



RIMPAR
Kobelweg
ÖKOLOGIE ENTDECKEN



EINSICHT UND AUSSICHT

ÖKOLOGIE ENTDECKEN AUF DEM KOBELWEG



„Kobelweg Rimpar – Ökologie entdecken“

Der Weinerlebnisweg auf dem Kobersberg in Rimpar zum Thema Ökologie

Der „Kobelweg Rimpar“ lädt ein, die bunte Vielfalt der Landschaft mit Obstbäumen, Weinreben, Hecken und Wiesen bewusst zu genießen. Eine erlebnisreiche und informative Wanderung erwartet den Besucher. Es gibt viel zu sehen, zu hören und zu fühlen. Besonders die Einblicke und Weitblicke versprechen neue, interessante Perspektiven auf Landschaft und Ökologie.

Der „Kobel“ steht symbolisch für die „Keimzelle“ des Themenwegs und ist gleichzeitig Ausgangspunkt für den Ökologie-Weinwanderweg durch die Lage „Rimparer Kobersberg“. Das außergewöhnliche Gebäude ist in Anlehnung an einen Eichhörnchenkobel gestaltet und erfüllt die unterschiedlichsten Funktionen.

Wie in einer Höhle vermittelt der Kobel im Inneren das Gefühl von Schutz und Geborgenheit. Eine umlaufende Holzbank lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Gleichzeitig dient das begehbare, begrünte Dach des Kobels als Aussichtsplattform.

Der Blick in die Ferne ist einfach grandios. In und um den Kobel herum begegnen dem Besucher Begriffe zum Thema Ökologie, die erste Fragen aufwerfen, einen Impuls zum Nachdenken geben. Auf sechs Thementafeln entlang des Rundwanderwegs (1 km) werden unkompliziert und kurzweilig Informationen zur Ökologie im Weinbau vermittelt. Kleine Aufgaben fordern dabei zum aktiven Mitmachen auf!

Mit der auf dem Weg erlangten Achtsamkeit eröffnen sich bei der Rückkehr zum Kobel vielleicht ganz neue Perspektiven!

Vom Kobel aus kann man eine fantastische Aussicht genießen. Bei gutem Wetter reicht die Sicht sogar bis zur Steigerwaldkette. Im Inneren bietet der Kobel einen geschützten Platz zum Verweilen, für eine Rast, zum Nachdenken und Innehalten oder als Treffpunkt für eine gemeinsame Wanderung oder Weinprobe.



Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel



„Kobelweg Rimpar – Ökologie entdecken“

Der Kobel – architektonischer Bestandteil des Kobelwegs

Der Kobel ist der architektonische Bestandteil des Weinerlebniswegs auf dem Kobersberg in Rimpar zum Thema Ökologie. In Anlehnung an einen Eichhörnchenkobel ist das Gebäude eine Art gebaute Topographie und erfüllt die unterschiedlichsten Funktionen. Man kann ihn als Unterstand aber gleichzeitig auch als Aussichtsplattform nutzen. Der Kobel soll Interesse wecken und neugierig machen, zum Thema Ökologie mehr zu erfahren. Er kann Auftakt, Mittelpunkt aber auch Abschluss einer Wanderung durch die Weinlandschaft in Rimpar sein.

Im Kobel selbst werden in kurzer Form die wichtigsten Aspekte zum Thema Ökologie angerissen. Auf Informationsstelen um das Gebäude herum werden diese allgemeinen Informationen vertieft und auf dem Weg dann im Bezug auf den Weinbau dargestellt. Der gerichtete Blick aus dem Kobel heraus und die schöne Aussicht auf dem Kobel sind auch Anstoß zur bewussten Wahrnehmung der Natur, was auf dem Weg durch bestimmte Fragestellungen noch vertieft wird.

Der Kobel ist eine homogene, offene Schale aus sandgestrahlten Beton. Boden, Wand und Decke sind in einer organischen Form aufgelöst und sollen dem Besucher die Möglichkeit bieten in einer geschützten Hülle zu verweilen und sich wohl zu fühlen. Wie in einer Art Höhle soll man das Gefühl der Geborgenheit erfahren und Ruhe finden. Hierzu befindet sich im inneren eine umlaufende, archaische Holzbank zum Verweilen. Beton, Eichenholz und Cortenstahl werden als Baustoffe verwendet. Die Materialität ist reduziert und robust und lässt ein würdiges Altern zu. Die große Öffnung der Schale ist nach Süden in Richtung zur Ortschaft ausgerichtet. Mittelpunkt des Gebäudes ist ein „Tisch“ sowie ein „Lichtdom“ aus Cortenstahl. Selbiger verbindet das begehbare begrünte Dach mit dem Innenraum. Die Topographie wird von Osten, Norden und Westen über das Gebäude gezogen. In seiner Grundfläche misst der Kobel ca. 8 x 8 Meter, bietet Platz für ungefähr 50 Personen und hat seinen höchsten Punkt bei ca. 3,40 m.

Ziel ist es, den Kobel als Markenzeichen für den Ökolehrpfad zu etablieren.



Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel



Der Kobel



Fotos: © Thomas Berberich

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel

FRANK
FURTER
FUENF

Der Kobel



Fotos: © Thomas Berberich

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische
Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel

FRANK
FURTER
FUENF

Die Beschilderung



Fotos: © Jochen Tratz



Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel



Die Beschilderung



Fotos: © Jochen Tratz

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text: Gabriele Brendel

**FRANK
FURTER
FUENF**

Allgemeines Informationsschild



RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

ÖKOLOGIE ENTDECKEN

Der „Kobelweg Rimpár“ lädt ein, die bunte Vielfalt der Landschaft mit Obstbäumen, Weinreben, Hecken und Wiesen bewusst zu genießen. Eine erlebnisreiche und informative Wanderung erwartet den Besucher. Es gibt viel zu sehen, zu hören und zu fühlen. Besonders die Einblicke und Weitblicke versprechen neue, interessante Perspektiven auf Landschaft und Ökologie.



In und um den Kobel herum begegnen dem Besucher Begriffe zum Thema Ökologie, die erste Fragen aufwerfen, einen Impuls zum Nachdenken geben. Auf sechs Thementafeln entlang des Rundwanderwegs (1 km) werden unkompliziert und kurzweilig Informationen zur Ökologie im Weinbau vermittelt. Kleine Aufgaben fordern dabei zum aktiven Mitmachen auf!





Der „Kobel“ steht symbolisch für die „Keimzelle“ des Themenwegs und ist gleichzeitig Ausgangspunkt für den Ökologie-Weinwanderweg durch die Lage „Rimpar Kobersberg“. Das außergewöhnliche Gebäude ist in Anlehnung an einen Eichhörnchenkobel gestaltet und erfüllt die unterschiedlichsten Funktionen.

Mit der auf dem Weg erlangten Achtsamkeit eröffnen sich bei der Rückkehr zum Kobel vielleicht ganz neue Perspektiven!

Wie in einer Höhle vermittelt der Kobel im Inneren das Gefühl von Schutz und Geborgenheit. Eine umlaufende Holzbank lädt zum gemütlichen Verweilen ein. Gleichzeitig dient das begehbare, begrünte Dach des Kobels als Aussichtsplattform. Der Blick in die Ferne ist einfach grandios.



Vom Kobel aus kann man eine fantastische Aussicht genießen. Bei gutem Wetter reicht die Sicht sogar bis zur Steigerwaldkette.

DER KOBEL: AUSSICHT UND EINSICHT

Im Inneren bietet der Kobel einen geschützten Platz zum Verweilen, für eine Rast, zum Nachdenken und Innehalten oder als Treffpunkt für eine gemeinsame Wanderung oder Weinprobe.

© 2013 Ökologische Wein- und Obstbaulandschaft Rimpár, Rimpár, Steigerwaldkreis, Bayern
 www.kobelweg.de
 Herausgeber: Markt Rimpár, Schlossberg 1, 97222 Rimpár, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

Begriffstafeln

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

IST ÖKOLOGISCH...

ÖKOLOGISCH

ODER VIELLEICHT...

ODER...

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

IST BIOLOGISCH...

BIOLOGISCH

ODER...

ODER VIELLEICHT...

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

IST NACHHALTIG...

NACHHALTIG

ODER...

ODER EVENTUELL...

Thementafel 1



RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

LANDSCHAFT

Fantastische Fernsicht

Ein Naturdenkmal mit fantastischer Fernsicht, so lässt sich die Landschaft am Rimparer Kobersberg mit wenigen Worten beschreiben. Fernab der weinbaulichen Zentren ist der Anbau von Reben hier über Jahrhunderte hinweg praktiziert worden. Mal mehr, mal weniger. Keine Monokultur, sondern eine bunte Mischung von Weinbergen, Streuobstwiesen, Hecken, Wiesen und Äckern bestimmt heute das Bild.

Hohe Pflanzendiversität

Der natürliche Bewuchs bietet vielen Tieren und Pflanzen den idealen Lebensraum. Eine überaus hohe Pflanzendiversität ist das Resultat.

Buschwindröschen, Küchenschelle und sogar Orchideen fühlen sich hier wohl. Beeindruckend ist auch die außerordentlich große Vielzahl an Schmetterlingen. Augen auf!

Gute Weinbaulage

Betruft die Weinbaufläche für ganz Rimpar 1810 insgesamt. 465 Morgen, so sind es heute am Kobersberg noch 53 Morgen (= 10,6 Hektar), die von vier Weinbaubetrieben bewirtschaftet werden. Die Rebstücke wachsen überwiegend auf schwerem, kühnem Mollis. Neben den Weißweinarten Silvaner, Müller-Thurgauer, Bacchus, Weißburgunder, Pinot und Riesling werden auch in großem Maße noch süden ausgerichteten Hang auch Rotweinsorten wie Pinot Noir, Portugieser, Spätburgunder und Dornfelder angebaut.




WIND BEKOMMEN?

Durch den Wind am Kobersberg trocknen Blätter und Trauben nach einem Regen schnell wieder ab und bleiben so weitgehend gesund.

Spürst Du den Wind?
 Aus welcher Himmelsrichtung kommt er und wie stark ist er im Moment?

Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.
 Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Thementafel 2

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

BEWUCHS IM WEINBERG

Bunt und vielfältig
 Das Bild einer Weinberglandschaft war früher sehr bunt und vielfältig. Mandel, Pfirsich, Quitte, Kirsche, Zwetschge und Walnuss waren dort häufig zu finden. Nach Jahren mit einer „Weinbergsmonokultur“ werden heute wieder gezielt Bäume, Sträucher und Rosen in die Weinberge gepflanzt.

Wildflora und Begrünung
 Auch zwischen den Rebzeilen grünt und blüht es wieder mehr. Da ist zum einen der natürliche Bewuchs (Wildflora), der sich ganz von selbst entwickelt hat. An einigen Stellen zeigen sich im Frühjahr sogar die Weinbergstulpe oder der Doldenmilchstern. Hinzu kommen die Begrünungspflanzen, die von den Winzern gezielt eingesät werden.
 Ob Klee, Luzerne, Wiesenrispe, Deutsches Weidelgras oder Pflanzengemische – sie alle sorgen für eine größere Pflanzenvielfalt. Hier fühlen sich die Nützlinge sehr wohl! Außerdem ermöglicht die Begrünung die Befahr- und Begehbarkeit der Weinberge und schützt vor Auswaschung und Erosion.

Wichtige Zeigerpflanzen
 Verbreiten sich bestimmte Pflanzenarten ganz massiv an bestimmten Stellen, so geben sie uns Auskunft über den Standort.
 Löwenzahn, Breitwegedich und Kriechender Hahnenfuß sind häufig ein Zeichen für Verdichtungen, Vogelmiere für einen lockeren, humosen, gut mit Stickstoff versorgten Boden und Acker-Schnatthalm für Stau-nässe. Es sind wichtige Zeigerpflanzen!

Am Kobersberg wachsen zwischen den Reben und am Weg viele verschiedene Pflanzenarten.

AUGENBLICK MAL
 Wie viele verschiedene Büsche, Kräuter, Blumen und Gräser entdeckst Du in Deinem Umkreis?

© 2014 Umweltministerium, Bayerische Staatsministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANK
 FURTER
 FUENF**

Thementafel 3

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

HELFER IM WEINBERG

Winzers Lieblinge

Es gibt viele kleine Lebewesen in der Natur, die durch ihre räuberische oder parasitische Lebensweise von Nutzen für die Landwirte, Obstbauern und Winzer sind.

Raubmilben, Marienkäfer, Florfliegenlarven, Schlupfwespen und Ohrwürmer seien hier stellvertretend genannt.



Milbengarage geöffnet

Unter wirtschaftlichen Aspekten sind die Raubmilben (*Typhlodromus pyri*) für den Winterwohl die wichtigsten Nützlinge, denn sie halten die Obstbaum- und Bohnen-spinmilbe sowie die Kräuselmilbe in Schach.

Raubmilben sind sehr klein (0,5 mm) und mit bloßem Auge kaum zu entdecken. Sie verstecken sich in den Achseln der Blättchen unter Borstenhaaren („Milbengarage“).

Um die Population an Raubmilben nicht zu dezimieren werden heute bevorzugt nützlingsschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt.



Unterstützung erhalten die Raubmilben von den Larven der Florfliege (*Crysopa spec.*), die außerordentlich gefräßig sind. Sie packen ihre Beute mit extrem kräftigen Kieferzangen und vertilgen sowohl Spinnmilben, deren Sommer- und Winterer, als auch Heu- und Säuerwürmer.

Stelle Dich auf den Stein und schließe die Augen für etwa eine Minute.

UNERHÖRT?

Was hörst Du hier oben im Weinberg? Wind, Insekten, Vögel, Verkehrslärm, Deinen Atem, den Herzschlag oder etwas ganz anderes?

© 2014 Bayerische Staatsministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
 Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANKFURTER
 FUENF**

Thementafel 4

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

WEINANBAU

Integrierter Weinbau

Seit den 1990er Jahren ist der integrierte Weinbau weitgehend Standard. Der Schutz der menschlichen Gesundheit sowie die Schonung der Produktionsgrundlagen und der Umwelt stehen hier im Vordergrund.

Um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln möglichst gering zu halten, wird mit Wetterstationen und Prognosemodellen gearbeitet.

Bioweinbau

Der Bioweinbau verzichtet zusätzlich auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, leichtlösliche mineralische Düngemittel und die Verwendung von Gentechnologie. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel geht es aber auch hier nicht. Es kommen Kräuterextrakte, Gesteinsmehle, in geringem Umfang Schwefel und Kupfer zum Einsatz. Bekannte Bioanbauverbände sind Ecovin, Bioland und Naturland. Die Umstellungszeit von konventionellem Weinbau auf Bioweinbau beträgt 36 Monate.

Biologisch-dynamischer Weinbau

Der biologisch-dynamische Weinbau beruht auf den Grundlagen der anthroposophischen Lehre von Rudolf Steiner. Neben einem geschlossenen Betriebskreislauf mit artenreicher Fruchtfolge und Viehhaltung baut Steiner auf spezifisch wirkende Präparate, wie Hornkiesel- und Hornmistrpräparate und verschiedene Pflanzenauszüge. Zusätzlich werden die Mondphasen bei den verschiedenen Arbeiten berücksichtigt.

Weinbau ist arbeitsintensiv. Ein Winzer läuft im Jahr bis zu 17 Mal um jeden Weinstock herum.

DER KREISLAUF

Mache es dem Winzer gleich und umrunde 17 Mal diesen Rebstock.

© 2011 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.
 Förderprogramm: Weinbau
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel
 Bildbearbeitung: Frankfurter FuENF Würzburg

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANKFURTER
 FUENF**

Thementafel 5

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

ERDBODEN

Intaktes Bodenleben
 Neben dem Klima spielt der Boden eine ganz wichtige Rolle für das Pflanzenwachstum. Damit die Rebe prächtig gedeiht und gesunde Trauben hervorbringt, muss das Bodenleben intakt sein. Bodenorganismen wie Pilze, Algen, Bakterien, Amöben, Schnecken, Nematoden, Regenwürmer, Milben und Spinnen sind maßgeblich an der Entwicklung der Bodenfruchtbarkeit beteiligt. Wurzelabscheidungen oder abgestorbene Wurzelteile der Pflanzen dienen wiederum der Ernährung der Bodenorganismen.

Wirkungsvolle Symbiosen
 Einige Mikroorganismen gehen Symbiosen mit Pflanzen im Weinberg ein. Knöllchenbakterien können zusammen mit den Leguminosen (Kleearten, Luzerne, Wicken) den gasförmigen Stickstoff in der Luft binden und pflanzenverfügbar machen. Mykorrhizen (Pilze), die die Wurzeln der Rebe besiedeln, bewirken eine verbesserte Nährstoffaufnahme.

Superwurm
 Von besonderer Bedeutung im Boden-ökosystem ist der Regenwurm. Er lockert den Boden indem er Wurmrohren anlegt und organische Substanz produziert. Im Darm dieses auch bodenfressenden Lebewesens vermengen sich die abgebauten organischen Stoffe mit mineralischen Bodenteilchen und bilden dadurch Ton-Humus-Komplexe.

Nimm etwas Erde aus dem Kasten oder vom Boden und verreise sie zwischen den Händen.

FÜR SPÜRNASEN!

Schließe Deine Augen und rieche an ihr.
 Nach was riecht Erde?

© 2010 Bayerische Staatsregierung, durch die Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg Text: Gabriele Brendel

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANKFURTER
 FUENF**

Thementafel 6

RIMPAR
Kobelweg
 ÖKOLOGIE ENTDECKEN

WEINREBEN



Gigantische Auswahl
 In Deutschland gibt es eine gigantische Rebsortenvielfalt. Nahezu 140 Sorten werden angepflanzt, rund 20 haben eine große Marktbedeutung. Fast jeder kennt Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder und Domina.



Was aber sind „Piwis“?
 Die Abkürzung steht für pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Diese sind durch konventionelle Kreuzungszüchtung entstanden. Sie haben eine natürliche Widerstandsfähigkeit gegen den Echten Mehltau (*Oidium*) und/oder den Falschen Mehltau (*Peronospora*), zwei Pilze, die im Weinbau weit verbreitet sind und großen Schaden verursachen können. Die Vorteile der „Piwis“ liegen auf der Hand. Sie müssen weniger mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden, kommen zum Teil sogar komplett ohne Spritzung aus. Somit reduziert sich auch der Schlepper- und Traktor-Einsatz im Weinberg und der Boden wird weniger belastet. Sie leisten somit einen wichtigen Beitrag zum nachhaltigen Weinbau.

„Piwi“-Spezialrebe in Deutschland ist die Rötweinsorte Regent mit der größten Anbaufläche. Zu den roten „Piwis“ zählen unter anderem Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot Noir. Bei den weißen Sorten wird das Ranking von Johannisberg angeführt, gefolgt von Phoenix, Solaris, Cabernet Blanc und Nocturne.

Entdecke die feinen Unterschiede bei den Blattformen und Trauben der hier angepflanzten Weinreben.

REBSCHAU

Schaue Dich um.
 Welche Rebsorten wachsen im Weinberg nebenan?

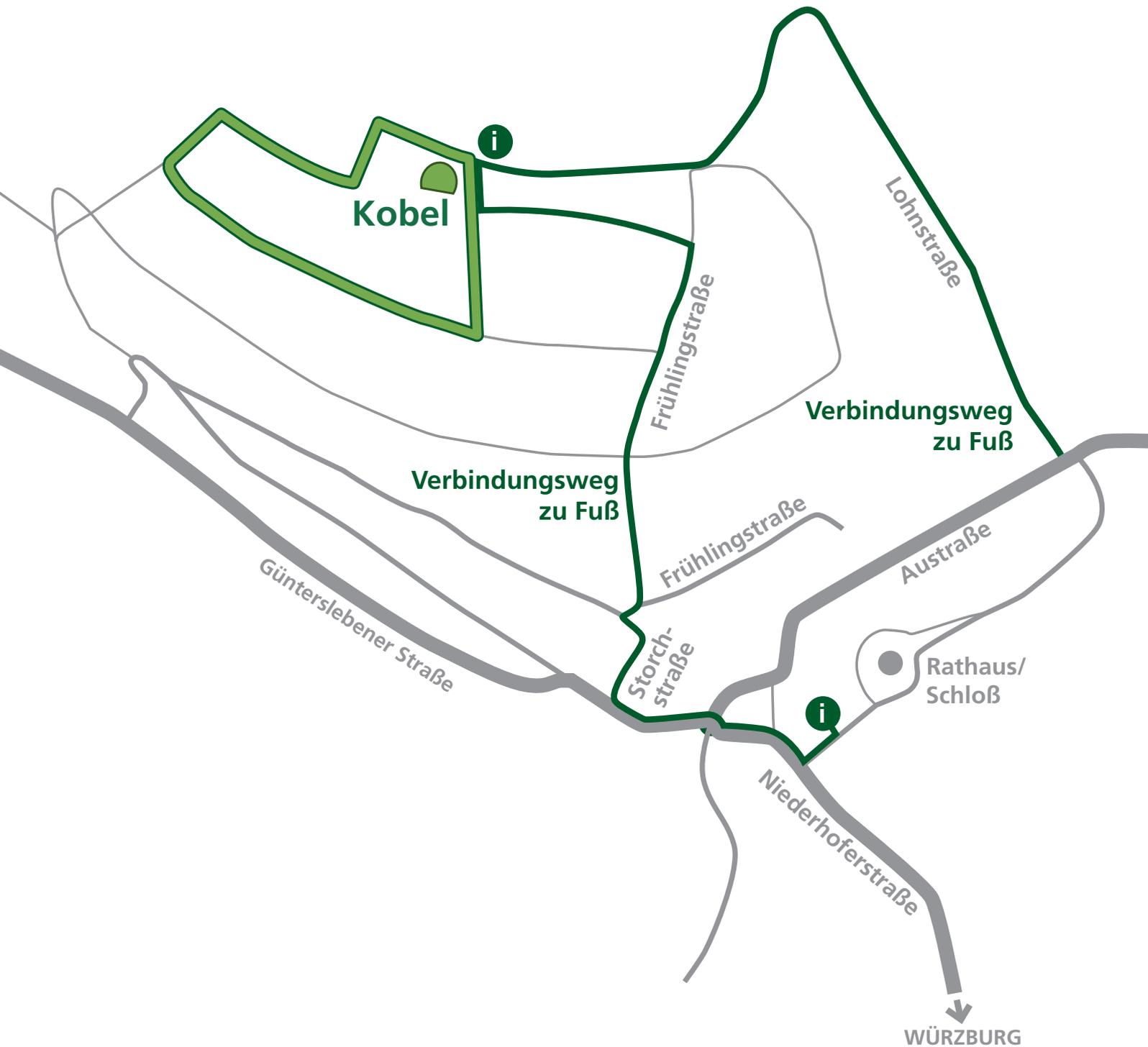
© 2014. Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg Text: Gabriele Brendel

 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANK
 FURTER
 FUENF**

So finden Sie den Kobelweg Rimpar



 Diese Maßnahme wurde gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Herausgeber: Markt Rimpar, Schlossberg 1, 97222 Rimpar, Tel.: 09365 8067-10, www.rimpar.de
 Konzeption und Gestaltung: © Tina Westendorf und Jochen Tratz | FRANKFURTER FUENF Würzburg
 Text: Gabriele Brendel

**FRANK
 FURTER
 FUENF**

„Kobelweg Rimpar – Ökologie entdecken“

Beteiligte Personen und Firmen Kobelweg und Kobel

Auftraggeber:	Markt Rimpar
Konzept und Gestaltung:	Tina Westendorf und Jochen Tratz FRANKFURTER FUENF Würzburg
Text:	Dr. Gabriele Brendel, Eibelstadt
Arbeitsgruppe:	Wilma Samfaß, Manfred Schömig, Burkard Losert
Digitaldruck:	Schömig GmbH, Rimpar
Metallarbeiten:	E. Troll GmbH Bau- und Konstschlosserei, Rimpar
Baumstämme Beschilderung:	Förster Hubertus König, Markt Rimpar
Anpflanzung Rebsorten:	Manfred Schömig, Rimpar
Schildermontage:	Bauhof Rimpar
Bauherr:	Markt Rimpar
Architekt:	Jochen Hofmann, hofmann keicher ring architekten, Würzburg
Statik:	Marc Schellmann, WSP Ingenieure, Würzburg
Rohbau:	Liebstückel Bauunternehmen, Karlstadt
Metallarbeiten:	E. Troll GmbH Bau- und Konstschlosserei, Rimpar
Schreinerarbeiten:	Seitz GmbH & Co. KG, Waldbüttelbrunn
Landschaftsgärtner:	H&M Gartengestaltung OHG, Rimpar
Rebzeilen:	Manfred Schömig, Rimpar, Jochen Hofmann, Würzburg