

Veröffentlichungen (chronologisch)

Veröffentlichungen 2002

1. Geßner, M.: **Fragen und Antworten zum UTA-Problem**; Rebe & Wein 1, 21-22, 2002
2. Curschmann, K.: **Kunststoff-Stopfen – derzeitiger Stand der Erkenntnisse**; Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben VI, 2002
3. Geßner, M.: **Korrekte Einstellung auf Trinkstärke: Gezuckerte Obstbrände**; Kleinbrennerei 11, 8-9, 2002
4. Geßner, M.: **Ascorbinsäure gegen UTA**; Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 138, 371, 2002
5. Herrmann, J.V.; Hofmann, H.: **Leitfaden zum Rebschutz 2002**; 11. Jahrgang
6. Herrmann, J.V.: **Ein Pilz, der auf den Dickmaulrüssler wartet**; Das Deutsche Weinmagazin 3, 24-26, 2002
7. Herrmann, J.V.: **Herbizide gegen die Reblaus?**; Das Deutsche Weinmagazin 4, 20-24, 2002
8. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **Validation of a new method for monitoring eggs of the Grape Leafhopper (*Empoasca vitis*) in grapevine leaves**; IOBC/OILB Working Group "Integrated Control in Viticulture", Bulletin 2001 (7), erschienen 2002, 227-229
9. Herrmann, J.V.; Eichler, P.: **Hinter Gittern**; Das Deutsche Weinmagazin 7, 32-36, 2002
10. Herrmann, J.V.; Maixner, M.; Bernkastel-Kues: **Vergilbungskrankheiten an Reben – auf dem Vormarsch?**; Rebe & Wein 7, 19-22, 2002
11. Herrmann, J.V.: **100 Jahre Reblaus in Franken**; Veitshöchheimer Berichte 64, 71-78, 2002
12. Hofmann, H.; Herrmann, J.V.: **Penicillium – Ein lösbares Problem**; Das Deutsche Weinmagazin 13, 15-17, 2002
13. Herrmann, J.V.: **Sind Herbizide zur indirekten Bekämpfung der Wurzelreblaus geeignet?**; Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 334, 2002
14. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **Ein einfaches Verfahren zur Erkennung von Eiern der Grünen Rebzikade (*Empoasca vitis*) in Rebblättern**; Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 328, 2002
15. Böll, S.; Herrmann, J.V.: **Artenspektrum, Dominanzverhältnisse und Populationsdynamik von Eiparasitoiden (Mymaridae) der Grünen Rebzikade (*Empoasca vitis*)**; Mitteilungen aus der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Heft 390, 328, 2002
16. Köhler, H.-J.: **Antworten der LWG auf Fragen zum UTA-Problem**; VEV-Mitteilungen 92, 24-27, 2002
17. Köhler, H.-J.: **Qualitätssteigerung durch Wasserentzug – wie urteilt der Verbraucher?**; Informationsdienst des FWV 1, 24-25, 2002
18. Geßner, M.; Köhler, H.-J.: **Möglichkeiten und Grenzen der Önologie bei der Vorbeugung von UTA**; Rebe & Wein 7, 26-27, 2002

19. Neubert, H.; Köhler, H.-J.: **Erkenntnisse aus der „Amtlichen Qualitätsweinprüfung“ in Franken - Wer bleibt im Spiel?**; das deutsche Weinmagazin 16/17, 32-35, 2002
20. Neubert, H.; Köhler, H.-J.: **Erkenntnisse aus der Qualitätsweinprüfung in Franken**; Rebe & Wein 10, 19-22, 2002
21. Miltenberger, R.; Maier, C. und Schindler, E.: **Gärstörungen erkennen und beheben**; das deutsche Weinmagazin 21, 15-17, 2002
22. Miltenberger, R.; Maier, C. und Schindler, E.: **Fränkische Hefeempfehlungen 2002 - Welche ist die richtige?**; das deutsche Weinmagazin 19, 32-33, 2002
23. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Curschmann, K. und Maier, C.: **Hefeempfehlungen für den Jahrgang 2002**; Rebe und Wein 9, 28-29, 2002
24. Köhler, H.J.; Curschmann, K. und Miltenberger, R.: **Wegweiser für die Rotweinausbau - Empfehlungen zum Rotweinausbau**; Rebe und Wein 8, 20-21, 2002
25. Miltenberger, R.: **Die Abteilung Kellerwirtschaft und Untersuchungswesen in der LWG**; Jubiläumsschrift 100 Jahre LWG; 63-75, 2002
26. Miltenberger, R.: **Die Kellerwirtschaft an der „Lehranstalt“: Historische Reminiszenzen**. In: 100 Jahre Ausbildung und Forschung, Veitshöchheimer Berichte 64; 53-60, 2002
27. Schmitt, A. und Geßner, M.: **Entwicklung der Weinanalytik an der LWG**; In: 100 Jahre Ausbildung und Forschung, Veitshöchheimer Berichte 64, 61-66, 2002

Veröffentlichungen 2003

28. Herrmann, J.V.: **Weinproduktion ist Kopfarbeit**; Syngenta Weinbauratgeber 7, 2003
29. Herrmann, J.V.: **Poisoning Grapevines to Avoid the Risk of Grape Phylloxera Re-Infection?**; Proceedings of the Workshop on Rootstocks' Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 29-32, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
30. Herrmann, G. und Herrmann, J.V.: **Long-Term Study Grape Phylloxera Sexupara in Franconia**; Proceedings of the Workshop on Rootstocks' Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 49-53, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
31. Becker, A.; Scharl, A.; Gilge, U. und Herrmann, J.V.: **Newly Bred Cultivars of Grape Phylloxera Tolerant Rootstocks: Results from 12 Years of Selection**; Proceedings of the Workshop on Rootstocks' Performance in Phylloxera Infested Vineyards; Acta Horticulturae Nr. 617, 67-71, published by ISHS November 2003, ISSN 0567-7572
32. Curschmann, K.; Geßner, M.: **Griffkorken und -stopfen**; Kleinbrennerei 1, 7-11, 2003;
33. Curschmann, K.; Geßner, M.: **Eignung von Griffkorken und Griffstopfen als Verschluss für Destillate - „Alles im Griff?“**, das deutsche Weinmagazin 2, 12-16, 2003
34. Gilge, U.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V. und M., Meixner: **Schwarzholzkrankheit – Feldstudie zum Vorkommen in Franken und Methoden zu deren Bestimmung**, Rebe & Wein, 2, 17-20, 2003
35. Herrmann, J.V.: **Traubenfäulnis – wie viel Botrytis verträgt der reintonige, zeitgemäße Wein?**; Rebe & Wein 5, 20, 2003

36. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Rotwein in der Verbrauchergunst**; VEV, Heft 95, 2003
37. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Säureabbau – Bakteriell mit Starterkulturen**; das deutsche Weinmagazin 21, 10-13, 2003
38. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Bakterieller Säureabbau mit Starterkulturen**; Rebe & Wein 10, 22-25, 2003
39. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Die richtige Hefe finden!**; das deutsche Weinmagazin 20, 12-15, 2003
40. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Hefeauswahl und optimierte Gärführung**; Rebe & Wein 9, 26-29, 2003
41. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Enzymeinsatz bei der Rotweinbereitung**; Rebe & Wein 9, 22-25, 2003
42. Köhler, H.-J.: **Müssen trockene Weine sauer sein?**; Rebe & Wein 5, 16, 2003
43. Köhler, H.-J.: **Neue Weine braucht das Land?**; Rebe & Wein 11, 29-30, 2003
44. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Maischestandzeit – Welchen Einfluss hat sie?**; das deutsche Weinmagazin 19, 18-23, 2003
45. Köhler, H.-J.: **Enzympräparate - eine bedeutsame Hilfe bei der Weinbereitung**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2003 Jhrg. 54, 221-228, 2003
46. Miltenberger, R.; Maier, C. und Schindler, E.: **Gärstörungen – Hintergründe und Lösungsansätze**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2003 54. Jhrg., 229-239, 2003

Veröffentlichungen 2004

47. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Gärführung und Weinstilistik**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2004 Jg.55, 239-247, 2004
48. Curschmann, K.: **Griffkorken und Griffstopfen als Verschluss für Destillate**; Schweiz. Zeitschr. für Obst- und Weinbau 16, 13-16, 2004
49. Herrmann, J.V.: **Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung - Sachverstand und Perspektiven**; Rebe & Wein 4, 39-44, 2004
50. Curschmann, K.: **Zur Tauglichkeit von Kunststoffstopfen für Weinflaschen**; Rebe & Wein 7, 19-21, 2004
51. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.; Miltenberger, R.; Geßner, M.: **Trockenhefepräparate: Erkenntnisse und Erfahrungen aus mehrjährigen Versuchen - Welche lässt sich empfehlen?**; das deutsche Weinmagazin 21, 28-32, 2004
52. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **A long-term study on the population dynamics of the grape leafhopper (*Empoasa vitis*) and antagonistic mymarid species**; Springer-Verlag; J Pest Sci 77, 33-42, 2004
53. Herrmann, J.V.; Böll, S.: **A simplified method for monitoring eggs of the grape leafhopper (*Empoasca vitis*) in grapevine leaves**; Zeitschr. für Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschutz 111 (2), 193-196 (2004)
54. Herrmann, J.V.; Puhl, J.; Hofmann, H.; Treutter, D.: **Einfluss des Wachstumsregulators Prohexadion-CA auf den Metabolismus phenolischer Verbindungen bei der Weinrebe *Vitis vinifera* L.**; Phytomedizin Jhrg. 34, Nr. 2, 82-83, Juni 2004
55. Herrmann, J.V.; Gilge, U.; Schwappach, P.; Maixner, M.: **Feldstudie zum Vorkommen der Schwarzholzkrankheit in Franken und Methoden zu ihrer Bestimmung**; Schweiz. Zeitschr. für Obst- und Weinbau 19, 10-13, 2004
56. Köhler, H.-J.: **Neue Weine braucht das Land?**; VEV-Mitteilung 96, 27-30, 2004
57. Köhler, H.-J.: **Weinlagerung in Anbruchgebinden**; Rebe & Wein 11, 19-22, 2004
58. Köhler, H.-J.: **Einsatz von Schutzgas: Weinlagerung in Anbruchgebinden**; Der Winzer 2, 6-9, 2004

59. Köhler, H.-J.: **Gereifte Weine - Ladenhüter oder Rarität?**; Rebe & Wein 8, 30-31, 2004
60. Köhler, H.-J.: **Der Leitfaden für die Kellerwirtschaft**; Rebe & Wein 10, 12-14, 2004
61. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.; Geßner, M.: **Die Maischestandzeit: Instrument zur Steigerung des Sortentyps?**; Rebe & Wein 8, 22-26, 2004
62. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein I**; Das Deutsche Weinmagazin 22, 32-35, 2004
63. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein II**; Das Deutsche Weinmagazin 23, 10-14, 2004
64. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Curschmann, K.: **Einfluss des Abstichverfahrens auf den Wein III**; Das Deutsche Weinmagazin 25, 31-35, 2004
65. Köhler, H.-J.; Neubert, H.: **Kellerwirtschaftliche Erkenntnisse und Rückschlüsse aus der "Amtlichen Qualitätsweinprüfung" in Franken**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2004, 296-305, 2004
66. Simat, T.J.; Hoenicke, U.; Geßner, M.; Christoph, N.: **Metabolism of tryptophan and indole-3-acetic acid formation during vinification and its influence on the fermentation of 2-aminoacetophenone**; Mitt. Klosterneuburg 54, 43-55, 2004

Veröffentlichungen 2005

67. Mohr, H.D.; Herrmann, J.V.: **Farbatlas Krankheiten, Schädlinge und Nützlinge an der Weinrebe**; Ulmer-Verlag, Stuttgart, 2005
68. Böll, S.; Schwappach, P.; Herrman, J.V.: **Zwergwespen – unsichtbare Helfer des Winzers**; Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 9, 10-13, 2005
69. Böll, S.; Schmitt, T.; Burschka, C.; Schreier, P.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V.: **Calcium Tartrate crystals in the midgut of the grape leafhopper**; Journal of Chemical Ecology, Vol. 31, No. 12, 2487-2856, December 2005
70. Herrmann, J.V.: **GV-Maispollen: Im Honig kaum nachweisbar**; www.transgen.de/erprobungsanbau/begleitforschung
71. Hege, U.; Klemisch, M.; Offenberger, K.: **Nährstoffverteilung bei Minimalbodenbearbeitung**; Schule & Beratung, 12/2005
72. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.: **Jahrgang 2004 – Säure regulieren bei Weißweinen**; Rebe & Wein 1, 25, 2005
73. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **Checkliste - Damit der Wein gut in die Flasche kommt**; Rebe & Wein 2, 20-22, 2005
74. Köhler, H.-J.; Curschmann, K.: **Verschlüsse für Bocksbeutel – Oben alles dicht?**; Rebe & Wein 6, 21-25, 2005
75. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V.: **Vergleich verschiedener Mazerationsverfahren – Den Rotweinstil optimieren**; das deutsche Weinmagazin 19, 14-21, 2005
76. Köhler, H.-J.: **Veitshöchheim testet den Rotweingeschmack der Kunden -Wie wollen Verbraucher den Rotwein aus Franken?**; Rebe & Wein 10, 20-22, 2005
77. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse kellerwirtschaftlicher Versuche**; Weinbauring, Mai 2005
78. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse kellerwirtschaftlicher Versuche**; Weinbauring, Juli 2005
79. Köhler, H.-J.: **Inhaltsstoffe reifender Trauben**, Winzerbrief der GWF Kitzingen-Repperndorf, August 2005
80. Köhler, H.-J.: **Ergebnisse zu verschiedenen Leseterminen und Ertragsregulierung**; Rundschreiben V/2005 vom Weinbauring Franken, September 2005

81. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Die Qual der Wahl – Wege zur optimierten Hefeauswahl**; das deutsche Weinmagazin 20, 20-22, 2005
82. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Empfehlungen 2005 für Franken – Bewährte und neue Trocken-Reinzuchthefen**; Rebe & Wein 9, 20, 2005
83. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Mit BSA zu harmonischem Gesamteindruck – Wegweiser zum kontrollierten mikrobiellen Säureabbau**; Rebe & Wein 10, 17-19, 2005
84. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gärprobleme: Wie sind sie zu verhindern?**; das deutsche Weinmagazin 21, 20-21, 2005
85. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gezielter Einsatz von Hefenährstoffen**; das deutsche Weinmagazin 22, 20-23, 2005
86. Miltenberger, R.: **Hefen/Alkoholische Gärung/Bakterieller Säureabbau**; Seminarband Eigenverlag 32 Seiten
87. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **Eiweißtrübung und Bentonitschönung**; Rundschreiben Weinbauring, November 2005
88. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **„Böckser“: Ursachen, Fehlererkennung und Möglichkeiten der Behandlung**; Rundschreiben Weinbauring, November 2005

Veröffentlichungen 2006

89. Ohne Autoren: **Leitfaden zur Weinbereitung**, im Eigenverlag, 2006
90. Curschmann, K.; Köhler, H.-J.: **Ergebnisse Veitshöchheimer Versuche – Kunststoffstopfen machen sich**; Rebe & Wein 4, 17-19, 2006
91. Köhler, H.-J.; Curschmann, K. und Voigtländer, F.: **Longcap-Verschlüsse bei Bocksbeutelflaschen**; Der Deutsche Weinbau 24, 20-22, 2006
92. Geßner, M.; Köhler, H.-J. und Gilge, U.: **Zugabe einer Zweithefe - Einfluss auf den Diacetyl-Gehalt**; Das Deutsche Weinmagazin 19, 26, 2006
93. Geßner, M.; Köhler, H.-J.: **Rebsortentypische Aromastoffe und deren Forcierung beim Ausbau, Teil I: Die hohe Schule des Kellermeisters**; Das Deutsche Weinmagazin 20, 12, 2006
94. Geßner, M. und Köhler, H.-J.: **Rebsortentypische Aromastoffe und deren Forcierung beim Ausbau, Teil II: Klare Zielvorgabe im Keller**; Das Deutsche Weinmagazin 22, 10-15, 2006
95. Herrmann, J.V. unter Mitwirkung bei Bettina Gartner: **Dreck im Stock**; Die Zeit Nr. 45 vom 02.11.2006
96. Herrmann, J.V.; Böll, S.; Schwappach, P.: **Planting dog roses – an efficient method to promote mymarid populations in vineyards?**; Integrated Protection in Viticulture, IOBC/wprs Bulletin Vol. 29 (11),175-181, 2006
97. Herrmann, J.V.; Köhler, H.-J. und Gilge, U.: **Feldstudie zur Erfassung von qualitätsbestimmenden Parametern in reifenden Trauben**; Rundschreiben V, Weinbauring Franken e.V.
98. Köhler, H.-J.: **Vergleich verschiedener Anreicherungsverfahren – RTK für kleinere Strukturen unpraktikabel**; Rebe & Wein 10, 14-17 (2006)
99. Miltenberger, R.; Schindler, E. und Maier, C.: **Empfehlungen 2006 aus fränkischer Sicht - Bakterienkulturen und Hefen für den Herbst**; Rebe & Wein 9, 20-23, 2006
100. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Bakterien-Starterkulturen: Tendenzen und Empfehlungen**, das deutsche Weinmagazin 19, 22, 2006
101. Gilge, U.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik – Was steckt drin?**; das deutsche Weinmagazin 17/18, 42-46, 2006

102. Miltenberger, R.; Schindler, E. und Maier, C.: **Spontangärung - eine Alternative zur Reinzuchtgärung**; Deutsches Weinbaujahrbuch 2006, 172-180, 2006
103. Curschmann, K. und Köhler, H.-J.: **Der Wettstreit um die Goldene Rebschere aus anderer Sicht**; VEV-Mitteilungen 12, 2006

Veröffentlichungen 2007

104. Gilge, U.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik**; 100. Veitshöchheimer Berichte, 24-28, 2007
105. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Spontangärung – eine Alternative zur Reinzuchtgärung?!**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 129-133, 2007
106. Köhler, H.-J.; Geßner, M.: **Rosa Zeiten für den Rotling - Verbraucher beurteilen fränkischen Rotling**, Rebe & Wein 1, 24-25, 2007
107. Herrmann, J.V.: **Untersuchungen zum Eintrag von Pollen von gentechnisch verändertem Mais (BT-MON810) in Honige und „Höselpollen“ von Honigbienen**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 134-135, 2007
108. Klemisch, M.: **Qualitätssicherung in der Bodenuntersuchung auf landwirtschaftlichen Flächen**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 136-137, 2007
109. Geßner, M.; Köhler, H.-J.; Christoph, N.: **Vermeidung der „Untypischen Alterungsnote“**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 138-144, 2007
110. Geßner, M.: **Korrekte Einstellung auf Trinkstärke in gezuckerten Bränden**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 145-147, 2007
111. Köhler, H.-J.; Gilge, U. und Geßner, M.: **Einfluss einer Zweithefegabe auf den Diacetyl-Gehalt des Weines**, 100. Veitshöchheimer Berichte, 15-20, 2007
112. Miltenberger, R.; Schindler, E.; Maier, C.: **Gärhilfsstoffe - ein wichtiger Beitrag zur Gärsicherheit!?**, Deutsches Weinbaujahrbuch 2007, 160-167, 2007
113. Böll, S.; Schwappach, P.; Herrmann, J.V.: **Promotion of antagonistic mymarids of the grape leafhopper by planting dog roses along vineyards**; Symposium Proceedings Nr. 82, Tagungsband der DPG (Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft) – BCPC, Internationaler Kongreß an der Humboldt Universität in Berlin vom 10. bis 12. Mai 2007
114. Müller, Frank-Michael C.; Staudigel, A.; Salvenmoser, St.; Tredup, A.; Miltenberger, R.; Herrmann, J.V.: **Cross-Resistance to Medical and Agricultural Azole Drugs in Yeasts from the Oropharynx of Human Immunodeficiency Virus Patients and from Environmental Bavarian Vine Grapes**; Antimicrobial Agents and Chemotherapy, Vol. 51 (8), 3014-3016, August 2007
115. Miltenberger, R.; Maier, C.; Schindler, E.: **Hefen und Bakterien: Empfehlungen für Franken – Von tolerant bis kelleraktiv**, Rebe & Wein 9, 20-23, 2007
116. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Miltenberger, R.: **Biologischer Säureabbau bei Weisswein - Test: Simultan beimpft**; Rebe & Wein 10, 19-21, 2007
117. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V.: **Langer Hefekontakt – Vor- oder Nachteil?**, das deutsche Weinmagazin 22, 10-15, 2007

Veröffentlichungen 2008

118. Gilge, U.; Köhler, H.-J.; Herrmann, J.V.: **Traubeninhaltsstoffe und Sensorik**; Weinbaujahrbuch 2008, 186-193, 2008

119. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **Untersuchungen zum Einfluss von SO₂ und Ascorbinsäure**; das deutsche weinmagazin 13, 18-25, 2008
120. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **Erfahrungen mit Mischhefepräparaten, Ziel der Träume ?!**; das deutsche weinmagazin 15, 8-14, 2008
121. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C. und Miltenberger, R.: **Gut belüftete Hefen sind vitaler und gärstärker**; Rebe & Wein 8, 13-17, 2008
122. Herrmann, J.V.: **Veitshöchheimer beim 3rd EUROPEA WINE CHAMPIONSHIP in Santo Tirso, Portugal**, VEV-Mitteilungen, Juli 2008
123. Köhler, H.-J.; Schindler, E.; Burkert, J. und Herrmann, J.V.: **Entscheidungshilfen aus Veitshöchheim - Welche Trockenhefe für welchen Most?**, Rebe & Wein 9, 15-18, 2008
124. Köhler, H.-J.; Geßner, M. und Herrmann, J.V.: **Bedeutung der Hefeernährung für den Wein**; das deutsche Weinmagazin 18, 24-28, 2008
125. Geßner, M. und Köhler, H.-J.: **10 Jahre Erfahrung mit Ascorbinsäure**; das deutsche weinmagazin 23, 12-17, 2008

Veröffentlichungen 2009

126. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C.; Geßner, M. und Miltenberger, R.: **In Veitshöchheim: Mischhefe-Präparate im Test**; Rebe & Wein 7, 21-23, 2009
127. Köhler, H.-J.; Burkert, J. und Geßner, M.: **Veitshöchheimer Erfahrungen zusammengefasst: Abstich und Hefekontakt bei Weißwein**; Rebe & Wein 8, 17-21, 2009
128. Herrmann, J.V.; Schindler, E. und Maier, C.: **Mit dem Mikroskop der Gärung auf der Spur – Wer „gärt“ denn da?**; das deutsche weinmagazin 18, 8-9, 2009
129. Herrmann, J.V.; Schindler, E., Maier, C. und Miltenberger, R.: **Behebung von Gärstörungen – Der zweite Versuch ...**; das deutsche weinmagazin 18, 10-13, 2009
130. Köhler, H.; Burkert, J.; Schindler, E. und Geßner, M.: **Trockenreinzuchthefen unter der Lupe**; Rebe & Wein 9, 28-32, 2009
131. Herrmann, J.V.; Schindler, E.; Maier, C. und Miltenberger, R.: **Erfahrungen mit der Behebung – Was tun bei Gärstörungen?**; Rebe & Wein 10, 14-17 2009
132. Herrmann, J.V.; Schindler, E. und Maier, C.: **Wer „gärt“ da eigentlich? – Mit dem Mikroskop der Gärung auf der Spur**; Rebe & Wein 10, 13-14, 2009
133. Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V. und Burkert, J.: **Gärstockungen – Heferindenpräparate zur Gärförderung**; das deutsche weinmagazin 20, 22-26, 2009

Veröffentlichungen 2010

134. Knoke, K., 2010: **Honig macht Schule**. Veitshöchheimer Mitteilungen Nr. 108/2010.
135. SG Oenologie und Fachbereich Mikrobiologie, 2010: **Einsatz von Trockenreinzuchthefen 2010**. Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben Va/2010, 1-5.
136. Gilge, U., Geßner, M., Köhler, H.-J., Baumann, A., Herrmann, J.V., 2010: **Das Projekt „Monitoring qualitätsbestimmender Parameter in Mosten und Weinen**. Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben Va/2010, 5-10.

137. Gilge, U., Geßner, M., Köhler, H.-J., Baumann, A., Herrmann, J.V., 2010: **Qualitätsfaktoren für Moste und Weine im Blick – Herausforderung Klimawandel: Projekt in Franken.** Rebe & Wein 10, 25-27.
138. Böll, S., unbenannt: Herrmann, J.V., 2010: **Stadtbaumarten im Klimawandel – Projekt „Stadtgrün 2021“.** GalaBaummagazin 1, 4-6.
139. Geßner, M., Burkert, J., 2010: **Erfahrungen 2009 – Option Säuerung.** das deutsche Weinmagazin, 15, 28-31.
140. Burkert, J., Geßner, M., 2010: **Most und Wein säuern – Veitshöchheimer Erfahrungen.** Rebe & Wein 10, 22-24.
141. Köhler, H.-J., Geßner, M., Burkert, J., 2010: **Hefeernährung, Gärsicherheit und Weinbewertung, Wohlfühlverhältnisse und gutes Futter für die Hefen.** Rebe & Wein, 9, 21-28.
142. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., 2010: **„Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza!“ Untersuchungen zur Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen im Rahmen des Projektes „Stadtgrün 2021“.** Tagungsband anlässlich der Osnabrücker Baumpflegetage, 57-76.
143. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2010: **Stadtbaumarten im Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“.** Tagungsband anlässlich der Osnabrücker Baumpflegetage, 37-51.
144. Köhler, H.-J., Maier, C., Geßner, M., Burkert, J., Herrmann, J.V., 2010: **BSA: Neue Starterkulturen.** das deutsche weinmagazin 20, 24-28.
145. Köhler, H.-J., Geßner, M., Seifert, S., Schindler, E., 2010: **Erfahrungen mit dem Einsatz eines Betonbehälters ohne Auskleidung. Veitshöchheimer Tests mit dem Beton-Ei.** Rebe & Wein 11, 22-26.
146. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., 2010: **Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza!“ Untersuchungen zur natürlichen Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen im Rahmen des Projektes „Stadtgrün 2021“.** Pro Baum Heft 4, 13-17.
147. Schönfeld, P., Böll, S., Körber, K., Herrmann, J.V., 2010: **Stadtbaumarten im Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“.** Pro Baum Heft 4, 2-12.
148. Böll, S.; Herrmann, J.V., 2010: **Stadtbäume im Klimawandel: Möglichkeiten der Stressmoderation durch den Einsatz von Mykorrhiza.** In: Feldmann, F.; Schneider, C. (Hrsg.): Nutzung von Mykorrhiza-Symbiosen in Gartenbau und öffentlichem Grün (2010), 15-20; ISBN 978-3-941261-07-5; © Deutsche Phyto-medizinische Gesellschaft, Braunschweig.
149. Herrmann, J.V., Böll, S., 2010: **Einsatz von Mykorrhiza bei Kultur- und Hygieneproblemen in Baumschulen.** In: Feldmann, F.; Schneider, C. (Hrsg.): Nutzung von Mykorrhiza-Symbiosen in Gartenbau und öffentlichem Grün (2010), 15-20; ISBN 978-3-941261-07-5; © Deutsche Phytomedizinische Gesellschaft, Braunschweig.
150. Herrmann, J.V., 2010: **Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza! – Untersuchungen zur natürlichen Mykorrhiza-Besiedlung an Ballenpflanzen.** Kurzbericht anlässlich der 43. Veitshöchheimer Landes-pflegetage 2011 bei TASPO Dezember 2010.
151. Seifert, T. Steffen, Köhler, H.-J.; Geßner, M., Freund, M., 2010: **Fortschritt durch Rückschritt? – Weinausbau im Betontank.** das deutsche weinmagazin 25, 10-15.

Veröffentlichungen 2011

152. Herrmann, J.V., 2011: **Bäume haben keine Wurzeln – sie haben Mykorrhiza.** Tagungsband anlässlich der Landespflege 2011, Dezember 2010
153. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2011: **Stadtbäume im Zeichen des Klimawandel: Projekt „Stadtgrün 2021“.** AFZ – Der Wald, Heft 4, 14-18.
154. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., 2011: **Mykorrhiza-Pilze als Antistressfaktor bei Stadtbäumen?.** AFZ – Der Wald, Heft 8, 41-45.
155. Herrmann, J.V., Böll, S., 2011: **Einsatz von Mykorrhiza bei Kultur- und Hygieneproblemen in Baumschulen.** Journal für Kulturpflanzen 63, 120-123.
156. Böll, S., Herrmann, J.V., 2011: **Stadtbäume im Klimawandel: Möglichkeiten der Stressmoderation durch den Einsatz von Mykorrhiza.** Journal für Kulturpflanzen 63, 123-125.
157. Köhler, H.-J., Geßner, M., Nagel-Derr, A., Burkert, J., 2011: **Die Weinstein-Stabilisierung durch Zusatz von Inhibitoren.** ATW-Bericht 164/KTBL, 1-95.
158. Herrmann, J.V., 2011: **Mykorrhizaeinsatz bei Stadtbaumpflanzungen.** Tagungsband „Stadtbaumarten im Klimawandel“, 12. Symposium zur Pflanzenverwendung in der Stadt, Veitshöchheimer Berichte aus der Landespflege 152, 91-96.
159. SG Oenologie und Fachzentrum Analytik, 2011: **Einsatz von Trockenreinzuchthefen und Hefenährstoffen.** Weinbauring Franken e.V., Rundschreiben V/2011, 1-5.
160. Köhler, H.-J., Geßner, M., Burkert, J., Nagel-Derr, A., 2011: **Entsäuerungsmaßnahmen und ihre Folgen – Versuch einer Aufarbeitung.** das deutsche Weinmagazin 16/17, 12-16.
161. Köhler, H.-J., Geßner, M., Nagel-Derr, A., Burkert, J., 2011: **Weinsteinstabilisierung: Zusatz von Inhibitoren.** Der Deutsche Weinbau 16/17, Seite 14-17.
162. Gilge, U., Geßner, M., Heßdörfer, D., Herrmann, J.V., 2011: **Die Bestimmung von Ergosterol und Squalen in Hefezellen (Saccharomyces cerevisiae) mittels Hochdruck-Flüssigkeitschromatographie.** Mitteilungen Klosterneuburg 61, 57-64, ISSN 0007-5922.
163. Herrmann, J.V., Maier, C., Schindler, E., Köhler, H.-J., 2011: **Mehrjährige Erfahrungen - Neue Starterkulturen zum Biologischen Säureabbau.** Teil 1, das deutsche Weinmagazin 19, 35-39.
164. Köhler, H.-J., Geßner, M., Nagel-Derr, A., Burkert, J., 2011: **Dem Weinstein zu Leibe rücken.** Der Badische Winzer, Oktober 2011, 20-23.
165. Köhler, H.-J., Maier, C., Burkert, J., Herrmann, J.V., 2011: **Diacetyl – heute noch ein Problem? - Neue Starterkulturen zum Biologischen Säureabbau.** Teil 2, das deutsche Weinmagazin 21, 8-13.
166. Köhler, H.-J., Geßner, M., Nagel-Derr, A., Burkert, J., 2011: **Weinstein-Stabilisierung – Stabilität durch CMC?.** das deutsche Weinmagazin 22, 22-26.

Veröffentlichungen 2012

167. Toldam-Andersen, T.B., Lederer, M.A., Herrmann, J.V., 2012: **Sensory profiles of microvinificated Danish wines. II: Effects of vinification method.** University of Copenhagen

168. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2012: **Stadtbäume im Zeichen des Klimawandels – Projekt „Stadtgrün 2021“ der Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau.** Schule & Beratung 11-12, 62-65.
169. Burkert, J., Hartmann, M., Köhler, H.-J., Geßner, M., 2012: **Der richtige Zeitpunkt der Bentonitschönung. Mitvergoren – Mitgewonnen!.** das deutsche weinmagazin 16/17, 48-51.
170. Burkert, J., Köhler, H.-J., Maier, C., Herrmann, J.V., 2012: **Weinbereitung – Biologischer Säureabbau mit neuen Präparaten.** Rebe & Wein 9, 24-28.
171. Burkert, J., Hartmann, M., Köhler, H.-J., Geßner, M., 2012: **Weine mit Bentonit schönen – Vom richtigen Zeitpunkt.** Rebe & Wein 9, 29-32.

Veröffentlichungen 2013

172. Lederer, M.A., Nielsen, D.S., Toldam-Andersen, T.B., Herrmann, J.V., Arneborg, N., 2013: **Yeast species associated with different wine grapevarieties in Denmark. Acta Agriculturae Scandinavica Sections B – Soil and Plant Science.** Vol.634, No. 1, 89-96.
173. Langenberg, A.K., Herrmann, J.V., Schmitz, H.-P., Heinisch, J.J., 2013: **Die Methode des DNA-Fingerabdrucks zur Stammidentifizierung von Kloeckera apiculata/Hanseniaspora uvarum in der Weinbereitung.** Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2014, 209-214.
174. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2013: **Stadtbäume der Zukunft – Erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadt 2021“.** Tagungsband 31. Osnabrücker Baumpflegetage, 11-27.
175. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Adelhardt, M., Strzedulla, B., Wolf, S., Treffny, M., Böll, S., 2013: **Einsatz von Mykorrhiza-Pilzpräparaten im Projekt „Stadtgrün 2021“.** Tagungsband 31. Osnabrücker Baumpflegetage, Seite 41-51.
176. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2013: **Stadtbäume der Zukunft – Erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadt 2021“.** TASPO GartenDesign 06.13, 30-35.
177. Burkert, J., Zänglein, M., Schindler, E., Geßner, M.: **Welche Hefe für meinen Wein? – Damit es ordentlich gärt im Keller.** Rebe & Wein 09/2013, 8-12.

Veröffentlichungen 2014

178. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2014: **Stadtbäume der Zukunft – erste Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“ und weitere Ausblicke.** Jahrbuch der Baumpflege, 155-170.
179. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2014: **„Stadtgrün 2021“ – Stadtbäume der Zukunft, Erste Ergebnisse des Projekts.** Deutsche Baumschule 02, 21-26.
180. Burkert, J., Geßner, M., Zänglein, M., 2014: **Praxistipps Kellerwirtschaft – Weine entsäuern und stabil halten.** Rebe & Wein 01, 32-33.
181. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Herrmann, J.V., 2014: **Stadtbäume im Test.** TASPO BaumZeitung 02, 16-18.
182. Herrmann, J.V., 2014: **Mikrokosmos Bodenleben: Schauplatz von Verteilungskämpfen oder Ganz-viel-Miteinander?.** GALABAU 4, 12.
183. Burkert, J., Geßner, M., Zänglein, M., 2014: **Tipps für die Weinbereitung – Wie lässt sich SO₂ geschickt einsparen?.** Rebe und Wein 10, 20-22.

184. Langenberg, A.-K., Herrmann, J.V., Schmitz, H.-P., Heinisch, J.J., 2014: **Die Methode des DNA-Fingerabdrucks zur Stammidentifizierung von *Kloeckera apiculata/Hanseniaspora uvarum* in der Weinbereitung.** Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2014, 209-215.

Veröffentlichungen 2015

185. Herrmann, J.V., Klemisch, M., 2015: „**Denn Staub bist Du, und zum Staub kehrest Du zurück!**“, **Die Totenasche – ein Problemfall für den Bodenschutz? – Eine Studie.** bestattungskultur 5, 38-43.
186. Herrmann, J.V., Klemisch, M., 2015: „**Denn Staub bist Du, und zum Staub kehrest Du zurück!**“, **Studie: Die Totenasche – ein Problemfall für den Bodenschutz?.** Der Hygieneinspektor 02, 38-41.

Veröffentlichungen 2016

187. Olschowski, S., Geiger, E.-M., Herrmann, J.V., Sander, G., Grüneberg, H., 2016: **Effects of red, blue and white LED irradiation on root and shoot development of *Calibrachoa cuttings* in comparison to high pressure sodium lamps.** Acta Hort. "International Society for Horticultural Science" (ISHS) 1134; 245-250.
188. Patzwahl, W., Herrmann, J.V., Gilge, U., Geßner, M., Adelhardt, M., Huth, R., Haller, B., Spekat, Enke, Kreienkamp, 2007, Pyka, W., 2016: **Klimawandel schreitet fort und erfordert dringend großflächige Anpassung der Bewirtschaftungssysteme im Weinberg.** Deutsches Weinbaujahrbuch 2016 (67. Jahrgang), 85-95.
189. Herrmann, J.V., Maser-Plag, M., 2016: **Tagung – Trüffelgärten für Franken.** Veitshöchheimer Mitteilungen 120, 19-20.
190. Herrmann, J.V., Böll, S., Scharl, A., 2016: **Sinn und Unsinn des Einsatzes von „Mykorrhizapräparaten“ an Stadtbäumen. Ergebnis aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“.** Jahrbuch der Baumpflege 2016, 191-207.

Veröffentlichungen 2017

191. Herrmann, J.V., 2017: **Frankentrüffel – auf dem Weg zu einer neuen Sonderkultur.** Schule & Beratung 1/2017, 4-7.
192. Herrmann, J.V., 2017: **Sinn und Unsinn des Einsatzes von „Mykorrhizapräparaten“ an Stadtbäumen – Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“.** Tagungsband 27. Baum- und Bodenseminar in Jena, 191-207.
193. Herrmann, J.V., 2017: **„Stadt-Böden“ als Baumstandorte – Herausforderungen und Lösungsansätze.** Jahrbuch der Baumpflege 2017, 29-40.
194. Klemisch, M., 2017: **Sind Straßenbäume in standardisierten Substraten unterversorgt?** Jahrbuch der Baumpflege 2017, 57-73.
195. Herrmann, J.V., 2017: **Mit dem Mikroskop den Mikroorganismen auf der Spur.** Mitteilungen des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer, Ausgabe Nr. 123, Juli 2017, 37-38.
196. Geßner, M., 2017: **Trocken oder süß? Studierende bestimmen Zuckergehalt in Wein.** Mitteilungen des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer, Ausgabe Nr. 123, Juli 2017, 38-40.

197. Burkert, J., Zänglein, M., Geßner, M.: **SO₂ einsparen – Die Grenzwerte einhalten**, Ausgabe Nr. 9, September 2017, 18-20.

Veröffentlichungen 2018

198. Burkert, J., Müller, M.J., Geßner, M., Zänglein, M.: **Neues Wundermittel der Oenologie? Wie wirkt Glutathion auf den Wein?** das deutsche weinmagazin, Ausgabe Nr. 1, 13. Januar 2018, 26.
199. Burkert, J., Geßner, M., Zänglein, M.: **Kann das wirklich was? Glutathion gegen Oxidation.** Rebe & Wein 07/2018.
200. Beck, K., Klemisch, M.: **Sind Pflanzenkohlen ein geeigneter Zuschlagstoff in Baumsubstraten?** VDLUFA-Schriftenreihe 19. September 2018, Kongressband

Stand: Februar 2019