



INNOVINO

MAGAZIN FÜR MODERNEN WEINBAU

12 2022



FORSCHUNG

JAPANKÄFER UND DIE **GRENZENLOSE** GEFAHR



→ WEINGUT VON NELL

TERRASSENANBAU ALS
BLÜHENDE TRADITION

→ MARKETING

REGION MITTEL RHEIN –
JETZT AUCH MIT PROFIL

→ INTERNATIONAL

WO DER RABBI DEN
WEIN KONTROLLIERT

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



selten genug war ein Begriff so treffend: Krisenpermanenz. Damit wird von Fachleuten derzeit die Weltlage umschrieben. Tatsächlich lässt er sich leider auch auf die Situation im Weinbau übertragen. Denn hier haben wir es mit Faktoren zu tun, die die Gesamtsituation auf Dauer massiv beeinträchtigen.

Nehmen wir allein das Wetter. Meist wird es völlig zu Recht

Extremwetter genannt. Lang anhaltende Trockenperioden, unterbrochen von teilweise exzessiven Regenfällen. Eine Folge des Klimawandels. Oder die Kostensteigerung in der Produktion. Ob Betriebsmittel wie Dünger und Pflanzenschutz oder die Bereiche Agrartechnik und Energie: Überall steigen die Kosten dramatisch – bei gleich bleibenden Erlösen.

Und schließlich die abnehmende Verfügbarkeit von Pflanzenschutzmitteln. Da fallen Produkte einfach weg, und der Schadensdruck nimmt dementsprechend zu.

Daneben gibt es aber auch viele Initiativen, die konkret etwa darauf abzielen, mit den Folgen des Klimawandels umgehen zu können. So werden beispielsweise an der Hochschule Geisenheim Rieslingreben gezüchtet, die sich durch eine besonders lockere Beerenstruktur auszeichnen. Gleichzeitig werden die Vorteile der Querterrassierung untersucht, die im Übrigen auch in dieser Ausgabe von InnoVino beschrieben wird. Es steht außer Frage, dass es in Zukunft zu erheblichen Veränderungen in Weinbau und Vertrieb kommen wird. Wichtiger denn je wird es daher sein, mit neuen Ideen den ständigen Herausforderungen gerecht zu werden. Das gilt für die Winzer – genauso wie für ihren Partner Bayer CropScience.

Wir sehen dies als Verpflichtung an, ständig an neuen Lösungen zu arbeiten – und Ihnen, den Winzern, mit all unserem Know-how ständig beratend zur Seite zu stehen. Denn eines ist uns stets das Wichtigste: der gemeinsame Erfolg.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr.

Ihr Arne Wolters

Vertriebsberater Sonderkulturen



04

GROSSFORMAT

**ROTWEIN VEREDELT
JEDEN BRIEF**

Schon im Mittelalter wurde Rotwein als Zusatz für Schreibtinten verwendet.



18

MARKETING

EIN MEISTERSTÜCK AM MITTELRHEIN

Winzer zwischen Bingen und Bonn setzen in der Mittelrhein Riesling Charta auf eine neue Form des Miteinanders.



06

VOR ORT

WENIGER ARBEIT, MEHR NATUR

Georg Fritz von Nell – Vater und Sohn tragen nicht nur den gleichen Namen, beide sind auch Winzer aus Leidenschaft.

14

FORSCHUNG

JAPANKÄFER ANTE PORTAS

Italienische Winzer haben es bereits mit ihm zu tun. Kommt das gefräßige Insekt auch nach Deutschland?



12

INTERNATIONAL: ISRAEL

ALLES KOSCHER?

In dem Land am östlichen Mittelmeer werden längst Weine international anerkannter Qualität produziert.



22

BESSER WISSEN

WAS IN DEN KERNEN STECKT

Oft sind sie einfach Abfall. Dabei lässt sich mit und aus Traubenkernen einiges machen.

Titelbild:

In Norditalien haben sie sich schon ausgebreitet. Droht jetzt auch in Deutschland eine Invasion der gefräßigen Japankäfer?



Rotwein veredelt jeden Brief

„Die blasseste Tinte“, so lautet ein chinesisches Sprichwort, „ist stärker als das stärkste Gedächtnis.“ So viel Wahrheit darin auch stecken mag, der Mutter des Winzers Philip Nelles erschien ihre dunkelrote Tinte jedoch viel zu blass. Insbesondere nach einiger Zeit. Denn dann war in der Regel aus dem dunklen Rot ein unansehnliches Braun geworden. Der Grund: Die Künstlerin setzte bei ihren Werken eine ungewöhnliche Farbe ein – Rotwein. Und der verliert nun mal seine Intensität mit der Zeit.

Doch hier müsste es wohl besser heißen: Er *verlor* seine Farbe. Aber das hat sich geändert. Und zwar gründlich. Denn Philip Nelles besann sich einer alten Tradition: Schon im Mittelalter wurde Wein als Zusatz für Schreibtinten verwendet. Das sollte doch heute auch noch möglich sein, dachte er. Und tatsächlich: Auf der Grundlage alter Tintenmacher-Tradition entwickelte er aus seinem Spätburgunder Ruber eine Tinte aus Wein.

Der kräftige Rotwein mit der feinen Tanninstruktur eignet sich schon wegen seiner intensiven Farbe für die Tintenherstellung. Der Spätburgunder wird von der kleinen, feinen Tintenmanufaktur Jansen aus Horhausen im Westerwald nur noch konzentriert und mit geheimen Zusatzstoffen versehen, die Restalkohol und Weinsäure binden. Das Ergebnis ist eine Tinte, die sich wegen ihrer Fließigenschaften und schnellen Trocknungszeit für moderne Füllfederhalter genauso eignet wie für klassische Füllfederhalter – und nun auch die gemalten Motive von Christa Nelles intensiv und lichtbeständig leuchten lässt.

Aber gibt es dafür überhaupt einen Markt? „Es ist kein riesiges Geschäft“, räumt Philip Nelles ein, „aber wir bedienen damit eine Nische, die immer größer wird.“ Der Grund ist offensichtlich: „Immer mehr Menschen legen wieder Wert auf kultiviertes Schreibwerkzeug, und ein mit Tinte geschriebener Brief ist nun mal was ganz anderes als eine schlichte WhatsApp-Nachricht.“ ■

Schon im Mittelalter wurde Wein als Zusatz für Schreibtinten verwendet.



Na, wann haben Sie Ihren letzten Brief geschrieben? Oder erhalten? So viel ist klar: Handgeschriebene Mitteilungen sind persönlicher und überdauern die Zeit viel eher als jede WhatsApp-Nachricht oder SMS. Für den passenden Rotton sorgen auch Tinten auf Basis von Weinen des Weinguts Nelles an der Ahr.



Weniger Arbeit, mehr Natur



/ Blühende Landschaft: Im Frühjahr 2018 sorgte der rote Klatschmohn für reichlich Farbe im neuen Terrassenweinberg.

Das Weingut Georg Fritz von Nell in Trier ist ein Traditionsbetrieb. Und das zeigt sich einmal mehr, seit Winzer Georg Fritz von Nell auf eine traditionelle Anbauform zurückgreift: In seinem größten Weinberg legte er Querterrassen an. Ein weithin sichtbares Zeichen dafür, wie der Familienbetrieb den Konflikt zwischen profitablen Weinanbau und Naturschutz löst.

„Am Anfang“, erinnert sich Georg Fritz von Nell, „hat man mich oft ausgelacht.“ Sein Plan sei einfach zu unsicher, zu kompliziert und überhaupt: viel zu aufwendig. Dabei wollte der Winzer aus Trier doch nur, wie er sagt, mehr Naturschutz, weniger Handarbeit und mehr Qualität in seinen Weinbergen erreichen. Dass dazu gigantische Erdmassen bewegt werden mussten, nun ja, das erschien ihm damals eben unvermeidbar. Und wer von Nell kennt, der weiß, dass ihn nichts aufhält, wenn er sich etwas in den Kopf gesetzt hat. Dieses Mal natürlich auch nicht.

Konkret ging es ihm vor rund 15 Jahren um den Plan, den Weinberg vor seiner Haustür im Thiergartental mit Querterrassen zu versehen. Die Steillage war schließlich nur schwer zu bewirtschaften. Seine Idee: die Querterrassen so anzulegen, dass sie mit Traktoren zu befahren waren. „Denn Querterrassen“, so seine Überlegung, „würden nicht nur die Arbeit im Weinberg erleichtern, sondern auch der Umwelt dienen.“ Wie viele Gespräche er führte, wie viele historische Vorlagen er durcharbeitete, wie viele Skeptiker er überzeugte – von Nell weiß es selbst

nicht mehr. „Es müssen unzählige gewesen sein.“ Doch 2017 war es dann endlich so weit: Rund zwei Kilometer vom Trierer Amphitheater entfernt begann er gemeinsam mit seinen Söhnen Georg Fritz junior und Gregor Felix mit der Umsetzung seines ambitionierten Plans. Bagger und Bulldozer frästen sich mühsam in den Berg. Für die Fahrer ein wagemutiges Unterfangen, das Fahrzeug immer knapp am Rande des Abhangs entlang.

Auf herkömmliche Maschinen konnte der Winzer im nächsten Schritt allerdings

nicht zugreifen. Für quer zum Hang gepflanzte Rebstöcke gab's kein Gerät von der Stange. Erst eine speziell für diese Anforderung konstruierte Maschine ermöglichte es, schnell und einfach 20 000 neue Rebstöcke zu setzen. Wenn von Nell mit seinen Besuchern heute durch die Weinberge spaziert, wird er nicht müde, die Vorteile seiner Neuanlage zu benennen. „Die viele Handarbeit ist auf den relativ flachen Terrassen sehr viel einfacher geworden. Wir können einen Traktor zur Bodenbearbeitung einsetzen“, erklärt er begeistert. ▶





/ Foto links: Gregor Felix, sein älterer Bruder Georg Fritz junior und die Eltern Georg Fritz von Nell und seine Frau Evi – nicht nur eine Familie, sondern auch ein erfolgreiches Team

/ Großes Foto rechts: Georg Fritz misst den Zuckergehalt. Er ist sich sicher: 2022 wird ein guter Jahrgang.

► Tatsächlich könne der Arbeitseinsatz in einem solchen Weinberg deutlich reduziert werden, ist die einhellige Meinung von Fachleuten. Sie haben errechnet, dass 75 Prozent weniger Arbeitszeit möglich ist, da neue Techniken in der Reberziehung und der Bewirtschaftung genutzt werden können.

Weitere Vorteile der Terrassenanlagen: Weil in einer Reihe nur eine Zeile steht, fällt nie Schatten auf die Rebstöcke. Das steigert zuerst die Qualität und später beim Ausbau den Geschmack. Und die verbesserte Durchlüftung in den einzelnen Reihen lässt Trauben gesünder heranwachsen und macht sie widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Querterrassen schützen außerdem vor Erosion und geben dem Regenwasser genügend Zeit, um in die Erde einzudringen. Sollte der Regen einmal über längere Zeit ausbleiben – wie in diesem Jahr –, sorgt eine Bewässerungsanlage im Thiergartental für Abhilfe.

Doch so vorteilhaft wie eine derartige Anlage für die Bewirtschaftung auch sein mag – den wichtigsten Grund für ihren Bau sieht Fritz von Nell eindeutig im Naturschutz. „Biodiversität ist von überragender Bedeutung für uns alle“, betont der Winzer und freut sich: „In den Böschungen zwischen den einzelnen Terrassen kann sich die Natur nahezu ungestört entfalten.“ Alles, was klettert und fliecht, finde zwischen den bunten Blüten Nahrung und Lebensraum. Schon im zweiten Jahr hatten sich zahlreiche Pflanzen in der Böschung angesiedelt und unzählige Tiere angelockt. In den blütenreichen Monaten entdeckte Fritz von Nell eine Vielfalt an Wildbienen, Käfern, Wanzen, Roten Keulenschrecken, Kleinen Sonnenröschen-Bläulingen und wärmeliebende Amphibien. ►



► Aus gutem Grund, betont von Nell, hätten Terrassenanlagen eine lange Historie im Weinbau. Als hier vor allem noch Handarbeit vorherrschte, prägten Querterrassen mit und ohne Stützmauern das Bild der gesamten Mosel-Region. Doch mit der Zeit verschwanden immer mehr dieser Zeug-

nisse einer historischen Kulturlandschaft. Aufgeben – für viele Winzer keine leichte Entscheidung, aber letztlich die einzig sinnvolle. Diese Form des Anbaus war einfach zu unpraktisch und zu kostenintensiv. Das betraf die Bewirtschaftung genauso wie den Erhalt der Mauern.

Wer seinen Weinberg nicht vollständig aufgeben wollte, stieg auf Anlagen mit Zeilung in der Falllinie um, weil die sich besser mit Maschinen bearbeiten ließen. Geländegängige Weinbergsschlepper oder Seilzüge gaben fortan Weinbergen entlang der Mosel ein Gesicht.

Doch mit den Querterrassen gingen nicht nur sichtbare Zeichen einer traditionell bewirtschafteten Weinlandschaft verloren. Auf aufgegebenen Anlagen verbuschten die Flächen, Heckenpflanzen und Bäume setzten sich durch. Charakteristische Pflanzen verschwanden, und für viele Tiere schrumpfte der Lebensraum. „Eine trostlose Entwicklung“, wie von Nell anmerkt.

Weinreben bauen die von Nells seit mehr als 200 Jahren an der Mosel an und können heute auf eine bewegte Geschichte zurückblicken. 1803 hatten sich reiche Holzhändler namens Nell in Trier angesiedelt und zahlreiche Weinberge gekauft. Es wird kolportiert, dass ihnen damals drei Viertel der Stadt gehörten. Stammsitz der Familie Nell war die Benediktinerabtei St. Matthias-Eucharius.

Auf ihrem Höhepunkt im 19. Jahrhundert wurde die reiche bürgerliche Familie sogar geadelt. Trotzdem konnte der Niedergang nicht aufgehalten werden. Mit der Erbteilung zersplitterte der Besitz zusehends. Enteignung und Zwangsverpachtung taten ein Übriges. In den 1930er-Jahren gaben die von Nells ihr Stammbaus an die Benediktinermönche zurück und zogen in die Nähe ihrer Weinberge im Thiergartental. Die vor rund 70 Jahren errichtete Vierflügel-Hofanlage ist heute das Heim der neunten Familiengeneration.

◊ Evi von Nell ist die Seele des Weinguts. Sie kümmert sich hauptsächlich um den Betrieb der Weinstube und des Weinguts. Ausgleich findet sie bei ihren Schottischen Hochlandrindern.



◊ Seit rund 70 Jahren ist die Vierflügel-Hofanlage das Zuhause der von Nells. Die Familie bewirtschaftet rund 16 Hektar. Deutlich sichtbar: die neue Terrassenanlage.

Heute bewirtschaftet der Familienbetrieb 16 Hektar rund um die älteste Stadt Deutschlands. Alle Weinberge sind ursprünglich Steillagen mit Exposition in Richtung Süd/Südwest. Ihre Basis: tiefgründige, steinige Böden aus verwittertem Schiefer. Die garantieren beste Trauben – die Basis, aus der Riesling, weißer Burgunder, Chardonnay, Rivaner und Pinot noir entstehen, die mittlerweile in alle Welt verschickt werden.

Der Winzer ist zuversichtlich, dass er auch mit seinen diesjährigen Weinen die Kunden wieder begeistern kann. Es ist die zweite Lese aus der Terrassenanlage, und sie dürfte – wie es aussieht – ein neues Erfolgskapitel darstellen. Geerntet werden in diesem Jahr zwar weniger, dafür aber hochwertigere Trauben mit wenig Säure und hohem Mostgewicht.

„Normalerweise produziert ein Rebstock nach unserer Philosophie Wein für eine Flasche Wein. In diesem Jahr werden wir vier Rebstöcke für eine Flasche brauchen“, sagt der Winzer. Aber die hat es in sich: Fritz von Nell rechnet mit einer Spitzenernte und folglich Weinen mit sehr hohen Prädikaten.

Ehe so eine Anlage richtig stabil ist, können bis zu zehn Jahre vergehen.

Grund für das Superjahr ist der heiße und trockene Sommer. Er sorgte dafür, dass die Reben ohne Krankheiten heranwachsen

und viel Fleisch sowie eine kräftige Schale aufbauen konnten. Doch so sehr sich der Winzer über das diesjährige Wetter freut – für die Pflanzen und Tiere in den Böschungen zwischen den Terrassen war es eine Zumutung. Weil es schon früh im Jahr wenig regnete und im Sommer Tropenhitze folgte, trockneten die Pflanzen ein und wurden braun. Die Nahrungsquellen für Insekten versiegten. Für Fritz von Nell eine bedauerliche, aber keineswegs erschreckende Entwicklung.

„Ehe so eine Anlage richtig austariert und stabil ist, können bis zu zehn Jahre vergehen“, sagt der Winzer. Und voller Zuversicht fügt er hinzu: „In den nächsten Jahren werden sich nicht nur die Besucher an den Terrassenbiotopen erfreuen, sondern vor allem auch die Tiere.“ ■

vonnell.de



ALLES KOSCHER?

Man muss schon etwas suchen, bis man in Deutschland israelische Weine findet. Aber dann wird man vielleicht überrascht sein. Die Winzer dort haben qualitativ stark aufgerüstet – und so ist das Land längst nicht mehr auf Importweine angewiesen.

אבגדהזחטיכלמנסעפצקרשת אבגדהזחטיכלמנסעפצקרשת

ל VON DEN GOLANHÖHEN BIS ZUR NEGEVWÜSTE

Auf dem Gebiet des heutigen Israel spielte Wein bereits vor 2000 Jahren eine Rolle. Das entnehmen Experten schon allein der Bibel, in der es eine hohe dreistellige Zahl von Stellen mit Weinbezug geben soll.

Der moderne Weinbau begann Mitte des 19. Jahrhunderts. Bis heute existiert die 1848 Winery mit Hauptsitz in Jerusalem. Die Lagen sind verteilt auf die Golanhöhen und das Judäische Bergland. 1882 gründete Baron Edmond de Rothschild Carmel, das heute zu den vier großen Weingütern Israels zählt.

Lange Zeit gab es in Israel vor allem süße Weine für die jüdischen Festtage. Das hat sich längst geändert, und inzwischen produzieren viele Kellereien international anerkannte Qualität.

Die klassischen israelischen Rebsorten Carignan und Colombard wurden zunehmend durch international populäre Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay oder Sauvignon blanc ersetzt. Anspruchsvolle israelische Weintrinker sind seither nicht mehr auf Importe angewiesen.

Die Rebfläche umfasst rund 5500 Hektar, ist also etwas größer als unser Nahe-Gebiet und etwas kleiner als der fränkische Weinbau. Sie reicht von den Golanhöhen im Nordosten bis zum nördlichen Rand der Negev-Wüste im Süden. Es gibt rund 70 kommerzielle Weinbaubetriebe. Vier produzieren mehr als fünf Millionen Flaschen im Jahr, weitere acht über eine Million Flaschen.

winesisrael.com IsraelWein.de

Israelischer Wein (2020)

Rebfläche: 5500 ha, 70 kommerzielle Weingüter, Produktion: 40 Mio. Flaschen, Export: 20%, Pro-Kopf-Verbrauch: 5 l/a

ISRAEL IN ZAHLEN

Fläche: 22 000 km² (*357 000 km²)
für Landwirtschaft genutzt (2020):
 29,4% | 646 000 ha (*46,5% | 16,6 Mio. ha)
davon für biol. Landwirtschaft genutzt (2020):
 0,8% | 5400 ha (*9,8% | 1,62 Mio. ha)
Dauerkulturen (2020):
 101 000 ha (*198 000 ha)

Bevölkerung (2021): 9,45 Mio. (*83,2 Mio.)
Bevölkerungswachstum (2021): + 1,7% (*+ 0,0%)
Bruttoinlandsprodukt (2021):
 482 Mrd. US-Dollar (*4,226 Mrd. US-Dollar)
Anteil Landwirtschaft (2020): 2,2% (*0,8%)
Pro-Kopf-BIP (2021): 51 400 US-Dollar
 (*50 795 US-Dollar)
Wirtschaftswachstum (2021): + 8,2% (*+ 2,6%)
Inflationsrate (2021): + 1,5% (*+ 3,2%)

Die mit (*) gekennzeichneten Zahlen stellen die Vergleichswerte für Deutschland dar.



! Pioniere: Golan Heights Winery produzierte in den 1980ern die ersten Weine mit international anerkannter Qualität.

! Reben mitten in der Negev-Wüste. Als Nana Winery begann, gab es weder Wasser- noch Telefonleitungen.

DAS TERROIR DER WÜSTE

Die Israelis verstehen sich auf effiziente Bewässerungstechnologien. Und so gibt es auch im Negev längst Landwirtschaft. Sogar Reben wachsen in der südlichen Wüstenprovinz. Mehr als 30 Winzer bewirtschaften dort rund 100 Hektar. Und gewinnen dem Fehlen von Niederschlag sogar den Vorteil ab, dass sich die Wasserzufuhr so vollständig kontrollieren lässt. Bei der Nana Winery fand man heraus, dass es Trauben und Wein guttut, die Reben immer ein bisschen „durstig zu halten“. Das Aroma sei dann intensiver, die Farbe der Trauben kräftiger.

DER PFLANZENSCHUTZ*

Der bedeutendste Schädling im israelischen Weinbau ist der Traubenwickler. Aber auch Zikaden, Schmierläuse, die Mittelmeerfruchtfliege und Thripse machen Probleme. Der israelische Pflanzenschutzmarkt ist von generischen Produkten dominiert. Winzer greifen aber auch auf Bayer-Insektizide wie Movento SC 100 und Confidor zurück.

Bei den Pilzkrankheiten machen vor allem Echter und Falscher Mehltau Probleme, wobei die klimatische Lage im Land über das jeweils dominierende Problem entscheidet. Daneben müssen Aspergillus-Schimmelpilze und die Schwarzfleckenkrankheit bekämpft werden. Zur Krankheitskontrolle sind in Israel unter anderem die Bayer-Fungizide Mythos, Cupro-Antracol sowie Aliette beliebt. Bei den Herbiziden ist Bayer neben dem Marktführer Roundup mit Alion positioniert.

* Die genannten Bayer-Produkte besitzen die entsprechende nationale Zulassung.

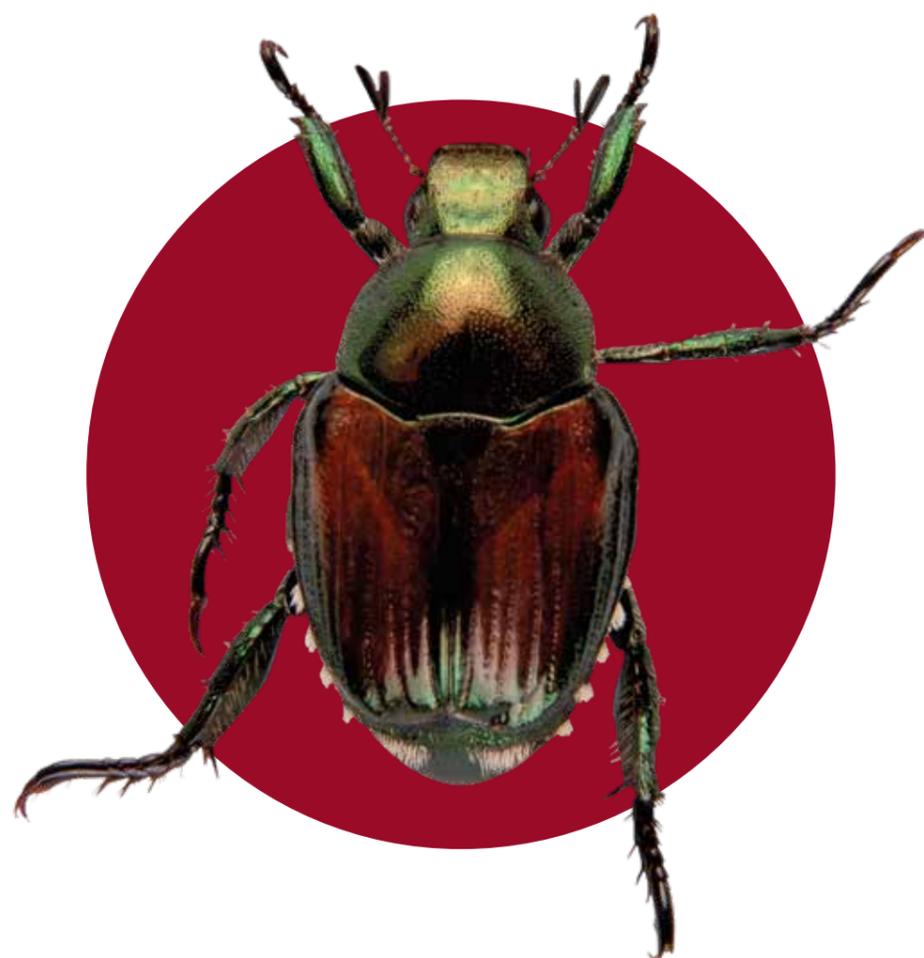


KOSCHERER WEIN

Für regeltreue Juden müssen alle Lebensmittel kosher sein. Bei Anbau und Produktion von Wein bedeutet das unter anderem: Zwischen den Reben darf keine andere Kulturpflanze wachsen. Erst im vierten Jahr kann die Lese genutzt werden. Alle sieben Jahre muss ein Weingarten „ruhen“. An der Weinproduktion können nur männliche Juden mitwirken, der Zusatz von Zuchthefen ist verboten, beim Filtern dürfen keine tierischen Materialien verwendet werden, abgefüllt wird nur in Flaschen aus Neuglas, ein Prozent der produzierten Weinmenge ist zu vernichten. Ein Rabbi kontrolliert die Einhaltung all dieser Vorgaben und erteilt schließlich das sogenannte Kashrut-Zertifikat. Damit Weine auch kosher bleiben, wenn sie von Nichtjuden ausgeschenkt (= berührt) werden, erhitzt man sie direkt nach der Herstellung kurz auf 80 bis 90 Grad Celsius. Chemischer Pflanzenschutz steht einer koscheren Weinproduktion übrigens nicht im Wege.

Israel, einschließlich der annektierten Golanhöhen sowie der palästinensischen Autonomiegebiete Gazastreifen und in Teilen des Westjordanlands (jeweils schraffiert).

Japankäfer *ante portas*



In Deutschland häufen sich Funde des Japankäfers.

Ein gefräßiges Insekt, das alles frisst: Wurzeln, Blätter, Blüten, Früchte.

Muss hierzulande mit einer Ausbreitung gerechnet werden?

Die Behörden bereiten bereits Abwehrstrategien vor.



! Dieser Japankäfer war im August in Weil am Rhein am Grenzübergang zur Schweiz in eine Pheromonfalle getappt. Es ist das erste weibliche Exemplar überhaupt, das von dieser Käferart behördlich nachgewiesen wurde. Die bange Frage: Hatte das Tier zuvor Eier auf deutschem Gebiet abgelegt?

Andere würde es vielleicht beunruhigen, aber für Dr. Olaf Zimmermann ist es völlig normal, Insekten in seiner Post zu finden. Tote Insekten, die irgendwo in Baden-Württemberg gefunden wurden und Fragen aufgeworfen haben. Zimmermann, Entomologe in Diensten des Landwirtschaftlichen Technologiezentrums (LTZ) Augustenberg in Karlsruhe, hat dann die Aufgabe, die Art zu bestimmen – und gegebenenfalls Gegenmaßnahmen anzustoßen. Denn mitunter handelt es sich um den Vertreter einer neu eingewanderten Schädlingsart, die eine Bedrohung darstellt. Lindenwanze, Maiswurzelbohrer, Kirschessigfliege – sie alle gingen einmal über den Schreibtisch des Insektenkundlers.

Im August 2022 war wieder so ein Neuling in der Post. Ein Käfer, der am Grenzübergang zur Schweiz bei Weil am Rhein in eine Falle getappt war. Der Blick auf den im hinteren Abschnitt braunen und im vorderen grün schillernden Rückenpanzer bestätigte schnell, was schon die zuvor gemalten Fotos vermuten ließen: ein Japankäfer. Für Zimmermann der nunmehr dritte innerhalb von neun Monaten: Im November 2021 und in diesem Juli hatte es zwei Funde am Güterbahnhof Freiburg gegeben.

Doch das Exemplar, das er dieses Mal unter das Mikroskop schob, unterschied sich von den beiden vorherigen. Die Oberschenkel der Vorderbeine waren breiter. Für Zimmermann war klar: Es ist ein Weibchen. Das erste offiziell nachgewiesene in Deutschland. Weibchen benötigen die kräftigen Vorderbeine für das Schaufeln im Boden zur Eiablage.

Aus diesem Grund hat der neue Fund die ohnehin schon nervösen Fachleute weiter alarmiert. „Wir können ja nicht ausschließen, dass das Tier bereits Eier in deutschem Bo-

den abgelegt hat“, so Zimmermann. Droht etwa ein Populationsaufbau? Angesichts des Fundorts direkt an einem Grenzübergang sei die Wahrscheinlichkeit dafür zwar gering, aber letzte Sicherheit gebe es nicht.

Schon nach dem Fund vor einem Jahr erklärten Medien, dass *Popillia japonica* „gerne in Gruppen über Pflanzen herfällt und sie kahl frisst“. Und dass „mehr als 300 verschiedene Wirtspflanzen“ auf dem Speiseplan von *Popillia japonica* stünden, darunter Mais, Zierpflanzen, Gemüse, Obstbäume, Beeresträucher und – Weinreben.

Bis vor einem Jahr hatten in Deutschland lediglich Hobbyentomologen in Ostwestfalen und Bayern einzelne Exemplare des Käfers aus der Familie der Blatthornkäfer gefangen. Jetzt, nach den drei amtlich bestätigten Tieren in Baden-Württemberg und weiteren Funden auf Schweizer Seite, stellt Olaf Zimmermann trocken fest: „Der Einwanderungsdruck nimmt zu.“

Dabei dürften die Verkehrsströme aus Norditalien eine wichtige Rolle spielen. Im Piemont und in der Lombardei hat sich der Käfer nämlich schon ausgebreitet. 2014 war er im Grenzgebiet zwischen den beiden Regionen erstmals entdeckt worden. 29 000 Exemplare wurden daraufhin gefangen, einige in Fallen, andere per Hand. Bei dieser Menge war klar, dass das Tier schon länger im Land war. Woher die Insekten kamen, konnte nie geklärt werden. Zuvor galten die Azoren als einziges europäisches Verbreitungsgebiet des gerade mal einen Zentimeter großen Käfers. ▶



Markant für die schillernden Japankäfer ist der Skelettierfraß. Dabei fressen die Insekten nur das Blattgewebe zwischen den Blattadern, hier an einem Rebstock bei Novara im Nordostpiemont.

► Mittlerweile kennen die italienischen Experten ihren Einwanderer schon ganz gut. „Er breitet sich jedes Jahr etwa zehn Kilometer weiter aus und befällt besonders gerne Rosen, Linden und Reben“, erklärt Dr. Mariangela Ciampitti, Agrarwissenschaftlerin beim Pflanzenschutzdienst Lombardei. Aber auch Schäden am Rande von Maisfeldern habe es gegeben. Ebenso Attacken auf Obst wie Äpfel und vor allem Beeren.

Auch Sport- und Golfplätze sowie eine Pferderennbahn sind bereits Opfer des Eindringlings geworden. Für das Absterben des Grases waren jeweils Engerlinge verantwortlich. Wie die Larven der Maikäfer entwickeln sich die Nachkommen des Japankäfers zuerst im Boden, wo sie sich von Wurzeln ernähren.

Seit 2016 taucht der Einwanderer auch in Weingärten im Piemont auf. „Inzwischen sind etwa 1000 Hektar davon betroffen“, sagt Dr. Giovanni Bosio von der Sektion

Pflanzengesundheit der Region Piemont. Die Befallstärke habe zwischenzeitlich auf bis zu 300 adulte Käfer pro Rebe zugenommen. Dank einer längeren Dürrephase sei die Situation in diesem Jahr aber erstmals wieder entspannter gewesen.

Die Käfer befallen ihre Opfer gerne in Horden.

2017 begann Bosios Behörde gemeinsam mit einer lokalen Winzervereinigung, in Italien zugelassene Wirkstoffe zur Bekämpfung der invasiven Art zu testen. Als effektiv erwies sich Aceta-

miprid. Im Vergleich zu den ebenfalls wirksamen Pyrethroiden bringe die Substanz einen wichtigen Vorteil mit, so Bosio: „Sie schont nützliche Raubmilben.“ Außerdem hätten viele Winzer bereits Erfahrung mit der Substanz: Sie setzen sie zur Kontrolle der Amerikanischen Rebzikade ein – des Überträgers der Rebkrankheit Flavescence dorée.

Üblicherweise genügten ein oder zwei Behandlungen zur Kontrolle des Japankäfers, so Bosio. „2021 allerdings gab es große Populationen, und vereinzelt war eine dritte Behandlung notwendig.“ Immerhin: Winzer, die sich an das behördlich empfohlene Bekämpfungsschema gehalten haben, mussten bisher keine Ertragseinbußen durch den Japankäfer hinnehmen.

Die italienischen Pflanzenschutz-Experten forcieren auch abseits landwirtschaftlicher Flächen etliche Hygiene- und Gegenmaßnahmen, um die Ausbreitung des Japankäfers in Grenzen zu halten.

Experten sind überzeugt: Früher oder später werden sich die Insekten auch hierzulande ausbreiten.

In Mailand beispielsweise entfernte man prophylaktisch Rosen, die für die Expo 2015 gepflanzt worden waren, um dem Käfer diese Attraktion schon mal zu nehmen. Wo der Schädling städtische Ziergehölze bereits befallen hat, kommen Pyrethroide zum Einsatz. Vor allem gegen die Engerlinge im Untergrund setzen die Behörden die Nematodenart *Heterorhabditis bacteriophora* und den Pilz *Metarhizium anisopliae* ein. Sobald Grünflächen durch einschlägige Schadstellen auffallen, werden die Biologika gespritzt.

Auch in Deutschland wappnet man sich. Viele Bundesländer intensivieren das Monitoring mit Pheromonfallen. „Der Japankäfer ist EU-weit einer der Schaderreger, auf die wir uns mit hoher Priorität vorbereiten“, erklärt Dr. Anne Wilstermann. Die Wissenschaftlerin am Institut für nationale und internationale Angelegenheiten der Pflanzengesundheit des Julius Kühn-Instituts in Braunschweig arbeitet an Notfallplänen für solche Fälle. Ein entsprechender Plan für den Japankäfer wurde dieses Jahr abgesegnet. Hygienemaßnahmen sind darin ebenso enthalten wie etwaige Behandlungen. Die in Italien bereits bewährten Mittel auf Pyrethroid-, Nematoden- und Pilzbasis gehören dazu, aber auch Präparate mit *Bacillus thuringiensis* (Bt). „Bei einem kleinen Befall kann man die Käfer auch mit der Hand absammeln und in Seifenwasser werfen“, erklärt Wilstermann.

Für Winzer hat sie eine gute Nachricht: „Das Vernichten befallener Wirtspflanzen

ist nicht vorgesehen.“ Zur Prävention empfiehlt sie, Anlagen frei von Gräsern und Unkräutern zu halten, da die Weibchen dort gerne ihre Eier ablegen. Wer einen Japankäfer entdeckt, muss dies umgehend dem behördlichen Pflanzenschutzdienst melden.

Angesichts der bisher nur punktuellen Funde in Deutschland mag es seltsam erscheinen, sich in so großem Stil auf Abwehrmaßnahmen vorzubereiten. Doch Experten wie Olaf Zimmermann und Anne Wilstermann sind überzeugt: Früher oder später wird sich der Japankäfer in Deutschland ansiedeln. Für Zimmermann könnte dies in fünf bis zehn Jahren eintreten. Und wenn die Art erst einmal heimisch sei, sei sie zumindest mit vertretbaren Mitteln nicht mehr auszurotten. Dann könne man nur noch lernen, mit ihr zu leben – und alljährlich Schäden an Zier- und Nutzpflanzen zu verhindern. Ganz so, wie man es in Norditalien seit acht Jahren praktiziert.

Noch viel länger kennt man den Japankäfer in den USA, wo das Insekt erstmals 1916 in New Jersey auftauchte. Inzwischen gelten nur noch wenige Bundesstaaten als japankäferfrei. In den übrigen werden pro Jahr bis zu 500 Millionen Dollar für Behandlungen und das Ersetzen geschädigter Pflanzen- und Grünanlagen ausgegeben. Übrigens: In seiner ursprünglichen Heimat Japan fristet das Tier ein eher unauffälliges Dasein. ■



Warnschilder, hier am Lago Maggiore, sollen verhindern, dass Touristen den Japankäfer versehentlich mitnehmen – und so die Verbreitung fördern.

Helfen Sie bitte mit!

Bei Verdacht auf einen Befall sollten Sie sich mit dem Pflanzenschutzdienst in Ihrem Bundesland in Verbindung setzen.

Weitere Informationen unter: pflanzengesundheit.julius-kuehn.de/auskuenfte-1-437-m-33.html

Ein Meisterstück am Mittelrhein

Jeder für sich allein? Von wegen. Am Mittelrhein haben Winzer die Mittelrhein Riesling Charta gegründet und setzen damit auf gegenseitige Unterstützung – und ein schärferes Profil ihrer Mittelrhein-Weine.



/ Peter Bahles betreibt das Weingut Bahles in Kaub und ist seit 2021 Vorsitzender der Mittelrhein Riesling Charta, die er für eine Erfolgsgeschichte mit Zukunft hält.

/ Für Wanderer kaum zu übersehen: Diese Reben gehören zu einem selbstbewussten Charta-Mitglied. Dahinter die berühmte Burg Pfalzgrafenstein im Rhein.



Peter Bahles aus Kaub kann sich noch gut an die Winzerstammtische in seiner Jugendzeit erinnern. „Da hat's oft Streit gegeben – und meist wegen Kleinigkeiten wie einem falsch gesetzten Stichel“, schmunzelt der Winzer. Heute ist das anders. Die vier Winzer, die es in seinem Heimatort noch gibt, begegnen sich freundlich und hilfsbereit. „Also genau so, wie man es sich wünscht“, sagt der Weinbautechnologe, der seit 1999 das Weingut Bahles führt – in vierter Generation.

Ein Grund für die Harmonie unter den Kauber Winzern ist sicher der gemeinsame Verein, dem drei von ihnen angehören: die Mittelrhein Riesling Charta. Wandert man auf dem „Kulturweg Kaub“ durch die Weinberge oberhalb des Ortes, sieht man immer wieder Schilder, die auf die Charta hinweisen. „Beste Weine aus der schönsten Region“ steht selbstbewusst darauf, gefolgt vom Namen des zugehörigen Weinguts.

Gegründet wurde die Mittelrhein Riesling Charta allerdings mit einem anderen Ziel: „Es ging darum, etwas für das Profil des Weinanbaugebiets Mittelrhein zu tun“, erinnert sich Bahles. „Viele Touristen trinken zwischen Bingen und Bonn mehrfach Wein, wissen aber gar nicht, dass sie in ein und demselben Weinbaugebiet unterwegs sind“, so Bahles. Das liege natürlich auch daran, dass die Weingärten – anders als etwa an der Mosel – am Mittelrhein nicht durchgehend verlaufen. Sie bilden eher lokale Inseln, häufig in Form von liebevoll bewirtschafteten Steillagen mit jahrhundertelanger Tradition.

Vor diesem Hintergrund kam Bahles' Winzerkollege Bernhard Praß aus Bacharach bei einem Besuch in Österreich 2010 auf die entscheidende Idee. Dort lernte er Vinea Wachau kennen. Das ist eine Vereinigung von Winzern, die nach einem strengen Qualitätskodex drei besondere Herkunftsweine produzieren und diese in der gesamten Wachau unter den einheitlichen Markennamen Steinfeder, Federspiel und Smaragd vermarkten.

Praß überlegte: Könnte so ein Zusammenschluss auch den Mittelrhein-Winzern zu mehr Wiedererkennbarkeit verhelfen? Mit prominenten Markenweinen, die es dann im ganzen Anbaugebiet gibt, egal welchem Weingut oder in welchem Weinlokal man gerade ist? Zurück in Bacharach entstand ein umfassendes Konzept, und 2011 ging die Mittelrhein Riesling Charta an den Start.

Aber warum gerade eine Charta? „Eine Charta ist eine Selbstverpflichtung. Es gibt ein klares Regelwerk, eine Richtlinie für alle Weine, die unter dem Label Mittelrhein Riesling Charta vermarktet werden“, erklärt Praß und nennt die drei wichtigsten Vorgaben: „Die Weine müssen zu 100 Prozent vom Mittelrhein und zu 100 Prozent aus der Riesling-Traube stammen, unserer wichtigsten Rebsorte. Drittens müssen sie zu 100 Prozent Erzeugerabfüllungen sein.“ ▶





Links: Steillage in schöner Kulturlandschaft. Auf den Schieferterrassen unterhalb der Burg Gutenfels bewirtschaften Kauber Winzer Riesling- und Spätburgunder-Reben.

Rechts: „Meisterstück“ ist einer von drei Profilweinen der Mittelrhein Riesling Charta – und trägt bei allen Winzern das gleiche Etikett.

► Nach dem Vorbild von Vinea Wachau konzipierten die Charta-Gründer auch drei markante Profilweine – als Garanten für die Wiedererkennbarkeit: Handstreich, Felsenspiel und Meisterstück. Drei Weine, drei knackige Namen, drei Etiketten.

Das Besondere an dem Konzept: Alle Mitgliedswinzer der Charta stellen diese Profilweine aus ihrer jeweiligen Rieslinglese eigenständig her. „Geschmacklich können die Weine also durchaus voneinander abweichen“, erklärt Bahles, der 2021 den Charta-Vorsitz von Bernhard Praß übernahm. Trotzdem prangt auf allen Flaschen einer Marke das gleiche Frontetikett. Lediglich auf der Rückseite stehen das jeweilige Weingut sowie die Lagenherkunft. Es ist die einzige Textvariation.

Völlig beliebig seien die geschmacklichen Abweichungen aber keineswegs, betont der Weinbautechniker. Für wichtige Merkmale wie Alkoholgehalt oder Restsüße gebe es für alle drei Weine enge und verbindliche Vorgaben. Innerhalb dieses Rahmens könne jeder seinem Produkt aber eine gewisse individuelle Charakteristik verleihen.

Die drei Profilweine sind so konzipiert, dass sie unterschiedlichen Vorlieben und Gelegenheiten gerecht werden. Als „fruchtig und sommerleicht“ beschreibt Bahles den Handstreich. Felsenspiel sei ein „mineralischer Allrounder“. Und Meisterstück? „Hochkomplex, trocken und kräftig“, so Bahles. In dieser Reihenfolge steigt nicht nur der Alkoholgehalt, sondern auch der Preis.

Die Etiketten sind bewusst farblich markant, ansonsten aber schlicht und prägnant gehalten. Wenn man einen Meisterstück-Wein einmal gesehen hat, soll man ihn eben jederzeit wiedererkennen. So wie die Fahrradtouristin, die nach ihrem Besuch in Bahles' Weinlokal anrief, um einen Karton Wein zu bestellen. „Den Namen wusste sie nicht mehr, aber sie erinnerte sich an das orangefarbene Etikett“, lacht Bahles. Damit war

die Sache klar, und er brachte einen Karton Handstreich auf den Weg. „Das hätte früher nicht funktioniert“, stellt der Käufer unumwunden fest.

Rund 20 Betriebe sind derzeit Mitglied in der Charta, darunter drei Gastronomen. Die Charta-Winzer repräsentieren etwa ein Viertel der rund 500 Hektar Mittelrhein-Rebfläche. Damit ist Peter Bahles schon zufrieden. „Es dürfen aber ruhig noch mehr werden“, sagt er.

Alle Mitgliedswinzer der Charta stellen die Profilweine aus ihrer jeweiligen Rieslinglese eigenständig her.

Einen kleinen Teil des Umsatzes aus dem Verkauf der Profilweine führen die Charta-Mitglieder in einen gemeinsamen Fonds ab. Zusammen mit dem jährlichen Mitgliedsbeitrag sammelt sich dort Geld, das dem kulturellen Erbe des Mittelrhein-Weinbaus zugutekommt. „Wir haben damit schon eine Trockenmauer in Kaub saniert und einen Weingarten neu anlegen lassen“, nennt Bahles einige Beispiele. Dass solche Projekte zum Erhalt der Kulturlandschaft und des UNESCO-Welterbes Oberes Mittelrheintal beitragen, war dann auch mit ein Grund für das Deutsche Weininstitut, die Mittelrhein Riesling Charta 2022 auszuzeichnen und in die Liste der „Höhepunkte der Weinkultur“ aufzunehmen.



Ein Besuch in der Wachau brachte Bernhard Praß aus Bacharach auf die Idee zur Mittelrhein Riesling Charta, deren Vorsitzender er zehn Jahre lang war.

Und auch wenn sich Handstreich, Felsenspiel und Meisterstück inzwischen prächtig verkaufen, so haben die Mitglieder natürlich nicht nur die drei Profilweine im Sortiment. Peter Bahles etwa vermarktet neben weiteren Rieslingweinen noch Sauvignon blanc, Gewürztraminer und diverse Burgundertrauben. Und Bernhard Praß produziert zwar hauptsächlich Riesling, aber auch Weiß-, Grau- und Spätburgunder. Leidet der Verkauf dieser Weine nicht unter dem starken Fokus auf die Charta-Profilweine? Beide Winzer schütteln den Kopf. „Wer unsere Profilweine kennt und deswegen das Weingut besucht, interessiert sich schnell auch für unser übriges Angebot“, hat Bahles festgestellt.

Neben dem florierenden Weinverkauf gibt es noch einen ganz anderen Gradmesser für den Erfolg von über zehn Jahren Charta: das Zusammengehörigkeitsgefühl. „Ich kenne viele Winzerkollegen heute besser als früher“, stellt Peter Bahles klar. Man helfe sich auch mehr untereinander. Moderne Kommunikationsmittel wie WhatsApp sind dabei natürlich hilfreich. „Wenn ich heute Probleme mit einem Gerät habe und das poste, wird mir meistens noch am selben Tag geholfen“, schwärmt Bahles. Die Zeiten, als man wegen falsch gesetzter Stickle zerstritten war, sind definitiv vorbei. ■

riesling-charta.de

Die Charta fördert Projekte zum Erhalt der Kulturlandschaft.



Melody combi

Tonangebend gegen Peronospora



// Praxisbewährte Wirkungssicherheit bei starkem Infektionsdruck

// Breite Zulassung: Peronospora, Roter Brenner und Phomopsis

// Problemlos mischbar

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten. Weitere Produktinformationen finden Sie unter: www.agrar.bayer.de



Was in den Kernen steckt

Wer Wein herstellt, für den ist Trester zunächst nur Abfall oder Dünger. Manche machen vielleicht Spirituosen daraus, andere versorgen Tierhalter damit. Doch im Trester sind auch die Kerne der Trauben – und damit ein ganz besonderer Schatz.

SCHMECKT UND TUT GUT: TRAUBENKERNÖL

Traubenkernöl gilt als „grünes Gold“. Dabei ist es auch mal gelb oder gar farblos. Es ist sehr aromatisch und deshalb in der Küche beliebt, etwa für Salate und Saucen. Darüber hinaus eignet es sich zum Kochen, Braten und Backen. Die Öl- und Essigmanufaktur Gegenbauer in Wien bietet sogar sortenreine Traubenkernöle aus Zweigelt- beziehungsweise Chardonnay-Kernen an.

Wegen der antioxidativen, zellschützenden und pflegenden Inhaltsstoffe wird Traubenkernöl seit jeher für medizinische und kosmetische Zwecke eingesetzt. Auch bei den vielerorts angebotenen Vinotherapien spielt es eine Rolle, etwa als Massageöl.

Fängt Radikale: Traubenkernmehl

Nach dem Pressen des Öls aus den Traubenkernen bleibt ein Presskuchen zurück. Zerkleinert und granuliert kann dieser Rest in Getreidemühlen zu einem Mehl gemahlen werden, das noch immer reich an Substanzen mit antioxidativer Wirkung ist. Traubenkernmehl soll unter allen Lebensmitteln (abgesehen von Gewürzen) die größte Radikalfänger-Kapazität besitzen. Man kann es anderen Mehlen beimischen und wegen seiner Hitzebeständigkeit auch gut zum Backen und Panieren verwenden.

GESUNDER INHALT

Traubenkerne enthalten Proteine, Fette, Stärke – und Tannine, zu denen Polyphenole wie Resveratrol gehören. Mehr als 70 Prozent der gesamten Polyphenole einer reifen weißen Beere befinden sich im Kern. Das schützt, zusammen mit Vitamin E, vor freien Radikalen. Eine Studie bescheinigt den Inhaltsstoffen sogar eine blutdrucksenkende Wirkung.

Mehr als 70 Prozent der gesamten Polyphenole einer reifen weißen Beere befinden sich im Kern.

MACHEN WARM: BIOGAS UND PELLETS

Im Trester steckt auch Energie. Das nutzen Energieversorger wie badenova etwa zur Gewinnung von Biogas. Die Freiburger vergoren 2021 allein 6500 Tonnen Traubentrester. Allerdings ist diese Verwertung unvollständig, denn ausgerechnet die Traubenkerne bleiben vielfach zurück. Einen Teil davon holen Winzer bei badenova sogar wieder ab – und düngen damit ihre Reben.

Aus (getrocknetem) Trester lassen sich Pellets herstellen. Deren Heizwert ist etwa halb so hoch wie der von Heizöl oder Erdgas. Für die allein in Rheinland-Pfalz anfallende Traubentrestermenge wurde ein jährliches Energiepotenzial von 350 Gigawattstunden kalkuliert – etwa der Energieverbrauch von 30 000 Einfamilienhäusern. Anders als bei der Biogasgewinnung würden hierzu auch die Kerne beitragen.

KOSMETIKPIONIERE

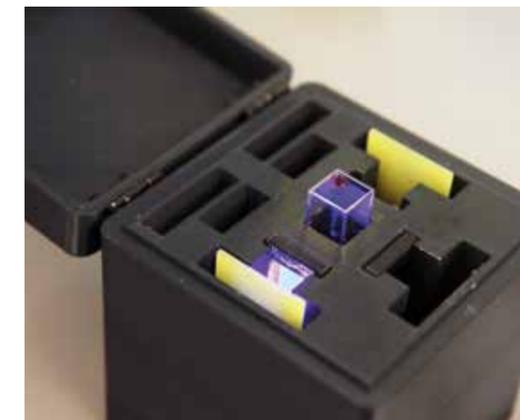
„Wissen Sie, dass Sie wahre Schätze wegwerfen?“ Es war ein Pharmakologe von der Universität Bordeaux, der Mathilde Cathiard und Bertrand Thomas auf dem Weingut von Thomas' Eltern darauf aufmerksam machte, dass Traubenkerne das beste Antioxidationsmittel überhaupt enthalten: Polyphenole. Das französische Paar war elektrisiert. Zwei Jahre später, 1995, startete es mit der Pflegeproduktmarke Caudalie – und wurde zum Pionier in Sachen Kosmetik mit Wirkstoffen aus Traubenkernen.

Schnelltest für Weinfarbe

Forscherteam entwickelt Testsystem für den Vor-Ort-Einsatz.

Ist die Farbe meines Weines eigentlich so, wie sie sein sollte? Mitunter stellen Winzer sich diese Frage, wenn sie ihre neuen Weine begutachten. Eine verlässliche Farbanalyse ist aufwendig und ohne ein Fachlabor kaum durchzuführen. Forscher von der TU Kaiserslautern und vom Weincampus Neustadt entwickeln derzeit ein einfacheres Testsystem, das Winzern die eigene Durchführung eines Farbtests ermöglichen soll. Die Weinprobe wird dazu in eine schwarze Box gestellt und dann von LEDs mit Licht acht verschiedener Wellenlängen der Reihe nach durchleuchtet. Ein Sensor

erfasst die durchgelassene Lichtintensität. Aus den acht Absorptionswerten leitet das System direkt eine Einordnung der Weinfarbe in Kategorien wie „brombeerfarben“, „lachsfarben“ oder „typisch für Sorte X“ ab. Das Ergebnis soll den Winzern bei der Beurteilung der Farbqualität ihrer Weine helfen. Das Team arbeitet auch an einem Test zur – bisher nicht existierenden – objektiven Abgrenzung echter Weißweine von einem Blanc de Noirs. Das Messsystem basiert bewusst auf einfach gehaltenen Bauteilen, um die Anschaffungskosten gering zu halten. ■



So sieht das Messgerät für den schnellen Farbtest aus. In der Mitte wird die Probe durchleuchtet.

Literarisches Denkmal

Ein polnischer Winzer erzählt die Weingeschichte der schlesischen Stadt Grünberg.

„Grünberger Wein und Grünberger Sekt – Durstigen Kehlen am besten schmeckt.“ So stand es noch vor 100 Jahren auf Postkarten, die man aus dem niederschlesischen Grünberg (heute: Zielona Góra) verschicken konnte. In der Stadt soll vor bald 200 Jahren der erste deutsche Sekt nach Champagnerart produziert worden sein, und noch bis zum Zweiten Weltkrieg standen im Umland der einst östlichen deutschen Weinstadt 700 Hektar

Reben. Der heutige Grünberger Winzer und Schriftsteller Krzysztof Federowicz erforscht seit Jahren die lange Weinbautradition seiner Heimat, die im Nachkriegspolen zunächst ein jähes Ende fand, derzeit aber wieder aufblüht. Daraus ist ein romanhaftes Buch entstanden, das inzwischen auch auf Deutsch vorliegt: „Jenseits des Vergänglichen. Geschichten von Grünberg und seinem Wein“, erschienen im Görlitzer Senfkorn Verlag. ■

Das Buch von Krzysztof Federowicz hat es bis ins Finale des wichtigsten polnischen Literaturpreises NIKE geschafft.



IMPRESSUM

22. Jahrgang

Artikel-Nr.: BCSD00159560

Herausgeber: Bayer CropScience Deutschland GmbH

Verantwortlich für den Inhalt: Yvonne Dojahn

Redaktion: Yvonne Dojahn, Frank Kuhmann, Tobias Bendig

Text und Grafik: Widera Kommunikation

Druck: BLUEPRINT AG, München. Nachdruck mit Quellenangabe erlaubt. Um Belegexemplare wird gebeten.

Bildnachweise nach Seiten:

1848 Winery: 3
Adobe: 4–5, 14
Bernhard Praß: 21
Dreamstime: Titel, 3
Freepik: 22
Giovanni Bosio/Settore Fitosanitario – Regione Piemonte: 16
Henry Tornow/Romantischer Rhein Tourismus GmbH: 3
istockphoto: 12
Mittelrhein Riesling Charta: 20
Nana Winery: 13
Olaf Zimmermann/LTZ Augustenberg: 15
unsplash: 2
Senfkorn Verlag: 23
Speicherwerk: 8
TU Kaiserslautern/Koziel: 23
Von Nell: 2–3, 6–7, 9, 10, 11
Widera Kommunikation: 18–20
Wikimedia: 13
Wolfgang Wagner/LTZ Augustenberg: 17

Redaktionsanschrift:

Bayer CropScience Deutschland GmbH
InnoVino, Marketingkommunikation
Alfred-Nobel-Str. 50
Geb. 6100
40789 Monheim

Die in den Texten genannten Bayer-Produkte sind registrierte Marken der Bayer AG.

Zukunftsgerichtete Aussagen:

Diese Druckschrift kann bestimmte in die Zukunft gerichtete Aussagen enthalten, die auf den gegenwärtigen Annahmen und Prognosen der Unternehmensleitung der Bayer CropScience Deutschland GmbH beruhen. Verschiedene bekannte wie auch unbekannt Risiken, Ungewissheiten und andere Faktoren können dazu führen, dass die tatsächlichen Ergebnisse, die Finanzlage, die Entwicklung oder die Performance unserer Dachgesellschaft Bayer AG wesentlich von den hier gegebenen Einschätzungen abweichen. Diese Faktoren schließen diejenigen ein, die Bayer in veröffentlichten Berichten beschrieben hat. Diese Berichte stehen auf der Bayer-Website www.bayer.de zur Verfügung. Die Gesellschaft übernimmt keinerlei Verpflichtung, solche zukunftsgerichteten Aussagen fortzuschreiben und an zukünftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.



Mit Fingerspitzengefühl.
Für die Sinne.



Für charakterstarke
Weine in Spitzenqualität.



TELDOR®

