



# Klosterneuburger Önologen & Pomologen



## GROSSES EHRENZEICHEN

Unserem Direktor Herrn Hofrat Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder wurde von HBM Rupprechter das Große Ehrenzeichen der Republik Österreich verliehen. Auch unser langjähriger Schriftführer Ing. Manfred Pastler bekam den Ehrentitel „Regierungsrat“ von HBM Rupprechter überreicht.

SEITE 4



## GENERALVERSAMMLUNG MIT PINOT-NOIR-VERKOSTUNG

Am 25.11.2016 fand die Generalversammlung des Absolventenverbands an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau statt. In einer Vergleichskost wurden österreichische Spitzenweine der Sorte Pinot Noir jenen der Welt gegenüber gestellt.

SEITE 11

# Inhaltsverzeichnis

## EHRUNGEN UND FEIERN

- » Großes Ehrenzeichen an Dir. Dr. Eder und Regierungsrat an Ing. Manfred Pastler 4
- » Ehrenmitglieder Fr. Mag. Patzl-Fischerleitner und Hr. Dipl.-Ing. Martin Mehofer 4

## AKTUELLES

- » Ingenieur-Qualifikation wird international aufgewertet 7
- » Hervorragendes Ergebnis bei vorgezogener Teilprüfung 11
- » Schüler/innen Austausch Südtirol 12

## VERANSTALTUNGEN

- » Generalversammlung 13
- » Lagerungsversuch bei Riesling & Co hinsichtlich Neigung zur Bildung der Petrolnote 14
- » Pinot Noir Vergleichkost: Österreich gegen den Rest der Welt 15
- » Codex Alimentarius 17
- » Tage der offenen Tür 18
- » Weinhügelwandertag am Harrer 21

## ZU BESUCH

- » Rotary Jubiläumsweingarten 23

## DIVERSES

- » Termine 24
- » Brasilien - Uruguay - Buenos Aires 7. - 18. April 2017 24
- » Verbandstreffen Weingut Steininger in Langenlois, 10. März 2017 um 16 Uhr 25
- » Verbandsreise in die Champagne, 1. - 5. Juli 2017 25
- » Runde Geburtstage 26
- » Trauer um unsere Verstorbenen 27
- » „Do kum i her - do bin i dahoom“ - Hw H. Tassilo Dominic Lorenc CanReg 28

## EINSCHALTUNGEN

- » Anzeigen 30

## IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486. Bankverbindung: Raika Klosterneuburg, IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 BIC: RLNWATWW367

Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen des Verbandes.

Druck: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501

# Editorial

## Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Im abgelaufenen Jahr hat der Absolventenverband zahlreiche Schulprojekte unterstützt und regionale Treffen in den Bundesländern veranstaltet. Der Höhepunkt war die Reise ins Elsass, wo der fachliche Schwerpunkt auf biologisch wirtschaftende Weinbaubetriebe (organisch und biodynamisch) lag. Auch im nächsten Jahr sind Veranstaltungen geplant. In diesem Zusammenhang wird auf die Reise in die Champagne vom 1. bis 5. Juli 2017 hingewiesen werden.

Der Vorstand des Absolventenverbandes würde sich freuen, Sie / dich bei unseren Treffen begrüßen zu dürfen, bedankt sich für die Unterstützung im abgelaufenen Jahr und wünscht Ihnen /dir und Ihren / deinen Familien ein gutes, erfolgreiches Neujahr 2017.



Mag. Ing. Franz G. Rosner  
Geschäftsführer



Dipl.-Ing. Josef Pleil  
Präsident



Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer  
Geschäftsführer Stv.



Ing. Herbert Schödl  
Kassier



Ing. Manfred Pastler  
Schriftführer

## Große Ehrenzeichen der Republik Österreich an Dir. Eder und „Regierungsrat“ an Ing. Manfred Pastler



Unserem Direktor Herrn Hofrat Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder wurde im Dezember von HBM Ruppacher das Große Ehrenzeichen der Republik Österreich verliehen.



Unser langjähriger Schriftführer Ing. Manfred Pastler bekam den Ehrentitel „Regierungsrat“ von HBM Ruppacher überreicht.

Diese Auszeichnungen erhalten nur Mitarbeiter aufgrund ihrer langjährigen Verdienste. Der Vorstand des Absolventenverbandes gratuliert dazu herzlichst.



## Ehrenmitgliedschaft an Fr. Mag<sup>a</sup>. Elsa Patzl-Fischerleitner und Hr. Dipl.-Ing. Martin Mehofer

Im Rahmen der Generalversammlung wurde im Rahmen eines Festaktes die Ehrenmitgliedschaft an zwei Personen verliehen, die im Rahmen der Abteilungsleitung an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau im Bereich Forschung besonders aktiv

tätig sind.

Die Ehrenmitgliedschaft wird Personen verliehen, welche besondere Verdienste um die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau erworben haben.



Nachdem Dr. Reinhard Eder die Direktorenposition eingenommen hat, leitet Frau Mag<sup>a</sup> Elsa Patzl-Fischerleitner seit 1. März 2013 die Abteilung Chemie.

Die Kompetenzen der Abteilung Chemie erstrecken sich auf Forschung, Beratung, Aus- und Weiterbildung sowie hoheitliche Aufgaben im Bereich der Analyse von Trauben, Wein, Früchten und Obstverarbeitungsprodukten. Die Beratungs- und Kontrolltätigkeit wird im Rahmen einer nach ISO-Norm 17.025 zertifizierten Prüfstelle wahrgenommen. Hierbei werden jährlich an die 15.000 Proben für private und hoheitliche Aufgaben mit modernsten Analysemethoden untersucht. Neben der reinen Analysetätigkeit nimmt die Abteilung auch wichtige hoheitliche Aufgaben wie beispielsweise bei der EU-Weindatenbank, der Vertretung in internationalen Gremien (OIV, EU, IFU...), sowie bei der Zulassung von Weinbehandlungsmitteln wahr.

Die Forschung wird im Rahmen wissenschaftlicher Projekte zumeist in Kooperationen mit heimischen





und/oder internationalen Partnern von Universitäten, Forschungsinstituten, sowie Betrieben und Interessensvertretungen abgewickelt. Frau Elsa Patzl-Fischerleitner wirkt als Experten in nationalen und internationalen Fachgremien (O.I.V., IFU, ALVA), leitet die Untersuchung von amtlichen Proben (BKI-Proben), erarbeitet Kennzahlen für Weinstatistik und Weinkontrolle (EU-Weindatenbank), führt die amtliche Weinkost zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer durch und erteilt die staatliche Prüfnummer für Qualitätsobstwein.

Herr Dipl.-Ing. Martin Mehofer leitet seit 1. August 2008 die Abteilung Weinbau. Sein Hauptaufgabengebiet ist die Erzeugung von qualitativ hochwertigem Traubenmaterial. Diese Trauben dienen primär als Ausgangsmaterial für eine qualitätsorientierte Weinbereitung. Nachhaltige Bewirtschaftungssysteme wie integrierte und

organisch-biologische Produktion und deren Rentabilität finden dabei besondere Berücksichtigung. Daraus ergeben sich für Martin Mehofer und seinem Team verschiedene Themenbereiche, wie z.B. Erziehungs- und Schnittsysteme, Pflegemaßnahmen wie Laubbearbeitung, Pflanzenschutz und Traubenausdünnung, Bodenbearbeitung, Düngung, Gründüngung und Begrünung sowie Bewässerung und Applikationstechnik u.v.a.

Martin Mehofer ist Mitglied im Internationalen Arbeitskreis für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement im Weinbau, in der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär und Agrarwesen (ALVA), im Fachbeirat für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz, in der Österreichische Arbeitsgemeinschaft für integrierten Pflanzenschutz, in der Forschungsplattform „Bioforschung für die Praxis“ sowie Experte im Rebschutzdienst.



# Ingenieurs-Qualifikation wird international aufgewertet

Mit Beschluss des Nationalrates vom 12.10.2016 sowie des Bundesrates vom 25.10.2016 wurde der „Ingenieur“-Titel gesetzlich neu geregelt.

Die aufgrund des geltenden Ingenieurgesetzes 2006 verliehene Standesbezeichnung „Ingenieurin“ bzw. „Ingenieur“ bestätigt, dass die Inhaberin / der Inhaber über eine schulische Vorqualifikation, entweder eine Diplom- und Reifepfprüfung einer höheren technischen und gewerblichen bzw. einer höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt oder eine vergleichbare Qualifikation verfügt sowie eine fachbezogene (mindestens drei- bzw. sechsjährige) der Ausbildung entsprechende Praxis absolviert hat. Das Ingenieurgesetz normiert damit ein System der Validierung informellen Lernens in der (beruflichen und außerberuflichen) fachbezogenen und gehobenen Praxis. Die Standesbezeichnung ist in Europa in der vorliegenden Form einzigartig und in der Wirtschaft anerkannt und geschätzt.

Derzeit wird die Standesbezeichnung „Ingenieurin“ bzw. „Ingenieur“ für technische und gewerbliche Fachrichtungen jährlich rund 4.500 Mal und für land- und forstwirtschaftliche Fachrichtungen jährlich rund 400 Mal verliehen. Allerdings fehlen der Standesbezeichnung verschiedene Elemente, damit sie als Qualifikation in den Nationalen Qualifikationsrahmen und in weiterer Folge in den Europäischen Qualifikationsrahmen eingeordnet werden kann. Dazu zählen insb. einheitliche Standards für die Beurteilung der Praxis, dh. insb. die Definition von Lernergebnissen, die nach Abschluss

der Schule und Absolvierung der Praxis erreicht werden (müssen), und ein valides Verfahren zur Feststellung über deren Vorliegen. Gemäß den derzeitigen Bestimmungen ist diesbezüglich die Vorlage einer Bestätigung durch die Arbeitgeberin / den Arbeitgeber ausreichend.

Hinkünftig sollen die Bewerberinnen und Bewerber mit Expertinnen und Experten aus ihrem jeweiligen Fachbereich ein Fachgespräch führen, in dem das Vorliegen fortgeschrittener Kenntnisse und Fertigkeiten im eigenen Arbeitsbereich, Innovationsfähigkeit sowie die Fähigkeit zur eigenverantwortlichen Handhabung komplexer fachlicher oder beruflicher Tätigkeiten im entsprechenden Fachbereich und zu deren Aufsicht, auch in nicht vorhersehbaren Arbeitskontexten, festgestellt wird. Das Schema der Fachgespräche ist so zu strukturieren, dass eine Zuordnung zum NQR Qualifikationsniveau 6 gemäß dem Prozedere des NQR Gesetzes erfolgen kann. Grundlage für die Feststellung der einzelnen fachbezogenen Lernergebnisse ist die kompetenzorientierte Beschreibung der einzelnen Arbeitsbereichen zugeordneten Praxistätigkeiten in den gemäß § 3 zu erlassenden Verordnungen.

Die Durchführung der Verfahren 1. Instanz inkl. der Abwicklung der Fachgespräche soll hinkünftig durch Zertifizierungsstellen erfolgen. Die Zertifizierungsstelle für Ingenieurinnen und Ingenieure land- und forstwirtschaftlicher Fachrichtungen ist das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (§ 6 des Entwurfes). Zertifizierungsstellen für technische

Wir unterstützen Sie  
bei der erfolgreichen  
Realisierung Ihrer Ideen.



## IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR:

- **IHR GEMEINSCHAFTLICHES VERMARKTUNGS- UND VERARBEITUNGSPROJEKT**
- **IHRE PROJEKTIDEE IM LÄNDLICHEN RAUM**
- **IHRE ALTERNATIVENERGIEANLAGE**

GRENZGA888E 12  
A-3100 ST. PÖLTEN  
TEL.: 02742/352234  
E-MAIL: OFFICE@AGRARPLUS.AT  
WEB: WWW.AGRARPLUS.AT





oder gewerbliche Fachrichtungen können alle geeigneten privatrechtlichen oder sozialpartner-schaftlichen Einrichtungen sein, die die im Gesetz definierten (Mindest)Erfordernisse erfüllen und mittels Bescheid des Bundesministers für Wissen-schaft, Forschung und Wirtschaft beliehen wurden bzw. die diese Aufgabe für ihren übertragenen Wirkungsbereich mittels Verordnung zugewiesen bekommen haben (§ 4 des Entwurfes).

Sowohl für die Qualifikationsträger als auch die österreichischen Unternehmen ergeben sich insbesondere folgende Vorteile:

- » Unterstützung von Bewerbungen am (europä-ischen) Arbeitsmarkt,
- » Darstellung des Qualifikationsniveaus von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Rahmen internationaler Ausschreibungen,
- » Aufwertung berufspraktischer Qualifikationen, insb. im europ. Kontext,
- » Schaffung eines Instruments zur Validierung informellen Lernens (auch als österreichisches „best practice“ zur Empfehlung 2012/C 398/01 zur Validierung nichtformalen und informellen Lernens).

Um die Neugestaltung als Qualifikation entspre-chend den Anforderungen des Europäischen und Nationalen Qualifikationsrahmens nachzuvoll-ziehen, soll der Ausdruck „Standesbezeichnung“ durch den Ausdruck „Qualifikationsbezeichnung“ ersetzt werden.

## Welche Änderungen betreffen die Absolventinnen und Absolventen der HBLAuBA für Wein- und Obstbau:

Das Ingenieurgesetz 2017 vereinheitlicht die Beur-teilung für die zur Verleihung des Titels erforderliche Praxis. Um die internationale Vergleichbarkeit zu verbessern, wird ein Zertifizierungsverfahren

nach österreichischem und europäischem Quali-fikationsrahmen geschaffen und der Ingenieurtitel höchstwahrscheinlich dem Bachelor (NQR-Level 6) gleichgestellt.

## Europäische Qualifizierungsrahmen (European Qualification Framework – EQF)

Ziele

- » Übersetzungsinstrument bzw. Umrechnungs-hilfe, welche die nationalen Qualifikationen eu-ropaweit vergleichbar und verständlich macht
- » Transparenz
- » Mobilität

Acht Niveaustufen

- » Stufe 6 Bachelor
- » Stufe 7 Master
- » Stufe 8 PhD (Doktor)
- » Gleichwertige außerhochschulische Qualifika-tionen werden zu diesen Bologna-Abschlüssen festgelegt

Jede Niveaustufe wird mit zu erreichenden Kennt-nissen, Fertigkeiten und Kompetenzen im EQF be-schrieben. Der Nationale Qualifizierungsrahmen NQR mit Bezug auf EQR legt für jede Niveaustufe Deskriptoren fest:

NQR-Deskriptoren für Stufe 5

- » Umfassende theoretische Grundlagen in ihrem Arbeits- und Lernbereich
- » Können Projekte eigenständig konzipieren
- » Können Lösungen für unterschiedliche Pro-bleme in nicht vorhersehbaren Kontexten entwickeln
- » Fähigkeit zu kreativer Eigenleistung und kriti-schem Denken
- » Können Arbeitsteam leiten
- » Können Verantwortung für Umsetzung über-nehmen

## NQR-Deskriptoren für Stufe 6

- » Vertieftes theoretisches Wissen in ihrem Arbeits- und Lernbereich
- » Können Aufgaben auf sehr hohem professionellem Niveau selbstständig und letztverantwortlich durchführen
- » Können umfassende Herausforderungen in ändernden Kontexten bewältigen
- » Können neue innovative Lösungsansätze entwickeln
- » Können Projekte, Funktionsbereiche, Unternehmen leiten, Mitarbeiter führen
- » Entscheidungsverantwortung übernehmen

Bei den einzelnen Deskriptoren müssen folgende Prinzipien erfüllt werden:

- » „Best-fit-Prinzip“ d.h. die überwiegenden Deskriptoren müssen zutreffen
- » Inklusionsprinzip – die unteren Niveaus (z.B. beim Niveau 6 müssen somit auch 1- bis 5) müssen auch abgedeckt werden
- » Gleichwertigkeitsprinzip – nicht Gleichartigkeit
- » Kein „Stufen-Prinzip“ – höheres Niveau nicht automatisch durch zusätzliche Kenntnisse/ Ausbildungen
- » Referenzqualifikation – qualifikatorische Eckpfeiler als Orientierung

Der derzeitige Verordnungsentwurf zum § 6 des Ingenieurgesetzes 2017 sieht folgende Bestimmungen vor:

- » Matura soll NQR 5 sein
- » Berufliche Tätigkeiten auf NQR 6
- » Mindestens dreijährige Praxis (zumindest 20 Wochenstunden mit umfassender fachbezogener Praxistätigkeit)
- » Durchführung von Fachgesprächen (zweistufig: 4-5 seitiges Dokument, welches Höherqualifizierung ausweist (= Vorstufe) + Fachgespräch mit 45 Minuten von zwei Prüfern (= Fachprüfung))

- » Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik soll Fachgespräch koordinieren
- » Feststellungsverfahren und Antragstellung liegt weiterhin bei BMLFUW
- » Inkrafttreten mit 1. Mai 2017
- » Die automatische Anerkennung der bisherigen Ingenieurtitel ist noch nicht definiert.
- » Kosten: Vorverfahren 100 - 130 Euro und Fachgespräch 190 - 250 Euro.

Für Absolvent/innen der HBLAuBA für Wein- und Obstbau bedeutet das konkret (sofern sich keine Änderungen im Zuge der Gesetzgebung ergeben):

- » Bis Ende April 2017 werden alle Ansuchen im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Referat Präs. 1a, Stubenring 1, A-1012 Wien bearbeitet. Erforderlich dafür sind die Beilage des Maturazeugnisses, eine Bestätigung über die Ableistung des Präsenzdienstes bzw. des Zivildienstes, ein Staatsbürgerschaftsnachweis sowie ein Nachweis über die dreijährige Berufspraxis mit einer kurzen und prägnanten Darstellung. Dafür werden geringe Gebühren und Abgaben per Erlagschein eingefordert. Weitere Informationen erhalten Sie von Mag. Margarete Hofer, Tel. 01/71100-DW 606389, margarete.hofer(at)bmlfuw.gv.at oder weiteren Mitarbeiterinnen.
- » Ab Mai 2017 muss ein Zertifizierungsverfahren abgehalten werden. Dazu werden Zertifizierungsstellen eingerichtet (Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Ober St. Veit), die kostenpflichtig „Fachgespräche“ mit einer Zertifizierungskommission vornehmen. Antragstellung soll weiterhin beim BMLFUW bleiben.

Alle Absolventinnen und Absolventen, die die Erfordernisse bereits erfüllen, sollten bis Ende April 2017 ein Ansuchen beim BMLFUW stellen!

# Hervorragendes Ergebnis bei vorgezogener Teilprüfung



Aufgrund der Neuregelung der teilstandardisierten Reife- und Diplomprüfung ist es nun auch möglich, dass Schüler/-innen die mündliche Prüfung im Komplementärfach bereits zu Beginn des V. Jahrganges ablegen (1. Nebentermin des Vorjahres), wenn der Unterricht des Gegenstandes im IV. Jahrgang endet. Da dies an der HBLAuBA für den Gegenstand „Chemie der Früchte und Weine (CFW)“ der Fall ist, traten am 14. Oktober 2016 zwölf Schüler/-innen erstmalig zu dieser Prüfung an.

Der Zeitstress bei der Vorbereitung war durch den Umstand, dass es sich um eine Einzelprüfung handelte, augenscheinlich geringer, und so waren die

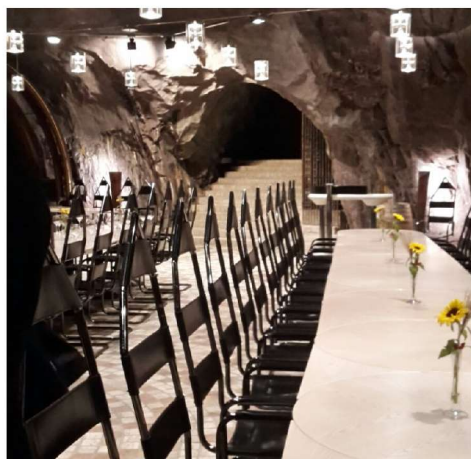
vermittelten Lehrinhalte in CFW bei allen Kandidat/-innen noch sehr gut präsent. Das Ergebnis war mit neun „sehr guten“ und drei „guten“ Beurteilungen überdurchschnittlich erfolgreich. Neben der konzentrierten Vorbereitung dürfte aber die Tatsache, dass sich nur besonders interessierte Schüler/-innen dieses Fach aussuchten, einen Einfluss gehabt haben.

Der Vorstand des Absolventenverbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen gratuliert herzlich.

## Schüler/-innenaustausch Südtirol



Eine Woche lang verbrachte unser V. Jahrgang unter der Leitung von Dipl.-Ing. Christoph DETZ und Ing. Martin ESCHBERGER einige schöne und interessante Tage in Südtirol.



An der Fachoberschule Auer gibt es derzeit 5 bis 6 Klassen pro Jahrgang mit ca. 20 Schüler/-innen pro Klasse. Nach zwei allgemeinen Jahren kann man sich spezialisieren. Hierbei gibt es drei Zweige:

Weinbau u. Önologie, Landwirtschaft u. Umwelt sowie Produktion u. Verarbeitung. Die Schule besitzt 5 ha Weingärten, welche unter dem Namen „Happacherhof“ vermarktet werden, 6 ha Obstbau (Äpfel) und ein paar Rinder.

In Südtirol werden 5.300 ha von rd. 5.000 Weinbaubetrieben bewirtschaftet. Der Weißweinanteil beträgt 60 %, und es werden hauptsächlich die Sorten Gewürztraminer, Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder ausgebaut. Der Rotweinanteil beträgt 40 % mit den Sorten Vernatsch, Lagrein, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon.

Das Programm der folgenden Tage war sehr vielfältig und umfangreich:

Weincenter Kaltern, Klosterhof Kaltern (Fam. Andergassen), Psenner Brennerei, Obstgenossenschaft Vinschgau, Betrieb Alber-Kastelbell, Schloss Tirol, Betrieb Pophof-Meran, Kellerei Terlan, Versuchs- und Forschungszentrum Laimburg, Archäologisches Museum in Bozen („Ötzi“!), Betrieb Mayr Unterganzner

# Generalversammlung des Absolventenverbandes



Der Präsident des Absolventenverbandes Hr. Dipl.-Ing. Josef Pleil bedankte in seinen Worten bei den erschienen AbsolventInnen für die finan-

zielle Unterstützung. Leider mussten wir uns im abgelaufenen Jahr von zahlreichen bedeutenden Persönlichkeiten unseres Absolventenverbandes verabschieden. So wurde mit einer Schweigeminute Hr. Ing. Fritz Koch, Hr. Ing. Franz Regele, Hr. Ing. Josef Mayer, Hr. Michael Zierlinger, Fr. Ing. Herta Eipeldauer, Hr. Ing. Leo Jauk und Hr. Ing. Willfried Lentz gedacht.



Geschäftsführer Franz G. Rosner ließ das Jahr Revue passieren und präsentierte die zahlreichen Aktivitäten. So organisierte der „Alumni“ folgende Reisen und Veranstaltungen, an denen heuer zahlreiche AbsolventInnen teilnahmen:

- » 27.11.2015 Generalversammlung mit Bordeaux-Verkostung (Alexander Sattler und Stefan Rosner)
- » 1. April 2016 Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg (Dir. Gumpl und sein Team)

- » 1. – 5. Mai 2016 Weinfachreise Elsass – organisch biologische und biodynamische Betriebe
- » 27. Mai 2016 Stiftsweingut Herzogenburg
- » 27. Mai 2016 Weingut Dockner, Höbenbach
- » 26. August 2016 Leo Hillinger, Jois
- » 26. August Heuriger Ing. Michael Sandhofer, Purbach

Mit Unterstützung von Dr. Walter Kutscher und Norbert Szigeti im nächsten Jahr u.a. vom 1. – 5. Juli 2017 eine Reise in die Champagne geplant (siehe Termine).

„Lagerungspotential von österreichischem Riesling & Co hinsichtlich Neigung zur Bildung der Petrolnote“.

TDN ist die Leitsubstanz der Petrolnote, welches ein Norisoprenoid ist und aus dem Carotinoidabbau stammt.

Norisoprenoide leisten aufgrund geringer Geruchs- und Wahrnehmungsschwellen einen entscheidenden Beitrag zum sortentypischen Aroma des Weins. Sie liegen in der Traube zunächst in zuckergebundener, (glykosylierter) geruchsneutraler Form vor.



Im Rahmen der Generalversammlung wurden Frau Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner und Hr. Dipl.-Ing. Martin Mehofer als Ehrenmitglieder in den Absolventenverband aufgenommen (siehe Ehrungen).

Im Anschluss an die Generalversammlung hielt Hr. Dipl.-Ing. Christan Philipp (M.Jg. 2005) einen Vortrag über seine Forschungstätigkeit an der HBLAuBA für Wein- Und Obstbau:

Erst durch säurekatalytischer Abspaltung des Zuckerrests und eventuelle Umlagerungsreaktionen der Verbindungen werden sie geruchsaktiv. Sie stammen aus den Carotinoidabbau. Mengenmäßig am stärksten vertretene Carotinoide sind Lutein und  $\beta$ -Carotin. Geringere Konzentrationen an Xanthophylle, Neoxanthin, Violaxanthin, Zeaxanthin, Lutein-5,6-epoxid und Luteoxanthin.

Der Gehalt hängt sehr stark von Umweltbedingungen ab, wobei die höchsten Konzentrationen in warmen Anbauregionen mit intensiver Sonneneinstrahlung zu finden sind.

TDN ist ein Naphtalin-Derivat mit petrol-/kerosinartigem Geruch und ist in Trauben, Traubenmost und Jungwein nur in Spuren nachweisbar. TDN gehört zu den quartären Aromen, weil es aufgrund des sauren Weinmilieus aus glykosidisch gebundenen Vorstufen während der Lagerung und Reifung freigesetzt wird. In österreichischen Rieslingweinen, die mit amtlichen Kostern vorgenommen wurden, fanden bei einem Gehalt zwischen 5 – 10 µg/l bis zu 80 % der Koster und über 10 µg/L mehr als 80 % der Koster Petrol.

Aufgrund globaler Klimaerwärmung ist in Zukunft mit höheren TDN-Konzentrationen auch in Österreich zu rechnen, weshalb die Petrolnote in den Fokus der Wissenschaft gerückt ist. Im Rahmen einer internationalen Kooperation wurde bei Riesling festgestellt, dass TDN Gehalte in Australien wesentlich höher liegen als in Österreich, Deutschland und Frankreich.

Bemerkenswerterweise liegen im Vergleich zur Studie über freies TDN die Weine aus Australien für Gesamt-TDN nicht signifikant höher als jene aus Österreich, Frankreich und Deutschland. Die Lagerung bei erhöhter Temperatur (>15 °C) führt zu frühzeitiger Freisetzung von TDN, sodass eine kontrollierte Lagertemperatur wichtig ist (bei 40 °C pro Tag werden ca. 0,1 µg/L aus zuckergebundenen TDN freigesetzt!). Als Vermeidungsstrategie werden kein Entblättern (beim vorzeitigen Entblättern steigt der Gehalt an Carotinoiden in der Traube bis zum Weichwerden überdurchschnittlich stark an;

intensive Sonneneinstrahlung führt bei der Reife zu vermehrter Bildung von C13 – Norisoprenoiden), frühere Ernte und eine ausreichende N-Versorgung (schlecht versorgte Weingärten zeigen höhere Mengen an gebundenen TDN). Der mikrobiologische Einfluss (Hefe) konnte bestätigt werden. Die Umwandlung eines Teils in geruchsneutrale Verbindungen (wie Vitispiran) erscheint möglich.

Im Anschluss an diesen Vortrag organisierten GF Franz G. Rosner und GF Stv. Harald Scheibelhofer eine

### Pinot Noir Verkostung: Österreich im Vergleich zum Rest der Welt.

Die Weine wurden vorab paarweise blind verkostet, von Prof. Dr. Walter Kutscher kommentiert und anschließend die Produzenten bekannt gegeben. Für die fachlich kompetente und eloquente Beschreibung der Weine bedankt sich der Absolventenverband bei Dr. Walter Kutscher auf das Herzlichste.



## Kostliste

- » 1. Hamilton Russel Vineyards, Pinot Noir, 2015, Estate Wine of origin Hemel-en-aarde Valley, South Africa, 14% vol. Alk.
- » 2. Pinot Noir, Jahrgang 2015, Claus Preisinger, Gols, 12 % vol. Alk., trocken, biologische Bewirtschaftung
- » 3. Pinot Noir, Reserve, Jahrgang 2012, Weingut Familie Auer, Tattendorf, 13,0 % vol. Alk., trocken, Thermenregion
- » 4. Dürr Pinot Noir, Jahrgang 2013, Weingut Kollwentz Römerhof GmbH, Großhöflein, 13,5 % vol. Alk., trocken
- » 5. Pinot Nero Alto Adige, Riserva, 2012, Azienda, Vinicola Castelfeder, Cortina, Italia, 14 % vol. Alk.,
- » 6. Pino Noir, Grande Reserve, Jahrgang 2012, Winzerhof Scheit, Karnabrunn, 13,5 % vol. Alk., trocken, Niederösterreich
- » 7. Pinot Noir Gabarinza, Jahrgang 2011, Paul Achs, Gols, 14% vol. Alk., 5,2 %o Säure, 1,2 g/l Restzucker, 18 Monate Lagerung in 30% neuen Barriques (französische Eiche), biodynamische Produktion
- » 8. Pinot Noir, Jahrgang 2011, Cloud Bay Vineyards Ltd., Blenheim, New Zealand, 14,5 % vol. Alk.
- » 9. RULLY "En Guesnes", Grand vin de Bourgogne, Vincent Dureuil-Janthial, France, 2007, 13 % vol. Alk.
- » 10. Pinot Noir, Reserve, Jahrgang 2013, Anton Bauer, Feuersbrunn, 14 % vol. alk., trocken, Wagram
- » 11. Herznach, Pinot Noir, Jahrgang 2011, Tom Litwan, Schinznach Dorf, Schweiz, 13,0 % vol. Alk.
- » 12. Juris Pinot Noir, Reserve, Burgenland, Jahrgang 2012, Axel und Herta Stiegelmar, Gols, 14,5 % vol. Alk., trocken
- » 13. Pinot Noir, 2012, HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg, Niederösterreich, 13,5% vol. Alk., trocken
- » 14. Pinot Noir, Burgenland, Jahrgang 2009, Erich Scheiblhofer, Andau, 14,5 % vol. Alk., trocken
- » 15. Pinot Noir, Grand Select, Jahrgang 2013, Weingut Wieninger, Wien, 13 % vol. Alk., trocken, 22-monatige Lagerung in burgundischen Barriques, biologische Produktion
- » 16. Appellation Morey-Saint-Denis, Bourgogne, France, 2007, S.C.E. Domaine Forey Pere & Fils
- » 17. Pinot Noir, Reserve, Jahrgang 2013, Gerhard Markowitsch GmbH, Göttlesbrunn, 13,0 % vol. Alk., trocken, Carnuntum
- » 18. Clos des Lambrays, Grand Cru de Bourgogne, 2012, Domaine des lambrays, Morey-St. Denis, France, 13,5 % vol. Alk.
- » 19. Pinot Noir, Reserve, Niederösterreich, 2011, Weingut W. Bründlmayer GmbH., Langenlois, 13,5% vol. Alk., trocken
- » 20. Appellation Clos de Vougeot Grand Cru, Bourgogne, France, 2007, Domaine Failveley, Nuits-Saint-Georges, 13,5 % vol. Alk.







## Codex Alimentarius

Eine besondere Aufgabe wurde dem Leiter der Abteilung Obstverarbeitung, Herrn HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred GÖSSINGER zuteil: Für die Funktionsperiode 2016 – 2021 wurde er mit der Leitung der Unterkommission „Gemüse und Obst“ (Codexkapitel B4 „Obst“, B5 „Konfitüre und andere Obsterzeugnisse“

und B24 „Gemüse und Gemüsedauerwaren“) des Österreichischen Lebensmittelbuches (Lebensmittelcodex) ernannt und ist damit auch Mitglied der übergeordneten Codexkommission.

Dr. Gössinger: „Ich werde mich bemühen, dass diese zusätzlichen Aufgaben (wie auch als Delegierter Österreichs in der CCPFV Codex Alimentarius – Codex

Committee on Processed Fruits and Vegetables) auch zum Wohle des Hauses beitragen werden!“



im zeichen der qualität

[www.rondo-ganahl.com](http://www.rondo-ganahl.com)

# Tage der offenen Tür



„Hereinspaziert“ an zwei Tagen war das Motto, als die HBLAuBA für Wein- und Obstbau erstmals am Freitag, den 25. und Samstag, den 26. November 2016 die Türen öffnete. Dabei bestand die Möglichkeit die Ausbildung und Forschung an der einzigen Höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg kennen zu lernen.

Die strukturelle Änderung in den Wein- und Obstbaubetrieben – die größer werdenden Betriebe benötigen Vollzeitkräfte, die am Betrieb



bleiben - bietet Absolvent/innen unserer Höheren Bundeslehranstalt, die nicht aus landwirtschaftlichen Betrieben stammen, gute Berufschancen.

Im Rahmen von Führungen wurden die zahlreichen Aktivitäten der Schule (z.B., Diplomarbeiten; Projekte z.B. Gesunde, lebenswerte Schule; Praxis; Jungsommelier; Bienenkunde; biologische Bewirtschaftung; Umweltzeichen) und Forschungseinrichtung präsentiert. In den modernen weinchemischen, biologischen und mikrobiologischen Laboratorien konnten die Besucher praktisch tätig werden.

Die umfangreiche Forschungs- und Beratungstätigkeit wurde in Form von Postern, Vorführungen (Schaubrennen, Schaupressen von Äpfeln, Aromaquiz) und Anschauungsmaterial präsentiert. Spannende Produkte (Weine, Säfte, Destillate, Konfitüren) von aktuellen Projekten waren zu verkosten und die Fachexperten standen für einen Wissensaustausch über neueste Erkenntnisse



oder aktuelle Probleme (z.B. Kirschessigfliege, Sortenneuzüchtungen, Smart Viticulture u.v.m.)



Weingärten und das Kellerwirtschaftstechnikum mit Spezialverkostungen wahrgenommen werden konnten, stand laufend ein Kleinbus zur Verfügung, der die Gäste transportierte.



Der zahlreiche Besuch „dankte“ dem Team um Direktor Eder für die erfolgreiche Organisation.

zur Verfügung. Damit im Kompetenzzentrum „Agneshof“ (Agnestraße 60) Führungen durch die





**imc** | **FH KREMS**  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES FOR STUDENTS

# INTERNATIONAL WINE BUSINESS\*

- EINZIGARTIG IN ÖSTERREICH
- INTERNATIONALER FOKUS - IN ENGLISCHER SPRACHE
- SCHWERPUNKTE: EXPORT, MARKETING, BWL
- BACHELOR OF ARTS IN BUSINESS (BA)

\* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

**NEW**  
www.fh-krems.ac.at

in Kooperation mit



**MINISTERIUM  
FÜR EIN  
LEBENSWEERTES  
ÖSTERREICH**

HBLA<sup>u</sup>BA KLOSTERNEUBURG  
WEIN- UND OBSTBAU



## Weinhügelwandertag am Harrer



In Analogie zu den letzten Jahren nahmen wir auch heuer beim Klosterneuburger Weinhügelwandertag am Sonntag, den 2. Oktober 2016 teil. Ein stimmungsvoller Weinausschankstand bei der Harrerhütte inmitten unser Weingärten bot neben unseren ausgezeichneten Weinen und Säften auch frischen Sturm sowie Wurstsalat und Schinkenfleckerln von der Schülerheimküche an. Wiederum waren – trotz des Sonntags – viele Kolleg/-innen freiwillig und topmotiviert im Einsatz. Aufgrund des feucht-kühlen Wetters war der Besucherandrang leider deutlich geringer als in den

Vorjahren, sodass unser Aufwand nur mit einem Drittel des Ertrages belohnt wurde. Interessant war aber, dass wir möglicherweise gerade wegen des schlechten Wetters viele besonders interessierte Besucher aus dem nahen und fernen Ausland (England, Japan, Belgien, Italien usw.) begrüßen durften. Trotz des unwirtlichen Wetters war aber grundsätzlich die Stimmung gut, und insbesondere die Internatschüler/-innen freuten sich über die „Extra-portion“ an Schinkenkipferln und Wurstsalat, die es in den folgenden Tagen gab.



UNIVERSITÄTSLEHRGANG

# DIPLOM-ÖNOLOGIN DIPLOM-ÖNOLOGE

**Sie suchen**

ein hochkarätiges Angebot für Ihre berufliche Aus- oder Weiterbildung?

**Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie**

nach den Kriterien des Weltweinbauverbandes OIV ist eine international anerkannte Ausbildung in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft.

**Dauer:**

2 Jahre berufsbegleitend

**Durchführung:**

Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) in Zusammenarbeit mit der HBLA Klosterneuburg und Partnern

..... <http://diplomoenologie.boku.ac.at>

## Rotary Jubiläumsweingarten



Ende September 2016 wurde im Rahmen einer feierlichen Patronanzfeier der von uns für den Rotary Club Klosterneuburg errichtete Jubiläumsweingarten übergeben. Im Rahmen seiner 50-Jahr-Feier wollte der Club etwas Nachhaltiges machen und wandte sich daher an die HBLAuBA für Wein- und Obstbau mit der Bitte, ob wir für ihn einen mit Rosen gezielten Weingarten mit 50 Rebstöcken anlegen würden. Das Geld, das wir für die Anlage des Weingartens bekamen, sowie ein die Errichtungskosten erheblich übersteigender Betrag, der für soziale Projekte des Clubs verwendet wird, wurden von den Paten der Rebstöcke gespendet. Dieser einem guten Zweck gewidmete Jubiläumsweingarten mit

Reben der Sorte Roesler befindet sich nun am Areal unseres Kompetenzzentrums Agneshof.

Bei der stimmungsvollen Übergabefeier mit Musik der Stadtkapelle Klosterneuburg wurden die Patentafeln enthüllt, jeder Rebstock mit einer Namens-tafel seinem Paten zugeteilt und der mehrfache Zweck dieses Jubiläumsweingartens (Funding für soziale Projekte, Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls und der Geselligkeit sowie Vertiefung des Kontakts mit der HBLAuBA Klosterneuburg) betont. Abschließend wurde Maische der Rebsorte Roesler abgepresst und viele unserer ausgezeichneten Produkte verkostet.