

## **Rebschnittkurs der LWG – Interessenten bitte melden**

Für den Rebschnittkurs am Freitag, den 27.01.2023, gibt es noch freie Plätze.

**Anmeldung bis zum 20.1.2023.** Kosten 20€. Weitere Informationen unter: [LINK](#)

## **Online Seminare Weinbau & Oenologie beginnen**

Das Programm für die Online-Seminarreihe der LWG 2023 umfasst fünf Themenabende zu aktuellen Fragen der Weinwirtschaft. **Informationen und Anmeldung unter [LINK](#)**

**Erster Seminarabend** ist der **24.1.2023** um **18 Uhr**: Weinbau und Pflanzenschutz

## **Sensorikworkshop Grundlagen 2023**

Die Fachberatung Kellerwirtschaft des Bezirks Unterfranken veranstaltet am

Donnerstag, **26. Januar 2023** von 9.00.- 16.30 Uhr einen Sensorikworkshop - Informationen **s. Anhang**

## **PAMIRA® Sondertermin für die Rückgabe von Pheromon-Dispensern**

**13. März – 17. März 2023:** 8:00 – 12:00/ 13:00-16:00

BayWa AG Ochsenfurt Agrar, Kindermannstr. 5, 97199 Ochsenfurt

Einfach die Dispenser einsammeln, in Säcke verpacken und kostenfrei an der Sammelstelle abgeben.

**Achtung:** es ist ein Sondertermin NUR für die Dispenser. Es erfolgt KEINE ANNAHME von Pflanzenschutz – und Flüssigdüngemittelverpackungen.

## **Evaluierung Oenofax - Erinnerung**

Um die Qualität des Oenofaxes ständig zu verbessern sind wir auf ihre Rückmeldungen und Anregungen angewiesen. Rückmeldung bis Ende dieser Woche, 20.1.2023 noch möglich! Danke für Ihre Mithilfe.

Füllen sie den beigefügten Fragebogen aus und senden ihn an: [oenofax@lwq.bayern.de](mailto:oenofax@lwq.bayern.de)

## **Humusfarming im Weinbau – Spezialkurs für Winzer**

Der Kurs von Friedrich Wenz bietet theoretische Grundlagen zu Boden und Humusaufbau, sowie viele Praxisbeispiele und Umsetzung auf Demonstrationsbetrieben. Mehrtägiger Kurs über das Jahr verteilt.

**Weitere Informationen und Anmeldung:** [LINK](#)

## **Bayerischer Klimapreis 2023 – jetzt mit kreativen Projekten bewerben**

Bewerben Sie sich mit Ihrem Projekt rund um Einsparungen von Energie, Emissionen oder Ressourcen oder die Erzeugung klimaschützender Produkte. Bewerbung bis 28. Februar 2023.

Weitere Informationen unter: <https://www.stmelf.bayern.de/service/presse/pm/2022/319243/>

---

## Fachberatung Kellerwirtschaft

---

### Sensorikworkshop Grundlagen 2023

Die Sensorik bedient sich der Prüfmethode, welche die menschlichen Sinnesorgane als Messinstrument einsetzt, um vorrangig die geruchlichen, geschmacklichen, aber auch die optischen Eigenschaften von Weinen zu charakterisieren.

Anhand praktischer Beispiele und Übungen werden die Teilnehmer für die Welt der Sinne sensibilisiert und durch das „erforschen“ ganz persönlicher Schwächen und Stärken bei der Sinneswahrnehmung wird das Erlebnis Wein neu definiert.

#### Inhalt des Workshops

- allgemeine Sensorik
- Physiologie der Sinne
- erkennen der Grundgeschmacksarten
- Ermittlung der individuellen Geschmacksschwellenwerte
- Aromenidentifizierung mittels Aromenstandards
- Spezifizierung von Aromen im Wein
- Aromenidentifizierung bei bestimmten Rebsortenweinen
- Qualitätspyramide Franken

#### Termin:

Donnerstag, 26. Januar 2023  
von 09.00 bis 16.30 Uhr

#### **Kosten:**

Die Teilnahmegebühr beträgt 80,00 €/Person incl. sämtlicher Weine, Übungsmaterial, Mineralwasser während des Seminars, Kaffee in den Pausen.

#### Verbindliche Anmeldung an:

**Fachberatung Kellerwirtschaft  
Bezirk Unterfranken  
Alexandra Brandl  
Silcherstraße 5  
97074 Würzburg**

Mail: [a.brandl@bezirk-unterfranken.de](mailto:a.brandl@bezirk-unterfranken.de)

Fax: 0931/7959-2811

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

---

Unterschrift: \_\_\_\_\_

# Evaluierung der kellerwirtschaftlichen Informationen „Oenofax Franken“

Das „Oenofax Franken“ ist die oenologische Fachinformation für das Weinbaugebiet Franken. Es wird per Mail durch den Weinbauring Franken an die Abonnenten verteilt. Zusätzlich steht das „Oenofax Franken“ auch auf den Internetseiten des Weinbauring Franken und der LWG allen Interessenten zur Verfügung. Seit 2009 sind 205 Ausgaben des „Oenofax Franken“ erschienen. Durch die Ergebnisse dieser Umfrage helfen Sie uns dabei, die Qualität des „Oenofax Franken“ immer weiter zu verbessern und neue Attribute zu entwickeln.

Die Umfrage dauert nur ca. 5 Minuten.

Alle Daten werden anonym erhoben und ausgewertet und können keiner Person oder einem Betrieb zugeordnet werden. Die Daten werden streng vertraulich behandelt.

Bei Fragen zur Umfrage wenden Sie sich bitte per E-Mail an: [oenofax@lwg.bayern.de](mailto:oenofax@lwg.bayern.de)

Für Ihre Teilnahme möchte sich das „Oenofax-Team“ im Voraus ganz herzlich bedanken.

## In welcher Branche sind Sie tätig? (Mehrfachnennung möglich)

Weinbau       Weinausbau       Analytik       Beratung

Sonstige Branche:

## Weinanbau – Welche Größe hat Ihr Betrieb?

kleiner 2 ha       2 bis 5 ha       5 bis 10 ha       größer 10 ha

## Weinausbau – Welche Menge an Wein bauen Sie aus?

kleiner 200 hl       200 bis 500 hl       500 hl bis 1000 hl       größer 1000 hl

## Wie oft lesen Sie das Oenofax Franken?

immer       regelmäßig       gelegentlich       nie

## Welche Bedeutung hat das Oenofax Franken für Sie?

dient mir als Handlungsempfehlung       dient mir als Beratungsgrundlage

Weitere Bedeutung:

## Wie beurteilen Sie die Inhalte des Oenofax?

gut verwendbar       zu speziell       zu allgemein

Sonstiges:

**Wie beurteilen Sie die Aktualität des Oenofax?**

- Infos kommen zum richtigen Zeitpunkt  Infos kommen zu spät

Sonstiges:

**Werden Ihre aktuellen Fragen zur Oenologie mit dem Oenofax beantwortet?**

- immer  meistens  oft  selten  nie

**Wie wichtig wäre für Sie eine Unterteilung in die Weinbauregionen  
Mairdreieck-Mainviereck-Steigerwald?**

- sehr wichtig  wichtig  hilfreich  uninteressant

**Wie greifen Sie auf das Oenofax zu?**

- ich bekomme es per Mail  als Internet-Download

**Ihre Verbesserungsvorschläge**