

Weinakademiker Diploma – Zusammenfassung Diplomarbeit

Christopher Pohn – Kandidatennummer-Nr. 220044

Thema: „Autonome maschinelle Bewirtschaftung“ – Die Zukunft des südsteirischen Weinbaus?

Motivation dieses Arbeitsthemas

Aufgrund meiner engen Verbundenheit mit der Südsteiermark, meinem beruflichen Weg als Sommelier, sowie dem von meiner Lebensgefährtin und mir geführten Familienbetrieb mit Weinbau, Hotellerie und Gastronomie, empfinde ich jede Art von Bewirtschaftung, Vinifikation und die gesetzliche Lage in der Region als wichtig. Wir sind qualitätsorientiert und der Meinung, dass knapp 100% der Qualität eines Weines von der Arbeit im Weingarten und Zustand des gelesenen Traubenmaterials abhängt.

Wir sind stolz, in einer der – nach unserer Meinung- besten Weinbauregionen der Welt, das Familienhandwerk fortzuführen. Da Nachhaltigkeit im Weingarten sowie eine hohe Qualität und Ausdrucksstärke wichtig für uns sind, hinterfragen wir vieles. Da die Südsteiermark eine klein strukturierte Weinbauregion ist und für handwerkliche Weine steht, war es mir wichtig, einen Überblick über den Einsatz von Vollerntemaschinen und autonomen oder steuerbaren Maschinen zu verschaffen. Anlässlich der Zunahme von Gerüchten bezüglich einer Zulassung von maschineller Lese im Südsteiermark DAC System, wollte ich deren Vor- und Nachteile aufzeigen und über die Zukunftstauglichkeit berichten.

Fragestellung/Zielsetzung

Ich werde die Frage erläutern, ob eine voranschreitende Industrialisierung des Weinbaus in dieser Weinbauregion förderlich für die Weinqualität, die Nachhaltigkeit im Weingarten, den Tourismus und die Positionierung auf dem größer werdenden Markt für südsteirische Weine ist. Außerdem wird eine Veranschaulichung, wie diese autonomen oder steuerbaren Maschinen funktionieren, wie erprobt sie sind und welche Vor- oder Nachteile sie mit sich bringen, dargeboten. Weiters wird beschrieben, inwiefern ein Kosten-/Nutzenfaktor gegeben ist und ob die Nachfrage nach den Maschinen durch einen steigenden Arbeitskräftemangel verstärkt wird.

Diese Arbeit soll verdeutlichen, wie Endkonsumenten, Sommeliers und Weinhändler diese Thematik für die Südsteiermark wahrnehmen. Es soll zudem dargestellt werden, was der Markt sich wünscht, ob diese Bewirtschaftung oder Verarbeitungsweise die Weinkarten der Sommeliers beeinflussen kann und wo der Schwerpunkt im Export liegt. Es wird außerdem auf die Zweifel, Vor- und Nachteile und anderweitige Faktoren, die Winzer und Verkäufer bezüglich des Einsatzes der Maschinen entwickelt haben, eingegangen. Es wird auch die Berücksichtigung der steilen Lagen und der gegebenen Witterungsverhältnisse miteinbezogen.

Methodik

Um diese Thematik aus erster Hand und mit Möglichkeiten des Einsatzbereiches sowie Vor- und Nachteilen am besten aufzuzeigen, haben Interviews mit vielen verschiedenen Winzern

aus der Südsteiermark mit verschiedenen Flächengrößen, Bewirtschaftungsweisen, Vinifikationsmethoden und Ansichten stattgefunden. Außerdem habe ich auch Interviews mit sehr geschätzten Sommeliers aus Österreich und Weinhändlern, die schon lange in dieser Branche tätig sind und die Entwicklung der Weinwelt und Südsteiermark sehr gut widerspiegeln können, geführt.

Inhalt

In dieser Arbeit werden 4 Hauptpunkte aufgearbeitet, die sich in folgende Bereiche unterteilen:

- Mangel an Arbeitskräften
- Maschinen – Welche Arten der Maschinen vorhanden sind
- Weingarten – Kurz- oder Langzeitauswirkungen von Maschinen
- Vor- und Nachteile der Verarbeitung des Traubenmaterials

Aufgearbeitet wird, wie verschiedene Maschinen gut integriert werden könnten und in welchen Aufgabenbereichen diese eingesetzt werden könnten. Es wird auch aufgezeigt, wie sich die erhöhte Durchfahrtenzahl auf den Weingarten auswirken könnte und ob der Kosten-/Nutzenfaktor für die Winzer gegeben ist. Außerdem wird erörtert, wie sich ein Vollernter auf das Traubenmaterial und den Weingarten auswirkt und ob der Einsatz zu qualitativen Vor- oder Nachteilen führt. Ebenso wird beschrieben, wie sich diese Maschinen in den steilen Lagen und den verschiedenen Witterungsverhältnissen zurechtfinden.

Fazit

Durch die Recherchen hat sich gezeigt, dass die Einstellung von Winzern, Sommeliers und Weinhändlern besonders gegenüber des Vollernters sehr negativ behaftet ist. Dies liegt unter anderem daran, dass keine Selektion der Trauben möglich ist und meist ein sehr hoher Anteil an grünen oder faulen Trauben verzeichnet wird. Außerdem spielt die Bodenbelastung und der wirkliche Kosten-/Nutzenfaktor eine Rolle. Zurzeit wird der Vollernter eher als eine Notlösung in einer aussichtslosen Situation gesehen, der durch die Witterung in der Lese oder durch fehlendes Personal verursacht wird. Vor allem wird Potential im Pflanzenschutz per ferngesteuertem Gerät am Boden gesehen, da diese Geräte bei diversen interviewten Winzern mit guten Resultaten getestet werden. Drohnen haben mit der aktuellen Gesetzeslage keine Einsatzmöglichkeit im Pflanzenschutz, könnten jedoch für das Monitoring der Gesundheit in den Weingärten genutzt werden. Diese Geräte werden nie als Alleinlösung gesehen, sondern unterstützend eingesetzt und sie sind einer menschlichen Hand nie überlegen. Ich bin der Meinung, dass ein Vollernter im Qualitätsbereich der Südsteiermark DAC Weine nicht zugelassen werden sollte. Falls dies jedoch unvermeidbar ist, sollten Weine mit dieser Verarbeitungsweise klar erkenntlich am Etikett und preislich differenziert werden. Die Region ist sehr klein und es kann keine große Menge geliefert werden, preislich können wir ebenso nicht mit anderen Regionen im Einstiegsbereich mithalten. Somit sehe ich eine Definierung für die Weine über Handwerk, Qualität und Herkunftstypizität. Falls autonome oder steuerbare Maschinen so effektiv sind, dass kein Unterschied bezüglich der Weingartengesundheit und der Bodenbelastung festzustellen ist, sehe ich diese als gute Alternative zur Ergänzung der Bewirtschaftung. Dadurch, dass die Südsteiermark eine sehr touristische Region ist, sehe ich Drohnen als Störfaktor für unsere Gäste und deren gewünschte Ruhe.