



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



GENERALVERSAMMLUNG MIT BORDEAUX-VORTRAG 27.NOVEMBER 2015, 14 UHR

Im Rahmen des „Tag der offenen Tür“ findet am 27.11.15 an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau die Generalversammlung des Absolventverbandes statt.

SEITE 27



EHRENPRÄSIDENT JOSEF PLEIL

Im Rahmen der 130 Jahrfeier des Österreichischen Weinbauverbandes wurde Hr. Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil die Ehrenpräsidentenschaft verliehen. Der Vorstand des Absolventverbandes gratuliert herzlichst.

Foto: Gerhard Steinhofer

SEITE 4



Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Ehrenpräsidentschaft für Josef Pleil 4
- » 130 Jahre Österreichischer Weinbauverband 5

VERANSTALTUNGEN

- » 7. Hefetagung 6
- » Precision Viticulture 2015 7

ZU BESUCH

- » Indien 8
- » Besuch der serbischen Umweltministerin 22

AKTUELLES

- » Schulbeginn - unser 1. Jahrgang 23
- » Priesterweihe von Dipl.-Theol. Dominic Lorenz vlg. Hw. Herr Tassilo 24
- » Forschungskoooperation Versuchszentrum Laimburg (Südtirol) 25

DIVERSES

- » Termine 27
- » Generalversammlung mit Bordeaux-Vortrag 27.11.2015 in Klosterneuburg 27
- » Biodynamische Weinfachreise 1. bis 5. Mai. 2016 27
- » Runde Geburtstage 28
- » Gratulation zur Vermählung 29
- » Trauer um unsere Verstorbenen 29
- » Einschaltungen 31

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: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501





Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Der Vorstand des Absolventenverbandes bedankt sich für die Unterstützung und Zahlungsmoral, die uns ermöglicht, zahlreiche Aktivitäten umzusetzen.

Als „Ernte für sein Lebenswerk“ wurde unserem Präsidenten des Absolventenverbandes Hr. Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil vom Österreichischen Weinbauverband der Titel „Ehrenpräsident“ verliehen (siehe Bertrag Seite 4).

Die Niederschläge im September lassen - abgesehen von regionalen Hagelschäden und Einbußen in den Trockenlagen - eine qualitativ hohe und quantitativ überdurchschnittliche Ernte (+5 % im Durchschnitt der letzten 10 Jahre, Quelle: Statistik Austria) erwarten. Besonders erfreulich ist der derzeitige Gesundheitszustand der Trauben.

Auch im Obstbau konnten heuer sehr gute Qualitäten mit entsprechenden Quantitäten erzielt werden. Die Kirschessigfliege bereitet zunehmend Probleme zB im Himbeeranbau und stellt mit anderen Schädlingen und Krankheiten Herausforderungen für die Zukunft dar. Im Apfelanbau ist zu hoffen, dass der Preisverfall der letzten Jahre sich besser entwickelt.

Eine gute Ernte wünscht der „Alumni“ Klosterneuburg.



HR Mag. Ing. Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil
Präsident





Ehrung für Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil



Überreichung der Ehren-Präsidentschaft durch Abg.z.NR Johannes Schmuckenschlager und Dir. Dipl.-Ing. Josef Glatt; Foto: Gerhard Steinhofer

Unser langjähriger Präsident des Absolventenverbandes Dipl.(HLFL)-Ing. Josef Pleil (MJg. 1969) übernahm kurz nach dem Weinskandal die Funktion als Präsident des Österreichischen Weinbauverbands. Über 23 Jahre prägte er die Weinbaupolitik. Ob Kellerbuch, Banderole, ÖWM, ÖPUL oder Hektarhöchstleistungsgrenze: Pleil gestaltete die Rahmenbedingungen der heimischen Weinbaulandschaft im positiven Sinne. Dafür verlieh ihm sein Nachfolger, Schmuckenschlager, den Titel „Ehrenpräsident“. In seinen Dankesworten betonte Pleil, wie wichtig es heute sei, am Markt unaustauschbar zu sein. Zudem bedankte er sich bei seinen Funktionären und hob den Zusammenhalt als Basis des Erfolgs hervor.

Der Vorstand des Absolventverbandes gratuliert zu dieser ehrwürdigen Auszeichnung.





130 Jahre Österreichischer Weinbauverband



Der Österreichische Weinbauverband feierte am 8. September 2015 im Wiener Palais Ferstel sein 130-Jahr-Jubiläum. Weinbaupräsident NR-Abg. Johannes Schmuckenschlager führte durch die stimmungsvolle Festveranstaltung und wies auf die Bedeutung eines Branchenverbandes hin. Ein filmischer Rückblick zeigte wichtige Stationen der heimischen Weinwirtschaft auf. Als Gratulanten stellten sich Bundesminister Andrä Ruppreecher, Franz Stefan Hautzinger (Präsident der LWK Bgld), Stefan Pernkopf (Niederösterreichs Agrar-Landesrat) und Univ.-Prof. Gottfried Haber (Vizedekan an der Donau-Universität) ein. Josef Pleil, der über 23 Jahre als Weinbaupräsident die Weinbaupolitik prägte, verlieh sein Nachfolger Johannes Schmuckenschlager den Titel „Ehrenpräsident“. Mit der Verkostung rund 30-jähriger Weine aus dem Weindenkmal in Klosterneuburg, endete die gelungene Festveranstaltung.

Die HBLAuBA für Wein- u. Obstbau war im Rahmen der Altweinverkostung vertreten. Am Podium kommentierte Prof. HR Dipl.-Ing. Robert Steidl, gemeinsam mit Weinjournalisten der führenden österreichischen Fachmagazine, die Altweine, während der 5. Jahrgang der HBLAuBA unter der Führung von OSR Ing. Herbert Schödl (Kassier des „Alumni“, MJg. 1981) den rd. 200 Ehrengästen diese kredenzte.





7. Hefetagung

Am 27. August nahmen über 120 Personen (Gäste, Mitwirkende, Kolleg/innen) an der traditionellen



Veranstaltung teil. Die Veranstaltung wurde von den wichtigsten Firmen auf dem Hefemarkt wie Ersblöh, RWA, Lallemand, Laffort, Enartis, 2B Fern-Control GmbH und anderen Fachartikelfirmen wie Bioferm und Biohelp unterstützt.

Unter den Gästen befanden sich viele renommierte, interessierte Winzer/innen aus Österreich. Die Vorträge reichten von den Auswirkungen des Weines auf die Magensäure bis zu dem Einsatz von verschiedenen Klone diverser Unterlagsreben. Abgerundet wurde die Tagung mit einer Podiumsdiskussion, geleitet von Mag Franz G. Rosner (HBLAuBA,



MJg. 1982) über das Thema Biodiversität. Wichtige Repräsentanten, die auf diesem Sektor beruflich

tätig sind, waren vertreten. DI Gabriele Obermayr von der Abteilung I/3 (Umweltförderpolitik, Nachhaltigkeit, Biodiversität) des BMLFUW berichtete über die politischen Zielsetzungen zum Schutz der Biodiversität seitens der EU und in Österreich. DI Maria Stejskal-Tiefenbach vom UBA erörterte die Bedeutung der biologischen Vielfalt und die aktuelle Gefährdung der Biodiversität. Mag. Hannes Gottschlich von der Firma Biohelp erzählte über die Nutzung und den Einflüssen von Schadorganismen. DI Martin Mehofer (HBLAuBA) unterstrich die Bedeutung der Biodiversität im Weingarten bezüglich Klone, Sorten und Begleitflora. DI Harald Scheib-



Ihofer (HBLAuBA, MJg 1994) stellte im Gegensatz die Sichtweise, die Bedeutung, die Gefährdung und die Unerwünschtheit der mikrobiologischen Biodiversität aus der Sicht eines Praktikers im Keller vor. Werner Michlits vom Weingut Meinklang, ein Mitglied des Demeter Bioverbandes, erzählte von den geschlossenen Kreisläufen und der bewussten Setzung von ökologischen Nischen im Weingarten in Form von Inseln zum Ausgleich und zum Rückzug für die Tier- und Pflanzenwelt. Der Absolventenverband gratuliert der Abteilung Biologie unter der Führung von Frau Dr. Karin Mandl zu dieser gelungenen Veranstaltung.





Precision Viticulture 2015

Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau organisierte unter der Leitung von Prof. Dipl. Päd. MMag. DI Alois Geyrhofer am 24. September 2015 am Versuchsgut Agneshof eine technische Vorführung. Folgende Geräte und Maschinen standen zur Verfügung:

- achtmotorige Flugdrohne HAT-8 mit integrierter Digitalkamera der Fa. RWA Raiffeisen Ware Austria AG



- funkgesteuerter hybridbetriebener Geräteträger PTH Hymog E331 der Fa. PTH Products Maschinenbau GmbH.



- geländegängiges Spezialfahrzeug für Bodenprobenentnahme mit GPS-Unterstützung der Fa. RWA Raiffeisen Ware Austria AG



- Mess- und Sensortechnik sowie Webcam der Fa. Pessl Instruments GmbH



Precision Viticulture hat das Ziel, mit geringem Aufwand an Betriebsmitteln ein günstiges Betriebsergebnis zu erzielen.

Für den Weinbau bedeutet das, dass wechselnde Bedingungen des Wachstums der Reben innerhalb eines Weingartens berücksichtigt und die Kulturmaßnahmen (Düngung, Pflanzenschutz,...) danach ausgerichtet werden. Hierzu werden modulare Datenerfassungssysteme eingesetzt, da sie in mehreren Ausbaustufen dem sich ändernden Erfordernissen angepasst werden können.





Indien – Wein, Gewürze, Tee – Impressionen

14.-24.01.2015 – Manfred Pastler



Es ist zwar schon eine Weile her, aber die Erinnerung ist noch einigermaßen präsent. Die von Koll. DI Manfred Winkler organisierte Reise nach Indien begann, wie könnte es anders sein, am Flughafen Wien-Schwechat. Sie stand unter dem Motto „Wein-Gewürze-Tee“. Es war Sonntag, der 14. Jänner 2015 gegen Mittag, als die Reiseteilnehmer vor dem Schalter der „Emirates“ eintrafen. Nach der Begrüßung, die meisten kannten einander ohnehin, ging es an Einchecken. Wie üblich, war alles was den Sicherheitsleuten nicht geheuer erschien, im Koffer verstaut, oder es musste zu Hause bleiben. Nach einer längeren Wartezeit im Kaffeehaus bestiegen wir schließlich die Boeing 777 und starteten mit Hilfe der zwei mächtigen Turbinen um 14:00 Uhr in Richtung Dubai. Nach einem einigermaßen ruhigen Flug von knapp sechs Stunden und drei Stunden Zeitumstellung landeten wir gegen 23:00 Uhr in Dubai. Dort sahen wir, wenig überraschend, ... nichts. Erstens war es finster und zweitens verließen wir den Flughafen nicht. Nach ermüdenden Stunden und langen Spaziergängen durch die endlosen Hallen des Luxusflughafens, Geld scheint hier abgeschafft zu sein, bestiegen wir endlich gegen 04:00 Uhr die nächste Maschine nach Mumbai. Nach weiteren drei Stunden Flug und eineinhalb(!) Stunden Zeitumstellung betreten

wir um ca. 09:00 Uhr erstmals indischen Boden, und zwar den von „Mumbai“. Der Boden war ganz o.k., die Luft allerdings weniger. Es hatte etwa 28°C und war sehr dunstig (~85% LF). Mit den Abgasen der Metropole ergab das einen ziemlich heftigen Smog. Beim Bus trafen unseren Indischen Reiseleiter „Pradeep“, Absolvent des Goethe-Instituts New Deli (er sprach deshalb perfekt Deutsch), und fuhren zuerst zum Hotel um die Zimmer zu beziehen und ein verspätetes Frühstück einzunehmen. Ab jetzt hieß es: kein Leitungswasser und keine Rohkost mehr zu sich nehmen, um nicht heftige Stoffwechselprobleme heraufzubeschwören (böse Zungen behaupten, in Indien gäbe es sonst keinen geformten Stuhl). Beim Essen galt die Devise: „koch es, schäl es oder vergiss es.“ Die Trinkwasserversorgung aus steril befüllten Flaschen hat allerdings die ganze Reise über bestens funktioniert.

Bei der folgenden Rundfahrt erhielten wir einen ersten Überblick über das Land. Indien ist mit über 3,2 Mio km² das siebent größte, und mit fast 1,3 Mrd Einwohnern das zweit bevölkerungsreichste Land der Erde. Die Bevölkerungsdichte beträgt fast 400/km² (vgl. Österreich ca. 100). Viele Inder können nicht miteinander reden, aber nicht weil sie einander nicht mögen, oder das Land so groß ist, sondern



weil es 22 verschiedene offizielle Amtssprachen und hunderte lokale Dialekte gibt, die untereinander nicht einmal ähnlich sind. D.h. kurioserweise sprechen viele Inder miteinander Englisch. Seit Beginn der Kolonisation Anfang des 16. Jahrhunderts wurde die Stadt als Bombay bekannt. Der Name Bombay soll sich von der portugiesischen Bezeichnung „bom baía“ („gute Bucht“) herleiten. Auch die Engländer verwendeten während ihrer Kolonialzeit diesen Namen. Der Name „Mumbai“ wird von der örtlichen Bevölkerung schon genauso lange verwendet (1507: Manbai) und soll eine Zusammensetzung sein von „Mumba“, dem Namen der regionalen Hindu-Göttin „Mumbadevi“, und Aai, was auf Marathi Mutter bedeutet. 1996 beschloss der Stadtrat die Änderung des Namens Bombay in Mumbai. Mumbai ist die größte Stadt Indiens, die Hauptstadt der Provinz „Maharashtra“ und die wichtigste Hafenstadt. Hauptstadt des Landes ist Neu Delhi. Mumbai hat offiziell über 20 Mio Einwohner (inoffiziell wahrscheinlich 22-25 Mio). Die Besichtigungstour gewährte einen ersten Einblick in den Verkehrsdschungel von Mumbai. Unbestätigten Gerüchten zufolge gibt es eine Straßenverkehrsordnung, die aber niemand zu kennen scheint. Wenn Platz ist fährt man und wenn kein Platz ist, fährt man trotzdem. Irgendwie geht es sich immer um ein paar Zentimeter plus/minus aus. Insbesondere das Minus ist an den zerbeulten Fahrzeugen zu erkennen. Es gibt zahlreiche Kleinwagen der Firma „Tata“, ebenso viele Japanische und Koreanische Erzeugnisse und die beliebten dreirädrigen Tuk-Tuks, die als Originale Von Piaggio und als fernöstliche oder indische Nachbauten unterwegs sind. Mopeds und Roller sind aufgrund der Enge sehr beliebte Verkehrsmittel, mit denen hier oft bis zu vier Personen unterwegs sind. Auch die Millionen Menschen müssen irgendwo hin,

aber wohin? Es ist kaum noch Platz zwischen den Häusern, den Autos, den desolaten Gehsteigen (wenn es überhaupt einen gibt) und den leider sehr zahlreichen Müllbergen. Es erinnert irgendwie an einen Einkaufssamstag vor Weihnachten in der Mariahilferstraße. Allerdings hier ist es überall und das ganze Jahr über so. Ein für uns ungewohnter, aber hier alltäglicher Anblick ist bei einem kurzen



Fotostop eine zentrale Freiluftwäscherei. Hier arbeiten ca. 800 Familien auf einem Areal von der Größe eines Stadions. Man steht knietief im Wasser und wäscht mit der Hand tausende von Jeans und Saris und Hemden und wieder Saris und Jeans und angeblich wird nichts verwechselt (und wenn doch, fällt es wahrscheinlich gar nicht auf).

Einen Pflichtbesuch stellt das frühere Wohnhaus und jetzige Museum von „Mahatma Gandhi“ dar. Das Haus ist eine mittlere sehr gepflegte Stadt-



villa in einer recht ruhigen Seitenstraße. „Mohandas Karamchand Gandhi“, wie er eigentlich hieß, geb. 1869 in Porbandar, † 1948 in Neu-Delhi war ein





indischer Rechtsanwalt, Widerstandskämpfer, Revolutionär, Publizist, Morallehrer, Asket und Pazifist. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts setzte sich Gandhi in Südafrika gegen die Rassentrennung und für die Gleichberechtigung der Inder ein. Danach entwickelte er sich ab Ende der 1910er Jahre in Indien zum politischen und geistigen Anführer der indischen Unabhängigkeitsbewegung. Gandhi forderte die Menschenrechte für Unberührbare und Frauen, er trat für die Versöhnung zwischen Hindus und Moslems ein, kämpfte gegen die koloniale Ausbeutung und für ein neues, autarkes, von der bäuerlichen Lebensweise geprägtes Wirtschaftssystem. Die Unabhängigkeitsbewegung führte mit gewaltfreiem Widerstand, zivilem Ungehorsam und Hungerstreiks schließlich das Ende der britischen Kolonialherrschaft über Indien herbei (1947), verbunden mit der Teilung Indiens. Ein halbes Jahr danach fiel Gandhi einem Attentat zum Opfer. Gandhi musste in Südafrika und Indien insgesamt acht Jahre in Gefängnissen verbringen. Seine Grundhaltung Satyagraha, das beharrliche Festhalten an der Wahrheit, umfasst neben Ahimsa, der Gewaltlosigkeit, noch weitere ethische Forderungen wie etwa Swaraj, was sowohl individuelle als auch politische Selbstkontrolle und Selbstbestimmung bedeutet. Der sanskritische Ehrenname Mahatma, („große Seele“) stammt wahrscheinlich von dem indischen Philosophen und Literaturnobelpreisträger „Rabindranath Tagore“, der Gandhi bei seiner Ankunft in Bombay am 9. Januar 1915 nach seinem Aufenthalt in Südafrika so begrüßte.

Die Fahrt führte uns weiter in den südlichen Teil der Stadt auf den „Malabar-Hügel“. Hier ist es wesentlich gepflegter, weil es eine der Nobelgehenden ist. Auf dem Hügel gibt es einen schönen Park mit einem abgesperrten Areal, das für Him-

melsbestattungen der „Parsen“ reserviert ist. Die Parsen (persisch: Pars“) sind eine ursprünglich aus Persien, dem heutigen Iran, stammende ethnisch-religiöse Gruppe, die der Lehre des Zoroastrismus folgt und als streng abgeschlossene Gemeinschaft lebt. In Mumbai leben geschätzt knapp 70.000 Parsen. Diese Toleranz genießende, recht welt-offene und meist gebildete und wohlhabende Gemeinschaft ist aufgrund ihres karitativen Einsatzes recht geschätzt. Viele bedeutende Personen, wie die Industriellen Tata und Godrej, sowie auch Zubin Mehta, Freddie Mercury, Feruze Gandhi (Ehemann von Indira Gandhi) u.a. gehören zu ihnen. In diesem Areal gibt es mehrere Dachmas. Der Begriff Dachma bedeutet auf Persisch Grab(mal), bezeichnet aber vor allem Bauwerke, die auch Türme des Schweigens genannt werden und den Zoroastriern als Stätten für Himmelsbestattungen dienen. Bei den Parsen und anderen Zoroastriern ist es heute noch üblich, Leichname in runde Türme zu legen, wo Fleisch und Weichteile von Vögeln, z.B. Geiern oder Raben verzehrt werden. Die Gebeine werden dann in Lehmbauten bestattet. Im Kontrast dazu stehen die umliegenden, meist sehr teuren Häuser. Gerüchteweise sind hier die Grundstückspreise zum Teil höher als in Manhattan. Hier steht auch eines der teuersten Privathäuser der Welt, das Antilia, von Mukesh Ambani, der aus Aden stammenden Vorstandsvorsitzende der Petrochemiefirma Reliance Industries, der reichste Mensch Asiens. Das Haus ist 173 Meter hoch und bietet auf 27 Etagen 37.000 Quadratmeter Platz. Enthalten sind unter anderem eine Privatklinik sowie eine umfangreiche Autosammlung auf sechs Etagen. Es gibt auch Wintergärten, einen ausgedehnten Wellness-Bereich und mehrere Etagen für Personal. Nach einer kurzen Pause auf einer Aussichtsterasse, wo zahlreiche Einheimische eine Jause in





Form eines traditionellen „Fingerfoods“ (es wird nur mit der rechten Hand gegessen) zu sich nehmen, verließen wir den Hügel.

Wieder auf Meereshöhe angekommen fuhren wir zum „Chhatrapati Shivaji Terminus“, auch Mumbai CST, oder bis 1996 als Victoria Terminus bekannt. Es ist ein Bahnhof der Indian Railways, der zu den größten und geschäftigsten Bahnhöfen der Welt zählt und gehört seit 2004 zum UNESCO-Weltkulturerbe. Der britische Architekt Frederick William



Stevens (1847–1900) erhielt 1878 den Auftrag, ein Bahnhofsgebäude als westliche Endstation für den Fernverkehr von und nach dem damaligen Bombay zu entwerfen. Bei seinen Vorstudien in England ließ er sich vom Bahnhofsgebäude der Londoner St.-Pancras-Station inspirieren. Als das Gebäude 1888 fertiggestellt war, galt es als das größte und wichtigste Gebäude Britisch-Indiens. Gegen Ende der 1920er-Jahre wurde es erweitert und dient seitdem auch dem Vorortverkehr. Das Gebäude ist im Stil der viktorianischen Neogotik gehalten. Über dem Haupteingang befindet sich eine ca. 100 Meter hohe, begehbare, achteckige Kuppel, die von einer Rippenkonstruktion getragen wird. Im Innenbereich befinden sich offene Säulengänge. Das Gebäude ist reich mit Steinskulpturen und Reliefs verziert. Auf der Kuppel thront die Skulptur „Lady of Progress“. Es ist zum Symbol der Stadt Mumbai als „Gotische Stadt“ geworden. Der indische Monsun und der Smog der Stadt bedrohen die Gebäudesubstanz erheblich. Täglich

passieren mehr als tausend Züge und etwa drei Millionen Menschen diesen Bahnhof. Damit ist er neben Tokyo Shinjuku nach Fahrgästen einer der verkehrsreichsten Bahnhöfe der Welt.

Nach einem kurzen Fotostop ging's weiter zum „Gateway of India“, dem Tor nach Indien. Mumbais berühmtestes Wahrzeichen wurde 1924 im



Stadtteil Colaba nach Plänen von George Wittet (1878–1926) erbaut. Die Eröffnungszereemonie vollzog am 4. Dezember 1924 Rufus Isaacs, der 1. Marquess of Reading (1860–1935), der damalige Vizekönig von Indien. Indiens eigener, honigfarbener Triumphbogen, errichtet zur Erinnerung an den Besuch von König Georg V. (1865–1936) und seiner Frau Maria von Teck (1867–1953) im Jahre 1911, war ursprünglich als feierlicher Landungspunkt für mit P&O-Dampfschiffen ankommende Passagiere gedacht. Die Ironie der Geschichte wollte jedoch, dass die Briten diesen Ort wählten, um sich für immer aus Indien zu verabschieden: Am 28. Februar 1948 gingen hier die letzten noch auf indischem Boden verbliebenen Truppen – das „First Battalion of the Somerset Light Infantry“ – an Bord der „Empress of Australia“. Heute landen am Fuß der Steintreppe nur noch Boote, die Passagiere durch den Hafen zur Insel Elephanta bringen. Der Platz rund um das Gateway ist bei Abendspaziergängen sehr beliebt. Ein Ende dieses Platzes säumt die streng blickende Statue von Shivaji, dem marathischen Kriegsherrn, der in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts den Kaiser des Mogulreiches Aurangzeb während sei-



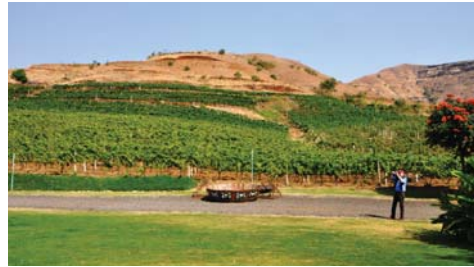
ner letzten Jahre hartnäckig verfolgte. Die Statue wird verehrt und ist oft mit einer Ringelblumengirlande geschmückt. Gleich gegenüber befindet sich das berühmte „Taj Mahal Palace“ Luxushotel und gehört zu den „Leading Hotels of the World“. Das Hotel wurde am 16. Dezember 1903 im Auftrag des parsischen Industriellen Jamshedji Tata, einem der einflussreichsten Unternehmer seiner Zeit, eröffnet. Die Pläne stammten vom britischen Architekten W. A. Chambers basierend auf den ersten Entwürfen der indischen Architekten Sitaram Khanderao Vaidya und D. N. Mirza. Das Baugrundstück liegt direkt an der östlichen Küstenlinie, genannt „Apollo Bunder“. Über die vielen Jahre wurde das Hotel zur Legende und beherbergte berühmte Persönlichkeiten wie Mick Jagger, Marianne Faithfull, Prince Charles, The Beatles, Bill Clinton und Jacqueline Kennedy Onassis. Das Hotel besteht aus zwei separaten Gebäuden, dem Altbau „Palace“ und einem nördlich gelegenen Hochhaus neueren Datums.

Während der Weiterfahrt durch die ausgedehnte Stadt zurück zum Hotel sahen wir noch oft den krassen Kontrast zwischen moderner Großstadt mit ihren Wolkenkratzern und den verkommenen Wellblechhütten der Slums. Im Hotel genossen wir nach dem Abendessen und einem erfrischenden Bad im Pool auf dem Dach, die erste Nachtruhe.

Am nächsten Tag bestiegen wir mitsamt Gepäck wieder den Bus und schlängelten uns durch den morgendlichen Stau in Richtung „Nashik“ ins Hinterland. Über eine kurvige Bergstraße erreichten wir vorbei an getrockneten Kuhfladen, die in der ländlichen Gegend als Brennstoff



verwendet werden, den ersten Weinbaubetrieb. Der Betrieb „Grover Zampa“. Der Betrieb existiert seit den 1970er-Jahren mit zaghaften Versuchen im Weinbau und produziert seit den 90er-Jahren professionell Wein nach internationalen Standards.



Die Juniorchefin in mittlerweile dritter Generation hat in Davis/Kalifornien Önologie studiert und bewirtschaftet ca. 160 ha. Es führte ein indischer Kellermeister durch das Anwesen. Die Weingärten erschienen uns irgendwie sonderbar mit fast reifen Trauben im Jänner, aber wir hatten den Anbau hierzulande noch nicht ganz durchschaut, wie sich später herausstellen sollte. Man plant sogar ein Wellness-Hotel. Der Bauplatz ist schon geplant. Die Technologie bot alt bekanntes, nur die Arbeitskräfte sind offensichtlich billiger und zahlreicher. Neben der ruhenden Etikettiermaschine beklebten ungefähr zwei Dutzend fleißige Hände die Flaschen. Die abschließende Verkostung fand in einem feudalen Kellerstübchen statt. Es gab Sauvignon Blanc, Viognier, Shiraz, Rosé und Schaumwein. Von dort wieder zurück, vorbei an den Kuhfladen und einigen sehr, sehr einfachen um nicht zu sagen jämmerlichen Bauernhöfen, führte uns die holprige Straße wieder zur Schnellstraße nach Nashik. Wir erreichten etwas außerhalb des Ortes das feudale Hotel „Beyond Sula Vineyards Resort“. Es wurden die Zimmer bezogen, kurz frisch gemacht und gleich zum Mittagessen Platz genommen. Der Indische Speiseplan ist vor allem sehr bunt und teilweise scharf. Es gibt Saucen in vielen Farben mit allerlei Einlagen, wie verschiedene Fleischarten,





Fisch und Gemüse. Die Geschmacksrichtungen reichen von angenehm pikant über ziemlich scharf bis feuergefährlich und brennbar. Darüber hinaus gibt es noch Würzmischungen, die bei uns bereits als Körperverletzung gelten. Mit ausgeglühtem Gaumen führen wir in den hauseigenen Betrieb. Die „Sula-Winery“ ist der führende Weinbaubetrieb in Indien. Er war auch der erste, der im Wine-Spectator



(USA) Erwähnung fand. Der Begründer ist Rajeev Samant, ein studierter Wirtschaftsingenieur, der viele Jahre im Silicon Valley bei der Firma Oracle sein Geld verdiente. 1993 kehrte er nach Indien zurück, wo er als Landwirt begann Teakholz, Mangos und Tafeltrauben zu kultivieren. 1996 kam ihm die Idee Wein zu produzieren, weil das Klima in Nashik dafür prädestiniert ist. Man begann damals mit einer Produktion von 50.000 Flaschen. 1999 engagierte er einen kalifornischen Weinmacher. Im Laufe der Jahre wurde die Qualität durch moderne Technologie wie z.B. gekühlte Gärung u.ä. gesteigert. Heute werden neben den Klassikern wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz und Sauvignon Blanc auch Chenin Blanc, Zinfandel und Riesling kultiviert. Aktuell werden mehr als 7 Mio Flaschen verkauft und hat damit einen Marktanteil von ca. 60 % in Indien. Bei der Besichtigung eines Weingartens (in Vertretung der jährlich 170.000 Besucher) ergab sich wieder das seltsame Bild mit reifen Trauben im Jänner. Man sprach von einem zweiten Schnitt. Gibt es hier zwei Ernten? Noch war der Weinbau für uns etwas verschleiert. Die abschließende Kost bot

wie üblich einen Querschnitt durch das Sortiment.

Der nächste Tag begann mit einem gemütlichen Frühstück mit anschließendem Faulenzen am Pool oder beim Kartenspielen. Als erster Betrieb stand das Weingut „York“ auf der Liste. Auch hier



kam durchwegs moderne Technologie zum Einsatz, was sich in der Qualität der Weine widerspiegelte. Der Betrieb ist im Besitz der Familie „Gurnani“. Die Gründung war 2004 durch Lilo Gurnani, der jetzt mit seinen zwei Söhnen das Weingut bewirtschaftet. Einer wurde in Australien zum Önologen ausgebildet und ist seither bemüht die gängigen Sorten in bester Qualität in die Flaschen zu bringen. Bei der Verkostung, begleitet von kleinen Snaks (nicht scharf), konnte man von dem gemütlichen Kostraum neben den Weinen auch die Aussicht über die Umgebung genießen. Ein naher Stausee dient nicht nur der Stromerzeugung sondern auch der Wasserversorgung von Mumbai.

Weiter ging das Programm mit der Fahrt durch Nashik. Besonders einprägend waren die mehr oder weniger improvisierten Geschäfte, die wie eine Mischung aus Marktstand und Garage aussahen, in denen Waren aller Art feilgeboten wurden. Ob die alle eine Betriebsgenehmigung haben (falls es hier so etwas gibt)? Ein kurzer Stop zum Mittagessen in einem Hotel und weiter ging's zum Boutique-Weingut „Mountain View“. Der Privatbetrieb wurde 1996 von einem in der Pension nach Indien zurückgekehrten Soziologie-Professor gegründet, der ebenfalls viele Jahre in USA tätig



war. Hier werden ca. 100.000 Flaschen der Sorten Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chenin Blanc Spätlese, Cabernet Sauvignon, Shiraz und Rosé produziert. Auch eine Gärtnerei war hier ansässig, was die unzähligen Töpfe mit Blumen und Pflanzen erklärte. Mit dem sehr freundlichen und rüstigen Besitzer (Anfang 80), besuchten wir einen seiner Weingärten. Hier lüftete sich endlich das Geheimnis um den ungewöhnlichen Traubenbehang. Die erste Ernte, also das was bei uns gelesen wird, fällt dort in die Monsunzeit von Juni bis September mit sehr viel Regen. D.h. die Trauben sind komplett



verwässert und verfault bzw. verschimmelt, also unbrauchbar, und werden daher abgeschnitten. Durch diesen Schnitt treiben die „Geiztriebe“ aus und reifen in der trockenen, aber immer noch warmen Zeit aus. Die „richtige“ Lese findet also im Februar oder März statt. Endlich hatten wir Klarheit über den indischen Weinbau. Dann fuhren wir

zurück in Hotel für eine kurze Nachtruhe.

Mitten in der Nacht (ca. 04:00 Uhr) riss uns ein Weckruf aus dem Schlaf. Mit Sack und Pack verließen wir gegen fünf Uhr das Hotel in Richtung Nashik. Auf der Autobahn gab es in der Morgendämmerung einen kurzen Stop in einem Teehaus. Pünktlich trafen wir am Flughafen für den Inlandsflug nach Süden ein. Mit einem Airbus 320 der „IndiGo“ erreichten wir nach knapp zwei Stunden „Kochi“. Es empfing uns ein ziemlich tropisches Klima. Mit 32°C und 90% LF waren wir, die aus dem Winter kamen, zu Anfang etwas überfordert. Auf die Frage ob das hier normal sei, antwortete der Buschauffeur: „nein, es ist momentan ungewöhnlich kühl“(?!?).

Kochi, früher Cochin, liegt im Bundesstaat „Kerala“, an einem Naturhafen der Mala-barküste und hat ca. 2 Mio Einwohner. Das Stadtgebiet erstreckt sich sowohl über das Festland als auch über mehrere der Küste vorgelagerte Inseln und Halbinseln. Das Klima in Kochi ist tropisch. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 27,5°C (vgl. Wien: 10,2°C). Jahresniederschlag: knapp 3000 mm. Bei der Fahrt durch die Gegend fielen immer wieder die malerischen Anblicke mit den Palmeninseln und Meeresarmen mit Fischernetzen



auf. Weiters fiel allerdings auch der Stützpunkt der indischen Marine mit Hafen für Kriegsschiffe und abgesperrtem Flugplatz auf. Etwas früher, nämlich im Jahre 1500, zwei Jahre nach der Ankunft des portugiesischen Seefahrers Vasco da Gama in





Kozhikode, landete dessen Landsmann Pedro Álvaro Cabral in der Lagune von Kochi. 1502 gründeten die Portugiesen ihre erste Handelsniederlassung in der Stadt. Ein Jahr darauf errichteten sie die Festung „Fort Manuel“, die erste europäische Festung auf dem indischen Subkontinent. Vasco da Gama starb 1524 in Kochi und wurde dort auch begraben, bis seine sterblichen Überreste 1539 nach Lissabon überführt wurden. Ab 1653 machten die Niederländer den Portugiesen ernsthafte Konkurrenz und eroberten die Stadt schließlich im Jahre 1663. Unter den neuen Herrschern begann die Blütezeit Kochis. Das weitreichende Handelsnetzwerk der Niederländischen Ostindien-Kompanie trug maßgeblich zum wirtschaftlichen Aufschwung bei. 1790 geriet Kochi unter britischen Einfluss. Sie schütteten in den 1920er Jahren Willingdon Island auf, um den Hafen für die Ozeanschifffahrt zu erweitern. Von 1947 bis 1956, bis zur Eingliederung in den nach Sprachgrenzen neu geschaffenen Bundesstaat Kerala, war Kochi Hauptstadt des Unionsstaates Cochin, wie auch die Stadt selbst damals noch offiziell hieß. 1996 erhielt sie einen Namen in Malayalam und heißt seitdem Kochi. Hier im Süden erschien uns alles ein wenig sauberer, gepflegter und bunter als weiter nördlich. Nach Bezug des Hotels besuchten wir die Franziskanerkirche mit dem Grabstein Vasco da Gamas, den Holländischen Palast, eine Jüdische Synagoge von 1568 und eine Fußgänger-zone mit zahlreichen Touristenfallen. Leider durfte man in einigen dieser Sehenswürdigkeiten nicht fotografieren oder filmen. An der Küste konnte man einige der „chinesischen“ Fischernetze in Aktion betrachten. Als Abschluss waren wir bei einer farbenprächtigen Kathakali-Tanzvorführung (nicht Kater Karli) zu Gast. Dies ist eine Mischung aus Tanz, Musik, Drama und Ritual. Im Hotel genossen wir schließlich ein köstliches Abendbuffet und ein entspannendes Bad im wohltemperierten Pool bis spät in die Nacht.

Der nächste Tag brachte uns nach „Munnar“. Es ist eine Stadt mit knapp 70.000 Einwohnern und ist bekannt für die sie kilometerweit umgebenden Teeplantagen und daher ein beliebtes touristisches Reiseziel. Munnar liegt etwa 100 km östlich von Kochi am Zusammenfluss der Flüsse Muthirapuzha, Nallathanni und Kundaly in einer Höhe von ca. 1600 Metern. Der Name Munnar wurde daher wahrscheinlich aus den Malayalam-Wörtern munu (drei) und aru (Fluss) abgeleitet. Am Weg dorthin legten wir einen Zwischenstop bei einem Gewürzmischer, der Firma „Symega“ ein. Diese Firma macht hauptsächlich Fertigmischungen für internationale Lebensmittelhersteller aller Art. Durch einen Kontakt von Koll. Winkler zu einem seiner ehemaligen Schüler und Mitarbeiter dieser Firma wurde es ermöglicht, hinter die Kulissen eines solchen Betriebes zu schauen, den Touristen sonst nicht besichtigen können. Auch hier war strengstes Fotografierverbot. Darüber hinaus musste man sich wie in einer Intensivstation mit Schutzkleidung, bestehend aus Mantel, Haube und Schuhen abmühen. Und das bei diesen tropischen Verhältnissen. Durch diverse Schleusen kam man in den Hochsicherheitstrakt, in dem die Mischmaschinen und Gewürzsäcke versteckt waren. Außer kubikmeterweise buntes und reichlich streng riechendes Pulver konnten wir allerdings nichts entdecken, was besonders nach Geheimnis „riecht“. Nach dieser interessanten Führung konnten wir uns bei einem informativen Fachgespräch in einem klimatisierten Raum wieder auslüften. Während der Weiterfahrt begab man sich zusehends ins bergige Hinterland und gewann auf der kurvigen Straße zügig an Höhe. Glücklicherweise hatte niemand einen besonders empfindlichen Magen. Und an die Fahrpraxis des Landes, wo auf einer zweispurigen Straße oft fünf Fahrzeuge nebeneinander unterwegs sind, haben wir uns mittlerweile auch schon gewöhnt. Der Reiseleiter brachte während



dieser langen Fahrten immer wieder Lektionen zum Hinduismus und zur Gesellschaftsstruktur. Er selbst aus der Kriegerkaste stammend, erklärte die Unterschiede und Traditionen. Beispielsweise werden immer noch die Ehepartner von der Familie ausgesucht. Hat wahrscheinlich Vor- und Nachteile. Er trug es mit Fassung (weil keine Alternative), war aber sichtlich nicht begeistert. Bald verabschiedete sich leider der Keilriemen der Klimaanlage, was zu einer unfreiwilligen Verzögerung führte. Man vertrat sich in der Zwischenzeit die Beine und verköstigte sich mit frischer Kokosmilch vom nahen Getränkestand. Nach etwa einer Stunde, der Schaden war aber noch nicht behoben, ging's weiter. Noch ein kurzer Halt bei einem Wasserfall, dann setzte bereits die Abenddämmerung ein, aber wir waren noch lange nicht am Ziel. Der Bus schlängelte sich in der Finsternis, nur dürrtgerhellt durch die schwachen Scheinwerfer, die nicht enden wollenden Kurven zügig entlang. Man wurde das Gefühl nicht los, dass es der Fahrer ziemlich eilig hatte. Endlich erreichten wir das Hotel, nahmen noch ein spätes Abendessen und zogen uns dann auf die Zimmer zurück.

Am nächsten Morgen, es war herrlicher Sonnenschein, nahm man die Umgebung in Augenschein. Rundum Berge, aber die Fernsicht, trotz der Höhe von etwa 1800 m, sehr eingeschränkt. Der allgegenwärtige Dunst ließ die Bergrücken am Horizont nur erahnen. Zum Frühstück gab es wieder ein gut sortiertes und reichliches Buffet und einen frischen, intensiven und sehr aromatischen schwarzen Tee. Dieser wurde in einem großen Stoffbeutel ziehen gelassen und dann mit leicht geschäumter heißer Milch aufgegossen. So stellt man sich in Indien das Teetrinken vor. Leider gibt es manchmal auch nur die handelsüblichen Teebeutel, und den Kaffee schaut man am besten nur von der Ferne an. Apropos Ferne. Während der Fahrt vom Hotel in

die Landschaft sahen wir die Abgründe neben der Straße, diesmal bei Tageslicht. Der Fahrer war jetzt deutlich langsamer unterwegs als gestern; gut dass es schon finster war. Bald sah man die atemberaubende Landschaft mit den kilometerweiten Teeplantagen, die die Hügel wie ein weicher grüner Teppich überzogen. Dazwischen einige Bäume und Felsformationen. Dazu die Morgensonne und die laue Luft – fast schon kitschig. Bei einem



Spaziergang konnten wir einige Teepflückerinnen bei der Arbeit beobachten, bzw. sie davon abhalten. Bald kam der Aufseher und gab uns zu verstehen, dass er keine Verzögerung wünsche. Die Damen sollen pro Tag und Person ca. 200 bis 250 kg Tee pflücken. Und 250 kg kleine Blätter sind ein ziemlich großer Haufen. Bald fuhren wir weiter auf der z.T. beängstigend engen Straße nach Munnar. Während eines Halts bei einer christlichen Kirche aus der Kolonialzeit von 1911, der „C.S.I. Church Munnar“ (C.S.I. bedeutet Church of South India, nicht mit den Fernsehserien verwechseln), konnten wir zufällig einen Lauf von hunderten Schülern und Lehrern beobachten, die mit dieser Aktion auf das Projekt der Müllentsorgung für ein sauberes Indien aufmerksam machen wollen. In der Kirche, die völlig anders geschmückt ist als bei uns, kam zufällig ein Priester, der ganz stolz eine Orgel und eine Uhr aus Europa herzeigte. Auf der Weiterfahrt





begegnete uns überraschenderweise ein indischer (no na) Elefant, der, wie sich anhand einer bunt herausgeputzten jungen Dame auf einem Pferd und einer Kamera herausstellte, aber nicht als Arbeitstier, sondern als Schauspieler für Dreharbeiten unterwegs war. Nach fünf Minuten Aufenthalt führte uns die Straße weiter bis zum Mattapetty-Stausee. Auch hier trafen wir auf Schulklassen, die für das Sauberkeitsprojekt Werbung machten. Alle Schüler, ob klein, ob groß haben Schuluniformen an. Das würde auch bei uns so manches Modeproblem lösen. Wieder zurück in Munnar erleichterten wir wieder ein Hotelrestaurant um ein Mittagsbuffet. Anschließend gab es noch einen kurzen Halt bei einer Obst und Teeplantage neben einem See. Nächster Programmpunkt war die Besichtigung einer Gewürzfarm, die hauptsächlich Kardamon



produzierte. Aber auch Vanille, Pfeffer, Chili, Kakao, u.a. war zu sehen. Der Rundgang dauerte etwa eine Stunde und endete, wie könnte es anders sein, im Geschäft. Man deckte sich dort mit allerlei nützlichen und unnützen Dingen ein. Ein weiterer Programmpunkt war die Besichtigung ein Tee-Fabrik. Leider erfuhren wir vom Reiseleiter, dass es schon zu spät sei, weil bis wir dort eintreffen, sperren sie schon zu. Schade, vielleicht hätten wir den zweiten See auslassen sollen. Also langsam zurück in Richtung Hotel. Noch ein, zwei Fotohalte und dann

beim Hotel noch ein ausgedehnter Abendspaziergang oder eine Ayurveda-Massage oder ein Bier an der Bar oder was immer das seelische Herz begehrt. Beim Spaziergang konnte man einige wild lebende Affen, wahrscheinlich Languren, beobachten, wie sie sich geschickt in den Bäumen fortbewegten. Auch die „heiligen“ Kühe sieht man immer wieder herumstreunen, aber die (un)heiligen Stiere können ganz schön lästig werden. Ein „brennendes“ Abendbuffet ermöglichte wieder die Verätzung der Schleimhäute. Zum Ablöschen konnte man eine indische Limonade (Nimbu Pani) verwenden. Diese besteht aus Zitronen- oder Limettensaft, Kümmel, Kardamon und Salz(!) – naja, man muss nicht alles haben, Wasser tut's auch.

Der nächste Tag begann bereits wieder in der Nacht um fünf Uhr und führte entlang der bereits bekannten Kurvenstraße in Richtung Küste. Statt des Frühstücks gab es ein Lünch-Paket (eigentlich Lunch-Paket), aber man muss ja nicht unbedingt Frühstücken. Nach geraumer Zeit, es schien bereits die Morgensonne, konnte man am Straßenrand in einem Teehaus/Gewürzfarm einen sehr schmackhaften Imbiss zu sich nehmen. Nach Imbiss und kurzer Besichtigung des botanischen Gartens fuhr der Bus weiter Richtung „Mararikulam“. Unterwegs wurden bei einem kleinen Getränkeshändler Biervorräte angelegt, weil im Hotel keines erhältlich ist. Im Hotel wurden wir mit Blütenketten und Fruchtsaft empfangen. Die Rezeption hatte keine Wände, was auf die Notwendigkeit einer möglichst effizienten Lüftung schließen lässt. Im Sommer hält es hier ein Durchschnittseuropäer ohnehin nicht aus. Die Hotelanlage ist sehr weitläufig, die Zimmer sind in Form von gemütlichen Bungalows angelegt. In den Unterkünften war es auch kaum auszuhalten. Die Klimaanlage, ohne die hier zwar nichts geht, war auf „Grönland“ eingestellt. Man kann es auch übertreiben. 16°C sind einfach zu wenig. Also



hinaus an den Strand und ein Bad im angenehm warmen Meer. Dieser Anblick mit Palmen, Sand und Meer ergäbe wieder eine klassisch-kitschige Postkarte. Jeder wird beim Verlassen der Anlage registriert und bei der Rückkehr wieder, damit niemand verloren geht. Wellen und Strömungen sind nicht zu unterschätzen. Schließlich ist es das Arabische Meer, Teil des Indischen Ozeans und das nächste Festland ist Arabien bzw. Afrika in etwa 1000 km Entfernung. Die Parkanlage des Hotels ist eine tropische Pracht von allerlei Vögeln, Blumen und anderen Pflanzen. Auch ein Blütenstrauch vor der eigenen Zimmertür, an dem sich Dutzende Schmetterlinge tummeln lädt zum Verweilen ein. Auf der privaten Terrasse kann man sich auf Liegestühlen oder Hängematten erholen. Ein gemütliches Abendessen in einem wandlosen „Speisesaal“ lässt den Abend ausklingen.

Am folgenden Tag steht eine Bootsfahrt mit den traditionellen, bambusverkleideten Booten am Stundenplan. Mit dem Bus erreichen wir

„Alappuzha“. Alappuzha, früher Alleppey, ist eine Hafenstadt in Kerala, rund 60 km südlich von Kochi mit knapp 200.000 Einwohnern. Berühmt ist hier besonders für das alljährlich im August stattfindende Schlangenbootrennen um den Nehru Cup, das dem hinduistischen Onam-Fest vorausgeht. Dabei wetteifern zahlreiche Chundan – lange, schmale und kunstvoll verzierte Boote mit bis zu 120 Ruderern – um den Sieg.

1859 wurde die erste Kokosfaserfabrik Travancors in der Stadt eröffnet. Alappuzha gilt als das Zentrum der kokosfaserverarbeitenden Industrie in Kerala, ist aber ansonsten schwach industrialisiert. Der Fremdenverkehr gewinnt zunehmend an Bedeutung. Die wegen ihrer Kanäle als „Venedig des Ostens“ bezeichnete Stadt ist ein beliebter Ausgangspunkt für Bootsfahrten auf den Backwaters, zudem ziehen die berühmten Schlangenbootrennen jährlich tausende Besucher an. Auf den Ausflugsbooten gibt es gemütliche Bänke und Sessel auf denen man die Landschaft vorbeiziehen lassen





kann. Weiters sind Kabinen vorhanden, die auch Übernachtungen ermöglichen. Außerdem gibt es eine Küche, in der unser Mittagessen zubereitet wurde. So tuckerten wir auf dem spiegelglatten Wasser gemütlich durch die Kanäle. Zwischen den Kanälen sind z.T. künstliche Inseln, auf denen vor



allem Reis angebaut wird. Nach einigen Stunden auf dem Wasser stiegen wir wieder an Land und fuhren zurück nach Kochi. Nach dem Einchecken im Hotel noch ein kurzes Erfrischungsbad in der Poollandschaft und dann fertigmachen zum Abendessen. Vor dem Essen wurde noch unser Reiseleiter verabschiedet, der uns während der vergangenen Tage begleitet hatte. Für uns war es das letzte Abendmahl, das unter „verschärften“ Bedingungen stattfand.

Der letzten Tag in Indien diente nur mehr für den Transfer zum Flughafen. Wir verließen das Land um 09:40 mit Emirates in Richtung Dubai. Diesmal erwischten wir eine ziemlich schlaglöcherreiche Luftstraße, den es rumpelte so stark, dass sich sogar das Personal zeitweise setzen musste. Zu Mittag landeten wir in Dubai. Bei der ersten Rundfahrt

konnte man bereits einen Eindruck von der Stadt gewinnen. Bald waren wir am Hotel und bezogen die Zimmer. Nach kurzem Frischmachen folgte eine Erkundungstour zu Fuß. Sie führte in ein Einkaufszentrum, der „Mall of the Emirates“. Gegen diese „Einkaufswelt“ ist das Donauzentrum eine Greißlerei. Hier gibt es auf drei Etagen und kilometerlangen Gängen alles was man braucht und vor allem was man nicht braucht und was sich außerdem ein Durchschnittstourist nicht leisten kann. Von hier aus kann man auch in die berühmte Schihalle gelangen, wo man täglich für 70 bis 120 Euro bis Mitternacht Schifahren kann. Mit der Metro gelangt man in einer viertel Stunde zum nächsten Einkaufszentrum, der „Dubai Mall“.

Bezogen auf die Verkaufsfläche ist die Dubai Mall mit 350.000 Quadratmetern eines der größten Einkaufszentren der Welt. Die Dubai Mall eröffnete 2008 mit 600 Geschäften und beherbergt im Endausbau 1.200 Geschäfte auf vier Etagen, die 37 Millionen Besucher, für die 14.000 Parkplätze zur Verfügung stehen, pro Jahr anziehen sollen. Man erreicht die Mall über eine 800 m lange, klimatisierte und mit Rollbändern ausgestattete Brücke, die sog. „Metro Link“. Das Einkaufszentrum verfügt über 120 Gastronomiebetriebe sowie über den größten Gold-Souk der Welt mit 220 Geschäften, eine Kunsteisbahn mit Olympia- und Eishockeymaßen, einen musikgesteuerten Springbrunnen, eine 24 Meter hohe Wasserkaskade, einen Saal für Modenschauen, ein Multiplex-Kino mit 22 Sälen, ein Präsentationszentrum für Computerspiele, sowie über ein betreutes Kinder-Abenteuerland. Eine weitere Attraktion der Dubai Mall ist das sich über drei Etagen erstreckende Aquarium. Das größte Becken hat eine Grundfläche von 51x20 Meter und ist 11 Meter hoch. In dem aus 75 Zentimeter dicken Acrylglas bestehenden größtem Becken befinden sich in 10.000 Kubikmetern Meerwasser aus dem Persischen Golf, 33.000 Seetiere und Fische. Durch





das untere Becken verläuft ein zwei Meter hoher schmaler Fußgängertunnel, dessen Wände nur 19 Zentimeter dick sind, was der natürlichen Größenwiedergabe der Tiere dient. Da kein natürliches Licht vorhanden ist, verfügt es über eine Lichtan-

Am nächsten Morgen erwartete uns der, aus Sri Lanka stammende, Tagesreiseleiter zu einer Stadtrundfahrt. Zuerst war der Bereich Dubai-Marina am Programm. Dieses Viertel mit Yachthafen besteht fast nur aus Wolkenkratzern, die allesamt



lage mit Tag- und Nachtsimulation.

Die Dubai Mall, geplant von Emaar Properties, ist Teil des Projektes „Downtown Dubai“, zu dem eine größere Anzahl Apartment- und Bürogebäude, zahlreiche Hotels und ein neu gebauter Stadtteil, der den Eindruck einer arabischen Altstadt vermitteln soll, eine Wasserbeckenlandschaft mit der weltgrößten Springbrunnenanlage sowie als Mittelpunkt der mit 828m welthöchste Wolkenkratzer Burj Khalifa gehört. Am Abend genossen wir im Hotel wieder ein eher „westliches“ Abendessen.

architektonisch sehr ansprechend sind. Weiter ging's auf die „Palmeninsel“. Hier sind die Häuser kleiner aber alle auf künstlichen Inseln gebaut. Optischer Höhepunkt ist das Hotel „Atlantis“ auf dem Wellenbrecher, der durch einen Unterwassertunnel erreicht wird. Vorbei an der Palastanlage des Scheichs und dem Siebensternhotel „Burj al Arab“ fahren wir in Richtung Altstadt. Dort besuchten wir im alten Fort das Dubai-Museum, in dem eine sehr interessante Ausstellung über die Geschichte und Entwicklung Dubais zu sehen ist. Anschließend





fürte die Tour weiter zum Dubai-Creek wo wir mit einem Taxi-Boot zum anderen Ufer übersetzten. Wir besuchten zuerst einen Gewürzhändler (bei dem die Reiseleiter üblicherweise Provision bekommen) in einem sehr geschäftigen Markt, und anschließend den Gold-Souk. Was da in den



Auslagen liegt ist in Summe wahrscheinlich Millionen wert. Es gibt Schmuck in allen Größen. Vom Ring über Armreifen, Halsketten und Ohrgehänge bis hin zu richtigen „Brustpanzern“. Von dort aus fahren wir mit dem Bus noch eine Runde durch den alten Stadtteil am Hafen um schließlich auf den Zubringer zum Flughafen einzubiegen. Nach dem Einchecken bestiegen wir um etwa 17 Uhr den Flieger und waren um 21 Uhr in Wien.

Insgesamt war diese Reise manchmal recht anstrengend, aber außerordentlich interessant und lehrreich.

Dafür noch ein verspätetes, aber dennoch herzliches Dankeschön an Koll. DI Manfred Winkler für die Organisation.



Besuch der serbischen Umweltministerin



Wenngleich der Schwerpunkt des Besichtigungsprogrammes während des zweitägigen Arbeitsbesuches in Österreich Umwelttechnologie war, wollte die serbische Umweltministerin Frau Snežana Bogosavljević-Bošković unbedingt auch unsere Lehr und Forschungsanstalt besichtigen. Ihr Interesse an unserer Institution äußerte sich auch darin, dass sie nach der Begrüßung und der Präsentation unseres Imagefilms noch eine große Zahl ausbildungsrelevanter Fragen stellte, die unser Direktor HR Dr. Reinhard Eder sehr gerne beantwortete. Schlussfolgernd lobte die Ministerin die kombinierte allgemeine, fachliche, praktische und wirtschaftsorientierte Ausbildung als Grundlage des Erfolgs der österreichischen Wein- und Obstbranche und bedauerte, dass es derartige Ausbildungsstätten in Serbien nicht gäbe. Bei der anschließenden Führung durch die Obstverarbeitung und die chemische Prüfstelle konnten mannigfache Aktivitäten und Tätigkeiten vorgestellt werden, sodass die Frau Ministerin und die sie begleitenden hochrangigen Funktionäre und Botschaftsangestellten von unserer Institution einen sehr guten Eindruck bekamen.





Schulbeginn - unser neuer I. Jahrgang



Klassenfoto I. Jahrgang 2015/16

1. Reihe: Andrea DENK, Theresa HERZINGER, Francesca GESELLMANN, Paul RIEGELNEGG, Michael SCHIEDAUF, Franz POINTNER, Andreas FINGERLOS, Paul BREUSS
2. Reihe: Martin WENDELIN, Alexander ARTNER, Katharina SCHWERTFÜHRER, Verena LANGMANN, Julian LEHNER, Susanne RIEPL, Alexander TÜRK, Nicolas BERGMANN (Rep.)
3. Reihe: Clemens FRASZ, Natalie KLEIN, Alina RETTENBACHER, Sophie SMOLEY (Rep.), Michael LIEGENFELD, Larissa BECK, Simon SCHATZ, Konstantin ALEKSEEV, Mathias LIELEG
4. Reihe: Franz JAGSCHITZ, Philipp DÖLLER, Christian HEISS, Maximilian PREISS, Marco WANDLER, Benedikt SCHÖNNER, DI MMag. Alois GEYRHOFER, David KNÖBL, Benedikt AUFREITER, Leonhard BAUER

34 Schüler/-innen, davon 10 Mädchen, wurden anhand ihrer bisherigen schulischen Leistungen für den neuen I. Jahrgang ausgewählt. Die Schüler/-innen kommen aus den Bundesländern Niederösterreich (17), Burgenland (11), Steiermark (4), Wien (1) sowie aus Russland (1).

Um den Einstieg in die neue Schule zu erleichtern, wurden am ersten Tag den Schüler/innen zusammen mit deren Eltern Informationen zum Schulablauf und über das Zusammenleben im Schülerheim gegeben. Da die meisten Schüler/innen durch den Schulbesuch in Klosterneuburg nun während der Woche dem Familienverband und der vertrauten Umgebung fern sind, haben sich dreitägige Kennenlertage in Oberleis hervorragend bewährt, um sich miteinander vertraut zu machen und das Heimweh zu überwinden.

Wir wünschen unseren neuen Schüler/-innen viel Erfolg und schöne Jahre bei uns an der Alma Mater Babonensis!



Priesterweihe von Dipl.-Theol. Dominic Lorenz vlg. Hw. Herr Tassilo



Am 12. September 2015 wurde einer unserer beiden kathol. Religionslehrer, Hw. Herr Tassilo Dominic LORENZ durch Seine Exzellenz Bischof Markus Eidsvig im Chorherrenstift Klosterneuburg zum Priester geweiht. An der festlichen Feier nahmen zahlreiche Kolleg/-innen vom Lehrkörper sowie Schüler/-innen teil, wobei besonders hervorzuheben ist, dass vier unserer Schüler mit ihren Blasmusikinstrumenten für die sehr erfrischende und wohlklingende musikalische Umrahmung sorgten.

Herr Dipl.-Theol. Dominic Lorenz wurde am 17. Jänner 1983 in Dettelbach, Bayern, geboren. Er studierte in Bamberg Latein und Religion (Lehramt) und danach in Würzburg Theologie. 2010 schloss er sein Studium ab und wurde im Stift Klosterneuburg eingekleidet; er erhielt den Ordensnamen Tassilo. Nach seinem Noviziat begann er das Doktoratsstudium in Kirchengeschichte an der Universität Wien. Er legte am 28. August 2014 die „Ewige Profess“ ab und wurde am 30. November 2014 zum Diakon geweiht.

Wir gratulieren unserem Kollegen Hw. Herrn Tassilo Lorenz zu diesem wichtigen Schritt in seinem Leben!





Forschungskooperation mit dem Versuchszentrum Laimburg (Südtirol)



Zum Land- und forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg in Auer (Südtirol) besteht seit seiner Gründung im Jahre 1974 ein sehr guter und inniger Kontakt. So waren einige unserer Absolventen Gründungsväter dieses jungen und innovativen Lehr- und Forschungsinstitutes sowie prägend in führenden Funktionen tätig.

Die sehr guten und persönlichen Kontakte führten im September 2015 dazu, dass diese Verbundenheit fixiert und eine Rahmenvereinbarung zur vertieften fachlichen Kooperation zwischen dem land- und forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg (Direktor Dr. Michael Oberhuber) und der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (Direktor HR Dr. Reinhard Eder) unterzeichnet werden konnte.

Durch die Zusammenarbeit soll die Forschungsbasis im Agrar- und Ernährungsbereich ausgeweitet und wirksam gestaltet, die Effizienz des Wissenstransfers erhöht, sowie das Angebot für die Wirtschaft verbessert werden.

Das Versuchszentrum Laimburg zählt im Bereich Obst- und Weinbau, Pflanzenschutz und Rückstandsanalytik sowie Metabolomics von Früchten zu den führenden Instituten Europas, sodass Forschungskooperationen bzw. gegenseitige Studienbesuche sehr „ertragreich“ sein können.



GÖTTLESBRUNN · LANGENLOIS · WILDON

muellerglas.at

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so



Müller Glas & Co Handelsgesellschaft m.b.H.

Niederlassung Göttlesbrunn: A 2464 Göttlesbrunn · Landstraße 100 · Tel +43 (0) 2162 8251
 Niederlassung Langenlois: A 3550 Langenlois · Gewerbestraße 20 · Tel +43 (0) 2734 2267
 Niederlassung Wildon: A 8410 Wildon · St. Georgener Straße 20 · Tel +43 (0) 3182 20 440



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com





Termine

Generalversammlung des Absolventenverbandes mit Bordeaux-Vortrag

27. November 2015, Beginn 14 Uhr

Die Generalversammlung findet an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Wiener Straße 74 in Klosterneuburg statt.

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 Vorstandes
5. Eingebrachte Anträge
6. 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(at)weinobst.at) einzureichen.

Zeitgleich findet am 27. November auch der Tag der offenen Tür statt, sodass eine Führung durch das Haus sowie die Präsentation von zahlreichen Aktivitäten erfolgt.

Im Anschluss an die Generalversammlung präsentieren Absolventen der HBLAuBA Betriebe und aktuelle Entwicklungen mit Weinen aus der Bordeaux. Die Teilnahme ist kostenlos.

Anmeldungen zur Generalversammlung sind entweder mit Telefax (02243/37910-411) oder per E-Mail (franz.rosnerweinobst.at) bis spätestens 20. November 2015 bekannt zu geben.

Biodynamische Weinfachreise 1. bis 5. Mai 2016

Der Absolventenverband organisiert vom 1. bis 5. Mai 2016 eine biodynamische Weinfachreise in das elsässische Weinanbaugebiet. Im Mittelpunkt dieser Fachreise stehen Spitzenbetriebe, die seit vielen Jahren auf diesem Gebiet arbeiten, sowie kulinarische und kulturelle Besonderheiten. Nähere Programmpunkte sowie die Kosten werden in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben.



Runde Geburtstage (von August bis September)

50 Jahre

		MatJg
CZERNY Johann	FELS	1984
GÖTZINGER Herbert	NUßDORF ob der Traisen	1985
SCHOBER Veronika	KLOSTERNEUBURG	1986
WENDELIN Elisabeth	GOLS	1987

60 Jahre

SCHILLING Herbert	Wien	1974
-------------------	------	------

75 Jahre

LÖFFLER Franz	FURTH/GÖTTWEIG	1960
WOLF Gerhard	TRUMAU	1962

80 Jahre

PREITLER Johann	GRATKORN	1961
-----------------	----------	------





Gratulation zur Vermählung

Am 15. August 2015 haben Frau Agnes Minkowitsch (MatJg. 2008) und Herr Lukas Lehner (MatJg. 2005) in Mannersdorf an der March den Bund fürs Leben geschlossen. Der Vorstand des Absolventverbandes gratuliert herzlich und wünscht viel Glück und Erfolg auf dem weiteren Lebensweg.

Trauer um unsere Verstorbenen

ADir. Ing. Karl SCHOBER

Bundeskellereinspektor i.R., Auszeichnungen: Goldenes Leistungsabzeichen der Freiwilligen Feuerwehr und die Goldene Verdienstmedaille des Land NÖ

Ing. Franz Haitzer

3400 Klosterneuburg, Stegleiten 8, welcher am 8. April 2015 verstarb.

Ing. Hermann DETZ,



welcher am Mittwoch, den 12. August 2015, nach langer, schwerer Krankheit, im 60. Lebensjahr verstorben ist. Nach seiner Matura im Jahr 1975 war er für das Weingütesiegel tätig. Als 1989 die staatliche Prüfnummer installiert wurde, war er maßgeblich für die erfolgreiche Umsetzung zuständig und leitete die Außenstelle in Poysdorf. Seine fachlich fundierte Kompetenz und seine bedachte, kollegiale und wertschätzende Art trug dazu bei, dass er nicht nur im Kollegenkreis, sondern auch im Pfarrgemeinderat, in der Jägerschaft und in der Weinfachwelt geschätzt wurde. So trug er auch zur positiven Entwicklung des DAC Weinviertel wesentlich bei. Seine Leidenschaft lebte er auch in seinem Weinbaubetrieb mit rd. 4 ha, der in Poysdorf betrieben wurde. Sein Sohn Dipl.-Ing. Christoph Detz, welcher

an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau in der Abteilung Kellerwirtschaft und als Professor tätig ist, wird diesen weiterführen.

Ao.Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr.nat.techn. Helmut Redl



Nach langem, schwerem, mit großer Geduld ertragenem Leiden verstarb am 21. September 2015 der anerkannte Weinfachmann im 65. Lebensjahr. Seine Expertisen im Bereich Applikationstechnik und integriertem Pflanzenschutz haben einen wichtigen Beitrag zum österreichischen Weinbau geleistet. Für die HBLAuBA für Wein- und Obstbau war er als Fachgutachter für die „Mitteilungen Klosterneuburg“ tätig. Die österreichische Weinwirtschaft verliert mit Dr. Redl einen profunden Wissenschaftler.




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 AQ Austria

in Kooperation mit



**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU





Einschaltungen

AssistentIn in Klosterneuburger Sektkellerei

Karl Inführ KG

Karl Inführ KG bietet HBLA AbsolventIn einen interessanten Arbeitsplatz.

Sie unterstützen unseren Kellermeister in einem dynamischen Arbeitsumfeld in einer modernen Sektkellerei, sind verlässlich, flexibel und belastbar.

Wir bieten:

- › gute Einschulung
- › ein sicheres, langfristiges Arbeitsverhältnis
- › KV Mindestgehalt und die Bereitschaft zur Überzahlung abhängig von Qualifikation und Berufserfahrung.

Weitere Informationen zu unserer Sektkellerei finden Sie unter www.infuehr.at.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an [sekt\(at\)infuehr.at](mailto:sekt(at)infuehr.at).

Mitarbeiter Beregnungstechnik (m/w)

ECO Rain AG

In der „grünen Branche“ kennt man uns seit vielen Jahren als Komplettanbieter für Beregnungsanlagen. Darüber hinaus sind wir Hersteller der Textilien Bewässerungsmatte und vertreiben diese weltweit. Für unser Büro in Hünstetten suchen wir Sie.

Aufgaben:

- › Recherche und Beantwortung von technischen Anfragen
- › Vorbereitung, Begleitung und Controlling von komplexen Bauvorhaben, auch international
- › Montage von Beregnungsanlagen, z.B. als „training-on-the-job“ für neue Kunden oder zur Installation von weltweiten Musteranlagen
- › Konzeption, Vorbereitung und Durchführung von technischen Schulungen für Landschaftsarchitekten sowie Garten- und Landschaftsbaubetriebe
- › Unterstützung unserer Entwicklungsprojekte in allen technischen Themen
- › Ausarbeitung von technischen Standards, Dokumentationen, Handbüchern,...





Unsere Erwartungen:

- › Ausbildung im Garten- und Landschaftsbau, idealerweise mit erster praktischer Berufserfahrung
- › erfolgreicher Abschluss einer Technikerschule oder eines Studiums im Bereich Garten- und Landschaftsbau / Landschaftsarchitektur
- › technische Affinität, um sich schnell in das Berechnungsthema einzuarbeiten
- › sehr gute EDV Kenntnisse in der Microsoft Standardsoftware sowie CAD (VectorWorks)
- › Freude und Bereitschaft, auf der Baustelle auch selbst mit anzupacken
- › sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift für unsere internationalen Kunden und Projekte sowie internationale Reisebereitschaft
- › Eigeninitiative und Zielorientierung, um den Aufgabenbereich selbst, eigenverantwortlich und erfolgreich zu steuern.

Es erwartet Sie ein interessanter Arbeitsplatz, spannende und herausfordernde Aufgaben sowie nette Kollegen. Wenn Sie das Wachstum unseres Unternehmens mit uns gestalten wollen, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen! Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Unterlagen, inkl. frühestmöglichem Starttermin und Gehaltsvorstellungen, per Mail an: christine.haub@ecorain.de

Assistent/in der Abteilungsleitung

Wegenstein Gesellschaft m.b.H.

Wegenstein ist eine Eigenmarke der REWE International AG und mit einer Jahresproduktion von ca. 20,0 Mio Flaschen, die größte Weinkellerei Österreichs. Der hochmoderne Betrieb liegt in mitten des IZ NÖ-Süd von Wr. Neudorf. Zur Unterstützung des Qualitätsmanagements von Wegenstein suchen wir ab sofort eine/n

Assistent/in der Abteilungsleitung im Bereich Qualitätskontrolle für Eigen- und Exklusivmarken.

In dieser herausfordernden Position leisten Sie durch Ihre Einsatzbereitschaft, Ihr Engagement und Interesse an Wein, Sekt und Spirituosen, einen maßgeblichen Beitrag zu einer gelebten Qualitätssicherung. Sie begleiten den Listungsprozess und die Qualitätskontrolle von der Referenzprobe bis zum endgültigen Produkt in den Regalen unserer Handelsfirmen und helfen dadurch, die Qualität der Eigen- und Exklusivmarken zu garantieren.

Hauptaufgaben der Stelle:

- › Erfassung, Analyse und Archivierung der Qualitätsdaten
- › Einholung von Proben und enge Zusammenarbeit mit den involvierten Stellen der Qualitätsprozesse, wie Lieferanten und Einkauf
- › Allgemeine Assistententätigkeit und administrative Arbeiten im Bereich Qualitätsmanagement





Anforderungen an die Bewerber/innen:

- › Abgeschlossene oenologische Ausbildung (zB.: HBLA u. Bundesamt in Klosterneuburg)
- › Kenntnisse im Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung
- › Berufserfahrung ist von Vorteil
- › Sehr gute MS-Office-Kenntnisse (ausgezeichnete Excel Kenntnisse)
- › Sicheres Auftreten und Zahlenaffinität

Wir bieten Ihnen:

- › 4-Tagewoche/38,5 Std
- › Ein Jahresbruttogehalt ab EUR 25.200 und sind bereit je nach Qualifikation und Berufserfahrung zu überzahlen
- › Sehr gutes Betriebsklima und eigenständiges Arbeitsumfeld
- › Benefits eines Großkonzerns (Mitarbeiterkarte, Mitarbeitervorsorge, Betriebsküche ect.)

Wenn wir Ihr Interesse wecken konnten, nutzen Sie die Chance und werden Sie ein/e Mitarbeiter/in in unserem erfolgreichen und stabilen Unternehmen!

www.rewe-group.at/karriere

h.toifl@wegenstein.at

MitarbeiterIn – Vertrieb Außendienst

ADAMA Deutschland GmbH Zweigniederlassung Österreich

Ihre Aufgaben:

- › Betreuung von Handelsstellen
- › Entwickeln von Strategien mit dem Kunden
- › Umsetzung von Werbemaßnahmen
- › Kundenbetreuung - Networking
- › Vortragstätigkeit und Organisation von Informationsveranstaltungen
- › Fachberatung, Beratungsdienste und Landwirte
- › Teilnahme und Durchführung von Feldbegehungen
- › Marktbeobachtung und Marktbewertung

Ihr Profil:

- › Sie haben eine Ausbildung an einer höheren landwirtschaftlichen Fachschule (Klosterneuburg, Wieselburg o.ä.) oder ein einschlägiges Studium (BOKU, o.ä.) oder eine kaufmännische Ausbildung erfolgreich abgeschlossen.
- › Sie überzeugen als kommunikationsstarker Teamplayer und kontaktfreudige Persönlichkeit.
- › Sie sind motiviert, zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft sowie die Bereitschaft für Reisetätigkeit.
- › Sie sind erfahren im Umgang mit neuen Medien und verfügen über gute Englischkenntnisse.





Wir bieten Ihnen:

- » Ein breit gefächertes Aufgabengebiet
- » Einen Firmenwagen inkl. Privatnutzung
- » Ein sympathisches Arbeitsumfeld, in welchem Sie Ihre fachlichen und organisatorischen Qualifikationen, Ihre Flexibilität und Ihr Kommunikationstalent sowie Teamgeist einbringen können.
- » Entlohnung mind. € 3.000,- brutto. Eine Überbezahlung ist je nach Qualifikation und beruflicher Erfahrung möglich.
- » Beginn: Ab sofort

Für inhaltliche Rückfragen wenden Sie sich bitte direkt an Herrn Hermann Michlits unter 0664-5343431. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte per Mail – unter „MitarbeiterIn Vertrieb Außendienst“ an hermann.michlits@adama.com.

Expert Production & Technics

AUSTRIA JUICE GmbH

Die AUSTRIA JUICE GmbH ist ein florierendes, international tätiges Unternehmen mit rund 900 Mitarbeitern und Verästelungen zu 14 Verarbeitungswerken in Österreich, Dänemark, Deutschland, Ungarn, Polen, Rumänien, der Ukraine und China. Als bekannter, österreichischer Zulieferer der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sind wir mit unseren qualitativ hochwertigen und innovativen Produkten nicht nur in aller Munde, sondern zählen auch zu den führenden Unternehmen unserer Branche.

Für unsere Abteilung Produktion und Technik am Standort Kröllendorf suchen wir eine hochmotivierte Persönlichkeit zum sofortigen Eintritt als Vollzeitkraft:

Ihre Aufgaben:

- » Projektmanagement für laufende Projekte
- » Technologische Produktions-, Projekt- und Prozessbegleitung
- » Umsetzung der Maßnahmen zur Optimierung der Prozesse und Produktivität
- » Übernahme der Verantwortung für folgende Themen: Abfall- und Umweltwirtschaft, Koordination Technischer Service, Betreuung von Ämtern/Behörden und Arbeitsinspektorat, Präventivdienste und Sicherheitsthemen gemäß ASchG
- » Planzeichnen mit Auto-CAD
- » Produktionsplanung
- » Ressourcenplanung (Personal, Maschinen, Anlagen, Materialien)
- » Umsetzung einer einheitlichen Ablauforganisation
- » Überwachung der technischen Anlagen, sowie Behebung von Störungen





Ihr Profil:

- › Abgeschlossene höhere Schule mit Fachrichtung Lebensmittel- und Biotechnologie (zB Josephinum, HTL mit Lebensmittelbezug etc.) bzw. Studium der Lebensmittel- oder Getränketechnologie
- › Minimum 4 Jahre Berufserfahrung im produzierenden Lebensmittelbereich von Vorteil
- › SAP-Kenntnisse von Vorteil
- › Kenntnisse in Auto-CAD von Vorteil
- › Belastbare, teamfähige Persönlichkeit
- › Einsatzbereitschaft
- › Selbstständige und verantwortliche Arbeitsweise
- › Idealerweise Führungserfahrung
- › Sehr gute Englischkenntnisse

Unser Angebot:

- › Interessante Herausforderung in einem international tätigen Unternehmen
- › Selbstständiger Aufgabenbereich mit interessanten Entfaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten für die Zukunft
- › Aus gesetzlichen Gründen sind wir verpflichtet darauf hinzuweisen, dass das kollektivvertragliche Mindestgehalt für diese Position bei jährlich € 36.525 brutto liegt. Unsere Gehaltspakete orientieren sich jedoch an aktuellen Marktgehältern.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiedererkennen und in einem dynamischen Unternehmen mit Perspektiven etwas bewegen wollen, senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

Günther Spreitzer | Human Resources Manager

AUSTRIA JUICE GmbH

Kröllendorf 45 | 3365 Allhartsberg | Austria

T: +43 7448 2304 152 | guenther.spreitzer@austriajuce.com | www.austriajuce.com

Selbstverständlich garantieren wir die vertrauliche Behandlung Ihrer Bewerbung!





www.weinobstklosterneuburg.at

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