



## BESUCH IM WEINGUT SCHEIBLHOFFER

Unser Kollege Harald öffnete für den Absolventenverband sein Familienunternehmen in Andau und präsentierte die erfolgreiche Philosophie und Strategie des mehrfach prämierten Betriebes.

SEITE 7



## JOHANN HAUSHOFER 90 JAHRE

Die österreichische Weinlegende, unser langjähriger und verehrter Direktor i.R., feierte gemeinsam mit zahlreichen Wegbegleitern, Weinbaupolitikern, MitarbeiterInnen, Frau und Söhnen.

SEITE 4

## Ehrungen und Feiern

- » Hans Haushofer, 90 Jahre 4
- » Ehrung Traude Schuster 6

## Zu Besuch

- » Weingut Scheiblhofer 7
- » Kaffeemaschinenhersteller Schärf 11

## Termine

- » Weinfachreise Spanien  
*10. bis 14 Mai 2015* 13
- » Absolventenverbandstreffen Raum Krems  
*19. Juni 2015* 13
- » Studiengangseröffnung „International Wine Business“  
*22. April 2015* 13

## Diverses

- » Runde Geburtstage 14
- » Anzeigen 15

## IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486.

Bankverbindung: Raika Klosterneuburg, BLZ 32367, Kontonummer 11486.

Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen des Verbandes. Gestaltung: MaaS – Online Marketing GmbH, [www.maas.at](http://www.maas.at). Druck: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501

# Editorial

## Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Mit Beginn des Frühjahrs und einer neuen Vegetationsperiode haben wir uns entschlossen, die Verbandsnachrichten mit einem neuen Layout zu präsentieren. Die neue Gestaltung und Struktur soll für eine zeitgemäße Informationsvermittlung beitragen. Gerne nehmen wir Ihre/eure Rückmeldungen darüber entgegen.

Dass Wein gesund hält, konnten zahlreiche Gäste der HBLAuBA für Wein- und Obstbau am 19. März in Klosterneuburg feststellen, als unser Dir.i.R. HR Hon.Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer seinen 90igsten Geburtstag beging. Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht ihm noch viele gesunde Jahre.

Mit der Matura an unserer Schule endet nicht sondern beginnt ein lebenslanges Miteinander. Geprägt vom Schul- und Internatsleben werden Informationen ausgetauscht und Zusammenarbeiten generiert. Dies konnte auch in den Regionaltreffen festgestellt und zwischen Generationen vertieft werden.

Wenn Sie noch rascher Informationen aus der HBLAuBA bekommen wollen und bisher noch kein E-Mail erhalten haben, senden Sie bitte Ihre E-Mail-Adresse an [franz.rosner@weinobst.at](mailto:franz.rosner@weinobst.at).

An dieser Stelle sei auch allen Mitgliedern des Absolventenverbandes für die Verbundenheit und auch finanzielle Unterstützung gedankt, welche uns ermöglichen, diese Broschüre ehrenamtlich herauszugeben und zahlreiche Anliegen der SchülerInnen zu unterstützen.



**Franz G. Rosner**  
*Geschäftsführer*



**Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil**  
*Präsident*

# Johann Haushofer 90 Jahre

Feier anlässlich des 90. Geburtstages unseres ehemaligen Direktors  
HR Hon.Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer



Voller Energie und Lebenslust präsentierte sich der vitale Jubilar anlässlich der Feier zu seinem 90. Geburtstag, zu welcher der österreichische Bundesweinbauverband, der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen sowie die HBLAuBA für Wein- und Obstbau am Do. 19. März einluden. Der Ort der Feierlichkeit war mit den altherwürdigen Kellergewölben der Alma mater babonensis sehr gut gewählt, da diese während des Direktorats von Haushofer renoviert und stilgerecht erweitert wurden. Beim Eintreffen am Schulareal wurde der Jubilar und seine lebenswürdige Gattin Ingeborg mit einem Glas „Riesling-Muskatteller Sekt“ und ein paar zünftigen Märschen, gespielt von unserem Schulorchester, schwungvoll empfangen. Den MusikantInnen unter Leitung von Frau Prof. DI Susanne Grausenburger sei hierfür herzlichst gedankt. Danach wurde das

Festgeschehen in die Koststube verlegt, wo wir für unseren ehemaligen Direktor und Kellerwirtschaftsprofessor eine angemessene Weinprobe mit 15 spannenden Proben vorbereitet hatten, die einerseits aus dem Standardprogramm aber andererseits auch von unserer Forschungstätigkeit (z.B. Donauriesling, Süßwein aus gefrorenen Trauben, Orangewein) stammen.



Dir.i.R. HR Hon.Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer  
im Kreise seiner langjährigen Wegbegleiter.



Zwischen den Weinproben erzählte DI Haushofer in seiner bekannt lebendigen und pointierten Art zahlreiche Episoden aus seinem bemerkenswerten Leben, wobei er natürlich, so wie früher, ausführlich auf die allgemeinen politischen und historischen Hintergründe einging. Es war faszinierend die beinahe ungeminderte Vitalität und das beeindruckende Gedächtnis unseres Festgastes zu beobachten. In mehreren Ansprachen wurden herzliche Geburtstagsglückwünsche überbracht und die Verdienste des Jubliars gewürdigt; so gratulierte der Präsident des Bundesweinbauverbandes Hannes Schmuckenschlager für die Weinwirtschaft; Bürgermeister Mag.

Stefan Schmuckenschlager für die Stadt Klosterneuburg, Dechant Benno Anderlitschka für das Chorherrenstift Klosterneuburg, Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil für den Absolventenverband und Direktor Dr. Reinhard Eder für die HBLAuBA Klosterneuburg. Während der nachfolgenden Winzerjause gab es für unseren rüstigen Jubilar noch ausreichend Gelegenheit mit vielen seiner Wegbegleitern und ehemaligen ArbeitskollegInnen Erinnerungen aufzufrischen.

Wir wünschen unserem Hans weiterhin Gesundheit, Glück und ein langes Leben.

– Dir. HR DI Dr. Reinhard Eder



Bild von links: BGM. Mag. Stefan Schmuckenschlager, Ingeborg Haushofer, Dir.i.R. HR Hon.Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer, Stadträtin DI Dr. Maria-Theresia Eder

## Eckdaten zur beruflichen Laufbahn von Dir.i.R. HR Hon.Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer

21.3.1925	Geburt in Münichsthal (Bezirk Mistelbach)
1943–1947	Militärdienst und Kriegsgefangenschaft
15.9.1950	Fachlehrer für Weinbau und Kellerwirtschaft an der HBLVA Klosterneuburg
17.2.1956	Abschluss Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur
1961	Übernahme des Unterrichtsgegenstandes Kellerwirtschaft an der HBLVA Klbg.
WS 1969/70	Lehrauftrag an der Universität für Bodenkultur „Technologie des Weines“
15.1.1980	Ernennung zum Dienststellenleiter
1.7.1981	Ernennung zum Direktor der HBLVA Klosterneuburg
17.3.1986	Verleihung des Großen Ehrenzeichens für Verdienste um die Republik Österreich
31.12.1987	Übertritt in den dauernden Ruhestand

## Ehrung Traude Schuster

Kober-Medaille für das langjährige Vorstandmitglied.



Präsident Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil überreichte die Medaille an Frau Ing. Traude Schuster

Frau Ing. Traude Schuster (geborene Kummer) maturierte 1972, absolvierte die heutige Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober Sankt Veit und unterrichtete anschließend an der Weinbauschule Eisenstadt. Gemeinsam mit ihrem Mann Alois be-

wirtschaftete sie schließlich das bekannte Weingut Kummer-Schuster.

Nachdem Alois Schuster zahlreiche weinbaupolitische Aktivitäten wahrnahm, wie z.B. die Gründung des Pannonischen Reigens, Landesweinbauobmann, Vizeprä-



sident des Bundesweinbauverbandes und ÖWM Aufsichtsrat sowie auch zeitweise auch deren Vorsitz, fiel eine Hauptlast der Betriebsführung auf unsere Kollegin.

Trotz, und gerade deshalb, gründete sie die Vereinigung „Vino Sophistika“, die Winzerinnen verbindet.

Der Betrieb wurde 2013 vom Sohn Dr. Rainer Schuster übernommen. Bezeichnend kann man von der Homepage entnehmen: „Kellermeister Alois Schuster und Traude Schuster sind immer noch Mastermind und Triebfeder.“

Als langjähriges Vorstandsmitglied hat Frau Ing. Traude Schuster mit ihrem Einsatz die Interessen unserer „Alma Mater Babonensis“ zur vollsten Zufriedenheit wahrgenommen. Im Rahmen des Regionaltreffens im Weingut Scheiblhofer zeichnete Präsident Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil unsere Kollegin Frau Ing. Traude Schuster mit der „Kober-Medaille“ aus. Die Mitglieder des Vorstandes wünschen ihr Gesundheit und noch viele schaffensreiche Jahre.

– Franz G. Rosner

## Weingut Scheiblhofer

Im Rahmen eines Absolventenverbandstreffens fand ein Besuch im bekannten Weingut unseres Kollegen und Professor für Kellerwirtschaft an der HBLAuBA statt.



Das Weingut Scheiblhofer machte Rot zur Trendfarbe – mit Weinen, die mit ihrer ausdrucksstarken Typizität und Dichte aber auch schon durch ihre Namen wie Big John, Legends oder Perfection Aufmerksamkeit

auf sich ziehen. Dieses Weingut unseres Kollegen Harald Scheiblhofer besuchte der Absolventenverband am 27. Februar 2015 im Rahmen der vierteljährlich stattfindenden Regionaltreffen.



Verkaufsbäude mit dem beleuchteten Buchstaben „S“ für den Familiennamen Scheiblhofer.

Perfektion scheint die Betriebsphilosophie zu sein:

- » Am Hitzepol Österreichs, den Andauer Lagen, findet das Weingut Scheiblhofer die besten Voraussetzungen für seine kräftigen, aber stets fruchtbetonten Rotweine.
- » Die rd. 70 ha Eigenbaufläche ist mit bis zu 6.000 Reben pro Hektar bepflanzt, vollautomatisch bewässert und wird nach dem neuesten Stand der Technik bewirtschaftet.
- » Neueste Kellertechnik zeichnet die Weine mit ihrer Dichte und Ausdrucksstärke aus und sichert alljährlich das hohe Qualitätsniveau, welches mit zahlreichen Top-Auszeichnungen honoriert wird.
- » Marketing nach amerikanischem Vorbild, d.h. markantes Corporate Identity mit rotem, silbernen oder goldenem Balken und schwarzer Schrift „Scheiblhofer“ samt Piktogramm bzw Großtrappe sowie zahlreiche Zusatzangebote, die mit Wein in Verbindung gebracht werden, sichern die Aufmerksamkeit in nationalen und internationalen Medien.

Die Weinkollektion Scheiblhofer umfasst drei Weinlinien: „Big John“, „Perfection“ und „Jois“. „Big John“ ist der legendäre

Pionier unter den Rotweinen und Rekordlandessieger in der Königsklasse. Andau gehört zu den letzten Gebieten der Erde, in denen die Großtrappe heimisch ist. Als Wappentier der Gemeinde ziert sie auch das Etikett der Scheiblhofer-Weine. Die Großtrappe ist der größte und schwerste Flugvogel der Welt und doch, ähnlich wie die Scheiblhofer-Rotweine, von einzigartiger Grazie und Eleganz.

„Perfection“ stellt die Perfektion in Sachen Rotwein dar: vollreife Trauben gedeihen in besten Lagen, der Wein ist reich an Nuancen und konzentrierten Aromen. „Jois“ hingegen ist das optimale Ergebnis leidenschaftlicher Experimente: Das mineralische Leithagebirge spiegelt sich in grenzenlosen Weinausprägungen wider.



Empfangshalle mit Flaschengalerie

Bei nationalen und internationalen Prämierungen führen die edlen Tropfen die Erfolgslisten an. In den letzten Jahren wurde das Weingut Scheiblhofer mit dem internationalen Titel „Winery of the year“ ausgezeichnet.

## Das Weinunternehmen liegt in Familienhand

**Erich Scheiblhofer** ist als Internationaler Winemaker, Weinbaumeister und staatlich geprüfter Winemanager der erfolgreiche

Geschäftsführer des Unternehmens. Nebenbei ist er noch Obmann des Andauer Weinbauvereins, Vorstand der Wein Burgenland und des österr. Weinbauverbandes und natürlich Feuerwehrmann.

**Johann Scheiblhofer** ist der Gründer des Betriebes und Herrscher über die Wein­gärten. Als begeisterter Weinbauer hat er bereits in frühen Jahren immer wieder für Furore, vor allem mit seinen Weiß- und Süßweinen, gesorgt. Sein Meisterwerk: Der „Big John“.

**Harald Scheiblhofer** – The Engineer – ist Absolvent unserer Alma Mater Babo­nensis und Diplomingenieur für Lebens­mittel- und Biotechnologie. Er ist hauptberuflich an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau in Klosterneuburg an „vorderster Forschungs­front“ im Technikum (Bereich Kellertechnologie) im Einsatz. Darüber hinaus hält er seine Schüler aber auch das Weingut in Andau immer am neuesten (Wissens-)Stand.

**Margit Scheiblhofer** ist ausgebildete Önologin und für das Qualitätsmanage­ment verantwortlich. Sie kümmert sich um die Bereiche Kellerbuch, Qualitätssiche­rung und Rückverfolgbarkeit. Zusätzlich ist sie noch für die Personalverrechnung zuständig.

**Bettina Scheiblhofer** führt als Magistra der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften (Betriebswirtschaft) die Verwaltung und Buchhaltung.

**Maria Scheiblhofer** – Der General Ma­nager: Alles läuft auf Ihr Kommando. An ihr führt nichts vorbei. Als Chef des Büros ist sie das Herzstück der Familie.

**Markus** – Der universaltalentierte Schwager ist der Repräsentant der Familie und für alles im Haus Scheiblhofer verant­wortlich.

Beeindruckt waren wir von der tech­nischen Ausstattung, wie z.B. Cross-Flow-Filter und Vakuumverdampfer.



DI Harald Scheiblhofer präsentiert den Betrieb im Empfangsbereich

Auch mit rd. 2.000 Barriquefässern können nur einige österreichische Weinunternehmen mithalten.

Die Repräsentationsräumlichkeiten sind modernst gestaltet: An der Außenfassade dominiert der Baustoff Glas und weist ein beleuchtetes „S“ für Scheiblhofer auf. Eine beleuchtete Flaschengalerie ziert die Eingangsrückwand vom Erdgeschoß bis zum zweiten Obergeschoß. Rot-schwarz Kombinationen für die Degustationsräumlichkeiten sind auf das einheitliche CI des Betriebes abgestellt und verleihen einen modernen Flair. In der oberstgelegenen Lounge und der angrenzenden Terrasse

reicht das Blickfeld über die Grenzen des Burgenlandes hinaus.

Den Höhepunkt der Führung durch das Imperium Scheiblhofer bildete die Weinpräsentation: Harald präsentierte die gesamte Palette an Spitzenprodukten und konnte somit unter Beweis stellen, warum das Weingut Scheiblhofer in der relativ kurzen Zeit zum österreichischen Spitzenweingut avancierte.

Der Absolventenverband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen bedankt sich für die großzügige Einladung und interessante und offene Fachdiskussion.



Abfüll- und Lagerhalle



Cross-Flow-Filter



DI Harald Scheiblhofer präsentierte die Weine.



# Kaffeemaschinenhersteller Schärf

Wir besuchten das Kaffeemaschinenhandelsunternehmen in Neusiedl am See.



Unternehmen Schärf mit „Riesenbohne“ sowie Repräsentations- und Büroräumen

Das türkische Wort *kahve* in Anlehnung an die Ursprungsregion Kaffa prägte das Getränk Kaffee. Die Bezeichnung der Früchte des Kaffeestrauchs als „Bohnen“ wurde volksetymologisch von arabischen Wort *bunn* abgeleitet. Die Kaffeepflanze wird der Familie der Rubiaceae zugeordnet und die beiden wichtigsten Arten sind *Coffea arabica* (Arabica-Kaffee) und *Coffea canephora* (Robusta-Kaffee). Aus wissenschaftlicher Sicht kommt Erster aus dem Hochland von Abessinien in Äthiopien. Die sogenannten Kaffeebeeren oder Kaffeekirschen schmecken süß, weisen aber wenig Fruchtfleisch auf. In der Frucht befinden sich zumeist zwei Samen, die sogenannten Kaffeebohnen. Kaffee enthält das Vitamin Niacin

Die Bohnen werden auf unterschiedliche Arten getrocknet, fermentiert und schließlich geröstet. Entweder wird mit Heißluft zwischen 560 und 600 °C 5–8 Mi-

nuten oder mittels Gas bei 220 °C 12–14 Minuten der Röstvorgang vorgenommen. Ab 200 °C nimmt die Bohne die braune Farbe an und vergrößert sich auf den doppelten Umfang. Dabei entstehen Karamelisations- und Kondensationsprodukte, die das Aroma, die braune Farbe und auch den Geschmack bestimmen. Das typische Kaffeearoma wird von 2-Furfurylthiol, 4-Vinylguajacol, Actaldehyd, Prpanol, Alkylpyrazine, Furanone, Methylpropanol und 2- bzw. 3-Mythylbutanal bestimmt.

Über die Geschichte des Kaffees, könnten lange Abhandlungen geführt werden. Interessant scheint jene der Wiener Kaffehauskultur:

Als die Osmanen im Jahre 1683 vor Wien standen und die Stadt erobern wollten, wurden sie siegreich geschlagen und hinterließen bei der ihrer Flucht Kaffeesäcke.

Am 17. Jänner 1685 gründete Johannes

Diodato das erste Wiener Kaffeehaus. Über Deutschland breitete sich der Kaffee in ganz Europa aus. Das Café Griensteidl wurde um 1890 zum Treffpunkt einer Gruppe von Literaten namens „Jung Wien“. Dort versammelte sich eine illustre Schar an jungen Schriftstellern wie etwa Hugo von Hofmannsthal, Karl Kraus oder Arthur Schnitzler. Dies war die Geburtsstunde der Kaffeehausliteratur. Auch die restlichen Wiener und Wienerinnen, die zumeist in kleinen Wohnungen auf engem Raum lebten, nutzten die elegant ausgestatteten Kaffeehäuser als eine Art „erweitertes Wohnzimmer“.

Im Rahmen des quartalsmäßigen Regioantreffens des Absolventenverbandes wurde die Fa. Schärf in ihrer „Kaffeewelt“ in Neusiedl a.S. besucht.



**Kaffeepothek:** Kaffee wurde in der Vergangenheit als Arznei gehandelt.

In den 50er Jahren erwirbt Alexander Schärf ein Kaffeemaschinenhandelsunternehmen. Ein hochmodernes Funkservice-netz im Jahr 1962 sowie zahlreiche Patente im Kaffeemaschinenbereich sichern dem Unternehmen bis heute ein großes Kunden-netz. 1978 beginnt der Import eines hochwertigen Espresso-Kaffees aus Italien und der Start einer eigenen Rösterei.

In zwei Gruppen wurden rd. 50 Perso-

nen des Absolventenverbandes über die Geschichte und die Technologie des Kaffees informiert. Ein - in englischer Sprache - vorgeführter Film lieferte Impressionen über die Herkunftsregion des Robusta-Kaffees. Wissen Sie warum kalter Kaffee schön macht? Heisser Kaffee löste die Schminke der „feinen Damen“.

Oder – warum wird Wasser zu Kaffee serviert? Damit nach dem Umrühren des Kaffees der Kaffeelöffel in das Wasser gegeben werden kann.

Durch die Röstung sollen bis zu 1.200 Aromen entstehen, die an Anzahl jene des Weins übertreffen. Leider konnte die Fa. Schärf den Beweis nicht antreten. Nach über einer Stunde Kaffeeinformation - trotz rechtzeitiger Meldung, dass 50 Personen teilnehmen - konnte kein Servicepersonal von der Fa. Schärf für Kaffeeverkostung gestellt werden. Damit entgingen dem Unternehmen nicht nur zusätzliche Einnahmen von 3 Euro/Person = 150 für die entgangene Verkostung, sondern auch jene, die durch Verkäufe von Kaffee erzielt werden hätten können. Warum einem Unternehmen, welches für die Gastronomie große Kaffezubereitungs-maschinen anbietet, unmöglich ist, wenigstens eine Tasse Kaffee einem zahlenden Besucher anzubieten, bleibt ein abgründiges Betriebsgeheimnis. Es ist zu hoffen, dass die Fa. Schärf ihren zahlreichen Franchise-Partnern im Rahmen eines Verkaufsgesprächs ein besseres Service bietet.

Gott sei Dank, dass wir im Anschluss im Weingut Scheiblhofner unser Verkostungsmanko vollständig ausgleichen konnten.

– Franz G. Rosner



# Termine

## Weinfachreise Spanien 10. bis 14 Mai 2015

Der Verband Klosterneuburger Önologen und Pomologen plant vom 10. bis 14 Mai eine Studienreise an der Weinstraße Barcelona-Tarragona. Dabei besuchen wir die Weinanbaugebiete Penedes (Weingüter Bodega Codorníu, Bodega Freixenet, Bodega Torres, Bodega Gramona) und Priorat (Weingüter Bodega Weingut de Muller, Bodega Weingut Sangenis i Vaque, Bodega Cellers Scala Die, Bodega Celler Burgos Porta, Bodega Sao von Coster, Celler Vall Llach, Celler Capçanes). Diese Fachreise vermittelt wichtige Eindrücke von großen und alternativ produzierten Weingütern als auch von der schönen Kulturlandschaft Spanien.

**Kosten:** € 1.249 pro Person zzgl. Einzelzimmerzuschlag

**Anmeldung:** b.hofbauer@optimundus.at oder 01/6071070-67444

## Absolventenverbandstreffen Raum Krems 19. Juni 2015

Am 19. Juni 2015 findet in Krems unser nächstes Regionaltreffen statt.

15:00 Karikaturmuseum, Steiner Landstraße 3, 3500 Krems an der Donau

17:00 Weingut der Stadt Krems, Stadtgraben 11, 3500 Krems an der Donau

**Anmeldung** für die Führung im Karikaturmuseum und/oder Weingut der Stadt Krems sind **bis spätestens 12. Juni** unter franz.rosner@weinobst.at möglich.

Vorab darf ich mich bei unserem Kollegen Geschäftsführer Ing. Fritz Miesbauer (Mat. Jg. 1988) herzlich bedanken.

## Studiengangseröffnung „International Wine Business“

Die IMC Fachhochschule Krems lädt Sie zur Vorstellung des neuen englischsprachigen FH-Studiengangs „International Wine Business“ herzlich ein.

**Wann:** Mittwoch, 22. April 2015, 17:00 Uhr

**Wo:** IMC Fachhochschule Krems, Piaristenrefektorium  
Piaristengasse 1  
A-3500 Krems

Wir bitten aus organisatorischen Gründen um Ihre Anmeldung bis 19. April unter: events@fh-krems.ac.at oder unter 02732 802 356 (Frau Valentina Göls).

Nachdem das IMC gemeinsam mit der HBLAuBA für Wein- und Obstbau den FH-Studiengang entwickelt hat, lädt der Absolventenverband herzlich zu dieser Veranstaltung ein.

## Runde Geburtstage (von Jänner bis März)

### 50 Jahre

		MatJg
BAUER Norbert	Jetzelsdorf	1985
EDER Andreas	Langenlois	1984
HIRSS Ferdinand	Wien	1985
KUGEL Sieghard	Hasendorf	1985
LEITNER Gerhard	Wöllersdorf	1984
MATTES Reinhard	St. Peter / Au	1984

### 60 Jahre

PICHLER Robert	Klosterneuburg	1975
WINKLER Manfred	Hollabrunn	1974

### 65 Jahre

MITTELBACH Franz	Dürnstein	1969
SCHÜLLER Josef	St. Margareten	1970
WEISS Georg	Gold	1970
ZEGG Reinhold	Innsbruck	1970

### 70 Jahre

CZAPKA Otto	Neuhofen	1965
PFANDLER Wolfgang	Wien	1966
WUNDERER Wilhelm	Großmeiseldorf	1967

### 75 Jahre

BIRIBAUER Johann	Wien	1966
GROSSMANN Karl-Manfred	Oberndorf/Pfalz	1960
NOVAK Rudolf	St. Andrä-Wördern	1960

### 85 Jahre

DREISCHL Gerhard	Langenlois	1948
KLIMESCH Otto	Wien	1948
SCHWENGLER Wilhelm	Dürnstein	1949
SEELICH Gottfried	Graz	1953

### 90 Jahre

HAUSHOFER Hans	Kierling	1950
STEYRER Käthe	Wien	1945



# Einschaltungen

## Obstverarbeitung

### Lavanttaler Obst

Mitarbeiter/in für 38,5 Wochenstunden zur Verstärkung unseres Teams von „Lavanttaler Obst“, unserer Obstabteilung in Wolfsberg!

#### **Ihre Aufgaben**

Tätigkeiten in Produktion und Organisation - qualitätsorientiert und abwechslungsreich.

#### **Ihr Profil**

- » Allrounder mit Herz, Leidenschaft und Spaß an abwechslungsreicher Arbeit, sowie neuen Herausforderungen und unterschiedlichsten Aufgaben
- » offene Persönlichkeit mit hoher Lernbereitschaft, Teamgeist, Kommunikationsstärke und technischem Verständnis
- » Begeisterung für die Produktion und Vermarktung heimischer Lebensmittel und Sinn für Qualitätsarbeit
- » Obstbau-Fachwissen sowie Staplerschein von Vorteil

Entgelt laut Kollektiv. Bei entsprechender Qualifikation besteht die Bereitschaft zur Überzahlung.

Richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Ing. Berthold Radl:

obstabteilung@lagerhaus-lavanttal.at, 04352 / 2877

Lagerhaus Lavanttal reg.Gen.m.b.H., Tanglstraße 2, 9400 Wolfsberg

## Facharbeiter/in für Kellerei und Weingarten Weingut Loimer GmbH

### **Wir sind:**

- » nach Respekt Standards zertifiziert und arbeiten seit 2006 biologisch dynamisch
- » bestens im Keller und Weingarten ausgerüstet
- » Qualitätsfanatiker, neugierig, innovativ und offen
- » Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter
- » international tätig, wir vermarkten 70% unserer Weine in über 30 Ländern

### **Unsere Anforderungen:**

- » fundierte Ausbildung
- » mehrjährige Berufserfahrung vorzugsweise in Biobetrieben
- » Engagement, Einsatzfreude, Flexibilität, Teamfähigkeit

### **Unser Angebot:**

- » interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit hohem Maß an Eigenverantwortung
- » angenehmes Arbeitsumfeld mit einem jungen Team
- » Entlohnung über dem KV von € 1.600€ brutto/Monat
- » Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung ist vorgesehen

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

## Traktorfahrer gesucht Weingut Loimer GmbH

### **Wir sind:**

- » nach Respekt Standards zertifiziert und arbeiten seit 2006 biologisch dynamisch
- » bestens im Keller und Weingarten ausgerüstet
- » Qualitätsfanatiker, neugierig, innovativ und offen
- » Mitglied der Österreichischen Traditionsweingüter
- » international tätig, wir vermarkten 70% unserer Weine in über 30 Ländern

### **Unsere Anforderungen:**

- » fundierte Ausbildung
- » mehrjährige Berufserfahrung vorzugsweise in Biobetrieben
- » Engagement, Einsatzfreude, Flexibilität, Teamfähigkeit



### Unser Angebot:

- » interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit hohem Maß an Eigenverantwortung
- » angenehmes Arbeitsumfeld mit einem jungen Team
- » Entlohnung über dem KV von € 1.400€ brutto/Monat
- » Überzahlung je nach Qualifikation und Erfahrung ist vorgesehen

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

## Vorarbeiter für Weingarten und Weinkeller

### Weingut Setzer GmbH

- » Selbständiges Arbeiten ist erforderlich
- » Auslandspraxis ist von Vorteil aber nicht zwingend notwendig
- » Führerscheine B und F sind notwendig
- » Staplerschein wünschenswert
- » Wohnmöglichkeit ist vorhanden

Weingut Setzer wurde ausgezeichnet von folgenden Weinführern: Robert Parker, Gault Millau, Falstaff, A-La-Carte, Vinaria, „Wo isst Österreich“, Wein.Pur, Winzer des Jahres 2013. Mitglied der „Premium Weingüter Weinviertel“ und der „Vinovative“

[www.weingut-setzer.at](http://www.weingut-setzer.at), [setzer@gmx.at](mailto:setzer@gmx.at)

A-3472 Hohenwarth 28, Tel.: (+43)2957-228, Fax.:(+43)2957-2288

## Obstbau-Berater/-in

### Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Neben Beratungsaufgaben bilden die Entwicklung umfassender Kompetenz im Bio-Obstbau sowie die Interessenvertretung für den Bio-Obstbau den Schwerpunkt der Tätigkeit.

**Anforderungen:** Einschlägige Fachmatura oder Hochschulausbildung (HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg oder Universität für Bodenkultur).

Das Beschäftigungsausmaß beträgt 20 Wochenstunden, als Dienort gilt vorerst Mistelbach. Monatsbruttobezug mindestens 1.269,90 Euro, allenfalls Überzahlung abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung möglich.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an die NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, Personalreferat, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten oder mittels E-Mail an [personal@lk-noe.at](mailto:personal@lk-noe.at)

## Verkauf Destillerie am Pfaffenwald

Zum Verkauf gelangt eine top ausgestattete Destillerie Nähe Wien. Die in den Jahren 2002 bis 2004 errichtete Destillerie ist ca. 300 m<sup>2</sup> groß und besteht aus einem großen Degustations- bzw. Schauraum, einem Büro-Heizraum, 2 WCs, Vorraum, Garderobe, Brennraum, Maische-Lager sowie Maische-Verarbeitungsraum und einem großen befahrbaren Lager. Vor der Brennerei befinden sich ca. 10 PKW-Abstellplätze. Das Grundstück mit der Destillerie hat eine Größe von 1.628 m<sup>2</sup> (€ 400.000,- netto + Destillatlager € 100.000,- netto). Zusätzlich befindet sich vor der Brennerei ein 4.040 m<sup>2</sup> großes Baugrundstück in leichter Hanglage, das derzeit mit ca. 200 Obstbäumen (Quitten-, Ebereschen- u. Marillenbäume) bepflanzt ist (€ 280.000,-).

Bei Interesse kontaktieren Sie Fa. Plech&Plech Immobilien, Frau Hutter,  
e-mail: zuzana.hutter@plech.at oder telefonisch unter 0664/307 20 79

GÖTTLESBRUNN · LANGENLOIS · WILDON

[muellerglas.at](http://muellerglas.at)

# Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so



**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





# Ihr Wein, ein Qualitätsprodukt. Und Ihre Webseite?

Als Weinexperte bringen Sie die Reben in Form, als Webexperten sorgen wir für Ihren MaaS-geschneiderten Online-Auftritt und bieten:

- ein handverlesenes Design für Ihre individuell gestaltete Webseite
- die neueste Technik für die optimale Präsentation auch auf dem Handy
- eine eigenständige Bearbeitung der Webseite und Experten-Know-how für die Suchmaschinen-Optimierung



## Setzen Sie auf österreichische Qualität

Gemeinsam mit Ihnen entwerfen wir ein ausgegerenes Konzept einer Webseite, das perfekt zu Ihrem Weingut und Ihren Weinen passt: komplex oder mit schlankem Körperbau, feurig, lieblich oder elegant, auf jeden Fall harmonisch und gut ausbalanciert. Lust auf eine Kostprobe?



MaaS – Online Marketing GmbH  
Moeringgasse 20/1, A 1150 Wien

Hier geht's zur Degustation

 [www.maas.at/degustation](http://www.maas.at/degustation)



im zeichen der qualität

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



[www.weinobstklosterneuburg.at](http://www.weinobstklosterneuburg.at)

