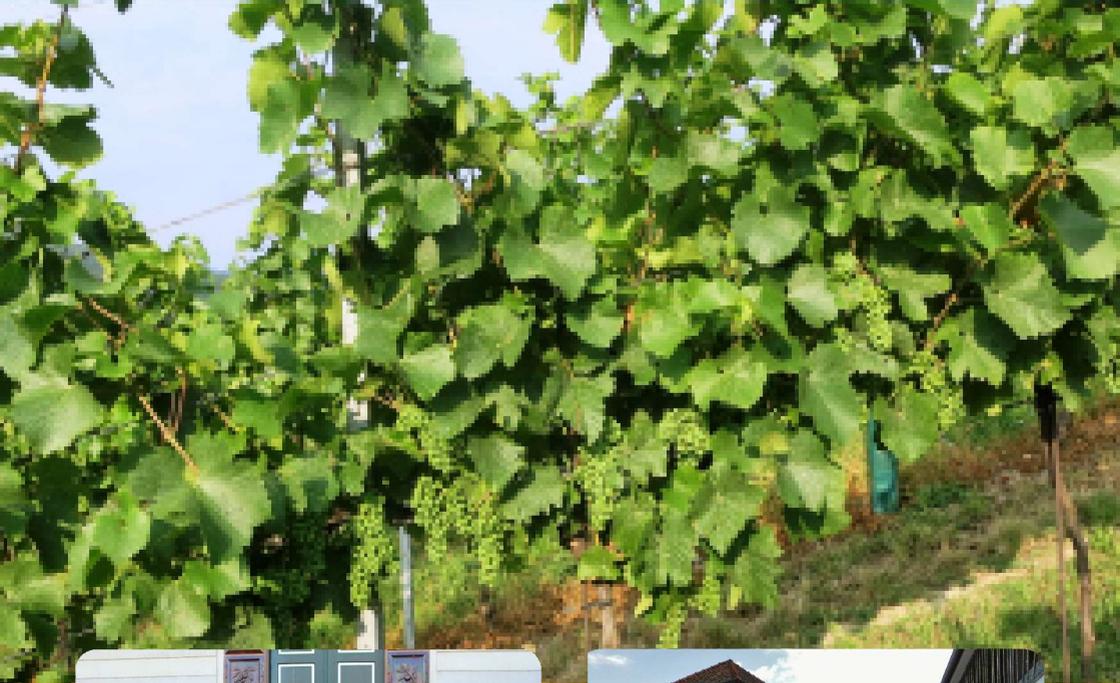




Klosterneuburger Önologen & Pomologen



REIFE- UND DIPLOMPRÜFUNG

Auch im zweiten Jahr der „Zentralmatura“ haben alle unsere 31 Kandidaten/-innen die schriftlichen und mündlichen Prüfungen der Reife- und Diplomprüfung positiv abgelegt. Mit sieben ausgezeichneten Erfolgen und fünf guten Erfolgen waren die Ergebnisse mehr als zufriedenstellend!

SEITE 5



VERBANDSTREFFEN WEINAKADEMIE RUST

Dr. Schuller lud den Absolventenverband nach Rust in die Weinakademie ein und präsentierte die international renommierte Ausbildungsstätte. Vier Ruster Weinbaubetriebe stellten ihre Betriebe vor.

SEITE 27

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

| | |
|--|----|
| » Landessieger und Goldregen für die HBLA! | 4 |
| » Reife- und Diplomprüfung 2017 | 5 |
| » Europea Wien Championship 2017 | 9 |
| » Drei Siege beim Kartographie-Wettbewerb | 10 |
| » Obstweinprämierungen | 11 |
| » Europatag | 12 |
| » Mint Gütesiegel | 12 |

AKTUELLES

| | |
|--|----|
| » Teilnahme am OIV-Weltkongress | 14 |
| » Martin Spreitzhofer - Verstärkung im Obstbau | 16 |
| » Schülerprojekt Weinvermarktung über Handelskette Hofer KG | 17 |
| » Forschungsk Kooperation mit Universität Stellenbosch (Südafrika) | 18 |
| » 72. ALVA Jahrestagung - aktive Teilnahme und Ehrung | 19 |
| » Neue Imagebroschüre fertig | 21 |
| » Science Fair NÖ 2017 | 22 |
| » Landtechnik-Praktikum | 23 |
| » BAGECO - Symposium für bakterielle Genetik und Ökologie | 24 |
| » Beerenobstexkursion nach Polen | 25 |
| » Runder Geburtstag von Dir. i. R. Ao. Univ. Prof. HR Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss | 26 |
| » Absolventin Julia Herzog - neue NÖ Winzerkönigin | 26 |

VERANSTALTUNGEN

| | |
|--|----|
| » Verbandstreffen Weinakademie Rust | 27 |
| » Newcomer Award 2017 - Die jungen Winzerinnen übernehmen die Spitze | 29 |
| » Ausbildung zur Jungsommeliere/zum Jungsommelier | 31 |
| » innovationsseminar mit der Fa. Erbslöh | 32 |

ZU BESUCH

| | |
|---|----|
| » Nantong College | 33 |
| » Finalverkostung für den Wiener Weinpreis | 33 |
| » „Mr. ZIB 2“ zu Gast | 35 |
| » Girls´Day 2017 | 35 |
| » Präsentation der Forschungsprojekte am Versuchsgut Haschhof | 37 |

DIVERSES

| | |
|---|----|
| » Termine | 39 |
| » Verbandstreffen Winzer Krems 25. August 2017 | 39 |
| » Generalversammlung HBLAuBA am 25. November 2017 | 39 |
| » Wir trauern | 40 |
| » Runde Geburtstage | 42 |

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Die Reife- und Diplomprüfung brachte im zweiten Jahr der „Zentralmatura“ wieder ein sehr gutes Ergebnis. Alle unsere 31 Kandidaten/-innen legten die schriftlichen und mündlichen Prüfungen positiv ab. Dies unterstreicht das hohe Bildungsniveau an der HBLAuBA. Neben den ausgezeichneten Leistungen in den Fachbereichen erreichten alle Absolvent/innen – im Gegensatz zu zahlreichen anderen österreichischen Schulen - eine positive Beurteilung in den allgemein bildenden Gegenständen.

Der Höhepunkt des Absolventenverbandjahres war die Studienreise in die Champagne. Ein Bericht folgt in der nächsten Ausgabe.

Zahlreichen Zuspruch fand unser Verbandstreffen in der Weinakademie Rust (siehe Seite 27). Für den 25. August ist ein Treffen in der Winzer Krets geplant, wofür herzlich eingeladen wird.

Der Absolventenverband ersucht um die Überweisung des Mitgliedsbeitrages für 2017 in der Höhe von € 20 auf das Konto IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 bis spätestens 1. September 2017.

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



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident

Landessieger und Goldregen für die HBLAuBA!



Der sehr gute Jahrgang 2016 hat heuer zu der absoluten Höchstzahl von 4.800 Einreichungen für die Landesweinkostung „NÖ Wein“ geführt. Auch wir waren in Mold bei der Bewertung nicht nur als Koster und Kostleiter, sondern auch mit unseren Weinen im Wettbewerb dabei. (Nur zur Erinnerung: Die Verkostung erfolgt anonym, den Juroren sind nur Sorte und Jahrgang bekannt.) Das Resultat für uns: 5 Goldmedaillen für

- » Grüner Veltliner 2016
- » Weißburgunder 2016
- » Chardonnay 2016
- » Sauvignon Blanc 2016
- » Rotwein Cuvée 2011 (Roesler/Ráthay)

Gekrönt wurde unser gutes Ergebnis heuer dadurch, dass in der Finalverkostung der besten Weine Anfang Mai durch eine hochkarätige Fachjury unser

„Zweigelt Reserve 2015“ zum LANDESSIEGER
auserkoren wurde!

Die Überreichung der Trophäe fand im Rahmen der NÖ Weingala am 8. Juni 2017 statt.

Wieder einmal konnten wir die

Weisheit von Oscar Wilde widerlegen, der sagte: „Wer es kann, macht es. Wer es nicht kann, lehrt es.“ Nicht zum ersten Mal konnten wir beweisen, dass wir es lehren, aber auch können!

Natürlich muss man auch zugeben: Die Leute unter HR DI Robert Steidl sind im Keller vielleicht Künstler, aber keine Zauberer! Nur mit sehr gutem Traubenmaterial können wir solche Weine perfekt



vinifizieren! Und dafür sei an dieser Stelle der Abteilung Weinbau unter DI Martin Mehofer gedankt!



Reife- und Diplomprüfung 2017



Alle Maturanten/-innen bei schriftlichen und mündlichen Prüfungen durchgekommen!

Auch im zweiten Jahr der „Zentralmatura“ haben alle unsere 31 Kandidaten/-innen die schriftlichen und mündlichen Prüfungen der Reife- und Diplomprüfung positiv abgelegt.

Mit sieben ausgezeichneten Erfolgen und fünf guten Erfolgen waren die Ergebnisse mehr als zufriedenstellend!



Im Rahmen der feierlichen Zeugnisverleihung am 14. Juni 2017 wurde den frischgebackenen Absolventen/-innen von der Maturavorsitzenden Frau MR Mag. Eva Schönauer-Janeschitz (BM für Bildung) zu den bestanden Prüfungen herzlichst gratuliert und die Botschaft mitgegeben, trotz aller Erfolge nicht auf die Schwächsten in der Gesellschaft zu vergessen und den Eltern und dem Staat für die Ermöglichung der Top-Ausbildung zu danken.



Direktor HR Dr. Reinhard Eder dankte den Eltern für das entgegengebrachte Vertrauen und meinte, dass sie nun nach zumeist fünfjähriger Ausbildung und Reifung lebensstüchtige Persönlichkeiten zurückerbekämen. Auch sprach er allen Kollegen/-innen von der Pädagogik, dem Schülerheim und der



Verwaltung seinen Dank für deren wirkungsvolle Tätigkeit aus. Für den Österreichischen Weinbauverband überbrachte der Vizepräsident der NÖ Landwirtschaftskammer, Herr Otto Auer, und für



den Bundesobstbauverband Herr Präsident Rupert Gsöls die besten Glückwünsche. Über neue



dynamische Jung-Absolvent/-innen freute sich der Präsident des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Herr Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil. Herr Vizebürgermeister Richard Raz brachte einen Gruß von der „zweiten Heimat“ (= Klosterneuburg) und bat, diese in guter Erinnerung zu behalten. Interessant ist auch ein Blick auf die



Herkunft unserer Neo-Absolvent/-innen: 18 aus NÖ (davon 3 aus Klosterneuburg), 8 aus der Stmk., 1 Burgenländer, 1 Wienerin, 1 Oberösterreicher und 1 Schwede. Weitere bemerkenswerte Details sind, dass bei der Absolventin Julia Kroiss nun alle Familienmitglieder (Vater, Mutter, Bruder) Absolvent/-innen sind, und dass bei den Familien Niessl und Baumgartner nunmehr bereits die dritte Generation erfolgreich bei uns maturiert hat.





Neben der Überreichung der Maturazeugnisse konnten sich auch 15 Schüler/-innen über eine finanziell unterschiedlich hoch dotierte Prämierung ihrer Diplomarbeit freuen. Wir danken den Sponsoren, für die stellvertretend Herr Ing. Franz Zöch von der RWA (Raiffeisen Ware Austria) zu den Maturanten/-innen sprach.

Prämierung der Diplomarbeiten:



1. Preis:

- » Baumgartner Katharina „Empirische Erhebung der häufigsten Beanstandungsgründe bei den amtlichen Weinkosten in Klosterneuburg, Krems, Poysdorf und Retz im Frühjahr 2016“, Chemie der Früchte und Weine
- » Brandlmayr Martin „Wärmebehandlung von Birne zur Verbesserung der Fruchtsaftqualität“, Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung
- » Menhart Karl „Auswirkungen von verschiedenen Ausdünnungsverfahren auf die Qualitätsparameter“, Pflanzenschutz (mit Übungen)
- » Prechtl Paul „Einfluss des Beerenanteils bei der Maischegärung von Grüner Veltliner unter reduktiven Bedingungen“, Technologie der Traubenverarbeitung



2. Preis:

- » Ahrberg Felix „Korrelationen zwischen sensorischen und chemisch-physikalischen Parametern bei Destillaten“, Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung
- » Hainzl Markus „Auswirkungen von verschiedenen Ausdünnungsverfahren auf die Lockerbarkeit“, Pflanzenschutz (mit Übungen)
- » Herzog Reinhard „Amphore, Holzfass und Betonbehälter im Vergleich zu Edelstahlbehälter“, Technologie der Traubenverarbeitung
- » Prugmaier Mathias „Auswirkungen von verschiedenen Ausdünnungsverfahren auf den Fäulnisbefall und den Gehalt der Mykotoxine“, Pflanzenschutz (mit Übungen)
- » Schweighofer Hannes „Glasiertes Tonei und Steinfass im Vergleich zu Edelstahlbehälter“, Technologie der Traubenverarbeitung
- » Summer Julia „Wärmebehandlung von Apfel zur Verbesserung der Fruchtqualität“, Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung

3



Preis:

- » Dietrich Leopold „Einfluss unterschiedlicher Hefen auf das Aroma von Sauvignon blanc“, Technologie der Traubenverarbeitung
- » Doschek Helene „Untersuchungen zu ausgewählten Qualitätsparametern von roten Traubensäften unterschiedlicher Herstellungsart“, Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung
- » Kogler Alfred „Einfluss von Heferindenpräparaten auf das Aroma von Sauvignon blanc“, Technologie der Traubenverarbeitung
- » Kroiss Julia „Einsatz von Sauerstoff (Mikrooxygenierung) zur Farbstoff- und Gerbstoffoptimierung“, Technologie der Traubenverarbeitung





Europea Wine Championship 2017



Die 12. EWC-Wettkämpfe der europäischen Weinbausschulen fanden vom 18. bis zum 21. April 2017 in Avize (Champagne) in Frankreich statt. Es gab 35 Teams aus den meisten europäischen weinbautreibenden Ländern, die ihr Wissen unter Beweis stellen wollten.



Die beiden Wettkämpfer für die HBLA Klosterneuburg waren Johannes HAIMERL und Stefan HAUER (beide aus dem IV. Jahrgang). Begleitet wurde das Team vom Lehrer für Weinbau, HR Dr. Ferdinand Regner. Allein aus Österreich waren vier Mannschaften angereist. Neben Klosterneuburg waren auch Schüler/-innen aus Eisenstadt, Krems und Silberberg dabei. Auch wenn die Organisation diesmal ein wenig anders konzipiert war, so mussten sich dennoch die Schüler/-innen einzeln oder im Team den Fragen und Aufgaben aus Weinbau, Kellertechnik und Sensorik stellen.



Die Schüler der HBLA waren in der Gesamtwertung auf Platz 5 und 6 gelandet. Das stellt auf das Team bezogen die zweitbeste Schulleistung dar, auch wenn das nicht extra prämiert wurde.

Einzelbewertet erreichte Johannes Haimerl den 2. Platz im Praktischen Bewerb, und beide Schüler gemeinsam siegten beim Barrique-Lauf.

Der Vorstand des Absolventenverbandes gratuliert den erfolgreichen Teilnehmern herzlichst, die wieder gezeigt haben, dass die Ausbildung an der HBLAuBA in Klosterneuburg einen internationalen Spitzenplatz einnimmt.

Drei Siege beim Kartographie-Wettbewerb

Die Schüler/-innen des I. Jahrgangs nahmen dieses Jahr am kartographischen Wettbewerb „Die Welt mit Kinderaugen gesehen“ teil. Das Rahmenthema des Bewerbs 2017 war „We love maps“.

Die Internationale Kartographische Vereinigung (ICA) ruft seit 1993 im zweijährigen Rhythmus zum Barbara Petchenik-Wettbewerb auf. Das Ziel dieses Wettkampfs ist, die graphische Repräsentation der Welt durch Kinderhand zu fördern. Der Wettbewerb ist nach der amerikanischen Kartographin, Karten-Designerin und Karten-Theoretikerin Barbara Petchenik benannt, deren Schaffen vor allem Karten für Kinder gewidmet war.

Für Österreich organisiert die Österreichische Kartographische Kommission der Österreichischen Geographischen Gesellschaft und die Arbeitsgruppe „Kartographie und Geoinformation“ des Instituts für Geographie und Regionalforschung der Universität Wien in Zusammenarbeit mit der Forschungsgruppe Kartographie der Technischen Universität Wien diesen Wettbewerb nach den Vorgaben der ICA-Ausschreibung.

Der I. Jahrgang beschäftigte sich in den WGEV (=„Geographie“)-Stunden im Jänner mit der künstlerischen Gestaltung von Karten. Die fertiggestellten Werke wurden Anfang Februar eingeschickt. Eine nationale Jury begutachtete die eingesandten Karten, und die besten Beiträge pro Altersgruppe wurden prämiert.

Bewertet wurde, ob die Karte eine dem Anliegen des Wettbewerbes und eine dem selbst gewählten Titel entsprechende Aussage enthält. Zudem wurden der kartographische Inhalt und dessen Qualität unter Berücksichtigung der Altersgruppe evaluiert. Österreichweit haben 165 Schüler/-innen daran teilgenommen.

- » Stefan BREITENECKER mit der Arbeit „The map is the world in my hands“;
- » Benita LOBNER mit dem Bild „My world in colour“ und
- » Matthias AUER mit dem Werk „We love modern maps“

gewannen den ersten, zweiten und dritten Preis in ihrer Altersklasse. Die Preise für die Sieger/-innen und die Urkunden für alle Teilnehmer/-innen wurden im Rahmen des Unterrichts am 5. April 2017 von Herrn Direktor Dr. Reinhard Eder überreicht.



Mag. Barbara Mayer, Stefan Breitenecker, Benita Lobner, Matthias Auer, Dir. HR Dr. Reinhard Eder (v.l.n.r.)



Obstweinprämierungen

Im Rahmen des praktischen Unterrichts Obstverarbeitung produzieren Schüler ihren eigenen Obstwein. Gearbeitet wird in Zweier-Teams. Jede Gruppe bekommt im Herbst eine Apfelsorte zur Verfügung gestellt, aus der sie dann einen Apfelwein macht. Alle Arbeitsschritte vom Pressen bis zur Abfüllung werden von den jeweiligen Schülern selbstständig durchgeführt.

Alle Obstweine werden dann zur Verkostung „Goldene Birne“ in Wieselburg eingereicht.

Das Ergebnis kann sich auch heuer wieder sehen lassen: Die Proben wurden mit 13 Medaillen ausgezeichnet!

Die Überreichung der Urkunden und Medaillen erfolgte am 5. April 2017 in einem feierlichen Rahmen in der Koststube.



Europatag



Am 18. Mai 2017 fand zum vierten Mal der Euro-
patag für Schüler/-innen der höheren landwirt-
schaftlichen Schulen in Ober St. Veit statt. Unser IV.
Jahrgang nahm mit einigen Schülern in Begleitung
von Prof. Dipl.-Ing. Harald Lindner daran teil.

Nach einführenden Worten durch Rektor Mag. Dr.
Thomas Haase wurde das Wissen über die Insti-
tutionen der EU in einem Quiz getestet. Erfreuli-
cherweise konnten unsere Schüler ex aequo mit
vier weiteren Schulen den ersten Platz belegen.

Im Anschluss wurde eine Sitzung im Europarat
simuliert, Dabei vertraten Schülergruppen die
einzelnen EU-Länder und mussten zu einem vor-
gegebenen Thema einen Kompromiss finden.

Im Rahmen der abschließenden Preisverleihung
hielt Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä Rupprechter
einen kurzweiligen Vortrag über die EU und stellte
sich den Fragen der interessierten Schüler/-innen.
Foto © BMLFUW (William Tadros)

MINT Gütesiegel

Unsere theoretische und praktische Ausbildung
in den Kernbereichen Weinbau-Önologie und
Obstbau- Obstverarbeitung samt den fachrele-
vanten Begleitfächern Chemie, Pflanzenschutz,
(Mikro)- Biologie, Physik und Verfahrenstechnik ist
intensiv und hochwertig – so gibt es keine Zweifel,
dass unsere Schüler/-innen eine erstklassige Schu-
lung in naturwissenschaftlichen und technischen
Bereichen bekommen. Dank des persönlichen
Einsatzes der Lehrkräfte (Prof. OStR Mag. Harald

Libardi, MMag. Romana Bauer, HR Dipl.-Ing. Harald
Lindner) in Kooperation mit unserer EDV-Abteilung
und der Direktion (Direktor i. R. HR Dipl.-Ing. Karl
Vogl) setzte als Vorreiter wesentliche Impulse)
konnten wir in den letzten Jahren aber auch eine
bemerkenswerte pädagogische Kompetenz in den
wichtigen und zukunftssträchtigen Bereichen „Ma-
thematik“ und „Informatik“ aufbauen. Dies wurde
nun von einer Expertenkommission anerkannt,
und wir wurden mit dem MINT Gütesiegel für den



MINT GÜTESIEGEL 2017 BIS 2020

Zeitraum 2017 bis 2020 ausgezeichnet!
Das MINT Gütesiegel geht auf eine Initiative vom Bundesministerium für Bildung, der Österreichischen Industriellenvereinigung, der Pädagogischen Hochschule Wien und der Wissensfabrik zurück und zeichnet Bildungseinrichtungen aus, die im Rahmen der Schulentwicklung mit verschiedenen Maßnahmen innovativen und begeisternden Unterricht in Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik mit vielfältigen

Zugängen für Mädchen und Burschen fördern und umsetzen.

Die offizielle Überreichung des MINT Gütesiegels erfolgte am 2. Mai 2017 im Haus der Industrie in Wien durch Frau Bildungsministerin Dr. Sonja Hammerschmid und den Präsidenten der Industriellenvereinigung (IV) Mag. Georg Kapsch. Es wurden insgesamt 113 besonders engagierte MINT-Schulen aus dem Bereich Primär- und Sekundärstufe (AHS und BHS) ausgezeichnet.



© Foto Andi Bruckner: www.andibruckner.com 0684/1144102

Teilnahme am OIV-Weltkongress



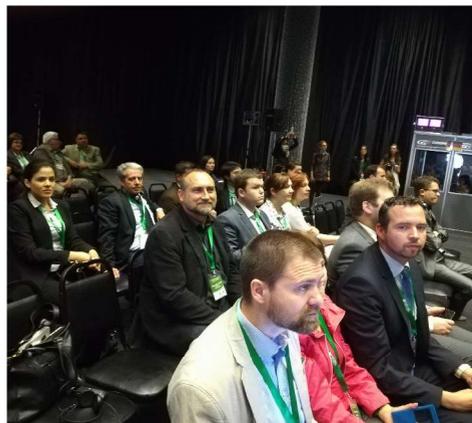
Der diesjährige Weltkongress der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) fand vom 28. Mai bis 2. Juni 2017 in der bulgarischen Hauptstadt Sofia statt. HR Mag. Franz G. Rosner (MJg. 1982), Dr. Karin Mandl und Dipl.-Ing. Christian Philipp (MJg.

teil, Dr. Mandl sowie DI Philipp beteiligten sich mit spannenden Vorträgen:

- » Einfluss der Hefe auf den Phenol- und Aminosäuregehalt der Weine (Dr. Mandl)
- » Charakterisierung der Birnenaromatik von österreichischen Weißburgunderweinen



2005) (alle HBLAuBA) sowie DI Josef Glatt, VP Otto Auer und DI Johann Grassl waren vertreten. Franz G. Rosner hatte die Delegationsleitung inne und nahm an wichtigen Sitzungen bzw. Besprechungen

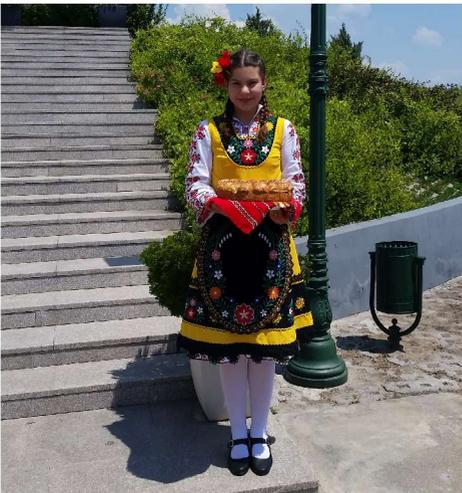




sowie Poster-Präsentationen

- » Vergleich der Gehalte an „TDN“ [Leitsubstanz der Petrolnote] in österreichischen und deutschen Rieslingweinen (Dipl.-Ing. Philipp)
- » Detektion des Sesquiterpens „Rotundon“ (eine mögliche Leitsubstanz des Pfefferls) in österreichischen Grünen Veltliner-Weinen (Dipl.-Ing. Nauer)

vertreten.



Die bulgarischen Organisatoren waren sehr bemüht, auch die kulturelle Vielfalt ihres Landes zu präsentieren.



So sorgten sie bei den verschiedenen Abendveranstaltungen für zauberhafte Tanzaufführungen, wodurch gute Stimmung unter den Teilnehmer/innen aufkam. Die Fachexkursionen am vorletzten Tag zu verschiedenen Kellereien haben gezeigt, dass Bulgarien auch hinsichtlich der Weinherstellung auf gutem Weg ist.



Die Teilnahme am Weltkongress ermöglichte es, uns sowohl fachlich als auch freundschaftlich mit den anderen Teilnehmer/innen auszutauschen und unser Institut bestmöglich zu vertreten. Weltweite Netzwerke und Kooperationen sind in einer sehr schnelllebigen, sich ständig verändernden Zeit das Grundkonzept für Erfolg!

Martin Spreitzhofer - Verstärkung im Obstbau



Mein Name ist Martin Spreitzhofer, ich bin 20 Jahre alt und komme aus der wunderschönen Steiermark, Bezirk Weiz – dem Epizentrum für Obstbau in Österreich. Meine Eltern bewirtschaften einen kleinen Obstbaubetrieb mit Äpfeln, Birnen,

Pfirsichen, Zwetschken und Ribiseln. 2010 begann meine obstbauliche Ausbildung in der Obstbau-fachschule Gleisdorf. In diesen drei Jahren wurde mein Interesse für den Obstbau geweckt.

Um mein Wissen zu erweitern, besuchte ich von 2013 bis 2016 den Aufbaulehrgang in der HBLA und BA Klosterneuburg, welchen ich im Juni 2016 mit der Matura und der Diplomarbeit abgeschlossen habe. Seit April 2017 ist mir die Möglichkeit zu Teil, mein Wissen als Versuchstechniker im Bereich Obstbau am Obstversuchsgut Haschhof umzusetzen und zu erweitern. Auf ca. 18 ha bewirtschafteter Fläche darf ich in Zukunft Versuche in den Bereichen Anbau und Produktion, Pflanzenschutz bzw. Einsatz von Bioregulatoren, Sortierung und Lagerung bei verschiedenen Obstarten und Obstsorten durchführen, auswerten und die Ergebnisse den Obstbauern weitergeben damit sie davon profitieren können.



Abb.: Abteilung Obstbau Martin Spreitzhofer, Wolfgang Patzl, Markus Ruzicka, Lothar Wurm, Manfred Kickenweiz und Martina Staples (v. l. n. r.)



Schülerprojekt Weinvermarktung über Handelskette Hofer KG

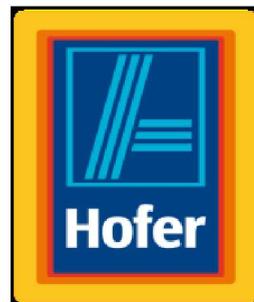
Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Kellerwirtschaft und im Unterrichtsgegenstand Projektmanagement hat auch heuer wieder der IV. Jahrgang zusammen mit den Verantwortlichen des Lehrbetriebs einen „Gemischten Satz“ für die Hofer KG vinifiziert. Dabei wurde vor allem darauf Wert gelegt, dass die Jungwinzer/-innen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

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

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



Nähere Infos unter <https://www.hofer.at/de/angebote/ab-montag-24042017/detailseite/ps/p/gemischter-satz/>



Forschungskooperation mit Universität Stellenbosch (Südafrika)

Am Freitag, den 7. März 2017 war Prof. Florian Bauer von der Universität Stellenbosch (Südafrika) bei uns zu Besuch. Herr Bauer ist dort Professor für Weinmikrobiologie und Weinbiotechnologie. Er ist u. a. für seine molekularen und biochemischen Studien über den Hefestoffwechsel bekannt und war bei der Selektion der Lallemand Hefe „Cross Evolution“ maßgeblich beteiligt.

Der sehr interessante und spannende Besuch fand im Rahmen eines vom österreichischen Austauschdienst (OEAD) finanzierten Projektes über Herkunftsnachweis im Wein statt. Unter der Leitung

von Dr. Micha Horacek (HBLFA Francisco-Josephinum), Prof. Florian Bauer (Universität Stellenbosch) und Dipl.-Ing. Christian Philipp (HBLA und BA Klosterneuburg) werden neue Verfahren, die für die Bestimmung der Herkunft von Weine beitragen können, ausprobiert und evaluiert. Am Vormittag des Besuches fand deshalb ein Projektmeeting in der Direktion statt. Danach bekamen die Schüler des V. Jahrganges von Herrn Prof. Bauer einen sehr spannenden Vortrag über das Weinland Südafrika und einige Forschungsaufgaben der Universität Stellenbosch zu hören.



72. ALVA Jahrestagung - aktive Teilnahme und Ehrung



Die 72. Jahrestagung der ALVA fand am 22. und 23. Mai 2017 in einem sehr schönen Seminarhotel in Wesenufer direkt an der Donau nahe der Schlägener Schlinge zwischen Passau und Eferding statt. Die ALVA ist ein Verein mit dem Namen „Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär und Agrarwesen“, welcher im Jahr 2004 als Nachfolger

der „alten“ ALVA (Arbeitsgemeinschaft landwirtschaftlicher Versuchsanstalten) gegründet wurde, da damals die meisten LVAs privatisiert, geschlossen oder in der AGES zusammengefasst wurden und die hergebrachte Form der losen Kooperation nicht mehr entsprechend war. Seit damals leitet HR Univ. Dozent Dr. Gerhard Bedlan die ALVA mit viel Elan und Zielstrebigkeit, sodass nun mehr als 200 Personen Mitglieder sind und die Jahrestagungen sehr gut besucht sind (rund 300 Teilnehmer/-innen). Bereits in den letzten Jahrzehnten haben Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA Klosterneuburg zahlreiche Vorträge und Posterbeiträge präsentiert, heuer aber war unser Beitrag aufgrund des Tagungsthemas „Zukunft Obstbau“ mit 27 Vorträgen und 3 Postern ein besonders großer (insgesamt 96 Vorträge und 39 Poster, 420 Seiten Tagungsband). Einen wesentlichen Beitrag zum Zusammenstellen des sehr umfangreichen Programmes leistete die Leiterin der Fachgruppe Wein-Obst, unsere Kollegin Frau Mag. Elsa Fischerleitner.

In doppelter Weise honoriert wurde der Einsatz unseres Direktors HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder um die ALVA (Fachgruppenvorsitz von 1997-2008), indem er einerseits einen Plenarvortrag zum Thema „Gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe von Obst“ halten durfte und andererseits von der Mitgliederversammlung zum korrespondierenden Mitglied ernannt wurde.



**Wir unterstützen Sie
bei der erfolgreichen
Realisierung Ihrer Ideen.**

Projektbetreuung

Konzeption

Training

Beratung

Information

AGRAR
Plus

IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR:

- **IHR GEMEINSCHAFTLICHES VERMARKTUNGS- UND VERARBEITUNGSPROJEKT**
- **IHRE PROJEKTIDEE IM LÄNDLICHEN RAUM**
- **IHRE ALTERNATIVENERGIEANLAGE**



GRENZGA888E 12
A-3100 ST. PÖLTEN
TEL.: 02742/352234
E-MAIL: OFFICE@AGRARPLUS.AT
WEB: WWW.AGRARPLUS.AT



Neue Imagebroschüre fertig!!!



Mit großer Freude konnten wir Anfang Mai 2000 Exemplare unserer neuen Imagebroschüre übernehmen. Das Besondere daran ist nicht nur, dass

sie sehr schön und mit vielen attraktiven Bildern sehr ansprechend ist, sondern der Umstand, dass sie vollkommen (Layouterstellung und Druck) durch Werbeeinschaltungen von Partnerfirmen querfinanziert ist und uns daher nichts gekostet hat. Auch kreativ ist das Konzept einer Wendebroschüre, womit es uns gelungen ist, die Lehranstalt wie auch das Bundesamt gemeinsam, aber doch deutlich unterscheidbar zu präsentieren.

So werden auf 36 Seiten die verschiedenen Ausbildungsbereiche, Zusatz- und Freizeitaktivitäten sowie Auszeichnungen der Schule wie auch die Aufgaben der verschiedenen Forschungsabteilungen dargestellt. Dem Zweck einer Werbebroschüre für Jugendliche entsprechend wurde sie mit vielen Bildern locker gestaltet. Das gelungene Endprodukt in Händen erleichtert den Blick zurück und zeigt uns, dass die vielen Mühen nicht umsonst waren.

Diese Broschüre ist online unter <http://www.unserebroschuere.at/weinobst/MailView/> abrufbar.

Honeymaker

Seit Freitag, den 26. Mai 2017 vermarkten vier Schüler des IV. Jahrgangs unserer Lehranstalt im Rahmen des Projektmanagementunterrichts „ihren“ Honig. Hergestellt wurde er von ihnen im Freifach „Bienenkunde“, das sie im Vorjahr besuchten und das von Dipl.-Ing. Wolfgang MESSNER geleitet wird. Sie beobachteten dabei während des ganzen Jahres die Bienen bei ihrem emsigen Treiben und den Honig bei seinem Entstehen.

Der Honig wurde im Frühjahr das erste Mal aus den Waben genommen, geschleudert, von den Schü-



lern abgefüllt und fertig für den Verkauf gemacht. Und das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen!

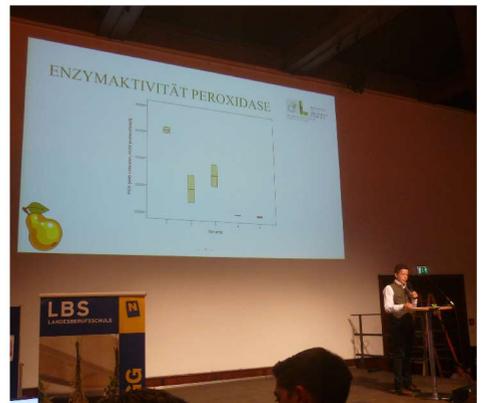
Science Fair NÖ 2017



Am 31. Mai 2017 fand die Abschlussveranstaltung der „Science Fair NÖ“ 2017 in der Reitschule des Schlosses Grafenegg statt. Das Ziel dieser Veranstaltung ist es, die Schüler/-innen niederösterreichischer Lehranstalten die Forschungsaktivitäten anderer Schulen und Forschungseinrichtungen in NÖ vorzustellen und die Möglichkeit zu bieten, die eigenen Projekte zu präsentieren. Die Projekte werden von einer Fachjury bewertet, und das beste wird im Herbst im Rahmen einer großen Veranstaltung vom Land NÖ ausgezeichnet.

Unsere Schule hat mit dem Thema „Wärmebehandlung von Obst“ von Martin BRANDLMAYR und Julia SUMMER (Diplomarbeiten) teilgenommen. Martin Brandlmayr wurde vom ORF interviewt

und hat in 15 Minuten das Projekt sehr gut präsentiert und in der Pause gemeinsam mit HR Dr. Manfred Gössinger die Fragen der ca. 350 anwesenden Schüler/-innen beantwortet.





Landtechnik-Praktikum



Die Landtechnik – mit allen ihren Branchen und Technologien – wird für die österreichische Wein- und Obstwirtschaft Jahr für Jahr wichtiger. Der Erfolg der Firmen, ob Klein- Mittel- oder Großunternehmen und auch die Position im internationalen Wettbewerb muss für die Zukunft gesichert werden. Dieses Ziel lässt sich am besten und vorausschauend realisieren, wenn die theoretische und praktische Ausbildung in der Landtechnik auf hohem Niveau erfolgt. Landtechnik bedeutet hierbei

sowohl im maschinenbaulichen als auch im wein- und obstwirtschaftlichen Sinne das Begreifen mechanischer- technischer Zusammenhänge mit anwendungsbezogenen Aussagen für die mannigfachen Bereiche in der Praxis.

„Beliebte Werkstatt mit Herz“

Die Bildungswerkstatt Mold (Bezirk Horn) ist ein landtechnisches Kompetenzzentrum der Landwirtschaftskammer NÖ. Das Referententeam ermöglichte den Schüler/-innen des II. Jahrgangs ein spannendes Landtechnik-Praktikum im Ausmaß von 38 Stunden.

„Alles mit der Hand“

Die vielfältige Ausbildung bietet unter anderem das Erlernen des Lichtbogenschweißens oder das Zusammenbauen eines Getriebes. Inhaltlich spannt sich der Bogen von der mechanischen Technologie über die Elektronik bis hin zur Applikationstechnik.

„Nachweis der Landtechnik-Ausbildung“

In der Teilnahmebestätigung sind die Schwerpunkte Schweißtechnik, Metallbearbeitung, Motoren, Traktorentchnik, Pflanzenschutztechnik, Kfz-Technik, Elektrotechnik und -schutz sowie Ladungssicherheit angeführt.



BAGECO - Symposium für bakterielle Genetik und Ökologie



Vom 4 bis 8. Juni 2017 fand in Aberdeen im Beach Ballroom in Schottland das 11. Bakterielle Genetik Symposium statt. Es waren viele nationale und internationale Forscher/-innen (Kalifornien, Japan, Korea, Kanada, Europa, Russland) anwesend. Österreich war vertreten durch die Universität Wien, die TU Graz, das AIT Tulln und die HBLA und BA Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Frau Dr. Karin Mandl war mit vier Postern über Bakterien und Pilze im Boden von Heidelbeeren und im Weingarten mit dabei.

Das Thema war „Talking with the neighbours“. Es wurde über Themen wie Adaption von Bakterien an Kupferbedingungen, Interaktionen von Bakterium zu Bakterium, Plasmidtransfer, Genexpression und Biofilmbildungen von Bakterien vorgetragen.

In der Posterausstellung wurden 300 verschiedene Poster ausgestellt. Es wurden Themen von Feuerbrand, Bodenmüdigkeit von Rosen, bakterielle Interaktionen mit Stroh, Bakterien und Hefen im Weingarten, Beeinflussung der Darmflora durch Olivenöl mit dem Ziel der Erhöhung der Omega



3 Fettsäuren, Bakterienflora von Grundwasser, Rhizosphäre von Tomaten bis zur marinen Flora abgedeckt. Bedeutende Vortragende wie Prof. Mary Firestone, Mitglied der „National Academy of Sciences“ vom Department of Environmental Science Policy and Management von der der kalifornischen Universität Berkley, referierte über das Ökosystem von Bakterien.

Beerenobstexkursion nach Polen

Die Abteilung Obstbau der HBLAuBA sowie Dr. Lafer (MJg. 1981) und Michale Krenn (beide Obst- und Weinbauzentrum Silberberg) besuchten gemeinsam die südlich von Lublin liegende Ortschaft Olchowiec, wo der Betrieb Polskie Jagody auf einer Fläche von 200 ha Heidelbeeren produziert. Polskie Jagody ist in einer Kooperation mit zwei weiteren Gruppen; sie bewirtschaften insgesamt eine Fläche von ca. 450 ha und haben eine Ernte von ca. 4.000 to Heidelbeeren. Die Produktion erfolgt im Freiland, unter Folie mit einem Hagelnetzgerüst und in Folientunneln. Früher wurde unter biologischen Bedingungen produziert, allerdings ging der Ertrag stark zurück, und der Preisunterschied zu konventionell produzierten Heidelbeeren war zu gering, um wirtschaftlich arbeiten zu können. Doch



es wird weiterhin auf den Einsatz von Herbiziden verzichtet und schwarze Mulchfolie verwendet. In der Vegetationszeit sind daher dauerhaft 70 - 80 Arbeitskräfte für die manuelle Entfernung des Unkrautes angestellt. Weiters sind drei Arbeitskräfte nur für die Mulcharbeiten dauerhaft im Einsatz. Die wichtigsten Sorten sind Sierra, Bluecrop, Nelson, Liberty, Elliot und Aurora. Für die Ernte (Juli bis September) sind ca. 1.000 Arbeitskräfte notwendig. Die meisten von ihnen sind Ukrainer und bekommen 50 c/kg Heidelbeere. Mit Ernteleistungen zwischen 40 und 50 kg verdienen sie also 20 - 25 € pro Tag. Es

werden ca. 50 to Heidelbeeren täglich geerntet. In der Lagerhalle werden die Beeren auf 8 °C gekühlt, anschließend sortiert, verpackt und gelagert. 20% der Ernte wird in Polen um 2,50 € verkauft. Der Exportpreis ist um 60 - 70 Cent höher. Mit bis zu -24 °C, kombiniert mit Wind im Winter und Frostereignisse im Frühjahr, ist die Produktion nicht immer ganz einfach. Da aufgrund des hohen Wasserspiegels keine Überkronenberegnung möglich ist, wird mit Heizmaschinen in den Anlagen mit Witterungsschutz und mit Maschinen zur Nebelerzeugung in den Freilandanlagen gearbeitet. Den letzten Spätfrost hatten sie heuer am 10. Mai mit -4,2 °C Tiefsttemperatur, und es werden Frostschäden erwartet. Seit kurzem ist die Gruppe Polskie Jagody in die Erdbeerenproduktion eingestiegen. Zurzeit werden auf 5 ha Erdbeeren im Folientunnel mit Stellagenkultur, im Substrat und mit Fertigation produziert. Hauptsächlich wird die Sorte Elsanta gepflanzt.



Auch wurde eine Baumschule in Waganowice besichtigt, welche vor allem in-vitro vermehrte Pflanzen hochzieht, umtopft, abpakt und für den Versand bzw. die Abholung vorbereitet. Es werden vor allem Sträucher der Obstarten Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere, Aronia und Maibeere (die vielleicht ein neuer Trend werden könnte) produziert. Martin Spreitzhofer (MJg. 2016)

Runder Geburtstag von Direktor i.R. Dr. Josef WEISS

Anlässlich seines 80. Geburtstages (5. Juni 2017) konnten wir unserem ehemaligen Direktor Ao. Univ. Prof. HR i.R. Dipl.-Ing. Dr. Josef WEISS gratulieren und ihm ein vom Absolventenverband finanziertes großes Aquarell unserer während seiner Leitung so schön renovierten Lehr- und Forschungsanstalt überreichen.

Herzlichen Glückwunsch!



Absolventin Julia Herzog – neue NÖ Winzerkönigin!



Neben der Auszeichnung für unseren Zweigelt (Rotburger) als NÖ Landessieger gab es bei der Landesweingala in Grafenwörth am 8. Juni 2017 einen zweiten Grund zum Freuen:

Julia HERZOG aus Bad Vöslau, die erst vor kurzem bei uns mit ausgezeichnetem Erfolg maturiert hat

(Maturajahrgang 2013), wurde von Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner zur neuen NÖ Weinkönigin gekrönt. Die Auswahl der am besten geeigneten Kandidatin erfolgt durch eine Jury im Rahmen eines mehrstufigen Hearingverfahrens, wobei sowohl Fachwissen wie auch das medien-gerechte Auftreten beurteilt werden. Da es für diese öffentlichkeitswirksame und sehr abwechslungsreiche Tätigkeit eine Vielzahl von Bewerberinnen gibt, stellt der Sieg im Auswahlverfahren einen großen Erfolg dar.

Wir gratulieren herzlichst und würden uns freuen, die Winzerkönigin des öfteren bei uns begrüßen zu dürfen!

Verbandstreffen Weinakademie Rust



Am 2. Juni lud der Absolventenverband zur Besichtigung der österreichischen Weinakademie in Rust ein. Mit z.T. etwas Verspätung wegen des Freitag-Nachmittag-Verkehrs trafen die etwa 25 Teilnehmer zur Begrüßung im Foyer ein.

Präsident Pleil eröffnete anschließend im vorbereiteten Seminarraum die Veranstaltung und übergab das Wort an den Hausherrn Direktor Dr. Josef Schuller.



Dieser berichtete sehr interessant über seinen Werdegang durch die Privatwirtschaft und die Entwicklung zur Heranreifung der Idee zur Gründung einer österreichischen Ausbildungsstätte für inter-



nationalen Weinbau. Beeindruckend war auch die Tatsache, dass die Weinakademie Rust mittlerweile auch im Ausland entsprechende Schulungen veranstaltet. Der Theorie folgte eine praktische Schulung



zum Thema Blaufränkisch und Ruster Ausbruch. Es waren vier Betriebe aus der Ortschaft mit jeweils 2 + 2 Proben zur Präsentation eingeladen. In der Reihenfolge ihrer Vorstellung waren das Heidi Schröck, Günther Triebaumer, Paul Schandl und

zu Brötchen und Wein. Nach der Stärkung und der Verabschiedung von der Weinakademie konnten



Georg Seiler (Mat. Jg: 1995). Jeder der Betriebsinhaber stellte seine Weine und die zu Grunde liegende Betriebsphilosophie in sehr anschaulicher Art und Weise dar. Zum Schluss bedankte sich Präsident Pleil im Namen aller Anwesenden sehr herzlich für die ausführliche Präsentation bei den Winzern und bei Direktor Schuller. Dr. Schuller lud im Anschluss



die Gäste mit den jeweiligen Winzern zur Besichtigung ihres Betriebes aufbrechen. Zum Ausklang



war noch ein kurzer Besuch beim Heurigen von bei Koll. Seiler vorgeschlagen, der von einigen Kollegen wahrgenommen wurde.

Manfred Pastler



Newcomer Award 2017 - Die jungen Winzerinnen übernehmen die Spitze!



Abb.: Stefanie Gerdenits, Großmeister Eduard Hamersky, Angelika Lobner (v.l.n.r.)

Zwei Jungwinzerinnen aus NÖ und dem Burgenland holten sich dieses Jahr die begehrte Siegestrophäe des NEWCOMER AWARDS des Sankt Urbanus

Weinritter Ordenskollegiums. Im Rahmen des Stiftungsfestes in der Michaelerkirche wurde in der Kategorie Weißweine Angelika LOBNER aus Mannersdorf an der March mit ihrem Bernsteinwein 2016 (CH/WB/GV) und in der Kategorie Rotweine Stefanie GERDENITS aus Hornstein mit ihrem Kleinen Holzfass N2015 (ZW/BF) prämiert.

Die weiteren Plätze gingen an Mathias PÖCHER aus Obernalb, Leonhard SCHÖDL aus Loidesthal, Alexander SCHABEL aus Prottes und Andreas UNGER aus Halbturm.

Der NEWCOMER AWARD, eine Veranstaltung des Absolventenverbands der Weinbauschule Klosterneuburg und den Sankt Urbanus Weinrittern fand heuer zum 5. Mal statt und zeigte wieder einmal eindrucksvoll wie viel unsere junge Winzergeneration schon alles kann.



Migrationsprojekt des II. Jahrgangs



Im Rahmen des von LR Barbara Schwarz initiierten Projektes „EU und WIR - der ländliche Raum lokal. regional.global“ fand am 14. Februar 2017 der erste Teil dieser Veranstaltung an unserer Schule statt. Ein Ziel dieses Projektes ist es, Schüler/-innen durch generationenübergreifenden Dialog und kurze fachliche Informationen die Arbeit der Europäischen Union und die unterschiedlichen Sichtweisen darauf näher zu bringen.

Unsere Schule hat aus vielen Themenbereichen (u.a. Energiepolitik, Bildungspolitik, etc.) das Thema „Migration“ gewählt und dieses im Rahmen eines Workshops gemeinsam mit vier Senioren (K. Vogl, P. Schabner, J. Schmuckenschlager u. K. Wieshaider) bearbeitet und diskutiert.

Die Ergebnisse wurden am 27. März 2017 bei der Endveranstaltung des Projektes in der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth vorgestellt, wo auch die LFS Tullnerbach und die LFS Warth ihre Workshopresultate (regionaler Einkauf, Energiepolitik) präsentierten. Gemeinsam mit Fachexpert/-innen wurde dann die EU-Politik zu den Themen diskutiert. Den Abschluss bildete eine Exkursion zum Weinbaubetrieb Hans und Christine Nittaus nach Gols mit spannender Weingartentour und Kellerführung sowie einem herzhaften Abendessen beim Heurigen „Zum Heideboden“.

Ausbildung zur Jungssommelière/zum Jungssommelier



Im Rahmen der Ausbildung zur Jungssommelière/ zum Jungssommelier 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 wurden daher für das Skifahren am nahe gelegenen Wildkogel genutzt. Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch Frau Direktorin Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner; MSc und den Diplomsommelier Roland Peinhopf begann auch gleich das Programm. Die Schüler/-innen lernten alles rund um den österreichischen Käse – Herstellung, regionale Spezialitäten, ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung durch Frau Dipl.-Päd. Magdalena Schmid. Und sie bekamen 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 Frau Mag. Simone Innerhofer-Sinnhuber 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. Nach diesen Anstrengungen genossen alle das selbst gekochte und ausgezeichnete Mittagessen! Zusätzlich stand eine Einschulung zum Thema „Service“ auf dem Programm. Hier lernten die Schüler/-innen, bis zu vier Teller gleichzeitig und trotzdem elegant zu tragen und zu servieren. Zum Abschluss gab es noch einen Einblick in die Barkunde: Hier durften die Schüler/-innen antialkoholische Cocktails mixen und verkosten.

Innovationsseminar mit der Firma Erbslöh



Mit rund 120 Teilnehmern/-innen war das am 5. Mai 2017 gemeinsam mit der Fa. Erbslöh Geisenheim (Deutschland) in unserem Festsaal organisierte Innovationsseminar hervorragend besucht. Das große Interesse des Fachpublikums lag sicherlich an der perfekten Zusammenstellung des Programms durch unseren Absolventen und Erbslöh-Manager Ing. Hannes WENINGER, dem es bestens gelang, Vorträge aus der Wissenschaft mit solchen aus der Praxis zu kombinieren.

Da die Fa. Erbslöh ihr 125-jähriges Bestehen feiert, gab Herr Dipl.-Ing. Sigmar Görtges zu Beginn ei-

nen Rückblick auf die Firmengeschichte mit dem Schwerpunktthema „Bentonit“, welcher in bekannt fesselnder Weise durch Erinnerungen unseres Direktors i.R. HR Dipl.-Ing. Dr. Josef WEISS über die Entwicklung der Reinzuchtheffe Oenoferm® Klosterneuburg ergänzt wurde. Danach spannte sich ein Bogen mit insgesamt zehn Vorträgen über die Bereiche Neuentwicklungen im Bereich Hefen: erhöhte Glycerinbildung bei geringerer Alkoholbildung (Dr. J. Fröhlich, Erbslöh), technische Alkoholreduzierung (HR Dipl.-Ing. R. Steidl), Aromen von Wein (Dipl.-Ing. H. Scheibhofer), Aromaanalytik (Dipl.-Ing. Ch. Philipp) und deren Steigerung (Dr. E. Hüftner, Erbslöh), neue Weinbehandlungsmittel Zeolithe (Dir. HR Dr. R. Eder); Glutathion (Dr. J. Fröhlich, Erbslöh) bzw. wieder entdeckte Schönungs-mittel - Silberchlorid (Dr. J. Meindl, Erbslöh) bis hin zur Rückstandsanalytik (Ph. Eder).

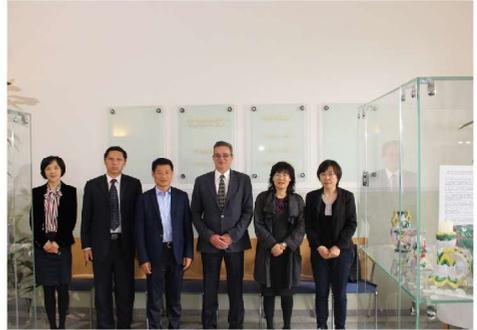
Während der Pausen gab es die Möglichkeit, verschiedene interessante Weine von Versuchsvinifizierungen, aber auch von Topweingütern zu verkosten. Spannender Abschluss eines extrem informativen Tages war eine von Braumeister M. Trinker (Stiegl Brauerei, Salzburg) kommentierte Verkostung von Craft Bieren.





Besuch vom Nantong College

Am 3. Mai 2017 besuchte uns eine Delegation vom „Nantong college of science and technology“ aus der chinesischen Provinz Jiangsu. Die Delegation war in erster Linie an unserem Ausbildungssystem im Bereich Obstbau interessiert. Nach ausführlichen Erklärungen wurde die Abteilung Kellerwirtschaft besichtigt und unterschiedliche Erzeugnisse verkostet. Vorrangiger Grund des Besuches war ein möglicher Schüler/-innenaustausch zwischen der HBLA und dem Nantong College.



Finalverkostung für den Wiener Weinpreis



Am Dienstag, den 23. Mai 2017 fand – diesmal gleichzeitig mit der Salonweinerkostung an der HBLAuBA – im Wiener Rathaus die Finalverkostung für den Wiener Weinpreis statt.

In geschmackvollem Ambiente wurden von einer hochkarätigen Jury, die sich aus erfahrenen Fachjournalisten, Sommeliers und Gastronomen sowie Önologen zusammensetzt, in 12 Kategorien die Wiener Landessieger gekürt. Auch zwei Weinheiten, die österreichische Weinkönigin Christina Hugl und die Wiener Weinkönigin Elisabeth Wolff

(KW-Praktikantin bei uns zur Lese 2016) waren im Gremium. Hervorzuheben ist, dass keine Wiener Produzenten als Koster zugelassen sind.

Heuer fand die Verkostung unter der erfahrenen Leitung von HR Dipl.-Ing. Robert Steidl statt, was von einigen Teilnehmern als sehr positiv empfunden wurde. Den Abschluss dieser Weinbewertung, die heuer aufgrund der guten 2016er Weinqualitäten überwiegend sehr genussvoll war, bildete traditionell ein Mittagessen.

Dabei zeigte nicht nur die Küche des Wiener Rathauskellers erfolgreich, was sie leisten kann (Schon mal eine „Kalbssamtsuppe“ gegessen?); als „Krönung“ gab sich bei den Verkostern der Bürgermeister der Stadt Wien, Dr. Michael Häupl die Ehre. Ein Event, das er sich über die Jahrzehnte nicht nehmen lässt – und sowohl von ihm als auch den Juroren sehr genossen wird....



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com

imc | **FH KREMS**
UNIVERSITY OF APPLIED
SCIENCES FOR VIENNA

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.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit



„Mr. ZIB 2“ zu Gast



Am 6. April 2017 besuchte uns der Anchorman der ZIB 2, Armin WOLF, in Klosterneuburg. Interessant und kurzweilig erzählte er u.a. über seinen Werdegang und die routinemäßigen Vorbereitungsarbeiten zur ZIB 2. Mehr als zwei Stunden beantwortete er Fragen und begeisterte uns alle – Schüler-, Lehrer- und Mitarbeiter/-innen – mit seiner unheimlich lockeren und entspannten Art.



Girls'Day 2017

Die Hälfte der erwerbstätigen Mädchen und jungen Frauen findet sich in nur drei Dienstleistungsbranchen: Handel, Gesundheits- und Sozialwesen sowie Beherbergungs- und Gaststättenwesen. Demgegenüber ist der Anteil der Berufseinsteigerinnen in Handwerk und Technik nach wie vor eher gering. Sowohl in Österreich als auch in Deutschland sind Mädchen im technischen und handwerklichen Bereich unterrepräsentiert und schöpfen ihre beruflichen Möglichkeiten nicht voll aus. Den Betrieben wiederum fehlt gerade in technischen und technikhnen Bereichen zunehmend qualifizierter Nachwuchs.





Mädchen entscheiden sich immer noch häufig für „typisch weibliche“ Berufsfelder. Obwohl mehr als 200 verschiedene Lehrberufe zur Auswahl stehen, verteilt sich mehr als die Hälfte der weiblichen Lehrlinge auf folgende Berufe: Einzelhandels- und Bürokauffrau sowie Friseurin & Perückenmacherin. (Quelle: www.girlsday.info)

Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau unterstützte am 26. April 2017 die Initiative „Girls' Day“, die auf Bundesebene vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen koordiniert wird. Die NMS Langenlois und die NMS Ziersdorf kamen mit insg. ca. 100 Schüler/-innen nach Klosterneuburg, wo in acht Stationen durch folgende Präsentationen und Mitmachaktivitäten die Ausbildung im Bereich Wein- und Obstbau näher beracht wurde.

Diese Initiative soll junge Leute animieren – auch und gerade, wenn diese keinen Betrieb zu Hause haben – einzusteigen, um mit der ausgezeichneten Ausbildung Führungspositionen in Betrieben einnehmen zu können. Die abwechslungsreiche und interessant aufbereitete Präsentation und Mitarbeit in den Stationen hat ein sehr positives Resümee ergeben. Erschöpft vom langen Tag und den vielen Eindrücken verließen begeisterte Jugendliche unsere HBLAuBA.





Präsentation der Forschungsprojekte am Versuchsgut Haschhof



Am 31. Mai 2017 präsentierte die Abteilung Obstbau einen Nachmittag lang ihre Forschungsprojekte am Versuchsgut Haschhof. Dr. Lothar WURM führte die knapp hundert Besucher, Produzenten, Berater, Funktionäre, Absolventen, usw. aus vielen Bundesländern - sogar aus Tirol - durch die Anlagen.



Betriebsleiter Ing. Manfred KICKENWEIZ, Mag. Martina STAPLES, Martin SPREITZHOFER, Wolfgang PATZL und Markus RUZICKA begleiteten die Gäste und standen für Fragen zur Verfügung.



Der ca. eineinhalbstündige Rundgang führte durch Bio-Apfelanlagen mit mechanischem Schnitt und mechanischer Ausdünnung, vorbei an Bio-Topazanlagen mit Testung nachbau- und feuerbrandresistenter Unterlagen, an Elsbeer- und Speierlinganlagen, an IP*-Apfelanlagen mit Fruchtwandssystemen nach Umveredelung, an



Steinobstsortimenten, an einer neu gepflanzten Versuchsanlage zur Testung von alten und neuen Apfelsorten als Fruchtwand auf verschiedenen Unterlagen unter Bio-Bedingungen, an einem Bio-IP Marillenversuch, an Holunderklonenselektionen, an einem Heidelbeersortiment, an gegen Kirschessigfliege eingensetzten Süßkirschen und zahlreichen weiteren Anlagen.



Nach der Führung durch die Außenanlagen präsentierte Markus Ruzicka die neue AWETAObstsortiermaschine.



Im Anschluss wurden bei angeregten Gesprächen die hervorragenden Erzeugnisse der Schule - Säfte, Nektare, goldprämierte Schülerapfelmoste und Weine- verkostet.



Das große Interesse und positive Echo unterstreichen die Kompetenz der Abteilung Obstbau.