



DER OENOLOGE

49. Jahrgang | 4/2021

EDITORIAL

Wissen auf Knopfdruck

26

BDO INTERN

Web-Seminar Betriebsnachfolge

27

AUS DEN HOCHSCHULEN

Digitales Weinanalytiker-Treffen

29



Foto: Kai-Heinz Tappe

Editorial

Wissen auf Knopfdruck

„Wissen heißt wissen, wo es geschrieben steht“ – ich glaube, jeder von uns hat dieses Zitat von Albert Einstein schon einmal gehört oder selbst schon geäußert. Wissen niederzuschreiben und als Nachschlagewerk für jeden greifbar zu haben, hat sicherlich den Transfer von Wissen revolutioniert. Nicht umsonst wird die Erfindung des Buchdrucks von Johannes Gutenberg 1450 als eine Medienrevolution beschrieben. Ein weiterer Meilenstein der Medienrevolution in der Neuzeit ist sicherlich das Internet und damit die Digitalisierung von Wissen. In den letzten Jahren findet man zunehmend auch digitalisierte oenologische Fachinformationen in den Weiten des Internets. Von Fachbüchern über Newsletter bis hin zu Blogs und Foren. Eine Herausforderung für jeden von uns bleibt sicherlich, wie Aschenputtel die guten von den „Fake News“ bzw. den schlecht recherchierten Informationen zu trennen. Aber die Chancen, welche das Wissen auf Knopfdruck mit sich bringt, sind enorm und tragen in vielen Bereichen der Produktion zur Qualitätssicherung als auch -verbesserung bei.

UpToDate im Arbeitsalltag Gerade in unserem Beruf stehen wir vor vielschichtigen alten aber auch zunehmend neuen Herausforderungen in der Produktion. Sich weiterzubilden und immer in allen Bereichen UpToDate zu sein (als auch zu bleiben) ist im normalen Arbeitsalltag eine große Herausforderung. Meist fehlt schichtweg die Zeit, sich bei ein- oder sogar mehrtätigen Weiterbildungsveranstaltungen fortzubilden. Umso wichtiger wird fachlich

fundiertes, praxisorientiertes und auf das nötige Maß komprimiertes Wissen.

WebSeminare, Corona & Online Um Wissen und Informationen zu transferieren, zu erfahren oder zu erlernen gibt es sicherlich viele verschiedene Möglichkeiten. Der digitale Weg hat hier ganz neue Türen geöffnet. Im Jahr 2021 und nach über einem Jahr Corona-Pandemie liest sich „Neue Türen geöffnet“ sicherlich etwas amüsant, schließlich haben die meisten von Ihnen bestimmt schon ein oder mehrere online Webseminare wie „BDO hoch zwei“ besucht, die digitalen Weinbautage erlebt, als auch eigene Online-Meetings, -Treffen, -Weinpräsentationen oder -proben durchgeführt. Mein erstes eigenes online Webseminar hatte ich im Jahr 2015 durchgeführt. Seither faszinieren mich die Möglichkeiten des digitalen Wissenstransfers. Auch wenn in den darauf folgenden Jahren die Anzahl der Teilnehmer von Webseminaren stetig stieg, hat erst „Corona“ die digitalen Möglichkeiten in die Breite und fast in jeden Haushalt und Betrieb getragen.

Online, Offline, Hybrid Ich glaube, wir alle freuen uns auf die Zeit, in der wir wieder offline Weiterbildungs-Veranstaltungen besuchen können. Neben den Fachinformationen auch die Geselligkeit zu erleben und zu genie-



Foto: Rosch

ben. Die digitale „Tür“ für Webseminare & Co. ist jedoch (auch durch Corona) weit geöffnet. Das Angebot des digitalen online Wissenstransfers eröffnet viele neue Möglichkeiten, die es auch nach Corona zu nutzen und weiter zu entwickeln gilt. Ebenfalls wird die Kombination beider Techniken als hybride Veranstaltungen das

Spektrum des möglichen Wissenstransfers sicherlich erweitern.

Wissen auf Knopfdruck und immer verfügbar

Wie oft haben wir in der Vergangenheit im Arbeitsalltag erlebt, dass man ausgerechnet für diese oder jene Veranstaltung keine Zeit hatte. Was wäre, wenn diese Informationen jederzeit auch im Nachgang in einer Mediathek abrufbar sind. Es neben geschriebenen Fachtexten auch Erklärvideos (Tutorials) oder auch Podcasts etc. gibt. Fachliches Wissen auf Knopfdruck wird die nächsten Jahre sicherlich noch viele nützliche Möglichkeiten mit sich bringen. Und wenn diese Möglichkeiten uns bei der Produktion helfen, sollten wir dies auch nutzen. Auch der BDO wird sein online Angebot in diesem Bereich stetig weiter entwickeln.

„Wissen heißt wissen, wo es geschrieben steht“ – ich wäre gespannt, was Albert Einstein heute zum Thema „Wissen auf Knopfdruck“ sagen würde.

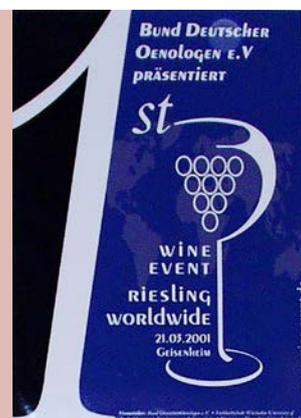
Achim Rosch, BDO-Beirat Weiterbildung

19. April 2021: Retro-Verkostung „20 Jahre 1st Wine Event Riesling Worldwide“

Der Präsident der Hochschule Geisenheim und der damalige Moderator Prof. Dr. Hans Reiner Schultz und die damaligen BDO-Projektleiter Robert Lönarz und Rolf Stocké verkosten und besprechen live im Unikeller Geisenheim nochmals einige der – nun 20 Jahre gereiften – Riesling-Raritäten aus den verschiedenen Anbaugebieten der Welt, die beim »1st Wine Event Riesling Worldwide« 2001 verkostet wurden.

Filmeinspielungen, Impressionen und Zuschaltungen von damals beteiligten Persönlichkeiten werden zusätzlich für schöne Erinnerungsmomente sorgen.

Über wine-event.de können sich alle Interessierten einfach und problemlos ohne Voranmeldung zuschalten und interaktiv teilnehmen. Die Veranstaltung beginnt um 19:30 Uhr.



Neuntes BDO-Web-Seminar zu Herausforderungen der Betriebsnachfolge bei Weingütern

Gelungener Rundumschlag gab einen ersten Einblick auf die Vielzahl an Herausforderungen der Betriebsnachfolge

BDO-Präsident Prof. Dr. Erik Schweickert betonte bei der Begrüßung der 120 Teilnehmenden die Wichtigkeit der Betriebsnachfolge, die oft als eine der größten unternehmerischen Herausforderungen bezeichnet wird. Auf Initiative von Prof. Dr. Jon Hanf, Professor für Internationales Marketing Management an der Hochschule Geisenheim, wurde dieses Web-Seminar als Kooperationsveranstaltung des BDO, der Hochschule Geisenheim und der Gründungsfabrik Rheingau durchgeführt. Dank des Sponsorings der Gründungsfabrik Rheingau war die Teilnahme am Web-Seminar für alle Teilnehmenden kostenlos.

Die Gründungsfabrik Rheingau – ein gemeinsames Projekt der Hochschule Geisenheim und der EBS Universität (Oestrich-Winkel) – hat sich das Sensibilisieren, Qualifizieren und Motivieren zu den Themen Gründung und Unternehmensnachfolge auf die Fahnen geschrieben. Der Präsident der Hochschule Geisenheim Prof. Dr. Hans Reiner Schultz berichtete von der Förderung des Projekts durch das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie. Im Zuge dieser Förderung wurde der Hochschule Geisenheim eine entsprechende Begleitforschung zum Thema Betriebsnachfolge bei Weingütern zugesichert.

Durch den Abend führte Helena von Roeder, die seit Oktober 2020 an der Hochschule Geisenheim tätig ist und die Begleitforschung zur Betriebsnachfolge bei Weingütern durchführt. Unterstützt wurde sie von Linda Bitsch, ebenfalls wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Hochschule Geisenheim, die die aufkommenden Fragen im Chat betreute.

Der erste Vortrag des Abends mit dem Titel „Einflussfaktoren der Betriebsnachfolge bei Weingütern – eine erste Erhebung“ wurde von Helena von Roeder selbst gehalten und zeigte erste Ergebnisse der Begleitforschung. In der Vorstellung einiger Ergebnisse einer ersten Umfrage zum Thema wurde unter anderem gezeigt, dass finanzielle Aspekte in der Motivation der Nachfolger eine untergeordnete Rolle spielen. Dagegen spielen Faktoren wie die Freude an der Arbeit mit und in der Natur, die

Leidenschaft für Wein und auch das Verantwortungsgefühl eine große Rolle. Im Laufe des Vortrags wurde mehrfach die Bedeutung einer guten und offenen Kommunikation aller Beteiligten genannt, die nicht nur wichtig für die Nachfolgeplanung, sondern auch für die Beziehung der Beteiligten untereinander ist. In Zukunft will die Hochschule Geisenheim weitere Formate zum Thema Betriebsnachfolge anbieten. Neben Artikeln in Fachzeitschriften sollen Veranstaltungen mit klaren Schwerpunkten stattfinden. Solche Schwerpunkte werden beispielsweise die steuerlichen Herausforderungen oder spezielle Aspekte der familienexternen Nachfolge sein.

Es folgte ein Vortrag der Rheingauer Volksbank, die als Partner vieler Winzerinnen und Winzer im Rheingau schon diverse Betriebsübernahmen begleitet hat. So konnten Christine Müller und Maximilian Bathke auf einen reichen Erfahrungsschatz zurückgreifen und über die „Stolpersteine der Nachfolge“ aus Sicht einer Bank berichten. Die Zweiteilung des Vortrags nach familieninterner und familienexterner Nachfolge verdeutlichte, dass es sich dabei um sehr unterschiedliche Prozesse handelt. Bezüglich der Übergabe im Kreis der Familie wurde erneut betont, wie wichtig ein konstruktiver Dialog – sowohl im Interesse des Betriebs, wie auch im Interesse der Beteiligten selbst – ist. Als Vorteil der familienexternen Betriebsnachfolge bezeichneten die Vortragenden den klaren Schnitt zur Neuverteilung der Verantwortlichkeiten. Allerdings stelle die zum Zeitpunkt der Übernahme meist hohe Fremdkapitalbelastung erhöhte Anforderungen an den Nachfolger. Die zahlreichen und detaillierten Fragen aus dem Publikum zeigten, dass die Begleitung der Nachfolge durch eine Bank ein essentieller Baustein einer gelungenen Übergabe ist.

Im dritten Teil des Abends gab Friedrich Keller, Weingut Franz Keller Schwarzer Adler, Einblicke in seine Sicht auf verschiedene Aspekte der Nachfolge. Er betonte, dass man als Nachfolger mit Zielstrebigkeit und Leidenschaft an die Sache herangehen sollte, außerdem brauche man ein gesundes Selbstbewusstsein für neue Ideen. Das bedeutet nicht, dass man grundsätzlich än-

dern sollte, was vorherige Generationen praktiziert haben. Im Gegenteil: Als Winzer, insbesondere in einem Familienbetrieb, müsse man generationsübergreifend denken und arbeiten. So war für den 30-jährigen die grundsätzliche Haltung in der Familie, den Betrieb auch für zukünftige Generationen zu erhalten, ein Grund den entsprechenden Ausbildungsweg einzuschlagen und in den Familienbetrieb einzusteigen. Für die operative Übergabe sei es hilfreich gewesen, dass er in den letzten Jahren Freiraum und Verantwortung hatte.

Zur abschließenden Diskussion traten auf der kurzerhand umgebauten Bühne zwei neue Gesichter in die Runde. Natascha Popp von „die weinräte“ (Sankt Johann) und Erhard Heitlinger, Erhard Heitlinger weinbusinessberatung (Geisenheim), ergänzten die Runde um weitere Kompetenz zum Thema Nachfolge. Beide sind als Beratende, unter anderem zur Betriebsnachfolge, in der Weinbranche tätig. Schweickert, der per Video zugeschaltet war, gelang es durch seine lockere Diskussionsleitung, sowohl die Vorträge wie auch neue Aspekte in die Diskussion einzubinden. Popp sprach die Problematik an, dass der Betrieb zumindest eine gewisse Zeit über zwei Familien ernähren muss. Sie berichtete von pragmatischen Lösungsansätzen, die das Geschäftsmodell zeitweise um ein Lohnunternehmen erweitern. Bezüglich der individuellen Herausforderungen erläuterte sie, dass eine sensible Herausforderung – egal ob familieninterne oder familienexterne Übergabe – die aufkommenden Ängste der abgebenden Generation sei. Heitlinger machte unter anderem auf die Schwierigkeiten die sich durch bestimmte Rechtsformen ergeben können aufmerksam. Er zeigte sich auch erfreut darüber, dass die Gründungsfabrik Rheingau ein neues Kompetenzzentrum für Menschen, die sich durch Gründungen oder Nachfolgen eine Existenz aufbauen möchten, darstellt und so das bestehende Netzwerk an externen Hilfestellungen zum Thema Nachfolge ergänzt.

Der kurzweilige Abend bot durch die verschiedenen Perspektiven einen Rundumschlag zum Thema Betriebsnachfolge und regte so zur weiteren Auseinandersetzung damit an.

Die Hochschule Geisenheim feiert ihre Akademische Abschlussfeier digital – mit Wein und Schokolade

161 Studierende haben im Wintersemester 2020/21 ihr Studium an der Hochschule Geisenheim abgeschlossen. Gemeinsam mit dem Vizepräsidenten Lehre der Hochschule Geisenheim, Prof. Dr. Alexander von Birgelen, feierten sie am 26. März 2021 ihre Akademische Abschlussfeier digital.

Eine Akademische Abschlussfeier der besonderen Art begingen die Hochschule Geisenheim und ihr Ehemaligenverband, die VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., am Freitag, 26. März 2021, mit den Geisenheimer Absolventinnen und Absolventen des Wintersemesters 2020/21. Wenngleich sie diesen Meilenstein nicht wie in den Vorjahren im Laiendormitorium zu Kloster Eberbach feiern konnten, so war die 2. digitale Verabschiedung der Hochschulgeschichte dennoch außergewöhnlich: dank viel virtuellem Raum für den persönlichen Austausch und einem exklusiven Tasting „Wein trifft Schokolade“.

„Dieser Beitrag zu Ihrer Nervennahrung soll Sie rüsten für die Zeit, die nach der Abschlussfeier kommt. Ich bin sicher, sie wird genauso spannend wie die Zeit, die Sie bis hierhin erlebt ha-



Foto: Winifred Schönbach

ben“, so Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, der in seiner Grußbotschaft auch auf die besondere Leistung der Absolventinnen und Absolventen im Corona-Jahr verwies.

VEG-Präsident Robert Lönarz lud die insgesamt 161 Absolventinnen und Absolventen ein, Teil des Ehemaligen-Vereins zu werden, und bot ihnen an, „Sie in Ihrem Netzwerkausbau und Ih-

rer Karriereplanung zu unterstützen“ – sobald es die Situation zulasse, gerne wieder analog auf dem Campus der Hochschule Geisenheim. Die Ehrung der Absolventinnen und Absolventen selbst erfolgte in drei Etappen, in nach Studienbereichen aufgegliederten Gruppen. Vor und nach ihrer Ehrung konnten sich die frisch gebackenen Bachelor und Master in separaten virtuellen Räumen mit ihren Kommilitoninnen und Kommilitonen austauschen. Angehörige konnten die Feier via Live-Stream verfolgen. Das große Finale und Highlight der akademischen Feier am Freitag war die exklusive Weinprobe „Wein trifft Schokolade“, die alle Absolventinnen und Absolventen unter der Leitung von Prof. Dr. Rainer Jung und dessen Kollegin Doris Häge, M.Sc., vom Institut für Oenologie der Hochschule machten.

Bernhard Gaubatz in den Ruhestand verabschiedet

Eine Ära geht zu Ende: Nach über zehn Jahren erfolgreicher Mitgestaltung beim BDO und fast 25 Jahren als Leiter des Versuchsbetriebs am Institut für allgemeinen und ökologischen Weinbau der Hochschule Geisenheim, ging Dipl.-Ing. Bernhard Gaubatz am 31. März 2021 in den Ruhestand.

Über die Jahre hat sich Gaubatz mit dem Herzblut und der Erfahrung eines „Geisenheimers“ für die Belange der Hochschule eingesetzt. Die praktische Ausbildung und die Praktika für die Studierenden als auch für die angehenden Winzerinnen und Winzer haben ihm dabei immer am Herzen gelegen. Lösungswege zu finden und die Ergebnisse der Forschung in der Praxis umzusetzen ist ihm wichtig. In Gremien und Verbänden, als Vertreter des Ausschusses für Technischen Weinbau (ATW), hat er für den Deutschen Weinbauverband die Maschinenvorfürhungen bei der INTERVITIS über viele Jahre ge-

prägt und konnte sachkundig erklären, worauf es ankommt.

Im Vorstand der Vereinigung Ehemaliger Geisenheimer (VEG) – Geisenheim Alumni Association e. V. war er Beisitzer für Weinbau und ist 1999 in den Vorstand des BDO eingetreten. Dort hat er die Geschäftsführung von seinem Vorgänger Hans Josef Eisenbarth übernommen, bis zur Übernahme im Jahr 2009 durch Birgit Ritter mit der Campus Geisenheim GmbH. Dem Rheingauer Weinbauverband bleibt er treu und bekleidet weiterhin das Amt des Vizepräsidenten.

„Durch seine fachliche Qualifikation in Verbindung mit seinem „Insiderwissen“ über die damalige Forschungsanstalt bzw. Fachhochschule Geisenheim hat er die Arbeit des BDO entscheidend mitgeprägt – darunter unzählige Fachtagungen, Seminare und die Gebietsgrup-

pe Rheingau, die er inhaltlich und noch mehr organisatorisch mitgestaltet hat“, so der BDO-Präsident, Prof. Dr. Erik Schweickert. Auch an dem im Jahr 2001 stattgefundenen Wein-Event „Riesling worldwide“ – die erste internationale Weinprobe im Internet – war er maßgeblich beteiligt. Engagiert hat er sich insbesondere für die BDO-Mitgliederzeitschrift DER OENOLOGE, wo er lange Jahre als Herausgeber und Redaktionsleitung fungiert hat.

Sein Wissen, Können und Engagement haben zu großer Achtung und Anerkennung geführt. Für die langjährige, sehr angenehme Zusammenarbeit an der Hochschule Geisenheim und beim Bund deutscher Oenologen bedanken wir uns für seine erfolgreiche Mitarbeit und wünschen Bernhard Gaubatz alles Gute für seinen neuen Lebensabschnitt, und seinem Nachfolger, Florian Müller, viel Erfolg.



Foto: Heisen Meiß

Bernhard Gaubatz

Anwendertreffen Weinanalytik fand als „Intermezzo“ digital statt

Am 16. März 2021 fand das „Anwendertreffen Weinanalytik Intermezzo“ in Form einer Online-Konferenz statt. Gastgeber waren das DLR Rheinpfalz und der Weincampus Neustadt. Da das 10. Anwendertreffen Weinanalytik – ursprünglich für März 2020 geplant – wegen der Corona-Pandemie zunächst auf März 2021 und nun auf Frühling 2022 verschoben werden musste, sollte das Intermezzo dem Wissensaustausch und der Kontaktpflege dienen.

Die Referierenden präsentierten sechs Vorträge aus den Bereichen Chromatographie, Spektroskopie, Mikrobiologie, Methodvalidierung und Sensorik. Stefan Nauer von der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg stellte seine SPE-SPME-GC-MS-Methode zur Bestimmung von Rotundon im Grünen Veltliner vor. Das für die typisch pfeffrigen Noten dieser Rebsorte verantwortliche Molekül kommt in Konzentrationen von nur wenigen Nanogramm pro Liter vor, so dass mehrere Schritte der Aufkonzentrierung und ein geeigneter interner Standard benötigt wer-

den, um eine ausreichend niedrige analytische Nachweisgrenze zu gewährleisten. Fabian Weber vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn gab einen Überblick über verschiedene qualitative und quantitative Analyseverfahren höhermolekularer Polyphenole, die aufgrund ihrer Größe und strukturellen Heterogenität analytisch nur schwer zu erfassen sind. Ramón Heindinger, am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg tätig, legte dar, welchen Beitrag die FT-NIR Spektroskopie zur automatisierten Gärsteuerung leisten kann. Er erläuterte, dass bei der Methodenentwicklung ein Kompromiss zwischen Genauigkeit, Funktionalität und vertretbaren Anschaffungskosten für solche Geräte gefunden werden muss. Danach zeigte Maren Scharfenberger-Schmeer vom Weincampus Neustadt, wie mithilfe eines per Smartphone gesteuerten Mikroskops potenzielle Gärstörungen rechtzeitig erkannt und durch geeignete Maßnahmen behoben werden können. Steffen Seibert vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Le-



bensmittelsicherheit in Würzburg zeigte auf, wie automatisierte enzymatische Analysemethoden in akkreditierten Laboren sinnvoll validiert werden können. Er wies darauf hin, dass eine umfassende Methodvalidierung auch in nicht akkreditierten Laboren erforderlich ist, um ein korrektes Arbeiten der eingesetzten Verfahren zu belegen. Zum Abschluss präsentierte Marc Weber, Doktorand am DLR Rheinpfalz, ab welchen Schwellenwerten die molekulare SO₂ in Rot- und Weißweinen während des Verkostens wahrgenommen wird. Zur Vermeidung einer sensorisch stechenden SO₂ im Wein ist dabei nicht nur der absolute Gehalt der freien SO₂, sondern auch der pH- und der Alkoholgehalt des Weines zu berücksichtigen. Insbesondere bei Weißweinen sind dabei die Grenzen zwischen mikrobiologischer Stabilität und sensorisch akzeptablen SO₂-Gehalten bisweilen sehr eng. *Dr. Patrick Nickolaus*



HOCHSCHULE HEILBRONN
Save the Date

12. Heilbronner Weinmarketingtag

19. Mai 2022



Der 12. Heilbronner Weinmarketingtag wird bedingt durch die anhaltenden Corona-Pandemie leider nicht wie geplant am 06. Mai 2021 stattfinden können, sondern wird erneut um ein Jahr verschoben. Hoffnungsvoll schaut das Organisationsteam nun auf den neuen Termin am Donnerstag, den 19. Mai 2022. Weitere Informationen unter www.weinmarketingtag-heilbronn.de

10. BDO-Web-Seminar

Forever Young

Anpassung der Reben und Veränderung der Aromen bei der Alterung – wie kann Wein länger jung bleiben?

29. April 2021, 18:00 Uhr

Referenten: Prof. Dr. Manfred Stoll, Hochschule Geisenheim und Prof. Dr. Ulrich Fischer, DLR Rheinpfalz, Neustadt a. d. Weinstraße

Moderation: Dipl.-Ing. Rolf Stocké, Vizepräsident BDO

Das Alter von Weinreben und dessen Bedeutung für die Weinqualität ist bei Fachleuten und Weinliebhabern ein ebenso viel diskutiertes Thema wie das Altern der Weine.

Im Rahmen des 10. BDO-Web-Seminars stellen sich die beiden Referenten diesen Fragen und regen zur Diskussion an. Welchen zukünftigen Herausforderungen haben wir uns zu stellen und welchen Beitrag leistet das Rebalter und die Weinreifung? Unterschätzen wir beim Thema Klimawandel seine Auswirkungen im Weinberg und Keller? Sind

diese Extreme gekommen, um zu bleiben? Die rasch voranschreitenden Klimaänderungen werden spürbarer, und die Jahre 2018, 2019 und 2020 vermitteln einen ersten Einblick, was zur Mitte dieses Jahrhunderts zu erwarten sein könnte.

Online-Veranstaltung: Der Zugangslink wird 24 Stunden vor dem Seminar verschickt
Teilnahmegebühren: 20 Euro
BDO-Mitglieder: 10 Euro
Anmeldung: online unter veranstaltungen.hs-geisenheim.de

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



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

Ich habe im Jahr 2014 abgeschlossen mit einer Abschlussarbeit zum Thema „Bodenbearbeitung mit gezogenen Geräten – ein Vergleich zwischen Rollhacke und Scheibenegge“.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Vor meinem Studium habe ich eine verkürzte Ausbildung (2 Jahre) zum Winzergesellen in zwei Weinbaubetrieben in der Pfalz absolviert.

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

Ich habe schon immer in unserem Familienbetrieb mitgearbeitet und bin vom Weinberg

OENOLOGEN IM PROFIL

Christoph Rabold, B.Sc.

Abschlussjahr: 2014

Studiengang: Weinbau und Oenologie

über den Keller bis hin zum Marketing schon in allen Bereichen tätig. Die größte Herausforderung aber gleichzeitig auch das, was den Beruf so interessant macht, ist das Wissen und die Erfahrungen, welche man in allen Bereichen haben muss. Man muss Generalist sein, um einen Familienbetrieb führen zu können.

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

An Geisenheim habe ich nur die besten Erinnerungen. Es war eine Zeit mit vielen neuen Kontakten, jeder Menge Spaß, ob in den Vorlesungen oder abends bei Weinproben und Feiern. Diese große Studienfamilie macht Geisenheim zu einem Ort, an den man immer gerne zurück denkt.

Im Studium fand ich die Verbindung von Theorie und Praxis genial, die auch noch durch Besichtigungen und Ausflüge verdeutlicht wurde.

Ihre Vision für Ihre Branche?

Unsere Branche steht vor großen Herausforderungen vor allem durch den voranschreitenden Klimawandel. Die Extremwetterereignisse nehmen zu, die Vorschriften bzgl. Düngung

und Pflanzenschutz werden immer strenger sodass man sich immer mehr auch um die Bürokratie kümmern muss. Aber das, was wirklich den Beruf ausmacht, nämlich von und mit der Natur zu arbeiten und zu leben, wird immer spannend bleiben.

Ihre Empfehlung an die Studierenden?

Genießt die Zeit und nehmt so viel wie möglich aus eurer Studienzzeit mit, egal ob aus dem Studium oder den vielen Weinproben mit Freunden.

Warum lohnt es sich, in Geisenheim zu studieren?

In Geisenheim trifft sich die große Weinwelt im kleinen, fast schon familiären Kreis. Man kann Kontakte mit Menschen aus den verschiedensten Regionen der Welt knüpfen.

#geisenheimweh bedeutet...

Sich immer wieder an diese schöne Zeit mit vielen Freunden zu erinnern, die man heute nicht mehr so häufig trifft...leider!

Kontaktadresse:

Christoph Rabold,
Gaisbergstraße 9
76835 Burrweiler

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:

- **Weinberater (m/w/d) für unsere Verkaufsbüros**
Pieroth Deutschland GmbH
- **Qualitätsmanager (m/w/d)**
Mack & Schühle AG, Württemberg

- **Lead Canning Line Operator (m/w/d)**
Kiss of Wine Ltd.
Mehr Stellenangebote gibt es unter:





Weber,
Marc Ruben

Referenten:
Rainer Keicher
David Brunner

Algenproduktion für den Weinbau – Welche Möglichkeiten gibt es?

In der Ausarbeitung wird das Thema, des Einsatzes von Algen in einem Weinbau Betrieb betrachtet.

Es wird versucht, die Lebensweisen der Algen, deren Besonderheiten, Kultivierungsmöglichkeiten, Ernte, Weiterverarbeitung und Nutzung zu erklären, um daraus Schlüsse ziehen zu können.

Das Thema wird im Rahmen der Weinbautechnik betrachtet und spricht daher auch nur Punkte dieses Fachgebietes genauer an.

Um dann den Bezug zum Fachgebiet herzustellen werden Brücken zum Weinbau geschlagen und deren Anwendung auf Durchführbarkeit geprüft. Es wird auch auf den Nutzen der aufgeführten Punkte eingegangen. Zu guter Letzt wird ein aktuelles praktisches Beispiel gezeigt.



Makhatelashvili,
Omari

Referenten:
Matthias Schmitt
Maximilian Freund

Gärprobleme bei der zweiten Gärung von Schaumwein

Ziel der vorliegenden Arbeit war es, mögliche hemmende Faktoren während der zweiten Gärung bei Schaumweinerzeugung zu identifizieren. Dafür wurde die zurzeit vorhandene Literatur verwendet und die möglichen Ursachen dafür ausführlich beschrieben. Außerdem wurden denkbare Gegenmaßnahmen wie selektionierte Hefen und Nährstoffe, die im Handel erhältlich sind, tabellarisch zusammengefasst und miteinander verglichen. In Rahmen dieser Thesis wurden 18 Sektgrundweine nach

der NOPA-Methode analysiert, um zu verdeutlichen, wie unterschiedlich die Hefeversorgung mit Aminosäuren sein kann. Um zu untersuchen, ob verschiedene Weinbehandlungsmittel die hefeverwertbaren Aminosäuren beeinflussen, wurde eine Versuchsreihe aufgebaut und ein Grundwein mit verschiedenen Dosen der Schönungsmittel Na-Bentonit, Na-Ca-Bentonit, Gelatine, pflanzliche Proteine, PVPP und Aktivkohle behandelt. Anschließend wurde diese Varianten mit der NOPA-Methode analysiert und miteinander verglichen.

Die Ergebnisse der vorliegenden Studie zeigen, dass der Bentonit-Einsatz die für die Hefe wichtigsten Nährstoffe wie Aminosäuren deutlich reduzieren kann. Dagegen wurde sichergestellt, dass pflanzliche Proteine sowie PVPP den AS-Gehalt nicht beeinflussen. Bei der Gelatine und der Aktivkohle konnte aufgrund uneindeutiger und teilweise widersprüchlicher NOPA-Ergebnisse keine genaue Aussage dahingehend getroffen werden.



Braun, Charlotte

Referenten:
Gergely Szolnoki
Steffen Schindler

Entwicklung eines Bewertungsschemas für Weinflaschenausstattung im Rahmen eines Wettbewerbes

(aus Datenschutz-Gründen keine Veröffentlichung der Kurzfassung möglich)



Bothe, Florian

Referenten:
Rainer Keicher
David Brunner

Untersuchungen zur Applikationsqualität von Sprühgeräten im Weinbau mit angepasster Luftleistung

Die vorliegende Bachelor-Thesis befasst sich mit der Applikationsqualität von Sprühgeräten. Dazu wurden zwei Versuchsreihen mit unterschiedlichen Luftleistungen der Weinbergspritze ‚Wanner SZA 24/1000-100‘ der Firma Wanner durchgeführt und ausgewertet.



Heim, Johanna

Referenten:
Annette Reineke
Johanna Döring

Diversität von Arthropoden (Raubmilben und Laufkäfer) im integrierten, biologischen und biodynamischen Weinbau

In den Versuchen dieser Arbeit wurden die Auswirkungen der integrierten, bio-organischen und biodynamischen Bewirtschaftung auf die Biodiversität im Weinberg untersucht. Die Diversität von Arthropoden sollte Aufschluss geben über die Biodiversität im Versuchsweinberg (INBIODYN) und allfällige Unterschiede zwischen den Bewirtschaftungsformen aufzeigen. Raubmilben (*Typhlodromus pyri*) wurden mittels Waschmethode nach Abundanzen erfasst. Um Individuenzahlen und Artenreichtum innerhalb der Familie der Laufkäfer (*Carabidae*) zu erfassen, kamen Bodenfallen zum Einsatz. Bei den Raubmilben haben sich signifikante Unterschiede der Abundanzen zwischen den Bewirtschaftungsformen gezeigt. Die höheren Individuenzahlen in der integrierten Variante verglichen mit der bio-organischen und biodynamischen Bewirtschaftung könnten mit dem geringeren Einsatz von Netzschwefel bei der integrierten Bewirtschaftung in Verbindung gebracht werden. Die Abundanzen der Laufkäfer lagen bei der bio-organischen und der biodynamischen Variante signifikant über den Individuenzahlen der integrierten Bewirtschaftung. Dies wurde mit der Beschaffenheit der vielartigen Begrünung der beiden Bio-Varianten in Zusammenhang gebracht. Im Vergleich zwischen den auf derselben Fläche erhobenen Laufkäferdaten von 2008 (Freund, 2008) und 2019 haben sich Verschiebungen auf Artebene mit einer Konstanz der Laufkäfer-Abundanzen gezeigt. Als Grund für dieses Phänomen könnte der Klimawandel (heiße, trockene Sommer) diskutiert werden. Die Versuche dieser Arbeit haben gezeigt, dass sich mit einer diversen Begrünung Lebensräume für Arthropoden im Weinberg schaffen lassen. So können durch eine vielartige Begrünung einerseits Nützlinge gefördert werden, andererseits wird die Biodiversität in der Monokultur Weinbau generell erhöht.

Partner:



Das Wasser. Seit 1742.

^{Meininger}
weinwelt



MEININGERS BEST OF RIESLING

DIE BESTEN RIESLINGE DER WELT

ANMELDEDESCHLUSS 30. APRIL 2021

Anmeldung unter www.wein-anmelden.de

MEININGER
VERLAG