

Zeitschrift für Führungskräfte des Weinbaus, der Oenologie, der Getränketechnologie und der Weinwirtschaft  
Mitglied im Internationalen Oenologenverband UIOE, Paris und im Deutschen Weinbauverband, Bonn

## DIE TRENNUNG

SEMESTER 1961 - 1964  
WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT  
Der 2. Jahrgang zum Dipl.-ING.  
6 Semester.

Augustin, Richard  
Bootz, Gerhard  
Decker, Arno  
Hausen, Erich  
Heeß, Wolfgang  
Holderrieth, Eckhard  
Landgraf, Herbert  
Rosenbaum, Konrad

Schmitt, Berthold  
Schneider, Frieder  
Schneider, Heiner  
Schroder, Klaus  
Stahl, Manfred  
Tesch, Hartmut  
Toth, Andreas  
Walter, Alfred  
Wiltzius, René

### EDITORIAL



50 Jahre  
UIOE

Edmund Diesler 90

### FORSCHUNG & LEHRE



Im TV: ARTE-Magazin Xenius zu  
Gast am Campus Geisenheim 91

### OENOLOGEN IM PROFIL



Geisenheim – International: Im  
Gespräch mit Kiyofumi Takata 93

**Editorial**

**50 Jahre UIOE**

Am 1. Dezember 2015 hatte der internationale Oenologenverband (L'Union Internationale des Oenologues kurz: UIOE) die Gelegenheit, sein 50-jähriges Bestehen zu feiern. Anlässlich eines Galaabends im Hotel Bristol in Paris

konnten die beiden Präsidenten Serge Dubois und Riccardo Cotarella etliche Ehrengäste und langjährige Weggefährten unseres Berufsverbandes begrüßen. Neben einigen Botschaftern der Mitgliedsverbände machte

die gesamte Spitze der OIV, angeführt von ihrer Präsidentin Prof. Dr. Monika Christmann und aktives Mitglied im Bund Deutscher Oenologen, dem UIOE seine Aufwartung und feierten gemeinsam dieses Jubiläum. In den Grußworten wurde von allen Seiten auf die Wichtigkeit und die Notwendigkeit von internationalen Berufsverbänden hingewiesen. Der Bund Deutscher Oenologen besteht in diesem Jahr bereits seit 60 Jahren. Auch hier stand und steht zuerst die Ausbildung der jungen Oenologen und Festigung des Stellenwertes unserer Erzeugnisse im Mittelpunkt. Dabei stellen wir fest, dass die Anforderungen und Herausforderungen an uns nicht nachlassen, sondern eher zunehmen. Dies hängt in erster Linie mit den Ansprüchen unser Kunden und Verbraucher zusammen, aber auch an unseren eigenen Zielen. Eine sehr gute Qualität ist heute eine selbstverständliche Voraussetzung, damit wir überhaupt eine Flasche an den ›Mann‹ bringen. Verträglichkeit, Allergene, mögliche Zutatenlisten oder die Haltbarkeit stehen mittlerweile beim Verbraucher im Fokus.

Wir als Oenologen scheuen uns nicht, immer neue Anforderungen und Herausforderungen zu erkennen, anzunehmen und zu bewältigen. Ich bin sicher, sie werden auch zukünftig nicht weniger oder leichter, aber wir besitzen die Fähigkeiten, sie zu meistern.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen alle ein besinnliches Weihnachtsfest und einen erfolgreichen Start ins neue Jahr.

Edmund Diesler, BDO-Präsident



**Kooperation mit Olympiastützpunkt**

**Mit Flexibilität zum doppelten Erfolg – Hessens Olympiastützpunkt kooperiert mit der Hochschule Geisenheim**



*Vertragsunterzeichnung zur Kooperationsvereinbarung Olympiastützpunkt v.l.: Oliver Großmann – Stützpunkttrainer Schwimmen, Erica Fischbach – Präsidentin Hessischer Bob- und Schlittschuhverband, Landessportbund-Vizepräsident Lutz Arndt, Landessportbund-Präsident Rolf Müller, Bürgermeister der Stadt Geisenheim Frank Kilian, Laufbahnberater Arnulf Rücker, Dr. Gunnar Wöbke – Fraport Skyliners, Hochschul-Präsident Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Vize-Präsident Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Kanzlerin Marion Waldeck, AStA-Vorstand Franz Wernitsch, OSP-Leiter Werner Schaefer, Laufbahnberater Bernd Brückmann und VEG-Alumni-Präsident Robert Lönarz*

Nicht nur im, sondern auch nach dem Sport Karriere machen – das ist das Ziel vieler hessischer Spitzenathleten. Gelingen kann das vor allem dann, wenn Sport und Studium sich gut vereinen lassen. Um das zu gewährleisten, haben der Olympiastützpunkt (OSP) Hessen und die Hochschule Geisenheim am 26. November 2015 einen Kooperationsvertrag unterzeichnet. Dieser ermöglicht es Kaderathleten, ihr Studium flexibler zu gestalten und die einzelnen Studieninhalte auf einen längeren Zeitraum zu verteilen. Zudem erhalten sie über den Geisenheimer Alumni-Verband eine finanzielle Unterstützung.

"Sport verbindet über alle Kulturen und Sprachen hinweg, was gerade in der derzeitigen geopolitischen Lage ein wichtiger Aspekt ist", formuliert Hochschulpräsident Prof. Dr. Hans-Reiner Schultz. "Wenn man dann noch Bildung und Sport kombinieren kann und als Hochschule neben dem Breitensport auch den Spitzensport unterstützen darf, dann haben alle Seiten einen Nutzen."

Robert Lönarz, Leiter des Hochschulsports, bedankte sich für den guten Start der Zusammenarbeit. Als Präsident des Geisenheimer Alumni-Verbandes "VEG-Geisenheim Alumni Association e.V." überbrachte er zudem die Zusage, dass pro Jahr ein Betrag von 3.600 Euro für Spitzensportler zur Verfügung steht, die am Campus studieren. Dr. Rolf Müller, Präsident des Landessport-

bundes Hessen e.V., lobte dieses Engagement ausdrücklich und bescheinigte der 2013 gegründeten Hochschule zudem eine sehr positive Entwicklung. "Das Ziel der Kooperationsvereinbarung war es, die Anforderungen des Studiums mit den Anforderungen der Hochschule zu koordinieren. Das ist geglückt", freute sich Müller.

Laufbahnberater Bernd Brückmann, der die Kooperation seitens des OSP ausgehandelt hatte, wies zudem darauf hin, dass sich mit der Kooperationsvereinbarung erstmals eine Hochschule dazu verpflichtet habe, die durch das Hessische Ministerium für Wissenschaft und Kunst geplante Profilquote zu berücksichtigen. "Diese Quote ermöglicht den Zugang für Spitzensportler in zulassungsbeschränkten Studiengängen", erklärte Brückmann.

Der Studiengang-Katalog der Hochschule sei vielfältig und für Spitzensportler interessant, beschied Lutz Arndt, hessischer Landessportbund-Vizepräsident für den Bereich Leistungssport. Ihm zufolge müsse alles dafür getan werden, jungen Ta-

**Betreuungsbereiche:**

- ↳ Laufbahnberatung / Duale Karriereplanung
- ↳ Trainingswissenschaft
- ↳ Athletik- und Rehastraining
- ↳ Ernährungsberatung
- ↳ Sportphysiotherapie
- ↳ Sportmedizinische Betreuung
- ↳ Sportphysiologische Betreuung
- ↳ Haus der Athleten/ Sportinternat
- ↳ Eliteschule des Sports Frankfurt am Main

**CELLARHANDS GESUCHT!**

Praktikantenstellen für den kommenden Herbst in Neuseeland (ca. Ende Februar bis Ende April) können an BDO-Mitglieder vermittelt werden. Infos unter: [rolf.stocke@oenologie.de](mailto:rolf.stocke@oenologie.de)

lenten ein Nebeneinander von Sport und Ausbildung zu ermöglichen. Wie wichtig die Kooperation mit Hochschulen ist – der Olympiastützpunkt Hessen unterhält derzeit rund 15 davon –, verdeutlichte Werner Schaefer: "Rund 70 % der deutschen Olympiamannschaft sind Studenten", nannte der OSP-Leiter eine eindrucksvolle Zahl. Dabei sei vor allem bei Ausdauersportarten der Trainingsaufwand enorm, sodass ein Studium eine anspruchsvolle Planung brauche. Dies, so Schaefer, sei an der Hochschule Geisenheim nun einfacher möglich.

Nur kurze Zeit nach der Auszeichnung Geisenheims als Hochschulstadt freute sich Bürgermeister Frank Kilian ganz besonders über die neue Kooperation. Dabei verwies er auf die umfangreichen Sportstätten, insbesondere auf das "gut aufgestellte Rheingau Stadion". Zudem zählte er sichtlich stolz die in Geisenheim lebenden ehemaligen Olympiateilnehmer auf.

Als verbindendes Element wurde ein Schlüssel zum ab dato gemeinsamen Weinfach in der WineBank Rheingau ausgetauscht, dies mit dankbarer Unterstützung durch Dirk Würtz und dem Weingut Balthasar Ress in Hattenheim.

Robert Lönarz, der auch in der Fußball-Nationalmannschaft der Winzer aktiv ist, kommentierte: "Wein und Sport verbindet – in der WEINELF pflegen wir die Kulturgüter Wein und Fußball seit nunmehr zehn Jahren auf ganz hervorragende Art und Weise". Die Winzer-Euro 2016 vom 25 bis 29. Mai 2016 in Rheinhessen und dem Rheingau wird dies eindrucksvoll zeigen.

### Über den Olympiastützpunkt Hessen im Landessportbund Hessen e.V.

Der OSP Hessen (Olympiastützpunkt Hessen im Landessportbund Hessen e.V.) ist eine Dienstleistungseinrichtung im Rahmen der Spitzensportförderung des Deutschen Olympischen Sportbundes (DOSB). Er besteht seit 1988 und befindet sich seit 1992 in der Trägerschaft des Landessportbundes Hessen e.V. Das Serviceangebot des OSP steht den olympischen Spitzenverbänden und seinen Bundeskaderathleten zur Verfügung und wird regional von circa 380 Athleten aus rund 30 Spitzenverbänden genutzt. Es umfasst die sportmedizinische und sportphysiotherapeutische Versorgung, die trainingswissenschaftliche und biomechanische sowie leistungsdiagnostische Betreuung als auch die Laufbahnberatung und Koordination der Dualen Karriere.

## X:enius befragt Wissenschaftler

Das ARTE-Magazin X:enius zu Gast am Campus Geisenheim. Ein Beitrag über die Folgen des Klimawandels für den Weinbau

Im Weinberg ist der Klimawandel keine Zukunftsmusik, sondern sichtbar und spürbar; vielerorts besorgniserregend, in manchen Regionen dagegen segensreich. Was heißt das für europäische Weine, und wie kann man den Weinberg an den Klimawandel anpassen? Das untersuchte "X:enius" im Languedoc in Südfrankreich und im Rheingau in Deutschland.

Die X:enius-Moderatoren Emilie Langlade und Adrian Pflug erleben bei der Weinlese in den Versuchsweinbergen des französischen Instituts für Agrarforschung (INRA), wie der Klimawandel Einzug hält. Denn die Trauben bekommen mehr Wärme, dadurch werden sie früher reif und entwickeln außerdem mehr natürlichen Zucker; für den Wein heißt das mehr Alkohol. Das größere Problem aber ist die Trockenheit. Zum einen regnet es weniger, zum anderen müssen die Winzer wegen der Hitze immer mehr bewässern. Die Folge Wasserknappheit. Aber die Forscher entwickeln bereits Strategien, um Wein und Weinberge an den Klimawandel anzupassen, und sie setzen diese in die Praxis um: von neuen Bewässerungssystemen und Zuschnitten der Weinreben bis hin zu technischen Methoden bei der Weinherstellung. Außerdem: Anders als der Languedoc ist der Rheingau ein Klimawandel-Gewinner. Man freut sich über gleichmäßigere Reifegrade und Jahrgänge als vor 30 Jahren. Aber die Idylle hat auch eine Kehrseite: Das Schädlingsproblem nimmt zu.



Filmausschnitt – Prof. Dr. Anette Reineke, Leiterin Entomologie, vor der Geisenheimer FACE-Anlage

Filmbeitrag im Internet unter: [www.arte.tv/guide/de/057372-016-A/xenius?autoplay=1](http://www.arte.tv/guide/de/057372-016-A/xenius?autoplay=1)

## Gegen Fremdenfeindlichkeit

Bundesweite Aktion der HRK-Mitgliedshochschulen  
Hochschule Geisenheim ist mit dabei

**WELTOFFENE  
HOCHSCHULEN  
GEGEN FREMDEN-  
FEINDLICHKEIT**

Die in der Hochschulrektorenkonferenz (HRK) zusammengeschlossenen Hochschulen wenden sich in einer bundesweiten Aktion gegen Fremdenfeindlichkeit in Deutschland. Die HRK-Mitglieder trafen im November in Kiel eine entsprechende Vereinbarung. Sie bekennen sich auf ihren Homepages mit dem Slogan "Weltoffene Hochschulen – Gegen Fremdenfeindlichkeit" zu ihrer Haltung. Die Hochschulen reagieren damit auf die Vorkommnisse rassistisch motivierter verbaler und physischer Gewalt in den letzten Monaten.

"Hochschulen sind weltoffene Orte. Meinungsvielfalt und internationaler Austausch sind Grundlagen ihrer Forschungs- und Lehrtätigkeit. Angesichts der derzeit erkennbar zunehmenden fremdenfeindlichen Tendenzen fühlen sich die Hochschulen aufgerufen, für diese Werte offensiv einzutreten", erklärt HRK-Präsident Prof.

Dr. Horst Hippler, der die Aktion angestoßen hatte.

"Der Austausch in der Mitgliederversammlung hat die Betroffenheit, aber auch die Handlungsbereitschaft in den Hochschulen deutlich gemacht. Die Hochschulleitungen wollen die Hochschulmitglieder im Widerstand gegen Fremdenhass bestärken und auch in ihr regionales Umfeld entsprechend wirken", so Hippler. "Wir brauchen in dieser Phase klare Bekenntnisse und entschlossenes Handeln der Bevölkerungsmehrheit zugunsten einer toleranten und weltoffenen Gesellschaft. Abseits aller politischen Diskussionen um die aus dem Flüchtlingszustrom erwachsenden Herausforderungen muss dieser Konsens deutlich artikuliert werden. Die Hochschulen wollen ein Zeichen setzen." Weitere Infos unter: [www.hrk.de/weltoffene-hochschulen](http://www.hrk.de/weltoffene-hochschulen)

## BDO-Exkursion nach Luxemburg

Fachlich anspruchsvolle Tage und gemeinschaftliche Freizeit:  
23 BDO-Mitglieder lernten den Weinbau Luxemburgs kennen



*Binnen fünf Tagen haben sich die BDO-Mitglieder einen perfekten Überblick über die Weinlandschaft des kleinen Nachbarn Luxemburg gemacht und dessen große Weine und besonders den vielschichtigen Cremant schätzen gelernt, das oenologische Aushängeschild Luxemburgs, so der Tenor der Gruppe (Foto: Tesch)*

23 Teilnehmer starteten die Exkursion mit einer Einführung in den Luxemburger Weinbau im Institut Viti-Vinicole in Remich durch den Oenologen Serge Fischer. Das Weinbaugebiet mit knapp 1.300 ha Rebfläche liegt auf einer 42 km langen Strecke an den Ufern der Mosel von Wasserbillig bis Schengen auf einer Höhe von 150 bis 250 Metern über dem Meeresspiegel (Weinbauzone A). Mehr als 60 % der Rebfläche Luxemburgs (800 ha) werden von den Mitgliedern der Genossenschaft Domaines Vinsmoselle bewirtschaftet, die 1966 aus dem Zusammenschluss der sechs Genossenschaften aus Greiveldange, Grevenmacher, Remerschen, Stadtbredimus, Wellenstein und Wormeldange entstanden ist. Die restlichen 40 %

teilen sich Selbstvermarkter (Privatwäzzer) und Weinkellereien/Handelhäuser mit eigenem Weinbergsbesitz. Dabei besitzen lediglich knapp 3 % der ca. 340 Weinbaubetriebe mehr als 15 ha Rebfläche. Die Bodenstruktur ist im nördlichen Teil der Mosel (Grevenmacher bis Wormeldange) geprägt von Muschelkalkfelsen. Vor Remich bis Schengen schließt sich dann tiefgründiger Keuperboden mit Tonmergel an. Durch den Erfolg des 1991 eingeführten Crémant de Luxembourg hat sich der Rebsortenspiegel deutlich von Rivaner und Elbling zu Pinot Gris und Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling sowie auch Pinot Noir und Gewürztraminer verschoben. Die einstigen Klassiker Rivaner und Elbling haben an Be-

deutung verloren und werden vermehrt als Grundwein für Sekt bzw. als Basisweine verarbeitet. Degustiert wurde im Institut Viti-Vinicole ein Spektrum von zehn Versuchsweinen des Jahrgangs 2012 und 2013, sowie final ein Crémant des Hauses. Die Crémant-Kellerei gehört zur 1966 gegründeten Domaines Vinsmoselle, des größten Wein- und Crémant-Produzenten Luxemburgs. Hier ist das Zentrum zur Herstellung des Crémants Poll-Fabaire, der ersten luxemburgischen Crémant-Marke. Chef-Oenologe ist Guido Sonntag, der uns durch den Betrieb führte.

Die im Jahr 1930 eröffnete Kellerei Wellenstein, heute der größte Standort der Domaines Vinsmoselle, war ebenfalls Ziel. Unter den 270 Mitgliedern sind 120 Vollablieferer, die zusammen täglich während der Erntezeit 350 t Trauben anliefern – 80 % weiß, 20 % rot. Der Auszahlungspreis beträgt 10.000 €/ha plus Prämie für Crémanttrauben und Überschreitung des Mittelmostgewichtes. Chef-Oenologe ist Matthias Lambert, der uns eine beeindruckende Crémant- und Weinprobe kredenzte.

Domaine Cep d'Or, der goldene Rebstock – ein architektonische Besonderheit, ein Monument aus Beton und Glas mit trichterförmigem Turm, der Vinothek und Panoramaterrasse vorzüglich vereint – in Hettermillen. Hier trifft moderner Stil auf lange Tradition. Auf 25 ha, davon 9 ha Vertragswinzer, werden ausschließlich durch Handlese Trauben der Pinot-Familie als Grundlage des breitgefächerten Crémant-Sortiments geerntet, das mittlerweile 40 % der Gesamtproduktion ausmacht.

Jean Marie Vesque begrüßte die Gruppe mit einem Crémant Brut, führte durch das Betriebsgebäude, in dem pro Jahr 180.000 Flaschen Wein produziert werden. Ohne große Unterbrechung wechselte die BDO-Mitglieder zur Domaine & Caves Sonnen-Hoffmann, Remerschen. Herr Sonnen arbeitet als pädagogischer Lehrbetrieb mit Schulklassen zusammen und hat sich dem biologischen Anbau verschrieben, bei einer jährlichen Produktion von 60.000 Flaschen. Als zweites Standbein fungiert ein Weinhandelsbetrieb, mit Fassweinimporten aus dem Burgund und Bordeaux.

Zur kulturellen Pflichtveranstaltung erwartete uns BDO-Kollege und Begleiter auf vielen Exkursionen Claude Gloden zum Besuch des Europa-Zentrums in Schengen. Danach führte er uns in sein Weingut, die Domaine Viticole A. Gloden & Fils nach Wel-

### Grußworte von Staatssekretär Ingmar Jung anlässlich des 125-jährigen Jubiläums der Rebenveredelungsstation Geisenheim



v. l.: Alfons Schropp, Prof. Dr. Ernst H. Rühl, Rheingauer Weinbaupräsident Peter Seyffardt, Bettina Sánchez-Bergmann; Staatssekretär Ingmar Jung sowie Prof. Dr. Hans Reiner Schultz

"Die Gründung der Rebenveredelungsstation in Geisenheim im Jahr 1890 war ein Meilenstein in der Weinproduktion: Erstmals konnten die Winzer traditionelle Rebsorten auf der Grundlage von schädlingsresistenten, amerikanischen Pflanzen veredeln und damit die Reblaus bekämpfen. Die drohende Vernichtung des Weinbaus, die zuvor die französischen Winzer erlitten hatten, war damit abgewendet."



lenstein, von wo aus er mit seiner Familie 9 ha in Schengen und auch einen Teil an der französischen Mosel auf sandigem, rotem Lehm, Keuper und Buntsandstein bewirtschaftet.

Am nächsten Tag wurde die Gruppe vom Geisenheimer Chef-Oenologen Peter Rummel in den Caves Bernard Massard begrüßt, der uns bei einer Kellerführung einen Einblick in die Sekt- und Crémantherstellung gab. Eigentümer des größten Sektproduzenten im Beneluxraum ist die Familie Claaßen in Trier. Es werden 30 ha eigene Weinberge bewirtschaftet und weitere 15 ha von Vertragswinzern sowie 60 ha aus Zukauf verarbeitet. Mit 80 Mitarbeitern werden ca. 3 Mio. Fl./Jahr produziert. Weitere 2 Mio. L EU-Wein werden für die Schaumweinproduktion zugekauft. Zum Abschluss zeigte uns Rummel ein breites Spektrum Grand Premier Cru Weine der Jahrgänge 2013 u. 2014 vom Auxerrois über Pinot Blanc bis Riesling.

Pit Pundel, unser nächster Gastgeber von Caves Pundel in Wormeldange, ist ein engagierter Jungwinzer mit auffälligem Corporate Design und steht auf kontrollierte

Spontangärung, die seiner Ansicht nach in besonderem Maße das Terroir des Rieslings widerspiegelt. Die neue Weinkellerei mit traumhaftem Ausblick von der Vinothekterrasse ist erst im Mai 2015 eingeweiht worden. Auf 8.5 ha mit Dauerbegrünung werden ca. 90.000 Flaschen produziert. Bei den Weinen spürte man im Geruch deutlich die wilde Hefeflora, die sich Pit Pundel im 5 L-Mostansatz aus jedem Weinberg zieht. Nächster Stopp: Domaine Madame Aly Duhr & Fils in Ahn. Begrüßt wurden wir vom jungen Geisenheim-Studenten Ben Duhr, der zusammen mit seinem Bruder Max und der Familie die Geschicke im 8 ha Weingut lenkt. Wir trafen unerwartet auf ungewöhnliche Weine aus sehr später Lese, mit sehr langer Gärung mit deutlichem Restzuckergehalt. Die Besichtigung der Altstadt der Bankenmetropole Luxemburg stand ebenfalls auf der Agenda. Hier leben 100.000 Einwohner aus 150 Nationen. Unsere Führerin Tanja berichtete, dass täglich zusätzlich 118.000 Pendler aus den Grenzgebieten zur Arbeit in die Stadt kommen. Die romantische Altstadt ist seit 1994 Unesco Weltkulturerbe. Der Spaziergang auf den mächtigen Fes-

tungsmauern oberhalb des kleinen Flusses Alzette sowie entlang des Großherzoglichen Palais mit der Fassade im flämischen Renaissance-Stil des 16. Jahrhunderts war beeindruckend.

Nächster Stopp: Domaine Henri Ruppert, Schengen: 1996 hat Henri Ruppert den ehemals 4 ha Fassweibetrieb vom Vater übernommen und 2008 mit 15 ha am Ortsrand von Schengen inmitten der Reblandschaft ausgesiedelt. Das dominante Gebäude aus Kortenstahl (oxidiert außen sehr schnell), ist vom Stararchitekten und Künstler Valentini errichtet worden. Als Nebenerwerb vermarktet Henri Ruppert Trüffel dank der guten Nase seines zum Trüffelspürhund ausgebildeten Vierbeiners namens "Pinot". Das Exkursionsfinale führte uns zu Claus Piedmont an die Saar in sein Weingut nach Filzen. Uns erwartete ein großartiger und heftiger kulinarischer Genuss mit genialen Stilblüten. Verkostungsnotizen sowie den kompletten Bericht finden Sie in den Zusatzinfos im Internet. Thomas Hirsch **Hinweis:** Für Ende Mai 2016 haben wir als Exkursionsziele das Trentino oder den Weinbau auf Mallorca im Visier.

## Geisenheim – International: Kiyofumi Takata im Gespräch mit Simone Renth-Queins

### Wann lebten und wirkten Sie in Geisenheim?

Von Januar 1990 bis April 1993. Ich war allerdings kein Student in Geisenheim, eher als Attache´ von Suntory delegiert.

### Was waren Ihre Aufgaben an der Hochschule?

Ich habe 1986 angefangen bei Suntory für die Bereiche Wein, Whisky und Bier zu arbeiten. Im Januar 1990 wurde ich nach Geisenheim abgesandt und arbeitete zuerst mit Prof. Dr. Kiefer in der Rebenzuchtanstalt, durfte aber zur Themenfindung auch andere Bereiche wie z.B. den Weinbau, die Kellerwirtschaft und die Weinanalytik besuchen. Entschieden habe ich mich für eine intensivere Arbeit in der Weinanalytik. Schwerpunktthema war für mich die Mostoxidation und ihre Auswirkungen. Die Zusammenarbeit hat mir außerordentlich viel Spaß gemacht.

### Wie wurden Sie in Geisenheim aufgenommen?

Wir haben viele Weinproben gemacht – auch in Verbindung mit Speisen. Die Geisenheimer waren sehr hilfsbereit. Ich

habe viele Freundschaften geschlossen und habe viel Offenheit, Vertrauen und respektvolles Miteinander erfahren dürfen. Auch als meine Frau nach von Japan nach Geisenheim gezogen ist, haben wir sehr viel Unterstützung erfahren, besonders als unser erster Sohn geboren wurde. Geisenheim war für mich eine große Lebenserfahrung für die ich sehr glücklich und dankbar bin. Besonders haben mich die Liebe zum Wein, die Freundschaft und das vertrauensvolle Miteinander berührt.

### Wie sah nach Geisenheim Ihr weiterer beruflicher Werdegang aus?

Zurück in Japan arbeitete ich einige Jahre im Research Center bei Suntory. Dort gab es vielfältige Aufgaben in Bezug auf die Weinproduktion in Japan. Auch im Bereich Finanzcontrolling und andere Projekte war ich tätig. Ab 2000 arbeitete ich mit verschiedenen Ländern zusammen zum Thema Qualitätsmanagement. Speziell wegen der Weinimporte von Suntory. Von 2007 bis 2010 war ich für das komplette Produktmanagement zuständig und wurde 2010 Direktor von dem zu Suntory ge-

*Kiyofumi Takata,  
Executive Officer  
Chief Operating  
Officer / Wine  
Development &  
Production Division  
bei Suntory*



hörenden Weingut Tomi no Oka Winery in Yamanashi. Seit 2014 bin ich nun als Geschäftsführer tätig.

### Sie sind immer noch dem Wein verbunden?

Wein birgt für mich einen Schlüssel für mehr Offenheit, Kommunikation und Freude.

### Haben Sie noch Verbindungen nach Deutschland?

Wir haben noch Kontakt zu unseren Freunden, die wir damals in Geisenheim kennengelernt haben. Auch habe ich engen Kontakt zu unserem Exklusivimporteur deutscher Weine, dem Weinhandelshaus P.J. Valckenberg in Worms.

## Weincampus Neustadt feiert

19 Absolventen des dualen Studiengangs Weinbau & Oenologie wurden im historischen Herrenhof in Neustadt-Mußbach verabschiedet



Mit großer Freude nahmen die Absolventen des vierten Jahrgangs ihre Bachelorzeugnisse entgegen

In der herrschaftlichen Hofgutanlage Herrenhof wurde der vierte Absolventenjahrgang am Freitag, den 20. November 2015, feierlich verabschiedet.

Im Beisein zahlreicher Gäste aus Politik und Wirtschaft zelebrierten die 19 Absolventen

gemeinsam mit ihren Familien, Freunden sowie den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen des Weincampus Neustadt ihren Hochschulabschluss.

Einen außerordentlichen Höhepunkt der akademischen Feier stellte die Festrede

von Heinz-Hermann Schnabel, Vizepräsident des rheinland-pfälzischen Landtags, dar.

Im Anschluss an die Urkundenübergabe durch den Vizepräsidenten der Hochschule Ludwigshafen Prof. Hans-Ulrich Dallmann wurden Studierende mit besonderen akademischen Leistungen geehrt. Prof. Dr. Ulrich Fischer moderierte die Verleihung und überreichte gemeinsam mit den Stiftern die Preise.

Auch im kommenden Jahr können sich die Studierenden des Weincampus über zwei großzügige Stipendien des Meininger Verlags aus Neustadt und der Karl Josef Wagner-Stiftung aus Wachenheim freuen. Die symbolische Übergabe erfolgte durch Andrea Meininger-Apfel und Klaus Huter.

Die Absolventenrede wurde von Tomislav Markovic gehalten und rundete die Feier gebührend ab.

Nach dem festlichen gemeinsamen Abendessen feierten die Absolventinnen und Absolventen mit Unterstützung ihrer Kommilitoninnen und Kommilitonen eine rauschende Abschlussparty.

## Benefizweinprobe

Dr. Gunnar Wöbke präsentiert Gamaret-Wein aus Studierendenprojekt im Rheingauer Weingut Chat Sauvage



Alljährlich im November findet im Weingut Chat Sauvage eine Benefizweinprobe statt. Im Gault Millau liest man über das Weingut: "Diese ist eine der spannendsten Start-up-Stories des gesamten Rheingaus, die wir nach drei überzeugenden Kollektionen im letzten Jahr zum Aufsteiger des Jahres gekürt haben. Seit vier Jahren hat dieses Gut nun oberhalb von Johannisberg seine ei-

genen Räume bezogen. Kellermeister und Betriebsleiter ist der junge Michel Städter. Der Hamburger Kaufmann Günter Schulz bleibt als Eigentümer im Hintergrund."

Es treffen sich dort jährlich bekannte Winzer, um deren Weine für einen guten Zweck zu präsentieren. In diesem Jahr u.a. Ralph Herke (Reverchon), Gerd Ritter (Schloss Johannisberg), Markus Klupp (Weingut Meyer-Näkel und Klupp). Im letzten Jahr stellte Campus Manager Robert Lönarz noch das Krähenest für das VDP-Weingut der Hochschule Geisenheim vor. In diesem Jahr überließ er dem Geisenheimer Weinbaustudenten Dr. Gunnar Wöbke den Vortritt, der einen herrlichen 2012er Gamaret aus dem Oenologie-Projekt vorstellte. Dr. Wöbke studiert seit einem Jahr Weinbau und Oenologie und ist promovierter Oekotrophologe und Geschäftsführer des Basketball-Bundesligisten den Fraport Skyliners in Frankfurt. Er beschloss bei eben dieser Benefiz-Weinprobe im Jahr 2012 ein Weinbaustudium zu beginnen: „Es ist der schönste Beruf der Welt“.

## 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:

- Assistenz in Keller und Vertrieb (m/w)  
Weingut Christmann
- Mitarbeiter/in Vertrieb (m/w)  
Weingut Ökonomierat Rebholz KG
- Kellermeister/Önologe/Kellermeisterin/Oenologin  
Weingut Loimer GmbH, Niederösterreich

Mehr Stellenangebote unter:

**weinjobs.com**  
jobs für weinfachleute, önologen und mehr

## 10 Jahre Weinelf – ein Rückblick

Es begann im Münchner Olympia-Stadion mit einem 3:2...  
Am 25. Mai 2016 startet das Projekt "Titelverteidigung"

Die Riesling-Verkostung in der Pfalz musste an diesem trüben Mai-Tag im Jahr 2005 auf mich verzichten. Ich hatte einen viel wichtigeren Termin in München. Norbert Heine, damals Organisator einer Weinmesse im Münchner Olympiastadion, bat mich, für ein besonderes Fußballspiel als Stadionsprecher aktiv zu werden. Die Zusage kam spontan. Doch als ich vor dem Match beim Warmmachen in Halbschuhen mit Rowald Hepp von Schloss Vollrads gegen das runde Leder trat, bedauerte ich, dass ich nachher "nur" das Mikro bedienen durfte. Doch der eingewachsene Zehennagel behinderte einen möglichen aktiven Auftritt auf dem heiligen Rasen ...

die er Mitte der 1. Halbzeit verlassen hatte. Joachim Heger wurde vom Stadionsprecher als "Flankengott vom Kaiserstuhl" begrüßt. Der Ankündigung wurde er eine Minute später tatsächlich durch eine präzise Flanke vom rechten Flügel gerecht, die beinahe zu einem Tor geführt hätte. Anschließend war er etwas zurückhaltender und erzählt heute noch gern die Geschichte von einem schwebenden Verfahren. Es habe eine Anzeige des Tierschutzvereins gegeben, weil er 20 Minuten auf dem gleichen Regenwurm gestanden hätte ...

Dass dem legendären 3:2 von München neun Jahre später ein weiteres legendäres 3:2 folgen sollte, war damals nicht abzu-



aus diesem Anlass der kreative Erfinder des "Spätlese-Reiters", Michael Apitz. Heine ist seit einigen Jahren Ehrenpräsident; er fand in Robert Lönarz, Campus-Manager in Geisenheim, einen engagierten Nachfolger. Beide hatten zudem den wichtigen Draht zu Sponsoren geknüpft, ohne die auch im Amateur-Fußball nichts geht.

Die Jahre seit der Gründung vergingen wie im Flug. Die Weinelf spielte mal erfolgreich, mal musste man die Überlegenheit von Gegnern anerkennen und bekam hin und wieder sogar eine gehörige Packung wie ein 1:11 gegen eine austrainierte Mannschaft des Organisationskomitees der Fußballweltmeisterschaft 2006. Besser wurde es mit der Zeit, weil ein Ex-Profi als Trainer (und Aktiver) dafür sorgte, dass System ins Hurra-Spiel kam. Lothar Böhm (früher Werder Bremen) impfte dem Team das 4-2-4 ein, das (meist) brav befolgt wurde. So kam es zum Beispiel nach zwei knappen, etwas unglücklichen Niederlagen gegen Österreich (deren Wein-Team wurde auf Anraten aus Deutschland gegründet) zu einem klaren 4:0 in Wiesbaden (2008). Hier durfte die Weinelf in der eigentlich für den Profifußball reservierten Britta-Arena auflaufen – Dank Torhüter Jürgen Fladung, der beim SV Wehen-Wiesbaden in der Vorstandschaft aktiv ist.

Im Auf und Ab der folgenden Jahre fiel ein 8:1 gegen die "Pepi-Schuller-Allstars" auf. Das Match war ein Geschenk von Geisenheim-Professorin Monika Christmann an ihren Freund und Kollegen Dr. Josef Schuller, dem Chef der Weinakademie Österreich. Er durfte auch das Ehrentor schießen ... Diesem wohlthätigen Akt ließ die Weinelf anders geartete Wohltätigkeiten folgen, etwa durch ein Engagement für die Kinderhilfe von Ehrenmitglied Giovane Elber oder Unterstützung für diverse Stiftungen. Weiterlesen unter [www.weinelf.de](http://www.weinelf.de).

Rudi Knoll



Europameister 2014 im Wallis/Schweiz. Die Titelverteidigung steht vom 25.-29. Mai 2016 im Rheingau und Rheinhessen auf dem Plan

Es ist noch vieles frisch in Erinnerung geblieben vom Spiel gegen die Nationalmannschaft der deutschen Spitzenköche und Restaurateure, die damals ein bisschen Show machte und TV-Koch Ralf Zacherl im Auto verspätet auf dem Platz eintreffen ließ. Es half nicht. Am Ende hatte die Elf der deutschen Winzer mit 3:2 die Nase vorn. Torhüter waren der Pfälzer Stephan Knipser, Achim Matti von der Forschungsanstalt Geisenheim (beide nicht mehr aktiv) sowie Philipp Wittmann, der aktuelle Spielführer und Mitglieder der Europameister-Mannschaft von 2014, der sich damals nach seinem Treffer Brust und Bauch etwas rampolierte, weil er waagrecht über den Rasen rutschte.

Da war ein Held des damaligen Spiels gerade wieder auf die Bank zurückgekehrt,

sehen. Wohl aber, dass sich auf dem Platz eine Mannschaft aktiv gewesen war, die Gefallen am gemeinsamen Treiben rund ums runde Leder gefunden hatte und dabei viel Teamgeist zeigte. Da traf es sich gut, dass der erste Gegner Monate später Revanche verlangte. Aber erneut zeigte sich die Weinelf treffsicherer (7:3), diesmal in Bad Überkingen. So lag es nahe, dass eine offizielle Vereinsgründung erfolgen musste.

Das war am 25. November 2005 in Norbert Heines "Eulenmühle" in Ingelheim der Fall. Der Gastgeber fand sich bereit, den Vereinsvorsitz zu übernehmen; er amtierte einige Jahre sehr erfolgreich und sorgte dafür, dass die Weinelf Deutschland eine Struktur bekam, von der sie heute noch profitiert. Das unverwechselbare Logo schuf