

Klosterneuburger Önologen & Pomologen



VERBANDSTREFFEN GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ

Das Weingut Gesellmann wird von zahlreichen Fachmagazinen wie z.B. Falstaff als höchstbewertetestes Weingut der Region geführt. Der Absolventenverband durfte als Gast die Philosophie, Technologie und ausgezeichneten Weine näher kennenlernen.

SEITE 17



VERBANDSTREFFEN WEINGUT HANS IGLER DEUTSCHKREUTZ

Das traditionelle „Blaifränkischweingut“ Hans Iglar öffnete für den Absolventenverband seine Pforten und der junge Betriebsleiter Clemens Iglar präsentierte und kredenzte seine tollen Weine dem fachkundigen Publikum.

SEITE 19



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Concrete Student Trophy 4
- » Großartiger Erfolg bei der NÖ Landesbewertung Wieselburg 8
- » Verleihung des BVA-Gesundheitspreises in Wien 9

AKTUELLES

- » Forschungsthemen - Befragung 7
- » Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV) 13
- » Biowein 16

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandstreffen Weingut Gesellmann, Deutschkreutz 17
- » Verbandstreffen Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz 19
- » Schulball 22
- » Anmeldung Kosterpanel 23
- » Kellerwirtschaftskurs 23

ZU BESUCH

- » Deutschlands älteste Weinbauschule wurde 150 Jahre alt 24
- » Wein und Pferd 26
- » Wein und Gesundheit beim Anti-Aging Ärztekongress 27
- » NGS Data Analysis Workshop 28
- » Amtliche Kosterschulung 28
- » Hoher Besuch aus Armenien 29
- » Wintertagung des Ökosozialen Forums 29
- » 71. Göttlesbrunner Faschingsdienstagweinkost 30
- » Mundus vini 31
- » Nachhaltig Austria - Jahrestagung der zertifizierten Betriebe 32
- » Concours Mondial de Bruxelles 33
- » Klosterneuburger Expertise in Italien gefragt 34
- » Zertifikatslehrgang Edelbrandsommeliert/-iere 35
- » Irischer Besuch 35
- » Kostertraining Mold 36
- » Besuch der HTL Rosensteingasse 37
- » Kostertraining Schlumberger 37
- » Reise nach Südafrika 38
- » Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg 39

DIVERSES

- » Verbandstreffen Gölles-Manufaktur und Erlebniswelt am 8. Juni 2018 40
- » Verleihung Newcommer Award 2018 am 11. Juni 2018 41
- » Verbandsreise nach Rumänien 1. bis 7. Juli 2018 41
- » Verbandsreise „Tanklager Wolkersdorf“ und Weingut Vogt am 12. Oktober 2018 43



Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Der Absolventenverband agiert als Sprachrohr an Absolventeninnen und Absolventen der HBLAuBA für Wein- und Obstbau. Dr. Ferdinand Regner ist es gelungen, pilzwiderstandsfähige Sorten wie „Donau-riesling“ und „Donauveltliner“ zu züchten. Die Sortennamen spielen für eine Vermarktung eine wichtige Rolle, weshalb wir eine E-Mail-Aussendung gemacht haben, an der rd. 300 Personen teilgenommen haben. Für die starke Resonanz möchten wir uns bei allen herzlichst bedanken.

Forschungsaktivitäten spielen an der HBLAuBA eine wichtige Rolle. In zahlreichen in- und ausländischen Forschungsprojekten versuchen wir Lösungen für Problemstellungen zu finden. Auf den Seiten 11 und 12 dürfen wir Ihnen / dir einen Auszug aus unseren derzeitig laufenden Aktivitäten vermitteln und ersuchen, sofern Ihre / deine Anliegen noch nicht berücksichtigt sind, uns Ihre / deine Anliegen mitzuteilen.

Der Vorstand wünscht Ihnen / dir ein frostfreies Frühjahr und würde sich freuen, wenn Sie / du bei den nächsten Treffen teilnehmen könntest.



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident

Concrete Student Trophy

Tolle Planungsvorschläge für den Neubau unseres Multifunktionsgebäudes!

Die HBLA und BA Klosterneuburg verfügt zwar über eine Vielzahl an Gebäuden, Betriebs- und Produktionsflächen, aber trotzdem sind wir in einigen Bereichen schlechter aufgestellt als vergleichbare Institutionen und Schulen. Insbesondere fehlt uns seit der Gründung im Jahr 1860 - also seit 158 Jahren (!) - ein Turnsaal, sodass wir den schulplanmäßig vorgesehenen Unterricht in „Bewegung und Sport“ extern durchführen müssen. Dieser Zwang zur Untermiete in externe Turnsäle hat mehrfache, negative Auswirkungen, da wir nur die sehr beliebten Morgen- bzw. Randstunden bekommen (z.B. Montag in der Früh), viel Zeit mit der An- und Abfahrt verlieren und Kosten durch Saalmieten anfallen. Ein weiterer starker Mangel ist das Fehlen eines leistungsfähigen, großen Saals für Fest- und Vortragsveranstaltungen, welcher durch den Abriss des ehemaligen Kellerwirtschaftsgebäudes (2007) samt darin enthaltenem Festsaal für rd. 250 Personen entstanden ist. Auf diese Tatsache wurde bereits bei der Planung der neuen Kellerwirtschaft hingewiesen und schon im Jahr 2010 vom vorigen Direktor HR DI Karl VOGL der Zubau eines Veranstaltungszentrums am Areal der alten KW beantragt. Auch wenn unser Ab-Hof-Verkaufsladen und unsere Übungsfirma gut funktionieren, so sind doch beide nur gut gemachte Provisorien, die aus der Notwendigkeit entstanden, mit einfachsten Mitteln aus einem Teil des Archivs bzw. einer Dienstwohnung etwas zu machen. Eine professionelle Zusammenführung, Konzipierung und Einrichtung dieser beiden Bereiche wäre im Sinne

einer modernen, unternehmerischen Ausbildung und Ausrichtung enorm wichtig. Der durch diese Umsiedlung gewonnene Raum könnte idealerweise für einen modernen, interaktiven Praktikumsraum für Digitalisierung und Automatisierung im Wein- und Obstbau genutzt werden. Unter dem Direktorat von HR DI Dr. Reinhard EDER wurde u.a. ein neuer Focus auf eine verstärkte Kooperation mit Tourismuseinrichtungen (HBLA für Tourismus in Bramberg, Salzburg) und die Berücksichtigung der Kulinarik in der Ausbildung (Jungsommelierausbildung, Käseseminar...) gelegt.

In Hinblick auf die Neubenennung und -orientierung unseres Ministeriums (nunmehr: BM für Nachhaltigkeit und Tourismus) war dies eine vorausschauende Entscheidung, die hoffentlich künftig auch von unserer vorgesetzten Dienstbehörde dementsprechend unterstützt und gefördert wird. Ein wesentlicher Beitrag dazu wäre die Genehmigung des gewünschten Neubaus mit Kulinarikzentrum.

Ein weiteres Argument für den Zubau eines multifunktionalen Gebäudes ist die Notwendigkeit, in der Abteilung Chemie Platz für die immer größer werdenden Analysengeräte zu schaffen, damit zeitgemäße weinchemische und biochemische Forschung und Kontrolle durchgeführt werden kann (Stichwörter: Authentizitätskontrolle mit targeted und untargeted Methoden, Metabolomics und mehrdimensionale Analysengeräte). Der hierfür erforderliche Raum könnte beispielsweise durch eine Konzentrierung der Sensorik in dem neuen Kulinarium geschaffen werden. Aufgrund der oben dargestellten vier dringenden Raumbedürfnisse

» Turnsaal,

- » Veranstaltungssaal,
- » Kulinarium+Digitalisierung
- » und Analytikzentrum

wurden von der Direktion in den letzten Jahren zahlreiche Gespräche mit Vertretern des BMFLUW (jetzt: BMNT), der Stadtgemeinde, dem Stift, der Interessensvertretungen (LWK, Bundesweinbauverband) und anderen Persönlichkeiten geführt. Abgesehen davon, dass in all diesen Gesprächen Verständnis für die Bedürfnisse der HBLA und BA geäußert wurde (aber auch Erstaunen, dass „...eine derartig gut ausgestattete HBLA keinen Turnsaal bzw. großen Festsaal hat“), eröffneten sich dabei auch völlig neue Gesichtspunkte.

Architekturwettbewerb - Concrete Student Trophy 2017

Einer davon war die Anregung eines Freundes, den



Bauwunsch als Jahresthema für den gut dotierten Architekturwettbewerb „Concrete Student Trophy“ heranzuziehen (Preisgeld € 14.000.--). Dieser Wettbewerb wurde im Jahr 2017 bereits zum zwölften Mal ausgetragen und wird für herausragende Projekte vergeben, die interdisziplinär entwickelt wurden und bei deren Gestaltung dem Werkstoff Beton eine wesentliche Rolle zukommt. Dies ist darauf zurückzuführen, dass der Initiator und wesentliche Sponsor der „Concrete Student Trophy“, die österreichische Zement+Betonindustrie ist; weitere

Unterstützer sind Baufirmen und projektbezogene lokale Vertreter (z.B. Absolventenverband, Vereinigung österr. Önologen).

Als Teilnehmer werden ausschließlich interdisziplinär gemischte Teams aus Studierenden der Architektur und Bau fakultäten österreichischer Unis zugelassen. Die Bewertung der eingereichten Projekte erfolgt in einem zweistufigen Verfahren durch eine hochkarätige zwölfköpfige Jury. Der Jury für unser Projekt stand DI Bernd Witschek (Leiter Unternehmensbereich Schulen der BIG) vor, was grundsätzlich für die weitere Umsetzung des Vorhabens ein gutes Vorzeichen ist. Weitere Mitglieder waren unsere Abteilungsleiterin im Ministerium, Frau Mag. Margareta Scheuringer, vertreten durch ADir. RR Ing. Michael Zefferer, der Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg, Mag. Stefan Schmuckenschlager, vertreten durch Vizebürgermeister Richard Raz, als Vertreter der Betonindustrie die Herren Ing. Peter Neuhofer (Fa. Rohrdorfer), DI Gernot Tritthart (Fa. Lafarge) und DI Dr. Franz Huber (Zement+Beton Handel, Projektkoordinator), als Vertreter von Planungs- und Bau firmen die Herren DI Anton Karner (Fa. HABAU), DI Markus Querner (Fa. iC Consultin) und Thomas Kreithmayer, MSc von der MA 20 sowie von der HBLA und BA Klbg. HRDI Harald Lindner und Direktor HRDI Dr. Reinhard Eder. Für beide Jurysitzungen bot das Konferenzzimmer der Klosterneuburger Lehranstalt einen idealen Besprechungsort.

Aufgabenstellung: „Ein Wahrzeichen für den Weinbau“

In Vorgesprächen während des Jahres 2016 wurde die hervorragende Eignung unseres Projektes festgestellt und der vielversprechende Titel „Ein Wahrzeichen für den Weinbau: Barrierefreies Multifunktionsgebäude mit thermischer Bauteilaktivierung TBA“ gefunden. Neben dem damit postulierten Auftrag, ein nachhaltiges, multifunktionales

und schönes Gebäude („Landmark“) zu entwerfen, wurden die Wettbewerbsbedingungen wie folgt festgelegt:

- Kristallisationspunkt des Erweiterungskonzeptes ist der Parkplatz (ehem. KW-Gebäude) der HBLA und BA Klosterneuburg
- Ausgangspunkt für die Genese des Bauwerks soll ein weinbaubezogenes Wahrzeichen („Eye-chatcher“) sein.
- Planungsgrundlage für das Erweiterungskonzept ist der Raumbedarf, der durch die HBLA und BA Klosterneuburg definiert wurde (Turnsaal, Veranstaltungssaal, Ab-Hof-Verkauf+Übungsfirma, Kulinarium), wobei Kfz-Parkplätze mit zu konzipieren sind. Eine Anbindung, Anpassung an den Altbestand ist erwünscht.
- Wesentliches konstruktives und gestalterisches Element für die tragende Struktur und zur freien Formgebung der Hülle ist Beton („concrete“). Ein Bezug zur Materialität Holz als im Weinbau Verwendung findendes Material sowie Naturbezug sind erwünscht.
- Für den gesamten Neubau ist ein innovatives Energiekonzept zu erarbeiten. Das Gebäude soll ausschließlich mit Umweltenergie geheizt bzw. gekühlt werden, eine thermische Bauteilaktivierung (TBA) ist anzuwenden.

Ablauf des Wettbewerbs, Bewertung der Projekte durch die Jury

Diese Rahmenbedingungen für den Wettbewerb wurden im Rahmen der Kick-Off-Veranstaltung am 9. März 2017 im Hauptgebäude der HBLA und BA vorgestellt, was den Vorteil hatte, dass anschließend auch gleich der „künftige“ Bauplatz und seine Umgebung besichtigt werden konnten. Mit dem Ende der Einreichungsfrist am 10. Oktober 2017 ergab sich ein Arbeitszeitraum von rund sechs

Monaten für die Erstellung der Konzepte. 14 Studententeams bewältigten die komplexe Aufgabe und konnten zeitgerecht ihre Projektideen einreichen. Alle Projekte wurden als sehr professionell, mit tiefem Verständnis der Aufgabenstellung und hoher Leidenschaft ausgearbeitet.

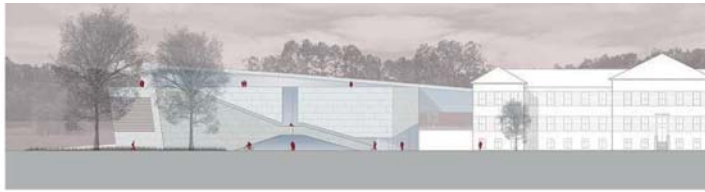
Bei der ersten Jurysitzung am 19. Oktober 2017 wurden die eingereichten, anonymisierten Arbeiten anhand der Plakate, der Modelle und der Projektmappen besprochen, bewertet und die sieben besten für die nächste Runde ausgewählt. Im Zuge der zweiten Jurysitzung am 7. November 2017 wurden die Projekte von den Studierenden präsentiert; jedes Team war interdisziplinär aus Studierenden des Bauingenieurwesens und der Architektur-Raumplanung zusammengesetzt. Die Bewertung der Projekte erfolgte anhand der Kriterien „Architektur“, „Ingenieurbau“ und „Nachhaltigkeit“, wobei die Reihung sehr schwer fiel, da insbesondere vier Projekte als hervorragend geeignet beurteilt werden konnten.

Ergebnisse des Architekturwettbewerbes

Schließlich wurde einstimmig folgendes Projekt beschlossen:

1. Preis: Weinblick vom Team Alexander und Michael Macho sowie Alexander Grass von der TU Wien

In der Jurybegründung heißt es, dass „...das Projekt städtebaulich eine überzeugende Lösung zum Bestandgebäude darstellt. Die Situierung des Veranstaltungssaales im Erdgeschoss mit optimierter Erreichbarkeit und Nutzung wird sehr positiv bewertet. Die Verortung des Turnsaales und die Erreichbarkeit für interne und externe Nutzer im Gesamtkontext der funktionalen Anordnung sind



gelingen. Die Schaffung von offenen Raumstrukturen im zweiten Obergeschoss und die Anordnung des Kulinariums (Buschenschank) im Dachgeschoß runden das Gesamtbild ab. Das Projektteam hat sich intensiv mit Bauphysik, energetischen Maßnahmen und Akustik auseinandergesetzt. Das konstruktive Umsetzungskonzept ist schlüssig und einer Realisierung würde nichts im Wege stehen.“

Viele der eingereichten Projekte weisen, wie von wichtigen Jurymitgliedern attestiert wurde, einen sehr hohen Planungsstandard und ein derartig konkretes Realisierungspotential auf, dass einer sehr zeitnahen Umsetzung grundsätzlich nichts im Wege stehen würde. Als Projektinitiator und Jurymitglied darf ich abschließend festhalten,

dass wir dank der kreativen Ideen der Studierenden wertvolle Anregungen für die Nutzung unseres Areals und die Planung unseres Multifunktionsgebäudes erhalten haben. Auch darf ich anmerken, dass die lange und intensive Zusammenarbeit mit den Professoren und Studierenden der Architektur und des Bauingenieurwesens sehr spannend und abwechslungsreich war. Ich hoffe, dass die wertvollen Bemühungen aller Beteiligten möglichst bald zu einer konkreten Genehmigung eines derartigen „Wahrzeichens“ führen, insbesondere da wir ja auch sehr konstruktive Vorschläge für die Finanzierung eines derartigen Projektes vorgelegt haben.

Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER

Großartiger Erfolg unserer Schüler/-innen!

Drei goldene Birnen bei der NÖ Landesbewertung in Wieselburg

Am 2. März 2018 fand die Preisverleihung der NÖ Landesbewertung statt. Dieses Jahr konnten unsere Schüler/-innen drei GOLDENE BIRNEN gewinnen:



3. Jg.: Maximilian PREISS - Apfelmost (Ribston Pepping)



4. Jg.: Wolfgang MAURER und Lukas HÖFFKEN - Maracuja Granatapfel Leichtgelee
Anna-Carina MANTLER und Sara NERGER - Birne Sanddorn Leichtkonfitüre

Die Produkte wurden von den Schüler/-innen selbstständig im praktischen Unterricht Obstverarbeitung mit Kollegen Ing. Martin ESCHBERGER hergestellt.

Wir gratulieren herzlich!

Prof. Dr. Manfred Gössinger

Verleihung des BVA-Gesundheitspreises in Wien



Am 16. Jänner 2018 fand in Wien die Verleihung des BVA-Gesundheitspreises in der Hauptstelle der Versicherungsanstalt öffentlich Bediensteter statt. Mit dieser besonderen Auszeichnung wurden fünf Dienststellen des öffentlichen Dienstes sowie eine Organisation für deren außerordentliche Initiativen sowie ihr beispielhaftes Engagement im Bereich der Gesundheitsförderung prämiert.

Die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg war eine der ausgezeichneten Dienststellen!

Überreicht wurden die BVA-Gesundheitspreise durch den Obmann der BVA Präsident Fritz Neugebauer

Bild: Präsident Fritz Neugebauer, Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder, Professor Dipl.-Ing. Florian Faber, Mag. Monika Graf, Generaldirektor Dr. Gerhard Vogel, Dr. Johann Freier (v.l.n.r.); Foto: © J. Schimmer

bauer und den Generaldirektor Dr. Gerhard Vogel. Im Rahmen des Projekts „Betriebliche Gesundheitsförderung“ in Zusammenarbeit mit der BVA und der Niederösterreichischen Gebietskrankenkasse ist die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg seit dem Jahr 2016 intensiv auf dem Gebiet der gesundheitlichen Mitarbeitervorsorge tätig. Mag. Monika Graf, BEd und Dipl.-Ing. Florian Faber engagieren sich als Verantwortliche in unserem Haus besonders, das Thema Gesundheitsförderung voranzutreiben.



In zahlreichen Gesundheitszirkeln mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wurden Potentiale erhoben und Ressourcen geschaffen, um den Status quo zu erheben und Strategien zur Steigerung des Wohlbefindens zu erarbeiten. Aus den Ergebnissen wurde zum einen ein umfangreiches Angebot an

Workshops geschaffen, und zum anderen wurden zahlreiche interne Abläufe optimiert. So fanden in den letzten beiden Jahren u. a. Workshops zu den Themen Stimmhygiene, Rückengesundheit, Teambuilding und Stressmanagement statt.



Forschungsthemen

An der HBLAuBA für Wein- und Obstbau wird an zahlreichen Projekten gearbeitet. Die Themenfindung wird nach nationaler und internationaler Aktualität und Problemstellung sowie im Rahmen von „Forschungsgesprächen“ unter Einbindungen von Weinbauern, Obstbauern, Vertreter der Landwirtschaftskammer, NGOs und anderen Stakeholdern getroffen.

Die Anliegen unserer Absolventinnen und Absolventen sind uns sehr wichtig, sodass wir Sie / dich gerne einbinden möchten.

Nachstehend darf ich Ihnen / dir eine Auswahl unserer derzeitigen Forschungsaktivitäten anführen und anschließend ersuchen, uns Ihre / deine Anregungen unter [franz.rosner\(at\)weinobst.at](mailto:franz.rosner(at)weinobst.at) mitzuteilen:

Weinbau

Produktionstechnik:

- » Leistungsprüfung Neuzüchtungen
- » Einfluss Unterlagsreben
- » Testung von Tafeltrauben

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » Organische Handelsdünger
- » Alternativen zu Glyphosat
- » Zertifizierung Nachhaltiger Weinbau
- » Kupferreduktion im Biologischen Weinbau
- » Kupfermobilisierung in Weinbergböden

Steigerung der Wertschöpfung-Digitalisierung:

- » Rationalisierung, Automatisierung weinbaulicher Systeme
- » Sensortechnik im Weinbau

Rebenzüchtung

Produktionstechnik – Steigerung der Wertschöpfung:

- » Welschriesling – Typen und Klone
- » Klone Weißburgunder
- » Sanfter Rebschnitt
- » Kurzknottedigkeit bei Neuburger
- » Markerunterstützte Neuzüchtung und Selektion nachhaltiger Rebsorten

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » Phytoplasmosen: Stolbur ESFY
- » Kirschessigfliege
- » ESCA

Klimawandel - Schutz vor Naturgefahren

- » Austriebsverzögerung-Frostschadenverhinderung

Kellerwirtschaft

Produktionstechnik – Verarbeitung - Steigerung der Wertschöpfung:

- » Ultraviolettstrahlung
- » Neue Lagerbehälter
- » Trubaufbereitung Cross Flow 2.0
- » Lactobacillus plantarum

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » PiWi Keller
- » Orangewein
- » SO₂-freier Wein

Klimawandel - Schutz vor Naturgefahren

- » Gefrierverhalten Eiswein

Obstbau

Produktionstechnik – Verarbeitung - Steigerung der Wertschöpfung:

- » Mechanischer Schnitt u. Ausdünnung
- » Apfelbeschreibungen
- » Sitofex bei Süßkirsche
- » Testung neuer Steinobstsorten

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » BIO Apfel-Fruchtwandssysteme
- » Alte Marillensorten
- » Kriecherl und Haferpflaumen
- » Streuobstanbau

Klimawandel - Schutz vor Naturgefahren

- » Abszissinsäure Verringerung Spätfrost
- » BIO Marillen Witterungsschutz

Obstverarbeitung

Produktionstechnik – Verarbeitung - Steigerung der Wertschöpfung

- » Prozessorientierte Mostqualität
- » Qualitätsverbesserung Obstdestillat
- » Vakuumdestillation
- » Trubstabilität (Maischestandzeit) Fruchtsaft
- » Testung neuer Zusatzstoffe bei Obstverarbeitungsprodukten
- » Regionale Spezialitäten z.B. im Mostviertel (Streuobstanlagen)

Chemie

Produktionstechnik – Verarbeitung - Steigerung der Wertschöpfung

- » Aromen in Weißburgunder
- » Petrolnoten
- » Terpene Riesling
- » Aroma Grüner Veltliner
- » Saccharose Obstmost

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » Phenole in PiWi Weinen
- » Herkunftsnachweis: Südafrika, SRB, CZ, SVK
- » Aronia Inhaltsstoffe
- » Glyphosat Rückstandsanalytik

Biologie

Produktionstechnik – Verarbeitung - Steigerung der Wertschöpfung

- » Eruiierung der Laubwandfläche
- » Neue Pflanzenschutzmittel
- » Stoffwechsel von Hefen Aminosäuren
- » Fingerprinting kommerzielle Hefen
- » Spontangärungsvergleich

Biologischer Landbau-Ökoeffizienz-Bioökonomie:

- » Herbizide Boden
- » Biodiversität auf Äpfeln (Streuobst – Intensiv Obstbau)
- » Molekularbiologische Charakterisierung Äpfel



Organisation Internationale de la vigne et du vin



Aaah, Pariiii!

Dieses Echo hört man zumeist im Hause, wenn man sagt, dass man dienstlich nach Paris fährt. Eiffelturm, der Louvre, Folies Bergère, Moulin Rouge, die Seine, frische Austern.....und mehr steht vor dem geistigen Auge der lieben Kollegen auf. Der Dienstreisende selbst, der sich zur jährlichen Expertensitzung der OIV- dem Internationalen Amt für Rebe und Wein – begibt, sieht die Tatsachen weit weniger verklärt...

Der Flug nach Paris – als Patriot bei der AUA gebucht – findet pünktlich und problemlos statt. Immerhin ein kleines Erfolgserlebnis, denn die Air France streikt an diesem Tag. Die nächste Herausforderung: Zugstreik in Frankreich. Dann mit dem alternativ gewählten Flughafenbus in der Stadt beinahe angekommen - vorzeitig ausgestiegen

wegen Demonstrationsstraßensperre - gibt es das „Fitnessprogramm“: Mit Gepäck über die zahllosen Treppen in der Metro – der Schrittzähler am Handy meldet eine neue Bestleistung. Endlich im Hotel“zimmer“: Ein Doppelbett mit 75 cm Platz rundherum und kleine Dusche/WC – mehr gibt’s halt nicht für 165€. Frühstück kostet 15 extra. (Wird dienstlich nicht ersetzt....)

Morgens dann die Wanderung zum Sitzungsort. Der bereitgestellte Konferenzsaal in der „Organisation für Tierseuchenbekämpfung OIE“ (gern Oje! genannt) befindet sich im 2. Tiefgeschoß. Das heißt Arbeit ohne Tageslicht von 9 bis 18:30, mit schmerzhaften Kopfhörern – die braucht man, schließlich wird simultan in Französisch, Englisch, Deutsch, Italienisch und Spanisch übersetzt. Unterbrochen wird die geistig anstrengende Herausforderung nur

durch 2 kurze Kaffeepausen in denen meist bilateral weiterdiskutiert wird (wichtig!) und einer knapp bemessenen Mittagspause. Da eilt man dann mit Kollegen ins nächstgelegene Bistro, quetscht sich hinter Minitische, und wählt ein Gericht das schnell geht. (Pariser Daumenregel: hat man keinen Hunger kostet's 25 € mit Hunger 40.)



Was passiert überhaupt in den OIV-Sitzungen – und warum müssen da Klosterneuburger hinfahren? Die OIV ist eine zwischenstaatliche wissenschaftliche und technische Einrichtung mit anerkannter Zuständigkeit in den Bereichen Rebe, Wein, weinhal- tige Getränke, Tafeltrauben, Rosinen und anderen Reberzeugnissen. Mittlerweile sind weltweit fast 50 Staaten Mitglieder. Experten aus vielen dieser Länder erstellen in den jeweiligen Fachkommissio- nen sogenannte Resolutionen, in denen bestimmte Dinge genau definiert werden. Wir von der HBLA sind für Österreich in einigen Gremien tätig: Dr. Regner, Dr. Mandl, Dir. Dr. Reinhard Eder, und Mag. Rosner reisen dafür nach Paris. Der Berichterstat- ter selbst sitzt als österr. Vertreter in der Gruppe „Önologie–Technologie“. Da diskutiert man dann über Verfahren wie die Anwendung elektrischer Hochspannungsimpulse, die Extraktion pheno-

lischer Verbindungen mittels Ultraschall und die Mostbehandlung mit mittelkettigen Fettsäuren, oder man sucht die Einigung über verschiedene Grenzwerte im Wein, die Minimierung von Sulfiten oder Gute Herstellungspraxis im Weinbereich. In einer anderen Gruppe „ENVIRO“ wird über die Charakterisierung und Entwicklung umweltfreund- licher Produktionssysteme, multikriterielle und mehrstufige Bewertung (Lebenszyklusanalyse - LCA), Strategien zur Verringerung der Umwelt- belastungen und Strategien zur Anpassung des Weinbausektors an den Klimawandel diskutiert.

Nachdem für einen Beschluss Einstimmigkeit vor- liegen muss, gehen dem fachlichen Finale vorher ausführliche, tiefgehende und meist langwierige – oft leider auch langatmige- Diskussionen voraus. Das kann auch Jahre dauern! In der jährlichen Ge- neralversammlung wird dann über die erfolgreich fertiggestellten Resolutionen abgestimmt. Sind diese dann beschlossen, hat das mittlerweile große Auswirkungen: Denn die EU-Kommission „in Brüs- sel“ hat vor Jahren eine Verwaltungsvereinfachung beschlossen: Wenn die OIV etwas für gut befunden hat, wird es in die Gemeinsame Marktordnung übernommen. Das bedeutet eine beträchtliche Aufwertung der Tätigkeit der OIV und aus Sicht des Autors eine „energiesparende“ Entscheidung. Da in den Gremien der OIV und der EU meist dieselben Leute sitzen, muss in der EU-Kommission ja nicht das Rad nochmals neu erfunden werden. Auch wenn Österreich weinmäßig nur ein kleines Rad in diesem mächtigen Getriebe ist: wir haben es schon oft geschafft, in für uns wichtigen Punkten etwas zu bewegen!



J'ái fini: Sitzungsende! Wieder kommt das übliche „Fitnessprogramm“ zum Zuge: Metro, Zug oder Bus - je nachdem wer gerade nicht streikt - im Abendverkehr, um den Spätflieger gerade noch zu erreichen. Wenn man dann zuhause einlangt ist Mitternacht nicht mehr weit, und man denkt: Paris vorbei – merci!

Was hilft's: Nächstes Jahr wieder!

HR Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl

Biowein



Neu im Sortiment und seit 23. März in unserem Ab-Hof-Verkauf erhältlich: Grüner Veltliner, Donauriesling und Science Fiction (Cuvée) - die neuen Bioweine der HBLA Klosterneuburg!

Die Trauben für die Bioweine stammen aus zwei biozertifizierten Flächen am Versuchsgut Agneshof in Klosterneuburg, die nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet werden.

Die Vinifizierung der Trauben der drei Bio-Weine, Grüner Veltliner, Science Fiction (Cuvée) und Donauriesling wurde in bewährter Manier durchgeführt, wobei das vorgeschriebene Bio-Reglement genau eingehalten wurde. Dabei zeigten sich im Keller keine wesentlichen Unterschiede in der Vergärung und im Ausbau im Vergleich mit anderen konventionell ausgebauten Weinen.

Die genaue Abgrenzung der Bioweine zu den anderen Weinen bereitete keine Schwierigkeiten – sind wir es doch gewohnt, aufgrund unserer

Versuchstätigkeit 300 bis 500 kleine wie große Weinpartien jährlich separat, exakt und ohne Vermischung und Verwechslung auszubauen.

Zur Versorgung der Reben mit Nährstoffen und zur Stabilisierung beziehungsweise Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit werden in den Weingärten Gründüngungspflanzen eingesät sowie Kompost und organischer Handelsdünger eingebracht.

In den aus verschiedenen Pflanzenarten bestehenden Gründüngungsmischungen sind auch Leguminosen (Klee, Wicke, Erbsen, etc.) enthalten, die die Fähigkeit haben, in Symbiose mit Knöllchenbakterien Luftstickstoff zu binden. Dieser Stickstoff wird den Reben durch eine Störung der Begrünung oder durch Begrünungsumbruch verfügbar gemacht. Die blühenden Gründüngungsbestände steigern die Artenvielfalt im Weingarten und sind auch für Bienen sehr wertvoll.

DI Martin Mehofer und MMag. Romana Bauer

Verbandstreffen Weingut Gesellmann



Das Weingut Gesellmann wird von zahlreichen Fachmagazinen wie z.B. Falstaff als höchstbewertetestes Weingut der Region geführt. 1767 wurde das Gut Gesellmann erstmals urkund-



lich erwähnt. Seitdem haben viele Generationen dazu beigetragen, dass gemeinsam angereichertes Wissen nicht vergessen, sondern im Konnex mit der



Moderne neu definiert wurde. Einen Meilenstein in der Familiengeschichte – aber auch in der Geschichte des burgenländischen Weinbaus – setzte dabei Engelbert Gesellmann in den Achtzigerjahren mit der Auspflanzung internationaler Sorten und deren Ausbau in französischen Barriques. Die Resultate dieser Pionierleistung zählen heute zu den tiefroten Ikonen: Opus Eximium (ab 1988) und Bela Rex (ab 1992).



40 Hektar sind eine exklusive Größe, die gezielt darauf ausgerichtet ist, nicht den Weltmarkt, sondern Weinfreunde in aller Welt in limitierten Mengen zu beliefern. Mit größter Behutsamkeit





und Konsequenz werden in den Weingärten die elementaren Voraussetzungen geschaffen, um im Herbst Trauben in bester Kondition in den Keller bringen zu können. Handarbeit ist dabei ein zentraler Garant für die erfolgreiche Verdichtung. Bereits im Weingarten werden die Talente gefördert; bei der Weinlese schließlich wird nicht nur jede einzelne Traube, sondern jede einzelne Beere kontrolliert. Verarbeitet wird nur das beste Traubenmaterial – teilweise von neunzigjährigen

Rebstöcken, die viel erlebt und dadurch viel zur geschmacklichen Struktur beizutragen haben. Selbstverständlich wird die Vinifikation nicht nur von über Generationen erworbenem Wissen, sondern auch von modernster Kellertechnik begleitet. Ein besonderer Schwerpunkt wird auf die Reifung in Eichenfässern der Fassbinderei Schneckenleitner gesetzt. Dabei spielen Holzgärstände eine wesentliche Bedeutung.





Diese hochwertigen Weine konnten die zahlreich erschienen Absolventinnen und Absolventen am 16. März 2018 verkosten. Jede fachliche Frage - und diese waren sehr viele! - beantwortete Herr Gsellmann bis ins Detail, sodass die Veranstaltung eine tolle Erfahrung für alle Teilnehmer darstellt.

Für die großzügige Einladung und exzellente Präsentation bedankt sich der Vorstand des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen auf das Herzlichste.

2011 freute sich das Weingut über eine besondere Auszeichnung: Das renommierte Weinmagazin FALSTAFF kürte Bela Rex 2009 zum besten Rotwein Österreichs. Zwischenzeitlich kürt eine endlos lange Liste an Auszeichnungen in verschiedenen Fachjournals die hochwertige Qualität des Betriebes.



Weingut Hans Igler

Mit einer Fläche von 1 ha gründeten Hans IGLER und seine Frau Maria im Jahr 1960 das Weingut HANS-IGLER. Ende der 1970er Jahre setzt Hans IGLER bereits verstärkt auf die Qualität seiner Weine. Besonders die traditionelle Rebsorte Blaufränkisch lagen ihm am Herzen. Eine Vorreiterrolle kommt Hans IGLER in Bezug auf den Einsatz von originalen, französischen Barriquefässern zu. Die ersten 30 bezieht er erstmals 1981 aus dem Chateau Latour in Bordeaux (Frankreich). Dieser Weg wird heute erfolgreich fortgesetzt.



Die Leitung des Weingut HANS IGLER übernimmt ein 3-er Gespann, an dessen Spitze Waltraud Reisner-IGLER seit dem frühen Tod ihres Vaters Hans IGLER im Jahr 1994 als Geschäftsführerin steht. Unterstützt wird sie von Sohn Clemens und Ehemann Wolfgang Reisner.

Die herzliche und fachkundige Führung machte Clemens Iglter. Der Sohn von Waltraud Reisner-IG-



LER ist seit seiner Ausbildung an der Weinbauschule Eisenstadt (2005) in 3. Generation im Betrieb tätig. „Sein“ Blaufränkisch „C1“ ging jedoch bereits 2004 erstmals auf den Markt. Im Frühjahr 2007 absol-



vierte Clemens ein Praktikum im Weingut Veritas /Barossa Valley (Australien), um neue Eindrücke zu gewinnen und die internationale Weinwelt besser

kennenzulernen. 2009 zog es ihn nach Frankreich: ein Praktikum in St. Emilion (Bordeaux) bei Graf Neipperg in den Châteaux Canon La Gaffelière, La Mondotte und Peyreau. Clemens hat während seiner „Praxisjahre“ die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister im März 2010 erfolgreich absolviert und leitet eigenverantwortlich die Arbeiten im Keller und im Weingarten.

Das Weingut HANS-IGLER bewirtschaftet zirka 40 ha Weingärten, die zu 97% mit Rotweinsorten und zu 3% mit Weißenweinsorten bepflanzt sind. Die ältesten Weingärten stammen aus den 1960er und 1970er Jahren. Alle Weingärten sind um die Ortschaft Deutschkreutz angelegt.

Die wichtigsten Weingärten des Weingutes HANS-IGLER liegen im alten Weingebirge Biiri. Dieses besteht aus mehreren Rieden: dem Ried Hochberg, Ried Fabian und Ried Goldberg. Die Böden haben einen hohen Ton- und Kalkanteil. Bedingt durch das Mikroklima auf 240m Seehöhe und dem filigranen sandigen Lehmböden entstehen dichte, würzige und mineralische Weine.

Schaflerhof

Der SCHAFLERHOF wurde um 1700 für die Schafzucht unter der Herrschaft der Fürsten Esterhazy





errichtet und gehörte zum nahegelegenen Schloss Deutschkreutz. Bis 1671 war dies der Herrschaftssitz der Grafen Nadasdy, bis die Familie Esterhazy das Schloss samt Herrschaft übernahm und zum Gutsbetrieb ausbaute.

Um 1800 fand die heimische Schafzucht unter Nikolaus II Esterhazy mit ca. 1.000 Schafen ihren Höhepunkt, bevor sie dann Mitte des 19. Jahrhunderts unterging. Der SCHAFLERHOF wurde daraufhin auf die Rinderhaltung und Milchwirtschaft umgestellt. Bis zum 2. Weltkrieg fand eine Bewirtschaftung am SCHAFLERHOF statt. Während der Besatzungszeit wurde der Esterhazysche Grundbesitz von der sowjetischen Besatzung verwaltet. In dieser Zeit bewohnten Familien aus Deutschkreutz den Hof. Nach deren Abzug stand der SCHAFLERHOF leer und war somit dem Verfall preisgegeben.

Im Jahr 2004 erwarb die Familie Reisner-IGLER den Schaflerhof. In den darauffolgenden Jahren 2006-2008 fand eine umfassende Revitalisierung als Dependence des Weinguts Hans Iglar statt. Nach der aufwendigen architektonischen Erweiterung und Umgestaltung der Degustations- und

Verkaufsräume und des möglichst originalgetreuen Wiederaufbaus des Dachs mit der Zollinger Lamellenkonstruktion durch DI Anton Mayerhofer steht der Schaflerhof seit 2009 als Repräsentationsräumlichkeit zur Verfügung. Das historische Gemäuer zählt heute zweifelsohne zu den Top-Sehenswürdigkeiten des Blaufränkischlandes.



Der Absolventenverband bedankt sich für die Einladung und ausgezeichnete Präsentation am 16. März 2018 der zahlreichen hochkarätigen Weine und wünscht dem jungen Betriebsleiter weiterhin viel Erfolg.

Schulball



Am 16. Februar 2018 fand in der Klosterneuburger Babenbergerhalle der diesjährige Ball der Önologen und Pomologen unter dem Motto „Qualitätsmaturanten – Nach fünf Jahren klassifiziert“ statt. Organisiert wurde dieser wie jedes Jahr von den Schüler/-innen des V. Jahrgangs.

Bei der Eröffnung des Balls zeigten die Tanzpaare ihr Können mit einem beeindruckenden Tanzmedley aus verschiedenen modernen Melodien. Es folgten Reden des Weinbaupräsidenten Johannes

Schüler/-innen auch ihre eigenen Produkte von den elterlichen Betrieben darboten.

Um 24.00 Uhr fand die Mitternachtseinlage statt, bei der die angehenden Maturant/-innen ihre durchaus lustigen und unterhaltsamen Fähigkeiten bei der Talentshow „X-Tractor“ zeigen konnten. Im Anschluss wurden die Hauptpreise der Tombola verlost; wer keinen Hauptpreis ergatterte, konnte sich jedoch über die Gewinne der Weintombola freuen. Weiters fand ein Schätzspiel statt, bei dem



SCHMUCKENSCHLAGER, des Klassenvorstands Dipl.-Ing. Christoph DETZ, des ehemaligen Klassenvorstands Mag. Stephan DOBER sowie des Direktors HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, welcher den Ball auch feierlich eröffnete. Nach dem anschließenden Walzer, gespielt von der Tanzband BelCanto aus dem Weinviertel, bot sich den Gästen ein großes Angebot an Getränken und Speisen, wobei die

man die Leistung aller Traktoren der Schüler/-innen erraten musste; der Gewinner durfte sich über ein neues Barrique freuen.

Nach diesen Highlights des Balls konnte man den Abend noch gemütlich im Heurigen oder in der Weinbar ausklingen lassen.

Matthias Reckendorfer
Fotos: © Jean Van Lülük

Anmeldung Kosterpanel

Sehr geehrte junge ÖnologInnen und Önologen, liebe Kolleginnen und Kollegen,

ich möchte euch einladen an einem Projekt: "Aufbau eines geschulten und trainierten Kosterpanels in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur (Studienrichtungsvertretung: Weinbau, Bachelorstudien: LBT, Weinbau und Agrarwissenschaften; Masterstudium LBT und Weinbau)" teilzunehmen. Im Rahmen des Projektes werden am Standort Klosterneuburg an Lösungen für sensorische Fragen in Bezug auf Wein gearbeitet. Die Schulung erfolgt in Absprache mit Prof. Klaus Dürrschmid an 10 Nachmittagen ab Ende April. Der erste Termin ist Freitag 20. April ab 17 bis 20 Uhr. Im Anschluss an die Schulung gibt es eine Weinkost und Heurigenjause! Es ist nicht vorgesehen, dass die weiteren Termine (Termine werden am 20.4. vereinbart) an einem Freitag, Nachmittag stattfinden.

Es haben sich bereits einige StudentInnen gefunden, die zuverlässig teilnehmen möchten – dennoch würde ich mich freuen, wenn noch mehr Leute (Damen und ältere Jahrgänge eingeschlossen) Zeit und Lust hätten, an dem Projekt teilzunehmen. Voraussetzung ist, dass man die nächsten Jahre regelmäßig an Verkostungen und Schulungen teilnimmt! Eine gewissen Vorahnung (positiv absolvierte Kosterbildung), Ausdauer und Talent im Weinkosten sind auch erforderlich. Im Rahmen der Schulung erfährt man aufgrund der Auswertungen sehr viel über eigene Grenzen (Schwellenwerte) und die eigenen assoziativen Fähigkeiten.

Nutzt die Chance - ich freue mich über jede Anmeldung unter [christian.philipp\(at\)weinobst.at](mailto:christian.philipp@weinobst.at)

DI Christian Philipp

Kellerwirtschaftskurs

Erfreulich hoch war heuer die Teilnehmerzahl beim dreitägigen Kellerwirtschaftskurs 2018:

33 Winzer und Weininteressierte lauschten den fachtheoretischen Ausführungen von Dipl.-Ing. Robert Steidl und stellten auch bei den praktischen Demonstrationen in unserem Technikum viele Fragen an den Betriebsleiter Dipl.-Ing. Martin Prinz und an Professor Dipl.-Ing. Christoph Detz. Bei der abschließenden Lehrweinkost warteten ungewöhnlich viele mitgebrachte Weine auf eine fachliche Überprüfung und Diskussion.

Alle Teilnehmer waren sehr zufrieden mit dem guten Mix aus Theorie und Praxis.



Prof. HR DIR. Steidl

Deutschlands älteste Weinbauschule wurde 150 Jahre alt



Seit 150 Jahren werden in Weinsberg Winzer ausgebildet. Auch Rebsorten wie Dornfelder oder Kerner wurden dort gezüchtet.

Der Anfang der Ausbildung von Winzern war mühsam. Zwar hatte Kameralrat Immanuel Dornfeld schon 1849 den Bau eines Instituts für „das edelste Gewächs der Erde“ vorgeschlagen. Durch den Weinbau werde „nicht nur eine höhere Kultur des Lebens verbreitet, sondern auch bei den Bewohnern selbst reinere Sitten und edlere Gefühle geweckt“.

Auch der Hohenheimer Agrarprofessor Karl Wilhelm Göritz machte sich 1850 für „eine höhere theoretisch-praktische Lehranstalt für Weinbau und Weinbereitung“ stark. Aber wegen leerer Staatskassen meldete das Ministerium des Kirchen- und Schulwesens erst am 28. Dezember 1867 den Vollzug.

Die Abgeordneten des Landtags erhofften sich davon auch „ein Exportgeschäft für württembergische Weine“, wobei sie Abnehmer „in Bayern, Schlesien, Kurhessen und im Norden von Deutschland“ im Sinn hatten.

Die Expertenschmiede startete am 22. Februar 1868 mit sechs Zöglingen. Aufgenommen wurden „junge Männer, vornehmlich aus dem Stande der Weingärtner“. Erst nach 100 Jahren war die Zeit reif für eine Frau: Marlis Eberbach aus Lauffen traute sich 1969 in eine Technikerklasse. 7000 „Weinsberger“ haben die Ausbildung durchlaufen. Sie stammen aus 22 Ländern, darunter sind Chilenen, Japaner, Thailänder, Südafrikaner. Die Spektren des Lehrstoffs und der Abschlüsse wurde kontinuierlich erweitert. Neben Technikern für Weinbau und Önologie, gibt es Obstbau-, Weinbau-, Küfer- und Brennmeister. Weinerlebnislehrer werten touristische Angebote auf.

Die LVWO kümmert sich um Qualitätsoptimierung, Kostensenkung und nachhaltige Bewirtschaftung mit neuen Systemen. Krankheiten sollen mit Drohnen erkannt werden, die auch mit Spritztechnik beim Rebschutz an Steillagen eingesetzt werden können. Für die Experimente eignen sich 40 Hektar des Staatsweingutes und 60 Hektar eines Obstversuchsgutes.



Seinen guten Namen verdankt die Weinbauschule auch den Erfolgen bei der 1907 begonnenen Züchtung neuer Rebsorten. Mit dem Kerner als Kreuzung von Trollinger und Riesling sind in Deutschland 2900 Hektar bestockt. Dornfelder ist mit 8000 Hektar nach Spätburgunder der meist angebaute Rotwein. Derzeit steht die Entwicklung von Sorten im Fokus, die Pilzen widerstehen können. Von der ersten Kreuzung bis zur fertigen Rebe vergehen 30 Jahre.



Das Land lässt sich die Weinbauschule jährlich fünf Millionen Euro kosten. 1,2 Millionen Euro bringt der Verkauf der Weine, Destillate, Säfte und Schnäpse ein.

Direktor Dr. Dieter Blankenhorn will die Akademisierung bei den grünen Berufen auch stärker in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für den Wein- und Obstbau (LVWO) verankert wissen. Im 150. Jahr des Bestehens sucht Blankenhorn die Kooperation mit Hochschulen, damit die Weinbauschule auch



den Bachelor-Abschluss anbieten kann: „Ohne diesen wird es nicht mehr gehen.“

Die älteste Weinbauschule Europas (Welt) gratuliert herzlichst und dankt für die gute Zusammenarbeit in der Vergangenheit.

Franz G. Rosner

Wein und Pferd in Klosterneuburg

Am 8. Jänner 2018 fand eine innovative, neue Veranstaltung des Referates Kultur und Pferd/NÖ Pferdesportverband (NOEPS) in der Höheren Bundeslehranstalt und des Bundesamtes für Wein- und Obstbau (HBLAuBA) Klosterneuburg statt. „Wein und Pferd – eine außergewöhnliche Kulturveranstaltung“ wagte den Brückenschlag zwischen der Winzerei und der Pferdewelt. Ein Brückenschlag, der – angesichts der langjährigen Kooperation zwischen NOEPS-Kulturreferat und dem Österreichischen Weinbauverband – längst fällig war und deutlich mehr Interessierte als erwartet nach Klosterneuburg lockte.



Um den Pferdeaspekt der Veranstaltung nochmal besonders hervor zu heben, erwartete die Gäste vor der Weinbauschule die Klosterneuburger Fia-kerführerin Daniela Fuchs mit einem imposanten Friesengespann. Nach dem Foto-Termin mit den Ehrengästen ging es dann in den geräumigen Festsaal der Schule, wo Initiator Otto Kurt Knoll (Bundeskulturreferent des Österr. Pferdesportverbandes und Kulturreferent des NÖ Pferdesportverbandes) die Gäste noch einmal begrüßte und gleich mit viel Witz erklärte, warum die Veranstaltung ausgerech-

net am 8.1. stattfand: „Es ist nämlich nicht so, dass wir einfach einen Termin zwischen 7. und 9. gesucht haben.“ Der 8. Jänner sei nämlich der Festtag des heiligen Severin von Noricum, Schutzheiliger Österreichs und Patron des Weinbaus und der Rosse. Die altösterreichische Pferderasse Noriker verdankt dem Königreich Noricum, dem ersten Staat auf österreichischem Boden, seinen Namen. Die Person des Severin ist ein guter Anknüpfungspunkt für neue Wege des Miteinanders zwischen der Welt der Pferde und der des Weinbaus. Ein anschließender Kurzfilm über auf der ganzen Welt eingesetzte Pferde im Weinbau stimmte auf das Thema ein.

Unter den zahlreichen Gästen befanden sich unter anderem: Ulrich Schulenburg (Präsident Wiener Rennverein), Gerold Dautzenberg (Vizepräsident des Österr. Pferdesportverbandes und Präsident NÖ Pferdesportverband), Dietrich Sifkovits (Präsident Bgld. Pferdesportverband), Kabsu Kim (Universitätsprofessor an der Cheju Halla University/Südkorea und Leiter des Studienganges für Pferdewissenschaften), Max Dobretsberger (Gestütsleiter Spanische Hofreitschule – Lipizzanergestüt Piber).

Der Direktor der HBLAuBA Klosterneuburg Reinhard Eder, gab in seinen Begrüßungsworten zwar zu, dass der Trend im Weinbau und die Forschung verstärkt Richtung Automatisierung und Robotik gehe, erklärte aber im selben Atemzug, dass es gerade darum wichtig wäre, sich der Wurzeln des Weinbaus bewusst zu sein und die zahlreichen Vorteile des Einsatzes von Pferden im Weingarten nicht zu vergessen. Johann Stadlmann, seines Zeichens Vizepräsident des NÖ Weinbauverbandes, betonte die gute Zusammenarbeit der Verbände, bevor er



die Runde mit Kindheitserinnerungen bereichert: „Als junger Bub half ich meinem Großvater im

Weingarten. Er war am Pflug und ich führte vorne das Pferd – ein mächtiger Pinzgauer. Wenn er den Kopf angehoben hat, hing ich in der Luft.“

Anschließend wurden vier erfolgreiche Winzer mit mehr oder weniger intensivem Zugang zum Pferd zu einer kurzen Podiumsdiskussion gebeten. Helmut Bernthaler (Bgld), Johannes Friedberger (NÖ), Albert Gesellmann (Bgld) und Gerhard Lobner (W) tauschten sich untereinander und auch mit dem Publikum über die Perspektiven des Pferds im Weinbau aus.

Es war besonders erfreulich, dass die Jugend großes Interesse am Thema Wein und Pferd zeigte.

„Wein und Gesundheit“ beim Anti-Aging Ärztekongress

Bereits zum dritten Mal wurde unserem Herrn Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER die große Ehre zuteil, bei dem jährlichen „Menopause|Andropause|Anti-Aging Kongress“ der österreichischen Ärztervertretung im Hotel Hilton in Wien einen Fachvortrag über Wein und Gesundheit zu halten - dieses Jahr am Samstag, den 9. Dezember 2017 zum Thema „Wein und Cannabis – zwei alte Wirkstoffe“. Die anwesenden rund 200 Ärzte zeigten großes Interesse an den gebotenen Informationen und waren insbesondere von unseren Studien beeindruckt, die beweisen, dass österreichische Weine - insbesondere jene der Sorten Blaufränkisch, Blauer Burgunder und auch Blauer Wildbacher (rot) - zumindest gleich viel oder mehr wertvolle Inhaltsstoffe (z.B. Procyanidine, Stilbene...) aufweisen als die hochgeschätzten Weine



Madiran (Sorte Tannat) und Sagrantino Montefalco. Dieser wissenschaftliche Austausch mit Ärzten als wichtige Meinungsmacher ist ein wesentlicher Beitrag zur Festigung von Wein als Kulturgut und als (sofern in Maßen genossen) wertvolles Getränk (viell. sogar prophylaktisch wirkendes Naturheilmittel !?).

NGS Data Analysis Workshop (EcSeq Bioinformatics)



Frau Dr. Karin Mandl (Institut für Chemie und Biologie) besuchte vom 6. bis 8. Dezember 2017 einen NGS (Next Generation Sequencing) Kurs der Firma EcSeq Bioinformatics in München.

EcSeq Bioinformatics ist ein Bioinformatik-Lösungsanbieter mit fundierter Expertise bei der Analyse von Hochdurchsatz-Sequenzierungsdaten. Der Workshop mit dem Titel „Next Generation Sequencing Data Analysis: Eine praktische Einführung“ war eine Einführung in die Arbeit mit Linux und die korrekte Analyse von NGS-Daten. Zwei Trainer betreuten 20 Teilnehmer/-innen aus 11 verschiedenen Ländern (Österreich, Belgien, Dänemark, Frankreich, Deutschland, Malta, Niederlande, Schweden, Taiwan, Thailand und USA). Das gewonnene Wissen dient dazu zu beginnen, eigene NGS Analysen selbst durchzuführen.

Dr. Karin Mandl

Amtliche Kosterschulung

„Full House“ in der Kellerwirtschaft hieß es wieder bei der ersten amtlichen Kosterschulung 2018. Traditionell findet dieser Kurs in der zweiten Jännerhälfte statt, er wird extra für den niederösterreichischen Meisterkurs, die Schüler der Weinbauschule Krems und deren Weinmanagementlehrgang von uns organisiert, wobei auch zusätzliche angemeldete Personen Platz finden können. Insgesamt fanden sich 64 Teilnehmer/-innen ein, die „Ausbeute“ bei der Prüfung entsprach aber diesmal leider nicht den Erwartungen. Obwohl die jungen Koster über ein unverbrauchtes Sensorium verfügen, konnten leider nur 45% die Prüfung im ersten Anlauf bestehen.

Ob neben der altersbedingten noch geringen Kosterfahrung vielleicht auch das konzentrations-



hemmende „Wischen“ am Smartphone zwischen den Weinproben dazu beigetragen hat?

Prof. HR DI Robert Steidl



Hoher Besuch am Aschermittwoch in der HBLA!

Ein knappes Zeitfenster des offiziellen Besuchs nützend war der armenische Landwirtschaftsminister Herr Ignati ARAKELYAN zu einem kurzen Besuch an der HBLA.

Großes Interesse galt der Struktur und Finanzierung unserer Institution, da in Armenien die Errichtung einer Schule angedacht wird, die sich aber nicht staatlich sondern durch die Teilnehmergebühren selbst finanzieren soll.



es viele präzise technologische Fragen, wobei die Antworten sehr konkret mit den armenischen Verhältnissen verglichen wurden.

Bei der abschließenden kurzen Weinverkostung wurde neben unseren Neuzüchtungen Donauriesling und Blütenmuskateller auch unser Amphorenwein kredenzt und dem kritischen Urteil der Experten unterzogen, die diese Weinbereitungsmethode ja schon seit Jahrtausenden praktizieren.

Letztendlich fand er wohl gute Anerkennung, aber unser Grüner Veltliner und Rheinriesling und deren Fruchtigkeit war den Herren lieber.....

Am Foto „umrahmen“ Dr. Jaborek und DI Steidl den Minister, ringsum sein Beraterstab.

Den positiven Rückmeldungen zufolge hat der Minister von uns sehr viele Anregungen mitgenommen, die er versuchen wird, in Armenien auch umzusetzen. Wir wünschen ihm dazu viel Erfolg!

Und bei der Führung durch die Abt. Obstverwertung und der Besichtigung des Technikums gab

HR Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl

Wintertagung des Ökosozialen Forums

Am 31. Jänner 2018 fand im Universitäts- & Forschungszentrum Tulln die diesjährige Wintertagung des Ökosozialen Forums statt.

Unser IV. und unser V. Jahrgang waren mit den Professor/-innen MMag. Romana Bauer und Dipl.-Ing. Harald Lindner vor Ort. Rund um das Thema „Digitalisierung in der Weinwirtschaft“ gab es verschiedene Vorträge z.B. von unserem „Technikprofessor“ DI MMag. Alois Geyrhofer (Bild).



71. Göttlesbrunner Faschingsdienstagweinkost



Zum 71. Mal luden die Göttlesbrunner Winzer am 13. Februar 2018 zur Faschingsdienstagweinkost. Unter der bewährten Leitung ihres Obmanns (seit 1982!), unseres Absolventen Ing. Franz Netzl (M.Jg. 1980), wurden heuer 53 Proben des Jahrgangs 2017 verkostet. Allein schon die große Anzahl ließ alle einen guten Weinjahrgang erwarten.



Der hohe Stellenwert dieser geselligen und dennoch fachlich anspruchsvollen Veranstaltung lässt sich auch an den vielen Besucher/-innen ablesen,

zumal auch der Nationalratspräsident Mag. Wolfgang Sobotka, Frau Staatssekretärin des BMI Mag. Karoline Edtstadler sowie hochrangige Persönlichkeiten aus Bezirks- und Gemeindeverwaltung zu den Gästen zählten. Dass der amtierende (Johannes Schmuckenschlager) und der pensionierte Weinbaupräsident (Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil) sich - wie immer - diese Veranstaltung nicht entgehen ließen, braucht fast gar nicht extra erwähnt zu werden.



Traditionsgemäß schenkte die Winzerjugend perfekt organisiert ein, und ebenso lauschte das Publikum aufmerksam den Kommentaren von Frau Ing. Susanne Rappold-Schlegl von der Weinbauschule Krems, Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder und Herrn HR Dipl.-Ing. Robert Steidl von der HBLA Klosterneuburg sowie Herrn Prof. Dr. Walter Kutscher, dem Vizepräsidenten des Wiener Sommeliervereines. Mit ihren fachkundigen Kommentaren, gewürzt durch heitere und humorvolle Anekdoten, konnte wieder ein interessanter und gleichzeitig auch unterhaltsamer Nachmittag als würdiger Faschingsausklang in Göttlesbrunn zelebriert werden.



Mundus vini



Alle Jahre wieder.

erschallt der Ruf des Meininger-Verlags zur Mundus vini-Verkostung in der Pfalz.

In Neustadt an der Weinstraße - früher nur Ende August abgehalten - wurde diese Veranstaltung nunmehr aufgeteilt und seit 2014 auch eine Frühjahrsverkostung ins Leben gerufen. Dabei hat sich die Menge der Weinproben stetig erhöht: Von den jährlich eingereichten gut 10.000 Proben standen heuer bereits im Februar 6.770 Weine aus 44 Ländern zur Bewertung an. Die größte Weinmesse Europas im April, die PROWEIN, ist sicher für viele Betriebe ein starker Beweggrund, sich jetzt schon eine Medaille (hoffentlich!) zur besseren Vermarktung zu holen.



Die Verkostung erfolgt selbstverständlich anonym, den Juroren sind nur Jahrgang und Sorte bekannt. Was aber doch einigermaßen umfassende Weinbildung voraussetzt: Riesling und Dornfelder sind ja bekannt, doch wie schmeckt denn Primitivo, Pecorino, Mtswane, Picolit?

Bei der Bewertung selbst werden nicht nur Punkte vergeben, jeder Koster muss vorher auch eine detaillierte sensorische Beschreibung anfertigen, die dem Einreicher auch mitgeteilt wird. Wie gewohnt im „Saalbau“, dem Theater in Neustadt, hervorragend organisiert, wurden heuer von 52 Jurys die Weine, Schaumweine und aufgespritzte Produkte wie Sherry oder Portwein bewertet. Die insgesamt 270 Weinexpert/-innen kamen aus 44 Ländern – von Deutschland (natürlich) bis Singapur und Japan. Die österreichische Kompetenz des Berichterstatters wurde als Jurypräsident in doppelter Weise genützt, fanden sich doch auch Grüner Veltliner und Zweigelt in den Verkostungs-„Flights“ seiner Kommission.

Summa summarum haben sich die Mühen der Reise in die Pfalz wieder in mehrfacher Hinsicht gelohnt. Erstens hatte unsere Jury diesmal durchwegs gute Weine – viele Silbermedaillen und einige goldene wurden vergeben. Zweitens konnte man wieder international Kontakte pflegen und auch neue knüpfen. Und drittens bringt jede Verkostung und manche Diskussion neue Erkenntnisse, die sowohl der Forschung als auch der Lehre in und unserem Hause zu Gute kommen.

Hätten Sie beispielsweise gedacht, dass der beste Gewürztraminer heuer aus???..... *) kommt?

Prof. HR DI Robert Steidl

*) Richtige Antwort: SPANIEN

Nachhaltig Austria

Jahrestagung der zertifizierten Betriebe



Neue Erkenntnisse führen zu Anpassungen im System der österreichischen Nachhaltigkeits-Zertifizierung:



Der Standard „Nachhaltig Austria“ toleriert ab dem Vegetationsjahr 2018 kein Glyphosat mehr. Direktor DI Josef Glatt vom Österreichischen Weinbauverband zog bei der Jahresbesprechung am 20. Februar 2018 in Klosterneuburg vor zahlreichen

zertifizierten Betrieben eine positive Bilanz. Mit 1.600 ha zertifizierter Fläche und vielen Anfragen für das neue Vegetationsjahr scheint das Interesse bei den Produzenten geweckt worden zu sein. Der österreichische Weinbauverband wird zur Bewerbung der Zertifizierung auf der ProWein einen Werbeschwerpunkt setzen.

Der neue Webauftritt unter www.nachhaltigaustria.



at bietet zudem Konsumenten und Winzern eine Informationsplattform über eine nachhaltige Weinproduktion. Derzeit wird an einer englischen Version gearbeitet, um auch internationale Interessenten ansprechen zu können.

Ing. Gottfried Schüttengruber (M.Jg. 1987) von der Iacon GmbH wies in seiner Präsentation darauf hin, dass die beiden zugelassenen Zertifizierungsstellen (agroVet GmbH und Iacon GmbH) nach ISO/IEC 17065 seit 2014 durch das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort akkreditiert sind und entsprechende strenge und international übliche Vorgaben bei den Kontrollen einzuhalten seien.

Franz G. Rosner



Concours Mondial de Bruxelles

Österreich stiehlt die Show.....



Der „Concours Mondial de Bruxelles“ ist eine Institution, die sich der Veranstaltung von Weinwettbewerben verschrieben hat. Als speziellen Wettbewerb gibt es seit neun Jahren den „Concours mondial du Sauvignon blanc“, bei dem ausschließlich diese Sorte, auch in seinen Spielarten und die entsprechenden Cuvées bewertet werden.

Üblicherweise in Bordeaux abgehalten, fand diese Verkostung heuer in Graz statt. In den eindrucksvoll repräsentativen Räumlichkeiten der Alten Universität fanden sich in 13 Kommissionen 70 Juroren zusammen, die aus Südafrika bis Schweden und natürlich viele aus Frankreich angereist waren. 956 Proben waren zu verkosten, wobei Österreich heuer mit gut 250 Einreichungen vertreten war – Ehrensache.

Selbstverständlich waren österreichische Experten ebenso vertreten, auch Dir. Dr. Reinhard Eder und HR DI Steidl hatten die Ehre, an den beiden Vormittagen je ca. 35 Weine zu bewerten, wobei in den Kommissionen mitunter auch diametrale Ansichten aufeinanderprallten. So entsprach die französische Vorstellung nicht immer der österreichischen Ansicht von Weinqualität um Gold oder Silber zu erringen.... Immerhin, mit 78 Medaillen als mit Abstand Zweitbesten des Bewerbs (hinter Frankreich mit 126) müssen wir uns für unsere Sauvignons gar nicht genieren!

Umso schöner dazu noch der Gewinn der „Denis Dubourdieu“-Trophy, benannt nach dem berühmten verstorbenen französischen Weinprofessor und „Godfather des Sauvignon“. Eine Kommission aller Jurypräsidenten verleiht am Ende der Verkostung diese besondere Auszeichnung jenem Wein, der die perfekte Ausprägung dieser Sorte im ganzen Wettbewerb darstellt. Und die Trophäe ging an das Weingut Kodolitsch in der Südsteiermark. Somit war – wie im letzten Jahr – wiederum ein Steirer der Gewinnerwein – der optimale Abschluss natürlich für das Gastgeberland!

Eine interessante Exkursion und ein stimmungsvoller Galabend im Restaurant am Grazer Schlossberg (mit herrlicher Aussicht) hat den vielen internationalen Teilnehmern das Weinland Steiermark eindrucksvoll nahegebracht. Und stolz sei hier erwähnt, dass diese erfolgreiche Veranstaltung unsere Absolventen Ing. Stefan Potzinger (MJg. 1995) und Ing. Werner Luttenberger (MJg. 1982) organisiert haben!

HR Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl

Klosterneuburger Expertise in Italien gefragt



Für die Erlangung des akademischen Grades „Doktor (PhD)“ ist neben dem Verfassen einer umfangreichen wissenschaftlichen Arbeit („Thesis“) auch das Präsentieren und Verteidigen dieser („Defensio“) vor einer universitären Gutachterkommission erforderlich. Da Frau (Dr.) Silvia Ruocco Ihre Thesis zum Thema „Chemical characteristics of wine made by disease tolerant varieties“ sowohl an einer italienischen Universität (Udine, Betreuerin Dr. Urska Vrhovsek) wie auch einer deutschen Universität (Geisenheim, Betreuerin Prof. Dr. D. Rauhut) durchführte, war es gewünscht, dass in der Gutachterkommission neben italienischen Professoren auch ein internationaler Experte sitzen soll.

Unser Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder wurde eingeladen, diese ehrwürdige Aufgabe zu übernehmen und reiste daher am 21. Februar 2018 mit dem Nachtzug nach Udine, um am nächsten Vormittag die Gutachtertätigkeit durchzuführen. In ihrem rund einstündigen Vortrag präsentierte die künftige Frau Doktor übersichtlich dargestellt den Aufbau ihrer umfangreichen Untersuchungen und die zahlreichen Ergebnisse der targeted Analyse

von Phenolen, Aromastoffen, Mineralstoffen und Lipiden in verschiedensten PIWI Trauben und Weinen aus Italien und Deutschland. Die Darstellung der Ergebnisse erfolgte mit statistischen Methoden, wie sie bei Metabolomic-Studien heutzutage üblich sind.

Im Anschluss an die Präsentation stellte unser Direktor Dr. Eder mehrere Fragen, u.a. zur Herkunft und Interpretation schwefelhaltiger Aromastoffe, zur Analyse des Foxtons und zum Ursprung von Lipiden in den Traubenproben. Aufgrund der sehr gelungenen schriftlichen Arbeit und der gut gelungenen Präsentation konnte die Doktorarbeit von der vierköpfigen Kommission einstimmig mit „Exzellent“ beurteilt werden.

Im Anschluss ergab sich noch die Möglichkeit, mit den Kolleg/-innen von den italienischen Universitäten Fachgespräche zu führen und einen kurzen Spaziergang durch die schöne norditalienische Stadt zu machen, bevor die Heimfahrt -wieder mit dem Zug (dem Umweltzeichen und Ökolog entsprechend!)- angetreten wurde.



Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ière

Im Zuge ihrer Ausbildung zum Edelbrandsommelier/-ière kamen die Teilnehmer/-innen (17 Personen, vorwiegend aus NÖ) des Ländlichen Fortbildungsinstitutes NÖ (LFI) am 6. und 7. März 2018 auch zwei Tage an die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.



Auf der Agenda standen sowohl technologische Aspekte der Edelbrandherstellung (Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, Einstellen auf



Trinkstärke) und aktuelle Fragestellungen (Methanol, Ethylcarbamate, einfache Qualitätsbeurteilungsmethoden) als auch die Beschreibung von guten Obstdestillaten und fehlerhaften Produkten (Erkennung, Ursachen, Vermeidung, Behebung). Ein Besuch im Technikum (Brennerei) rundete das Programm ab.

Prof. Dr. Manfred Gössinger

Irischer Besuch

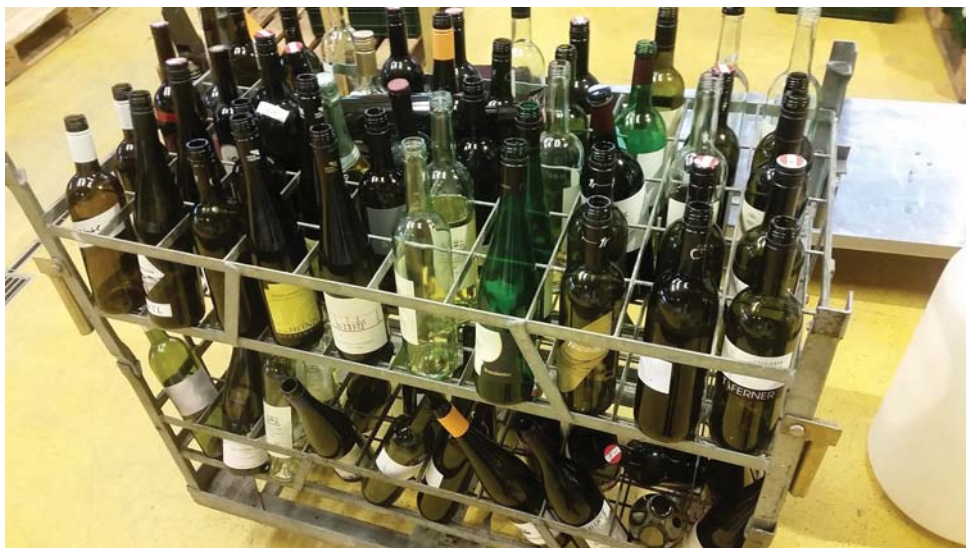
CAFRE? Das ist die Abkürzung für „College of Agriculture, Food & Rural Enterprise“, und dieses Institut liegt in Irland. Studenten unter Begleitung ihres „Senior Lecturers“ Dr. Finbarr Daly besuchten uns über Vermittlung der Agrarpädagogischen Hochschule am 21. März. Nach einer kurzen Führung durch unser Schulgebäude besichtigte die Gruppe die Weingärten und das Technikum in der Agnesstraße. DI Steidl stellte den aufmerksam lauschenden Studenten sozusagen im Zeitraffer die „Principles of Winemaking“ sowie unsere Forschungs- und Lehrtätigkeit dar, mit Interesse wurde auch die gerade laufende Füllung des neuen Weines für Hofer verfolgt, bei dem auch unsere Schüler zugange waren – praktischer Unterricht eben. (Zur Erinnerung: als Schülerprojekt mit dem

4. Jg wird mittlerweile zum 3. Mal ein Gemischter Satz produziert, der demnächst in allen Hofer-Filialen in ganz Österreich erhältlich sein wird.) Nachdem der irische Lehrgang auch einen großen Schwerpunkt im Marketing hat, gab es auch in dieser Hinsicht zahlreiche Fragen zur österreichischen Weinmarktsituation.

Bei der abschließenden kleinen Verkostung im Fasskeller, bei dem auch die heutigen Forschungsziele der Rebenzüchtung zur Sprache kamen, betörte gerade der Blütenmuskateller die jugendlichen irischen Nasen ganz besonders. „The visit was the highlight of our tour“ – solche abschließenden Kommentare hört man natürlich gern!

Prof. HR DI Robert Steidl

Kostertraining Mold



Verkosten, verkosten, verkosten.....

In der Abt. Kellerwirtschaft nehmen – zumindest gefühlt – im Frühjahr die Verkostungen und Schulungen kein Ende. Nachdem im März fast jede Woche ein Kosterseminar stattfand, was jedes Mal einiges an weinmäßiger Vorbereitung bedeutet, gab es in der KW vor der Karwoche noch ein vorbereitendes Kostertraining für die Teilnehmer der NÖ Landesweinkost.

Selbige organisiert seit vielen Jahren erfolgreich DI Gerald Kneissl von der NÖ Landeslandwirtschaftskammer, seit ebenso vielen Jahren hat DI Robert Steidl dabei die fachliche Leitung inne. Weiters sind einige Mitarbeiter der HBLA als Verkoster oder als Kostleiter in Mold tätig – schön dass Klosterneuburg hier deutlich fachliche Kompetenz zeigen kann! Und das ist auch für uns in NÖ werbewirksam, werden doch um die 5000 Weine von 13 Kommissionen bewertet. Einerseits schätzen die ca. 70 Koster die

kompetente Vorsitzführung unserer Herren, andererseits prangt auf jeder Auszeichnungsurkunde neben der Unterschrift des fachlichen Leiters auch der Name der HBLA. (Gut nachzulesen bei vielen Betrieben, die ihre Prämierungen stolz beim Heurigen oder in den Kosträumlichkeiten aushängen.) Knapp 30 Personen fanden sich ein, um unter der Leitung von DI Steidl die von DI Kneissl zusammengetragenen Weine des heurigen Jahrgangs und der letztjährigen Verkostung zu bewerten, ergänzt durch einige - auch fehlerhafte - „Schmankerln“ aus der KW. Wenn auch manche Beurteilung unterschiedlich ausfiel, so waren alle am Ende einhellig der Meinung, dass dieses Training eine hervorragende Vorbereitung auf die heurigen Verkostung war, und die sofortigen Diskussionen äußerst förderlich waren, um ein möglichst einheitliches Qualitätsverständnis bei der baldigen Bewertung zu erreichen.

Prof. HR DI Robert Steidl



Besuch der HTL Rosensteingasse

Wie kommen Lederer in die KW?



Ganz einfach: sie fragen vorher! In diesem speziellen Fall haben Lehrer der HTL Rosensteingasse angefragt, ob ihre Schüler eine Einführung in die Sensorik und Methodik der Verkostung bekommen können. Und so führte DI Robert Steidl sozusagen im Privatissimum durch die Kellerwirtschaft,

brachte den Besuchern die wichtigsten Punkte der heutigen Kellerwirtschaft nahe, wobei dank der kleinen Gruppe viele Dinge wirklich echt „begrifflich“ gezeigt werden konnten. Die Verkostung im Fasskeller, bei der - wie gewünscht- die Systematik der Weinansprache ausführlich erklärt wurde, gab Gelegenheit den Schülern neben den Ausbaustilen (Betonei, Granit...) auch anhand unserer Neuzüchtungen unsere heutigen Forschungsziele zu erläutern. Erfreulich für den Berichterstatter waren die vielen Fragen der interessierten Schüler, wovon manche schon (etwas) weinkundig wirkten.

Zur Bezeichnung „Lederer“: Die HTL Rosensteingasse ist mittlerweile die weltweit älteste und (fast) einzige Schule die diese Ausbildung anbietet.

Prof. HR DI Robert Steidl

Kostertraining Schlumberger

Nicht nur in unseren Gemäuern finden Sensorikseminare statt, auch außerhalb wird die fachliche Expertise der HBLA von Firmen geschätzt und nachgefragt.

So hielt DI Steidl im Februar wieder einmal ein Sensorikseminar in der Sektkellerei Schlumberger ab. Die Teilnehmer waren nicht nur Mitarbeiter der Produktion, sondern auch Damen und Herren aus Verwaltung und Marketing.

Die Firma legt Wert darauf, dass auch diese ein gewisses Wissen in punkto Sensorik besitzen. Einerseits soll damit das Verständnis für betriebliche Notwendigkeiten gestärkt werden, andererseits werden auch für hausinterne Verkostungen immer wieder Verkoster gebraucht, die - bei entsprechender Eignung - nicht nur aus der Produktion rekrutiert werden können.

Vom Seminar waren die Teilnehmer sehr angetan, erfuhren sie doch nicht nur Interessantes über Kosttechnik und (Fehl-)Aromen, sondern anhand von Selbsttests auch etwas über sich selbst und die eigene Kostfähigkeit.

Prof. HR DI Robert Steidl



Reise nach Südafrika



Im Zuge der bilateralen Projektkooperation konnten Dipl.-Ing. Christian Philipp und Dr. Micha Horacek (BLT Wieselburg) von 9. bis 14. März 2018 nach Südafrika reisen. Neben Besprechungen, Vorträgen und Führungen war auch Zeit, etwas über die lokale Weinproduktion in Stellenbosch zu lernen und an Weinverkostungen teilzunehmen. In Bezug auf das gemeinsame Projekt wurden die ersten Ergebnisse diskutiert. Eine mögliche Verlängerung der Kooperation war ebenfalls ein wichtiger

Punkt auf der Agenda wie auch ehestbaldige erste Veröffentlichungen. Geplant ist weiters ein längerer Aufenthalt von Prof. Florian Bauer und Dr. Bahareh Bagheri während der Erntezeit im September/Oktober in Österreich und ein neuerlicher Besuch der österreichischen Projektteilnehmer in Südafrika zu einer öffentlichen Präsentation in Pretoria im Dezember.

DI Christian Philipp



Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg



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.

Im Rahmen der Ausbildung zum Jungsommelier/ zur Jungsommelière 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 Smaragdorkommen sowie für Winter- und Sommertourismus. Zwei Tage wurden daher für das Skifahren am nahe gelegenen Wildkogel genutzt. Die Schüler/-innen lernten alles rund um den österreichischen Käse – Herstellung, regionale Spezialitäten, ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung durch Frau Dipl.-Päd. Magdalena Schmid. Und sie bekamen einen Einblick in das Weinservice. Dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt.



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! Den Wein für das Menü stellte unser Schüler Matthias Leitner bereit, den er zugleich perfekt präsentierte.



Termine

Verbandstreffen Gölles-Manufaktur und Erlebniswelt



Bild:<https://shop.goelles.at/apfel-balsamessig-250-ml.html?ga=2.242386756.750178454.1522992343-285287610.1521531867>

Der Absolventenverband besucht unseren Kollegen Ing. Alois Gölles (MJg. 1979) in seiner Essig und Edelbrand-Manufaktur.

Der Betrieb entwickelte sich aus einer gemischten kleinen Landwirtschaft. Im Laufe der 1960er Jahre wurden die Nutztiere nach und nach mit Obstanlagen ersetzt und mit dem Anbau von schwarzen Ribisel (Johannisbeeren) entstand neben dem Apfelanbau ein zweites Standbein. Alois Gölles wuchs in diesem obstbaulichen Umfeld auf und maturierte 1979 an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

Seiner Ausbildung folgten mehrere Wanderjahre, in welchen er unter anderem als Lehrer, Produktionsleiter einer Obstverarbeitung sowie als Techniker von Fruchtsaftanlagen arbeitet. Diese Liebe und Nähe zum Obst ist ihm bis zum heutigen Tage erhalten geblieben.

In einer Erlebniswelt können Einblicke in die Erzeugung gewonnen und in Österreichs größtem Essigfasskeller und Schnapsbrennerei edle Produkte verkostet werden. Darüber hinaus beschäftigt er sich mit Likör, Whisky und Gin.

Der Absolventenverband bedankt sich vorab bei Alois Gölles herzlichst für die großzügige Einladung.

Den Abschluss finden wir im Weinschloss der Familie Thaller in Maierhofbergen 24, A-8263 Großwilfersdorf (Katharina MJg. 2009 und Karl-Gregor MJg. 2013), wo wir an einer Kellerführung mit Verkostung und großem Buffet (Unkostenbeitrag wird vom Absolventenverband übernommen!) teilnehmen.

- » **Zeit:** 8. Juni 2018 um 14 Uhr
- » **Treffpunkt:** A-8333 Riegersburg, Stang 52
- » **Nächtigungsmöglichkeit:** Genusshotel Riegersburg Starzenberg 144, 8333 Riegersburg, Austria

Anmeldung (ob nur Gölles oder auch Weinschloss Familie Thaller) **bis spätestens 1. Juni 2018 unter franz.rosner@weinobst.at oder 0664-850 59 42 unbedingt erforderlich.**

Für eine eventuelle Nächtigung muss jeder selbst die Buchung vornehmen.



Verleihung Newcomer Award 2018

Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen sucht gemeinsam mit dem Sankt URBANUS WEINRITTER Ordenskollegium den „Österreichs Newcomer 2018“. Absolventinnen und Absolventen der Maturajahrgänge 2017 bis 2013 reichen Weine ein und werden von einer hochkarätigen Jury an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau verkostet. Aus den zahlreichen Einsendungen werden in drei Kategorien jeweils die ersten drei gereihten Weine gekürt. Erstmalig findet die Preisverleihung in den Räumlichkeiten des Palais Coburg mit einem Festmenü statt.

Der Absolventenverband würde begrüßen, wenn ältere Maturaabgänger ebenfalls diese einmalige Gelegenheit nutzen und an der Veranstaltung teilnehmen würden.

- » **Zeit:** Montag 11. Juni 2018; Empfang mit Aperitif um 18:30 Uhr
- » **Ort:** Palais Coburg, 1010 Wien, Coburgbastei 4
- » **Kosten:** € 59,- (Gedeck mit drei herzhaften Menügängen und Weinbegleitung)

Anmeldung: ab sofort unter franz.rosner@weinobst.at solange Plätze frei sind!

Verbandsreise nach Rumänien

Der Absolventenverband plant vom 1. bis 7. Juli 2018 eine Weinfachreise in das fünftgrößte weinproduzierende Weinbaugebiet Europas nach Rumänien. Für diese Bildungsreise konnten wir Dr. Dragos Pavelescu, Önologe bei Mayer am Pfarrplatz, gewinnen, der als gebürtiger Rumäne sein Heimatland präsentieren wird. Dafür hat er besondere Betriebe und Orte ausgewählt, die er uns als Dolmetscher und Fachexperte erörtern wird.



Bild: Quelle https://www.google.at/search?q=sibiu&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKewjVv5TArbjWAhXMZFAKHxjAnMQ_AUICygC&biw=1826&bih=961#imgrc=3GNZV58xs0KoRM:&spf=1506068878622

Anmeldung: 5 Restplätze!!!

franz.rosner@weinobst.at oder

b.obermayer@reisewelt.at **sorachalsmöglich!**

www.weinobstklosterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2018

41



Geschichte

Mit über 6000 Jahren Weingeschichte zählt das Gebiet des heutigen Rumänien zu den ältesten Weinbauländern in Europa. Deutsche Siedler, die Siebenbürger Sachsen, beeinflussten bereits im 12. Jahrhundert den Weinbau in Transsilvanien. Im 18. Jahrhundert brachte die österreichische Kaiserin Maria Theresia die heute sogenannten Banater Schwaben ins Land, die den Weinbau stärkten und wesentlich zur Entwicklung des rumänischen Weinbaus beitrugen. Nach 1948 wurde ein Großteil der Weingüter verstaatlicht, davon sind heute noch rund 16 % im Staatsbesitz. Infolge der Privatisierungswelle nach dem politischen Umbruch entstanden zahlreiche Klein- und Kleinstbesitzer aber auch wichtige Großbetriebe, die internationale Bedeutung haben.

Mit einer Rebfläche von 239.000 Hektar ist Rumänien der fünftgrößte Weinproduzent Europas.

Voraussichtliche Programmpunkte

1. Tag: 01. Juli, Sonntag

Busfahrt Wien – Arad: geschätzte Fahrtzeit (mit Stopps) 6-7 Stunden

Abendessen am Weingut Geza Balla, (<http://www.ballageza.com/ro>).

Nächtigung im Hotel Continental 4*



Seite 1 von 1

2. Tag: 02. Juli, Montag



Weinprobe und Mittagessen im Weingut Cramele Recas, (<http://cramelerecas.ro/en>).

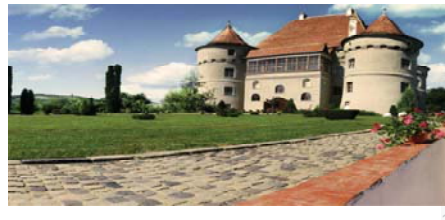
Weinprobe in Apold (<http://domeniileviticoleapold.ro>).

Nächtigung in Sibiu Hotel Golden Tulip <http://www.goldentulipanatowersibiu.com/>

3. Tag: 03. Juli, Dienstag

Weinprobe in der Forschungsstation Blaj (<http://www.scvblaj.ro>)

Weinprobe im Schloß Cetatea de Balta/Kokelburg. (www.jidvei.ro)



Nächtigung in Sibiu Hotel Golden Tulip <http://www.goldentulipanatowersibiu.com/>

4. Tag: 04. Juli, Donnerstag

Weinkostprobe im Weingut Stirbey (<https://www.stirbey.com>).

Weinkostprobe inkl. Mittagessen im Weingut Bauer (<http://www.cramabauer.com>).



Weinkostprobe im Weingut Avincis (<http://www.avincis.ro>).

Nächtigung Hotel Sofianu 4* (<https://www.hotelsofianu.ro/ro>).

5. Tag: 05. Juli, Freitag

Weinprobe Weingut Crama La Salina (<http://cramalasalina.ro/en/>)

Besichtigung der Salzmine Salina Turda (<http://salinaturda.eu>)

Abendessen und Übernachtung in Cluj-Napoca

6. Tag: 06. Juli, Samstag

Nächtigung in Ungarn/Raum Tokaj

7. Tag: 07. Juli, Sonntag

Weinprobe im Raum Tokaj. Mittagessen.

Heimreise über Budapest - Donauknie nach Wien.

Programmänderungen vorbehalten!

Richtpreis im Doppelzimmer pro Person

Richtpreis: ca. € 1.180,-

Einzelzimmerzuschlag: € 165,-

Rückflug (wenn gewünscht) ab Rumänien - auf Anfrage bei Birgit Obermayer

Anmeldung:

franz.rosner@weinobst.at oder

b.obermayer@reisewelt.at

Verbandstreffen „Tanklager Wolkersdorf“ und Weingut Vogt

Im September 1983 wurde das sogenannte „Weintanklager Wolkersdorf“ eröffnet. Unter teilweise großen Protesten nach z.B. der großen Ernte 1982, sollte es als „Zwischenlager“ für geringe Weinernten dienen und die Preise stabilisieren. Bereits im Jahr 1985 – dem Jahr des Weinskandals und der großen Frostproblematik – konnte sich die Investition amortisieren. Gibt es noch das Tanklager? Wie wird es heute genutzt?

Präsident Pleil wird in seiner Heimatstadt als „Urgestein“ und Mastermind die geschichtliche Entwicklung darstellen und wir werden Gelegenheit haben zu erfahren, wie heute der Genossenschaftswein-

keller für die Firma Lenz Moser technologisch sowie in Synergie mit anderen Einlagerungsprodukten die Infrastruktur wirtschaftlich nutzt. Der Zeitpunkt der Lese bietet uns dafür eine gute Gelegenheit.

- » **Treffpunkt:** Genossenschaftsweinkeller reg. Gen. mbH., Industriestraße 1, 2120 Wolkersdorf
- » **Zeit:** 12. Oktober 2018 um 14 Uhr,
- » **Ausklang** um ca. 16 Uhr im Weingut Vogt, In der Trift 1, 2123 Wolfpassing

Anmeldung bis spätestens 5. Oktober 2018 unter franz.rosner@weinobst.at oder 0664-850 59 42 erforderlich.



Der **VERBAND DER KLOSTERNEUBURGER
ÖNOLOGEN UND POMOLOGEN**
und
das **Sankt URBANUS WEINRITTER Ordenskolegium**
suchen



ÖSTERREICHS NEWCOMER 2018

und vergeben den

NEWCOMER AWARD in ROT und WEISS

Eingeladen sind alle AbsolventInnen der HBLAuBA Klosterneuburg
der Jahrgänge 2017, 2016, 2015, 2014 und 2013

(persönliche Einladung erfolgt im Februar 2018 per Post)

Keine Einreichgebühren dafür aber attraktive Preisgelder
und werbewirksame Präsentation der Siegerbetriebe

Anonymisierte Blindverkostung an der HBLAuBA Klosterneuburg mit einer Jury aus
MitarbeiterInnen der HBLAuBA, renommierten Fachleuten und
Mitgliedern des Sankt Urbanus Weinrittern Ordenskolegiums

**Einreichung an die HBLAuBA Klosterneuburg
(Abteilung Chemie/Ing.Pastler – Stichwort: Newcomer)**

Ab 01.02.18 bis 15.04.18

Weitere Informationen unter www.urbanus-ritter.at
oder tel. 0664-240 2240 (Christian Schwedler)

Die Sieger von 2017



1.Platz Weiss: **Angelika LOBNER** (Maturajahrgang 2013)
1.Platz Rot: **Stefanie GERDENITS** (Maturajahrgang 2013)
weitere Gewinner: **Mathias PÖCHER, Leonhard SCHÖDL,**
Alexander SCHABEL und Andreas UNGER



Hofer - Gemischter Satz

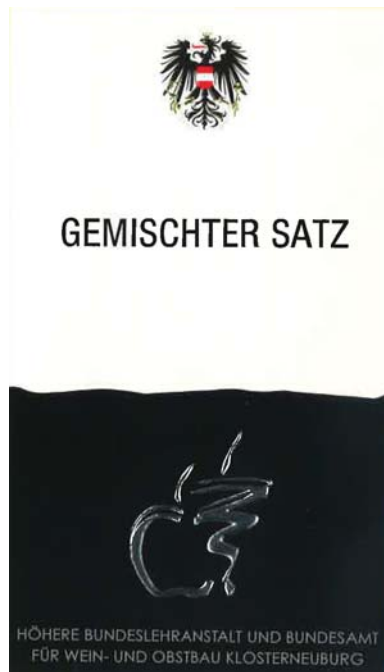
Alle Jahre wieder....

Zum mittlerweile dritten Mal wurde in der dritten Märzwoche ein Gemischter Satz 2017 für Hofer abgefüllt, bei dessen Entstehung der 4. 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 4. Jahrgang. Das Ziel: unsere Schüler sollen wissen, wie der Lebensmittelhandel „tickt“. Diese Kenntnis ist natürlich von Vorteil, wenn unsere angehenden Absolventen wissen, worauf es im Umgang beim Geschäftsverkehr mit Handelsketten ankommt.



Bislang wurden die Flaschen arbeitsaufwendig (Schülerarbeit!) mit einem gefalteten Anhänger versehen, der das Schülerprojekt den Kunden noch zusätzlich erläuterte. Heuer wurde davon Abstand 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 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. Dieses Projekt stellt für die Schüler eine weitere Erfahrung in ihrer Ausbildung dar, und für die HBLA eine schöne Werbung, steht doch unser guter Wein bald in knapp 480 Filialen in ganz Österreich!



HR Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl

Runde Geburtstage (von Oktober bis Dezember 2017)

50 Jahre

		MatJg
BURGSTALLER Ulrike	ZÖBING	1987
EHN Johannes	GROßHÖFLEIN	1987
GÖTHANS Gerald	MISSINGDORF	1987
LIMBECK Helmut	GOLS	1987
PISCHINGER Karoline	KLOSTERNEUBURG	1987
PÖCHLINGER Andreas	MITTERARNSDORF	1987
POLSTERER Reinhard	WAGRAM am WAGRAM	1988
RETHALLER Michael	KREMS/ANGER	1987
STIEGELMAR Axel	GOLS	1987
SUMMER Josef	BOCKFLIEß	1987

60 Jahre

MÜLLER Andreas	WIEN	1978
PRÜCKLER Ferdinand	DROB	1977
ZICKL Franz	WIEN	1977

65 Jahre

BILLES Mathias	EISENSTADT	1974
EDELMANN Josef	GÖTTLESBRUNN	1972
EDER Paul	EISENSTADT	1973
RIEDER Lorenz	WIEN	1972
SCHUBERTH Josef	SCHILTERN	1973

70 Jahre

BURGER Johann	AUGGENTHAL	1968
---------------	------------	------

75 Jahre

BAUMGARTNER Wolfgang	UNTERMARKERSDOR	1962
FALB Heinz	NICKELSDORF	1967
LONGIN Ingo	BADEN	1964
STRITZKO Wolfgang	AK ELSHOUTH.J.R.	1964
WURM Lothar	HADERSDORF-	1963

80 Jahre

GOLLHOFER Johann	HOLLABRUNN	1965
------------------	------------	------



85 Jahre

FATTINGER Ilse	DEUTSCHFEISTRITZ	MatJg 1951
----------------	------------------	---------------

90 Jahre

BAUR Johann	MERAN	1954
BAYER Herbert	HARTBERG	1949
EIPELDAUER Herbert	WIEN	1949
RIEDER Friedrich	St. MARGARETHEN	1950

Wir trauern

Ing. Josef Eilenberger



Ing. Josef Eilenberger, geboren am 2.11.1964, Maturajahrgang 84, ist am 25.1.18 nach schwerer Krankheit verstorben!

Ing. Hermann Artauf



Völlig unvorbereitet ist unser lieber Kollege Herr Ing. Hermann Artauf am Sonntag, dem 18. Februar 2018 im 78. Lebensjahr aus unserer Mitte gerufen worden.

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486. Bankverbindung: Raika Klosterneuburg, IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 BIC: RLNWATWW367

Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen des Verbandes.

Druck: AV+Astoria Druckzentrum GmbH, A-1030 Wien



Ing. Hubert Arndorfer



Hubert Arndorfer wurde am 05.01.1939 in Gerasdorf bei Wien, Hauptstraße 29, vormals Gerasdorf 34, geboren. Er war das 2. von 3 Kindern von Maria und Franz, die eine Landwirtschaft betrieben. Sein älterer Bruder hieß Franz, seine jüngere Schwester Ingrid, die beide schon verstorben sind.

Er besuchte die Volksschule in Gerasdorf, danach das Gymnasium in Floridsdorf. Er maturierte 1957 an der höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

Nach dem Bundesheer begann er seine Berufslaufbahn im Labor bei der staatlichen Lebensmittelbehörde. Von dort wechselte er ins Landwirtschaftsministerium in die Bundeskellereiinspektion. 1988 übernahm er deren Leitung, die er bis zu seinem krankheitsbedingtem Ruhestand 1995 inne hatte.

Privat fand Hubert sein Glück in Gerasdorf und heiratete 1965 seine Asti. 1969 kam Tochter Gudrun, 1972 sein Sohn Volker zur Welt.

Seine liebste Freizeitbeschäftigung war die Jagd, an die ihn sein Vater schon als Kind heranführte. Er war Jagdaufseher in Gerasdorf und übte sein Hobby aus, so lange es für ihn aus gesundheitlichen Gründen vertretbar war.

Hubert Arndorfer engagierte sich auch in der Gemeinde und war mehrere Jahre Gemeinderat.

Trotz seiner vielen Tätigkeiten stand die Familie für ihn immer an erster Stelle. Schon von klein auf lernte er das Mitarbeiten zuerst im Landwirtschaftlichen Betrieb der Eltern, dann jenem des Bruders und zudem im Baumeisterbetrieb des Schwiegervaters. Bau und Umbauarbeiten an diversen Häusern begleiteten ihn sein Leben lang und machten ihm auch immer Freude.

In den ersten Jahren seines Ruhestandes waren seine Tätigkeiten und Hobbies noch eingeschränkt möglich, doch durch die fortschreitende Demenz zog er sich immer weiter zurück.

Sein großer Stolz waren seine vier Enkelsöhne, mit denen er trotz seiner Erkrankung sehr viel Zeit verbrachte und die es bis zum Schluss noch schafften ihm ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.



Ing. Manfred Paschiner



Berufslaufbahn von Hrn. Ing. Manfred Paschinger

Geboren am 07.08.1944 trat er nach Absolvierung der HBLAuBA für Wein- und Obstbau am 01.11.1968 bei der Fa. Lenz Moser, Bereich Weineinkauf ein. Im der Übernahme der Weinkellerei Lenz Moser durch die VOG AG am 1. September 1986 wurde er mit der Leitung des Trauben und Weineinkaufes betraut. Er strukturierte den Einkauf vom freien Einkauf zum Vertragsanbau um. Diese Maßnahme sichert bis heute den hohen Qualitätsstandard des Unternehmens. Mit 31.03.2007 trat er

die Pension an, stand aber in Teilzeit bis 09.02.2018 dem Unternehmen weiterhin zur Verfügung.

Die Weinwirtschaft verliert mit Ing. Manfred Paschinger nicht nur einen exzellenten Weinfachmann, sondern auch einen geschätzten und verlässlichen Freund.



UNIVERSITÄTSLEHRGANG

DIPLOM-ÖNOLOGIN DIPLOM-ÖNOLOGE

Sie suchen
ein hochkarätiges Angebot für Ihre berufliche Aus- oder Weiterbildung?

Der Universitätslehrgang Diplom-Önologie nach den Kriterien des Weltweinbauverbandes OIV ist eine international anerkannte Ausbildung in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft.

Dauer:
2 Jahre berufsbegleitend

Durchführung:
Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) in Zusammenarbeit mit der HBLA Klosterneuburg und Partnern

..... <http://diplomoenologie.boku.ac.at>

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

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

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

NEW
www.fh-krems.ac.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AO Austria

in Kooperation mit



Einschaltungen

Führungskraft für den Aussenbereich Weingut Tegernseerhof

Das Familienweingut TEGERNSEERHOF liegt inmitten der wohl schönsten Weinlandschaft Österreichs – in Unterloiben in der WACHAU. Auf den steilen Terrassen rund um Dürnstein und Loiben wachsen die Trauben für einzigartige Weine im Premium Segment, die – als Mitglied des Vereines Vinea Wachau Nobilis Districtus – unter den strengen Richtlinien des Codex Wachau vinifiziert werden.

Wir bieten:

- › Vollzeitstellen
- › vielseitiges Spektrum an Arbeiten in unserem vielfach ausgezeichneten Weingut
- › ein angenehmes Arbeitsumfeld mit jungen & motivierten Kollegen in dem prestigeträchtigsten Weinbaugebiet
- › ein sicheres, langfristiges Arbeitsverhältnis
- › die Entlohnung basiert auf dem Kollektivvertrag, eine Überbezahlung ist bei entsprechender Qualifikation möglich.

Ihre Aufgaben:

- › Teamführung /
- › Weingartenmanagement u. Administration aller im Außenbereich anfallenden Arbeiten - manuell als auch maschinell
- › Koordination der Pflege- und Wartungsarbeiten

Sollten sie sich in diesem Aufgabengebiet mit Begeisterung wiederfinden, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Lebenslauf und Motivationsschreiben) an:

Weingut Tegernseerhof · Martin Mittelbach · Unterloiben 12 · 3601 Dürnstein
office@teegernseerhof.at

Betriebsleiter/ Winzer Mittelbach Gottfried

Wir bieten ein sehr positives Arbeitsumfeld nach schwedischem Vorbild, wir reden nicht nur von selbstständiger Arbeitseinstellung, wir lassen frei und innovativ arbeiten. Wir fördern kreative Ideen, eigene Meinungen und unterstützen Weiterbildungsmöglichkeiten. Wir sind eine junge und motivierte Unternehmensstruktur mit langer Familientradition und bieten ein neu gebautes Weingut mit umfangreicher Kellereitechnik. Wir lieben Wein, die Natur und haben unser Hobby zum Beruf gemacht. Wir sind mit Leidenschaft dabei und wollen das durch viel persönlichen Kontakt zu unseren Kunden übertragen.



Wir suchen langfristig ein verantwortungsvolles Mitglied in unserem Weingut, um mit uns gemeinsam zu wachsen.

Ihre Aufgaben:

- › Weingartenarbeit, Führung und Anleitung der Aushilfskräfte (zB. Schneiden, Laubarbeit, Weingartenpflege)
- › Traktorarbeit (zB. Bodenbearbeitung, Laubbearbeitung, Spritzen)
- › Kellerarbeiten (zB. Weinlese, Vinifizierung von unseren Weinen, Flaschenfüllen)
- › auch nach Wunsch Vermarktung mit Weinproben, Messen, Kellerführungen etc.

Unsere Vorstellungen:

- › Abgeschlossene Berufsausbildung in Bereich Weinbau
- › Praxiserfahrung im Weingarten, Weinkeller und mit dem Umgang von Traktoren
- › Selbstständiges Arbeiten mit der Möglichkeit zur eigenen Einteilung, begeisterungsfähig,
- › Eigenmotivation
- › Teamplayer
- › sehr gute Deutsch Kenntnisse
- › Führerschein B und F
- › Staplerschein von Vorteil

Gottfried Mittelbach

Bewerbung unter: office@weingut-mittelbach.at
www.weingut-mittelbach.at

Weinbau Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen

AGRARMARKT AUSTRIA

Die effiziente und sachgerechte Verwendung von Förderungsgeldern erfordert wirksame Kontrollen. Diese verantwortungsvolle Aufgabe wird vom Prüfdienst der AMA durchgeführt. Zur Bewältigung von Arbeitsspitzen suchen wir in der Region Graz (Einsatzgebiet Steiermark und Südburgenland) vorab befristet für die Sommermonate (Mai bis November) zur Kontrolle der Flächen- und Investitionsmaßnahmen im Weinbau Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Forderungen:

- › Sie haben die weinbaufachliche Ausbildung abgeschlossen
- › eine kontaktfreudige, teamorientierte Persönlichkeit
- › das Vorhandensein eines PKWs

Wir bieten:

- › Flexible Arbeitszeit im Rahmen einer 39-Stundenwoche
- › Mindestgehalt gemäß § 9 Abs. 2 Gleichbehandlungsgesetz

€ 1.971,40 sowie Kilometergeld und Diäten.

- › Es besteht keine Bereitschaft zur Überzahlung

Wir freuen uns auf ihre Bewerbungsunterlagen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an nachfolgend angeführte Adresse bzw. Kontaktperson:

DI Renate PETER
Regionalleiterin
AGRARMARKT AUSTRIA
Abteilung 2/Region Graz
Messendorfgrund 30
8042 Graz
TEL: +43 316/40 9100
FAX: +43 316/40 9100-20
E-Mail: renate.peter@ama.gv.at

Technische Betriebsleitung Agro Vitis

Am Fuß des Anningers, der markantesten Erhebung südlich von Wien, erstreckt sich mit ca. 2.200 Hektar Reben das Weinbaugebiet Thermenregion. Seit langer Zeit, seit den Römern, werden hier an den Abhängen des Wienerwalds Reben kultiviert und große Weine gekeltert. Mehr als 1.800 Sonnenstunden im Jahr und abwechslungsreiche Bodenprofile - vom Muschelkalk bis hin zum kargen Schotterboden - verleihen der Thermenregion großes und unverwechselbares Terroir: der Norden um Gumpoldskirchen ist geprägt vom Weißwein und Heimat zweier spezieller Sorten, dem Rotgipfler (Spätrot) und dem Zierfandler, der Süden ist die Heimat der Rotweinsorten St. Laurent, Pinot Noir und Zweigelt. Dieses große Potential und unverwechselbare Terroir wieder neu zu heben ist unsere Zielsetzung. Als spannende Weinguts-Neugründung in der Thermenregion beschreiten wir in vielen Bereichen Neuland, was die Auswahl der Weingärten und das Weinverständnis anbelangt sind wir jedoch der großen Tradition der Region verbunden. Auf über 100ha entsteht damit der neue Leitbetrieb der Region. Und dazu suchen wir Sie!

Die Aufgaben:

- › Fachliche begleitende Funktion in der Bauaufsicht für die neue Kellerei
- › Die Erzeugung und Steuerung der Prozesse für hochwertige Weine – vom Weingarten und der Lese-strategie über die Traubenverarbeitung und Vinifikation bis hin zur Abfüllung
- › Planung und Überwachung der weinbaulichen Tätigkeiten in Zusammenarbeit mit dem Außenbe-triebsleiter
- › Entwicklung der Produktlinien

www.weinobstklsterneuburg.at

Verbandsnachrichten 1/2018

53



- › Leitung und Planung des Kellerteams in Zusammenarbeit mit dem Önologen
- › Einhaltung des Qualitätsmanagements
- › Kosten- und Effizienzkontrolle mit Budgetverantwortung

Ihr Profil:

- › Fundierte, weinbauliche und/oder önologische Ausbildung (WinzermeisterIn, WeinbautechnikerIn, GetränketechnologIn, OenologIn, Weinbaustudium oder dgl.)
- › Berufserfahrung mit mehreren Ernten, vorzugsweise auch internationale Erfahrung
- › Erfahrungen in leitender Position mit Führungsverantwortung
- › Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnis
- › Interesse ein Weingut von Beginn an aufzubauen und erfolgreich zu entwickeln und mit dem Erfolg mitzuwachsen

Unser Angebot:

- › Eine verantwortungsvolle Führungsposition mit der Möglichkeit das Top-Weingut in einer historisch wichtigen Weinbauregion zu schaffen
- › Langfristige berufliche Perspektive mit Gestaltungsmöglichkeiten im ländlichen Umfeld mit hoher Lebensqualität in unmittelbarer Wien-Nähe
- › Ein modernes Arbeitsumfeld mit state of the art Kellereitechnologie wird errichtet
- › Flache Hierarchie und direkte Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung
- › Leistungsgerechte Bezahlung
- › Hilfestellung bei etwaigen Wohnsitzwechsel

Wenn Sie Interesse daran haben, sich dieser spannenden Aufgabe zu stellen, sich beruflich mit Leidenschaft voll einzubringen und weiter zu entwickeln, sollten Sie uns Ihre Bewerbung senden. Eine abwechslungsreiche Führungsposition mit hoher Eigenverantwortung und langfristiger Ausrichtung erwartet Sie. Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Bewerbungsunterlagen, einer Gehaltsvorstellung und eventueller Sperrvermerke sowie Fragen zur Ausschreibung richten Sie bitte an: karriere@weinjobs.com unter dem Betreff „Technische Betriebsleitung Thermenregion“.

Önologe / Önologin

Agro Vitis

Die Aufgaben:

- › Verantwortung für alle anfallenden Kellerarbeiten von der Traubenverarbeitung bis hin zur Abfüllung der Weine
- › Schaffung und Weiterentwicklung von Produktlinien und Weinstilen
- › Analytische und sensorische Qualitätskontrolle der Produkte
- › Führung und Planung des Kellerteams in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung



- › Operative Überwachung und Sicherstellung der Qualitätsanforderungen bei der Bedienung und Wartung aller kellertechnischen Maschinen
- › Verantwortung für Qualitätsmanagement, Produktaufzeichnungen und Kellerbuch

Ihr Profil:

- › Fundierte önologische oder lebensmitteltechnologische Ausbildung (GetränketechnologIn, OenologIn, BiotechnologIn, Weinbaustudium oder dgl.)
- › Berufserfahrung mit mehreren Ernten, vorzugsweise auch internationale Erfahrung
- › Erfahrungen in leitender Kellerposition, vorzugsweise mit Mitarbeiterverantwortung
- › Gute sensorische Kenntnisse sowie weitreichende Weinkompetenz in allen Stilrichtungen
- › Technisches Verständnis, Ordnungssinn und Belastbarkeit für saisonale Arbeitsspitzen
- › Interesse die Weinstilistik eines Weinguts neu zu entwickeln und mit dem Erfolg der Weine mitzuwachsen

Unser Angebot:

- › Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit der Möglichkeit Top-Weine in einem Leitbetrieb für ein historisch wichtiges Weinbaugebiet zu schaffen
- › Langfristige berufliche Perspektive mit Gestaltungsmöglichkeiten im ländlichen Umfeld mit hoher Lebensqualität in unmittelbarer Wien-Nähe, Dienstsitz ist 2353 Guntramsdorf
- › Ein modernes Arbeitsumfeld mit state of the art Kellereitechnologie wird errichtet
- › Flache Hierarchie und direkte Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung
- › Leistungsgerechte Bezahlung
- › Hilfestellung bei etwaigen Wohnsitzwechsel

Wenn Sie Interesse daran haben, sich dieser spannenden Aufgabe zu stellen, sich beruflich mit Leidenschaft voll einzubringen und weiter zu entwickeln, sollten Sie uns Ihre Bewerbung senden. Eine abwechslungsreiche Führungsposition mit hoher Eigenverantwortung und langfristiger Ausrichtung erwartet Sie. Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Bewerbungsunterlagen, einer Gehaltsvorstellung und eventueller Sperrvermerke sowie Fragen zur Ausschreibung richten Sie bitte an: karriere@weinjobs.com unter dem Betreff „Oenologe/Oenologin Thermenregion“.

Außenbetriebsleiter / Außenbetriebsleiterin Agro Vitis

Die Aufgaben:

- › Verantwortung für die Bewirtschaftung aller Weingärten und sonstiger Außenflächen
- › Entwicklung und Umsetzung von Produktionsrichtlinien und Bewirtschaftungsvorgaben inklusive einer Pflanzenschutzstrategie in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung
- › Planung und Umsetzung von Neuauspflanzungen
- › Management und Administration aller im Außenbetrieb anfallenden Arbeiten
- › Teamleitung

- › Koordination, Planung, Umsetzung und Überwachung aller Hand – und Maschinenarbeiten im Außenbetrieb
- › Verantwortung für Pflege- und Wartungsarbeiten an den Maschinen und Ausstattung
- › Produktionsaufzeichnungen und Qualitätsmanagement
- › Budgetverantwortung für die weinbauliche Produktion

Ihr Profil:

- › Fundierte weinbauliche oder pflanzenbauliche Ausbildung (IngenieurIn, OenologIn, Pflanzenbaustudium, Weinbaustudium oder dgl.)
- › Mindestens 5jährige Berufserfahrung in der Traubenproduktion von verschiedensten Sorten für Qualitätswein, vorzugsweise auch internationale Erfahrung
- › Erfahrungen in Rodung, Pflanzvorbereitung und Weingarten Neuauspflanzungen
- › Erfahrungen in Teamführung und Mitarbeiterverantwortung
- › Gute technische Kenntnisse, vorzugsweise Traktorerfahrung, Staplerschein
- › Erfahrung im Umgang mit den zuständigen Rechtsvorschriften bezüglich weinbaulicher Produktion, Pflanzenschutz Sachkundenausweis, eventuell Giftbezugsschein
- › Ordnungssinn und Belastbarkeit für saisonale Arbeitsspitzen

Unser Angebot:

- › Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit mit der Möglichkeit die Weingärten eines Leitbetriebes in einem historisch wichtigen Weinbaugebiet nachhaltig zu entwickeln, zu bewirtschaften und hochwertige Trauben zu produzieren.
- › Langfristige berufliche Perspektive mit Gestaltungsmöglichkeiten im ländlichen Umfeld mit hoher Lebensqualität in unmittelbarer Wien-Nähe, Dienstsitz ist 2353 Guntramsdorf
- › Ein moderner Maschinenpark ist im Entstehen und wird mit state of the art Technologie ausgestattet
- › Flache Hierarchie und direkte Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung
- › Leistungsgerechte Bezahlung
- › Hilfestellung bei etwaigen Wohnsitzwechsel

Wenn Sie Interesse daran haben, sich dieser spannenden Aufgabe zu stellen, sich beruflich mit Leidenschaft voll einzubringen und weiter zu entwickeln, sollten Sie uns Ihre Bewerbung senden. Eine abwechslungsreiche Führungsposition mit hoher Eigenverantwortung und langfristiger Ausrichtung erwartet Sie. Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Bewerbungsunterlagen, einer Gehaltsvorstellung und eventueller Sperrvermerke sowie Fragen zur Ausschreibung richten Sie bitte an: karriere@weinjobs.com unter dem Betreff „Außenbetriebsleitung Thermenregion“. Alle Anzeigen finden Sie auch auf www.weinjobs.com Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit der notwendigen Sorgfalt und mit höchster Diskretion behandelt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Anlagenbetreuer/in (für unsere mobile Weinabfüllanlagen) Lagerhaus

Die Aufgaben

- › Betreuung unserer mobilen Hightech-Abfüllanlagen
- › Flaschenfülldienstleistung direkt bei Kunden im In- und Ausland

Ihr Profil:

- › Einsatzbereitschaft und Mobilität
- › Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten und Leistung von Überstunden
- › Führerschein der Klassen C und E
(falls nicht vorhanden, betriebliche Finanzierung möglich)
- › Elektrotechnisches u/o mechanisches Verständnis und Interesse

Wir Bieten:

- › Abwechslungsreiche Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung im Team
- › Mitarbeit in einem stabilen und erfolgreichen Unternehmen
- › Jahrelange Erfahrung und Wissen im Bereich Kellereitechnik

Mindestlohn mtl. Brutto € 2.000,- plus Nebenleistungen (Taggelder/ Diäten) sowie Bereitschaft zur Überzahlung, abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung.

Bewerbungen unter der

Referenz Nr. 1804 an: personal@absdorf.rlh.at

lagerhaus-absdorf.at/jobs-karriere

Pflanzenschutzbeauftragte/-r (Vollzeit) FRUTURA Thermal-Gemüsewelt

FRUTURA ist ein national und international tätiger Produzent und Vermarkter von Obst und Gemüse mit Sitz in Hartl bei Kaindorf (Steiermark). Mit der FRUTURA Thermal-Gemüsewelt in Bad Blumau haben wir ein österreichweit einzigartiges Projekt geschaffen. Wir produzieren Fruchtgemüse mithilfe des reichlich vorhandenen Thermalwassers und der damit entstehenden nachhaltigen Geothermie-Wärme.

Jetzt sind wir weiter auf Wachstumskurs und auf der Suche nach Mitarbeiter/-innen, die unsere Leidenschaft für nachhaltigen Gemüsebau in der Frutura Thermal-Gemüsewelt (Bad Blumau, Steiermark) teilen:

Die Aufgaben:

- › Planung und Organisation des Nützling-Einsatzes in Zusammenarbeit mit den Gärtner/-innen und Vorarbeiter/-innen
- › Durchführung und Überwachung sämtlicher Pflanzenschutz Tätigkeiten am Betrieb
- › Wöchentliches Monitoring der Pflanzenbestände
- › Einschulung der Mitarbeiter/-innen für die Kontrolle der Monitorings und die Ausbringung der Nützlinge

Das zeichnet Sie aus:

- › Mind. Fachschulabschluss in einem landwirtschaftlichen Berufsfeld, Meisterausbildung oder höhere Qualifikationen von Vorteil
- › Sachkundenachweis für Pflanzenschutzmittel unbedingt erforderlich
- › Mehrjährige Berufserfahrung im gärtnerischen Bereich oder im Pflanzenschutzsektor von Vorteil
- › Flexibilität (Bereitschaft für Wochenenddienste)
- › Bereitschaft zur Weiterentwicklung
- › Sehr gute Mathematikkenntnisse (Flächen-, Prozent- und Gewichtsrechnungen)
- › Gute Deutsch- und EDV Kenntnisse
- › Gute Englischkenntnisse von Vorteil

FRUTURA bietet Ihnen:

- › Ein familiäres Arbeitsklima in einem innovativen Vorzeigebetrieb
- › Die Sicherheit einer langfristigen Anstellung in einem wachsenden Unternehmen
- › Ein vielseitiges Aufgabengebiet mit einer fairen Entlohnung
- › Wir bieten Ihnen einen Bruttomonatslohn von mind. € 1.900,- brutto mit der ausdrücklichen Bereitschaft zur weiteren Überzahlung je nach Qualifikation und Berufserfahrung
- › Maßnahmen zur betrieblichen Gesundheitsförderung
- › Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Informationen zum Unternehmen erhalten Sie auf unserer Website <http://frutura.com>.

Bitte schicken Sie uns Ihre Bewerbung per E-Mail an bewerbung@frutura.com –

Wir freuen uns bereits auf Ihre Bewerbung!

KundenbetreuerInn

LVA

Die LVA GmbH ist das anerkannte Kompetenzzentrum der österreichischen Lebensmittel-wirtschaft und fungiert als Gutachter und Ratgeber in allen Lebensmittelbereichen. Wir sind Österreichs größtes privates Institut für die Untersuchung, Begutachtung und Kontrolle von Lebensmitteln.

Aufgaben / Tätigkeiten:

- › Aktive und kompetente Betreuung unserer Kunden
- › Bearbeitung von Angebotsanfragen (eigenständige Ausarbeitung und Nachverfolgung von Angeboten), Beratung zu LVA Leistungen
- › Eigenständige Kontaktaufnahme zu Neukunden bzw. Ausbau von Bestandskunden
- › Kundenbesuche inklusive Vor- und Nachbereiten
- › Auftragskoordination
- › Enge Zusammenarbeit mit allen im Serviceprozess involvierten Bereiche

Anforderungsprofil:

- › Naturwissenschaftliche Ausbildung (z.B. HBLA, HTL, Bachelor - vorzugsweise Richtung Landwirtschaft/Lebensmittel)
- › Einschlägige Berufserfahrung von Vorteil
- › sehr gute Deutsch-Kenntnisse, Englisch in Wort und Schrift
- › Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- › Freundliches, kompetentes Auftreten
- › Kommunikationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität

Wir bieten:

- › langfristige Vollzeitstelle (40h/Woche) in eigentümergeführtem, mittelständischen Unternehmen
- › angenehmes und familiäres Arbeitsklima
- › Beginn Dienstverhältnisses: ab sofort
- › Dienort: Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg (gute öffentliche Verkehrsanbindung)
- › Für die ausgeschriebene Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von EUR 1830,09 brutto pro Monat. Bereitschaft zur Überbezahlung nach entsprechender Qualifikation und Erfahrung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und Lichtbild, vorzugsweise per Mail an Fr. Lisa Kindl unter bewerbung@lva.at

Sachbearbeiter/in Begutachtung LVA

Die LVA GmbH ist das anerkannte Kompetenzzentrum der österreichischen Lebensmittel-wirtschaft und fungiert als Gutachter und Ratgeber in allen Lebensmittelbereichen. Wir sind Österreichs größtes privates Institut für die Untersuchung, Begutachtung und Kontrolle von Lebensmitteln.

Aufgaben / Tätigkeiten:

- › Bearbeitung und Eingabe von Untersuchungsumfängen
- › Prüfen von Etiketten nach Kennzeichnungsvorschriften
- › Beurteilen von Analysenwerten und Vorbereitung von Beurteilungen/Gutachten
- › Unterstützung bei Auftragsbearbeitung sowie Auftragskoordination inkl. Terminüber-wachung (national und international)
- › Bearbeitung von Kundenanfragen und Betreuung unserer Kunden zu LVA Leistungen
- › Erlernung sensorischer Methoden
- › Allgemeine administrative Tätigkeiten

Anforderungsprofil:

- › Naturwissenschaftliche Ausbildung (z.B. HBLA, HTL, Bachelor, gerne auch Studien-abbrecher)
- › Sprachenkenntnisse: sehr gute Deutsch-Kenntnisse, Englisch in Wort und Schrift
- › EDV Anwenderkenntnisse (MS Office)
- › Interesse an Lebensmitteln in jeder Verarbeitungsstufe
- › hohes Maß an Flexibilität und Lernbereitschaft, sowie Verantwortungsbewusstsein
- › Fähigkeit zur selbstständigen Arbeit sowie eine zielorientierte Arbeitsweise
- › Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- › freundliches, kompetentes Auftreten
- › Kommunikationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit

Wir bieten:

- › angfristige Vollzeitstelle (40h/Woche) in eigentümergeführtem, mittelständischen Un-ternehmen
- › angenehmes und familiäres Arbeitsklima
- › Beginn Dienstverhältnisses: ab sofort
- › Dienort: Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg (gute öffentliche Verkehrsanbindung)
- › Für die ausgeschriebene Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von EUR 1830,09 brutto pro Monat. Bereitschaft zur Überbezahlung nach entsprechender Qualifikation und Erfahrung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und Lichtbild, vorzugsweise per Mail an: Fr. Lisa Kindl unter bewerbung@lva.at

SachbearbeiterIn Auftragsannahme LVA

Die LVA GmbH ist das anerkannte Kompetenzzentrum der österreichischen Lebensmittel-wirtschaft und fungiert als Gutachter und Ratgeber in allen Lebensmittelbereichen. Wir sind Österreichs größtes privates Institut für die Untersuchung, Begutachtung und Kontrolle von Lebensmitteln.

Aufgaben / Tätigkeiten:

- › Auftragsannahme, Auftrags- und Probenerfassung im Laborinformationssystem
- › EDV-unterstützte Bearbeitung von Aufträgen
- › Bearbeitung und Eingabe von Analysenumfängen nach standardisierten Vorgaben
- › Allgemeine administrative Tätigkeiten (u.A. Versand, Archivierung)
- › Telefonische Betreuung (Auftrags-/Terminkoordination, Weiterleitung von Kundenanrufen, Information über Leistungs- und Serviceangebote)
- › Enge Zusammenarbeit mit allen im Serviceprozess involvierten Bereichen

Anforderungsprofil:

- › Naturwissenschaftliche Ausbildung (z.B. HBLA, HTL, Bachelor - vorzugsweise Rich-tung Landwirtschaft/ Lebensmittel)
- › Einschlägige Berufserfahrung von Vorteil
- › eigenständige, genaue und dennoch zügige Arbeitsweise
- › sehr gute Deutsch- und EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office)
- › Englischkenntnisse
- › Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- › Freundliches, kompetentes Auftreten
- › Kommunikationsfähigkeit, Zuverlässigkeit, Belastbarkeit, Flexibilität

Wir bieten:

- › langfristige Vollzeitstelle (40h/Woche) in eigentümergeführtem, mittelständischen Unternehmen
- › angenehmes und familiäres Arbeitsklima
- › Beginn Dienstverhältnisses: ab sofort
- › Dienort: Magdeburggasse 10, 3400 Klosterneuburg (gute öffentliche Verkehrsanbindung)
- › Für die ausgeschriebene Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von EUR 1830,09 brutto pro Monat. Bereitschaft zur Überbezahlung nach entsprechender Qualifikation und Erfahrung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, inklusive Lebenslauf und Lichtbild, vorzugsweise per Mail an Fr. Lisa Kindl unter bewerbung@lva.at

PFLICHTPRAKTIKANTEN (m/w) WEIN & CO

Lassen Sie sich von der WEIN & CO Welt begeistern!

Wir suchen zur Verstärkung unserer EVENTABTEILUNG einen engagierten PFLICHTPRAKTIKANTEN (m/w, Vollzeit, ab Juni 2018 für 6 Monate) für unsere Zentrale in Vösendorf!

Ihre Aufgaben:

- › Unterstützung bei der Planung der WEIN & CO Messe MondoVino, die größte internationale Weinmesse mit 4500 Besuchern und 240 Ausstellern
- › Betreuung der WEIN & CO MondoVino Datenbank (Verwaltung der Anmeldungen und Kommunikation mit Ausstellern)
- › Betreuung und Vorbereitung laufender Aussendungen an Aussteller
- › Aktive Mitarbeit und kraftvolle Unterstützung beim Auf- und Abbau, sowie bei der Durchführung der MondoVino an beiden Veranstaltungstagen
- › Einholung von Angeboten
- › Betreuung von Kooperationsevents
- › Bearbeitung von Kundenanfragen (Absagen bzw. Terminverschiebungen)
- › Kontrolle von Abrechnungen und Ausbuchungen
- › Bearbeitung von Refinanzierungen
- › Bearbeitung von Sponsoringanfragen
- › Mitarbeit im Bereich Social Media

Unsere Erwartungen:

- › Laufendes Studium (mit Pflichtpraktikum)
- › Erste Berufserfahrungen gesammelt
- › Gute Englisch- und MS Office Kenntnisse
- › Engagement, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein
- › Teamplayer
- › Hohe Lernbereitschaft
- › Selbstständiges Arbeiten
- › Hands-on Mentalität

Wir bieten einen abwechslungsreichen Tätigkeitsbereich, eine Unternehmenskultur, die von flachen Hierarchien eines eigentümergeführten Familienunternehmens geprägt ist sowie attraktive Mitarbeiterkonditionen. Für diese Position gilt Grundgehalt von EUR 750,-- brutto pro Monat.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto auf www.weinco.at/jobs

VERKAUFSFACHBERATER (m/w) WEIN & CO

Lassen Sie sich von der WEIN & CO Welt begeistern!

Wir suchen engagierte VERKAUFSFACHBERATER (m/w, Voll- und Teilzeit) für unsere Filiale in Wien!

Ihre Aufgaben:

- › Kundenberatung und aktiver Verkauf
- › Kassendienst
- › Mitgestaltung und Umsetzung einer attraktiven Warenpräsentation
- › Warenannahme, Kontrolle und Inventur
- › Sicherstellung eines ansprechenden Erscheinungsbildes der Filiale

Unsere Erwartungen:

Freude an der Beratung und am Verkauf

- › Berufserfahrung & Weinkenntnisse
- › Selbstständige und genaue Arbeitsweise
- › Teamplayer
- › Gepflegtes Auftreten, positive Ausstrahlung
- › Hohe Service- und Kundenorientierung

Wir bieten:

- › einen abwechslungsreichen Tätigkeitsbereich,
- › flexible Arbeitszeitmodelle,
- › eine Unternehmenskultur, die von flachen Hierarchien eines eigentümergeführten Familienunternehmens geprägt ist,
- › eine angemessene Entlohnung (für diese Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von € 1.586,- brutto pro Monat

Wir bieten einen abwechslungsreichen Tätigkeitsbereich, flexible Arbeitszeitmodelle, eine Unternehmenskultur, die von flachen Hierarchien eines eigentümergeführten Familienunternehmens geprägt ist, eine angemessene Entlohnung (für diese Position gilt ein KV-Mindestgrundgehalt von € 1.586,- brutto pro Monat bei Vollzeitbeschäftigung, abhängig von der Qualifikation ist die Bereitschaft zur KV-Überzahlung vorhanden) sowie attraktive Mitarbeiterkonditionen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto auf www.weinco.at/jobs

Weinbau-Beratungs-Mitarbeiter(in) für den Innendienst Lagerhaus Thermenland

- » Fundierte Fachkenntnisse u. praktische Erfahrung
- » Gepflegtes Auftreten u. gute Umgangsformen
- » Freude am Umgang mit Kunden
- » Engagement und Eigeninitiative
- » Teamfähigkeit

Geboten wird:

- » Arbeitszeit: bis zu 38,5 Stunden pro Woche
- » Entlohnung mind. 1600,- EUR/Monat/brutto bei Vollzeit, Überzahlung nach fachlicher Qualifikation
- » Sicherer Arbeitsplatz und zusätzliche Sozialleistungen

Ihre Bewerbung richten Sie ausschließlich schriftlich an:

Herrn GF Dir. Andreas Kröll
8263 Großwilfersdorf 240
Tel: 0664/1765161 E-Mail: kroell@thermenland.rlh.at

Tour Guide (m/w; fallweise) - Deutsch & Englisch Loisium

Die LOISIUM WeinWelt liegt nur 50 Minuten von Wien entfernt und ist seit Jahren eines der Top-Ausflugsziele in Niederösterreich. Sie kombiniert höchste Weinkompetenzen mit einem einmaligen Erlebnis, alten Traditionen, einer umfangreichen Gebietsvinothek und jeder Menge Design. Nicht zu vergessen: Die Lage mitten im Weingarten.

THINK DIFFERENT – BEA LOISIANER

Ehrlichkeit und Authentizität, Affinität zum Wein und Eigenverantwortung sind die führenden Eigenschaften. Die wir uns vor unseren LOISIANER wünschen. Kreativsein und „think out of the box“ – Denken stehen auf der Tagesordnung und bieten Raum sich selbst weiterzuentwickeln und manchmal auch an seine Grenzen zu bringen. Aufgrund der Differenziertheit der Marke LOISIUM und der stetigen Weiterentwicklung am Markt, fordern und fördern wir auch hier das Engagement unserer Mitarbeiter, sich aktiv in Prozess und Abläufe einzubringen. Starke Persönlichkeiten mit offener Denkweise und der Leidenschaft anderer begeistern zu können, fühlen sich innerhalb unserer Community „zuhause“.

DAS GIBT'S ZU TUN

Du lernst alles Wissenswerte über das Thema Wein und die Geheimnisse des Winzerlebens. Als Botschafter der Weinkultur leitest du selbständig Führungen durch die LOISIUM WeinWelt. Nach einer gründlichen Einschulungsphase betreust du unsere Gäste während des gesamten Besuchs und sorgst für einen

perfekten Aufenthalt. Eigene Zeiteinteilung: Du bestimmst, wann du arbeiten kannst. Wir schreiben an unsere Guides die offenen Führungs-Termine aus und Du sagst uns, ob du dafür Zeit hast.

WAS DU MITBRINGEN SOLLTEST

Du bist kommunikationsfreudig, schätzt den Umgang mit Menschen und lernst gerne neue Leute kennen. Du teilst unsere Leidenschaft für Wein und begeisterst dich für das Thema rundherum. Du bist zeitlich flexibel, zugleich immer verlässlich und du bist aus der Nähe von Langenlois.

LOISIUM- more than a place to work

Die LOISIUM WeinWelt in Langenlois bietet nicht nur den Gästen ganz außergewöhnliche Momente. Als LOISIANER bist du Teil unserer Community und profitierst von vielen Annehmlichkeiten, die uns von anderen Unternehmen abheben. Dazu zählen u.a.: Wein-Workshops mit Winzern, Vergünstigungen in allen LOISIUM Betrieben, Hotelleistungen sowie Hotel- Facilities und Übernachtungen für Familie & Freunde, frisches und hochwertiges Essen in der Mitarbeiterkantine.

Ready to become a LOISIANER? Dann schick uns Deine Bewerbung!

LOISIUM WeinWelt, z.H Eszter Hajdu-Bechli, Loisium Allee1, 3550 Langenlois oder bewerbung.langenlois@loisium.com

Neben all den Annehmlichkeiten und dem LOISIUM Spirit, den Du bei uns Genießen kannst, brauchst du natürlich auch Geld-richtig? Die Entlohnung erfolgt auf geringfügige Basis EUR 12.50. Was du schlussendlich bei uns verdienst, würden wir gerne persönlich mit Dir besprechen.

Hinweis betreffend Ersatz der Vorstellungskosten: ein Aufwandsersatz wird vom Arbeitgeber explizit ausgeschlossen.

Vinotheksmitarbeiter (m/w; Vollzeit)

Loisium

Die LOISIUM WeinWelt liegt nur 50 Minuten von Wien entfernt und ist seit Jahren eines der Top-Ausflugziele in Niederösterreich. Sie kombiniert höchste Weinkompetenzen mit einem einmaligen Erlebnis, alten Traditionen, einer umfangreichen Gebietsvinothek und jeder Menge Design. Nicht zu vergessen: Die Lage mitten im Weingarten.

THINK DIFFERENT – BEA LOISIANER

Ehrlichkeit, Authentizität und Eigenverantwortung sind die führenden Eigenschaften unserer LOISIANER. „Think out of the Box“ und Kreativität bietet Raum sich weiterzuentwickeln und die eigenen Grenzen neu zu definieren. Wir fordern und fördern das Engagement unserer Mitarbeiter, sich aktiv in Prozess und Abläufe einzubringen. Starke Persönlichkeiten mit offener Denkweise und der Leidenschaft andere begeistern zu können, fühlen sich innerhalb unserer Community „zu Hause“.



DAS GIBT'S ZU TUN

Als Teil unserer Vinotheks-Teams bist Du für den aktiven Weinverkauf und das Abhalten von Weinverkostungen zuständig. Zu den täglichen Arbeiten gehört auch der Weinversand von Onlineshop-Bestellungen, Regelbetreuung und die Warenannahme. Darüber hinaus hilfst Du in unserem Bistro im Service und bei Bedarf an der Hauptkasse mit. Bei Veranstaltungen lautet das Motto: Better together – hier arbeiten wir alle zusammen. Du hast eine 5.-Tage-Woche, bedenke allerdings, dass Deine Dienstzeiten auch an den Wochenenden im Rahmen unserer Öffnungszeiten (10.00-19.00 Uhr) anfallen.

WAS DU MITBRINGEN SOLLTEST

Eigenverantwortung und Flexibilität sowie die Kontaktfreudigkeit und vor allem die Freude die Kunden zu betreuen und zu begeistern. Gute Englischkenntnisse setzen wir voraus. Erste Arbeitserfahrungen sowie eine Ausbildung zum Jungsommelier (oder Vergleichbares/ Höheres im Bereich Wein) sind von Vorteil.

LOISIUM- more than a place to work

Die LOISIUM WeinWelt in Langenlois bietet nicht nur den Gästen ganz außergewöhnliche Momente. Als LOISIANER bist du Teil unserer Community und profitierst von vielen Annehmlichkeiten, die uns von anderen Unternehmen abheben. Dazu zählen u.a.: Wein-Workshops mit Winzern, Vergünstigungen in allen LOISIUM Betrieben, Hotelleistungen sowie Hotel- Facilities und Übernachtungen für Familie & Freunde, frisches und hochwertiges Essen in der Mitarbeiterkantine.

Ready to become a LOISIANER? Dann schick uns Deine Bewerbung!

LOISIUM WeinWelt, z.H Eszter Hajdu-Bechli, Loisium Allee1, 3550 Langenlois oder bewerbung.langenlois@loisium.com

Neben all den Annehmlichkeiten und dem LOISIUM Spirit, den Du bei uns Genießen kannst, brauchst du natürlich auch Geld-richtig? Aufgrund der Gesetzlichen Bestimmung sind wir an dieser Stelle verpflichtet den vorgeschriebenen Bruttomonatslohn nach KV von EUR 1.584,00 anzuführen. Was du schlussendlich bei uns verdienst, würden wir gerne in Hinblick auf Dein Know-How und Deines Einsatzes mir Dir persönlich besprechen.

Hinweis betreffend Ersatz der Vorstellungskosten: ein Aufwandsersatz wird vom Arbeitgeber explizit ausgeschlossen.



Labormitarbeiter(in) Weinbauverband Steiermark

Der Weinbauverband Steiermark sucht eine(n) Mitarbeiter(in) für das Weinlabor in Silberberg.

Dienstsitz: Weinlabor in Silberberg, Leibnitz
Beschäftigungsausmaß: 30 Stunden/Woche

Aufgabenbereich:

- » Maßanalyse
- » Nasschemischer Arbeitsbereich
- » Photometrische Analyse
- » Arbeiten mit AAS und FTIR
- » Sensorische Tätigkeiten

Voraussetzungen:

- » Abschluss einer HBLA für Wein und Obstbau oder
- » Abschluss einer Lehre als Chemotechniker oder Chemielaborant oder
- » Abschluss einer Fachschule für Weinbau
- » Praktische Kenntnisse in der Messeanalyse
- » Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit und Freude im Umgang mit Menschen
- » Genaue und selbständige Arbeitsweise
- » Gute EDV-Kenntnisse
- » Führerschein der Klasse B

Gehalt: ab € 1.541,85 brutto pro Monat
Arbeitsbeginn: ehestmöglich

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an den
Weinbauverband Steiermark, z.Hdn. GF Ing. Werner Luttenberger,
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel.: 0316/8050-1335, Fax DW:-1311



www.weinobstklosterneuburg.at

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