



Herausragende Leistungen der Abteilung Biologie, Fachgruppe Mikrobiologie

Hefestation - Gründung in Klosterneuburg 1902



Foto: Archiv HBLA und BA Klosterneuburg



Foto: Erbslöh GmbH

1902 gründete Prof. Wenzel Seifert die Hefereinzuchtstation in Klosterneuburg – die einzig er-

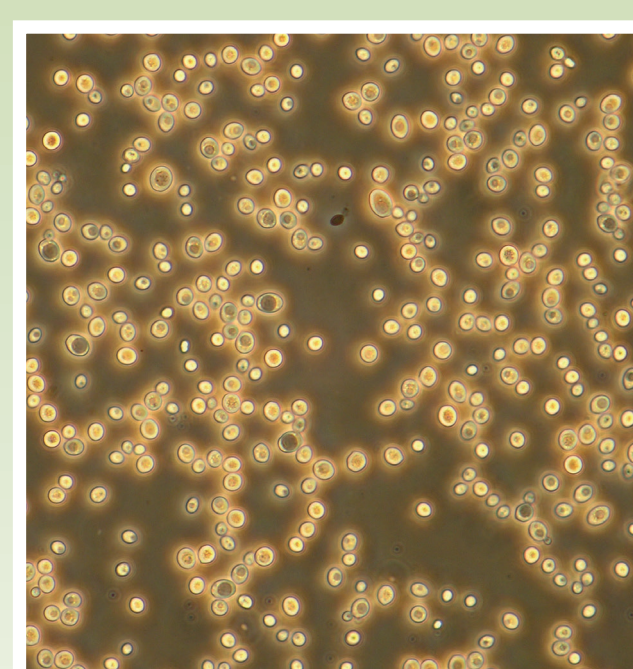
haltene Hefe aus dieser Sammlung ist **Oenoferm Klosterneuburg**. Diese Hefe wird in erster Linie für den klassischen Ausbau von Weinen eingesetzt.

2012 Ritter Ghega Preis

Die Arbeit über Endophyten in der Rebe wurde im Jahr 2012 mit dem Karl Ritter von Ghega Innovationspreis des Landes Niederösterreich ausgezeichnet. Anhand der Ergebnisse dieser Studie wird postuliert, dass Hefen der Gattung *Saccharomyces cerevisiae* durch die Leitbahnen der Rebe (*Vitis vinifera* spp.) transportiert werden können.

Mikrosatellitenanalyse - Vaterschaftstest von Hefen

Die genetische Verwandtschaft von Hefestämmen wurde mittels Mikrosatellitenanalyse der Erbsubstanz (DNA) bestimmt. Mit Hilfe dieser molekularbiologischen Methoden kann die Ähnlichkeit des Genoms zwischen Hefen bestimmt und neu selektierte Hefen können auf ihre Einzigartigkeit hin überprüft werden. Analoge Untersuchungen werden derzeit mit Apfel- und Birnensorten durchgeführt (Apfelsorten – Datenbank).



Kultivierung

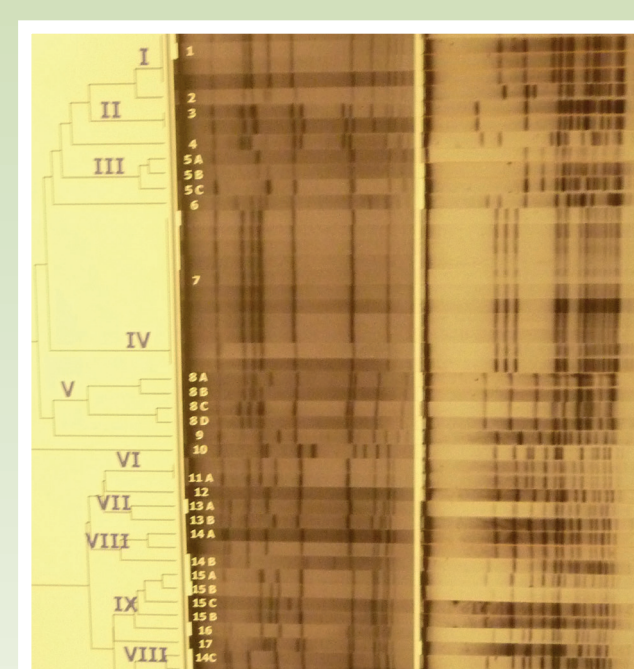
Isolierung

DNA-Reinigung

Mikrosatelliten-
Analyse

Interdelta-
Analyse

Fingerprinting
mit M13



Erfolgreiche Hefeselektionen



Foto: Erbslöh GmbH

Ausgehend von der sehr erfolgreichen Hefe Oenoferm Klosterneuburg wurde in den 80er Jahren die Hefe **Oenoferm Rouge** selektiert. Im Jahr 1999 wurde die Hefe **Oenoferm PinoType** in einem Weingarten in Nussberg in Wien selektiert. Weine mit einer besonderen Aromatik verspricht die **160 Jahr Jubiläumshefe** *Candida lacticondensi*, welche in den Kellern des Stiftes Klosterneuburg isoliert wurde. Die Herstellung der Hefen erfolgte lange Zeit als Flüssigkultur bis sie in den 80-iger Jahren die Produktion als Reinzuchtrockenhefe an die Fa. Erbslöh, Geisenheim ausgelagert wurde.

Die Herstellung der Hefen erfolgte lange Zeit als Flüssigkultur bis sie in den 80-iger Jahren die Produktion als Reinzuchtrockenhefe an die Fa. Erbslöh, Geisenheim ausgelagert wurde.

Stammhaltung von Terroirhefe



Foto: R. Eder, HBLA und BA Klosterneuburg

Jeder Winzer hat die Möglichkeit seine eigene Hefe einfrieren und kultivieren zu lassen. Die Hefe aus den hauseigenen Lagen kann in die Stammsammlung des biologischen Labors aufgenommen und jedes Jahr auf Wunsch für den Einsatz im Keller vorbereitet werden.

Rebphysiologie und Blattanalysen



Foto: K. Zitta, HBLA und BA Klosterneuburg

Für eine optimale Ernährung der Rebe und der Bäume müssen die essentiellen Makro- und Mikronährstoffe im Boden in aufnehmbarer Form vorliegen, mengenmäßig ausreichend vorhanden sein und in einem ausgewogenen Verhältnis zueinanderstehen. Der Nährstoffbedarf sollte während der gesamten Vegetationsperiode gesichert sein. Die Kontrolle der Aufnahme der Pflanze erfolgt über die Blattanalyse und dieses Service steht seit vielen Jahren den Obstbauern und Winzern zur Verfügung.

