



DER OENOLOGE

48. Jahrgang | 3/2020

EDITORIAL
Wir sind eine Welt

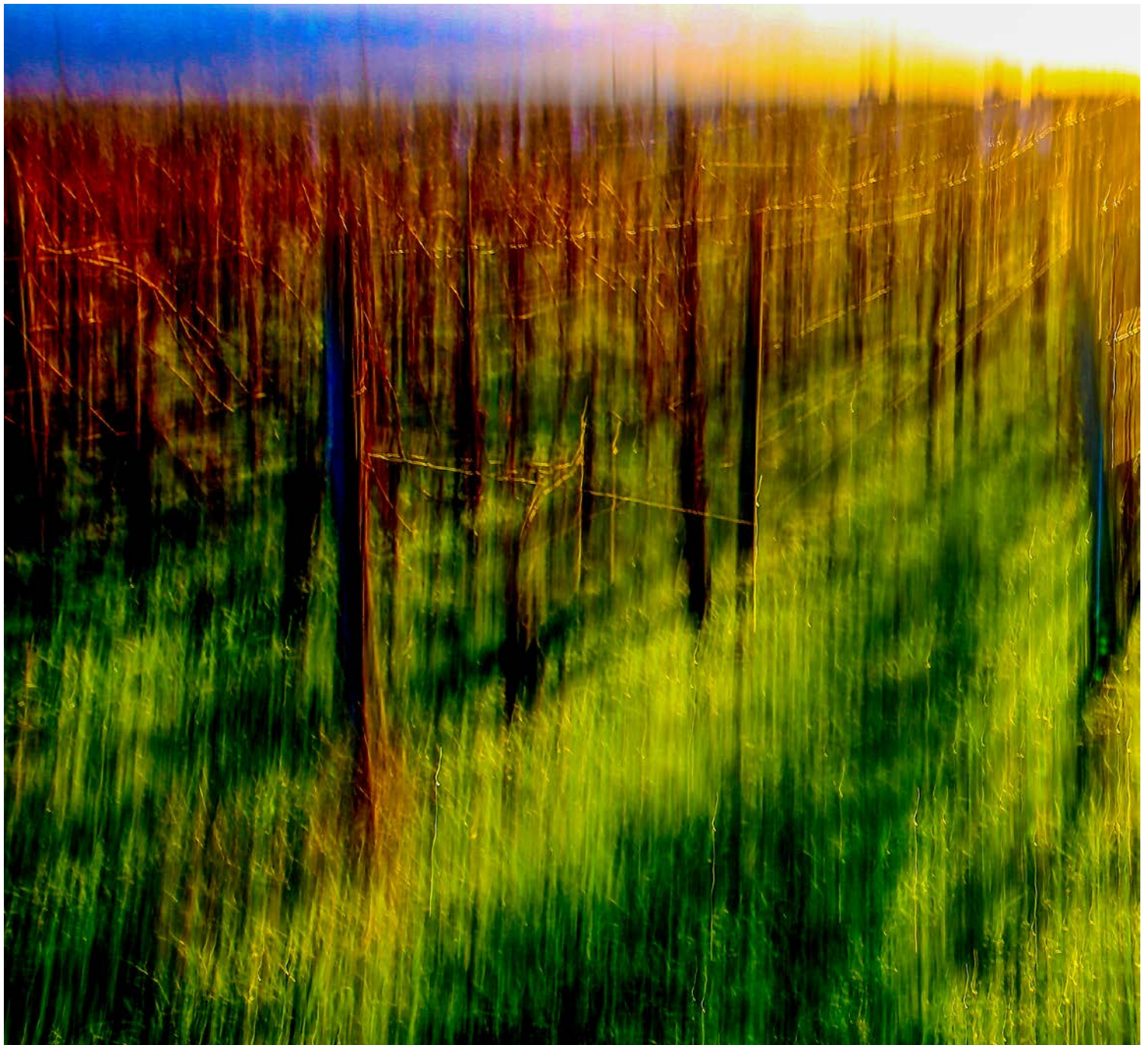
18

BDO-FACHTAGUNG
Programm

19

GEISENHEIM
Abschlussfeier

20



Editorial

Wir sind eine Welt

Ein winzig kleiner Virus, der mutmaßlich aus Wuhan in China stammt, lässt die Welt den Atem anhalten. Er führt dazu, dass Börsenkurse abstürzen, öffentliche Einrichtungen geschlossen werden, Messen, wie die ProWein, verschoben werden. Das Resultat medialer Überfrachtung? Nein! Mehr als 4.000 Todesfälle sind keine mediale Überfrachtung, sondern bitterer Ernst. Jedem Opfer und jedem Angehörigen gebührt unsere Anteilnahme und unser tiefstes Mitgefühl. Mit dem Wissen, dass die Behörden in Deutschland und andernorts alles Erdenkliche tun, um den Coronavirus einzudämmen und verhindern, dass er nicht noch sehr viel größeren Schaden anrichtet, wird er zweifelsohne in die Geschichte der humanitären Desaster eingehen und fatale Folgen für die Wirtschaft haben. Welche Lehren werden



wir aus dieser Katastrophe ziehen, wenn sie hoffentlich eines Tages überstanden ist? Abschottung, Ausgrenzung und Stigmatisierung des Bösen? Oder schaffen wir es, die Probleme dieser Welt gemeinsam in Angriff zu nehmen? Egal wo auf der Welt, Oenologen und die gesamte Weinbranche sind an einem Miteinander statt an einem Gegeneinander interessiert. Nur gemeinsam werden wir die Antworten auf die Krisen unserer Zeit finden und umsetzen. Keiner einzelner ist in der Lage, einem Coronavirus die Stirn zu bieten oder dem Klimawandel, der Migration und der Jugendarbeitslosigkeit alleine etwas entgegenzusetzen. Uns ist bewusst, dass wir vor globalen Herausforderungen stehen, und wir werden sie gemeinsam angehen. Wir sind eine Welt und genauso werden wir uns verhalten. *Prof. Dr. Dominik Durner*

BDO Mitgliederversammlung

Offizielle Einladung zur Mitgliederversammlung am 28. April 2020

Datum: Dienstag, den 28. April 2020

Ort: Weincampus Neustadt

Uhrzeit: 9:00–12:00 Uhr

Tagesordnung

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Begrüßung und Feststellung der Tagesordnung | 5. Entlastung des Vorstandes |
| 2. Bericht des Präsidenten | 6. Satzungsänderung |
| 3. Berichte aus den Hochschulen und Gebietskreisen | 7. Vorstandswahl |
| 4. Geschäfts- und Kassenbericht | 8. Verschiedenes |

Ergänzungen zur Tagesordnung können bis zum 28. März 2020 unter geschaeftsstelle@oenologie.de eingereicht werden.

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:

Cellar Hand

Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen e.V., Rheinhessen

Geschäftsführer/in

Bottwartaler Winzer eG, Württemberg

Kellermeister (m/w/d)

Zimmermann-Graeff & Müller, Mosel

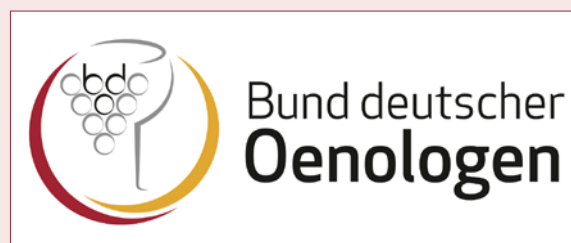
Mehr Stellenangebote gibt es unter:



63. BDO-FACHTAGUNG

28. April 2020

Weincampus Neustadt



PROGRAMM

- 12:30 Uhr Eintreffen
 13:00 Uhr Begrüßung durch den Weincampus Neustadt und Eröffnung der Fachtagung durch den Präsidenten des BDO Prof. Dr. Erik Schweickert

Wissenschaftliche Doppelpacks – Forschungsstandorte vernetzt (Tandems)

- | | | |
|-----------|---|--|
| 13:20 Uhr | Prof. Dr. Dominik Durner,
Weincampus Neustadt | Dr. Christian von Wallbrunn,
Hochschule Geisenheim University |
| 13:40 Uhr | Prof. Dr. Ulrich Fischer,
Weincampus Neustadt | Prof. Dr. Manfred Stoll,
Hochschule Geisenheim University |
| 14:00 Uhr | Prof. Dr. Ruth Fleuchaus,
Hochschule Heilbronn | Prof. Dr. Simone Loose,
Hochschule Geisenheim University |

Standbein zwei

- 14:20 Uhr Wein & Gin
 15:00 Uhr Wein & Tourismus / Events
 15:40 Uhr PAUSE

Probleme hoch zwei – Winzer als Prügelknabe

- 16:00 Uhr Podiumsdiskussion

Probe „Zwei im Glas“ Ursprungsland vs. Deutschland

- 17:00 Uhr Internationale Rebsorten: Heimatland versus Deutschland
 Viognier / Alvarinho / Grüner Veltliner / Cabernet Sauvignon / Tempranillo / Syrah
 18:00 Uhr Ende

Teilnahmegebühren

65,00 Euro regulär
 45,00 Euro für BDO Mitglieder
 0,00 Euro für BDO Mitglieder,
 die Studierende sind

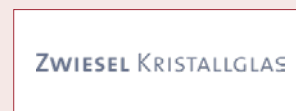
Anmeldung

geschaeftsstelle@oenologie.de

Informationen

www.oenologen.com

Mit freundlicher
 Unterstützung von



Hochschule Geisenheim feiert akademische Abschlussfeier und Verleihung der Doktorwürde



162 Studierende aller Bachelor- und Master-Studiengänge der Hochschule Geisenheim erhielten bei den Feierlichkeiten im Laiendormitorium zu Kloster Eberbach am Freitag, 14. Februar 2020, ihre Zeugnisse. Prof. Dr. Annette Reineke, Vizepräsidentin Forschung, übergab die Promotionsurkunde an Holger Linck.

Einmal Geisenheimer – immer Geisenheimer. Für 162 Absolventinnen und Absolventen der Hochschule Geisenheim, die bei der Akademischen Abschlussfeier zum Ende des Wintersemesters 2019/20 im Laiendormitorium zu Kloster Eberbach ihr Zeugnis erhielten, schloss sich am Freitag, 14. Februar 2020, ein wichtiges Ausbildungskapitel in ihrem Leben. Gleichzeitig, das betonten Prof. Dr. Hans Reiner Schultz, Präsident der Hochschule Geisenheim, Prof. Dr. Otmar Löhnertz, Vizepräsident Lehre, und Dipl.-Ing. (FH) Robert Lönarz, Präsident der VEG – Geisenheim Alumni Association e. V., in ihren Reden, stünde ihnen auch mit Ende dieses Kapitels jederzeit die Tür zur starken, internationalen Geisenheimer Gemeinschaft offen. Alle drei warben dafür, die Hochschule künftig zu begleiten, Weiterbildungsangebote wahrzunehmen und das Netzwerk zu stärken – auch, um das Maß an „Geisenheimweh“ so gering wie möglich zu halten, wie Lönarz mit einem Augenzwinkern betonte.

Mit seinem Festvortrag „Gern führe ich Wein im Munde“ über Hermann Fürst Pückler als Gartenkünstler und Freund der Gastronomie schlug Dr. Daniel Deckers im Anschluss an die offiziellen Grußworte einen unterhaltsamen historischen Bogen zwischen den Studien- und



Prof. Dr. Annette Reineke übergibt Holger Linck die Promotionsurkunde

Forschungsbereichen der Hochschule Geisenheim. Deckers hält an der Hochschule Geisen-

heim als Lehrbeauftragter regelmäßig Vorlesungen zur Geschichte des deutschen Weines.

Dr. Holger Linck erhält Promotionsurkunde

Den feierlichen Rahmen der Verabschiedung nutzte Prof. Dr. Annette Reineke, Vizepräsidentin Forschung der Hochschule Geisenheim, um die Promotionsurkunde an Holger Linck zu überreichen. Der Wissenschaftler hatte sich in seiner Dissertation „Diagnosis, Transmission, and Management of Phytoplasmas infecting Rubus Species“ in einem von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung geförderten Drittmittelprojekt mit der sogenannten Rubus stunt beschäftigt. Rubus stunt ist eine der ökonomisch relevantesten Krankheiten an Himbeeren, Brombeeren und weiteren Arten der Gattung Rubus. Ausgelöst wird sie von Phytoplasmen, kleinen zellwandlosen Bakterien, die sich in Leitbündeln von Pflanzen (Phloem) ansiedeln und bei vielen Kulturpflanzen Ertragsausfälle von bis zu 100 Prozent verursachen. Die Promotion wurde in Kooperation zwischen der Hochschule Geisenheim und dem Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement der Justus-Liebig-Universität Gießen durchgeführt.



Geschafft: Die 162 Absolventinnen und Absolventen mit Hut und Zeugnis

Fotos: Winfried Schönbach, HGU

Weincampus Neustadt führt binationalen Master-Studiengang ein

Ab September 2020 soll am Weincampus Neustadt ein neuer Studiengang an den Start gehen: Der duale Master-Studiengang ist ein gemeinsames Angebot in Kooperation mit der Université de Haute-Alsace in Colmar.

Der duale Masterstudiengang »France-All-emand Viticulture et Oenologie«, kurz FAVO, richtet sich an Bachelor-Absolventinnen und Absolventen aus den Bereichen Weinbau und Oenologie, Agrarwissenschaften sowie Natur- und Ingenieurwissenschaften. Es werden zwei Masterabschlüsse von der HWG Ludwigshafen und der Université de Haute-Alsace vergeben. Zum Studienbeginn werden Sprachkurse angeboten, um das Studium im Ausland vorzubereiten. Damit ist der Einstieg auch für Interessenten mit geringen Französischkenntnissen möglich.

„Dieses Programm ist einzigartig in der Region und ein hervorragendes Angebot für Studierende und Weinbau betreibende Betriebe, insbesondere durch die grenzüberschreitende Zusammenarbeit“, freut sich Prof. Dr. Maren Scharfenberger-Schmeer, Studiengangsleiterin

des neuen Master-Studiengangs. FAVO fördert die grenzübergreifende Zusammenarbeit in der Region Oberrhein. Dabei arbeiten Partner aus dem Bereich der Hochschulbildung in Deutschland und Frankreich sowie Kooperationsbetriebe der Weinwirtschaft in Deutschland, Frankreich und der Schweiz eng zusammen. Durch das gemeinsam abgestimmte Curriculum der Partnerhochschulen HWG Ludwigshafen und Université de Haute-Alsace erlangen die Absolventinnen und Absolventen einen Abschluss beider Hochschulen.

Zur sprachlichen Ausbildung werden die Studierenden an den beiden Studienorten Neustadt und Colmar ausgebildet und in der jeweiligen Fremdsprache unterrichtet. Dabei werden bereits grenzüberschreitende Kontakte hergestellt. Im zweiten Studiensemester wird die gesamte Gruppe in Deutschland, im dritten



Semester in Frankreich mit dem akademischen Hintergrund ausgestattet, um in den Weinbaubetrieben der Oberrheinregion in Deutschland, Frankreich oder der Schweiz ihr Wissen in den bezahlten Praxisphasen gezielt anwenden zu können. Diese werden von einem Netzwerk deutschsprachiger und französischsprachiger Betriebe angeboten.

Die Studierenden erlangen in vier Semestern zwei Masterabschlüsse – ohne Studiengebühren. Das Studiensemester der deutschen Studierenden in Colmar wird durch ein Erasmus-Stipendium gefördert.

Dieses Projekt ist ein Interregprojekt und wird durch EFRE-Mittel kofinanziert.

Informieren und vormerken lassen: Maren.ScharfenbergerSchmeer@hs-kl.de
www.weincampus-neustadt.de

„Erfolg der Marke und innovative Konzepte!“

Der Heilbronner Weinmarketingtag geht in die 12. Runde: Hochkarätige Experten und Entscheidungsträger der Weinwirtschaft sind zu Gast, geboten werden Erkenntnisse aus Theorie und Praxis, Lösungen und Diskussionen und eine begleitende Fachausstellung

Die Veränderungen auf den Weltmärkten machen auch vor der traditionsreichen Weinbranche nicht Halt. Eine starke Marke ist wichtiger als je zuvor. Doch diese Veränderungen bieten auch zahlreiche Chancen. Wie diese anhand innovativer Konzepte genutzt werden können, ist Thema des 12. Heilbronner Weinmarketingtages.

Warum ist es so wichtig, den Kunden mit seinen Bedürfnissen in den Mittelpunkt zu stellen? Wie können Innovationen im Weinmarkt erfolgreich gemanagt werden? Welche zukunftsorientierten Ansätze und neuen Er-



Die Referenten 2019: (v.l.n.r.) Silvia Schelle, Markus Bonsels, Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Gero Becker, Prof. Dr. Simone Loose, Johannes Finze und Dr. Tobias Scholl

kenntnisse gibt es rund um das Thema Marke? Die Fragen sind vielfältig, die Antworten gibt es am 7. Mai beim etablierten Heilbronner Weinmarketingtag.

Von „The next Grand Cru“, die Marke im Export, über Irrtümer im Markenrecht bis hin zur nachhaltigen Markenführung – die Besucher des Branchentreffs erwartet eine spannende

und vielfältige Vortragsreihe hochkarätiger Experten. Diese geben zudem weitere Einblicke und lassen die Gäste an ihrem Wissen und an ihren Konzepten teilhaben und geben konkrete Anregungen für die betriebliche Praxis.



HOCHSCHULE HEILBRONN

Der Heilbronner Weinmarketingtag hat sich als Kenner-Treff der Weinwirtschaft einen Namen gemacht. Einmal jährlich trifft man sich hier, um in einen interdisziplinären Dialog rund um Weinvermarktung und Vertrieb zu treten.

Teilnahme und weitere Infos

Die Teilnahme am 12. Heilbronner Weinmarketingtag an der Hochschule Heilbronn kostet 150 Euro pro Person. Im Preis inbegriffen sind Verpflegung und Getränke. Um Anmeldung unter www.weinmarketingtag-heilbronn.de wird gebeten. Anmeldeschluss ist der 1. Mai 2020.

Mehr Informationen:
weinmarketingtag@hs-heilbronn.de
www.weinmarketingtag-heilbronn.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



OENOLOGEN IM PROFIL

Katharina Fladung
Abschlussjahr: 2016
Studiengang: IWW

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

Ich habe im Sommer 2016 mit meinem Bachelor abgeschlossen, das Thema meiner Thesis lautete „Auswirkungen des Kommunikationsinstruments Deutsche Weinkönigin in Nichtanbaugebieten am Beispiel von Hamburg“.

Welche Ausbildung hatten Sie vor dem Studium?

Eine Ausbildung habe ich nicht absolviert, ich bin nach dem Abitur ins Praktikum, um dann in Geisenheim zu starten.

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

Nach dem Jahr als Deutsche Weinprinzessin hatte ich viele Möglichkeiten. Entschieden habe ich mich für die Familie Allendorf: Hier bin ich für die Neukundenakquise im Bereich Gastronomie zuständig. Ich liebe die Herausforderungen der Kaltakquise – hier werde ich

richtig gefordert. Ich habe auch Spaß an den vielen unterschiedlichen Reisezielen. Doch auch der Trubel und Alltag auf dem Weingut gehört dazu!

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

Besonders schön waren die vielen gemeinsamen Abende, an denen wir jede Menge probiert haben – lehrreicher als so manche Vorlesung. In Geisenheim weiß jeder zu genießen und das macht richtig Spaß! Am Studium selbst hat mich die familiäre Atmosphäre begeistert – das weckt ganz andere Motivationen!

Was fasziniert Sie am Thema Wein?

Alles! Vor allem aber, dass das Thema so variabel ist – Wein passt zu jeder Situation, zu jedem Typ Mensch zu jeder Jahreszeit, ...

Ihre Vision für die Weinbranche?

Ich wünsche mir, dass Wein noch attraktiver für junge Menschen wird. Wir sind auf einem guten Weg, aber da geht noch mehr! Wein kann so unkompliziert sein und das ist noch nicht in jedem Kopf angekommen.

Speziell für Deutschland wünsche ich mir, dass der Wein von deutschen Produzenten noch mehr Aufmerksamkeit bekommt, denn das haben sie verdient!

Ihre Empfehlung an die Studierenden in der Wein- und Getränkebranche?

Genießt es! In vollen Zügen! Nutzt den Austausch und das Netzwerk, das Geisenheim euch bietet – dafür muss man das ein oder andere Mal aus seiner Komfortzone kriechen, aber es lohnt sich!

Studieren in Geisenheim bedeutete für mich, ...

vor allem Spaß! Am Studium, am Wein, mit den Studierenden, ...

Kontaktadresse:

Katharina Fladung,
Weingut Familie Allendorf, Kirchstraße 69,
Oestrich-Winkel, k.fladung@allendorf.de



Platz,
Christian

Ref.: Matthias Petgen –
Jochen Bogs

Experimentelle Methoden zur Sonnenbrandvermeidung: Vergleich zweier in die Traubenzone applizierter Präparate

Im Rahmen der vorliegenden Bachelorarbeit wurde ein experimenteller Ansatz zur Sonnenbrandvermeidung in Form von Calciumhydroxid- und Kaolin-Applikationen erprobt. Die beiden Präparate wurden mehrfach in die Traubenzone appliziert (BBCH 73-79). Hierbei wurden zusätzlich verschiedene Entblätterungsszenarien durchgeführt. Zum einen die übliche und empfohlene frühzeitige Teilentblätterung zum Stadium „Ende der Blüte“ (BBCH 69), zum anderen eine riskante vollständige Entblätterung der Traubenzone zur Veraison (BBCH 81). Bei der letzten Variante wurde durch die Wahl des Entblätterungszeitpunktes versucht, Sonnenbrand zu provozieren. Obwohl 2017 im Rahmen des Versuches kein Sonnenbrand an Trauben auftrat, konnten dennoch weiterführende Untersuchungen vorgenommen werden. Die Analyse des Belags mit Hilfe des WinDias3 im Labor zeigte den Erfolg der Applikation. Bei Kaolin kam es zu einer vollständigen Bedeckung der Blätter in der Traubenzone. Calciumhydroxid zeigte einen deutlich geringeren, aber ebenfalls sichtbaren Belag. Kurz vor der Lese wurde an den Beeren der sogenannte „puncture-test“ durchgeführt. Mit Hilfe einer feinen Nadel wurde die Gewichtskraft zur Durchdringung der Beerenhaut ermittelt. Der Eindringwiderstand der mit Kaolin behandelten Variante war höher im Vergleich zur mit Calciumhydroxid behandelten Variante. Beide unterschieden sich signifikant von der Kontrolle. Es wurden zu verschiedenen Entwicklungsstadien mithilfe eines Infrarotthermometers Temperaturbonituren durchgeführt. Hier war eine signifikant temperaturreduzierende Wirkung des Kaolins

feststellbar. Botrytismindernde Auswirkungen der Präparate konnten nur bei Kaolin-Applikation signifikant festgestellt werden. Die Mostanalyse zeigte den bekannten entsäuernden Effekt von Calciumhydroxid. Einflüsse auf das Mostgewicht waren nicht signifikant feststellbar. Inwieweit die angewendeten Präparate Sonnenbrandschäden vorbeugen können gilt es in weiterführenden Studien zu überprüfen.



Heeß,
Sebastian

Ref.: Marc Dreßler –
Jürgen Oberhofer

Digitalisierungsgrad in der Weinbranche am Beispiel Württembergs

Die Digitalisierung ist in vollem Gange. Sie verändert die Welt und sorgt für einen tiefgreifenden Wandel im Privaten, in Gesellschaft, Industrie und Wirtschaft. Auch die Weinwirtschaft profitiert von digitalen Anwendungen und kann damit dem Verdrängungswettbewerb und veränderten Kundenstrukturen begegnen, Arbeitsprozesse rationalisieren, Effizienz- und Qualitätsgewinne realisieren, Kundenorientierung verbessern und so die Rentabilität und Wirtschaftlichkeit der Betriebe optimieren.

Die Bachelorarbeit analysiert Einsatzmöglichkeiten und Zukunftspotenziale der digitalen Anwendungen in der Weinwirtschaft generell. Mittels einer strukturierten Online-Umfrage durch Unterstützung des württembergischen Weinbauverbands wurden der Digitalisierungsgrad und -nutzen in der württembergischen Weinbranche erhoben. Zudem wurden die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette der Weinwirtschaft betrachtet.

Die Erhebung zeigt eine fortschreitende Digitalisierung der Weinbranche Württembergs. Die Digitalisierung hat vor allem in der Verwaltung/ Management und im Marketing/ Vertrieb Einzug gehalten. Lagerwirtschaft, Kellerwirtschaft und Weinbau weisen einen geringeren Digitalisierungsgrad auf. Ein Vergleich mit Erhebungen zu deutschen Klein- und Mittelbetrieben offenbart einen geringeren Digitalisierungsgrad. Größere Betriebe und vor allem Weingärtnergenossenschaften und Kellereien zeigen sich umsetzungsfreudiger. Die Hypothese einer altersabhängigen Digitalisierung in den Unternehmen konnte nicht bestätigt werden.

Der Nutzen der Digitalisierung wird höher eingeschätzt als der Umsetzungsstand vermuten lässt. Es besteht weiteres Optimierungspotenzial durch Digitalisierung zur Sicherung von Wettbewerbsvorteilen und zur Steigerung der Rentabilität.



Singer-Fischer,
Lena

Ref.: Ulrich Fischer –
Dominik Durner

Einfluss der partiellen Entalkoholisierung von Sektgrundweinen auf Gärkinetik, Aromazusammensetzung und Sensorik im späteren Sekt

Im Zuge dieser Arbeit wurden die Auswirkung unterschiedlicher Alkoholgehalte im Sektgrundwein und dessen partielle Entalkoholisierung auf die Gärkinetik der zweiten Gärung, die Aromazusammensetzung und Sensorik im späteren Sekt untersucht. Neben der Versektung der Kontrollvarianten fanden die Verfahren der osmotischen Destillation im Teilmengeverfahren und der Verschnitt durch Süßreserve Anwendung.

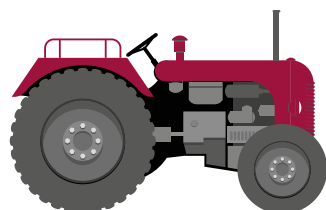
Es konnte ein eindeutiger Zusammenhang zwischen Alkoholgradient und Gärverhalten hergestellt werden. Je niedriger der Alkoholgehalt war, desto zügiger verzeichnete sich ein Druckaufbau während der zweiten Gärung.

Trotz sortenbedingter Unterschiede konnten einheitliche Tendenzen hinsichtlich der Aromaveränderung durch die osmotische Destillation festgestellt werden. Die Abreicherung flüchtiger Aromastoffe konnte durch die gaschromatographische Analyse bestätigt werden und war entsprechend abhängig von der Flüchtigkeit der Substanzen, der Dauer der Behandlung und dem Grad der Entalkoholisierung. Die hier relevante Variante, die Verringerung des Alkoholgehaltes um 1,5 %vol. im Grundwein, wurde jedoch im Vergleich sensorisch nicht als schlechter empfunden.

Der Aromaverlust durch die Alkoholreduzierung wurde durch die Versektung tendenziell ausgeglichen.

Durch die Absenkung des Alkoholgehaltes konnte eine deutliche Verbesserung der Gärkinetik erzielt werden, ohne dabei signifikante organoleptische Einbußen verzeichnen zu müssen.

Die ***kostenlose*** Plattform
für Winzer und Kellereien



der weinbau service

www.weinbau-service.de

VOLLERNTER • ABFÜLLANLAGEN • IMMOBILIEN
TANKS • LAUBSCHNEIDER • TRAUBENWAGEN
REBFLÄCHEN • FÄSSER • ANBAUGERÄTE
DIENSTLEISTUNGEN • KELLEREIMASCHINEN
FILTERANLAGEN • SCHMALSPURSCHEPPER
u.v.m.