

Wädenswiler Weintage 2018

Fachtagung für Weinbereitung

Schwerpunkte: Weinfehler / Strukturwandel

12. Januar 2018

Kooperationspartner



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Agroscope



Alumni Netzwerk Wädenswil



Weinbereitungstag

Freitag, 12. Januar 2018

Schwerpunkte: Weinfehler / Strukturwandel

Leitung: Diderik Michel

Leben und Wirken von Ruedi Schneider	4
Werner Koblet	
Orange, Natur- und Amphorenwein – alternative Weinbereitung im Fokus	6
Benjamin Herzog, Dominik Vombach	
Informationen Weinbauzentrum Wädenswil: Vorstellung Angebote Weinbereitung und Unternehmensführung	8
Peter Märki	
Grenzen zwischen Weinfehlern und den Eigenheiten der Naturweine	10
Pascal Wegmann-Herr	
Weinfehler im Alltag des kantonalen Beraters für Oenologie	12
Florian Favre	
Weinfehler im Alltag eines Weinhändlers – die Entwicklung der letzten zwanzig Jahre	13
Ivan Barbic	
Informationen Grundbildung Strickhof	14
Remo Walder	
Strukturwandel in der Landwirtschaft am Beispiel des Kantons Zürich	15
Ferdi Hodel	
Kostenrechnung von Weinbaubetrieben und Stellschrauben für ein erfolgreiches Betriebsergebnis	17
Matthias Mend	
Meine Unternehmensentwicklung, meine Vollkosten, mein Modell	20
Claude Gerwig	

Leben und Wirken von Ruedi Schneider

09:10 – 09:25

Werner Koblet

Dr. sc. techn. Ing. agr.
ehemals Sektionschef Weinbau
Agroscope

Neuguetstrasse 29
8820 Wädenswil/ZH
Tel.: 044 780 29 10
werner.koblet@bluewin.ch

Auszug aus: SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU 11/17 27:

Kellermeister Ruedi Schneider (25. Mai 1929 – 22. April 2017)

Fast genau einen Monat vor seinem 88. Geburtstag ist der ehemalige Kellermeister der Forschungsanstalt, Rudolf Ernst Schneider, in Wädenswil verstorben. Auf Wunsch der Familie sollte sein Tod kein Aufsehen erregen. So stand in seiner Todesanzeige: «D'Abdankig hät uf Wunsch im ängschte Familiechreis stattgfunde».

Als grosser Verehrer von Ruedi ist es mir aber wichtig, dass sein verdienstreiches Berufsleben in der «Roten» gewürdigt wird, in der er ja unzählige Beiträge veröffentlichte. Der Verstorbene hat in seinem Beruf sehr viel zur Verbesserung der Weinqualität beigetragen und wurde damit zu einer Ikone des Schweizer Weins. Nicht umsonst nannte man ihn den «Böckser Ruedi». Er war es, der auch in der Westschweiz und über die Landesgrenzen hinweg dafür einstand, dass ein Böckser nichts mit «Terroir» zu tun hat, sondern einfach ein Weinfehler ist.

Mein erstes Treffen mit Ruedi

An meinem ersten Arbeitstag in Wädenswil (1990) traf ich Ruedi Schneider im FAW-Keltergebäude. Eine Delegation der Swissair orderte gerade Weine für ihre Business- und First-Class-Passagiere. Ruedi fragte mich nach meiner Meinung und akzeptierte dann auch meinen sicher noch etwas unbeholfenen Kommentar mit einem wohlwollenden Nicken.

Heferversuche mit Ruedi

Schon im ersten Herbst bei der FAW plante ich Heferversuche. Ruedi war sofort damit einverstanden, verschiedene Trockenhefen auf identischen Traubensäften zu testen. Die Weine sollten an der «Hefetagung» vorgestellt werden, die wir ab 1995 mit der Firma Lallemend organisierten. Die Praxis hatte nämlich schon damals die Qual der Wahl unter rund 100 Handelshefen.

Mit einer Selektion von jeweils sechs Hefen unterstützten wir die Kelterbetriebe bei der Hefe-Auswahl. Ruedi «bat» mich mit Nachdruck, beim Pressen der weissen wie auch beim Einmischen der roten Trauben dabei zu sein. Ich musste nie bereuen, dieser Aufforderung Folge geleistet zu haben. Nach Arbeitsschluss gab es ein feines Essen, im benachbarten Kellermeisterhaus von seiner Frau Trudi zubereitet. So kam ich immer wieder in den Genuss der herzlichen Schneider'schen Gastfreundschaft.

Stimmen aus Fachwelt und Praxis

Ich möchte diese Würdigung nicht abschliessen, ohne eine Auswahl von Fachleuten aus dem In- und Ausland zu Wort kommen zu lassen:

Walter Müller, ehem. Direktor der FAW: Ruedi war in seiner Aufgabe als Kellermeister stets kompetent und klar in der Aussage. Er wurde geschätzt für seine ruhige Art, jede Situation so zu nehmen, wie sie eben war.

Hans Bättig, Weinkonzepte Luzern: Ruedi Schneider war nicht nur ein streitbarer Zeitgenosse, er war eine Institution, die sich ganz und gar dem Weinschaffen verschrieben hatte. Es sprach für seine Dienstfertigkeit, dass er die Frage, ob er Zeit hätte, meist mit einem kurzen «Ich nehme mir Zeit!» beantwortete. Ruedi war zwar manchmal kompromisslos, in seinem Tun aber immer hilfsbereit, bisweilen hart in der Sache, aber verständnisvoll im Umgang. Bei unzähligen Jungweindegustationen haben wir die Klängen gekreuzt. Er konnte polarisieren, aber auch Konsens stiften und hat so Generationen von Weinleuten geprägt.

Charlie Steiner, Schernelz-Village: In jungen Jahren war Ruedi in La Neuveville und kannte die Bielerseeegend gut. Durch seine kritische Haltung gegenüber dem Bielerseewein (Böckser) half er mit, die Qualität massgeblich zu verbessern. Wir sind Ruedi dankbar für alles, was er für uns getan hat!

Niklaus Zahner, Trüllikon: Ich hatte das Privileg, als junger Student bei einer Schaumwein-Degustation im Napa Valley Ruedi Schneiders Tischnachbar zu sein und war verblüfft, mit welcher Präzision er die Sekte analysierte und seine Empfindungen in Worte fasste. Gelernt habe ich daraus, dass man auch Spitzfindigkeiten einbeziehen muss, wenn man grosse Weine machen will. Dafür bin ich Ruedi dankbar.

Martin Wiederkehr, Weinbauzentrum Wädenswil: Ruedi Schneider war als Person grosszügig und immer offen für Neues und für die Mitarbeitenden ein Vorbild in Sachen Präzision, Kontinuität, Ehrlichkeit und Verhalten. Eben ein guter Chef!

Nach der Pensionierung im Jahr 1992 ist es in Weinbaukreisen ruhiger geworden um Ruedi Schneider. Er, der eine Generation von Lehrlingen im Kellerbereich ausgebildet hatte, fasste sein Wissen über «Das Holzfass und die Küferei in der Schweiz» noch in einer Monografie zusammen, die 1999 im Stutz-Verlag erschien. Nun hat sich auch das letzte Kapitel im Leben des anerkannten und wegen seiner Gradlinigkeit gelegentlich auch gefürchteten Fachmanns geschlossen.

Jürg Gafner, Agroscope

Orange, Natur- und Amphorenwein – alternative Weinbereitung im Fokus

09:25 – 10:10

Benjamin Herzog

Dominik Vombach

Weinjournalisten

HERZOG & VOMBACH GMBH
Journalismus | Kommunikation
Metzggasse 8
8400 Winterthur
www.herzogundvombach.com
kontakt@herzogundvombach.com
Tel.: 044 585 22 36

Begrifflichkeit

Da der Anbau von Trauben und der Ausbau im Keller kein durchgängig natürlicher Prozess ist, ist die Verwendung des Begriffs «Naturwein» oder «vin naturel» zumindest schwierig und immer wieder Anlass für Diskussionen. Aber sie ist nun einmal im Sprachgebrauch durchgesetzt. Wenn man sich darauf einigt, dass der Begriff lediglich veranschaulichen soll, worauf er zielt, wird alles viel klarer: Vin naturel, Authentic wine, Raw Wine und so weiter sind einfach nur Umschreibungen für eine Produktionsphilosophie.

Als Naturwein werden grundsätzlich Gewächse bezeichnet, die mit möglichst wenigen Eingriffen produziert werden: Ausgangspunkt ist ein naturnaher Anbau – mit oder ohne Bio-Zertifizierung. Im Keller wird Verzicht geübt. Weder Reinzuchthefen, noch stabilisierende Schönungen oder Filtrationen werden eingesetzt und auch Schwefel wird in der Regel nicht verwendet. Die Reifung der Weine findet meist in neutralen Gebinden statt – allzu starker Holzeinfluss ist verpönt. Naturweine bestehen im Idealfall also nur aus Trauben und Zeit.

Abgrenzung

Die Abgrenzung von konventionellem Wein zu Bio- oder zu Naturwein ist schwierig zu ziehen. Klare Vorgaben oder gar eine Zertifizierung lehnen viele Produzenten ab: «Warum soll ich angeben, dass ich nichts zusetze?» Im Kern geht es den Naturwein-Produzenten darum, alles wegzulassen, was in ihren Augen nicht unbedingt nötig ist für die Produktion eines stabilen Weines.

Die in den letzten Jahren in Mode geratenen Orangeweine haben mit Naturwein per se nichts zu tun. Orangeweine sind nichts Anderes als maischevergorene Weissweine, wie man sie aus traditionellen Weinbauländern wie Georgien seit Jahrhunderten kennt (Stichwort Amphorenwein). Einige Naturweinemacher bedienen sich dieser Technik, da die Gerbstoffe den Weinen eine gewisse Stabilität verleihen, wenn kein Schwefel zugesetzt werden soll. Orangeweine sind hervorragende Speisebegleiter.

Geschichte

Auch wenn das Naturwein-Phänomen derzeit viel Aufmerksamkeit genießt, ist es eigentlich schon vier Jahrzehnte alt. Als Begründer gilt der 1989 verstorbene Winzer und Chemiker Jules Chauvet. Er lebte und arbeitete im Beaujolais und war dort tagtäglich mit allen Auswüchsen der Massenerzeugung von Wein konfrontiert. Er wollte zurück zu den Wurzeln. Experimente waren vonnöten, das alte Wissen wieder aufzufrischen und Chauvet hatte den Vorteil, als Chemiker sehr genau zu begreifen, was im Keller vor sich ging. Er fand für sich heraus, dass der Einsatz von indigenen Hefen geschmacksintensivere Weine hervorbrachte als die damals handelsüblichen Zuchthefen. Er minimierte schon damals den Einsatz von Schwefel – und war sich klar dessen bewusst, dass ein Verzicht auf Schwefel und andere Zusatzstoffe ganz andere Probleme im Keller mit sich bringt, wenn dort nicht peinlichst genau auf Hygiene geachtet wird.

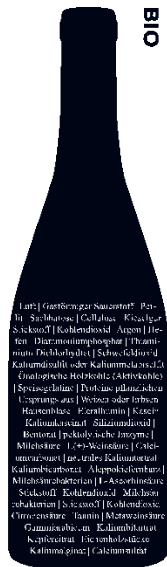
Geschmack

Das mit der Hygiene scheint innerhalb der Naturweinszene nicht immer beachtet zu werden, sodass es natürlich viele missratene Beispiele gibt, die manchen Konsumenten nachhaltig abschrecken. Die Winzer, die das Naturweinfach aber beherrschen, schaffen es tatsächlich, mit möglichst geringer Intervention in Weinberg und Keller eine andere Art von Wein zu bereiten, als wir sie gemeinhin trinken. Bei den Weissweinen ist es die Absenz der Primärfrucht, die für neue Sinneseindrücke sorgt, beim Rotwein ist es insbesondere die offene Gerbstoffstruktur, die den Weinen Trinkigkeit verleiht.

Die folgende Grafik wurde von der französischen Naturweinvereinigung S.A.I.N.S. zusammengestellt. Sie dient einzig zur Veranschaulichung der zugelassenen Stoffe. Es wird natürlich nicht davon ausgegangen, dass alle Zusatz- und Hilfsstoffe auch eingesetzt werden.



Maximaler Schwefelgehalt für trockene Weine
200 MG SO₂/L



Maximaler Schwefelgehalt für trockene Weine
150 MG SO₂/L



Maximaler Schwefelgehalt für trockene Weine
120 MG SO₂/L



Maximaler Schwefelgehalt für trockene Weine
CA 40 - 60 MG SO₂/L

Quelle: Verordnung (EG) Nr. 853/2008, Durchführungsverordnung (EU) Nr. 265/2017, Mineralökologisches Weinrecht

Literatur

Bücher

Isabelle Legeron, Natural Wine: An introduction to organic and biodynamic wines made naturally, ISBN 978-1782494836

Kermit Lynch, Adventures on the Wine Route, ISBN 0-374-52266-9

Links

<https://originalverkorkt.de/2016/11/wie-wein-gemacht-wird-oder-auch-nicht/>

Informationen Weinbauzentrum Wädenswil: Vorstellung Angebote Weinbereitung und Unternehmensführung

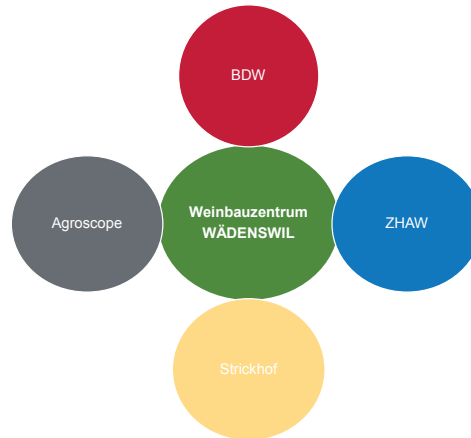
10:10 – 10:30

Peter Märki

Dr.
Leiter Weinbauzentrum Wädenswil

Schlossgass 8
8820 Wädenswil
Mobil: 079 819 39 55
peter.maerki@weinbauzentrum.ch

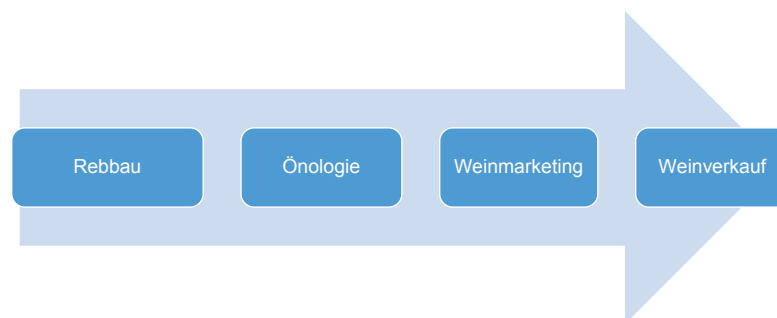
PARTNER



SCHWERPUNKTE DES ZENTRUMS

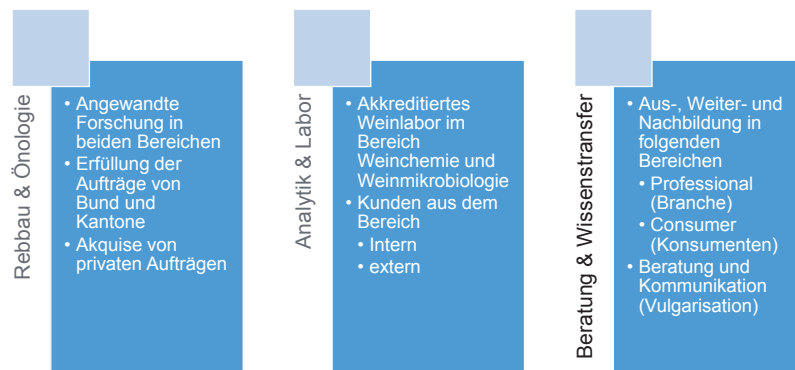
1. Strukturwandel
2. Nachhaltige Produktion
3. Wein als Kulturgut
4. Weinmarketing und Digitalisierung

PROZESSABBILDUNG



Wir orientieren uns an der Wertschöpfungskette als Grundlage unseres Handelns

ABBILDUNG DER PROZESSE IN FOLGENDE GESCHÄFTSEINHEITEN



Eigenständige Geschäftseinheiten

AKTUELLE PROJEKTE WEINBEREITUNG

- **Swiss Digital Winery – Was bedeutet die Digitalisierung in Weinkellereien**
 - Übersicht über die Aufgaben und Möglichkeiten eines „Digitalen Weinkellers“
 - Eröffnung des Austausches zwischen Anbietern, Branche und Forschung

- **Labor & Analytik**
 - Weinanalytik
 - Weinsensorik
 - Kontrollanalysen AOC
 - Aufbau einer Akkreditierung

Wissenstransfer

- Unterstützung der Berufsbildung Strickhof (Winzer, Weintechnologe, Weinbautechniker HF)
- Hefetagung
- Konferenz der Rebbaukommissäre
- Öffentlichkeitsarbeit
- Marketing- und Verkaufsweiterbildung
- Unternehmensentwicklung

Grenzen zwischen Weinfehlern und den Eigenheiten der Naturweine

11:00 – 11:40

Pascal Wegmann-Herr

Dr.
Institut für Weinbau und Oenologie
DLR Rheinpfalz
Neustadt a.d. Weinstrasse (D)

Institut für Weinbau und Oenologie
DLR Rheinpfalz
Breitenweg 71
67435 Neustadt/Wstr.
Tel.: +49 6321 671 437
pascal.wegmann-herr@dlr.rlp.de

Wenn man sich auf Grenzen bewegt liegt die Gefahr nahe, dass man zu sehr von der Grenze abkommt und eine Seite als gut und eine andere Seite als schlecht definiert. Deshalb zunächst ein Versuch die Grenze zu definieren in dem beide Begriffe beleuchtet werden und folgend die Frage auftaucht, ob es diese Grenze überhaupt gibt und wenn ja: Wann ist es ein Weinfehler und was gehört zu einem Naturwein?

Weinfehler werden in der Oenologie als solche Fehler bezeichnet, die die sensorische Qualität des Produktes negativ beeinträchtigen, das Produkt untypisch werden lassen, vom Konsumenten abgelehnt werden oder aber schlicht und einfach dazu führen können, dass der Wein aus weinrechtlicher Sicht nicht mehr verkehrsfähig ist. Klassische Weinfehler die im Kontext der Naturweine zu betrachten sind, sind flüchtige Säure (ab etwa 540 mg/L als nach Essig riechend wahrnehmbar), Ethylacetat (ab etwa 71 mg/L als Lösungsmittelton wahrnehmbar), Bockser (H_2S etc.), Luftton (Acetaldehyd), Mäuseln (Tetrahydropyridine, an Mäuseharn erinnernd), biogene Amine (Histamin etc.) oder andere, meist durch eine spontane MLF verursachten Weinfehler wie Isovaleriansäure die nach ranzigem Käse und Schweiß riecht. Auf Trübungen soll hier nicht weiter eingegangen werden.

Was sind nun Naturweine? In Frankreich war der Begriff "Vin Naturel" zunächst vor etwa 100 Jahren beim Kampf der Weinbauern gegen die Verfälschung von Wein (fraude) durch Aufzuckerung ein Thema. Eine wirkliche Definition für den Begriff Naturwein gibt es nicht. Aber man kann versuchen diese Stilistik in ihrer Erzeugung von einer anderen Produktkategorie abzugrenzen, den sogenannten Orange Wines, wobei hier nur Weine aus weißen Trauben angesprochen sind. Naturweine werden in der Regel auch maischevergoren. Das war es dann aber auch schon an Gemeinsamkeiten. Das Thema »Naturweine« ist viel komplexer. Da dreht sich ganz viel um schweflige Säure, die nur wenig, am liebsten gar nicht, vorhanden sein soll. Da geht es um Amphoren die traditionell in Georgien (Qvevri) oder in Spanien (Tianja) aber auch der Karstregion in Nordost Italien eingesetzt werden aber sicher auch um spezielle Weine wie im Jura (Vin Jaune), die nicht unbedingt einer Maischegärung unterzogen werden und dennoch meist ohne Einsatz »oenologischer Mittel« erzeugt werden. Oftmals ist die Erzeugung von sogenannten Naturweinen die logische Konsequenz biologischer, meist biodynamischer Arbeitsweise.

So viel zum Versuch diese Produktkategorie abzugrenzen. Die Bestrebung der Erzeugung solcher Weine, abgesehen von traditionellen Regionen / Produkten, ist sehr verständlich. Wenn man bedenkt, wie viele Behandlungsmittel in der »modernen« Oenologie zugelassen sind, stellt sich zu Recht die Frage warum die Weinerzeugung nicht dem Lebensmittelrecht unterliegt und somit der Kennzeichnungspflicht, sondern immer noch das Weinrecht einen Sonderstatus behält. Die Zulassung weiterer Behandlungsmittel führt natürlich dazu, dass sich vermehrt Betriebe nach dem Prinzip »Wein aus Trauben« abgrenzen wollen. »Wein aus Trauben« hingegen suggeriert, dass andere Weinerzeuger keine Trauben verwenden würden, was kompletter Unsinn ist, diese diffamiert und die Branche polarisiert, womit keinem gedient ist und was die Gradwanderung auf der Grenze noch deutlicher macht.

Während das Thema maischevergorene Weißweine auch wissenschaftlich untersucht wurde gibt es für die Kategorie Naturweine keine Studien. Gehen wir davon aus, dass vereinfacht gesagt Naturweine wie Orangewines erzeugt werden, ohne jedoch in Form von Starterkulturen oder schwefeliger Säure einzugreifen, dann gelten die Voraussetzungen zur Erzeugung guter Orangewines ebenso wie für Naturweine und gewisse »Weinfehler« sind dann auch natürliche Eigenart der Naturweine und Stilimmanent. Was Johannes Burkert und sein Team über jahrelange Versuche herausgearbeitet haben sei hier kurz zusammengefasst [1,2]. Grundlage für die Erzeugung maischevergorener Weine sind hochreifes Lesegut (100 °Oe), da mit Alkoholverlust durch die stürmische Gärung zu rechnen ist, 100 % gesundes Lesegut um möglichst wenig mikrobiologische Probleme zu fördern, möglichst niedriger pH-Wert (< 3,4), angequetschte Beeren, damit kaum Zucker während der spontanen MLF übrig ist, möglichst verholzte Rappen und eine lange Reifephase damit die Phenole polymerisieren können. Burkert weist darauf hin, dass in manchen Jahren die Säuerung nötig ist, dass sich der Einsatz von Starterkulturen empfehlen kann und dass sogar der Einsatz geringer Mengen schwefeliger Säure auf die Maische sinnvoll sein kann um mikrobiologisch bedingten Weinfehlern vorzubeugen.

Dies widerspricht natürlich dem Naturweingedanken. Oenologisch gut erzeugte Orangewine sind natürlich hochfarben und weisen einen sensorisch wahrnehmbaren nussigen Geruch des Acetaldehydes auf. Dies sind auch in Wirklichkeit die einzigen «Weinfehler» die für Naturweine akzeptabel sind. Wer nicht in der Lage ist, seinen pH-Wert zu kontrollieren und auch sonst kaum in der Lage ist einen gut vinifizierten Wein zu erzeugen sollte sowohl von Organewine als auch von Naturweinen die Finger lassen. Leider werden beide Produktkategorien immer häufiger von nicht besonders oenologisch begabten Personen genutzt, da Weinfehler scheinbar typisch für diese Weine sind und man so recht einfach von der eigenen Unfähigkeit ablenken kann.

Vor noch gar nicht allzu langer Zeit wurden in Deutschland Barriqueweine in der Qualitätsweinprüfung abgelehnt, da sie einen nicht typischen Weinstil aus Sicht der Prüfer ergaben. Denken wir an die Zukunft: Gut gemachte Naturweine werden keine breite Masse an Konsumenten erreichen, sie haben aber ihre Berechtigung, eröffnen neue sensorische Horizonte und sind als spannende Essensbegleiter als Nischenprodukte auch in der gehobenen Gastronomie gut aufgehoben. Hoffen wir nur, dass von dem Hype der um Naturweine gemacht wird auch traditionelle Weine wie der Vin Jaune aus dem Jura profitieren können.

Zwischen Weinfehlern und den durch den Ausbau und der philosophisch bedingten Eigenheiten der Naturweine zu differenzieren ist in der Tat eine Herausforderung. Auf Messers Schneide muss der Winzer Naturweine erzeugen und mit Bedacht sollten diese Produkte in ihrer Qualität bewertet werden.

[1] Burkert, J. et al. (2016). Orange: Maischegärung bei Weißwein. Der Deutsche Weinbau (14). S. 12-15

[2] Burkert, J. Zänglein, M. (2013). Weinausbau im Kvevri. Das Deutsche Weinmagazin. S. 17-18

Weinfehler im Alltag des kantonalen Beraters für Oenologie

11:40 – 12:00

Florian Favre

M.Sc. in Life Sciences orientation
Viticulture et Oenologie
Kantons-Oenologe Genf

Etat de Genève
1228 Plan-les-Ouates
Tel.: 022 388 71 34
Mobil: 079 711 45 77
florian.favre@etat.ge.ch

Weinfehler im Alltag eines Weinhändlers – die Entwicklung der letzten zwanzig Jahre

12:00 – 12:20

Entwicklung des Weinhandels in den letzten 25 Jahren

- Wein wandelt sich vom Nahrungsmittel zum Genussmittel
- Abnehmender Konsum in Weinproduzierenden Ländern, zunehmender Konsum in Ländern ohne Weinbau
- Globalisierung: zunehmende Exporte/Importe weltweit
- In CH: Aufgabe des starren, Importeursbezogenen Kontingenthandels, Einführung des „Windhund“verfahrens 2002, dadurch mehr Konkurrenz für CH-Weine

Trend zur Produktion höherwertiger und teurerer Weine, stetig steigende Weinqualitäten.

Ivan Barbic

Master of Wine

Wine Consulting
Grünenbergstrasse 17
8820 Wädenswil
Tel.: 079 742 62 87
ivanbarbic@bluewin.ch

Weinfehler und Weinkrankheiten im Alltag eines Weinhändlers

Fazit

- Trend zur Produktion höherwertiger und teurerer Weine, stetig steigende Weinqualitäten.
- Weniger Weinfehler, sauber vinifizierte Weine sind die Regel, Resultat von steigendem Ausbildungsniveau und besserer Infrastruktur der Kellereien. Einzige Abweichung: mit Absicht vollzogene Gratwanderungen bei Vinifikation und Ausbau.
- Abnahme von Korktönen, Böcksernoten, Essigester, Zunahme von „Brett-Noten“, und Geranientönen.

Literatur

Lemperle E., Weinfehler erkennen: bestimmen, vermeiden, Abhilfe; Ulmer Verlag

Dittrich H.H., Mikrobiologie des Weines; Ulmer-Verlag

Bill, Pulver, Weissenbach, Wiederkehr, Weinbaupraxis; Stutz-Verlag

I.Barbic/Januar 2018

Informationen Grundbildung Strickhof

12:20 – 12:30

Remo Walder

Bereichsleiter Grundbildung Weinbau & Getränketechnologie Strickhof

Seestrasse 295
8804 Au
remo.walder@strickhof.ch
Tel.: 058 105 94 86
Fax: 058 105 94 10
www.strickhof.ch/grundbildung

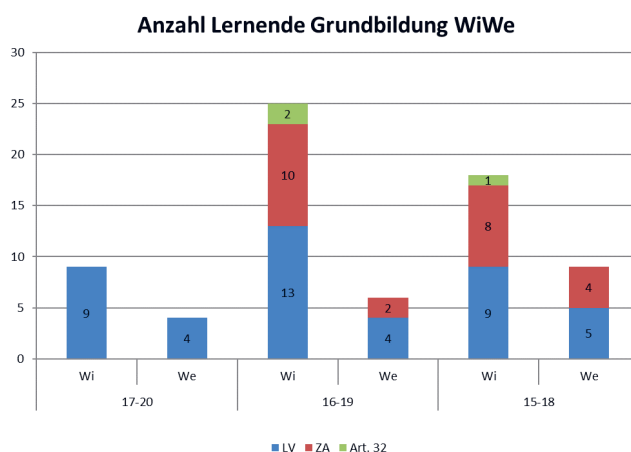
Zusammenfassend lässt sich sagen, dass wir nach dem «Rekordabschluss» von 2017 aktuell wieder mit durchschnittlichen Klassengrössen unterwegs sind.

Auch die Verteilung innerhalb der Klassen nach Ausbildungsmodell bleibt unverändert (rund 50% Zweitausbildner, einzelne Art. 32). Bei der Geschlechteraufschlüsselung ist über die drei Lehrjahre ein leichter Anstieg der weiblichen Lernenden zu verzeichnen.

Im Lehrkörper zeigen sich einige Veränderungen, gleich vier Abgänge mussten neu besetzt werden, was problemlos mit bewährten oder jungen Fachkräften erreicht wurde.

Das Lehrmittel ist weiterhin stetig auf Kurs. Der Ordner Weinbereitung wurde mit dem 1. Lehrjahr 2017 eingeführt. Beim Lehrmittel der Winzer/In wurden rund ein Viertel der Kapitel abgeschlossen, ein Drittel befindet sich aktuell in Arbeit. Bestehende, aber unveröffentlichte Kapitel werden teilweise bereits im Unterricht eingesetzt.

Klassenspiegel 2017-18



♀ 31%
♂ 69%

Strukturwandel in der Landwirtschaft am Beispiel des Kantons Zürich

14:15 – 14:40

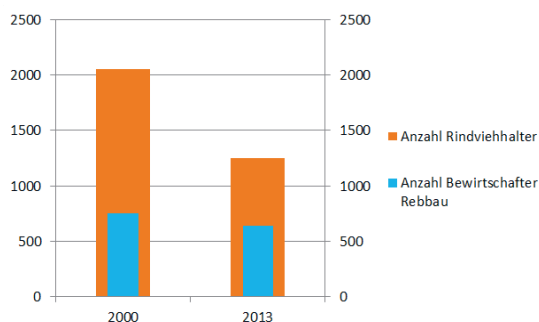


Ferdi Hodel

Dr.
Geschäftsführer Zürcher
Bauernverband

Zürcher Bauernverband
Lagerstrasse 14
8600 Dübendorf
Tel.: 044 217 77 33
hodel@zbv.ch

Parallelen zwischen Milchwirtschaft und Weinbau im Kanton Zürich



Quelle: Agrarbericht des Kantons Zürich 2014



Parallelen zwischen Milchwirtschaft und Weinbau im Kanton Zürich



- Rückgang der Anzahl Bewirtschafter seit 2000 im Rebbau um 15%.
- Rückgang der Anzahl Milchproduzenten seit 2000 um 39%.
- Kleinere Bewirtschafter geben Produktion auf, Fläche/Produktion der grossen Bewirtschafter nimmt weiter zu.
- Der Produktionsanteil der grossen Betriebe nimmt rasant zu (Ausbau der Professionalisierung).

Fortsetzung: Strukturwandel in der Landwirtschaft am Beispiel des Kantons Zürich



Zürcher Bauernverband
Im Dienste der Zürcher Landwirtschaft

Potential des Zürcher Weinbaus

FAZIT

Ausgangslage

- Im Kanton Zürich leben 1.6 Mio. Personen.
- Annahme: rund 33% trinkt Wein → 533'000 Personen

Potential

- 533'000 Personen trinken jährlich 5 dl mehr Zürcher Wein
→ Zusätzlicher Konsum von 266'500 Liter
→ Zusätzliche Anbaufläche von 38 ha

→ **Potentialschätzung ist aufgrund von zunehmender Bedeutung der Regionalität sowie Qualitätssteigerung von Zürcher Wein nicht unrealistisch!**

Kostenrechnung von Weinbaubetrieben und Stellschrauben für ein erfolgreiches Betriebsergebnis

14:40 – 15:30

Die Kostenrechnung ist ein wichtiges Instrument zur Steuerung eines Weingutes. Sie Grundlage für Planung und Steuerung von unternehmerischen Entscheidungen. Darüber hinaus werden mit ihr die Herstell- und Selbstkosten ermittelt, welche die Grundlage für die Preiskalkulation sind. Um eine Kostenrechnung durchführen zu können kann der Winzer im Wesentlichen auf bereits vorhandene Daten und Unterlagen zurückgreifen. Dies sind der steuerliche Jahresabschluss, das Herbst- und Kellerbuch, die Schlagkartei (Rebflächenverzeichnis), Auswertungen des Fakturierungsprogramms, Preislisten und Arbeitszeitaufzeichnungen.

Grundlage der Kostenrechnung ist der steuerliche Jahresabschluss. Hier sind in der Gewinn- und Verlustrechnung jedoch nur Erträge und Aufwendungen erfasst. D.h. die kalkulatorischen Kosten, wie Zinsen für das Eigenkapital und der kalkulatorische Unternehmerlohn sowie eine angepasste Abschreibung (kalkulatorische Abschreibung) fehlen. Außerdem sind in der Gewinn- und Verlustrechnung sogenannte neutrale Erträge und Aufwendungen erfasst, die nicht Bestandteil der Kostenrechnung sind. Es gilt also zunächst die «richtigen» Kosten zu ermitteln (siehe Abb. 1).

Matthias Mend

Dr.
LWG Veitshöchheim (D)

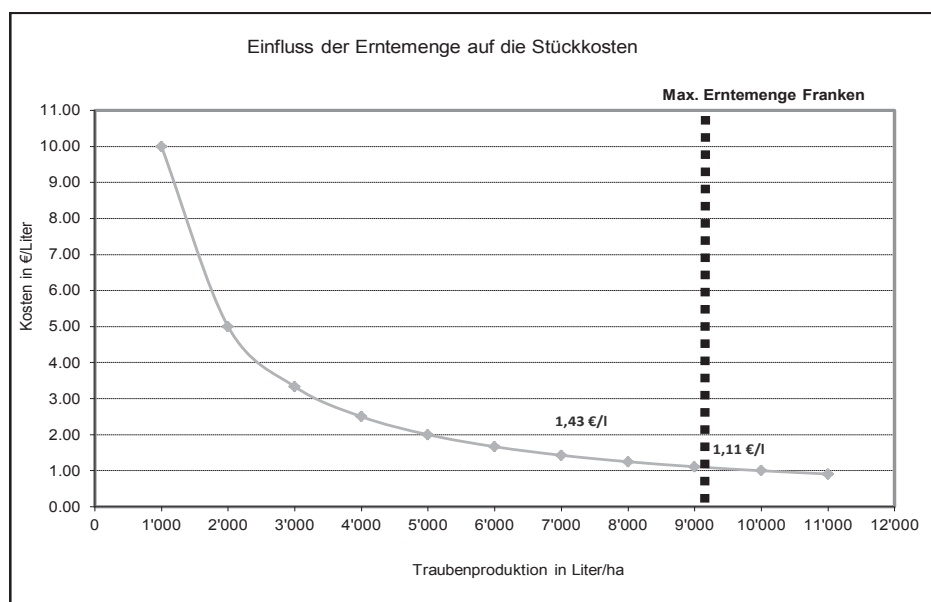
Institut für Weinbau und Oenologie
Bayerisches Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel.: +49 9319801-216
Mobil: +49 1624345046
matthias.mend@lwg.bayern.de

Abb. 1: Abgrenzung von Aufwand und Kosten

Aufwand						
neutraler Aufwand			Zweckaufwand = pagatorische Kosten			
betriebsfremder Aufwand	außerordentlicher Aufwand	periodenfremder Aufwand				
			Grundkosten	Anderskosten	Zusatzkosten	
			= aufwandsgleiche Kosten	= aufwandsverschiedene Kosten	= aufwandslose Kosten	
			kalkulatorische Kosten			
			Kosten			
			= wertmäßige Kosten			

Neben der Verwendung der «richtigen» Kosten in der Kostenrechnung ist es wichtig, das Verhalten von Kosten bei Mengenänderungen (Fläche, Liter etc.) zu kennen. D.h. ob die Kosten variabel oder fix sind. Bei variablen Kosten ändern sich die Stückkosten nicht während die Gesamtkosten bei einer Mengenänderung steigen. Umkehrt ist es bei den fixen Kosten. Hier bleiben die Gesamtkosten gleich, während die Stückkosten sinken. Dies ist der sogenannte Degressionseffekt. Als Beispiel sehen Sie den Einfluss der Erntemenge auf die Stückkosten in Abb. 2 und die Vollkosten für unterschiedliche Qualitätsstufen von Flaschenweinen in Abb. 3.

Abb. 2: Einfluss der Erntemenge auf die Stückkosten



Fortsetzung: Kostenrechnung von Weinbaubetrieben und Stellschrauben für ein erfolgreiches Betriebsergebnis

Für eine ausführliche Kostenrechnung fehlt vielen Praktikern die Zeit. Dennoch ist es möglich schnell die durchschnittlichen Stückkosten zu ermitteln. Hierzu sind zunächst aus dem steuerlichen Jahresabschluss die neutralen Aufwendungen zu eliminieren und die Gesamtkapitalkosten (Zins für Fremd- und Eigenkapital) zu ermitteln. Hierzu ist der Werte des gesamten Anlagevermögens mit einem entsprechenden Zinssatz (z.B. 3,5 %) zu multiplizieren. Abschließend muss der Lohnansatz für die Familienarbeitskräfte festgelegt werden. Werden Zweckaufwand (Grundkosten), Kapitalkosten und Lohnansatz addiert, erhält man die Vollkosten seines Betriebes. Um die durchschnittlichen Stückkosten zu erhalten, werden die Vollkosten durch die Produktionsmenge (Erntemenge) geteilt.

Abb. 3: Vollkosten unterschiedlicher Qualitäten

	Basis	Premium	Superpremium
Ertrag in Liter Wein pro ha	7.500	5.000	2.500
	€/ha	€/ha	€/ha
1. Traubenerzeugung	9.605	13.982	16.157
2. Kelterung und Weinausbau	6.954	6.016	4.789
3. Flaschenfüllung und Ausstattung	9.600	10.424	8.497
4. Vertrieb	14.360	13.329	12.274
Vollkosten/ha in €/ha	40.519	43.750	41.717
	€/L	€/L	€/L
1. Traubenerzeugung	1,28	2,80	6,46
2. Kelterung und Weinausbau	0,93	1,20	1,92
3. Flaschenfüllung und Ausstattung	1,28	2,08	3,40
4. Vertrieb	1,91	2,67	4,91
Vollkosten/Liter in €/L	5,40	8,75	16,69
	€/0,75 L	€/0,75 L	€/0,75 L
1. Traubenerzeugung	0,96	2,10	4,85
2. Kelterung und Weinausbau	0,70	0,90	1,44
3. Flaschenfüllung und Ausstattung	0,96	1,56	2,55
4. Vertrieb	1,44	2,00	3,68
Vollkosten/L in €/0,75 L	4,05	6,56	12,52

Mit der sogenannten Äquivalenzziffernkalkulation können schnell die Stückkosten von unterschiedlichen Produkten (z.B. Qualitätsstufen kalkuliert werden). Die einzige Schwierigkeit besteht darin, die richtige Äquivalenzziffer zu ermitteln. Hier kann man sich z.B. an dem Mehraufwand der Arbeitsstufen von Premiumwein zu Basiswein orientieren. Ein Beispiel für Äquivalenzziffernkalkulation sehen ist in Abb. 4.

Abb. 4: Äquivalenzziffernkalkulation

Segment	1	Gesamtkosten 297.134		4	5
	Produktionsmenge in Stück	Äquivalenzziffer	Recheneinheit	Stückkosten	Gesamtkosten je Sorte
Basis	16.738	1	16.738	2,96	49.522
Mittel	16.738	2	33.476	5,92	99.045
Premium	16.738	3	50.214	8,88	148.567
Summe	50.214		100.428		297.134

$$Basis = \frac{297.134 * 1}{(16.738 * 1 + 16.738 * 2 + 16.738 * 3)} = \frac{297.134}{100.428} = 2,96$$

$$Mittel = \frac{297.134 * 2}{(16.738 * 1 + 16.738 * 2 + 16.738 * 3)} = \frac{594.268}{100.428} = 5,92$$

$$Premium = \frac{297.134 * 3}{(16.738 * 1 + 16.738 * 2 + 16.738 * 3)} = \frac{891.402}{100.428} = 8,88$$

Zusammengefasst kann gesagt werden, auch von ungeübten kann eine schnelle Stückkostenkalkulation durchgeführt werden. Kosten können vor allem durch die Erntemenge die bewirtschaftete Fläche beeinflusst werden.

Literatur

- M.Mend: Kostenrechnung von Weinbaubetrieben und Stellschrauben für ein erfolgreiches Betriebsergebnis (Vortrag ist per E-Mail an Matthias.Mend@lwg.bayern.de erhältlich)
- M. Mend: Praktische Anwendung der Vollkostenrechnung, Der deutsche Weinbau, Nr. 8, 2013
- M. Mend: Schneller Weg zum Preis: Äquivalenzziffern, Der deutsche Weinbau, Nr. 2., 2012

Meine Unternehmensentwicklung, meine Vollkosten, mein Modell

15:30 – 16:20

Claude Gerwig

Dr.
Leiter Höhere Berufsbildung
Strickhof

Strickhof
Eschikon 21
8315 Lindau
Tel.: 058 105 99 15
Mobil: 078 613 17 87
claude.gerwig@strickhof.ch

Veränderungen prägen unsere Unternehmen, bedrohen deren Weiterführung oder bieten die Realisierung von neuen Geschäftsideen und Umsatzbereiche. Veränderungen in Rahmenbedingungen, seien Sie gesetzlicher, technischer, personeller oder natürlicher Art fordern Anpassungsleistungen des Unternehmens, welche meist erst die liquiden Mittel betreffen. Dies lässt sich buchhalterisch rasch feststellen. Wie weit die Rentabilität des Unternehmens betroffen ist, kann erst nach einer gewissen Zeit festgestellt werden.

Die Unternehmensentwicklung zu planen und vermutete Veränderungen und mögliche Reaktionen des Unternehmens vorweg zu nehmen, setzt eine solide Arbeitsleistung im Bereich des strategischen Managements voraus. Das strategische Management berücksichtigt eine nachhaltige Entwicklung der Unternehmung im Einklang mit der Unternehmervision und den gegebenen Möglichkeiten der bestehenden Unternehmung.

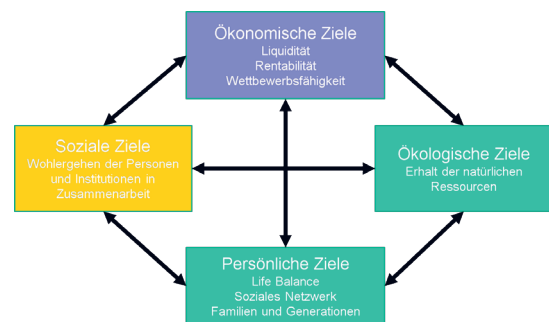


Abbildung 1: Zielsystem von Familienunternehmen

Dabei werden alle Zielebenen einer Unternehmung (Im Weinbau in dem meisten Fällen eine Kleinunternehmung in Familienhand) berücksichtigt und entsprechend der persönlichen Wichtigkeit angegangen. (vgl. Abbildung 1). Die Zielerreichung kann mit unterschiedlichen Kombinationen von Kennzahlen der Produktionstechnik, des Umwelt Monitorings, der Ökonomie und des eigenen Wertsystems gemessen werden.

Für die verfügbaren Eigenfinanzierungsmittel der Unternehmung als wichtige Grundlage des Erreichungsgrads der Ökonomischen Ziele sind meist in einem besonderen Fokus. Für eine vorausschauende Unternehmensführung und eine entsprechende Abschätzung der Entwicklung dienen Vollkostenmodelle, welche ausserdem zu einer Planerfolgsrechnung reduziert und anschliessend mit Finanzplan verbunden werden.

Vollkostenmodelle können einfach oder kompliziert gestaltet sein, je nach Detailtiefe der Prozessabbildung. Anschliessend wird das Vollkostenmodell auf eine Planerfolgsrechnung reduziert und ergänzt durch Umsatz-, Produktionskosten- und Verwaltungspläne, durch einen angepassten Investitions- und einen referenzierenden Finanzierungsplan resultiert eine geplante Geldflussrechnung. Diese wird nun dynamisch über mehrere Jahre entwickelt, so dass die Investitionen und Finanzierungen auch entsprechenden den angenommenen Veränderungen eingesetzt werden können.

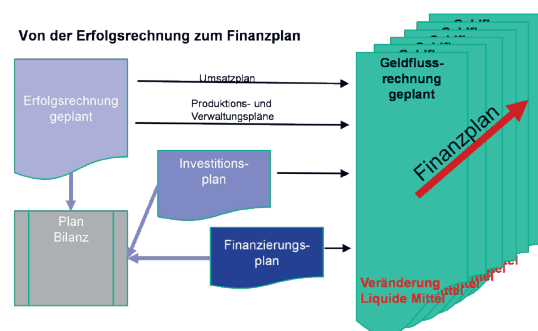


Abbildung 2: Aufbau – Planerfolg & Liquiditätsplan

Der Aufbau eines persönlichen Vollkostenmodells erfolgt schrittweise und mit zunehmender Detailliertheit. Allgemeingültige Vollkostenmodelle sind für die Unternehmensführung wenig hilfreich, da wie in Abbildung 1 dargestellt jede Unternehmung unterschiedlich aufgebaut ist und unterschiedliche Ziele verfolgt. Wichtig für die erfolgreiche Anwendung und damit für eine erfolgreiche strategische Unternehmensführung ist die laufende Anpassung der unterschiedlichen Planannahmen im Modell. Modelle verändern somit genauso rasch wie die festgestellten Veränderungen der Rahmenbedingungen. Vollkostenmodelle von Familienunternehmen im Weinbau sind persönlich geprägt und nur dann aussagekräftig, wenn laufend damit gearbeitet wird respektive mit den Modellen auch wirklich «gespielt» werden kann.

Quellen zur Datengrundlage «mein eigenes Modell im Weinbau»:

- a) Agridea 2008: Kosten der Weinbereitung; wirtschaftlich-technische Ergebnisse 2007
- b) Agridea 2016: Produktionskosten im Weinbau; wirtschaftlich-technische Ergebnisse 2015
- c) Agridea 2016: Wert des Pflanzenkapitals im Rebbau; Referenzwerte 2015
- d) Agridea 2011: Datenblätter Oenologie
- e) Agridea: Datensammlung Weinbau
- f) KTBL 2017: Weinbau und Kellerwirtschaft
- g) *Die eigene Buchhaltung*
- h) *Mein eigenes Zielsystem*

Ihre Notizen

Kontakt

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen
Weiterbildungssekretariat
Grüentalstrasse 14, Postfach
8820 Wädenswil
Schweiz
Telefon +41 58 934 59 84
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch

www.zhaw.ch/iunr/weintage