des ersten Weltkrieges und der Erfindung der Kühltechnik war es erstmal vorbei mit dem Mainzer Export-Schlager.

Der legendäre Mainzer Schinken bedarf nicht nur besonderer Zutaten, sondern auch einer ganz speziellen Zubereitung. Das aus artgerechter Tierhaltung der Pfälzer Region bezogene Fleisch muss mindestens neun Monate reifen. Der Schinken wird während dieser Zeit viermal mit Meeressalz nachgesalzen. Weitere wichtige Zutaten sind: eine besondere Gewürzmischung, Kräuter und ein milder Rheingauer Riesling mit einem speziellen Öchsle- und Säuregehalt. Peter Walz brauchte ein Dutzend Versuche den Schinken so herstellen zu können, dass er den Namen „Jambon de Mayence“ verdient hat. Das Patent ist angemeldet und Mainz hat ein Stück alte Gastronomie-Tradition zurück. Genießen Sie den Meenzer Schinken, am besten bei einem guten Glas Wein. Bon appétit!

Metzgerei Walz

Die Metzgerei der Familie Walz existiert bereits seit 1824 im Mainzer Stadtteil Mombach. Senior Josef Walz leitet gemeinsam mit Juniorchef Peter das vom Ur- Ur- Ur-Großvater gegründete Familienunternehmen. Das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung zweier Bauernhöfe der Region. Zum Angebot gehören über 150 Sorten Wurst, selbsthergestellt und teilweise aus eigener Erfindung. Besonders erwähnt werden sollte hier, dass ausschließlich mit Naturgewürzen und ohne Konservierungsstoffe produziert wird. Die Erzeugnisse erhalten jährlich DLG-Prämierungen und tragen zu Recht die Auszeichnung „Preis der Besten“. Der Walz'sche Betrieb zählt zu den 400 Top-Metzgereien.

Das Unternehmen legt viel Wert auf die Verbindung von Tradition und Moderne. Es ist gerne für alle der „Metzger um die Ecke“. Die Metzgerei Walz beschäftigt 24 Mitarbeiter und unterhält Filialen in Mombach und der Innenstadt. Regelmäßig gehen im Mainzer und

Wiesbadener Raum Verkaufswagen „on Tour“. Für Geburtstage und Hochzeiten kann der Catering- und Party-Service gebucht werden.

Juniorchef Peter Walz

Peter Walz, geboren 1979 in Mainz, trug schon mit drei Jahren die erste Schürze und wollte nie etwas anderes werden als Metzger. Mit Fleiß und Disziplin und jeder Menge Lust und Freude an gutem Geschmack wurde er der jüngste Metzgermeister im Innungsbezirk. Der Juniorchef war viel in Frankreich unterwegs und ist heute Mitglied der „Bretonischen Bruderschaft der Blutwurstschmecker“.

Mit hohem Anspruch auf Qualität fallen dem jungen Metzgermeister immer wieder kreative Wurstvariationen ein, wie zum Beispiel die Apfel-Calvados-Blutwurst oder die Spargel-Lachs-Rotwurst. Beide Kreationen wurden in Frankreich mit Preisen ausgezeichnet.

Durch seine Leidenschaft und sein Engagement schaffte er es nach 3 Jahren, das verschollene Rezept des berühmten traditionellen Mainzer Schinken (Jambon de Mayence) wiederzuentdecken. Nun bietet er die legendäre Spezialität nach 60 Jahren Vergessenheit wieder seiner Kundschaft an.



->Catering- und Partyservice
 ->Verkaufswagen in Martinthal, Erbach, Rauenthal und Hallgarten
 ->DLG prämierte Wurstwaren
 eMail: info@metzger-walz.de
 Internet: www.metzger-walz.de

Wir informieren Sie über Selbstklebe-Etikettierung



C L E V E R
S Y S T E M T E C H N I K

Richard Wagner ... rund um
den Wein!
Kellereibedarf
55232 Alzey www.wagner-alzey.de

Thermo-Transfer-Drucksysteme

Clever-Systemtechnik GmbH
 Herrn Gerald Peter
 Tel: +49 (0)6155-822061
 Fax: +49 (0)6155-822062
 E-Mail: g.peter@clever-etiketten.de
www.clever-etiketten.de

Richard Wagner GmbH + Co. KG
 Fachhandel für Kellereimaschinen
 und Kellereibedarf
 Albiger Str. 17
 D-55232 Alzey / Germany
 Tel. +49 (0)6731-9662-0
 Fax: +49 (0)6731-9662-62
www.wagner-alzey.de

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Termine und Fristen 2009

Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
12.01. - 16.01.	52. Rheingauer Weinbauwoche	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	Haus des Gastes Kiedrich
17.01.	Rebschnittkurs Rheingau , Referent: Berthold Fuchs Kostenbeitrag: 15,-€, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
19.01.- 22.01. 24.01.	Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau – Rhg. vormittags Referent Berthold Fuchs, Kostenbeitrag 90,- €, incl. Prüfung und Unterlagen, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
29.01.	Rebschutzabend Hessische Bergstrasse Rück- und Ausblick Pflanzenschutz, aktuelle Mittelsituation Referenten: Herr Fuchs, Teilnahme kostenfrei	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
31.01. 07.02. 01.02. 01.02.	Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau Rheingau - ganztags Referent Berthold Fuchs, Kostenbeitrag 90,- €, incl. Prüfung und Unterlagen, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
02.02. 04.02. 09.02. 11.02.	Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau Rheingau - abends Referent Berthold Fuchs, Kostenbeitrag 90,- €, incl. Prüfung und Unterlagen, Anmeldung erforderlich €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
06.02.	Grundlagen der Sensorik , Referenten: Herr Kopp, NN Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
27.02. 28.02. 07.03.	Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau Hessische Bergstrasse - ganztags Referent Berthold Fuchs, Kostenbeitrag 90,- €, incl. Prüfung und Unterlagen, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
03.03.	Einführung Weinbuchführung Referent NN, Kostenbeitrag 15,00 €, Anmeldung erforderlich	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
04.03.	Was ändert sich neben der Möglichkeit der Technikförderung in der Weinbauförderung ab 2009 Referent: Fritz Derstroff Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenfrei	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
15.03.	Ende der Anreicherung und Entsäuerung (Ausnahme Feinentsäuerung bis 1,0 g/l Weinsäure)	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
	Wildschäden – Was ist zu tun Anmeldung erforderlich; Teilnahme kostenfrei Termin wird gesondert mitgeteilt	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
	Weinrecht aktuell - Was hat sich geändert – was wird zukünftig möglich sein Referent Gerhard Bollig, Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenfrei, Termin wird gesondert bekanntgegeben	Frau Haas	- 23	WBA Eltville



Datum	Thema	Referent / Ansprechpartner	Tel. 06123/ 9058-	Ort
18.03.	Das neue Erbrecht Referent: Fritz Derstroff, NN Anmeldung erforderlich, Teilnahme kostenfrei	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
31.03.	Rebschutznachmittag Rück- und Ausblick Pflanzenschutz, aktuelle Mittelsituation Referenten: Herr Fuchs, Vertreter Industrie, kostenfrei	Herr Fuchs	- 16	WBA Eltville
30.04.	Ende der Anmeldefrist für die Selectionsflächen	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
01.05.	Anmeldeschluss für Flächen, die zur Erzeugung „Erstes Gewächs“ vorgesehen sind	Rheingauer Weinbauverband e.V.	06723-91757	Geschäftsstelle Rheing. Weinbauverband e.V.
15.05.	Letzter Abgabetermin auf Beihilfe zur Förderung des Steillagenweinbaus in Hessen	Herr Krück Frau Hühn	- 18 - 21	WBA Eltville
15.05.	Antragsschluss Förderung des Einsatzes von Pheromonen zur Traubenwicklerbekämpfung	Frau Jung	- 28	WBA Eltville
31.05.	Letzter Abgabetermin für die Anzeige von Rodungen und Wiederanpflanzungen (auch Kartonagen und Topfreben)	Frau Presser Herr Bibo	- 43 - 36	WBA Eltville
31.05.	Letzter Abgabetermin Anträge auf Pflanzrechte aus der Gebietsreserve	Frau Presser Herr Bibo	- 43 - 36	WBA Eltville
31.07.	Letzter Termin für Anbauverträge für nicht klassifizierte Rebsorten	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
31.07.	Ende Weinjahr			
10.08.	Letzter Termin zur Anstellung von Wein und Sekt für das Prämierungsjahr 2009	N.N.	- 15	WBA Eltville
10.08.	Letzter Termin für die Abgabe der Bestands- und Vermarktungsmeldung	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
10.08.	Abgabende für Veränderungsanzeigen für die Weinbaukartei bezüglich Vermarkter, Bewirtschafter- und Eigentumsveränderungen	Herr Presser Herr Bibo Frau Presser	- 40 - 36	WBA Eltville
31.08.	Meldung der önologischen Verfahren	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
01.09.	Letzter Termin für Anzeigen bezüglich der privatrechtlichen Vereinbarung über den Zukauf einer Mindestmenge zur Verwendung des Begriffs „Classic“	Herr Bollig	- 12	WBA Eltville
13.11.	Grundlagen der Sensorik , Referenten: Herr Kopp, NN Anmeldung erforderlich, Kostenbeitrag 40,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
24.11.	Jungweinprobe 2009 Referenten: Gerhard Bollig, Bernd Höfer, Werner Vogel, Anmeldung erforderlich, Kostenfrei	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
03.12.	Weinfehler erkennen Referenten: NN, Anmeldung erforderlich Kostenbeitrag 20,00 €	Frau Haas	- 23	WBA Eltville
10.12.	Letzter Abgabetermin der Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung	Herr Presser Frau Presser	- 40 - 43	WBA Eltville
31.12.	Antragende für Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen	Herr Presser Herr Dr. Engel	- 40 - 27	WBA Eltville
11. - 15.01. 2010	53. Rheingauer Weinbauwoche	Herr Derstroff Herr Bollig	- 29 - 12	„Haus des Gastes“, Kiedrich

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Bestellung von Mitteilungen 2009

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.

HESSEN



Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Bestellung von Mitteilungen 2009

HESSEN



Hiermit bestelle ich folgende Mitteilungen:

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

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 2009

Das Dez. Weinbauamt bietet im Jahr 2009 folgende Fortbildungsveranstaltungen an:

1. Rebschnittkurs

Theoretische Einführung und praktische Übungen.
Rebschere und entsprechende Bekleidung sind mitzubringen.
Referent: Berthold Fuchs
Termin: Rheingau, Samstag, 17.01.2009, 09:00 - 13:00 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: 15,00 Euro

2. Sachkundelehrgang Pflanzenschutz im Weinbau

Jeder Anwender von Pflanzenschutzmitteln muss seine Sachkunde nachweisen, sofern diese nicht über eine einschlägige Berufsausbildung zum Winzer belegt werden kann. Die Theorie hierzu wird entweder an 2 Tagen ganztägig oder an 4 Abenden vermittelt. Die Prüfung (1 Std. pro Teilnehmer) findet jeweils samstags statt.
Referent: Berthold Fuchs
Kosten: inklusive Prüfung 90,00 Euro

Lehrgang Rheingau – vormittags

Termine: 19.01., 20.01., 21.01., 22.01.2009, jeweils von 09:00 - 12:00 Uhr
Prüfung: Samstag, 24.01.2009, ab 08:00 Uhr - 1 Stunde pro Teilnehmer
Ort: Weinbauamt Eltville

Lehrgang Rheingau – abends

Termine: 02.02., 04.02., 09.02., 11.02.2009 - jeweils von 18:00 - 21:00 Uhr
Prüfung: Samstag, 14.02.2009, ab 08:00 Uhr - 1 Stunde pro Teilnehmer
Ort: Weinbauamt Eltville

Lehrgang Rheingau – ganztägig

Termine: 31.01.2009, 07.02.2009 - jeweils von 09:00 - 16:00 Uhr
Prüfung: Samstag, 14.02.2009, ab 08:00 Uhr - 1 Stunde pro Teilnehmer
Ort: Weinbauamt Eltville

Lehrgang Hessische Bergstraße – ganztägig

Termine: 27.02.2009, 28.02.2009 - jeweils von 09:00 - 16:00 Uhr
Prüfung: Samstag, 07.03.2009, ab 08:00 Uhr - 1 Stunde pro Teilnehmer
Ort: Bergsträßer Winzer e.G. Heppenheim



3. Rebschutzabend Hessische Bergstraße

Rückblick 2008 und Ausblick 2009, Vorstellung neuer Präparate
Referent: Berthold Fuchs
Termin: Donnerstag, 29.01.2009, 20:00 Uhr
Ort: Zwingenberg
Kosten: Teilnahme kostenfrei

4. Rebschutznachmittag Rheingau

Rückblick 2008 und Ausblick 2009, Vorstellung neuer Präparate
Referent: Berthold Fuchs, N.N., Industrievertreter
Termin: Dienstag, 31.03.2009, 13:00 - 17:00 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: Teilnahme kostenfrei

5. Wildschäden: Was ist zu tun?

Podiumsdiskussion zu den Fragen:
Welche Möglichkeiten der Wildabwehr gibt es? Kosten? Förderungsmöglichkeiten?
Wer genehmigt? Wildzäune? Ausreichende Bejagung?
mit Vertretern des Weinbauamtes, Untere Naturschutzbehörde, Untere und Obere Jagdbehörde, Vertreter Jägerschaft, Rheingauer Weinbauverband und Weinbauverband Hessische Bergstraße
Termin: wird gesondert mitgeteilt
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: Teilnahme kostenfrei

6. Weinbuchführung - eine Einführung

Gesetzliche Regelungen und praktische Übungen zur Weinbuchführung
Referent: N.N.
Termin: Donnerstag, 03.03.2009, 14:00 - 16:30 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: 15,00 Euro

7. Weinrecht Aktuell

Was hat sich geändert - Was wird zukünftig möglich?
Referent: Gerhard Bollig
Termin: Bekanntgabe, sobald EU-Regelung zum Bezeichnungsrecht vorliegt
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: Teilnahme kostenfrei

8. Grundlagen der Sensorik

Erkennen der 4 Grundgeschmacksarten - süß, sauer, salzig, bitter - Ermittlung der Geschmacksintensität, Reizschwelle, Erkennungsschwelle, Sättigungsschwelle, "Triangle-Test"; Weinbeurteilung gemäß dem Bewertungsschema der Qualitätsweinprüfung und der Weinprämierung
Referenten: Michael Kopp, N.N.
Termin: Freitag, 06.02. oder 13.11.2009, 14:00 - 18:00 Uhr
Ort: Weinbauamt Eltville
Kosten: 40,00 Euro

9. Jungweinprobe 2009

Pro Teilnehmer können maximal 3 Fassproben von Jungweinen für die verdeckte Probe berücksichtigt werden. Anlieferung der Proben entweder am 23.11. oder am 24.11.2009 bis 12:00 Uhr in der Annahme des Dezernats Weinbauamt.

Probeleitung: G. Bollig, W. Vogel, B. Höfer

Termin: Dienstag, 24.11.2009, 14:00 - 16:30 Uhr

Ort: Weinbauamt Eltville

Teilnahme: kostenfrei

10. Weinfehler erkennen

Praktische Übungen zum Erkennen von Weinfehlern

Referent: N.N.

Termin: Donnerstag, 03.12.2009, 14:00 - 16:30 Uhr

Ort: Weinbauamt Eltville

Kosten: 20,00 Euro

11. Was ändert sich neben der Möglichkeit der Technikförderung in der Weinbauförderung ab 2009?

Referent: Fritz Derstroff

Termin: Mittwoch, 04.03.2009, 14:00 -16:30 Uhr

Ort: Weinbauamt Eltville

Kosten: Teilnahme kostenfrei

12. Das neue Erbrecht

Welche Auswirkungen hat dies auf die Betriebsübergabe im Weinbau?

Referent: Fritz Derstroff, N.N.

Termin: Mittwoch, 18.03.2009, 14:00 -16:30 Uhr

Ort: Weinbauamt Eltville

Kosten: Teilnahme kostenfrei

Ansprechpartner/in:

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

Berthold Fuchs, Tel.: 06123 9058 16, Mail: berthold.fuchs@rpda.hessen.de

Anmeldung bei:

Christiane Haas, Tel.: 06123 9058 23, Mail: christiane.haas@rpda.hessen.de

Anmeldung

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

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

**Gruppenberatungen 2009**

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

Die Treffen in Groß-Umstadt und an der Hessischen Bergstrasse werden wie in den vergangenen Jahren auch, wieder in Form eines Gemarkungsrundganges (Dauer ca. 1-2 Stunde) durchgeführt.

Rheingau

14.05.	}		8.00 Uhr	Assmannshausen, Staatsweingut
28.05.			9.00 Uhr	Geisenheim, Wasserbehälter Fladeneck
10.06.			10.00 Uhr	Mittelheim, RHG-Landtechnik
25.06.	}	jeweils {	11.00 Uhr	Eltville, Weingut Jonas
09.07.			12.00 Uhr	Frauenstein, Nürnberger Hof
23.07.			14.00 Uhr	Hochheim, Weingut der Stadt Frankfurt
06.08.	}			

Groß-Umstadt

13.05.	Klein-Umstadt	jeweils um 17.00 Uhr
10.06.	Groß-Umstadt	Wendelinuskapelle - Stachelberg
08.07.	Groß-Umstadt	Waldfriedhof - Steingerück
06.08.	Groß-Umstadt	Farmerhaus - Herrnberg
		Waldfriedhof - Steingerück

Hessische Bergstrasse

06.05.	Heppenheim	jeweils um 18.00 Uhr
03.06.	Zwingenberg	Eingang Eckweg am Brunnen
01.07.	Bensheim	Parkplatz, Auffahrt Auerbacher Schloß
05.08.	Heppenheim	Parkplatz Friedhofstrasse (Städt. Bauhof)
		Bergsträsser Winzer e.G.

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

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbauamt
mit Weinbauschule Eltville
Wallufer Strasse 19
65343 Eltville
Tel.: 06123 / 9058-11
Fax: 06123 / 9058-51

Ansprechpartner: Berthold Fuchs, Tel.:06123 / 9058-16
Mobil: 0178 / 4985863
e-mail: berthold.fuchs@rpda.hessen.de
Tel. Ansaagedienst:
- Rheingau: 06123 / 9058-11
- Hess. Bergstrasse: Tel.: 06123 / 9058-30
- Groß-Umstadt: Tel.: 06123 / 9058-60

BRW Intern



Rückblick 2008:

Studienreise Steiermark - vom 24.-31.05.2008 – s.S. 101

Studienreise Saar – am 17.09.2008 – s.S. 107

Studienreise Schottland - Motorrad - vom 16.-25.05.2008 – s.S. 109

Vorschau 2009

Lehrfahrten:

Grosse Lehrfahrt: nach Slowenien s.S. 114

Kleine Lehrfahrt: Termin und Ziel noch offen – wird an der JHV 2009 festgelegt

Motorrad-Tour: , s.S. 115

Hinweise:

- Neue Informationen, Ergänzungslieferungen Weinrecht, Anmeldeformulare, Vordrucke usw. erhalten Sie unter www.brw-eltville.de
- Die Lehrfahrt Wachau/Steiermark wird im Februar ausgeschrieben. Wer neben unseren Mitgliedern zusätzlich Teilnehmen möchte wird gebeten, das Anmeldeformular Seite 100 uns unverzüglich zukommen zu lassen.
- 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 100 zu.
- Die Motorradtour wird nach der Weinbauwoche an alle Teilnehmer der letzten Jahre ausgeschrieben. Wer zusätzlich Teilnehmen möchte, wird gebeten, das Mitteilungsfomular (S. 100) uns unverzüglich zukommen zu lassen
- Haben Sie sonstige Wünsche und Anregungen, bitte Seite 100 ausfüllen und uns zusenden.
- Möchten sie Mitglied werden im Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen und uns in unserer Arbeit unterstützen, dann rufen Sie uns kurz an. Wir senden Ihnen einen Antrag gerne zu.

1) An
 Bund Rheingauer
 Weinbaufachschulabsolventen
 Wallufer Str. 19
 65343 Eltville

FAX: 06123/902800 – Tel.: 06123/9058-12 oder 06123/9058-29

Ich habe Interesse an folgenden Seminar(en):

Fortbildung Weinbauamt, Titel: _____

Fortbildung Weinbauamt, Titel: _____

Ich habe Interesse an der grossen Lehrfahrt – bitte lassen Sie mir eine Ausschreibung zukommen.

Ich habe Interesse an der Lehrfahrt Schottland – bitte lassen Sie mir eine Ausschreibung zukommen.

Bezüglich der „kleinen Lehrfahrt 2009“ wünsche ich folgendes Ziel/Termin:

Weitere Anregungen/Wünsche

Absender/bitte mit Tel.-Nr.

Studienreise Steiermark vom 24.05. – 31.05.2008

Fritz Derstroof, BRW Eltville e.V.

Samstag, 24.05.2008

Fahrt mit dem Bus (Fa. Schmidt, Hattenheim) ab 5.35 Uhr (Rüdesheim) mit 45 Teilnehmern. Nachdem die Gruppe in Hochheim komplettiert war, fuhren wir zum Frankfurter Flughafen. Nach dem Einchecken und einer kleinen „Frühstückspause“ flogen wir gegen 08.40 Uhr mit Lufthansa LH 3630 nach Graz, wo wir gegen 10.20 Uhr landeten. Dort wurden wir empfangen von einem Vertreter des örtlichen Reisebüros, der uns zum Startplatz der Stadtführung in Graz begleitete.

Wir hatten 2 Stadtführer zur Verfügung, so dass wir uns in 2 Gruppen aufteilten. Der Stadtkern zeigt versteckte Gässchen, romantische Innenhöfe, kunstvolle Fassaden und prächtige Bauten der Renaissance, Gotik und Barock und wurde deshalb 1999 in das „Unesco Weltkulturerbe“ aufgenommen. Besonders markante Punkte unserer Besichtigung waren der Landhaushof – Sitz des steirischen Landesparlamentes – das Landeszeughaus, der Hauptplatz mit Rathaus, das Luegghaus, die Burg mit der Doppelwendeltreppe, der Dom und das Priesterseminar.

Anschließend fuhren wir mit dem Bus zum Hotel Nova-

park, wo wir eincheckten. Viele nutzten den Rest des Tages, mit dem Bus in die Innenstadt zu fahren. Einige vertieften die Eindrücke von der Stadtführung in der Altstadt, andere fuhren mit dem Aufzug oder der Bahn auf den Schlossberg, um das Wahrzeichen von Graz – den Uhrturm – anzuschauen, oder einfach nur um den tollen Blick über Graz zu genießen.

Um 19.00 Uhr gemeinsames Abendessen im Hotel.

Sonntag, 25.05.2008

Nach dem Frühstück ab 7.00 Uhr fuhren wir um 9.30 Uhr mit dem Bus über die A9 in die Ennstaler Alpen nach Admont. Um 11:00 Uhr hatten wir eine Führung im Kloster Admont. Das Benediktinerstift Admont liegt in der Marktgemeinde Admont in Österreich. Es wurde im Jahre 1074 von Erzbischof Gebhard von Salzburg gegründet und ist damit das älteste bestehende Kloster in der Steiermark. Es liegt am Zugang zum Nationalpark Gesäuse in einer imposanten Naturlandschaft. Das Stift enthält die größte Klosterbibliothek der Welt und ein modernes Museum. Es werden barocke und aktuelle Architektur, Kunst vom Mittelalter bis zur Gegenwart, ein naturhistorisches

Museum, frühe Handschriften und Drucke, Sonderausstellungen und weitere Angebote präsentiert.

Schwerpunkt der Führung war die im Jahre 1776 fertig gestellte Stiftsbibliothek. Sie wurde in der Vergangenheit als „Achstes Weltwunder“ bezeichnet. Mit 70 m Länge, 14 m Breite und rund 13 m Höhe ist sie der weltweit größte klösterliche Bücher-saal. Er umfasst ca. 70.000, der gesamte Bücherbestand des Stiftes 200.000 Bände. Der Architekt Josef Hueber entwarf eine geniale Dreigliederung des Raumes, von sieben Kuppeln überwölbt. 48 Fenster schaffen in Verbindung mit den weißgoldenen Bücherschränken für eine besondere Helligkeit. Dieses Konzept stand im Zeichen der Aufklärung: Licht wurde mit Erkenntnis gleichgesetzt und sollte die Klosterbibliothek durchströmen.

Die Deckenfresken von Bartolomeo Altomonte (1694–1783) zeigen die verschiedenen Stufen der menschlichen Erkenntnis bis zur göttlichen Offenbarung in der Mittelkuppel. Darunter stehen in den Regalen Ausgaben der Bibel und der Kirchenväter; im nördlichen Saalteil befindet sich die theologische Literatur, im

südlichen Trakt sind Bücher der profanen Wissenschaften aufgestellt. Der Skulpturenschmuck stammt vom Bildhauer Josef Stammel. Die „Vier letzten Dinge“ im Mittelraum stehen als ein Höhepunkt seines Werkes im Kontrast zum aufklärerischen Konzept des Architekten und des Malers. Jahre früher entstanden, sind diese Schnitzwerke noch unbeeinflusst von der Aufklärung.

Um 12:30 Uhr nahmen wir ein gemeinsames Mittagessen im Klosterkeller des Stiftes Admont ein und fuhren um 14:45 Uhr die Bundesstraße 146 Richtung Hieslau durch das „Gesäuse“, ein Nationalpark mit einer traumhaften Naturlandschaft. Auf dem Aussichtspunkt auf das Erzbergwerk „Eisenerz“ machten wir einen 15-minütigen Stop und fuhren danach weiter zu unserem Hotel, wo wir gegen 19:00 Uhr eintrafen. Um 19.30 Uhr gemeinsames Abendessen.

kultur@stiftadmont.at
www.stiftadmont.at

Montag, 26.05.2008

Nach dem Frühstück fuhren wir um 9.00 Uhr mit dem Bus Richtung Süden die A9 Richtung Maribor nach Gamlitz, wo wir von dem Eigentümer, Herrn Arnold Melcher, im Weingut mit Weinmuseum Schloss Gam-

litz begrüßt wurden.

Die Tradition von Schloss Gamlitz reicht bis ins Jahr 1111, das seit jeher Dichter und Denker, Musiker und Maler, Theatermacher und viele andere Künstler in seinen Bann zieht. Schloss und Weingut präsentieren ihre Schönheit als romantisches Refugium für neugierige Feinschmecker und wirbt mit den Sonnenseiten des Lebens. Das "Schloss zu Gamlitz" wurde in den Jahren 1111 bis 1131 erbaut und kam durch Schenkung des Grafen von Sponheim in den Besitz des Stiftes St. Paul im Lavanttal. Schon damals stand Weinbau im Mittelpunkt, und der Messwein für das Stift wurde in Gamlitz gekeltert. Auch diente das Schloss als Sommersitz für den Abt von St. Paul. Über Jahrhunderte wechselten immer wieder die Eigentümer, ehe es um 1900 in den Besitz der Familie Melcher kam. Das Schloss war seit jeher das gesellschaftliche Zentrum für die ganze Umgebung. Im Jahre 1990 fand hier die steirische Landesausstellung Weinkultur statt, deren Exponate heute im Weinmuseum des Schlosses zu besichtigen sind. Herr Melcher machte mit uns einen kurzen Rundgang durch dieses Museum.

Im Weingut werden 7 ha

Rebflächen bewirtschaftet. Die Erträge von ca. 5 ha werden über Vertragsablieferung hinzugenommen. Der Traubenpreis beträgt je nach Rebsorte 1,10 bis 1,70 €/kg. Das Weingut liegt 280 m über NN. Da in den Tallagen eine hohe Frostgefahr vorherrscht, werden Weinreben in der Regel zwischen 300 und 600 m über NN angebaut. Die Jahresniederschläge schwanken zwischen 900 und 1200 mm. Der Durchschnittsertrag liegt zwischen 4500 und 5000 Ltr./ha.

Weinprobe:

Alle Weine firmieren unter: Weingut Melcher, Schloss Gamlitz, Sonneck

- 1) 2007 Welschriesling trocken, 11,5% Alk., 6,8 g/l Säure, 6,00 €
- 2) 2006 Weißburgunder trocken, „Maestro Grande“ 12,5% Alk., 7,0 g/l Säure, 1,1 g/l RZ, 7,50 €
- 3) 2006 Chardonnay trocken, „Maestro Grande“, 12,5 % Alk., 9,00 €
- 4) 2006 Muskateller trocken, „Maestro Grande“, 12,0 % Alk., 1,5 g/l RZ, 7,50 €
- 5) 2006 Sauvignon blanc, Barrique, „Alte Reben“, 13 % Alk., 23,00 €
- 6) 2007 Sauvignon blanc, Classic „Maestro Grande“, 13 % Alk., 3 g/l RZ, 10,00 €
- 7) 1978 Sauvignon blanc, Duft nach Johannisbeere, Zitrone, Melisse, wunder-

bar!

8) 2001 Sauvignon blanc, Barrique, 14 % Alk., Die beiden letzten Weine befinden sich nicht mehr im Verkauf. Mit dem Begriff „Maestro Grande“ werden die Weine mit besonderer Qualität hervorgehoben. Nach der Probe wurde Herrn Melcher herzlich für die interessante Führung, die vielfältigen Informationen und vor allem für die ausgezeichnete Weinverkostung gedankt.
weingut@melcher.at -
www.melcher.at

12:15 Uhr Weiterfahrt nach Seggau. Anschließend Mittagessen im Schlosscafé Seggau.

14:00 Uhr Führung Schloss Seggau

Das steirische Bischofsschloss liegt im Süden der Steiermark über der Bezirksstadt Leibnitz. Die Anlagen und Gebäudegruppen sind in mehr als 1000 Jahren gewachsen und werden seither ununterbrochen genutzt. Das Hochschloss, erbaut von den Salzburger Erzbischöfen im 12. Jhd. und ab 1219 von den Bischöfen von Seckau erweitert, birgt hervorragende Kunstschätze. Besonders beeindruckend sind die „Römischen Steindenkmäler – Lapidarium“, der Dreifaltigkeitsbrunnen, die Glocke „Seggauer Liesl“ und die Schlosskapelle.

15:30 Uhr Weinprobe im Schlosskeller, Führerin Frau Stefanie Sauer. Seit der Barockzeit bildet der große Weinkeller den nördlichen Abschluss der Schlossanlagen. Er wurde 1693 bis 1697 wie eine Wehrmauer vor das ehemalige Gartenparkett gesetzt und trägt als Überbau eine 13-bogige Loggia, die als barocke Orangerie konzipiert war. Der Keller ist 75 m lang, 8 m breit und 7,5 m hoch. Ab 2007 ist das Weingut (ca. 12 ha Rebfläche) an die Weinkellerei Gebrüder Polz verpachtet. Deshalb wird bis 2006 unter „Bischöflicher Weinkeller Schloss Seggau“ und ab 2007 unter „Bischöflicher Weinkeller“ firmiert. Die Vermarktung erfolgt überwiegend an Endverbraucher und Gastronomie.

Weinprobe:

Firmierung siehe voriger Absatz.

- 1) 2007 Welschriesling, „Lage Sausal“, 11,0% Alk., 6,80 €
- 2) 2006 Morillon, „Lage Mittenberg“, 12,0% Alk., 7,60 €
- 3) 2007 Sauvignon blanc, „Lage Sausal“, 12,0 % Alk., 8,10 €
- 4) 2007 „Messwein“, 12,5 % Alk., 7,20 € (60% Traminer, je 20 % Rslg. u. Sauv. Blanc)

5) 2005 Zweigelt „Lage Grottenhofen“, 12,5 % Alk., 7,20 €

Anschließend bestand die Möglichkeit, im Verkaufsraum Weine und andere Produkte zu erwerben.

Abfahrt 17:00 Uhr, Ankunft im Hotel 17:45 Uhr

Um 19.30 Uhr gemeinsames Abendessen.

wein@seggau.com

www.seggau.com

Dienstag, 27.05.2008

Nach dem Frühstück fahren wir um 9.00 Uhr mit dem Bus Richtung Süden die A9 Richtung Maribor bis Spielfeld (direkt an der slowenischen Grenze) und dann nach Berghausen zum Weingut Tement. Hier wurden wir von Herrn Arno Bergler, dem Marketingleiter des Weingutes begrüßt.

Das Weingut Tement liegt auf einem schmalen Bergplateau, das den Grad der Riede Zieregg leicht abrundet und einen herrlichen Rundblick einerseits in das Nachbarland Slowenien, andererseits in die südliche Oststeiermark ermöglicht. Hier wurde auch 2002 der neue Keller des Betriebes nach fünfjähriger Bauzeit fertig gestellt. Der neue Weinkeller wurde mit großer Anstrengung in das Korallenriff, das etwa vor 20 Millionen Jahren knapp unter der Meeresoberfläche

gewachsen ist, eingebaut. Diese Felswände wurden in diverse Kellerräumlichkeiten integriert und gelten nicht nur als "Terroirschaubjekt" sondern auch als Feuchtigkeitsspender für die immer mehr verwendeten Holzfässer. Nach Fertigstellung des Bauwerks wurden die herausragenden Betonteile großteils wieder mit Erde bedeckt und darauf wächst heute wieder Wein. Somit konnte das mächtige Bauwerk, das immerhin 3500 m² Keller- und Lager-räumlichkeiten beherbergt, hervorragend in die sensible Weinlandschaft integriert werden. In der Mitte des Weinkellers befindet sich auf einer eigenen Ebene der großzügige Präsentations- und Verkostungsraum, der sich mit dem Blick nach Slowenien wie ein Weitwinkelbild öffnet. Die voran angeschlossene Terrasse ist begehbar und bietet einen herrlichen Blick auf die Rebanlagen und die Umgebung. Von der Mitte des Raumes, wo sich auch der lange Verkostungsstehtisch befindet, kann man auch den technisch anspruchsvollen Tankkeller, der in der Weinproduktion keine Wünsche offen lässt, sehen. In diesem werden die Weine der Steirischen Klassik erzeugt. In der darunter liegenden Kellerebene werden die Lagenweine erzeugt.

Durch den Tankkeller, der über Glasflächen großteils vom Verkostungsraum einzusehen ist, erreicht man das Kelterhaus. Dieses ist, wie die gesamte Kellereitechnik nach neuesten Erkenntnissen eingerichtet. Der Traubentransport der Standardqualitäten erfolgt in 400 kg Behältern, die gehobenen Qualitäten werden in 15 kg Behältern transportiert. Nach dem Gravitationssystem wird die abgebeerte Maische ohne Pumpe im freien Fall direkt in die darunter liegenden Pressen gebracht. Ab dem Jahrgang 2007 wird ein Traubensortierband der Firma Bucher eingesetzt. Aus Kapazitätsgründen wird 2008 eine 2. Anlage angeschafft. Die Maische wird mit 6 Bucherpressen der RPF-Serie abgepresst. Die Pressen werden auch für die Maische-standzeiten genutzt.

Einen tollen Blick hat man vom Verteiler aus in den Großfasskeller mit dem anschließenden Kleinfasskeller ("Barriques"). Die Längsseite des "kathedralen" Raumes wird von einem naturgewachsenen Muschelkalkfelsen geschmückt. In diesen stillen Räumlichkeiten ruhen und reifen die Lagenweine.

Im Weingut werden 65 ha Rebflächen bewirtschaftet. Es liegt 400 – 440 m über

NN. Die Jahresniederschläge schwanken zwischen 700 und 1200 mm. Der Durchschnittsertrag liegt bei 4500 Ltr./ha. Das Weingut hat eine Tanklagerkapazität von ca. 400.000 Ltr. und in den Holzfässern (300 bis 3500 Ltr.) können ca. 150.000 Ltr. Wein gelagert und ausgebaut werden. Die Vermarktung erfolgt zu 15 % ab Hof, der Rest geht über den Handel.

Das Weingut gehört zu den „Steirischen Terroir- und Klassikweingütern“, ebenso wie die Weingüter Sattlerhof und Winkler-Hermaden, die wir ebenfalls im Rahmen unserer Exkursion kennengelernt haben. „STK“ ist eine geschützte Marke, die für frische und fruchtbetonte Weißweine aus den typischen steirischen Rebsorten steht. Es gibt 4 Kategorien:
- „Welschriesling STK“: Vermarktung ab dem 1. Dezember des Erntejahres
- „Steirische Klassik STK“: fruchtige, im Edelstahltank ausgebaute sortentypische und jahrgangstypische Weine. Vermarktung ab dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres
- „Erste STK Lage“: Spätgeerntete Trauben aus den wertvollsten Lagen. Vermarktung ab dem 1. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres.
- „Grosse STK Lage“: Aus Weingärten mit besonders

ausgeprägtem Kleinklima. Weinprobe: weingut@tement.at
www.tement.at
Vermarktung ab dem 1. Mai nach 18-monatigem Ausbau. Weitere Informationen unter www.stk-wein.at

Weinprobe:

Firmierung aller Weine: Weingut Tement, Berghausen

- 1) 2007 Welschriesling, „STK“, 11,0% Alk., 6 g/l Sr., 1,4 g/l RZ, 6,75 €
- 2) 2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 6,2 g/l Sr., 2,9 g/l RZ, 8,95 €
- 3) 2007 Sauvignon blanc, „STK“, 12,5% Alk., 6,0 g/l Sr., 2,8 g/l RZ, 11,25 €
- 4) 2007 Muskateller, „STK“ Steinbach 13,0% Alk., 6,5 g/l Sr., 8,5 g/l RZ, 13,00 €
- 5) 2007 Sauvignon blanc „STK“ Grassnitzberg, 13% Alk., 6,2 g/l Sr., 3 g/l RZ, 16,00 €
- 6) 2006 Gewürztraminer „STK“ Wielitsch, 13,5% Alk., 5,2 g/l Sr., 4 g/l RZ, 15,00 €
- 7) 2006 Sauvignon blanc „STK“ Zieregg, Barrique, 13,5% Alk., 6 g/l Sr., 2,5 g/l RZ, 26,00 €

Zum Abschluss wurde Herr Bergler und Frau Tement herzlich für den Empfang gedankt. Besonders wurde auf die tolle Architektur der Gutsgebäude, auf die modernste Technologie und die produktschonende Verarbeitung sowie die herausragende Weinqualität hingewiesen.

weingut@tement.at
www.tement.at

Anschließend Weiterfahrt nach Leutschach. 13:20 Uhr Mittagessen im Restaurant Moser in Leutschach

15:00 Uhr Besichtigung des Weingutes, Edelbrennerei und Bauernladen Moser in Leutschach. Nach der Begrüßung durch Herrn Moser sen. machten wir einen Rundgang durch das Weingut und die Brennerei.

Das Weingut wurde 2005 eröffnet und liegt auf einer Höhe von 700 m über NN. Da in der Steiermark der Weinbau i. d. Regel nur zwischen 300 und 600 m über NN betrieben werden darf, erfolgt der Anbau und die Erzeugung aufgrund einer Sonderregelung. 2005 betrug die Jahresproduktion 10.000 Fl. Wein. Bis heute wurde die Produktion auf 100.000 Fl. ausgeweitet. Die Rebfläche beträgt derzeit 20 ha. Die Lagerkapazität in Edelstahltanks (kühl- und beheizbar) beträgt ca. 100.000 Ltr., in Holzfässern ca. 15.000 Ltr. (Barrique). Der Durchschnittsertrag liegt bei 4000 Ltr./ha. Die Vermarktung erfolgt überwiegend ab Hof.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Moser, Südsteiermark, höchst gelegenes Weingut 700 m Alle Weine: „Steinbruch

Hochried“

- 1) 2007 Weißburgunder, 12,0% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 8,00 €
- 2) 2007 Grauburgunder, 12,5% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 9,50 €
- 3) 2007 Morillon (Chardonnay), 12,0% Alk., 5,7 g/l Sr., 8,00 €
- 4) 2007 Sauvignon blanc, 12,5% Alk., 5,5 g/l Sr., 11,50 €
- 5) 2007 Schilcher (Blauer Wildbacher) 11,5% Alk., 7,5 g/l Sr., 9,00 €
- 6) 2007 Muskateller, 12,0% Alk., 5,5 g/l Sr., 8,00 €
- 7) 2006 Chardonnay „Dessert“, 11,5% Alk., 5,8 g/l Sr., ca. 80 g/l RZ, 7,50 €

Edelbrandprobe

- 1) „Maschansker“ Apfelbrand, 39% Alk., 13,00 €
- 2) „Art Calvados“, 41% Alk., 16,00 €
- 3) „Die Wende“ Birnenbrand, auf Dörrbirne gelagert, 39% Alk., 19,00 €
- 4) „Galabrand auf Akazie“, 39% Alk., 14,00 €
- 5) „Kriecherl Brand“, 39% Alk., 18,00 €
- 6) „Kirchbrand“ Sauerkirche, 40% Alk., 18,00 €
- 5) „Wilder Hund“, Pfefferoni in Apfelbrand, 39% Alk., 16,00 €

Zum Abschluss wurde Herrn Moser senior herzlich für die interessante Betriebsbesichtigung und die beiden interessanten Proben gedankt sowie der gesamten

Familie und dem Unternehmen alles gute für die Zukunft gewünscht. 17:45 Rückfahrt zum Hotel. 19:00 gemeinsames Abendessen office@m-moser.com
www.m-moser.com

Mittwoch, 28.05.2008

Abfahrt 9:00 Uhr über die A9 Richtung Maribor. Dort wurden wir bereits von unserer Stadtführerin erwartet. Von 10:00 bis 12:00 besichtigten wir den Stadtkern von Maribor.

Maribor (Marburg) ist mit 114.349 Einwohnern (2002) die zweitgrößte Stadt Sloweniens. Sie ist ein römischkatholischer Erzbischofssitz und beherbergt seit 1975 die Universität Maribor. Sie liegt am Fuße des Bachern-Gebirges (Pohorje) und der Windischen Bühel (Slovenske gorice) und am Ufer des Flusses Drau (Drava). Maribor ist die größte Stadt der slowenischen Region Untersteiermark (Štajerska). Die nächstgelegene größere Stadt Graz in Österreich liegt 60 km nördlich. Mit Graz hat Maribor heutzutage enge kulturelle und wirtschaftliche Verbindungen.

Die Stadt wurde zum ersten Mal im 13. Jahrhundert erwähnt. Obwohl sie zweimal von den Türken belagert wurde, blieb Maribor bzw. Marburg bis zum Ende des

Ersten Weltkrieges unter der Herrschaft der Habsburger als Teil des Herzogtums Steiermark. Während des Krieges kam es wegen vermuteter Staatsfeindlichkeit zu Zwangsinternierungen vieler Slowenen in Kärnten und der Steiermark, was zu gewalttätigen Auseinandersetzungen zwischen der deutschen und slowenischen Volksgruppe führte. In den Wirren nach dem Zusammenbruch Österreich-Ungarns wurde die Stadt von der neu gegründeten Republik Deutschösterreich, aber auch vom neu gegründeten Staat der Slowenen, Kroaten und Serben beansprucht und von slowenischen Truppen unter dem späteren jugoslawischen General Rudolf Maister gewaltsam besetzt. Am 27. Januar 1919 wurden 13 deutsche Marburger, die auf dem Hauptplatz auf die US-Friedensdelegation warteten, von Maisters Soldaten erschossen, mehr als 60 verletzt (Marburger Blutsonntag). Später wurde es ohne Volksabstimmung und gegen den Willen der frei gewählten Gemeinderäte, Landtags- und Reichsratsabgeordneten im Rahmen der mehrheitlich slowenischsprachigen umliegenden Untersteiermark dem Königreich der Serben, Kroaten und Slowenen zugesprochen (SHS-Staat, dem

späteren Königreich Jugoslawien). Die deutsche Bevölkerungsgemeinschaft stellte bis zum Ende des Ersten Weltkrieges im Jahr 1918 die große Mehrheit und dominierte das öffentliche Leben (die Volkszählung 1890 ergab 19898 Einwohner, davon 2653 slowenischsprachig). Obwohl nach dem Ersten Weltkrieg ein großer Teil der deutschen Bevölkerung (vor allem das Beamtenbrüder unter General Maisters Militärherrschaft) nach Österreich vertrieben wurde und alle deutschen Schulen und Vereine zwangsaufgelöst bzw. beschlagnahmt wurden, betrug der deutsche Anteil in den 1930er Jahren nach deutschen Angaben noch immer etwa 25 %. Die Volkszählungen ergaben allerdings 21 % für 1921 und für 1931 nur noch 7 % Deutsche. 1941 wurde der gesamte jugoslawische Teil der Steiermark vom Großdeutschen Reich annektiert. Adolf Hitler besuchte die Stadt und forderte seine Anhänger in einer Rede vom Balkon des Rathauses auf, „dieses Land wieder deutsch zu machen“. Wie aus der Umgebung wurden auch aus der Stadt in der Folgezeit Slowenen nach Serbien sowie zur Zwangsarbeit ins Deutsche Reich verschleppt. Während des Zweiten Weltkrieges

wurde die Stadt mehrere Male bombardiert. Nach dem Krieg 1945 wurden die nicht zuvor geflohenen deutschen Marburger nach Österreich vertrieben. Nach 1945 entwickelte sich die Stadt zu einem blühenden industriellen und kulturellen Zentrum für den gesamten Osten Sloweniens. Nach der Unabhängigkeit Sloweniens von Jugoslawien im Jahr 1991 verlor die gesamte neu gegründete Republik den innerjugoslawischen Binnenmarkt. Die Auswirkungen dieses Verlustes auf die Wirtschaft der Stadt waren erheblich - eine hohe Arbeitslosenquote war die Folge. Laut einer vergleichenden Studie des Europäischen Statistikamtes Eurostat erlitt Maribor den größten Bevölkerungsverlust in Europa: In den Jahren 1996 bis 2001 verlor die Stadt im Schnitt jährlich 3,1 Prozent ihrer Einwohner. Maribor war Alpenstadt des Jahres 2000. Seit 1969 besteht eine Städtepartnerschaft mit der hessischen Stadt Marburg. Zehn Kilometer südlich des Stadtzentrums bei Slivnica befindet sich der Flughafen Maribor.

Interessant sind vor allem folgende Sehenswürdigkeiten:
 Stadtburg ("Mariborski grad") – erbaut von 1478-

1483 unter Kaiser Friedrich III.
 Kathedrale sv. Janeza Krstnika am Slomškov-Platz ("stolnica") – errichtet im 12. Jahrhundert
 Rathaus am Hauptplatz („Glavni trg“)
 Kulturveranstaltungszentrum ("narodni dom") mit dem Denkmal des Fürsten Kocelj – erbaut von 1897–1898 nach Entwürfen des böhmischen Architekten Jan Veyrich
 Wasserturm ("vodni stolp") – erbaut im 16. Jahrhundert und Teil der Renaissance-Stadtfestung
 Alte Weinrebe am Lent ("stara trta") – Am Ufer der Drau kann der älteste Weinstock der Welt bewundert werden (sein Alter wird auf über 400 Jahre geschätzt).

Das Gebäude, an welchem die alte Weinrebe wächst, beherbergt eine Vinothek, die vom örtlichen Tourismusbüro betrieben wird. Hier werden die Weine der 17 besten slowenischen Weingüter zum Verkosten und zum Kauf angeboten. Die Betriebe geben die Weine zum Großhandelsrabatt ab. Weitere Kosten entstehen nicht. Die Finanzierung der Vinothek erfolgt aus der Differenz zwischen Einkaufs- und Verkaufspreis.

Die Vinothek ist nach modernsten Gesichtspunkten

konzipiert. Neben den Weinen werden ausführliche Informationen über die Weingüter, Rebsorten, die Weinbauregion sowie die Geschichte des Weinbaus in Slovenien angeboten. Dabei werden auch audiovisuelle Methoden eingesetzt.

12:00 Uhr bis 12:30 Zeit zur freien Verfügung
 12:30 Uhr Weiterfahrt Richtung Steiermarkl (Spielfeld) zum Weingut Dveri Pax.

13:00 Uhr Begrüßung durch Herrn Milan Pobrnik

Das Weingut gehört zum Stift Admont und wurde in den letzten Jahren vollständig modernisiert. Mit einem Investitionsvolumen von mehr als 12 Mio € wurde es auf den modernsten Stand der Technik gebracht. Insgesamt gehören 300 ha landwirtschaftliche Flächen zum Gut, davon 68 ha Rebflächen. Die Aufstockung um weitere 15 ha ist konkret geplant. Es werden 20 feste Mitarbeiter beschäftigt. Das Stift Admont hat Dveri Pax (Tür zum Frieden) erst im Jahre 1995 zurück erhalten. Vorher wurde es als (sozialistische) Genossenschaft geführt.

Als Durchschnittsertrag gibt Herr Pobrnik 1 kg Trauben je Stock oder ca 3000 Ltr./ha an. Die Lagerkapazität in Edelstahlbehältern beträgt ca. 200.000 Ltr. und ca. 50.000 Ltr. In Holzfäs-

sern. Die Rebsorten verteilen sich auf 48 ha weiße und 20 ha rote. Der Traubentransport erfolgt in 15 kg Kunststoffbehältern. Die Trauben werden in Kühlcontainern zum Weingut gefahren. Im Kelterhaus wird wie üblich mit dem Fallprinzip gearbeitet, d.h., die Trauben werden auf dem Sortierband abgekippt, aussortiert und entrappt. Die Maische fällt in die Pressen, die ein Stockwerk tiefer angeordnet sind. Als Pressen kommen 2 Bucher XPF 50 zum Einsatz. Aromasorten werden im Maischetank 10-12 h kalt mazeriert.

Zu dem Anwesen gehört ein Gebäudekomplex, das Schloss Jarinkow, das um das Jahr 1700 erbaut wurde. Das Dach ist bereits neu eingedeckt und im Erdgeschoss in einem ehemaligen Tierstall eine tolle Weinprobierstube eingerichtet. Hier wurde uns eine sehr interessante Weinprobe präsentiert:

Weinprobe:

Firmierung: Dveri Pax

- 1) 2007 „Cuvé Janez“ trocken, Welchriesling, Sipun (Furmint), Riesling und Sauvignon blanc, 12,0% Alk., 4,00 €
- 2) 2007 Welchriesling trocken, „Messwein“, 12,0% Alk., 4,60 €
- 3) 2007 Riesling trocken, 12,0% Alk., 6,4 g/l Sr., 5,9 g/l RZ, 7,40 €

- 4) 2007 Sauvignon blanc trocken, 12,5% Alk., 7,40 €
- 5) 2007 Riesling „M“ trocken, 13,5% Alk., 6,1 g/l Sr, 3,9 g/l RZ, 103°Oe, 14,00 €
- 6) 2007 Grauer Burgunder trocken, 13,0% Alk., 7,40 €
- 7) 2006 Riesling Auslese, 11,5% Alk., 67 g/l RZ, 16,50 €
- 8) 2006 Blaufränkisch trocken, 14,5% Alk., 12,00 €

Auch dieses Weingut hat uns modernste Technik gezeigt sowie eine glasklar qualitätsorientierte Produktionsphilosophie. Herrn Pobrnik wurde vielfach für den interessanten Nachmittag gedankt. Er hat sich sehr zu unserer Freude bereit erklärt, uns bei der Planung für die Excursion 2009 nach Slovenien zu unterstützen,

Donnerstag, 29.05.2008

Abfahrt 08:30 Uhr nach Gamlitz. Um 09:30 Besichtigung des Weingutes Brolli mit Weinverkostung.

Das Weingut Brolli wurde von jeher schon als Familienbetrieb geführt. Der qualitätsorientierte Weinbaubetrieb wird seit 1895 schon in der vierten und neuerdings in der fünften Generation mit sehr viel Liebe zum Detail von der Familie Brolli musterhaft bewirtschaftet.

Die Gutsgebäude wurden im Jahre 2007 neu nach modernsten Gesichtspunkten errichtet. Die Rebfläche be-

trägt derzeit 15 ha. Der Traubenertrag von 10 – 15 ha wird jährlich bei Traubenpreisen von 0,90 bis 1,50 €/kg zugekauft. Der Durchschnittsertrag wurde mit 4500 Ltr./ha angegeben. Die Rebsorten verteilen sich auf 85% weiße und 15% rote Sorten. Die Lagerkapazität in Edelstahltanks (kühl- und beheizbar) beträgt ca. 150.000 Ltr. Die Vermarktung bei einer Jahresproduktion von ca. 150.000 Flaschen erfolgt zu 20% ab Hof, 35% Gastronomie und 45% Großhandel.

Da die Traubenannahme und das Presshaus sich auf einer Ebene befinden, werden die Trauben aus den Einheitsbehältern per Drehkranz produktschonend in die Pressen gefüllt. Die Maischegärung bei Rotwein erfolgt in Roto-Tanks bzw. im Überschwall-Verfahren.

Als Flaschenlager wird ein Hochregallager verwendet. Auf ca. 190 qm können 120.000 Flaschen voll ausgestattet und verpacht gelagert werden. Somit können in 4 Etagen ca. 630 Flaschen/qm gelagert werden.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Brolli – Arkadenhof

- 1) 2007 Welchriesling Kreuzweingarten trocken, 11,5% Alk., 6,1 g/l Sr., 1,8 g/l, RZ 5,50 €

2) 2007 Gelber Muskateller Eckberg trocken, 11,5% Alk., 5,4 g/l Sr., 3,9 g/l RZ, 8,00 €

3) 2007 Weisburgunder Eckberg trocken, 12,5% Alk., 6,2 g/l Sr., 3,7 g/l RZ, 7,00 €

4) 2007 Sauvignon blanc Eckberg trocken, 12,5% Alk., 5,7 g/l Sr., 2,3 g/l RZ, 8,00 €

5) 2007 Schilcher trocken, 11,5% Alk., 9,5 g/l Sr., 2,8 g/l RZ, 7,00 €

6) 2005 Blauer Zweigelt trocken, 12,5% Alk., 5,1 g/l Sr., 2,0 g/l RZ, 6,50 €

Nach der Probe nahmen wir im angeschlossenen Gutsausschank unser Mittagessen ein und genossen bei wunderschönem Wetter bis 14:00 Uhr die tolle Atmosphäre des Weingutes. weingut@brolli.at - www.brolli.at

Um 14:00 Uhr Weiterfahrt zum Weingut Sattlerhof in Gamlitz. Dort wurden wir von Herrn Sattler begrüßt. Neben dem Weingut wird ein Hotel/Restaurant vom Bruder geführt. Im Weingut Sattler werden derzeit 32 ha Rebflächen bewirtschaftet. Zusätzlich wird der Traubenertrag von 10 bis 12 ha Rebflächen zugekauft. Es werden 94% weiße und lediglich 6% rote Sorten angebaut. Die Sorte Sauvignon blanc nimmt mit über 60%

die bedeutendste Stellung ein. Die Flächen liegen auf einem Höhenniveau von 365 bis 465 m über NN. Die Jahresniederschläge belaufen sich auf 800 bis 1200 mm. Das Ertragsniveau für Welchriesling liegt um 5500 Ltr./ha, für die übrigen Rebsorten wurden ca. 4500 Ltr./ha angegeben. Der Sattlerhof gehört auch der „STK“-Vereinigung an.

Als erstes machten wir einen kurzen Spaziergang in die angrenzenden Weinberge. Es handelt sich fast ausschließlich um Steillagen. Die Erziehungsart ist Spalierziehung, der Zeilenabstand ca. 2,60 m. Die Anlagen sind ganzflächig begrünt. Zur Erhaltung der Vielfalt in der Begrünung wird alternierend gemulcht. Der Arbeitsaufwand je ha wird mit 500 Stunden ohne Lese angegeben. An Pflanzenbehandlungsmaßnahmen werden 7 bis 8 Spritzungen durchgeführt. In Extremjahrgängen waren bis zu 12 Behandlungen erforderlich. Hier spielt die Peronospora die wichtigste Rolle.

Der Traubentransport erfolgt in 15 kg-Boxen, von denen das Weingut über 2000 Stück verfügt. Die Kästen werden in 14 t Tiefkühl-LKW in das Presshaus transportiert. Nach dem Sortierband erfolgt das Entrappen und anschließend auf 2

Bucher RPF 30 Pressen. Die Moste werden auf 8 bis 12°C heruntergekühlt. Bei Bedarf wird zur Einleitung der Gärung erwärmt. Ein System zum Wärmeaustausch ist vorhanden. Die Lagerkapazität beträgt 400.000 Ltr. Die größte Ernte wurde im Jahre 2007 eingebracht, wo auf einer Ertragsreblfläche von 40 ha 300.000 Flaschen produziert wurden.

Nachdem Herr Sattler herzlich für die Gastfreundschaft gedankt wurde, verabschiedete sich dieser und die Leitung der Weinprobe wurde von Frau Scheucher übernommen.

Weinprobe:

Firmierung: Sattlerhof, Gamlitz – Südsteiermark

1) 2007 Cuvée „vom Sand“, 60% Sauvignon blanc, 40% Welchriesling, 11,0% Alk., 7,00 €

2) 2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 9,40 €

3) 2007 Morillon „STK“, 12,5% Alk., 2,8 g/l RZ, 8,90 €

4) 2007 Sauvignon blanc „STK“, 12,5% Alk., 11,30 €

5) 2007 Sauvignon blanc, „Sernauberg“, 17,00 €

6) 2006 Morillon „Pfarrweingarten“, 13,5% Alk., 22,50 €

7) 2006 Morillon Trockenbeerenauslese, 10,5% Alk., 25,00 € (0,375 l Flasche)

Abfahrt 17:45 Uhr, Ankunft im Hotel 18:30 Uhr, 19:00 gemeinsames Abendessen. weingut@sattlerhof.at - www.sattlerhof.at

Freitag, 30. Mai 2008

09:15 Abfahrt nach Leibnitz, um 10:00 Begrüßung durch Herrn Direktor Anton Gumpel in der Weinbauschule Silberberg.

Der Name Silberberg stammt von Graf Heinrich von Silberberg ab. Die heute bereits stark verfallene Burgruine der Silberberger befindet sich an der steirisch-kärntnerischen Grenze in der Gemeinde Hüttenberg. Durch die Einheirat in die Familie der Herren von Leibnitz kam Graf Heinrich von Silberberg 1331 an den Ort der heutigen Weinbauschule. Sein Schwiegervater, Friedrich der Alt von Leibnitz, belehnte den Silberberger mit einem Hof in Mokirnowe (Muggenau) als Heiratsgut für seine Tochter Gertrud.

Durch die Einschleppung der Reblaus und der Peronospora Ende des 19. Jahrhunderts in die Steiermark, wurden dort viele Weingärten vernichtet. Der damalige Stmk. Landtag setzte seine Hoffnungen in Bildung und kaufte 1895 das Gut Silberberg von Frau Maria Potpetschnigg zu einem Preis von 19.000,- Gulden, um ei-

ne Landesrebanlage und eine Ausbildungsstätte für die Winzer der Region zu errichten. Nach den notwendigen Umbauarbeiten, startete am 1. März 1896 der erste neunmonatige Winterkurs. Silberberg blieb bis nach dem ersten Weltkrieg eine Kursstätte für die Obst- und Weinbauern. Die Landes Obst- und Weinbauschule der Steiermark befand sich in der Zeit in Marburg. Durch die Abtrennung der Untersteiermark, ging sie an Slowenien verloren. Auf Wunsch der Weinbauern und der Bevölkerung wurde 1920, zur 25-Jahrfeier, Silberberg zur unabhängigen Landes Obst- und Weinbauschule erhoben. Im 2. Weltkrieg entstanden erhebliche Schäden in Silberberg, sodass das Schulgebäude und weitere Einrichtungen Anfang der 50er-jahre neu gebaut werden mussten. 1971 gründete man in Gleisdorf eine neue Obstbaufachschule. Seither ist Silberberg ausschließlich eine Fachschule für Weinbau und Kellerwirtschaft. 1985 vereinigte man 4 damals eigenständige Landesgüter (Silberberg, Kitzack, Schlossberg, und Remschnigg) und errichtete deshalb den heutigen Weißweinkeller.

Silberberg ist eine moderne Bildungsstätte für Hofübernehmer und gesuchte Fach-

arbeiter im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft. Kompetente und engagierte Lehrer, ein erfolgreich geführtes Weingut und die intensive Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen sind der Garant für eine praxisnahe, aktuelle und zukunftsorientierte Ausbildung. Das Ausbildungsangebot ist sehr vielfältig. Die Schüler erlernen alle Stationen des Weines - von der Neuanlage eines Weingartens bis zum erfolgreichen Verkauf der Flaschenweine. Die Themenbereiche Buchschenschanke, Urlaub am Weinbauernhof, Tourismus und Marketing haben einen sehr hohen Stellenwert. In vielen Projekten und bei vielen hochkarätigen Exkursionen holen sich die Schüler die Ideen und das Wissen für ihre zukünftige Karriere. Ein sehr modernes Internat bietet den Schülern und Schülerinnen die Möglichkeit "an der Schule zu wohnen". Durch verschiedene Ausbildungsmodelle und eine Schulkooperation gibt es für alle Bildungssuchenden im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft das richtige Ausbildungsangebot. Die meisten Spitzenweinbaubetriebe der Steiermark werden von Silberberger Absolventen geführt.

Die 1895 gegründete Weinbauschule Silberberg ist die Keimzelle des Landeswein-

gutes Silberberg. Das Land Steiermark setzte in schwierigen Zeiten deutliche Zeichen zur Unterstützung des Weinbaues. Neben der Schulgründung wurden in der Zeit der 1. Republik wirtschaftlich in Not geratene Betriebe vom Land Steiermark aufgefangen und als Landesgüter weiterbewirtschaftet. Dem damals neuen Grenzland wurde so die erste Grenzlandförderung zuteil. Das Weingut Silberberg in seiner jetzigen stattlichen Größe von 25 ha entstand 1985 durch die Zusammenführung der Landesgüter Silberberg, Kitzeck, Schlossberg, Remschnigg und Glanz. In Silberberg wurde eine neue Kellerei errichtet, in welcher die Trauben aus den bisherigen Gütern Weinen verarbeitet werden. Die Verantwortung für den Wein trägt ein Team aus Oenologen Ing. Reinhold Holler, Kellermeister Josef Kratzer und Weinbaumanager Johann Schwarz. Zu den Besonderheiten des Weingutes zählen die mittlerweile 10 ha Kleinterrassen, einem Steilhangbewirtschaftungsmodell, das seinen Ausgang in Silberberg nahm. So gelang es aber auch steilsten Flächen der Region Sausal, den Weinbau zu erhalten. Zur Unterstützung der Junganlagen wurden auf einigen Ter-

rassen Tröpfchenbewässerungsanlagen errichtet, die auch zur Qualitätssicherung in den heißen Sommermonaten Verwendung finden.

Rebsortenverteilung: in %

<u>Weißweinsorten</u>	
Welschriesling	24
Sauvignon blanc	14
Weißburgunder	14
Riesling (Rheinriesling)	4
Müller Thurgau (Rivaner)	3
Traminer	2
Sonstige	4
<u>Rotweinsorten</u>	
Zweigelt	17
Merlot	2
St. Laurent	2

Kelterhaus

Zur schonenden Verarbeitung im Presshaus trägt ein Vibrationstrichter bei, der die Trauben in den Entrapper schüttelt. Eine eventuelle Maischestandzeit zur besseren Auslaugung der Traubeninhaltsstoffe wie Aromen und Extraktverbindungen erfolgt bereits in einer der beiden Tankpressen. Der Pressvorgang wird möglichst kurz gehalten und der abfließende Saft in den darunter liegenden Tankkeller zur weiteren Verarbeitung geleitet. Vereinzelt werden Trauben im sogenannten Ganztraubenpressverfahren direkt in die Presse gekippt. Zur Rotweinbereitung ste-

hen moderne Maischegär tanks zur Verfügung mit denen individuell folgende Gärverfahren ausgeführt werden:

- > Tauchverfahren (digestage)
- > Überflutung (remontage) sowie
- > Gasrührverfahren (Air push)

Tankkeller

Die Regelung der Gärtemperatur spielt eine wichtige Rolle. In der Weißweinvergärung werden Temperaturen von 17-20°C angestrebt. Dies erfolgt durch individuelle Temperaturregelung in den Behältern. Vergoren wird der geklärte Most mit Reinzuchtheften während bei einzelnen Sorten ein biologischer Säureabbau gefördert wird. Das Fassungsvermögen des Kellers beträgt ca. 120 000 Liter.

Holzfasskeller

Im Holzfasskeller können 20 000 Liter Weißwein gelagert werden. Für den Ausbau von Chardonnay und Weißburgunder werden neue große Holzfässer eingesetzt.

Rotweinkeller

Ein Stolz des Hauses ist der 2006 fertig gestellte Rotweinkeller. Der ursprüngliche Schulkeller, ein Gewölbekeller aus dem Beginn des 20. Jahrhunderts wurde nach den Vorstellungen des Ar-

chitektenteams „albertoni“ in einen Vorzeigekeller umgewandelt. Vollklimatisiert lagern hier Barriques und große Holzfässer.

Weinprobe:

- Firmierung: Silberberg
- 1)2007 Welschriesling, 11,5% Alk., 2 g/l RZ, 6,2 g/l Sr., 5,40 €
 - 2)2007 Gelber Muskateller „STK“, 12,0% Alk., 9,40 €
 - 3)2007 Morillon „STK“, 12,5% Alk., 2,8 g/l RZ, 8,90 €
 - 4)2007 Sauvignon blanc „STK“, 12,5% Alk., 11,30 €
 - 5)2007 Sauvignon blanc, „Sernauberg“, 17,00 €
 - 6)2006 Morillon „Pfarrweingarten“, 13,5% Alk., 22,50 €
 - 7)2006 Morillon Trockenbeerauslese, 10,5% Alk., 25,00 € (0,375 l Flasche)

Nach der Probe wurde Herr Direktor Anton Gumpel sehr herzlich für die Gastfreundschaft und den sehr interessanten Vormittag gedankt. Herr Heinrich Hiltenbrand brachte dies durch Überreichung eines „flüssigen Grußes“ aus Hessen zum Ausdruck.

Anschließend führen wir weiter nach Leibnitz, wo jeder seine Mittagspause nach eigenem Geschmack gestalten konnte. Um 14:15 führen wir weiter nach

Kapfenstein. Hier wurden wir auf dem gleichnamigen Schloss vom Ehepaar Winkler-Hermaden begrüßt.

Schloss Kapfenstein liegt inmitten der steirischen Thermenregion, im Südosten der Steiermark, unweit der ungarischen und slowenischen Grenze. Ein Ort mit Geschichte. Auf einem erloschenen Vulkankegel liegt das Schloss, das bereits 1065 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Viele Jahrhunderte lang zählte die Festung zu jenen Wehrburgen im oststeirischen Raum, die das christliche Abendland vor den Anstürmen der Hunnen, Türken und Kuruzen schützte. Zunächst war Kapfenstein im Besitz der Capfensteiner, danach gehörte es den Walseern, Weisseneggern, Lengheim und der Familie Piebetz. 1898 schließlich kam das Gut in den Besitz der Familie Winkler-Hermaden, die auch heute noch der Eigentümer ist. Das Wort Kapfenstein kommt vom mittelhochdeutschen "Vom Steingaffen", in die Ferne spähen. Vom Schloss hat man einen herrlichen Ausblick von Ungarn im Osten, über Slowenien im Süden, zum weststeirischen Hügelland und zu den Kärntner Karawanken im Westen.

Das Weingut Winkler-Hermaden bewirtschaftet zur Zeit 34 ha Rebflächen, wovon 12 ha zugepachtet sind. Die Weinberge (Ried Winzerkogel, Ried Kirchleiten, Ried Schlosskogel, Ried an der Kapelle, Ried Rosenleiten und Ried Hinteregg) sind auf den steilen Abhängen eines Vulkankegels angelegt. Seit dem Jahrgang 2004 werden auch zusätzlich die Weingärten des Gräflich Stürgkh'schen Weingutes (Domäne Stürgkh) in Klöch bewirtschaftet. Das Weingut wird schon seit 1898 als Familienbetrieb geführt. Es werden 13 verschiedene Rebsorten angebaut. Der Schwerpunkt liegt bei Sauvignon blanc und den „Burgundersorten“ (Morillon, Weißburgunder und Grauburgunder). Ungewöhnlich für die Steiermark ist der hohe Rotweinanteil von ca. 50%. (Blauer Zweigelt, Pinot noir, Cabernet sauvignon, Merlot und St. Laurent). Welschriesling als die bekannteste steirische Sorte und als besondere Spezialität die Sorten Traminer und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Im Weingut werden neben Aushilfen 12 festangestellte Kräfte beschäftigt. Die Vermarktung erfolgt zu 20% ab Hof, zu ca. 10% im angeschlossenen Restaurant, 10% Export und der Rest

über den Großhandel. Das Weingut ist Mitglied in der Vereinigung „Steirische Klassik“.

Der Betrieb liegt auf einer Höhe von 400 m über NN. Die Jahresniederschläge liegen bei lediglich 500 bis 600 mm.

Auf einem Rundgang wurden uns die Produktionsräume gezeigt. Beeindruckend war der sogenannte "Löwenkeller", ein ehemaliger Zehentkeller, der 220 Jahre alt ist. In dem hohen Gewölbe aus dem 18. Jahrhundert hat modernste Kellertechnik Einzug gehalten. Temperaturgesteuerte Edelstahl tanks stehen heute Seite an Seite mit traditionellen Holzfässern und hauseigenen Barriques. Im Jahre 1999 wurde im Löwenkeller die temperaturgesteuerte Vergärung und ein kleines Labor installiert.

Auch im Jahre 1999 wurde das Kelterhaus im „Drachenkeller“ nach modernsten Gesichtspunkten neu eingerichtet. Auf zwei Ebenen wird hier mit Hilfe moderner Kellertechnik eine schonende Verarbeitung des Lesegutes ermöglicht. Ein gut durchdachtes System verhindert lange Wege und aufwendiges fördern oder pumpen der reifen Trauben. Ergänzt wird dieser Keller von einem eigenen Barriquefaßkeller - speziell genutzt für die hochwertigen

Lagenweine - und diversen Flaschenlagerräumen für das fertige Endprodukt.

Noch vor dem Neubau des "Drachenkellers" wurde in den Jahren 1995 bis 1997 ein weiterer alter Keller renoviert: Der "Lange Keller" des ehemaligen Meierhofs. In diesem ca. 350 Jahre alten Kreuzgewölbe mit 60 Meter Länge, wurde die Hälfte alleine der Barriquelagerung und -reifung des Spitzenrotweines des Gutes, dem Olivin, gewidmet.

Weinprobe:

Firmierung: Weingut Winkler-Hermaden – Schloss Kapfenstein

- 1) 2007 Weißburgunder „STK“, 6,80 €
- 2) 2007 Sauvignon blanc „STK“, 9,00 €
- 3) 2006 Grauburgunder „Reserve“ (Barrique), 13,00 €
- 4) 2006 Traminer „Kirchleiten“, (Erste Lage), 11,80 €
- 5) 2006 Blauer Zweigelt, 7,80 €
- 6) 2005 Pinot noir, „Reserve“, 13,40 €
- 7) 2005 „OLIVIN“ (Barrique), 14,00 €

Nachdem wir uns bei Georg und Margot Winkler-Hermaden für die interessante Führung und die Weinprobe bedankt hatten, verabschiedeten wir uns und wanderten oder fuhren mit dem Bus die kurze Strecke

bis zum Schloss Kapfenstein hinauf, wo wir ein opulentes 4-Gang-Menue einnahmen.

Kapfensteiner Feinschmeckermenue

Kapfensteiner Backhendel-salat

Knusprig gebackene Hendelstückerl auf bunten Blattsalaten mit Apfelessig und Kürbiskernöl

Rindsuppe mit dreierlei Eilagen

Beiriedschnitte vom Almo-oxen mit Rotwein-Schalotten dazu gebratene Heurige mit Rosmarion

Kapfensteiner Kürbiskernknödel auf Hollersöße

Wem da nicht das Wasser im Munde zusammen läuft! Und außerdem konnten wir das herrliche Ambiente des Schlosses sowie den tollen Ausblick in die Umgebung genießen. Mit diesem tollen Essen hatten wir eine wunderschöne Abrundung der interessanten und erlebnisreichen Woche in der Steiermark.

Samstag, 31. Mai 2008

Abfahrt 9:00 Uhr mit dem Bus nach Eisenerz. Ankunft 10:15 Uhr. 11:00 Uhr Führung durch das Schaubergwerk:

Zuerst fuhren wir mit dem

„Kati“, einem ehemaligen Mannschaftszug ca. 1,5 km tief in den Berg ein. In diesem unterirdischen Labyrinth lernten wir die Arbeitswelt der Knappen einst und heute kennen. Nach Schließung des letzten Grubenbetriebes im Jahre 1986 und anschließender Stilllegung der Gleisförderung ergab sich die Möglichkeit, einen Teil des ehemaligen Untertagebetriebes für die Besucher des Steirischen Erzberges zugänglich zu machen.

Die Fahrt ging vorbei an zahlreichen Strecken, Füllorten und Schächten. Auf einem etwa 800 m langen Rundgang durch die Grube wird in eindrucksvoller Weise die Aus- und Vorrichtungsarbeiten, sowie die Methoden zum untertägigen Abbau des Erzes dargestellt. In vielen Details werden die Entwicklung des Bohr- und Sprengwesens, der Lade- und Fördertechnik, sowie die Sicherung des Grubengebäudes durch verschiedene Ausbaumethoden gezeigt. Eine audiovisuelle Darstellung zeigt die Entstehung des Erzberges - angefangen vom Urknall vor ungefähr 5 Mrd. Jahren über vulkanische Tätigkeiten, Kalkablagerungen und Erdverschiebungen bis zur Eisenspatvererzung. Vor ca. 500 Mio. Jahren entstanden nicht nur die ersten Lebewesen unter Wasser, son-

dern auch die Gesteinsplatte, die heute den Erzberg trägt. In Ihrer Traditionsverbundenheit haben die Knappen des Steirischen Erzberges auch Ihrer Schutzpatronin, der Heiligen Barbara, einen Ehrenplatz in Form der Barbara-Kapelle geschaffen.

Interessant war auch die original nachgestellte Sprengung. Diese simuliert das sekundenschnelle Heraus-sprengen von 60 Tonnen Gestein in einem 10m² großen Stollen. Grelle Blitze durchzucken das Dunkel des Stollenlabyrinths, unter ohrenbetäubendem Getöse und aufsteigendem Pulverdampf ist der Schaubergwerksbesucher mitten im Geschehen.

Der Steirische Erzberg ist der größte Erztagebau Mitteleuropas und die größte Sideritlagerstätte der Welt. Ursprünglich wurde am steirischen Erzberg Pingenbau betrieben. Pingenbau erfolgt ober Tage in flachen Gruben. So wurden die weichen Verwitterungserze abgebaut. Einzelne dieser Erzkörper wurden in die Tiefe verfolgt, die ersten Stollen entstanden. Im 16. Jahrhundert wurde auf kaiserliche Anordnung der Stollenbau eingeführt. Mit dem Schlägel wurde das Eisen in festes Erzgestein getrieben, mürbes Gestein hingegen wurde

mit der Keilhaue zertrümmert und mit der Kratze hervorgezogen. Der Abbau von weichem Brauneisenstein mit der Keilhaue - die heute noch das Wappen mancher Gemeinden ziert - war die älteste Abbaumethode. Mit Fäustel und Bergeisen wurden Löcher in den Berg getrieben. Diese Löcher wurden mit Sprengpulver gefüllt und große Felsen in Stücke gesprengt.

Das Herstellen von Bohrlöchern erfolgte bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Hand. Bis zu drei Mann waren nötig, den Handbohrer ins Gestein zu treiben. Ab 1906 wurden Stoßbohrmaschinen eingeführt und ein Pressluftnetz über den Berg ausgebaut. 1930 wurden erste Versuche mit Bohrkränen unternommen. Unterschiedliche Drehschlagbohrer kamen zum Einsatz. Seit 1970 werden ausschließlich selbstfahrende hydraulische Bohrgeräte eingesetzt, die Bohrlöcher mit 15cm Durchmesser erzeugen.

Am Erzberg wird seit dem Jahr 1820 im Tagebau abgebaut, die untertägige Gewinnung wurde 1899 eingestellt. 1932 wurde der Untertagebau wieder aufgenommen. 1948 wurde im Bereich der Erzbergspitze ein Trichterbau eingeführt. Die markante Pyramiden-

form des Erzberges entstand seit 1890, als der stufenförmige Tagebau eingeführt wurde.

Die am westlichen Talgrund entlang fahrenden Erzzüge wurden zum Charakteristikum für Eisenerz. Über den sogenannten "Huntslauf" wurde das Erz zum Bahnhof in Eisenerz gebracht. In der Erzverladeanlage wurden die Waggonen befüllt und das Erz zu den Hütten nach Linz und Donawitz weitertransportiert. Die Erzverladeanlage wurde Mitte der 80er Jahre eingestellt.

Mit Pulver wurde erstmals im Jahr 1720 am Steirischen Erzberg gesprengt. 1870 kam schließlich Dynamit für die Sprengungen zum Einsatz. Sechs Jahre später erfolgte die Einführung elektrischer Minenzünder.

Sprengungen am Erzberg

zählten von Anfang an zu den besonderen Attraktionen für die Besucher. Die Sprengzeiten wurden in Reiseführern extra angegeben. Auf alten Postkarten sind die Staubwolken der Sprengungen gar nachträglich eingezeichnet worden, um die Dramatik der Bilder zu erhöhen! Täglich um 9.53 Uhr wird heute gesprengt.

Nach der Besichtigung des Schaubergwerkes unternahmen wir um 13:00 Uhr gemeinsam eine Haulyfahrt. Dies sind riesige 860 PS starke Muldenkipper, die 60 Personen Platz bieten. Mit diesem Giganten machten wir eine Ausflugsfahrt über die Terrassen des Steirischen Erzberges. Da unser Besuch am arbeitsfreien Samstag erfolgte, konnten wir leider keine aktiven „Kollegen“ des Hauly erleben. Sie transportieren Tag für Tag bis zu 20.000 Tonnen Erz und Gestein. Nach ca. 1

Stunde gelangten wir wieder zum Ausgangspunkt zurück und nahmen um 14:00 Uhr unser Mittagessen im Hauly-Restaurant ein.

Um 15:00 Uhr fuhren wir Richtung Flughafen ab, wo wir gegen 16:15 ankamen. Hier haben wir uns von noch unserem Fahrer „Franz“ verabschiedet. Abflug 19:15, Ankunft in Frankfurt 20:30 Uhr. Gegen 21:00 Rücktransport der Fahrtteilnehmer in den Rheingau. Und wieder einmal war eine in jeder Hinsicht schöne, interessante und erlebnisreiche Woche viel zu schnell zu Ende gegangen. Besonders die tolle Landschaft der Steiermark, aber auch die Top-Weinbaubetriebe, die wir besichtigen konnten, werden vielen noch lange in Erinnerung bleiben.

Eltville, den 08.06.2008
Fritz Derstroff

Studienreise Saar am 17.09.2008

Fritz Derstroff, BRW Eltville e.V.

Um 06:55 Uhr Abfahrt ab Rüdesheim und Zustieg der Teilnehmer aus den einzelnen Ortschaften. Pünktlich um 8:00 Uhr Abfahrt in Hochheim mit 54 Teilnehmern Richtung Saarburg. Bedingt durch verschiedene Verkehrsbehinderungen kamen wir etwas verspätet gegen 10:45 Uhr in Saarburg an und nahmen um 11:00 Uhr in 2 Gruppen an der sehr interessanten Stadtführung in Saarburg teil.

Die 1000-jährige Stadt hat eine mittelalterliche Vergangenheit und eine lebendige Gegenwart. Eingebettet in Weinberge und Wälder liegt sie mit den sehenswerten Denkmälern ihrer tausendjährigen Geschichte inmitten der einzigartigen Kulturlandschaft des Dreiländerecks Deutschland-Frankreich-Luxemburg. Besonders beeindruckend war der alte Stadtkern mit dem sehr bekannten Wasserfall, die Burg, sowie die protestantische und die katholische Kirche.

Gegen 12:30 hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, auf eigne Faust durch die Stadt zu bummeln, oder in einem der gemütlichen

Restaurants das Mittagessen einzunehmen.

Kurz nach 14:00 Uhr ging es weiter wir mit dem Bus nach Mettlach. Von dort fuhren wir mit dem Schiff Richtung Saarschleife, wobei wir in beiden Fahrtrichtungen die Staustufe bei Serrig passierten. Bei sonnigem Wetter, aber kühlen Temperaturen und frischem Wind war an Deck des Schiffes warme Kleidung angesagt.

Um 16:00 Uhr fuhren wir flussabwärts nach Ockfen, wo wir um 16:30 Uhr das Weingut Klostermühle, Inhaber Otto Minn, besichtigten. Bei sonnigem Wetter wurden wir im Hof mit einem Glas 2004er Ockfener Geisberg Riesling Sekt b.B. trocken begrüßt. Anschließend machten wir einen Rundgang durch die Wirtschaftsgebäude, der in der Vinothek mit einer feinen 1994er Ockfener Geisberg Riesling Beerenauslese seinen Abschluss fand.

Im Gutsausschank wurde die Probe wie folgt fortgesetzt:

3)2007er Weißburgunder Qualitätswein b.A., 4,00 €

- 4)2006er Ockfener Bockstein Riesling Spätlese trocken, 6,00 €
- 5)2007er Ockfener Bockstein Riesling Spätlese halbtrocken, 6,00 €
- 6)2003er Ockfener Bockstein Riesling Auslese, 7,00 €
- 7)2005er Spätburgunder Rotwein trocken, 6,50 €

Die Speisenbestellung wurde während der Weinprobe vorgenommen, so dass wir im direkten Anschluss unser Essen einnehmen konnten. Bei einem guten Glas Saar-Riesling oder Saar-Spätburgunder – einige nahmen auch einen „Proviant“ mit nach Hause – schlossen wir den Besuch im Weingut Klostermühle ab.

Gegen 20:00 Uhr traten wir die Rückfahrt an und erreichten mit ca. 45 Minuten Verspätung um 22:15 Hochheim. Anschließend Rückfahrt der Teilnehmer in den Rheingau. Und bis auch die letzten – wie immer die Rüdesheimer – zu Hause angekommen waren, war 24:00 fast erreicht.

Eltville, den 21.09.2008
Fritz Derstroff

Studienreise Schottland - vom 16.05.- 25.05.2008

Gerhard Bollig, BRW Eltville e.V.

16.05.2008 - Fähre

Für diese Lehrfahrt hatten sich 7 Teilnehmer angemeldet – eine kleine, beschauliche Truppe. Sie bestand aus 5 Fahrern mit den Motorrädern und 2 Sozia. Ausnahmsweise begann unsere Lehrfahrt nicht wie gewohnt zu nachtschlafender Zeit sondern um 10:00 Uhr mit dem Treffen an der Fähre in Rüdesheim. Wir, Annette und ich, holten das Ehepaar Werner und Gudrun Gerhard in Hattenheim ab. Damit waren die Sozia schon komplett anwesend. Den 3. Fahrer, Ralph Herke trafen wir an der Auffahrt zur Fähre – im fahren kurz gewunken und ab auf die Fähre, dem Fährmeister gewunken, damit dieser nicht ohne Ralph wegfährt. Auf der anderen Rheinseite, am Rasthof Hunsrück holten wir den 4. Fahrer, Udo Gruber, ab. Der 5. Fahrer war Mathias Decker-Horz (Matze), der, wie er mir am Vorabend telefonisch mitteilte, etwas später losfahren und noch irgendeine Bekannte in Holland besuchen wollte – holla: später losfahren, bei einer Bekannten Käffchen trinken und pünktlich auf die Fähre? Ich wies ihn noch darauf hin, dass spätestens um 17:00 Uhr die Böcke samt Fahrer auf der

Fähre sein müssen und diese garantiert nicht wartet – nun gut.

Die Fahrt nach Amsterdam-IJmuiden verlief bis auf einen kleinen Stau bei Mönchengladbach und Nachtanken in Holland ereignislos - 140 km/h auf dem Tacho und laufenlassen. Gegen 14:30 Uhr waren wir an der Fähre und genehmigten uns vor dem Einchecken noch einen Kaffee. Danach Einchecken, Böcke vor der Fähre abstellen und warten. Dann das Signal zur Einfahrt auf die Fähre – alle Motoren liefen an, in die Fähre und die Rampe hoch. Die Motorräder wurden dann mit bereitliegenden Spanngurten fest verzurrt. Das notwendige Gepäck wurde abgenommen, in den 7. Stock der Fähre geschleppt (die Motorräder waren im 3. Stock) und vor dem Gang zur Kabine noch schnell den Tisch im Restaurant für das Abendessen gebucht.

Die Kabine war mit allem ausgestattet was man so braucht, 4m lang, 2,50m breit, 2 Betten übereinander, Dusche und Toilette, Kleiderhaken – fertig; richtig - kein Fenster da Innenkabine.

Die Fähre legte um 18:00 Uhr ab und eine Nachfrage an der Rezeption ergab, dass unser Freund Mathias auch an Bord war. Um 20.45 Uhr traf man sich zum Abendessen im Restaurant Seven Seas. Das Essen war als Buffet angeordnet und ausgezeichnet. Wie wir erfuhren, hatte Mathias die Bekannte doch nicht besucht hatte – er war in mehrere Staus geraten und hatte es gerade so auf die Fähre geschafft. Nach dem Abendessen verzog man sich in die Bar und begutachtete einige „Hupfdohlen“ (Tänzerinnen). Das Programm im Club war gut, vor allem die Live-Musik war sehr ansprechend.

17.05.2008**Krieg der Navis**

Das Führstück gegen 08:00 Uhr wurde wieder im Restaurant eingenommen und das Buffet erfüllte wieder alle Erwartungen. Um 09:30 Uhr wurden die Motorräder wieder aufgesucht und das Gepäck verzurrt. Gegen 10:00 Uhr wurden die Motoren angelassen – es entstand ein Höllenlärm und –gestank in diesem engen Deck. Nach der Ausfahrt musste man sich an das Fahren auf der anderen Straßenseite gewöhnen. Es

wurde kurz angehalten und die Navigationsgeräte programmiert: Ziel war Fort William. Es kam zu Auseinandersetzungen zwischen Garmin (Geräte von Mathias und Udo) und Tomtom (mein Gerät). Die einen wollten hierhin, das andere dorthin. Außerdem drehte sich die Anzeige in den Kreisverkehren recht langsam. So kam es, dass wir die richtige Auffahrt zur Autobahn mehrmals verfehlten und über 1 Stunde in Newcastle herumirrten. Nachdem Udo und Mathias wieder an einer Auffahrt vorbeifahren winkte ich nur kurz und benutzte die Autobahn aus Newcastle heraus Richtung Glasgow. Wir waren so nur noch mit 3 Motorräder unterwegs und bekamen typisch schottisches Wetter: Regen. Mit übergezogenen Regenkombis ging es weiter. Vor Glasgow wurde getankt und nach Glasgow die Regenkombis ausgezogen. Der Regen war vorbei – und es wurden Späße gemacht, wann wir diese wieder anziehen müssen. Fort William wurde dank der Navigationsgeräte ebenso schnell gefunden wie das Quartier.

Dieses lag, nur durch eine Strasse getrennt, direkt am Loch Moar. Hier trafen wir Udo wieder, der Fort William ebenfalls dank Navi ge-

funden hatte – nur Mathias war noch „verschollen“. Nach dem Bezug der Zimmer wurde in einem nahegelegenen Supermarkt eingekauft. Zurückgekehrt wurde beraten, wie wir Mathias finden können. Dank seiner gründlichen Vorbereitungen auf diese Tour, das hatte er am Vorabend noch geschildert, hatte er das Anschreiben mit den Adressen und Fahrtverlauf nicht richtig durchgelesen und außerdem noch vergessen mitzunehmen.

Wir wollten trotz Halteverbot auf der Strasse vor dem Quartier ein Motorrad abstellen, damit Matze uns findet, denn die Motorräder standen normalerweise auf dem Parkplatz seitlich des Hauses. Aber wie Matze nun mal ist – man sagt ihm wir treffen uns in Schottland und man trifft ihn auch – kam er während der Diskussion angefahren und parkte seinen Bock als wäre nichts geschehen und das er uns ohne Anschrift irgendwo in Schottland findet die normalste Sache der Welt.

Nach dem Duschen wurde Fort William unsicher gemacht. Nach einem Gang durch die Innenstadt, in der die Lokale für ein Abendessen begutachtet wurden, wurde eines aus- und aufgesucht. Im 1. Stock musste man sich anmelden und

– da alle Tische besetzt waren, im Erdgeschoss einen Drink zu sich nehmen. Dieser durfte dann mit nach oben genommen werden. Die Auswahl an Bier und Whisky im Erdgeschoss war sehr groß und es wurde entsprechend probiert. Das Abendessen im Obergeschoss war ebenfalls ausgezeichnet.

Da man an der See logierte wurde selbstverständlich Fisch gegessen. Nach dem Abendessen gab es noch den einen oder anderen „Absacker“ im Erdgeschoss.

18.05.2008 – Isle of Skye

Der Tag begann mit einem ausgezeichneten und ausgiebigen Frühstück. Geplant war eine Rundfahrt zur Isle of Skye. Frühstück traditionell um 07:30 - Abfahrt 08:30 Uhr. Nur ein leichtes Murren der Sozia von wegen Urlaub und so ... Auf dieses Thema konnte wegen einer temporär auftretenden selektiven Taubheit nicht eingegangen werden (auf gut Deutsch: es wurde einfach überhört). Vor Fort William ging es über Drumsallie Richtung Mallaig. In Glenfinnan war eine Anzeige, dass die Fähre in Mallaig in 20 min ablegt – nächste Fähre dann in 2 Stunden – Konsequenz: zügige Fahrweise – sehr zügig für eine Single-

Track-Road. Diese Single-Track-Roads sind vergleichbar mit unseren geteerten Feldwegen – 2 Autos kommen nicht aneinander vorbei. In Schottland sind diese für Motorradfahrer ein „must have“.

In Mallaig hieß es dann: „Fähre ist voll“. Für unsere Böcke und uns wurde aber noch ein Platz gefunden. Die Überfahrt erfolgte in strahlendem Sonnenschein über ein blaues Meer – herrlicher konnte eine Fährfahrt nicht sein.

Auf der Isle of Skye ging es Bommerlunder (Richtung Norden und immer geradeaus). Gegen 11:00 Uhr erreichten wir den nördlichsten Punkt unserer Tour: Dunvegan Castle – dem Stammsitz des mächtigen Clans der MacLeods. Dieses Schloss wird heute bewohnt vom 30. Oberhaupt der MacLeods, Hugh MacLeodLeod.

Wir besichtigten die Ausstellung im inneren des Schlosses und auch den eindrucksvollen Garten mit seinen blühenden Pflanzen.

Nach dieser eindrucksvollen Besichtigung ging es wieder Richtung Fort William. Diesmal aber nicht über die Fähre, sondern über die Brücke Eilan Ban – Kyle. Diese wurde nach ca. 1,5 Stunden Fahrtzeit erreicht.

Nach dieser Brücke er-

reicht man Eilean Donan Castle, bekannt durch den Film „Highlander“. Hier bewegen sich wahre Touristenströme durch dieses altehrwürdige Gemäuer. Eine Besichtigung wurde nur von außen vorgenommen.

Gegen 17:00 Uhr erreichten wir wieder unser Quartier in Fort William. Das Abendessen wurde wieder im gleichen Lokal wie am Vorabend eingenommen – ebenfalls der „Absacker“.

19.05.2008 – Reifensuche

Der Tag begann wieder mit einer temporär auftretenden selektiven Taubheit (bei Werner und mir) einschl. Frühstück um 07:30 Uhr. Beim Besichtigen der Motorräder ging die alljährliche Diskussion über griffige Strassen und daher ein erhöhter Abrieb am Hinterrifen des Motorrades los – diesmal nicht bei Matthias sondern bei Werner!! Die Konsequenz: Motorradreifen suchen: in Schottland!!! Da in der Einöde garantiert kein Reifen herumliegt führen wir nach Inverness. Am Loch Ness vorbei, kurz unterbrochen von einem Stopp am Urquhart Castle direkt am Loch Ness.

Strahlender Sonnenschein, klare Luft und 15° warm – ideales Motorradwetter.

Die Fahrt wurde durch eine rote Ampel an einer Brücke

unterbrochen: Die Strasse wurde samt Brücke beiseite geschwenkt und ein Segelschiff fuhr vorbei. Die Strasse kam wieder vorbei, wurde verankert und wir konnten weiter fahren.

In Inverness wurde ein Reifenhändler schnell ausfindig gemacht und – man glaubt es nicht: 1 Reifen war vorrätig. Werner wollte jedoch 2 neue und auch Ralph wollte sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen. Die Reifen wurden für den nächsten Tag bestellt und sollten dann auch montiert werden. Das Beste an dieser Geschichte: Die Pneus waren im tiefsten Schottland billiger als in Deutschland!!!!

Nachdem dies geklärt war, fuhren wir an der Küste entlang Richtung Nairn bzw. Elgin bis wir durstig wurden und zur Speyside abbogen. Am River Spey liegen bekannte Whiskybrennereien. Auf Anredung unseres Whiskykenner Ralph wurde die Brennerei „Macallan-Distillers“ angefahren. Eine Besichtigung war nach gutem Zureden und ein wenig enttäuschten Gesichtern dann doch möglich. Auch eine anschließende Whiskyprobe wurde uns gereicht. Fotografieren während der Besichtigung waren verpönt und unsere Führerin sichtlich genervt dass doch Fotos geschossen

wurden. Wie überall in den Brennereien wurde nur eine einzige Probe gereicht. Diese war für Ralph sehr ansprechend, für den Rest der Mannschaft wies diese jedoch zu rauchige und moorige Noten auf – halt ein Whisky für Kenner und Liebhaber die auch bereit sind höhere Preise zu akzeptieren.

Der Verkaufsraum dieser Brennerei war modern gestaltet, an einige Produktionsanlagen hatte der Zahn der Zeit jedoch schon genagt. Neue Lagerhallen für die Whiskyfässer waren im Bau und es sollten, wenn diese errichtet sind, ca. 1.000.000 Fässer dann gelagert werden können.

Bei der Abfahrt machten sich die berühmten schottischen „Midges“ (Mücken) bemerkbar. Diese kleinen Biester nerven durch das gesumme und sie stechen auch sehr schmerzhaft, so klein die Biester auch sind. Nach der Probe ging es an der Speyside weiter zurück auf der A95 und später auf einer kleinen Parallelstrasse (Single-Track-Road) über Knockando, bis man bei Grantown of Spey wieder auf die A95 traf. Über die A86 dann weiter bis Inverroy und schließlich nach Fort William. Der letzte Abend in Fort William wurde wieder in altbewährter Weise verbracht: A-

bendessen und Absacker in Form von Bier bzw. Whisky bei den Nichtbiertrinkern.

20.05.2008 – mit neuen Reifen in den Norden

Zur gewohnten Zeit ging es zum Frühstück und dann wie am Vortag nach Inverness. Die Reifen waren noch nicht angeliefert worden. Diejenigen, die auf neuen Reifen die Reise gestartet hatten fuhren Richtung Innenstadt, diejenigen mit den alten Reifen mussten halt warten und fingen in Erwartung neuer Pneus an, die alten Reifen zu demontieren.

In der Innenstadt wurden die Einkaufsmeile, ein altes, ehrwürdiges Gebäude mit verschiedensten kleinen Läden, abgelaufen. Touristische Mitbringsel waren ebenso im Angebot wie Lebensmittel, Kleidung, allerlei Krimskrams, Schuster, Bäcker usw. usw. Die Reifen waren - wie telef. zu erfahren war - immer noch nicht angeliefert und wir hatten Hunger. So gönnten wir uns eine Rast in einem Café. Gegen 13:30 Uhr waren die Reifen montiert und wir auf dem Weg – und ab 14:00 Uhr ging es zu unserem heutigen Ziel: Ullapool, welches wir jedoch erst gegen 18:00 Uhr erreichten. Wie gewohnt wurde eine

ansprechende Kneipe gesucht und gefunden. Wieder eine große Auswahl an Bier und Whisky und, da wir wieder an der See waren, auch wieder sehr schmackhaften Fisch. Der Abend wurde so sehr angenehm ausklingen gelassen.

21.05.2008 – Hoher Norden ohne Batterie

Nach dem gewohnten Procedere am Morgen einschl. Frühstück ging die Fahrt in den hohen Norden. An Isle Martin vorbei, in Drumrunie Richtung Badnagyle, Rhicarn und Clashmore. Kurz vor „Landsend“ wollte Ralph noch ein Foto machen und fuhr auf einem Pfad in Richtung Dünen – wir warteten. So lange konnte es nicht dauern. Nach ca. 15 min fuhr ich hinterher um nachzusehen wo er bleibt. Auf einer Art Campingplatz stand Ralph an seinem Motorrad, Sitzbank heruntergemacht, Werkzeug daneben und er sah etwas ratlos aus. „Der Bock ging aus und geht nicht mehr an!“ war sein Kommentar. Was tun? Die Gummikuh (BMW) lies sich dann doch beim Anschieben überreden anzuspringen, lief aber nur mit erhöhter Drehzahl. Bei geringer Drehzahl (unter 1/3 Gas) ging sie sofort aus. Wir vermuteten ein Elekt-

ronikdefekt. Bei der Ausfahrt aus Ullapool hatten wir einen Boschdienst gesichtet. Die BMW sollte folglich dorthin. Wir begleiteten Ralph ca. 40 km zurück. An einer Kreuzung beschloss man, da bisher alles gut gegangen war, dass wir wieder umkehren und nur Matthias als Begleiter mitfahren soll. Aber wie sagte der Fallschirmspringer nach einem Sprung ohne Fallschirm 1 Meter überm Boden? – „Bis jetzt ging's gut“. So auch hier. Von den restlichen 20 km schaffte die BMW noch 10. Danach blieb sie stumm. Ralph und Matthias mussten dann zusammen auf Matzes GS nach Ullapool – eine simple kleine Rechnung: Zuladung BMW R1200GS – max. 195 kg – Matze ein Typ Ü100, also 100kg+X, Ralph auch Ü100 aber 100+XXX. Die Fuhre muss ausgesehen haben als ob sie gleich abhebt – tiefes Heck, hoher Lenker (nein, kein Chopper) – der Rahmen kurz vor dem Belastungsbruch, Scheinwerfer steil in den Himmel: Ich würde heute noch einiges ausgeben um dieses Bild zu sehen

Beim Bosch-Dienst waren auch nur ratlose Gesichter: BMW-Motorrad und Elektronik – anscheinend kannte sich keiner damit aus – also

keine Fernwartung. Der Bock musste in die Werkstatt. Als erfindungsreicher Deutscher leiht man sich ein Seil und hängt ein Motorrad an das andere und schleppt ab. Was beim Auto geht muss auch beim Motorrad gehen. Die deutsche (auch die englische) Polizei hätte dazu wohl eine eigene und wohl auch abweichende Meinung gehabt, und sicher auch einen schriftlichen Kommentar mit einer Benotung in Pfund Sterling.

Nach der Trennung von Ralph und Matthias fuhren wir wieder in den Norden Richtung Cap Wrath bis zum Meer und dann Richtung Osten, das Meer immer an der linken Seite. Was gibt es schöneres – Sonnenschein und Meer. Eine der schönsten Motorradtouren die ich je gefahren bin. Es ging durch Hold, Coldbackie, Bettyhill ... lauter klingende Namen. Die Ortschaften wiesen aber kaum mehr als 5 Häuser auf. Kurz vor Thurso hatten wir die schönste Begegnung: 6 Schotten die ein Schiff auf einem Karren über das Land zogen. Die Schotten selbstverständlich im Kilt.

Vorneweg ein Dudelsackspieler, 2 Männer mit Eimer, 2 Mann zogen das Schiff sowie 1 Bremser. In den Eimern war jeweils 1

Flasche Whisky und Kleingeld. Die Schotten sammelten für einen guten Zweck. Wenn man Geld spendete wurde sofort ein Lied gespielt. Wie zu erfahren war (und später im Internet nachgelesen), handelt es sich um eine Belegschaft der Seenotrettung. Diese wandert jedes Jahr von Cape Wrath an der Küste entlang bis Wick und sammelt Spenden für Leukämie-kranke Kinder. Pro Tag 20 Meilen – eine beachtliche Leistung – und immer gut drauf die Jungs – es lag wohl an den fast leeren Flaschen im Eimer. Nur zur Info: Diese Aktion wurde 2002 ins Leben gerufen und es wurden bis einschl. der Tour 2008 104.035,00 Pfund Sterling gesammelt.

Das Mittagessen wurde an der Nordküste in einem kleinen Lokal eingenommen – Es wurde „der beste Schokoladenkuchen den wir je gegessen haben“ angepriesen – naja – er war gut und viel Schokolade – aber wir hatten auch schon mal besseren.

Quer durch die Highlands ging es schweren Herzens zurück nach Ullapool, das wir gegen 18:00 Uhr erreichten. Es gab ein großes „Hallo“ mit Matze und Ralph. Beim Abendessen in unserem „Stammlokal“ wurden bei Fisch und Whisky bis ca. 22:30 Uhr

die Erlebnisse und Eindrücke des Tages ausgetauscht und auch etwas ausgeschmückt.

22.05.2008 – Rückreise Richtung Edinburgh

Wie gewohnt wurde nach dem Frühstück die Koffer gepackt und an den Motorrädern angebaut. Wir hatten den nördlichsten Punkt und über die Hälfte der Reise erreicht und es ging langsam aber stetig Richtung Heimreise. Unser heutiges Ziel war das Quartier auf der Blibberhill-Farm nördlich von Edinburgh, genau in „the middle of nowhere“ – also so richtig auf keiner Karte zu finden. Ralph hatte die Motorradbatterie frisch geladen und beim Boschdienst von einem begabten Schrauber gehört – „ein Bekannter der einen Bruder hat der einen kennt der weis wo der wohnt dessen Schwager den Schrauber schon mal getroffen hat" – oder so ähnlich. Er wollte diesen Schrauber aufsuchen und auf kürzestem Weg zum abendlichen Quartier kommen.

Wir fuhren von Ullapool Richtung Süden bis Corrieshalloch Gorge, dann auf der A835 Richtung Inverness. Von Inverness aus ging es auf der A9 wieder Richtung Süden bis wir wieder auf den River Spey

trafen. Diesem folgten wir wieder nach Osten. Vorher wurde die Carrbridge (nördlich von Aviemore) besichtigt, die älteste Brücke Englands. Erhalten ist nur noch der Bogen der Brücke. Es ging weiter Richtung Dufftown und „Malt Whisky Road“. Unterwegs wurde das Mittagessen in Form von „Fish and Chips“ im Stehen eingenommen. Vorbei an Dufftown gelangten wir an die Brennerei „Glenfidich“. Hier schlossen wir uns einer Führung an einschließlich der Probe zum Ende der Besichtigung. Als Probe wählten wir einen süßen Whisky mit 48%vol und ca. 40 g/l Restzucker – sehr süß aber auch sehr gehaltvoll und ausdrucksstark und nur auf der Insel zu erhalten – leider!

Nach der Probe ging es südlich an den River Dee bis nach Stonehaven. Hier fuhren wir noch zum Duntottar Castle, das wir aber aus zeitl. Gründen nur von außen bewunderten. Dieses Castle ist auf einem alleinstehenden Felsen im Meer gebaut.

Wir fuhren anschließend auf der A92 am Meer entlang Richtung Montrose und an Montrose vorbei. Unser Navi leitete uns dann bis zum Schild „Blibberhill“. Vorbei an mehreren Gebäuden (welches ist

denn unser Quartier) fanden wir dann doch eine bewohnte und halbwegs ansehnliche Farm. Zur Begrüßung fuhr die Tochter des Hauses (hat noch keinen Führerschein) mit dem Auto beim Einparken einen Zaun um – war wohl sehr aufgeregt. Auf den ersten Blick machte das Gebäude einen –naja– einigermaßen guten Eindruck – beim näheren hinsehen waren die Ställe und Hallen doch sehr baufällig, unordentlich und verwahrlost. Die Zimmer waren in einem einigermaßen guten Zustand – teilweise in dunklem rosa gehalten – der Bedarf an Whisky um sich das alles schön zu trinken wurde als „hoch“ eingestuft.....

Zum Abendessen mussten wir mit dem Motorrad – auf Empfehlung des Hauses wurde ein Lokal in Brechin aufgesucht – wirklich eine gute Wahl. Erwähnenswert sind hier noch einige Flaschen Bier. Ralph meldete sich telefonisch vom Abendessen ab, bat uns aber, einige Flaschen Bier zum Trost mitzubringen. Es wurde ein Sixpack im Lokal ausgesucht. Im Quartier angekommen wurde das Bier dann doch mit Argwohn begutachtet: 2% alc. Stand auf dem Etikett – es wurde sehr vorsichtig verkostet: dünn und sehr süß – kein

Wunder beim dem Namen: SWEETHART. Ich konnte mir als nicht-Bier-Trinker ein Feixen nicht verkneifen.

23.05.2008 – Edinburgh

Nach dem guten und reichhaltigen Frühstück im Wohnzimmer der Farmerfamilie Steward fuhren wir wieder Richtung „Malt Whisky Road“. Eine Bekannte von Matthias war (ist) Gästeführerin in der kleinsten Schottischen Whiskybrennerei (Edradour). Diese wollten wir besuchen und selbstverständlich auch den Whisky probieren. Ralph wollte bedingt durch die Schwierigkeiten mit dem Motorrad nur eine kleine Tour fahren und begleitete uns nicht.

Edradour ist die kleinste der schottischen Brennereien. Sie liegt in den Bergen östlich von Pitlochry und produziert dort ihren unverkennbaren Malt noch mit Verfahren, die bei anderen Brennereien schon längst der Vergangenheit angehören. Der unabhängige Abfüller Signatory erwarb am 22.7.2002 für 5,3 Millionen Pfund Schottlands kleinste Single Malt Whisky Brennerei. Edradour wurde 1825 als Farm-Kooperative gegründet und wechselte vor 20 Jahren zu der französischen Pernod Ricard. Edradour stellte in

den vergangenen Jahren nur 8 Fässer mit 2.000 Litern Roh-Whisky pro Woche her. Dies entspricht einer Menge von 240.000 Flaschen pro Jahr. Viele große Brennereien produzieren diese Menge in jeder Woche. Edradour beschäftigt in den touristischen Spitzenzeiten 19 Personen. Bis zu 100.000 Besucher finden jährlich den schmalen Weg hinauf zur Brennerei in der Ortschaft Balnald.

Nach der Führung und dem „Taste“ ging es über Perth nach Edinburgh. Auf einem Parkplatz wurden die Motorräder abgestellt. Werner fand hier keinen Platz und parkte außerhalb der Fläche auf dem Grün. Um die Stadt kennenzulernen wurde als erstes eine touristische Rundfahrt in einem Bus vorgenommen. Wir erhielten so einen ersten Überblick über die Bauwerke sowie die Geschichte von Edinburgh.

Nach dieser Rundfahrt wurde die Stadt zu Fuß erkundet. Motorradfahren hat auch Vorteile: Wenn die Packtaschen voll sind passen auch keine Einkäufe mehr hinein. Vor einem Pub in der Fußgängerzone wurde bei sonnigem Wetter eine ausgiebige Rast eingelegt und man ließ die Stimmung und das Flair

Seite: 89
auf sich einwirken – das Leben kann so schön sein

Bei der Rückkehr zu den Motorrädern hatte Werner einen Kommentar in Höhe von 60 Pfund Sterling wegen Parken außerhalb des Parkplatzes an seinem Motorrad – das Leben kann auch so sch..... sein.

So fuhren wir wieder zurück zu unserem Quartier. Ralph hatte die Zeit genutzt und Dunnottar Castle sowie die Küste ausgiebig besichtigt. Das Abendessen wurde unterwegs in einem Lokal eingenommen. Danach wurde der letzte Abend im Wintergarten der Blibberhill Farm typisch schottisch mit dem „Wasser des Lebens“ ausklingen gelassen.

24.05.2008 – Fähre

Der einzige Programmpunkt war die Fahrt zur Fähre einschließlich rechtzeitiger Ankunft.

Aufgrund der Probleme mit Ralph's Motorrad fuhren wir nach dem Frühstück auf kürzestem Weg nach Edinburgh. Anschließend, da alles problemlos funktionierte und wir gut in der Zeit laben an der Küste entlang über Dunbar, Berwick, Alnwick nach Newcastle. Den Fährhafen erreichten wir überpünktlich und ohne besondere Vorkommnisse.

Zwischendurch wurde in Ambie an der Küste noch ein Mittagessen eingenommen. Wir warteten im Fährhafen auf das Einchecken während Ralph noch eine Werkstatt suchte um die Batterie wieder aufzuladen. Pünktlich um 18:00 Uhr legte die Fähre ab und wir verließen das gastfreundliche Schottland Richtung Niederlande. Der Abend wurde wie auf der Hinfahrt im Restaurant und anschließend im Nachtclub bei den „Hupfdohlen“ ausklingen gelassen.

25.05.2008 – Heimfahrt

Nach dem ausgiebigen Frühstück auf der Fähre und der Fahrt von der Fähre sahen wir etwas ungewöhnliches – REGEN! Den hatten wir in Schottland erwartet aber bis auf den ersten 100 km in Schottland keinen erhalten – dafür wieder die ersten 20 km auf der Heimreise in Holland.

Um die Batterie zu schonen fuhren wir mit ca. 100-120 km/h Richtung Rheingau. Auf der Höhe von Köln/Bonn mussten wir dann doch auf einem Rastplatz die Batterie wechseln, da das besagte Motorrad wieder streikte. In Limburg wurde zum letzten Mal auf dieser Reise getankt, man

verabschiedete sich und die Gruppe löste sich langsam aber sicher auf.

Fazit:

Schottland ist auch – oder vor allem bei – Sonnenschein ein herrliches Land für Motorradfahrer. Einsame und teilweise sehr schmale Strassen mit unberührter Natur laden zu einer Reise förmlich ein. Die Gastfreundschaft ist sprichwörtlich. An Whisky kann man sich auch gewöhnen – er hilft einem da es auch bei Sonnenschein etwas kälter als in unseren Regionen ist. Die Anreise mit der Fähre ist ein Erlebnis für sich.

Eine der schönsten Motorradreisen die ich je unternommen habe.

Gerhard Bollig
BRW Eltville e.V.

Epilog

Nach 18 Jahren treuer Dienste hauchte eine Diode des Ladestromreglers meiner reiseerprobten BMW ihr Leben aus. Das das gerade am A.... der Welt sein musste war im nachhinein ein großes Glück. Auf diese Art und Weise habe ich sehr nette Schotten kennen gelernt, die mit Ihrer Gastfreundschaft und Hilfsbereitschaft Ihres Gleichen suchen. Z.B. haben Kenn

Seite: 90

und Brian (Kenn's Garage in Murd of Ord) 8 Stunden lang den Schaden gesucht und mit auf die schnelle besorgten Ersatzteilen so hingekriegt das ich noch 1500 Km nach Hause fahren konnte. Und dafür wollten die nur 240 € inklusive Batterie und Gleichrichter.

Leider habe ich niemand getroffen der meine NASA erprobte Gel-Reinbleibatterie in Schottland laden konnte und musste zwischendurch auf einem Bauernhof oder beim Gebrauchtwagenhändler meine gekauften Hilfsbatterien laden. Auch das war in Schottland no-problem.

Meinen herzlichsten Dank geht vor allem an meine Mitfahrer für Ihre Hilfsbereitschaft und Verständnis. Vor allem Gerhard für die Organisation und Kommunikation und Matze als treuer Fahrer, Abschlepper und Begleiter.

Klasse, besser geht's nicht.

Auch für mich war das eine der schönsten Touren die ich bisher gefahren habe und sicher nicht das letzte mal mit dem BRW und in Schottland.

Ralph Herke

Studienreise Slowenien - vom 17. – 24.05.2009

- Stand der Planung -

Diese Übersicht gibt den Stand der Planungen Anfang Dezember 2008 für die Lehrfahrt nach Slowenien wieder. Die Auswahl der Weingüter sowie das Besichtigungsprogramm sind noch nicht endgültig geplant.

Der Hinflug ist für den 17.05.09 - 10.15 Uhr (Abflug Frankfurt), Ankunft Ljubljana (Laibach) 11.30 Uhr, Rückflug am 24.05. – 17.00 Uhr ab Ljubljana,

Ankunft Frankfurt um 18.25 Uhr, geplant. Der Tagesablauf ist noch nicht geplant. Folgende Besichtigungen sind vorgesehen: Stadtführung Maribor und Ljubljana, Postojna (Adelsberger Grotte), Gestüt Lipizza incl. Besichtigung und Dressurvorführung, Stadtführung Portoroz-Piran, ggf. Abendessen in Begunje bei Slavko Avsenik (Gründer der original Oberkrainer Musikpelle). Ebenfalls sind wir am abklären, ob eine Fahrt in

einem historischen Dampfzug entlang der Wocheinerbahn möglich ist.

Es sind 3 Übernachtungen in Bled und 4 Übernachtungen in Maribor geplant, jeweils in einem 4* Hotel. Zusagen der Weingüter liegen leider noch nicht vor. Die Ausschreibung der Fahrt findet Mitte/Ende Febr. 2009 mit der Einladung zur JHV statt.



Studienreise Motorrad 2009

- Stand der Planung -

Im Jahr 2009 wollen wir wieder eine Studienreise mit dem Motorraddurchführen. Geplant ist wieder eine mehr weinbaulich ausgerichtete Fahrt. Es stehen mehrere Ziele zur Auswahl:

- Südbaden und Elsaß
- Eifel-Mosel-Hunsrück-Ardennen
- Sächsische Schweiz – Dresden
- Bodensee und Umgebung
- Schweiz (Rhonetal und Zürichsee)
- Seealpen
- Südtirol und Dolomiten (immer wieder eine Reise wert)
- USA (niedriger Dollarkurs und niedrige Benzinpreise ausnutzen)

Für die Touren a) bis d) ist eine 4-5-tägige Tour (Mittwoch – Sonntag) ggf. schon im Mai möglich. Für die Touren e) - g) ist aufgrund der Witterungsverhältnissen eine Tour erst im Juni möglich. Auch wird diese dann 1-2 Tage länger (Dienstag-Sonntag) ausfallen müssen. Für USA sind natürlich mind. 10 Tage zu veranschlagen.

Wir wollen den Zeitpunkt und das Ziel der Tour wieder gemeinsam festlegen. Wir wollen uns deshalb am

Dienstag 10. Februar 2009 – 19.30 Uhr
im Gutsausschank Eiserhof, Joachim Eiser
Kirchstr. 61 - 65375 Oestrich-Winkel

treffen. Terminvorschläge bzw. Routenvorschläge sind jederzeit willkommen. Ich bitte diese auch zur Vorbereitung des Treffens zu übermitteln unter:

Tel: 06123-905812 oder FAX: 06123-902800 oder Mail: gerhard.bollig@rpda.hessen.de

Satzung
Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen
Eltville

§ 1

Name, Sitz und Geschäftsjahr

1. Der Verein führt den Namen „Bund Rheingauer Weinbaufachschulabsolventen Eltville (BRW Eltville).
2. Er ist Mitglied des Landesverbandes Hessen landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen e.V. – Organisation für Fortbildung in der Landwirtschaft
3. Der Verein hat seinen Sitz in Eltville.
4. Das Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr
5. Der Verein ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Wiesbaden (VR 5826) eingetragen und nach §§ 51 ff AO als gemeinnütziger Verein vom Finanzamt Rheingau-Taunus anerkannt.

§ 2

Zweck und Aufgaben

6. Der BRW Eltville verfolgt ausschließlich ideelle, gemeinnützige Zwecke im Sinne der Abgabenordnung
7. Seine Aufgabe ist die Förderung der beruflichen und kulturellen Bildungsarbeit für Winzer/innen und Absolventen weinbaulicher Fachschulen
8. Diese Aufgaben sollen erreicht werden durch die
 - Organisation und Durchführung von Seminaren, Lehrgängen und Lehrfahrten zu weinbaulichen Fachthemen
 - Organisation von Diskussionen und Erarbeitung von Stellungnahmen zu Fortbildungsfragen im Weinbau
 - Unterstützung aller Bemühungen um die Verbesserung der weinbaulichen Berufsausbildung
 - Zusammenarbeit mit Organisationen, die sich um die Förderung des Weinbaus und die Wahrung ihrer berechtigten Interessen bemühen
 - Vertretung der Interessen des Vereins beim Landesverband landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen

§ 3

Mitgliedschaft

1. Die Mitgliedschaft ist schriftlich zu beantragen, über die Aufnahme entscheidet die Vorstandschaft mit Mehrheitsbeschluss.
2. Mitglieder können Personen werden, die an der Arbeit des Vereines interessiert sind. Dazu gehören insbesondere Absolventen weinbaulicher Fachschulen.
3. Ehrenmitglieder können Persönlichkeiten werden, die sich um die Förderung des Vereines verdient gemacht haben. Ferner alle Mitglieder, die 50 Jahre Mitglied im Verein und somit auch beitragsfrei sind.

4. Beendigung der Mitgliedschaft

- a) Das freiwillige Austreten von Mitgliedern kann nur zum 31.12. eines jeden Jahres unter Einhaltung einer mindestens 3-monatigen Kündigungsfrist schriftlich bei der Geschäftsstelle des Vereins erklärt werden.
 - b) Der Ausschluss kann durch Beschluss des Vorstandes erfolgen, wenn ein Mitglied der Satzung und den Interessen des Vereins wiederholt und erheblich zuwiderhandelt oder mehr als 1 Jahr mit der Erfüllung seiner Verpflichtungen gegenüber dem Verein in Rückstand bleibt.
 - c) Der Ausschluss ist dem Mitglied schriftlich durch eingeschriebenen Brief zuzustellen. Gegen den Ausschluss kann innerhalb eines Monats Einspruch beim Vorstand eingelegt werden. Über den Einspruch entscheidet die Mitgliederversammlung. Die Entscheidung ist endgültig.
 - d) Durch den Austritt oder Ausschluss erlöschen sämtliche Rechte am Vereinsvermögen. Das ausgeschlossene Mitglied bleibt zur Zahlung der fälligen Beiträge verpflichtet.
5. Es werden Beiträge erhoben. Die Höhe des Beitrages wird von der Mitgliederversammlung beschlossen.

§ 4

Rechte der Mitglieder

Jedes Mitglied hat das Recht:

1. Rat und Unterstützung des Vereins jederzeit in Anspruch zu nehmen,
2. sich an den Veranstaltungen des Vereins zu beteiligen

§ 5

Organe

Die Organe des Vereins sind:

1. Der Vorstand
2. Die Mitgliederversammlung

Der Vorstand

1. Der Vorstand besteht aus:
 - dem/der Vorsitzenden
 - dem/der Stellvertreter/in
 - dem/der Geschäftsführer/in
 - und bis zu 7 weiteren Beisitzern (Beisitzerinnen)
2. Die Mitglieder des Vorstandes müssen eine anerkannte weinbauliche Ausbildung nachweisen oder in einem Weinbaubetrieb tätig sein.
3. Die Wahl der Vorstandsmitglieder/innen erfolgt durch die Mitgliederversammlung mit einfacher Stimmenmehrheit. Wahlvorschläge erfolgen durch Zuruf. Sobald ein Mitglied die geheime Wahl beantragt, muss geheim gewählt werden. Die Wahlperiode dauert 3 Jahre. Die Vorstandsmitglieder führen ihre Ämter nach Ablauf der Wahlperiode bis zur nächsten Mitgliederversammlung weiter.
Eine Wiederwahl ist bis zur Vollendung des 65. Lebensjahres zulässig.

4. Der/die Vorsitzende, sein(e) Vertreter/in oder der/die Geschäftsführer/in vertreten den Verein gerichtlich und außergerichtlich im Sinne des § 26 BGB. Jeweils 2 vertreten den Verein gemeinsam.
5. Der Vorstand entscheidet durch einfache Stimmenmehrheit. Abstimmungen erfolgen geheim, wenn ein Mitglied dies beantragt.
6. Der Vorstand bestellt den/die Geschäftsführer/in mit den Zusatzaufgaben der Kassenführung und Schriftführung.
7. Der/die vom Vorstand bestellte Geschäftsführer/in wird von der Mitgliederversammlung bestätigt.

§ 6 Aufgaben des Vorstandes

1. Der Vorstand regelt die Geschäftsführung.
2. Die Einladungen zu den Vorstandssitzungen erfolgen schriftlich durch den/die Vorsitzende(n), im Verhinderungsfall durch den/die Stellvertreter/in, unter Bekanntgabe der Tagesordnung, mindestens 1 Woche vor dem festgesetzten Termin.
3. Über die Verhandlungen sind Niederschriften anzufertigen.
4. Der Vorstand ist in jedem Fall beschlussfähig, wenn gemäß § 6 Abs. 2 der Satzung eingeladen wurde.
5. Jedes Jahr ist der Mitgliederversammlung der Geschäfts- und Kassenbericht zu erstatten. Die Überprüfung der Rechnungsführung hat durch 2 von der Mitgliederversammlung des Vorjahres gewählte Kassenprüfer, die dem Vorstand nicht angehören dürfen, zu erfolgen.

§ 7 Die Mitgliederversammlung

Die Mitgliederversammlung besteht aus den Mitgliedern des Vereins.

§ 8 Aufgaben der Mitgliederversammlung

1. Die Mitgliederversammlung ist oberstes Beschlussorgan; sie entscheidet insbesondere über grundsätzliche Fragen.
 - a) Die Mitgliederversammlung beschließt mit einfacher Stimmenmehrheit; bei Stimmgleichheit gilt ein Antrag als abgelehnt.
 - b) Satzungsänderungen bedürfen einer 2/3 Mehrheit der anwesenden Mitglieder. Eine Auflösung des Vereins bedarf einer einfachen Mehrheit der Vereinsmitglieder
 - c) Abstimmungen erfolgen geheim, wenn ein Mitglied dies beantragt.
2. Der Mitgliederversammlung obliegt insbesondere:
 - a) Die Wahl des/der 1. Vorsitzende/n und des Stellvertreters/der Stellvertreterin
 - b) Die Wahl des weiteren Vorstandes
 - c) Die Entgegennahme des Geschäfts- und Kassenberichtes
 - d) Die Entlastung des Vorstandes und der Geschäftsführung
 - e) Die Beschlussfassung über Satzungsänderungen
 - f) Die Beschlussfassung über die Auflösung des Vereines
 - g) Die Vorschläge über die Durchführung der Veranstaltungen im Jahr
 - h) Die Beschlussfassung über die Ausgabenerstattung an die Vorstandsmitglieder

- i) Die Beschlussfassung über die Ernennung von Ehrenmitgliedern und die Verleihung von silbernen und goldenen Abzeichen an die Mitglieder des Vorstandes (die Verleihung des goldenen Abzeichens bedarf im übrigen der Zustimmung des Vorstandes des Bundesverbandes)
 - j) Die Beschlussfassung über Beschwerden gegen Beschlüsse des Vorstandes
 - k) Die Beschlussfassung über die Wahl der Rechnungsprüfer
 - l) Die Beschlussfassung über Antrag auf Ausschluss eines Mitgliedes
3. Die Mitgliederversammlung ist einzuladen:
 - a) Mindestens einmal im Jahr zur Entgegennahme des Geschäfts- und Kassenberichtes und zum Erfahrungsaustausch
 - b) Wenn die Einberufung im Interesse des Vereins erforderlich ist.
 - c) Wenn mindestens 10% der Mitglieder die Einberufung unter Angabe der Gründe beantragt.
 4. Die Einladung erfolgt durch den/die Vorsitzende/n des Vereins (im Verhinderungsfall durch seinen Stellvertreter/in). Sie hat mindestens 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin unter Bekanntgabe der Tagesordnung schriftlich zu erfolgen. Die Mitgliederversammlung ist in dem Fall beschlussfähig, wenn wie vorstehend dazu eingeladen wurde. Der/die Vorsitzende oder sein(e) Stellvertreter(in) leiten die Versammlung.
 5. Über die Verhandlungen sind Niederschriften anzufertigen, die vom Vorsitzenden und Geschäftsführer/in zu unterzeichnen sind.

§ 9 Ausgabenerstattung

1. Der Vorstand und die Mitglieder der Mitgliederversammlung sind ehrenamtlich tätig. Ausgenommen hiervon sind der/die Geschäftsführer/in einschließlich der Kassenführung.
2. Den Vorstandsmitgliedern werden die bei der Wahrnehmung ihrer Aufgaben entstehenden Fahrtkosten, Tage- und Übernachtungsgelder und sonstige Barauslagen erstattet. Die Höhe der Erstattung richtet sich nach dem Hess. Reisekostengesetz (HRKG).
3. Die notwendigen Versicherungsbeiträge werden vom Verein bezahlt.

§ 10 Bekanntmachungen des Vereins

1. Der Verein bedient sich für Bekanntmachungen der lokalen Presse
2. Die Mitglieder werden von den laufenden Veranstaltungen durch Rundschreiben in Kenntnis gesetzt.

§ 11 Auflösung des Vereins

Bei Auflösung des Vereins oder Wegfall steuerbegünstigter Zwecke fällt das Vereinsvermögen dem gemeinnützigen „Landesverband Hessen landwirtschaftlicher Fachschulabsolventen e.V.“ in Friedrichsdorf zu und soll zur Förderung der landwirtschaftlichen Berufsbildung verwendet werden.

Vorstehende Satzung wurde in der Mitgliederversammlung vom 31. März 2004 in Rauenthal beschlossen und tritt mit der Eintragung in Kraft.

Natürliche Mindestalkoholgehalte HESSEN		
Weinart	%vol Alkohol	°Oechsle
Tafelwein	5,0	44
Landwein	6,4	53
Qualitätswein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. RHEINGAU		
Weißwein	7,0	57
Spätburgunder Rotwein	8,4	66
sonst. Rebsorten Rotwein	7,8	62
Weißherbst und Rose	7,8	62
Qualitätswein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. Hess. Bergstrasse		
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
Qualitätswein mit Prädikat Anbaugebiete Rheingau und Hess. Bergstrasse		
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
Classic weiße Rebsorten		
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
Booß, Dr. Andreas	Dezernatsleiter, Berufl. Bildung,	9058-26	andreas.booss@rpda.hessen.de
Bollig, Gerhard	Prüfstelle, Beratung Weinrecht, EDV, Kellerwirtschaft	9058-12	gerhard.bollig@rpda.hessen.de
Derstroff, Fritz	Betriebswirtschaftliche Beratung, Förderungsmaßnahmen, sozioökonomische Beratung, Pacht, Träger öffentl. Belange, Gutachterwesen,	9058-29	fritz.derstroff@rpda.hessen.de
Engel, Dr. Manfred	Förderung, Marketing, Absatzförderung	9058-27	manfred.engel@rpda.hessen.de
Fuchs, Berthold	Rebschutz-Beratung, Landtechnik, Phänologie, allgemeine Weinbauberatung, Flurbereinigung	9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
Jung, Claudia	Düngung, Bodenpflege, ökolog. Weinbau, RAK, Träger öffentl. Belange, Naturschutzgebiete, Wasserschutzgebiete, Landschaftsschutz, Rebschutz	9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kopp, Michael	Rebenveredlung, Rebenanerkennung, Anbauberatung, Rebsortenfragen, Standortfragen, Pflanzenpass, Reblausbekämpfung, Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht,	9058-13	michael.kopp@rpda.hessen.de
Krück, Andreas	Steillagenförderung, Förderung von Umstrukturierungsmaßnahmen auf Rebflächen	9058-18	andreas.krueck@rpda.hessen.de
Leib, Tobias	Kellerwirtschaft, Kellertechnik, Kellerbuchführung, Weinrecht, Landeswein- und Sektpremierung	9058-15	tobias.leib@rpda.hessen.de
Presser, Christoph	Weinbaukartei (Betriebs- und Produktionskartei), Anbauregulierung, Weinbergssrolle, Rebsortenklassifizierung, Weinrechtl. Abgrenzung, Sachverständigenausschüsse, Träger öffentl. Belange, Saatgutverkehrskontrolle	9058-40	christoph.presser@rpda.hessen.de

Abtei St. Hildegard

KLOSTERLADEN

Gutes für Leib und Seele



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

Klosterweingut: Riesling- und Spätburgunderweine aus eigenem Anbau

Goldschmiede: sakrale Kunst, individuelle Anfertigung und Reparaturen aller Art

Keramikatelier: sakrale Kunst, Reliefs und Skulpturen

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



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