

**Prof. Dr. Ulrich Fischer**

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz  
Institut für Weinbau und Oenologie

Breitenweg 71  
67435 Neustadt an der Weinstraße

Telefon: +49 6321 671-294

Telefax: +49 6321-671-222

E-Mail: [ulrich.fischer@dlr.rlp.de](mailto:ulrich.fischer@dlr.rlp.de)

Internet: [www.dlr-rheinpfalz.rlp.de](http://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de)



- 1983 - 1985 Winzerlehre an der Mosel und in der Pfalz
  - 1988 Dipl.-Ing. (FH) Weinbau und Oenologie, FH Wiesbaden (Geisenheim)
  - 1990 Master of Science in Food Science, University of California, Davis, USA als Fulbright-Stipendiat
  - 1994 Promotion am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Hannover
  - 1995 Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt (SLFA) in Neustadt a.d. Weinstraße
  - 1996 Fachbereichsleiter Kellerwirtschaft, SLFA Neustadt
  - 1997 Lehrbeauftragter Lebensmittelsensorik und Lebensmitteltechnologie im Studiengang Lebensmittelchemie und Toxikologie an der TU Kaiserslautern
  - 2003 Ernennung zum Honorarprofessor an der TU Kaiserslautern
  - 2003 Abteilungsleiter Weinbau & Oenologie am Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt a.d. Weinstraße
  - 2009 - 2012 Studiengangsleiter und Professor im dualen Studiengang B.Sc. Weinbau und Oenologie am Weincampus Neustadt in Kooperation mit den Hochschulen Bingen, Kaiserslautern und Ludwigshafen
  - 2014 Gastprofessor am Australian Wine and Research Institute, Adelaide, Australien
  - 2015 Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie am DLR Rheinpfalz
  - 2016 Vorlesungen im berufsbegleitenden M.B.A. „Wine, Sustainability and Sales“ am Weincampus Neustadt in Kooperation mit der HS Ludwigshafen
- **Forschungsschwerpunkte**
- Korrelation analytischer Sensorik mit der Zusammensetzung wertgebender Weininhaltsstoffe (insbesondere Aromastoffe) zur Identifizierung sensorisch relevanter Substanzen
  - Optimierung oenologischer Prozesse im Bereich der Traubenverarbeitung, Gärung und Rotweimbereitung
  - Gezielte Beeinflussung von Aromastoffen und Polyphenolen durch weinbauliche Bestandsführung und technologische Maßnahmen
  - Stoffliche und standortbedingte Ursachen für die Ausbildung sensorischer Unterschiede zwischen verschiedenen Weinbaustandorten (Terroir)
  - Weinbauliche und oenologische Strategien zur Abfederung des Einflusses des Klimawandels