



INNOVINO

MAGAZIN FÜR MODERNEN WEINBAU

04 2025



WASSERSPEICHER

WATERGATE IM WEINBERG

SPANIEN

DIE WEINBAU-
WELTMEISTER

PORTRÄT

DER MANN MIT
DEM GUTEN RAT

VOR ORT

NEUES AUS DEM
NETTQUARTER



LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,



integrierter Pflanzenschutz ist weit mehr als ein Schlagwort oder Etikett. Es ist vielmehr die Grundlage verantwortungsvollen Handelns in der Landwirtschaft. Bayer CropScience unterstützt dieses ganzheitliche Konzept seit geraumer Zeit, weil es verschiedene Maßnahmen kombiniert, um Pflanzen vor Schädlingen, Krankheiten und Unkräutern zu schützen. Das Ziel liegt dabei auf der Hand: chemische Pflanzenschutzmittel nur so viel wie unbedingt nötig und so wenig wie möglich einzusetzen.

Jeder Winzer weiß: Eine zentrale Rolle spielt dabei das Monitoring. Und er weiß auch, wie mühsam und zeitaufwendig dies ist. Genau deshalb hat sich Bayer CropScience zum Ziel gesetzt, die

Schädlingsüberwachung so einfach wie möglich zu gestalten.

Dabei hilft moderne Technik. Bereits in diesem Jahr werden vier entsprechende Pilotprojekte gestartet, um die Zuverlässigkeit der Technik zu testen. Konkret geht es darum, mit Hilfe von Pheromonen Schädlinge anzulocken; ein Kameramodul nimmt dann automatisch ein Foto auf, das wiederum über eine App zum Mobiltelefon gesendet wird, und später sollen damit auch Empfehlungen zur Bekämpfung ermöglicht werden.

Derzeit steht der Apfelwickler im Fokus des Pilotprojekts. Doch was Winzer mehr interessieren dürfte: Bereits jetzt ist angedacht, dass die grundlegende Technik in Zukunft auch auf andere Schädlingsarten übertragbar ist. Zum Beispiel auf den Traubenwickler. Dazu muss in erster Linie nur der Lockstoff ausgetauscht werden.

Zugegeben, unter all den Forschungsprojekten und Innovationen, die das Unternehmen Bayer derzeit plant, ist eine derartige Falle wohl nur ein kleiner Schritt nach vorn. Aber sie wird dem Winzer helfen, die tägliche Arbeit effizienter zu gestalten.

Genau darin sieht Bayer CropScience den Schwerpunkt seiner Tätigkeit: So viel wie möglich dafür zu tun, dass Winzer auch mit weniger Einsatz den größtmöglichen Erfolg haben. Und um dieses Ziel zu erreichen, lohnt sich jeder Schritt.

Herzlichst Ihr

Markus Borkowski

Teamleiter Sonderkulturen
Bayer CropScience Deutschland GmbH



06 VOR ORT

QUALITÄT OHNE PROZENTE

Winzer Christian Nett leitet einen traditionsreichen Familienbetrieb und produziert preisgekrönte Weine – mit und ohne Alkohol.

12 NACHHALTIGKEIT

DAS WASSER VON MORGEN

Im Ruwertal schlossen sich zehn Winzer zusammen, um künftig eine Tröpfchenbewässerung mit solider Wasserversorgung auf die Beine zu stellen.

16 PORTRÄT

VOM BERUF ZUR BERUFUNG

Dr. Volker Jörger ist eigentlich im Ruhestand, doch so lange sein großes Wissen und seine vielfältigen Erfahrungen gefragt sind, berät der Experte Winzer in ganz Europa – und darüber hinaus.

04 GROSSFORMAT

10 INTERNATIONAL

20 IN EIGENER SACHE

22 BESSER WISSEN

23 NACHLESE



Titelbild: Bei der Wasserversorgung ist auf das Wetter immer weniger Verlass. Deshalb schließen sich zunehmend mehr Winzer zusammen und bauen eigene Wasserreservoirs.

DIE FLIEGENDEN WEINWÄCHTER

Inzwischen sind sie ein vertrauter Anblick: Drohnen gehören heute einfach zum modernen Weinbau. Seit 2015 werden die fliegenden Helfer eingesetzt. Während sie anfangs der visuellen Inspektion der Weinberge dienten und dabei vorrangig über Lücken und Schäden informierten, können sie mittlerweile weit mehr.

So lassen sich mit ihrer Hilfe sogenannte Orthomosaik erstellen: präzise Luftbilder als Gesamtkarte des Weinbergs. Möglich sind auch multispektrale und hyperspektrale Analysen, mit deren Hilfe die Vitalität der Rebe eingeschätzt wird. Außerdem lässt sich erkennen, ob bestimmte Rebzeilen bewässert werden müssen und wie es um den Nährstoffstatus bestellt ist.

Frühzeitig lassen sich auch Pilze und Schädlinge ausmachen, was etwa bei Befall durch den Traubenwickler extrem hilfreich sein kann. Durch volumetrische Analysen, wie etwa 3D-Modelle der Rebstöcke auf Basis von Drohnenbildern, können Experten sogar Prognosen zum erwarteten Ertrag ableiten.

Verbesserte Akkutechnik erlaubt den Drohnen heute bis zu 45 Minuten Flugzeit. Und künstliche Intelligenz erkennt Krankheiten und Schädlinge automatisch, wobei die Winzer entsprechende Warnmeldungen in Echtzeit direkt aufs Handy bekommen. Damit die notwendigen Pflanzenschutzmittel zielgerichtet eingesetzt werden können, werden auch zunehmend tragfähigere Modelle entwickelt.

Und wohin geht die Entwicklung? Die Fachleute sind sich einig: Zu erwarten sind vor allem autonome Drohnen und Roboter-Teams, bei den Drohnen und Roboter Hand in Hand arbeiten. ●

MIT ECKEN UND KANTEN ZUM ERFOLG

Beim Gang durch seinen Weinberg spürt Christian Nett immer wieder die Verbundenheit zur Natur.

2017 wurde das NettQUARTER
samt Vinothek eröffnet.

Mitten in der Pfalz, genauer gesagt in Duttweiler, liegt der Sitz des Weinguts Bergdolt-Reif & Nett. Christian Nett leitet heute die Geschicke des Familienbetriebs – in fünfter Generation. Er schätzt die lange Tradition und richtet trotzdem seinen Blick nach vorne – immer in Einklang mit der Natur, denn die ist sein größtes Kapital.

Vermutlich hat er es schon oft gehört. Und gut möglich, dass über seinen Namen auch schon gelächelt wurde. Aber eines wird dem Besucher schnell klar: Christian Nett ist wirklich ein Netter. Sein Lachen steckt schneller an als ein Grippevirus, und wenn man ihn fragt, was ihm besonders wichtig ist, dann nennt er sofort Ehrlichkeit und Handschlagmentalität. Nein, pardon, stimmt nicht ganz: „Das Wichtigste ist die Familie.“ Und die stellt der 44-jährige Winzermeister sogar auf der Homepage seines Weinguts vor. „Gern sogar“, sagt er. „Weil wir ein tolles Team sind.“

Auf den ersten Blick scheint das Weingut Bergdolt-Reif & Nett in Duttweiler nur eines von vielen zu sein. In dem Pfälzer Weinort zwischen Speyer am Rhein und Neustadt an der Weinstraße reiht sich ein Gut an das nächste. Dabei hat der Ort nur 1 000 Einwohner. Aber allein in der Straße von Christian Nett finden sich zwölf Weingüter. „Die sind alle recht verschieden“, sagt der Winzer.

Seines jedoch ist ganz besonders verschieden. Denn Nett hat mit einer Tradition gebrochen, die seit gut 2 000 Jahren den Weinbau beherrschte: Für seinen Wein nutzt er eckige Fässer. Nicht nur, aber auch. Und wenn man es nicht besser wüsste, könnte man so ein Fass tatsächlich für ein

mannshohes Schränkchen halten: ein Edelstahlrahmen mit rechteckiger Grundfläche, dazu untereinander verbundene Profileisen an den Ecken. Folglich sind die Fassbretter, die Dauben, gerade, während sie bei traditionellen Fässern gebogen sind. Sie lassen sich auf jeder Seite von oben in die Leisten einschieben. Das Resultat sind gerade Wände.

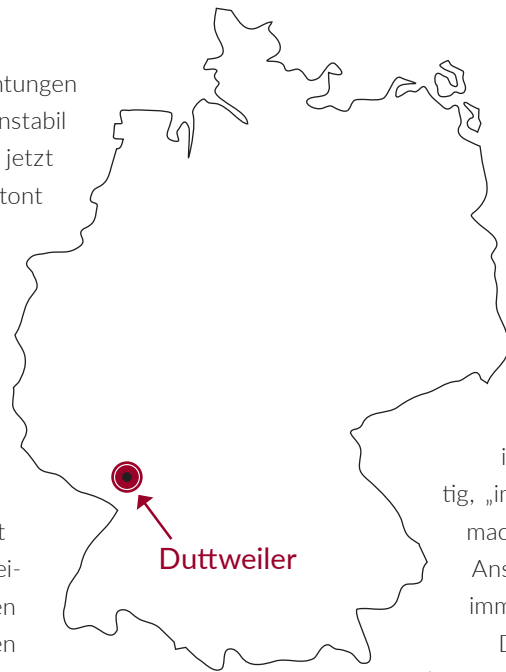
„Eigentlich ganz einfach“, sagt der Winzer. Dabei geht es ihm aber gar nicht um Einfachheit. Sondern um Nachhaltigkeit und Qualität. Insbesondere bei Barrique-Weinen. Die reifen in Eichenholzfässern, deren Innenseiten geröstet bzw. „getoastet“ wurden. Dadurch erhalten sie besondere Aromen. Das Problem: Nach fünf bis sechs Jahren ist ein normales Barrique-Fass nicht mehr zu gebrauchen – die Röstaromen sind verschwunden. Denn die Innenseiten des Fasses haben sich mit Weinstein zugesetzt.

Gerade Dauben können jetzt abgehobelt werden. Dann werden sie neu getoastet und verwendet. Rund 24 solcher Durchgänge sind möglich. Dadurch wird der Holzverbrauch gegenüber herkömmlichen Fässern um rund 80 Prozent gesenkt. Und das macht bei 34 000 Festmetern Eichenholz, die jedes Jahr allein in Deutschland für die Herstellung von Fässern benötigt werden, eine ganze Menge aus. Und was

sagt Christian Nett zu den Befürchtungen einiger Kritiker, diese Fässer seien instabil und würden schnell undicht? „Bis jetzt habe ich davon nichts bemerkt“, betont er und freut sich über einen weiteren Vorteil: „Sie sind viel besser stapelbar und nehmen dadurch weniger Raum ein.“ Im Übrigen sei es dem Wein „völlig egal, in welchem Fass er ruht“.

Dass er offen für Innovationen ist, zeigt Christian Nett auch bei den Weinen selbst. Bundesweit gilt das Weingut schließlich als Vorreiter auf dem Gebiet der alkoholfreien Weine. Die werden unter den Linien „Reverse“ und „Breakaway“ vertrieben. Inzwischen finden sich dort Pinot Bianco, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Frizzante, Rotwein, Rosé, Riesling, Gewürztraminer, Merlot und Pinot Noir. Allesamt ausgezeichnet – im wahrsten Sinne des Wortes.

Die Auszeichnungen für die alkoholfreien Weine alle aufzuzählen – das sind einfach zu viele. Aber ein Beispiel sollt es schon sein: Bei „Meiningers Mundus Vini The Grand Non-Alcoholic Competition“ holte sein alkoholfreier Breakaway Pinot blanc stolze 91 Punkte (Best of Show), dicht gefolgt vom Breakaway Gewürztraminer. „Tatsächlich“, gibt der Winzer zu, „sor-



Duttweiler

gen die alkoholfreien Weine schon für gute Stimmung im Betrieb.“

Mit noch weitaus mehr Goldmedaillen, Ehrungen und Auszeichnungen wurden allerdings die klassischen Weine bedacht. Wie sehr beflügelt ihn das? Christian Nett muss kurz nachdenken: „Wissen Sie“, sagt er dann, „das ist wie im Sport: Ein Turnier zu gewinnen, ist toll. Aber mal ehrlich, in drei Wochen ist es doch vergessen.“ Darum sei es wichtig, „immer wieder anzuknüpfen und weiterzumachen“. Erfolg sei für ihn deshalb eher ein Ansporn, sich nicht auszuruhen, sondern sich immer wieder neu zu motivieren.

Dazu greift er auch in starkem Maße auf alte Methoden zurück. So reifen seine Weine immer noch im alten Sandstein-Gewölbekeller. Der stammt aus dem Gründungsjahr des Weinguts, das er in fünfter Generation führt: 1838. Für alle, die sich nicht mehr so recht daran erinnern können: Friedrich Wilhelm IV bestieg damals den preußischen Thron.

Lange Zeit wurden Pferde im Weinberg genutzt, um den Boden zu schonen. Die Trauben werden mit größter Sorgfalt gelesen. Und dem Most und später den Weinen wird etwas gegeben, was heute nur noch die Wenigsten haben: ganz viel Zeit. Dabei kümmert sich Christian Nett in besonderem Maße

um das Feintuning in den Weinbergen, und Vater Bernhard Nett ist zuständig für den Einsatz sämtlicher Maschinen. Großvater Heinz Bergdolt-Reif war bis zu seinem Tod im November 2023 ebenfalls Teil des Teams – und zwar als „Mann für alle Fälle“. „Er half immer, wo er konnte. Und von ihm haben wir viel gelernt.“

Die nächste Generation steht allerdings auch schon bereit: Für den 16-jährigen Sohn Alexander gibt es schließlich keinen Zweifel daran, was er werden will: „Ganz klar: Winzer.“

Christian Nett war erst 19, als er Leiter des Weinguts wurde. Von Anfang an war ihm klar: Für Erfolg gebe es nur eine Garantie – die Ertragsreduktion, denn die Sorge für höchste Qualität. Derzeit baut das Weingut bei den Weißweinen – etwa 70 Prozent – insbesondere Burgundersorten, Riesling, Sauvignon Blanc und Scheurebe an. Bei den Rotweinen liegt der Fokus auf Spätburgunder, Cabernet, Merlot und Lagrein.

So klassisch das Angebot ist, so wenig sind es die Namen, unter denen die Weine vermarktet werden. Da gibt es den Glaube-Liebe-Hoffnung Riesling, den Paranoia Pinot Noir und den Herzschlag Rotwein. Hinter Nett i Tivo verbirgt sich ein kraftvoller Rotwein im Primitivo-Stil. Der Evil Twin ist ein Pfälzer Orange Wine, und den verführerischen Namen Heimlichkeiten trägt ein Pinot Noir Rotwein. Und nicht nur für die Sportler unter den Kunden sind der Hiking Leib & Seele Weißwein, der Skating Silvaner, der Swimming Rosé, der Surfing Chardonnay, der

Biking Leib & Seele Rotwein und der Skiing Pinot Noir gedacht. Dass die Weine auch wirklich gelingen, das, so sagt Christian Nett, habe er allein der Natur zu verdanken. Mit ihrem fast schon mediterranen Klima sei die Gegend geradezu ideal für die Charakterbildung der Weine. Dafür sorgten nicht zuletzt auch die mehr als zehn Meter mächtigen Bodenschichten aus Löss und Lehm durchsetzt mit feinen Kalkadern. „Ein hervorragender Untergrund für Burgundersorten, aber auch für Gewürztraminer und Lagrein“, wie der mehrfach ausgezeichnete Winzer weiß.

REIFUNG: DEM WEIN IST ES EGAL, IN WELCHEM FASS ER RUHT.

Ob er denn so etwas habe wie ein Erfolgsrezept? Fast scheint es, als habe Christian Nett auf diese Frage nur gewartet. „Die Antwort fällt mir leicht“, sagt er, „immer im Einklang mit der Natur.“ ●



Familie Nett im Weinberg von links: Vater Bernhard, Ehefrau Katja, Christian und die Kinder Alexander und Johanna.



Traubenteilung von Shiraz vorher und nachher: für mehr Konzentration, Reife und Fülle. Ertragsreduktion sorgt für höchste Qualität.



Eckig statt rund: Christian Nett hat mit einer rund 2 000 Jahre alten Tradition gebrochen. Das spart eine Menge Holz.

**DASS DIE WEINE GELINGEN, HABE
MAN DER NATUR ZU VERDANKEN.
MIT DEM FAST MEDITERRANEN KLIMA
IST DIE GEGEND IDEAL FÜR DIE
CHARAKTERBILDUNG DER WEINE.**



ÜBER 3 000 JAHRE ERFAHRUNG

Für Landwirtschaft genutzt (2023)

23,5 Mio. ha (46,4 %)

16,6 Mio. ha (46,5 %)

Biologische Landwirtschaft (2023)

2,99 Mio. ha (12,8 %)

1,89 Mio. ha (11,4 %)

Fläche *

506 000 km²

357 000 km²

Rebfläche (2023)

930 000 ha

103 000 ha

Bevölkerung (2024)

49,1 Mio.

83,6 Mio.

Bevölkerungswachstum (2024)

+0,9 %

+0,1%

Bruttoinlandsprodukt (2023)

1 498 Mrd. Euro

4 186 Mrd. Euro

Anteil Landwirtschaft (2023)

2,7 %

0,9 %

Wirtschaftswachstum (2023)

+2,7 %

-0,3 %

Inflationsrate (2024)

+2,9 %

+2,2 %

Arbeitslosigkeit (2023)

12,1 %

5,7 %

* Zahlen im Vergleich: **Spanien** Deutschland

Spaniens Weinbau hat eine lange Geschichte. Heute beherbergt das Land die größte Rebfläche der Welt. Allein in der Region La Mancha stehen fast doppelt so viele Reben wie in ganz Deutschland.

Spanischer Weinbau in Zahlen

Spanien hat die größte Rebfläche und ist drittgrößter Weinproduzent der Welt. Hier einige Zahlen für 2023:

Rebfläche:	930 000 ha
Weinproduktion:	28,3 Mio. hl
Weinexport:	20,8 Mio. hl
Davon nach Deutschland:	4,3 Mio. hl
Weinimport:	542 000 hl
Davon aus Deutschland:	7 000 hl
Weinkonsum:	9,8 Mio. hl

Pro-Kopf-BIP (2023)

30 990 Euro

49 525 Euro

Emittierte CO₂-Äquivalente (2023)

285 Mio. t (6,15 t/Ewh)

682 Mio. t (8,26 t/Ewh)

Rote Sorten dominieren inzwischen die spanischen Rebflächen.

Nicht nur Rioja

In vielen Regionen Europas führten die alten Römer den Weinbau ein. Doch entlang der südlichen Küste des heutigen Spaniens setzten schon vor über 3 000 Jahren Phönizier und später Katharger die ersten Impulse. Erst dann folgten die Römer und trugen den Weinbau auch ins Landesinnere. Unter maurischer Herrschaft verlor Wein an Bedeutung, gewann diese aber nach der Rückeroberung schnell zurück. Wichtige Regionen waren dabei Jerez und Málaga im Süden. Später kam das Weinbaugebiet Rioja im Norden hinzu.

Heute wachsen in keinem Land mehr Rebstöcke als in Spanien. Rund 930 000 Hektar (ohne Tafeltrauben) waren 2023 mit Reben bestockt. Das ist etwa neunmal so viel wie in Deutschland. Dabei ging die Rebfläche zuletzt sogar zurück.

Die Anbauggebiete verteilen sich heute auf fast das ganze Land, einschließlich der Balearen und Kanarischen Inseln. Viele Regionen besitzen geschützte Herkunftsbezeichnungen.

Bei der Produktionsmenge rangiert das Land auf der iberischen Halbinsel jedoch nur auf Rang drei, hinter Frankreich und Italien. Zuletzt war die spanische Weinproduktion stark von Dürre und Hitze betroffen und ging 2023 um satte 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr zurück.

Lange Zeit dominierten weiße Sorten die Rebfläche – auch wegen Airén. Die anspruchslose Sorte, die auch zur Weinbrandherstellung genutzt wird, stand noch vor 40 Jahren auf fast 500 000 Hektar. Inzwischen sind es nur noch rund 200 000 Hektar, und Tempranillo hat ihr längst den Rang abgelaufen. Rote Sorten wachsen mittlerweile auf über 50 Prozent der Fläche. Insgesamt werden zwischen Asturien und Andalusien über 200 Rebsorten angebaut, viele davon autochthon.

Der Pflanzenschutz*

Wie in Deutschland müssen sich auch die Winzer in Spanien vor allem mit Echtem oder Falschem Mehltau herumschlagen. Bayer bietet jeweils ein breites Produktportfolio, das Behandlungsstrategien für die gesamte Saison erlaubt, darunter Prosper, Luna Experience, Flint Max, Luna Privilege und Flint (gegen

Oidium) sowie Mikal Plus, Mikal Premium, Profiler, Melody, Milraz und Cuprosan (Peronospora).

Insekten, die in spanischen Rebanlagen für Unruhe sorgen, sind zum Beispiel die Grüne Rebkade oder der Traubenwickler. Gegen Letzteren steht spanischen Winzern seit 2024 erstmals

ein pheromonbasiertes Bayer-Produkt zur Verfügung. Es setzt kontinuierlich eine Substanz frei, die Traubenwickler verwirrt und die Paarung stört.

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

cropsscience.bayer.es



DAS WASSER VON MORGEN

Bei der Wasserversorgung ist auf das Wetter immer weniger Verlass. Viele Winzer denken daher über neue Konzepte nach. So auch im Ruwertal. Dort schlossen sich zehn Winzer zusammen, um künftig eine Tropfbewässerung mit solider Wasserversorgung einzurichten.

Winzer wollen die Weinlage Kehrnel (o.) bei Dürreperioden mit Ruwer-Wasser versorgen.

Das Weingut Karlsruhle in Mertesdorf am kleinen Flüsschen Ruwer ist ein echter Traditionsbetrieb. Schon vor 200 Jahren betrieben die Vorfahren von Peter Geiben hier Weinbau. Seit fast 50 Jahren führen er und seine Frau Sylvia den Betrieb, inzwischen zusammen mit Sohn Simon. Aktuell bewirtschaftet die Familie 15 Hektar Reben – hauptsächlich Riesling, aber auch Burgundersorten.

Peter Geibens Augenmerk liegt auf der Qualität. Einen Spitzenwein zu produzieren, ist für ihn wichtiger als die Produktionsmenge. Doch in der Vergangenheit sei es zunehmend schwieriger geworden, hohe Qualität zu liefern. So wie früher Trauben einfach lange hängenzulassen, funktioniere heute nicht mehr. Ein Grund: die immer häufigeren und längeren Trockenperioden. Kein neues Phänomen, wie der 66-Jährige aus eigener Erfahrung weiß. Heiße Sommer habe es auch in der Vergangenheit gegeben, aber inzwischen sei die Trockenheit eine regelmäßige Bedrohung.

Deshalb denkt er schon länger über Möglichkeiten zur Bewässerung nach. Für die Weinlage „Kaseler Kehrnel“ hatte er auch schon eine Lösung im Kopf: Oberhalb besaß er ein Grundstück samt einer Quelle, die vor Jahrhunderten das damalige Dorf Kasel mit Wasser versorgte. Geibens Idee: Das ungenutzte Quellwasser könnte doch in einem zum Beispiel 3 000 Kubikmeter großen Becken gesammelt werden und seine acht Hektar Reben am Kehrnel bewässern.

Doch der Winzer wurde ausgebremst. Der Grund dafür lag im laufenden Flurbereinigungsverfahren Untere Ruwer. Im Zuge dieses Verfahrens wurde aus seinem geplanten Alleingang ein Gemeinschaftsprojekt. Dessen Ziel: die sichere Bewässerung aller Rebanlagen am Kaseler Kehrnel sowie zweier weiterer Weinlagen – insgesamt 24 Hektar. Dazu gehörten neben den acht Hektar der Karlsruhle auch Rebflächen von neun weiteren Betrieben und Hobbywinzern. Geibens geplantes Speicherbecken war jedoch zu klein für dieses große

„ES IST
SCHWIERIGER
GEWORDEN,
HOHE
QUALITÄT
ZU LIEFERN.“

Peter Geiben, Ruwer-Winzer

Vorhaben. Auch die Wassermenge seiner Quelle reichte nicht aus. Folglich entstand ein neuer Plan: Im Winter sollte Wasser aus der Ruwer entnommen und in einem Vorratsbecken gespeichert werden. Der rechte Moselzufluss führt in der kalten Jahreszeit ausreichend Wasser.

Um die nötige Infrastruktur zu schaffen, gründete das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel als zuständige Flurbereinigungsbehörde einen Wasser- und Bodenverband. Als Planungs-

partner gewann der neue Verband die Firma Irriport aus Ingelheim. Geschäftsführer Parssa Razavi zählt zu den wenigen Experten in Deutschland mit einem Studienabschluss als Bewässerungsingenieur. Den erlangte er im Iran. „Das ist eines von ganz wenigen Ländern, in denen dieses Fach studiert werden kann“, so Razavi.

Nach vielen Jahren als Gutachter für Bewässerungssysteme gründete er vor 13 Jahren sein eigenes Unternehmen. Irriport bietet umfassende Planungsleistungen für Bewässerungskonzepte – von der Wasserbeschaffung und -speicherung bis hin zur automatisierten, bedarfsgerechten Nutzung. Besonders bei Sonderkulturen sind diese Dienste zunehmend gefragt. „Landwirte brauchen Wasser oft genau dann, wenn es nicht regnet“, sagt Razavi.

Deshalb sind Speicher zentral in seinen Projekten. Ziel ist es, diese Reservoirs nachhaltig zu füllen – mit Regen-, Quell- oder seltener Brunnenwasser. In manchen Projekten nutzt

man im Winter überschüssiges Wasser aus anliegenden Bächen oder Flüssen.

So auch hier. Irriport bestimmte den besten Standort für die Entnahme von Uferfiltrat und baute dort einen Entnahmeschacht. Durch eine spezielle Schotter-schicht fließt das vorfiltrierte Wasser dort hinein. Von dort werden derzeit Leitungen zu einem Speicherbecken verlegt, das rund 750 Meter entfernt oberhalb der Kehrnagel-Weingärten entsteht. Das Becken soll noch in diesem Jahr fertig werden und 10 000 Kubikmeter Wasser fassen. Das reicht, um jeden Rebstock auf den 24 Hektar bedarfsgerecht bis zu sechs Mal im Sommer mit je zehn Litern Wasser zu versorgen.

Für Parssa Razavi bedeutet bedarfsgerechte Bewässerung: Automatisierung. „Wenn jemand von Hand einen Hahn öffnen und schließen muss, ist das keine Lösung“, sagt der Ingenieur. Ein für ihn perfektes System versorgt alle beteiligten Rebzeilen genau dann mit der benötigten Wassermenge, wenn sie sie brauchen. Dafür nutzt die Steuerungssoftware Daten von Bodenfeuchte-Sensoren und Wetterstationen in den Weinbergen. Diese Daten werden per Funk an die zentrale Steuerung gesendet – über eine eigens reservierte Frequenz. Die Funktechnik wird durch kleine Solarmodule mit Akkus betrieben.

„Dieses Projekt ist einzigartig in seiner Größe und richtungsweisend für das Weinanbaugebiet Mosel“, sagt Torben Alles, der beim DLR Mosel am Standort Bernkastel-

Kues die Abteilung Landentwicklung und ländliche Bodenordnung leitet und für die Flurbereinigung verantwortlich ist. Dank der effizienten Wassernutzung sieht er es sogar als „Wassersparmaßnahme“. Bisher bewässerten viele Winzer unkontrolliert mit Brunnenwasser. Jetzt wird stattdessen Wasser aus der Ruwer genutzt – in einer kaum spürbaren Menge. „Die Ruwer führt im Schnitt 0,3 Kubikmeter Wasser pro Sekunde, also gut 25 000 Kubikmeter am Tag“, erklärt Alles. „Wir entnehmen nur 50 Kubikmeter – pro Tag.“

Die im Rahmen des Projekts verlegten Versorgungsleitungen enden allerdings an den jeweiligen Parzellen der beteiligten Winzer. „Die Tröpfchenbewässerung muss jeder selbst installieren“, sagt Peter Geiben, der für seine acht Hektar bereits vorbereitet ist. Dass das Projekt gut ist, daran besteht für ihn kein Zweifel. Allerdings war es auch teuer. Trotz Förderungen musste Geiben einen hohen fünfstelligen Betrag investieren. Doch er rechnet damit, dass sich die Kosten in wenigen Jahren amortisieren.

Noch ist Geduld gefragt: Die Infrastruktur soll bis Sommer fertig sein, das Speicherbecken könnte im Winter 2025/26 erstmals befüllt werden. Ab 2026 wäre die Bewässerung gesichert – und Geiben könnte Trockenphasen entspannt entgegensehen. ●

irriport.de | weingut-karlsmuehle.de

„GEGENÜBER DER BEWÄSSERUNG MIT BRUNNENWASSER SORGT DIESES PROJEKT FÜR EINE WASSEREINSPARUNG.“

Torben Alles, DLR Mosel



Für Winzer Peter Geiben ist Trockenheit eine regelmäßige Bedrohung.

Wissen, wie viel

Um Wasser möglichst effizient einzusetzen, benötigt man wissenschaftlich fundierte Entscheidungshilfen. Woran erkennt man Wassermangel? Wann ist es so trocken, dass bewässert werden muss? Daran wird vielerorts geforscht. „Reaktionen auf Wassermangel und Entscheidungshilfesysteme bei Baumobstkulturen“ (engl.: Fruit tree crop responses to water deficit and decision support systems applications, FruitCREWS) heißt ein EU-weites Projekt, das geeignete und möglichst gut messbare Kenngrößen insbesondere für den Obstbau, aber auch für Weinreben ermitteln will. Mehr als 50 Forschungseinrichtungen aus 47 Ländern (EU plus assoziierte Staaten) kooperieren dabei, darunter auch das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee in Bawendorf (KOB). Neben dem Versuch, geeignete Messgrößen zu bestimmen, geht es auch darum, Modelle für den genauen Wasserbedarf der Pflanzen zu entwickeln und bestehende Entscheidungshilfesysteme zu verbessern. Das vierjährige Projekt endet 2026.

cost.eu/fruitcrews



Parssa Razavi hat sich mit seiner Firma Irriport ganz der Planung von Bewässerungskonzepten verschrieben.



Ab 2026 sollen die Reben am Kehrnagel aus einem Speicher über ihnen bewässert werden können. Dazu pumpt man im Winter Uferfiltrat aus der 650 Meter entfernten Ruwer in das Vorratsbecken. 10 000 Kubikmeter soll das Becken fassen und bei Starkregen auch dem Hochwasserschutz dienen.



Das kleine Flüsschen Ruwer windet sich, vom Hunsrück kommend, durch ein enges Tal und mündet bei Trier in die Mosel. Es wird in Zukunft Wasser für die Weinberge liefern.

Dr. Volker Jörger (links) in seinem (Berater-)Element. 2023 unterstützte er die Direktorin der Bischöflichen Weingüter Trier, Julia Lübcke, dabei, Premiulagen festzulegen.

VOM BERUF ZUR BERUFUNG

Das Thema Wein begleitet Dr. Volker Jörger schon sein ganzes Leben. Mittlerweile ist der ehemalige Abteilungsleiter Weinbau des Staatlichen Weinbauinstituts (WBI) Freiburg im Ruhestand. Theoretisch jedenfalls. Denn sein großes Wissen und seine vielfältigen Erfahrungen sind europaweit sehr gefragt.

Im Mittelmeer segeln. Ein Buch schreiben. Oder einfach nur die Beine hochlegen. Die Vorstellungen vom Ruhestand sind so unterschiedlich wie die Menschen selbst. Auch Dr. Volker Jörger hatte während seines Berufslebens mit dem einen oder anderen Gedanken gespielt, aber seine Realität sieht heute ganz anders aus: Der 68-Jährige ist ein gefragter Experte und Berater – für junge und auch für gestandene Winzer.

Welche Rebsorten soll ich pflanzen? Was können wir gegen Esca tun? Wie steigern wir unsere Qualität? Solche Fragen gehören zum Tagesgeschäft des Badeners. Und weil er gerne hilft, kehrt Jörger dem heimischen Kippenheim häufig den Rücken. Mal geht es zu einem Winzer am Rande des heimischen Schwarzwalds, mal in den Norden auf die Inseln Fehmarn oder Föhr. Und mehr noch: Sein guter Ruf führt ihn unter anderem auch nach Dänemark, Italien, Polen, Portugal, Schweden oder in die Schweiz. Selbst in den Westen Kanadas wurde er schon eingeladen.

Dass Jörger so gefragt ist, hat vor allem mit seinen jahrzehntelangen Tätigkeiten in Weinbauforschung, -beratung und -verwaltung in Baden-Württemberg zu tun. Am WBI etwa war er schon 1972 an Untersuchungen zur Standortforschung und Abgrenzung des Weinbaugebiets Baden beteiligt. Später leitete der studierte Agrarwissenschaftler dort bis 2015 unter anderem das Referat „Resistenz- und Klonenzüchtung“. Zu seiner Zeit hatte sich das WBI längst einen Namen bei der Entwicklung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten gemacht. Jörger arbeitete maßgeblich daran, den Anbau dieser PiWi auszuweiten.

Auch durch diese Arbeit lernte er nicht nur eine Menge Winzer kennen, auch zahlreiche Neuwinzer suchten seinen Rat. „Die merkten schnell, dass Rebschutz ein schwieriges Thema ist. Wenn sie dann hörten, dass es mit PiWi-Sorten einfacher sein soll, sind sie schnell beim WBI gelandet“, sagt Jörger.

So auch ein Schweizer Unternehmer aus der Zahnmedizin, der in der Nähe von Luzern mit dem Weinbau beginnen wollte. Jörger empfahl die pilzwiderstandsfähigen Sorten Solaris, Johanner und Cabernet Cortis. Ein ausgezeichnete Rat, denn knapp zehn Jahre später meldete sich der Schweizer erneut bei Jörger. Jetzt fragte er nach Empfehlungen und Begleitung für ein neues Weingut-Projekt auf Sizilien.

Wer sich für die Freiburger PiWi-Rebsorten entschied, den behielt Jörger danach gerne im Auge. „Wenn ich Sorten empfehle, will ich auch sicherstellen, dass sie in der Praxis erfolgreich wachsen und zu klasse Weinen führen“, stellt er klar.

Jörger hilft auch dort, wo Weinbau eher selten ist. In Brandenburg an der Havel zum Beispiel. Dort konnten die Besucher der Bundesgartenschau 2015 den örtlichen Mari-

enberg als Weinberg bestaunen. Jörger hatte die Umgestaltung konzipiert. Der daraus gekelterte Wein ist seither ein lokaler Renner. In Niedersachsen stieg ein klassischer Erdbeerhof mit Jörgers Unterstützung in den Weinbau ein – und kann inzwischen erste Auszeichnungen in Weinwettbewerben vorweisen.

Jörger berät aber nicht nur bei der Sortenwahl. Er ist auch Fachmann in Sachen Pflanzenschutz, Schnitt, Erziehung, Qualitätsverbesserung, Technik und Betriebswirtschaft. Von seiner Expertise profitierten portugiesische Winzer, die mit Esca-Befall ihrer Reben kämpften, ebenso wie etwa die Bischöflichen Weingüter Trier. Dort trug sein Wissen dazu bei, das „Premium-Parzellen-Projekt“ voranzutreiben. Gemeinsam mit der Betriebsleitung definierte er Premiulagen und richtete Schnitt, Erziehung, Laubarbeiten und Ertrageinstellungen auf höchstmögliche Qualität der Trauben aus.

Die Beispiele zeigen: Volker Jörger ist ein klassischer Allrounder. Seine Biografie hat ihn dazu gemacht. Er wuchs auf einem Bauernhof mit Vieh, Getreide, Gemüse und – Reben auf. Mit zwölf Jahren produzierte er schon seinen eigenen Wein. Später, als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Pflanzenkrankheiten der Universität Bonn, züchtete er Traubenwickler, um damit Nützlinge anzulocken und zu vermehren. Jörger untersuchte tierisches Leben in den Böden

von Weinbergen in Baden und schrieb seine Doktorarbeit über die „edaphische Mesofauna verschieden bewirtschafteter Weinberge“.

Attraktive Angebote aus der chemischen Industrie schlug er nach dem Studium aus. Ihn reizte eine andere Aufgabe: Sein Heimatland Baden-Württem-



Jörger legt auch bei der Lese gerne Hand an, wie hier 2021 bei einem von ihm unterstützten Neuwinzer südlich von Bremen.

berg suchte einen Experten für das Pilotprojekt „Umweltschonender Weinbau Baden-Württemberg“. Später wurde er Weinbaureferent am Regierungspräsidium Freiburg, ehe er schließlich zum WBI nach Freiburg gelangte.

Die Zeit dort ist inzwischen längst Geschichte, aber von einem echten Ru-

hestand ist der Endsechziger noch weit entfernt. Denn aus seinem Beruf ist längst eine Berufung geworden. Wie sehr sein Rat und seine Expertise gefragt sind, macht die stetig steigende Zahl der Anfragen deutlich. Das Geheimnis seines Erfolgs: profundes theoretisches Wissen verbunden mit authentischer Praxisnähe, die nicht von ungefähr kommt.

Wenn er die Arbeitswoche, die er oft hauptsächlich im Büro verbrachte, hinter sich gelassen hatte, traf man Jörger meist im Weinberg der Familie. Dort tüftelte er an eigenen Reben und an Weinbaufragen. Das ist bis heute so. „Wenn ich etwas ausprobieren will, habe ich dort immer kleine Versuchsflächen“, sagt Volker Jörger.

So bleibt er nah an der Praxis. Dabei denkt er auch in die Zukunft. „Die liegt in der Bodенpflege“, sagt Jörger angesichts des Klimawandels. Drei Prozent Humus müssten künftig das Ziel sein, auch um Wasser besser speichern zu können.

Und wie lange will Berater Jörger noch in der Welt herumfahren? „Solange ich gesund bleibe und etwas dazulernen kann, sei es bei neuen Weinbau-Herausforderungen oder auch über die Kultur der verschiedenen Länder, gehe ich nicht in den Ruhestand“, sagt er und grinst übers ganze Gesicht. „Das hält mich lebendig und ist äußerst inspirierend.“ Man glaubt ihm jedes einzelne Wort. ●

„WENN ICH SORTEN EMPFEHLE, WILL ICH SICHERSTELLEN, DASS SIE ERFOLGREICH WACHSEN UND QUALITÄTSWEINE WERDEN.“



Volker Jörger ist ein Allrounder. Er berät bei Fragen am Weinberg, mischt im Weinkeller mit (unten) und gibt auch bei der gemeinsamen Verkostung sein Urteil ab (oben).



Querterrassen in Brandenburg an der Havel. Für die Bundesgartenschau 2015 machte Volker Jörger den Marienberg zum Weinberg.




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

EIN RIESLING MIT GESCHICHTE

Es ist eine Geschichte so ungewöhnlich wie faszinierend: Ein Chemiekonzern, bekannt für seine Pflanzenschutzmittel, kreiert einen eigenen Wein. Doch dahinter steckt mehr als nur eine Marketingidee. Es ist eine Reise durch eine komplexe Wertschöpfungskette, an der rund 1 200 Mitarbeiter weltweit beteiligt sind.



Jörg Bauer (links) zeigt Michael Kindermann die Weinproduktion.

Michael Kindermann weiß es noch ganz genau: „Ich war schon ziemlich beeindruckt.“ Dass ein Unternehmen wie die BASF einen eigenen Weinberg besaß, wusste er schon vor seinem Besuch. Doch als man ihm damals eine eigene, exklusive Weinlinie vorstellte – „ja“, erinnert er sich, „das war inspirierend“. Und es brachte den Leiter des Geschäftsbereichs Hospitality bei der Bayer Gastronomie sofort auf eine Idee: Bayer hat zwar keinen eigenen Weinberg, aber einen gut sortierten eigenen Weinkeller. Und bis zum hauseigenen Bayer-Wein müsste es dann doch nur ein kleiner Schritt sein. Dachte er. Dass es am Ende acht Jahre dauerte, bis er die erste Flasche in der Hand hielt, davon ahnte er damals nichts.

Tatsächlich fand die Idee sofort viele Unterstützer im Unternehmen.

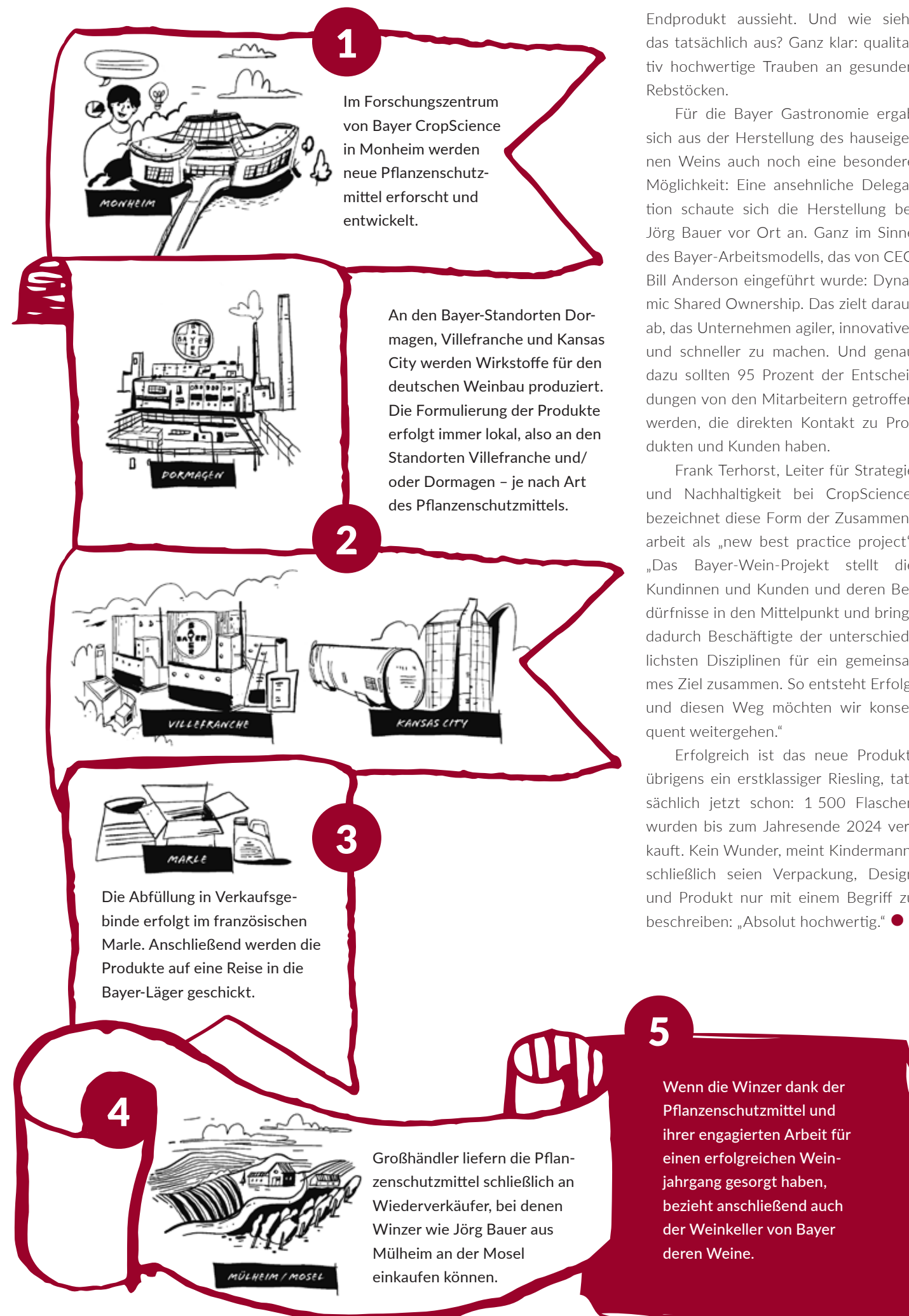
Die Voraussetzungen waren schließlich vielversprechend: Bayer verfügt über ein umfangreiches Netzwerk unter Winzern. Denn regelmäßig veranstaltet Bayer CropScience Deutschland Info-Tage auf dem Hof eines Winzers. Dabei erfahren die Besucher viel über neue Entwicklungen auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes, und gleichzeitig ist es die beste Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch unter Fachleuten.

Einer dieser Winzer ist Jörg Bauer in Mülheim an der Mosel. Den Kontakt hatte Markus Borkowski hergestellt. Der Teamleiter Sonderkulturen bei Bayer CropScience Deutschland wusste: „Jörg Bauer steht für beste Qualität.“ Denn das war allen Beteiligten am Bayer-Weinexperiment sofort klar: Für einen Weltkonzern kam nur eine erste Adresse infrage. Schließlich sollte der

Bayer-Wein auch Gästen des Konzerns kredenz werden.

Doch vielleicht, so wurde überlegt, könnte man die Produktion eines hauseigenen Weines noch weiter nutzen – zum Beispiel, um aufzuzeigen, wer letztlich alles an der Herstellung eines derart hochwertigen Produkts beteiligt ist. Und auch diese Überlegung fand außerordentlich viel Zuspruch. Schließlich konnte man daran die gesamte Wertschöpfungskette des Weins aufzeigen.

Wie viele Kräfte sind letztlich an der Produktion beteiligt? Michael Kindermann kennt die Frage: „Rund 1 200 Mitarbeiter auf der ganzen Welt“, antwortet er. Sie alle tragen dazu bei, dass Jörg Bauer hochwertigen Wein liefern kann. Kindermann ist sich sicher, dass viele der beteiligten Kollegen, die Wirkstoff produzieren, nicht wissen, wie das



Endprodukt aussieht. Und wie sieht das tatsächlich aus? Ganz klar: qualitativ hochwertige Trauben an gesunden Rebstöcken.

Für die Bayer Gastronomie ergab sich aus der Herstellung des hauseigenen Weins auch noch eine besondere Möglichkeit: Eine ansehnliche Delegation schaute sich die Herstellung bei Jörg Bauer vor Ort an. Ganz im Sinne des Bayer-Arbeitsmodells, das von CEO Bill Anderson eingeführt wurde: Dynamic Shared Ownership. Das zielt darauf ab, das Unternehmen agiler, innovativer und schneller zu machen. Und genau dazu sollten 95 Prozent der Entscheidungen von den Mitarbeitern getroffen werden, die direkten Kontakt zu Produkten und Kunden haben.

Frank Terhorst, Leiter für Strategie und Nachhaltigkeit bei CropScience, bezeichnet diese Form der Zusammenarbeit als „new best practice project“. „Das Bayer-Wein-Projekt stellt die Kundinnen und Kunden und deren Bedürfnisse in den Mittelpunkt und bringt dadurch Beschäftigte der unterschiedlichsten Disziplinen für ein gemeinsames Ziel zusammen. So entsteht Erfolg, und diesen Weg möchten wir konsequent weitergehen.“

Erfolgreich ist das neue Produkt, übrigens ein erstklassiger Riesling, tatsächlich jetzt schon: 1 500 Flaschen wurden bis zum Jahresende 2024 verkauft. Kein Wunder, meint Kindermann, schließlich seien Verpackung, Design und Produkt nur mit einem Begriff zu beschreiben: „Absolut hochwertig.“ ●

DIE RESSOURCE UNTER UNS

Wir treten ihn mit Füßen, doch ohne ihn geht nichts: Der Boden sichert unsere Nahrung, speichert Kohlenstoff und wimmelt vor Leben.

2,5 Milliarden

Tonnen Kohlenstoff speichern die Agrarböden in Deutschland. In Sonderkulturen wie Weinbergen lagern rund 30 Millionen Tonnen. Pro Hektar sind bis zu 100 Tonnen gebunden, mehr als die Hälfte davon im Oberboden.

680 Milliarden

Tonnen Kohlenstoff sollen einer Berechnung von 2017 zufolge weltweit in den oberen 30 Zentimetern der Böden gebunden sein. Damit enthält diese obere Schicht mehr Kohlenstoff als die gesamte Vegetation der Erde mit rund 560 Milliarden Tonnen.

3 750 Tonnen

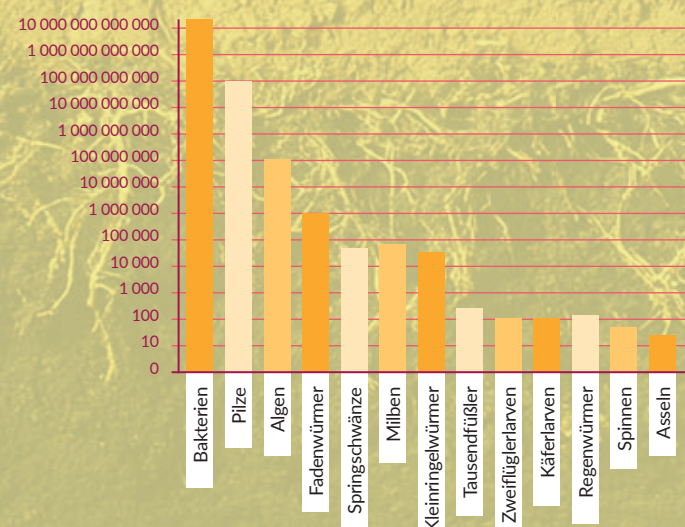
Wasser kann ein gesunder Boden je Hektar lagern. Dabei helfen auch organische Bestandteile. Mit jedem Gramm, das ein Boden an organischer Substanz verliert, geht Schätzungen zufolge auch die Speicherkapazität für Wasser um zehn Gramm zurück.

58 Prozent

Kohlenstoff steckt im Humus. Sein Aufbau schützt das Klima: Böden könnten – Schätzungen zufolge – jährlich bis zu fünf Milliarden Tonnen Kohlenstoff speichern – halb so viel, wie fossile Brennstoffe freisetzen.

Gigantische Zahlen

Unter einem Hektar Boden leben 15 Tonnen Lebewesen. Das entspricht dem Gewicht von 20 Kühen oder 1,5 Kilogramm pro Quadratmeter.



Quelle: Bodenatlas 2015

NEUE IMPULSE VON ALTEN REBEN FORSCHER ENTDECKEN VERGESSENE SORTEN

Zu den Hütern vergessener Rebsorten zählt auch das Weinbaugebiet von Saint-Émilion (AOC) im Südwesten Frankreichs.

Frankreichs Südwesten gilt als Wiege von über 150 Rebsorten – doch viele davon galten als verschollen. Bis jetzt. Forscher der Landwirtschaftskammer Gironde haben 63 vergessene Sorten wiederentdeckt, darunter auch regionale Exoten aus anderen Teilen Frankreichs. Zwei Jahre lang untersuchten sie rund 40 Weingärten mit 60 bis 120 Jahre alten Rebstöcken. Nun sollen die gefundenen

Sorten in einem Zentrum für Klon-Vielfalt gepflanzt und analysiert werden. Die Hoffnung: Unter den historischen Reben könnten sich Sorten befinden, die besser an den Klimawandel angepasst sind oder eine natürliche Resistenz gegen Krankheiten wie Flavescence dorée besitzen. Die Entdeckung zeigt: Der Blick in die Vergangenheit könnte entscheidend für die Zukunft des Weinbaus sein.

GOLDGELBE BEDROHUNG

FLAVESCENCE DORÉE GEFÄHRDET FRANKREICHS WEINBAU

Frankreichs Winzer warnen: Die Quarantänekrankheit Flavescence dorée (FD), auch als Goldgelbe Vergilbung bekannt, breitet sich rasant aus. Besonders dramatisch ist die Lage in der Champagne, wo sich die Zahl der infizierten Rebstöcke 2024 verzehnfacht hat – von 920 auf über 10 300.

Die Bekämpfung läuft auf Hochtouren. Neben der Rodung befallener Reben setzen die französischen Winzer auf Insektizide, um die Amerikanische Rebzikade als Hauptüberträger einzudämmen. Doch neue Technologien könnten helfen: In der Champagne testet das Unternehmen Vitivision ein optisches Sensorsystem, das FD frühzeitig erkennen soll. Eine KI analysiert die Blattfarben der Reben und schlägt bei verdächtigen Veränderungen Alarm.

Ob das reicht, ist ungewiss. Reben sind oft lange infiziert, bevor erste Symptome sichtbar werden. Zudem könnte sich der Klimawandel auf die Ausbreitung der Krankheit auswirken – während es im Süden Europas zu heiß für die Zikade werden könnte, könnten sich im Norden künftig günstigere Bedingungen für sie ergeben.

IMPRESSUM

25. Jahrgang

Artikel-Nr.:

BCSD00169538

Herausgeber:

Bayer CropScience Deutschland GmbH

Verantwortlich für den Inhalt: Yvonne Dojahn

Redaktion:

Yvonne Dojahn, Frank Kuhmann, Tobias Bendig

Text und Grafik: Widerra Kommunikation

Druck:

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

Bildnachweise nach Seiten:

Adobe: 10–11, 15, 18, 23

Bayer AG: 2, 20

Irriport: 3, 14–15

Karl Hübner: 3, 16–19

Verband Deutscher Prädikatsweingüter: 12–13

Weingut Bergdolt-Reif & Nett: 3, 6–9

Weingut Karlsmühle: 14–15

Widera Kommunikation: Titel, 4–5, 18, 22

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 unbekannte 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.



Entdecke die wahre...

Flower Power



Luna[®]
MAX



...maximale Power
zur Blüte!

Luna Max gegen Oidium!

All You need is Luna Max...

Besonders um die BBCH 60 bis 69. Das Fungizid für Keltertrauben mit der einzigartigen Wirkstoffkombination aus Fluopyram und Spiroxamine bringt Flower-Power-Kraft in die Blütezeit und Flower-Power-Stimmung für den Winter.