

Herkunft hat Zukunft!

- an Profilen arbeiten
- Spielräume nutzen

ACKERBAU · WEINBAU · OBSTBAU

 **agrartage**

Rheinhessen

24. - 28. Januar 2011

Nieder-Olm · Ludwig-Eckes-Halle

Geräteausstellung 26.- 28. Januar 2011



Rheinregion



Verein Ehemaliger Rhein Hessischer
Fachschüler Oppenheim e.V. (VEO)

Herausgeber:

Verein Ehemaliger Rhein Hessischer Fachschüler Oppenheim e.V. (VEO)
Wormser Straße 111, 55276 Oppenheim

Redaktion und Layout:

Norbert Breier
Monika Michel

Telefon: 06133 930160 / 121
Telefax: 06133 930103

Email: norbert.breier@dlr.rlp.de
monika.michel@dlr.rlp.de

Internet: www.dlr-rnh.rlp.de

Homepage: www.agrartage.de

Grafik und Design

Ute Windisch
Moselstr. 10
55278 Mommenheim

Druck:

Frotscher Druck GmbH,
Riedstr. 8
64295 Darmstadt

Oppenheim, Januar 2011

Inhaltsverzeichnis

Grußworte

Otto Schätzel	4
Dirk Hagmaier	5
Ingo Steitz	6
Silvia Zöller	7
Dieter Kuhl	8

Leitthemen der Agrartage 2001-2011	9
---	---

Seminare 2011 am DLR R-N-H, Standort Oppenheim	10
---	----

Programm und Pressetext	12
--------------------------------------	----

Arbeitsschwerpunkte

WEINBAU	17
---------------	----

OENOLOGIE UND KELLERWIRTSCHAFT	18
--------------------------------------	----

KOMPETENZZENTRUM WEINMARKT UND WEINMARKETING RHEINLAND-PFALZ	19
---	----

BERUFSBILDENDE SCHULE AGRARWIRTSCHAFT	20
---	----

OBSTBAU	21
---------------	----

AGRAR-METEOROLOGIE RHEINLAND-PFALZ	22
--	----

Kurzfassung der Vorträge

OBSTBAU

Möglichkeiten der Farbverbesserung bei Äpfeln am 50. Breitengrad	24
Dr. Michael Blanke, INRES –Gartenbauwissenschaft der Uni Bonn	

Entwicklungen in der Steinobstlagerung	30
Josef Streif, Dominikus Kitemann, Daniel Neuwald, Kompetenzzentrum für Obstbau, Bodensee	

Kirschfruchtfliege 2010 – ein Stimmungsbild	35
Günter Hensel, DLR Rheinpfalz, KoGa, Dienststelle Oppenheim	

Zur Biologie und Ökologie der Kirschfruchtfliege <i>Rhagoletis Cerasi</i> im Hinblick auf ihre Bekämpfung	39
Dr. Heidrun Vogt, Julius-Kühn-Institut (JKI), Dossenheim	

WEINBAU

Herkunft hat Zukunft an Profilen arbeiten, Spielräume nutzen	42
Otto Schätzel, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Ausnahmejahr 2010 – stimmen die Rezepte noch? - im Anbau	48
Dr. Bernd Prior, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Ausnahmejahr 2010 – stimmen die Rezepte noch? - im Rebschutz	53
Dr. Georg K. Hill, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Rebsorten in Rheinhessen – marktkonform in die Zukunft?	60
Jürgen Wagenitz, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Vollautomatisch optische Traubensortierung (VOT) – die Methode zur Alkoholreduktion, Botrytisentfernung und Herstellung von marktgerechten Weintypen?	64
M.Porten, J. Feltes, A. Rosch, M. Lipps, DLR Mosel	

WEINPROBE

Herkunft mit Profil	69
Bernd Kern, Rheinhessenwein e.V.	

Engere Herkunft mit höheren Anforderungen - Orts- oder Terroir-Weine	72
Heinrich Schlamp, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

OENOLOGIE UND MARKTWIRTSCHAFT

Säuremanagement bei Weißweinen – Erfahrungen aus dem Jahrgang 2010	75
Norbert Breier, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Einfluss der Maischegärtemperatur bei verschiedenen Rebsorten auf Anthocyan- und Polyphenolextraktion und Sensorik	82
Jörg Weiland, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Weinrechtliche Änderungen	89
Mathias Gaugler, Andreas Schwalb, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück	

Rheinhessen – ein Weinmarkt voller Gegensätze	93
Bernd Wechsler, Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rhld-Pfalz	

Nachhaltigkeit – eine Strategie zur Zukunftssicherung	98
Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Hochschule Heilbronn	

Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft – Chancen und Herausforderungen für die Aus- und Weiterbildung	102
--	-----

LAGEPLAN DER AUSSTELLUNGSFLÄCHE	239
--	-----

ZELTPLÄNE	240
------------------------	-----

AUSSTELLERVERZEICHNIS	242
------------------------------------	-----

KONTAKTADRESSEN	260
------------------------------	-----



Herkunft hat Zukunft!

Sehr geehrte Damen und Herren,

Landwirtschaft, Obst- und Weinbau sind weiter auf dem Weg der Internationalisierung. Mit zunehmender Globalisierung der Märkte muss sich die gesamte Agrarbranche mit weltweiten Standards messen, sich an Qualitätsentwicklungen orientieren, um schließlich den Wettbewerb zu bestehen. In der Landwirtschaft sind es die veränderten Rahmenbedingungen, die sog. „volatilen Märkte“, die als Herausforderung und Chance angenommen werden müssen.

Ähnlich verhält es sich auch im Obst- und Weinbau, wobei dort noch stärker als bei der Landwirtschaft, Markt und Konsumtrends zusätzlich berücksichtigt werden müssen.

Herkunft hat Zukunft!

In all diesen mehr oder weniger gesättigten Märkten hat die Nachfrage nach lokalen, nach regionalen und differenzierten Produkten deutlich an Bedeutung zugenommen.

Neben der vorausgesetzten, hohen Produktqualität und dem Preis spielt die Herkunft von Obst und besonders von Wein eine zunehmend wichtige, oft **die** entscheidende Rolle. Es ist die Sehnsucht der Konsumenten nach verschiedenen Enttäuschungen durch Skandale und Wirtschaftskrisen auf **Verlässlichkeit** und **Nachhaltigkeit**.

An Profilen arbeiten.....

Insbesondere beim Wein wird die schmeckbare und nachvollziehbare Herkunft immer mehr zum Erfolgsfaktor. Mit Blick auf die bevorstehende EU-Weinmarktreform sind die Regionen aufgefordert, ihr Weinportfolio auf Regionaltypizität abzuklopfen.

Diese regionale Profilierung ist die große Herausforderung für alle Weinregionen in Europa!

Spielräume nutzen.....

Die Herausstellung von Regionalität ist im Hinblick auf den internationalen Wettbewerb auch eine Qualitätsfrage. Die Konsumenten suchen weltweit regionale und nachhaltige Produkte, die in einer Qualitätshierarchie auch pyramidal, d.h. bestimmten Segmenten zugeordnet werden können.

Hierbei bieten sich traditionelle deutsche Weine wie z.B. Gebiets-, Orts- und Lagenweine an, die mit eingengter Herkunft auch qualitativ höhere Spielräume zulassen. Dabei sind Glaubwürdigkeit, Vertrauen und Nachvollziehbarkeit die Schlüsselfaktoren für einen erfolgreichen und nachhaltigen Imageaufbau. Schließlich gilt es, diese Strategie mit den Tourismuskonzepten zu vernetzen und in die „Dachmarke Rheinhessen“ zu integrieren.

Die Agrartage in Nieder-Olm sind deshalb auch 2011 wieder ein ideales Forum für das Zusammentreffen von praxisorientierten und theoretischen Fragestellungen.

Es ist auch weiterhin das große Treffen der Agrarbranche mit über 300 Ausstellern auf einer der größten Geräte- und Maschinenausstellung in Deutschland.

Nutzen Sie die Tage für den Erfahrungsaustausch mit Landfrauen, Landwirten, Obst- und Weinbauern, mit der Landjugend und den „Ehemaligen“ der verschiedenen Weinbauschulen sowie den Berufskolleginnen und Berufskollegen auch über die Region hinaus.

Auf dieses Zusammentreffen freue ich mich mit allen Kolleginnen und Kollegen des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück und danke an dieser Stelle für das bewährte Zusammenspiel von DLR, VEO und dem Weinbauverband Rheinhessen.

**Weil Herkunft eine Zukunft hat, arbeiten wir weiter an Profilen
und nutzen die Spielräume der Märkte!**

Otto Schätzel
Leitender Landwirtschaftsdirektor



Herkunft hat Zukunft

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei einem regelmäßigen Blick auf die Kurse der Agrarprodukte an den Warenterminbörsen wird deutlich, wie volatil unsere Märkte mittlerweile sind. Der momentane Höhenflug zum Beispiel beim Weizen darf uns aber nicht den Blick dafür verstellen, wie sehr die Märkte strukturell vom Angebot geprägt sind. Im Kontext mit einer weiter fortschreitenden Globalisierung gilt es, sich richtig zu positionieren.

Besonders diejenigen in der Agrarbranche, die sich neben der Urproduktion mit der Veredelung von Produkten befassen, spüren dies in besonderem Maße.

Im Obst- und Weinbau erkennen wir einen Trend hin zu regionalen Erzeugnissen, die sich durch Differenzierung und klare Profile von der Masse des Angebots abheben. Transparenz und Nachvollziehbarkeit der Produktion wünschen sich unsere Kunden. Diese Ansprüche der Kunden sind naturgemäß eng mit der Herkunft unserer Produkte verknüpft. Was liegt also näher, als über die Herkunft verbunden mit einer Qualitätshierarchie, diese Sehnsüchte zu befriedigen? Die bevorstehende Umsetzung der EU-Weinmarktreform bietet eine zusätzliche Chance, die Rahmenbedingungen in diesem Sinn zu setzen.

Jährlich im Januar trifft sich die Agrarbranche in Nieder-Olm. Sie findet dort ein ideales Forum für den Erfahrungsaustausch und die Diskussion, insbesondere durch die Kombination der Fachvorträge und Verbandskundgebungen. Mit einer der größten Maschinen- und Geräteausstellungen Deutschlands haben die Agrartage eine weit über die Region Rheinhessen hinausgehende Bedeutung erlangt. Nochmals ist die Zahl der Aussteller auf nunmehr über 300 angewachsen. Allein schon aus Platzgründen dürfte in dieser Hinsicht eine Konsolidierungsphase einsetzen.

Abschließend danke ich allen Beteiligten vor und hinter den Kulissen für die Organisation der Agrartage. Ich darf an dieser Stelle die Stadt Nieder-Olm und insbesondere die Mitarbeiter des Bauhofes nennen. Mein besonderer Dank gilt unseren Referenten und Sponsoren und den zum guten Gelingen der Veranstaltung unverzichtbaren Mitarbeitern des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück.

Ich wünsche allen Besuchern aufschlussreiche Agrartage und unseren Ausstellern viel Erfolg.

Dirk Hagmaier
1. Vorsitzender VEO



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Besucher der Agrartage,

zu den 62. Rhein Hessischen Agrartagen heiÙe ich Sie herzlich
willkommen.

Die Rhein Hessischen Agrartage mit ihrem breiten Angebot für Landfrauen, Winzer, Landwirte und Obstbauern haben sich zu den besten Weiterbildungsveranstaltungen ihrer Art entwickelt, sodass viele von Ihnen sogar mehrfach nach Nieder-Olm kommen. Die überregionale Bedeutung dokumentieren auch die vielen Besucher, die aus anderen Weinbaugebieten zu uns kommen.

Neben der Möglichkeit sich zielgerichtet fortzubilden und die neuesten Trends der Branche in Produktion und Vermarktung aufzuspüren, bietet die Tagung genügend Raum für die neuesten Informationen über politische Entwicklungen auf EU-, Bundes- und Landesebene. Unverzichtbar bleibt natürlich die Funktion als „Branchentreff“.

Für den Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd und den Weinbauverband Rheinhessen bilden diese Agrartage auch eine ideale Plattform zur Diskussion mit den Mitgliedern über aktuelle politische Fragen. Zum Beispiel über die demnächst anstehenden Entscheidungen zum EU-Bezeichnungsrecht oder die Zukunft der europäischen Agrarförderung.

Im letzten Jahr haben wir wieder wichtige Meilensteine in der berufsständischen Arbeit setzen können. Neben den Entlastungen bei der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft oder der Entfristung der verbesserten Agrardieselerstattung konnten wir bessere Fördermöglichkeiten durchsetzen, zum Beispiel bei der Umstrukturierung oder der neu eingeführten Hilfe für die Hagelversicherung.

Wir werden auch künftig in gemeinsamer Verantwortung für unsere rheinhessischen Betriebe engagiert und tatkräftig daran arbeiten, die Zukunft unserer Region, unserer Betriebe und damit der Familien hier im ländlichen Raum positiv zu gestalten.

Ihr

Ingo Steitz
Präsident Weinbauverband Rheinhessen
Vizepräsident Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V.



Wie in jedem Jahr bietet auch in diesem Jahr das Motto der Agrartage Rheinhessen wieder eine aktuelle und klare Leitlinie für die zahlreichen Fachvorträge und Diskussionen, auf die wir uns in den kommenden Tagen freuen können. Mit der Devise „
“ wird prägnant zusammengefasst, dass regionale Herkunft und moderne Anforderungen sich nicht ausschließen, sondern sich im Gegenteil sogar bedingen und fördern können.

Auch für die Landfrauen, die auch in diesem Jahr wieder die Agrartage in Nieder-Olm eröffnen, sind diese Worte seit Jahren das Leitmotiv ihres Handelns, denn auch wir sind fest davon überzeugt: Wer weltweit bestehen will, muss feste Wurzeln haben.

Wir Landfrauen verfahren bei unseren vielfältigen Aktivitäten schon seit vielen Jahren nach dieser Maxime und setzen sie ganz praktisch in die Tat um: Von der Verwendung heimischer Produkte, für die wir in unzähligen Vorträgen und Seminaren immer wieder werben, bis hin zur Eröffnung von Landfrauencafés sind Herkunft und Zukunft immer die beiden Pole zwischen denen sich unsere Aktivitäten bewegen. Sie bieten Sicherheit und Transparenz in einer immer unübersichtlicher werdenden Welt. Aber wir sehen die Bedeutung der Herkunft durchaus nicht nur auf unsere Produkte wie Wein, Obst oder andere landwirtschaftliche Güter und Dienstleistungen begrenzt.

Die Landfrauen spüren in ihren Vereinen seit einigen Jahren, dass heute viele Menschen wieder im Regionalen Halt und Festigkeit suchen und auch finden. Während durch Globalisierung Unterschiede verwischt werden, besinnen sich die Menschen wieder auf ihre Umgebung, auf Traditionen und Bräuche, die Rückhalt und Gemeinsinn vermitteln.

Herkunft bedeutet für uns Vertrautes und Zugehörigkeit und wirkt damit der globalen Entwurzelung entgegen. Diese Identität, diese Sicherheit uns, unseren Familien und Kindern wie auch anderen Menschen zu geben, sie dadurch stark zu machen, ist für uns eine wichtige gesellschaftliche Aufgabe, die wir gerne angenommen haben.

Auch die bekannte Schauspielerin und Professorin Ursula Cantieni, Referentin des diesjährigen Tages der Landfrauen, hat dieses Motto gerne aufgegriffen und wird uns dazu viel Interessantes, Nachdenkliches, Unterhaltsames und auch Persönliches erzählen. Wir freuen uns darauf, das Motto der diesjährigen Agrartage nicht nur aus dem Blickwinkel von Landwirtschaft und Weinbau zu sehen, sondern auch neue Sichtweisen kennenzulernen.

Silvia Zöller

Vorsitzende Land Frauen Verband Rheinhessen e.V.



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Besucherinnen und Besucher,

herzlich willkommen zu den 62. Agrartagen Rheinhessen in Nieder-Olm.

Als Stadtbürgermeister freue ich mich über Ihren Besuch und hoffe sehr, dass Sie sich in unserer kleinen Stadt mitten im Herzen von Rheinhessen wohlfühlen werden.

Die Agrartage erwarten Sie vom 24. bis 28. Januar 2011 mit einem abwechslungsreichen und anspruchsvollen Programm, das unter dem Motto „Herkunft hat Zukunft - an Profilen arbeiten – Spielräume nutzen“ wichtige Impulse und Anregungen für die Agrarbranche geben wird. Dabei soll der Erfahrungsaustausch mit Obst- und Weinbauern, Landwirten, Kolleginnen und Kollegen nicht zu kurz kommen.

Wir in Nieder-Olm bemühen uns auch in diesem Jahr gute Gastgeber zu sein und Ihnen, liebe Gäste und Besucher, gute Rahmenbedingungen zu bieten.

Die Agrartage Rheinhessen sind ein Gewinn für unsere kleine Stadt. Sie sind mittlerweile weit über die Grenzen von Rheinhessen hinaus zum Treffpunkt von Winzern, Landwirten, Obstbauern und Ausstellern geworden. Erstmals werden in diesem Jahr mehr als 300 Aussteller auf mittlerweile 10.000 m² Ausstellungsfläche ihre Maschinen- und Geräte präsentieren. Gerade diese beeindruckende Ausstellung ist auch Jahr für Jahr ein Anziehungspunkt für die Nieder-Olmer Bürger.

Eine Woche lang im Januar blickt die Region nach Nieder-Olm.

Deshalb haben die Veranstalter auch 2011 von der Nieder-Olmer Stadtspitze die notwendige Unterstützung erhalten, um die Agrartage erfolgreich durchführen zu können. Erstmals konnten wir im vergangenen Jahr in enger Zusammenarbeit mit den Veranstaltern der Agrartage, der Polizei und der Verbandsgemeinde ein ganzheitliches Verkehrskonzept umsetzen. Eine geänderte Verkehrsführung und vor allem die Schaffung von mehr als 400 Parkplätzen in unmittelbarer Nähe zum Messe- und Veranstaltungsgelände haben die Agrartage für die Besucher noch attraktiver werden lassen.

Auch in diesem Jahr gibt es weitere Verbesserungen. Weitere Parkplätze wurden mit Unterstützung der Veranstalter der Agrartage geschaffen. Die Bezeichnung „Messe der kurzen Wege“ trifft eindeutig auf die Agrartage in Nieder-Olm zu.

Wichtige Investitionen wurden durch die Stadt auch in der Ludwig-Eckes-Festhalle getätigt, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltungen zu gewährleisten.

Mein Dank gilt den Veranstaltern und allen Beschäftigten der Verbandsgemeinde und der Stadt für ihre Arbeit vor, während und nach der Messe.

Vor allem danke ich auch den verantwortlichen Organisatoren der Rhein Hessischen Agrartage 2011, stellvertretend Herrn Lt. Landwirtschaftsdirektor Otto Schätzel und Herrn Norbert Breier, für die gute und angenehme Zusammenarbeit. Ich wünsche den 62. Rhein Hessischen Agrartagen einen vollen Erfolg.

Dieter Kuhl
- Stadtbürgermeister -

**Leitthemen der Agrartage
2001 bis 2011**

2011:

Herkunft hat Zukunft!

- an Profilen arbeiten - Spielräume nutzen

2010:

Qualität ist unsere einzige Chance

-Auf Innovation setzen, auf Stärken und Tradition vertrauen

2009:

Rheinhessen auf dem Weg zum Erfolg

„Vom Wissen zum Machen“

2008:

„Mit ehrgeizigen Zielen in die Zukunft“

2007:

„Vereinte Kräfte als Chance für die Region“

2006:

„Gute Gründe für Rheinhessen“

2005:

„Wandel annehmen und gestalten“

2004:

„Mut zu Veränderungen“

2003:

„Erfolg braucht Ausdauer“

2002:

„Qualität muss sich lohnen“

- auf Qualität konzentrieren

- fair verhandeln

- Märkte sichern

2001:

„Profil für Rheinhessen – nur mit Qualität“



Rheinhessen

Seminare 2011 am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Standort Oppenheim

Gruppe Oenologie

Datum	Uhrzeit	Seminar / Workshop
11.02.2011	8.30 – 12.30	Säureharmonisierung der 2011er Weine vor dem 15.03.
15.03.2011	17.30 – 21.30	Kellerwirtschaft für Nebenerwerbsswinzer II (Teil 4)
22.03.2011	17.30 – 21.30	Kellerwirtschaft für Nebenerwerbsswinzer II (Teil 5)
17.03.2011	9.00 – 17.00	Kellerbuchführung
24.03.2011	9.00 – 21.00	Weinsensorik kompakt
August	9.00 – 14.00	Ausgewählte Themen der Weißweibereitung
17.11.2011	16.00 – 20.00	Erkennung von Weinfehlern in Jungweinen
23.11.2011	9.00 – 17.00	Kellerbuchführung

Anmeldung Oenologie:

Frau Maureen Wilhelm, Tel. 06133/166-121 oder Email: maureen.wilhelm@dlr.rlp.de

Gruppe Weinbau

Datum	Uhrzeit	Seminar / Workshop
15.02.2011 bis 01.03.2011	18:00 – 21:00	Sachkundelehrgang Pflanzenschutz (2x wöchentlich DI + DO)
16.03.2011	13:30 – 18:00	Rebschutz-Seminar
17.05.2011	13:30 – 18.00	Seminar ökolog. Weinbau

Anmeldung Weinbau:

Frau Monika Michel, Tel. 06133/930-121 oder Email: monika.michel@dlr.rlp.de

Gruppe Weinmarkt und Weinmarketing

Datum	Uhrzeit	Seminar / Workshop
23.02. und 02.03.2011	9.00 – 17.00	Erfolgreich kommunizieren per Telefon + Mailing
16.03.2011	10.00 – 17.00	Mit mehr Kooperationen zu mehr Erfolg
04.04.2011	14.00 – 17.00	Erfolgsfaktoren für den Online-Shop
05.04.2011	9.00 – 16.00	Verkaufstraining
06.04.2011	9.00 – 17.00	Kommunikation und Präsentation
13.04.2011	10.00 – 17.00	Internet und Social Media für Winzer, Weingüter und Weinhandel

Datum	Uhrzeit	Seminar/Workshop
14.04.2011	8.00 – 18.30	Exkursion Wein & Architektur
04.05.2011	14.00 – 17.00	Einstieg in den Weinexport aber mit System
13.05. und 14.05.2011	15.30 – 21.00 9.00 – 17.00	Superlearning Englisch „Weinproben auf Englisch“ Modul 1
27.05. und 28.05.2011	15.30 – 21.00 9.00 – 17.15	Englischseminar „Wine& Food“ Modul 2
08.06.2011	10.00 – 17.00	Attraktive Weinproben- modern und erlebnisreich
14.06.2011	9.00 – 17.00	Wenn Brigitte von Boch (Villeroy & Boch) Winzerin wäre (CI Workshop)

Anmeldung Weinmarkt und Weinmarketing:

Frau Elisabeth Stutz, Tel. 06133/930-320 oder Email: elisabeth.stutz@dlr.rlp.de

Für die Seminare erfolgen die Ausschreibungen / Anmeldungen ca. 4 Wochen vorher
Über den Ehemaligenverein (VEO)

Montag, 24. Januar 2011

14.00 TAG DER RHEINHESSENISCHEN LANDFRAUEN

Eröffnung

Otto Schätzel,
stv. Leiter DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Begrüßung

Gerlinde Gemünde,
1. Vorsitzende Kreislandfrauenverband Bingen
Uta Schmitt,
1. Vorsitzende Kreislandfrauenverband Mainz

Grußworte

- Norbert Schindler, MdB, Präsident Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Präsident Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V.
- Claus Schick, Landrat Kreis Mainz-Bingen
- Dieter Kuhl, Bürgermeister Stadt Nieder-Olm
- Silvia Zöller, 1. Vorsitzende LandFrauenVerband Rheinhessen e.V.

„...meine Herkunft ist in Ordnung,
am Profil schaff ich seit Jahren – und
Spielräume nutze ich immer neu...“

Referentin: Ursula Cantieni,
Professorin und Schauspielerin

Rahmenprogramm

15.40 Pause

16.00 Wie lassen sich internetbasierte Anwendungen auf dem Acker nutzen?

Georg Horst Schuchmann

16.40 Getreide, Rüben, Raps –
Markttendenzen am Jahresanfang

Dr. Christian Bickert,
DLG Mitteilungen, Frankfurt

Moderation

Ferdinand Hoffmann

Mittwoch, 26. Januar 2011

10.00 BAUERN- UND WINZERVERBAND RHEINLAND-PFALZ SÜD E.V.

Begrüßung

Holker Pfannebecker,
BWV-Kreisvorsitzender Alzey-Worms

Die EU-Agrarpolitik nach 2013 – Chance oder Risiko?

Lars Hoelgaard, stellv. Direktor der General-
direktion Landwirtschaft, EU-Kommission

■ (Saison-)Arbeitskräfte 2011 – endlich volle Freiheit?

Markus Haberern, BWV Rheinland-Pfalz Süd e.V.

■ Diskussion

Ludwig Schmitt, BWV-Kreisvorsitzender Mainz-
Bingen, Vorsitzender BWV-Fachgruppe Obst

14.00 OBSTBAU

Begrüßung

Dr. Hans-Peter Lorenz, Leiter DLR Rheinpfalz

14.10 Möglichkeiten zur Förderung der Ausfärbung bei Äpfeln

Dr. Michael Blanke, Institut für Obst- und Gemüsebau,
Universität Bonn

15.10 Neue Erkenntnisse zur Lagerung und Qualitätserhaltung von Steinobst

Dr. Josef Streif, Fachbereichsleiter Nacherntephysiologie,
Kompetenzzentrum Obstbau, Bavendorf

16.00 Kirschfruchtfliege 2010 – ein Stimmungsbild!

Günter Hensel, DLR Rheinpfalz

16.15 Alles Wichtige rund um die Kirschfruchtfliege

Dr. Heidrun Vogt, Julius Kühn-Institut (JKI) Bundes-
forschungsinstitut für Kulturpflanzen, Bereich Obstbau,
Dossenheim

Moderation

Werner Dahlbender, DLR Rheinpfalz

Dienstag, 25. Januar 2011

14.00 LANDWIRTSCHAFT

Begrüßung

Otto Schätzel

14.20 Fallzahl und Proteingehalt – Anbautechnische Einflussmöglichkeit und backtechnologische Aussagekraft

Dr. Simone Seling,
Max Rubner-Institut, Detmold

15.00 Platzierte N-Düngung – ein Weg im rheinhessischen Ackerbau

Dr. Stefan Weimar



9.00 WEINBAU

Begrüßung und Einführung

Herkunft hat Zukunft

- an Profilen arbeiten
- Spielräume nutzen

Otto Schätzel

9.30 Ausnahmejahr 2010 – stimmen die Rezepte noch?

- im Anbau?
Dr. Bernd Prior
- im Rebschutz?
Dr. Georg Hill

11.00 Rebsorten in Rheinhessen – marktkonform in die Zukunft?

Jürgen Wagenitz

11.30 Vollautomatisch optische Traubensortierung (VOT) – die Methode zur Alkoholreduktion, Botrytisentfernung und Herstellung von marktgerechten Weintypen

Mathias Porten, DLR Mosel

14.00 WEINPROBE

Herkunft hat Zukunft

Kostenbeitrag
15,00 €

- Rebsortenweine Rheinhessen – Weine mit Profil
- Engere Herkunft mit höheren Anforderungen – Orts- oder Terroir-Weine
- Mit klaren Qualitätssegmenten – marktorientiert in die Zukunft

Moderation

Otto Schätzel, Bernd Wechsler,
Bernd Kern, Rheinhessenwein e.V.



18.00 Top Weine – Top Essen – Top Musik

Zum Ausstellerempfang und zur **jung.wein.nacht** laden die VEO und die Landjugend RheinhessenPfalz ein.

Herzlich willkommen sind alle interessierten Winzerinnen und Winzer, die Aussteller der Maschinen- und Geräteausstellung, alle VEO-Mitglieder und die Jungwinzerinnen und Jungwinzer der Landjugend.

Erfahrungsaustausch und das gegenseitige Kennenlernen in einer lockeren Atmosphäre stehen im Vordergrund. Bei erlesenen Weinen des Jahrgangs 2010 und einem guten Essen werden wichtige Kontakte für den Weinbau der Zukunft geknüpft.

Bei Top-Musik und mit Spitzenweinen geht die **jung.wein.nacht** im Laufe des Abends vom lockeren Empfang nahtlos über in eine gesellige Party bis spät in die Nacht hinein.

Die Organisatoren würden sich über einen regen Zuspruch aller Altersgruppen freuen, um diese Veranstaltung zu einem weiteren Highlight der Agrartage werden zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen zur **jung.wein.nacht**

Freitag, 28. Januar 2011

9.00 OENOLOGIE und MARKTWIRTSCHAFT

Begrüßung

Dirk Hagmaier, 1. Vorsitzender VEO

9.15 Säuremanagement bei Weißweinen – Erfahrungen aus dem Jahrgang 2010

Norbert Breier

9.50 Einfluss der Maischegärtemperatur auf Inhaltsstoffe und Sensorik bei verschiedenen Rebsorten

Jörg Weiland

10.30 Weinrechtliche Änderungen und Konsequenzen für die Weinvermarktung

Andreas Schwalb

11.00 Rheinhessen – ein Weinmarkt voller Gegensätze

Bernd Wechsler

11.30 Nachhaltigkeit – eine Strategie zur Zukunftssicherung

Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Fachhochschule Heilbronn

14.00 JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG WEINBAUVERBAND RHEINHESSEN

Kann die neue EU-Weinmarktordnung den hiesigen Weinbau zukunftsfest machen?

■ Chancen erkennen, wichtige Themen benennen

Ingo Steitz,

Präsident Weinbauverband Rheinhessen

■ Weinbaupolitik für Deutschland – gemeinsam an der Zukunft arbeiten

Julia Klöckner, MdB, Parl. Staatssekretärin, Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

■ Spielräume in der Weinbaupolitik nutzen und gestalten

Hendrik Hering, Staatsminister, Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau

Schlusswort

Dr. Roland Hinkel,

Vizepräsident Weinbauverband Rheinhessen

26. - 28. Januar 2011

MASCHINEN- UND GERÄTEAUSSTELLUNG

Die Agrartage Rheinhessen in Nieder-Olm sind zu einem festen Bestandteil im Jahreskalender von Winzern und Ausstellern geworden. Mit erstmals über 300 Ausstellern wird die Messe in diesem Jahr so attraktiv wie nie zuvor. Die stetige Erweiterung der Ausstellungsfläche und der steigende Besucherandrang haben die Veranstalter und die Stadt Nieder-Olm im letzten Jahr veranlasst, ein Konzept für die kommenden Jahre zu entwickeln. Beachten Sie bitte die Verkehrsführung, die sich im Jahr 2010 bewährt hat, bezüglich Parkflächen und Einbahnregelungen. Die Anfahrt ist nur über die Autobahnabfahrt Nieder-Olm Süd/Saulheim sinnvoll. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.

Die Kombination zwischen Vorträgen und kompakter Ausstellungsfläche wird sicher auch in diesem Jahr zu einem Markenzeichen der Agrartage Rheinhessen werden. Die „Messe der kurzen Wege“ bietet jedem Besucher vielfältige Möglichkeiten.

Nutzen Sie das Internetportal

www.agrartage.de – hier können Sie alle Informationen der Agrartage Rheinhessen und der einzelnen Aussteller erfahren.



Agrartage Rheinhessen 2011

Alle unter einem Dach...

Seit über 60 Jahren finden die Agrartage Rheinhessen jedes Jahr ohne Unterbrechungen in der Kombination von Fachvorträgen und Ausstellung statt. An der nicht immer einfachen Organisation und Durchführung der Veranstaltung sind verschiedene Gruppierungen beteiligt. Im Vorfeld der Agrartage 2011 trafen sich als Vertreter dieser Gruppen Ursula Braunewell (Landfrauenverband Rheinhessen e.V.), Ingo Steitz (Weinbauverband Rheinhessen), Dirk Hagmeier (Vereinigung Ehemaliger Oppenheimer), Otto Schätzel (DLR-RNH) und Norbert Breier (Organisation der Agrartage) zu einem gemeinsamen Gespräch.

dwm: Die Agrartage Rheinhessen finden 2011 zum 62. Mal statt. Welche Veränderungen haben sich vom Beginn der Veranstaltung bis zum jetzigen Zeitpunkt ergeben?

O.S. (Otto Schätzel): Am Anfang fanden die Agrartage in einer Halle auf der Landskrone in Oppenheim statt. Veranstalter der damaligen Weinbauwoche waren die Weinbauschool und die VEO (Vereinigung Ehemaliger Rheinhesischer Fachschüler Oppenheim). Nachdem die Halle bei einem Brand vernichtet wurde, zog die Veranstaltung in die Turnhalle des örtlichen Gymnasiums um. Hier konnte auch mit der Geräteaustellung, zunächst nur mit Anbaugeräten im Außenbereich, dann auch mit kellerwirtschaftlichem Zubehör in einer Gymnastikhalle begonnen werden. Mit einer für die Veranstalter selbst überraschenden Besucherzahl von teilweise mehr als 1.000 Teilnehmern wurde die Turnhalle immer enger, Parkplätze und Logistik immer mehr zum Problem. Zum 50-jährigen Jubiläum der Agrartage fanden diese dann 1999 erstmals in Nieder-Olm statt, hier hatte die mittlerweile zum Sechsfacher gewordene Ausstellung die Möglichkeit, sich noch weiter zu vergrößern. Auch die Fachvorträge hatten sich gewandelt, um ein breiteres Feld abzu-



Dirk Hagmeier (VEO)

decken wurden statt nur Weinbaulichem Themen mittlerweile auch Vorträge zu Landwirtschaft und Obstbau angeboten.

dwm: Neben der VEO werden die Agrartage vom DLR-RNH, vom BWV Süd und dem Landfrauenverband Rheinhessen getragen. Wie kann die Veranstaltung diesem großen Kreis gerecht werden?

(D.H.) Dirk Hagmeier: Durch die Zusammenarbeit der verschiedenen Gruppierungen werden Synergien genutzt, dadurch können viel mehr Besucher angesprochen werden. Funktionieren kann diese Zusammenarbeit nur durch gute Absprachen. Wenn das jährliche Motto vorgegeben ist, bekommen alle Teilnehmer eine Einteilung der Veranstaltungstage. Jeder hat dann die Möglichkeit, seine Referenten und Themen selbst zu bestimmen. Die jährlichen Mottos sind dabei keine Sach- und Fachthemen, sondern eine Aufforderung an die Besucher, sich in eine bestimmte Richtung zu bewegen. Die Weinbautage vermitteln dabei die notwendigen Denkanstöße, die im Laufe des Jahres dann, zum Beispiel in Seminaren am DLR vertieft werden können.

dwm: Bei den Landfrauen stammen mittlerweile viele Mitglieder nicht mehr direkt aus dem landwirtschaftlichen Bereich. Macht es da überhaupt noch Sinn, sich an der Organi-

sation und Durchführung einer solchen Veranstaltung zu beteiligen?

U.B. (Ursula Braunewell): Für uns macht die Teilnahme Sinn, da ja alle unsere Mitglieder auf jeden Fall einen Bezug zur Landwirtschaft mitbringen. Die modernen Landfrauen sehen sich als Bindeglied zwischen der Agrarwirtschaft und den Verbrauchern, möchten aber natürlich trotzdem DAS Sprachrohr für die Frauen in der Landwirtschaft bleiben. Die Veranstaltung in Nieder-Olm kann zu einer Verfestigung beider Anliegen genutzt werden. Durch die Teilnahme aller rheinhessischen Kreisverbände am Landfrauentag in Nieder-Olm ist es möglich, viele unserer 12.000 Mitglieder auf einmal zu erreichen.

dwm: Die Ausstellung in Nieder-Olm hat mittlerweile Kultcharakter und zieht sowohl auf Seiten der Besucher als auch der Aussteller jedes Jahr mehr Besucher an. Woher kommt diese Attraktivität, wo andere Messen doch eher rückläufige Tendenzen haben?

N.B. (Norbert Breier): Seit zwei Jahren reden wir zwar bei unserer Ausstellung von einer Messe, allerdings ist sie immer noch klein und übersichtlich geblieben. Neben kostengünstigen Preisen für die Aussteller bieten wir kurze Wege und immer noch eine familiäre Atmosphäre. Die ausstellenden Firmen sind näher am Kunden als auf den großen Messen, der Besucher kann praktisch vom Volleter bis zur einzelnen Klinge für seine Rebschere alles vor Ort erwerben. Bisher mussten wir noch keine Weinbaulichen Firmen mit Ausstellerverwünschen abwiesen, obwohl der Platz immer eingeschränkter wird und wir momentan keine Möglichkeit zu einer Erweiterung der Ausstellungsfläche sehen. Eingehende Anfragen von Ausstellern überprüfen wir sehr genau, da keine Stände mit Volksfestcharakter oder von geringem Nutzen für unsere Besucher zugelassen werden. Die Zunahme der Aussteller in den letzten Jahren konnten wir nur durch eine Reduzierung der Ausstellungsfläche je Aussteller erreichen.



Ingo Steitz (Weinbauverband Rheinhessen)



Ursula Braunewell (Landfrauenverband)



Norbert Breier (Organisation Agrartage)

I.S. (Ingo Steitz): Der Standort Nieder-Olm ist außerdem gut erreichbar und zentral gelegen, mittlerweile trifft man Landwirte und Winzer aus allen angrenzenden Anbaugebieten, die nicht nur die Chance zum Einkauf, sondern vor allem zum Branchentreff mit ihren Kollegen nutzen. Nebenbei ist Rheinhessen das Anbaugebiet, in dem die Weinhausbetriebe nach dem Grünen Bericht seit Jahren die besten Betriebsergebnisse erwirtschaften. Ein Erfolg dürfte den Ausstellern auch dadurch garantiert sein.

dwm: Welche Neuerungen oder Verbesserungen wurden für die kommende Ausstellung vom 26. bis 28. Januar vorgenommen?

N.B.: Wir versuchen jedes Jahr neu auf die Gegebenheiten der Ausstellung und der Händler einzugehen. Durch eine immer besser werdende Zusammenarbeit mit der Stadt Nieder-Olm wird für 2011 die Parkplatzsituation nochmals optimiert, außerdem können die Zelte zum besseren Be- und Entladen teilweise von mehreren Fahrzeugen zugleich angesteuert werden, was die Probleme beim Aufbau lösen sollte.

dwm: VEO und Landjugend veranstalten auch in diesem Jahr wieder den Ausstellerempfang und die jung.wein.nacht. Was erwartet die Gäste?

D.H.: Bei der jung.wein.nacht erwartet die Besucher ein Zusammenspiel von guten Weinen, gutem Essen und guter Musik in lockerer Atmosphäre. Die Aussteller nutzen diese Diskussionsmöglichkeit zur Kritik und Anregung im Dialog mit den Veranstaltern, so konnten in der Vergangenheit einige Probleme auf ihre Anregung ins Positive umgewandelt werden.

N.B.: Die Landjugend und die VEO wünschen sich eine noch breitere Teilnahme an diesem Abend. Er kann zu einem Event und einem guten Treffpunkt für Schüler werden. Vor allem im letzten Jahr konnte man vermehrt auch „mittelsalte“ Besucher bei der Veranstaltung beobachten, welche die Chance auf ein zwangloses Wiedertrreffen wahr nahmen.

O.S.: Leider nutzen Vertreter aus Politik und Wirtschaft die Chance für Kontakte zur Landjugend und zu den Ausstellern noch zu wenig, obwohl doch Vertreter von etwa 300 mittelständischen Unternehmen zum zwanglosen Austausch anwesend wären.

dwm: Im Rahmen der Agrartage veranstaltet der Weinbauverband Rheinhessen seine Jahreshauptversammlung. Welche Erwartungen können Winzer an diese Veranstaltung haben?

I.S.: Da 2011 ein Wahljahr ist, wird die geltende Politik hoffentlich einige konstruktive Lösungswege im Weinbau aufzeigen können. Große Würfe sind dabei sicher nicht zu erwarten, aber die Winzer müssen durch ihre Teilnahme ihr Interesse an aktuellen Themen zeigen und beweisen, daß sie wissen, um was es geht. Natürlich hoffen wir dabei auf sinnvolle Fragen aus der Winzerschaft und auf politische Gäste, die Zeit mitbringen, diese auch zu beantworten. Außerdem wird das Projekt „Profilweine Rheinhessen“ in Zusammenarbeit mit der Rheinhessenwein e.V. praxisreif vorgestellt.

dwm: Wo liegen in diesem Jahr die Schwerpunkte bei den Fachvorträgen?

O.S.: Ein klassisches Thema in diesem Jahr ist der Rebschutz, bei dem durch die teilweise extremen Wetterbedingungen immer neue Fragen aufkommen. Weiterhin wird die Jahrgangsproblematik der Säureharmonisierung im Vordergrund stehen. Ein Schwerpunkt ist außerdem die Weinprobe, bei der die Ausrichtung nicht nur fachliche sondern gebietsstrategische Ansätze beinhaltet. In diesem Jahr zeigen wir Beispiele für sogenannte Profil- und Ortsweine aus unserer Region.

dwm: Die Landfrauen eröffnen in diesem Jahr die Agrartage mit einem Referat der Professorin und Schauspielerin, Ursula Carntien. Wieso haben Sie sich für diese Referentin entschieden?

U.B.: Einige unserer Mitglieder dürfen Ursula Carntien schon einmal erleben und waren von ihr begeistert. Sie ist eine gebildete und bodenständige Frau, deren Vortrag nicht nur perfekt zum Thema der Agrartage passt, sondern die den Anwesenden auch in einer unnachahmlichen Art den Spiegel vorhalten wird. Bei der Veranstaltung sind übrigens noch einige Restplätze frei, wie in jedem Jahr gibt es neben den traditionell bei einer Eröff-



Otto Schätzel (DLB-RNH)

nung erforderlichen Grußworten auch ein Rahmenprogramm mit Musik und Tanz sowie Zeit zum Austausch unter den Mitgliedern.

dwm: Wie könnten die Agrartage in zehn Jahren aussehen?

O.S.: Aktuelle Informationen werden auch in Zukunft für Winzer, Landwirte und Obstbauern Bedeutung haben, wenn nicht noch wichtiger werden. Die äußeren Gegebenheiten für die Veranstaltung sind in Nieder-Olm gegeben. Fremdreferenzen werden in Zukunft vermutlich noch mehr erforderlich sein. Die Veranstalter sollten sich in erster Linie als Dienstleister für Landwirte, Obstbauern und Winzer sehen, eine Fahrt zu den Agrartagen muss für die Besucher in jedem Fall lohnenwert sein und bleiben.

D.H.: Auf der einen Seite wird der Druck von neuen Ausstellern in den kommenden Jahren zunehmen, auf der anderen Seite muss man durch den Strukturwandel mit einer Rückläufigkeit der Besucherzahlen rechnen. Dadurch sollte der Standort Nieder-Olm beibehalten werden können. Bei einem Umzug zu einem anderen Standort wäre die bewährte Kombination aus Vortrag und Ausstellung so nicht mehr machbar, außerdem ginge der Kultcharakter der Veranstaltung verloren. Ein Problem ist der enorme Aufwand an Personal, da die Angestellten des DLB nicht für die Agrartage tätig sein können. Viele Aufgaben wurden deswegen an externe Dienstleister abgegeben. Dieses wird in den kommenden Jahren noch zunehmen.

I.S.: Rheinhessen wird eine bedeutende Rolle im Weinbau spielen, daher werden die Agrartage noch wichtiger für das Gebiet sein als heute. Die Veranstaltung wird auf jeden Fall noch größer, egal an welchem Standort sie bis dahin durchgeführt wird. Andere Institutionen und Verbände werden sich anhängen und die Plattform zur Information von Anwendern nutzen. Auch für den Weinbauverband wächst die Bedeutung der Veranstaltung, rein geographisch wird der BWV bis dahin ebenfalls noch gewachsen sein.

U.B.: Auch für die Landfrauen werden die Agrartage noch wichtiger werden, da durch steigende Besucherzahlen immer mehr Frauen erreicht werden. Neue Mitglieder werden aus dem Lebensumfeld der Agrarwirtschaft gewonnen, das heißt der Dialog zwischen Produzenten und Verbrauchern erhält durch die Veranstaltung und den damit verbundenen Besuch der Fachvorträge neue Chancen. Verbraucher haben die Möglichkeit, Dinge aus einem völlig anderen Blickwinkel zu betrachten.

dwm: Wir wünschen den Agrartagen Rheinhessen viele Besucher und viel Erfolg! Das Gespräch führte Henning Seibert. ser

Weinbau

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Versuchswesen und Beratung

Qualitätssteuerung / Laubwandoptimierung

- Stockarbeiten (Triebzahlreduktion, Teilentblätterung)
- Ertragssteuerung (Trauben ausbürsten, teilen, reduzieren)
- Pflanzenstärkungsmittel/Wachstumsregler

Pflanzenschutz/Rebschutz

- Pflanzenschutzmittelprüfung
- Biologische und biotechnische Verfahren

Bodenpflege, Düngung, Bewässerung

Weinbautechnik, Begrünung, Erosionsschutz

- techn. Verfahren d. Ertragssteuerung
- Pflanzenschutzmittel, Applikationstechnik

Ökologischer Weinbau

Rebsorten, Klonselektion

- Unterlags- und Ertragsreben
- Klonvergleiche und Sortenprüfung



Zur Situation im Weinbau

Innerhalb der 3 wichtigen Erzeugungsziele Rotwein-trocken, Weißwein-trocken und Weißwein-lieblich hat sich der Schwerpunkt in letzter Zeit deutlich in Richtung der höherwertigen Weine (bis Selection, Großes Gewächs) verschoben. Rotwein hat seine Marktbedeutung gehalten.

Bei Wiederbepflanzungen werden die klassischen Rotwein- und Weißwein-Rebsorten bevorzugt.

Der Weinbau orientiert sich gemäß den Marktanforderungen in die Richtungen Standard-Weinbau, Premium-Weinbau aber auch Extensionsweinbau.

Bei ganzheitlicher Sicht von Weinbau werden dadurch die Versuchsfragen bestimmt, insbesondere da die Betrachtungsweisen „Terroir“ und „Nachhaltigkeit“ dazu gekommen sind. Dies begründet die wichtigsten Arbeitsschwerpunkte im weinbaulichen Versuchswesen:

1. Qualitätsoptimierung über Ertragssteuerung, Maßnahmen am Rebstock (Handarbeit und Technik)
2. Bodenpflege; vor allem wegen der Kernfrage „Altersstabilität trockener Weißweine“.
3. Maßnahmen für Traubengesundheit

Zukünftige Fragen und Arbeitsschwerpunkte

Versuche zur Feinabstimmung und Ergänzung bisheriger Erkenntnisse:

1. Einfluss der Entblätterung auf die sensorischen Eigenschaften (Aroma)
2. Optimierung der Lesetermine
3. technische Möglichkeiten der Ertragssteuerung
4. Rationalisierungsansätze für Basisweine (Extensionsweinbau)

Weinbau
DLR Rheinhessen-Nahe-
Hunsrück

Wormser Str. 111
55276 Oppenheim
Tel.: 06133-930 0
Fax: 06133-930 103

www.DLR-RNH.RLP.de

Verstärkten Einsatz im Versuchswesen erfordert die Reaktion auf Sommertrockenheit. Hierzu laufen Versuche mit geringeren Blattflächen und Laubwandhöhen.

Oenologie und Kellertechnik

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Versuchswesen

Einsatz neuer Technologien und Weinbehandlungsstoffe

- Mostkonzentrierung durch Umkehrosmose
- Lysozym zur Steuerung des biologischen Säureabbaus
- Sauerstoff zur Makro- und Mikrooxygenierung
- Alternative Filterhilfsmittel zur Kieselgurfiltration, Vergleich CFF – Kieselgur
- Einsatz der Kaltmaceration durch Trockeneis und Flüssig-CO₂
- Einsatz alternativer Flaschenverschlüsse
- Traubenvollernter mit aufgebautem Dekanter
- Leistungsvergleich verschiedener Hefe- und Bakterienstämme
- Einfluss oenologischer Maßnahmen auf die Aromausprägung bei Sauvignon blanc
- Einfluss der Rotweinausbeurteilungstemperatur
- Mostfiltration mit Kammerfilter

ATW Aufträge

- Mikrobiologische und technologische Parameter der Gärführung
- Alternative Flaschenverschlösser

Beratung und Erwachsenenfortbildung

Seminare, Beispiele:

- Weinsensorikseminar
- Workshop Sauvignon blanc
- Ausgewählte Themen der Weißweibereitung
- Weinfehler; Weinaromen
- Ausgewählte Themen der Rotweibereitung
- Kellerbuchführung
- Herbsttagung mit Hinweisen auf den aktuellen Jahrgang
- Jungweinsensorik

Jungweinproben mit oenologischer Beratung in Rheinhessen und Nahe

Einzel- und Gruppenberatungen mit den Beratungsschwerpunkten:

Kellertechnik und Oenologie

Versendung von oenologischen Hinweisen und Informationen in Form von Email-/Fax

Unterricht in Berufs- und Fachschule I u. II

Weinlabor

Über 9000 Most- und Wein-Proben mit

- Analysen, sensorischen Prüfungen
- Schönungsempfehlungen
- Amtliche Qualitätsweinprüfung
- Amtliche Reifemessungen
- Spezialanalytik (z.B. Polyphenole)



Oenologie und Kellertechnik
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Wormser Str. 111
55276 Oppenheim
Tel.: 06133-930 0
Fax: 06133-930 103

www.DLR-RNH.RLP.de

Kompetenzzentrum Weinmarkt und Weinmarketing Rheinland-Pfalz *Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück*

Aufgaben und Arbeitsschwerpunkte

Aufgaben des Zentrums sind, die Aktivitäten in Fragen des Weinmarktes und des Weinmarketings landesweit zu bündeln, vertikale Kooperationen im Weinbau zu fördern und den Schwerpunkt Marketing in der Aus- und Weiterbildung zu vertiefen. Seinen Sitz hat das Kompetenzzentrum in Oppenheim am DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück.

Moderation von Kooperationen

Eine zentrale Aufgabe des Zentrums ist die Moderation und Koordination von Kooperationsprojekten in der rheinland-pfälzischen Weinwirtschaft. Die Zusammenarbeit von Weinerzeugern und dem Handel in vertikalen Kooperationen soll das gegenseitige Vertrauensverhältnis stärken und stellt eine nachfrageorientierte Produktion sicher.



Wissenstransfer

Die Vertiefung von Marketingfragen in der schulischen Ausbildung der Winzer und Winzerinnen in Berufsschule, Fachschule und der Technikerschule Bad Kreuznach genießt hohe Priorität im Kompetenzzentrum. Die junge Winzergeneration wird bestmöglichst auf die Herausforderungen der Weinvermarktung vorbereitet. Seit Ende 2004 bietet das Kompetenzzentrum ein Spezialseminar Weinmarketing für Techniker- und Fachschule an, in dem mit Referenten aus der Praxis von Erzeugung, Handel und Vertrieb komprimiert aktuelles Wissen vermittelt wird.

Das Kompetenzzentrum bietet neben der Einzelberatung eine Vielzahl von Seminaren, Workshops und Weiterbildungsveranstaltungen für die professionelle Weinvermarktung an. Mit Qualifizierungsmaßnahmen, z.B. zum Kultur- und Weinbotschafter erfolgt eine enge Verzahnung von Wein und Tourismus; wichtigen Faktoren für das Standortmarketing in Rheinland-Pfalz.

Marktinformation

Landesweite Koordinationsaufgaben übernimmt das Zentrum in der Zusammenarbeit mit Forschungseinrichtungen und Kammern in Weinmarktfragen. Mit dem Auf- und Ausbau der Marktanalyse werden Marktinformationen gesammelt und für betriebliche Entscheidungen und die Beratung zur Verfügung gestellt.

Der Newsletter „Weinmarketing Aktuell“ informiert über aktuelle Themen des Weinmarketings und den Entwicklungen am Weinmarkt

**Kompetenzzentrum Weinmarkt und
Weinmarketing Rheinland-Pfalz**
Wormser Str. 162
55276 Oppenheim
Tel.: 06133-930 311
Fax: 06133-930 333
E-mail: bernd.wechsler@dlr.rlp.de

www.Weinmarketing.RLP.de

Arbeitsschwerpunkte

Berufsbildende Schule Agrarwirtschaft
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Qualifikation im Beruf

Aus- und Weiterbildung aus einer Hand

Standort Bad Kreuznach
0671 – 820 110



Standort Oppenheim
06133 – 930 210



**Unsere Stärke: Kombination von
Versuchswesen, Beratung und Schule**

Aus der Praxis - mit der Praxis - für die Praxis
Workshops - Auslandspraktika - Exkursionen



Workshop mit
Winzern und Gastronomen



Überbetriebliche
Ausbildung
der Gärtner
auf Kreta



Fachexkursion ins Elsass

Arbeitsschwerpunkte

Obstbau

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, Dienstsitz Oppenheim

Obstbauberatung und Versuchswesen Standort Oppenheim

Arbeitsschwerpunkte

- Steinobst
- Pflanzenschutz
- Bewässerung



Pflanzenschutz

- Prognosen
- Diagnosen
- Bekämpfungsstrategien
- Gesetzliche Grundlagen
- AK-Lück
- Auswahl
- Zulassungsversuche
- orientierende Versuche
- Wirksamkeitsprüfung



Produktionstechnik

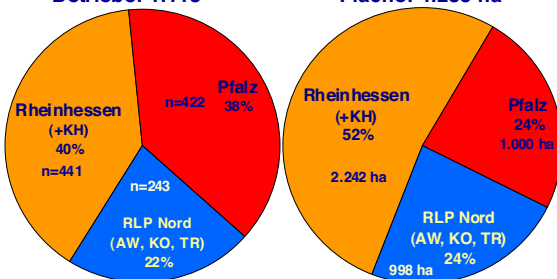
- Sorten/Unterlagen
- Bewässerung
- Düngung
- Reifebeurteilung
- Unterstützung bei Investitionsentscheidungen
- Verbesserung der Produktqualität
- Unterstützung Berufsstand



Obstbau in RLP 2007 Verteilung Betriebe und Fläche

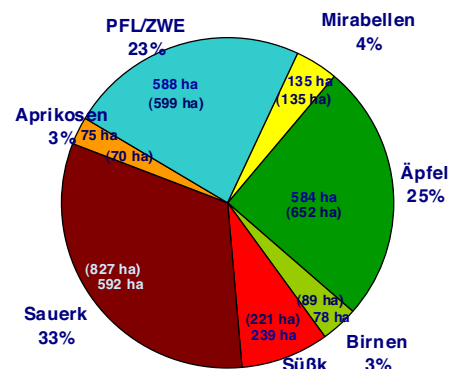
Betriebe: 1.118

Fläche: 4.283 ha



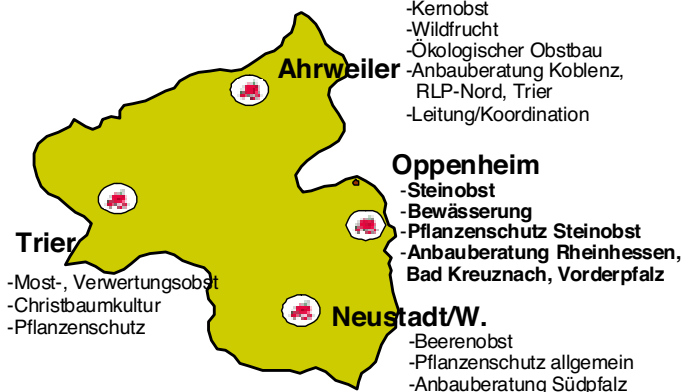
Quelle: Stat. Landesamt RLP, Anbauerhebung 2007

Verteilung der Obstarten in Rheinhesse 2007 (Wert von 2002)



Quelle: Stat. Landesamt RLP, Anbauerhebung 2007

Obstbauberatung und Versuchswesen in Rheinland-Pfalz



DLR Rheinpfalz
Obstbauberatung und Versuchswesen
Oppenheim, Wormser Str. 111
55276 Oppenheim
Tel.: 06133-930 209
Fax: 06133-930 133
www.obstbau.rlp.de

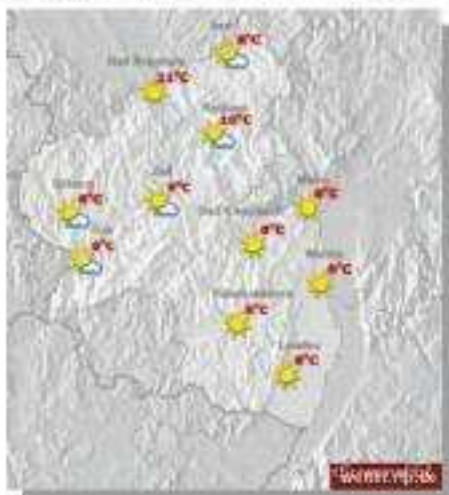
AgrarMeteorologie Rheinland-Pfalz
ein leistungsstarker Dienstleister für Beratung und Praxis
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinhessen Nahe Hunsrück



Die Agrarmeteorologie Rheinland-Pfalz erhebt mit ca.120 Wetterstationen und weiteren 50 Niederschlagsmessern in Rheinland-Pfalz die Basisdaten für Prognosemodelle im Ackerbau, Weinbau, Obstbau, Gemüsebau und Bienenkunde sowie dem Hochwasserschutz.

Neben dem klassischen Schwerpunkt Pflanzenschutz gewinnen die Daten weiterhin an Bedeutung z.B. für die bedarfsgerechte Bewässerung oder die Planung von kulturtechnischen Maßnahmen (Folienabdeckung Gemüsebau oder Frostschutz und Ernte Obstbau).

Der Aufbau des Messnetzes wurde Anfang der 90er Jahre begonnen und ständig bis zum heutigen Stand erweitert und modernisiert. Den Anforderungen entsprechend, sind die Wetterstationen mit verschiedenen Messfühlern ausgestattet. Durch den konsequenten Einsatz neuer Kommunikationsmittel sowie des Internets stehen die Wetterdaten stündlich zur Verfügung und werden für Beratung und Praxis unter der Internetadresse www.wetter.rlp.de übersichtlich aufbereitet für alle zugänglich dargestellt. Historische Wetterdaten können seit Bestehen einer Wetterstation eingesehen werden. Tagesmittel-, Monats- und Jahresmittelwerte sind bereits berechnet. Das Ziel ist, mit wenigen Klicks den Anwender umfassend zu informieren.



Neben der Beobachtung des Kleinklimas in den Anbaugeländen spielt mittlerweile auch die Wettervorhersage als Planungshilfe eine bedeutende Rolle, einerseits für die Praxis andererseits für die Beratung als Einschätzung des zu erwartenden Befallsdruckes bei Krankheiten und Schädlingen. Die Wettervorhersagen eines renommierten Anbieters werden zugekauft und ergänzen das Internetangebot der Agrarmeteorologie zu einem rundum Wetterangebot für die Agrarwirtschaft in Rheinland-Pfalz. Die Wochenvorhersage wird für jeden Wetterstationsstandort gerechnet und ist auf dessen Lage und Höhe kalibriert. Damit wird das Maß der Wettervorhersagegenauigkeit erhöht. Ab Frühjahr 2011 wird der kostenlose Email-Dienst um den

Bezug der Wettervorhersage erweitert. Diese wird dann täglich oder nur an Wunschtage zugesandt. Die Anmeldung erfolgt über die Internetseite der Agrarmeteorologie.

AgrarMeteorologie Rheinland-Pfalz
Wormser Str. 111 - 55276 Oppenheim
Tel.: 06133-930 0 - Fax: 06133-930 102
www.Wetter.RLP.de

Halle B Stand B13

ELECTROCOUP

INFACO

4 Werkzeuge in einem Gerät

F3010 Standard

NEU



Kit Light



Kit Medium

bis 45mm



Kit Maxi

bis 55mm

Teleskop-Verlängerungen aus Carbon



Innovation Mobiles Steuersystem

NEU

A3M V2.0



Akku Rebenbindegerät

NEU

bis 100mm

POWERCoup



Ideal für die Wertastung - Präzision durch Feinschnitt!
Akkusäge kompatibel mit Akku F3010 / F3005

NEU

SAMURAI

Ein vielfältiges Sortiment von Handsägen

- Klappsägen in allen Größen
- Profisägen mit Hohlraumverzahnung
- Gebogene Sägen in allen Größen



Niederolm Stand Nr. C19

Fachhandel in Ihrer Nähe

ALBrecht GmbH

67304 Eisenberg Tel 06351 126 98 0 - Fax: 06351 126 98 29

Akku - Spezial - Werkzeuge

www.albrecht-elektro.com

Möglichkeiten der Farbverbesserung bei Äpfeln am 50. Breitengrad

Dr. Michael Blanke, INRES – Gartenbauwissenschaft der Universität Bonn

1. Einleitung

Bei zweifarbigen Standardsorten wie 'Jonagold Wilmuta', 'Pinova', 'Elstar Elshof' und 'Gala Mondial' kann die Ausprägung der roten Deckfarbe im Herbst am 50.° nördlichen Breitengrad unzureichend für eine erfolgreiche Vermarktung sein; dies wird durch den Anbau unter Kulturschutz- bzw. Hagelnetzen weiter erschwert. Abnehmende Tageslänge, abnehmende Sonnenintensität und abnehmender Sonnenstandswinkel am 50.°N sind die drei Ursachen. Bei einer Obstanlage mitten im Ertragsalter ist es fraglich, ob sich eine Rodung (€ 2.000/ha) und Neuanlage (€ 26.000/ha) lohnt oder ein preiswerter (€ 2.000-5.000 Investitionskosten) Versuch, in der bestehenden Obstanlage die Deckfarbe mit anderen Mitteln zu fördern. Dieser Beitrag soll die Möglichkeiten und Grenzen solcher Maßnahmen vorstellen.

2. Kleiner Ausschnitt aus der Synthese des roten Farbstoffs Anthozyan beim Apfel

2.1 Farbstoffsynthese

Die biochemische Farbstoffsynthese beginnt mit dem Schlüsselenzym PAL (Phenylalanin-ammonium-Lyase), das außer der Farbgebung in viele andere Prozesse eingebunden ist z. B. die Phenolsynthese. Über Zimt- und Cumarsäure bilden sich die ersten Vorstufen, die Proanthocyanidine, aus denen dann der rote Farbstoff Anthozyan entsteht (Abb. 1).

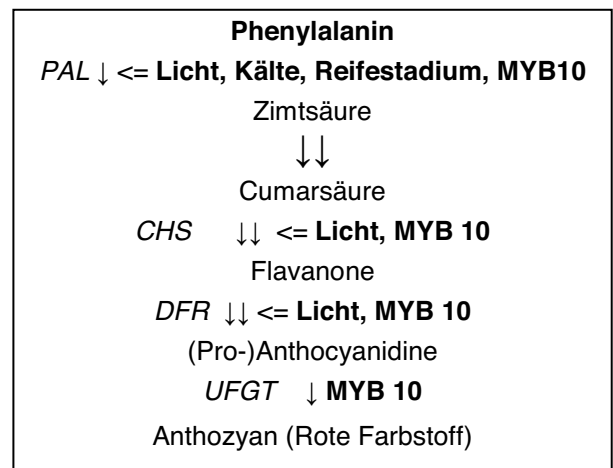
2.2 Genetische Steuerung und Einfluss der Fruchtentwicklung

MYB 10 ist das Gen, das für die Steuerung bzw. Auslösen der Anthocyan-synthese verantwortlich ist (Endt et al., 2002). Zur Weitergabe der genetischen Information sind Kälte sowie sichtbares bzw. photosynthetisch aktives (PAR) und UV-Licht (Tako, 2006) bei ausreichender Fruchtreife erforderlich (Abb. 1), die an drei Stellen in die Anthocyan-synthese eingreifen, sie stimulieren bzw. notwendig sind. Zucker sind eine weitere Voraussetzung für die Anthocyan-synthese, aber in den heutigen Apfelsorten ausreichend vorhanden (Treutter, 2010).

2.3 Einfluss des Mikroklimas (UV, Licht und Kälte)

Licht ist am 50°Nördl. Breitengrad mit den Obstbaugebieten Südeuropa, Niederlande, Belgien, Mecklenburg, Rheinhessen, Dresden und Polen der begrenzende Faktor für Wachstum und auch die Fruchtausfärbung der Äpfel, während in den Mittelmeergebieten wie Spanien die heißen Temperaturen begrenzend für diese Prozesse sind.

Neueste Erkenntnisse auf dem IHC im August 2010 zeigen, dass eine kühle Nacht ausreicht, aber auch erforderlich ist, um die Informationen des Gens MYB10 weiterzugeben und die Anthocyan-synthese auszulösen. Ist die Anthocyan-synthese einmal ausgelöst, ist sie wiederum nicht mehr rückgängig zu machen, also z.B. durch warme Temperaturen in den folgenden Nächten – dies wurde durch molekular-biologische Versuche an 'Gala' Äpfeln in Neuseeland und Spanien untersucht, wobei nachts um 9°C höher beheizte Apfelbäume in Neuseeland bis zum Ende der Heizperiode keine rote Deckfarbe ausbildeten (Palmer, 2010, unveröffentlicht). Wenn auf eine kalte Nacht ein heißer Tag folgt, fällt die Anthocyan-synthese zwar stark zurück, ist aber bereits eingeleitet.



Eine Beregnung der Obstanlage ist möglich, um – wie bei Hydrocooling – die Verdunstungskälte zu nutzen, die Früchte damit abzukühlen und dadurch die Anthozyansynthese zu fördern. Nach den physikalischen Gesetzen des Taupunktes kann die Temperatur am 50. N unter optimalen Bedingungen - bei geringer Luftfeuchte, Beregnungsdauer bzw. -intervall und Wind / Luftbewegung zur Wärmeabfuhr - um bis zu 8-10°C gesenkt werden bzw. endet bei der Taupunkttemperatur, könnte aber in einem warmen Herbst wie in den Jahren 2003, 2004 und 2007 - ähnlich wie in Spanien - unzureichend zur Stimulierung der MYB 10 Genexpression sein.

3. Einfluss der Hauptnährstoffe NPK

Hohe Stickstoffverfügbarkeit vor allem im Herbst zur Zeit der Ausprägung der Deckfarbe kann zur Förderung des vegetativen Wuchses und damit Beschattung (Saure, 1990) mit spätem Triebabschluss führen und durch erhöhte Gibberellinsynthese die Ausbildung der roten Deckfarbe behindern: dies kann auch durch hohe Temperaturen im Herbst ausgelöst werden, die zu Stickstoffmineralisierung im Boden führen kann. Verzicht auf Herbizidbehandlung im Spätsommer und Aufwuchs im Baumstreifen, der den Stickstoff bindet, wirken positiv. Auch Calciumnitrat- Applikationen gegen Stippe können negativ wirken. Im vorletzten Jahr wurde in diesem Sinne die empfohlene Stickstoffkonzentration im Apfelblatt von 2,6 % (Sharples, 1980) auf 2% (in der Trockenmasse) herabgesetzt (Engel et al., 2009). Bei Problemen mit der Fruchtausfärbung kann ein leichter Stickstoffmangel bei ausreichend Kalium von Vorteil sein. Von Kalium sind zahlreiche positive Wirkungen auf die Förderung der roten Deckfarbe nicht nur bei Apfel bekannt (Saure, 1990). Bei Stippe-empfindlichen Apfelsorten wie z.B. 'Jonagold' und 'Braeburn' kann ein zu hoher Kaliumgehalt zu verminderter Calciumaufnahme führen und damit Stippe auslösen; ein optimales K:Ca-Verhältnis in der Frucht ist <20:1 (Kong et al., 2009). Zehnjährige Jahre Versuche mit einer Reihe viel propagierter Monophosphate als Blatt- bzw. Fruchtapplikation an der Universität Bonn in Klein-Altendorf haben – wie in anderen Untersuchungen (Saure, 1990) - keine wiederholbaren positiven Einflüsse auf den Anteil roter Deckfarbe bei 'Elstar' und 'Jonagold' gezeigt – im positivsten Einzelfall (Rizammina mit 21% Kaliumoxid) bis zu 3% und damit statistisch nicht signifikant. Nur 'Seniphos' (enthält 4% Calciumoxid) mit 2 Applikationen vor der Ernte wirkte konstant positiv; es erhöhte den Anteil roter Deckfarbe um bis zu 8% und erhielt – wie erwünscht - die grüne Grundfarbe und die Fruchtfestigkeit zu einem erschwinglichen Preis von ca. 70 Euro / ha (Funke et al., 2006).

4. Kultur- u. Pflegemaßnahmen - Baumalter, Winterschnitt, Sommerriss, Ausdünnung

Alle Maßnahmen, die die Belichtung in der Baumkrone und der Früchte fördern - wie Winterschnitt und Sommerriss - können die Rotfärbung potenziell verbessern. Zu starker Sommerriss kann auch am 50. N zu Sonnenbrand führen, wenn er von heißen, strahlungsintensiven Tagen gefolgt und eine bislang beschattete Frucht auf einmal starkem Sonnenlicht ausgesetzt wird.

Wurzelschnitt im November/Dezember oder Feb/März, der das vegetative Wachstum und damit gegenseitige Beschattung hemmt, fördert damit indirekt sowie über die Hemmung der Gibberellinsynthese (Saure, 1990) die Fruchtausfärbung durch bessere Belichtung in der Baumkrone.

Besonders förderlich für die Fruchtausfärbung sind selektive mechanische und manuelle Ausdünnung, wenn dadurch schlechter belichtete Früchte im Innern der Baumkrone selektiv entfernt werden. Diese Wirkung ist indirekt, d.h. Ausdünnung fördert nicht die Anthozyansynthese, sondern der Effekt beruht auf dem Entfernen schlecht belichteter Früchte (Kong, 2009).

Am Ende der Ertragsphase speziell bei diversen Jonagold-Typen kann es zu einem Abbau der genetisch instabilen Farbveränderung kommen; bei diesem Einfluss des Baumalters

kommt vor allem die Beschattung kopflastig gewordener Bäume in Frage (P. Hilsendegen, pers. Mitt.).

5. Hagelnetz

Bei Anbau zweifarbiger Standardsorten unter Hagelnetz bzw. bei Erstellen eines Hagelnetzes über eine bereits bestehende Anlage ist hellgraues Hagelnetz (zwei weiße Kristallfäden in Längs- (Kett-) und ein schwarzer Faden in Querrichtung (Schussfaden) ein Kompromiss zwischen langer Haltbarkeit des Hagelnetzes und möglichst hoher Lichtdurchlässigkeit zur Fruchtausfärbung (Blanke, 2007).

6. Wachstumsregulatoren

Ethylen frei setzende Präparate (Ethephon, Ethrel, Flordimex) zur Förderung der Blüteninduktion für das Folgejahr und Brechen der Alternanz können die Gibberellinsynthese hemmen und dadurch die Ausbildung der roten Deckfarbe und die Fruchtreife fördern.

Benzyladenin -Präparate (MaxCel, Exilis, Globaryl) zur Ausdünnung bei 10-14 mm Fruchtdurchmesser können die Fruchtgröße fördern und die Fruchtausfärbung hemmen (Greene, 1993).

ProhexadionCalcium (Regalis) mit den empfohlenen Aufwandmengen und Zeitpunkten ist unproblematisch; eine erhebliche Überschreitung der Aufwandmengen als auch zu späte Anwendung können die Ausprägung der roten Deckfarbe negativ beeinflussen.

7. Reflektoren

Ziel dieser Maßnahme ist nicht nur eine Verbesserung der Rotfärbung, d.h. ihrer Intensität, sondern des roten Schalenanteils, nach der die Sortiermaschine die Einstufung in die Handelsklasse bzw. Auszahlung vornimmt; gleichzeitig soll die grüne Grundfarbe und Fruchtfestigkeit möglichst lange erhalten bleiben, um die Früchte für den Handel nicht zu reif erscheinen zu lassen (Funke und Blanke, 2003).

Kaolin: Applikationen von Kaolin (Surround®) auf die Obstbäume erhöhen die Lichtreflexion von den Blättern und Früchten; damit geht den Früchten Licht verloren und vermindert die Gefahr von Sonnenbrand. Am 50. N kann diese geringere Lichtmenge die Photosynthese der Blätter vermindern und zu kleineren Äpfeln führen (Schmitz-Eiberger, 2005) und erscheint am 50. N ungeeignet, um die Fruchtausfärbung zu verbessern, während dies in Regionen mit hoher Lichteinstrahlung wie Spanien erwünscht ist und die durch zu hohe Lichteinstrahlung gehemmte Photosynthese wieder auf das normale Niveau erhöhen kann.

Extenday, andere weiße Kunststoffgewebe und Alufolien: Der wissenschaftliche Hintergrund besteht in der Ausnutzung des Lichtes, das in die Fahrgassen fällt und somit von den Obstbäumen bisher nicht genutzt wird. Inzwischen sind ca. 10 Reflexionsmaterialien auf der Markt; das teuerste (5.000 €/ha) und beste bezüglich Überfahrbarkeit, Haltbarkeit (8 bis 10 Jahre) und höchstem Reflexionsgrad ist Extenday® der gleichnamigen Firma; ca 25% günstiger (ca. 4.000€/ha) ist Daybright™ mit entsprechend dünnerem Material, etwas kürzerer Lebensdauer (5-7 Jahre) usw. (Meinhold, 2010, Solomakhin, 2009); Informationen zu 'WhiterBrite', 'Brite N up' und 'Svensson LS Groundcover' werden in den nächsten Monaten verfügbar (Protze 2011). Am 50. Breitengrad ist eine Auslegezeit für alle Reflektoren von mind. 4 Wochen vor der Ernte z.B. bei Jonagold ausreichend und äußerst effektiv zur Verbesserung des roten Schalenanteils; allerdings können die Reflektionsfolien auch eine grüngelbe Grundfarbe und – im Freiland ohne Hagelnetz – generell, vor allem in südlichen Klimaten - Sonnenbrand fördern. Das geflochtene, weiße Gewebe reflektiert diffus in alle Richtungen, z.B. aus der Fahrgasse zu den Früchten und ist in geringem Maße Wasser und Licht durchlässig, so dass das Gras darunter nicht abstirbt (Funke et al, 2011). Die Reflexionsfolien werden – bei Trockenheit - auf das nicht frisch gemulchte Gras der Fahrgassen ausgelegt, also z.B. 3 m (2,5m) Folienbreite bei 3,5 m (3,0m) Reihenabstand.

Die Folien können mit dem Schlepper – z.B. für die Lagerspritzung- bei Trockenheit vorsichtig überfahren werden; von der Anzahl der Schlepperüberfahrten (und sauberen Einrollen im Herbst) hängt ihre Lebensdauer ab. Als Alternative werden wesentlich preiswertere Silberfolien angeboten (Brite N up, Mylar), die nur einmal verwendet werden können und gerichtet nach oben reflektieren, so dass sie als 1,5m breite Alustreifen direkt unter den Bäumen ausgelegt werden (Meinhold, 2010).

Nassfeste weiße Industripapiere: Preiswertere „nassfeste Industripapiere“, z.B. Uniset O, eignen sich für kurzfristiges Auslegen zur Farbverbesserung kurz vor der Ernte, verschmutzen und zerreißen relativ schnell, ohne ihre Reflexionseigenschaften ganz zu verlieren, sind für eine evtl. Lagerspritzung nicht überfahrbar, nur einmal verwendbar und anschließend kompostierbar (Meinhold et al., 2010). Mit den geringsten Kosten aller o.a. Maßnahmen und einfachen Entsorgung durch Kompostieren zeigt dieser Ansatz Forschungspotenzial, so dass z.B. ein Auf- und Abwickelgerät entwickelt werden müsste, um den Einsatz praxistgerecht zu gestalten und z.B. ein zweites Auslegen nach Überfahrt möglich zu machen oder einen anderen Ansatz zur Lagerspritzung zu verfolgen.

Sportrasenfarben, Stroh, Kalk und Titandioxid: In Frage kommen frisches (Weizen-) Stroh und biologisch abbaubare, wasserlösliche Farben z.B. zur Linienmarkierung auf Sportplätzen bzw. Rasen in höherer Konzentration, lösliche bzw. suspendierte Kalkverbindungen und Titaniumoxid- jeweils mit oder ohne Haftmittel. Die Anwendung erfolgt - trotz hohem Aufwand für die anschl. Reinigung – z.B. mit der Herbizidspritze auf das Gras in der ganzen Breite der Fahrgasse ebenfalls 4-5 Wochen vor der Ernte. Lichtmessungen im Feld zeigten am Anfang eine fast genauso hohe Lichtreflexion von Stroh und Sportrasenfarben wie von den weißen Gewebefolien, die aber schnell durch Verwitterung nachließ, die Farbe durch Regen abgewaschen und schnell nachwachsendes Gras vermindert wurde; eine einmalige Farbanwendung – auch mit Haftmitteln- reichte nicht aus, um die Fruchtfarbe nachhaltig zu erhöhen (Blanke, 2009). Einfache Ausbringung und Handhabbarkeit sowie Überfahrbarkeit und Bioabbaubarkeit sprechen für Forschungspotenzial bei diesem Ansatz, so dass weitere Untersuchungen mit mehrmaliger Anwendung bei verschiedener Grashöhe, Zusammensetzung der Grasnarbe und Kombination von Haftmitteln, in 2011 in Zusammenarbeit mit dem DLR – KoGa fortgesetzt werden.

Wirtschaftlichkeit: Bei 50 t Ertrag bei Jonagold bedeuten 8% mehr HKI 1 zu € 0,45 statt € 0,08 als Mostobst einen Mehrerlös von ca. € 1.520/ ha /Jahr. Bei der VOG Ingelheim bedeutet 10% bessere Ausfärbung (Farbstufe 1 gegenüber Farbstufen 3,4, und 5) bei 50 t/ha eine Preisdifferenz von 10-15 €/Cent/kg oder 625 €/ha. Dies steht gegenüber € 50t /ha/Jahr Materialkosten bei dem mit Abstand teuersten Reflektor Extenday bei 10 Jahren Lebensdauer (ohne Kosten für das Auslegen und Aufnehmen gegenüber, ohne geringere Stückkosten durch höheren Anteil 1. Pflücke und evtl. Einsparen eines Pflückdurchganges).

8. Ausblick und Forschungsziele 2011 an der Universität Bonn

Die Forschung an der Universität Bonn in Klein-Altendorf konzentriert sich 2011 auf neue Materialien zur Lichtreflexion sowohl aus Kunststoff als auch aus Papier oder Farben, ihre Überfahrbarkeit und Haltbarkeit bzw. UV Beständigkeit und Lebensdauer sowie Entsorgungskonzepte, Messen bevorzugter Reflexionswinkel und eine Mechanisierung des Auf- und Abrollens.

9. Zusammenfassung

Tabelle 1: Übersicht über fördernde und hemmende Maßnahmen der Farbverbesserung

Fördern die Fruchtausfärbung	Mindern die Fruchtausfärbung
<ul style="list-style-type: none"> + Sommerriss und Winterschnitt + Wurzelschnitt + selektive Ausdünnung + Ethylen freisetzende Mittel + geringer Blatt-Stickstoff < 2% (TrM) + Kalium (Antagonismus zu Calcium) + e i n e kühle Nacht im Herbst + sonnige Herbsttage + Reflektoren (Extenday, Daybright, Papier, Alufolie (Mylar) u.v.a.) + Verdunstungskälte z.B. durch Mikrosprinkler / Beregnung + mehrmalige Rasenfarbe + Haftmittel 	<ul style="list-style-type: none"> Beschattung Hagelnetze hoher Blatt-Stickstoff > 2,2 % (TrM) Calciumnitrat Stippe- Behandlungen Kaliummangel warme Tage u. Nächte im Herbst bedeckte Herbsttage (zu späte oder/und Überdosis BA oder Regalis) hohes Baumalter

Ziel beider Forschungsansätze ist n i c h t eine Intensivierung einer bereits vorhandenen roten Deckfarbe, sondern ein höherer Anteil roter Schalenfarbe bei solchen Früchten oder auf der Seite der Frucht, die sonst schlecht gefärbt ist; nur diese führt zu einer höheren Einstufung und Bezahlung bei der Vermarktung der Äpfel. Nach heutigen Erkenntnissen erscheinen – nach Ausschöpfen aller Kultur- und Pflegemaßnahmen zur Verbesserung der Belichtung in der Baumkrone wie Winter-, Sommer- und Wurzelschnitt - Reflexionsfolien aller Art geeignet und die sicherste Methode, um die Fruchtfarbe am 50. N zu verbessern, gefolgt von Verdunstungskälte durch Wassersprinkler und Kalk, Titandioxid und anderen Farbsubstanzen, die evtl. mit Haftmitteln versehen und mehrmals ausgebracht werden müssen.

Die bisher untersuchten Monophosphate zeigten sehr geringe Effekte in der Größenordnung von 3-5% Farbverbesserung bzw. größeren Anteil Früchte mit besserer Schalenfarbe; Kaolin als Reflektor auf den Blättern und Früchten erscheint am 50. N ungeeignet zur Verbesserung der Fruchtfarbe.

Die Wirkung aller Reflektoren (Gewebe- und Alufolien, Papier, Kalk, Farbe, Titandioxid, Stroh) in den Fahrgassen auf die Fruchtausfärbung ist vorwiegend in den schlecht belichteten Partien der Baumkrone, d.h. im unteren (und mittleren) Bereich der Baumkrone sowie auf der nach innen zum Baumstamm und nach unten gerichteten Seite der Apfelfrüchte. Die Wirkung der Reflektionsfolien aus Kunststoff, Alu und Papier ca. 4 Wochen vor der erwarteten Ernte ist am 50. N in der Größenordnung 8-10% Farbverbesserung und deckt damit - bei einmaligem Auslegen pro Jahr – mehr als die Materialkosten. Die Wirkung aller Reflektoren ist in schwach färbenden Jahren stärker als in gut färbenden und bei spät reifenden Sorten besser als bei früh reifenden; auf die Belange des Landschaftsschutzes ist zu achten.

Ich danke Prof. D. Treutter, TU Weihenstephan für die kritische Durchsicht des Manuskriptes.

Disclaimer: Die Nennung eines Produktes bedeutet keine Bevorzugung, andere, nicht genannte oder nicht untersuchte Handelsprodukte können genauso wirksam sein und impliziert nicht automatisch ihre Zulassung; der aktuelle Stand der Zulassung für die Anwendung ist zu beachten.

Literaturhinweise (enthält die gezeigten Diagramme, Kurven und Tabellen) beim Verfasser.



Hein Tortechnik GmbH

- Tore
- Schrankensysteme
- Antriebstechnik
- Torbeschläge

Technik

Rund

um's

Tor



Industrietore



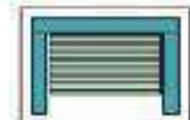
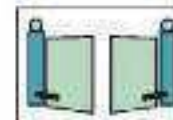
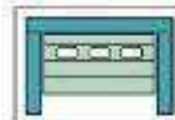
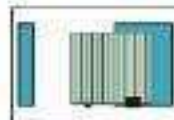
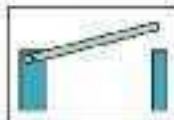
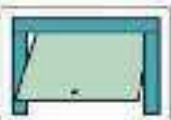
Garagentore



Torautomation

HÖRMANN
STÜTZPUNKTHÄNDLER

Hein Tortechnik GmbH
Hinter dem Turm 4
55286 Wörrstadt
Tel: 06732 93299-0 Fax 93299-9
Info@Hein-Tortechnik.de
www.Hein-Tortechnik.de



Entwicklungen in der Steinobstlagerung

Josef Streif, Dominikus Kitemann, Daniel Neuwald
Kompetenzzentrum für Obstbau – Bodensee 88213 Ravensburg - Bavendorf, Schuhmacherhof

Generell darf für Lagerzwecke sowohl bei Kirschen wie auch bei Zwetschgen nur gesunde, unverletzte Ware in erntereifem, aber nicht überreifem Zustand verwendet werden. Natürlich muss die Ware gesund und unverletzt sein. Daher ist beim Pflücken besonders sorgsam vorzugehen. Quetschungen und Verletzungen der Früchte sind zu vermeiden und Kirschen mit ausgerissenen Fruchtstielen dürfen nicht vermarktet werden.

Der richtige Erntetermin ist bei Steinobst nicht nur ein wesentliches Kriterium für die Haltbarkeit der Früchte sondern auch für deren Geschmacksqualität. Zu früh geerntet sind Zwetschgen und Kirschen meist zwar etwas besser haltbar und werden daher vom Fruchthandel bevorzugt, können aber in ihrer Geschmacksqualität überhaupt nicht befriedigen. Da Steinobst bei der Ernte keine Stärkeeinlagerung aufweist, wie dies bei Äpfel oder Birnen der Fall ist, zeigen sie auch nach der Ernte kein Nachreifen und keine Geschmacksverbesserung durch Umwandlung von Stärke in Zucker. Allein der Säureabbau vermag manche Zwetschgensorten nach Lagerung geschmacklich etwas zu verbessern.

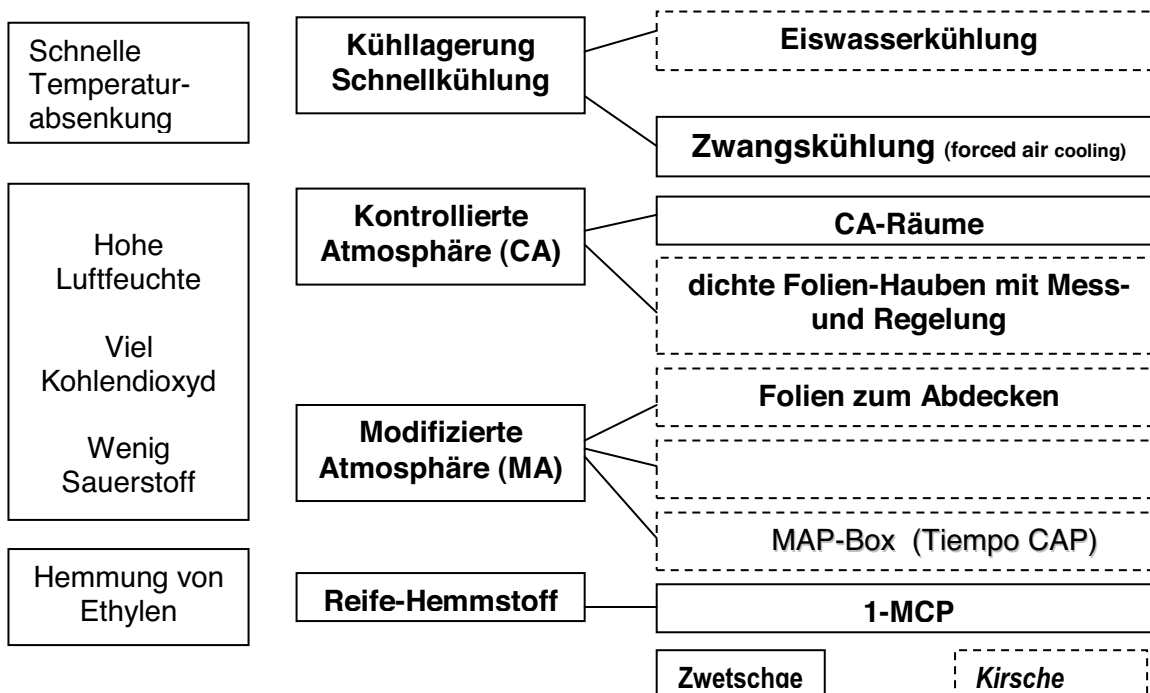
Lagerung von Steinobst ist aus folgenden Gründen nur stark begrenzt möglich:

1. Starke Stoffwechsel-/Atmungsintensität (3-4 mal höher als bei Apfel)
2. Abgeschwächte Reaktion auf haltbarkeitsfördernde CA-Lagerbedingungen (Kirschen und einige Zwetschgensorten sind nicht-klimakterisch und daher wenig CA geeignet)
3. Empfindliche Fruchthaut:
 - Verletzungsanfällig (Pitting) durch Ernte, Sortierung, Transport
 - Empfindlich gegen Witterungseinflüsse, Platzanfälligkeit
 - Anfällig für Pilzinfektionen

Außerdem muss durch die lange Erntesaison von verschiedenen Zwetschgen- und Kirschen-sorten die Lagerware meist mit Frischware konkurrieren.

Entwicklungen bei der Lagerung von Steinobst:

Das folgende Schema zeigt die Entwicklung von Lagerverfahren für Steinobst über die Schnellkühlung, CA-Lagerung, Lagerung in modifizierter Atmosphäre (MA) bis zum Einsatz von Ethylenhemmstoffen. 1-MCP hat für Steinobst allerdings keine Zulassung.



Tiefe Temperaturen und erhöhte Luftfeuchtigkeit entscheiden über die Fruchthaltbarkeit. Eine schnelle Abkühlung ist daher eine der wichtigsten Vorbedingungen für eine erfolgreiche Lagerung. Bei Steinobst werden Schnellabkühlverfahren wie Durchströmkühlung bei Zwetschgen oder Eiswasserkühlung bei Kirschen eingesetzt. Wasser stellt ein deutlich besseres Medium als Luft zur Wärmeübertragung dar, wodurch bei Wasserkühlung die Abkühlung der Ware viel schneller als bei Durchströmkühlung erfolgen kann. Außerdem wird bei Wasserkühlung der Wasserverlust der Fruchtstiele deutlich reduziert, während dieser bei der Durchströmkühlung ohne zusätzliche Luftbefeuchtung eher noch verstärkt werden kann. Daher ist im Hinblick auf die Frische der Stiele bei Kirschen ein Abkühlverfahren mit Eiswasser zu bevorzugen.

Müssen Kirschen sortiert und verpackt werden, sollte dies allerdings vor einer stärkeren Abkühlung erfolgen, da kalte und feuchte Kirschen mehr verletzungsanfällig sind. In einem ersten Schritt erfolgt daher möglichst rasch nach der Ernte zuerst eine Abkühlung auf 8-10 °C und nach der Sortierung wird weiter abgekühlt. Bei sofortigem Verkauf oder auch bei kurzfristiger Vermarktung innerhalb von 2-3 Tagen genügt es die Ware auf etwa 6-8 °C zu kühlen, um dadurch ein stärkeres Beschlagen der Früchte durch Kondenswasserbildung während der Vermarktung zu vermindern. Generell sollte aber darauf geachtet werden, dass die Kühlkette während des Verladens, des Transports, der Kommissionierung und letztlich auch im Lebensmitteleinzelhandel durchgehend erhalten bleibt. Für eine mittel- und längerfristige Lagerung sollten Kirschen bei einer Temperatur von 0 - 1°C gelagert werden, wobei zur Erhaltung der Stielfrische stets auf eine hohe relative Luftfeuchte von 95-98 % zu achten ist.

Bei der Lagerung von Zwetschgen sind dieselben Temperaturbedingungen wie bei Kirschen einzustellen. Da der Zustand des Fruchtstiels bei Zwetschgen ohne Bedeutung ist, kann die Luftfeuchte etwas niedriger, also im Bereich von 90 – 95 % gehalten werden. Die Gefahr von Fäulnis ist dadurch deutlich geringer. Außerdem erfolgt bei Zwetschgen eine Schnellabkühlung üblicherweise mit kalter Luft im Durchströmverfahren und nicht mit Eiswasser.

Frische der Fruchtstiele bei Kirschen bestimmt das Kaufverhalten der Konsumenten Der Markt und die Verbraucher beurteilen die Frische von Kirschen in erster Linie nach Fruchtfarbe und Zustand des Fruchtstiels. Der Stiel zeigt bei Kirschen eine besondere Anfälligkeit und Empfindlichkeit gegenüber Austrocknen und Braunwerden. Wenn Kirschen nicht bei hoher Luftfeuchte aufbewahrt werden, verlieren sie durch schnelle Wasserabgabe der Stiele innerhalb weniger Stunden an Frische. Daher bieten sich für die Lagerung von Kirschen Verfahren an, die eine hohe Luftfeuchte gewährleisten. Das sind alle MAP-Lagerverfahren mit Folienbeuteln oder Foliensäcken sowie die Lagerung in der Tiempo-CAP Box (Abb. 1). Es gibt speziell für Kirschenlagerung gefertigte MAP-Beutel, in denen sich bei richtiger Handhabung neben hoher Luftfeuchte auch erhöhte CO₂ und abgesenkte O₂-Konzentration einstellen. Dadurch kann die Haltbarkeit der Kirschen in den Beuteln verbessert werden.

Bezeichnung	Hersteller	Bezugsquelle	Volumen
LifeSpan	Amcor UK	Amcor flexibles Hawkfield Way/ Bristol BS14 0ED United Kingdom	5kg 2,5kg
San Jorge	San Jorge Packaging/ Chile	Fa. Moosmann/ Ravensburg	5kg 2,5kg
X-Tend	StePac, Israel	Lorentzen & Severs GmbH Tarpenning 37 22419 Hamburg Fa. Moosmann/ Ravensburg	5kg 2,5kg
TiempoCap	Mat Tiempo	CargoFast Ravensburger Str. 28 D-88677 Markdorf	

Abb. 1 Daten zu MAP-Beuteln und MA-Box für Kirschen-Lagerung

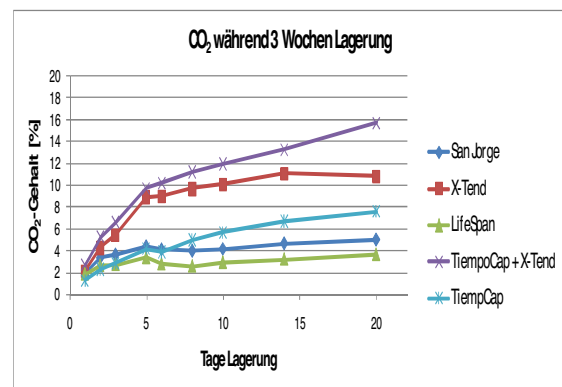


Abb. 2 Veränderung der CO₂- und O₂-Konzentrationen in verschiedenen MAP-Beuteln während der Lagerung

Allerdings sind diese Beutel relativ teuer und es werden nicht bei allen von uns untersuchten Beuteln die optimalen Lagerbedingungen von CO₂-Konzentrationen zwischen 10-15% erreicht wie Abbildung 2 zeigt. Bei nur kurzzeitiger Lagerung ist daher oftmals auch eine billigere PVC-Folie ausreichend, um erhöhte Luftfeuchtebedingungen zu bekommen. Eine unkontrolliert hohe Anreicherung von CO₂ oder Verarmung an Sauerstoff muss aber vermieden werden. Das ist durch eine gewisse Perforierung oder durch ein nicht ganzdichtes Schließen der Folien/Beutel möglich.

Einsatz erhöhter CO₂-Konzentrationen in Lagerräumen (CA-Räume), Lagerboxen oder unter Folien

Kontrollierte Atmosphäre (CA-Lagerung) oder modifizierte Atmosphäre (MA-Lagerung) mit erhöhten CO₂-Konzentrationen in Kombination mit tiefer Temperatur kann neben deutlich verminderter Reifeverzögerung und langsamerem Weichwerden auch die Ausbreitung von pilzlichen Fruchtfäuleerregern beitragen. Dazu sind allerdings CO₂-Konzentrationen über 10 % erforderlich (Abb. 3) Überhöhte CO₂-Konzentrationen können die Zellen der Früchte schädigen, was u.a. zu Verbräunungen, zum Weichwerden und zu Fremdgeschmack bei den Früchten führen kann. Sowohl bei Kirschen wie bei Zwetschgen liegen die optimalen CO₂-Konzentrationen zwischen 12-15 %. Werte bis 20 % werden von einigen Sorten kurzfristig noch toleriert, sollten aber keinesfalls überschritten werden, da dann die Gefahr von Fruchtschäden und Fremdgeschmack sehr hoch ist. Eine gleichzeitige Verminderung des Sauerstoffgehaltes (O₂) ist bei Kirschen kaum reifehemmend und daher nicht erforderlich. Dagegen wirkt sich bei Zwetschgen ein niedriger O₂-Wert von 2-4 % deutlich besser auf die Haltbarkeit aus.

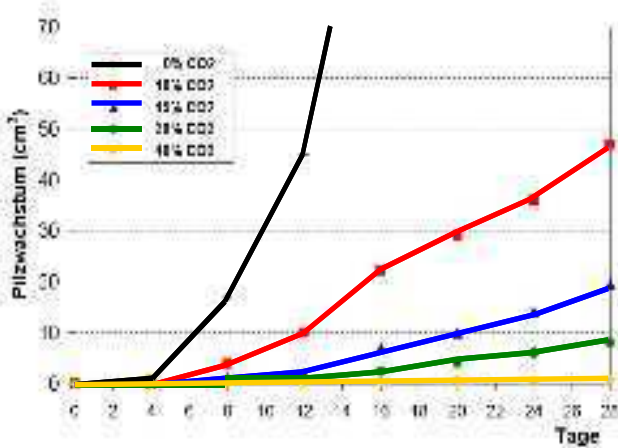


Abb. 3 Wirkung der CO₂-Konzentration auf das Botrytis-Wachstum bei 1°C

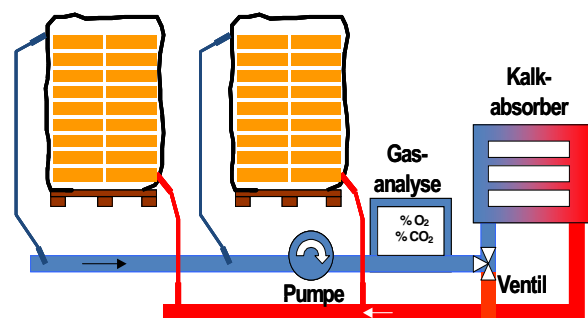


Abb. 4 Schema von Haubenlagerung im Verbundsystem

In der Praxis kann die Lagerung in erhöhten CO₂-Konzentrationen auf mehrere Arten realisiert werden. Zum einen können CA-Lager, wie sie für die Kernobstlagerung zu Verfügung stehen, genutzt werden. Um eine CO₂-Anreicherung in kurzer Zeit zu bewerkstelligen, sollte eine CO₂-Zuleitung von einem CO₂-Drucktank oder aus Gasflaschen in den Obstlagerraum installiert sein. Da sich Zwetschgen- und Kirschensteigen in CA-Lagerräumen für Kernobst kaum über zwei Palettschichten stapeln lassen, ist die Luftfeuchte in solchen Räumen wegen der geringen Raumbefüllung für eine Kirschenlagerung oftmals nicht hoch genug. Hier bietet sich das Aufstellen von gasdichten Plastikzelten oder spezielle, gasdichte Plastikhauben für Paletten (Palistor System) an, deren Gaskonzentrationen über entsprechende Schlauchanschlüsse mit CO₂- und O₂-Messgeräten kontrolliert werden. Verbundsysteme von mehreren Paletten mit zentraler Mess- und Regeleinrichtung sind möglich und werden in der Praxis z.T. verbreitet eingesetzt (Abb. 4). Bei dieser Art der Lagerung ist unbedingt darauf zu achten, dass die Folien (Folienhauben) erst dann verschlossen werden, wenn die Ware ihre Endtemperatur erreicht hat. Ansonsten tritt eine sehr starke Kondenswasserbildung an der Folieninnenseite auf, was im weiteren Verlauf der Lagerung zu Fäulnisproblemen führen kann.

Zusammenfassung: Was ist bei der Lagerung von Steinobst zu beachten?

Voraussetzungen für gesunde, unverletzte Lagerware schaffen durch:

- Regengeschützten Anbau
- Konsequenter Pflanzenschutz
- Einlagerung von Lagerware nach Schönwetterperioden

Ernte

- Optimalen Erntetermin zum frisch-reifem Pflückstadium beachten
- Möglichst in den kühleren Morgen- und Abendstunden schonend und sorgfältig pflücken.
- Gepflückte Ware vor Wärme/Sonne schützen
- Schonend transportieren und möglichst schnell in kühlere Temperaturen bringen

Kühlung

Geeignete Vorkühlverfahren:

- Kirschen: Eiswasserkühlung (Stielfrische bleibt besser erhalten)
- Zwetschgen: Durchströmkühlung mit kalter Luft

Geeignete Temperaturen :

- Kirschen: vor der Sortierung auf 8-10 °C kühlen, sortieren und verpacken, danach auf Endtemperatur bringen.
- Zwetschgen: sofort auf Endtemperatur kühlen

Verpacken und Einlagern

- Zwetschgen kommen bereits bei der Ernte, Kirschen erst nach dem Sortieren in die Endverpackung.
- Dichte Beutel, Hauben immer erst schließen, wenn die Ware die Endtemperatur erreicht hat.
- Die Umverpackung sollte ausreichend mit Lüftungsschlitzen versehen sein, um eine schnelle Abkühlung zu gewährleisten; locker stapeln.
- Kirschen sollten in spezielle Folienbeutel (MAP-Beutel) oder als größere Einheit unter Plastikhauben (System: Palistor) oder MA-Boxen (System: Tiempo-CAP) gepackt werden, um besonders die Stielfrische zu erhalten.
- Zwetschgen werden meist in kleineren CA-Lagerräumen aufbewahrt.

Lagerbedingungen

Luftfeuchte

- Generell auf ausreichend Luftfeuchte besonders bei Kirschen achten durch zusätzliche Luftbefeuchtung, Verdunstungsschutz mit Folien oder Plastikhauben.

Lagertemperatur:

Für kurzzeitige Zwischenlagerung (< 3 Tage):

- Nicht tiefer als 6-8 °C kühlen, um stärkere Kondenswasserbildung bei der Auslagerung zu vermeiden

Für längere Lagerung (> 3 Tage)

- Bei 0-1°C lagern, vor Auslagerung Temperatur auf ca. 6-8 °C anheben

Lageratmosphäre:

- Bei speziellen MAP-Beuteln oder Tiempo CAP Lagerboxen sollte sich je nach Temperatur und Füllmenge eine geeignete Gaskonzentration im Beutel einstellen.
- In CA-Lagerräumen oder bei Haubenlagerung müssen die Gaskonzentrationen täglich kontrolliert werden. Folgende Konzentrationen sind einzuhalten:
 - Bei Kirschen: je nach Sorte 15 – 20 % Kohlendioxid Sauerstoff :> 4%
 - Zwetschgen: je nach Sorte 12 – 18 % Kohlendioxid Sauerstoff: 2-4 %

Mögliche Lagerdauer bei optimalen Bedingungen und geeigneten Sorten

- Kirschen 3-5 Wochen
- Zwetschgen 4-8 Wochen

Ihr Versicherungsmakler für
Weinbau – Landwirtschaft – Gemüsebau – Forstwirtschaft

Seit 20 Jahren Ihr Ansprechpartner für top Leistung

RICHTIG VERSICHERT ZUM FAIREN PREIS

msu
MSU Management Service und
Unternehmensberatung GmbH

Landau
Neustadt
Kaiserslautern
Aßlar

**KINDER HAFTEN
FÜR IHRE ELTERN**

**Pflegevorsorge
Individuell und flexibel**

Besuchen Sie uns auf unserem Stand



Kundenservice
Arenwiler Str. 20
79505 Landau

T: 06341 38 15 40
F: 06341 38 15 49

msu@msu-gmbh.de
www.msu-gmbh.de

IHR BERUFSTÄNDISCHER
VERSICHERUNGSMAKLER



BERUFSVERBAND DER VERSICHERUNGSMAKLER
e. V.

Eine Gründung des BVM
Theinland-Praxis 510 e.V.

Land- & Kommunaltechnik

müller

Rote Hohl 4 (Gewerbepark)

56729 Kehrig

Tel. 02651 / 7019800

Fax 02651 / 7019801

www.Mueller-Kehrig.de



Werkvertretung von:



BECCHIO & MANDRILE

Kirschfruchtfliege 2010 – ein Stimmungsbild!

Günter Hensel, DLR Rheinpfalz, KoGa, Dienststelle Oppenheim

Zulassungssituation 2010

Im Unterschied zu anderen EU-Mitgliedsstaaten lag für die Indikation Kirschfruchtfliege in Deutschland in 2010 keine Zulassung oder §18a-Genehmigung für den Wirkstoff Dimethoat vor. Wie in 2008 stand auch in 2010 nur das Präparat Mospilan SG im Zuge einer Genehmigung nach §11,2 PflSchG (Gefahr im Verzug) für die Bekämpfung der Kirschfruchtfliege in Süß- und Sauerkirschen zur Verfügung. Dies war möglich durch die Anhebung der nationalen Rückstandshöchstmenge auf 0,5 mg/kg Acetamiprid im Vorgriff auf die Veröffentlichung der jetzt gültigen EU-Rückstandshöchstmenge von 0,5 mg/kg im September 2010. Die Genehmigung eines Dimethoat-haltigen Präparates, wie z.B. Perfekthion, war aufgrund der abgesenkten EU-Rückstandshöchstmenge für Kirschen von 0,2 mg/kg Dimethoat (Summe aus Dimethoat und Omethoat, ausgedrückt als Dimethoat) in 2010 nicht möglich.

Befallssituation und Erfahrungen 2010

Trotz eines möglichen zweimaligen Einsatzes von Mospilan SG mit einer Wartezeit von nur 14 Tagen kam es in 2010 zu erheblichen Kalamitäten durch Madenbefall. Bereits bei den ersten geernteten mittelfrühen Sorten wurde Vermadung festgestellt. Dies war Anlass, einen Fragebogen zu entwerfen, der über die Fachgruppe Obstbau an die Pflanzenschutzberater bzw. an die Anbauer in Deutschland verteilt wurde. Mit dem Fragebogen sollten die Ursachen und das Ausmaß des Schadens ermittelt werden. Ein besonderes Dankeschön gilt allen mitwirkenden Betrieben, Kolleginnen und Kollegen.

Situation in den Anbauregionen

Es wurden insgesamt 186 Fragebögen ausgewertet. Von insgesamt 405 in den abgegebenen Fragebögen erfassten Flächen wiesen 277 Befall auf (Abb. 1).

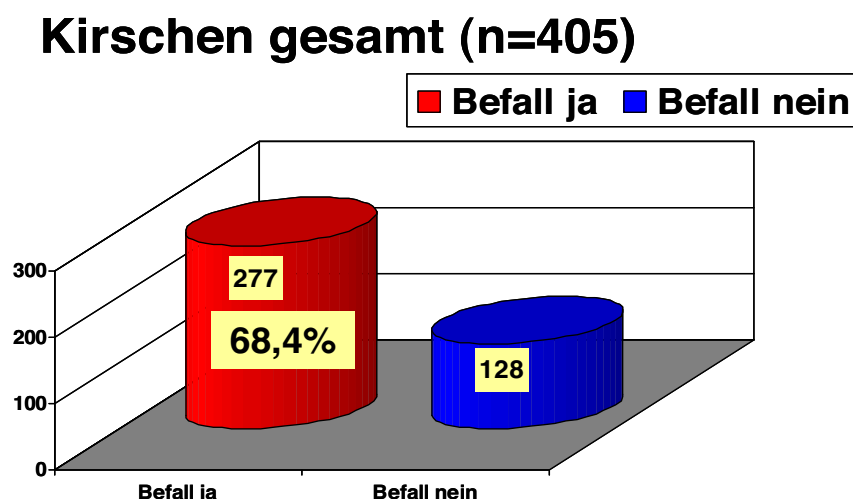


Abb. 1: Fragebogen Befallsflächen

In Süßkirschen betraf dies 265 Einzelflächen von insgesamt 378, in Sauerkirschen 12 Einzelflächen von insgesamt 27 erfassten Flächen. Bei Süßkirschen variierte die Befallsstärke von minimalem Befall bis zum Totalbefall. Bei Sauerkirschen wurden Befallszahlen bis zu 50 % angegeben.

Wie in 2008 kamen die meisten Befallsmeldungen aus den traditionellen Hauptanbaugebieten Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Bayern und Hessen (Abb. 2). Bei den hochpreisigen Tafelkirschen wurden bei geringem Befall vermädete Kirschen unter erheblichem Aufwand bei der Ernte oder im Betrieb, soweit möglich, aussortiert. Mit zunehmendem Befall kam es zu Reklamationen auf den verschiedenen Handelsstufen. Stark befallene Anlagen wurden nicht mehr beerntet. Durch Vermadung bei Süßkirschen

Fragebogen Kirschfruchtfliege 2010 Süßkirsche - Übersicht bundesweit



Bundesland	Anzahl Betriebe	Anzahl Flächen	Flächen Befall	%- Befall	Bemerkungen
Niedersachsen	21	21	21	1 bis 80	nur 3 Betriebe mit Mospilan-Einsatz, Problem zunehmend
Mecklenb.-Vorp.	-	-	-	-	Befallsgebiet und -druck zunehmend
Brandenburg	4	14	8	1 bis 50	z.T. nur eine Behandlung, auch Sauerkirschenbefall (R. eing.)
Sachsen	5	12	5	3 bis 5	auch Sauerkirschenbefall
Sachsen-Anhalt	7	18	11	1 bis 50	
Thüringen	10	15	11	1 bis 62	auch Sauerkirschenbefall (R. eing.)
NRW	3			1 bis 20	Region Meckenheim betroffen
Hessen	20	20	20	4 bis 100	Spätsorten stärker befallen
Rheinland-Pfalz	59	167	122	1 bis 100	Frühsorten, mittlere+späte Sorten stärker, Sauerkirschen (R. eing.)
Baden-Würtbg.	32	65	38	1 bis 80	z.T. Hochstämme, Industrie- u. Brennkirschen
Bayern	25	46	29	1 bis 100	z.T. Ernte eingestellt
Gesamt	186	378	265	70,1 %	(%-Anteil Einzelflächen mit Befall)

DLR Rheinpfalz, 100%, Dienstleistungszentrum

© Stefan Herber, Werner Oschberger

Folie 8

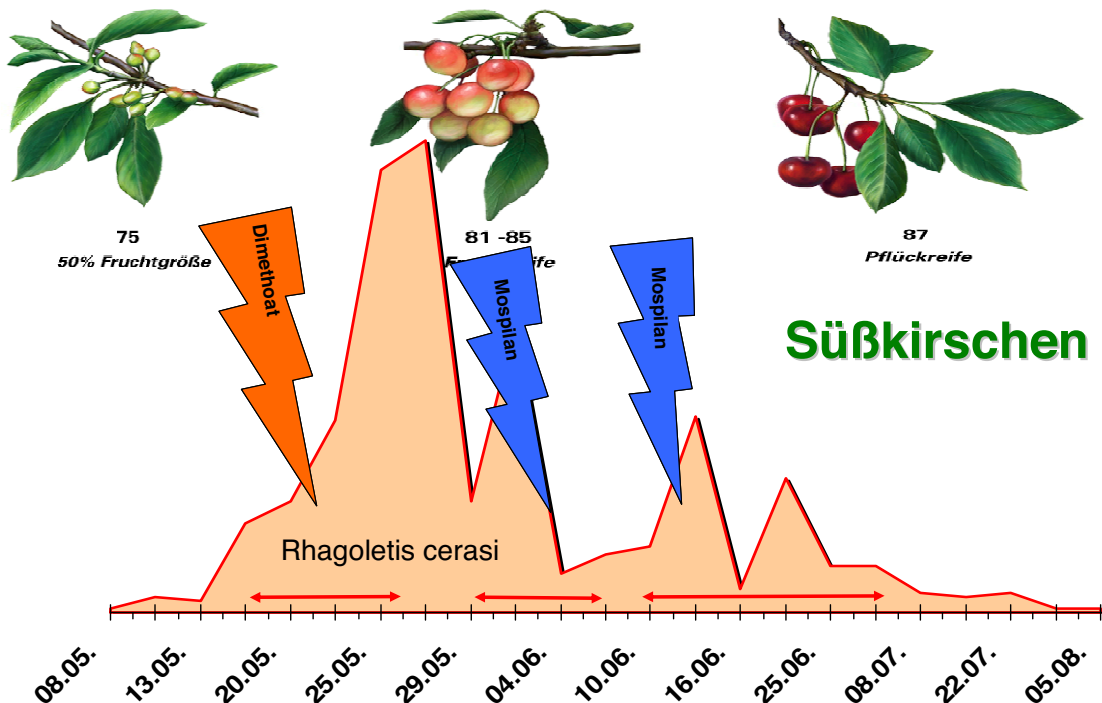
Abb. 2: Übersicht Befälle bundesweit

für die Verarbeitung (Konserve, Brennerei, u.a.) kam es zu deutlichen Preisabschlägen bzw. zur Ablehnung der Ware. Diese Situation spiegelt sich auch in den Kirschenanbauregionen Mittel- und Ostdeutschlands (Thüringen, Sachsen-Anhalt, Sachsen, Brandenburg) wieder. In den nördlichen Anbaugebieten spielte die Kirschfruchtfliege als Schädling eher eine geringe Rolle. Sie breitet sich aber auch hier weiter aus, weshalb grundsätzlich eine Zunahme des Problems erwartet wird. In Nordrhein-Westfalen gab es nur einzelne Hinweise auf Befall. Die Zahl der gefangenen Kirschfruchtfliegen nahm aber zu. In Niedersachsen waren auf leichteren Böden Befälle festzustellen. Im Hauptanbaugebiet „Altes Land“ trat die Kirschfruchtfliege seltener auf. In Mecklenburg-Vorpommern wird mit einer Zunahme der Kirschfruchtfliege in den nächsten Jahren gerechnet.

Ausblick

Aus den Erfahrungen in 2008 und 2010 ist erkennbar, dass mit Mospilan SG alleine eine sichere Bekämpfung der Kirschfruchtfliege nicht gewährleistet werden kann. Obwohl in gezielt angelegten Wirkungsversuchen Mospilan SG bei idealen Bedingungen ausreichende Wirkung zeigte, können diese Ergebnisse in der Praxis nicht immer bestätigt werden. Hauptproblem ist die fehlende Wirkung auf adulte Kirschfruchtfliegen und der zu bestimmende Erntetermin. Daher bedarf es für eine sichere Kirschenproduktion eines zusätzlichen Wirkstoffs. Derzeit kommt für den Einsatz in der Bundesrepublik Deutschland nur der Wirkstoff Dimethoat in Frage. In Zusammenarbeit der Pflanzenschutzberatung mit der Bundesfachgruppe Obstbau und der Firma BASF wurden in 2010 Rückstandsversuche in Süß- und Sauerkirschen durchgeführt. Aufgrund der abgesenkten EU-Rückstandshöchstmenge von Dimethoat auf 0,2 mg/kg wurde Perfekthion mit einer verminderten Aufwandmenge eingesetzt. Gleichzeitig liegen auch erste erfolgversprechende Ergebnisse zur biologischen Wirksamkeit mit reduziertem Dimethoat-Aufwand zur Bekämpfung der Kirschfruchtfliege vor. Zusätzlich wurden für Mospilan SG Rückstandsversuche in Süß- und Sauerkirschen durchgeführt. Mit Hilfe der erarbeiteten Daten wird eine Verkürzung der bisherigen Wartezeit von 14 auf 7 Tage angestrebt. Ziel ist es, für 2011 eine Dimethoat-Anwendung, möglicherweise mit einer Wartezeit von 28 Tagen, zu erhalten in Kombination mit 2 Anwendungen von Mospilan SG mit einer Wartezeit von geplanten 7 Tagen (siehe Abb. 3).

Kirschfruchtfliegenstrategie 2011



Solartechnik direkt und persönlich vom Fachmann:

- Technische und wirtschaftliche Beratung
- Individuelle Planung
- Fachgerechte Montage

Informationen unter
Tel.: 0 67 37 - 80 81 0

BAUER

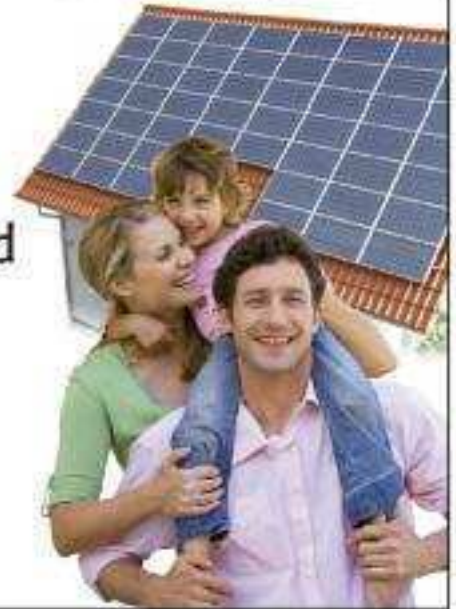
Solartechnik GmbH

Hinter der Mühl • 55278 Selzen
www.bauer-solartechnik.de

Solarenergie – Photovoltaik

Umweltbewusste Energie von Morgen
– eine sichere und gewinnbringende Kapitalanlage.

Unser Dach verdient Geld



SOLARENERGIE
Ein Konzept mit Zukunft

Beckmann PROFI

*Nahrung
für Millionen*

Das leistet Dünger und Bodenverbesserer von **BECKMANN & BREHM** für Ihre Weinbergböden und Reben:

- Harmonische Zusammensetzung aller wichtigen Nährstoffe
- Gesunde Trauben, gesicherte Holzreife
- Humusaufbau für stabiles Bodenleben

Unsere Dünger sind:

- Einfach in der Anwendung
- Wirksam in den Kulturen
- Unschädlich für die Umwelt



BECKMANN & BREHM GmbH

Hauptstraße 4 • 27243 Beckeln
Telefon: 0 42 44 / 92 74-0 • Fax: 0 42 44 / 92 74-11
Internet: www.beckhorn.de



ZUR BIOLOGIE UND ÖKOLOGIE DER KIRSCHFRUCHTFLIEGE *RHAGOLETIS CERASI* IM HINBLICK AUF IHRE BEKÄMPFUNG

Heidrun Vogt¹, Thomas Kaffer¹, Jürgen Just¹, Annette Herz², Barbara Fejocz³,
Kirsten Köppler^{1,4}

¹ Julius Kühn-Institut (JKI) - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für Pflanzenschutz in Obst- und Weinbau, Schwabenheimer Straße 101, 69221 Dossenheim,

² Julius Kühn-Institut (JKI) - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, Institut für Biologischen Pflanzenschutz, Heinrichstr. 243, 64287 Darmstadt,

³ RIFCON GmbH, Im Neuenheimer Feld 517, 69120 Heidelberg,

⁴ Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) Augustenberg, Außenstelle Stuttgart, Reinsburgstraße 107, 70197 Stuttgart

heidrun.vogt@jki.bund.de

Hinsichtlich der Bekämpfung der Kirschfruchtfliege haben sich nach dem Wegfall breitwirksamer hocheffektiver Insektizide und der Anwendung neuer Wirkstoffe grundlegende Änderungen ergeben. Sowohl Einschränkungen in der Anzahl der Behandlungen und Wartezeiten (Rückstände) als auch andere Wirkmechanismen erfordern ein umfassendes Wissen zur Biologie und Ökologie der Kirschfruchtfliege, um die Bekämpfungsmöglichkeiten optimal auszuschöpfen. Seit mehreren Jahren befasst sich das JKI, Institut für Pflanzenschutz in Obst- und Weinbau, in Dossenheim mit der Entwicklung von alternativen Bekämpfungsverfahren sowie einer Vielzahl von Aspekten zur Ökologie und Biologie der Kirschfruchtfliege, insbesondere:

- Schlupfzeitraum der Kirschfruchtfliege;
- Flugaktivität und Vorhersage des Flugbeginns mittels Temperatursummen;
- Korrelation zwischen Reife der Weibchen und Fruchtentwicklung;
- Eiablagezeitraum;
- Auftreten der Larvenstadien;
- Ausbreitungsverhalten der Adulten;
- Natürliche Mortalität der in den Boden wandernden L3-Larve und der Puppen.

Zur Überwachung des Schlupfes aus dem Boden wurden Bodenphotoektoren eingesetzt, zur Überwachung der Flugaktivität Gelbfallen, Typ Rebell®. Die Eiablage in die Kirsche erfolgte visuell unter dem Binokular, die Erfassung der Larvenstadien mittels der Salzwassermethode. An von Gelbfallen entnommenen Weibchen wurde die Entwicklung der Ovarien und die Eireifung untersucht. Parallel hierzu erfolgte die Beobachtung der Kirschenentwicklung. Zur Untersuchung des Ausbreitungsverhaltens wurden markierte Fliegen freigelassen und mit Gelbfallen zurückgefangen.

Wichtigste Ergebnisse aus den Jahren 2006-2010:

- der Schlupf der Fliegen aus dem Boden erfolgte von Anfang/Mitte Mai bis Mitte Juni über einen durchschnittlichen Zeitraum von 27 Tagen mit dem Hauptschlupf (90% der Fliegen) innerhalb von durchschnittlich 14 Tagen;

- die Flugaktivität gemäß Gelbfallen an Kirschbäumen der Sorte ‚Hedelfinger‘ erstreckte sich von Anfang Mai bis Ende Juli über durchschnittlich 75 Tage mit dem Hauptauftreten der Fliegen (90%) innerhalb von 40 Tagen. Einzelne Fliegen wurden bis Ende August und

in Vorjahren sogar bis in den September hinein beobachtet. Es handelt sich hierbei vermutlich um Fliegen, die unmittelbar nach der Verpuppung im gleichen Jahr, d.h. ohne die sonst erforderliche Ruhephase (obligatorische Diapause) schlüpfen. Nach unseren Beobachtungen ist dies bei einem geringen Anteil der Population (< 1%) der Fall;

- sowohl Gelb- als auch Bodenfallen erfassten die Fliegen frühzeitig, manchmal waren Fliegen zuerst an den Gelbfällen zu finden;

- die Temperatursummen (Summe der durchschnittlichen Tagestemperaturen in 5 cm Bodentiefe abzüglich 5°C (= Entwicklungsnullpunkt) bis zum Flugbeginn variierten zwischen 347 und 415°C (Durchschnitt: 375°C) und waren damit niedriger als die von Boller et al. (1964) für die Schweiz mit 430°C berechnet;

- die Ovarien der zu Beginn des Fluges mit Gelbfällen gefangenen Weibchen waren meistens nicht oder kaum entwickelt; 8-10 Tage nach dem Fang der „ersten“ Weibchen betrug der Anteil der Individuen mit ausgereiften Ovarien ca. 50% und stieg in den folgenden Tagen stetig auf 90-100% an.

- die Eiablage begann, wenn die Kirschen von grün zu grüngelb umfärbten. Zu diesem Zeitpunkt waren die Kirschen noch sehr hart (Fruchtfestigkeit gemäß Penetrometermessung: > 18 kg/cm² (im Vergleich reife Kirschen: 0,5-1,5 kg/cm²);

- die Eiablage erfolgte, solange Kirschen zur Verfügung standen, und auch in reife Früchte;

- von über 1000 freigelassenen markierten Fliegen (Mitte Juni 2006, Kirschbehang an den Bäumen gut) wechselten 7 Individuen (0,7%) zwischen 2 Kirschquartieren über eine Entfernung (Luftlinie) von ca. 180 m;

- die natürliche Mortalität ab dem Einwandern der verpuppungsbereiten Altlarven in den Boden, über die Verpuppung und bis zum Schlupf der Fliegen im Folgejahr war mit durchschnittlich 90% sehr hoch.

Die Kirschfruchtfliege ist sehr gut an ihre Wirtsfrüchte angepasst. Flugaktivität und Eiablage finden über mehrere Wochen statt. Lediglich zu Beginn des Fluges tritt aufgrund der erforderlichen Zeit für die Ausreifung der Ovarien (Präovipositionsperiode) eine kurze Phase auf, in der keine Eiablage erfolgen kann. Diese Phase ist gut mit der Entwicklung der Wirtsfrüchte korreliert. Um den Flugbeginn mit hoher Sicherheit zu erfassen, sind mehrere Fallen pro Kirschquartier erforderlich. Die Kirschen können bereits frühzeitig mit Eiern belegt werden, d.h. wenn sie noch recht hart, grün bis grüngelb sind, sowie in allen folgenden Reifestadien. Die Adulten breiten sich meist nur über geringe Entfernungen auf, ein geringer Anteil der Population kann aber auch weitere Strecken zurücklegen. In gemischten Sortenbeständen mit unterschiedlichen Reifezeiten folgen die Fliegen dem Wirtsfrüchteangebot.

In Abhängigkeit der verfügbaren Insektizide, deren Wirkmechanismen (z.B. adultizid, ovizid, larvizid) und Persistenz müssen die Behandlungen sehr gezielt terminiert werden, um eine ausreichende Wirksamkeit zu erzielen. Zukünftig könnten Prognosemodelle, die den Populationsverlauf gut vorhersagen, bei der Terminierung der Anwendungen helfen.

Alle 14 Tage die wichtigsten Themen für die Weinbranche

Das unabhängige
Fachmagazin für
Weinmarketing,
Kellerwirtschaft
und Weinbau.

Ihr kompetenter
Partner für die
Weinwirtschaft.

FACHVERLAG FRAUND

Weberstraße 9
55130 Mainz
Telefon (0 61 31) 62 05-0
Fax (0 61 31) 62 05-44
www.fraund.de • info@fraund.de



**Fordern Sie ihr kostenloses Probeheft an
oder bestellen Sie gleich das Jahresabonnement
für 79,20 € inkl. MwSt. und Versandkosten.**

Herkunft hat Zukunft an Profilen arbeiten, Spielräume nutzen

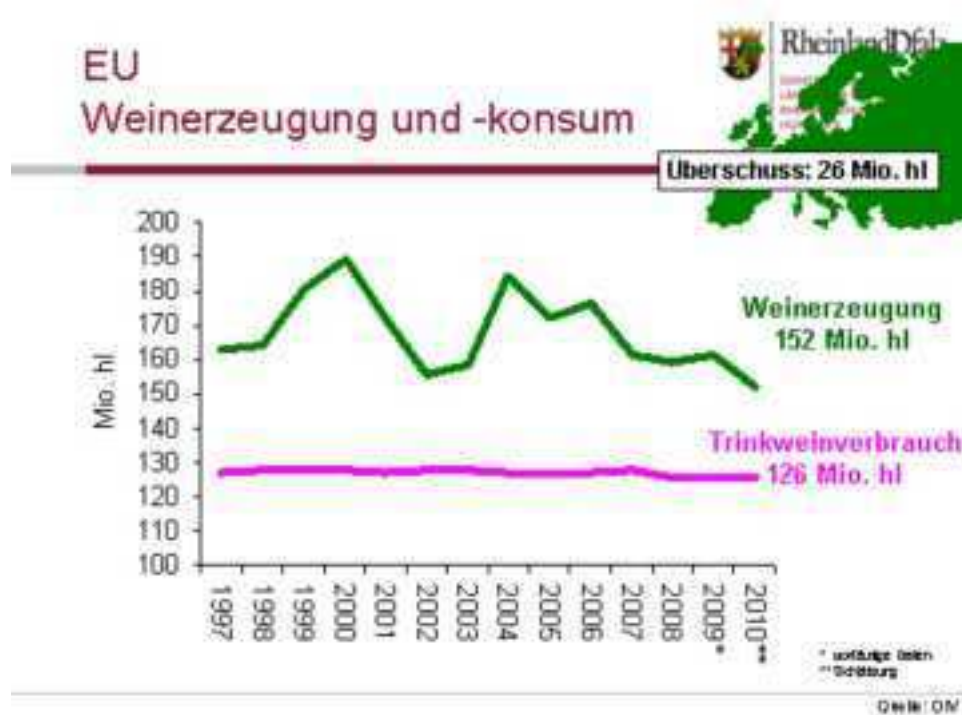
Otto Schätzel, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

1.) Allgemeines zur Marktposition

Die Globalisierung und Internationalisierung des Weinmarktes zwingt die deutsche Weinwirtschaft, auch nach der knappen Ernte 2010 zum neuen strategischen Denken.

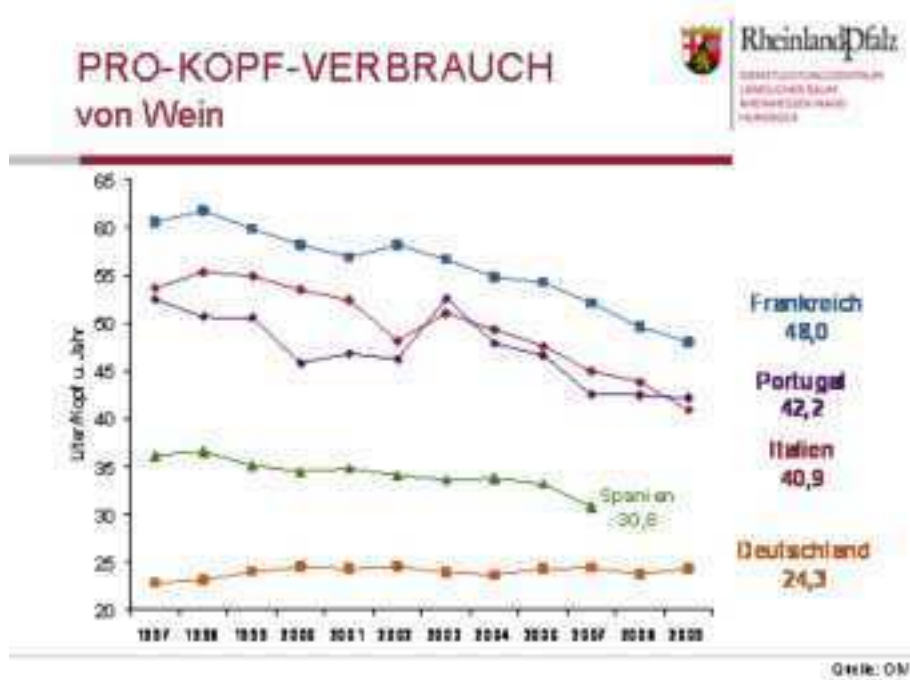
Der Wettbewerb konzentriert sich zunehmend auf den Preiseingangsbereich in den Discountmärkten und den übrigen Lebensmittelketten. Trotz eines insgesamt weltweiten eher kleinen Jahrgangs befindet sich der europäische Weinmarkt weiterhin in der Überproduktion (s. **Übersicht 1**)

Übersicht 1:



Die südeuropäischen Weinbauländer beklagen nach wie vor einen anhaltenden Rückgang im Weinkonsum. Dies trifft insbesondere auf die Spanier und Portugiesen zu, deren wirtschaftliche Situation die Inlandsnachfrage dämpft. (s. **Übersicht 2**).

Übersicht 2:



Die Nachfrageländer im Norden, insbesondere Benelux, Skandinavien, Dänemark und England können diesen Konsumrückgang ebenso wenig ausgleichen, wie Deutschland als Weltmeister des Weineinkaufs. Hier werden mehr als 75 Prozent des Weineinkaufs über die Discount- bzw. Lebensmittelmärkte abgewickelt. (**Übersicht 3**)

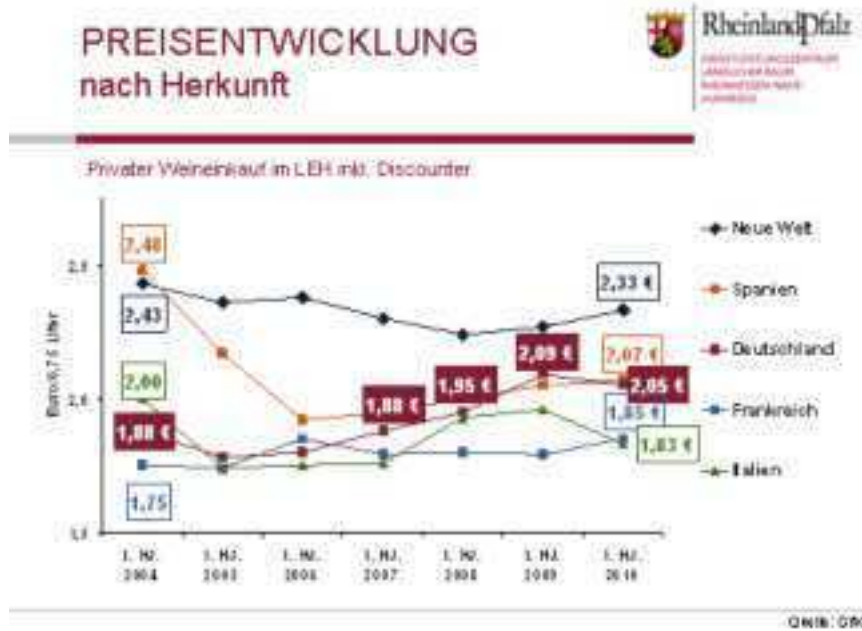
Übersicht 3:



Aus der **Übersicht 4** wird deutlich, dass die Preisklassen der Anbieter sehr eng beieinander liegen und der Wettbewerb bei einfachen Weiß- und Rotweinen sich weitgehend über den Preis entscheidet.

Da die Nachfrage nach Weinen, der auch in den nächsten Jahren in Deutschland eher stagnieren wird, ist es eine Frage der strategischen Positionierung, der Qualitätspolitik und der Imagepflege. Die wichtigste Frage für die Region Rheinhessen lautet: Wie erfolgreich sind rot- und Weißweine mit rheinhessischer Herkunft?

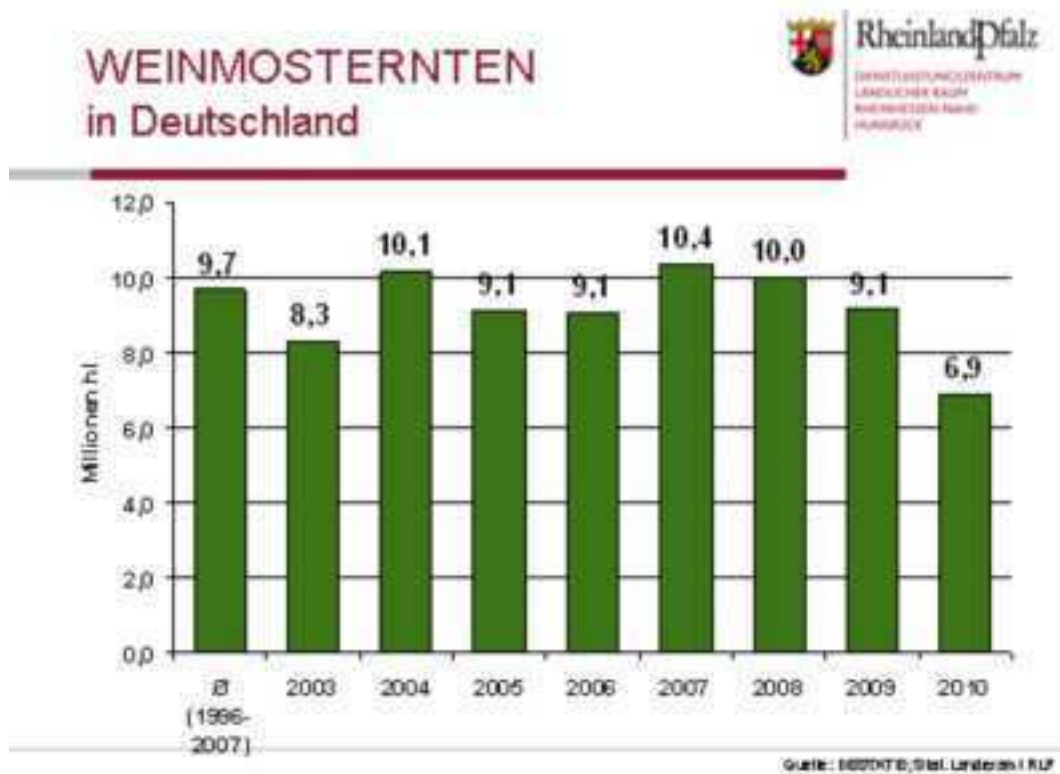
Übersicht 4:



2.) Herkunft als Chance?

Aus den knappen Weinernten der letzten 8 Jahren (**Übersicht 5**) und dem insgesamt stabilen Weinexport (**Übersicht 6**) haben sich weder die deutschen Weißweine noch die bisher erfolgreicheren Rotweine bessere Markt- und Preisposition erarbeiten können.

Übersicht 5:



Übersicht 6:



Andererseits hat in den letzten Jahren aus den verschiedensten Gründen die Nachfrage nach regionalen Produkten, insbesondere bei Lebensmitteln, enorm zugenommen. Trendforscher berichten, unabhängig von den neuesten Lebensmittelskandalen, von einer deutlichen Sensibilisierung der Verbraucher was Nachhaltigkeit und damit zusammenhängend Lokalisierung von Lebensmitteln angeht. Im Trend liegen Individualität, Authentizität und Emotionalisierung. Diese Nachfragewünsche sind Sehnsüchte, die sich gerade mit Wein – insbesondere mit deutschem Wein, sehr gut verbinden lassen. Der Weg aus der Sättigungsfalle des deutschen Weinmarktes führt nur über die Aufladung der Weine mit „Regionalität“ also mit qualitativen Herkunftsmerkmalen. Genau diese Forderungen werden von der EU-Weinmarktsreform seit 2007 gefordert. **Geschützte geographische** Angaben (ggA) für einfache Weine bzw. **garantierte Ursprungsbezeichnungen** für höherwertige Weine aus den Anbaugebieten (gU), lauten die neuen Bezeichnungen, die mit klaren Profilen ausgefüllt werden müssen.

3.) Spielräume nutzen

Weitere Ergebnisse der Trendforscher für die nächsten Jahre sind:

Sicherheit, Qualität, Verlässlichkeit, Vertrauen und Klarheit in der Orientierung.

Diese Trends sind geradezu der Auftrag an die gesamte Weinbranche mit einem vernetzten Qualitätsmanagement, eine nachvollziehbare Wertschöpfungskette vom Weinberg bis in das Regal der Lebensmittelmärkte aufzubauen. Die für den Kunden schmeckbare und nachvollziehbare Herkunft, wird dabei zum Erfolgsfaktor am Markt werden und zu höheren Preisakzeptanzen führen.

Die Herausstellung von Regionalität ist im Hinblick auf den internationalen Wettbewerb eine Frage der Herkunft **und** der Qualität.

Die Konsumenten suchen regionale Produkte, die in einer Qualitätshierarchie klar zugeordnet werden können. (**Übersicht 7 Qualitätspyramide**)

Hier könnten die traditionellen Begriffe wie Gebiets-, Orts- und Lagenweine, die mit eingengter Herkunft auch qualitativ höhere Spielräume zulassen, zur gewünschten Authentizität und Glaubwürdigkeit beitragen.

Übersicht 7:



4.) Fazit

Jeder Liter Billigwein erodiert die Preisorientierung beim Kunden. Die Weinbestände in ganz Europa und besonders in Deutschland sind z.Zt. günstige Voraussetzungen für einen Ausstieg aus der Billigschiene und einen Einstieg in ein klares Qualitätskonzept. Vor dem Hintergrund der Strukturen in allen deutschen Anbaugebieten kann die deutsche Weinbranche nur überleben, wenn sie mit herkunftsorientierten Qualitätskonzepten dem internationalen Wettbewerb die Stirn bietet.

Weil Herkunft eine Zukunft hat, sollten alle in der Weinwirtschaft an Gebietsprofilen arbeiten und die qualitativen Spielräume in der Produktion **und** in der Vermarktung nutzen.

Ein Meer von Möglichkeiten
VIVART Nachtrag von Manfred Lür

„Was macht die Identität einer Landschaft aus? Ist es ein besonderes Lebensgefühl, der Gedanke von Herkunft und Ursprung? Wer in der Dünung der Weinberge Rheinhessens anlandet, spürt eine archaische Kraft, die sagen will: Es brodelt an allen Ecken und Enden!

Doch noch ragen vielerorts nur einzelne Inseln heraus. „Der ganze Raum ist unter Wert verkauft, und zwar bundesweit“, sagt der Wirtschaftsjournalist und Fernsehredakteur Uli Röhm. „Rheinhessen ist noch zu wenig vernetzt. Dabei gibt es viele positive Ansätze bei Wein, Kunst, Literatur, Musik, Tourismus und Kultur. Man muss vieles überhaupt nicht neu erfinden, sondern allein dadurch, dass man Bewährtes zusammenführt, entsteht eine neue Qualität.“

PROFILER **NEU!**

Die schlaflosen Nächte sind vorbei!
Zuverlässig gegen Peronospora

- Neue Wirkungsmechanismen, bietet hervorragende Wirkungssicherheit
- Vollständige Wirkstoffverteilung schützt den Weinstock
- Ausgeprägte Wirkungsstärke ermöglicht lange Behaltensdauern

© Bayer CropScience 2011

vino **PRO**

WEINWIRTSCHAFTSSYSTEM

**UMFASSEND
BENUTZERFREUNDLICH
INFORMATIV
PROFESSIONELL**

VINOPRO

- Substrat-Office (Toll, Kalk, Milt, ...)
- Flaschenetikettierung
- Erweiterte Export-Abrechnung
- Erweiterte Verwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung
- Erweiterte Vertriebs- und Lagerverwaltung

EMS
Software GmbH
56751 Polch

Oberstr. 11 , 56751 Polch
Telefon 02654 - 960 282 Fax 960 208

Internet: emssoft.de
eMail: vertrieb@emssoft.de

Ausnahmejahr 2010 – stimmen die Rezepte noch? – im Anbau

Dr. Bernd Prior, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Das Jahr 2010 geht in mehrfacher Hinsicht als Ausnahmejahr in die Annalen der Weinjahrgänge ein. Extreme Witterungsereignisse führten direkt (Frost, Hagel, Fäulnis etc.) und indirekt durch Beeinflussung der Rebenphysiologie (kalter und feuchter Mai, tiefe Temperaturen während der Blüte, Hitze im Juli, ergiebige Niederschläge im August) zu weit unterdurchschnittlichen Erträgen, zu außerordentlich hoher Mostsäure und vor allem bei früh reifenden Sorten zu starker Fäulnis.

In einem solchen Jahr stellt sich die Frage, ob die über Jahre bewährte gängige Weinbaupraxis („Rezepte“) angemessen ist, oder ob hier (wenn möglich) anders verfahren werden muss.

Im Vortrag werden die Zusammenhänge zwischen Witterung und den sich daraus ergebenden Problemen im Jahr 2010 sowie deren Beeinflussung durch weinbauliche Maßnahmen näher dargelegt. Auch auf Besonderheiten des Rebschnitts in Hagel geschädigten Anlagen wird eingegangen.

Grundlagen der Ertragsphysiologie

Um die niedrigen Erträge im Jahr 2010 zu erklären, muss man sich näher mit der Ertragsphysiologie der Rebe befassen. Die ersten Weichen des Ertragsniveaus werden bereits im Juni-Juli(-August) des Vorjahres gestellt. Hier findet die *Differenzierung der Primordien (Gewebeanlagen) in den Winteraugen* statt. Es entscheidet sich ob daraus ein Infloreszenz (Gescheinanlage) oder eine Ranke entsteht. Somit wird in diesem Zeitraum die Gescheinanzahl pro Trieb festgelegt. Die Infloreszenzbildung ist temperatur- und lichtabhängig und wird auch von der Rebenvitalität beeinflusst. Diese Bedingungen waren im Jahr 2009 recht günstig, weshalb der Gescheinansatz im Jahr 2010 normal ausfiel.

Von September des Vorjahres bis April des Ertragsjahres findet die *Knospennruhe* statt. Ertragsbeeinflussend können in dieser Zeit im Wesentlichen nur starke Winter- und Spätfröste sein. Regional unterschiedlich war dies im Dezember 2009 und zum Austrieb 2010 der Fall, weshalb es in einigen Bereichen Rheinhessens zu Frostschäden (Augenausfälle, Kambiumschäden und Mauke insbesondere in jungen Anlagen) kam. Angesichts der häufig aufgetretenen Stammschäden und der Mauke in jungen Anlagen muss die früher übliche Praxis des Zupflügens der Veredlungsstelle neu überdacht werden.

Im April-Mai des Ertragsjahres findet die *Infloreszenzdifferenzierung im Winterauge* statt, wodurch die Blütenzahl pro Geschein (Gescheingröße) bestimmt wird. Dieser Vorgang wird durch hohe Temperaturen und vitale Reben begünstigt. Der überdurchschnittlich kalte und feuchte Mai 2010 könnte hier zu einem unterdurchschnittlichen Blütenansatz pro Geschein geführt und so zu dem unterdurchschnittlichen Ertragspotential 2010 beigetragen haben.

Entscheidend für das spätere Traubengewicht ist schließlich auch die *Befruchtung bzw. die Verrieselungsrate während der Blüte*, welche vor allem durch tiefe Temperaturen (<15°C) beeinträchtigt wird. Zu einer hohen Verrieselung hat vor allem in frühen Lagen die Schafskälte Mitte Juni geführt.

Nach der Blüte (Juni-Anfang/Mitte August) werden die Grundlagen für die potentielle Beerendicke gelegt. Von Bedeutung sind hier die *Zellteilungsintensität und die Zellwandsausbildung*. Diese Prozesse bestimmen die Zellzahl und die Dehnfähigkeit der Zellen in der Reifephase. Diese Vorgänge werden vor allem durch Trockenheit und Hitze beeinträchtigt und dürften 2010 eher nur auf Trockenstandorten eine größere Rolle gespielt haben. Die dennoch stark unterdurchschnittlich ausgeprägte Gewichtszunahme der Trauben während der Reifephase, trotz überdurchschnittlicher Wasserversorgung, lässt

sich schwer erklären. Fraglich ist, ob die unterdurchschnittlichen Temperaturen während der Reifephase hierzu beigetragen haben.

Die hohe Verrieselungsrate und der feucht-kalte August haben regional- und sortenbedingt zu einer hohen *Stiellähmerate* geführt. Die tiefen Temperaturen in der Reifephase führten weiterhin zu einem stark gehemmten Säureabbau und verhinderten bei spät reifenden Sorten einen übermäßigen Botrytisbefall. Bei früh reifenden Sorten wie z.B. dem Müller-Thurgau führte eine rasant fortschreitende Botrytis teilweise zu enormen Ertragsverlusten. Die Bedingungen für die Differenzierung der Primordien in den Winteraugen dürften in den Sommermonaten 2010 überwiegen gut gewesen sein, weshalb für *2011 ein normaler Gescheinansatz* zu erwarten ist. Ob die Tiefsttemperaturen von bis zu -20°C am 26.12.2010 zu Frostschäden geführt haben, ist spekulativ.

Zusammenhang: Probleme 2010 und weinbauliche Maßnahmen

Weinbauliche Maßnahmen sind in der Lage, witterungsbedingt auftretende Probleme im Weinbau zu mindern aber auch zu verschärfen. Dabei sind die Einflüsse weinbaulicher Maßnahmen außerordentlich vielschichtig und deshalb kaum vollständig darstellbar.

Die Notwendigkeit und Wirkung weinbaulicher Praktiken werden im Wesentlichen von den (nachfolgenden) Witterungsbedingungen bestimmt. Unsicherheit besteht deshalb besonders bei weinbaulichen Maßnahmen, welche sehr früh im Jahr/der Vegetationsperiode durchgeführt werden. Wird allerdings auf spezielle Maßnahmen verzichtet, kann dies auch schwerwiegende Nachteile mit sich bringen. Es gilt sprichwörtlich: „hinterher ist man immer schlauer“. Schließlich kann es ein „Rezept“, welches jedem Jahr in idealer Weise gerecht wird, nicht geben. Ein „Rezept“ ist immer dann gut, wenn es in der Mehrzahl der Jahre zum gewünschten Erfolg führt und unter nicht vorhersehbaren ungünstigen Bedingungen keinen größeren Schaden anrichtet oder entsprechend wechselnder, bereits bekannter Bedingungen angepasst werden kann.

Beispielhaft sollen hier die frühe Entblätterung der Traubenzone und Maßnahmen zur Ertragsreduzierung angesprochen werden.

Die frühe Entblätterung fördert die Verrieselung und führt so über eine aufgelockerte Traubenstruktur, aber auch über abgehärtete Beeren, eine bessere Pflanzenschutzmitelanlagerung und Abtrocknung zu einer deutlichen Botrytisminderung. In Jahren mit einem unterschätzt geringen Ertragsniveau und einer hohen Verrieselungsneigung kann die Entblätterung (sortenbedingt) aber auch zu einer unerwünscht stark ausgeprägten Ertragsminderung (Verrieselungsförderung) führen und so diesbezüglich über das Ziel hinaus schießen. Bei sehr ungünstiger Witterung während der Blüte kann jedoch durch eine sorten- und lagebedingt schonendere Entblätterung noch reagiert werden.

Unter den o.g. Voraussetzungen sind auch Ertragsreduzierungsmaßnahmen, welche sehr früh durchgeführt werden müssen (Anschnitt, Triebzahlreduktion, Gibb, Regalis, Gescheine bzw. Trauben streifen oder teilen, Entlauber, Oppenheimer Traubenbürste etc.) kritisch zu sehen. Gegenüber späten Ertragsregulierungsmaßnahmen bieten früh zu ergreifende Maßnahmen, insbesondere wenn sie mechanisierbar sind, i.d.R. arbeitswirtschaftliche und ökonomische Vorteile. Ein großer Nachteil stellt sich jedoch bei deutlich geringerer Ertragserwartung als angenommen durch unwirtschaftlich geringe Erträge bei nur wenig bzw. nicht gesteigerter Qualität und teilweise sogar erhöhter Fäulnisgefahr ein.

Die Nachteile der genannten weinbaulichen Maßnahmen bei ungünstigsten Bedingungen sind aber i.d.R. deutlich geringer zu bewerten als die damit zu erzielenden Vorteile, zumal letztere in den weitaus meisten Jahren eintreten oder zumindest die Nachteile ausbleiben.

Auswirkungen weinbaulicher Maßnahmen 2010 - Versuchsergebnisse

Bodenpflegesystem/Tropfbewässerung: Wie im Vorjahr konnte auch 2010 bestätigt werden, dass eine Tropfbewässerung im Steilhang ab Beginn der Beerenentwicklung zu

einer deutlichen Ertragssteigerung führen kann, während spätere Bewässerungsgaben ab Mitt/Ende Juli keinen Ertrageinfluss bzw. nur eine Ertragsstabilisierung zur Folge hatten. Die Holzhäckselabdeckung, welche in vielen Vorjahren eine deutliche Ertragssteigerung bewirkte, führte 2010 zu keiner Ertragssteigerung, was sicherlich u.a. durch eine erhöhte Verrieselungsrate, einen erhöhten Anteil an Stielkrankheiten und teilweise auch an Botrytis zu erklären ist. Ursache hierfür ist sicherlich u.a. die dichtere, vitalere Laubwand und eine leicht forcierte Chloroseneigung. Das Mostgewicht wurde durch die Tropfbewässerung und Holzhäckselabdeckung nicht beeinflusst.

In den begrüneten Gassen trat teilweise ein hoher Wasserabfluss mit starkem Bodenabtrag statt, welcher auf die Störung der Begrünung durch den Schlupf der Schlepperreifen im Steilhang zurückzuführen ist. In den ganzflächig mit Holzhäcksel abgedeckten Gassen trat dagegen keinerlei Erosion auf.

Frühe Entblätterung und Ertragsregulierung:

Beim Riesling führte die frühe Entblätterung der Traubenzone in der Mehrzahl der Versuche zu keiner Ertragsminderung. Stiellähme und Botrytisbefall konnten deutlich vermindert werden. Die frühe Entblätterung der Traubenzone ist entsprechend dieser Versuchsergebnisse beim Riesling auch im Ausnahmejahr 2010 durchweg positiv zu bewerten. Ertragsreduzierungsmaßnahmen wie der Einsatz der Oppenheimer Traubenbürste, das Traubenteilen und die Ausdünnung zum Reifebeginn führten zwar zu mehr oder weniger deutlich Ertragsminderungen (30-50%). Die Mostgewichtsleistung konnte bei dem allgemein niedrigen Ertragsniveau (ca. 90 kg/ar in der Kontrolle) durch die zusätzliche Ertragsminderung jedoch nicht gesteigert werden. Die Triebzahlreduktion und die Ausdünnung auf eine Traube pro Trieb ohne frühe Entblätterung führten zu einer deutlichen Botrytissteigerung.

Beim **Spätburgunder** führte eine frühe aggressive maschinelle Entblätterung (Ziel: Ertragsminderung) zu einer Verminderung des Ertragsniveaus von 156 kg/ar um knapp 30%. Aus langjähriger Erfahrung sind Ertragsminderungen durch eine aggressive maschinelle Entlaubung in dieser Größenordnung keine Seltenheit und neben einem mehr oder weniger stark ausgeprägten Verrieselungseffekt zu einem beträchtlichen Anteil auf ein aktives Entfernen von Trauben(teilen) zurückzuführen. Eine Entblätterung in doppelter Traubenzonenhöhe reduzierte den Ertrag sogar um 40%. Entsprechend den ungünstigen Blütebedingungen, welche eine erhöhte natürliche Verrieselung erwarten ließ, hätte man hier durchaus noch reagieren und schonender (weniger ertragsmindernd) entblättern können. Die Oppenheimer Traubenbürste ermöglichte je nach Drehzahl und Fahrgeschwindigkeit bei beidseitiger fahrweise Ertragminderungen um 50 bis knapp 70%. Alle ertragsmindernden Maßnahmen hatten 2010 keine Mostgewichtssteigerung zur Folge. Die ausgebauten Weine der Entblätterungs- und Traubenbürsten-Varianten präsentieren sich aber trotz gleicher Mostgewichte wesentlich dichter und farbintensiver als die der Kontrolle. Der Botrytisbefall wurde sowohl durch die Entblätterung als auch durch die Traubenbürste deutlich vermindert.

Beim **Silvaner** senkte die Traubenbürste den vergleichsweise hohen Ertrag von 169 kg/ar auf 100 kg/ar (1100 U/min) bzw. 129 kg/ar (900 U/min) und steigerte dabei das Mostgewicht von 78° Oe auf 85 bzw. 82° Oe. Der Botrytisbefall wurde ebenfalls vermindert.

Rebschnitt in Hagel geschädigten Anlagen

Nach Hagelschäden stellt sich häufig die Frage nach dem geeigneten Rebschnitt. Dabei erfordert ein unterschiedliches Schadensausmaß ein differenziertes Vorgehen.

Bogrebenschnitt: Bei leichten Hagelschäden ist ein normaler Anschnitt auf möglichst wundfreie Ruten zu wählen. Falls höhere Ausfälle durch Bruch beim Biegen zu erwarten sind (Biegetest!), sollten evtl. Ersatzruten angeschnitten und falls nicht benötigt wieder entfernt werden. Die Vorteile des Bogrebenschnittes liegen im gewohnten, gängigen Schnittsystem, im hohen Fruchtbarkeitspotenzial und in einer geringeren Verdichtungsneigung durch unfruchtbare Wasserschosse. Der Bogrebenschnitt ist allerdings nur bei leichten Hagelnarben geeignet. Der Schnitt und die Biegearbeiten sind zeitaufwendig. Letztere sind durch die Bruchgefahr erschwert. Eine spätere Abrissgefahr ist nicht ausgeschlossen und führt zu einem übermäßigen Wachstum weniger Triebe.

Bogrebenschnitt auf abgeleitete Geizruten: Durch Anschnitt von Grün-Zapfen unmittelbar nach dem Hagel (bis etwa Juni) werden i.d.R. kräftige, gut ausreifende Geizruten gebildet. Die Biegearbeiten erfolgen dann wie bei normalem Schnitt. Die Verdichtungsneigung im Stockbereich ist gering. Nachteile sind die geringere Fruchtbarkeit, eine möglicherweise beeinträchtigte Saftversorgung und eine erhöhte Bruchgefahr bei größeren Verletzungen des Zapfens auf dem der Geiztrieb steht. Diese Schnittform ist nur möglich, wenn noch genügend Geiztriebe zugewachsen sind. Ein gewisses Risiko besteht in einer evtl. verminderten Holzreife (Winterfrostgefährdung) und einem erhöhtem Oidiumbefall.

V-Streckerschnitt: Bei stärkeren Fruchtholzschäden kann auf Zapfen oder kurze Strecker angeschnitten werden. Der Schnitt sollte stockindividuell sein. Die Strecker werden nicht gebogen und nur am Ende angeheftet, was die Bruchgefahr deutlich reduziert. Es können ebenso Teile von Geizen einbezogen werden. Ein weiterer Vorteil liegt in der Möglichkeit des maschinellen Vorschnitts. Beim Streckerschnitt werden auch fruchtbare „obere“ Augen mit einbezogen, dennoch ist bei gleicher Augenzahl wie bei einer langen Rute eine Ertragsminderung nicht auszuschließen. Nachteile sind einerseits evtl. Lücken in der Laubwand sowie andererseits Verdichtungszone bei unterlassenen Ausbrecharbeiten. Auch die Windbruchgefahr ist erhöht.

Zapfenschnitt: Bei gravierenden Hagelschäden kommt oft nur ein Zapfenschnitt (2 Augen/Zapfen) in Frage. Hierfür ist die Holzreife immer ausreichend. Eine geringe Fruchtbarkeit der unteren (basalen) Augen ist dagegen in Kauf zu nehmen und wirkt sich besonders bei basal wenig fruchtbaren Sorten wie z.B. Dornfelder aus (hier evtl. weniger aber längere Zapfen anschneiden). Es sollten möglichst unbeschädigte Zapfen angeschnitten werden. Bei erheblichen Schlagschäden auf der witterungszugewandten Seite sind die Zapfen entsprechend länger zu belassen. Bei noch kräftigem Wuchs nach dem Hagel bietet der maschinelle Vorschnitt arbeitswirtschaftliche Vorteile, des Weiteren entfällt das Biegen (evtl. Nachbindungen anbringen). Eine erhöhte Verdichtungsgefahr und vermehrt kompaktere Trauben erhöhen den Botrytisbefallsdruck. Ein verstärktes Ausbrechen von (unfruchtbaren) Trieben, eine maschinelle Entblätterung und der Einsatz von Gibb bzw. Regalis können Abhilfe schaffen.

Evtl. ohne Schnitt: Bei sehr starken Schäden bis im basalen Bereich der Fruchtruten und wenig Triebzuwachs kann eine Schnittmaßnahme evtl. völlig unterlassen werden. Diese Überlegung ist sicherlich besonders bei zusätzlicher Befürchtung von Frostschäden angemessen. Je nach Austriebsintensität und Fruchtbarkeit ist dann evtl. mit dem Vorschneider nachzuarbeiten. Eine frühe Entblätterung zur Verdichtungs- und ggf. Ertragsminderung ist sicherlich ebenfalls dienlich. Bei hoher Ertragserwartung wäre auch eine Vollernterausdünnung überlegenswert. Dieses Verfahren wurde bisher allerdings noch nicht alternativ zu den vorgenannten Schnittvarianten erprobt, weshalb hierfür keine gesicherte Empfehlung ausgesprochen werden kann.

Binger Seilzug



NEU:

Für alle Binger Seilzug Vorschneider:
Automatisches Öffnungssystem LAOS,
geeignet für Pfähle aus Holz, Metall und Beton.



Überzeugen Sie sich bei einer unverbindlichen Vorführung.
Terminvereinbarung unter:
Binger Seilzug GmbH & Co. KG | Saarlandstr. 246 | 55411 Bingen
Tel.: 06721-309648-0 | Fax: 06721-309648-50 | info@Binger-Seilzug.de

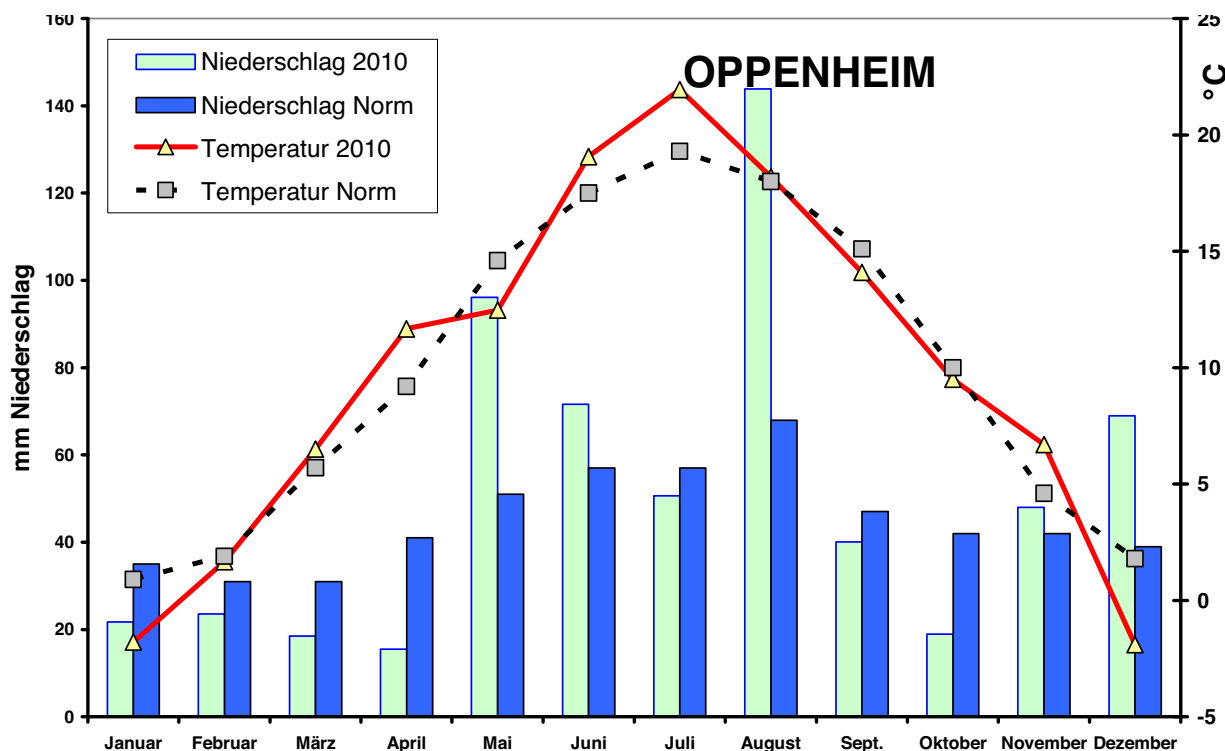
Ausnahmejahr 2010 - stimmen die Rezepte noch? - im Rebschutz

Dr. Georg K. Hill, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

2010 war für viele jüngere Winzer das erste Jahr ihrer Praxis, in dem es keine „Garantie des guten Endes“ gab. Im Zuge der Klimaerwärmung nach 1988 haben wir zwei Jahrzehnte lang nur Weinjahrgänge erlebt, bei denen letzten Endes immer die Menge und in aller Regel auch das Mostgewicht gestimmt haben. Viele Faktoren addierten sich, welche letzten Endes die vielfach enttäuschenden Erträge in 2010 verursacht haben. Die meisten Winzer haben mengenmäßig um etwa 30% schlechter als 2009 abgeschnitten. Selten erlebten wir vorher z.B. einen derartig massiven Mengenverlust durch Botrytis bei der Müller-Thurgau – Reifegruppe. Unter dem Stichwort Rebschutz ist den meisten Betriebsleitern deshalb zunächst die Traubenfäule von 2010 in Erinnerung. Dabei ist in Vergessenheit geraten, dass wir im Juni 2010 kurz vor der Blüte nur knapp an einer Peronospora-Katastrophe vorbeigeschrammt sind. Was aber eigentlich interessiert, das ist die erzielte Wirkung von Spritzungen und Kulturmaßnahmen in einem feuchtkühlen Jahr mit später Reife.

Launen der Witterung

Ganz Schlaue wussten bereits im Januar, dass 2010 witterungsmäßig aus dem Rahmen fallen würde. Schließlich gab es in der Vergangenheit in den 10er-Jahren nie besonders gute Weinjahrgänge. Das Jahr war durch große Temperaturschwankungen gekennzeichnet. Auf frostige Wintermonate, denen wir auch die Maukeprobleme in Junganlagen zu verdanken haben, folgte ein viel zu warmer Monat April. Ein Kälteeinbruch führte vor allem in den Senken des Selztales und des Alzeyer Landes am 23. April zu teilweise erheblichen Schäden an den Hauptaugen. Oft bildeten dann weniger fruchtbare Nebenaugen die Triebe. Der Mai war um 2°C zu kalt, was zum verzögerten Blütebeginn zwischen dem 12. und 20. Juni führte, wodurch die Blüte in frühen Lagen voll in den Kälterückschlag im Zuge der Schafskälte geriet. In späten Lagen war erst um den 28. Juni die abgehende Blüte erreicht und der Ansatz fiel nahezu normal aus. Der heiße Juli konnte mit Rekordtemperaturen bis zu 36°C diese Geburtsmängel des Jahrgangs nicht mehr ausbügeln, da bekanntlich August und September kühl und ziemlich nass ausfielen. Zusätzlich zu den späteren verrieselungsbedingten Ausfällen haben die Hagelschäden um den 9. Juni zu den verringerten Stockerträgen an der Rheinfront zwischen Worms und Guntersblum ihren Teil beigetragen. In den spät verblühten Lagen waren die Erträge oft nahezu normal, sofern nicht Frostschäden, hier gab es auch Ausfälle durch den Winterfrost, das Potential beschränkten. Die nasse Witterung im August und der kühle Monat September waren nicht gut für die Assimilation. Zusätzlich hat dieses Jahr die Peronospora im August eine ganze Menge der wertvollen Geiztrieblfläche „weggefressen“. Wir verbuchten erstmals seit 1996 wieder ein deutlich zu kühles Jahr in Rheinhessen. Ob dies nur eine kurze Unterbrechung in der Klimaerwärmung darstellt oder eine Rückkehr zum früheren Witterungscharakter, also dem Wechsel kühler und warmer Jahre einleitet, wird die Zukunft zeigen.



Peronospora und das Glück der Tüchtigen

Ein Blick auf die kahlen Spieße der Geiztriebe zeigte das Wüten der Peronospora im August. Im Grunde sind wir aber noch glimpflich davongekommen. Die eigentliche Risikophase lag allerdings viel früher und dabei ging es ums Ganze: Nach nahezu befallsfreier Entwicklung lösten die Starkregen in der schwülen Periode zwischen 8. und 10. Juni überall in Rheinhessen enorm intensive, vom Boden ausgehende Primärfektionen aus. Vorangegangen war eine warme Periode mit starkem Blattzuwachs. Glücklicherweise waren die Gescheine vorher bereits zweimal abgedeckt worden. So kam es je nach Spritztermin meist nur zu mehr starkem Blattbefall am Neuzuwachs. Nebenbei hat es auch 5-10% der Gescheine erwischt, die später abgefallen sind – sicher auch parzellenweise ein Beitrag zu den enttäuschenden Traubenerträgen. In ungespritzten Parzellen zählten wir später bei den Burgundersorten 50-70% befallene Gescheine! Die Analyse der Spritztermine und der eingesetzten Mittel zeigte, dass mit keinem Fungizid der Neuzuwachs länger als 8 Tage nach der Behandlung geschützt war, immerhin kam es in dieser Zeit zur Bildung von zwei zusätzlichen Blättern am Trieb innerhalb von 6 Tagen. In vielen Parzellen zeigten am 20. Juni alle Reben 5-10 Ölflecke. Was danach geschah, können wir nur noch als kleines Wunder betrachten. Die Schafskälte hat die Entwicklung der Ölflecke verzögert und auch Ausbrüche verhindert. Es blieb vom 17. Juni bis zum 14. Juli, als die Beeren bereits Erbsengröße erreicht hatten, absolut trocken. Damit war die Ernte gerettet und zwar egal ob tiefenwirksame Fungizide oder nur Kontaktmittel gespritzt wurden.

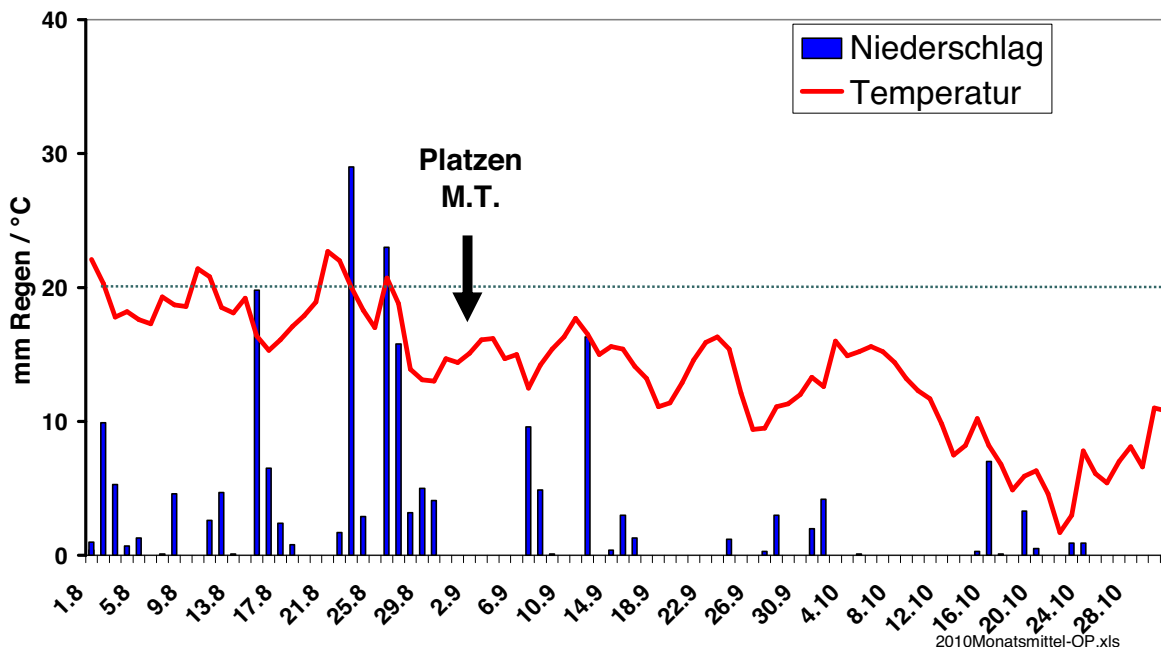
Allerdings folgte noch ein übles Nachspiel beim Blattbefall, nachdem das Wetter am 22. Juli auf nass umgeschaltet hatte. Wer zu früh die Spritzungen einstellte, bekam bereits in der ersten Augushälfte die Quittung. Lagenweise sahen die Laubwände wirklich übel aus. Die Jungfelder erlitten durch Einwachsen des Pilzes aus den Blattstielen massive Triebnekrosen, die oft irrtümlich der Botrytis in die Schuhe geschoben wurden.

Fazit ist jedenfalls, dass dies die schlimmste Spätperonospora war, die wir in Rheinhessen seit dem Jahr 2000 gesehen haben. Auch so mancher Fall von enttäuschend niedrigem Mostgewicht trotz geringem Ertrag, geht auf das Konto von Laubverlusten durch den Pilz. Dass es derartig schlimmen Blattbefall gab, war im Prinzip nicht verwunderlich: 20 Regentage im August mit 140 Liter/qm Regen brachten nicht nur täglich neue Ausbrüche, sondern legten auch die meiste Zeit die Spritzarbeiten lahm. Wer Glück hatte, lag durch Zufall richtig!

Der Sonnenbrand findet nicht statt

Nach der Blüte bügelte die Rekordhitze ab Anfang Juli mit Maxima um 35 °C einen Teil des Entwicklungsrückstandes aus. Erstaunlicherweise kam es dabei kaum zu Sonnenbrandschäden an den frei hängenden Trauben der nach der Blüte entblätterten Traubenzone. Dies bestätigt die früheren Beobachtungen, dass frühe Entblätterung die Beeren auch gegen Überhitzungsschäden abhärtet, während späte Entblätterung gefährlich sein kann.

Oppenheim - Niederschlag August - September 2010



Oidium – trotz Startproblemen gefährlich

Die kühle und oft nasse Witterung vor der Blüte stoppte zunächst die ersten Infektionen. Allerdings hat die verzettelte Blüte mit vielen spät angesetzten Beerchen die Anfälligkeit der Trauben verlängert. Ab Mitte Juli wurden alle Spritzfehler in den späteren Lagen dann in Form des Befalls an Einzelbeeren oder an spät verblühten Trauben sichtbar. Insgesamt hatten wir dann während der (kühlen) Blüte eine Atempause mit deutlich verlängerter Wirksamkeit der organischen Fungizide. Für 2011 erwarten wir daher nur wenige Zeigertriebe, zudem hat die Wintersporenbildung des Pilzes durch den nass-kühlen Septembermonat stark gelitten. Für 2011 gilt es zu beachten, dass Prosper nicht zur Verfügung steht, was Stoppspritzungen problematisch macht. Als wertvolles Hilfsmittel zur Abschätzung der Oidiumgefahr steht uns ab April im Internet das neue Diagnosemodell Vitimeteo-Oidium zur Verfügung.

Traubenfäule contra Reife

Im Rückblick auf die Probleme mit den Pilzkrankheiten wird mancher bereut haben, bei der Botrytisbekämpfung nicht noch konsequenter vorgegangen zu sein. In der Tat wurden alle, die zwischen Ende Juli und Mitte August mit Spezialbotrytiziden gearbeitet haben, sichtbar belohnt. Der nasse August 2010 führte bereits kurz nach dem Weichwerden der Beeren zu ersten Botrytis-Infektionen. Entsprechend war dann später erhebliches Sporenpotential vorhanden, als die ersten Beeren bei Mostgewichten um 50°Oe in der Dauernässe der letzten Augustwoche begannen aufzuplatzen.

Gegen das starke Aufplatzen der zum Bersten gefüllten Beeren von Müller-Thurgau, Bacchus oder Huxelrebe halfen aber auch Botrytizismittel nichts. Glücklicherweise hat die kühle Witterung die Essigfäule im Zaum gehalten und nur saubere Botrytisinfektionen zugelassen. Dadurch kam es nicht zur Neuauflage der Katastrophe von 2006. So mancher, der mit dem Lesebeginn zögerte, hat Ende September total edelfaule Trauben dieser Sorten in Beerenauslese-Qualität mit 50% Mengenverlust heim gebracht. Faktisch war gegen die Fäule bei der Müller-Thurgau Gruppe kein Kraut gewachsen. Aus der Zeit der Handlese in den 1970iger Jahren stammt ja die Regel, nur so viel M.Th anzubauen, wie man in 4 Tagen ernten kann. Anders als sonst hat die frühe Fäule oft schon zur Lese gezwungen bevor die physiologische Reife der Trauben erreicht war.

Die rechtzeitige Entblätterung der Traubenzone und gezielter Botrytizideinsatz zeigten allerdings bei der mittleren und späten Reifegruppe überzeugend, was auch unter extrem nassen Verhältnissen zum Schutz der Trauben geleistet werden kann. Die erstaunlich gute Dauerwirkung von Switch oder Teldor zeigte sich bei ordentlicher Applikationstechnik durchwegs in Wirkungsgraden von 60-70% mit einer einzigen Behandlung! Ohne Botrytizide schnitt als einzige Kulturmaßnahme nur die scharfe Entblätterung der Traubenzone kurz nach der Blüte relativ gut ab. Nur durch Entblätterung wurde oft ein Wirkungsgrad um 50% erreicht. Vermutlich hat die starke Julihitze besonders abhärtend auf die frei gestellten Stiele und Beeren gewirkt.

Botrytis-Wirkungsgrade über 70% konnten durch die frühe Entblätterung, kombiniert mit Botrytiziden erzielt werden.

Wer allerdings ohne weitere vorhergegangene Maßnahmen erst Ende August zum ersten Mal mit Botrytiziden eingegriffen hat, erzielte keinerlei Erfolg mehr. Offenbar lag die entscheidende Periode für kritische Infektionen je nach Lage und Reifefortschritt zwischen dem 5. und 20. August.

Stiellähme – ein Alptraum des Jahrgangs

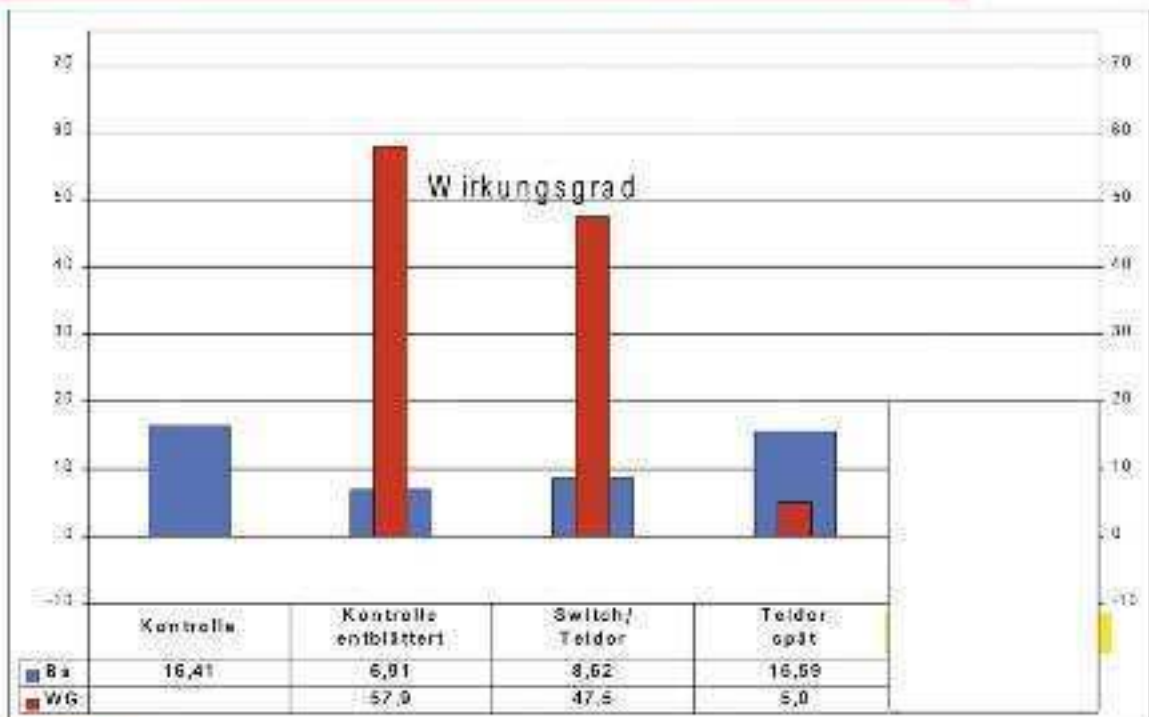
Die Beobachtungen im September zeigen deutlich, dass das Auftreten der physiologisch bedingten Stiellähme stark verknüpft war mit der Verrieselung der Trauben. Wo der Ansatz sowieso schon gering war, traten zusätzlich auch noch stärkere Ausfälle durch Stiellähme auf. Schmerzlich war davon in den Hagelgemarkungen der Dornfelder bereits Anfang September betroffen. Besonders markant zeigte sich die Stiellähme in den frühen Lagen entlang der Rheinfront und im Raum Worms, welche in der Blüte voll durch die Schafskälte (12.-22. Juni 2010) erwischt wurden. Spät verblühte Parzellen wiesen weitgehend normalen Fruchtansatz und in aller Regel weniger Stiellähme auf, allerdings gab es dort auch Bodentrauben durch Stielhäule.

Es gilt nach wie vor die Regel, dass mit jeder Beere mehr am Stielgerüst das Leitbahnsystem kräftiger ausgebildet wird und die Anfälligkeit gegen Stiellähme abnimmt. Schwierigkeiten als Folge der Verrieselungen wurden bereits im Juli erwartet und wir hatten mehrfach die Spritzung von magnesiumhaltigen Düngern wie z.B. Bittersalz empfohlen. Die meisten Betriebe haben wenigstens zweimal mit Magnesium gearbeitet. Trotzdem trat diese überraschend starke Stiellähme auf. Zunächst ist klar, dass die Magnesiumbehandlungen auch in der Vergangenheit selten mehr als 50% Wirkung erzielt haben. Wir müssen uns daher eher fragen, was alles ohne Behandlung geschehen wäre....

Physiologisch wesentlich erfolgreicher als eine Spritzung mit Blattdüngern ist normalerweise eine verringerte Wuchskraft der Stöcke.

Riesling Oppenheim – Kreuz 24.09.2010

RHEINHEINENNAHES
HUNSÜCK



Siegfried Spies

WITABAU-FORSCHUNG

24.09.2010 (Landtag)

Seite 31

Hier hat uns die Natur aber 2010 übel mitgespielt. Wasser im Übermaß und niedriger Behang haben das vegetative Wachstum enorm angeregt. In wüchsigen Anlagen wurde teilweise 4x Laub geschnitten. Das überreiche Wasserangebot an der Wurzel hat aber auch ein Übermaß an Kalium in die Stiele einströmen lassen, was letztlich die Auslösung von Stielähme begünstigte. Achten Sie bei Bodenuntersuchungen auf ein ausgeglichenes Verhältnis an Magnesium zu Kalium. Fallweise eine Aufdüngung mit Kieserit vornehmen. Die Stöcke zeigen durch ihre Vitalität, dass auch die Stickstoffreserven in Stamm und Wurzel optimal aufgefüllt sind. 2011 sollten Parzellen mit niedrigen Erträgen daher besser ohne N-Düngung bleiben!

In der schwierigen Situation 2010 zeigte sich als Kulturmaßnahme die beidseitige Entblätterung der Traubenzone unmittelbar nach der Blüte auch gegen Stielähme sehr erfolgreich. Besonnte Traubenziele werden bekanntlich auch gegen Stielähme abgehärtet. Weiterhin hatten Anlagen mit mehrjährig ganzflächiger Dauerbegrünung und dementsprechend schwächerem Wuchs deutlich geringere Stielähme- aber auch sehr viel geringeren Botrytisbefall. Leider bringt erfahrungsgemäß die ganzflächige Begrünung in normalen Jahren zuviel Wasserkonkurrenz im Trockengebiet Rheinhessen und beeinträchtigt so die Lagerfähigkeit der Weine.

Fazit:

Das Jahr 2010 ließ sich nicht durch starre Rezepte im Rebschutz bewältigen. Die überraschend starken Peronosporainfektionen kurz vor der Blüte wurden am besten von Betrieben gemeistert, die entsprechend dem Zuwachs mit kürzeren Spritzabständen gearbeitet haben. Für Oidium galt ähnliches für die Zeit zwischen Ende Juni und Mitte Juli. Soweit erkennbar, gab es keine Anzeichen für Wirkungsminderungen durch Fungizidresistenz. Angesichts der Verhältnisse in unseren Nachbarländern gilt aber weiterhin dem Resistenzmanagement besondere Priorität. Auch 2011 sind keine Fungizide mit grundsätzlich neuen Wirkstoffgruppen zu erwarten.

Der Einsatz von Präparaten zur Auflockerung der Trauben machte wegen der natürlichen Verrieselung nur in späten, gut verblühten Lagen einen Sinn. Doch auch dort fielen die Ertragsminderungen durch Regalis oft höher aus als erwartet, weil das Dickenwachstum der Beeren 2010 von Natur aus beschränkt war.

Bei Botrytis blieb die Fäule durch Abquetschen verrieselungsbedingt sehr gering, allerdings trat vermehrt bereits bei Mostgewichten ab 50° Oe Platzen der Beeren auf und setzte den Startpunkt für die Traubenfäule. Verlierer waren die frühreifen Lagen, wo diese Mostgewichtsschwelle bereits Anfang September erreicht wurde. Eine stark entblätterte Traubenzone wirkte sich zwar günstig aus, trotzdem war die beste Abwehr gegen das Platzen eine späte Reife, was letztlich auch geringere Mostgewichte und hohe Säurewerte zur Folge hatte. Insgesamt haben sich die Botrytizide unter hohem Infektionsdruck gut bewährt, um die Ausbreitung der Fäule zu bremsen. Die maschinelle Entblätterung ergab trotz der Wegnahme von Assimilationsfläche durchwegs positive Wirkungen bezüglich Mostgewicht und Gesundheitszustand der Trauben. Unter den nassen Verhältnissen zeigten sich auch wieder deutlich die Vorteile einer hohen Schlagkraft bei der Spritztechnik in den flächenstarken Betrieben. Insgesamt erwiesen sich die langjährig in wärmeren Jahren erfolgreichen Strategien auch im feucht-kühlen Jahrgang 2010 als tragfähig.

LIPCO

PFLANZENSCHUTZ

LIPCO Pflanzenschutzgeräte:

- wesentlich mehr Leistung bei weniger Pflanzenschutzmittel
- mittelreduzierende Pflanzenschutztechnik
- Förderung möglich; 2-, 3- und 4-reihig gezogene Geräte
- Kraftstoffeinsparung bis 40%

NEU



Gebäsesprühgerät
Typ LIPCO-GSG

Tunnelsprühgerät
Typ LIPCO-TSG



LIPCO GmbH Land- und Kommunaltechnik

Am Fuchsgraben 5b - D-77880 Sasbach
Telefon: +49 (0) 7841-6068 0 - Telefax: +49 (0) 7841-6068 10
eMail: mail@lipco.com - Internet: <http://www.lipco.com>

LIPCO

Rebsorten in Rheinhessen - marktkonform in die Zukunft ?

Jürgen Wagenitz , DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

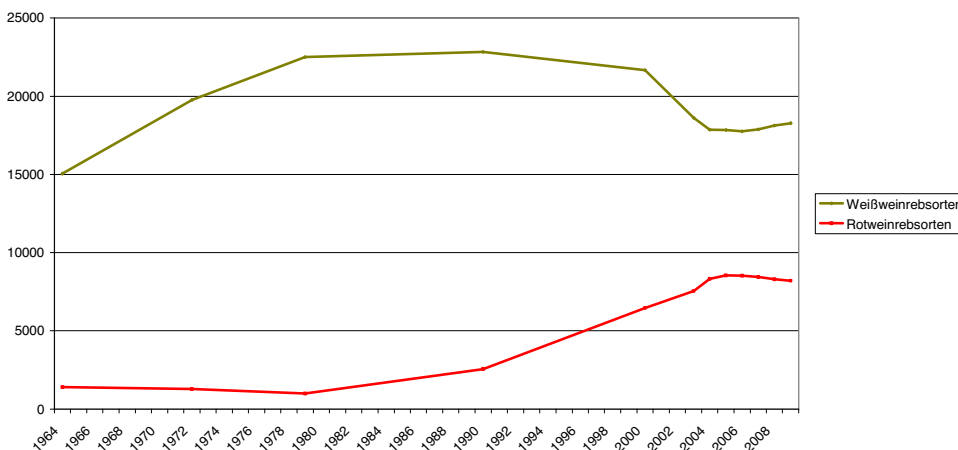
Der Rebsortenspiegel einer Region wird von vielen Faktoren, wie Tradition, Verbrauchernachfrage, klimatischen Bedingungen und Bodenbeschaffenheit beeinflusst. Zudem hat auch die staatliche Regulierung (Erntemengenbeschränkung, Förderung bestimmter Rebsorten) einen Einfluss. Keine Region in Deutschland dürfte aber in den letzten 50 Jahren einen rasanteren Rebsortenwechsel vollzogen haben wie Rheinhessen.

Tabelle 1: Rebsorten in Rheinhessen (2009)

Rebsorte	ha	
Müller-Thurgau	4340	16%
Riesling	3887	15%
Silvaner	2462	9%
Kerner	1186	4%
Grauburgunder	1170	4%
Weißburgunder	913	3%
Scheurebe	911	3%
Bacchus	766	3%
sonstige Weißweinsorten	2645	10%
Dornfelder	3407	13%
Portugieser	1609	6%
Spätburgunder	1344	5%
sonstige Rotweinsorten	1840	7%

Grafik 1

Rheinhessen Entwicklung Weiß- und Rotwein Rebfläche 1964-2009

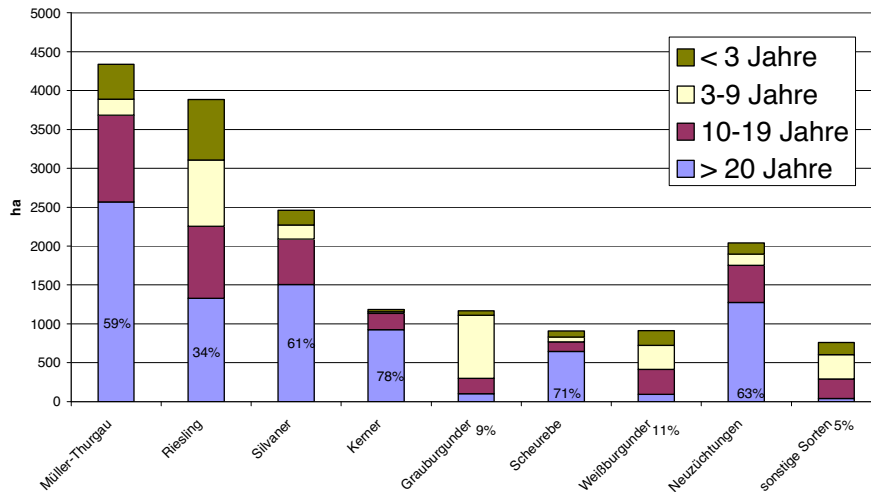


Die im Jahr 1964 dominierenden Weißweinsorten mit einem damaligen Flächenanteil von 80% (Silvaner 47 %; Müller-Thurgau 33 %) haben heute, obwohl sie für die Region immer noch wichtige Rebsorten sind, nur noch einen Anteil von 25 % (Silvaner 9 %; Müller-Thurgau 16 %). Heute besitzt Rheinhessen einen bunten Strauß an Rebsorten für alle Vermarktungsbereiche (Tabelle 1).

Obwohl Deutschland international eher für Weißweine bekannt ist, hat sich über die letzten Jahrzehnte der Rotweinanteil auf über 1/3 erhöht. Inzwischen ist dieser Trend gebremst und es werden wieder vermehrt Weißweinsorten angebaut. Hier setzen die Winzer neben Riesling und Müller-Thurgau auch wieder vermehrt auf Kerner. Nach wie vor sind allerdings besonders bei den Weißweinsorten die Rebbestände deutlich überaltert. Besonders bei den Sorten Silvaner, Müller-Thurgau und den in Rheinhessen verbreiteten Neuzüchtungen liegt der Anteil der Rebbestände die 20 Jahre und älter sind bei um die 60 % (Grafik 2).

Grafik 2

Rheinhessen Weißweinsorten - Bestockte Rebfläche und Alter der Anlagen

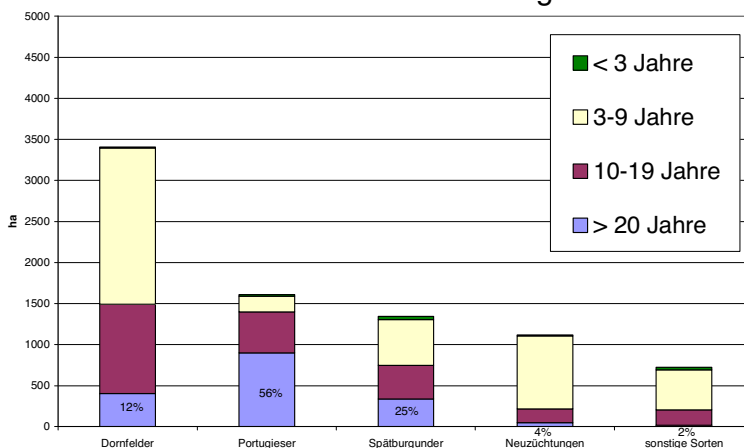


Bei den roten Sorten zeigt sich ein deutlich anderes Bild. Durch den jahrelangen Trend zur Neuanpflanzung ist hier der Anteil der Bestände, die älter als 20 Jahre sind relativ gering. Lediglich bei der Sorte Portugieser sind 56% der Anlagen älter als 20 Jahre (Grafik 3).

Der Umtrieb der Rebanlagen hat sich inzwischen deutlich verlangsamt. Lag die Neuanpflanzungsrate zu Beginn der Förderung zur „Umstrukturierung“ zeitweise bei 4 %, so hat er sich in den letzten Jahren auf Werte um 2 % eingependelt. Dies bedeutet rechnerisch, bei einer konstanten Rebfläche, eine durchschnittliche Erneuerung der Rebanlagen nach ca. 50 Jahren.

Grafik 3

Rheinhessen Rotweinweinsorten - Bestockte Rebfläche und Alter der Anlagen



Fazit:

1. Der laufende Trend zu 2/3 Weißwein- und 1/3 Rotweinfläche ist für Rheinhessen eine gute Basis, um sowohl den Handel, sowie die Privatkunden beliefern zu können.
2. Über die nächsten Jahrzehnte ist es besonders wichtig die überalterten Weißweinbestände zu erneuern.
3. Die Bezahlung am Fassweinmarkt hat sich deutlich verschoben. Wurde früher vor allem nach dem Mostgewicht bezahlt, so hat sich heute, nicht zuletzt durch die in den letzten 10 Jahren höheren Mostgewichte, die Preisdifferenzierung nach Rebsorten durchgesetzt. Dabei stehen bei den Weißweinsorten heute Riesling und die Burgundersorten im Vordergrund, beim Rotwein die Sorte Dornfelder. Aber auch der Müller-Thurgau ist eine feste Größe, die besonders wegen ihrer Ertragsstabilität und Frühreife eine wichtige Funktion im Fassweinmarkt behalten wird.
4. Der Markt für weitere Rebsorten hängt erheblich von der Vermarktungsstruktur ab. Bei den Aromasorten zeigt sich wieder eine gewisse Steigerung der Nachfrage, sei es nach der Rebsorte Scheurebe, dem zurzeit im Trend liegenden Sauvignon blanc oder dem Muskateller.
5. Unter den Rotweinsorten ist der Dornfelder der Platzhirsch. Aufgrund seines guten Ertragsniveaus, der unkomplizierten Vinifikation und der stabilen Farbausbeute scheint diese Sorte für Rheinhessen wie gemacht. Durch die günstige Alterspyramide und den gebremsten Rotweintrend dürften sich die Neuanpflanzungen in den nächsten Jahren allerdings in Grenzen halten.
6. Der Portugieser wird trotz Flächenrückgang sicherlich eine wichtige Sorte für die Weißherbstproduktion bleiben.
7. Der Spätburgunder als Rotweinsorte von international hohem Renommée hat sich mit einem Flächenanteil von 16 % am Rotweinanteil immer mehr dem Portugieser angenähert. Dies ist sicherlich auch den fäulnisstabileren, lockerbeerigen Klonen zu verdanken. Allerdings bleibt sie eine empfindliche Rebsorte. Gute Qualitäten bei Spätburgunder-Rotweinen erfordern bei Ernte und Ausbau einen erheblichen Aufwand.
8. Die übrigen Rotweinsorten haben sicherlich ihren Zenit erreicht. Mussten viele Betriebe in den letzten Jahren doch feststellen, dass der Anteil an farbgebenden Sorten meist über dem Bedarf liegt und der reinsortige Ausbau oft nicht befriedigt. Die in geringerem Maß von den Selbstvermarktern gepflanzten internationalen Rebsorten, wie Merlot, Cabernet sauvignon und Cabernet franc, teilweise sogar Syrah und Tempranillo werden sicherlich vorerst Exoten bleiben. Besonders die kühleren Jahre wie 2008 und 2010 zeigten die Grenzen dieser spätreifenden Sorten.

Müller Schneidanlage

Fragen Sie uns, wenn es professionelle Schneidetechnik geht!



**Kaeser-Kompressoren,
mit Honda Motoren
von 2,9 - 6,6 KW (4 - 9 PS)**

Die Profi-Schere für starkes Gehölz!

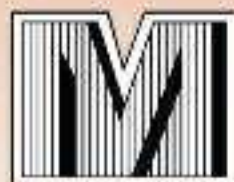
Beeindruckende Schnittstärke von 35mm durch neu entwickelte Klingengeometrie. Beste Materialien, lange Lebensdauer, hervorragender Kundenservice.



Felcotronic 800



Integriertes Diagnosewerkzeug, weltweit erste Li-On Batterie mit 13 Std. Kapazität und 185 Watt Leistung, Rechts- und Linkshändermodell sowie ein Hufscherenmodell, lebenslange Garantie auf das Gehäuse.



Müller & Sohn

Spezialmaschinen GmbH

Werksvertretung HUMUS/FELCO

Rohrbergstraße 2 D-65343 Eltville am Rhein
Tel.: 06123/6905-0 Fax: 06123/6905-35

E mail: info@mueller-eltville.de
Web: www.mueller-eltville.de

Jetzt an Wartung und Service denken!
Gegen Vorlage dieses Coupons
erhalten Sie 10,00 Euro
Preisnachlass.
Gültig bis
30.01.2010

Vollautomatisch optische Traubensortierung (VOT) – die Methode zur Alkoholreduktion, Botrytisentfernung und Herstellung von marktgerechten Weintypen?

M. Porten, J. Feltes, A. Rosch u. M. Lipps, DLR Mosel

Bisher hatte die Traubensortierung nach der Lese im deutschen Weinbau keinen hohen Stellenwert. Schauen wir über die deutschen Grenzen hinaus, so finden sich in vielen Weinbauländern Gebiete, die sowohl Rotwein- als auch Weißweintruben sortieren. Diese Sortierung wird meist per Hand von vielen Arbeitskräften durchgeführt. Ein Verfahren, das nicht nur sehr zeit- und kostenintensiv ist, sondern auch qualitative Lücken aufweist. Jeder, der solch einer Arbeit einige Stunden nachgegangen ist weiß, wie schnell die Konzentration und damit die Genauigkeit nachlassen. Eine konstante Rotation von vielen Arbeitern ermöglicht erst den gewünschten Erfolg. Der hierfür notwendige Bedarf an Arbeitskräften und der damit verbundene finanzielle Aufwand wurde in Bezug auf die Qualitätssteigerung in den letzten Jahrzehnten, aufgrund der bis dato teilweise geringen Belastung des Lesejahres, in deutschen Weinbaugebieten zu Recht gescheut. Besteht bei der Handlese noch die Möglichkeit mit geschulten Lesehelfern eine selektive Lese durchzuführen, so ist dies beim Vollerntereinsatz kaum möglich. Der finanzielle und zeitliche Aufwand einer dem Vollernter vorausgehenden Negativselektion ist enorm. Die von Hand durchgeführte Selektion im Weinberg wird darüber hinaus von ähnlichen Schwierigkeiten wie die Handsortierung begleitet. Durch die Einführung des Steillagenvollernters wird selbst bei vielen Steillagen eine maschinelle Lese möglich sein, wie dies in Flachlagen seit langem Stand der Technik ist. Eine der Lese nach geschaltete Sortierung wird somit unumgänglich.

Bereits seit mehreren Jahren beschäftigen sich Mitarbeiter des DLR Mosel mit der automatischen Traubensortierung. In den vergangenen vier Jahren führte das DLR Mosel verschiedene Versuche zur vollautomatisch optischen Traubensortierung (Abb. 1) durch.



Abb. 1: Vollautomatische optische Traubensortierung (VOT)

Diese Systeme werden seit langem in der Lebensmittelindustrie verwendet.

Einsatzgebiete sind hier beispielsweise die Sortierung von Salat, Nüssen oder Pommes-Frites. Anwendung finden Kamera- bzw. Lasersysteme sowie deren Kombination. Das von den Kameras aufgenommene Bild kann vom Bediener an dem integrierten Computer als „gut“ oder „schlecht“ markiert werden. Die hierdurch errechneten Farbraster können weiter differenziert und als Sortierprogramme abgespeichert werden. Je genauer diese Abgrenzung erfolgt, desto besser ist die Sortierqualität. Durch eine Leiste mit Druckluftdüsen werden die als „gut“ bzw. „schlecht“ markierten Anteile aussortiert

Bei den bisherigen Versuchen standen jeweils verschiedene Aspekte im Vordergrund. Am Anfang wurde untersucht, inwieweit solch eine Sortierung grundsätzlich für vermaishtes Traubenlesegut geeignet ist und welche Durchsatzmengen theoretisch möglich sind. Die Untersuchungen haben gezeigt, dass eine akzeptable Durchsatzmenge und saubere Aufreinigung des Traubengutes nur durch die Etablierung einer gut funktionierenden Vorselektionseinheit erreicht werden konnten. Daher wurde zunächst der Prototyp einer größeren Vorselektionseinheit durch die Firma Clemens als Kooperationspartner entwickelt (siehe Abb.1), die im Wesentlichen auf einem sehr langen Vibrationstisch basiert.



Abb. 2: Vorselektionseinheit für den VOT

Diese Vorselektionseinheit konnte im Jahr 2010 zum ersten Mal eingesetzt werden. Es konnte hiermit eine sehr gute Verteilung des punktuell aufgegebenen Traubenmaterials auf dem Vorselektionstisch erreicht werden, was die Voraussetzung für eine gute Detektion der als negativ definierten Anteile in der Traubenmaische und der anschließenden Entfernung aus dem Lesegut angesehen werden muss.

Nach der Etablierung dieser Verbesserungen konnten im Jahr 2010 einige Versuche zur Durchsatzleistung des optischen Sortierers durchgeführt werden.

Wie aus der Abbildung 3 ersichtlich ist, kann mit einer Bandmaschine mit 60cm Bandbreite eine Durchsatzmenge von 4000 bis 5000 kg/h erreicht werden. Darüber hinaus wird deutlich, dass die Durchsatzleistung auch sehr stark von dem Botrytisgehalt oder dem Gehalt an traubeneigenen Verunreinigungen (Stielbruch, Blätter, Blattstiele usw.) abhängt. Trotz einer guten Verteilung des Traubengutes auf der Vorselektionseinheit muss bei höheren Botrytisgehalten die Durchsatzleistung reduziert werden (siehe Abb. 3), um eine saubere Trennung zu erreichen.

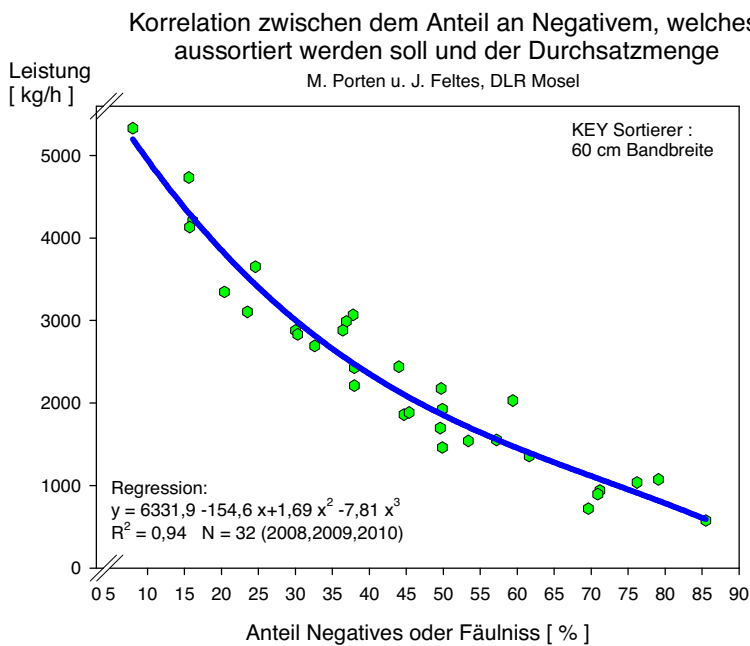
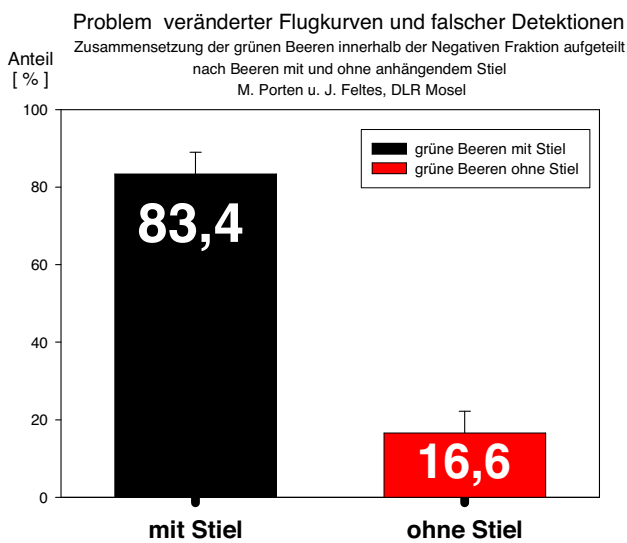


Abb.3: Korrelation zwischen negativen Anteilen in der Traubenmaische und der Durchsatzmenge

Der Grund hierfür liegt in der hohen Luftleistung bedingt durch die notwendige, hohe Ausschussrate mittels der Luftdüsen. Es entstehen dadurch Verwirbelungen und verstärkt Mitreißeffekte auf das gesunde Lesegut, die die Trennqualität somit verschlechtern. Die als positiv bezeichneten grünen Beeren, die in die negative Charge gelangen, hängen zu 80 % noch Traubenstielchen (siehe Abb. 4).



grüne Beeren innerhalb der Negativen Fraktion

Abb. 4: Anteil an grünen Beeren innerhalb der negativen Charge mit anhängenden Traubenstielchen.

Dies konnte durch Untersuchungen der Flugkurven mit einer Hochgeschwindigkeitskamera gezeigt werden. Dieses Problem liegt daher verstärkt bei der schwer entrappbaren Rebsorte Riesling vor. Bei der Beseitigung dieses Problems könnten noch höherer Selektionsraten erreicht werden, bzw. die Durchsatzmenge erhöht werden.

Mit der vollautomatisch optischen Traubensortierung sollten Selektionsquoten von über 95 angestrebt werden. Nur diese hohen Selektionsraten garantieren auch ein sauberes Lesegut. Solche Selektionsraten sind auch bei vermaischem Vollernterlesegut zu erreichen.

Ausgehend von dieser sehr sauberen Aufreinigung des Traubenmaterials (siehe Abbildung 5) kann die Traubensortierung über die Funktion der Qualitätssicherung zum Ausschluss negativer Fäulnis hinaus für einen Fächer weiterer Anwendungen zum Einsatz kommen. So ist es möglich, bei geringer und wenig bedenklicher Fäulnis durch die Trennung des Traubengutes in faules und gesundes Lesegutes, die Behandlung der Moste und Weine im Keller separat zu betreiben. Das heißt auch bei einer etwaigen Zusammenführung der faulen und gesunden Partien im Keller muss ein Großteil der Schönungen nur auf die faule Charge Anwendung finden. Dies führt zu einer weiteren schonenden Verarbeitung im Keller.



Abb. 5: Positive und negative Charge einer Selektion mit dem VOT

Bei einem weiteren getrennten Ausbau der Selektionschargen können unterschiedliche Weinstiele produziert werden. Die grüne Charge ohne einen Anteil an Botrytis kann hervorragend zur Produktion trockener Weine mit angemessenen Alkoholgehalten von bis zu 12 %-vol. Alkohol verwendet werden. Demgegenüber ist die edelfaule Charge mit Mostgewichten im Jahr 2010 bis zu 150 °Oe gut zum Ausbau von edelsüßen Weinen geeignet. In normalen Jahren liegt der Botrytisanteil je nach Bewirtschaftungsform in einem Bereich unter 15 %. In den meisten Weingütern übersteigt der Anteil an verkaufbaren süßen und edelsüßen Weinen diesen Anteil von 15% nicht. Somit könnte in den meisten Jahren genau dem Markt entsprechend durch die Traubensortierung der entsprechende Weintyp produziert werden. Die Traubensortierung hat somit nicht nur ihre Berechtigung in „faulen“ Jahren, sondern kann vielmehr zur Herstellung marktgerechter Weintypen in jedem Jahr in die Traubenannahme integriert werden.

Zur Erforschung des möglichen Einsatzes der optischen Traubensortierung zur Entfernung von Insekten wie dem Asiatischen Marienkäfer aus Lesegut und der Entwicklung der zur sinnvollen Verarbeitung von Vollerntertraubenmaische notwendigen Vorselektionseinheit erfolgt eine Förderung des Vorhabens aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung unter dem Titel: „Optisch-maschinelle Entfernung von qualitätsmindernden Partikeln aus Vollernter-Traubenlesegut als Qualitätssicherungsmaßnahme für den Steillagenweinbau.“ Kooperationspartner sind hierbei das Julius-Kühn-Institut, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen und die Firma Clemens, Wittlich. Im Rahmen eines weiteren Vorhabens fördert der Ausschuss Technik im Weinbau (ATW) den Vergleich der auf dem Markt befindlichen technischen Traubensortiersysteme. Abschließende Ergebnisse werden jeweils nach Abschluss der Vorhaben 2012 veröffentlicht werden.



Zusammen haben sie viel Spaß. Und 66 Jahre Weinerfahrung.

Es wäre blanke Verschwendung, so viel Wissen auf die Arbeit mit nur wenigen Rebsorten zu beschränken. Ein Gedanke, den viele Winzer in Rheinhessen untereinander teilen. Was dabei herauskommt? Eine in Deutschland einmalige Vielfalt an ganz hervorragenden Weinen. Mehr Wissenswertes unter www.rheinhessenwein.de



Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER



Herkunft mit Profil – typische Weine aus Rheinhessen mit neuem Signet

Bernd Kern, Rheinhessenwein e.V.

Für typische Rebsortenweine aus dem rheinhessischen Basis-Sortiment gibt es nun ein eigenes Herkunftszeichen. Dieses Zeichen trägt die Botschaft „Herkunft mit Profil“ und steht für Weine, die sich durch eine regionaltypische Weinstilistik auszeichnen.

Über diesen Blickfang auf den Flaschen erhalten die Weintrinker einen zuverlässigen Zugang zu den Weinen aus Rheinhessen. Das rheinhessische Weinangebot soll damit zugleich stärker profiliert werden.

Mit dem Herkunftszeichen werden typische rheinhessische Rebsortenweine im trockenen Geschmacksprofil herausgestellt. Es handelt sich um Weine für jeden Tag, die sowohl im Handel wie auch beim Erzeuger zu haben sind.

Im Rahmen der Amtlichen Prüfung werden die Weine auf Typizität geprüft.

Alle Weine, die dem Anspruch der Jury genügen, haben die Möglichkeit, mit dem Herkunftszeichen ausgestattet zu werden. Das Rheinhessen-Zeichen zeigt die Herkunft; deshalb darf der Weintrinker mit gutem Recht davon ausgehen, dass er unter diesem Zeichen typische Weine der Region vor sich hat.

Diese typischen Rheinhessen sind ein Spiegel des großen, dynamischen Weinlandes am Rhein, dahinter stehen Winzer und Winzerinnen, die mit großem Engagement ihrer Arbeit in Weinberg und Keller nachgehen, um diesen charakteristischen Regionalwein herzustellen.

„Herkunft mit Profil“ kennzeichnet die Basis des rheinhessischen Weinangebots, es greift die typischen Rebsortenweine auf. Ausgewählt wurden die weißen Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner sowie Weiß- und Grauburgunder und die roten Sorten Dornfelder, Spätburgunder und Portugieser.

„Herkunft mit Profil“ ist verknüpft mit einer Geschmacksvorgabe von trocken bis Classic, die auch obligatorisch gekennzeichnet wird. Alleinige Herkunftsangabe dieser Weine ist „Rheinhessen“.

Dieses Projekt wurde von Quantum-X, Büro für effizientes Marketing, umgesetzt. Die Marktforschung bestätigte, dass Rheinhessen als Weinbauregion hohes Ansehen innerhalb und außerhalb der Heimat genießt. Quantum-X ließ Prägnanz und Glaubwürdigkeit von rheinhessischen Weinen, die mit Siegeln ausgestattet waren, an mehreren Standorten testen.

Dieser Test am Regal lieferte gute Noten in puncto Zugriff und Orientierung der Verbraucher. Für die Verwender ist das Rheinhessen-Zeichen gleichbedeutend mit einem klaren Bekenntnis zur Herkunft. Es schafft zugleich ein hohes Vertrauen in den damit ausgestatteten Wein.

Dass der Claim „Rheinhessen – Herkunft mit Profil“ ein hohes Selbstbewusstsein ausdrückt, hält Marketingexperte Reiss für besonders wichtig. Sein Credo: „Wir leben in einer unterkühlten Zeit der Globalisierung, in der Isolation, Gefühlskälte und fehlende Werte die Menschen prägen. Da kommen Signale wie Glaubwürdigkeit, Selbstbewusstsein, Echtheit, Ehrlichkeit - aber auch Heimat und Herkunft bei den Menschen einfach an, sie genießen hohes Ansehen“.

Ideengeber für dieses Vorhaben ist die Vision 2020 des Forums der Deutschen Weinwirtschaft. Daraus entstand die bekannte Qualitätspyramide, die das Weinangebot in die Kategorien Basis, Premium und Super-Premium zuweist.

Dabei gilt es, für die „Weine des alltäglichen Konsums“ die Vielfalt von nicht wiedererkennbaren Individualweinen zu reduzieren und eine Fokussierung auf Rebsorten- und Markenweinen aus großräumigen Herkünften anzustreben.

Aus diesem Ansatz heraus hat eine gemeinsame Arbeitsgruppe des Weinbauverbandes Rheinhessen und der Gebietsweinwerbung Rheinhessenwein unter Federführung von Dr. Roland Hinkel ein Modell entwickelt, dessen erster Baustein, der Regionalwein, nun zur Umsetzung kommt.

Die ausgewählten Parameter folgen den Realitäten des Marktes. Die Zahlen der Qualitätsweinprüfung sprechen eine klare Sprache:

- 5 Weißweinsorten machen 90 % der amtlich geprüften Weißweine aus
- 3 Rotweinsorten machen 90 % der der amtlich geprüften Rotweine aus

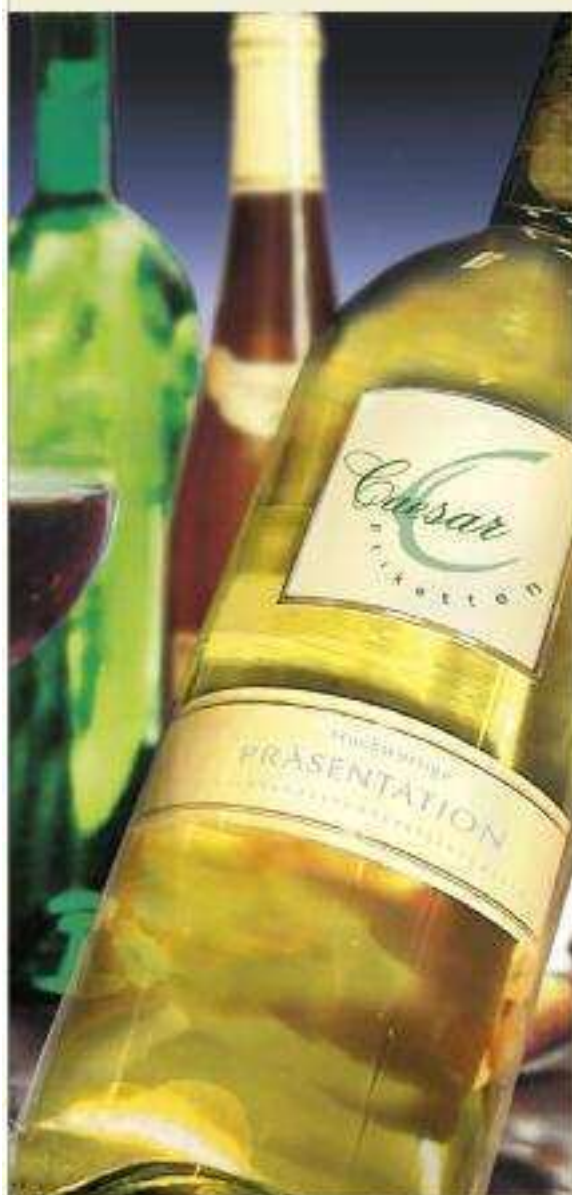
Das Rheinhessen-Zeichen „Herkunft mit Profil“ steht damit mitten im Leben, ist richtig geerdet, setzt ein prägnantes Signal und gibt den Weintrinkern eine zuverlässige Orientierung.

Weitere Informationen dazu gibt es auf www.rheinhessenwein.de



Caesar

etiketten



Lassen Sie sich
inspirieren!



eine konsequente umsetzung
ihrer wünsche



wir bieten
rundumservice!

Von der Gestaltung bis zum Druck-Belohn bekommen
Sie alles aus einer Hand. Eindruck und Lagerung Ihrer
Etiketten übernehmen wir gerne für Sie.



selbstklebeetiketten
fallen auf!

D-54349 Trittenheim / Mosel
Moselweinstraße 34
Tel. 0 65 07 / 92 59 60
wein@caesar-etiketten.de

Engere Herkunft mit höheren Anforderungen - Orts- oder Terroir-Weine

Heinrich Schlamp, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Weine aus der gehobenen, mittleren Qualitätskategorie sollten bereits unterhalb der Ebene der Spitzenweine Herkunftseinfluss und Qualität verbinden.

Diese Weine sind gegenüber den Basis- oder Profilweinen durch mehr Ausdruck in Körper/Dichte/Länge sensorisch unterscheidbar und höherwertiger. Bei Rotweinen ist eine intensivere Gerbstoffstruktur schmeckbar, die aber unbedingt durch sanfte und reife Tannine geprägt sein muss.

Die verschiedenen Rebsorten zeigen den Herkunftseinfluss sehr unterschiedlich. Bei Weißweinen ist er wesentlich deutlicher vom Boden geprägt als bei Rotweinen.

Rebsorten für die Herkunftsprägung

Riesling ist die bedeutenste Rebsorte, den Herkunftseinfluss darzustellen und zu beweisen. Jahrzehnte alte Erfahrungen werden durch die Sortimente erfolgreicher Winzerbetriebe und die Erkenntnisse aus dem Arbeitskreis Terroir Rheinhessen bestätigt. Aber auch bei Silvaner ist die Herkunft schmeckbar. Leider wird dieser Weg in Rheinhessen bisher nur von einzelnen Winzerbetrieben beschriftet.

Bei den Burgundersorten ist es deutlich schwieriger und differenzierter geschmackliche Herkunftsmerkmale im Wein zu zeigen. Chardonnay wird weltweit erfolgreich angebaut. Der Einfluss dieser Rebsorte überdeckt somit den Herkunftseinfluss. Weiß- und Grauburgunder unterscheiden sich ebenfalls. Weißburgunder kann die Herkunft zeigen, insbesondere wenn die geologische Grundlage kalkhaltiger Boden ist. Bei Grauburgunder ist unter rheinhessischen Verhältnissen eher die Rebsorte, die Traubenqualität und die Kellerwirtschaft bestimmend.

Bei Rotweinen ist der Einfluss des Winzers unter hiesigen Erzeugungs- und Jahrgangsverhältnissen stärker als der Einfluss von Standort und Boden. Für Portugieser und Dornfelder ist die höhere Traubenqualität über geeignete weinbauliche Maßnahmen und Ertragsbegrenzung, die alles entscheidende Voraussetzung. Nur bei Spätburgunder könnte, ähnlich wie in Burgund, der Standorteinfluss wirksam werden. In Rheinhessen sind die Erfahrungen und Erkenntnisse hierzu noch lückenhaft. Ingelheimer Spätburgunder – was ist das besondere dieser bekannten Herkunft?

Erfolgsbedingungen für Orts- und Terroirweine

Geeignete Standorte, Lagen und Rebbestände sind die wichtigsten Voraussetzungen. Wenn normale Weine auf fruchtbaren Böden mit **2I/Stock** und Spitzenweine mit **1I/Stock** erzielbar sind, erreichen wir hier unsere Qualitätsanforderungen mit **2 Flaschen** oder **1,5 I/Stock**. Bei **5.000 Stöcken/ha** bedeutet das den Ertrag von **70-75 hl/ha**.

Ältere, nicht mehr zu starkwüchsige Rebanlagen in den klassischen Weinbergslagen ermöglichen weitgehend gesunde Trauben ohne erhöhtes Fäulnisrisiko trotz ertragsreduzierender Maßnahmen.

Die Maßnahmen der Qualitäts- und Ertragssteuerung sind nach mehr als 10 Jahren Erfahrung in den Winzerbetrieben zur bewährten Praxis geworden. Insbesondere die selektive, gestaffelte Lese mit 2 Lesedurchgängen hat starke Verbreitung gefunden.

Betriebe, die neu in diese Kategorie der Weine einsteigen wollen, sollten sich zu Beginn über einen nach Parzellen getrennten Weinausbau den Überblick über die geschmacklichen Unterschiede ihrer Weinbergslagen erarbeiten.

In der Kellerwirtschaft sind alle Maßnahmen und Stilmittel gefordert, die die Weinentwicklung lenken, aber nicht dominieren. Es sind insbesondere alle Einflüsse, welche Körper/Dichte und Mundgefühl unterstützen. Dazu gehört auch der Faktor Zeit.

Die schmeckbaren Unterschiede der Herkunft, wenn wir sie auf den Begriff Terroir zurückführen, werden vorrangig von zwei Faktoren bestimmt:

- 1.) **Kalkgehalt und pH-Wert des Bodens und über sein geologisches Ausgangsmaterial**
- 2.) **Wasserverfügbarkeit für die Reben über die Gründigkeit und Durchwurzelbarkeit des Bodens bis in den Untergrund**

Weinbezeichnung – aber wie?

Eine Weinbezeichnung, die vom Verbraucher verstanden und akzeptiert wird, ist immer schwierig zu finden, vor allem wenn eine Aussage zur Qualität gewünscht wird. Da die Weine unserer hier dargestellten Qualitäts- Herkunftsstrategie im individuellen Weinmarkt der Flaschenweinerzeuger vermarktet werden, wird es auch künftig sehr betriebsindividuelle Weinbezeichnungen geben.

Die Bezeichnung nach der geologischen Herkunft, wie beispielsweise „**Riesling vom Kalkmergel**“, ist eine Möglichkeit, die viele Betriebe inzwischen praktizieren. Neutraler ist die Ortsangabe, wenn die Weine in der Qualitätshierarchie unterhalb der noch individuelleren Lagenweine platziert werden sollen. Bewährte Beispiele dafür gibt es in Italien (Barolo in Piemont) oder in der Herkunftspyramide von Burgund.

Andere Angaben wie „Alte Reben“ oder „Spätlese S“ sind eher noch erklärungsbedürftiger. Sie treffen die Qualitätsebene, haben aber keinen Bezug zur Herkunft.

Überdenkenswert ist gerade bei Rotwein die Angabe „Holzfass gereift“ oder „Barrique gereift“. Bei höherwertigen Rotweinen ist der traditionelle Ausbau mit Holz allgemeine Praxis und bedarf heutzutage keiner zusätzlichen Darstellung mehr.

Der Trend zu sehr holzbetonten Rotweinen ist eher rückläufig.

Die Weinmarktreform der EU stellt das romanische Weinsystem mit seiner herkunftsorientierten Weinbezeichnung in den Vordergrund. Es ist daher eine große Chance, diesen Weg auch in Deutschland und Rheinhessen mitzugehen, weil es zu den Verbrauchererwartungen für höherwertige Weine passt.

**IHR SPEZIALIST
FÜR CO₂-HALTIGE GETRÄNKE**

Sektmanufaktur
SEKTKELLEREI (GROSS-WINTERNHEIM GMBH

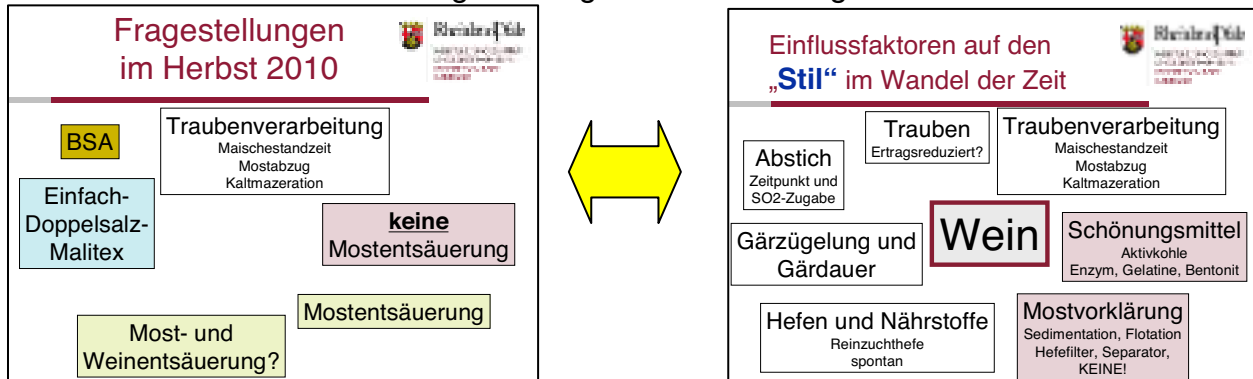
**LOHNVERSEKTUNG
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG
TANKGÄRUNG
PERLWEINHERSTELLUNG
KOHLENSÄUREHALTIGE GETRÄNKE**

SEKTKELLEREI GROSS-WINTERNHEIM GMBH
Dipl. Ing. Bernhard Rolletter und Dipl. Ing. Klaus Singer-Fischer
Obentrautstraße 56
55218 Ingelheim / Großwinternheim
Tel.: 06130-7399 · Fax 06130-7324
www.sektmanufaktur.de · E-Mail: sektmanufaktur@t-online.de

Säuremanagement bei Weißweinen – Erfahrungen aus dem Jahrgang 2010

Norbert Breier DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Das **richtige Säuremanagement bei Weißwein** – diese Frage zu beantworten ist nicht ganz einfach, noch dazu in einem schwierigen Jahrgang. Der Individualität waren keine Grenzen gesetzt. Neben der Weinstilistik mussten im Herbst 2010 viele weitere Fragen, vor allem der **Säurereduzierung** im Auge behalten werden. Eine Kombination der Einflussfaktoren mit weiteren Fragestellungen war notwendig.



Harmonisierung und Entsäuerung im Fokus

Der Weinjahrgang 2010 wird sicher als einer der Extremsten in die Statistik der letzten Jahre, bzw. Jahrzehnte eingehen. Viele ältere Betriebsleiter, die bereits über 40 Jahre aktiv sind, müssen schon genau überlegen, ob sie einen so differenzierten, und anspruchsvollen Jahrgang eingelagert haben. Das kalte Frühjahr und der bundesweit sehr unterschiedliche Blüteverlauf ergaben in den meisten Anbaugebieten bereits einen Dämpfer für die Ertragserwartung. Partieller Hagelschlag vor allem in der Pfalz und Rheinhessen und die feuchten Monate Juli und August sorgten besonders bei den Fröhsorten für weitere Mengeneinbußen. Ein verzettelter Blüteverlauf sorgte gerade bei Burgundern und Riesling für niedrige Erträge in allen Anbaugebieten. Die Niederschläge vom 10-12. September mit plötzlich auftretender massiver Fäulnis bei den Fröhsorten, vor allem aber bei Müller-Thurgau, überraschten viele Betriebe und zwangen zu einer frühen Lese (Rheinhessen und Pfalz). Die Angst vor weiterer Fäulnis und starken Mengeneinbußen veranlasste viele Betriebsleiter die Lese, auch der späten Sorten, zügig zu beenden. Gesamtsäurewerte bis zu 18 g/l und zeitweise höher waren keine Seltenheit. Langer Atem und ein gutes Nervenkostüm zahlten sich in diesem Jahr aber punktuell aus. Bei selektiver Vor- und Auslese waren zum Ende des Herbstes (Ende Oktober) hervorragende Mostgewicht (90-100°Oe) und akzeptable Säurewerte (10 g/l) bei den Rebsorten Spätburgunder, Riesling, Weiß- und Grauburgunder zu erzielen.

Sowohl die Lese, als auch der weitere Verarbeitungsprozess, ist in den meisten Fällen in den letzten Jahren optimiert worden, sodass die Hauptspitzen auch in diesem Herbst gebrochen werden konnten. In vielen Betrieben ist die Ernte innerhalb von 3 Wochen eingefahren worden, was auf die hohe Schlagkraft zurückzuführen ist.

Der 2010er Jahrgang wird sich sehr facettenreich präsentieren, auch wenn das Verhältnis Mostgewicht zu Säure bei der Lese fast immer im Ungleichgewicht war.

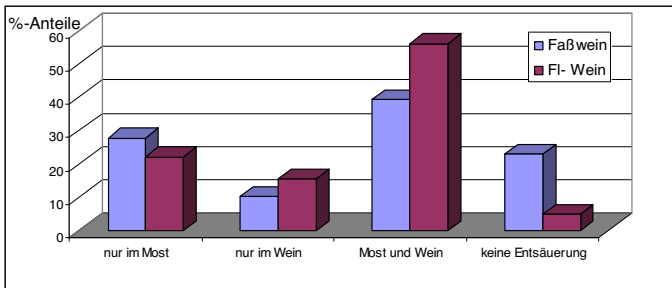
Umfrage Herbst 2010

Der oenologisch anspruchsvolle Jahrgang wirft viele Fragestellungen auf. Eine Umfrage zum Herbst 2010 mit den Schwerpunkten Entsäuerung, BSA, vorhandene Wärmekapazität in den Betrieben und Weinsteinstabilisierung zur Füllung gab einen

Überblick über die Situation in den Betrieben. Durch die hohe Rücklaufquote konnten aufschlussreiche Ergebnisse gewonnen werden.

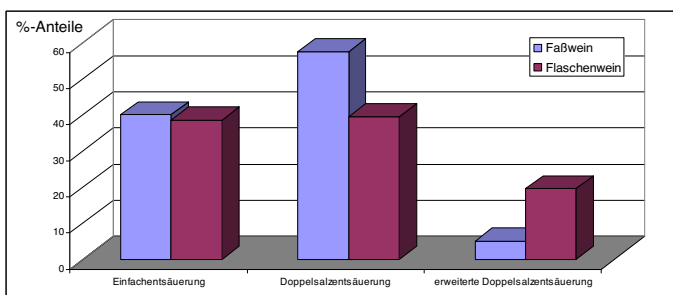
Nachfolgend werden einige wichtige Punkte näher ausgeführt.

1. Chemische Entsäuerung



Es ist klar zu erkennen, dass viele Betriebsleiter sowohl im Most, als auch im Wein eine Entsäuerung vorgenommen haben, bzw. vornehmen mussten. Bei den Fassweinbetrieben haben ca. 20% keine Entsäuerung vorgenommen.

2. Entsäuerungsverfahren

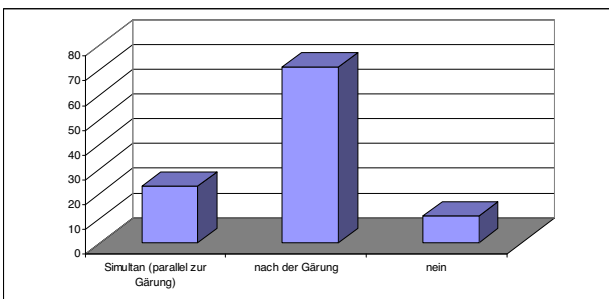


Vergleicht man die eingesetzten Verfahren, so kann man feststellen, dass in vielen Fällen eine Doppelsalzensäuerung durchgeführt wurde. Bei den flaschenweinvermarktenden Betrieben wurde auch das erweiterte Verfahren angewandt. Zum Zeitpunkt Ende Dezember war festzustellen, dass bei vielen Betrieben

sowohl im Most als auch im Wein eine Entsäuerung, oft sogar Doppelsalz, in vielen Fällen auch eine erweiterte Doppelsalzensäuerung notwendig ist.

3. BSA

Der gezielte Einsatz des Biologischen Säureabbaus gerade für Weißwein, war im Herbst ein großes Thema, gerade auch, weil viele neue Bakterienstämme auf den Markt kamen.



Wie aus der Umfrage zu erkennen ist, haben sich ca. 23% der Befragten an einen simultanen BSA gewagt. Die Mehrzahl der Betriebe (71%) hat einen BSA nach der Gärung eingeleitet. Nur eine geringe Anzahl von 11% hat sich nicht mit dem BSA beschäftigt.

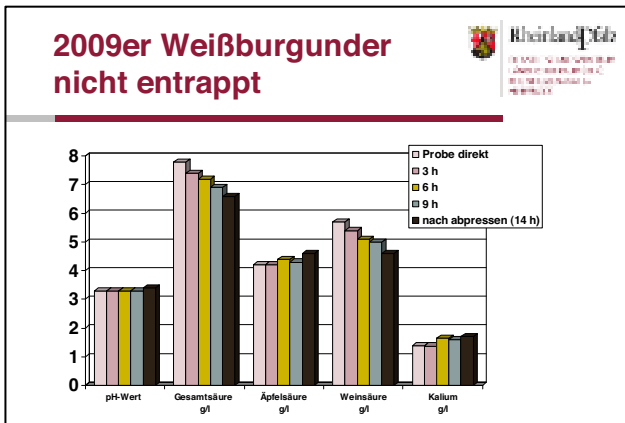
Als Fazit der Umfrage kann festgehalten werden:

Die Betriebsleiter haben sich in diesem Jahr sehr vielfältig mit dem Thema Entsäuerung befasst und auch stilistisch viele Variationen ausgebaut (siehe auch Weinverschnitte). Bei den hohen Gesamtsäurewerten wurden oft mehrere säurereduzierende Maßnahmen durchgeführt.

Maischestandzeit

Ein wichtiges Instrument für das Säuremanagement im Most ist eine Maischestandzeit. Nur mit gesunden Trauben, was natürlich 2010 schwierig war, und kühlen Temperaturen ist eine Maischestandzeit durchzuführen. Oft konnten über eine selektive Handlese gesunde Trauben für eine Maischestandzeit gewonnen werden. Soll noch mehr Dichte und Fülle erzeugt werden, so ist ein vorheriger Saftentzug (10-15%) sinnvoll. Dieser Weinausbau erzeugt natürlich etwas härtere Phenole, die zum Ende hin (Feinhefelagerung, Abstich, SO₂-Zeitpunkt) eingebunden werden können, reduziert aber gleichzeitig auch die Gesamtsäure.

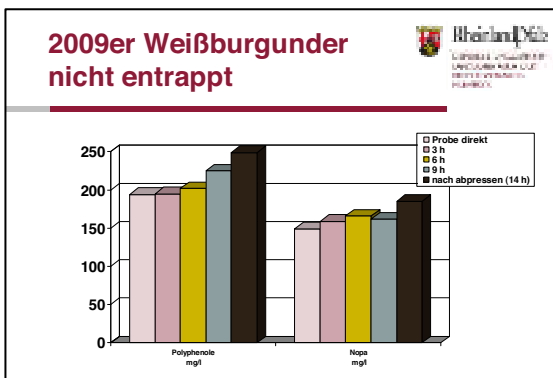
Beispiel: 2009er Weißburgunder



Das Beispiel des 2009er Weißburgunder zeigt deutlich, wie mit Standzeiten im Bereich der Gesamtsäure und weiterer Parametern „jongliert“ werden kann. Die Standzeit betrug 12 Stunden, nachdem die Trauben nur gequetscht, aber nicht entrappt wurden. Parallel ausgebaut wurden entrappte Varianten. Alle 3 Stunden wurden Proben gezogen und bezüglich der Parameter (pH-Wert, Gesamtsäure,...) untersucht. Die Abnahme der Gesamtsäure lag bei 1,2 g/l, fast analog der Weinsäure.

Es konnte gleichzeitig ein geringer Anstieg der Äpfelsäure und des Kaliumgehaltes festgestellt werden!

Wenn man von Weinstilistik redet, ist es natürlich auch sinnvoll sich über die Polyphenole Gedanken zu machen. Wie viele dürfen es denn sein, und wie verändern sich diese bei den Standzeiten? Während der ersten 6 Stunden sind nur geringe Zunahmen zu erkennen. Diese beginnt erst nach ca. 9 Stunden und wird durch das Abpressen (max. 1,3 bar Druck) um ca. 25% erhöht. Auch die NOPA-Werte, also der hefeverwertbare Stickstoff, erhält durch eine Standzeit von 12 Stunden eine geringe Zunahme.



Übertragen wir das Beispiel auf den Jahrgang 2010, so war in diesem säurestarken Jahrgang über eine Maischestandzeit von 12 Stunden oder länger eine Säurereduzierung möglich. Es musste jedoch beachtet werden, dass dadurch auch die Weinsäure reduziert wird, was wiederum Auswirkungen auf den späteren Entsäuerungsspielraum hat.

Vergärung – Restzucker- und Säuremanagement

Nach der Trauben- und Maischeverarbeitung war es im zurückliegenden Jahr besonders wichtig das Restzucker- und Säuremanagement schon vor der Vergärung festzulegen, zu definieren. Nachfolgende Variationen waren denkbar:

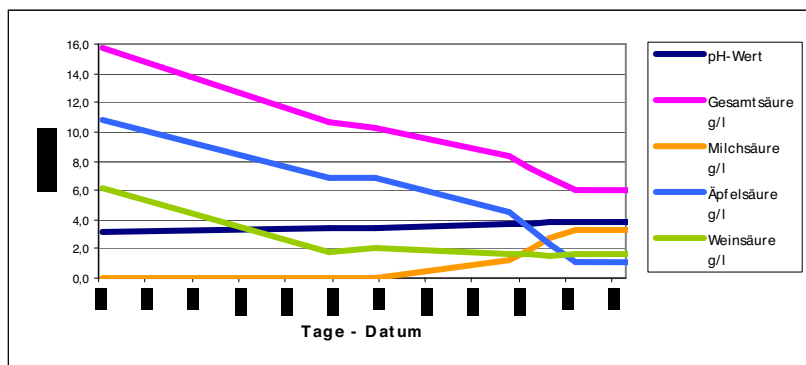
Restzuckermanagement	Säuremanagement
- Spontangärung	- keine Entsäuerung im Most
- Vergärung mit Reinzuchthefer	- Einfachentsäuerung im Most und später BSA
- Erzeugung von restsüßem Wein als Verschnittspartner	- DS-Entsäuerung im Most
	- Simultane BSA
	- BSA nach Gärung, evtl. Feinentsäuerung
	- Einfach- oder DS-Entsäuerung im Wein
	- Erweiterte DS-Entsäuerung

Was war die richtige Entscheidung? Bestand im Herbst die Möglichkeit den Most in mehrere Gärgebäude aufzuteilen, so konnten mehrere Varianten vergoren werden.

Biologischer Säureabbau (BSA)

Der Biologische Säureabbau beschäftigte viele Betriebe im letzten Herbst. Es mussten frühzeitig die Weichen gestellt werden.

Sollte eine Säureregulierung mit dem BSA erfolgen, so war natürlich die Zugabe der SO₂ nach den BSA zu verschieben. Soll der BSA durchgeführt werden, so mussten gerade im letzten Jahr besondere Maßnahmen beachtet werden. Hierzu gehören vor allem der pH-Wert, die Freie und Gesamt-SO₂, sowie die Temperatur und die Höhe der Äpfelsäure.



Die bisherigen Erfahrungen mit dem Biologischen Säureabbau im Weißwein zeigen, dass die Erfolgsquote bei ca. 60% lag. Es war deshalb empfehlenswert die Bedingungen zu optimieren, bzw. eine Kontrolle der

beimpften Gebinde vorzunehmen. Oftmals reichte eine Temperaturerhöhung auf 19-20°C und oder auch eine Anentsäuerung mit kohlenurem Kalk, bzw. eine weitere Nährstoffzugabe. Das Beispiel zeigt, wie schwierig und unbefriedigend ein BSA gelaufen ist. Es hat sehr lange gedauert, nach der Beimpfung mit Citratnegativen Bakterien, bis der Abbau der Äpfelsäure eingesetzt hat (33 Tage). Erst nach 67 Tagen war der BSA vollständig durchlaufen. Das Beispiel kann auf viele Partien übertragen werden. Im dargestellten Beispiel wurde der Verlauf an einem 2010er Riesling verfolgt. Die Gesamtsäure nach BSA lag bei 5,5 g/l. Dieser Ausbaustil ist sowohl als eigenständiger Wein, aber auch als Verschnittspartner (siehe oben) geeignet.

Weinstein- und Calciumstabilität

Das Beispiel der Weinstein- und Calciumstabilität verdeutlicht, dass mit dem Abschluss der Entsäuerungsmaßnahmen oft noch kein Ende in Sicht ist. Leider hat auch 2010 die Doppelsalzentsäuerung nicht immer funktioniert. Sichtbares Zeichen in der Praxis waren die laut Analyse sehr niedrigen Restweinsäuregehalte bei unwesentlich veränderten Äpfelsäuregehalten und die dann stärker erhöhten pH-Werte im entsäuerten Most. Bei weitergehenden Analysen erklären sich dann diese hohen pH-Werte durch erhöhte Calcium - Gehalte (stammt aus dem Entsäuerungskalk) – ein Umstand, der sich wiederum dadurch erklären lässt, dass das überschüssige Calcium aufgrund geringer Rest - Weinsäure keinen Partner zur Kristall - Ausscheidung mehr finden konnte und somit im Wein in Lösung blieb.

Die hohen pH-Werte verändern das sensorische Gefüge des Weines, sie erleichtern unerwünschte mikrobiologische Angriffe auf den Wein und die hohen Calciumgehalte können ihrerseits bei späteren Verschnitten mit weinsäurehaltigeren Partnern (Weine, Süßreserven) zu Kristallausscheidungen kurz vor oder sogar nach der Flaschenfüllung führen. Im Extremfall muss also nach einem solchen Verschnitt, wie nach einer Entsäuerung, eine Wartezeit von 6-8 Wochen bis zur Füllung eingehalten werden! Solche Überraschung kann durch eine Calciumanalyse im Labor vermieden

2010er Huxelrebe

Entsäuerung DS von 13,5 auf 8,4 im November 2010
Untersuchung vom 02.12.2010

Variante	pH-Wert	Gesamt säure g/l	Äpfel säure g/l	Milch säure g/l	Wein säure g/l	Kalium g/l	Calcium mg/l
original	3,6	8,4	5,3	0,2	2,0	1,12	553
+ 187,5 mg/100 ml DL	3,1	10,0	5,2	0,0	2,6	1,08	50
+ 282,5 mg/100 ml K2	3,6	8,3	5,1	0,1	2,2	2,15	53

DL = DL Weinsäure
K2 = Calciumstabilat

Folge: Stabilität schon nach 3 Tagen erreicht
Erhöhung der Gesamtsäure durch DL Weinsäure

unerwünschte mikrobiologische Angriffe auf den Wein und die hohen Calciumgehalte können ihrerseits bei späteren Verschnitten mit weinsäurehaltigeren Partnern (Weine, Süßreserven) zu Kristallausscheidungen kurz vor oder sogar nach der Flaschenfüllung führen. Im Extremfall muss also nach einem solchen Verschnitt, wie nach einer Entsäuerung, eine Wartezeit von 6-8 Wochen bis zur Füllung eingehalten werden! Solche Überraschung kann durch eine Calciumanalyse im Labor vermieden

werden. Bei zu hohen Calcium- Werten ist eine Calciumfällung mit Calciumstabilat (siehe unten) oder mit der DL- Weinsäure nach Laboranalyse gesetzlich erlaubt. Die Ausscheidung der Kristalle dauert anschließend ca. 2-3 Tage. In der Praxis bedeutet das, dass man sich eine exakte Calciumanalyse vom betreffenden Wein im Labor anfertigen lassen muss und sich dann die DL- Weinsäure (keine L-Weinsäure!) auch dort abwägen lässt. Eine falsche Dosagemenge kann zu erheblichen Folgeproblemen im späteren Wein führen! Je nach Rest – Weinsäure pendeln sich die Calciumwerte bei nicht entsäuerten Weinen um 90 mg/l bis zur Füllung ein. Bei stärkerer Entsäuerung und entsprechend geringeren Weinsäuregehalten findet man dagegen häufig Calciumwerte zwischen 110-130 mg/l. Je höher die Werte aber liegen, umso unsicherer werden die Verhältnisse (s.o.). Kurz nach einer Doppelsalz – Entsäuerung kann man oft bis zu 400 mg/l Calcium messen. Die Werte sinken dann aber anschließend bis auf die o.g. Gehalte, sofern noch ausreichend Weinsäure als Reaktionspartner zur Verfügung steht. Eine exakte Calcium – Analyse ist Voraussetzung für diese Stabilisierungsmaßnahme. Eine misslungene Entsäuerung ist sehr schnell an den analytischen Daten festzustellen. Zum einen können die Weinsäuregehalte dann sehr niedrig liegen, zum anderen erhöhen sich die Calciumgehalte deutlich über 100 mg/l. Das Beispiel zeigt, dass mit einem Calciumanteil von über 500 mg/l die Maßnahme definitiv schief gelaufen ist. Diese Weine sind für eine Abfüllung absolut instabil und werden später Calcium ausscheiden. Calcium ist durch Kälte **nicht** zu stabilisieren. Es besteht nur die Möglichkeit mit der DL-Weinsäure oder mit Calciumstabilat (neutrales Salz der DL-Weinsäure). Calcium wird durch Kalium ausgetauscht, bzw. ersetzt. Dieser Vorgang ist nach 2-3 Tagen abgeschlossen, anschließend ist eine Weinsteinstabilisierung mit Metaweinsäure, CMC oder Kälte notwendig

Umrechnungsfaktoren: 570 mg / 100 mg Ca / l (Praxis reichen auch 500 mg)

Bei einer Stabilisierung mit DL-Weinsäure ist zu berücksichtigen, dass je nach Umfang und Menge auch wieder eine Erhöhung der Gesamtsäure stattfindet. Im vorliegenden Beispiel mit 553 mg/l Ca wurde nach der Stabilisierung die Gesamtsäure um 1,6 g/l erhöht. Hier fängt der Vorgang dann wieder von vorne an. (Entsäuerung – Stabilisierung). Es ist deshalb empfehlenswert, nach der Entsäuerung die Ca-Stabilität im Labor überprüfen zu lassen, damit man frühzeitig reagieren kann, oder in diesem Beispiel besser mit Calciumstabilat zu stabilisieren.

Filtration nach Entsäuerung:

Bei Kieselgur – Kesselfiltern werden die Siebelemente schnell verbogen, bei höheren Entsäuerungs- und Kalkmengen muss mehrfach neu angesetzt werden.

Hefefilter	
Rahmengröße	Trubvolumen je Kammer
40 cmx 40 cm	3,2 – 4,2 L
50 cmx 50 cm	5,0 – 5,5 L
60 cmx 60 cm	7,0 – 8,0 L

Kieselgurfilter				
Filterfläche	2 m ²	3 m ²	4 m ²	5 m ²
Kuchen- volumen ca.	40 L	60 L	80 L	100 L

- 1 kg Doppelsalz ergibt 6 Liter Doppelsalztrub
- 1 kg Mischung aus Doppelsalz-CaCO₃ mit Weinsäure zu gleichen Teilen zur Erweiterten Doppelsalzensäuerung ergibt 8 - 9 Liter Trubvolumen

Weinverschnitte:

Mit Verschnitten, natürlich im bezeichnungsrechtlichen Rahmen kann in vielen Fällen gut optimiert werden, wenn im Herbst entsprechende Maßnahmen getroffen wurden (s.o.). Der Jahrgang 2010 wird in vielen Fällen vom Cuveé profitieren. Sicher standen hier während der Lese viele Fragen im Vordergrund.

Mostgewicht	85 °Oe
Gesamtsäure	13,1 g/l
Äpfelsäure	10,6 g/l
Weinsäure	4,9 g/l

Nachfolgendes Beispiel eines 2010er Weißburgunders soll einige Gedankenstützen für die anstehenden Füllungen geben.

1. Einfachentsäuerung im Most und BSA im Anschluss der Gärung
2. Erzeugung eines restsüßen Weines durch Spontangärung.
3. Einfachentsäuerung im Most ohne BSA

Beispiel:

		pH-Wert	Gesamt-säure g/l	Äpfel-säure g/l	Wein-säure g/l	Anteil %	Rest-zucker g/l
Most - Entsäuerung		3,4	13,1	10,6	4,9		
Gärende		3,5	10,7	7,1	2,1		
Wein 1	BSA	3,9	5,7	0,3	1,9	75	0
Wein 2	Standard	3,5	10,7	7,1	2,1	10	0
Wein 3	spontan RZ ohne ES	3,2	12,5	8,9	3,3	15	56,8
Cuvee Ziel Classic			7,2	2,3	2,1		8,5

Das Cuveé der 3 Partien kann somit ideal abgestimmt werden. Weitere Variationen im Bereich Restzucker und Gesamtsäure sind möglich. Oft macht es auch Sinn weitere Verschnitte im bezeichnungsrechtlichen Rahmen zu prüfen. Ein zu weit gelaufener BSA ist oft hilfreich für Partien mit höheren Säurewerten. Die analytischen Werte zeigen aber oft nur die Rahmenbedingungen. Der geschmackliche Eindruck, die Sensorik, sollte aber **immer** im Vordergrund stehen.

Fazit:

Es wurden verschiedene Ansätze aufgezeigt, welche Maßnahmen (Maischestandzeit, Entsäuerung, BSA) gerade im Herbst 2010 notwendig waren, um das richtige Säuremanagement in einem schwierigen Jahrgang zu erhalten.

Für den Ausbau der Weine des Jahrgangs 2010 gelten sicher andere Bedingungen als in den zurückliegenden Jahrgängen. Nur wer die **oenologischen Maßnahmen** und Gedankenspiele konsequent umgesetzt hat, bzw. noch umsetzen wird, kann einen nachhaltigen, facettenreichen und lebendigen Jahrgang in die Flasche füllen. Bei aller Thematik der Säureregulierung, darf aber die Jahrgangscharakteristik nicht verloren gehen.

Weinrecht

Die Entsäuerung ist gesetzlich bis zum 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres erlaubt. Nach diesem Stichtag ist nur noch eine Feinentsäuerung um 1 g/l möglich. Eine Entsäuerung ist nur im Jungwein möglich. Beachten Sie bitte bei Fassweinverkäufen diesen Termin und reagieren Sie frühzeitig, bzw. sprechen bei evtl. Verkäufen mit Ihrem Kommissionär!!



NEU in Rhein-
hessen

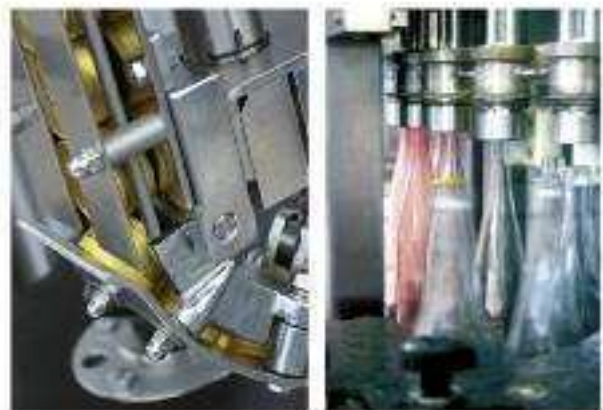
Mobiler Abfüllservice

Modernste Füll- und Verschliesstechnik
in kompakter Bauweise – für den Einsatz
in Ihrem Weingut:

- Fülldruckfüller mit 16 Füllstellen für schonende Füllung auch CO₂-haltiger Weine
- Verkorker mit Verweilband
- Schraubverschliesser für MCA 28x15 und BVS 30x60 (einschliesslich Aufsetzer)

Fülltechnik, passend zu Ihren höchsten
Qualitätsansprüchen:

- Sauerstoff unter Kontrolle dank CO₂-Vorspülung, CO₂-Überlagerung und Mündungsevakuierung
- NEU! CO₂-Spülung der Schraubverschlüsse
- Die Anlage trägt das NOMA Sense Qualitäts-siegel für optimierte Sauerstoffkontrolle



Auch Etikettierung und Verkapselung
nach Rücksprache möglich

**Sichern Sie sich jetzt
Ihren Fülltermin für 2011.**

Ihr Ansprechpartner: Axel Koch
Hauptstraße 7 · 55278 Eimsheim
info@abfüllservice-koch.de

Mobil: 0171-3373758

Einfluss der Maischegärtemperatur bei verschiedenen Rebsorten auf Anthocyan- und Polyphenolextraktion und Sensorik

Jörg Weiland, DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Dem Anstieg der Rotweinanbaufläche in Deutschland in den letzten 15 Jahren folgte zeitversetzt eine gesteigerte Investition in Maischegärtanks, die mit Steuerung und Austauschern zur Temperatursteuerung ausgestattet sind. Wenig Kenntnis besteht in Deutschland allerdings über die anzustrebende Gärtemperatur bei der Maischegärung, deren Auswirkung auf Anthocyan- und Polyphenolextraktion und die Sensorik der Weine. Bei Spätburgunder liegen bereits Ergebnisse aus anderen Ländern vor, dabei wurden allerdings Rebsorten wie Dornfelder, Regent oder Acolon nicht betrachtet. Diese Rebsorten unterscheiden sich deutlich in den Anthocyan- und Polyphenolkonzentrationen sowie deren Verhältnissen zueinander vom Spätburgunder.

Ein Anstieg der Gärtemperatur führt innerhalb bestimmter Grenzen zu einer Erhöhung der Hefezellzahl und zu einer intensiveren und schnelleren Vergärung. Gärtemperaturen über 35 °C können allerdings zu einer Gärstörung führen, vor allem in Verbindung mit höheren Alkoholgehalten. Dies gilt es bei einer Anhebung der Gärtemperatur zu beachten. Dabei ist auch die unterschiedliche Temperaturverteilung innerhalb des Maischekuchens oder der Maische zu beobachten. Hier können durchaus Temperaturunterschiede von bis zu 10 °C auftreten.

In anderen Untersuchungen führten höhere Gärtemperaturen bei Pinot noir, Cabernet Sauvignon oder Shiraz zu höherer Farbe. Dies war sowohl durch höhere Gehalte an Anthocyanen als auch an Gesamtphenolen bedingt. Die Konzentration der monomeren Anthocyane und Polyphenole nimmt im Verlauf der weiteren Weinbereitung hin zur Flaschenfüllung ab. Daher trägt eine Betrachtung in verschiedenen Weinstadien diesem Konzentrationsrückgang Rechnung.

Neben einer Temperaturerhöhung ist auch der Vergleich mit anderen extraktions-steigernden Maßnahmen wie einem Saftentzug (15 %) oder einer 14-tägigen Maischegärung von Interesse, um deren relative Bedeutung zu ermitteln.

Material und Methoden

Daher wurde in 3 Jahren mit den Rebsorten Spätburgunder, Dornfelder, Regent und Acolon (45 Weine) unter sonst gleichen Gärbedingungen Maischegärungen in 150 L Gärbehältern (Taucher) mit unterschiedlicher Gärtemperatur von konstant 20, 25, 30, 35 Grad Celsius durchgeführt, um den Einfluss der Gärtemperatur auf die Anthocyan- und Phenolextraktion, die Farbe sowie die Sensorik zu untersuchen. Auch eine Anhebung der Temperatur für 2 Tage gegen Gärende (Tag 6 und 7) auf 35 °C war Bestandteil der Untersuchungen. Weiterhin erfolgten Vergleiche mit längerer Gärdauer (14 Tage) oder Saftentzug (15 %) als alternative Maßnahmen zur Intensivierung der Extraktion.

Die Vergärung wurde nach Entrappung von jeweils 130 kg Trauben, dem Auffangen des ggf. frei abgelaufenen Saftes und dessen anteiliger Rückgabe in 150 L Gärbehälter (Taucher) durchgeführt. Beim Saftentzug wurden vor der Gärung 15 Gew. % Saft entzogen. Nach Hefezugabe (15 g/hl Siha 8 bzw. Siha 10 bei Regent) bei 20 °C wurden am folgenden Tag die oben angegebenen Gärtemperaturen konstant eingestellt und 7 Tage vergoren (14 Tage bei 14 T MG). Die Maische wurde zu Gärbeginn und nach vollständiger Zuckervergärung 4mal am Tag untergestoßen, in der Hauptgärphase 6mal am Tag. Die Variante 14 Tage MG wurde vom Tag 7-14 einmal am Tag untergestoßen. Nach Kelterung (Max.1,2 bar Pressdruck) und Einlagerung in Glasballons wurde der BSA eingeleitet. Nach etwa 3-monatiger Lagerung in 65 L Polyethylentanks zur moderaten Sauerstoffzufuhr, der Schwefelung und einer CFF-Filtration erfolgte die Flaschenfüllung.

Ergebnisse

Im Zuge der Anthocyan- und Polyphenolanalyse mittels HPLC konnten beim Spätburgunder Gallussäure, Protocatechuesäure, Tyrosol, Catechin, Epicatechin, GRP, Caftarinsäure, p-CGT, Kaffeesäure, Coumarinsäure, Ferulasäure, sowie Del-3-glc, Cya-3-glc, Pet-3-glc, Peo-3-glc und Mal-3-glc quantifiziert werden. Bei der Rebsorte Dornfelder wurden weiterhin acetylierte und coumarylierte Anthocyane, bei Regent auch noch Malv-3,5-Di-glc bestimmt. Alle zunächst folgenden dargestellten Verlaufskonzentrationen sind vor dem Pressen der Maische im frei abgelaufenen Saft bestimmt.

Im Verlauf der alkoholischen Gärung des **Spätburgunders** aus 2007 (ohne Saftentzug) war das Maximum der wasserlöslichen Anthocyane bereits nach 3 Tagen Gärdauer extrahiert (Abb.1). Lediglich bei 20°C Gärtemperatur konnte die Konzentration in den Gärtagen 4-7 noch gesteigert werden. Die Summe der bestimmbareren Anthocyane bei 30°C Gärtemperatur betrug nach 7 Tagen 65,8 mg/l (56 mg/l Mal-3-glc), bei 20 °C nur 53,3 mg/l, demnach betrug die temperaturbedingte Steigerung 23%. Die Steigerung der Summe der bestimmbareren

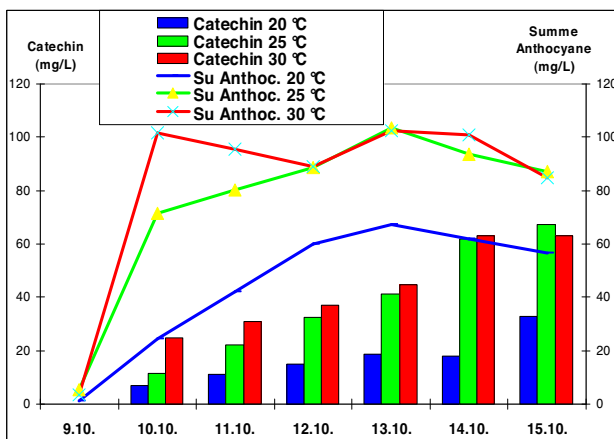


Abb.1: Verlauf der Anthocyan- u. Catechinextraktion in Abhängigkeit von versch. Maischegärtemperaturen, Spätburgunder 2007, ohne Saftentzug

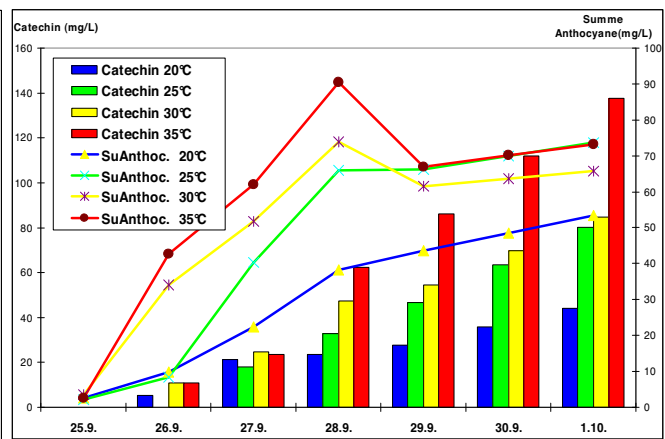


Abb.2: Verlauf der Anthocyan- u. Catechinextraktion in Abhängigkeit von versch. Maischegärtemperaturen, Spätburgunder 2008, mit 15 % Saftentzug

farblosen Polyphenole von 142 mg/l (20°C) auf 206 mg/l betrug allerdings 45%. In Abb. 1 ist die Extraktion von Catechin dargestellt, hier ergab die Steigerung der Extraktion durch 10 °C Temperaturunterschied sogar 92 %. Ein deutlicher Anstieg der Polyphenolextraktion war auch noch bei 35 °C Gärtemperatur zu erzielen, die Anthocyankonzentration stieg allerdings nicht mehr an.

Ein ähnliches Bild ergab sich beim Spätburgunder 2008 mit 15 % Saftentzug (Abb.2), allerdings mit höherer Anthocyankonzentration. Der temperaturbedingte Anstieg betrug bei den Anthocyanen 62 % (20°C:62 mg/l, 30 °C:101 mg/l) bei den Polyphenolen 100% (20°C:77mg/l, 30 °C:156 mg/l).

Beim **Dornfelder** (Abb.3) waren deutlich höhere Konzentrationen an Anthocyanen zu bestimmen, aber weniger farblose Polyphenole. Neben den oben genannten Anthocyanen wurden auch acetylierte und coumarylierte Anthocyane (ca. 15-20% der Anthocyane) bestimmt und in die Summe der Anthocyane mit einbezogen. Im Vergleich zum Spätburgunder waren geringere Gehalte an Catechin und Epicatechin zu bestimmen, aber höhere Gehalte an Caftarinsäure. Am Tag 6 ist bereits eine Abnahme der monomeren Anthocyankonzentration durch Ausfall und Polymerisation zu erkennen. Daher betrug der temperaturbedingte Anstieg der Anthocyanextraktion am 7.Tag der Gärung 29% (20°C:255 mg/l, 30°C:330 mg/l), der der farblosen Polyphenole nur 27% (20°C:98 mg/l, 30°C:125 mg/l).

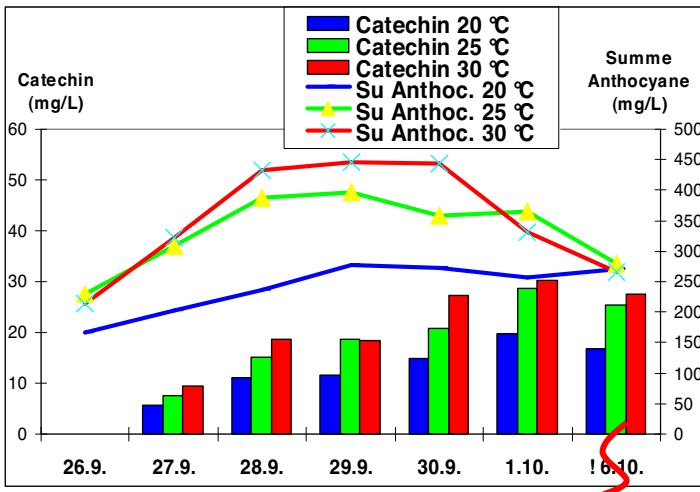


Abb. 3: Verlauf der Anthocyan- und Catechinextraktion in Abhängigkeit von verschiedenen Maischegärtemperaturen, Dornfelder 2008

Die Gärdauer betrug in diesem Beispiel aufgrund einer Gärstörung einer Variante (20°C/Erw.Ende 35°C) 12 statt 7 Tage. Vom Tag 7 bis 12 ist bereits eine deutliche Abnahme der monomeren Anthocyane als auch eine moderate Abnahme der monomeren farblosen Polyphenole aufgrund der Polymerisation zu erkennen.

Die Rebsorte **Regent** wies die höchsten Anthocyan- und Polyphenolkonzentrationen auf. Es waren sowohl acetylierte und coumarylierte Anthocyane als auch Malvidin-3,5-Di-glucosid zu bestimmen. Bis zu 300 mg/l Catechin waren zu messen, mehr als das dreifache wie beim Spätburgunder. Hier lag der Anstieg der Anthocyane aufgrund 10 °C höherer Gärtemperatur wiederum nur bei 35% (20°C:332 mg/l, 30°C:449 mg/l), der der farblosen Polyphenole bei 161 % (20°C:160 mg/l, 30°C:419 mg/l).

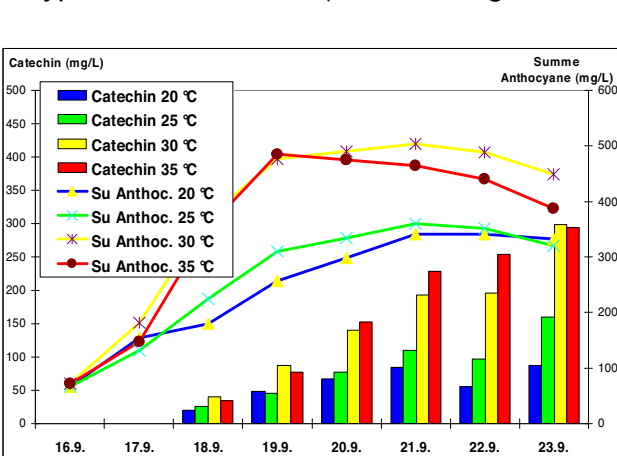


Abb. 4: Verlauf der Anthocyan- und Catechin-extraktion in Abhängigkeit von verschiedenen Maischegärtemperaturen, Regent 2008

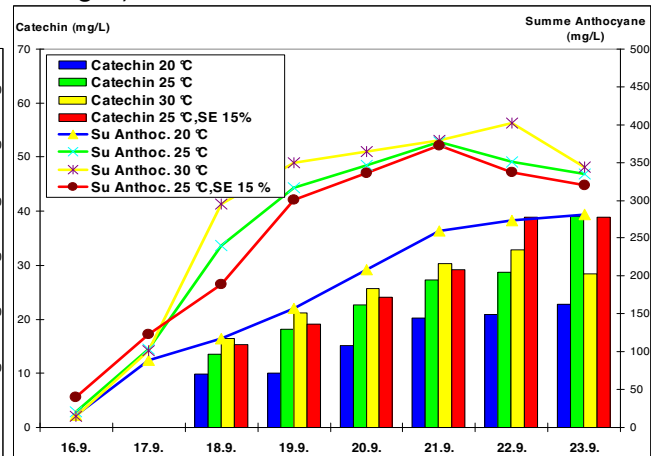


Abb. 5: Verlauf der Anthocyan- und Catechin-extraktion in Abhängigkeit von verschiedenen Maischegärtemperaturen, und einem Saftentzug (15%) bei Acolon 2009

Die Rebsorte **Acolon** ist wiederum sehr farbstark und weist acetylierte wie auch coumarylierte Anthocyane auf (ca. 10% d. Anth.), allerdings konnte hier kein Malvidin-3,5-Di-glucosid gefunden werden. Ähnlich wie beim Dornfelder konnten geringere Gehalte an Catechin und Epicatechin bestimmt werden, dahingegen deutlich mehr Caftar-säure.

Auch bei dieser Rebsorte wurde bei 20°C deutlich weniger Anthocyane als auch Polyphenole extrahiert als bei 30°C Gärtemperatur. Der temperaturbedingte Anstieg betrug bei den Anthocyanen 23% (20°C:281 mg/l, 30°C:344 mg/l) bei den Polyphenolen waren allerdings kaum Unterschiede zu ermitteln (20°C:189 mg/l, 30°C :191 mg/l).

Im Zuge des weiteren Ausbaus reduzierten sich die Gehalte der messbaren monomeren Anthocyane als auch Polyphenole sowie der Farbe durch Polymerisation und Ausfall. Die relativen Verhältnisse zueinander blieben aber bestehen. Auf die detaillierte Darstellung wurde aus Platzgründen verzichtet.

Temperaturerhöhung im Vergleich mit 15 % Saftentzug oder 14 Tage Maischegärung

Im Vergleich mit der Vergärung bei 30 °C waren durch Saftentzug von 15 % und Vergärung bei 25 °C bei allen Rebsorten ähnlich hohe Gesamtphenole und Farbsumme (E 420+E520+E620) zu erzielen wie bei 30 °C Gärtemperatur ohne Saftentzug.

Die Variante Saftentzug 15% mit 7 Tagen Maischegärung wies bei allen drei Rebsorten höhere Gesamtphenole und intensivere Farbe auf als die Variante 14 Tage Maischegärung (ohne Saftentzug, 25 °C). Lediglich beim Spätburgunder waren nach 14 Tagen Maischegärung höhere Konzentrationen an Catechin und Epicatechin als bei 15 % Saftentzug zu ermitteln.

Somit führen eine Vergärung bei 30 °C oder ein Saftentzug von 15 % zu der intensivsten Extraktionssteigerung, die Verlängerung der Maischegärung auf 14 Tage hatte einen geringeren extraktionssteigernden Effekt.

	Catechin	Mal-3-glc	Summe Anthocyane	Gesamtphenole Folin	Farbsumme
Temp. 25 °C	92,6	58,2	65,0	1317	2,89
Temp. 30 °C	164,0	88,6	100,8	1489	4,01
Temp 25 °C /E Ende 2T 35°C	172,9	83,0	89,5	1408	3,55
Saftabzug 15 %, 25 °C	132,5	86,1	96,1	1530	3,96
MG 14 Tage 25 °C	142,3	72,9	78,1	1372	2,90

Tab.1: Anthocyane und Polyphenole (mg/l) sowie Farbsumme in Abhängigkeit von Gärtemperatur, 15 % Saftentzug oder 14 Tage Maischegärung, Spätburgunder 2009

	Catechin	Epicatechin	Mal-3-glc	Acet. & coum. Anthoc.	Summe Anthocyane	Gesamtphenole Folin	Farbsumme
Temp 20 °C	64,5	52,2	146,9	47,0	280,0	2170	23,3
Temp. 25 °C	90,0	94,5	199,1	56,1	394,3	2582	31,8
Temp. 30 °C	86,3	77,0	189,9	46,9	391,8	3063	38,5
Temp.20°C/E End 35°C	81,5	81,7	242,4	69,3	484,2	3048	42,0
Saftabzug 15 %, 25 °C	81,4	65,0	212,1	65,4	439,2	2971	36,0
MG 14 Tage 25 °C	58,0	58,5	175,4	50,9	341,5	2434	28,5

Tab.2: Anthocyane und Polyphenole (mg/l) sowie Farbsumme in Abhängigkeit von Gärtemperatur, 15 % Saftentzug oder 14 Tage Maischegärung, Dornfelder 2009

	Catechin	Epicatechin	Mal-3-glc	Acet. & coumar. Anthoc.	Summe Anthoc.	Gesamtphenole Folin	Farbsumme
Temp. 20°C	58,6	48,2	139,2	20,5	227,9	2140	16,0
Temp. 25°C	89,7	72,9	160,4	21,2	264,4	2645	21,8
Temp. 30°C	136,4	72,1	178,0	21,0	294,7	2847	23,6
Saftabzug 15%,25°C	141,3	86,1	166,9	22,3	284,9	3019	21,9
MG 14 Tage 25 °C	79,8	77,9	146,3	18,6	228,1	2445	17,7

Tab.3: Anthocyane und Polyphenole (mg/l) sowie Farbsumme in Abhängigkeit von Gärtemperatur, 15 % Saftentzug oder 14 Tage Maischegärung, Acolon 2009

Sensorik

Die mehrfache Verkostung der Spätburgunder Weine aus 2007 ergab nach der Rangziffermethode eine signifikante Bevorzugung der Weine mit höherer Gärtemperatur.

Die Weine mit 25°C bzw. 30°C wurden intensiver bei den Attributen Beerenfrüchte, Kirsch, Körper/Dichte als auch bei reifen Tanninen beschrieben (Abb. 6).

	Ges Alkohol g/l	G- Phenole (Folin) mg/l	Farb- summe	n=53, 7/08	Rangziffer n=13, 1/09	n=52, 8/09
Gärtemp. 20°C , 7 Tage MG	106,6	778	1,1	3,1 b	3,4 b	3,3 b
Gärtemp. 25°C , 7 Tage MG	109,5	970	1,6	2,1 a	2,05 a	2,3 a
Gärtemp. 30°C , 7 Tage MG	108,9	1096	1,7	2,3 ab	2,05 a	1,9 a
Gärtemp. 25°C , 7 Tage MG	115,6	1115	1,8	2,0 a	2,2 a	2,25 a
Gärtemp. 25°C , 5 Tage MG dann 35 °C für 2 Tage	112,9	1314	2,2	2,0 a	1,8 a	1,75 a

Tab.4: Einfluss der Maischegärtemperatur auf Farbe, Gesamtphenole und Sensorik bei Spätburgunder Spätlese, 2007

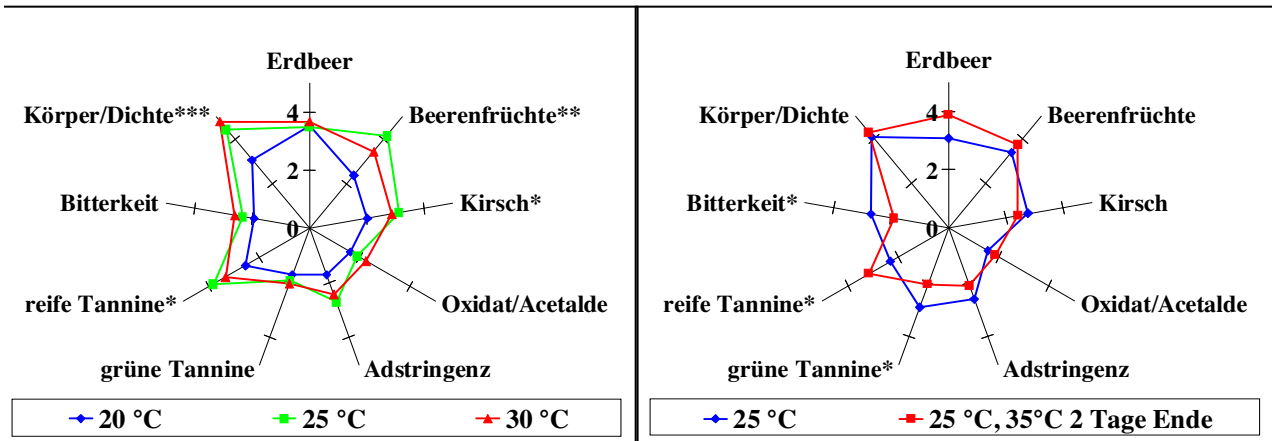
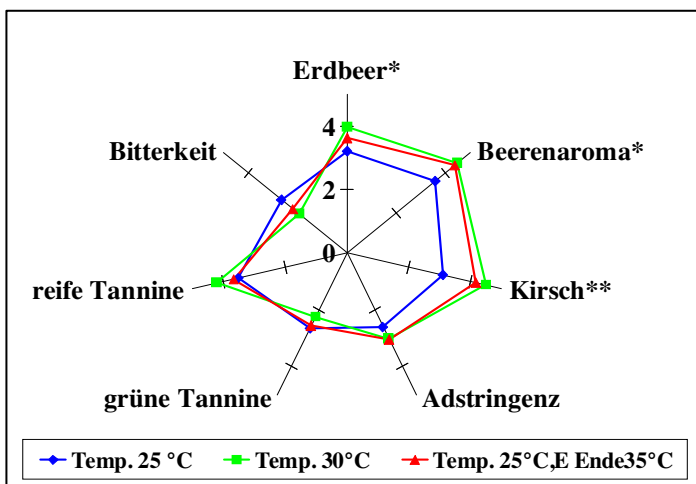


Abb. 6, 6a: Einfluss der Gärtemperatur auf die Aromausprägung bei Spätburgunder Spätlese 2007, 7 Tage Maischegärung

Die Erwärmung gegen Ende wurde nicht signifikant bevorzugt (Tab.4), im Rahmen der beschreibenden Sensorik wurden allerdings die Attribute Bitterkeit und grüne Tannine weniger intensiv, das Attribut reife Tannine intensiver beschrieben (Abb.6a).



Auch die Verkostung der 2008er Spätburgunder ergab nach der Rangziffermethode eine signifikante Bevorzugung der Variante 30°C (Tab.5). In der beschreibenden Sensorik wurden die Varianten mit höherer Gärtemperatur intensiver in den Attributen Erdbeere, Beerenaroma, u. Kirsch beschrieben.

Abb.7: Einfluss der Gärtemperatur auf die Aromausprägung bei Spätburgunder Spätlese 2008, 7 Tage Maischegärung, Verkostung 12/09, n=14

	Ges Alkohol g/l	G- Phenole (Folin) mg/l	Farb- summe	Rangziffer n=51, 8/09
Gärtemp. 25°C , 7 Tage MG	102,1	906	2,4	3,3 b
Gärtemp. 30°C , 7 Tage MG	105,4	1300	2,9	1,6 a
Gärtemp. 25°C , 5 Tage MG dann 35 °C für 2 Tage	105,3	1275	3,1	2,6 b

Tab.5: Einfluss der Gärtemperatur auf die Farbe, Gesamtphenole u. Sensorik bei Spätburgunder Spätlese, Saftentzug 15 %,2008

Beim Dornfelder 2008 wurde in verschiedenen Prüferpanels unterschiedlich bewertet. In der Verkostung des gereiften Weines im August wurden auch hier die Gärtemperaturen 25°C und 30 °C bevorzugt (Tab.6). Eine Verkostung im Januar 2009 im jüngeren Wein favorisierte hingegen die 20°C-Variante.

	Ges Alk. g/l	G- Phenole (Folin) mg/l	Farb- summe	Rangziffer n=55, 8/09	Rangziffer n=14, 1/09
Temp. 20°C	99,8	1601	11,4	3,9 b	1,90 a
Temp. 25°C	101,0	1920	12,2	2,5 a	3,25 b
Temp. 30°C	100,8	2101	13,7	2,1 a	2,35 ab
Temp.20°C,35°C Ende	97,7	1877	13,5	3,5 b	

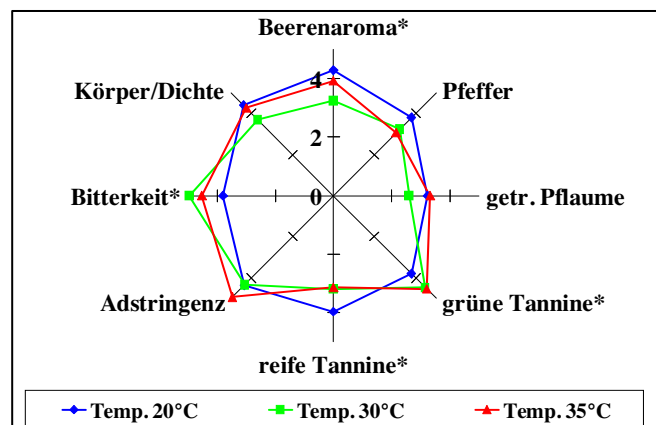
Tab.6: Einfluss der Gärtemperatur auf die Farbe, Gesamtphenol u. Sensorik bei Dornfelder, Q.b.A., 20

Auch beim Regent wurden die Varianten mit höherer Gärtemperatur bei einer Verkostung im August 09 bevorzugt. Eine weitere Verkostung im Dez 2009 in einer zweiten Verkostungsgruppe ergab eine Bevorzugung der Variante mit 20 °C Gärtemperatur. Diese Verkostungsgruppe beschrieb den Wein aus 20°C Gärtemperatur mit mehr reifen Tanninen, die 35 °C-Variante hingegen mit mehr grünen Tanninen und mehr Bitterkeit (Abb.8)

	Ges Alk. g/l	G-Phenole (Folin) mg/l	Farb- summe	Rangziffer n=53, 8/09	Rangziffer n=14, 12/09
Temp. 20°C	95,2	2220	11,3	3,2 a	1,30 a
Temp. 30°C	95,7	2970	13,3	2,0 b	3,15 b
Temp. 35°C	95,1	3090	15,7	2,3 ab	3,05 b

Tab.7: Einfluss der Gärtemperatur auf die Farbe, Gesamtphenole u. Sensorik bei Regent, Q.b.A., 2008

Abb. 8: Einfluss der Gärtemperatur auf die Aromausprägung bei Regent, 7 T Maischegärung, 2008



Fazit

Gerbstoffextraktion als auch im Hinblick auf das sensorische Optimum. Ein Saftentzug von 15 % führt zu ähnlich oder intensiverer Extraktionssteigerung wie eine Vergärung bei 30°C. Durch Kombination beider Aspekte lassen sich besonders dichte und farbintensive Rotweine erzeugen.

Die Verlängerung der Maischegärung auf 14 Tage führte zu geringerer Extraktionssteigerung als der Saftentzug oder eine Temperaturerhöhung auf 30°C.

Auch eine Erwärmung gegen Ende (2T 35 °C) erhöht die Extraktion und damit die Farbintensität und verbessert die Polymerisation im frühen Weinstadium. Bei einer Erwärmung gegen Gärende auf 35°C muss der Zucker allerdings vor der Temperaturerhöhung restlos vergoren sein. Sonst kann es zu Gärstörungen kommen. Bei der Erwärmung der nicht mehr gärenden Maische ist auf gute Durchmischung der Maische und einer Temperaturmessung an mehreren Stellen im Gebinde zu achten: In einer abgesetzten Maische kann es aufgrund der geringeren Wärmeleitfähigkeit leicht zu einem großen Temperaturgradienten bis zu 10°C kommen. Rührwerk tanks sind unter Betrachtung dieses Aspekts gegenüber einem Taucher zu bevorzugen. Eine Rückkühlung der Maische auf 20°C vor der Kelterung ist zur Vermeidung von Alkoholverlusten geboten.

Bei Rebsorten mit sehr hoher Anthocyan- und Polyphenolausstattung (z.B. Regent, Acolon) kann eine hohe Gärtemperatur in Kombination mit einem Saftentzug oder langer Maischegärdauer auch zu einer Überextraktion führen. Je nach Vorlieben des Weinkunden kann eine mangelnde Harmonie aufgrund sensorisch zu harter Tannine entstehen, die selbst ein oxidativer Ausbau durch eine sehr lange Holzfasslagerung und langes Flaschenlager nicht kompensiert



Von der Rebe bis zum Wein alles aus einer Hand!

www.rwz.de

**RHEINHESSENISCHE AGRAR- UND
WEINBAUTAGE NIEDER-OLM**

vom 26. bis 28. JANUAR 2011

ML, Do.: 8:30 bis 17:00 Uhr und Fr.: 8:30 bis 16:00 Uhr



KLUG



RWS

Weinrechtliche Änderungen

Mathias Gaugler und Andreas Schwalb
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim

In den folgenden Punkten werden die weinrechtlichen Neuerungen, die am 1. August 2009 in Kraft traten und die entweder unmittelbar galten oder nach Ablauf von Übergangsvorschriften seit 1. Januar 2011 anzuwenden sind, kurz zusammengefasst.

- Neue Hektarertragsregelung Rheinhessen (Grundwein 20.000 l/ha, „Deutscher Wein“ 15.000 l/ha, Deutscher Wein mit Rebsorten und/oder Jahrgangsangabe sowie Landwein 12.500 l/ha und Qualitätwein 10.500 l/ha)
- Neuregelung der Weinkategorien:
Neue Gruppen
 - Deutscher Wein; Deutscher Wein mit Rebsorten und/oder Jahrgangsangabe
 - Wein mit geschützter geographischer Angabe (g.g.A.) = Landwein
 - Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) = Qualitäts- und Prädikatswein
 - Hinweis: Die Begriffe „Wein mit geschützter geographischer Angabe“ und „Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung“ dürfen erst nach dem 31.12.2011 verwendet werden.
- Wegfall von Tafelwein
- Der Umrechnungsfaktor von Most zu Wein wurde zunächst nur für die Ernte 2010 vom Faktor 0,95 auf Faktor 0,97 angehoben (Beachtung im Herbstgeschäft beim Mostver- oder zukauf).
- Bei der Verwendung der geschützten traditionellen Bezeichnung „Federweißer“ muss dies beim Hektarertrag vom Landwein (12.500 l/ha) abgeschrieben werden. „Teilweise gegorener Traubenmost“ kann beim Hektarertrag von Deutscher Wein (15.000 l/ha) abgeschrieben werden.

Oenologie

- Die Anreicherungsspanne wurde um 0,5 %vol. gesenkt auf 3%vol. (24 g/l Alkohol). Die Anreicherung ist auch weiterhin mit Saccharose zulässig. Achtung: Ende 2010 wurde eine Ausnahmegenehmigung erteilt und die Spanne auf 28 g/l Alkohol erhöht. Dies gilt nur bis 16. März 2011, da danach keine Anreicherung mehr möglich ist.
- Die SO₂ - Grenzen wurden um 10 mg/l gesenkt, d.h.: Weine, mit einem Zuckergehalt < 5 g/l unterliegen folgenden Grenzwerten: Rotwein: 150 mg/l, Weiß- und Roséwein: 200 mg/l. Weine, mit einem Zuckergehalt ≥ 5g/l unterliegen folgenden Grenzwerten: Rotwein: 200 mg/l, Weiß- und Roséwein: 250 mg/l. Die Grenzwerte für Spätlese, Auslese usw. haben sich nicht verändert.
- Holzchips dürfen jetzt auch während der Gärung eingesetzt werden (Beispiel: Rotwein Maischegärung).
- Zur Sübung darf jetzt auch Süßreserve verwendet werden, deren Gesamtalkohol höher ist als der des Grundweins.
- Die Einstellung der Restsüße bei Landwein ist nur mit Traubenmost (kein RTK) erlaubt.
- Die Sübung von Weinen ohne geographische Angabe mit RTK ist zulässig.

Stichtage / Meldungen

- Neuer Stichtag zur Abgabe der TEM, WEM und GHE ist der 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres.
- Das Kellerbuch muss weiterhin spätestens bis 15.12. des Erntejahres geschrieben sein.
- Eine neue Meldeverpflichtung für die Übernahme und Erzeugung von Produkten aus fremden Erzeugnissen wurde eingeführt. Anzugeben sind:
 - Im Lieferantenverzeichnis die übernommenen Mengen nach Herkunft / Anbaugebiet
 - Die Weinerzeugungsmeldung und die Meldung der Angabe, Verwendung und Verwertung.
 - Hinweis: Übersteigt die tatsächlich erzeugte Menge aus den übernommenen Erzeugnissen, die nach den Umrechnungsfaktoren ermittelte Menge, ist die übersteigende Menge bis zum 15.12. des auf die Ernte folgenden Jahres zu destillieren.
- Bei der Ausstellung von Begleitdokumenten wurden neue Kennziffern eingeführt.
- In der Weinbuchführung ist die Schwefelung (Zeitpunkt, Art und Menge) zu dokumentieren.

Etikettierung / Bezeichnung

- Alle obligatorischen (gesetzlich vorgeschriebenen) Angaben müssen in einem Sichtbereich (entweder alle horizontal oder alle vertikal) angebracht werden.
- Die Verpflichtung zur Angabe der Betriebsnummer oder Abfüllerangabe auf dem Verschluss ist weggefallen.
- Auf dem Etikett muss der Hinweis auf den Mitgliedsstaat erfolgen. Zum Beispiel: „Deutscher Wein“, „Deutsches Erzeugnis“, „Wein aus Deutschland“, „Deutscher Qualitätswein Rheinhessen“. Bei Prädikatswein, Qualitätswein oder Landwein wird als Herkunftsangabe auch die Angabe „Produce of Germany“ akzeptiert.
- Bei der Geschmackskennzeichnung für Sekt wurden neue Restzuckergrenzen definiert.
- Es werden jetzt außerdem Toleranzen bei den Geschmacksangaben für Wein von 1g/l und für Sekt von 3g/l akzeptiert. Dies gilt jedoch nicht für Classic und Selection.
- Der abweichende Abfüllort für Wein oder Perlwein muss auf dem Etikett angegeben werden, wenn der Abfüllbetrieb außerhalb eines 15km Radius liegt.
- Die Bezeichnung Dornfelder darf in der Etikettierung verwendet werden, wenn der natürliche Alkohol von 68° Oe erreicht wurde. Die Mindestanforderung von 12,0%vol. Gesamtalkohol wurde aufgehoben.
- Landwein mit der Gebietsbezeichnung „Landwein Rhein“ unterliegt keiner Einschränkung bezüglich des Restzuckergehaltes. Er darf auch mit der Geschmacksbezeichnung „lieblich“ oder „süß“ bezeichnet werden. Landwein mit der Gebietsbezeichnung „Rheinischer Landwein“ darf auch weiterhin nur mit „trocken“ oder „halbtrocken“ abgefüllt und bezeichnet werden.
- Nur bei Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U. d.h. Qualitätswein- oder Prädikatswein) oder geschützte geographischer Angabe (g.g.A. d.h. Landwein) dürfen die Begriffe „Weinbau“, „Weingut“ und „Winzer“ verwenden.
- Die Weingutsbezeichnung „Hofgut“ darf weiterhin bei Weinen mit geographischer Angabe verwendet werden, soweit die Bedingungen für Verwendung des Begriffs „Weingut“ erfüllt sind.

- Die Bezeichnung „Deutscher Tafelwein Rhein Hock “ wurde durch die Bezeichnung „Deutscher Landwein Rhein Hock “ ersetzt. Das Geschmacksprofil „lieblich“ bleibt bestehen.
- Kennzeichnung von Allergenen (Lysozym, Ei-Albumin, Milch (Casein)-Erzeugnisse): Fristverlängerung der Nichtangabe bis 30. Juni 2012.

Perlwein

- Das Verschneiden von Rot- und Weißwein bei der Perlweinherstellung ohne Herkunftsangabe ist erlaubt und kann als Rosé bezeichnet werden.
- Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure darf zukünftig die Rebsorte und der Jahrgang angegeben werden (max. Hektarertrag 12.500 l/ha)
- Die Rebsortenangabe bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Schaumwein ohne Herkunft und Deutscher Wein darf bei allen Burgundersorten, Blaufränkisch und Rheinriesling nur noch durch die jeweils zugelassenen Synonyme erfolgen.

**KÜHLUNG
STEUERUNG**



KLIMATISIERUNG

KELLEREIZUBEHÖR

- ▶ Wir bieten für jeden Bedarf individuell angepasste Lösungen. Sprechen Sie uns an ! Wir beraten Sie gerne!
- ▶ Weitere Infos zu unseren Produkten finden Sie unter www.kreyer.com



WTG - Wine Technology GmbH · Moselstrasse 9 · D-54349 Trarichenheim
 Tel.: +49 (0) 65 07 - 93 81 80 · Fax: +49 (0) 65 07 - 93 81 88 · eMail: kreyer@kreyer.com

Rheinessen – ein Weinmarkt voller Gegensätze

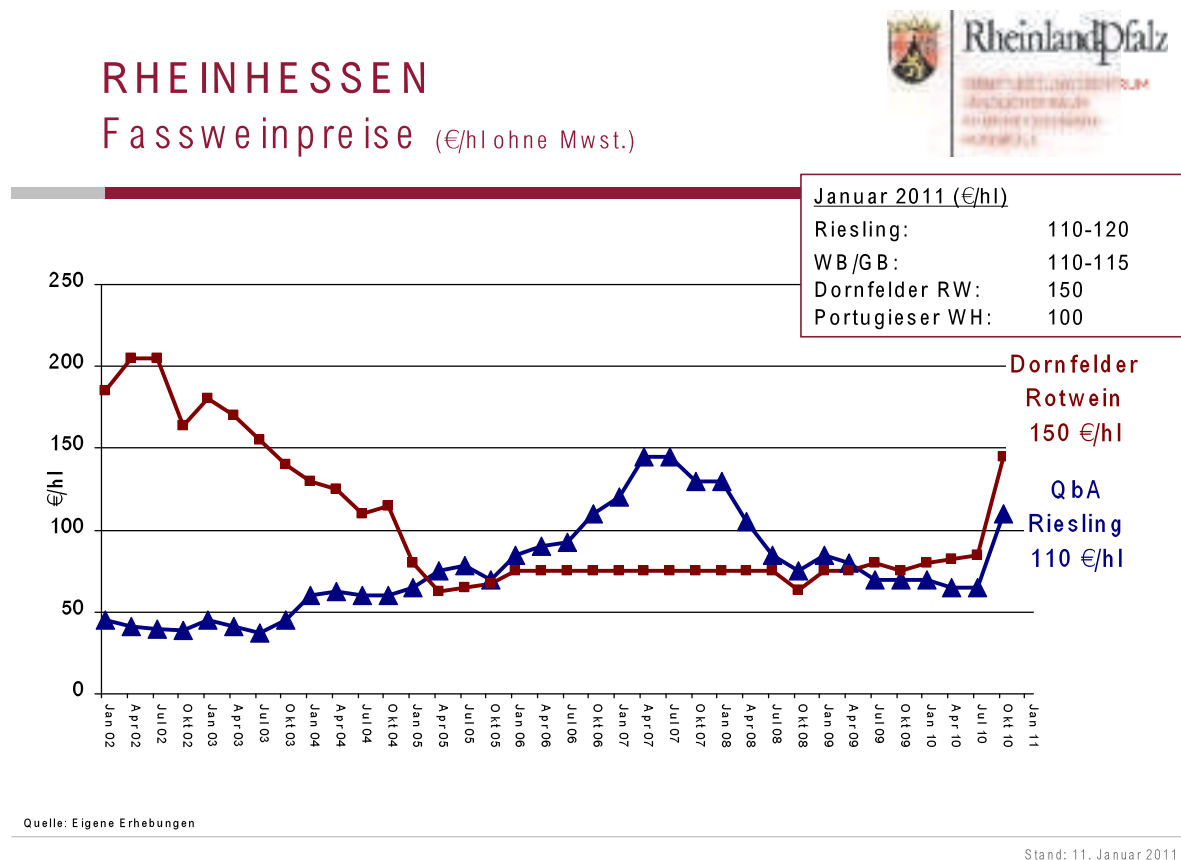
Bernd Wechsler
Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz

Das Weinjahr 2010 war ein Jahr der Extreme. Dies nicht nur aufgrund des Witterungsverlaufs und dessen Auswirkungen auf das Geschehen im Weinberg, auch der Markt war heftigen Turbulenzen unterworfen. Nach der moderaten Erntemenge im Jahr 2009 folgte mit dem aktuellen Jahrgang die nächste, diesmal extrem kleine Ernte (in Rheinessen unter 2 Mio. hl). Die kleinste Ernte seit 30 Jahren.

Alles nur eine Frage der Menge?

In der Folge stiegen die Fassweinepreise in nicht mehr für möglich gehaltene Höhen. Im Dezember wurden in Rheinessen für Riesling 115 €/hl, für Grau- und Weißburgunder über 110 €/hl notiert. Der Dornfelder kostete 150 €/hl und damit annähernd das Doppelte, wie noch vor zwei Jahren.

Schaubild 1: Entwicklung der Fassweinepreise von Dornfelder Rotwein und Riesling Qualitätswein in Rheinessen 2002 bis heute



Der 2010er Dornfelderpreis liegt nahe am derzeitigen Eckpreis der Discounter. Im Moment kostet die 0,75 l-Flasche Dornfelder bei ALDI, Lidl und Co. gerade mal 1,49-1,59 €. Diese Kalkulation kann im neuen Jahr sicher nicht aufgehen. Deutliche Preis-anpassungen werden die Folge sein und Marktbeteiligte fürchten, dass es zu massiven Auslistungen der Einstiegsprodukte kommen könnte. Wegen der großen Abhängigkeit vom Lebensmittelhandel stehen für Rheinhessen wohl unruhige Zeiten ins Haus. Nicht heute; aber sicher nach einer normalen Ernte 2011, denn verlorene Regalmeter müssen dann vermutlich mühsam wieder zurückgewonnen werden.

Ist die Marktkrise überwunden?

Der Weinkonsum in Deutschland wurde bis ins 3. Quartal 2010 deutlich von der weltweiten Wirtschaftskrise beeinflusst. Gleichwohl waren die Auswirkungen der schlimmsten Rezession der Nachkriegsgeschichte auf den Binnenkonsum weit geringer, als erwartet. Die Verbraucher sparten beim Weineinkauf und zeigten sich weiter sehr preisbewusst. Laut Zahlen der Nürnberger Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) lag der mengenmäßige Rückgang des Weineinkaufs privater Haushalte in Deutschland aber nur -0,3 % (Jan.-Sep.) unter dem Vorjahreswert. Dies zeigt eindrucksvoll, wie stabil der Weinmarkt hierzulande ist. Verschiebungen gab es allerdings wieder zwischen den Einkaufsstätten. Verbraucher kaufen laut GfK immer weniger direkt beim Winzer und im Fachhandel ein. Stattdessen decken die Deutschen ihren Weinbedarf immer mehr im Discount. Dies wirkt sich natürlich auf die wertmäßige Entwicklung aus. Die Verbraucher gaben 3,1 % weniger für Wein aus und kauften entweder günstigere Weine oder Aktionsware. Andererseits ist „Discount“ nicht immer gleichzusetzen mit niedrigsten Preisen. Gerade ALDI Süd hat in den letzten Monaten einen deutlichen Wandel in der Preisstellung seiner Weine vollzogen. Sowohl im Aktions- als auch im Dauersortiment tauchen immer mehr Weine im mittleren bis gehobenen Preisbereich auf. Beispielhaft seien hier die Editionsweine von Fritz Keller, Baden (Spät- und Weißburgunder) genannt, die für 5,99 €/Flasche gelistet sind. Wer ein gutes Konzept hat, kann offensichtlich auch im Discount gute Geschäfte mit Wertschöpfungspotential machen.

Qualitätswein aus Rheinhessen - eine Erfolgsstory?

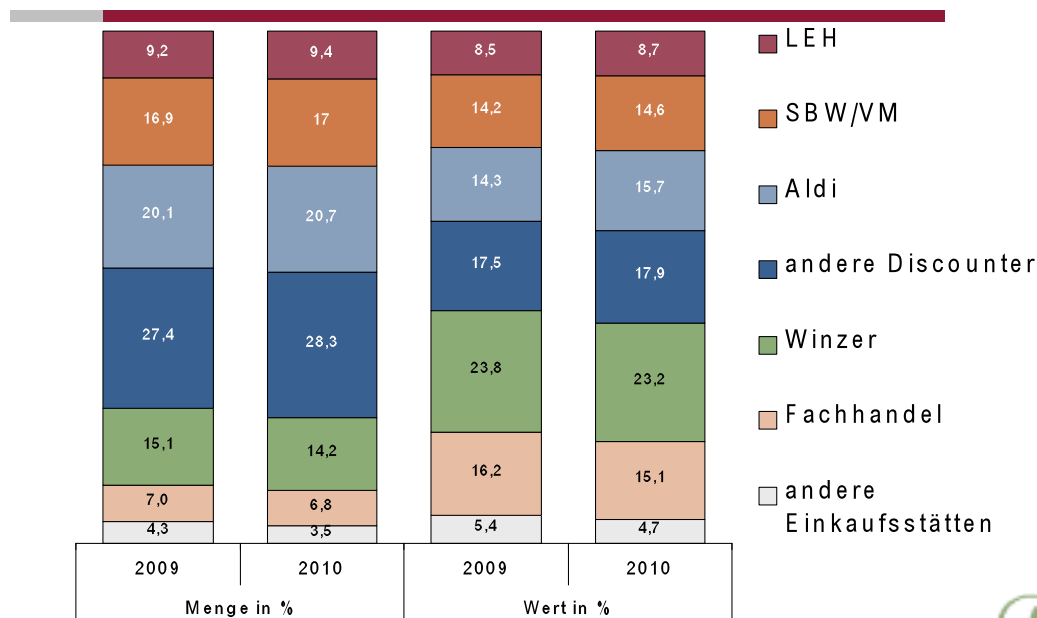
Die Anstellungsmenge an Qualitätswein aus Rheinland-Pfalz bei der Landwirtschaftskammer ist im Zeitraum von Jan.-Nov. 2010 gegenüber dem Vorjahr um 0,4 % leicht gestiegen. Während die Anstellungen der Kellereien um 1,5 % zurück gingen ist der Anstieg bei den Winzergenossenschaften (+8,4 %) sehr deutlich ausgefallen. Weingüter haben bis Ende November fast 2 % mehr Qualitätswein angestellt als im Vorjahr. Die Gesamtbetrachtung der Anstellungen bestätigt die gute Stimmung am Weinmarkt.

Schaubild 2: Entwicklung der Einkaufsstätten für Wein in Deutschland von Januar bis September 2009/2010



Entwicklung der Einkaufsstätten

(Wein gesamt, Jan.-Sept.)



Quelle: GfK

Bernd Wechsler, Kompetenzzentrum Weinmarkt & Weinmarketing Rheinland-Pfalz

28. Januar 2011



Im Jahr 2010 ist die Nachfrage nach deutschem Rotwein aber zurückgegangen. Dies zeigt sich auch bei den Anstellungen zur Qualitätsweinprüfung, wo die rheinland-pfälzischen Winzer 4 % weniger Rot- und Roséweine angestellt haben. Mit dem Anspringen der Exportmärkte und dem stabilen Inlandskonsum im Rücken haben sich die Anstellungsmengen von Weißwein aus Rheinland-Pfalz positiv entwickelt (Jan.-Nov. + 3,3%). Dennoch gibt es beim Weißwein im Jahr 2010 Gewinner und Verlierer. Die extrem niedrigen Fassweinpreise im Jahr 2009 und Anfang 2010 an der Mosel (z.T. 50 Cent/l) haben sich die Kellereien nicht entgehen lassen und kräftig eingekauft. Auswirkungen hat dieser Ausverkauf dann bei den Qualitätsweinanstellungen im Jahr 2010, wo die Weißweinemengen für die Mosel um rd. 15 % gestiegen sind. Neben der Mosel sind auch die Anstellungen von Weißwein aus der Pfalz gestiegen und das um deutliche 7,2 %. In Rheinhessen hingegen sind die Qualitätsweinemengen im gleichen Zeitraum um 1,7 % gefallen. Worauf diese Entwicklung zurückzuführen ist, kann nicht mit absoluter Sicherheit gesagt werden. Soviel wird aber deutlich: Auf einem engen Weinmarkt hat sich die Pfalz über Jahre hinweg als innovatives Anbaugebiet mit einer guten Positionierung und Produkten mit Zukunft etabliert. Das gilt sowohl für das Erfolgsprodukt „Dornfelder“, als auch für trockene Rebsortenweine, wie z.B. Riesling und die weißen Burgundersorten. Hinzu kommt die stabilere Vermarktungsstruktur mit einem deutlich höheren genossenschaftlichen Vermarktungsanteil als beispielsweise in Rheinhessen. Das größte deutsche Anbaugebiet Rheinhessen leidet aufgrund seiner hohen Ausfuhrquote besonders unter der

schlechten Entwicklung auf den Exportmärkten und den von Jahr zu Jahr stark schwankenden Bezugsmengen der Kellereien. Die mengenmäßigen Ausschläge sind in Rheinhessen einfach zu groß. Es fehlt an Konstanz. Daran müssen Kellereien und Winzer gemeinsam arbeiten. Hierzu gehört sicher auch, das Wein- und Gebietsprofil Rheinhessen weiter zu schärfen.

Mit Terroirkonzept aus der Imagefalle?

Trotz einer fulminant durchstartenden jungen Winzergeneration, trotz herausragender Betriebe, die bei den einschlägigen Bewertungsportalen immer wieder Spitzenränge belegen, scheint das Image Rheinhessens beim Verbraucher noch immer belastet. Eine Umfrage bei Fachhändlern, die in der Weinwirtschaft (Ausgabe 23/2010) veröffentlicht wurde zeigt, dass noch eine Menge Arbeit auf die rheinhessischen Winzer und deren Werbeinstitution wartet. „Die Qualitäten kommen sehr gut an, sind aber immer noch schwierig zu vermitteln“, so das Extrakt der zugegebenermaßen schlaglichtartigen Meinungsumfrage.

Schaffen wir die guten Ansätze zu transportieren, das Profil zu schärfen und Spielräume zu nutzen? Hat die Herkunft Rheinhessen Zukunft? Mit Sicherheit, ja! Dazu müssen die Anstrengungen, die Positionierung Rheinhessens zu verbessern, weiter vorangetrieben werden. Die Profilierung als Marke im Weinsektor und im weintouristischen Bereich zählen hier genauso, wie die Diskussion um eine nachhaltige Wirtschaftsweise.

Auch das Herausarbeiten der Terroirs in Rheinhessen ist noch nicht abgeschlossen, die rheinhessischen Winzer sind aber auf einem guten Weg. Terroirweine sind bei vielen Weingütern ein fester Bestandteil des Sortiments und preislich hoch attraktiv positioniert. Betriebe sehen neben dem Riesling vor allem den Silvaner und die Burgunderfamilie als terroir-fähig an, woraus sich für die Versuchs- und Beratungsinstitutionen sicher weitere Arbeitsfelder eröffnen. Die Gruppe der Terroir-Betriebe wird weiter wachsen, dies wurde in einer Online-Befragung des Kompetenzzentrums Weinmarketing deutlich.

Terroir ist und bleibt ein kommunikationsintensives Thema, mit einer enormen Chance sich betrieblich zu profilieren, Einzigartigkeit herauszustellen und unverwechselbar zu werden. Terroir-Konzepte umfassen Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung und können maßgeblich zum Markenaufbau von Weingütern und damit einer Region, wie Rheinhessen, beitragen.



K R Ä M E R D R U C K

KOMPETENZ IN ETIKETTEN

Der Anspruch unserer Kunden an uns, ein innovativer und verlässlicher Druck-Dienstleister zu sein, ist Aufgabe und Herausforderung zugleich. Beratung, Zuverlässigkeit und schneller Service sind dabei die Basis unseres Erfolgs.

Wir sind die Menschen, die für Etiketten immer auch einen hohen persönlichen Einsatz erbringen.

GEMEINSAM FÜR DIE BESTE LÖSUNG

Unser Name steht für Kompetenz, Zuverlässigkeit und Spitzenqualität bei der Produktion von Etiketten in Selbstklebe und Nassklebe. Unabhängig von Auflage und Veredelung dieser sinnlich erfahrbaren Marken-Botschafter: unser spezifisches Knowhow schafft den entscheidenden Wettbewerbsvorteil und überzeugt unsere Kunden.

Wann auch Sie?

Krämer Druck GmbH · Casanätsstraße 15 · D-54470 Berncastel-Kues
Telefon 065 37 96 12 0 · Fax 065 31 20 58 · info@kraemer-druck.de · www.kraemer-druck.de

Nachhaltigkeit – eine Strategie zur Zukunftssicherung

Prof. Dr. Ruth Fleuchaus, Hochschule Heilbronn, Studiengang Weinbetriebswirtschaft und Vorstand des Deutschen Instituts für Nachhaltige Entwicklung e.V. (DINE e.V.)

Die Weinwirtschaft ist geprägt von globaler Überproduktion, trotz regional mengenmäßig schwacher Jahrgänge wie dem Jahr 2010 in Deutschland. Deshalb sind austauschbare Weine mit austauschbaren regionalen Herkünften unabhängig von ihrer Qualität einem Preisverfall ausgesetzt. Nur wer mit seinen Weinen einen Mehrwert bietet, kann heute auf übersättigten Märkten gute Preise erzielen. Ein solcher Mehrwert bedarf einer eindeutigen Positionierung und einer klaren strategischen Ausrichtung. Dies gilt für einzelne Unternehmungen genauso wie für Weinbauregionen als Ganzes.

Vor diesem Hintergrund haben sich einzelne Produzenten, verschiedene Weinbauregionen und gar ganze weinbauproduzierende Länder an die Spitze einer Bewegung gestellt, der sich auf Dauer niemand mehr verschließen kann: Garantie einer nachhaltigen Produktion.

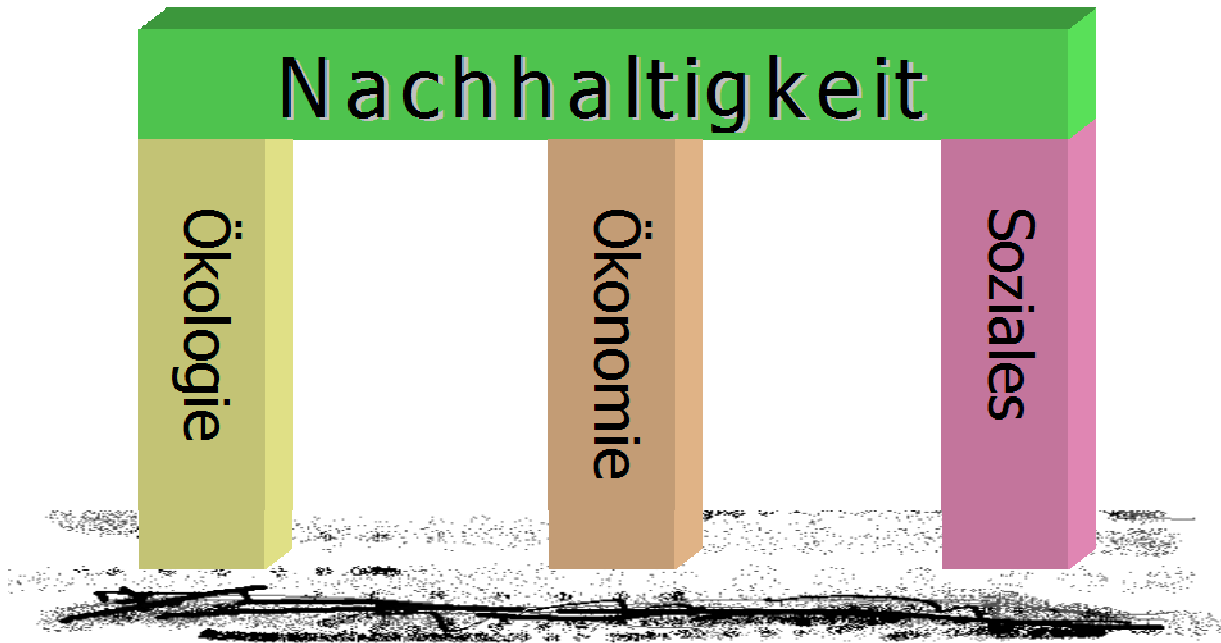
Nachhaltigkeit ist international im Weinbau seit vielen Jahren ein wichtiges Thema. Vor allem im englischsprachigen Raum wird nachhaltig produzierter Wein immer stärker in den Fokus der Kommunikation gerückt und wird damit auch immer mehr zu einem Vermarktungs- und Positionierungsinstrument. Mittlerweile beschäftigen sich auch einige romanische Weinländer mit dem Thema nachhaltig produzierten Weins. Beispiele für Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft sind:

- Sustainable Winegrowing Practices, California USA
- Integrated Production of Wine, South Africa
- Sustainable Winegrowing, New Zealand
- Australian Wine Industry Stewardship
- Bilan carbone, Champagne
- Bordeaux Demain, Bordeaux
- Nachhaltig produzierter österreichischer Wein

Nachhaltigkeit ist also auch in der Weinwirtschaft längstens keine Modeerscheinung mehr, sondern ein Megatrend. Deutschland darf hier nicht länger abwartend bleiben, sondern muss sich positionieren, um nicht in naher Zukunft dem Druck ausländischer Anbieter und des Handels ausgesetzt zu sein. Wer jetzt agiert, erreicht nicht nur die notwendige Aufmerksamkeit, sondern kann auch mitgestalten.

Nachhaltigkeit wird leider oft noch missverstanden oder als auslegbares und modisch besetztes Wort bezeichnet. Dabei ist Nachhaltigkeit eindeutig definiert und bedeutet die Entwicklung zukunftsfähig zu machen. Das heißt, dass die gegenwärtige Generation ihre Bedürfnisse befriedigt, ohne die Fähigkeit der zukünftigen Generation zu gefährden, ihre eigenen Bedürfnisse genauso gut oder besser befriedigen zu können. Nachhaltige Entwicklung bedeutet also: gutes Leben und erfolgreiches Wirtschaften zugleich - sozial gerecht und dauerhaft möglich.

Abb. 1: Die Säulen der Nachhaltigkeit



Quelle: eigene Darstellung

Um Nachhaltigkeit transparent zu machen, besteht die Notwendigkeit der Entwicklung eines Kennzeichnungssystems für Wein aus nachhaltiger Produktion, das die Bereiche Ökologie, Ökonomie und Soziales abbildet. Damit erhalten Betriebe nicht nur eine Nachhaltigkeits-Bewertung des von ihnen produzierten Weins, sondern auch Ideen für weitere Verbesserungen in Richtung Nachhaltigkeit. Aufbauend auf bisherigen Vorleistungen im Hinblick auf umweltgerechte Produktionsweisen, wie biologische oder integrierte Produktion von Wein, soll eine verstärkte Positionierung deutscher Weine in Richtung Nachhaltigkeit erreicht werden. Zu diesem Zweck wurde an der Hochschule Heilbronn das Deutsche Institut für Nachhaltige Entwicklung e.V. (DINE e.V.) gegründet. In einem Netzwerk mit verschiedenen Projektpartnern werden zunächst die Daten einzelner Pilotbetriebe im Hinblick auf Nachhaltigkeit erhoben. Daraus werden gemeinsam mit den Betrieben Verbesserungsstrategien und eine Nachhaltigkeitsberichterstattung entwickelt und implementiert. Eine Kommunikationsstrategie zu Informationszwecken wird innerhalb der Marketingstrategie ebenfalls entwickelt und umgesetzt.

Die Aufgaben umfassen im Einzelnen:

- Grundlagen- und anwendungsorientierte Forschung zur Nachhaltigkeit
- Erarbeiten von Kriterien (Ökologie, Ökonomie, Soziales)
- Beratung der Betriebe bei der Implementierung und Zertifizierung
- Begleitung von Leitbild- und Umsetzungsprozessen
- Begleitung von Unternehmen in ihrer Nachhaltigkeitsberichterstattung
- Aufbau von Netzwerken
- Beteiligung am wissenschaftlichen Diskurs
- Veranstaltung von Seminaren und Workshops
- Veröffentlichung von Publikationen
- Plattform für die Öffentlichkeit

Zur Kommunikation nachhaltigen Wirtschaftens hat das DINE e.V. ein Nachhaltigkeitssiegel erarbeitet und auf seine Marktfähigkeit hin bei Verbrauchern getestet. Es zertifiziert Betriebe der Weinwirtschaft ab dem Jahrgang 2011 und soll die internationale Wettbewerbsfähigkeit deutscher Weine verbessern und vorantreiben, sowie Verbraucher für das Thema Nachhaltigkeit – insbesondere für nachhaltig produzierten Wein – sensibilisieren. Unabhängige Gutachter prüfen vor Ort die Einhaltung der Kriterien.

Vorteile, die sich aus dem Projekt ergeben, sind zusammengefasst:

- Erhöhung der Nachhaltigkeitsperformance von Betrieben, die mit dem Zertifizierungssystem arbeiten.
- Prominente Positionierung von nachhaltig erzeugtem Wein im internationalen Wettbewerb.
- Die Möglichkeit einer gebündelten Kommunikationsstrategie an die relevante Öffentlichkeit und dadurch eine höhere Aufmerksamkeit im Vergleich zu Maßnahmen einzelner Betriebe.

Abb. 2: FairChoice – NACHHALTIGerLEBEN!



Quelle: eigene Darstellung nach www.dine-heilbronn.de
Weitere Informationen zu den detaillierten Kriterien und der Arbeit des DINE e.V. unter www.dine-heilbronn.de



FLASCHE
WITTMER



- ✓ *Weinflaschen*
- ✓ *Sekt- und Perlweinflaschen*
- ✓ *Spirituosenflaschen*
- ✓ *Saftflaschen*
- ✓ *Mundgeblasene Flaschen*
- ✓ *Flaschen für Essig & Öl*
- ✓ *Glasballone*
- ✓ *Geleegläser*
- ✓ *Holzgriffkorken, Grappakorken, Spitzkorken*
- ✓ *Flaschenspülservice*
- ✓ *Verleih von Schraubverschließern und Handkorkmaschinen*
- ✓ *Flaschenveredelung durch individuelle Bedruckung und Beschichtung*
- ✓ *Drehverschlüsse:*
 - LCW 28 x 44 mm*
 - BVS 30 x 60 mm*

ZORK®

WEINVERSCHLUSS



SEKTVERSCHLUSS



Der erste Sektverschluss
der wieder verschließbar ist

**Wittmer GmbH & Co. KG - Am Bahnhof 3a - 67489
Kirrweiler**

Tel: 06321 95860 - Fax: 06321 58360

Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft

Chancen und Herausforderungen für die Aus- und Weiterbildung

Oppenheimer Thesen zur Nachhaltigkeit

- 1.) Unter Nachhaltigkeit in der Weinwirtschaft verstehen wir soziale, ökologische und ökonomische Fragestellungen bei der Produktion und Vermarktung, die zu tragfähigen Lösungen für die Zukunft führen.
- 2.) Die Weinbauländer der sog. „alten Welt“ führen diese Diskussionen selbstbewusst und beziehen sich dabei auf ihre tausendjährige Weinkultur in einmaligen Kultur- und Weinlandschaften Europas.
- 3.) Bei der Tagung der europäischen Weinbauschulen wurde das Thema insbesondere auf die Nachhaltigkeit bei der Aus- und Weiterbildung als Erfolgsfaktor der Weinwirtschaft fokussiert. Übergreifendes Ziel ist, "die Prinzipien, Werte und Praktiken nachhaltiger Weinwirtschaft“ in alle Aspekte der Bildung und des Lernens zu integrieren
- 4.) Die nachhaltige Weinbauausbildung bezieht sich nicht nur auf die Produktion sondern berücksichtigt auch die verantwortungsbewusste Vermarktung mit dem Leitbild eines gesundheitsbewussten Weinkonsums.
- 5.) Die Nachhaltigkeit bezieht sich auf lebenslanges Lernen mit stetigem Aktualitätsbezug, genauso wie auf generationsübergreifendes Denken und Handeln in Bezug auf die Betriebe und auf die Erhaltung der Kulturlandschaften.
- 6.) Nachhaltigkeit bezieht sich auch auf strategisches Handeln, auf Fairness und Kollegialität.
Dieser Aspekt ist wichtiger Gegenstand bei nachhaltiger Erziehungs- und Bildungsplanung und damit Qualitätsfaktor bei der Weiterbildung.
- 7.) Nachhaltigkeit bezieht sich deshalb auch auf strategisches Handeln, auf Fairness und auf Bereitschaft zur Kooperation.
Dieser Aspekt ist wichtiger Gegenstand bei nachhaltiger Erziehungs- und Bildungsplanung und damit Qualitätsfaktor bei der Aus- und Weiterbildung.
- 8.) Es besteht Einigkeit darüber nationenübergreifend an dem Nachhaltigkeitsbegriff weiterzuarbeiten und ihn weiter zu präzisieren.
- 9.) In einer globalisierten Welt liegen die Herausforderungen im modernen Lehren und Lernen in der Rückbesinnung auf Regionalität und Authentizität der Produkte.
- 10.) Der Kongress der europäischen Weinbauschulen 2010 sieht in der Nachhaltigkeit auch den Auftrag den Ausbau und die Pflege des Netzwerkes der europäischen Weinbauschulen weiter voranzutreiben. Seit 20 Jahren ist das Netzwerk ein funktionierender Rahmen für Zusammenarbeit, gegenseitiges Lernen und Austausch von Ideen, Erfahrungen und Ergebnissen.



Kunststoffkorken



- Ihr Verschlusslieferant!

PRO-KORK Kunststoffkorken

Sowohl bei technischen Untersuchungen, als auch bei sensorischen Verkostungen belegt der millionenfach bewährte PRO-KORK Kunststoffkorken laufend Spitzenpositionen.

Jeder Kunststoffkorken wird aus polymerem Werkstoff, der sowohl im organoleptischen als auch lebensmittelrechtlichen Bereich höchste Standards erfüllt (frei von Weichmachern), im Spritzpressverfahren hergestellt. Unterhalb der geschlossenen Oberfläche zeigt der Innenkern eine homogene, gleichmäßig feine Zellstruktur. Die so erzielte 100%ige Gasdichtigkeit, gute Elastizität und Freiheit von Wechselwirkungen mit dem Wein wurden durch mehrere unabhängige Untersuchungen bestätigt.

aluvin® BVS Schraubverschlüsse

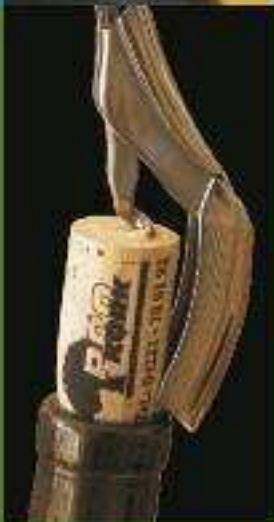
Eine runde Sache in den Versionen classic (rechts) oder exclusiv (links, mit innenliegendem Gewinde)

aluvin® bedeutet innovative Verschlusstechnik mit hoher Sicherheit. Unsere Long Caps bieten Ihnen besten Aromaschutz und höchste Sicherheit gegen Auslaufen. Die schlanke Form ermöglicht eine elegante Optik, vielfältige Druck- und Dekorationsmöglichkeiten erleichtern die deutliche Kommunikation Ihrer Marke im Regal.

- 30 Standardfarben sind sofort lieferbar, auch Sonderfarben sind kurzfristig möglich.
- Druckvarianten Offsetdruck, Tampondruck, Heißfolierung, Kopfrprägung und Reliefprägung.



aluvin®



Naturkorken



Naturkorken mit Qualitätskontrollen in 5 Stufen

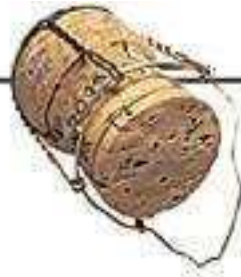
Mit umfangreichen, genau abgestimmten Kontrollen und Prüfungen sichern wir die Qualität der an Sie ausgelieferten Weinkorken. Dabei liegt aufgrund des hohen Probestanteils bei PRO-KORK die statistische Sicherheit deutlich über dem gewohnten Standard!

Ganz gleich, welche Verschlussvariante Sie bevorzugen, PRO-KORK ist Ihr Partner. Zählen Sie auf termingerechte, schnelle Lieferung und beste Unterstützung bei der Umsetzung Ihrer Wünsche.

Mehr Information und Bestellung bei:

PRO-KORK GmbH Lange Wand 22 27753 Delmenhorst
Tel 04221-78 01 92 Fax 04221-78 01 94 info@pro-kork.de
www.aluvin.de www.pro-kork.de





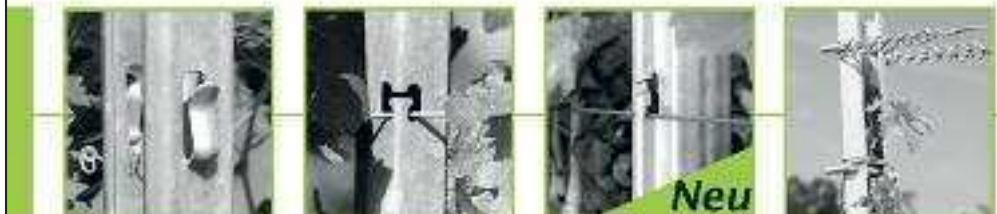
Dem guten
Geschmack
verpflichtet.

WINZERSEKT



Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH
Michel-Mort-Straße 3-5 · 55576 Sprendlingen/Rheinhessen
Telefon (06701) 9320-84 · Fax (06701) 9320-50

Intelligente Ideen haben meist einen Haken!



Das artos-Weinbergpfahlsystem mit innen- und außenliegenden Haken

- Endpfähle, Reihenfähle und Drillstäbe für alle Bedürfnisse
- Hohe Stabilität durch Einzelstückverzinkung
- Verschiedene Materialstärken und Rückenbreiten

artos
Weinbergpfählsysteme

Vertriebsgesellschaft GbR · D-55234 Bechroldheim
Tel. +49 (0)6755/9499227 · www.artos-weinbergpfahl.de

MEISER



10/2001 204 31

Besuchen Sie uns in Zelt D Stand 38



A-ZES
INDUSTRIAL BUILDINGS

INDUSTRIEBAU WEINHALLEN MEHRZWECKHALLEN



info@altez.be

www.altez.be

AUSSENDIENST DEUTSCHLAND:

Dipl.Ing. (FH) Frank Daßen
Am Hellenkamp 50 - D-52525 Heinsberg

Tel. 02453-38 30 19 - Fax 02453-38 30 18
frank.d@altez.be



ROTOVIS
by armbruster



Für die schonendste Abbeerung:

ROTOVIS: der neue, effizientere Weg für
Ihre Top-Qualität



In den Gebieten Rheinhessen, Rheingau, Pfalz und Nahe
vertrieben durch:

Richard Wagner, Keltermaschinen
55232 Alzey, Tel. 06731 9662-0
www.wagner-elzey.de

Richard Wagner

Keltermaschinen



ARMBRUSTER KELTEREITECHNOLOGIE GmbH

Zu den Weiherwiesen 1-3, 74363 Gaggingen
Fax: (07135)9505-1, www.rotovib.eu



A Alternative
S System
L Lösungen
Elektrotechnik GmbH

Weintemperierung

Wir konzipieren für Ihren Betrieb
eine maßgeschneiderte Lösung.

Hol Dir
die Frische
in den Tank!

ASL Elektrotechnik GmbH · Mühlstraße 104-106 · 65396 Walluf
Tel. 0 61 23 / 60 50 40 · info@asl-e.de · www.asl-e.de

Qualität verlangt Kork.

FORSCHUNG

ENTWICKLUNG

QUALITÄTSMANAGEMENT

SERVICE



AMORIM

AMORIM CORK
DEUTSCHLAND GmbH & Co. KG

Am Ockenheimer Graben 38 · D-55411 Bingen · Fon 0 67 21 - 9 17 50
Fax 0 67 21 - 91 75 50 · info@amorim-cork.de · www.amorim-cork.de



AUER

Landtechnik

Ihr kompetenter Partner für Landmaschinen, Weinbau- und Gartengeräte



Verkauf
Reparatur
Service
Ersatzteile

AUER Landtechnik
Mainzerstraße 12 | 55296 Lörzweiler
Tel. 06138 / 980044 | Fax: 06138 / 980045
www.auer-landtechnik.de | auer@auer-landtechnik.de

BENCZAK GmbH
Kellermaschinen
Schlosserei & Anlagenbau

B A-7122 Gols, Gewerbestrasse 1
Tel. +43 (0)2175 / 36 86, Fax 36 86-4
www.benczak.com
office@benczak.com



TRAUBENENTNAHME

- LKWwagen und Traubenabstreifen
- Großflächige Entladungstische
- Behälterreinigungsanlagen fahrbar
- Transportbänder und Förderketten fahrbar
- Trichter, Wannen und Vibrationsförderer
- Verteiler- und Dosierbänder

PRESSHAUSEINRICHTUNGEN

- Planungsarbeiten für die technische Einrichtung
- Traubenebreemaschinen
- Pressen- und Tresterförderer
- Pumpen und Rohrleitungen
- Trichter, Wannen, Siegen und Laufstege
- Schlitzen



EDELSTAHLTANKS

- nach Ihren persönlichen Ansprüchen gefertigt
- Rotationsmischgeräts
- Weinelagertanks (zylindrisch, oval oder kubisch)
- Stapeltanks und Transporttanks
- Gärtanks mit Unterdruckverrichtung
- Rührtanks mit angeflanschter Exzenterschneckenpumpe
- Gärtank mit Luftimpuls-Mischerfahren



BARRIQUEPASS-REINIGUNGSGERÄT

- Aufgabe der Fässer mit Fassuntergestell mittels Hebeopler
- Säulisches Einrichten und Drehen der Fässer
- Fassentleerung (Reinigungsleistung)
- Fassreinigung (mit oder ohne Chemikalien)
- Solardehydratierung der Fässer wählbar



HONIGVERARBEITUNG

- Komplexe Anlage laut Ihren persönlichen Wünschen lieferbar, (Einkochung, Honigschleuder, Pumpen, Rührbehälter, usw.)

UNSER GESCHULTES PERSONAL ÜBERNIMMT GERNE SERVICE- UND WARTUNGSARBEITEN AN IHREN FÜLLANLAGEN UND ETIKETTIERMASCHINEN.



CRAPALOPTIMUM®



Spitzentechnologie
für Ihren Drahtrahmen

Ihr CrapalOptimum®
Weinbergdraht

- ArcelorMittal
Nr. 1 im Langzeitkorrosionsschutz
- Langjährige Erfahrungen im Praxiseinsatz
- Hält 5x länger als dickverzinkter Draht
EN 10244-2
- CrapalOptimum® - unübertroffen !

transforming tomorrow



ArcelorMittal

ArcelorMittal WireSolutions
www.arcelormittal.com

VINOCONT

Automationstechnik GmbH

Wiener Straße 83

8665 Langenwang

Österreich

Tel: +43 3124 22603

Fax: +43 3124 22431

office@automationstechnik.at

www.automationstechnik.at; www.vinocont.at

Vinocont (2,0 bar bis 7,0 bar)

Aseptische-Edelstahl-Stapel-Druck-Weinbehälter

Reinigungsmaschinen für Weinbaubetriebe

- Kehrsaugmaschinen
- Sauger
- Hochdruckreiniger
- Reinigungsmittel
- Fassreiniger
- Scheuersaug-
maschinen

Vermietung, Vertrieb & Service

BAUSCHER

Miet & Vertriebs GmbH & Co. KG

Im Altenschemel 4

67435 Neustadt / Speyerdorf

Tel. 06327 9725-0

Fax 06327 9725-28

info@bauscher-neustadt.com

Wir nehmen Ihr
Altgerät in Zahlung



Neptune



Poseidon



Attlix



Floortec



Scrubtec

www.bauscher-neustadt.com



3 Filialen und 2 starke Marken unter einem Dach!

Wir freuen uns über Ihren Besuch auf unserem Messestand bei den Rheinheessechen Agrartagen 2011 und in unseren Autohäusern ganz in Ihrer Nähe!

Gemäß dem Motto „Wir bringen Sie zurück auf die Straße“ stehen wir Ihnen und Ihrem Fahrzeug jederzeit zur Verfügung!

Auch eine Wartung über das Wochenende steht nichts im Weg!
Speziell für Gewerbetreibende ein Plus an Werkstatt-Service:
 Bei einer Abgabe Ihres Fahrzeuges

freitags bis 15.00 Uhr können Sie es
montags ab 07.00 Uhr abholen!

Bei größeren Reparaturen und damit längeren Werkstattaufenthalten Ihres Fahrzeugs bieten wir Ersatzfahrzeuge zu guten Mietkonditionen.

Geben Sie Ihrem Wein Raum zur Entfaltung.



Ford Transit Kombi Trend

Ausstattung 9-Sitzer

- Airbags, Audiosystem, Zentralverriegelung mit FB, betätigbare Frontscheibe und Außenpiegel elektr., Klimaanlage vorne, Nebelscheinwerfer, Geschwindigkeitsregelanlage inkl. Lederlenker u.v.m.

Preisvorteil:
 € 9.460,-

Preisvorteil:
 € 9.060,-

FT 330K, kurzer Radstand
Preis: € 21.990,-

FT 350M, mittlerer Radstand
Preis: € 22.990,-

Mehr Flexibilität mit dem Sortimo Sitzsystem.

- robuster Aluminium-Systemboden
- 3 Doppelschienen in Längsrichtung
- 6 leichte Einzelsitze zum leichten Aus- und Wiedereinbau im Fahrzeug
- höchste Flexibilität bei Anordnung und Bewegung der Sitze auf Schienen im Fahrzeug (durch Einhandbedienung)
- integrierte Dreipunktgurte in jedem Sitz
- Sitze sind alle nach MT-Richtlinien getestet.
- inkl. TÜV-Abnahme

Ein Ford Transit mit leerem Fahrgastraum verwandelt sich innerhalb kürzester Zeit in Ihr individuelles Fahrzeug!

Preis: € 2.990,-*



Fahrzeuginformationen zeigen aufpreispflichtige Lackierungen und Ausstattungen. Alle angegebenen Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und zzgl. Überführungskosten. *Sonderpreis bei Bestellung bis 31.12.2010

FÜR ALZEY:
Autohaus Bayer GmbH
 Weinheimer Landstr. 33
 55532 Alzey
 Telefon: (0 67 31) 98 21-0
 Telefax: (0 67 31) 98 21-75
 Email: info@autohaus-bayer.de
www.ford-bayer.de

FÜR MAINZ:
Auto Zentrum Nieder-Olm GmbH & Co. KG
 Am Hahnenbusch 18
 55298 Nieder-Olm
 Telefon: (0 61 38) 75 48-0
 Telefax: (0 61 38) 75 48-30
 Email: info@ford-nieder-olm.de
www.ford-nieder-olm.de

FÜR WIESBADEN:
Autohaus Appellallee GmbH
 Appellallee 24
 65203 Wiesbaden
 Telefon: (06 11) 1 88 63-0
 Telefax: (06 11) 26 14 67
 Email: info@ford-appellallee.de
www.ford-appellallee.de

Ihre Ansprechpartner



Gert-André Born
 Verkauf Ford Alzey
 gborn@autohaus-bayer.de
 Tel.: (0 67 31) 98 21-23



Christian Pflöß
 Verkauf Ford Nieder-Olm
 cpfl@autozentrum-nieder-olm.de
 Tel.: (0 61 38) 75 46-23



Sven Demmond
 Verkauf Ford Wiesbaden
 sdemmond@ford-appellallee.de
 Tel.: (06 11) 1 88 63-20

Ford Transit City Light Kasten

2.2 l Duratec 63 kW (85 PS)

- Ausstattung:**
- ABS, EDS, ESP, Airbag
 - Fensterheber vorn elektr.
 - Defahrendoppelsitz
 - Trennwand voll mit Fenster
 - Zentralverriegelung
 - Schiebelenker rechts, u.v.m.

Preisvorteil: € 5.435,-

Ihr Preis: € 14.990,-



Weis macht mobil

Autohaus W. Weis

Ihr FIAT- & LANCIA-Händler

Gutenbergstr. 18 · 55435 Gau-Algesheim

Tel. 0 67 25 - 30 96 69 - 0

Fax 0 67 25 - 30 96 69 - 33





INOX
friuli

INOXFRIULI S.r.l.
33040 loc. Ronchis FAEDIS (UD)
VIA CROSADE, 63 – TEL 0432/728381 – 728696
FAX 0432/728602 – EMAIL : info@inoxfriuli.com
P.I. cod.fisc. e n° iscr. Reg. imprese : 02356790309
N° REP. EC. AMM. 254671

SERBATOI ENOLOGICI – CHIMICI – ALIMENTARI – MISCELATORI – CISTERNE
AUTOTRASPORTATE – LAVORAZIONI E MANUTENZIONI VARIE

Porr

Unser Lieferprogramm

- Traubenverarbeitungsanlagen und Traubenpressen
- Edelstahlbehälter für Maische und Wein
- Kühlanlagen – Gärsteuerung – Wärmetauscher
- Flaschenabfüll- und Verschließanlagen
- Flaschenreinigungs- und Etikettiermaschinen
- Weinbehandlungsmittel
- Kieselguren – Filterschichten – Filtermembranen
- Korken – Naturkorken
Nomacorc – Diamkork – Colombin
- Anrollverschlüsse Vinocap 30/60 – MCA 28/15
- Weinflaschen
- Flaschenverpackungen
- Kellereibedarf


NOMACORC


DIAM


COLOMBIN

Artur Porr

Fachgrosshandlung für
Kellereibedarf Kellereimaschinen
Hochdruck- und Lagertanks GmbH

Bahnhofstraße 33
55585 Oberhausen a. d. Nahe

Telefon: 06755-9464-0

Telefax: 06755-946425

Internet: www.arturporr.de

E-Mail: info@arturporr.de

Einfach und übersichtlich

SchlagKartei

Die Software für den Obst- und Weinbau

21 plus

- *Parzellenverwaltung*
- *Pflanzenschutzdoku*
- *Materialverwaltung*
- *Geräteverwaltung*
- *Personalverwaltung*
- *Arbeitsnachweise*
- *Pachtabrechnung*

SchlagKartei **21** plus

Die Software für den Obst- und Weinbau

Telefon : 07667 8308 13

Mail: vertrieb@schlagkartei21plus.de

www.schlagkartei21plus.de

Sicherheit aus einer Hand:



- Bestalon[®]-Korken
- Schraubverschlüsse
- Futura-Kunststoffstopfen



BERLIT & STAUDT
GmbH

65606 Villmar • Struther Weg 16

Telefon: 0 64 82 - 91 520

Fax: 0 64 82 - 91 52 29

E-mail: kontakt@berlit-staudt.de



Weitersagen:

Wir sind dabei!

**Rheinhessische Agrartage
26.01. bis 28.01.2011**

Besuchen Sie uns am
Stand D 25:

Ihr LVM-Servicebüro

Ariane Döhler

Rieslingstraße 9

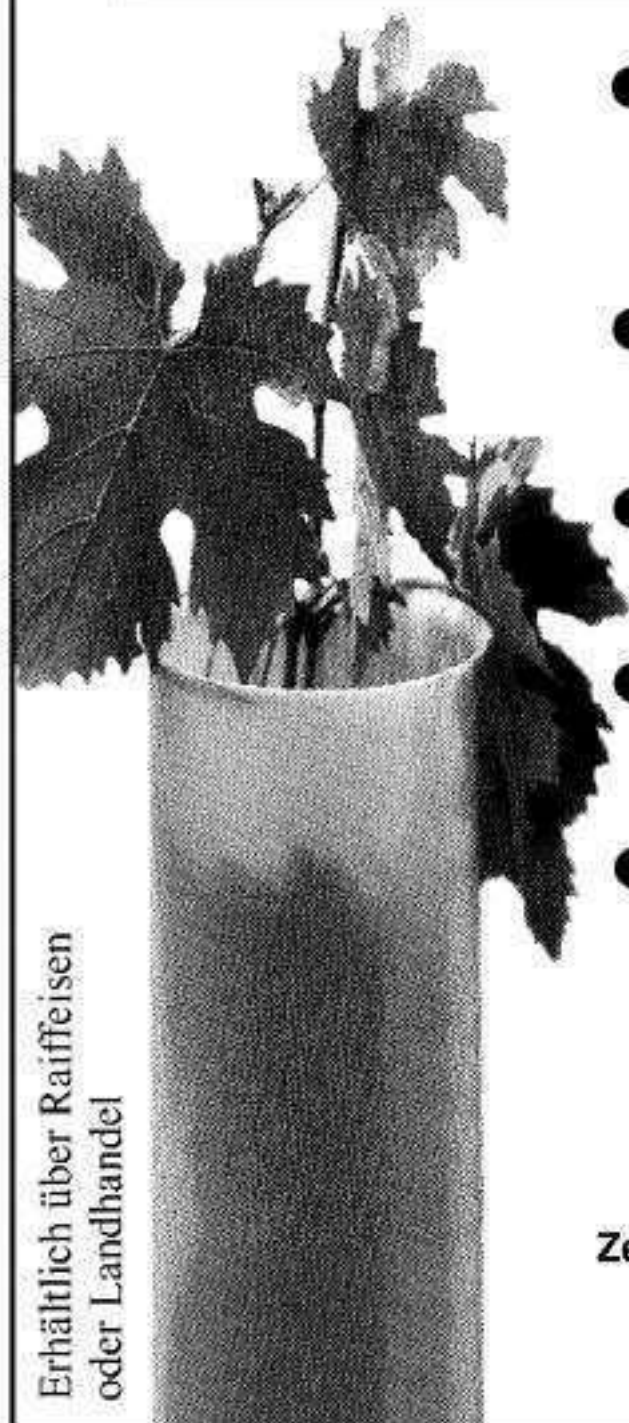
55270 Jugenheim i. Rheinhessen

Telefon (06130) 81 08

info@doehler.lvm.de

LVM
VERSICHERUNG

Tubex - Der führende Name für Rebschutzrohre



Erhältlich über Raiffeisen
oder Landhandel

- Gesteigerte Wachstumsrate durch das Mikroklima in den Rohren
- Arbeitszeit-Einsparung in der Junganlage
- Erhöhte und frühere Erträge
- Verringerter Krankheitsbefall
- Schutz vor Wildschäden und Herbiziden

tubex[®]
VITICULTURE

Beck & Böder GmbH,
Zeppelinstraße 3, 71332 Waiblingen
Tel. (07151) 600876
Fax: (07151) 61439
www.beck-und-boeder.de

Traubenhafter Auftritt!

Neben **Phosfik®** und **SprintAlga™**
führen wir weitere Spezialdünger
für den Weinbau:

- ▶ Blattdünger
- ▶ Spurenelementdünger
- ▶ Pflanzenstärkungsmittel

Rufen Sie uns an.
Wir erstellen Ihnen
gerne Konzepte für
die Blattdüngung
und Fertigation.



Biolchim Deutschland GmbH
Pferdeburger Straße 5
30659 Hannover

Phone +49 (0)511/64 86 84-93
Fax +49 (0)511/64 86 84-99
info@biolchim.de · www.biolchim.de



LUDWIG BRÜCHER
GmbH & Co. KG Maschinenfabrik

Wiesenstr. 15
D-42477 Radevormwald

Telefon: 0 21 95 / 91 93-0
Fax: 0 21 95 / 91 93-10

e-Mail: info@ludwigbruecher.de
Internet: www.ludwigbruecher.de

Sterilisator Typ ST1/18 und ST1/24



Automatischer Sterilisator
Typ ST 2001



Etikettiermaschine
Typ EH 73 A und
EM 73 B



seppi m.

THE BEST FOR FARM AND FOREST

**MULCHGERÄTE FÜR PROFIS
ZENTRAL-ERSATZTEILLAGER**

Seppi m. HOWARD, Scharnagl-Weidemeister

Seit 1997

K-L-BENDORF

Mulchgeräte-Vertriebs-GmbH

Gutenbergstr. 1b * Industriegebiet 1
54516 Wittlich

Tel. (0 65 71)1 47 28 80

Fax. (0 65 71)1 47 28 89

Erfahrungsbezogene Technik,
hergestellt für hohe Ansprüche.
Verkauf mit Ehrgeiz, eingesetzt mit Vertrauen,
immer geschätzt, Ihr zuverlässiger Partner.



www. *Brohl* -WELLPAPPE.de
VERPACKUNGS-LÖSUNGEN UND LOGISTIK



Verpackungen für Export und PTZ-geprüften Paketversand

Individuelle Sonderanfertigungen

Weinverpackungen

Wein- und allgemeine Präsentkartons

Standardkartonagen

Verkaufs-Displays

Gefäßgüterverpackungen

Umzugskartons



Zentrale

Brohl Wellpappe GmbH & Co. KG

Nicolaus-Otto-Straße

D-56727 Nörvenich

Tel. +49 (0)2651-954-0

Fax. +49 (0)2651-954-270

Verkaufsstelle

Brohl Wellpappe Würtlich

Dr.-Oetker-Straße

D-54516 Wittlich-Werzenich

Tel. +49 (0)6571-8372

Fax. +49 (0)6571-20989

Verkaufsbüro

Pfäzler Kapsel- & Kartfabrik GmbH

Fordmand-Porsche-Str. 15

D-67269 Griesdorf

Tel. +49 (0)6359-3077

Fax. +49 (0)6359-3807

www.wellpappe.de

**Die neue Traktor-Generation
im Wein- und Obstbau:**

**Testen Sie
den JXV/JXN.**

**Landtechnik
Walter Binger**
55270 Zornheim, In der Bein 10
Tel. 06136/46105

CASE III
Power by tradition

CASE JXV/JXN TRAKTOREN

Motoren in der Leistungsklasse von 60-92 PS, 3- und 4-Zylinder, wassergekühlt

Wendeschaltgetriebe ohne zu kuppeln – bisher einzigartig in dieser Klasse, leichtgängiges Synchrongetriebe mit 32 oder 16 Gängen, sanftschaltendes Lastschaltgetriebe

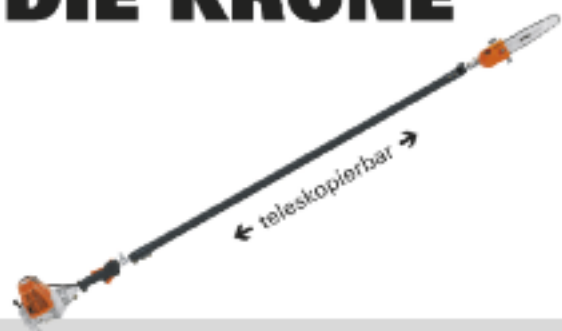
Außenbreite des Traktors von 1,07 - 1,60 m, extrem wendig durch 60° Lenkeinschlag der Vorderachse, Allradantrieb mit 35° Lenkwinkelsensor, geräumige und komfortable Kabine mit leistungsstarker Klimaanlage

Hochleistungshydraulik mit 104 l Förderleistung und bis zu 6 Zusatzsteuergeräten lieferbar
Robuste Technik – wahlweise mit oder ohne Elektronik

Vorführschlepper stehen zum Einsatz für Sie bereit !

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von dieser hervorragenden Technik überzeugen.

GEHT DEM BAUM IN DIE KRONE



STIHL HT 131. Kappst Äste bis in 5 m Höhe. Leistungsstärkster STIHL Hoch-Entaster mit gutem Anschnittverhalten, hoher Kettengeschwindigkeit und leistungsstarkem 4-MIX-Motor.

Wir beraten Sie gern!

STIHL
DIENST



schultheiß
Elektrotechnik
+ Handel

Ihr Meisterbetrieb, mit Sicherheit!

**Temperaturgesteuerte Gärführung
Kältetechnik, Industrie- und Gewerbekälte
Anlagen zur Mostkühlung & Mosterwärmung
Lager- und Kellerklimatisierung
Steuerungsbau**

Schultheiß Elektrotechnik & Handel Birkenring 7 55597 Gumbshelm
Tel: 06703/301410 Fax: 06703/3054192 Mail: post@elektrotechnik-schultheiss.de
www.elektrotechnik-schultheiss.de

Gau-Weinheimer-Straße 2
55578 Wolfstein
Tel. + 49 / (0)6701 / 960036
Fax + 49 / (0)6701 / 960013
e-Mail: brandt.ftech@t-online.de
www.kh-brandt.de

- COSTRAL - ETIKETTIERMASCHINEN
- ROMFIL - CROSSFLOW-FILTER
- CARBOFRESH - CO₂ GERÄTE
- COMET - ABFÖLLANLAGEN
- SEKT-DECOR-GIERER

Ozongenerator

Der Generator erzeugt Ozon und reichert im Tank normales Leitungswasser damit an. Ideal zur Sterilisation beim Abfüllen.

Überschüssiges Ozon wird vernichtet, es entstehen keine problematischen Abwässer.



Produkte für die Lebensmittelhygiene

Wir führen für Sie das bestausgebaute System der Welt zur manuellen Hygieneabsicherung.



Es besteht aus mehr als 100 verschiedenen Reinigungsgeräten, die für die verschiedenen Reini-

gungsaufgaben in der Lebensmittelindustrie und auf anderen Gebieten, auf denen hohe Anforderungen an die Hygiene gestellt werden, maßgeschneidert sind.



Sterilisator STN-24

- Stabiles Gehäuse aus rostfreiem Stahl
- System mit Rückgewinnung von SO₂-Lösung
- Druckregulierung der Pumpe für SO₂-Lösung von 0,5 bis 3,0 bar
- Einfache Regulierung der Kapazität durch Potentiometer
- Einfacher und schneller Wechsel zu verschiedenen Flaschenarten
- Hergestellt gemäß CE-Norm
- Lichtschranke für Leerlauf-Stop
- Leistung bis 2100 Flaschen/h



Elektro-Dampferzeuger

Komplett aus rostfreiem Edelstahl, elektropliert



Jetzt optional mit Pumpe zur Warmwasserversorgung im Keller lieferbar!





**INNOVATIV UND
KOSTENGÜNSTIG**

- ✓ Innovative Form für ein höchstes Maß an Festigkeit
- ✓ Drehstationen für einfaches und schnelles Handling
- ✓ Langlebig und wartungsfrei
- ✓ Eine kostengünstige Lösung
- ✓ Für alle Bodenarten geeignet
- ✓ Mechanell oder handlich im Boden zu befestigen

FRUCTUS C UND FRUCTUS Z
DIE WEINBERGPFÄHLE MIT DEM INNOVATIVEN HAKEN

Gebhardt-Stahl GmbH • 46109 Essen • D-19432 Woll
Tel. +49 2022 9733 • Fax +49 2022 9733 200
info@gebhardt-stahl.de • www.ggebhardt-stahl.de

Klagie
FAHRZEUGBAU

Weinverkauf in seiner schönsten Form

Klagie präsentiert mit dem W2 und dem W3 zwei speziell für den Weinverkauf entwickelte Anhänger.

Den W2 stellen wir auf den Agrartagen 2011 in Nieder-Olm (Freigelände F66) vor.

Das neue Design wirkt durch seine runden Ecksäulen stilvoll und bietet durch sein absenkbares System einen direkten Kontakt (Augenhöhe) zum Kunden an.

Mit den Kühlungen in den Längstraken ist Ihr Wein immer auf optimaler Temperatur.

Im W2 und W3 sind eine Spürmaschine, ein Spülbecken und eine Kassenschublade sowie eine praktische Gläseraufhängung integriert. Weiteres auf Anfrage.



Sauerland Str. 8 56761 Masburg Tel. 02653-99930 info@klagie.de www.klagie.de



BRAUN

Braun Maschinenbau GmbH
Am Schloßberg 5
D - 76835 Burrweiler
e-mail: info@braun-maschinenbau.de
www.braun-maschinenbau.de



**Technischer Kundendienst
für Kellereimaschinen mit eigener Werkstatt
und Kundendienst-Service.**

Verkauf von Neumaschinen folgender Hersteller:
Krones, KHS, Dr. Datz, Bertolaso, Robino
& Galandrino, Mecamarc, Langguth und MAG.

- General- und Fachüberholung von Maschinen
- Fertigung neuer Garniturteile für Etikettier-
maschinen
- An- Verkauf von gebrauchten Maschinen
- Eigenes Ersatzteillager mit den wichtigsten
Verschleißteilen für Kellereimaschinen
diverser Fabrikate

Roland Hlavac

Inh. Markus Hlavac
Morschheimerstr. 17
67292 Kirchheimbolanden

Tel. 06352/8038
Fax 06352/5534

Internet:
www.firma-hlavac.de
e-mail:
Roland.Hlavac@t-online.de



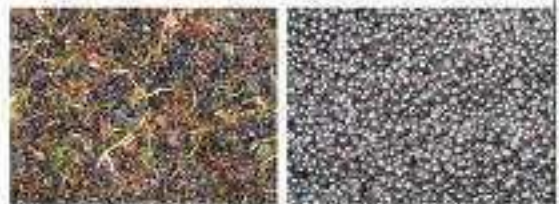
Viele Kunden in der ganzen Welt

Delta Vistalys, präzise, optische Traubensortierung.



Sehen Sie das Video unter www.buchervaslin.com

Seit 150 Jahren ist Bucher vaslin spezialisiert auf Traubenverarbeitungsanlagen. Wir kennen die Besonderheiten der Traubenannahme und die Bedürfnisse der Winzer. Die technologischen Konzepte, die für die optische Sortieranlage Delta Vistalys entwickelt wurden, bringen Ihnen wertvolle Vorteile, um 100 % Ihrer Ernte nach Ihren Qualitätskriterien zu sortieren. Wählen Sie optische Traubensortieranlage Delta Vistalys für eine höhere Lesegutqualität.



Nieder-Olm: Außengelände F20

Ihr Ansprechpartner: Klaus Mindlich
klaus.mindlich@buchervaslin.com
Tel. 0171/6254732

BUCHER
vaslin

www.buchervaslin.com
Ihr Erfolg ist unsere Priorität

Behandeln Sie Ihre Trauben gut.

Mit Pflanzenschutzprodukten von DuPont.

DuPont™ **TALENDO**®




Echter Mehltau

DuPont™ **STEWARD**®




Schädlinge

DuPont™ **EQUATION**® PRO

DuPont™ **GALACTICO**®




DuPont™ **KOCIDE**® OPTI

Falscher Mehltau

Hotline: 0800 – 700 60 60 oder www.agrar.dupont.de



The miracles of science®

Das DuPont Logo, DuPont®, The miracles of science™ und alle mit ® gekennzeichneten Produkte sind für E.I. du Pont de Nemours and Company oder eine ihrer Konzerngesellschaften markenrechtlich geschützt. Copyright © 2010, E.I. du Pont de Nemours and Company. All rights reserved.

vino PRO

WEINWIRTSCHAFTSSYSTEM



UMFASSEND
BENUTZERFREUNDLICH
INFORMATIV
PROFESSIONELL



Software GmbH
56751 Polch

Oberstr. 11 , 56751 Polch
Telefon 02654 - 960 282 Fax 960 208

Internet: emssoft.de
eMail: vertrieb@emssoft.de



Zahlt dieser Mann pünktlich seine Rechnungen? Wir sagen es Ihnen!

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten ist die eigene Liquidität entscheidend für den Erfolg Ihres Unternehmens. Die BÜRGELE Bonitätsauskünfte helfen Ihnen, die Kreditwürdigkeit Ihrer Geschäftspartner und das Zahlungsausfallrisiko besser einschätzen zu können. Seit 1885 ist BÜRGELE eines der führen-

den Unternehmen für Wirtschaftsinformationen und Ihr Partner für sichere Entscheidungen. Zu jedem Informationsbedarf haben wir die maßgeschneiderte Lösung. Informieren Sie sich noch heute online und treten auf Wunsch gleich mit einem Ansprechpartner in Ihrer Nähe in Kontakt!

Bürgel Wirtschaftsinformationen
Vertriebsgesellschaft mbH, NDL, Frankfurt
Fon: 069 / 82 90 00 | Fax: 069 / 82 90 06 | info@buergel-frankfurt.de

www.buergel-frankfurt.de



 **BÜRGELE**
WIRTSCHAFTSINFORMATIONEN

AROPUR®

C.D.W. Litterst Biophysikalische Technik AROPUR® e.K.

Vertriebspartner
gesucht!



Im Schwarzwäldle 21 · D · 77654 Giffenburg
Tel. +49 (0)781 35336 Fax + (0)781 9461716
E-Mail: info@aropur.de <http://www.aropur.com>



H427 & H436

Thermotransferdrucker
Leistungsstark, präzise und preiswert!

Stand A 52
in Zeit A
Ihr Spezialist
für SK-Etiketten, Etikettendruck
und Etikettierung!



Einfach zu bedienen!



Ihr Vorteil

- ideal für nachträglichen Eindruck auf vorgedruckte Etiketten mit Blankofeld
- für Selbstklebeetiketten
- standardmäßig mit Echtzeituhr für Zeit- und Datumsausgabe
- kein PC notwendig
- besonders preiswert
- robustes Metallgehäuse



elvo
...coding
Kennzeichnungs- und Etikettentechnik

An der Bleiche 2, 55496 Argenthal
Telefon: 0 67 61 / 96 29 90
Telefax: 0 67 61 / 96 29 93

e-mail: info@elvo-coding.de
internet: www.elvo-coding.de

Die Pflanzenernährung des 21. Jahrhunderts!

- Direkte Pflanzenverfügbarkeit durch Mikronisierung der Nährstoffe
- Hohe Wirkstoffgehalte für geringe Aufwandsmengen
- Einfache Ausbringung und Handhabung durch sehr gute Mischbarkeit
- Hervorragende Netz- und Haftwirkung
- Keine Verbrennungen
- Keine Verstopfung der Siebe / Düsen
- Steigerung der Chlorophyllbildung für eine hohe Photosyntheseleistung
- Förderung des Wurzelwachstums für optimale Nährstoffaufnahme aus dem Boden
- Vermeidung und Reduzierung von Streß für die Pflanze
- Erhöhung der Pflanzengesundheit zur Reduktion der Anfälligkeit gegenüber Schadorganismen
- Einsetzbar nach EU-Öko-Verordnung 834/2007

Ihr kompetenter Partner für alle Fragen der Pflanzenversorgung.

ERB-agrar AG
Julius-Habry-Str. 1
D-68163 Mannheim
Tel.: +49(0)621-835997-0
Fax: +49(0)621-835997-29
www.erb-agrar.de
info@erb-agrar.de



ERB agrar AG

... wir geben Pflanzen Nahrung!



Bornheim/Rheinhessen

Der verlässliche Partner für Winzer/innen in Rheinhessen

- bei der Abwicklung und Organisation von Qualitätsprojekten
- bei der Übernahme von Trauben in einer leistungsfähigen Traubenannahmestation
- zur Lieferung von füllfertigen Partien aller Rebsorten und Qualitätsstufen

Sprechen Sie uns bei Interesse einfach an!

Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen w.V.

Mainzer Landstraße 21 – 55237 Bornheim/Rhh.

Tel.: 06734/9440-0 – Fax: 06734/9440-19

eMail: info@goldenes-rheinhessen.com



PKW-Anhänger

Für jeden Zweck und Beruf



HONDA Stromerzeuger * Rasenmäher * Motorhacken * Wasserpumpen



STIHL Motorsägen in großer Auswahl

- Kettenschärfdienst -

SDMO Zapfwellen-Generatoren

FELCO Luftscheren

FELCOTRONIC Akku-Scheren

LÖWE Rebscheren



Verkauf * Vermietung * Ersatzteile * Service

H. BECKER Anhängervertrieb 55239 Gau-Odernheim

Wormser Str. 49 Tel.06733-215 Fax 06733-7507

www.anhaenger-becker.de



- **BERATUNG**
- **PLANUNG**
- **FORSCHUNG**
- **ENTWICKLUNG**
- **PRODUKTION**
- **REALISATION**
- **INSTALLATION**
- **KUNDENDIENST**

CLEMENS WEINBAU



CLEMENS TANKS



CLEMENS KELLERTECHNIK



Clemens GmbH & Co. KG
Maschinenfabrik
Rudolf-Diesel-Straße 8
D - 54516 Wittlich
Tel.: 0 65 71 - 929 00
Fax: 0 65 71 - 929 192
info@clemens-online.de
www.clemens-online.com



Etiket Schiller GmbH

Krönen Sie Ihre mühevollen Arbeit
mit einem Schiller-Etikett

Entdecken Sie unsere Vielfalt!

Halle Stand A/19

Wir freuen uns auf Sie!



PS: Wir laden Sie ein, sich mit uns über Ihre Etiketten bei einem Bier aus Württemberg zu unterhalten.

Etiket Schiller GmbH
Heusee 14
73655 Plüderhausen

Telefon: 0 71 81 / 80 76-0
Telefax: 0 71 81 / 80 76-50

info@etiket-schiller.de
www.etiket-schiller.de

SANVINO

NEUER WIRKSTOFF:
AMISULBROM

PERFEKT GEGEN PERONOSPORA

- Stark insbesondere gegen Traubenperonospora
- Exzellente protektive und sporenstörende Wirkung durch neuen Wirkstoff Amisulbrom
- Schnelle Eintauchung in die Weichschicht und gute Tropfenwirkung
- Hervorragende Regenfestigkeit und Dauerwirkung

FCS
Gute Weine aus Guter Praxis

Weingenuss
neu erleben.



CTR Fahrzeugtechnik GmbH
Am Rosenberg 2 – 54518 Osann-Monzel
www.ctr-fahrzeuge.de

Verankerungstechnik

für die Landwirtschaft

Besuchen Sie uns!
Stand A 86

Glienke Gerätebau GmbH
Heilbronner Str. 93
D-74348 Lauffen/Neckar

Tel: +49 (0) 71 33/97479- 0
Fax: +49 (0) 71 33/97479-10
info@glienke-gmbh.de

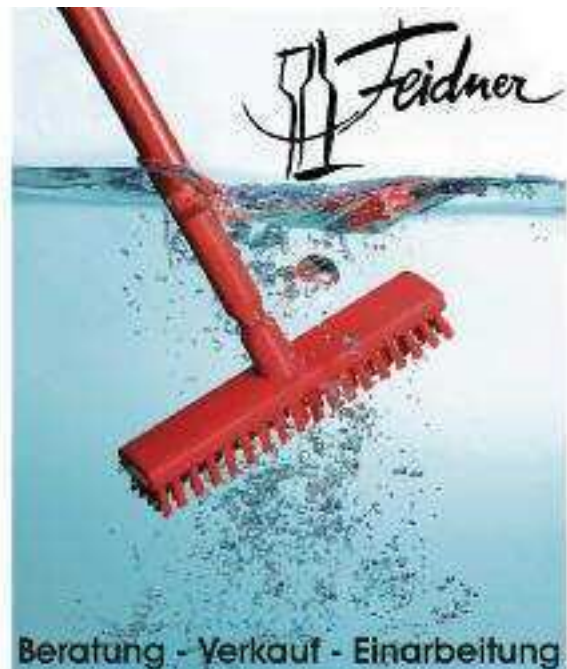
www.glienke-gmbh.de



Kellertechnik - Kellereibedarf Hygiene Reinigungs Systeme



Kieselgurfilter
Hefefilter
SO 2 Anlagen
Heizstäbe
Pumpen
Amaturen
Korken



Beratung - Verkauf - Einarbeitung

Internet: www.feidner-shop.de
Email: info@feidner-shop.de
Jürgen Feidner Weinbautechniker
67822 Münsterappel
Tel.: 06362 5071 Fax: 06362 5072

BEDARFSGERECHT SERVIERT. AUF IHR WOHL.

DACHSER Food Logistics



www.dachser.com

DACHSER GmbH & Co. KG • Niederlassung Offenbach • Carl-Legien-Straße 22 •
63073 Offenbach • Tel.: +49 69 98954-0 • E-Mail: dachser.offenbach@dachser.com

EURO

Production + Distribution

EuroLux GmbH
Heßheimer Weg 3-7
D - 97753 Karlstadt-Karlburg
(bei Würzburg) Germany

+49 (0) 9353 90905-0
+49 (0) 9353 90905-22
e-mail: info@eurolux.de
www.eurolux-ag.com

NEU

und gebraucht:

TANKS, PUMPEN, FILTER
GETRÄNKE-TECHNIK
LEBENSMITTEL-TECHNIK
BRENNEREI
BRAUEREI
AN-UND VERKAUF VON
KELLEREI-TECHNIK

KOMDRUCK
Digitaler Farb-Etikettendrucker

KOMDRUCK ILP (Ink-Label-Printer)

KOMDRUCK AG
Benzstrasse 2a
64646 Hoppenheim
Tel: 06252-7900 0
Fax: 06252-7900 111
Email: info@komdruck.de
Web: www.komdruck.de

Besuchen Sie uns auf unserem Stand A70 auf den Agrartagen 2011!

d e f r a n c e s c h i
ADVANCED BEVERAGE EQUIPMENT WORLDWIDE

**Beratung, Planung, Fertigung
und Installation von kompletten
Kellereianlagen aus erfahrener Hand.**

**Wir stellen aus.
Besuchen Sie uns auf Stand F 27.**



defranceschi deutschland gmbh
Rudolf Diesel Str. 25 . D - 68169 Mannheim
Tel. ++49 (0)621 322 21 -0
Fax. ++49 (0)621 322 21 -21
info@defranceschi.de



**Anlagen- und
Annahmestationen**
Ein Bereich der
Defranceschi Gruppe

Schnell, Einfach und Sicher

Das Gripple System: schnell installiert, einfach im Handling, sicher im Halt

- Die Gripple Plus Drahtspanner für die Spannung im Drahtrahmen
- Das GPAK Verankerungsset für eine sichere Verbindung zwischen Endpfosten und Erdanker



G GRIPPLE

Gripple Limited - The Old West Gun Works - South Street East - Sheffield - S4 7UJ - UK
tel: +44 114 276 2255 fax: +44 114 275 1156 email: info@grippl.com www.grippl.com

HAUG

Elektrotechnik GmbH

Elektrische Ausrüstung
für die Kellereiwirtschaft

Nordheimer Str. 10
74211 Leingarten

Tel. 071 31 / 900 637
www.haug elektrotechnik.de



DEXHEIMER



DEXHEIMER Serie 500 Integral von 72-101PS in Profiausstattung



GREGOIRE
SHIFT TO THE FUTURE

TRAUBENVOLLERNTER
Selbstfahrer + gezogene
Modelle – neue MODELLE



SUTTER

Volledelstahl Pneumatikpressen von
1.500-15.000 ltr – offen/geschlossen

DEXHEIMER - Agrar- und Weinbautechnik
55578 Wallertheim Tel 06732-94180
www.dexheimer-traktor.de



Nachfolger Joachim Pfund

67269 GRÜNSTADT - INDUSTRIEGEBIET -
FERDINAND - PORSCHE - STRASSE 23

TEL.: 06359/2545 FAX.: /82851

Email: info@leitern-kuehn.de

LEITERN ■ LEITERNPRÜFUNGEN ■ FASSADENGERÜSTE
AUFSTIEGE ■ FAHRGERÜSTE ■ SONDERKONSTRUKTIONEN

www.leitern-kuehn.de

LBR-GmbH
Steuerberatungsgesellschaft



Ihr Steuerberater in Rheinhessen für
Weinbau, Landwirtschaft und Gewerbe

Lohnbuchhaltung: Saison-/Aushilfs-/Festlöhne
Kellerbuchführung und DVO

Otto-Lilienthal-Straße 4
55232 Alzey

Tel. 0 67 31 / 95 10 72-00
Fax 0 67 31 / 95 10 72-20
www.lbr-steuerberatung.de
info@lbr-steuerberatung.de



zertifizierte Kanzlei nach DIN EN ISO 9001:2008

**Selbstklebende Digital-Etiketten,
Druck von Kleinmengen zum kleinen
Preis, in Profiqualität!**

saftig

Baumgärtner's
naturbelassener, sehr wertvoller
Neu-Bamberger
Vielblütenhonig
süß, mildes Aroma - 500 gr
Tel. 06703 / 900099 Mindesthaltbarkeit bis 12/2007

**Hausgemachter
Fruchtaufstrich**
Zutaten: Früchte 100% Gälteerzucker 50%

**Hausmacher
Preßkopf**
Spargel Mustermann
Römerstraße 1 - 61200 Musterheim
Tel. 06036/3646
Fax 06036/6217
200g

Weingut
F.T. Völler

**DIGITAL
ETIKETTEN
SERVICE**

Mirabellenbrand
42% Vol. 0,5 l
Eintrank: Mustermann
Humpertsstraße 12 - 97620 Döderich
Telefon 09123 / 73546

Martha Eifert
Hamburger Allee 54 - 60486 Frankfurt
Telefon 069 / 97824037 Fax 069 / 7895096
info@etikettendruck-direkt.de
www.ektikettendruck-direkt.de



Produkte für hygienischen Innenausbau

Vertrieb und Montage

Decken- und Wandverkleidungen

PVC- und GFK-Paneele

Isolierelemente für Hallen und Ställe

Betriebs-, Kühlraum-, u. Pendeltüren

Streifenvorhänge

Kühlzellen

Isenburger Straße 23
56566 Neuwied
Tel. 0 26 22 / 90 34 62
Fax 0 26 22 / 90 34 63
www.harald-walser.de



sartorius stedim

biotech

Filterschichten

Die günstige Art, schonend Wein zu filtrieren

**Sartorius Filterschichten erhalten Sie
Direkt nebenan bei Ihrem Fachhändler!**

WINZER-BEDARF ENKIRCH

Carl-Benz-Straße 19, 56850 Enkirch

Tel 06541-1608, Fax 06541-5175

www.winzer-bedarf.de



Bodenbeschichtungen für Weinbaubetriebe

IHR VORTEIL

- physiologisch unbedenklich & lebensmittelecht
- hygienisch & leicht zu reinigen
- wein- & fruchtsäurebeständig
- von glatt bis trittsicher (rutschfest gem. BIA)
- stapler- & hubwagenbefahrbar
- rissüberbrückend
- langlebig & kostengünstig
- fugenlos & porendicht
- verlegbar auf nahezu jedem tragfähigen Unterboden, wie z.B. Beton, Estrich, Fliesen etc.
- beständig gegenüber nahezu allen im Weinbaubetrieb gängigen Chemikalien
- bei Neubau & Sanierung einsetzbar
- schnelle Verlegung und Aushärtungszeiten (ca. 2 Std.)
- deumassbeständig
- heißwasserbeständig bis max. +80°C
- saubere und dichte Anschlüsse an Wände und Sockel durch Dreiecks- oder Hohlkehle
- saubere & dichte Anschlüsse an Rinnen / Bodeneinläufe
- verschleißarm & abriebfest (kein Einstauben der Flaschen)
- geringe Einbauhöhe (ca. 2-6mm)
- Arbeiten an angrenzende Bodenflächen ohne Übergänge / Stolperkanten
- individuelle farbliche Gestaltung nach Wunsch

DUDA FLOOR GmbH & Co. KG
Ihr Profi für Kunstharz Systeme & Bodenbeschichtungen

Von-Ketteler-Straße 13
67550 Wormis

Tel. (0 62 42) 50 30 105
Fax (0 62 42) 50 30 110



Dirk Duda
berät Sie gerne persönlich



*Ihr Partner für
Werbeaufdrucke*

GLASVEREDLUNG
KARIN KNOD
 FLASCHENVEREDLUNG
 GLAS-GROSSHANDEL

**INDIVIDUELLE
 FLASCHENAUSSTATTUNG
 Fensterflaschendekoration**
 ein- oder mehrfarbige Dekore
 Direktprint – mattieren und einfärben

	Wein-, Sekt-, Spirituose-, Glühwein- gläser		Biergläser, Pokale, Bierstiefel, Souvenirs ...	
---	---	---	---	---

Glas- und Flaschenveredlung Karin Knod - Inh. Herbert Knod
 56841 Traben-Trarbach · Industriegebiet Mont Royal · Festungsstr. 1
 Internet: www.glas-knod.de · www.glas-flaschenveredlung.de
Telefon: 065 41/8169-0 · Fax: 06541/62 74



Lass die Sonne für Dich arbeiten!

- ▶ Photovoltaik
- ▶ Holzheizsysteme
- ▶ Solarthermie
- ▶ Blockheizkraftwerke
- ▶ Wärmepumpen

INOVA energieconcepte GmbH Weinsheimer Str. 65, D-67547 Worms
 Fon: 06241-506 1380 · www.inova-energieconcepte.de

Vollautomatische Etikettiersysteme

**Ihr
Spezialist**
für SK-Etiketten, Etikettendruck
und Etikettierung!



Ihr Vorteil

- für jeden Bedarf das richtige System
- einfach zu bedienen
- kleine kompakte Bauweise
- Etikettenspeicher für bis zu 15 Etikettenformate
- Flaschenzentrierung **ohne Formatwechsel**
für Außendurchmesser von 40 bis 160 mm

**Haben Sie Fragen, wünschen
Sie eine ausführliche Beratung?**

Besuchen Sie unseren Stand, Zelt A Stand 52
oder rufen Sie uns an: 0 67 61-96 29 90

Halbautomatische Etikettiersysteme



elvo
...**coding**
Kornzeichnungs- und Etikettentechnik

An der Bleiche 2, 55495 Argenthal
Telefon: 0 67 61 / 96 29 90
Telefax: 0 67 61 / 96 29 93

e-mail: info@elvo-coding.de
internet: www.elvo-coding.de

SPAREN - ANALYSEN SELBER MACHEN
mit unseren genauen Mess-Systemen für:

- Schwefel
- Zucker
- Gesamtsäure
- Flüchtige Säuren
- CO₂
- Alkohol Schnelldestillation

Titration wie üblich, aber **ohne** teure Büretten, Stative und ph-Meter. Deutliche Endpunktbestimmung auch bei **dunkelroten Weinen**. Langlebige Reagenzien.

LEOKUEBLER GmbH
Aräometer-, Thermometerfabrik

Stephanienstr. 42-44
D-76133 Karlsruhe
Tel. 0721/22491 • Fax 0721/27903

Nieder-Olm, Stand A47



Weisbrodt

KÜFEREI KURT WEISBRODT & SÖHNE
INH. K.-M. WEISBRODT

PFÄFFENPFAD 13
67127 RÖDERSHEIM-GRONAU
TELEFON (0 62 31) 79 60 · FAX (0 62 31) 31 43
WWW.HOLZKUEFEREI.DE



PERFEKTION IM WEINBAU

halbe Seite!!!



Investitionen, die sich rechnen!

Immer für Sie erreichbar:

ERO-Gerätebau GmbH | Simmerner Str. 20 | 55469 Niederkumbd
Tel.: 06761-9440-0 | Fax: 06761-9440-50 | info@ero-weinbau.de | www.ERO-Weinbau.de

dudadur®

Der Boden für Weinbau

Kunstharz- Beschichtungen

für Neubau & Sanierung

- lebensmittelecht
- weinsäurebeständig
- chemikalienbeständig
- dauernassbeständig
- rissüberbrückend
- rutschfest
- hohe Abriebfestigkeit
- reinigungsfreundlich
- niedrige Einbauhöhe
- sofort belastbar
- geeignet für Stapler
- geräuschkämpfend
- langlebig
- kostengünstig
- optisch ansprechend

HWD
WORMS

Oberdorfstraße 70 - 67580 Hamm / Worms
Tel. (0 62 46) 9 07 42 40 / Fax 9 07 42 41
info@dudadur.de www.dudadur.de

KUEHNE+NAGEL





E·L·F



STAHLHALLEN

www.elf-hallen.de

LANGLEBIG, VIELSEITIG, ZUKUNFTSSICHER

- **DLG-Fokus-Test**
- **Komplettmontage**
- **eigene Produktion**
- **E.L.F.-Solaranlagen**

*Halle, PV-Anlage,
Fundamente
aus einer Hand*

Fragen Sie uns: **Tel. 05531-990 56-0** oder **info@elf-hallen.de**

E.L.F. Hallen- und Maschinenbau GmbH, Lüchtringer Weg 52, 37603 Holzminde

Verkaufsbüro: Thomas Steinbrecher, Eichendorffstr. 26, 67304 Eisenberg

Tel. 0 63 51-39 89 00, Mobil 01 71-970 05 30

WINZER HEIZEN SCHLAUER

Wir freuen uns darauf, Sie bei den 62. Agrartagen Rheinhessen in Nieder-Olm begrüßen zu dürfen. Sie finden unseren Messestand auf dem Freigelände, wo wir eine Heizungsanlage von Heizomat live für Sie „unter Feuer“ haben. Hierbei kommen Brennstoffe wie **Rebholz**, **Weinbergpfähle**, **Traubentrester**, **Hackschnitzel**, **Miscanthus** oder **Rapsstroh** zum Einsatz.

**DAS
ORIGINAL -
MADE IN
GERMANY**

InnoTec

HEIZEN MIT BIOMASSE

Steige 12 · 75031 Eppingen
Telefon: 07262 / 92 49 90
www.innotec-home.de

Heizomat
BIOMASSEHEIZUNG

Sparflex

Deutschland

PACKAGING SOLUTIONS



JF FISCHER

Landmaschinen und Motorgeräte

Josef Fischer

Landmaschinen

Im kleinen Feld 1

67150 Niederkirchen

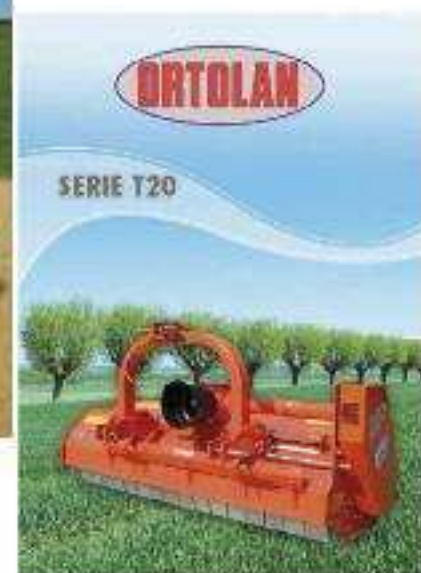
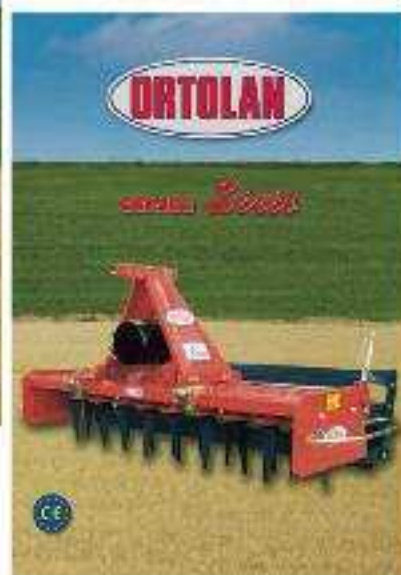
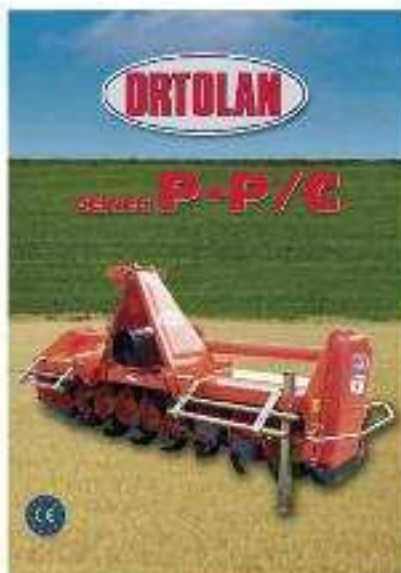
Telefon: 06326/8940

Mobil-Telefon: 0170/7741384

Fax: 06326/8240

e-Mail: fischer_armin@t-online.de

Homepage: <http://www.josef-fischer-landmaschinen.de/>



JF FISCHER

Landmaschinen und Motorgeräte



HELM

SICHERHEITSTECHNIK

Am Sonnenhang 4 · 55437 Appenheim
Telefon 06725-919 55-0

Alarmanlagen
Fenster-/Türsicherungen
Videoüberwachung
Schließanlagen
Tresore
Hausnotruf
Rauchmelder

www.helm-sicherheitstechnik.de



MAF Maschinenbau



St.Stefansweg 1 55599 Gau-Bickelheim

Tel.:06701-960324 Fax.: -960326



www.maftec.gau-bickelheim.de maftecunigb@aol.com

QUALITÄT MADE in GERMANY

- Bandspritzgestänge für Wein- und Obstbau

- 12V Pumpen- und Antriebstechnik

- Technische Ersatzteile

- Sondermaschinenbau



FLATH

Pneumatik-Press

halboffenes, geschlossenes und
bivalentes System

Alle Größen alle Typen, individuell für Ihren
Betrieb gefertigt

Erfahrung und Technik
schaffen Qualität



Edelstahlverarbeitung
Traubentransportsysteme

Ersatzteile und Service von
Howard-Weinpressen



Tresterkippanne
mechanisch, hydraulisch und
elektromechanisch

FLATH

Weinpressen-Technik GmbH
Höhenstraße 2
D- 64753 Brombachtal

Telefon +49 (0) 6063/ 2976
Telefax +49 (0) 6063/ 912643

info@flath-weinpressen.de
www.flath-weinpressen.de

Made In Germany

WOLFGANG EIBSLER

PURIVOX

SAAT- UND ERNTESCHUTZGERÄTE
HAUPTSTR. 11 67308 OTTERSHEIM
TEL.: 06355 / 95430 FAX: / 954320

Wild - und Vogel-abwehr mit Knallschreckgräten sowie optischen und akustischen Systemen

Wetterstationen für Krankheitsprognose und Bewässerung

Herbizidsprühgeräte tragbare und Anbaugeräte

✓ Forum Gold

Die neue Stärke gegen Peronospora

- ideale Wirkstoffkombination: benzinlöslich und sporebewirkt per Ölsäure
- 3-fache Wirkung: prophylaktisch und curativ wirksam

BASF
The Chemical Company

ServiceLand www.wirtschaftswissenschaften.uni-wuerzburg.de



feine möbel

handwerk vom feinsten

Für Kenner und Genießer...

Zu einem hervorragenden Wein gehört auch die passende Präsentation, denn eine zeitgemäße Weinprobe verbindet Genuss mit Kommunikation und Ambiente. Die Ansprüche an eine Weinverkostung sind so individuell wie unsere Ideen diese Lebensgefühle in Einklang zu bringen.

genuss erleben



feine möbel GmbH • Kreuzstraße 20 • 67583 Guntersblum
Fon 0 62 49 - 86 75 • Fax 0 62 49 - 14 89 • www.feine-moebel.de



WEIN- & OBSTBAUTECHNIK
ADOLF MENK
 LANDMASCHINENMECHANIKERMEISTER
Ihr Meisterbetrieb in Ingelheim



Mainzer Straße 84 · 55218 Ingelheim · Telefon: (0 61 32) 7 50 02
 Fax: (0 61 32) 31 02 · eMail: info@amenk.de · Internet: www.amenk.de

Vertrieb und Service der gesamten Technik für...

Landwirtschaft

Weinbau

Obstbau

Gartenbau

Brennholzaufbereitung

...von namhaften Herstellern

wöchentliche TÜV-Abnahme

von landwirtschaftlichen Fahrzeugen

ganzjährig Überprüfung von Pflanzenschutzgeräten

für Wein- und Obstbau

MK-Eurostahl

Inh. Markus Kihm



▶ **Edelstahl-Weinlagertanks**

▶ **Edelstahlverarbeitung**

▶ **Maischetanks**

▶ **Kellereizubehör**

Moselbahnstr. 31* 54340 Köwerich*Tel. 06507/703088

www.mk-eurostahl.de * info@mk-eurostahl.de



MARCO
SASSIN

Motorgeräte- und Kleintraktorenvertrieb

MKV - Marco Sassin
An der Trebe 2
07751 Rothenstein

Tel. 03 64 24 - 820 45
Fax 03 64 24 - 820 79
mail service@ferrari-traktoren.de
web www.ferrari-traktoren.de

Werkvertretung



- Weinlagertanks in Rechteck- und Zylinderform
- Gärtanks in Rechteck- und Zylinderform mit Kühl- und Heizsystemen
- Maischetanks
- Rotweinmaischegärtanks
- Isolierte Tanks mit Kühl- und Heizsystemen
- Drucktanks
- Vor-Ort-Montage von Großtankanlagen
- Laufsteganlagen

Moeschle

Behälterbau GmbH

Perfektion in Edelstahl

Kinzigtalstraße 1a
D-77799 Ortenberg

Telefon: 07 81 / 93 86-0

Fax: 07 81 / 31 66 8

E-mail: info@moeschle.com

Internet: <http://www.moeschle.com>

Freigelände Stand F 23






freilauber
clevere Weinbaugeräte

Sie wollen solche Trauben? Dann arbeiten Sie mit **unseren Weinbaugeräten!**

25 Jahre Erfahrung und ständige Weiterentwicklung haben unsere Produkte zu dem gemacht, was sie heute sind: Einfach clevere **Weinbaugeräte!**

Laubschneider, Entlaubler, Sprüngeräte, Streuer, Vorschneider, Pfahldrücker,

www.freilauber.de

Hof bei der Römerstraße 1a • 55546 Freilaubersheim • Tel.: +49 (0) 6708 96 00 23 • info@freilauber.de

www.freilauber.de

Verpackung aus Jute

Sie finden uns in Halle A Stand 72
- Auf alle Artikel 20% Messerabatt -



104-137
180/117 cm



172-125
220/112 cm



181-165
230/106 cm



185-140
210/106 cm

Verpackung für 2 Flaschen



107-115
180/112 cm



111-102
190/112 cm



114-105
210/106 cm



161-117
240/106 cm



164-119
240/106 cm

Verpackung für 3 Flaschen



117-105
220/112 cm



114-112
230/112 cm



141-117
240/112 cm

Helmut Moll e.K. * Ringstrasse 6

D-67309 Rüssingen * Tel: 06355/95390-0 * Fax: 06355/95390-26
E-Mail: moll.helmut@online.de * Internet: www.moll.de * Ust-Id: 148566215

Sinfonie

Gezielte Chlorosebekämpfung
und Qualitätssteigerung

WUXAL® Blattdünger

- Schnell wirksam und hoch pflanzenverträglich
- Hochwertige Additive für eine hohe Pflanzenverfügbarkeit
- Mehr als 40 Jahre Blattdünger-Erfahrung weltweit
- Ausgereifte Produkte mit sehr hoher Anwendungssicherheit

WUXAL®

Innovation & Kompetenz
in Flüssigdüngern und Suspensionen

MANNA®

Wilhelm Haug GmbH & Co.KG • Pfäffingen • D-72119 Ammerbuch
Postfach 27 01 25 • 40524 Düsseldorf • Tel. 01805/626628 (14 Cent/Min.)
Fax 0211/5064-102 • www.manna.de • e-mail: duengerprofi@manna.de

Möbel vom Gutshof

massiv

individuell

handwerklich

Möbelbau trifft Weinbau

Entwurf

Planung

Ausführung



Ihrer Vinothek, Weinstube, Gasträume
Wir sind Ihr kreativer & kompetenter Partner

Mit allen Sinnen Holz erleben auf über
1000m² Ausstellung.

Gerne besuchen wir Sie auch in Ihrem Weingut.

Sie finden uns: Zelt A , Stand 37

www.moebelvomgutshof.de

Möbel vom Gutshof
K. Stöckle
Ausstellung: Hauptstr. 21
Schreinerei: Hauptstr. 2-4
55437 Ober Hilbersheim

Telefon: 06728 - 235
Telefax: 06728 - 719
mvg-stoeckle@gmx.de
www.moebelvomgutshof.de

Öffnungszeiten Ausstellung:
Do-Fr: 15:00 - 18:30
Sa: 10:00 - 16:00
Öffnungszeiten Schreinerei:
Mo-Fr: 8:00 - 17:00

Sichere Erträge.

Hagelversicherung
zur Festprämie!

Zusätzlich versicherbar:
Sturm, Frost, Wolkenbruch

Münchener und Magdeburger
Agrarversicherung AG

Tel. (039) 878 29 70

www.mmagor.de



Neue Traubenvollernter von Pellenc.

Reihe 8000,
Gezogen und Selbstfahrend.

99,82%
SAUBERKEIT
IM BEHÄLTER*



Route de Cavallion - BP 74 - 84122 Pertuis Cedex - Frankreich
Tel : +33 (0)610 322 544 - E-mail : d.regnier@pellenc.com



www.pellenc.com

MASCHINEN FÜR PROFIS - SERVICE VON PROFIS!

ROBUSTE KRAFTPAKETE MIT MINIMALLEN ABMESSUNGEN



69 - 100
PS

MF3600 VSF

55288 Partenheim · Heerstr. 55-61 · Tel. 06732/91640 · www.freund-garten.de

Freund

Landmaschinen GmbH & Co. KG

LANDTECHNIK, WEINBAUTECHNIK
GARTEN-, KOMMUNAL- U. REINIGUNGSGERÄTE



MASSEY FERGUSON

Region Nahe-Rheinhessen
**Stroh, Kompost oder Mist
Einbringen in Weinberge
Komplettkette möglich
auch Unterstock**



**Komplette maschinelle
Bewirtschaftung Außenbetrieb**



Klaus Raeder
Landwirtschaftliche Lohnarbeiten

Reinholdstraße 72 • 55612 Bommersheim
Tel: 06 71 - 73 10 10
Fax: 06 71 - 73 10 77
Mobil: 01 72 - 510 19 20

OENOrieflin
Oenologie - unsere Passion

Messestand
A16

Ihr Ansprechpartner in Deutschland
für die innovativen Produkte von:


**Martin
Vialatte**
Oenologie
Die Oenologie der Zukunft


**STATION
OENOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**
Die Experten der Sektbereitung

www.oeno-rieflin.de
07662 / 94 75 80

Fachgroßhandel

für Kellereibedarf
in Bad Kreuznach



Gauch OHG · Mainzer Straße 29
55545 Bad Kreuznach · Tel. 06 71-8 89 06-6

www.gauch-kellereibedarf.de
info@gauch-kellereibedarf.de



Wein- & Sektflaschen

in verschiedenen
Farben und Mündungstypen,
sowie Sonderflaschen

Kurzfristige Auslieferung Ihrer Bestellungen
durch unseren modernen Fuhrpark



BVS 30 x 60, LCW 28 x 44, MCA GD28

- BVS Schraubverschlüsse in 20 verschiedenen Standardfarben kurzfristig, Sonderfarben ab 48.000 Stück lieferbar.
- Mit Inkjet-, Tampon- und Heißprägefoliendruck in verschiedenen Farben auch mit erhabener Kopfprägung möglich.
- Bedruckung in Rotation- und Kopfdruck in verschiedenen Farben.



Kunststoffstopfen

Vinotop & Microcell

mit Heißprägedruck auf eigenen Maschinen

Colombin Verbundkorken & Naturkorken

in verschiedenen Qualitätsstufen mit
Firmenaufdruck



Kartonagen mit eigenem Firmenaufdruck

- Individuell gestaltete Einwegkartons, die auf Ihre speziellen Wünsche abgestimmt sind.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung, rufen Sie an oder besuchen Sie uns.



Streckerclip



Drahtex

REMA

Kunststoffteile



Rebstar

Innovative Produkte zur Erhöhung
der Effizienz bei der Bindearbeit im
- Obst- und Weinbau
- Garten- und Landschaftsbau



Stockhalter



Schnellbinder



Weilstabfix

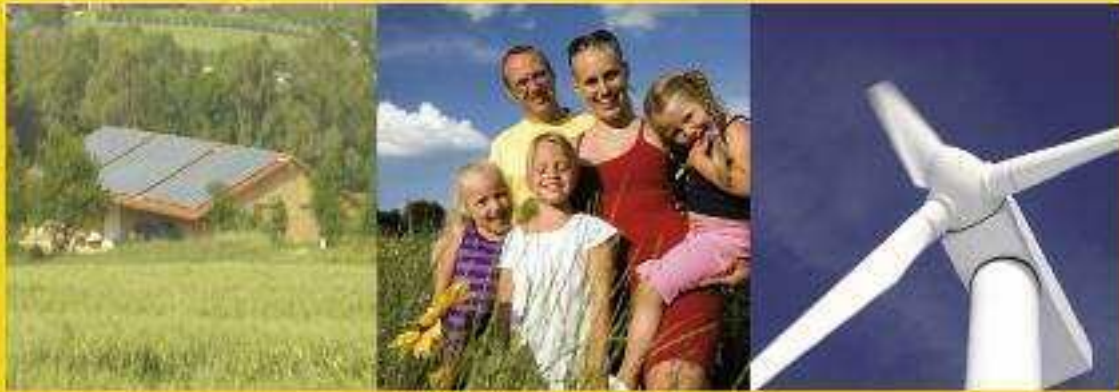
REMA-Kunststoffteile GmbH & Co.KG, Lechselhart 7, 74376 Gemmrigheim, Tel. 07143/94848,
Fax. 07143/9907, email: info@rema-kunststoffteile.com, www.rema-kunststoffteile.com

Sanierung von Beton- Kunststoff- und Stahlweinbehältern



- Beschichtung mit Kunststoff
- Erneuerung der Glasauskleidung
- Umbau von Holz- auf Edelstahltüren
- Ein- und Umbau von Armaturen

Firma *nutzen Sie unsere Erfahrung!*
S. Schwall
 Hauptstraße 240
 76756 Bellheim
 Tel./Fax 07272/9297119
 Mobil 0160/5253663
www.zementfass-sanierung.de



Neue Energien für eine bessere Zukunft

- **Vom Landwirt zum Energiewirt:** profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung mit Erneuerbaren Energien.
- **Mit der Sonne Geld verdienen:** wir planen, bauen, überwachen und warten Ihre PV-Solarstromanlage.
- **Wir beraten Kommunen** zur dezentralen Energieversorgung der Zukunft und entwickeln auf ihre Bedürfnisse angepasste, **schlüsselfertige Konzepte**. Sprechen Sie mit uns!

GEDEA-Ingelheim

Bahnhofstraße 21
55218 Ingelheim
Tel.: 0 61 32-710 01-20
Fax: 0 61 32-710 01-29
info@gedea-ingelheim.de
www.gedea-ingelheim.de



→ Bürgerbeteiligungen → PV-Solarstrom → Windkraft → Wasserkraft → Biomasse → Kommunale Beratung

Wir begleiten Ihre erfolgreiche Getränkeherstellung

SCHLISSMANN SCHWÄBISCH HALL



Anchor
WINE YEAST

Klärung und Schöpfung

- Enzyme
- Bentonit
- Kieselöl
- Gelatine
- PVPP

Stabilisierung

- Schwefel
- Tannine
- Gummi arabicum
- Kristallweinstein

Lagerung

- Holzfässer
- Eichenholzchips

Weingärung

- Trockenreinzuchthefen
- Hefenährpräparate
- Biologischer Säureabbau

addfood
your partner in green biotechnology

Wir stellen aus!



Weinanalytik

- Refraktometer, Aräometer
- Dr. Rebelein-Methoden
- Laborgeräte, Laborglas
- Schnelltests, z.B. PHENOLFIX-Test, CLINI-Test, CUVI-Test, UTAFIX-Test

Rheinhessische Agrartage, Nieder-Olm, 26. - 28.1.2011, Stand A 14

Schliessmann GmbH&Co. KG Auwiesenstr.5 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 97191-0 Fax -25 E-mail: service@c-schliessmann.de

Es gibt immer nur ein Original: VICAR Turbo 6

Über 40 Jahre Erfahrung im Turbinenbau

- Schon 2 Jahre 90 % abtriftmindernd eingestuft, mit dem Innovationspreis 2001 ausgezeichnet und von der BBA 2002 anerkannt. Achten Sie beim Kauf genau auf diese Kriterien, Wichtig bei Ausbringung sowie Abstandsregelungen bestimmter Spritzmittel.
- Unsere technisch ausgereifte Turbine garantiert durch eingebaute Teilspiralen einen **gleichmäßigen Luftaustritt**, wodurch eine hervorragende Applikation (Belagsbildung an Blätter und Trauben) selbst noch in der 2. Reihe vorhanden ist. Dokumentiert durch Belagsmessungen von Versuchsanstalten in den Jahren 2000/2004.
- Vertrauen Sie nicht **billig** angebotenen Nachahmungen.
- **Qualität hat ihren Preis** – auch beim späteren Wiederverkauf.



- Zwei zusätzliche, verstellbare Spritzköpfe
- Wesentlich verringerte Abtrift nach oben
- Noch gezieltere Wirkstoff-Anlagerung siehe ATW-Bericht 122
- Gleichmäßige symmetrische Luftführung
- Bessere Durchdringung durch noch größeres Luftvolumen
- Für unterschiedliche Kulturarten bis 6 m Reibenbreite und 15 m Höhe

Import:

PETER SEXAUER
79235 Bischoffingen
Tel. 07662/233 - Fax 83 84
www.vicar.de

STAHLHALLENBAU

- Normhallen, sowie
- **Sondermaße, Holzkonstruktionen**
- **Außenboxen**
- Komplettausführungen:
Mauerwerk, Fundamente, Bodenplatten und Betonwände, Tore, Türen, Fenster.
 - Bauanträge und Statik
 - Dachsanierungen
 - Vertrieb von Trapezblechen und Sandwichpaneelen

Vor jeder Auftragsvergabe sollten Sie mit uns gesprochen haben.

Unser Außendienst ist immer für Sie erreichbar:

Herr Ewald: 0162-2540155

Herr Gehrish 0162-2766660

***WG* Gehrish ^{GM}_{BH}**

**Industriegebiet 2 / Dieselstraße 6
64372 OBER-RAMSTADT**

Tel. 06154/2071 + 72, Fax 06154/4935

www.w-gehrisch.de

e-Mail: w.gehrisch@web.de

SLOWINE TECH

SPRÜHGERÄTE + WEINBAUTECHNIK



KONTAKT: SLOWINE TECH GBR
 HEHRSCHEID 1 | 53474 BAD NEUBERG-AM-HEIN
 TELEFON: 02641.56259 | TELEFAX: 02641.57328
 EMAIL: INFO@SLOWINE-TECH.DE
 WWW.SLOWINE-TECH.DE

IHR PARTNER für die Abfüllung



FLASCHENSTERILISIERMASCHINE/RINSER

- Flaschengrößen: 0,2 bis 1,0 Liter Flaschen auf Wunsch auch andere Flaschengrößen + Sonderformate möglich
- Kompakte Bauweise
- Lieferbar mit Flaschenstapler oder Flaschenhaltegittern
- Verschiebbar, Stahlgewinde - Perleisigstahl, 303, 304 oder Chlorlöss
- Verschiedene Leistungsstufen bis 15.000 Flaschen/Stunde



FLASCHENFÜLL- und VERSCHLIESSMASCHINEN

- Filler zur Abfüllung von süßen Getränken
- ausgestattet mit Produkt schonendem Füllwertler
- wahlweise mit oder ohne Vakuum
- Naturverschliessmaschinen
- Schraubverschliessmaschinen verschiedener Verschliessgrößen MDA-Verschließ 28 x 15, Longcap 30 x 60 sowie STELMAN LUX o. WAK Schraubverschliessmaschinen mit innerer Regeltemperatur
- Verschiedene Leistungsstufen

STROH Getränkemaschinen GmbH – Maschinenbau

55596 Waldbröckelheim | Telefon: 06738-1217 | Fax: 7935 | E-Mail: info@stroh-sterma.de



GEWA
ETIKETTEN SEIT 1931

Vielfalt in Nassklebe- und Haftetiketten

Mehrfach ausgezeichnet mit dem
INNOVATIONSPREIS
der deutschen Druckindustrie

GEWA Etiketten GmbH

Schultheiß-Kollei-Straße 23-25, 55411 Bingen

fon 0 67 21/40 60, fax 0 67 21/94 06 00

e-mail: info@gewa-etiketten.de

www.gewa-etiketten.de

Stäbler GmbH

GmbH

Baum- schutzrohr

Stäbler GmbH
Hellershoferstrasse 59
D-73553 Alfdorf/Hüttenbühl
Tel.07182/4212 Fax./6267



Das Beste für Boden, Pflanze und Tier...

Wir sehen uns
an Stand A 76

Effiziente Düngerkonzepte
Verbesserte Nährstoffaufnahme
Kompetente Beratung

www.timac.de

WIR ZEIGEN PROFIL

HAAS MAMMUT WEINGARTENPFÄHLE



Haas Mammut Vinum

- Standardlängen: 2.500/2.600/2.700 mm
- Sonderlängen auf Anfrage



Haas Mammut Endpfahl

- Standardlänge: 2.700 mm
- Sonderlänge auf Anfrage



Haas Mammut Stecken

- Standardlänge: 1.400 mm
- Sonderlängen auf Anfrage

Besuchen Sie uns auf den Rheinhessischen Agrartagen
IN NIEDEROLM VON 26.-28.01.11 - STAND NR. A63



Präzision
haasmetal

www.haasmetal.com

Infos zu den Bezugsquellen unter:

Hr. Mayerhofer

Tel: +43 2266 689 02-22

Fax: +43 2266 688 31

eMail: a.mayerhofer@haasmetal.com

Ihr Spezialist rund um das Thema Weinlogistik

*Minimaler Aufwand für Sie ...
... maximaler Service für Ihre Kunden*

- ✓ Versenden Sie auch kleine Mengen ohne PTZ-Verpackung
- ✓ Abholung der Sendungen in Ihrem Weingut
- ✓ Wir liefern Ihren Kunden den Wein bis in den Keller
- ✓ Avisierung der Kunden
- ✓ auf Kundenwunsch liefern wir auch Samstags aus – ohne Aufpreis
- ✓ Nachnahmeabwicklung
- ✓ Lagerhaltung und Kommissionierung unter optimalen Bedingungen
- ✓ Übernahme der Packdienstleistungen von individuellen Geschenk- und Probierpaketen



**Besuchen Sie uns an unserem Messestand
D50 in Halle D**

Transport Organisations Partner GmbH

55450 Langerlorenshaus
An den Nahwiesen 1

Telefon: 0 67 21 / 96 57 07

Fax: 0 67 21 / 96 57 24

e-mail: service@top-logistik.com

Website: www.top-logistik.com



**EXTREMES
WETTER VERNICHTET
ÜBER 500 MIO. EURO IM JAHR
JETZT WERTE SICHERN.**

VEREINIGTE HAGEL – MIT DER NR. 1 AUF NUMMER SICHER GEHEN

Die Erlöse im Weinbau schwanken immer extremer, die Risiken witterungsbedingter Ertragsverluste steigen. Schützen Sie sich jetzt. Bei der Vereinigten Hagel, Deutschlands führender Hagelversicherung auf Gegenseitigkeit. Mit Secufarm®

versichern Sie Ihren Wein in einem Vertrag über alle Feldmarken hinweg, mit Trauben-Plus sichern Sie zusätzlich die Qualität ab – wenden Sie sich dazu einfach an unsere Mitarbeiter oder klicken Sie auf www.vereinigte-hagel.de

Secufarm 

EINE VERSICHERUNG DER VEREINIGTEN HAGEL

Machen Sie es sich bequem.



**Individuelle Bodenbeschichtungen
für Ihren Weinbaubetrieb.**

BESTE QUALITÄT UND RUND-UM-SERVICE

- **Kostenfreie Beratung und Planung**
- **Fertigstellung innerhalb 24 Stunden**
- **Lösungen für Neubau und Sanierung**
- **Pflegeleicht, säurebeständig und hochbelastbar**



**Industriebeschichtungen W. Hallerbach GmbH · Mainzer Str. 327-329 · 55411 Bingen
Telefon: 0 67 21-49 01 66 · E-Mail: info@iwh-gmbh.de · www.iwh-gmbh.de**



HARGASSNER

HACKGUT-PELLETS-HEIZTECHNIK MIT

ZUKUNFT



Biopflanzenbrenner:

- zur Verfeuerung von Elefantengras, Stroh, Energiekorn, Hackgut und Pellets
- spezielles Aschezermahlsystem inklusive Austragung in Aschetonne
- 3 Zug-Wärmetauscher mit Edelstahlauskleidung
- spez. Schamottbrennkammer mit beweglichem Doppelschieberost

Produktpalette von HARGASSNER:

Pelletsheizungen



Hackgutheizungen



Großkessel



Heiz-Deckel



Befüllsystem



Ihr Gebietsändler:

UWE

- UmWelt und Energie e. K.

EnergieLandschaft 702 · D-54497 Morbach

Tel. 0 65 33 - 25 80

zentrale@uwe-energie.de

www.uwe-energie.de

www.hargassner.com



A - 4952 Wang, Austria hargassner Str. 1, Tel. +43 (0) 77 23 / 52 74 - 0, Fax +43 (0) 77 23 / 52 74 - 5, office@hargassner.at



WOTTLE



A-2170 Poysdorf Schubertstraße 18 - 20
+43 2552 2436  www.wottle.at



Weinpressen · Traubenvollerter · Abbeermaschinen · Anlagenbau



**Biologische Produkte
für den integrierten und ökologischen
Weinbau**

**Besuchen Sie uns bitte im Zelt A
Stand-Nr. A 57**

Wir informieren Sie gerne über

- rückstandsfreien Pflanzenschutz
- biologische Pflanzenschutzmittel
- Pflanzenstärkungsmittel
- Düngemittel

**Intrachem Bio Deutschland GmbH & Co. KG
Carl-Zeiss-Str. 14-18 - D-65520 Bad Camberg
Tel.: 06434-905510-0 - Fax: 06434-905510-99
E-mail: info@intrachem-bio.de
www.intrachem-bio.de**



Büroeinrichtungen und mehr...



Büroeinrichtungen / Bürobedarf / Bürotechnik / Werkstatt



*Inh. Volker Schembs
Wilhelmstraße 7
55232 Alzey*

www.vsb-buero.de

Tel. 06731 - 99 84 85

Fax. 06731 - 99 84 86

Mobil 0177 - 24 12 700

vsb-buero@t-online.de



www.uba-arbeitsschutz.de

Ulrich Barnickel

Kälte- u. Nässeschutz, Gartenmesser u. -scheren

Tel.: 0 72 53- 98 26 40 Fax: 0 72 53- 98 26 42

69242 Mühlhausen Östringer Str. 23

E-Mail info@uba-arbeitsschutz.de

Wir bieten Ihnen **Regenbekleidung** in vielen verschiedenen Ausführungen - von extraleicht und flexibel bis zu schwerer Hochseefischerei- Qualität

uba steht für: **U**ndurchlässig – **b**ezahlbar – **a**ngenehm

Ferner führen wir **Thermo- Stiefel** sowie Kälteschutz-Bekleidung am Lager. Zu unserem Standard- Sortiment gehören ebenso alle Arten von Handschuhen wie auch **Anwenderschutz-** Ausrüstung für den Pflanzenschutz, FELCO- , STOCKER und LÖWE- Scheren

Besuchen Sie unseren **Internet-Shop** oder rufen Sie uns an! Wir haben, was Sie schon lange suchen!

www.uba-arbeitsschutz.de

Ihr Spezial- Ausrüster für sicheres und möglichst angenehmes Arbeiten bei jedem Wetter!

**MULCHER MIT
SAMMELBEHÄLTER
FÜR HOLZSCHNITT**

DOPPELTER VORTEIL



**DEN BODEN SCHÜTZEN
UND ENERGIE PRODUZIEREN**



BERTI
MACCHINE AGRICOLE

PICKER®/R

PICKER®/C

37042 Caldiero (VR) Italy - Tel. +39.045.6139711 - Fax +39.045.6150251 - info@berima.it - www.berima.it
WERKSVERTRETER: HERZBERGER Technik GmbH & Co. KG - Wasserstraße 66 - 35447 Reiskirchen-Burkhardtswalden
Tel. 06408/5056 - Fax 06408/54347 - herzberger-technik@online.de



- Abfülltechnik
- Kellereimaschinen
- Gebrauchtmaschinen
- Edelstahltanks
- neu + gebraucht



VINO TEC
 KELLEREITECHNIK
 EDELSTAHLTANKS
 JOHANNES SIEGLER-MÜLLER
 WWW.VINO-TEC.DE

Oberpforte 8
 D- 55278 Dolgesheim
 Tel. +49(0) 67 33-96 01 13
 Fax +49(0) 67 33-96 01 14
 Vino-Tec@t-online.de

www.vino-tec.de

Glasveredelung

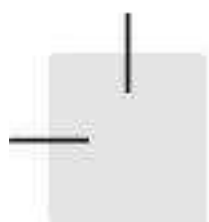
Achim Schneiders

Jesuitenhofstr. 2
 54536 Kröv/Mosel
 Tel. 06541/9699 · Fax 4119
www.glasschneiders.com
glasschneiders@gmx.de

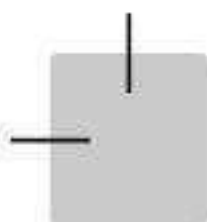
Wir dekorieren Wein-, Bier- und Schnapsgläser mit Ihrem eigenen Logo für Wein- und Hoffeste.
 Wir führen Gläser von Spiegelau, Schott Zwiesel, Durand, Durubor, Leerdam und Stölzle



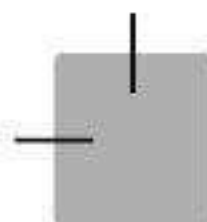
Weinetiketten. Selbstklebend.



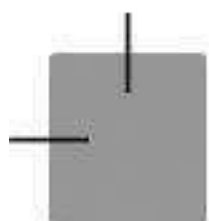
beeindrucken



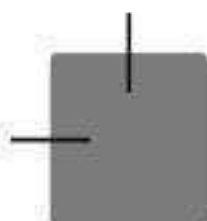
begeistern



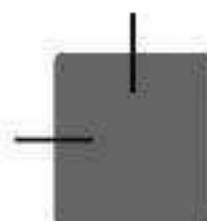
fomen



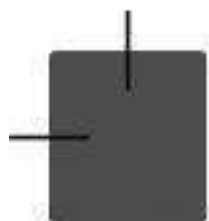
kommunizieren



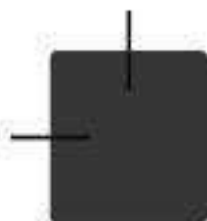
prägen



profilieren



signalisieren



veredeln



wirken

Ein integrierter **Eindruck-Service** für nachträgliche Eindrücke in selbstklebende Etiketten und unsere jahrelange Erfahrung in der Konzeption und Produktion von Selbstklebeetiketten machen uns für Sie zum idealen Partner. Über die **regionale Nähe** hinaus ist unser Plus ein Höchstmaß an **Flexibilität**, mit der wir auch kurzfristig gewünschte Termine erfüllen. Testen Sie uns, wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Besuchen Sie uns anlässlich der
Rhein Hessischen
Agrartage in Nieder-Olm



herzogetiketten

Herzog Etiketten KG | Große Ahlmühle 6 | D-76865 Rohrbach
T +49 (0) 6349 9621-0 | info@herzogetiketten.de

ELSA-wein 5.0 - Schlagkartei für Winzer



ELSA-wein elektronische Schlagkartei

SUPPORT
- inklusive -

- Neukunden erhalten **gratis** einen USB-Stick zur automatischen Datensicherung.



Mit Preis werden abg. d. gesetzl. MwSt.

- Im Lieferumfang von ELSA-wein ist ELSA-agrar® enthalten. Somit sind auch alle Mischbetriebe vollständig abgesichert.
- Umfassende Stammdaten enthalten



Funktionen im Überblick:

- Mehrjährige Kulturen
- Mehrere Sorten auf einem Schlag
- Dokumentation der Erziehungsarten
- Dokumentation der Unterlagen
- Jährliche (Dauer-) Begrünung
- Ertragsregulierung
- Kosten für Handarbeit
- Mehrjährige Abschreibung, Förderprämien
- Bewässerung und Fertigation
- Herbstbuch
- Änderungsmitteilung an Weinbaukartei
- Erfassung der Pacht
- Nährstoffbilanz



ELSA-Hotline: **01803 / 42 95 87**

Bestell-Fax: **01802 / 35 72 05**

www.elsa-agrar.de

62. Agrartage Rheinhessen

*Besuchen Sie uns in Zelt D, Stand 41.
Wir beraten Sie gerne!*

Auch unser Partner E-M-S steht Ihnen gerne zur Verfügung!

Inklusive Schnittstelle zum führenden Weinwirtschaftsprogramm VINOpro.



ELSA-wein
elektronische Schlagkartei

vino
PRO

BYKLUS

INNOVA

WEIN & SEKTVERSCHLÜSSE
HANS BECK



Seit 1991 stehen wir für Innovationen
rund um den Wein- & Sektverschluss

- ... Kunststoffkorken
- ... Anrollverschlüsse
- ... Combin-Verschlüsse
- ... Griffkorken

Tel.: 09723 - 4492

Gottlieb-Daimler-Str. 7

Fax: 09723 - 5834 97525 Schwebheim

E-Mail: innova-kunststoffkorken@t-online.de

NEU
DER COMBIN-VERSCHLUSS



nähere Informationen auf
www.innova-kunststoffkorken.de

Wir machen uns stark für Sie und Ihre Interessen!

als agrar- und weinbaupolitische Interessenvertretung
auf allen Ebenen (Europa, Deutschland, Rheinland-Pfalz)
im Gespräch mit Planungsbehörden
bis hin zur kommunalen Ebene
als Dienstleister
mit einer Vielzahl von Beratungsleistungen
über unsere Rahmenverträge Geld sparen!
als Vermittler von Informationen
über aktuelle Entscheidungen und rechtliche Entwicklungen
damit Sie planen und Ihren Betrieb entsprechend ausrichten können

Ihr Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V.

Bezirksgeschäftsstelle Rheinhessen
Otto-Lilienthal-Straße 4 · 55232 Alzey
Tel: 06731-95 10 70 00 · Fax: 06731-95 10 70 70
www.bwv-rlp.de



BAUERN & WINZER
Verband Rheinland-Pfalz Süd e.V.

MAYER
AGRAR- UND REINIGUNGSTECHNIK

AGROPLUS S.
DIE NR. 1 IM WEINBAU.

Elektronisch geregelt, Motoren, 5-Easy EDD-Speed-Synchr-Getriebe mit Powershuttle und Stop&Go-Funktion, Gangzahl 30/15 oder 45/45 mit 3-fach Lastschaltung und Kriechgang, 40 km/h bei kraftstoffsparendem, reduzierter Drehzahl. Dazu eine leistungstarke Hydrosolenanlage im Front-, Zwischenachs- und Heckbereich mit bis zu 8 Steuergeräten. Nicht zu vergessen die Komfort-Kabine mit Klimaanlage. Wir stellen Ihnen die Nr. 1 im Weinbau gerne vor.

Verkauf - Service - Ersatzteile

Vertragshändler der Firmen:

GRUTZ PÄHR **STIHL** **KÄRCHER**

Kontaktieren Sie
Spezial-Service-Schwabung
www.mayer-agrartechnik.de

Telefon: 06731/95 10 70 00
Fax: 06731/95 10 70 70
Mail: info@maystragomach.de

JACOBS 1865
K E L L E R E I B E D A R F

SO₂ – Dosiergeräte

SO₂ – Dosieranlagen

SO₂ – Mietbehälter

**Edelstahl-
Armaturen**

Heizen

Dämpfen

Filtrieren

www.jacobs1865.de

Carl Jacobs GmbH
55270 Klein-Winternheim bei Mainz
Gewerbegebiet am Berg
Am Weinkastel 10
Tel. 06136-9939-0 · Fax 06136-9939-50
info@jacobs1865.de

New Holland T4000F, T4000N, T4000V

NEUE WEINBAUTRAKTOREN FÜR DEN PROFI



- STARK: NEUE 4-ZYLINDER-MOTOREN FÜR LEISTUNGEN BIS 97 PS
- WENDIG: SUPERSTEER™-ACHSE FÜR UNERREICHTE WENDIGKEIT
- BEQUEM: NEUE BLUE CAB MIT KLIMAAANLAGE FÜR MEHR KOMFORT

New Holland ist Weltmarktführer bei Traubenerntemaschinen und führend bei Obst- und Weinbautraktoren in Europa. Testen Sie selbst!

ak adam kloster
Land- & Baumaschinen

Adam Kloster
Land- und Baumaschinenhandels GmbH
Pfeddersheimer Str. 6
67591 Mörstadt
Tel.: 06247-904557
Fax: 06247-904559
E-mail: hkloster@adam-kloster.de



SPEZIALISIERT AUF IHREN ERFOLG

+++ Jungheinrich auf den Agrartagen in Nieder-Olm +++ 26.-28. Januar 2011 +++



Ihre günstige Gelegenheit.

Die Agrartage sind Ihre günstige Gelegenheit für günstige Gebrauchte.
Vom Deichselstapler über Elektro-Gabelstapler bis hin zum 3-Tonnen-Dieselsapler.
Professionell aufgearbeitet nach den Jungheinrich 4-Sterne-Qualitätsstandards.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Jungheinrich Vertrieb Deutschland AG & Co. KG
Vorfeldzentrum Südwest
Stübenveld-allee 1
64625 Bensheim
Tel.: 06251 9898-444 | Fax: 06251 9898-364
www.jungheinrich.de/bensheim



JUNGHEINRICH
Das lohnt sich.

Flotationsanlagen von K+H - die richtige Anlage für jede Betriebsgröße!



Mit der Erweiterung der Flotationsserie ECO bietet K+H verschiedenste Anlagegrößen mit einer Flotationsleistung von 800 – 120.000 l/h an.

Flotation ECO MiniSpar

- + Flotationsleistung 800 – 1.500 l/h
- + integrierter K+H-Pumpenschutz
- + extrem kompakte und gewichtsoptimierte Bauweise (30 kg)



Mostkonzentration VinOsmo RO

Alle Anlagen der VinOsmo-Serie sind nun auch als Kombimodell für die Mostkonzentration und Teilentalkoholisierung lieferbar.



Seit über 30 Jahren anerkannter und kompetenter Partner für Produkte und Problemlösungen rund um den Weinbau und die Fruchtsaftindustrie.

Ihr zuverlässiger Partner für:

- + Umkehrosmose-Anlagen
- + Flotationsanlagen
- + Weinbauarmaturen
- + Röhrensysteme für Kühlung und Erhitzung
- + CIP-Anlagen
- + Reinigungssysteme für die Tankreinigung

K+H Armaturen GmbH

An der Hessel 5

75038 Oberderdingen

Tel.: +49 (0) 7045 980-0

Fax: +49 (0) 7045 980-27

Mail: info@kh-armaturen.de

www.kh-armaturen.de

Produkte um die Sie andere beneiden



Eigenausstattung
schon ab 60 Flaschen



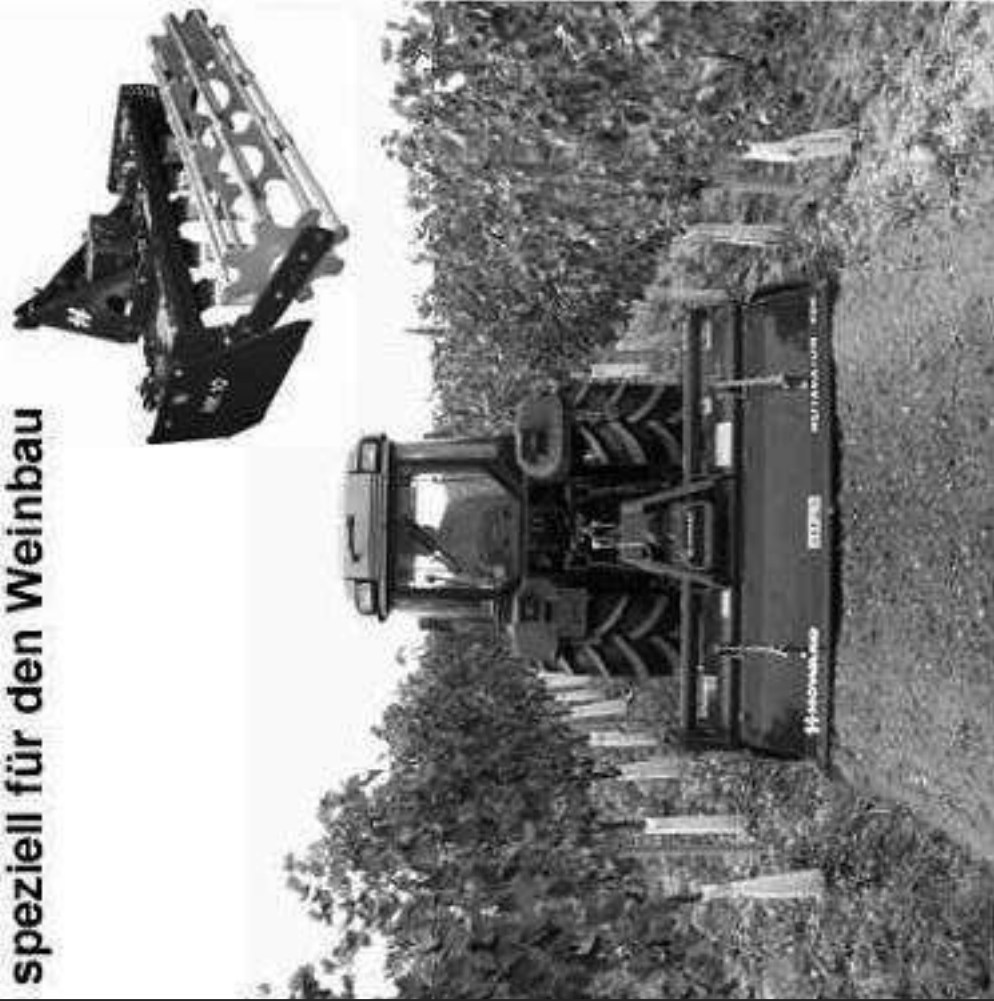
Und vieles mehr
von Ihrer
Top-Ten Destillerie

DestilleKaltenthaler

67593 Westhofen, An der Brennerei 14, Tel. 06244 / 90 94 40

www.Kaltenthaler.de

Technik für Ihre Reihenkultur!
Howard - Bodenfräsen und Kreiseleggen,
speziell für den Weinbau



Profitieren Sie von jahrzehntelanger Erfahrung in der Entwicklung rotierender Bodenbearbeitungsgeräte. Ihr Howard-Werksvertreter berät Sie gern bei der Auswahl des passenden Modells für Ihren Betrieb!

Sprechen Sie uns an:



Kamps Landtechnik GmbH
Kettelerstraße 11
64720 Michelstadt-Vielbrunn
Tel.: 0 60 66 / 99 00 10
Fax: 0 60 66 / 99 00 09
Mobil: 01 60 / 97 12 01 78

E-Mail: stefan.kamps@kamps-landtechnik.de



Kaspar & Mann KG

Wein- und Sektkorken



Kaspar & Mann KG

Wein- und Sektkorken

Hilgestraße 18

D-55294 Bodenheim

Tel.: 06135-2502

Fax: 06135-6614

Info@korken.net

Besuchen Sie uns Stand D 45

OrganiQork

As pure and natural as your wine.

OrganiQork heißt der neue Naturkork, den ökologisch erzeugte Weine verdienen.

Ungebleicht, ungefärbt, frei von Chemikalien und Füllstoffen.

Ein Kork gestanzt aus einem Stück handverlesener Rinde. Gewaschen mit Zitronensäure und viel frischem Wasser. Veredelt mit echtem Bienenwachs und pflanzlichen Ölen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns für weitere Informationen zum OrganiQork.

OrganiQork, der Kork, der dem hohen Standard Ihres Weines entspricht.



Korkindustrie Trier

www.korkindustrie-trier.de

++49 (0)651/9 10 31-0

info@korkindustrie.de

KVT



Pneumatische Membranpresse

MAXI-PRESS mit Rundumlochung:
effektiv, schonend, bewährt!

Edelstahl-Gärbehälter

mit Siebböden, groß dimensionierter
Maischetur und stabilen Stapeltaschen



Pneumatische Membranpresse

MAXI-COMPACT:
einfach, kompakt, effektiv!

Quetschventile

Die ideale Armatur für die
Maische-Förderung



www.k-vt.de

Jakob-Saur-Str. 5
79199 Kirchzarten

Tel.: +49 7661 7988
Fax: +49 7661 7980
E-Mail: info@k-vt.de

LEIBINGER
SMB

filling

beverages

NCSD **Combistar**

wine

Wein

Füllen

Bier

CO₂

water

N₂ **Multima beer**

soft drinks

CSD



Leibinger SMB Technik GmbH

Brühlstraße 10

D-79331 Teningen

TEL: +49 [0] 7641 - 46885 - 0

FAX: +49 [0] 7641 - 46885 - 200

MAIL: info@leibinger-smb.com

WEB: www.leibinger-smb.com

LINUS® Weinbergpfähle



voestalpine
Präzisionsrohr GmbH
www.linus-plate.de

voestalpine
GRUPPENSCHWEISSWERKE

LINUS® Weinbergpfähle

Zum Wohle Ihrer Reben

Unsere Weinbergpfähle werden exakt nach Praxisanforderungen in Zusammenarbeit mit Winzern und Weinbauschulen entwickelt.

- LINUS® Pfahlssystem aus galvanbeschichtetem Stahl
- VINUS Pfahl aus sendzimarverzinktem Bandstahl

Die Vorteile überzeugen:

- Höchste Standfestigkeit, einfache Handhabung
- Langlebig und wartungsfrei
- Bestens geeignet für Vollernteinsatz

Neu Patentierter Schrägschnitt

- Bei allen Systemen
- Für verformungsfreies Versetzen



Der individuelle Weinversand

>> **preiswert, schnell + zuverlässig** = **LOGISCH**

Die Firma LOGI GmbH, Bad Kreuznach, der kompetente Partner für Logistik (Kommissionierung, Warenlagerung, Tourenplanung, Transport) versendet in Kooperation mit spezialisierten Transportfirmen Ihre Weinsendungen sicher und zuverlässig in Deutschland - und wenn Sie wünschen – auch weltweit...
individuell und kostengünstig.

Bereits heute vertrauen mehr als 350 Winzer auf unsere Leistungsfähigkeit

Unsere Leistungen:

- Kundenservice und Auftragsannahme über unsere Wein-Hotline – per Telefon oder E-Mail
- Abholung Ihrer Sendungen zu fest oder individuell vereinbarten Zeiten (Sie können uns Ihre Sendungen auch bringen)
- bei Anlieferung bis 12.00 Uhr bzw. bei Avisierung der abzuholenden Ware bis 9.00 Uhr garantieren wir den taggleichen Versand
- kostenlose und fachgerechte Feinkommissionierung der Ware nach Empfängern
- Palettentausch (Euro-Paletten)
- Abrechnung nach Gewicht -pro Flasche 1,3kg (0,75 u. 1.0l)
- 24 STD - Service möglich
- Einzelpaketversand möglich (bis 31.5 kg mit PTZ)

Unsere Versandprodukte:

Standardversand

- Paketversand ohne PTZ-Verpackung bis 5 Kartons, Einweg- und Europalettenversand
- 24-48 Stunden Regellaufzeit bundesweit, ohne Avisierung, Garantie u. Inselzustellung
- Fixterminvereinbarung möglich
- Avisierung - wenn gewünscht - inklusive
- Selbstabholung bei Auslieferexpedition möglich
- Anlieferung hinter erster verschliessbarer Tür / Abtrageservice kostenpflichtig auf Anfrage

Sonderversand

- Bundesweiter Paketversand ohne PTZ-Verpackung bis 150 Flaschen (195 kg)
- 8 Werktage bundesweite Regellaufzeit
- Fixterminvereinbarung möglich
- Avisierung – wenn gewünscht - inklusive
- Anlieferung an Bestimmungsort (Keller, Wohnung, etc.) inklusive
- bis 3 Zustellversuche kostenlos
- Samstagzustellung möglich

Testen Sie uns!

Beim ersten Versand über LOGI schreiben wir Ihnen 5 Euro gut!

Ihr LOGI - Team

M.A.S.

Kellereiprodukte GmbH



DIEMME

Velvet
80



Neutral₂

Während der Weinlese
24-Stundenservice

Ihr Partner für:

- Service und Ersatzteile für Willmes-Pressen
- Beratung und Planung kompletter Kellereianlagen
- Verkauf von **DIEMME** Membranpressen, Abbeermaschinen und Förderbänder
- Herstellung und Einbau von Pressmembranen



Lahnstraße 19-21 • D-64625 Bensheim
Tel: 06251 / 93 99 30 Fax: 06251 / 93 99 319
www.mas-kellereiprodukte.de • mas-kellererservice@t-online.de



MAGNUM Office

MAGNUM Office ist DIE Softwarelösung,
die den Bedarf eines Weinbaubetriebes komplett abdeckt.

- ✓ Kundenverwaltung und Statistiken
- ✓ Genehmigte Wein- und Kellerbuchführung
- ✓ Schlagkartei
- ✓ Anbindung an Shopsystem
- ✓ Barverkauf
- ✓ Hard- und Software, Schulung

Hotline: 06731-95107730
eMail: info@magnum-gmbh.de



Wiederpartner in allen Anbaugebieten

Magnum GmbH Otto-Lilienthal-Straße 4 55232 Alzey und
Magnum GmbH Annweiler Str. 20 76829 Landau

www.magnum-gmbh.de

M & S

mobile
Flaschenfüllung



MÄURER

Kellerei-Service

In den Weinbergen 10
D-67273 Dackenheim
Tel. +49 (0)6353 / 932 51-0
Fax: +49 (0)6353 / 7842
www.maeurer-kellerei-service.de
info@maeurer-kellerei-service.de

Mobile Flaschenfüllung

Etikettieranlage
mit Selbstklebeetiketten
und Kartonverschleißer



Kompaktanlagen



Umkehrosmose Nanofiltration

konzentrieren
reduzieren
entsäuern



Carbo-Gas

hydrophobe Membran
begasen und entgasen
auf Molekularebene

Filterpresse

schnelle Trubaufbereitung
mit monofilien Tüchern



Sonderaktion

Wochenmietpreis 2.495,- €

Wochenleistung 120.000 – 150.000Ltr.

Vollautomat

PALL OenoFlow XL 2-E

Preis zuzüglich 19 % MwSt.

Transport und Reinigungsmittel



Produktschonung mit
geringstem CO₂-Verlust

Minimale Produktverluste

Geringer Zeitaufwand
durch Automatisierung

Kostengünstig

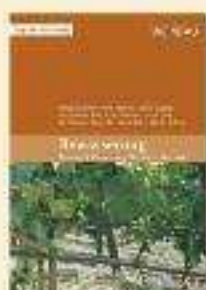
Vertrieb Miete Service

Saisonal sind wir auch an Sonn- und
Feiertagen für Sie da !

Fordern Sie unser Angebot

Fachkompetenz und Service seit 1983

Von der Traube bis ins Glas – Praxistipps für mehr Erfolg



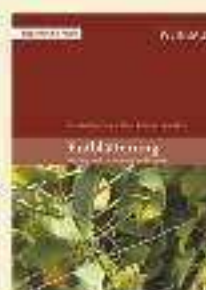
Winfried Bräuer und andere
275 S., 28 Bilder, 24 Abbildungen
und 10 Tabellen, Preis: 19,90 €



Der Weinbau in der Region
Südwestfalen und Ostfalen
Preis: 19,90 €



Dr. Heideke Bräuer und Christa Götz,
a. Jurist. Dr. Heideke Bräuer und
Christina Bräuer, 198 S.



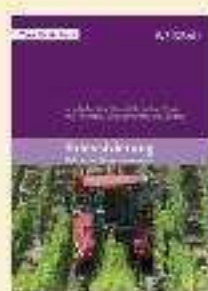
Dr. Heideke Bräuer, Christa Götz
und Gerd Dieckmann, 148 Seiten
Preis: 19,90 €



Winfried Bräuer und andere
a. Jurist. Dr. Heideke
Bräuer, 148 Seiten, Preis: 19,90 €



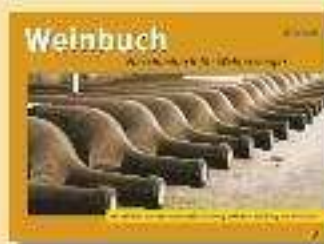
Winfried Bräuer, Christa Götz, Frank
und Gerd Dieckmann
a. Jurist. Dr. Heideke Bräuer
und Christa Götz, Preis: 19,90 €



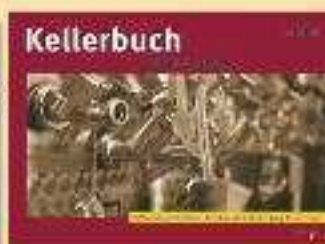
Ann Bräuer, Gerd Dieckmann
und Gerd Dieckmann, a. Jurist.
Dr. Heideke Bräuer und Christa Götz,
Preis: 19,90 €



Gerd Dieckmann, 154 S.,
128 Abbildungen, 12 Bilder,
10 Tabellen, Preis: 19,90 €



Weinbuch
Lehrbuch zur Weinherstellung
inklusive Prüfung und Weinrecht.
Preis: 19,90 €

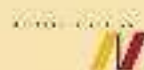


Kellerbuch
Lehrbuch, Volltext, Handbuch und
Praxisbuch. Preis: 19,90 €

**Besuchen Sie uns
an unserem Stand!**

Meininger Vedag
Maximilianstraße 7-17
67433 Neustadt an der Weinstraße
Fon: 0 63 21 1 89 08 -17
Fax: 0 63 21 1 89 08 -14
E-Mail: vertrieb@meininger.de

Entspricht den aktuellen deutschen Weingesetzen und den aktuellen Weinförder- und Inlandgebiets-
Bestimmungen für den deutschen Weinmarkt.



Weinkompetenz aus jeder Hand:

WEINWIRTSCHAFT WEINWELT SEMMELER MEININGER'S MUNDUS vini[®]

FLASCHENFÜLLUNG IST VERTRAUENSACHE!

Der kritischste Moment im Leben eines Weines ist der des Abfüllens. Jetzt entscheidet sich, ob die Arbeit, das Können und die Vision des Winzers auch die nächsten Jahre überdauert.

Wir als mobiler Abfüllservice bieten Ihnen Lohnabfüllung direkt in Ihrem Betrieb. Flexibel und schnell werden Ihre Füllwünsche erfüllt. Die hohe Qualität sowie eine präzise Terminabwicklung gewährt Ihnen als unserem Partner Zeit- und Kostenersparnis.

Unser junges, zuverlässiges und fachkompetentes Team ist für Sie da.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF.



IHRE FLASCHEN SIND BEI UNS IN GUTEN HÄNDEN.

WIR FÜLLEN SIE AB!

VOR ORT. SCHNELL. ZUVERLÄSSIG.



MESSE

RHEINHESISCHE AGRARTAGE
vom 24. bis 28. Januar 2011

24 MONATE GARANTIE

Kraftstoffeinsparung

Neue emissionsarme Motoren

Neues geräuscharmes Getriebe

Neue emissionsarme Motoren

Neues Design

24 MONATE GARANTIE

Kraftstoffeinsparung

Neues geräuscharmes Getriebe

Neues Zapfwellengetriebe bis 100PS

Neues Design

ausgelegt, geräuscharm

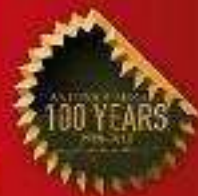


Tractor people

Serie Tigrone. Ein breitgefächertes Angebot für die verschiedenartigsten Anforderungen.

Unwegsames Gelände, anspruchsvolle Aufgaben, schwierige Umgebung. Das ist das Szenario, in dem die Traktoren der Serie Tigrone eingesetzt werden. Eine Antwort nach Maß für alle diejenigen, die in den vielen verschiedenartigen Sektoren der spezialisierten Landwirtschaft tätig sind: Handlichkeit und Vielseitigkeit, Ergonomie und Sicherheit, Leistung und Wirtschaftlichkeit. Verschiedene Modelle für alle Anforderungen, mit einzigartigen und überragenden Merkmalen. Vom Styling zur Funktionalität und Technologie.

Serie Ergit 100. Die Serie Ergit 100 stellt ein neues Konzept im Traktorenbau dar. Ein sauberes, ansprechendes und funktionäres Design, um Manöver auf engstem Raum zu ermöglichen, und die unbehinderte Rundumsicht des Bedieners nach allen Seiten sind die Grundlagen einer angenehmen und stressfreien Bedienung. Die Motoren von 70 bis 100 PS mit überragenden Drehmomentwerten und Leistungen, bei gleichzeitiger Verringerung des Kraftstoffverbrauchs. Alle technischen Lösungen sind das Ergebnis von Entscheidungen, die stets Vorteile im sozialen Umfeld sowie hinsichtlich der Umweltproblematik im Sinne einer Verringerung der Emissionen und Lärmbelastigung zum Ziel haben.



Carraro - Vertriebszentrum

Moerschen 

MOERSCHEN CARRARO CO. KG

Tempelweg 1, 47918 Tinkvorst, Tel: 02131/9957-0
info@moerschen.de - www.moerschen.de

antonio carraro.com

Tractors since 1910

SUGHERIFICATO
PEPPINO
MOLINAS
& FIGLI SPA

MOLINAS KORK GMBH

Flonheimer Straße 28
D - 55234 Biebelnheim

Tel. 06733/7576
Fax 06733/6858
molinas.kork@t-online.de



www.molinas.it

GENESIS[®]

GENESIS



*Die neue Methode, die Frucht der Innovationen
Erfahrung und der Technologie ist,
ist eine Avantgard-Methode für die Besetzung
des TCA.*

SYNCOR®

Der Langzeitverschluß.



garantiert
geschmacksneutral.

Stand A18

Exklusiv bei:

MOSELGLAS GMBH

Industriegebiet
D-54492 Zeltingen-Rachtig

Tel. 0 (49) 65 32 / 93 90-0
Fax 0 (49) 65 32 / 93 90 -90

info@moselglas.de
www.moselglas.de

Befestigungen mit System



Sticofix-R+S* Halteklammer

Hält Ihre Pflanzstäbe von 5–15 mmØ fest wie Stahl

.....für bessere Lösungen



GS*-Drahtspanner



MOWEIN-Blitzbinder



Holzklammer



Vincip-Rebklammer

Fordern Sie kostenloses Muster- und Infomaterial an:

- ◆ Sticofix-Halteklammer
- ◆ Sticofix R+S* Halteklammer
- ◆ MOWEIN-Blitzbinder
- ◆ Vincip-Rebklammer
- ◆ GS-Drahtspanner
- ◆ Fenox-Erdanker und Drahtspanner
- ◆ biol. abb. Holzklammer uvm.



MOWEIN GmbH

Gewerbepark Hochwaldblick 5

54331 Pellingen

Tel.: 06588/2479 Fax: -3278

eMail: info@mowein.de

www.mowein.de

Verkauf über Ihren örtlichen Fachhändler

Wir über uns

Nephele-Idea GbR: Wer ist das?

NEPHELE idea

Nephele-Idea wurde im Jahr 2008 gegründet und ist auf internetbasierte Datenverwaltung spezialisiert.

Zur Gründung motiviert waren wir durch unsere langjährigen Erfahrungen in der Webprogrammierung. Durch Hinweise aus unserem Umfeld haben wir uns entschlossen, nicht nur Unternehmenspräsentationen zu gestalten, sondern auch Verwaltungssoftware für unsere Kunden anzubieten. Damit bieten wir klassischen Verwaltungslösungen eine Anbindung an das Internet.

Neben Weinbau-online bieten wir in Zukunft ebenfalls Programme zur Brennerei-, Vereins- und Zimmerverwaltung an.

Nephele-Idea GbR
Klarastraße 23 | 55116 Mainz
06131 4820563
info@nephele-idea.de

www.nephele-idea.de

WEINBAU^{online}



Ihre professionelle Weinbau-Software

www.weinbau-online.de

New!
Für die wertvollsten
Weine Deutschlands.



NOMACORC®

Select Series

- Premiumverschlüsse -

Die Nomacorc Select Series® ist eine Kollektion von leistungsstarken, optisch von Naturkork kaum unterscheidbaren Weinverschlüssen, die entwickelt wurden, um die Bedürfnisse von anspruchsvollen Weinproduzenten und der von ihnen geschaffenen einzigartigen Weine zu befriedigen. Von empfindlichen Weißweinen bis zu edlen und kräftigen Rotweinen, vom leichten und fruchtigen bis zum komplexen, vollmundigen Wein, stets wird Ihnen ein Select Series-Verschluss die optimale Sauerstoffversorgung nach dem Abfüllen liefern.



Select Series Nomacorc's Versprechen an die Winzer

Mit Select verspricht Nomacorc den Winzern eine konsequente Sauerstoffkontrolle, vollständigen Schutz gegen Korkschmecker und Qualitätssicherung auf höchstem Niveau. Die Premium-Serie Select besteht aus 3 verschiedenen Verschlüssen: Select 700, 500 und 300 mit unterschiedlicher Sauerstoffdurchgangsrate. Je nach Sauerstoffbedarf kann so der passende Verschluss ausgewählt werden. Mit Hilfe des NomaSense Sauerstoffmessgeräts wird zusätzlich die Qualität bei der Abfüllung garantiert.

Lars von Kantzow, Vorstand von Nomacorc: "Wir geben den Winzern auf der ganzen Welt die Sicherheit und das Versprechen, dass Ihre Weine in der Qualität eingeschenkt werden können, wie es der Winzer wünscht. Ohne wenn und aber."

Mehr zum Nomacorc Winzerversprechen unter: www.nomacorc.com

Registrierung als Marke durch die Gesellschaften von Nomacorc.



Nomacorc LLC | 400 Village Park Dr. | Zebulon, NC 27597 | U.S.A. | Tel.: (+1) 919-360-2200 | nomacorc.com
Nomacorc SA | 21 Les Pérennes | Chemin de Xenoria 2 | B-1950 Thimister-Clermont | Belgique | Tel.: (+32) 67 62 80 20 | nomacorc.com



Nollen. Begegnungen perfekt inszeniert.

Präsentieren Sie den Charakter Ihres Weines auf den ersten Blick!

Mit einem erlesenen Wein ist es, wie mit einem individuell angefertigten Möbelstück. Man schmeckt die Handarbeit. Man spürt die Qualität des Materials. Man erlebt den individuellen Charakter. Sprechen Sie mit uns. Über Ihre Weine, Ihre Wünsche, Ihre Kunden. Und erleben Sie, wie Ideen, Form und Farbe Gestalt annehmen. Abgestimmt auf Ihre Vorstellungen, gefertigt aus hochwertigen Materialien, ausgeführt in höchster Präzision. So entsteht ein Raum, der Ihrem Weingut ein unvergleichliches Ambiente gibt. Freuen Sie sich auf perfekt inszenierte Begegnungen und lassen Sie sich inspirieren: www.theo-nollen.de oder vereinbaren Sie gleich einen Termin. Wir besuchen Sie gerne.



S. Nollen-Silstermann
 Simone Nollen-Silstermann
 Betriebswirtin des Handwerks



F. Nollen
 Frank Nollen
 Schreinermeister,
 Staatl. gepr. Form- und Raumgestalter



M. Gruber
 Martina Gruber
 Staatl. gepr. Form- und
 Raumgestalterin



www.theo-nollen.de

Theo Nollen GmbH · Auf dem Meer 8 · 56333 Winningen
 Telefon 02605 960555 · info@theo-nollen.de

www.theo-nollen.de





RICH XIBERTA

QUALITY CORKS SINCE 1871

Leidenschaft für den Wein

Naturkorken
Technische Korken
Kunststoff Korken
Schraubverschlüsse

Stand D 36

Pedro Migallon
69469 Weinheim
+49 171 2626109
pedromigallon@yahoo.de

Thomas Nöthen
53859 Niederkassel
+49 228 454295
mail@thomas-noethen.de



ODENWÄLDER ARBEITSBEKLEIDUNG

www.ms-arbeitsschutz.de



= Für jede Situation die passende Bekleidung



Hallo!

Sie kennen uns noch nicht? Dann wird es aber Zeit!

Wir, die Firma Odenwälder Arbeitsbekleidung, beliefern Winzer, Landwirte und Obstbauern direkt mit unseren Verkaufswagen und über unseren Internet Shop.

Spezielle Arbeitsbekleidung wie linke Handschuhe, extra lange Regenmäntel oder Thermostiefel, sowie Parkas aus eigener Produktion, finden Sie an unserem Messenstand.

Betrachten Sie unser Sortiment direkt bei Ihnen vor der Haustür. Kompetente und freundliche Beratung, Anprobe vor Ort, flexible Termingestaltung, pünktliche Lieferung und Produkte, die speziell auf jeden Arbeitsbereich abgestimmt sind, sprechen für uns.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin. Egal ob 1 Mann Betrieb oder große Firma wir besuchen Sie gerne!

Marco Sommerauer (Geschäftsführer):

0175/404 72 78

Andreas Pommerening (Aussendienst):

0170/864 96 98

Faxbestellung:

06207/943 258

Verkauf:

06201/494 758

Odenwälder Arbeitsbekleidung, Gartenstr. 33, 69469 Weinheim



2011

- Pneumatische Weinpressen 500 – 15000 L halbgeschlitzt oder mit innenliegenden Saftkanälen
- Komplett Kellereinrichtungen inkl. Gehbühnen
- Rotweinausmischer bis 5 t mit dichten! + abnehmbarem Deckel zur Maischedirektaufschüttung + Nutzung als Immervolltank, universaler Einsatz
- Rotweinausmischer „Phenolcontrol“ ® mit Kernaustag während! der Gärung und Maischeausstrag nach der Gärung
- Rotweinausmischer mit kompletter Kühlmantelung zur Kaltmaceration
- PALL Oenofine- Eiweißstabilisierung und OenoFlow-Filtration in 1 Schritt
- OENOTECH Rollfermenter 600 L mit VA-Gestell

Großes Gesamtprogramm verfügbar:

Tanks rund stehend, rund stapelbar; Immervolltanks, -tonnen; Tanks oval- niedrig für Gewölbekeller; Tanks kubisch (Raumspartanks); Transporttanks; Isoliertanks; Drucktanks; Rotweinausmischertanks in verschiedenen Ausführungen; pneumatische Pressen halbgeschlitzt und geschlossene Bauform bis 15 t

Messeangebote neu - Fragen Sie nach weiteren Messespecials!

- ED 1000 L d 920 GH 2100 mit Arm.kpl. € 1.200,-
- Temperaturregler SPR8 zum Kühlen und Wärmen € 79,-

Pneumatische Weinpressen

- PST 1200 mit Automatik AvK, Reinigungsrohr, 4 Räder drehbar, Kanalkappen, Sieb Sammelwanne 250 L NEU € 10.990,-

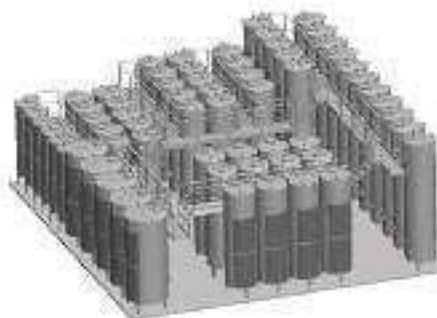
Gebrauchte Lagertanks OENOTECH SK rund: wie neu

- 1x FD 970 L ohne Standanzeige d 920 MH 1500 GH 2200 € 1.200,-
- 1x PD 4000 L Platte, SPR8 Regler B 1220 T 2250 MH 1500 GH 2000 € 3.400,-
- 3x Boll 7500 L Tür Zimmerlin RA M90 d 1950 MH 2500 GH 3300 € 4.000,-

Rotweinausmischertanks OENOTECH SK: Vorführgeräte wie neu:

- PROTOTYP F-Standard 1000 L Rechtecktür o.Füße d 955 GH 1500 mm NEU € 1.050,-
- Ausmischer abnehmbarer Deckel F-PK 2800 L d 1580 GH 3350 mm Bj. 07 € 8.800,-
- Ausmischer abnehmbarer Deckel F-PK 3400 L d 1780 GH 3370 mm Bj. 08 € 9.200,-
- Ausmischer ALBRIGI 5000 L Boden konisch d 1800 GH 3000 mm Bj. 00 € 4.000,-
- Längsrührer BECKER 10000 L 2stufig freq.ger.Rührw. d 2000 GH 3000 mm € 9.000,-

Preise zzgl. 19% MwSt. weitere Gelegenheiten und Lagerliste komplett sowie Informationen zur Investitionsförderung siehe www.oenotech.de



Office Service R.M. GmbH

Kopier-, Druck- und Faxtechnik



SEIT 11.1998

Wernher-von-Braun-Str. 9
55129 Mainz-Hechtsheim

Tel. 06131/4808844
Fax 06131/4808280
E-MAIL info@osg-rm.de
Homepage www.osg-rm.de

Wilhelmstraße 3
55232 Alzey

Tel. 06731/5471905
Fax 06731/5471906



UNSER SORTIMENT:

**KOPIERER
DRUCKER
FAXGERÄTE
MULTIFUNKTIONSSYSTEME
AKTENVERNICHTER**

**Beratung, Vermietung, Leasing,
all-in-Verträge, Installation,
Wartungsverträge.**



**REPARATUREN
IN EIGENER WERKSTATT
ODER VORORT!!**



Besuchen
Sie uns!
**STAND
F51**

• **Lieferung, Installation,
Wartung und Reparatur von:**

- Weinpressen
- Abbeermaschinen
- Edelstahl tanks
- Kühlplatten
- Filtrationssystemen
- Pump- und Fördersystemen
- Verschleißern
- Abfüllanlagen
- Etikettiermaschinen
- Abpackmaschinen
- Edelstahlarmaturen



Rainer Porth
KELLEREITECHNIK

- Schweißen von Edelstahl (Tanks, Leitungen, etc.)
- Installation und Verrohrung von Kühlplatten
- Individuelle Anfertigung von Edelstahlkonstruktionen
- Verschlüsse

Rainer Porth
KellereiTechnik
Weinbergblick 8
55595 Weinsheim

Tel. 06758 / 809450
Mobil: 0171 / 2834556
Fax 06758 / 809451
info@porth-kellereitechnik.de

www.porth-kellereitechnik.de

VINO PRO

WEINWIRTSCHAFTSSYSTEM



**UMFASSEND
BENUTZERFREUNDLICH
INFORMATIV
PROFESSIONELL**



Oberstr. 11 , 56751 Polch
Telefon 02654 - 960 282 Fax 960 208

Internet: emssoft.de
eMail: vertrieb@emssoft.de

REBER

Beregnungstechnik
Tropfbewässerung

innovative
Bewässerungssysteme
...



Großhandel
Systemhaus
Planungsbüro

reber-beregnung.de
info@reberstahl.de

Telefon:
0049 (0)6233 3772 0

Fax:
0049 (0)6233 3772 22

Gottlieb-Daimler-Str. 2
67227 Frankenthal
Germany

 **NETAFIM**
Premiumpartner
Südwest

...Wasser und Nährstoffe
in der benötigten Menge,
zum richtigen Zeitpunkt,
an der richtigen Stelle.



Flaschengroßhandel

Flaschenspölservice mit einer Leistung von 20.000 Flaschen pro Stunde.


Lagerfläche von gespülten und neuen Flaschen von über 20.000 m².

Ab- & Anlieferung der Flaschen mit eigenem Fuhrpark von 10 LKW.

Lager & Logistik für die gesamte Weinbranche.

Weinversand auch in kleinen Gebinden (PTZ - Kartons).

An- & Verkauf von gebrauchten Weinflaschen, Holzsteigen, Paletten, Gitterboxen und 6er Kuki.

 ReIs Flaschengroßhandel GmbH • Im Aitenschemel 53 • 67435 Neustadt Weinstr.

 www.flaschen.de  info@flaschen.de  +49 6327 974755  +49 6327 974730

ROMFIL GmbH

Filtration — Flotation — Separation

Gau-Weinheimer-Straße 2
55578 Wolfsheim
Tel. + 49 / (0)6701 / 91650
Fax + 49 / (0)6701 / 960013
e-Mail: info@romfil.com
www.romfil.com

FLOTATION

Das ROMFIL Flotationssystem RFS dient zum Klären von Most direkt nach der Presse. Das RFS-System ist äußerst leistungsfähig (bis 50.000 ltr/h), aber auch zum Flotieren sehr kleiner Mengen geeignet. ROMFIL Flotationsanlagen sind einfach zu bedienen und sehr wartungsarm.

Das RFS hat sich auch bei Flotation von Problemmosten (faules Lesegut, Botrytis, Eiswein usw.) hervorragend bewährt. Die durchdachte und erprobte Konstruktion sorgt für effektive Klärung und gleichzeitig für Langlebigkeit des Flotationssystems.



CROSSFLOWFILTRATION

ROMFIL Crossflowfiltrationsanlagen arbeiten automatisch. Die innovative Technik verbindet sehr geringe Restmengen mit höchster Leistung bei minimalem Energiebedarf. Deshalb tritt so gut wie keine Temperaturerhöhung bei der Filtration auf. Hierdurch wird z.B. die Weinstruktur geschont und der natürliche CO₂-Gehalt erhalten. Das in Deutschland produzierte ROMFIL Hyflux Modul ist widerstandsfähig und ermöglicht eine zuverlässige Filtration über einen langen Zeitraum.

ENDFILTRATION

ROMFIL Endfiltrationsanlagen sind aus Edelstahl gefertigt und in verschiedensten Größen erhältlich. Die passenden Armaturen liefern wir selbstverständlich ebenfalls dazu.

Unsere Endfiltrationsanlagen werden bestückt mit unseren eigenen Kerzen, die wir unter strenger Qualitätskontrolle nach unseren Vorgaben fertigen lassen.

Die Endfiltrationsanlage RE ist die ideale Ergänzung zu unserer bestehenden Produktpalette. Sie können jetzt die gesamte Klärung aus einer Hand beziehen und haben damit einen einzigen kompetenten Ansprechpartner zum Thema Klärung.





Le Festi'verre Der Glashalter



- Verkostungswerkzeug
- vollkommene Sicherheit
- gepflegtes Design
- Funktionalität
& Benutzerfreundlichkeit
- Werbeträger



Vertrieb für Deutschland,
Österreich und die Schweiz:



Weinhandel / Winzerbedarf
Hermeskeiler Platz 2
50935 Köln
www.rosario-prange.de
Tel. +49 (0) 221-96 43 49 88
Fax +49 (0) 221-96 43 49 89

Besuchen Sie uns in Zelt A, Stand 29



**Partner der Landwirtschaft
leistungsstark – marktorientiert**

**Stand
A66**



Cognart Pfahl

**Weinbergspfähle
Cognart, Welser, Vino Opti G
Weinbau- & Kellereibedarf**

**Pflanzenschutzmittel
Großes Sortiment und gute Beratung**

**Düngemittel,
mineralisch und organisch
Mischungen nach Nährstoffbedarf**

**Saatgut &
Begrünungseinsaaten
Getreidehandel**

Ph. Jak. Rupp Landhandel GmbH

55234 Framersheim
Bahnhof 1
Tel. 06733-925000
Fax 06733-1003

67595 Bechtheim
Raiffeisenstr. 1
Tel. 06242-4731
Fax 06242-915510

Hans Grassmann

Landhandel & Baustoffe

55278 Uelversheim ,Außerhalb 20
Tel. 06249-8466 Fax 06249-8807



Scheibenpflüge, Scheibeneggen, Grubber einfach effektiver.

Spezialgeräte für den Weinanbau Einfach effektiver.

Im Weinberg ist die Bodenlockerung im Unterstockbereich von unschätzbarem Wert für das Wurzelwachstum und den Kapitalertrag. Wuchs, Gesundheit und Ertrag des Rebstocks werden positiv beeinflusst. Mit unserer bewährten Scheibertechnik wird der Unterstockbereich bei geringeren Kosten ohne den Einsatz von Herbiziden sauber gehalten –

verblüffend einfach, effektiv und wirtschaftlich.

Rust-Systeme sind konzipiert für den umweltschonenden Weinanbau. Unsere Geräte sind bei namhaften Weingüterbetreibern in allen deutschen Weinbauregionen und im benachbarten Ausland seit vielen Jahren erfolgreich im Einsatz.

- **problemloser Anbau** im Front-, Zwischenachs- oder Heckbereich aller gängigen Schleppertypen
- Anbau auch in Kombination mit anderen Geräten (Scheibeneggen, Kurz-, Vor- und Frontgrubber)
- **stabile Bauweise** und Lagerung der Scheibe
- **einfache, stufenlose horizontale und vertikale Verstellmöglichkeit**

- keine hydraulische oder elektronische Steuerung nötig
- **einfache Bedienbarkeit** und hohe Betriebssicherheit
- **hohe Belastbarkeit** und dadurch bessere Flächenleistung durch **hohe Betriebsgeschwindigkeit** von sechs- und mehr Kilometern
- **keine Insektbildung** (Horstbildung) um den Stock wie bei anderen Systemen
- gute Wirkung gegen Erdkrötenbildung
- auch bei dichter Vorbestand kein Verletzten oder Abschnitten der Hobeldecke
- gerahmter Einsatz auch bei hohem Unkraut- und Schnittholzresten

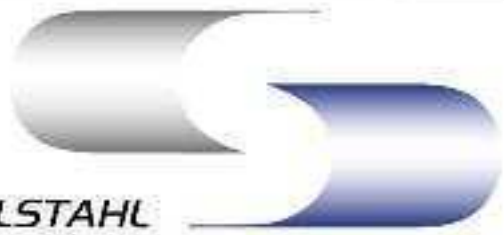
- **kurze Anbauweise**, bessere Wendemöglichkeiten und geringe Belastung der Hochdruckschleppung
- **individuelle Anfertigung**
- **kurze Lieferzeiten und zuverlässiger Service**
- **günstiger Anschaffungspreis** und überschaubare Kosten für Verschleißteile
- Kraftstoff- und Arbeitszeitsparnung durch **längere Bodenpflegeintervalle**

... weitere Bodenbearbeitungsgeräte wie Kurz-, Vor-, Tief- und Frontgrubber sind in unserer Produktpalette enthalten.

rust

spezialgeräte
für den weinanbau

Hauptstraße 11, D-67149 Meckenheim/Pfalz
T. 0 63 26 15 84 F. 0 63 26 93 01 26
www.rust-geraetebau.de



...fit in EDELSTAHL

SCHÄRF & SCHALL

- **Neue Edelstahlbehälter**
verschiedener Bauweisen
speziell nach Ihren Wünschen
- **Günstige gebrauchte Behälter**
verschiedener Art und Materialien
- **Traubenverarbeitungsanlagen**
- **Regenwasseranlagen**
- **Pumpen**
- **Rohrleitungsmontage**
- **Dreh-und Frästeile**
- **Sonderanfertigungen**
- **Reparaturservice**

**Aktuelle Lagerliste und mehr unter
www.schaerf-schall.de**

Schärf & Schall GmbH & Co. KG
Gewerbestr. 1
67591 Mörstadt bei Worms

Tel.: +49 (0) 62 47 - 10 20
Fax: +49 (0) 62 47 - 56 12
Email: info@schaerf-schall.de

**Rufen Sie uns an-
Wir nehmen uns Zeit für Sie!**

Geschäftsstelle Bingen

weltweit: 88.000 Mitarbeiter
2.000 Standort

europaweit: in allen Ländern
Über 130 Abfahrten wöchentlich

national: 49 Systemgeschäftsstellen
-eigene Niederlassungen-

→ ÖKONOMISCH
→ ÖKOLOGISCH
→ ÖNOLOGISCH

Die Nr. 1 in Europa

IN DEUTSCHLAND

- 49x über Nacht zur Zielstation
- Palettengestellung
- elektronische Datenübermittlung
- Tracking & Tracing

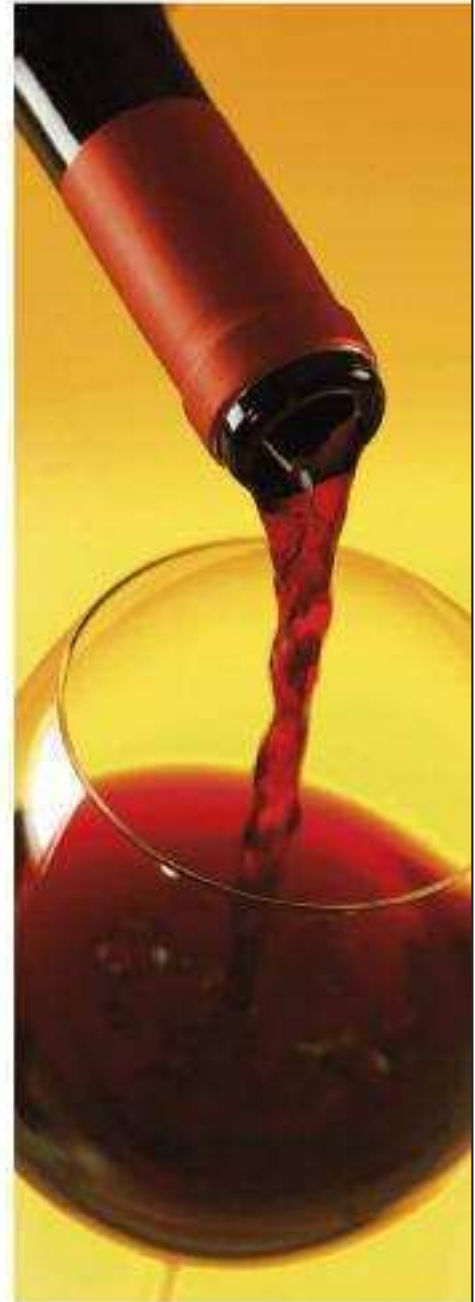
Der Partner für den Weinversand!



Geschäftsstelle Bingen
Feldborn, 8, 55444 Waldlaubersheim
Markus Brandmüller
Telefon: 06707-6667 113
Fax: 06707-6667 109
e-Mail: markus.brandmueller@dbschenker.com

Agrartage Nieder-Olm

Ansprechpartner:
Cilem Kilinc Tel: 06707-6667 112
Björge Hommerstad Tel: 06707-6667 114





Hans Josef **Schmitt**
FACHGROßHANDEL

	Heizung
	Sanitär
	Haustechnik
	Wellness
	Solarenergie
	Umwelt
	Events

Fachgroßhandel Schmitt GmbH
 Kirchstraße 22
 67591 Hohen-Sülzen
 Germany
 Telefon ++49.(0)6243.5592
 Telefax ++49.(0)6243.5945
 E-Mail:
 HansJosefSchmitt@t-online.de

Essigstich-Problem auch gelöst!

Die wirtschaftlichen Lösungen für den Wein- und Obstbau

Einfache optimale Nährstoffversorgung.

Mit unseren *HYDROCAL*[®] Düngern kann ganzjährig gearbeitet werden, ob im Winter mit Langzeitwirkung oder während der Vegetation bis am Tag der Ernte.

Unsere Kunden fürchten Feuerbrand, Monilia, Peronospera, Essigstich u.a. nicht mehr.

Von Schneider Verblasetechnik wurde die passenden Düngemittel und Technik entwickelt, um staubförmige und flüssige Düngemittel oder Gesteinsmehle auszubringen bis am Tag der Ernte.

HYDROCAL[®] kann mit jeder handelsüblichen Pflanzenschutzspritze als Blatt-Dünger ausgebracht werden.

Die komplette Pflanzenernährung bieten wir jetzt auch mit Düngegranulat aus eigener Produktion für den Wein- und Obstbau an.



www.Agrodünger.de

chloridfrei
100%



Alles in einem KORN



Dünge-Kalk und Erosionsschutz mit Holzhäcksel und Kompost
frei Weinberg ausgebracht mit unserer Großtechnik

Erdfeuchte Kalke für den Weinbau je nach Bedarf mit und ohne Magnesium

Fragen Sie an, wir machen Ihnen ein unverbindliches Angebot und stellen den Kontakt zu unserer Vertretung in Ihrer Region her.

Weiter bieten wir Kalkgranulat speziell für den Weinbau mit Magnesium und Bor an.

MILLIGRAN[®] 95 gekippt, Big Bag und als Sackware an.

Schneider Verblasetechnik e.K., D-79692 Kleines Wiesental-Wies

www.Verblasetechnik.de ☎, 07629 919165



REBENBINDEGERÄT



Besuchen Sie uns auf den Weinbautagen in Nieder-Olm

STAND: F 42



- PRODUKTION
- ERSATZTEILE
- VERKAUF
- KUNDENDIENST
- REPARATUREN

Erhältlich über den Fachhandel

SEIBERT Gerätebau GmbH

Mühlstraße 19 D-76889 Barbelroth

Tel: (0049)6343/2139, Fax: (0049)6343/5094

E-mail: info@rebenbindegeraet.de

Internet: www.rebenbindegeraet.de

SPIESS URANIA



Vincare®

Fungizidkombination gegen Rebenperonospora

Doppelt hält besser!

Vorteile auf einen Blick

- Vincare, das neue Fungizid mit zwei sich in der Wirkungsweise ergänzenden Wirkstoffen.
- Bentiavalicarb ist der teil-systemischer Wirkstoff, der in das Blatt eindringt.
- Folpet wehrt als Belagsfungizid von außen auf dem Blattgewebe den Befall ab.
- Diese Kombination eines vorbeugenden (protektiven) und eines abstoppenden (kurativen) Wirkstoffes ergibt eine zuverlässige Wirkung mit langem Schutz gegen den falschen Mehltau.
- Die Aufwandmenge beträgt 0,5 bis 2,0 kg pro ha (0,125% = 125 g/100 Liter).



Spiess-Urania Chemicals GmbH
Heidenkampsweg 77 · 20097 Hamburg
Internet: www.spiess-urania.com

Rufen Sie an, wir bersten Sie gern
Telefon (gebührenfrei): 0800 8 300 301

E-Mail-Hotline: hotline@spiess-urania.com

VALPADANA



1430 Hydrostat Allrad

- 3-Zyl. Perkins 26 PS
- unabh. Zapfwelle mit Normalprofil
- Dreipunktkraftheber Kat.1
- ab 90 cm Außenbreite möglich
- Wendeplattform und Kabine lieferbar



4500 Allrad Achslenker

- ab 1,12 m Außenbreite lieferbar
- 3-Zyl. Yanmar 23 bis 36 PS
- Synchrongetriebe 25 km/h
- Allrad zuschaltbar,
- Ölbad-Scheibenbremsen
- Kat. 1 Dreipunktkraftheber 1000 kg
- Tankvolumen 50 Liter
- Halb- und Vollkabine lieferbar



Baureihe 6000

- als Knicklenker und Wendetraktor
- 40 km/h, 44-66 PS Yanmar und John Deere
- Synchrongetriebe mit Power Shuttle
- als Knicklenker ab 1,02 m Außenbreite
- Halbkabine und Klimakabine lieferbar



Baureihe 9600

- als Knicklenker mit Wendeplattform und als Achslenker mit Wendeplattform
- 40 km/h, 85-99 PS Cummins
- Synchrongetriebe mit Power Shuttle
- als Knicklenker ab 1,20 m Außenbreite
- Halbkabine und Klimakabine lieferbar

Valpadana-Spezialtraktorenvertrieb

Gamstädter Landstraße 31

99192 Erfurt-Ermstedt

Tel.: (036208) 77560 Fax: 77562

Vertriebsleiter:
www.valpadana.it

Heiko Schmidt mobil 0171 2771249
info@valpadana-traktoren.de



Das Beste für Ihren Rebstandort ALVAHUM®-Kompost

Jetzt bestellen!
Reines Grünschnitt-
Schreddergut
ab Humuswerk
Essenheim

Wertvoller Humus in guten Händen.

Aus organischen Rohstoffen (Bio- u. Grünabfall) entsteht bei uns ALVAHUM®-Kompost, ein wertvoller Bodenverbesserer und hochwertiger Dünger. Ihr Vorteil:

- Sicherung des Humusbedarfes im Weinbau
- Strukturverbesserung des Bodens
- effektiver Erosionsschutz und erhöhte Wasserhaltekräft

Nutzen Sie auch unseren günstigen Transport- und Ausbringsservice.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Humuswerk Essenheim

Tel. 06132 79047 - 0

Biokompostwerk Grünstadt

Tel. 06359 5071

Vergärungsanlage Hoppstädten-Weiersbach

Tel. 06782 1071 - 0

Zentrale Kompostvermarktung

Dipl.-Biologe Uwe Honacker

Mobil 0170 2215405

Veolia Umweltservice West GmbH

Am Ockenheimer Graben 42

55411 Blingen-Kempton

Tel. 06721 9397-40 · Fax 06721 9397-50

uwe.honacker@veolia-umweltservice.de

www.veolia-umweltservice.de

 **VEOLIA**
UMWELTSERVICE

UNSERE TECHNIK FÜR IHRE SICHERHEIT



- Innovative Gefahrenmeldesysteme
- 30 Jahre Erfahrung im Bereich Sicherheitstechnik
- 365 Tage/24 Stunden Notdienst Service
- Systemintegration und Vernetzung
- Projektierung, Montage, Service und Wartung
- Zulassungen ISO 9001 | VdS | DIN 14675
- Übernahme von Fremdanlagen (Service, Inspektion, Wartung)



WWW.VOGEL-SICHERHEIT.DE



Vogel Sicherheitsanlagen GmbH · Seeber Flur 17 · 55545 Bad Kreuznach
Telefon 0671/794740-0 · Telefax 0671/794740-10 · info@vogel-sicherheit.de

Zentrale: Gutenbergstraße 12
55283 Nierstein/Rhein
Telefon (061 33) 9 24 19-0
Telefax (061 33) 9 24 19-99

info@wagenbach-glas.de www.wagenbach-glas.de

Wein- und Sektflaschen Schraubverschlüsse Korken

Öffnungszeiten Zentrale

Montag bis Donnerstag 7:00 bis 16:30 Uhr
Freitag 7:00 bis 16:00 Uhr

Die Vitrine

Alles aus Glas

Gutenbergstraße 10a (Eingang links)
55283 Nierstein/Rhein
Telefon (061 33) 9 24 19-24
Telefax (061 33) 9 24 19-88

vitrine@wagenbach-glas.de www.wagenbach-glas.de

Hochwertige Geschenkartikel von Schoff – Zwiesel Cristallerie Bavaria Ludwigsthal Glashütte Oberstdorf

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot.
Wir freuen uns auf Sie.
Lassen Sie sich überraschen!

Öffnungszeiten »Die Vitrine«

Montag bis Freitag 10:00 bis 13:00 Uhr
14:30 bis 18:00 Uhr

Kellereiartikel- markt

Gutenbergstraße 10b / B 420 (Eingang links)
55283 Nierstein/Rhein
Telefon (061 33) 9 24 19-20
Telefax (061 33) 9 24 19-66

info@wagenbach-glas.de www.wagenbach-glas.de

Edelstahlarmaturen Filtrationsmittel Weinbehandlungsmittel Untersuchungsmittel Schläuche - Etikettenleime Kapseln - Kartonagen Reinigungsmittel Desinfektionsmittel u.v.m.

Öffnungszeiten

Kellereiartikelmarkt
Montag bis Freitag 8:00 bis 17:00 Uhr

Werkmann Möbel



Massivholzküchen

**Handwerklich gefertigte Möbel
aus heimischen Hölzern,
ein bleibender
Wert über Jahrzehnte.**

**Handarbeit - nach Ihren Maßen
und persönlichen Wünschen.**



Probierstuben



Bewirtungstheke

- sorgfältige Beratung von Mensch zu Mensch
- reelle Preise
- exaktes Aufmessen vor Ort
- Lieferung frei Haus
- fachgerechte Montage

- Sie haben eigene Vorstellungen - **wir realisieren Sie.**
- Sie suchen Möbel für ein ganzes Leben - **wir fertigen Sie.**
- Sie erwarten die Verarbeitung von heimischen Hölzern - **wir erfüllen Sie.**
- Sie brauchen ein Sondermaß - **das ist bei uns Standard.**



Massivholzmöbel

**Werkmann
Möbel**

Karl Werkmann & Söhne GbR

Am Schellenberg 4
64390 Erzhausen (bei Darmstadt)

Tel.: (0 61 50) 72 34
Fax: (0 61 50) 75 12

www.werkmann-moebel.de

**Besuchen Sie uns in Nieder-Olm auf unserem
Gemeinschaftsstand F5**

Landmaschinen Freund GmbH & Co.KG

55288 Partenheim, Heerstr. 55-61

Tel: 06732-9164 0, E-mail: info@freund-garten.de

Landmaschinen Martin Wilhelm

67821 Oberndorf, Hauptstr. 44a

Tel: 06362-9930 24, E-mail: info@landtechnik-wilhelm.de

MASSEY FERGUSON

**50 Jahre MF
50 Jahre Innovation**

MASSEY FERGUSON

**Neuer Schmalspurschlepper
Entwickelt bei MF**

Sehen Sie die neue Massey Ferguson Schmalspurschlepper-Reihe
3625-3635-3645-3645 V-GE-S-F, Plattform oder Kabinenschlepper.
Mit den neuen Drehmoment-Starken AGCO-SISU 3 Zylinder Turbo Motoren.
Hochleistung-Motoren von 51-74 kW (69-100 PS)
Mit 24-24 Gang Synchro-Wende-Getriebe, oder PowerShuttle.
SuperTurn® Vorderachse mit enormer Wendigkeit. u.v.m.

Auf Wunsch mit Joystik-Steuerung für Powershuttle, Zapfwelle, Heckhydr., Zapfwellenst.
Handgas, Zusatzgerätesteuerung.

Bei der S-Version eine Superbreite Kabine mit 1,20 m Kabinenbreite, bei 1,32 m Außenbreite, u.v.m



WIR SIND DA!

62. Agrartage in Nieder-Olm, Stand: F 44 (Außengelände)

Sonst erreichen Sie uns 24 Stunden täglich –
an 365 Tagen im Jahr unter:

+49 (0)1805 / 585 424

(*4 Cent / Minute aus dem deutschen Festnetz)

Oder

+49 (0)621 / 324 70 93-0

Sophienstr. 17
68165 Mannheim

Telefon: +49 (0)621 / 324 70 93-0
Telefax: +49 (0)621 / 324 70 93-44

E-Mail: info@willmes.de
Web: www.willmes.de

LUST AUF ETIKETTEN ?

DAS NASS BEHERRSCHTE ER
SCHON IMMER...



...UND JETZT HAFTET ER
AUCH ÜBERALL !

NASSLEIMETIKETTEN · ROLLENHAFTETIKETTEN

wolf

Seb. Wolf GmbH · Graphischer Betrieb und Etikettenverlag
Sonnenbergstrasse 6 · 65343 Eltville · Postfach 1563 · 65335 Eltville
Telefon: 06123/9079-0 · Fax: 06123/907935 · E-Mail: mail@sebwolf.de · www.sebwolf.de

Roll-Up-Banner **Fotografie** **Visitenkarten**
Etiketten **Plakate** **Aufsteller** **Internetseiten** **Malerei**
Messdisplay **Design** **Briefpapier** **Prospekte** **Illustration**
Gestaltung **Anzeigen** **Signets**
Begleitung bis zum fertigen Druck

Alles
aus einer
Hand

yp grafik-design
www.yp-design.de



Röll - Weinbaugeräte

Firmengründung 1920

Der Pionier im Weinbau



Wilhelm Röll - Weinbaugeräte

36166 Haunetal – Wehrda

Tel : 06673/343 Fax 06673/1272

E-Mail: info@roell-weinbaugeraete.de

FACHGROSSHANDLUNG
FÜR KELLEREIBEDARF-
KELLEREIMASCHINEN-
HOCHDRUCK- UND LAGER-
TANKS GMBH



Artur Porr
55585 Oberhausen
an der Nahe
Telefon 067 55/94 64-0
Telefax 067 55/94 64 25
Internet: www.arturporr.de
E-Mail: info@arturporr.de

- * Vertriebspartner von
- * Kieselgurfilter
- * Flotationsanlagen
- * Abfüllanlagen
- * Selbst- und Nassklebeetikettiermaschinen
- * Edelstahl Maische- und Weinlagertanks
- * Gärtemperaturführung
- * Weinflaschen und Flaschenverpackungen
- * Naturkorken – Flaschenverschlüsse –

BUCHER
vaslin

● NOMACORC™

Maschinen- und Geräteausstellung 26. - 28. Januar 2011

Die Agrartage Rheinhausen in Nieder-Olm sind zu einem festen Bestandteil im Jahreskalender von Winzern und Ausstellern geworden. Mit erstmals über 300 Ausstellern wird die Messe in diesem Jahr so attraktiv wie nie zuvor. Die stetige Erweiterung der Ausstellungsfläche und der steigende Besucherandrang haben die Veranstalter und die Stadt Nieder-Olm im letzten Jahr veranlasst, ein Konzept für die kommenden Jahre zu entwickeln. Beachten Sie bitte die Verkehrsführung, die sich im Jahr 2010 bewährt hat, bezüglich Parkflächen und Einbahnregelungen. Die Anfahrt ist nur über die Autobahnabfahrt Nieder-Olm Süd/Saulheim sinnvoll. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage.

Die Kombination zwischen Vorträgen und kompakter Ausstellungsfläche wird sicher auch in diesem Jahr zu einem Markenzeichen der Agrartage Rheinhausen werden. Die „Messe der kurzen Wege“ bietet jedem Besucher vielfältige Möglichkeiten.

Nutzen Sie das Internetportal www.agrartage.de – hier können Sie alle Informationen der Agrartage Rheinhausen und der einzelnen Aussteller erfahren.

Öffnungszeiten

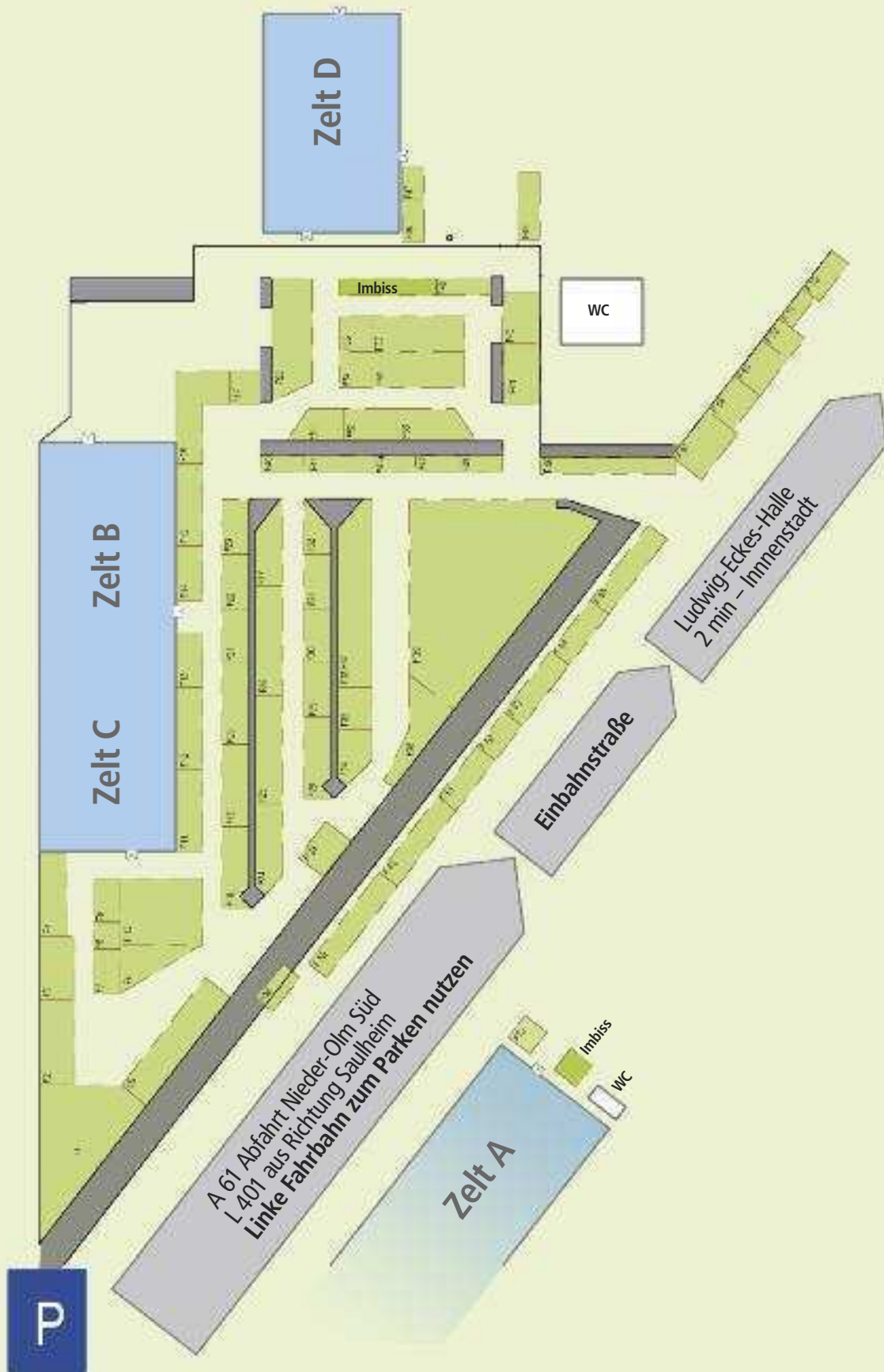
Mittwoch und Donnerstag

8.30 Uhr - 17.00 Uhr

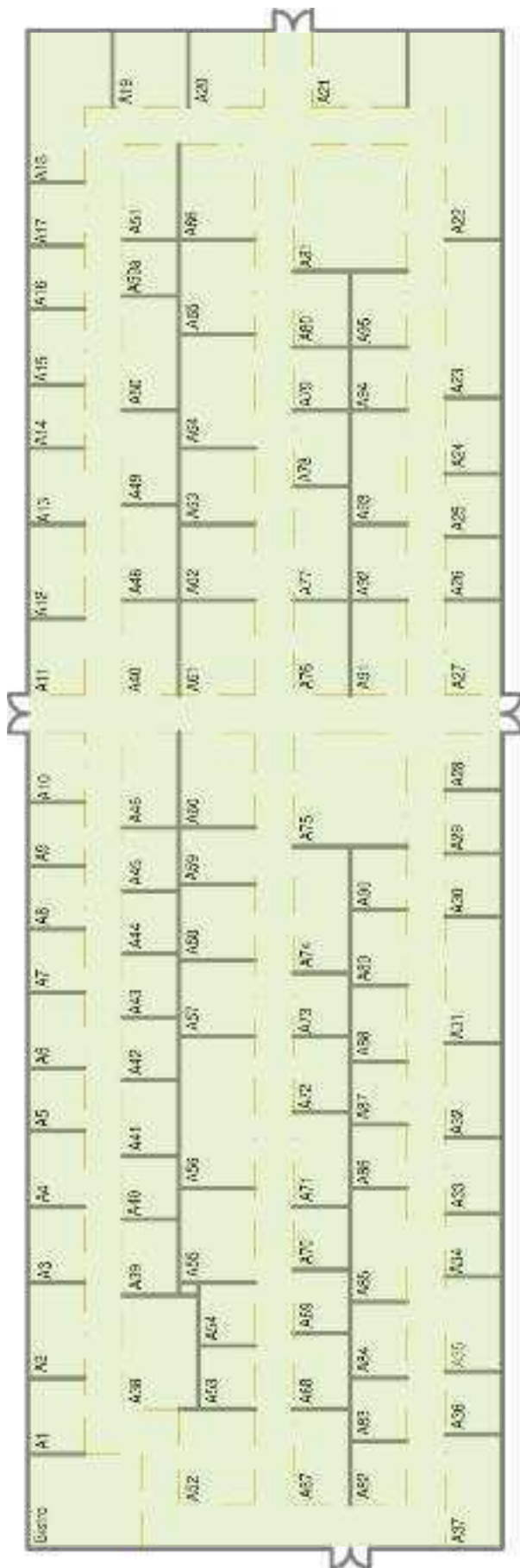
Freitag

8.30 Uhr - 16.00 Uhr

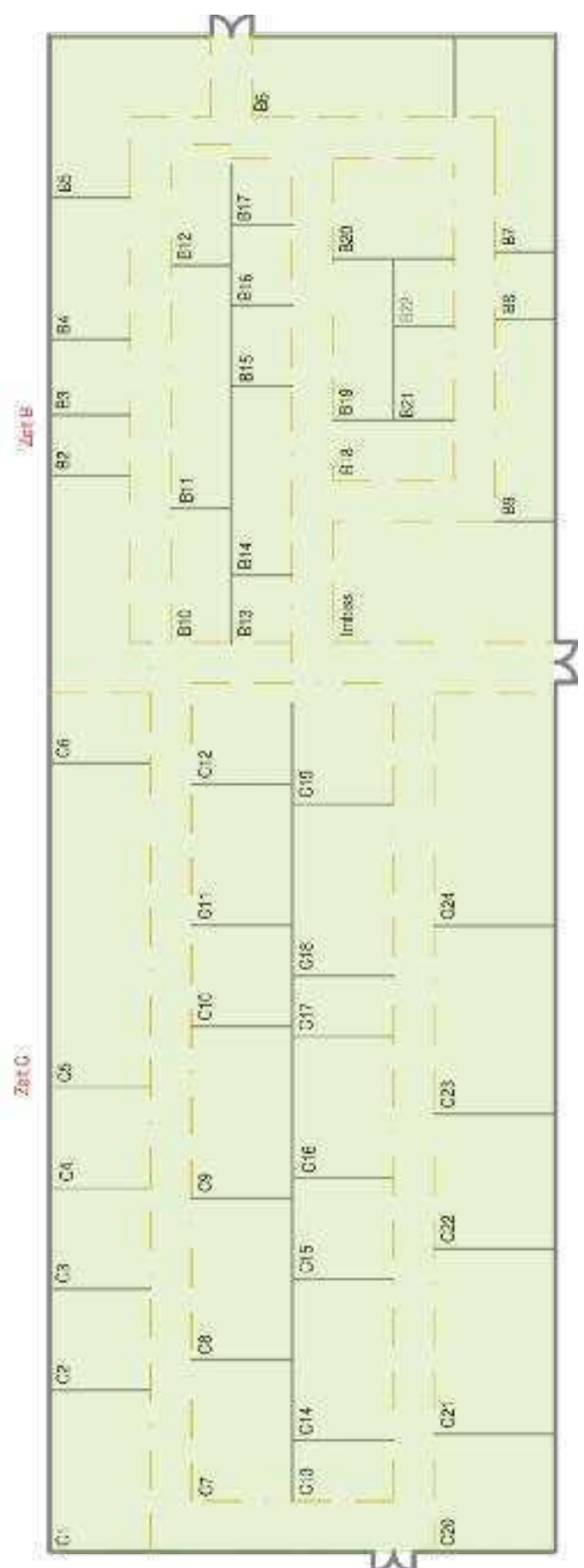
Lageplan der Ausstellungsfläche



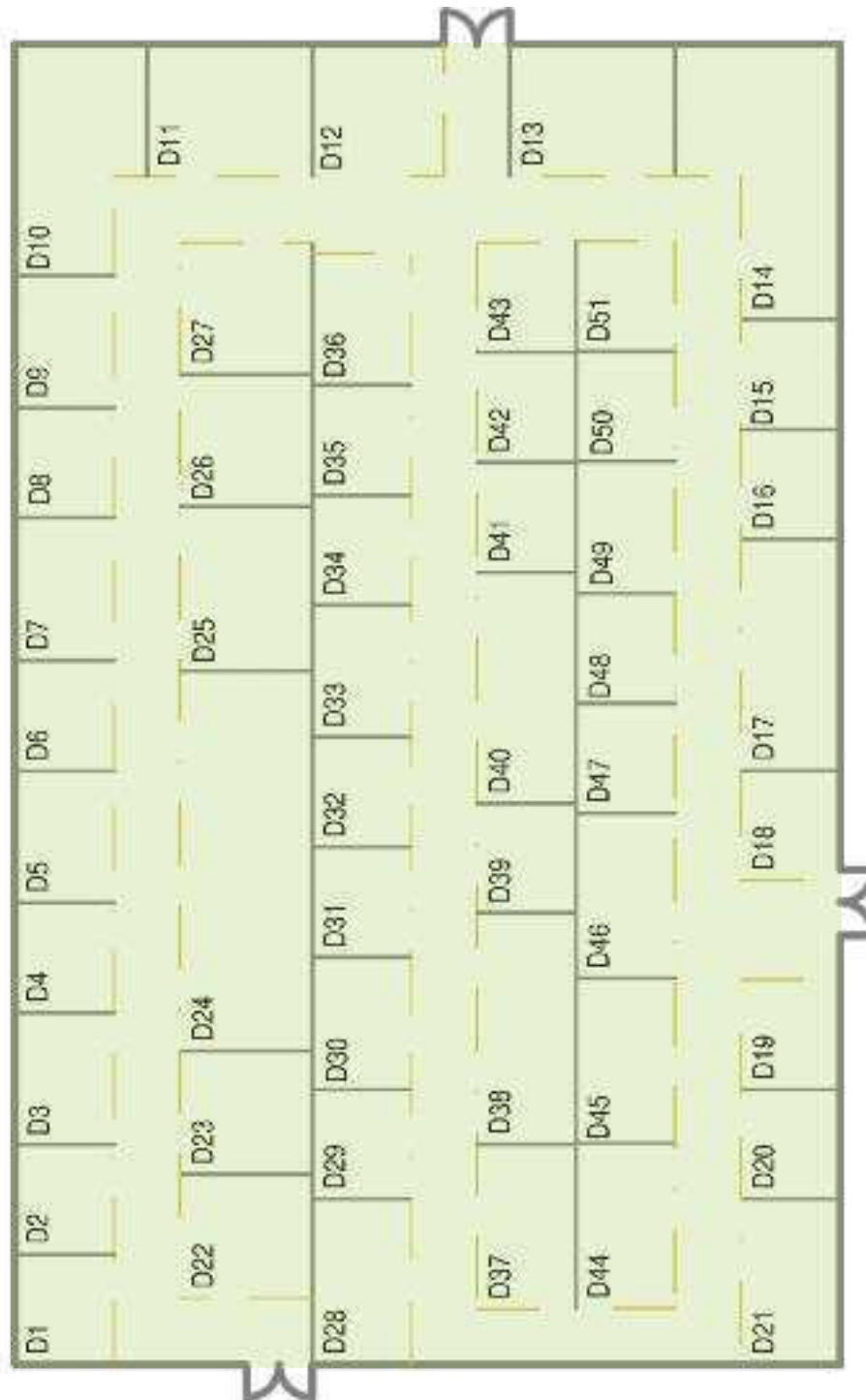
Zelt A



Zelt B C



Zelt D



Ausstellerverzeichnis

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Agrar Kontor Plus GmbH	D 19	0671-2982859 067146101	agrar.kontorplus@t-online.de www.agrar.kontor-plus.de	Hüfelsheimer Str. 3A 55545 Bad Kreuznach
Agrartechnologie Rheinland-Pfalz	B 13	06133-930-130 06715289528	herwig.koehler@dlr.rlp.de	Wormser Straße 111 55278 Oppenheim
Kleterra Agrar Service	A 56	06502-936262 06502936263	info@k-leterra www.kleterra.de	Im Blumengarten 1 54346 Mehring
Agro-Schulth GmbH	A 74	07131-722712 07131722733	Eggar.Sturmst@agro-schulth.de	Wannenäckerstraße 30 74078 Heilbronn
Albrecht GmbH	C 19	06351-126980 06351126829	info@albrecht-elektro.com www.albrecht-elektro.com	Römerstraße 1 67304 Eisenberg
Imbißbetrieb Allendorf		06138-7408		Rheinstr. 14 55288 Lörzweiler
ALTEZ GROUP A-ZES Hallenbau	D 36	0032070211102 03211792428	dassen@t-online.de www.franklassen.be	WEG OP BREE 125 3670 MEEUWEN / BELGIEN
AMCRIM Cork Deutschland GmbH & Co. KG	D 27	06721-9175-20 06721917550	info@amcrim-cork.de www.amcrim-cork.de	Am Dickenheimer Graben 36 55411 Bingen/a. Rh.
Arce or Mittal Wire Solutions Sales Germany GmbH	A 73	0221-5729402 02215729407	Dirk.Schneine@arcelormittal.com www.arcelormittal.com	Subbelrather Str. 13 50872 Köln
Armbuster Kellerei-Technologie GmbH	F 1	07135-95080 07135650829	info@rotovib.de www.rotovib.de	Zu den Weihenwiesen 1-3 74363 Göggingen
Artos Vertriebsgesellschaft	A 55	06733-9499227 06733929831	kontakt@artos-weinbergpfalz.de www.artos-weinbergpfalz.de	Vor dem Schloß 27 55234 Bechtolsheim
ASL Elektrotechnik GmbH	F 36/F 84	06123-6050410 061236050429	info@asl-e.de www.asl-e.de	Mühlstraße 104-106 65366 Walluf
Auer Landtechnik	F 32	06138-980044 06138980045	auer@auer-landtechnik.de www.auer-landtechnik.de	Mainzer Str. 12 55266 Lörzweiler
Auto Zentrum Nieder-Olm GmbH & Co.KG	F 46	06731-062123 06731962175	gbohm@autohaus-bayer.de	Weinheimer Landstr. 33 55232 Abzay
Autohaus W. Weiss Fiat-& Lancia Händler	F 69	06725-3096913 0672530969833	autohausw.weissfiat-lancia@t-online.de	Gutenbergstraße 18 55435 Gau-Algesheim
Automationstechnik GmbH	B 21	0043-312422603 043312422431	office@au:omationstechnik.at www.vitocant.at	Vitoner Str. 83 8695 LANGENWANG/ ÖSTERREICH

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
awell Digital GmbH	B 8a	07887-8309-13 07887830630	vertrieb@schlagkartei21plus.de www.schlagkartei21plus.de	Im Gelbbein 23 79206 Dreisach
AWIS STOCKMAYER Maschinenbau GmbH & Co.KG	F 27	06321-6780630 063216790632	info@laubkreisel.de www.stockmayer-laubkreisel.de	Am Bahnhof 15 67489 Kirweiler
Bachhaus Sieben		06136-01568906136- 2513 H Sieben		Alte Landstr. 6 55268 Nieder-Olm
Bähr Eugen Landmaschinen	F 15	06348-8212 063487020	info@baehr-weinbautechnik.de www.baehr-weinbautechnik.de	Münsterweg 19 76831 Göcklingen
Bartz & Klein	F 21	06321-7070 063217076	www.bartz-klein.com	Mußbacher Landstraße 20 67433 Neustadt
BASF SE	A 20	01805-115656 01805114343	holger.koch@osf.com www.agrar.basf.de	Speyerstraße 2 67117 Limburgerhof
Bauer Solartechnik GmbH	B 9	06737-808116 06737808119	info@bauer-solartechnik.de www.bauer-solartechnik.de	Hinter der Mühle 2 55276 Selzen
Bauern- u. Winzerverband Rhin-Platz Süd	A 1	06731-95107020 0673195107070	friedrich.allerbrock@bww-rfp.de www.bww-rfp.de	Cris-Lilienthal-Straße 4 55232 Alzey
Bauscher Miet & Vertriebs GmbH	F 61	06327-9725-0 06327972529	info@bau-schuer-neustadt.com	Im Altersheim 4 67435 Neustadt
Bayer CropScience Deutschland GmbH	A 61	02173-2076-0 021732076434	h.j.vedder@product-communication.de www.bayercropscience.com/de	Elisabeth-Selbert-Straße 4a 40784 Langerfeld
Beck & Boder GmbH	D 22	07151-800876 0715161439	info@beck-und-boeder.de www.beck-und-boeder.de	Zeppelinstraße 3 71332 Waiblingen
Becker H., Anhängervertrieb, Kompressoren, Gartengeräte	F 60	06733-215 067337507	info@angjaenger.becker.de www.angjaenger.becker.de	Wormser Str. 49 55238 Gau-Odernheim
Becker Helmut GmbH	F 1	06733-348 067331847	pc@becker-lanks.de www.becker-lanks.de	Im Felsenkeller 55239 Gau-Odernheim
Beckmann & Brehm GmbH	A 26	04244-8274-23 04244927411	diephaus@beckthom.de www.beckthom.de	Hauptstraße 4 27243 Deckeln
Benczak GmbH	C 10	0043(0)2173-3688-11 0430217336884	sabine.foelster@benczak.com www.benczak.com	Gewerbestraße 1 7122 GOLDS / OSTERREICH
Berit & Staudt GmbH	D 46	06482-01520 06482915226	kontakt@berit-staudt.de www.berit-staudt.de	Struther Weg 16 65606 Villmar

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Binger Seilzug GmbH & Co.KG	F 10	06721-309948-0 0672130964850	info@binger-seilzug.de www.binger-seilzug.de	Saaslandstr. 246 - 246 55411 Bingen/Rhein
Binger Weiler	F 24	06 36-46105 06 3642132	binger-landtechnik@t-online.de	In der Bein 10 55270 Zornheim
Biochim Deutschland		05 11-54655490 05 1164566439	info@biochim.de www.biochim.de	Rundsbürger Str. 5 30659 Hannover
Brandt Karl-Heinz	F 4	06701-860038 06701960013	info@k-h-brandt.de www.k-h-brandt.de	Gau-Weinheimer Str. 2 55578 Wolfheim
BRAUD New Holland - Scharfenberger GmbH & Co.KG	F 50	06322-8002-0 06322600210	info@scharfenberger.de www.scharfenberger.de	Philipp Krämer Ring 30 67088 Bad-Dürkheim
Braun Maschinenbau GmbH	F 16	06345 919480 06345919489	info@braun-maschinenbau.de www.braun-maschinenbau.de	Am Schloßberg 5 76835 Burzwiler
Broni Wellpappe GmbH & Co. KG	B 3	06571-8322 0657120989	d.schenk@wellpappe.de www.wellpappe.de	Dr. Oetker Straße 54516 Wittlich 16
Brocher Ludwig GmbH & Co. KG	B 20	02 95-91930 02 95919310	info@ludwigbrocher.de www.ludwigbrocher.de	Postfach 1127 42460 Radevormwald
Bucher Vasilin	F 20	06706-915318 06706915847	klaus.mindich@buchervasilin.com www.vasilin-bucher.com	Kirchgasse 18 55595 Wailhausen
Bürgel Wirtschaftsinformationellen Vertriebsgesellschaft mbH/Niederessung Frankfurt, Hahnstraße 70, 60528 Frankfurt	A 46	069-829006-0 06982900653	info@buergel-frankfurt.de www.buergel-frankfurt.de	Hahnstraße 70 60528 Frankfurt
Bundesanstalt für Landwirtschaft (BLE), Referat 314, Bioenergieberatung	A 17	02286845-6737 022808453983	bioenergie@ble.de www.ble.de	Deichmanns Aue 29 53179 Bonn
cab-Produkttechnik GmbH & Co. KG	A 11	06348-858550 06348959555	info@cab-ll-technik.de www.cab-ll-technik.de	Im Schlangengarten 88 76877 Offenbach/Queich
Caesar Verlag GmbH	A 84	06507-925986 06507925965	s.guel@caesar-elketten.de	Muselweinstr. 34 54346 Trarheim/Nosel
Hoffmann Carl GmbH Landmaschinen-Fachbetrieb	C 21	06507-8250-0 06507925040	info@hoffmann-landmaschinen.de www.hoffmann-landmaschinen.de	Bahnhofstraße 32 54498 Friesport
Christoffel KG	A 43	0651-95919-14 06518581823	thomas.kopp@christoffel-llr.de	Ruwerstraße 26 54282 Trier
Clemens GmbH Co. KG	F 39 / F64	06571-929230 06571929192	info@clemens-online.com www.clemens-online.com	Rudolf Diesel Str. 9 54516 Wittlich

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Clamens Hobby Tec. GmbH	F 39	06571-929-222 06571929198	schmitz@clamens-hobbytec.de www.clamens-hobbytec.de	Rudolf-Diesel-Straße 8 54516 Wittlich
CNH GmbH	F 25	0173-6787121 01736449429		Benzstraße 1 74076 Heilbronn
CTR Fahrzeugtechnik GmbH	F 33	06535-93940 06535939470	info@ctr-fahrzeuge.de www.ctr-fahrzeuge.de	Am Rosenberg 2 54518 Osann-Monzel
C.A. Junk GmbH	B 15	06507-9261-0 06507926140	kunibert@ca-junk.de www.ca-junk.de	Bahnhofstr. 15 54498 Plesport
C.A. Junk GmbH	F 17	06507-9261-0 06507926140	kunibert@ca-junk.de www.ca-junk.de	Bahnhofstr. 15 54498 Plesport
Dachser GmbH & Co. KG	D 39	069-98954-0 06998954119	andreas.behme@dachser.com www.dachser.com	Carl-Legien-Str. 22 63073 Offenbach
Daimler AG - Mercedes-Benz Niederlassung Mainz	F 23	06131-387500 06131387415	volker.eggeling@daimler.de	Mercedesstr. 1 55128 Mainz-Bretzenheim
Defranceschi Deutschland GmbH	F 28	0621-32221-0 06213222121	info@defranceschi.de www.defranceschi.de	Rudolf-Diesel-Str. 25 68169 Mannheim
Dengler Michael - Malgeriller, STIHL DIENST	C 3	06725-2262 067258381	dengler.michael@t-online.de	Herrbornstraße 6 55435 Gau-Algesheim
Dexheimer Georg GmbH & Co KG Maschinenfabrik	F 2	06732-9418-20 06732941829	verkauf@dexheimer-traktor.de www.dexheimer-traktor.de	Bahnhofstraße 26 55578 Wallstein
Dexheimer GmbH	F 2	06732-9418-40 067327408	info@dexheimer-traktor.de www.dexheimer-traktor.de	Bahnhofstr. 23 55578 Wallstein
Diam-Kork-Vertrieb	D 51	06244-826 0624457178	info@weingut-ort.de www.diam-kork.de	Postfach 48 67563 Westhofen
DIGITAL ETIKETTEN SERVICE	A 50a	069-97824037 0697895096	info@etikettendruck-direkt.de www.etikettendruck-direkt.de	Hamburger Allee 54 60486 Frankfurt
Dröck Günter GmbH & Co. KG	B 6a	06430-829030 06430829032	info@guenther-drueck.de www.guenther-drueck.de	Romgasse 32 65326 Aarbergen-Rückershausen
Fachverlag Dr. Fraund GmbH	A 53	06131-62050 06131620544	h.seibert@fraund.de www.fraund.de	Weberstr. 9 55130 Mainz
Reisacher Dr. GmbH, Produkte für den Weinbau	A 12	07158-176200 07158176201	ludwig@profilisaco.com	Mönkestr. 70 73765 Neuhausen/Flörsheim

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Dudaflour GmbH & Co. KG	A 80	06242-5030105 062425030110	info@dudaflour.de www.dudaflour.de	Von-Ketteler-Straße 13 87550 Worms
DuPont-Pflanzenschutz	A 6	06102-1814-01(75) 06102181404	alike.koeppel@duPont.com www.agrar.dupont.de	Hugentonnallee 173-175 83263 Neu-Isenburg
E-M-S Software GmbH	D 42	02654-950-282 02654960206	e-m-s@t-online.de www.emssoft.de	Oberstr. 11 56751 Polch-Rulitsch
E + S Julien S.A.	A 29	00-33-490-30-30-96 033490307484	info@piqueis-julien.fr www.piqueis-julien.fr	Suoss la Bierrande F-84280 Cairanne
Ebinger GmbH	C 23	06323-83746510 0632393746518	info@ebinger-gmbh.com www.ebinger-gmbh.com	Herrngasse 17 76835 Rhodt unter Rieburg
Eder GmbH	A 56	06322-955980 063229559829	info@wilhelm-eder.de www.wilhelm-eder.de	Bruchstr. 60 87098 Bad Dürkheim
ELVO CODING GmbH & Co KG	A 52	06761-962990 06761962993	info@elvo-coding.de www.elvo-coding.de	An der Bleiche 2 55496 Argenthal
EMO Lasertec GmbH & Co.KG	F 10	06761-987780 06761967788	info@emo-lasertec.de www.emo-lasertec.de	Simmerner Str. 20 55469 Niederlumbd
ERB-agrar Aktiengesellschaft	A 34	0621-8359970 062183599729	info@ert-agrar.de www.erb-agrar.de	Julius-Hardy-Straße 1 88163 Mattnheim
Erbiblh Geisenheim AG	A 7	06722-708-0 067228098	info@erbstoeh.com www.erbstoeh.com	Erbelohstraße 1 55366 Geisenheim
ERO Gerätebau GmbH	F 10	06761-94400 06761944050	info@ero-weinbau.de www.ero-weinbau.de	Simmerner Str. 20 55469 Niederlumbd
Erzeugergemeinschaft Goldenes Rheinhessen	D 29	06734-9440-11 06734944019	brand@goldenes-rheinhessen.de	Mainzer Landstraße 21 55237 Bortheim
Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH	A 67	06701-932012 06701932050	erzeuger@winzersekt.com	Michel-Mort-Str. 3-5 55576 Spreidlingen
Etibel Schiller GmbH	A 18	07181-8078-0 07181807650	info@etiket-schiller.de www.etiket-schiller.de	Hausee 4 73855 Huderhausen
Etikettenservice Witsch	A 68	06721-976085 06721976086	witsch-etiketten@t-online.de	Gustav-Stroschmann-Str. 5 55411 Bingen-Büdesheim
Euroflux GmbH	B 11	09353-0905-0 093539090572	info@euroflux.de www.euroflux-ag.com	Heßheimer Weg 3-7 97753 Karlstadt

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
E.L.F. Hallen- u. Maschinenbau	B 2	06351-398900 063516076	thomas.steinbrecher@elf-hallen.de	Eichendorfsstraße 29 67304 Eisenberg
FCS Feinchemie Schwebda GmbH	D 15	02203-6039-411 022035039111	martina.tensmitten@fcs-feinchemie.com Susanne.Michalik@fcs-feinchemie.com www.fcs-feinchemie.com	Edmund-Rumpler-Str. 6 51149 Köln
Feidner Jürgen	B 8	06382-5071 063825072	info@feidner-shop.de www.FEIDNER-shop.de	Hintergasse 13 67822 Münsterappel
Fischer Landmaschinen GmbH	F 30	06241-324910 062413245122	ffischer@fischer-landmaschinen.de www.fischer-landmaschinen.de	Pelrus-Dorn-Straße 3c 67547 Worms
Flath Weinpressentechnik GmbH	C 7	06093-2976 06093912643	info@flath-weinpressen.de www.flath-weinpressen.de	Höhenstraße 2 64753 Bromsbachtal
FM-Feine Möbel GmbH	A 5	06249-8675 062491489	info@feine-moebel.de www.feine-moebel.de	Kreuzstraße 20 67583 Guntersblum
Franzmann Weller Land- und Weinbautechnik	F 38	0671-27707 067134291	walter_franzmann@freoncl.de	Nahweinstr. 21 55559 Bretzenheim
Freilauber GmbH	F 12	06709-960023 06709960025	info@freilauber.de www.freilauber.de	Hof bei der Römerstraße 1a 55546 Frei-Laubersheim
Freund Landmaschinen	F 5	06732-91640 06732916428	info@freund-garten.de www.freund-garten.de	Heerstr. 55-61 55288 Partenheim
Wefels F. Entwässerungs GmbH & Co.KG	C 13	08135-92320 0813592322	a.raeder@wefels.de	Wormser Str. 43 55294 Bodenheim
Gauch OHG Kellersbedarf	B 9	0671-888066 06718880678	th.stumpf@gauch-kellersbedarf.de www.gauch-badkreuznach.de	Mainzer Str. 29 55545 Bad-Kreuznach-Planig
Gebhardt-Stahl GmbH	A 25	02922-9733-0 029229733409	info@gebhardt-stahl.de www.gebhardt-stahl.de	Runtestraße 33 59457 Werl
Gedea-Ingelheim GmbH	A 85	06132-71001-20 061327100129	info@gedea-ingelheim.de www.gedea-ingelheim.de	Bahnhofstraße 21 55218 Ingelheim
Gehrich W. GmbH	F 68	06154-207172 061544835	info@w-gehrisch.de www.w-gehrisch.de	Industriegebiet 2 / Dieselstraße 6 64372 Ober-Ramstadt
GEWA-Etiketten GmbH	A 81	06721-405-11 06721940611	jochen.weller@gewabingen.de www.gewa-bingen.de	Schultheiß-Kollet-Str. 23-25 55411 Bingen

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
GFH Werksvertretungen	F 41	06762-6083 06762960066	gfh-werksvertretungen@t-online.de www.gfh-werksvertretungen.de	Auf der Hillerswies 4 56288 Wöhrnroth
Gilenke Gerätebau GmbH	A 86	07133-8747919 071339747910	elma.hille@gilenke-gmbh.de www.gilenke-gmbh.de	Hellbronner Str. 93 74345 Lauffen/Neckar
Görlz Dieler - Land-Weinbautechnik	F 11	06709-250 0670991145	dieler.goertz@t-online.de goertz-landtechnik.de	Römerstr. 7 55546 Friel-Laubersheim
Goldfand-Sektellerei GmbH	D 43	06131-26310 06131283126	sektuellerei@goldfand.de www.goldfand.de	Walpodenstr. 1-3 55116 Mainz
Grassmann Landhandel	A 66	05249-8466 052498307	info@pro-vino.de www.pro-vino.de	Auseerhalb 20 55276 Uelversheim
Green-Gard GmbH	D 13	0190-1808008 01901808009	info@green-gard.de www.green-gard.de	An den Wiesen 18a 55218 Ingelheim
Greiner Gabelstapler Service GmbH	F 0	06123-763641 06123793971	info@greiner.com www.greiner.com	Am Klingenweg 23 55396 Walluf
Grippe LTD	A 70	+44 (0) 1142286336 04401142751155	info@grippe.com www.grippe.com	Savile Street East L1K S4 7UQ Sheffield
Güllig Heinrich - Korkwarenfabrikation GmbH	D 37	07131-826219 07131928253	geuing@guellig.de www.guellig.com	Kastelstr. 86-88 74008 Herbronn
IBG Ingenieurbüro Günther	D 30	06751-950-911 06751950912	ig@ibg-web.de www.ibg-web.de	Robert-Touzet-Str. 13 55543 Bad Kreuznach
Haaga Kahrssysteme GmbH	A 15	07021-3642 0702174325	cornelia.phillen@haaga-gmbh.de www.haaga-gmbh.de	Wielandstraße 24 73230 Kirchheim
HAAS Profile GmbH	A 63	0043-22966890228 043229668831	r.proschinger@haasmetal.com www.haasmetal.com	Held-Werkstraße 9 2000 STOCKERAU / OSTERREICH
Haller & Sohn - Inh. Georg Haller	F 49	07476-913925 07476913926	haller-sohn@gmx.de	Hinter Stöck 2 72406 Bisingen
Hallerbach W. Industriebeschichtungen GmbH	D 47	06721-490166 06721490166	waller@iwn-gmbh.de www.iwn-bodenbeschichtungen.de	Mainzer Str. 327-329 55411 Bingen am Rhein
Hardi GmbH	F 45	05130-67660 05130976666	hardi@hardi-gmbh.com www.hardi-gmbh.com	Schaumburger Str. 17 30800 Wedemarek
Hasselbach consulting UG	D 40	06133-493217 06131493216	p.hasselbach@hasselbach-consulting.com www.hasselbach-nerstein.de	Mainzer-Str. 44 55283 Nerstein

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Haug Elektrotechnik GmbH	A 51	07131-800837 07131800636	technik@haug-elektrotechnik.de www.haug-elektrotechnik.de	Nordheimer Str. 10 74211 Leingarten
Haug Wilhelm GmbH & Co.KG	A 42	0211-5054-0 02115064102	info@manna.de www.manna.de	Haerder Landstraße 198 40549 Düsseldorf
Hebs Vinea GmbH	A 68	06242-9106918 062429106918	beyser@hebvinea.com www.hebvinea.com	Von-Ketteler-Straße 9 57550 Worms
hego Düngemittelwerk GmbH	A 45	06249-4041 062496288	info@hego-duenger.de www.hego-duenger.de	Im Abel 24-26 57578 Gimbsheim
Hein Torftechnik GmbH	F 71	06732-83289-0 06732932999	info@hein-torftechnik.de www.hein-torftechnik.de	Hinter dem Turm 4 56286 Wörrstadt
HEITEC Heiser GmbH	F 72	06725-2373 067256219	netec.heiser@t-online.de www.verkaufs-pavillon.de	Ingeheimer Str. 81 56435 Gau Algeheim
Heim Sicherheitstechnik	A 10	06725-919550 067259195529	info@heim-sicherheitstechnik.de www.heim-sicherheitstechnik.de	Am Sonnenhang 4 55437 Appenheim
HEMA-Fahrersitze	F 42	09148-271 09148617	nema-stze@t-online.de	Walling 32 91785 Plainfeld
Imbisbetrieb Henke - Zeitverleih und Festzelle		06147-93215 0614793218	info@zeitbetriebe-henke.de www.zeitverleih-henke.de	Bauschheimer Str. 2 85468 Trebur
Herzberger-Technik GmbH & Co.KG	F 34	06408-6056 0640884347	herzberger-technik@online.de	Wasserstr. 68 35447 Reiskirchen-Burkhardsfelden
Herzog Etiketten KG	A 64	06349-9521-0 06349962129	info@herzogetiketten.de www.herzog-etiketten.de	Große Ahmühle 6 76865 Rohrbach
Hieble Alois & Co	C 16	09070-909860 090708237	info@alois-hieble.de www.alois-hieble.de	Meisenweg 1 86860 Tapfheim
Hirsch Joachim - Kellerer- und Winzerbedarf	D 18	06541-1608 065415175	winzerbedarf@gmx.de	Carl-Berz-Straße 18 56850 Enkirch / Mosel
Hlavac Roland	C 22	05352-8038 053525534	roland.hlavac@t-online.de	Morschheimer Str. 17 57292 Kirchheimbolanden
Hölsch Holzküferei	B 12	0671-62523 067176767	info@holzkufererei-hoesch.de www.holzkufererei-hoesch.de	Im Pflockgarten 7 55546 Hackenheim
HWD Nibelungen GmbH	D 2	06246-1871 062469074241	info@studatur.de www.studatur.de	Oberdorfstraße 70 57560 Harren

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
HWH Harald Wasser-Produkt für hygienischen Innenausbau, Vertrieb und Montage	B 22	02622-803462 02622903463	info@hara-d-wasser.de www.harald-wasser.de	Isenburger Straße 23 55566 Neuwied (OT Heimbach-Weis)
IBYKUS AG für Informationstechnologie	D 41	0361-4410353 03614410410	info@eisa-agrar.de www.eisa-agrar.de	Herman-Hollerth-Str. 1 99099 Erturt
InnoTec GmbH	F 58	07262-924890 07262824891	info@innotec-home.de www.innotec-home.de	Stalge 12 75031 Eppingen
Innova Kunststoffkonkret	D 20	09723-4492 097235834	innova-kunststoffkonkret@t-online.de	Gottlieb-Dremler-Str. 7 97525 Schwebheim
	D 21	07195 - 50654-14 071955065428	w.wielachorka@innova-gmbh.de www.innova-gmbh.de	Alfred-Scheffernacker-Str. 1 71409 Schwäbheim
INOVA energieconcepte GmbH	A 13	06241-5061380 062415061389	info@nova-energieconcepte.de www.inova-energieconcepte.de	Weinsheimer Str. 85 57547 Worms
INOXFRILL S R L	B 19	05133-4506 05133514515	raffaele.russo@gmx.de www.inoxfrill.com	Gartenstraße 28 55276 Dornheim
Intrachem Bio Deutschland GmbH & Co. KG	A 57	06434-9448-502 064349446501	info@intrachem-bio.de www.intrachem-bio.de	Carl-Zeiss-Str. 14-18 65520 Bad Camberg
Isuzu Sales Deutschland GmbH	F 70	06145-5491-112 061455491122	k.boerner@isuzu-sales.de	Schleiferslein 11a 85439 Fürstheim
Jacobs Carl GmbH	B 7	06136-98380 06136993950	info@jacobs1885.de www.jacobs1885.de	Am Weinkastel 10 55270 Klein-Winternheim
Jahn Etiketten/Industrieschilder e.K.	A 48	07044-9516-31 07044961629	info@jahn-etiketten.de www.jahn-etiketten.de	Doschstraße 10-14 75446 Wiemsheim
Jannke und Wessel GmbH	F 48	06725-2051 067251850	info@jahnikewessel.de www.jahnikewessel.de	Max-Planck-Straße 30 55435 Gau-Algesheim
Fischer Josef Landmaschinen und Motorgeräte	F 55	06326-8940 063268240	fischer_arming@t-online.de www.josef-fischer-landmaschinen.de	Im Kleinen Feld 1 67150 Niederkirchen
Jungheinrich Vertrieb Deutschland AG & Co. KG Vertriebszentrum Südwest	F 54	05251-8898-0 05251888884	bensheim@jungheinrich.de www.jungheinrich.de/bensheim	Staubswald-Allee 1 54525 Bensheim
Juwel PGI	D 7	06732-9557-6221 0673286576069	noc71@juwel.de www.juwel.de	Energie-Allee 1 55286 Wörrstadt
K-L-Bendorf, Milchgeräte-Vertriebs GmbH	F 35	06571-1472860 065711472860	info@k-l-bendorf.de www.k-l-bendorf.de	Gutenbergsstr. 1b 54516 Wittlich

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Esigmanufaktur und Destille Kallenthaler	A 35	06244-809440 06244809498	destille@kallenthaler.de www.kallenthaler.de	An der Brennerlei 14 67593 Westhofen
Kamps Landtechnik GmbH	F 3	06096-880010 0609690009	stefan-kamps@kamps-landtechnik.de www.kamps-landtechnik.de	Kettelerstr. 11 64720 Michelstadt-Vielbrunn
Kasper & Mann KG	D 45	06135-2502 061358614	info@korken.net www.korken.net	Hilgestraße 18 55294 Bodenheim
Keller Max F. Chemikaliengrosshandel GmbH	A 30	0621-3227940 06213227827	info@keller-mannheim.de www.keller-mannheim.de	Eisensteinsrasse 14a 68185 Mannheim
Kirk's Total Wine	D 26	06326-867540 0721151426770	office@k-t-w.com www.kirks-total-wine.de	Weinbachstr. 3 67146 Dalsheim
Klagie Fahrzeugbau e.K.	F 66	02652-999311 0265399333	info@klagie.de klagie.de	Sauentandstraße 9 56751 Masburg
Kloster Adam Land + Baumaschinen GmbH	F 56	06247-604557 06247904559	hkloster@adam-kloster.de www.adam-kloster.de	Pfledersheimer Str. 6 67591 Mörsstadt
Klög Fachgroßhandel für Kellerebedarf GmbH	F 39	06704-83301-39 06704833031	lutterbach@klug-gmbh.de www.klug-gmbh.de	An den Natbewiesen 5 55450 Langerlohnshaus
KMS Rinclin GmbH	G 1	07634-5054880 0763450548820	info@kms-rinclin.de www.kms-rinclin.de	Gewerbepark Breisgau Freiburger Str. 10 79427 Eschbach
KMS Rinclin GmbH	F 40	07634-5054880 0763450548820	info@kms-rinclin.de www.kms-rinclin.de	Gewerbepark Breisgau Freiburger Str. 10 79427 Eschbach
Knöd Karin Glasveredelung	A 24	06541-818940 065416274	info@glas-knod.de www.glas-knod.de	Festungsstraße 1 56841 Trarben-Trarbach
Koch Ralf	A 27	06242-80706 0624280706	ralf@k-i-online.de www.pfaehle.net	Untere Kirchgasse 9 67595 Bechtelnheim
Komdruck AG	A 52	06252-790040 062527900111	info@komdruck.de www.komdruck.de	Benzstraße 2A 64646 Heppenheim
Korkindustrie Trier GmbH	D 5	0651-91031-09651- 91031-30 06516103159	info@korkindustrie.de www.korkindustrie.de	Filscher Wäldchen 54296 Trier
Krämer-Druck GmbH	A 67	06531-861240 065312058	info@kraemer-druck.de www.kraemer-druck.de	Cusanustr. 19 54470 Berncastel-Kues
Kreisel Nässeerschutz-Bekleidung	A 49	06348-610715 06348610714	info@kreisel-pfalz.de www.kreisel-pfalz.de	Im Schlangengarten 16a 75877 Offenbach

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Krieger Fahrzeugbau GmbH	F 59	06323-3086 063235096	infos@krieger-fahrzeugbau.de www.krieger-fahrzeugbau.de	Muhlgasse 9 78835 Rhodt / Weinstadt
Krumm Landtechnik Motorgerate GmbH	B 6	07644-1414 076446592	info@krumm-landtechnik.de www.krumm-landtechnik.de	Stöckstraße 3 79364 Mallerdingen
Kübler Leo GmbH	A 47	0721-224910721- 21090 072127903	info@leo-kuebler.de leo-kuebler.de	Stephanienstr. 42-44 76133 Karlsruhe
Küferer Klaus-Michael Weisbrodt	C 17	06231-7960 062313143	Lilike-weisbrodt@holzkueferei.de www.holzkueferei.de	Pflanzpfad 13 67127 Rödgersheim
KVT GmbH	F 9	07661-7988 076617980	info@k-vt.de www.k-vt.de	Jakob-Sauer-Str. 5 79196 Kirchzarten
K+H Armaturen GmbH	A 60	07045-6800 0704599027	info@kh-armaturen.de www.kh-armaturen.de	An der Hessel 5 75038 Oberdingen
Land- u. forstwirtschaftliche BGG	D 14	06232-911-3328 06232911183	werner.oechsler@hls.lsv.de www.lsv.de/hrs	Theodor-Haus-Str. 1 67346 Speyer
Land- & Kommunaltechnik Müller	F 7	02651-7019800 026517019801	mm@mueller-kehrig.de www.mueller-kehrig.de	Rote Hohl 4 56725 Kehrigh
Landvolk EDV Service	U 9	0261-98851102 026198852102	info@winitas.de www.winitas.de	Karl-Tesch Str. 3 56073 Koblenz
Landwirtschaftskammer Rheinlandpfalz, Dist. Alzey	A 39	06731-9510538 06731951050	ludwig.tauscher@lwk.rlp.de www.lwk.rlp.de	Otto-Lilienthal-Str. 4 55232 Alzey
LBK-GmbH Steuerberatungsgesellschaft	A 2	06731-95107282 0673195107223	gruenewald@lbk-steuerberatung.de www.lbk-steuerberatung.de	Otto-Lilienthal-Str. 4 55232 Alzey
Lebosol Dünge GmbH	A 54	06326-98494 0 063269849490	Thomas.Lielz@lebosol.de www.lebosol.de	Wiesengasse 28 67471 Elmstein
Leibinger SMG Technik GmbH	B 16	07641-46885-130 0764146885200	ries@leibinger-smb.com www.leibinger-smb.com	Bühlstr. 10 79331 Teningen
Leitem-Kühn	F 41	06359-2525 0625982651	info@leitem-kuehn.de www.leitem-kuehn.de	Ferdinand-Porsche-Str. 23 67269 Grünstadt
Lelina Inox d.o.o. - Proizvodnja Inox Opreme	F 63	00385-40-328-100 038540328200	lelina-inox@elina.com www.elina.com	Dr. Ivana Novaka 50 Hr-40000 Cakovac / Kroatien
Ley Josef, Inhaber Thilo Cronrath	F 3	02622-2195	info@josef-ley.de	Rheinstr. 79 56170 Bendorf

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Voestalpine Präzisionsprofil GmbH	F 39	02233-611652 02233611642	frank.kollirne@voestalpine.com www.VOESTALPINE.com/Praezisionsprofil	Franz-Tilgner-Strasse 10 50354 Hürth
LIFCO GmbH	F 67	07841-60680 07841606810	mail@lifco.com www.lifco.com	Am Fuchsgraben 5b 77880 Sasbach
C.D.W. Lifterat	A 62	0781-35336 07819481715	info@arour.de www.arour.de	im Schwarzwaldock 21 77654 Offenburg
LOGI GmbH Logistik und Media-Service	D 10	0671-7560-210 067179605210	frank.hennig@logi-service.de logi-service.de	Große-Schiedendanz-Straße 9 55545 Bad Kreuznach
LVM-Versicherungen	D 25	0251-702-0 02517021096	www.lvm.de	Kolbe-Ring 21 48126 Münster
Mäurer Kellerer-Service	A 21	06352-93251-0 063537842	info@maeurer-kellerer-service.de www.maeurer-kellerer-service.de	In den Weinbergen 10 67273 Dackenheim / Pfalz
MAF Ingenieurbüro f. Maschinen- und Metallbau	A 69	06701-660324 06701960326	maefectunigb@aol.com www.maefec.gau-bickelheim.de	St. Stefansweg 1 55599 Gau-Bickelheim
Magnum GmbH	D 24	06731-6474911 067319474917	MM@magnum-gmbh.de www.magnum-gmbh.de	Otto-Lilienthal-Str. 4 55232 Alzey
Maschinen- und Betriebshilfsringe, Rheinhessen-Nahe & Donnersberg e.V.	A 4	06731-6510-760 0673195107660	georg.mueller@mb-raz.frm.de www.mbr-alzey.de	Otto-Lilienthal-Str. 4 55232 Alzey
Maschio Deutschland GmbH	F 39	06173-79000 0617379079	dialog@maschio.de www.maschio.de	Außere Nürnberger Str. 5 91777 Thalmassing
Mayer Agrar- und Reinigungstechnik	C 24	06133-60070 0613360065	info@mayer-agrartechnik.de www.mayer-agrartechnik.de	Kirchstr. 14 - 16 55276 Nierstein-Schwabsburg
Heinrich Mayer GmbH & Co. KG	F 36	06704-93140 06704931430	info@mayer-langenlohnheim.de www.mayer-langenlohnheim.de	Naheweinstraße 233 55450 Langenlohnheim
Medinger GmbH	A 8	06703-93450 06703934550	info@druckerrei-medinger.de www.druckerrei-medinger.de	In der Krummgewann 55587 Wöllstein
Meininger Verlag GmbH	A 44	06321-6909-0 06321690873	contact@meininger-deschoenrock@meininger.de www.meininger.de	Maximilianstr. 7 - 17 67433 Neustadt / Weinstraße
MemoTech OHG	D 35	06341-888770 06341888771	post@memotech.de www.memotech.de	im Lohn 6 76826 Landau
Wein- & Obstbautechnik Adolf Menk	F 57	06132-75002 061323102	info@amenk.de www.amenk.de	Meinzer Str. 84 55218 Ingelheim

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
MK Eurostahl	B 14	06507-703088 06507838353	info@mk-eurostahl.de www.mk-eurostahl.de	Moselbahnstr. 31 54340 Köwernich
MKV Motorgerate- und Kleintraktorenvertrieb	C 8	036424-82045 03642482079	servica@ferrari-tractoren.de www.ferrari-tractoren.de	An der Treibe 2 07751 Rothenstein
Moduler Abfallservice Stark	F 94	06249-6702744 0624980619	abfallservice@walingut-stark.de	Dolgesheimerstraße 9 55278 Uelversheim
Moerschen Heinrich GmbH & Co KGLandmaschinen CARRARO-Importeur	C 20	02151-8957-0 02151905720	krommweg@moerschen.de	Tempelweg 1 47918 Tönisvorst
Moeschle Behälterbau GmbH	F 22	0791-83960 079131668	info@moeschle.com www.moeschle.com	Kinzigtalstraße, 1a 77799 Orsenberg / Sader
Molmas-Kork GmbH	D 31	06733-7576 o. 6898 067336858	molmas.kork@t-online.de	Fichteheimer Str. 28 55234 Biebelnheim
Moll Helmut	A 72	06365-953900 063659539026	moll-helmut@t-online.de www.mollirekt.de	Ringstraße 6 97308 Rüssingen
Moseglas Flaschenreinigung Service GmbH	A 22	06532-63900 06352939090	info@moseglas.de www.moseglas.de	Industriegebiet 54492 Zellingen-Rachtig
Mowen GmbH, Moedemer Wein- & Pflanzensubbedarf	D 33	06588-2479 065883278	info@mowen.de www.mowen.de	Gewerbepark Hochwaldblick 5 54331 Pellingen
MSU Management Service Unternehmensberatung GmbH	A 3	06341-361640 06341361649	info@msu-gmbh.de www.msu-gmbh.de	Annweiler Str. 20 76829 Lancau
Gerätebau Aloys Mueller	F 14	06701-7126 067013721	info@muellergeraetebau.de	Zum Bosenberg 55546 Pfaffen-Schwabenheim
Müller & Sohn - Spezialmaschinen GmbH	C 5	06123-69050 06123690535	info@mueller-eltville.de mueller-eltville.de	Rohrbirgstr. 2 65343 Eltville-Ost
Münchener und Magdeburger Agrarversicherung AG	D 4	069-678287-C 0696782785	info@mnnagr.de www.mnnagr.de	Albert-Schweitzer-Straße 62 81735 München
Multisign / Himmier	A 36	06242-815275 06242915276	multisign-catholen@online.de	Friedrich-Ebert-Str. 37 67574 Osthofen
Munckhof Maschinenfabrik	F 57	00031(0)773991001 0310773865485	info@munckhof.org www.munckhof.org	Motorkseweg 116 5961 CVHORST/NIEDERLANDE
M. A. S. Keilereprodukte GmbH	F 29	06251-939930 062519399318	mas-keilerservice@t-online.de	Lahnstr. 19-21 54625 Benschheim

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Nechele Idea GbR	D 49	06131-4820563	martin.wende@nechele-idea.de www.nechele-idea.de	Klarstraße 23 55116 Mainz
Nierco Stainless Steel Equipment GmbH	D 3	06831-4891014 068314881050	verkauf@nierco.de www.nierco.de	St. Avolder Str. 156 B. D-68740 Saarbruis
Rich Xiberis S.A. Travessera Taronha s/nGrens - Espana	D 36	0228-454295 0228455007	mail@thomas-noelken.de www.thomas-noelken.de	Provinzialstrasse 26 53859 Niederkassel
Noellen GmbH, Schreiner-Werkstatte	A 77	02605-960555 02605960560	info@theo-noelken.de www.theo-noelken.de	Niederbach 5 56332 Brodenbach
Nomacorc SA	D 44	06132-7120125 061327120126	c.avis@nomacorc.be www.nomacorc.com	Zi Les Plaines,Chemin de Xhenone 7 4890 THIMISTER-CLERMONT /BELGIEN
Odenwälder Arbeitsbekleidung	F 51	06201-3892048 062013892138	marco.sommerauer@ms-arbeitschutz.de ms-arbeitschutz.de	Nordliche Bergstraße 44 59469 Weinheim
OEMOnielin	A 16	07662-947580 07662947581	mail@oeno-nielin.de www.oeno-nielin.de	Im Grün 4 79235 Vogtsburg-Blachoffingen
Oenotech GmbH, Peter Ackermann	A 23	06532-939014 0653293903	info@oenotech.de www.oer-stech.de	Industriegebiet Urziger Mühle Niederfurstraße 54492 Zeltingen Rachtig
Office Service R.M. GmbH	D 5	06131-4808844 061314808280	service@osg-rr.de www.osg-rr.de	Wernher-von-Braun-Str. 9 55129 Mainz-Hechtsheim
Pellenc S.A.	F 31	0033-490094700 033490094748	d.regnier@pellenc.com www.pellenc.com	Route de Cavallion BP 47 84120 PERILLUS CEDEX FRANKREICH
Perfekt-Kassen-Graf	D 8	06243-9073871 062439073872	grafwerner@t-online.de www.perfekt-registrierkassen.de	Weinbergstraße 25 87592 Försheim-Dalsheim
Plätzer Kapsel und Korkfabrikation	B 1	06359-3077 063592807	juergen.jakobs@KKP.info www.kkp.info	Ferdinand Porsche Straße 15 57269 Grünstadt
Porr Artur GmbH	B 5	06755-94840 06755946425	info@arturporr.de www.arturporr.de	Behnhofstr. 33 55585 Oberhausen / Nahe
Porten Consulting, Inh. Christian Forten	A 82	05502-2594 05502401060	Info@Weingut-Porten.de	Medarusstr. 52 54346 Mehring
Porth Ramer	F 52	06758-809450 06758809451	info@porth-kollektortechnik.de www.porth-kereretechnik.de	Weinbergstr.ck 8 55595 Weinaheim
Pro-Kork GmbH	D 11	04221-760192 04221780194	info@pro-kork.de	Lange Wand 22 77753 Dellmenhorst

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Proagro GmbH - Innovativer Pflanzenschutz	A 89	09973-794 099873785	d.friess@proagro-gmbh.de www.proagro-gmbh.de	Beerbach 55 91183 Albenberg
PURIVOX Saat- und Ernteschutzgeräte GmbH	A 32	06355-85430 0635595432565430	info@purivox.com purivox.com	Hauptstr. 11 87308 Olfersheim
Reeder Klaus		0671-27510 067134075	info@k.ausreeder.de www.klausraeder.de	Aussiedlerhof 55559 Bretzenheim
Raiffisen Waren-Zentrale Rhein-Main eG, Agrartechnik	F 39	06136-750823 06136760930	horst.leufersweiler@rwz.de	Ludwig Eckes Allee 9 55268 Nieder-Olm
Raiffisen Waren-Zentrale Rhein-Main eG	F 39	06704-833039 06704933034	lutterbach@klug-gmbh.de www.rwz.de	Hafenstr. 16 - 32 87547 Worma
Reber GmbH	A 92	06233-3772-0 0623337722	r.reber@reberstahl.de www.reber-beregnung.de	Gottlieb-Daimler-Straße 87227 Frankenthal
Reis Flaschengroßhandel GmbH	A 75	06327-974730 06327974756	klaus.subenbordi@flaschen.de www.flaschen.de	Im Altenschemel 53 87435 Neusaar/Wstz.
Rema - Kunststoffteile GmbH & Co.KG	D 23	07143-401803-0 0714340180310	info@rema-plasticparts.com www.rema-plasticparts.com	Leichselhart 7 74376 Gemmingheim/Neckar
Rheinessenwein e.V.	A 38	06731-951074-0 0673195107459	info@rheinessenwein.de www.rheinessenwein.de	Ottig-Lillenthal-Str 4 55232 Alzey
Rhenania - Unternehmen Spira GmbH	F 37	06232-69730 06232697329	info@rhenania-speyer.de www.rhenania-speyer.de	Werkstr. 1 57346 Speyer
Rink Party und Feißbedarf		06731-2654	frank.rink@arcormail.de	Alzeyer Pforte 7 55234 Albig
RdL Weinbaugeräte	F 39	06673-343 066731272	roell-weinbaugerate@t-online.de	Rhinaer Str. 14 36166 Hauneck-Wehrda
ROMFIL GmbH	F 4	06701-91650 06701860013	info@romfil.com romfil.de	Gau-Weinheimer-Straße 2 55578 Wolfshelm
Rosario & Prange GbR, Weinhandel und Winzerbedarf	A 28	0221-96434985/80 022196434988	rosario-prange@web.de www.rosario-prange.de	Hermeskeller Platz 2 50835 Köln
Ruop Landhandel	A 66	06733-9250013 067331003	info@pro-vino.de www.pro-vino.de	Am Bahnhof 1 55234 Framersheim
Rust Wilfried Landmaschinen	C 18	06326-1584 06326960186	rust-geraetebau@t-online.de www.rust-geraetebau.de	Hauptstr. 11 87149 Meckenheim

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
F.X.S. Sauerburger Traktoren und Gerätebau	F 26	07668-80320 076687802	info@sauerburger.de www.sauerburger.de	Im Bürgerstock 3 79247 Iltinger-Wasenweiler
Scharf & Schall GmbH & Co.KG	F 19	06247-1020 062475612	pos:@scharf-schall.de www.scharf-schall.de	Gewerbestraße 1 87591 Mörstadt
Scharfenberger GmbH & Co.KG	F 50	06322-60020 06322600210	info@scharfenberger.de www.scharfenberger.de	Philipp-Krämer-Ring 30 57098 Bad Dürkheim
Schenker Deutschland AG	D 1	06707-6667114 067076667106	bjpeige.honimstedt@doschenker.com www.schenker.de	Feldborn 8 55444 Weiklaubersheim
Schliessmann C. Kellerei-Chemie GmbH & Co	A 14	07931-871910 079319719125	Dr.M.Heil@c-achliessmann.de	Auwiesenstr. 5 74523 Schwäbisch Hall
Schmische & Bayer, Land- und Gartentechnik	F 18	06353-1843 063534185	schmische.bayer@gmx.de www.schmische-bayer.de	Pfingstgasse 12 57256 Weisenheim / Sand
Schmitt Fachgroßhandel	F 47	06243-5592 062435945	hansjosefschmitt@t-online.de	Kirchstraße 22 87591 Hohen-Sülzen
Schneider Theo - Klaus GmbH & Co. KG	B 10	0671-26016 067145268	Schneider-pumpen@t-online.de	Winzenheimer Str. 24 55559 Bretzenheim / Nahe
Schneider Verblasetechnik e.K.	A 90	07629-919165 07629919185	info@verblasetechnik.de www.verblasetechnik.de	Im grünen Winkel 2 79892 Kleines Wiesental-Wies
Glasveredlung Achim Schneiders	D 12	06541-9696 065414119	glasschneiders@gmx.de www.glasschneiders.de	Jesuitenhof Str. 2 54536 Kroywitzel
Schrottenholzer Jörg	A 83	07151-30854 0180506034642758	lueftungstechnik@schrottenholzer.de	Asterweg 16 73547 Lorch-Waldhausen
Schulzeß Elektronik & Handel	A 79	06703-301410 067033054192	pos@elektrotechnik-schulzeiss.de www.elektrotechnik-schulzeiss.de	Birkenring 7 55597 Gumbshelm
Schwall Sigid	A 31	06348-615169 06348815169	info@zementfass-sanierung.de www.zementfass-sanierung.de	Im Schlangengarten 16a 76877 Offenbach
Schwarz Beschichtungstechnik GmbH	A 28	06374-6007 063746008	info@schwarz-beschichtungstechnik.de www.schwarz-beschichtungstechnik.de	Auf dem Immel Sa 87685 Weitenbach
Seegerher GmbH	C 9	06123-5021 061235023		Taunusstr 3 55343 Eitville am Rhein
Selbert-Gerätebau GmbH	F 43	06343-2138 063435094	info@selbertgeraet.de www.selbertgeraet.de	Mühlar 19 76869 Baberoth

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
Sekkelerei Groß Winternheim GmbH	B 17	06130-7399 061307324	sektmenufaktur@t-online.de	Obertraustraße 56 55218 Ingelheim/Groß-Winternheim
Semus Sekthaus-Weingut-Brennerei	B 9	0671-71427 067161369	semus@sekt-aus-weingut-sem.us.de www.sekthaus-weingut-sem.us.de	Aussiedlerhof am Friedhof 55545 Bad Kreuznach-Dosenheim
Sesauer Pater Landtechnik	F 30	07662-233 076628384	info@v-car.de	Gartenstr. 10 79235 Vogtsburg-Bischöffingen
Slowine-tech GbR	F 5	0264137328	info@slowine-tech.de www.slowine-tech.de	Wehrscheid 1 53474 Bad Neuenahr
Société Jenaubois	A 29	0033(0)325244066 03325244066	contact@porte-verre.com www.porte-verre.com	117 Rue Emile Zola F10100 Romilly/Frankreich
Sotln GmbH & Co. KG	F 52	0671-894 89 0 06718948925	kreuznach@sotln-kaercher.de www.sotln-kaercher.de	Industriestrasse 6 55543 Bad Kreuznach
SPARFLEX DEUTSCHLAND	D 26	06135-558-0220 061357064501	christine.mevellco@sparflex.com www.sparflex.com	Weinbergstr. 84 55297 Nackenheim
Spless-Urania Chemicals GmbH	A 78	067227109971	Daniel@spless-uranias.com www.spless-uranias.com	Rothenbergstr. 5 55366 Gelsenheim
Stabler GmbH	A 33	07182-4212 071826267	Kontakt@staebler-produkte.de	Hallershofstr. 59 73553 Alfdorf-Höfenbühl
Stapler Service Schmidt	C 2	06152-858111 06152858112	stapler-service-schmidt@t-online.de www.stapler-service-schmidt.de	Oderwaldstr. 14 84521 Groß-Gerau
Sill GmbH	C 4	069-4099-310 0694099233	oliver.schroth@sill.de www.sill.de	Carl Benz Straße 2 80314 Frankfurt
Stöckle Karl-J - Möbel vom Gutshof	A 37	06728-235 06728719	mvg-moebel@gmx.de www.moebelvomgutshof.de	Hauptstraße 2-4 55437 Ober-Hilbersheim
Strassburger GmbH & Co. KG	B 4	06244-908000 06244908006	info@strassburger-filer.de www.strassburger-filer.de	Ostholener Landstraße 14 87593 Westhofen
Stroh Getränkemaschinen GmbH	C 14	05758-1217 057587935	info@stroh-eterna.de	Ehemalige Drahtwerke 55596 Waldröckelheim
Suffel Fördertechnik GmbH & Co. KG	C 15	06021-851-264 060218618264	susanno.kunko@suffel.com www.suffel.com	Wallandstraße 11 53741 Aachaffenburg
Tacopal Tancaria Lda Palacoulo	A 28	00351(0)273459366 0351273459127	tacopa@tacopal.com www.tacopal.com	Rua da Industria, 3 P5225 Palacoulo, Miranda do Douro - Portugal

Firma	Stand	Tel. Fax	Email Internet	Straße PLZ Ort
TIMAC Agro Deutschland GmbH	A 75	02241-92590 02241925959	info@timac.de www.timac.de	Südstr. 29 53757 Sankt Augustin
teo GmbH	D 50	06721-865617 0672193594617	klaus.zaehtinger@top-logistik.com www.top-logistik.com	An den Mathewiesen 1 55450 Langerloshelm
UBA-Arbeitsschutz	D 17	07253-882640 067253982842	info@uba-arbeitsschutz.de www.uba-arbeitsschutz.de	Oehlinger Str. 23 89242 Mühlhausen
UWE UmWelt und Energie e.K.	F 73	06533-2580 06533958446	m.eisenhut@uwe-energie.de www.uwe-energie.de	Energiewirtschaft 702 54497 Morbach
UWW GmbH Wilmes	F 44	0621-32470835-0 06213247083544	info@wilmes.de www.wilmes.de	Sophienstr. 17 89185 Mannheim
Valpadana-Spezialtraktorenvertrieb Gebr. Schmidt	C 11	036208-77560 03620877562	kontakt@valpadana-traktoren.de www.valpadana-traktoren.it	Gamsstator Landsr.31 89192 Ermslekt
Veolia Umweltservice West GmbH, Biokompostwerk Grünstadt	A 71	06359-9375224 063599375225	uwe.hornacker@veolia-umweltservice.de www.veolia-umweltservice.de	Obersulzer Str. 44 67269 Grünstadt
Vereinigte Hagelversicherung	A 40	06731-8510-7300 0673195107399	g.kafelhut@vereinigte-hagel.de	Orto-Lillenthal-Str. 4 55232 Alzey
Vettermann Kork-Import GmbH	D 40	06241-36859 0624138145	vettermann-kork@freenet.de	Bobenheimer Str. 20 67547 Worms
Villa Baeer	A 8	06703-1574 067034118	villa.baerer@t-online.de	An der Dellerkirche 55599 Eckelsheim
VINO TEC	B 15	06733-660113 06733990114	Vino-Tec@t-online.de www.vino-tec.de	Oberforte 8 55279 Dolgesheim
Vogel Sicherheitsanlagen GmbH	D 16	0671-7547400 067175474010	info@vogel-sicherheit.de www.vogel-sicherheit.de	Seeber Flur 17 55545 Bad Kreuznach

Kontaktadressen, Telefon und E-mail

Name	Dienstszitz - Funktion	Kontakt Daten
Dr. Simone Seling	Max Rubner-Institut Detmold	05231 / 741364 simone.seling@mri.bund.de
Dr. Stefan Weimar	DLR R-N-H Dienstszitz Kreuznach Gruppe Pflanzenbau - Ernährung	0671 / 820-413 stefan.weimar@dlr.rlp.de
Gg. Horst Schuchmann	DLR R-N-H Dienstszitz Kreuznach Gruppe Pflanzenbau - Ernährung	0671 / 820-479 Georg-Horst.Schuchmann@dlr.rlp.de
Dr. Christian Bickert	DLG Mittellungen Frankfurt	069 / 247 88-463 c.bickert@DLG.org
Dr. Michael Blanke	Institut für Obst- u. Gemüsebau Universität Bonn	0228 / 73-5135 NogaG@uni-bonn.de/obstbau
Dr. Josef Streif	Kompetenz. Obstbau, Bavendorf Fachb. Nacherntephysiologie	0751 / 7903-325 streif@kob-bavendorf.de
Günter Hensel	DLR Rheinpfalz Dienstszitz Oppenheim	06133 / 930-136 günter.hensel@dlr.rlp.de
Dr. Heidrun Vogt	Julius Kühn-Institut (JKI) Bundesforschungsinst. f. Kulturpfl.	06221 / 86 805 30 heidrun.vogt@jki.bund.de
Otto Schätzel	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Abteilungsleiter Weinbau	06133 / 930-111 otto.schaetzel@dlr.rlp.de
Dr. Bernd Prior	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Weinbau	06133 / 930-184 bernd.prior@dlr.rlp.de
Dr. Georg Hill	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Weinbau	06133 / 930-167 georg.hill@dlr.rlp.de
Jürgen Wagenitz	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Weinbau	06133 / 930-159 juergen.wagenitz@dlr.rlp.de
Matthias Porten	DLR Mosel Gruppe Weinbau	06531 / 956 406 matthias.porten@rlp.de
Bernd Wechsler	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim Gruppe Marktwirtschaft	06133 / 930-300 bernd.wechsler@dlr.rlp.de
Bernd Kern	Rheinhessenwein e.V.	06731 / 951074 – 0 bernd.kern@rheinhessenwein.de
Norbert Breier	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Oenologie	06133 / 930-160 norbert.breier@dlr.rlp.de
Jörg Weiland	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Oenologie	06133 / 930-165 joerg.weiand@dlr.rlp.de
Matthias Gaugler	DLR R-N-H Dienstszitz Oppenheim, Gruppe Oenologie	06133 / 930-197 matthias.gaugler@dlr.rlp.de
Prof. Dr. Ruth Fleuchaus	Fachhochschule Heilbronn	07131 / 7 504 552 ruth.fleuchaus@hs-heilbronn.de

Veranstalter

Verein Ehemaliger Rheinhessischer Fachschüler Oppenheim e.V.

Postfach 1165 – 55272 Oppenheim
Wormser Str. 111 – 55276 Oppenheim
Telefon: 061 33 / 930-160
Telefax: 061 33 / 930-103



DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Dienstszitz Oppenheim www.dlr-rnh.rlp.de

Postfach 1165 – 55272 Oppenheim
Wormser Str. 111 – 55276 Oppenheim
Telefon: 061 33 / 930-0
Telefax: 061 33 / 930-103



RheinlandPfalz

Dienstleistungszentrum
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSÜÜCK

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz-Süd e.V



BAUERN & WINZER
Verband Rheinland-Pfalz Süd e.V.

An der Brunnenstube 33-35
55122 Mainz
Tel: 06131 / 6205-0
Fax: 06131 / 6205-50

Weinbauverband Rheinhessen www.bwv-rlp.de

Otto-Lilienthal-Str. 4
55232 Alzey
Tel: 06731 95107000
Fax: 06731 95107570
Mail: friedrich.ellerbrock@bwv-rlp.de

DLR Rheinpfalz www.dlr-rheinpfalz.rlp.de

Breitenweg 71
67435 Neustadt-Mußbach
Tel.: 06321 / 671-0
Fax: 06321 / 671-222

LandFrauen Verband Rheinhessen e.V.

Otto-Lilienthal-Str. 4
55232 Alzey
Tel.: 06731 / 95107500
Fax: 06731 / 95107510
Mail: landfrauen-rheinhessen@t-online.de



Beste Ergebnisse erzielen Sie mit dem Original **eSan-Filtertuch**[®]. Informieren Sie sich im Internet unter www.erbsloeh.com oder bei Ihrem Fachhändler!

innovativ



Schnelle und effektive Trubverarbeitung und Mostfiltration:

**VarioFluxx[®] P + eSan-Filtertuch[®]
= VarioSan-Verfahren**

ERBSLÖH

www.erbsloeh.com