

## WHO IS WHO DES BUNDES DEUTSCHER OENOLOGEN



(wh) Heute dreht sich alles um Helge Reuther und ihren Vertriebs-service für Wein und Tourismus.

**Wann haben Sie in Geisenheim abgeschlossen?**

1988

**In welchen Arbeitsfeldern haben Sie bisher gearbeitet?**

Mehr als 15 Jahre war ich Weinbauberaterin im Rheingau und in der Pfalz. 2004 wechselte ich in die Industrie und arbeitete bis 2009 bei Netafim, einem israelischen Unternehmen für Bewässerungssysteme und seinem deutschen Vertriebspartner.

**Wie ging es weiter?**

Aufgrund der Wirtschaftskrise wurde mir 2009 betriebsbedingt gekündigt. Ich nutzte die Situation um mir sehr genau zu überlegen, wie ich weiterhin beruflich tätig sein möchte. Eine komplette Neuorientierung war das Resultat. 2010 gründete ich meine Firma und unterstütze seitdem Winzer und Weinhändler bei ihren Verkaufsaktivitäten.

**Worin besteht dieser Vertriebsservice?**

Ich betreue Messestände, halte Weinproben, führe Kunden durch Weinberge usw. Besonders gerne organisiere ich für Weinhändler bzw. deren Kunden Weinreisen.

**Stichwort „Weinreisen“. Sie organisieren für den BDO die Reise nach Israel, warum?**

Seit meiner Zeit bei Netafim war ich mehrmals in Israel und habe Land und Leute und tolle Weinbaukollegen kennen und schätzen gelernt. Das alles möchte ich gerne deutschen Winzern zeigen.

**Ihre Empfehlung für Studierende in der Wein und Getränkebranche?**

Offen sein für neue Herausforderungen und vor allem: Neugierig bleiben!

[www.helge-reuther.de](http://www.helge-reuther.de)

**Übrigens: Die Anmeldefrist für die Israel-exkursion ist bis Ende Juli verlängert worden! Jetzt noch anmelden. Reiseplan und Informationen unter: [www.oenologie.de](http://www.oenologie.de)**

## BDO-Fachtagung 2011 Zusammenfassung der Vorträge

**Oppenheimer Traubenbürste (OTB) – Ein neues Verfahren zur maschinellen Ertragsreduzierung im Weinbau**

Dr. Bernd Prior, DLR Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim; [bernd.prior@dlr.rlp.de](mailto:bernd.prior@dlr.rlp.de)

Die manuelle Ertragsreduzierung ist sehr arbeits- und kostenintensiv, weshalb in Oppenheim ein schlagkräftiges vergleichsweise kostengünstiges maschinelles Verfahren – die "Oppenheimer Traubenbürste" – entwickelt wurde, welches nun seit drei Jahren erprobt und optimiert wird.



Zur Oppenheimer Traubenbürste wurde eine Braun-Stockbürste umgebaut. Als "Bürsten"-Material wurden bestimmte PVC-Bindeschläuche verwendet (Fotos: Prior)

Für die Versuche wurde eine Braun-Stockbürste (Stammputzer) an einen Front-Hubmast angebaut und die Originalbürsten abmontiert (siehe Fotos).

Das entscheidende an der Entwicklung ist das verwendete "Bürsten"-Material. Verwendung findet ein bestimmter Weich-PVC-Bindeschlauch. Was leistet die Traubenbürste?: Bei beidseitiger Arbeitsweise ist eine Ertragsminderung bis zu 50 % und mehr zu erzielen, welche zu Mostgewichtssteigerungen von bis zu etwa 10° Oe führt. Die Ausdünnung mit der Traubenbürste ermöglicht eine gleichzeitige Entblätterung. Die Ausdünnung führt zu einer gleichzeitigen Auflockerung der Traubenstruktur. Die zusätzliche Entblätterung und die teilweise Auflockerung der Traubenstruktur wirken i.d.R. dem Botrytisbefall entgegen.

Triebschädigungen treten fast ausschließlich an schräg wachsenden Trieben (wie z.B. Schnabeltriebe) auf. Gerade nach oben wachsende Triebe bleiben dagegen weitgehend verschont, sodass die Schädigung insgesamt als sehr gering einzustufen ist. Der günstigste Einsatzzeitpunkt ist – wie auch bei der Entblätterung – kurz nach der Blüte, ist aber prinzipiell auch noch zu spä-

teren Entwicklungsstadien möglich. Je enger die Traubenzone desto höher ist der Ausdünnungserfolg. Drähte in der Traubenzone führen zu einer geringeren Arbeitsqualität und einem höheren Verschleiß an Bindeschläuchen. Heftdrähte sollten deshalb über die Traubenzone geheftet werden.

Fazit: Die Oppenheimer Traubenbürste stellt eine Neuentwicklung zur maschinellen Ertragsreduzierung dar. Der technische Aufwand und somit auch der Kostenaufwand dieses Verfahrens sind vergleichsweise gering. Die Umrüstung vorhandener Stock- bzw. Stammbürsten zu einer Traubenbürste ist sehr einfach.

**Mikrobielle Problemstoffe: mehr als nur biogene Amine**

Prof. Dr. Manfred Großmann; Fachgebiet Mikrobiologie und Biochemie; FA Geisenheim, E-mail: [Manfred.Grossmann@fa-gm.de](mailto:Manfred.Grossmann@fa-gm.de)

Grundsätzlich gesehen können im Lebensmittelbereich Mikroorganismen bei mangelnder Hygiene oder ungenügender Produktionsüberwachung zur qualitativen Beeinträchtigung des Produkts bis hin zu dessen Verderb führen. Im Verlauf der Weinproduktion kommt es auf der oenologischen Seite durch involvierte Mikroorganismen zu qualitätsmindernden Einflüssen in den Bereichen:

- Produktionsverlauf (Filtrationshemmstoffe, ...)
- geruchliche u. geschmackliche Weinqualität (Böckser, Mäusel-, Acrolein- oder andere Fehltonen bzw. Fehlgeschmäcker)
- gesundheitlich bedenkliche Stoffe

In der Gruppe der Alkohole erlangen neben Ethanol vor allem Methanol und verschiedenen höheren Alkoholen eine besondere Bedeutung. Höhere Alkohole wirken im mg-Bereich und erzeugen den typischen