



# Moselland auf der ProWein 2014

Die ProWein hat sich zu einem der wichtigsten Schaufenster der nationalen und internationalen Weinwirtschaft entwickelt. Seit dem vergangenen Jahr präsentiert sich Moselland mit einem neuen und frischen Standkonzept, mit dem das Unternehmen den Entscheidern, der Presse und den Weinfachleuten aus der ganzen Welt die neuesten Produktentwicklungen und, vor allem, den neuen Weinjahrgang vorstellen.

An der Mosel begann die Lese der frühen weißen Sorten am 27. September 2013. Die Riesling-Hauptlese setzte am 14. Oktober 2013 ein und war auf Grund des schnellen Reifeverlaufs bereits Ende Oktober abgeschlossen. Es galt die Herausforderung zu meistern, einige Sorten parallel zu ernten und dem drohenden Mengenverlust zuvorzukommen.

In Rheinhessen (26. September 2013) und an der Nahe (28. September 2013) wurde praktisch zeitgleich mit der Lese begonnen. Die frühen Sorten konnten gezielt und ohne entwicklungsbedingten Druck bei guter Reife geerntet werden. Die roten Sorten überraschten durch lange Haltbarkeit und gute Endreife. Lediglich beim Riesling zwang in beiden Anbaugebieten zunehmende Botrytis zu einem zügigen Leseabschluss (25. 10. 2013 in Rheinhessen, 29. 10. 2013 an der Nahe).

Erst Ende September (26. September) wurden rund um Rhodt die ersten Trauben in der Pfalz geerntet. Somit lag der Lesebeginn im Vergleich zum langjährigen Mittel rund 10 Tage später. Gerade die weißen und roten Burgundersorten sowie Riesling und Chardonnay, profitierten aromatisch stark von der langen Reifezeit am Stock. Ein außergewöhn-

lich zügiger Leseverlauf und eine schlagkräftige Traubenverarbeitung waren Garant für gesundes Lesegut und eine gute Ertragsituation.

Der Jahrgang 2013 präsentiert sich mit frischen, spritzigen Weißweinen der frühen Sorten sowie mit cremigen Burgundern, eleganten Rieslingen und gehaltvollen Rotweinen. Der späte Lesezeitpunkt war sehr positiv für die Aromausprägung in den Trauben. Die Jungweine probieren sich bereits sehr fruchtbetont und relativ moderat im Alkoholgehalt, was den derzeitigen Konsumentenwünschen entgegenkommt. Besonders freuen wir uns über die Ernte von schönen Riesling-Auslesen und von speziellen Rebsortenweinen aus unseren Weinbergs-Selektionen.

Die Mitgliedswinzer der Moselland eG in den Anbaugebieten Mosel/Nahe/Pfalz und des Kooperationspartners Niersteiner Weingenossenschaft eG (Rheinhessen) haben mit insgesamt rund 19 Mio. Liter Most eine qualitativ gute Ernte bei insgesamt mäßigen Erträgen eingebracht. Moselland-Akzente ist die erfolgreiche Rebsorten-Serie des Hauses. Mit modernem Auftritt begeistert sie vor allem die jüngeren und junggebliebenen Weinliebhaber. Mit dem Weinjahrgang 2013 erhält die Mosel-Range Zuwachs, der erstmalig auf der ProWein präsentiert wird. So ist sichergestellt, dass Moselland-Akzente auch in Zukunft für „schöne Momente“ im Handel und beim Verbraucher sorgen werden wird.

Als Spezialist für innovative, zeitgemäße und exklusive Weinpräsentate hat sich Moselland im Handel einen Namen gemacht. Die Geschenke bieten dem Verbraucher einen Mehrwert – ob mit

trendigem Design, als Accessoires für Zuhause, als Sammeledition oder als Hingucker für gesellige Runden. So wird Moselland in diesem Jahr das Fachpublikum mit neuen und passenden Geschenkideen für verschiedene Anlässe überraschen. Diese und weitere Neuheiten erwarten die Besucher am Moselland-Messestand auf der ProWein vom 23.-25. März 2014 in Halle 6 Nummer H21. *Moselland*

## Zeitgenössische Kunst fernab der Metropole

Dass Kunst nicht immer einen metropoliten Rahmen braucht, haben die Organisatoren der Kunsttage Winnigen schon längst gemerkt. Denn bereits zum vierten Mal werden vom 9. bis 11. Mai 2014 Arbeiten hochkarätige Künstler in dem Dorf an der Mosel zu sehen sein. Die Resonanz war bisher so überragend – sowohl von den teilnehmenden Künstlern, als auch von den Besuchern – dass sich auch für das nächste Mal die Teilnehmer nicht zweimal haben bitten lassen.

Die frühere Gastronomin und Galeristin Birgitt Schaaf hatte im Jahr 2006 die Idee, international renommierte Künstlerinnen und Künstler nach Winnigen einzuladen und ihre Werke an eher ungewöhnlichen Orten auszustellen. Gemeinsam mit einem Team Kunstinteressierter stellte sie 2008 die ersten Kunsttage auf die Beine. Zwölf Künstlerinnen und Künstler zeigten ein breites Spektrum moderner Kunst und ernteten dafür viel Beifall. Die Neuaufgabe 2010 konnte den Erfolg noch einmal steigern.

Und nun stehen die 4. Kunsttage Winnigen vom 9. bis zum 11. Mai 2014 vor der Tür. Dann kommen insgesamt zehn Künstlerinnen und Künstler aus Deutschland und der Schweiz an die Mosel. Sie verwandeln zum Beispiel die Kirche, ein Kelterhaus und ein Weingut, das Rathaus sowie einen seit vielen Jahren unzugänglichen Keller zu Ausstellungsräumen. Dabei ist das Spektrum der gezeigten Kunst groß: Es reicht von Malerei über Skulpturen und Plastiken, bis hin zur Videoinstallation. Da Kunst so in das alltägliche Umfeld der Menschen gebracht wird, entfallen die Hemmschwellen, werden Begegnung und Auseinandersetzung mit zeitgenössischer Kunst zur Normalität.

Mit allen Sinnen erleben – erfahren – begreifen: das ist mit Sicherheit ein wesentlicher Aspekt der Kunsttage Winnigen. Nicht nur die Sinne „Sehen“ und „Hören“ werden angesprochen, sondern auch der Geschmackssinn. Dass Wein und Kunst eine genussvolle Symbiose eingehen können, ist keine neue Erfahrung, aber in Winnigen aufs Beste erprobt.

Die 4. Kunsttage Winnigen werden am 9. Mai 2014, um 17 Uhr, eröffnet; die Ausstellungsorte sind bis zum 11. Mai 2014, 20 Uhr, geöffnet. Rundgänge sind auf eigene Faust, aber auch moderiert möglich; sie werden musikalisch von der Pentaphonic Brass Band begleitet. Der Eintritt für alle drei Tage kostet 10 Euro. Nähere Informationen zu Künstlern und Programm im Internet unter: [www.kunsttage-winnigen.com](http://www.kunsttage-winnigen.com). *Touristik Winnigen*



Moselland-Messestand auf der ProWein in Halle 6 Nummer H21.

Foto: Werksfoto



# Die Vielfalt in der Einheit – Kultur- und Weinbotschafter an der Mosel

„People on the river are happy to give“ sang einst die legendäre Band Creedence Clearwater Revival über eine Raddampferfahrt auf dem Mississippi. Vielleicht macht so ein Fluss ja wirklich gebefreudig. Zumindest gibt es auch an der Mosel viele Menschen, die ihren Gästen von Herzen gerne etwas über ihre Heimat, über Land und Leute, über Geografie und Geschichte, über Weinbau und Weinkultur mitgeben wollen. Einige von ihnen sind von der IHK ausgebildete und zertifizierte KuWeiBos. Was beim ersten Hinhören asiatisch klingt, ist einfach ein Kurzwort für „Kultur- und Weinbotschafter“ (früher: Weinerlebnisbegleiter). Sie sind an der Mosel lebende Menschen, die ihren Gästen ein besonderes Weinerlebnis vermitteln wollen. Vier von ihnen haben einen Einblick in ihr Schaffen gewährt.

Mit Jagdhorn, Fackeln und Hellebarde hat sich Hans Jonas ausgerüstet, um seiner Führung die nötige Atmosphäre zu verleihen. An einem vernieselten Freitagabend im November haben sich am Dorfbrunnen „Herrenbor“ in Kenn immerhin neun Teilnehmer eingefunden, davon fast ausschließlich ortsansässige. Diese nennen sich „Kenner“ und verstehen sich in Bezug auf Wein auch so. Nachdem Hans Jonas, ein Urgestein dieses Moselorts, seinem Jagdhorn ein paar Töne entlockt hat, kündigt er an, ab sofort auf „Kenner Platt“ zu sprechen. Erhöhter Schwierigkeitsgrad also für den Autor, aber dafür wird die Führung auch erdiger und ursprünglicher. Dann beginnt Hans im Fackelschein zu erzählen: von der in diesem Brunnen angerührten Kalkschlacke, mit der Linien zwischen den Häusern zweier mutmaßlich Verliebter gezeichnet wurden; von den Pilgern, die man in Anlehnung an den Heiligen Wendelinus „Wendelscher“ nannte; vom einst berühmten „Roten Kenner Viezapfel“; von Meiern und ihren Zehntscheunen und von „Stoffbesitzern“, die mit ihrem Obst auf der Suche nach einer Brennerei waren. Die Zwischenstopps auf einen Weinbergpfirsichlikör im „Römischen Keller“ der 1988 zufällig wiederentdeckten Villa Urbana und auf ein Glas Riesling in der Probierstube des Weinguts Maximinerhof sorgen für die nötige Kurzweil, und über die edlen Tropfen erfährt man wiederum etwas über Land und Leute. Ein geeignetes Angebot also, um das Wochenende gebührend einzuläuten.

## THEMENTOUREN GEFRAGT

Für Hans Jonas ist diese Nachtwächterführung der Jahresausklang. Die nächste Saison beginnt für ihn um Ostern herum, wenn er wieder Führungen durch die Weinberge anbietet. Er zeigt sich zufrieden mit dem Jahr 2013 – mit Ausnahme des Monats Mai, der ihm einige Führungen regelrecht verregnet hat. Der moderne Moselbesucher informiert sich vorab über das Wetter. „Tages- und Wochenendgäste buchen immer öfter nur noch wenige Tage anstatt mehrerer Monate im Voraus“, berichtet er. „Das ist aber für mich einfach der Lauf

der Zeit mit veränderten Gewohnheiten, an die wir uns anpassen sollten.“

Auch dem seit 2009 aktiven, in Bernkastel lebenden KuWeiBo Hans Peter Kuhn hat der Mai einige seiner Touren „verwässert“. Für seine drei Thementouren („Römer im Weinberg“, „Straßenkehrer“ und „Nachtwächter“) fand er mit seinen ohne Voranmeldung angebotenen Touren für Spontane bei widrigem Wetter nicht immer Teilnehmer. Im neuen Jahr will er deshalb verstärkt auf Touren für vorangemeldete Gruppen setzen, und dabei vor allem auf die „Nachtwächter-Touren“, die in 2013 den meisten Zuspruch fanden.

Im vergangenen Jahr begleitete Hans Peter mehrere Busreisegruppen auf Überlandfahrten durch die Großregion. Zu diesem Zweck hatte er zuvor eine Weiterbildung zum „Gästeführer für die Großregion“ absolviert, die ihn auf Touren durch „Eifel-Mosel-Hunsrück“, aber auch Saarland, Lothringen, Wallonie, Ostbelgien und Luxemburg vorbereitete. Beteiligen will sich Hans Peter 2014 zudem am „Weinwanderwochenende“, das am 26. und 27. April in allen deutschen Weinbaugebieten zeitgleich unter der Schirmherrschaft des „Deutschen Weininstituts“ stattfindet. Als weitere Besonderheit bietet der Bernkasteler Touren an, die eine Weinwanderung mit einer Schiffsfahrt auf der Mosel kombinieren.

Christiane Horbert nimmt ihre Gäste am liebsten mit auf den Bleidenberg nahe ihrem Heimatort Oberfell (Untermosel). Dort eignen sich vor allem der Nachbau einer keltischen Pfostenschlitzmauer und ein rekonstruiertes Modell eines riesigen Waldelefanten, der in der Altsteinzeit in der Moselregion lebte, als anschauliche Beispiele für die Geschichtsträchtigkeit der Region. Denn die Oberfellerin will mehr bieten als nur „trockene Geschichtsvorträge“: Auch Geologie, Natur und Kultur spielen ihre Rolle, und ganz wichtig ist ihr die Geselligkeit bei einem Glas Wein und einem kleinen Imbiss im Freien mit Blick auf die Mosel, bei dem man „nebenbei“ einiges über den Weinbau an der Terrassenmosel und seine Geschichte erfährt.

## WINZER SOLLTEN KOOPERIEREN

Christiane ist seit 2010 nebenberuflich als KuWeiBo aktiv. Sie kommt im Jahr auf 20 bis 30 Führungen. Diese kommen auf ganz unterschiedliche Art zustande: mal als Betriebsausflug, mal als Angebot im Rahmen eines Winzerfestes (z. B. in Alken). Die Kooperation mit Hotels ihrer Region „wächst langsam“, so sagt sie. Eine gute Abstimmung sei erforderlich, wenn ein Hotel Führungen von KuWeiBos gezielt in sein Angebot aufnehmen will. „Es könnten aber auch die Winzer zu uns kommen und die Zusammenarbeit su-

chen. Davon würden beide Seiten profitieren. Vielen Winzern fehlt doch die Zeit, um selbst Weinerlebnisse anzubieten.“

Neue Moselbesucher erhofft sich Christiane von Moselsteig (einem durchgängigen Fernwanderweg, der ab 2014 auf deutschem Boden die gesamte Mosel entlangführt), dem Panoramawanderweg „Traumpfad Bleidenberger Ausblicke“ und von „Kulturraum Untermosel“, einem von der Verbandsgemeinde Untermosel gestarteten Projekt, das u. a. eine umfangreiche Website hervorgebracht hat. Mit „Weinwandern durch die Zeit“ hat Christiane auch selbst eine Homepage. Auf einen Auftritt in sozialen Netzwerken wie Facebook, um gezielt jüngere Menschen anzusprechen, verzichtet sie jedoch. Ihre Erfahrung ist, dass sich Jung wie Alt vor Ort bei einer Weinerlebnisführung begeistern lässt. Und Mund-zu-Mund-Propaganda wie Weiterempfehlung durch zufriedene Gäste sei nach wie vor die beste Werbung.

## WEBSITE NUTZEN

Johanna Strotmann konnte sich 2013 über einige neue Kunden freuen, die sie regelmäßig für Weinerlebnisse buchen. Dabei macht sie, wie sie selbst sagt, eigentlich kaum Werbung – abgesehen von ihrer Website unter dem Dach der „Interessengemeinschaft Kultur- und Weinbotschafter Mosel“. Die gebürtige Finnin ist vielseitig aktiv: Als offizielle Trierer Stadtführerin bietet sie in Trier Führungen an, die sie mit einer Weinprobe kombiniert. Dennoch kennt sie sich auch außerhalb der Römerstadt an Mosel, Saar und Ruwer bestens aus und bietet auf Anfrage Führungen am gewünschten Ort an. In Zusammenarbeit mit einem Weingut empfängt sie z. B. auch immer öfter Gäste, die auf einer Flusskreuzfahrt unterwegs sind und in Bernkastel an Land gehen, um sich die Stadt anzusehen und die Weine der Mittelmosel kennenzulernen. Darüber hinaus ist sie Pächterin eines kleinen, an drei Tagen die Woche geöffneten Weinlokals in Kasel (Ruwer), das sie auch zur Einkehr nach ihren Führungen im Ruwertal nutzt: zum Ausklang mit einer Lagenweinprobe (z. B. zur Lage „Kaseler Nies'chen“). Dank ihrer Mehrsprachigkeit kann Johanna ihre Führungen nicht nur auf Deutsch und Englisch, sondern auch auf Finnisch und Schwedisch anbieten. „Gerade die Gäste aus Skandinavien sind von der Mosel begeistert, da sie ein solches Zusammenspiel von Fluss, hügeliger Landschaft und Weinbau aus ihrer Heimat nicht kennen“, so ihre Erfahrung. *Markus Naumann*



Die „KuWeiBos“ in der Villa Urbana.

Foto: Naumann





# Eifelverein übernimmt Wegemanagement des Moselsteigs

Wegemarkierung und Beschilderung stellen laut einer Studie des Deutschen Wanderverbandes die wichtigsten Qualitätsmerkmale eines Wanderweges dar, fördern die Zufriedenheit der Wanderer und machen eine Wanderregion für viele Wanderer attraktiv.

Damit ein erstklassiger Wanderweg, wie der neue Moselsteig ein dauerhaftes Qualitätsmanagement mit einheitlicher, durchgängiger und stets aktueller Markierung erhält, um nachhaltig den hohen Anforderungen der Wanderer zu entsprechen, haben die projektverantwortliche Mosellandtouristik und der Eifelverein einen Kooperationsvertrag zum Wegemanagement vereinbart. Wie das zukünftige Wegemanagement der 365 Kilometer langen Moselsteig-Strecke funktionieren wird, stellte die Mosellandtouristik gemeinsam mit dem Eifelverein in einer Pressekonferenz vor.

Wenn der Moselsteig am 12. April 2014 in Bernkastel-Kues offiziell eröffnet wird, findet ein ehrgeiziges Projekt seinen krönenden Abschluss. Der Moselsteig ist nach den Qualitätskriterien des Deutschen Wanderverbandes und der Europäischen Wandervereinigung konzipiert. Mit den angestrebten Zertifizierungen „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ sowie „Leading Quality Trail – Best of Europe“ wird dem Wanderer ein Qualitätsversprechen gegeben.

Der Aufsichtsratsvorsitzende der Mosellandtouristik, Landrat Gregor Eibes, betonte, dass die Region mit dem ehrgeizigen Wanderprojekt „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland“ vor vier Jah-

ren den richtigen Weg eingeschlagen habe, um sich als Region mit einem hochwertigen Wanderprodukt zu profilieren. Mit einer Länge von 365 Kilometern wird der neue Qualitätswanderweg nicht nur durch eine der schönsten Kulturlandschaften Deutschlands führen, sondern er ermöglichte der Mosel-Region, stärker als bisher am Umsatzvolumen des Segments „Wandertourismus“ zu partizipieren. Denn vor allem für ländlich geprägte Regionen ist die wirtschaftliche Bedeutung des Wandertourismus durchaus hoch. Von der ersten Projektkonzeption durch die Mosellandtouristik über die Förderantragstellung durch die Kreisverwaltung Bernkastel-Wittlich im Jahre 2010 und über die Abstimmung in den beteiligten Kommunen bis hin zur Markierung und Beschilderung durch das Planungsbüro Grontmij haben viele Beteiligte am Umsetzungsprozess mitgewirkt. Bereits bei der Planung habe die Mosellandtouristik als projektverantwortliche Regionalagentur die örtlichen Wandervereine, wie auch den Eifelverein, mit ins Boot geholt, so der Landrat. „Wir freuen uns, dass der Eifelverein die Übernahme des Wegemanagements des Moselsteigs angeboten hat. Die Erfahrungen des mitgliederstarken Vereins beim Eifelsteig, die guten lokalen Vereinsstrukturen mit vielen ehrenamtlichen Helfern und die bereits begonnene Qualitätsoffensive, auch die Hauptwanderwege des Eifelvereins an die Standards der Qualitätswanderwege anzupassen, zeichnen den Eifelverein als kompetenten Partner aus“, unterstreicht Eibes die Entscheidung. Das Wegemanagement des Moselsteigs ist als ein

partnerschaftliches und starkes Netzwerk aus den Akteuren Eifelverein, Fachbüro Grontmij, Kommunen und Wegepaten konzipiert, wobei die Mosellandtouristik das übergreifende Verbindungselement darstellt. Hier laufen alle Fäden im Hinblick auf die Vermarktung des Moselsteigs zusammen. „Wir sind überzeugt, durch dieses Wegemanagement-Modell das hohe Qualitätsniveau der Beschilderung und Markierung, der Wegebeschaffenheit und der Möblierung nachhaltig sichern und somit unseren Gästen die erwartete und versprochene Wegequalität als Grundlage für ein herausragendes Wandererlebnis in unserer Region bieten zu können“, ist sich Sabine Winkhaus-Robert, Geschäftsführerin der Mosellandtouristik, sicher. Die Organisation des Wegemanagements stützt sich auf zahlreiche Wegepaten, die ihren zugeordneten Streckenabschnitt zweimal pro Jahr abgehen. Sie kümmern sich um kleinere Arbeiten, schneiden Wege frei, sprühen Markierungen an und melden Schäden an die Kommune. Weitere Informationen zum Moselsteig gibt es unter [www.moselsteig.de](http://www.moselsteig.de). *MLT*

## Bundesweites Weingästeführer-Treffen

Weingästeführer aus allen Weinregionen sind am 14. März 2014 eingeladen, am fünften „Forum Kultur & Wein“ des Deutschen Weininstituts im Freinsheimer „von Busch-Hof“ in der Pfalz teilzunehmen. Von 12.00 bis 18.00 Uhr stehen wieder spannende Vorträge auf dem Programm. So wird beispielsweise der stellvertretende Chefredakteur der Allgemeinen Zeitung Tipps für die Zusammenarbeit mit den regionalen Medien geben oder Dr. Claudia Stein-Hammer von der Deutschen Weinakademie über die Bekömmlichkeit der Weinhaltstoffe berichten. Außerdem gibt Dr. Erika Maul vom Geilweilerhof einen Einblick in die Entstehung unserer Rebsortenlandschaft und Martin Darting von „Sensorik International“ referiert über den Einfluss verschiedener Gläser auf unterschiedliche Weinstile.

Das DWI organisiert dieses jährliche Treffen aber auch, um den regionalen Zusammenschlüssen der Weingästeführer eine Plattform zum Austausch untereinander zu bieten. Dafür wird es im Rahmen eines Workshops die Möglichkeit geben, dass einzelne Weingästeführer über besonders gelungene Führungen und Veranstaltungen in ihrer Region berichten können. Abschließend ist es dem DWI noch wichtig, Ideen für die weitere Zusammenarbeit zu erarbeiten.

Für den darauffolgenden Samstag, 15. März 2014, haben die Pfälzer Kultur- und Weinbotschafter ein spannendes Exkursionsprogramm auf die Beine gestellt. Von 9.30-16.00 Uhr geht es zu dem Römischen Weingut Weilberg, dem Riesenfass sowie zum Event-Weingut Fitz-Ritter in Bad Dürkheim. Weitere Informationen per E-Mail an [Carola.Keller@deutscheweine.de](mailto:Carola.Keller@deutscheweine.de). Die Teilnehmergebühr beläuft sich inkl. Snacks, Kuchen und Getränken auf 35,70 € inkl. MwSt. Der Unkostenbeitrag für die anschließende Exkursion beträgt 35 € und beinhaltet alle Nebenkosten. *DWI*



Starkes Netzwerk für das Wegemanagement des Moselsteigs. V. l. n. r.: Marion Gutberlet (Grontmij), Sabine Winkhaus-Robert (Mosellandtouristik), Thomas Kalff (Mosellandtouristik), Mathilde Weinandy (Eifelverein), Landrat Gregor Eibes (Aufsichtsratsvorsitzender Mosellandtouristik) und Manfred Rippinger (Eifelverein). *Foto: MLT*



# Wein-Wander-Wochenende an der Ahr



Wandern auf dem Rotweinwanderweg.

Foto: Ahrwein e. V.

Gemeinsam mit den regionalen Weinwerbungen lädt das Deutsche Weininstitut (DWI) am 26. und 27. April 2014 zum Wein-Wander-Wochenende ein. Den Wanderfreunden werden an diesen Tagen vielfältige Möglichkeiten geboten, ihr Hobby mit abwechslungsreichen Weinerlebnissen zu verbinden und die deutschen Weinbaugebiete für sich neu zu entdecken.

## Weindorf Dernau e. V.:

Der Rotweinwanderweg, der ganz sicher zu den schönsten und bekanntesten Wanderwegen Deutschlands gehört, schlängelt sich oberhalb des romantischen Ortes durch die verschiedenen Weinbergslagen und bietet den Besuchern eine phantastische und vor allem sehr abwechslungsreiche Wanderstrecke mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden.

Die Wein-Wanderroute des 5. Dernauer Weinfrühlings führt durch die Einzellagen Hardtberg, Pfarrwingert, Schieferlay in Dernau und den Klostersgarten in Marienthal. Je nach Wanderlust kann die Route gesamt oder in Teilstücken erwandert und entdeckt werden.

Entlang des rund 8,5 km langen Weges laden zahlreiche Weingüter und Gastronomen Sie bei regionalen Genüssen, köstlichem Ahrwein und Traubensaft zur Rast ein. Alle Wege sind leicht begehbar und auch für Kinder und Senioren gut geeignet. Angebote auch für kleine Wanderstiefel sind selbstverständlich vorhanden.

Samstag, 26. April und Sonntag, 27. April 2014, 10.00-18.00 Uhr. 10.00 Uhr: Eröffnung des Weinwandertages durch die Weinkönigin und die Gitarrengruppe mit einem Glas Spätburgunder zur Einstimmung. 18.00 Uhr: Verlosung der Weinpreise. Kosten: frei. Weitere Informationen: Weindorf Dernau e. V., Römerstraße 32, 53507 Dernau, Telefon 02643/9047070, Internet: [www.dernau.de](http://www.dernau.de).

## Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr:

Am Samstag, dem 26. April 2014, kann man gemeinsam mit Winzer Reinhold Kurth und der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr das Ahrtal auf eine ganz besondere Art erleben und genießen. Um 9.30 Uhr beginnt man mit einem Glas Winzersekt in der Weinmanufaktur Walporzheim.

So gestärkt startet die Wanderung über den Ahr-Steig in Richtung Dernau. Nach sportlichem Aufstieg erhascht man einen wunderschönen Blick über das Ahrtal und die Eifelwälder.

Sodann geht es über die Höhen in Richtung „Steinerberghaus“, das zum Ort Kesseling gehört und wo man mit Getränken und einer rustikalen Vesper bewirtet wird. Nach der Mittagsrast geht es über den Ausblickspunkt „Schrock“ durch die Wälder in die Weinberge an der „Burgruine Saffenburg“ in Mayschoß gelegen. Auch hier erlebt man eindrucksvoll das Zusammenspiel der Natur, der hiesigen Geschichte und, natürlich, dem Ahrwein. Schließlich geht es weiter zum Ziel: die historischen Weinkeller der Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr. Nach einer solchen sportlichen Tour stehen jetzt die kulinarischen Genüsse im Vordergrund: ein „Flying Buffet“ der Feinkostmetzgerei Damian mit 3 Gängen, korrespondierend mit Topweinen der ältesten Winzergenossenschaft Deutschlands. Zeitrahmen: 9.30-18.30 Uhr. Kosten: 59,90 € pro Person (Wein, Wegzehrung, Weinprobe, Menü und Wanderführung). Anmeldung (bis 22. April 2014) an die Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr, Ahrrotweinstraße 42, 53508 Mayschoß, Telefon 02643/936013, Internet: [www.wg-mayscho.de](http://www.wg-mayscho.de).

## Heimat- und Verkehrsverein Rech e. V.:

Der Heimat- und Verkehrsverein Weindorf Rech e. V. bietet an beiden Tagen eine ausgeschilderte Wanderung durch die Weinberge des Recher Herrenbergs zur Forsterberghütte an.

Treffpunkt für die geführte Wanderung mit Erläuterungen in den Weinbergen ist um 13.00 Uhr am Dorfplatz an der Alten Schule. Die Forsterberghütte ist bereits ab 11.00 Uhr geöffnet. Auf der Hütte erwartet die Wanderer eine Bewirtung mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller mit musikalischer Unterhaltung. Dauer: 13.00 bis ca. 14.30 Uhr (Wanderung). Kosten: frei. Anmeldung (bis 20. April 2014) an den Heimat- und Verkehrsverein Weindorf Rech e. V., Rotweinstraße 2, 53506 Rech, E-Mail: [hvvweindorfrech@gmail.com](mailto:hvvweindorfrech@gmail.com), Internet: [www.weinort-rech.de](http://www.weinort-rech.de) oder [www.rebenwandertage.de](http://www.rebenwandertage.de).

Ahrwein e. V.

## Ahr-Rotweintag in Dernau

Am Freitag, dem 7. Februar 2014, fand der diesjährige Ahr-Rotweintag im Gemeindehaus in Dernau statt. Veranstalter waren der Bauern- und Winzerverband, der Weinbauversuchsring Ahr, der Ahrwein e. V. sowie das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Mosel (DLR). Die Veranstaltung richtete sich auch besonders an die vielen Nebenerwerbswinzer. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen in diesem Jahr erneut interessante Fachvorträge zu aktuellen weinbaupolitischen Themen.

Michael Lipps (DLR Mosel) widmete sich dem Thema „Alkoholmanagement“. Aufgrund des Klimawandels und verbesserter Anbaumethoden sind in den vergangenen Jahrzehnten die Mostgewichte und damit die Alkoholwerte stetig gestiegen. Auch wenn vereinzelte Jahre – wie 2013 – das Gegenteil Glauben machen, so zeigt die Trendlinie weiterhin nach oben. Inzwischen werden jedoch teilweise Alkoholkonzentrationen erreicht, die der Harmonie des Weines ebenso entgegenstehen wie der Trend der Konsumenten zu weniger Alkohol. Daher werden große Anstrengungen unternommen, durch Kulturmaßnahmen in den Weinbergen eine Reifeverzögerung zu generieren, bzw. die Zuckereinlagerung zu beeinflussen und somit die Alkoholgehalte im Wein zu senken.

Julia Bertram, Deutsche Weinkönigin 2012/2013 stellte die „Alleinstellungsmerkmale für den Ahrwein“ vor. Die Spitzenweine der Ahr können an den Steilhängen nur mit großen Mühen erzeugt werden. Doch eine hohe Weinqualität belohnt die beschwerliche Arbeit. Die Ahrwinzer stehen mit an der Spitze deutscher Weinerzeuger. Sie haben das kleine wild-romantische Tal zu einer Schatzkammer exklusiver Weine gemacht. Unter der Philosophie „Klasse statt Masse“ hat die Qualität, besonders des Spätburgunders oberstes Gebot. Das wissen auch international angesehene Weinfachleute, die gerne bei der Kombination von Tradition, Innovation, Experimentierfreude und daraus resultierenden Top-Weinen ins Schwärmen geraten. Julia Bertram wird auch von ihren Erfahrungen aus den anderen deutschen Anbaugebieten berichten und die Besonderheiten der Weine und Winzer an der Ahr hervorheben.

Marcus Hehn vom Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau berichtete über Wildschäden und Strategien zur Vermeidung dieser Schäden. Wildschäden in Weinbergen sind nicht nur ärgerlich, sondern gehen in manchen Jahren auch durchaus mit erheblichen finanziellen Einbußen für die betroffenen Winzer einher. Die Frage, wie Wildschäden und deren Auswirkungen gerade in Zeiten hoher Wildpopulationen vermindert werden können, rückt daher zunehmend in den Mittelpunkt der Diskussion, nicht nur im landwirtschaftlichen und vor allem ackerbaulichen Bereich.

Zum Abschluss des Rotweintages stellte der Weinbauversuchsring Ahr „Aktuelle Trends der Ahrwein-Stilistik“ im Rahmen einer Weinprobe vor. Die Weinprobe bot dann auch die Gelegenheit zum persönlichen Austausch und Klärung von Fragen mit den Referenten.

Ahrwein e. V.





## Heimspiel für Nadine

Ein Heimspiel, aber nicht weniger spannend war der Antrittsbesuch des Deutschen Weinadels an der Nahe. Nadine Poss hatte gemeinsam mit den amtierenden Weinmajestäten und der Weinwerbung ein spannendes Programm geplant und so konnten die Deutschen Weinprinzessinnen Ramona Diegel und Sabine Wagner die Nahe in all ihren Facetten kennen lernen.

Ein Schwerpunkt der Reise war das Thema Wein und Architektur – im Großen wie im Kleinen. So war der erste Stopp das Weingut Karl Heinz Schneider in Bad Sobernheim, die vor einem Jahr ihr neues Weingewölbe eingeweiht haben. Ein positives Beispiel für die Nutzung vorhandener Räumlichkeiten. Von dort ging es bei eisigem Schneegraupel weiter in das Romantik & Spa Hotel Bollants, in Bad Sobernheim. Nicole Prass-Anton, Leiterin des SPA-Bereichs, hieß die Damen willkommen und weihte sie in die positiven Eigenschaften der Vinotherapie ein. Beim gemeinsamen Entspannen konnte sogar der Regen für ein paar Stunden vergessen werden. Höhepunkt des ersten Tages war ganz sicher der Kochkurs mit Markus Buchholz, im Kaiserhof Guldental. Gemeinsam mit der Jungwinzergruppe Nahe Sieben wurde nicht nur über die Chancen junger Winzer im heutigen Weinmarkt philosophiert, es wurde regional gekocht, verkostet und viel gelacht. Ein spannender und unterhaltsamer Abend für alle. Nicht weniger spannend war am nächsten Morgen der Besuch der Vinothek Tesch in Langenlonsheim. Martin Tesch selbst stellte seine Weine und die Entwicklung seines Weingutes in den letzten Jahren vor und lies seine Gäste teilhaben an den Chancen und Risiken einer so großen betrieblichen Veränderung.

Kulturell interessiert und beeindruckt von der Schönheit der Stadt zeigten sich die Majestäten bei der Stadtführung durch die Altstadt von Meisenheim, die durch viel Glück bei blauem Himmel

stattfinden konnte. Die anschließende Besichtigung des Boos von Waldeckschen Hof, der durch die Familie Held und das Weingut Klostermühle betrieben wird, rundete den positiven Eindruck ab. Krönender Abschluss war ein Besuch der Familie Linxweiler, Weingut Hahnühle im Alsenzthal. Der ökozertifizierte Betrieb gab noch einmal einen ganz neuen Eindruck über die Chancen des Weinanbaus an der Nahe preis.

Voll mit vielen neuen Eindrücken über die Nahe, und in Freundschaft verbunden, verabschiedeten sich die Majestäten am frühen Abend voneinander.

*Weinland Nahe*

## Nahe-Weingut Schäfer neu im VDP

„Mit diesen Neuaufnahmen ist der VDP nun über die 200 Mitglieder hinaus gewachsen. Wachstum ist jedoch kein Selbstzweck. Für uns ist allein wichtig, die besten und ambitioniertesten Weingüter einer Region unter dem Traubenadler zu vereinen. Jene, die mit Elan und Ernsthaftigkeit mit uns zusammen die Klassifikation der Herkunft in Deutschland etablieren und gemeinsam und dauerhaft den deutschen Spitzenweinbau voranbringen“, betont der Präsident der VDP-Prädikatsweingüter, Steffen Christmann.

**Baden, Franz Keller Schwarzer Adler:** Das Weingut Franz Keller – Schwarzer Adler kam vor mehr als hundert Jahren wieder in Familienbesitz und steht seit Jahrzehnten für durchgegangene Weine. Die Weine dieses Hauses spiegeln das ganze Potenzial des Kaiserstuhls und seines einzigartigen Mikroklimas wieder.

**Franken, Rudolf May:** Das Weingut Rudolf May hat seinen Sitz in Retzstadt, einer kleinen Winzergemeinde nördlich von Würzburg. In dem Seitental des Mains stehen die Reben auf kargem Muschelkalkboden. Die Rebfläche beträgt 13,5 Hektar mit der Hauptlage Retzstadter Langenberg. Aber auch

in Thüngersheim und Stetten werden Weinberge bewirtschaftet.

**Nahe, Joh. Bapt. Schäfer:** Das Weingut liegt an der unteren Nahe in Burg Layen. Sebastian Schäfer übernahm 2002 den Betrieb von seinem Vater und führt ihn nun in vierter Generation. Mittlerweile werden sieben Hektar Weinberge bewirtschaftet. Neben den Burgundersorten spielt der Riesling mit 60 Prozent die Hauptrolle im Sortiment. Die bis zu 40 Jahre alten Rieslingreben wurzeln im steinigen Verwitterungsboden der steilen Südlagen Dorsheimer Pittermännchen und Goldloch sowie Burg Layer Schlossberg. Sebastian Schäfer strebt charakterstarke, individuelle Rieslinge an, die ihr Terroir perfekt widerspiegeln. Der überwiegende Teil der ausdrucksstarken, mineralischen Weine wird trocken ausgebaut. Edelsüße Raritäten, die zu den Spitzen an der Nahe zählen können, krönen in manchen Jahren die Produktion.

Sebastian Schäfer: „Die Prädikatsweingüter sind für mich die wichtigste Winzervereinigung in Deutschland, weil sie durch strenge Richtlinien und hohe Qualitätsanforderungen das Ansehen des deutschen Weines auf eine neue Dimension bringen.“

*VDP*

## Vitispontest an der Ahr ergründen

Seit Jahren macht sich Hubert Pauly, Weinbaupräsident der Ahr, Gedanken darüber, was Ahrweine anderen Weinen voraus haben. Jetzt geht er diesem Gedanken mit einem Team von Fachleuten wissenschaftlich fundiert nach.

Jahr für Jahr gewinnen die Ahrweine viele Qualitätspreise in nationalen und internationalen Wettbewerben. Also muss an der Ahr etwas Besonderes sein, was auch die naturgemäß höheren Preise der Winzer rechtfertigt.

Liegt es etwa an der Qualität der spontanvergärenden Hefen? Hat der Ahrwein auch unter kontrollierten Gärungsbedingungen Inhaltsstoffe und/oder andere Qualitätsmerkmale, die ihn von Weinen anderer Lagen abheben? Lässt sich die Bedeutung des sogenannten Terroirs belegen?

Dr. Thomas Lettmann und Martin Hebel von der QHP Life Science GmbH sowie Cecilia Diaz vom Fraunhofer Institut für Molekularbiologie und Angewandte Oenologie haben ein Forschungsprogramm erstellt, das diesen Fragen nachgehen wird. Das „Vitispontest“ (Vitis Spontangärungstest) genannte Projekt wird durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung finanziell gefördert. Zudem erhält es Unterstützung durch Hubert Pauly und weitere Winzer.

Bei dem Projekt werden in den nächsten Jahren möglichst klare Parameter zur Weinqualität erfasst, um Neugier und Informationsbedürfnis der Endverbraucher zu bedienen. Im Idealfall kann dann der Weinliebhaber durch den Weinberg gehen und für einzelne Lagen – beispielsweise via QR-Code – Qualitätsmerkmale abfragen, die Besonderheiten einzelner Lagen erfassen und auf Informationen über den betroffenen Winzer zugreifen.

*Klaus Angel*



*Letzte Station der Reise und mit breitem Lächeln im Gesicht: Familie Linxweiler mit den Deutschen- und Naheweinmajestäten.*

*Foto: Weinland Nahe*



## Auswirkungen der bundeseinheitlichen Beitragsmaßstäbe begrenzt

Kaum größere Sprünge für ihre Beitragszahler erwartet die Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) von den neuen bundeseinheitlichen Beitragsmaßstäben in der Unfall- und Krankenversicherung. „Die finanziellen Auswirkungen der neuen Beitragsmaßstäbe wird sich für die überwiegende Mehrheit der Betriebe in Grenzen halten“, sagte SVLFG-Vorstandsmitglied Leo Blum dem Presse- und Informationsdienst AGRA-EUROPE. Allerdings schließe dies deutliche Veränderungen für wenige Betriebe nicht aus, ohne das jedoch eindeutig zuordnen zu können, so Blum. Er verwies auf einzelne Unternehmergruppen, die in der Vergangenheit durch regionale Sonderregelungen begünstigt worden seien und die nunmehr höhere Beiträge zahlen müssten. Blum: „Es wird Fälle geben, in denen die Beitragsänderung bei der Unfallversicherung unter Berücksichtigung der Betriebsgröße deutlich über 1.000 Euro liegt.“ Das werde aber nur für einen kleinen Anteil der Betriebe gelten. Für die überwiegende Anzahl der Betriebe bewegten sich die Änderungen voraussichtlich in einem Rahmen bis zu 250 Euro im Jahr. In der Krankenversicherung würden sich die monatlichen Veränderungen für die überwiegende Zahl der Mitglieder in einem Rahmen von 20 Euro bewegen. Dabei werde es sowohl zu Beitragserhöhungen als auch Beitragssenkungen kommen. Blum erinnerte daran, dass Beitragsgerechtigkeit ein wesentliches Ziel der Neuorganisation in der landwirtschaftlichen Sozialversicherung sei. Die neuen bundesweit einheitlichen Beitragsmaßstäbe gewährleisten, dass gleichgeartete Betriebe künftig gleiche Beiträge zahlen. Dabei stehe außer Frage, dass es Gewinner und Verlierer geben werde. Gemeinsames Ziel müsse es sein, Brüche und größere Sprünge in der Beitragsentwicklung weitgehend zu vermeiden. Hier helfe die sowohl in der Unfall- als auch in der Krankenversicherung eingeführte Übergangszeit bis 2018. Bis 2018 würden sowohl Beitragserhöhungen als auch -senkungen schrittweise vollzogen. Darüber hinaus wären nach den Worten Blums zusätzliche Bundesmittel für die landwirtschaftliche

Unfallversicherung „sehr hilfreich“. Zumindest sollte seiner Ansicht nach gewährleistet sein, dass die Bundesmittel nicht weiter abgesenkt, sondern noch einmal auf dem Niveau von 2013 gewährt würden. Blum: „Ich setze hier große Hoffnungen auf den neuen Bundeslandwirtschaftsminister Dr. Hans-Peter Friedrich.“

Die neuen bundeseinheitlichen Beitragsmaßstäbe in der Kranken- und Unfallversicherung kommen erstmals in diesem Jahr zur Anwendung. Mitte Januar verschickte die SVLFG die ersten Beitragsrechnungen in der Krankenversicherung nach dem einheitlichen Beitragsmaßstab für Landwirte. Berechnet werden der neue Beitrag nach dem „korrigierten Flächenwert“, der Angleichungssatz zur Angleichung der Beiträge bis 2018 sowie die Senkungsquote durch den Einsatz von regionalem Sondervermögen. Im April folgen die Bescheide für die Berufsgenossenschaftsbeiträge. Bei der landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft wird der neue Beitrag nach dem „geschätzten Arbeitsbedarf“ oder dem Arbeitswert beziehungsweise der Lohnsumme berechnet. Ausgewiesen werden auch hier zudem der Angleichungssatz zur Angleichung der Beiträge bis 2018 sowie die Senkungsquote durch den Einsatz von regionalem Sondervermögen. Kein Sondervermögen haben die ehemaligen Träger Schleswig-Holstein/Hamburg, Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland sowie Franken und Oberbayern.

Neben den neuen Beitragsmaßstäben wird sich die SVLFG nach Einschätzung von Blum in diesem Jahr weiter eingehend mit den vorgegebenen Einsparzielen bei den Verwaltungskosten beschäftigen müssen. Um die festgelegte Summe von rund 40 Mio. Euro im Jahr 2016 zu erreichen, werde man weder um Sachkostenreduzierungen und Stellenstreichungen noch um Standortschließungen herumkommen. Von ihren derzeit rund 6.000 Stellen werde die SVLFG in den kommenden Jahren rund 700 streichen müssen. Der Abbau werde sozialvertraglich erfolgen, versicherte Blum, der den Vorstandsvorsitz beim Bundesträger zum 1. Januar 2014 turnusgemäß an Arnd Spahn abgegeben hatte. Im

Mittelpunkt stehe dabei eine Vorruhestandsregelung für ältere Mitarbeiter. *AgE*

## Umzug ins Pflegeheim

Mit Urteil vom 29. Januar 2010 (AZ: V ZR 132/09) hat der Bundesgerichtshof (BGH) entschieden, dass zu Lasten eines Familienangehörigen kein Zahlungsanspruch des Übergebers wegen des ersparten Zeitaufwandes begründet wird, wenn als Gegenleistung für die Übertragung eines Grundstücks die Pflege des Übergebers übernommen wurde und die Pflegeleistung wegen Umzuges des Übergebers in ein Pflegeheim nicht mehr erbracht werden kann.

Im Streitfall übertrugen die Eltern des Beklagten und seiner Ehefrau ein Wohnhaus. Im Gegenzug wurde den Eltern ein lebenslanges und unentgeltliches Wohnrecht in den Räumlichkeiten im ersten Obergeschoss des Hauses eingeräumt. Ferner wurde dem Erwerber auferlegt, dem Übergeber unentgeltlich eine gute Pflege, Betreuung und Aufwartung in Tagen seines Wohlbefindens und der Krankheit zu gewähren. Sollte der Erwerber einmal zukünftig die vorstehende Leistung nicht persönlich erbringen können, so hat er auf seine Kosten für eine entsprechende Hilfskraft zu sorgen. Die Mutter des Beklagten verstarb Ende 1998. Der Vater lebt, nachdem eine Betreuung unter anderem für die Bereiche Gesundheitsfürsorge und Aufenthaltsbestimmung angeordnet war, seit 1999 in einem Seniorenheim. Der Kläger, der dem Vater seit November 2006 Sozialhilfe gewährt, leitete dessen Ansprüche gegen die

Beklagten aus dem Übergabevertrag wegen ersparter Aufwendungen aus nicht mehr erbrachten Pflegeleistungen auf sich über. Er setzte die Ersparnis für die Pflegeleistungen entsprechend der Pflegestufe 1 mit monatlich 225 € und für die hauswirtschaftliche Tätigkeit mit monatlich 75 € an. Die auf Zahlung von insgesamt 4.281,35 € für den Zeitraum von November 2006 bis Januar 2008 gerichtete Klage war in erster Instanz vor dem Amtsgericht erfolgreich. Auf die Berufung der Beklagten hat das Landgericht die Klage abgewiesen. Die vom Landgericht zugelassene Revision des Klägers blieb ebenfalls erfolglos.

Nach Auffassung des BGH verpflichtet sich der Übernehmer zur Pflege und Betreuung des Übergebers meist in der Annahme, die geschuldeten Dienste selbst oder durch Familienangehörige, also ohne finanziellen Aufwand, erbringen zu können. Es entspreche daher in aller Regel nicht dem – für die ergänzende Vertragsauslegung maßgeblichen – hypothetischen Parteiwillen, dass Geldzahlungen an die Stelle der versprochenen Dienste treten, wenn diese aus Gründen, die der Übernehmer nicht zu vertreten hat, nicht mehr erbracht werden können. Müsste der Übernehmer den aufgrund des Heimaufenthaltes des Übergebers entstandenen (Frei-) Zeitgewinn in Geld ausgleichen, wäre jedoch genau dies die Folge. Zudem spreche der Wortlaut der einschlägigen Pflegeklausel gegen eine solche Absicht. Die Verpflichtung der Beklagten, auf ihre Kosten für „eine Hilfskraft zu sorgen“, ergebe im Fall eines Heimaufenthaltes keinen Sinn, da Heime die für sie tätigen Hilfskräfte selbst auswählen und bezahlen. *Rainer Friemel*



Ein Umzug ins Pflegeheim verläuft für die Beteiligten meist nicht so gut wie in diesem Fall. *Foto: imago/blickwinkel*



# Großer Auftritt vor internationaler Weinfachwelt

Mit einem großen Gemeinschaftsstand wirbt der Moselwein e. V. vom 23 bis 25. März 2014 auf der wichtigsten Weinfachmesse der Welt für das Anbaugebiet: Zur ProWein in Düsseldorf werden wieder mehr als 40.000 Fachbesucher aus aller Welt erwartet.

Die Präsenz auf dieser internationalen Drehscheibe des Weinhandels ist sehr wichtig. Durch die Beteiligung von mehreren regionalen Vereinigungen sowie insgesamt 43 Weingütern und Sektmanufakturen ist es der Weinwerbung möglich, das Gebiet und seine Weine auf mehr als 400 Quadratmetern Fläche darzustellen.

Der große Gemeinschaftsstand in modernem Design befindet sich bei der ProWein 2014 in Halle 6 (Stand H 51). Die Standteilnehmer bieten Wein, Winzersekt, Crémant und Secco von Mosel, Saar und Ruwer an. Alte Reben und internationale Mosel-Schaumweine sowie Spezialitäten wie Auxerrois stehen im Mittelpunkt der Themenverkostungen. Am gleichen Standort wie im Vorjahr stellen die Betriebe erste Kostproben aus dem Weinjahrgang 2013 vor. Neben Riesling aus weltbekannten Steillagen können die Messebesucher auch Mosel-Spezialitäten wie Elbling, Auxerrois und Crémant probieren. Darüber hinaus sind Weine aus Burgundersorten sowie Rivaner, Rotweine und Rosés im Angebot. Insgesamt stehen am Gemeinschaftsstand rund 500 Weine zum Probieren bereit. Der Mosel-Stand ist für Fachbesucher aus aller Welt eine interessante Anlaufstelle: Vom großen, renommierten Spitzenweingut bis zum noch unbekanntem Jungwinzer, der sich erstmals auf das Parkett der Fachmesse begibt, reicht das Spektrum. Sechs Betriebe sind in diesem Jahr neu am Gemeinschaftsstand.

Der Messeauftritt ist aber nicht nur Plattform für Betriebe, sondern auch ein wichtiger Beitrag zur Imagewerbung für das Anbaugebiet und seine

Produkte. „Wer sich auf der ProWein nicht angemessen präsentiert, wird in der internationalen Fachwelt kaum wahrgenommen“, so Ansgar Schmitz vom Moselwein e. V. Daher sei es sehr wichtig, dass die Weinregion Mosel auf der wichtigsten Weinfachmesse der Welt mit einem großen Auftritt Flagge zeige.

Unter dem Dach des Moselwein e. V. präsentieren sich mehrere regionale Gruppierungen: Der Bernkasteler Ring, seit Jahren mit einer Reihe von Betrieben am Mosel-Stand, präsentiert sich unter dem Mosel-Dach in einem eigenen Bereich. Ebenso sind die Leiwener Jungwinzer, die MoselJünger sowie der Klitzekleine Ring am Mosel-Gemeinschaftsstand zu finden. Zum zweiten Mal ist das grenzübergreifende Mosel-Projekt „Terroir Moselle“, eine Kooperation der Moselweinanbaugebiete in Frankreich, Luxemburg und Deutschland, mit mehreren moderierten Degustationen vertreten.

An der modernen Verkostungstheke des Projektes „Terroir Moselle“, die den Mosellauf von Toul in Lothringen bis Koblenz zeigt, werden an allen Messetagen Fachproben zu verschiedenen Themen angeboten, die Besuchern aus Fachhandel und Gastronomie kompakt und schnell Einblick in die vielfältige Mosel-Weinwelt geben. Neben Weinen der Standteilnehmer sind hier auch Produkte weiterer Erzeuger der Region vertreten. Erstmals gibt es alle Informationen zum Mosel-Stand auf einer eigenen Internetseite für mobile Endgeräte, die auch über einen QR-Code erreichbar ist: [www.weinland-mosel.de/helden](http://www.weinland-mosel.de/helden).

## Seminar für Weinhoheiten

Neue Impulse für ein zeitgemäßes Auftreten als Weinkönigin vermittelt ein Tagesseminar, das der Moselwein e. V. am Samstag, dem 12. April 2014, 10 bis 16 Uhr, an der Mosel veranstaltet. Alternativ findet das Seminar auch noch mal am Samstag, dem 10. Mai 2014, statt.

Die Schulung richtet sich an alle angehenden und amtierenden Ortsweinköniginnen, an die Weinprinzessinnen sowie an die Bewerberinnen um das Amt der Mosel-Weinkönigin. Da die Bewerbungsfrist für das Amt der Mosel-Weinkönigin am 31. Mai 2014 endet, ist das Seminar eine gute Vorbereitung für potenzielle Kandidatinnen. Referentin ist die Weinbau-

Ingenieurin und ehemalige Mosel-Weinkönigin Janine Reichert.

Die Referentin, die Weinbau und Oenologie in Geisenheim studiert hat, wird den jungen Frauen vielfältige Informationen über das Weinanbaugebiet und seine Weine vermitteln. Der Workshop soll den jungen Frauen zudem helfen, Unsicherheiten bei Auftritten als Weinrepräsentantin zu überwinden und motiviert in ihr Amtsjahr zu starten. Janine Reichert gibt Tipps für die Formulierung von Reden, die Vorbereitung auf öffentliche Auftritte sowie die Kommunikation mit Weinfreunden und Touristen. Die Teilnehmerinnen werden lernen, wie sie Gäste für die Weine ihrer Heimat begeistern können. Im Seminarpreis von 49 € sind Weine, Wasser, Snacks und Seminarunterlagen enthalten. Neben der Gruppenschulung bietet die Referentin auch Einzelunterricht an.

Weitere Informationen und Anmeldung bei Janine Reichert, E-Mail: [info@janine-reichert.de](mailto:info@janine-reichert.de), Telefon 0176/24506667, oder beim Moselwein e. V., Christa Borne, E-Mail: [cb@weinland-mosel.de](mailto:cb@weinland-mosel.de), Telefon 0651 710 280.

## Neues Design wird am 1. April 2014 präsentiert

Die Mitgliederversammlung des Moselwein e. V. findet am Dienstag, dem 1. April 2014, 16 Uhr, im Festsaal des Weinmuseums in Bernkastel-Kues statt.

Neben der Beratung und Beschlussfassung über den Haushaltsplan und die Werbemaßnahmen 2014 steht die Präsentation des neuen Designs der Weinwerbung im Mittelpunkt.

Die Werbeagentur „Die Medienagenten“ wird die in enger Zusammenarbeit mit den Gremien des Moselwein e. V. entwickelte neue Werbelinie vorstellen.

Weitere Punkte der Tagesordnung sind der Geschäftsbericht 2013 und die Gewinn- und Verlustrechnung 2013.

Alle Mitglieder erhalten rechtzeitig vor der Versammlung eine schriftliche Einladung. Gäste sind willkommen.

## DPD erhöht Preis für WineDirectCard

Der Paketdienst DPD erhöht zum 1. März 2014 den Preis für die WineDirectCard, die Mitglieder des Moselwein e. V. beziehen können. Der Preis beträgt nun 5,90 Euro inklusive Mehrwertsteuer, Maut und Dieselzuschlag. Wie gewohnt, beinhaltet die WineDirectCard den Versand von Paketen mit einem Maximalgewicht von 31,5 Kilogramm und einem Gesamtgutmaß von bis zu drei Metern, wobei die längste Seite höchstens 1,75 Meter lang sein darf. Inselversand wird weiterhin nach den Konditionen des DPD mit einem Zuschlag versehen. Die WineDirectCard ist in der Geschäftsstelle des Moselwein e. V. erhältlich, Telefon 0651/710280, Fax 0651/71028 20, E-Mail: [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de).



Mit neuen großformatigen Fotos und einem zeitlosen, eleganten Design wirbt der Moselwein e. V. auf der Weinfachmesse ProWein für das Anbaugebiet. Über 40 Betriebe nutzen den Gemeinschaftsstand als Plattform für internationale Kundenkontakte. Fotomontage: medienagenten

## Winzer für Ausschank in Berlin gesucht

Winzer von der Mosel können sich für die Teilnahme an einem „Weingarten“ sowie einem Weinfest in Berlin melden. Die Späth'schen Baumschulen in Berlin organisieren ab Mai den ersten Berliner Weingarten auf ihrem historischen Gelände in Berlin, Baumschulenweg, wo im wöchentlichen Wechsel Winzer ihre Weine zum Ausschank und Verkauf anbieten können. Im Bereich des Hofcafés und des Hofladens soll ab 12. Mai 2014 jede Woche ein anderer Winzer seine Weine in einer 15 Quadratmeter großen Weinstube anbieten. Technische Ausrüstungen wie Kühlschränke, Spülmaschine, Wasser/Abwasser, Müllentsorgung, Strom und Gläser sind laut Veranstalter vorhanden. Geplante Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 15 bis 21 Uhr, Samstag 10 bis 22 Uhr sowie Sonntag und Feiertag 12 bis 21 Uhr.

Am Wochenende 25./26. Juli 2014 wird die Baumschule zusätzlich vier Winzer aus anderen Anbaugebieten mit eigenem Stand einladen.

Für den Weingarten sind folgende Zeiträume im Jahre 2014 zu belegen:

13. bis 17. Mai, 19. bis 24. Mai, 26. bis 31. Mai, 2. bis 7. Juni, 9. bis 14. Juni, 16. bis 21. Juni, 23. bis 28. Juni, 30. Juni bis 5. Juli, 7. bis 12. Juli, 14. bis 19. Juli, 21. bis 26. Juli, 28. Juli bis 2. August, 4. bis 9. August, 11. bis 16. August, 18. bis 23. August, 25. bis 30. August, 1. bis 6. September, 8. bis 13. September, 15. bis 20. September, 22. bis 27. September und 29. September bis 4. Oktober 2014.

Standgebühren werden nicht erhoben. Für die Übernachtung der Winzer hat die Baumschule mit einer nahegelegenen Pension einen Wochenpreis mit Frühstück von 210 Euro ausgehandelt.

Interessenten melden sich bis 31. März 2014 bei Organisator Ulrich Fischer, Telefon 030/6369702, E-Mail: uh-fischer@t-online.de.

## Wandern wo der Wein wächst

Das letzte Wochenende im April steht an Mosel, Saar und Ruwer unter dem Motto „Wandern wo der Wein wächst“. Winzer und Gästeführer bieten am 26. und 27. April 2014 beim Wein-Wander-Wochenende, das in allen deutschen Weinregionen stattfindet, 32 geführte Touren durch die Weinkulturlandschaft von der Saar bis nach Koblenz. Das Weinanbaugebiet Mosel ist die deutsche Weinregion, in der im Rahmen dieser Aktion die meisten Weinwanderungen stattfinden. Den Wanderfreunden werden an diesen Tagen vielfältige Möglichkeiten geboten, ihr Hobby mit abwechslungsreichen Weinerlebnissen zu verbinden und die deutschen Weinbaugelände für sich neu zu entdecken. Einheimische und Touristen können beim Weinwandern, das auf Initiative des Deutschen Weininstitutes und der Gebietsweinwerbungen jedes Frühjahr am gleichen Wochenende in den deutschen Weinanbaugebieten stattfindet, das einzigartige Weinkulturland aktiv entdecken und



Wandernd die Weinlandschaft im Frühling erkunden: Beim großen Wein-Wander-Wochenende, am 26./27. April 2014, werden an Mosel und Saar 32 geführte Touren angeboten. Foto: Ansgar Schmitz

Kultur, Kulinarisches und Wein genießen. Alle Wein-Wander-Termine sind im Internet unter [www.deutscheweine.de/tourismus](http://www.deutscheweine.de/tourismus) zu finden. Eine Broschüre zum Wein-Wander-Wochenende gibt es kostenlos beim Deutschen Weininstitut in Mainz, Telefon 06131/2829-0 sowie beim Moselwein e. V. in Trier, Telefon 0651/710280, E-Mail: [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de). Bei den meisten Touren ist eine Anmeldung erforderlich. Die Touren im Anbaugebiet Mosel im Einzelnen:

### Kreis Trier-Saarburg

„Ab auf die Saarweinsel“, 26. April 2014, 12 Uhr, Vinothek Buch & Wein, Kanzem, E-Mail: [saarweinsel@gmail.com](mailto:saarweinsel@gmail.com).

Über Stock und Wein, 26. und 27. April 2014, 14 Uhr, Mona Loch, Serrig, E-Mail: [stockundwein@gmx.de](mailto:stockundwein@gmx.de).

Kulinarische Fackel-Wein-Wanderung, 26. und 27. April 2014, jeweils 21 Uhr, Hotel Nitteler Hof, Nittel, E-Mail: [anja@hotelnittelerhof.eu](mailto:anja@hotelnittelerhof.eu).

Weinbergswanderung mit Weinprobe & Picknick, 26. April 2014, 15 Uhr, Becker's Hotel & Restaurant, Trier, E-Mail: [cb@beckers-trier.de](mailto:cb@beckers-trier.de).

Steillagenwanderung, 26. April 2014, 14 Uhr, Winzerhof Alfred Frick, Mehring, E-Mail: [info@winzerhof-frick.com](mailto:info@winzerhof-frick.com).

Rebstock trifft Rebstock, 26. April 2014, 14 Uhr, Weingut Thul, Ensch, E-Mail: [hj@weinthul.de](mailto:hj@weinthul.de).

Weinerlebnisswanderung in Mehring, 26. April 2014, 11 Uhr, Bernd Klein, Mehring, E-Mail: [berndweins9@gmx.de](mailto:berndweins9@gmx.de).

Wanderung mit Käse-, Brot und Weinprobe, 26. April 2014, 11 Uhr, Käserei Peter Büdinger, Mannebach, E-Mail: [info@mannebacher-kaese.de](mailto:info@mannebacher-kaese.de).

Der Rioler Römerberg – Römerschlacht und Rebstöcke, 27. April 2014, 10 Uhr, Verein für Kultur und Tourismus Riol e. V., E-Mail: [frank.kuehn@yahoo.de](mailto:frank.kuehn@yahoo.de).

Sortenvielfalt im Detzemer Würzgarten erleben & genießen, 27. April 2014, 11 Uhr, Familie Jörg Thul, Detzem, E-Mail: [info@weingut-thul.com](mailto:info@weingut-thul.com).

Wingertstour durchs Weintälchen, 27. April 2014, 13 Uhr, Weingut Ludwin Schmitt, Konz-Oberemmel, E-Mail: [info@weingut-schmitt.de](mailto:info@weingut-schmitt.de).

Schlemmerwanderung zum Fünf-Seenblick in Mehring, 27. April 2014, 11 Uhr, Bernd Klein, Mehring, E-Mail: [berndweins9@gmx.de](mailto:berndweins9@gmx.de).

### Kreis Bernkastel-Wittlich

Wanderung über den Enkircher „Weinbaulehrpfad“ inkl. Weinprobe, 26. April 2014, 14 Uhr, Touristinformation Enkirch, E-Mail: [info@enkirch.de](mailto:info@enkirch.de).

Mit dem „lustigen Römer“ in den Bernkasteler Doctorberg, 26. April 2014, 14 Uhr, Hans Peter Kuhn, Kultur- und Weinbotschafter, Bernkastel, E-Mail: [hp.kuhn@me.com](mailto:hp.kuhn@me.com).

Wo Abt und Probst sich niederließen ..., 26. April 2014, 14 Uhr, Tourist-Information, Graach, E-Mail: [info@graach.de](mailto:info@graach.de).

Wein-Wander-Wochenende, 26. April 2014, 10 Uhr, Weingut Heinrich Kriebs, Brauneberg, E-Mail: [winnerstuebchen@t-online.de](mailto:winnerstuebchen@t-online.de).

Weinlagen-Wanderung in Kröv, 26. April 2014, 15 Uhr, Tourist-Information Kröv, E-Mail: [info@kroev.de](mailto:info@kroev.de).

Wanderung von den Römern zur Reblaushexe: Weinkultur – Genuss und amüsante Moselgeschichten, 26. April 2014, 14 Uhr, Weingut Gasthof Mosellorey, Piesport, E-Mail: [mosellorey.info@t-online.de](mailto:mosellorey.info@t-online.de).

Eine Region erleben, 26. April 2014, 15.15 Uhr ab Bernkastel, Liesel & Franz-Josef Jüngling, Kesten, E-Mail: [weinhofesseln@aol.com](mailto:weinhofesseln@aol.com).

Rucksack-Wanderung, 26. und 27. April 2014, 11 Uhr, Weingutshotel Wolfgang Kohl, Brauneberg, E-Mail: [info@weingutshotel.de](mailto:info@weingutshotel.de).

Mit dem „lustigen Römer“ in den Bernkasteler Doctorberg, 27. April 2014, 14 Uhr, Hans Peter Kuhn, Kultur- und Weinbotschafter, Bernkastel, E-Mail: [hp.kuhn@me.com](mailto:hp.kuhn@me.com).

Wanderung über den Steillagenwanderweg, 27. April 2014, 10.30 Uhr, Touristinformation Enkirch, E-Mail: [info@enkirch.de](mailto:info@enkirch.de).

### Kreis Cochem-Zell

Wandern wo der Wein wächst, 26. April 2014, 11.30 Uhr, Weingut Benedikt Nilles, Pünderich, E-Mail: [info@nilles-wein.de](mailto:info@nilles-wein.de).

Weinetappe auf dem Moselsteig, 26. April 2014, 11 Uhr, Weingut-Sonneneck, Müden, E-Mail: [info@weingut-sonneneck.de](mailto:info@weingut-sonneneck.de).

Mit der „Zeller Schwarze Katz“ unterwegs, 26. April 2014, 15 Uhr, Engelbert Bienert, Zell-Kaimt, E-Mail: [info@ferien-weingut-bienert.de](mailto:info@ferien-weingut-bienert.de).

Wander- und Weinerlebnistour von Beilstein nach Cochem, 26. April 2014, 8.45 Uhr (Abfahrt des Busses), Tourist-Information Ferienland Cochem, E-Mail: [t.korneli@ferienland-cochem.de](mailto:t.korneli@ferienland-cochem.de).

Kellerführung mit Weinprobe, 26. und 27. April 2014, 11, 15 und 17 Uhr, Weinkellerei Hieronimi, Cochem, E-Mail: [h.h.hieronimi@t-online.de](mailto:h.h.hieronimi@t-online.de).

„Zeller Schwarze Katz“-Festival, 27. April 2014, 11 Uhr, Touristinformation Zell, E-Mail: [info@zellmosel.de](mailto:info@zellmosel.de).

### Kreis Mayen-Koblenz/Stadt Koblenz

Weinbergspaziergang Marienbergtour, 26. April 2014, 17 Uhr, Weingut Schwaab, Koblenz, E-Mail: [info@weinkeller-schwaab.de](mailto:info@weinkeller-schwaab.de).

Burgromantik mit Weinbergsrast, 26. April 2014, 11 Uhr, Hotel Lellmann, Löf.

Goldkapsel-Wanderung, 26. April 2014, 14 Uhr, Winzerhof Gietzen, Hatzenport, E-Mail: [service@winzerhof-gietzen.de](mailto:service@winzerhof-gietzen.de).

Wandern, Wein und Wingertsfest, 27. April 2014, 11 Uhr, Christiane Horbert, Kultur- und Weinbotschafterin, Oberfell, E-Mail: [info@weinwandern-durch-die-zeit.de](mailto:info@weinwandern-durch-die-zeit.de). ■





## Rebschutzfortbildung

Das DLR Mosel bietet sachkundigen Winzern die Möglichkeit der Fortbildung zur Sachkunde nach § 9 Abs. 4 PflSchG. Auch andere interessierte Winzer sind willkommen. Programm: Rückblick auf das Rebschutzjahr 2013; Auftreten von tierischen Schaderregern und Bekämpfungsmöglichkeiten; Rebschutzempfehlungen für das Jahr 2014; Kirschessigfliege – ein neuer Schädling?; Neue Sachkundeverordnung; Rechtliche Situation und Hinweise zum Hubschraubereinsatz 2014; Neue Pflanzenschutzprodukte.

### Fortbildungsveranstaltungen zum Rebschutz an der Mosel in Zusammenarbeit mit der RWZ:

Mittwoch, 12. März 2014, um 18.00 Uhr, in Briedel, Hotel „Briedeler Haus“, Hauptstraße.

Mittwoch, 19. März 2014, um 18.00 Uhr, in Ernst, Hotel Pollmann, Moselstraße 53-55.

Donnerstag, 20. März 2014, um 18.00 Uhr, in Zeltingen-Rachtig, Restaurant Sängerkammer, Deutschherrenstraße 40.

Donnerstag, 27. März 2014, um 18.00 Uhr, in Longuich-Kirsch, Gasthaus Schlöder, Trierer Straße 10.

Mittwoch, 16. April 2014, um 13.00 Uhr, in Müden, Weingut Jakob Müller, Silberstraße 20.

### Rebschutzfortbildungsveranstaltung an der Ahr:

Dienstag, 15. April 2014, um 18.00 Uhr, in Dernau, Dagernova-Culinarium, Ahrweg 7.

Wer diese Veranstaltung als Weiterbildung anerkannt bekommen möchte, wird um rechtzeitige Anmeldung gebeten, vorzugsweise als Online-Anmeldung unter [www.dlr.rlp.de](http://www.dlr.rlp.de) (Pflanze und Tier) oder unter [www.dlr-mosel.rlp.de](http://www.dlr-mosel.rlp.de) (Termine) sowie bei Pia Schmillen, DLR Mosel, Tessenow-

straße 6, 54296 Trier, Telefon 0651/9776-268, Fax 0671/92896-496, E-Mail: [pia.schmillen@dlr.rlp.de](mailto:pia.schmillen@dlr.rlp.de). Die Anmeldung muss mit vollständigem Namen, Anschrift und Geburtsdatum erfolgen. Am Veranstaltungstag bitten wir um rechtzeitiges Kommen, um Ihre Anmeldung per Unterschrift zu bestätigen. Der Personalausweis oder ein anderes Dokument mit Lichtbild ist dort vorzuweisen. Die Teilnahmebescheinigung erhalten Sie per Post vom zuständigen DLR in Neustadt zusammen mit einem Gebührenbescheid über 10 Euro. ■

## Mostklärung und Trubaufbereitung

Die Trubaufbereitung stellt einen zusätzlichen Arbeitsaufwand während der ohnehin arbeitsintensiven Zeit des Traubenherbstes dar. Eine spätere Verarbeitung ist meist mit Qualitätseinbußen verbunden. Das Seminar zeigt Möglichkeiten einer sinnvollen Trubaufbereitung auf und stellt neue Techniken vor, die im aktuellen oenologischen Versuchswesen getestet wurden. Leitung: Achim Rosch – DLR Mosel – Gruppe Oenologie; Termin: Donnerstag, 13. März 2014; Uhrzeit: 14.00-17.00 Uhr; Ort: DLR Mosel – Güterhalle (gegenüber dem Steillagenzentrum), 54470 Bernkastel-Kues.

Anmeldung: Sabine Schneider, E-Mail: [sabine.schneider@dlr.rlp.de](mailto:sabine.schneider@dlr.rlp.de). Telefon 0651/9776-210 (vormittags), Fax 0671/92896 495; Kosten: 10 € (Tageskasse). ■

## USP-Alleinstellungsmerkmale

Seminarinhalte: Was ist ein Alleinstellungsmerkmal? Warum das Ganze? Warum als Unternehmen einzig-

artig sein? Aus welchen Bereichen eines Unternehmens können Alleinstellungsmerkmale resultieren. Die Entwicklung eines USP – 5 Schritte zu einem überzeugenden, individuellen Alleinstellungsmerkmal. Formulierung eines Alleinstellungsmerkmals. Dienstag, 25. März 2014, 14.00-17.00 Uhr: Hotel Piesporter Goldtröpfchen, Am Domhof 5, 54498 Piesport.

Donnerstag, 27. März 2014, 14.00-17.00 Uhr: Hotel Halfenstube, Moselweinstraße 30, 56820 Senheim-Senhals.

Anmeldung: Sabine Schneider (vormittags) Telefon 0651/9776-2101, Fax 0671/92896-495, E-Mail: [sabine.schneider@dlr.rlp.de](mailto:sabine.schneider@dlr.rlp.de); Referentin: Regina Gerten, DLR Rhein-Nahe-Hunsrück; Kosten: 40 Euro (inkl. Imbiss und Getränke). ■

## Exkursion Franken

Best Practice Beispiele für innovativen Qualitäts-Weintourismus; Busunternehmen: Fa. Bohr, Lautzenhausen; Reiseleitung: Heidemarie Kreckel, DLR Mosel. Die Fahrt findet am 1. April 2014 statt. Reiseprogramm: Abfahrt 1. 4. 2014, um 8 Uhr ab Lautzenhausen, 8 Uhr ab Dörth, 8.45 Uhr ab Walldlaubersheim; Besichtigung verschiedener Weingüter in Würzburg; 10 Uhr: Weinhotel Meintzinger in Frickenhausen. Am 2. 4. 2014: Rund um Iphofen mit Dr. Kolesch; Besichtigung Weingut Roth, Wiesenborn und Abendessen im Gasthof Schwarzer Adler. 3. 4. 2014: Winzerkeller Sommerach; Weingut Horst Sauer, Escherndorf; Mittagessen im Gasthaus Zur Krone in Escherndorf und Besichtigung Gästehaus Hör in Nordheim; Heimfahrt mit Ankunft in Lautzenhausen so gegen 21 Uhr. Der Reisepreis beträgt 270 € pro Person bei Unterbringung im DZ,

für die Unterbringung im EZ sind 310 € zu zahlen.

Anmeldung und weitere Informationen: Sabine Schneider (DLR Mosel), E-Mail: [sabine.schneider@dlr.rlp.de](mailto:sabine.schneider@dlr.rlp.de). Telefon 0651/9776-210 (vormittags), Fax 0671/92896 495. ■

## DLG-Seminare

### HACCP in der Lebensmittelherstellung

Die Akademie der DLG bietet ein Seminar zum Thema „HACCP in der Lebensmittelherstellung“ an. Die Veranstaltung findet am 21. März 2014 in Frankfurt am Main statt. Die praktische Umsetzung des HACCP-Konzeptes erfordert nicht nur Sachkenntnis in Bereichen wie Lebensmittelchemie, -mikrobiologie sowie im Qualitätsmanagement, sondern auch Erfahrung in der Planung, Implementierung und regelmäßigen Anwendung komplexer Sicherungskonzepte in der betrieblichen Praxis. Teilnehmer des Seminars erhalten einen Überblick über gesetzliche Rahmenbedingungen und Anforderungen an das HACCP-Konzept sowie über Methoden der Gefahrenanalyse. Die Workshop-Gebühren betragen 520 Euro + MwSt.

### Grundlagenseminar Sensorik

Die Akademie der DLG bietet im Rahmen ihres Fortbildungsprogramms ein Grundlagenseminar Sensorik an. Die Veranstaltung findet an zwei Terminen statt, am 20. März und am 18. September 2014 im DLG-Sensorikzentrum in Frankfurt am Main. Es ist produktübergreifend und bestens geeignet für berufliche Quer- und Neueinsteiger, Personen aus Produktion, Marketing oder auch Vertrieb und Verkauf. Ziel des Seminars ist es, grundlegende Kenntnisse der Lebensmittelsensorik (Theorie und Pra-

## Sprechstunden der Kreisgeschäftsstellen

### Trier-Saarburg

(0651) 460560 · [tr@bwv-net.de](mailto:tr@bwv-net.de)

Montags bis Freitags  
8 – 12 Uhr, Geschäftsstelle Trier

### Wittlich

(06571) 9159-0 · [wil@bwv-net.de](mailto:wil@bwv-net.de)

Wittlich  
Montags, Dienstags,  
Donnerstags und Freitags  
8.30 – 12.30 Uhr  
Nach telefonischer Vereinbarung

### Cochem-Zell

(02671) 6058-0 · [coc@bwv-net.de](mailto:coc@bwv-net.de)

Cochem, Ravenéstraße

Montags, 8 – 12 Uhr

Freitags nach telefonischer  
Vereinbarung

Zell

Verbandsgemeindeverwaltung

Dienstag, 4. 3. und 18. 3.

10 – 11 Uhr

Terminvereinbarung erwünscht

### Rhein-Hunsrück

(06761) 904910 · [sim@bwv-net.de](mailto:sim@bwv-net.de)

Simmern

Montags, Dienstags und

Donnerstags

9 – 12 Uhr

Terminvereinbarung erwünscht

### Bad Kreuznach

(0671) 40007 · [kh@bwv-net.de](mailto:kh@bwv-net.de)

Montags bis Donnerstags  
8 – 12 Uhr, Geschäftsstelle

### Hachenburg

(02662) 95840 · [ww@bwv-net.de](mailto:ww@bwv-net.de)

Montags, Dienstags und

Freitags, 9 – 11 Uhr

Geschäftsstelle

Terminvereinbarung erwünscht

### Rhein-Lahn

(06772) 1365 · [ems@bwv-net.de](mailto:ems@bwv-net.de)

Niederwallmenach

Montags bis Freitags

8 – 12 Uhr, Geschäftsstelle

Terminvereinbarung notwendig

### Mayen-Koblenz

(0261) 9885-1105 · [myk@bwv-net.de](mailto:myk@bwv-net.de)

Dienstags und Donnerstags

8.30 – 11.30 Uhr

Terminvereinbarung notwendig

### Ahrweiler

(02641) 34755 · [aw@bwv-net.de](mailto:aw@bwv-net.de)

Montags und Freitags

8.30 – 11.30 Uhr

Terminvereinbarung notwendig

### Alle Kreisgeschäftsstellen

Sprechstunden für Fragen aus privaten und betrieblichen Versicherungsverträgen sowie Fragen der Finanzberatung nach Vereinbarung mit der Kreisgeschäftsstelle.



xis) zu erlernen und sensorische Methoden und Prüfverfahren (gestützt durch praktische Anwendungsbeispiele) kennenzulernen. Dazu zählen praktische Übungen zur Hedonik und Methoden wie Dreieckstest, Duo-Trio-Test, Paarweise Vergleichsprüfung, Rangordnungsprüfung und beschreibende Prüfungen.

Detaillierte Informationen zu den Seminaren: DLG-Akademie, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt/Main, Telefon 069/24788-333, Fax -336, E-Mail: akademie@dlg.org. ■

### Seminar Landgarten

Mit der Zeit gehen – Wie viel Landgarten steckt noch in den Gärten der Region? Was eignet sich für den zeitgemäßen Garten? In dieser Schulung wird die Vorstellung vom Bauerngarten unter die Lupe genommen und wie er sich seiner Zeit anpasst. Dabei wird insbesondere am Beispiel der Pfingstrose deutlich, was Pflanzen bieten müssen, um im Garten zu bestehen. Ein Streifzug durch Altbewährtes und Neuzugänge rundet den interaktiven Vortrag ab und geht auf die zunehmende Sehnsucht nach mehr Natur im Garten ein.

Referentin: Kathrin Hofmeister; Termin: Mittwoch, 19. 3. 2014, um 14 Uhr; Ort: DLR Mosel, Steillagenzentrum, Gartenstraße 18, 54470 Bernkastel-Kues; Anmeldung: Landfrauenverband, Telefon 06571/953100, E-Mail: landfrauenverband@web.de. ■

### Regionales für das Frühstücksbuffet

Ein innovatives Frühstücksangebot mit regionalem und saisonalem Angebot im Hotel bedeutet heute noch ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Das Seminar bietet kreativen Input, um regionale Produkte sowohl bei den warmen Frühstückskomponenten als auch bei den Kalt Speisen einzubinden. Mit dem Koch Stefan Walch bereiten Sie kleine Gerichte für das Frühstücksangebot zu, raffiniert verfeinert mit regionalen Zutaten. Dabei erhalten Sie hilfreiche Tipps für die erfolgreiche Umsetzung des Frühstückskonzeptes in Bereiche wie Betriebsphilosophie, Kommunikation und Marketing oder Kalkulation.

Termin: Mittwoch, 26. März, 10.00-18.15 Uhr; Ort: Hotel Klosterschenke, Klosterstraße 10, 54293 Trier; Infos: www.hotel-klosterschenke.de. ■

### Vegetarisch und Wein

Vegetarisches Essen liegt im Trend. Auch die Gäste an der Mosel wollen sich vegetarisch, leicht und bekömmlich ernähren. Wer seinen Urlaub aktiv gestaltet, isst und trinkt bewuss-

ter. Ein Vitalfrühstück am Morgen und los geht es zu einer Wandertour durch die Moselberge. Unterwegs einkehren und leckere regionale Speisen genießen, einen passenden Wein dazu trinken, das ist Urlaub pur. Vegetarisch und Moselwein – lassen Sie sich auf neue Geschmackserlebnisse ein. In der Veranstaltung des DLR Mosel können Sie vegetarische Gerichte probieren und den dazu passenden Wein herausfinden.

Referenten: Hannelore Jacobi, Doris Kuhnen, Christoph Koenen; Termine: Mittwoch, 12. März 2014, um 19 Uhr, am DLR Mosel, Steillagenzentrum, Gartenstraße 18 in Bernkastel-Kues; Mittwoch, 19. März 2014, um 19 Uhr, in Reil, Turnhalle in der Moselstraße. Anmeldungen: DLR Mosel, Pia Schmillen, Telefon 0651/9776-268, Fax 0671/92896-496, E-Mail: pia.schmillen@dlr.rlp.de. ■

### Rebschutz-Seminar Nahe 2014

Das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück in Bad Kreuznach führt am Montag, dem 24. 3. 2014, von 13.30 bis 18 Uhr und am Donnerstag, dem 27. 3. 2014, von 13.30 bis 18 Uhr, in der Aula des DLR ein Rebschutzseminar durch. Diese Veranstaltung gilt als anerkannte Fort- und Weiterbildungsmaßnahme im Pflanzenschutz. Allerdings können nur vorab und online angemeldete und nachweislich persönlich erschienene Teilnehmer/-innen eine Teilnahmebescheinigung erhalten. Programm: 13.30 Uhr Begrüßung (LRD Paul Frowein, Leiter des DLR R-N-H); Neue Sachkundeverordnung (Dr. Sabine Fabich); Rückblick auf das Weinjahr 2013 unter Witterungs- und Rebschutzaspekten (Dr. Edgar Müller); Resistenzentwicklung bei Oidium – auch die neuen Wirkstoffe kommen in die Jahre (Dr. Georg Hill); Applikationstechnik – wichtig für den Bekämpfungserfolg (Horst Knewitz); Traubenwickler und andere tierische Schädlinge – Erfahrungen aus dem Jahr 2013 und neuere Erkenntnisse (Iris Führ); Risikomanagement im Pflanzenschutz aus Sicht des Anwenders und der Umwelt (Oswald Walg); Aktuelle Situation bei der Mittelzulassung – Rebschutzstrategie 2014 (Dr. Georg Hill); Diskussion und Aussprache. Seminargebühr: 10 € (für Rebschutzbroschüre 2014, Kaffee, Getränke, Kuchen). Seminarleitung: Dr. Edgar Müller und Iris Führ. Anmeldung und Teilnahme: Aus organisatorischen Gründen ist es zwingend erforderlich, die Teilnahme am Rebschutzseminar vorab anzumelden. Um zu gewährleisten, dass die Zahl der Anmeldungen die Kapazität nicht übersteigt, kann eine Anmeldung nur

online erfolgen unter: www.dlr.rlp.de > Pflanze und Tier > Pflanzenschutz-Sachkunde > Fort- oder Weiterbildungen > Termine. ■

### Lehrfahrt Hofgastronomie

Im Rahmen des Projektes „Einkommensalternativen schaffen Lebensqualität“ führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz am 1. und 2. April 2014 eine zweitägige Lehrfahrt nach Nordrhein-Westfalen durch. Konkret geht es an den Niederrhein, einer Region, in der Hofgastronomie und Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte eine lange Tradition haben. In Nordrhein-Westfalen entwickelte die dortige Landwirtschaftskammer die Klassifizierung von Hofcafés mit goldenen Kaffeetassen. Diese sind auch in Rheinland-Pfalz zu einem wichtigen Erkennungszeichen für hochwertige Hofgastronomie geworden.

Die im Rahmen der Lehrfahrt besichtigten Betriebe zeichnen sich durch unterschiedliche Angebote in ihren Hofcafés aus und bieten zudem er-

gänzende betriebliche Angebote, wie z. B. Hofläden, Online-Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und andere Serviceleistungen. Alle sechs Betriebe haben erfolgreich an der Klassifizierung teilgenommen und sind mit vier goldenen Kaffeetassen ausgezeichnet.

Die Abfahrt erfolgt am 1. 4. 2014 um ca. 6.45 Uhr in Bad Kreuznach und um 8.00 Uhr in Koblenz, die Rückkehr wird am 2. 4. 2014 gegen 20.00 Uhr sein.

Der Preis pro Person beträgt 140 € (inkl. Bus, fachliche Begleitung, Betriebsbesichtigungen und Verpflegung (ohne Getränke). Übernachtungskosten sind vor Ort selbst zu zahlen (35 € pro Person im Doppelzimmer, 46 € im Einzelzimmer einschließlich Frühstück). Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, melden Sie sich bitte frühzeitig an.

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite www.lwk-rlp.de, im Flyer oder erhalten Sie per E-Mail: EA@lwk-rlp.de. Anmelden können Sie sich unter Telefon 0671/793-1155 oder per E-Mail: EA@lwk-rlp.de. LWK

**– Anzeige  
Dudafloor –**