



DER OENOLOGE

46. Jahrgang | 3/2018

BDO INTERN

Was bedeutet mir der BDO?

18

BDO INTERN

Exkursion Armenien und Georgien

20

BDO INTERN

Programm der BDO-Fachtagung

21



Foto: Karl Heinz Tappe

Editorial

Was bedeutet mir der BDO?

Sehr verehrte Leserinnen und Leser diese Frage habe ich mir in den letzten Wochen immer wieder gestellt! Ich habe den BDO, meine Mitgliedschaft, mein Amt als einer der Vize-Präsidenten und die BDO-Jahrestagung auf den Prüfstand gestellt.

Für mich als jemanden, der nicht in Geisenheim studiert hat und von der Seite der Forschung und Lehre kommend, war und ist der BDO ein Teil meines Netzwerkes in die Branche und damit in die Praxis. Gerade die Jahrestagung hat mir immer wieder eine wunderbare Möglichkeit zur (fachlichen) Diskussion während der Tagungen und der Workshops, aber auch Drumherum gegeben. Aber allein das Zusammentreffen mit Kollegen, Freunden und ehemaligen Absolventen ist für mich immer wieder ein Highlight! So stellte sich auch nicht die Frage im Rahmen des BDO Verantwortung zu tragen und den Posten eines Vize-Präsidenten zu übernehmen.

Allerdings gewinne ich in der letzten Zeit zunehmend mehr den Eindruck, immer weniger zu bewegen und stelle mir die Frage, wie die Zielgruppe erreicht werden kann.

Jetzt kann man sich die Frage stellen, ob so ein Tagungsformat in Zeiten modernster Möglichkeiten elektronisch zu kommunizieren noch Wert hat.

Ist ein Format, wie die BDO-Jahrestagung so antiquiert, dass es abgeschafft gehört oder nur noch was für wenige Alte ist, die ansonsten abgehängt werden? Oder gibt es heute zu viele Veranstaltungen um sich zu informieren, so dass die BDO-Jahrestagung im Überangebot untergeht und überflüssig ist? Am Ende bin ich zu der Ansicht gekommen, dass der BDO, das Netzwerk und die Jahrestagung weiterhin einen gro-

ßen Stellenwert für mich haben. Die Tagung ist für mich nicht antiquiert und überflüssig! Persönlicher Austausch und Input durch entsprechend ausgewählte Dozenten ist durch kein elektronisches Medium dauerhaft zu ersetzen.

Das bedeutet für mich aber auch weiterhin Verantwortung zu übernehmen und mitgestalten zu wollen. Dies

geht aber einfacher, wenn man eine breite Unterstützung hinter sich weiß. Daher bitte ich Sie alle, mal wie ich den BDO, Ihre Mitgliedschaft, die Jahrestagung und Ihr Engagement auf den Prüfstand zu stellen.

An dieser Stelle der Aufruf an Sie, mich durch Anregungen und konstruktive Kritik zu unterstützen. Sie erreichen mich jederzeit unter der folgenden Adresse: christian.wallbrunn@oenologie.de

Ich freue mich, Sie im April möglichst zahlreich auf unserer Jahrestagung begrüßen zu dürfen. Das Programm hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten.

Ihr Dr. Christian von Wallbrunn
BDO-Vize-Präsident



BDO-Geschäftsstelle

Liebe Mitglieder,

in diesem Monat gratulieren wir im Namen des gesamten Vorstandes sehr speziell unseren Vorstandsmitgliedern Herrn Klaus Herrmann und Herrn Edmund Diesler zu ihren Geburtstagen! Danke Klaus, danke Edmund für Eure Vorstandsarbeit und alles Gute, vor allem Gesundheit!

An den langjährigen Direktor der ehemaligen Forschungsanstalt Geisenheim, Klaus Schaller, gehen die herzlichsten Glückwünsche zum 75. Geburtstag! Bitte bleiben Sie der Hochschule Geisenheim und dem BDO weiterhin so eng verbunden!

HERZLICHE GLÜCKWÜNSCHE
ZUM GEBURTSTAG gehen an:

30. Geburtstag

Moritz Weiland, Greta Brachmann,
Hannes Lewerenz, Christian Kaiser,
Heiner Bollig, Miguel Essig,
Sebastian Hanka

40. Geburtstag

Sven Klingler, Bernd-Christoph Lochbühler

50. Geburtstag

Bernhard Storr, Ralph Herke,
Ansgar Schätzle, Achim Zöllner

60. Geburtstag

Klaus Herrmann

65. Geburtstag

Edmund Diesler

70. Geburtstag

Nikolaus Müller

75. Geburtstag

Klaus Schaller

Herzliche Grüße aus der Geschäftsstelle
geschaeftsstelle@oenologie.de
Tel: 06722 - 502742

Aufbau eines Verkosterpools aus BDO-Mitgliedern

Noch immer steigt weltweit die Zahl der Weinwettbewerbe. Kaum eine Rebsorte, der nicht ihre eigene Verkostung gewidmet wäre. Kaum eine Weinregion, die sich nicht offiziell der Qualität ihrer Weine annimmt. Nur wenige Veranstaltungen dieser Art haben aber wirklich internationale Bedeutung. Dazu gehören u.a. die beiden großen deutschen Wettbewerbe Mundus Vini und Berliner Wein Trophy, der Concours Mondial du Bruxelles, die Vinalies de Paris oder die International Wine Challenge, London, die schon seit 33 Jahren durchgeführt wird. Bei genauer Betrachtung gibt es bei der Durchführung der einzelnen Prämierungen jedoch sehr große Unterschiede. In Wien bei der AWC Vienna wird eine große Zahl von Mustern in Einzelkabinen beurteilt. In Frankreich werden bei vielen "Concours" sämtliche angestellten Proben an einem einzigen Vormittag von einer Vielzahl von Jurytischen zu drei oder vier

Prüfern bewertet, die auch gleich die Medailen vergeben. Manchmal übernehmen gelernte Sommeliers die Aufgabe des Einschenkens, ein anderes Mal stehen alle Flaschen auf dem Tisch und die Jury bedient sich selbst. In Neustadt und Berlin sitzen sorgfältig ausgewählte Verkoster über mehrere Tage in einer Jury zusammen, für jeden Tisch ist ein Einschanker verantwortlich und die Auswertung wird unter notarieller Aufsicht elektronisch durchgeführt. Egal nach welchem Modus ein Wettbewerb durchgeführt wird, eines sollte immer oberste Priorität haben: professionelle Beurteilung und größte Sorgfalt. Schließlich bezahlen die Einreicher der Muster nicht nur dafür, dass ihre Weine beurteilt werden. In jedem Muster steckt auch sehr viel Schweiß und Aufwand der Erzeuger. Den Weinen gebührt also der nötige Respekt. Wer wäre demnach besser für die Arbeit an den Jury-Tischen geeignet als

diejenigen, die wissen, was es bedeutet, einen guten Wein zu erzeugen? Die Oenologen aus Heilbronn, Neustadt oder Geisenheim. Sprich, die Mitglieder unseres Verbands.

Gleichwohl, der Anteil ausgebildeter Oenologen an den Verkostungstischen ist immer noch zu niedrig. Deshalb erreichen den BDO immer mal wieder Anfragen, ob nicht einige Aktive aus dem Mitgliederkreis bereit wären, einen oder mehrere Tage für eine Verkostung zu opfern. Vor diesem Hintergrund hat der Vorstand beschlossen, einen Pool von Verkostern zu bilden, der bei den entsprechenden Anfragen kontaktiert werden kann. Da alle, die voll im Job stehen, oft nicht genug Zeit freischlagen können, um sich tagelang an einen Jurytisch zu setzen, sollen auch Studierende in diesen Pool einbezogen werden. Dafür wird der BDO mittelfristig mit Unterstützung der Fachverlage ein Schulungsprogramm auflegen. *Klaus Herrmann*

Bitte melden:

Wer Interesse hat, an einem internationalen Weinwettbewerb als Jury-Mitglied teilzunehmen, der melde sich bitte per Mail an: geschaeftsstelle@oenologie.de. Dieses Angebot gilt auch für die (Neu)Mitglieder, die noch studieren.

Hochschule Geisenheim und Die Wirtschaftspaten e. V. unterzeichnen Kooperationsvereinbarung

Ziel der strategischen Partnerschaft ist es, Studierende, Alumni und Forschende der Hochschule Geisenheim für eine selbstständige unternehmerische Tätigkeit zu qualifizieren und konkrete Gründungsvorhaben zu unterstützen. "Gründung und Unternehmensnachfolge sind große Themen für die Studierenden in unse-

ren verschiedenen Studiengängen. Wir freuen uns deshalb, dass wir mit den Wirtschaftspaten nun einen starken Partner gewinnen konnten, der aktuelle und ehemalige Studierende in diesem Bereich umfassend und fachlich fundiert mit gründungsrelevantem und kaufmännischem Know-how unterstützt", so Prof. Dr.

Otmar Löhnertz, Vizepräsident Lehre an der Hochschule Geisenheim. Neben Beratungsangeboten für Studierende in der beruflichen Orientierungsphase und der Unternehmensnachfolge umfasst die Kooperationsvereinbarung auch die Durchführung von Veranstaltungen und Workshops zum Thema.

Wir gratulieren:



Prof. Dr. Klaus Schaller,
ehem. Direktor der
Forschungsanstalt
Geisenheim
zum 75. Geburtstag



Edmund Diesler,
Vize-Präsident des
Internationalen
Oenologenverbands,
Paris
zum 65. Geburtstag



Klaus Hermann
Beirat Öffentlichkeits-
arbeit
zum 60. Geburtstag

Exkursion Bund Deutscher Oenologen

Armenien & Georgien 16. - 24. Juli 2018

Der Berg der Sprachen, die Wiege des Weins an der Kreuzung der Seidenstraßen, eine Bastion des Christentums und ein Balkon Europas im Grenzland zu Asien, das alles ist dieser faszinierende Landstrich.

Armenien und Georgien haben vieles gemeinsam – und sind doch wieder sehr verschieden. Diese Reise erlaubt Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu erleben – nicht zuletzt in den beiden Hauptstädten Yerevan und Tbilisi. Aber im Mittelpunkt der Reise steht der Wein.

Auszüge aus dem Reiseprogramm:

Montag, 16. Juli: Jerevan

- Semina Consulting Weingut
- Besuch des HGU Partners: EVN Wein Akademie und des International Center of Agribusiness and Research
- Begrüßung durch den deutschen Botschafter

Dienstag, 17. Juli: Jerevan

- Armenia Wines, Weingut und Brandy-Produzent
- Besuch des bekanntesten armenischen Brandy-Produzenten Ararat Brandy
- Große Weinverkostung armenischer Weine in den Räumlichkeiten der EVN Wein Akademie

Mittwoch, 18. Juli: Jerewan – Khor-Virap – Vayots Dzor – Yeghegnadzor

- Fahrt zur Weinbauregion Vayots Dzor durch das Ararat-Tal
- Besuch und Verkostung Trinita Winery
- Besichtigung Kloster Noravank

Donnerstag, 19. Juli:

Sevan See – Ijevan - Haghat

- Fahrt zum Sevan See
- Besuch der großen Ijevan Wine and Brandy Factory inklusive Führung und Weinverkostung
- Besuch des Versuchweinbergs des Center for Agribusiness and Rural Development (CARD)

Freitag, 20. Juli:

Grenzübertritt nach Georgien – Kachetien

- Bio-Weingut "Tränen vom Fasan" von John Wurdemann
- Besichtigung des historischen Guts Zinandali des Fürsten Chavchavadze
- Besichtigung deutsch-georgisches Weingut Schuchmann

Samstag, 21. Juli: Kachetien

- Besichtigung Weingut Rezo Getiashvili
- Besichtigung Monastery Alaverdi, die Qvevri Wein herstellen
- Weingut Kindzmarauli in Kvareli
- Besichtigung der Weinkellerei Telavi Wine Cellar

Sonntag, 22. Juli: Kachetien - Tiflis

- Besichtigung Weingut Babaneulis Marani mit Weinprobe
- Fahrt in die Halbwüste Udabno
- Fahrt in die georgische Hauptstadt Tiflis mit einer Stadtführung

Montag, 23. Juli:

Mzcheta - Chateau Mukhrani

- Meeting mit der National Georgian Wine Agency in Tiflis

- in Mzcheta, UNESCO Weltkulturerbe, Besichtigung der Jwari-Kirche und der Swetichoveli-Kathedrale
- Besichtigung Iago Winery
- Besichtigung des königlichen Weinguts Chateau Mukhrani. Führung durch den Kellermeister Patrick Honnef
- Abschiedsabendessen auf dem Berg Mtastminda

Kosten/Preise:

Der Reisepreis der 10-tägigen Reise beträgt ab Jerewan bis Tiflis ohne Flugkosten:

Option 1: Gehobene Hotels inkl. Halbpension (Frühstück + Mittagessen + vier Abendessen)

Option 2: Hostels o. ä. inkl. Halbpension (Frühstück + Mittagessen + vier Abendessen)

Option 1: Anreise am 15. Juli 2018

Einzelzimmer mit Dusche und WC

1.290 € pro Person

Doppelzimmer mit Dusche/WC

970 € pro Person

Option 2: Mehrbettzimmer (2 bis 4 Betten)

mit Etagedusche/WC 650 € pro Person

Interesse am ausführlichen Programm?

Dann senden Sie eine E-Mail an

geschaeftsstelle@oenologie.de

Die Reisegruppe wird max. 35 Personen umfassen.

Anmeldeschluss ist der 5. Mai 2018

Informationen zur Reise gibt es auf der ProWein am Montag, den 19. März von 16:30 – 18:00 Uhr am Stand der Hochschule Geisenheim (14C69)

„Und meine Seele spannte weit ihre Flügel aus,
flog durch die stillen Lande, als flöge sie nach Haus.“
Joseph Freiherr von Eichendorff

Wir trauern um unseren Studenten

Adrian Eidt

der am 19. Februar 2018 von uns gegangen ist. Sein Tod lässt uns sprachlos zurück. Unser tief empfundenes Mitgefühl gilt seiner Familie, seinen Freunden und Kommilitonen. Im Namen aller Angehörigen der Hochschule Geisenheim University

Prof. Dr. Hans Reiner Schultz
Präsident

Prof. Dr. Otmar Löhnertz
Vize-Präsident Lehre



"Challenge your senses" – mehr dazu auf dem ProWein-Stand der Hochschule Geisenheim Halle 14 Stand C69

61. BDO-FACHTAGUNG

24. April 2018

Winemaking abseits des Mainstreams: Natural Wines, Amphorenwein und andere traditionelle oenologische Verfahren

Ort: Hochschule Geisenheim, Von-Lade-Strasse 1, 65366 Geisenheim



Bund deutscher
Oenologen

Programm

- | | |
|---|--|
| <p>8:15 Eintreffen</p> <p>8:30 – 9:00 Begrüßung und fachlicher Einstieg <i>Prof. Dr. Erik Schweickert, Präsident BDO;</i> <i>Prof. Dr. Jon Hanf</i></p> <p>9:00 – 9:45 Tradition oder Moderne – oenologische Praxis der Amphorenweine <i>Prof. Dr. Davit Chichua, Agraruniversität Tiflis</i></p> <p>9:45 – 10:15 Pause</p> <p>10:15 – 10:45 BDO – Bist Du Orange? Natural Wines unter der Lupe</p> <p>10:15 – 10:35 Von was reden wir eigentlich? Abgrenzung und Einordnung von Natural Wines <i>Dr. Oliver Schmidt, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, Weinsberg</i></p> <p>10:35 – 10:55 Wein nach unserem Maßstab? Natural Wines aus Sicht der Weinkontrolle <i>Carsten Wipfler, Institut für Lebensmittelchemie Speyer</i></p> <p>10:55 – 11:15 Chance oder Risiko? Natural Wines aus Sicht des Weinmarkts <i>Sascha Speicher, Chefredakteur meiningers sommelier, Meininger Verlag</i></p> | <p>11:15 – 12:15 Podiumsdiskussion: Wine Unplugged – Differenzierung oder nur etwas für Spinner? <i>Sascha Speicher, Chefredakteur meiningers sommelier, Meininger Verlag</i> <i>Prof. Dr. Monika Christmann, Leiterin Institut für Oenologie, Hochschule Geisenheim University</i> <i>Dirk Würtz, Weinblogger & Betriebsleiter Weingut Balthasar Ress</i> <i>Wolfgang W. Schaefer, Tropical Viticulture Consultants LTD</i> <i>Jörn Goziewski, Winzer Joernwein</i></p> <p>12:15 – 13:00 Ein Selbstversuch zwischen Euphorie und Überwindung: Verkostung von Natural Wines, Orange Wines und Amphorenweine <i>Moderierte Weinverkostung</i></p> <p>13:15 – 14:45 Mittagspause</p> <p>15:00 – 17:30 Exkursion <i>Weingut Balthasar Ress, Hattenheim</i></p> <p>18:30 – 22:00 Abendveranstaltung inkl. Menü und Weinbegleitung <i>Weingut Balthasar Ress, Hattenheim</i> <i>Begrüßung & Besichtigung WINE Bank, Abendessen im Gutshaus.</i></p> |
|---|--|

Preise:
150,00 € Tagung, Exkursion,
Abendveranstaltung -
regulär
90,00 € Tagung, Exkursion,
Abendveranstaltung -
BDO Mitglied
35,00 € Tagung
(ohne Exkursion)

Zimmerkontingent:
abrufbar bei
Parkhotel Tillmanns in Erbach
zu 79,00 € inkl. Frühstück
www.parkhotel-tillmanns.de
Tel: 06123 – 923320
Stichwort: "BDO Tagung"

Anmeldung:

Name _____

Anschrift _____

PLZ, Ort _____

E-Mail _____

In Memoriam Erwin Kadisch

Weinbau-Examen 1956 in Geisenheim

Am 1. Januar 2018 verstarb unser alter Kollege, Ltd. Regierungsdirektor i.R. Erwin Kadisch, mit 88 Jahren im Kreis seiner Familie in Bad Kreuznach.

Er kam zu uns aus Bonn nach Geisenheim als Diplom-Landwirt zum Studium von Weinbau und Kellerwirtschaft mit dem Ziel Weinbauberater im amtlichen Dienst von Rheinland-Pfalz zu werden. Durch seine guten Praxis-Erfahrungen im elterlichen Weinbau-Betrieb in Mandel an der Nahe, mit Gärtner- und Weinbau-Lehre, fand er schnell Kontakt in unserer Gruppe und fiel auf durch sein besonderes Interesse an den Vorlesungen für Weinbau von Professor Fritz Ritter und Kellerwirtschaft vom damaligen Weinbauoberlehrer und späteren Professor Gerhard Troost. In Erinnerung geblieben ist ebenfalls, dass er am Wochenende meistens mit seinem Zündapp-Motorrad nach Hause fuhr um den Eltern im Betrieb zu helfen. Aber weil bei seiner Rückkehr montags oft eine junge Frau ihn als Sozia begleitete, war uns bald klar, dass es noch andere Gründe geben musste für die ständigen Heimfahrten.

Nach dem gemeinsamen Examen 1956 verloren wir uns zunächst etwas aus den Augen, trafen uns in den 1960er Jahren wieder häufiger, nachdem ich zur Pflanzenschutz-Sparte der Schering AG Berlin, Geschäftsstelle Frankfurt, gewechselt war und Erwin Kadisch amtlicher Weinbau-Berater und –Lehrer in Bad Kreuznach wurde, und sich neben Fragen zum Erhalt der Bodengesundheit durch Weinbergs-Begrünung und Herbizideinsatz, vor allem mit der amtlichen Prüfung und dem praktischen Einsatz von Rebschutzmitteln befasste und im Sachverständigenausschuss der Biologischen Bundesanstalt bei der Zulassung neuer Produkte mitwirkte. Dabei blieb er noch immer auch Winzer, der selbst das Spritz- oder Sprühgerät schulterte, um eigene Erfahrungen in den Weinbergen zu machen. Durch seine Versetzung nach Oppenheim und den späteren Aufstieg dort zum Direktor der Landes-Lehr- und Versuchsanstalt und anschließend in Bad Kreuznach, trafen wir uns nur noch bei besonderen Veranstaltungen, insbesondere bei Tagungen der VEG (Vereinigung ehemaliger Geisenheimer e.V.) wie z. B. 1981 zum Empfang der Urkunde für die 25-jährige Mitgliedschaft.

Das änderte sich im Jahre 2004, als Semester-Kollege Friedel Waldeck den Vorschlag machte, wir – inzwischen alle zwischen 70 und 76 Jahre und schon zehn Jahre oder mehr im Ruhestand - sollten versuchen, zur Vorbereitung unseres Jubiläums "50 Jahre Weinbau-Examen in Geisenheim" im Jahr 2006, uns bereits 2005 wieder im Rheingau zu treffen. Und weil alle (noch lebenden) Kollegen sofort ihre Zustimmung gaben und als einer der Ersten Erwin Kadisch und die Geschäftsstelle der VEG-Alumni Association e.V. unser Vorhaben tatkräftig unterstützten, trafen sich zehn Ehemalige zusammen mit Frauen am 17. Mai 2005 im Hotel Tillmann in Eltville-Erbach. Nach dem Mittagessen folgte zunächst eine Besichtigung mit Weinprobe im Weingut Schloss Reinhartshausen und der Abend war bestimmt durch den Austausch von Erfahrungen aus der Vergangenheit und Vorschläge für zukünftige Treffen der Gruppe.

Beim Mittagessen zum Abschluss dieses ersten Treffens nach vielen Jahren wurde beschlossen, im Jahr 2006 nur zur "VEG-Tagung" in Geisenheim wieder zusammen zu kommen und dann für 2007 eine gemeinsame 3-tägige Reise an die Mosel vorzubereiten. Und mit diesem Treffen vom 6. bis 8. Mai 2007 an Mosel und Ruwer im Raum Trier begann eine unerwartete und über zehn Jahre anhaltende jährliche Zusammenkunft der Gruppe, jeweils organisiert von einem zuständigen Kommilitonen in seinem Weinbau-Gebiet von der Mosel über die Nahe, Rheinhessen und die Pfalz bis an den Kaiserstuhl nach Baden. Durch die bleibenden guten Kontakte nach Geisenheim konnten wir unsere Berichte darüber mit Bild seit 2007 immer in "DER OENOLOGE" veröffentlichen.

Sie endete mit unserem nochmaligen Besuch vom 19. bis 21. Juni 2016 im Rheingau, unterstützt von der VEG-Alumni Association und der neuen Hochschule Geisenheim University, aus Anlass des 60-jährigen Jubiläums unseres Examens hier im Jahre 1956. Im Hotel Rüdesheimer Hof hatten wir abends eine längere Diskussion um die Weiterführung unserer Treffen, bis unser Junior Erich Meinke erklärte, er werde doch noch versuchen, ein weiteres Treffen im Jahr 2017 am Kaiserstuhl vorzubereiten.

Aber es kam anders, denn Erich Meinke erlitt



im Februar 2017 einen schweren Schlaganfall, an dessen Folgen er nach langem Leiden am 19. Oktober verstorben ist. Auch für Erwin Kadisch brachte das Jahr 2017 leider gesundheitliche Probleme.

In der Erinnerung an den verstorbenen Kollegen – der, unterstützt von seiner Frau Ellen, unermüdlich bei allen Treffen dabei war, ist noch anzumerken, dass wir in diesen Jahren neben dem Weinbau-Fachmann noch einen anderen Erwin Kadisch mit seiner Leidenschaft für Musik und insbesondere für den Gesang erlebten. Die Musik begleitete ihn sein Leben lang neben dem Beruf und verband ihn eng mit seinem Heimatort, wo er als Sänger und auch als Dirigent im Kirchenchor und Gesangverein aktiv mitwirkte.

Unvergessen bleibt dazu allen unser Treffen 2007 mit dem Mittagessen im Restaurant Zum-methof auf der Höhe von Leiwen/Tritthenheim, mit herrlichem Blick in's Moseltal. Als bekannt wurde, dass Erika, die Frau von Heinz Kinnen, an diesem Tage Geburtstag hatte und dazu beglückwünscht wurde, erhob sich ganz unerwartet Erwin Kadisch und schmetterte sein Lieblingslied "Die Uhr" von Johann Carl Loewe mit dem Text von Johann Seidl. Dazu standen, unaufgefordert, praktisch alle Gäste des Lokals auf und klatschten anhaltend Beifall. Dieser Auftritt führte dazu, dass bei allen späteren Treffen mindestens ein Liedvortrag von ihm nicht mehr fehlen durfte.

Karl Kirch, Januar 2018



Schmidt, Theresa

Ref.: G. Szolnoki -
L. Strub

Marktanalyse von Amphorenwein in Deutschland

Die Thesis befasst sich mit der aktuellen Marktsituation von Amphorenwein in Deutschland. Zu Beginn wird der Begriff Amphoren und Amphorenwein definiert, gefolgt von einer historischen Betrachtung der Bedeutung der Amphore. Durch Marktforschung, bei der Winzer und Fachhändler zum Thema Amphorenwein befragt wurden, konnte festgestellt werden, dass es sich um eine stetig wachsende Nische handelt. Die Anzahl der Winzer, die Amphorenwein produzieren, stieg in den letzten zehn Jahren stark an, gleichermaßen wie die Anzahl der Amphorenweine, die bei Fachhändlern gelistet wurden.

Durch die qualitative Marktforschung konnte aufgezeigt werden, dass der Amphorenwein eine mittlerweile kleinen und dennoch sehr wichtigen Sektor des Weinmarktes ausmacht.



Bernard, Larissa

Ref.: S. Loose -
G. Szolnoki

Das Image der alten und neuen Bocksbeutelflaschen - eine vergleichende empirische Untersuchung

Diese Bachelorarbeit überprüft an Hand einer quantitativen Befragung wie sowohl der herkömmliche, als auch der neu designte Bocksbeutel PS von den Verbrauchern wahrgenommen wird. Es wird geklärt, ob die neue Form des Bocksbeutels helfen kann, die seit Jahren

sinkenden Absatzzahlen der Flasche wieder zu steigern. Insgesamt wurden 173 Personen in den Vinotheken des Juliusspitals in Würzburg, der DIVINO in Nordheim und dem Weingut Nägelsförst in Baden-Baden befragt. Die Ergebnisse zeigen, dass der herkömmliche Bocksbeutel bei der großen Mehrheit der Stichprobe kein Imageproblem hat. Wenn es um den neuen Bocksbeutel geht, teilen sich die Befragten in die etwa gleich großen Gruppen der Befürworter und Gegner auf. Verstärkt kommt das neue Design bei einem jüngeren Publikum besser an, auch kann die modernere Version teilweise Personen mehr überzeugen, die den Klassiker als altbacken ansehen, oder ihn gar nicht kennen. Ob der neue Bocksbeutel aber den Abwärtstrend der Vermarktungszahlen stoppen kann, wird erst die Zukunft zeigen.



Althoff, Sandra

Ref.: B. Lindemann -
M. Mend

Erhebungen über Ursachen und Umgang mit Reklamationen in der Weinwirtschaft

In dieser Bachelor-Thesis wurde das Thema: "Erhebungen über Ursachen und Umgang mit Reklamationen in der Weinwirtschaft" genauer hinterfragt und beleuchtet. Dazu wurde ein Fragebogen angefertigt, um herauszufinden, wie die verschiedenen Unternehmen mit diesem Thema umgehen. Im Zuge der voranschreitenden Globalisierung wird es für Unternehmen in Deutschland und weltweit, immer schwieriger sich am Markt zu behaupten. In den letzten Jahren hat sich der Käufermarkt besonders im Bereich der qualitätsbewussten Kunden entwickelt. Die gesamte Dienstleistungsbranche befindet sich in starkem Wachstum und Umbruch. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit ist heute das wichtigste Merkmal in einem guten Unternehmen. Aktuelle Standards und Normen, wie z.B. der IFS oder die Norm DIN 9001 tragen zur globalen Präsenz der Unternehmen bei und fördern die Transparenz zwischen Herstellern und Käufern. Ein richtiges Beschwerdemanagement ist also sehr sinnvoll in Unternehmen, die in großen Umfang sehr viel Kontakt mit Kunden haben. Ein erfolgreiches Beschwerdemanagementsystem hilft bei der langfristigen Kundenbindung. Es sollte aber ständig verbessert werden und auf dem neusten Stand bleiben.

Betrachtet man nun die gesamte Arbeit, ist festzustellen, dass im Beschwerdemanagement noch ein großer Umbruch fehlt. Viele Unternehmen nehmen die Situation noch nicht ernst und haben noch kein Beschwerdemanagement in den Betrieb integriert. Lediglich ein Unternehmen hat ein sicheres System bereits eingeführt profitiert von den Vorteilen, Kundenbeschwerden für sich zu nutzen, um dadurch bestehende Qualitäts- oder Prozess-Probleme zu finden und diese zu beheben. Diese Kunden geben dem Unternehmen Anhaltspunkte wie die zukünftige Entwicklung von Gütern oder Dienstleistungen aussehen könnten. Deshalb ist es wichtig, in Beschwerdemanagementsysteme zu investieren. Denn vergleicht man den Nutzen eines solchen Systems mit den Kosten, werden die Unternehmen feststellen, dass sich eine solche Investition gelohnt hat.

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 jetzt mit Dipl.-Ing. Franz Regner von weinjobs.com eine weitreichende Vereinbarung geschlossen.

Derzeit werden folgende Positionen neu besetzt:

- **Kellermeister / Weinbautechniker / B. Sc. Weinbau und Oenologie (m/w) am Bodensee** Weinkellerei Steinhauser; Württemberg
- **Vertriebsassistent/in** Weingut Müller-Catoir; Pfalz
- **Mitarbeiter/in - Vertrieb** Bischöfliches Weingut Rudesheim; Rheingau

Mehr Stellenangebote gibt es unter:



Meininger
weinwelt



WHAT A FEELING... MIT EINEM ABO!

JETZT SICHERN! IHR GESCHENK:

Eine Flasche Champagne Pommery Brut Rosé Royal

Der mehrfach ausgezeichnete Rosé-Champagner eignet sich als Aperitif, passt aber auch zu Meeresfrüchten und Süßspeisen. Aromen: Waldbeeren und weiße Johannisbeeren.

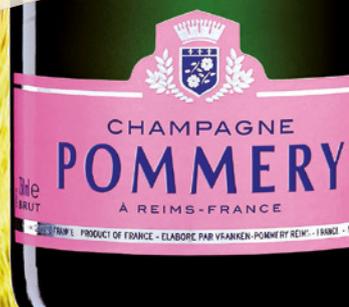
ODER

6 Champagnergläser aus der brandneuen Serie SENSE von Zwiesel Kristallglas

Das formschöne und filigrane Schaumweinglas wird Sie begeistern!

Es kommt aus der spannenden Kollektion SENSE. Hier entscheidet nicht die Weinfarbe über die Glasform, sondern Aroma und Geschmack.

FOTO: ISTOCKPHOTO.COM/ALEX SAVA



▶ **EINFACH BESTELLEN UNTER:**
www.meininger-weinwelt.de/abo
oder hock@meininger.de

MEININGER
VERLAG