



Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau

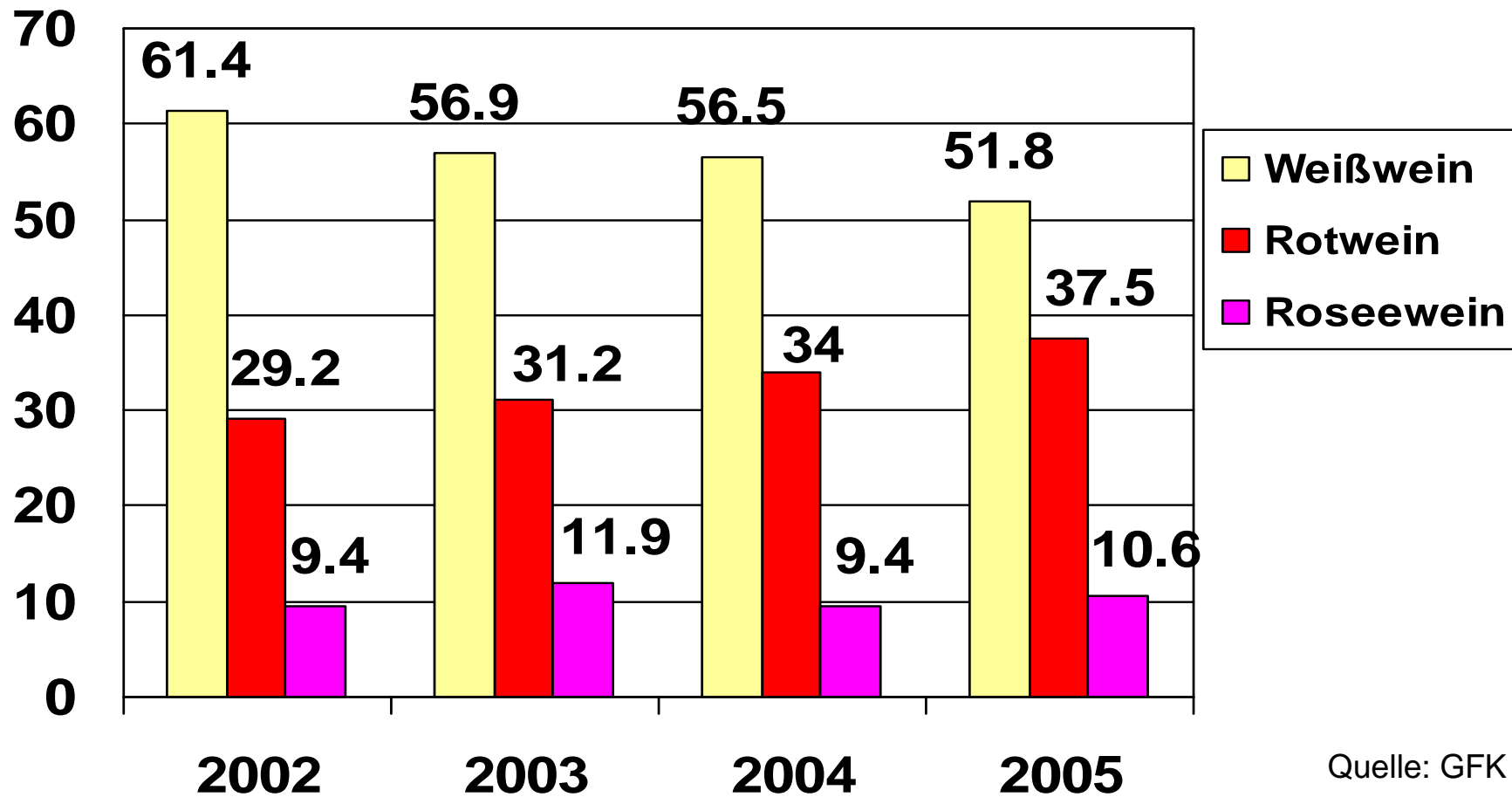


# Ökonomische Aspekte der der Rosé- / Rotlangerzeugung

**Peter Schwingenschlögl**

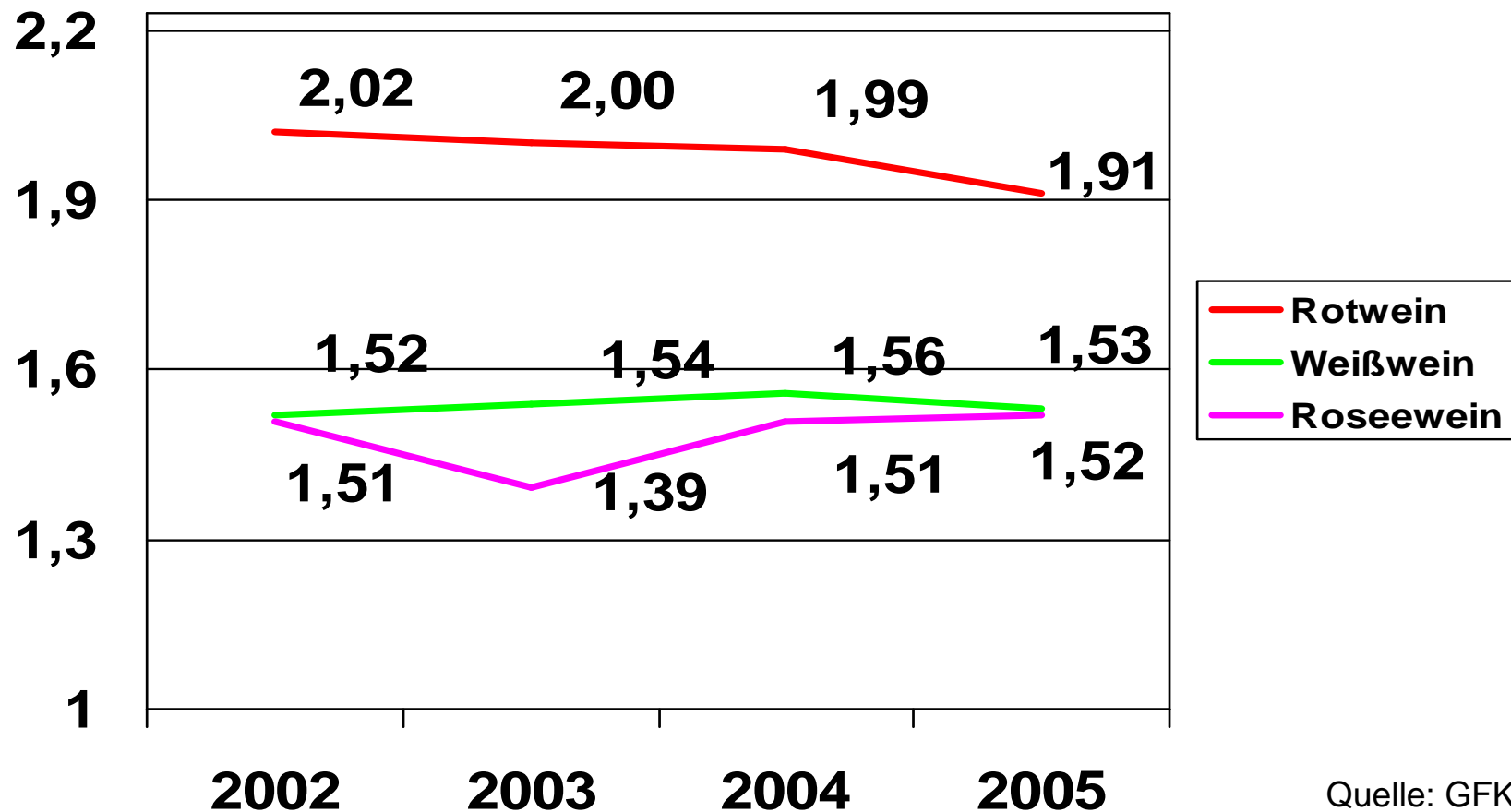
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und  
Gartenbau  
Würzburg/Veitshöchheim

# Farben Deutscher Wein Basis: Einkaufsmenge in %

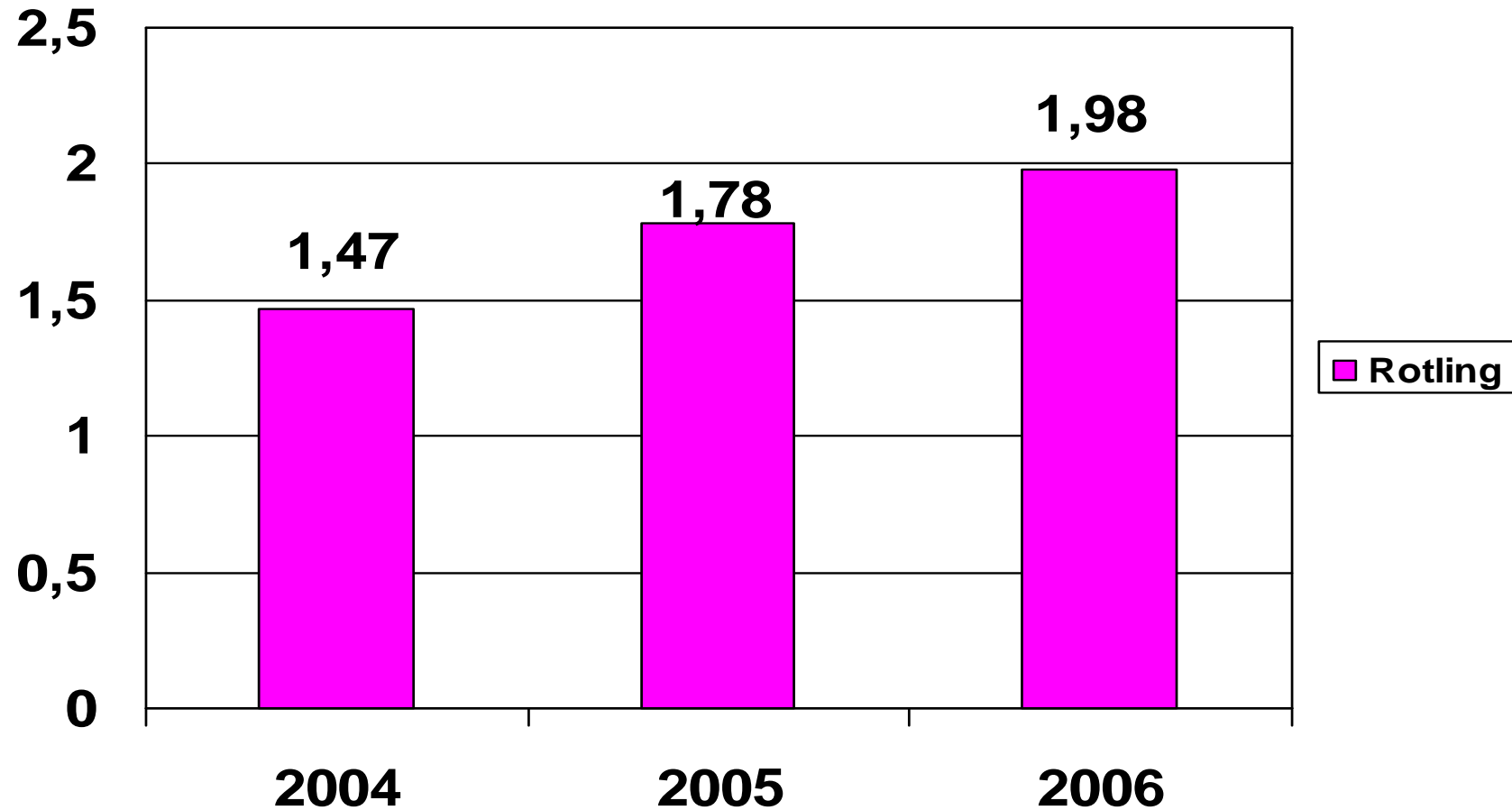


# Preisentwicklung Farben

Basis: Durchschnittspreis pro 0,75 l

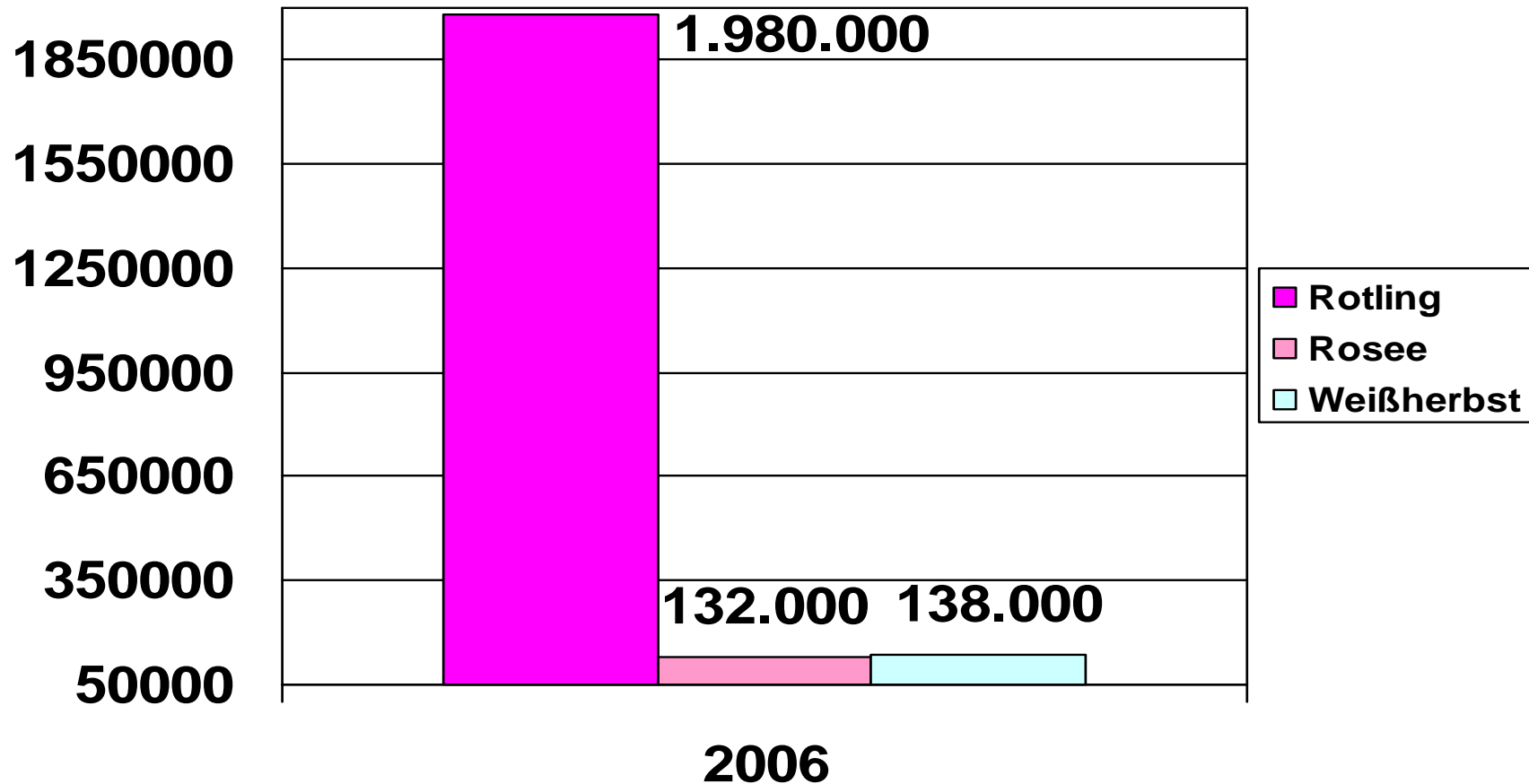


# Entwicklung von Rotling in Franken in Mio Liter



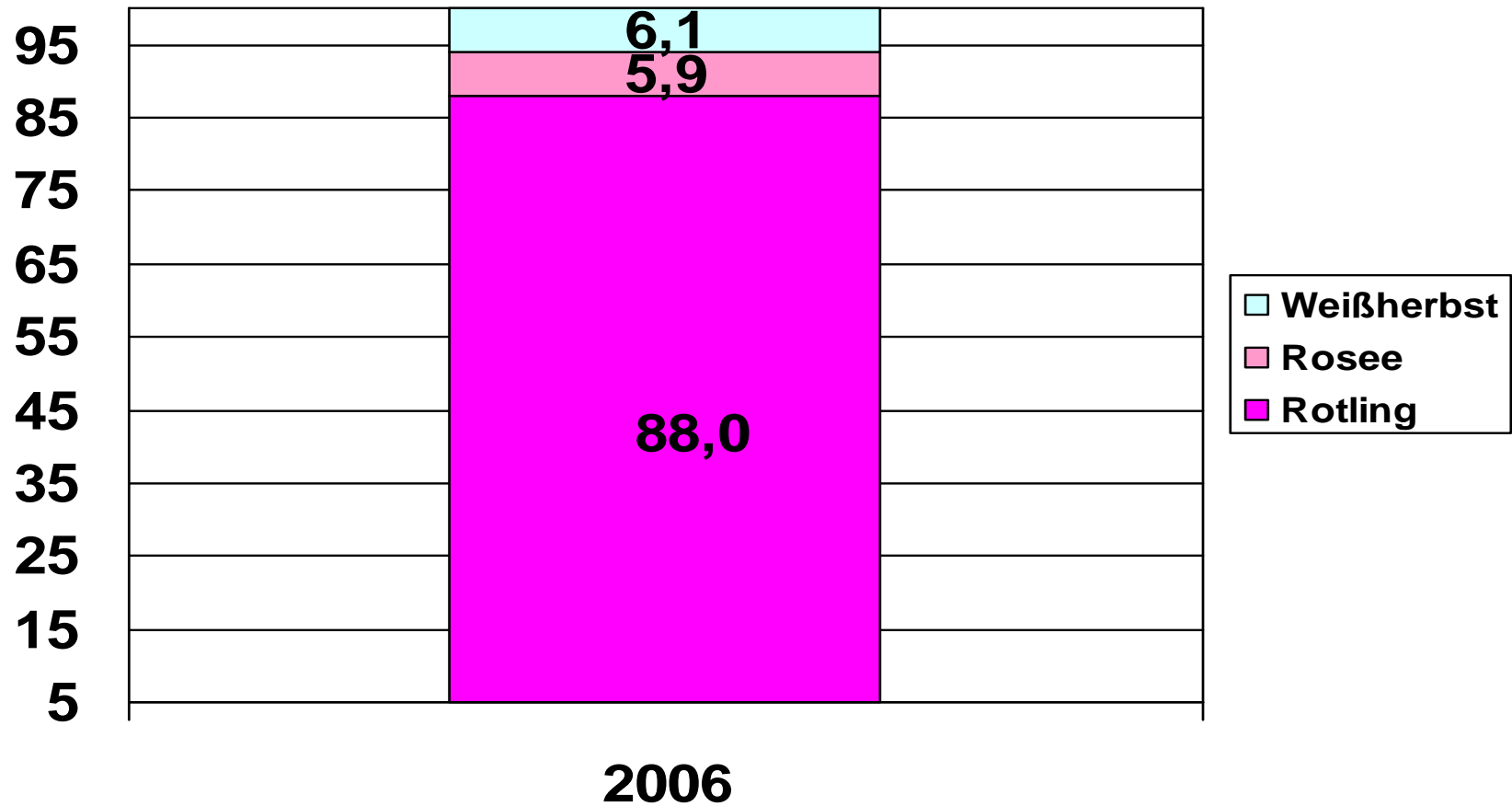
Quelle: Qualitätsweinprüfung

# Anteil „roséfarbener“ Weine in Franken Liter



Quelle: Qualitätsweinprüfung

# Anteil „roséfarbener“ Weine in Franken (%)



Quelle: Qualitätsweinprüfung

# Vollkosten der Traubenerzeugung Weißwein Ertrag 12.000 kg / ha

## Variable Kosten:

Drahtrahmenrep./Bindematerial	130 €/ha
Pflanzenschutzkosten	460 €/ha
Düngemittel	130 €/ha
Begrünung (Herbst/Winter)	80 €/ha
Maschinenkosten (variabel)	500 €/ha
Maschinenlese	550 €/ha
<b>Summe variable Kosten</b>	<b>1.850 €/ha</b>

# Vollkosten der Traubenerzeugung Weißwein Ertrag 12.000 kg / ha

## Feste Kosten:

Zinsansatz Boden (Pachtansatz)	700 €/ha
Zinsansatz und AfA der Anlage	2.250 €/ha
Zinsansatz und Afa Maschinen	1.950 €/ha
Zinsansatz, Afa, Unterhalt Gebäude	280 €/ha
Versicherungen, BG, Grundsteuer	340 €/ha
Stabi-Fonds, Bay. Absatzförderung	240 €/ha
Sonstiges (Strom Wasser usw.)	230 €/ha

**Summe feste Kosten** **5.990 €/ha**

# Vollkosten der Traubenerzeugung Weißwein Ertrag 12.000 kg / ha

## Arbeitskosten:

$$250 \text{ AKh/ha} \quad \times \quad 12,50 \text{ €/AKh} \quad = \quad 3.130 \text{ €/ha}$$

# Vollkosten der Traubenerzeugung Weißwein Ertrag 12.000 kg / ha

## Gesamtkosten:

Variable Kosten	1.850 €/ha
Feste Kosten	5.990 €/ha
Arbeitskosten	3.130 €/ha
<b>Gesamt</b>	<b>10.970 €/ha</b>

# Vollkosten der Traubenerzeugung

## Weißwein Ertrag 12.000 kg / ha - 9.000 l / ha

<b>Kosten</b>	<b>10.970 € / ha</b>
<b>Ertrag (Trauben)</b>	<b>12.000 kg / ha</b>
<b>Kosten / kg</b>	<b>0,91 € / kg</b>
<b>Ertrag Most</b>	<b>9.000 l / ha</b>
<b>Kosten / l</b>	<b>1,22 € / l</b>

# Vollkosten der Traubenerzeugung Rotwein Ertrag 9.000 kg / ha

## Gesamtkosten:

Variable Kosten	1.300 €/ha
Feste Kosten	5.990 €/ha
Arbeitskosten	4.800 €/ha
<b>Gesamt</b>	<b>12.090 €/ha</b>

# Vollkosten der Traubenerzeugung

## Rotwein Ertrag 9.000 kg / ha - 6.750 l / ha

<b>Kosten</b>	<b>12.090 € / ha</b>
<b>Ertrag (Trauben)</b>	<b>9.000 kg / ha</b>
<b>Kosten / kg</b>	<b>1,34 € / kg</b>
<b>Ertrag Most</b>	<b>6.750 l / ha</b>
<b>Kosten / l</b>	<b>1,79 € / l</b>

## Kosten des Ausgangsmaterials für Rotling

Weißweinanteil 80% 1,22 €/l

Rotweinanteil 20% 1,79 €/l

**Kosten Ausgangsmaterial 1,34 €/l**

# Vollkosten der Weinerzeugung und Vermarktung Rotling

## Variable Kosten:

Kelterung, Ausbau, Füllung	0,38 €/l
Flaschen	0,20 €/l
Verschluss	0,02 €/l
Ausstattung	0,10 €/l
Karton	0,02 €/l
Vermarktung	0,20 €/l
<b>Summe variable Kosten</b>	<b>1,12 €/l</b>

# Vollkosten der Weinerzeugung und Vermarktung Rotling

## Feste Kosten (Keller/Vermarktung):

Gebäude (Afa, Uha)	0,15 €/l
Maschinen (Afa, Uha)	0,21 €/l
Zinsansatz (Kapital)	0,30 €/l
Allg. Betriebsaufwand	0,05 €/l
<b>Summe feste Kosten</b>	<b>0,71 €/l</b>

# Vollkosten der Weinerzeugung und Vermarktung Rotling

## Arbeitskosten Keller / Vermarktung

400 AKh/ha    X    12,50 €/AKh    =    5.000 €/ha

Arbeitskosten / Liter    0,55 €/l

# Vollkosten der Weinerzeugung und Vermarktung Rotling

## Gesamtkosten:

Kosten der Traubenerzeugung	1,34 €/l
Variable Kosten Keller / Vermarktung	1,12 €/l
Feste Kosten Keller / Vermarktung	0,71 €/l
Arbeitskosten Keller, Vermarktung	0,55 €/l
<b>Gesamt</b>	<b>3,72 €/l</b>

# Kalkulation Verkaufspreis

Gesamtkosten	3,72 €/l
Gewinnaufschlag 10%	0,37 €/l
Netto	4,02 €/l
Mehrwertsteuer 19%	0,77 €/l
<b>Brutto</b>	<b>4,86 €/l</b>
<b>Preis / 0,75 Literflasche</b>	<b>3,65 €/Fl</b>

# EVP-Preise Rotling aus Preislisten

**Rotling: 3,50 € / 0,75 l bis 6,0 € / 0,75 l**

**Schwerpunkt > 4,00 € / 0,75 l**

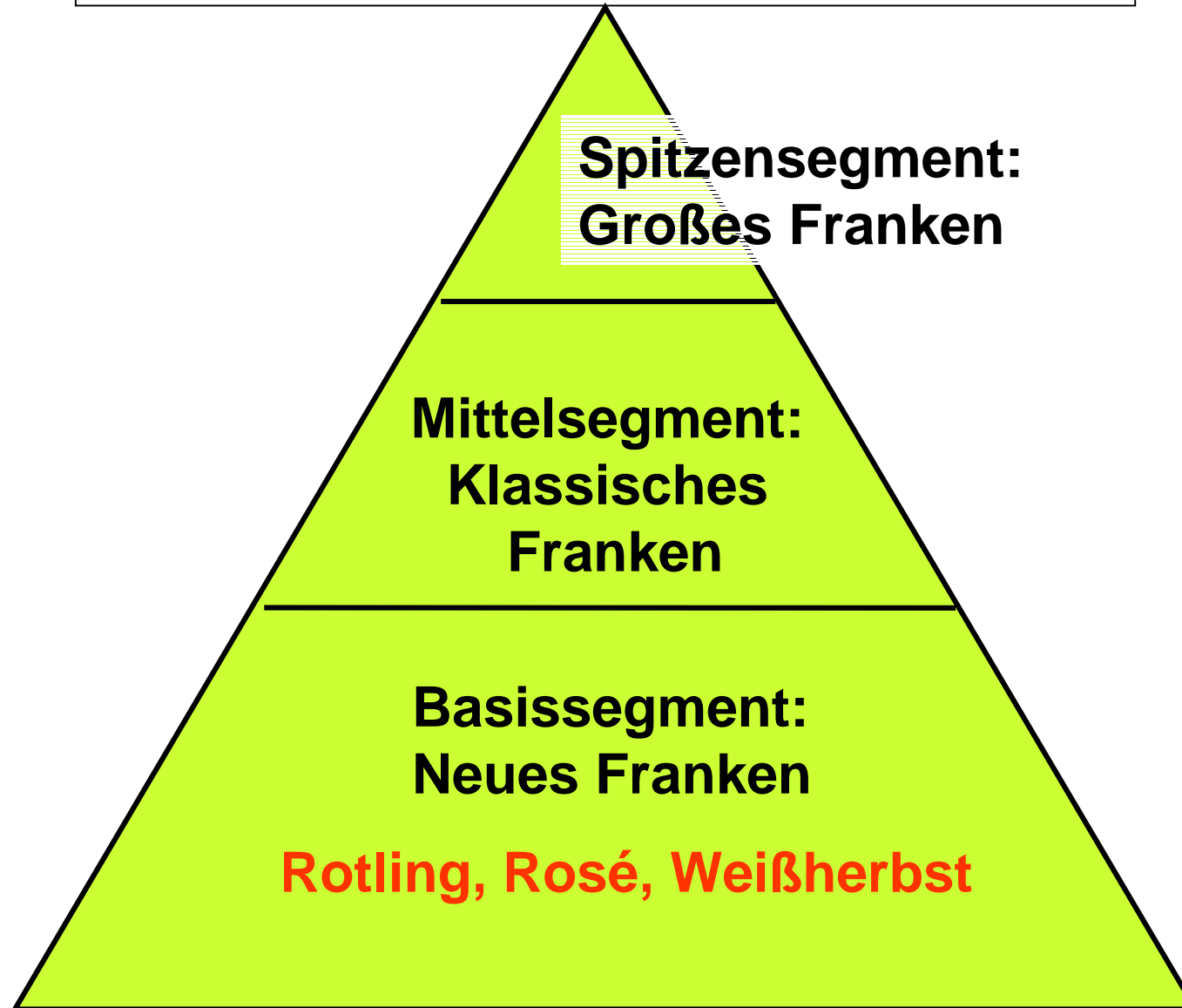
## Fazit Rotling

- Rotling liegt im Trend
- In der Qualitätspyramide ist er den Basic-Weinen zuzuordnen
- Die Erzeugungskosten unterscheiden sich wenig von den Kosten weißer Basisweine
- Bei den weißen Basisweinen können höhere Erträge angestrebt werden
- Sie helfen, das Durchschnittsertragsniveau des Betriebes anzuheben
- Rotling kann zu einer Marke in Franken werden
- Rotling darf kein Abfallprodukt der Weinbereitung sein

## Weißherbst und Rosé Besonderheiten

- Kelterung nur von Rotweintrauben
- Ausgangsmaterial ist teurer als bei Rotling
- Die Erzeugungskosten sind höher als bei anderen Basisweinen
- Nach Saftabzug für Rosé / Weißherbst steigt i.d.R. die Farbintensität der verbleibenden Rotweine
- Dies führt dazu, dass geringere Preise im Basisbereich durch höhere Rotweinpreise ausgeglichen werden können

# Qualitätspyramide für Franken





Bayerische Landesanstalt für  
Weinbau und Gartenbau



# Ökonomische Aspekte der der Rosé- / Rotlingerzeugung

**Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit**

**Peter Schwingenschlögl**

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und  
Gartenbau  
Würzburg/Veitshöchheim