



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



GOLDPRÄMIERUNGEN IN FRANKREICH U. DEUTSCHLAND

Bei der internationalen Weinbewertung „Vinalies Paris“ wurde der Grüne Veltliner „Harrer 2014“ und im Rahmen der „Mundus Vini“-Frühjahrsbewertung der Rotwein „2000 Große Reserve“ jeweils mit Gold ausgezeichnet.

SEITE 4



VERBANDSTREFFEN IN DER STEIERMARK

Das Bildungszentrum für Obst- und Weinbau lud am 1. April unsere Absolventen in die neuen Räumlichkeiten ein. Eine internationale Sauvignon Blanc Verkostung unter dem Motto Steiermark gegen den Rest der Welt bildete den Abschluss.

SEITE 7



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Goldprämierungen in Frankreich und Deutschland 4
- » 11th Europea Wine Championship 5

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandstreffen des Absolventenverbandes in der Steiermark 7
- » BM Rupprechter lud zum Kabinettsfest 10
- » Neujahrsempfang 11
- » Besuch aus Göppingen 12
- » Ausbildung zur Jungsommeliere/zum Jungsommelier 12
- » Die Österreichische Obstsortendatenbank - regionale Sorten mit großer Zukunft! 14
- » Bois Noir Workshop 15
- » Exkursion zur Fa. Hofer KG 16
- » Destillata-Verkostung 2016 16

AKTUELLES

- » Projekt „Gesunde Schule“ wird energievoll fortgesetzt 17
- » Spitzenplätze bei der „Österreichischen Wine Championship“ 18
- » Adventkonzert unseres Blasmusikensembles VINO BRASS mit Obonya im Stift 19
- » Schutzdach für die alte Weinpresse 20
- » Umweltzeichen 20
- » Bleiber-Weicher Mostbirnen-Apfel-Anlage 21
- » „Wer im Glashaus sitzt...“ - Pelletanlage für das Glashaus 23

DIVERSES

- » Termine 25
- » Verbandstreffen Stiftsweingut Herzogenburg am 27. Mai 25
- » Lange Nacht der Forschung 22. April 25
- » Reise Argentinien-Chile 26
- » Alte Ansichten unserer Lehr- und Forschungsanstalt aus dem Jahr 1926 27
- » Runde Geburtstage 28
- » Trauer um unsere Verstorbenen 29
- » Einschaltungen 29

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen,
Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486. Bankverbindung: Raika Klosterneuburg,
IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 BIC: RLNWATWW367
Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen
des Verbandes.
Druck: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501



Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Nachdem in den letzten Jahren die Schüler der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Spitzenplätze bei der Europea Wine Championship erreicht haben, können wir heuer Paul Prechtl zum Wine Champion gratulieren. Diese kontinuierlichen Spitzenplatzierungen zeigen die Qualität der Ausbildung in Klosterneuburg auf.

Im Jahr 2016 hat der Absolventenverband wieder zahlreiche Aktivitäten geplant. So fand am 1. April im Bildungszentrum für Obst- und Weinbau in der Steiermark ein Verbandstreffen statt (siehe Beitrag auf Seite 7). Die Elsassreise Anfang Mai und ein Verbandstreffen am 27. Mai im Stiftsweingut Herzogenburg sind bereits fixiert sowie eine Auslandsreise nach Frankreich im nächsten Jahr ist in Planung.

Falls Sie noch kein E-Mail bekommen haben, senden Sie Ihre E-Mail-Adresse an [franz.rosner\(at\)weinobst.at](mailto:franz.rosner(at)weinobst.at), damit Sie zeitnah von unseren Veranstaltungen informiert und erinnert werden können.

Allen Mitgliedern des Absolventenverbandes danken wir für die Verbundenheit und auch finanzielle Unterstützung, welche uns ermöglichen, diese Broschüre ehrenamtlich herauszugeben und zahlreiche Anliegen der SchülerInnen zu unterstützen.



HR Mag. Ing. Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil
Präsident

Goldprämierungen in Frankreich und Deutschland



Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg konnte hochkarätige Auszeichnungen erreichen:

Im Rahmen der internationalen Weinbewertung „Vinalis Paris“ wurde der Grüne Veltliner Harrer 2014 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet! Diese Prämierung ist umso bedeutungsvoller, als bei diesem Weinwettbewerb von den rund 5.000 eingereichten Proben deutlich weniger als 10% der Weine mit Goldmedaillen bewertet werden und diese - aufgrund der französischen Prägung - hauptsächlich Rotweinen und Süßweinen vorbehalten sind.

Die Frühjahrsverkostung „Mundus Vini“ prämierte den Rotwein „2000 Große Reserve“ der HBLAuBA mit Gold. In der Rotweinkategorie waren 2.241 Proben eingereicht worden, die nach den strengen Regeln der „Internationalen Organisation für Rebe und Wein“ (O.I.V.) verkostet wurden. Bei der im Februar stattgefundenen Verkostung waren insgesamt 156 internationale Verkoster angereist, sieben davon aus Österreich.

Der Absolventenverband gratuliert der Abteilung Kellerwirtschaft zu diesem Erfolg.



11th EUROPEA Wine Championship

„and the winner is... Klosterneuburg!“



Die EUROPEA Wine Championship ist der größte fachliche Vergleichswettbewerb der europäischen Weinbauschulen. Diese Veranstaltung wurde heuer in Morges/Nyon, Schweiz organisiert und fand vom 29. März bis 2. April 2016 statt.

Unsere Schüler Paul Prechtl und Karl Menhart nahmen am Wettbewerb teil und ... Paul Prechtl ist zu einer Hochform aufgelaufen.

Er hat den ersten Platz in Vine growing und Wine tasting erreicht und damit insgesamt den Wine Champion gewonnen d.h. dreimal Gold geholt und im Special Award auch noch eine Bronzene erreicht.

Karl Menhart hat im Special Award Silber gemacht und im Fach Weinbau den undankbaren vierten Platz erreicht, aber insgesamt ist er auf Platz 6 in der Gesamtwertung gekommen.

Österreich - insbesondere HBLAuBA Klosterneuburg - hat mit dieser Leistung alle anderen weit zurückgelassen.

Dr. Regner meinte: „Ich hatte eigentlich nicht gerechnet, dass wir das wirklich gute Ergebnis vom Vorjahr noch übertreffen können, aber Hr. Prechtl hat das Unmögliche geschafft. Herzlichen Dank an alle, die bei der Vorbereitung mitgewirkt haben.“





Drei Tage lang maßen sich Schüler/innen aus europäischen Weinbauschulen in theoretischen und praktischen Tests in Weinbau und Önologie sowie in den Gebieten „Sensorik“ und „Labor“.

Alle nicht Schweizer Teilnehmer/innen konnten ihre Kenntnisse auch in einem „Special Award“ (siehe Bild oben) unter Beweis stellen, wobei u. a. typische Rebsorten, Eckdaten der Weinbaugebiete sowie Finessen der schweizer Weinkultur abgefragt wurden.

Die Weinbauschule Krems ist u.a. mit Andreas Goll angerückt, der 2014 an der HBLAuBA in Klosterneuburg matrierte und jetzt Weinmanagement belegt. Er hat den zweiten Platz in Weinbau und den ersten in Wine making erreicht. Damit hat Österreich aber insbesondere Klosterneuburg alle anderen weit zurückgelassen.

Der Absolventenverband gratuliert dem Wine Champion Paul Prechtl und Karl Menhart zu ihren sensationellen Leistungen und bedankt sich bei HR Univ. Doz. Dr. Ferdinand Regner für die ausgezeichnete Betreuung.



Verbandstreffen der Klosterneuburger Önologen und Pomologen



Das Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg lud am 1. April 2016 zum Regionaltreffen in die Steiermark ein und zahlreiche Absolventinnen und Absolventen folgten dieser Einladung.

zeichnete Zusammenarbeit mit der HBLAuBA für Wein- und Obstbau, sind doch ein wesentlicher Teil des Lehrkörpers Absolvent oder Absolventin der Alma mater Babonensis.



Herr Direktor Ing. Anton Gumpl begrüßte die Gäste auf das Herzlichste und betonte die ausge-

Geschichte

Der Name Silberberg stammt von Graf Heinrich von Silberberg ab. Durch die Einheirat in die Familie der Herren von Leibnitz kam Graf Heinrich von Silberberg 1331 an den Ort der heutigen Weinbauschule. Durch die Einschleppung der Reblaus und der Peronospora Ende des 19. Jahrhunderts in die Steiermark, wurden dort viele Weingärten vernichtet. Der damalige Stmk. Landtag setzte seine Hoffnungen in Bildung und kaufte 1895 das Gut Silberberg von Frau Maria Potpetschnigg, um eine Landesrebanlage und eine Ausbildungsstätte für die Winzer

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2016

7



der Region zu errichten. Nach den notwendigen Umbauarbeiten, startete am 1. März 1896 der erste neunmonatige Winzerkurs.

Silberberg blieb bis nach dem ersten Weltkrieg eine Kursstätte für die Obst- und Weinbauern. Die Landes Obst- und Weinbauschule der Steiermark befand sich in der Zeit in Marburg.

Durch die Abtrennung der Untersteiermark, ging sie an Slowenien verloren. Auf Wunsch der Weinbauern und der Bevölkerung wurde 1920, zur 25-Jahrfeier, Silberberg zur unabhängigen Landes Obst- und Weinbauschule erhoben.

Im 2. Weltkrieg entstanden erhebliche Schäden in Silberberg, sodass das Schulgebäude und weitere Einrichtungen Anfang der 50er-Jahre neu gebaut werden mussten.

1971 gründete man in Gleisdorf eine neue Obstbaufachschule. Seither ist Silberberg ausschließlich eine Fachschule für Weinbau und Kellerwirtschaft.

1985 vereinigte man 4 damals eigenständige Landesgüter (Silberberg, Kitzack, Schlossberg, und Remschnigg) und errichtete deshalb den heutigen Weißweinkeller.



Obst- und Weinbau in Silberberg eröffnet.

Für die Sparte Obst- und Weinbau wurde jeweils ein eigener Fachvorstand implementiert, der für die Sicherung der Aktualität und des fachlichen Niveaus verantwortlich ist. Dem Bereich Obstbau



Bildungszentrum für Obst- und Weinbau



Mit der Schließung der Fachschule für Obstbau und Obstverarbeitung in Gleisdorf wurde mit 1. September 2014 das neue Bildungszentrum für

steht Kollege Dr. Gottfried Lafer (MJg. 1981) sowie dem Bereich Weinbau Kollege Ing. Reinhold Holler (MJg. 1986) vor.

Trotz des kurzen Zeitraumes seit der Zusammen-





legung hielt - neben den umfangreichen Neubau- und Renovierungstätigkeiten der Gebäude - auch die Neuerrichtung der Obstforschung (siehe Bilder) Einzug.

Auch der Weinbau erhielt mit dem neuen Kostraum



ein zeitgemäßes, modernes Gebäude, welches sowohl für den Schulbetrieb als auch für amtliche und private Verkostungen herangezogen werden kann.

Steiermark und der „Rest der Welt“

Kollege Reinhold Holler erstellte gemeinsam mit Dir. Werner Luttenberger (Mat. Jg. 1982) eine hochinteressante Weinkost: Sauvignon blanc – Steiermark und der „Rest der Welt“.

In gedeckter „Zweierverkostung“ wurde jeweils



ein steirischer Wein einem ausländischen Wein gegenüber gestellt. Dabei durften Weine - sogar aus den Weingütern Chateau Oliver und Chateau

De Fieuzal - nicht fehlen.

Resümee: der steirische Sauvignon blanc weist



einen international typischen Sortencharakter auf, der mit seinem Alleinstellungsmerkmal mit den besten der Welt zumindest auf gleicher Höhe liegt.

Herzlichen Dank an alle, die für die gelungene Veranstaltung beigetragen haben.

Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau gratuliert dem Bildungszentrum für Obst- und Weinbau zum 120-jährigen Jubiläum, bedankt sich für die herzliche Einladung und freut sich auf eine weitere fruchtbare Zusammenarbeit.

Peter Skoff Kranachberg 2014 Südsteiermark	Domain Hippolyte Reverdy 2014 Sancerre
Cloudy Bay 2015 Marlborough Neuseeland	Peinsipp Klassik 2014 Südoststeiermark
Silberberg Fassprobe Steinbruch 2015 Südsteiermark-Sausal	Silberberg Fassprobe Meletin 2015 Südsteiermark-Leutschach
Fritz Frühwirth Kratzer 2013 Südoststeiermark	Chateau Olivier 2012 Pessac-Leognan
Chateau De Fieuzal 2012 Pessac Leognan	Peter Skoff Kranachberg Reserve 2007 Südsteiermark

BM Rupprechter lud zum Kabinettsfest - und die HBLAuBA war dabei!



BM Dipl.-Ing. Andrä Rupprechter (3.v.l.) und der Leiter der Abteilung II/7 (Obst, Gemüse, Wein, Sonderkulturen) MR Dipl.-Ing. Dr. Christian Jaborek (re.) Weiters: die Schüler/-innen Lorenz Märzweiler, Nikolaus Schlögl und Ida Brandstätter (v.l.n.r.) und Direktor HR Dr. Reinhard Eder (© Fuchs, BMLFUW)

Alljährlich lädt unser Herr Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä RUPPRECHTER eine Vielzahl von Gästen aus dem Ministerium und kooperierenden bzw. befreundeten Organisationen (Präko, LWK, BBK, AGES, AMA, Arge Meister, ÖBF, Spanische Hofreitschule, Erzdiözese Wien u. a.) in die Räumlichkeiten des Ministerbüros ein. So fanden sich beim heurigen Kabinettsfest am 18. Jänner 2016 gleich drei weitere Minister/-innen ein: Familien- und Jugendministerin MMag. Dr. Sophie KARMASIN, „Noch-Sozialminister“ und Bundespräsidentchaftskandidat Rudolf HUNDSTORFER und Justizminister Univ.-Prof. Dr. Wolfgang BRANDSTETTER.

Bei der Veranstaltung wurden unter dem Jahresmotto „Best of Austria“ Top-Produkte aus Österreich präsentiert. Es war eine besondere Auszeichnung, dass wir neben Vorzeigebetrieben der Lebensmittelproduktion unsere Weine und Säfte vorstellen durften.

Neujahrsempfang

Bereits zum zweiten Mal veranstaltete die Klosterneuburger Volkspartei ihren traditionellen Neujahrsempfang in externen lokalen Einrichtungen. War im Vorjahr das Institute of Science and Technology Austria (IST Austria) in Maria Gugging ausgewählt, so durfte in diesem Jahr unsere HBLA und BA als Veranstaltungsort fungieren.

Die Konzeption dieses Neujahrsempfangs, bei Brötchen und Getränken gesellig über aktuelle Anliegen zu plaudern, kommt augenscheinlich sehr gut an, denn am Sonntag, den 17. Jänner 2016 fanden sich rd. 200 Personen in unserem Festsaal ein. Bürgermeister Mag. Stefan SCHMUCKENSCHLAGER

konnte eine Vielzahl an Ehrengästen willkommen heißen: An der Spitze den Vizepräsidenten des Europäischen Parlaments, Herrn Mag. Othmar KARAS, der in einem blendend formulierten und exzellent vorgetragenen Referat über die Herausforderungen, die die Flüchtlingskrise an Europa stellt, einging. Im Anschluss ergänzte Frau Innenministerin Mag. Johanna MIKL-LEITNER den Vortrag mit Ausführungen aus der Praxis und ging dabei auch kurz auf künftige mögliche Szenarien ein.

Schließlich fand unter den Gästen noch ein reger Gedankenaustausch statt, während dessen wir sie mit verschiedenen Weinen und Säften aus unserer Produktion verwöhnen konnten.



V.l.n.r: Hausherr Direktor HR Dr. Reinhard EDER, Innenministerin Mag. Johanna MIKL-LEITNER, Bürgermeister Mag. Stefan SCHMUCKENSCHLAGER mit Gattin Andrea; Vizepräsident des Europ. Parlaments Mag. Othmar KARAS mit Gattin Christa KARAS-WALDHEIM (© Hornstein, NÖN)



Besuch aus Göppingen (D)



Die deutsche Partnerstadt von Klosterneuburg, Göppingen, liegt im Weinbaugebiet Franken und hat einen ähnlich starken Bezug zum Wein- und Obstbau wie wir. So war es naheliegend, dass die hochkarätige Delegation von Repräsentanten

(Bürgermeister, Rathausbeamte u. a.) im Zuge ihres Aufenthalts in Österreich am 25. Jänner 2016 auch unsere Institution besuchte.

Bei der Führung durch Kellerwirtschaft, Schule und Obstverarbeitung zeigten sich die deutschen Gäste von unserem Ausbildungsangebot sehr beeindruckt. Insbesondere waren sie von unseren Obstbrennereigeräten begeistert, da diese aus ihrer Heimat - Eisingen im Landkreis Göppingen (Fa. Carl GmbH) - stammen. Bei der anschließenden Verkostung unserer Weine und Obstverarbeitungsprodukte herrschte beste Stimmung, und bis spät in die Nacht wurden Gemeinsamkeiten und kleine, liebenswerte Besonderheiten der beiden Regionen besprochen.

Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungsommelier

Im Rahmen der Ausbildung zur Jungsommelière/ zum Jungsommelier fuhr unser IV. Jahrgang vom 15. bis 17. Dezember 2015 in Begleitung von Frau Dipl.-Ing. Kathrin SIGL und Herrn Dipl.-Ing. Christoph DETZ in die Tourismusschule Bramberg. Bramberg am Wildkogel liegt im Salzburger Pinzgau, in der Gegend des Nationalparks Hohe Tauern, und ist bekannt für sein Smaragdorkommen sowie für Winter- und Sommertourismus.

Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch den Direktor Mag. Erich CZERNY, die Administratorin Frau Dipl.-Päd. Petra MÖSENLECHNER, MSc und den Diplomsommelier Roland PEINHOPF begann auch gleich das Programm. In zwei Gruppen eingeteilt erfuhren die Schüler/-innen alles rund um den österreichischen





Käse (Herstellung, regionale Spezialitäten), ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung. Außerdem bekamen sie einen Einblick in das Weinservice; dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt.

Der zweite Tag war dem Thema „Küchen- und Servierkunde“ gewidmet. Unter Anweisung des Lehrers und Spitzenkochs Alexander FORBES und mit der tatkräftigen Unterstützung einiger Tourismusschüler/-innen wurden die Kochkünste unseres IV. Jahrgangs getestet. Auf dem Menüplan standen eine Pinzgauer Kürbis-Apfel-Rahmsuppe, im Rotwein geschmorte Roulade vom Pinzgauer Rind mit Grießknödel und buntem Gemüseallerlei, und Mohr im Hemd als Dessert.

In der Servierkunde ging es um das Decken des

Tisches, das richtige Servieren, um die Menüreihenfolge und wie man sich bei Tisch verhalten soll. Nach diesen Anstrengungen genossen alle das selbst zubereitete, ausgezeichnete Mittagessen! Am Nachmittag gab es eine weitere Einschulung zum Thema „Service“. Unseren Schüler/-innen wurde gezeigt, wie man bis zu vier Teller gleichzeitig und trotzdem elegant tragen kann und dann serviert.

Als letzten Punkt des Tages erhielten sie noch einen Einblick in die Barkunde: Cocktails (natürlich alkoholfrei!) wurden von den Schüler/-innen selbst gemixt und verkostet.





Die Österreichische Obstsortendatenbank: Regionale Sorten mit großer Zukunft!



Rahmen einer Veranstaltung zum Thema obstgenetischer Ressourcen in Österreich statt. Nach der Begrüßung durch Dr. Reinhard Eder, Direktor der HBLAuBA präsentierte Dr. Lothar Wurm seine Institutsprojekte mit alten Sorten und Wildobst in Klosterneuburg. Mag. Eva Gantar - ebenfalls von der HBLAuBA - erörtere die „Internationalen Verpflichtungen und regionales Sortenmaterial“. Die Mitarbeiter der Abteilung Obstbau vom Obstversuchsgut Haschhof Wolfgang Patzl und Markus Ruzicka gewährten Einblicke in die Praxis des wissenschaftlichen Beschreibens und der Fotografie von Obst.

Die Präsentation der österreichischen Obstsortendatenbank fand am 16.2.2016 in Klosterneuburg an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau im

Dr. Ulrike Anhalt von der BOKU stellte die Genotyping Plattform der Abteilung Wein- und Obstbau an der BOKU vor.





Die Obfrau der ARGE Streuobst mit Sitz an der HBLAuBA Frau DI Katharina Varadi-Dianat erörterte die Notwendigkeit von Sortenvielfalt.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Präsentation der „österreichischen Obstsortendatenbank“, welche unter der Federführung von Frau Mag. Eva Gantar, Abteilung Obstbau, entwickelt wurde.

Den Abschluss bildete ein Vortrag von Dr. Manfred Gössinger über die Herstellung von Qualitätsobstweinen aus alten Sorten, welche im Anschluss auch verkostet werden konnten.

Nähere Informationen zur Veranstaltung und den Präsentationen, zu den veröffentlichten Sortenbeschreibungen, der Plattform Österreichische Obstsortendatenbank, zu obstgenetischen Ressourcen in Österreich und zum Handbuch zur Charakterisierung von Obstsorten finden sie auf www.sortenvielfalt.at.

Bois Noir Workshop

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau veranstaltete unter der Leitung von Dr. Riedle-Bauer und Mag. Ing. Franz G. Rosner zwischen 9. und 11. März 2016 einen internationalen „Bois Noir Workshop“ in Klosterneuburg. 49 WissenschaftlerInnen aus 12 Ländern präsentierten neue Erkenntnisse, welche in einer Sondernummer „Mitteilungen Klosterneuburg“ veröffentlicht wurden. Diese ist unter folgendem Link abrufbar: http://bundesamt.weinobstklosterneuburg.at/upload/documentbox/Bois_Noir_Sondernummer-2016-Mitteilungen_Klosterneuburg.pdf





Exkursion zur Fa. Hofer KG



Am 26. Jänner 2016 fuhr der 3. Aufbaulehrgang gemeinsam mit dem V. Jahrgang und einigen Interessierten aus dem II. Jahrgang sowie den Begleitlehrern Dr. Wurm, Dr. Gössinger und Ing. Kickenweiz am Abend nach Stockerau (NÖ) zum Zentrallager der Firma Hofer KG.

Die Geschichte der Fa. Hofer und ihr Betriebskonzept, unterscheidet sie vom restlichen Lebensmittel Einzelhandel. Nachdem einer kleinen Verkostung von Produkten aus dem Sortiment, folgte ein Rundgang durch das Warenlager sowie durch verschie-



denen Stationen wie Tiefkühlzellen, Kühlräume, Warenlager, Wareneingang und Warenausgang, wodurch Einblicke in die Praxis der Kommissionierung (= Zusammenstellen von bestimmten Artikeln aus einem bereitgestellten Sortiment aufgrund von Kunden- oder Produktionsaufträgen) vermittelt wurden. Die neue Obst- und Gemüseanlieferung ermöglichte Einblicke in die Qualitätskontrolle bei der Anlieferung.

Destillata-Verkostung 2016



Die Vereinigung zur Präsentation und Prämierung bester Spirituosen prämiiert alljährlich die Besten

der Besten. Die Verkostung findet alljährlich an der HBLAuBA statt, wofür insbesondere Ing. Liukas Wolfgang (MatJg. 1980) und Dr. Manfred Gössinger verantwortlich sind.





Projekt „Gesunde Schule“ wird energievoll fortgesetzt

Dieses im Jahr 2014 begonnene und von der Sozialversicherung der Bauern (SVB) unterstützte Projekt ist eine der wesentlichen Weiterentwicklungen unserer Lehranstalt und wird von den Projektleitern Frau Mag. Barbara KRAUS-NEIDHART und Herr Prof. Mag. Gerald KLUG mit großem Elan weitergeführt. So wurde heuer bereits im Rahmen einer Eröffnungskonferenz am 11. September 2015 Bilanz gezogen und eruiert, was im letzten Schuljahr umgesetzt werden konnte bzw. was offen geblieben ist. Des Weiteren wurden Anliegen, welche im Laufe des letzten Schuljahres aufgetreten sind, besprochen. Im Zuge einer Ideenwerkstatt konnten Anregungen und Themen für das neue Schuljahr definiert werden.

Ein wichtiges Teilprojekt („Gesund begleitet von Anfang an“) stellt die gesundheitliche und ernährungsphysiologische Beratung der Schüler/-innen des I. Jahrgangs dar, bei der zu Beginn, in der Mitte und am Schluss des Schuljahres aufschlussreiche psychomotorische und gesundheitsrelevante Untersuchungen durchgeführt werden.

In einer weiteren Konferenz am 20. November wurden nochmals die bisherigen Umsetzungen besprochen, wobei von den Projektleiter/-innen die sehr gute Kooperation mit den Kolleg/-innen insbesondere der Direktion, der Schülerheimküche und des Erzieherteams gelobt wurde. Erfreulich ist, dass die unbefriedigende Situation der langsamen Reparaturen durch das Auflegen eines Reparaturheftes deutlich verbessert werden konnte. Das Ziel, vermehrt Bewegung in den Unterricht einzubringen, konnte durch Übungen im Unterricht (Prof. Mag. Altrichter!) und Ernennung von Schüler/-innen zu „Bewegungscoaches“ gut erreicht werden. Auch das Speiseangebot im Schülerheim konnte durch die „abgespeckte“ vierte Jause und eine längere Zeit für die Einnahme des Mittagessens verbessert werden. Die im Frühsommer begonnenen Aktivitäten hinsichtlich Aufklärung zur Suchtprävention sollen im heurigen Jahr verstärkt durchgeführt werden.





Spitzenplätze bei der „Österreichischen Wine Championship“

Knapp vor Weihnachten wurden im Rahmen der Vorauswahl der Kremser Teilnehmer/-innen für die diesjährige EUROPEA Wine Championship erstmals auch vier Vertreter/-innen der anderen „Weinbauschulen“ eingeladen. Herr Mag. Vogler und seinem Team darf zur professionellen Vorbereitung und Abwicklung des Wettkampfes in den Disziplinen Weinbau, Kellerwirtschaft und Sensorik gratuliert werden.

Durch die Teilnahme der anderen Weinbauschulen wurde diese Vorauswahl zur inoffiziellen österreichischen Version der Wine Championship ausgerufen, wobei aber die Größe der Schulmannschaften massiv unterschiedlich war (Gesamteilnehmerzahl ca. 90 Personen). Trotz der rund 20-fachen zahlenmäßigen Überlegenheit der Kremser Schüler/-innen konnte unser kleines vierköpfiges Team mit der Gold- und der Bronzemedaille sowie dem 5. und 7. Platz großartig abschneiden! Da der IV. Jahrgang zeitgleich im Rahmen der Jungsommelierausbildung an der HTL für Tourismus Bramberg (Salzburg) weilte, konnte von dieser Klasse leider niemand teilnehmen.

Wir gratulieren unseren hervorragenden Schüler/-innen herzlichst und freuen uns über das tolle Ergebnis:

1. Platz: Christof REISCHER (3. AL)
3. Platz: Christian ENGELBRECHT (V. Jg.)
5. Platz: Rosa RAAB (V. Jg.)
7. Platz: Paul MEISSNER (V. Jg.)



Der strahlende Sieger Christof Reischer mit seinen Kolleg/-innen Rosa Raab und Paul Meißner (v.l.n.r.)



Adventkonzert unseres Blasmusikensembles VINO BRASS mit Obonya im Stift



Am Sonntag, den 29. November 2015 wurde unseren musikalischen Vorzeigeschülern Bernhard Neustifter (V. Jg.), Stefan Niessl und Karl Menhart (beide IV. Jg.) sowie Jeremias Heftner (III. Jg.) und Frau Kerstin Sommer (in Vertretung von Matthias Reckendorfer, III. Jg.) die große Ehre zuteil, gemeinsam mit dem bekannten Schauspieler Cornelius OBONYA und dem MÄNNERCHOR DER KÄRNTNER IN WIEN die Adventfeier in der Klosterneuburger Stiftskirche zu gestalten. Mit spürbarer Harmonie beeindruckten unsere jungen Musiker mit ihren Blasinstrumenten klangsicher bis zum letzten (Steh-)Platz gefüllte Auditorium des Kirchenschiffes.

Das Ensemble namens „VINO BRASS“ sorgte mit seinen Darbietungen dabei für so gute weihnachtliche Stimmung, dass es anschließend auch noch beim benachbarten Adventmarkt im Binderstadl als Zugabe vom Tausendeimerfass „herunterblasen“ durfte. Alle Zuhörer/-innen zeigten sich begeistert und beeindruckt, da sich die „Weinbauschule“ neben Fachexpertise, Allgemeinbildung und wohlschmeckenden Produkten auch durch musikalische Begabungen auszeichnete.

Wir danken unseren Musikern für die hervorragende Imagewerbung - Wir sind stolz auf euch!

Schutzdach für die alte Weinpresse

Mit tatkräftiger Unterstützung durch den Absolventenverband hat die schöne alte Weinpresse jetzt eine Überdachung zum Schutz gegen Schnee und Regen erhalten.

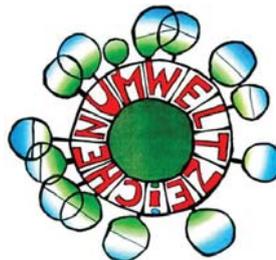


Umweltzeichen

Bereits im Jahr 2011 wurde an die HBLA und BA Klosterneuburg das Österreichische Umweltzeichen für Schulen und Bildungseinrichtungen vergeben. Diese Auszeichnung dokumentiert die Einstellung und das Handeln hinsichtlich ökologischer Nachhaltigkeit und sozialer Kompetenz.

Vier Jahre später war nun ein erweitertes Audit erforderlich. Zu den bestehenden Bereichen (Pädagogik, Umweltmanagement) kamen die Bereiche „Chemie“, „Wasser & Abfallwirtschaft“ sowie „Beschaffung“ hinzu. Am 15. Jänner 2016 erhielt die

HBLAuBA die Bestätigung über das positive Audit. Wir sind nun wieder berechtigt, das Umweltzeichen für weitere vier Jahre zu führen!





Bleiber-Weicher Mostbirnen-Apfel-Anlage



Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau hat im Zuge eines Leader-Projektes im Mostviertel eine Anlage ausgepflanzt.

Was bedeutet „Bleiber-Weicher“-System?

Mostbirnenhochstämme auf starkwüchsigen Birnenunterlagen brauchen ca. 15 bis 20 Jahre bis sich die endgültige Kronendimension entwickelt hat und bezogen auf die bepflanzte Fläche nennenswerte Erträge erzielt werden können. Bei guter Pflege können diese landschaftsprägenden Bäume, sofern sie von Krankheiten wie Feuerbrand oder Birnenverfall verschont bleiben, weit über hundert Jahre alt werden und ihren vielfältigen Nutzen für Umwelt, Tourismus und Produzenten



www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2016

21



entfalten. Apfelsorten auf der schwachwüchsigen, nicht standfesten Unterlage M9 fruchten schon im zweiten Standjahr und können bereits im fünften Standjahr die Vollertragsphase erreichen. Bei diesem Bleiber-Weichersystem, einer Weiterentwicklung eines alten Konzeptes, werden zwischen die Hochstammbirnbäume („Bleiber“) Apfelbäume auf schwächeren Unterlagen („Weicher“), sowohl in der „Bleiberreihe“ als auch zwischen den Bleiberreihen, gesetzt. Die „Weicherbäume“ sollen dann, bis die „Bleiber“ zu fruchten beginnen, in den ersten 15 bis 20 Jahren frühe Erträge sicherstellen und können dann den „Bleibern“ weichen.

Handelnde Personen:

- » LEADER Region Tourismusverband Moststraße: Christian Haberhauer, Stephanie Prüller
- » Anlagenbetreiber: Hans Hiebl
- » Projektkoordination: Mag. Franz Rosner, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
- » Konzepterstellung und Anlagenerrichtung: Dr. Lothar Wurm, Ing. Manfred Kickenweiz, Obstbaumeister Markus Ruzicka, Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Abteilung Obstbau



„Wer im Glashaus sitzt....“



... soll nicht mit Steinen werfen!“ Schon gar nicht, wenn es jetzt im Winter dort wohlig warm ist. Und das ist es seit November vorigen Jahres wieder am Versuchsgut Agneshof.

Das seit 1990 bestehende Glashaus dient der Durchführung von Exaktversuchen (z.B.: Nährstoffaufnahme und -anlagerungsvermögen), der Überwinterung weniger frostharter Rebsorten und der Unterbringung der Reservestöcke zur Nachpflanzung im Weingarten. Mehr als zwei Jahrzehnte lang wurde mittels Ölofen geheizt, doch zuletzt war schon ein Nachlassen der Zuverlässigkeit des Ölbrenners bemerkbar; zudem entsprach er nicht mehr den gängigen Emmissionswerten.

Durch die neue Pelletsanlage, die am 5. November 2015 in Betrieb genommen wurde, ist nicht nur eine effiziente Heizleistung garantiert, sondern wir leisten auch einen Beitrag zum Umweltschutz.





GÖTTLESBRUNN · LANGENLOIS · WILDON

muellerglas.at

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so

Willkommen!

Salut!

Servus!

Hola!

Welcome!

Ciao!

Grias di!



Müller Glas & Co Handelsgesellschaft m.b.H.

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





Termine

Verbandstreffen Stiftsweingut Herzogenburg

Am 27. Mai 2016 ist um 15 Uhr ein Absolventenverbandstreffen im Stiftsweingut Herzogenburg Wielandsthal 1, A-3130 Herzogenburg (www.stiftsweingut-herzogenburg.com) geplant.

Hans Jörg Schelling hat sich Anfang 2009 einen lang gehegten Traum erfüllt, die Pacht eines Weinguts. Durch ein eher zufälliges Gespräch mit Prälat Maximilian Fürnsinn entstand die Zusammenarbeit mit dem Augustiner-Chorherren-Stift Herzogenburg.

Anfahrtsbeschreibung

» Von Wien oder Linz kommend Autobahn A1 bis Knoten Sankt Pölten, dann auf die S33 Richtung Krems bis zur Abfahrt Herzogenburg Nord. Nach der Abfahrt bis zur Bundesstrasse, dann rechts abbiegen und nach 200 Meter links in den Feldweg. Am Ende des Weges rechts abbiegen und nach 100 Meter links abbiegen. Nach 300 Meter befindet sich links zurückversetzt das Weinschlüssel Wielandsthal.

Kosten

» Pro Person wird ein Unkostenbeitrag von € 7 eingehoben.

Anmeldung:

franz.rosner@weinobst.at
bis spätestens 20. Mai 2016

Lange Nacht der Forschung

Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau wird heuer am 22. April 2016 an der Langen Nacht der Forschung an zwei Standorten mit Vorträgen und Ausstellern teilnehmen: IST Austria und Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Institute of Science and Technology Austria - IST Austria

Am Campus 1
3400 Klosterneuburg

Das Institute of Science and Technology Austria (IST Austria) ist ein junges internationales Institut in Klosterneuburg bei Wien, das sich der naturwissenschaftlichen Grundlagenforschung und Postgraduiertenausbildung widmet.

www.weinobstklosterneuburg.at

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Angermayrgasse 1
1130 Wien

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ist eine Ausbildungseinrichtung für Pädagogik und Beratung mit starkem Engagement für eine Nachhaltige Entwicklung. Sie bildet Pädagogen aus dem landwirtschaftlichen Schulwesen sowie MitarbeiterInnen des landwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdiensts aus, und forschen in Kooperation im namhaften Institutionen im Bereich der Agrar- und Umweltwissenschaften.

www.langenachtderforschung.at
Wir würden uns über einen Besuch freuen!



Reise Argentinien - Chile

Südamerikanisches Flair kombiniert mit edlen Rotweintropfen werden vom 31. Oktober bis 12. November 2015 angeboten.

Dem Thema „Wein“ wird auf dieser Reise ein Hauptaugenmerk gewidmet!

Ob in Argentinien – Mendoza (Norton, Catena Zapata) oder in Chile – Aconcagua (Errazuriz), Maipo (Santa Rita, Almavia), Rapel (Lapostole) oder Curico (Montes, Miguel Torres) – Kenner und Genießer werden bei den Besuchen ihre wahre Freude erleben!

Preis:

€ 3.980 p.P im DZ, EZ-Zuschlag: € 740

Inkludierte Leistungen:

- » Flüge in der Economy-Class lt. Programm inkl. Flughafentaxen Stand 1.2.2016, vorbehaltlich Erhöhung bis zur Ticketausstellung
- » 10 Nächtigungen in 4 und 5-Stern Hotels mit Frühstück, early check-in am 1.11.
- » Deutsch-sprechende örtliche Reiseleitung bei allen Transfers und Ausflügen
- » Fahrten im privaten Bus
- » 1 x Abendessen, 2 x Mittagessen
- » Besuch einer Tangoshow in Buenos Aires
- » Weinverkostungen in angeführten Weingütern, 2 x Weinverkostung im Hotel in Mendoza
- » Reisebegleitung ab/bis Wien

Anmeldeschluss: 30.6.2016

Veranstalter:

COMFORT TRAVEL, Neuer markt 14/19, 1010 Wien

Kontaktperson:

Dieter Deschka 02243-90153

Alte Ansichten unserer Lehr- und Forschungsanstalt aus dem Jahr 1926

Anfang Dezember 2015 konnten wir im Zuge eines Naturalgeschäfts ein paar vergilbte Fotoalben aus dem Jahr 1926 mit alten Ansichten unserer „ALMA MATER BABONENSIS“ sowie eine Ehrenurkunde des Weinbauverbandes für die langjährige Mitgliedschaft von HR Prof. Ing. Ludwig Stefl mit einer schönen Malerei des „Schwarzen Kreuzes“ erwerben. Nachfolgend präsentieren wir ausgewählte Ansichten:



Abb. 1: Bei der Fotografie des Schulgebäudes fällt auf, dass zu dieser Zeit das Hauptgebäude augenscheinlich von großen (schätzungsweise 10 m hohen) Bäumen umgeben war und nicht, wie in manchen Ansichten gezeigt, frei gestanden ist. Das Hauptportal und das schmiedeeiserne Tor an der Wienerstraße sind heute noch vorhanden und gut erkennbar.



Abb. 2: Dieses Bild trägt die Beschriftung „Zum Keller der Lehranstalt“ und verdeutlicht gut, dass der Weinkeller der HBLA und BA bis 66 Jahre nach der Gründung der Anstalt noch im Hauptgebäude (nunmehr Schüler/-innengarderobe) untergebracht war. Ein beeindruckendes Zeugnis dafür ist heute noch die schön renovierte Betonzisterne.



Abb. 3: Auf dieser Abbildung sind Glashäuser, die zum Vortreiben von Rebveredlungen verwendet wurden, auf dem Areal des jetzigen Versuchsgutes Agneshof erkennbar. Im Hintergrund sieht man den Buchberg mit dem „Schwarzen Kreuz“ und dem Harrer.

Derartige alte Aufnahmen, Fotos und Bilder sind für die Dokumentation der Geschichte unseres Hauses ein wertvoller Beitrag und für uns wie auch für spätere Generationen von großer Bedeutung für die Wahrnehmung vergangener Zeiten.

In diesem Zusammenhang ergeht daher die höfliche Bitte an alle: Falls jemand derartige „Schätze“ besitzt, möge er/sie uns diese zum Einscannen oder Abfotografieren zur Verfügung stellen!



Runde Geburtstage (von Oktober bis Dezember)

50 Jahre

		MatJg
HUTTER Franz Josef	FELDBACH	1985
LAMPRECHT Egon	LEUTSCHACH	1987
LANG Stefan	NECKENMARKT	1986
MÜLLER Josef	WIES	1985
PIMPEL Michael	GÖTTLESBRUNN	1985
POLT Johann	FEHRING	1987
PRECHTL Franz	ZELLERNDORF	1985
SCHARF Ernst	KLOSTERNEUBURG	1986
THURY Paul	FRAUENKIRCHEN	1985
UNGER Johann	ANDAU	1985

60 Jahre

FATTINGER Michael	DEUTSCHFEISTRITZ	1975
GINDL Johannes	PILLICHSORF	1975
PRATSCH Herbert	MARTINSORF	1976
WETTER Reinhard	SIEGMUNDHERBERG	1975

65 Jahre

CRAMER Adalbert	ROITHAM	1970
-----------------	---------	------

70 Jahre

SACKL Ernst	STAINZ	1970
-------------	--------	------

75 Jahre

JASENEK Richard	KLOSTERNEUBURG	1962
MAUSS Herbert	HADERSDORF	1961

80 Jahre

KABESCH Erich	WR. NEUDORF	1956
---------------	-------------	------

85 Jahre

GRASS Konrad	INNSBRUCK	1954
HELLMER Franz	KREMS-REHBERG	1950
TESSMANN Ilmar	St. OSWALD	1950



Trauer um unsere Verstorbenen

Ing. Fritz KOCH

Maturajahrgang 1957, Gerasdorf, welcher am 18. Dezember 2015 im Alter von 79 Jahren verstarb.

Ing. Franz Regele

Maturajahrgang 1977, Ehrenhausen, ist am 29. März im 60. Lebensjahr völlig unerwartet verstorben.

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/AUSTRIA

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

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

NEW
www.fh-krems.ac.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH**

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

Einschaltungen

Customer Consultant Velcorin® for wine-industry customers

DrinkStar GmbH, Rosenheim, GERMANY

Starting Date: April 01st 2016

Objective

- » Develop Business with wine-industry-costumers for Velcorin® Technology (cold sterilization) with focus on South-East Europe wine-regions.
- » Strategic development of DrinkStar-Velcorin®-Businesssystem in wine-industry in DrinkStar sales area (Central-Europe, East and South-East Europe)
- » Technical and commercial support service for active Velcorin®-customers

Responsibilities

- » Business Planning
 - Provide market data and country related info to DrinkStar Management Team;
 - Develop DrinkStar business plan for wine costumers in different sales areas
- » Technical Consulting
 - Advise customers on installation of metering systems in filling lines;
 - Consult customers in all technical aspects of using Velcorin®
 - Provide customers with technical support , e.g. Conduct filling tests as well as laboratory tests with Velcorin®;
- » Sales Development
 - Actively search for new customers;
 - Provide customers with commercial support;
 - Give presentation to potential customers or at seminars
 - Meet agreed sales targets; Control payments;
 - Educate and coach customers` technical employees.

Requirements

- » More than 3 years previous experience in sales of value aided solutions/products in the wine sector in South-East Europe.
- » Good knowledge and contacts in wine producer and wine-filling sector especially in South-East Europe wine-regions
- » Experience with bottle filling lines

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2016

31



- » Good spoken and written German (or English)
- » Valid driving license; Computer literate
- » travel experience and travel joyful
- » Excellent entrepreneurial and negotiation skills;
- » Capable to work responsibly and independently;
- » Result driven attitude

Contact

Please send your application to :

DrinkStar GmbH

Äußere Oberaustraße 36/5, 83026 Rosenheim

Telefon (#49 80 31) 24 34 – 60

E-Mail bernhard.krause@drinkstar.de

Mitarbeiter Rebbau gesucht

[Weingüter Steiner Schernelz Village \(www.schernelz-village.ch\)](http://www.schernelz-village.ch) und [Weingut Krebs \(www.weingut-krebs.ch\)](http://www.weingut-krebs.ch)

Die beiden Weingüter Steiner Schernelz Village (www.schernelz-village.ch) und Weingut Krebs (www.weingut-krebs.ch) suchen ab April 2016 einen Mitarbeiter im Rebbau. Wir sind zwei Familienbetriebe und bewirtschaften total 10ha Reben in der kleinen aber aufstrebenden Weinbauregion Bielersee (Kanton Bern, CH). Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir einen selbständigen Mitarbeiter für sämtliche anfallende Arbeiten im Weinberg, sowie unterstützend im Keller.

Ihr Aufgabengebiet:

- » Geräte und Maschinen bedienen, warten und pflegen
- » Pflege der Reben (Schnitt, Laubarbeit, Pflanzenschutz, Weinlese)
- » Bodenpflege
- » Mithilfe im Keller

Unsere Anforderungen:

- » Führerschein
- » Zuverlässigkeit, Flexibilität
- » Erfahrung im Umgang mit Maschinen (Raupenfahrzeuge)

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Aufgabe auf zwei modernen Weinbaubetrieben in familiärer Atmosphäre.



Wenn Sie in dieser Position eine Chance für Ihre eigene Entwicklung sehen, dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, bevorzugt per Email, an:

Steiner Schernelz Village
z.H von Sabine Steiner
Untergasse 22
CH-2514 Ligerz
s.steiner@schernelz-village.ch

Praktikant(in) Vinothek Stift Klosterneuburg

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern des Landes.

Wir suchen eine(n) Praktikant(in) Vinothek für 3 Sommermonate

Ihre Aufgaben:

- › Engagement im Tagesgeschäftes der Vinothek
- › Kundenberatung, Kassaführung, Lager
- › Durchführung von Weinpräsentationen und Kellerführungen

Unsere Anforderungen:

- › Weinfachwissen
- › zeitliche Flexibilität (auch Wochenenddienste)
- › MS Office Kenntnisse
- › Fremdsprachenkenntnisse
- › kommunikatives Allroundtalent mit positiver Ausstrahlung

Unser Angebot:

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team um das bereits erlernte Wissen in die Praxis umzusetzen. Fachliches Feedback und das angenehme Arbeitsumfeld eines der führenden Weingüter Österreichs.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto, bevorzugt als E-Mail, an:

Vinothek Stift Klosterneuburg
z. H. Barbara Grill
vinothek@stift-klosterneuburg.at
Rathausplatz 24, 3400 Klosterneuburg
www.stift-klosterneuburg.at

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2016

33



AssistentIn für Verkauf HAMMERSCHMIED GmbH

Wir sind ... ein Familienunternehmen, das sich traditionell höchster Qualität bei seinen Produkten und dem Serviceangebot verschrieben hat.

Wir vertreten zwei der innovativsten Landmaschinenhersteller Europas in Österreich und sind Kompetenzzentrum für Massey Ferguson.

Sie haben ...

- › vorzugsweise die HBLA für Wein- und Obstbau abgeschlossen, oder eine techn. oder kfm. Ausbildung mit Matura
- › sehr gute Office Kenntnisse
- › gute Englischkenntnisse

Sie sind ...

- › eine zuverlässige Persönlichkeit mit organisierter und genauer Arbeitsweise, die ein hohes Maß an Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Teamgeist mit sich bringt
- › begeisterungsfähig für Landtechnik und Traktoren
- › freundlich im Umgang mit KollegInnen und KundInnen

Sie möchten ...

- › unseren Verkaufsleiter im Innen- und Außendienst organisatorisch unterstützen
- › im Sekretariat mitwirken
- › Teil eines jungen, motivierten Teams werden

Wir bieten ...

- › ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- › langfristig die Möglichkeit selbständig einen Verkaufsbereich zu übernehmen
- › umfangreiche Weiterbildungsmöglichkeiten
- › ein gutes Arbeitsklima

Für diese Position beträgt das Monatsbruttogehalt mindestens € 1.750,- (Bereitschaft zur Überzahlung besteht, abhängig von Erfahrung und Qualifikation).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kontakt:

Heidemarie Birochs

h.birochs@hammerschmied.at

Tel. 0664 4014960

HAMMERSCHMIED GmbH

Hammerschmied Straße 12

2100 Korneuburg



Weingut und TOP-Heurigenbetrieb in Traumlage



Lage: Wachau

Gesamtfläche: ca. 2,65 ha

Heuriger: ca. 150 m²

Terrasse: ca. 50 m²

Kaufpreis: € 1.600.000,00 Provision: 3 % zzgl 20% MwSt

+++ Hoher Bekanntheitsgrad +++

+++ Hohe Besucher-Frequenz +++

Das Weingut umfasst ca. 2,2 ha Weingärten, 0,45 ha Marillengärten, Kellergebäude und Heurigenlokal. 2005 wurde das einzigartige Heurigenlokal mit spektakulärem Panoramablick errichtet. Ca. 150 m² Nutzfläche, Grünland mit Geb-Widmung, Gastgewerbebewilligung, 55 Sitzplätze im Lokal, 50 Sitzplätze im Garten, HWB 72,6, fGEE 1,1

Kontakt:

DI Rudolf Karner, 0664 / 88306464; rudolf.karner@planethome.at

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2016

35



Weinküfer/Meister/Techniker (m/w)

Bottwartaler Winzer

Die Bottwartaler Winzer sind eine starke Gemeinschaft von Qualitätsweingärtnern, die sich 1966 in der Genossenschaft zusammengeschlossen haben und den Weinbau im Bottwartal als kulturellen Auftrag verstehen.

Die meisten unserer Winzerfamilien bewirtschaften nur sehr kleine Parzellen. Welch ein Glück! Sie erzeugen mit Bedacht, Sorgfalt und Liebe nur bestes und gesundes Traubengut. Beste Voraussetzungen, um höchste Qualitäten, hochwertige Alltagsweine und exklusive Jahrgänge individuell auszubauen. Zur Verstärkung unseres Kellerteams suchen wir ab dem 01.07.2016 oder früher

Weinküfer/Meister/Techniker (m/w)

(in Vollzeit, ggfls. in Teilzeit)

für

- › Verarbeitung der Weine von der Anlieferung der Trauben bis zur Flaschenabfüllung
- › Bedienung der technischen Einrichtungen (Filter, Abfüllanlage, etc...)
- › Überwachung der Produktionsanlage
- › Weinbehandlungen
- › Qualitätskontrolle
- › Reinigungsarbeiten

Wir freuen uns auf Sie, wenn Sie als Kellerfachkraft

- › alle Abläufe der Weinbereitung sicher, eigenständig und sauber durchführen können,
- › hohes technisches Verständnis haben,
- › sich mit Engagement und gewollt auch Eigeninitiative hervorheben sowie
- › Teamfähigkeit und Flexibilität beweisen und
- › dies alles mit einem hohen Verantwortungsbewusstsein und Freude an der Sache verknüpfen.

Wir sind interessiert! Und Sie?

Vorab beantwortet Ihnen unser technischer Betriebsleiter Eberhard LANG telefonisch Ihre Fragen unter +49 (0)7148 / 9600-14.

Gerne senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen bevorzugt per E-Mail an:

berufe@bottwartalerwinzer.de, oder per Post an Bottwartaler Winzer:

Oberstenfelder Straße 80, 71723 Großbottwar - DEUTSCHLAND



VERTRIEBSMITARBEITER/-IN

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen

wir suchen...

VERTRIEBSMITARBEITER/-IN

WEINBAU & KELLEREITECHNIK

Seit mehr als 100 Jahren ist unser Raiffeisen-Lagerhaus Nahversorger und regionaler Wirtschaftspartner im ländlichen Raum. Im Bereich Weinbau & Kellereitechnik dürfen wir uns zu den führenden Unternehmen der Region zählen. Wir verstärken unser Weinbauteam mit einer Vertriebspersönlichkeit zur fundierten Kundenberatung und -betreuung im Innen- und Außendienst.

Seit mehr als 100 Jahren ist unser Raiffeisen-Lagerhaus Nahversorger und regionaler Wirtschaftspartner im ländlichen Raum. Im Bereich Weinbau & Kellereitechnik dürfen wir uns zu den führenden Unternehmen der Region zählen. Wir verstärken unser Weinbauteam mit einer Vertriebspersönlichkeit zur fundierten Kundenberatung und -betreuung im Innen- und Außendienst.

Ihr Profil:

- › Branchenkenntnisse und Berufserfahrung im Weinbau
- › Technisches und kaufmännisches Verständnis
- › Vertriebs- und Kundenorientierung
- › EDV-Kenntnisse
- › Persönliches Engagement, Teamgeist und Flexibilität

Wir bieten:

Eine interessante Vollzeitätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeit in einem stabilen Unternehmen mit langfristiger Ausrichtung.

KV-Mindestjahresgehalt € 25.000,- brutto und Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung. (Angaben gemäß Gleichbehandlungsgesetz)

Bewerbungen unter Ref.Nr. 1603 an:

Raiffeisen-Lagerhaus Wiener Becken eGen • Bahnstraße 29 • 2483 Ebreichsdorf

Vorzugsweise per E-Mail an personalbuero@wienerbecken.rlh.at



INFÜHR

Sekt

DIE MEISTPRÄMIERTE SEKTKELLEREI ÖSTERREICHS

Kellermeister AssistentIn
in Klosterneuburger Sektkellerei



WEIN- UND SEKTKELLEREIEN
KARL INFÜHR
KOMMANDITESELLSCHAFT

A 3400 KLOSTERNEUBURG
KARL INFÜHR PLATZ 1
TEL: +43(0)2243/32138-0
FAX: +43(0)2243/32138-5
WEB: www.infuehr.at
MAIL: sekt@infuehr.at

A 1190 WIEN, KAHLBERGERSTR. 46

Klosterneuburg, März 2016

Sie möchten nach dem HBLA-Abschluss durchstarten?
Sie möchten sich in der Weinwirtschaft neu orientieren?

Karl Inführ KG, die meistprämierte Sektkellerei Österreichs in Klosterneuburg, bietet HBLA AbsolventIn einen interessanten, spannenden Arbeitsplatz.

Sie unterstützen unseren Kellermeister in einem dynamischen Arbeitsumfeld in einer modernen Sektkellerei.

Wir bieten

- gute Einschulung
- ein sicheres, langfristiges Arbeitsverhältnis
- ein gutes Betriebsklima
- KV-Gehalt mit Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Qualifikation und eventueller Praxis.

Sie sind

- verlässlich und setzen Vorgaben gut um
- neugierig, interessiert und offen für Neues
- engagiert, flexibel, belastbar und teamfähig

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung an sekt@infuehr.at.

Mehr Informationen zu unserem Unternehmen erhalten Sie auf www.infuehr.at.



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com



www.weinobstklosterneuburg.at

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