



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



GENERALVERSAMMLUNG DES ABSOLVENTENVERBANDES

In der alljährlich stattfindenden Generalversammlung wurden die zahlreichen Aktivitäten des Absolventenverbandes erörtert und jene im Neuen Jahr 2018 vorgestellt. Den Abschluss bildete eine Vergleichsverkostung Champagner gegen Sekt.

SEITE 11



BUNDESPRÄSIDENT VAN DER BELLEN AUF BESUCH

Das Staatsoberhaupt Bundespräsident Dr. Van der Bellen besuchte die Ausbildungs- und Forschungsstätte in Klosterneuburg. Besonderes Interesse zeigte er für die Bio-Produktion, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und die Automatisierung.

SEITE 18

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Barbara Zöch - Master of Arts in Business 4
- » Runder Geburtstag von Dir.i.R. HR DI Karl Vogl - 70 Jahre jung 5

AKTUELLES

- » Generalversammlung der internationalen Önologenvereinigung 7
- » JOBmania 9
- » Naturtrüber Bio-Apfelsaft von der Streuobstanlage Kierling 10

VERANSTALTUNGEN

- » Generalversammlung des Absolventenverbandes 11
- » Tage der offenen Tür 16

ZU BESUCH

- » Hoher Besuch aus der Präsidentschaftskanzlei 18
- » Weintaufe 2017 BM Andrä Rupprechter 20
- » Gastwissenschaftler aus Südafrika zu Besuch 22
- » Studienaufenthalt von Kollegen der Landesanstalt Veitshöchheim 24
- » Besuch von der Weinbauschule der Universität Nova Gorica 25
- » Controller des Österreichischen Städtebundes 25
- » Besuch aus Moldawien 26
- » Burgenländische Landwirtschaftskammer 27
- » Finalverkostung der Austrian Wine Challenge (awc) 28

DIVERSES

- » Termine 29
- » Verbandstreffen Weingüter Igler und Gesellmann 16. März 2018 29
- » Verbandsreise nach Rumänien 1. bis 7. Juli 2018 29
- » Großriedenthaler Weinbautag 12. Februar 2018 31
- » Österreichs Newcomer Award - Einreichung bis 15. April 2018 32
- » Maturaball 5. Jahrgang der HBLA Klosterneuburg 16. Februar 2018 33
- » Runde Geburtstage 34
- » Wir trauern 35
- » Schwedischer Wein 36

ANZEIGEN

- » Einschaltungen 39

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Im abgelaufenen Jahr hat der Absolventenverband wieder zahlreiche Schulprojekte unterstützt und regionale Treffen in den Bundesländern veranstaltet. Den Höhepunkt bildete die Reise in die Champagne. Auch im nächsten Jahr sind zahlreiche Veranstaltungen in den Bundesländern geplant. Unsere Auslandsreise wird uns nach Rumänien führen, wo uns Dr. Dragos Pavelescu (Önologe im Weingut Mayer am Pfarrplatz) sein Heimatland Rumänien zeigen und fachlich führen wird.

Der Vorstand des Absolventenverbandes bedankt sich für die Unterstützung im abgelaufenen Jahr und wünscht Ihnen /dir und Ihren / deinen Familien ein gutes, erfolgreiches und gesundes Neujahr 2018.



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident



Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
Geschäftsführer Stv.



Ing. Herbert Schödl
Kassier



Ing. Manfred Pastler
Schriftführer

Barbara Zöch - Master of Arts in Business



Die Betriebsleiterin des Götzhofes in Langenzersdorf, Frau Barbara Zöch (MJg. 2011; Bild links) hat am 7. Juli 2017 (Sponson 21. Oktober 2017) an der FH Burgenland den Studiengang „Internationales Weinmarketing“ mit dem akademischen Grad Master of Arts in Business erfolgreich abgeschlossen. Der Vorstand des Absolventenverbandes gratuliert auf das Herzlichste.

Barbara Zöch leitet unter Dr. Ferdinand Regner am Götzhof den Betrieb Rebzüchtung. Neben den weinbaulichen Agenden obliegt ihr auch der Ausbau von Neuzüchtungen zur Bewertung der Anbaueignung.



Runder Geburtstag von Direktor i.R. Hofrat Dipl.-Ing. Karl VOGL



Anlässlich seines 70. Geburtstages lud der Absolventenverband zu einer Feier an die HBLAuBA ein. Als langjähriger Direktor der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau hatte er „immer ein offenes Ohr“ für die Anliegen des Absolventenverbandes.

dass Karl Vogl bereits in der Ausbildung in Klosterneuburg als Primus glänzte. Nach seinem Studium an der Universität für Bodenkultur im Bereich Lebensmittel- und Gärungstechnologie sammelte er wertvolle Erfahrung im Industriebau bei der Firma Vogelbusch GmbH im In- und Ausland. Univ. Prof., Dir.i.R., HR Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss holte



Präsident DI Josef Pleil würdigte in einer Laudatio seinem Schulkollegen (MJg. 1969) und betonte,





HR Dipl.-Ing. Karl Vogl im August 1988 für die Leitung der Abteilung Obstverarbeitung an die HBLA uBA nach Klosterneuburg.

Mit 1. Jul 1999 wurde HR Dipl.-Ing. Karl Vogl zum Leiter der HBLA uBA ernannt. In seine Amtszeit fallen die Generalsanierung des Obstbaugesbüdes, die Errichtung eines virusfreien Gewächshauses (Saranhaus), der Neubau des SchülerInnenheimes sowie die Errichtung des Kellerwirtschaftstechnikums.



Für die fachlich kompetente und ausgesprochen kooperative Zusammenarbeit bedankte sich der Absolventenverband mit einem Bild einer bekannten Klosterneuburger Malerin Leydorf vom Direktionsgebäude.

Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht HR Dipl.-Ing. Karl Vogl weiterhin viel Schaffenskraft in seinem „zu groß gewordenen Hobby“ – seinem Wein- und Obstbaubetrieb in Getzersdorf – sowie Gesundheit und Freude im Kreise seiner Absolventenkolleg/innen, der Familie, der Kinder und Enkelkinder.

Herzlichen Glückwunsch!



Generalversammlung der internationalen Önologenvereinigung



Direktor HR Dr. Reinhard EDER nahm am 16. November 2017 in seiner Funktion als Präsident der Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher (VÖStÖF) am Assemblée générale (Generalversammlung) der Union Internationale des Oenologues (UIOE) in Florenz (Italien) teil. Dieser offizielle Önologenverband wurde am 24. April 1965 in Mailand gegründet und umfasst zurzeit 16 Länder mit ca. 10.000 Mitgliedern. Wesentliche Aktivitäten der UIOE betreffen die Mitarbeit bei der Definition der Kompetenzen und Mindestausbildungskriterien für Önologen, Weinbautechniker und Sommeliers. Auch werden die Ausbildungsmöglichkeiten in den verschiedenen Ländern erfasst und verglichen. Eine sehr wichtige Rolle spielt die UIOE bei der Organisation, der Abwicklung und der internationalen Anerkennung

von Weinbewertungen. So werden gemeinsam mit der OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) das Reglement erarbeitet, Gutachter für die Überwachung der Konformität und erfahrene Koster nominiert und die Ergebnisse kommuniziert. Weiters unterstützt die UIOE den fachlichen und geselligen Austausch zwischen den verschiedenen weinbautreibenden Ländern. Aus weinbaupolitischen Gründen verfügt die UIOE über eine Doppelspitze mit zwei Co-Präsidenten, dem Italiener Riccardo COTARELLA und dem Franzosen Serge DUBOIS.

Für die - international gesehen - kleine österreichische Weinwirtschaft ist es vorteilhaft, dass sie mit Sitz und starker Stimme in dieser wichtigen internationalen Vereinigung vertreten ist.



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>



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

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

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

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

NEW
www.imc-fhkrems.ac.at

in Kooperation mit



JOBmania



Das AMS Niederösterreich veranstaltete auch heuer wieder vom 19. bis 21. Oktober 2017 in der Arena Nova in Wiener Neustadt die „JOBmania“ – Schul- und BerufsInfoMesse, an der die HBLAuBA wie im Vorjahr teilnahm.



Mit unserer fundierten Ausbildung in Naturwissenschaften, insbesondere Chemie, Biologie und Ökologie und dem Schwerpunkt in Betriebswirtschaft, Marketing und Management sind wir auch eine attraktive Schule für Schüler/-innen, die keinen Betrieb zu Hause haben. Wir konnten viele interessierte Schüler/-innen und Eltern von den besten Jobchancen unserer Absolvent/-innen und unserer Top-Ausbildung für die zukünftigen Betriebsführer/-innen überzeugen und zum Tag der offenen Tür einladen. Viele Mädchen und Burschen aus dem südlichen Niederösterreich und aus dem Burgenland konnten interessiert werden, wobei vor allem der Samstag für die berufstätigen Eltern sehr wichtig war.



An diesen drei Tagen besuchten rd. 7.000 Schüler/-innen der 7. bis 9. Schulstufe sowie deren Eltern und Lehrer/-innen die Veranstaltung. Unser Stand punktete mit dem Aromaquiz, Apfelsaftpressen, Mikroskop und Verkostung von Äpfeln.

Naturtrüber Bio-Apfelsaft von der Streuobst-anlage Kierling



Seit kurzem wird eine edle Spezialität in unserem Schulverkauf angeboten: Ein biozertifizierter, naturtrüber, direktgepresster Apfelsaft aus Früchten von Streuobstbäumen der knapp 4 ha großen Sortengenbank-Anlage in Kierling. Die großkronigen Halbstämme sind zwischen 20 und über 100 Jahre alt und werden extensiv nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet. Die Früchte werden aus über 100 alten Sorten ausgelesen. Das Alter der Bäume, deren Kronendimension mit ihren weit- und tief-

reichenden Wurzeln, die Mischung aus zahlreichen, alten Sorten, die extensive Bio-Produktion, die Wienerwaldhanglage mit ihren schweren Braunerdeböden, die aufwändige Ernte und schonende Verarbeitung führen zu einem besonders



charaktervoll aromatischen, kräftigen, feinsäuerlichen Produkt. Diese uralte, traditionelle Art der Obstveredelung bringt stark schwankende Erträge mit sich, weshalb nach der heurigen guten Ernte dieses Produkt voraussichtlich nächstes Jahr nur in geringen Mengen verfügbar sein wird.

Generalversammlung des Absolventenverbandes



Die alljährliche Generalversammlung fand auch heuer im Rahmen der „Tage der offenen Tür“ an der HBLAu-BA statt. Der Präsident des Absolventenverbandes Hr. ÖR Dipl.-Ing. Josef Pleil bot im Rahmen der Tagesordnung einen Überblick über die Aktivitäten im abgelaufenen Jahr und dankte in seinen Worten für die aktive Teilnahme der Mitglieder und deren finanzielle Unterstützung für zahlreiche Projekte.

Der Geschäftsführer des Absolventenverbandes Franz G. Rosner nahm Bezug auf die In- und Auslandsreisen im abgelaufenen Jahr:

- » 25.11.2016 Generalversammlung Pinot Noir Verkostung an der HBLAuBA
- » 10. März 2017 Steininger Langenlois
- » 2. Juni 2017 Weinakademie Rust
- » 25.8.2017 Winzer Krems
- » 1.-5. Juli 2017: Champagnerreise.

Im Mittelpunkt der Aktivitäten standen auch die Neuregelung des Ingenieurtitels, Schulprojekte und die Überarbeitung der Adress- und Email-

Kontakte der Mitglieder. Im nächsten Jahr ist in der ersten Juliwoche eine Fachreise nach Rumänien geplant, die Dr. Dragos Pavelesco (Önologe im Weingut Mayer am Pfarrplatz) als gebürtiger Rumäne organisieren wird. Er möchte dabei die „Herzstücke“ seines Heimatlandes von der Weinbaulichen und kulinarischen Seite präsentieren. Im Rahmen der Tagesordnung teilte Dipl.-Ing. Manfred Winkler als Kassaprüfer mit, dass die Gebarung ordnungsgemäß geführt wurde. Seinem Antrag auf Entlastung des Vorstandes wurde einstimmig stattgegeben.





Präsident Pleil gratulierte den anwesenden Direktoren i.R. Univ. Prof. HR Dipl.-Ing. Dr. Josef WEISS zum 80. und HR Dipl.-Ing. Karl VOGL zum 70. Geburtstag. Beiden wurde jeweils ein Aquarell vom Direktionsgebäude von der bekannten Klosterneuburger Künstlerin Leydorf geschenkt. Leider mussten wir uns im abgelaufenem Jahr wieder von zahlreichen Persönlichkeiten unseres Absolventenverbandes verabschieden. So wurde mit einer Schweigeminute

- » Dr. Josef Barna
- » Dir. Prof. Dipl.-Ing. Robert Eder
- » OSR Ing. Karl Bauer
- » Ingeborg Ungersböck (geb. Rotter)
- » Ing. Heinz Türk
- » Ing. Wilhelm Schwengler
- » Prof. Dipl.-Ing. Johann Weiss
- » Ing. Rudolf Machherndl
- » Ing. Edith Sommer (geb. Hirschvogel)
- » Ing. Kurt Nikodem-Eichenhardt

gedacht.



Im Anschluss an die Generalversammlung organisierte der GF Franz G. Rosner mit Unterstützung von HR Dipl.-Ing. Robert Steidl und GF Stv. Dipl.-Ing. Harald Scheibelhofer eine Verkostung Champagner gegen österreichischen Sekt.



Die „Schaumweine“ wurden paarweise blind verkostet, von Prof. Dr. Walter Kutscher kommentiert und anschließend die Produkte mit den Produzenten bekannt gegeben. Diese Verkostung war für alle Fachleute beeindruckend: Prof. Dr. Kutscher erkannte einige Champagnerproduzenten und beinahe alle österreichischen Sektproduzenten!



Für seine fachlich kompetente und eloquente Beschreibung der Champagner und Sekte gebührt ihm ein herzliches Dankeschön. Der Absolventenverband dankt aber auch der Fa. Schlumberger, Sektmanufaktur Dockner, Fred Loimer, Sektkellerei Madl und Weingut Herbert Schödl für die kostenlose Zurverfügungstellung ihrer Sekte.



Unsere ehrwürdigen Direktoren (v.l.n.r.): HR Dipl.-Ing. Hans HAUSHOFER, Univ. Prof. HR Dipl.-Ing. Dr. Josef WEISS, HR Dipl.-Ing. Karl VOGL und HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER

1 A: Rose, Flaschengärung, brut
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Cuvee Prestige
12,5 % vol. Alk.
JM Gobillard & Fils

2 A: Flaschengärung, brut, 2013, 30 Monate Hefe
60% Chard., 30% WB, 10% Grauburgunder
13,5% vol. Alk.,
Kremser Frauengrund
Sektmanufaktur Dockner, Höbenbach

3 A: Flaschengärung, extra brut, 2-3 Jahre Hefe
2-3 Jahre Holzfasslagerung des Cuvee
Pinot Noir, Chardonnay
12 % vol. Alk.,
Bründlmayer, Langenlois

4A: Blanc de blanc, Flaschengärung, extra brut, 2,5
Jahre Hefelagerung
Chardonnay
12,5 % vol. Alk.
Schödl, Loidesthal

5 A: Flaschengärung, extra brut, 14 Monate Hefe
67 % Zweigelt, 33 % Pinot Noir
12 % vol. Alk., Spontangärung, 6 Monate Stahl-
tanklagerung, biologisch organisch & biologisch
dynamisch
Fred Loimer, Langenlois

6A: Flaschengärung, brut, rd. 3 Jahre Hefe
Burgunder
13,5% vol. Alk., Salon 16
Steininger, Langenlois

1 B: Rose, Flaschengärung, brut, 2,5 Jahre Hefe
40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardon-
nay
12 % vol. Alk.
De Castellane, Epernay

2 B: Flaschengärung, brut,
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Brut Royal
12,5 % vol. Alk.,
Vranken Pommery, Reims

3 B: Flaschengärung, brut nature, 2013, 3 Jahre Hefe
Holzfasslagerung
Cuvee Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay
12,5 % vol. Alk.,
Sektmanufaktur Harkamp, Seggauberg

4B: Flaschengärung, brut, 2 Jahre Hefe
Chardonnay
12,5 % vol. Alk.,
Potzinger, Gabersdorf

5 B: Flaschengärung, brut, 2 Jahre Hefelagerung
35% Chardonnay, 35% Pinot Noir and 30% Pinot
Meunier
De Castellane, Epernay

6B: Flaschengärung, brut, 4 Jahre Hefelagerung
60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
12,5% vol. Alk.
JM Gobillard & Fils



7A: Flaschengärung, Blanc de Noirs, brut
Pinot Noir, Pinot Meunier
12,5% vol. Alk.
JM Gobillard & Fils

8A: Flaschengärung, Blanc de Noirs, brut, 2 Jahre
Hefe
Pinot Noir, Grand Cru
12% vol. Alk.
Champagne Mailly

9A: Flaschengärung, brut, 3 Jahre Hefelagerung
Weißburgunder und Chardonnay
Robert Alwin Schlumberger 1814
11,5% vol. Alk.
Schlumberger, Wien

10A: Flaschengärung, brut nature, 2012, 5 Jahre
Hefe
12% vol. Alk., Große Reserve, Langenlois, Grüner
Veltliner, Jurtschitsch, Langenlois

11A: Flaschengärung, brut, 2007, 9 Jahre Hefe
Chardonnay und Pinot Noir
Kristall
12% vol. Alk.
Schlumberger, Wien

7B: Flaschengärung, brut, Blanc de Noirs, 2012, 4,5
Jahre Hefelagerung
Pinot Noir
12% vol. Alk.
Schlumberger, Wien

8B: Flaschengärung, Blanc de Noirs, 2013
Pinot Noir, Sauberg-Langenlois, Sekt g. U.
12,5% vol. Alk.
Gebrüder Szigeti, Gols

9B: Flaschengärung, brut, Pinot Noir 30-40%, Pinot
Meunier 30-40%, Chardonnay 20-30%
12% vol. Alk. Imperial
Moët & Chandon, Epernay

10B: Flaschengärung, 2011, brut, 5 Jahre Hefela-
gerung
Pinot Noir und Chardonnay, Prestige Millesime
12,5% vol. Alk.
Autreau, Champillon

11B: Flaschengärung, 2008, brut 8 Jahre Hefela-
gerung
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
12% vol. Alk.
Sektellerei Madl, Schrattenberg

Tage der offenen Tür



Am letzten Novemberwochenende öffnete die HBLA u BA für Wein- und Obstbau seine Pforten. Im Mittelpunkt standen die Ausbildung und die Forschung im Bereich Wein- und Obstbau. Zahlreiche Besucher und interessierte zukünftige Schülerinnen und Schüler nutzten diese Möglichkeit, wobei der Samstag besonders stark frequentiert war.



Die strukturelle Änderung in den Wein- und Obstbaubetrieben – die grösser werdenden und

international agierenden Betriebe benötigen Vollzeitbeschäftigte, die am Betrieb bleiben - bietet Absolvent/innen unserer Höheren Bundeslehranstalt, die aus keinem oder nur einem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb stammen, ausgezeichnete Berufschancen. Aus diesem Grunde wird mittelfristig – sofern die Personalressourcen sichergestellt werden – ein alljährlicher Doppeljahrgang mit je zweimal 24 Schülerinnen und Schüler angestrebt. Im Rahmen von Einzelführungen wurden die zahlreichen Aktivitäten der Schule (z.B. Diplom-



arbeiten; Projekte z.B. Gesunde, lebenswerte Schule; Praxis; Jungsommelier; Bienenkunde; biologische Bewirtschaftung; Umweltzeichen; Berufschancen) präsentiert. In den modernen weinchemischen, biologischen und mikrobiologischen Laboratorien konnten die Besucher praktisch tätig werden.



Die umfangreiche Forschungs- und Beratungstätigkeit wurde in Form von Postern, Vorführungen (Schaubrennen, Schaupressen von Äpfeln, Aromaquiz), Anschauungsmaterial sowie in Beratungsgesprächen mit Verkostungsmöglichkeiten präsentiert.



Der zahlreiche Besuch und die positiven Rückmeldungen „dankten“ dem Team um Direktor Eder für die erfolgreiche Organisation.



Ein Shuttledienst sorgte für die Anbindung des Kompetenzzentrums „Agneshof“, wo Führungen durch die Weingärten und das Kellerwirtschaftstechnikum mit Spezialverkostungen angeboten wurden.



Hoher Besuch aus der Präsidentschaftskanzlei



© HBF/Fotos: Peter Lechner

Am Freitag, den 6. Oktober 2017 hatten wir die große Ehre, unseren Herrn Bundespräsident Dr. Alexander Van der Bellen und seine Gattin in unserer Bundeslehranstalt begrüßen zu dürfen.

Mit Fanfaren unseres Schulorchesters wurde das präsidentiale Paar am Versuchsweingut Agneshof von Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder freundlich empfangen. Das sonnige Herbstwetter wurde gleich für eine kurze Weinlese zusammen mit unse-





ren Schüler/-innen des III. Jahrgangs genutzt. Im Anschluß informierte sich unser Herr Bundespräsident über die weinbauliche Ausbildung und Forschung; insbesondere die pilzresistenten Klosterneuburger Neuzüchtungen wie Donauriesling, Donauveltliner, Blütenmuskateller und Pinot Nova fanden seinen Gefallen. Auch die Forschungsaktivitäten in bezug auf Präzisionsweinbau, Automatisierung – wie beispielsweise die stationäre Applikationstechnik – wurden von dem umweltbewussten Staatsoberhaupt sehr gewürdigt.



Im Zuge der Besichtigung des Kellerwirtschaftstechnikums hatten mehrere Schüler/-innen des Maturajahrgangs die Möglichkeit, unserem Bundespräsidenten die Ergebnisse ihrer Diplomarbeit persönlich vorzustellen. So lernte er beispielsweise die Versuchsanordnung mit UV-C- Bestrahlung zur Einsparung von Schwefeldioxid bei der Weinherstellung kennen und noch einiges mehr. Die Studien betreffend alternativer Weinlagerungsbehälter interessierten ihn und seine Gattin so sehr, dass sie gleich vor Ort im Keller Proben von Weinen aus Amphore, Betonei & Co verkosteten.

Danach fuhr der Konvoi zum Hauptgebäude in der Wiener Straße, wo es sich unser Staatsoberhaupt nicht nehmen ließ, auch im Ab-Hof-Verkauf vorbeizuschauen und unseren ersten zertifizierten naturtrüben Bio-Apfelsaft begutachtete.

Ein besonderer Höhepunkt war der Besuch im ersten Jahrgang, wo er mit den Schüler/-innen in freundlicher Atmosphäre über deren Ausbildungswünsche und Zukunftspläne sprach.



Der krönende Abschluss war eine Weinprobe, an der auch der Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg, Mag. Stefan Schmuckenschlager, Herr Abg. z. NÖ Landtag Christoph Kaufmann und die für die landwirtschaftlichen höheren Schulen zuständige Referatsleiterin im BMLFUW, Frau DI Dr. Josefa Reiter-Stelzl, teilnahmen. In der stimmungsvollen Koststube wartete bereits eine von den Schüler/-innen und Lehrkräften liebevoll präparierte „Weinberggoas“, die unseren Gästen sehr gut gefiel. Die Weinkost war primär unseren PIWI-Neuzüchtungen gewidmet, von deren Qualität und Anbaueignung der Herr Bundespräsident sehr angetan war; aber auch unsere prämierten Weine wie z.B. der NÖ Landessieger Zweigelt (Rotburger) Reserve 2015 wurden sehr gelobt.



Wir empfanden es als große Auszeichnung, dass sich unser Staatsoberhaupt fast drei Stunden Zeit für unsere weinbauliche Forschung und Lehre genommen hat.

Weintaufe 2017



BM Ruppachter als Weinpate für den „Tiroler Adler“
Weintaufen (Segnungen) werden von vielen Institutionen und Firmen zum Zwecke der Öffentlichkeitsarbeit und zur Feier des neuen Weinjahrganges zelebriert – warum eigentlich nicht bei uns?

Mit dem Gedanken, dass wir als führende weinbauliche Ausbildungsstätte auch gewissemaßen verpflichtet sind, branchenspezifische Traditionen zu leben und weiterzugeben, haben wir diese Lücke geschlossen und heuer am 14. November erstmals öffentlich zur Segnung des Jungweines 2017 nach Klosterneuburg eingeladen.





Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER konnte zahlreiche hohe kirchliche Würdenträger und Gäste aus Politik und Weinfachkreisen und insbesondere unseren Weinpaten, Herrn Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä RUPPRECHTER begrüßen.



Der Leiter unserer Abteilung Kellerwirtschaft HR Dipl.-Ing. Robert STEIDL präsentierte in gewohnter Manier kurzweilig den Jungwein und die klimatischen Besonderheiten des heurigen Weinjahres. In seiner Laudatio hob Weinpate BM Ruppreechter mit zahlreichen Verweisen auf Wein, Rebe und Traube im alten und neuen Testament die kulturelle und

wirtschaftliche Bedeutung des Weins hervor. Er betonte auch, dass die lange Tradition des Weinbaus in Österreich (seit der Keltenzeit rd. 1000 v. Chr.) in Kombination mit „...Innovationsgeist, der durch die hochqualifizierte Ausbildung an der HBLAUBA in Klosterneuburg seine Impulse erhält...“, die moderne Weinkultur in Österreich auszeichnet.

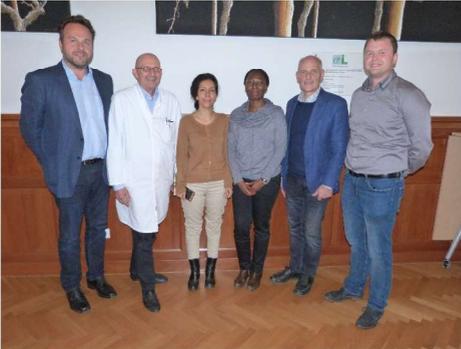


Begrüßt und umrahmt wurde die Weintaufe von unserem Schulorchester, worüber BM Ruppreechter besonders erfreut war.



Gastwissenschaftler aus Südafrika zu Besuch

Projekt zum Herkunftsnachweis von Wein



Möglichkeiten, den Herkunftsnachweis von Wein zu verbessern. Die beiden Damen Frau Dr. Evodia Setati und Bahareh Bagheri, Msc sind Expertinnen im Bereich der Weinmikrobiologie. U. a. wird

Von Mitte September bis Mitte Oktober waren bei uns zwei Gastwissenschaftlerinnen aus Südafrika zu Besuch. In einem bilateralen Projekt beschäftigte sich die Arbeitsgruppe von DI Christian Philipp und Dr. Micha Horacek (HBLFA Wieselburg) mit



Bild: Lukas Oßberger (ÖH Fachgruppenvertreter der Weinbaustudenten) und Emina Mustedanagic beim Verarbeiten von Pinot noir. In Summe wurden etwa 100 Gärungen im Klein- und Kleinstmaßstab und über 2000 Messungen mit dem Handbiegeschwinger erfolgreich durchgeführt.



versucht, mikrobielle rRNA (ribosomale Ribonukleinsäure) von Hefen und Bakterien, die aus dem Weingarten stammen, im Most, Sturm und fertigen



Wein zu isolieren und möglicherweise für die Region (Österreich, Südafrika) typische Mikroorganismen zu finden.

In einem zweiten Projektziel sollen die Vorgänge in Spontangärungen und die Entstehung von Gärungsaromen sowie biogenen Aminen in Spontangärungen studiert werden. Tatkräftig wurde das Team der Chemie (Arbeitsgruppe Forschung und Prüfstelle) von fleißigen Student/-innen der Universität für Bodenkultur (Lukas Oßberger, Hans Jandl und Emina Mustedanagic) unterstützt. Ein besonderer Dank gebührt den Abteilungen Kellerwirtschaft und Mikrobiologie, die einerseits die Räumlichkeiten für die Untersuchungen zu Verfügung gestellt haben und andererseits sehr geduldig mit Rat und Tat eine große Stütze waren. Herr DI Harald Scheiblhofer konnte mit seinen guten Kontakten zur Winzerbranche sogar Grüne Veltliner-Trauben aus der Steiermark besorgen – was ihm sicherlich so manche schlaflose Nacht beschert hat. Ein herzliches Dankeschön auch an das Team von DI Martin Mehofer und Ing. Bernhard Schmuckenschlager für die flexible Anlieferung der Trauben vom Agneshof.



Frau Bahareh Bagheri, MSc (Bild links unten) Doktorats-Studentin in der Arbeitsgruppe von Dr. Setati, Universität Stellenbosch, Südafrika Bahareh schreibt ihre Doktorarbeit über den Einfluss von Gärparameter wie Temperatur, Sauerstoff und Stickstoffversorgung auf die Spontangärung und die daraus resultierende Auswirkung auf die Weinqualität sowie die mikrobielle Zusammensetzung während und nach der Gärung.



Frau Dr. Evodia Setati
Senior Researcher in Wine Biotechnology, Institute for Wine Biotechnology, Universität Stellenbosch, Südafrika

Evodia ist Expertin für mikrobielle Diversität in Spontangärungen. Sie ist Autorin von unzähligen wissenschaftlichen Publikationen und gehört dadurch zu den angesehensten Forschern in ihrem Fachgebiet.

Studienaufenthalt von Kollegen der Landesanstalt Veitshöchheim (D)



In der Woche von 4. bis 8. September 2017 waren zwei wissenschaftliche Mitarbeiter der bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Abteilung Weinbau - Sachgebiet Oenologie und Kellertechnik in Veitshöchheim zu Besuch bei uns. Während dieses Weiterbildungsaufenthaltes im



unsere Unterrichtsart studiert und auch selbst in unserem III. Jahrgang über die Aufgaben und Ziele ihrer Anstalt referiert. Der Wissens- und Erfahrungsaustausch mit den beiden sehr netten deutschen Kollegen war sehr informativ und produktiv, sodass eine Intensivierung der Kontakte der beiden Institute angedacht ist.



Rahmen der Förderschiene „Erasmus Plus“ haben Herr Dipl.-Ing. Johannes Burkert und Herr Martin Müller unsere Forschungsvorhaben und unsere Arbeitsweise in der Kellerwirtschaft kennengelernt,



Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) ist eine landwirtschaftliche Bildungs-, Forschungs- und Beratungseinrichtung in Veitshöchheim in Unterfranken.



Besuch von der Weinbauschule der Universität Nova Gorica (Slowenien)

Am 27. Oktober 2017 besuchte uns eine vielköpfige Delegation von Lehrer/-innen und Forscher/-innen der School of Viticulture and Enology von der Universität Nova Gorica in Slowenien. Direktor HR Dr. Reinhard EDER führte durch die Abteilung Obstverarbeitung und präsentierte eine Auswahl der OV-Erzeugnisse (Most, Cider, Destillate). Danach übersiedelte die Gruppe in die Kellerwirtschaft, wo ihnen Betriebsleiter Dipl.-Ing. Martin PRINZ eine fachliche Besichtigung und Kostprobe bot.



Controller des Österreichischen Städtebundes



Visite durch den Rechnungshof und vom Kontrollamt! Üblicherweise schlottern allen Bediensteten von öffentlichen Dienststellen beim Gedanken an einen derartigen Besuch die Knie – aber bei uns an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau ist es anders! Ganz im Gegenteil - wir freuten uns, und es war uns eine Ehre, den Leitern der regionalen Kont-

rollämter unter der Führung von Herrn Dr. Peter Pollak (Direktor des Wiener Stadtrechnungshofes) als Rahmenprogramm bei der Sitzung des Fachausschusses des Österreichischen Städtebundes am 8. November 2017 in Klosterneuburg unsere Institution präsentieren zu dürfen.

Direktor HR Dr. Reinhard Eder präsentierte die Geschichte, die Organisation und die Aufgaben unserer Institution und führte danach die rd. 30-köpfige Gruppe durch die Abteilungen Chemie und Obstverarbeitung. Im Zuge der anschließenden Weinprobe konnte er den Gästen die Grundzüge der sensorischen Weinbeurteilung und wesentliche Charakteristika der österreichischen Weinwirtschaft anhand von praktischen Mustern vorstellen. Voll mit neuem Wissen und guten Eindrücken verließen die Controller unsere Wirkungsstätte, und ihren Aussagen zufolge werden sie unsere Alma Mater Babonensis in guter Erinnerung behalten – was wir natürlich sehr hoffen...

Besuch aus Moldawien



Am Donnerstag, den 14. September 2017 wurden wir von einer hochkarätigen Delegation aus Moldawien besucht:

- » Gheorge Gaberi – Direktor des Amtes für Lebensmittelsicherheit
- » Andrei Gurin – Direktor der staatlichen Alkoholbehörde
- » Maria Antohi – stellvertretende Direktorin der staatlichen Alkoholbehörde
- » Lurie Fochin – Fachinspektor in der staatlichen Alkoholbehörde
- » Stefan Lamandi – nationaler Beauftragter in der OIV



Während ihres zweitägigen Aufenthalts in Österreich informierten sich die Herrschaften über das österreichische System der Weinkontrolle und besuchten daher auch das Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt und sprachen mit Kolleg/-innen der österreichischen Bundeskellereinspektion.



An der HBLAuBA Klosterneuburg konnten wir ihnen aufgrund der beschränkten Besuchsdauer „nur“ unsere Aufgaben generell anhand unseres Videos erläutern und sie danach die Abteilungen Chemie-Prüfstelle und Obstverarbeitung besichtigen lassen, was ihnen aber sehr gut gefallen hat. Besonders beeindruckt zeigten sie sich wiederum über unsere praxisnahe und doch wissenschaftsbasierte und umfassende moderne Ausbildung im Bereich Wein- und Obstbau. Sie betonten, dass sie das landwirtschaftliche Bildungssystem in Moldawien nach dem Vorbild der HBLAuBA Klosterneuburg umstrukturiert hätten, dass sie aber –leider- noch weit von unserem Niveau entfernt wären. Beim Verabschieden machte uns Herr Direktor Gaberi noch ein sehr nettes Kompliment, indem er meinte, dass „...er eifersüchtig sei, da er als junger Mann keine derartig gute Ausbildung angeboten bekommen hätte“.



Burgenländische Landwirtschaftskammer zu Besuch an der HBLAuBA für Wein- u. Obstbau



Ein guter Beweis für den Umstand, dass sich im Obstweinbereich (Most) in Österreich und insbesondere in Niederösterreich viel Positives und Bemerkenswertes getan hat, ist, dass die Landwirtschaftskammer Burgenland heuer am 23. September 2017 ihre Weiterbildungsreise ins Mostviertel unternommen hat. Auf ihrer Fahrt dorthin kam die rund 30köpfige Gruppe aber nicht umhin, auch uns - das Zentrum der wein- und obstbaulichen Ausbildung in Österreich - zu besuchen.

Direktor HRDr. Reinhard Eder empfing die Gruppe, erläuterte unsere Aufgaben im Bereich Ausbildung und Forschung und führte durch das Haus.

In der Abteilung Obstverarbeitung informierte Kollege HRDr. Manfred Gössinger die Besuchergruppe über unsere technischen Möglichkeiten der „Obstveredelung“ und bot drei typische Produkte (Obstwein, Cider und Apfeldestillat) zur Verkostung an.

Danach präsentierte Direktor Eder in der Koststube noch eine Auswahl unserer delikaten Schulweine, die allesamt sehr guten Anklang fanden.



Finalverkostung der Austrian Wine Challenge (awc)



Bereits zum 14. Mal in ununterbrochener Folge fand heuer die awc-Verkostung an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg statt. Diese von unserem Absolventen Ing. Michael Edlmoser (M.Jg. 1996) ins Leben gerufene Veranstaltung ist mit ca. 13.000 Weinen aus rund 41 Ländern der größte international anerkannte Weinwettbewerb der Welt. Die Schirmherrschaft über die Veranstaltung übernahmen der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Herr Dipl.-Ing. Andr  Rupperecht, sowie der Bürgermeister der Stadt Wien, Herr Dr. Michael Häupl. Die Organisation erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesweinbauverband Österreichs, der Stadt Wien, dem Verband  sterreichischer Önologen und Weinforscher sowie der HBLAuBA für Wein- und

Obstbau Klosterneuburg. Die eingereichten Weine werden auf 36 Kategorien aufgeteilt und dann zunächst von einer fünfköpfigen Jury mittels 100-Punkte-Schema verkostet. Diese Verkostungen stellen den Gro steil der Arbeit dar und erfolgen während 6 bis 8 Tagen im August in den umfunktionierten Klassenräumen unserer Schule. Die in jeder Kategorie am besten beurteilten Weine kommen in die Finalverkostung, bei der Anfang September in den Räumlichkeiten des Kellerwirtschaftstechnikums von einer international besetzten Kostjury mittels Rangordnungstest die jeweiligen Kategorieieger ermittelt wurden.

Die Präsentation der Siegerweine hat am 29. Oktober 2017 im Rahmen der awc Vienna Gala-Nacht des Weines im Wiener Rathaus stattgefunden.

