

# Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2023/24



## **Impressum**

Medieninhaber und Herausgeber:  
HBLA und Bundesamt Klosterneuburg  
Wein- und Obstbau  
Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg  
weinobstklosterneuburg.at

Klosterneuburg, 2023. Stand: 04.05.2023

### **Copyright und Haftung:**

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung der HBLA und des Bundesamtes Klosterneuburg und der Autorin/des Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.



## Allgemeine Hinweise

### 1. Anmeldung:

Die Anmeldung hat schriftlich per Mail, Telefax oder Brief zu erfolgen und ist verbindlich. Die Registrierung als KursteilnehmerIn erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Erst nach schriftlicher Bestätigung der HBLA u BA Klosterneuburg ist ein Platz im gewünschten Kurs gesichert.

**Anmeldeformulare finden Sie unter: [www.weinobstklosterneuburg.at/Service/Kurse-und-Seminare](http://www.weinobstklosterneuburg.at/Service/Kurse-und-Seminare)**

Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

Da für die Kurse umfangreiche Vorbereitungsarbeiten notwendig sind, ersuchen wir um Verständnis, dass eine Teilnahme „im letzten Moment“ nur in Ausnahmefällen möglich ist.

Stornierungen werden ausschließlich nur schriftlich entgegengenommen. Die Anmeldung kann bis 14 Tage vor Kursbeginn kostenlos storniert werden. Ab dem 13. Tag müssen wir eine 50% Stornogebühr verrechnen. Bei Nennung einer Ersatzteilnehmerin oder eines Ersatzteilnehmers wird keine Stornogebühr in Rechnung gestellt.

### 2. Kursbeiträge:

Die Kursbeiträge sind bis spätestens 14 Tage vor Kursbeginn einzuzahlen. Bei nicht fristgerechter Einzahlung verfällt das Recht auf die Kursteilnahme. Bei Barzahlung vor Ort entstehen uns zusätzliche Kosten, wofür wir eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von €25,-- verrechnen müssen.

### 3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestanzahl an Teilnehmenden abgehalten.

Im Fall einer Kursabsage wegen zu geringer Anmeldezahl werden bereits bezahlte Beiträge refundiert.

### 4. Haftung:

Es wird keine Haftung für eventuell entstandene Personen- oder Sachschäden übernommen.

### 5. EU-Datenschutzgrundverordnung

Wir erlauben uns darauf hinzuweisen, dass Sie mit Ihrer Teilnahme der Veröffentlichung von Fotos, Film- und Tonbandaufnahmen, die im Rahmen dieser Veranstaltung entstehen, zustimmen. Auch werden Ihre Daten in einem Verzeichnis „Kursteilnehmende“ gespeichert, wobei Sie diese Datenspeicherung bei Kursbeginn widerrufen können.

### 6. Nächtigung:

Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen, senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu; oder Sie wenden sich an den Tourismusverein Klosterneuburg, Tel.: +43 (0) 2243/320 38, per E-Mail: [stadtmarketing@klosterneuburg.net](mailto:stadtmarketing@klosterneuburg.net) oder auf [www.stadtmarketing-klosterneuburg.at](http://www.stadtmarketing-klosterneuburg.at)

Nähere Informationenerhaltensie unterder Telefonnummer: +43 (0) 2243/379 10, per E-Mail: [direktion@weinobst.at](mailto:direktion@weinobst.at) oder auf [www.weinobstklosterneuburg.at](http://www.weinobstklosterneuburg.at).

# Kursprogramm 2023/2024 – Übersicht

<b>Datum</b>	<b>Kursbezeichnung</b>	<b>Seite</b>
05.09.2023	Phytopanitäre Selektion Teil 2	7
07.09.2023	Rebsorten und Klone	7
07.11.2023	Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung i. Weinbau	8
11.01.2024	Rebschnittkurs	8
15. bis 17.01.2024	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	12
16. u. 17.01.2024	Brennereikurs 1	17
18.01.2024	Brennereikurs 2	17
19.01.2024	Sensorik Kurs für Destillate	18
23.01.2024	Rebschnittkurs	9
25. und 26.01.2024	Der Feinschliff v. d. Weinfüllung	13
29. bis 31.01.2024	Amtl. Kosterkschulung f. Wein mit Prüfung	13
16.02.2024	Praktischer Einstieg in die Analytik	6
22.02.2024	Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs	15
23.02.2024	Optimierung der Aromatik ihrer Weine	7
05.03.2024	Obstbaumschnitt - Kurs	15
05.03.2024	Tagung d. ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt: Fruchtsaft u. Nektar	18
06.03.2024	Steinobstanbau – Schwerpunkt Marille	16
07. und 08.03.2024	Herstellung v. Sekt u. PetNat n.d.traditionellen Flaschengärmethode	14
08.03.2024	Autochthone Rebsorten - Entdeckungsreise	9
13.03.2024	Wildobstkurs; Kornelkirsche, Kriecherl & Co.	16
20. und 21. 03.2024	Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine	14
16.05.2024	Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus	9
04.06.2024	Phytopanitäre Selektion und Z-Klone - Teil 1	10
11.06.2024	Laubbearbeitung im Weinbau	10
13.06.2024	Digitale Schlüsseltechnologie	19
20.06.2024	Themen zum Pflanzenschutz	12
25.06.2024	Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung i. Weinbau	11
27.06.2024	15. Klosterneuburger Hefetagung	6
05.09.2024	Phytopanitäre Selektion und Z-Klone - Teil 2	11
10.09.2024	Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben)	11

## Biologie

<b>15. Klosterneuburger Hefetagung (Kurs 6403/3321)</b>	
<p>Hefen und Bakterien sind wichtige Hilfsmittel in der Gärung und spielen in der Weinbereitung eine zentrale Rolle für die Alkohol- und Aromabildung. Diese Veranstaltung bringt Ihnen die neuesten Informationen der Forschung über Weinmikrobiologie und deren Produkte nahe.</p> <p>Renommierte Firmen wie Erbslöh, Lallemant, Eaten, Skoff Oenology und weitere werden vertreten sein.</p>	
€ 60,-- max. 120 Personen	Kursleitung: Mag. <sup>a</sup> Dr. <sup>in</sup> Karin Mandl
27.06.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Demoraum	von 9.00 bis 17.00 Uhr

## Chemie

<b>Praktischer Einstieg in die Analytik – Grundanforderung für das eigene Betriebslabor im Weinbereich (Kurs 6403/3325)</b>	
<p>Den Interessierten wird schrittweise und anschaulich der Umgang mit der Grundausrüstung für ein Betriebslabor vermittelt. Dabei wird anhand von Stationen der Umgang, die Pflege und Wartung von Geräten nähergebracht. Es besteht die Möglichkeit, Erfahrungen im Umgang mit den „Werkzeugen im Laboralltag“ zu sammeln. Die Zielgruppe des Kurses sind Interessierte, die den Einstieg in ein eigenes Betriebslabor wagen wollen und bereit sind selbstständig Proben zu analysieren. Der Leitspruch des Kurses orientiert sich deshalb auch am folgenden Zitat von Konfuzius „Sage es mir und ich werde es vergessen. Zeige es mir und ich werde es vielleicht behalten. Lasse es mich tun und ich werde es können“. Daher ist die Lust zum Ausprobieren gefragt. Um die Möglichkeit zum Experimentieren anbieten zu können, ist die Teilnehmerzahl auf 12 beschränkt. Die erforderlichen Materialien und Geräte werden von der HBLA zur Verfügung gestellt.</p>	
€ 110,-- max. 12 Personen	Kursleitung: Dr. Stefan Nauer
16.02.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Optimierung der Aromatik ihrer Weine (Kurs 6403/3324)</b>	
Dieser Kurs vermittelt den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die theoretischen Grundlagen für das Verständnis der Aromatypizität der österreichischen Paradesorten. Der Schwerpunkt liegt bei Grüner Veltliner, Rheinriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Zweigelt und Blaufränkisch. Es werden aktuelle wissenschaftliche Ergebnisse und anwendungsorientierte Verfahrensschritte zur Optimierung des Weinaromas besprochen. Es sollen praktische Tipps und Hilfestellungen bei der Weinbereitung dieser Rebsorten gegeben werden, die dann auch im eigenen Betrieb angewendet werden können. Im Rahmen des Kurses besteht auch die Möglichkeit eigene Weinproben mitzubringen, die gemeinsam verkostet und interpretiert werden.	
€ 100,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
23.02.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Weinbau

<b>Phytoparasitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)</b>	
Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriose und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
05.09.2023 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Rebsorten und Klone (Kurs 6401/1116)</b>	
Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.	
€ 90,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
07.09.2023 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

<b>Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau (Kurs 6401/1215)</b>	
<p>Theoretischer Teil: Bodenfruchtbarkeit, Bodenpflege und Bodenbearbeitungsgeräte; Wurzelsystem, Nährstoffaufnahme und Bodeneigenschaften; Unterlagsrebsorten und ihre Bodenansprüche; Keltertraubensorten; Nährstoffarten und Nährstoffkreislauf; Organische Düngung; Bodenbeprobung, Bodenanalyse und Mineralische Düngung; Vorratsdüngung und Bodenvorbereitung zur Weingartenneusauspflanzung.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
07.11.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Rebschnittkurs (Kurs 6401/1111)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt, „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bitte Rebschere mitnehmen!</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 100,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
11.01.2024 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Rebschnittkurs (Kurs 6401/1112)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bitte Rebschere mitnehmen!</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 100,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
23.01.2024 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Autochthone Rebsorten – Entdeckungsreise (Kurs 6401/1119)</b>	
<p>Herkunftsmarketing erfordert genauere Kenntnisse autochthone Rebsorten. In diesem Seminar erfahren sie mehr über die Geschichte und Herkunft der österreichischen autochthonen Rebsorten. Sommeliers/Sommelièren suchen in ihren Weinkarten nach diesen verborgenen Schätzen, denen enormes Potential zugesprochen wird. Eine kommentierte Verkostung ausgesuchter Rebsortenweine rundet das Programm ab.</p>	
€ 85,-, max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Johannes Friedberger
08.03.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 09.00 bis 16.30 Uhr

<b>Grundlagen des Organisch Biologischen Weinbaus (Kurs 6401/1117)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Einblick in rechtliche Grundlagen und Regelungen; Bodenfruchtbarkeit und Bodenpflege; Wurzelsystem, Nährstoffe und Bodeneigenschaften; Düngung und Nährstoffversorgung; Unterlagsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion; Laubarbeit und Pflanzenschutz; praktische Bewirtschaftungs- und Pflanzenschutzbeispiele.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort; Verkostung von Weinen aus Versuchsanstellungen und von Neuzüchtungen.</p> <p>Bekleidung und der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
16.05.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Fotosynthese, Blattfläche und Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Ausgeizen, Einstricken, Laubschnitt, Teilentblättern, Ausdünnen; Pflanzenschutzmaßnahmen; Erziehungssysteme</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
11.06.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Phytosanitäre Selektion und Z-Klone Teil 1 (Kurs 6401/1212)</b>	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriose und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
€ 220,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
04.06.2024 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf (Teil 2 im September)	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau (Kurs 6401/1214)</b>	
<p>Theoretischer Teil: Bodenfruchtbarkeit, Bodenpflege und Bodenbearbeitungsgeräte; Wurzelsystem, Nährstoffaufnahme und Bodeneigenschaften; Unterlagsrebsorten und ihre Bodenansprüche; Keltertraubensorten; Nährstoffarten und Nährstoffkreislauf; Organische Düngung; Bodenbeprobung, Bodenanalyse und Mineralische Düngung; Vorratsdüngung und Bodenverarbeitung zur Weingartenneuauspflanzung.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
25.06.2024 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Phytoparasitäre Selektion und Z-Klone Teil 2 (Kurs 6401/1213)</b>	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virosen, Bakteriosen und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
05.09.2024 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben) (Kurs 6401/1116)</b>	
<p>Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
10.09.2024 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

## Pflanzenschutz

<b>Themen zum Pflanzenschutz (Kurs 6401/1231)</b>	
<p>Der Kurs dient der Einführung in den Pflanzenschutz. <b>Rechtsgrundlagen:</b> Zulassung, Kennzeichnung, Stationen des Pflanzenschutzmittels, Verwendung und Ausbringung, Aufzeichnungen. <b>Integrierter Pflanzenschutz:</b> Grundsätze der guten Pflanzenschutzpraxis, Integrierter Pflanzenschutz Indirekte und direkte Pflanzenschutzmaßnahmen. <b>Schadursachen und ihre Diagnose:</b> Nicht parasitäre und Parasitäre Schadursachen, Unkräuter, Krankheitserreger, Schädlinge. <b>Pflanzenschutzmittelkunde:</b> Zusammensetzung und Wirkungsweise der Pflanzenschutzmittel, Umwelt, Anwendungsbereiche, Resistenzen, Schutz des Menschen, Tiere und Pflanzen.</p> <p><b>Dieser Kurs ist nicht relevant für die Erlangung bzw. Weiterführung des Sachkundeausweises.</b></p>	
€ 55,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. M.A. Barbara Friedrich Christian Redl Bakk
20.06.2024 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Kellerwirtschaft

<b>Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)</b>	
<p>In dem dreitägigen Grundkurs wird auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit dem Schwerpunkt Weißwein eingegangen. Zur im Kurs stattfindenden Lehrweinkost können gerne auch eigene Weine mitgebracht werden, die wie alle anderen Proben verdeckt und anonym verkostet und fachlich kommentiert werden. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.</p>	
€ 240,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
15. bis 17.01.2024 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Der Feinschliff vor der Weinfüllung (Kurs 6401/1315)</b>	
Bei der Füllvorbereitung der Weine kann oft eine Qualitätsverbesserung durch gezielte Schönung erreicht werden. Dies betrifft sowohl den „Feinschliff“ als auch eventuell noch zu korrigierende Fehler. Im eineinhalbtägigen Kurs werden sowohl vorbereitete als auch von den teilnehmenden Personen mitgebrachte Weinproben verkostet, danach geschönt und am nächsten Vormittag das Ergebnis beurteilt.	
€ 120,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
25.01.2024 26.01.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	25.01. von 9.00 bis 16.30 Uhr 26.01. von 9.00 bis 12.00 Uhr

<b>Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)</b>	
Die an der HBLA erfolgreich abgelegte Kosterprüfung ist (neben weiteren Kriterien) die Voraussetzung um in der Kostkommission zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer tätig zu sein. In letzter Zeit verlangen auch immer mehr Austragende von Weinwettbewerben, dass die JurorInnen die Kosterprüfung abgelegt haben. Dies soll der Sicherung eines entsprechenden Qualitätsniveaus der Verkostung dienen. Aus diesem Grund wird nun die Kosterschulung und -prüfung an der HBLA angeboten.	
€ 260,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
29. bis 31.01.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Optimierung der Aromatik ihrer Weine (Kurs 6403/3324)</b>	
Kursinhalt siehe Kursprogramm Chemie	
€ 100,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
23.02.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Die Herstellung von Sekt und PetNat nach der traditionellen Flaschengärmethode (Kurs 6401/1316)</b>	
<p>Die Sekterzeugung nach der traditionellen Flaschengärung ist die qualitativ hochwertigste Schaumweinherstellungsmethode. Bei dem Kurs werden Grundweinvoraussetzungen, Hefevorbereitung, Sektlagerung, Tirage, Degorgieren und Dosage besprochen sowie auch praktisch gezeigt. Demonstriert werden alle wichtigen Arbeitsschritte. In diesem Kurs wird auch auf Aspekte der Herstellung von PetNat`s eingegangen. Eine Verkostung von nationalen und internationalen Sekten und PetNat`s runden das Programm ab.</p>	
€ 220,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
07. und 08.03.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine (Kurs 6401/1317)</b>	
<p>Kellerwirtschaftliche Aspekte in der Vinifizierung von Natural Wines/Orangewines/Low-Intervention Wein mit besonderer Berücksichtigung der biologischen/biodynamischen Weinproduktion.</p> <p><b>Maßnahmen der klassischen Kellerwirtschaft – worauf kann verzichtet werden?</b> Möglichkeiten d. Schwefelreduktion, Spontangärung versus Reinzuchtheferanwendung, Verzicht auf Zusatz v. Enzymen und Bentonit, Hefelagerung und naturtrübe Abfüllung, Natürliche Weinstabilisierung, Verzicht auf Filtration.</p> <p><b>Weitere Schwerpunkte:</b> Alternative Behälter, Maischegärung bei weißen Trauben, Langzeitlagerung auf der Maische, Alternative Verfahren b.d.Rotweinproduktion.</p> <p><b>Verkostung von Produkten aus dem Segment Natural Wine/Orangewine/Low-Intervention Weine:</b> Verkostung einiger Produkte mit ausführlicher Beschreibung. Möglichkeit der Mitnahme eigener Produkte der Teilnehmenden.</p>	
€ 190,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Michael Winkler BSc Ing. Herbert Schödl
20. und 21.03.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

## Obstbau

<b>Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs (Kurs 6402/2116)</b>	
<p>Der Kurs richtet sich an alle Personen, die Interesse am Veredeln von Obstpflanzen haben. Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die Grundlagen des Veredelns und Besprechung der verschiedenen Veredelungsarten werden sich alle teilnehmenden Personen in der praktischen Durchführung des Veredelns üben können. Mitzubringen sind: Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein. Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 70,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
22.02.2024 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)</b>	
<p>Der in erster Linie für Interessierte und Neulinge im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurs wird vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des Weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. In erster Linie soll jedoch den teilnehmenden Personen die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung Obstbäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist bitte mitzubringen! Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
05.03.2024 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)</b>	
<p>Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und MarillenproduzentInnen.</p> <p>Folgende Fragen werden behandelt: Wie können Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesund erhalten werden? Welche Sorten sind für den Frischmarkt, welche für Verarbeitung empfehlenswert? Unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Unterlagen können Spindeln mit ca. 1000 Bäumen pro Hektar erzogen werden?</p> <p>Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Wie funktioniert biologischer Steinobstanbau, speziell Marillenanbau?</p> <p>Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und wenn das Wetter es zulässt, die Steinobstanlage am Haschhof besichtigt. Daher wäre es empfehlenswert sich festes Schuhwerk und der Witterung entsprechend Bekleidung mitzunehmen.</p>	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI. Dr. Lothar Wurm
06.03.2024 Institutsgebäude, Agnesstraße 60 - Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Wildobstkurs: Kornelkirsche, Kriecherl &amp; Co. (Kurs 6402/2114)</b>	
<p>Mit der Kornelkirsche, der Edeleberesche, dem Speierling, der Apfelbeere, der Mispel, der Edelkastanie, der Mandel, der Quitte, Kriecherlpflaumen oder dem Weingartenpfirsich werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser sowohl für ObstproduzentInnen als auch Interessierte informative Kurs zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und stellt den heutigen Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen mit diesen Obstarten wie auch mit den seltenen Obstarten dar. Einige Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und wenn es das Wetter zulässt, die Wildobstanlagen am Haschhof besichtigt.</p>	
€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm
13.03.2024 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 09.00 bis 16.00 Uhr

## Obstverarbeitung

<b>Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)</b>	
<p>Dieser Kurs richtet sich sowohl an jene Interessierte, die mit der Obstdestillation beginnen möchten als auch an HobbybrennerInnen (mit und ohne Vorkenntnisse). Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, Einstellungen auf Trinkstärke und Filtration. Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.</p> <p>Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen.</p>	
€ 180,- max. 30 Personen	Kursleitung: Mag. Monika Graf
16. und 17.01.2024 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer/ <b>Festsaal</b> <b>ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten</b> <b>gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit</b>	von 9.00 bis 17.00 Uhr

<b>Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)</b>	
<p>Der Kurs richtet sich an Personen mit einer landwirtschaftlichen Abfindungs- oder Kleinverschlussbrennerei mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf „Brennereikurs 1“). Es wird speziell auf qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation eingegangen und neue Trends (z.B. sichere Nachlaufabtrennung) in der Brennerei diskutiert. Es werden Tipps und Tricks ausgetauscht, wie die Qualität von Obstdestillaten bestimmt werden kann. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.</p>	
€ 95,- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
18.01.2024 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer/ <b>Festsaal</b> <b>ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es</b> <b>am Schulgelände keine Parkmöglichkeit</b>	von 9.00 bis 17.00 Uhr

<b>Sensorik Kurs Obstdestillate (6402/2214)</b>	
<p>Der Kurs richtet sich an interessierte ProduzentInnen und KonsumentInnen von Obstdestillaten. Worauf ist bei der Verkostung von Obstdestillaten zu achten? Welche Parameter sind wichtig für qualitativ hochwertige Destillate? Vergleich von guten mit weniger guten Produkten verschiedener Obstarten. Welche Faktoren sind besonders zu beachten? Wie kann die Qualität von Obstdestillaten verbessert werden? Wie wird die optimale Trinkstärke eines Destillates bestimmt? Es besteht die Möglichkeit auch eigene Produkte zu verkosten und zu diskutieren.</p>	
€ 130,-- max. 30 Personen	Kursleitung Mag. Monika Graf
19.01.2024 Institutsgebäude – Agnesstraße 60	von 9.00 bis 17.00 Uhr

<b>Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt: Fruchtsaft und Nektar (Kurs 6402/2225)</b>	
<p>Der Fruchtsaft als auch der Nektar sind wichtige Produkte in der Obstverarbeitung. Im Zuge der Herstellung ergeben sich immer wieder Herausforderungen hinsichtlich der Rohwarenqualität und Fruchtsaftstabilität. Bei dieser Tagung werden die aktuellen Forschungsergebnisse in den Bereichen Qualitätsbeurteilung der Rohware (im Speziellen bei der Erdbeere – laufendes EU-Projekt) sowie der Optimierung der (Farb)-stabilität von Fruchtsäften und Nektaren dargestellt. Die Tagung soll auch als Plattform des Austausches für Tätige in der Produktion, Verarbeitung, Forschung, Beratung und Lehre dienen. Auch die aktuelle Diskussion über die gesundheitlichen Aspekte von Fruchtsaft (Hoher Zuckergehalt) sowie Möglichkeiten der Herstellung kalorienreduzierter Fruchtsäfte ist Thema bei der Tagung. Ein Beitrag zum Fachrechnen (Fruchtsaft, Nektar, Konzentrat, Mischungen,..) rundet das Programm ab.</p> <p>Als ReferentInnen werden nationale und internationale ExpertInnen aus der Branche vertreten sein.</p>	
€ 40,-- max. 120 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
05.03.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60- Demoraum	von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Technik

<b>Digitale Schlüsseltechnologien für Weinbau &amp; -wirtschaft (Kurs 6401/1229)</b>	
<p>Digitaltechnik ist – mit Ausnahme des geschriebenen Briefs oder des persönlichen Gesprächs – die Basis fast aller Kommunikations- und Informationswege, die Weinunternehmen heute nutzen. Darüber hinaus werden damit die Bereiche gesteuert, die für Weinbau- und Kellereitechnik, Weinwirtschaft und öffentliches sowie privates Leben essentiell sind. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass die Digitaltechnik zu einem Fundament unserer technisch orientierten Weinbranche geworden ist.</p> <p>Der Kurs vermittelt Ansätze der Digitaltechnik, zeigt auf, wie digitale Projekte erfolgreich in der Praxis umzusetzen sind und eignet sich für WinzerInnen und IT-Interessierte. Er beinhaltet die Vorstellung bzw. -führung von Maschinen, Geräten und Systemen, mit denen sich die Digitalisierung von Prozessen realisieren lässt; auch Aspekte der Sicherheit kommen dabei nicht zu kurz. Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt wird anhand von Anwendungsbeispielen dargelegt, welche Änderungen mit der Digitaltechnik einhergehen: neue Geschäftsmodelle und -prozesse etablieren sich, die Entwicklung von Weinprodukten verändert sich ebenso wie die Interaktion mit Kunden, neue Chancen aber auch neue Risiken entstehen.</p>	
€ 40,-- max. 30 Personen	Veranstaltungsleitung: Prof. MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer
13.06.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60 – Technikum und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

**Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau**

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

[weinobst.at](http://weinobst.at)