



BEERENANSÄTZE IM JAHR 2014 – MEHR ALS NORMAL

Ø Weinbauring Franken e.V.

Wie jedes Jahr führt der Weinbauring die Auszählung der Beerenzahlen durch und ermittelt den Zuwachs an Beeregewicht. Die Probenahme erfolgt im 14-tägigen Turnus an fünf Standorten bei den Rebsorten Silvaner und Müller-Thurgau.

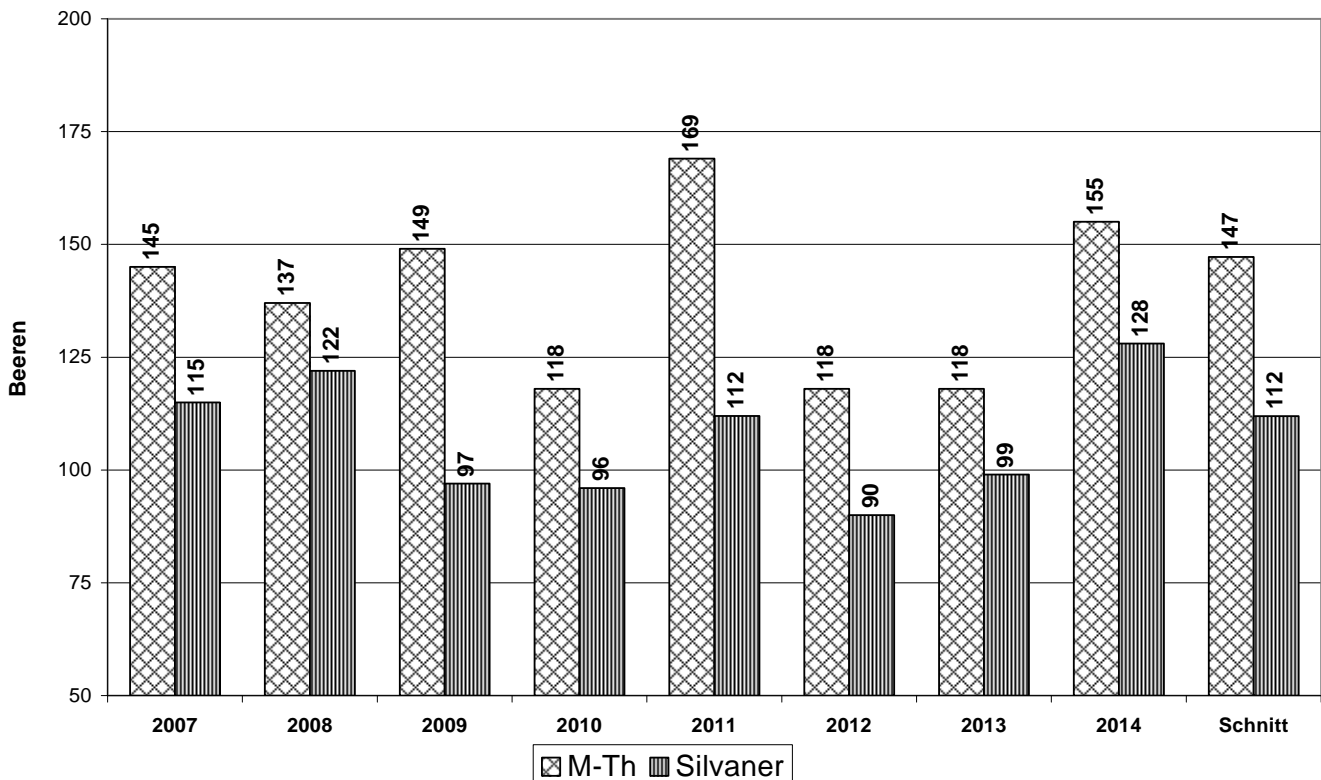
Bei Erstellung des Rundschreibens war kurz vorher die zweite Probenziehung erfolgt. Die Auswertung

hat wiederholt ergeben, dass die ermittelte Beerenzahl über dem Durchschnitt der vergangenen Jahre liegt (siehe nachfolgendes Diagramm).

Informationen zur weiteren Beeregewichtsentwicklung finden sie auf unserer Homepage unter: www.weinbauring.de Ø Winzerpraxis Ø Diagramme.

Beerenzahl / Traube

(Zahlen vorrangig aus Ersterhebung)



DER RICHTIGE EINSATZ VON TROCKENREINZUCHTHEFEN UND HEFENÄHRSTOFFEN

Ø J. Burkert, Dr. M. Zänglein, LWG Veitshöchheim, SG Oenologie und Kellertechnik

Wie in den letzten Jahren soll ein kurzer Überblick über aktuelle Versuche zum Einsatz von Trockenreinzuchthefen und Hefenährstoffen gegeben werden. Der Bericht beschränkt sich bewusst auf die wichtigsten Aussagen zu Gärleistung, Auffälligkeiten und Verkostungsergebnissen. Zum jetzigen Zeitpunkt ist noch nicht absehbar, ob es 2014 wie häufig in den vergangenen Jahren, wieder zu extrem hohen

Mostgewichten kommen wird. Daher werden nähere Informationen zu den aktuellen Gegebenheiten beim Kellerwirtschaftskurs und im Oenofax gegeben. Der Kellerwirtschaftskurs 2014 wird Anfang September stattfinden, der genaue Termin wird bekannt gegeben, wenn abzuschätzen ist, wann in Etwa die Weinlese beginnen wird.

Gärleistung verschiedener Trockenreinzuchthefen:

Im Hinblick auf eine zuverlässige Vergärung werden an das Hefepräparat folgende Anforderungen gestellt:

- Die gute Endvergärung auf 12,5 bis 13,5 % Vol. Alkohol. Bei einem höher gesteckten Ziel werden manche Präparate Probleme bekommen
- Die zuverlässige Angärung, auch bei hohem osmotischem Druck bis über die Mindestanforderung an vorhandenem Alkohol hinaus (TBA, Eiswein)
- Die Fähigkeit, Moste mit steckengebliebener Gärung nach einer Zweitbeimpfung im angemessenen Zeitraum zu fermentieren
- Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber der Spontanflora, gute Temperaturtoleranz, geringe Nährstoffansprüche und vieles mehr

Die Überwachung des Gärverlaufs kellerwirtschaftlicher Versuche zeigte teils erhebliche Unterschiede im Zuckerumsatz, obwohl die Rahmenbedingungen innerhalb einer Serie praktisch gleich waren. Auch wenn der Jahrgang und die Rebsorte einen erheblichen Einfluss auf die Gärgeschwindigkeit nahmen, bestätigten einzelne Hefepräparate ihr Verhalten bei Folgeversuchen. Der hochreife Jahrgang 2012 stellte die Hefen vor besondere Herausforderungen. Aber auch in den Vorjahren traten immer wieder Weine mit zu hohen Restzuckergehalten auf. Falls Weine mit möglichst **niedrigem Restzuckergehalt** angestrebt werden, gleichzeitig aber hohe Mostgewichte vorliegen, ist bei folgenden Hefen trotz häufig guter Sensorik Vorsicht geboten:

Lalvin W, Lalvin 71B, Enoferm Simi White, Lalvin L-1597, Enoferm M1, Oenoferm Müller-Thurgau, Oenoferm Tipico, Oenoferm Riesling, Uvaferm S6U und Oenoferm Bouquet.

Der Zusatz von Hefezellwandpräparaten zum Hefeansatz fördert die Hefevitalität und kann den Endvergärungsgrad dieser Hefen in den meisten Fällen deutlich steigern.

Bei hohen Mostgewichten des Jahrgangs 2009, 2011 und 2012 fielen in Versuchen der LWG folgende Hefen mehrfach positiv durch eine zügige Vergärung auf:

Anchor Alchemy II und Vin 13, **ZEFÜG** Anaferm Riesling, Anaferm 44, **Fermicru** VB1, 4F9 und LVCB, **IOC** 2000 und 3000, **Oenoferm** Bio, Freddo und Terra, **Siha** 7 und Siha 8 sowie **Lalvin** EC 1118 und OKAY.

Die Vergärung von edelsüßen Weinen stellt für die Hefen eine besondere Herausforderung dar, da der osmotische Druck auf die Hefe sehr hoch ist. Somit macht es keinen Sinn, starkgärende *Saccharomyces cerevisiae bayanus* einzusetzen, da diese auf eine

hohe Alkoholtoleranz, nicht aber auf sehr hohe Zuckergehalte selektioniert wurden. Hohe Alkoholtoleranz wäre ohnehin problematisch, da diese Weine in der Regel bei niedrigen Alkoholgehalten von 7 – 9 %vol. abgestoppt werden, was bei der Gärung von *Bayanus*-Hefen zum Problem werden kann.

Aus diesem Grund sollten für die Vergärung von edelsüßen Weinen speziell osmotolerante Hefen ausgewählt werden. Vom jeweiligen Hersteller dafür empfohlen werden: Oenoferm Klosterneuburg, Fermicru 4F9, Zymaflore ST, SIHA Cryarome, Lalvin EC1118 und Level 2 TD. Ein weiterer Vorteil dieser Hefen ist, dass sie bei der Vergärung von edelsüßen Weinen weniger flüchtige Säure produzieren, was unter Umständen auch ein wichtiges Kriterium für die Verkehrsfähigkeit sein kann.

Vorklärgrad und Gärtemperatur:

Beide Parameter üben vor allem dann einen stärkeren Einfluss auf die Gärleistung aus, wenn durch den hohen Alkoholgehalt ohnehin eine Stresssituation für die Hefe vorliegt. In verschiedenen Versuchen kam es vermehrt zu Gärverzögerungen oder erhöhten Restzuckergehalten, wenn nach der Vorklärung im Most Trübungswerte unter 20 – 30 NTU vorlagen. Dieser Bereich kann bei Most aus gesundem Lesegut durch das Absitzen lassen genauso erreicht werden wie durch die Flotation. Wird der Most komplett filtriert, muss mit < 10 NTU und einem unkalkulierbaren Restzuckergehalt gerechnet werden. Zwischen 30 und 100 NTU waren die Voraussetzungen immer günstig, sowohl im Hinblick auf das Gärverhalten der Hefen wie auch auf die Reintönigkeit des späteren Weins. Bei Trübungswerten über 100 NTU drohen geschmackliche Risiken.

Bei Mosten im höheren Mostgewichtsbereich sollte auch die Gärtemperatur angepasst werden, sofern niedrige Restzuckerhalte angestrebt werden. So stellen Spitzentemperaturen von 18 – 22°C keinerlei Problem für die Erhaltung von Aromen dar, zumal die Aromenfülle bei vollreifem Lesegut ohnehin weitaus ausgeprägter ist als bei Weinen im Basissegment. Dort ist es erforderlich, ein hohes Maß an Gäraromen zu gewinnen und zu erhalten, was niedrigere Gär- und Lagertemperaturen sinnvoll macht. Für Moste im BA- oder TBA-Bereich können sogar Gärtemperaturen von 22 - 24°C empfehlenswert sein, was ein Erwärmen zum Gärstart mit einschließt.

Hefeernährung

Um einen hohen Endvergärungsgrad von zuckerreichen Mosten zu erreichen, wird allgemein der Zusatz von **Hefezellwandpräparaten** zum Most oder zum Hydratationsansatz empfohlen. Diese Maßnahme ist zwar sehr effektiv, sie führte aber in Versuchen der LWG oft zu einer schlechteren geschmacklichen Bewertung der Weine. Diese wurden häufiger mit Attributen wie „Böckser“ oder „belegt“ bewertet. Meistens reichen bereits 10 oder 20 g/hl zur Gärförderung aus, die geschmacklichen Einbußen sind dadurch geringer. Bei Mosten mit einem geringeren Zucker-

gehalt oder bei edelsüßen Weinen ist auf diese Maßnahme ohnehin verzichtbar.

Uneingeschränkt empfohlen wird der **Zusatz von Thiamin**, ggf. in Form eines Kombipräparats gemeinsam mit DAP. Diese einfache Möglichkeit zur Senkung des SO₂-Bedarfs sollte unbedingt ergriffen werden.

Derzeit lässt sich noch nicht abschätzen, wie in den Mosten 2014 die Stickstoffversorgung der Hefe ausfallen wird. In den letzten Jahren erwies sich eine DAP-Gabe von 30 – 50 g/hl vor Gärbeginn als sinnvoll. Durch den frühzeitigen Einsatz bleiben wertvolle Aminosäuren länger erhalten. Auch steigt deren Gehalt bei Gärnde wieder stärker an, als wenn auf DAP verzichtet wird. Wird DAP zu spät oder in zu großen Mengen eingesetzt, kann die Hefe den Zusatz nicht vollständig verwerten, es bleiben Reste im Jungwein zurück, was unter Umständen sogar zu Phosphatrübungen auf der Flasche führen kann. Bei der Maischegärung von Rotwein kann in den meisten Fällen auf DAP verzichtet werden.

Vor allem in Jahren mit hohen pH-Werten (könnte uns 2014 wieder erwarten) ist zu beachten, dass eine DAP-Gabe den pH-Wert um bis zu 0,2 erhöhen kann (je nach Einsatzmenge), was mikrobiologisch enorme Auswirkungen haben kann.

Verkostungsergebnisse aus Heferversuchen

Abschließend werden in verkürzter Form Verkostungsergebnisse aus Heferversuchen wiedergegeben. Dabei muss klar sein, dass mit einem Most nicht mehr als 10 – 14 Varianten verglichen werden können. Außerdem wurde i.d.R. darauf verzichtet, altbewährte Präparate zum Xsten Mal in den Vergleich aufzunehmen. Vielmehr wurde Wert auf neue oder wenig bekannte Hefen und deren Abschneiden im Vergleich zum Standard Lalvin W gelegt.

Hier eine Auflistung der Hefen, die bei den verschiedenen Rebsorten in den vergangenen Jahren in den Versuchen besonders gut abgeschnitten haben. Die Liste unterliegt keiner Rangfolge! Hefen, die mit (*) gekennzeichnet sind, weisen gerne Probleme bei der Endvergärung auf und sind für Weine, die unbedingt trocken sein müssen, ungeeignet. Der Zusatz von Hefezellwandpräparaten zum Hefeansatz fördert die Hefevitalität und kann den Endvergärungsgrad dieser Hefen in den meisten Fällen deutlich steigern.

Müller-Thurgau:

Fermicru VB1, Enoferm M1 (*), Lalvin 71B (*), Anchor VIN 13, Zymaflore VL3, Anaferm 44, Oenoferm

Müller-Thurgau (*), Oenoferm Bio, Anaferm classic, Lalvin L-1597 (*)

Silvaner:

Oenoferm terra, Fermicru VB1, Anaferm 44, Fermicru LVCB, Oenoferm Bio, Lalvin L-1597 (*), Lalvin CY3079, Oenoferm Freddo, Anchor VIN 13, Zymaflore VL3

Weißer Burgunder:

Oenoferm Bio, Fermicru 4F9, Lalvin W (*), Fermicru LVCB, Lalvin CY3079, SIHA 8, Oenoferm Terra, Lalvin CLOS

Scheurebe:

Enoferm Simi White (*), Anchor Alchemy II, Zymaflore VL3, Vitilevure Sauvignon, Uvaferm SVG

Bacchus:

Enoferm Simi White (*), Anchor Alchemy II, Maurivin R2, Cross Evolution

Anders als noch vor Jahren waren viele Präparate praktisch gleichwertig, negative Ausreißer traten kaum noch auf. Beispielsweise erreichten beim Weißburgunder 2010 alle 12 Hefen Bewertungen zwischen 2,17 und 2,50 Punkten und beim Silvaner 2010 wurden alle 9 Hefen mit 2,00 bis 2,33 Punkten bewertet.

Nur bei wenigen Rebsorten ist ein bedeutsamer Einfluss des Hefepräparats auf das Bukett der Weine gegeben (z.B. Bacchus, Scheurebe), meist jedoch bringen mehrere Hefen ein vergleichbar gutes Ergebnis. Bei der Wahl des Hefepräparats sollten daher die Gärbedingungen in den Mittelpunkt der Überlegungen gestellt werden:

- Welche Alkoholgehalte sind zu erwarten?
- Hat das vollständige Vergären des Zuckers eine hohe Priorität?
- Liegt ein besonders hohes Mostgewicht vor (osmotischer Druck)?
- Werden niedrige Gärtemperaturen (< 16°C) angestrebt?
- Soll ein Rest an unvergorenem Zucker verbleiben?

Bei der Vielzahl der angebotenen Hefen können die Versuchsserien niemals annähernd umfassend sein. Wir haben bevorzugt neu angebotene Präparate in die Auswahl aufgenommen. Falls eine in einem Praxisbetrieb jahrelang bewährte Hefe in unserer Zusammenstellung nicht enthalten ist, sollte dort auch 2014 nicht auf deren Einsatz verzichtet werden. Andererseits sind es verschiedene neue Präparate wert, auch in der Praxis erprobt zu werden.

INFORMATIONEN AUS DEM HAUS DES FRANKENWEINS

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

Fränkische Online-Vinothek

Im Rahmen der Neugestaltung des Internet-Auftritts des Fränkischen Weinbauverbands und der Gebietsweinwerbung Frankenwein-Frankenland (www.frankenwein-aktuell.de) wurde ein neues

Shop-Konzept umgesetzt. Im Mittelpunkt des Konzepts stehen Sie, die fränkischen Winzer, und Ihre prämierten Weine.

Die Fränkische Online-Vinothek ist zum einen die ideale Ergänzung zur etablierten Fränkischen Weinprämierung und zum anderen eine zusätzliche Möglichkeit Ihre Weine im Internet zeitgleich auf zwei Seiten zu präsentieren. Die Auszeichnungen bei der Fränkischen Weinprämierung werden dabei unmittelbar als Kaufanreiz eingesetzt.

Die übersichtliche Gestaltung bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erzeugnisse entsprechend der Prämierungen einem breiten Publikum auf der Verbandsseite online zu präsentieren. Die angebotenen Funktionen vereinfachen die Bestellabwicklung für Kunden und Winzer gleichermaßen. Weiterführend können Sie auch Ihr gesamtes Sortiment online stellen und direkt dem interessierten Kunden zum Kauf anbieten.

Konzipiert wurde die neue Fränkische Online-Vinothek gemeinsam mit der Firma Euvino, welche Ihnen gerne bei der Präsentation Ihrer Weine im Shop behilflich ist. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.euvino.eu/frankenwein-aktuell>.

Die Präsentation in der Fränkischen Online-Vinothek ist freiwillig und kostenfrei. Eine Provision fällt nur bei erfolgreich vermittelten Bestellungen an. Hierzu hat der Fränkische Weinbauverband mit Euvino eine Rahmenvereinbarung getroffen.

Bei Rückfragen zur Fränkischen Online-Vinothek stehen Ihnen Stephan Schmidt (sts@haus-des-frankenweins.de), Tel. 0931/390 11-16) und die Mitarbeiter der Firma Euvino gerne zur Verfügung.

Warnweste: Jetzt auch Pflicht bei Traktoren

Die seit 1. Juli 2014 in Deutschland geltende allgemeine Warnwestenpflicht, nach der unabhängig von der Zahl der mitfahrenden Personen eine Warnweste mitgeführt werden muss, erstreckt sich auch auf Traktoren. Warnwesten müssen der Norm DIN EN ISO 20471:2013 bzw. EN 471:2003 + A1:2007 entsprechen und sind zu tragen, wenn die Insassen das Fahrzeug auf öffentlichen Straßen oder Wegen verlassen müssen.

Agrardieselantrag für das Verbrauchsjahr 2013

Für die Agrardiesel-Rückerstattung muss ein Antrag beim zuständigen Hauptzollamt gestellt werden. Die Anträge für das **Verbrauchsjahr 2013 können bis zum 30.09.2014** bei der Agrardieselstelle der Hauptzollämter eingereicht werden.

Die Steuerentlastung für Betriebe der Land- und Forstwirtschaft ist mit einer Steueranmeldung nach amtlich vorgeschriebenem Vordruck für die innerhalb eines Kalenderjahres zu begünstigten Zwecken verwendeten Gasöl-, Pflanzenöl- und Biodieselmengen zu beantragen. Der Antragsteller hat in der Anmeldung alle für die Bemessung der Steuerentlastung erforderlichen Angaben zu machen und die Steuerentlastung selbst zu berechnen.

Für die Antragstellung stehen folgende Formulare online unter www.zoll.de zur Verfügung:

- Antrag auf Steuerentlastung für Betriebe der Land- und Forstwirtschaft, sogenannter "vollständiger Antrag" (Formular 1140) → kann von allen Antragstellern verwendet werden.
- Vereinfachter Antrag auf Steuerentlastung für Betriebe der Land- und Forstwirtschaft, sogenannter "Kurzantrag" (Formular 1142) → kann nur verwendet werden, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:
 - der Antragsteller hat im Jahr 2013 einen vollständigen Antrag (Formular 1140) oder einen Kurzantrag (Formular 1142) gestellt, der nicht abgelehnt wurde,
 - seit dem letzten vollständigen Antrag (Formular 1140) haben sich beim Antragsteller keine Änderungen bei der Betriebsart, beim Personenkreis und der Anzahl der Bienenvölker ergeben und
 - der Antragsteller hat zwischen dem 1. Januar 2012 und dem Zeitpunkt der Antragstellung keine De-minimis-Beihilfen nach der Verordnung (EG) Nr. 1998/2006 beziehungsweise der ab dem 1. Januar 2014 geltenden Verordnung (EU) Nr. 1407/2013 erhalten/beantragt oder Beihilfen ausschließlich in Form der Steuerentlastung nach § 57 EnergieStG für im Forst verbrauchte Energieerzeugnisse (sogenannte Agrardieselveiligung) beantragt oder erhalten.

Bei der normalen Antragstellung in Papierform muss der komplette Antrag, bei der Online-Antragstellung muss ein Ausdruck der verkürzten Version rechtzeitig **vor dem 30.09.2014** bei der Agrardieselstelle des Hauptzollamts Regensburg (Zentralstelle Agrardiesel, Postfach 1652, 95090 Selb / Tel. 09287-9931-200, Fax 09287-9931-260) eingehen.

Duales System:

Änderung der Jahresprognosemengen

Betriebe, die den Rahmenvertrag des Fränkischen Weinbauverbands mit der Reclay GmbH nutzen, sollten zeitnah ihre Prognosemenge für das Jahr 2014 überprüfen und ggf. Korrekturen bis spätestens 15. August an die Reclay GmbH melden.

Mengen, die die Prognosemengen um mehr als 10% unterschreiten oder übersteigen, müssen bezahlt werden. Beispiel:

Prognostizierte Menge (Jahresanfang): 50t Glas

Tatsächliche Menge (Jahresendmeldung): 40 t Glas

→ Differenz = 10t = 20%

Da die tatsächliche Menge die prognostizierte Menge um mehr als 10% (= 5t) unterschreitet, muss die Differenz auch bezahlt werden → 45t Glas.

EINLADUNG ZUM SILVANERKLONENTAG DER LWG VEITSHÖCHHEIM

Ø Bay.Landesanstalt, Veitshöchheim, Sachgebiet Weinbau und Qualitätsmanagement

Am **09.09.2014 ab 13:30 Uhr** veranstaltet das Sachgebiet Weinbau und Qualitätsmanagement einen **Informationstag über die neuen Würzburger Silvanerklone**.

Die neuen Würzburger Premiumklone Silvaner Wü 0115, Silvaner Wü 0318 und der neue verbesserte ertragssichere Klon Silvaner Wü 9929 werden vorgestellt und können mit den Standardklonen verglichen werden. Weitere neue Silvanerklone können ebenfalls besichtigt werden.

Versuchsweise wurde im Jahr 2014 die Augenzahl beim Rebschnitt der Silvaner-Premiumklone erhöht. Die Ergebnisse können bei der Führung besichtigt werden.

Die Weine des Jahrgangs 2013 der Silvanerklone stehen zur Verkostung bereit.

Anmeldung und Information unter:
Telefon-Nr. 0931/9801-566
E-Mail: weinbau@lwg.bayern.de

STEUER- UND SV-PFLICHT BEI SONNTAGS-, FEIERTAGS- UND NACHZUSCHLÄGEN?

Ø ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH

Zuschläge für Sonntags-, Feiertags- oder Nachtarbeit sind bei Einhaltung von bestimmten Bedingungen und Prozentsätzen steuerfrei. Das SV-Recht richtet sich in der Regel nach dem Steuerrecht.

Dennoch besteht eine gewisse Diskrepanz zwischen Steuerrecht, Arbeitsrecht und Sozialversicherungsrecht. Dadurch kann es sein, dass Sonntags-, Feiertags- und Nachtzuschläge, die nicht gezahlt wurden oder auf Zahlungen für tatsächlich nicht geleistete Arbeit beruhen, SV-pflichtig sind.

Arbeitsrecht:

Es bestehen **gesetzliche Ansprüche auf Fortzahlung des Arbeitsentgelts** (inklusive der Zuschläge)

- im Krankheitsfall,
- im Mutterschaftsschutz,
- an Feiertagen und
- bei Urlaub.

In diesen Fällen ist die Vergütung so fortzuzahlen wie an einem ganz normalen Arbeitstag. Dies ist eine gesetzliche Vorgabe. Sie kann durch einen individuellen Vertrag nicht abgeändert werden.

Steuerrecht:

Nur Zuschläge für **tatsächlich geleistete** Sonntags-, Feiertags- oder Nachtarbeit können steuerfrei behandelt werden.

Wird die Arbeit wegen Krankheit, Mutterschaftsschutz, Feiertagen oder Urlaub **nicht tatsächlich geleistet**, sind die trotzdem gezahlten Zuschläge steuerpflichtiger Arbeitslohn.

Sozialversicherungsrecht:

Bei der Berechnung der SV-Beiträge gilt das **Entstehungsprinzip** (Anspruchsprinzip).

Der geschuldete Zuschlag ist SV-beitragspflichtig, auch wenn er dem Arbeitnehmer nicht zugeflossen ist. Wird der Zuschlag nicht ausbezahlt, wird der geschuldete Zuschlag dennoch für die Beitragsberechnung zugrunde gelegt. Man nennt dies Fiktivlohn oder auch Phantomlohn.

Hier weicht das SV-Recht vom Steuerrecht ab, bei dem das Zuflussprinzip gilt.

Wird die Arbeit wegen Krankheit, Mutterschaftsschutz, Feiertagen oder Urlaub **nicht tatsächlich geleistet**, sind die trotzdem gezahlten Zuschläge infolge der Steuerpflicht auch SV-beitragspflichtig.

Fazit:

Da im Falle der Lohnfortzahlung die Stunden tatsächlich nicht geleistet werden, sind die Zuschläge für Sonntags-, Feiertags- und Nachtarbeit steuerpflichtig. Werden die Zuschläge nicht ausgezahlt, fällt zwar mangels Zufluss darauf keine Lohnsteuer an, dennoch sind dafür die SV-Beiträge (Phantomlohn) abzuführen.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren steuerlichen Berater bzw. an den Unterzeichner.

Dipl. Kfm. Michael Sabisch - Steuerberater -
ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH
Niederlassung Volkach Niederlassung Gerolzhofen
Tel.: 09381 80830 Tel.: 09382 3183880
Fax: 09381 2814 Fax: 09382 3183888
volkach@ecovis.com gerolzhofen@ecovis.com

ENTSORGUNGSSYSTEM PAMIRA FÜR PFLANZENSCHUTZ-VERPACKUNGEN

Ø *Sammelstellenliste 2014 - ohne Gewähr;*

Anschrift	Sammeltermin	Telefonnummer/ Telefaxnummer
Beiselen GmbH, Silbersteinstraße 5 97424 Schweinfurt	06.08.-07.08.2014	09721/ 67 59 10 09721/ 67 59 150
BayWa Rothenburg Agrar Vertrieb 91541 Rothenburg o.d.T.	18.08.-19.08.2014	09861/ 703 41 09861/ 703 46
HAGRA AG 91613 Marktbergel	20.08.-21.08.2014	09843/ 98 33 13 09843/ 98 33 22
BayWa Elsenfeld Agrar Vertrieb 63820 Elsenfeld	03.09.2014	06022/ 61 93 42 06022/ 61 93 49
BayWa Ebenhausen Agrar Vertrieb 97714 Ebenhausen - Örlenbach	03.09.-04.09.2014	09725/ 70 66 0 09725/ 70 66 18
BayWa Ochsenfurt Agrar Vertrieb 97199 Ochsenfurt/ Main	09.09.-11.09.2014	09331/ 87 43 42 09331/ 87 43 49
BayWa AG Karlstadt 97753 Karlstadt	16.10.2014	09353 / 97 87 43
ZG Raiffeisen eG 97941 Tauberbischofsheim	04.11.-05.11.2014	09341/ 921 10 09341/ 54 68

Komplettliste der Sammelstellen unter www.pamira.de (bit.ly/1nffoVI)

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;	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