

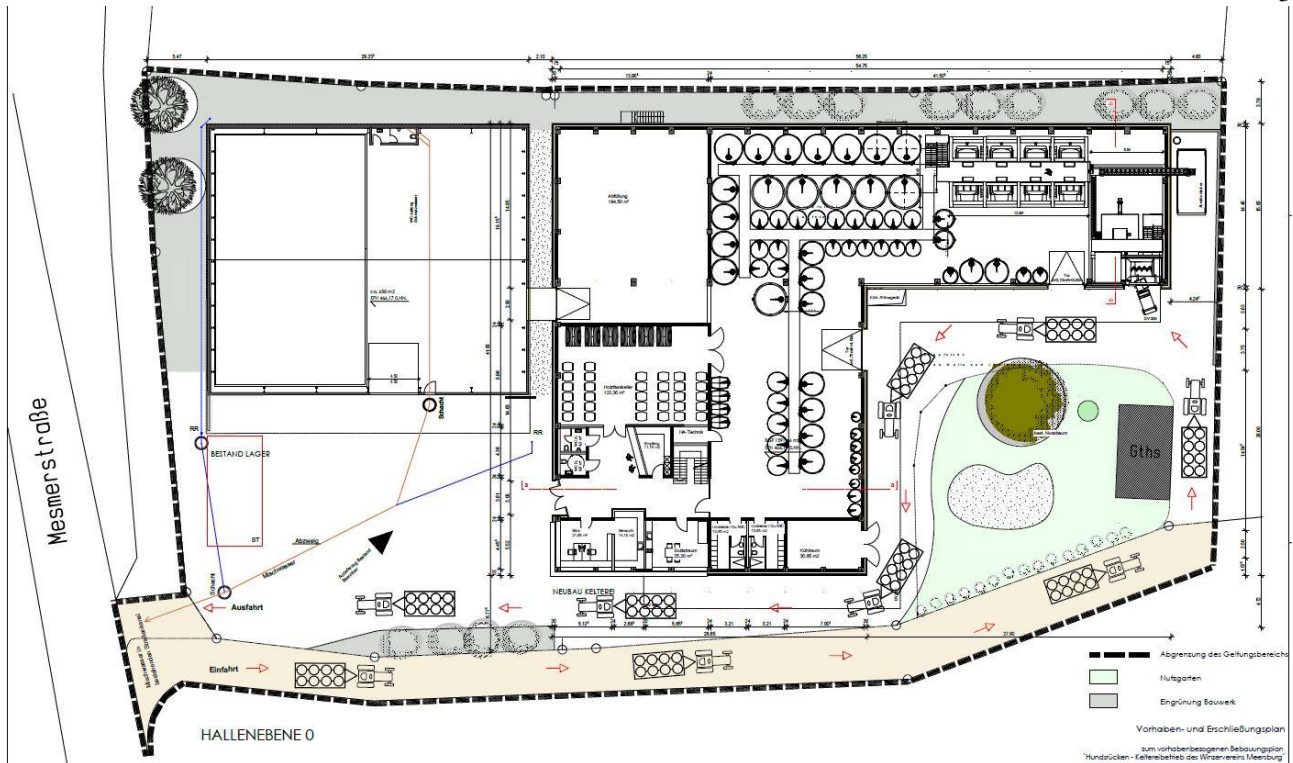
**Betriebskonzept Keltereibetrieb Winzerverein Meersburg eG, Gewann Hundsrücken
vom 08-05-2020 - mit Fortschreibung gläserne Produktion und Zufahrt - Stand: 01_04_2021**

Personal - ganzjährig

- 3 Kellereimitarbeiter, Regelarbeitszeit Montag bis Freitag 7:30 – 12 und 13 – 17 Uhr
- 1 LKW-Fahrer, Regelarbeitszeit 7 – 12 und 13 -16 Uhr
- 5 Mitarbeiterparkplätze (Kellerei, LKW-Fahrer, Außendienst)
- 1 Besucherparkplatz

Herbstbeginn – Zeitraum September bis Oktober

- Lesebeginn bis Lesende bis zu 6 Wochen zwischen September und Oktober – je nach Wetterlage mit Unterbrechungen – bei längerer Dauer kein höherer Anfahrverkehr
- Lesetage im Durchschnitt: 22
- Traubenannahmezeiten: 10.30 – 12 und 13 – 21 Uhr
- Auf der Basis des Jahres 2019: 119 Std Traubenannahme sind \varnothing 5,41 Stunden Traubenannahme pro Tag
- Entladezeit pro Zuber: 1,5 min (90 Sek.)
- Auf der Basis von 2019: 368 Anlieferungsfahrten, entspricht 17 Anlieferungsfahrten pro Tag
- Auf der Basis von 2019: Gesamtanzahl angelieferter Zuber: 2.047, entspricht 2.047 x Zuber die Be- und Entladung erfolgt mittels Elektrostapler außerhalb des Gebäudes; dies entspricht 635.145 kg Trauben, bei einer durchschnittlichen Mostausbeute von 75% = 476.359 Liter Wein
- Zufahrtsbereiche erfolgen über die
 - Mesmerstraße mit eigenem LKW, Speditionen, Mitarbeiter, Lieferanten und Besucher
 - Wirtschaftsweg mit Traktorgespannen der privilegierten Winzer während der Weinlese
- Wartebereich für anliefernde Gespanne, siehe Grundrissplan. Die Winzer fahren im nordöstlichen Teil des Gebäudes zur Traubenanlieferung und warten bei abgestelltem Motor auf ihre Anlieferung. Das zu entladende Gespann fährt zur Traubenannahme vor und stellt seinen Motor ab. Ein Kellereimitarbeiter fährt mit dem Elektrostapler zum Gespann und holt die in Traubenboxen \varnothing 8 pro Gespann, und entleert diese einzeln in der im Gebäudeinnern stehende Traubenwanne.



- Auf der Basis von 2019: während dieses ca. 6-wöchigen Zeitraums: An- und Abfahrten für die Entsorgung von Trester: 37 (Anmerkung: 7m^3 Trester pro Fahrt entspricht 259m^3 entsorgtem Trester, entspricht 1,68 Fahrten pro Tag
Zukünftig: Zukünftiger Standort mit 20m^3 Abrollcontainer für die tägliche Tresterentsorgung eingeplant, dies entspricht dann lediglich noch 22 Fahrten, sprich pro Lesetag eine Tresterentsorgungsfahrt mit Lkw im Tageszeitraum von 7 – 20 Uhr.
- Am östlichen Gebäude befindet sich außerhalb neben dem o.g. Abrollcontainer auch die Tresterförderschnecke, welche parallel zu den Traubenannahmezeiten 10.30 – 12 und 13 – 21 Uhr und auf Basis des Jahres 2019 119 Std im Einsatz ist.

Weiterverarbeitung in Kellerei – Tür und Tor der Halle ist geschlossen

- Trauben werden innerhalb der Traubenannahmezeiten abgebeert, verwogen und auf Traubenpressen bzw. Maischetanks gepumpt.
Zu Verfügung stehen 4 Weinpressen mit $\varnothing 6$ to pro Pressvorgang, entspricht 106 Pressvorgängen im Herbst, entspricht 5 Pressvorgängen am Tag
1 Pressvorgang dauert $\varnothing 140$ min. Letzter Pressvorgang startet nach Beendigung der Traubenannahme, ab ca. 20 Uhr,
Pressende spätestens ca. 22.30 Uhr. Tresterentleerung der Pressen erfolgt erst am Tag darauf.
Die 3 Kellermitarbeiter fahren mit ihren Autos nach Dienstende ca. 23 Uhr vom Mitarbeiterparkplatz nach Hause.

Weinbereitung in Kellerei (November-Dezember) – Arbeiten in der Halle

- Der Traubenmost wird vorgeklärt (Flotation bzw. Sedimentation, oder Separator) Separator wird nur bei maischeerhitzten Rotweinen eingesetzt, Zeitaufwand: 3 Tage im Jahr,
7 Std. pro Tag von 14 – 21 Uhr
- Weißwein und Rosémost werden pasteurisiert über eine Wein KZE – Anlage mit 6.000 Liter pro Stunde, entspricht ca. 3 Std pro Tag an 22 Lesetagen
Bei diesen Vorgängen wird der Most in Gärtanks eingelagert. Gärdauer ca. 14 Tage. Nach der Gärung werden die Tanks spundvoll gefüllt.
Parallel erfolgen: Laboranalysen, Beprobungen, Weinbehandlungsmittel einrühren Reinigung Kellerei

Weinbereitung in Kellerei (Januar-Februar) – Arbeiten in der Halle

- Weinfiltration (Crossflowfilter) und Umlagerungen durch Pumpvorgänge

Weinabfüllvorbereitung und Abfüllung (Februar – Juli) – Arbeiten in der Halle

- Pumpvorgang: Weine in Fülltanks
- Höchstens zweimalig in diesem Zeitraum: Tanklastzug mit Secco- und Sektgrundwein verladen

Abfüllung – Arbeiten in der Halle mit Ausnahme Anfahrten zur Abholung und Retour

- Auf Basis des Jahres 2019: 23.01.2019 bis 04.09.2019 + 10.12.2019, Gesamtabfüllung: 464.891 Flaschen; Insgesamt 34 Fülltage mit \varnothing 13.700 Fl./ Tag à 7h/Tag
- Auf Basis von 2019: 47 Anlieferungs- und Abholfahrten von externen Speditionen, d.h. \varnothing 7,8 Fahrten pro Monat (Februar – Juli); davon 22 Fahrten für Neu- bzw. Spülglas.
Der Be- und Entladevorgang durch ein Elektrostapler beträgt \varnothing 60 min und findet auf dem Vorplatz des bestehenden Flaschenlagers statt. Mit Rückfahrgeräuschen beim Rangieren ist zu rechnen.
- Insgesamt wurden 465.852 Flaschen angeliefert, das entspricht 410 Paletten.
Pro Fahrt werden ca. durchschnittlich 18,4 Paletten entladen.
Leergut wird von den Speditionen direkt wieder mitgenommen
im Jahr 2019 waren dies 222 Paletten, d.h. \varnothing 28 Paletten bei 8 Fahrten.
- Ausgehend von der aktuell geernteten Menge von 476.359 ltr im Vergleich zur abgefüllten Menge 2019 376.545 ltr ergibt sich eine Steigerung von 26,5% der abzufüllenden Menge, was dementsprechend auch mehr Fahrten von Neu- bzw. Spülglas ergibt. Auf Basis der Ernte 2019 bedeutet dies in 2020 28 Fahrten von Neu- bzw. Spülglas. Somit erhöht sich die Gesamtzahl an Anlieferungs- und Abholfahrten von externen Speditionen auf 53 Fahrten.
- Ca. 300 Fahrten mit eigenem LKW 7,5 to zum Transport von abgefülltem Wein, von der „alten Kellerei“ zu unserem bisherigen Lager entfallen durch den Neubau.

Gläserne Produktion

- Im Keltereibetrieb werden Führungen mit anschließender Weindegustation (innerhalb des Gebäudes) angeboten. Die Teilnehmeranzahl ist beschränkt auf max. 50 Personen. Die Dauer der Führung beträgt ca. 2,5 Stunden. Es findet maximal eine Führung pro Tag statt. Die jeweilige Führung beginnt nicht vor 10.00 Uhr vormittags und endet jeweils abends spätestens 20.00 Uhr. An Sonn- und Feiertagen findet die Führung mit Weindegustation ausschließlich im Zeitraum von 10.00 – 13.00 Uhr oder 15.00 – 20.00 Uhr statt.

Es erfolgt kein Weinverkauf und es findet kein Keltereifest statt. Der Weinverkauf erfolgt explizit im Wein- und Kulturzentrum, Kronenstr. 19, Meersburg.

Es wird darauf geachtet, dass im Außenbereich des Kellereigebäudes die An- und Abreise der Teilnehmer zügig voran geht. Bei Busgesellschaften werden je 15 min An- und Abfahrtzeiten in Betracht gezogen.

Parkmöglichkeiten für Busse sind im Innenhof vor dem Flaschenlager.

Parkmöglichkeiten für PKW, oder Fahrrad sind die 6 Stellplätze direkt vor dem Flaschenlager.

Meersburg, 01. April 2021

gez. Martin Frank
Geschäftsleitung
Winzerverein Meersburg eG

