



## EINSATZ VON TROCKENREINZUCHTHEFEN UND HEFENÄHRSTOFFEN

➤ *J. Burkert, Dr. M. Rentzsch, LWG Veitshöchheim, SG Oenologie und Kellertechnik*

Wie in den letzten Jahren soll ein kurzer Überblick über aktuelle Versuche zum Einsatz von Trockenreinzuchthefen und Hefenährstoffen gegeben werden. Der Bericht beschränkt sich bewusst auf die wichtigsten Aussagen zu Gärleistung, Auffälligkeiten und Verkostungsergebnissen. Auch beim Weinjahrgang 2012 zeichnet sich derzeit ab, dass analog zu 2009 und 2011 Moste mit sehr hoher Reife, hohem Zuckergehalt zu erwarten sind und daraus resultierend mit enormem Alkoholstress für die Hefen zu rechnen ist. Das Gärgeschehen darf daher nicht nur unter dem Aspekt „Hefewahl“ betrachtet werden, ergänzende Maßnahmen werden unverzichtbar sein, wenn Weine mit niedrigen Restzuckergehalten angestrebt werden.

### Gärleistung verschiedener Trockenreinzuchthefen:

Im Hinblick auf eine zuverlässige Vergärung werden an das Hefepräparat folgende Anforderungen gestellt:

- Die gute Endvergärung auf 12,5 bis 13,5 % Vol. Alkohol. Bei einem höher gesteckten Ziel werden manche Präparate Probleme bekommen
- Die zuverlässige Angärung, auch bei hohem osmotischem Druck bis über die Mindestanforderung an vorhandenem Alkohol hinaus (TBA, Eiswein)
- Die Fähigkeit, Moste mit steckengebliebener Gärungen nach einer Zweitbeimpfung im angemessenen Zeitraum zu fermentieren
- Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber der Spontanflora, gute Temperaturtoleranz, geringe Nährstoffansprüche und vieles mehr

Die Überwachung des Gärverlaufs kellerwirtschaftlicher Versuche zeigte teils erhebliche Unterschiede im Zuckerumsatz, obwohl die Rahmenbedingungen innerhalb einer Serie praktisch gleich waren. Auch wenn der Jahrgang und die Rebsorte einen erheblichen Einfluss auf die Gärgeschwindigkeit nahmen, bestätigten einzelne Hefepräparate ihr Verhalten bei Folgeversuchen. Der hochreife Jahrgang 2011 stellte die Hefen vor besondere Herausforderungen. Aber auch in den Vorjahren traten immer wieder Weine mit zu hohen Restzu-

ckergehalten auf. Falls Weine mit möglichst **niedrigem Restzuckergehalt** angestrebt werden, gleichzeitig aber hohe Mostgewichte vorliegen, ist bei folgenden Hefen trotz häufig guter Sensorik **Vorsicht geboten:**

Lalvin W, Lalvin 71B, Enoferm Simi White, Lalvin L-1597, Enoferm M1, Oenoferm Müller-Thurgau, Oenoferm Tipico, Oenoferm Riesling, Uvaferm S6U und Oenoferm bouquet.

Bei hohen Mostgewichten des Jahrgangs 2009 und 2011 fielen in Versuchen der LWG folgende Hefen mehrfach positiv durch eine zügige Vergärung auf:

**Anchor** Alchemy II und Vin 13, **ZEFÜG** Anaferm Riesling, Anaferm Classic, **Fermicru** VB1, 4F9 und LVCB, **IOC** 2000 und 3000, **Oenoferm** Bio, Freddo und Terra, **Siha** 7 und Siha 8 sowie **Lalvin** EC 1118 und CY3079.

### Vorklärgrad und Gärtemperatur:

Beide Parameter üben vor allem dann einen stärkeren Einfluss auf die Gärleistung aus, wenn durch den hohen Alkoholgehalt ohnehin eine Stresssituation für die Hefe vorliegt. In verschiedenen Versuchen kam es vermehrt zu Gärverzögerungen oder erhöhten Restzuckergehalten, wenn nach der Vorklärung im Most Trübungswerte unter 20 – 30 NTU vorlagen. Dieser Bereich kann bei Most aus gesundem Lesegut durch das Absitzen lassen genauso erreicht werden wie durch die Flotation. Wird der Most komplett filtriert, muss mit < 10 NTU und einem unkalkulierbaren Restzuckergehalt gerechnet werden. Zwischen 30 und 100 NTU waren die Voraussetzungen immer günstig, sowohl im Hinblick auf das Gärverhalten der Hefen wie auch auf die Reintönigkeit des späteren Weins. Bei Trübungswerten über 100 NTU drohen geschmackliche Risiken.

Bei Mosten im höheren Mostgewichtsbereich sollte auch die Gärtemperatur angepasst werden, sofern niedrige Restzuckergehalte angestrebt werden. So stellen Spitzentemperaturen von 18 – 22°C keinerlei Problem für die Erhaltung von Aromen dar, zumal die Aromenfülle bei vollreifem Lesegut ohnehin weitaus ausgeprägter ist als bei Weinen im Basissegment. Dort ist es erforderlich, ein hohes

Maß an Gäraromen zu gewinnen und zu erhalten, was niedrigere Gär- und Lagertemperaturen sinnvoll macht. Für Moste im BA- oder TBA-Bereich können sogar Gärtemperaturen von 22 - 24°C empfehlenswert sein, was ein Erwärmen zum Gärstart mit einschließt.

### Hefeernährung

Um einen hohen Endvergärungsgrad von zuckerreichen Mosten zu erreichen, wird allgemein der Zusatz von **Heferindenpräparaten** zum Most oder zum Hydratationsansatz empfohlen. Diese Maßnahme ist zwar sehr effektiv, sie führte aber in Versuchen der LWG oft zu einer schlechteren geschmacklichen Bewertung der Weine. Diese wurden häufiger mit Attributen wie „Böckser“ oder „belegt“ bewertet. Meistens reichen bereits 10 oder 20 g/hl zur Gärförderung aus, die geschmacklichen Einbußen sind dadurch geringer. Bei Mosten mit einem geringeren Zuckergehalt oder bei edelsüßen Weinen ist auf diese Maßnahme ohnehin verzichtbar.

Im vergangenen Jahr erzielten wir durch eine zweimalige Belüftung des Mostes am ersten und zweiten Gärtag eine ähnliche Steigerung der Gärleistung. Tendenziell war jedoch die Belüftung am zweiten Gärtag sensorisch nicht positiv.

Uneingeschränkt empfohlen wird der **Zusatz von Thiamin**, ggf. in Form eines Kombipräparats gemeinsam mit DAP. Diese einfache Möglichkeit zur Senkung des SO<sub>2</sub>-Bedarfs sollte unbedingt ergriffen werden.

Derzeit lässt sich noch nicht abschätzen, wie in den Mosten 2012 die Stickstoffversorgung der Hefe ausfallen wird. In den letzten Jahren erwies sich eine DAP-Gabe von 30 – 50 g/hl vor Gärbeginn als sinnvoll. Durch den frühzeitigen Einsatz bleiben wertvolle Aminosäuren länger erhalten. Auch steigt deren Gehalt bei Gärrende wieder stärker an, als wenn auf DAP verzichtet wird. Wird DAP zu spät oder in zu großen Mengen eingesetzt, kann die Hefe den Zusatz nicht vollständig verwerten, es bleiben Reste im Jungwein zurück. Bei der Maischegärung von Rotwein kann in den meisten Fällen auf DAP verzichtet werden.

### Neustart einer stockenden Gärung

Die sich momentan abzeichnenden hohen Mostgewichte könnten Gärprobleme nach sich ziehen. Bevor versucht wird, eine Endvergärung mit ungewissem Ausgang anzustreben, ist zu überlegen:

- Kann über den Zuerschnitt trockener Weine ein akzeptabler Restzuckergehalt erreicht werden?
  - Zur groben Einschätzung des noch vorhandenen Restzuckergehaltes lassen sich über folgende Faustformeln Anhaltswerte ermitteln:

- Refraktometer:  
(Refraktionszahl – 26) x 3 = g/l Restzucker
- Mostspindel:  
(°Oe (gespindelt) + 5) x 2 = g/l Restzucker

- Lässt sich der Wein selbst als vorteilhafter Verschnittpartner nutzen?
- Kann der Wein in mehrere noch gärende Weine aufgeteilt werden?
- Falls eine weitere Vergärung unverzichtbar aber möglich erscheint, sollte wie folgt vorgegangen werden:
  - Hefeansatz für Nachbeimpfung: robuste, gärstarke Killerhefe (max. 50 g/hl) wird rehydriert, in einer Teilmenge des Problemweines (10 - 20%) unter Zusatz von Hefenährstoffen vorvermehrt (ca. 20 – 22°C, Belüftung des Ansatzes durch wiederholtes Einrühren von Luft); Gäraktivität beobachten. Steht noch Most zur Verfügung, so ist dieser besser zur Vorvermehrung der Hefe geeignet, als der hängengebliebene Wein.
  - Abziehen des Gebindes von der Depotheke, falls möglich Filtration (KG, Hefefilter); anschließend Zusatz des Hefeansatzes
  - Bei drohendem BSA: Zusatz von Lysozym (bis 500 mg/l). Dieses Enzym muss nach der Gärung durch Bentonit entfernt werden (Trübungsneigung!!). Lysozym ist ab dem Weinjahrgang 2012 deklarationspflichtig!
  - Anheben der Temperatur auf ca. 20°C, regelmäßige Kontrolle des weiteren Gärverlaufs
- Als geeignete Bayanus-Hefen für einen Neustart haben sich v.a. SIHA 4, Lalvin EC1118, Anaferm 5, Fermicru VB1 und Anchor VIN 13 erwiesen.

### Verkostungsergebnisse aus Hefeversuchen

Abschließend werden in verkürzter Form Verkostungsergebnisse aus Hefeversuchen wiedergegeben. Dabei muss klar sein, dass mit einem Most nicht mehr als 10 – 14 Varianten verglichen werden können. Außerdem wurde i.d.R. darauf verzichtet, altbewährte Präparate zum Xsten Mal in den Vergleich aufzunehmen. Vielmehr wurde Wert auf neue oder wenig bekannte Hefen und deren Abschneiden im Vergleich zum Standard Lalvin W gelegt.

Hier eine Auflistung der Hefen, die bei den verschiedenen Rebsorten in den vergangenen Jahren in den Versuchen besonders gut abgeschnitten haben. Die Liste unterliegt keiner Rangfolge! Hefen, die mit (\*) gekennzeichnet sind, weisen gerne Probleme bei der Endvergärung auf und sind für Weine, die unbedingt trocken sein müssen, ungeeignet.

### **Müller-Thurgau:**

Fermicru VB1, Enoferm M1 (\*), Lalvin 71B (\*), Anchor VIN 13, Zymaflore VL3, Anaferm 44, Oenoferm Müller-Thurgau (\*), Oenoferm Bio, Anaferm classic, Lalvin L-1597 (\*)

### **Silvaner:**

Oenoferm terra, Fermicru VB1, Anaferm 44, Fermicru LVCB, Oenoferm Bio, Lalvin L-1597 (\*), Lalvin CY3079, Oenoferm Freddo, Anchor VIN 13, Zymaflore VL3

### **Weißer Burgunder:**

Oenoferm Bio, Fermicru 4F9, Lalvin W (\*), Fermicru LVCB, Lalvin CY3079, SIHA 8, Oenoferm Terra, Lalvin CLOS

### **Scheurebe:**

Enoferm Simi White (\*), Anchor Alchemy II, Zymaflore VL3, Vitilevure Sauvignon, Uvaferm SVG

### **Bacchus:**

Enoferm Simi White (\*), Anchor Alchemy II, Maurivin R2, Cross Evolution

Anders als noch vor Jahren waren viele Präparate praktisch gleichwertig, negative Ausreißer traten kaum noch auf. Beispielsweise erreichten beim Weißburgunder 2010 alle 12 Hefen Bewertungen zwischen 2,17 und 2,50 Punkten und beim Silva-

ner 2010 wurden alle 9 Hefen mit 2,00 bis 2,33 Punkten bewertet.

Nur bei wenigen Rebsorten ist ein bedeutsamer Einfluss des Hefepräparats auf das Bukett der Weine gegeben (z.B. Bacchus, Scheurebe), meist jedoch bringen mehrere Hefen ein vergleichbar gutes Ergebnis. Bei der Wahl des Hefepräparats sollten daher die Gärbedingungen in den Mittelpunkt der Überlegungen gestellt werden:

- Welche Alkoholgehalte sind zu erwarten?
- Hat das vollständige Vergären des Zuckers eine hohe Priorität?
- Liegt ein besonders hohes Mostgewicht vor (osmotischer Druck)?
- Werden niedrige Gärtemperaturen (< 16°C) angestrebt?
- Soll ein Rest an unvergorenem Zucker verbleiben?

Bei der Vielzahl der angebotenen Hefen können die Versuchsserien niemals annähernd umfassend sein. Wir haben bevorzugt neu angebotene Präparate in die Auswahl aufgenommen. Falls eine in einem Praxisbetrieb jahrelang bewährte Hefe in unserer Zusammenstellung nicht enthalten ist, sollte dort auch 2012 nicht auf deren Einsatz verzichtet werden. Andererseits sind es verschiedene neue Präparate wert, auch in der Praxis erprobt zu werden.

## **INFORMATIONEN AUS DEM HAUS DES FRANKENWEINS**

---

### **Vor der Lese 2012: Aktuelles zum Weinrecht Kennzeichnung von Allergenen**

Beim Einsatz von Weinbehandlungsmitteln mit Kasein, Eialbumin oder Lysozym müssen die nachfolgenden Regelungen zur Kennzeichnung beachtet werden.

Die neue Verpflichtung zur Kennzeichnung der Angaben für Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse sowie für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse gilt für Weine und Weinbauerzeugnisse, die vollständig oder teilweise aus Trauben der 2012er Lese und folgender Erntejahre gewonnen und nach dem 30. Juni 2012 etikettiert wurden.

Angaben für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse:

„Enthält Ei“, „Enthält Eiprotein“, „Enthält Eiprodukt“, „Enthält Lysozym aus Ei“ oder „Enthält Albumin aus Ei“

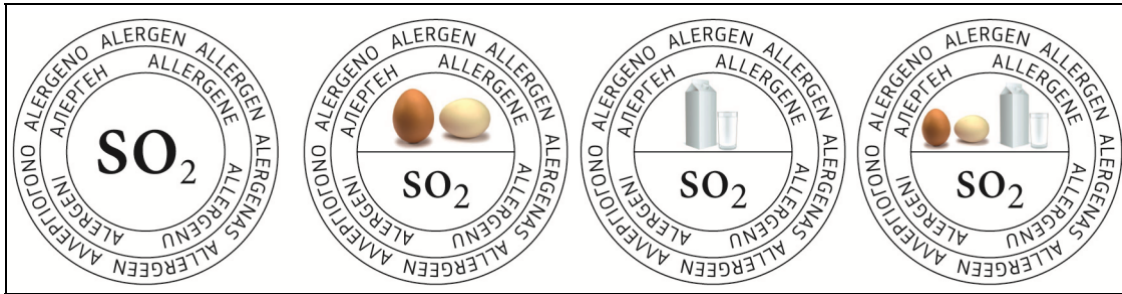
Angaben für Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse:

„Enthält Milch“, „Enthält Milcherzeugnis“, „Enthält Kasein aus Milch“ oder „Enthält Milchprotein“.

Eine Kennzeichnungspflicht entfällt, wenn bei der Herstellung des Weines keine Mittel auf Ei- oder Milchbasis verwendet wurden oder die Präsenz dieser allergenen Inhaltsstoffe im Endprodukt nach den von der OIV verabschiedeten Analysemethoden nicht nachweisbar ist (vorläufiger Grenzwert auf dem deutschen Markt: 0,25 mg/l für Kasein, Lysozym bzw. Eialbumin). Es existiert keine Nachweispflicht bei Anwendung einer dieser Stoffe, allerdings trägt das Risiko für eine eventuell fehlende Kennzeichnung der Inverkehrbringer.

Weiterhin müssen Sulfite wie bisher mit „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“ gekennzeichnet werden. Sind mehrere allergene Stoffe im Wein enthalten, ist es ausreichend, wenn das Wort „Enthält“ einmal der Aufzählung dieser Stoffe vorangestellt wird (z. B. „Enthält Sulfite, Milchprodukt und Lysozym aus Ei“).

Diese Angaben müssen in Deutschland in jedem Fall in deutscher Sprache gemacht werden. Dies gilt auch bei der zusätzlichen Verwendung eines Piktogramms (Abb.1).



**Abbildung 1: Offizielle Piktogramme, die zusätzlich verwendet werden dürfen.**

### **Anreicherung bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure**

Für Weine, die für die Herstellung von Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure vorgesehen sind, gelten die folgenden Anreicherungsgrenzen (Weinbauzone A):

- Weißwein/Roséwein/Rotling: bis max. 11,5 % vol Gesamtalkohol
- Rotwein: bis max. 12,0 % vol Gesamtalkohol
- dabei Erhöhung des Gesamtalkohols um max. 3 % vol

Grundweine mit höheren natürlichen Alkoholgehalten, bei denen keine Anreicherung erfolgte, dürfen selbstverständlich zu Perlwein bzw. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure weiterverarbeitet werden. Allerdings führt ein Verschnitt derartiger Weine mit angereicherten Anteilen, z. B. auch bei der Süßung, dazu, dass dann der komplette Verschnitt die Anreicherungshöchstgrenze nicht überschreiten darf.

Die oben angeführten Regeln zur Anreicherungshöchstgrenze gelten ebenfalls für alle Landweine, einfachen Weine, Federweißer, Sekte (ohne b. A.), Schaumweine und Schaumweine mit zugesetzter Kohlensäure und sind somit bei allen Erzeugnissen ohne amtliche Prüfungsnummer zu beachten (Ausnahme: Erzeugnisse aus Baden, da Weinbauzone B).

### **Etikettierung von Federweißer**

Beim Verkauf von Federweißer muss für den Konsumenten klar ersichtlich sein, was er in der Flasche hat. Die Etikettierung muss enthalten:

- die Angabe „teilweise gegorener Traubenmost“
- bei einem teilweise gegorenen Traubenmost mit Traubenherkunft aus Franken (100 %) kann die Kennzeichnung fakultativ durch die Angabe „fränkischer Federweißer“ ergänzt werden.
- bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweinträumen darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden.
- bei einem teilweise gegorenen Traubenmost von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweinträumen, auch gemischt, mit Rotweinträumen, auch

gemischt, hergestellt ist, darf die Bezeichnung „Federrotling“ verwendet werden - allerdings ist dann die Angabe „fränkischer“ oder die zusätzliche Angabe „fränkischer Federweißer“ nicht mehr möglich. Sofern auf die Angabe „Federrotling“ verzichtet wird, darf, falls das Erzeugnis aus fränkischen Trauben gewonnen wird, auch die Angabe „Fränkischer Federweißer“ ggf. mit dem Zusatz „(gewonnen) aus weißen und roten Trauben“ verwendet werden.

- der Gesamtalkoholgehalt
- die Angabe der Herkunft, z.B. „Erzeugnis aus Deutschland“
- die Angabe des Abfüllers
- bei erfolgter Schwefelung: „enthält Sulfite“
- eine Losnummer, z.B. L 28.09
- die Nennfüllmenge, bei Verkauf in Fertigpackungen

Bei einem Verkauf ab Hof/vom Tank genügt eine deutlich sichtbare Tafel mit den erforderlichen Angaben.

### **Neuerungen beim Online-Verkauf: Button-Lösung**

Der Gesetzgeber hat sich insbesondere aus Schutz vor Abofallen dazu entschlossen, § 312g BGB zu ändern. Durch die Gesetzesänderung sollen Unternehmer verpflichtet werden, Verbrauchern bestimmte Informationen wie bspw. den Gesamtpreis und Produktbeschreibung der Ware klar und verständlich unmittelbar über dem Bestell-Button zur Verfügung zu stellen. Zudem sieht das Gesetz vor, dass ein Vertrag nur dann zustande kommt, wenn der Verbraucher ausdrücklich bestätigt, dass er sich zu einer Zahlung verpflichtet. Dies soll regelmäßig über einen entsprechend beschrifteten Button erfolgen. Die Gesetzesänderung trat am 1. August 2012 in Kraft.

**Neben der im Gesetz genannten Beschriftung des Buttons mit den Worten „zahlungspflichtig bestellen“ nennt die Gesetzesbegründung ausdrücklich noch die Formulierungen „kostenpflichtig bestellen“, „zahlungspflichtigen Vertrag schließen“ und „kaufen“.**

Nicht zulässig sind ausweislich der Begründung demgegenüber „Anmeldung“, „Weiter“, „Bestellen“ und „Bestellung abgeben“.

Die Beschriftung muss gut lesbar sein und es dürfen auf dem Button keine weiteren Zusätze enthalten sein. Anzumerken ist noch, dass nicht zwingend ein Button verwendet werden muss. Das Gesetz spricht lediglich davon, dass der Unternehmer die Bestellsituation bei einem Vertrag so zu gestalten hat, dass der Verbraucher mit seiner Bestellung ausdrücklich bestätigt, dass er sich zu einer Zahlung verpflichtet. Dies kann auch auf andere Weise als mit einem Button geschehen. Allerdings bietet sich die Button-Lösung tatsächlich an.

Zu beachten wäre noch, dass nach der ab dem 1. August 2012 gültigen Gesetzeslage kein Vertrag zustande kommt, wenn der Button mit "bestellen" oder "Bestellung abgeben" beschriftet ist. Dies wäre zu ändern. Zudem bedarf es ggf. auch in den AGB einer Änderung. Da ein Unternehmer verpflichtet ist, den Verbraucher über die Art des Zustandekommens des Vertrages zu informieren, kann in den AGB häufig ein Hinweis auf eine noch ältere Button-Beschriftung wie bspw. "bestellen" oder "Bestellung abgeben" enthalten sein. Dies wäre auf die neue Gesetzeslage anzupassen.

### **Änderung des Bundesdatenschutzgesetzes**

Mit Ablauf des 31.08.2012 läuft die Übergangsfrist einer Änderung des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) aus dem Jahr 2009 ab. Neben der Erklärung, mit der Speicherung seiner Daten einverstanden zu sein, bedarf es nach § 28 Abs. 3 BDSG einer ausdrücklichen Erklärung des Kunden, dass er mit der Nutzung seiner personenbezogenen Daten (Anschrift; E-Mail-Adresse, etc.) zu Werbezwecken einverstanden ist.

Es bedarf für die Nutzung der personenbezogenen Daten eines Kunden für Werbezwecke daher grundsätzlich einer ausdrücklichen schriftlichen Einwilligung des Kunden. Allerdings kann die Einwilligung auch in elektronischer Form erklärt werden. Erfolgte die Einwilligung des Kunden in elektronischer Form, so ist sie vom Anbieter zu protokollieren, um auf diesem Wege einen späteren Nachweis zu ermöglichen. Der Kunde muss seine elektronisch erklärte Einwilligung in den Erhalt der Werbung zudem jederzeit abrufen und auch widerrufen können.

Da auch die elektronische Einwilligung ausdrücklich erfolgen muss, ist das sog. double-optin-Verfahren zu empfehlen. Bei diesem Verfahren erhält der Kunde eine E-Mail unter der angegebenen Adresse noch bevor die angegebene E-Mail-Adresse in den Verteiler aufgenommen wird. Die E-Mail enthält einen Link, den der Kunde betätigen muss, damit die angegebene Adresse in den Verteiler aufgenommen wird.

Die Einwilligung muss klar und deutlich formuliert sein. Die Einwilligungserklärung sollte daher folgende Punkte enthalten:

- Grund der Erhebung der Daten (Bsp.: „Newsletter; Erhalt von Werbung per E-Mail, per Fax, via Telefon“),
- das gewählte Medium („per E-Mail“) sowie
- Verwender der Daten; hier sollte dem Kunden mitgeteilt werden, ob er Werbung des Anbieters oder auch Werbung eines etwaigen Kooperationspartners erhält.

Die vom Kunden überlassenen Daten dürfen selbstverständlich auch nur in dem Umfang genutzt werden, in dem er seine Einwilligung erteilt hat.

## **VORSTEUERABZUG AUS GEBÄUDEAUFWENDUNGEN IN ZUSAMMENHANG MIT DER ERRICHTUNG EINER PHOTOVOLTAIKANLAGE**

➤ *ECOVIS BLB Steuerberatungsgesellschaft mbH*

Zum (anteiligen) Vorsteuerabzug aus Gebäudeaufwendungen in Zusammenhang mit der Errichtung einer Photovoltaikanlage hat sich wieder mal die bayerische Umsatzsteuer-Finanzverwaltung als erstes geäußert und die Anwendung der bereits bekannten BFH-Rechtsprechung damit umgesetzt (Verfügung des LfSt Bayern v. 07.08.2012 - S 7300.2.1-14/48 St33).

Die Verfügung befasst sich mit dem Vorsteuerabzug aus Gebäudeaufwendungen, die im Rahmen einer Dachsanierung oder eines Neubaus eines

ansonsten nichtunternehmerisch verwendeten Gebäudes anfallen und in Zusammenhang mit der Errichtung einer Photovoltaikanlage stehen. In der Verfügung wird unter Einbeziehung der zu dieser Problematik ergangenen Urteile des BFH v. 19.07.2011 - XI R 29/09, XI R 29/10 und XI R 21/10 im Einzelnen auf folgende Punkte eingegangen:

1. Anschaffung/Herstellung eines ansonsten nichtunternehmerisch verwendeten Gebäudes

2. Dachsanierung im Zusammenhang mit dem Einbau einer PV-Anlage
3. Ermittlung der fiktiven Mieten
4. Anschaffung/Herstellung eines Gebäudes vor Gültigkeit des § 15 Abs. 1b UStG – mit Seeling
5. Dachverpachtung
6. PV-Anlagen auf landwirtschaftlichen Gebäuden

Wird das Gebäude im Rahmen eines landwirtschaftlichen Betriebs, der der Durchschnittssatzbesteuerung (§ 24 UStG) unterliegt, verwendet, ist die Ermittlung der nichtabziehbaren Vorsteuern nach dem Verhältnis der fiktiven Mieten vorzunehmen.

Neben den aufgelisteten Vergleichsmieten für Dachflächen ist auch interessant, dass der Vorsteuerabzug für Aufwendungen, die allein aus statischen Gründen für die PV-Anlage erforderlich sind, in vollem Umfang möglich ist.

Weiterhin muss beachtet werden, dass die Installation der Photovoltaikanlage dazu führt, dass das

gesamte Gebäude zumindest anteilig unternehmerisch genutzt wird. Wird damit die 10 % Grenze überschritten, kann im Falle der Anschaffung oder Herstellung das Gebäude damit insgesamt dem Unternehmensvermögen zugeordnet werden.

Für laufende Erhaltungsaufwendungen (z.B. Außenfassade) an einem Gesamtgebäude, das eigentlich nicht zum Vorsteuerabzug berechtigt (z.B. Mietshaus), aber eine Photovoltaikanlage trägt, ist damit ebenfalls ein anteiliger Vorsteuerabzug aus diesen Aufwendungen möglich.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

**Dipl. -Kfm. Michael Sabisch, Steuerberater**  
 Sudetenstraße 14                      Grabenstraße 23  
 97332 Volkach                         97447 Gerolzhofen  
 Tel.: 09381 80830                    09382 3183880  
[volkach@ecovis.com](mailto:volkach@ecovis.com)                [gerolzhofen@ecovis.com](mailto:gerolzhofen@ecovis.com)

**Dipl. -Kfm. Frank Rumpel, Steuerberater**  
 Theaterstraße 22/III  
 97070 Würzburg  
 Tel. 0931 352870  
[wuerzburg@ecovis.com](mailto:wuerzburg@ecovis.com)



## LKP, die Dachorganisation der Erzeugerringe ist auf dem ZLF

Auch beim 125. ZLF ist das LKP (Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V.) mit einem interessanten Info-Stand vertreten.



Unter dem Motto „LKP: Nah an der Produktion“ informiert das LKP über seine Arbeit und die der Erzeugerringe. Die Beratung vor Ort, Qualitätsprüfungen und Bodenuntersuchungen sind Schwerpunktthemen. Weitere Informationen gibt es unter anderem zu Qualitätssicherungssystemen, zum Qualitätssiegel „Geprüfte Qualität Bayern“ und zum freiwilligen Rückstandsmonitoring des LKP.

Kommen Sie am Stand des LKP in **Halle 9** vorbei, eine kleine Überraschung wartet auf Sie!

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