



# Klosterneuburger Önologen & Pomologen



## WEINGUT PETER SKOFF

Im Herzen der Südsteiermark besuchte der Absolventenverband das Falstaff 3-Sterne-Weingut Peter Skoff - Domäne Kranachberg, welches von unseren Absolventen Markus und Peter geführt wird.

SEITE 15



## WEINGUT REGELE

Die „südsteirische Institution“ Regele öffnete ihren Keller und Schauraum, um ihr traditionelles Weingut präsentieren zu können. Ein besonderes Aushängeschild ist die Sektproduktion, die seit Generationen zelebriert wird.

SEITE 17

# Inhaltsverzeichnis

## EHRUNGEN UND FEIERN

- » awc-Gold für unser Weingut! 4
- » Schulsportgütesiegel 4
- » Mundus vini - 3 Medaillen für unsere Produkte! 5
- » SIA - Internationale Landwirtschaftsmesse Paris 7
- » TOP Ausbildung zum Sommelier an Schulen geschafft! 8
- » Goldene Birne 2019 - Preisverleihung 9

## AKTUELLES

- » OMV Seismikmessungen am Agnesof! 10
- » Unser Science Fiction Wein als Symbol für erfolgreiche Forschung 11
- » Große Freude in der Abteilung Chemie! 13
- » Trends in der agrarischen Forschung 13

## VERANSTALTUNGEN

- » Weingut Peter Skoff 15
- » Weingut Regele 17
- » Maturaball „Ab ins Paradies - 38 Früchte werden reif!“ 20
- » ÖSTERREICHS NEWCOMER 2019 22

## ZU BESUCH

- » Biosphärenpark - Prämierung in unserem Kompetenzzentrum Weinbau 23
- » Treffen der „Jungen Önolog/-innen“ im Hefewerk der Firma Lallemant 23
- » Arbeitstreffen mit Kollegen aus Südmähren 24
- » Gastwissenschaftler aus Tschechien und Slowakei zu Besuch Herkunftsnachweis in der Grenzlandregion 25
- » Vollgefüllt 26
- » Wintertagung des Ökosozialen Forums 26
- » „Betriebshilfe“ in Hohenruppersdorf 27
- » Innovationen aus der Labortechnik 27
- » Sensationell! 28
- » Exkursion des Absolventenverbands der Weinbauschule Krems 29
- » Nettes EU INTERREG Projekt mit der Weinbauschule in Valtice (Tschechien) 30
- » Treffen der Expertengruppen in Geel/Belgien 33
- » Teilnahme an internationalen Veranstaltungen 34
- » Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg 36

## DIVERSES

- » Verbandstreffen Burgenland am 31. Mai 2019 37
- » Verbandstreffen Wachau am 6. September 2019 37
- » Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac 38
- » Gedenkfeier Löschnig am 23. Oktober 2019 39
- » Generalversammlung am 22. November 2019 40
- » Verbandsreise Südafrika 1. - 9. Februar 2020 40
- » 74. ALVA-Jahrestagung „Weinbau und Klima“ 41
- » Runde Geburtstage 42
- » Wir trauern um 43

# Editorial

## Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau ist vom 27.– 28. Mai Tagungsort für die „Arbeitsgemeinschaft landwirtschaftlicher Versuchsanstalten in Österreich“ (ALVA), die gemeinsam mit internationalen Forschungsinstitutionen über 100 aktuelle Fachvorträge zum Themenschwerpunkt „Weinbau und Klima“ abhalten wird. Die HBLAuBA wird ebenfalls mit einigen neuen Forschungsergebnissen präsent sein. Informationen über das genaue Programm, Anmeldeformalitäten und Tagungsgebühren finden Sie unter [www.alva.at](http://www.alva.at) sowie im Blattinneren unter „Diverses“.

Die Verbandsreise in den Semesterferien 2020 nach Südafrika hat sofort nach der Email-Aussendung einen sehr großen Anklang gefunden und es sind nur noch einige Plätze frei. Bitte um rasche Anmeldung, damit auch jene mitfahren können, die bei uns mit ihren Email-Adressen noch nicht evident sind.

Wir bemühen uns, Aktivitäten von und an der HBLAuBA an Sie in den Verbandsnachrichten weiterzugeben. Andererseits würde es uns interessieren, welche „Werdegänge“ und Entwicklungen unsere Absolventinnen und Absolventen genommen haben. Auch würde uns interessieren, wenn Treffen nach fünf oder zehn Jahren stattfinden und diese auch in den Verbandsnachrichten mit einem Kurzbeitrag und Bildern veröffentlichen. Falls Sie Interesse haben, diese Informationen an die Kollegenschaft weiterzugeben, senden Sie uns diese an [franz.rosner@weinobst.at](mailto:franz.rosner@weinobst.at).

Viele Informationen, wie z.B. Stellenausschreibungen, sind bis zur Aussendung der Verbandsnachrichten nicht mehr aktuell, sodass wir im Frühjahr eine „Email-Kampagne“ gestartet haben, der viele gefolgt sind. Sollten Sie trotzdem noch keine Emails erhalten, ersuchen wir Sie uns Ihre Email-Adresse unter [manfred.pastler@weinobst.at](mailto:manfred.pastler@weinobst.at) bekanntzugeben.

Liebe Grüße aus Klosterneuburg



Franz G. Rosner  
Geschäftsführer



Werner Luttenberger  
Präsident



## awc-Gold für unser Weingut!

Die sehr guten Bewertungen unserer Weine, die wir bei der awc-Weingala 2018 eingereicht haben, brachten unserem Weingut heuer die Auszeichnung Gold für die Gesamtproduktion. In Kombination mit der hervorragenden Bewertung (3 Sterne)

unseres Zweigelt beim Vinaria Zweigelt Cup 2018 zeigen diese Bewertungen auf, dass die HBLAuBA nicht nur auf sehr hohem Niveau lehren, sondern auch sehr erfolgreich produzieren kann.



## Schulsportgütesiegel

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg freut sich sehr, dass ihr bereits zum zweiten Mal vom BM für Bildung, Wissenschaft und Forschung für eine dreijährige Periode (2019-2022) das Schulsportgütesiegel in Gold verliehen wurde.

Gleichzeitig wurde uns vom Land Niederösterreich das Gütesiegel als Sport und Bewegungsfreundliche Schule überreicht. Die Übergabe der sportlichen Auszeichnung



gen erfolgte am 27. Februar 2019 im Rahmen einer Nö-Schulsport-Trophy im Sportzentrum Biedermannsdorf durch Frau Landesrätin Petra Bohuslav, BDir HR Mag. Johann Heuras und FI Prof. Mag. Gerhard Angerer. Die feierlichen Ehrungen der Schulen und Vereine wurde durch Showeinlagen der Sportakrobatik Dobersberg zum Anlass passend aufgelockert.



Fotos © S. Pistracher/Nö Bildungsdirektion



# Mundus vini - 3 Medaillen für unsere Produkte! (Spring Tasting 19.2. - 24.2.2019)

„Mit der Auszeichnung von 37 Großes Gold, 1487 Gold- und 1358 Silbermedaillen ist der 24. Große Internationale Weinpreis MUNDUS VINI zu Ende gegangen. Zu der sechstägigen Verkostung reisten 260 Weinexperten aus 50 Ländern an, um rund 7.200 Weine aus 156 Weinbaugebieten verdeckt zu verkosten und zu bewerten.“ So die Pressemeldung des Meininger Verlages aus Neustadt an der Weinstraße.



25 internationale Juries mit Teilnehmern von Österreich bis Simbabwe - China sowieso...

Was hat Klosterneuburg damit zu tun? Das ist schnell erklärt: Einerseits ist Dipl.-Ing. Robert Steidl seit Jahren bei dieser renommierten Veranstaltung in der Pfalz als Koster und Jurypräsident tätig, und andererseits wurden heuer wieder drei eingereichte Produkte unseres Hauses prämiert.

Dazu sei noch erwähnt, dass aufgrund der strengen Wettbewerbsregeln nur max. 40% der Einreichungen eine Auszeichnung bekommen dürfen, sodass die verliehenen Medaillen einen besonders hohen Stellenwert haben!

Unsere ausgezeichneten Weine:

CSM 2015 Goldmedaille Zweigelt (Rotburger) Reserve 2016 Silbermedaille  
Riesling-Muskateller Sekt 2016 Silbermedaille



Beeindruckender Veranstaltungsort: Der Saalbau in Neustadt an der Weinstraße

Text u. Fotos © Robert Steidl



## Kooperationen der HBLA u BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

WEINBAU  
ÖNOLOGIE  
WEINWIRTSCHAFT  
MARKETING

UNIVERSITÄTSLEHRGANG  
**DIPLOM-ÖNOLOGIE**

BERUFSBEGLEITEND ZUM DIPLOM

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

**INTERNATIONAL  
WINE BUSINESS<sup>SM</sup>**

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

**NEW**  
[www.fh-krems.at](http://www.fh-krems.at)

\* Voraussetzung der Genehmigung durch die AQ Austria

## SIA - Internationale Landwirtschaftsmesse Paris

Vom 25. bis 28. Februar 2019 nahmen im Rahmen von EUROPEA vier österreichische Kandidat/-innen am Wein- und Tierwettbewerb am Gelände der SIA (Salon international de l'agriculture) in Paris teil.

Die HBLAuBA Klosterneuburg war durch Christina Kollwentz und Manuel Rieder (beide Vb. Jg.) beim Weinwettbewerb CJPV (Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin) vertreten. Begleitet wurden unsere beiden Schüler/-innen durch OSR Ing. Herbert Schödl.



Diese Ausstellung bietet Produkte aller französischen Regionen an und die tägliche Besucherzahl wurde mit 60.000 Personen geschätzt. Besonders beeindruckend waren die ausgestellten Tiere in Halle 1. Karoline Strauß: „Wir haben alle möglichen Rinder-, Schaf- und Schweinerassen begutachtet, und da haben wir natürlich auch nicht schlecht gestaunt, als uns beispielsweise ein Charolais Stier mit über 1.800kg untergekommen ist.“



Die Bewerbe dauerten jeweils ca. zwei Stunden. Im Weinbereich gab es 30 internationale und 30 französische Teilnehmer. Weine aus den französischen Weinbauregionen mussten den jeweiligen Gebieten zugeordnet werden. Ein Einblick in die Bewertung und das Zustandekommen der Ergebnisse wurden leider nicht gewährt. Christina Kollwentz

belegte den 9. und Manuel Rieder den 11. Platz. Am selben Abend gab es für alle eine kleine Zeremonie, bei der die Gewinner verlautbart wurden. Hier gab es aber für den Großteil der Teilnehmer/-innen Probleme, da nur in französischer Sprache moderiert wurde.

© Herbert Schödl

## TOP Ausbildung zum Sommelier an Schulen geschafft!



Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik hat den Lehrgang zur Ausbildung zum Sommelier an Schulen zum ersten Mal für das landwirtschaftliche Schulwesen angeboten.

Der Weg zur Sommelier/zur Sommerlière ist spannend und wirklich herausfordernd:

- » Sensorische Prüfung
- » Schriftliche Prüfung
- » Praktische Prüfung
- » Schreiben einer Hausarbeit und einer Weinkarte

Am Schluss steht eine Berufsqualifikation zur Ausbildung der Schüler/-innen zu Jungsommelières bzw. –sommeliers. Die Kollegen Ing. Stefan ZÄHLER und Ing. Johannes FRIEDBERGER haben diese 3-jährige Ausbildung erfolgreich absolviert.

Unsere Schüler/-innen des III. und IV. Jahrgangs bestreiten gerade diese Ausbildung, die gerne und zahlreich angenommen wird.

© Johannes Friedberger



# Goldene Birne 2019 – Preisverleihung

Spitzenergebnis unserer Schülerinnen und Schüler bei der niederösterreichischen Landesbewertung in Wieselburg!

Die Preisverleihung der NÖ Landesbewertung in Wieselburg fand heuer am 08. März 2019 statt. Unsere Schülerinnen und Schüler stellten heuer im Rahmen des praktischen Unterrichts in der Obstverarbeitung unter der Leitung von Ing. Stefan Zahler selbstständig Produkte her.



© Stefan Zahler

v.l.n.r.: Stefan Breitenecker, Florian Mang, Marcus Adam, Erhard Stocker, Maximilian Berger, Karl-Michael Mayr

Der Schwerpunkt im 3. Jahrgang liegt bei der Herstellung von Obstweinen, im 4. Jahrgang bei der Herstellung von kreativen Konfitüren. Alle in Wieselburg eingereichten Produkte wurden von den Juroren positiv beurteilt. Bei den Marmeladen haben



© Stefan Zahler

v.l.n.r.: Andrea Denk, Susanne Riepl, Natalie Klein, Alina Rettenbacher, Larissa Beck, Theresa Herzinger, Anna Maria Zahm



© Messe Wieselburg

v.l.n.r.: Uwe Scheutz, Stephan Pernkopf, Stefan Zahler, Susanne Riepl, Paul Riegelnegg, Martin Wendelin, Elisabeth Köstinger, Johannes Schmuckenschlager

die Schüler in der Kategorie „Mischungen aus/mit nicht heimischem Obst“ sogar die „Goldene Birne“ gewonnen! Die „Goldene Birne“ ist die höchste Auszeichnung in der jeweiligen Kategorie auf Bundesebene.

An 15 Tagen wurde von mehr als 150 Prüfern 3528 Proben (1614 Brände, 392 Liköre, 387 Moste, 699 Säfte, 95 Obstweingetränke, 80 Essige, 210 Marmeladen und 51 Trockenobst) bewertet.

4. Jahrgang – Prämierung der Marmeladen:

1x Goldene Birne: Martin Wendelin und Paul Riegelnegg mit Brombeer-Limette-Wacholderleichtkonfitüre  
1x Gold, 5x Silber und 1x Bronze

3. Jahrgang – Prämierung der besten Moste:

3x Gold, 1x Silber und 2x Bronze

Wir gratulieren den Schülerteams recht herzlich!



© Paul Breuss

v.l.n.r.: Paul Riegelnegg, Stefan Zahler, Martin Wendelin

Stefan Zahler

# OMV Seismikmessungen am Agneshof!

Vor gut 1000 Jahren ließ Markgraf Leopold III. nach dem Schicksal seiner Frau Agnes suchen. Nach dem Fund wurde dort das Stift Klosterneuburg gegründet.

Im Jahr 1867 wurde am Agneshof unterhalb des Schwarzen Kreuzes das erste Mal die Reblaus entdeckt. Dies führte zum weiteren Ausbau der Weinbauschule Klosterneuburg und zur Gründung der Versuchsstation.

Im Jahr 2019 sucht die OMV mittels Seismikmessungen nach Gas am Agneshof. Die Vibro-Trucks messen dabei die versunkenen Kalkstein-Gesteinsschichten.



(Quelle: <https://www.omv.at/de-at/aktivitaeten/exploration-und-produktion/versorgung-fuer-oesterreich>)

Jetzt ist wohl abzuwarten, was diesmal am Agneshof gegründet oder gebaut wird...??

Anzudenken wäre weiters, ob die Vibro-Trucks nicht auch zur Lese zum Abschütteln der Trauben eingesetzt werden könnten....

Was ist Seismik?

Vergleichbar mit Ultraschalluntersuchungen beim Menschen werden bei einer Seismik-Messung entlang der Messlinien Schwingungen in die Tiefe gesandt, deren Reflexionen von Sensoren (Geophonen) aufgefangen werden und Informationen über den Untergrund geben. Die Ergebnisse werden mit modernster Rechner-technik und dem Fachwissen von Expertinnen und Experten der OMV wissenschaftlich ausgewertet und mit bisher bekannten Daten aus früheren Seismik-Kampagnen zusammengeführt. Es entsteht ein sehr genaues Abbild der geologischen Schichten im vermessenen Gebiet. Unsere Spezialistinnen und Spezialisten von der OMV wissen dann, ob es zum Weinviertel weiteres Potenzial für Erdgasfunde gibt. Es kann auf dieser Basis entschieden werden, ob künftige Investitionen in Explorationsprojekte strategisch, finanziell und für eine nachhaltige Energieversorgung Österreichs sinnvoll sind.

© Johannes Friedberger

# Unser Science Fiction Wein als Symbol für erfolgreiche Forschung

Im Bundesministerium für Nachhaltigkeit u. Tourismus (BMNT), speziell in der Präsidentialabteilung 8, wird derzeit eine neue Forschungsstrategie und mit ihr ein neues Forschungsprogramm für die nächsten fünf Jahre erarbeitet. Um dafür die zukunftssträchtigen Themen und die richtige strategische Ausrichtung zu finden, fand am 23. Jänner 2019 im Regierungsgebäude Stubenring 1 eine Kick-off-Veranstaltung statt, zu der rund 130 Expert/-innen von Universitäten, Forschungseinrichtungen, Fachverbänden, Bundesländern und Ministerien eingeladen waren.

Zum Auftakt betonte Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger, dass Forschung und Entwicklung zentrale Themen für die Bewältigung der Zukunft seien. Mit seinen vielfältigen Aufgabengebieten kommt dem BMNT hier eine ganz besondere Rolle zu, da es für die Lebensgrundlagen zuständig ist und daher mit seinen Forschungsaktivitäten einen wesentlichen Beitrag zur Lebensqualität in Österreich beiträgt. Generalsekretär Dipl.-Ing. Josef Plank ergänzte, dass die Forschungsaktivitäten des BMNT problemorientiert und praxisnah sind und somit eine Brücke zwischen Wissenschaft, Gesellschaft und Politik bilden. Daher will das BMNT die Richtung vorgeben, in die sich die Forschung bewegen soll und die entsprechenden Schwerpunkte setzen.

Die Forschungsaktivitäten des BMNT erfolgen über zwei Schienen: Einerseits an den Forschungsanstalten des Ressorts, die unter anderem bei höheren Schulen bzw. Bundesanstalten angesiedelt sind, und andererseits vergibt die Forschungsabteilung des Ministeriums zu ausgewählten Themen Forschungsaufträge an externe Projektwerber.

Da die Schwerpunkte des neuen Ressort-Forschungsprogramms auch in den nationalen und europäischen Forschungsstrategien verankert werden sollen, erläuterte der stellvertretende Generaldirektor für Forschung und Innovation von der Europäischen Union, Herr Dr. Wolfgang Burtscher, die Forschungsprogramme der EU.



Das Plenum beim Vortrag von Generalsekretär Dipl.-Ing. Josef Plank



Der Leiter der Forschungsabteilung im BMNT (Präs. 8), Mag. Robert Pichler und der stellvertretende Generaldirektor für Forschung und Innovation von der Europäischen Union, Dr. Wolfgang Burtscher

Danach wurden in Round Table Gesprächen, an denen u.a. DIR Eder und der Forschungsmanager der HBLAuBA Franz G. Rosner teilnahmen, die erforderlichen Rahmenbedingungen für erfolgreiche Forschung erörtert. Die Identifizierung spezieller Schwerpunkte des neuen Programms erfolgte anschließend in themenspezifischen Workshops.



Vortragende mit unseren Science Fiction Weinen als Präsent

Aus Sicht der HBLAuBA Klosterneuburg war es besonders erfreulich, dass am Ende der Veranstaltung als markantes Erfolgsergebnis angewandter Forschung unser Science Fiction Wein eingeblandet und jedem Referenten eine Flasche dieses Bio-Weines überreicht wurde.

Ein toller Auftritt für unser rotes und weißes Sortencuvée aus pilzresistenten Sortenneuzüchtungen vom Götzhof, welches am Agneshof önologisch verfeinert wurde und das sicherlich allen Teilnehmern nachhaltig in Erinnerung blieb!



Die beiden Direktoren HR Dipl.-Ing. Gottfried Kellner (HBLFA Schönbrunn) und HR Dr. Reinhard EDER sichtlich stolz, dass mit „ihren“ Produkten die Forschungs-Kick-Off-Veranstaltung gestaltet wurde.

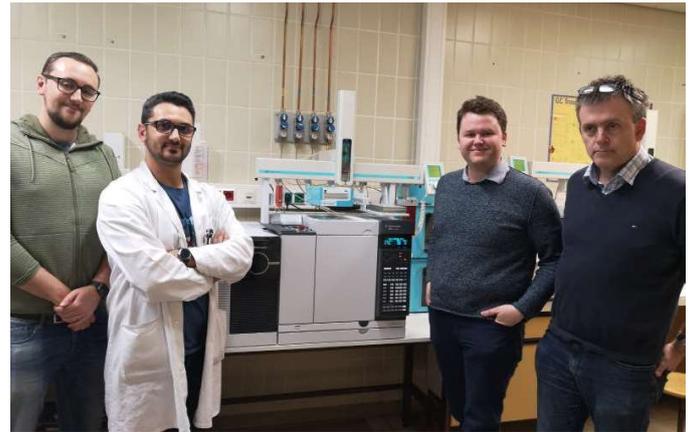


Fotos © BMNT, William Tadros

## Große Freude in der Abteilung Chemie!

Am 5. März wurde die GC-TQMS (Gaschromatograph mit Triple-Quadropol-Massenspektrometer) installiert. Die Abteilung Chemie freut sich über ein neu angeschafftes „Wunderkind“. Ein derartig hochspezifisches und hochpräzises Analyseninstrument besitzen nur wenige, meist universitäre Forschungseinrichtungen. Der Gaschromatograph soll für den Nachweis von im Haus bis dato nicht bestimmbar, aber wichtigen Aromastoffen dienen. Diese Erkenntnisse wiederum sollen zu einem besseren Verständnis über Typizität und Qualität österreichischer Weine und Fruchtprodukte führen. Auch bei der Aromafälschung und Betrugsaufklärung erhoffen sich die HBLAuBA MitarbeiterInnen Meilensteine. Ein weiterer wichtiger Einsatzbereich wird der Nachweis von Pflanzenschutzmittelrückständen in Wein, Obst und Obstprodukten sein. Spezifische Studien über Übergangsraten von Pflanzenschutzmitteln vom Obst und von den Trauben in unsere Produkte

sowie Reduktionsversuche sollen folgen. Diese Investition wird bei unserem Kollegen Christian Philipp (M.Jg. 2005) und seinem Team innovative nationale und internationale Forschungsprojekte bewirken.



© Christian Philipp

Bild: Die Kollegen Phillip Eder, Sezer Sari und Christian Philipp sowie Herr Dr. Peter Schützner (Fa. Agilent) (v.l.n.r.)

## Trends in der agrarischen Forschung

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) setzte erstmals im Rahmen eines Perspektiven-Tages am 9. Jänner 2019 eine Initiative, um Trends in der agrarischen Forschung publik zu machen. Lehrende der HAUP sowie Forscher/-innen der HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg und der HBLFA Raumberg-Gumpenstein sowie der HBLA und BA Klosterneuburg nahmen vor rd. 100 Teilnehmer/-innen daran teil.

Die Hochschule war unter anderem mit einem Einblick in Alltagsvorstellungen von Studierenden und Schüler/-innen vertreten. Dozent Mag. Willi Linder berichtete von den oft vereinfachenden Ideen, die

teilweise über komplexe Materien im Umweltbereich vorherrschen.

Frau Dr. Dorit Haubenhofer, Dozentin der HAUP und auch Chefredakteurin der Fachzeitschrift „Green Care“, stellte die Begleitstudie zur Schulhof-Förderaktion des Landes Niederösterreich vor, die den höheren Erholungseffekt von Pausen, die draußen abgehalten werden, gegenüber jenen in Innenräumen präsentierte. „Green Care als missing link zwischen Gesundheit und Natur“ war Thema des Vortrags von Frau Dipl.-Ing. Birgit Steininger, die den Masterlehrgang „Green Care – pädagogische, beratende und therapeutische Interventionen mit Tieren und Pflanzen“ leitet.

Dr. Leopold Kirner, Institutsleiter an der Hochschule, präsentierte Strategien österreichischer Familienbetriebe, um in der Landwirtschaft langfristig betriebswirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Das Thema Landwirtschaft umriss auch Dr. Jürgen Karner (Francisco Josephinum Wieselburg) in seinem Vortrag über Landmaschinen und Feldrobotik.

Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer (Francisco Josephinum Wieselburg) referierte über „Reformulation - Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln“.

Im Anschluss erläuterte Koll. Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer gegenwärtige Trends bei Produktion und Genuss von Wein in Österreich.

In Mittelpunkt standen Orange- und Nativweine sowie Technologien der Zukunft.

Von der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein sprach Veronika Slawitsch, MSc über den Einfluss des Klimawandels auf den Wasserhaushalt von Almen.

Den Abschluss des Perspektiventags zur agrarischen und umweltbezogenen Forschung machte Koll. Mag. Franz G. Rosner mit seinem spannenden Vortrag über nachhaltige Weinproduktion in Österreich.

Sämtliche Vorträge können auf der Homepage der Hochschule für Agrar- und Umwelttechnik abgerufen werden.





## Weingut Peter Skoff

Der Familienbetrieb liegt in einer ruhigen, wunderschön hügeligen Landschaft mit einem traumhaften Ausblick über den Naturpark „Südsteirisches Weinland“. Schon seit Jahrzehnten hat sich das von Peter, Anna und ihren Söhnen Markus (MJg. 1996) und Peter jun. (MJg. 2005) geführte Weingut auf die Erzeugung hochwertiger Qualitätsweine spezialisiert.



Der Betrieb bearbeitet ca. 25 ha Rebfläche rund um das Weingut am Kranachberg. Die Steilhänge in der klimatisch begünstigten Seehöhe zeichnen sich durch die optimale Exposition zur Sonne aus. Auf den sandig-warmen Böden reifen fruchtige Weine mit einem unverwechselbaren Sorten- und Herkunftscharakter.



Viele „Flachländer“ aus NÖ und dem Burgenland beeindruckte die Dränagierung der Steilhänge. Dabei werden bis zum Felsboden Gräben ausgehoben. Die Hauptleitung wird vertikal geführt, zu der V-förmig Zuleitungen erfolgen. Am Hügel beträgt die Bodenschicht nur einen halben Meter, aber im Talbereich müssen Erdbewegungen bis zu 17 Meter Tiefe! vorgenommen werden.



In den Weingärten reift das gesamte steirische Sortiment und dieses wird in drei Weinlinien angeboten:

- » **Klassik:** fruchtbetont und leicht mit animierender Säure, jedes Glas vermittelt das steirische Lebensgefühl
- » **Kranachberg:** hochwertig und lagerfähig mit komplexer Fruchttiefe
- » **Kranachberg Reserve:** internationale Stilistik mit steirischer Handschrift

### GUT SERNAU – PETER SKOFF

Guten Biowein zu machen - dieser interessanten, aber auch schwierigen Aufgabe stellten sich Markus und Peter Skoff jun. und bringen seit dem Jahrgang 2014 die ersten biologisch erzeugten Weine auf den Markt. Um biologische Trauben produzieren zu dürfen, wurde eine Betriebsgründung notwendig, die sich auf dem Heimathof von Anna Skoff in der Katastralgemeinde Sernau anbot. Unter dem Label „Gut Sernau“ werden zwei Sortenweine vermarktet: Sauvignon blanc und Morillon.





Die Karte am Etikett steht für Erdverbundenheit und den traditions-und generationsbewussten nachhaltigen Umgang mit der Natur und den landwirtschaftli-



chen Ressourcen. Sie stammt aus den 1850er Jahren—in dieser Zeit wurde auch der älteste Gewölbekeller am



Gut Sernau erbaut. Die Hofstelle mitten im Naturpark Südsteiermark liegt ca. 4 km vom Stamm-Weingut am Kranachberg entfernt. Das Weingut wurde 2018 als Naturpark-Partner-Betrieb ausgezeichnet.



Die Familie Skoff bietet auch einen Heurigen und Urlaub in Ferienhäusern an.



Diese einmalige Gelegenheit verbanden wir mit einer Heurigenjause. Die hohe Qualität und das professionelle Arrangement der Speisen bereitete uns für die tollen Weine vor, die uns zehn und mehr Jahre zurück begeisterten. Nicht ohne Grund werden die Brüder als „Mister Sauvignon“ tituliert. Aber auch bei den anderen Weinen konnte die hohe Reife und die hohe Kunst des Kellermeisters verkostet werden.

Vielen Dank für das tolle Erlebnis!



## Weingut Regele

Kaum eine andere Region ist so vielfältig wie die südliche Steiermark. Hier, am Beginn der südsteirischen Weinstraße, knapp außerhalb des Marktes Ehrenhausen, liegt das Weingut Regele. Bereits seit 1830 setzt die Familie Regele, nun schon in der siebenten Generation, auf die professionelle Herstellung und den Vertrieb von Weinen und wurde so zu einem Vorreiter im steirischen Weinbau.



Was zeichnet das Weingut Regele, außerhalb von Ehrenhausen am Beginn der südsteirischen Weinstraße gelegen, aus? Einerseits die Tradition andererseits die Modernität. Guter Geschmack steht im Hause Regele auch für zeitgenössische Kunst und modernes Design. Das Weingut, das sich



Georg und Ingrid Regele mit Hilfe des innovativen Architektenteams „g2plus\_architekten“ direkt an der Weinstraße gebaut haben, ist ein wahres Schmuckstück. Ihre Sekte präsentiert die Familie mit großer Raffinesse und Eleganz.

Neben edlen Weinen galt das Interesse des Weingutes seit jeher auch dem Ausgefallenen, dem Besonderen wie Sekt, Perlwein oder Edelbränden. Bereits 1953 wurde erstmals die „Platscher Perle“ produziert, die heute noch legendär ist.

Im Sonnenschein wurden wir auf der Terrasse von Ingrid und Georg Regele (MJg. 1982) mit Muskatellersekt empfangen. Leider konnte Sohn Franz Regele (MJg. 2018) nicht teilnehmen, da er derzeit den Präsenzdienst ableistet und am Freitag keinen „Freigang“ erhielt. Gestärkt vom prickelnden Genuss besichtigten wir die Übernahmestelle und die beiden Keller, die durch die Straße getrennt sind. Georg Regele erläuterte, dass dieser zweite Keller durch die Weinsteuer notwendig wurde. Bereits 1919 erhielt Österreich eine einheitliche Weinsteuer, die vom Hersteller pro Hektoliter verkauften Wein eingehoben wurde. Die Steuer wurde bis 1923 fünfmal stark angehoben und erst im Rahmendes



Finanzprogramms zur Völkerbundanleihe mit rund 30% seines Wertes gedeckelt. 1926 erfolgte eine Senkung auf 12,-- Schilling (€ 0,87) pro Hektoliter, was einer steuerlichen Belastung von 15% entsprach. Nach 1945 wurde die „alte“ Weinsteuer wieder eingeführt und bis 1951 auf 50,-- Schilling (€ 3,63) pro Hektoliter angehoben. So blieb diese bis zur Aufhebung im Dezember 1970.

Ergänzend muss erwähnt werden, dass 1968 die Alkoholsteuer zur Senkung des Budgetdefizits eingeführt wurde. Im Jänner 1973 wurde in Österreich für Getränke wie Wein die Mehrwertsteuer mit 16% eingeführt (landwirtschaftliche Produkte hatten einen reduzierten Steuersatz von 6%), die 1976 auf 18% erhöht wurde. Für Buschenschankbetriebe bedeutete dies eine Steuerlast von 41,6%.



Die Fa. Regele bietet ein sehr breites Marktsegment an. Einerseits bedient es Supermärkte mit hochwertigen steirischen Weinen und produziert andererseits Lagen- und Riedenweine.

Die Riede Sulztaler Sulz ist Süd–Ost ausgerichtet, angebaut werden hier Chardonnay, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller. Die Reben stehen auf Kalksteinverwitterungsboden. Am Oberhang ist der Boden karg und wenig humos. Am Unterhang scheint ein tiefgründiger sandiger Lehmboden auf, der dem Sauvignon Blanc seine Fülle verleiht.

Eine sehr steile nach Südosten und Südwesten ist die Ried Sulztaler Zoppelberg, hin ausgerichtete Lage - auf 500 m Seehöhe werden auf Sandsteinverwitterungsböden alte Traminer Rebstöcke, Welschriesling und Anlagen mit Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc angebaut.

Die Ried Leutschacher Oberglanzberg ist vor mehr als 10 Millionen Jahren in Flachzonen eines subtropischen Meeres aus Resten von Korallen, Algen, Muscheln und Schnecken entstanden. Der Morillon aus dieser Lage ist besonders knochig und hart, sowie sehr ausdrucksstark.

In der Sekterzeugung zählt Regele ebenfalls zu den Pionieren. Georg Regele erzählte, wie aufwendig die Erzeugung und die „primitive“ Sektabfüllung in einem dafür nicht vorgesehenen Nachbarbetrieb begann. Nachdem Georgs Vater nach nur einigen Jahren das Marktpotential von Perlwein und Sekt erkannte, kaufte er eine Abfüllanlage und entsprechende Gerätschaften. Die „Platscher-Perle“ stellt einen der ältesten - noch am Markt befindlichen – Wein-Markennamen dar.

Derzeit belastet die Schaumweinsteuer die Branche. Georg Regele berichtete, dass nicht nur der € 1 pro Liter sondern auch die damit verbundenen hohen bürokratischen Aufwände heimische Betriebe belasten, welche zu mehr Aufwendungen als Einnahmen im Finanzbereich resultieren. Die



Steuer wurde im Jahr 2005 auf null gesetzt. Zum 1. März 2014 wurde die Schaumweinsteuer wieder eingeführt.

Der Resecco, das Gegenstück zum italienischen Prosecco oder der Blanc de Blancs Brut aus besten Chardonnay-Trauben von der Riede Sulztaler Sulz und sind wahre Geheimtipps, wenn Köstliches gefragt ist.

Diese breite Palette durften wir unter gewohnter launiger und pointierter Kommentare von Georg und mit Unterstützung von Ingrid Regele verkosten.

Mit den Qualitäten von Lagenweinen steht das Weingut mit vielen Spitzenweingütern der Steiermark auf einem hohen Podest. Kein Wunsch wurde den Gästen abgeschlagen und als das Thema auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten wurde auch eine Fassweinprobe von Sauvignon gris kredenzt. Be-

sonders beeindruckend waren aber die zahlreichen Sekte, die im Zeitverlauf interessante Potentiale vermittelten. Hätten wir nicht einen nachfolgenden Termin im Weingut Skoff fixiert gehabt, würden wir heute noch bei guten Brötchen mit steirischen Aufstrichen und Sekten im Keller verkosten.

Herzlichen Dank an Ingrid, Georg und Franz Regele für die tolle Gastfreundschaft und auch weiterhin viel Erfolg wünscht der Absolventenverband.



## Maturaball „Ab ins Paradies – 38 Früchte werden reif!“

Fünf aufregende, spannende aber vielleicht auch manchmal etwas anstrengende Jahre neigen sich für den Maturajahrgang 2019 dem Ende zu. Doch bevor es in die letzte Zielgerade geht, stand noch ein großes Highlight an: Der Maturaball am 22.02.2019 in der Babenbergerhalle. Das Motto in diesem Jahr lautete „Ab ins Paradies-38 Früchte werden reif“.



Die Ballvorbereitungen starteten bereits im November und nach zwei Tagen intensiver Aufbauarbeiten in der Babenbergerhalle konnten sehr

viele Besucher erwartet werden, denn der Ball war schon eine Woche zuvor mit 1200 Besuchern(!) bis auf den letzten Platz ausverkauft.



Die Proben für die aufwendige Polonaise starteten ebenfalls schon lange vor dem Ereignis, da die Choreographie sehr aufwendig, dafür aber auch sehr eindrucksvoll war.

Den Ballgästen standen verschiedene Bars wie Wein-, Spritzer- und Sektbar zur Verfügung. Im Heurigen, der ebenfalls von den Schülern betrieben

wurde, gab es hervorragende Produkte aus den elterlichen Betrieben. Aufgrund der zahlreichen Besucher und der Ehrengäste war der Abend für die 38 Maturantinnen und Maturanten ein voller Erfolg und eine unvergessliche Nacht.

Text © Maturazeitungsteam

Fotos © Jean Van Luelik





# ÖSTERREICHS NEWCOMER 2019



Der Absolventenverband und die Sankt Urbanus Weinritter laden alle Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 2018, 2017, 2016, 2015 und 2014 ein, an der Weinprämierung um den „Newcomer Award 2019“ teilzunehmen.

**Die Einreichung ist ab sofort bis 3. Mai 2019 möglich.**

Diese Weinprämierung ist ausschließlich für junge AbsolventInnen der HBLAuBA Klosterneuburg der letzten 5 Jahrgänge möglich.

Den Newcomer Award gibt es heuer zum 7. Mal. Dieses Jahr konnten die St. Urbanus Weinritter wieder die POK Pühringer Privatstiftung im Palais Coburg als Sponsor gewinnen. Damit wird die **Prämierung am 12.06.2019** wieder in den Räumen des Palais Coburg stattfinden.

**Es gibt auch dieses Jahr wieder die 3 Kategorien:**

Kategorie Rotwein,

Kategorie Weißwein Klassik (< 13,0%) und

Weißwein Reserve (≥ 13,0%).

Wie von Beginn an gleichgeblieben sind für Sie:

- » keine Einreichgebühren
- » Preise sind Gutscheine des Palais Coburg (1. Platz € 700.- / 2. Platz € 300.- / 3. Platz € 200.-)
- » werbewirksame Präsentationsmöglichkeiten

- » Anmeldungen mit Anmelddatenblatt ab 01.03.2019 bis 03.05.2019
- » per Mail: [newcomer@urbanus-ritter.at](mailto:newcomer@urbanus-ritter.at)
- » per Fax: 01 / 532 2198-99 (Anmelddatenblatt wird per Post mit der persönlichen Einladung verschickt)
- » Einreichung an die HBLAuBA Klosterneuburg Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg Abteilung Chemie/Ing. Pastler – Stichwort: Newcomer
- » Einreichungen von 01.03.2019 bis 03.05.2019
- » Auszeichnung der NEWCOMER 2019 findet am 12. Juni 2019 im Palais Coburg statt.
- » Eingereicht werden können maximal 3 Weinproben pro Teilnehmer (Weindatenblatt wird per Post mit der persönlichen Einladung verschickt)
- » Eingereicht werden können Weine der Jahrgänge 2018, 2017 und 2016
- » Keine Schaumweine, Roseweine oder Prädikatsweine (ab Auslese)
- » Pro Weinprobe sollen 3 gekennzeichnete Flaschen eingereicht werden
- » Anonymisierte Blindverkostung an der HBLAuBA Klosterneuburg mit einer Jury aus MitarbeiterInnen der HBLAuBA, renommierten Fachleuten und Mitgliedern des Sankt Urbanus Weinrittern Ordenskolegiums

Weitere Informationen finden Sie auf der Website [www.urbanus-ritter.at](http://www.urbanus-ritter.at) oder bekommen Sie telefonisch unter 0664 / 240 2240 (Christian Schwedler)

## Biosphärenpark-Prämierung in unserem Kompetenzzentrum Weinbau

Am 22. November 2018 wurden in den Räumlichkeiten des Technikums der HBLAuBA Klosterneuburg die besten Wienerwald-Weine aus nachhaltiger Bewirtschaftung ausgezeichnet. LHStellvertreter der NÖ Landesregierung Dr. Stephan Pernkopf, Forstdirektor der Stadt Wien Dipl.-Ing. Andreas Januskovecz sowie Biosphärenpark Wienerwald-Direktor Dr. Herbert Greisberger gratulierten den Sieger/-innen 2018 und überreichten die Auszeichnung „Der Wein 2018“.

Die Organisatoren bedankten sich bei den Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA, die die notwendigen Vorarbeiten geleistet hatten.



Text © Christian Philipp

Fotos © BPWW/N.Novak

## Treffen der „Jungen Önolog/-innen“ im Hefewerk der Firma Lallemand

Die Sektion: „Young Enologists“ des Vereins Österreichischer Önologen und Weinforscher hat sich am 10. Jänner 2019 zum Thema „Hefe“ in Ottakring getroffen. Die 14 interessierten Teilnehmer/innen (Absolvent/-innen der HBLA und BA Klosterneuburg, Bachelor- und Masterstudent/-innen und Diplomönolog/-innen) konnten sich beim Rundgang durch das Hefewerk über Aufzucht, Vermehrung und Trocknung von Hefen informieren. Die anschließende Führung durch die Brauerei Ottakring inklusive toller Verkostung der Brauwerkbiere war ein gelungener Abschluss.

Der Firma Lallemand sei für die Organisation und der Führung in der Bierbrauerei gedankt.

© Christian Philipp





## Arbeitstreffen mit Kollegen aus Südmähren

Von den rund 20.000 ha Rebfläche der Tschechischen Republik befinden sich rund 90 % in Südmähren, einem Gebiet, das nur rund 70 Kilometer (ca. 1 Stunde Fahrzeit) von Klosterneuburg entfernt liegt. Das Weinbaugebiet, welches sich hauptsächlich entlang der Thaya erstreckt, ähnelt in landschaftlicher, klimatischer und geologischer Hinsicht sehr stark dem benachbarten Weinviertel. Auch der Sortenspiegel mit überwiegend Weißweinsorten (Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Welschriesling, Chardonnay u.a.), entspricht dem des österreichischen Nachbargebietes. Trotz der geringen geographischen Entfernung, der weinbaulichen Analogien und der viele Jahrhunderte lang währenden engen Verbundenheit ist der Kontakt zu unserem nördlichen Nachbarland leider relativ gering. Dies liegt sicherlich an der Sprachbarriere, mag aber auch seinen Ursprung in vielen unangenehmen historischen Ereignissen des 20. Jahrhunderts haben, welche aber inzwischen auch schon wieder lange vorbei sind. So ist es erfreulicherweise in den 30 Jahren seit Wegfall des Eisernen Vorhanges vielen Kolleg/-innen durch persönlichen Einsatz auf verschiedenen Ebenen wieder gelungen ist, sehr gute Kontakte zu den tschechischen Institutionen und Kolleg/-innen aufzubauen. Mit dem Ziel, diese

Kooperation zu vertiefen und im Idealfall auch zu institutionalisieren, erfolgte am 18. Dezember 2018 ein Besuch von Entscheidungsträgern aus Südmähren (Vinárny Jižní Morava) an der HBLAuBA Klosterneuburg. Die Gruppe rund um den ehemaligen Weinbaufunktionär Jiří Sedlo bestand u.a. aus dem Direktor der Weinbauschule in Valtice (Feldsberg) Ing. Tomáš Javůrek und Ing. Václav Hlaváček, CSc. von der Tschechischen Landwirtschaftskammer. In freundlicher Atmosphäre wurden Kooperationen im Bereich der schulischen Ausbildung und Erwachsenenbildung sowie in EU kofinanzierten Projekten besprochen.

Die Weinbauschule in Valtice wurde 1873 gegründet, und ist eine der vielen „Tochterschulen“ von Klosterneuburg in der damaligen k. u. k. Monarchie.

Zum Abschluss führte Direktor HR Dr. Reinhard EDER die Gäste durch unsere Schulräumlichkeiten und das Technikum der Kellerwirtschaft, wo natürlich standesgemäß eine kleine Weinverkostung stattfand.

Domníváme se, že pro budoucí spolupráci byla položena dobrá základna.



## Gastwissenschaftler aus Tschechien und Slowakei zu Besuch Herkunftsnachweis in der Grenzlandregion

Am 17. Jänner 2019 waren an der HBLAuBA Wissenschaftler der Tschechischen Behörde für Landwirtschaft und Lebensmittelkontrolle in Brno (Brünn), der Masaryk Universität Brno, dem Nationalen Zentrum für Landwirtschaft und Ernährung in Bratislava (Pressburg) und der Universität Bratislava/Institut für Lebensmittelanalyse zu Besuch. Im laufenden Projekt werden Untersuchungen zur Unterscheidung der geografischen Herkunft von Weinen aus dem Grenzgebiet Österreich – Tschechien – Slowakei durchgeführt. Von österreichischer Seite verantwortlich sind Dr. Micha HORACEK vom Lehr- und Forschungszentrum Francisco Josephinum in Wieselburg für die Isotopenanalysen und die Arbeitsgruppe von Dip.-Ing. Christian PHILIPP für die Vinifizierung und die Analyse von relevanten organischen und anorganischen Inhaltsstoffen. Inhalt der Gespräche waren die Interpretation der Daten vom Jahrgang 2017, ein Lageplan über die Vinifizierung und Analyse der Weine vom Jahrgang 2018 und die Möglichkeiten einer Fortführung und Ausweitung der Kooperation in der Zukunft.



Die Teilnehmer/-innen bedankten sich für die Einladung zum Mittagessen durch den Verband der Österreichischer Önologen und Weinforscher und konnten sich bei einer Kellerführung und Weinverkostung im Stift Klosterneuburg von der Spitzenqualität österreichischer Weine überzeugen.

© Christian Philipp



## Vollgefüllt

...waren nicht die Teilnehmer, sondern unser „Gelber Salon“ bei der ersten Kosterprüfung 2019.

Der Grund war die „Große Exkursion“ der Weinbauschule Krems in der letzten Jännerwoche, sodass die Kosterprüfung – wie immer nach zwei Tagen Schulung – entgegenkommenderweise an einem einzigen Termin für 42 Personen stattfand. Üblicherweise werden pro Termin nur 25 bis 30



Personen geprüft, erlaubt dies einerseits zügige Abwicklung und andererseits gute Kontrolle. Kaum zu glauben, aber auch beim Kosten kann man schummeln... Wie auch immer: Nach dreiviertelstündiger Verspätung (Schneehölle am Montag) zogen alle geprüft gegen Mittag weiter ihres Weges.

Text u. Fotos © Robert Steidl

## Wintertagung des Ökosozialen Forums

Am 30. Jänner 2019 besuchten der IV. und V. Jahrgang den Weinwirtschaftstag im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums in Tulln.

Unter dem Überthema „Klimawandel“ fanden zahlreiche Vorträge von Expert/-innen aus dem In- und Ausland (u.a. von Koll. Dr. Ferdinand Regner und Koll. Mag. Franz G. Rosner) statt. Am Ende der Tagung fand eine Podiums- u. Publikumsdiskussion statt: „Ein guter Wein – auch in Zeiten des Klimawandels?“ sowie eine Verkostung, moderiert von Koll. Dipl.-Ing. Scheiblhofer.



Text u. Foto © Florian Faber

## „Betriebshilfe“ in Hohenruppersdorf

Am Donnerstag, den 14. Februar 2019 fuhr der gesamte III. Jahrgang zum Weingut Diem nach Hohenruppersdorf im Weinviertel, um nach einer familiären Tragödie als „Betriebshelfer“ zu fungieren.



18 voll motivierte Schüler/-innen und zwei Begleitlehrer unterstützten das Weingut beim Rebschnitt. Aufgrund der gut gepflegten Weingärten konnten an einem Arbeitstag fast 3 ha Rebanlagen bewältigt werden. Das Wetter war uns wohlgesonnen, das weite Hügelland des Weinviertels präsentierte sich in eindrucksvoller Stimmung. Moderne Windräder als auch Ölpumpenanlagen der OMV begleiteten uns nebenbei.

Text und Fotos © Johannes Friedberger

## Innovationen aus der Labortechnik

Bei freiem Eintritt fand Mitte März die LAB-SUPPLY Messe im Austria Center Vienna statt. Circa 200 Aussteller waren vor Ort und 26 - teils sehr interessante - Vorträge wurden zum Besten gegeben. Für unsere Sicherheitsvertrauensperson Phillip Eder war der Vortrag „Umgang mit Gefahrstoffen am Wägearbeitsplatz – Schutzmaßnahmen“ natürlich am spannendsten, auch wenn das in unserem Labor sicher nicht jeder so sehen würde ;-)



Dank der vielen Aussteller war für jeden das Richtige dabei: Von neuartigen Pipettenspitzen (hab' uns gleich ein paar Gratispackungen besorgen können!) und Kunststoffbeschichtungen bei Messkolben, um sie bruchsicherer zu machen, bis zu brandneuen Gefriertrocknern und automatisierten Pipettierrobotern (Zukunftsmusik?!? – hoffentlich nicht unsere neuen Kolleg/-innen.....).



© Phillip Eder

## Sensationell!

Dieses Attribut kann man dieses Jahr für die im Jänner und März abgehaltenen Kosterschulungen durchaus verwenden. Und das betrifft nicht nur die hohe Beteiligung, sondern auch die Resultate bei den Kosterprüfungen.

Im Jänner war die Teilnehmeranzahl zwar mit 42 im üblichen Rahmen, die wir aber alle erstmalig zugleich an einem Termin geprüft haben, was für uns organisatorisch eine Herausforderung bedeutete. Sensationell war leider das schlechte Ergebnis, nur die Hälfte der Weinbauschüler und –Meister schaffte die Prüfung auf Anhieb.

Sensationell dann die Teilnehmeranzahl bei der Kosterschulung im März: Neben 38 Schülern hatten sich 50 Personen zusätzlich angemeldet. Der große Zuspruch ist wohl auch darin begründet, dass bei vielen Weinwettbewerben von den Juroren die erfolgreich abgelegte Kosterprüfung verlangt wird, um damit eine gewisse Bewertungsqualität zu gewährleisten. Somit war heuer der „Gelbe Salon“ des Technikums mit 88 Kostwilligen ausnehmend gut gefüllt – und wir mit unserer personellen Einschenklogistik am Anschlag.



Sensationell auch das gute Abschneiden bei den Kosterprüfungen: Nur 9 Koster – davon 3 Schüler – waren nicht erfolgreich.

Gleich in der Folgewoche hielten wir eine Wiederholungsprüfung ab, vor allem um den vielen Teilnehmern des Jännerkurses die Möglichkeit der Ausbesserung zu geben. Dies nützten auch unsere Schüler und 4 weitere Teilnehmer, sodass 28 Koster am 20. März um 9 Uhr auf die ersten Proben warteten.

Ergebnis: Unser 5. Jahrgang hat heuer zu 100% bestanden! Somit können unsere Schüler und Schülerinnen mit dem Abschluss ihrer Ausbildung an der HBLA auch die Befähigung zum Koster für die Staatliche Prüfnummer vorweisen, was der österreichischen Weinqualität im weitesten Sinne wohl nur förderlich sein kann.

Von den 88 TeilnehmerInnen der März-Schulung haben insgesamt 86 erfolgreich bestanden. Ein wahrlich sensationelles Ergebnis!

© Robert Steidl

## Exkursion des Absolventenverbands der Weinbauschule Krems

Am Montag, den 11. März 2019 besuchte der Absolventenverband der Weinbauschule Krems im Rahmen einer Exkursion die HBLA und BA Klosterneuburg. Nach der Begrüßung durch Direktor Dr. Reinhard Eder wurden die Gäste von Dr. Manfred Gössinger durch die Abteilung Obstverarbeitung geführt. Dabei wurden die unterschiedlichen Verarbeitungsprozesse im Technikum besprochen und aktuelle Forschungsthemen diskutiert. Im Anschluss daran fuhren die BesucherInnen mit dem Autobus in die Agnesstraße 60. Dort wurden sie von Dipl.-Ing. Martin Mehofer empfangen. Im Rahmen



einer Führung durch einen Teil der Weinbauversuchsanlagen am Versuchsgut Agneshof wurde das Sortiment der 40 österreichischen Qualitätsweinsorten präsentiert, aktuelle weinbauliche Forschungsthemen erläutert und über weinbauliche Herausforderungen diskutiert. Danach erfolgte von



Dipl.-Ing. Michael Winkler eine Führung durch das Technikum Kellerwirtschaft. Dabei interessierten sich die Gäste vor allem für die Produktionsweise von Kleinversuchen, die im Rahmen von Diplomarbeiten und Weinbau- und Kellerwirtschaftsprojekten gekeltert werden. Die Exkursion klang bei einer Weinverkostung im Holzfasskeller aus, bei der Weine aus weinbaulichen Versuchsanstellungen (Science Fiction Weiß – Biowein und Donauriesling) zu den Themen „organische Düngung (Kompost)“, „Bewässerung und Unterlagsreben“ und „Weine von Neuzüchtungen“ aus der Abteilung Rebenzüchtung verkostet wurden.



Text © M. Mehofer, M. Gössinger u. M. Winkler

Fotos © Ing. Erhard Kührer

# Nettes EU INTERREG Projekt mit der Weinbau- schule in Valtice (Tschechien)

## Valtice (Feldsberg) Geschichte

Das Jahr 1919 brachte mit dem Friedensvertrag von St.-Germain-en-Laye für das Staatsgebiet von (Rest-) Österreich einige sehr schmerzhafteste Einschnitte. Eine relativ wenig beachtete Grenzverschiebung betraf/betrifft die Kleinstadt Feldsberg im nordöstlichen Weinviertel, welche seit dem 12. Jahrhundert Bestandteil von Niederösterreich war. Feldsberg wurde erstmals im Jahr 1192 als Grenzburg des Herrn von Seefeld genannt und erhielt bereits 1286 von Herzog Albrecht I. von Österreich das Marktrecht, 1383 wurde Feldsberg von Herzog Albrecht III. zur Stadt ernannt. Im Diktat von Saint-Germain (1919) wurde vor allem aus verkehrstechnischen Gründen festgelegt (die Eisenbahnlinie Breclav/Lundenburg – Mikulov/Nikolsburg verläuft durch Valtice), dass diese damals niederösterreichische Stadt mit 97 % deutschsprechenden Einwohnern der Tschechoslowakei zugesprochen wird. (Quelle: Wikipedia)

In Valtice und ebenso in der Nachbarstadt Lednice (Eisgrub) wurden nach der Reformation große Besitzungen dem Fürstengeschlecht der Liechtensteins geschenkt, mit der Aufgabe, die lutherisch gewordenen Einwohner wieder katholisch zu machen. Sie haben einerseits die Gegend durch ihre prächtigen Schlösser, Paläste, Türmchen, Kolonaden und Gartenanlagen wunderbar geprägt, aber auch andererseits die landwirtschaftliche Produktion in der Region gefördert. Dementsprechend gründeten sie gemeinsam mit dem Land Niederösterreich im Jahre 1873 - nach dem Vorbild der Klosterneuburger Lehranstalt - die zweite niederösterreichische Wein- und Obstbauschule (noch vor der Fachschule

in Krems), welche nun Střední vinařská škola Valtice heißt. Wenn man das historische Hauptgebäude sieht, erkennt man diese gemeinsamen Wurzeln auch heute noch deutlich. Während bis 1945 aufgrund der gemeinsamen Sprache noch enge Beziehungen zwischen den beiden Institutionen bestanden, sind diese aufgrund der historischen Ereignisse beinahe komplett abgerissen, obwohl Valtice weniger als 100 km von Klosterneuburg entfernt liegt.



## Inhalt des EU-Interreg-Projektes

Umso erfreulicher ist, dass sich nun im Rahmen des INTERREG-Programms der Europäischen Union die Möglichkeit zu einer grenzübergreifenden Zusammenarbeit und zu einem hoffnungsvollen Neubeginn ergeben hat. Nach mehreren Kennenlern-Treffen in Klosterneuburg, welche zum Teil sehr kurzfristig zustande kamen, konnte im Jänner 2019 ein Interreg Projektantrag abgeschlossen werden, dessen Ziel es ist, die Kooperation zwischen den Wein- und Obstbauschulen in Klosterneuburg und Valtice zu intensivieren. Durch die sehr aktive Unterstützung des südmährischen Weinbauverbandes



des (Regionální agrární komora Jihomoravského kraje, Ing. Václav Hlaváček und Dr. Sedlo) konnte sehr rasch eine Genehmigung für diesen Antrag erlangt werden.

Im Vorfeld wurde ein gut besuchtes Fachseminar für Praktiker am 18. Februar 2019 in Valtice angeboten. Dem Tagungsthema „Aktuelle Probleme beim Pflanzenschutz“ entsprechend hielt HR Dr. Ferdinand Regner einen Vortrag zur Escap-Problemik und eine Abhandlung von Frau Dr. Monika Riedle-Bauer über Phytoplasmosen und Kirschessigfliege wurde von Koll. Dipl.-Ing. Karel Hanak präsentiert.



Im Rahmen des Interreg-Projektes erfolgte auch erstmalig eine Teilnahme am 19. Februar 2019 von Schüler/-innen des IV. Jahrgangs der HBLAu-BA Klosterneuburg am Rebschnittwettbewerb in Valtice.

In Begleitung von Ing. Hannes Friedberger und Ing. Bernhard Schmuckenschlager sowie Direktor Dr. Reinhard Eder begrüßte Direktor Ing. Tomáš Javůrek die zahlreichen Teilnehmer/-innen. Bei diesem Wettbewerb wird die Geschwindigkeit und Richtigkeit des Rebschnitts bewertet. Um diese möglichst objektiv ermitteln zu können,



wird von den Schüler/-innen zunächst eine Nummer gezogen. Anhand der Nummer wird dann ein Abschnitt im Weingarten zugewiesen und bei der abschließenden Auswertung ist der Name (und die Herkunft) der Schüler/-innen zunächst unbekannt, was eine objektive Beurteilung ermöglicht. Die Aufgabe bestand darin, während einer Zeitspanne von 15 Minuten möglichst viele der maximal 40 zur Verfügung gestellten Rebstöcke der Sorte Sauvignon blanc zu schneiden, wobei ein 1-Strecker, 1 Zapfenschnitt anzuwenden war. Für die Burschen stand eine 9-jährige Anlage und für die Mädchen eine 6-jährige Anlage - direkt unter der Liechtenstein'schen Kolonnade - zur Verfügung. 150 Schüler/-innen aus 6 Schulen (3 aus Tschechien, 2 aus Österreich: Klosterneuburg und Mistelbach, 1 aus der Slowakei: Modra) stellten sich dem Wettbewerb.



Bei der Siegerehrung wurden die zehn Bestplatzierten in aufsteigender Reihenfolge aufgerufen. Wir freuten uns über den 8., dann den 6., dann den 4. Platz und schließlich - völlig überraschend und unvorhergesehen - über den 2. und 1. Platz – ein riesiger Erfolg!

Für die Bestplatzierten gab es auch wertvolle, brauchbare Geschenke (Rebschere, Säge, Arbeitshandschuhe, Bücher...).



Herzliche Gratulation an die Prämierten, aber generell an alle Schüler/-innen, die mit Freude und Fleiß teilgenommen und für die Reputation an unserer Ausbildung nachhaltig beigetragen haben.

## Treffen der Expertengruppen für die Isotopendatenbank, Isotopenmessungen und „neuartige Analysemethoden“ im Joint Research Center in Geel/Belgien

Am 20. und 21. März 2019 trafen sich die drei Arbeitsgruppen rund um die EU-Weindatenbank zu ihrem halbjährlichen Austausch. Für Österreich waren Dipl.-Ing. Stefan Nauer und Dipl.-Ing. Christian Philipp dabei.

Nach leider Gottes „europäischer Manier“ wurde sehr viel diskutiert, aber - ehrlich gesagt - wenig Konkretes beschlossen. Ein tatsächlicher Durchbruch und die Harmonisierung der Kontrollen, ein vollständiger Austausch der wichtigen und für den Nachweis von Verfälschung (unerlaubte Wässerung, unerlaubter Zuckerzusatz, Anreicherung,

künstliche Kohlensäure in Sekt, Herkunfts- und Jahrgangsnachweis) wertvollen Isotopendaten und somit länderübergreifendes gemeinsames Agieren in Bezug auf die Weinkontrolle – dies alles scheitert vorerst an den unterschiedlichen Positionen der großen europäischen Export- vs. Importländer für Wein. Nichtsdestotrotz darf man sich nicht entmutigen lassen - für uns junge Forscher sind derartige Treffen sehr wichtig, weil es zu einem regen Austausch von wichtigem Wissen und Informationen kommt.

Text © Christian Philipp Foto © JRC (Joint Research Center)



# Teilnahme an internationalen Veranstaltungen

durch Direktor HR Dr. Reinhard EDER  
**Treffen der Internationalen Vereinigung der Önologen und Weinbewertung Vinalies in Paris**

„Wo Europa noch stark ist“ - so lautete die Schlagzeile der Zeitung „Die Presse“ am 23. März d. J., und dann wurde viel Interessantes über die Autoindustrie (33 % Weltmarktanteil), den Maschinenbau (31 %), die Informationstechnologie (23 %) und die chemische Industrie (16 %) berichtet, aber die Weinwirtschaft wurde übersehen. Gut, vielleicht sind diese Wirtschaftszweige auch bedeutender, aber mit rund je 70% der weltweiten Rebfläche (7,5 Mio. ha), ca. 70 % der Weltweinproduktion (280 Mio. hl) und einem geschätzten, direkten Weinwert von rund 40 Mrd. €, ist die europäische Weinwirtschaft auch nicht ganz zu vernachlässigen. Und da nun in der Weinwirtschaft Europa eine derartig dominierende Rolle einnimmt, sind die Sitze der wichtigen Branchenorganisationen (OIV, Önologenverband) in dem bedeutendsten europäischen Weinland Frankreich angesiedelt. Um dem Weinland Österreich Gehör zu verschaffen und auch von den neuesten Entwicklungen zu erfahren, ist es sinnvoll, regelmäßig dort an den Sitzungen und Treffen teilzunehmen. Wir, die Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA Klosterneuburg, erfüllen diese staatliche Aufgabe einerseits durch

die Teilnahme an den Expertensitzungen und der Generalversammlung der OIV und andererseits durch Mitarbeit in internationalen Organisationen (Union International des Oenologues; Internationaler Rebveredlerverband u.a.) und durch Aktivitäten bei Tagungen und Weinbewertungen.



Günstig ist hierbei, wenn so wie heuer Anfang März zwei diesbezügliche Veranstaltungen zusammengezogen werden. So fanden vom 1. bis 5. März 2019 die Internationale Weinbewertung Vinalies und zeitgleich ein Treffen der nationalen Präsidenten der Internationalen Önologenvereinigung in Paris statt.

Vinalies Internationales wurde bereits zum 25. Mal veranstaltet und es wurden heuer 3.340 Proben aus 45 Nationen bewertet. Der Anteil französischer Weine beträgt rund 40 %, aus Österreich wurden lediglich 15 Proben eingesandt, wovon zwei mit Silber ausgezeichnet wurden (Christian Madl: Sekt 2013; Lukas Markowitsch: Weißwein Cuvée Aurel 2017).

Verglichen mit unseren weinbaulich kleineren Nachbarländern Tschechien (138 Proben; 23 Gold, 31 Silber), Slowakei (247 Proben; 24 Gold, 32 Silber) und Schweiz (168 Proben; 42 Gold, 35 Silber und bester Wein der Verkostung) ist dies eine kleine Zahl und eine ziemlich magere Ausbeute. Da besteht noch einiges an Potential, um österreichischen Wein im Mutterland des Weines besser zu promoten.



Eine Teilnahme an dieser Veranstaltung ist nicht nur wegen der Möglichkeit des internationalen Netzwerkers mit mehr als 100 Weinexperten aus der ganzen Welt, sondern auch wegen der sehr anspruchsvollen Weinbewertung von großer Bedeutung. Die Bewertung erfolgt anhand des internationalen 100-Punkte-Schemas, technisch gut unterstützt auf kleinen Notebooks, aber zusätzlich wird am runden Tisch die Stilistik des Weins deskriptiv beschrieben, was alljährlich ein intensives Auffrischen der Französisch-Kenntnisse



erfordert, aber dank der Kommunikation mit ausländischen Kollegen wertvolle Einblick in deren



Weinphilosophie ermöglicht. Abgerundet wird das intensive Kostprogramm durch typisch französische Abendveranstaltungen in verschiedenen Pariser Restaurants und Lokalen, was auch sehr angenehm ist. Abschließend sei noch angemerkt, dass diese Form von Netzwerken und Weiterbildung dem Staat Österreich keinen Euro kostet, da die Veranstalter alle Kosten übernehmen.

Da bei derartigen internationale Weinbewertungen schon so viele Vertreter nationaler Önologenverbände anwesend sind, werden diese Veranstaltungen auch gerne mit einer Reunion der „Union Internationale des Oenologues (UIOe)“ kombiniert. Heuer gab es leider einen traurigen Tagesordnungspunkt, da aufgrund unüberwindbarer interner Querelen das langjährige Mitgliedsland Kroatien seine Mitgliedschaft in der UIOe kündigte. Demgegenüber konnte der Präsident der neu aufgenommenen Canadian Association of Enologists begrüßt werden. Es scheint, dass sich der Weinschwerpunkt langsam, aber sicher doch von Europa nach Asien und Amerika verlagert. Ein weiterer, lange diskutierter, Tagesordnungspunkt war die Definition von Vorschriften betreffend Ausbildung von Weinbautechnikern und deren Befugnisse in der Weinbranche. Da hinsichtlich der Professionalisierung in der Weinbranche große Unterschiede zwischen den Mitgliedsstaaten bestehen, wird es sicherlich noch einige Zeit dauern, bis diesbezüglich in Analogie zur Berufsdefinition „Önologe“ und „Sommelier“ eine gemeinsame Regelung gefunden wird. Dies kann natürlich nur in Übereinstimmung mit der OIV erfolgen, wo die UIOe auch einen Beobachterstatus einnimmt. Auch wenn es schwerfällt, mehrere Tage dem Schreibtisch in Klosterneuburg fernzubleiben, und der Arbeitsalltag nach so einem längeren Auslandsaufenthalt noch stressiger als gewohnt ist, zahlt es sich doch hundertprozentig aus, die Reises Strapazen auf sich zu nehmen, da man viel wichtige Neuigkeiten und Ideen mit nach Hause bringen und nur so internationale Kontakte knüpfen und aufrechterhalten kann. Auch können ja heutzutage schon viele Aufgaben online erledigt werden...

## Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg 25. – 29. März 2019

Im Rahmen der Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungsommelier fuhr unser IV. Jahrgang für fünf Tage in die Tourismusschule Bramberg. Im Salzburger Pinzgau, in der Gegend des Nationalparks Hohe Tauern, gelegen, ist Bramberg bekannt für sein Smaragdvorkommen sowie für Winter- und Sommertourismus. Zwei Tage wurden daher für das Skifahren am nahe gelegenen Wildkogel genutzt.

Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch Frau Direktorin Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner; MSc und dem Diplomsommelier Roland Peinhopf begann auch gleich das Programm. Die Schüler/-innen lernten alles rund um die österreichische Käseherstellung, regionale Spezialitäten, ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung durch Frau Dipl.-Päd. Magdalena Schmid kennen. Gleich darauf bekamen sie einen Einblick in das Weinservice. Dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt.

Des Weiteren standen Küchen- und Servierkunde begleitet durch Diplomsommelier Roland Peinhopf auf dem Programm. Unter Anweisung des Spitzenkochs Alexander Forbes und mit der tatkräftigen Unterstützung einiger Tourismusschüler/-innen wurden die Kochkünste unseres IV. Jahrgangs getestet.

In der Servierkunde lernten die Schüler/-innen das Decken des Tisches, das richtige Servieren, Menüreihenfolgen und wie man sich bei Tisch verhalten soll. Da Ostern schon knapp vor der Tür stand, war es natürlich naheliegend, dass als Nachspeise ein selbst gemachtes Ostergebäck serviert wurde. Nach diesen Anstrengungen genossen alle das selbst gekochte und ausgezeichnete Mittagessen! Die Weine für das Menü stellten unsere SchülerInnen

Francesca Gesellmann, Michael Liegenfeld, Alexander Artner, Christian Heiss und Theresa Herzog bereit, die sie zugleich perfekt präsentierten.

Auch das Rahmenprogramm war sehr interessant und informativ:

Wir besuchten die Nationalparkwelten Hohe Tauern in Mittersill und die „Bramberger Mostpresse“ (eine Regionalinitiative zur Erhaltung der Streuobstanlagen in der Gemeinde Bramberg). Hier werden die Äpfel der Gemeinde zu naturtrübem Saft und Apfelpulver verarbeitet. Am dritten Abend organisierte der ehemalige Direktor der Tourismusschule Bramberg und jetzige Bürgermeister von Krimml, Herr Czerny, eine Fackelwanderung zu den Krimmler Wasserfällen, den höchsten Wasserfällen Österreichs. Die Schüler/-innen waren sichtlich beeindruckt und genossen dazu ein selbstgebrautes Bier aus Krimml samt einer musikalischen Begleitung! Um unseren Wissenstand zu diesem Thema aufzufrischen, besuchten wir in Bramberg eine der höchstgelegenen Brauereien Europas.

Bei traumhaftem Wetter und noch guter Schneelage hatten wir am vierten und fünften Tag wunderschöne Skitage in den oberen Hängen am Wildkogel. Eine Gruppe wanderte am Wildkogel bis zum Gipfelkreuz hinauf. Das Panorama bot uns am Gipfel beeindruckende Weitblicke in die Hohen Tauern bis hin zum Großglockner.

Die Schüler/-innen machten viele neue Erfahrungen, die sie in ihrem späteren Berufsleben sicher brauchen können. Das Feedback zur Exkursion war sowohl auf Seiten des IV. Jahrgangs als auch auf Seiten der Partnerschule sehr gut!

Wir freuen uns bereits auf den Gegenbesuch der Tourismusschule Bramberg im Herbst!