



NEUE WÜRZBURGER SILVANERKLONE DER LWG BEIM BUNDESSORTENAMT EINGETRAGEN

➤ Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

Die 3 neuen Würzburger Silvanerklone der LWG „Grüner Silvaner Wü 9929“, „Grüner Silvaner Wü 0115“ und „Grüner Silvaner Wü 0318“ wurden kürzlich beim Bundessortenamt eingetragen und können über den normalen Rebenverkehr bezogen werden.

Seit 1999 selektiert die Abteilung Weinbau der LWG aus alten fränkischen Weinbergen Silvaner, die eine lockerbeerige Traubenstruktur aufweisen. Die ersten aussichtsreichen Klone aus dieser Sammlung sind nunmehr der Praxis zugänglich:

Silvaner Wü 9929 ist ein verbesserter ertragssicherer Klon mit etwas lockerer Traubenstruktur. Der Ertrag liegt etwa 20% unter dem altbewährten ertragssicheren Klon Wü 92. Der Zucker- und Gesamtsäuregehalt liegt minimal höher. Dieser Klon ist prädestiniert für die Erzeugung von Kabinett- und Spätleseweinen und für Traubenerzeuger geeignet.

Silvaner Wü 0115 ist ein sogenannter „Premiumklon“ mit grüngelben Beeren und einem deutlich reduziertem Ertrag. Der Ertrag liegt bei ca. 75

kg/Ar bei einem Anschnitt von 3,5 Augen/m² ohne Ausdünnungsmaßnahmen. Die Trauben sind kleiner und sehr lockerbeerig mit etwas kleineren Beeren als die ertragssicheren Klone. Der Zucker- und Gesamtsäuregehalt liegt leicht höher als bei den Standardklonen. Der Klon ist etwas schwächer im Wuchs als alle anderen Silvaner.

Silvaner Wü 0318 ist ebenfalls ein „Premiumklon“ mit den gleichen Eigenschaften wie Silvaner Wü 0115, aber mit späterer Reife und deutlich erhöhter Gesamtsäure bei einem normalen kräftigen Wuchs.

Diese neuen Silvanerklone bringen den Winzern zwei wesentliche Vorteile:

1. Es sind keine Ausdünnungsmaßnahmen nötig.
2. Die Trauben sind weniger anfällig für Botrytis.

Tabelle: Vergleich der Leistungsdaten von 7 Ertragsjahren bzw. 5 Jahren bei Silvaner Wü 0318, Standort: Würzburger Pfaffenberg, Anschnitt: 3,5 Augen/m², ohne Ausdünnungsmaßnahmen.

Klon	Ertrag kg/Ar	Mostgewicht °Oe	Mostsäure g/l
Silvaner Wü 92	113,9	98,8	7,05
Silvaner Wü 9929	99,9	99,7	7,35
Silvaner Wü 0115	74,3	102,2	7,50
Silvaner Wü 0318	75,7	95,0	9,25

Die Weine der neuen Würzburger Silvanerklone probieren sich im Vergleich zu den Standardklonen sehr fruchtig. Die Premiumklone bringen deutlich mehr „gelbe Aromen“ wie Honigmelone, Williams-Christ-Birne und reife Mirabelle in den Wein mit einer angenehmen Lebendigkeit und Vollmundigkeit.

Die Vermehrungsanlagen für die neuen Silvanerklone befinden sich noch im Aufbau. Die LWG schätzt, dass ab dem Aufwuchs 2012 genügend Edelreiser zur Verfügung stehen. Pflanzgut kann somit für die Pflanzung 2014 bei den Mitgliedern der Erzeugergemeinschaft fränkischer Rebpfanzguterzeuger bestellt werden.

WEIN IM BEUTEL – ABFÜLLUNG IN „BAG IN TUBE“

➤ Abteilung Weinbau, Sachgebiet Oenologie und Kellertechnik

Die Abfüllung von Wein in Glasflaschen hat lange Tradition und gilt als ideale Verpackungsform zur Erhaltung der Weinqualität während der Lagerung. Einer Studie von 2009 zufolge werden weltweit allerdings nur knapp 80% der Weine in Glasflaschen abgefüllt. Neben weiteren Verpackungsalternati-

ven wie PET-Flaschen, Tetrapack, usw., spielt die Abfüllung in „Bag in Box“ nach Glas die zweitgrößte Rolle mit knapp über 10%. In Deutschland liegt der Konsum von Weinen aus „Bag in Box“ allerdings nur bei ca. 3%, während in Skandinavien

über 40% der getrunkenen Weine aus „Kunststoffbeuteln“ kommen.

Warum „Bag in Box“ als Verpackung für Wein überhaupt interessant ist, zeigen folgende Vorteile, die dem Kunststoffbeutel im Pappkarton gegenüber der Glasflasche zugesprochen werden:

- Deutlich niedrigeres Gewicht
- Preiswertere Herstellung
- Variablere Form und damit auch geringerer Platzverlust
- Einfache Handhabung
- Keine Verletzungsgefahr, v.a. durch Glasbruch
- Geringerer Energieverbrauch und damit bessere CO₂-Bilanz

Allerdings hat die Kunststoffverpackung auch Nachteile, die teilweise bekannt und bewiesen sind. Auch die auf den ersten Blick leicht zu recycelnden Kunststofffolien müssen zunehmend hinterfragt werden, da Berichte über unsachgemäße Entsorgung langlebiger Kunststofffolien immer wieder für Negativschlagzeilen sorgen.

Es gibt allerdings auch fachlich noch offene Fragen bzgl. dieser Verpackungsform, die häufig diskutiert werden.

Im Oktober 2010 startete die DIVINO Nordheim erstmals eine Füllung in „Bag in Tube“ („Beutel in der Dose“). Um Antworten auf noch offene Fragen zu finden und um die Qualität der ersten Füllungen in Franken zu optimieren, begleitete das Sachgebiet Oenologie und Kellertechnik der LWG die ersten Füllungen versuchstechnisch. Analytische und mikrobiologische Untersuchungen des FZ Analytik ergänzten die Untersuchungen.

Ein erster kritischer Punkt bei der Abfüllung ist die Nennfüllmenge. Während bei einer abgefüllten Weinflasche auf den ersten Blick zu sehen ist, wenn diese nicht ausreichend voll ist, so ist das im Kunststoffbeutel nicht zu erkennen. Hier muss die Füllmenge regelmäßig über eine Wägung kontrolliert werden, um sicher zu stellen, dass sich die deklarierte Menge auch im Beutel wiederfindet.

Die Bag in Box werden über eine runde Öffnung befüllt, in die danach der Hahn zur späteren Weinentnahme eingedrückt wird. Allerdings bleibt beim Verschließen ein gewisser Gasraum im Beutel, der bei zu hohem Sauerstoffanteil zur Oxidation des Weines während der Lagerung führen könnte. In den Versuchen hat sich gezeigt, dass durch eine Stickstoffspülung vor dem Verschließen lediglich eine Vermischung der Gase im dann vergrößerten Kopfraumes auftritt und somit der Sauerstoffgehalt nur geringfügig reduziert werden kann. Die Maßnahme stellt somit keine wirkliche Optimierung dar.

Erfreulich war, dass das Handling beim Befüllen und Verschließen der Beutel zu keinerlei Keimbe-

lastung führte. Alle untersuchten Einheiten waren steril und blieben dies auch nach einer Teilentnahme.

Der entscheidende Nachteil der Bag in Box Weine ist die verkürzte Lagerfähigkeit im Gegensatz zur Glasflasche. Grund hierfür ist die geringere Diffusionsbeständigkeit der Kunststoffolie. So kann Kohlensäure aus dem Wein entweichen, bzw. Sauerstoff in den Wein diffundieren.

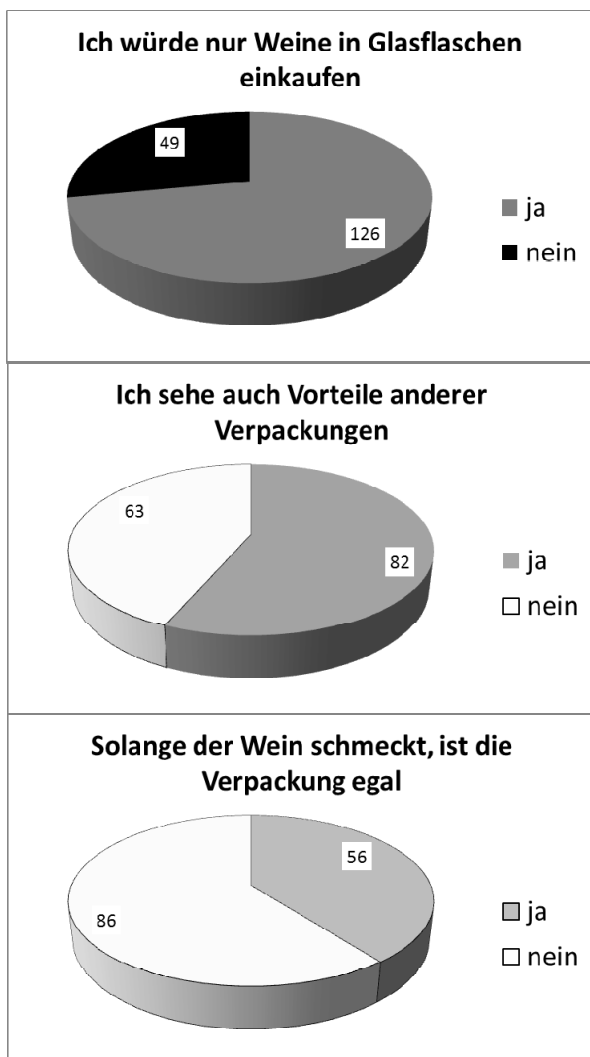
Der Kohlensäuregehalt, der unter anderem für die Frische der Weine verantwortlich ist, reduzierte sich beispielsweise während der ersten 4 Monate der Lagerung um ca. 0,1 g/l, nach 7 Monaten Lagerung bereits um 0,2 g/l. Dies wirkt sich bei Weinen im Bag in Box besonders schnell auf den Geschmackseindruck aus, da der Gehalt an CO₂ bei der Abfüllung bereits relativ gering gehalten werden muss, um ein Platzen des Beutels, beispielsweise während dem Transport, zu vermeiden.

Im Versuch hat sich gezeigt, dass der lose Beutel zwar Temperaturen von bis zu 60°C aushält, ohne dass es zum Auslaufen von Wein kommt, obwohl er sich durch den Übergang der Kohlensäure in den Gasraum massiv aufbläht. Allerdings kommt es beim „Beutel **in der Dose**“ bereits ab ca. 45°C zum Auslaufen von Wein, da sich der Beutel nicht beliebig ausdehnen kann und dann an der Schwachstelle (dem Füllstutzen) Risse bekommt. Dies sollte beim Transport von Bag in Box Weinen, v.a. im Sommer, beachtet werden!

Auch der Gehalt an freier schwefliger Säure, die den Wein vor Oxidation und mikrobiologischer Aktivität schützt, reduzierte sich während der ersten 7 Monate um über 5 mg/l. Dies ist auf die Sauerstoffdiffusion durch den Kunststoffbeutel und ein anschließendes Aufoxidieren der freien SO₂ zurückzuführen.

Entscheidend ist letztendlich aber, ob die Verpackung einen Einfluss auf den Geruch und den Geschmack des Weines hat. Zu diesem Zweck wurde vier Monate nach der Abfüllung eine erste Verkostung durchgeführt. Dabei sollte im „Dreieckstest“ herausgefunden werden, ob die Weine von denen zu unterscheiden sind, die parallel in Glasflaschen gefüllt wurden. Das Ergebnis dieser ersten Verkostung war, dass sich die Weine nach viermonatiger Lagerung nicht unterscheiden. Auch Beutel die bereits mehr als zwei Wochen im Anbruch (50% entnommen) waren, konnten gegenüber frisch geöffneten sensorisch nicht unterschieden werden.

Bei einer zweiten Verkostung nach sieben Monaten differenzierte sich das Ergebnis. In drei Durchgängen wurden je eine Probe aus der Glasflaschenfüllung gegen zwei Proben aus einem Bag in Tube probiert.



Beim ersten Durchgang wurde die Glasflasche hoch signifikant erkannt und als sensorisch besser beschrieben. Bei den weiteren zwei Durchgängen konnte keine signifikante Differenzierung durch die Prüfer erfolgen. Dies deutet darauf hin, dass es in jeder Charge einzelne Kunststoffbeutel gibt, die qualitativ negativ auffallen, was auch Prof. Dr. Jung (FA Geisenheim) 2010 bereits beschrieben hat.

Abschließend kann gesagt werden, dass Bag in Box / Bag in Tube durchaus eine Verpackungsalternative für schnell konsumierte Weine darstellt, aufgrund der Problematik bei höheren CO₂-Gehalten vor allem im Rotweinebereich.

Am diesjährigen „Tag der offenen Tür“ der LWG Veitshöchheim wurde der gleiche Wein aus Glasflaschen und aus Bag in Box zur Verkostung angeboten. Bei der BiB-Abfüllung wurden metallisierte bzw. nicht metallisierte Folien verwendet. Von rund 150 urteilenden Besuchern setzten rund 46% den Wein aus der Glasflasche auf Platz 1, etwa 17% stuften die drei Proben als gleichwertig ein, der Rest bevorzugte entweder die BiB-Variante mit metallisierter bzw. nicht metallisierte Folie. Allerdings war die Mehrzahl der Besucher gegenüber der Verpackung sehr skeptisch eingestellt, was in einer kurzen Befragung zum Ausdruck kam. 126 Personen (72 %) gaben an, sie würden Wein nur in Glasflaschen einkaufen, für 49 (28%) kämen auch andere Verpackungen in Frage. Vorteile anderer Verpackungen werden, wie die Antworten zeigen, zwar anerkannt. Doch selbst wenn der Wein in diesen Verpackungen gleichwertig sein sollte, ist der Produktauftritt dem Kunden nicht egal. Die besondere kulturelle Stellung des Weins muss offenbar durch die Wertigkeit der Glasflasche zum Ausdruck kommen.

Wie immer ist der Kunde König und hat bei der Kaufentscheidung das letzte Wort. Jedoch wäre es falsch, schon jetzt ein abschließendes Urteil zu fällen. Erinnern wir uns an den Flaschenverschluss: es hat 3 Jahrzehnte gedauert, bis der Schraubverschluss akzeptiert wurde!

DÜNGUNG NACH RICHTWERTEN BZW. BERATUNGSEMPFEHLUNGEN

➤ für ihre Unterlagen zur Erfüllung der Düngeverordnung

Stickstoff:

Folgende Tabelle zeigt eine auf Standort und Bodenverhältnisse abgestimmte Beratungsempfehlung für die N-Düngung im umweltschonenden Weinbau, wenn keine Stickstoffanalysen vorliegen. Die empfohlene Düngermenge bezieht sich dabei immer auf ein Ertragsniveau von 90 hl/ha Most bzw. 120 dt/ha Trauben. Werden bei bestimmten Rebsorten vielfach nur geringere Erträge angestrebt bzw. erreicht, so ist auch die N-Düngung zu reduzieren, um zu starkes Wachstum bzw. zu mastiges Holz zu vermeiden.

	Standort und Bodenverhältnisse	N-Düngegabe in kg/ha
1.	hoher Humusgehalt * oder starkwüchsige Rebanlage	0
2.	guter Rebenwuchs mittlerer Humusgehalt	30
3.	guter Rebenwuchs mittlerer Humusgehalt Begrünung im Sommer	50
4.	flachgründige, steinhaltige, durchlässige Böden mit einem mittleren bis niedrigen Humusgehalt (0,5 - 1,0 %) schwacher Rebenwuchs	40 + 30 (Gabe aufteilen !)

* hoher Humusgehalt = leichter Boden > 1,5 %; mittlerer Boden > 2,0 %; schwerer Boden > 2,5 %

Bei ganzflächig dauerbegrüntem Anlagen kann ein Stickstoffzuschlag von 40 kg/ha sinnvoll sein, wenn der N-Dünger oberflächlich aufgebracht wird. Wird eine Unterfußdüngung unter die Grasnarbe praktiziert, ist diese Zusatzmenge zu halbieren.

Bei Problemen mit der Wüchsigkeit ist das Bewirtschaftungskonzept zu hinterfragen, eine Erhöhung der N-Gabe ist in der Regel keine Lösung für Wuchsprobleme. Die Bodenstruktur und das Wasserangebot wirken sich sehr intensiv auf die Stickstoffverfügbarkeit aus.

Magnesium

Magnesium unterliegt neben dem Entzug des Bewuchses auch der Auswaschung. Für Magnesium wird, wenn keine Bodenuntersuchungsergebnisse vorliegen, für alle Standorte eine Gabe von 30 kg/ha als Erhaltungsdüngung empfohlen

Mg	alle Böden	30 kg/ha
----	------------	----------

Aufbewahrung

Fügen sie diese Seite ihren Unterlagen bei. Sie erfüllen damit die Vorschrift der DüngeVO: „Düngung nach Bodenuntersuchung oder Beratungsempfehlung ... bei Stickstoff und Magnesium“.

INFORMATIONEN AUS DEM HAUS DES FRANKENWEINS

Agrardieselantrag für das Verbrauchsjahr 2011

Der Agrardieselantrag muss schriftlich bei der Agrardieselstelle in Selb eingereicht werden. Anstatt der Zusendung per Einschreiben (ist teuer und bringt rechtlich nichts als Nachweis) empfiehlt das Hauptzollamt dem Agrardieselantrag eine frankierte Postkarte mit Ihrer Adresse beizufügen. Das Hauptzollamt schickt Ihnen dann diese Karte versehen mit dem Eingangsstempel zurück, so dass Sie die Gewähr haben, dass Ihr Antrag eingegangen ist (bzw. sie zumindest noch reagieren können).

Im Internet finden Sie die Unterlagen zum Agrardieselantrag bzw. auch für die Antragstellung online unter folgendem Link: <http://bit.ly/yeLjL>
Bitte dann auf der Seite „Formulare und Merkblätter“ den Suchbegriff „Agrardiesel“ eingeben.

Bei der normalen Antragstellung in Papierform muss der komplette Antrag, bei der Online-Antragstellung muss ein Ausdruck der verkürzten Version rechtzeitig vor dem 30.09.2012 bei der Agrardieselstelle des Hauptzollamts Regensburg (Zentralstelle Agrardiesel, Postfach 1652, 95090 Selb / Tel. 09287-9931-200, Fax 09287-9931-260) eingehen.

Hinweis zu De-minimis

Sofern kein reiner Forstbetrieb oder ein immens hoher Anteil an Forst gegenüber dem Gesamtbetrieb (unter 5-10 ha Forst) vorliegt, kann man unter Punkt 6.16 einen Verbrauch von 0,00 Liter eintragen und spart sich damit die Angaben auf Seite 3. Die De-minimis-Erklärung muss in diesem Fall nicht ausgefüllt werden.

28.02.2012 - Workshop: Eigenkontrolle der Lebensmittelsicherheit

Der Fränkische Weinbauverband bietet zusammen mit dem Unternehmen KATALYSE und der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau einen Workshop zur Eigenkontrolle der Lebensmittelsicherheit an. Die Vorschriften zur Eigenkontrolle betreffen jedes Unternehmen, das Lebensmittel produziert und in Verkehr bringt, also auch fränkische Weinbaubetriebe.

Der Tagesworkshop Lebensmittelsicherheit (6 Zeitstunden, 9.00 bis 16.00 Uhr) beinhaltet:

- Gefahrenanalyse
- Ermittlung der CCP's (Kritische Kontroll- und Lenkungspunkte)
- Rückverfolgbarkeit
- Krisenmanagement
- Produktspezifikationen aus der Lebensmittelliste

Die Mindestteilnehmerzahl beträgt acht Betriebe, die maximale Anzahl pro Workshop beträgt zwanzig Betriebe. Kosten pro teilnehmenden Betrieb:

8-12 Betriebe	200,- € zzgl. MwSt.
13-16 Betriebe	175,- € zzgl. MwSt.
17-20 Betriebe	150,- € zzgl. MwSt.

Im Anschluss an den Tagesworkshop kann auf Wunsch ein Termin zur Betriebsbegehung entlang der Produktlinie (ca. 0,5 Tage im Betrieb) vereinbart werden. Die Kosten belaufen sich hierfür pauschal auf 400,- € zzgl. MwSt. pro Betrieb.

Betriebe, die im Anschluss an einer Zertifizierung nach den EcoStep-Kriterien teilnehmen, bekommen den für die Module 1 und 2 bezahlten Betrag gutgeschrieben.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Stephan Schmidt (sts@haus-des-frankenweins.de, Tel. 0931 / 390 11 16) oder Frau Andrea Bartelmeß (bartelmess@katalyse.de, Tel. 0211/68 22 26).

Ihre Anmeldung richten Sie bitte bis zum 20. Februar 2012 an Herrn Stephan Schmidt.

Arbeitnehmer aus Rumänien und Bulgarien ab 01.01.2012 genehmigungsfrei

Nachdem für Polen, Ungarn, Tschechien, Slowakei, Slowenien, Estland, Lettland und Litauen seit dem 01. Mai 2011 volle Arbeitnehmerfreizügigkeit besteht, hat das Bundeskabinett im Dezember 2011 für Rumänien und Bulgarien Erleichterungen beim Zugang zum deutschen Arbeitsmarkt beschlossen.

Arbeitnehmer aus Bulgarien und Rumänien benötigen für eine Saisonbeschäftigung nach § 18 Beschäftigungsverordnung ab dem 01. Januar 2012 keine Arbeitserlaubnis-EU mehr. Nach § 18 Beschäftigungsverordnung sind Beschäftigungen in der Land- und Forstwirtschaft, im Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Obst- und Gemüseverarbeitung sowie in Sägewerken mit mindestens 30 Stunden wöchentlich bei durchschnittlich mindestens 6 Arbeitsstunden täglich bis zu insgesamt 6 Monaten im Kalenderjahr möglich. Mit der Arbeitserlaubnisfreiheit entfällt auch die bisher für

die Erteilung der Arbeitserlaubnis-EU anfallende Vermittlungsgebühr von 60 Euro je Person.

Wichtig

Für die genannten Länder gilt noch nicht die volle Arbeitnehmerfreizügigkeit. Die Erleichterungen wurden nur für die o.g. Branchen geschaffen.

Der Bereich der Sozialversicherung wird durch den Eintritt der Arbeitserlaubnisfreiheit nicht beeinflusst. Der Arbeitgeber hat entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 883/2004 festzustellen, welches Sozialversicherungsrecht für die Tätigkeit des Saisonarbeitnehmers in seinem Unternehmen gilt.

Ein Informationsblatt mit weiteren Informationen erhalten Sie bei unserem Mitarbeiter Stephan Schmidt (Tel. 0931 / 390 11-16 oder sts@haus-des-frankenweins.de). Für Fragen stehen Ihnen von der ECOVIS BLB Steuerberatungsges. mbH Herr Frank Rumpel (Zweigniederlassung Würzburg, Tel. 0931/35287-0) und Herr Michael Sabisch (Zweigniederlassung Volkach, Tel.: 09381/8083-0) gerne zur Verfügung.

Mit den besten Grüßen

FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V.

Artur Steinmann Präsident

Dipl. agr. oec. Hermann Schmitt Geschäftsführer

FACH- UND TECHNIKERSCHULE FÜR AGRARWIRTSCHAFT VEITSHÖCHHEIM IHRE ADRESSE FÜR QUALIFIZIERUNG ZUM TECHNIKER

Sie sind Winzer oder Küfer und an einer beruflichen Qualifizierung zum **Techniker** Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft interessiert? Dann sind Sie in Veitshöchheim genau richtig.

Informationstag am 3. März 2012

Kommen Sie zum „Tag der offenen Schultür“ am Samstag, den 3. März 2012, von 9:00 Uhr bis 16:00 Uhr nach Veitshöchheim. An diesem Tag stehen Ihnen Lehrkräfte und Studierende für Informationen und Gespräche zur Verfügung. Außerdem präsentieren Studierende der Technikerschule an diesem Wochenende eine Ausstellung unter dem Motto „Pflanztherapie – Bring deine Synapsen zum Blühen.“. Die Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft ist ebenfalls mit einem Stand vertreten. Das ausführliche Programm finden Sie im Internet unter www.pflanztherapie.de.

Aufnahmevoraussetzungen für die Technikerschule

Voraussetzung für die Aufnahme ist das Abschlusszeugnis der Berufsschule, die erfolgreiche Abschlussprüfung und der Nachweis über 12 Mo-

nate einschlägige Berufstätigkeit nach der Abschlussprüfung. Außerdem müssen Sie Vorkenntnisse in Englisch nachweisen.

Anmeldeschluss ist der 1. April 2012.

Das Anmeldeformular und weitere Hinweise zur Anmeldung finden Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/bildung.

Dauer der Fortbildung

Der Unterricht findet in Vollzeitform statt. Die Technikerschule dauert zwei Schuljahre. Schulbeginn ist am Donnerstag, den 13. September 2012.

Studentenafel, Prüfungsfächer, Berichte über Projekte und sonstige Aktivitäten finden Sie auf unserer Internetseite.

Nähere Auskünfte und Anmeldeformulare sind erhältlich bei der

Staatlichen Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft

An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Tel.: (0931) 9801-114/115, Fax: (0931) 9801-200

E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

INFORMATION ZUR „KULAP-FÖRDERUNG“ FÜR WINZER

➤ *Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Sachgebiet Beratung und Förderung*

Ab sofort, **bis 24. Februar** ist es wieder möglich, neue fünfjährige KULAP-Verträge bei den Ämtern für Landwirtschaft abzuschließen, bzw. alte Anträge zur Steillagenförderung zu verlängern. Für Winzer gibt es nur die Möglichkeit, neue Verträge für **A 32 = Winterbegrünung** oder **A 33 = Mulchsaat** abzuschließen, eventuell kombiniert mit **A 11 = Ökologischer Landbau**.

Bei diesen Förderprogrammen zur Begrünung ist es Voraussetzung, dass über Winter alle Zeilen aktiv begrünt sind, d.h. mit einer ein- oder mehrjährigen Begrünung versehen sind. Natürlicher Aufwuchs zählt nicht!

Bei Winterbegrünung ist ab 16. Februar das Mulchen, bzw. die Einarbeitung des Aufwuchses möglich. Der Aufwuchs darf nicht aus einer reinen Ansaat ausgleichsberechtigter Kulturpflanzen bestehen, d.h. es empfiehlt sich eine Mischeinsaart verschiedener Pflanzen, so wie sie von der Weinbauberatung empfohlen wird. Bis Vegetationsende, d.h. Blattfall der Reben, muss eine Begrünung

gewachsen sein, die eine erosions- und nitratmindernde Wirkung hat.
Förderhöhe 80,- €/ha

Bei Mulchsaat muss bis zum Frühjahr eine erosionsmindernde Mulchschicht vorhanden sein. In solchen Weinbergen ist kein Umbruch, nur ein Mulchen zulässig. D.h aus fachlichen Gründen kann diese Maßnahme in den meisten Fällen nicht empfohlen werden!
Förderhöhe 100,- €/ha

Nähere Informationen auch zur Verlängerung von Anträgen zur Steillagenförderung bekommen Sie bei Ihrem zuständigen Amt für Landwirtschaft.

Hinweis zum Programm Frostschadensbeihilfe
Die derzeit laufende Frist zur Antragstellung für die **Frostschadensbeihilfe läuft am 17.02.2012 aus**. Bis zu diesem Termin müssen die Anträge komplett, d.h. incl. Anlagen bei der LWG vorliegen!
Achtung: Wegen der Weinbautage am 15. und 16.2. ist möglicherweise eine persönliche Abgabe nur eingeschränkt möglich!

ABGRENZUNG LANDWIRTSCHAFT / GEWERBEBETRIEB

➤ *ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH, Dipl. Kfm. Michael Sabisch*

Das Bundesfinanzministerium hat mit seinem aktuellen Schreiben vom 15.12.2011 zur ertragsteuerlichen Abgrenzung von Landwirtschaft und Gewerbe für die Wirtschaftsjahre bzw. eigene und fremde Erzeugnisse ab 2012 Stellung genommen.

Untern anderem werden als eigene Erzeugnisse auch zugekaufte fremde Erzeugnisse eingestuft, die als Roh-, Hilfs- oder Betriebsstoffe im Erzeugungsprozess verwendet.

Als Hilfsstoffe sind hier unter anderem auch Trauben, Traubenmost und Verschnittwein zu Weinerzeugung genannt. Betriebsstoffe sind Waren die im Erzeugungsprozess verwendet werden z.B Düngemittel, Treibstoff, Heizöl.

Als fremde Erzeugnisse werden alle zur Weiterveräußerung zugekauften Erzeugnisse, Produkte oder Handelswaren, die nicht im Erzeugungsprozess eingesetzt werden, angesehen. Werden zugekaufte Roh-, Hilfs- oder Betriebsstoffe weiterveräußert gelte diese dann auch als fremde Erzeugnisse. Dies gilt auch bei gelegentlichen Nachbarschaftshilfen (Verkauf von Diesel).

Bei Ausschank von eigen erzeugten Getränken z.B Wein ist dies lediglich eine Form der Vermarktung und somit eine landwirtschaftliche Tätigkeit. Werden daneben aber auch Speisen und andere nicht eigen erzeugte Getränke ausgegeben, liegt

noch eine landwirtschaftliche Tätigkeit vor, wenn diese Umsätze

- aus dieser Tätigkeit dauerhaft nicht mehr als ein Drittel des Gesamtumsatzes und
- nicht mehr als 51.500 EUR im Wirtschaftsjahr betragen.

In diese Grenzen sind aber auch die Veräußerungen von fremden Erzeugnissen (dritter Absatz) mit einzubeziehen, aber nur wenn neben diesen auch eigene Erzeugnisse veräußert werden. Werden nur fremde Erzeugnisse veräußert ist dies von Beginn an eine gewerbliche Tätigkeit.

Bei der Beherbergung von Fremden wird aus Vereinfachungsgründen keine gewerbliche Tätigkeit angenommen, wenn weniger als vier Zimmer und weniger als sechs Betten zur Verfügung stehen und keine Hauptmahlzeit gewährt wird.

Bitte beachten Sie jedoch, dass diese Abgrenzung nur für die Ertragsteuer gilt und die umsatzsteuerliche Abgrenzung gesondert zu betrachten ist.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren steuerlichen Berater bzw. an den Unterzeichner.
ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH
Niederlassung Volkach
Tel.: 09381 80830
Niederlassung Gerolzhofen
Tel.: 09382 3183880