

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 IV/2015

03. August 2015

Internet: www.weinbauring.de

eMail: info@weinbauring.de



EMPFEHLUNGEN FÜR DIE ABWEHR VON KIRSCHESSIGFLIEGEN IM WEINBAU

➤ *Heinrich Hofmann, Amtlicher Rebschutzdienst, LWG Veitshöchheim*

Gefährdete Rebsorten in Franken

Das letztjährige umfangreiche Monitoring hat bestätigt, dass nur rot färbende Sorten von der Kirschessigfliege zur Eiablage aufgesucht werden.

Besonders gerne angenommen werden:

Acolon, Regent, Cabernet Dorsa, Dornfelder, Portugieser, Frühburgunder und Blauer Silvaner.

Die roten Sorten Domina, Schwarzriesling und Spätburgunder sind weniger attraktiv für die Kirschessigfliege. Rein grünlich färbende Weißweinsorten sind nicht gefährdet.

Vorbeugende Maßnahmen

Um Kirschessigfliegen erfolgreich abwehren zu können, muss die Pflege der Rebanlagen einige Anforderungen erfüllen.

Kirschessigfliegen fühlen sich nur bei höherer Feuchtigkeit und gemäßigten Temperaturen wohl. Sie meiden daher von der Sonne beschienene, heiße und trockene Bereiche. Daher ist eine gut durchlüftete und lichte Laubwand kein Ort, an dem sich die Fliegen wohl fühlen. Je gefährdeter eine Sorte ist, desto freier sollten die Trauben gestellt werden. Auch das Kurz halten der Begrünung ab Farbumschlag unterstützt dieses Ziel.

Kirschessigfliegen werden auch durch Gärungsvorgänge angelockt. Daher sollten alle Maßnahmen darauf ausgerichtet sein frühe Traubenverletzungen nicht zuzulassen. Dazu gehören optimale Pflanzenschutz- und Pflegemaßnahmen gegen pilzliche (Oidium) und tierische (Traubenwickler, Mäuse, Wespen) Erreger sowie gegen Beerenbeschädigungen (Abdrücken > Wuchsregulatoren, Trauben teilen). Natürlich sollten auch bei späten Ertragsregulierungen, sobald zuckerhaltiger Saft vorhanden ist, die

Trauben aus dem Weinberg entfernt werden, damit keine anlockenden Stoffgemische entstehen können.

Beobachtung

Vor dem Umfärben dienen Fallen mit einer Köderflüssigkeit als erster Hinweis ob Kirschessigfliegen überhaupt vorhanden sind. Als Köderflüssigkeit (750 ml) empfehlen wir eine Mischung aus 330 ml Apfels-essig, 70 ml Rotwein, 10 ml Himbeersirup und 330 ml Wasser plus einen Tropfen Spüli. Als Gefäße können durchsichtige Plastikbecher mit 3 mm großen Löchern (ca. 10 -15) im oberen Bereich verwendet werden. Das Gefäß muss verschließbar sein, damit die Flüssigkeit nicht durch Regen verdünnt wird und die Tiere nicht mehr herausfliegen können. Die Fallen müssen im schattigen Bereich der Laubwand aufgehängt werden.

Wichtig: Der Fang in der Falle oder die Beobachtung der Tiere im Weinberg sagt noch nichts über die Notwendigkeit einer Bekämpfung aus.

Werden Tiere beobachtet oder gefangen, muss auf Eiablage kontrolliert werden. Hierzu werden ca. 15 Traubenteile (schon gefärbte Beeren) aus der Anlage entnommen und ca. 50 Beeren hieraus auf die Atemanhänge der Kirschessigfliegen-er mit einem Binokular (20-fache Vergrößerung) untersucht.

Bekämpfung

Werden keine Eier gefunden ist eine Bekämpfung sinnlos. Auch Fäulnis allein ist kein eindeutiger Hinweis auf Befall mit Kirschessigfliege, da viele andere Ursachen Fäulnis auslösen können. Werden Eier gefunden, ist mit den zugelassenen Präparaten eine Behandlung vorzunehmen.

Dies sind:

Präparat	Bienen	Raubmilben	Wartezeit	Anwendungszahl
Spintor	B1 bienengefährlich	nicht schädigend	14	2
Mospilan SG	B4	schwach schädigend	14	1

Die Anwendung ist zu wiederholen, wenn bei weiteren Kontrollen erneute Eiablage festgestellt wird und die Wirkdauer abgelaufen ist. Die Wirkdauer der Präparate beträgt nur ca. eine Woche. Die Regenbeständigkeit von Spintor ist nicht allzu hoch. Wir empfehlen die ersten Behandlungen mit Spintor vorzunehmen und zum Schluss Mospilan einzusetzen, um die Bienengefährdung (Saftaustritt bei Trauben) herabzusetzen. Zur Verbesserung der Wirksamkeit empfehlen wir die Behandlungen in den späten Abendstunden, bei dann hoher Aktivität der Kirschessigfliegen, vorzunehmen. Gleichzeitig fliegen zu

diesem Zeitpunkt in der Regel auch keine Bienen mehr.

Dringend weisen wir auf den Bienenschutz hin: **Nach der Bienenschutzverordnung vom 22. Juli 1992 (BGBl. I. S.1410) dürfen Pflanzenschutzmittel mit der Einstufung B1 (Bienengefährlich) weder an blühenden Pflanzen noch an von Bienen beflogenen nicht blühenden Pflanzen angewandt werden.**

Honigtau und beschädigte Beeren in den Weinbergen sind generell als Warnsignal zu werten, selbst wenn momentan kein Bienenflug beobachtet werden

kann. Die Ausbringung von B1-Mitteln sollte auch in diesen Fällen unterbleiben.

Weitere Hinweise und Bilder finden Sie auf der Homepage oder in der Broschüre der LWG zur Kirschessigfliege, die Sie beim Amtlichen Rebschutzdienst abholen können.

EINSPARUNG VON SO₂ BEI DER WEINBEREITUNG

➤ *Johannes Burkert, Dr. Michael Zänglein*

Der Einsatz von SO₂ zur Stabilisierung der Weine wird in der breiten Öffentlichkeit immer wieder heiß diskutiert. In Fachkreisen ist klar, dass eine Weinbereitung ohne den Einsatz von SO₂ nicht möglich ist, zumindest nicht, wenn fruchtig, frische Weine produziert werden sollen, wie sie der Verbraucher erwartet. Trotzdem sollte es für jeden Oenologen immer das Ziel sein, mit möglichst wenig schwefeliger Säure auszukommen. Erschwerend kommt v.a. in Jahren mit problematischem Lesegut hinzu, dass die gesetzlichen Grenzwerte in den vergangenen Jahren herabgesetzt wurden. Eine nochmalige Reduzierung der Grenzwerte für Weine aus ökologischem Anbau bringt hier besondere Herausforderungen mit sich.

Hauptbindungspartner von SO₂ im Jungwein ist Acetaldehyd, ein Zwischenprodukt der alkoholischen Gärung, das eine sehr rasche und vor allem feste Bindung mit SO₂ eingeht. Acetaldehyd wird so stark abgebunden, dass unter normalen Bedingungen die gebundene SO₂ nicht mehr freigesetzt wird. Aus diesem Grund wird diese fixierte SO₂ häufig auch „Ballast-SO₂“ genannt. 1 mg Acetaldehyd bindet dabei 1,45 mg SO₂. Erst wenn das Acetaldehyd abgebunden ist, reagiert die SO₂ mit den mittleren und schwachen Bindungspartnern (Pyruvat und 2-Ketoglutarat). Bei diesen stellt sich ein Gleichgewicht zwischen gebundener und freier SO₂ ein, d.h. ein Teil der SO₂-Gabe wird von den Bindungspartnern abgebunden, während der andere Teil als freie SO₂ vorliegt. Geht während des Weinausbaus freie SO₂ durch Oxidation verloren, so kann ein Teil der mittel bis schwach gebundenen SO₂ wieder in die freie Form übergehen, bis sich erneut ein Gleichgewicht eingestellt hat. Diese Form der gebundenen SO₂ wird daher auch „Depot-SO₂“ genannt. Pyruvat und 2-Ketoglutarat gehen nicht nur eine schwächere Bindung als Acetaldehyd ein, sondern binden auch weniger SO₂ ab (1 mg Pyruvat bindet 0,5 mg SO₂, 1 mg 2-Ketoglutarat bindet 0,2 mg SO₂).

Grundvoraussetzung für einen möglichst geringen Wert an gebundener SO₂ ist die Verwendung von gesundem Lesegut. Denn Moste aus botrytisbefallenen Trauben bringen durch die bereits vorhandene mikrobiologische Aktivität erhöhte Gehalte an den potentiellen Bindungspartnern Pyruvat und 2-Ketoglutarat mit sich. Daher sollten Trauben mit Botrytisbefall geschwefelt werden, um einen mikrobiologischen Verderb, bzw. eine Angärung während der Trauben-, Maische- und Mostverarbeitung zu vermeiden. Diese Schwefelung trägt ebenfalls zu einer Erhöhung des Gesamt-SO₂-Gehaltes bei. Allerdings spielt der Zeitpunkt der Zugabe eine entscheidende Rolle. Eine Schwefelung der Trau-

ben/Maische hat im Vergleich zur Mostschwefelung viele Vorteile:

Je frühzeitiger geschwefelt wird, desto eher kann die SO₂ auch gegen die Mikroorganismen und deren Vermehrung, sowie gegen eine Oxidation wirken. Außerdem wird ein Großteil der eingesetzten SO₂ bei der Traubenverarbeitung zu Sulfat oxidiert und trägt nicht zur Gesamt-SO₂ bei. Bei einer Schwefelung des Mostes hingegen kommt es kaum noch zur Oxidation von SO₂. Somit geht ein Großteil in die gebundene Form über und erhöht dadurch dessen Gehalt unnötig (Abbildung 1).

Ein weiterer wichtiger Punkt zur Einsparung von schwefeliger Säure ist der generelle Zusatz von Thiamin (Vitamin B1). Thiamin ist im Hefestoffwechsel essentiell, da zur Umwandlung von Pyruvat zu Acetaldehyd das Coenzym Thiaminpyrophosphat notwendig ist. Bei Thiaminmangel wird durch Störung des reibungslosen Ablaufs der alkoholischen Gärung der Gehalt an Bindungspartnern unnötig erhöht.

Besonders wichtig ist der Einsatz von Thiamin bei Mosten aus Botrytislesegut, nach einer Bentonitschönung im Moststadium und nach einer Erhitzung von Traubenmost. Bei allen drei Punkten wird Vitamin B1 abgebaut oder inaktiviert und steht somit für den Hefestoffwechsel nicht mehr zur Verfügung. Eine generelle Thiamin-Zugabe von 0,6 g/1000 Liter (max. zulässige Dosage) ist empfehlenswert, kostengünstig und lässt sich anhand einer selbst hergestellten Lösung einfach dosieren(*). Alternativ ist Thiamin in Tablettenform oder abgepackten 0,6 g-Beutel (für 1000 Liter) käuflich zu erwerben. Zu berücksichtigen ist allerdings, dass vorgefertigte Dosageformen mehr als das 20fache im Vergleich zur selbst hergestellten Lösung kosten!

Bei der Hefeernährung ist weiterhin unbedingt zu beachten, dass viele Kombiprodukte bereits Thiamin enthalten, bzw. sogar die maximal zugelassene Aufwandmenge des Kombiproduktes an der Maximaldosage von Thiamin bemessen ist. Die zusätzliche Verwendung von Thiamin ist dann unzulässig.

In der Öffentlichkeit wird immer wieder über den Begriff „Schwefelfreier Wein“ diskutiert, v.a. in Verbindung mit aktuell populären Schlagworten wie „Orange Wines“ oder „Natural Wines“. In Wirklichkeit gibt es zwar Weine, die ohne Zusatz von schwefeliger Säure hergestellt wurden. Allerdings wird es niemals „schwefelfreie Weine“ geben, da jede Hefe SO₂ produziert.

Wie viel SO₂ von der Hefe produziert wird, hängt dabei von vielen Faktoren ab. Zum einen ist die Auswahl der Reinzuchtheife entscheidend. Hier konnte bei den Hefeversuchen der letzten Jahre an der

LWG Veitshöchheim gezeigt werden, dass es Hefen gibt, die nahezu keine schweflige Säure produzieren und somit nach der Gärung keine gebundene SO₂ aufweisen (optimale Nährstoffversorgung vorausgesetzt!). Beispiele für Hefen mit geringer SO₂-Produktion sind Lalvin W, Lalvin OKAY, Anchor VIN 13, Oenoferm wild & pure, Level 2 Flavia, Anchor Exotics SPH, Oenofrance LA Persane (genannt sind hier nur Hefen, die in den vergangenen Jahren in den Heferversuchen der LWG verwendet und getestet wurden!).

Die meisten der getesteten Hefestämme wiesen direkt nach der Gärung Gehalte von 10 – 30 mg/l gebundene SO₂ auf. Es waren aber auch immer wieder Ausreißer nach oben dabei. So gab es in den Versuchen Hefen, die unter identischen Bedingungen bis zu 70 mg/l gebundene SO₂ nach der Gärung verursachten! Die Verwendung einer solchen Hefe kann bei einem trockenen Bio-Wein (v.a. bei Rotwein) bereits bei einer geringen SO₂-Dosage zur Überschreitung des gesetzlichen Grenzwertes führen (100 mg/l Gesamte SO₂, bei Bio-Rotwein).

Zum anderen spielen die äußeren Verhältnisse für die Hefe eine wesentliche Rolle. Je besser die Bedingungen für die Vermehrung und den Stoffwechsel der Hefen sind, desto weniger SO₂ bildet sie in der Regel. Umgekehrt wirken Stressfaktoren zu einer vermehrten Bildung von schwefliger Säure. Als wichtigste Faktoren sind hier die Nährstoffversorgung und die Gärtemperatur anzusehen.

Während der Gärung ändert sich der Gehalt an Gärungsnebenprodukten fortlaufend. So steigt beispielsweise der Gehalt an Acetaldehyd zu Beginn der Gärung stark an und reduziert sich dann im Laufe der Fermentation wieder. Aus diesem Grund ist es ratsam, nicht direkt am Ende der Gärung den Jungwein zu Schwefeln, sondern noch einige Tage abzuwarten, sodass noch möglichst viel Acetaldehyd zu Ethanol reduziert werden kann. Hierbei sollten allerdings immer Vor- und Nachteile abgewogen werden. Denn die Verhinderung eines unerwünschten biologischen Säureabbaus oder einer mikrobiologisch negativen Veränderung ist wesentlich wichtiger, als ein Zuwarten wegen einer möglichen Reduzierung von Acetaldehyd!

In vielen Betrieben wird die Gärung bei einigen Weinen zur Produktion von restsüßen Weinen unterbrochen. Grund hierfür ist die Erhaltung der sensorisch vorteilhaften natürlichen Fructose-Süße. Das Abstoppen der Gärung kann auf unterschiedliche Art und Weise erfolgen. Häufig wird die Hefeaktivität durch eine hohe Gabe an SO₂ zum Erliegen gebracht, sodass die Gärung sofort zum Erliegen kommt. Da während der laufenden Gärung der Gehalt an Acetaldehyd aber noch sehr hoch ist, wird ein sehr großer Teil der zugegebenen SO₂ abgebunden und erhöht den Gehalt an gebundener SO₂ massiv. Eine viel SO₂-sparsamere Variante ist das Herabkühlen des Gebindes. Denn je höher der Alkoholgehalt, desto empfindlicher reagiert die Hefe auf Temperaturschwankungen. Eine Temperaturabsenkung von wenigen Grad Celcius kann die Gärung bereits zum

Erliegen bringen. Sollte sich die Gärung dadurch nicht stoppen lassen, ist spätestens ein Abstich von der Grobhefe erfolgreich (Spundvoll legen!). So kann die erste SO₂-Dosage noch einige Tage hinausgezögert werden und der Gehalt an Acetaldehyd deutlich verringert werden.

Ein angenehmer Nebeneffekt des biologischen Säureabbaus ist ebenfalls die Reduzierung des Acetaldehydgehalts durch die Aktivität von *Oenococcus oeni*. Allerdings beeinflusst der Säureabbau die Sensorik in sehr starkem Maße. So muss die Weinstilistik klar im Vordergrund stehen und nicht der Gehalt an Acetaldehyd.

Mit einer ausreichenden Schwefelung des Jungweines ist das Einsparpotential an SO₂ weitestgehend abgeschlossen. Voraussetzung ist eine echte Stabilisierung mit stetiger Kontrolle und Nachjustierung bei Bedarf. Denn sobald ein Wein ohne ausreichenden Oxidationsschutz im Tank oder im Fass liegt, kann ein Teufelskreis beginnen, der den Wein zum „Schwefelfresser“ macht. Liegt im Wein kein ausreichender Oxidationsschutz vor, so entsteht aus Ethanol fortlaufend neues Acetaldehyd. Wird ein mangelnder SO₂-Gehalt festgestellt und durch eine geringe SO₂-Gabe versucht zu beheben, so wird unter Umständen lediglich das bis dahin neu gebildete Acetaldehyd abgebunden und der Wein bleibt ungeschützt. Wird die Wirksamkeit der SO₂-Gabe nicht rechtzeitig überprüft und das Problem erkannt und behoben, kann so binnen der Fasslagerung so viel Acetaldehyd gebildet werden, dass der gesetzliche Grenzwert der gesamten SO₂ weit überschritten werden muss, um einen stabilen Gehalt an freier SO₂ zu erreichen. Dieses Problem entsteht auch häufig, wenn Rotweine mit sehr geringem Gehalt an freier SO₂ über eine lange Lagerdauer im Barrique reifen. Prinzipiell kann durch das konsequente Spundvollhalten der Gebinde eine Oxidation, und somit die Bildung von Acetaldehyd aus Ethanol, verhindert und damit der Schwefelbedarf reduziert werden.

Ein weiterer Bindungspartner von SO₂ ist Glucose. Dies spielt aber bei der normalen Weinbereitung keine Rolle, da durch Glucose so wenig SO₂ abgebunden wird, dass Restzuckergehalte bis 30 g/l keinen nennenswerten Einfluss auf den Gehalt an gebundener SO₂ haben. Lediglich bei der Schwefelung von Süßreserve oder edelsüßen Weinen ist die SO₂-Abbindung durch Glucose zu beachten.

***Herstellen einer Thiaminlösung:**

65 g Thiamin in 1 Liter kaltem Wasser lösen (kein warmes Wasser!).

Lösung in einer dunklen Flasche im Kühlschrank aufbewahren.

10 ml der Lösung auf 1000 Liter Most entspricht der Maximaldosage.

Die Lösung (je nach Betriebsgröße) mit der Pipette oder mit dem Messbecher zum Most geben.

Bei kühler und dunkler Lagerung ist die Lösung über den Herbst haltbar.

Abbildung 1:

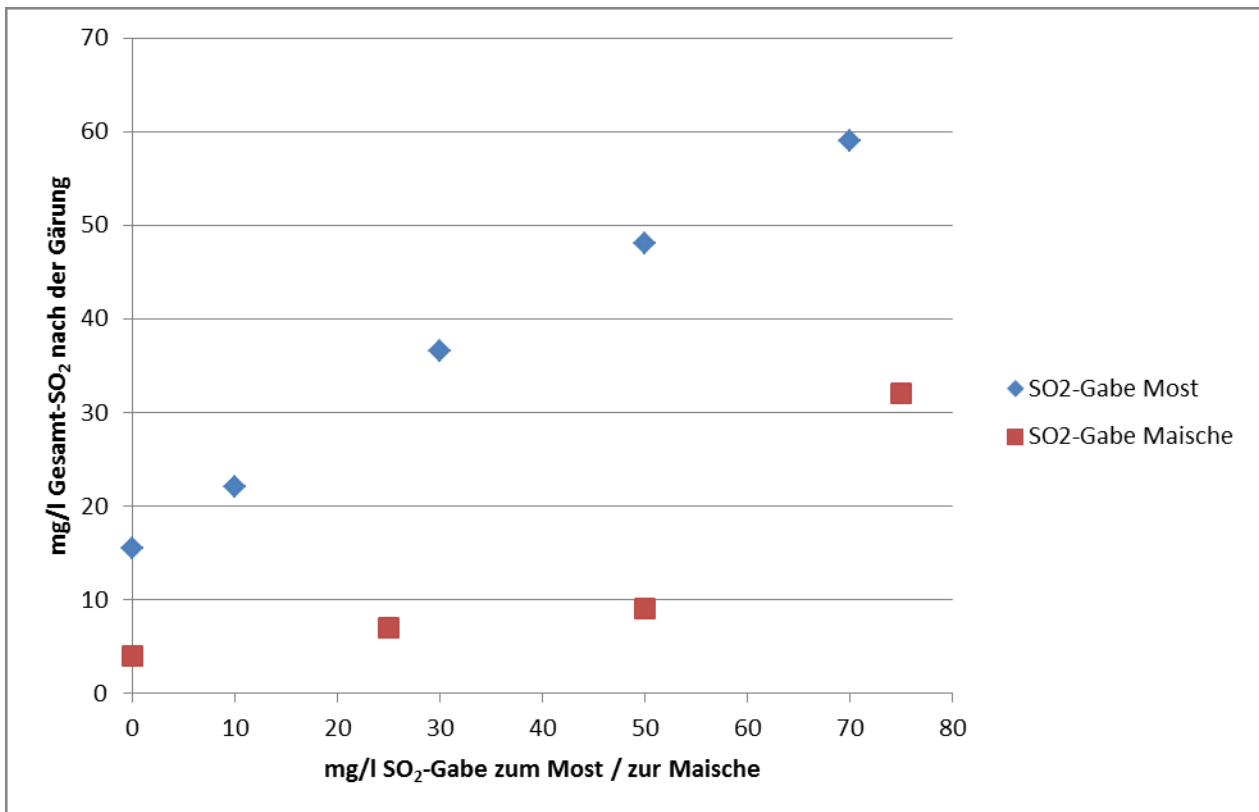


Abb. 1: Einfluss des Zeitpunktes der SO₂-Gabe (Maische oder Most) auf den Gesamt-SO₂-Gehalt nach der Gärung (vor der ersten Schwefelung), 2013.

FORTBILDUNGSVERANSTALTUNGEN IM PFLANZENSCHUTZ – 20. NOVEMBER 2015

Der Weinbauring Franken e.V. und der Fränkische Weinbauverband e.V. bieten Ende November eine weitere Fortbildungsveranstaltung im Pflanzenschutz (Sachkundenachweis) an. **Alt-Sachkundige, d.h. Personen die vor dem 14.02.2012 bereits sachkundig waren, müssen bis Ende 2015 eine anerkannte Fortbildungsveranstaltung besuchen, um ihre Sachkunde im gewohnten Umfang zu erhalten!** Ort und Beginn der Veranstaltung werden wir Ihnen, in Abhängigkeit von den Anmeldungen, rechtzeitig im Vorfeld mitteilen.

Anmeldungen sind über www.frankenwein-aktuell.de (Suche: Pflanzenschutz) möglich. Bitte tragen Sie Ihre Daten vollständig ein, setzen die drei Haken am Ende des Formulars und bestätigen Ihre Anmeldung mit „Abschicken >“. **Es ist für jeden Teilnehmer eine separate Anmeldung notwendig, auch wenn mehrere Personen aus Ihrem Betrieb teilnehmen!** Im Anschluss erhalten Sie eine E-Mail zur Bestätigung.

NEUES AUTORISIERUNGSSYSTEM FÜR REBPFLANZUNGEN – ÜBERTRAGUNG VON UNGENUTZTEN PFLANZUNGSRECHTEN

➤ *LWG, Harald Märtel, SG Weinrecht und Rechtsangelegenheiten der LWG*

Im Rahmen der Gebietsversammlungen 2015 hat das Sachgebiet Weinrecht der LWG bereits über die zu erwartenden Grundzüge des neuen Autorisierungssystems für Rebpflanzungen informiert. Mit der nunmehr von Bundestag und Bundesrat verabschiedeten Änderung des Weingesetzes treten die ersten Ausgestaltungen des ab 2016 geltenden Autorisierungssystems für Rebpflanzungen in Kraft.

Die erste zeitnah wirksame Änderung wird auf die Weinbaubetriebe bereits ab Herbst 2015 zukommen: Pflanzrechte, die vor dem 31. Dezember 2015, also nach dem bisher geltenden Weinrecht gewährt wurden, genießen grundsätzlich Bestandsschutz - allerdings muss der Pflanzrechtinhaber eine Umwand-

lung in Genehmigungen nach dem neuen Autorisierungssystem beantragen. Dies kann ab 15. September 2015 bis spätestens 31. Dezember 2020 bei der für bayerische Flächen zuständigen LWG erfolgen. Zu beachten ist, dass die neue Genehmigung zu dem Zeitpunkt endet, an dem das bislang ungenutzte Pflanzrecht nach dem bisherigen Recht abgelaufen wäre, spätestens jedoch zum 31.12.2023.

Zur Veranschaulichung zwei Beispiele:

Beispiel 1:

Durch Rodung im Frühjahr 2012 ist nach derzeit geltendem Weinrecht ein Wiederbepflanzungsrecht entstanden, welches innerhalb von 13 Weinwirtschaftsjahren, also spätestens bis zum 31.07.2025 auszu-

üben wäre. Der Pflanzrechtinhaber hat nunmehr bis zum 31. Dezember 2020 Zeit, dieses Wiederbepflanzungsrecht in das neue Autorisierungssystem zu übertragen. Hierzu ist eine Antragstellung bei der LWG erforderlich. Die neue von der LWG erteilte Genehmigung kann dann bis längstens 31.12.2023 (nicht bis 31.07.2025) ausgeübt werden.

Beispiel 2:

Der Pflanzrechtinhaber hat mit Genehmigungsbescheid der LWG vom März 2014 ein Neuanpflanzungsrecht aus Regionaler Reserve erhalten. Dieses ist nach bisher geltendem Weinrecht binnen zwei Weinwirtschaftsjahren auszuüben, also bis spätestens 31.07.2016. Sofern der Rechteinhaber im Jahr 2015 das Recht noch nicht ausgeübt hat, muss vor Pflanzung im Jahr 2016 bei der LWG ein Antrag auf Übertragung des bislang ungenutzten Pflanzungsrechtes in das neue Autorisierungssystem gestellt

werden. Die neue von der LWG erteilte Genehmigung ist dann wiederum bis zum 31.07.2016 auszuüben.

Die LWG wird alle Weinbaubetriebe, die laut ihren Angaben zur Weinbaukartei derzeit über ungenutzte Pflanzungsrechte verfügen eine Aufstellung zukommen lassen. Aus dieser ist für den jeweiligen Betrieb ersichtlich, auf welchen Flurstücken in welchem Umfang (Angabe in qm) derzeit ungenutzte Pflanzrechte bestehen und bis zu welchem Datum diese nach derzeit geltendem Recht auszuüben sind.

Bitte sehen Sie von einer voreiligen Antragstellung ab, bevor Sie die Aufstellungen durch die LWG erhalten haben. Bis Herbst ist auch auf Bundes- und Länderebene abgestimmt, ob die Antragstellung formlos erfolgen kann oder ob hierzu ein Formblatt zur Verfügung gestellt wird.

„GELBER SILVANER UND CO...“

Einladung zum Silvaner- und Rebsorten-Informationstag der LWG Veitshöchheim

Am **08.09.2015 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, neue PIWI-Rebsorten (Donauriesling, Muscaris und Sauvignier gris) und historische fränkische Rebsorten (Adelfränkisch, Vögelfränkisch und Bukettrebe) können ebenfalls beachtet werden.

Die Weine des Jahrgangs 2014 stehen zur Verkostung bereit.

Anmeldung und Information unter:

Telefon-Nr. 0931/9801-566

E-Mail: weinbau@lwg.bayern.de

WINZER-EHRENPREIS DER WEINBRUDERSCHAFT FRANKEN

Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer, die Weinbruderschaft Franken verleiht im Jahr 2015 zum elften Mal den **Winzer-Ehrenpreis**. Termin der Preisvergabe ist **Samstag, 14. November**. Im Rahmen des großen Festabends des Weinbauverbandes („WeinGala“ im VCC, Würzburg) erfolgt die Siegerehrung. Der Preis – eine Skulptur aus Glas und Muschelkalk (siehe Abbildung) – soll die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck bringen. Zugleich soll er dem modernen hochwertigen Frankenwein ein Forum bieten. Teilnehmen können **alle weinerzeugenden Betriebe in Franken/Bayern**. Prämiert wird der Wein, der nach Entscheidung der Jury im Sinne der Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist der Kellermeister der Weinbruderschaft, ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und externe Verkoster an.

Das diesjährige Thema lautet:

**Rotweine der Rebsorte Spätburgunder
(Pinot Noir)**

Voraussetzungen:

Jahrgang 2013 und reifer

Ab Qualitätswein trocken bis Auslese trocken

Restzucker: max. 5 g/l

Termin: Anmeldung bis Freitag, 18.09.2015

**Anlieferung: Fachberatung für Kellerwirtschaft
beim Bezirk Unterfranken**

Silcherstraße 5, 97074 Würzburg

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie an dem Wettbewerb teilnehmen und einen oder mehrere geeignete Weine beim Bezirk anstellen.

Mit freundlichen Grüßen und bestem Dank im Voraus für Ihre Teilnahme

Martin Pohl, Bruderschaftsmeister
Hermann Mengler, Fachberater Bezirk Unterfranken,
Kellermeister der Weinbruderschaft

P.S.

Ausschreibung und Satzung für den Ehrenpreis sind auch im Internet abrufbar unter

www.weinbruderschaft-franken.de

Sensorikworkshop der Fachberatung Kellerwirtschaft am 11. und 12. November 2015

Anhand praktischer Beispiele und Übungen werden die Teilnehmer für die Welt der Sinne sensibilisiert und durch das „erforschen“ ganz persönlicher Schwächen und Stärken bei der Sinneswahrnehmung wird das Erlebnis Wein neu definiert.

Dieser Workshop richtet sich sowohl an Fachleute als auch an Weininteressierte.

Zudem ist er die Grundlage für das Sensorikzertifikat. Weitere Informationen und Anmelde-möglichkeiten finden Sie unter diesem Link:

<http://www.bezirk-unterfranken.de/kellertechnik/aktuelles/3359.Sensorikworkshop.html>

KELLERWIRTSCHAFTSKURS 2015 - VORANKÜNDIGUNG

VOENOS - Veitshöchheimer Oenologische Seminarreihe „Von der Traube zum Wein“

Oenologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese („Kellerwirtschaftskurs“)

Aufgrund der aktuellen Situation in den Weinbergen planen wir den diesjährigen Kellerwirtschaftskurs für den **Freitag, 11. September 2015**.

Bitte merken Sie sich den Termin schon vor.

Programm und weitere Informationen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

INFOVERANSTALTUNG FÜR DEN BIO-/ ÖKOLOGISCHEN WEINBAU

➤ *Privat-Weingut Schloss Saaleck*

Bereits zum 4. Mal findet bei uns im Betrieb eine Infoveranstaltung für den Bio-/ Ökologischen Weinbau statt. Hierzu sind alle Winzer recht herzlich eingeladen, die sich für die Themen interessieren. Die Themen für die diesjährige Veranstaltung lauten:

Kirschessigfliege, Trockenstress und Begrünungsmanagement. Weitere Informationen und Anmeldeformular finden Sie unter

www.weinbauring.de – Termine (13.08.2015)

PRÄMIE FÜR JUNGLANDWIRTE

Junglandwirte können laut Reform der GAP ab 2015 eine Förderung in Form von Direktzahlungen beantragen. Um in deren Genuss zu kommen, gilt es allerdings, einige Voraussetzungen zu erfüllen.

Die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) der Europäischen Union sieht für 2015 eine weitere Förderung der Landwirte und der ländlichen Regionen vor. Mit der Mehrfachantragstellung kann neben der Basisprämie, der Greeningprämie und der Umverteilungsprämie auch die sogenannte Junglandwirteprämie beantragt werden. Hier geht es unter Umständen um viel Geld: bis zu knapp 20.000 Euro in fünf Jahren als Direktzahlungen. Doch welches sind die Anspruchsvoraussetzungen bei Gesellschaften und was gilt es zu beachten?

Als Junglandwirte (JLW) gelten natürliche Personen, die

- sich erstmalig in einem landwirtschaftlichen Betrieb als Betriebsleiter niederlassen oder sich fünf Jahre vor der erstmaligen Beantragung als Betriebsleiter in einem landwirtschaftlichen Betrieb niedergelassen haben und
- im Jahr der erstmaligen Beantragung nicht älter als 40 Jahre sind.

Grundsätzlich kann nicht nur eine natürliche, sondern auch eine juristische Person (GmbH) oder ein Zusammenschluss von natürlichen Personen, zum Beispiel eine Gesellschaft bürgerlichen Rechts

(GbR), einen Antrag auf Zahlung der Junglandwirteprämie stellen.

Folgende Voraussetzungen sind dabei zu erfüllen:

- Der Betriebsinhaber hat ein Anrecht auf die Basisprämie und die damit in Zusammenhang stehenden Zahlungsansprüche aktiviert.
- Der Junglandwirt kontrolliert den Betrieb mindestens über den Zeitraum der Antragstellung als Betriebsleiter wirksam und langfristig in Bezug auf Betriebsführung, Gewinne und finanzielle Risiken.
- Sind am Vermögen der Gesellschaft oder der Betriebsführung mehrere natürliche Personen beteiligt, die nicht Junglandwirte sind, muss der JLW allein oder mit anderen gemeinschaftlich die Kontrolle ausüben.
- Im Jahr der ersten Beantragung darf der JLW nicht älter als 40 Jahre sein.

Was bedeutet das in der Praxis?

Im Gesellschaftsvertrag muss der Junglandwirt entweder über die Kapitalmehrheit verfügen, oder es sind ihm Vetorechte für die wesentlichen betrieblichen Entscheidungen eingeräumt. Der Junglandwirt muss außerdem sowohl Gesellschafter als auch Geschäftsführer in der Gesellschaft / Personenvereinigung sein. Falls weitere Personen zur Geschäftsführung befugt sind, bei denen es sich nicht um Junglandwirte handelt, ist sicherzustellen, dass diese ohne Einwilligung des JLW keine weiterreichenden be-

trieblichen Entscheidungen vornehmen können. Zu denken ist hierbei an die Beschränkung von Rechtsgeschäften über eine bestimmte finanzielle Höhe hinaus. Die Agrarverwaltung spricht hier von einer maximalen Obergrenze von 10.000 Euro.

Was ist nicht zulässig?

Ein Betriebsleiter, der zwar jünger ist als 40 Jahre, aber bereits vor 2010 als Betriebsleiter niedergelassen war und deshalb nicht mehr als Junglandwirt im Sinne der GAP 2015 gilt, kann allein durch eine Gesellschaftsgründung, zum Beispiel mit seiner Ehefrau, für seine Person nicht wieder den Status „Junglandwirt“ reaktivieren. Der Anspruch auf die Junglandwirteprämie wäre in diesem Fall gegebenenfalls nur möglich, wenn in dieser Gesellschaft eine Person beteiligt ist, zum Beispiel die Ehefrau, die bezüglich Alter, Betriebsleiter- und Niederlassungsstatus die Voraussetzungen erfüllt.

Bewirtschaftet ein Junglandwirt mehrere Betriebe – auch in verschiedenen Bundesländern – als Einzelunternehmen, erhält er nur für einen Betrieb die Junglandwirteförderung. Ebenfalls nur die einfache

Förderung erhält ein Junglandwirt, der mehrere Betriebe – auch in verschiedenen Bundesländern – in verschiedenen Rechtsformen (Einzelunternehmen, GbR, GmbH, etc.) bewirtschaftet. Hier gilt die Junglandwirteprämie für den Betrieb, auf dem er sich erstmals niedergelassen hat.

Insgesamt ist zu empfehlen, keine Schnellschüsse zu unternehmen. Der Erhalt von Zahlungen aus der Junglandwirteförderung ist das eine, ob die gegebenenfalls damit in Zusammenhang stehende Neugründung einer Gesellschaft oder die Änderung von bestehenden Gesellschaftsverträgen im Sinne der Beteiligten ist, ist die Kehrseite der Medaille. Hier gilt es abzuwägen.

In jedem Fall sollte vorab die Abstimmung mit dem zuständigen Amt für Landwirtschaft gesucht werden, denn dieses entscheidet schlussendlich darüber, ob die Bestimmungen im Gesellschaftsvertrag die Anspruchsvoraussetzungen für die Junglandwirteprämie erfüllen.

Michael Sabisch, Ecovis
Steuerberater, Dipl.-Kfm.

PRAXIS-KURS „SANIERUNG VON WEINBERGTROCKENMAUERN“

Am **Donnerstag, den 1. und Freitag, den 2. Oktober 2015** findet am Reicholzheimer Satzenberg, in Nähe des Klosters Bronnbach im Main-Tauber-Kreis gelegen, ein Praxiskurs zur Sanierung von Weinberg trockenmauern statt.

Nach einer theoretischen Einführung werden 12 Teilnehmer/innen unter der Anleitung von erfahrenen Feldmauernern sanierungsbedürftige und teilweise eingefallene Weinberg trockenmauern wieder aufbauen. Der Kurs wird von der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau Heidelberg (LVG) Heidelberg organisiert und unter Leitung von Martin Bücheler, Garten- und Landschaftsbau, Stuttgart, durchgeführt.

Nach erfolgreichen Praxiskursen in Gerlachsheim 2013 und am Satzenberg 2014 kann erneut ein Kurs in der Tauberregion angeboten werden. Partner vor Ort ist auch dieses Mal wieder der Kommunale Landschaftspflegeverband Main-Tauber e.V., der den Kurs tatkräftig unterstützt.

Im Jahr 2015 finden landesweit insgesamt sechs solcher Kurse in nahezu allen Weinbauregionen Baden-Württembergs statt. Die Kurse sind modular aufgebaut. Von der Vermittlung von Grundlagen (Modul 1) über Aufbaukenntnisse und -fertigkeiten (Modul 2) bis zu den besonderen Anforderungen der Mauerecken (Modul 3) wird nun jeder Schwierigkeitsgrad abgedeckt. Die Teilnahme an den Kursen ist gebührenpflichtig. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg unterstützt die Kurse finanziell.

Interessierte Pressevertreter/innen können sich am 1. Oktober ab 14:30 Uhr vor Ort über die Sanierungsmaßnahmen und den Kursablauf informieren.

Weitere Informationen:

LVG Heidelberg - Diebsweg 2 - 69123 Heidelberg
e-mail: poststelle@lvg.bwl.de

sowie unter www.weinbauring.de – Termine.

ANZEIGEN - RUNDSCHREIBEN IV/2015 VOM 03.08.2015

Zu verkaufen: 1 Schenk Hefefilter, 22 Platten, Edelstahl; 1 Dosiergerät für Kieselgur; 1 Schneckenpumpe; verschiedene Rührgeräte; Lesewannen Kunststoff; Edelstahltanks 11 – 16 hl und größer; kleiner Einachsanhänger; verzinkte Gitterboxpaletten; Deichselstapler (Batteriebetrieb).
☎ 09333 1003

Verkaufe 1.000 l Transporttanks, Lebensmittelecht, **neue 12er Holzsteigen**, auch große Mengen günstig!
☎-Mobil: Tel 0172-9145046

Suche 680 l Speidel **Wasserrandtonnen**.
☎-Mobil: 0160 5576059

Solo Minor - funktionstüchtig gesucht
☎-Mobil: 0160-98370440

Kompost mit Gütezeichen günstig frei Weinberg abzugeben Raum KT, HAS u. SW.
☎ 09549 202.

Ihr Partner rund um den Weinberg:

Florian Hofmann
Weinbauservice

- Komplettbewirtschaftung (vom Rebschnitt bis zur Lese)
 - Steillagenbewirtschaftung mit Steillagenmechanisierungssystem (SMS)
 - Reben-Roden
 - Maschinelles Rebvorschneiden
 - Rigolen mit Doppelspatenmaschine oder Pflug
 - Maschinelle Pflanzung mit Pflanzzeichen setzen und angießen mit GPS Pflanzmaschine, kein Auszeilen nötig
 - Stöckel schlagen mit Stöckelschlag- und Drückgerät
- Jetzt neu:**
- **Nachpflanzen leicht gemacht mit der Pflanzlochspatenmaschine**
 - **Reben ausheben mit dem VITECO cane pruner**

Unterer Kirchbergweg 122 97084 Würzburg-Hdf.
Telefon: 0931-62354 Mail: info@weinbauservice.de
Mobil: 0170-3163738 www.weinbauservice.de

Lohnunternehmen – Weinbau

Erich Hoppert, Großlangheim

- Stöcke roden mit Rodepflug
 - Tiefenspaten - Tiefenlockerung
 - Rebepflanzung mit GPS-Setzmaschine inkl. Pflanzzeichen – kein Auszeilen nötig
 - Neu - kein Messfehler durch Satellitentechnik
 - Pressen und Liefern von Strohquader- und Rundballen
 - Verleih von Quaderballen- und Rundballenstreuer
 - Kompost liefern und streuen
 - Maschinelle Traubenernte mit Entrapper
- Hauptstraße 60 ☎ 09325/1621
97320 Großlangheim ☎-Mobil: 0171/6201411
Mail: Erich.Hoppert@t-online.de

Übernahme Flächen für alle **Maschinenarbeiten** und anfallenden **Handarbeiten** um Arbeitsspitzen zu brechen. **Drahtrahmenerstellung** mit Müller Pfahlramme. Zwecks Planung bitten wir um telefonische Voranmeldung!
☎-Mobil: 0178 6704065; A. & D. Hofmann, Marktbreit

Wir suchen ab sofort zur Verstärkung unseres Teams einen **Winzer** in Teilzeit 3 Tage/Woche
Weingut Markus Schneider, Mittlere Zwingergasse 16, 97332 Volkach
☎ 09381/4676, info@weingut-schneider-markus.de

Wir sind ein Familienweingut und suchen zur Verstärkung unseres Teams ab sofort einen **WINZER/IN, WINZERMEISTER/IN oder WEINBAUTECHNIKER/IN** in Vollzeit.
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie, gerne digital an info@stoerrlein.de oder an Weingut Störrlein Krenig, Schulstr. 14, 97236 Randersacker

Mitarbeiter im Außenbetrieb

Weingut in Franken (Thüngersheim) sucht Mitarbeiter für alle anfallenden Arbeiten im Weinberg inkl. Führen und Bedienen aller Maschinen;
Festanstellung, auch Teilzeit möglich;
☎-Mobil: 0170 6235995

Zur Leitung unseres Außenbetriebes mit 18 ha Rebfläche suchen wir eine/n **Meister/in, Techniker/in oder Winzer/in**, ab Saison 2016.

Sie sind engagiert, verantwortungsbewusst, besitzen im Idealfall bereits Berufserfahrung und Führungsqualitäten? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Gehaltsvorstellung.

Weiter suchen wir eine/n **Mitarbeiter/in für die Vermarktung und Verkauf** in Vollzeit oder Teilzeit. Das Tätigkeitsfeld ist vielseitig: Betreuung unserer Bestandskunden aus Gastronomie, Fachhandel und Privat. Neukundenakquise, Vorbereitung und Betreuung von Verkostungen und Messen. Büroarbeiten und MS-Office Anwendungen.

Suche: gebrauchte **Pneumatik Presse** und gut erhaltene **12er Holzkisten**.

Weingut Höfling, Kellereigasse 14, 97776 Eußenheim,
Tel: 09353/ 7632, klaus@weingut-hoefling.de

Sie suchen Saft von gleichbleibender, guter Qualität! Wir bieten Ihnen Rebflächen zur Pacht mit Komplettbewirtschaftung und Sie holen einfach den Saft bei uns ab. 0177-2143303 Ilonka Scheuring

Verkaufe Trauben Ernte 2015 (südliches Maindreieck):
Kerner 14 Ar, Müller-Th. 12 Ar, Weißer Burgunder 9 Ar und Scheurebe 8 Ar sowie 2 Edelstahltanks á 2.600 Liter
☎ 09332/5837 oder 0171/6756302

Weinberge in Sulzfeld inklusive Ernte 2015 zu verkaufen!

Sulzfelder Maustal	M-Thurgau	2.100 qm
Sulzfelder Maustal	Bacchus	2.438 qm
Sulzfelder Maustal	Dornfelder	1.760 qm
Sulzfelder Cyriakusberg WB		3.505 qm

einzelnd oder im Gesamten abzugeben
VK ab 6 Euro qm

Weinbau Friedrich Haag, Repperndorf
☎ 09321-7364 / ☎-Mobil: 0178-5424163
email: friedrich@haag-kt.de

Weinberg in Sommerhausen zu verpachten oder zu verkaufen. 16,37 ar 30 Jahre alte Rieslingreben in Terrassenerziehung.
☎-Mobil: 0175/2065226; mail: k.vornberger@t-online.de

Suche Traubenabnehmer Ernte 2015 für Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling, Schwarzriesling, Spätburgunder. Bereich Steigerwald.
Chiffre: 1-IV/2015

Nächster Redaktionsschluss: siehe unter www.weinbauring.de – Rundschreiben.

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