**Bönnigheim**

**Strenger Blick auf die Weinherstellung - Vinothekare besuchen staatliche Prüfanstalt**

**Eine Lehrveranstaltung der besonderen Art durften 17 Vinothekare aus Bönnigheim besuchen. Ziel war das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) in Fellbach.**

BZ | 06.04.2016

Beim Besuch des Chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes (CVUA) in Fellbach galt das Interesse der Vinothekare aus Bönnigheim besonders der Sparte Weinkontrolle. Auf 14.000 Quadratmetern Nutzfläche sind zurzeit etwa 240 Mitarbeiter damit beschäftigt, die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung und der Tiergesundheit bestens zu erfüllen. Neben Lebensmittelchemikern, Tierärzten und Biologen arbeiten zahlreiche technische Mitarbeiter in den Laboren des Amtes.

Nach der Begrüßung durch Ludwig Rothenbücher, Teamleiter für Getränkeuntersuchungen, lag der Schwerpunkt der Information auf der Weinkontrolle. Historisch gesehen gibt es schon seit 1488 Reichsweinrevisoren. Wobei einer für die Gebiete Franken, Schwaben und das Elsass allein zuständig gewesen war. Seit dem Reichstag in Freiburg 1498 gab es eine erste Rechtsnorm für Weinerzeugnisse, jedoch wurde erst 1901 definiert, was Wein überhaupt ist.

Weinkontrolle findet in allen EU-Staaten statt, jedoch nach den jeweiligen Ausführungsbestimmungen der Länder. Als Zielsetzungen gelten: den Wein als Kulturgut erhalten, faire Wettbewerbsbedingungen zu schaffen und dafür zu sorgen, dass die Weinqualität nicht reduziert wird. Ein besonderer Schwerpunkt liegt für die weinsachverständigen Prüfer besonders auf der Beurteilung der Erzeugnisse und deren Herstellung. Nicht nur bei den Erzeugern, sondern auch bei den Händlern wird kontrolliert, so dass auch ausländische Weine und Weinerzeugnisse vom CVUA in Stuttgart geprüft werden. Auch die Vinifizierungsverfahren und die Produktion werden - teils schon im Weinberg - überprüft. Die Folgen bei Verstößen reichen für die Händler und Erzeuger von Belehrungen über Bußgelder bis hin zu Strafanzeigen.

Nach Abschluss des theoretischen Informationsteils wurden die Besucher in die Labore geführt und konnten sich dort informieren über die Infrarotspektografie als Nachweis für unerlaubte Bestandteile des Weines, beispielsweise künstliches Glycerin oder flüchtige Säuren. Das CVUA Stuttgart und hier besonders das Pestizid-Zentrallabor ist durch seine Entwicklungen und Standards der letzten Jahre eines von nur vier Referenzlaboren in der gesamten EU. Jährlich finden in jeweils einem Bundesland auch Tagungen mit den europäischen Kollegen statt, so dass die Standards in den einzelnen EU-Ländern vergleichbar werden und bleiben.

Die Vinothekare, die sonst eher die olfaktorischen, sensorischen und Geschmacksprüfverfahren von Weinen selbst vornehmen, genossen diese bereichernde, heitere und gelungene Veranstaltung. "Vollgepackt mit neuem Wissen gehen die Weinfreunde weiter an ihre ehrenamtliche Tätigkeit in der Vinothek Bönnigheim", sagte der Leiter der Gruppe, Joachim Mann zusammenfassend und überreichte noch ein kleines Gastgeschenk aus Bönnigheim. Dass dieses Geschenk nicht in den Labors geprüft werden müsse, meinte er schmunzelnd zum Abschluss.