



# Klosterneuburger Önologen & Pomologen



## NEUER PRÄSIDENT

Werner Luttenberger folgt Josef Pleil als Präsident der Klosterneuburger Önologen und Pomologen. Seine langjährige Erfahrung in der steirischen Weinszene und seine Verbundenheit zu Klosterneuburg prädestinieren ihn für diese Aufgabe.

SEITE 12



## EHRENPRÄSIDENT JOSEF PLEIL

Für die langjährige Tätigkeit als Präsident des Absolventenverbandes wurde Josef Pleil einstimmig zum Ehrenpräsidenten ernannt. Der neue Präsident Werner Luttenberger überreichte eine Ehrenurkunde und eine Skulptur des Künstlers Fritz Gall.

SEITE 4

# Inhaltsverzeichnis

## EHRUNGEN UND FEIERN

- » Ehrenpräsident ÖR Dipl. - HLFL - Ing. Josef PLEIL 4
- » „Nobelpreis der Weinwissenschaften“ für Direktor HR Dr. Eder 6
- » Große Ehre und Auszeichnung 7

## AKTUELLES

- » Suchtpräventions-Workshop für die Schüler/-innen der II. Jahrgänge 8
- » Projekt Kirschessigfliege 9
- » Schaffung neuer Heimplätze in der Leopoldstraße 10
- » Vorgezogene Teilprüfung zur RDP 2019 sehr erfolgreich verlaufen 11

## VERANSTALTUNGEN

- » Generalversammlung 30.11.2018 12
- » Tage der offenen Tür 2018 - Großes Interesse 16
- » Weinhügelwandertag 2018 18

## ZU BESUCH

- » Großes HBLA-Team beim Vienna Night Run 2018 19
- » Gastwissenschaftler aus Südafrika zu Besuch 20
- » JOBmania 21
- » MVT-Exkursion zu CASE IH St.Valentin und zur VOESTALPINE Linz am 20.11.2018 22
- » Exkursion des Facharbeiterkurses für Weinbau und Kellerwirtschaft am 23.11.2018 23
- » Weintaufe 2018 24
- » Task Force Kupfer 26
- » 2. Wiener Herbsttage 28
- » Besuch 41. Weltweinkongress und OIV Generalversammlung in Uruguay 29
- » Wissenschaftlicher Aufenthalt bei Prof. Winterhalter an der TU Braunschweig 33
- » Jungwein „Miteinander“ als Festwein in St. Pölten 34

## DIVERSES

- » Verbandstreffen Steiermark 29.März 2019 35
- » Verbandstreffen Burgenland 31.Mai 2019 35
- » Verbandsreise Cognac-Bordeaux-Armagnac 18. bis 25.August 2019 36
- » ALVA Tagung 27. bis 28.Mai 2019 37
- » Chile und Argentinien 38
- » Runde Geburtstage 40
- » Wir trauern um Dr. Jürg Gafner 41

## ANZEIGEN

- » Einschaltungen 42

# Editorial

## Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Mit der Neuwahl von Ing. Werner Luttenberger wurde ein Generationswechsel im Präsidium des Absolventenverbandes eingeläutet (siehe Blattinneres). Als Direktor des steirischen Weinbauverbandes und zahlreicher einschlägiger Funktionärstätigkeiten ist Luttenberger prädestiniert, führend für den Absolventenverband tätig zu sein.

Die Datenschutzgrundverordnung wird auch in unserem Verein konsequent umgesetzt. Neben den Änderungen in den Statuten wird im Frühjahr eine Aussendung erfolgen, die auch eine formale Zustimmung von allen Mitgliedern zum Inhalt hat.

Die Mitgliedsbeiträge werden vom Großteil der Absolventinnen und Absolventen zeitgerecht überwiesen, wofür wir uns herzlichst bedanken. Mit diesem Geld können zahlreiche Aktivitäten im Rahmen des Vereins, wie z.B. die Regionaltreffen aber vorwiegend notwendige Anschaffungen im Schulbereich unterstützt werden. Für die Jubiläumsveranstaltung 160 Jahre Schule und 150 Jahre Versuchsanstalt laufen bereits zahlreiche Vorbereitungen, die monetäre Zuwendungen vom Absolventenverbandes bedingen.

Das Präsidium des Verbandes Klosterneuburger Önologen und Pomologen wünscht allen Mitgliedern und Familienangehörigen Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2019!



Franz G. Rosner  
Geschäftsführer



Werner Luttenberger  
Präsident

Reinhard Eder (Vizepräsident)   Gottfried Lafer (Vizepräsident)   Harald Scheiblhofer (GF Stv.)

Herbert Schödl (Kassier)

Christoph Detz (Kassier Stv.)

Manfred Pastler (Schriftführer)

Berghold Stefanie (Schriftführerin Stv.)

## Ehrenpräsident ÖR Dipl. - HLFL - Ing. Josef PLEIL



Geboren am 28.11.1949 in Wolkersdorf maturiert Josef Pleil 1969 mit Auszeichnung an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau, der er bis zum heutigen Tag verbunden blieb. Neben seiner Lehrtätigkeit an der Fachschule Mistelbach übernimmt er 1977 den seit rd. 200 Jahren bewirtschafteten elterlichen Weinbaubetrieb.

Als Landeskammerrat tritt er erstmals 1980 in die politische Laufbahn ein. Zahlreiche Funktionen z.B. Obmann-Stellvertreter der WG Wolkersdorf, Kammerrat der Bezirksbauernkammer Wolkersdorf, Vizepräsident der NÖ. Landes-Landwirtschaftskammer, Aufsichtsratsvorsitzender der Österreichischen Weinmarketingservicegesellschaft (ÖWM), Obmann-Stellvertreter des Nö. Winzerverbandes, Präsident des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs jetzt „Österreichischer Weinbauverband“, Präsident des Aufsichtsrates der Österr. Hagelversicherung, Vorsitzender der Generalversammlung der ÖWM, Aufsichtsratsvorsitzender-Stellvertreter der NÖ Versicherung, Aufsichtsrat Weinakademie Österreich und viele andere Tätigkeiten bekleidete er sehr erfolgreich und zukunftsweisend für den österreichischen Weinbau.





Unmittelbar nach dem Weinskandal 1986 übernahm Josef Pleil die Verantwortung, um die Interessen der Weinbauern zu vertreten. Er wirkte an insgesamt 20 Weingesetznovellen mit, wobei von 1986 bis 1995 die Landesweingebauergesetze ebenfalls auszuverhandeln und anzugleichen waren. Dabei zeigte er neben umfangreichen Fachkenntnissen politisches und diplomatisches Fingerspitzengefühl. Sein großes Hobby war die Musik. Seit 1963 ist er Mitglied der örtlichen Blasmusik und gleichzeitig Mitglied der Tanzkapelle „Swing boys“. Die Kla-



rinette ist sein Lieblingsinstrument. Neben der Ablegung der Kapellmeisterprüfung war er auch Bezirkskapellmeister des Blasmusikverbandes und Bezirksobmann des nö. Blasmusikverbandes.

Am 18.05.2006 wurde Josef Pleil bei der Generalversammlung in der WG-Krems zum Verbandspräsidenten gewählt (nach Herbert Schilling). Diese Funktion lag ihm besonders am Herzen, um junge Absolventinnen und Absolventen für das Berufsleben vorzubereiten und begleiten zu



dürfen. Sein hoher internationaler Bekanntheitsgrad ermöglichte dem Absolventenverband zahlreiche Fachreisen in die bedeutendsten Weinbaubetriebe Europas.

Der Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen würdigte in der Generalversammlung vom 30. November 2018 seine herausragende Tätigkeit und sein Engagement und ernannte Josef Pleil zum Ehrenpräsidenten. Als bleibende Erinnerung wird eine Bank mit einer „staatlichen Prüfnummer“ sowie einer Klarinette mit einem Rebstock des Künstlers Fritz Gall im Foyer der Direktion an sein Schaffen erinnern.



# „Nobelpreis der Weinwissenschaften“ für Direktor HR Dr. Eder

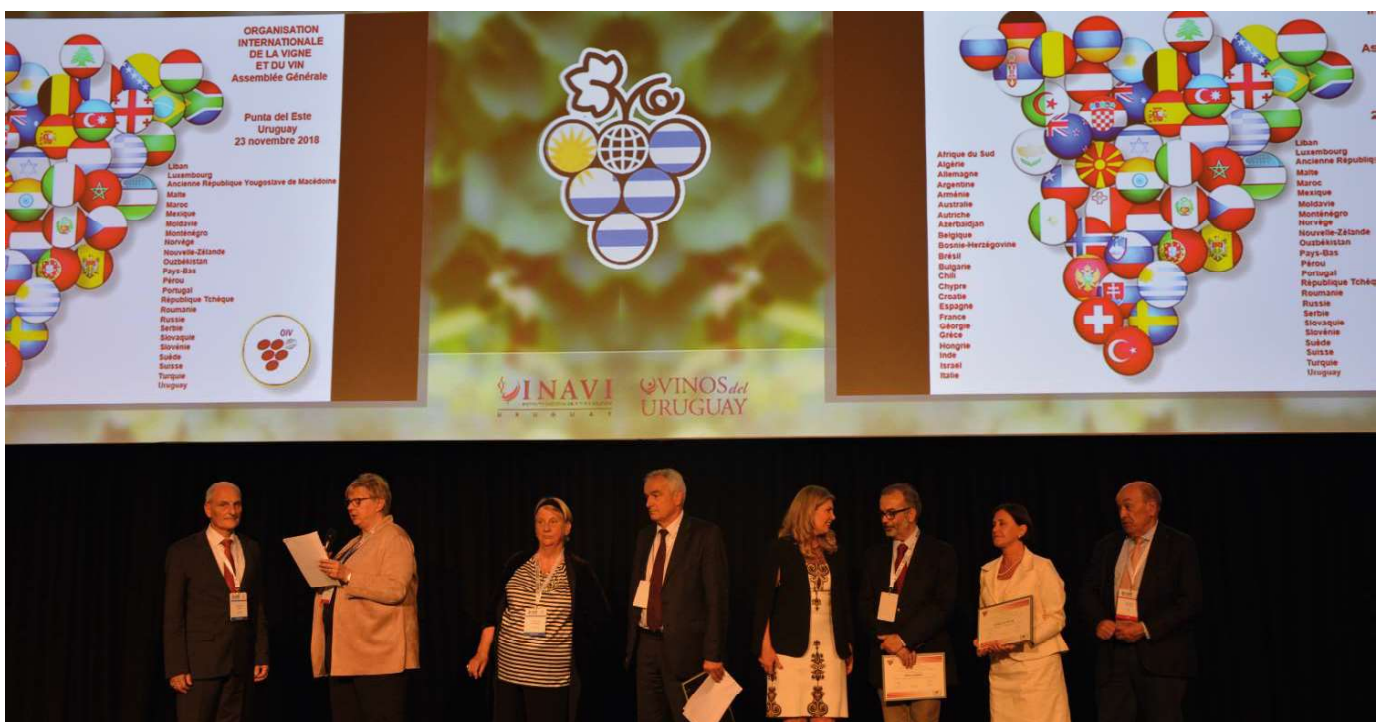
Der letzte Programmpunkt der OIV Generalversammlung ist der Ehrungen verdienter Wissenschaftler gewidmet und brachte für Österreich und unseren Herrn Direktor HR Dr. Reinhard EDER einen ganz besonderen Höhepunkt. Erstmals in der Geschichte des OIV wurde nämlich einem Österreicher die Ehre zuteil, mit der Verdienstausszeichnung „Mérite de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin“ für Verdienste um die weltweite Weinwirtschaft ausgezeichnet zu werden.

In einem ehrwürdigen Rahmen würdigte Frau Prof. Dr. Christmann (ehemalige OIV Präsidentin und Professorin für Önologie an der Universität Geisenheim) in einer Laudatio die langjährigen Verdienste von Direktor Eder im OIV.

Nach Übernahme des Auszeichnungsdekretes dankte Direktor Eder für die hochrangige Ehrung



und betonte, dass er diese stellvertretend für alle Leistungen österreichischer Kolleg/-innen insbesondere jener der HBLAuBA Klosterneuburg, die in zahlreichen Arbeitsgruppen tätig sind, sehr gerne entgegennehme und mit Andacht würdigen werde.



## Große Ehre und Auszeichnung!



Am Abend des Nationalfeiertages (26. Oktober) wurden beim „Fest der Freiwilligen“, das unter dem Motto „100 Jahre Republik - Österreich sagt Danke“ stand, von Bundespräsident Dr. Alexander Van der Bellen in der Hofburg für die rd. 2.000 geladenen Gäste ausschließlich Weine der HBLA und BA Klosterneuburg ausgeschenkt. Zusätzlich wurde der HBLAuBA die Gelegenheit geboten, die große Qualitätsweinpalette zu präsentieren, wobei dies Herr Direktor HR Dr. Reinhard EDER persönlich mit

Unterstützung seiner Familie (Frau Stadträtin Dr. Maria-Theresia Eder und seiner Tochter Rosa-Maria Eder mit Freund Michael Nothnagel) übernahm. Neben der künstlerischen Darbietung verschiedener österreichischer Künstler, wie u.a. Conchita Wurst, bot die Weinverkostung eine willkommene Abwechslung und wurde von den Vertreter/-innen der Freiwilligenverbände (u.a. Rotes Kreuz, Feuerwehr, Caritas, Sportvereine, Trachtenvereine, Landjugend) sehr gerne in Anspruch genommen.

## Suchtpräventions-Workshop für die Schüler/-innen der II. Jahrgänge

Das HBLA-Gesundheitsteam hat Suchtprävention als jährlichen Fixpunkt für den jeweiligen zweiten Jahrgang im „Gesunde Schule“-Jahresprogramm standardmäßig festgelegt.



So konnte am Montag, den 8. Oktober 2018 von 8.00 bis 12.00 Uhr, unter der Leitung der „Niederösterreichischen Fachstelle für Suchtprävention“, der jährliche Suchtpräventionsworkshop für die zweiten Jahrgänge parallel in drei Gruppen durchgeführt werden. Aufgeteilt in zwei Burschen- und eine Mädchengruppe und geleitet von einem erfahrenen Expertenteam (2 Suchttherapeuten, 1 Suchttherapeutin) war der Vormittag der intensiven Auseinandersetzung mit der umfangreichen Suchtproblematik in ihren vielfältigen Ausprägungen gewidmet. Themenschwerpunkte waren: Grundinformationen zur Suchtthematik, Definition von Sucht, Entstehung von Sucht, Suchtformen, Suchtspirale, Suchtprozess, Selbsteinschätzung zu den substanzgebundenen und verhaltensabhängigen Suchtformen, Erarbeitung von Risiko- und Schutzfaktoren, Auseinandersetzung mit dem eigenen Selbstwert - Stärkung der Lebenskompetenzen,

Förderung der Schutzfaktoren. Die interessierten Schülerinnen und Schüler konnten sich - begleitet und unterstützt vom Team der NÖ-Fachstelle für Suchtprävention und unbeeinträchtigt von Autoritätsverhältnissen (Lehrkörper, Erzieher/-innen, Eltern etc.) – persönlich und als Gruppe der Thematik stellen.

### Suchtpräventionsfortbildungsseminar für Lehrer/-innen und Erzieher/-innen



Eine Fortbildung für den Lehrkörper und das Erzieher/-innenteam zum Thema „Suchtprävention“ ist ein Jahresschwerpunkt im „Gesunde Schule“-Programm. Diese wird jedes zweite Jahr standardmäßig durchgeführt.

Am Montagnachmittag, den 8. Oktober 2018 von 13.30 bis 17.00 Uhr, begeisterte Herr DSA Michael Guzei, der Seminarleiter von der „Niederösterreichischen Fachstelle für Suchtprävention“, alle Teilnehmer/-innen mit seinem umfangreichen, eloquent präsentierten Fachwissen und seiner gewinnenden Art, sodass bis zum Schluss alle interessiert und konzentriert bei der Sache waren und sich in die Diskussion einbrachten. Fachlich und atmosphärisch top!



## Projekt Kirschessigfliege

Das Projekt: „Entwicklung von nachhaltigen Maßnahmen zur Bekämpfung der Kirschessigfliege im österreichischen Obst- und Weinbau“ wurde von der HBLAuBA gemeinsam mit AIT unter der Führung der steirischen Beerenobstgenossenschaft erfolgreich im Förderprogramm „Europäische Innovationspartnerschaft Landwirtschaftliche Produktivität und Nachhaltigkeit“ (EIP AGRI) eingereicht. Das Programm hat das Ziel, Innovation in der Land- und Forstwirtschaft zu fördern und ist mit € 500.000 dotiert. Die Gelder für das Programm EIP stammen aus dem Europäischen Landwirtschaftsfond für die Entwicklung des ländlichen Raums.



Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) stammt aus Südostasien und hat sich in den letzten Jahren in allen österreichischen Obst- und Weinanbaugebieten flächendeckend ausgebreitet. Die Weibchen dieser Fliegenart legen ihre Eier in unbeschädigte, reifende Früchte zahlreicher (insbesondere roter, blauer und weichschaliger) Wild- und Kulturobstarten sowie einiger Rebsorten. In der Frucht führt dies nicht nur zu Direktschäden, wie z.B. wenn sich die Larven unter der Fruchthaut entwickeln, sondern in der Folge kann es auch zu Essigfäule, zum Befall durch heimische Essigfliegen und Pilze (Grauschim-

mel, Grünfäule etc.) bis hin zum kompletten Zusammenbruch der Früchte kommen. In den letzten Jahren waren in Österreich wirtschaftliche Schäden vor allem bei Holunder und Himbeeren sowie bei manchen Rebsorten (z. B. Blauer Portugieser, Sankt Laurent) zu beobachten.

Eine Gruppe von 25 Landwirten, Unternehmen und Organisationen aus dem Obst- und Weinbau arbeitet in diesem Projekt zusammen, das durch die Steirische Beerenobstgenossenschaft geleitet wird.



Erste vielversprechende Versuchsergebnisse bei Holunder konnten bereits präsentiert werden. In den nächsten Jahren werden noch zahlreiche innovative Möglichkeiten im Labor und in Feldversuchen entwickelt und geprüft.

Die praxisorientierte sogenannte „operationelle Gruppe“ mit Betrieben und Beratern der Landwirtschaftskammer dient als Brückenschlag zu den wissenschaftlichen Forschungsinstitutionen Austrian Institute of Technology in Tulln sowie der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Der Lebensmittel Cluster Niederösterreich unterstützt und begleitet das Projekt in der administrativen Abwicklung.

## Schaffung neuer Heimplätze in der Leopoldstraße

Infolge der höheren Anmeldungen für den ersten Jahrgang fehlten rund zehn Heimplätze im Schülerheim. Das Abweisen von „weniger braven“ Schüler/-innen aus höheren Jahrgängen, lag nicht im Sinne des pädagogischen Gesamtkonzeptes, so dass aufgrund der Budgetkürzungen eine kreative Lösung gesucht wurde.



Eine Dienstwohnung in der Leopoldstraße wurde adaptiert, der Bedienstete in die bisherigen Räumlichkeiten der Übungsfirma im Schulbereich

übersiedelt und die Übungsfirma wurde in das Erdgeschoss des Institutsgebäudes Weinbau-Kellerwirtschaft verlegt. Dieses umfangreiche Projekt wurde unter einem enormen Zeitdruck im Sommer vorgenommen.



Die neue Schülerwohneinheit mit drei Zimmern zu je zwei Betten, zwei Bädern, zwei Toiletten, einer Küchenzeile und einem Extra-Ausgang zur Leopoldstraße ist sehr gut gelungen, hell und formschön und hat sich schon jetzt mit der zweiten extra Wohneinheit im ehemaligen Hausmeisterhaus als anzustrebende wohnliche Belohnung für engagierte Schüler/-innen der Abschlussklasse etabliert (quasi „Ein Hotel mit Vollpension“).

## Vorgezogene Teilprüfung zur RDP 2019 sehr erfolgreich verlaufen!

Nach zögerlichem Beginn mit nur 3 Kandidat/-innen im Jahr 2016 meldeten sich im Jahr 2017 bereits 10 Personen und heuer schon stolze 29 Schüler/-innen (von 48) zur vorgezogenen Teilprüfung im Unterrichtsfach „Chemie der Früchte und Weine (CFW)“ als Teil der Reife- und Diplomprüfung an. Diese bemerkenswert hohe Zahl an Prüflingen verlangte vom Prüfer, Herrn Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER das Ausarbeiten einer überdurchschnittlich hohen Anzahl von möglichen Prüfungsfragen, da ja keine Frage doppelt gestellt werden kann und aufgrund des Themenzieh- und Auswahlverfahrens eine zufällige Häufung gewählter Themenbereiche nicht ausgeschlossen werden kann. Dieser Vorbereitungsaufwand hat sich aber ausgezahlt, und so konnten alle Prüflinge mit einer individuellen, einzigartigen Fragestellung konfrontiert werden, zu der sie der im Konferenzzimmer versammelten Prüfungskommission auch sehr solide Antworten präsentieren konnten. Demgemäß konnte die Vorsitzende der Prüfungskommission, die Leiterin des für uns zuständigen Referats im BMBWF, Frau MR Mag. Ingrid VEIS, nach zwei sehr intensiven Prüfungstagen mit 13 „Sehr Gut“, 11 „Gut“, 2 „Befriedigend“, 2 „Genügend“ und nur einem „Nicht genügend“ ein sehr zufriedenstellendes Ergebnis verkünden.



Zusätzlich zu den vorgezogenen Teilprüfungen am 18. u. 19. Oktober 2018 fanden auch fünf Prüfungen im Rahmen des 1. Nebentermins der RDP 2017/18 statt, welche durchwegs positiv waren und eine erfreuliche Steigerung darstellten.

Einer standortspezifischen Tradition entsprechend stießen nach der Noteninformation Prüfer, Mitglieder der Prüfungskommission und Prüflinge mit einem Gläschen heimischen Weins auf den Teilerfolg an und besprachen noch „einige Kleinigkeiten“. Wir freuen uns, dass die organisatorische Abwicklung der Prüfungen so gut verlaufen ist, gratulieren den neuen Maturant/-innen und wünschen den Schüler/-innen des V. Jahrgangs bei der Diplomarbeit und den kommenden schriftlichen und mündlichen Prüfungen viel Erfolg! Ein besonderer Dank gilt den Mitgliedern der Prüfungskommission: Frau MR Mag. Ingrid Veis, den beiden Klassenvorständen Mag. Andrea Kürner und M Mag. Romana Bauer



sowie Herrn Dipl.-Ing. Christoph Detz (1. Nebetermin 2017/18), dem Stellvertreter des Direktors, Schuladministrator Herrn Mag. Harald Libardi und dem Beisitzer Dipl.-Ing. Stefan Nauer!

Jede Umsetzung hängt von einer guten Vorbereitung ab. Diese wird in allen schulischen Angelegenheiten von der „guten Seele der Direktion“ Frau Gerda Jäger seit vielen Jahren vorbildlich organisiert.



# Generalversammlung 30.11.2018



Präsident Josef Pleil eröffnete die Generalversammlung und gedachte eingangs der Verstorbenen seit der letzten Generalversammlung

- » Ing. Gottfried Koy im 44. Lebensjahr
- » Ing. Josef Eilenberger im 54. Lebensjahr
- » Ing. Hermann Artauf im 78. Lebensjahr
- » RR Ing. Hubert Arndorfer im 79. Lebensjahr



- » Ing. Manfred Paschinger im 74. Lebensjahr
- » Ing. Richard Fleischer im 97. Lebensjahr
- » Ing. Friedrich Rieder im 91. Lebensjahr

Die Tagesordnungspunkte wurden angenommen und der Geschäftsführer Franz G. Rosner referierte beim Tagesordnungspunkt 1 über das abgelaufene Jahr und die In- und Auslandsreisen

- » 24.11.2017 Champagner-Sekt Verkostung
- » 16. März 2018 Weingut Hans Igler, Schaflerhof, Deutschkreutz

- » 16. März 2018 Weingut Gesellmann Deutschkreutz
- » 8. Juni 2018 Gölles-Manufaktur und Erlebniswelt, Riegersburg
- » 8. Juni 2018 Weinschloss Familie Thaller in Mairhofbergen
- » 12. Oktober 2018 Tanklager Wolkersdorf
- » 1.-6. Juli 2018: Rumänienreise – Organisator Dr. Dragos Pavelescu



Weiters verwies er auf die Unterstützung des Verbandes im Schul- und Besuchsbetrieb, dem Schulball, der Verleihung Newcomer Award 2018, welcher neu organisiert im Palais Coburg abgehalten wurde, dem Ingenieurgesetz Neu – EQR 6 Bachelor-Abschluss und den Folgen der DSGVO. Letzteres führt dazu, dass die HBLAuBA sehr eingeschränkt Informationen an den Absolventenverband weitergeben darf und noch ungeklärt ist, ob ein Almanach 2020 neu aufgelegt werden kann. Für das Jahr 2019 sind folgende In- und Auslandsreisen geplant:

- » Obst- und Weinbauexkursionen in Stmk., Bgld., und NÖ
- » 29. März um 14 Uhr Regele, 17 Uhr Peter Skoff
- » 31. Mai um 14 Uhr im Weingut Esterhazy, Eisenstadt
- » 18.-25. August 2019, Cognac-Bordeaux-Armagnac, Richtpreis € 1.870
- » Newcomer Award 2019



Der Geschäftsführer bedankte sich beim Präsidium insbesondere beim scheidenden Präsidenten für die ausgesprochen gute Zusammenarbeit.

Herbert Schödl legte im Tagesordnungspunkt 2 die gute finanzielle Lage dar, die uns helfen soll, im Jubiläumsjahr 2020 wieder besondere Aktivitäten setzen zu können. Er bedankte sich bei allen Absolventinnen und Absolventen für die gute Zahlungsmoral und betonte, dass eine Aufforderung an einige Wenige, die in den letzten Jahren nicht dieser Verpflichtung nachgekommen sind, auf „fruchtbaren Boden gefallen“ ist.

Manfred Winkler berichtete über die lückenlose und einwandfreie Kassaführung und stellte den Antrag für die Entlastung des Kassiers und des gesamten Präsidiums, welcher einstimmig angenommen wurde.



Im Tagesordnungspunkt 5 kam es zu den Neuwahlen des neuen Präsidenten Luttenberger und des restlichen Präsidiums, welche ebenfalls einstimmig gewählt wurden.



Die Statutenänderungen wurden mit einem Ergänzungsantrag von Kollegen Wolfgang Fuchs und Franz G. Rosner, dass jede Absolventin und jeder Absolvent in der Generalversammlung Vorschläge für die Ernennung von Ehrenmitglieder, Goldenen Ehrennadeln, Kober-Medaille und Ehrenpräsidenten machen kann, einstimmig angenommen. Die



Ergänzung der Statuten hinsichtlich DSGVO, die auf einem Vorschlag des Landes Niederösterreich für Vereine in Analogie in den letzten Verbandsnachrichten vorgeschlagen wurde, führte zu einigen Wortmeldungen, ob nicht auch ein kurzer Verweis



ausreichend sei. Der vorgelegte Statutenvorschlag wurde einstimmig angenommen und sollten höchstgerichtliche Entscheide neue Erkenntnisse bringen, wird eine neuerliche Statutenänderung erfolgen.

Ein eingebrachter Antrag über die Möglichkeit eines Einziehungsauftrages wurde von Kollegen Herbert Schödl erörtert und grundsätzlich befürwortet. Dafür ist eine Registrierung des Verbandes erforderlich. Er wird sich mit der Materie auseinandersetzen und bei der nächsten Möglichkeit dem Präsidium berichten.



Der scheidende Präsident Josef Pleil wurde auf Antrag einstimmig zum Ehrenpräsidenten gewählt. Dir. HR Dr. Reinhard Eder hielt die Laudatio und würdigte Josef Pleil als Fachmann und persönlich als wertvollen Freund und Wegbegleiter.



Präsident Luttenberger und der Geschäftsführer Franz G. Rosner überreichten die Ehrenurkunde und eine Bank mit Rebstock von Künstler Fritz Gall als Erinnerung für sein Wirken (siehe Beitrag auf Seite 4).



Nach einer ungewöhnlich langen Generalversammlung kam nun der gemütliche Teil der Veranstaltung.





Professor Dr. Walter Kutscher beschrieb mit seiner außergewöhnlichen Fachexpertise die verdeckt eingeschänkten rumänischen und österreichischen Weine. Insgesamt wurden in 15 Durchgängen 30 Weine verkostet. Junge Schülerinnen und Schüler schenkten professionell die Weine ein, sodass der Abend zu einem Erlebnis wurde. Dr. Walter Kutscher sei für seine Ausführungen herzlichst gedankt.

Bei einem gemütlichen Beisammensein mit Brötchen konnten noch viele Erfahrungen ausgetauscht werden.



# Tage der offenen Tür 2018 – Großes Interesse!

(30. November & 1. Dezember 2018)

Mit rund 500 Besucher/-innen waren auch heuer die beiden „Tage der offenen Tür“ an der HBLAuBA Klosterneuburg wiederum sehr gut besucht. Gleich im Eingangsbereich wurden die Gäste in einem Info-Corner persönlich von Direktor Dr. Reinhard EDER empfangen und mit dem erforderlichen Infomaterial ausgestattet. Je nach Interesse wurden verschiedene Besichtigungstouren zusammengestellt (Ausbildung, Forschung Obst bzw. Wein), wobei bei der Tour ein/-e Schüler/-in der höheren Schulstufe als Führer/-in bereitgestellt wurde, um den Schulalltag aus erster Hand zu beschreiben.

Um den Besucher/-innen einen guten Eindruck vom Schulalltag zu bieten, wurde das Schulgebäude mit Fotos aus Unterricht und Freizeitgestaltung farbenfroh dekoriert. In den Klassenräumen erfolgte die Präsentation der Unterrichtsgegenstände (Pflicht-, Wahl- und Freifächer) sowie verschiedener Schulaktivitäten (Praxis, Exkursionen, Sportwochen, Erasmusprojekte u.a.). Hierbei weckte der Stand der Bienenkunde und unseres internationalen Erasmus+ Projektes „BEECOME“ große Aufmerksamkeit.



Der kalten Jahreszeit entsprechend wurden die Aktivitäten der „Outdoor-Abteilungen“ Weinbau, Obstbau und Rebenzüchtung in Klassenzimmern präsentiert. Hier konnten die Gäste selbst Rebveredlungen anfertigen und wurden über neueste Forschungserkenntnisse, beispielsweise betreffend invasiver Krankheiten (Esca, Kirschessigfliege u.a.), neuer Sortenzüchtungen (z.B. Donauveltliner, Pinot nova) und rotfleischiger Apfelsorten informiert.



Ein besonderer Schwerpunkt war heuer der Anwendung von Digitalisierung, Automatisierung und Robotics im Weingarten gewidmet, welche beispielhaft anhand einer Drohne präsentiert wurde. In den Labors der Abteilungen Biologie-Mikrobiologie bzw. Chemie-Weinchemie konnten die Gäste selbst mikroskopische Untersuchungen von Pflanzen und Schädlingen durchführen und Münzen versilbern bzw. vergolden. Im Zuge der kurzweiligen Besichtigung konnten auch ein Aromaquiz zur Testung der sensorischen Sinne absolviert sowie verschiedene neu kreierte Fruchtsäfte, Obstweine und Weine verkostet werden, die im Rahmen von Diplomarbeiten hergestellt wurden.



Da viele der an unserer Ausbildung interessierten Jugendlichen von weiter entfernten Ortschaften kommen und daher eine Unterbringung im Schülerheim benötigen, stellt die Besichtigung der Zimmer und der Infrastruktur (Küche, Freizeitaktivitäten wie Klettern, Tischtennis, Kultur...) einen wichtigen Programmpunkt dar. Um möglichst vielen Fachinteressierten die Möglichkeit zur Besichtigung unserer modernen Weinkellerei zu bieten, wurde wiederum ein Shuttlebus -Service zum Kompetenzzentrum Weinbau-Kellerwirtschaft am Agneshof angeboten, welches gut angenommen wurde.



Offen gebliebene Fragen zur Schulanmeldung wurden im Zuge von individuellen Beratungsgesprächen im Konferenzzimmer beantwortet. Zur Stärkung und Erholung während und nach der abwechslungsreichen Besichtigungstour wurden im Internat ein Mittagessen angeboten sowie im Konferenzzimmer Kaffee und Kuchen bereitgestellt. Auch der Ab-Hof-Verkaufsladen lockte an beiden Tagen mit seinen wohlschmeckenden Produkten und Sonderangeboten zahlreiche Kundschaft an. Schließlich bot der Heurige des V. Jahrgangs, der im Rahmen der Übungsfirma betrieben wurde, eine stil- und stimmungsvolle Gelegenheit für einen gemütlichen Ausklang.





## Weinhügelwandertag 2018

Bereits zum fünften Mal fand heuer am 7. Oktober 2018 wieder der Klosterneuburger Weinhügelwandertag statt. Nachdem die beiden letzten Jahre durch feucht-kühles Wetter beeinträchtigt waren, zeigt sich heuer „Petrus“ den Veranstaltern wohlwogen und gewährte sonniges, frühherbstliches Wetter. Dementsprechend war der Andrang zu den Weinverkostungs- und Labestationen von Anfang an sehr groß und wir waren sehr froh, dass sich für unseren Stand eine große Anzahl freiwilliger Mitarbeiter/-innen gemeldet hatte, welche die Vielzahl an Achtel- und Viertelgläser befüllen konnte.



Leider ereignete sich in der Nacht von Freitag auf Samstag zuvor in Klosterneuburg ein Stromausfall, in dessen Folge die Gasabzüge für die Gärungskohlensäure in unserer Kellerwirtschaft ausfielen, sodass wir aufgrund erhöhter Gärgasgehalte im Keller unseren Jungwein und Sturm nicht von den Tanks ziehen konnten. Trotz dieser bedauerlichen Produktausfälle lief aber der Verkauf blendend,

und bereits kurz nach Mittag waren alle Schinkenkipferln und Käsemuffins aufgespeist und wir konnten die hungrigen Weinhügelwanderer nur mehr mit Soletti, Liptauer und natürlich Wein und Traubensaft verpflegen. Da es aber nicht nur uns so erging, sondern bei anderen Stationen aufgrund des unerwarteten Besucheransturms nicht nur das Essen, sondern sogar der Wein ausging, waren die Gäste sehr verständnisvoll und erfreuten sich bis spät in den Nachmittag hinein an unseren guten Weinen und an dem wunderschönen Ausblick ins Weidlingtal.

Für diejenigen die mitgeholfen haben, war es zwar ein anstrengender aber auch sehr kurzweiliger Tag, da wir kaum zum Verschnaufen gekommen sind. Für unsere HBLAuBA war es ein sehr erfolgreicher Tag, da wir einen tollen Umsatz und beste Werbung für uns machen konnten, die sich wahrscheinlich langfristig in guten (noch besseren) Verkaufszahlen im Ab-Hof-Laden widerspiegeln wird.



## Großes HBLA-Team beim Vienna Night Run 2018

Angeregt durch Erzieherin Mag. Elena Antón-Veiga nahm topmotiviert erstmals ein bunt gemischtes HBLA-Team (I., II., III. und V. Jg.) am diesjährigen „Vienna Night Run“ teil.

Am Dienstag, den 25. September 2018, kamen alle unsere 22 Schüler/-innen auf dem 5 km langen Kurs auf der Wiener Ringstraße - inmitten von mehr als 20.000 Teilnehmer/-innen - mit sehr guten Zeiten ins Ziel.



# Gastwissenschaftler aus Südafrika zu Besuch

Von Mitte September bis Mitte Oktober waren so wie im Vorjahr zwei Gastwissenschaftlerinnen aus Südafrika zu Besuch. In einem bilateralen Projekt beschäftigte sich die Arbeitsgruppe von Dipl.-Ing. Christian PHILIPP u.a. mit Möglichkeiten, den Herkunftsnachweis von Wein zu verbessern.

Die beiden bewundernswerten Damen, Frau Dr. Evodia SETATI und Frau Bahareh BAGHERI, MSc sind Expertinnen im Bereich der Weinmikrobiologie. Frau Dr. Setati wurde vor kurzem zur „Wissenschaftlerin des Jahres“ in Südafrika gekürt, und Frau Bagheri stammt ursprünglich aus dem Iran und kam über Umwege aufgrund ihres Studiums nach Stellenbosch. Im laufenden Projekt wird die mikrobielle Vergesellschaftung von Hefen auf Trauben verschiedener österreichischer Standorte und Traubensorten sowie den entsprechenden Gärungen bis hin zum fertigen Wein mit Trauben und Gärungen verschiedener südafrikanischer Sorten und Standorte verglichen. Diese Informationen sollen einerseits zur Unterscheidung der Herkunft und Sorte und andererseits zum besseren Verständnis von Qualität und Typizität nützen.

Notwendige chemische Untersuchungen erfolgten in der Abteilung Chemie. Ein herzliches Dankeschön an die Kolleg/-innen für ihren großartigen Einsatz! Ein besonderer Dank gehört auch den Abteilungen Kellerwirtschaft und Mikrobiologie, die einerseits die Räumlichkeiten für die Untersuchungen zu Verfügung gestellt haben, und andererseits sehr geduldig mit Rat und Tat eine große Stütze waren. Herr Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer konnte mit seinen guten Kontakten zur Winzerbranche die

notwendigen Trauben besorgen. Ein herzliches Dankeschön an das Weingut Scheiblhofer, die Weinbaufachschule Silberberg, dem Weingut Kickenweiz und dem Team von Dipl.Ing. Martin Mehofer und Ing. Bernhard Schmuckenschlager für die Bereitstellung der Trauben!

Frau Dr. Evodia Setati präsentierte am 10. Oktober 2018 ihre Forschungsergebnisse vor den Schüler/-innen der V. Jahrgänge.



Die beiden Wissenschaftlerinnen nahmen darüber hinaus auch am Weinhügelwandertag teil, besuchten einige Sehenswürdigkeiten Wiens und der Umgebung und konnten einen netten Tag in Bratislava und Laxenburg inklusive der „Langen Nacht der Museen“ verbringen.

Ein schöner Abschluss ihres Aufenthaltes war ein Besuch des Retzer Weinkellers und eine Kellergassenführung inklusive Weingartenspaziergang und einem Heurigenbesuch in Nussdorf und Retz.



Das AMS Niederösterreich veranstaltete auch heuer wieder vom 18. bis 20. Oktober 2018 in der Arena Nova in Wiener Neustadt die „JOBmania – Schul- und BerufsInfoMesse“, an der die HBLAuBA wie im Vorjahr teilnahm.

Christoph Schurm, Leo Hartl, Michael Piribauer und Thomas Gangl sowie der Schülerin Theresa Flechl betreut.

Ein großes Dankeschön an alle Schüler/-innen und Mitarbeiter/-innen, die zu unserer gelungenen Präsentation in der Vorbereitung (v. a. Frau Dipl.-Ing. Ricarda Groiss-Besenhofer) bzw. vor Ort beigetragen haben! Die Betreuung dieser Messe ist für die Standortsicherung unserer Schule und die Mobilisierung von potentiellen Schüler/-innen von größter Bedeutung.



An diesen drei Tagen besuchten rd. 5.000 Schüler/-innen der 7. bis 9. Schulstufe sowie deren Eltern und Lehrer/-innen die Veranstaltung. Unser Stand punktete mit dem Aromaquiz, Apfelsaftpressen, Mikroskop und Verkostung von Äpfeln und wurde von Dipl.-Ing. Christian Philipp mit den Schülern



## MVT-Exkursion zu CASE IH St. Valentin und zur VOESTALPINE Linz am 20.11.2018

Der Traktor gehört zur Grundausstattung des wein- und obstwirtschaftlichen Betriebes. Er ist die Schlüsselmaschine und dient als vielseitig verwendbare Energiequelle und Arbeitsmaschine zur Erledigung der wichtigsten Arbeiten im Wein- und Obstbau. Zur Realisierung dieser Maschinen sind geeignete Werkstoffe auszuwählen, damit sie das Anforderungsprofil möglichst gut erfüllen. Heute sind mehr als 100.000 Werkstoffe bekannt, und fast täglich werden neue entdeckt oder patentiert. Dazu gehört vor allem auch die ganze Bandbreite der Stähle. Vor diesem Hintergrund bot die MVT-Exkursion des 2. Jahrgangs zu CASE IH St. Valentin bzw. zur VOESTALPINE Linz eine gut aufbereitete Wissensvermittlung über die technische, wirtschaftliche und ökologische Nutzung von Traktoren und Stahl.

Fotos: Alois F. Geyrhofer, HBLA und BA



CASE IH ist eine Traktorenmarke, dessen Name sich aus den beiden Vorgängerfirmen CASE Corporation und International Harvester IH ableitet. Im Jahre 1996 übernahm CASE IH – gegründet 1842 von Jerome Increase Case in Racine (USA) unter dem Firmennamen J. I. Case Threshing Machine Company – die Steyr Landmaschinentechnik AG in St. Valentin und produziert CASE IH- bzw. Steyr-Traktoren (linkes Bild) für den Weltmarkt. Einen der ersten Schritte zur Weltmarke setzte der legendäre Steyr-Traktor Typ 80 (1 Zylinder, 9,6 kW bei 1500 U/min bzw. 11,0 kW bei 1575 U/min), von dem 45.068 Exemplare produziert wurden. Der Oldtimer Traktor aus der frühen Ära des Traktorenbaus übt auch heute noch eine Faszination aus, abgebildet oben rechts (Schülerin Lea Kneissl).

Die VOESTALPINE AG ist ein Global Player für stahlbasierte Technologie und Industriegüter mit Sitz in Linz. Seit dem Börsengang (1995) nimmt die globale Präsenz weiter zu. Unter anderem wurde in den USA im April 2014 die Produktion hochfester Karosserieteile in Cartersville im Bundesstaat Georgia aufgenommen und im Oktober 2016 eine Direktreduktionsanlage im texanischen Corpus Christi eröffnet.

Im linken Bild der unteren Darstellung ist die VOESTALPINE Stahlwelt, im mittleren Bild eine Ausstellung über Stahlerzeugung, -verarbeitung und -produkte zu sehen. Das rechte Bild zeigt den

Schüler Lukas Vogt mit einem Astronautenhelm, der bei der ersten Landung auf dem Mars – laut National Aeronautics and Space Administration (NASA) im Jahre 2039 –, eine Rolle spielen könnte.



## Exkursion des Facharbeiterkurses für Weinbau und Kellerwirtschaft am 23.11.2018

Die große Stärke der Facharbeiter/innen für Weinbau und Kellerwirtschaft ist ihre Sachkenntnis. Sie müssen deshalb an einer gut aufbereiteten Wissensvermittlung besonders interessiert sein. Dazu gehört auch die Einsicht, wie wichtig die Kellertechnik für die Produktion von Wein geworden ist. Die Exkursion für die Teilnehmer/innen des Facharbeiterkurses der land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) Burgenland sollte hierzu eine Hilfestellung geben und neben der technischen auch eine ökonomisch sinnvolle Verfahrenstechnik behandeln.

Foto: Alois F. Geyrhofer, HBLA und BA Klosterneuburg



Teilnehmer/innen des Facharbeiterkurses Weinbau und Kellerwirtschaft der LFA Burgenland. In der Ausbildung zum/zur Facharbeiter/in wird unter anderem das produktionstechnische Know-how einer markt- und umweltgerechten Weinproduktion erworben. Das Technikum als Stätte der Weinproduktion präsentierte mit viel Fachkompetenz Herr Josef Ecker.

## Weintaufe 2018

„Wir sind eine höhere Schule mit großer Spannweite, so sind wir beispielsweise innovativ und versuchen, uns jeden Tag zu verbessern, andererseits sind wir aber bodenverhaftet und feiern daher auch unsere regionalen Traditionen – wie eben eine Weintaufe“, erklärte Direktor Dr. Reinhard EDER im Rahmen seiner Begrüßung am Montag, den 5. November 2018 am Agneshof, dem österreichischen Kompetenzzentrum für Weinbau und Kellerwirtschaft.



Bild: NÖ Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner



Mit großer Freude konnte er die heurige Taufpatin, Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna MIKL-LEITNER, begrüßen. Weitere prominente Ehrengäste waren Herr Bezirkshauptmann Mag. Andreas Riemer, Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager, Abg.z. NÖ Landtag Christoph Kaufmann, NÖ Bauernbunddirektorin Frau Claudia Tanner, Frau Schulstadträtin Dr. Maria Theresia Eder sowie hohe Beamte des BM für Nachhaltigkeit und Tourismus sowie des BM für Bildung, Wissenschaft und Forschung. Des Weiteren nahmen zahlreiche Mitarbeiter/-innen sowie Schüler/-innen an der stimmungsvollen Feier teil, sodass der moderne Tankkeller des Technikums voll besetzt war.

Als Erinnerung wurde der Künstler Fritz Gall beauftragt, eine Stahltafel mit einem Bildnis der Patin und dem Taufnamen zu gestalten. Diese auf einem Stahltank montierte Tafel wurde im Zuge des Festaktes von Frau Landeshauptfrau enthüllt. Im Anschluss daran wandte sie sich an die Anwesenden und betonte die mannigfache Bedeutung des Weinbaus für Österreich und das Land Niederösterreich im Besonderen. Ihrer Ansicht nach stehe Weinbau für Tradition, Innovation und höchste Qualität.

Einen wesentlichen Anteil an dem wirtschaftlichen



Erfolg des Weinbaus trage die hervorragende Ausbildung in den Weinbauschulen, wofür sie allen in Klosterneuburg tätigen Personen herzlichst danke. Aber nicht nur im Weinbau, sondern im ganzen Leben wie auch in der Politik, sind Erfolge zumeist nicht das Ergebnis einer Einzel-, sondern einer Gruppenleistung. Um dieses MITEINANDER zu betonen, wurde dieses Wort von der Landeshauptfrau auch als Taufname für den Jungwein gewählt.

Anhand von beeindruckenden Zahlen (beispielsweise betrug die heurige Jahreswärmesumme 2.660 °C anstelle der üblichen rd. 2.200 °C) beschrieb Dipl.-Ing. Christoph DETZ im Anschluss den sehr heißen und trockenen Weinjahrgang 2018. Trotzdem gelang es der HBLAuBA, dank

fortschrittlicher Önologie einen frisch-spritzigen Jungwein - ein Cuvée aus Grünem Veltliner, Muskat Ottonel und Welschriesling - zu vinifizieren. Die festliche Segnung des Taufweines übernahm Propst Bernhard Backovsky, der zunächst die berühmte Weinpassage im Buch Jesus Sirach vortrug und dann auf die ambivalente Wirkung dieses göttlichen Getränkes einging. Auch erörterte er die Symbolkraft der Namensgebung (auch für Wein) und betonte ebenfalls die Bedeutung des gemeinschaftlichen Handelns.

Danach wurde mit dem Jungwein angestoßen und MITEINANDER nett geplaudert und eine typische Heurigenjause genossen.



## Task Force Kupfer



Die nationale Kupfer-Task Force wurde initiiert vom Österreichischen Weinbauverband und wird gemeinsam mit der HBLA u BA für Wein- und Obstbau sowie AGES geleitet. Ziel dieser Vereinigung ist, die Anwendungsmengen von Kupfer - soweit dies wissenschaftlich möglich ist - zu reduzieren und Alternativen zu finden.



Josef Glatt (Österr. Weinbauverband) begrüßte am 14.11. die zahlreichen Anwesenden, eröffnet die Task Force und wies auf die Bedeutung der Sitzung in Hinblick auf die Neuzulassung von Kupfer hin.

Sabrina Dreisiebner-Lanz, Weinbauberaterin Bio Ernte) referierte über das abgelaufene Jahr 2018, welches von hohen Regenmengen, kurzen Regenspauzen, eingeschränkter Befahrbarkeit und daher von nicht zum richtigen Zeitpunkt möglichen Behandlungen geprägt war. Der starke Zuwachs, die frühe Infektionen in der (Vor-)Blüte und die engen Spritzabstände machten eine Notfallzulassung auf 4 kg/Reinkupfer\*ha erforderlich.



Die Aufwandsmenge pro Applikation liegt bei einer empfohlenen Menge zwischen 150 und 400 g; 2014 konnte mit dem Zusatz von Kaliumphosphonaten die Aufwandsmenge auf 100 g reduziert werden.

Bio-Weinbauberater Christian Eitler (MJg. 2008) referierte über den Einsatz von Kupfer in Österreich. Er präsentierte Ergebnisse einer Online-Umfrage. 221 Teilnehmer davon 177 Biobetriebe (oder in Umstellung) nahmen daran teil.

Die Ausbringungsmenge betrug 2018 in Feuchtgebieten (Steiermark und südl. Burgenland) gewich-

tet d.h. pro ha 3,46 kg (arithmetisches Mittel pro Betrieb 3,10 kg/ha!) und in Trockengebieten (restl. Bgld, NÖ, Wien) 1,8 kg/ha (arithm. M. 1,74 kg/ha).

Größere Betriebe können Applikation schwerer planen/durchführen, weshalb höhere Kupfereinträge pro Fläche ausgebracht werden müssen.



Aufgrund der derzeitigen Rechtsbasis sind in der Steiermark 50% für ein Kupferkonto, um in problematischen Jahren mehr als 3 kg/ha ausbringen zu können und 26,67 % generell für eine Erhöhung der Kupfermenge von 3 auf 4 kg/ha.

82,35% aller befragten Bio-Betriebe sind für eine Zulassung von K-Phosphonaten, damit die Kupferausbringungsmenge reduziert werden kann.

Kupfer-Alternativen gibt es derzeit nur mit K-Phosphonaten, die jedoch im Bio-Weinbau nicht zugelassen sind. Seitens der Bio-Weinbauern wird die Zulassung von K-Phosphonaten für den Bio-Weinbau gefordert.

Elisabeth Berger von der AGES referierte über Genehmigung von Kupfer in der EU. Eine Abstim-

mung soll im November 2018 erfolgen, wobei die Diskussionsgrundlage eine Laufzeit von 7 Jahren beträgt, eine flexible Anwendung von 28 kg über 7 Jahre sowie die Einschränkung auf 4 kg/ha/Jahr nach Bedarf diskutiert wird. Ob die Zulassung mit Jänner 2019 in Kraft tritt, konnte noch nicht definitiv beurteilt werden.



Franz G. Rosner führte die Diskussion über ein mögliches Kupferkonto. Ausgehend von der deutschen Rechtslage, die aufgrund des Krisenjahres 2016 eine Erhöhung der 5-Jahres-Menge auf 17,5 kg durch das deutsche Umweltbundesamt (Cup-rozinprogress (Z.Nr. 006895-00) hat, wurde über die Notwendigkeit in Österreich diskutiert.

Grundsätzlich ist ein Durchrechnungszeitraum zu begrüßen. Die Zuständigkeit der Bundesländer und die damit verbundenen Administrationsnotwendigkeiten erscheinen derzeit sehr aufwendig. Mit einer auf EU-Ebene diskutierten maximalen Aufwandsmenge von 4 kg pro Jahr und ha kann für Österreich das Auslangen gefunden werden.

## 2. Wiener Herbsttage



Bei wunderschönem Herbstwetter fanden von 12. bis 14. Oktober 2018 die zweiten Wiener Herbsttage der Österreichischen Gartenbaugesellschaft statt. Im Palmenhaus der Hofburg war das Motto dieses Jahres die Erntevielfalt. Als Partner der ÖGG präsentierten wir eine Sortensausstellung und stellten speziell ausgewählte alte und neue Apfelsorten zum Verkosten zur Verfügung. Bei großem Besucheandrang aus dem In- und Ausland (allein am Freitag 1400 Personen!) konnte man sich über Wildobst informieren, die Apfel- und Chilissortenausstellung bewundern und mitgebrachte Äpfel von Experten bestimmen lassen. Für die Hartgesottener gab es

sogar eine Chiliverkostung. Als besonderes Highlight waren am Freitagvormittag die Lipizzaner der Hofreitschule zu Besuch und verputzten unsere Äpfel. ... Alles in Allem war es eine sehr gelungene und sicher auch werbewirksame Veranstaltung für alle Beteiligten.



Text u. Fotos © Markus Ruzicka



# Besuch 41. Weltweinkongress und OIV Generalversammlung in Uruguay

(19. – 23. November 2018)

Auch wenn hinsichtlich des Anteils an der weltweiten Gesamtrebfläche die europäischen Länder mit rd. 70 Prozent dominieren, sind in der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) 20 der insgesamt 48 Mitgliedstaaten nichteuropäische Staaten. Dementsprechend wird die Generalversammlung samt Weltweinkongress in jährlichem Rhythmus abwechselnd in einem europäischen bzw. in einem nichteuropäischen Land abgehalten. Nachdem voriges Jahr Bulgarien an der Reihe war, fand heuer der 41. Weltweinkongress in Uruguay statt. Nächstes Jahr wird diese wichtigste OIV Veranstaltung übrigens von unseren Schweizer Kollegen vom 15. - 19. Juli in Genf organisiert werden.

Betrachtet man die Landkarte Südamerikas, erscheint Uruguay zwischen den beiden großen Ländern Brasilien und Argentinien als klein; verglichen mit Österreich ist es aber mit seinen 176.000 km<sup>2</sup> mehr als zweimal so groß wie Österreich (rd. 84.000 km<sup>2</sup>). Stellt man dieser relativ großen Fläche die verglichen mit Österreich- geringe Einwohnerzahl von 3,3 Millionen Personen gegenüber, wovon rund die Hälfte in der Hauptstadt Montevideo leben, kann man sich gut vorstellen, dass das weite Land („Pampa“) recht dünn besiedelt ist. Davon konnten sich die österreichischen Kongressteilnehmer Dr. Rudolf Schmid (Leiter des Referates Wein im BMNT), Prof. Dr. Astrid Forneck (BOKU Tulln) und Direktor HR Dr. Reinhard Eder (HBLAuBA Klbg.) unfreiwillig überzeugen, da als Tagungsort (leider) nicht Montevideo, sondern der ca. zwei Stunden Autobusfahrt entfernt liegende Nobelbadeort Punta del Este

gewählt wurde. Auch wenn dieser boomende Badeort mit zahlreichen Hotelhochhäusern, Casinos, Geschäften und Restaurants in der Hochsaison von Menschen überlaufen sein mag, so war er zur Zeit des OIV Kongresses beinahe menschenleer und gleich einem verlassenen Wintersportort im Mai. Nun füllten aber die rund 600 Kongressteilnehmer die verschiedenen Hotels der Stadt und sorgten neben den Bauarbeitern, die neue Hochhaushotels errichteten, und den Hotelangestellten wenigstens für etwas Leben im Städtchen. Die geringe Gästezahl in Punta del Este hatte aber für die OIV Kongressteilnehmer den Vorteil, dass sich die Veranstalter des attraktiven Abendprogrammes (Tangoabend, Parilla-Grillfest mit Cantombe, Besuch des Ralli Gemäldemuseums und Galaabend auf einer noblen „Almhütte“) ganz auf die OIV-Teilnehmer konzentrieren konnten, auf den Straßen kaum Verkehr war und dass man frühmorgens mutterseelenalleine am Sandstrand der Rio Plata Mündung in den Atlantik spazieren oder laufen und dabei Papageien und andere seltene Vögel (auch eine Robbe wurde gesichtet) beobachten konnte.





## Wissenschaftliche Tagung

In fachlicher Hinsicht war der 41. OIV Weltweinkongress sehr hochwertig, da neben den üblicherweise sehr aktiven Ländern Frankreich, Italien und Spanien diesmal auch Länder aus Lateinamerika (insbesondere Chile und Argentinien, aber auch Mexiko und Brasilien) sehr viele interessante Beiträge lieferten. Auch das Veranstalterland Uruguay war trotz seiner relativ geringen Rebfläche von nur ca. 8.000 ha mit einer großen Anzahl von Vorträgen und Postern im Programm vertreten.

Traditionsgemäß wurde der Weinbaukongress mit einem Vortrag des Generalsekretärs Jean-Marie Aurand zur weltweiten Situation des Traubenanbaus und der Weinwirtschaft eröffnet. Danach nutzte die heuer neu gewählte Präsidentin Prof. Regina Vanderlinde die Gelegenheit, um ihre Ziele vorzustellen. Zum Abschluss der Vormittagssession wurde von den Schweizer Kolleg/-innen der nächstjährige OIV Kongress in Genf präsentiert. Der Nachmittag war der Weinvermarktung gewidmet, wobei der bekannte UK-Fernsehreporter und Journalist Peter Richards (MW) eine vielbeachtete Keynote lecture zum Thema „Finding new consumer“ hielt. Anschließend daran fand am Podium eine hochkarätig besetzte und abwechslungsreiche Diskussion zu diesem Thema statt. Die nächsten beiden Tage waren den wissenschaftlichen Präsentationen, aber auch Expertensitzung zur Finalisierung der Texte für die Resolutionsentwürfe gewidmet.

In der Sektion 1 „Weinbau“ wurden 49 Vorträge gehalten und 102 wissenschaftliche Poster präsentiert, wobei beispielhaft folgende Bereiche behandelt wurden: Morphologische, biochemische und molekularbiologische (genetische) Charakterisierung von (autochthonen) Rebsorten; Züchtung und Eignung von PIWI Sorten; Auswirkungen des Klimawandels auf die Produktion von Trauben (Hagel, Frost, Trockenheit...); Weingartenmanagement, insbesondere Wassermanagement (Abwasserreinigung, Nutzung von Kellereiabwässern...); (neue) Schaderreger und innovative Vorbeuge- bzw. Bekämpfungsmaßnahmen. Erfreulich war, dass die HBLAuBA Klosterneuburg in dieser Sektion mit einem Vortrag (Mehofer, Eder u.a.: Zweigelt-Unterlagenprüfung) und einem Poster (Mandl, Faber, Friedrich u.a.: Effekt von Herbiziden auf Mykorrhiza) vertreten war. Auch die BOKU konnte zwei Poster präsentieren.



In der Sektion 2 „Önologie“ wurden 47 Vorträge präsentiert, und es konnten 82 informative Poster studiert werden. Schwerpunkte der Vorträge waren die Charakterisierung und Testung neuer önologischer Verfahren (z. B. Ultraschall, hydrostatischer Druck) und Zusatzstoffe (z.B. Kaliumpolyaspartat, Tannine), weiterführende Studien zum besserem Verständnis der Zusammenhänge zwischen Weinfarbe, Phenolen, Sauerstoff und Schwefeldioxid, Selektion und Prüfung von Non-Saccharomyces Hefen und Bakterien, gärdynamische Studien mithilfe hochvernetzter Computerprogramme, Entwicklung und Prüfung hochentwickelter Analysentechniken zur Charakterisierung verschiedener Eigenschaften (Herkunft, Sorte, Qualität...) von Weinen.

Auch in dieser wichtigen Sektion war erfreulicherweise die HBLAuBA mit zwei Vorträgen, die in Kooperation mit ausländischen Institutionen verwirklicht wurden (Horacek, Philipp u.a.: Analytical methods to identify wines from border regions (Austria, Czech Republic, Slovakia, Serbia); Baheri, Philipp u.a.: Distinction of microbial diversity of wines from Austria and South Africa) und einem schönen Poster (Philipp, Patzl-Fischerleitner, Eder u.a.: Characterization of Austrian Pinot blanc) bestens vertreten.

Üblicherweise ist das Programm der Sektion 3 „Wirtschaft und Recht“ etwas weniger umfangreich, was auch heuer mit 37 Vorträgen und 29 Postern der Fall war.

Die Sektion 4 „Sicherheit und Gesundheit“ war zwar mit 20 Vorträgen und 19 Postern noch weniger umfangreich als die Sektion 3, aber es wurden sehr interessante Beiträge zu den Themen Weinkonsum und Krebs, Nutzung verschiedener Rebeile zur Gewinnung bioaktiver Substanzen z.B. Phenole, Gehalte an Phthalaten und Pflanzenschutzmitteln in Weinen, prognostizierte Auswirkung neuer Weinbehandlungsmittel auf die menschliche Gesundheit (z.B. Kaliumaspartat), neue, sensitivere Methoden zum Nachweis von Allergenen und biogenen Aminen u.a. präsentiert. In den beiden letztgenannten Sektionen gab es keine Beiträge aus Österreich.



## Generalversammlung des OIV mit Wahl eines neuen Generalsekretärs



Neben dem wissenschaftlichen Weinkongress stellt die Generalversammlung der OIV den zweiten wesentlichen Bestandteil der jährlichen Tagungen dar. Im heurigen Jahr war diese aus österreichischer Sicht besonders bedeutungsvoll, da wir aufgrund der EU-Ratspräsidentschaft die offizielle Stimme der EU waren, was für Dr. Schmid sehr viel Koordinierungsarbeit vor und während der Tagung bedeutete. Zusätzlich durften wir für unser südliches Nachbarland Slowenien deren Stimmenrechte nutzen.

Nach den programmgemäßen Berichten wurden 16 Resolutionsentwürfe, allesamt von der Sektion 2 „Önologie“ (9 Resolutionen von der Unterkommission für Analysenmethoden, 4 von der Expertengruppe Spezifikation und 3 von der Expertengruppe Technologie) zur Beschlussfassung vorgelegt.

Da alle Resolutionen in den vorhergegangenen Expertensitzungen sehr gut vorbereitet wurden, gab es keine langen Diskussionen und alle Vorschläge wurden einstimmig angenommen. Weit problematischer und zeitraubender gestaltete sich die Wahl des neuen Generalsekretärs, für den sich zwei augenscheinlich gleich gute Kandidaten bewarben. Da das Wahlsystem der OIV sehr kompliziert ist und der/die Vertreter/-in eines jeden Landes einzeln zum Gang zur Wahlurne aufgerufen wird, nahm die Wahl sehr viel Zeit in Anspruch.

Pau Roca Blasco aus Spanien wurde zum neuen Generalsekretär gewählt und betonte in seiner Ansprache, mit allen Mitgliedsstaaten ein gutes Einvernehmen zu suchen.



# Wissenschaftlicher Aufenthalt bei Prof. Winterhalter an der TU Braunschweig

Dipl.-Ing. Christian PHILIPP und Phillip EDER besuchten von 9. bis 15. Dezember 2018 Prof. Peter Winterhalter (Lebensmittelchemiker) und Dr. Recep Gök (Chemiker) an der TU Braunschweig in Deutschland. Prof. Winterhalter und Dr. Gök sind anerkannte Experten und erforschen unter anderem seit längerem die Auswirkung des Klimawandels auf das Aroma deutscher Riesling-Weine.



© Christian Philipp

Diskussion mit Pia Pechtlhoff über die Synthese von Analysen-Standards (humorvoll gelöst...)

Im Zuge des Aufenthalts wurde einerseits über gemeinsame Projekte und Projektideen gesprochen, und andererseits konnten Herr Dipl.-Ing. Philipp und Koll. Eder die Technik der Carotinoid-Analytik kennen lernen. Frau Barbara ZÖCH, MA plus Team sammelten lobenswerterweise während der letz-

ten Sommerperiode die ersten Traubenproben der Rebsorten Grüner Veltliner, Donauveltliner, Donauriesling und Rheinriesling im wöchentlichen Abstand.

Diese Proben wurden im Zuge des Forschungsaufenthaltes auf Carotinoide und auch auf aromawirksame Abbauprodukte dieser Substanzklasse untersucht. Mit diesen und vielen weiteren zukünftigen Analysen (mit verschiedensten Sorten und Versuchs-Varianten) verspricht man sich ein besseres Verständnis der sortenspezifischen Abbauewege der Carotinoide und dadurch einen besseren Überblick über Chancen und Risiken des Klimawandels für österreichische Rebsorten.



## Jungwein „Miteinander“ als Festwein in St. Pölten

Seit der Erhebung zur nö. Landeshauptstadt im Jahr 1986 wird im neuen Regierungsviertel am Traisenplatz in St. Pölten ein Christbaum aufgestellt, der von einer niederösterreichischen Gemeinde gespendet wird. Im heurigen Jahr wurde der Stadtgemeinde Klosterneuburg diese Ehre zuteil, und Frau Magarethe Dietschy schenkte ihre 26 m hohe und 80 Jahre alte Fichte aus ihrem Garten in der Strandbadsiedlung der Landeshauptfrau und ihren Mitarbeiter/-innen.

Zusätzlich wird auf Initiative der baumspendenden Gemeinde rund um den Christbaum mit Punschhütten u.ä. ein kleiner Weihnachtsmarkt betrieben. Die Eröffnung dieses Marktes und die erste Beleuchtung des stolzen Baumes erfolgte am Donnerstag, den 6. Dezember 2018 um 15.00 Uhr.

Nachdem Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl - Leitner als Taufpatin für unseren Jungwein „Miteinander“ sich zur Verfügung gestellt hatte, wurde der Festtagswein der HBLAuBA ausgeschenkt. Selbstverständlich war die HBLAuBA mit einer Delegation, bestehend aus Direktor HR Dr. Reinhard Eder und vier Schüler/-innen des IV. Jahrganges (Katharina Schwertführer, Theresa Herzog, Alexander Artner und Christian Heiss) vor Ort vertreten und präsentierten nicht nur den „Miteinander“-Wein, sondern auch Säfte, Äpfel und - der sehr kalten Witterung angepasst - auch Obstdestillate.

Im Zuge des Festaktes dankte Frau Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner der Stadtgemeinde

Klosterneuburg für die schöne Fichte und zeigte sich sehr erfreut, dass diese aus ihrer Wohnsitzgemeinde kommt. Sie erinnerte auch daran, dass die Vorweihnachtszeit zum Innehalten genutzt werde und dass man sich wieder auf die wesentlichen Dinge im Leben besinnen sollte. Bürgermeister Mag. Stefan Schmuckenschlager dankte seinerseits der Frau Landeshauptfrau für die stetige Unterstützung und der sehr guten Zusammenarbeit. Schließlich segnete der Abt des Chorherrenstiftes Klosterneuburg Propst Bernhard Backovsky den Christbaum und wünschte allen Anwesenden gesegnete Weihnachtstage.

Stimmungsvoll umrahmt wurde der Festakt durch engagierte Gesänge der Volksschule Anton Bruckner-Gasse sowie professionelle Darbietungen der Musikschule Klosterneuburg und der Klosterneuburger Stadtkapelle. Aufgewärmt durch „Hot chilli“ und Punsch vom Roten Kreuz sowie Weine und Destillate HBLAuBA trotzten sehr viele Gäste bis zum Ende der Feier um 18.00 Uhr der klirrenden Kälte (-6° C).

