



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



VERBANDSTREFFEN ALOIS GÖLLES, RIEGERSBURG

Die „gläserne Manufaktur“ unseres Schulkollegen Gölles präsentierte neben Destillaten und Essig auch Whiskey (Bourbon), Gin und Rum. Im Laufe der Jahre entwickelte sich der Betrieb zum Marktführer in der österreichischen Fachwelt.

SEITE 29



VERBANDSTREFFEN WEINGUT THALLER, MAIERHOFBERGEN

Das traditionelle Weingut wurde im Jahr 2006 zu einem wunderschönen Schloss „erweitert“. Zahlreiche Events und Empfänge werden ganzjährig abgehalten und dabei die selbstproduzierten Weine dargeboten.

SEITE 30

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

» Matura 2018	4
» Newcomer Award 2018	8
» European Wine Championship	10
» Goldene Zeiten für die HBLA	12
» Dienstjubiläum	12
» Ehrenzeichen	13
» Ehrungen durch die Österreichische Gartenbaugesellschaft	14
» Verleihung der Figl-Stipendien in St. Pölten	16

AKTUELLES

» Wein & Obst Klosterneuburg RTD - Einrichtung mit eigener Rechtspersönlichkeit an der HBLAuBA	17
» HBLAuBA - Anerkennung als Pflanzenschutzversuchseinrichtung für den Wein- und Obstbau	18
» Ingenieurgesetz - Durchführungsverordnung 2018	18
» Gemischter Satz bei Hofer	19
» Pegelweinkost für Mold	20
» Juror bei New Vino Wagram	21
» ARGE Streuobst und Blühendes Österreich suchen die schönsten Streuobstwiesen	22
» Klassentreffen Maturajahrgang 1986	25
» Verkostungen und kein Ende ... Landessieger Niederösterreich	25
» Steirische Landesweinbewertung in Haidegg	26
» Nach der Pflicht kommt die Kür	26
» Grand Prix Vinex 2018	27
» Eine gelungene Kooperation von Schule und Bundesamt in Klosterneuburg	28

VERANSTALTUNGEN

» Verbandstreffen Alois Göllles	29
» Verbandstreffen Weingut Thaller	30
» 25 frisch gebackene Sommeliers/Sommelier	32
» Lange Nacht der Forschung	33

ZU BESUCH

» Besuch des russischen Vizeministers für Landwirtschaft	34
» Vernetzungstreffen der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten	35
» Südtiroler auf Lehrfahrt in Österreich	37
» Bundesamt für Weinbau unter neuer Leitung	37
» Besuch der Weinbauschule Asti (Piemont)	38
» Die Franken waren (wieder) da	39
» Europatag	40
» Konzertreise nach Auer (Südtirol)	41
» Atemlos...	42
» Erfolgreicher Girls Day 2018	42
» Landtechnik-Praktikum in Mold	44
» 13. Netzwerktreffen der europäischen Weinbauschulen	45
» Besuch der Kompostieranlage	46
» Hiberna Forum: PIWI-Weinwettbewerb in Tschechien	46
» Besuch der wilden „68-iger“	47
» Forschungsk Kooperation mit der Agrar-Fachhochschule Požega (Kroatien)	49
» Bundesverwaltungsgericht	50
» Oenoforum 2018 - Reisen bildet	51

DIVERSES

» Einweihung Klapotetz in Klosterneuburg am 6. September um 16 Uhr	52
» Verbandstreffen „Tanklager Wolkersdorf“ und Weingut Vogt am 12. Oktober um 14 Uhr	52
» Generalversammlung mit Neuwahl am 30. November um 16 Uhr	53
» Chile und Argentinien	54
» Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac vom 18. bis 25. August 2019	55

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Das Schuljahr neigt sich dem Ende zu und als „krönender“ Abschluss fand die alljährliche Matura statt. Leider haben nicht alle diese positiv bestanden, aber als Anmerkung sei erwähnt, dass z.B. Mathematik von allen positiv gemeistert wurde. Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht allen Absolventinnen und Absolventen viel Erfolg im Berufsleben. Die Türen der HBLAuBA stehen allen auch weiterhin offen.

Als Dienststelle des Bundes hat die HBLAuBA nur in wenigen - meist sehr kompetitiven und aufwendigen - Förderschienen die Berechtigung, an internationale Fördergelder heranzukommen. Diese und weitere Rahmenbedingungen, wie z.B. Aufnahmestopp im Bundesbereich, haben die HBLAuBA nun veranlasst, eine teilrechtsfähige Einrichtung mit dem Namen „Wein & Obst Klosterneuburg RTD“ zu gründen. Damit soll der Forschungsstandort gestärkt und jungen Forscherinnen und Forschern eine Zukunft geboten werden.

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau forscht seit seinem Bestehen im Pflanzenschutzbereich. Neue Pflanzenschutzprodukte und Techniken stellen dabei Schwerpunkte dar. Das Bundesamt für Ernährungssicherheit hat nun mit Bescheid die Anerkennung als international autorisierte Versuchseinrichtung für die Prüfung der Wirksamkeit und Phytotoxizität von Pflanzenschutzmitteln für den Wein- und Obstbau erteilt. Damit werden noch mehr Pflanzenschutzprodukte in den Versuchsanlagen gemäß den EPPO-Richtlinien (European and Mediterranean Plant Protection Organisation) hinsichtlich Wirkung und Eignung untersucht und die Aktivitäten an der HBLAuBA im Pflanzenschutzbereich ausgebaut.

Einen erholsamen Urlaub wünscht der Vorstand des Absolventenverbandes!



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident



Matura 2018 – aus kulinarischer und vinophiler Sicht



3. Traditionell stoßen am Ende der offiziellen Maturafeier die Maturanten, Eltern und Lehrer mit einem Gläschen auf den Erfolg an. Heuer konnte man das nach der Zeugnisüberreichung im schönen Augustinussaal wunderbar davor im Freien mit Frizzante, Weinviertel DAC, Zweigelt der HBLA und kleinen Knabbereien tun.



2. Traditionell werden nach dem Ende aller Prüfungen die Schüler und das Lehrerkollegium im Schülerheim von unserer Internatsküche mit einem Festessen samt gepflegter Weinbegleitung verwöhnt. Wobei das üppige fünfgängige Menü für die Damen in ihren feschen (knappen) Dirndl durchaus eine Herausforderung darstellen kann.....



1. Traditionell wird am Ende jedes Maturahalbtags die Prüfungskommission auf ein Gläschen Wein eingeladen. Dabei gibt es zumeist 2 verschiedene Flaschen Wein oder auch Sekt aus den Betrieben der Schülerinnen und Schüler. Heuer setzte am Ende



seines Halbtags Lorenz Märzweiler dieser Tradition ein Glanzlicht auf: Aus den „herumliegenden“ Altweinbeständen seines Großvaters brachte er eine 3 Liter-Magnumflasche „Barolo 1990 Poderi Aldo Conterno“ mit. Zuerst galt es mühsam den Siegellack zu entfernen, um dann den gut erhaltenen



Naturkorken zu ziehen. Ein relativ frischer dunkler Rotwein mit markantem aber rundem Gerbstoff, mit rauchigen Asphalttönen („Goudronton“) und einer sich an der Luft entwickelnden Fruchtigkeit beeindruckte nicht nur unsere Vorsitzende. Ein zweiter Schluck war durchaus angebracht. Ein würdiger Wein, um nicht nur Herrn Märzweilers „Guten Erfolg“ zu feiern. Vielen Dank!

©Robert Steidl



Prämierung der Diplomarbeiten:



1. Plätze:

Häimerl Johannes: „Untersuchungen über den Einsatz von UV-C bei der Weinbereitung – Auswirkungen auf Hefen“ – Technologie der Traubenverarbeitung

Reckendorfer Matthias: „Auswirkungen des Aufrührens der Hefe auf die Weinqualität – Einfluss der ‚Sur Lie-Methode‘ auf die Weißweinqualität unter Berücksichtigung der Spontangärung bei der Sorte Weißburgunder“ – Wein- und obsttechnologisches Laboratorium (Kellerwirtschaft)





2. Plätze:

Gölles Johannes: „Korrelation ausgewählter Parameter hinsichtlich der Beurteilung von Obstverarbeitungsprodukten – Korrelation ausgewählter Parameter hinsichtlich der Beurteilung von Destillaten“ – Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung

Hödl Sandro: „Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei Obstweinen – Auswirkungen der „sur quatre“ auf die Apfelmostqualität“ – Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung

Lackner Christian: „Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung bei Obstweinen – Auswirkungen des ‚Sur lie‘-Effekts auf die Birnenmostqualität“ – Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung

Muntner Stefan: „Auswirkungen des Aufrührens der Hefe auf die Weinqualität – Einfluss der ‚Sur lie-Methode‘ auf die Weißweinqualität unter Berücksichtigung der Spontangärung bei der Sorte Grüner Veltliner“ – Wein- und obsttechnologisches Laboratorium (Kellerwirtschaft)

Ott Viktoria: „Einfluss ausgewählter Tanninpräparate auf die Farbintensität und den Farbgehalt von Rotweinen – Einfluss ausgewählter Tanninpräparate auf die Farbintensität und den Farbgehalt der Sorte Blauer Burgunder (Pinot noir) im Zusammenhang mit pH-Wert und Lagerung“ – Chemie der Früchte und Weine

Schlögl Nikolaus: „Einfluss ausgewählter Tanninpräparate auf die Farbintensität und den Farbgehalt von Rotweinen – Einfluss ausgewählter Tanninpräparate auf die Farbintensität und den Farbgehalt der Sorte Blaufränkisch im Zusammenhang mit pH-Wert und Lagerung“ – Chemie der Früchte und Weine

Schuster Franz: „Korrelation ausgewählter Parameter hinsichtlich der Beurteilung von Obstverarbeitungsprodukten – Korrelation ausgewählter Parameter hinsichtlich der Beurteilung von Fruchtsäften“ – Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung

Hauer Stefan: „Wasserentzug durch Traubentrocknung im Vergleich zu anderen Konzentrierungsmethoden – Anreicherung durch teilweises Trocknen von Trauben“ – Technologie der Traubenverarbeitung





Newcomer Award 2018 – Jungwinzerprämierung erstmals im Palais Coburg!



Bild oben: Die Preisträger v.l.n.r.: Andreas Pitzinger, Hans Michael Nittnaus, Roman Strobl, Stefanie Gerdenits, Georg Pöchlinger, Alexander Gindl, Christian Salzl, Franz Josef Stift

Der NEWCOMER AWARD, eine Veranstaltung der Sankt Urbanus Weinritter und des Absolventenverbands der Weinbauschule Klosterneuburg, fand heuer zum 6. Mal statt – erstmals im renommierten Palais Coburg unter den Augen zahlreicher Sommeliers und Weinkenner. Einmal mehr überraschte dabei die Qualität der eingereichten 132 Weine von

45 Absolventen der Weinbauschule, aus denen die Sieger der Kategorien Weissweine Klassik (Alkohol <13% und RZ <9g), Weissweine Reserve (Alkohol >13%) und Rotweine von einer Fachjury ermittelt wurden.

Alexander Gindl aus Pillichsdorf im Weinviertel konnte dabei sowohl die Kategorie Weissweine Klassik als auch die Reserve gewinnen: mit dem Weinviertel DAC Weberberg 2017 und dem Chardonnay 2017. Bei den Rotweinen siegte – übrigens wie im Vorjahr – Stefanie Gerdenits aus Hornstein im Burgenland – und zwar mit der ZW/BF-Cuvée „Klei-



nes Holzfass Selektion“ 2015. Die Veranstaltung zeigte einmal mehr eindrucksvoll, was unsere junge Winzergeneration schon alles zustande bringt. Ein Versprechen für die Zukunft von Namen, die man sich merken wird müssen.

Bild oben: Die Sieger Stefanie Gerdenits und Alexander Gindl mit den NEWCOMER AWARD-Initiatoren der St. Urbanus Weinritter, Christian und Monika Schwedler, sowie HR DI Dr. Reinhard Eder, Weinbauschule Klosterneuburg und Urbanus-Großmeister Eduard Franz Hamersky.)



European Wine Championship in Slowenien – Teamgold für Klosterneuburg

Die 13. Wein Europameisterschaft der Weinbauschulen fand heuer Ende April in Slowenien statt. Veranstaltungsort war die Landwirtschaftliche Schule in Novo mesto (Neustadt) im Süden Sloweniens, nahe der Grenze zu Kroatien. Die Stadt wurde am 7. April 1365 von Herzog Rudolf IV. von Habsburg in der Unterkrain gegründet und liegt am Fluss Krka (Krainger Gurk).



30 Weinbauschulen aus ganz Europa nahmen an der Meisterschaft teil. Darunter waren auch „exotische“ Schulen aus Südengland und Teneriffa. Österreich war mit 4 Schulen (Klosterneuburg, Krems, Eisenstadt, Silberberg) vertreten.

Die beiden gut vorbereiteten Wettkämpfer aus Klosterneuburg waren Amelia RIEDER und Martin HEINZL aus dem 4. Jahrgang. Begleitet wurde das Team von Johannes Friedberger.

Der Wettkampf unterteilte sich in mehrere Disziplinen, wie Weinbau, Kellerwirtschaft, Sensorik sowie einer Teamwertung und einer Spezialdisziplin über den slowenischen Weinbau.



Die österreichischen Schulen konnten besonders auftrumpfen. Insgesamt gingen 8 von 18 Medaillen an die Schülerteams der Weinbauschulen Klosterneuburg und Krems. Besonders erfreulich war, dass das Team aus Klosterneuburg die Teamwertung gewann, da die beiden auch privat ein Paar sind. Amelia Rieder aus Poysdorf, HBLAWO Klosterneuburg:

- 1. Platz Team-Wettbewerb
 - 1. Platz Spezial-Wettbewerb
 - 3. Platz Gesamtwertung
- Martin Heinzl aus Deinzendorf (Retzerland), HBLAWO Klosterneuburg:
- 1. Platz Team-Wettbewerb
 - 3. Platz Önologie

Das Programm wurde von Exkursionen zu nahegelegenen Weinbaubetrieben und Sehenswürdigkeiten umrahmt. Am letzten Tag fanden noch funny-games statt, bei denen sich auch die Lehrer



mit vollem Ehrgeiz beteiligten. Bemerkenswert ist in dieser Gegend der hohe Anteil an gemischten Landwirtschaftsbetrieben mit hohem Selbstversorgungsgrad. Das spiegelt sich auch im Schulbetrieb wider, der fast alle land- und forstwirtschaftlichen Sparten abdeckt.

Eine besondere Weinspezialität dieser Gegend ist ein Gemischter Satz mit dem Namen Cvicek, der die Qualitätsbezeichnung PTP tragen darf. Dabei werden rote und weiße Trauben gemeinsam gepresst. Der Wein wird trocken mit einem maximalen Alkoholgehalt von 10,5 % vol ausgebaut. Cvicek wird mehr als Nahrungsmittel denn als Genussmit-

tel getrunken, ähnlich dem früher bei uns üblichen Haustrunk.

Da Cvicek während des gesamten Aufenthaltes dominierend war, wurde zur Ehre dieses Getränks ein Sonderpreis vom Klosterneuburger Team kreiert, der an das Team von Silberberg verliehen wurde, da sie sich besonders um die Gründung eines eigenen Fanclubs für Cvicek bemüht hatten.

Alles in allem war es eine gut organisierte, fröhliche und erfolgreiche Veranstaltung.

Johannes Friedberger



Goldene Zeiten für die HBLA!

Leider, die Überschrift bezieht sich nicht auf unser Anstaltsbudget, das heuer empfindlich gekürzt wurde.

Doch vielleicht findet unser Herr Direktor Trost bei einem Gläschen der Produkte unseres Hauses, die heuer bei der NÖ- Landesweinkost mit Gold ausgezeichnet wurden! Natürlich, Alkohol löst keine Probleme. Aber das tut Wasser auch nicht.

Dies sind

Riesling – Muskateller Sekt 2015 NÖ-Gold	16.43 Pkt.
Grüner Veltliner 2016 Qualitätswein NÖ-Gold	15.14 Pkt.
Blauer Burgunder 2015 Qualitätswein NÖ-Gold	15.33 Pkt.
Roesler 2015 Qualitätswein NÖ-Gold	16.50 Pkt.

Zweigelt 2016 Qualitätswein
NÖ-Gold 16.57 Pkt.

Dazu sei angemerkt, dass ab 15 Punkten eine Goldmedaille vergeben wird. Der aufmerksame Leser und die geschätzte Leserin werden bereits festgestellt haben, dass sowohl die Rotweine als auch der Sekt eine Bewertung weit über 16 Punkte bekommen haben, was durchaus neudeutsch als „outstanding“ bezeichnet werden kann. Schön für uns als Leistungsbeweis der HBLAuBA, aber auch schön für uns alle als Konsumenten, denn alle Produkte sind in unserem Verkauf zu sehr wohlfeilen Preisen erhältlich!

HR DI Robert Steidl

Dienstjubiläum

Am 16. Mai 2018 beging Herr Ing. Bernhard SCHMUCKENSCHLAGER (Abt. Weinbau, Maturajahrgang 1991) sein 25-jähriges Dienstjubiläum.

Ing. Schmuckenschlager hat mit 29. Dezember 1994 die Betriebsleitung des Weinbauversuchsgutes Agneshof übernommen und ist zusätzlich seit dem Schuljahr 2001/02 als Erzieher und Lehrer für den praktischen Unterricht tätig.

Herzlichen Glückwunsch!





Ehrenzeichenverleihung



Eine sehr nette Tradition im Bundesbereich ist die Auszeichnung verdienstvoller, langgedienter Mitarbeiter/-innen durch die Verleihung von Ehrenzeichen oder Berufstiteln. Während an manchen Dienststellen diese schöne Form des „Danksagens“ kaum genutzt wird, verfolgen wir an der HBLAuBA Klosterneuburg die gleiche Philosophie wie unser BMNT und freuen uns von Seiten der Direktion, wenn Mitarbeiter/-innen geehrt werden.

Daher waren wir auch bei dem aktuellen Ehrungstermin am 7. Mai 2018 wieder mit einer zahlenmäßig relativ starken Gruppe vertreten (vier von rd. 36 Geehrten) und konnten im Marmorsaal des Regierungsgebäudes, Stubenring 1 an der schönen Zeremonie teilnehmen.

In ihrer Ansprache betonte Frau BM Elisabeth KÖSTINGER, dass die Ehrung zwei Aspekte, nämlich Dank und Motivation beinhaltet, und bat daher

weiterhin um engagierte Mitarbeit.

Der ebenfalls hoch ausgezeichnete („Großes Silbernes Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“) und fachlich für uns zuständige Abteilungsleiter MR Dr. Christian JABOREK hielt danach eine sehr gut passende Dankesrede, in der er den Wert derartiger Ehrungen nochmals unterstrich. Im Anschluss an die stilvolle Feier konnten wir bei einem kurzen Gespräch unsere Frau Bundesministerin Köstinger über unsere mannigfachen Tätigkeiten (Nachhaltigkeit, Streuobstanbau, u.v.m.) informieren, sie herzlich zur Besichtigung unserer Institution einladen und ihr für die Geburt ihres Kindes das Beste wünschen.

Der abschließende Small-Talk bei einem Gläschen Saft oder Wein wurde für wichtige informelle Gespräche mit leitenden Beamten/-innen unseres Ressorts genutzt.

Ehrungen durch die Österreichische Gartenbau Gesellschaft (ÖGG)



Auch die Obst- und Weingehölze sind wertvolle Vertreter des Gartenbaus und tragen wesentlich zur Gestaltung der österreichischen Gärten und der Landschaft bei. In diesem Sinne stellt unsere Lehr- und Forschungstätigkeit einen wichtigen Beitrag zum Österreichischen Gartenbau dar.

Mit dem Ziel, diese zahlreichen Tätigkeiten zu würdigen, wurden von der ÖGG - stellvertretend für alle Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA - der Direktor und die Leiter der obstrelevanten Abteilungen ausgezeichnet.

Die Österreichische Gartenbau Gesellschaft (ÖGG) ist die kulturelle Dachorganisation des Gartenbaus in Österreich. Sie betreut Unternehmer und Angestellte im Gartenbau und den einschlägigen Handel sowie Kleingärtner und Siedler, Garten- und Pflanzenfreunde und Hobbyfloristen.

Die ÖGG bietet u.a. Vorträge, Kurse, Exkursionen und Reisen, Fachbücherei und Beratungsdienst an. Im Jahr 2011 hat die ÖGG ihre Aufgaben überarbeitet, welche im Leitbild auf Ihrer Homepage mit folgenden vier Eckpunkten beschrieben wird:

Eckpunkt 1 – Die ÖGG fördert und vermittelt seit 1827 kontinuierlich und nachhaltig Gartenkultur in Österreich. Als überparteiliche, unabhängige, überkonfessionelle und gemeinnützige Organisation erfüllt sie diesen „Gartenkulturauftrag“.

Eckpunkt 2 – Die ÖGG unterstützt und kooperiert mit all jenen „Bereichen“, die zur Gartenkultur in Österreich einen positiv qualifizierten Beitrag leisten. Dazu gehören alle Menschen, die an Garten, Pflanzen und Natur interessiert sind, sowie die gärtnerisch tätigen Fachleute inklusive der Lehre, Forschung und Verwaltung.



Eckpunkt 3 – Die ÖGG vermittelt ihre Fachkompetenz und ihr Fachwissen im Bereich Garten, Pflanze und Natur an ihre Mitglieder und an alle daran interessierten Menschen generations- und kulturübergreifend. Die Angebote dazu umfassen eine umfangreiche, bereits im Jahr 1838 angelegte Fachbibliothek, Workshops, Vorträge, Exkursionen, Ausstellungen, Fachberatung, Gartenreisen sowie vielfältige Publikationen.

Eckpunkt 4 – Die ÖGG setzt Impulse für die Gartenkultur in Österreich. Sie tritt als Botschafterin und Unterstützerin in diesem Bereich auf.

Anhand der Aufzählung dieser Aufgaben und unter Bedachtnahme darauf, dass der Obstbau mit seinen zahlreichen blühenden und fruchtenden Pflanzen, Stauden und Bäumen einen wesentlichen Bereich des Gartenbaus darstellt, ist eine enge Verknüpfung und Zusammenarbeit zwischen unserer HBLAuBA für Wein- und Obstbau und der ÖGG geradezu selbstverständlich. Demgemäß kooperieren unsere beiden Institutionen in verschiedenen Bereichen erfolgreich, und bei passenden Gelegenheiten treten wir Seite an Seite auf. Insbesondere seit unser ehemaliger Mitarbeiter, StR FOL i.R. Ing. Rudi NOVAK seinen Ruhestand dazu nutzt, um in der ÖGG federführend aktiv mitzuwirken, haben sich die guten Kontakte weiter intensiviert. So wurde beispielsweise unser Obstversuchsgut Haschhof am 6. Mai 2015 von der ÖGG durch die Verleihung der Plakette „ÖGG-Partnerbetrieb mit besonderen gartenbaulichen Leistungen“ ausgezeichnet.

Um die Verbundenheit zwischen den beiden Ins-

titutionen weiter zu festigen, wurde nun von der ÖGG ein weiterer Schritt gesetzt. Im Rahmen der Mitgliederversammlung am 25. April 2018 wurden die beiden Leiter der obstrelevanten Abteilungen Dr. Lothar WURM (Obstbau) und HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred GÖSSINGER (Obstverarbeitung) mit der Silbernen Ehrennadel ausgezeichnet. Eine noch höhere Ehrung erfuhr unser Herr Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, der gemeinsam mit dem Direktor der HBLFA für Gartenbau und Gartengestaltung, HR Dipl.-Ing. Gottfried Kellner, und den Rektor der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Dr. Thomas Haase, zum korrespondierenden Ehrenmitglied der ÖGG ernannt wurde.

In seinen Dankesworten würdigte Direktor Dr. Eder die Verdienste der ÖGG um den Österreichischen Gartenbau und betonte den guten Willen zur Kooperation und zum Gedankenaustausch.

Wir danken den Kolleg/-innen von der ÖGG, insbesondere deren Präsident Herrn KR Ing. Herbert Eipeldauer III, deren Generalsekretär Herrn Dipl.-HLFL-Ing. Gerd Koch und unserem Kollegen Herrn Fachbeiratsobmann StR FOL i.R. Ing. Rudi Novak, für die hohen Auszeichnungen und die Einladung zu der schönen Feier! Mögen der österreichische Gartenbau und insbesondere der Wein- und Obstbau noch viele Jahrhunderte lang die Konsumenten und Produzenten mit formschönen Pflanzen, leuchtenden Blüten, wohlschmeckenden Früchten und edlen Verarbeitungsprodukten erfreuen!



Verleihung der Figl-Stipendien in St. Pölten



Bild: Landtagspräsident Ing. Hans Penz, Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder, Stefan Hauer (V. Jg.), Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna

Mikl-Leitner, Andreas Greil (IV. Jg.), Mathias Reckendorfer (V. Jg.) und Vizekanzler a.D. Vorstandssprecher DI Josef Pröll (v.l.n.r.)

Foto © NLK/Günter Filzwieser)

Auch heuer wurden im Niederösterreichischen Landhaus in St. Pölten wieder die Figl-Stipendien an erfolgreiche niederösterreichische Schüler/-innen und Studenten/-innen an höheren landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten (HBLAs, FHs, Unis) vergeben. Mit dieser Jugendförderung will der niederösterreichische Bauernbund und das Land Niederösterreich an das Leben und wertvolle Wirken des ehemaligen Bundeskanzlers und Nö. Landeshauptmanns Leopold Figl erinnern und die studierende Jugend unterstützen und motivieren. Die finanzielle Bedeckung der Stipendien (rund € 50.000,-) kommt vom Reinerlös des NÖ Bauernbunds, den die Akademikergruppe

des NÖ Bauernbundes mit Unterstützung der NÖ Landjugend zur Verfügung stellt.

In seiner Begrüßungsansprache zollte Herr Landtagspräsident Ing. Hans PENZ den anwesenden Jugendlichen Respekt für deren Leistungen. Auch der Präsident des Kuratoriums, der ehem. Vizekanzler Dipl.-Ing. Josef PRÖLL, hob die Bedeutung der Leistungsbereitschaft, aber auch die Anerkennung von Leistungen für die positive Entwicklung der Gesellschaft und einer Volkswirtschaft hervor. Eine besondere Ehre war es heuer, dass die niederösterreichische Landeshauptfrau Mag. Johanna MIKL-LEITNER selbst die Laudatio vornahm und die Stipendien persönlich übergab. Die Delegation aus Klosterneuburg war heuer mit drei Schülern (Andreas GREIL, IV. Jg., Mathias RECKENDORFER, V. Jg. und Stefan HAUER, V. Jg.) vertreten.

Die HBLAuBA dankt dem Kuratorium der Josef-Figl-Stiftung, dem Land Niederösterreich und dem NÖ Bauernbund für die Unterstützung.



Wein & Obst Klosterneuburg RTD – Einrichtung mit eigener Rechtspersönlichkeit an der HBLAuBA

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau agiert als Bundesdienststelle des Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus. Neben den zahlreichen Vorteilen dieser Konstellation ist der Zugang zu „Förderungstöpfen“ jedoch größtenteils ausgeschlossen. Praktisch bedeutet dies, dass trotz aktueller Forschungsnotwendigkeiten Institutionen wie Universitäten und Fachhochschulen zusätzliche Fördergelder akquirieren können, die HBLAuBA jedoch für seine Aufwendungen keine Abgeltungen bekommt und auch als Forschungspartner – obwohl viele wissenschaftliche Erkenntnisse federführend eingebracht und erarbeitet wurden – nicht aufscheint. Gelingt es andererseits Fördergelder in anderen Förderschiene durch Forschungstätigkeiten zu bekommen, kann auf dieses Geld nicht zugegriffen werden, da alle Einnahmen direkt beim Bundesministerium für Finanzen landen.

Diese Konstellation hat nun dazu geführt, dass unsere „Schwesterschulen“, die mit der HBLAuBA Klosterneuburg in der „Schulabteilung“ des BM für Nachhaltigkeit und Tourismus dienstrechtlich eingegliedert sind, wie die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum in Wieselburg oder die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein, ebenfalls teilrechtsfähige Einrichtungen mit eigener Rechtspersönlichkeit gegründet haben.

Teilrechtsfähigkeit bezeichnet im österreichischen Recht einen gesetzlich anerkannten Rechtsstatus für bestimmte Bundeseinrichtungen. Die Organisationsgesetze von (Bundes-)Einrichtungen können



diesen ausdrücklich Teilrechtsfähigkeit zuerkennen. Das betrifft insbesondere öffentliche Institute und Einrichtungen, z. B. das österreichische Bundespatentamt, Bildungs- und Forschungseinrichtungen, geologische und meteorologische Bundesanstalten, Statistikämter, öffentliche Bibliotheken, Museen und dergleichen. Teilrechtsfähige Einrichtungen unterliegen, soweit sie im Rahmen der Teilrechtsfähigkeit agieren, nicht dem Bundeshaushaltsgesetz. Sie werden privatwirtschaftlich und getrennt von der öffentlichen Einrichtung geführt.

Die neue Einrichtung „Wein & Obst Klosterneuburg RTD“ (RTD – Research, Technology, Development) wird mit Juli 2018 den Betrieb aufnehmen und am Standort der HBLAuBA firmieren. Als Geschäftsführer wird Franz G. Rosner tätig sein, der schrittweise den Aufbau vorantreiben und - abhängig von Förderschiene und budgetären sowie personellen Ressourcen – für die Zukunft ausrichten wird. Ziel dieser Einrichtung ist, dass für die Wein- und Obstbranche noch mehr Forschungsaktivitäten geleistet werden können.

HBLAuBA - Anerkennung als Pflanzenschutzversuchseinrichtung für den Wein- und Obstbau

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau forscht seit vielen Jahrzehnten im Bereich Pflanzenschutz und dieser Bereich stellt eine wichtige Kernkompetenz in der Forschung dar. Basis dafür sind international etablierte Richtlinien (EPPO = European and Mediterranean Plant Protection Organisation), nach denen Versuche vorzunehmen sind. Formal muss aber auch eine Anerkennung als Versuchseinrichtung erfolgen. Die Verordnung (EG) 1107/2009 definiert in Art. 29 Abs. 3 Voraussetzungen, die Versuchseinrichtungen anerkennen, damit diese neue Pflanzen-

schutzmittel erproben und für die Praxis zugänglich machen dürfen. National ist für diese Anerkennung das Bundesamt für Ernährungssicherheit verantwortlich, welches die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau nun auch offiziell für die Versuchskategorien Weinbau und Obstbau autorisiert hat.

Mit dieser Anerkennung möchte die HBLAuBA auch für spezielle Pflanzenschutzprodukte und Obstarten, die gesamtösterreichisch eine geringe aber regional eine große Bedeutung haben, verstärkt Versuche vornehmen.

Ingenieurgesetz – Durchführungsverordnung 2018

Mit Bundesgesetzblatt Nr. 125/2018 vom 18. Juni 2018 wurde die Durchführungsverordnung zum Ingenieurgesetz verlautbart und somit die Kriterien definiert, die für das Zertifizierungsverfahren zur Führung der Standesbezeichnung „Ingenieur“ zukünftig herangezogen werden.

Nach Auskunft des Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus werden jene Anträge, die nach den „alten“ Bestimmungen beantragt wurden, bis Ende August 2018 – sofern alle Unterlagen dafür vorliegen – abgearbeitet. Noch liegen für die neue Rechtslage „relativ wenige“ Anträge vor, wobei davon der überwiegende Teil auf Absolventinnen und Absolventen der Höheren Lehranstalt für Umwelt und Wirtschaft Yspertal fallen, die bisher keine Möglichkeit zur Beantragung eines Ingenieurtitels hatten.

Derzeit laufen Vorbereitungen für ein Online-Tool, welches den Ablauf beschleunigen und den jeweiligen Status des Antrages auch sichtbar machen soll. Über den Zeitpunkt der Fertigstellung des Tools kann noch keine Aussage getätigt werden. Anträge können jedoch wie bisher gestellt werden.

Der Absolventenverband war und ist in diesem Prozess federführend einbezogen. Aus diesem Grunde möchten wir bereits im Vorfeld ersuchen, uns auf dem Laufenden zu halten und positive sowie negative Erfahrungen an franz.rosner@weinobst.at zu übermitteln.

Weitere Informationen:

<https://www.bmnt.gv.at/land/land-bbf/bildung-agrar-schulen/ingenieurtitel.html>



Gemischter Satz bei Hofer

Zum mittlerweile dritten Mal wurde in der 3. Märzwoche 2018 ein Gemischter Satz 2017 für die Hofer KG abgefüllt, bei dessen Entstehung der IV. Jahrgang maßgeblich beteiligt war.

Der Grund dafür: Nicht die Konkurrenzierung der sonstigen Weinwirtschaft (mit 7400 Flaschen wohl nur schwer möglich), sondern ein von Hofer ins Leben gerufenes Projekt für den IV. Jahrgang. Das Ziel: Unsere Schüler/-innen sollen wissen, wie der Lebensmittelhandel „tickt“. Diese Kenntnis ist natürlich von Vorteil, wenn unsere angehenden Absolvent/-innen wissen, worauf es beim Geschäftsverkehr mit Handelsketten ankommt.

Bislang wurden die Flaschen arbeitsaufwändig (Schülerarbeit!) mit einem gefalteten Anhänger versehen, der das Projekt der Kundschaft noch zusätzlich erläutert hat. Heuer wurde davon Ab-

stand genommen und das Rückenetikett etwas ausführlicher gestaltet, da sich auch gezeigt hat, dass der Anhänger mitunter nicht beachtet wird oder im Regal verloren geht.

Was wir insgesamt in den Jahren erfahren haben: Ein so großer Konzern denkt wirklich an alles und legt auch alles fest – der Vertrag hat 10 Seiten. So gut wie nichts wird dem Zufall überlassen: Es ist sogar festgelegt, wie die Weinkartons auf der Palette geschichtet sein sollen - das erleichtert Hofer die Übernahme in Sattledt (OÖ). Dieses Projekt stellt für die Schüler/-innen eine weitere Erfahrung in ihrer Ausbildung dar und für die HBLA und BA eine schöne Werbung, steht doch unser guter Wein ab 16. April 2018 (um € 5,99) in knapp 480 Filialen in ganz Österreich!!

© R. Steidl



Pegelweinkost für Mold

Im letzten Monat gab es an der HBLAuBA im Technikum die sehr gut angenommene Schulung für die Koster der NÖ Landesweinprämierung.

Doch jedes Jahr steht vor der Weinprämierung auch die Auswahl der Pegelweine und deren Bewertung an. So fanden sich auch heuer wieder Kostleiter wie DI Manfred Gössinger, Ing. Herbert Schödl und DI Florian Faber nebst weiteren Kostern aus unserem Hause ein, um die Pegelweine unter der Leitung von DI Steidl auszusuchen.

Grundsätzlich ist das eine diffizile Sache, denn einerseits soll der Pegelwein für die Kategorien Welschriesling, Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder/Chardonnay und Zweigelt ein repräsentativer Vertreter sein, der für den Jahrgang gut stehen kann, andererseits soll er punktemäßig im guten Mittelfeld liegen.

Und dazu kommt noch eine organisatorische Feinheit: DI Kneissl von der Landwirtschaftskammer

muss von dem Wein bereits fertig gefüllte 60 bis 100 Flaschen zeitgerecht bekommen können. Und auch zu einem vertretbaren Preis! Manche Winzer weigern sich, den Wein herzugeben, in der Hoffnung, dass er in der Verkostung noch bessere Punkte bekommt.

Die Weine werden zuerst nach dem üblichen 20-Punkte-System bewertet, danach wird diskutiert. Und oft stellt sich heraus: Ein toller Wein, aber als Pegelwein nicht geeignet.

Mittlerweile haben sich alle Bewerter auch auf diese Anforderung „eingeschossen“, sodass heuer sehr rasch Einigkeit bezüglich der Pegelweine und deren Punktniveau erzielt werden konnte.

Das war aber sicher nicht der Grund, dass für die entfallene Mittagspause die Brötchen in der Nachbesprechung sehr schnell verschwunden waren....

© R. Steidl





Juror bei New Vino Wagram (Kirchberg/Wagram)



Wie bereits in den letzten Jahren wurde auch heuer wiederum unser Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER eingeladen, bei der Auswahl der besten Jungweine aus Kirchberg/Wagram teilzunehmen. Im Zuge der Verkostung im modernen Weinpräsentationsgebäude VERITAS wurden am 3. März 2018 mehr als 50 Weine der Sorte Grüner Veltliner von größtenteils sehr guter Qualität mittels 20-Punkte-Schema bewertet.

Die Verkostung wurde von Dr. Walter Kutscher (unser Lehrbeauftragter für „Wein und Kultur“) sowie von Herrn Bernhard Degn (Falstaff) geleitet.

In zwei Kategorien (GV klassisch Jg. 2017 / GV gehaltvoll, ohne Jahrgangseinschränkung) wurde aus den drei höchst bepunkteten Weinen mittels Rangordnungsverkostung je ein Siegerwein erkorren. Sieger in der Klasse Grüner Veltliner klassisch wurde Bernhard Ecker und beim Grünen Veltliner gehaltvoll Gerhard Ehn. Diese beiden Weine erhielten am Abend im Rahmen der New Vino Night Party in der Wagramhalle in Kirchberg von Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner feierlich die Siegestrophäe überreicht.



ARGE Streuobst und Blühendes Österreich suchen die schönsten Streuobstwiesen

ARGE Streuobst (mit Sitz an der HBLAuBA in Klosterneuburg) und Blühendes Österreich riefen alle Bäuer*innen und Gartenbesitzer*innen auf, ihre Streuobstwiesen und Hausgärten mit Obstbestand bis 24. Juni 2018 bei Blühendes Österreich einzureichen. Streuobstwiesen gehören zu den am stärksten gefährdeten Lebensräumen in Österreich. Um auf die Bedeutung für Mensch und Tier aufmerksam zu machen, soll mit dem Wettbewerb die Pracht dieser gefährdeten Kulturlandschaften und die Obstvielfalt Österreichs vor den Vorhang geholt werden. Die schönsten, sorten- und artenreichsten Bestände werden prämiert. Michaela Dorfmeister, ehemalige Schirennläuferin und ebenfalls Besitzerin einer Streuobstwiese im Mostviertel ist Botschafterin der Streuobstwiesen.

Traditionell bewirtschaftete Streuobstwiesen stehen für idyllische Landschaftsbilder, Sorten- und Geschmacksvielfalt und hochwertige Lebensmittel. „Streuobstwiesen gehören zu den vielfältigsten Lebensräumen in Europa. Sie beherbergen bis zu 5.000 Tier- und Pflanzenarten sowie zahlreiche vom Aussterben bedrohte Obstsorten. Dennoch steht dieses Habitat auf der Roten Liste der gefährdeten Lebensräume ganz oben. Rund 80 Prozent der österreichischen Streuobstbestände sind in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen“, berichtet Christian Holler, Streuobstexperte der ARGE Streuobst.

Was ist eine Streuobstwiese?

Streuobstbestände setzen sich aus verschiedenen Obstbäumen zusammen, die in klassisch großkro-

niger Form erzogen werden und ohne dauerhafte Unterstützung freistehend sind. Wesentlich sind, jeweils in unterschiedlicher Ausprägung, eine hohe Obstarten- und Obstsortenvielfalt, unterschiedliche Stammhöhen und Wuchsformen, sowie unterschiedliche Altersklassen im Bestand. Streuobstbäume finden sich unter anderem als Obstbäume auf Grünland (Streuobstwiesen), in Gärten, auf Ackerflächen, in Weingärten, als Baumzeilen und Alleen, als Haus- und Hofbäume sowie als Einzelbäume in der Landschaft. Streuobstbestände werden umweltverträglich, extensiv und standortgerecht bewirtschaftet. Chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel kommen in der Regel nicht zum Einsatz.

Was leistet eine Streuobstwiese?

In Österreich gibt es geschätzte 1.000 bis 2.000 Obstsorten. Die Streuobstwiesen sind für den Erhalt und die Kultivierung dieser Geschmacks- und Sortenvielfalt wichtig. Auch bei den Lebensmitteln ist eine breite Palette an Sorten hilfreich. „Kronprinz Rudolf, Steirische Schafnase, Hirschbirne, Oberösterreichischer Brünnerling oder Wiener Haferbirne: Die Sortenvielfalt ist im Streuobstbau hundertfach höher als im Intensivobstbau“, berichtet Bernd Kajtna von der Arche Noah und Vorstandsmitglied der ARGE Streuobst Österreich.

Streuobstwiesen liefern Nektar für diverse Schmetterlinge und Wildbienen, Siebenschläfer und Reptilien finden wichtigen Lebensraum und gefährdete Vogelarten wie Wiedehopf oder Zwergohreule letzte Brutplätze.



Pflege und Bewirtschaftung sichern unsere Streuobstbestände

„Streuobstbestände sind ein Teil der Kulturlandschaft, sie sind vom Menschen geschaffen. Ihr Weiterbestand ist nur gesichert, wenn sie gepflegt und bewirtschaftet werden. Es handelt sich um Nutzkökosysteme, in denen die Wertschöpfung aus der Obstproduktion und diversen Nutzungen der Fläche unter den Bäumen (Unternutzungen) erzielt wird. Der Streuobstbau ist nachhaltig und ressourcenschonend und erbringt wesentliche Wohlfahrtswirkungen: Er ist landschafts- und ortsbildprägend, identitätsstiftend, schafft und erhält Lebensräume für Pflanzen- und Tiere und dient der Erholung und dem Tourismus. Der Streuobstbau ist zudem ein wesentlicher Faktor für die Erhaltung der Biodiversität und der Sortenvielfalt im Obstbau“, erklärt Katharina Varadi-Dianat, die Obfrau der ARGE Streuobst.

„Die traditionell bewirtschafteten Streuobstwiesen stehen für Harmonie aus landwirtschaftlicher Nutzung und intakter Natur. Wir möchten auf die Bedeutung von Streuobstwiesen als wichtige Ökosystemdienstleister hinweisen und diese Obstgärten vor den Vorhang holen“, erklärt Ronald Würflinger, Geschäftsführer von Blühendes Österreich, seine Beweggründe für den Wettbewerb.

Michaela Dorfmeister und BILLA helfen bei der Suche nach den schönsten Streuobstwiesen

Schifahrerlegende Michaela Dorfmeister, die den heimischen Schisport wie fast keine andere geprägt hat, ist seit vielen Jahren stolze Streuobstwiesen-Besitzerin. „Heute jage ich keinen Weltcupsiegen mehr nach, ich möchte vielmehr, dass meine Tochter und in weiterer Zukunft ihre Kinder die

schöne Kraft der traditionellen Streuobstwiese erleben können. Deshalb unterstütze ich die Aktion für den Erhalt unserer schönen Wiesen mit den hochstämmigen Bäumen.“

Sortenvielfalt bei Obst und Gemüse ist auch für BILLA, als wichtiger Nahversorger Österreichs, ein wichtiges Thema. Robert Nagele, BILLA Vorstandssprecher unterstützt die Suche nach den schönsten Streuobstwiesen: „Bewusstsein für die regionale Obstkultur zu schaffen ist mir ein Anliegen. Unsere Kundinnen und Kunden können zudem mit dem Kauf unserer Eigenmarke „Da komm' ich her!“ direkt Blühendes Österreich unterstützen. Ein Cent pro Verkaufseinheit fließt in unsere Initiative zum Schutz unserer Natur.“

Wettbewerb: Wer hat die schönste Streuobstwiese? ARGE Streuobst und Blühendes Österreich rufen mit Unterstützung von Robert Nagele, Vorstandssprecher der BILLA AG und Michi Dorfmeister ganz Österreich auf, die schönsten Streuobstwiesen bekannt zu geben:

- » war bis 24. Juni 2018 Eckdaten und Fotos unter www.blühendesösterreich.at einzureichen
- » Mitmachen konnten alle, die eine Streuobstwiese oder einen Hausgarten bewirtschaften oder im Eigentum haben
- » zwei Kategorien: Streuobstwiesen mit mehr als fünf Bäumen, Hausgärten mit zwei bis fünf Bäumen
- » Die Jury bestehend aus Robert Nagele (Vorstandssprecher BILLA AG), Michi Dorfmeister (ehemalige Schirennläuferin), Ronald Würflinger (Geschäftsführer Blühendes Österreich) und Christian Holler (Streuobstexperte bei ARGE Streuobst) wählt die Gewinner am 2. August 2018



- » Prämiert werden die schönsten drei Streuobstwiesen und Hausgärten aus allen Bundesländern, sowie zwei Bundessieger
- » Zu gewinnen gibt es Preise im Wert von bis zu 5.000 Euro wie z.B. eine Obsttraube oder Haus-/Hydropresse. Die erstgereihten 100 Einreichungen erhalten regionaltypische Obstbäume

Über die ARGE Streuobst Österreich - Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen

Ziele sind die Förderung des Streuobstbaus und die Erhaltung obstgenetischer Ressourcen in Öster-

reich, Vernetzung im Streuobstbau, sowie Stärkung von Initiativen und Öffentlichkeitsarbeit. <http://www.argestreuobst.at>

Über Blühendes Österreich – REWE International gemeinnützige Privatstiftung

Blühendes Österreich ist die die gemeinnützige Privatstiftung der REWE International AG. Blühendes Österreich setzt sich für den Erhalt der heimischen Natur ein. LandwirtInnen, Gemeinden und NGOs werden in ihrem Einsatz für bedrohte und wertvolle Lebensräume wie Moore, Auen und Streuobstwiesen unterstützt. www.blühendesösterreich.at



Klassentreffen Maturajahrgang 1986



Manche Maturajahrgänge treffen sich alljährlich, manche im 5- bis 10-Jahresrhythmus und manche ...?! Der Maturajahrgang 1986 hat heuer in der Südsteiermark den Kontakt gepflogen. Klassenkollege Willi Schilhan bot dafür u.a. sein privates Haus an.

Sollten auch andere Maturajahrgänge Treffen veranstalten, veröffentlichen wir diese in den Verbandsnachrichten sehr gerne.

Verkostungen und kein Ende.... Landessieger Niederösterreich

Das letzte Wiener Mittagessen mit Bgm. Dr. Häupl als Abschluss der Wiener Finalverkostung wurde von manchen Weinexperten regelmäßig mit einem Blick auf die Uhr begleitet – denn am selben Tag fand um 16 Uhr in St. Pölten die Niederösterreichische Landessiegerauswahl statt, bei der man auch gebeten war, seine Expertise abzugeben.

Im Rendlkeller in der Mamauer Kellergasse standen jeweils zehn Serien zu 3-5 Weinen in 2 Kommissionen zur Bewertung an, wobei DI Steidl wieder einen Vorsitz innehatte.

So kurz hintereinander konnte jeder ,der an diesem Tage „doppelt Geforderten“, sehr schön die unterschiedlichen Charaktere der Weine aus Niederösterreich und aus Wien feststellen.

„Der Lohn des Kosters ist Kennerschaft“! An diesem Tage war dieser Spruch wieder klar zu bestätigen! Übrigens: Die Landessieger wurden bei der NÖ Weingala am 6.6., also einen Tag vor den Steirern präsentiert.



Steirische Landesweinbewertung in Haidegg

Es liegt in der Natur der Sache, dass die Landesweinbewertungen halt immer zum ähnlichen Zeitpunkt stattfinden.

So ist es für den Berichterstatter schon immer eine Termenschlichterei die NÖ. und die Wiener Kost abzustimmen, ist er doch für beide Veranstaltungen fachlich verantwortlich. Und wenn's sich dann noch ausgeht, wird aufs Gaspedal gestiegen, um wenigstens einen Tag bei der steirischen Landesweinbewertung mitzukosten, um auf dem Laufenden zu bleiben und auch Kontakte zu pflegen.

Was ist in der Steiermark anders?

Einerseits: Die „Location“: 4 Kommissionen sitzen im Turnsaal von Haidegg. Aus der „Ferne“ beaufsichtigt von 2 Kostleitern (siehe Foto).

Andererseits: Das Verkostungsschema.

Das umfasst zwar die üblichen 20 Punkte, aber diese werden nicht direkt vergeben, sondern es wird auf der Liste extra Aussehen, Geruch und Geschmack bewertet, mit Ausgezeichnet, Sehr

gut, Gut, Befriedigend, Genügend, Auszuscheiden bzw. Wiederholen. So hängt man nicht direkt an Punkten, sondern kann die Qualität vielleicht auch etwas differenzierter würdigen.

Die Reise hat sich heuer jedenfalls gelohnt, ein guter Weinjahrgang wartet auf die Freunde des steirischen Weins!



Nach der Pflicht kommt die Kür!

Wie immer versammelten sich am 8. Mai Weinexperten, um in den Repräsentationsräumen des Wiener Rathauses die diesjährigen Landessieger zu küren.



Heuer war es schlau, diesen Termin auch wirklich wahrzunehmen. Einerseits gab es aufgrund des guten Jahrganges viele schöne Wein zu verkosten, wobei aufgrund der hohen Zahl der Einreichungen insgesamt 15 Serien zu je 5 Weinen zu verkosten waren! Das ist echte Arbeit! Andererseits konnte man zum letzten Mal mit dem scheidenden Wiener Bürgermeister Dr. Michael Häupl beim Mittagstisch sitzen, wobei der Berichterstatter selbst nicht nur die gereichten Speisen aus der Rathauskellerküche, sondern auch die Tischgespräche mit dem Bgm. immer sehr genossen hat.

Am 26. Juni war die Wiener Weingala im Rathaus, dort wurden die Landessieger bekanntgegeben.

Grand Prix Vinex 2018

Prossim! Dekujeme! Nastrawie!

Diesen Wortklang hatten DI Christian Philipp und DI Robert Steidl noch länger im Ohr, nachdem sie vom 3.-4. Mai beim „Grand Prix Vinex 2018“ in Valtice als Juroren tätig waren.



Mit großer Gewissenhaftigkeit wurden an zwei Vormittagen Weine „aus aller Herren Länder“ verkostet. Naja, Tschechien war schon bei der Einreichzahl vorne. Sorten wie Svatovavrinec, (St. Laurent) Rulandske sude (Grauburgunder) Rulandske modre (Pinot noir) Alibernet, André und ähnliches kann das Tablet ja auch auf deutsch nahebringen. Durchaus waren auch Österreich und einige andere Länder bei den Einreichern vertreten.



So standen im großen Finale – wo aus den best-bewerteten Weinen der allerbeste Champion

herausgekostet wird – neben 4 Weißweinen aus Tschechien und Österreich, ein Rosé vom Schwarzen Meer, ein Cabernet aus Tschechien und eine Cuvée aus Israel.

Besonders erfreulich für die Veranstalter war, dass mit einem Weißburgunder vom Chateau Valtice der



Sieger aus dem Veranstaltungsort kommt.

Als Verkoster wird man in Tschechien gepflegt. Das betrifft nicht nur eine kalorienmäßig mehr als ausreichende Versorgung ab dem Eintreffen - Jausenplatten, Mittagessen, Abendessen, Verkostungshäppchen – sondern auch fachlich durch einen äußerst interessanten Besuch beim Winzer des Jahres.

Und die altösterreichische gute Nachbarschaft ist meist zu spüren!

Man fühlt sich in Tschechien geehrt, dass die österreichische Experten zur Veranstaltung kommen. Und wir fühlten uns geehrt, eingeladen gewesen zu sein.





Eine gelungene Kooperation von Schule und Bundesamt in Klosterneuburg



Derzeit wird weltweit intensiv über den Einsatz von Hydrokolloiden in Frucht- und Gemüsesäften diskutiert (Codex Alimentarius). Die Fruchtsaftbranche möchte das verhindern. Um mehr schlagkräftige Argumente in dieser Diskussion zu haben, wurde im letzten Schuljahr im Rahmen des Unterrichtsfaches Projektmanagement mit Kollegin Mag Romana Bauer und einigen SchülerInnen des 4. Jhg. in Kooperation mit der Abteilung Obstverarbeitung (Dr. Manfred Gössinger) ein Projekt gestartet. Die Schüler stellten naturtrüben Apfelsaft mit unterschiedlichen Mengen an Xanthan, einem Hydrokolloid zur Verbesserung der Trubstabilität, her. Diese Säfte wurden Konsumenten gereicht, um herauszufinden, in wie weit sich die Typizität des Apfelsaftes und dessen Aromaintensität mit zunehmenden Xanthan-Konzentrationen ändert. Es wurden 258 KonsumentInnen befragt. Die Ergebnisse wurden mittels SPSS ausgewertet. Weiters wurden die Viskosität (BOKU Wien), Farb- und Trübungswerte der Varianten bestimmt.

Es konnte gezeigt werden, dass KonsumentInnen bereits Säfte mit 0,5 g/l Xanthan hinsichtlich der

Typizität signifikant vom Originalsaft unterscheiden konnten. Ab einer Konzentration von 1,0 g/l Xanthan wurde auch die Aromaintensität signifikant schlechter beurteilt.

Die Ergebnisse („Effect of xanthan gum on typicity and flavour intensity of cloudy apple juice“) wurden in einer internationalen Zeitschrift: Journal of Food Processing and Preservation eingereicht und bereits akzeptiert.

Es ist somit gelungen ein für die Fruchtsaftbranche wichtiges Projekt dank dem Einsatz von SchülerInnen des 4. Jhg. (Stefan Buchmayer, Andreas Greil, Selina Griesbacher, Elias Kainz, Martina Ledinegg, Matthias Leitner, Anna-Carina Mantler), LehrerInnen (Mag. Romana Bauer (Projektmanagement) und Mag. Barbara Mayer (Korrektur des englischen Artikels), Dr. Manfred Gössinger (fachliche Leitung)) und Forschern (Abteilung Obstverarbeitung - Mag. Monika Graf und BOKU - Katharina Hanz) zum Abschluss zu bringen. Es ist somit ein gelungenes Paradebeispiel für „Forschung an der Schule“. Vielen Dank allen Beteiligten.

Manfred Gössinger



Verbandstreffen 08.Juni 2018 Steiermark



Am 8. Juni veranstaltete der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen ein Treffen in der Steiermark. Um 14:00 Uhr war Treffpunkt in Stang/Riegersburg bei der **Manufaktur für Edlen Brand & Feinen Essig von Koll Alois Gölles** (Mat.Jg. 1979).



Er begann gleich nach der Schule mit der Destillerie und beschäftigte sich ab 1984 auch mit der Essigproduktion. Nach einigen Jahren Berufserfahrung in der Obstbranche (wie z.B. Rauch und Steirerobst) meldete er 1986 seinen Betrieb als Gewerbebrennerei an. Der Betrieb wurde in den Folgejahren nach und nach vergrößert, 1993 als „gläserne Manufaktur“ zur Beobachtung der Produktion ausgerüstet und von 2010 bis 2015 auf den heutigen Umfang



inkl. einer Erlebnistour erweitert. Heute umfasst das Produktportfolio etwa 60 % Essig und 40 % Edelbrände.

Nach der Begrüßung erfolgte während einer Bewirtung der Teilnehmer die Vorstellung des Betriebes. Danach erfolgte ein Rundgang durch das Anwesen. Den Beginn stellte ein professioneller Image-Film dar, bei dem die Philosophie des Hauses dargelegt wurde. Der anschließende Rundgang führte über den Essigkeller mit gut zwanzig verschiedenen Varianten bis in den Lagerraum der Balsamico-Spezialitäten mit einer aufschlussreichen und vielfältigen Verkostung derselben. Die Krönung stellte hier ein 20-jähriger Apfel-Balsamico dar.





Weiters sahen wir das Depot des neuesten Produktionszweiges der Manufaktur, nämlich die Produktion von Whiskey (Bourbon), Gin und Rum, die vorwiegend von den Söhnen betrieben wird. Die Fortsetzung der Tour führte durch die Brennerei mit einer sehr hochwertigen und reichhaltigen Ausstattung, die ein flexibles und qualitativ hochwertiges Arbeiten ermöglicht. Hier werden ca. zwanzig verschiedene Edelbrände bereitet, die danach in Glas oder Holz gelagert werden. Auch hier konnten wir uns sensorisch von der höchsten Qualität dieser Produkte überzeugen. Insbesondere der Saubirnenbrand und Quittenbrand stachen als überaus einzigartig heraus.



Nach der Rückkehr ins Bistro wurde neben Fachgesprächen und Smalltalk noch das eine oder andere Produkt im Verkaufsraum erstanden. Bald rief der Programmplan zum Aufbruch zur nächsten Station. Unser Obmann, Präsident Josef Pleil bedankte sich im Namen der Anwesenden für die Gastfreundschaft und die interessanten Ausführungen und man begab sich zu den Autos. Unter Führung ortskundiger Steirer gelangten wir auf Schleichwegen nach Maierhofbergen zum [Weingut Thaller](#). Ursprünglich war es ein gemischter Landwirtschaftsbetrieb, wird aber seit gut 30 Jahren ausschließlich mit Weinbau und Buschenschank betrieben. Über die Jahre gewachsen, werden derzeit etwa 25 ha Weingar-

ten bewirtschaftet. Ein für die Steiermark etwas ungewöhnliches Sortiment umfasst etwa 70 % Rotwein, der Sorten Zweigelt und Cabernet Sauvignon, sowie ca. 30 % Weißwein mit den steirischen Klassikern Sauvignon Blanc, Chardonnay (nicht Morillon!) und Welschriesling.



Ungewöhnlich für diese Branche war sicherlich auch der Entschluss Anfang 2000, das Anwesen durch einen „Zubau“ zu erweitern. Es entstand bis zur Eröffnung im Jahre 2006 nichts Geringeres als ein Schloss (!) für diverse Verwendungen. Einerseits ist darin der technologische Teil des Betriebes von der Traubenverarbeitung, Gärung, Füllung, Lagerung und dgl. untergebracht, und andererseits



bietet der „Prunkteil“ die Möglichkeit zur Unterbringung verschiedenster Veranstaltungen. Dieser Teil umfasst Festsaal, Wappensaal, Ahnengalerie, Glockenturm, Pavillon, eine professionelle Küche, diverse Nebenräume und eine geweihte Kapelle.



Demzufolge finden hier zahlreiche Hochzeiten statt (über 70 sind es in diesem Jahr). Aber auch andere Festivitäten, wie Geburtstage, Firmenfeierlichkeiten, Konzerte, Musical & Dinner und einiges



mehr, werden in diesem Rahmen gestaltet. Auch ein geräumiger Fasskeller mit integriertem Brunnen kann als Veranstaltungsraum genutzt werden. Über dem Keller liegt der weitläufige Arkadenhof, in dem gerade eine Hochzeitfeier im Gange war.

Unsere Gruppe wurde von einer der fünf Töchter, nämlich Kollegin Katharina (Mat.Jg. 2009) begrüßt.



Die frischgebackene Mutter führte uns in die Geschicke des Betriebes mit den oben genannten Daten während eines Rundganges durch das Anwesen mit Besichtigung der Räumlichkeiten ein. Nach der ausgiebigen Führung durch sämtliche Ebenen, immer möglichst an der Hochzeit vorbei, versammelten wir uns in einem der Gasträume mit Grillkamin, wie könnte es anders sein, um einen



Tisch mit Gläsern und Flaschen. Während der Verkostung der verschiedensten Weine wurde kurzweilig und offenherzig über Betrieb, Familie und Schule „gefachsimpelt“. Bald wurden wir von der Chefin des Hauses zu Tisch gerufen und nahmen in einer überdachten Terrasse Platz. Es wurde eine äußerst schmackhafte, tischflächendeckende Heurigenjause serviert, begleitet von diversen Weinen, bis alle vor dem herannahenden Nachschub kapitulierten. Der Herr des Haus erwies uns auch die Ehre, es war vorher noch beruflich unterwegs.



Nach einer ruhigen Plauderei mit Schwänken aus der Schule verabschiedeten wir uns schließlich und begaben uns in der herannahenden Dunkelheit tief beeindruckt auf die Heimreise.



25 frisch gebackene Sommelière/Sommelier an der HBLA Klosterneuburg!



Der 4. Jahrgang der HBLA Klosterneuburg nahm an der umfangreichen Ausbildung zum Sommelière/Sommelier teil.

Ein mehrköpfiges Lehrer- und Expertenteam unterrichtete in professioneller Weise unsere Schülerinnen und Schüler in den Themenbereichen Wein- und Kultur International sowie Tischkultur und Service.

Zusätzlich vertiefte der 4. Jahrgang sein Wissen während eines einwöchigen Schulaustausches mit der Tourismusschule Bramberg im Pinzgau.

25 Schülerinnen und Schüler nahmen an der Abschlussprüfung des Wiener Sommeliervereines, die von Sommelier Dr. Walter Kutscher durchgeführt wurde, teil.

In drei Prüfungsabschnitten – theoretischer, sensorischer und praktischer Teil – konnte unser 4. Jahrgang sein Wissen und Können unter Beweis stellen.

Die tiefgreifende und umfangreiche Vor- und Ausbildung an unserer HBLA war vor allem im theoretischen und sensorischen Abschnitt bemerkenswert erkennbar.



Zum Abschluss der gelungenen Prüfung wurde mit einem Glas Sekt vor dem Institutsgebäude in der Agnesstraße angestoßen.



Lange Nacht der Forschung



Am Freitag, den 13. April 2018 hieß es wieder „Eintritt frei“ in die Welt der Wissenschaft und Forschung!

Bei der 8. Langen Nacht der Forschung wurden in allen Bundesländern aktuelle Projekte, neue Erkenntnisse und Technologien auf spannende, verständliche und unterhaltsame Weise präsentiert. Auch die HBLAuBA für Wein- und Obstbau war bereits traditionell an der „Eliteuniversität“ IST Austria vertreten. Rund 900 Besucher/-innen konnten sich an unserem Stand über folgende Themen informieren:

- » moderne Methoden zur nachhaltigen Erhaltung der Pflanzengesundheit von Reben und Obst anhand der Beispiele Kirschessigfliege, ESCA und Phytoplasmosen,
- » Reifung von Rotweinen in Barriques aus heimischen Eichen,
- » Geschmacksoptimierung von Apfelsäften mit

neuartigen Stoffen,

- » Herstellung von Konfitüren aus neuen, innovativen Marillensorten
- » nachhaltige Bewirtschaftungsweisen im Weinbau

Aktiv konnten Weinaromen gerochen, Schädlinge im Mikroskop besichtigt, die neue Sorte Donauriesling sowie Rotweine aus der heimischen Weidlinger Eiche verkostet werden.

Während die Mikroskopstation zeitweise zur „Kita“ (= Kindertagesstätte!) mutierte, konnten interessierte Besucher/-innen Apfelsäfte mit neuartigen Stoffen sowie Weine verkosten und Fragebögen z.B. über neue Rebsortennamen ausfüllen. Auch die Nö. Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner, der Klosterneuburger Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager und Stadträtin DI Dr. Maria-Theresia Eder zeigten großes Interesse für unsere Aktivitäten am Forschungsstand.



Besuch des russischen Vizeministers für Landwirtschaft

Am Mittwoch, den 11. April 2018 wurde die HBLAUBA abends von einer hochwertigen Kommission aus der Russischen Föderation unter Leitung des ersten Vizeministers für Landwirtschaft Evgeny Vasilievich GROMYKO und hochrangigen Vertretern des Handelsministerium sowie der russischen Botschaft besucht. Herr Vizeminister Gromyko ist ein langjähriger und enger Vertrauter des russischen Agrarministers Alexander Tkachev und repräsentiert so wie dieser die föderale Region Krasnodar, welche eines der Hauptanbauggebiete für Wein in Russland ist.

Mit 17 Mio. km² ist Russland zwar flächenmäßig der größte Staat der Erde, aber mit 144 Mio. Einwohner/-innen steht er „nur“ an neunter Stelle der bevölkerungsreichsten Länder, da es eines der am dünnsten besiedelten Länder ist, wobei man hierbei insbesondere an Sibirien denken muss. Aus klimatischen Gründen sind auch nur rund 13 % der riesigen Landfläche für Landwirtschaft geeignet, wobei hauptsächlich Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Zuckerrüben, Sojabohnen und Kartoffeln angebaut werden. Weitere wichtige Anbauprodukte sind Mais, Hirse, Buchweizen, Reis, Hülsenfrüchte, Sonnenblumenkerne und Flachs. Der Weinbau spielt mit rund 50.000 ha (80.000 ha wenn man die Krim hinzu rechnet!?) eine untergeordnete Rolle und befindet sich hpts. in der Region Krasnodar, woher sowohl der Agrarminister als auch sein Vize kommen.

Nach dem Besuch des Versuchsgutes Agneshof ging es in den Weinkeller, wo sich sehr bald zeigte, dass aufgrund des außerordentlich großem Interesses der Besucher/-innen an allen möglichen Ge-



räten und Details die prognostizierte einstündige Besuchsdauer bei weitem nicht ausreichend sein würde. So gab es im Keller fast kein Gerät, das sich der Herr Vizeminister nicht im Detail erklären ließ oder das er am besten gleich praktisch zu inspizieren begann, indem er an allen möglichen Schrauben herumdrehte und mögliche Kosthähne öffnete.

Besonderen Gefallen erweckte naturgemäß die Stahltafel anlässlich der Weintaufe für den ehem. Bundesminister André Rupprechter, den Vizeminister Gromyko persönlich gut kennt, obgleich ihm der Brauch des Weintaufens augenscheinlich völlig fremd und unverständlich war. Nach einer wirklich intensiven Tour durch den Keller stellte die kurzweilige Verkostung von fünf Weinen und zwei Destillaten, während der Vizeminister einige Schwänke aus seinem Politleben zum Besten gab, den krönenden Abschluss des Besuches dar.



Voll des Lobes für die Professionalität unserer Lehr- und Forschungstätigkeit, aber auch für die Qualität unserer hauseigenen Erzeugnisse verließ die russische Delegation nach drei Stunden (1.- siehe oben) hochzufrieden unsere Institution, um sich beim benachbarten Heurigen unseres Weinbaupräsidenten Johannes Schmuckenschlager für weitere Aktivitäten zu stärken.

Der Besuch aus Russland mit Vizelandwirtschaftsminister E. Gromyko (1. Reihe re.) wurde von Direktor Dr. R. Eder und unserem Schüler K. Alekseev (2. Reihe re.) betreut.

Vernetzungstreffen der landwirtschaftlichen Forschungsanstalten aus Bayern, Südtirol und Österreich in Klosterneuburg

Bereits im Jahr 2016 wurde im Zuge der Landesagrarreferentenkonferenz ein Forschungs- und Innovationspakt für die Zusammenarbeit zwischen dem Freistaat Bayern, dem Land Südtirol, den österreichischen Bundesländern und dem Landwirtschaftsministerium der Republik Österreich im Bereich der Land- und Forstwirtschaft sowie für die ländliche Entwicklung unterzeichnet. Der ehemalige Landwirtschaftsminister DI Andrä Rupprechter stellte bereits damals klar, dass „... dieser Forschungs- und Innovationspakt ein klares Bekenntnis zum Stellenwert von Wissenschaft und

Forschung als Innovationsmotor für den ländlichen Raum und die Landwirtschaft ist. Es wird immer wichtiger, sich über Ländergrenzen hinweg zu vernetzen und Synergien zu nutzen, um gemeinsam an den vielfältigen Herausforderungen für unsere Bäuerinnen und Bauern zu arbeiten.“

Um diese Zusammenarbeit nun zu intensivieren, fand am 20. März 2018 im Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ein Arbeitstreffen mit Direktoren verschiedener landwirtschaftlicher Lehr- und Forschungsanstalten statt. Als Nachmittagsprogramm fand ein Treffen mit den forschungs-



aktiven Führungskräften unserer HBLA und BA für Wein- und Obstbau statt. Zunächst konnte unser Direktor HR Dr. Reinhard Eder den Leiter der Forschungsabteilung im BMNT, MR Mag. Robert Pichler und seine Mitarbeiter/-innen, insbesondere die Organisatorin des Treffens, Frau DI Elisabeth Fischer sowie die Direktoren aus den benachbarten Ländern herzlichst begrüßen und die wesentlichen Aufgaben und Bereiche unserer Institution vorstellen. Mit besonderer Freude konnte er auch darauf hinweisen, dass die HBLA und BA Klosterneuburg unter seiner Leitung bereits eigenständig mit zwei Südtiroler Lehr- und Forschungszentren (Auer

und Laimburg) Kooperationsvereinbarungen abgeschlossen hat und dass sich mit der Bayerischen Lehr- und Versuchsanstalt in Veitshöchheim eine Kooperationsvereinbarung in Ausarbeitung befindet. Die Direktoren von Laimburg und Veitshöchheim bestätigten diese Zusammenarbeit und das gute Verhältnis der Institutionen zueinander. Danach erläuterte unser Forschungsmanager HR Ing. Mag. Franz G. Rosner anhand des Arbeitsplans unsere Forschungsaktivitäten, wodurch sich in Folge gleich mehrere mögliche Kooperationsthemen (z.B. Streuobstanbau, Automatisierung, Destillatqualität) ergaben.



Südtiroler auf Lehrfahrt in Österreich

Die Weinbauberater des Südtiroler Beratungsringes für Obst- und Weinbau waren im Rahmen ihrer Lehrfahrt in Österreich am 9. April 2018 an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg zu Gast. Dieser Beratungsring ist eine der größten privatrechtlichen Beratungsorganisationen in diesem Bereich. Derzeit hat die Organisation 6.829 Mitglieder. Davon sind 6.152 „ordentliche“ Mitglieder (gemeldeter Kulturgrund in Südtirol) und 677 „korrespondierende“ Mitglieder (ohne Kulturgrund in Südtirol). Über 4.300 Mitglieder nutzen das Internet. Das Ziel ist eine unabhängige und objektive Beratung zur wirtschaftlichen und umweltgerechten Produktion von Apfel, Weinbau, Marille und Kirsche. DI Martin Mehofer und DI Florian Faber präsentierten den Gästen aktuelle Forschungstätigkeiten im Weinbau. Die Besucher konnten sich nicht nur im Seminarraum, sondern auch direkt in den Weinbauversuchsflächen am Versuchsgut Agneshof ein Bild dazu machen. Auch

Weine aus Weinbauversuchen wurden verkostet. Dr. Ferdinand Regner und Dr. Monika Riedle-Bauer berichteten über die aktuellen Forschungstätigkeiten in der Rebenzüchtung.

Foto u. Text © DIM. Mehofer



Bundesamt für Weinbau unter neuer Leitung

Nachdem HR Dr. Walter Flak mehr als 30 Jahre lang das burgenländische Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt mit großem Geschick und Erfolg geleitet hat, trat er im Herbst 2017 seinen verdienten Ruhestand an. Mit DI Martin BURJAN wurde rasch ein Nachfolger gefunden und ab 1. November 2017 mit der Leitung des Bundesamts betraut. Der gebürtige Burgenländer ist ein Politprof. Nach Absolvierung der Universität für Bodenkultur in Wien war er Büroleiter des burgenländischen Agrarlandesrats Paul Rittsteuer und Kabinettschef des früheren Landwirt-

schafts- und Umweltministers Nikolaus Berlakovich. Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder konnte den frisch gebackenen Amtskollegen mit seinem Führungsteam (Frau Angelika Oappelmaier - Verwaltung, Mag. jur. Sebastian Pfisterer - Rechtsdienst und HR DI Helmut Gangl, Forschung) bei einer Besichtigung an unserer Institution begrüßen. Wir wünschen DI Marin Burjan viel Erfolg in seiner herausfordernden Tätigkeit und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.



Besuch der Weinbauschule Asti (Piemont)



Am 18. April 2018 besuchten die HBLAuBA rd. 40 Schüler/-innen des 3. Jahrgangs und fünf Professoren/-innen des Istituto di Istruzione Secondaria Superiore „Giovanni Penna“ aus Asti/ Piemont. Diese im Jahr 1964 gegründete berufsbildende Schule gliedert sich in ein „Istituto Tecnico Agrario“ mit den Schwerpunkten „Agroindustrie“ (Landwirtschaft) und „Lebensmittelwirtschaft“ sowie ein „Istituto Professionale“ mit den Schwer-



punkten „Tourismus“ und „Weingastronomie“. Die Altersstruktur der Schüler/-innen ist mit jener von unserer Schule vergleichbar, jedoch dauert die Ausbildung nur vier Jahre und ist wesentlich

weniger fachlich geprägt.

Asti liegt im Piemont, einer Region im Nordwesten Italiens am Fuße der Alpen („pie de monte“) mit der Hauptstadt Turin. Dieses Gebiet zählt unbestritten zu den ganz großen Weinbauregionen der Welt, da dort primär aus der Rotweinsorte Nebbiolo weltberühmte Weine wie Barolo, Barbaresco, Barbera und Roero produziert werden. Bei den Weißweinsorten sind Cortese di Gavi und Arneis sowie der Dessertwein Moscato d'Asti weltbekannt. Bezogen auf die Rebfläche (ca. 48.000 Hektar) und die Ertragsmenge (2,5 – 3,0 Mio. hl) ist das Piemont mit Österreich vergleichbar.



Die italienischen Schüler/-innen waren sehr interessiert und diszipliniert und nahmen aufmerksam an der Besichtigung teil, wobei man aber schon merkte, dass ihr fachlicher Wissensstand mit dem unserer Schüler/-innen nicht mithalten konnte.



Die Franken waren (wieder) da!

„Winzer und Technologen der Berufsschule Ochsenfurt (Deutschland)“ so stand es am Dienstzettel. Und pünktlich um 14:00 rollte am 17.5. ein King-Size-Bus mit dem deutschen Kennzeichen KT-... auf den Parkplatz der Kellerwirtschaft, dem dann gerade mal 27 Personen - Schüler samt Lehrern - entstiegen. Nach einer witterungsbedingt „mäßig feuchten“ Führung mit DI Mehofer durch die Weingärten übernahm dann DI Steidl - für einen erkrankten Kollegen einspringend - die Gruppe in der Kellerwirtschaft. Das große Interesse war erfreulich! Von der Leistung unseres Pellenc-Reblers bis zu der Ballongröße für die Mikrovinifizierung wurde sehr viel – und sehr genau – gefragt. Bei der abschließenden Verkostung im Fasskeller



– auch mit Grüner Veltliner Harrer, Donauriesling und Blütenmuskateller um unsere Forschungsaktivitäten zu präsentieren – kam es auch zu einem fachlich netten Diskurs. Das Granitfass, von dem wir an der HBLA wenig überzeugt sind und der Kommentar von DI Steidl entsprechend wenige-

phorisch ausfiel, wurde vom deutschen Kollegen im Gegensatz sehr gelobt – zum Gaudium der Schüler. Er hat nämlich selber eines gekauft und bezahlt, und ist damit sehr zufrieden. Zum Abschluss und als Dank bekam DI Steidl einen 2015 Iphöfer Sylvaner aus dem Granitfass des Weinguts des Lehrers, Herrn Johann Arnold, überreicht.

Die Herren der KW werden bei geeigneter Gelegenheit den fränkischen Granitsylvaner dem HBLA Granit-GV gegenüberstellen.





Europatag



Am 9. Mai 2018 fand zum wiederholten Mal der Europatag an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik statt. Rund 200 Schüler/-innen von allen 11 landwirtschaftlichen Bundeslehranstalten nahmen an der Veranstaltung teil. Nach einem Frühstück erfolgte die Begrüßung durch Rektor Dr. Thomas Haase und anschließend gab es einen Vor-

trag von Frau Mag. Renate Paumann (BMNT) über die EU-Institutionen und die Zusammenarbeit mit Österreich. Ein weiterer spannender Vortrag war über die österreichische EU-Ratspräsidentschaft aus dem Bereich Tourismus.

Im Anschluss wurde eine Verhandlung des Europäischen Rats simuliert, wobei die Teilnehmer/-innen die einzelnen EU-Mitgliedsländer vertraten. Bei dieser interessanten und lehrreichen Übung sahen die Schüler/-innen, wie schwierig es ist, einen gemeinsamen Konsens zu finden.

Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger stellte sich im Anschluss den Fragen der Schüler/-innen und berichtete über die aktuellen Probleme in der EU hinsichtlich der Landwirtschaft und des Tourismus.

Zusammenfassend kann man sagen, dass es eine sehr interessante und lehrreiche Veranstaltung war.

© H. Lindner





Konzertreise nach Auer (Südtirol)



Zwischen der HBLA Klosterneuburg und der Fachoberschule für Landwirtschaft (OfL) Auer besteht eine langjährige Partnerschaft, die in Form von Schüleraustausch und gegenseitigen Besuchen immer wieder gepflegt wird. Die OfL Auer lud diesmal zu einem gemeinsamen Konzert mit den Partnerschulen Höhere landwirtschaftliche Schule Tabor (Tschechien), Höhere landwirtschaftliche Bundeslehranstalt St. Florian (Oberösterreich) und uns, der Höheren Bundeslehranstalt u. Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Unter der Leitung von Frau Dipl.-Ing. Susanne GRAUSENBURGER nahm unser Schülerensemble teil und wurde

dabei von Herrn Dipl.-Ing. Martin MEHOFER und Frau Cordula KLAFFNER, BA (Karenzvertretung f. Mag. Graf) tatkräftig unterstützt.

Am 10. Mai 2018, zu Christi Himmelfahrt, fand um 19.30 Uhr das gemeinsame Konzert in der Aula Magna statt, wo Direktor Dr. Franz TUTZER auch die Delegation aus Klosterneuburg begrüßte. Im Vorfeld wurden wir von seinem Stellvertreter Prof. Hannes CHRISTOPH empfangen, und es gab ein gemeinsames Abendessen auf Einladung der Schule in der Mensa.

Das Konzertprogramm bestand aus den jeweiligen Beiträgen der Schulen und einem abschließenden Gemeinschaftsspiel aller Musikgruppen. Vom Klosterneuburger Ensemble kamen folgende musikalische Beiträge: ‚Naturchoral‘, ‚Musik, Musik‘ (Marsch), ‚Gänschen-Polka‘, ‚The Muppet Show Theme‘, ‚Přerovanka-Polka‘, ‚Mürztaler Marsch‘. Nach den gelungenen Auftritten gab es in der Aula Magna einen gemütlichen Ausklang.





Atemlos...



Nicht durch die Nacht, sondern am späten Vormittag des 11.6. verfolgten 38 Besucher des WBV Kitzack unseren Info-Film (siehe Foto), bevor DI Steidl bei der folgenden Technikumsführung der Gruppe die essentiellen Punkte der Kellerwirtschaft und unsere Tätigkeiten nahebrachte. Nicht nur die Winzer, sondern auch die vielen mitgereisten Weinfreunde in der Gruppe waren ob des Gesehenen

und des Erzählten äußerst beeindruckt von den vielfältigen Leistungen unserer HBLA. Ebenso sorgten bei der Verkostung die Resultate unserer Züchtung wie Donaurieslung und Rösler für deutlichen Wissenszuwachs.

Tief beeindruckt – so das einhellige Echo – enteilte die Gruppe nach eineinhalb intensiven Stunden zum Mittagessen.

Erfolgreicher Girls Day 2018



Am Donnerstag, den 26. April 2018, kamen im Rahmen des Girls Day rund 90 Schülerinnen und Schüler an die HBLAuBA Klosterneuburg, um sich über die Schule und die Aufgabenbereiche in der Forschung zu informieren.

Diese österreichweite Initiative des Girls Day soll junge Leute animieren – auch und gerade wenn diese keinen Betrieb zu Hause haben – einzusteigen, um mit der ausgezeichneten Ausbildung Führungspositionen in Betrieben einnehmen zu können.



Nach einer kurzen Begrüßung und dem Imagefilm konnten die SchülerInnen der NMS St. Andrä Wördern (Bezirk Tulln) und NMS Aschbach Markt (Mostviertel) in Kleingruppen in alle Bereiche unserer Forschungseinrichtung hineinschnuppern. Die 8 Stationen waren nach den Fachabteilungen gegliedert, sodass die Schülerinnen und Schüler einen guten Überblick erhielten:

- » Verkostung der Obstverarbeitungsprodukte,
- » Arbeiten mit Petrischalen und das Mikroskopieren,
- » Flaschenabfüllung und Weinerzeugung,
- » praktisches Arbeiten bei der Rebveredlung,
- » Nützlinge im Wein- und Obstbau,
- » Obstmemory,
- » selbstständiges Arbeiten im Labor und
- » eine Führung im Internat.



Das Mittagessen fand für die TeilnehmerInnen im Speisesaal des Internats statt. Vor allem vom Internat mit den sauberen Zimmern, den hellen Aufenthaltsräumlichkeiten und den vielen Freizeitangeboten waren alle sehr begeistert.



Als Abschluss wurde den Mädchen eine Urkunde überreicht. Außerdem konnten alle die selbstveredelte Rebe sowie die bemalten Petrischalen mitnehmen. Es war ein sehr bunter und abwechslungsreicher Tag mit vielen neuen Eindrücken. Ein herzliches Dankeschön an die Mitarbeiter der einzelnen Fachabteilungen für die Betreuung der Stationen.



Der Girls' Day ist das größte Berufsorientierungsprojekt für Schülerinnen weltweit. Am Girls' Day im Bundesdienst öffnen Ministerien, Unternehmen, Betriebe und Hochschulen ihre Türen für Schülerinnen ab 6 Jahren. Die Mädchen lernen dort Ausbildungsberufe und Studiengänge in IT, Handwerk, Naturwissenschaften und Technik kennen, in denen Frauen bisher eher selten vertreten sind. Oder sie begegnen weiblichen Vorbildern in Führungspositionen aus Wirtschaft und Politik.

Landtechnik-Praktikum in Mold



Seit der Mensch die Erde bestellt und sesshaft wurde, hat er sich technischer Hilfsmittel bedient. Am Beginn vor ca. 10.000 Jahren standen der Pflug und bald auch die Nutzung von „Fremdenergie“ in Form von Zugtieren. Eine neue Epoche der technischen Entwicklung wurde durch die Nutzung fossiler Brennstoffe (z. B. Dampfmaschine) im 19. Jh. eingeleitet. Gegenstand der Landtechnik sind heute Verfahren, die durch Zusammenwirken der Faktoren „Mensch“, „Technik/Wirtschaft“ und „biologische Produktionsmittel“ gekennzeichnet sind. Das Landtechnik-Praktikum soll den Auszubildenden der Wein- und Obstwirtschaft eine Hilfe beim Verstehen von technischen Vorgängen und Systemzusammenhängen sein. Mit diesem Praktikum können aber auch die praktischen handwerklichen Fertigkeiten erlernt werden.

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

Der Ausbildungsbogen spannt sich von der mechanischen Technologie über die Elektroinstallation bis hin zur Nutzfahrzeugs- und Applikationstechnik. In der Teilnahmebestätigung des Landtechnik-Praktikums sind die Schwerpunkte Metalltechnik (Fertigungsverfahren, Werkstoffe), Kraftfahrzeugtechnik (Motoren, Antriebsstrang, Traktoren, Ladungssicherheit), Elektrotechnik (Anlagentechnik, elektrische Maschinen, Schutzmaßnahmen) und Verfahrenstechnik (Pflanzenschutz) angeführt. Text u. Fotos © A. Geyrhofer



13. Netzwerktreffen der europäischen Weinbau- schulen



Vom 15. bis 18. Mai 2018 fand das 13. Netzwerktreffen der europäischen Weinbauschulen an der LVWO Weinsberg (Deutschland) statt. Die 80 Teilnehmer/-innen aus rd. 40 Schulen kamen aus insgesamt zwölf europäischen Nationen. Dipl.-Ing. Christoph DETZ und Dipl.-Ing. Florian FABER nahmen als Vertreter der HBLA u. BA Klosterneuburg an dem Treffen teil, wo zum Teil pädagogische (Education 4.0) als auch fachliche Informationen ausgetauscht wurden.



Nach einem ausgezeichneten Impulsvortrag wurden im Rahmen von vier verschiedenen Workshops die Erfahrungen mit digitalen Unterrichtselementen diskutiert.



Den krönenden Höhepunkt des Treffens bildete das feierliche Abendessen, bei dem EU-Kommissar Günther Oettinger die Festrede hielt.

Abgeschlossen wurde das Treffen am Freitag mit einer Besichtigung des Versuchskellers der LVWO Weinsberg und der offiziellen Übergabe der Organisation für das nächste Netzwerktreffen an die Kollegen der Schule „BelAir“ (La Région Auvergne-Rhône-Alpes).

Alles in allem eine sehr gelungene Veranstaltung, bei der der fachliche und persönliche Austausch mit Kolleg/-innen aus (fast) ganz Europa stark im Mittelpunkt stand.

Text u. Fotos © F. Faber



Besuch der Kompostieranlage



Im Zuge des wein- und obstbaulichen Praxisunterrichtes besuchte der I. Jahrgang die Kompostieran-

lage der Stadtgemeinde Klosterneuburg. Die Themen „Kreislaufwirtschaft“ und „Humusaufbau“ standen im Fokus.

Herr Pöll von der Stadtgemeinde Klosterneuburg erklärte die Stationen von der Anlieferung bis zur Abgabe von fertiger Pflanzerde. Der Kompostierungsprozess wird professionell geführt und dokumentiert, um den höchsten Qualitätsstandard A+ zu erreichen.

Text u. Fotos © J. Friedberger

Hibernal Fórum: PIWI–Weinwettbewerb in Tschechien

Bereits zum fünften Mal fand am 9. Juni 2018 im tschechisch–südmährischen Weinort Šardice im Bezirk Hodonin ein PIWI–Weinwettbewerb, also ein Wettbewerb mit aus Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit produzierten Weinen, statt. Der Wettbewerb stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten e.V. („PIWI-International“), des Tschechischen Weinbauverbandes, der Tschechischen Weinmarketinggesellschaft und der Gemeinde Šardice.

Im Rahmen der Veranstaltung wurden 267 Weine verkostet und bewertet. Die eingereichten Weine stammten aus den Ländern Tschechien, Polen, Österreich, der Slowakei, Deutschland, Italien und der Schweiz. Entsprechend dem Namen des Weinwettbewerbs wurden viele Weine der Rebsorte Hibernal eingereicht. Außerdem wurden Weine folgender weiterer Rebsorten bewertet und verkostet: Bianca, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Charvát, Donauriesling, Erilon, Gaukler, Johanniter, Kofranka, Laurot, Leon Millot,

Malverina, Merzling, Muscaris, Muscat bleu, Othello, Pinotin, Pinot Nova, Prior, Ràthay, Regent, Rondo, Saphira, Savilon, Sevar, Solaris, Souvig-nier gris, 1929-23, C 864 und weitere PIWI-Rebsorten.

Unsere HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg gewann in diesem Jahr, wie auch schon im Jahr 2014, den Titel

„Betrieb mit der besten Weinkollektion“, also mit dem höchsten Punktedurchschnitt aus den vier am höchsten bewerteten Weinen! Dazu zählten Roesler 2015 (90 P. – Gold), Science Fiction 2016 (89 P. – Gold), Ràthay 2015 (88 P. – Gold) und Cabernet Jura 2017 (87 P. – Gold).

Außerdem erzielten die Weine Blütenmuskateller 2017, Johanniter 2017, 1929-23 2017 (GV-Kreuzung), C 864 2017 (GV-Kreuzung) und Erilon 2017 jeweils eine Silbermedaille. Die Weine Donauriesling 2017, 1923-16 2017 (ZW-Kreuzung), Pinot Nova 2017 und Pinot Nova 2016 wurden ebenfalls sehr gut bewertet.



Im Rahmen des Weinwettbewerbs fand auch eine Vortragsveranstaltung zu aktuellen weinbaulichen Themen statt. Herr Dipl.-Ing. Karel HANAK hielt in diesem Jahr einen Vortrag mit dem Titel „Weingärten in Gefahr? – Esca und Stolbur“. Im Vorjahr referierte Dipl.-Ing. Martin MEHOFER zum Thema „Praktische Erfahrungen mit der Bewirtschaftung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in Österreich“, und Dr. Ferdinand REGNER stellte in seinem Referat die Klosterneuburger Neuzüchtungen Donauriesling, Donauveltliner und Pinot Nova vor.

Ein Danke allen am Weinbauversuchswesen und an der Produktion der Trauben und der Weine beteiligten Mitarbeiter/-innen!

© M. Mehofe

Besuch der wilden „68-iger“ - Nach 50 Jahren wieder in ihrer Schule

Da man aus historischer Sicht das Jahr 1968 üblicherweise mit Demonstrationen (USA - Anti-Vietnamkrieg, Studentenunruhen - Paris, Berlin, Wien u.a., sexuelle Freizügigkeit und aktionistische Kunst -Nitsch u.a.), aber auch mit der brutalen Niederschlagung des Prager Frühlings assoziiert, war es interessant zu erfahren, wie sich die Maturant/-innen (darunter zwei Damen) dieses besonderen Jahrganges entwickelt haben.

Mit dementsprechender Neugierde empfing Herr Direktor HR Dr. Reinhard EDER am Samstag, den 9. Juni 2018 die in der Zwischenzeit (leider) relativ klein



gewordene Gruppe der 68-iger Maturant/-innen, die teilweise mit Partner gekommen waren, im Konferenzzimmer des Hauptgebäudes.





Nach einer durch freudige Wiedersehensgespräche überdurchschnittlich langen „Get-together-Phase“ (Begrüßungsphase) führte Direktor Eder die Gruppe durch die Schulräume, wobei von den Alumni die zum Studium anregende Atmosphäre (Bilder, Plakate, Sozialräume, Sportgeräte...) sehr gelobt wurde. Danach wurden die Forschungslabors der Abteilung Chemie besichtigt, wo im Detail die Analytik von Aromastoffen, Pflanzenschutzmittelrückständen und Phenolen erörtert wurde. Im Anschluss ging es in die Abteilung Obstverarbeitung, in der im Besonderen die hygienische und zertifizierte Verarbeitung von Kernobst zu Säften und die vielfältigen Möglichkeiten der Destillatherstellung präsentiert wurden. Bevor die Gruppe das Areal auf der Wienerstraße verließ, wurde das obligate Gruppenfoto vor dem Haupteingang gemacht.

Nun ging es zum Agneshof, wo unser modernes Kellerwirtschaftstechnikum besichtigt wurde. Auch

wenn der Großteil der 68-iger Maturant/-innen nach rund 50-jähriger Berufstätigkeit zumeist bereits die Pension genießt, waren alle an den Ausführungen zu den neuesten technologischen und önologischen Innovationen (z.B. UV-C-Behandlung, alternative Behälter, Alkoholreduktion) sehr interessiert.

Zum krönenden Abschluss präsentierte Direktor Eder eine fachlich hochwertige Kost mit spannenden Weinen aus unserer konventionellen, aber auch biologischen Produktion, mit Weinen neu gezüchteter PIWI-Sorten sowie von Forschungsprojekten. Nach rund fünfstündiger Führung verließen unsere „68-iger“, die dann doch gar nicht so „wild“ waren, zufrieden, aber hungrig unsere Institution, um sich in einem der naheliegenden Heurigen zu stärken und persönliche Erinnerungen auszutauschen.



Forschungskooperation mit der Agrar-Fachhochschule Požega (Kroatien)

Da wir im Bereich der chemischen und sensorischen Analyse von Barriqueweinen über anerkannt hohe Kompetenz verfügen, wurden wir schon vor einigen Jahren von Prof. Stanko Zrinščak von der Agrar-Fachhochschule Požega (U vinogradu primijecena prisutnost) im kroatischen Ost-Slawonien angefragt, ob wir mit ihnen im Zuge eines wissenschaftlichen Projektes kooperieren wollen. Gerne haben wir zugesagt, da diese internationale Zusammenarbeit nicht nur eine Horizonterweiterung darstellt, sondern auch eine gute Gelegenheit bietet, um den Kontakt mit unserem Absolventen Ivan Zrinščak (Maturajg. 2004, Sohn von Stanko Z. und nun Leiter des Familienweinguts in Požega) zu intensivieren.

selektive Analysen einzelner Phenole (Flavonoide, Hydroxyzimtsäuren, Tannine und flüchtige Phenole) mit HPLC, ergänzende Grundweinanalysen und aufwändige deskriptive sensorische Analysen der Weine nach verschiedenen langen Reifungsdauern in den Holzfässern durchgeführt. Da diese sehr inter-



Bild: Direktor Dr. Reinhard EDER mit Ivan und Stanko Zrinščak (v.l.n.r.)

Im Zuge des Projektes wurde der Einfluss verschiedener Holzfässer (unterschiedliche Volumina und Toastinggrade) aus regionaler, slawonischer Eiche auf die Inhaltsstoffe und Sensorik unterschiedlicher Rotweine (Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cuvée) untersucht. Die Vinifizierung der Weine erfolgte an der Agrar-Fachhochschule in Kroatien, während alle Untersuchungen an der HBLAuBA Klosterneuburg stattfanden. So wurden detaillierte Analysen der (Barrique assoziierten) Aromastoffe mit GC-MS,

essanten Erkenntnisse im Herbst 2018 im Zuge eines Lebensmittelkongresses in Zagreb präsentiert und später in unseren „Mitteilungen Klosterneuburg“ veröffentlicht werden sollen, trafen sich die Projektleiter Prof. Dr. Zrinščak und sein Sohn Ivan sowie Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder an einem Samstag, um die Ergebnisse zu besprechen und die Publikation zu planen.



Bundesverwaltungsgericht

Was macht das Bundesverwaltungsgericht der Republik Österreich in der HBLA?
Nichts Bedenkliches, zur Beruhigung!

Der Grund ist (halbwegs) schnell erklärt:

Zur fachlichen Klärung ob eine betriebliche Installation zur Gärkühlung EU-gefördert korrekt erfolgte, oder ob auch andere - nicht förderbare Einrichtungen unzulässigerweise davon profitieren, wurde vom Richter des Bundesverwaltungsgerichts DI Steidl in seiner Funktion als „allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger“ bestellt.

Von seinem Ja oder Nein hing es dann beim Lokal-



augenschein im Mittelburgenland und der dann gleich an Ort und Stelle vollzogenen Verhandlung ab, ob die Installation in Ordnung war, oder ob der

Betrieb fast 30.000 € zurückzahlen muss.

Für die Interessierten: muss er nicht, alles ok.

Danach wurde der Berichterstatter wieder zurück nach Klosterneuburg gebracht. Da noch etwas Zeit war, konnte die Gelegenheit genutzt werden, um dem Richter noch eine ausführliche Technikumsführung mit Darstellung unserer Tätigkeiten in Keller und Schule und eine kurze Verkostung spezieller Weine - GV Harrer, Donauriesling und Zweigelt Reserve - angedeihen zu lassen. (Der Herr Rat und seine Gattin sind dezidierte Rotweinfreunde.)

Der richterliche Prince Charles Terrier nahm es gelassen und unter Hundebesitzern (mein Hund ist jetzt fünfeinhalb Monate) versteht man sich ja schnell.

Fazit:

- » Es war wieder eine gute Gelegenheit um unsere fachliche Kompetenz zu demonstrieren.
- » Diese ist jetzt auch am Radar des Bundesverwaltungsgerichtshofs vorhanden, was uns sicher nicht schaden wird.

Das Foto zeigt den absolut neutralsten Teilnehmer der Verhandlung.

Robert Steidl



Oenoforum 2018 – Reisen bildet!

Seit bald 10 Jahren findet in Tschechien das Oenoforum statt. Anfangs als „Sauvignonforum“ gestartet, wurde der Name bald in Oenoforum geändert, da der Sauvignon-Andrang überschaubar war. Die Veranstaltung heißt nun „Oenoforum & Czech International Wine Competition“ und wird vom tschechischen Weinbauverband ausgerichtet. Der Event besteht traditionell aus einer Tagung mit Fachvorträgen, wobei heuer auch DI Harald Scheiblhofer am Podium stand, und einer Weinbewertung. An den zwei Folgetagen wurden an die 500 Weine verkostet, wobei DI Steidl als Jurypräsident einer der 6 Kommissionen - wie fast seit Anbeginn - zugange war, die alle nach dem 100 Punktesystem und unter Patronanz und Beobachtung der OIV verkosteten. Sehr interessant war heuer der Ort der Verkostung – die Vila Stiassni in Brünn. Diese Villa steht im besten Wohnviertel von Brünn in einem Park von fast 3,5 Hektar! (Damals standen dort nur Weingärten). Die sehr reiche Familie erbaute nach dem Grunderwerb 1927 die Villa, die für 3 Personen (Eltern und eine kleine Tochter) über 1000 Quadratmeter Platz bietet. Der Stil ist minimalistisch und mit Adolf Loos vergleichbar. Aufgrund der jüdischen Herkunft konnte die Familie leider nur 9 Jahre das wunderbare Gebäude nützen, denn 1938 emigrierte die Familie Stiassni ins Ausland – aus geschichtlich nachvollziehbaren Gründen.

Im Deutschen Reich diente die Villa als Offizierskasino, seit dem Kriegsende ist die Villa Staatsbesitz, und war seitdem Gästehaus für alle Ostblock-Größen wie Chruschtschow oder auch Fidel Castro. Seit 2015 besteht am oberen Rand des Areals ein modernes und architekturprämiertes Konferenzgebäude, wo heuer auch der größte Teil der Kostkommissionen Platz fand.

Beim abschließenden Galaabend fand die Verlaut-

barung der Preisträger in den 19 Kategorien stilvoll im Garten der Villa statt. Heuer räumte Moldawien in vielen Kategorien den Sieger ab! Bei aller positiven Anteilnahme habe ich die Repräsentantin nicht beneidet: Wie wird sie 9 Kartons mit Stözlze-Gläsern per Flug schadlos nach Moldawien bringen?

Immerhin positiv für Österreich: Bei den 4 Champions trug der Grüner Veltliner Smaragd 17 von Josef Fischer in der Wachau (der Sohn ist unser Absolvent) den Sieg für Jungen Weißwein davon! Und das war der einzige aus Österreich eingereichte Wein!

Nach der Preisverleihung konnte man sich vor dem Konferenzzentrum am - leider sehr kühlen - Abend dann alle 500 eingereichten Weine zu Gemüte führen und sich an dem – wie in Tschechien üblich sehr ausführlichen - Büffet stärken.

Summa summarum ist zu sagen, dass einerseits die Weinbewertung auf fachlich sehr hohem Niveau (wie jedes Jahr) abgewickelt wurde – bei kritischen Kosternachfragen steht sogar eine rasche Analytik mit Foss-Gerät zur Verfügung – und andererseits aufgrund der OIV-Kriterien die Teilnehmer wieder aus 16 Ländern kamen, sodass die Weinbewertung nicht nur ein tschechisches „Heimspiel“ war.

Gründe genug um sich zu überlegen, im nächsten Jahr seine Weine vielleicht doch auch zum Oenoforum einzureichen. Schließlich ist es für tschechische Winfreunde ein genau so kurzer Weg zu uns nach Österreich wie umgekehrt.....

Robert Steidl