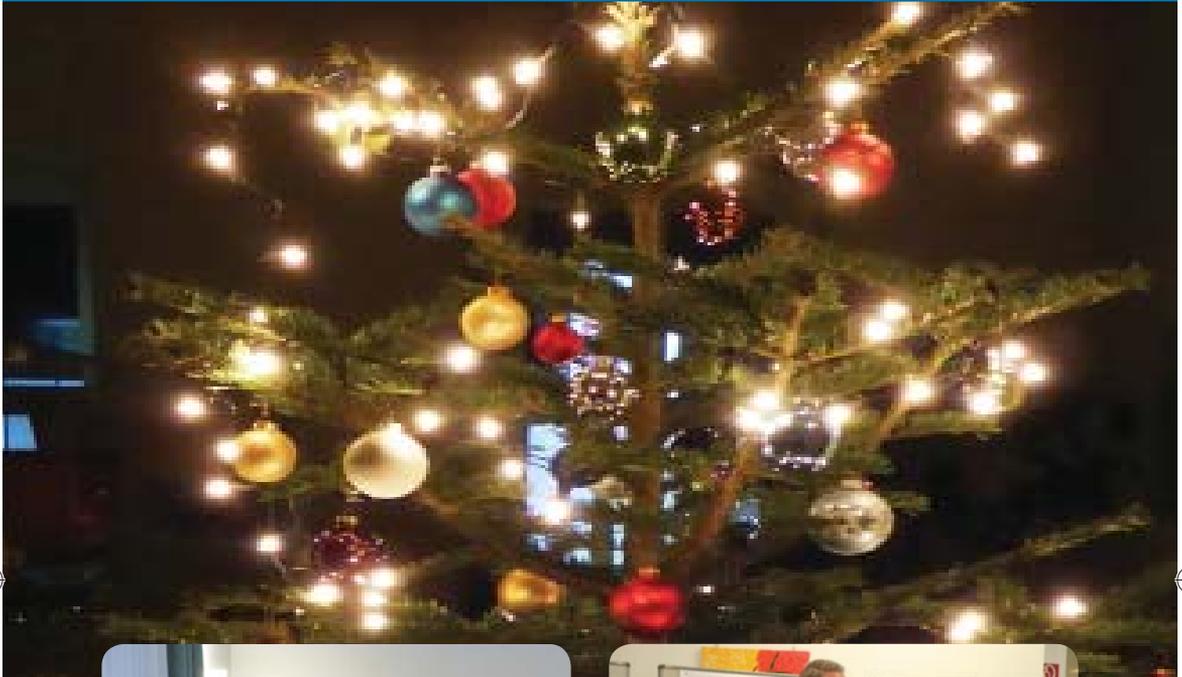




Klosterneuburger Önologen & Pomologen



GENERALVERSAMMLUNG MIT BORDEAUX-VORTRAG

Am 27.11.15 fand an der HBLAuBA die Generalversammlung des Absolventverbandes statt. Besonderen Anklang fand der Bordeaux-Vortrag mit einer Verkostung Österreich gegen Bordeaux.

SEITE 9



HBM ANDRÄ RUPPRECHTER AUF BESUCH IN DER HBLA

Gemeinsam mit seinem slowenischem Amtskollegen nahm HBM Andrä Ruppreecher an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau ein Honigfrühstück ein.

SEITE 16



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Auszeichnung für Gläserkarton 4

VERANSTALTUNGEN

- » Generalversammlung des Absolventenverbandes 5
- » Tag der offenen Tür in der HBLAuBA für Wein- und Obstbau 7
- » Bordeaux-Weinverkostung 9

ZU BESUCH

- » Besuch des HBM Andrä Rupprechter mit dem slowenischem Landwirtschaftsminister 16
- » Buchpräsentation Handbuch für biologisch-organischen und biodynamischen Weinbau 18

AKTUELLES

- » Eröffnung e-bussiness Center und Obstverarbeitungszubau 19

DIVERSES

- » Termine 21
- » Biodynamische Weinfachreise 1. bis 5. Mai. 2016 ins Elsass 21
- » Runde Geburtstage 23
- » Einschaltungen 25

IMPRESSUM

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

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

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





Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Im Jahresrückblick blickt der Absolventenverband auf zahlreiche Aktivitäten zurück, die nur durch eine gute Zusammenarbeit im Vorstand möglich waren. Ein Highlight war die Auslandsreise in das Cava- und Priorrat-Gebiet in Spanien, welches wieder neue Erkenntnisse und Impulse brachte. Auch die Besuche bei Betrieben von AbsolventInnen, wie z.B. Fischerauer Senf, Scheiblhofer Rotwein und Miesbauer Weingut der Stadt Krems, zeigen erfolgreiche Lebenswege auf, die neben der Eigeninitiative der UnternehmerInnen durch gute und vielfältige Ausbildung an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau möglich wurden und Vorbildwirkung für zukünftige AbsolventInnen haben sollen.

Der Vorstand des Absolventenverbandes bedankt sich bei allen Absolventinnen und Absolventen für die Unterstützung im abgelaufenen Jahr und wünscht ihnen und ihren Familien ein gesegnetes und frohes Weihnachtsfest sowie Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2016.



HR Mag. Ing. Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil
Präsident



Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
Schäftsführer Stv.



Ing. Herbert Schödl
Kassier



Ing. Manfred Pastler
Schriftführer





Erfolg beim „Wellpappe Austria Award 2015“

Das Forum Wellpappe Austria schrieb heuer erstmals den Wellpappe Austria Award aus. Mit diesem Preis der österreichischen Wellpappe Industrie werden herausragende und innovative Produktlösungen dieser Branche prämiert.

Am 11. November 2015 fand die feierliche Ehrung der Sieger im Kabarett Simpl in Wien unter der Leitung des Sprechers des Forums Wellpappe Austria, Herrn Mag. Hubert MARTE, statt. Aus 44 Einreichungen hatte eine Expertenjury 17 Projekte

in sechs Kategorien nominiert und daraus sechs Sieger ausgewählt.

In der Kategorie „Point of Sale“ (Shelf Ready Packagings, Regaltrays, Verpackungen mit hoher Druckqualität) gewannen der Absolventenverband und die Fa. Rondo Ganahl AG aus St. Ruprecht/Raab (Stmk.) mit dem in Kooperation entwickelten Produkt „Geschenkkarton für zwei Gläser“.





Generalversammlung des Absolventenverbandes



Präsident Pleil dankte in seinen Worten den zahlreich erschienen AbsolventInnen für die finanzielle Unterstützung sowie durch die Teilnahme an Veranstaltungen. Leider mussten wir uns im abgelaufenen Jahr von zahlreichen bedeutenden Persönlichkeiten unseres Absolventenverbandes verabschieden. So wurde mit einer Schweigeminute Hr. Ökonomierat Ing. Ferdinand HENGL, Hr. Ing. Eduard Riedinger, Hr. Ing. Helmut Fieber, Hr. Ing. Hermann DETZ, Hr. ADir. Ing. Karl SCHOBER sowie Hr. Ing. Franz HAITZER gedacht.

Der Geschäftsführer Franz G. Rosner ließ das Jahr Revue passieren und präsentierte die zahlreichen Aktivitäten. So organisierte der „Alumni“ folgende In- und Auslandsreisen:

- » 29.11.2014 Besuch Essigmanufaktur Andreas Fischerauer
- » 27.4.2015 Alexander Schärf Kaffeemaschinenhersteller
- » 27.4. 2015 Weingut Scheiblhofer, Andau
- » 10.-14.5. 2015 Spanien Cava, Priorrat
- » 19.6. 2015 Karikaturmuseum Krems (Mordillo)
- » 19.6. 2015 Weingut Stadt Krems Fritz Miesbauer





Mit der ersten Ausgabe 2015 wurde das Layout der Verbandsnachrichten neu gestaltet. Die Rückmeldungen waren überwiegend positiv und bestärken uns auf unserem Weg, eine zeitgemäße Berichterstattung über die Schul- und Forschungstätigkeit sowie über externe Aktivitäten im In- und Ausland zu erbringen.



Für die MaturantInnen und AbsolventInnen, die ihr „rundes“ Jubiläum an der HBLAuBA in Klosterneuburg abhalten, wurde ein Gläsergeschenkkarton mit einem Weiß- und Rotweinglas in Zusammenarbeit mit Rondo Gahnal kreiert, welcher beim Wellpappe Austria Award 2015 den ersten Platz erreichen konnte (siehe gesonderten Beitrag). Neben zahlreichen anderen Unterstützungen kaufte der „Alumni“ neue Gläser der Serie „Österreich Reserve“ mit unserem Logo vom ÖWI

für Ausbildungs- und Repräsentationszwecke an. Mit der Aktion „Email-Adressen“ konnten zwischenzeitlich rd. 850 AbsolventInnen registriert und laufend mit aktuellen Informationen versehen werden.

Für das nächste Jahr sind folgende Aktivitäten geplant:

Im 1. Quartal 2016: Besuch des Obst- und Weinbauzentrum in Leibnitz (Silberberg) und vom 1. bis 5. Mai: Weinreise ins Elsass (siehe gesonderten Beitrag).

„Für die konstruktive und wertschätzende Zusammenarbeit im Vorstand insbesondere mit Präsident Josef Pleil, Geschäftsführer Stv. Harald Scheibelhofer, Schriftführer Manfred Past-





ler, Kassier Herbert Schödl sowie mit Dir. Eder möchte ich mich auf diesem Weg sehr herzlich bedanken.“

Kassier Herbert Schödl berichtete über die Einnahmen und Ausgaben unseres Verbandes. Vom Rechnungsprüfer Dir. Manfred Winkler wurden diese Zahlen überprüft und von Hr. Mag. Martin Stadler der Prüfungsbericht verlesen. Die Entlastung erfolgte einstimmig.



Präsident Josef Pleil lud die anwesenden AbsolventInnen zur Teilnahme an den geplanten Aktivitäten des kommenden Jahres ein und wies besonders auf die Reise ins Elsass vom 1.-5. Mai mit dem Thema „Biodynamischer Weinbau“ hin. Er dankte allen AbsolventInnen für die Unterstützung und dem Vorstand für die gute Zusammenarbeit. Im Anschluss daran wurde der neue Zubau der Abteilung Obstverarbeitung durch Dr. Manfred Gössinger präsentiert. Als Abschluss präsentierten die jungen Absolventen Stefan Rosner und Alexander Sattler das Weinbaugebiet Bordeaux sowie eine Verkostung von Bordeaux-Weinen (siehe gesonderte Beiträge).

Tag der offenen Tür

Am Freitag, 27.11. 2015 öffnete die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in



Klosterneuburg (www.weinobstklosterneuburg.at) für zukünftige SchülerInnen und Interessierte ihre Pforten.

Nach einer Begrüßung durch Hr. Dir. Dr. Eder und seinen MitarbeiterInnen führten Mädchen und Burschen durch das Schulgebäude. Während der Besichtigung konnten die zahlreichen BesucherInnen die vielseitigen Aktivitäten der

Schule (z.B. Diplomarbeiten; Projekte z.B. Gesunde, lebenswerte Schulein Kooperation mit der SVB, Praxis, Umweltzeichen; CO2 Messung im Keller mit der AUVA) kennenlernen. Um die eigenen Neigungen und Interessen zu bewerten, konnten alle BesucherInnen im weinchemischen, biologischen und mikrobiologischen Laboratorium praktisch tätig werden. Der Bedeutung der Biene für die Natur und den Pflanzenbau wurde durch eine Bienenausstellung Rechnung getragen.





Das moderne Schülerheim hinterließ wieder positive und motivierende Eindrücke für die zukünftigen AbsolventInnen.

Besonderen Anklang fanden die umfangreichen Forschungs- und Beratungstätigkeiten der Abteilungen Weinbau, Rebenzüchtung, Kellerwirtschaft, Obstbau, Obstverarbeitung, Chemie und Biologie, die in Form von Vorführungen (Schaubrennen, Schaupressen von Äpfeln, Aromaquiz, Fruchtsaftquiz), Anschauungsmaterial und Postern von abgeschlossenen Forschungsprojekten vorgestellt wurden. Dazu wurden Produkte (Weine, Säfte, Destillate, Konfitüren) von aktuellen Projekten zur Verkostung und Diskussion mit den Experten angeboten.



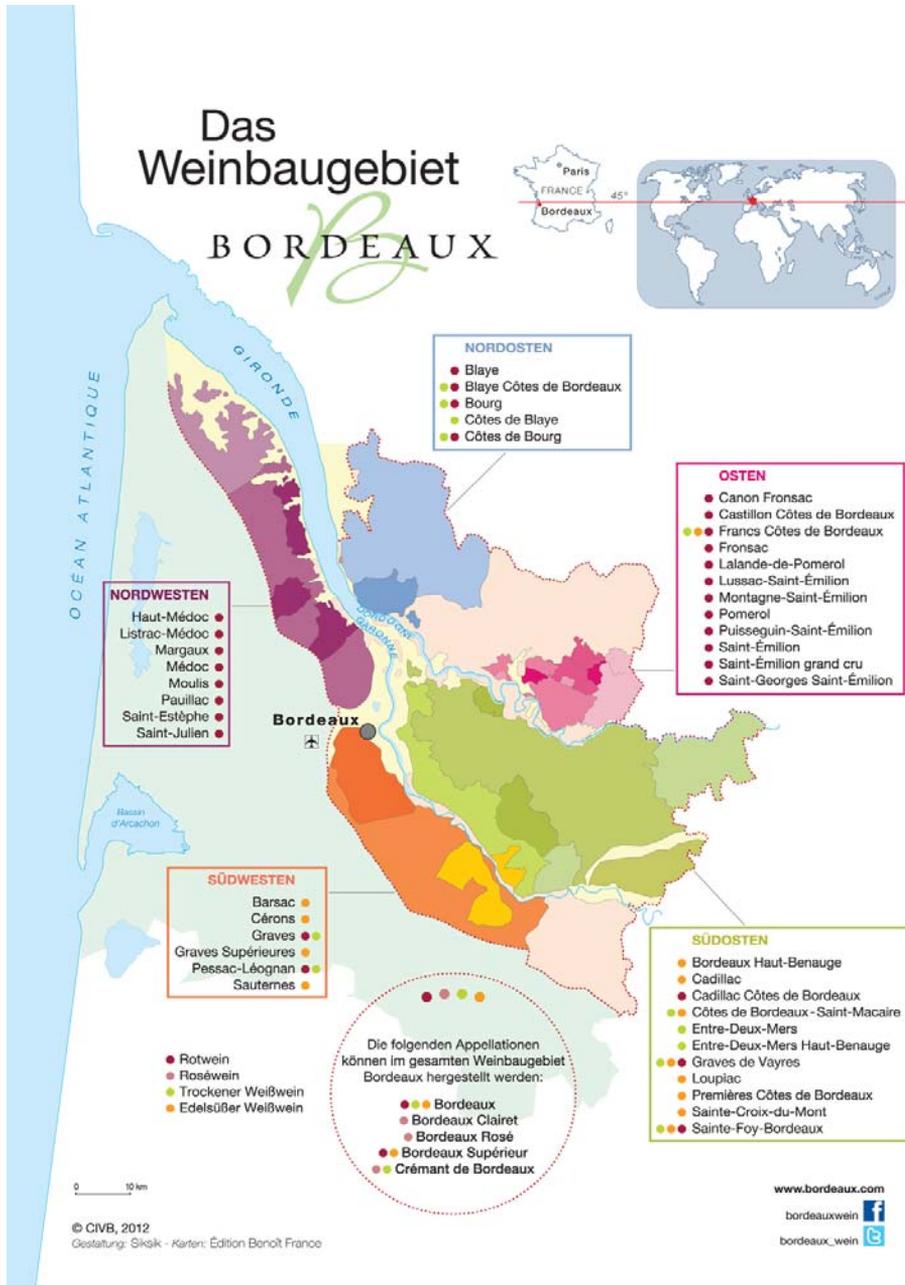
Spezialführungen durch die Weingärten und das Kellerwirtschaftstechnikum am Kompetenzzentrum „Agneshof“ rundeten das Angebot ab.

Künstlerisch wurde dieser Tag von einer Aquarell Ausstellung der Künstlerin Sabine Deschka sowie Musikvorführungen unserer Blasmusikkapelle und unseres Schulchors umrahmt.

Alle Fragen betreffend Aufnahme als ordentlicher Schüler oder Quereinsteiger in einen höheren Jahrgang werden unter 02243-37910 oder direktion@weinobst.at gerne beantwortet.



Bordeaux und Österreich: ein ungleicher Kampf?



Quelle: <http://www.bordeaux.com/de/weingebiet/appellationen>



VERANSTALTUNGEN

Kultweine – welcher junge Absolvent unserer Alma Mater Babaonensis möchte nicht eine Entdeckungsreise starten, um später im Weingut ähnliches zu produzieren? Der Marktanteil dieser Weine liegt unter einem Prozent, jedoch beherrschen sie die Schlagzeilen der Weinmedien. Möchte der Winzer mit Qualität und nicht mit Preis punkten, bietet sich heute auf dem gesättigten Weinmarkt die Kreation eines Spitzenweines an, um das Interesse der wählerischen Konsumenten zu wecken. Ob dieser Wein „Kult“ wird, ist nicht steuerbar. Ein Beispiel für einen Kultwein ist der Rotwein Pétrus des Château Pétrus, welcher ein Statussymbol darstellt, als Anlageobjekt begehrt ist und den Nimbus als bester Bordeaux des rechten Ufers trägt.

Auf diese Spuren begaben sich fünf Absolventen des Maturajahrganges 2011:



- » Ottokar Schneemann - WG Jurtschitsch & studiert Marketing and Sales in Eisenstadt
- » Michael Kramer - WG Kramer, Punschverkäufer studiert Agrarwissenschaften Boku
- » Alexander Sattler - WG Sattlerhof & Ciderant studiert BWL auf der WU
- » Jürgen Trummer - WG Polz, Ciderant und studiert Marketing und Sales in Graz
- » Andreas Ziniel - aufstrebender Winzer mit Weingut Ziniel
- » Stefan Rosner - WG Rosner und hat BWL an der WU studiert



Alexander Sattler und Stefan Rosner präsentierten ihre Reise im Anschluss an die Generalversammlung des Absolventenverbandes und organisierten mit Unterstützung des „Alumni“, des Weingutes Scheiblhofner und Präsident Pleil eine Rotweinverkostung Bordeaux gegen Österreich. Auch wenn anschließend einige Eindrücke dieser Veranstaltung wiedergegeben werden, die Geschmackserlebnisse der besonderen Art kann dieser Artikel leider nicht vermitteln.



Bordeaux ist mit rd. 120.000 ha das größte zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt mit einer Produktion von rd. 5,7 Millionen Hektoliter und einem Umsatzvolumen von € 2 Mrd. Ein differenziertes System von subregionalen und kommunalen Appellationen und Klassifikationen (Appellation d'Origine Contrôlée) schafft unter ihnen eine qualitative Hierarchie. Die einzelnen Lagen





Weinkostliste

Österreich

Weingut Scheiblhofner

Blaufränkisch 2013

Jois; 100% neues Barrique, 14,5 % vol.

Weingut Mad – Haus Marienberg

Furioso 2011

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot

Neusiedlersee-Hügelland, Oggau

Winzerhof Kiss

Renommee 2013

Blaufränkisch, St. Laurent & Zweigelt

Neusiedlersee, Jois

Weingut Scheiblhofner

Merlot 2012

Neusiedlersee, Andau

WEINGUT KRUTZLER

Südburgenland, Deutsch-Schützen Eisenberg Reserve 2012 Blaufränkisch

WEINGUT SCHEIBLHOFNER Neusiedlersee, Andau Ledgends

2005 Cabernet Sauvignon, Merlot

Bordeaux

CHATEAU Boutisse

2012 Saint-Émilion

88% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon & 1% Cabernet Franc; 20 Jahre alte Rebe

CHATEAU PLAISANCE

Bordeaux Superieur 2010

Macauen Médoc

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon & 10% Petit-Verdot; 20 Jahre alte Reben

CHATEAU PONTET-CANET

2011 Pauillac

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

CHATEAU CANON LA GAFFELIÈRE

GCC 2008 Saint-Émilion

55% Merlot, 40% Cabernet Franc & 5% Cabernet Sauvignon; 20 Monate in 80 bis 100% neuen Barriques; Rebstocke: 45 Jahre

CHATEAU LA TOUR FIGEAC GCC 2010 Saint-Émilion

40 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot; Alter der Reben: 35 Jahre

CHATEAU COS D'ESTOURNEL 2eGCC 2006 Saint-Estèphe 60% Cabernet Sauvignon, 38% mit Merlot & 2% Cabernet Franc

CHATEAU LYNCH BAGES 5eme GCC 2009 Pauillac

73 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Cabernet Franc & 2 % Petit Verdot.

CHATEAU LYNCH BAGES 5eme GCC 1985 Pauillac

73 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 10 % Cabernet Franc & 2 % Petit Verdot





spielen demgegenüber eine untergeordnete Rolle. Ihre Stelle nimmt das Château ein, zu dem sie gehören. Die Crus Classés wurden im Jahr 1855 erstmals festgelegt und bezeichnen die Spitzengewächse der Region. Als Rebsorten sind für Rotwein Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec und Petit Verdot zugelassen. In der Praxis sind nur die ersten drei von Bedeutung, wobei der Merlot den größten Anteil hat.



Die Region lässt sich in fünf deutlich unterschiedliche Gebiete einteilen:

- » Médoc: nördlich, linkes Ufer der Gironde
- » Graves: südlich von Bordeaux am südlichen Ufer der Garonne
- » Entre-Deux-Mers: das Hügelland zwischen Garonne und Dordogne
- » Libournais: Umgebung der Stadt Libourne auf dem rechten Ufer der Dordogne
- » Blayais und Bourgeais: nördlich des Zusammenflusses von Dordogne und Garonne

Médoc und Graves werden auch als „Linkes Ufer“ und das Libournais als „Rechtes Ufer“ bezeichnet.

In „Zweischritten“ wurden die nachstehenden



Weine von Stefan Rosner und Alexander Sattler vorgestellt und die Betriebe beschrieben. Spontan erklärte sich Prof. Dr. Walter Kutscher bereit, nach jedem „Zweischritt“ die Weine zu beschreiben und besondere Informationen weiterzugeben. Somit wurde der Abend zu einem unvergesslichen Event.

Den beiden Absolventen Stefan Rosner und Alexander Sattler sowie Prof. Dr. Walter Kutscher nochmals ein herzliches Dankeschön für diese gelungene Präsentation.



Abschließend sollen Bilder und Kurzkommentare zu drei Weingütern die Eindrücke der Absolventen in diesen Betrieben vermitteln:





CHÂTEAU PONTET-CANET

Aufstrebender Betrieb in Bordeaux, welcher ausschließlich biologisch bewirtschaftet. Zum Pflügen und sogar zum Spritzen werden vier Pfer-



de eingesetzt. Im Keller wird auf unterschiedliche Materialien gesetzt: Eine Besonderheit sind die aus der eigenen Erde hergestellten "Ton-Fässer". Dafür benötigte er Jahre, bis die richtige Mischung gefunden wurde.





CHATEAU CANON LA GAFFELIÈRE

Reben nicht gestutzt sondern oben um den Draht



Besitzer ist Von Neipperg, welcher mehrere Weingüter in Bordeaux besitzt; eines davon ist La Gaffeliere. Typisch für die Verpackung sind

gewickelt. (siehe Abbildung). "Druntersetzen" wird in zwei Schritten vorgenommen: Zuerst wird die Unterlage gepflanzt und im 2ten Jahr wird das Edelreis direkt im Weingarten darauf veredelt. Die Stöcke sollen dadurch vitaler werden(?!).



die üblichen Holzstaken. Im Weingarten setzt der Graf auf natürlichen Wuchsstopp. Dazu werden die





CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL



Das Chateau zählt zu den Top Weingütern des Anbaubereiches Bordeaux. Der Keller ist sehr beeindruckend und jeder Wein wird mit Gravitation bewegt und "niemals" gepumpt. Am linken unteren Bild erkennt man einen Tank, der wie ein Fahrstuhl über alle Ebenen fährt.



Hoher Besuch an der HBLA Klosterneuburg

– „Honig ums Maul schmieren“?



Am Freitag, dem 27. November besuchte der Slowenische Landwirtschaftsminister Mag. Dejan ZIDAN unseren Herrn Bundesminister D.I. Andr  Ruppreecher . Das bilaterale Treffen der beiden Minister war besonders von immerlichen Themen geprägt. So standen unter anderem die feierliche Enthüllung einer Gedenktafel für Anton Jansch, dem ersten Direktor der „Theresianischen Imkerschule“ im Wiener Augarten, als auch die Teilnahme an einem Bienensymposium an der Universität für Bodenkultur auf dem Programm.

Den Auftakt zu diesen Aktivitäten bildete ein von der HBLA Klosterneuburg ausgerichtetes „Honigfr hst ck“ am Morgen des Besuchstages. Die Gäste wurden durch verschiedene Musikstücke

der Sch lerkapelle begrüsst, wobei auch ein hausintern gebranntes Stamplerl nicht fehlen durfte. Beide Minister hoben in ihren Wortmeldungen das ausgezeichnete Verhältnis beider Nachbarstaaten zueinander hervor.





Direktor Hofrat DI Dr. Eder konnte neben der Anwesenheit zweier Minister andere Ehren­gäste wie den Slowenischen Botschafter Dr. Andrej Rahten, Abg. z. NR Schmuckenschlager, den Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg, die Präsidenten des Österreichischen Imkerbundes und Erwerbsimkerbundes, Mitarbeiter des Lebensministeriums und der diplomatischen Vertretung der Republik Slowenien begrüßen.



Nachdem von 1980 bis 1995 die Bieneninstitute Lunz und Gainfarn organisatorisch der HBLA Klosterneuburg angegliedert waren, ging durch deren Auflösung der enge Bezug zu den Bienen weitgehend verloren. Auf Initiative der Schule konnte durch tatkräftige Unterstützung seitens des Ministeriums für ein lebenswertes Österreich der Freige­genstand „Bienenkunde“ eingeführt werden. Direktor Eder zeigte sich überzeugt, dass gerade eine Bildungseinrichtung, die sich mit Obstbau beschäftigt, den fachlichen Schulterschluss zu den Bienen dringend braucht. Nach einem Honigquiz, welcher die Honigsorten „Rapscremehonig“, sowie „Robinienhonig“, als besten Honig eng gefolgt von „Tannenhonig“ kürte, führte der Bienenkunde­lehrer D.I. Messner die Minister durch eine kleine Ausstellung mit einigen historisch interessanten Exponaten.



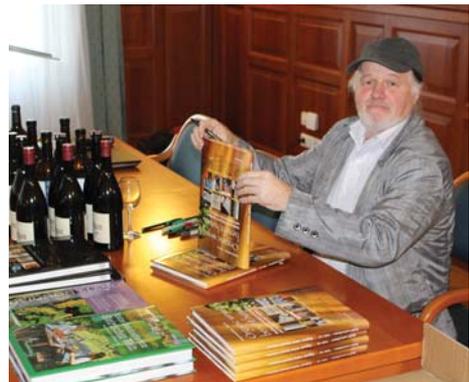
Buchpräsentation Handbuch für biologisch-organischen und biodynamischen Weinbau



Am 10. Dezember 2015 stellte der Grazer Verleger und Weinjournalist Rudolf LANTSCHBAUER sein kürzlich erschienenes Buch „Organic wines benefit humans“ mit dem deutschen Untertitel „Handbuch für biologisch-organischen und biodynamischen Weinbau“ vor.

Der Autor erläutert in seinem Werk gleichsam den Nutzen des Weins für die Menschheit und dokumentiert ausführlich die Entwicklung des biologischen Weinbaus. Hilfreich sind die zahlreichen „Rezepte“ und praktischen Anleitungen. Interessant und amüsant war auch die Ausführung über die stufenweise Öffnung der Weinbauern zu den Journalisten. In den 90er Jahren war die Haltung noch sehr skeptisch und heute ist eine sehr offene und kooperative Vertrauensbasis vorhanden.

Wertvolle Beiträge haben neben Yulan Cai als Co Autorin u. a. Rainer Loacker, Silvia Tamberi, Josef Umathum und Gernot Langes-Swarovski geleistet. Im Anschluss an die Buchpräsentation gab es verschiedene Bio-Weine zu verkosten



Erweiterung des Obstbaugebäudes (Zubau)



Am 27.11.2015 wurde an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau der Zubau „Obstverarbeitung (Hygieneschleuse) und E-Business Center“ feierlich eröffnet. Dir. HR DI Dr. Reinhard Eder begrüßte die zahlreich erschienenen Ehrengäste und erklärte kurz die Notwendigkeit dieses Zubaus.



sich einerseits aus den neuen rechtlichen Rahmenbedingungen (Qualitätsmanagement) und andererseits aus den gestiegenen und sich im Wandel befindlichen Bedürfnissen des Konsumenten und der Gesellschaft (Trends und Innovationen) ergeben. Weiters sprach er seinen Dank an alle für diesen Zubau Verantwortlichen (Ministerium, Fa. Berger



Im Zuge der Zertifizierung des Obstverarbeitungsbetriebes (ISO 9000:2005, FSSC 22 000) wurde dieser Zubau für eine ordnungsgemäße Obstübernahme und Waschung benötigt. Der Abteilungsleiter der Abteilung Obstverarbeitung, HR DI Dr Manfred Gössinger, wies im folgenden Vortrag auf die Anforderungen an einen modernen Obstverarbeitungsbetrieb hin. Er betonte dabei die vielfältigen Aufgaben eines erfolgreichen Betriebsführers, die



und Lenz, Land, Gemeinde und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, im Besonderen Herrn Dir. Reinhard Eder, Amtsdirektor Günter Weber und Betriebsleiter



rin des Obstverarbeitungsbetriebes DI Kathrin Sigl) aus, für die gute Zusammenarbeit und fristgerechte Umsetzung (bisher ohne Mängel).



Im Anschluss wurde das Projekt (Bauplanung und Abwicklung) vom Architekturbüro Berger Lenz rückblickend beschrieben. AL Mag. Margareta



Scheuringer, Leiterin Präs. 4: Schulen, Zentren für Lehre und Forschung, würdigte in ihrer Ansprache die Bedeutung des höheren landwirtschaftlichen



Schulwesens und insbesondere die Leistungen der HBLA und BA Klosterneuburg. Nach der feierlichen Eröffnung durch Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager begaben sich die Gäste in den neuen Zubau, zuerst ins neue E-Business Center (26 Computer-Arbeitsplätze) und anschließend in das Technikum der Obstverarbeitung, wo die neue Waschanlage in Betrieb genommen (Schaupressen)



und ein frisch gepresster Apfelsaft verkostet wurde. Der Festakt wurde vom Schulorchester unter der Leitung von DI Susanne Grausenburger musikalisch umrahmt.





Termine

Weinfachreise ins Elsass

(vorläufiges Programm - Änderungen vorbehalten)

Tag 1 - 01. Mai 2016:

- » Flug Zürich - Colmar
- » Besichtigung des badischen Winzerkellers in Breisach mit Weinverkostung und Mittagsimbiss. www.badischer-winzerkeller.de
- » Weiterfahrt nach Colmar und Hotelbezug. mit Abendessen.

Tag 2 - 02. Mai 2016

- » Fahrt nach Katzenthal und Besuch des Weingutes Spannagel an der elsässischen Weinstraße mit Verkostung. www.paulspannagel.fr
- » Besuch des malerischen Städtchens Colmar, Zeit zur freien Verfügung und Möglichkeit zum Besuch eines großen Supermarktes mit Gelegenheit zum Einkauf von regionaltypischen Spezialitäten.
- » Besuch beim Elsässischen Weinbauverband „Maison du Vin“ in Colmar.
- » Weiterfahrt nach Pfaffenheim und Besichtigung des familiär geführten Weingutes Rieflé mit anschließender Weinprobe www.riefle.com
- » Am späten Nachmittag Besichtigung des Weingutes Kubler mit Verkostung in Soultzmatt. www.paulkubler.com

Tag 3 - 03. Mai 2016

- » Besichtigung der Domaine Weinbach mit Verkostung. www.domaineweinbach.com
- » Fahrt nach Riquewihir zum Spaziergang im malerischen Weindorf.
- » Besuch des Weinkellers Hugel & Fils mit Verkostung. www.hugel.com
- » Weiterfahrt nach Zellenberg und Besichtigung des Weingutes Becker mit Weinprobe. www.vinsbecker.com
- » Besichtigung der Domaine Adam in Ammer-

schwihir mit Verkostung.

www.domaine-adame.com

Tag 4 - 04. Mai 2016

- » Besichtigung des „La Cave Wolfberger“ mit Weinverkostung (4 Proben). www.wolfberger.com
- » Fahrt nach Straßburg, 75 km. Stadtführung.
- » Weiterfahrt nach Marlenheim und Besichtigung des Weingutes Arthur Metz mit Weinverkostung. www.arthurmetz.com

Tag 5 - 05. Mai 2016

- » Fahrt nach Freiburg
- » Besuch im Staatsweingut Freiburg.
- » Weiterfahrt zum Flughafen in Zürich

Inkludierte Leistungen

- » Flug Wien – Zürich – Wien mit Austrian Airlines
- » ein Freigepäck (max. 23 kg)
- » alle Flughafengebühren und Flughafensteuern
- » 04 Nächtigungen im 4**** Sterne Hotel Mercure Champs de Mars in Colmar
- » 4 x Abendessen laut Programm
- » 01 x Mittagsimbiss
- » 10 x Weinverkostungen inkl. Besichtigungen und fachkundiger Führung
- » Stadtführung in Straßburg und Freiburg
- » Vor Ort deutschsprachige fachkundige Reiseleitung im Elsass zum Spezialgebiet Wein vom 02. – 04. Tag

Pauschalpreis pro Person: € 1.158,- (Einzelzimmerzuschlag: € 188,-)

Anmeldung:

b.hofbauer@optimundus.at oder
franz.rosner@weinobst.at
 bis spätestens 10. Februar 2016



GÖTTLESBRUNN · LANGENLOIS · WILDON

muellerglas.at

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so

Willkommen!

Salut!

Servus!

Hola!

Welcome!

Ciao!

Griass di!



Müller Glas & Co Handelsgesellschaft m.b.H.

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



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com





Runde Geburtstage (von Oktober bis Dezember)

50 Jahre

		MatJg
BRAUNSCHWEIG Robert	OBERFUCHA	1984
BUCHECKER Franz	LANGENLOIS	1985
FLEISCHHACKER Josef	ILLMITZ	1985
FRÜHWIRTH Johann	TEESDORF	1985
GARTNER Michael	KIERLING	1985
GLOCK Franz	GÖTTLESBRUNN	1985
KRAMMER Harald	RANKWEIL	1985
WAGNER Andreas	WIEN	1987
ZEILINGER Alois	HOHENWARTH	1984

60 Jahre

LOIMER Josef	LANGENLOIS	1975
REDL Heinrich	KREMS-EGELSEE	1976

65 Jahre

KURZMANN Karl	BAUMGARTEN	1970
ZMUGG Josef	SULMECK GEITH	1970

70 Jahre

KASINGER Franz	MAUERKIRCHEN	1967
PÖSCHL Franz	KITTSEE	1967

75 Jahre

DESCHKA Dieter	WEIDLING	1960
KWETA Günter	BAUMGARTEN	1961
PFEILER Günther	GROSSPETERSDORF	1962
WINDHOLZ Josef	WIMPASSING	1962
WOLF-BREITENEGGER Antonia	PERCHTOLDSDORF	1960

80 Jahre

GRAMSEL Hermann	TRUMAU	1954
SOMMER Oskar	WIEN	1957

90 Jahre

PRAGER Franz	WEISSENKIRCHEN	1950
--------------	----------------	------





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

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

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

NEW
www.fh-krems.ac.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU





Einschaltungen

Vertrieb Verpackung

Weinbau, Sekt- & Spirituosenindustrie - Region Ostösterreich

Als marktführendes Unternehmen in der Verpackungsbranche betreut unser Kunde in Österreich alle namhaften Lebensmittel- und Getränkehersteller. Auf Grund einer Pensionierung suchen wir für das Team im Großraum St. Pölten eine engagierte Persönlichkeit (m/w).

Ihre Aufgaben nach entsprechender Einarbeitung:

- › Verantwortung für die regionale Marktentwicklung in Ostösterreich
- › Betreuung langjähriger Kunden und Ausbau dieser Geschäftsbeziehungen
- › Enge Zusammenarbeit mit Vertriebsinnendienst und Anwendungstechnik
- › Mitwirkung bei der Preispolitik, Preisgestaltung
- › Laufende Marktbeobachtung sowie Gewinnung neuer Kunden
- › Verantwortung für die jährliche Planung
- › Regelmäßige Berichterstattung an den Vertriebsleiter

Ihre Qualifikationen:

- › Idealerweise abgeschlossene Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnologie, Wein- / Obstbau
- › (Weinbauschule, VINO-HAK, HAK, BOKU)
- › Mehrjährige Vertriebserfahrung, fundierte Kenntnisse sowie eine gute Vernetzung in der Wein-, Sekt- oder
- › Spirituosenbranche
- › Entsprechende Reisebereitschaft in der betreuten Region
- › Gute Englischkenntnisse und EDV-Anwenderkenntnisse
- › Sicheres und professionelles Auftreten, ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- › Strukturierter, gewissenhafter, zuverlässiger sowie eigenverantwortlicher Arbeitsstil und Teamspirit

Es erwartet Sie eine spannende Vertriebsaufgabe in einem professionellen Umfeld mit attraktiven Rahmenbedingungen (Jahresbruttogehalt je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung ab rund EUR 42.000,- fix + Provision - Dienst-PKW).

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung an Iventa Linz unter www.bewerben.ivena.at, mit Angabe der Ref.-Nr. 54588/IV und evtl. Sperrvermerke.

Dr. Irma Brazda, Tel.: +43 (732) 90 80 10 - 45, irma.brazda@ivena.at





Landwirtschaftlicher Facharbeiter

Institut für Familien & Betriebe,

Der Betrieb:

- › 100 ha Bio Ackerbau in Zissersdorf bei Stockerau
- › 25 ha Kartoffel, 25 ha Zwiebel und 50 ha Weizen
- › Voll ausgestatteter, moderner Maschinenpark in Top Zustand (mit GPS Lenkung)
- › Kartoffel- und Zwiebelabpackung für SPAR

Die Aufgaben:

- › Traktor- und Staplerarbeiten (Fendt, Steyr)
- › Maschinenservice und -wartung
- › Innerbetriebliche Arbeiten
- › Bedienung der Abpackanlage

Die Anforderungen:

- › Präsenzdienst abgeleistet
- › Mehrjährige Erfahrung in der Landwirtschaft
- › Liebe zu Bio und Verbundenheit mit dem Acker
- › Absolute Loyalität gegenüber dem Arbeitgeber
- › Freude an der Arbeit und Neugier, Neues lernen zu wollen
- › Interesse und Gefühl für den Umgang mit Maschinen (Achtsamkeit, Gehör für Motor, ...)
- › Sinn für Ordnung, Struktur und Abläufe (Genauigkeit, Sauberkeit, Zuverlässigkeit, ...)
- › Eigenmotiviertes Arbeiten und selbstständiges (unternehmerisches) Denken
- › Deutschsprachig
- › Führerschein B und F

Das Angebot:

- › Familiäres Arbeitsklima
- › Ausgeprägte Teamkultur
- › Abwechslungsreiche, gut strukturierte Arbeit
- › Interessante und wertvolle Erfahrungen
- › Gute Bezahlung
- › Verpflegung (gemeinsamer Mittagstisch)

Arbeitszeit:

- › Voll- oder Teilzeitbeschäftigung
- › Eintritt per sofort und lückenlose Integration ins Team
- ›

Kontakt für Rückfragen und Bewerbungen:

Institut für Familien & Betriebe, Dr. Manuela Mätzener, Geschäftsführung ifub GmbH,
Marktgasse 47/39, 1090 Wien, T: + 43 676 95 84 116, manuela.maetzener@ifub.at, www.ifub.at





Kellermeister/Önologen; Kellermeisterin/Önologin Weingut Loimer,

Wir:

- › sind neugierig, innovativ und offen für Neues
- › arbeiten biodynamisch und sind stark gewachsen
- › sind „respekt-BIODYN“ zertifiziert und auf Nachhaltigkeit ausgerichtet
- › lieben den Wein mit seiner Tradition und Vielfalt
- › bewirtschaften hochwertige „Erste Lagen“ in Langenlois und Gumpoldskirchen
- › sind Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter
- › sind international tätig und vermarkten 70% unserer Weine in über 30 Ländern

Sie:

- › sind Absolvent einer Weinbauschule oder Fachhochschule für Weinbau und Önologie
- › sind verlässlich und setzen Vorgaben gut um
- › sind begeistert und interessiert an der Biodynamie
- › bringen Berufserfahrung mit und sind offen für Neues
- › sind ein guter Verkoster und weinbegeistert
- › arbeiten engagiert, selbstständig, flexibel und sind neugierig und teamfähig
- › sind bereit zur Umsetzung höchster bewährter Qualitätsstandards
- › sprechen fließend Deutsch

Unser Angebot:

- › Leitung der gesamten Produktion von Traube bis Flasche
- › interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit hohem Maß an Eigenverantwortung
- › Weiterbildung und langfristige Berufsperspektive
- › angenehmes Arbeitsumfeld in einem neuen Keller mit einem jungen Team
- › Entlohnung € 3.000 brutto/Monat

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an Weingut Loimer,
Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois,
zHd. Michaela Schwarz oder an schwarz@loimer.at.





MITARBEITER PRODUKTION/LOGISTIK

WIESER Wachau

Sie werden dem Leiter Logistik/Produktion und/oder dem Brennmeister assistieren und nach einer Einarbeitungsphase diese/n vertreten können. Sie werden hauptsächlich in Furth/Göttweig, alternativ in Wösendorf/Wachau, arbeiten. Ihr Anfangsbruttolohn beträgt € 1.669,- (netto € 1.236,10), Anpassung je nach Qualifikation und/oder Vordienstzeiten ist event. möglich.

Sie haben/können

- » eine Ausbildung und/oder Erfahrung in einem/mehreren der folgenden Bereiche:
 - » Kellerei / Weinbau
 - » Obstverarbeitung
 - » Getränkeherstellung
 - » Spirituosenerzeugung
 - » Logistik, Lager & Versand
- » zumindest Führerschein B und können einen großen Kastenwagen fahren
- » Organisations- & Improvisationstalent
- » selbständiges & wirtschaftliches Denken
- » sehr gute Deutschkenntnisse
- » Teamfähigkeit
- » Freude an & Talent für manuelle/r Arbeit und sind kräftig
- » die Bereitschaft auch außerhalb normaler Arbeitszeiten zur Verfügung zu stehen (zB. Messeauf- & -abbau oder zu saisonalen Spitzenzeiten)
 - » • abgeleisteten Grundwehrdienst
 - » • zeitgemäß mit Computer & Smartphone umgehen

Ihre SCHRIFTLICHE Bewerbung schicken Sie bitte an
info@wieser-wachau.at

MARKUS WIESER GMBH

A-3610 WÖSENDORF/WACHAU 13 • TELEFON ++43-2715-2544 • FAX ++43-2715-254425

Internet www.wieser-wachau.at • e-Mail info@wieser-wachau.at





Produkt- und Qualitätsmanager (w/m)

Winzerkeller Andau u. Umgebung und die Zantho GmbH

Wir, der Winzerkeller Andau u. Umgebung und die Zantho GmbH, sind ein dynamisches und innovatives Unternehmen im Seewinkel des Burgenlands. Die in den letzten Jahren von uns erarbeiteten, umfangreichen Studien über unsere Weinlagen, Böden, Sorten, Klone, Weingärten und kleinklimatischen Besonderheiten sollen auch in unseren Weinen verstärkt zum Ausdruck kommen und herausgearbeitet werden und so unseren besonderen Qualitätsanspruch nochmals unterstreichen.

Für diese Tätigkeiten und zur Verstärkung unseres Teams suchen wir daher einen

Produkt- und Qualitätsmanager (w/m),

welcher die Betreuung unserer Mitglieder und Lieferanten übernimmt und als Bindeglied zwischen der Weingartenproduktion und der Vinifizierung fungiert.

Ihre umfangreichen Produktkenntnisse sollen auch für unsere wichtigsten Partner und Kunden zur Verfügung stehen, so betreuen Sie auch nationale und internationale Produktverkostungen und Messen. Sie sind die „Integrative Persönlichkeit“ zwischen Weingarten, Keller und Geschäftsführung und wichtigsten Kunden und können dies auch in und mit unseren Weinen umsetzen.

Für diese umfangreichen Aufgaben stehen Ihnen erfahrene Kolleginnen und Kollegen zur Seite. Die Möglichkeiten diese Stelle weiter zu entwickeln sind vielfältig. Unser Angebot richtet sich daher sowohl einerseits an kreative Neueinsteiger als auch an bereits in der Weinbranche etablierte Persönlichkeiten.

Ihre Aufgaben:

- » Betreuung der Genossenschaftsmitglieder
- » Weinbauliche Beratung und Kontrollfunktion – Traubenproduktion
- » Planung der Lesevorbereitung
- » Traubenannahme und -verrechnung
- » Weinverkostungen und Messebetreuung sowohl national als auch international
- » Kompetente Betreuung von Kunden und Lieferanten
- » Integrative Stelle zwischen Weingarten, Keller und Verkauf in Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung

Ihr Profil erfüllt idealerweise:

- » Kaufmännische Ausbildung
- » Vertrautheit mit der Weinwirtschaft und gute Produktionskenntnisse
- » Ausgezeichnete Kommunikationsfähigkeiten und sehr gute Umgangsformen





- » Organisationsstärke und Verantwortungsbewusstsein
- » Engagement und Leistungsbereitschaft
- » Reisebereitschaft und Flexibilität
- » Selbstständige, genaue und effiziente Arbeitsweise
- » Fundierte EDV-Anwenderkenntnisse (v.a. Office-Programme)
- » Fremdsprachen Kenntnisse (Englisch, weitere Sprachen von Vorteil)

Das KV-Bruttojahresgehalt beträgt mindestens EUR 28.905, abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung ist die Bereitschaft zur Überzahlung vorhanden.

Mehr Informationen zu unserem Unternehmen erhalten Sie auf <http://www.winzerkeller-andau.at> und unter <http://www.zantho.com>

Wenn Sie in dieser Position eine spannende Herausforderung sehen, über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und zu unserem weiteren Erfolg beitragen wollen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Motivationsschreiben per Mail an info@weinjobs.com oder bewerben sich direkt über das Portal www.wein.jobs

Kellermeister Assistent / 2. Kellermeister (w/m)

Winzerkeller Andau u. Umgebung und die Zantho GmbH

Wir, der Winzerkeller Andau u. Umgebung und die Zantho GmbH, sind ein dynamisches und innovatives Unternehmen im Seewinkel des Burgenlands. Zur Verstärkung unseres Produktionsteams suchen wir einen Kellermeister Assistent / 2. Kellermeister (w/m), welcher von der Traubenannahme bis zur Abfüllung und Flaschenausstattung mitwirkt und auch Verantwortung für unsere Weine übernimmt.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Job mit Eigenverantwortung in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Unsere Kellerei ist modern und arbeitstechnisch sehr gut ausgerüstet, die Stelle bietet ein sicheres und langfristiges Arbeitsverhältnis.

Ihre Aufgaben:

- » Alle Bereiche der Vinifikation (Weiß-, Rot-, Prädikatswein)
- » Betreuung der mobilen Abfüllanlage
- » Sicherstellung der Produktqualität
- » Unterstützung der Kellerbuchführung

Ihr Profil erfüllt idealerweise:

- » Umfangreiche Kenntnisse in der Vinifikation
- » Ausgeprägtes technisches Verständnis
- » Gute Deutschkenntnisse
- » Engagement und Leistungsbereitschaft





- » Selbstständige, genaue und effiziente Arbeitsweise
- » EDV-Anwenderkenntnisse (Kellerbuch)
- » Mehrjährige Berufserfahrung von Vorteil

Das KV-Bruttojahresgehalt beträgt mindestens EUR 28.905, abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung ist die Bereitschaft zur Überzahlung vorhanden.

Mehr Informationen zu unserem Unternehmen erhalten Sie auf <http://www.winzerkeller-andau.at> und unter <http://www.zantho.com>

Wenn Sie in dieser Position eine spannende Herausforderung sehen, über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und zu unserem weiteren Erfolg beitragen wollen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inkl. Motivationsschreiben per Mail an office@weinjobs.com oder bewerben sich direkt über das Portal www.wein.jobs

UNIVERSITÄTSLEHRGANG

DIPLOM-ÖNOLOGIN DIPLOM-ÖNOLOGE

Sie suchen
ein hochkarätiges Angebot für Ihre berufliche Aus- oder Weiterbildung?

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

Dauer:
2 Jahre berufsbegleitend

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

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





www.weinobstklosterneuburg.at

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