

# **ETHOS**

Richtlinien

Weinbau

Keller

Soziales

## Unser Leitbild:

### **Wer sind wir, was wollen wir?**

Wer sind wir, was ist unsere gemeinsame Identität?

ETHOS – the next generation. Junge Winzer mit jungen, frischen Ideen

### **Welche Ziele haben wir?**

Wir möchten das Erbe der Väter im mindestens selben Zustand an die nachkommenden Generationen weitergeben = Unsere Definition für Nachhaltigkeit im Weinbau.

Nachhaltigkeit (Ökologie, Ökonomie, Soziales in Einklang bringen)

Leitlinien in dem sich integriert und biologisch arbeitende Betriebe wieder finden, Vorreiterrolle im Bereich Nachhaltigkeit einnehmen, Erhalt der Weinkulturlandschaft in Franken (Steillagen), umweltschonender Weinbau und damit die uns zur Verfügung stehenden Ressourcen schonen, Biodiversität fördern; Saubere, ehrliche und faire Weine zu erzeugen, Qualität der Weine sichern, gesellschaftliche und soziale Verpflichtungen wahr nehmen und damit Zukunft gestalten

### **Wie wollen wir die Ziele erreichen, welche Werte sind uns wichtig?**

Erstellung eines Codex für die Jungwinzer Franken, dieser soll ständig weiterentwickelt werden und an Rahmenbedingungen und Erfahrungen der Gruppe ETHOS angepasst werden. Ziele in der Gruppe sollen ambitioniert sein, aber nicht so hoch, dass wir Sie nicht überspringen können = Der Weg ist das Ziel. Wir möchten den ersten Schritt nach vorne machen und die fränkische Weinwirtschaft für Nachhaltigkeit sensibilisieren.

### **Unsere Vision?**

Co2 neutral in Weinbau, Kellerwirtschaft und Vertrieb, Weinbau für die nachkommenden Generationen, Herbizidverzicht und Insektizidverzicht im Weinbau

*Ausarbeitung 2014*

## Inhaltsverzeichnis

1	Weinbau .....	3
1.1	Allgemeine Einführung:.....	3
1.2	Sorte, Lage und Anlage: .....	3
1.3	Biodiversität:.....	3
1.4	Bodenpflege:.....	4
1.5	Rebenernährung: .....	5
1.6	Pflanzenschutz:.....	5
1.7	Stockpflege: .....	6
1.8	Gemeinschaft und Fortbildung: .....	6
1.9	Weinberge als Kultur- und Erlebnislandschaft: .....	6
2	Keller .....	7
2.1	Allgemeine Grundsätze:.....	7
2.2	Weinstile:.....	7
2.3	Lese:.....	7
2.4	Behandlungsmittel: .....	7
2.5	Alkohol:.....	8
2.6	Reinigung und Hygiene:.....	9
2.7	Vermarktungszeitpunkte: .....	9
2.8	Vermarktung, Flaschen und Transport:.....	9
3	Soziales .....	10
3.1	Allgemeine Grundsätze:.....	10
3.2	Saison-Arbeitskräfte, Bewirtschafter und Beschäftigte:.....	10
3.3	Gesellschaftliches Engagement: .....	10
3.4	Unternehmerfamilie und Betriebliche Entwicklung.....	11
4	Für die Zukunft .....	12
4.1	offene Fragen: .....	12
4.2	Weitere Aufgaben für die Zukunft: .....	12

# 1 Weinbau

## 1.1 Allgemeine Einführung:

Der Betrieb verpflichtet sich, die zur Verfügung stehenden Ressourcen verantwortungsvoll zu nutzen und durch intelligentes Handeln den Einsatz von Technik und Hilfsstoffen zu minimieren.

## 1.2 Sorte, Lage und Anlage:

Die Flächen des Betriebes erfüllen die Kriterien der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken. Eine Abwanderung von Rebflächen in Flachlagen (kleiner 10%) und ungünstigen Expositionen ist verboten (Autorisierung ab 2016).

Der Betrieb wählt standortgerechte Rebsorten, die für den wirtschaftlichen Erfolg des Betriebs notwendig sind. Der Rebsortenspiegel der Betriebe sollte das Profil des fränkischen Weinbaus widerspiegeln und schärfen, ein Schwerpunkt sollte auf Silvaner liegen. Neben den klassischen fränkischen Rebsorten sind Alternativen als Ergänzung (Klimawandel, Piwis zur PSM-reduktion) zugelassen. Auch sind alte Rebsorten (Tauberschwarz, Muskatteller) zur Erzeugung von Spezialitäten erwünscht. Eine hohe genetische Vielfalt ist in den Reben über die Klonauswahl zu gewährleisten. (nicht nur Wü 92 beim Silvaner 80igern)

Die Auswahl einer Rebsorte und Unterlage sollte nicht nur aufgrund der Marktnachfrage getroffen werden. Die klimatischen Voraussetzungen der Lage und des Bodens müssen zur Rebsorte passen und sind der Schlüssel die Eigenschaften von Boden und Lage (Terroir) in den Weinen zu schärfen. Die Eignung der geplanten Rebsorte für die Neuanlage ist von zwei Kollegen der Gruppe ETHOS und einen Vertreter von Weinbauring oder LWG zu bestätigen.

Die Gestaltung der Rebanlage ist auf eine nachhaltige Bewirtschaftung und die Vitalität der Rebstöcke auszurichten. Ziel ist eine Standzeit von min. 30 Jahren. Die Drahtanlage ist so zu erstellen, dass es unter heutigen Gesichtspunkten keine Probleme mit der Entsorgung gibt. (Teerölimprägnierte Pfähle, Kunststoffpfähle, ...).

Generell gilt:

- Pflanzgut von fränkischen Rebveredlern ist bevorzugt zu verwenden.
- Der Betrieb bekennt sich zur Region Franken, und kauft nach Möglichkeit regional ein.

Minimalschnitlanlagen (klassisch sowie im Spalier) sind für die Erzeugung von g. U. Franken nicht gewünscht und sollten sich auf Versuchsflächen beschränken. Dabei sind die Verwendung traditioneller Begriffe (z.B. Kabinett, Spätlese) und die Abfüllung in 0,75 l Flaschen wie Bocksbeutel nicht erlaubt. Des Weiteren dürfen bei Weinen aus Minimalschnitlanlagen max. 120 hl/ha geerntet werden. [→ Was passiert mit Mehrmenge?](#) Eine Neubewertung des Themas findet in drei Jahren statt.

## 1.3 Biodiversität:

Die Bewirtschaftung der Weinberge ist auf ökologische Vielfalt auszurichten, Lebensraum für standorttypische Pflanzen und Tiere sind zu schaffen. Trockenmauern und landschaftsprägende Elemente sind zu pflegen, zu erhalten (Einzelbäume, Streuobstwiesen, Rangen, Magerrasen, Auenflächen, Steinriegel oder aufgelassene Weinberge) und ggf. zu schaffen. Schaffung von vernetzenden Strukturen (Idealbild: Wald, Hecke, Wiese, Weinberg).

Weinberge sind als gewachsene Kulturlandschaft zu verstehen und störende Eingriffe auf das notwendige Maß zu beschränken (große Erdaufschüttungen). Bei Spitzzeilen ist immer das Pflanzen von Bäumen, Sträuchern und ökologischen Nischen zu prüfen (Empfehlung: Baum des Jahres).

Besondere Aufmerksamkeit gilt Geophyten und rote Liste Arten (z.B. Weinbergtulpe, Milchstern, Gelbstern etc.) Diese Bestände sind zu schonen. (Fortbildungsmaßnahmen und Schulung des Personals – erkennen von geschützten Arten)

Nistmöglichkeiten für Vögel, Fledermäuse, Sitzstangen für Raubvögel und Insektenhotels sind zur Verfügung zu stellen.

Neophyten (gebietsfremde und invasive Pflanzen- und Insektenarten) sind zum Schutz der heimischen Flora und Fauna zu bekämpfen.

Vor einer Neupflanzung eines Weinberges ist eine mindestens einjährige Brache verpflichtend. Brachflächen sind mit einer vielfältigen Begrünung (z. B. Melorationsgemenge usw.) zu begrünen. Weinbergsränder sind ökologische Korridore für Nützlinge und daher mit einer natürlichen Begrünung extensiv zu pflegen. Mulchvorgänge sind einmal jährlich erlaubt, wobei die Mehrzahl der Kräuter verblüht sein müssen.

Der Betrieb verpflichtet sich dazu die heimische Jagd und die Imkerei zu fördern.

#### 1.4 Bodenpflege:

Der Boden ist die Grundlage unserer Tätigkeit im Weinberg. Daher sind Bodenpflegemaßnahmen auf erosionshemmende und bodenverbessernde Maßnahmen auszurichten. Ziel ist ein fruchtbarer, lebendiger Boden als Grundstock für ein ausgeglichenes Ökosystem. Der Betrieb arbeitet nach den Grundsätzen der konservierenden Bodenbearbeitung.

Häufiges bearbeiten und „durchmischen“ stört den Boden und das Bodenleben, deshalb sollte der Boden nicht zu oft bearbeitet werden. „Gezogene“ Arbeitsgeräte sind „Rotierenden“ vorzuziehen, da diese das Bodenleben erheblich mehr beeinträchtigen.

Ein möglichst durchgehendes Begrünungsangebot ist anzustreben. Eine Bodenbearbeitung im Zeitraum von September bis März ist grundsätzlich nicht zulässig (auch Mulchen/Häckseln). Im übrigen Zeitraum darf der Boden für maximal vier Monate in jeder zweiten Gasse offengehalten werden, ausgenommen Steil- und Kleinterrassenanlagen. In Steilanlagen und Kleinterrassen sind entsprechende Alternativen anzustreben, z.B. Abdeckungen. (Eine Bearbeitung innerhalb der Wintermonate ist nur in Ausnahmefällen erlaubt. Ausnahmen sind das anhäufeln der Veredlungsstelle in Junganlagen, sowie eine Tiefenlockerung im Spätherbst bei abgetrockneten Böden (Beispiel 2011). Erlaubt ist die Tiefenlockerung im Herbst nur durch eine Beratungsempfehlung vom Weinbauamt. Dabei ist nur der Einsatz von Geräten die keine flächige Bodenbearbeitung erzeugen (z.B.: Parapflug oder Wippscharlockerer) erlaubt. [Spatenmaschine, Melorationsgeräte \(stechend, werfend\) zur Beseitigung von Verdichtungen mit Frostgare?](#)

„Begrasungen“ der Weinberge entsprechen nicht den oben genannten Begrünungen und haben einen geringen ökologischen und pflanzenbaulichen Wert. Das Idealbild einer Begrünung ist die Rotationsbegrünung oder eine vielartige Begrünungsmischung. Nach 3 – 5

Jahren verarmen die Begrünungen, durch die Dominanz der Gräser und sind neu einzusäen. Die Begrünungsmischungen besitzen mindestens acht auf den Standort abgestimmte Saaten. Walzen ist zum Erhalt der Artenvielfalt dem Mulchen vorzuziehen.

Beikräuter sollten so weit wie möglich toleriert werden. Ist eine Wuchsdämpfung der Beikräuter notwendig, sind zunächst mechanische Verfahren zu bevorzugen. Der Einsatz von Herbiziden ist so weit wie möglich zu vermeiden und nur in Hanglagen ab 20% Hangneigung zugelassen. Wenn ein Herbizid-Einsatz notwendig ist, dann ist dieser ausschließlich punkt- oder streifenförmig erlaubt. Wobei bei einer Streifenbehandlung max. eine Breite von 30 cm oder 25% der Gesamtfläche mit Herbizid behandelt werden darf. Es sind maximal zwei Behandlungen mit Herbizid während der Vegetationsperiode zugelassen. Der Einsatz = Einsatz von Voraufmitteln oder Bodenherbiziden z.B. Katana wird untersagt. Eine Neubewertung des Themas findet in drei Jahren statt.

### 1.5 Rebenernährung:

Die natürliche Bodenfruchtbarkeit ist die Grundlage für einen nachhaltigen Weinbau. Der Betrieb verpflichtet sich, die natürliche Fruchtbarkeit und biologische Aktivität des Bodens zu erhalten und zu steigern. Für eine Grundversorgung ist die Einsaat einer Herbst-Winter-Begrünung in jeder 2. Gasse als Gründüngung vorgeschrieben. Sie besteht aus mindestens 3 verschiedenen Pflanzen. (min. 1 Masseproduzent und 1 Leguminose) Die Einsaat-Empfehlung vom Weinbauring Franken dient als Basis / Grundlage. Dies bezieht sich nur auf die „gut mechanisierbaren“ Lagen. Ausnahmen sind extreme Steillagen und Terrassen. Ist eine Zufuhr von Nährstoffen erforderlich, sollte dies vorrangig durch organische Dünger erfolgen (Trester, Kompost, etc.). Die mineralische N-Düngung wird untersagt. Des Weiteren ist eine mineralische Düngung nur zulässig nach einer Düngerempfehlung laut Bodenuntersuchung. Bodenuntersuchungen sind alle fünf Jahre neu zu erstellen. Pauschale Düngergaben laut Empfehlung sind nicht zulässig.

Der Betrieb verpflichtet sich, den Austrag von Nährstoffen zu reduzieren und die Belastung des Grundwassers zu vermindern.

### 1.6 Pflanzenschutz:

Der Schutz vor Krankheiten und Schädlingen beginnt mit vorbeugenden kulturtechnischen Maßnahmen, welche die Vitalität und Widerstandsfähigkeit der Reben fördern. Direkte Bekämpfungsmaßnahmen setzen ein, wenn die Gesundheit der Reben gefährdet ist.

Stehen bewährte ökologische Behandlungsverfahren zur Verfügung sind diese bevorzugt anzuwenden. (BT-Mittel oder RAK Verbot von Insektiziden?). Pflanzenschutzmittel mit Wirkungen auf Nützlingen wie Bienen, Raubmilben, Florfliegen usw. sind zu meiden.

Die zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln eingesetzten Geräte sind vor jedem Einsatz auf korrekte Funktion zu prüfen und entsprechend der Zielfläche einzustellen. Die Geräte zur Ausbringung von PSM sollten auf eine Abdriftminderung von min. 90% aufgerüstet werden (Einsatz von abdriftvermindernden Injektordüsen). Rebzeilen „direkt neben den Wasserrinnen“ sind nicht zu pflanzen. Es sollte immer eine Fahrzeile zu Wasserabschlägen, -rinnen und Saumstrukturen stehen. Falls dies nicht möglich ist, sind Piwis zu pflanzen.

Prognoseinformationen sind zu verwenden sowie die Aufrufe des amtlichen Rebschutzdienstes zu berücksichtigen (Weinbaufax).

Eine Neubewertung des Themas findet in drei Jahren statt. [Wachstumsregulatoren?](#)

### 1.7 Stockpflege:

Der Rebschnitt legt die Grundlage für die Qualität der Trauben. Das Produktionsziel wird für jede Anlage zum Rebschnitt festgelegt und durch pflanzenbauliche Arbeiten im Laufe der Vegetation auf die gewünschte Qualität ausgerichtet. Dies beinhaltet eine Klassifikation der einzelnen Weinbauflächen mit dazugehörigem Produktionsplan durch alle Produktionsschritte (Weinbau, Keller und Vertrieb).

Der Betrieb führt die Stockpflege entsprechend dem Produktionsziel durch. Als Ertragsziel gelten folgende Richtwerte:

- Neues Franken max. 90hl/ha, Empfehlung 75 hl/ha
- klassisches Franken max. 75hl/ha Empfehlung 60-70 hl/ha
- Großes Franken max. 50 hl/ha.

### 1.8 Gemeinschaft und Fortbildung:

Der Betrieb tritt dem Weinbauring Franken e.V. bei und besucht mindestens eine Fortbildungsveranstaltung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau im Jahr (z.B. Gebietsversammlung, Weinwirtschaftstage, angebotene Workshops etc.). Der Besuch der örtlichen Weinbergbegehungen durch den Weinbauring wird empfohlen.

Der Betrieb unterstützt und nutzt im Sinne der Nachhaltigkeit den überbetrieblichen Maschineneinsatz und Maschinengemeinschaften und setzt vorrangig regional verfügbare Ressourcen ein.

### 1.9 Weinberge als Kultur- und Erlebnislandschaft:

Jeder einzelne Winzer ist verpflichtet, auf ein gepflegtes Erscheinungsbild der Rebanlagen und seiner Betriebsstätte hinzuwirken. Dies umfasst u.a. die Pflege der Wege, der Wasserabschläge, der Ränder, Pflanzen von Rosen, Sträuchern und Bäumen etc., Wirtschaftswege, Freifläche, Ablagerungen von Kompost.

## 2 Keller

### 2.1 Allgemeine Grundsätze:

Kellerwirtschaftliches Arbeiten dient der Sicherung von Qualität aus dem Weinberg und hat das Ziel saubere, bekömmliche und authentische Weine in die Flasche zu bringen. Die Kellerwirtschaft darf nicht dazu benutzt werden weinbauliche Defizite auszugleichen sondern soll den Charakter der Weine unterstützen.

Der Betrieb arbeitet nach guter fachlicher Praxis. Hierbei wird besonders auf die Schonung von Umwelt, Natur und Ressourcen geachtet. Die Einhaltung der gesetzlichen Richtlinien ist Grundlage der Kellerwirtschaft.

Besonderes Augenmerk wird auf den Energieverbrauch bei der Kühlung und der Einsparung von Trinkwasser gelegt. Das Einleiten von Hefetrub und hefehaltigen Schmutzwasser in die Kanalisation sollte auf ein Minimum reduziert werden.

(Vorschläge: Kühlturm, Hochdruckreiniger, Auffangen des ersten Spülwassers.)

### 2.2 Weinstile:

Die Betriebe sind frei in der Wahl ihres Weinstils! Der natürliche und schonende Umgang von Trauben, Most und Wein ist auf eine vielfältige Art und Weise umsetzbar. Diese Vielfalt unterstützt die Individualität, die Ausprägung des Herkunftsgedanken und das Reichtum der fränkischen Weine.

### 2.3 Lese:

Beim Leseverfahren sind beide Methoden auf ihre Vor- und Nachteile abzuwägen. Generelles Ziel ist es, hochwertiges und gesundes Lesegut zu ernten. Ist bei dementsprechendem Fäulnisdruck keine Handlese möglich, sollte vor der Maschinenlese eine selektive Negativlese per Hand durchgeführt werden. Die jeweiligen Produktionsziele der Weine und ihrer Stilistik stehen im Vordergrund der Überlegungen. Für Weine im Bereich „Großes Franken“ ist die Handlese obligatorisch.

### 2.4 Behandlungsmittel:

Generelles Ziel ist es in der Kellerwirtschaft Behandlungsmittel einzusparen oder ihren Einsatz komplett zu vermeiden. Als Grundsatz gilt: soviel wie nötig – so wenig wie möglich. Alle eingesetzten Zusatzstoffe müssen nach Möglichkeit landwirtschaftlichen Ursprungs sein und sollten wenn möglich aus der EU stammen.

#### **Nicht zugelassen sind:**

- Cryo-concentration von Most und Wein
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Elektrodialyse zur Weinstabilisierung
- Ionen Austausch Harze zur Weinstabilisierung
- teilweise Entalkoholisierung



- Vakuumverdampfung und Mostkonzentrierung (z.B. Umkehrosmose)
- Aktivkohle im Weinstadium
- Chitosan
- Chitin-Glucan
- Sorbinsäure
- Lysozym
- DL-Äpfelsäure
- L-Äpfelsäure
- Ferro
- DMDC
- Thermische Verfahren zur Erhitzung von Wein
- Spinning Cone Column
- Mannoproteine

**Erlaubt ist der Einsatz von:**

- SO<sub>2</sub>
- Ascorbinsäure
- Kohle im Most
- Wein- und Milchsäure
- Bentonit zur Eiweißstabilisierung
- Hefenährstoffen (DAP, Thiamin)
- Enzymen
- Tannin
- Hefen zur Vergärung
- Gelatine
- Kieselsol
- Zitronensäure
- Kupfersulfat
- Gummiarabikum
- Kasein
- Hausenblase
- pflanzliche Proteine
- Hühnereiereiweiß
- PVPP
- Chips???

**2.5 Alkohol:**

Wein ist ein Genussmittel. Dabei ist Alkohol immer auch Geschmacksträger. Jedoch hat er auch negative Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Weine mit moderaten Alkoholgehalten zeigen sich meist vielschichtiger und zeigen mehr „Terroir“ als ihre alkoholischen Kollegen. Aus diesem Grund werden folgende Empfehlungen für Alkoholgrenzen festgelegt. Folgende Empfehlungen gelten für trockene Weine.

	Weißwein	Rotwein
Neues Franken	bis 12 vol. %	bis 13 vol. %
Klassisches Franken	12 - 13 vol. %	bis 13,5 vol. %
Großes Franken	13 - 14 vol. %	ab 13 - 14 vol. %

## 2.6 Reinigung und Hygiene:

Sauberkeit und Hygiene sind Grundvoraussetzungen in der Kellerwirtschaft. Jeder Betrieb sichert seine Reinigungsprozesse mit Reinigungsplänen ab. Bei der Reinigung sind mechanisch, thermische Verfahren zu bevorzugen und der Einsatz von Reinigungsmittel auf ein Minimum zu reduzieren. Es wird eine Generalreinigung im Jahr vorgeschrieben. Verboten werden alle chlorhaltigen Reinigungsmittel.

## 2.7 Vermarktungszeitpunkte:

Weißweine im Bereich „Klassisches Franken“ werden frühestens ab dem 1. März in den Verkauf gebracht. Die Vermarktung des „Großen Frankens“ beginnt frühestens ab dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres.

Bei Rotweinen aus den „Klassischen Franken“ ab den 1. September des der Ernte folgenden Jahres, und den „Großen Franken“: wird der 1. März im zweiten Jahr nach der Ernte als Vermarktungszeitpunkt festlegt.

## 2.8 Vermarktung, Packaging und Transport:

Gerade weite Transportwege belasten die Ökobilanz negativ. Aus diesem Grund bekennen sich die Betriebe zu regionalen Lieferanten und Händlern. Auch ist beim Einkauf auf die Nachhaltigkeit der Produkte zu achten und soziale Standards der Zulieferbetriebe zu hinterfragen. Dabei ist das Verhältnis zu den Geschäftspartnern immer freundschaftlich und fair.

Bei Verpackungsmaterialien sind Einsatz- und Lebensdauer zu prüfen. Häufig werden Umverpackungen aufwendig hergestellt und veredelt sind aber nur kurz im Gebrauch. Hier sollte nach Möglichkeit auf schwer abbaubare Materialien wie Kunststoffe verzichtet werden und Recyclingfähigen Materialien der Vorzug gegeben werden. Mehrwegsysteme sind immer vorzuziehen. Die Versorgungs- und Vertriebslogistik sollten den aktuellen ökologischen Standards entsprechen.

## 3 Soziales

### 3.1 Allgemeine Grundsätze:

Der Betrieb verpflichtet sich, die durch die Gesetzgebung der BRD definierten sozialen Standards und die geltenden Gesetze einzuhalten.

Der Betrieb verpflichtet sich, kein korruptionsförderndes Verhalten an den Tag zu legen und sich den Regeln eines fairen Wettbewerbs zu unterwerfen.

### 3.2 Saison-Arbeitskräfte, Bewirtschafter und Beschäftigte:

Saison-Arbeitskräfte sind angemessen zu behandeln. Arbeitszeit und Entlohnung richten sich nach dem Rahmentarifvertrag und den Lohntarifvertrag für Landarbeiter im Freistaat Bayern. Die Beschäftigten können frei entscheiden, einen Teil des Lohnes für die Unterkunft, Essen oder andere Leistungen des Betriebes zu verwenden. Der Wert dieser Vergünstigung ist fair und angemessen anzusetzen. Eine obligatorische Reduzierung des Mindestlohns durch den Betrieb ist nicht gestattet. Werden Saison-Arbeitskräfte auf dem Betrieb untergebracht, so hat die Unterkunft einen angemessenen Zustand, v.a. in Hinsicht auf hygienische Zustände und persönliche Hygiene zu erfüllen. Ein Zugang zu Medien wie TV, Telefon und Internet ist zu gewährleisten.

Es liegt im Interesse eines jeden Betriebes Saison-Arbeitskräfte auf ein nötiges Minimum zu beschränken. Ziel ist für jeden Betrieb ein vertretbarer Anteil an festangestellten Mitarbeitern. Damit sollen soziale Standards für Mitarbeiter sichergestellt werden und eine langfristige Existenzplanung garantiert werden.

Der Betrieb stellt den Beschäftigten die jeweils notwendige persönliche Arbeitskleidung und Schutzausrüstung (z.B. rutschfeste Gummistiefel, Handschuhe, Schutzbrille, Gehörschutz, etc.) kostenfrei zur Verfügung. Es gelten die einschlägigen Vorschriften der SVLFG (Sozialversicherung Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau). Die Einweisung in die zu bedienenden Werkzeuge, Maschinen und Geräte hat zu erfolgen, ebenso die Einweisung in die hygienischen Standards in sensiblen Bereichen (Kontakt mit Lebensmitteln).

Bei der Vergabe an Dritte, wie Dienstleister und Lohnunternehmer, sind die vorgenannten Standards zu hinterfragen und gelegentlich zu überprüfen.

Beschäftigten des Betriebes soll die Möglichkeit zur Weiterbildung gegeben werden. Auf staatliche Beratungs- und Fortbildungsangebote wird hingewiesen.

### 3.3 Gesellschaftliches Engagement:

Der Betrieb verpflichtet sich zur Teilnahme am Programm „Wine in Moderation“ und erkennt die Standards zur Kommunikation eines verantwortungsbewussten und maßvollen Weinkonsums an und setzt diese in seiner eigenen Kommunikation um.

Der Betrieb engagiert sich für den Berufsstand, dies umfasst u.a. folgende Punkte:

- Mitgliedschaft im Fränkischen Weinbauverband e.V. und verpflichtende Teilnahme an den Mitgliederversammlungen
- Bereitschaft zur Ausbildung von Winzern und/oder Weintechnologen, ggf. Angebot von Praktikumsplätzen

- Bereitschaft zur Mitarbeit in Arbeitskreisen des Fränkischen Weinbauverbands e.V., Prüfungs- und Meisterprüfungsausschuss, auf Vorschlag als Prüfer in der Amtlichen Qualitätsweinprüfung oder als Mitglied des Sachverständigenausschusses

Der Betrieb engagiert sich für das fränkische weinkulturelle Brauchtum vor Ort:

- Mitgliedschaft im örtlichen Weinbau-, Obst- und Gartenbau- oder Kulturverein
- Erhalt fränkischer Bräuche wie „Segnung der ersten Trauben“ oder „letzte Fuhre“ sowie die Wahl einer Weinprinzessin vor Ort.
- Teilnahme an lokalen Weinfesten oder Unterstützung der durchführenden Vereine, hierbei wird die Kommunikation einer zeitgemäßen Weinkultur gefordert.

Der Betrieb trägt zum Erhalt der Kulturlandschaft bei, indem er Steillagen (>40% Hangneigung) und/oder Terrassenlagen bewirtschaftet oder alternativ historische Elemente der Kulturlandschaft wie Streuostwiesen, Rangen, Magerrasen, Auenflächen, Steinriegel oder aufgelassene Weinberge pflegt. Der Nachweis erfolgt über die Weinbaukartei oder Bewirtschaftungs-/Pachtverträge. Die Pflege bezieht sich flächenmäßig auf mind. 10% der Rebfläche des Betriebs.

Der Betrieb spendet jährlich für regionale, soziale Projekte seiner Wahl oder startet eine eigene Wohltätigkeitsaktion für regionale soziale Einrichtungen.

Der Betrieb begreift seine Weinbergstandorte als bodengebunden und verpflichtet sich dazu die Flächen im Sinne der Richtlinien zu bewirtschaften um die Weinbautradition Franken für die nachkommende Winzergeneration zu sichern. Dies berücksichtigt nach Möglichkeit die Übernahme von Flächen in Eigentum oder eine langfristige Bewirtschaftung durch Pachtverträge von mind. 25 Jahren. Darüber hinaus verpflichtet sich der Betrieb, alle in seinen Besitz befindlichen Flächen im Sinne der Richtlinien zu bewirtschaften. Dies gilt auch für Flächen die aufgrund betriebswirtschaftlicher Überlegungen von Dritten (Dienstleistern/Lohnunternehmern) bewirtschaftet werden.

### 3.4 Unternehmerfamilie und betriebliche Entwicklung

Der Unternehmer hat den Betrieb nach den Grundsätzen einer ordnungsgemäßen Betriebswirtschaft zu führen. Ziel des Betriebs ist es, ihn mit Gewinn zu führen, um die Entlohnung von Familie, Altenteiler und Mitarbeiter sicher zu stellen. Dabei ist ein organisches Wachstum anzustreben. Große Investitionen und Erweiterungen gehen immer einer Stärken/Schwächen Analyse mit dazugehöriger Betriebsplanung und Zielformulierung voraus. Dabei sind diese auch kritisch zu hinterfragen.

Der Unternehmer hat, falls noch nicht vorhanden, zweite Standbeine zu prüfen. Des Weiteren sind Ausfallversicherungen, Rücklagen und Notfallpläne zu erstellen, um unerwarteten Ereignissen (z.B. Hagel, Frost, Ausfall des Betriebsleiters) vorzubeugen.

Zuständigkeiten sind im Unternehmen klar zu regeln und Verantwortungsträger zu benennen. Die Lieferantenkette und Vertriebsstruktur ist im Sinne der Richtlinien kritisch zu hinterfragen. Der Umgang mit Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern ist partnerschaftlich. Beim Einkauf sollten regionalen Lieferanten der Vorzug gegeben werden. Abhängigkeiten im Vertrieb sind zu vermeiden.

Der Unternehmer hat das Recht nach einer angemessenen Entlohnung mit eigenen Freiräumen. Urlaub, Freizeit und Öffnungszeiten sind zu prüfen. Eine angemessene work-life-balance ist die Grundlage für ein erfolgreiches, nachhaltiges Arbeiten.

## 4 Für die Zukunft

### 4.1 offene Fragen:

Stichpunkte:

### 4.2 Weitere Aufgaben für die Zukunft:

Stichpunkte:

- Checkliste erarbeiten um Betriebsleiter zu sensibilisieren
- Betriebe aus dem Kreis der Jungwinzer für die Idee ETHOS begeistern
- Bestandsaufnahme der IST-Situation und regelmäßige Betriebskontrollen im dreijährigen Rhythmus innerhalb der Gruppe ETHOS. Beobachtungen und Überprüfung der ZIEL-Situation in den Betrieben. Überprüfungen sollten als Beratungen gesehen werden.