



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



STUDIENREISE SPANIEN

Die weltberühmten Cava-Produzenten wie Freixenet, Cordonü und Gramona sowie Weingüter um das Anbaugebiet Priorat standen heuer im Mittelpunkt der Studienreise.

SEITE 12



10. EUROPEA WINE CHAMPIONSHIP

Die EUROPEA Wine Championship ist der größte fachliche Vergleichswettbewerb der europäischen Weinbauschulen. Aus 13 Nationen beteiligten sich 33 Schulen „and the winner is ... Klosterneuburg!“

SEITE 8



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Ehrungen für MitarbeiterInnen 4
- » Diplom- und Reifeprüfung 2015 5

VERANSTALTUNGEN

- » 10th EUROPEA Wine Championship 8
- » Toller Erfolg bei Bezirksweinkost – 5 x Gold 10
- » Verleihung der Gartenplakette für besondere gartenbauliche Leistung 10
- » Schulsportgütesiegel in Gold 10

ZU BESUCH

- » Weingut der Stadt Krems 11
- » Cava und Priorat – zwei Eckpfeiler der Weinwelt 12

AKTUELLES

- » 38. Weltweinkongress für Rebe und Wein 22
- » Besuch des albanischen Ministers für Landwirtschaft 23
- » Besuch aus Moldawien 24
- » Chilenische Bildungsexperten zu Gast 24
- » Montenegro - das Land der schwarzen Berge... 25
- » Finalverkostung für den Salon Österreichischer Wein 25
- » 50-jähriges Klassentreffen des Maturajahrgangs 1965 26

DIVERSES

- » Termine 27
- » Ball der Önologen und Pomologen 28
- » Erster österreichischer Holunderlehrpfad 29
- » Jubiläumswein der Universität Wien 30
- » Studenten des International OIV MSC in Wine Management zum 14. Mal auf Besuch 31
- » Runde Geburtstage 32
- » Einschaltungen 33

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486. Bankverbindung: Raika Klosterneuburg, BLZ 32367, Kontonummer 11486. Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen des Verbandes. Gestaltung: MaaS – Online Marketing GmbH, www.maas.at.
Druck: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501



Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau ist eine Ausbildungsstätte mit sehr hohem Niveau. Dies konnte heuer wieder eindrucksvoll im internationalen Vergleich im Rahmen der 10. Europea Wine Championship unter Beweis gestellt werden.

Erstmals maturierten SchülerInnen des Aufbaulehrganges an der HBLAuBA, sodass sich insgesamt 49 Schüler/innen der Reife- und Diplomprüfung stellten. Der Absolventenverband gratuliert zu den ausgezeichneten Leistungen und wünscht viel Erfolg im Berufsleben. Als Erinnerung an diese Ausbildungszeit überreichte der Vorstand des Absolventenverbandes Gläser mit dem Schullogo und Anstecknadeln.

Aus- und Weiterbildung stellen Eckpfeiler des Erfolges dar. Der Absolventenverband organisierte eine Besichtigung des Weingut Stadt Krems unter der erfolgreichen Führung von Kollegen Fritz Miesbauer besichtigen sowie eine Studienreise in das Cava- und Prioratgebiet.

Einen erholsamen Urlaub sowie schöne Sommertage mit der Familie und Freunden wünscht der „Alumni“ Klosterneuburg.



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil
Präsident



Ehrungen für MitarbeiterInnen



Herr Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä RUPPRECHTER hat am 8. Juli 2015 im Rahmen eines Festaktes im Marmorsaal des Regierungsgebäudes folgenden verdienstvollen Mitarbeiter/innen Auszeichnungen verliehen:

HR Dipl.-Ing. Robert STEIDL (Abt. Kellerwirtschaft) **Großes Ehrenzeichen**
HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand REGNER (Abt. Rebenzüchtung) **Großes Ehrenzeichen**
Josef ECKER (Abt. Kellerwirtschaft) **Goldene Medaille**

Dienstjubiläum

Das Ehrenmitglied des „Alumni“ und Direktorstellvertreter Herr Dipl.-Ing. Dr. Manfred GÖSSINGER (Abt. Obstverarbeitung) beging am 20. Mai 2015 sein 25-jähriges Dienstjubiläum. Dem international renommierten Wissenschaftler und beliebten Vorgesetzten wünscht der Absolventenverband noch viele schaffensreiche Jahre an der Alma Mater Babonensis.





Diplom- und Reifeprüfung 2015



Unter den Vorsitzenden, Direktorin HR Dipl.-Ing. Rosa RAAB (HBLA Sitzenberg) und Dr. Ernestine ZEHETNER (BM f. Bildung und Frauen), traten 49 Absolvent/innen zur diesjährigen Reife- und Diplomprüfung an.

5. Jahrgang

BERNHARD Alexander, BEYER Matthias, BÖHM Alexandra, BOHRN Johannes, BUCHER Manuel, DOSCHEK Hannah, FUCHS Gerhard, HALBWAX Barbara, HARKAMP Joseph, HARTL Michael, HAUSDORF Moritz, HEBENSTREIT Petra, KELLNER Matthias, KERNER Patrick, KLEINL Johannes, KOHL Stefan, KRELL Christian, KURZ Katharina, LAHRN-STEIG Walter, LEHNER Judith, MANTLER Benedikt, MÜLLER Diana, PASLER Johannes, PLEESZ Mirijam, REISINGER David, SCHODERBÖCK Dominik, SCHÖDL Florian, SCHÖDL Leonhard, STELZER Dietmar, STIFT Franz Joseph, STOPFER Markus, STROBL Roman, TOMEK Johannes, WALLIG Christian, WEISS Lukas, WESS Christina

ausgezeichneter Erfolg: Bernhard Alexander, Hausdorf Moritz, Kleinl Johannes, Müller Diana, Schoderböck Dominik, Schödl Leonhard, Stelzer Dietmar, Wallig Christian

guter Erfolg: Doschek Hannah, Mantler Benedikt, Reisinger David, Schödl Florian, Stopfer Markus, Strobl Roman

3. Aufbaulehrgang

BLIEMEL Bernhard, ELSNER Hermann, FISCHER Bernhard, GANGL Martin, GANGL Michael, GSCHWEITL Martin, HADLER Patrick, HEJRET Martin, KAISER Stefan, LACKNER Anton, RADL Marcus, RETHALLER Martin, SOMMER Manuel



ausgezeichneter Erfolg: Gschweitzl Martin, Hadler Patrick, Lackner Anton, Radl Marcus
guter Erfolg: Bliemel Bernhard, Elsner Hermann

Der Verband wünscht den frischgebackenen AbsolventInnen für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg im Berufsleben.

Prämierung Diplomarbeiten

1. Platz

- » Patrick HADLER: Ausdünnung mit Regalis (Prohexadion-Ca) – Vergleich mit Standardausdünnmitteln
- » Alexander BERNHARD: Säuremanagement bei Weißwein der Sorte Riesling unter besonderer Berücksichtigung der Stabilität von Kalium und Calcium bei der chemischen Entsäuerung

2. Platz

- » Marcus RADL: Messung physikalischer Parameter an der Weinrebe mit Hilfe von Sensoren
- » Christian WALLIG: Untersuchungen über die Auswirkung unterschiedlicher Kompostmengen im Weinbau und deren Einfluss auf die vegetative und generative Entwicklung der Rebe

3. Platz

- » Moritz HAUSDORF: Untersuchung verschiedener Methoden der Ausbringung von Melocont-Pilzgerste zur Bekämpfung von Melolontha Melolontha L.
- » Leonhard SCHÖDL: Produktion von Rotweinaus eingetrockneten Trauben (Typ Amarone) aus österreichischen Qualitätswein-Rebsorten
- » Dietmar STELZER: Bestimmung der optimalen Reife von Äpfeln der Sorte Jonagold für die Fruchtsaftproduktion
- » David REISINGER: Vergleich zweier Apfelanlagen der Sorte Golden Delicious mit verschiedenen Baumhöhen in Bezug auf ihre Wirtschaftlichkeit
- » Hannah DOSCHEK: Charakterisierung von Lagen und Wein der Sorte Weißburgunder in Klosterneuburg
- » Roman STROBL: Reduzierung des Bewässerungsaufwandes bei der Rebemittels Bodenverbesserer (AQUAsatis)
- » Martin GSCHWEITL: Marktanalysen von Tafeltrauben

Im Namen des Absolventenverbandes gratulierte Präsident Josef Pleil zu den ausgezeichneten Leistungen. In seiner Rede wies er darauf hin, dass ein Engagement von guten Fachleuten im öffentlichen und politischen Leben für den Wein- und Obstsektor eine wichtige Zukunftssicherung darstellt. Präsident Josef Pleil, Herbert Schödl und



Franz G. Rosner überreichte im Namen des Absolventenverbandes allen Absolvent/innen Gläser mit dem Schullogo, verpackt in einem innovativen Karton (Sponsor: Fa. Rondound Müller Glas), und eine Anstecknadel als Erinnerung an die erfolgreiche Ausbildung.





10th EUROPEA Wine Championship

„and the winner is... Klosterneuburg!“



66 Schüler/innen und Teamleader am Cobenzl

Die EUROPEA Wine Championship ist der größte fachliche Vergleichswettbewerb der europäischen Weinbauschulen. Diese Veranstaltung wurde heuer von der HBLAuBA organisiert und ausgerichtet und fand vom 7. bis 10. April 2015 in Klosterneuburg statt.

Aus 13 Nationen (Frankreich, Spanien, Italien, Deutschland, Schweiz, Portugal, Ungarn, Slowakei, Slowenien, Luxemburg, Belgien, Großbritannien, Österreich) nahmen

33 Schulen teil. Jede Schule war durch ein Team, bestehend aus zwei Schüler/innen und einem(r) Begleitlehrer/in, vertreten.

Drei Tage lang maßen sich 66 Schüler/innen aus europäischen Weinbauschulen in theoretischen und praktischen Tests in Weinbau und Önologie sowie in den Gebieten „Sensorik“ und „Labor“. Alle nicht österreichischen Teilnehmer/innen konnten ihre Kenntnisse auch in einem „Special Award Austria“ unter Beweis stellen, wobei u. a. typische Rebsorten, Eckdaten der österreichischen Weinbaugebiete sowie Finessen der österreichischen Weinkultur abgefragt wurden.

Ein umfangreiches Rahmenprogramm, wie z. B. ein Besuch der renommierten Sektkellerei Schlumberger, eine Exkursion zum Weingut Cobenzl der Stadt Wien, eine Führung im 900 Jahre alten Stift Klosterneuburg samt Weinkellerei sowie



Weinsensorikprüfung



ein Weinkistenklettern trugen zu einer erfolgreichen Veranstaltung bei.

Im Rahmen eines Galadiners im Stiftskeller des Chorherrenstifts Klosterneuburg wurden die Preisträger/innen ausgezeichnet. Aus österreichischer und insbesondere „Klosterneuburger“ Position konnte die **Gesamtwertung aller Bewerbe** deutlich von unserem Schüler des 4. Jahrganges, **GREGOR STIEGELMAR**, gewonnen werden. Eine weitere prestigeträchtige Gold-Medaille eroberte unser zweiter Schüler, **PAUL MEISSNER**, in der Kategorie „**Weinsensorik**“. Abgerundet wurde der großartige Erfolg des Klosterneuburger Teams durch einen **zweiten Platz beim „Winemaking“**.



Sieger der Gesamtwertung aller Bewerber
Gregor Stiegelmar



Sieger der Kategorie „Weinsensorik“:
Paul Meissner

Mit 2 x Gold und 1 x Silber bei fünf Kategorien war unser Team mit Abstand das erfolgreichste, womit der tolle Erfolg des Vorjahres (2 x Gold in 6 Kategorien) wiederholt werden konnte. Für die Vorbereitung sei besonders dem Teamleader und Kassier des „Alumni“ Herbert Schödl sowie dem verantwortlichen Organisator Dipl.-Ing. Florian Faber gedankt.

Die Teilnehmer im Überblick

Für Österreich nahmen teil:

- » **Fachschule für Weinbau, Eisenstadt**
Schüler/in: Erich Rathbauer (geb. 1996), Mareike Unger (geb. 1996)
Teamleader: Ing. Paul Lebmann
- » **Wein- und Obstbau Fachschule - Wein Management, Krems**
Schüler/in: Stefanie Konrad (geb. 1996), Stefan Eminger (geb. 1996)
Teamleader: Ing. Erhard Kührer
- » **Fachschule für Wein- und Obstbau, Silberberg**
Schüler/in: Stefan Germutz (geb. 1997), Madeleine Legat (geb. 1994)
Teamleader: Ing. Christoph Trummer
- » **Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg**
Schüler/in: Gregor Stiegelmar (geb. 1997), Paul Meissner (geb. 1996)
Teamleader: Ing. Herbert Schödl





Toller Erfolg bei Bezirksweinkost – 5 x Gold

Anlässlich der Klosterneuburger Siegelweinbewertung wurde der HBLAuBA bei 161 eingereichte Proben 5 von 13 möglichen Goldmedaillen verliehen.

Unsere Siegerweine:

- » Pinot 153 (Kategorie weiße Sortenvielfalt)
- » Grüner Veltliner 2014 (Kategorie GV klassisch bis 4 g/l RZ)
- » Sauvignon blanc 2014 (Kategorie Aromasorten)
- » Cuvée 152 (rote Sortenvielfalt)
- » Sekt (prickelnde Sortenvielfalt)

Verleihung der Gartenplakette für besondere gartenbauliche Leistung

In Anerkennung und Würdigung der besonderen gartenbaulichen Leistungen verlieh die Österreichische Gartenbaugesellschaft (ÖGG) dem Obstversuchsgut Haschhof die Gartenplakette!

Der Präsident der ÖGG, Hr. Ing. Herbert Eipeldauer III (Vater und Mutter sind Absolventen/in) würdigte die jahrzehntelange Aufbauleistung am Haschhof und überreichte die Gartenplakette an Direktor

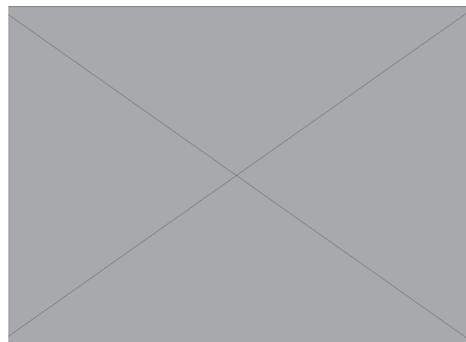
Dr. Eder und Dr. Wurm. In diesem Zusammenhang ist ganz ausdrücklich unserem, im „Unruhestand“ befindlichem, Kollegen StR FOL Ing. Rudolf Novak für dessen Vermittlung und Fürsprache zu danken – er ist zweifelsohne der „Vater“ dieser Auszeichnung!



Schulsportgütesiegel in Gold

Das Gütesiegel in Gold wird für Schulen verliehen, die sich durch besondere Aktivitäten im Bereich Sport und Bewegung sowie um ein bewegungs- und gesundheitsorientiertes Schulleben bemühen. Die festliche Verleihung der Auszeichnung fand am 29. April 2015 in Biedermannsdorf statt.

Das Sportgütesiegel ist eine Einrichtung des Landesschulrats für Niederösterreich in Zusammenarbeit mit dem Amt der NÖ Landesregierung und stellt eine Auszeichnung und Anerkennung für ein vielfältiges Sport-Engagement im Rahmen des Gesamtkonzeptes „Gesunde Schule“ dar.





Weingut der Stadt Krems



Weingut Stadt Krems

Die sogenannte „Bürgerspitalstiftung“, die der Babenberger Herzog Leopold IV. im Jahr 1210 in Krems gründete und bedeutende Schenkungen, darunter auch Weingärten - andererseits aus großzügigen Legaten des kaiserlichen Burggrafs zu Krems, Ulrich von Dachsberg, der schon 1452 die Stadt mit Weingärten beschenkte, entstand das Weingut.

Somit zählt das Weingut Stadt Krems zu den ältesten Weinproduzenten Österreichs und Europas.

Bis zum Jahr 1744 waren Presshaus und Reifekeller unter dem Rathaus im historischen Zentrum der mehr als tausend Jahre alten Stadt untergebracht, danach im Keller der Bruderschaft „Chorporis Christi“. 1915 hat die Stadt einen Weinkeller im Stadtgrabenerworben. Seither werden dort die Gutsweine der Stadt gekellert.

Ein besonderes Verdienst gebührt Kollegen Ing. Fritz Miesbauer, der in nur wenigen Jahren aus einem - der Kameralistik zu Grunde liegenden - herabgewirtschafteten Weingut, einen Spitzenbetrieb aufbaute.

Gemeinsam mit seinem jungen Kollegen Rethaller führt er die 30 ha des Weingutes Stadt Krems und 26 ha des Stiftes Göttweig.



Kollege Ing. Fritz Miesbauer (1.v.r.)



Gestützer Gewölbekeller als Vorbereitung für den Neubau der Traubenübernahme



Cava und Priorat – zwei Eckpfeiler der Weinwelt

Studienreise von 10. bis 14. Mai 2015



Nicht Spanien sondern Katalonien stand im Mittelpunkt dieser ausländischen Studienreise. Als wir um 9:30 - eine relativ „christliche“ Zeit – starteten und nach rd. 2 Stunden Flugzeit in Barcelona landeten, hatten wir uns mit diesem Thema noch nicht wirklich auseinandergesetzt. Diese - für uns scheinbar unwesentliche – Differenzierung begleitete uns ab Beginn und unser exzellent gebildeter und liebenswerter Reiseführer Mark führte uns in die Geschichte und Geheimnisse dieser Region ein.

Geschichte Katalonien

Bereits Neandertaler siedelten in dieser Region und mit den Iberern rd. 1.000 Jahre v. Chr. begann die Geschichte Kataloniens im Einflussbereich Karthagos. Als die Römer ab dem 3. Jhdt. und schließlich 19 v. Chr. durch die Gründung der Provinz Hispania Terraconensis die Herrschaft übernahmen, entwickelte sich die Region. Beeindruckenden

de Ausgrabungen und Restanlagen zeugen besonders in Tarragona noch von dieser Zeit.



Seit 1931 bestand die sogenannte „Generalitat“, die eine Autonomie Katalonien zusicherte. Diese wurde aber von 1934 bis 1936 suspendiert und mit dem Sieg Francos im Spanischen Bürgerkrieg 1939 aufgehoben. Mit Francos Tod wurde 1977 zunächst provisorisch und mit Verfassung ab 1979 ein neues Autonomiestatut zuerkannt.

Seit 1883 wird Katalonien in vier Pro-



vinzen – Barcelona, Tarragona, Lleida und Girona – geteilt, jedoch sollen zukünftig sieben sogenannte „Vegueris“ entstehen.

Obwohl die Region nur 6,3 % der spanischen Landmasse umfasst, wird diese von 15,9 % oder 7,5 Mio. Einwohner besiedelt. Mit 193.479 Mio. Euro BIP und einem Index von 120 (EU-27=100; Österreich: 123!) ist Katalanien die wirtschaftsstärkste Autonome Gemeinschaft Spaniens.



Römische Ausgrabungen in Tarragona

Mit den Stadtbesichtigungen von Barcelona (z.B. Park Güell und Sagrada Família) und Tarragona sowie des Klosters Montserrat wurde uns die Geschichte von Katalonien näher gebracht.

Nachstehend werden bekannte Betriebe bzw. das Anbaugelände Priorat vorgestellt und anschließend die Besichtigungen von Barcelona, Tarragona und des Klosters Montserrat beschrieben. Besonderen Dank gebührt unserem Präsidenten Josef Pleil, Franz G. Rosner und dem Reisebüro Optimus für die Organisation und Manfred Pastler für die Dokumentation dieser Studienreise.

Freixenet

Das Unternehmen produziert 80 Mio. Flaschen mit einem Umsatz von 527 Mio. €, beschäftigt derzeit 1.912 Mitarbeiter/innen und investiert auf 21.000 m² rd. 40 Mio. € in ein Logistikzentrum im Hafengebiet Barcelonas. Dort sollen zukünftig 40% der Gesamtausfuhren, d.h. 35.000 Paletten oder

150 LKWs pro Tag, verladen werden.

Der Betriebsbesuch übertraf unsere Erwartungen: die fachlich kompetente Führung einer Önologin blieb keine Betriebsgeheimnisse schuldig und



Headquarter Fa. Freixenet

führte uns sogar in ein hochtechnisiertes Labor. Beeindruckend war der Tankkeller im Zentrallager (48 Tanks mit je 600.000 lt.), das vollautomatisierte Lagersystem und eine Flaschenrüttelanlage, die innerhalb einer Stunde eine Degorgierung



Sektflaschenlager

ermöglicht. Das etablierte QM-System sieht eine laufende Kontrolle mit umfangreichen Analysen, wie z.B. bei Bentoniten, sowie einen monatlichen Hefeaustausch im Verarbeitungsprozess vor. Die Hefenstämme aus eigener Züchtung sind tiefgefroren archiviert und gewährleisten einen reibungslosen und einheitlichen Verarbeitungsprozess. Für die Traubenproduktion werden bei einem Hektarertrag von 12.000 kg €0,45 bezahlt.

Cordoniu

Die Sektkellerei ist ein eindruckvolles Beispiel für die Industrie-Architektur des

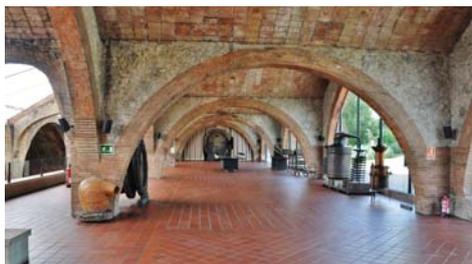


Hochtechnisierte Laboreinrichtung

katalanischen Jugendstils (1895 Architekt Josep Puig i Cadafalch). Cordoniu ist das älteste Familienunternehmen Spaniens mit 464 Jahren Familiengeschichte. 1872 stellte Josep Raventós Fatjó aus den autochtonen Sorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada den ersten spanischen Cava mit traditioneller Flaschengärung her.

Das Unternehmen produziert derzeit rd. 60 Mio. Flaschen und ist der weltweit größte Produzent von in der Flasche fermentiertem Sekt.

In den alten Räumlichkeiten und beeindruckenden



Kellergewölbe des katalanischen Jugendstils

den kilometerlangen Kellern wurde mit einem Bummelzug die Besichtigung angeboten. Der fachliche Beitrag bestand darin, dass seine Önologie bei der Degustation Fragen beantwortete.

Bodega Torres – Mas Rabell

Das seit 1870 bestehende Familienunternehmen bewirtschaftet 2.000 ha in Spanien,



Alte Fässer des Weingutes Cordoniu

43 ha in Kalifornien und 400 ha in Chile, so dass rd. 30% der 44 Mio. Flaschen Wein aus



Empfangshalle der Bodega Torres

der Eigenproduktion stammen. Zusätzlich werden 15 Mio. Flaschen Brandy verkauft. Betont wurde die umweltschonende und nachhaltige Bewirtschaftung, die durch eine Nachhaltigkeitszertifizierung in Chile, auf Insektizid- und Herbizidverzicht in einem kleinen Weingut im Priorat und auf regenerative Energiequellen und Hybridautos beruht. Auch werden 6.000 t Bioabfall innerbetrieblich verarbeitet. Aus diesem Grunde wurde der Betrieb mit dem „Climate Change Award“ RTCC ausgezeichnet.

Nachdem wir den Bummelzug bestiegen hatten und in den modernen Kellereinfahren, schlossen sich die Tore und das Lichterlosch. Eine audiovisuelle Darbietung der Geschichte und der heutigen Produktion sowie eine Fahrt am beeindruckenden



Barriquekeller mit 22.000 Fässern vorbei, veranschaulichte uns die Dimension des Betriebes. Leider blieben Fragen übersichtbare Probleme von ESCA und Phytoplasmosen in den Weingärten unbeantwortet.

Gramona

Einen ehrwürdigen Abschluss in der Cava-Region bot uns die Betriebsbesichtigung von Gramona. Im Herzen des Anbaugebietes Penedes residiert seit 130 Jahren der traditionelle Cava-Erzeuger. Im Gegensatz



Blick über das Tanklager und in den Barriquekeller

zu seinen großen Konkurrenten werden aus ausschließlich biologisch produzierten Grundweinen noch in den altherwürdigen Kellergewölben die Flaschenvergärungen vorgenommen. Die hochwertige Qualität der rd. 600.000 Flaschen haben in den letzten Jahrzehnten beigetragen, dass die Cavas von Gramona international auf „Augenhöhe“ mit den besten Champagnern rangieren.

www.weinobstklsterneuburg.at

Weingüter rund um das Priorat

Spanien weist auf 1,018.000 ha (Stand 2012) 64 D.O. Gebiete (Denominación de origen) auf, wovon die Gebiete Rioja und Priorat sogar die Bezeichnung D.O. Ca (Denomina-



Betriebsstz und Produktionsstätte in den alten Kellergewölben

ción de origen calificada) tragen dürfen. Álvaro Palacios stammt aus der im Rioja tätigen Weinbau-Dynastie Palacios Remondo und lernte bei Christian Moueix im Bordeaux, dem „Vater“ der Pomerol-Weine von Chateau Petrus und Caateau Trotanoy. Er brachte sein Wissen im Priorat ein. Mit der hohen Qualitätsproduktion – liegt der ha-Ertrag aufgrund des Licorella-Schieferbodens oft nur bei 5-6 hl! - dieses besonders schönen Anbaugebietes ist auch diese rechtliche Sonderstellung zu erklären. Das Priorat ist Kataloniens älteste Weinbauregion. Aus den Rebsorten Carinena, Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuelo, Merlot, Picapoll negre, Pinot Noir, Syrah und Ull de Llebre werden alkoholstarke Rotweine mit 15 und mehr % Alkohol erzeugt. Die

Verbandsnachrichten 2/2015

15



derzeitige Anbaufläche wuchs in den letzten Jahren von nur 900 auf 1.800 ha, jedoch profitieren die umliegenden Anbaugelände vom Renommee Priorat.

Am Beginn unserer Priorat-Besichtigung machten wir im 1851 gegründeten **Weingut de Mueller** Halt, welches 235 ha, davon 35 ha im Priorat, bewirtschaftet. Der Chefönologe weihte uns – im wahrsten Sinne des Wortes – in alle Betriebsgeheim-



Licorella-Schieferboden

nisse ein. Dies insbesondere in Hinblick darauf, da das Weingut exklusiv rd. 600.000 lt. Messwein für den Vatikan produziert und diesen weltweit versendet. Nach dem



Solera-System werden rd. 300.000 Süßwein und rd. 1 Mio. lt. Wermut erzeugt. Hochwertige Rotweine werden aus dem 35 ha großen Weingut im Priorat gekeltert (rd. 200.000 lt.). Von der restlichen Rebfläche werden 2 Mio. lt. Weiß- und Rotweine produziert. Interessant waren die unterschiedlichen Eichenfässer aus allen Erdteilen mit der

dahinterliegenden Sorten-Philosophie.

Im **Celler Scala Dei** konnten wir vom „Beton-Ei „ bis zur „Amphore“ alle trendigen Weinausbaumöglichkeiten vorfinden, welche in Zukunft dazu beitragen sollen, dem Priorat auch eine zusätzliche Identität zu geben.

Als „Weinsafari“ bleibt uns der Besuch im **Weingut Burgos Porta** ewig in Erinnerung. So mussten wir in Jeeps umsteigen und auf einem schottrigen und abschüssigen Weg waghalsig zum Weingut anreisen. Der Aufwand war es aber wert: die abgelegenen



Schiefer-Weingärten, die seit 30 Jahren biologische Wirtschaftsweise sowie die Esel und Maultier-Bewirtschaftung trugen dazu bei.

Das nächste Weingut hat bereits mehrmals die Auszeichnung „bester Wein Spaniens“ bekommen. Nach rd. 30-40 Tagen Vergärung in einer Betonzisterne lagern die Weine rd. 12- 18 Monate ausschließlich in Tarransaud-Barriquefässern. Im Betrieb





wird ausschließlich die Unterlagsrebe Richter 110 verwendet. Die Weinbereitung erfolgt ohne Schönungen und Filtrationen – auch nicht bei der Abfüllung. Nachdem der Besitzer des Weingutes **Sangenis i Vaque** uns offensichtlich wichtige Fachfragen nicht beantworten wollte (oder konnte), war unser Dolmetscher Mark ziemlich gefordert.

Einen Höhepunkt unserer Reise nahm die Besichtigung bei **Bodega Vall Llach** ein. Der Vater des heutigen Mitbesitzers Lluís Llach i Grande erhielt aufgrund seines Engagements gegen die Franco-Diktatur, insbesondere gegen dessen Unterdrückung



Kellerei im Dorfczentrum und Barriquekeller

der katalanischen Kultur, in Spanien Auftrittsverbot und ging ins Exil nach Paris. Nach dem Ende der Diktatur kehrte er zurück. Sein im Jahr 1968 entstandenes bekanntestes Lied L'Estaca („Der Pfahl“) gilt als Symbollied für den Kampf gegen politische Unterdrückung. Bis Ende der 90er Jahre wurden 0,15 € pro kg Trauben bezahlt.

www.weinobstklsterneuburg.at

Die Folge war eine Abwanderung aus der traditionellen Region, die von 20.000 auf 10.000 Einwohnern schrumpfte.

Die eingangs ausgeführte Geschichte und das Engagement dieses Weingutes führte dazu, dass „über Nacht“ nicht mehr um 0,15 sondern 5! € pro kg Trauben aufgekauft wurden. Dies war der Siegeszug des Priorats. Die Weinqualität der Bodega Vall Llach ist ausgezeichnet. Auf 45 ha werden 150.000



Kellerei Bodega Vall Llach

Flaschen erzeugt, die zu 80% in den Export nach Deutschland, USA und Schweiz gehen. Technologisch wird mit rd. 50 Tagen Fermentationszeit und Schwefelgaben nur kurz vor der Abfüllung bei mindestens 15 vol.% Alkoholgehalt gearbeitet. Und das Besondere: die Fässerfüllung wird nur bei Vollmond (100 Weine in einer Nacht!) mit einer Schlauchleitung quer über den Hauptplatz ins Nachbarhaus vorgenommen.

Auf 41 ha werden 500.000 Flaschen vom Weingut **Buil & Ginè** mit modernster Kellertechnik erzeugt. Atemberaubend war der Hügelstandort der Kellerei, der uns einen Überblick über einen Großteil des



Anbaugeschäftes bot.

Der **Celler CapCanes** ist eine Genossenschaft, die rd. 1,1 Mio. kg Trauben von 220 ha verarbeitet. Der Betrieb ist auf die



Önologe Albert Costa Miralbell

Herstellung von koscherem Wein spezialisiert, welcher in die USA (70% Exportanteil) verkauft wird. Die Vergärung erfolgt mit koscher erzeugter Hefe der Fa. Lallemand.



Auch die Betriebsmittel sind „koscher“ hergestellt. So stammt die eingesetzte Gelatine aus Erbsen.

Barcelona

Barcelona ist die Hauptstadt Kataloniens und mit 1,6 Millionen Menschen die zweitgrößte Stadt Spaniens, wobei im weiteren Einzugsbereich 5 Millionen Menschen wohnen und nach Paris die am dichtesten besiedelte Millionenstadt Europas ist.

Der „Berg“ Montjuïc (173 Meter) liegt im Süd-



Zisternen und Fasskeller im Celler CapCanes

westen und überblickt den weitläufigen und international bedeutenden Hafen. Auf ihm liegt auch die Festung aus dem 17. und 18. Jahrhundert, die als Ersatz für die Ciutadella die Stadt kontrollierte. Heute ist die Festung ein Militärmuseum. Weiters steht auf dem Berg das Olympiastadion von 1992 und das Gelände der Weltausstellung von 1929. Unser Hotel lag unweit der römischen Ruinen und der mittelalterlichen Stadt.

Die Tour führte uns weiter kreuz und quer durch die Stadt, vorbei am alten Hafen



und der Kolumbus-Statue bis auf den auf einer Anhöhe gelegenen „**Park Güell**“. Der Park Güell von Antoni Gaudí in den Jahren 1900 bis 1914 erschaffen und hat eine Größe von über 17 ha. Den Eingang, und damit die unterste Ebene des Parks bilden zwei Pförtnerhäuser mit markanten „Zuckergussdächern“. Daran anschließend führt eine große Freitreppe zur zweiten Ebene einer nach vorne offenen Säulenhalle, die als Markthalle dienen sollte. Weiter hinauf zur dritten Ebene, gelangt man zum Terrassenplatz („la Plaça), den Treffpunkt für Besucher, Musiker und Maler. Dieser bildet den Mittelpunkt des Parks und ist ein ca. 3000 m² großer Terrassenplatz in Form eines Ovals. Seine Begrenzung ist wellenförmig, 110 Meter lang und dient zugleich als Sitzgelegenheit. Diese ist mit kleinsten Keramik- und Kristallsteinchen überzogen. Es ist das Werk von Josep Maria Jujol, der hier die Techniken des Trencadís („Bruch“), eine Mosaikarbeit, angewendet hat.

Nach diesem abwechslungsreichen und heißen Fußmarsch – es hatte an die 30° C – führte die Tour wieder etwas tiefer zur wahrscheinlich bekanntesten Sehenswürdigkeit: Die Sagrada Família (vollständige katalanische Bezeichnung: Temple Expiatori de la Sagrada Família; auf Deutsch: Sühnekirche der Heiligen Familie) ist eine römisch-katholische Basilika in Bar-



www.weinobstklosterneuburg.at



Pförtnerhäuser mit „Zuckergussdächern“



Besichtigung des „Park Güell“celona. Der Bau der von Antoni Gaudí im neokatalanischen Stil entworfenen Kirche ist bis heute unvollendet. Sie wurde 1882 begonnen und soll nach aktueller Planung 2026 zum 100. Todestag von Gaudí fertiggestellt sein. Die **Sagrada Família** hat einen kreuzförmigen Grundriss. Das fünfschiffige Langhaus zeigt gegen Süd-Osten und misst bis zur Apsis am nördlichen Ende etwa 90 Meter. Es ist 45 Meter breit. Das kürzere dreischiffige Querhaus erreicht eine Länge von 60 Metern und eine Breite von 30 Metern. Überall an der Kirche finden sich komplexe Verzierungen und dekorative Elemente, wie etwa spindelartige Türme, die einer Sandburg gleichen und deren Dächer von geometrischen Formen gekrönt sind, die vom Kubismus beeinflusst scheinen. Die Sagrada Família verbindet wie alle Kirchen mit sehr langer Bauzeit verschiedene Architekturstile. Konzipiert und entworfen wurde sie noch von Gaudís Vorgänger im neokatalanischen Stil, einer



Variante der Neugotik. Gaudí entwickelte das Konzept im Stil des Modernisme weiter. Inzwischen treten vor allem bei der Passionsfassade auch Elemente der Moderne hervor. Im vollendeten Zustand soll die Sagrada Família insgesamt 18 Türme besitzen. Zwölf werden den Aposteln gewidmet. Je vier von ihnen überragen mit einer Höhe von 90 bis 112 Metern eine der drei Fassaden. Alle Türme, deren Form an den Krummstab der Bischöfe erinnern soll, besitzen lange senkrechte Scharten. Filigran gearbeitete farbenfrohe Spitzen, welche mit Tieren oder sakralen Symbolen und Sprüchen geschmückt sind, tragen ein kleines goldenes Kreuz mit dem Namen des jeweiligen Apostels. Einige der Türme sind sogar über schmale Steinbrücken miteinander verbunden. Die sechs fehlenden Türme über Vierung und Apsis sollen aus Teilstücken von hyperbolischen Paraboloiden gebildet werden. Gaudí war der erste Architekt, der diese später für den Schalen-Betonbau sehr wichtigen Formen konsequent in Architektur umgesetzt hat. Da für diese Art des Bauens die Verwendung industriell vorgefertigter Formen nicht möglich ist, sondern nahezu jeder Stein speziell angepasst werden muss, bleibt der Weiterbau sehr aufwendig. Ein wichtiges Etappenziel des Baus war die Weihe der Kirche durch Papst Benedikt XVI. am 7. November 2010 nach Fertigstellung des Innenraums. Bei der Weihe erhob der Papst die Kirche in den Rang einer päpstlichen „Basilica minor“.

„Tarraco“ zur Hauptstadt der Provinz Hispania citerior, später Tarraconensis, erhoben. Unser Hotel lag direkt am Meer und an den römischen Monumenten: das Amphitheater, der Circus, das Forum Romanum, den Triumphbogen Arc de Berà, das Mausoleum



Außenansicht und Fassade des Leidensweges

Tarragona

Die Stadt mit rd. 130.000 Einwohnern wurde 218 v. Chr. von den Römern erobert und



von Centelles und die Aquäduktbrücke.
Abgekämpft von den „Strapazenden Priorats“ und
der Auskunft, ein gutes Restaurant liegt gleich um
die Kurve in Richtung Meer“ entstand von unserem
Präsidenten Josef Pleil folgendes Gedicht:
*Der Tag war hart, groß das Programm.
Die Leute schon viel Hunger haben.
Gleich unten rechts am Meeresstrand,
gibt's Restaurants – so Hand in Hand;
und hungrig-durstig, geht's nach unten,*



Ehemaliges Forum Romanum und heutiger
Hauptplatz sowie die Kathedrale in Tarragona

*kein Restaurant hab'n wir gefunden.
Und weiter geht's und alle hoffen,
endlich hat da ein Beisl offen.
Wir treten ein mit letzter Kraft,
hab'n wir den Weg zum Bier geschafft.
Und nun zum Essen zart und fein,
ein Goldbarsch muss es heute sein.*

*Die Oenologen voller Mut,
ordern den Größten, der ist gut.
3 Kilogramm und mächtig lang,
den Oenologen wird schon bang.
Sie fassen Mut und schlagen zu,
der Fisch ist aufgezehrt im Nu.
Kartoffeln, Tomaten und Salat,
stehen nebenbei auch noch parat.
Auch das verschwindet in den Schlunden.
Der Wein tut auch schon kräftig munden.
Am End' liegt alles schwer im Magen,
wer soll denn das alles vertragen.
Und nächstens hast du nichts im Kopf,
als den Weg vom Bett zum Topf.
Und wiederum schon zum x-ten Male,
steigt das Volumen in der Schale,
und fragst dich dann – wo kommt das her?
Ich bin doch immer schon ganz Leer!
Wär das jetzt Gold oder auch Geld,
könnt retten ich die ganze Welt.
Könnt Hunger stillen – Frieden geben,
könnt retten tausend Menschenleben.
Könnt fördern auch die Wissenschaft,
könnt bündeln aller Menschen Kraft,
und so die Welt zum Guten wenden,
sich Böses würde dann gut enden.
Und wieder schießt's mir durch den Kopf,
ich muss hinaus recht schnell zum Topf.
Jetzt sitz ich hier ganz still und leise,
es ist nicht Gold – es ist nur*

Kloster Montserrat

Am Letzten Tag besuchten wir die Benediktinerabtei Santa Maria de Montserrat auf 721 Metern Höhe. Unter Abt Oliba de Besalú erfolgte zwischen 1025 und 1035 die Gründung des Klosters. Abhängigkeiten von anderen Klöstern sowie die Zerstörung des Klosters von den Truppen Napoleons (1809-1811) konnten überwunden werden. Die heutige Klosterkirche wurde von Papst



Leo XIII im Jahre 1881 zur päpstlichen Basilica minor erhoben. Dieser Ehrentitel aus dem 18. Jahrhundert bezweckt „die Stärkung der Bindung der einzelnen Kirchen an den römischen Bischof und soll die Bedeutung dieser Kirche für das Umland hervorheben“.



Altar mit „Schwarzer Madonna“



Blick auf die Klosteranlage Monserrat

38. Weltweinkongress für Rebe und Wein

Nach Mendoza (Argentinien) im Vorjahr war heuer Mainz (Deutschland) vom 5. bis 10. Juli 2015 die internationale Hauptstadt für Rebe und Wein. Rd. 500 Wissenschaftler/innen und Sachverständige hatten die Möglichkeit, sich über vier Schwerpunktthemen auszutauschen:

- » Nachhaltiger Weinbau, genormt und in Bewegung
- » Önologie zwischen Bewahrung und Kreativität
- » Recht und Wirtschaft im Wandel
- » Sicherheit und Gesundheit – bedeutend für Individuen und Gesellschaft

Der österreichische Wissenschaftsbeitrag wurde von der HBL AuBA wahrgenommen. Über den Bereich Önologie referierten Frau Dr. Karin Mandl (Hygiene Monitoring of Process and Rinse Water in Cellars by Lumitester and ATP Test Swaps) und Frau Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner (Method comparison for the determination of carbon dioxide's overpressure in semi-sparkling wine and sparkling wine), und im Bereich Weinbau trug Herr Franz G. Rosner (Assessment of Sustainability in Austrian Wine Production) vor.

Neben einer ausgezeichneten Kongressabwicklung präsentierte Deutschland seinen Weinsektor im Rahmen von Abendprogrammen und verschiedenen Ausflugsmöglichkeiten außerhalb des Kongresses. Besonders beeindruckend war die Exkursion zur Fa. Henkel in Wiesbaden, wo sich die deutsche



SektindustriemitderFa.Henkell(250,2Mio.FlaschenSekt,WeinundSpirituosen),derFa.Rotkäppchen(246,5MillionenFlaschenSekt,Spirituosen,WeinundPrickelndeWeinhaltigeGetränke)undzahlreiche anderenSektzeugernpräsentierte.InDeutschlandwerdenjährlich400Mio.Flaschen–oder1/5der weltweiten Produktion! - getrunken, wovon 340 Mio. Flaschen aus Deutschland stammen.



Stammsitz der Fa. Henkel in Wiesbaden



Präsidentin des O.I.V. Claudia Quini (Argentinien)

Die Mitgliedstaaten der OIV wählten in ihrer 13. Generalversammlung in Mainz Prof. Dr. Monika Christmann (Deutschland) zur neuen Präsidentin der OIV. Sie tritt ihre dreijährige Amtszeit als Nachfolgerin von Claudia Quini (Argentinien) an, die nun erste Vizepräsidentin der OIV ist.

Besuch des albanischen Ministers für Landwirtschaft

In der Zeit vom 27. bis 28. April 2015 war der albanische Landwirtschaftsminister Dr. Edmond Panariti als Gast des BMFLUW in Österreich eingeladen. Auf dessen ausdrücklichen Wunsch hin, widmete er der HBLAuBA einen halben Tag seines Kurzbesuchs gemeinsam mit einer hochkarätigen Delegation unter der Leitung von MR Dr. Christian Jaborek und dem albanischen Botschafter in Österreich. Im Rahmen einer Führung durch das neue Kellerwirtschaftsgebäude, die Prüfstelle, die Abteilung Obstverarbeitung und des Schulgebäudes konnten die mannigfachen Ziele unserer Ausbildung und Forschungsschwerpunkte präsentiert werden.



Landwirtschaftsminister Dr. Edmond PANARITI (3. v. l.)

www.weinobstklsterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2015

23



Besuch aus Moldawien



Nachdem im Vorjahr der moldawische Landwirtschaftsminister die HBLAuBA für Wein- und Obstbau besuchte, fand sich am 10. Juni 2015 eine hochkarätige Delegation mit Vertreter/innen des moldawischen Bundesministeriums für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie, des Bundesministeriums für Unterricht und einer höheren Schule ein. Im Rahmen von Vorträgen und Führungen konnte unser Schulsystem, welches Bildung und Forschung kombiniert, näher gebracht werden; dies soll in Moldawien als Vorbild für technische Schulausbildungen herangezogen werden.

Chilenische Bildungsexperten zu Gast

Am 2. Juni besuchte eine hochrangige Delegation von Bildungsexperten die HBLAuBA. Nach einer Besichtigung des Schulgebäudes inkl. Obstverarbeitung und Chemielabors sowie des Weinbaukompetenzzentrums Agnesstraße konnten während der Verkostung unserer schuleigenen Produkte Pläne für künftige Kooperationen geschmiedet werden. So ist u. a. zu hoffen, dass infolge dieses Besuchs, künftig die Vermittlung von Praktikanten in chilenische Weinbaubetriebe verbessert werden kann.





Montenegro - das Land der schwarzen Berge...

...und der guten Weine und netten Menschen.

Vom 9. bis 11. Juni 2015 besuchten die beiden Mitarbeiterinnen der Abteilung Chemie und Qualitätskontrolle, Frau Karin KORNTHEUER und Frau Ing. Silvia WENDELIN, die Biotechnische Fakultät der Universität Podgorica in Montenegro im Rahmen des Projektes „Phenolic content and antioxidant activity of Austrian and Montenegro red wines“ der OeAD GmbH. Bei dem Projekt handelt es sich um eine wissenschaftlich technische Zusammenarbeit zwischen der Universität und der HBLAuBA Klosterneuburg.



Im Institut für Weinbau und Önologie in Podgorica wurden Methodeninformationen ausgetauscht und im Anschluss daran Proben analysiert. Ein Besuch der größten Weinkellerei des Landes „Plantaze“ (2300 ha zusammenhängende Fläche!) hinterlässt bleibende Erinnerungen.

Finalverkostung für den Salon Österreichischer Wein

Am 20. und 21. Mai 2015 durfte die HBLAuBA wieder Gastgeber für die Finalverkostung zur Auswahl der 250 besten österreichischen Weine und Sekte sein. In vier Kommissionen (davon drei unter dem Vorsitz der HBLAuBA) wurden rund 400 Proben von führenden Expert/innen aus der Weinbranche zunächst mit dem 20-Punkte-Schema bewertet und danach die Siegerweine pro Kategorie durch Rangprüfung ermittelt.

Der perfekte Ablauf der Veranstaltung stellt alljährliche die hervorragende Zusammenarbeit zwischen der ÖWM, der HBLAuBA Klosterneuburg, den Kammern, Weinfirmen, Journalisten und Medien unter Beweis.



www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2015

25



50-jähriges Klassentreffen des Maturajahrgangs 1965



Dir. Eder im Kreise der rüstigen Weggefährten

Mit bewundernswertem Interesse und großer Ausdauer besichtigten die rüstigen Herren mit ihren Gattinnen die Schule und die Abteilungen Obstverarbeitung und Chemie. Besondere Freude bereitete ihnen sichtlich das Zusammentreffen mit den Schüler/innen des III. Jahrganges im weinchemischen Laboratorium, wo gerade die Vorprobe für die Blauschönung praktisch gelehrt wurde. Zwischendurch übernahm Kollege Reinhold Stainer, der ehemals im Versuchszentrum Laimburg (Südtirol) gearbeitet und bei der Organisation vieler Fachexkursionen nach Italien wertvoll geholfen hat, die Rolle des Vortragenden und zeigte auf sehr amüsante Art und Weise Bilder vorangegangener Klassentreffen.

Die Verkostung einer Weißburgunder Spätlese 1965 war eine besondere Gaumenfreude, die zahlreiche Erinnerungen weckte.



Termine

Absolventenverbandstreffen Silberberg

11. September 2015

Am 11. September 2015 findet um 14 Uhr am Bildungszentrum für Obst- und Weinbau, Silberberg 1, 8430 Leibnitz, unser nächstes Regionaltreffen statt.

Anmeldungen für die Teilnahme sind **bis spätestens 5. September** unter franz.rosner@weinobst.at möglich.

Die neuen Räumlichkeiten und die Neuausrichtung der Ausbildung werden von unseren Kollegen Dr. Gottfried Lafer und Ing. Reinhold Holler näher gebracht. Vorab bedankt sich der Absolventenverband für die Einladung.

Generalversammlung des Absolventenverbandes

27. November 2015

In den Räumlichkeiten der HBLAuBA, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg findet am **27.11.2015 um 14:00 Uhr** die Generalversammlung statt. Im Rahmen des Tages der offenen Tür werden die vielen Tätigkeiten näher gebracht. Eine Bordeaux-Präsentation mit Degustation von jungen Absolventen, die im Vorjahr interessante Weingüter besuchten, rundet das Programm ab.

Biodynamische Weinfachreise

Der Absolventenverband plant in der ersten Maiwoche 2016 eine biodynamische Weinfachreise ins Ausland. Nähere Informationen ergehen in den nächsten Ausgaben.



Ball der Önologen und Pomologen



Auch dieses Jahr lud der Maturajahrgang zum Ball und wie die Jahre zuvor folgten zahlreiche Gäste dieser Einladung und fanden sich am 17. April in der mit unseren überlebensgroßen Fotos dekorierten Baibenberger Halle ein, um mit uns zu feiern. EröffnungswurdederunterdemMotto„Ausgereift-ErfolgreichimAbgang“stattfindendeBallmit einerPolonaisedieniemandgeringereralsunser MitschülerMichaelHartl,immerhineinMitglied des Jungdamen-undJungherrenkomitees des Opernballs2014,ersonnenundmitunsgeprobt hatte.

Für die Tanzlustigen spielte die Band „Fish and Chips“ auf, für die eher Gemütlichen haben wir unseren eigenen Heurigen „ausgesteckt“, bei dem erstmals auch das Orchester unserer Schule in einer kleinen Formation aufspielte. Natürlich gab

es auch nach alter Manier eine Weinbar mit Weinen aus den elterlichen Betrieben und eine Tombola.

Um den Abend abzurunden gab der Maturajahrgang um Mitternacht eine Spezialausgabe der „Zeit im Bild“, die unter anderem über die Arbeit der Einsatzkräfte beim „Spritzernotruf“ berichtete.



Erster österreichischer Holunderlehrpfad



Am 3. Juni 2015 fand die feierliche Eröffnung des ersten und bisher einzigen österreichischen Holunderlehrpfades auf dem Schulgelände der HBLAuBA für Wein- und Obstbau statt. Holunder stellt hinter dem Apfelanbau die bedeutendste Obstfrucht dar und eine der wichtigsten Holundersorte im europäischen Anbau „Haschberg“ wurde an der HBLAuBA selektioniert. Die „Geburtsstunden“ der Sorte „Haschberg“ werden am Holunderlehrpfad dokumentiert.

Zahlreiche Festgäste kamen und feierten gemeinsam mit Sponsoren, Schüler/innen und Mitarbeiter/innen.

Direktor Dr. Reinhard Eder, Institutsleiter Dr. Lothar Wurm sowie zwei Pioniere der Holunderentwicklung - StR FOL Ing. Rudolf Novak und Ing. Reinhard Eder

sen.-eröffneten den Lehrpfad offiziell und erzählten viel Wissenswertes zum Thema Holunder.

Die Gestaltung des Lehrpfades übernahmen drei Schüler des IV. Jahrganges: Christian Salzl, Gregor Stiegelmar und Jakob Stierschneider unter der Leitung von MMag. Romana Bauer.



Jubiläumswein der Universität Wien



Die Universität Wien feierte am 12. März 2015 ihr 650-jähriges Bestehen mit über 3.000 Festgästen aus dem In- und Ausland. Zu diesem Anlass wurde auch ein eigener weißer und roter Jubiläumswein gekeltert.

Ein bedeutender Anteil des roten Jubiläumsweines stammte aus den Rieden der Abteilung Rebenzüchtung in Langenzersdorf am Bisamberg.

Der Rektor persönlich, Univ.-Prof. Heinz Engl, erntete im Herbst 2014 eine kleine Charge Cabernet Sauvignon am Götzhof. Mit Unterstützung von Abteilungsleiter Dr. Ferdinand Regner und Kollegen Ing. Johannes Friedberger wurden diese Trauben im Keller des Götzhofes als Mikrovinifikation extra ausgebaut und dieser Wein diente als Grundwein für den Jubiläumscuvée. Rektor Engl war von den Aufgaben und Tätigkeiten unserer Schule begeistert

und erfreute sich bei der abschließenden Weinkost an den neuen Rebsorten unserer Abteilung Rebenzüchtung. Am 16. Jänner 2015 wurden mit einer 90 köpfigen Jury der Universität Wien unter Kostleitung von Hofrat Dipl. Ing. Robert Steidl die Jubiläumsweine vorverkostet. Eine Expertenjury mit den Redakteuren von Falstaff, Vinaria, Wein.Pur sowie dem ehemaligen Weinbaupräsidenten und Präsidenten des Absolventenverbandes, Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil unterstützte das Rektorenteam.

Die Jubiläumsweine sind über das Jubiläumsbüro der Universität Wien erhältlich.



Studenten des International OIV MSC in Wine Management zum 14. Mal auf Besuch



Seit 1986 wird vom Internationalen Amt für Rebe und Wein (O.I.V.) ein spezifisches und internationales Wine management-Masterprogramm angeboten. Weltweit sind 35 Universitäten sowie Lehr- und Forschungseinrichtungen involviert, wobei die HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg zum 14. Mal den Aufenthalt der Student/innen in Österreich organisierte und betreute. Dieser zweijährige Master of Science Studiengang wird von der Universität Montpellier geführt.

Ziel des Aufenthaltes ist, die österreichischen Weinqualitäten und Spezifitäten den Student/innennäher zu bringen, damit in der Folge von diesen Weinakademikern der österreichische Wein am Weltmarkt im Verkauf promotet wird.

Den fünfzehn Student/innen aus Frankreich, Italien, England, Brasilien und der Schweiz wurden vom 6. bis 8. Juli der österreichische Weinbau durch Fachvorträge und Führungen durch die Abteilungen Weinbau und Kellerwirtschaft an der HBLAuBA, die Besichtigung des Stiftsweingutes Klosterneuburg, ein Besuch bei Del Fabro in Wien sowie Ausflüge zu Weinbaubetrieben von Absolvent/innen

der HBLAuBA in Niederösterreich, Wien und Burgenland (Feiler – Artinger, Judith Beck, Scheiblhofer, Pfaffl und Wieneringer) und eine Weinverkostung in der Österreichischen Weinakademie in Rust vermittelt.

Die Teilnehmer/innen waren von der Gastfreundschaft und dem österreichischen Wein begeistert und haben durch ihr umfassendes Wissen und aktive Mitarbeit für spannende Diskussionen und bereichernde Gespräche gesorgt. Wir bedanken uns bei allen die zum Gelingen der Veranstaltung beigetragen haben, insbesondere bei den Spitzenweingütern, der Österreich Weinmarketing für das Bereitstellen der Werbeunterlagen und die Übernahme der Buskosten sowie der Wein Burgenland für die Hilfe beim Erstellen des Programmes.



Runde Geburtstage (von April bis Juli)

50 Jahre

		MatJg
BLUM Jens	Höchst	1985
GROHSEBNER Christoph	Wien	1985
KLEINBAUER Robert	Lengenfeld	1985
PRIEDL Josef	St. Martin	1984
SCHILHAN Wilfried	Gamlitz	1986
SIXT Wolfgang	Hausmannstätten	1987

60 Jahre

HABERSACK Emmerich	Weiden	1974
IVENZ Wolfgang	Krems	1974
NITTNAUS Hans	Gols	1974

65 Jahre

SCHACHERL Helmuth	Gedersdorf/Krems	1970
-------------------	------------------	------

70 Jahre

JURTSCHITSCH Paul	Langenlois	1965
-------------------	------------	------

75 Jahre

ARTAUf Hermann	Großwilfersdorf	1960
HLADIK Franz	Bisamberg	1961
RESCH Ernst	Retz	1961

80 Jahre

GROHSEBNER Georg	Harmannsdorf	1955
SANDHOFER Michael	Purbach	1955

85 Jahre

HAPTA Adalbert	Dürnrohr	1949
SCHMIDTBAUER Josef	Zemendorf	1950

Einschaltungen

Kontroll- und Zertifizierungstätigkeiten

LACON GmbH

Für den Bereich Landwirtschaft suchen wir zur Verstärkung unseres Teams neue Mitarbeiter(innen) für Kontroll- und Zertifizierungstätigkeiten.

Eintrittsdatum: ehest möglich

Arbeitsort: Rohrbach in Oberösterreich

Arbeitszeit: Vollzeit

Lohn / Gehalt: 1.600€ brutto Einstiegsgehalt exklusive Außendienstzuschläge

Tel.: 07289/40977, Fax: 07289/40977-4, E-Mail: office@lacon-institut.at

Aufgaben, Anforderungen, etc. finden Sie unter www.lacon-institut.at
Wir freuen uns über Ihre Bewerbung!

Akademiker/Akademikerin Projektmanagement im Pflanzenschutz

LK Oberösterreich

Die LK Österreich/Abteilung Marktpolitik sucht für ein Projekt im Bereich Pflanzenschutz voraussichtlich ab Mitte September 2015: Akademiker / Akademikerin Projektmanagement im Pflanzenschutz

Vollzeitstelle (40 Stundenwoche), Entlohnung mind. € 2.700,- brutto, Überzahlung je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung möglich. Dienort Wien.

Aufgaben:

- » Weiterentwicklung und Betreuung des Pflanzenschutzwarndiensts (siehe www.warndienst.at) als Informationsportal für einen umfassenden, nachhaltigen und integrierten Pflanzenschutz in den Sparten Acker, Gemüse, Obst und Wein: Projektmanagement sowie Förderabwicklung, Budgetplanung, Berichtswesen und Weiterentwicklung
- » Koordinierungs- und Vertretungsaufgaben, Konzeptarbeit, Sitzungstätigkeit
- » Interessenvertretung der österreichischen Landwirtschaft im Bereich pflanzliche Erzeugnisse im nationalen und internationalen Umfeld, auch auf Ebene der EU
- » Pflanzenschutz/Lückenindikationen: Koordination der Arbeiten zur Schließung der Lückenindikationen mit Firmen und den relevanten Stellen weiterer Mitgliedstaaten (insbes. den deutschen) in der mittleren Bewertungszone

Mindestanforderung:

- » Studium der Landwirtschaft/Agrarwissenschaften
- » Erfahrung im Projektmanagement
- » Perfektes Deutsch in Wort und Schrift
- » Englisch in Wort und Schrift (verhandlungsfähig)
- » Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse
- » Hohes Engagement, Flexibilität, Teamfähigkeit und überzeugendes Auftreten
- » Selbständigkeit, Verhandlungsgeschick, Bereitschaft zu Reisetätigkeit

Idealanforderung

- » Berufserfahrung in der Landwirtschaft
- » Spezialisierung Pflanzenschutz

Allgemeine Voraussetzungen

- » Hohe Leistungsmotivation
- » Einsatzbereitschaft für die landwirtschaftliche Interessenvertretung

Allgemeiner Vorbehalt:

- » Die Anstellung ist abhängig von der formalen Genehmigung eines den Tätigkeitsbereich betreffenden länderübergreifenden Projekts, das u.a. aus Mitteln der Ländlichen Entwicklung in der laufenden Förderperiode finanziert wird
- » Die Laufzeit des Projekts ist zunächst bis Ende 2016 mit Verlängerungsoption bis 2020 veranschlagt.

Wenn Sie im landwirtschaftlichen Bereich in Wien arbeiten möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail an g.rohrer@lk-oe.at.

Bewerbungsfrist: 4.9.2015

Ansprechperson: DI Guenther Rohrer, LK Österreich, Schauflergasse 6, 1014 Wien
T +43/1/53441-8543, <mailto:g.rohrer@lk-oe.at>; www.lk-oe.at

Weingarten- und Kellermitarbeiter/in

Weingut Christian Reiterer

Wir sind ein führendes Weingut in der „Schilcher Sekt“ und „Schilcher Frizzante“ Produktion in der Steiermark. Spezialisiert auf die Produktion von „Schilcher“ aus der Blauen Wildbacher Traube haben wir uns mit rd. 50 ha Rebfläche zu einem Leitbetrieb der Region Weststeiermark entwickelt.

Zur Erweiterung unseres Teams am Standort Wies in der Weststeiermark suchen wir ab sofort eine/n motivierten Weingarten- und Kellermitarbeiter/in.

Anforderungen:

- » Weinbauliche Ausbildung (z.B. Weinbau- und Kellerfacharbeiter, HTBLA Klosterneuburg)
- » Erfahrung und Praxis in Weingarten und Keller
- » Führerschein Klassen F, B
- » Staplerschein von Vorteil
- » Selbstständiges, genaues Arbeiten, Flexibilität, Belastbarkeit, Verlässlichkeit,
- » Liebe zum Wein

Wir bieten

- » Eine langfristige, ganzjährige Vollzeitbeschäftigung
- » Entlohnung laut Kollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation
- » und Erfahrung
- » Ein angenehmes Arbeitsumfeld
- » Einen modernen Kellereibetrieb
- » Einblick in viele Bereiche von Weinbau und Kellerwirtschaft
- » Dienstwohnung vor Ort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen bevorzugt per E-Mail an: info@weingut-reiterer.com, z.H. Hr. Christian Reiterer

Freelancer für die Vinothek Vinothek Stift Klosterneuburg

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes.

Wir suchen Aushilfen die uns stundenweise unterstützen.

Ihre Aufgaben:

- » Engagement im Tagesgeschäftes der Vinothek (Kundenberatung, Kassaführung, Lager)
- » Durchführung von Weinpräsentationen und Mithilfe bei Veranstaltungen außer Haus (Wiener Weinwandertag, Wiener Genussfestival, Weinfestival Thermenregion usw.)

Unsere Anforderungen:

- » Weinfachwissen
- » zeitliche Flexibilität (auch Wochenenddienste)

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2015

35



- » MS Office Kenntnisse
- » Fremdsprachenkenntnisse
- » kommunikatives Allroundtalent mit positiver Ausstrahlung
- » vorzugsweise Führerschein B

Unser Angebot:

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team, fachliches Feedback und das angenehme Arbeitsumfeld eines der führenden Weingüter Österreichs.

Entlohnung: 10 € pro Stunde

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto, bevorzugt als E-Mail, an:
VinothekStiftKlosterneuburg, z.H. Barbara Grill, vinothek@stift-klosterneuburg.at, Rathausplatz 24,
3400 Klosterneuburg
www.stift-klosterneuburg.at

Stellenanzeige im Bereich Übersetzung/Content Management

Wir sind ein anspruchsvoller Wein-Online-Shop, der unmittelbar vor der Eröffnung steht und derzeit auf der Suche nach Unterstützung im Bereich Übersetzung/Content Management ist.

Der Verantwortungsbereich umfasst Übersetzungen von Webinhalten von Englisch auf Deutsch. Die Arbeit ist zeitlich flexibel und kann von Zuhause aus erfolgen.

Die Aufgaben umfassen:

- » Übersetzung von bereits verfassten Weinbeschreibungen von Englisch auf Deutsch
- » Bei Bedarf auch Übersetzungen von weiteren Webinhalten.

Erforderliche Qualifikationen:

- » Ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse
- » Ausgezeichnete Weinkenntnisse

Es handelt sich hierbei um eine zeitlich begrenzte und geringfügige Anstellung.

Bezahlung nach Vereinbarung.

Bei Interesse bitte eine kurze E-Mail an: irinad@8wines.com

Dürnberg Fine Wine GmbH

Großes Weingut in Falkenstein sucht junge(n) ambitionierte(n) Mitarbeiter(in) mit landwirtschaftlicher Ausbildung.

Anforderungen:

- » Führerschein Klasse F u. B
- » landwirtschaftliche Ausbildung
- » selbstständiges Arbeiten sowie Teamgeist, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität,
- » Belastbarkeit, Verlässlichkeit und natürlich Spass an der Arbeit

Tätigkeitsbereich umfasst Traktorarbeiten, Maschinenwartung, sowie Bereiche, die mit Weinbau und Kellertechnik zu tun haben.

Wir bieten:

- » ein angenehmes Arbeitsumfeld mit jungen, dynamischen Kollegen
- » einen modernen Kellereibetrieb
- » gute Einschulung
- » ein sicheres, langfristiges Arbeitsverhältnis sowie gute Aufstiegsmöglichkeiten
- » Weiterbildung
- » KV-Mindestentgelt und die Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung

Weitere Informationen zu unserem Weingut finden Sie unter www.duernberg.at

Bitte senden Sie unsere Ihre Bewerbung an christoph.koerner@duernberg.at
oder per Post an Dürnberg Fine Wine GmbH, Neuer Weg 284, 2162 Falkenstein

Kellereifacharbeiter gesucht.

Peter Panitsch GmbH

Flexibel,verlässlich,teamfähig.

Abgeschlossene Ausbildung der Höheren Bundeslehranstalt Klosterneuburg.

Tätigkeitsbereiche: Traubenübernahme,Vinifizierung der Weine,Kellerarbeit,Abfüllung...,
Überstundenbereitschaft.

Monatl. Mindestentgelt ab € 1.500,- brutto f. 38,5 h /Woche.

(Überzahlung abhängig von Ausbildung, Qualifikation und Erfahrung).

PETER PANITSCH GMBH

Seebachergasse 11
A-8073 Feldkirchen

T +43 316 / 29 13 66
F +43 316 / 29 13 66 75

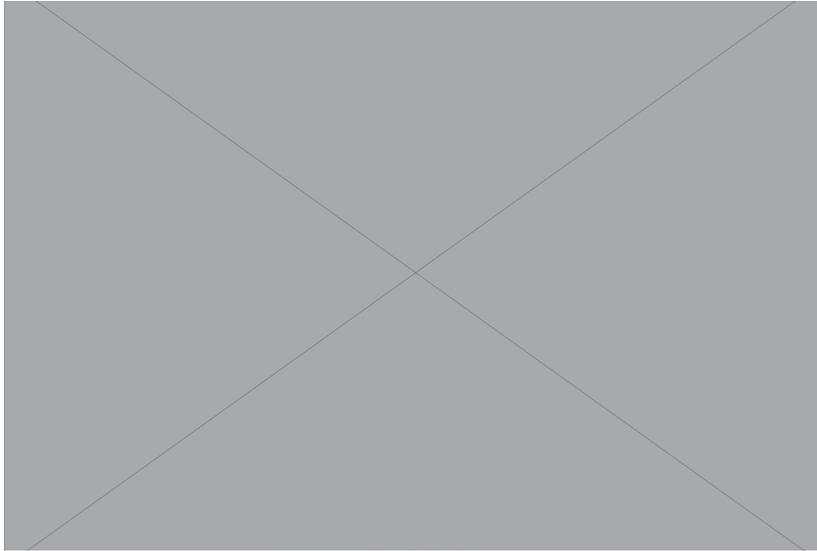
office@peterpanitsch.at
www.peterpanitsch.at

muellerglas.at



Müller Glas & Co Handelsgesellschaft m.b.H.

Niederlassung Göttlesbrunn: A 2464 Göttlesbrunn · Landstraße 100 · Tel +43 (0) 2162 8251
 Niederlassung Langenlois: A 3550 Langenlois · Gewerbestraße 20 · Tel +43 (0) 2734 2267
 Niederlassung Wildon: A 8410 Wildon · St. Georgener Straße 20 · Tel +43 (0) 3182 20 440



in Kooperation mit



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

**HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU**



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com

© Artfamily/Photos



GEBEN SIE IHREM UNTERNEHMEN EIN GESICHT.

Wir beraten, konzipieren und realisieren mit viel Leidenschaft, Kompetenz und Empathie **Ihr persönliches Unternehmensvideo.**

Klingt spannend? Ist es auch.
Fragen kostet nichts. Wir freuen uns auf Sie!

www.maas.at/video



KOMPETENT. KREATIV. ZUVERLÄSSIG.



IHR ANSPRECHPARTNER

Stefan Janko, Geschäftsführer

Terminvereinbarung unter 01/890 68 02

www.weinobstklsterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2015

39





www.weinobstklosterneuburg.at

P.b.b. Zulassungsnummer: 02Z032054 M, Erscheinungsort: Klosterneuburg, Verlagspostamt: 3400 Klosterneuburg