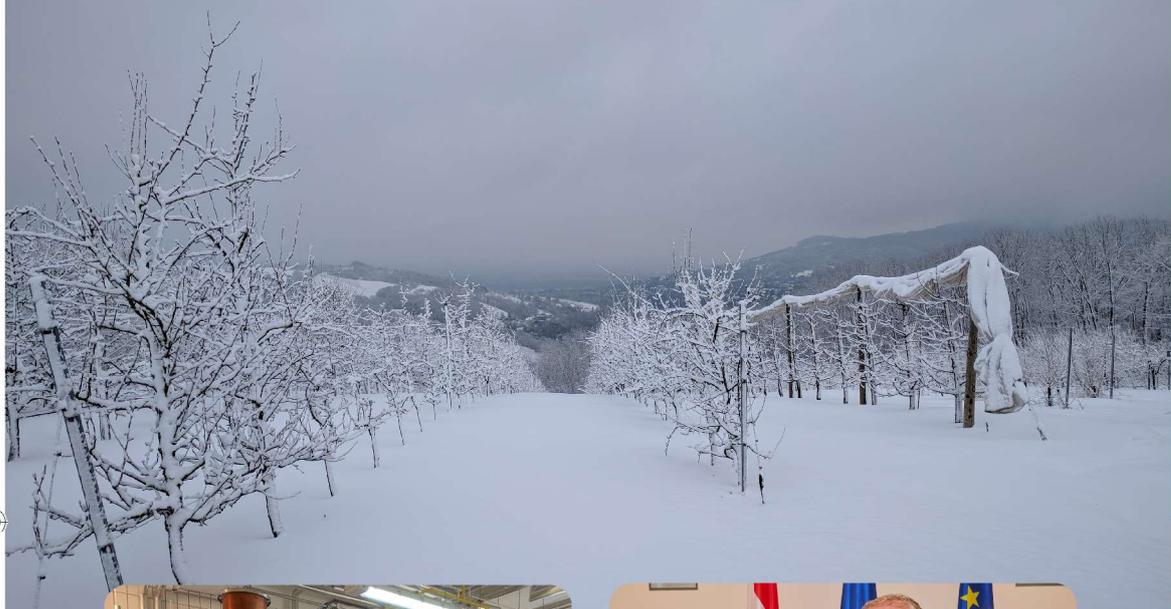




Klosterneuburger Önologen & Pomologen



MEDAILLENREGEN

Unsere Schüler/-innen konnten sich über 20 prämierte Produkte freuen, wobei vier Landessieger daraus hervorgingen. Der Mango-Pfirsich-Marille-Fruchtaufstrich wurde mit 100 von 100 möglichen Punkten zum Bundessieger gekürt.

SEITE 9



BERUFSTITEL PROFESSOR

Unserem Ehrenpräsidenten des Absolventenverbandes Herrn Ökonomierat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil wurde durch den Herrn Bundespräsidenten Dr. Alexander Van der Bellen der Titel „Professor“ mit Wirksamkeit 28 Sept. 2021 verliehen.

SEITE 4



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Verleihung des Berufstitels „Professor“ an ÖR Dipl.- HLFL-Ing. Josef Pleil 4
- » Schulball „35 KMW - Reifer wird´s ned“ 6
- » Wiederverleihung MINT - Gütesiegel für 2022 - 2025 8
- » Medaillenregen bei der Goldenen Birne 2023 9

AKTUELLES

- » Isotopenanalytik übersiedelt nach Klosterneuburg 10
- » Jungsummelier Österreich - Harmonie Speisen und Wein 11
- » Neue Abteilung Chemie - Forschung, Abteilungsleiter: Dr. Christian Philipp 12
- » Eisweinlese am Götzhof 13
- » Mit den modernsten Fitnessgeräten im Internat 14
- » Stabilisotopenanalytikerin Dr. Ariana Rugova 15
- » Personelles 17
- » Organisation Internationale de la Vigne et du Vin 18

ZU BESUCH

- » Facharbeiterkurs für Weinbau und Kellerwirtschaft der LFA Burgenland 19
- » Faschingumzug der Schule - IV. Jahrgang gewinnt sensationell! 20
- » Erasmus + Projekt: MobilitySlowakei 21
- » Schüleraustausch mit Valtice 22
- » Jungsummelier - Wettbewerb in Bad Ischl 24
- » Gastvortrag im Rechtskunde - Unterricht 25
- » Concours de Jeunes Professionnels du Vin 26
- » Besuch von Önolog:innen aus dem Moselgebiet 27
- » Besuch Tourismus und Wirtschaft Bergheidengasse in Wien 28
- » Dirndlschnittkurs 29
- » Workshop „Komposttee und Fermente“ in Göttlesbrunn 30

DIVERSES

- » Verbandstreffen Vulkanland 31
- » Verbandstreffen Gols/Burgenland - Studienreise Chile und Argentinien 32
- » Studienreise - Rhone 30.07. - 06.08. 33
- » Runde Geburtstage 35
- » Wir trauern 37

EINSCHALTUNGEN

- » Stellenanzeigen 38



Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Mit der Auflösung des Pachtvertrages Götzhof in Langenzersdorflaufen die Bauplanungen neben dem Hauptgebäude (altes Kellerwirtschaftsgebäude) auf Hochtouren. Der Bau soll mit Sommer 2023 beginnen und mit Anfang 2025 abgeschlossen sein.

Wir möchten uns für die zahlreiche Teilnahme bei der Online-Befragung über unsere Ausbildungsqualität an der HBLA in den letzten Jahrzehnten bedanken. Nikolaus Schlögl hat die ersten Auswertungen bereits vorgelegt und wird in der oder den nächsten Ausgaben des Absolventenverbandes diese durchwegs erfreulichen Ergebnisse und Entwicklungen präsentieren.

In den letzten Wochen haben wir die ausstehenden Mitgliedsbeiträge eingefordert und ich möchte mich bei allen für die Unterstützung bedanken. Sollten sich die Schreiben zu den Einzahlungen überschritten haben oder diese von uns nicht zuordenbar gewesen sein, ersuche ich in diesen wenigen Einzelfällen um Verständnis und Nachsicht. Wir möchten trotz hoher Inflation auch weiterhin versuchen, die Höhe von € 20 pro Jahr beizubehalten und neben den quartalsmäßigen Verbandsnachrichtenaussendungen und Finanzierung der Regionaltreffen auch die Schulaktivitäten zu unterstützen.

Monatlich erfolgen von uns Email-Aussendungen, um aktuell über Aktivitäten und Stellenausschreibungen zu informieren. Sollten Sie / solltest du keine Email in den letzten Monaten erhalten haben, ersuche ich um Bekanntgabe der aktuellen Email-Adresse und Zusendung an franz.rosner@weinobst.at.

Herzlichen Gruß aus Klosterneuburg



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Werner Luttenberger
Präsident

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2023

3



Verleihung des Berufstitels „Professor“ an ÖR Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil



Bilder: COPYRIGHT: NLK Pfeiffer

Unserem Ehrenpräsidenten des Absolventenverbandes Herrn Ökonomierat Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil (MJ. 1969) wurde durch den Herrn Bundespräsidenten Dr. Alexander Van der Bellen der Titel „Professor“ mit Wirksamkeit 28. September 2021 verliehen; das Ernennungsdekret wurde ihm am 21. Juni 2022 durch die Landeshauptfrau in Niederösterreich Mag. Johanna Mikl-Leitner im Rahmen einer Festveranstaltung überreicht.

Das Bundesverfassungsgesetz ermächtigt den Bundespräsidenten in Artikel 65 zur Schaffung und Verleihung von Berufstiteln. Demzufolge dienen die Berufstitel der „Aus-

zeichnung von Personen, die sich in langjähriger Ausübung ihres Berufes Verdienste um die Republik Österreich erworben haben. Der Berufstitel „Professor“ nimmt dabei einen besonders hohen Stellenwert ein und wird an Personen verliehen, die auf dem Gebiet der Erwachsenenbildung, der Kunst, der Volkskultur und des musealen Sammelns tätig sind sowie für Personen, die im Bereich der Wissenschaft tätig sind. Typische Anwendungsfälle: Angehörige führender Orchester (Wiener Philharmoniker, Wiener Symphoniker usw.), Präsidenten von bedeutenden wissenschaftlichen oder kulturellen Vereinigungen, Instituten usw.



Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil (Jahrgang 1949) stammt aus Wolkersdorf im Weinviertel, maturierte an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg und machte am Bundesseminar Ober St. Veit die Ausbildung zum Lehrer für Landwirtschaftliche Fachschulen. Er unterrichtete von 1971 bis 1986 an der LFS Mistelbach und leitete zudem den dortigen Weinbauversuchsbetrieb. Im Jahr 1980 wurde er Landeskammerrat und 1986 Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich. In aktiver Aufarbeitung des Weinskandals im Jahr 1985 stand er an der Wiege der Österreichischen Weinmar-

ketingservicegesellschaft (ÖWM) und war deren Aufsichtsratsvorsitzender zwischen 1987 und 2013. Von 1990 bis 2013 war Josef Pleil Präsident des Österreichischen Weinbauverbandes. Zwischen 1993 und 2019 war Pleil Präsident des Aufsichtsrates der Österreichischen Hagelversicherung und von 2008 bis 2017 Aufsichtsratsvorsitzender der NÖ Versicherung. In den Jahren 2002 bis 2018 war er Präsident des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen.

Herzliche Gratulation Herrn Prof. Pleil zu dieser hohen Auszeichnung!

Schulball „35 KMW – Reifer wird`s ned“



Ein weiterer grandioser Schulball der HBLA Klosterneuburg geht vorbei. Am 17. Februar 2023 fand der Maturaball der Önologen und Pomologen des 5. Jahrganges in der Babenbergerhalle in Klosterneuburg statt. Zusammen mit Familien, Freunden, Lehrerinnen und Lehrer sowie Bekannten



durften wir eine unvergessliche Ballnacht unter dem Motto „35 KMW – Reifer wird`s ned“ verbringen.

Erfreulicher Weise konnten wir rund 1200 Besucherinnen und Besucher aus den unterschiedlichsten Bundesländern in Klosterneuburg herzlich willkommen heißen. Durch monatelange Vorbereitung und intensive Zusammenarbeit der Klasse schafften wir es, unseren Ball selbst auf die Beine zu stellen.

Eröffnet wurde der Ball mit einer Polonaise und Ansprachen unseres Klassenvorstandes DI Florian Faber sowie unseres Direktors HR DI Dr. Eder. Musikalisch wurde unser Ball von der Band „Die Partyhirschen“ begleitet.



Unsere Besucherinnen und Besucher erfreuten sich an einer großen Auswahl an Weinen der Schülerinnen und Schüler, einem Heurigen, einer Disco sowie einer Sekt- und Spritzerbar. Zahlreiche bleibende Eindrücke von tanzenden Pärchen, über Wein fachsimpelnde Freunde und Freundinnen sowie fröhliche Lehrer:innen haben uns, als Klasse, geprägt und noch fester zusammengeschweißt. Der Maturaball war ein schöner Abschluss für uns, nun kommen wir gestärkt und gereift der Zielgerade näher.

Danke an alle Mitwirkenden, alle Schülerinnen und Schüler der HBLA, das gesamte Lehrer- und Erzieherteam, alle Freunde und Familie und alle Firmen, die durch

finanzielle Unterstützungen unseren Ball ermöglicht haben. So ein tolles und erfolgreiches Event kann nur gemeinsam entstehen und für eure Hilfe möchten wir, der 5. Jahrgang, nochmal ein großes DANKE aussprechen.



Wiederverleihung MINT - Gütesiegel für 2022 - 2025

Erfreulicherweise wurde unser Antrag auf Wiederverleihung des MINT-Gütesiegel angenommen, und wir dürfen uns auch in den Jahren 2022 - 2025 wieder mit der MINT Auszeichnung schmücken.



Das MINT-Gütesiegel wird in Kooperation zwischen Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung, Industriellenvereinigung, Wissensfabrik Österreich und Pädagogischer Hochschule Wien seit 2016 ausgeschrieben. Es stellt ein bundesweit gültiges Qualitätszertifikat für innovatives Lernen in Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik (MINT) mit vielfältigen Zugängen für Mädchen und Burschen dar. Zuletzt haben sich österreichweit über 100 Bildungseinrichtungen für eine Re-Zertifizierung zur MINT-Schule beworben.

Beim Wiedereinreichungsantrag, der im Wesentlichen von Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder unter Mithilfe von HR DI Dr. Manfred Gössinger und Frau Prof. Mag. Barbara Krausl erstellt wurde, wurden besonders

die Aspekte der digitalen Ausbildung im Rahmen des alternativen Pflichtgegenstandes „Wein- und Obstbau - Spezialgebiete“ (Prof. DI MMag. Alois F. Geyrhofer, DI Harald Scheiblhofer und DI Michael Winkler), die Aufnahme mikrobiologischer Übungen in das chemische Laboratorium im IV. Jahrgang (Frau Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter), die schulische Teilnahme an den Projekten „Steinreich – Artenreich“ (Prof. DI Susanne Grausenburger) und Erasmus+ Projekt „Become“, die Kombination von MINT und CLIL sowie unsere sehr erfolgreiche Teilnahme an der Science Fair (bestes außeruniversitäres Projekt 2019, DI Dr. Reinhard Eder) beschrieben und hervorgehoben. So wie alle anderen Einreichungen wurde auch unser Antrag von einer Fachjury begutachtet und erfreulicherweise als entsprechend beurteilt!

Im Anerkennungsbrief vom Bildungsministerium wird geschrieben: “Die erneute Auszeichnung zeigt, dass sich Ihre Bildungseinrichtung im MINT-Bereich kontinuierlich und auf innovative Weise weiterentwickelt. Herzlichen Dank für Ihr großartiges Engagement!”

Wir freuen uns über diese erneute Auszeichnung, verstehen diese als Auftrag, die MINT-Fächer noch mehr zu forcieren und bitten alle Kollegen/-innen, aktiv an der Stärkung unseres MINT-Profiles weiterzuarbeiten!



Medaillenregen bei der Goldenen Birne 2023



Im Zuge des praktischen Obstverarbeitungsunterrichts wurden im III. Jahrgang Obstweine und im IV. Jahrgang Konfitüren hergestellt. Bei den Obstweinen wurde in kleinen Teams der gesamte Herstellungsprozess vom Pressen der Äpfel über eine kontrollierte Gärung bis zur harmonischen Einstellung des Restzuckers selbstständig durchgeführt. Bei den Konfitüren wurden Rezepte erarbeitet, Vorversuche verkostet und eigenständig gekocht und abgefüllt.

Insgesamt dürfen sich die Schüler/-innen der beiden Jahrgänge über 20 prämierte Produkte freuen, wobei vier Landessieger daraus hervorgingen (Obstweine: Retina und Florina; Konfitüren: Mango - Pfirsich-Marille und Kürbis-Mango mit Zimt). Besonders der Mango-Pfirsich-Marille-Fruchtaufstrich hat es den Verkoster/-innen

in Wieselburg angetan und wurde mit 100 von 100 möglichen Punkten zum Bundesieger gekürt und erlangte so die „Goldene Birne“ in seiner Kategorie. Hergestellt wurde dieser Fruchtaufstrich von den Schülerinnen Verena Schmid, Bernadette Schifter und Verena Svehla, die ihm den Namen „Sommer-Sonne-Sonnenschein“ gaben.



Isotopenanalytik übersiedelt nach Klosterneuburg



Nach über zwanzig Jahren Bemühungen von Dir. HR DI Dr. Eder ist es gelungen, dass ein Teil der Stabilisotopenanalytik an die HBLAuBA für Wein- und Obstbau übersiedelt wurde. Mit dem Beitritt Österreichs zur EU im Jahr 1995 hat die Republik Österreich die Verpflichtung übernommen, die Echtheit (Authentizität) unserer Weine mittels Isotopenanalyse zu überprüfen. Seit damals besteht der Auftrag darin, die wichtigsten Isotopen von Wasserstoff (^2H =Deuterium), Kohlenstoff (^{14}C) und Sauerstoff (^{18}O) in Weinen zu analysieren, wofür man zumindest zwei Analysengeräte benötigt. Eines davon, das Isotopen-Ratio-Massenspektrometer (IR-MS) konnte im Vorjahr im gebrauchtem Zustand von der HBLFA Wieselburg an die HBLA für Wein- und Obstbau übersiedelt werden. Für das andere, fast noch wichtigere Gerät, das magnetische Kernspinspektrometer (NMR)

mit SNIF-Probenkopf für die Ermittlung von positionsspezifischem natürlichem Isotopenverhältnis konnte leider noch keine Lösung gefunden werden. Durch die Übersiedlung wurde eine Aufwertung des Referats Chemische Forschung zu einer eigenständigen Abteilung Chemie – Forschung möglich. Mit der Leitung der Abteilung „Chemie-Forschung“ wurde der bisherige Leiter des Referats Herr Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp beauftragt. Die neu gegründete Abteilung wird sich einerseits mit der Erforschung und Entwicklung von chemisch-analytischen Methoden zur Authentizitätsüberprüfung inklusive Herkunftsnachweis, zum Nachweis von unsachgemäßen Einsatz von Schönungs- und Zusatzstoffen, zum Nachweis von Pflanzenschutzmittelrückständen und zum Nachweis von Kontamination durch Migration von Inhaltsstoffen (Weichmacher ua.) aus dem Verpackungsmaterial wie Weinflaschen und –Verschlüssen beschäftigen. Andererseits liegt ein großer Schwerpunkt in der Aromastoffanalytik und Phenolanalytik von Wein, Obst und Obstprodukten zum besseren Verständnis und zum Studium der Auswirkung von extrinsischen (zum Beispiel Klimawandel, Terroir, Technologie) und intrinsischen (zum Beispiel: Obstart, -sorte, Unterlagenwahl) Faktoren auf die Qualität und Typizität der Produkte sowie die Erforschung und chemische Charakterisierung von seltenen Obstarten.



Jungsommelier Österreich - Harmonie Speisen und Wein



Einer der Hauptaufgaben eines Sommeliers ist die Empfehlung von Weinen zu Gerichten oder Menüs. Im Freigegegenstand Jungsommelier Österreich wurden zwei Nachmittage dazu genutzt um Weine in Verbindung mit Speisen unterschiedlichsten Charakters praktisch zu verkosten. Süß, salzig, bitter, sauer, umami, aber auch scharfe Gerichte waren dabei.

Das Ziel wurde erreicht – eigenständig Verkostungen planen und umsetzen zu können, die Vor- und Nachteile von offenen und geschlossenen Beschreibungen kennen zu lernen und vor allem die gute Kundenberatung wurden praktisch umgesetzt.



Neue Abteilung Chemie-Forschung Abteilungsleiter: Dr. Christian Philipp



Am 18. Jänner 2023 fand im Besprechungszimmer eine bemerkenswerte und in der (jüngeren?) Geschichte der HBLAuBA einzigartige Amtshandlung statt: Ohne dass zuvor jemand in Pension gegangen wäre oder sonst jemand unsere Institution verlassen hätte, wurde eine neue Abteilung „Chemie-Forschung“ installiert und ein neuer Abteilungsleiter mit Herrn DI Dr. Christian Philipp ernannt.

Die Aufteilung der Chemie auf zwei Abteilungen wurde wegen der stetigen Zunahme der Aufgaben und Proben (z.B. hoheitliche Proben der Bundeskellereiinspektion, Kon-

trolle von Weinbehandlungsmitteln), gepaart mit der Übernahme des neuen Kompetenzbereiches Isotopenanalytik und der von Grund auf unterschiedlichen Arbeitsmethodik von Prüfstelle und Forschung, erforderlich. Auch in Hinblick auf die verhältnismäßig große Zahl von 16 Mitarbeiter/-innen und bis zu 7 Lehrstellen war eine Trennung sinnvoll, um eine bestmögliche Betreuung und Zusammenarbeit zu arbeiten.

Wir wünschen Herrn DI Dr. Philipp viel Erfolg in der neuen verantwortungsvollen Aufgabe.



Eisweinlese am Götzhof



Wir schreiben Sonntag, den 18. Dezember 2022. Eine eiskalte Nacht am Götzhof geht zu Ende. Das Thermometer zeigt minus 7,2 Grad Celcius. Bereits vor sechs Uhr sind zahlreiche Mitarbeiter/-innen auf den Beinen. Warm angezogen und mit Stirnlampen geht es zu Fuß oder mit dem Traktor hinaus ins Traminer-Quartier. Es ist eine stimmungsvolle Nacht, der Schnee knirscht unter den Füßen, die Sterne und die Lichter von Langenzersdorf und Wien blinken. Zu lesen sind etwa 0,35 ha.

Die Traubenleser/-innen verteilen sich in die Reihen und machen sich an die Arbeit.

Langsam zeigt sich die Sonne als roter Schein am Horizont. Die Lese schreitet rasch voran; knapp nach 7.00 Uhr, noch vor Sonnenaufgang, ist alles fertig. Das Lesegut ist in zwei große Lesekisten verladen und wird in die Kellerwirtschaft abtransportiert.

Später zeigte sich, es wurden knapp 500 kg Trauben geerntet. Aus diesen können rund 200l Most mit einem Mostgewicht von 28° KMW gewonnen werden. Es wird der erste Eiswein des Versuchsgutes Götzhof und der erste Eiswein der HBLA und BA Klosterneuburg seit 2009.

Mit den modernsten Fitnessgeräten im Internat ins neue Jahr starten!



Der Krafraum im Internat wurde mit top-modernen Geräten ausgestattet. Das Training kann mit einer Multipressanlage nach den neusten Sicherheitskriterien durchgeführt werden. Zusätzlich ergänzen viele neue Kurzhanteln das Training der Schüler/-innen. Ein neuer, Geräusche dämpfender Bodenbelag ergänzt perfekt das Angebot im Krafraum. Kollege Prof. Gerald Klug veranlasste sozusagen als „Abschiedsgeschenk“ den Ankauf von neuen Fitnessgeräten für das Internat unserer Schule. Mit finanzieller Unterstützung der Schulsporthilfe wurden die neuen Fitnessgeräte angeschafft. Die Schüler/-innen haben ab sofort die Möglichkeit, unser neues Multipress-Gerät zu testen und nach der Einschulung durch Sportlehrer Prof. Christian Zoidl mit spezifischen Trainingsprogrammen zu starten. An den neuen

Geräten kann man unterschiedlichste Muskelgruppen trainieren; toll sind die neusten Sicherheitstools, welche ein geführtes, unfallfreies Trainieren garantieren. Der Krafraum bietet gemeinsam mit unseren unterschiedlichen Ergometern (Ruder, Rad, Laufband) eine perfekte, sportliche Trainingsmöglichkeit. Nicht viele Schulen haben solche Möglichkeiten, jeder sollte dieses Angebot schätzen und darauf stolz sein, als Schüler/-in solch ein umfangreiches, sportliches Angebot nutzen zu können. Viele Schüler/-innen tun dies schon seit vielen Jahren. Durch die neuen Investitionen hoffen wir, noch mehr Schüler/-innen davon zu überzeugen, wie wichtig ein gesunder Körper ist. Nicht umsonst heißt es. „Mens sana in corpore sano“ [„Ein gesunder Geist in einem gesunden Körper“].

Stabilisotopenanalytikerin Dr. Ariana Rugova



Frau Dr. Ariana Rugova ist seit 13. Februar an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau als wissenschaftliche Mitarbeiterin im Bereich der Stabilisotopenanalytik beschäftigt.

Ihre Motivation bei uns zu arbeiten beschreibt sie wie folgt:

„Mein Name ist Ariana Rugova. Ich stamme aus dem Kosovo, bin verheiratet und habe zwei wunderbare Töchter. Als Tochter eines Journalisten und einer Literaturprofessorin habe ich mit der Tradition in meiner Fa-

milie gebrochen, der Literatur den Rücken gekehrt, sie nur als Hobby betrieben und mich schon sehr früh für die Magie der Chemie begeistert. Als ich in den 90er Jahren begann, Chemie zu studieren, hätte ich nie gedacht, dass ich eines Tages über die Qualität von Wein forschen würde. Ich stellte mir eher vor, wie ich in einer ruhigen Ecke sitze und mit meiner geliebten Familie und Freunden einen guten Wein trinke. Nach meinem Diplomstudium war ich an meiner Heimatuniversität in Prishtina als Universitätsassistentin an der naturwissen-

schaftlichen und der pharmazeutischen Fakultät tätig. Mein Masterstudium in Physikalischer Chemie schloss ich im Rahmen eines Projekts der Europäischen Kommission über chlororganische Pestizide und PCB in Böden und Flusssedimenten des Kosovo ab, das in Zusammenarbeit mit dem Institut „Rudjer Boskovic“ in Zagreb durchgeführt wurde.

2008 kam ich als Gastwissenschaftler für ein Sabbaticaljahr an die Karl-Franzens-Universität in Graz, um an der Analyse von Organoarsenverbindungen in Fischöl mittels Elektrospray-Ionisations-Flüssigchromatographie- Massenspektrometrie (LC-ESI-MS) zu arbeiten. Dann traf ich Prof. Stephan Hann von der Abteilung für Analytische Chemie an der BOKU in Wien. Er hat mir gemeinsam mit Prof. Gunda Köllensperger gezeigt, was man alles machen kann, wenn man einerseits Trennmethoden (HPLC) und andererseits Massenspektrometrie (MS) als Detektionswerkzeug kombiniert.

Im Jahr 2009 begann ich mein Doktoratsstudium mit einem ÖAD-Stipendium von „Bertha von Suttner-Kosovo“. Es ging um die Entwicklung empfindlicher und selektiver Methoden (LC-ICP-MS) zur Analyse von organischen Phosphorverbindungen in Boden und Pflanzenproben, die für Unter-

suchungen zur Phosphormobilisierung und Pflanzenernährung von Bedeutung sein können. Hierzu war ich verantwortlich für die betreffende analytische Studie zur Entwicklung einer Methode zur quantitativen Profilbildung von Nukleotid-angereicherten Hefeextrakten, die als Zusatzstoffe in Futtermitteln verwendet werden.

Einige Zeit lang habe ich auch bei der Internationalen Atomenergie-Organisation, Abteilung Sicherheitsüberwachung, im Massenspektrometrie-Team gearbeitet, und meine Hauptaufgabe bestand darin, die Isotopenzusammensetzung von Uran und Plutonium in Proben aus der nuklearen Sicherheitsüberwachung, die aus Kernkraftwerken stammen, mit der Totalverdampfungs-Thermoionisations-Massenspektrometrie (TE-TIMS) zu analysieren.

Seit Anfang Februar dieses Jahres bin ich Teil der Abteilung Chemie-Forschung hier in Klosterneuburg und freue mich auf neue Aufgaben und Herausforderungen in diesem großartigen Team, mit dem ich zusammenarbeite.“

Wir wünschen ihr alles erdenklich Gute für die verantwortungsvolle neue Aufgabe und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Personelles

An der HBLA und BA für Wein- und Obstbau merkt man den Beginn des demografischen Wandels: bekannte und altgediente Kolleginnen und Kollegen gehen in den wohlverdienten Ruhestand und werden von neuen ambitionierten Personen ersetzt.

So wurden die zwei Kollegen aus dem Lehrer- und Erzieherteam Prof. OStR Mag. Karl NEUMANN (Unterricht Deutsch) und Prof. OStR Mag. Gerald KLUG (Unterricht Deutsch und Geschichte sowie Erzieherdienst) mit

- » Frau Mag. Kathrin FORSTER (Lehrkraft für Deutsch; Leitung Schülerbibliothek)
- » Frau Mag. Mariola STACHER, BEd (Lehrkraft für Deutsch bzw. Erzieherin)
- » Herr Oliver KÖGL, BEd (Lehrkraft für Geschichte bzw. Erzieher)
- » Frau Magdalena PLATTNER (Lehrkraft für prakt. Unterricht Obstbau)

erneuert. Damit sind auch neue Ideen in den Schulbetrieb eingeflossen.



Frau Mag. Kathrin FORSTER



Frau Magdalena PLATTNER



Herr Oliver Kögl, BEd



Frau Mag. Mariola STACHER, BEd

Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)



Die internationale Organisation für Rebe und Wein agiert weltweit und ist im Herbst 2022 nach 98 Jahren von Paris nach Dijon in das Hôtel Bouchu d'Esterno übersiedelt. Neben Mitgliedstaaten wie Österreich nehmen fungieren andere als Beobachter, bestehen Absichtserklärungen und Partnerschaften mit verschiedenen Institutionen. Im Mittelpunkt dieser Tätigkeit steht die wissenschaftliche Produktion der Organisation: Es wurden im Jahr 2022 35 neue OIV-Entscheidungen angenommen. Dies ist das Ergebnis des harten Einsatzes und der Bemühungen des internationalen Netzwerks der nationalen Expert:innen. Durch diese Arbeit werden solide Standards und bewährte Praktiken für den Weinsektor geschaffen und eine Ausrichtung zu neuen Horizonten und Transparenz für Erzeuger und Verbraucher weiterentwickelt. Dabei sind folgende Kolleg:innen der HBALuBA für Wein- und Obstbau mit Dr. Ferdinand Regner, Dr. Reinhard Eder, DI Martin Mehoffer, DI Harald Scheiblhofer, Mag. Franz G. Rosner, Mag. Patzl-Fischerleitner, Dr. Karin Mandl und Dr. Monika Riedle-Bauer in den

Arbeitsgruppen

- » sustainable development and climate change
- » genetic resources and vine selection
- » vine protection and viticultural techniques
- » table grapes, raisins and unfermented grape products
- » commission I "Viticulture"
- » technology
- » microbiology
- » specifications of oenological products
- » methods of analysis
- » commission II "Oenology"

tätig. Die hybriden Sitzungen fanden Ende Jänner und Anfang März statt.

Heuer findet der 44. Weltkongress für Rebe und Wein und die 21. Generalversammlung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) vom 5. bis 9. Juni 2023 in Spanien, im Cádiz und in Jerez de la Frontera statt. Der 44. Kongress befasst sich mit den derzeitigen Herausforderungen für die weltweite Weinproduktion und steht unter dem Thema: „Weinbau und Informationstechnologien“.





Facharbeiterkurs für Weinbau und Kellerwirtschaft der LFA Burgenland

Exkursion am 3. März 2023



Die Verfahrenstechnik bildet die Basis fast aller Herstellungswege für Weine, die wir heute nutzen. Dazu gehört die Einsicht, dass die Prozesse in der Weinherstellung eine entsprechend ausgewogene Planung der Verfahrensstufen und ihrer technischen Komponenten verlangen. Hierzu soll die Besichtigung des Technikums der HBLA und BA Klosterneuburg eine Hilfestellung geben für die Teilnehmer*innen des Facharbeiterkurses Weinbau- und Kellerwirtschaft der LFA Burgenland und neben

der Behandlung der Grundlagen auch eine ökonomisch sinnvolle Kellereitechnik beinhalten.

Möge die Technikbesichtigung unter Führung von Betriebsleiter Ing. Christof Reischer für eine nachhaltige Durchdringung des umfangreichen verfahrenstechnischen Stoffes sorgen und somit auch zum wirksamen Schutz der Umwelt beitragen.

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



Faschingsumzug der Schule – IV. Jahrgang gewinnt sensationell!

Am Faschingsdienstag fand heuer nach dreijähriger Pause wieder ein großer Faschingsumzug in Klosterneuburg statt. Vier Schulen haben sich beteiligt: Das Bundesgymnasium, das Privat-Gymnasium, die Neue Mittelschule und unsere HBLAuBA für Wein- und Obstbau. Über 50 Klassen nahmen daran teil – ein neuer Rekord! Hauptorganisator und Moderator war Prof. Hw. Tassilo (Dominic Lorenz), der von einem DJ unterstützt wurde. Die Jury bestand aus Vertretern des Stiftes, des Stadt- und Gemeinderates sowie den Ortsvorstehern der Klosterneuburger Katastralgemeinden. Seitens der HBLAuBA nahmen der dritte und der vierte Jahrgang teil. Der IV. Jahrgang gewann auch sensationell den ersten Preis in der Wertung der Oberstufe! Die Schüler/-innen waren mit Luftballons als rote und weiße Trauben kostümiert, die einen Traktor (Fahrer: Klaus Schmuckenschlager) flankierten.

Herzliche Gratulation zu diesem tollen Gewinn! Danke auch an alle Begleitkräfte und das große Engagement unserer Schüler/-innen!





Erasmus+ Projekt: MobilitySlowakei

Das Erasmus+ Programm ermöglicht einen Austausch von Schüler:innen zwischen zwei europäischen Ländern. Die slowakische Partnerschule Stredná odborná škola vinárskoovocinárska in Modra ist eine Berufsoberschule für Wein- und Obstbau (SOŠ). Die traditionelle einzigartige slowakische Fachschule besteht seit über 100 Jahre und wurde mit moderner Technik den heutigen Erfordernissen angepasst.

Da sich ein Teil der insgesamt ca. 2 ha großen Obst- und Weinflächen gleich neben der Schule befindet, kann der fachpraktische Unterricht sehr einfach und unkompliziert abgewickelt werden.

Im Rahmen der Erasmus+-Ausbildung wurden in Gruppen mit jeweils einem Mitglied aus den verschiedenen Ländern Fachinhalte ausgetauscht und Aufgabstellungen umgesetzt. Intensiv wurde das Thema Nachhaltigkeit diskutiert. Die Fachbesuche umfassten das Weingut Elesko (127 ha Verarbeitung, slowakische Rebzüchtungen), Winzerfamilie Pavelka, Weingut PD Grivani und das Weingut Via Jur Winery.

Der interkulturelle Austausch und die vielen schönen Momente werden den Schüler:innen noch lange in Erinnerung bleiben.

Neben dem fachlichen Austausch konnten das plastische Keramikmuseum, das L'udovít Stúr Museum, die Burg Červený Kameň mit der größten Baumpresse der



Slowakei, Kleinkarpatische Museum mit einer lehrreichen Ausstellung über den früheren traditionellen globalen und slowakischen Weinbau sowie die Stadt und Burg in Bratislava besucht werden.

© Barbara Friedrich, Ricarda Groiss-Besenhofer, Sandra Ebner, Bernadette Schifter, Verena Schmid und Verena Svehla



Schüleraustausch mit Valtice

Die beiden Schüler des III. Jahrgangs, Franz Jezek und Sebastian Oberschil, verbrachten im Rahmen des Schüleraustauschprojektes zwei Wochen (13. bis 24. Februar 2023) in der Weinbauschule Valtice (Střední vinařská škola Valtice).



Von der Weinbauschule werden rund 30 ha Weingärten bewirtschaftet. 15 ha werden für die Weinherstellung in der Schule verwendet, der Rest wird an andere Weingüter verkauft. Auffallend war, dass die Krankheiten Stolbur und Esca ein deutliches Problem darstellen, was einen signifikanten Mengen- als auch Qualitätsverlust mit sich zieht. Zum Sortenspektrum zählen viele alte traditionelle Sorten. Die Schule untersucht auch verschiedene PIWI-Sorten, aber fast nur in weinbaulicher Sichtweise. Dabei wird ein starker Fokus auf die Sorte Hibernal (Geisenheim) gelegt.

Da nur etwa die Hälfte der Anbaufläche verarbeitet wird, wird nur qualitativ hochwertiges Erntegut verwendet. Bei Weißweinen wird erst ab 19° und bei Rotweinen erst ab

23° selbst verarbeitet. Hierbei gilt aber nicht die Klosterneuburger Mostwaage, sondern Normalizovaný moštoměr (Einheit: °NM). Dabei entspricht 1 °NM 1 kg Zucker auf 100 Liter Most.



Es werden viele neue Vinifikationsmethoden ausprobiert und dann einer Blindverkostung unterzogen, um so einen Fortschritt zu gewährleisten. Einige Beispiele dafür sind: schwefelarm, schwefelfrei, Orangewein, aufgespritzte Weine.



Neben weinbaulichen und kellereitechnischen Tätigkeiten wurde auch Schnaps gebrannt. Mithilfe fixer Rohrleitungen wurden 300 lt. Maische in den Kessel (rechts oben) befördert. Die Kolonnenbrennerei wird mittels Erdgas betrieben. Der gesam-



te Brennvorgang erfolgt vollautomatisch, dabei muss lediglich die Maischemenge in das Bedienterminal eingegeben werden. Interessant war, dass die Verplombung sämtl. Ventile u. Schraubverbindungen mit eingepprägten Ziffern und vier Live-Kameras direkt zur Polizei überwacht waren. Die Alkoholsteuer beträgt 160 Kronen bei 11 bei 50 % Vol.

Im Rahmen eines Rebschnittwettbewerbs, bei dem man 25 Rebstöcke in 20 Minuten schneiden musste, konnten von 125 erreichbaren Punkten beachtliche 119 erreicht werden. Für etwaige Schnittfehler wie unsauberes Schneiden der Triebe am alten Holz, sodass Zapfen stehenbleiben, gab es Minuspunkte.

Interessant war auch der Blick ins Weinelabor der Schule. Die bereits erlernten Analysenmethoden konnten dabei durchgeführt werden und so einige Proben für außenstehende Weingüter analysiert werden. Neu für unsere Schüler_innen war die automatische Apparatur zur Bestimmung des Alkoholgehalts sowie der flüchtigen Säure destillativ. Die Analyseergebnisse wurden im Anschluss mittels Fourier-Transformations-Infrarotspektrometer (FTIR) verglichen. Auffallend waren die niedrigen Säurewerte, welche in Österreich keinem Qualitäts- oder Landwein-Status entsprechen würden. Ebenso werden im Labor verschiedene Farb-Sehtests, als auch Geruchstest durchgeführt.



Die monatliche Reinigung des Ionenaustauschers war besonders interessant: Dieser wird bei einzelnen Weinen eingesetzt, um den pH-Wert zu senken, damit der Wein mikrobiologisch stabiler wird. Bei der Reinigung ist höchste Sorgfalt geboten! Bei der Auswertung der bebrüteten Petrischalen wurden erschreckende Erkenntnisse wahrgenommen. Bei der Probennummer 3, welche vom Rundfüller entnommen wurde, war ein durchgehend starker Pilzrasen festzustellen. Die anderen Proben waren zwar besser, dennoch nicht zufriedenstellend. Es wurde erklärt, dass man in Zukunft auf mehr Hygiene bei der Abfüllung achten wird. Ob das wirklich passieren wird oder nur für uns ein besseres Bild gemacht wurde, ist unklar ...



Jungsommelier-Wettbewerb in Bad Ischl

Am 15. und 16. März 2023 fand in Bad Ischl der Wettbewerb „Österreich sucht den besten Jungsommelier 2023“ statt.



Als Vertreter unserer Schule hat sich der Schüler Johannes HONSIG aus dem V. Jahrgang bereit erklärt, daran teilzunehmen, weil er, wie viele andere Jahrgangskollegen/-innen, im III. und IV. Jahrgang die Jungsommelier-Ausbildung absolviert hat. Prof. Thomas Wordie und FOL Ing. Johannes Friedberger haben Herrn Honsig in einigen Extraeinheiten intensiv für diesen Wettbewerb vorbereitet. Trotz der aufwändigen Vorbereitung war es für Herrn Honsig nicht einfach, sich unter den Service Profis der vielen HTL's für Tourismus zu behaupten, aber er erhielt viel extra Lob, da er der einzige Vertreter einer landwirtschaftlichen HBLA war und seine Sache grundsätzlich hervorragend gemacht hat. Im Zuge der Prüfung musste ein Weinservice vor einer Fachjury, ein schriftlicher Test und eine durchaus herausfordernde sensorische Prüfung von fünf Weinen und Schaumweinen absolviert werden. Besonders gut ist die Vorstellung eines eigenen

Weines vom Weingut Honsig angekommen. Hier konnte er als Schüler der HBLA für Wein- und Obstbau mit Fachwissen überzeugen.

Abschließend kann man sagen, dass die beiden Tage in Bad Ischl wunderbar und sehr lehrreich waren (Herr Wordie war begleitender Lehrer) und man mit vielen Eindrücken und neuen Bekanntschaften heimkehren konnte. Johannes Honsig: „An dieser Stelle möchte ich es nicht versäumen mich noch einmal für die Möglichkeit, an diesem Wettbewerb teilzunehmen zu können, herzlich zu bedanken. Mein besonderer Dank gilt den beiden Betreuern, für ihren Einsatz, ihr Bemühen und ihre Zeit bei der Wettbewerbsvorbereitung.“





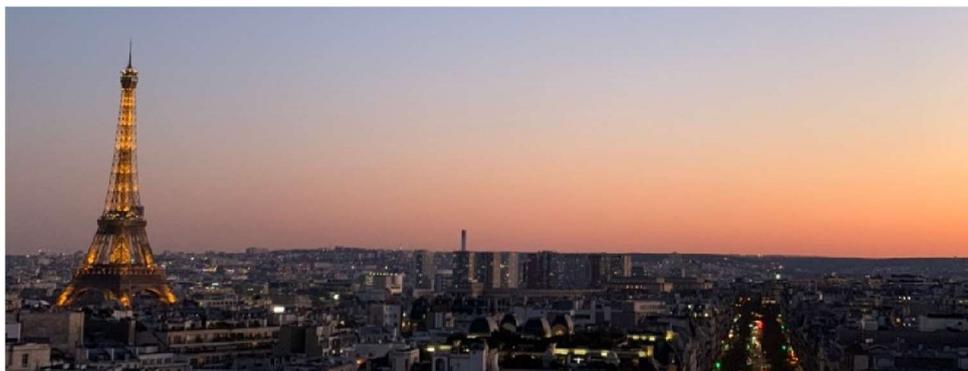
Gastvortrag im Rechtskunde-Unterricht

Am Freitag, den 10. März 2023 besuchte uns der Informationsoffizier Matthias Lindig an unserer HBLA Klosterneuburg. Im III. Jahrgang hielt er einen Vortrag über die EU und insbesondere über die Gemeinsame Außen- und Sicherheitspolitik (GASP). Im IV. Jahrgang dozierte er über die Aufgaben der UNO und erteilte der Klasse am Ende einen Arbeitsauftrag. Auf Flipcharts sollten die in Gruppen eingeteilten Schüler/-innen eine Klassencharta erstellen, präsentieren und argumentieren, warum ihnen die ausgewählten Werte wichtig sind. Der V. Jahrgang wurde über die NATO aufgeklärt - von der Gründung bis zu den Missionen in der Gegenwart.

Die Schüler/-innen waren allesamt sehr interessiert und stellten viele Fragen, woraus sehr gute Plenumsdiskussionen resultierten. Herr Lindig hatte viel Lob für unsere Schüler/-innen übrig und freut sich auf ein Wiedersehen.



Concours de Jeunes Professionnels du Vin (CJPV)



Der Concours de Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) ist ein Wettbewerb für zukünftige Nachwuchskräfte der Weinbranche, um ihr Können in der Weinverkostung unter Beweis zu stellen. Der Wettbewerb ist Teil des Prozesses, das Bewusstsein junger Menschen für die Bedeutung der Verkostung in ihrer Berufsausübung zu schärfen und sie bei ihren beruflichen Weiterbildungsaktivitäten in diesem Bereich zu ermutigen. Am Ende der regionalen Vorauswahlen und des nationalen Finales, welches im Rahmen der Internationalen Landwirtschaftsausstellung in Paris („Salon International de l'Agriculture“ vom 25. Februar bis 5. März 2023) stattfand, wurden die Gewinner ermittelt.

Nach einem Verkostungstraining, wo unseren Schülern die französischen Weine und Weinbaugebiete nähergebracht wurden, nahmen Sebastian Hedinger und Klaus Schmuckenschlager am „Concours de Jeunes Professionnels du Vin“ teil. Dieses verlangte ein umfangreiches Wissen und Verkos-

tungskönnen ab. Von ca. 50 teilnehmenden Schüler:innen aus Europa platzierten sie sich im guten Mittelfeld. Diese Leistung kann sich sehen lassen!

Die Schüler S. Hedinger, K. Schmuckenschlager und Ch. Lackner durften gemeinsam mit der Kärntner Schule „Litzlhof“ Österreich bei einem gemeinsamen Kennenlernabend repräsentieren, wo alle Nationen typische Speisen präsentierten und alles Durchkosten konnten.

Neben den Standbesuchen auf der Internationalen Landwirtschaftsmesse konnten auch die Sehenswürdigkeiten von Paris (Arc de Triomphe, Musée d'Orsay u.v.m.) besucht werden. Ein unvergessliches Erlebnis für unsere Schüler.

Herzlichen Dank an Frau Audrey Baumann, die den gesamten Aufenthalt für die Abordnungen aus Österreich, Deutschland und der Schweiz organisierte und begleitete.



Besuch von Önolog:innen aus dem Moselgebiet



Die vorjährige Studienreise des Absolventenverbandes führte uns an die Mosel, wo wir freundschaftliche Kontakte entwickeln konnten. Ein Grund, warum Herr Dr. Matthias Porten, Diplom Oenologe und Leiter der Abteilung Weinbau und Oenologie als auch Leiter der Agrarwirtschaftlichen Berufsbildenden Schule des Dienstleistungszentrums ländlicher Raum (DLR) Mosel in Bernkastel-Kues mit 20 Önolog:innen einen Gegenbesuch im Zeitraum 27. März bis 2. April 2023 abstattete.

Am 27. März präsentierten wir an der HBLAuBA in Klosterneuburg ganztägig unsere Forschungstätigkeiten im Bereich Nachhaltigkeit, Chemie und Herkunftsnachweis, Obstverarbeitung, Weinbau und Kellerwirtschaft. Den Abschluss bildete eine PIWI-Verkostung. Dabei beeindruck-

ten die unterschiedlichen Jahrgänge bei

der Sorte Donauriesling unsere Gäste, ist doch die Sorte Riesling für die Mosel das Aushängeschild.

Den weiteren Schwerpunkt bildete die Wachau mit den Steillagen und auch Wien. Die Diversifizierung der österreichischen Weine und das gute Preisniveau wurden sehr positiv gelobt, da an der Mosel die Rieslinge sehr günstig angeboten werden, obwohl die Bewirtschaftung an den steilsten Lagen Europas stattfindet.

Allen Weingütern, die zum Gelingen beigetragen haben, dass die Gäste von der Mosel vom österreichischen Weinbau angetan waren, sei herzlich gedankt.

Besuch unseres III. Jahrgangs an der HBLA für Tourismus und Wirtschaft Bergheidengasse in Wien



Im Zuge der Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière an unserer HBLA durfte unser III. Jahrgang ein Business-Dinner besuchen. Unser Lehrer für Tischkultur und Service, Herr Dipl.- Päd. Thomas Wordie, der auch an der HBLA Bergheidengasse im 13. Wiener Gemeindebezirk unterrichtet, organisierte dieses Treffen.

In Businesskleidung durften unsere Schüler/-innen ein mehrgängiges Menü genießen. Ein Schüler der Bergheidengasse führte durch das Menü und wies auf Besonderheiten des Service hin. Die Weinbegleitung wurde durch Weine unserer Schule unterstützt. Gesättigt und beeindruckt von der Darbietung genossen unsere Schüler/-innen noch einen Rundgang durch die Bergheidengasse. Dabei wurde auch der hauseigene Gewölbekeller besichtigt, wo natürlich auch der Schulwein der Bergheidengasse verkostet wurde. Dieser stammt von einem eigenen Lehrweingarten, der in der Lage Bergheide hinter dem Weinkeller heranwächst. Zu guter Letzt wurde noch ein Obstdessert selbst filetiert. Dabei durften

die Früchte (Apfel, Banane, Kiwi, Erdbeere) nicht mit den Händen angegriffen werden, sondern nur mit Messer und Gabel geschnitten werden.

Nach diesem außerordentlichen Erlebnis ging es mit den öffentlichen Verkehrsmitteln wieder zurück nach Klosterneuburg. Begleitpersonen waren Frau MMag. Romana Bauer und Ing. Johannes Friedberger.

Ein besonderer Dank gilt unserem Ausbilder Thomas Wordie, der sich besonders zum Gelingen dieser Partnerschaft bemühte.

PS: Trotz der reichlichen und feinen Verköstigung wollten noch viele Schüler/-innen die Gelegenheit nutzen und die Wiener Innenstadt erkunden. Dabei besuchten etliche noch einen Döner- bzw. Kebab- Stand, um auf ursprüngliche Art und Weise mit bloßer Hand zu essen. Woher der erforderliche weitere Hunger kam, konnten die Begleitkräfte nicht eruieren. Hier ging es wohl um einen Businessausgleich – es war wohl zu viel der guten Etikette....



Dirndlschnittkurs



Eine österreichweite Premiere war der erste „Dirndlschnittkurs“ in Theorie und Praxis, welcher von der Leaderregion Mostviertel-Mitte mit Unterstützung des NÖ Landschaftsfonds im Dirndltal abgehalten wurde. Dieser fand im Rahmen der Aktion Obstpflanzung in Abstimmung mit der Kleinregion und der Dirndl-/Edelbrandgemeinschaft Pielachtal statt.

Als Referent fungierte der ausgewiesene Fachmann und Obstbauexperte Lothar Wurm von der HBLA und BA Klosterneuburg. Der Kurs war mit 15 Teilnehmern ausgebucht und vermittelte alles Wissenswerte über Verjüngung, Vitalisierung, Pflege und den Schnitt der Dirndlsträucher. Die Theorie wurde im Gasthaus Kemetner in Scherzbach vermittelt, und der Praxisteil fand bei den Dirndlsträuchern von Leader-Obmann Anton Gonaus statt.

Referent Lothar Wurm berichtet: „Für mich war dieser Kurs über die Kornellkirsche

eine Premiere. In eurem Tal sind viele naturnahe und wildwachsende Dirndln. Da ist ein Schnitt die beste Methode, um den Wuchs und die Vitalität zu fördern. Ich sehe auch jede Menge Blütenknospen; das schaut nach einer guten Ernte aus.“ Und dann meinte der Fachmann begeistert: „Diese uralten Dirndlpflanzen im Pielachtal ergeben eine faszinierende Situation. Das ist einzigartig in Österreich. Ich wünsche dem Tal, dass die Dirndlentwicklung weiterhin erfolgreich verläuft und für die Region so großen Auftrieb hat“.

Gerhard Gatterer meinte zum Kurs: „Es ist immer interessant und man erfährt wieder Neuigkeiten über die Dirndl. Auch der Austausch mit den anderen Produzenten ist für mich sehr wichtig.“ Er hat in Obergrafendorf eine relativ junge Kultur mit 2.500 Wilddirndl-Sträuchern auf 1,5 Hektar Fläche. Jetzt würden die Ernterfolge beginnen.

Workshop „Komposttee und Fermente“ in Göttlesbrunn

Grüne Brücke und Vortex Energie GmbH veranstalteten am 11. Jänner 2023 einen Workshop über das Thema Komposttee und Fermente zur Stabilisierung des Pflanzen- und Bodenstoffwechsels mit Hilfe von Fermenten und Mikroorganismen. Komposttee ist ein aerobes Ferment (mit Sauerstoffzugabe), mit einem End-pH-Wert von 7, dessen Gärtemperatur bei 27 °C liegt. Die Bestandteile sind hochwertiges kalkarmes Wasser, 5% Kompost, 1% Melasse ohne Schwefel, 0,5 % Gesteinsmehl, 0,15 % Salz, 1 % Malzkeimdünger mit Mycorrhiza. Es wurde auch erklärt, wie bei stark verkalktem Leitungswasser dieses aufbereitet wird und der Kalk ausfällt. Dies dauert in der Regel mehrere Tage und läuft über Sauerstoffzufuhr und Kreislaufpumpensysteme. Der Komposttee kann noch mit Heutee (1 Stunde Ziehzeit von getrockneten Kräutern oder Wiesenheu in Wasser) ergänzt werden und beinhaltet *Bacillus subtilis*, ein bekannter Pilzantagonist. Der Tee wird vor allem auf die äußeren Pflanzenteile, insbesondere auf die Blätter und jungen Triebe, aufgetragen. Durch die Anwendung kommt es zur Stärkung der gesamten Pflanze, da sich die aufgenommenen Inhaltstoffe bis in die Wurzeln verteilen. Der Zeitpunkt der Ausbringung ist wichtig, da es zu keiner Tötung der Mikroorganismen durch UV-Licht kommen sollte – also in den Abend- oder Morgenstunden oder über ein Bewässerungssystem. Der Ausbringungszeitpunkt von Fermenten sollte vergleichbar sein.



Im Vergleich zu Komposttee wird das Ferment anaerob (ohne Sauerstoff) mit Hilfe von effektiven Mikroorganismen, regionalen Beikräuterzugaben inklusive derer physiologischen Mikroorganismenflora (Anpassung an die ortsgebundene Flora) und Melasse hergestellt. Es hat einen pH-Wert von 3,5 bedingt durch die Milchsäurebildung der Bakterien und ist zur Bodenverabreichung und Stärkung gedacht. Das saure Milieu fördert säureliebende Mikroorganismen im Boden, und gleichzeitig werden Mikroorganismen wie Hefen und Milchsäurebakterien aktiv zugeführt. Der Effekt ist vergleichbar mit dem probiotischen Effekt durch Aufnahme von Sauerkraut für den menschlichen Darm. Der Vorteil der Anwendung dieser zwei Hilfsstoffe liegt in weiterer Folge darin, dass es zu verstärkter Humusbildung kommt, der Pflanze mehr Enzyme zur Verfügung stehen, die Symbiose der Mikroorganismen mit der Pflanze intensiviert wird, pathogene Mikroorganismen verdrängt werden, der Stress der Pflanze gesenkt und das Wurzelwachstum durch die Nährstoffe angeregt wird.