



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



STIERMARK IST IMMER EINE REISE WERT

Mit den Besuchen Obstbaubetrieb Gutmann, Weinhof Leitner und Weinhof und Buschenschankbetrieb Peinsipp konnten wir wieder erfolgreiche Vorzeigebetriebe in der Steiermark besichtigen.

SEITE 37



VERBANDSTREFFEN IM FREI- GUT THALLERN

Das Freigut Thallern bildete den festlichen Rahmen für einen Vortrag von Ing. Johannes Friedberger über die Ursprünge von Sortenbezeichnungen sowie der Vergleichskost Loire gegen Österreich.

SEITE 32

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

» 10. Newcomer-Award	4
» Reife- und Diplomprüfung 2022 - Weiße Fahne!	6
» Weingut des Jahres 2022 in Niederösterreich	8
» Schulball 2022	10
» Hibernat Forum 2022: PIWI-Weinbewettbewerb in Tschechien	12
» 31 frisch gebackene Jungsomeliers/-ieres	14

AKTUELLES

» Laufende geförderte Forschungsprojekte (Auszug)	15
» Biersommelier	22
» Steinriegelprojekt	23
» Digitale Elektronik	24
» Übersiedlung der Isotopenanalytik an die HBLAuBA	25
» Hilfe für die Ukraine	27
» Erasmus+ Projekt 2022-2025	28
» LC-MSMS (Flüssigchromatographie mit Triple-Quadropol-Massenspektrometer)	29
» Schulschluss 2022	30

VERANSTALTUNGEN

» Verbandstreffen Freigut Thallern	32
» Verbandstreffen Steiermark	37

ZU BESUCH

» 20 Jahre wie im Flug vergangen ...	41
» Besuch des Maturajahrganges 1970	42
» Besuch des Maturajahrganges 1975	43
» 50-jähriges Maturajubiläum	44
» Vortrag „Freie Rede“ von Thomas Lösch	45
» Exkursion ins westliche Weinviertel mit dem III. Jahrgang	46
» Der Tourismusschule Bramberg zu Besuch	47
» Exkursion des VI Jahrgangs nach Bramberg	48
» Parzmair	50
» Stauds	51
» Top Business-Etikette - Gutes Benehmen ist immer gefragt	52
» OIV-Masterstudenten - MSc in Wine Management	54
» Zahlreiche weitere Besuche im Blattinneren!	56

DIVERSES

» Verbandstreffen A-Nobis Sektkellerei Szigeti	72
» Generalversammlung HBLAuBA am 25. November 2022	73
» Wir trauern	74
» Runde Geburtstage	75

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Mit einem Paukenschlag und einer großen Überraschung wurde die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau zum Weingut des Jahres 2022 in Niederösterreich gekürt. Auch wenn in der Vergangenheit zahlreiche hohe Auszeichnungen errungen werden konnten, stellt dies einen unerwarteten Höhepunkt dar, da sich 955 Betriebe mit 6.243 Weinen darum bemüht haben.

Der 10. Newcomer-Award wurde wieder erfolgreich mit den St. Urbanus Weinrittern abgehalten und die feierliche Preisübergabe in den Hohen Kassamatten des Palais Coburg vorgenommen.

Die Reife- und Diplomprüfungen konnten trotz oder wegen der Corona-Nachwirkungen erfolgreich mit einer „weißen Fahne“ abgeschlossen werden. Nachträglich organisierten die jungen Absolventen und Absolventinnen einen Maturaball mit dem Titel „Night of Flavour“ und zeigten damit ein besonderes Engagement.

Viele Forschungsaktivitäten laufen derzeit an der HBLAuBA, die mit einigen Beiträgen in dieser Ausgabe thematisiert werden.

Der Absolventenverband ersucht um die Überweisung des Mitgliedsbeitrages für 2022 in der Höhe von € 20 auf das Konto IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 bis spätestens 1. September 2022 (Rückfragen bitte an herbert.schoedl@weinobst.at) richten.

Schöne und erholsame Sommertage wünschen



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Werner Luttenberger
Präsident

10. NEWCOMER-Award



(v.l.n.r.: Verena Langmann, Michael Kiss, Florian Bauer, Johannes Haimerl, Andreas Mauser, Martin Heinzl, Anna Schwertföhner, Katharina Baumgartner, Mathias Prugmaier)
Foto: Franz Wanovits

Gemischten Satz 2021. Zweiter wurde heuer Michael KISS aus Jois, Leithaberg. Platz 3 ging an Mathias PRUGMAIER aus Leibnitz, Südsteiermark mit seinem Sauvignon Blanc DAC 2021.

Zum 10. Mal wurde heuer der NEWCOMER-Award - eine Kooperation der St. Urbanus Weinrittern und der HBLAuBA für Wein- und Obstbau- veranstaltet. Und zum 5. Mal in Folge fand der Galaabend in den Hohen Kassamatten des Palais Coburg statt. 44 Absolventen und Absolventinnen hatten diesmal ihre 124 Weine eingereicht, prämiert wurden wieder die drei Kategorien Weisswein Klassik, Weisswein Reserve und Rotwein. Die 9 Finalisten kamen aus sieben verschiedenen Weinbaugebieten - und 6 von Ihnen waren nicht zum ersten Mal im Finale im Palais Coburg dabei. In der Kategorie Weisswein Klassik ging der 1. Platz an Andreas MAUSER aus Groß Schweinbarth im Weinviertel mit seinem



In der Kategorie Weisswein Reserve gewann Johannes HAIMERL aus Gobelsburg, Kamptal mit seinem Grüner Veltliner DAC 2020 vor Florian BAUER auf Platz 2 aus Zaußenberg, Wagram mit seinem Chardonnay Reserve 2020. Verena LANGMANN aus St.Stefan ob Stainz aus der Weststeiermark kam mit ihrem Sauvignon Blanc DAC 2019 heuer auf Platz 3.



In der Kategorie Rotwein ging der 1.Platz an Katharina SCHWERTFÜHRER aus Sooß, Thermenregion mit deren Cabernet Franc Exklusiv 2020. Platz 2 ging diesmal an Martin HEINZL aus Deinzendorf im Weinviertel für seinen Merlot Kleines Eichenfass 2019. Platz 3 ging beim Rotwein heuer an Katharina BAUMGARTNER aus Untermärkersdorf im Weinviertel für ihren KTI Cuvee Reserve 2019.



Zum 10-jährigen Jubiläum wurden auch die erfolgreichen ehemaligen Newcomer Gewinner vom Absolventenverband eingeladen. Gekommen waren Mathias Pöcher, Leonhard Schödl (Rotwein 2019 und 2020), Johann Gisberg (Rotwein 2015 und 2014, 2016 Platz 3), Angelika Lobner (Weissweine 2017 und 2014 Platz 1 und 2) und Alexander Gindl (Weißwein Reserve 2019, Weissweine Klassik und Reserve 2018) (v.l.n.r.). Krankheitsbedingt absagen mussten leider Stefanie Gerdenits (Rotwein 2018 und 2017 und 2015 Platz 2) und Johannes Fritz (Weisswein Reserve 2020).

Der Absolventenverband bedankt sich bei den St. Urbanus Weinrittern für die ausgezeichnete Zusammenarbeit!

Text: Christian Schwedler/Christian Stöger;

Fotos: Franz Wanovits

Reife- und Diplomprüfungen 2022 - Weiße Fahne!



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

Die Reife- und Diplomprüfung besteht aus drei Teilen. Der erste und umfangreichste ist die Diplomarbeit mit dem arbeitsintensiven praktischen Teil (rund 120 Arbeitsstunden), dem Verfassen der schriftlichen Arbeit (Diplomarbeit) und der wichtigen Präsentation mit Diskussion, welche am 20.

und 21.4. stattfand.

Der zweite Teil ist die teilstandardisierte schriftliche Reifeprüfung (=Klausurarbeiten), wobei bei Mathematik, Deutsch und Englisch die Aufgaben standardisiert dh. zentral und österreichweit recht einheitlich vorgegeben werden. Nur in Betriebswirtschaft und Rechnungsführung wird die Aufgabenstellung individuell von unserer Lehrkraft erstellt. Diese Klausurprüfungen fanden bundesweit vom 3.-6. Mai statt.

Der dritte Teil besteht aus den mündlichen Prüfungen, die von Dienstag 6. Juni bis einschließlich Freitag 10. Juni durchgeführt wurden. Da die mündlichen Prüfungen in den letzten beiden Corona-Jahren (2020 und 2021) nur freiwillig stattgefunden haben, waren wir besorgt, ob alles funktionieren wird.



Dank der intensiven Wiederholungen der Lehrinhalte, es gab zusätzlich zum Vorbereitungsunterricht auch die Möglichkeit von Förderunterricht für die Schüler/innen und der sorgfältigen organisatorischen Vorbereitungen, gingen alle mündlichen Prüfungen reibungslos und sehr gut über die Bühne.

Alle 37 Kandidaten/innen (12 Mädchen) der beiden fünften Jahrgänge (Jahgangsvorstand 5a: Prof. Mag. Romana BAUER, Jahrgangsvorstand 5b: Hw. Herr Dr. Dominic LORENZ TASSILO) haben die Prüfungen positiv abgelegt und so konnten wir uns am Freitag Nachmittag über die „weiße Fahne“ freuen. In einigen wenigen Fällen hat dabei auch die neue Regelung mitgeholfen bei der Gesamtbeurteilung, welche auch die Jahresabschlussnote mitberücksichtigt. Nichtsdestotrotz war die Leistung unserer Schüler/innen sehr zufriedenstellend. So gelang es 10 Schülern/innen (5 Mädchen, 5 Burschen) mit ausgezeichnetem und 8 Kandidaten/innen mit gutem Erfolg (2

Mädchen, 6 Burschen) abzuschließen.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Schülerheim erfolgte die Zeugnisverleihung würdevoll im Augustinussaal des Stiftes Klosterneuburg.

Im Rahmen der Feier konnten auch wieder die allerbesten Diplomarbeiten (insgesamt 18) mit Geldpreisen unserer Sponsoren gewürdigt werden. Zu diesem Anlass sprach der Präsident des Bundesobstbauverbandes Ing. Manfred KOHLFÜRST zu den Anwesenden.

Zusätzlich zu den Reife- und Diplomzeugnissen wurden noch das EBCL-Zertifikat (European Business Competence Licence) und das Jungsommelier/e Dekret übergeben.

Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen wünscht allen neuen Absolventen und Absolventinnen alles Gute auf ihren weiteren Lebenswegen.

Weingut des Jahres 2022 in Niederösterreich



Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau wurde zum Weingut des Jahres 2022 in Niederösterreich gekürt!!!

Zweifelsohne bemühen sich unsere Kolleginnen und Kollegen an der HBLAuBA seit jeher neben den vielen anderen Aufgaben wie Lehre, Forschung, Beratung, Verwaltung, Qualitätskontrolle auch sehr gute Weine, Früchte, Obstverarbeitungsprodukte u.a. zu produzieren. Das haben die Auszeichnungen in den letzten Jahren immer wieder durch Landessiege (z.B. Zweigelt 2017, Topas Apfelwein 2021) oder Goldmedaillen bei nationalen und internationalen Bewertungen (Vinalis, Paris, Frkr; Mundus Vini, Neustadt, D, PIWI Wettbewerbe) bestätigt.

Die Nachricht, die wir Mitte Juni vom Niederösterreichischen Landesweinbauver-

band bekamen, stellte aber alle bisherigen Erfolge in den Schatten!

Sensationell und sehr erfreulich wurden wir bei der heurigen NÖ Weinkost in Mold als bestes Weingut bewertet und somit zum NÖ Weingut des Jahres erkoren.

Dieser Erfolg ist umso beachtenswerter, wenn die Rekordbeteiligung von 6.243 Weinen von insgesamt 955 Betrieben berücksichtigt werden.

Die feierliche Übergabe der Dokumente und der Siegesstatuete „Weingut des Jahres“ erfolgte höchstrangig durch die Landeshauptfrau Maga. Johanna MIKL-LEITNER. Sie betonte in Ihrer Laudatio, dass es ein hervorragendes Zeichen für die Güte der Lehre und Forschung ist, wenn zusätzlich zu diesen großen Aufgaben noch so tolle Weine produziert werden. Weitere Gratulanten waren der Präsident des NÖ Weinbauver-



bandes Herr Ing. Reinhard ZÖCHMANN, der österreichische Weinbaupräsident Herr Hannes SCHMUCKENSLAGER, Generalsekretär des Landwirtschaftsministerium Herr Dipl.-Ing. Stefan LIEBL und dem Leiter unserer Fachabteilung im BMLRT Mag. Christian Kasper sowie die Vertreter der Sponsoren (Stefan JAUKE, NÖ. Versicherung, Christoph METZGER; RWA) und die NÖ Winzerkönigin Sophie Hromatka, die 2019 sehr erfolgreich an der HBLAuBA in Klosterneuburg maturierte.

Ein ganz großes Lob und ein besonders herzlicher Dank sei den Kolleginnen und Kollegen von der Kellerwirtschaft, vom Agneshof und Götzhof ausgesprochen, die durch ihre gekonnte und konsequent qualitätsvolle Arbeit diesen „Jahrhundert-Erfolg“ ermöglicht haben, einfach SPITZE!

- » Landessieger in der Kategorie Rotweincuvees wurde Cuvée CSM 2019
- » Unsere Finalisten (also Weine, die zu den allerbesten der heurigen Weinprämierung zählten): Donauveltliner 2021 (2. Platz), Zweigelt (Rotburger) Reserve 2019 (2. Platz), Zweigelt (Rotburger) Reserve 2020, Pinot Nova 2019 (3. Platz)
- » Mit einer Goldmedaille prämiert und für den österreichischen Weinsalon nominiert wurde: Back to the future Orangewein 2021 unfiltriert
- » Mit einer Goldmedaille prämiert wurden: Back to the future Traminer in 2020 filtriert, Grüner Veltliner Qualitätswein 2021, Primus 2021, CSM 2020, Rathay KuK, Pinot Nova 2019 und Pinot Nova 2020

Schulball 2022



Am 15. Juni 2022 wurde von den diesjährigen Absolventen/-innen der Maturaball veranstaltet. Unter dem Titel „Night of Flavour“ ging in der Babenbergerhalle

Klosterneuburg eine „geschmackvolle“ Ballnacht über die Bühne. Mit viel Liebe und Mühe wurde der Ballsaal mit Sternen, Mond und sonstigem Glitzerschmuck dekoriert und die Tische mit Blümchen und Tischkärtchen verziert.





So wie alle Jahre waren anfangs die Sektbar und später die Weinbar sowie der Heurige im ersten Stock die am stärksten frequentierten Plätze, aber dank der mitreißenden Musik und der oststeirischen Stimmungskanonen war auch die Tanz-

fläche gut besucht. Da der Termin nach der Reife- und Diplomprüfung stattfand, war die Stimmung umso besser und das Lied „Nie mehr Schule“ als Abschluss der Mitternachtseinlage so mitreißend, dass sogar unseren Herrn Direktor das Tanzfieber packte. Während des Balles wurden nicht nur zahlreiche Lose für die Weintombola, sondern auch die heuer besonders schön gestaltete und umfangreiche (118 Seiten!) dicke Maturazeitschrift verkauft.



Der Maturajahrgang 2022 dankt sich herzlich bei allen Ballgästen, Unterstützer/-innen, Helfer/-innen und allen, die diesen besonderen Ball erst möglich gemacht haben!

Text © Jacob Rennhofer

Fotos © Moritz Scher

Hibernal Forum 2022: PIWI–Weinwettbewerb in Tschechien



Nach zweijähriger Pause fand am 21. Mai 2022 im tschechisch-südmährischen Weinort Šardice im Bezirk Hodonin die Veranstaltung „PIWI 2022 - Hibernal Forum“, ein Wettbewerb mit Weinen, die aus Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (= PIWIS) produziert wurden, statt. Organisator dieser Veranstaltung war der Verein der Mendelwinzer Šardice. Der Wettbewerb stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten e.V. („PIWI-International“), des Tschechischen Weinbauverbandes, der Tschechischen Weinmarketinggesellschaft und der Gemeinde Sardice. Im Rahmen der Veranstaltung wurden 367 Weine verkos-

tet und bewertet. Die eingereichten Weine stammten aus den Ländern Tschechien, Polen, Österreich, der Slowakei, Deutschland, Frankreich und Italien. Entsprechend dem Namen dieser Weinbewertung wurden sehr viele Weine der PIWI-Rebsorte Hibernal eingereicht. Weiters wurden Weine folgender PIWI-Rebsorten verkostet und bewertet: Bianca, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cerason, Chardonnay Stella RT, Charvát Donauriesling, Donauveltliner, Erilon, Frontenac, Gemischter Satz – PIWI, Johanniter, Laurot, Leon Millot, Malverina, Merzling, Monarch, Muscaris, Othello, Phoenix, Pinot Nova, Prior, Ráthay, Regent, Rinot, Rita, Rondo, Royalny, Saphi-



ra, Satin noir, Sauvignac, Savilon, Sevar, Seyval blanc, Solaris, Souvignier Gris, Vesna und noch einige andere PIWI-Rebsorten. Die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gewann in diesem Jahr sowohl in der Kategorie Rotwein mit dem Pinot Nova 2019 (siehe Urkunde) als auch in der Kategorie „Betrieb mit der besten Weinkollektion“. Die beste Weinkollektion ergab sich aus dem höchsten Punktedurchschnitt der vier am besten bewerteten Weine. Dazu zählten Pinot Nova 2019 (93 P. – Champion), Ráthay 2020 (91 P. – Gold), Donauveltliner 2021 (89 P. – Gold) und Pinot Nova 2018 (87 P. – Gold). Ebenso erzielten Blütenmuskateller 2021, Donauveltliner 2020, Science Fiction – Gemischter Satz rot 2020 und Pinot Nova 2020 Gold. Science Fiction – Gemischter Satz weiß – Frizzante 2021, Bronner 2021, Science Fiction – Gemischter Satz rot 2019,

Royalny 2019, Regent 2019, Prior 2020 und Cabernet Carol 2020 erreichten Silber. Auch die weiteren eingereichten Weine wie Donauriesling 2020 und 2021, Science Fiction – Gemischter Satz weiß 2020 und 2021, Blütenmuskateller 2019, Cabernet blanc 2019 und Royalny 2018 wurden sehr gut bewertet.

Im Rahmen des Weinwettwerbs fand auch eine Vortragsveranstaltung statt. Dabei hielt Ing. Karel Hanak einen Vortrag mit dem Titel „Neue PIWI-Rebsorten aus Klosterneuburg“ und DI Martin Mehofer referierte zum Thema „Weinbauliche Erfahrungen mit PIWI-Rebsorten“.

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



31 frisch gebackene Jungsomeliers/-ières an der HBLA Klosterneuburg!



Der IV. Jahrgang der HBLA Klosterneuburg nahm an der umfangreichen Ausbildung zum Jungsomelier/zur Jungsomelière Österreich teil.

Ein mehrköpfiges Lehrer- und Expertenteam unterrichtete in professioneller Weise unsere Schüler/-innen in den Themenbereichen Wein- und Kultur sowie Tischkultur und Service. Zusätzlich vertiefte der IV. Jahrgang sein Wissen während eines einwöchigen Schulaustausches mit der Tourismusschule Bramberg im Pinzgau. 31 Schüler/-innen nahmen an der Abschlussprüfung teil. In drei Prüfungsabschnitten –

theoretischer, sensorischer und praktischer Teil – konnte unser IV. Jahrgang sein Wissen und Können unter Beweis stellen.

Die umfangreiche Ausbildung an unserer HBLA war vor allem bei den Ergebnissen im theoretischen und sensorischen Abschnitt erkennbar. So konnten sogar 4 Schüler mit einem ausgezeichneten Erfolg und 12 Schüler/-innen mit einem guten Erfolg abschließen.



Die Zertifikatsübergabe fand gemeinsam mit dem Abschlusszeugnis in einem festlichen Rahmen statt.

Laufende geförderte Forschungsprojekte (Auszug)

Mit Juli 2018 wurde per Erlass des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung die teilrechtsfähige Einrichtung „Wein & Obst Klosterneuburg RTD – Einrichtung mit eigener Rechtspersönlichkeit an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg“ errichtet.

Dadurch besteht die Möglichkeit, sich aktiv an internationalen Forschungsprojekten zu beteiligen und dafür Personal- und Sachkosten gefördert zu bekommen. Nachdem die Aufgaben an den Wein- und Obstbau steigen, wird diese Forschungseinrichtung benutzt, die begrenzten Ressourcen einer öffentlichen Einrichtung „auszuweiten“ und die Forschungsaktivitäten zu steigern. Nachstehend wird ein Auszug aus den laufenden Forschungsprojekten ausgewiesen, in denen wir derzeit maßgeblich tätig sind.

Stabilität von Fruchtsäften - HiStabJuice



Förderschiene: Marie Skłodowska-Curie Actions (MSCA) Innovative Training Network (ITN) H2020-MSCA-ITN-2020
Projektvolumen: € 2,837.000

Die Farbe ist bei vielen Fruchtsäften der limitierende Faktor hinsichtlich ihrer Stabilität. Die Erdbeere, Weichsel und Roter Traubensaft sind dabei besonders betroffen. Die Erfahrung der letzten Jahre hat gezeigt, dass bei Erdbeere einige Parameter einen wichtigen Einfluss auf die Farbstabilität haben, darunter endogene Enzyme, Reifegrad, Erntezeitpunkt und Herkunft sowie das Frieren der Früchte.

Im Projekt HiStabJuice versuchen 11 Dissertanten (ESR) in 19 Partnerorganisationen (Forschungseinrichtungen und Industrie) aus 7 Ländern (Österreich, Deutschland, Italien, Niederlande, Slowenien, Portugal, Frankreich) einerseits Parameter zu finden, um die für die Verarbeitung am besten geeignete Rohware zu definieren und andererseits den Einfluss von vier verschiedenen Stabilisierungsverfahren (klassische Pasteurisation, Ohm'sche Erhitzung (OH), Hochdruckbehandlung (HPP), Gepulste elektrische Felder (PEF)) auf wichtige Qualitätsmerkmale (Farbe, Inhaltsstoffe, Keimzahlen, Enzymaktivitäten, sensorische Eigenschaften) der Fruchtsäfte zu vergleichen. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der Enzymanalytik.

Projektleiter an der HBLAuBA: Dr. Manfred Gössinger

Strategie zur Reduzierung der Spätfrostschäden im Wein- und Obstbau - FROSTSTRAT

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LE 14-20

Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Förderschiene: EIP-Agri LE 14-20
Projektvolumen: € 500.000

In den beiden letzten Jahren waren Spätfröste das größte Problem im heimischen Weinbau. Durch den Klimawandel ist verstärkt mit einer frühen Entwicklung des Rebstockes zu rechnen, wobei aber bis Mitte Mai jederzeit auch Kaltlufteinbrüche stattfinden können. Spätfrost ist kein neues Problem im Weinbau, aber durch die globale Erwärmung sind auch bisher eher verschonte Lagen davon betroffen. Spätfrost wird heute mit zahlreichen Methoden bekämpft, die zum Teil sehr kostenintensiv aber auch problematisch für die Umwelt sind. Die am weitesten verbreitete Methode ist das Räuchern oder das Beheizen von Anlagen. Ebenso etabliert haben sich

Verfahren zur Durchmischung von kalten und warmen Luftmassen mittels Rotoren aber auch mit Hilfe von Hubschraubern. Für alle diese Maßnahmen gilt, dass nur für eine beschränkte Fläche und nur mit zum Teil hohem finanziellen Aufwand eine teilweise Frostabwehr zu erzielen ist. Eine andere Maßnahme wäre bewusst den Austrieb zu verzögern, sodass bei einem durchschnittlichen Frostereignis die Triebe noch in der Wolle und damit deutlich weniger gefährdet sind.

Im Rahmen eines EIP-Agri-Projektes sollen bekannte Technologien zur Frostbekämpfung evaluiert und verbessert sowie neue Möglichkeiten mit Hilfe einer digitalen Prognosetechnologie entwickelt werden.

Projektleiter: Dr. Ferdinand Regner, Dr. Lothar Wurm, Mag. Ing. Franz G. Rosner

Entwicklung von nachhaltigen Maßnahmen zur Bekämpfung der Kirschessigfliege im österreichischen Obst- und Weinbau – KefStrat

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LE 14-20

Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Förderschiene: EIP-Agri LE 14-20
 Projektvolumen: € 500.000

Die Kirschessigfliege ist ein invasiver Schädling aus Asien, dessen Weibchen Eier in reife Früchte legt und vor allem an Beerenobst, Kirschen, Holunder und auch Weinbeeren große Ertragseinbußen verursacht.



Foto: Kirschessigfliege - dem Feind in die Augen schauen

Die vorhandenen Bekämpfungsstrategien können Ertragsausfälle nicht immer verhindern. Häufig tritt ein Befall erst ganz knapp vor der Ernte auf und ein Insektizideinsatz zu diesem Zeitpunkt ist nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich. Die



wenigen derzeit registrierten insektiziden Maßnahmen sind nicht immer ausreichend gegen die Fliege wirksam und können andere Insektenarten schädigen. Das Projekt KEFStrat will deshalb neue umwelt-, nützlings- und bienenschonende Bekämpfungsansätze entwickeln. Zudem sollen Maßnahmen zur Reduktion von Eiablage und Larvalentwicklung ermittelt werden. Die wirksamsten Strategien werden in Freilandversuchen getestet. Die Projektergebnisse bilden die Basis für eine effektive, umweltgerechte Bekämpfungsstrategie für die landwirtschaftliche Praxis.

Projektleiterin an der HBLAuBA: Dr. Monika Riedle-Bauer

leova SMART (FFoQSI)



Förderschiene: COMET-K1 Kompetenzzentrum FFoQSI wird im Rahmen von COMET – Competence Centers for Excellent Technologies durch die österreichischen Bundesministerien BMK, BMDW und die Bundesländer Niederösterreich, Wien und Oberösterreich gefördert

leova SMART ist die Entwicklung eines smarten (digitalen) Weingartenpfahls der voestalpine AG, der mit verschiedenen Sensoren (Temperatur, Feuchtigkeit, Niederschlag und Blattnässe) ausgestattet ist, um relevante und interpretierte Informationen aus dem eigenen Weingarten für Winzer an eine für ihn leicht zu bedienende App zur Verfügung zu stellen. Auch die Darstellung über den PC oder das Tablet ist möglich. Die Sensorik befindet sich in der vorhandenen Infrastruktur (im Weingartenpfahl) und kann überwiegend auch den Einsatz von Maschinen standhalten.

Da sich die Aufmerksamkeit im Agrarbereich mehr und mehr auf das Mikroklima richtet, wird auch im Wein-/Obstbau ein optimiertes Management immer wichtiger. Anhand der erhobenen und aufgezeigten Daten sollen Winzer-/Obstbauern zielge-

richteteren Maßnahmen ableiten können. Zusätzlich sollen die Daten in Kombination mit Vorhersagemodelle, künstlicher Intelligenz und Algorithmen zur genaueren Vorhersage für Spätfrost und Ausbringung von Pflanzenschutzmittel dienen. Der Einsatz intelligenter Technologie soll für Einsparungspotential sorgen und zu einem ressourcenschonenderen Arbeitsleben beitragen.



Eine derartige Technologie ist als neuartig anzusehen, da aktuelle Vorhersagen und Krankheitsmodelle auf Basis von Großraumwetterstationen arbeiten. Winzer und Obstbauern sind künftig nicht mehr auf Daten externer Wetterstationen angewiesen, sondern können exakt auf die spezifischen Bedingungen im eigenen Weingarten reagieren.

Projektleiter an der HBLAuBA: Mag. Ing. Franz G. Rosner

Bildanalyse der Stressphysiologie von Wein für verbessertes Trockenheits-Management Förderschiene: NÖ Science Calls - Dissertationen



Trockenstress ist die wichtigste globale Herausforderung für die Pflanzenproduktion. Auch in Österreich ist die Pflanzenwasserversorgung eine zunehmende Herausforderung für die Landwirtschaft. Daher besteht ein hoher Bedarf an neuen Ansätzen zur besseren Anpassung an klimawandelbedingten Stress wie Dürre und Hitze sowohl bei einjährigen als auch mehrjährigen Nutzpflanzen wie Weinrebe. Die Verbesserung der Pflanzenresistenz gegen Trockenheit erfordert eine Verbesserung der physiologischen Abwehrmechanismen, die den Pflanzen helfen, die Trockenheit zu vermeiden sowie Schäden in Stressphasen zu vermindern. Dazu bedarf es verbesserter Messmethoden zum Verständnis, zur Überwachung und Vorhersage der Reaktion der Pflanzen auf Trockenheit. Aktuelle physiologische Methoden beschränken sich meist auf die Messung einzelner Pflanzen und sind unter Freilandbedingungen kaum anwendbar. Die Anwendung bildgebender Sensoren in der Pflanzenwissenschaft

könnte die Bereitstellung verbesserter Lösungen für die Überwachung der Pflanzenphysiologie sein. Diese Dissertation zielt darauf ab, einen neuartigen multimodalen Bildgebungsansatz zu entwickeln, der verschiedene Wellenlängenspektren kombiniert – den sichtbaren, nahen und kurzwelligen Infrarotbereich sowie thermale Strahlung – um charakteristische physiologische Merkmale der Weinrebe zu erfassen. Die Doktorarbeit wird zunächst bildgebende Modelle entwickeln, um die Schlüsselfunktion der Trockenheitsreaktion auf der Einzelblattskala zu erfassen. Diese Modelle werden dann angewendet, um Weinreben während Trockenstress und Wiederbefeuchtung in Klimakammerversuchen hinsichtlich Früherkennung von Stress zu monitoren. Schließlich wird der Ansatz ins Freiland übertragen, um Unterlagen mit überlegener physiologischer Resistenz gegen Trockenheit zu identifizieren und die Bewässerungsplanung zu unterstützen. Es ist zu erwarten, dass der innovative multimodale Ansatz in Kombination mit modernen datenanalytischen Methoden einen wichtigen Fortschritt für die Pflanzenphänotypisierung, das Trockenheitsmonitoring und somit einen Beitrag zur Anpassung von Weinbau/Pflanzenproduktion an den Klimawandel bringt.

Projektleiter an der HBLAuBA: Dr. Christian Philipp (Gesamtprojektleitung BOKU)

Regulierungsstrategien von Stolbur im Kartoffel-, Gemüse und Weinbau



Förderschiene: FFG Branchenprojekt
Fördervolumen: Rd. € 900.000

Das Stolbur-Phytoplasma verursacht seit einigen Jahren große wirtschaftliche Schäden an Kartoffeln, einer Reihe von Gemüsekulturen (Sellerie, Chinakohl) und an Weinreben. Erkrankte Kartoffelpflanzen bilden weniger und kleinere Knollen mit gummiartiger Konsistenz, die fädig austreiben und ungünstigere Verwertungs- und Lagerungseigenschaften besitzen. Infizierte Selleriepflanzen verfärben sich, die Bestände brechen zusammen. An erkrankten Reben rollen sich die Blätter nach unten ein und verfärben sich, die Gescheine oder Trauben welken oder vertrocknen.



Foto: Stolbur an der Rebe

Die Übertragung von Stolbur-Phytoplasma erfolgt bei allen Kulturen über einen komplizierten Zyklus, der Unkrautarten als Zwischenwirte und Zikaden als Überträger umfasst. Als Zwischenwirte spielen derzeit in Österreich vor allem zwei Unkrautarten, die Ackerwinde und die Brennessel eine Rolle. Als Überträgerinsekt ist die Windenglasflügelzikade (*Hyalesthes obsoletus*) in allen Kulturen der entscheidende Überträger. Diese Zikaden entwickeln eine Generation pro Jahr, die Tiere werden als Larven an den Unkräutern infektiös, leben nur als erwachsene Zikaden oberirdisch und übertragen in der Flugzeit in etwa von Anfang Juni bis Anfang August die Krankheit in die Kulturen.

Die Bekämpfung ist schwierig, da die relevanten Unkräuter generell schwierig zu bekämpfen sind. Überdies befinden sich die Problembereiche oft nicht im Bestand sondern zumeist außerhalb, an Straßen- und Wegrändern, in Brachen, auf Böschungen usw. wo nicht bekämpft werden kann. Über die gesamte Flugzeit hat man es mit einem konstantem Zuflug in die Kulturen zu tun, weil die erwachsenen Zikaden in vielen Fällen nicht auf ihren Unkrautwirten außerhalb der Kulturen bleiben, sondern bei Störungen (z.B. Wind, Trockenheit) auf die benachbarten Kulturpflanzen fliegen. Im Rahmen des Projekts soll, basierend auf Insektenmonitoring und Klimadaten (Temperatur, Feuchte), ein Stolbur-Warndienst für Landwirte aufgebaut werden. Darüber hinaus werden gemeinsam mit Pflanzenschutzmittelfirmen alternative Bekämpfungsmethoden (z.B. Repellents) für die Zikaden untersucht, ebenso wie



mechanische Abwehrsysteme (Opferstreifen, Vliese). Zwischenwirte für den Erreger und Überträgerinsekten sollen mithilfe eines gezielten Begrünungsmanagements reduziert werden. Begleitet werden die Freilandversuche durch umfassende Laborversuche mit den Überträgerinsekten, Sortenvergleiche mittels künstlichen Inokulationen, durch molekularbiologische Forschung sowie lebensmitteltechnologische Untersuchungen.

Projektleiterin an der HBLAuBA: Dr. Monika Riedle-Bauer

Alternative Beikrautregulierung im Obst- und Weinbau auf Basis Autonomer Technologien

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

Förderschiene: Dafne

Am Markt werden zwar verschiedene Mähroboter angeboten, jedoch beschränken sich die kommerziell verfügbaren ausschließlich auf den Gartenbereich (Rasenpflege). Obwohl autonome Mäher speziell für Dauerkulturen eine enorme Arbeitserleichterung und Zeitersparnis bedeuten würden und zusätzlich einen positiven Einfluss auf die Ressourcenschonung mit sich bringen, sind zurzeit noch keine marktreifen Systeme für agrarische Anwendungen verfügbar. Mit diesem Projekt soll Abhilfe geschaffen und

gezeigt werden, dass ein voll automatisierter Mähprozess im Zwischenstock-Bereich sowie weitere Alternativen mit Folien bzw. Motorhacke möglich sind, und dies eine erhebliche Kosten- und Zeiteinsparung für den Wein- und Obstbauern mit sich bringt. Ein solcher Mähprozess trägt wesentlich zur Entlastung und Verbesserung der Umwelt bei. Dies wirkt sich wiederum positiv sowohl auf den Boden als auch auf das Image des Wein- und Obstbaus aus.

Um einen autonomen Mähprozess in Weinärten zu ermöglichen, kommen in diesem Projekt kommerzielle Roboter zum Einsatz. Diese werden durch diverse Modifikationen und die Kombination aus handelsüblicher und kostengünstiger Sensorik mit Open-Source-Software zu hochpräzisen Mährobotern für landwirtschaftliche Anwendungen adaptiert. Durch die direkte Einbindung von Praktikern in den Entwicklungsprozess soll sichergestellt werden, dass die entwickelte Lösung praxistauglich ist und den Anforderungen in Dauerkulturen gerecht wird. Des Weiteren werden dadurch die Akzeptanz und die fachgerechte Anwendung von den Landwirten sichergestellt. Darüber hinaus soll ein genereller Prozess in Richtung autonomer Geräte im Wein- und Obstbau in Gang gesetzt werden. Dies ist eine der wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Umsetzung.

Projektleiter_in an der HBLAuBA: Dr. Monika Riedle-Bauer und Mag. Ing. Franz G. Rosner

Biersommelier



Im Zuge der Ausbildung zum Jungsommelier im 4. Jahrgang wird auch das Thema Bier behandelt. Für diese Einheit konnten wir den ausgebildeten Biersommelier und Kleinbrauer Lukas Kühner MSc als Gastvortragenden engagieren. Die Schülerinnen und Schüler erfuhren technologische Hintergrundinfos zum Brauprozess und der Mikrobiologie. Anhand von Verkostungs-

mustern konnten die verschiedenen Bierstile erkannt werden. Herr Kühner liefert sein Bier auch an das Minoritenstüberl von Fernsehkoch Andi Wojta im Unterrichtsministerium. Die Clearingstelle des Unterrichtsministeriums begleitet uns wiederum bei der Ausbildung und Abschlussprüfung zum Jungsommelier.

© Johannes Friedberger

Steinriegelprojekt

Im Zuge des gemeinsamen Projektes „Steinreich - artenreich: Besonderheiten der Lesesteinriegel in der Weinbau-landschaft Klosterneuburg“ mit dem Klosterneuburger Naturschutzbund fand ein Pflegeeinsatz bei den Lesesteinriegeln statt. Diese befinden sich in unmittelbarer Nähe zu den Schulweingärten des Agneshofes am Göblingspitz. Sie liegen damit im Biosphärenpark Wienerwald. Wie der Name schon sagt, entstanden die Lesesteinriegel in Folge des Einsammelns bzw. Auflesens von Steinen in den Weingärten. Diese wurden in weiterer Folge im Randbereich der Weingärten aufgeschüttet. Dadurch entstanden kleinräumige Steinriegel, die als außergewöhnlicher Lebensraum für wärmeliebende Tiere und Pflanzen dienen, wozu auch einige seltene, südländische Arten zählen. Diese Steinriegel müssen, damit sie ihren Zweck erfüllen, von stark wuchernden, stickstoffansammelnden Pflanzen freigehalten werden. Dies war die Aufgabe der Schüler/-innen des II. Jahrgangs unserer HBLA Klosterneuburg.



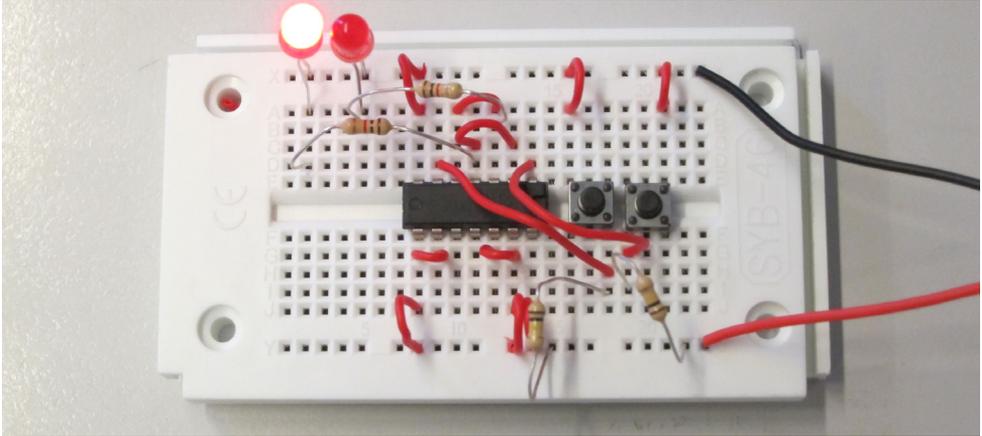
Im Bild ist zu sehen, wie ein Schüler eine Robinie (Falsche Akazie) ringelt, wodurch der Baum keine weiteren Wurzelausschläge bildet und langsam abstirbt. Der abgetrocknete, abgestorbene Baum bildet als Totholz wieder eine Lebensgrundlage für weitere Pflanzen und Tiere.



Ein besonderer Dank gilt der Organisatorin und Projektinitiatorin, Landschaftsplanerin, Gartenberaterin, Naturvermittlerin DI Ilse Wrбка-Fuchsig und den helfenden Mitarbeiter/-innen der HBLA Klosterneuburg!

© Johannes Friedberger

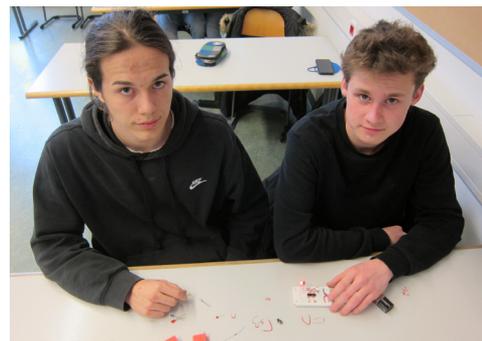
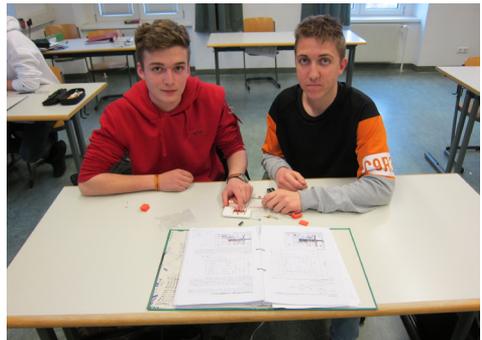
Digitale Elektronik



(im alternativen Pflichtgegenstand „Wein- und Obstbau – Spezialgebiet: Digitalisierung“)

Digitale Elektronik ist die Grundlage der modernen Computertechnik. Digital heißt, dass es nur eindeutige An- oder Aus-Zustände in einer Schaltung gibt. Wenn diese Zustände dann noch schnell wechseln, lassen sich riesige Datenmengen verarbeiten und komplexe Systeme wie zum Beispiel das Internet realisieren. Die ersten Experimente zur digitalen Elektronik werden mit Bauteilen wie NAND-Gatter, JK-Flipflop oder IC als Zählbaustein durchgeführt. Sie erlauben zahlreiche Schaltungsvarianten, und sogar ein Computer ist letztlich aus solchen Grundfunktionen aufgebaut.

Text und Fotos: DI MMag. Alois Geyrhofer





Übersiedlung der Isotopenanalytik vom Francisco-Josephinum an die HBLAuBA geglückt

Jahrelang wurde darüber gemunkelt, diskutiert und die Idee immer wieder begraben, aber plötzlich ist es ganz schnell gegangen: Kurz vor Weihnachten kam die Bestätigung, dass die am BLT Wieselburg angesiedelte IR-MS (Isotope-Ratio Mass Spectrometry) inklusive Akademiker-Dienstposten und dazugehörigem Experten, Mag. Dr. Micha Horacek, an die HBLAuBA übersiedelt.

Im Erdgeschoss der Abteilung Chemie, wo ursprünglich die Probenübernahme geplant war, sollte durch eine Raumteilung sowohl ein Büro als auch das Isotopenlabor eingerichtet werden. Eine Firma für den Innenausbau musste den Raum teilen, Gasleitungen mussten verlegt und Spezialgase angeschafft werden. Die extrem hohen Anforderungen an die Klimatisierung waren eine Herausforderung, die ein Servicetechniker der Firma Thermo Fischer löste.

Mit der Übersiedlung der IR-MS alleine war es aber nicht getan. Es mussten das gesamte Zubehör und auch die sehr kostbaren Destillen inklusive Computersteuerung übersiedelt werden. Die IR-MS wurde von der Firma Thermo Fisher in Wieselburg überprüft, fachmännisch abgebaut, mittels Spedition verschickt und in Klosterneuburg wiederaufgebaut. Dann wurde das System überprüft und am 2. Mai 2022 durch den Servicetechniker Dr. Herold letztendlich für Messungen freigegeben.

Die Möglichkeiten der IR-MS Analytik sind weit gefächert:

Im Wein ist die Angelegenheit ganz klar: Per EU-Verordnung ist jedes Mitgliedsland verpflichtet, eine Weindatenbank mit Isotopendaten zu bespielen. In Österreich geht es konkret um 50 Weinproben, die jedes Jahr an der HBLAuBA vinifiziert werden, im Anschluss jetzt in Klosterneuburg destilliert und mit der IR-MS auf die Stabilisotopen des Kohlenstoffs im Weinalkohol und Sauerstoff im Weinwasser analysiert werden. Diese Daten, gemeinsam mit den positionsspezifischen Wasserstoffisotopendaten der NMR (Kernspinresonanz, auch magnetische Kernresonanz oder kernmagnetische Resonanz), welche momentan noch in San Michele gemessen werden müssen, ergeben die Datenbasis für eine im Ausland bereits gut erprobte Weinkontrolle hinsichtlich unerlaubte Wässerung, Anreicherung und falsche Jahrgangs- sowie Herkunftsindikation.

Das Gerät kann auch im Forschungsbereich hervorragend für verschiedenste Aufgabenstellungen im Obst, Obstprodukten und Wein eingesetzt werden. Neben der Authentizitätsüberprüfung können auch viele Hypothesen zum Klimawandel und dessen Auswirkungen überprüft werden.



Foto: IR-MS (JR Cin Ispra, Italien)

Für ein weiteres, fast noch wichtigeres Gerät, das magnetische Kernspinspektrometer (NMR) mit aktuellen Anschaffungskosten von rund. 1.4 Mio. € (!) konnte leider trotz erheblicher Anstrengungen noch keine Sonderfinanzierung gefunden werden. Bei derartig hohen Anschaffungskosten stellt sich natürlich die Frage, welcher Nutzen durch die Isotopenanalytik mit diesen sündteuren Geräten erreicht wird. Da die Isotopenanalytik standort-, jahrgangs- und pflanzentypisch ist, kann damit die Verfälschung von Weinen (u.a. Produkten) mit

unerlaubten Zusätzen (z.B. Wasser, Zucker) sowie einigermaßen gut die Herkunft nachgewiesen werden. Insbesondere die Überprüfung der Herkunft ist aufgrund der starken Betonung der Regionalität beim Wein (DAC etc.) aber auch beim Obst (z.B. Unterscheidung zwischen regionalem Obst [Apfel, Marille, Dirndl] oder Importware) von stetig steigender Bedeutung. Zusätzlich birgt die Isotopenanalytik auch das Potential neben der Wässerung und illegalen Zuckering auch andere Verfälschungen (z.B. Aromatisierung?) aufdecken zu können, was aber im Zuge von Forschungsvorhaben geklärt werden müsste.

Text und Foto: Dr. Christian Philipp



In den Tagen vor den Osterferien sammelten alle Jahrgänge der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau unter Begleitung ihrer Religionsprofessoren Dieter FUGGER und Dominic (Tassilo) LORENZ haltbare Lebensmittel für die Ukraine.

Dabei wurden insgesamt acht volle Kisten mit Hilfsgütern gespendet, die von der youngCaritas abgeholt wurden.

Erasmus+ Projekt 2022 – 2025

Unsere Schule ist Partner beim Erasmus+ Projekt „Study of climate change through viticulture: Influence on grapes and wine quality. New technologies for marketing“ mit Start am 28. Februar 2022 und Dauer bis 27. Februar 2025.

Folgende wertvolle Partnerschaften sind bei dem Projekt dabei:

- » 1. IES ANDRES VANDELVIRA, Spain, Castilla-La Mancha- ALBACETE www.vandelvira.net
- » 2. Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Austria, Niederösterreich www.weinobstklosterneuburg.at
- » 3. Stredná odborná škola vinšrsko-ovocinšrska Modra, Slovakia, Bratislavský kraj www.svosmo.edupage.org
- » 4. „Dimitrie Cantemir“ Agricultural College, Romania, Huși www.colegiulagricol.ro
- » 5. INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION UMBERTO I - ALBA, Italy, Piedmont www.iisumbertoprino.it
- » 6. AMERICAN FARM SCHOOL POST SECONDARY EDUCATIONAL AND TRAINING ASSOCIATION, Greece, Κεντρική Μακεδονία (Kentriki Makedonia) THESALONIKI

Das Kick-Off-Meeting des Projektes fand von 2. bis 6. Mai 2022 in Klosterneuburg und Modra (Slowakei) statt. Es war eine komprimierte Veranstaltung mit vielen technischen Informationen und einer kollegialen Atmosphäre. Wir besuchten das Stift Klosterneuburg, wo wir die Schatzkammer und den Keller besichtigten sowie viele interessante Details erfuhren. Der Abschluss

fand bei einer gemütlichen Verkostung in der Vinothek statt. Am nächsten Tag wurde hart gearbeitet. Am Vormittag wurden die beteiligten Schulen vorgestellt, und es gab sehr interessante und informative Gespräche und Diskussionen. Im Zuge des Projektes werden von den verschiedenen Ländern Ernteanalysen von vier Rebsorten gemacht, wo die Daten der Ernten der letzten 20 Jahre gesammelt werden (Zuckergehalt, Säuregehalt, pH-Wert, Farbindex, Temperatur und Niederschlagsmengen). Weiters wurden die Mobilities, die in die verschiedenen Länder gemacht werden, durchgespielt. Die erste Mobility wird vom 17. bis 21. Oktober 2022 in Thessaloniki stattfinden.

Am nächsten Tag ging es weiter nach Modra in die Weinbauschule. Die Weinbauschule Modra ist eine einzigartige Schule in der Slowakei, in der mehr als 100 Jahre Tradition mit den modernsten Technologien und Innovationen zusammentreffen. Sie bereitet junge Menschen auf Berufe in den Bereichen Weinbau, Weinbereitung und Obstbau vor. Ausbildung und Praxis werden laufend den Markttrends im In- und Ausland angepasst, was beste Voraussetzungen für die Beschäftigungsfähigkeit auch im Bereich der modernen Gastronomie und des ländlichen Tourismus schafft. Zu den Stärken der Schule gehören die internationale Zusammenarbeit mit gleichen Schultypen, der kreative Unterricht, der Bezug zur Praxis, die Schulpartnerschaften mit starken Marken auf dem Markt und die eigene Produktion.

© Barbara Friedrich

LC-MSMS (Flüssigchromatographie mit Triple-Quadropol-Massenspektrometer)



Ein derartig hochspezifisches und hochpräzises Analyseninstrument besitzen nur wenige, meist universitäre Forschungseinrichtungen. Das Gerät stammt auch von einer Forschungseinrichtung und zwar vom Institut für Bodenkultur der Universität für Bodenkultur. Dort wurden aufgrund einer Pensionierung die Aufgabenfelder umstrukturiert und das Analysengerät (Anschaffungswert neu: ca. 300.000 Euro) nicht mehr benötigt. Durch die guten Kontakte von DI Dr. Christian Philipp konnte das Gerät gratis übernommen werden, nur der Autosampler und die chromatographische Trennpumpe sowie die Stickstoffver-

sorgung mussten angeschafft werden. Auch wird der bereits pensionierte Forscher von der Universität für Bodenkultur unsere tatkräftigen Techniker/-innen Karin Korntheuer und Phillip Eder auf die bereits etablierten Methoden (vorwiegend in der Rückstandsanalytik) einschulen. Wir versprechen uns vom Gerät nicht nur in der Rückstandsanalytik weiterzukommen, sondern viel mehr auch in Fragestellungen von Aromavorstufen, Polyphenolen und anderen größeren Molekülen neue Forschungsvorhaben realisieren zu können.

Text und Fotos © Christian Philipp

Schulschluss 2022



Auch das zäheste und herausforderndste Schuljahr geht einmal zu Ende und so konnten wir am Freitag 2. Juli bei Kaiserwetter in unserem Lehrgarten, beginnend mit einer sehr stimmigen Feldmesse, den Schulschluss feiern. Da unser Religionsprofessor Hw. Herr Dr. Dominik Lorenz w. Tassilo im Gymnasium unabkömmlich war, zelebrierte niemand geringerer als der Kämmerer des Chorherrenstiftes Hw. Herr Anton Höslinger, ein langjähriger Freund unseres Direktors, die Feldmesse. Musikalisch begleitet wurde er dabei durch unser neues Blasmusikquartett unter Leitung von Frau Prof. Dipl.-Ing. Susanne Grausenburger, der für das perfekte Vorbereiten herzlichst gedankt sei. Ein besonderer Dank gilt

auch den Schülerinnen und Schülern des 1. Jahrgangs für das Vortragen der Fürbitten und die erste Lesung.





Nach dem Gottesdienst, dem erfreulicherweise sehr viele Schüler/innen und Lehrer/innen beiwohnten, wurde die spontane Idee für eine „Gruppen-Foto der HBLAuBA“ genutzt, was sich auch als unterhaltsames, gruppendynamisches Experiment entpuppte. Im Anschluss daran versammelte Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder alle Schüler/innen um sich und verteilte zügig die Auszeichnungen für die „Special Awards“, bei denen die freiwilligen Leistungen von Schülern/innen (Klassensprecher, -kassier, Sport, Öffentlichkeitsarbeit, Musik etc.) mit einem Zertifikat und schulischem Nektar als Geschenk extra honoriert werden.



Während die Schüler/innen des 1., 2. und 3. Jahrgangs danach in die Klassenzimmer zur Zeugnisverteilung eilten, blieben die des 4. Jahrgangs im Lehrgarten, wo als

nächster Programmpunkt die Überreichung der „Jung-Sommelier“ Dekrete erfolgte. Da sie bisher nur vom allgemeinen Bestehen aller Prüflinge erfahren hatten, war die Spannung groß mit welchem Kalkül diese prestigeträchtige Prüfung absolviert wurde. Die Jungsommelier Prüfung besteht aus mehreren Teilabschnitten: Einer österreichweit standardisierten Theorieprüfung (LMS online), einer Sensorik Prüfung, dem Erstellen einer Weinkarte, Weinempfehlungen zu einem vorgegebenen fünfgängigen Menü und dem praktischen Weinservice mit ergänzenden Fragen. Von den 31 Schüler/innen die zur Jung-Sommelier Prüfung angetreten sind haben alle bestanden, vier von Ihnen sogar mit ausgezeichnetem Erfolg (Hecher Michael, Honsig Johannes, Wetschka Magdalena, Zemanek Nikolaus,) – wir gratulieren herzlichst.



Verbandstreffen Freigut Thallern



Das Freigut Thallern ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter Österreichs, erbaut im Stile des heute weltbekannten Clos de Vougeot in der Burgund. Im Oktober 1141 ging das damalige Winzerdorf Thallern durch Schenkung des Markgrafs Leopold IV an das Stift Heiligenkreuz, und wird seitdem ohne Unterbrechung bewirtschaftet.

Heute sorgt Erich Polz gemeinsam durch Auslagerung an Paradewinzern wie Karl Alphart, Leopold Aumann und Johannes Gebeshuber dafür, dass auf rund 30 Hektar Rebfläche Weine von absoluter Spitzenqualität gekeltert werden. Die Rieden „Wiege“, „Ronald“ oder „Student“ zählen zu den besten Lagen der gesamten Region. So ist das Freigut Thallern ein echtes Vorzeigeprojekt für die Thermenregion.



Nach der Führung durch die alten Räumlichkeiten des Weinguts und der Kapelle präsentierte Ing. Johannes Friedberger seine höchst interessanten Ausführungen über die Ursprünge der Sortenbezeichnungen Blaufränkisch, Blauer Portugieser und Zierfandler präsentierte. Die umfangreichen Grundlagen und Schlussfolgerungen werden derzeit in der Zeitschrift „Der Winzer“ veröffentlicht und würden den Rahmen der Verbandsnachrichten sprengen.



Kurzfassung:

Rotweinsorten waren zwar schon im Mittelalter im Gebiet des heutigen Österreichs vorhanden, sie spielten jedoch kaum eine Rolle. Daher wurden die Rotweinsorten auch nur ganz allgemein als Schwarze bezeichnet. Erst mit der Zeit erhielten sie differenziertere Namen: nach der Farbe (Frühschwarze, Spätschwarze, Schlehenschwarze, Krähentraube, Abendrot),

nach der Form (Geisdutten, Zapfner, Kleinschwarze oder Grobschwarze) oder nach dem Geschmack (Schmeckende, Muskateller, Süßschwarze und weitere). In der Folge bekamen die blauen Sorten Namen nach der Herkunft der Rebsorte. Die wichtigste Rebsortengruppe waren dabei die Burgunder-Sorten. Rotwein hatte zu Monarchie-Zeiten vor allem in den umliegenden Ländern (Westungarn, Untersteiermark, Südtirol) mehr Bedeutung und wurde auch von dort eingeführt. Jedoch gab es auch in Österreich kleinere Rotweininseln, die Wein unter anderem an den Kaiserhof lieferten. Hierzu zählten etwa:

- » Vöslauer: auch Badner; inkl. Pfaffstätten, Sooß, Gainfarn, Siebenhirten. Blauer Portugieser, Blaufränkisch, etwas Blauer Burgunder
- » Limberger: auch Retzer; Blaufränkisch, Gänsfüßer, (Portugieser?). 1516/17 in einer Kremser Kammeramtsrechnung als „roter Retzer Wein“ erwähnt.
- » Matzner: Blauer Portugieser, Blaufränkisch
- » Pollauer: Mähren, um Nikolsburg, Feldsberg. Blauer Zierfandler. Die südmährische Weinbaugegend dürfte verstärkt mit Rebsorten aus der Thermenregion bepflanzt worden sein – vor allem durch die Fürsten von Liechtenstein.

Die Babenberger zählten Gumpoldskirchen schon im 11. Jh. zu ihrem Privatbesitz. Die Weingärten von Pfaffstätten wurden laut Schams (1835) fast zur Gänze von den Zisterziensern von Heiligenkreuz bewirtschaftet. Diese sollen darauf geachtet haben, dass die von alters her erprobten und



gedehlichen Sorten (namentlich Heunisch und Österreichisch Weiß) vorherrschend blieben. Gleichzeitig führten sie Anbauversuche mit neuen Rebsorten durch. Es fiel ihm zudem auf, dass es dort, wie sonst kaum wo, reinsortige Abschnitte in Weinbergen gab.

Zu einer Umstellung von Weißwein- auf Rotweinsorten dürfte es während der Reblaus-Katastrophe gekommen sein. Der Blaue Portugieser, der infolge „seiner reichen Bewurzelung am längsten der Reblaus widersteht“ wurde meist gemeinsam mit Blaufränkisch angebaut.

Eine der ältesten Rotweinsorten für den deutschsprachigen Raum ist die Rebsorte Gänsefüßer. Diese wurde nach dem Ausse-

hen des Blattes, einem Gänsefuß ähnlich, benannt. Sie wurde schon bei Hieronymus Bock (1539) in Deutschland und bei Johann Rasch (1580) im Österreichischen Weinbuch erwähnt. Der Gänsefüßer ist nach den heutigen DNA-Rebsortenanalysen von Regner und anderen Genetikern eine der Urstammsorten (Großelternanteil) der autochthonen österreichischen Rotweinsorten Blaufränkisch und Blauer Portugieser. Der Wein der Rebsorte Rainfal (mit unterschiedlichen Schreibweisen) wurde bei vielen mittelalterlichen Festen aufgetischt. Rainfal war nicht nur eine gehandelte Weinsorte, sondern auch eine echte Rebsorte. Im Mittelalter und Spätmittelalter bzw. zu Beginn der Neuzeit wurde vor

allem von Weinsorten, im Sinne von Herkunftsweinen, gesprochen. Die Nennung von Rebsortenwein war selten. In einer Zeit, in der nur wenige Menschen Schreiben und Lesen konnten, musste die Sorte gut optisch unterscheidbar sein, damit sie überhaupt namentlich genannt und weiterempfohlen werden konnte. Es kann jedoch auch sein, dass mehrere Sorten mit dem Namen Rainfal bezeichnet wurden, deren Trauben, Blätter und Weine ähnliche Eigenschaften aufwiesen. Die Rebsorte Rainfal ist auch im österreichischen Weinbaubuch von Johann Rasch (1580/82) zu finden, der Wein wurde dort zumeist als süß beschrieben. Betrachtet man Raschs Beschreibungen von österreichischen Herkunftsweinen und deren erzielten Weinpreisen (aus späteren Werken) zeigt sich, dass der heutige Rote Zierfandler fast überall dort heimisch war, wo die höchsten Weinpreise erzielt wurden. Außerdem wurden die Weine dieser Gegenden oft als süß beschrieben. Hier sind vor allem die Gumpoldskirchner, die Sandweine vom Neusiedlersee, die Retzer und die St. Georgener zu nennen. Das führt zu der Annahme, dass es sich bei der Rebsorte Rainfal in Niederösterreich um die heutige Rebsorte Roter Zierfandler handeln könnte. Der Rote Zierfandler ist mit dem außergewöhnlichen Blatt und der Traube (Form, Farbe, Trockenbeerenbildung) sehr gut zu erkennen und von anderen Sorten zu unterscheiden, was dazu beigetragen haben könnte, dass die Sorte schon sehr früh einen eigenen Rebsortennamen bekam. Der Rote Zierfandler besitzt die Eigenschaft, Schrumpfbeeren/Trockenbeeren zu bilden, was zum ital. Ausdruck Kochen für Einziehen/Trocknen passt. Aus dem

Wort Rampholina (Folia kommt aus dem lateinischen und bedeutet „Blätter, Laub, bedeckt“) wurde später die Sortenbezeichnung Ranftler, Raifler oder auch Reifler. Der Zwischenschritt über die Bezeichnung Rainfal/Raynfal erscheint plausibel. Auch die sprachliche Weiterentwicklung von Rampholina zu Fahnler und später Zierfahnler/Zierfandler erscheint plausibel. Der Begriff Rothraifler (um den Neusiedlersee und in Württemberg) meinte zuerst den Roten Zierfandler, wurde aber später auch für den Roten Veltliner verwendet. Babo reiht den Roten Zierfandler aufgrund seiner Fähigkeit, Trockenbeeren zu bilden, bei den Tokayer-Sorten (ungarische Süßweine) ein, da er in Deutschland auch mit dem Synonym „Rother Tokayer“ benannt wurde.



Im Anschluss an den Vortrag wurde die Verkostung von der Auslandsstudienreise des Absolventenverbandes in das Loiregebiet nachgeholt. In bewährter Weise wurde jeweils ein Wein eines besuchten Betriebes in Frankreich mit einem österreichischen Wein gedeckt verkostet, von Dr. Walter Kutschner und DI Harald Scheibelhofer kommentiert und danach die Herkunft der Weine aufgedeckt. Für die höchst interessante, unterhaltsame und professionelle Abwicklung sei beiden Weinexperten gedankt.

Wein A	Wein B
Sekt Grüner Veltliner Reserve, 2017, 13,5 % vol., Niederösterreich, Steininger GmbH, Langenlois	Bouvet Saphir Saumur Brut Vintage, 2017, 12,5 % vol., Bouvet-Ladubay, St Hilaire-St Florent, France
Extra Brut-Reserve, degorgiert 2020, 12 % vol., Weingut Bründlmayer Langenlois	Cremant de Loire, Blanc de Blancs, brut, 12,5 % vol., Langlois-Charteau, St-Hilaire St-Florent, France
Bouvet Tresor Rose , Samur, 12,5 %vol., Bouvet-Ladubay, St-Hilaire - St-Florent, France	Rose Sekt, 2018, 12 % vol., Weingut Mayer, 1190 Wien
Samur, 2018, 13 % vol., Domaine Langlois Chateau, St-Hilaire St-Florent, France	Grüner Veltliner, Nussdorf, Traisental, 2020, 12,5 % vol., Weingut Huber, Reichersdorf
Grüner Veltliner, Ried Harrer, Wagram, Jubiläumswein, 2020, HBLAuBA Klosterneuburg	Bonnezeaux, Grand Vin de Loire, 2015, 12,5% vol. , Chateau De Fesles, France
Grüner Veltliner Federspiel, Wachau, 2020, 12 % vol., Nikolaihof, Mautern	Amphora, 2019, Chinon, 14% vol., Domaine de Noire, Chinon, France
Opus Eximium Cuvee (Blfr., St. Laurent und Zweigelt), 2018, 13,5 % vol., Burgenland, Weingut Gesellmann, Deutschkreutz	menetou-salon (Pinot noir), 2018, 14 % vol., Domaine Henry Pelle, Morogues, France
Das Phantom, 2019 13,5% vol., Burgenland, Kirnbauer, Deutschkreutz	Saumur Champigny, 2015, 13 % vol., Domaine des Roches Neuves, Thierry Germain, France
Beerenauslese Cuvee, 2017, 11 % vol., Burgenland, Gerhard Kracher, Illmitz	Quarts de Chaume, Grand Cru, 2015, 11,2 % vol., France, Domaine - Scea Chateau de Chamboureau

Als Abschluss bildete eine Verkostung von Weinen aus der Vinothek Thallern begleitet mit einem kleinen Snack.

Verbandstreffen Steiermark



Im hügeligen steirischen Ilztal besuchte der Absolventenverband am 29. April 2022 den Obstbaubetrieb Gutmann (www.gutis.at). Markus Gutmann (Mjg. 1998) und sein Sohn Sebastian (Mjg. 2019) betreiben derzeit auf 4 ha Erdbeeren im Tunnelanbau und 21 ha Apfelanbau (davon 6 ha Kronprinz Rudolf). Durchschnittlich arbeiten 30 Mitarbeiter_innen am Betrieb, in der Erdbeerhaupterntezeit 85, wobei die meisten Arbeitshelfer_innen aus Rumänien und der Ukraine stammen. Im Betrieb wird auch hohe soziale Standards und Wertschätzung gesetzt. So steht u.a. sogar ein Pool zur Verfügung.

Seit 1981 werden Erdbeeren produziert. Der Tunnelanbau begann 1991 durch seinen Vater, aktuell werden 4 ha Erdbeeren unter Folie produziert. Die Erntemenge ca. 200.000 kg wird an Spar mit Abnahmeverträgen und garantierten Preisen über die Saison abgesetzt. In letzter Zeit

konnte ein zunehmender Kostendruck festgestellt werden, wobei auch + 4% höhere Produktionskosten durch aktuelle Preissteigerungen bei den Betriebsmitteln angefallen sind. Der Preis ab Hof beträgt € 10. Die Hauptsorte bei den remontierenden (mehrmals tragenden) Sorten ist Murano. Bei der Durchkultur werden Versuche mit Limalexia vorgenommen, die im Reifezeitpunkt ähnlich wie die Sorte Elsanta, liegt,



jedoch die Erträge höher und die Qualität sehr aromatisch ist. Die Ernte erfolgt jeden 2. Tag in derselben Parzelle. Neben dem Einsatz von Nützlingen (Raubmilben) ist ein Pflanzenschutz notwendig, wobei die Hauptprobleme Erdbeermehltau, Blattläuse und Thripse sind. Als Pflanzmaterial werden Traypflanzen (= qualitativ bestes Pflanzmaterial) verwendet, die höchste Erträge (ca. 365 Gramm/Pflanze) liefern.

Im Weinhof Leitner in Schattauberg im Ilztal, Weinbaugebiet Volkanland, (www.leitnerhof.at) wurden wir ebenfalls von Helmut Leitner (MJg.1998) und seinem Bruder Hannes sowie den Kindern Stefanie und Mathias (beide MJg. 2019) herzlich willkommen geheißen. Als Weingut des Jahres 2020 setzt der Betrieb auf Nachhaltigkeit und Innovation.

Nach seiner Ausbildung in Klosterneuburg für die Übernahme des Obstbaubetriebes galt die Leidenschaft aber eindeutig dem Weinbau. So hat er nach dem Abschluss in Klosterneuburg noch auf der Hochschule Weihenstephan in Freising (Deutschland) Agrarmanagement studiert und ist als Weinbauer nach Hause zurückgekehrt. Im Jahre 1996 entschieden die Brüder Hannes und Helmut, einen eigenen Weinbaubetrieb aufzubauen. 2000 wurde der erste Qualitätswein gekeltert. Bald packte auch Hannes die Leidenschaft für den Wein. Im Jahre 2004 machte auch er den Weinbaumeister. Die Familie Leitner bewirtschaftet mittlerweile 18 Hektar. Hannes und seine Mutter Milli sind für die Arbeiten im Weingarten zuständig. Helmut verbringt die meiste Zeit im Weinkeller und die zwei guten Seelen des Hauses, Regina und Elisabeth, betreuen die Kunden.





Auf der Ried Prebensdorfberg befinden sich die ältesten Weingärten. Einer davon wurde bereits vor über 120 Jahren ausgepflanzt und wird nun besonders liebevoll gepflegt. Tiefgründige Kulturrohböden bilden hier die Grundlage für das Heranwachsen von gehaltvollen Trauben. Das illyrische Klima mit pannonischem und mediterranem Einfluss, schafft eine günstige klimatische Voraussetzung zum Ausbau von frischen, eleganten Weinen.

Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und bereits im Weingarten selektiert. Seit 2018 stammt ein Teil der Produktion aus biologischer Bewirtschaftung. Neben zahlreichen Auszeichnungen wie Steirischer Landessieger und Salongold wurde der Betrieb 2020 als Weingut des Jahres gekürt. Diese ausgezeichneten Qualitäten konnten wir im Anschluss an die Führung verkosten und genießen.



Den Abschluss bildete ein Besuch am Weinhof und Buschenschank Peinsipp ebenfalls in Schattauberg (www.weinhof-peinsipp.at). Aus einem kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit Schweinen und Rindern entwickelte sich der Obstbau als Intensivkultur. Die ersten Rebstöcke wurden im Jahre 1989 ausgepflanzt und ab 1992 ein Buschenschankbetrieb angeboten. Seit 2019 führen Helmut und Lisa (MJg. 2016) die Geschicke des Weinhofes und bringen innovativen frischen Wind. Die zahlreichen Auszeichnungen (2020 mit AWC Vienna - Trophy-Sieger, Jungwinzerin des Jahres, Landesweinverkostung – Finalist oder 2019 Landesweinverkostung – Finalist, 100 Besten Weine der Region – Sieger u.v.m.) unterstreichen die hohe Qualität der Weine. Nicht nur die Weine, sondern auch die ausgezeichnete Brettljause, Mehlspeisen, ... beeindruckten und stärkten uns auf der Heimreise.



Unseren Gastgebern sei herzlichst für die Gastfreundschaft gedankt. Ein Dankeschön auch an Dr. Gottfried Lafer für die Organisation dieses Verbandstreffens.

40 Jahre wie im Flug vergangen...



Unter diesem Motto stand das Treffen der Absolvent/-innen des Maturajahrganges 1982 am Freitag, den 17. Juni 2022. Nach einem Besuch bei der Österreichischen Nationalbank, Organisator Mag. Franz Deim, und einem Mittagessen im Stift Klosterneuburg wechselten die Herren zu ihrer ehrwürdigen Alma Mater Babonensis. Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder empfing die Gruppe am Fenstertag besonders gerne, da er selber Teil dieses Maturajahrganges ist und daher zeitgleich Besucher und Gastgeber war. Nach einer Gedenkminute für zwei verstorbene Kollegen beim Totendenkmal, dem obligatorischen Klassenfoto vor dem Haupteingang und ein paar einleitenden Worten führte er seine Klassenkollegen (u.a. Kollegen HR Ing. Mag. Franz G. Rosner, unseren Personalvertreter

im Zentralausschuss Ing. Josef Treiber, den Präsidenten des Absolventenverbandes und steirischen Weinbaudirektor Ing. Werner Luttenberger, den Vizepräsidenten des Bundesobstbauverbandes Ing. Johann Plemenschitz, den Geschäftsführer der Winzer Krems Ing. Ludwig Holzer; MSc sowie weitere erfolgreiche Winzer, Obstbauern und Unternehmer) durch die Räumlichkeiten der Schule und der Abteilungen Chemie und Obstverarbeitung. Danach wechselte die Gruppe zum Agneshof, wo die meisten

zwar kurz, etwas wehmütig ihres ehemaligen Internates gedachten, bald aber von dem modernen Design und den vielfältigen technologischen Möglichkeiten im neuen Kellerwirtschaftsgebäude beeindruckt waren. Nach einer Führung durch den Verarbeitungsbereich folgte eine Verkostung von klassischen Verkaufsweinen und innovativen Weinen (PIWI's, Orange Weine, Bio-Weine, SO₂-frei hergestellte Weine), bei der zu vielen Themen angeregt, kollegial-freundlich diskutiert wurde. Einen geselligen Abschluss fand das Maturatreffen beim Heurigen Gruber-Kopp vis-à-vis der Kellerwirtschaft, wo viele Erinnerungen und „G'schichtln“ von der so schönen und unbeschwerten Schulzeit aufgewärmt wurden.

Besuch des Maturajahrgangs 1970



Mit zweijähriger Verspätung konnten endlich am 20. Mai 2022 die Absolventen und zwei Absolventinnen des Maturajahrgangs 1970 zum 50+2jährigen Maturatreffen einladen. Der Umstand der langen Wartezeit und auch das gute Wetter trugen sicherlich dazu bei, dass die Wiedersehensfreude riesengroß war. Besonders erfreut waren alle, dass sich auch ihre beiden ehemaligen Lehrkräfte Direktor i.R. HR DI Hans Haushofer (97 Jahre alt) und Direktor i.R. HR DI Dr. Josef Weiss einfanden.

Nach einer „warmen“ Begrüßung durch Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder im Vorgarten bei unserem Mostwaage-Sonnenuhr-Brunnen und einer Gedenkminute für die verstorbenen Klassenkameraden,

wechselte die Gruppe in das Konferenzzimmer, wo Direktor Eder über die wesentlichen Fakten der Lehranstalt und der Forschung berichtete. Als nächste Stationen wurden die Abteilung Chemie und die Abteilung Obstverarbeitung besucht, wo es ein paar hervorragende Produkte zum Verkosten gab. Im Anschluss daran fuhr die Gruppe zum Agneshof, wo nach einer Führung durch die Kellerwirtschaft ausgewählte Weine verkostet wurden. Unsere Absolventen/-innen genossen die Zeit bei uns sehr, gratulierten uns zu den vielen Tätigkeiten und Erfolgen und kündigten an, bald wieder zu kommen (diesmal bereits in drei Jahren – voraussichtlich...).

Besuch des Maturajahrgangs 1975



Am Freitag, den 27. Mai 2022 (Fenstertag nach Christi Himmelfahrt) wurden wir von den Absolventen/-innen des Jahrgangs 1975 (Maturajubiläum 45+2) besucht. Aufgrund des schulfreien Tages konnte Herr Direktor HR Dr. Reinhard Eder zwar keine „lebendige Schule“ präsentieren, trotzdem gestaltete sich das Programm abwechslungsreich. Nach einer sonnenreichen Begrüßung beim KMW-Sonnenuhr-Brunnen und einer Gedenkminute für die verstorbenen Kollegen/-innen erläuterte Direktor Eder im kühlen Konferenzzimmer die personellen und institutionellen Neuerungen (Isotopenanalytik...) und Herausforderungen der letzten Jahre (Absiedlung Götzhof, Corona...) und führte danach die Gruppe durch das

Schulgebäude. Danach übernahmen die Kollegen/-innen DI Stefanie Berghold und DI Dr. Christian Philipp und präsentierten deren mannigfache Aufgaben und Forschungsarbeiten. Die nächste Station war die Abt. Obstverarbeitung, wo Kollege DI Dr. Manfred Gössinger auch ein paar Kostproben zum Degustieren präsentierte. Danach wechselte die Gruppe in die Kellerwirtschaft am Agneshof, wo Kollege DI Harald Scheiblhofer die Führung und die anschließende Weinkost übernahm. Die Absolventen/-innen des Maturajahrgangs 1975 haben sich bei uns sehr wohl gefühlt und angekündigt, dass sie bald (in drei Jahren) wieder kommen wollen.

50-jähriges Maturajubiläum



Aus Anlass ihres 50-jährigen Maturajubiläums -bei einer Ehe würde man von „Goldener Hochzeit“ sprechen- besuchten uns die Absolventen des Jahrgangs 1972. Dieser war ein besonderer Jahrgang, da sie die ersten waren, die eine fünfjährige Ausbildung genossen. Zwar war die Gruppe anzahlmäßig mit 11 Personen leider nur mehr klein, aber alle Herren waren noch sehr rüstig und fit.

Besonders gefreut haben sich alle, dass auch die beiden ehemaligen Direktoren HR i.R. DI Johann Haushofer und HR i.R. DI Dr. Josef Weiss der Einladung gefolgt sind und die Führungen von Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder, ADir. RR Ing. Manfred Pastler und ORDI Harald Scheiblhofer mit eigenen Erinnerungen und Ansichten co-kommentierten.



Vortrag „Freie Rede“ von Thomas Lösch



Der erfolgreiche Trainer für Rhetorik und Kommunikation präsentierte am 21. Juni 2022 im IV. Jahrgang sein neues Buch „Freie Rede“ sehr praxisnah. Mit seiner lebendigen, mitreißenden Art und vielen anschaulichen Beispielen gab er den Schülern/-innen viele wertvolle Tipps, wie sie mit einfachen Mitteln ihre Redetechnik verbessern können. Dank der aktiven Mitarbeit unserer Schüler/-innen entwickelte sich eine sehr kurzweilige Veranstaltung, die augenscheinlich allen Spaß machte. Als besonderes Zuckerl erhielt am Ende des einstündigen Kurzseminars jede-r Teilnehmer/-in ein Gratis-Exemplar des Buches „Freie Rede“, das vom Lagerhaus als Sponsor finanziert wurde. Wir sagen herzlich Danke!



Exkursion ins westliche Weinviertel mit dem III. Jahrgang

Am 8. Juni 2022 startete der III. Jahrgang pünktlich um 7.30 Uhr in der Früh, begleitet von Christoph Detz und Johannes Friedberger, in Richtung westliches Weinviertel. Die erste Station war in Hohenwarth beim Weingut Hofbauer-Schmidt geplant. Johannes, der Juniorchef, führte uns durch die Kellerei und ließ uns stolz seine Weine kosten. Die Sorten Grüner Veltliner und Roter Veltliner stellen die Schwerpunkte am Weingut dar. Die Sorten gibt es jeweils in unterschiedlichen Ausbaustufen von klassisch frisch bis in den Reservebereich. Zusätzlich konnten wir noch einen hervorragenden Sauvignon blanc sowie als Rarität einen Grünen Sylvaner verkosten. Johannes spannte den Bogen von der Traubenverarbeitung, dem Weinausbau im Keller bis hin zu Vermarktungsschienen und in die Zukunft gerichteten Gedanken. Die Führung war äußerst informativ und umfangreich. Im Anschluss führte uns der Weg zum Mittagessen in ein neues Lokal nach Eggenburg. Durch ein dreigängiges Menü gestärkt, brachen wir zum zweiten Betrieb des Tages nach Röschitz auf.

Das Weingut Gschweicher gilt als Grüner Veltliner- und Riesling-Spezialist. Bernhard Gschweicher begleitete uns zu einem Aussichtspunkt, von wo aus er die Rieden und deren Besonderheiten von Röschitz über Boden und Kleinklima erklärte. Röschitz liegt nahe dem Waldviertel und hat damit einen für den Weinbau wesentlichen Ein-

fluss durch Urgesteinsböden. Im Keller angekommen, beschrieb Bernhard kurz den eigenen Betrieb und führte uns anschließend durch die Verarbeitungsräumlichkeiten, wo sämtliche Fragen geklärt werden konnten. Nach der Führung durch die Verarbeitung folgte eine umfangreiche Verkostung der Weine. Grüner Veltliner wurde in fünf Ausbaustufen und Riesling in drei Ausbaustufen präsentiert. Die Palette reichte von klassischen fruchtigen Weinen über Lagenweinen bis hin zu sehr gehaltvollen Reserven. Sauvignon blanc und eine Traminer Reserve rundeten die Verkostung ab.

Nur wenige hundert Meter weiter besuchten wir das Weingut Stift in Röschitz. Franz Joseph, der nebenbei auch noch Weinbauberater in der BBK Hollabrunn ist, präsentierte uns den im Jahr 2021 erbauten neuen Keller. Der Keller war sehr beeindruckend und auf dem neuesten technischen Stand. Neben vielen Fragen den allgemeinen Weinbau und Weinbewertungen betreffend, die geklärt und diskutiert wurden, durften wir fünf verschiedene Grüne Veltliner und zwei Rieslinge kosten.

Auch in diesem Betrieb werden die Sorten Grüner Veltliner und Riesling von fruchtig, frisch über Lagenweine bis zu gehaltvollen Reserven ausgebaut.

© Christoph Detz

Die Tourismusschule Bramberg zu Besuch



Es handelt sich um eine Schulpartnerschaft, die vor allem zur Vertiefung der Erkenntnisse und Erfahrungen der Jungsommer-lerausbildung dient. Die 22 Schülerinnen

und 1 Schüler aus Bramberg vertieften vom 20. – 23. Juni 2022 ihr Wissen im Bereich Weinbau, Kellerwirtschaft und Obstver-arbeitung.

Zusätzlich besuchten die Tourismusschüler/-innen das Stift Klosterneuburg und einen Hotelbetrieb in Wien. Weiters hatten sie noch freie Zeit für einen Wienbummel übrig.

Unsere Schüler/-innen des IV. Jahrganges durften bei der Abendgestaltung mithelfen und organisierten bzw. begleiteten eine Weinkost und einen Heurigenbesuch in Klosterneuburg. Auf dem Heimweg besuchten sie noch das Weingut Zottlöderer in Straß und die Weinstadt Krems.



Text © Johannes Friedberger
Fotos © TS Bramberg

Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg

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



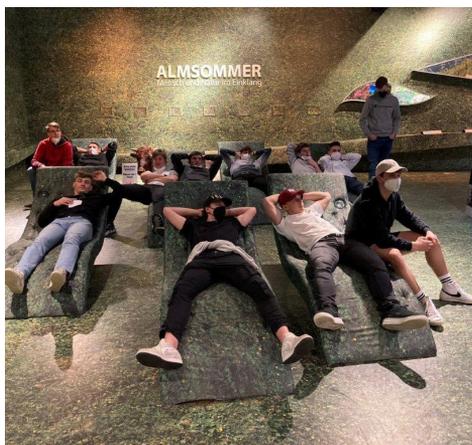
Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch Frau Direktorin Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner, MSc und den Diplomsommelier Roland Peinhopf erhielten sie einen Einführungskurs zum Barista. Parallel dazu wurde der Barbetrieb genauer erläutert. Weiters lern-

ten sie alles rund um die österreichische Käse – Herstellung, regionale Spezialitäten, ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung durch Frau Dipl.-Päd. Magdalena Schmid kennen. Gleich darauf bekamen sie einen Einblick in das Weinservice. Dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt.

Des Weiteren standen Küchen- und Servierkunde begleitet durch Diplomsommelier Roland Peinhopf auf dem Programm. Unter Anweisung des Spitzenkochs Alexander Forbes und mit der tatkräftigen Unterstützung einiger Tourismusschüler/-innen wurden die Kochkünste unseres IV. Jahrgangs getestet. In der Servierkunde lernten die Schüler/-innen das Decken des Tisches, das richtige Servieren, Menüreihenfolgen



und wie man sich bei Tisch verhalten soll. Das Menü bestand aus einer Frühlings-salatbowle, einer Frühlingskräuterschaumsuppe und zur Hauptspeise ein im Rotweinsaftl geschmortes Stückerl vom Pinzgauer Rind. Nach diesen Anstrengungen genossen alle das selbst gekochte und ausgezeichnete Mittagessen!



Auch das Rahmenprogramm war sehr interessant und informativ: Wir besuchten die Nationalparkwelten Hohe Tauern in Mittersill und die „Bramberger Mostpresse“ (eine Regionalinitiative zur Erhaltung der Streuobstanlagen in der Gemeinde Bramberg). Hier werden die Äpfel der Gemeinde zu naturtrübem Saft und Apfelpulver verarbeitet. Zur Ergänzung der Jungsommelierausbildung wurde das Zwergenbräu in der Nachbarortschaft besucht. Hier konnten verschiedene Bierstile verkostet werden. Eine Fackelwanderung zu den Krimmler Wasserfällen, den höch-

ten Wasserfällen Österreichs, rundete das programm ab. Die Schüler/-innen waren sichtlich beeindruckt und genossen die fast schon kitschige Stimmung!



Die Schüler/-innen machten viele neue Erfahrungen, die sie in ihrem späteren Berufsleben sicher brauchen können. Das Feedback zur Exkursion war sowohl auf Seiten des IV. Jahrgangs als auch auf Seiten der Partnerschule sehr gut!

Wir freuen uns bereits auf den Gegenbesuch der Tourismusschule Bramberg im Juni bzw. schon des nächsten Jahrgangs im Herbst!

Das Team der HBLA Klosterneuburg

DI Ricarda Groiss-Besenhofer
Ing. Johannes Friedberger
Christian Lackner

Parzmair



Am Mittwoch, 04.05.2022 besuchte der dritte Jahrgang der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gemeinsam mit dem Obstverarbeitungslehrer Christian Lackner sowie dem Klassenvorstand Christoph Detz die Destillerie Parzmair in Schwanenstadt in Oberösterreich. Herr Franz Ratzinger führt gemeinsam mit seiner Frau Karin Parzmair seit 2011 den Familienbetrieb. Seit 1762 ist der Hof in Familienbesitz und wird nun bereits in der 10. Generation geführt. 1992 wurde der Betrieb von einer Schweinezucht zu einer Destillerie umgestellt. Einen kleinen Teil des Betriebes machen auch Marmeladen und andere Obstverarbeitungsprodukte aus. Produktion, Shop und Vertrieb wird familienintern mit einem zusätzlichen Mitarbeiter geführt. Vermarktet wird ausschließlich direkt über den Hofladen und direkt an einzelne Gastronomen. Zusätzlich wird eine kleine Bar über den Sommer in Saalbach genutzt und ein größeres Publikum zu erreichen.

Verkostet wurde zunächst ein Wermut, den die Destillerie gemeinsam mit Weinbau Fa-

milie Eschböck entwickelt hat - zuerst pur, dann mit Tonic. Es ist der erste Wermut aus Oberösterreich, das Wermutkraut wächst sehr gut und ohne viel Aufwand („wächst wie Unkraut im hauseigenen Garten auf sandigen Böden“).

Installiert wurde in den letzten Jahren eine vollautomatische Brennanlage der Firma Carl, auf neuestem Stand der Technik. Die Steuerung erfolgt über einen PC, kann aber auch für kurze Zeit vom Handy aus ferngesteuert werden. Die Maische wird direkt aus dem Lagerraum in den 250 Liter Brennkessel gepumpt, verschieden zuschaltbare Verstärkerböden lassen unterschiedliche Brennvorgänge zu.

Neben den klassischen Bränden wurde in den letzten Jahren neben der Wermutproduktion auch auf die Produktion von mehreren Gins gestartet. Wacholder und 21 weitere Kräuter werden mit verschiedenen Zitronen- oder Orangenschalen angesetzt, auf eine gewisse Temperatur erhitzt und es wird abgewartet bis Aroma von der Flüssigkeit gut angenommen ist, danach wird destilliert.

Stauds



Im Zuge des praktischen Obstverarbeitungsunterrichts ging es für die einzelnen Praxisgruppen am 12. bzw. 19. Mai nach Wien zur Firma Staud's. Geschäftsführer Stefan Schauer, ebenfalls Absolvent unserer Schule, begrüßte uns am Standort in der Hubergasse im 16. Bezirk. Dort erfuhren wir, dass das Unternehmen mehrere Standorte besitzt, dieser aber der Hauptstandort und der damalige Gründungsort war. Anfangs erwähnte er auch, dass Staud's in diesem urbanen Stil bleiben möchte und nicht auf das Land ausbauen möchte. Danach teilten wir uns in unsere Praxisgruppen für die Führung. Die eine Gruppe durfte zuerst einige ihrer Produkte verkosten. Die Produktpalette ist sehr groß und reicht von Konfitüren über Sirupe bis hin zu eingelegten Früchten und Sauergemüse. Nach einem Tausch zeigte uns der Produktionsleiter (Clemens) die Verarbeitung. Den besten Absatz erreicht Staud's mit ihren Marillenkönfitüren. Während der Führung wurde auch gerade Marillenkönfitüre hergestellt. Nach einigen

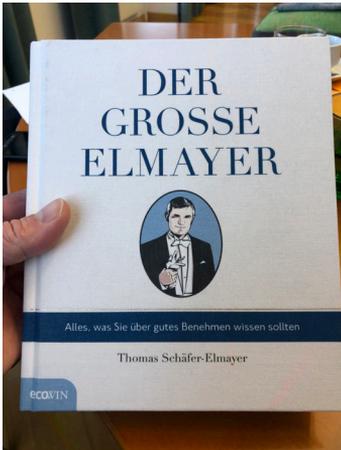
praktischen Stunden im Unterricht, konnten die Schüler:innen interessiert zuhören und in der Materie auch mitreden. Es war spannend mitanzusehen, wie eine Firma in dieser Größe auf engstem Raum aussehen kann. Da auch eine unserer Schülerinnen im Sommer bei Staud's ihr Praktikum absolvierte, konnte diese auch zusätzlich interessante Informationen über den Betrieb geben. Sie freute sich auch schon auf den Austausch mit ihren ehemaligen Kolleginnen und Kollegen. Zum Schluss durften wir noch unsere eigenen Konfitüren, die wir im Unterricht selbst hergestellt haben, präsentieren und dem Unternehmen Staud's zum Verkosten dort lassen. Wir freuen uns über eine Bewertung ihrerseits.

Als kleines Andenken durften wir ein Sackerl gefüllt mit zwei Konfitüren und einem Glas Piccolo Gurken von Staud's mitnehmen.

Danke, dass wir euch besuchen durften, es war sehr schön!

Foto und Text: Christian Lackner

Top Business-Etikette - Gutes Benehmen ist immer gefragt



Unter diesem Motto fand am Samstag, den 5. März 2022 ein Seminar unter der Leitung von Prof. Thomas Schäfer-Elmayer bei uns an der HBLAuBA statt. Initiiert und organisiert wurde die Veranstaltung vom Elternverein durch Franz Paschinger und Karl Portele, für den reibungslosen Ablauf sorgten Direktor Reinhard Eder und Prof. Romana Bauer!

Als zukünftige Führungskräfte waren 23 Maturanten/-innen mit dabei und ließen sich in einem eintägigen Seminar in Sachen Business-Etikette auf den aktuellen Stand



bringen. Der Vormittag stand ganz im Zeichen der vielfältigen Ausprägungen von „gutem Benehmen“ – Höflichkeit, Pünktlichkeit, Körpersprache, Umgangsformen, Wertschätzung, Kleidung, Sprache, Selbstbewusstsein, Verlässlichkeit, Freundlichkeit, Respekt und Menschenkenntnis waren nur einige der Punkte, die ausführlich besprochen wurden. Prof. Elmayer bereicherte seine theoretischen Ausführungen mit zahlreichen Erlebnissen aus seiner eigenen langen beruflichen Manager-Karriere an, was das Thema für alle greifbar und anschaulich machte.



Zu Mittag stand ein Business-Essen im Stiftsrestaurant Leopold am Programm. Eine lange, wunderschön gedeckte Tafel empfing die Teilnehmer/-innen; Tischkärtchen wiesen den Platz zu und dann startete das 4-gängige Menü. Frittatensuppe, Pasta, Schnitzel und eine Marmeladepalatschinke mussten stilgerecht „erlegt“ werden, alles unter den Anweisungen von Prof. Elmayer. Diese Hürde meisterten die Teilnehmer/-innen bravourös, und so spazierten alle gut gesättigt im Anschluss wieder in die Schule.



Der Nachmittag war gefüllt mit Rollenspielen; einzelne Situationen aus dem Business-Alltagsleben wurden nachgestellt und durchgespielt, was auch zum einen oder anderen heiteren Moment führte. Darüber hinaus beantwortete Prof. Elmayer viele der zahlreichen Fragen, die ganz zu Beginn des Seminars auf Moderationskärtchen gesammelt wurden. Kleiner Auszug aus den vielen Fragen:

- Wie verhält man sich, wenn man sich beim Essen anpatzt?
- Wie verhält man sich, wenn man sich verspätet?
- Ist Krawatte tragen heute noch ein Muss?
- Händehaltung beim Präsentieren?
- Gibt es „overdressed“?
- Wie kommt man ins Gespräch?

- Was sind passende Small-Talk Themen?
- Darf ich als Linkshänder die Suppe mit links essen?
- Richtiges Begrüßen und Vorstellen? u. ä.

Leider war die Zeit viel zu kurz, um sämtliche Fragen zu beantworten, aber vieles konnte thematisiert werden. Die Vortragsweise von Prof. Elmayer, gespickt mit zahlreichen Beispielen aus seiner Erfahrung, und die aktive und interessierte Mitarbeit unserer Maturanten/-innen ließen die Zeit verfliegen und alle am Abend mit wertvollen Tipps und gewappnet für eine erfolgreiche Business-Karriere nach Hause gehen.

Vielen Dank für die Initiative des Elternvereins und die Unterstützung der Direktion!

OIV-Masterstudenten – MSc in Wine Management



Der internationale Masterstudiengang der Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) in Montpellier (Frankreich) bildete sich auch heuer wieder in Österreich vom 21. bis 24. März 2022 weiter. Seit rd. 20 Jahren begleitet die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau die internationalen Studenten/-innen, deren Zusammensetzung auch heuer wieder trotz Corona - über Europa hinaus (Hongkong, Südkorea, ...) war. Viele der Teilnehmer/-innen sind in der Weinwirtschaft führend tätig und mehr als die Hälfte importieren Weine, sodass es unser Anliegen seit Beginn war und ist, die Vielfalt und Alleinstellungsmerkmale der österreichischen Weinwirtschaft zu vermitteln. Im Weinland Burgenland präsentierte das Weingut Tinhof in Eisenstadt das hohe Ni-

veau der Sorten Blaufränkisch und Neuburger und die umweltschonende Philosophie des Weingutes. Das Weingut Bayer-Erbhof in Donnerskirchen ergänzte mit nachhaltig produzierten fruchtigen und reifen Weißweinen. Die Leithaberg DAC Masterclass brachte viele wichtige Informationen über das Weinanbaugebiet. Abschließend führte das Weingut Leo Hillinger durch den Keller und den Weingarten.





Das Weingut Winkler-Hermaden im Kapfenstein bot seine biologisch produzierten typischen steirischen Weine aus dem Vulkanland an. In der gesamtsteirischen Vinothek St. Anna konnten sich die Student/-innen über die Steiermark einen Überblick verschaffen, der mit einem Besuch eines traditionellen Buschenschankbetriebes abgerundet wurde. Die Winzervereinigung Erzherzog Johann führte durch den Betrieb und die steirische Vielfalt ihres Weinangebotes.



Traditionell und fixer Bestandteil war auch die Fassbinderei Stockinger, die jedes Jahr von den Studenten/-innen nachgefragt wird. Der Familienbetrieb zeigte jedes Detail der Fasserzeugung und brachte die Hintergründe, welche Qualitätsmerkmale und Lagerungsansprüche bei der Eiche erforderlich sind. Nach einem Mittagessen im Restaurant Schloss Rothschild wurde die Domäne Wachau besucht. Neben der UNESCO-Weltkulturerbe-Landschaft konnten die Student/-innen die ausgezeichneten Lagenweine der Wachau kennen lernen.



Den Abschluss bildete ein Besuch eines traditionellen Heurigen in der Wachau.



An der HBLAuBA in Klosterneuburg wurde die österreichische Weinwirtschaft mit ihren besonderen Kennzahlen und Spezialitäten zusammenfassend präsentiert. Wissenschaftlich wurde ein Überblick über die Forschungstätigkeiten an der HBLAuBA gegeben sowie die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten verkostet. Den Abschluss bildete ein Besuch bei Wein & Co, wo der CEO Willi Klinger sich Zeit nahm, die Philosophie erörterte und spezielle Wein hochkarätig präsentierte.

Prof. Radmila Pajovic aus Montenegro zu Besuch



Am 05. Mai 2022 besuchte uns im Zuge des Projekts: „Einfluss der verschiedenen Klimazonen (Weinregionen) in Österreich und Montenegro auf das Aroma von Weißweinen“ Frau Prof. Radmila Pajovic von der Universität Montenegro in Podgorica. Im laufenden Projekt werden kommerzielle Weine beider Herkünfte auf eine große Anzahl von Aromastoffen analysiert und Zusammenhänge mit Klimaindikatoren gesucht. Dabei stehen Sorten, die in beiden Ländern vorkommen, aber auch autochthone Rebsorten, die speziell für die jeweilige Region wichtig sind, im Fokus der Analysen. Das Projekt startete bereits im Pandemie-

jahr 2021, wurde aber kostenneutral bis Ende 2023 verlängert. Im Zuge des Besuchs wurden die ersten Ergebnisse (Weinernte 2020) besprochen, Proben ausgetauscht und die weitere Vorgehensweise diskutiert. Auch konnte sich Frau Prof. Pajovic die Rebenzüchtung am Götzhof anschauen und hat die Führung von Herrn Dr. Regner spannend mitverfolgt, auch ergaben sich einige Anhaltspunkte für zukünftige Forschungsprojekte. Die vielseitigen Aufgaben und Möglichkeiten der Rebenzüchtung waren ein großes Highlight.

Text u. Fotos © Christian Philipp



10. Anwendertreffen Weinanalytik



Die Anforderungen an die Weinanalytiker steigen stetig. Der Klimawandel fordert mit ungewohntem Traubenmaterial, Weinen und Maßnahmen nicht nur die Winzer und Kellermeister, sondern auch die Weinanalytiker. Hier gilt es rasch, aufklärend und auf einer sicheren Datenbasis die richtigen Empfehlungen zu geben. Da ist es gut, dass sich das Anwendertreffen Weinanalytik nunmehr im 22. Jahr seines Bestehens als Forum für Weinanalytik etabliert hat und Weinforscher, Weinlabore, Wein produzierende Betriebe sowie Händler und Hersteller von Labor- und Kellereibedarf gleichzeitig informiert. Aktuelle Entwicklungen chromatographischer, spektroskopischer oder enzymatischer Methoden, ganz neuer Messtechnik sind dabei stets aktuelle Themen. Ebenso werden sensorische und mikrobiologische Verfahren und Entwicklungen vorgestellt. Ein besonderer Fokus liegt auf Schnellmethoden, deren Anwendung auch Erzeugern im Keller und

betriebseigenen Labors sehr rasch relevante Daten für ihre Entscheidungen vor Ort bieten.

Nach 2005 ist das DLR Rheinpfalz in Neustadt zum zweiten Mal Gastgeber des Anwendertreffens. Mit knapp 20 Vorträgen, darunter Themen wie „Der Mäuselton - aus mikrobieller, chemischer und physikochemischer Sicht“, „Schnellmethode zur Bestimmung der freien SO₂ in Wein“ und „Phenolbestimmung in Echtzeit - erste Erfahrungen mit dem Nomasense Polyscan P200“ war das Anwendertreffen sehr abwechslungsreich und informativ. Die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg wurde von Kollegen Phillip Eder mit dem Vortrag „Studie über Pestizid-Rückstände in österreichischen Mosten, Sturm und Weinen und Testung von Schönungsmitteln zur selektiven Reduzierung“ vertreten.

Text u. Fotos © Phillip Eder

Große Exkursion 2022 – Portugal



Die Große Exkursion 2022 führte die Schüler/-innen des IV. Jahrgangs, begleitet von Klassenvorstand DI Florian Faber, Cordula Klaffner, BA und Mag. Andrea Kürner, nach Portugal. Beginnend in Porto im Norden ging die Reise die Küste entlang über Coimbra und Lissabon bis an die Algarve im äußersten Süden. Das vermittelte einen sehr guten Eindruck von der Vielfalt an Weinen und Landschaften - vom üppigen Grün im Douro-Tal, über die mit Eukalyptusbäumen durchsetzten Mischwälder in der Serra da Estrela bis hin zur kargen, teilweise fast steppenartigen Landschaft im Südwesten. Porto, die europäische Kulturhauptstadt 2001, liegt direkt an der Mündung des Rio Douro, von wo aus die bekannten Portweine ihren Siegeszug um die ganze Welt antraten. Sie ist der wichtigste Wirtschafts- und Industriestandort des Landes und bekannt für ihre prächtigen Brücken.

Mit den Besuchen in Kellereien am Ufer des Douro liegende Kellerei wurde ein wichtiger Einblick in die Herstellungsmethoden und die Vielfalt der Portweine vermittelt. Beeindruckend war die Fahrt ins Douro-Tal, das mit seinen markanten, teils terrassierten Hängen mit dem darunterliegenden Douro an die Wachau erinnert und seit 2001 zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört.



Der Besuch bei der Korkfabrik MA Silva, die seit beinahe 50 Jahren zu den Marktführern in der Korkproduktion zählt, war spannend und vermittelte Wissenswertes über Ernte und Aufbereitung des Korks, sowie die Weiterverarbeitung und Nachbehandlung der diversen Korktypen für verschiedene Produkte und Märkte, sowie die wichtige Qualitätskontrolle. Im Obstbaubetrieb Quinta de Santo Estevão, der neben Orangen, Clementinen, Zitronen und Granatäpfeln auch Avocado und Johannisbrotbäume kultiviert und touristische Erlebnisse (Rural Escapes, Fado Nights) anbietet, konnte interessantes Fachwissen gesammelt werden.



© Mag. Andrea Kürner



Blaufränkisch Konferenz in Slowenien



Blaufränkisch als „richtigen Mitteleuropäer“ zu bezeichnen ist sicherlich keine Verfehlung. Eigentlich könnte man sagen, dass Blaufränkisch vor allem in den Ländern der ehemaligen Habsburger-Monarchie verbreitet ist. Fast grotesk mutet die Tatsache an, dass gerade ein Franzose, Prof. Guillaume Antalick (Professor an der Slowenischen Universität Nova Gorica), der sich nicht nur in eine slowenische Weinwissenschaftlerin und Winzerin verliebt hat, sondern auch in den Blaufränkisch, eine Konferenz initiiert, die er liebevoll „Blaufränkisch-Move“ nennt und dabei die Sorte als mitteleuropäisches Pendant zum Bordeaux Rotwein etablieren möchte. DI Dr. Christian Philipp kooperiert mit Guillaume Antalick schon seit gut zwei Jahren im Bereich der Untypischen Alterung, aber auch im Bereich der Charakterisierung des Blaufränkisch-Aromas. Auf Einladung nahmen DI Dr. Ferdinand Regner und DI Dr. Christian Philipp vom 24. bis 25. Mai 2022 in Slowenien an der Konferenz teil. DI Dr. Ferdinand Regner berichtete bei seinem sehr interessanten Vortrag unter anderem

über die Geschichte des Blaufränkisch und auch über dessen wahrscheinliche Herkunft Bad Vöslau in der Thermenregion. Neben Vorträgen von einigen gut bekannten Weinjournalisten/-innen (zum Beispiel David Schildknecht) und Winzern/-innen (zum Beispiel Dorli Muhr) lag der wissenschaftliche Fokus auch beim Aroma des Blaufränkisch Weins. Wie von DI Dr. Philipp bereits in der Vergangenheit publiziert, könnten C13-Norisoprenoide, aber auch Monoterpene und eventuell Rotundon das Aroma des Blaufränkisch Weins maßgeblich bestimmen.

Neben zahlreichen Gesprächen hat die Konferenz mit Sicherheit auch neue Ideen für Forschungsprojekte gebracht. Die tolle kulinarische Verpflegung sollte ebenfalls nicht unerwähnt bleiben. Beim Come Together wurden über 20 verschiedene Blaufränkisch Weine verkostet. Dabei lag der Schwerpunkt bei den verschiedenen Herkünften und Weinstilen aus Slowenien, aber es wurde auch ein Blaufränkisch Wein aus New Jersey (USA), der Slowakei und von Ernst Triebaumer (Burgenland) verkostet. Ein etwas gewagter, aber schlussendlich sehr überzeugender Auftritt, waren der Blaufränkisch Jahrgang 1983 (!!!) und Jahrgang 2000 (!!!) von der HBLAuBA Klosterneuburg. Vor allem der 2000er war echt sensationell. Großes Lob und Anerkennung an die damalig Verantwortlichen! Vielleicht gibt's ja in Zukunft auch wieder einen Blaufränkisch im Sortiment der Schule?

Text u. Fotos © Christian Philipp

Landtechnik – Praktikum in der Bildungswerkstatt Mold (16. – 20. Mai 2022)



Gegenstand der Landtechnik sind heute landtechnische Verfahren, die durch das Zusammenwirken der Faktoren „Mensch“, „Technik“ und „biologische Produktionsmittel“ gekennzeichnet sind. Die Landtechnik stellt ihrem Wesen nach eine Verfahrenstechnik zur Gewinnung und Weiterverarbeitung von Produkten dar; sie muss sich an den Produktionsprozessen orientieren – sie steht und agiert als Bindeglied zwischen Technik und Praxis. Im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes „Maschinen- und Verfahrenstechnik“ hat das Praktikum im II. Jahrgang der HBLA und BA Klosterneuburg seit der Einführung im Schuljahr 2006/07 großen Anklang gefunden. Es umfasst neun auf den Wein- und Obstbau abgestimmte Ausbildungsschwerpunkte, wobei vor allem durch die elektronisch-hydraulischen Entwicklungen mit integrierten Steuerungs- und Regelungstechniken bis hin zur Automatisierung das Wissensgebiet „Digitalisierung“ im mehr in den Vordergrund tritt.

niken bis hin zur Automatisierung das Wissensgebiet „Digitalisierung“ im mehr in den Vordergrund tritt.



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

Angewandte Physik – Exkursion zu VOESTALPINE Krems, Christophorus 2 Krems-Langenlois und Kraftwerk Theiß (20. Juni 2022)



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



dadurch bei der Anwendung der physikalischen Gesetze auf die moderne Technik eine Freude finden.



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

Besuch der PhD-Studenten/-innen des HiStab-Juice-Projektes



Seit November 2020 läuft ein vierjähriges EU-Projekt (HiStabJuice) zum Thema „Stabilisierung von Fruchtsäften“. Die HBLA und BA Klosterneuburg (Manfred Gössinger) war bei der Einreichung des Projektes gemeinsam mit der TU Wien (Coordinator - Prof. Heidi Halbwirth und Dr. Christian Molitor) federführend dabei und begleitet das Projekt im Coordinationsteam. Dieses ETN-Projekt (European Training Network) hat zum Ziel, junge Wissenschaftler/-innen (ESR - Early Stage Researcher – Doktorand/-innen) in einem Fachbereich gemeinsam mit anderen Forschungsinstitutionen und Industriebetrieben grenzüberschreitend auszubilden. Im HiStabJuice Projekt werden 11 ESR von 9 Beneficiaries (Host der ESR) und 8 Partnern in 7 europäischen Ländern betreut. In der Abteilung Obstverarbeitung ist Helen Murray (ESR aus United Kingdom) für drei Jahre (seit 1. April 2021) beschäftigt; sie forscht im Bereich Rohwarencharakterisierung bei Erdbeeren für die Herstellung von farbstabilen Erdbeernektaren. Im Rahmen des dreitägigen

Seminars in Wien besuchten uns die jungen Wissenschaftler/-innen am 7. April 2022, um unsere Anstalt kennenzulernen. Nach einem langen Seminartag an der TU Wien kamen neun ESR (zwei konnten leider aus unterschiedlichen Gründen nicht dabei sein) in Begleitung des Koordinators Christian Molitor von der TU Wien um 19.00 Uhr in Klosterneuburg an. Manfred Gössinger begrüßte die künftigen „Giants of Science“ der Fruchtsaftbranche und stellte ihnen die Aufgaben und Ziele der Schule und des Bundesamtes vor. Nach der Führung durch die Abteilung Obstverarbeitung ging es weiter in die Abteilung Kellerwirtschaft, wo Harald Scheiblhofer durch den Keller führte. Anschließend wurden Fruchtsäfte, Nektare und Weine im gelben Salon verkostet. Zu später Stunde verabschiedeten sich die jungen Damen und Herren mit dem Versprechen wiederzukommen. Zwei ESR werden wir sicher wiedersehen, weil sie für einige Monate auch bei uns im Haus forschen werden.

© Manfred Gössinger

Digitalisierung – Exkursion zu Siemens AG Österreich in Wien und Hammerschmied GmbH in Göllersdorf (31. Mai 2022)



Digitaltechnik ist – mit Ausnahme des geschriebenen Briefs oder des persönlichen Gesprächs – die Basis fast aller Kommunikations- und Informationswege, welche die Weinbranche heute nutzt. Die Vorteile moderner Datentechnik sind so bestechend, die Optionen für künftige Einsätze so immens, dass diese Entwicklung vorangetrieben werden muss, um im internationalen Wettbewerb weiterhin eine maßgebliche Rolle spielen zu können. In allen Anwendungsbereichen digitaler Technik spielt dabei die Ausbildung eine entscheidende Rolle. Digitale Systeme vorzustellen und zugleich dafür zu sorgen, dass sie immer mehr in das Interesse der Schüler*innen rücken, ist ein zentrales Ziel der Exkursion des III. Jahrgangs zu Siemens AG Österreich in Wien und Hammerschmied GmbH in Göllersdorf.



Fotos: Alois F. Geyrhofer, HBLA und BA Klosterneuburg

Lange Nacht der Forschung



Foto (v.l.n.r.): Dir. Dr. Reinhard Eder, Dir. Johann Gasteiner (HBLFA Raumberg-Gumpenstein), Dr. Monika Riedle-Bauer, Dr. Manfred Gössinger, Mag. Robert Pichler (Abteilungsleiter Forschung BMLRT)

Heuer durfte sich unsere Forschungsanstalt am 20. Mai 2022 wieder mit anderen nachgeordneten Dienststellen des BMLRT im Burggarten im Rahmen der „Langen Nacht der Forschung“ präsentieren. Dabei gab es zwei Informationsstände:

Station 1 - Wie können alte Obstsorten erhalten werden?

Anhand zahlreicher Informationsblätter und Poster erklärten wir die Bedeutung der Sortensammlungen. Verkostungen und Prüfung der Kenntnisse im Bereich Apfel- und Birnensorten standen im Mittelpunkt.

Ein besonderer Schwerpunkt war auch die Vorstellung des aktuellen EU-Projektes HiStabJuice (European Training Network) (H2020-MSCA-ITN-2020) zum Thema Farbstabilisierung von Fruchtsäften.

Station 2 - Nachhaltiger Weinbau - wie geht das?

Ein Schwerpunkt war die Vorstellung der neuen Züchtungen Donauriesling, Donauveltliner und Pinot Nova sowie Blütenmuskateller. Im Bereich Pflanzenschutz informierten wir über die Rebkrankheiten Esca und Stolbur Phyto-plasma (Schwarzholzkrankheit). Krankes und gesundes Rebholz, Nährbodenkulturen von Schadpilzen und eine Zucht von Windenglasflügelzikaden (Stolbur-Überträger) wurden gezeigt.

Girls Day 2022



Die Idee für den Girls' Day, auch Mädchen- oder Töchterttag, stammt aus den USA. An diesem, seit dem Jahr 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.

In Österreich wird der Girls' Day bzw. Töchterttag in einigen Bundesländern bereits seit dem Jahr 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.

Die beruflichen Tätigkeiten im Umfeld von Wein- und Obstbau sind nicht nur für Burschen, sondern auch für Mädchen reizvoll und bieten sehr gute Jobaussichten. Seit einigen Jahren macht die HBLA und BA beim Girls' Day mit und bietet zum Kennenlernen unserer Ausbildung an der HBLA ein abwechslungsreiches Programm. Der Grund dafür liegt in der großen Nachfrage nach Absolventen/-innen, die aus keinem oder nur einem kleinen Betrieb stammen und somit den größeren Betrieben als Bedienstete mittel- und langfristig erhalten bleiben.

Auch heuer machte die HBLA für Wein- und

Obstbau Klosterneuburg am Donnerstag, den 28. April 2022 nach zweijähriger Corona bedingter Pause bei dieser Aktion wieder mit.

Die Schülerinnen der NMS St. Andrä-Wördern bekamen in Kleingruppen mittels Stationenbetrieb einen guten Überblick vermittelt und lernten aktiv die fachspezifischen Aufgaben der einzelnen Abteilungen kennen.



Die Mädchen (und Burschen) konnten in Kleingruppen in sechs Stationen die Bereiche

- » Mikrobiologie Laboratorium (Mikroskopie von Mikroorganismen, Petrischalen gießen),
- » chemisches Laboratorium (einfache Analysen selber machen),
- » Weinbau (Herstellung von Rebveredelungen, Rebpflanzung ...),
- » Kellerwirtschaft (Wie entsteht Wein?),
- » Obstbau (Obstpuzzle) und
- » Obstverarbeitung (Herstellung von Nektar, Verkostung ...)

aktiv kennenlernen. Der Schulbesuch wurde mit einer Urkunde und einem Gemeinschaftsfoto abgeschlossen.

© Ricarda Groiss-Besenhofer



AUSTRO VIN TULLN (5. bis 7. Mai 2022)



Österreichs größte Fachmesse für Wein- und Obstbau wurde von LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf in Vertretung von LH-Frau Johanna Mikl Leitner eröffnet und fand bereits zum zweiten Mal statt. Die Austro Vin Tulln bot als die führende Spezialmesse der Landwirtschaft an drei Tagen wieder ein umfassendes Rahmenprogramm und das komplette Angebot zu Weinbau, Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung. Auf 18.000 m² präsentierten 240 Fachaussteller aus 14 Nationen mit 450 Marken die gesamte Wertschöpfungskette für den Wein- und Obstbau.

Verleihung des Austro Vin Awards

Diese Auszeichnung wurde bereits zum zweiten Mal von der Messe Tulln im Zuge der Austro Vin verliehen. Vor den Vorhang kommen innovative Produkte bzw. Firmen, die in der Branche nachhaltig Akzente setzen. Eine mehrköpfige Fachjury hatte in den Kategorien Weinbau, Kellereitechnik, Ver-

marktung, Obstbau und Nachhaltig Austria die Sieger gekürt. Entscheidend waren die Kriterien Innovationsgrad, Relevanz und Marktreife.

Messestand der HBLA

An unserem Messestand konnte man sich ausschließlich fachlich über die Kirschessefliege, ESCA und PIWI-Sorten informieren. Zur Freude meinerseits konnte ich dieses Jahr auch einige junge Burschen über unsere Schule beraten und sie zum Tag der offenen Türe Ende November einladen.

Vortragsreihe

Wir, als führende Versuchsanstalt, stellten auch dieses Jahr einige Vortragende, die über ihre Arbeit und Forschungsergebnisse berichteten. Aus meiner Sicht war heuer das Publikum interessierter an den Fachvorträgen als vor zwei Jahren.

Tasting Corner

Auch heuer gab es wieder die Möglichkeit, sich ein Bild von Versuchsweinen zu machen. Von fünf Versuchsanstalten konnte man insgesamt 106 „Versuchsweine“ in einem Tasting Corner verkosten. Der Andrang war nachmittags groß, und es konnte die Anzahl der Teilnehmer/-innen von vor zwei Jahren überboten werden. Die Organisation des Tasting Corners teilten sich die Fachschule Krems und die HBLA Klosterneuburg. Dankeschön!

© Ricarda Groiss-Besenhofer

Besuch des Vize-Landwirtschaftsministers aus Usbekistan



Große Ehre wurde uns am 29. April 2022 zuteil, da wir von einer hochwertigen Delegation aus Usbekistan besucht wurden. Angeführt wurde die Gruppe von Herrn Alisher Turaev, stv. Landwirtschaftsminister, der von Herrn Akmal Salikhov von der Präsidentschaftskanzlei sowie Herrn Botschafter Abat Fayzullaev und Herrn Konsul Kodirjon Mukhammadiev begleitet wurde. Gleich bei der Begrüßung stellte sich überraschenderweise heraus, dass der Herr Vize-Landwirtschaftsminister hervorragend Deutsch spricht und mit unseren Gepflo-

genheiten bestens vertraut ist, da er mehr als 10 Jahre in Wien gelebt hat. Dies machte die Konversation wesentlich einfacher, und so konnten im Zuge der Besichtigung der Abteilungen Chemie und Obstverarbeitung viele Punkte möglicher Kooperationen und Unterstützungsmaßnahmen angesprochen werden.

Es wäre sehr erfreulich, wenn diese gut begonnene Zusammenarbeit in konkrete Projekte münden würde.



Besuch einer indischen Delegation vom Himalaya-Gebiet



Auf Vermittlung durch die Weltbank wurde eine achtköpfige Gruppe von Experten des Obst- und Gemüsebaues zu einer Studienreise nach Österreich und Südtirol eingeladen. Auf Wunsch des Organizers der Studienreise, Herr Dr. Hans Kordik, fand die Eröffnungstagung am 16. Mai 2022 bei uns im Konferenzzimmer statt.

Ziel des Weltbank-Projektes ist es, den Garten- und Obstbau in der Nordindischen Region Himachal Pradesh besser zu entwickeln. Die Landwirtschaft hat in dieser Region, am Fuße des Himalayas, mit 22 % des regionalen BIPs und 75 % der Beschäftigung einen sehr hohen Stellenwert. Als arbeitsintensiver Sektor stellt Garten- und Obstbau ein wichtiges Standbein der Landwirtschaft dar. Dies spiegelt sich auch im landwirtschaftlichen Einkommen wieder. Der Apfel steht im Mittelpunkt, jedoch besteht großes Interesse an Produktdifferenzierung in andere Obstarten. Österreich und Südtirol wurden als Ziele der Studienreise gewählt, weil sie ähnliche topografi-

sche Bedingungen wie Himachal Pradesh vorweisen und hochentwickelt sind.

Die Delegation bestand aus acht Indern, die Delegationsleitung übernahm Herr Rakesh KANWAR, Staatssekretär für Landwirtschaft aus Himachal Pradesh. Die restlichen Delegationsmitglieder haben direkt mit Obst und Gemüse zu tun, decken Politik, Verwaltung und Vermarktung ab.

Der Besuch an der HBLAuBA Klosterneuburg begann im Konferenzzimmer, wo Direktor HRDI Dr. Reinhard Eder zunächst die Gäste herzlich willkommen hieß und über die Aufgaben im Bereiche Lehre und Forschung referierte. Danach stellte der Leiter der Abteilung Wein, Obst, Sonderkulturen (Abt. II/7), Herr MRDI Dr. Christian Jaborek, die Rahmenbedingungen, Strukturen und die Größe des österreichischen Garten- und Obstbaus vor. Bereits hier ergaben sich einige sehr interessante Vergleiche zwischen den Systemen in den beiden Ländern und Diskussionen. Auch die neuen Herausforderungen wie z.B. Klimawandel, aber auch Arbeitskräftemangel wurden angesprochen. Im Anschluss gab Herr DI Christian Jochum (Landwirtschaftskammer) einen Überblick über die Marktsituation und die Herausforderungen bei der Vermarktung von heimischem Obst und Gemüse.

Zum Abschluss zeigte Kollege Dr. Lothar Wurm die verschiedenen Aufgaben und Forschungstätigkeiten des Obstbaus in Klosterneuburg auf, was ein guter Übergang zum letzten Programmpunkt, nämlich der Besichtigung des Obstgutes Haschhof, war.

Dr. Philipp zu Besuch beim Projektpartner in Montenegro



Herr Dr. Christian PHILIPP (Abteilung Chemie) durfte in der dritten Juni-Woche im Zuge des Projekts „Einfluss der verschiedenen Klimazonen (Weinregionen) in Österreich und Montenegro auf das Aroma von Weißweinen“ die biotechnologische Fakultät der Universität Montenegro in Podgorica besuchen (Projektpartner: Prof. Radmila Pajovic). Ziel des Besuches war die Besichtigung der Universität und Begutachtung der Labore, Besprechung laufender Projektdaten und Ergebnisse, Diskussion über statistische Tools, ein Probenaustausch inklusive Besichtigung der Weingüter und ein Dialog mit lokalen Winzern. Im vom „Österreichischen Austauschdienst (OEAD)“ finanzierten Projekt werden kommerzielle Weine beider Herkünfte auf eine große Anzahl von Aromastoffen analysiert und Zusammenhänge mit Klimaindikato-

ren gesucht. Dabei stehen Sorten, die in beiden Ländern vorkommen, aber auch autochthone Rebsorten, die speziell für die jeweilige Region wichtig sind, im Fokus der Analysen. Das Projekt startete bereits im Pandemiejahr 2021 und läuft bis Ende 2023.



© Christian Philipp

Wine Active Compound Konferenz in der Burgund



Nachdem die fünfte Auflage der WAC (Wine Active Compound) Konferenz Corona bedingt zweimal verschoben wurde, konnte sie heuer endlich vom 29. Juni bis 1. Juli 2022 in Dijon (Frankreich) stattfinden. Als Kongresszentrum diente das Schloss der Herzöge von Burgund. Der Prunksaal wurde als Vortragssaal genutzt. Ein schöneres Ambiente für die rund 150 Kongressteilnehmer/-innen ist kaum vorstellbar. In sechs Sessi-

ons standen 50 hochkarätige Vorträge am Programm. DI Dr. Christian Philipp (Abt. Chemie) konnte in der Önologie-Session die Ergebnisse der Studie über Stabulation in Sauvignon blanc und Traminer Weinen (u. a. die Diplomarbeit der Absolventen/-innen Franz Paul Jagschitz, Thomas Suchel, Verena Langmann und Paul Riegelnegg) präsentieren.

Fotos und Text © Christian Philipp



Termine

Verbandstreffen A-Nobis Sektkellerei Szigeti



Fotocredit: Andreas Hafenscher Photography

A-NOBIS wurde 2018 von Norbert Szigeti gemeinsam mit seiner Frau Birgit ins Leben gerufen. Ausgezeichnete Bewertungen bestätigen den Erfolg einer großen, jahrzehntelangen Hingabe. Im Herbst 2020 eröffnet das Paar Österreichs modernste Kellerei im burgenländischen Zurndorf.

Die neue, hochmoderne A-Nobis Sektkellerei zeichnet sich unter anderem durch eine hohe Ressourceneffizienz in den Bereichen Energie, Wasser und Material aus. Rund um die Kellerei wurden über 1.000 Bäume gepflanzt.

Alle Außenwände der Kellerei, auf einer Länge von 250 Metern, werden als natürliche Klimaanlage begrünt.

Eine Besiedelung durch Kleinstlebewesen ist somit auch hier garantiert.

Der Wasserverbrauch wird dank modernster Technik geringstmöglich gehalten.

Der Betrieb ist bio-zertifiziert.

Durch die Nutzung einer Photovoltaik-Anlage kann eine 100% grüne Energieversorgung gewährleistet werden.

Zeit: 21. Oktober 2022 um 14 Uhr

Ort: A-2424 Zurndorf, Am Eichenwald 3

Anmeldung: bis 14. Oktober 2022 unter franz.rosner@weinobst.at oder 0664-850 59 42

Generalversammlung HBLAuBA Klosterneuburg



Foto: HBLAWO

Am 25. November 2022 findet die nächste Generalversammlung statt. Im Anschluss an den Tätigkeitsbericht und formalen Aktivitäten des Absolventenverbandes wird eine Verkostung „Mosel gegen Österreich“ organisiert.

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

Zeit: 25. November 2022 um 17 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 Präsidiums

5. Neuwahl des Präsidiums (siehe nachstehenden Wahlvorschlag)
6. Eingebrachte Anträge
7. 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) einzureichen.

Anmeldung: unbedingt erforderlich!

franz.rosner@weinobst.at

bis spätestens Freitag 18. November 2022

Wahlvorschlag:

- Präsident: Dir. Ing. Werner Luttenberger
1. Vizepräsident: Dir. HR. DI Dr. Reinhard Eder
 2. Vizepräsident: Dr. Gottfried Lafer
- Geschäftsführer: HR Mag. Ing. Franz G. Rosner
- GF Stv.: DI Harald Scheibelhofer
- Schriftführer: RR Ing. Manfred Pastler
- Schriftführer Stv-in: DI Stefanie Berghold
- Kassier: DI Christoph Detz
- Kassier Stv.: OSR Ing. Herbert Schödl

1. Rechnungsprüfer: Prof. DI Manfred Winkler
2. Rechnungsprüfer: Mag. (FH) Herbert Toifl

Wir trauern

Ing. Manfred Kickenweiz (24.07.1970–30.04.2022)



Ing. Manfred Kickenweiz kam am 24. Juli 1970 in Feldbach in der Steiermark zur Welt. Als Sohn einer Weinhauerfamilie besuchte er zunächst für ein Jahr die Weinbaufachschule in Silberberg, ehe ihn sein Weg in die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg führte, wo er seine Ausbildung im Jahr 1990 mit der Reifeprüfung erfolgreich beenden konnte. Nach Absolvierung seines Grundwehrdienstes war er im elterlichen Betrieb wie auch anderweitig als Betriebsleiter und Kellermeister tätig, seine Präferenz war aber der Obstbau. So kam es auch, dass er von 1993 bis 1998 als Obstbaufachberater bei der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark sein fundiertes Fachwissen anbieten konnte. Seine Kenntnis und Begeisterung für den Obstbau wollte er aber auch jungen Menschen vermitteln. So entschied er sich für das Lehramtsstudium für den land- und forstwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst in Ober St. Veit und begann zu unterrichten - zunächst als Fachlehrer an

der LFS Hollabrunn und ab 1. September 2000 als Nachfolger von Ing. Rudi Novak, Lehrer für den praktischen Obstbau-Unterricht. Ing. Kickenweiz war ein sehr engagierter, dynamischer Lehrer, der bei den Schülern/-innen sehr anerkannt war und seinen Outdoor-Unterricht in den Obstanlagen des Haschhofs profund und lebendig gestaltete. Darüber hinaus war er auch gerne bereit, andere Medien für die Wissensvermittlung zu nutzen, und so entstanden zwei hausgegene Lehrvideos über Veredlung im Obstbau und Holunderschnitt mit ihm als perfektem Akteur.

Als der langjährige Betriebsleiter des Versuchsguts Haschhof in den Ruhestand trat, übernahm Ing. Kickenweiz diese Aufgabe ab Dezember 2003 zusätzlich zu seiner Unterrichtstätigkeit. Es zeigte sich, dass er sich auch in der Kombination von Betriebsführung und Lehre sehr gut bewährte; zuletzt stellte er dies anlässlich der Jubiläumsfeier „50 Jahre Obstgut Haschhof“ unter Beweis. In den mehr als 20 Jahren seiner Tätigkeit kämpften er und seine Belegschaft immer wieder mit teils widrigen Wetterkapriolen. In zahlreichen Forschungsprojekten konnte er sein umfangreiches Fachwissen einbringen.

Die gesamte Kollegenschaft der HBLA u. BA schätzte besonders seine Kooperations- und Hilfsbereitschaft.



Runde Geburtstage (von April bis Juni 2022)

50 Jahre

		MatJg
EHRENTRAUT Herbert	OTTENTHAL	1991
KÖSTNER Hans	ZILLINGDORF	1992
LENTNER Richard	WIEN	1991
RESCH Johannes	DEUTSCHLANDSBERG	1991
SEHER Wolfgang	PLATT	1991

60 Jahre

FUCHS Kurt	WIEN	1982
GRABNER Alois	WIEN	1982
JÖBSTL Johann	WIES	1982
KRIZAN Rudolf	GROSSHÖFLEIN	1982
LAFER Gottfried	OBERSTORCHA	1981
NEUSTIFTER Karl	POYSDORF	1981
SPILLER Michael	WALLERN	1983
WENDELIN Andreas	GOLS	1981

65 Jahre

STIERSCHNEIDER Franz	WEISSENKIRCHEN	1976
----------------------	----------------	------

70 Jahre

ECKERT Thomas	WIEN	1974
SCHMIDL Karl	LIMBERG	1972
WARNUNG Franz	WEIZ	1973

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: RLNWAT-WW367

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

Druck: Print Alliance HAV Produktions GmbH, A-2540 Bad Vöslau

75 Jahre

GUTMANN Franz	KRAMSACH	1969
RESCH Franz	DEUTSCHLANDSBERG	1972

80 Jahre

HABRES Anton	BADEN	1963
SEIDL Gerhard	BRUCK A. D. LEITHA	1968

85 Jahre

WEISS JOSEF	WEIDLING	1956
-------------	----------	------

90 Jahre

KOGELNIK Hans Jörg	SÜDSTADT	1952
MELCHER Siegfried	GAMLITZ	1954

Einschaltungen

Wissenschaftl. Mitarbeiterin / wissenschaftl. Mitarbeiter (m/w/d) im Streuobstpakt Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Ihre zukünftige Tätigkeit

- » Unterstützung der Geschäftsführung für die Steuergruppe des Streuobstpakts an der LfL beim Aufbau und der Entwicklung von Informationsstrukturen und Beteiligungs-Routinen zum Bayerischen
- » Streuobstpakt
- » Entwicklung und Anwendung von Kommunikationsformaten und Vernetzungsstrukturen zum Fachaustausch zwischen den Streuobst-Akteuren
- » Aktivierung und Vernetzung von Akteuren, die für die Pflanzung, langfristige Pflege und Nutzung der
- » Streuobstbäume und -bestände verantwortlich sind
- » enge Zusammenarbeit mit den zuständigen Ministerien, Landesanstalten, Verbänden und Akteuren
- » im Streuobstpakt Bayern
- » Vergabe von Aufträgen, Aufbereitung und Verbreitung der Fachinformationen zum Streuobst

Wir erwarten

- » Abschluss als Master/Dipl.Ing.(Univ.) im Bereich Agrarmanagement/-controlling, Agrarbiologie, Landschaftsökologie oder vergleichbare Qualifikation (bei ausländischem Abschluss: Nachweis über die Anerkennung des Bildungsabschlusses in Deutschland)

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Agrarökologie und Ansprechpartner:
Biologischen Landbau Hr. Dr. Harald Volz
Lange Point 12 Tel.: 08161/8640-5790
85354 Freising
E-Mail: streuobst@LfL.bayern.de

Wissenschaftl. Mitarbeiterin / wissenschaftl. Mitarbeiter (m/w/d) im Streuobstpakt Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Ihre zukünftige Tätigkeit

Ihre zukünftige Tätigkeit

- » Organisatorische und fachliche Begleitung der Streuobstbestandsermittlung in Bayern mittels Fernerkundung:
- » Sichtung und Bewertung der Ergebnisse des Modellprojekts aus 2021 bezogen auf die Genauigkeiten; ggf. Validierung im Gelände
- » fachliche Abstimmung, Ausschreibung und Vergabe von Aufträgen
- » fachliche Begleitung und interaktive Steuerung des Projektablaufes
- » Begleitung der bayernweiten Datenbereitstellung (z.B. WebMap)
- » Validierung der Erfassungs-Ergebnisse in Testgebieten

Aufbau Bayerisches StreuobstInformationssystem (BaySoIS):

- » Aufbau, Etablierung und Begleitung einer Streuobstproduktions-Erfassungs-App für Baumschulen mit der ESRI-App
- » Aufbau der Erfassung von Streuobst-Jungbäumen: Konzeption, App, Codierung etc. nach IT-Bedarfsermittlung mit der ESRI-App
- » Aufbau und Etablierung eines langfristigen Datenmanagement-Konzeptes in enger Abstimmung LfLintern und extern der Geo-Fachdatenbasis mit Web-Map-Anwendung und Datenaustausch mit externen Akteuren mit der ESRI-App

Wir erwarten

- » Abschluss als Master/Dipl.Ing.(Univ.) im Bereich IT-Projektentwicklung, Geoinformatik, Datenmanagement, Projektmanagement, Agrarmanagement/-controlling, Landschaftsökologie oder vergleichbare Qualifikation (bei ausländischem Abschluss: Nachweis über die Anerkennung des Bildungsabschlusses in Deutschland)

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
 Institut für Agrarökologie und Ansprechpartner:
 Biologischen Landbau Hr. Dr. Harald Volz
 Lange Point 12 Tel.: 08161/8640-5790
 85354 Freising
 E-Mail: streuobst@LfL.bayern.de

Projekt-Mitarbeiterin / Projekt-Mitarbeiter (m/w/d) im Streuobst- pakt Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Ihre zukünftige Tätigkeit

- » Literaturstudie zu vorhandenen Fachinformationen „Streuobstanbau“
- » Sichtung und Bewertung bereits vorhandener Fachinformationen
- » Aufbereitung von rechtlichen, förderrechtlichen und wissenschaftlichen Informationen für Praktiker
- » Abstimmung der Fachthemen mit den Streuobstakteuren
- » Zusammenstellen und Aufbereiten der Fachinformationen v.a. für die Anbaupraxis, um den Streuobstbau professioneller zu machen
- » Veröffentlichung des Praxis-Leitfadens auf der LfL Webseite

Wir erwarten

- » Abschluss als Bachelor/Dipl.Ing.(FH) im Bereich Bildung für nachhaltige Entwicklung, Medien-Design, Landschaftsökologie, Biologie oder vergleichbare Qualifikation (bei ausländischem Abschluss: Nachweis über die Anerkennung des Bildungsabschlusses in Deutschland)

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Agrarökologie und Ansprechpartner:
Biologischen Landbau Hr. Dr. Harald Volz
Lange Point 12 Tel.: 08161/8640-5790
85354 Freising
E-Mail: streuobst@LfL.bayern.de

SOMMELIER

THE RITZ-CARLTON, VIENNA

Aufgabenbereich:

- » Beratung der Gäste bei der Weinauswahl
- » Wein- und Getränkeservice
- » Mitgestaltung der Weinkarte
- » Durchführung von Inventuren, sowie Pflege des Weinlagers

- » Organisation von Wein-Events, internen Weinproben und Mitarbeiterschulungen
- » Kontrolle und Mitverantwortung der Beverage Cost

BEWERBEN SIE SICH NOCH HEUTE:
 bewerbung.vienna@ritzcarlton.com

Praktikant:in für die Weinlese 2022

Weingut Nadine Saxer (Schweiz)

In unserem Weingut in der Schweiz suchen wir Verstärkung während der Weinlese 2022. Der Praktikumsplatz ist von Mitte September bis Ende Oktober zu besetzen. Wir verarbeiten für unsere 2 Weingüter Trauben von rund 30 ha.

Die Arbeiten:

- » Mitarbeit beim Verarbeiten der Trauben
- » Diverse Kellerarbeiten wie Pressen, Klären, Gärführung, Laboranalysen
- » Nach Bedarf Mitarbeit während der Traubenlese

Du solltest mitbringen:

- » Angefangenes Studium im Bereich Weinbau/Oenologie
- » Zuverlässigkeit, Motivation und Teamfähigkeit

Eine Wohnmöglichkeit wird für diese Zeit organisiert.

Wir freuen uns auf die Bewerbungsunterlagen und stehen für Fragen gerne zur Verfügung:
 Weingut Nadine Saxer, Bruppachstrasse 2, 8413 Neftenbach
 nadine@nadinesaxer.ch, www.nadinesaxer.ch, Tel. 052 315 32 00

Praktikant/in für die Ernte

Weingut Jurtschitsch

Aufgaben

- » - Labor- und Analysentätigkeiten
- » - Allgemeine Kellerarbeiten mit Most- und Wein
- » - Lesevorbereitung
- » - Reinigungstätigkeiten von Tanks und anderen Gerätschaften
- » - Dokumentationstätigkeiten; Gärkontrolle, Analysen

Lebenslauf und Motivationsschreiben an:
Weingut Jurtschitsch
z.H. Jürgen Leitameyer
Rudolfstraße 39
3550 Langenlois
Email: job@jurtschitsch.com
Tel.: +43 2734 2116

Weintechnologen (m/w/d) Weingut Castellum (Liechtenstein)

Aufgaben

- » Allrounder mit selbständiger kompetenter Abwicklung der Arbeiten im Keller
- » Führung und Instruktion der Mitarbeiter in den Weinbergen

Bewerbung an Weingut Castellum Hubert Gstöhl, Gastelun 16, Postfach 331, 9492 Eschen, Fürstentum Liechtenstein
Email: Castellum@weine.li; Telefon: 00423 3735051

Weinlese 2022 - Praktikum Weingut & Sektmanufaktur Hannes und Petra HARKAMP

Deine Aufgabengebiete liegen in erster Linie in der Unterstützung des Kellermeisters und des Winzers bei der Übernahme und Verarbeitung der Trauben; aber auch deine Mitarbeit bei der Lese im Weingarten ist gefragt.

Wenn du Freude an der Arbeit in der Natur hast, neugierig bist wie in einer Sektmanufaktur gearbeitet wird und Leidenschaft für Wein & Sekt hast, freuen wir uns sehr auf deine Bewerbung an weingut@harkamp.at.

Arbeitsbeginn: je nach Vereinbarung ab Mitte August 2022
Dauer: je nach Vereinbarung bis Anfang/Mitte Oktober 2022

Önologen/Labormitarbeiter (m/w/d) für den Wein- und Obstbaushop Herzogenburg

Raiffeisen-Lagerhaus St. Pölten reg. GenmbH

Ihr Profil:

- » Abgeschlossene önologische Ausbildung (z.B. HBLA, Fachschule, o.ä)
- » Einschlägige Berufserfahrung im Bereich Wein- und Obstbau von Vorteil
- » Önologisches Grundwissen für Analysen im Weinlabor

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Raiffeisen-Lagerhaus St. Pölten reg. GenmbH

z.H. Frau Ing. My-Linh Chung

Linzerstraße 76-78, 3100 St. Pölten

bewerbung@stpoelten.rlh.at

Verkaufsmitarbeiter (m/w/d) für den Wein- und Obstbaushop Herzogenburg

Raiffeisen-Lagerhaus St. Pölten reg. GenmbH

Ihr Profil:

- » Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung (z.B. HBLA, Fachschule, Lehre, o.ä.)
- » Einschlägige Berufserfahrung im Bereich Wein- und Obstbau von Vorteil
- » Freude am Umgang mit Kunden und am aktiven Verkauf

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Raiffeisen-Lagerhaus St. Pölten reg. GenmbH

z.H. Frau Ing. My-Linh Chung

Linzerstraße 76-78, 3100 St. Pölten

bewerbung@stpoelten.rlh.at

Facharbeiter*in Landwirtschaft/Weinbau

Weingut Urban, Wullersdorf

Zur Ihren Aufgaben zählen:

- » Rebschnitt
- » Ganzjährig diverse Arbeiten mit Traktor im Weingarten und am Feld, Leseabwicklung und Kellerarbeit
- » Teilzeit- oder Vorrbeschäftigung möglich

Bewerbung unter office@weingut-urban.at

Weingut Urban, Parkgasse 34a, 2041 Wullersdorf, 0699/10676705

Oenologen / Laborleiter (m/w/d) Vollzeit oder Teilzeit (mind. 3 Tage/Woche)

Pro Vino Handels-GmbH

Ihr Aufgabengebiet:

- » Analysieren von Wein, Most, Schnaps
- » Verkostungen mit unseren Winzern
- » Verkauf unserer Produkte inkl. Beratung

Das Bruttomonatsgehalt für diese Stelle beträgt € 2.800,- auf Basis Vollzeit (38,5 h/Woche).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an die Geschäftsführung unter:
office@provino.at / +43 2732/85833 / +43 699 199 299 00

Traktorfahrer/in 40 Stunden/Woche Weingut Steininger

IHRE AUFGABEN

- » Traktor fahren
- » Assistent des Weingartenmanagers
- » Einteilung des Weingarten-Teams

Wir hoffen Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung unter office@weingut-steininger.at

Weingut Steininger, Walterstraße 2, 3550 Langenlois; +43 2734 2372

Füllmeister 40 Stunden/Woche Weingut Steininger

IHRE AUFGABEN

- » Füllen & Etikettieren unserer Weine und Sekte
- » Betreuung der Füllanlage
- » Mitarbeitereinteilung
- »

Wir hoffen Ihr Interesse geweckt zu haben und freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung unter office@weingut-steininger.at

Weingut Steininger, Walterstraße 2, 3550 Langenlois; +43 2734 2372



www.weinobstklosterneuburg.at



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