



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



VERBANDSREISE RUMÄNIEN

Bereits vor 6000 Jahren wurde in Rumänien Wein erzeugt. Seit dem Beitritt zur EU hat sich der Weinbau den int. Standards angepasst, jedoch entstanden auch innerstaatlich strukturelle Probleme. Dr. Dragos Pavelescu zeigte uns die „Herzstücke“ seines schönen Heimatlandes.

SEITE 10



EINWEIHUNG KLAPOTETZ

Die zahlreichen Steirerinnen und Steirer, die alljährlich die HBLAuBA absolvieren, und die enge Verbundenheit haben den Direktor der HBLAuBA und den steirischen Weinbaudirektor bewogen, den ersten offiziellen Klapotetz außerhalb der Steiermark in Klosterneuburg aufzustellen.

SEITE 20

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Grundausbildung Barbara Zöch 4
- » Gratulation an erfolgreiche Absolventin 4

AKTUELLES

- » Schulbeginn - unser 1. Jahrgang 6
- » Fachexpertise bei der Sitzung der Ratsarbeitsgruppe Wein in Brüssel 8

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandsreise nach Rumänien 10
- » Segnung unseres steirischen Klapotetz 20
- » Sensorische Weinbewertungen im Rahmen der awc - Weingala 27
- » Hightech in der Trauben - und Weinproduktion 28
- » Jubiläum - 10 Jahre Hefetagung in Klosterneuburg 29

ZU BESUCH

- » Rumänischer Landwirtschaftsminister an der HBLAuBA in Klosterneuburg zu Besuch 30
- » Expertentätigkeit am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin 32
- » OIV Masterstudiengang „International Wine Management“ 33
- » 14. Wiener Weinpreis 35
- » Forscher/- innen der HBLFA Raumberg- Gumpenstein zu Besuch 36
- » Besuch von der Weinbaugemeinde Schützen am Gebirge 37
- » Besuch unserer Partnerschule AUER (Südtirol) 38
- » Internationale Gartenbaumesse Tulln 2018 39
- » Exkursion des Tschechischen Zentralinstituts 40
- » Galadinner der Ratssitzung „Landwirtschaft“ in Schloss Hof 41
- » Exkursion des Berufsförderungsinstituts Wien 42

DIVERSES

- » Generalversammlung 30.11.2018 43
- » Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac 18. - 25. August 2019 46
- » Runde Geburtstage 47
- » Ein Teich für unseren „Ferdinand“ 49
- » Der 2b. Jahrgang im Kinder-KURIER 50

ANZEIGEN

- » Einschaltungen 51

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Nach jahrzehntelanger und tatkräftiger Unterstützung als Präsident des Absolventenverbandes wird ÖR DI Josef Pleil sich in der nächsten Legislaturperiode nicht mehr der Wahl stellen. Für seine großen Verdienste möchte sich das Präsidium an dieser Stelle herzlichst bedanken. Als seinen Wunschkandidaten als Nachfolger hat er und das Präsidium Dir. Ing. Werner Luttenberger auserkoren, der in seine „großen Fußstapfen“ treten soll und sich der Wahl in der Generalversammlung stellen wird.

In dieser Ausgabe dürfen wir Sie/dich wieder mit zahlreichen Beiträgen informieren. Im aktuellen Beitrags-teil begrüßen wir den ersten Jahrgang. Mit Beginn des Schuljahres dürfen wir wieder 38 Schülerinnen und Schüler an der HBLAuBA in Klosterneuburg willkommen heißen. Besonders freut es uns, dass anhaltend aus dem Ausland (heuer aus Slowenien und Deutschland) die Ausbildung nachgefragt wird und junge Menschen nach Klosterneuburg finden.

Das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus hat die „Ingenieur“-Anträge nach dem alten System – sofern alle Unterlagen vollständig beigebracht wurden – aufgearbeitet. Für die neue gesetzliche Abwicklung wird fieberhaft an einem Online-Tool und einer neuen Struktur gearbeitet. Wir ersuchen noch um ein klein wenig Geduld.

Wir möchten uns bei Ihnen/dir für die bisher geleisteten Mitgliedsbeiträge und Spenden bedanken. Diese haben uns in der Vergangenheit geholfen, zahlreiche Aktivitäten im Schul- und Absolventenbereich zu unterstützen. Über Ersuchen von einigen Absolventinnen und Absolventen haben wir dieser Beilage einen Erlagschein beigelegt. Der Jahresmitgliedsbeitrag liegt unverändert bei € 20. Sollten aus den Vorjahren Rückstände bestehen, können diese bei unserem Kassier Ing. Herbert Schödl (herbert.schoedl@weinobst.at) erfragt werden.

Liebe Grüße aus Klosterneuburg!



Franz G. Rosner
Geschäftsführer



ÖR Josef Pleil
Präsident



Grundausbildung

Frau Barbara ZÖCH, MA (MJg. 2011, Abt. Rebenzüchtung) hat mit 30. Juli 2018 ihre Grundausbildung für die Entlohnungsgruppe v2 mit drei Auszeichnungen erfolgreich abgeschlossen.

Wir gratulieren!



Gratulation an erfolgreiche Absolventin



Dass fast alle unserer Absolvent/-innen in unseren Kernbereichen (Produktion von Wein, Obst und Verarbeitungsprodukten sowie Forschung, Lehre und Beratung) sehr erfolgreich reüssieren, ist bekannt und sehr erfreulich, aber dass eine im Segment „Verpackungswesen“ aktive Absolventin (Ing.

Edith Kulmer, geb. Polz, Mat. Jg. 1996) mit ihrem Gatten (Ing. Peter Kulmer, Absolvent der HBLFA Raumberg) in der Steiermark von der Steirischen Wirtschaftsförderung SFG zum „Unternehmen des Monats (August)“ gewählt wird, ist doch sehr außergewöhnlich und berichtenswert!



Diese schöne Anerkennung ist sicherlich darauf zurückzuführen, dass die beiden Jungunternehmer innerhalb von 15 Jahren ihre Firma Etivera Verpackungstechnik GmbH (zuvor Propack) zu einer mehr als beachtlichen Größe geführt haben. Begonnen hat es mit der improvisierten Herstellung von Tragtaschen für den örtlichen Verein der Direktvermarkter in einem Schuppen des elterlichen Bauernhofes in Entschendorf. Inzwischen werden mit 62 Mitarbeiter/-innen Flaschen, Gläser, Tragetaschen, Geschenkkartons und Etiketten für Nahrungsmittelunternehmen, Direktvermarkter, Brauereien, Weinbauern, Whiskyhersteller, Nebenerwerbsbauern u.v.a.m. produziert. Die Produkte von Etivera werden in ganz Europa gekauft, speziell in Österreich, Deutschland, Ungarn und Slowenien. Zu den Kunden zählen bekannte Marken wie „Bio Austria“, „Gutes vom Bauernhof“ oder „Genuss Region Österreich“. Das bemerkenswerte Wachstum hat dazu geführt, dass der bereits zwar mehrfach erweiterte Firmensitz in St. Margarethen an der Raab zu klein wurde und daher ein neues Hightech Logistik-Center gebaut werden musste.

Zum Anlass der feierlichen Gebäudeeinweihung erinnerte sich Frau Ing. Edith Kulmer ihrer „alten Schule“ und lud ihre noch aktiven („alten“) Professoren OStR Prof. Mag. Harald Libardi und Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder zum Festakt ein. Gerne nahmen die beiden die Einladung an, um dem schönen Festakt beizuwohnen. Dort beeindruckte einerseits die neue Halle mit rd. 2 ha verbauter Fläche und 32 Meter Höhe, aber auch die Festveranstaltung mit den rd. 350 Ehrengästen und Festrednern wie Landeshauptmann Hermann Schützenhofer war etwas Besonderes. Neben dem Überbringen von Glückwünschen konnten wir den Aufenthalt auch zu sehr konstruktiven Gesprächen mit steirischen Winzern und Kollegen von der Ldw. Fachschule Silberberg, der Hotelfachschule Gleichenberg und der Fachhochschule Joanneum Graz genutzt werden. Es ist sehr erfreulich zu sehen, wie toll sich unsere Absolvent/-innen entwickeln, und wir gratulieren nochmals herzlichst zum Neubau und zur Auszeichnung!



Schulbeginn - unser 1. Jahrgang



Klasse 1A

ALLACHER Maximilian, Gols
 ALTENRIEDERER Anna, Wagram/Traisen
 BAYER Jakob, Villach
 BOCK Carmen, Japons
 BORS Moritz, Apetlon
 BUCHMAYER Michael, Schrattenthal
 DIEM Magdalena, Hohenrappersdorf
 EICHBERGER Marcus, Eibesbrunn
 FLECHL Theresa, Fischau
 FRÜHWIRTH Maximilian, Klöch
 GAGER Jonas, Deutschkreutz
 GANTSCHNIGG Ulrich, Voitsberg
 GISSIBL Ramona, Marzling
 GLASER Anja, Halbturn
 GRAUSENBURGER Michaela, Wagram/Wagram
 HARTL Leo H., Reisenberg
 HECHER Michael, Sooß
 HEJRET Marc, Pama
 KALWODA Thomas M., Klosterneuburg

KERINGER Jonas M., Mönchhof
 KLENNER Emanuel, Gols
 KRÄUTNER Paul, Rossatz
 LEHENSTEINER Friedrich A., Weißenkirchen
 LEITNER Peter, Ilztal
 LIETZ Simon, Wien
 LOBNER Josef M., Wien
 MÜLLER Laurenz, Krustetten
 PIRIBAUER Michael, Neudörf
 SCHÖNINGER Hannah, Kainbach
 SEYWALD Chiara, Klosterneuburg
 STEYER Mark, Apace
 WALTSCHEK Ernst, Kirchberg
 WASTL Benjamin, Maria Enzersdorf
 WECHTITSCH Stefan, Bad Mitterndorf
 WETSCHKA Magdalena, Jois
 WINTNER Raphael, Oberarnsdorf
 ZEISSL Christoph, Untermarkersdorf
 ZEMANEK Nikolaus P., Mönchhof

Kennenlertage Schuljahr 2018/19

(4. – 6. September 2018)

Um den 39 neuen Schüler/-innen des I. Jahrgangs 2018/19 den Einstieg in die neue Umgebung so leicht und angenehm wie möglich zu gestalten, wurden die ersten Tage des Schuljahres für unsere jährlichen „Kennenlertage“ genutzt.

Mittels eines professionellen Trainerteams unter der Leitung von Mag. Florian Schwarz wurden in den ersten Tagen die vielen neuen Namen spielerisch erlernt, erste zwischenmenschliche Kontakte geknüpft und zum Teil vorhandene Unsicherheiten abgebaut.



Während dieser Kennenlertage wanderten die Schüler/-innen gemeinsam auf das Versuchsgut Haschhof, sie mussten „Säure-Flüsse“ überqueren, abends wurde am Agneshof gemeinsam gegrillt, und sie mussten „Schätze aus Vulkanen bergen“ und hatten noch viele andere lustige und aufregende soziale Aktivitäten, die sie alle einander näher brachten.



So wie auch in den letzten Jahren stand ein Besuch beim Bürgermeister und im Chorherrenstift am Programm, um den Schüler/-innen die Stadt Klosterneuburg näherzubringen. Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager empfing seine Gäste im Rathaus, wo er ihnen Informationen und einen Überblick über die Stadtgemeinde gab und sie mit Plunder und Säften bewirtete. Als Gastgeschenk durften die Schüler/-innen ein Wanderbuch mitnehmen.



Foto © Stadtgemeinde Klosterneuburg_Schuh-Edelmann

Mit einem Eis am Schwedenplatz und einem Besuch bei der Landwirtschaftskammer in Wien gingen die ereignisreichen Tage mit vielen neuen Eindrücken, viel Spaß und neuen Freunden zu Ende!

Fachexpertise bei der Sitzung der Ratsarbeitsgruppe Wein in Brüssel

Da Österreich im zweiten Halbjahr 2018 den Vorsitz im Rat der Europäischen Union inne hat, werden wir bei der Generalversammlung der OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) am 23. November 2018 in Punta del Este in Uruguay die Ehre haben, die Europäische Union zu repräsentieren. Dies macht es erforderlich, dass Österreich einerseits mit zumindest zwei Experten in Uruguay anwesend sein muss, und andererseits, dass Österreich die Standpunkte der EUMitgliedsstaaten vorweg gut kennenlernt und koordiniert.



Zu diesem Zweck flog am 25. September eine hochrangige Delegation des BMNT – bestehend aus dem zuständigen Abteilungsleiter MR Dr. Christian Jaborek, dem für Wein zuständigen Referatsleiter MR Dr. Rudolf Schmid und MR Dr. Andrea Spornbauer vom Rechtsdienst sowie Direktor HR Dr. Reinhard Eder zur Sitzung der Ratsarbeitsgruppe Wein nach Brüssel.



Nach glücklich gelungenem Passieren der strengen Sicherheitschecks im Justus-Lipsius-Gebäude fand zunächst am Vormittag eine interne Besprechung mit Vertretern der EU-Kommission, des EURates und des EU-Rechtsdienstes statt, welche beeindruckende Wortscharmützel zwischen den verschiedenen Bereichen der gleichen Organisation bot. Nach dem Einnehmen einer mäßig delikatsten Pasta in der überfüllten Kantine fanden wir uns am Nachmittag zur Ratssitzung in einem zweckmäßigen, großen Besprechungsraum mit zahlreichen Dolmetscherkabinen ein. Die Ratssitzung wurde von Koll. MR Dr. Rudolf Schmid souverän geleitet, und in zwei Sachfragen konnte ihm Direktor Eder als Fachexperte erfolgreich unterstützend zur Seite stehen.

Nachdem alle 21 Resolutionsentwürfe für die OIV Generalversammlung durchbesprochen waren und der Standpunkt der EU jeweils ohne Einwände festgelegt wurde, konnte die Sitzung in einem guten „gemeinschaftlichen Geist“ beendet werden. Die Abendzeit nutzten wir einerseits für einen Rundgang durch die sehr schöne Brüsseler Altstadt mit vielen frisch renovierten Prunkgebäuden und einem nun delikaten Abendmahl am Fischmarkt, bei dem wir viele Aspekte der österreichischen, europäischen und globalen Weinwirtschaft besprechen konnten.



Insgesamt war die Teilnahme an der Sitzung der Ratsarbeitsgruppe ein interessantes und lehrreiches Erlebnis, das auch Gelegenheit gab, viele internationale Kolleg/-innen wieder zu treffen. Generell konnte bemerkt werden, dass vieles in Brüssel jetzt schöner und sauberer ist als noch vor zehn Jahren; dementsprechend wäre Brüssel auch privat durchaus eine Reise wert.

Fotos u. Text © Dir. HR DI Dr. Reinhard Eder



Verbandsreise nach Rumänien

Dr. Dragos Pavelescu, Önologe beim Weingut Mayer am Pfarrplatz, organisierte als gebürtiger Rumäne aus der wunderschönen Stadt Sibiu, die Besichtigung mehrerer „Crame“ (Weingüter) seines Heimatlandes. Die Heimat hätte nicht besser und schöner präsentiert werden können.



Mit 182.850 Hektar Rebfläche stellt Rumänien ein wichtiges und sehr traditionelles europäisches Weinanbaugebiet dar, jedoch bestehen zahlreiche strukturelle Probleme im Land. Die Eigentumsverhältnisse sind zersplittert, die Ernte liegt bei 4 bis 5



Mio. hl (rd. 2.500 l pro ha!). Etwa 75% der Rebfläche entfallen auf weiße Rebsorten wie z.B. Fetească Alba (Weiße Mädchentraube), Fetească Regală (Königsast), Frâncușă, Grasă de Cotnari, Tămâioasă Românească u.a.. Als Rotweinsorten sind Baiească Neagră, Fetească Neagră (Schwarze Mädchentraube), Busuioacă de Bohotin, Negru de Drăgășani aber auch Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir und Syrah im Anbau.



Im Jahr 1990 betrug die Einwohnerzahl rd. 22 Mio. und ist seither (lt. Statistik rd. 19,5 Mio.) – laut Angabe unseres Reiseleiters – auf rd. 18 Mio. Einwohner geschrumpft. Viele Rumänen finden im Ausland Beschäftigung und kehren ihrem Heimatland für



immer den Rücken. In einer Stadt in Siebenbürgen erzählte uns die Führerin, dass seit 2008 sich die deutschsprechenden Einwohner von 3.300 auf 22!!! mit einem Durchschnittsalter von 80 Jahren dezimiert haben. Daraus ergeben sich große wirtschaftliche Probleme, die auch in die Weinbaubranche reichen. Der gesetzliche Mindeststundenlohn beträgt in Rumänien € 2,5 (<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/37401/umfrage/gesetzliche-mindestloehne-in-der-eu/>) und der durchschnittliche Verdienst liegt bei monatlich € 408. Die Qualifizierung der Arbeitskräfte stellt mangels Ausbildungsstätten für die Weinbaubetriebe eine große Herausforderung dar.



Weingut Balla Geza

Das Weingut Balla Geza in Arad nahe der ungarischen Grenze bewirtschaftet rd. 120 Hektar. Seit



Sorte, Jahr und Qualität die Preise bei 0,40 bis 1 €/kg liegen.



1999 ist das Weingut im Privatbesitz des Önologen Dr. Geza, der zu 80% Rotweine keltert, wobei 17



Am Weingut gibt es Fremdenzimmer und einen Gastronomiebetrieb. Die Förderung des Weintourismus liegt dem Besitzer am Herzen, hat er diesen nach seiner eigenen Darstellung in Rumänien initiiert.

Hektar auf die in Ungarn sehr bekannte, jedoch in Rumänien unübliche, Sorte Kadarka entfallen. 30 bis 40 % werden durch Wildschweinschaden alljährlich zerstört! Traubenkäufe werden mit Vertragswinzern vereinbart, wobei abhängig von





Weingut Cramele Recas

Am folgenden Tag fahren wir weiter zum Weingut Cramele Recas, welches sich im westlichsten Teil Rumäniens, im Banat, befindet.



Rund um das Weingut werden auf 1.100 Hektar 11 Weiß- und 11 Rotweinsorten (30% traditionelle und 70% internationale) angebaut und bewirtschaftet. Das Weingut wurde 1447 gegründet, firmiert seit 1998 als „private joint venture“.



Das Weingut besitzt sieben Außenstellen mit je 40 Mitarbeiter/innen, die mit sechs Lesemaschinen ernten. 90% des Umsatzes erfolgt in Flaschen mit 80% Korkverschlüssen, 10% in Bag-in-Box.



2016 betrug der Umsatz 26 Mio. Euro. Weine von Recas findet man in jedem rumänischen Supermarkt, vertrieben über 116 Händler.



Für das Marketing sind 30 Personen zuständig. Rund 60% gehen in den Export, der billigste Wein kostet „Ab Hof“ drei Euro, der teuerste 20 Euro.



Weingut Jidvei

Das Weingut Jidvei in der Region Transsilvanien (Siebenbürgen), eines der größten Weingüter Europas in Privatbesitz (2.500 Hektar Rebfläche, 4 Weiß- und 5 Rotweinsorten), wurde 1949 als Staatsweingut gegründet, 1999 privatisiert und befindet sich nun zu 100% in rumänischem Familienbesitz.



Der erfahrene Önologe des Hauses, der vor rund 30 Jahren zur Weiterbildung in Österreich bei der Fa. Lenz Moser, im Stift Klosterneuburg und an der HBLAuBA in Klosterneuburg Erfahrungen sammelte, freute sich, Fachleute aus Österreich zu begrüßen und übernahm persönlich die Führung durch das Weingut.



Das Weingut verfügt über zwei Füllanlagen, die jeweils 7.500l/h abfüllen, jeweils acht Personen sind für eine Füllanlage zuständig. Im Weingut wird nach höchsten Hygiene- und Qualitätsstandards



gearbeitet. Sämtliche Zukäufe von Konzentraten aus dem Ausland für Anreicherungs-zwecke werden mit Isotopenmethoden hinsichtlich Herkunft



kontrolliert. Die Moste werden generell flotiert. Vor der Einlagerung des Weins in Tanks werden diese mit Stickstoff behandelt, welcher in den eigenen Anlagen erzeugt wird. Damit wird die Qualität gehoben.





Die Lagerkapazität beträgt 33,6 Mio. Liter Wein, 200.000 Liter Schaumwein und 500.000 Liter für Destillat. Die Reben für die Weingärten werden selbst erzeugt (3 Mio. Stück pro Jahr!).



Als Repräsentationsräumlichkeit dient eine Burg aus dem Jahr 1560.



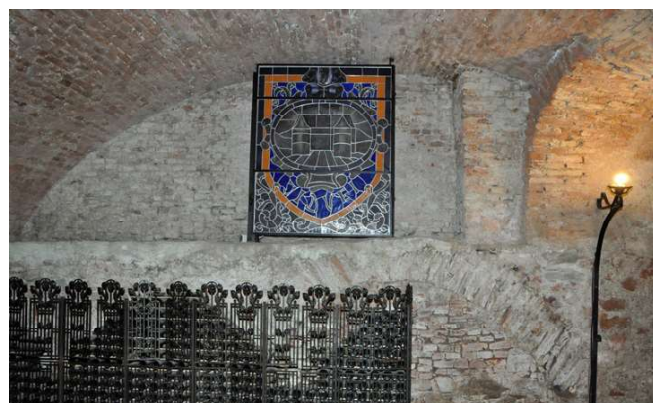
Ein Kellergang mit 15 km Länge verbindet diese Burg mit einer anderen, welche ebenfalls gekauft



wurde und derzeit restauriert wird. Nach der Reblaus war die Sorte Feteasca Regala (Königsast) ausgerottet. Aus Deutschland kam Herr Ambrose, der die Trauben bei einer Bäuerin kostete und kelterte. Nun ist die Sorte in Moldawien, Bulgarien, Ungarn und Rumänien wieder stark verbreitet.



Das Weingut Jidvei verkauft rd. 4 Mio. Flaschen alljährlich. Erwähnenswert ist weiters, dass Jidvei mit 500 ha Rebfläche der größte Sauvignon Blanc Besitzer in Europa ist.





Weingut Gorgandin



Bei der Reise durch Siebenbürgen besuchten wir die Stadt Sibiu (Hermannstadt), die mit ihrer deutsch-österreichischen Geschichte aufwartete.



Unweit von hier befindet sich das Weingut Gorgandin (62ha), das einzige nennenswerte Weingut im Bezirk Sibiu.



Die persönliche Verbindung von Dr. Pavelescu mit den Besitzern ermöglichte uns eine besondere Betreuung, die mit Geländefahrzeugen und Traktoren in die Weingärten führte.



Der Besitz stammt vom Onkel der heutigen Besitzer, wobei die Besitzerin als Managerin in einer großen Schuhfabrik und ihr Sohn als Besitzer eines großen Müllabführunternehmens tätig sind.



Mit viel Lehrgeld versuchen Sie bis zum heutigen Tag das Weingut zu bewirtschaften, jedoch fehlt es an Kapital und guten Fachkräften.



Weingut Crama Avincis



In der Crama Avincis (40ha) erwarteten uns eine modernst ausgestattete Kellerei mit exklusiven Chalets. 1927 kaufte der Urgroßvater des heutigen Besitzers dieses Anwesen mit 40 ha aus der armenischen Ar-



mee. 2005 hat der heutige Besitzer dieses Anwesen vom Staat wieder zurückbekommen. Zu diesem



Zeitpunkt war er Parteiführer und Minister. Derzeit ist er mit seiner Frau und Tochter in Rumänien als Rechtsanwalt tätig. Wie ein Raumschiff erhebt sich das moderne Kellergebäude neben der Privatvilla



mit Swimmingpool. Die Lese – ausschließlich in 18 kg Leseboxen - wird von einem australischen Winemaker organisiert und beaufsichtigt, der halbjährlich in Rumänien und in Australien tätig ist. Das Weingut produziert 400.000 Flaschen pro Jahr und produziert hochwertige aber auch für Rumänien sehr teure Weine.



Crama Bauer



Der Stuttgarter Oliver Bauer, der seit 2004 in Rumänien und am Weingut Prince Stirbey der verantwortliche Kellermeister ist, führt auch ein privates Weingut (Crama Bauer) in Dragasani und bezeichnet Rumänien als seine Heimat. Privat besitzt er 6-7 ha und produziert 30-40.000 Falschen.



Die Verarbeitung nimmt er am Weingut Stirbey vor. Als Unterlagsreben verwendet er hauptsächlich SO4. Große Probleme gibt es mit Fremdarbeits-



kräften. Eine Putzfrau ist unter 600 Euro nicht zu bekommen und die Weingartenarbeiten arbeiten 3-4 Stunden produktiv täglich.



Nach einem tollen Essen im Weingarten fahren wir zum nahegelegenen 25-Hektar-Weingut Stirbey, dessen Wurzeln bis zu den Habsburgern (Familienzweig Kripp) reichen. Der Betrieb ist seit



2003 am österreichischen Markt vertreten und legt besonderen Wert auf den Ausbau von Einzellagen. In den zahlreichen Steillagen kommen



Pferde zum Einsatz. Die Lese erfolgt in Kosten mit 10 bis 15 kg und der Ausbau der Weine erfolgt in 100% rumänischer Eiche. Interessant waren die zahlreichen Lager- und Ausbauversuche, die wir verkosten konnten.



Weingut La Salina



Das erst 2011 übernommene 70-Hektar Weingut La Salina musste komplett gerodet und neu ausgepflanzt werden. Derzeit sind die Sorten Sauvignon Blanc, Rheinriesling, Chardonnay, Muskat Ottonel, Pinot Noir und Neuburger (7 ha!) ausgepflanzt.



Zahlreiche Einrichtungsgegenstände und Gerätschaften stammen von der Fa. Wottle in Poysdorf.



Ein Restaurant mit Pension wurde gegenüber der Saline und sowie ein Pferdehof für Touristen errichtet. Die Einrichtung dieser Räumlichkeiten in der Nähe der touristisch stark genutzten Saline (600.000 Besucher im Jahr) soll das Weingut zukünftig wirtschaftlich gut positionieren. Beeindruckend war das fantastische Mittagessen und die Weinkost im Weingarten.

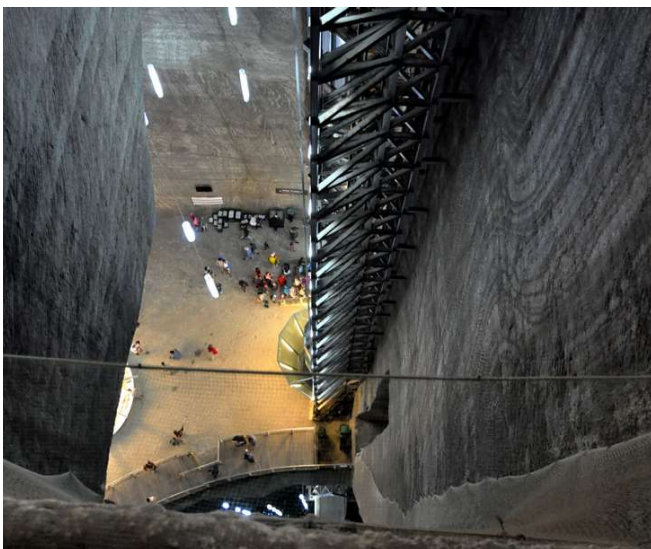
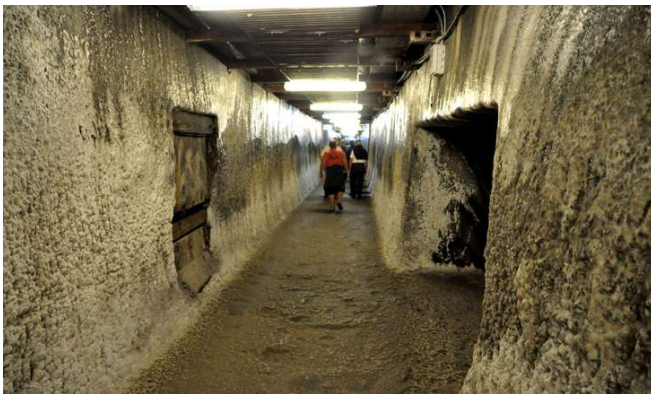
Salzstollen La Salina



Als kulturellen Abschluss in Rumänien besuchten wir die seit 1923 stillgelegten Salzstollen La Salina in Turda. Der Franz Josef Stollen ist 917 m lang und weist 250 m Salzschiebedicke auf. Die Römer bauten oberirdisch Salz ab und seit 1271 erfolgte der Abbau unterirdisch. Erst seit 1910 gibt es elektrischen



Strom, vorher dient die Fackel als Beleuchtung. Die Pferde, die die „Zugrollen“ bedienten, stammten aus der österreichischen Kavallerie. Die Theresia Grube befindet sich 112 m unter der Erdoberfläche und auf einem unterirdischen See kann eine Bootsfahrt unternommen werden. Der modernst renovierte Touristenmagnet ist jedenfalls einen Besuch wert.





Auf der Heimreise hielten wir noch im Tokaj-Gebiet Weingut Disznoko, Weingut Bolyki mit einem tollen Sandsteinkeller und Freilichtbühne sowie das Wein-



gut Thummerer. Letzteres Weingut beeindruckte uns nicht nur vom fantastischen Essen, sondern



auch von den ausgezeichneten Weinen und der deutschen Führung der Eigentümerin. Die freundliche Aufnahme und die ausgesprochen großzügige Gastfreundschaft – mussten wir doch zweimal das Abendessen ausfallen lassen, weil wir in den Weingütern zu reichlich bewirtet wurden – haben unvergessliche Erinnerungen hinterlassen.



Dr. Dragos Pavelescu und dem Reisebüro Reisewelt GmbH sei für diese schöne Reise herzlichst dafür gedankt.





Segnung unseres steirischen Klapotetz



Die Aufgabe eines Klapotetz besteht darin, durch sein lautes, rhythmisches Klappern Vögel vom Fressen der Trauben in Weingärten abzuhalten. Bei uns aber hat der Klapotetz eine andere Bedeutung bekommen, nämlich die Funktion des Willkommensgrußes und Treffpunktes für unsere steirischen Schüler/-innen und Absolventen/-innen.

Seit der Gründung der Klosterneuburger Lehranstalt im Jahr 1860 hat eine große Zahl von Steirer/innen die Mühsal der wöchentlichen Reise über den Wechsel oder Semmering auf sich genommen, um bei uns die bestmögliche Ausbildung im Wein- und Obstbau zu erhalten, aber auch um nette Freund/innen kennenzulernen und schöne Stunden zu verbringen. So hält sich schon seit längerem der Anteil der Steirer an der Gesamtschülerzahl bei 15 - 20 %, was in Anbetracht eines Anteils von rund 8 % an der gesamten Rebfläche Österreichs durchaus bemerkenswert ist.

Da die beiden Direktoren, Herrn Ing. Werner Luttenberger vom steirischen Weinbauverband und Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder von der HBLAuBA, die Schulfreundschaft in Klosterneuburg (MJg. 1982) verbindet, wurde im Jahr 2017 die Idee

geboren, als Zeichen der Verbundenheit im Bereich der Klosterneuburger Lehranstalt einen Klapotetz zu errichten. Bald wurde mit den Kollegen der Abt. Weinbau und der Abt. Kellerwirtschaft am Kompetenzzentrum Weinbau-Kellerwirtschaft beim European Wine Championship Weingarten und vor der Wachauer Steinmauer ein idealer Aufstellungsort gefunden. Problemlösungsorientiert und unkompliziert wie immer errichtete Kollege Bernhard Schmuckenschlager mit seinem Team ein solides Betonfundament und fixierte darin eine stabile Verankerung für den Klapotetz. Währenddessen konzipierte Kollege FOL OSR Ing. Herbert Schödl mit der Fa. Wottle eine schöne Beschriftungstafel, auf der die Hintergründe über die Errichtung des Klapotetz beschrieben sind.

Im Namen des Absolventenverbandes beauftragte Direktor Ing. Luttenberger den traditionsreichen Klapotetzhersteller Erich Silberschneider mit der Anfertigung dieses besonderen Stückes. Den nicht ganz einfachen Transport des großen Windrades und der langen Trägerstange (4,7 m!) übernahm der GF des Absolventenverbandes Franz G. Rosner (ebenfalls MJg. 1982!) mit tatkräftiger Unterstützung von HR Dipl.-Ing. Robert Steidl.

Nachdem der steirische Klapotetz gut in Klosterneuburg angekommen war und von den Kollegen des Weinbaus trotz Unerfahrenheit richtig zusammengebaut wurde, war es selbstverständlich notwendig, diesen im Rahmen eines stimmungsvollen Festes zu segnen und seiner Bestimmung zu übergeben.

Am Donnerstag, den 6. September 2018 fand diese bei strahlendem Spätsommerwetter mit zahlreichen Ehrengästen, Absolvent/-innen und



Mitarbeiter/-innen der HBLAuBA am Agneshof statt.

Selbstverständlich ließ es sich der oberste Repräsentant der steirischen Winzer, Direktor Ing. Werner Luttenberger, nicht nehmen, bei der Eröffnung „seines“ Klapotetz dabei zu sein. Dabei wurde er von der steirischen Weinprinzessin, unserer Absolventin Lisa Peinsipp, und einigen Kollegen der steirischen Landwirtschaftskammer begleitet. Von der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer konnten deren Vizepräsident Otto Auer und der Sekretär der Bezirksbauernkammer Tulln Koll. Dipl.Ing. Josef Meyer (ebenfalls MJg. 1982!) begrüßt werden. Eine besondere Freude war es, dass auch Direktor i.R. HR Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr. Josef Weiss die Feier mit seiner Anwesenheit bereicherte.



Schon vor Beginn der Feier sorgte die Familienmusik Spath unseres Kollegen Ing. Josef Spath (ebenfalls MJg. 1982!) mit hochkarätiger steirischer Musik für eine angenehme Atmosphäre. Auch während und nach der Feierlichkeit war es schön, dem harmonischen Wohlklang von Hackbrett, Knopfharmonika und Bass während des Nippens an einem Gläschen vom steirischen Welschriesling, Sauvignon blanc oder Gelben Muskateller zu lauschen. In diesem Zusammenhang möchten wir den großzügigen Spendern der Weine danken: WG Peinsipp, WG Assigal (Absolvent Prugmaier) und WG Peter Skoff.



Direktor Dr. Eder nutzte die Begrüßung aber auch gleich, um darauf hinzuweisen, dass die Klosterneuburger Lehr- und Forschungsanstalt von Anfang an ein Treffpunkt für Studierende aus der ganzen Welt war und geblieben ist. Zwar ist Österreich seit 1860 an Größe dramatisch geschrumpft, aber noch immer ist in fast jedem Jahrgang ein(e) Studierende(r) nicht aus Österreich, sondern z.B. aus Russland, Tschechien, Deutschland, Weißrussland, Slowenien, Kroatien, der Slowakei oder gar Schweden. Dies und der Umstand, dass die österreichischen Schüler/-innen aus verschiedenen Bundesländern und Regionen kommen, macht einen Teil des besonderen Flairs an der Klosterneuburger Bildungsanstalt aus. Diese regionale Vielfalt der Schüler/-innen, aber auch der Lehrer/-innen und Forscher/-innen wird von Seiten der Direktion sehr begrüßt, und in diesem Sinne kann man den Klapotetz auch als Zeichen der Weltoffenheit und Toleranz gegenüber anderen Sitten und Bräuchen ansehen.





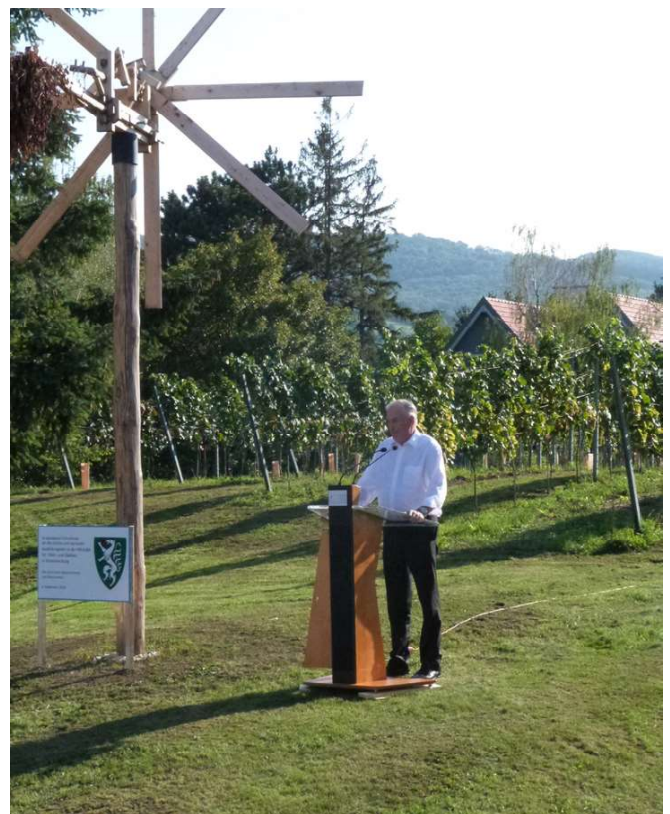
Weinbaudirektor Ing. Werner Luttenberger griff in seinen Worten den Vergleich des Klapotetz mit der Freiheitsstatue abgewandelt auf, da er - viele andere - ihre Schulzeit an der HBLAuBA Klosterneuburg als zeitlich begrenzte „Befreiung“ von der elterlichen Obsorge und Kontrolle empfanden und noch empfinden. Er betonte, dass er und viele seiner steirischen Kolleg/-innen die Zeit in Klosterneuburg sehr genossen, dass sie viel wertvolles Wissen und Kenntnisse mitgenommen haben und dass der steirische Weinbau enorm von den Klosterneuburger Absolvent/-innen profitiert hat. Deshalb



sei es ihm eine Freude, seiner zweiten Heimat und Studienstadt im Namen aller steirischen Winzer/-innen den Klapotetz als Zeichen der Verbundenheit zu überreichen. Der Name dürfte slowenischen Ursprung sein, wobei aber das deutsche Wort „Klappern“, welches charakteristisch für das Schlagen der Klöppel ist, im Stamm erkennbar ist. Durch das Drehen des Windrades werden die Klöppel derartig über das Schlagholz gedreht, dass schrille Töne, möglicherweise auch im Ultraschallbereich, entstehen, die die Vögel vertreiben. Damit ein derartiges Windrad als gute Vogelscheuche fungiert, bedarf es aber einer ausgeklügelten Bauweise mit Holz von zumindest vier bis zu sieben verschiedenen Holzarten. Erwähnenswert ist auch, dass die Anzahl der Flügel an die üblicherweise vorherrschende Windstärke angepasst ist. Der Klosterneuburger Klapotetz sei seines Wissens der erste außerhalb

von steirisch geprägten Gegenden „offiziell errichtete“ und somit etwas Besonders. Zum Abschluss unterrichtete er auch noch darüber, dass ein Klapotetz nicht das ganze Jahr über „draußen“ bleiben sollte, sondern traditionsgemäß erst zu Jakobi (25. Juli) aufgestellt und zu Allerheiligen (1. November) wieder abgebaut werden sollte.

Im Anschluss rezitierte unsere Absolventin und amtierende Winzerprinzessin Lisa Peinsipp sehr ausdrucksvoll ein steirisches Gedicht über die Entstehung des Klapotetz (siehe nachstehendes Gedicht), wofür sie sehr viel Applaus erntete. Im Namen aller ehemaligen Schüler/-innen begrüßte der Präsident der Vereinigung Klosterneuburger Önologen und Pomologen Herr ÖkRat Dipl.(HLF) Ing. Josef Pleil diese Initiative und betonte den Wert von positiven Symbolen für die Gesellschaft. Er gratulierte den lehrenden und forschenden Personen zu ihrer erfolgreichen Tätigkeit, denn sonst sei es nicht möglich, dass die Lehranstalt eine so hohe Anziehungskraft für relativ weit entfernt wohnende Jugendliche ausüben würde.





In Vertretung von HR Dipl.-Ing. Robert Steidl, der im Ausland weilte, präsentierte sein Stellvertreter und GFStv. des Absolventenverbandes Dipl.-Ing. Harald Scheibelhofer ein - in gewohnt lustig pointierter Manier selbst verfasstes - Gedicht über die Aufgaben und die Symbolik eines Klapotetz, welches vom Auditorium mit kräftigem Applaus belohnt wurde.



Den spirituellen Höhepunkt der Feier stellte die Segnung des Klapotetz durch Hw. Herrn Propst Bernhard Backovsky dar. Er sprach den Wunsch aus, dass nicht nur der Klapotetz, sondern insgesamt das Wirken aller Personen im näheren oder weiteren Umkreis des Klapotetz und der HBLAuBA gesegnet und vom guten Geist beseelt sei.



Da die Feier bei strahlendem Sonnenschein und sommerlichen Temperaturen stattfand, waren nach der rd. einstündigen Zeremonie die Gäste auf den Heurigenbänken schon „leicht angegrillt“



und daher sehr dankbar, als sie sich beim Buffet mit Mineralwasser, steirischen Weinen, Klosterneubur-



ger Sturm und steirischen Schmankerln von unserer Internatsküche regenerieren (rehydrieren) konnten.

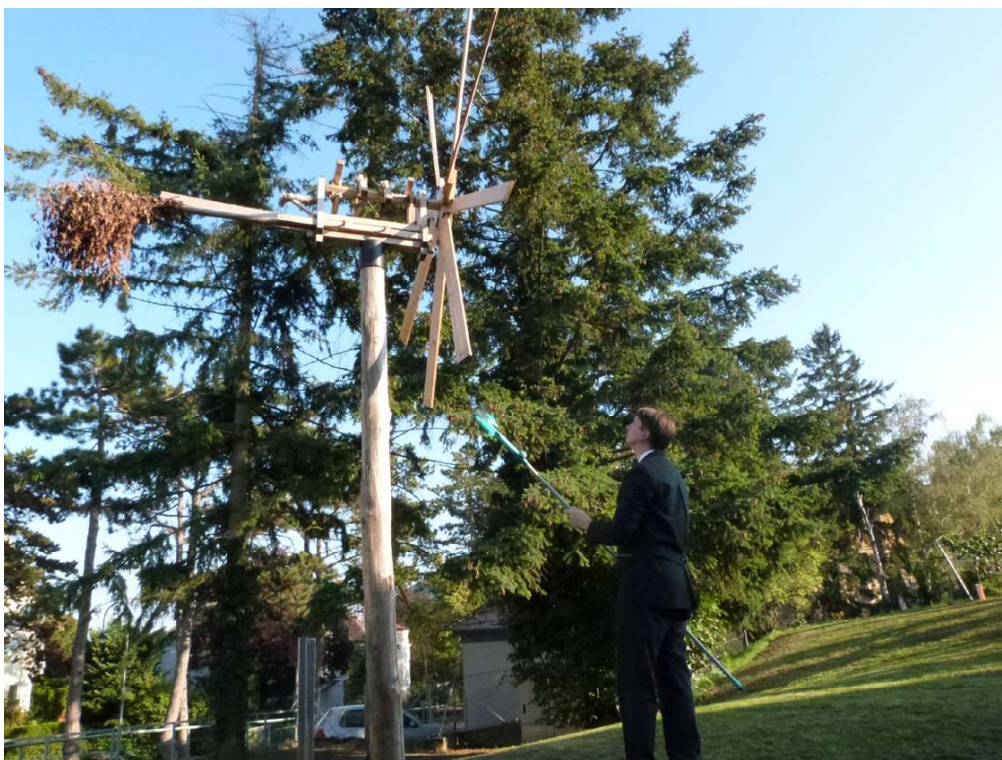


Bei original steirischer Familienmusik und netten Gesprächen klang der Abend sehr gemütlich aus, und alle Anwesenden waren sich einig, dass so ein Klapotetz gut nach Klosterneuburg passt. Die einzige offene Frage, die blieb, lautete: „Was kommt als nächstes nach Wachauer Steinmauer (noch nicht geweiht), Südtiroler Pergel und steirischem Klapotetz?“

Das Gedicht von Koll. HR Dipl.-Ing. Robert STEIDL:

Das hat Klosterneuburg noch gefehlt, ein Klapotetz g'hort aufgestellt. Es ist ein alter Steirerbrauch, der Lärm stört Vögel – und die Nachbarn auch. Doch nicht DIE zu ärgern wird bezweckt, auch viel Wissen ist in dem Klapotetz versteckt. Das Hauptziel ist, das hat wohl jeder mitbekommen, dass alle Trauben vollständig und gesund in den Keller kommen. Klapotetz-Lärm -bei Wind- soll alle Vögel vertreiben, sodass sie das Picken an den Trauben lassen bleiben. Damit das auch wirklich gut wirken kann, haben die Steirer gestrengt ihr Hirn an. VIER Hölzer sind nötig, wissen vor allem die Alten, damit der Klapotetz sein Wirken kann entfalten: Als Flügel tut man LINDE gern montieren, ob dann vier, sechs oder acht Flügel dran sind, darüber tun sogar die Steirer noch sinnieren. Für den Körper nimmt man Esche, so ist's der Brauch, KASTANIENHOLZ tut's aber auch.

Die Klöppel sind dann auch sehr wichtig, nur BUCHENHOLZ ist dafür richtig. Doch damit der Lärm die Vögel mag vertreiben, tat man schon lang ins Stammbuch einschreiben: Nur KIRSCHBAUMHOLZ als Klangbrett macht die Töne, die für Vogellohren schrill sind, und nicht schöne, unangenehme Frequenzen dann entstehen, damit die Vögel nicht auf die Trauben gehen. Nach all der Technik sei hier jetzt und heut verkündet: Der Steieranteil ist nicht unbegründet! Alljährlich fünfzehn Prozent der Schüler aus der Steiermark zu uns reisen, damit sie später daheim ihr Wissen erfolgreich beweisen. Und um die künftigen Absolventen noch besser zu betreuen, der Klapotetzklang wird nun auch in Klosterneuburg ihre Ohren erfreuen. Auf viele erfolgreiche Schüler können wir ja schon verweisen. Ab nun muss niemand mehr für einen Klapotetz in die Steiermark reisen. Zur Beruhigung: Traditionell wird der Klapotetz zu Jakobi aufgestellt und zu Martini wieder „abgewählt“. Somit haben wir den Klapotetz gewürdigt nun ausführlich, und bedanken uns bei unseren steirischen Absolventen ganz herzlich und gebühlich!



Die Sage zum Klapotetz aus dem Buch „Kernöl, Woaz und Steirerwein“ von Peter Stelzl

Ein Weinbauer aus der Südsteiermark war fürs Sterben eigentlich noch viel zu jung. Aber durch Gottes Ratschluss wurde er ins Jenseits abberufen. Weil er aber rechtschaffen, arbeitsam und christlich gewesen ist, ließ ihn der Herr gleich zu sich kommen und fragte, wie es sich so im Weinland leben lasse. Der Weinbauer antwortete, sie alle wüssten sehr wohl, dass Gott Vater sich für die Erschaffung des Weinlandes viel Zeit genommen hätte. „Drum is es durt a wirkli so schen, die Leit san brav und fleißig und mir san auf unsa Weinland a mächtig stulz, oba ...“ – „Was aber?“ unterbrach der Allmächtige den verlegen Stockenden. „Schau, liaba Herrgott, du host uns die schönstn Weingärtn gebn, und mit unsern Fleiß kennen mir den besten Wein mochn. Oba du host net bedenkt: Die Vöglviecha, die Starln, mochn im Weingortn an Schodn, dass unserans völli verzweifln kennt!“

Da wurde der Herr nachdenklich, kralte sich bedächtig im schlohweißen Haar und sprach zum jungen Weinbauern: „Bei so viel Arbeit wie unsereins hat, kann auch der Herrgott einmal etwas übersehen. Aber weil die Steirer kreuzbrave Leute sind, schicke ich dich für ein paar Jahre wieder zu ihnen hinunter, damit du dort eine wichtige Arbeit verrichtest.“

Gehe am Jakobitag hinaus in den Weingarten! Suche dir vorher eine lange, feste Stange, die aus trockenem Fichtenholz sein soll und stell` sie fest in die Erde. Bau einen Körper mit Rahmen aus Eiche oder Rüter und setze ihn auf die Stange. Aus Lindenholz schneide acht lange Flügel, auf dass diese

der Wind leicht bewegen kann! Dann fertige aus Buche starke Klöppel und bringe sie so an, dass diese wie kleine Hämmer auf ein starkes Kirsch- oder Ahornbrett schlagen. Am hinteren Ende binde einen Birkenbesen darauf. Der leistet seine Arbeit, wenn es der Wind gar zu gut meint! Lass die Windmühle bis zum Martinitag im Weingarten stehen! Sie wird dir nicht nur die Stare vertreiben, sondern auch das Wetter ansagen. Gib ihr den Namen Klapotetz, damit auch die im Drautal ihre Freude daran haben. Zeig allen, wie der Klapotetz gebaut werden soll!

Kurz darauf kam der Steirer wieder in seine Heimat. Er begann gleich mit der Arbeit, und bald war der erste Klapotetz aufgestellt. Schnell kamen die erstaunten Nachbarn herbei, um das neue Ding zu bestaunen und aus dem Munde des Totgeglaubten die wundersame Geschichte zu vernehmen. Als kurz darauf die gefräßigen Stare in den Weingarten einfielen, kam schon von der Koralalm ein kräftiger Wind auf, und er Klapotetz begann sich zu drehen. Was gab es da für ein Rattern, Knattern und Klappern, bald langsam, bald schnell, und manch einer von den Weinbauern, so er ein feines Ohr dafür hatte, hörte die immer wiederkehrenden Reime heraus:

„Ös Starl, wos wollt´s Gach obschwirn sollt´s. Die Weinbeer san grad nur für uns do zum Pressen, und ihr kennt´s akkrat die Schnecken wegfressen. Oll´s muass net für die Starln sein. Die Weinbeer brauch ma sölba für'n Wein!“

Der Starenschwarm flog eilends davon. Bald bauten alle Weinbauern den Klapotetz, der seither das Wahrzeichen für das gesamte Weinland ist.



Sensorische Weinbewertungen im Rahmen der awc-Weingala

Als vor etwas mehr als 15 Jahren unser (damals) junger Absolvent Michael Edlmoser (MJg. 1996) beim jetzigen Direktor HR Dr. Reinhard Eder um Unterstützung bei der Umsetzung seiner Idee, einen von den Printmedien unabhängigen Weinwettbewerb der Winzer ins Leben zu rufen, bat, war nicht vorhersehbar, welche Erfolgsgeschichte daraus entstehen würde.

So hat sich die AWC innerhalb von 15 Jahren von anfangs rd. 2.000 Proben mit nunmehr rd. 13.000 Proben aus 39 Nationen zur größten Weinbewertung der Welt gemauert.



Um diese gewaltige Probenzahl in überschaubarer Zeit sensorisch zu bearbeiten, hat Kollege Edlmoser mit seinem Team eine geradezu perfekte Organisation aufgezogen. Innerhalb kürzester Zeit erfolgt die Anlieferung der bereits in die Kategorien aufgeteilten Proben in unsere Kühllhäuser und der Umbau der Klassenzimmer in Kosträume. Die Verkostung der Weine erfolgt während zwei Wochen (heuer vom 13. bis 24. August 2018), wobei rd. 12 Kostkommissionen mit je 5 Koster/-innen gleichzeitig aktiv sind und daher auch laufend mit den richtigen Weinproben versorgt werden müssen. Die Bewertung der Weine erfolgt nach dem 100-Punk-

te-Schema, woraus sich dann die Prämierung mit Gold-, Silber- und Bronze-Medaillen ergibt.

Mit der Erstverkostung der Weine mittels 100-Punkte-Schema ist aber die AWC-Weinkost noch nicht beendet. Aus den besten (6 - 7) Weinen jeder Kategorie werden im Zuge einer zweiten Verkostung (Mastertasting), welche am 5. September 2018 im Technikum der Kellerwirtschaft stattfand, mittels Rangordnungsprüfung die Categoriesieger bestimmt. Da in diesem Fall (fast) ausnahmsweise nur Spitzenweine verglichen werden, erfordert diese Finalweinkost von den Koster/-innen viel sensorisches Feingefühl, Erfahrung und Konzentration. Der „gelbe Salon“ in der Kellerwirtschaft bietet aufgrund seiner Größe, Ruhe, guten Durchlüftung und idealen Logistik einen perfekten Rahmen für diese herausfordernde Bewertung.



„Somit stellt die HBLAuBA Klosterneuburg nicht nur einen verlässlichen, sondern sogar einen perfekten Partner für die Abwicklung der AWC-Weingala dar“, wie Ing. Michael Edlmoser bei der Eröffnung des Mastertastings meinte. Die HBLAuBA freut sich über die langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit, die auch beiträgt, das Image der österreichischen Weine und der „Kaderschmiede“ Klosterneuburg bei zahlreichen Kolleg/-innen aus dem In- und Ausland noch bekannter zu machen.



Hightech in der Trauben- und Weinproduktion

Veranstaltung am 21. Juni 2018



Hightech ist der Motor unserer modernen Gesellschaft. Ohne Hightech-Einrichtungen wäre die Durchführung verschiedener neuer, sowie die qualitative und quantitative Verbesserung bekannter, Prozesse unmöglich. Auch in vielen Bereichen der Weinwirtschaft ist Hightech ein unverzichtbarer Baustein wettbewerbsfähiger und umweltverträglicher Produktionsverfahren für Trauben und Wein geworden. Mit dieser Veranstaltung sollten die dazu notwendigen technisch-physikalischen Komponenten – mechanische, hydraulische, elektrische, elektronische und optische Elemente, Antriebs-, Mess-, Sensor- und Kommunikationstechnik sowie Software-Elemente und die Anwendung von Programmsystemen – den Besuchern/-innen bzw. Schülern/-innen vermittelt und veranschaulicht werden.

GPS-/DGPS-gestützte Bodenprobenahme:

Das GPS bzw. DGPS lässt sich zur Erfassung der Koordinaten der Punktposition anwenden, an

der die Entnahme der Bodenprobe durch einen auf einem Geländefahrzeug (Quad) installierten Erdbohrer stattfindet.

Selbstlenkender Traktor:

Bei der automatisierten Lenkung von Weinbau-Traktoren werden die Tätigkeiten des Winzers/der Winzerin teilweise auf die Technik übertragen. Zentraler Bestandteil für die Führung im Weingarten ist hier beispielsweise ein Laser-Gerät.

Einschränkung der Wirkstoffverluste mittels Sensortechnik:

Das System (Reflexlichtprinzip) detektiert Anfang und Ende der Rebenreihen sowie Fehlstellen im Rebenbestand. Im Falle eines Nichtreflektierens elektromagnetischer Wellen wird automatisch über Magnetventile der Mittelausstoß der Düsen gestoppt.

Ferngesteuerter Hochgras-Sichelmäher:

Mit einer geringen Masse und niedrigem Schwerpunkt leistet das hybridangetriebene Gerät (Kombination aus Benzin- und Elektromotor, keine Hydraulikkomponenten) gerade beim Mähen von Steilhängen (bis 50°, 120%) hervorragende Arbeit.

Dem Interessent/-innenkreis bot sich bei dieser Hightech-Veranstaltung am Versuchsgut Agneshof der HBLA und BA Klosterneuburg eine hervorragende Möglichkeit, sich neuestes Fachwissen anzueignen und zu vertiefen, um es später in der Praxis auch anwenden zu können.

Fotos u. Text © Alois F. Geyrhofer



Jubiläum – 10 Jahre Hefetagung in Klosterneuburg

Die Klosterneuburger Hefetagung feierte dieses Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum.

Der erste Vortrag des Tages wurde von Direktor HR Dr. Reinhard EDER gehalten. Thematisiert wurde der jahrgangsbezogene Unterschied zwischen Sonnen- und Schattenbeeren in einem Weingarten. Die Sonneneinstrahlung beeinflusst sowohl die Bakterienflora wie auch die Zusammensetzung im Wein. Herr Ing. Peter Derkits stellte einige Produkte über Hefeernährung der Firma Lallemand Österreich und deren Förderung der Weinaromatik vor. Miklós Jobbágy von der Firma Enartis, Ing. Mag. Joachim Skoff von VIFOCs Austria, SKOFFoenology und Mag. Rudolf Dorner von der Erbslöh Geisenheim GmbH präsentierten ebenfalls Produkte zur Hefeernährung zur Verbesserung des Weines.



Dipl.-Ing. Christian PHILIPP sprach über die „Typizität von österreichischen Weißburgunder-Weinen“. Im Mittelpunkt steht die Frage: Was erwartet der Konsument von einer Sorte und wie ist es möglich, alle subjektiven Bedürfnisse abzudecken? Nach einigen Umfragen unter Konsument/-innen, Winzer/-innen und Fachleuten wird Weißburgunder meist mit reifem Kernobst, Nuss-Aromen, mit erkennbaren Brot-Noten und auf jeden Fall trocken ausgebaut assoziiert.

Der HBLAuBA gelang es, einen der anerkanntesten deutschsprachigen Weinmikrobiologen nach Klosterneuburg zu holen: Prof. Manfred Großmann von der Hochschule Geisenheim (D) sprach über die Reduktion von Alkohol mit Hilfe von Mikroorganismen. Praktische Versuche mit diesen Hefen wurden anschließend von Dr. Jürgen Sigler vorgestellt. Prof. Florian Bauer aus Stellenbosch (Südafrika) referierte über die Ökologie im Weingarten. Herr Dr. Jürg Gafner, einer der erfahrensten Weinmikrobiologen aus der Schweiz, referierte aus seinen umfangreichen Erfahrungen.

Zum Abschluss der Tagung gab es noch eine Kontiki (Biochar-Ofen)-Vorführung. Es handelt sich dabei um einen Pyrolyse-Ofen, mit dessen Hilfe Biokohle erzeugt wird. Dieses Verfahren soll Terra preta (portug. für „schwarze Erde“; = fruchtbarste Erde auf der Welt) nachahmen.



Die heurige frühe Lese beeinflusste die Veranstaltung, weshalb dem Wunsch folgend die 11. Hefetagung im kommenden Jahr schon am 4. Juli 2019 stattfinden wird. Der Organisatorin Frau Dr. Karin Mandl sei herzlich gedankt.

Rumänischer Landwirtschaftsminister an der HBLAuBA in Klosterneuburg zu Besuch

Ein gängiges und oft (wohlwollend) gehörtes Statement ist, dass der Ruf unserer Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau weit über die Grenzen Österreichs hinaus reicht, wenn es dann aber dafür wieder einen konkreten Beweis gibt, ist das umso erfreulicher.



So trug es sich im Juni dieses Jahres zu, dass der Botschafter Rumäniens direkt bei unserem Herrn Direktor HR Dr. Reinhard EDER angerufen hatte, weil der Landwirtschaftsminister seines Landes, Herr Petre DAEA, im Zuge seines offiziellen Staatsbesuchs bei seiner österreichischen Amtskollegin die Gelegenheit gleich nützen wollte und auch „die weltberühmte Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg besuchen wolle“. Selbstverständlich sagte Direktor Eder erfreut zu, und so konnten wir Ende Juni den rumänischen Landwirtschaftsminister, Herrn Petre Daea, bei uns an der HBLAuBA Klosterneuburg begrüßen. Des Weiteren umfasste die Delegation von rumänischer Seite den Botschafter Bogdan MAZURU, seinen Vertreter Călin Țânțăreanu (Gesandter-Botschaftsrat), Frau Camelia LUCHIAN (Abteilungsleiterin bei der Agentur für Zahlungen und Interventionen in der Landwirt-

schaft, APIA) und Herrn Ionuț DIACONEASA (Berater für europäische Angelegenheiten, Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung).



„Unser“ Ministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus war durch Herrn MR Dipl.-Ing. Dr. Christian JABOREK (Leiter der Fachabteilung II, Obst, Gemüse, Wein, Sonderkulturen) und Frau Isabelle HAKENBERG (Referatsleiterin Protokoll, Präsidium) vertreten.

Wie sich im Zuge der Vorbereitungsgespräche herausstellte, ist der rumänische Landwirtschaftsminister studierter Diplom-Agrarier und deshalb waren die Gespräche derart fachlich intensiv, dass sogar die sonst übliche Verkostung unserer Weine auf das Mittagessen im Stift verschoben werden musste. Beim herzlichen Empfang am Kompetenz-





zentrum Weinbau-Kellerwirtschaft (Agneshof) gab es für den Minister eine freudige Überraschung, da wir seinen Landsmann Dr. Dragoş Pavelescu ebenfalls eingeladen hatten, der seine Dissertation an der HBLAuBA gemacht hat, nun Betriebsleiter im naheliegenden Weingut Mayer ist und weiterhin eng mit uns zusammenarbeitet. Nach einer kurzen Erläuterung unserer mannigfachen Aufgaben (Lehranstalt, Forschung, Beratung, Kontrolle) und unserer beeindruckend langen Geschichte, zeigte Direktor Dr. Eder den hochrangigen Gästen das Kellerwirtschaftstechnikum, welches sie aufgrund der flexiblen und auf Versuche ausgerichteten

Gestaltung sehr beeindruckte. Danach übersiedelte die Gruppe ins Hauptgebäude an der Wiener Straße, wo im Zuge eines Rundganges die modern ausgestatteten Klassenzimmer, der Festsaal und die Abteilung Chemie sowie Obstverarbeitung präsentiert wurden.

Wie schon viele Besucher/-innen zuvor lobte der Herr Minister die seiner Meinung nach perfekte Kombination von Lehre und Forschung sowie Theorie und Praxis und bedauerte, dass es eine derartig kompetenzorientierte Ausbildung in Rumänien (noch) nicht gebe.



Expertentätigkeit am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin

Seit dem Jahr 2008 ist Herr Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER als einziger Nicht-Deutscher zum ordentlichen Mitglied in der BfR-Kommission für Wein- und Fruchtsaftanalysen (WuFAK) ernannt. In Ausübung dieser Funktion war er auch heuer wieder am 20. und 21. Juni 2018 zur Arbeitssitzung in Berlin und trug mit einem Fachvortrag zum Thema „Alternative Methoden zur Bestimmung des Kohlensäureüberdrucks in Perl- und Schaumwein“ sowie mit Diskussionsbeiträgen aktiv zum Erfolg der Sitzung bei.

Das Bundesinstitut für Risikobewertung wurde im Jahr 2002 als rechtsfähige Bundesbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gegründet. An drei Standorten in Berlin arbeiten rd. 850 Personen, wovon rd. 350 wissenschaftlich tätig sind. Das BfR beschäftigt sich mit dem gesundheitlichen Verbraucherschutz und der Lebensmittelsicherheit sowie Fragen, die sich aus Materiengesetzen wie dem Pflanzenschutzgesetz, dem Gentechnikgesetz, dem Lebens- und Futtermittelgesetzbuch sowie dem Chemikalienrecht ergeben. Das BfR hat den gesetzlichen Auftrag, über mögliche, identifizierte und bewertete Risiken zu informieren, die Lebensmittel, Stoffe und Produkte für den Verbraucher bergen können. Die gesundheitsbezogenen Erkenntnisse werden entweder durch Forschungsarbeit in eigenen Labors, durch Kooperationen mit Forschungsinstitutionen, aber auch durch Wissensaustausch in Expertenkommissionen erarbeitet. Je nach Aktualität schwankend, verfügt das BfR über rd. 14 Expertenkommissionen mit ca. 200 Mitgliedern, wovon etwa 8% aus dem Ausland kommen. Die Arbeit des BfR für den gesundheitlichen Verbraucherschutz zeichnet sich durch ihren

wissenschaftlichen, forschungsgestützten Ansatz aus.

Arbeitsschwerpunkte sind gemäß dem „Gesetz zur Neuorganisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit“ vom 14. August 2002

- » die gesundheitliche Bewertung der biologischen und stofflich-chemischen Sicherheit von Lebensmitteln,
- » die gesundheitliche Bewertung der Sicherheit von Stoffen (Chemikalien, Pflanzenschutzmittel, Biozide) sowie von ausgewählten Produkten (Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse, Textilien und Lebensmittelverpackungen),
- » die Risikobewertung von gentechnisch veränderten Organismen in Lebensmitteln, Futtermitteln, Pflanzen, Tieren,
- » die Risikokommunikation und
- » die Entwicklung und Validierung von Ersatz- und Ergänzungsmethoden zu Tierversuchen.

Im Jahr 2016 hat das BfR ca. 3.000 wissenschaftliche Stellungnahmen erstellt. Weiters beteiligte es sich an 20 EU-Projekten sowie an 30 Projekten der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) und anderen Bundesbehörden.

Das im Zuge dieser Expertentätigkeit von Direktor Dr. Eder erworbene und weitergegebene Fachwissen aus erster Hand ist für die HBLAuBA für Wein- und Obstbau, aber auch für die Republik Österreich von unschätzbarem Wert. Außerdem ist es eine hervorragende Gelegenheit, mit den führenden deutschen Experten im Wein- und Fruchtsaft-Analysenbereich Gedanken auszutauschen und das Netzwerk zu stärken.

OIV Masterstudiengang „International Wine Management“

Nachdem es im Jahr 2002 nach Bemühungen von Direktor HR Dr. Reinhard Eder (damals noch als Institutsleiter Chemie-Biologie) gelungen war, dass auch das Weinland Österreich in das enggepackte Programm des zweijährigen Masterstudiengang „International Wine Management“ (Modul „Autriche“) aufgenommen wurde, besuchten uns heuer die OIV-Studenten/-innen bereits zum siebzehnten Male. Heuer umfasste die Gruppe 16 Studierende.



Im Rahmen des Studiums, OIV Master of Science in Wine Management lernen die Studierenden im Rahmen von Besuchen (Modulen) in den Hotspots der Weinwelt die wesentlichen Aspekte der Weinproduktion und des Weinhandels kennen. So sind sie beispielsweise fünf Wochen in den USA inkl. Kanada, jeweils vier Wochen in Paris, Montpellier, Asien (China, Japan, Korea) und Südamerika (Argentinien, Chile, Bolivien, Uruguay, Brasilien), je zwei Wochen in Italien bzw. Spanien und jeweils eine Woche in Deutschland, Griechenland, London, Georgien, Schweiz, Bulgarien, Ungarn und einigen wichtigen Regionen Frankreichs (Champagne, Rhonetal, Elsass ...). Betrachtet man diese Liste, sieht man, wie wichtig es ist und war, dass auch Österreich mit fast einer Woche in diesem Programm aufscheint. Die Organisation in den verschiedenen

Modulen obliegt immer einer verantwortlichen Bildungseinrichtung (in Österreich der HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg), welche in dem Internationalen Hochschulverband für Wein und Weinerzeugnisse (AUIV - Association Universitaire Internationale du Vin et des Produits de la Vigne) zusammengefasst sind. Der internationale Masterstudiengang wurde im Jahr 1986 als Kooperation der OIV mit der Universität Montpellier und dem Institut National d'Études Supérieures Agronomiques de Montpellier gegründet und wird von der Universität Montpellier verliehen und lautet „Diplôme d' Études Spécialisées en Management du Secteur de la Vigne et du Vin de Montpellier und OIV MSc in Wine Management“.

Das heurige Programm der OIV Weinmanagement Studierenden begann mit einem Vortrag von HR Direktor Dr. Reinhard Eder über das Weinland Österreich und mit neuen Forschungsergebnissen. Besonderes Interesse weckten die Innovationen wie beispielsweise UV-C Bestrahlung zur Reifung und Keimzahlreduktion sowie die Vakuumdestillation zur Alkoholverminderung beim Wein.

Im Stift Klosterneuburg wurden den internationalen Gästen die wesentlichen Sehenswürdigkeiten



des Stiftes und die verschiedenen Bereiche des beeindruckenden Weingutes nahegebracht.

Beim Besuch im Flagship Store des größten österreichischen Weinhändlers „Wein & Co“ im Herzen

von Wien referierte unser Absolvent Ing. Josef Maria Schuster, Senior Key Account Manager und Chef-Sommelier, kurz über das Geschäftsmodell und erläuterte anhand von zahlreichen Weinproben die Stilistik und Marktpotentiale der verschiedenen österreichischen Weinsorten und -regionen. Im Weingut unseres Absolventen Ing. Rudolf Bründlmayer in Feuersbrunn wurden traditionelle kleine Weingärten mit hoher Qualität, die alten Kellergassen und Lössterrassen besichtigt. Das Weingut Willi Bründlmayer in Langenlois stellte



den Betrieb und die moderne Kellerverarbeitung vor. Großes Interesse erweckte die Vorstellung des Lagenkonzeptes der Traditionsweingüter und die Charakterisierung der (ersten) Weinlagen. Ein besonderes Lob kam von einem in Bordeaux wohnhaften Studierenden, der feststellte, dass er noch nie ein so sinnvoll durchgeplantes und gut organisiertes Weingut gesehen habe (und das nach einer Besichtigung fast aller Weinbaugebiete der Welt!).

Am IMC empfing der Studiengangleiter Dr. Albert



Stöckl die Gruppe in der Gozzoburg in Krems und referierte über das neue Bachelorstudium „International Wine Business“. Nach dem kurzweiligen Vortrag lud das IMC zu einem wohlschmeckenden Heurigenbuffet und zur Verkostung von Topweinen österreichischer Traditionsweingüter ein.

Ein „Herzstück“ der alljährlichen Studienreise ist der Besuch der Domäne Wachau. Unser Absolvent und Weingutsleiter Dipl.-Ing. Heinz Frischengruber führte durch die frisch renovierten unterirdischen Keller- und vollautomatisierten Traubenübernehmeräumlichkeiten. Selbstverständlich durfte auch das kunsthistorisch wertvolle barocke Kellerschlüssel bei der Besichtigung nicht fehlen.

WEINBURGENLAND unterstützte die HBLAuBA mit



der Programmerstellung in Burgenland. Die erste Station war das Weinwerk Burgenland in Neusiedl/See, wo unser Absolvent Christian Zechmeister, MA im Weinwerk Burgenland, Neusiedl am See, einen guten Überblick über den Weinbau im Burgenland gab. Im Weingut unseres Absolventen Gernot Heinrich in Gols konnten die Student/-innen die international hochprämierten Rotweinqualitäten und die biodynamische Bewirtschaftungsweise kennenlernen.

Ein wahrlich fürstlicher Abschluss des Österreichprogramms wurde mit der Besichtigung des Weinguts Esterházy in Trausdorf gesetzt.

Ein besonderer Dank gilt der Österreich Wein Marketing GmbH unter der Leitung von Geschäftsführer Mag. Willi Klinger für die Unterstützung bei der Abwicklung und Betreuung.

14. Wiener Weinpreis

Wien und der Wein - das sind nicht nur zwei sehr ähnliche Namen, sondern das beschreibt auch eine kulturelle und historisch enge Verknüpfung. Auch wenn Wien mit rund 700 ha das kleinste weinbau-treibende Bundesland ist, so hat doch der Wein für den Charakter der Stadt und das Landschaftsbild einen sehr hohen Stellenwert. Und dieser zeigt sich in besonderem Ausmaß bei der Wiener Weingala, wo die besten Wiener Weine von niemand Geringerem als den Bürgermeister (und Landeshauptmann) Dr. Michael LUDWIG persönlich ausgezeichnet wurden.



und von Frau Stadträtin Mag. Ulli Sima und dem Präsidenten der Wiener Landwirtschaftskammer Ing. Franz Windisch präsentiert. Besonders erfolgreich war das Weingut Christ aus Jedlersdorf, das in fünf Kategorien als Sieger reüssieren konnte. Die HBLAuBA Klosterneuburg war durch HR Direktor Dr. Reinhard EDER und HR Dipl.-Ing. Robert STEIDL bei diesem gesellschaftlich wichtigen Event bestens vertreten, die beide bei der Ausverkostung der Landessieger auch aktiv teilgenommen haben.



Bei der sehr modern und technisch perfekt inszenierten Galafeier am 26. Juni 2018 im Wiener Rathaus waren diesmal sogar zwei Bürgermeister anwesend: der frischgebackene „Ruheständler“ Bgm. i.R. Dr. Michael Häupl als Mitinitiator des Wiener Weinpreises, der für sein Engagement für den Wiener Weinbau geehrt wurde. In diesem Jahr wurden aus 431 eingereichten Proben von 67 Betrieben in 15 Kategorien Siegerweine ausgewählt



Forscher/-innen der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zu Besuch

Die Forscher/-innen der Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein wollten die Forschungsaktivitäten der „Schwesternschulen“ kennenlernen. Nach einem Besuch der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg, einem „Seitensprung“ zum IST Austria in Maria Gugging und vor dem Besuch der HBLFA Schönbrunn durfte die HBLAuBA für Wein- und Obstbau am 26. Juni 2018 rd. 20 Personen willkommen heißen.



Wolfgang Patzl erklärte die Obstvielfalt des Versuchsguts sowie die Lagerungs- und Sortieranlage. Anschließend fand ein kleiner Rundgang am Gelände statt, der mit der Verkostung von reifen Kulturheidelbeeren endet. Mit der Besichtigung des Technikums am Agneshof, der professionellen Weinpräsentation durch Dipl.-Ing. Harald Scheibhofer und einer Einladung zu einer Jause in der Zirbenstube endete der Besuch in den späten Abendstunden.



In der Abteilung Chemie präsentierte Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner der Hoheits- und Dipl.-Ing. Christian Philipp die Forschungstätigkeiten, welche großen Anklang fanden. Nachdem im Ennstal noch großflächig Streuobst bewirtschaftet wird, wurde angefragt, ob nicht mit Dr. Manfred Gössinger eine Ausbildungskooperation stattfinden könnte, da die präsentierten Verarbeitungsmöglichkeiten auch für Absolvent/-innen der HBLFA Raumberg-Gumpenstein von großem Interesse sein könnten.



Besuch von der Weinbaugemeinde Schützen am Gebirge

Am Höhepunkt der sommerlichen Hitzeperiode, am Samstag, den 18. August 2018, stattete uns eine große Delegation der Gemeinde Schützen am Gebirge, darunter einige bekannte Winzer, einen Besuch ab.



Aufgrund der Verbundenheit mit dem Weinbau lag es nahe, einmal die älteste Weinbauschule zu besichtigen. Direktor HR Dr. Reinhard Eder empfing die Gruppe am Agneshof und zeigte ihnen zunächst den europäischen Weingarten, der im Zuge der Europa Wine Championship 2014 ausgepflanzt wurde, sowie das Sortiment und weitere für Forschung genutzte Rebflächen am Fuße des Schwarzen Kreuzes.



Mit großem Interesse genossen die Gäste die ersten erfrischenden Schlucke unserer aromatischen Weißweine.

Während der Weinkost konnte Direktor HR Eder die Erfolge bei der Züchtung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, bei der Aufklärung der genetischen Abstammung von Rebsorten und bei der teilweisen Umstellung auf Bio darstellen. Natürlich kamen auch die Versuche mit alternativen Behältern (u.a. Amphore, Steinbehälter) zur Sprache.



Besuch unserer Partnerschule AUER (Südtirol)

Ende Juli beehrten uns die Hofmitarbeiter des Landwirtschaftsbetriebes der Schule Auer. Im Zuge der Anreise wurden zwei Betriebe im Mostviertel besichtigt. Nach der Übernachtung in einem Klosterneuburger Hotel stand der zweite Tag ganz im Zeichen der HBLA u. BA Klosterneuburg. Die Begrüßung übernahm Direktor HR Dr. Reinhard Eder, die Schulführung und die Besichtigungen der Abteilungen und Außenbetriebe wurden von Dipl.-Ing. Florian Faber geleitet. Am Nachmittag ging es ins Weinviertel zu einer Betriebsbesichtigung und zum Abschluss zu einem Weinfest nach Poysdorf. Im Zuge der Heimreise am dritten Tag wurde noch ein Obstbaubetrieb in der Steiermark besichtigt.



Ende August fand die Lehrerschaft ihren Weg zu uns nach Klosterneuburg. Ca. 20 Lehrpersonen wählten als diesjähriges Ausflugsziel ebenfalls unsere Institution. Der Tag begann mit der Begrüßung durch Direktor Dr. Eder und einer Schulführung. Dabei wurde über Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Schulentwicklung diskutiert. Nach dem Kennenlernen der Abteilungen und der Außenbetriebe stand eine Kulturführung im Stift Klosterneuburg am Programm. Den Abschluss des Tages bildete eine Kellergassenführung im Weinviertel mit anschließendem Heurigenbesuch.



Internationale Gartenbaumesse Tulln 2018

Auch heuer war die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg wieder auf der Internationalen Gartenbaumesse (IGM) Tulln vertreten. In der Mitte der bunt mit Obst und Gemüse geschmückten Halle 4 der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer war dieses Mal unser Messestand angesiedelt. 9.000 m² Sonderschauen zeigten die österreichische Vielfalt von Obst und Gemüse, darunter die traditionelle Gemüseschau „Garten der Sinne“ und eine Obst- und Gemüseschau der Landwirtschaftskammer NÖ.

Die HBLAuBA präsentierte die vielen verschiedenen Bereiche der Schule sowie der Forschung den Besucher/-innen. Ein Eyecatcher war dieses Jahr eine alte Schulbank mit Sesseln, die die Bedeutung des Hauses als Schule hervorstreichen sollte. Auf der Bank konnten sich vor allem die Kinder von der Größe und Form von Käfern unter dem Mikroskop ein Bild machen.

Das Aromaquiz lud Interessierte jeden Alters zum Riechen der sehr unterschiedlichen Aromen ein. Die Sommerapfelsausstellung war wie jedes Jahr ein Highlight. Viele Fragen über die unterschiedlichen Krankheitsbilder aus den eigenen Hausgärten der Besucher/-innen waren die Folge. Für die Gäste aus dem Umland Wien und Tulln waren die Produkte unseres Ab-Hof-Verkaufs ein Anreiz, in naher Zukunft wieder einmal am Freitag den Hofladen zu besuchen. Die größte Nachfrage war nach regionalem Obst. Die Tendenz geht eindeutig zu heimischen Produkten - man „möchte wissen, wo das Obst herkommt!“ Natürlich durfte auch eine Verkostung der vergorenen Produkte nicht zu kurz kommen...



Exkursion der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Tschechischen Zentralinstituts für Überwachung und Prüfung in der Landwirtschaft (Ustřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský)

Am Montag, den 24. September 2018 waren die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des „Tschechischen Zentralinstituts für Überwachung und Prüfung in der Landwirtschaft“ an der HBLA und BA Klosterneuburg zu Gast. Dieses Institut hat mehrere Referate und Aufgaben. Dazu zählen unter anderem die Rebsortenankennung, die phytopathologische Kontrolle von Rebenbasisanlagen und Rebschulen, die Führung des Weinbaukatasters oder die Abwicklung der Erntemeldung. Die Exkursionsteilnehmerinnen und -teilnehmer trafen mit etwas Verspätung am Versuchsgut Götzhof in Langenzersdorf ein. Dort erklärte Dr. Regner im Rahmen einer Führung durch das Gebäude und die Weinbauversuchsanlagen die Arbeiten und Forschungstätigkeiten in der Abteilung Rebenzüchtung. Nach einer Weinverkostung mit Fachdiskussion führen die Besucherinnen und Besucher nach Klosterneuburg, wo sie im Speisesaal unseres Internats hervorragend verköstigt wurden.

Im Anschluss wechselten die Gäste ins Hauptgebäude in die Wiener Straße, wo Herr Hanak die HBLA und BA für Wein- und Obstbau vorstellte und bei einer Führung durch das Institut Chemie mit Mag. Patzl-Fischerleitner ein weiterer fachlicher Austausch stattfand. Der nächste Programmpunkt war am Versuchsgut Agneshof. Dort erhielten die Gäste von Dipl.-Ing. Mehofer eine Führung durch die Weinbauversuchsanlagen mit Information zum österreichischen Weinbau und zu den Forschungsarbeiten. Im Anschluss daran führte Herr Hanak die Exkursionsteilnehmerinnen und -teilnehmer durch das Technikum-Kellerwirtschaft. Dort stieß auch der österreichische Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager zur Gruppe. Die Exkursion endete schließlich nach angeregten fachlichen Diskussionen und einer Degustation hauseigener Versuchs- und Qualitätsweine. Herr Karel Hanak fungierte während der gesamten Exkursion als Dolmetscher.



Galadinner der Ratssitzung „Landwirtschaft“ in Schloss Hof

Im Rahmen des österreichischen Vorsitzes im Rat der Europäischen Union organisierte das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) von 23. bis 25. September 2018 das informelle Treffen der Landwirtschaftsminister. Im Rahmen einer Fachexkursion wurden führende Betriebe der verschiedensten Produktionszweige (z.B. Weingut Markowitsch, Ziegenhaltung Mandl, Bio-Speiseeisproduktion Blochberger) besichtigt. Die Arbeitssitzung fand im sehr würdigen Rahmen von Schloss Hof statt, wobei inhaltliche Fragen zur Reform der gemeinsamen Agrarpolitik insbesondere der ländlichen Entwicklung erörtert wurden.

einer kleinen Delegation anwesend zu sein, damit wir beim fachgerechten Ausschneiden helfen würden und die Produkte richtig präsentiert werden könnten, was wir gerne annahmen.



© Paul Gruber (BMNT)

Frau Bundesministerin Elisabeth KÖSTINGER zeigte sich über unseren spätabendlichen Einsatz höchst erfreut und dankte insbesondere unseren drei freiwilligen Helfern aus dem V. Jahrgang (Amelia Rieder, Sophie Hromatka, Martin Heinzl). Auch die zahlreichen, hochrangigen Ehrengäste aus dem Inland, aber hauptsächlich aus den EU-Mitgliedstaaten waren von der Qualität der Sekte, Weine und Nektare begeistert und lobten die Kenntnisse und unseren Einsatz als Quartett. Nach intensiver, mehrstündiger Gästebetreuung fuhren wir knapp vor Mitternacht erschöpft zurück nach Klosterneuburg, da am nächsten Tag ja wieder um 7.30 Uhr die Schule zu besuchen war.



Den geselligen Höhepunkt stellte das abendliche Gala-dinner am 24. September dar. Da rund 350 Personen erwartet wurden, mussten die Gäste auf zwei Räumlichkeiten, die Orangerie und die Hofstallungen, aufgeteilt werden. Auf Anregung von Mag. Andreas Bauer, dem Leiter der Präsidialabteilung 7 (Beschaffung) im BMNT, bestellte der Betreiber der Gastronomie von Schloss Hof, Herr David Sloboda, mit einer Ausnahme alle Sekte, Weine und Nektare, die an diesem Abend ausgeschenkt wurden, bei uns. Auch lud er uns ein, mit

Exkursion des Berufsförderungsinstituts Wien

Im Rahmen ihrer Ausbildung zum/zur Hotellerie- und Gastronomieassistenten/-assistentin fanden sich am 25. September 2018 um 9 Uhr neun Schüler/-innen mit zwei Lehrern des Berufsförderungsinstituts (BFI) Wien an der HBLA und BA Klosterneuburg beim Weinbauinstitutsgebäude in der Agnesstraße 60 ein. Dipl.-Ing. Martin Mehofer informierte die Besucher/-innen im Rahmen eines „Rundgangs“ am Versuchsgut Agneshof über die österreichischen Qualitätsweinsorten, die praktischen Arbeiten im Weinbau und aktuelle Themen in der weinbaulichen Produktion und Forschung.



Danach folgte eine Führung durch das Kellerwirtschaftstechnikum. Dabei wurden sowohl die Grundlagen der Herstellungsprozesse von Weißwein als auch von Rotwein ausführlich und anschaulich erläutert. Den Abschluss bildete eine Weinverkostung im Holzfasskeller, im Rahmen derer nicht nur die beiden österreichischen Leitsorten Grüner Veltliner und Zweigelt, sondern auch die neuen Sorten Donauriesling und Blütenmuskateller verkostet wurden. Die Besucher/-innen bedankten sich herzlich für die Möglichkeit, die Trauben- und Weinproduktion „hautnah“ kennenzulernen und machten sich danach auf den Weg zur ihrem nächsten Programmpunkt, dem Stift Klosterneuburg.

Generalversammlung mit Neuwahl



Am 30. November 2018 findet die nächste Generalversammlung statt. Im Anschluss an den Tätigkeitsbericht und formalen Informationen des Absolventenverbandes wird eine Verkostung „Rumänien gegen Österreich“ organisiert.

Ort: HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

Zeit: 30. November 2018 um 16 Uhr

Als Tagesordnung sind folgende Punkte geplant.

1. Bericht des Präsidenten bzw. Geschäftsführers
2. Bericht des Kassiers
3. Bericht des Kassaprüfers
4. Entlastung des Kassiers und des Präsidiums
5. Neuwahl des Präsidiums (siehe nachstehenden Wahlvorschlag)
6. Statutenänderung (siehe nachstehenden Vorschlag)
7. Eingebraachte Anträge
8. Ehrungen
9. Allfälliges

Anträge zu den Tagesordnungspunkten sind spätestens 7 Tage vor dem Termin der Generalversammlung beim Präsidium schriftlich, mittels Telefax (02243/37910-411) oder per E-Mail (franz.rosner@weinobst.at) einzureichen.

Anmeldung: unbedingt erforderlich!

franz.rosner@weinobst.at

bis spätestens Freitag 23. November 2018

Wahlvorschlag:

Präsident: Dir. Ing. Werner Luttenberger

1. Vizepräsident: Dir. HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

2. Vizepräsident: Dr. Gottfried Lafer

Geschäftsführer: HR Mag. Ing. Franz G. Rosner

Geschäftsführer Stv.: DI Harald Scheiblhofer

Schriftführer: RR Ing. Manfred Pastler

Schriftführer Stv.: DI Stefanie Berghold

Kassier: OSR Ing. Herbert Schödl

Kassier Stv.: DI Christoph Detz

1. Rechnungsprüfer: Prof. DI Manfred Winkler

2. Rechnungsprüfer: Mag. (FH) Herbert Toifl

Beiräte: Ing. Verena Klöckl, DI Heinz Frischengruber,

Mag. Erwin Gartner, Dir. Ing. Thomas Podsednik



Vorschlag Statutenänderung

Die Statuten mit Stand Juli 2011 sollen wie folgt geändert werden:

1. In den Statuten scheint als Verbandsorgan u.a. das Präsidium auf, welches in §§ 11 bis 13 definiert ist. Andererseits wird anstatt des Präsidiums in zahlreichen Abschnitten das Wort „Vorstand“ verwendet. Zu einheitlichen Titulierung ergeht der Vorschlag, dass in den Passagen

- » § 4 Abs. 4.3. zweimal
- » § 4 Abs. 4.4. zweimal
- » § 4 Abs. 4.5. zweimal
- » § 11 Abs. 11.3. zweimal

2. Die Institution „Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ stellt eine gesetzliche Titulierung dar, die jedoch in § 4 Abs. 4.3. als LFZ Klosterneuburg verwendet wird. Diese soll auf „Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau (in der jeweils geltenden Fassung)“ geändert werden.

3. Die Ehrenpräsidentschaft wird an drei Passagen definiert. Überarbeitung und /oder Beibehaltung der Definition in § 4.6. soll erfolgen:

- » Abänderung des Abschnitts Arten der Mitgliedschaft § 4.6. Ehrenpräsident: Präsidenten können nach Abschluss zweier Funktionsperioden in Anerkennung ihrer Leistungen zum Ehrenpräsidenten ernannt werden. Beschlussfassung: Die Ernennung erfolgt durch die Generalversammlung (Alt: auf Antrag eines ordentlichen Mitgliedes) (Neu:) des Präsidiums. Die Zustimmung erfordert eine einfache Mehrheit der Generalversammlung. Äußeres Zeichen: Ehrenurkunde
- » Streichung im Abschnitt Präsidium § 11 Abs. 11.12: Einem Mitglied des Präsidiums, das sich um die Entwicklung des Vereines besondere Verdienste erworben hat, kann auf Beschluss des Präsidiums die Ehrenpräsidentschaft verliehen werden. Der Beschluss bedarf einer qualifizierten Mehrheit von zwei Drittel der abgegebenen gültigen Stimmen.
- » Streichung im Abschnitt Aufgabenkreis des Präsidiums § 12 Ziffer e: Dem Präsidium obliegt die Leitung des Verbandes. Ihm kommen alle Aufgaben zu, die nicht durch die Statuten einem, anderen Verbandsorgan zugewiesen sind. In seinem Wirkungsbereich fallen insbesondere folgende Angelegenheiten:
e) Verleihung der Ehrenpräsidentschaft

4. In § 4 Arten der Mitgliedschaft hinsichtlich Beschlussfassung:

- » 4.3. Ehrenmitglieder: Alte Regelung: Die Ernennung erfolgt durch den Vorstand auf Antrag eines ordentlichen Mitgliedes. Neue Regelung: Die Ernennung erfolgt durch das Präsidium auf Antrag eines Mitgliedes des Präsidiums.
- » 4.4. Goldene Ehrennadel: Alte Regelung: Die Ernennung erfolgt durch den Vorstand auf Antrag eines ordentlichen Mitgliedes. Neue Regelung: Die Ernennung erfolgt durch das Präsidium auf Antrag eines Mitgliedes des Präsidiums.



- » 4.5. Kober-Medaille: Alte Regelung: Die Ernennung erfolgt durch den Vorstand auf Antrag eines ordentlichen Mitgliedes. Neue Regelung: Die Ernennung erfolgt durch das Präsidium auf Antrag eines Mitgliedes des Präsidiums.

5.DSGVO: Mit Inkrafttreten der DSGVO soll folgender Passus als § 17 neu aufgenommen werden:

- » Mit der Vereinsmitgliedschaft werden personenbezogene Daten, die der Mitgliederverwaltung und den Zielen der Verbandstätigkeit dienen, entsprechend verarbeitet. Funktionärstätigkeiten werden aufgrund berechtigter Vereinsinteressen namentlich auf der Homepage, in Veröffentlichungen wie Verbandsnachrichten oder Jahresberichten der HBLuBA für Wein- und Obstbau oder Veranstaltungen genannt.
- » Eine Übermittlung der Daten findet nur soweit statt, als dies
 - a. zu Abrechnungszwecken
 - b. zur Aufrechterhaltung der elektronischen Dienste (IT-Provider)
 - c. zur Erfüllung unserer rechtlichen Pflichten (Aufbewahrungspflichten, Meldepflichten)
 - d. zur Ausgabe eines Almanachs
 - e. zur Organisation von und Einladungen zu Veranstaltungen der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau sowie zu Feiern, wie z.B. Maturaball,
 - f. für die Zusendung von Verbandsnachrichten und sonstige Informationen notwendig ist.
- » Dauer der Datenspeicherung
Die Daten werden nur so lange und in dem Umfang aufbewahrt, als dies zum Vereinszweck nach Absatz 1 dieser Bestimmung erforderlich ist bzw bis zum Erlöschen der gesetzlichen Aufbewahrungspflichten oder Verjährungsfristen.
- » Datenschutzrechte
Im Zusammenhang mit der Verarbeitung Ihrer Daten verfügen Sie jederzeit über die Rechte auf
 - Auskunft
 - Berichtigung
 - Löschung („Recht auf Vergessenwerden“)
 - Einschränkung der Verarbeitung
 - Datenübertragbarkeit
 - Widerspruch bzw
 - Widerruf (bei Einwilligung) und
 - Beschwerde bei der DatenschutzbehördeFragen oder Anliegen können an das Präsidium per Email, schriftlich oder fernschriftlich herangebracht werden.

Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac



Bild: https://www.google.at/search?q=cognac&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjB_sK90KPcAhWOr6QKHQdjBRoQ_AUICigB&biw=1920&bih=963#imgrc=00DCP3nvcXvw6M:

Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen veranstaltet vom

18. bis 25. August 2019

eine Reise in die berühmten französischen Anbaugebiete Cognac, Bordeaux und Armagnac.

Voraussichtliches Reiseprogramm:

Flug: Wien - Paris - Angouleme

1. und 2. Tag: Kellerei - Besichtigungen im Raum Cognac, Nächtigungen: Hôtel François Premier Cognac **** Cognac (<http://www.hotelfrancoispremier.fr/index.php>)

3. - 5. Tag Kellerei- Besichtigungen im Raum Bordeaux und Saint Emilion, Nächtigungen: Mercure

Libourne **** (<https://www.accorhotels.com/gb/hotel-6238-mercure-libourne-saint-emilion-hotel/index.shtml>)

6. - 8. Tag: Kellerei - Besichtigungen in Sauterne und in der Region Armagnac, Nächtigungen: Hotel Continental Condom *** Condom (<https://www.lecontinental.net/fr>)

Transfer: Flughafen Toulouse

Pauschalrichtpreis

pro Person im Doppelzimmer € 1.870,-

Einzelzimmerzuschlag € 350,-

Anmeldungen

bis spätestens 26. April 2019 (sofern Plätze noch frei sind) unter franz.rosner@weinobst.at oder b.obermayer@reisewelt.at



Runde Geburtstage (von Juli bis September 2018)

50 Jahre

		MatJg
BRENNER Klaus	MAUTERN	1988
EHN Ludwig	LANGENLOIS	1987
GEISCHLÄGER Erich	HAUGSDORF	1987
HEGGENBERGER Franz	TATTENDORF	1987
KICKENWEIZ Ernst	WETZELSDORF	1987
LEHNER Gerhard	GROßNONDORF	1987
LEITNER Roman	GOLS	1987

60 Jahre

ANDRÄ Leopold	WIEN	1977
GEITH Friedrich	WÖSENDORF	1977
MANDHAUS Willibald	WIEN	1977
PFNEISL Josef	DEUTSCHKREUTZ	1980

65 Jahre

	PALDAU	1973
POSCH Karl	SOOB	1976
SCHIERER Josef		

70 Jahre

KAUFMANN Theodor	SCHRATTENBERG	1968
------------------	---------------	------

75 Jahre

	GISSHÜBL	1965
PEER Karl	WIEN	1962
WENISCH Hans		

80 Jahre

HACKL Hans	LEONDING	1966
MÜLLER Josef	STAINZ	1966

85 Jahre

BICHERL Johann

WIEN

MatJg

1953

90 Jahre

LEHNER Franz

LANGENLOIS

1951

PISCHL Josef

INNSBRUCK

1947

95 Jahre

SCHANTL David

LEIBNITZ

1950

Wir trauern

Ing. Friedrich Rieder



Er wurde in Nickolsburg geboren und seine Familie - wie alle anderen deutschsprachigen - nach dem zweiten Weltkrieg ausgebürgert. Die Familie ließ sich in Gumpoldskirchen nieder. Herr Rieder maturierte im Jahr 1950 und begann kurz danach in der aufstrebenden Winzergenossenschaft St. Margarethen als Geschäftsführer und Kellermeister, wo er bis zu seiner Pensionierung wirkte. Darüber hinaus engagierte er sich viele Jahre in Eisenstadt als Kostkommissionsmitglied für die staatliche Prüfnummer.

Herr Ing. Friedrich Rieder verstarb am 19. Juli 2018 im 91. Lebensjahr.

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

Ein Teich für unseren „Ferdinand“

Vor gut zwei Jahren wurde von Institutsleiter Obstbau Dr. Lothar Wurm bei der Fahrt zum Haschhof über die Lange Gasse ein skurriler Fund gemacht: Mitten auf der Schotterstraße saß eine herrenlose Wasserschildkröte. In seiner tierliebenden Art nahm er sich des Geschöpfes umgehend an und brachte es zum Versuchsgut Haschhof. Nach kurzer Ratlosigkeit konsultierten wir „Dr. Google“ und stellten fest, dass es sich augenscheinlich um eine europäische Sumpfschildkröte (*Emys orbicularis*) handle, die eigentlich in den Donau nahen Auwäldern beheimatet ist. Auch dass wir es mit einem reinen Fleischfresser zu tun hätten, erfuhren wir im Internet. Als erstes Quartier konnten wir ihm nur eine Maischewanne mit einem Brett als Sitzmöglichkeit im Trockenen anbieten. Dass dies keine dauerhafte Lösung sein konnte und wir ihm eigentlich wieder in seine natürliche Umgebung auswildern wollten, war damals der Stand der Dinge.



Obstbaumeister Wolfgang Patzl konsultierte daraufhin die Abteilung Naturschutz des Landes NÖ und wurde darüber informiert, dass eine Auswilderung nicht so einfach sei, da diese Art auf der Liste der potenziell gefährdeten Arten steht, müsse man einen Gentest machen, um sicherzustellen, dass es sich nicht um eine Südeuropäische Sumpfschildkröte handelt. Wenn diese sich nämlich mit der heimischen Art verpaart, sind die Nachkommen nicht mehr „winterhart“.

Somit war das Projekt Auswilderung gestorben und das Projekt Teich-Bau geboren. In vielen Arbeitsstunden, die die Abteilungen in ihrer Freizeit durchführten, entstand so Stück für Stück ein angemessener Schildkrötenteich. Zusätzlich musste eine Umzäunung gebaut werden, da wir zwischenzeitlich wussten, dass „Ferdinand“ ein wenig abenteuerlustig ist.



PS: Wenn jemand den Ferdinand einmal besuchen kommen möchte, dies bitte nur in den warmen Sommermonaten tun, da er wie jedes wechselwarme Tier überwintert und im Frühjahr bzw. Herbst etwas träge ist.



Der 2b. Jahrgang im Kinder-KURIER

Pressebegleitung zum 3. DNA-Workshop im Projekt „Teatime 4 School“



© Bild: Heinz Wagner

Die Klasse 2b hat am 20. September 2018 wieder die standardisierten Proben in Form von 48 Teebeuteln Grün- bzw. Rooibos-Tee ausgegraben. Die Teebeutel wurden von der Firma Lipton eigens für den Tea Bag Index produziert werden (spezielles Gewebe des Teebeutels, besondere Standards für Vergleichbarkeit der Proben, etc.), in den Quartieren Haseldorfer, Franzhauser, Rothäcker der HBLAuBA am Agneshof ausgebracht. Mit den ausgegrabenen Proben, die seit Juni dem mikrobiellen Abbau ausgesetzt waren, ging es ins VIENNA OPEN LAB zum

DNA-Workshop. Begleitet wurden unsere Schüler/-innen diesmal von Kinder-KURIER Redakteur Heinz Wagner und von SchauTV. Die Schüler/-innen gaben kurze Interviews und beantworteten die eine oder andere Frage zu unserer Schule bzw. zum Projekt.

Unter folgendem Link ist der Kurier-Bericht abrufbar: <https://kurier.at/kiku>