



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



ELSASSREISE DES ABSOLVENTENVERBANDES

Mit rd. 14.500 ha ist das Weinbaugebiet Elsass eine kleines, jedoch aufgrund der biologischen und biodynamischen Bewirtschaftungsweise ein interessantes Produktionsgebiet, welches der Absolventenverband vom 1.-5. Mai bereiste.

SEITE 12



VERBANDSTREFFEN IM STIFTWEINGUT HERZOGENBURG

Mit der Übernahme des Stiftweingutes Herzogenburg durch HBM f. Finanzen Dr. Hans Jörg Schelling haben die Weine am nationalen und internationalen Markt Interesse erregt - auch beim Absolventenverband, der das Weingut besuchte.

SEITE 10



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

» Diplom- und Reiferüfung 2016	4
» 5 x Sieg bei Bezirksweinkost	7
» Newcomer Award 2016	9

VERANSTALTUNGEN

» Verbandstreffen Stiftsweingut Herzogenburg	10
» Elsassreise des Absolventenverbandes	12
» Lange Nacht der Forschung	22
» Forschungsdialog an der HBLAuBA	24

ZU BESUCH

» 40-jähriges Klassentreffen	26
» NÖ Landtagsdirektion mit ungarischer Regierungsdelegation	27
» „Science goes School“	28
» Projekt Hofer	29
» Girls´Day 2016	29
» Weinmanager des OIV Masterstudienlehrganges in Österreich	32
» Besuch des Maturajahrganges 1966	34

AKTUELLES

» 140-Jahr-Jubiläum der Weinbauschule in Conegliano	35
» Kunstwerk für unseren Festsaal	38
» 43. Hefekonferenz in Smolenice	39
» Finalverkostung - Wiener Landessieger	40
» Prämierte Weine der HBLAuBA	41
» ALVA-Tagung 2016	42
» „Unsere Gesundheit trägt Früchte“	42

DIVERSES

» Termine	45
» Verbandstreffen Leo Hillinger 26. August 2016 um 15 Uhr	45
» Eröffnung Bild Erich Giese 16. September 2016 um 13 Uhr	45
» Generalversammlung an der HBLAuBA am 25. November 2016 um 16 Uhr	45

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!

Die Reife- und Diplomprüfung brachte heuer eine „weiße Fahne“. Dies ist umso bemerkenswerter, als erstmalig die standardisierte Prüfung angewandt wurde und unterstreicht das hohe Bildungsniveau an der HBLAuBA. Neben den ausgezeichneten Leistungen in den Fachbereichen erreichten alle Absolvent/innen – im Gegensatz zu zahlreichen anderen österreichischen Schulen - eine positive Beurteilung in Mathematik.

Der Höhepunkt des Absolventenverbandjahres war die Studienreise ins Elsass. Das Hauptaugenmerk unserer Besichtigungen waren biodynamische Weinbaubetriebe, die uns fachliche Einblicke in die Biodynamik und Philosophie des elsässischen Weinbaus gewährten. Neben den kulinarischen Leckerbissen, den Weinen und dem Cremant besichtigten wir auch so wunderschöne Städte wie Colmar und Straßburg. Zahlreichen Zuspruch fand unser Verbandstreffen im Juni 2016 im Stiftsweingut Herzogenburg. Der Pächter dieses Betriebes ist Finanzminister Dr. Hans Jörg Schelling und in den wunderschön renovierten Kellerräumlichkeiten konnten wir die Philosophie des Weingutes und die Weine kennenlernen.

Vorschau bzw. Ankündigung für unser nächstes Verbandstreffen:

Am Freitag, 26. August 2016 ist eine Kellerführung mit Weinverkostung im Weingut Leo Hillinger in Jois geplant.

In diesem Zusammenhang ersucht der Absolventenverband um die Überweisung des Mitgliedsbeitrages für 2016 in Höhe von € 20 auf das Konto IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 bis spätestens 2. September 2016.

Einen erholsamen Urlaub und schöne Ferien wünschen die Vorstandsmitglieder des Absolventenverbandes.



HR Mag. Ing. Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil
Präsident

Diplom- und Reifeprüfung 2016 - „weiße Fahne“

Zur „neuen“ Reife- und Diplomprüfung traten heuer t ein fünfter Jahrgang und ein dritter Aufbaulehrgang an. Nach den standardisierten Klausuren Anfang Mai, und den Präsentationen der Diplomarbeiten wurde der dritte und letzte Teil, die mündlichen Reife- und Diplomprüfungen, von 15. bis 17. Juni abgehalten.

Den Beginn machte der 3. Aufbaulehrgang, den

Vorsitz hatte SC DI DDr. Reinhard Mang inne. Donnerstag und Freitag war der 5. Jahrgang mit der Vorsitzenden Frau Ing. Mag. Dr. Annemarie Karglmayer an der Reihe.





Maturajahrgang 2016 - 5.Jg

AUER Lukas Tattendorf
 BRACHMANN Kathrin Traismauer
 ENGELBRECHT Christian Eggenburg
 GATTINGER Simon Dürnstein
 GESSL Christian Haugsdorf
 GINDL Alexander Pillichsdorf
 HEBENSTREIT Mario Jetzelsdorf
 JEZEK Johanna Perchtoldsdorf
 LUKAS Michael Krems
 MEISSNER Paul Weidling
 MÜLLNER Johanna Unterwölbling
 NEUSTIFTER Bernhard Groß-Schweinbarth
 NIGL Martin Senftenberg
 PEINSIPP Lisa Großpesendorf
 RAAB Rosa Sitzenberg

RAUTH Sebastian Krottendorf
 SALZL Christian Illmitz
 STIEGELMAR Gregor Gols
 STIERSCHNEIDER Jakob Unternalb
 TANIOS Raphael Mitterarnsdorf
 WEISSENBACHER Maria Wien
 WIMMER Robert Fels
 ZELGER Leonhard Korneuburg
 ZIMMERMANN Paul Radlbrunn

ausgezeichneter Erfolg: BRACHMANN Kathrin
 guter Erfolg: NIGL Martin, PEINSIPP Lisa, RAAB
 Rosa, SALZL Christian, STIEGELMAR Gregor, STIER-
 SCHNEIDER Jakob, TANIOS Raphael, WEISSENBA-
 CHER Maria, WIMMER Robert, ZELGER Leonhard



Maturajahrgang 2016 - 3. Aufbau- lehrgang

BERGMAIR Jürgen Kremsdorf
 BIERBAUER Armin Sinabelkirchen

HOPFER Mario Tieschen
 OPPELMAYER Alexander Göttlesbrunn
 PAUGER Christopher Großwilfersdorf
 REISCHER Christof Schönau

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

5



SCHIEFERMAIR Lukas Kematen
 SEEHOFER Stefanie Velm
 SPREITZHOFER Martin Untergreith
 VOIT Jörg Takern
 WAGNER Oliver St. Ruprecht

ausgezeichneter Erfolg: REISCHER Christof, WAGNER Oliver

guter Erfolg: SPREITZHOFER Martin



Der Absolventenverband überreichten einen Gläserkarton und eine Anstecknadel und gratuliert allen Absolventinnen und Absolveten sehr herzlich.

Prämierungen

Wie jedes Jahr wurden auch heuer wieder die Diplomarbeiten von einer internen und einer externen Jury bewertet und prämiert. Im Rahmen der Maturafeier hatten die solcherart „doppelt“ ausgezeichneten frischgebackenen Maturantinnen

und Maturanten die Möglichkeit, ihre Arbeiten kurz vorzustellen und empfangen ihre Preise aus den Händen von Dipl.-(HLFL)-Ing. Josef Pleil, dem Präsidenten des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen und Aufsichtsratspräsidenten der Österreichischen Hagelversicherung und Ing. Franz Zöch, dem Leiter der Abteilung Wein & Obstbau der RWA AG.

1.Plätze:

- » SPREITZHOFER Martin: Vergleich der Frischmarktqualität der Gala-Klone: Buckeye, Brookfield, Fendeca, Galaxy, Schniga und Venus Fengal
- » WAGNER Oliver: Vergleich der Frischmarktqualität der Golden Delicious Klone: Haidegg, Klon B, Parsi da Rosa und Reinders
- » WIMMER Robert: Untersuchungen zur Revitalisierung und Rekonditionierung von Barriques

2.Plätze:

- » HEBENSTREIT Mario: Untersuchungen zur Steigerung der ökologischen Nachhaltigkeit bei der Lagerung von Rotwein in Barriques
- » PEINSIPP Lisa: Untersuchungen zur Trubstabilität von Rotwein
- » WEISSENBACHER Maria: Untersuchungen hinsichtlich der Verarbeitungseigenschaften von Indianerbanane

3.Plätze:

- » GINDL Alexander: Ausbau unterschiedlicher Pressfraktionen bei Sektgrundweinen
- » ZIMMERMANN Paul: Thermische Verfahren zur Beikraut- und Stammaustriebregulierung im Weinbau

5 x Sieg bei Klosterneuburger Bezirksweinkost!



Es ist unglaublich, aber doch wahr:

Wir konnten den großartigen Erfolg des Vorjahres bei der Bezirksweinkostung mit fünf Siegerweinen heuer wiederholen!

Bei dieser regionalen Weinkost werden rund 150 Weine, deren Trauben in Klosterneuburg gewachsen sind, von einer Fachjury, bestehend aus sieben amtlichen Weinkoster/-innen, die nicht aus Klosterneuburg stammen dürfen, nach dem 20-Punkte-Schema bewertet. Diese Verkostung wird seit 15 Jahren vom Klosterneuburger Bezirksweinbauverein (Obmann Ing. Leopold Kerbl sen.) in Zusammenarbeit mit uns organisiert und fand im Kostraum der Kellerwirtschaft heuer unter der Leitung von Frau Ing. Veronika Schober statt.

Alle Weine, die mehr als 14 Punkte erzielen, dürfen künftig das Klosterneuburger Gütesiegel tragen. Rund 90 Weine von 18 Betrieben entsprachen diesem Qualitätsanspruch und konnten beim „Klosterneuburger Weinfrühling“ am 27. April 2016 im Binderstadl des Stiftes Klosterneuburg von einem

breiten Publikum verkostet werden. Besonders Interesse galt den Siegerweinen der 12 Einzelkategorien, die von den Organisatoren Ing. L. Kerbl und Direktor HR Dr. Reinhard Eder präsentiert wurden. Für uns von der HBLAuBA ist besonders erfreulich, dass wir in fünf Kategorien Siegerweine stellen konnten und daher wieder reich an Trophäen nach Hause gehen durften.

Unsere Siegerweine:

- » Chardonnay Qualitätswein 2015 (Weißwein)
- » Weißburgunder Qualitätswein 2015 (Weißwein)
- » Gelber Muskateller 2015 (Weißwein)
- » Roesler Barrique 2013 (Rotwein)
- » Große Reserve Barrique 2013 (Rotwein)

Besonders erfreulich war, dass dieser großartige Erfolg in Anwesenheit hochrangiger Persönlichkeiten wie beispielsweise Herrn NÖ LH Dr. Erwin Pröll, Herrn BM für Justiz Dr. Wolfgang Brandstetter, Herrn Abtprimas Propst Bernhard Backovsky, Herrn BH Mag. Wolfgang Strobl und Herrn Bgm. Mag. Stefan Schmuckenschlager erfolgte.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

7



imc | **FH KREMS**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES/AUSTRIA

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

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

NEW
www.fh-krems.ac.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

Newcomer Award 2016



Die St. Urbanus Weinritter (www.urbanus-ritter.at), die HBLAuBA und der Absolventenverband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen veranstaltete zum vierten Mal den Newcomer Award zur qualitätsorientierten Förderung unseres Winzernachwuchses.

Teilnehmerrekord beim diesjährigen Newcomer Award:

141 Weine von 51 Absolvent/-innen der letzten fünf Maturajahrgänge wurden eingereicht. In einer anonymisierten Blindverkostung mit zehn Verkostern wurden nach dem internationalen 20-Punkte-System die Sieger ermittelt. Dabei waren Weine von Absolvent/-innen der fünf teilnahmeberechtigten Maturajahrgänge (2011-2015) relativ gleichmäßig vertreten.

Neu dabei und gleich gewonnen haben [Andreas](#)

[PITZINGER](#) (aus Groß-Schweinbarth) mit seinem Riesling 2015 und [Stefan ROSNER](#) (aus Langenlois) mit seinem Rotburger 2013.

[Johann GISPERG](#) (aus Teesdorf) und [Konrad MARIEL](#) (aus Wulkaprodersdorf) standen bereits zum wiederholten Mal auf dem Podest. Gisperg erreichte nach drei Siegen diesmal Platz 3 mit seinem Merlot Reserve 2013, Platz 3 auch für Mariel mit seinem Pinot Blanc 2015. Auf den zweiten Plätzen erstmals [Kathrin FRANK](#) (aus Herrenbaumgarten) mit ihrem Riesling 2015 und [Markus LENTSCH](#) (aus Podersdorf) mit dem Blaufränkisch Löss 2013.

Die Sieger (Platz 1 bis 3 in Rot und Weiß) wurden am 24. Mai 2016 in der Michaelerkirche in Wien im Rahmen des Stiftungsfests der Sankt Urbanus Weinritter von HR Dr. Reinhard Eder präsentiert, mit Urkunden ausgezeichnet und mit einem nennenswerten Preisgeld belohnt.

Verbandstreffen Stiftsweingut Herzogenburg

Mit der Übernahme des Stiftsweingutes Herzogenburg durch Herrn Bundesminister für Finanzen Dr. Hans Jörg Schelling haben die Weine Interesse am nationalen und internationalen Markt erregt. Der Absolventenverband besuchte am 27. Mai mit



zahlreichen Kolleg/innen das Weingut und konnte sich über die Geschichte des Kellers und die Weinqualität informieren.

Der barocke Keller wurde um 1725/1730 vom be-



kannten Baumeister Jakob Prandtauer errichtet, um die Ziegelqualität für den Stiftsbau zu prüfen.



1739 baute Joseph Munggenast das Kellerschlößl dessen Erdgeschoß als Presshaus errichtet wurde. Mit der Übernahme durch Herrn Dr. Schelling erfolgten viele Erneuerungen in den Weingärten



und im Keller. Derzeit sind 7 ha im Ertrag stehend und 5 ha wurden neu ausgepflanzt. Das Weingut hat sich gebietstypisch ausschließlich auf die Weißweinproduktion konzentriert. Mit der Kreation eines Weinetikettes, welches bei warmer





Lagertemperatur am Etikett Wasser und Wein durchgestrichen aufweist und nur bei richtiger Weintemperatur „Wein“ erscheint, landete das Weingut einen Marketingenerfolg.



Der Kellermeister, Herr Baumgartner, führte uns durch die wunderschön renovierten Kellerräumlichkeiten und präsentierte uns die Weine und die Philosophie des Stiftsweingutes. Der Absolventenverband bedankt sich für die Einladung und wünscht dem Weingut weiterhin viel Erfolg.

Im Anschluss daran besuchten wir den Heurigen Dockner in Höbenbach. Der Besitzer, Herr Josef Dockner, führte uns spontan durch seinen Betrieb und präsentierte eine Weinkost mit zahlreichen Spitzenqualitäten. Herzlichen Dank für den gelungenen Abschluss dieser Veranstaltung.



im zeichen der qualität

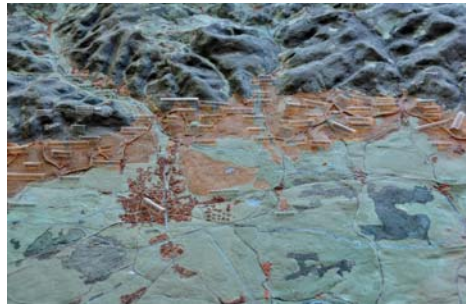
www.rondo-ganahl.com

Elsassreise der Klosterneuburger Önologen und Pomologen

Das Weinbaugebiet Elsass erstreckt sich vom Norden bis zum Süden auf einer Länge von rd. 100 km und wird in Süd-Nordrichtung mit einer Weinstraße, der Route des Vins d'Alsace, durchzogen. Auf der



(1,3%) und Chasselas (0,4%) zugelassen. Das Anbaugebiet liegt am Fuße der Vogesenausläufer in einer Höhe von 200 bis 400 m und weist geologisch ein regelrechtes Mosaik auf: von Granit über Kalk, Lehm, Schiefer bis hin zu Sandstein reicht die Pa-



lette an Bodentypen. Mit 450 bis 500 mm pro Jahr Niederschläge stellt Elsass ein Gebiet mit den niedrigsten Niederschlagsmengen Frankreichs dar. Bewässerungen sind - gemäß den Appellationen nach - nicht erlaubt. Umso erstaunlicher ist die Tatsache, dass ausschließlich eine natürliche Begrünung in den Weingärten stattfindet. Die Gesamtproduktion des Elsass-Anbaugebietes liegt bei 1,1 Mio. hl Wein. 2014 wurden 143,3 Mio. Flaschen verkauft, wovon

Gesamtanbaufläche von rd. 14.500 ha, die sich auf 119 Gemeinden zwischen Straßburg (Departement Bas-Rhin) und Mühlhausen (Departement Haut-Rhin) mit 51 Grand Cru-Einzellagen verteilt, sind sieben Rebsorten zugelassen: Sylvaner (8,8%), Pinot Blanc (24,7%), Riesling (20,8%), Muscat (2,4%), Pinot Gris (15,7%), Gewürztraminer (15,9%) und Pinot Noir (10%). Nur für Cremant sind die Sorten Chardonnay



26,7% in den Export gingen (80% Europa, 11,5% Nordamerika, 5% Asien, 3,5% andere Länder). Der Bio-Anbau liegt bei 15% der Anbaufläche.



Für Elsässische Weine gelten drei kontrollierte Herkunftsbezeichnungen, die ausschließlich nur in Elsass abgefüllt werden dürfen:

- » AOC Alsace (seit 1962; 68% der Anbaufläche): Dafür dürfen die 7 Rebsortennamen, ein Markenname aus Verschnitten dieser Sorten sowie die Angaben Edelzwicker bzw. Gentil verwendet werden. Seit 2011 kann das Qualitätssiegel „AOC Alsace“ durch den Namen eines Ortes oder einer Einzellage als Ursprungsbezeichnung ergänzt werden. Die kommunalen Ursprungsbezeichnungen (Communales; 1% der Anbaufläche) kennzeichnen Weine mit besonderem lokalen Ursprung in ausgewählten Gemeinden. Einzellagenbezeichnungen (Lieux-dits; 3% der Anbaufläche) sind ebenfalls unter bestimmten Produktionsregeln erlaubt.
- » AOC Alsace Grand Cru (seit 1975; 4% der Anbaufläche): Diese Weine dürfen nur aus den 51 definierten Lagen stammen. Die als Grands Cru zugelassenen Rebsorten sind, von einigen Ausnahmen abgesehen, Riesling, Muscat, Pinot Gris und Gewürztraminer.
- » AOC Cremant d'Alsace (seit 1976; 24% der An-

baufläche): Nach der traditionellen Flaschengärmethode werden vorwiegend aus Pinot Blanc, aber auch aus Pinot Gris, Riesling, Chardonnay oder Pinot Noir (Cremant Rose) Winzersekte hergestellt.

- » Darüber hinaus ist die Produktion von Spätlesen (Vendanges Tardives) und Beerenauslesen (Selections de Grains Nobles) mit entsprechender Botrytis Cinerea-Ausprägung unter strengen Kontrollen erlaubt.

Markenzeichen ist auch die verpflichtend vorgeschriebene elsässische Weinflasche, die aufgrund ihrer typischen schlanken Form als „Flöte“ bezeichnet wird.

Badischer Winzerkeller

Am Weg ins Elsass machten wir im größten europä-



ischen Genossenschaftskeller in Breisach Halt. Im Tanklager warteten 675 Stahlbehälter mit einem Fassungsvermögen von je 120.000-lt auf uns. Das Gesamt Fassungsvermögen beträgt 110 Mio.-lt., wovon 15% Holzfässer sind. Der Betrieb wurde



1992 gegründet und rd. 6.000 Winzerfamilien sind als Vollablieferer beteiligt. Über die 100%ige Tochter WeinTrans erfolgt der Weinvertrieb. Wir hatten den Eindruck, dass der Betrieb eine wirtschaftliche Schiefelage mit Absatzproblemen hat und unterdurchschnittlichen Qualitäten anbietet. Das wechselnde Management der letzten Jahre konnte diesen Trend leider nicht stoppen.

Domaine Vincent Fleith

Der erste elsässische Betrieb den wir besuchten lag in Ingersheim und betreibt in der 11. Generation



rd. 10 ha Rebfläche. Seit 1997 werden diese biodynamisch bewirtschaftet. Der durchschnittliche Hektarertrag beträgt 4.500 lt. (3.300 bei Grand Cru!). Rd. 50% des Absatzes wird nach Japan, Norwegen und England verkauft. In sehr offener Diskussion konnten alle Details seiner biodynamischen Bewirtschaftungsweise erörtert werden. Die genaue Abfolge wurde sogar in französischer Sprache ausgehändigt. Auszugsweise dazu beträgt

- » die jährliche Kupferaufwandsmenge zwischen 0,9 und 1,7 kg/ha,
- » vor Ostern wurden 100 g Schachtelhalm/ha ausgebracht,
- » Brennesselbrühe mit Schachtelhalm sind für den Pflanzenschutz sehr wichtig
- » 20 g Kuhhorn und 4 g Kuhhornsilikat werden pro ha verwendet
- » 1,5 to/ha Kompost (Rebholz, Trester, Mist) werden jährlich ausgebracht.



Der „Schaueingarten“ im Betriebsareal ließ in uns „Übles“ für die Weinverkostung erahnen. Umso positiver waren die präsentierten Weine, die von einer Spontangärung beeinflusst, aber keinesfalls negativ geprägt waren. Die Verkaufspreise liegen bei 12 bis 16 Euro pro Flasche.

Weingut Paul Spannagl



Unter der bekannten Burg Wineck (XII Jahrhundert) wird seit 1598 dieser Betrieb in der 13. Generation traditionell in Katzenthal bewirtschaftet. Die geo-



logische Vielfalt (Kies, Ton, Kalk und Granitböden) kennzeichnen die ausgezeichneten Weine des Betriebes. Die Lagerung und der Alterungsprozess erfolgt im unterirdischen Weinkeller, welcher mit Bildern „geschmückt“ ist, die an die Totalzerstörung der Dörfer im zweiten Weltkrieg erinnert. Der Grand Cru „Wineck-Schlossberg“ befindet sich als Steillage direkt unterhalb der Burg und bot uns einen herrlichen Panoramablick in die Ebene des Elsass.

Elsässer Weinbauverband

Eine herzliche Aufnahme fanden wir im Weinbauverband in Colmar, wo wir die Ikone des elsässischen Weines Altpräsident Raymond Baltenweck



trafen und interessante Details erfuhren. So funktioniert die Weinkontrolle dergestalt, dass ein Wein „zufällig“ vom Komitee definiert wird und einer gedeckten Verkostung unterzogen wird. Entspricht dieser Wein nicht den Erwartungen werden weitere Weine dieses Betriebes kontrolliert. Entsprechen



diese Proben ebenfalls nicht, wird der Betrieb von der Weingartenbewirtschaftung bis in den Keller einer Gesamtkontrolle unterzogen.

Weingut Riefle-Landmann

Seit 1609 werden in der 6. Generation 23 ha Rebfläche auf 70 Parzellen im 3. Umstellungsjahr auf



biologische Bewirtschaftung bearbeitet. Im Jahr 2014 mussten 3,5 kg Kupfer/ha aufgewendet werden, um den Infektionsdruck stand zu halten. Kompost wird für die Weingärten zugekauft. Aus



den beiden Grand Crus Zinnkoepfle und Steinert werden Spitzenweine gekeltert.

Der Schwerpunkt des Betriebes in Pfaffenheim liegt bei den Sorten Pinot Gris und Riesling, die gebietstypisch mit einem ausgeprägten Säurepotential produziert werden. Nachdem uns der Besitzer Seppi Landmann die gesamte Reise zu allen Betrieben begleitete, bekamen wir eine besondere Betreuung in seinem Weingut.

Domaine Paul Kubler



In den Weinbergen von Soultzmatt liegt seit 1620 das Bio-Weingut mit 10 ha Rebfläche. Von den Weingärten über der Ortschaft konnten wir die sorgsame Pflege mit dem ambitionierten jungen Winzer Paul



Kubler diskutieren. Organische Komposte und besondere Grünarbeit in den Weingärten sowie die ausschließliche Handtraubenernte kennzeichnen die fruchtigen sortentypischen Weine des Betriebes, der uns trotz Umbau herzlich empfing.



Domaine Weinbach

Im Jahr 1612 errichteten Kapuzinerinnen das nunmehrige chateau-ähnliche Anwesen, welches am Fuße des Schossberges majestätisch liegt. Der arrondierte Weingarten vor dem Gebäude ist mit Mauern umgeben und ein kleiner Fluss fließt durch, wodurch ein malerisches Ambiente entsteht.



Im Zuge der Französischen Revolution erstanden die Brüder Faller im Jahr 1898 das Anwesen. Der Name Theo Faller steht als Pionier und Förderer für das Elsässische Weinanbaugebiet mit ihrem Terroir und den Rebsorten.



Die 30 ha Rebfläche werden seit 2009 als Demeterbetrieb geführt, wovon 9 ha am Schloßberg liegen. Das war der Grund, warum der Besitzer die erste Grand Cru Lage des Elsass mit dem Schloßberg erwarbte und damit die AOC Alsace Grand Cru kreierte.

Die einflussreiche Besitzerfamilie musste im letzten Jahr den Verlust des Besitzers und dessen Tochter, die als Önologin den Keller führte, hinnehmen. Beide liegen neben dem Haus im Weingarten begraben.



Von der Qualität der Weine waren wir positiv beeindruckt. Die langsame natürliche Fermentation und die 6-monatige Lagerung auf der Hefe sowie die Lagerung im großen Holz stärken die extraktreichen und sortentypischen Weine. Aber auch die Preise erweckten unsere Aufmerksamkeit (40 Euro Plus!). Der Betrieb ist alljährlich ausverkauft mit seinen Weinen und weist vielen Winzern der Region den Weg.



Im Anschluss besichtigten wir die malerisch schöne Weinstadt Riquewahr und aßen 6 verschiedene Variationen des traditionellen Flammkuchens.

Weingut Becker

Auch dieses Weingut existiert bereits seit 1610 und bewirtschaftet 18 ha im Eigenbau und 4 ha im Zukauf. Seit 1989 erfolgt die biologische Bewirtschaftung der Weingärten mit dem Ergebnis, dass die Weine einen um 30% höheren Preis am Markt



erzielen. Die Weißweine werden ausschließlich mit Ganztraubenpressung verarbeitet. Die Grand Cru Lagen sind mit 5.000 Stöcken pro Hektar bepflanzt und werden im Steillagenbereich mit Pferd bearbeitet.

Domaine Pierre Adam



Entgegen allen anderen Betriebe, die wir zuvor besucht haben, bearbeitet dieses Weingut integriert seine 18 ha Weingärten, vergärt traditionell mit Hefe und verkauft ausschließlich junge Weine. In



seinem modern ausgestatteten Degustationsraum konnten wir frische und fruchtige Weine verkosten.

La Cave Wolfberger

Der Genossenschaftsbetrieb in Eguisheim umfasst rd. 400 Mitglieder (Vollablieferer) und wurde 1902 gegründet. Von rd. 1.300 ha und somit rd. 10% der Elsässer Anbaufläche werden 11 Mio. Flaschen produziert, wovon rd. 50% Cremant erzeugt werden. Die Sektkellerei, die erst neu errichtet wurde, konnten wir leider nicht besichtigen. Zusätzlich werden noch 1 Mio. Flaschen Likörweine und besondere weinhältige Getränke erzeugt.





Beeindruckend war der moderne Verkaufsraum mit einem vielfältigen und sehr professionellem Verkaufsangebot.

Arthur Metz

Mit 16 Mio. Flaschen (50% Cremant, 50% Stillwein) stellt Arthur Metz den größten elsässischen Betrieb dar. In Privatbesitz von zwei Eigentümern und als Teil einer Firmengruppe werden rd. 1 Mrd. Euro



umgesetzt. Die Lagerkapazität beträgt 8 Mio. Flaschen. Automatische Rüttelpulte benötigen rd. 72 Stunden für den Absetzprozess. Bei Weißwein wird ausschließlich die Ganztraubenpressung angewandt. Modernste Techniken wie z.B. Elektrodialyse u.a. werden standardisiert eingesetzt. Der Chefönologe nahm sich für uns Zeit und beantwortet – sichtlich erfreut ein kompetentes Publi-

www.weinobstklsterneuburg.at



kum zu haben – detailliert unsere Fragen. Mit einer Analysenanzahl von 12.000 Proben werden auch umfangreiche Labortätigkeiten wahrgenommen.

Staatsweingut Freiburg



Idyllisch terrassiert liegt dieses, im Eigentum des Landes Baden Württemberg (Ministerium für Ländlichen Raum) befindliche Weingut. Der öffentliche Auftrag lautet mit nachhaltiger Produktionsweise





eine positive Vorbildwirkung für andere Betriebe zu sein. Von 37 ha Rebfläche sind 3,5 ha Sortenzuchtgarten und 30% Steillagen. Von den 6 Mio. Euro Gesamtbudget müssen rd. 40% erwirtschaftet werden. Unter der Prämisse, dass viele Versuchstätigkeiten vom Staatsweingut vorgenommen werden, ist dies ein ambitioniertes Ziel.

Was gibt es noch von der Reise zu berichten?



Viele junge, motivierte und innovative Winzer konnten wir kennen lernen. Wir haben den Eindruck gewonnen, dass die Tradition ein wertvolles Gut aber auch einen Hemmschuh darstellt.



Die aktuellen Versuchstätigkeiten umfassen PIWI-Sorten, ein neues Prognose-Modell (Intermedio), Kirschessigfliege, Florescence doree, Unterlage-neignung, u.v.a., die gegenseitig ausgetauscht wurden.

Der Betriebsleiter, Herr Bernhard Huber, hat sich als erfahrener Wissenschaftler präsentiert und bot ausgezeichnet Weinqualitäten zur Verkostung an.



Das Essen in den Restaurants war vorzüglich und reichlich. Auch wenn die Entenleber vorzüglich war, die ausführliche Beschreibung, wie die Enten zu einer extragroßen Leber kommen, hatte einen Beigeschmack.





Unser Chauffeur, Herr Gerhard Dees, war ein Diplomvolkswirt, der historisch sehr gebildet war und uns neben der Stadt Colmar auch mit vielen anderen geschichtlichen Episoden die Reise verkürzte.



Die elsässischen Weingläser sind weder ästhetisch noch für die Verkostung von Weinen gut geeignet.



Die Stadtführerin in Straßburg erwies sich im Gegensatz dazu als eine Katastrophe. Was sie nicht mit zwei Zeilen vorlesen konnte, konnte sie uns auch nicht näher bringen. Das hielt uns aber nicht ab, die wunderschöne Stadt auf eigene Faust zu besichtigen.

Der Erbauer der Freiheitsstatue, Auguste Bartholdi wurde 1834 in Colmar geboren. Aus diesem Grunde steht auch eine Freiheitsstatue in Elsass.



Ein besonderer Dank geht an die Gruppe, die pünktlich, lustig und sehr weininteressiert die Reise zu einem besonderen Erlebnis machte.

Manfred Pastler & Franz G. Rosner



Lange Nacht der Forschung – IST Austria Maria Gugging



Wie schon in den letzten Jahren beteiligten wir uns auch heuer wieder an der „Langen Nacht der Forschung“ (22. April 2016). Am Standort IST Austria in Maria Gugging war unsere Delegation (HR Dr. Ferdinand REGNER, Frau OR Dr. Monika RIEDLEBAUER und Dr. Lothar WURM) unter der Leitung von Herrn HR Mag. Franz G. ROSNER vor Ort.



Donauriesling beurteilen. Frau LR Dr. Petra Bohuslav hat den Pressemittelpunkt bei uns positioniert, und der Veranstalter war begeistert über unseren Stand und die zahlreichen positiven Rückmeldungen. Bis 21.00 Uhr war unser Infopoint stark frequentiert, sodass wir die Veranstaltung als sehr kurzweilig empfunden haben.



Unser Stand war ein großer Erfolg. Nachdem wir die „Poleposition“ im Eingangsfoyer mit sieben Plakatständern und einem Fernseher vor dem Audimax beziehen durften, konnten die zahlreichen Besucher/-innen im Mikroskop Schädlinge besichtigen, Säfte und Marmeladen verkosten und den



Besonders positiv ist auch der Hinweis auf den Ab-Hof-Verkauf angekommen.

Lange Nacht der Forschung – HS für Agrar- und Umweltpädagogik Wien



An zwölf abwechslungsreichen Stationen wurden die Besucher/-innen auch zum aktiven Mitmachen und Kosten aufgefordert. Seitens der HBLAuBA wurden drei Kurzvorträge angeboten:

- Rotweinausbau in Barriques aus regionalen Eichen (R. Eder)
- Beschreibung und Erhaltung alter Obstsorten (E. Gantar)
- Bestimmung des optimalen Reifegrades für die Apfelsaftproduktion (M. Schnürer)

Zweiter Schauplatz der „Langen Nacht“ war die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Das vielfältige Programm von 17.00 bis 23.00 Uhr umfasste Vorträge, ein interaktives Programm für Kinder und Erwachsene sowie Posterausstellungen.



Gemeinsam mit der Hochschule bot die HBLAuBA Klosterneuburg umfangreiche Informationen zu aktuellen Forschungsthemen.

An unseren Informationsständen konnten die Gäste...

- » Barrique-Weine verkosten (Vergleich französischer, amerikanischer und Weidlinger Eiche)
- » weinanalytische Geräte kennen lernen
- » Marillenmarmeladen und Apfelsäfte verkosten
- » sich über unsere breite Palette an Ab-Hof-Produkten informieren
- » ihren Geruchssinn beim Aromaquiz testen
- » sich über alte Obstsorten informieren
- » Präparate (Insekten, Gewebeschnitte) durch das Mikroskop betrachten.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

23



Forschungsdialog an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau



Der österreichische Wein- und Obstbau stellt ein wichtiges wirtschaftliches und kulturelles Segment der Landwirtschaft dar. Vor dem Hintergrund der zukünftigen Herausforderungen in Wissenschaft, Wirtschaft, Klimaveränderung und Gesellschaft veranstaltete die HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg einen Forschungsdialog.

Mit 51 Kurzvorträgen zeigten Forscher/innen ein Update zu den aktuellen laufenden Forschungsprojekten und in Workshops wurden am späten Nachmittag neue Forschungsthemen diskutiert. Die wein- und obstbaulichen Themen wurden von verschiedenen Forschungsinstitutionen vorgebracht, allen voran die HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, die Universität für Bodenkultur, Landwirtschaftliches Versuchszentrum





Laimburg, Bioforschung Austria, Steirische Landesregierung (Versuchsstation Haidegg und Bildungszentrum für Obst- und Weinbau), TU Graz, Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Austrian Institute of Technologie (AIT), Bundesamt für Weinbau Eisenstadt, LFS Krems, Floridsdorfer Allergiezentrum und IMC Fachhochschule Krems. Die aktuelle Forschung befasst sich mit den Weinbauthemen Herbizid, Schädlingen (Kirschessigfliege, Phytoplasmen, Viren, Nematoden, Reblaus), Kupfer-Problematik, Laubwand und Pflanzenschutz, Rückstandsproblematik, Sortenzüchtung, Vinifizierung von PIWI-Sorten, Weinstabilisierung und Barriquerecycling. Im Obstbaubereich werden ergänzend zu den Herbizid und Schädlingsthemen noch Bio-Managementsysteme, Volleinnetzung, neue Steinobstsortimente und Gentyptisierung sowie die Mostqualität, die Verarbeitungseignung alter Marillensorten, Kriecherl und die Herstellung von „Eismost“ untersucht.

www.weinobstklsterneuburg.at

Weiterer Forschungsbedarf wurde im Wein-Workshops insbesondere für die Themen Glyphosat-Ersatz, SO₂-Reduktion bei Wein, Esca, Eutypa, Rebzikade bzw. Goldgelbe Vergilbung, Kirschessigfliege, *Lactobacillus plantarum* (BSA), Rapsölapplikation zur Austriebsverzögerung und Erfahrungen mit PIWI-Sorten erarbeitet. Neben zahlreichen Strategien gegen obstbauliche Schädlinge und Krankheiten wurden Projekte im Marillenanbau (Blüte und Pflanzmaterial), neue Managementsysteme und Lagerkrankheiten angeregt.

Viele Forschungsprojekte werden erfreulicherweise bereits institutsübergreifend aufgearbeitet. Diese Veranstaltung soll ein Beitrag zu weiteren Zusammenarbeiten sein, um dem Wein- und Obstbausektor Lösungen zu Problemstellungen anbieten zu können.



40-jähriges Klassentreffen



Am 17. Juni 2016 trafen sich die Absolventen des Maturajahrganges 1976 an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau, um ihr 40-jähriges Jubiläum zu feiern. Franz G. Rosner begrüßte die Gäste und erläuterte die vielen baulichen und organisatorischen Veränderungen, die in den letzten Jahrzehnten umgesetzt wurden. Alle Absolventen erzählten über ihren privaten und beruflichen Werdegang, der sich von Ostösterreich bis nach Südtirol erstreckte, und Einblicke in die historischen Entwicklungen und deren erfolgreiche Tätigkeiten für den Wein- und Obstbau gewährte. Auch die eingeladenen Professoren, allen voran die Dir.i.R. HR Dipl.-Ing.

Hans Haushofer und HR Univ. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss gaben interessante Einblicke in die Gegebenheiten der damaligen Zeit und erzählten persönliche Episoden. StR FOL Ing. Rudolf Novak und OL Ing. Reinhard Eder sen. erinnerten daran, dass dieser Jahrgang der „Aufbaujahrgang des Haschhofes“ war und wesentlich zu den heutigen Strukturen des Obstbaubetriebes beigetragen hat. Dipl.-Ing. Martin Prinz führte die Gäste durch das neue Kellerwirtschaftsgebäude und präsentierte Weine der HBLAuBA. Im Anschluss fuhren die Gäste zur Fa. Schlumberger und ließen das Treffen gemütlich ausklingen.



NÖ Landtagsdirektion mit ungarischer Regierungsdelegation zu Besuch



Der niederösterreichische Landtag pflegt seit Jahren engen Kontakt zum ungarischen Komitat Veszprém.

Auf Einladung von Landtagspräsident Ing. Hans Penz besuchte am 26. April 2016 eine zehnköpfige Delegation mit Komitatspräsident Imre Polgárdy an der Spitze die HBLAuBA und informierte sich vor Ort über das umfangreiche Bildungsangebot in den



Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverarbeitung. Beeindruckt zeigten sich die Gäste aus Ungarn auch über die moderne Ausstattung der weltweit ältesten Weinbauschule. Abgeordnete aller Fraktionen des niederösterreichischen Landtages sowie der regionale Abgeordnete zum

NÖ Landtag, Herr Dipl.-Ing. Willi Eigner, und der Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg, Mag. Stefan Schmuckenschlager, begleiteten sie dabei. Für Landtagspräsident Ing. Penz Ausdruck dafür, dass diese „Freundschaftsbeziehung auf breiter Ebene getragen wird“.

Ins Leben gerufen wurde die Zusammenarbeit zwischen dem Komitat Veszprém und dem NÖ Landtag nach der Wende Anfang der 1990er Jahre. Standen



zunächst Fragen der Selbstverwaltung und Verfassungsfragen im Vordergrund, wurde in weiterer Folge die Zusammenarbeit auch in Bereichen wie Bildung, Gesundheit, Wirtschaft und Kultur forciert.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

27



„Science goes School“

Am 22. April 2016 erlebten die Schüler/-innen unseres III. Jahrgangs einen Unterricht der besonderen Art. Entsprechend unserer grundsätzlichen Ausrichtung, aktuelle Kenntnisse auf Grundlage moderns-



ter wissenschaftlicher Erkenntnisse zu lehren, ergriff Direktor HR Dr. Reinhard Eder die Möglichkeit, im Rahmen des Programmes „Science goes School“ den Top-Forscher Univ. Prof. Dr. Joseph STRAUSS als Vortragenden zum Thema „Schimmelpilze und die Faszination der Genetik“ in die Schule einzuladen. Mit dem Projekt „Science goes School“, das in Kooperation mit der Österreichischen Akademie der Wissenschaften (ÖAW) und dem Landesschulrat NÖ initiiert wurde, will die NÖ Forschungs- und Bildungsges.m.b.H. (NFB) eine Brücke zwischen Schule und Wissenschaft in Niederösterreich schlagen. Ziel ist es, die Wissenschaft für Jugendliche begreifbar zu machen und junge Leute für Wissenschaft und Forschung zu begeistern. Univ.-Prof. Dr. Joseph Strauss ist stellvertretender Leiter des Departments für Angewandte Genetik und Zellbiologie (DAGZ) [Universität für Bodenkul-

tur, Tulln] und ein weltweit anerkannter Forscher im Bereich Zellgenetik. Da er u. a. auch Absolvent unserer Schwesterschule, der HBLFA für Landwirtschaft „Francisco Josephinum“ in Wieselburg ist, gelang es ihm sehr gut, in freundlich-lockerer Atmosphäre zwei Stunden lang über die Bedeutung



der Genomanalyse für die moderne Mikrobiologie zu berichten. Anhand praktischer Beispiele, faszinierender Bilder und Videos konnte er die Schüler/-innen für die Vielfalt der Schimmelpilze und deren Vermehrungs- und Angriffsstrategien begeistern.



Projekt HOFER

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Kellerwirtschaft und im Unterrichtsgegenstand Projektmanagement hat der IV. Jahrgang zusammen mit den Verantwortlichen des Lehrbetriebs einen „Gemischten Satz“ für die Hofer KG vinifiziert. Dabei wurde vor allem darauf Wert gelegt, dass die Jungwinzer/-innen eigene Ideen einbringen und diese speziell umsetzen können. Dies erforderte eine gute Koordination, um die reibungslose Zusammenarbeit zu gewährleisten und ein für alle zufriedenstellendes Ergebnis hervorzubringen.

Die Schüler/-innen beschäftigten sich intensiv mit der Thematik der Vermarktung und der damit verbundenen Ausarbeitung eines passenden, ansprechenden Designs. Für das Projekt wurde von den Schüler/-innen ein Anhänger entworfen und in Absprache mit der Hofer KG gestaltet.

Der Gemischte Satz ist ausschließlich in den Hofer-Filialen erhältlich (€ 5,99).

Nähere Infos unter <https://www.hofer.at/de/angebote/archiv/ab-montag-25042016/detailseite/ps/p/gemischter-satz-2/>

Girls' Day 2016



Am Mittwoch, den 27. April 2016 besuchten im Rahmen des „Girls' Day“ rund 80 Schüler/-innen die HBLAuBA Klosterneuburg, um sich über die

Schule und die Aufgabenbereiche in der Forschung zur informieren.

Nach einer kurzen Begrüßung mit Präsentation unseres Imagefilms konnten die Schüler/-innen der NÖ Mittelschulen Langenlois und Großweikersdorf in Kleingruppen in alle Bereiche unserer Forschungseinrichtung hineinschnuppern. Die Stationen im Detail:

- » Abt. Kellerwirtschaft: Führung durch den Keller und Demonstration der Flaschenabfüllung
- » Abt. Weinbau: Rebveredlungen mit Veredlungsmaschinen selbst vornehmen; Thema Reblaus



- » Abt. Obstverarbeitung: Rundgang durch das Technikum und Verkostung von OV-Produkten



- » Abt. Biologie: Malen und gießen auf Petrischalen, Mikroorganismen mikroskopieren



- » Abt. Chemie: Prakt. Arbeiten (Säuretitration, Herstellen von Lösungen, °Brix/KMW Bestimmung)
- » Abt. Obstbau: Lebendes Obstmemory (aufgrund des Schlechtwetters konnte leider nur mit Fotos gespielt werden)



Das Mittagessen fand im Speisesaal des Internats statt. Außerdem wurde zu Mittag noch kurzfristig für alle Schüler/-innen eine Führung durch das Schülerheim angeboten. Alle waren sehr von den sauberen Zimmern, den hellen Aufenthaltsmöglichkeiten und den vielen Freizeitangeboten begeistert.



Als Abschluss wurde den Mädchen eine Urkunde überreicht. Außerdem konnten sie alle die selbstveredelte Rebe sowie die bemalten Petrischalen mitnehmen. Es war ein sehr bunter und abwechslungsreicher Tag.

Was ist der Girls' Day?

Die Idee für den Girls' Day, auch Mädchen- oder Töchterttag, stammt aus den USA. An diesem seit 1993 jährlich durchgeführten „Take our daughters to work“- Tag besuchen Schülerinnen ihre Eltern, Verwandten oder Bekannten an deren Arbeitsplatz und bekommen so einen Einblick in deren berufliche Tätigkeit.

Seit einigen Jahren findet diese Idee auch in Europa immer größeren Anklang. In Österreich wird der



Girls' Day bzw. Töchterttag in einigen Bundesländern bereits seit 2001 veranstaltet. Dadurch soll ein Impuls gesetzt werden, der eine Trendwende bei der Berufsorientierung von Mädchen unterstützt und ihnen einen neuen Blick auf die Berufswelt eröffnen will. Der Girls' Day versteht sich als integrierender Aktionstag, der auf einen sehr handlungs- sowie erlebnisorientierten und damit emotionalen Zugang setzt, und dadurch Mädchen Mut auf die Eroberung neuer Berufsfelder machen will.

Weinmanager des OIV Masterstudienlehrgangs in Österreich

Bereits zum 15. Mal hat die HBLAuBA als nationale Partnerinstitution im „internationalen Hochschulverband für Wein und Weinbauerzeugnisse“ (AUIV) für 11 Studierende des OIV Masters of Science in Wine Management einen drei-tägigen Studienaufenthalt in Österreich organisiert.



Am Vormittag des ersten Tages (29.6.) wurden die internationalen Gäste von Direktor HR Dr. Reinhard Eder herzlich willkommen geheißen und ihnen die Aufgaben der HBLAuBA sowie das Weinland Österreich vorgestellt. Im Anschluss präsentierte HR Mag. Franz G. Rosner die Struktur und die Besonderheiten des österreichischen Weinlandes und stellte die Nachhaltigkeitszertifizierung vor, die besonders positiv diskutiert wurde.



Mit einer Führung durch die Kellerwirtschaft und einer Verkostung spezieller Weine durch HR DI Robert Steidl wurde der Besuch an der HBLAuBA beendet. Als nächste Station wurden sowohl die kulturellen Highlights (Erzherzogshut, Verduner Altar, Stiftskirche mit Kreuzgang und Marmorsaal) sowie der beeindruckende, mehrstöckige Weinkeller des Chorherrenstiftes besichtigt. Für die Präsentation der ausgewählten Weine sei Herrn GF Dr. Wolfgang Hamm und Ing. Günter Gottfried herzlichst gedankt. Dem besonderen Wunsch der Weinmanagement StudentInnen nachkommend, besuchten wir im Anschluss die Wein&Co Filiale am Wiener Naschmarkt. Dort erläuterte unser Kollege Ing. Franz Schuster die Firmenphilosophie und die verschiedenen Aktivitäten des Unternehmens und zeigte anhand einer umfangreichen Weinprobe die Vielschichtigkeit des Weinlandes Österreich.

Das internationale Renommee der Fassfirma Stockinger in Waidhofen a.d.Ybbs war verantwortlich, dass sich die Student/innen am zweiten Tag diesen Betrieb ausdrücklich wünschten und wir diesem Wunsch gerne nachgekommen sind.





Der Eigentümer Herr Franz Stockinger erläuterte ausführlich die Philosophie und Fässerproduktion. Im Rahmen einer Verkostung von internationalen Weinen seiner Kunden erklärte er die Varianten

seinen gewölbten Keller, der teilweise mit Kerzen beleuchtet war und präsentierte im Anschluss im Kellerstüberl seine prämierten Weine.



der Umsetzungsmöglichkeiten. Die Wachau als besonderes Juwel des Österreichischen Weinbaus wurde vom Geschäftsführer der Domäne Wachau DI Heinz Frischengruber näher gebracht. Begonnen von den geologischen Gegebenheiten der berühmten Lagen, über die Geschichte des Weinbaus in der Wachau bis hin zu den heutigen Sorten- und Ausbauspezialitäten und dem geschichtsträchtigen Keller, konnten die Gäste Einblicke in die Weinbaugeschichte Österreichs gewinnen. Den Abschluss bildete eine umfangreiche Verkostung der Spitzenprodukte. Als Beispiel für einen traditionellen Betrieb stand der Besuch des Weingutes Bründy in Feuersbrunn auf dem Programm. Ing. Rudolf Bründlmayer führte durch

Den dritten Tag verbrachten die Gäste in der Genussakademie Burgenland, wo ihnen das Weinanbaugebiet Burgenland näher gebracht wurde. Nach einer Besichtigung und Verkostung von ausgezeichneten Weinen des Weingutes Sommer in Donnerskirchen wurde der biodynamische Betrieb von Judith Beck in Gols besucht. Beeindruckt von den hohen Qualitäten und professionellen Präsentationen der Betriebe traten die Student/innen die Weiterreise nach Ungarn an.

Der Absolventenverband hat aktiv den Aufenthalt der Student/innen unterstützt, um die Reputation des österreichischen Weinbaus zu fördern.



Besuch des Maturajahrganges 1966



Es ist immer wieder eine Freude lebensfrohe und vitale Maturajubilare an ihrer ehemaligen Lehrstätte begrüßen zu dürfen. So war es auch mit dem Kollegen vom Maturajahrgang 1966, die anlässlich ihres 50jährigen Maturajubiläums mit sehr großem Interesse und bewundernswerter Ausdauer die moderne Kellerwirtschaft, die renovierte Obst-

verarbeitung, das schöne Schulgebäude und den neuen Lehrgarten besichtigten. Beim traditionellen Ausklang mit einer umfangreichen Weinkost wurden Erinnerungen ausgetauscht, Anekdoten zum Besten gegeben und festgestellt, dass die Jubilare in besserer Verfassung sind als der Wein des Maturajahrganges (WB Spätlese 1966).



140-Jahr-Jubiläum der Weinbauschule in Conegliano (Treviso)



Am 14. Mai 2016 feierte die älteste Weinbauschule Italiens, die „SCUOLA ENOLOGICA G. B. CERLETTI“ ihr 140-jähriges Bestehen. Eindrucksvoll wurde bewiesen, dass die Italiener Feste feiern können. Bereits die ganze Woche vor dem Festakt fanden in der festlich geschmückten Aula Magna (Festsaal) Fachtagungen zu verschiedenen aktuellen Themen statt, und im Schulhof wurde ein Zelt aufgestellt, in dem kooperierende Weinbaubetriebe ihre Produkte entgeltlich zur Verkostung anboten. Auch bestand die Möglichkeit, mit Führungen die Schulgebäude zu besichtigen.

Zur Einstimmung auf den Festakt wurden am Vorabend die Ehrengäste zu einem stilvollen Galadinner in das ehemalige Franziskanerkloster von Conegliano eingeladen. Dies bot einen



würdigen Rahmen für die Grußbotschaften und Glückwünsche der befreundeten Weinbauschulen und Institutionen. Neben zahlreichen italienischen Schulen waren die Staatl. Lehr- u. Versuchsanstalt für Wein- u. Obstbau (LVWO) Weinsberg aus Deutschland und die HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg durch unseren Direktor HR Dr. Reinhard Eder vertreten.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

35



Direktorin, Frau Prof. Damiana TERVILLI, und den Lehrer/-innen herzlichst empfangen wurden. Nach mehreren, sehr engagierten und emotionalen Ansprachen (deren Inhalt wir leider nur teilweise verstanden) fand der Festakt mit der italienischen Nationalhymne sein Ende, wobei auffiel, dass prak-



tisch alle Teilnehmer/-innen lautstark mitsangen. Im Anschluss folgte noch ein besonderer Höhepunkt: die feierliche Eröffnung des Museums „Luigi Manzoni“, welches im ehemaligen Forschungstrakt des Schulgebäudes untergebracht ist. Da in Italien alten Gegenständen, Gebäuden und Möbelstücken eine hohe Wertschätzung entgegengebracht wird, gibt es in der Schule Conegliano viele Bereiche, die einen leicht musealen Eindruck hinterlassen. Im Museum Manzoni geschieht dies nun in besonders konzentrierter Weise, da vier Räume stilvoll mit alten Büro- und Labormöbeln, Schreibmaschinen, weinbaulichen Untersuchungsgeräten, biologischen Präparaten und Schriftstücken aus der Gründungszeit der Schule ausgestattet sind. Da aber auch - als moderner Kontrast - innovative Präsentationstechniken (Großflächenfotos, Filme und interaktive Plattformen usw.) geboten werden, ist das Museum auch für Jugendliche interessant und wirkt nicht „verstaubt“. Luigi Manzoni war von 1933 bis 1958 Schuldirektor und erlangte bleibende Bekanntheit durch seine Rebsortenzüchtungen („Incrocio Manzoni“).

Am darauffolgenden Tag marschierten die Schüler/-innen, angeführt von Musikanten und Fahnenträgern in mittelalterlichen Gewändern, zum Rathaus und holten die Honoraten der Provinz Venetien, der Stadt Conegliano und wichtiger Institutionen (Kirche, Polizei, Militär, Veteranen) ab. Gemeinsam zogen diese anschließend laut musizierend durch die Stadt zur Schule, wo sie von der





Neben der Teilnahme an den Feierlichkeiten und der Pflege der partnerschaftlichen Beziehungen bot unser Besuch auch Gelegenheit, die beiden Schulstandorte zu vergleichen. Die Schule Conegliano ist nach außen hin zwar eine „Scuola Enologica“, aber von den rd. 1.600 Schüler/-innen (ca. 20 % Mädchen) wählen nur rd. 300 „Weinbau-Önologie“ (Technikerkurs), während der Großteil andere Lehrgänge (z. B. Umwelt-Ressourcenmanagement, Landnutzung) besucht. Insgesamt bietet die Schule Conegliano 5-jährige Lehrgänge an: zwei davon mit mehr Theorie und Ausbildung auf höherem Niveau (für Personen, die weiterstudieren wollen) und drei Lehrgänge für Techniker (mit mehr Praxis, d. h. für künftige Betriebsübernehmer; darunter findet sich auch der Kurs „Enologico“). Unterrichtet wird an sechs Tagen in der Woche, aber hauptsächlich nur in der Zeit von 8.00 – 14.00 Uhr. Bemerkenswert ist auch, dass von allen Schüler/-innen nur rd. 65 (ausschließlich Burschen) im Schülerheim untergebracht sind. Dieses ähnelt mit seinen Schlafsälen mit 18 Betten eher einer Kaserne als einem Schülerheim und eine Renovierung könnte nicht schaden. Durchaus praxiskonform und für den Unterricht gut geeignet erscheinen die neben der Schule gelegenen Weingärten und der Weinkeller. Der Verkauf der selbst hergestellten Weine, insbesondere

Schaumweine (Prosecco DOCG) erfolgt in einem kleinen, nett eingerichteten Shop direkt in der Kellerei während der ganzen Woche. Conegliano ist als Schule zwar deutlich größer als die HBLAuBA in Klosterneuburg, weist aber im Gegensatz keine nennenswerten Forschungsaktivitäten auf, da die



se vom benachbarten CREA-VIT (Centro di ricerca per la viticoltura) wahrgenommen werden. Auch erfolgen keine hoheitlichen Aufgaben (Bundesamt - z. B. Prüfnummer, BKI Proben) und auch die Forschung und Lehre im Bereich Obstbau dürfte nur rudimentär vorhanden sein.

Die relativ lange Anreise und die Veranstaltung am Pfingstwochenende hat sich jedenfalls ausgezahlt, da es der Vertiefung der freundschaftlichen Beziehung diene und interessante Einblicke in den Schulbetrieb gab.

Kunstwerk für unseren Festsaal



Im Festsaal wurde ein beeindruckendes, dreiteiliges Werk über Reben, Wein und Obst des bekannten Wachaumalers ERICH GIESE durch den Künstler persönlich installiert. Das Kunstwerk ist in dreidimensionaler Acryltechnik, welche von ihm zur Perfektion entwickelt wurde, mit Sand auf Leinwand angefertigt. Mit dieser Technik begibt sich der Maler auf die Spur der Natur und schafft eine eigene Interpretation, indem er naturgetreue Abbildungen, vorzugsweise Rebanlagen, farbkünftig und haptisch, körperhaft darstellt. „Der Rebstock ist ein besonderes Motiv für mich. Er weckt Assoziationen in mir, die in die Tiefe gehen“, sagt Giese über sein Lieblingsmotiv. Die in Schwarz und Rot gebetteten plastischen Rebstöcke stehen für das Leben, und die Pfähle sollen die Freiheit und den Zwang des Zwecks symbolisieren.

Dieses dreiteilige Gemälde ist ein Wunsch- und Geschenkobjekt, das auf spezielle Weise - nämlich im Zuge eines Gespräches zwischen Direktor HR Dr. Reinhard Eder und dem Künstler im Rahmen der NÖ Weingala 2015 - entstanden ist. Auf die Einladung hin, auch einmal für die führende Weinbauschule Österreichs ein Bild zu malen, kam Herr Giese zu Besuch nach Klosterneuburg und fand sofort Gefallen an der großen, leeren Rückwand in unserem Festsaal. Dieser Ort inspirierte den Künstler dermaßen, dass er speziell dafür das 2,7 m breite und 1,2 m hohe Haupt-Kunstwerk entwarf, malte und ... der Schule schenken wird (!) – dafür möchten wir ihm auf das Allerherzlichste danken!!! Die beiden „kleineren“ Gemälde links und rechts davon mit einer Höhe von 1,2 m und einer Breite von ca. 0,7 m wurden mit Sponsorengeldern sowie u.a. vom Absolventenverband finanziert.



43. Hefekonferenz in Smolenice (Slowakei)



Die Organisation der 43. Hefekonferenz (10. bis 13. Mai 2016) erfolgte durch die tschechische Gesellschaft für Mikrobiologie in der Zusammenarbeit mit der Fakultät für Chemie und Lebensmitteltechnologie (SUT) und dem Institut „Tiere, Biotechnologie und Genetik“ (SAS). Die Veranstaltung fand im Kongresscenter der Slowakischen Akademie der Wissenschaften (SAS) im Schloss Smolenice in den Karpaten, 50km von Bratislava statt. Es waren internationale Hefeexpert/-innen von Slowenien, Italien, Spanien, Frankreich und Portugal geladen. Die HBLAuBA war mit der Abteilung Biologie durch Frau Dr. Karin MANDL vertreten. Sie hielt den Vortrag „Vines take up yeast from soil and transport

them through the vine to the stem and skins of grapes“. Inhaltlich wurde über verschiedene medizinische wie auch biotechnologische Einsatzmöglichkeiten der Hefe gesprochen. Der Einsatz von Hefe als Model für Speicherungsversuche von Salzen, um bestimmte Membranfunktionen zu studieren, Genkaskaden darzustellen oder Fettsäuren zu produzieren, war ein Forschungsthema. Im ökologischen Bereich hat Herr Prof. Pietro Buzzini, Mitarbeiter des Departments für Landwirtschaft, der Universität Perugia in Italien über die Hefediversität in Gletschern gesprochen. Andrey Yurkov, Mitarbeiter von DSMZ, Leibniz referierte über die Diversität, Funktion und Verteilung der Hefe im Boden. Herr Mazúr von der slowakischen Universität für Technologie aus Bratislava hielt einen Vortrag über Erzeugung von Qualitätsweinen mit verschiedenen Prozesstechnologien und deren Überprüfung mit der NMR Spektroskopie. Zum Abschluss trugen junge Wissenschaftler/-innen ihre neuesten Ergebnisse aus deren Doktorarbeiten in Kurzvorträgen vor.



Finalverkostung - Wiener Landessieger



Direktor HR Dr. Reinhard EDER und der Leiter unseres Weinbauinstitutes, HR Dipl.-Ing. Robert STEIDL waren auserwählt, als Mitglieder der Verkostungsjury bei der Finalverkostung in den Prunksälen des Wiener Rathauses mit renommierten und motivierten Weinkenner/-innen die Wiener Landessieger in 14 Kategorien auszuwählen. Nach der Verkostung, die unter der bewährten und souveränen Leitung von Herrn Klaus EGGLE stand, gab es als Belohnung noch ein nettes Mittagmahl mit Herrn Bürgermeister und Landeshauptmann Dr. Michael HÄUPL, der sich im Anschluss daran noch Zeit für ein „Plauscherl“ zu aktuellen Themen nahm.

Neben zahlreichen honorigen Weinjournalisten und Weinkennern wurde die Veranstaltung insbesondere durch die Teilnahme folgender Gäste gewürdigt: Weinbaupräsident Abg. z. NR Hannes Schmuckenschlager, Weinbauverbandsdirektor Dipl.-Ing. Josef Glatt, Präsident der Wiener LWK Ök.-Rat Ing. Franz Windisch, Kammerdirektor Ing. Robert Fitzthum, die NÖ Weinkönigin - und nunmehr Bundesweinkönigin(!)- Christina Hugl und die Wiener Weinkönigin Elisabeth Wolff und deren Stellvertreterin Iris Wolff sowie der Leiter des Weinguts Cobenzl, Ing. Thomas Podsednik.



Prämierte Weine der Bundeslehranstalt finden höchste Anerkennung



Bei der Bezirksweinkost konnte auch unser Landeshauptmann Dr. Erwin PRÖLL von der außergewöhnlichen Qualität unserer prämierten Weine, aber auch von der Produktionsphilosophie unserer Bundeslehranstalt („...einzigartige Weine, die es beim Winzer nicht gibt“) überzeugt werden.

Weitere beeindruckte Freunde unserer Lehr- und Forschungsanstalt waren und sind Hw. Herr Abtprimas Propst Bernhard Backovsky, Hw. Herr Stiftskustos MMag. Dr. Nicolaus Urs Buhmann, Herr Bgm. Mag. Stefan Schmuckenschlager, Herr Bezirkshauptmann Mag. Andreas Strobl, Bezirksweinbauvereinsobmann Ing. Leopold Kerbl, Stadtrat Christoph Kaufmann, MAS.



ALVA-Tagung 2016 - Klagenfurt



Die HBLAuBA Klosterneuburg war bei der 71. ALVA-Jahrestagung (30. - 31. Mai 2016) in Klagenfurt (im Schloss Krastowitz) mit Vorträgen durch die Abteilungen Chemie und Biologie sowie Obstbau und Obstverarbeitung sehr stark vertreten. Es gab inter-

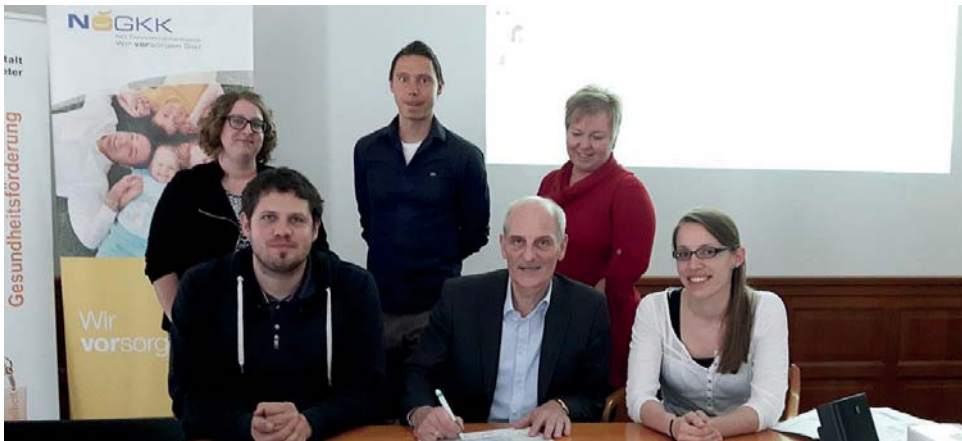
essante Vorträge über verschiedenste Themen von Futtermittel bis Obstbau. Die Sektion Obstbau wird von Frau Mag. Elsa PATZLFISCHERLEITNER geführt. Sie wurde auch seitens des Vorstandes der ALVA für weitere vier Jahre bestellt (!).

„Unsere Gesundheit trägt Früchte!“

Einen nicht unbeträchtlichen Teil der Tageszeit verbringen die meisten von uns in der Arbeit, wobei die physischen und psychischen Anforderungen häufig hoch sind. Da die unterschiedlichen Belastungen teilweise zu körperlichem und/oder seelischem Unbehagen und einer Zunahme der Fehlzeiten führen können, hat sich Direktor HR Dr. Reinhard EDER für ein systematisches Vorbeugeprogramm zur Verbesserung des Betriebsklimas interessiert. Insbesondere angeregt und angespornt durch den positiven Spirit des Gemeinschaftsprojekts „Gesunde Schule“, das mit der Sozialversicherung der Bauern (SVB) seit zwei Jahren läuft und zu

merkbareren Qualitätsverbesserungen im Schul- und Internatsbetrieb geführt hat, wurde nun ein neuer Quantensprung initiiert:

Gemeinsam mit erfahrenen Mitarbeiter/-innen der Versicherungsanstalt öffentlich Bediensteter (BVA) und der NÖ Gebietskrankenkasse (NÖGKK) wurde das Projekt „Betriebliche Gesundheitsförderung und Lehrgesundheit in der HBLA und im Bundesamt für Wein- und Obstbau“ geplant. Frau Mag. Monika SCHNÜRER übernahm die Projektleitung. Tatkräftig zur Seite steht ihr Koll. Dipl.-Ing. Florian FABER, der sich ebenfalls, zur ehrenamtlichen Mitarbeit und stellvertretenden Projektleitung bereit



Bei der Unterzeichnung der Projektvereinbarung: 1. Reihe v.l.n.r.: DI Florian Faber, Direktor HR Dr. Reinhard Eder, Mag. Monika Schnürer für die interne Projektleitung (alle HBLAuBA)

erklärt hat. Die motivierte Leiterin hat gleich ein griffiges Motto („Unsere Gesundheit trägt Früchte“) und ein gut passendes Logo entwickelt.



GÖTTLESBRUNN · LANGENLOIS · WILDON

muellerglas.at

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so

Willkommen!

Salut!

Servus!

Hola!

Welcome!

Ciao!

Grias di!



Müller Glas & Co Handelsgesellschaft m.b.H.

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



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>

Brasilien - Uruguay - Buenos Aires

Weinfachreise mit DI Manfred Winkler

Termin: 7. - 18. April 2017 (Osterferien) mit Verlängerung Iguazu: 7. -21. April 2017

Brasilien - das größte Land Südamerikas - ist vor allem durch Rio de Janeiro mit der einzigartigen Christusstatue und dem Zuckerhut bekannt. Neben Rio erwarten Sie zahlreiche Fachbesichtigungen im Weinbaugebiet von Südbrasilien, bevor Sie die Reise weiter nach Uruguay mit der namhaften Metropole Montevideo führt. Das zweitkleinste Land des Kontinents ist gleichzeitig viertgrößter Weinerzeuger mit über 1 Million Hektoliter Wein pro Jahr. Den Abschluss Ihrer Reise bildet Buenos Aires, Welthauptstadt des Tangos.

inkludierte Leistungen

- Hinflug Wien - Rio de Janeiro via Frankfurt und Sao Paulo
- Rückflug Buenos Aires - Wien via Sao Paulo und Paris bzw. bei Verlängerung
- Inlandsflug Rio de Janeiro - Porto Alegre
- Inlandsflug Porto Alegre - Montevideo via Rio de Janeiro
- Hotelarrangement der Mittelklasse inkl. Frühstück
- Mittag- oder Abendessen in ausgewählten Restaurants an Tag 2 - 10
- Rundreise und Transfers im komfortablen Reisebus
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm

Pauschalpreis: € 3.799

Anmeldung: bis 16. Dezember 2016

Kontakt: [angerer\(at\)moser.at](mailto:angerer(at)moser.at)



Termine

Verbandstreffen Leo Hillinger

Am 26. August 2016 findet das nächste Verbandstreffen statt. HILLINGERS Weinkeller zählt zu den modernsten Produktionsstätten Europas, die 2004 erbaut wurde. Die sensible Lage mitten in den Weingärten von Jois war eine besondere Herausforderung in der Planung. Der sichtbare Teil mit der kubischen Degustationslounge schwebt auf einer schlanken V-Stütze über dem Boden. Rundherum schweift der Blick durch riesige Glaswände auf die Weingärten und das Leithagebirge.

Ort: Weingut Leo Hillinger; Hill 1, A-7093 Jois

Zeit: 26. August 2016 um 15 Uhr

Kosten: Aperitif gratis

Betriebsbesichtigung € 7,-/Person

Verkostung € 6,-/Person

Ausklang: Kellerschenke Strommer in Purbach

Anmeldung:

franz.rosner@weinobst.at

bis spätestens Donnerstag 18. August 2016

Eröffnung Bild Erich Giese

Wie im Bericht auf Seite 38 bereits ausgeführt, hat der bekannt Maler Erich Giese für den Festsaal ein dreiteiliges Gemälde gestaltet. Der Absolventenverband ladet zur feierlichen Eröffnung und im Anschluss zum Buffet herzlich ein.

Ort: HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

Zeit: 16. September 2016 um 13 Uhr

Anmeldung: nicht erforderlich

Generalversammlung HBLAuBA in Klbg

Am 25. November 2016 findet die nächste Generalversammlung statt. Im Anschluss an den Tätigkeitsbericht und formalen Informationen des Absolventenverbandes wird eine Verkostung „Pinot Noir - der Heilige Gral“ - Österreich gegen den Rest der Welt organisiert.

Ort: HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

Zeit: 25. November 2016 um 16 Uhr

Als Tagesordnung sind folgende Punkte geplant.

1. Bericht des Präsidenten bzw. Geschäftsführers
2. Bericht des Kassiers
3. Bericht des Kassaprüfers

4. Entlastung des Kassiers und des Vorstandes

5. Eingebraachte Anträge

6. Allfälliges

Anträge zu den Tagesordnungspunkten sind spätestens 7 Tage vor dem Termin der Generalversammlung beim Präsidium schriftlich, mittels Telefax (02243/37910-411) oder per E-Mail ([franz.rosner\(at\)weinobst.at](mailto:franz.rosner(at)weinobst.at)) einzureichen.

Anmeldung: unbedingt erforderlich!

franz.rosner@weinobst.at

bis spätestens Freitag 18. November 2016

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

45



Runde Geburtstage (von März bis Juni)

50 Jahre

		MatJg
AUFERBAUER Stefan	WIEN	1987
BERANEK Wolfgang	BRUNN a. Gebirge	1985
HABERHAUER Norbert	RUST	1985
HUTTER Franz Josef	FELDBACH	1985
LAMPRECHT Egon	LEUTSCHACH	1987
MÜLLER Josef	WIES	1985
NIGL Martin	SENFENBERG	1985
RATHAUSCHER Margit	WIEN	1989
SCHACHHUBER Josef	HAUGSDORF	1987
THURY Paul	FRAUENKIRCHEN	1985

60 Jahre

FATTINGER Michael	DEUTSCHFEISTRITZ	1975
RUPP Franz	GÖTTLESBRUNN	1975
SCHEIBENREIF Franz	STEINABRÜCKEL	1975
SCHNEEWEIS Thomas	WIEN	2006
URACH Johann	HADERSDORF/KAMP	1975

65 Jahre

FALSCHLEHNER Alfred	HOLLABRUNN	1970
GUSENBAUER Norbert	KRUSTETTEN	1972
PUHR Helmut	SCHRATTENTHAL	1970

70 Jahre

HOCH Emmerich	HOLLENBURG	1965
---------------	------------	------

75 Jahre

BUCHGRABER Helmut	HITZENDORF	1961
JASENEK Richard	KLOSTERNEUBURG	1962
PECENKA Heinz	WIEN	1963
REINPRECHT Ladislaus	WIEN	1967
SCHÖFFL Gottfried	LANGENZERSDORF	1964

Runde Geburtstage (von März bis Juni)

80 Jahre

GRASS Helga	INNSBRUCK	MatJg 1954
VÖLKER Berta	GOBELSBURG	1957
		1955

85 Jahre

GRASS Konrad	INNSBRUCK	1954
KÖRBLER Kurt	KREMS	1954
SVACINA Inga	WIEN	1953
VOLDER Emmaliese	GUTTARING	1951

Wir gratulieren...



Melanie Wurm und DI Andreas Schreiner (MJg. 1998) zur Hochzeit am 4.6.2016 in Gols (linkes Bild)

Maria Theresia Gisberg und Dr. Alfred Zöchling (MJg. 1995) am 10.9.2016 in Tattendorf).

Trauer um unsere Verstorbenen

Ing. Josef MAYER

Maturjahrgang 1968, Fels am Wagram, welcher am 25. Dezember 2015 völlig unerwartet im 70. Lebensjahr verstarb.



Michael Zierlinger

Maturjahrgang 1997, welcher im 41. Lebensjahr völlig unerwartet von uns gegangen ist.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

47

Einschaltungen

Mitarbeiter - rechte Hand des Betriebsleiters

Weingut & Hofbrennerei Unterortl - Castel Juval

Wir sind ein kleines, aber feines Weingut im Vinschgau, Südtirol mit Brennerei, haben eine Passion für hervorragende Produkte mit Nischencharakter und suchen ab sofort einen Mitarbeiter in Jahresstelle als die rechte Hand der Betriebsleitung für Weinbau, Keller und Brennerei.

Sie handeln zielorientiert, selbstständig und überlegt? Sie sind verantwortungsbewusst, technisch kompetent, haben den Biss und die Begeisterung mit uns tolle Weine und Edelbrände zu produzieren?

Eine Unterkunft im Weingut kann zur Verfügung gestellt werden.

Bitte senden sie ihre Bewerbung an info@unterortl.it. Gerne beantworten wir ihre eventuellen Fragen telefonisch ab 17.00 Uhr unter 0039.347.4013858 oder 0039.0473.667580

Weingut & Hofbrennerei UNTERORTL – CASTEL JUVAL

Fam. Aurich

Juval 1 B

39020 Kastelbell-Tschars

www.unterortl.it

Assistent/in der Geschäftsleitung

Weingut Ebner-Ebenauer

sucht eine/n engagierte/n Assistent/in der Geschäftsleitung
(m/w, Teilzeit 25h)

Ihre Aufgaben:

- › Unterstützung der Geschäftsleitung (Einkauf, Verkauf, Personal, Logistik, Rechnungskontrolle, Marketing&PR, Verkostungen-Events-Messen, Sozial Media, Homepage, Drucksorten)
- › serviceorientierte nationale & internationale Kundenbetreuung
- › Übernahme von Warenlieferungen, Warenkontrolle, Inventur
- › Telefonate, Administration und Korrespondenz in Deutsch & Englisch
- › Interne Kommunikation und Organisation
- › Erstellung von Präsentationen, Statistiken und Analysen

Unsere Erwartungen:

- › Abgeschlossene Berufsausbildung
- › Erfahrung in der Kundenberatung, Service oder Verkauf



- › Sehr gute Weinkenntnisse (Sommelier oder Weinakademieabsolventen bevorzugt)
- › perfekte aber natürliche Umgangsformen und Rhetorik, gewinnendes Wesen
- › Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit, Eigenmotivation, Lösungsorientierung und Selbstständigkeit
- › „Hands On Mentalität“
- › Teamplayer, Kommunikation & Organisationstalent
- › Reisebereitschaft
- › sehr gute EDV Kenntnisse
- › sehr gute Deutsch & Englischkenntnisse in Wort und Schrift (weitere Sprachen von Vorteil)
- › Führerschein B (weitere Führerscheinklassen von Vorteil)

Wir bieten ein Arbeitsumfeld das stark von Genuss geprägt ist. Einen herausfordernden, abwechslungsreichen und bunten Tätigkeitsbereich, eine junge und lässige Unternehmenskultur, die von flachen Hierarchien eines eigentümergeführten Familienweinguts geprägt ist, faire Entlohnung (für die Position KV-Mindestgrundgehalt von EUR 998,96,-- brutto pro Monat, abhängig von der Qualifikation & Motivation ist die Bereitschaft zur KV-Überzahlung absolut vorhanden), attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten. Wir leben für und mit dem Wein und der Natur, essen und trinken für unser Leben gern, begeistern unsere Kunden und sind mit Enthusiasmus bei der Sache. Wir suchen langfristig eine verantwortungsvolle rechte Hand! Wenn auch Sie mit Ihrer einzigartigen Persönlichkeit, Ihrer Leidenschaft und Ihrem guten Geschmack begeistern wollen, dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Weingut Ebner-Ebenauer, z.H.: Marion Ebner-Ebenauer; Laaer Straße 5, 2170 Poysdorf office@ebner-ebenauer.at

VerkäuferIn für Weinbaugeräte

Hammerschmid GmbH Landmaschinen

Wir sind ...

- › ... ein Familienunternehmen, das sich traditionell höchster Qualität bei seinen Produkten und dem Serviceangebot verschrieben hat.
- › ... Importeur von Pellenc und bieten ein umfassendes Sortiment von der elektrischen Weingartenschere bis zum Traubenvollernter.
- › ... auch nach dem Verkauf für unsere Kunden da.

Sie haben ...

- › ... eine abgeschlossene Berufsausbildung vorzugsweise mit Matura und eine Leidenschaft für den Weinbau
- › ... sehr gute Office-Kenntnisse.
- › ... gute Englischkenntnisse.

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

49

Sie sind ...

- › ... eine kommunikative Persönlichkeit, die ein hohes Maß an Selbstmotivation,
- › Einsatzbereitschaft und Flexibilität mit sich bringt.
- › ... begeisterungsfähig für alles rund um Weinbau und Landwirtschaft.
- › ... empathisch im Umgang mit KundInnen.
- › Wir bieten ...
- › ... ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet im Verkauf mit Aufstiegsmöglichkeiten.
- › ... umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten.
- › ... ein gutes Arbeitsklima in einem jungen dynamischen Team.

Wir wenden uns mit dieser interessanten Vollzeit-Tätigkeit an Damen und Herren, die eine Leidenschaft für Weinbau haben und durch ihre Persönlichkeit überzeugen. Für diese Position erhalten Sie ein Gehalt, das sich an Ihrer Qualifikation und Berufserfahrung orientiert. (Mindestgehalt lt. Handelskollektivvertrag der BG 4 im 1. BJ liegt bei € 1.578,- brutto per Monat) Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontakt:

Heidemarie Birochs
h.birochs@hammerschmied.at
Tel. 0664 4014960
HAMMERSCHMIED GmbH
Hammerschmied Straße 12
2100 Korneuburg

Karriere im Lagerhaus

Lagerhaus Absdorf-Ziersdorf

Das Raiffeisen-Lagerhaus Absdorf-Ziersdorf ist ein Genossenschaftsunternehmen mit 14 Betriebsstellen und 200 Mitarbeitern vom nördlichen Tullnerfeld bis in die Wachau.

Wir suchen junge Nachwuchskräfte für den Agrarbereich, die sich im Lagerhaus-Verbund weiterentwickeln möchten:

Karriere im Lagerhaus

Ihre Aufgaben:

- › Sachkundige Beratung und Verkauf von landwirtschaftlichen Bedarfsartikeln (Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Saatgut)
- › Bestellannahme und Abwicklung
- › Kassatätigkeit und Reklamationsbearbeitung
- › Kundenakquise



- › Organisation der Abläufe am Standort
- › Vertretungstätigkeit an den umliegenden Filialstandorten

Ihr Profil:

- › Absolvent einer landwirtschaftlichen Fachschule
- › Agrarischer Hintergrund und Interesse an der Landwirtschaft
- › Sehr gute MS Office Kenntnisse, strukturierte und genaue Arbeitsweise
- › Gute Selbstorganisation und kaufmännisches Verständnis
- › Kontaktfreudige und engagierte Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- › Umfassende fachspezifische Ausbildung
- › Begleitung und Unterstützung bei der Einarbeitung durch einen Mentor
- › Kennenlernen der Strukturen im Lagerhaus
- › Sehr gutes Betriebsklima in einem dynamischen Team

Nach Abschluss der Ausbildung stehen Ihnen die Türen für künftige Führungs- bzw. Fachaufgaben mit exzellenten Perspektiven offen. Wir bieten ein Gehalt von monatlich EUR 1.617,00 brutto (Basis 38,5 Wochenstunden) und die Bereitschaft zur Überzahlung.

Für eine erste Kontaktaufnahme schicken Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) bevorzugter Weise online oder per Post an

Raiffeisen-Lagerhaus Absdorf-Ziersdorf eGen
z.H. Frau Gabriele Pohl Bahnhofstraße 23
3462 Absdorf gabriele.pohl@absdorf.rlh.at

Mitarbeiter gesucht

Weinkellerei Marianne Eder

Wir sind auf der Suche nach einem motivierten und engagierten Mitarbeiter als Unterstützung unseres Familienbetriebs in Jettsdorf, Weinbauggebiet Wagram. Das Beschäftigungsausmaß ist Teilzeit, 20 Stunden, Aufnahme ab Juni möglich.

Die Aufgabenbereiche liegen in der Weingarten- und Kellerarbeit.

Aufnahmeerfordernis:

- › Traktorführerschein
- › Ausdauer, Flexibilität und Freude am Weinbau
- › Selbstständiges Arbeiten und Eigeninitiative zeigen

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 2/2016

51

Für nähere Informationen stehen wir gerne zur Verfügung.

Weinkellerei Marianne Eder Obere Ortsstraße 19 3484 Jettsdorf 02738/3322 office@weingut-eder.at
www.weingut-eder.at

PROJEKTPRAKTIKANTEN (M/W)

Falstaff

Falstaff ist das führende Wein-, Gourmet- und Reisemagazin im deutschsprachigen Raum mit Sitz in Wien. Neben dem Magazin, Sonderpublikationen und zahlreichen Guides zu verschiedenen Produkten und Locations runden Webinhalte und Apps das Verlagsportfolio ab.

ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES PROJEKTTEAMS "WEIN DIGITAL" SUCHEN WIR PROJEKTPRAKTIKANTEN (M/W)

Wir bieten Ihnen:

Mitarbeit bei spannenden und innovativen Projekten zum Thema Wein (weltweit), ein dynamisches, modernes und kollegiales Arbeitsumfeld in einem jungen, weinbegeisterten Team. Ihr Arbeitsplatz ist in der Wiener City mit perfekter öffentlicher Verkehrsanbindung. Wir wollen Ihre Erfahrungen und Einblicke in unserem Verlag prägend und wertvoll für Sie gestalten.

Anforderungen:

Sehr genaues, konzentriertes Arbeiten, vernetztes und analytisches Denken. Teamfähigkeit, ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und gute Selbstorganisation. Sehr gute Excelkenntnisse und erste Arbeitserfahrung mit Datenbanken, Datenanalyse und Massendatenpflege sowie Adobe Produkten. Französischkenntnisse oder ein Basiswissen und Interesse zum Thema Wein sind ein klares Plus.

Lerninhalte:

Sie unterstützen uns bei der Analyse, Pflege und Gewinnung von archivierten und aktuellen Weindaten und -bildern. Telefon- und Webrecherchen, Kennenlernen von Daten Qualitätssicherungsmaßnahmen und -abläufen sowie der Projektarbeit zur Entwicklung einer führenden, europäischen Wein App Lösung. Rahmenbedingungen:

- » Arbeitsumfang: 38,5 Std./Woche
- » Gehalt: ab € 800 brutto pro Monat, Bereitschaft zur Überzahlung bei entsprechender Vorqualifikation
- » Praktikumsdauer: 6 Monate, Beginn ab sofort
- »

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen als PDF Datei inklusive Foto an jobs@falstaff.at, Betreff: Bewerbung Praktikum "WEIN DIGITAL"
Falstaff Verlags-GmbH | Führichgasse 8, 1010 Wien
+43 1 9042141 | www.falstaff.at



Praktikant/in (auch Teilzeit)

Brindlmayer

Wir suchen eine/n

Praktikant/in (auch Teilzeit)

für unser Weingut.

Wir suchen ab September 2016 für unseren 12 Hektar großen, modernen Betrieb einen Praktikanten / eine Praktikantin für alle Tätigkeitsbereiche im Weingut (Weinbau, Kellerei und Vertrieb), auch Teilzeit möglich (beispielsweise vormittags und/oder ab 16 Uhr). Erwünscht: F-Führerschein (gegebenenfalls B-Führerschein & Staplerschein).

Wir sind ein Familienweingut mit einer über 150-jährigen Tradition, streben schon im Weingarten höchste Qualität an und konzentrieren uns auf herkunftstypische Weine, die als Klassiker, Lagenweine und unter dem Markennamen "Brigos" vinifiziert werden. Neben Export in Nachbarländer erfolgt ein Großteil der Vermarktung im Direktvertrieb und über den Fachhandel. Ein besonderer Fokus liegt auf Regionalität.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an: wein@brindlmayer.at

Freier Mitarbeiter/in für Weingartenbegehung/Traubenbonitur

Weingut Bründlmayer

Als familiengeführtes Weingut mit hohem Anspruch an Qualität suchen wir eine(n) engagierte(n) und motivierte(n) freien Mitarbeiter(in) zur Durchführung der Weingartenbegehung und Traubenbonitur bei unseren Traubenlieferanten im Raum Langenlois. Zeitraum von ca. Mitte Juli 2016 bis Anfang September 2016.

Zum Aufgabengebiet gehören folgende Tätigkeiten:

- » Terminplanung und Organisation
- » Durchführung der Weingartenbegehung und Traubenbonitur bei unseren Traubenlieferanten vor Ort
- » Handschriftliche Aufzeichnung der Bonitur Ergebnisse

»

Ihr Profil:

- » Schüler/in des 4. oder 5. Jahrgangs
- » Als Voraussetzung zählen gute Kenntnisse im Weinbau/Weingarten
- » Eigener PKW vorhanden
- » Liebe zur Natur

- » Belastbar, flexibel und gut organisiert
- » Deutschkenntnisse
- »

Unser Angebot:

- » Freundliches und motiviertes Team
- » Interessante Aufgabe
- » Honorar nach tatsächlichem Aufwand

Wenn Sie an dieser interessanten Aufgabe interessiert sind, bitten wir Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen an c.nastl@bruendlmayer.at zu senden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Christoph Nastl, M.A.
Betriebsleiter - Bereich Weingarten
Weingut Bründlmayer
Zwettlerstrasse 23
3550 Langenlois - Austria
c.nastl@bruendlmayer.at
www.bruendlmayer.at
Tel: +43 664 5065530

Mithilfe in Wein-u. Obstbaubetrieb Weingut Pauser, Rührsdorf

Stellenanzeige laut den Bestimmungen des AMS Krams
Aufgaben: Mithilfe in meinem Wein-u. Obstbaubetrieb (hpsl. Spritzen).

Anforderungen: Kenntnisse im Wein,-Obstbau; Pflanzenschutz-sachkundeausweis!

Arbeitszeit: Teilzeit im Ausmaß von 15Stunden/ Woche – freie Tage nach Absprache

Entlohnung: nach Vereinbarung

Dienstgeber; Doris Pauser
Rührsdorf 51
3602 Rossatz
0676 / 79 30 115

Kontrollorin | Kontrollor agroVet GmbH

Die agroVet GmbH sucht Kontrollorgane im landwirtschaftlichen Bereich AMAG.A.P./GLOBALG.A.P. für Vor-Ort Kontrollen

Aufgaben

- › Durchführung von Kontrollen auf landwirtschaftlichen Betrieben, die Obst, Gemüse und/oder Speiseerdäpfel produzieren

Einsatzgebiete

- › Steiermark

Wir erwarten uns

- › Abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung (z.B. HBLA, BOKU – Agrarwissenschaften...)
- › Praktische Erfahrung im Bereich pflanzliche Produktion nach dem Abschluss der Ausbildung im Ausmaß von 3 Jahren, davon mind. 2 Jahre in einem der relevanten Bereiche (Obst/Gemüse/Erdäpfel): z.B. Praktika, Mitarbeit am eigenen/elterlichen Betrieb, praktische landwirtschaftliche Tätigkeit im Ausland...
- › Hauptwohnsitz Steiermark sowie Südburgenland/Unterkärnten
- › Seriöses und kompetentes Auftreten
- › Eigenständiges, Verantwortungsvolles Arbeiten (Organisation)
- › Gute EDV-Kenntnisse (MS Office)
- › Führerschein B, eigenes Auto

Wir bieten Ihnen

- › Ein interessantes und verantwortungsvolles Aufgabengebiet in einer akkreditierten Kontrollstelle
- › Umfangreiche Einarbeitung in die Kontrolltätigkeit
- › Jährliche Schulung sowie Weiterbildung
- › Beschäftigung auf freiberuflicher Basis ab sofort

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild, Lebenslauf und Zeugnissen senden Sie bitte an:

DI Gregor Eichinger

agroVet GmbH Königsbrunner Straße 8, 2202 Enzersfeld g.eichinger@agroviet.at www.agroviet.at



www.weinobstklosterneuburg.at

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