

Fortbildungsveranstaltung und Mitgliederversammlung am 15.06. und 16.06.2023 in Großräschen

In diesem Jahr waren wir zu Gast im Landkreis Oberspreewald-Lausitz oder kurz OSL in Großräschen, ganz im Süden von Brandenburg.

Im Zentrum der kleinen Stadt, im Kurmärker-Bürgerhaus begrüßte Jana die Teilnehmer, Gäste und Firmen auf das herzlichste zum 31. Verbandstag.

Grußworte

Dr. Susanne Ziegler, Dezernentin im Landkreis Oberspreewald-Lausitz, übermittelte herzliche Grüße vom Landrat und ein „Herzliches Willkommen“.

Großräschen ist geprägt vom ehemaligen Tagebau Großräschen. Daraus entstanden sind der Großräschener See und die IBA-Terrassen.

Dr. Silke Neuling, Vorsitzende des Verbandes der Tierärzte im öffentlichen Dienst, überbrachte Grüße von allen Tierärzten des öffentlichen Dienstes. Sie stellte heraus, nur die gemeinsame Zusammenarbeit bringt uns weiter.

Es erfolgt eine fachlich sehr verantwortliche Arbeit. Von der Politik wünscht Sie sich einfache Gesetze, die wir lesen können und die die Gewerbetreibenden verstehen. Auch sollte die Politik auf uns hören.

Dr. Lutz Zengerling, 2. Vorsitzender des Landesverbandes der Tierärzteschaft im öffentlichen Dienst Berlin e.V., berichtete zum aktuellen Geschehen in Berlin. Ausführungen erfolgten zur Neuwahl in Berlin, Problemen bei der Ausbildung – 2030 keine Mitarbeiter mehr, dem Transparenz-System und er gab Ein- und Ausblicke in die Berliner Politik. Kontrollen wurden nicht geschafft, also halbiert die Politik per Gesetz die Kontrollen = 100 %. Bei den anstehenden vielfältigen Problemen müssen wir gemeinsam am Ball bleiben.

Dr. Gabriele Witt, Vorsitzende des Landesverbandes der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst Berlin-Brandenburg, überbrachte herzliche Grüße.

Jana beglückwünschte Sie zur Wahl der „neuen“ Vorsitzenden.

Sie stellte heraus, dass klare Gesetze sehr wichtig sind. Die Herausforderungen sind vielfältig, so die Globalisierung der Warenströme, Internethandel, auch die AVV Rüb und BALVI iP II ab 2024.

Der Lebensmittelkontrolleur bildet eine Schlüsselposition. Es ist soziale Kompetenz bei der täglichen Arbeit im Außendienst erforderlich, aber auch die Aggressivität nimmt immer mehr zu.

Maik Maschke, Vorsitzender des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure Deutschland e.V., nahm den Faden der vorangegangenen Grußworte auf.

- umsetzbares rechtliches Handwerkszeug
- einheitliches Transparenzsystem und kein Flickenteppich
- BALVI iP II / hoffentlich klappt es
- AVV Rüb / Kontrollen fallen vielfach weg

Maik berichtete zu den Schwerpunkten der Arbeit des Bundesvorstandes seit der Neuwahl. Bei der Wegstreckenentschädigung gehört das Land Brandenburg zu den Schlusslichtern mit 30 Cent je Kilometer. Hier haben andere Bundesländer reagiert. Insgesamt gesehen ist es sehr unterschiedlich. Er sprach die erfolgreiche Postkarten-Aktion in Sachsen an – „Danke für Nichts“.

Am Ausbau und der Pflege des Netzwerkes wird weiter gearbeitet. Es erfolgen Gespräche mit der Politik und den Akademien

Ausführungen erfolgten zur Novellierung der Berufsordnung LKonV (Beratung mit den Bundesländern und dem BMEL), zu den eigenen Tarifmerkmalen in der Entgeltordnung TVÖD (Ziel sind die EIGENEN Tarifmerkmale) und zu den abgeschlossenen Tarifverhandlungen 2023.

„Gemeinsam sind wir stark.“

Jana begrüßte die ausstellenden Firmen ganz Herzlich und bedankte sich für die Unterstützung. Die Ausstellung bietet viel Raum für Gespräche, Informationen und den Austausch.

Weinkontrolle im Einzelhandel

Referentin: Dr. Susanne Andres, Landesamt für Arbeitsschutz, Verbraucherschutz und Gesundheit (LAVG)

Mit einer Übersicht zum Weinrecht in der Europäischen Union und national stiegen wir in die Thematik ein.

Dargelegt wurden die Änderungen der VO (EU) 2021/2117 Artikel 1 Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

- neue Begriffsbezeichnungen: „entalkoholisierter“ (wenn der Alkoholgehalt des Erzeugnisses nicht mehr als 0,5% vol beträgt) und „teilweise entalkoholisierter“ (wenn der Alkoholgehalt mehr als 0,5 % vol beträgt und unter dem vorhandenen Mindestalkoholgehalt der Kategorie vor der Entalkoholisierung liegt)

- Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste (gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe l / b der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

 - ↪ abweichend kann dies auch auf elektronischem Weg erfolgen (auf der Verpackung oder einem daran befestigten Etikett mit dem Symbol „E“)

- Mindesthaltbarkeitsdatum bei Weinbauerzeugnissen, die der Entalkoholisierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt E unterzogen wurden und einen vorhandenen Alkoholgehalt von weniger 10 % vol aufweisen (gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

- Aufhebung der Zulassung der Weinsäuerung in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen

Erläutert wurden, die Darstellung der Zutatenliste, der Nährwerttabelle und die oenologischen Verarbeitungshilfsstoffe an praktischen Beispielen.

Glühwein aus Roséwein – Bisher war eine Glühweinherstellung ausschließlich aus Weißwein oder Rotwein möglich. Durch die Änderung der Verordnung (EU) 2021/2117: Artikel 3 Nr.11 b)i) ist eine Glühweinherstellung aus einer Mischung von Rot- und Weißwein jetzt erlaubt. Und der Roséwein? Nach der Ansicht des BMEL ist Roséwein ein hell gekelterter Rotwein und daher als Rotwein anzusehen. Somit kann er auch für die Glühweinherstellung verwendet werden.

Vorgestellt wurden die Weinbaugebiete in Deutschland und Brandenburg.

Die bevorzugt in Brandenburg angebauten Rebsorten gehören zu den PIWI's. Spitzenreiter sind die Sorten Regent für Rotwein und Johanniter für Weißwein.

Zu den Themen Lebensmittelbetrug im Weinbereich erfolgten Ausführungen zu Verfälschungen (hier besonders bei edelsüßen Weinen, unzulässige Zusätze, falsche Etiketten), Wein im Schnellwarnsystem (Mykotoxin, Pflanzenschutzmittel, Blei) und eine Übersicht zu den Überwachungsergebnissen des Landeslabor's Berlin-Brandenburg. In diesem Jahr wird durch ein Landesprogramm Rotwein/OrangeWine nach ausgewählten Parametern (Biogene Amine, Schwefeldioxid, Methanol) untersucht. Orange Wine ist ein Maischevergorener Weißwein. Bei der Maischevergärung werden Saft, Beerenhaut und restliche Beerenbestandteile gemeinsam vergoren, wodurch sich die typische intensive orange Färbung ausbildet. Da die meisten weißen Rebsorten nur wenig Farbstoff in der Beerenhaut enthalten sind die geeigneteren Rebsorten: Grauburgunder (Ruländer), der blaue Silvaner, Traminer bzw. Gewürztraminer oder der rote Riesling. Eine Abpressung der Trauben erfolgt oft erst nach Wochen oder Monaten der Gärung. In der Regel erfolgt keine Filtration. Der Ausbau und die Lagerung findet in Amphoren, Stahltanks oder Holzfässern statt.

Geschmacklich ist der Orange Wine eher wie ein Rotwein. Im Abgang sind gewisse Bitternoten möglich sowie ein adstringierendes Mundgefühl durch die Tannine. Orange Wine werden oftmals auch als „Natural Wine“ oder „Naturwein“ bezeichnet.

Überlegungen des BMEL zum „Naturwein“

- Wein kommt nicht in der Natur vor
- Kelterreben sind keine Wildreben
- keine chemie- und technikfreie Weinherstellung möglich, daher Angabe eher irreführend (chemischer Pflanzenschutz)
- bei konventionellem Wein mit der Bezeichnung könnte der Eindruck entstehen, dass ein Bio-Wein vorliegt – Irreführung des Verbrauchers?
- Was macht eine natürliche Weinbereitung aus?
Schwefelung: ja oder nein? Andere önologische Verfahren? Handlese? Gesundes Lesegut?

Weinkontrolle im Weinhandel – hier erfolgten Ausführungen:

- zur Überprüfung der Kennzeichnung
- Kontrolle auf gegebenenfalls überlagerte Weine (Hinweis Farbe)
- Weinbuchführung (ausgenommen Gastronomie und Händler)
- Weinfehler
- Produktspezifikationen, weiterführend Produktspezifikation „Brandenburger Landwein“
 - ◆ Beschreibung des Weines / der Weine
 - ◆ Organoleptisch (Farbe, Aroma, Geschmack)
 - ◆ spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung (Anreicherung, Süßung)
 - ◆ Höchsterttrag je Hektar
 - ◆ Rebsorten
 - ◆ Abgegrenztes Gebiet (geschützte geografische Angabe)
 - ◆ Namen und Anschriften der Behörden, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikationen kontrollieren und Ihre besonderen Aufgaben

Zur Etikettierung, hier die obligatorischen und fakultativen Angaben erfolgten anschauliche Informationen.

Hinsichtlich der Kennzeichnung von geografischen Angaben, zu den Erzeuger-, Guts-, und Schlossabfüllungen, zu den weiteren geschützten Begriffen (Steillage, Terrassenlage), der Nennfüllmenge, der Schriftgröße und Beispiele zur vollständigen Kennzeichnung rundeten die Thematik ab.

Zum Abschluss wurden die Begleitpapiere und das elektronische Wein-Begleitdokumentenverfahren (eWeinBV) vorgestellt.

Wasserpfeifentabak und Einweg-E-Zigaretten

Referentin: Dr. Annette Stephani, Landeslabor Berlin-Brandenburg

Bildlich dargestellt, wurde der Aufbau einer Wasserpfeife und die Handhabung. Wichtig ist es, den Wasserpfeifentabak zu verschwelten und nicht zu verbrennen. Bei der Darstellung der Zusammensetzung des Wasserpfeifentabaks, war der sehr geringe Anteil an Tabak schon beeindruckend.

Hauptbestandteile sind Glycerin und Zucker. Weiterhin enthalten sind verschiedene Aromastoffe, Wasser, Säuerungsmittel, Konservierungsstoff, Propylenglycol und Verschwelhilfsmittel.

Im Rahmen eines Landesprogramms 2022 wurde im Landeslabor Berlin-Brandenburg „gefärbter Wasserpfeifentabak“ untersucht. Hintergrund dieser Untersuchungen war, die Färbung von Wasserpfeifentabak, wodurch für den Konsumenten die Attraktivität gesteigert wird. Verbot gemäß § 21 Abs. 1 Nr.1 des TabakerzG und die speziell an Jugendliche gerichtete Aufmachung der Produkte – Verbot gemäß § 21 Abs. 1 Nr.2 des TabakerzG. Dies wurde mit sehr anschaulichem Bildmaterial dargelegt.

Alle eingesandten Proben wurden beanstandet und in drei Proben auch Farbstoff nachgewiesen!

Die auf Tabakerzeugnissen zu verwendenden „Schockbilder“ finden sich in Delegierte Richtlinie 2014/109/EU der Kommission vom 10. Oktober 2014 zur Änderung von Anhang II der Richtlinie 2014/40/EU des Europäischen Parlaments und des Rates zwecks Einrichtung der Bibliothek mit bildlichen Warnhinweisen, die auf Tabakerzeugnissen zu verwenden sind. Im Weiteren wurde der Frage nachgegangen – Ist die Wasserpfeife gesünder als die Zigarette? Gegenübergestellt wurden die Fragen (Beispiele ausgewählt, gesamte Gegenüberstellung im Vortrag)

„Wie wird geraucht?“

Wasserpfeifentabak – verschwelt unter glühender Kohle ⇒ es entsteht u.a. mehr giftiges Kohlenmonoxid (blockiert den Sauerstofftransport im Blut)

Zigaretten – es entsteht in und unterhalb der Glutkuppe eine Vielzahl von schädlichen Verbrennungsprodukten

„Wäscht das Wasser alle Schadstoffe aus?“

Wasserpfeifentabak – Wenn die (sucht)-aktiven Stoffe ausgewaschen werden, würde kein Mensch Wasserpfeife rauchen! ⇒ Nikotin u.a. Stoffe werden aufgenommen ⇒ der Filtereffekt des Wassers ist stoffabhängig und wird in der Regel überschätzt!

Zigaretten – Die Verbrennungsprodukte gelangen direkt in die Lunge. Zigarettenfilter können nur Partikel (teilweise), aber keine Gasphase zurückhalten.

Fazit! Ein Vergleich von Wasserpfeife und Zigarette ist nur indirekt möglich.

„Es gibt kein „gesundes“ Rauchen!“

Einweg-E-Zigaretten waren ein weiteres Landesprogramm 2022 des Landeslabor Berlin-Brandenburg. Hintergrund für das Programm waren, das vielfältige und große Angebot (viel zu leicht erhältlich), interessant für Jugendliche (Aufmachung), gelten als Einstiegshilfe in den Nikotinkonsum, werden kaum als Elektroschrott entsorgt, verschwenden Ressourcen und stellen ein erhebliches Umweltproblem dar.

Bei den untersuchten Einweg-E-Zigaretten wurden alle Produkte beanstandet. (z.B. Nikotingehalt, nicht kindersicher, Kennzeichnungsmängel)

Auch dieses Landesprogramm war ein voller Erfolg. Dr. Annette Stephani bedankte sich für die Einsendung der Proben.

Risikolebensmittel und andere Infektionsquellen für Shigatoxin-bildende E.coli

Referentin: Dr. Elisabeth Schuh, Bundesinstitut für Risikobewertung

Vorge stellt wurden die Shigatoxin-bildende E. coli (STEC), Infektionen in Deutschland, die Altersverteilung, der Infektionsverlauf und die Symptome, das Vorkommen und die Übertragungswege, relevante Lebensmittel und lebensmittelbedingte Ausbrüche.

An dieser Stelle verweise ich auf den Fachartikel auf Seite 4 des Fachjournal Der Lebensmittelkontrolleur Ausgabe 2/2023

Alternativen zu Kunststoffeinwegverpackungen aus Sicht des Handwerks

Referent: Christopher Kruse, Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

1. Kampf den Kunststoffverpackungen

In unserem Alltag sind Kunststoffverpackungen noch allgegenwärtig, hier Displays für Gemüse, Umhüllungen für Gemüse, Pappbecher mit Polymer bedampft.

Dagegen steht das seit 2021 bestehende Verbot für Einweggeschirr und Trinkhalme aus Plastik.

2. Mehrwegangebotspflicht

Dargelegt wurden die Probleme mit der neuen Gesetzgebung zur Mehrwegalternative für Einwegkunststofflebensmittelverpackungen und Einweggetränkebecher.

Der Leitfaden zur Umsetzung der Mehrweggebotspflicht nach §§ 33, 34 Verpackungsgesetz (VerpackG) herausgegeben von der Bund/Länder Arbeitsgemeinschaft Abfall ist nicht verbindlich sondern als Signal zu verstehen.

Ausnahme des § 34 VerpackG besteht für Betriebe mit nicht mehr als 5 Beschäftigten und nicht mehr als 80 qm Verkaufsfläche.

Daraus ergeben sich Fragen bezüglich der Umsetzung:

- Beschäftigte (Vollzeit, Teilzeit bis 30 h regelmäßig; bis 20 h regelmäßig, Auszubildende, Praktikanten) / Wie erfolgt die Wertung?
- Verkaufsfläche (für den Verbraucher frei zugängliche Flächen inklusive Gänge, Sanitärräume, bei Lieferungen an Kunden auch Lager- und Versandflächen, mehrere Verkaufsflächen werden zusammengerechnet, Außenflächen) / Wie wird die Fläche berechnet?

3. Moderne Alternativen und Trends

Unverpackt-Läden, alternative Verpackungen für Kosmetikprodukte aus Papier und anderen Materialien und die seit vielen Jahrzehnten genutzte klassische Bäckertüte aus Papier.

4. Hygienefragen

Vorgestellt wurden verschiedene Merkblätter zur praktischen Umsetzung für die Nutzung von Mehrwegsystemen.

- Lebensmittelverband Deutschland Merkblätter für „Pool-Geschirr“ und „Mehrweg-Behältnisse“
- Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerkes e.V. veröffentlichte ein Merkblatt zur Nutzung und Befüllung der Mehrweg-Becher der „Deutschen Innungsbäcker“ in Bäckereien

Die Vorträge findet Ihr im internen Bereich auf unserer Homepage – www.lmk-berlin-brandenburg.de.

Mitgliederversammlung

Zu Beginn unserer Mitgliederversammlung nahmen wir in einer Schweigeminute Abschied von Juliette Wegener. Sie hat gekämpft, aber den Kampf verloren.

Im Vorstand hatten wir uns Gedanken zu Ihrer Unterstützung gemacht. Da Juliette aus dem Leben gerissen wurde, haben wir uns überlegt für die DKMS eine Spende zu sammeln. Durch die Aufstockung der gesammelten Spende durch den BVLK wurden 600,00 Euro an die DKMS überwiesen.

Ein ganz herzliches Dankeschön an alle Spender.

Wir möchten jetzt in jedem Jahr zu unserem Verbandstag eine Spendenaktion durchführen. Dafür werden wir in dem jeweiligen Landkreis die Kollegen ansprechen, wofür wir das gesammelte Geld spenden möchten. Gerne nehmen wir Eure Vorschläge entgegen.

Es folgte die Begrüßung und der Feststellung der ordentlichen Ladung und Jana legte Ihren Rechenschaftsbericht für den Zeitraum Juni 2022 – Juni 2023 dar.

Jana bat darum, an die Aktualisierung der Adressen bei Veränderungen zu denken und die privaten E-Mail-Adressen gut leserlich mitzuteilen.

Der aktuelle Mitgliederstand liegt bei 149 Mitgliedern. Sie gab einen Überblick über die Austritte und die lange Aufzählung der Neumitglieder, wovon einige persönlich anwesend waren.

Im Rückblick auf den Verbandstag 2022 verbunden mit dem 30-jährigem Jubiläum in Berlin-Spandau bedankte sich Jana bei den Vorstandsmitgliedern, sowie den Referenten, Gästen und Firmen für die Unterstützung und die Zuwendungen.

Es erfolgte eine Darlegung zu den erfolgten Vorstandssitzungen im Zeitraum. Der Vorstand befasste sich unter anderem mit den Themen Vorbereitung des Verbandstages 2023,

Auswertung der Vorständeklausur des BVLK in Fulda und der Satzungsänderung. Zu den wahrgenommenen Terminen des Vorstandes wurde ein Überblick gegeben. Fortbildungen können unter www.akademie-oegw.de genutzt werden. Auch ein Newsletter ist verfügbar.

Zu den Arbeitsgruppen und Ihren Mitgliedern, welche im Hintergrund tätig sind, erfolgte ein Überblick. Hier BALVI iP – Ines Danneberg und Enrico Wendt, Expertengruppe Lebensmittel QM – Hendrik Oswald, Food Fraud BVL – Babett Doempke und die Prüfungskommission Brandenburg – Ilona Meister, Miriam Arnhold-Coppin, Bernd Sternberg und Jana Weiser. Hinsichtlich der Ausbildung der neuen Lebensmittelkontrolleure, welche durch die Akademie für öffentliches Gesundheitswesen in Düsseldorf in der Zweigstelle in Berlin-Tempelhof, Komturstraße statt findet, ergeben sich keine Veränderungen. Der Seminarbeginn ist Mitte September und wird Online statt finden.

Eine Erneuerung der Homepage wird erfolgen. Jana bittet die Landkreise um Übersendung von Fotos zur Gestaltung. Bitte beteiligt Euch!

Auf der Homepage des BVLK kann der Newsletter abonniert werden. Auch zu den aktuellen Themen finden sich zahlreiche Beiträge.

„DANKESCHÖN an alle Vorstandskollegen und Kassenprüfer für die nebenbei geleistete Arbeit!“

Der Kassenbericht wurde von Jennifer Hunger dargelegt. Die Kassenprüfung durch Sandy Schier und Michael Graf ergab keine Abweichungen und Empfehlungen und der Vorstand wurde entlastet.

Im Anschluss erfolgte die Neuwahl der Kassenprüfer. Nicht mehr zur Verfügung steht Michael Graf. Zur Wahl stellte sich Tobias Dobel. Durch die Mitglieder erfolgte die Bestätigung. Herzlichen Glückwunsch.

Anträge lagen dem Vorstand keine vor.

Unter dem Tagesordnungspunkt Verschiedenes berichtete Jana vom Streik der Lebensmittelkontrolleure in Berlin am 24.03.2023 und die wesentlichen Punkte der Einigung. Fahrtkostenabrechnungen der Streikteilnehmer sind an Jana zu übersenden.

Bitte Vormerken! Verbandstag 2024

Am **13.06.** und **14.06.2024** findet der Verbandstag in **Cottbus** statt. Alle weiteren Informationen erhaltet Ihr mit der Einladung.

Jana informierte die Mitglieder, dass André Höfer den Vorstand verlassen hat. Seinen Platz nimmt kommissarisch Marius Thielemann ein.

Für die im nächsten Jahr anstehenden Wahlen und großen Veränderungen – Jana und Bernd treten nicht mehr an – wäre es schön, wenn sich von den Berliner Kollegen jemand für die Vorstandsarbeit bereit erklärt.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

An dieser Stelle ein DANKESCHÖN an Michael Graf und Marius Thielemann, für die tatkräftige Unterstützung der Vorstandsarbeit in vielfältiger Hinsicht.

In diesem Jahr hatten wir zwei Veranstaltungsorte. Somit wechselten wir nach der Beendigung des ersten Tages in das Seehotel an den IBA-Terrassen in Großräschen. Den Tag mit interessanten Vorträgen, vielen Gesprächen und Besuchen des Messeparks in den Pausen beendeten wir mit einem Erfahrungsaustausch am Abend.

Fortführung der Veranstaltung am Freitag, den 16.06.2023

Weinbergbesichtigung und Fachvortrag an den IBA-Terrassen

Referenten: Dr. Andreas und Cornelia Wobar, WeinWobar vom Großräschener See
Dr. Andreas Wobar ist Landwirt mit der Sommerkultur Wein.

Der Weinberg, mit einer Größe von 1,4 ha, des Familienweingutes Wobar liegt direkt am Großräscher See und ist der steilste Weinberg Brandenburgs mit einer Hangneigung von 30 – 33%. Der Großräscher See – entstanden aus einem Tagebaurestloch – bietet ein besonderes Mikroklima geprägt durch 2018 Sonnenstunden und 51 Sommertagen im Jahresmittel. Die Merkmale dieses Terroirs (Charakter und Wert des abgegrenzten Stückes Land auf dem der Wein angebaut wird) sind die klimaangepasste Rebsortenauswahl, der Geschiebemergelboden, die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede und die Ertragsreduzierung.

Die Lese der Trauben erfolgt Sortenrein per Hand und nach ca. 1 Stunde erfolgt die schonende Verarbeitung im sächsischen „Weinhaus Meissen Prinz zur Lippe“.

Angebaut werden PIWIS. Hinter diesem Namen verbergen sich robuste Neuzüchtungen, ohne Gentechnik, mit folgenden Vorzügen:

- lockerbeerig mit einer dicken Beerenhaut, was sie widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten macht
- weniger Behandlungen erforderlich
- weniger Bodenverdichtung durch geringeren Technik-Einsatz
- Kosten werden eingespart

Angebaut werden die Sorten Cabernet Blanc, Johanniter, Solaris und Pinotin welche zu reintonigen, fruchtigen Weißweinen, Rosé, gehaltvollen Rotweinen und Sekt angebaut werden.

Von der Qualität der Weine, welche bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten haben, konnten sich die Teilnehmer bei der Verkostung von drei Weinen persönlich überzeugen.

In den Vorträgen von Dr. Andreas und Cornelia Wobar wurden nachfolgende Themen behandelt:

- die Geschichte der Brandenburger Weinkultur
- aktuelle Weinbaugebiete in Brandenburg und Winzer vorgestellt
- die Arbeiten im Weinberg dargelegt
- PIWI Deutschland und International erläutert

„Rebe lieber ungewöhnlich.“

Diana Born