

## **WEINBAURING FRANKEN E.V.**

Repperndorfer Str. 16; 97318 Kitzingen; Tel.: 09321/13440; Fax: 09321/134417  
Der Weinbauring Franken e.V. gehört dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung (LKP) an.

### **RUNDSCHREIBEN III/2013**

04. Juni 2013

Internet: [www.weinbauring.de](http://www.weinbauring.de)

eMail: [info@weinbauring.de](mailto:info@weinbauring.de)



## **2013 EIN SCHLECHTER JAHRGANG?**

➤ *Artur Baumann, Weinbauring Franken e.V.*

Noch ist der Jahrgang 2013 nicht verloren. Wenig Sonne, viel Wasser und kühle Temperaturen schlagen auf das Gemüt. Mit Niederschlägen, welche mehr als das Doppelte der Norm brachten, Sonnenscheindauer die nur bei der Hälfte lag und Temperaturen mit 1,5 Grad unter dem Mittel glänzte der Mai allenfalls in negativen Bereichen.

Unsere Temperatursummen liegen zurzeit deutlich unter dem langjährigen Schnitt! ABER: immer noch über den Jahren 2004 und 2010. Zugegeben keine Musterjahrgänge.

Immer noch ist ALLES möglich! Im letzten Jahr lag die Entwicklung der Reben Anfang Juni deutlich vor der diesjährigen, ABER dann hatten wir sehr mäßiges Wetter über die Blüte, so dass diese sich bis zum 20./25. Juni hinzog.

Mit der Erwärmung in der ersten Juniwoche (heute ist der 03.06.) ist mit einem starken Wachstums-

schub zu rechnen. Die Blüte kann durchaus zum gleichen Termin wie letztes Jahr durch sein. Und 2012 war doch kein so schlechter Jahrgang?

Also: Die Hoffnung stirbt zu Letzt! Mit einem warmen Restjuni und vielleicht einem heißen Juli steht einem ordentlichen Jahrgang 2013 nichts im Wege.

Eins ist sicher: In Anlagen, in welchen eine vernünftige Triebzahl eingestellt ist (8 bis 10 Fruchttriebe je Stock) sind die Triebe wüchsiger. In Anlagen, in welchen die lange Zeit des Stillstandes nicht genutzt wurde (bis zu 25 Triebe je Stock) haben es die Reben schwer.

Und zu guter Letzt: Qualität kommt von Qual → meint: Wir können uns Qualität – auch in mäßigen Jahren – ERARBEITEN → durch entsprechende Stockarbeiten, wie Triebkorrektur, Traubeneinstellen, Ertragskontrolle und Entlauben.

## **PROGNOSEMODELLE FÜR REBKRAKHEITEN**

➤ *Heinrich Hofmann, Amtlicher Rebschutzdienst, LWG*

Im Internetangebot der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau können jetzt verschiedene Prognosemodelle für Pilzkrankheiten direkt angeklickt werden.

Unter dem Link

[www.lwg.bayern.de/weinbau/Rebschutz\\_Lebensraum\\_Weinberg\\_unter\\_Service\\_bei\\_Monitoring\\_und\\_Prognose\\_bzw.\\_unter](http://www.lwg.bayern.de/weinbau/Rebschutz_Lebensraum_Weinberg_unter_Service_bei_Monitoring_und_Prognose_bzw._unter)

[http://www.lwg.bayern.de/internet/stmlf/behorden/lwg/weinbau/rebschutz\\_lebensraum\\_weinberg/41138](http://www.lwg.bayern.de/internet/stmlf/behorden/lwg/weinbau/rebschutz_lebensraum_weinberg/41138)

finden Sie die Prognosemodelle

**Vitimeteo – Peronospora,**

**Vitimeteo Oidiag – Oidium**

### **Allgemeines zu Prognosemodellen.**

Prognosemodelle für Rebkrankheiten können behilflich sein die Notwendigkeit von Behandlungen zu präzisieren und diese termingerecht auszubringen. Prognosemodelle berechnen anhand von Wetterdaten mögliche Infektions- und Ausbruchbedingungen, Inkubationszeiten und Sporenüber-

lebensraten. Somit gelten die Ergebnisse nur für den unmittelbaren Bereich der genutzten Wetterstation. Ebenso müssen nicht alle Ereignisse, die Prognosemodelle anzeigen auch eintreten, da vielerlei Ursachen zur Krankheitsentstehung und Ausbreitung eine Rolle spielen (Vorjahresbefall, Pflegemaßnahmen, noch unerforschte biologische Grundlagen).

Dennoch können sie für den interessierten Winzer im Zusammenspiel mit den Beratungsaussagen ein Hilfsmittel sein die betrieblichen Pflanzenschutzentscheidungen genauer zu planen.

Eine Anleitung zur Bedienung und Interpretation finden Sie auf der Einleitungsseite und unter der Hilfefunktion bei der jeweiligen Krankheit.

*Bei Problemen sind wir dankbar über Ihre konstruktive Kritik an:*

[heinrich.hofmann@lwg.bayern.de](mailto:heinrich.hofmann@lwg.bayern.de)

## ERGEBNISSE VON UNTERLAGENADAPTIONSVERSUCHEN DER BAYERISCHEN LANDESANSTALT

➤ Hans Dornbusch und Dr. Arnold Schwab, LWG, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

Von den in den Jahren 2002 und 2003 angelegten 9 regionalen Adaptionsversuchen sind die Auswertungen mittlerweile weitgehend abgeschlossen. Durch die extremen Frosteinflüsse im Mai 2011 wurden die einzelnen Standorte z.T. sehr stark geschädigt. Eine normale Versuchsauswertung war dadurch nicht mehr gegeben. Deshalb wurden die Versuche nach 9 Versuchsjahren abgeschlossen. Die vorhandenen Daten werden derzeit standortspezifisch ausgewertet.

Als ein Beispiel sei der Unterlagenadaptionsversuch am Standort Frickenhäuser Kapellenberg (toniger Lößboden über Muschelkalk) mit der Rebsorte Silvaner Klon WÜ 92 vorgestellt. Die Anlage wurde 2000 in einer Südlage mit 15 % Hangneigung mit einem Standraum von 2,00 x 1,25 m gepflanzt. Der Humusgehalt liegt bei 1,10 % und jede 2. Gasse weist eine Herbst-Winterbegrünung auf.

Unterlage	SO 4	5 BB	Börner	Rici	41 B*	Cina	Wü B 62-20-192*	Mittelwert
Ertrag in kg/ar	134,2	121,1	121,7	122,4	138,1	128,2	124,1	<b>127,1</b>
Öchsle	89,1	88,9	90,0	89,6	85,6	88,6	90,7	<b>88,9</b>
Mostsäure g/l	8,1	7,8	7,5	7,6	8,1	7,9	7,5	<b>7,8</b>
Blattgrün Wert ab 2006	439,9	456,4	420,8	417,2	439,1	438,9	419,0	<b>433,0</b>
N.ges.im Most ab 2006	500,2	547,4	433,8	459,0	412,6	479,6	443,2	<b>468,0</b>
Schnittholz in kg/ha TM ab 2005	1935	2239	1917	1747	2133	1869	1946	<b>1969</b>
N-kgN/ha im Holz ab 2005	13,1	15,8	12,5	11,7	14,1	13,1	12,6	<b>13,3</b>
Stärkeertrag in kg/ha im Holz ab 2005	154,3	166,7	153,7	144,9	146,1	150,4	147,7	<b>152,0</b>
Wuchs Bonitur 1 - 9	8,0	8,7	8,3	8,1	7,8	8,0	7,8	<b>8,1</b>
Chlorose Bonitur 1 - 9	1,00	1,00	1,19	1,04	1,00	1,04	1,00	<b>1,03</b>

\*) in D nicht zugelassen

**Tabelle 1:** Ergebnisse des Unterlagenadaptionsversuchs am Standort Frickenhäuser Kapellenberg (Lößboden über Muschelkalk) mit der Rebsorte Silvaner Klon WÜ 92 (7 Unterlagen in 3-facher Wiederholung, Mittelwerte aus den Jahren 2002 – 2010, 9 Jahre).

Durch den wüchsigen Standort (Lößboden, Neuanlage) ging die Wuchskraft bei den stärkerwüchsigen Unterlagen wie 5 BB und Börner zu Lasten des Traubenertrages. SO4 liegt bei mittlerem Schnittholzertrag im oberen Traubenertragsbereich.

Am Standort in Frickenhausen zeigt Börner deutliche Chlorose. Die relativ neuen Sorten Rici und Cina zeigen ebenfalls eine leichte Chloroseneigung. SO4 liegt mit Ausnahme des Schnittholgewichtes in allen Parametern dem Mittelwert am nächsten und zeigt eindrucksvoll ihre große Streubreite. 5 BB besitzt eine sehr gute Stickstoffaneignung, was sich im Moststickstoffgehalt eindrücklich zeigt. Allerdings kann die höhere Wüchsigkeit in feuchteren Jahren zu stärkerem Fäulnisanteil führen.

In trockenen Jahren und bei Einsatz einer Begrünung hat 5 BB deshalb ihre Vorteile. Die etwas

schwächerwüchsigeren neueren Unterlagensorten Rici und Cina liegen im Mittelfeld, leicht unter den Mittelwerten, stellen jedoch im Vergleich zu SO4 keine Verbesserung dar. Die stärkerwüchsige Unterlagensorte Börner ist für den kalkhaltigen Standort in Kombination mit Silvaner weniger gut geeignet. Die in Frankreich häufig verwendete, wüchsige und kalktolerante Unterlage 41 B zeigt ebenfalls an diesem Standorte recht gute Versuchsergebnisse. Sie ist jedoch wegen ihres Kreuzungsanteils mit Europäerreben nicht ausreichend reblausfest und deshalb in Deutschland nicht für den Anbau zugelassen.

Die gewonnenen Erkenntnisse aus dieser Versuchsreihe sind standortspezifisch in Verbindung mit der jeweilig verwendeten Ertragsrebsorte zu betrachten.

Die LWG hat derzeit am Standort Thüngersheim zwei weitere Adaptionsversuche, unter anderem mit internationalen Unterlagen, mit den Rebsorten Silvaner und Weißer Burgunder in der Prüfung

stehen. Hierbei wird in Anbetracht des Klimawandels vor allem die Reaktion der einzelnen Unterlagen auf Trockenstress geprüft.

## SAUVIGNON BLANC KLONE UND CABERNET BLANC IM VERGLEICH

➤ Reiner Knott und Dr. Arnold Schwab, LWG, Sachgebiet Weinbau- und Qualitätsmanagement

Die neue pilzwiderstandsfähige Sorte Cabernet Blanc wurde im Jahr 2007 erstmals durch Grünveredlung in die Sortenprüfung der LWG mit aufgenommen.

Dort steht sie im direkten Vergleich mit den französischen Sauvignon Blanc Klonen 159, 161 und 530. (Klon 159 ist ebenfalls durch Grünveredlung 2008 hinzugekommen).

Die Trauben des Cabernet Blanc sind mischbeerig, d.h. normalgroße und jungferfrüchtige Beeren bilden die Traube. Durch dieses Verrieseln sind die Trauben sehr locker und gut durchlüftet, was sich positiv auf die Botrytisfestigkeit auswirkt. Vor der vollständigen Reife sind die Beeren dunkelgrün und wirken lange unreif. Die Beeren sind mittelgroß bis klein und rund. Besonders die kernlo-

sen Früchte weisen einen sehr hohen Zuckergehalt auf und sind sehr aromatisch im Geschmack. Der Wuchs ist kräftig und aufrecht, im Bereich der Trauben sind die Blätter nicht zu dicht, so dass immer eine ausreichende Durchlüftung der Laubwand gewährleistet ist.

Im Vergleich dazu stehen die französischen Sauvignon Blanc Klone 159, 161 und 530.

Der Unterschied bei den Sauvignon Blanc Klonen liegt besonders in der früheren Reife des Klons 530 und in der höheren Mostsäure der Klone 159 und 161. In der Feinaromatik liegt der Klon 530 im reiferen Aromaspektrum, während die Klone 159 und 161 die grünen, mehr vegetativen Noten stärker zum Ausdruck bringen (siehe Tabelle 1).

Rebsorte	Jahrgang 2012				Durchschnitt 2004 - 2012			DLG-Zahl 1-5
	Lesetag	Ertrag kg/ar	°Oechsle	Most-säure	Ertrag kg/ar	°Oechsle	Most-säure	
<b>Cabernet Blanc</b>	<b>19. Sep</b>	<b>69,9</b>	<b>94</b>	<b>7,5</b>	<b>51,9</b>	<b>91,2</b>	<b>7,5</b>	<b>2,48</b>
<b>Sauvignon Blanc Kl. 159</b>	<b>27. Sep</b>	<b>*)</b>	<b>92</b>	<b>12,6</b>	<b>42,8</b>	<b>86,3</b>	<b>11,8</b>	<b>2,21</b>
<b>Sauvignon Blanc Kl. 161</b>	<b>27. Sep</b>	<b>*)</b>	<b>89</b>	<b>12,8</b>	<b>72,7</b>	<b>85,7</b>	<b>11,2</b>	<b>2,15</b>
<b>Sauvignon Blanc Kl. 530</b>	<b>27. Sep</b>	<b>*)</b>	<b>96</b>	<b>10,2</b>	<b>61,9</b>	<b>89,4</b>	<b>9,1</b>	<b>2,27</b>
<b>*) 2012 keine klonspezifische Erntemengenerfassung</b>								

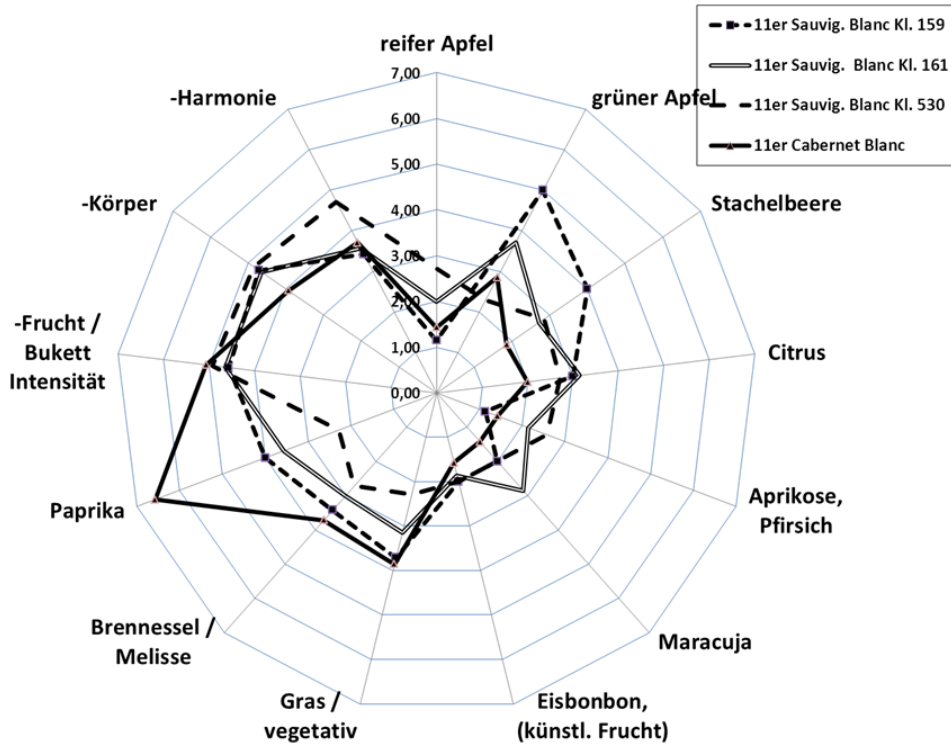
**Tabelle 1:**

Vergleich der Leistungsdaten von 9 Ertragsjahren bzw. 5 Jahren bei Cab. Blanc und 4 Jahren bei Sauvignon Blanc Kl. 159.

Im Jahr 2012 wurde der Cabernet Blanc mit einem Mostgewicht von 94° Oe , 7,5 g/l Säure und einem Ertrag von 70 kg/ar geerntet. Versuchsbedingt liegt von den Sauvignon Blanc-Klonen in 2012 kein Ertragsergebnis vor. Cabernet Blanc weist im Vergleich zu Sauvignon Blanc ein erheblich niedrigeres Säureniveau auf.

Sauvignon Blanc Klon 530 erzielte im Mittel der Jahre das höchste Mostgewicht und hat eine deut-

lich geringere Mostsäure als die beiden Vergleichsklone. Dies bestätigte sich auch im Jahr 2012. Bei Klon 161 und Klon 159 wirken sich diese hohen Säurewerte auch auf die sensorische Bewertung aus. Deutlich wird, dass Klon 161 den höchsten Ertrag und das geringste Mostgewicht aufweist.



**Abbildung 1:** Vergleich der sensorischen Bewertung von Cabernet Blanc zu 3 Sauvignon Blanc-Klonen – Jahrgang 2011

Bei einer deskriptiven Verkostung im August 2012 wurden die Cabernet Blanc Weine des Jahrgangs 2011 im Vergleich zu den 3 Sauvignon Blanc-Klonen gestellt. Dabei zeigte sich, dass der Klon 159 eine stärkere Ausprägung im Bereich der grünen Aromata, wie grüner Apfel, Stachelbeere, vegetabile Noten und Paprika hatte. Die Klone 530 und 161 hatten bei den reifen Fruchtaromen Vorteile. Reifer Apfel, Aprikose, Pfirsich, Maracuja und auch Heu wurden hier stärker empfunden. Cabernet Blanc fiel durch sein intensives Paprikaaroma auf, konnte sich bei den anderen Attributen aber nicht von den Sauvignon Blanc-Klonen abheben. Die Sauvignon Blancweine erschienen bei der Verkostung etwas körperreicher und voller als der

Cabernet Blanc, während in Frucht, Harmonie und den vegetabilen Attributen Gras, Brennessel und auch Paprika tendenzielle Ähnlichkeiten zwischen den Weinen der Klone 159 und 161 und dem Cabernet Blanc zu erkennen waren.

Gemessen am sehr moderaten Ertrag, der Lockerbeerigkeit und der relativ guten Pilzwiderstandsfähigkeit kommt dem Cabernet Blanc, besonders im ökologischen Weinbau, eine steigende Bedeutung zu, wenn auch die Feingliedrigkeit und seine Aromatik nicht an die des Sauvignon Blancs heranreicht.

## FRÄNKISCHE WEIN- UND SEKTPRÄMIERUNG: ERGEBNISABFRAGE ONLINE!

➤ *Fränkischer Weinbauverband e.V.; Hermann Schmitt, Stephan Schmidt*

Der Fränkische Weinbauverband möchte in loser Folge über die Fränkische Wein- und Sektprämierung informieren. In diesem ersten Teil möchten wir Ihnen die Ergebnisabfrage über unser Online-Portal [www.weinmeldung.de](http://www.weinmeldung.de) erläutern.

Viele der fränkischen Betriebe nutzen bereits die Möglichkeit, ihre Weine online zur Weinprämierung zu melden. Aber auch Betriebe, die ihren Antrag bisher noch schriftlich bei uns eingereicht haben, können ihre Ergebnisse über [www.weinmeldung.de](http://www.weinmeldung.de) abrufen. Dazu benötigen

Sie lediglich Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort. Diese Daten wurden Anfang November 2012 an alle teilnehmenden Betriebe verschickt. Falls die E-Mail gelöscht wurde, können die Daten die Zugangsdaten bei Stephan Schmidt ([sts@haus-des-frankenweins.de](mailto:sts@haus-des-frankenweins.de) / Tel. 0931 / 390 11-16) oder Bernd Küffner ([bk@haus-des-frankenweins.de](mailto:bk@haus-des-frankenweins.de) / Tel. -17) nachgefragt werden.

Nach dem erfolgreichen Login können über „Prämierungen“ und „Meine Prämierungen“ in der Liste die Ergebnisse betrachtet werden.

Die verwendeten Symbole haben dabei folgende Bedeutung:



- Fragezeichen:

Der angestellte Wein wurde noch nicht verkostet.



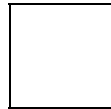
- Sanduhr:

Der Wein wurde als Fassprobe zur Prämierung angestellt und auch bereits verkostet. Das Ergebnis darf jedoch erst angezeigt werden, wenn die Prüfnummer durch die Weinprüfstelle in Aussicht gestellt wurde und Sie uns den entsprechenden Bescheid übermittelt haben.



- Bronze- / Silber- / Gold-Medaille:

Der Wein hat die entsprechende Auszeichnung erhalten.



- Leerfeld:

Der Wein wurde leider nicht ausgezeichnet. Nichtausgezeichnete Weine dürfen erneut zu einer Prämierung angestellt werden.

Nach Abschluss der Prämierung erhalten Sie wie bisher die Ergebnisse auch in schriftlicher Form.

An dieser Stelle möchten wir Sie auch um Verständnis bitten, wenn der Aufbau der Seite etwas länger dauert. Das System läuft aktuell auf einem Server in unserer Geschäftsstelle in Würzburg - Lengfeld, das leider nicht an das neueste Highspeed-Netz der Telekom angeschlossen ist. Wir arbeiten hier gemeinsam mit unserem Software-Entwickler an einer Lösung.

Bei weiteren Fragen stehen Ihnen Stephan Schmidt und Bernd Küffner gerne zur Verfügung.

Anmeldeschluss zur letzten Verkostung des Prämierungsjahres 2013 ist am 8. Juli 2013. Anmeldeschluss der ersten Verkostung des neuen Prämierungsjahres 2014 ist am 9. September 2013.

## PRIVILEGIERUNG IM BAURECHT FÜR BAUEN IM AUßENBEREICH BEI BESTEHENDEN PACHT- UND BEWIRTSCHAFTUNGSVERTRÄGEN

➤ *Peter Schwingenschlögl, LWG*

Ein Winzer verpachtet seine gesamten Rebflächen an einen anderen Betrieb und wird vom Betriebsleiter des pachtenden Betriebes mit einem Bewirtschaftungsvertrag gleichzeitig wieder als Bewirtschafter der verpachteten Flächen eingesetzt. Um seine Maschinen und Geräte unterzubringen, will der Verpächter anschließend eine Halle errichten. Die zuständige Behörde verweigert ihm zunächst die Feststellung der Privilegierung für das Bauen im Außenbereich und legt den Fall dem zuständigen Staatsministerium vor.

Von dort kommt folgende Antwort:

„Aus baurechtlicher Sicht ist der evtl. einmal bestandene Betrieb des Verpächters erloschen. Die vertraglich exakt geregelte Bewirtschaftung der Flächen/Arbeitsleistung im Weinberg durch den Eigentümer und Verpächter für das pachtende Weingut, stellt baurechtlich eine gewerbliche Dienstleistung dar. Der Bewirtschafter ist mit sei-

nen Maschinen als (weisungsgebundener) Lohnunternehmer tätig.

Nachdem somit kein landwirtschaftlicher Betrieb im Sinne der §§ 201 und 35/1/1 BauGB mehr besteht, sind für die Bauvoranfrage zur Errichtung einer Halle die Voraussetzungen für eine Privilegierung nicht gegeben.

Die durch die Vertragsgestaltung erwünschten steuer- und weinrechtlichen Vorteile für den Pächter wirken sich hier negativ auf die baurechtliche Situation des Verpächters aus.

Aus dieser Sicht, kann das Bauvorhaben nur im Innenbereich bzw. über Bauleitplanung/Satzung abgewickelt werden.“

Winzer, die planen Pacht- und Bewirtschaftungsverträge abzuschließen, sollten daher vorher auch bedenken, ob es nicht irgendwann zu einer Kollision mit dem Baurecht kommen könnte.

## LOISIUM WINE & SPA RESORT

immer wieder müssen Besucher unseres fränkischen Weinlandes erfahren, dass bei reizvoller Landschaft, jahrhundertealter Weinkultur und gastfreundlichen Winzerpersönlichkeiten.

Eines fehlt:

Ein sorgfältig ausgewählter Platz, an dem sich Wein, zeitgenössische Architektur und ein großzügiges Wellness-Angebot zu einer sinnlichen Symbiose vereinen.

Kurz, ein 4\*\*\*\* LOISIUM Wine & Spa Resort, wie es bereits in zwei der schönsten Weinregionen Österreichs (eine dritte Destination im Elsass ist in Planung) anzutreffen ist.

Für die stark nachgefragte, attraktive Weinregion Franken soll dieses Erlebnis eines außergewöhnlichen Wein und Spa Genusses in Nordheim am Main entstehen.

Das Gourmet-Restaurant, eine ab Hof-Preis Vinothek, Konferenzräume und 85 Zimmer sowie 15 Suiten bieten inmitten der Rebanlagen einen ungehinderten Ausblick auf berühmte Weinlagen, wie den Escherndorfer Lump, auf die Vogelsburg oder

die Mainschleife. Interessierte Winzer können in der Vinothek ihre Weine präsentieren.

Nordheim mit seiner sehenswerten Vinothek DIVINO und rund 45 weiteren interessanten Winzeradressen ist nur wenige Gehminuten entfernt.

Das Beste für Sie haben wir für den Schluss aufgehoben:

Im Rahmen einer Mitgliedschaft an einer Bürgergenossenschaft haben Sie die Möglichkeit, Geschäftsanteile (ein Geschäftsanteil = 10.000 EUR) zu erwerben und werden dadurch Miteigentümer am Hotel. Sitz der Genossenschaft ist Nordheim. Gerne lassen wir Ihnen weitere Informationen zukommen.

Näheres erfahren Sie vom designierten Vorstand der Bürgergenossenschaft, Herrn Gerd Kludas, Tel. 09381 809975 Mail: [kludas@loisium.com](mailto:kludas@loisium.com) oder/und vom Vorstand der Zentralgenossenschaft LOISIUM Franken eG, Herrn Oskar G. Noppenberger, Tel. 09381 809970.

Mail: [noppenberger@loisium.com](mailto:noppenberger@loisium.com). Weitere Informationen können Sie der Beilage entnehmen.

## ECOVIS BLB STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT MBH

### Keine Durchschnittssatzgewinnermittlung nach § 13a EStG für reinen Weinbaubetrieb

Der BFH hat mit Urteil vom 13.12.2012 (AZ: IV R 51/10) entschieden, dass für einen Betrieb der Land- und Forstwirtschaft der Gewinn nur dann nach Durchschnittssätzen ermittelt werden darf, wenn zu ihm selbst bewirtschaftete landwirtschaftliche Nutzflächen gehören.

Für Betriebe, deren Tätigkeit sich auf eine Sondernutzung, darunter fällt eben auch der Weinbau, beschränkt, ist der Gewinn nach den allgemeinen steuerlichen Grundsätzen zu ermitteln. Das gleiche gilt aber auch für einen reinen Verpachtungsbetrieb.

Die Durchschnittssatzgewinnermittlung ist damit solchen Kleinbetrieben nicht gestattet, auch nicht

auf Antrag, deren Tätigkeit sich auf eine Sondernutzung beschränkt. Für diese Betriebe gelten die allgemeinen Grundsätze, so dass der Gewinn nach der Einnahmenüberschussrechnung zu ermitteln ist, sofern der Steuerpflichtige nicht den Betriebsvermögensvergleich wählt.

**Dipl. -Kfm. Michael Sabisch, Steuerberater**  
Sudetenstraße 14                      Grabenstraße 23  
97332 Volkach                         97447 Gerolzhofen  
Tel.: 09381 80830                      09382 3183880  
[volkach@ecovis.com](mailto:volkach@ecovis.com)                      [gerolzhofen@ecovis.com](mailto:gerolzhofen@ecovis.com)

**Dipl. -Kfm. Frank Rumpel, Steuerberater**  
Theaterstraße 22/III  
97070 Würzburg  
Tel. 0931 352870  
[wuerzburg@ecovis.com](mailto:wuerzburg@ecovis.com)

<b>Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:</b>	
Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568 Weinbauteam LWG: Tel. 0931/9801 -213, -214, -215, -216; Fax -150;	Hotline Weinbauring: 09321 134411
Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813) Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499	Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154