



# DER OENOLOGE

49. Jahrgang | 8/2021

EDITORIAL  
Was kommt noch?

58

BDO INTERN  
Unterstützung für Ahrwinzer

59

AUS DEN HOCHSCHULEN  
Beeindruckendes Jubiläum in Geisenheim 60



Foto: Karl-Heinz Tappe

## Editorial

### Was kommt noch?

Seit Mitte der 1970er Jahre gibt es eine systematische, akademische Auseinandersetzung mit dem Thema der Gesundheitswirkung von Alkohol. Im Rahmen dieser Beiträge werden alkoholische Getränke oftmals zusammen beispielsweise mit Tabakprodukten nur noch als „Unhealthy Commodities“ (also ungesunde Warengruppen) subsumiert. Im Vordergrund der Diskussion steht und stand bisher jedoch die negative Wirkung des übermäßigen, missbräuchlichen Alkoholkonsums (speziell bei jungen Erwachsenen). Insbesondere die Weltgesundheitsorganisation (WHO) aber auch in letzter Zeit die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) nehmen sich der Thematik an und bestimmen die Intensität der Diskussion. Neben der direkten negativen Gesundheitsauswirkung des übermäßigen, missbräuchlichen Alkoholkonsums für den eigenen Körper stellen die beiden Organisationen auch die sich einerseits hieraus ergebenden Kosten für die Gesellschaft als auch andererseits die sich ergebenden negativen externen Effekte für Dritte heraus. Die davon abgeleiteten Forderungen sind bekannt: Verbraucheraufklärung und Beratungs- und Hilfsangebote, verstärkte Alkoholkontrollen im Verkehr und restriktive Maßnahmen wie Einschränkung der Alkoholwerbung, die Einführung von Steuern, Mindestpreise und die Einschränkung der Verfügbarkeit, etwa durch Altersgrenzen und Beschränkung der Verkaufszeiten und Verkaufsstellen.

Die Weinwirtschaft hat diese Herausforderung erkannt. Mit „Wine in Moderation“ hat man eine Reaktion auf die oben skizzierte Diskus-

sion über den übermäßigen, missbräuchlichen Alkoholkonsums etabliert. Aber was kommt noch? Mit der neuen EU-Strategie zur Krebsvorbeugung wird nicht mehr „nur“ gegen den übermäßigen, missbräuchlichen, sondern gegen den Alkoholkonsum an sich argumentiert. In einer vorherigen Ausgabe hat der Deutsche Weinbauverband auf eine Online Umfrage der EU zu diesem Thema verwiesen. Rufe nach stärkerer Regulierung sind bereits und werden noch stärker vernehmbar sein. Inwieweit gerade jetzt in Zeiten knapper staatlicher Haushalte auch steigende Steuern auf alkoholische Produkte für Finanzpolitiker an Attraktivität gewinnen werden, wird sich nach der Bundestagswahl zeigen.

Was würde dies für die Weinwirtschaft bedeuten?

Wenn die Preise für Wein und alkoholische Produkte gleichmäßig aufgrund einer gestiegenen (Wein-)Steuer ansteigen, sind erstmal alle Produkte betroffen. Produkte mit niedrigerem Alkoholgehalt sind weniger als jene mit höherem Alkoholgehalt betroffen. Da häufig insbesondere die importierten Weine höhere Alkoholgehalte als die Deutschen aufweisen, könnte man meinen, dass sich hieraus ein komparativer Wettbewerbsvorteil ableiten lässt. Aber Vorsicht: eine Erhöhung der Preise führt vermutlich



(ganz im Sinne der oben genannten Argumentation) zu einem Konsumverzicht oder Konsumreduktion. Dann wären letztendlich alle Produzenten hiervon betroffen. Wenn auch noch die in Deutschland recht liberale Ausgestaltung der Werbung eingeschränkt wird (über ‚plain packing‘ soll lieber erst gar nicht geschrieben werden), dann wird der Branche auch die

Möglichkeit genommen, sich zu differenzieren. Was folgt daraus?

Die Branche darf auf keinen Fall den Kopf in den Sand stecken und meinen, dass der Sturm einfach vorbeizieht. Mit großem Bedacht muss die Diskussion angenommen und die Argumentationen der Alkoholgegner („Misuse and Use“) ernstgenommen werden. Seitens der Verbände und der Organisationen muss das Thema gemeinsam in die Politik gespielt werden; hierbei wird „Wine in Moderation“ sicherlich eine gewichtige Rolle zukommen. Darüberhinaus muss sich aber auch jeder einzelne Branchenteilnehmer dem Thema annehmen und sich mit dem Thema auseinandersetzen. Inwieweit in diesen Diskussionen eine übermäßige Fokussierung auf die theoretisch positiven Eigenschaften einzelner Weininhaltsstoffe hilft, darf auf Grund der oben skizzierten „Großwetterlage“ getrost kritisch gesehen werden.

*Jon Hanf*

## Karriereplattform

### Stellen ausschreiben in der Branche: Für BDO-Mitglieder kostenfrei

Weinjobs.com und der BDO vermitteln Stellen in der Weinbranche. Der Bund Deutscher Oenologen möchte seinen Mitgliedern einen modernen und effektiven Career Service anbieten. Neben den Kooperationen mit den verbundenen Hochschulen wurde mit Dipl.-Ing Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Mitarbeiter/ Praktikant Weinlese 2021**  
Weingut Maximin Grünhaus, Mosel
- **Mitarbeiter (m/w/d) für die Vinothek**  
Weingut Martin Waßmer, Baden
- **Winemaker (m/w/d)**  
Reh Kendermann GmbH Weinkellerei,  
Rheinhessen

Mehr Stellenangebote gibt es unter:





# Flutkatastrophe – Fachliche Unterstützung für Ahrwinzer

Liebe Mitglieder des BDO, die schwere Flutkatastrophe macht uns alle immer noch sehr betroffen. Die aus den betroffenen Regionen in Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz zurückkehrenden Helfer berichten ungläubig von den unvorstellbaren Schäden. Als Oenologen machen wir uns natürlich Gedanken über unsere Berufskollegen in den massiv betroffenen Regionen der Ahr. Denn wir wissen: Der Herbst und damit die Traubenlese kommen bald... Deshalb freut es mich sehr, dass sich an unseren verschiedenen Hochschulstandorten spontane Helfergruppen gebildet haben, um den betroffenen Berufskollegen unbürokratisch zu helfen. Waren die ersten Spontanhilfen insbesondere durch bilaterale private und berufliche Verbindungen zu Personen oder Unternehmen vor Ort geprägt, etablieren sich nun auf Langfristigkeit ausgelegte Projekte. Hier ist die Mithilfe von uns allen gefragt, egal wie oder wo sie erfolgt. Denn wir können aktiv mithelfen, und damit den Menschen vor Ort wieder ein Stück Hoffnung geben.

An dieser Stelle möchte ich stellvertretend auf eine Aktion unseres größten Mitgliedsverbandes, der VEG hinweisen. Auf Grund der großen Zahl der Alumnimitglieder ist letzte Woche die Aktion GEISENHEIM hilft! mit großem



Schwung angelaufen: es wurde auch personell eine Organisation aufgebaut, die Hilfe mit den Verantwortlichen an der Ahr koordiniert und zahlreiche Helferinnen und Helfer registriert. Erste Spendengelder, sowie Helferinnen und Helfer, sind im Einsatz. Neben einer Fachgruppe aus erfahrenen Oenologen werden aber auch weiterhin viele starke und fleißige Hände für eine Vielzahl „einfacher“ Arbeiten benötigt. Wer also als Studierender in einer Gruppe jung, stark und motiviert anpackt, der kann hier etwas bewegen. Egal ob als Mithilfe in den Weinbergen, im Keller, bei der Abfüllung und Ausstattung, im Orga-Team oder als Fahrer für den Shuttle-Bus (da Übernachtungen vor Ort sehr

schwer zu buchen sind), überall ist „Hands-on“ gerne gesehen.

Dank einer großzügigen Spende durch Sibylle Fraund und weiteren Einrichtungen an der Hochschule Geisenheim war es möglich, einen Hilfsfonds für „Betriebsshelferinnen und -helfer“ zu bilden, der die nächsten Monate zielgerichtet fachliche Hilfe bei der Bewältigung der Flutkatastrophe leisten kann. So können 10 EUR pro Stunde für Studierende ausgezahlt werden, der Transport wird organisiert und die Versicherung übernommen.

Wer also beim Arbeitseinsatz anpacken möchte, kann sich unter [Wirhelfen@geisenheimer.de](mailto:Wirhelfen@geisenheimer.de) für den Pool registrieren (Name, Vorname, Studiengang, E-Mail, Mobil-Nr.).

Aber auch für das Projekt SolidAHRität werden noch Helferinnen und Helfer gesucht! Schon der Kauf eines Weinpakets hilft:

[www.st-antony.de/SOLIDAHRITAET-solida-h-ritaet-paket/](http://www.st-antony.de/SOLIDAHRITAET-solida-h-ritaet-paket/)



*Ihr Erik Schweickert  
BDO-Präsident*

## Termine

### 15. November 2021

#### BDO-Tagung

Die 64. Fachtagung des Bund Deutscher Oenologen e.V. findet als Präsenztagung an der Hochschule Geisenheim statt. Am 15. November widmen sich Referentinnen und Referenten dem Thema „Nachhaltige Weinwirtschaft – Mehr als Energiesparlampe?“ unter weinbaulichen, kellerwirtschaftlichen und ökonomischen Gesichtspunkten.

Merken Sie sich den Termin vor – das Programm dazu erscheint in der kommenden Ausgabe.

### 30. September 2021, 18:00 Uhr

#### BDO-Web-Seminar „Ernte 2021“

Wie war bzw. wird die Ernte 2021? Welche Herausforderungen bringt sie mit sich? Welche Handlungsempfehlungen können gegeben werden? Praktiker aus den Lehr- und Versuchsanstalten und des DLR Mosel berichten aus den verschiedenen Regionen und stehen für Fragen und Empfehlungen zur Verfügung.

Anmeldung in Kürze möglich über:  
[www.veranstaltungen.hs-geisenheim.de](http://www.veranstaltungen.hs-geisenheim.de)

## Beeindruckendes Jubiläum: Erich Bengel ist seit 70 Jahren Geisenheimer Alumnus

Es ist ein Jubiläum der ganz besonderen Art, denn wenn es sich bei Erich Bengel und seiner Alma Mater, der heutigen Hochschule Geisenheim, um ein Ehepaar handeln würde, hätten sie gerade ihre Gnadenhochzeit gefeiert.

Geboren wurde Bengel am 13. September 1924 in Dirmstein, Pfalz. Dort wuchs er im elterlichen Weinbaubetrieb mit Gastwirtschaft auf. Nach Ende des Krieges machte er eine landwirtschaftliche und weinbauliche Lehre bei seinem Vater. Nach einem Winterkurs in der Landwirtschaftsschule Frankenthal begann er im April 1949 seine Ausbildung zum Weinbautechniker an der damaligen Lehr- und Forschungsanstalt in Geisenheim. Seinen Abschluss machte er nach vier Semestern am 31. Januar 1951. Bei der Jubiläumsfeier am 30. Juli 2021 auf Schloss Vollrads überreichte der Präsident der Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer (VEG) – Geisenheimer Alumni Association e. V., Robert Lönarz, dem Alumnus seine Ehrenurkunde. „Solch ein Jubiläum habe ich persönlich und noch kein Vorstand zuvor erleben dürfen – ich bin dankbar und stolz, dass wir eine solche Persönlichkeit in unserer „Geisenheimer Familie“ haben, der über sieben Jahrzehnte eine enge Verbundenheit mit unserer Hochschule aktiv pflegt“, so Lönarz. Der Präsident der Hochschule Geisenheim, Prof. Dr. Hans Reiner Schultz würdigte den Jubilar erstmals in der Geschichte der Hochschule mit der goldenen Anstecknadel. Bengel, der von der VEG und seinem Sohn Ralf, ebenfalls Geisenheimer Alum-



„Für große Treue“, so Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, der den Jubilar erstmals in der Geschichte der Hochschule mit der goldenen Anstecknadel würdigte

Foto: Winfried Schönbach

nus und Weingutsdirektor von Schloss Vollrads, überrascht wurde, feierte durch die pandemiebedingten Einschränkungen in kleiner Runde. So klang der gesellige Nachmittag bei Sekt, mit Abstand und viel Austausch zu Erinnerungen, Gegenwart und der Zukunft aus. Denn der

Alumnus und seine VEG sind immer noch füreinander verbunden und steuern das nächste große Jubiläum in fünf Jahren, die Kronjuwelenhochzeit, an.

Mehr Informationen zum Werdegang des Jubilars: [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de)



### Kurz notiert

#### Hochschule Geisenheim plant Wintersemester 2021/22 als Präsenzsemester

Während die Wissensvermittlung in den vergangenen drei Semestern zum großen Teil digital erfolgte, soll das Studium ab Wintersemester 2021/22 wieder vorwiegend in Präsenz stattfinden.

#### Geisenheimer Professorin wird Ehrenpräsidentin der OIV

Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin des Instituts für Oenologie an der Hochschule Geisenheim, leitete am 12. Juli 2021 die 19. Generalversammlung der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) in Paris als Vertreterin der scheidenden Präsidentin und neuen Vize-Präsidentin, Regina Vanderlinde, welche auf-

grund der Quarantäne-Auflagen nicht einreisen konnte. Neben der Wahl des Italiener Luigi Moio zum neuen OIV-Präsidenten mit einer dreijährigen Amtszeit, wurde Christmann zur Ehrenpräsidentin der OIV ernannt, Biodiversität in die insgesamt 19 verabschiedeten Resolutionen mit aufgenommen, Dijon als neue OIV-Gastgeberstadt vorgeschlagen und Russisch als sechste offizielle Sprache angenommen.

#### Save the date

#### GEISENHEIMER REBSORTENTAGE 2021 – 04. und 05. September

In diesem Jahr als „Open Air“-Veranstaltung. Weitere Details unter: [veranstaltungen.hs-geisenheim.de/event/geisenheimer-rebsortentage-2021](http://veranstaltungen.hs-geisenheim.de/event/geisenheimer-rebsortentage-2021)



## Studienstart am Weincampus Neustadt

Mit 53 dual Studierenden startete am 2. August 2021 der Bachelorstudiengang Weinbau & Oenologie in das neue Studienjahr. Die Corona-Pandemie hat sich damit nicht nachteilig auf die Bewerberzahlen ausgewirkt. Im Vergleich zu den Vorjahren konnten die Studierendenzahlen noch einmal gesteigert werden.

Für das Wintersemester wird am Weincampus Neustadt weitestgehend Normalbetrieb mit der Rückkehr aller Studierenden an den Campus geplant. Die dafür notwendigen Strukturen wurden frühzeitig geschaffen. Dank der schnellen Anpassung an die neuen Bedingungen der Anwesenheitsregistrierung durch QR-Codes und der Aufteilung in kleinere Gruppen werden fast alle Vorlesungen in Präsenz stattfinden können. Möglich wird der Präsenzunterricht für größere Gruppen, durch die Kooperation mit dem DLR Rheinpfalz. Die meisten Veranstaltungen werden in der Aula des DLR durchgeführt, dort besteht die Möglichkeit, dass alle Studierenden eines Jahrgangs unter Einhaltung der Abstandsregeln zusammen lehren und lernen können.

Ein Höhepunkt des ersten Studienblocks wird die Begrüßung der neuen Studierenden durch



Prof. Dr. Dominik Durner begrüßte die neuen Studierenden

den Oberbürgermeister der Stadt Neustadt Marc Weigel sein. Die Stadtspitze nimmt sich Zeit für die neuen Studierenden am Weincampus, die zu einem großen Teil neu in der Stadt sind. Los geht es am 18. August mit ei-



nem Stadtrundgang durch die Neustädter Innenstadt. Danach werden die Studierenden im Rathaus empfangen, wo Oberbürgermeister Weigel sie im Ratssaal willkommen heißen wird.

## Auf ganz neuen geschmacklichen Wegen

Am 24. Juni fand im Rahmen der Vorlesung Luxury and Craftmanship, Wine and Beverage Management im Studiengang Weinmarketing und Management an der Hochschule in Heilbronn eine Veranstaltung zum Thema Baijiu statt.

Seinen Ausgang nahm diese Vorlesung durch die Neugierde von Kristina Kramer, Dozentin im Studiengang WMM. Nach ihrem Studium der Weinbetriebswirtschaft und vielen Exkursionen in Weinbauregionen und Destillieren, hat sich ihre Leidenschaft für Hochprozentiges und Außergewöhnliches entwickelt. Um ihre Kenntnisse zu vertiefen, hatte sie die Ausbildungen zum Whisky Ambassador, Weinakademiker und zur Sommelière absolviert. Während der Coronazeit ist sie dann im Rahmen eines Onlinetastings auf Baijiu gestoßen.

„Eine ganz neue Geschmackswelt eröffnete sich, mit gar nichts zu vergleichen, was ich sonst im Glas hatte. Schon die Nase war sehr asiatisch – manchmal etwas Anis, etwas Fenchel, hier ein Hauch von Melone, Carambole, Litschi und Pitahaya, manchmal aber auch würzige Pfeffernoten und eine kurz anhaltende Schärfe, alles gepaart mit Alkoholvolumen zwischen 33 und

58 Prozent“ erzählt Kristina Kramer begeistert. Baijiu und Feniju sind die Spirituosen, die weltweit am meisten getrunken werden. Sie haben eine Tradition, die mehrere tausend Jahre alt ist, man kannte die Alkoholherstellung und Destillation in China schon lange vor den Arabern, die zu uns das Wissen über die Destillation brachten.

Das Geheimnis liegt am Qu, einem Starterprodukt, das aus verschiedenen Cerealien und Produkten bestehen kann und je Region in China eine andere Zusammensetzung hat. Dieser hat eine leicht säuerliche Ausprägung, auch nachher im Destillat und in der Spirituose. Auch die Destillation stellt einen Unterschied zu den uns sonst bekannten Destillationsmethoden dar.



Für Kristina Kramer war schnell klar, ihre Studierenden müssen Baijiu kennenlernen. So wurde ein weiteres Onlinetasting im Rahmen der Vorlesung Luxury and Craftmanship, Wine and Beverage Management organisiert, für die dieses Thema prädestiniert ist. Die Meinungen bei den Studierenden gingen dabei sehr auseinander, von „das probier' ich erst gar nicht“, bis „das habe ich noch nie auf der Zunge geschmeckt“ und „das ist ein echtes Geschmacksabenteuer auf der Zunge“.

„Warum nicht neugierig sein auf Neues. Die Welt bietet uns so viel und wir sollten all diese Möglichkeiten nutzen und zumindest einmal ausprobieren und uns ein Bild davonmachen.“ so Kristina Kramer.



## Aus der Alumni-Geschäftsstelle

Dipl.-Ing. Simone Böhm, Referentin für Alumni und Fundraising an der Hochschule Geisenheim, berichtet an dieser Stelle regelmäßig über Geisenheimer Oenologen im In- und Ausland



## OENOLOGEN IM PROFIL

Dipl. Ing. (FH) Matthias Walter

Abschlussjahr: 1988

Studiengang: Weinbau & Oenologie

### Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen und welches Thema hatte Ihre Abschlussarbeit?

Mein Abschluss war im Frühjahr 1988. Das Thema der Abschlussarbeit war ein Ausweichthema, da infolge von Hagel im Jahre 1986 die ursprüngliche Versuchsfläche (bestockt mit Elbling) so stark geschädigt war, dass ein neues Thema gefunden werden musste. So lautete das neue Thema: Auswirkung von Zeilenbreite und Erziehungsform auf die Ertragsleistung und die Bewirtschaftung bei der Sorte Riesling am Steilhang.

### Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Nach dem Schulabschluss habe ich eine Ausbildung zum Weinhandelskäufer in den staatlichen Weinbaudomänen in Trier gemacht.

### In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet und was arbeiten Sie heute? Was sind die Herausforderungen in Ihrem Beruf?

Nach dem Abschluss in Geisenheim war ich zunächst im Verkauf tätig, da mir dieses Feld etwas in der damaligen Ausbildung zu kurz kam. Ab 1989 war ich dann als Chef-Cavist und Betriebsleiter bei der Caves Krier Frères in Luxemburg tätig und konnte so beim Aufbau der Crémant-de-Luxembourg-Produktion entscheidend im Betrieb und dem gesamten Anbaugesamt wirken. Weitere Aufga-

ben waren der Aufbau des Flaschengärverfahrens auch für Nicht-Crémant-Schaumweine, die Rotweinproduktion und der Aufbau ganz neuer Qualitätsrichtlinien für die Cru-Weine und das eigene Weingut. 2001 wechselte ich zu Henkell-Söhnlein (heute Henkell-Freixenet). Aufgaben als Leiter des Teams der internationalen Oenologen waren der Aufbau und die Integration einer Stillweinproduktion und die Entwicklung einer H&S-eigenen Weinstrategie. Durch viele Präsentationen in den Exportländern lernte ich die unterschiedlichen Weinmärkte kennen und viele bekannte Geisenheimer traf ich fernab von Geisenheim wieder. Die internationalen Produktionsstandorte in der H&S-Gruppe verhalfen mir zu einem tiefen Einblick in die unterschiedlichen Produktionsprozesse und formten noch stärker mein internationales Branchendenken. Seit 2011 bin ich Freiberufler mit der MW Consulting. Die Schwerpunkte sind: Repräsentanz für den Bundesverband der Weinkellereien (BVW) in enger Zusammenarbeit mit dem VDS in den internationalen Verbänden wie dem CEEV in Brüssel auf europäischer und weltweiter Ebene. Der zweite Schwerpunkt ist die Vermittlung von Bulkwein aus der EU und Deutschland an Wein- und Sektkellereien, aber auch erfolgreiche Selbstvermarkter. Zusätzlich nehme ich als Verkoster an vielen nationalen- und internationalen Verkostungen teil und berate Produzenten und Vermarkter über ein Netzwerk an erfahrenen Kollegen.

### Was sind Ihre Erinnerungen an die Zeit in Geisenheim? Was hat Sie am Studium begeistert?

Da vor kurzem die Fußball-EM lief, fällt mir natürlich spontan der dreimalige Gewinn der Semestermeisterschaft im Fußballturnier ein. Begeistert hat mich in Geisenheim der Austausch mit den Studierenden aus allen Anbau-

gebieten aber auch zur damaligen Zeit schon vielen internationalen Studenten.

### Ihre Vision für Ihre Branche?

Die Herausforderungen werden größer und erfordern neben einer immer besseren Ausbildung auch die Zusammenarbeit in der Branche und die gesellschaftliche- und politische Unterstützung der Akteure, denn Themen wie Alkoholpolitik, Nachhaltigkeit und andere Herausforderungen sind nur im Zusammenspiel aller vorgenannten zu bewältigen. Es bleibt uns allen aber der Wein!

### Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Gehen Sie mit einem guten praktischen Hintergrundwissen nach Geisenheim und nicht nach einem oder mehreren Praktika! Schulen oder lassen Sie sich zu einem hervorragenden Verkoster ausbilden.

### Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

Die Branche ist und bleibt eine Branche mit lebenslangem Lernen und in Geisenheim wird man hierfür sehr gut vorbereitet und im späteren Berufsleben immer begleitet.

### #geisenheimweh bedeutet...

zweite Heimat

### Kontaktadresse:

MW Consulting  
Matthias Walter  
Im Heiligen Geist, 2  
54457 Wincheringen  
m.walter@matthias-walter.eu  
www.matthias-walter.eu



**Holzmann,  
Vivien**

*Referenten:  
Gergely Szolnoki,  
Claudia Stein-Hammer*

### **Analyse der Akzeptanz von Wine in Moderation - Maßnahmen aus Sicht der Produzenten und Konsumenten**

Wine in Moderation ist eine bekannte Initiative, die zwischen Politik und den Produzenten vermitteln möchte, dass sich die Weinbranche vom Alkoholmissbrauch distanziert, um mögliche Sanktionen seitens der Politik zu reduzieren.

Um die Nutzung, Akzeptanz und Zufriedenheit der WIM-Maßnahmen sowie die Erfahrung und Wahrnehmung der Produzenten und Konsumenten zu messen, wurden offizielle Mitgliedsweingüter und Besucher solcher Weingüter befragt. An der online durchgeführten Mitgliederbefragung nahmen insgesamt 257 Weingüter teil, während mithilfe einer face-to-face Befragung 564 Konsumenten vor Ort interviewt werden konnten.



**Gleissner, Marius**

*Referenten:  
Simone Loose,  
Evelyn Pabst*

### **Anforderungen an Produzenten für deutschen Premiumrotwein aus Sicht des Handels und der Gastronomie - eine qualitative Analyse**

In dieser Bachelorarbeit wurden anhand von qualitativen Einzelinterviews, Anforderungen an Produzenten von deutschem Premiumrotwein aus Sicht des Handels und der Gastronomie analysiert.

Dazu wurde ein Interviewleitfaden für den Handel und die Gastronomie entwickelt, in dem z.B. erfragt wurde, was einen Premiumrotwein

auszeichnet oder welche roten Rebsorten in diesem Bereich besonders gut vermarktet werden können. Neben der Begriffsabgrenzung von Premiumweinen wurden Informationen über Absatzwege im Handel und ein Überblick zur Gastronomie gegeben. Da der Fokus auf Seite der Gastronomie gelegen hat, wurden u.a wichtige Einkaufskriterien sowie Aspekte der Preisgestaltung aus dieser Sicht aufgezeigt. Die Auswertung der Interviews erfolgte in Form einer qualitativen Inhaltsanalyse, mit deren Hilfe einige Anforderungen an Produzenten solcher Weine abgeleitet werden konnten. Kriterien für einen erfolgreichen Premiumrotwein sehen die Befragten demnach darin, dass ein namhaftes Weingut oder eine bekannte Persönlichkeit dahinter steht. Ebenso sind vor allem Weine, die aus internationalen Rebsorten produziert wurden, besser in diesem Segment zu vermarkten.

Produzenten kann daher empfohlen werden, neben einer wertigen Produktausstattung ein Augenmerk auf den ‚Markenaufbau‘ zu legen, um langfristig einen gewissen Bekanntheitsgrad unter den Verbrauchern zu erlangen.



**Krebs, Sarah**

*Referenten:  
Gergely Szolnoki,  
Katharina Hauck*

### **Wahrnehmung des Images der Landesweinprämierung aus Sicht der Weinerzeuger in Baden und Württemberg**

Ziel der vorliegenden Bachelorarbeit ist es, Aufschluss über die Stärken und Schwächen der Landesweinprämierung in Baden und Württemberg zu erhalten und damit verbunden den Grund für die Rücklaufzahl der Teilnehmer zu ermitteln. Darüber hinaus sollte geklärt werden, ob eine Konzeptänderung der Weinprämierung die Teilnehmerzahlen erhöhen könnte. Eine Umfrage, durchgeführt mit Weinerzeugern aus Baden und Württemberg sollte Aufschluss über dieses Thema bringen. Die Datenauswertung der beiden Studien konnte demnach zu einer Erarbeitung von Empfehlungen und Lösungsvorschlägen für die Weinbauverbände genutzt werden.

Die Ergebnisse der Umfrage zeigen, dass das Image der Landesweinprämierung aus Sicht der Weinerzeuger als nicht mehr zeitgemäß

und somit werbeunwirksam wahrgenommen wird. Als Stärke der Landesweinprämierung stehen vor allem das Aufzeigen der Qualität der Weine und die Selbsteinschätzung der Weinerzeuger gegenüber ihren Kollegen im Vordergrund.

Schlussendlich könnten die Konzeptänderungen der Prämierung Potential für eine vermehrte Teilnahme von nicht teilnehmenden Betrieben mit sich bringen und den Verlust an bereits teilnehmenden Betrieben eindämmen.



**Gauer, Jonas**

*Referenten:  
Rainer Keicher,  
David Brunner*

### **Einfluss der Fluggeschwindigkeit auf die Querverteilung bei der Applikation von Pflanzenschutzmitteln mit der Drohne im Weinbau**

Die Entwicklung im Bereich der unbemannten Luftfahrzeuge schreitet immer weiter voran und immer mehr Einsatzgebiete für Drohnen und Multicopter werden erschlossen. Zu diesen Einsatzgebieten gehört auch die Landwirtschaft. So kann der Multicopter im Weinbau künftig den Hubschrauber ablösen, um die Pflanzenschutzmittelapplikation in Steillagen und nicht befahrbaren Weinbergen durchzuführen. Doch bevor dies so weit ist, müssen verschiedenste Parameter untersucht werden. In diesem Fall geht es um den ‚Einfluss der Fluggeschwindigkeit auf die Querverteilung bei der Applikation von Pflanzenschutzmitteln mit der Drohne im Weinbau‘. Um diesen zu untersuchen wurde ein Querverteilungsprüfstand errichtet und mit Filterpapier bespannt. Dieser wurde dann mit dem Multicopter in verschiedenen Fluggeschwindigkeiten von 1, 2, 3 und 4 mal überflogen und dabei mit einem fluoreszierenden Farbstoff besprüht. Das Filterpapier wurde nach jedem Überflug erneuert und anschließend im Labor in regelmäßige Abschnitte zerteilt, die dann mit destilliertem Wasser ausgewaschen wurden. Diese Lösung wurde anschließend in einem Fluoreszenz Spektrometer untersucht um eine Belagsintensität zu bestimmen. Folglich lassen sich nach dem Erstellen von Querverteilungsdiagrammen auf reelle Arbeitsbreiten unterschiedlicher Fluggeschwindigkeiten schließen.





NEU

# Direkt ins Terroir

**MaloStar<sup>®</sup> Terra**

Formstarker Bakterienstamm  
zur Direktbeimpfung von  
Spitzenrotweinen