



MAUKE – EIN NEUES, ALTBEKANNTES PROBLEM!?

➤ *Peter Schwappach, Amtlicher Rebschutzdienst, LWG*

Nach Wintern mit strengen Frösten sind im letzten Jahr, aber auch jetzt wieder Wucherungen an Reben aufgetreten, die auf Mauke hindeuten. Mauke wird verursacht durch das *Agrobakterium vitis*. Vor allem nach starken Frösten tritt sie häufig auf und schädigt die Reben.

Schwachen Befall toleriert die Rebe über einen längeren Zeitraum ohne messbaren Leistungsabfall. Stark befallene Pflanzen sterben dagegen meist im Lauf des Sommers ab, wenn der Wassertransport in den geschädigten Leitbahnen abreißt. Am stärksten betroffen sind vor allem Reben, die in den ersten zwei bis drei Jahren nach dem Pflanzen befallen werden.

Nach der Infektion entstehen Wucherungen am Holz. Diese Tumore bestehen aus undifferenziertem Gewebe, das sich leistenförmig am Stämmchen oder auch kropfförmig an der Veredelungsstelle bildet. Das wuchernde, weiche Gewebe hat eine hellbraune, dünne Haut und keine normal ausgebildete Rinde. Es entzieht dem Stock Nährstoffe und Wasser. Im Unterschied zu Kalluswucherungen, die nicht von Mauke verursacht werden, verholzen die Zellen nicht und lassen sich bis in den Herbst leicht mit der Hand abbrechen.

Die Agrobakterien sind eng an das Leben in der Rebe angepasst. Sie leben in ihr latent, das heißt, sie sind zwar vorhanden, beeinflussen zunächst aber weder Wachstum noch Ertrag. Erst wenn noch teilungsfähige Zellen verletzt werden, etwa durch Frost oder mechanische Beschädigungen, kommt es zum Ausbruch der Krankheit. Das Bakterium schleust einen Teil seines Erbguts in die Pflanzenzelle, die dann durch den natürlichen Gentransfer zu den Wucherungen angeregt wird.

Die Wucherungen an Stämmchen und/oder Veredelungsstellen treten stets nach Jahren mit strengen Frösten auf. Meist findet man die Symptome zuerst in Weinbergen, die ein höheres Frostisiko haben. Eine sichere Zuordnung, ob es sich dabei tatsächlich um Mauke handelt, ist bis heute nicht möglich. Der Nachweis des Agrobakteriums ist zwar mit serologischen Tests grundsätzlich möglich. Leider treten dabei jedoch auch falsch positive und falsch negative Ergebnisse auf. Das heißt, die Sicherheit der mit dem Test gewonnenen Aussage ist gering.

Selbst ein zutreffend positiver Test gibt jedoch keine Auskunft, wie der Erreger in die Rebe gelangt ist. Nachdem die Symptome häufig in Junganlagen auftreten, stehen zunächst die Rebschulen im Verdacht, befallenes Pflanzgut geliefert zu haben. Tatsächlich kann das Bakterium zumindest kurzfristig in Weinbergsböden überleben. Zudem kann man den Erreger auch in Reben nachweisen, die keine Maukesymptome zeigen. Stets muss zum Vorhandensein von *A. vitis* eine Verletzung der Leitbahnen hinzukommen. Das kann durch Frost, aber auch durch andere mechanische Verletzungen, etwa durch Stockräumer passieren. Sind die ersten fünf Jahre nach dem Pflanzen überstanden, entwickeln sich die Reben häufig völlig unauffällig weiter. So haben sich beispielsweise nach dem verheerenden Frost des Winters 1984/85 etliche Reben noch mehr als 20 Jahre ohne besondere Ertragseinbußen normal entwickelt.

Gegenmaßnahmen

Wenn Stammschäden beobachtet werden, sollte zunächst versucht werden, ein neues Stämmchen hochzuziehen. Das muss bei den Ausbrecharbeiten im Frühjahr berücksichtigt werden.

In Junganlagen bleibt eine vorbeugende Maßnahme das Anhäufeln im Winter. Damit können zumindest im Bereich der Veredelungsstelle Maukewucherungen verhindert werden. Viele milde Winter haben zusammen mit der Diskussion um den Klimawandel dazu verleitet, diese eher ungeliebte Arbeit zu sparen.

Als weitere Vorbeugung wird das Entfernen oder zumindest Hochsetzen von Pflanzröhren vor dem Winter empfohlen. Viele Rebschulen sehen deren Einsatz mittlerweile grundsätzlich kritisch. Denn durch das zunächst beschleunigte Wachstum innerhalb der Röhre können Leitbahnen mit größeren Zellen entstehen. Diese sind dann empfindlicher als Zellen von freistehenden Reben, wenn im Winter durch sonnige Tage die Temperatur in der Röhre stärker schwankt.

Wichtig ist zudem, das Wachstum vor allem in den ersten Jahren nicht durch zu starke Düngung anzuregen, egal ob organisch oder mineralisch.

STICHTAG FÜR DIE ENTSÄUERUNG WIRD VERSCHOBEN

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Der Bundesrat hat einem Vorschlag zur Änderung der Weinverordnung zugestimmt, wonach der Zeitraum für die Vornahme einer Entsäuerung von Jungwein, der aus im deutschen Weinbaugebiet im Jahre 2010 geernteten Trauben erzeugt worden ist, über die im EU-Recht bestimmte Frist (15. März) hinaus **einmalig bis zum 15. Mai 2011** verlängert wird. Diesbezüglich wird ein neuer Absatz 8 in § 13 Weinverordnung eingefügt.

Derzeit steht die zu erwartende Veröffentlichung der Ersten Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften und der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung im Bundesgesetzblatt jedoch noch aus.

Entsäuerung bis zum Jungweinstadium

Quelle: DLR Neustadt

- Die Entsäuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein darf in dem Betrieb erfolgen der daraus Wein bereitet, also auch in Kellereien oder bei zugekauften Partien.
- Trauben, Most und Jungwein dürfen unbegrenzt entsäuert werden. Weine mit weniger als 0,5 g/l Weinsäure gelten als überentsäuert, sie entsprechen nicht einer „guten Herstellungspraxis“.
- Eine Entsäuerung darf bei Most und bei **Jungwein** des Jahrgangs 2010 auf einmal

oder in mehreren Arbeitsgängen vor dem 16. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres durchgeführt werden.

- Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen nur in derjenigen Weinbauzone entsäuert werden, in der die verwendeten frischen Weintrauben geerntet wurden. Ein Erzeugnis aus dem Anbaugebiet Baden (Weinbauzone B) darf nicht in Franken entsäuert werden.
- Feinentsäuerung für Weine des Jahrgangs 2010 um 1 g/l nach der vollständigen Trennung von der Hefe und/oder auch nach dem 15. Mai 2011
 - Achtung! Zugekaufter Wein darf nicht entsäuert werden.
 - Nur wer aus frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein den Wein bereitet hat, darf eine Feinentsäuerung durchführen.
 - Im Weinstadium kann nach der Trennung von der Hefe noch um 1 g/l entsäuert werden.
 - Die Entsäuerung im Wein um in der Summe 1 g/l (nach der vollständigen Trennung von der Hefe) darf in mehreren Arbeitsschritten und das ganze Jahr hindurch erfolgen.

Aktualisierte Zusammenfassung zur Entsäuerung des Jahrgangs 2010

Wer	Erzeugnis	Bis zum 15. Mai	Nach dem 15. Mai
Erzeuger	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ / max. 1 g/l
Käufer in der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ / max. 1 g/l
Erzeuger	Wein	+ / max. 1 g/l	+ / max. 1 g/l
Käufer	Wein	-	-
Käufer außerhalb der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	-	-

○ + = erlaubt / - = nicht erlaubt * Jungwein ist Wein bis zur vollständigen Trennung von der Hefe

Geschmackliche Korrekturen vor der Abfüllung

Beim Jahrgang 2010 war die optimale Säureharmonie bei der (erweiterten) Doppelsalzfällung oft nicht erreichbar oder sie wurde falsch eingeschätzt. In der Regel sind bei den jetzt vorliegenden, niedrigen Weinsäuregehalten keine Korrekturen mit kohlen-saurem Kalk (bzw. Spezialkalk) mehr möglich oder sinnvoll. Der Harmonisierung durch Zusatz von Süßreserve sind Grenzen gesetzt, solche Weine wirken oftmals süß – sauer.

Durch den Zusatz von Kaliumhydrogencarbonat (z.B. Kalinat) lässt sich möglicherweise die Spitze der Säure brechen. Dazu jedoch einige Hinweise:

- Nur wenn ein ausreichend hoher Weinsäuregehalt vorliegt, kann die berechnete Entsäue-

rungsspanne erreicht werden. Dabei fällt „echter“ Weinstein aus. Bereits bei einem Weinsäuregehalt um 1,2 g/l wird diese Reaktion selbst während einer Kältestabilisierung nur unvollständig ablaufen, d.h. ein Teil des zugeführten Kaliums wird im Wein verbleiben.

- Dabei werden die Säuren des Weins teilweise neutralisiert, der Wein gewinnt an Harmonie. Die Relation zwischen Entsäuerung und teilweiser Neutralisation kann kaum genau eingeschätzt werden.
- Dem Wein sollte noch einige Wochen Zeit gegeben werden, damit ausscheidungs-bereiter Weinstein kristallisieren kann. Dazu sollte der

Wein geschönt und filtriert sein. Niedrige Lagertemperaturen fördern die Kristallisation.

- Bei übertriebenen Korrekturen kann es zum Auftreten eines „salzigen“ Geschmacks kommen. Sensorische Vorversuche sind unverzichtbar.
- Der Zusatz von CMC oder Metaweinsäure kann auf der Flasche eine starke Weinsteinübersättigung möglicherweise nicht stabilisieren. Daher nochmal der Hinweis auf die ausreichende Wartezeit.

Calcium Stabilisierung

Leider musste die Erfahrung gemacht werden, dass Calciumstabilat in manchen Fällen nicht die

erhofft rasche Stabilisierung ermöglicht. Welche Umstände dazu beitragen, wurde nicht untersucht. Um ein Aufziehen der gefüllten Flaschen zu vermeiden, sollte beachtet werden:

- Noch trübe oder blinde Weine blank filtrieren
- Immer Wasser zum Auflösen verwenden
- Das Gebinde gut umrühren, die Lösung langsam dem bereits kreisenden Wein zuführen
- An den Folgetage wiederholt umrühren
- Den Erfolg der Stabilisierung durch eine Analyse vor der Abfüllung überprüfen
- Etwa zwei Wochen oder länger mit der Abfüllung warten

EU-FÖRDERPROGRAMM ZUR UMSTRUKTURIERUNG UND UMSTELLUNG VON REBFLÄCHEN

➤ *LWG, Sachgebiet Betriebsberatung und Förderung*

Neuanträge

sind wie bisher bis 20. Mai bei der LWG zu stellen, wenn die vorgesehene Fläche nach der Ernte 2011 gerodet werden soll. Die nötigen Formulare sind bei der LWG in Veitshöchheim erhältlich oder können unter Tel. 0931/9801-214, oder 9801-215, oder 9801-216 bestellt werden oder unter dem Link:

http://www.lwg.bayern.de/weinbau/betriebsberatung_foerderung/18047/

Folgende Maßnahmen sind möglich:

- Zeilenverbreiterung bzw. –Verschmälerung
- Sortenumstellung auch durch Umveredelung
- Beschaffung und Installation von Tropfbewässerungsanlagen (auch ohne Rodung und Wiederpflanzung)
- Aufbau von Mauern/Treppen nur zusammen mit der Umstrukturierung eines Weinberges in Steillage oder Terrasse

Abschluss von laufenden Anträgen

Die erforderlichen Meldeformulare für Umstrukturierungsmaßnahmen, die bis Mai 2011 abgeschlossen werden, werden derzeit an die Antragsteller verschickt und sind ebenfalls **bis 20. Mai** bei der LWG in Veitshöchheim einzureichen, sobald die Maßnahme abgeschlossen ist.

Abgeschlossen heißt, dass die Reben gepflanzt und mit Pflanzstäben versehen sind.

Denken Sie daran, dass Lieferscheine / Rechnungen vorgelegt werden müssen.

Bei Antrag auf Sortenumstellung bitte die Etiketten der Rebenbündel aufbewahren und bei der LWG vorlegen.

Für Betriebe, die keinen Mehrfachantrag stellen, empfiehlt es sich auch die Meldung der Wiederbepflanzung mit dem Formular „Flächen- und Nutzungsnachweis“(FNN) gleichzeitig vorzunehmen,

d.h. diesen „FNN“ bei der LWG einzureichen.(Mehrfachantragsteller müssen diesen unbedingt bei ihrem Amt für Landwirtschaft abgeben) Um eine zügige und termingerechte Abwicklung der Förderung und Auszahlung sicher zu stellen, ist es im eigenen Interesse ratsam, die **Unterlagen möglichst bald, nachdem die Reben gepflanzt sind, abzugeben.**

Das Gleiche gilt für Anträge auf Tropfbewässerung.

Pflicht zum Mehrfachantrag (MFA) aufgrund einer Förderung der Umstrukturierung

Bekanntlich besteht seit dem Jahr 2010 die Pflicht zur Abgabe eines Mehrfachantrages in den 3 Jahren, die auf eine Förderung der Umstrukturierung (auch Tropfberegnung) folgen.

Das bedeutet, dass Winzer, die in den Jahren 2009 und/oder 2010 eine Förderung der Umstrukturierung **erhalten haben**, im Jahr 2011 einen Mehrfachantrag bei ihrem Amt für Landwirtschaft abgeben müssen. (siehe unten)

Folgende Papiere sind dafür vorzulegen:

1. Flächen und Nutzungsnachweis (FNN) ausgefüllt für jede Parzelle, d.h. Code 851 oder 852 in Spalte 9, das Wort „Wein“ oder „Brache“ in Spalte 12, die Fläche des jeweiligen Feldstückes in ar in Spalte 13
2. Erklärung zur Teilnahme an Umstrukturierungs- oder Umstellungsmaßnahmen: Ankreuzen, in welchem Jahr die Umstrukturierung gewährt wurde + Unterschrift
3. Mantelbogen zum Mehrfachantrag, ausgefüllt soweit möglich.

Im Zweifelsfall erkundigen Sie sich bitte bei der LWG in Veitshöchheim.

FLÄCHEN- UND NUTZUNGSNACHWEIS 2011

➤ Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet RS 2

Sie haben in den letzten Tagen den Flächen- und Nutzungsnachweis 2011 (**FNN**) zu Ihren Rebflächen erhalten. Der FNN informiert Sie über den aktuellen Stand der Daten in der Weinbaukartei bzw. in der digitalen Feldstückskarte, die Ihren Betrieb betreffen. Bitte prüfen Sie ob alle Rebflächen Ihres Betriebes komplett erfasst sind und melden Sie notwendige Korrekturen bzw. Änderungsmeldungen in jedem Fall mit dem **FNN 2011** an die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim.

Es können zwischen dem Datenbestand im FNN und der Weinbaukartei Unstimmigkeiten auftreten. Um die Abweichungen zwischen beiden Datensätzen zu bereinigen und damit das weinbauliche Meldewesen weiter zu vereinfachen, sind wir auf Ihre Mithilfe angewiesen. Ein Hinweis auf Unstimmigkeiten ist gegeben, wenn die Flächenangaben aus der Weinbaukartei (Zeile unter der Tabelle) nicht mit der neu ermittelten Fläche (siehe „Gesamt:“) des Feldstücks übereinstimmen.

Im Internet können Sie auf der Website <http://www.agrarfoerderung.bayern.de> über den Mehrfachantrag-Online den BayernViewer-agrar aufrufen und die erfassten Rebflächen zusätzlich

auf Luftbildkarten einsehen oder ausdrucken. Um dieses Angebot nutzen zu können, müssen Sie aber zuerst die Zuteilung eines Passwortes (PIN) beim für Sie zuständigen Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beantragen. Bitte lesen Sie hierzu die Informationen auf der Website „Mehrfachantrag-Online“.

Falls sich keinerlei Änderungen in der Rebflächennutzung gegenüber dem Flächennutzungsnachweis 2010 ergeben haben, dient der FNN alleine Ihrer Information.

Im Falle von Nutzungsänderungen oder Ergänzungen (z. B. Flächenabgänge, -zupacht, Rodungen, Anpflanzungen) ist der Flächen- und Nutzungsnachweis 2011 bis **spätestens 31. Mai 2011** zentral bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet RS 2, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim abzugeben.

Informationen erhalten Sie bei der LWG Veitshöchheim,

- Frau Grohme, Tel.: 0931/9801-267,
- Frau Eisenmann, Tel.: 0931/9801-263,
- Frau Mann, Tel.: 0931/9801-266 und
- Frau Göpfert, Tel.: 0931/9801-257.

FRANKENWEIN SELECTION 2011

Winzer müssen Rebflächen melden

Winzerinnen und Winzer, die aus der Ernte des Jahres 2011 einen Wein mit der Bezeichnung „Selection“ erzeugen wollen, müssen spätestens bis zum 1. Mai 2011 die dafür vorgesehenen Rebflächen bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG), An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, anmelden. Darauf macht das Sachgebiet Weinrecht und Rechtsangelegenheiten der LWG aufmerksam. Nur wenn diese Meldung vorliegt, kann der Wein bei der späteren Anstellung zur Amtlichen Qualitätsweinprüfung die Bezeichnung „Selection“ erhalten. Die gemeldeten Rebflächen sind außerdem ab 1. Mai 2011 vor Ort als für „Selection“ bestimmte Rebflächen zu kennzeichnen.

Die Bezeichnung „Selection“ gibt es bundesweit seit dem Jahre 2001. Sie kennzeichnet eine gehobene Weinqualität. Für Franken beträgt das Mindestmostgewicht 90° Öchsle. Die Trauben müssen von Hand gelesen werden und der Ertrag darf maximal 60 hl/ha betragen. Außerdem müssen die Weine eine gesonderte sensorische Prüfung

durchlaufen. Die Bezeichnung „Selection“ ist in Franken den Rebsorten Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Spätburgunder vorbehalten.

Anzugeben sind die Anschrift des Betriebes, die Lagebezeichnung, die Gemarkung, die Flurstücksnummer, die Rebsorte und die Größe der ausgewählten Rebfläche. Bei Erzeugerzusammenschlüssen meldet die Erzeugergemeinschaft oder Winzergenossenschaft die Flächen ihrer Mitgliedsbetriebe. Kellereien und sonstige Abfüller zeigen ebenfalls die Flächen an, auf denen Weine mit der Bezeichnung Selection 2011 erzeugt werden sollen. Von diesen Betrieben sind zusätzlich – ebenfalls bis zum 01. Mai 2011 – die Abschlüsse entsprechender Lieferverträge bei der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau anzuzeigen.

Die Meldungen können mit formlosem Schreiben erfolgen. Die LWG stellt im Internet unter <http://www.lwg.bayern.de/fachrecht/> ein Formblatt zur Verfügung.

VERANSTALTUNGEN UND SEMINARE AN DER LWG IM JAHR 2011

➤ *Abteilung Weinbau, Sachgebiet Oenologie und Fachzentrum Analytik*

Auch in diesem Jahr werden an der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau Veitshöchheim wieder verschiedene Seminare zur oenologischen und analytischen Weiterbildung angeboten. Die voraussichtlichen Termine und Themen der Veranstaltungen sind hier aufgeführt:

27. Mai

**Voenos Seminar,
Thema „Bag in Box - Abfüllung“ (Workshop mit Abfüllung)**

9.00 – 12.00 Uhr, Kellereigebäude der LWG,
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

08. Juli

**Voenos Seminar,
Thema „Das Mikroskop und seine Anwendung in der Weinbereitung“**

9.30 – 16.00 Uhr, Weinbaulehrsaal der LWG,
Herrnstraße 8, 97209 Veitshöchheim

02. oder 09. September

Kellerwirtschaftskurs

„Von der Traube zum Wein“

9.00 – 12.00 Uhr, Aula der LWG,
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

02. Dezember

Voenos Seminar,

Thema „Besonderheiten des Jahrgangs 2011“

9.00 – 12.00 Uhr, Kellereigebäude der LWG,
An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Genauere Informationen zu den Veranstaltungen werden zu gegebener Zeit über das Weinbaufax oder das Weinbauring-Rundschreiben veröffentlicht.

DAS MIKROSKOP UND SEINE ANWENDUNG IN DER WEINBEREITUNG

➤ *Bayerische. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Fachzentrum Analytik*

VOENOS

Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe 2011

Teilnehmerkreis:

Kellerwirte und Oenologen

Inhalt:

Fehlentwicklungen während der Gärung oder während des biologischen Säureabbaus lassen sich mit dem Mikroskop bereits frühzeitig erkennen, noch bevor die Auswirkungen analytisch oder sensorisch erfassbar sind. Damit ist das Mikroskop ein unverzichtbares Instrument zum Qualitätsmanagement und zur Qualitätssicherung in der zeitgemäßen Kellerwirtschaft.

Das Seminar umfasst folgende Themenbereiche:

- Grundlagen der Mikroskopie
- Mikroorganismen der Gärung und des biologischen Säureabbaus

Arbeiten mit VOENMILEI (Veitshöchheimer oenologisch-mikroskopischer Leitfaden)

Referentin/Referent:

Erna SCHINDLER, J.V. HERRMANN

Termin:

Freitag, 08. Juli 2011,
von 09:30 Uhr bis 16:00 Uhr

Ort:

Weinbaulehrsaal der LWG, Herrnstraße 8, 97209 Veitshöchheim

Teilnehmerzahl:

maximal 10 Personen

Teilnehmergebühr: 25 €

Auskunft/Anmeldung: Doris DIETER

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Fz Analytik

Telefon: 0931/9801-501

Telefax: 0931/9801-500

E-Mail: doris.dieter@lwg.bayern.de

PFLANZENSCHUTZGERÄTEPRÜFUNG 2011

➤ *Terminangaben ohne Gewähr: Fragen Sie bitte bei Ihrer Werkstatt nach und melden sich an.*

Betrieb – Ort	Telefonnummer	Prüfungstermin
BayWa – Volkach, Dieselstraße 4	09381/403-58	30.03. – 21.04./ 28.04. – 29.04./ 04.05. – 08.05./ 13.05./ 20.05./ 30.05. – 30.06.11
BayWa – Dettelbach	09324/306-56	27.04. + 28.04.2011
BayWa – Kitzingen, Mozartstr. 9	09321/9371-56	18.04. – 21.04.2011
BayWa – Würzburg, Innere Aumühlstr. 21	0931/20011-12	09.05. – 13.05.2011
BayWa – Wiesentheid	09383/9098-56	26.04. – 27.04.2011
BayWa – Elsenfeld	06022/619356	16.05.2011
BayWa – Hammelburg	09732/91320	03.05.2011
BayWa – Miltenberg, Eichenbühlerstr. 68	09371/40940	19.05. – 20.05.2011
BayWa – Karlstadt	09353/9787-56	02.05. – 04.05.2011
Furkel – Sommerhausen (mit sofortiger Anm.)	09333/363	09.05. – 20.05.2011
Schmitt – Sommerach	09381/4661	26.04. – 06.05.2011
Frieg – Sulzfeld	09321/6437	04.04. – 15.04.2011
Joa – Binsfeld	09360/228	24.05. – 27.05.2011

Komplette Terminliste der BayWa unter: www.baywa.de ⇨ [Veranstaltungen](#)

STEUERLICHE BEHANDLUNG TRÖPFCHENBEWÄSSERUNG

➤ *ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH*

Nachdem im Fränkischen immer mehr Tröpfchenbewässerungsanlagen konzipiert werden, haben sich die Unterzeichner mit dem Weinbausachverständigen des Finanzamts Würzburg, Herrn Heilmann, betreffend der Einstufung und Abschreibung solcher Anlagen wie folgt abgestimmt:

Eine Tröpfchenbewässerungsanlage wird als bewegliches Wirtschaftsgut mit einer Abschreibungsdauer von 10 Jahren eingestuft.

Die Einstufung als bewegliches Wirtschaftsgut ist sehr wichtig, da je nach Gesetzeslage Sonderabschreibungen vorgenommen werden können.

ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH

Dipl.-Kfm. Michael Sabisch, Steuerberater

Sudetenstraße 14
97332 Volkach
Tel.: 09381 80830
volkach@ecovis.com

Grabenstraße 23
97447 Gerolzhofen
Tel. 09382 3183880
gerolzhofen@ecovis.com

Frank Rumpel, Steuerberater

Theaterstraße 22/III
97070 Würzburg
Tel. 0931 352870
wuerzburg@ecovis.com

Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:

Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568

Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150;

Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813)

Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499

Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154

WEINBAUFAX FRANKEN MIT WETTERVORHERSAGE

Das Weinbaufax gibt während der Vegetationsperiode Hinweise zum aktuellen Pflanzenschutz und Empfehlungen zum Weinbau. Wir beginnen Anfang April mit der Zustellung. Sie bekommen dann das aktuelle Weinbaufax jeweils montags und donnerstags zugemailt bzw. zugesendet. Ab September erfolgt die Umstellung zum einmal wöchentlich erscheinenden Oenofax mit Reifemessungen und kellerwirtschaftlichen Hinweisen. Mit dem Abschluss der Gärung erfolgt der Versand unregelmäßig.

HIERMIT BESTELLE ICH DAS WEINBAUFAX – FRANKEN ALS

(zutreffendes bitte ankreuzen)

- Abonnement für Winzer bzw. Privatabo / Firmenabo**
- Abonnement für Weinbauverein und/oder zum Aushang**

Ich wünsche Zusendung als E-Mail oder als Fax: (bitte ankreuzen)

E – MAIL: Adresse:

FAX: Fax-Nr.:

Bitte sorgen Sie für die Empfangsbereitschaft Ihres Gerätes.

Bei Änderung Ihrer Fax-Nummer / eMail-Adresse oder Empfangsproblemen geben Sie uns bitte Bescheid.

Jährlicher Unkostenbeitrag für das Weinbaufax – Franken:

- für unsere **Mitglieder / Weinbauvereine** **20,00 Euro + Mehrwertsteuer** (ohne Rechnung)
- für **Nichtmitglieder / Firmen** **60,00 Euro + Mehrwertsteuer** (inkl. Rechnung)
- Ich wünsche jährliche Rechnungsstellung (Mehrpreis für Verwaltungsaufwand – 2,00 Euro)**

Ich möchte das Weinbaufax Franken abonnieren und ermächtige den Weinbauring Franken e.V., den Unkostenbeitrag hierfür vom unten genannten Konto einzuziehen. Ich bin damit einverstanden, dass die zu diesem Zweck benötigten Daten gespeichert und verarbeitet werden.

Bankverbindung:

Bankleitzahl:

Kontonummer:

Abo-Laufzeit: 1.4. – 31.3.; Abbuchung ca. 15.5.

Erfolgt keine Kündigung bis 30. April, verlängert sich das Abonnement um das laufende Jahr.

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Tel. Nr.: _____

Datum

Unterschrift (nicht vergessen!)

Zurückfaxen an den Weinbauring Franken auf **09321/920105** (alternativ: 09321 134417).

Die Faxzustellung erfolgt überwiegend nachts. Wir bitten um Mitteilung, wenn dies zu Problemen führt.

Wieder Interesse an einem speziellen Ökoweinbaufax?

Erscheinungsfolge: 1 mal wöchentlich in der Vegetationsperiode.

BESTELLFORMULAR ÖKOWEINBAUFAX-FRANKEN MIT WETTERVORHERSAGE

Unkostenbeitrag für das Ökoweinbaufax – Franken (nur Bankeinzug möglich):

- Faxabo **30,00 Euro + Mehrwertsteuer**
- bei Rechnungsstellung zuzüglich **2,00 Euro + Mehrwertsteuer**

Ich wünsche Rechnungsstellung (Mehrpreis für Verwaltungsaufwand – siehe oben)

Hiermit bestelle ich das Ökoweinbaufax – Franken für das Jahr 2011 als

Jahresabonnement für Winzer

Ich bin mit der Abbuchung der Kosten von meinem Konto einverstanden.

Bankverbindung:

Bankleitzahl:

Kontonummer:

Abbuchung erfolgt ca. 15.05.

Ich wünsche Zusendung als E-Mail (**vorrangig**) oder als Fax: (bitte ankreuzen)

E – Mail: E -Mail Adresse:

FAX: Fax-Nr.:

Name:

Straße:

PLZ - Ort:

Tel. Nr.:

Ich bin Bioverbandsmitglied bei:

Datum

Unterschrift

Bitte sorgen sie bei Beginn für die Empfangsbereitschaft Ihres Gerätes. Die Zustellung erfolgt voraussichtlich jeden Montag.
Bei Änderung Ihrer eMail-Adresse / Fax-Nummer oder Empfangsproblemen geben Sie uns bitte Bescheid.

zutreffendes bitte ankreuzen und an den Weinbauring Franken zurückfaxen (09321/134417).