

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2021/22



Impressum

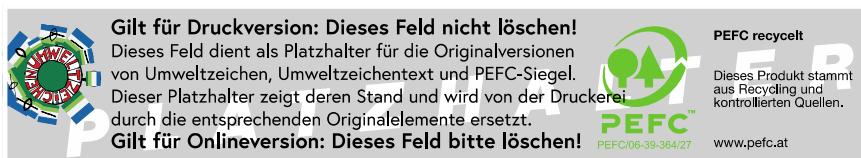
Medieninhaber und Herausgeber:

HBLA und Bundesamt Klosterneuburg

Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobstklosterneuburg.at



Klosterneuburg, 2021. Stand: 7. Juli 2021

Copyright und Haftung:

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

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



Allgemeine Hinweise

1. Anmeldung:

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

Anmeldeformulare finden Sie unter: www.weinobstklosterneuburg.at/Service/Kurse-und-Seminare

Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

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

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

2. Kursbeiträge:

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

3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestanzahl an Teilnehmenden abgehalten.

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

4. Haftung:

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

5. EU-Datenschutzgrundverordnung

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

6. Nächtigung:

Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen, senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu; oder Sie wenden sich an den Tourismusverein, Klosterneuburg, Tel.: +43 (0) 2243/320 38.

Nähere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer: +43 (0) 2243/379 10, per E-Mail: direktion@weinobst.at oder auf www.weinobstklosterneuburg.at.

Kursprogramm 2021/2022 – Übersicht

Datum	Kursbezeichnung	Seite
02.09.2021	Rebsorten und Klone	7
07.09.2021	Sorten, Pflege u. Versuche am Obstversuchsgut Haschhof	13
11.11.2021	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im WB	7
11. u. 12.01.2022	Brennereikurs 1	16
13.01.2022	Brennereikurs 2	16
13.01.2022	Rebschnittkurs	7
14.01.2022	Sensorik Kurs für Destillate	17
17. bis 19.01.2022	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	11
18.01.2022	Fruchtsaft - Grundkurs	17
19.01.2022	Fruchtsaft und Nektar – Spezialkurs	18
25.01.2022	Rebschnittkurs	8
27. u. 28.01.2022	Der Feinschliff vor der Weinfüllung	11
28.01.2022	Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau	13
04.02.2022	Englisch für WinzerInnen	13
15. bis 17.02.2022	Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung	11
22.02.2022	Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs	14
23. u. 24.02.2022	Grundanalysen für Wein	6
23. u. 24.02.2022	Sensorik Seminar für Wein	12
02. u. 03.03.2022	Praxisnahe Rotweinproduktion m. begleitenden Analysen	12
03.03.2022	Technologien in der Verarbeitung von Gemüse	18
03. u. 04.03.2022	Herstellung von Sekt nach der traditionellen Flaschengärmethode	12
08.03.2022	Obstbaumschnitt Kurs	14
09.03.2022	Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille	15
11.03.2022	Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau	15
16.03.2022	Wildobstkurs	15
31.05.2022	Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus	9
01.06.2022	Phytophanitäre Selektion Teil 1	9
09.06.2022	Digitalisierung in Weinunternehmen	19
14.06.2022	Laubbearbeitung im Weinbau	9
30.06.2022	13. Klosterneuburger Hefetagung - ONLINE	6
30.06.2022	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im Weinbau	10
31.08.2022	Rebsorten und Klone	10
06.09.2022	Phytophanitäre Selektion Teil 2	10

Biologie

13. Klosterneuburger Hefetagung (Kurs 6403/3321)	
<p>Hefen und Bakterien sind wichtige Hilfsmittel in der Gärung und spielen in der Weinbereitung eine zentrale Rolle für die Alkohol- und Aromabildung. Diese Veranstaltung bringt Ihnen die neuesten Informationen der Forschung über Weinmikrobiologie und deren Produkte nahe.</p> <p>Renommierte Firmen wie Erbslöh, Lallemand, Enartis, Skoff Oenology und weitere werden vertreten sein.</p>	
€ 50,-- max. 120 Personen	Kursleitung: Mag. ^a Dr. ⁱⁿ Karin Mandl
30.06.2022 ONLINE-Veranstaltung	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Chemie und Qualitätskontrolle

Grundanalysen für Wein (Kurs 6403/3110)	
<p>Für die Herstellung einwandfreier Weine sind begleitende Untersuchungen erforderlich. Dieser Kurs erörtert die analytischen Voraussetzungen und Vorgangsweisen zur Bestimmung von Mostgewicht, SO₂, Zucker, Alkohol, Säure bzw. zur Durchführung von einfachen Schönungsversuchen.</p> <p>Neben der Vermittlung des theoretischen Hintergrundwissens und der richtigen Interpretation von Analyseergebnissen werden im Labor die Methoden auch praktisch vorgestellt.</p> <p>Eine Teilnahme ist empfohlen für WinzerInnen, TechnikerInnen, FachlehrerInnen, BeraterInnen und NeueinsteigerInnen.</p>	
€ 150,-- max. 14 Personen	Kursleitung: Ing. ⁱⁿ Veronika Schober
23. und 24.02.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Praxisnahe Rotweinproduktion mit begleitenden Analysen (Kurs 6401/1323)	
Kursinhalt siehe Programm Kellerwirtschaft	
€ 150,-- max. 24 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
02. und 03.03.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 Analysen im Erdgeschoss: Labor	02.03.: 09.00 bis 16.30 Uhr 03.03.: 09.00 bis 15.00 Uhr

Weinbau

Rebsorten und Klone (Kurs 6401/1116)	
Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.	
€ 70,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
02.09.2021 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1215)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), Organische Düngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Mineralische Düngung, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 95,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
11.11.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1111)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt, „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 95,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
13.01.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1112)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
25.01.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1319)	
<p>Der Klimawandel hat in den letzten Jahren zu zahlreichen Spätfrostschäden im Obst- und Weinbau geführt. Die Erkenntnisse des EIP-Agri-Projektes „FrostStrat“ (www.froststrat.eu) werden präsentiert. Dabei stehen die digitalen Wetterdatenerhebungen in den Obst- und Weingärten mit einer 48-stündigen Wetterprognose als auch Spätfrostbekämpfungsstrategien im Mittelpunkt des Kurses.</p>	
€ 60,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
28.01.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1320)	
<p>Der Klimawandel hat in den letzten Jahren zu zahlreichen Spätfrostschäden im Obst- und Weinbau geführt. Die Erkenntnisse des EIP-Agri-Projektes „FrostStrat“ (www.froststrat.eu) werden präsentiert. Dabei stehen die digitalen Wetterdatenerhebungen in den Obst- und Weingärten mit einer 48-stündigen Wetterprognose als auch Spätfrostbekämpfungsstrategien im Mittelpunkt des Kurses.</p>	
€ 60,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
11.03.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Grundlagen des Organisch Biologischen Weinbaus (Kurs 6401/1117)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Rechtliche Grundlagen und Regelungen, Bodenfruchtbarkeit und Bodenpflege, Wurzelsystem und Bodeneigenschaften, Düngung und Nährstoffversorgung, Unterlagsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion, Pflanzenschutz, Praktische Erfahrungen;</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus Versuchsanstellungen;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
31.05.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Phytoparasitäre Selektion Teil 1 (Kurs 6401/1212)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virosen, Bakteriosen und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
€ 180,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
01.06.2022 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf (Teil 2 im September)	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Fotosynthese, Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Einstricken, Wipfeln, Entblättern, Ausdünnen, Pflanzenschutz; Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
14.06.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1214)	
<p>Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), Organische Düngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Mineralische Düngung, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten;</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 95,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
30.06.2022 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebsorten und Klone (Kurs 6401/1118)	
<p>Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.</p>	
€ 90,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
31.08.2022 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Phytoparasitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virosen, Bakteriosen und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
06.09.2022 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Kellerwirtschaft

Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)	
<p>In dem dreitägigen Grundkurs wird auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit dem Schwerpunkt Weißwein eingegangen. Zur im Kurs stattfindenden Lehrweinkost können gerne auch eigene Weine mitgebracht werden, die wie alle anderen Proben verdeckt und anonym verkostet und fachlich kommentiert werden. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.</p>	
€ 195,-- max. 80 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
17. bis 19.01.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Der Feinschliff vor der Weinfüllung (Kurs 6401/1315)	
<p>Bei der Füllvorbereitung der Weine kann oft eine Qualitätsverbesserung durch gezielte Schönong erreicht werden. Dies betrifft sowohl den „Feinschliff“ als auch eventuell noch zu korrigierende Fehler. Im eineinhalbtägigen Kurs werden sowohl vorbereitete als auch von den teilnehmenden Personen mitgebrachte Weinproben verkostet, danach geschönt und am nächsten Vormittag das Ergebnis beurteilt.</p>	
€ 90,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
27.01.2022 28.01.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	27.01. von 9.00 bis 16.30 Uhr 28.01. von 9.00 bis 12.00 Uhr

Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)	
<p>Die an der HBLA erfolgreich abgelegte Kosterprüfung ist (neben weiteren Kriterien) die Voraussetzung um in der Kostkommission zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer tätig zu sein. In letzter Zeit verlangen auch immer mehr Austragende von Weinwettbewerben, dass die JurorInnen die Kosterprüfung abgelegt haben. Dies soll der Sicherung eines entsprechenden Qualitätsniveaus der Verkostung dienen. Aus diesem Grund wird nun die Kosterschulung und -prüfung an der HBLA angeboten.</p>	
€ 180,-- max. 70 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
15. bis 17.02.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sensorik Seminar für Wein (Kurs 6401/1313)	
<p>Das Seminar bietet sowohl eine grundlegende Einführung in die Technik des Kostens, als auch die Gelegenheit, die eigenen sensorischen Fähigkeiten zu testen und besser kennen zu lernen.</p> <p>Mit Hilfe von zahlreichen Testweinen, Weinfehlern und Aromen werden die Möglichkeiten zur richtigen oder falschen Weinbeurteilung demonstriert.</p>	
€ 195,-- max. 45 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
23. und 24.02.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Praxisnahe Rotweinproduktion mit begleitenden Analysen (Kurs 6401/1323)	
<p>Dieser Kurs vermittelt den teilnehmenden Personen die Vinifizierung von Rotwein, wobei ein Schwerpunkt beim optimalen Umgang mit Hefen und Bakterien liegt. In einem praxisorientierten Teil werden wichtige Analysen für die Rotweinbereitung vorgestellt (z.B. SO₂ im Rotwein, Säureabbaustatus...).</p> <p>Es sollen überwiegend praktische Tipps und Hilfestellungen bei der Weinbereitung und Weinanalyse von Rotwein gegeben werden, die dann auch im eigenen Betrieb angewendet werden können. Im Rahmen des Kurses besteht auch die Möglichkeit eigene Weinproben mitzubringen. Diese können im Kurs selbst analysiert, gemeinsam verkostet und interpretiert werden.</p>	
€ 150,-- max. 24 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
02. und 03.03.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 Analysen im Erdgeschoss: Labor	02.03.: 09.00 bis 16.30 Uhr 03.03.: 09.00 bis 15.00 Uhr

Herstellung von Sekt nach der traditionellen Flaschengärmethode (Kurs 6401/1316)	
<p>Die Sekterzeugung nach der traditionellen Flaschengärung ist die qualitativ hochwertigste Schaumweinherstellungsmethode. Bei dem Kurs werden Grundweinvoraussetzungen, Hefevorbereitung, Sektlagerung, Tirage, Degorgieren und Dosage besprochen sowie auch praktisch gezeigt. Demonstriert werden alle wichtigen Arbeitsschritte. Eine Verkostung mit ausgewählten nationalen und internationalen Sekten nach der traditionellen Flaschengärung rundet das Programm ab.</p>	
€ 190,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
03. und 04.03.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sprache

Englisch für WinzerInnen (Kurs 9996/0006)	
Englisch für Betriebspräsentation, Verkostung, Betriebsführung und Verkauf	
€ 55,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Mag. ^a Andrea Kürner
04.02.2022 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 8.00 bis 15.00 (8.00 bis 12.00 und 13.00 bis 15.00 Uhr)

Obstbau

Sorten, Pflege und Versuche am Obstversuchsgut Haschhof im September (Kurs 6402/2120)	
Führung durch die Haschhofanlagen mit Sortenbesichtigung und fachlicher Beratung.	
€ 22,-- max. 50 Personen (Kinder bis 16 Jahre gratis)	Kursleitung: Wolfgang Patzl
07.09.2021 Versuchsgut Haschhof (über Haschhofstraße erreichbar – Google Maps eingeben)	von 09.00 bis 12.00 Uhr

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1319)	
Kursinhalt siehe Programm Weinbau	
€ 60,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
28.01.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs (Kurs 6402/2116)	
<p>Der Kurs richtet sich an alle Personen, die Interesse am Veredeln von Obstpflanzen haben. Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die Grundlagen des Veredelns und Besprechung der verschiedenen Veredelungsarten werden sich alle teilnehmenden Personen in der praktischen Durchführung des Veredelns üben können.</p> <p>Mitzubringen sind: Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein.</p>	
€ 70,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Manfred Kickenweiz Wolfgang Patzl
22.02.2022 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz bei der Obstverarbeitung – Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
<p>Der in erster Linie für Interessierte und Neulinge im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurs wird vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des Weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. In erster Linie soll jedoch den teilnehmenden Personen die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung Obstbäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden.</p> <p>Schnittwerkzeug ist bitte mitzubringen!</p>	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
08.03.2022 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz bei der Obstverarbeitung – Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)	
<p>Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und MarillenproduzentInnen.</p> <p>Folgende Fragen werden behandelt: Wie können Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesund erhalten werden? Welche Sorten sind für den Frischmarkt, welche für Verarbeitung empfehlenswert? Unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Unterlagen können Spindeln mit ca. 1000 Bäumen pro Hektar erzogen werden?</p> <p>Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Wie funktioniert biologischer Steinobstanbau, speziell Marillenanbau?</p> <p>Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und wenn das Wetter es zulässt, die Steinobstanlage am Haschhof besichtigt.</p>	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI. Dr. Lothar Wurm
09.03.2022 Institutsgebäude, Agnesstraße 60 - Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1320)	
Kursinhalt siehe Programm Weinbau	
€ 60,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
11.03.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Wildobstkurs: Kornelkirsche, Kriecherl & Co. (Kurs 6402/2114)	
<p>Mit der Kornelkirsche, der Edeleberesche, dem Speierling, der Apfelbeere, der Mispel, der Edelkastanie, der Mandel, der Quitte, Kriecherlpflaumen oder dem Weingartenpfirsich werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser sowohl für ObstproduzentInnen als auch Interessierte informative Kurs zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und stellt den heutigen Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen mit diesen Obstarten wie auch mit den seltenen Obstarten dar. Einige Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und wenn es das Wetter zulässt, die Wildobstanlagen besichtigt.</p>	
€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm
16.03.2022 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 09.00 bis 16.00 Uhr

Obstverarbeitung

Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)	
<p>Dieser Kurs richtet sich sowohl an jene Interessierte, die mit der Obstdestillation beginnen möchten als auch an HobbybrennerInnen (mit und ohne Vorkenntnisse). Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: Auswahl der Rohware, Einmischen, Gärung, Destillation, Einstellungen auf Trinkstärke und Filtration.</p> <p>Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen.</p> <p>Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.</p>	
€ 170,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
11. und 12.01.2022 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)	
<p>Der Kurs richtet sich an Personen mit einer landwirtschaftlichen Abfindungs- oder Kleinverschlussbrennerei mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf „Brennereikurs 1“). Es wird speziell auf qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation eingegangen und neue Trends (z.B. sichere Nachlaufabtrennung) in der Brennerei diskutiert. Es werden Tipps und Tricks ausgetauscht, wie die Qualität von Obstdestillaten bestimmt werden kann. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
13.01.2022 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Sensorik Kurs Obstdestillate (6402/2214)

Der Kurs richtet sich an interessierte ProduzentInnen und KonsumentInnen von Obstdestillaten. Worauf ist bei der Verkostung von Obstdestillaten zu achten? Welche Parameter sind wichtig für qualitativ hochwertige Destillate? Vergleich von guten mit weniger guten Produkten verschiedener Obstarten. Welche Faktoren sind besonders zu beachten? Wie kann die Qualität von Obstdestillaten verbessert werden? Wie wird die optimale Trinkstärke eines Destillates bestimmt? Es besteht die Möglichkeit auch eigene Produkte zu verkosten und zu diskutieren.

€ 120,-- max. 30 Personen

Kursleitung
Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger

14.01.2022

Institutsgebäude – Agnesstraße 60

von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft - Grundkurs (Kurs 6402/2215)

Dieser Kurs richtet sich an zukünftige bäuerliche FruchtsaftherstellerInnen. Es werden die Technologien von klarem und naturtrübem Apfelsaft diskutiert und auch praktisch im Technikum durchgeführt. Welche Anlagen sind notwendig? Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten? Welche Wasch-, Zerkleinerungs-, Entsaftungs-, Klärungs- und Erhitzungsanlagen werden heute in bäuerlichen Betrieben verwendet? Was ist hinsichtlich der Stabilisierung zu beachten? Der Kurs erfordert keine Vorkenntnisse und soll den Teilnehmenden ermöglichen, selbst qualitativ hochwertigen und stabilen Fruchtsaft herzustellen. Im Technikum wird Apfelsaft (vom Apfel bis zur Pasteurisation) hergestellt.

€ 95,-- max. 30 Personen

Kursleitung:
Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger

18.01.2022

Hauptgebäude, Wiener Straße 74 - Konferenzzimmer

von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft und Nektar - Spezialkurs (Kurs 6402/2213)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an Fruchtsaft- und NektarherstellerInnen mit Praxiserfahrung. Ziel dieses Kurses ist die Herstellung qualitativ hochwertiger und stabiler Nektare und Fruchtsäfte. Vor allem die Farb- und Trubstabilität, sowie die sensorischen Parameter stehen im Vordergrund. Im praktischen Teil werden Schönungsansätze gemacht, ein Nektar hergestellt und eine KZE-Einlagerung vorgeführt. Es besteht die Möglichkeit Probleme aus der Praxis gemeinsam zu besprechen.</p> <p>Von den teilnehmenden Personen mitgebrachte Produkte werden gemeinsam verkostet und diskutiert. Grundkenntnisse (z.B. Fruchtsaft - Grundkurs) werden vorausgesetzt.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
19.01.2022 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Konferenz- zimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Technologien in der Verarbeitung von Gemüse (Kurs 6402/2222)	
<p>Der Kurs richtet sich an GemüseproduzentInnen die an der Verarbeitung Interesse haben.</p> <p>In diesem Kurs werden die Verarbeitung und Veredelung besprochen sowie verschiedene Methoden zum Haltbarmachen von Gemüse diskutiert. Im praktischen Teil werden einige Geräte demonstriert und Gemüsesugo hergestellt.</p> <p>Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung Ihren betrieblichen Schwerpunkt mit.</p>	
€ 90,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Cordula Klaffner, BA
03.03.2022 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Technik

Digitalisierung in Weinunternehmen (Kurs 6401/1229)	
<p>Der Kurs vermittelt aktuelle Ansätze der Digitalisierung in Weinunternehmen und zeigt auf, wie Digitalisierungsprojekte erfolgreich und sicher in der Praxis umgesetzt werden können.</p> <p>Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt wird anhand von Anwendungsbeispielen dargelegt, welche Änderungen mit der Digitalisierung in der Weinwirtschaft einhergehen: Neue Geschäftsmodelle und -prozesse etablieren sich, die Entwicklung von Weinprodukten verändert sich ebenso wie die Interaktion mit KundInnen, neue Chancen aber auch neue Risiken entstehen.</p> <p>Im Kurs werden Konzepte, Maschinen und Geräte sowie Systeme vorgestellt und -geführt, um die Digitalisierung von Prozessen und Anwendungen konkret zu planen und durchzuführen zu können.</p> <p>Auch Aspekte der Sicherheit kommen dabei nicht zu kurz. Der Kurs basiert auf Fragestellungen aus der weinunternehmerischen Praxis und eignet sich für WinzerInnen als auch für IT-Interessierte.</p>	
€ 10,-- max. 200 Personen	Veranstaltungsleitung: Prof. MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer
09.06.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Technikum	von 9.00 bis 16.00 Uhr

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