

Klosterneuburger Önologen & Pomologen



GOLDENE KAMMERMEDAILLE

Überreichung der Goldenen Kammermedaille der Landwirtschaftskammer von Präsident Johannes Schmuckenschlager an HR DI Dr. Reinhard Eder anlässlich seines 60. Geburtstages beim Heurigen Kerbl in Klosterneuburg

SEITE 4



VERBANDSTREFFEN IM VULKANLAND

Besuch bei drei Spitzenbetrieben: Obstbaubetrieb Haas in Poppendorf bei Gnas und den Eruptionswinzern Weingut Müller in Klöch und Weingut und Buschenschank Frühwirth in Haseldorf bei Klöch

SEITE 40



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » 60. Geburtstag - Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder 4
- » Europea Wine Championship: beeindruckender Sieg von Österreich 5
- » Newcomer Award 2023 7
- » Reife- und Diplomprüfungen 2023 9

AKTUELLES

- » Rekonstruktion des Karrierewegs & Auslandspraktika-Erfahrungen HBLAuBA 13
- » Ab Hof Verkauf Übersiedlung 26
- » Abteilung Chemie Forschung und Isotopenanalytik 27
- » 20. Kolloquium: „Innovation im Weinbau“ 31
- » Hiberna Forum 2023: PIWI – Weinwettbewerb in Tschechien 32
- » Erfolgreicher Abschluss des Projektes 33
- » Kreuzungszüchtung Ringelnatter 34
- » Die Niederösterreichische Landesweinprämierung 2023 35
- » Tag der Artenvielfalt an der HBLA und BA Klosterneuburg 37
- » Tag der Ressortforschung 39

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandstreffen Vulkanland Steiermark 40

ZU BESUCH (AUSZUG)

- » Der Maturajahrgang 1963 feiert! 46
- » Nach 40 Jahren - Maturajahrgang 1983! 48
- » 55. Maturatreff der wilden 68er 49
- » IFU („Internationaler Fruchtsaft-Verband“) zu Besuch in Klosterneuburg 52
- » Landwirtschaftsminister und Bildungsminister gemeinsam auf Besuch 66

DIVERSES

- » Regionaltreffen Weinviertel Rögner 1. Sept. 2023 75
- » Generalversammlung Klosterneuburg 24. Nov. 2023 75
- » Studienreise Argentinien – Chile 3. – 17. Februar 2024 76
- » Runde Geburtstage 78

EINSCHALTUNGEN

- » Stellenanzeigen 42



Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Die Ferien stehen vor der Tür und nach der Corona-Pandemie ist ein „gewohntes“ Schuljahr mit Matura zu Ende gegangen. Der Vorstand des Absolventenverbandes gratuliert allen Maturant/-innen und wünscht viel Erfolg im Berufsleben.

Mit der Absiedlung der Abteilung Rebzüchtung vom Götzhof wird ein neues Gebäude am Standort „alte Kellerwirtschaft“ errichtet. Die Konzeption „bis zur letzten Steckdosendefinition“ ist abgeschlossen und nach Beendigung der Ausschreibung wird der Bau voraussichtlich im ersten Quartal 2024 beginnen. In den nächsten Ausgaben der Verbandsnachrichten werden wir ausführlich darüber berichten.

Erstmalig erfolgte eine Befragung der Absolvent/-innen von Nikolaus Schlögl im Rahmen seiner Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, welche in vier zeitliche Abschnitte kategorisiert wurde. Dadurch sind positive und auch negative Entwicklungen im Unterricht sichtbar, die – wenn erforderlich – zukünftig adaptiert werden. In dieser Ausgabe wird begonnen, diese Inhalte allen Absolvent/-innen offen zu legen. Vielen Dank an alle, die an der Befragung teilgenommen haben.

Wir wünschen Ihnen/dir und Ihrer/deiner Familie eine erholsame Sommer- und Urlaubszeit!

Liebe Grüße aus Klosterneuburg!



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Werner Luttenberger
Präsident



60. Geburtstag - Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder



Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder hat anlässlich seines 60. Geburtstag am 5. Mai 2023 die Goldene Kammermedaille der Landwirtschaftskammer von Präsident Johannes Schmuckenschlager überreicht bekommen.

Weitere Gratulanten waren Probst Maximilian Fürnsinn und Bernhard Backovsky sowie die Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Bürgermeister Stefan Schmuckenschlager, Präsident der

NÖ Landwirtschaftskammer Johannes Schmuckenschlager, VP-Klubobmann Jochen Danninger mit seiner Frau Stadträtin Katharina Danninger und auch seine Gattin und Stadträtin Prof. DI Dr. Maria-Theresia Eder.

Herzlichen Glückwunsch selbstverständlich auch vom Absolventenverband, dessen Mitglieder zahlreich bei der Geburtstagsfeier im Heurigenlokal Kerbl vertreten waren!!!



Europea Wine Championship: beeindruckender Sieg von Österreich



Bei der European Wine Championship werden fachliche Kompetenzen der Schüler:innen in sechs Kategorien bewertet. In Englischer Sprache mussten die 60 Bewerber:innen aus elf Ländern Europas theoretisches und praktisches Wissen unter Beweis stellen.

Von fünf möglichen Kategorien (Special Award dürfen Vertreter_innen des Gastgeberlandes nicht teilnehmen!) konnten vier Kategorien österreichische Schüler:innen den Sieg für sich beanspruchen: das Silberberger Duo Lea Fritz und Noah Silly gewannen eine Kategorie und der Klosterneuburger Schüler Mario Vock gewann drei der bewerteten Kategorien und wurde damit zum Wine Champion gekürt.

Die Sieger:

- » Wine Champion: Mario Vock, HBLA u. BA Klosterneuburg
- » Wine Growing: Mario Vock, HBLA u. BA Klosterneuburg
- » Wine Making: Mario Vock, HBLA u. BA Klosterneuburg
- » Wine Tasting: Pierre Choblet, Avice Viti Campus, Frankreich
- » Team Competition: Lea Fritz und Noah Silly, Bildungszentrum Silberberg
- » Special Award (Wissen über das Gastland, keine Teilnehmer aus Österreich zugelassen): Viktor Rapp, DLR Rheinhesen – Nahe – Hunsrück, Bad Kreuznach, Deutschland
- » Funny Games: Team „White wine“ and „Sparkling wine“

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2023

5



Der heurige Austragungsort war Silberberg in der wunderschönen Steiermark. Das Bildungszentrum Silberberg hat in monatelanger Vorbereitung diesen internationalen Wettbewerb vorbildlich veranstaltet.



Die Europea Wine Championship ist ein internationaler Wettbewerb, bei dem sich angehende Winzer:innen untereinander in den Kategorien Weinbau, Kellerwirtschaft & Weinverkostung messen. Heuer kamen vom 17. bis 21. April 2023 30 Teams mit je

zwei Personen aus 11 Ländern zusammen.

Unsere HBLAuBA für Wein- und Obstbau wurde von Mario Vock und -die für Verena Svehla kurzfristig eingesprungene - Lena Glauber (alle IV. Jg.) vertreten. Begleitet wurde unser Team von Herrn DI Christoph Detz.

Der Absolventenverband gratuliert Mario Vock zu dieser grandiosen Leistung sowie dem Team um Direktor Ing. Reinhold Holzer für die hervorragende Organisation.





Newcomer Award 2023

Die Prämierung des 11. Newcomer Awards fand am 26. Juni, und zum 6. Mal in Folge, in den Hohen Kassamatten des Palais Coburg statt.

Dieses Jahr reichten 34 Absolventen und Absolventinnen ihre 100 Weine ein.

Die 9 Finalisten kamen aus 7 verschiedenen Weinbaugebieten und 4 von Ihnen waren nicht zum ersten Mal im Finale im Palais Coburg dabei.

In der Kategorie Weißwein Klassik ging der 1. Platz an Maximilian PRÖLL aus Radlbrunn mit Weinviertel DAC 2022 Ried Lehlen.

2. Platz an Valentin OPPENAUER aus Poysdorf mit Riesling 2022

3. Platz an Marcus ADAM aus Leutschach, Südsteiermark mit Muskateller ACA 2022



In der Kategorie Weißwein Reserve ging der 1. Platz an Johannes HAIMERL aus Gobelsburg, mit Kamptal DAC Reserve GV Ried Redling 2021

2. Platz an Martin HEINZL aus Zellerndorf mit GV Fass 1 Reserve Altenberg 2021

3. Platz an Sophie HROMATKA aus Oberwölbling, Traisental mit GV by Sophie Ried Antingen 2021



In der Kategorie Rotwein ging der
 1. Platz an Sophie SMOLEY aus Andau, Neu-
 siedlersee mit Zweigelt Reserve 2020
 2. Platz an Katharina SCHWERTFÜHRER
 aus Sooß, Thermenregion mit Cabernet
 Franc Ried Bärenschwanzel 2021

3. Platz an Michael KISS aus Jois, Leithaberg
 mit seinem Falke 2021
 Der Absolventenverband gratuliert herz-
 lich und dankt für die gute Zusammenar-
 beit mit den St. Urbanus Weinritter.

Alle Fotos: Martina Lex





Reife- und Diplomprüfungen 2023



An der HBLAuBA Wein- und Obstbau heißt die „Matura“ Reife- und Diplomprüfung. Hintergrund ist die rechtliche Qualifizierung für die Stufe 5 im nationalen (und europäischen) Qualifikationslevel, das entspricht international dem Niveau eines tertiären Kurzstudiums (in unserem Fall werden zusätzlich zur AHS Matura (= NQR Stufe 4) 1,5 Jahre angerechnet, das entspricht bereits der Hälfte eines regulären Bachelorstudiums).

Die Reife- und Diplomprüfung besteht aus drei Teilen. Der erste und umfangreichste ist die Diplomarbeit mit dem arbeitsintensiven praktischen Teil (rund 120 Arbeitsstunden), dem Verfassen der schriftlichen Arbeit (Diplomarbeit) und der wichtigen Präsentation mit Diskussion.

Der zweite Teil ist die teilstandardisierte schriftliche Reifeprüfung (=Klausurarbeiten), wobei bei

Mathematik, Deutsch und Englisch die Aufgaben standardisiert d.h. zentral und österreichweit recht einheitlich vorgegeben werden. Nur in Betriebswirtschaft und Rechnungsführung wird die Aufgabenstellung individuell von unserer Lehrkraft erstellt. Diese Klausurprüfungen fanden bundesweit einheitlich statt.





Der dritte Teil besteht aus den mündlichen Prüfungen. Da die mündlichen Prüfungen in den letzten beiden Corona-Jahren (2020 und 2021) nur freiwillig stattgefunden haben und nun „gewohnte reguläre“ Verhältnisse angewendet wurden, haben leider nicht alle die Matura im Sommertermin bestanden. Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Schülerheim erfolgte die Zeugnisverleihung würdevoll im Augustinussaal des Stiftes Klosterneuburg. Im Rahmen der Feier konnten auch wieder die allerbesten Diplomarbeiten mit Geldpreisen unserer

Sponsoren gewürdigt werden. Zusätzlich zu den Reife- und Diplomzeugnissen wurden den aus Maturant_innen mit den ausgezeichneten Diplomarbeiten vom Absolventenverband Mitgliedstafeln mit der Aufschrift „Mitglied im Verband Klosterneuburger Önologen & Pomologen“ feierlich überreicht. Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen wünscht allen neuen Absolventen und Absolventinnen alles Gute auf ihren weiteren Lebenswegen.



Diplomarbeitsthemen 2022/23

Name	Betreuer	Überthema
Bayer	Faber	Einfluss unterschiedlicher Bodenbearbeitungs- und Düngungsvarianten in Bezug auf den Nährstoffgehalt im Boden, in der Rebe und im Most
Flechl	Faber	
Glaser	Faber	
Wastl	Faber	Untersuchungen zum Einfluss intensiver Laubbearbeitung auf die UTA Bildung im Wein
Hartl	Faber	
Altenrieder	Gössinger	Die Herstellung von „naturbelassenen“ Produkten aus Obst mit Kohlensäureüberdruck (Obst-PetNat)
Gantschnigg	Gössinger	
Schöninger	Gössinger	
Bock	Gössinger	Einfluss des Reifegrades auf die Farbstabilität von Erdbeernektaren
Hejret	Gössinger	
Skoff	Gössinger	
Frühwirth	Regner	Klonvergleich der Sorte Traminer
Steyer	Regner	
Zahel	Regner	

Diplomarbeitsthemen 2022/23

Keringer	Scheiblhofer	Einsatz von Ionenaustauschern in der Weinbereitung
Zemanek	Scheiblhofer	
Hecher	Scheiblhofer/Detz	
Wetschka	Scheiblhofer	Einsatz von Metschnikowia fructicola bei der Weinbereitung
Lobner	Scheiblhofer	
Buchmayer	Detz	
Brunner	Detz	Maceration carbonique unter Einfluss von Metschnikowia fructicola zur Reduzierung der flüchtigen Säure
Honsig	Scheiblhofer	
Allacher	Schödl	Natural Wines aus PIWI-Sorten Aspekte bei der PetNat-Herstellung im Hinblick auf Nachgärverhalten und Weinsteinreduzierung in der Flasche
Waltschek	Schödl	
Wechtitsch	Schödl	
Bors Eichberger	Schödl Schödl	
Gager	Schödl	Eignungsüberprüfung eines photometrischen Analysenautomaten (CDR_WINELabTouch) für die routinemäßige Bestimmung von Wein-Grundparameter (titr. Säure, pH, Alkohol, Zucker, SO ₂ frei, SO ₂ gesamt, flüchtige Säure)
Grausenburger	Nauer	
Kräutner	Nauer	
Paschinger	Geyrhofer	Digitalisierung im Weinbau: Optimierung der Traubenproduktion mithilfe der mobilen VINITOR-App
Wintner	Geyrhofer	Bekämpfung von Spätfrost
Lehensteiner Leitner	Regner Regner	

Rekonstruktion des Karrierewegs & Auslandspraktika-Erfahrungen der AbsolventInnen der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Autor: Nikolaus Schlögl

Einleitung

Im Schuljahr 2022/23 fand an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg im Rahmen der Bachelorarbeit von Nikolaus Schlögl eine umfassende Absolventenbefragung statt. Die Ziele der Befragung können Abbildung 1 entnommen werden. Hierfür

wurden AbsolventInnen der Maturajahrgänge 1965 bis 2022 befragt. Die erhobenen Daten wurden zur Identifikation von Stärken, Schwächen und Verbesserungspotentialen der Ausbildung genutzt. In diesem ersten Teil werden die Ergebnisse der beiden linken Säulen präsentiert und diskutiert. Zwei weitere Teile werden die Ergebnisse der weiteren vier Säulen beleuchten.



Abbildung 1: Säulen (Ziele) der Absolventenbefragung HBLAuBA für Wein- und Obstbau

Grundintention

Die regelmäßige Evaluation von spezifischen Ausbildungen und ihren Lehrplänen ist von essenzieller Bedeutung, da sich im Laufe der Zeit neue Herausforderungen ergeben können, die die praktische Relevanz und Validität der Ausbildung beeinträchtigen könnten. Insbesondere an höheren Bildungseinrichtungen gewinnt die Evaluation der Lehre immer mehr an Bedeutung, da sie den Reformbedarf klar aufzeigt und sich daraus schnell und einfach Verbesserungsmaßnahmen ableiten lassen. Nach einem Erstgespräch mit Reinhard Eder, Christian Philipp & Franz Rosner wurde der Grundstein für diese Absolventenbefragung gelegt. Es gilt anzumerken, dass die im Zuge dieser Bachelorarbeit durchgeführte Evaluation die umfangreichste Evaluation in der langen Geschichte der HBLA und BA für Wein- und Obstbau darstellt. Ohne die ausgezeichnete Zusammenarbeit und Kommunikation mit den soeben genannten Herren wäre die Durchführung dieser Evaluation in diesem Umfang nicht möglich gewesen.

Verteilung der ausgefüllten Fragebögen & Repräsentativität der einzelnen Cluster

Während des Untersuchungszeitraums vom 18. November 2022 bis zum 28. Februar 2023 wurde eine interessante Verteilung der gültig ausgefüllten Fragebögen beobachtet (siehe Abbildung 2). Die Repräsentativität,

die in Tabelle 1 visualisiert ist, beträgt 5 % für den Cluster <1990, 10,4 % für den Cluster 1990-1999, 8,9 % für den Cluster 2000-2009 und beachtliche 16,3 % für den Cluster ≥ 2010 . Diese hohe Repräsentativität des ≥ 2010 Clusters ist höchstwahrscheinlich auf die Vertrautheit des Autors dieser Arbeit mit vielen AbsolventInnen dieses Clusters und ihren jeweiligen WhatsApp-Gruppen zurückzuführen. Mit einer ausführlicheren Nachricht, die von einzelnen Jahrgangsvertretern in ihren WhatsApp-Gruppen geteilt wurde, konnten 70 AbsolventInnen mobilisiert werden. Auch sind die Erinnerungsmails des Organizers des Absolventenverbandes erwähnenswert, da sie zu einem deutlichen Anstieg der Anzahl gültig ausgefüllter Fragebögen führten. Daher kann die Synergie von Erinnerungsmails und persönlichen Kontakten über WhatsApp-Gruppen bei solchen Umfragen als sehr wertvoll betrachtet werden.

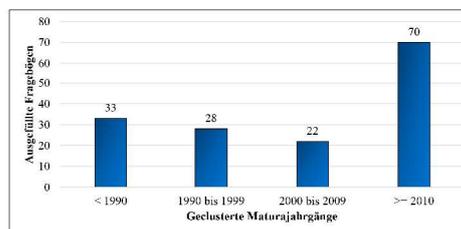


Abbildung 2: Anzahl der ausgefüllten Fragebögen der in vier Gruppen geclusterten Maturajahrgänge (n = 153, 28.02.2023)

Tabelle 1: Repräsentativität der einzelnen Cluster der Absolventenbefragung

Repräsentativität		
Cluster	Anzahl	Repräsentativität
< 1990	663	5,0%
1990 bis 1999	270	10,4%
2000 bis 2009	248	8,9%
>= 2010	430	16,3%

Rekonstruktion des Karrierewegs der AbsolventInnen der HBLAuBA

Interpretation der Gesamtergebnisse

Bei der Betrachtung der Gesamtergebnisse der Frage 1), welche in Abbildung 3 dargestellt sind, wird deutlich, dass 54 % der AbsolventInnen unmittelbar nach der Ausbildung an der HBLAuBA am elterlichen Betrieb im Bereich Weinbau & Kellerwirtschaft tätig waren, während 36 % im Bereich Weinbau angestellt waren. Diese Ergebnisse stehen im Zusammenhang mit dem Gesamtergebnis der Frage 2), welches in Abbildung 4 dargestellt ist. Bei Frage 2) wurden die AbsolventInnen gefragt, in welchen Branchen sie längerfristig Fuß gefasst haben. Die Antwortmöglichkeit „Wein (Produktion, Vermarktung, etc.)“ erreichte hierbei 71 %. Durch die parallele Betrachtung von Frage 1) und Frage 2) kann interpretiert werden, dass die AbsolventInnen insgesamt erst nach einigen Jahren zunehmend in der Weinbau-Branche Fuß fassen. Dies kann unterschiedliche Gründe haben, wie beispielsweise

ein Auslandspraktikum, ein Studium (28 % der AbsolventInnen) oder schlichtweg die Tatsache, dass die AbsolventInnen darauf warten, dass die Eltern in Pension gehen. Interessanterweise erreichten die Antwortmöglichkeiten „Am elterlichen Betrieb (Bereich Obstbau & Obstverarbeitung)“ und „Angestellte/r im öffentlichen Dienst (Landwirtschaftskammer, etc.)“ bei Frage 1) jeweils 10 % der Stimmen. Im Vergleich dazu gaben bei Frage 2) 22 % der AbsolventInnen an, im öffentlichen Dienst und 10 % im Bereich Obstbau Fuß gefasst zu haben. Bei genauerer Betrachtung der Ergebnisse beider Fragen hinsichtlich des Bereichs Obstbau ist zu erkennen, dass bei den jeweiligen Obstbau-Antwortmöglichkeiten identische Prozentsätze erreicht wurden. Bei den Antwortmöglichkeiten bezüglich des öffentlichen Dienstes ist der Prozentsatz bei Frage 2) höher als bei Frage 1). Weiterhin ist es sehr interessant, dass bei Frage 1) 3 % der AbsolventInnen die Antwortmöglichkeit „Angestellte/r in einer fremden Branche“ und bei Frage 2) 17 % „Fremde Branche“ ausgewählt haben. Dies lässt darauf schließen, dass einige AbsolventInnen

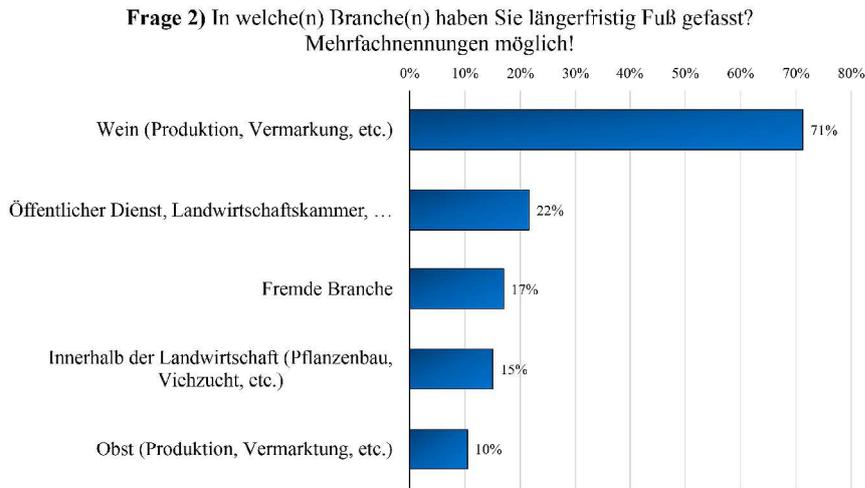
nen offenbar mit der Arbeit am elterlichen Betrieb oder als Angestellte/r in der Wein- oder Obstbau-Branche nicht zufrieden waren und langfristig in eine andere Branche gewechselt sind. Allerdings ist der bei Frage 2) ermittelte Prozentsatz von 17

% als eher gering einzustufen. Im Umkehrschluss bedeutet dieser nämlich, dass 83 % der AbsolventInnen der Branche treu geblieben sind, was höchst erfreulich ist.



Abbildung 3 (oberhalb): Tätigkeiten der AbsolventInnen direkt nach dem Abschluss der HBLAuBA (n = 153)

Abbildung 4 (unterhalb): Branche(n), wo AbsolventInnen längerfristig Fuß gefasst haben (n = 153)

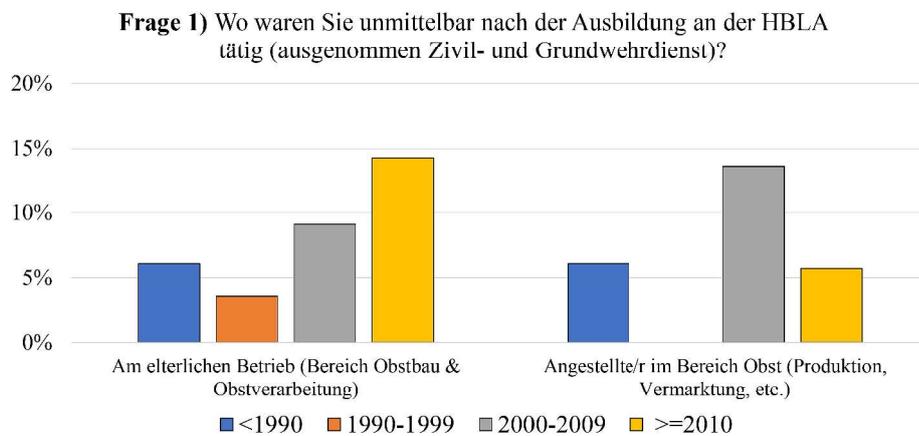


Interpretation der geclusterten Ergebnisse

Hinsichtlich der geclusterten Ergebnisse von Frage 1), welche in Abbildung 5, Abbildung 6 & Abbildung 7 zu sehen sind, gilt zu betonen, dass es bei der Antwortmöglichkeit „Am elterlichen Betrieb (Bereich Weinbau & Kellerwirtschaft)“, ausgehend vom Cluster <1990 bis zum Cluster >=2010, einen kontinuierlich steigenden Trend gibt. Beispielsweise gaben über 40 % der AbsolventInnen des Clusters <1990 an, dass sie unmittelbar nach der Ausbildung an der HBLAuBA am elterlichen Betrieb tätig waren. Im aktuellsten Cluster (>=2010) sind es 60 %. Dies ist eine Steigerung von knapp 20 %. Diese Steigerung zu ergründen ist nicht so einfach, es gibt aber durchaus Hinweise darauf, dass die Ausbildungsqualität an der HBLAuBA und die Fähigkeit der LehrerInnen, die SchülerInnen zu motivieren, kontinuierlich gestiegen sind. Betrachtet man nämlich parallel die langfristig gewählten Branchen aus Frage 2), welche in Abbildung 8 & Abbildung 9 visualisiert sind, so zeigt sich ein sehr ähnlicher, sukzessiv steigender Trend, ausgehend vom Cluster <1990 bis zum Cluster >=2010. Ein ähnlicher Trend ist auch im Bereich Obstbau bei den Fragen 1) und 2) zu erkennen (siehe Abbildung 6 & Abbildung 8). Ebenso interessant sind die Ergebnisse von Frage

1) hinsichtlich der Antwortmöglichkeit „Studium“ (siehe Abbildung 7). Hier scheinen die Ergebnisse über die vier AbsolventInnen-Cluster zu fluktuieren. Bei der Antwortmöglichkeit, welche jeweils den öffentlichen Dienst bei Frage 1) und Frage 2) beinhaltet, ist ein stetiger Abwärtstrend, ausgehend vom Cluster <1990 bis zum Cluster >=2010, zu beobachten (siehe Abbildung 7 & Abbildung 9). Dies könnte durchaus darauf zurückzuführen sein, dass es im öffentlichen Dienst zunehmend Stellenkürzungen gab und viele Dienstposten nicht nachbesetzt wurden. Es ist als hochinteressant anzusehen, dass sich dies in den Ergebnissen dieser Studie widerspiegelt. Hinsichtlich der Ergebnisse der nach Maturajahrgang geclusterten AbsolventInnen ist bei der Antwortmöglichkeit, welche die fremde Branche in Frage 1) und 2) beinhaltet, ein annähernd abnehmender Trend, ausgehend vom Cluster <1990 bis zum Cluster >=2010, zu verzeichnen (siehe Abbildung 7 & Abbildung 9). Dieser geht vor allem aus Abbildung 9 hervor. Grundsätzlich muss zusammenfassend betont werden, dass Frage 2) durchaus als deutlich aussagekräftiger eingestuft werden kann als Frage 1).

Abbildung 5: Tätigkeiten der AbsolventInnen direkt nach dem Abschluss der HBLAuBA, geclustert nach Maturajahrgang



Frage 1) Wo waren Sie unmittelbar nach der Ausbildung an der HBLA tätig (ausgenommen Zivil- und Grundwehrdienst)?

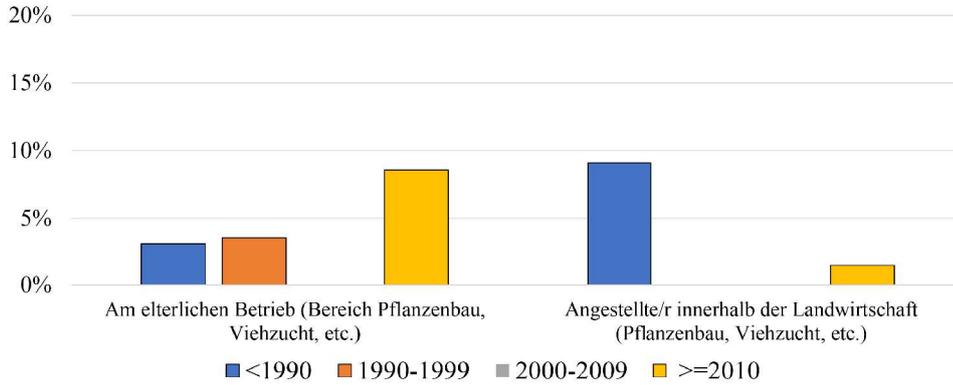
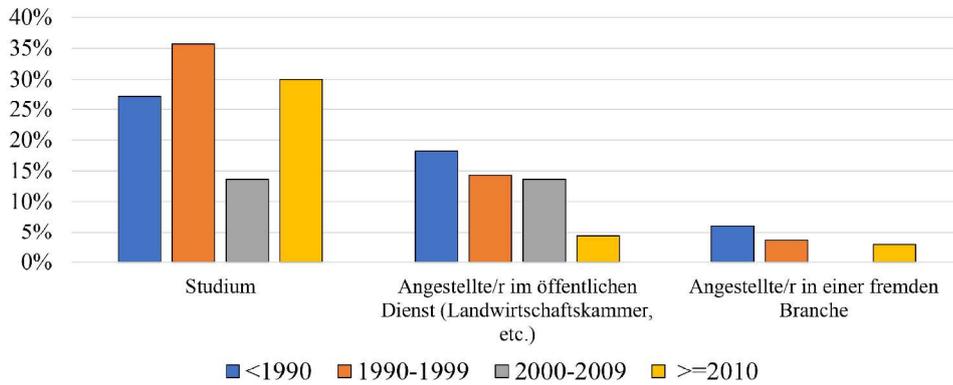


Abbildung 6 (oben): Tätigkeiten der AbsolventInnen direkt nach dem Abschluss der HBLAuBA, geclustert nach Maturajahrgang Teil B (nCluster <1990 = 33; nCluster 1990-1999 = 28; nCluster 2000-2009 = 22; nCluster >=2010 = 70)

Abbildung 7 (unten): Tätigkeiten der AbsolventInnen direkt nach dem Abschluss der HBLAuBA, geclustert nach Maturajahrgang Teil D (nCluster <1990 = 33; nCluster 1990-1999 = 28; nCluster 2000-2009 = 22; nCluster >=2010 = 70)

Frage 1) Wo waren Sie unmittelbar nach der Ausbildung an der HBLA tätig (ausgenommen Zivil- und Grundwehrdienst)?





Frage 2) In welche(n) Branche(n) haben Sie längerfristig Fuß gefasst?

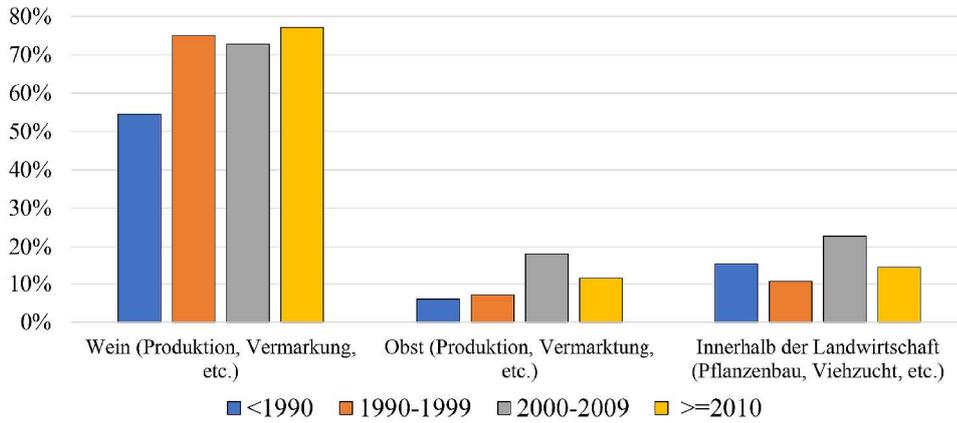
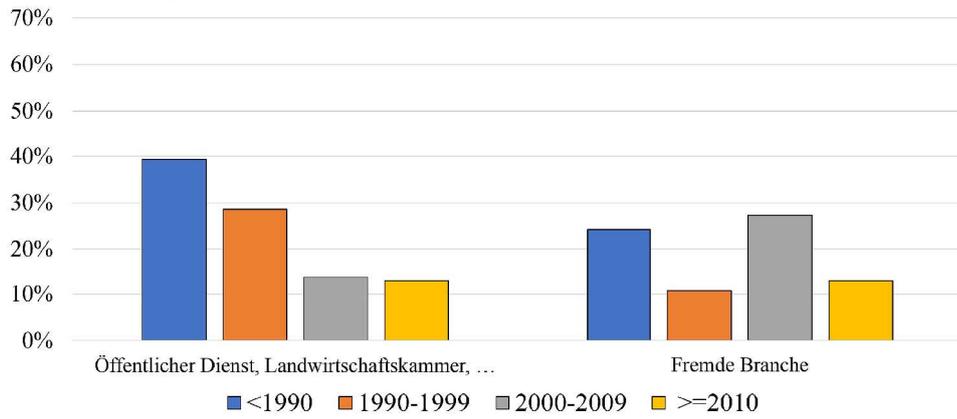


Abbildung 8 (oben): Branche(n), wo AbsolventInnen längerfristig Fuß gefasst haben, geclustert nach Maturajahrgang (nCluster <1990 = 33; nCluster 1990-1999 = 28; nCluster 2000-2009 = 22; nCluster >=2010 = 70)

Abbildung 9 (unten): Branche(n), wo AbsolventInnen längerfristig Fuß gefasst haben, geclustert nach Maturajahrgang (nCluster <1990 = 33; nCluster 1990-1999 = 28; nCluster 2000-2009 = 22; nCluster >=2010 = 70)

Frage 2) In welche(n) Branche(n) haben Sie längerfristig Fuß gefasst?



Branchenwechselrate der AbsolventInnen

Interpretation der Gesamtergebnisse

Bei Frage 3) wurden die AbsolventInnen gefragt, ob sie die Branche gewechselt haben. Gesamtheitlich betrachtet gaben 77 % der AbsolventInnen an, dass sie die Branche nicht gewechselt haben. Dem gegenüber stehen 23 %, welche die Branche gewechselt haben (siehe Abbildung 10). Die Gründe für den Branchenwechsel sind von persönlicher (17 %), finanzieller/ wirtschaftlicher (10 %) und fachlicher (6 %) Natur (siehe Abbildung 11). Es gab auch die Antwortmöglichkeit „Andere Gründe“, welche von 9 % der AbsolventInnen ausgewählt wurde. Durchaus sehr erfreulich ist, dass jeweils über 70 % der AbsolventInnen klar angegeben haben, dass sie die

Branche nicht gewechselt haben. Dies steht auch im Einklang mit den Ergebnissen der Tätigkeiten der AbsolventInnen nach der HBLAuBA & den längerfristigen Tätigkeiten der AbsolventInnen.

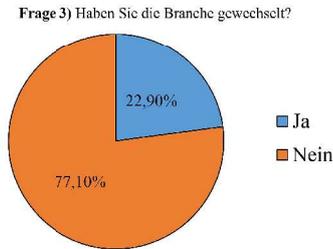


Abbildung 10: Eruiierung, ob AbsolventInnen die Branche gewechselt haben (n = 153)

Ergänzung Frage 3) Welche Gründe führten Sie dazu, die Branche zu wechseln? Mehrfachnennungen möglich!

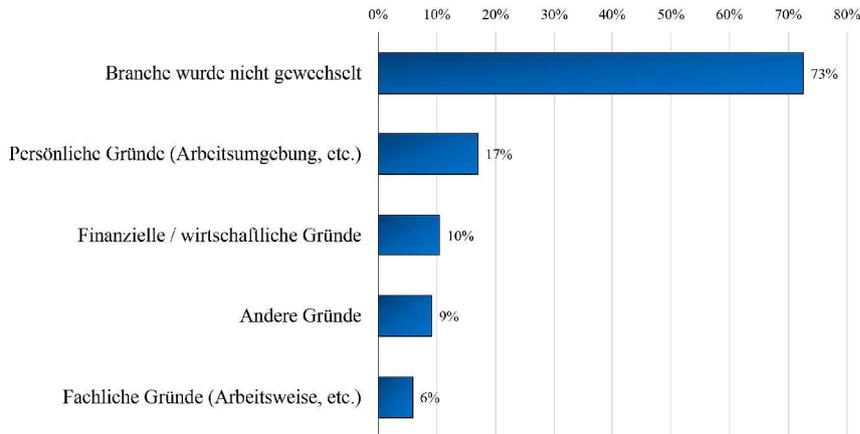


Abbildung 11: Eruiierung der spezifischen Gründe, warum die Branche gewechselt wurde (n = 153)

Interpretation der geclusterten Ergebnisse

Betrachtet man die geclusterten Ergebnisse von Frage 3) (siehe Abbildung 12 & Abbildung 13), so wird deutlich, dass der Prozentsatz des Branchenwechsels sukzessive vom Cluster <1990 bis zum Cluster >=2010 sinkt. Dieser Trend lässt sich jedoch eher logisch als durch andere Argumente erklären. Es

ist logisch, dass jüngere AbsolventInnen eine geringere Wahrscheinlichkeit haben, die Branche zu wechseln, als ältere. Hier kommt die Bedeutung der Clusterung deutlich zum Tragen. Es mag interessant sein, alle AbsolventInnen in einen Topf zu werfen, aber auf rein objektiv-rationaler Ebene wäre das schlichtweg nicht korrekt. Die möglichen Gründe für den Branchen-

Frage 3) Haben Sie die Branche gewechselt?

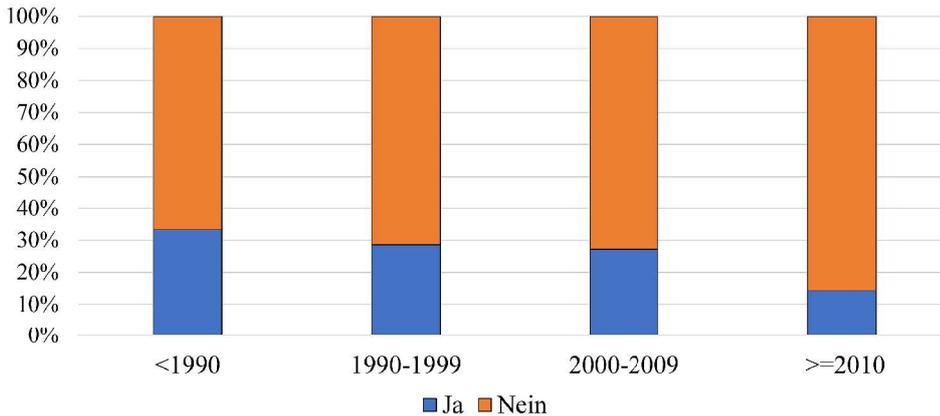
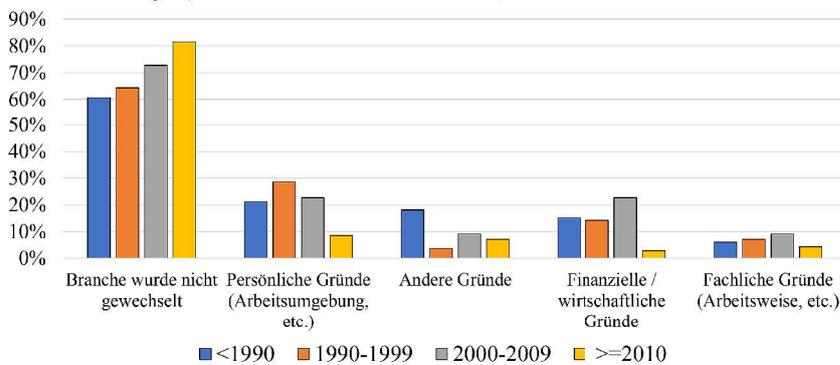


Abbildung 12 (oben): Eruiierung, ob AbsolventInnen die Branche gewechselt haben, geclustert nach Maturajahrgang

Abbildung 13 (unten): Eruiierung der spezifischen Gründe, warum die Branche gewechselt wurde, geclustert nach Maturajahrgang

Frage 3) Welche Gründe führten Sie dazu, die Branche zu wechseln?



wechsel, die in Abbildung 13 dargestellt sind, können daher nur bei den Clustern <1990, 1990-1999 und 2000-2009 seriös interpretiert werden. Interessanterweise gaben mehr als 20 % der AbsolventInnen an, dass sie die Branche aus finanziellen bzw. wirtschaftlichen Gründen gewechselt haben. Dies könnte möglicherweise auf die Wirtschaftskrise in den Jahren 2008 und 2009 zurückzuführen sein. Ein ähnlich hoher Peak ist bei den AbsolventInnen des Clusters 1990-1999 im Bereich „Persönliche Gründe (Arbeitsumgebung, etc.)“ zu erkennen.

Auslandspraktika-Erfahrungen der AbsolventInnen

Interpretation der Gesamtergebnisse

Mithilfe von Frage 4) wurden die Ausland-

praktika-Erfahrungen der AbsolventInnen eruiert. 44% gaben an, dass sie noch keine Auslandspraktika-Erfahrung gesammelt haben.

Die Gesamtergebnisse dieser Frage sind Abbildung 14 & Abbildung 15 zu entnehmen. 32 % haben bereits während der Schulzeit ein Auslandspraktikum absolviert, 22 % haben ein Auslandspraktikum nach der Schulzeit absolviert und jeweils 11 % und 9 % haben mehrere Auslandpraktika entweder während der Schulzeit oder nach der Schulzeit absolviert. Zusätzlich gaben 30 % der 65 AbsolventInnen, die bereits ein Auslandspraktikum absolviert haben an, dass sie sich von Seiten der HBLAuBA nicht ausreichend unterstützt gefühlt haben. Dem gegenüber stehen 70 % dieser Stichprobe, die sich hingegen ausreichend unterstützt gefühlt haben.

Ergänzung Frage 4) Sollten Sie während der Schulzeit ein Auslandspraktikum absolviert haben, haben Sie sich von Seiten der HBLA ausreichend unterstützt gefühlt?

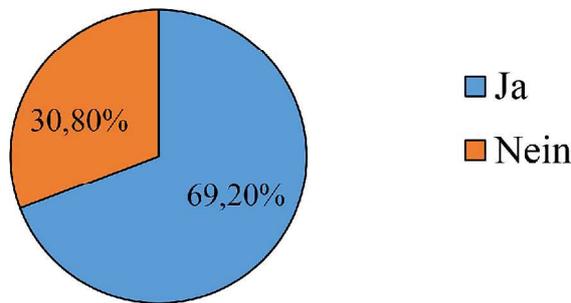


Abbildung 14: Evaluierung der Unterstützung der HBLAuBA bzgl. des Auslandsaufenthalts (n = 65)

Frage 4) Haben Sie ein Auslandspraktikum absolviert?
Mehrfachnennungen möglich!

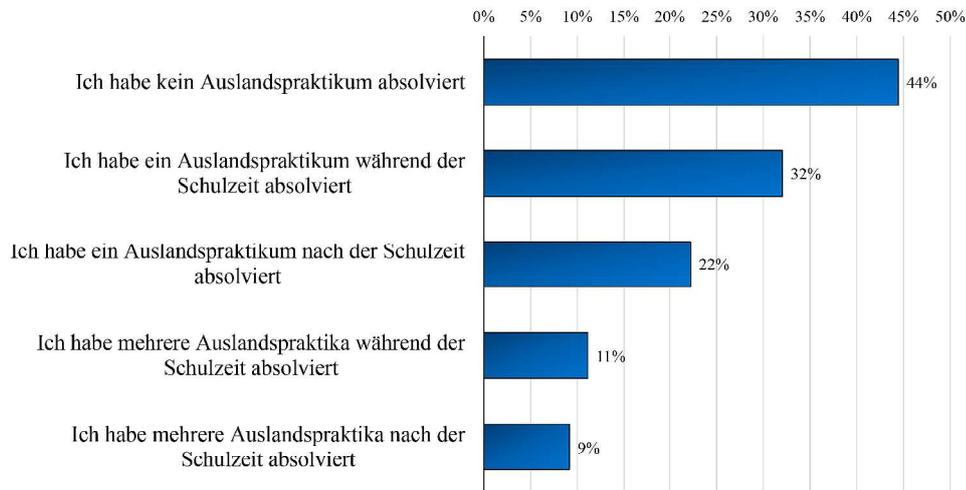


Abbildung 15: Auslandspraktika-Erfahrungen der AbsolventInnen (n = 153)

Interpretation der geclusterten Ergebnisse

Hinsichtlich der geclusterten Ergebnisse, welche in Abbildung 16 & Abbildung 17 visualisiert sind, lässt sich ein abnehmender Trend, ausgehend vom Cluster <1990 bis zum Cluster ≥ 2010 , bei der Antwortmöglichkeit „Ich habe kein Auslandspraktikum absolviert“ erkennen. Wiederum zunehmend ist der Trend bei der Antwortmöglichkeit „Ich habe ein Auslandspraktikum während der Schulzeit absolviert“. Es ist erfreulich, dass der aktuellste AbsolventInnen-Cluster bei den beiden Antwortmöglichkeiten, welche die Absolvierung mehrerer Auslandspraktika beinhalten, mit den älteren AbsolventInnen-Cluster mithalten kann. Dies deutet durchaus

darauf hin, dass Auslandspraktika gerne in jungen Jahren absolviert werden. Auch fühlte sich der aktuellste AbsolventInnen-Cluster von Seiten der HBLAuBA zu über 70 % ausreichend unterstützt. Betrachtet man die Ergebnisse der älteren AbsolventInnen-Cluster, so fühlten sich teilweise nur knapp 60 % ausreichend unterstützt. Die Ergebnisse dieser Frage sind möglicherweise ein Indiz dafür, dass die gegenwärtige Unterstützung von Seiten der HBLAuBA effektiver stattfindet und mehr Anreize geschaffen werden, dass SchülerInnen Auslandspraktika entweder während oder nach der Schulzeit absolvieren. Dies kann durchaus als sehr erfreulich angesehen werden und spiegelt auch die Bemühungen der dafür zuständigen Person wider.

Frage 4) Haben Sie ein Auslandspraktikum absolviert?

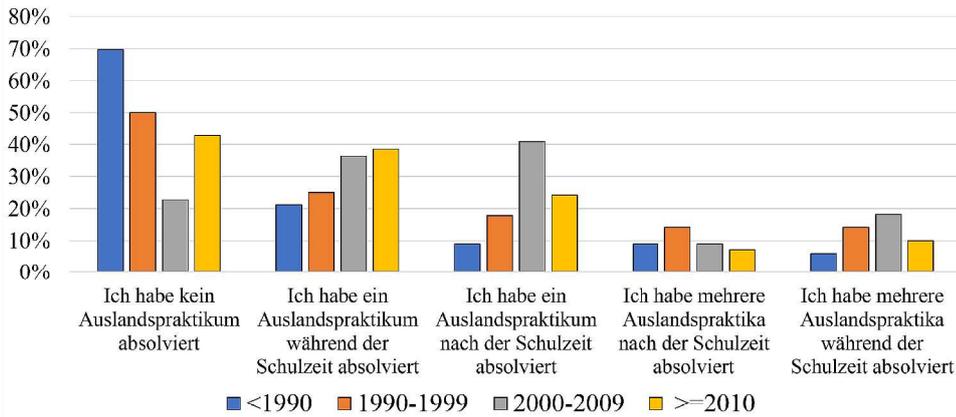
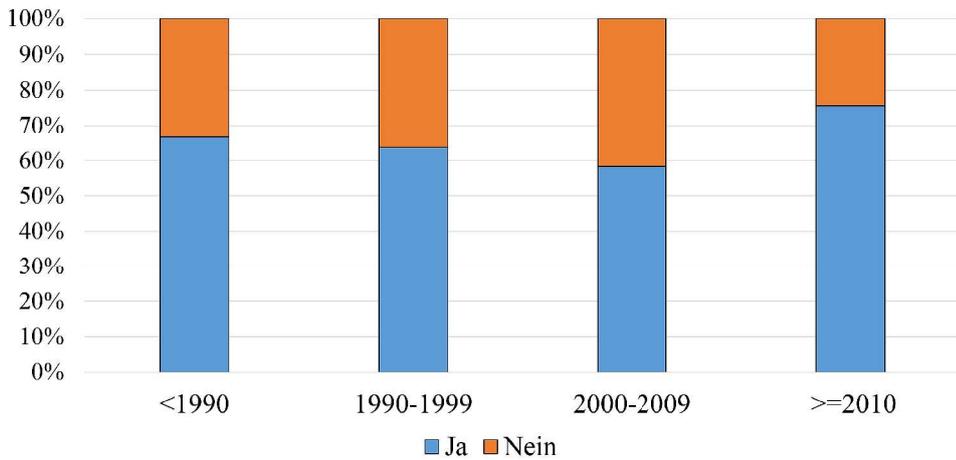


Abbildung 16 (oben): Auslandspraktika-Erfahrungen der AbsolventInnen, geclustert nach Maturajahrgang (nCluster <1990 = 33; nCluster 1990-1999 = 28; nCluster 2000-2009 = 22; nCluster >=2010 = 70)

Abbildung 17 (unten): Evaluierung der Unterstützung der HBLAuBA bzgl. des Auslandsaufenthalts (nCluster <1990 = 9; nCluster 1990-1999 = 11; nCluster 2000-2009 = 12; nCluster >=2010 = 33)

Frage 4) Sollten Sie während der Schulzeit ein Auslandspraktikum absolviert haben, haben Sie sich von Seiten der HBLA ausreichend unterstützt gefühlt?



Conclusio

Es ist erfreulich zu sehen, dass die AbsolventInnen zunehmend kurz- sowie längerfristig der Wein- und Obstbau-Branche treu geblieben sind, was einen Anhaltspunkt für die sukzessiv gestiegene Ausbildungsqualität an der HBLAuBA darstellt. Die Branchenwechselrate, welche gesamtheitlich knapp 23 % beträgt, ist als eher gering zu klassifizieren. Die Gründe für den Branchenwechsel sind mannigfaltig und die AbsolventInnen konnten mittels einer offenen Frage eine genauere Begründung abgeben. Da im AbsolventInnen-Fragebogen die Privatsphäre der konsultierten AbsolventInnen an erster Stelle steht, wurden

die expliziten und individuellen Gründe nicht veröffentlicht. Gesamtheitlich gaben die AbsolventInnen zu 17 % „Persönliche Gründe“ als Branchenwechselgrund an. Bei der Frage 4) wurden die AbsolventInnen nach ihren Auslandspraktika-Erfahrungen gefragt. Es ist schön zu sehen, dass auch die AbsolventInnen des jüngsten Clusters mit den Auslandspraktika-Erfahrungen der älteren Cluster mithalten können. Die Zusatzfrage, ob sich die AbsolventInnen der HBLAuBA ausreichend unterstützt gefühlt haben, wurde im jüngsten Cluster zu knapp 80 % mit „Ja“ beantwortet. In den drei älteren Clustern ist diese Quote deutlich niedriger.



Ab Hof Verkauf Übersiedlung

Der Ab Hof Verkauf unserer Lehranstalt ist auf den Agneshof übersiedelt!

Aufgrund des Neubaus in der Wiener Straße und des damit verbundenen Abrisses der alten Kellerwirtschaftslager war es notwendig den Ab Hof Verkauf auf den Agneshof zu verlagern. Die wirklich rasche Übersiedlung erfolgte ohne größere Probleme während der Osterferien. Als Ausweichquartier während der Bauphase dient der alte Praxisraum des Weinbauunterrichtes – auch Schülergarage genannt. Ein großer Dank für die Renovierungsarbeiten gilt hier besonders unseren Hauswarten, die in Eigenregie den Raum hergerichtet haben. Bei der Übersiedlung waren vor allem die Mitarbeiter der Abteilung Weinbau und Kellerwirtschaft überaus hilfreich. Die EDV Abteilung übernahm schlussendlich noch die Bereitstellung des Kassensystems

Das Team des Ab Hof Verkaufs möchte sich hiermit bei allen helfenden Personen recht herzlich bedanken und freut sich auf ein gutes Geschäft!





Abteilung Chemie Forschung und Isotopenanalytik



Wir stellen uns vor (Zeit-) Geschichte:

Am 18. Jänner 2023 fand an der HBLA für Wein- und Obstbau eine bemerkenswerte Amtshandlung statt. Ohne dass zuvor jemand in Pension gegangen wäre oder sonst jemand das Bundesamt verlassen hätte, wurde ein neuer Abteilungsleiter ernannt. Die Aufteilung der Chemie auf zwei Abteilungen wurde wegen der stetigen Zunahme der Aufgaben und Proben, gepaart mit der Übernahme des neuen Kompetenzbereiches Isotopenanalytik erforderlich. Nach über zwanzig Jahren Bemühungen von Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder ist es im Vorjahr gelungen, dass ein Teil der Stabilisotopenanalytik an die HBLAuBA für Wein- und Obstbau übersiedelt wurde. Somit wurde eine Neugliederung des Institutes möglich, welche aus fachlich-wissenschaftlicher Sicht eine wesentliche Verbesserung darstellt. Das Institut Chemie- Biologie setzt sich nunmehr aus drei Abteilungen zusammen. Mit der Leitung der neuen Abteilung „Chemie-Forschung-Isotopenanalytik“ wurde der

bisherige Leiter des Referats Herr Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp beauftragt. Prüfstellenleiterin und Abteilungsleitern Chemie-Prüfstelle, Qualitätskontrolle ist Frau Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner, Institutsleiterin und Abteilungsleiterin Biologie ist Frau Dr. Karin Mandl. Bereits nach dem Inkrafttreten des Weingesetzes 1985 kam es zur Gründung von zunächst drei Abteilungen innerhalb des Instituts für Chemie und Biologie. Nachdem die chemischen Analysen für die staatliche Prüfnummer für Qualitätswein in den 90iger Jahren aufgeben wurden und aufgrund von personellen Problemen kam es um die Jahrtausendwende zur Zusammenlegung der Abteilung Chemie und Qualitätskontrolle, somit ist die neuerliche Aufteilung eine Art Wiederherstellung des ursprünglichen Gedankens, die akkreditierte Prüfstelle und die chemische Forschung separat zu führen. Die neu gegründete Abteilung wird sich mit der Etablierung von Methoden zur Authentizitätsüberprüfung inklusive Herkunftsnachweis beschäftigen.

Ein weiteres großes Aufgabenfeld wartet im Bereich der Zusatz- und Hilfsstoffe. Hier sollen Methoden zum Nachweis von übermäßigen und die Sensorik der Weine zu stark beeinflussenden Einsatzmengen entwickelt werden. Das Thema Rückstände und Kontaminanten durch Migration von Inhaltsstoffen aus der Weinflasche und -verschlüssen (Weichmacher u.a.) bleibt aktuell. Ein großer Schwerpunkt bleibt natürlich die Aromastoffanalytik und Phenolanalytik von Weinen, Obst- und Obstprodukten, bei denen in den letzten Jahrzehnten weltweit anerkannte Beiträge publiziert wurden. Deren Erkenntnisse dienen zum besseren Verständnis und der Steigerung der Qualität und Typizität der Produkte. Aktuell beschäftigen wir uns unter anderem mit der Charakterisierung österreichischer Rotweinsorten vor allem dem Blaufränkisch.

Personal und Aufgabenbereich

Dr. Christian Philipp (Abteilungsleitung und Forschungsleitung); Mag. Walter Brandes (akademisch-wissenschaftlicher Mitarbeiter, Abteilungsleitung Stellvertretung); Dr. Ariana Rugova (akademisch-wissenschaftliche Mitarbeiterin, Zuständigkeit: Isotopenanalytik); Ing. Reinhard Baumann, Karin Korntheuer, Phillip Eder, Sezer Sari, Ingrid Hofstetter (technisch-wissenschaftliche Mitarbeiter); 2 Lehrlinge (Chemielabortechnik)

Aufgaben:

1. Methodenentwicklung für den Forschungsbereich

Der Schwerpunkt liegt im „targeted“ Bereich. Damit ist gemeint, dass wir Methoden zur quantitativen Erhebung von Inhaltsstoffen in Wein, Obst- und Obstprodukten entwickeln. Dabei greifen wir auf modernste instrumentelle Analytik zurück und können mit Gaschromatographie und Hochdruckflüssigchromatographie sowohl flüchtige als auch nichtflüchtige Verbindungen detektieren.

2. Forschung im Bereich Aromaanalytik mit dem Schwerpunkt Wein

Im Bereich der Aromastoffanalytik können wir im Wesentlichen alle relevanten Aromastoffe im Wein bestimmen. Darunter auch extrem schwierige Analyten wie Thiole, Methoxyppyrazine und Rotundon und das sogar im verlangten unterem Nanogramm-Bereich. Einerseits haben wir uns darauf spezialisiert Typizität und Qualität von Weinen zu erforschen. Dabei sind uns unsere weißen Leitsorten Grüner Veltliner, Rheinriesling, Sauvignon blanc, Weißburgunder, Gelber Muskateller aber auch die Rotweinsorten Blaufränkisch und Zweigelt ein großes Anliegen. Andererseits beschäftigen wir uns auch mit der Analytik von Weinfehler und unerwünschten Aromastoffen im Wein, auch in dem Bereich greifen wir auf eine breite Anzahl an Methoden zurück und sind vor allem im Bereich der Petrolnote, Untypischen Alterung, Schimmel- und Brett-Aromatik sehr gut spezialisiert. Entscheidend ist der Versuch die analytischen Ergebnisse mit sensorischen Ergebnissen zu koppeln, weshalb Aromastoffanalytik auch den Bereich der Sensorik umfasst.

3. Forschung im Bereich gesundheitlich bedeutsamer Inhaltsstoffe von Wein, Früchten und Fruchtprodukten

Neben seltenen Obstarten wie die Aronia wird aktuell an der Charakterisierung von rotfleischigen-Apfelsorten geforscht. Auch sind wertbestimmende Inhaltsstoffe von Marillen und Erbeeren ein wichtiger Forschungsbereich. Auch ist die Unterscheidung von Kultur- und Wildheidelbeere ein wichtigstes Forschungsgebiet.

4. Forschung im Bereich der Stabil-Isotopenanalytik und Herkunftsnachweis

Diese Forschungsaufgabe ist ganz neu bei uns. Mit der Stabil-Isotopenanalytik werden vor allem Themen des Herkunftsnachweises von Wein-, Obst- und Obstprodukten erforscht. Auch geht es um die Entwicklung von Modulen zur Erkennung von Produktverfälschung (unerlaubte Aromatisierung, falsche Jahrgangsbezeichnung, unerlaubter Einsatz von technischen CO₂ bei Sekt, unerlaubte Anreicherung oder Wässerung von Wein).

5. Forschung in Bezug auf anbaulich und technologisch bedingte Qualitätsveränderungen und Inhaltsstoffmodifizierungen

Dabei geht es sowohl um die Charakterisierung von neuen Rebsorten (vor allem Pilzwiderstandsfähigen Sorten) sowie neuen Klonen, aber auch um entsprechende chemische Charakterisierung von Weinen, frischen Obst- oder Obstprodukten aus diversen anbaulichen Versuchen (zum Beispiel Traubenausdünnung, Stammhöhe, Begrünungsmanagement, Erziehungsmaßnahmen). Auch werden zahlreiche kellerwirtschaftliche Versuche (wie der Einsatz

von neuen oder alten Techniken) oder Versuche aus der Obstverarbeitung durch chemische Analytik unterstützt. Aktuelle Projekte dazu sind unter anderem ein Barrique-Fassvergleich für Weißweinproduktion, die Charakterisierung von Weinen, die mit verschiedenen neuen Hefen vinifiziert wurden, auch im Vergleich zur Spontangärung, Versuche mit Traubensortierung, Versuche zum Trubrühren (Stabulation) und Versuche mit verschiedenen traditionellen Gär- und Lagerbehältern.

6. Forschung in Bezug auf die Auswirkung des Klimawandels auf die Inhaltsstoffe von Wein

Der Klimawandel ist eine große Herausforderung im 21-igsten Jahrhundert. Die Typizität unserer Weine wird sich verändern aber auch viele unerwünschte Veränderungen in den Inhaltsstoffen sind zu erwarten. Viele davon kann man bereits jetzt detektieren. Die Forschungsprojekte beschäftigen sich mit der Auswirkung des Klimawandels wie auch um Adaptionsversuche. Dabei geht es um die Petrolnote, die Untypische Alterung, aber die gezielte Erforschung der Auswirkung von Hitzewellen (kombinierte Anwendung von Trockenheit und Hitze) auf das Aroma von Weinen.

7. Forschung in Bezug auf Kontamination und Rückstandsanalytik in Wein-, Obst- und Obstprodukten

Pflanzenschutzmittelrückstände sind unerwünscht, auch wenn es keine Grenzwertüberschreitungen gibt, ist es notwendig Techniken und Mitteln zur selektiven Reduktion dieser Rückstände zu erforschen. Andererseits stehen Weichmacher wie Phthalate im Fokus unserer Studien.

8. Lehrlingsausbildung

Aktuell haben wir einen Chemielabor-techniker im Bereich der chemischen Forschung ausgebildet. Wir haben zwei Lehrlingsbeauftragte Mitarbeiter in unserem Fachbereich und sind auch aktuell auf der Suche nach einer zweiten/einem zweiten Lehrling für unseren Bereich. Neben einem Standardprogramm haben die Lehrlinge bei uns die Chance, bei verschiedensten Projekten mitzuarbeiten, auch soll über die Lehrzeit eine chemische Methode vom Lehrling selbst entwickelt werden.

Zu guter Letzt noch:

Ein ganz besonderes Lob gehört den zahlreichen StudentInnen, die im Zuge ihrer Abschlussarbeiten, seien es Bachelor-, Master- oder auch Doktorarbeiten zum Gelingen der verschiedenen Projekte beitragen. Dazu bedanken wir uns auch für die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Professorin-

nen und Professoren der Universität für Bodenkultur und Universität für Wien. Auch sind unsere zahlreichen internationalen Kontakte nach Deutschland, Frankreich, Italien, Slowenien, Tschechien, Südafrika unter anderem für unsere International ausgerichtete Forschung von immenser Bedeutung. Herzlichen Dank für die Möglichkeiten und die gute Zusammenarbeit. An dieser Stelle muss allen Kolleg/-innen der Abteilung Chemie Forschung und Isotopenanalytik ein großes Lob ausgesprochen werden. Nur durch das Engagement und die Arbeit jedes/-r Einzelnen gelingt es, alle diese großen Anforderungen bravourös zu meistern.

Ein großes Dankeschön gebührt auch unserem Herrn Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder für das Vertrauen in unsere Tätigkeiten und den Einsatz zur Erfüllung unserer budgetären und personellen Wünsche.

© Christian Philipp



20. Kolloquium: „Innovation im Weinbau“



Vom 10. bis 13. Mai 2023 fand in Luxemburg in der Kleinstadt Remich das 20. Kolloquium des Internationalen Arbeitskreises für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement im Weinbau unter dem Titel „Innovation im Weinbau“ statt. Dabei wurden verschiedene Herausforderungen im Weinbau thematisiert und aktuelle Forschungsergebnisse aus verschiedenen Lehr- und Forschungsinstitutionen Deutschlands, Österreichs, der Schweiz, Luxemburgs, Südtirols und Tschechiens präsentiert und diskutiert. Seitens der HBLA und BA Klosterneuburg waren DI Martin Mehofer mit zwei Vorträgen sowie Dr. Ferdinand Regner und DI Christian Redl mit je einem Vortrag vertreten. Zusätzlich wurde ein von DI Florian Faber und DI Barbara Friedrich, MA angefertigtes Poster präsentiert. Das Kolloquium findet alle drei Jahre in einem anderen mitteleuropäischen Land statt. Der Arbeitskreis wurde 1976 unter dem Namen „Internationaler Arbeitskreis für Begrünung im Weinbau“ gegründet und ist seit 1990 als Verein in Deutschland einge-

tragen. Derzeitiger Vorsitzender ist Prof. Dr. Manfred Stoll (Hochschule Geisenheim) und als seine Stellvertreter fungieren DI Hansjörg Hafner (Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau) und DI Martin Mehofer. Die Vorträge der diesjährigen Veranstaltung in Luxemburg waren den folgenden Sektionen zugeordnet:

- » Bodenbearbeitung, Bodenfruchtbarkeit, Begrünung und Nährstoffversorgung
- » Verbesserung der Traubenqualität, Qualitätssicherung und Bewässerung
- » Technik und Mechanisierung im Weinbau
- » Bewirtschaftungssysteme, Nachhaltigkeit, Ökologie und Umweltaspekte
- » Anwendungsbezogene Aspekte des Pflanzenschutzes

In Summe wurden am Kongresszentrum CEFOS in Remich 23 Vorträge gehalten und 7 Poster präsentiert. Auch Luxemburgs Landwirtschaftsminister Claude Haagen war bei der Tagung anwesend.

© Martin Mehofer

Hibernal Forum 2023: PIWI – Weinwettbewerb in Tschechien



Am 20. Mai 2023 fand im tschechisch-südmährischen Weinort Šardice im Bezirk Hodonin die Veranstaltung „PIWI 2023 - Hibernal Forum“, ein Wettbewerb mit Weinen, die aus Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (= PIWI's) produziert wurden, statt. Organisator dieser Veranstaltung war der Verein der Mendelwinzer Šardice. Der Wettbewerb stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten e.V. („PIWI-International“), der Gemeinde Šardice, des Tschechischen Weinbauverbandes und der Tschechischen Weinmarketinggesellschaft.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden 385 Weine verkostet und bewertet. Die eingereichten Weine stammten aus den Ländern Tschechien, Polen, Österreich und

der Slowakei. Entsprechend dem Namen dieser Weinbewertung wurden sehr viele Weine der PIWI-Rebsorte Hibernal eingereicht. Weiters wurden Weine folgender PIWI-Rebsorten verkostet und bewertet: Allegro, Aurora, Bianca, Blütenmuskateller, Bronner, Burgerina, Cabernet Cantor, Cabernet blanc, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cerason, Chardonnay Stella RT, Chorvat, Donauriesling, Donauveltliner, Erilon, Frontenac Gris, Johanniter, Laurot, Leon Millot, Malverina, Maréchal Foch, Mery, Merzling, Monarch, Muscaris, Muscat bleu, Pinot Nova, Rathay, Saphira, Sauvignon Signum RT, Savilon, Seyval Blanc, Regent, Rinot, Roesler, Rondo, Sevar, Solaris, Sauvignier Gris, Veltlonner, Vesna und Zamatos Gesceji. Die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gewann in diesem Jahr in der Kategorie Rotwein mit dem Ráthay 2021. Goldmedaillen (ab 86 Bewertungspunkten) erzielten Pinot Nova 2021, „Science Fiction Weiß Bio“ 2022, Sauvignier gris 2022, Bronner 2022 und Donauriesling 2022.

Im Rahmen des Weinwettberbs fand auch eine Vortragsveranstaltung statt. Dabei hielt Ing. Karel Hanak einen Vortrag mit dem Titel „PIWI-Rebsorten in Österreich“.

Ein Dank gilt allen im Weinbauversuchswesen und an der Produktion der Trauben und Weine beteiligten Mitarbeiter/-innen!

© Martin Mehöfer

Erfolgreicher Abschluss des Projektes



Bereits im Jahr 2019, noch vor der Corona-Pandemie, nahm Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder mit Vertreter des Netzwerks „fit2work“ Kontakt auf, und es konnten während der Corona-Pandemie vorbereitende Arbeiten durchgeführt werden. Im Zeitraum 2021 bis 2023 (Erstgespräch am 23.06.2021, Abschlussgespräch am 26.05.2023) wurde im Rahmen von vier Modulen ein sehr engagiertes und aufwendiges Projekt abgewickelt.

Was ist fit2work?

fit2work ist eine Initiative der österreichischen Bundesregierung. Die Maßnahme ist im Bundesgesetz, mit dem ein Informations-, Beratungs- und Unterstützungsangebot zu Arbeit und Gesundheit geschaffen wird (Arbeit- und Gesundheit-Gesetz - AGG), verankert. fit2work wird von regionalen Umsetzungspartnern angebo-

ten und läuft in Kooperation mit vielen Partnerorganisationen. Die Koordination liegt beim Sozialministeriumservice. Die Finanzierung erfolgt aus Mitteln des Arbeitsmarktservices (AMS), der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK), der Pensionsversicherung (PV), der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (AUVA) und des Sozialministeriumservices.

- » fit2work - das ist kostenlose Beratung für Personen, deren Arbeitsplatz aufgrund von gesundheitlichen Problemen gefährdet ist oder die deshalb Schwierigkeiten haben, eine Arbeit zu finden.
- » fit2work hilft aber auch Unternehmen, die die Arbeitsfähigkeit und Gesundheit ihrer Mitarbeiter/-innen fördern wollen
- » fit2work ist freiwillig, absolut vertraulich und anonym sowie offen für alle Personen und Unternehmen.

Kreuzungszüchtung Ringelnatter



Im Juni herrscht Hochsaison im Weingarten!

Die erhöhten Niederschläge der letzten Wochen fördern das Pflanzenwachstum und fordern daher unsere Arbeiter und SchülerInnen bei den Weingartenarbeiten. Derzeit finden in der Abteilung Rebenzüchtung die zeitaufwändigen Arbeiten der Kreuzungszüchtung statt. Auch im Weinbau-Praxisunterricht wird diese Tätigkeit vorgezeigt und von den Schülerinnen selbst angewendet. Das Kastrieren der männlichen Blütenteile erfordert viel Fingerspitzengefühl.

Nebenbei bleibt aber auch Zeit für die Naturbeobachtung. Unsere Trockensteinmauern sind beliebte Sonnenplätze für wärmeliebende Reptilien. Im Bild ist eine Ringelnatter im Quartier Rothäcker III zu sehen.



Die Niederösterreichische Landeswein- prämierung 2023

Die niederösterreichische Landesweinprämierung ist für unsere Institution jährlich ein Fixpunkt und das gleich auf mehreren Ebenen. Einerseits sind viele Leute aus verschiedenen Abteilungen als Verkosterin oder Verkoster, als Kostleiter (ja das sind von uns tatsächlich nur Männer) und bei der Auswahl der Pegelweine tätig. Andererseits ist es selbstverständlich für uns, vor allem nach der letztjährigen Auszeichnung als Weingut des Jahres, bei dem Wettbewerb wieder teilzunehmen. Ausgetragen wird der Wettbewerb bereits seit vielen Jahren an der LK-Technik Mold, wo während zwei Wochen im April über 6.000 Weine von über 900 Betrieben verkostet wurden. Die Jury bestand aus über 100 fachkundigen

Verkoster/-innen, von denen je sieben eine Kostkommission bilden. Es gibt vier Kostkommissionen je Halbtage. Dabei werden jeweils 100 Weine in Chargen zu je 20 Weinen verkostet und nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Auf eine strikte Einhaltung der Regeln und Pausen wird vom Vorsitzenden des Weinwettbewerbs, DI Gerald Kneissl vom Weinbaureferat der LK-NÖ, geachtet, damit die Verkoster/-innen konzentriert bleiben. Fachlich wird der Weinwettbewerb von unserem ehemaligen Institutsleiter HR DI Robert Steidl begleitet. Beide Herren haben ihre Tätigkeit dieses Jahr zum letzten Mal durchgeführt und geben ihr Aufgabenfeld nächstes Jahr weiter.



Dieses Jahr gab es noch eine Erneuerung. In den letzten Jahren war jede Kostkommission für eine Woche mit den gleichen Verkostern/-innen besetzt. Dieses Jahr wurde jeden Tag jede Kostkommission neu zusammengestellt, um eine tendenziell zu positive oder negative Bewertung einer Kostkommission auszuschließen. Das verhilft der niederösterreichischen Landesweinprämierung zu noch mehr Objektivität. Die Finalkost und Ermittlung der Siegerweine in den einzelnen Kategorien fand ebenso bereits statt, jedoch werden diese Ergebnisse erst bei der Gala am 13. Juni 2023 verkündet.

Insofern freut es uns natürlich sehr, dass der CSM 2021 wieder ein Finalist wurde. Daneben wurden acht weitere Weine mit dem begehrten Siegel NÖ-Gold ausgezeichnet; die Weine haben somit mindestens 15 Punkte erreicht. Besonders erfreulich ist auch, dass der Donauriesling und der Back to the future - Orangewine Muskateller „unfiltriert“ das NÖ-Gold bekommen haben.

Finalist: CSM 2021

Alle Weine mit NÖ Gold:

- » Rheinriesling 2022
- » Gemischter Satz 2022 (wird ab Mitte Juli österreichweit bei Hofer zum Verkauf angeboten)
- » Donauriesling 2022
- » Back to the future - Orangewine Muskateller „unfiltriert“ 2021
- » Pinot Nova 2021
- » Rotburger (Zweigelt) Reserve 2019
- » Rotburger (Zweigelt) Reserve 2021
- » Ráthay K+K Jubiläumswein 2021

Basierend auf diesen Ergebnissen und den Ergebnissen der anderen Landesweinprämierungen wurden drei Weine der HBLAuBA Klosterneuburg außerdem für den österreichischen Weinsalon nominiert, wo nach einer Verkostung der 250 nominierten Weine schlussendlich die 200 besten Weine Österreichs zu finden sein werden. Neben dem CSM haben dies noch der Ráthay und der Orangewine Muskateller geschafft. Damit ist die HBLAuBA Klosterneuburg hier gleich in drei verschiedenen, sehr unterschiedlichen und auch sehr aktuellen Kategorien nominiert, was die hohe Qualität und gleichzeitig extrem hohe Bandbreite der produzierten Weintypen demonstriert: PiWi-Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten, Orangewine/Naturalwine und kräftige Rotweine.



Tag der Artenvielfalt an der HBLA und BA Klosterneuburg

Am 2. und 3. Juni 2023 hat am Areal in der Agnesstraße 60 und am Weinbauversuchsgut Agneshof unter dem Titel „Tag der Artenvielfalt Klosterneuburg“ eine Veranstaltung der „Lebensregion Biosphärenpark Wienerwald“ und der Stadtgemeinde Klosterneuburg mit Unterstützung der HBLA und BA Klosterneuburg stattgefunden. Am Freitag, den 2. Juni wurde der Unterrichtsraum für den praktischen Weinbauunterricht im Weinbau-Institutsgebäude mit Mikroskopen ausgestattet und zur „Basisstation“ für die anwesenden Flora- und Faunaexperten/-innen. Diese waren am Freitag ganztags unterwegs, um die Artenvielfalt im Gemeindegebiet von Klosterneuburg zu erkunden. Um 20 Uhr wurden Führungen zu seltenen Tieren der Nacht wie Fledermäusen oder Nachtfalter an den Standorten Windischhütte, Stadtfriedhof

Klosterneuburg, Kritzendorf und Maria Gugging angeboten. Am Samstag, den 3. Juni fand von 13 bis 20 Uhr auf den Flächen des ehemaligen Sportplatzareals in der Agnesstraße 60 das „Familienfest der Artenvielfalt“ statt. Informationsstände verschiedener Institutionen und Vereine wie der Österreichischen Bundesforste, des Naturhistorischen Museums, von Birdlife, von „Natur im Garten“, des Bundesforschungszentrums für Wald und der HBLA und BA Klosterneuburg gaben Einblicke in deren Tätigkeiten. Außerdem wurde ein Kinderprogramm mit Basteln, Spielen und Forschen angeboten. Um 14 Uhr fanden Erwachsenenführungen zu folgenden Themen statt: „Reben- und Sortenvielfalt“, „Botanik und Pilze“, „Vögel und Wildbienen“ und „Insekten und Botanik“. Die Führung zur Reben- und Sortenvielfalt wurde von



DI Martin Mehofer durchgeführt. Am Versuchsgut Agneshof sind derzeit etwa 600 verschiedene Rebsorten gepflanzt. Um 15 Uhr fand unter dem Titel „Lebewesen in Wiese und Weingarten“ eine Führung für Kinder statt. Alle Führungen fanden am Areal beziehungsweise in den Weingärten des Weinbauversuchsguts Agneshof statt. Die Weinbauflächen mit den zahlreichen Gründüngungspflanzen, Böschungen und Steinmauern waren dafür besonders geeignet. Auch ein Bühnenprogramm auf der extra für die Veranstaltung aufgebauten Bühne zu den Themen „Klimawandel und Trockenheit“ und „Anpassungen an den Klimawandel“ wurde angeboten. Kulinarisch wurden die Besucher/-innen mit regionalen

Produkten versorgt, die an Verkaufsständen von verschiedenen Betrieben aus der Biospärenparkregion angeboten wurden. Offiziell eröffnet wurde die Veranstaltung durch den Direktor der „Lebensregion Biosphärenpark Wienerwald“, Dipl.-Ing. Andreas Weiss, dem Vizebürgermeister der Stadtgemeinde Klosterneuburg, Mag. Roland Honeder, und dem Umweltgemeinderat der Stadtgemeinde Klosterneuburg,



Herrn Leopold Spitzbart. Die Begrüßung seitens der HBLA und BA und deren Vorstellung erfolgte durch DI Martin Mehofer im Namen von Direktor Dr. Reinhard Eder. Danke den Kollegen vom Versuchsgut Agneshof für die Vor- und Nachbereitungsarbeiten am Veranstaltungsgelände und DI Christian Redl für die Betreuung des Informationsstandes der HBLA und BA Klosterneuburg am Samstagnachmittag!

© Martin Mehofer





Tag der Ressortforschung



Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft lud die landwirtschaftlichen Forschungseinrichtungen am 15. Mai 2023 zum Tag der Ressortforschung ein. Im Mittelpunkt der Tagung stand die Frage: Was kann die Ressortforschung zu erneuerbaren Ressourcen und Klimaschutz beitragen?

Nach der Eröffnung durch Herrn Bundesminister Norbert Totschnig referierte Herr Florian Freistetter, Wissenschaftskommunikator, Mitglied der Science Busters, Buchautor, Blogger und Podcaster, zum Titel: „10.000 Seiten später: Was man aus der Lektüre des IPCC-Berichts über Klima und Nachhaltigkeit lernen kann!“. Pointiert und kurzweilig stellte er zentrale Problemstellungen aus Sicht der Landwirtschaft mit Lösungsansätzen in den Mittelpunkt.

Frau Maria Hutter, Bio-Bäuerin und Vorsitzende im Ausschuss für Bildung und Beratung, LKÖ, berichtete über ihre Erfahrungen zum Thema „Regionale Lebensmittel und Klimakrisen: Der Bauernstand und die Herausforderungen der Gegenwart.“ Im Rahmen von Spotlight-Diskussionen „Wissenschaft trifft Praxis“ diskutierten Günter Liebel, Generalsekretär BML, Elke Guenther, AIT und BIOS Science Austria, Peter Strauss, Bundesamt für Wasserwirtschaft, Lorenz Mayr, Vizepräsident LK NÖ und Landwirt und Franz Dorner, Landwirt und Betreiber des einzigen EMAS-zertifizierten Bauernhofs Österreichs, über Möglichkeiten des Beitrages der Ressortforschung zu Klimaschutz und erneuerbaren Ressourcen. In Workshops wurden wichtige Forschungsthemen erarbeitet, die das BML weiterverfolgen wird.

Verbandstreffen Vulkanland Steiermark

Die Region Steirisches Vulkanland umfasst 30 Gemeinden in den Gemeinden Hartberg-Fürstenfeld und Weiz. Mit ihrer Vision, die Zukunftsfähigkeit nachhaltig, d.h. menschlich-ökologisch-wirtschaftlich, „als lebenswerteste Region Europas“ zu gestalten, werden zahlreiche Aktivitäten gesetzt. Im Gegensatz zur Südsteiermark besteht das Vulkanland Steiermark DAC aus kleinen und mittelgroßen Weinbauinseln, die auf sanften Hügeln mit pannonischem Klima bewirtschaftet werden. Auf den

1.644 ha Weinbauflächen wächst eine Vielfalt an Rebsorten. Eine der Besonderheiten ist der Traminer, der um die Stadt Klöch mit langer Tradition gepflegt wird und besonders hochwertige Qualitäten hervorbringt. Über 40 Vulkane zählte man einst in diesem Landstrich, weshalb neun Winzer sich zusammenschlossen und als Eruptionswinzer auftreten, gemeinsam einen Wein kreieren und jährlich ein Eruptionsfest an einem Weingutsstandort organisieren.



Obst. Wein. Gut. Haas

Im Jahr 1965 wurde der landwirtschaftliche Betrieb auf einen Vollerwerbsbetrieb für Obstbau umgestellt. Als im Jahr 1986 Karl und Roswitha Haas von den Eltern den Betrieb übernahmen, verkauften sie im Großhandel vorerst Obst, stellten aber in den 90er Jahren sukzessive auf Obstverarbeitung und Direktvermarktung um.

Mittlerweise werden 70% der 9 ha Obstbau (Apfel und Pfirsich) zu verschiedenen Fruchtsäften, sortenreinen Apfelmosen, Frizzante, Apfelsider, Edelbränden und Essig verarbeitet. Auch eine kleine Imkerei befindet sich am Betrieb.

Besonderes Augenmerk wurde in den letzten 10 Jahren auf die Produktion von sortenreinem Apfelmost gelegt. Mit moderner

Kellertechnik werden aus hochreifen und gesunden Früchten bis zu 10 verschiedene Mostsorten erzeugt. Moste aus Maschanzker, Kronprinz Rudolf, Ilzer Rosenapfel u.v.m. stehen für die Liebe zu alten und wertvollen Obstsorten und bilden eine wichtige Identität des Betriebes.



Im Zuge der Ausbildung an der HBLAuBA in Klosterneuburg haben die beiden Söhne Bernhard und Christoph den Weinbau entdeckt und 2 ha mit PIWI-Rebsorten ausgepflanzt.

Imponierend ist auch die Obstanlage mit 140 verschiedenen Apfelsorten. 2014 fand die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung statt und seit 2017 werden beim Frischobst als auch in der Most- und Fruchtsaftproduktion zertifizierte Produkte verkauft.



Seit September 2020 können Obstbauern aus der Umgebung Äpfel im Lohnverfahren pressen und abfüllen lassen. Oberhalb des Shops und in der angrenzenden Obstanlage wurde eine Hochzeitsdestination eingerichtet, die von der Schwester geführt wird und total ausgebucht ist. Kein Wunder, hat man doch eine wunderschöne Aussicht über das Vulkanland. Zusätzlich liegt der Hof an einem gut frequentierten Wanderweg, weshalb der Shop und somit der Ab-Hof-Verkauf floriert.



Fachmännisch und mit Charme wurden zahlreiche hochwertige Produkte präsentiert und diskutiert, sodass wir mit einem vollen Kofferraum von Obstprodukten zum nächsten Programmpunkt führen.

Weingut Müller Klöch

Auf einer Anhöhe über den Vulkanhügeln strahlt ein modernes, in die Landschaft eingefügtes und gesteinsfarbiges Weingut. Stefan Müller (Mjg. 2004) führt gemeinsam mit seiner Verlobten Petra seit 10 Jahren das Weingut, welches sein Vater 1973 gründete. Seine Inspirationen holte sich Stefan von

seinen weiten önologischen Reisen und nutzt diese in seinem Weingut, wo er als einer der innovativen Eruptionswinzer federführend den Weinbau der Region mitbestimmt.



Im gemütlich modernen Lokal wurden wir empfangen und Stefan erklärte uns, dass der Traminer auf rd. 30 Prozent seiner 17 ha großen Weinfläche in Klöch gepflanzt ist. Die dreistufige Philosophie der steirischen Qualitätsweinproduktion ist mit 50% Gebiets-, 10% Rieden- und 40% Ortswein professionell umgesetzt. Seine besten Weine keltert er in den Rieden Hochwarth und Seindl.



Ein 50%-iger Ab-Hof-Verkauf wird über die Vinothek und das naheliegende Hotel „Schöne Aussichten“ seiner Schwester abgewickelt. Ein großer Teil wird in der regionalen Gastronomie und ein kleiner Rest im Export (z.B. Deutschland und Kolumbien) umgesetzt.

Die Vielfalt des Traminerangebots mit seinen drei Traminerarten von verschiedenen Lagen und Ausbauvarianten war beeindruckend und zeigte auch die kellertechnische Handschrift von Stefan, der sehr versiert seine Weine präsentierte. Sehr interessant war die Sorte Riesling, die in der Steiermark grundsätzlich eine Seltenheit darstellt, aber im Weingut Müller eine lange Tradition hat. Neben Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Muskateller, ... werden aber auch Rotweine wie Zweigelt und Wildbacher mit internationalem Stil und hoher Qualität angeboten.

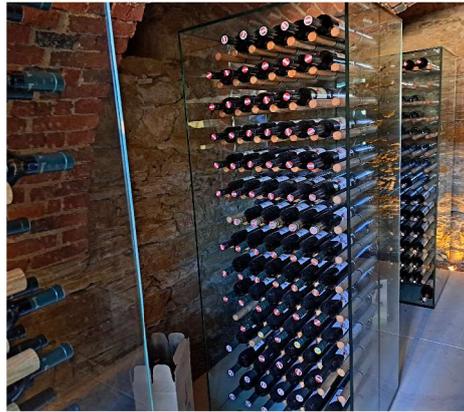


Ein abschließender Ausblick über die Wendeltreppe von der Dachterrasse zeigt uns einen Rundumblick über ein besonderes Fleckchen der Steiermark.

Weingut Frühwirth Klöch



Als Abschluss besuchten wir ein zweites hochprämiertes Eruptionsweingut, Familie Frühwirth in Klöch. Fritz Frühwirth (Mjg. 1996) bewirtschaftet 14 ha Weingärten mit der Hauptsorte Traminer aber auch Wel-schriesling, Sauvignon Blanc, Morillon und 15% Rotwein.



weshalb er –so wie alle anderen Eruptionswinzer auch – nachhaltig zertifiziert ist.



Mit großer Liebe zum Detail konnten wir die restaurierte Baumpresse von 1902, den



Bei prickelndem Schilcher FRITZzante wurden wir herzlich empfangen und durch den Betrieb geführt.

Als einer der neun Eruptionswinzer legt er großen Wert auf eine nachhaltige Bewirtschaftung mit Herbizidverzicht, regenerativer Energie und vielen anderen Aktivitäten,



einladenden Kost- und Eingangsbereich, sowie das einladende Buschenschanklokal in den Weinberger besuchen, wo wir die Philosophie und die Weintechnologie ausführlich diskutieren konnten.



In gemütlicher gehobener Buschenschankatmosphäre verkosteten wir die hervorragenden Qualitäten von Traminer, Sauvignon & Co. In den Diskussionen konnten wir die Liebe zum hochwertigen Wein als auch die familiäre und herzliche Atmosphäre spüren. Kein Wunder, dass Sohn Maximilian heuer in Klosterneuburg



maturiert und sein Bruder Nikolaus ebenfalls an der HBLAuBA in Klosterneuburg ausgebildet wird. Schön, wenn drei Generationen zusammenarbeiten – das ist gelebte Nachhaltigkeit.

Die Heurigenjause war nicht nur sehr gut und vielfältig, sondern auch mehr als ausreichend. Gerne wären wir noch länger geblieben!

Herzlichsten Dank an die drei Betriebe für die großzügige und herzliche Aufnahme sowie Dr. Gottfried Lafer für die hervorragende Organisation dieses Verbandstreffens!



Der Maturajahrgang 1963 feiert!



v.l.n.r.: Dir. HR. R. Eder, Anton Habres, Barbara Wieninger, Heinz Pecenka, Adolf Putzlager, Josef Klima, Lothar Wurm, Wolfgang Fuchs, Klaus Platter (Georg Senft, Josef Seidl und Ernst Reiterer fehlten)

Als am 27. Juni 1963 vor dem Schulgebäude die weiße Fahne für 16 Absolventen der Lehranstalt gehißt wurde, konnte niemand erahnen, welche Wege in Zukunft eingeschlagen werden und wie sich die Situation nach 60 Jahren ergeben wird.

Außerdem konnte nicht erahnt werden, daß im Juni 1963 ein kurz zuvor geborener Reinhard Eder einmal die Geschicke der HBLA Klosterneuburg leiten wird !.....

Am 30. Juni 2023 begrüßte Herr Direktor HR Dr. Reinhard Eder die kleine Schar der (betagten) Absolventen mit ihrer Begleitung im Festsaal der Schule und gab einen Überblick des Wandels der Schule und ihrer Einrichtung und Ziele.

Eine anschließende Diskussion und Führung im Hauptgebäude zeigte die Vielfalt des Lehrplanes und der fachlichen Kompetenz des Lehrkörpers und der Studierenden. Eine sehr interessante Führung in der Obstverwertung – geleitet von Hofrat DI Gössinger – konnte überzeugen, daß neue Wege in der Technologie und Produktentwicklung zu innovativen Produkten führen, zu denen die Studierenden wertvolle Beihilfe leisten.

Die Verkostung von einigen interessanten Produkten schloß den Besuch der Abteilung und die Gruppe der Absolventen wechselte in die Agnesgasse zur Kellerei.

Ein Rundgang im Gebäude unter der Führung des Herrn DI Winkler zeigte die Neuerungen der letzten Jahre und Aufgaben in der Kellerwirtschaft.



Anschließend wurden PIWI-Weine verkostet was eine lebhafte Diskussion auslöste, den Abschluß bildete neben der Verkostung eines Rieslings der Jahrgangs 1963 noch ein orange wine welcher in einer Keramikflasche präsentiert wurde.

Der krönende Abschluß des Tages war die Einladung unserer Jahrgangskollegin Barbara Wieninger-Steinbatz im familien-eigenem Heurigenlokal Wieninger in der Stammersdorferstraße.

Text und Fotos: J.Klima

Nach 40 Jahren - Maturajahrgang 1983!



An der HBLAuBA Wein- und Obstbau heißt die „Matura“ Reife- und Diplomprüfung. Hintergrund Wie schnell die Zeit vergeht, konnte der Maturajahrgang 1983 sehen, als beim Gruppenbild vor dem Eingangsportal alle Anwesenden sich so wie vor 40 Jahren platzierten.

HR Univ. Prof. Dir.i.R. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss war als Klassenvorstand eingeladen und verwies auf die „Weiße Fahne“ bei der damaligen Matura und erzählte launig über die Vergangenheit.

Der ehemalige Klassensprecher Matthias Limbeck hatte den Wunsch, das neue Internat kennenzulernen und fand eine „4*+“-Einrichtung vor. Nach einer Verkostung in der Obstverarbeitung und einer Führung durch die Abteilung Chemie wurden im Festsaal Erinnerungen und Entwicklungen an der HBLAuBA ausgetauscht. Den Abschluss bildete die Führung und Verkostung in der Kellerwirtschaft.

Vielen Dank für euren Besuch!



55. Maturatreff der wilden 68er



Am 15. Juni besuchten uns die vitalen Maturant/-innen aus dem Jahr 1968. Mit großer Freude wurde die Anwesenheit von HR Dipl.-Ing. Hans Haushofer und HR Univ. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss begrüßt. Erinnerungen und neue Entwicklungen wurden im Festsaal ausgetauscht, wo auch viele Fragen zu neuen Forschungsprojekten zu Robotics, KI und Klimawandel diskutiert wurden. Beide Altdirektoren nahmen zur

damaligen Zeit Stellung und schilderten die Rahmenbedingungen des Schul- und Forschungsbetriebes in Klosterneuburg. Den Abschluss bildete eine Führung in der Kellerwirtschaft und Verkostung von PIWI-Weinen. Den Höhepunkt bildete ein 1968er Riesling von der HBLAuBA, der sich wie die Gäste jung und vital präsentierte. Schön, dass ihr auch heute noch die HBLAuBA in guter Erinnerung habt!

Dislozierter Unterricht im Gegenstand Maschinen- und Verfahrenstechnik: Landtechnik-Praktikum in der LK-Technik Mold



Landtechnik-Praktikum: Teilnahmebestätigungen für 38 Stunden Praxisunterricht

Gegenstand der Landtechnik sind heute landtechnische Verfahren, die durch das Zusammenwirken der Faktoren „Mensch“, „Technik“ und „biologische Produktionsmittel“ gekennzeichnet sind. Die Landtechnik stellt ihrem Wesen nach eine Verfahrenstechnik zur Gewinnung und Weiterverarbeitung von Produkten dar; sie muss sich an den Produktionsprozessen orientieren – sie steht und agiert als Bindeglied zwischen Technik und Praxis. Im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes „Maschinen- und Verfahrenstechnik“ hat das Praktikum im 2. Jahrgang der HBLA und BA Klosterneuburg seit der Einführung im Schuljahr 2006/07 großen Anklang gefunden. Es umfasst neun auf den Wein- und Obstbau abgestimmte Ausbildungsschwerpunkte, beginnend mit der Metalltechnik

über die Kraftfahrzeug- und Elektrotechnik bis hin zur Pflanzenschutztechnik, wobei vor allem durch die digitalen Entwicklungen mit integrierten Steuerungs- und Regelungstechniken das Wissensgebiet der Automatisierung immer mehr in den Vordergrund tritt.

Text & Fotos: Alois F. Geyrhofer, HBLA und BA Klosterneuburg

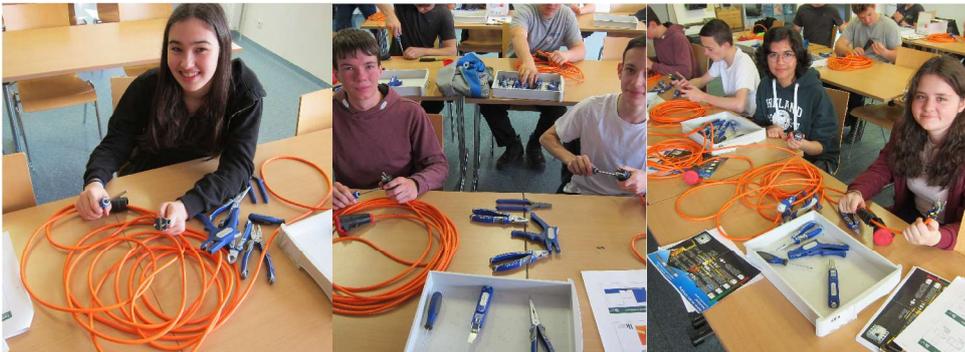




Metalltechnik I: spanende Fertigung (Bohren, Feilen, Gewindebohren, Sägen)



Metalltechnik II: stoffschlüssiges Fügen (Lichtbogenhand- und Schutzgasschweißen)



Elektrotechnik: sicherer Umgang mit Elektrizität, Stecker-Verbindungen und isolierte Leitungen



IFU („Internationaler Fruchtsaft-Verband“) zu Besuch in Klosterneuburg



DI Dr. C Die IFU (International Fruit and Vegetable Juice Association) ist die weltweite Interessensvertretung der Frucht- und Gemüsesaft- und Nektar-Produzenten. In einigen Arbeitsgruppen sind auch Kollegen/-innen von der HBLAuBA Klosterneuburg aktiv (STC – Science and Technology Commission und LC – Legislation Commission: Manfred Gössinger, MAC - Methods of Analysis Commission: Elsa Patzl-Fischerleitner, MWG – Micro Working Group: Karin Mandl). Die IFU ist Mitglied bei vielen Kommissionen des weltweiten Codex und arbeitet im Bereich Frucht- und Gemüsesäfte auch intensiv mit dem Vertreter Österreichs (Manfred Gössinger)

zusammen. Die IFU veranstaltet jedes Jahr Workshops, Juice Summits, Road Shows und andere Events in allen Teilen der Erde (www.ifufruijuice.com). Dieses Jahr fand der IFU Workshop erstmals in Wien statt. Nachdem der erste Versuch im März 2020 wegen Corona nicht umgesetzt werden konnte, ist es heuer gelungen, die IFU in Österreich begrüßen zu dürfen. Am 24. März 2023 wurden die Teilnehmer/-innen der Technical Tour (im Rahmen des IFU Workshops) bei uns in Klosterneuburg empfangen. Nach der Begrüßung der Gruppe und kurzer allgemeiner Vorstellung des Hauses (HBLA und BA) durch Manfred Gössinger stellten die Institute und Abteilungen



(Lothar Wurm, Karin Mandl, Ferdinand Regner, Harald Scheiblhofer und Manfred Gössinger) ihre Forschungsprojekte vor. Im Zuge der anschließenden Führungen durch die Abteilungen Chemie-Forschung u. Isotopenanalytik, Chemie-Qualitätskontrolle (Phillip Eder, Ariana Rugova Alihajdaraj, Manfred Pastler), Obstverarbeitung (Manfred Gössinger) und Kellerwirtschaft (Harald Scheiblhofer) konnten sich die Besucher/-innen ein Bild über unsere Ar-

beitsräume, Labors und Technika machen. Abschließend wurde den Gästen die breite Palette an Produkten (von Fruchtaufstrich über PetNat und Weine bis Destillate), die wir bei uns im Haus produzieren, bei einer Verkostung vorgestellt (Harald Scheiblhofer und Manfred Gössinger). Die Besucher/-innen waren sehr beeindruckt von der Vielzahl an Projekten, den Möglichkeiten, die wir im Haus haben und der Qualität der Produkte. © HRDr. Manfred Gössinger



Weinwettbewerb Mondial du Rosé

DI Dr. Christian Philipp durfte vom 31. März bis 3. April 2023 nach Marseille reisen, um dort bei einem Kolloquium des Internationalen Önologenverbandes und anschließend beim Weinwettbewerb Mondial du Rosé teilnehmen. Bei seiner kurzen Wortmeldung am runden Tisch zum Thema ökologische Maßnahmen, erklärte er den Einfluss des Klimawandels auf Grüner Veltliner Weine und die Wichtigkeit, dass Entscheidungen über ökologische Maßnahmen immer auf Basis von Rebsorten und Jahrgangseigenschaften getroffen werden. Deshalb wäre es wichtig, dass der internationale Önologenverband möglichst offen für alle Länder der Welt, mit deren unterschiedlichen Klimazonen und Rebsorten bleibt.



Die Mondial du Rosé begann mit einem sehr netten Abendessen und Aperitif im Hotel und endete mit einem Galadinner in einem zu einem Spitzenhotel umgebauten mittelalterlichen Spital mit herrlichen Ausblick auf die Nôtre Dame de la Garde.

Samstag und Sonntag wurden pro Kommission, die aus fünf Personen bestand, drei Mal 15, also in Summe pro Tag 45 Rosé-Weine aus aller Herrenländer verkostet. Die Verkostung wurde von Vinalies durchgeführt. Die Vinalies sind eine Reihe von professionellen Weinwettbewerben, die von den OEnologues de France ins Leben gerufen wurden. Die Vinalies-Wettbewerbe gehören zu den wichtigsten und einflussreichsten der Welt und sind eine zuverlässige Quelle für Empfehlungen und Referenzen für alle Weinliebhaber. Als Qualitätsgarantie gehören sie zu den wenigen Wettbewerben in Frankreich, deren Organisation nach ISO 9001:v2015 zertifiziert ist und die unter der Schirmherrschaft der drei engagiertesten und repräsentativsten Organisationen der Weinbranche stehen: OIV, IUOE und VINO-FED. Für DI Dr. Christian Philipp war die Veranstaltung eine großartige Möglichkeit neue Kontakte zu knüpfen und sein Netzwerk auszubauen.

© Dr. Christian Philipp



Steiermark-Exkursion im Rahmen des Weinbau-Unterrichts



Unter der Leitung von Herrn Prof. Dr. Ferdinand Regner sind wir am 30. März 2023 in die Steiermark zum Betrieb Ledinegg-Kögl gefahren. Dort hörten wir uns einen Vortrag über Pflanzenschutzmittel und deren Applikation und Schaderreger an. Dabei wurde uns zuerst ein kurzer Jahresrückblick bezüglich Schaderregern (u.a. Traubenwickler, Miniermotte, Marmorierte Baumwanze, Grüne Reiswanze) und Krankheiten (wie z.B. die Goldgelbe Vergebung/ Flavescence dorée) gegeben. Außerdem wurden neu eingeführte Pflanzenschutzmittel kurz erklärt und jene erwähnt, die aufzubrechen sind, weil die Zulassung ausläuft. Anschließend wurde die App Vinitor vorgestellt. Diese soll die weinbauliche Arbeit z.B. durch Aufgabenmanagement, Mitarbeiterkoordination und Datenerfassung und Statistik erleichtern. Nach diesem Vortrag hatten wir Zeit, uns Geräte anzuschauen und Information über diese zu bekommen; ein Beispiel dafür war der selbstfahrende Spritzroboter. Zuletzt besuchten wir das biodynamische Weingut

Sattlerhof. Dieser Betrieb hat 35 ha, welche in einem Radius von 9 km mit drei unterschiedlichen Böden verteilt sind. Durch den Senior-Chef wurden wir durch den Betrieb geführt. Im Presshaus konnten wir uns die Pneumatischen Pressen anschauen. Außerdem sahen wir den Gärkeller, in den zwei Ernten hineinpassen, und den Barriquekeller. Abschließend durften wir vier Weine verkosten, drei unterschiedliche Sauvignon Blanc und einen Chardonnay. Alles in allem war es ein interessanter Ausflug.

© Franz Jezek, III. Jg.



Erasmus+ Mobility in Albacete (Spanien)



Von 27. bis 30. März 2023 nahm ein Klosterneuburger Team im Rahmen des Erasmus+ Projekts Study of climate change through viticulture: Influence on grapes and wine quality. New technologies for marketing. Dual system. an der Mobility in Spanien teil. Die Partnerschule, die IES Andrés de Vandelvira, liegt in Castilla-La Mancha, genauer gesagt in Albacete, ca. drei Autostunden südöstlich von Madrid. Albacete ist besonders für die Messerschmiedekunst, die sich hier aufgrund ihrer Bedeutung für Landwirtschaft, Weinbau und Viehzucht besonders entwickelt hat, bekannt und beherbergt auch ein „Museo de la Cuchillería“, ein Messerschmiedemuseum. Der Dienstagvormittag war ganz der Arbeit gewidmet, und jede der Partnerschulen präsentierte die Reifedaten von jeweils zwei Weiß- und zwei Rotweinsorten, wobei eine davon eine heimische und eine eine internationale Sorte sein sollte, was die Klosterneuburger Schüler/-innen mit Bravour erledigten. Die Gastgeber boten auch eine Präsentation von Dr. Amelia Montoro Rodríguez über die

Entwicklung neuer Pflegemaßnahmen, um die Rebe „klimafit“ zu machen. Beispielsweise wurde die Bewässerung während der Beerenentwicklung bis zum Traubenschluss mit 150 mm/ha als Ergänzung zur bisherigen Bewässerung, welche nur so lange betrieben wurde, bis die Beeren Erbsengröße erreicht hatten, getestet. Andererseits wurden beispielsweise ein Schnitt im zeitigen Frühjahr oder Überdachungen und Beschattungen, die in Kooperation mit dem Weingut Dehesa La Luna getestet wurden, vorgestellt. In der nächsten Aufgabe galt es, in vier bunt zusammengewürfelten Teams jeweils vier Weine (ein Moscatel, zwei sortenreine Garnacha tintorera und ein Tempranillo) vier regionalen Speisen (Manchego Käse von mittlerem Reifegrad, Manchego Käse von hohem Reifegrad, Atascaburras -einem Kartoffelpüree-Kabeljau-Gericht- und Ajo mataero -einem in Albacete typischen Schlachtessen, das aus Leber, fein geriebenem Brot und Gewürzen [auch Zimt!] besteht) zuzuordnen. Doch wie das nun einmal so ist... Geschmäcker sind

verschieden, und so kam jede Gruppe auf ein anderes Ergebnis, und selbst die Lehrkräfte, die Jury, waren sich bei gewissen Fragen nicht ganz eins.



Am Mittwoch folgte eine Exkursion zum Weingut Los Aljibes, das auf 170 ha an fünf verschiedenen Standorten Wein, Mandeln, Oliven und Pistazien produziert. Der von uns besuchte Standort in Chinchilla de Montearagón liegt 900 m über dem Meer, daher sind heimische Sorten wie Monastrell oder Tempranillo schwierig zu kultivieren. Deshalb werden eher französische Sorten wie Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon blanc angebaut. Wegen der anhaltenden Trockenheit waren die Fahrgassen aufgelockert und unbedeckt, die Vorgabe einer Begrünung der Fahrgasse sei unter diesen Bedingungen schwer bis gar nicht zu erfüllen, sagte man uns. Eine weitere Besonderheit, mit der das Weingut zu kämpfen hat, ist der extreme Wind. Durch diesen Wind wird es fast unmöglich, konsequenten Pflanzenschutz durchzuführen, da man die dafür erforderlichen Temperaturen an diesem Ort im Tagesverlauf erst dann erreicht, wenn der tagsüber stetig frische Wind schon sehr stark ist. Nach einer Kellerführung durch den Kellermeister konnten wir noch die

Produkte des Betriebs, Wein, jamón, queso manchego, Honig und Olivenöl verkosten. Doch wenn man denkt, dass unser Tag danach vorbei war - weit gefehlt. Für uns ging es weiter zum Sightseeing nach Alicante, einer Hafenstadt am Mittelmeer, die bereits in der Comunidad Valenciana liegt.



Nach dem sehr späten „Mittag“essen konnten besonders Mutige bei einer Lufttemperatur von ca. 20°C einen Sprung ins überraschend warme Mittelmeer wagen, bevor wir unsere Besichtigungstour weiterführten. Wir erhielten eine Führung am Castillo de Santa Barbara, einer Burg, die über der Stadt thront und mitsamt dem Berg als deren Wahrzeichen gilt.



Am Donnerstag stand als erster Tagesordnungspunkt der Besuch der größten Genossenschaft Europas, der Virgen de las Viñas in Tomelloso, das bereits auf halbem Weg nach Toledo liegt, auf dem Programm. Dort besuchten wir nach einer Pressekonferenz im Auditorium der Genossenschaft zuerst das genossenschaftseigene Kunstmuseum, das Museo de Arte moderno Infanta Elena. Dann ging es mit einer Führung über das Betriebsgelände weiter. Virgen de las Viñas hat 3000 Mitglieder und verarbeitet die Trauben von 20.000 ha mit einem Ertrag von 300 Mio. kg zu 200 Mio. Liter Wein pro Jahr. Dazu kommen noch 2.400 ha Oliven und 500.000 Liter Olivenöl. Nach dem Mittagessen folgte eine Exkursion in den Betrieb Pago de la Jaraba, der uns als „capricho“, als Leidenschaft eines Millionärs aus Albacete vorgestellt wurde, der mit seinem Geld einen Betrieb schaffen wollte, der die Aushängeschilder der Landwirtschaft von Castilla-La Mancha hochhalten soll. Dementsprechend wird ebenfalls auf die typische Bauweise der Gegend geachtet, und wir konnten auch den Stolz des Betriebs, eine voll funktionsfähige restaurierte Windmühle, wie sie früher in Castilla La Mancha zuhauf zu finden waren, besichtigen. Pago de la Jaraba ist also ein gemischter Betrieb mit 1.000 ha, wovon 80 ha Weinbau, 18 ha Oliven, 90 ha Mandeln und 120 ha Pistazien ausmachen. Der Rest ist Ackerland und Weide für die 3.500 Schafe, deren Milch in der eigenen Käserei verarbeitet wird. Im Rahmen einer ausführlichen Tour lernten wir alle Schritte von der Milch bis zum fertigen Käse und von der Olive bis zum fertigen

Olivenöl kennen, und auch der Weinkeller wurde präsentiert. Das Weingut ist eines von nur 25 Weingütern in ganz Spanien, welche mit der höchsten Klassifizierung nach spanischem Weinrecht, VINO DE PAGO (VP), ausgezeichnet wurden. Nach einer Wein-, Käse- und Olivenölverkostung, ging es wieder zurück nach Albacete. Am Abreisetag folgte vormittags noch der Besuch des Weinguts Dehesa La Luna in La Roda, das wir bereits in der Präsentation am Dienstag kennengelernt hatten und das mit verschiedenen Schnittarten und Erziehungssystemen Versuche anstellt. Wieder konnten wir erleben, dass an der Kenntnis fachsprachlicher Ausdrücke in der Fremdsprache kein Weg vorbeiführt, wenn man von einer Führung im Ausland etwas „mitnehmen“ will. Da die Zeit bereits drängte und uns noch eine zweistündige Busfahrt zum Flughafen bevorstand, konnten wir den Keller leider nicht mehr besichtigen und uns auch von der Qualität der Weine kein Bild machen.

© Karl-Philipp Portele, III. Jg. und Mag. Andrea Kürner



Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg



27. – 31. März 2023

Im Rahmen der Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungssommelier fuhr unser IV. Jahrgang für fünf Tage in die Tourismusschule Bramberg. Im Salzburger Pinzgau, in der Gegend des Nationalparks Hohe Tauern gelegen, ist Bramberg bekannt für sein Smaragdorkommen sowie für Winter und Sommertourismus. Zwei Tage waren daher für das Skifahren am nahe gelegenen Wildkogel geplant.

Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch Frau Direktorin Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner, MSc und den Diplomsommelier Roland Peinhopf begann auch gleich das Programm. Die Schüler/-innen erhielten einen Einführungskurs zum Barista. Parallel dazu wurde der Barbetrieb genauer erläutert. Am Dienstag wurde gemeinsam ein Menü gekocht. Dabei standen Küchen- und Servierkunde begleitet durch Diplomsommelier Roland Peinhopf auf dem

Programm. Mit tatkräftiger Unterstützung einiger Tourismusschüler/-innen wurden die Kochkünste unseres IV. Jahrgangs getestet. In der Servierkunde lernten die Schüler/-innen das Decken des Tisches, das richtige Servieren, Menüreihenfolgen und wie man sich bei Tisch verhalten soll.

Das Menü bestand aus einem hausgemachten Zwiebelbrot mit Rotweibutter und einem Cappuccino vom Bärlauch, zur Hauptspeise ein geschmorter Kalbstafelspitz in Burgundersauce. Zur Nachspeise gab es Pinzgauer Apfelnocken. Die Weine für das Menü stammten vom Weinbaubetrieb des Schülers Mario Vock aus Hohenruppersdorf und der HBLA Klosterneuburg; dies waren ein Weinviertel DAC 2022 zur leichten Vorspeise und ein kräftigerer roter Ráthay Jubiläumswein 2019 zur Hauptspeise – präsentiert von unseren angehenden Jungssommeliers.



Am Mittwoch hatten unsere Schüler/-innen die einzigartige Gelegenheit, einem Vortrag eines Gastlehrers aus Kentucky, USA über Bourbon Whiskey zu folgen - inkl. Kostproben. Gleich darauf bekamen sie einen Einblick in das Weinservice. Dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt. Auch das Rahmenprogramm war sehr interessant und informativ: Es wurden die Nationalparkwelten Hohe Tauern in Mittersill und die „Bramberger Mostpresse“ (eine Regionalinitiative zur Erhaltung der Streuobstanlagen in der Gemeinde Bramberg) besucht. Hier werden die Äpfel der Gemeinde zu naturtrübem Saft und Apfelpulver verarbeitet. Zur Ergänzung der Jungsommelierausbildung wurde das Anton Wallner Braustüberl in Krimml besucht. Hier konnten verschiedene Bierstile verkostet werden. An einem Abend organisierte die Tourismusschule

Bramberg, unterstützt durch den ehemaligen Direktor der TS Bramberg und jetzigen Bürgermeister von Krimml, Herrn Czerny, eine Fackelwanderung zu den Krimmler Wasserfällen, den höchsten Wasserfällen Österreichs. Die Schüler/-innen waren sichtlich beeindruckt und genossen die abendliche Stimmung! Am Donnerstag stand ein Skitag am Wildkogel am Programm. Leider spielte das Wetter nicht besonders mit. Es war sehr warm und hatte zuvor geregnet, daher war der Untergrund recht matschig. Deshalb war nur eine Gruppe auf den Pisten unterwegs. Die andere Gruppe nutzte den Tag und verbrachte die Stunden in der naheliegenden Therme Kaprun. Die Schüler/-innen machten viele neue Erfahrungen, die sie in ihrem späteren Berufsleben sicher brauchen können. Das Feedback zur Exkursion war sowohl auf Seiten des IV. Jahrgangs als auch auf Seiten der Partnerschule sehr gut!



Wir freuen uns bereits auf den Gegenbesuch der Tourismusschule Bramberg im Herbst des nächsten Schuljahres!

© DI Ricarda Groiss-Besenhofer, Ing. Johannes Friedberger und Christian Lackner



Angewandte Physik-Exkursion nach Krems und Umgebung

Für die Arbeit mit Technik gibt es wichtige Grundregeln, die bei –bewusster oder unbewusster – Missachtung eine erfolgreiche Arbeit kaum möglich machen. Eine dieser Regeln besagt, dass ein Arbeiten nur dann erfolgen sollte, wenn man von der Richtigkeit jedes folgenden Schrittes überzeugt ist. Das Motto der schwedischen Schriftstellerin Selma Lagerlöf (1858 bis 1940) unterstreicht dies sehr deutlich: „Wenn man seinen Weg nicht ganz klar vor sich sieht, dann tut man am besten, zu schweigen und zu warten.“ Voraussetzung ist, dass man irgendwann einmal die naturwissenschaftlichen Gesetze in ihrem Zusammenhang verstanden hat. Somit liegt es auf der Hand, Zusammenhänge zwischen Naturwissenschaft und Technik in anschaulicher Weise durch eine Exkursion zu präsentieren. Die Schüler/-innen des ersten Jahrgangs sollen dadurch bei der Anwendung der physikalischen Gesetze auf die moderne Technik eine Freude finden.

Beim industriellen Fertigungsverfahren „Umformen“ werden Werkstücke durch plastisches Verformen eines Ausgangsteiles hergestellt. In der VOESTALPINE Krems entstehen aus dem Vorprodukt warmgewaltes Stahlblech (VOESTALPINE Linz) durch Umformverfahren Pfähle für Wein- und Obstanlagen. Im Unterschied zu Flugzeugen haben Hubschrauber als primär Auftrieb-erzeugendes Element einen Rotor, der ein senkrechtes Starten und Landen ermöglicht. Hubschrauber wie Christophorus 2 am Flugplatz Krems-Langenlois besitzen auch Schwebeflugeigenschaften, die bei Rettungsaktionen genutzt werden können. Ein Wärmekraftwerk beruht auf einem thermodynamischen Kreisprozess, der Wärme in Arbeit umwandelt. Im Kraftwerk Theiß werden Dampfturbinen (Frischdampf gibt Energie an Rotorblätter ab) eingesetzt, aber auch Gasturbinen, die ähnlich wie das Triebwerk eines Flugzeuges funktionieren, allerdings in XXL-Ausführung.



Text u. Fotos © Alois F. Geyrhofer

Lehrausgang der Bienenkunde

Anfang April 2023 besuchten die Bienenkundler/-innen die „Imker vom Waschberg“ in Stockerau. Dabei handelt es sich um ein Brüderpaar, welches neben den „Brotberufen“ (selbstständige Steuerberater und Unternehmer) eine Nebenerwerbsimkerei mit ca. 100 Bienenvölkern betreiben. Diese wird hochprofessionell unter Nutzung modernster Technik geführt. Die Räumlichkeiten für die Honiggewinnung und -abfüllung sowie die Herstellung einer breiten Palette an Bienenprodukten erfolgt in der Niederlassung in Stockerau. Dort wurden wir durch Imkermeister Mag. (FH) Günter Hödl empfangen. Der Gastgeber bei der Demonstration des „Entdeckelns“ der Honigwaben vor der Schleuderung. Dieser Arbeitsgang erfolgt trotz modernster Ausstattung auch heute noch in der Imkerei vom Waschberg händisch mit einer Entdeckelungsgabel. Nach einer ausführlichen Vorstellung des Betriebes und der Gerätschaften führte uns die Exkursion an den Fuß des Waschberges in die benachbarte Ortschaft Leitzersdorf. Dort werden in einem Stadel Betriebsmittel und Bienenbeuten instandgehalten und gelagert. Bei dieser Gelegenheit konnten die Bienenkundler/-innen einen intensiven Meinungsaustausch mit Mag. Hödl führen. Durch gezielte Gegenfragen konnte sich der Gastgeber vom Fachwissen der Gäste überzeugen. Der Betrieb einer Imkerei erfordert u.a. auch relativ hohe Lagerkapazität. Daher wurde in dieser Imkerei ein alter Stadel adaptiert. Altwaben werden zum Schutz vor Wachsmotten in einer Kühlzelle gelagert. Die

Imker vom Waschberg sind stets bemüht, immer wieder innovative Produkte auf den Markt zu bringen. Eines davon ist „Oxymel“ (Sauerhonig), welches aus Honig, eigenem Essig und Salz hergestellt wird. Dieses Getränk führt dem Körper Energie zu, stärkt die Nerven und die Knochen, verbessert den Mineralstoffwechsel. Die Begutachtung einer Pollenfalle wirkt wohltuend. Vor allem durch das Engagement und die empathisch gehaltenen Ausführungen und Erläuterungen von Imkermeister Hödl wurde die Exkursion ein voller Erfolg und eine äußerst wertvolle Ergänzung zum Bienenkunde-Unterricht.

© Wolfgang Messner





Besuch aus Portugal



Am Mittwoch, den 26. April 2023 besuchte uns eine hochkarätige Delegation der Portugiesischen „University of Trás-os-montes and Alto Douro“ im Zuge eines Erasmus+ Aufenthaltes in Österreich. Die Delegation, bestehend aus sechs Professoren mit verschiedenster Fachexpertise (Nachhaltigkeit und Weinbau, Mikrobiologie, Chemie, Weinstabilisierung, Statistik, Wein- und Tourismus) wurden von DI Harald Scheibhofer, Dr. Karin Mandl, Mag Elsa Patzlfischerleitner und DI Dr. Christian Philipp herzlichst empfangen.

Nach einer kurzen Vorstellungsrunde inklusive Filmdarbietung unserer Geschichte/unsere Instituts wurde die Delegation durch die Abteilungen Chemie - Qualitätskontrolle, Chemie - Forschung und Isotopenanalytik sowie Kellerwirtschaft geführt. Zum Abschluss konnten sie sich von der Qualität unserer Weine überzeugen. Der Verein Österreichischer Önologen und Weinforscher lud die Delegation im Anschluss auf ein Mittagessen ins Internat. Am Nachmittag wurde noch der Stiftsweinkeller besichtigt und die Weine des Stifts Klosterneuburg verkostet.

Spatium Pinot blanc in Eppan/Südtirol

Die vierte Auflage von Europas einziger Weißburgunder-Veranstaltung für Fachpublikum und Weininteressierte, das Spatium Pinot blanc, fand vom 18. bis 19. Mai 2023 in Eppan/Südtirol statt. DI Dr. Christian Philipp, der sich im Zuge seiner Dissertation mit dieser Rebsorte intensiv beschäftigte, durfte neben den Kollegen der Laimbug über seine Ergebnisse und Erfahrungen zum Thema Weißburgunder-Aromatik ausführlich berichten. Mit einer Redezeit von etwa 60 min und einer anschließenden Podiumsdiskussion mit Weinjournalisten und Sommeliers konnte Christian Philipp als Vertreter der Wissenschaft sehr viel zum Gelingen der Fachtagung beitragen. Er stellte seine Studien über die Birnenaromatik, über die Typizität, den Lagereinfluss und den Ester-gehalt vor und erklärte die innere Logik des Weißweinaromas; vor

allem erklärte er, dass Pinot blanc zu den neutralen Rebsorten gehört und somit Aromaforschung sehr schwierig ist, weil es keine Linearität zwischen Aromastoffkonzentration und wahrgenommenem Aroma gibt. Das Zusammenspiel verschiedener bis zu 15 Aromavektoren trägt zum Aroma der Sorte bei. Weißburgunderweine sind und bleiben Nischenprodukte, aber aufgrund der fragilen, eleganten und extrem feinen Aromatik dürften diese Weine vor allem im Hinblick auf die sich verändernde Ernährung - hin zu mehr vegetarischen, veganen Gerichten - eine tolle Zukunft haben. Die Tagung begann am Christi Himmelfahrtstag mit einer tollen Gourmet-Tour durch Eppans größten Weinkeller, der Weinkellerei (Genossenschaft) Schreckbichl: „Pinot blanc in Symbiose mit Spargel“.





Das lockere moderne Format erfolgte in einem gruppenweise organisierten Stationenbetrieb. Dabei wurden pro Station mehrere Weine und gleichzeitig ein Gericht von einem regionalen Haubenkoch vorgestellt. Durch diese Form des Menüs konnte man sich gut unterhalten, man durchmischte sich und hatte viele Möglichkeiten, mit Fachkollegen/-innen (u.a. vom Weingut Christ aus Wien oder Weingut Esterházy aus Eisenstadt) zu diskutieren, die Weine zu besprechen und gleichzeitig ein tolles Menü zu genießen. Freitagvormittag war dann ganz im Zeichen der Fachvorträge und Diskussion im Kultursaal Eppan.



Nach einem Lunch am Weingut St. Michael-Eppan lud das Organisationsteam zu einer Master-class mit dem Thema „Weißburgunder Südtirol und International“. Vor allem überzeugten die deutschen Weißburgunder mit ihrer Eleganz und die Südtiroler Produkte mit ihrem ausdrucksstarken Körper. Die teilweise sehr gereiften Jahrgänge (ab 2007) zeugten auch von der extremen Lagerfähigkeit von Pinot blanc Weinen. Die gelungene Veranstaltung endete mit einer Fachverkostung von über 150 Weißburgunder Weinen aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich und der Schweiz um 20 Uhr. Dr. Philipp war von der Organisation, der Gastfreundschaft und der Qualität der Weine begeistert.



Landwirtschaftsminister und Bildungsminister gemeinsam auf Besuch



„Zwei Minister auf der Schulbank“, so titulierte berichteten die lokalen Medien über den bemerkenswerten Besuch der beiden für uns zuständigen Minister, Herrn Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft (BML) sowie Herrn Ao. Univ.-Prof. Dr. Martin POLASCHEK vom Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF), am Dienstag, den 23. Mai 2023 bei uns im Lehr- und Forschungszentrum. Dieses Ereignis war insofern einzigartig und bedeutungsvoll, weil es das erste Mal war, dass diese beiden Minister gemeinsam eine landwirtschaftliche höhere Lehranstalt, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht, besucht haben. Das Landwirtschaftsministerium hat zum Besuch ein-

geladen, um dem Vertreter des Bildungsministeriums zu zeigen, dass es durchaus Sinn macht, dass das BML selber einige berufsbildende HBLA's betreibt (insgesamt 11). Weiters sollte präsentiert werden, dass an diesen höheren Lehranstalten sehr professionell gearbeitet und gut unterrichtet wird und wertvolle, am Arbeitsmarkt stark nachgefragte, künftige Fachkräfte für Führungspositionen in den verschiedenen landwirtschaftlichen Bereichen ausgebildet werden.





Im Zuge ihres Rundgangs durch Klassenzimmer, chemische und biologische Laboratorien sowie EDV-Säle konnten sich die beiden Herren Bundesminister von der hohen Ausbildungsqualität und der bemerkenswert guten fachlichen, aber insbesondere auch von der hohen sozialen Kompetenz unserer Schüle/-innen selbst ein Bild machen. Mit großer Freude präsentierte Herr Direktor HR Dr. Reinhard EDER den beiden honorigen Gästen, die von unseren direkten Vorgesetzten in den beiden Ministerien, Herr AL Mag. Christian KASPER (BML) und Frau MRin Mag.a Ingrid VEIS (BMBWF) begleitet wurden, auch unsere beiden alternativen Ausbildungsschwerpunkte Digitalisierung und Spanisch. Weiters lud er die Schüle/-innen immer wieder ein, direkt über ihr Wohlbefinden in der Lehranstalt und im Internat zu berichten. Dabei gab es durchwegs sehr positive Wortmeldungen der Schüle/-innen, und es fanden auch durchaus nette Zwiegespräche statt. Aufgrund des straffen Terminplans konnte von den Produktionsbetrieben nur der Obstverarbeitung eine Stippvisite abgestattet werden, wobei sich aber die beiden Minister über die gebotenen technischen

Ausbildungs- und Forschungsmöglichkeiten sehr beeindruckt zeigten. Schließlich fand bei Kaffee und feinem Kuchen (besten Dank an die Internatsküche!) eine Besprechung im Konferenzzimmer statt, bei der einerseits die Stärken der dualen, berufsbildenden höheren Schulausbildung hervorgehoben und andererseits die Wichtigkeit des Zubaus für die Rebzüchtung mit Fest-, Turnsaal, Ab-Hof-Verkauf u.v.a.m. betont wurden.





Alleine aus dem Grund, dass wir den beiden Ministern nochmals die unbedingte Notwendigkeit des geplanten Zubaus erklären konnten, war der Besuch von höchstem Wert und hat sich voll ausgezahlt. Auch war es ein Zeichen der Wertschätzung durch unsere Vorgesetzten, dass wir als „role model“ für das landwirtschaftliche höhere Schulwesen ausgesucht und somit als Standort für diesen wichtigen und honorigen Besuch ausgewählt wurden.

Dank des großen Engagements der Kollegen/-innen und Schüler/-innen in den Klassen und Stationen konnten wir diesem Vertrauensvorschuss voll gerecht werden und unser hochwertiges Schulwesen bestens präsentieren, sodass „die Chefs“ einen guten Eindruck erhalten haben.





Besuch durch hochrangige Vertreter der Region Bratislava bezüglich Modernisierung der Weinbauschule Modra

Die zunehmende Internationalisierung und damit verbundene Professionalisierung der Wein- und Obstwirtschaft verlangt auch von den Wein- und Obstbauschulen, dass sie sich von dem weit verbreiteten (klein-)bäuerlichen Branchenbild verabschieden und hin zu modernen Ausbildungs- und Dienstleistungszentren entwickeln. Die schrumpfende Zahl an Betrieben, die gleichzeitig immer hochwertigere und komplexere Technik und Ausstattung verwenden, fordert nach modernen Unterrichtsformen und innovativen Lehrinhalten. Dies in veralteten Lehrsälen, Labors und Technika zu unterrichten, wirkt nicht authentisch und glaubwürdig und würde, wenn man keine Gegenmaßnahmen setzt, zum langsamen, aber sicheren Absterben der Lehranstalten führen. Sehr gute Beispiele für bestens gelungene Modernisierungen stellen die in Deutschland etablierten Dienstleistungszentren Ländlicher Raum sowie die Institute in Australien dar. Diesen Zwang zur Modernisierung haben auch die Verantwortlichen der Staatlichen Wein- und Obstbauschule in Modra (Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska Modra, Slowakei) erkannt, und sie konnten die Vertreter der Region Bratislava gewinnen, mit ihnen einen Innovationsplan für einen neuen Wein-Campus zu entwickeln. Um sich gute Ideen für das Modernisierungsprojekt zu holen, war daher Ende Ap-

ril eine hochrangige Delegation, bestehend aus Frau Barbora Lukáčová (Direktorin für Regionale Entwicklung in der Region Bratislava), Norbert Lojko (Marketing-Berater des Präsidenten der Region Bratislava), Juraj Petrakovič (Bürgermeister von Modra und Landtagsabgeordneter), Marián Gavorník (Vizebürgermeisterin Modra, Absolventin der WBS Modra), Zoltán Čunderlík (Projekt Manager), Peter Fitz (Winzer, Projekt Koordinator und Grundeigentümer des Campusgeländes) und Tibor Ruman (Winzer und Rebschulbesitzer) bei uns auf Besuch. Im Zuge eines beratenden Gespräches und eines Rundgangs durch unsere Gebäude, Räumlichkeiten und Betriebe konnten Direktor Dr. Reinhard EDER, DI Harald Scheiblhofer u. Ing. Karel HANAK den slowakischen Gästen viele wertvolle Hinweise und Tipps für die Planung des neuen Weincampus mitgeben. Es freut und ehrt uns sehr, dass wir von unseren slowakischen Nachbarn als vorbildliche Institution angesehen werden. Für die geplanten Modernisierungsmaßnahmen wünschen wir ihnen viel Erfolg.



Maschinenvorführung der Fa. Ledinegg-Kögl

Am Dienstag, den 23. Mai 2023 fand am Gelände des Agneshofes eine Vorführung der Firma Ledinegg-Kögl statt. Die Firma betreibt einen Landmaschinenhandel in Gamlitz (Südsteiermark) und hat den geschäftlichen Schwerpunkt im Bereich Wein- und Obstbaumaschinen und -geräte. Im Zuge ihrer „Roadshow 2023“ gab es die Möglichkeit, sich über technische Neuigkeiten speziell für die herbizidlose Bearbeitung des Zwischenstockbereiches zu informieren. Trotz der frühjährlichen Arbeitsspitze fanden sich am Agneshof ca. 30 Interessierte ein, um den Erklärungen des Geschäftsführers Hr. Urdl und seines Teams zu folgen. Wichtiger als die Erklärungen waren aber die praktischen Vorführungen der Maschinen und Geräte, um zu sehen, wo die Stärken und Schwächen der Geräte liegen. Zu sehen waren diverse Fadenmäher und rotierende Bürstengeräte,

welche den Beikrautbewuchs im Zwischenstockbereich minimieren können. Zusätzlich wurde ein Pflanzenschutzgerät mit veränderter Luftleit-Geometrie präsentiert, welches hilfreich wäre, die Anzahl der Durchfahrten bei Pflanzenschutzmaßnahmen eventuell zu reduzieren. Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Veranstaltung gut angenommen wurde, obwohl viele Schüler/-innen wegen Termin Überschneidung verhindert waren. Für die Fa. Ledinegg-Kögl hat sich der Aufwand gelohnt, und auch die HBLAuBA Klosterneuburg konnte sich als zentraler Treffpunkt für das Fachpublikum aus dem Einzugsbereich Klosterneuburg, Wien sowie Bisamberg-Tullnerfeld gut positionieren.

© Dr. Ferdinand Regner

Bild: Gerät für die Unterstockbearbeitung Stockräume bzw. Bürstengerät





Girls' Day 2023 - Auch heuer haben wir wieder mitgemacht!

Beim alljährlichen Girls' Day hat sich die HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg wieder tatkräftig interessierten Mädchen und Burschen in einigen Fachbereichen präsentieren können. Am Donnerstag, den 27. April 2023 kamen die Schüler/-innen der NMS St. Andrä Wördern zu uns zu Besuch. In Kleingruppen mittels Stationenbetrieb bekamen alle einen guten Überblick vermittelt und lernten aktiv die fachspezifischen Aufgaben der einzelnen Abteilungen kennen. Die Mädchen (und Burschen) konnten in Kleingruppen folgende Bereiche in sechs Stationen kennenlernen und aktiv mitmachen:

- Mikrobiologisches Laboratorium (Mikroskopie von Mikroorganismen, Petrischalen gießen),
- Chemisches Laboratorium (einfache Analysen selber machen),
- Weinbau (Herstellung von Rebveredelungen, Spaziergang im Weingarten),
- Kellerwirtschaft (Entstehung, Lagerung, Abfüllung),
- Obstbau (Obstpuzzle) und
- Obstverarbeitung (Herstellung von Nektar, Verkostung mit Führung durch die OV)

Wie jedes Jahr waren die Schüler/-innen, aber auch die Lehrkräfte sehr begeistert und freuten sich über einen abwechslungsreichen Vormittag.



44. Weltweinkongress der Organisation für Rebe und Wein in Spanien

4. Juni bis 9. Juni 2023

Nachdem der 43. Weltkongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) in Mexiko stattfand, durfte die spanische Provinz Andalusien den 44. Weltkongress ausrichten. Genaugenommen waren die beiden Küstenstädte Jerez de la Frontera und Cardiz die Veranstalter. Während in Jerez der „Come-Together“ und die Generalversammlung der OIV stattfand, war in Cardiz der wissenschaftliche Kongress. Von Seiten Österreichs nahmen der Direktor des österreichischen Weinbauverbands Josef Glatt, der Chef des Österreichischen Weinmarketings Chris York, Institutsleiterin Chemie und Biologie Frau Dr. Mandl und Abteilungsleiter Chemie-Forschung und Isotopenanalytik DI Dr. Christian Philipp sowie die Leiterin der Delegation MR Dr. Andrea Spornbauer teil. Jerez de la Frontera, kurz Jerez, ist eine Stadt in der spanischen Region Andalusien nahe der Costa de la Luz. Sie hat 212.730 Einwohner (21. Dezember 2022) und gehört zur Provinz Cádiz. Cádiz ist die Hauptstadt dieser Provinz in der Autonomen Region Andalusien in Süd-Spanien mit rund 110000 Einwohnern. Die Stadt erhebt sich auf einer Landzunge, die in die Bucht von Cádiz vorspringt. Diese ist ein kleiner Teil des Golfs von Cádiz. Nach der Entdeckung Amerikas wurde Cádiz bedeutend und blühend als ein Hauptstapelplatz des spanischen Handels mit den überseeischen Kolonien und als Hafen der spanischen Silberflotte. Von einem kleinen

Ort im Golf von Cádiz namens Puerto de Santa María aus war auch Kolumbus auf seiner zweiten Reise im Jahr 1493 zur Neuen Welt gesegelt. Die wunderschöne Altstadt und Hafenanlagen sind Zeugen dieses „Goldenen Zeitalters“ für diese Region.

Jerez ist die Heimatstadt des berühmten Sherrys, der auf Spanisch (vino) Jerez heißt. Das in anderen Sprachen geläufige Wort Sherry stammt von der alten Aussprache des Namens der Stadt Xerez (sprich: Scheres), die sich aus der arabischen Bezeichnung der Stadt, Sherish, ableitete. Als die Engländer den Likörwein aus Jerez kennenlernten, war noch der alte Lautstand erhalten, aus dem sie das Wort „Sherry“ ableiteten, was sich bis heute erhalten hat.

Wissenschaftliche Tagung

In fachlicher Hinsicht war der 44. OIV Weltweinkongress sehr hochwertig. Besonders aktiv waren neben Frankreich und Italien vor allem das Veranstalterland Spanien. Ein großer Schwerpunkt lag demnach bei der Sherry-Weinbereitung und den verschiedenen wissenschaftlichen Aspekten dieser. Traditionsgemäß wurde der Weinbaukongress mit einem Vortrag des aktiven Generalsekretärs Pau Roco zur weltweiten Situation des Traubenanbaus und der Weinwirtschaft eröffnet. Zur Plenarsitzung gab es zwei Keynote-Lecture zum Thema künstliche Intelligenz und Digitalisierung in den verschiedenen Aspekten der Weinwirtschaft und dem Thema Weinhandel

ua. Großbritannien nach dem Brexit. Anschließend daran fand am Podium eine hochkarätig besetzte und abwechslungsreiche Diskussion zu diesem Thema statt. Die nächsten zweieinhalb Tage waren den wissenschaftlichen Präsentationen, aber auch Expertensitzung zur Finalisierung der Texte für die Resolutionsentwürfe gewidmet. In der Sektion 1 „Weinbau“ wurden 73 Vorträge gehalten und 82 wissenschaftliche Poster präsentiert, wobei beispielhaft folgende Bereiche behandelt wurden: Auswirkungen des Klimawandels auf die Produktion von Trauben; Trockenstress und andere Formen Stress auf die Rebe; Morphologische, biochemische und molekularbiologische (genetische) Charakterisierung von (autochthonen) Rebsorten; Züchtung und Eignung von PIWI Sorten; (Hagel, Frost, Trockenheit...); Schaderreger und innovative Vorbeuge- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen. Erfreulich war, dass die HBLAuBA Klosterneuburg in dieser Sektion mit einem Vortrag (Mandl, Sulic, Hofstetter, Bader und Faber: Nachweis von Endophyten im Blutsaft der Rebe durch Next Generation Sequencing) und einem Poster (Schlögl, Eder, Philipp: Beitrag zur Charakterisierung des analytischen Fingerprints von Trauben der österreichischen Rebsorte Blaufränkisch anhand verschiedener burgenländischer Standort-Rieden-Kombinationen mit Fokus auf die Substanzklasse der C13-Norisoprenoide) vertreten war. In der Sektion 2 „Önologie“ wurden 80 Vorträge präsentiert, und es konnten 121 informative Poster studiert werden. Schwerpunkte der Vorträge waren die Charakterisierung und Stärkung der

Florhefe bei der Sherry-Weinproduktion, das Thema Alkoholreduzierung und Testung neuer önologischer Verfahren und Zusatzstoffe, die Selektion und Prüfung von Non-Saccharomyces Hefen und Bakterien, und die Entwicklung und Prüfung hochentwickelter Analysetechniken zur Charakterisierung verschiedener Eigenschaften (Herkunft, Sorte, Qualität...) von Weinen und das Thema Wein und Aroma. Auch in dieser wichtigen Sektion war erfreulicherweise die HBLAuBA mit einem Vortrag (Philipp, Nauer, Eder Ph., Sezer Sari, Eder R.: Versuche mit önologischen Methoden zur Steigerung der würzigen Arome in Österreichischen Grüner Veltliner Weinen) und einem Posterbeitrag (Ihl, Korntheuer, Philipp, Eder: Bestimmung von freien und konjugierten Flavonolen in österreichischen Weinen) bestens vertreten. Das Programm der Sektion 3 „Wirtschaft und Recht“ war etwas weniger umfangreich. Hier wurden 42 Vorträge und 16 Poster präsentiert. Leider gab es zu dieser Sektion keinen Beitrag von Österreich. Die Sektion 4 „Sicherheit und Gesundheit“ war zwar mit 34 Vorträgen und 34 Postern noch weniger umfangreich als die Sektion 3, aber es wurden sehr interessante Beiträge unter anderem zum Themen Weinkonsum und Krebs vorgetragen. DI Dr. Christian Philipp durfte für HR Mag. Franz Rosner und Barbara Richter (vorher Zöch) das österreichische Prestigeprojekt die Zertifizierung „Nachhaltig Österreich“ präsentieren. Der Vortrag hat großes Interesse erweckt und es gab eine ansprechende Diskussion, wo Österreich als Vorzeigeland bezeichnet wurde und vor allem gab es sehr viel Lob

für die Umsetzung. Neben den Sektionen fanden heuer erstmals auch Sideevents mit Weinverkostungen zu verschiedenen Themen statt. So kam es zu dem für Christian Philipp sehr schönen Treffen mit unserem Absolventen Ing. Felix Ahrberg, der eine Präsentation und Verkostung über seine Weinproduktion in Schweden hielt. Andere Themen waren zum Beispiel „Texanischer Wein“ oder „Tokajer“. Fachexkursion Insides Sherry-Produktion Die Fachexkursion stand im Zeichen der Sherry-Produktion. Seit Jahrhunderten werden die Methoden für die Herstellung der Weine aus Jerez weitervererbt. Sherry-Weine durchlaufen ein spezielles, uraltes Ausbaufverfahren, welches von Generation zu Generation überliefert wird. Sherry wird in unterschiedlichen Varianten hergestellt und unter entsprechenden Handelsbezeichnungen angeboten, die ihre Eigenart im Wesentlichen durch den Alkoholgehalt, das Alter und das Ausmaß an Oxidation erhalten. Entscheidend ist der vollkommen einzigartige Ausbauprozess, auch bekannt als Criadera- und Solera-System. Dabei wird der Wein bei der Abfüllung aus den Fässern auf Bodenhöhe - der Solera - entnommen. Hier befinden sich die ältesten Weine. Die entnommene Menge wird in der darüberliegenden Fass-„Etagé“, der ersten Criadera, mit jungem Wein nachgefüllt. Hier wird im Gegenzug mit noch jüngerem Wein aus einer weiteren, darüber liegenden Fass-Reihe nachgefüllt etc. Nur so kann die immer gleichbleibende Qualität Jahr für Jahr gewährleistet werden. Die enorme Bandbreite der Weine begründet sich auch darin, in welchem Maße die Weine während des Ausbaus mit Sauerstoff in Berührung

kommen. Man unterscheidet grundsätzlich zwischen einem oxidativen Ausbau und einer biologischen Reifung unter einer dicken Florschicht. Daraus ergeben sich mit den unterschiedlichen Ausbaustufen, Rebsorten und Verschnitten zahlreiche Sorten und Handelsbezeichnungen. Wie man sagt: Sherry ist kein einfacher Weintyp sondern benötigt Bildung über die Produktion damit man es versteht... Ehrlich gesagt, die Verkostung war zwar interessant und diese verschiedenen Weintypen haben sicher ihr verschiedenen Liebhaber, bei den Österreichern sind die Weine allerdings nicht gut angekommen, die oxidativen und anderen Fehltonen sind doch etwas gewöhnungsbedürftig...

Generalversammlung der OIV

Neben der Abstimmung zahlreicher Resolutionen war das Highlight der Generalversammlung die Wahl des neuen Generalsekretärs der OIV John Parker. Erstmals konnte mit einem Neuseeländer ein Nichteuropäer und überhaupt zum zweiten Mal ein „Nicht Franzose“ zum Generalsekretär der OIV gewählt werden.

