

Jahresbericht 2025

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

HBLA und Bundesamt Klosterneuburg

Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobstklosterneuburg.at

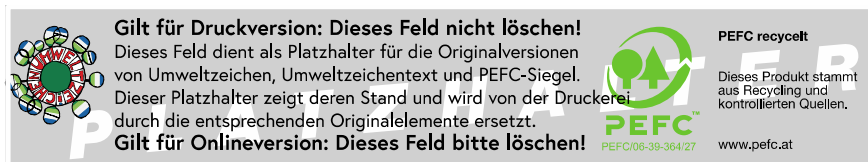
Direktor: HR Dr. Reinhard EDER

Tel.: 02243/37910, FAX 02243/26705, E-Mail: direktion@weinobst.at

Gesamtumsetzung: HR Dr. Reinhard Eder

Text und Lektorat: Andrea Kürner, Elisabeth Mantler, Monika Riedle-Bauer, Martina Schwarz

Fotonachweis: HBLAuBA für Wein- und Obstbau



Klosterneuburg, 2020. Stand: 17. Juli 2025

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.

Rückmeldungen: Ihre Überlegungen zu vorliegender Publikation übermitteln Sie bitte an direktion@weinobst.at

Inhalt

Vorwort HBM Jahresbericht Klosterneuburg, Juli 2025	5
Jahresrückblick des Direktors.....	6
Lehranstalt.....	14
Lehrer- und Erzieherteam 2024/2025.....	16
1. Jahrgang.....	18
2. Jahrgang.....	19
3. Jahrgang.....	20
4. Jahrgang.....	21
5. Jahrgang.....	22
Forschung Wein und Obst.....	60
Vorträge	79
Vorträge Ausland	91
Publikationen	94
Publikationen in Journals mit Impact Factor	103
Ausbildungsk Kooperationen	108
Beratungen	112
Chronik	115
Veranstaltungen	119
Exkursionen/Gäste	124
Diverses	137
Aus der Personalvertretung	167
Lehrlingsausbildung	169

Unsere wissenschaftliche Publikation „Mitteilungen Klosterneuburg“	170
Kursangebot	173
Ab-Hof-Verkauf.....	174

Vorwort des Herrn Bundesministers Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc.



Die Höhere Bundeslehranstalt und das Bundesamt für Wein- und Obstbau (HBLAuBA) bilden eine einzigartige Bildungseinrichtung in Österreich. Die Weinbauschule – als weltweit älteste ihrer Art - vereint schulische Ausbildung, Forschung und Praxis auf höchstem Niveau. Als Fundament für eine moderne, wettbewerbsfähige Landwirtschaft und einen lebendigen, attraktiven ländlichen Raum schaffen professionelle Bildungseinrichtungen wie die HBLAuBA den idealen Nährboden für zukunftsweisende Ideen, die erfolgreich in der Praxis umgesetzt werden. Für das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft hat die erstklassige Agrarbildung einen besonderen Stellenwert. Im Zentrum steht dabei das fruchtbare Zusammenspiel von Forschung und Lehre, das den Standort Klosterneuburg prägt und stärkt.

Ein besonderes Highlight des vergangenen Schuljahres war der Spatenstich für das neue Multifunktionsgebäude. Mit einer Investition von 25. Mio. Euro schaffen wir Raum für hochmoderne Labors, Glashäuser, Büros für die Rebenzüchtung, einen Ab-Hof-Verkauf, einen Veranstaltungssaal sowie eine Übungsfirma für die Schülerinnen und Schüler. Damit wird die HBLAuBA Klosterneuburg nicht nur als weltweit führender Forschungsstandort im Weinbau weiter gestärkt, sondern es wird auch nachhaltig in die Zukunft der heimischen Obst- und Weinbranche investiert.

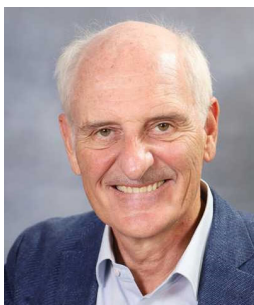
Die langjährige Forschungstätigkeit in Klosterneuburg hat nicht nur bedeutenden Einfluss auf die Ausbildung der Schülerinnen und Schüler, sondern auch international Anerkennung gefunden und entscheidend dazu beigetragen, den österreichischen Weinbau im europäischen und globalen Wettbewerb zu etablieren. Berühmte Züchtungen wie der Zweigelt sowie innovative Neuzüchtungen für den nachhaltigen und biologischen Weinbau unterstreichen die Vorreiterrolle der Einrichtung. Mit Projekten wie der Entwicklung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten setzen wir wichtige Impulse für einen zukunftsfähigen, ökologischen Wein- und Obstbau – der auch den Herausforderungen des Klimawandels gewachsen ist.

Mein Dank gilt allen, die das vergangene Schuljahr aktiv mitgestaltet haben: allen voran den Schülerinnen und Schülern, den Eltern und Erziehungsberechtigten, der Direktion, den Lehrkräften, den Forscherinnen und Forschern, dem Verwaltungsteam sowie unseren Partnerinnen und Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft und Landwirtschaft. Gemeinsam arbeiten wir weiterhin zum Wohl unserer Region und unserer Wein- und Obstwirtschaft.

Norbert Totschnig

Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

Jahresrückblick des Direktors



Inmitten vieler Ereignisse und eigener Aktivitäten scheint die Zeit zu verfliegen und so ist schon wieder ein Schuljahr vergangen und es ist Zeit für einen Jahresrückblick.

Zweifelsohne war das prägendste Ereignis der jüngsten Vergangenheit die Beendigung unseres Pachtverhältnisses am **Götzhof** durch die Eigentümer, die dadurch erzwungene Absiedlung der Abteilung Rebzüchtung aus Langenzersdorf und die damit verbundene, höchst erfreuliche Errichtung des Zubaus des **Wein-Obst-Zentrums (WOZ)** am Areal Wienerstraße. Wie schon mehrfach betont, stellt zwar der Verlust der Gebäude, Labors, Glashäuser und Weingärten am Götzhof eine gewaltige Zäsur dar, aber dank der Genehmigung des großen WOZ-Neubaus am Areal der alten Kellerwirtschaft und dank der Neupachtungen von Weingärten in Klosterneuburg ist mit Sicherheit anzunehmen, dass wir diese gewaltige Herausforderung bestens bewältigen und für die Zukunft noch besser aufgestellt sein werden. Die aktuellen Schwierigkeiten in der Wein- und Obstbranche sind zwar mannigfach und sehr vielschichtig, aber ich meine, dass die im neuen Wein-Obst-Zentrum (WOZ) untergebrachten Bereiche wie Züchtung, Nachhaltigkeit, Pflanzenschutz, aber auch Jungsommelier Ausbildung und Übungsfirma ganz wesentlich zur Bewältigung der Herausforderungen beitragen werden können.

Die **Bautätigkeiten für das WOZ** haben im Herbst 2024 mit dem lärm-, vibrations- und staubreichen Entfernen (Schremmen) der dicken Betonfundamente des alten Kellerwirtschaftsgebäudes zwar etwas zäh und für Mitarbeiter:innen und Schüler:innen belastend begonnen, haben sich aber danach bestens weiterentwickelt. Die Betonbaufirma Kostmann hat zügig, sauber und sehr effizient die Tiefgarage, die Außenmauern für den Turn-/Festsaal, sowie Aufzug und Treppenhaus errichtet. Gleich darauf haben die fleißigen Mitarbeiter der Holzbaufirma Schmid Stück für Stück die teilweise beeindruckend großen Holzbauteile geliefert und hochprofessionell gleich einem riesigen 3-D-Puzzle zusammengebaut. Somit gelang es, den Rohbau bis Mai fertig zu stellen und Anfang Juni eine stimmungsvolle **Gleichenfeier** zu veranstalten. Die darauffolgenden Arbeiten wie z.B. Anbringen der Außenisolierung, Aufstellen der Zwischenwände, Einbau der Fenster und Türen sowie Verlegung der Strom und Wasserinstallationen sind zwar von außen betrachtet nicht mehr so spektakulär, aber auch enorm aufwändig und verlaufen plangemäß. Aus heutiger Sicht besteht daher die Hoffnung, dass der prognostizierte Termin für die **Fertigstellung des großen WOZ-Gebäudes** Mitte April 2026 halten kann, was in Hinblick auf die Übersiedlung der derzeit provisorisch untergebrachten Mitarbeiter:innen und Arbeitsbereiche in den schulfreien Sommermonaten sehr wünschenswert wäre. Da die Mitarbeiter:innen von der Abteilung Rebzüchtung und Pflanzenschutz derzeit nur provisorisch am Agneshof untergebracht sind, möchte ich ihnen für ihre Flexibilität und Belastbarkeit sowie den Kollegen:innen der Abteilungen Weinbau und Kellerwirtschaft herzlich für die „Gastfreundschaft“ danken.

Eine weitere große Aufgabe infolge der Absiedlung vom Götzhof war das Suchen von **zusätzlicher Weingartenflächen** in Klosterneuburg, was aufgrund des geringen Flächenangebots und rechtlicher Einschränkungen (Natura 2000) durchaus schwierig war. Aus derzeitiger Sicht kann man sagen, dass diese herausfordernde Aufgabe einigermaßen erfolgreich abgeschlossen werden konnte, wobei aber eine Halbierung der bewirtschafteten Fläche für die Rebzüchtung stattgefunden hat. Die Verluste der Rebflächen am Götzhof werden wohl dazu führen, dass wir in den nächsten Jahren weniger Wein für den Verkauf, aber auch für Prämierungen haben werden.

Eine weitere, sehr tiefgreifende und zukunftsweisende Veränderung, die in diesem Jahr erfolgreich umgesetzt werden konnte, betrifft die Aufnahme unserer wissenschaftlichen Zeitschrift „**Mitteilungen Klosterneuburg**“ in das digitale Zeitschriftenportal „**Sciendo**“ des Verlags de Gruyter, wodurch die Publikationen nun eine DOI-Nummer erhalten und weltweit online verfügbar sind. Wir sind uns sicher, dass mit dieser zwar kostenpflichtigen Maßnahme die weltweite Sichtbarkeit unserer Publikationen und unserer Institution enorm zunehmen wird.

Bezüglich **internationaler Aktivitäten und Vernetzungen** haben wir auch heuer wieder sowohl in schulischer, wie auch fachlich-wissenschaftlicher Hinsicht in der Top-Liga mitgespielt.

Wichtig war auch die Aufnahme in die internationale Vereinigungen **OenoViti** (Bordeaux) und **Unesco Chaire Culture et Traditions du Vin (Dijon)** sowie in das **Netzwerk für Wein-Obst-Gemüsebau** (Südtirol). Die traditionell guten Beziehungen zu unseren Partnerschulen in San Michele (150 Jahre) und Modra (140 Jahre) wurden durch die aktive Teilnahme an Jubiläumsveranstaltungen gepflegt und intensiviert.

Im Bereich der **Forschung** wurden mehr als 100 Publikationen - davon rund 25 % in peer-reviewten Journalen - veröffentlicht und mehr als 120 Vorträge gehalten. Bei vielen sensorischen Bewertungen haben unsere Produkte hervorragend abgeschnitten, wobei im Speziellen der Sieg unseres Zwetschken-Rotwein-Fruchtaufstriches bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg, die Platzierung von zwei (Rot-) Weinen im *Salon*, die 12 Goldmedaillen bei der NÖ-Weinmesse, sowie die Auszeichnung als bestes ausländisches Weingut beim *Hibernal Forum* in Sârdice (Tschechien) und bei *Vitis Aurea* in Modra (Slowakei) hervorzuheben sind.

Im schulischen Kontext bemerkenswert waren auch die Entsendung unserer Schülerin Laura Renner zur **Weltklimakonferenz** in Baku als Vertreterin der österreichischen Jugend, das sehr erfolgreiche Abschneiden unserer beiden Schüler Anna Erlacher und Felix Eberl beim **Concours des Jeunes Professionnels du Vin** (Weinwettbewerb für junge Weinfachleute im Rahmen des *Salon International de l'Agriculture* in Paris), die Teilnahme an der **Europea Wine Championship** in Auer (Südtirol), am **Rebschnittwettbewerb** in Valtice (Südmähren), jene von Sandra Langbauer und Andreas Schandl bei der **Jungsommelier Bundesmeisterschaft** in Bad Gleichenberg, bei Schulmeisterschaften in Fußball und Tischtennis sowie zahlreiche wertvolle Fachexkursionen im Aus- und Inland.

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedeten wir in diesem Schuljahr auch einen sehr großen Jahrgang, in dem von 34 Schüler:innen sieben die **Reife- und Diplomprüfung** mit ausgezeichnetem, und weitere sieben mit gutem Erfolg abgeschlossen haben.

Hervorzuheben sind im Schuljahr 2024/25 die Leistungen des hervorragenden 4. Jahrgangs, in dem alle 24 Schüler:innen einen positiven Jahrgangsabschluss aufweisen.

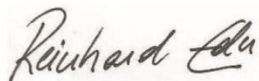
Besonders erfreulich ist die **hohe Anmeldezahl** von 36 Schüler:innen für den 1. Jahrgang, sowie die Zahl von 4 Quereinsteigern in den 2. und 3. Jahrgang, die zeigt, dass unsere Ausbildung, trotz schwieriger Rahmenbedingungen, geschätzt wird und dass die intensiven Bemühungen der Öffentlichkeitsarbeit fruchten.

Im schulischen Konnex befinden wir uns derzeit in der arbeitsintensiven Entwicklungsphase eines **neuen Lehrplans**, in der auch mögliche zusätzliche Ausbildungsschwerpunkte für den Standort erarbeitet werden können. Hierfür wurden unter anderem pädagogische Konferenzen abgehalten, bei denen zusätzlich unser **Jugendschutz- und Gewaltschutzkonzept** verfasst und unser **Qualitätsmanagement-Handbuch** weiterentwickelt wurde.

Da die beeindruckenden Erfolge unserer international gesehen doch eher kleinen Institution sowie das familiäre, gute Arbeitsklima nur durch das Engagement sowie Können und Wissen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglich sind, ist es immer ein Dämpfer wenn verdienstvolle Kolleg:innen in den **Ruhestand** wechseln. Leider sind aber gerade jetzt wieder einige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im pensionsfähigen Alter, sodass in einigen wichtigen Bereichen (z.B. Forschungsmanagement, teilrechtsfähige Einrichtung, Internatsküche) personelle Veränderungen erforderlich sind. Aber ich bin sehr optimistisch, dass wir diesen stetigen Wandel beim Personal gut abwickeln und weiterhin erfolgreich, effizient und produktiv sein werden können.

Somit möchte ich den Jahresrückblick mit einem **herzlichen Dank** an alle Kolleg:innen für die wertvolle geleistete Arbeit und ihren großen Einsatz abschließen und der Hoffnung Ausdruck verleihen, dass auch das kommende Schul- und Arbeitsjahr wieder ein Gutes werden möge.

Mit herzlichen Grüßen



HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, BEd
Direktor der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Gruß- und Dankesworte des Elternvereins!

Wir dürfen uns bei dem gesamten LehrerInnenkollegium unter der Leitung von Dir. Eder herzlich bedanken.

Vielen Dank auch an alle Pädagoginnen und Pädagogen und wir als eine Internatsschule an alle Erzieher und Erzieherinnen, die im Sinne unserer Kinder tätig sind.

Den frisch gebackenen MaturantInnen alles Gute und viel Erfolg in der beruflichen Zukunft!

Vielen Dank an alle Eltern, die den Mitgliedsbeitrag bezahlt haben, denn nur so konnten wir Projekte im Interesse unserer Kinder unterstützen.

Der Elternverein sieht sich gemeinsam mit Lehrer und Schüler als Teil der Schulpartnerschaft, wobei eine zentrale Aufgabe die Mitsprache im Schulgemeinschaftsausschuss ist, wo nach Möglichkeit Veränderungen besprochen und letztendlich auch umgesetzt werden. Der oft geäußerte Wunsch eines Exkursions- und Veranstaltungsplanes wurde umgesetzt, um vor allem den Eltern die Planung zu erleichtern.

Des Weiteren werden bei Bedarf Aktivitäten von Schüler- und Schülerinnen bezahlt. In diesem Schuljahr musste das Business-Coachings 5. Jahrganges mit Prof Schäfer-Elmayer aufgrund von Terminkollisionen leider pausieren, wir setzen jedoch alles daran, es im nächsten Jahr wieder in den Plan aufzunehmen.

Neu zu erwähnen ist, dass der Elternverein Schüler- und Schülerinnen, die Auslandspraktika absolvieren ebenfalls finanziell unterstützen wird, um hier den Mobilitätsradius ein wenig zu erhöhen. Nicht unerwähnt bleiben soll die Tatsache, dass ein Großteil des Mitgliedsbeitrags beim Elternverein eine Haftpflichtversicherung finanziert.

Obwohl alle Schüler automatisch per Gesetz bei der AUVA unfallversichert sind, zahlt der Elternverein über den Schutz der AUVA für einen zusätzlichen-Unfallversicherungsschutz einen Betrag für jeden Schüler unabhängig ob die Eltern Mitglied beim Elternverein sind oder nicht.

Vielen Dank an den Maturjahrgang für die Organisation des Schulballes - es war ein gelungenes Fest.

Ein herzliches Dankeschön an alle Lehrerinnen und Lehrer und an Herr Dir Dr. Reinhard Eder sowie an alle Erzieher und Mitarbeiter für die wie immer sehr gute Zusammenarbeit.

Wir wünschen Ihnen allen erholsamen Ferien und freuen uns auf ein Wiedersehen im neuen Schuljahr!

Ing. Philipp Grassl (Obmann) - Ing. Norbert Eder (Obmann-Stv.) - Gerd Bauer (Obmann-Stv.) – Theresa Hirtzberger (Obmann-Stv.) - Ing. Fritz Wieninger (Schriftführer) - Verena Kiss (Schriftführer-Stv.) – Manfred Hebenstreit (Schriftführer-Stv.)

Grußworte des Schulsprechers

Liebe Leserinnen und Leser!

Im Schuljahr 2024/25 durften wir, Vinzenz Schmuckenschlager, Anna Erlacher und Laura Renner, die Anliegen der Schülerinnen und Schüler der HBLA Klosterneuburg vertreten. Es war uns allen dreien eine große Freude, dies durchführen zu können. Im Team herrschte immer eine angenehme Atmosphäre und Kompromissbereitschaft, was es uns durchaus erleichterte, einige weniger angenehme Dinge vorzubringen und auch direkt anzusprechen. Wir wollen uns natürlich in erster Linie bei den Schülerinnen und Schülern direkt bedanken, da wir immer auf sie aufbauen konnten und auch direkt unterstützt wurden.

Eine gute Zusammenarbeit durften wir ebenso mit unseren Lehrern und unserem Herrn Direktor genießen, wofür wir uns ebenfalls ganz herzlich bedanken wollen. Wir stießen bei jeglichen Themen auf ein offenes Ohr und konnten immer einen Kompromiss finden, was die Arbeit wirklich angenehm und positiv machte.

Ebenso möchten wir uns bei der Elternvertretung bedanken. Wir konnten viele Themen gemeinsam ansprechen und genossen auch immer einen sehr positiven Austausch miteinander.

Insgesamt kann man sagen, dass dieses Jahr auf Weltebene gesehen wahrscheinlich ein eher schwieriges war, denn Kriege und Konflikte werden leider immer häufiger und begleiten uns tagtäglich.

Umso wichtiger finden wir, dass an unserer Schule der Zusammenhalt und die Kommunikation an erster Stelle stehen, denn das ist der Grundstein für ein positives Miteinander. Wir hoffen, dass die nächste Schülervvertretung eine genauso gute Gesprächsbasis genießen darf und wir weiterhin positiv in die Zukunft schauen können!

Um mit neuer Energie ins nächste Schuljahr starten zu können, wünschen wir allen Schülerinnen und Schülern sowie Lehrerinnen und Lehrern schöne und erholsame Ferien!

Vielen Dank!

Vinzenz Schmuckenschlager, Anna Erlacher und Laura Renner
Schulsprecher und Schulsprecherstellvertreterinnen



Der „Schulteil“ dieses Jahresberichts bietet einen kurzweiligen Rückblick sowie einen kleinen Einblick in die vielfältigen Aktivitäten des vergangenen Schuljahres an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

Ein herzliches Dankeschön an alle Lehrerinnen und Lehrer, Erzieherinnen und Erzieher sowie Schülerinnen und Schüler, die durch ihre Textbeiträge oder ihre Mitarbeit vor und hinter der Kamera zum Gelingen dieses Jahresberichts beigetragen haben!

Mag. Andrea Kürner, Redaktion Jahresbericht - Schulteil

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (HBLAuBA)

gegründet 1860

Wiener Straße 74

A-3400 Klosterneuburg

Telefon +43 2243 37910

Fax +43 2243 26705

E-Mail direktion@weinobst.at

www.weinobstklosterneuburg.at

Außenstellen:

Versuchsgut Agneshof

3400 Klosterneuburg, Agnesstraße 62

Versuchsgut Haschhof

3412 Kierling, Am Haschhof

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ist eine nachgeordnete Dienststelle des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- u. Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK).

Die **Lehranstalt** vermittelt als einzige Schule in Österreich neben einer guten Allgemeinbildung eine gesamthafte fachliche Bildung auf hohem Niveau in den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverarbeitung, aufbauend auf einer guten naturwissenschaftlichen Basis und begleitet durch eine moderne Ausbildung im ökonomischen Bereich.

Im **Bundesamt** werden anwendungsorientierte und praxisbezogene Forschungsprojekte und Versuchsanstellungen bearbeitet, daneben werden im Dienstleistungsbereich Gutachten und Prüfzeugnisse erstellt sowie Weiterbildungskurse und Beratung angeboten.

Organisatorische Gliederung

Direktion: Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

Die Direktion umfasst die Gesamtleitung der Dienststelle in pädagogischer, wissenschaftlicher und administrativer Hinsicht.

Administration	
Direktionssekretariat	Vesna Pipunic , Duygu Günes
Verwaltungsleiter	ADir. RR Günter Weber
Wirtschaftsstelle	ADir. Martina Schwarz
Dokumentation u. Bibliothek	Simone Schneider
EDV u. Ablauforganisation	Stephan Stroissnig
Betriebswirtschaft u. Controlling	Claudia Muschau , MA
Öffentlichkeitsarbeit, Forschungsmanagement, Nachhaltigkeit	Dr. Monika Riedle-Bauer
Forschung - Fachbereich Phytomedizin	Dr. Monika Riedle-Bauer

Schule	
Administratorin	Mag. Barbara Mayer
Schülerheim – Erziehungsleiter	DI Christoph Detz und Ing. Bernhard Schmuckenschlager
Schülerheimküche – Küchenleiter	Kontr. Johann Trischak
Schulärztin	Dr. Irene Dialer

Institut für Weinbau	
Leitung	HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
Abteilung Weinbau	Dipl.-Ing. Martin Mehofer
Versuchsgut Agneshof	ADir. Ing. Bernhard Schmuckenschlager
Abteilung Kellerwirtschaft	Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer

Institut für Weinbau	
Betrieb und Technikum – Kellerwirtschaft	Christof Reischer
Abteilung Rebenzüchtung, Fachbereich Züchtung-Selektion	HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
Fachbereich Genetik	DI(FH) Robert HACK
Versuchsgut Götzhof	Ing. Andreas Endler

Institut für Chemie und Biologie	
Leitung	Mag. Dr. Karin Mandl
Abteilung Chemie-Qualitätskontrolle	Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner
Abteilung Chemie-Forschung und Isotopenanalytik	Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
Abteilung Biologie- Fachbereich Mikrobiologie	Mag. Dr. Karin Mandl
Fachbereich Pflanzenschutz	Dipl.-Ing. Barbara Friedrich , MA
Qualitätsmanagement	ADir. RR Ing. Manfred Pastler

Institut für Obstbau	
Leitung	Dipl.-Ing. Dr. Lothar Wurm
Abteilung Obstbau	Dipl.-Ing. Dr. Lothar Wurm
Versuchsgut Haschhof	Wolfgang Patzl
Abteilung Obstverarbeitung	HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
Betrieb und Technikum – Obstverarbeitung	Dipl.-Ing. Kathrin Rosker

Stand: Juli 2025



Lehranstalt



FILTRATION FOOD & BEVERAGE

Equipment und Filtermedien
für komplexe Anforderungen
in der Lebensmittel- und
Getränkeindustrie

LUFTFILTRATION MIT MEHRWERT

Equipment und Luftfilter
für allgemeine Gebäude,
Reinräume und industrielle
Umgebungen

REAL-TIME PCR

Analytik für sichere
Lebensmittel und Getränke -
Umfassende Lösungen aus
einer Hand



+43 2236 533 88 0 | office@filtrat.at | www.filtrat.at

UNSER
X LAGERHAUS
Die Kraft fürs Land

Wein- und Obstbaucenter

**Ihr Ansprechpartner
für jeden Bedarf!**

Bei uns finden Winzer, was sie brauchen:

- Vom önologischen Bedarf bis technische Weinkellerplanung.
- Von Kellertechnik-Service bis Labor-Dienstleistungen.

**Jetzt
vorbeischaun!**

rlh.at/wein

Lehrer- und Erzieherteam 2024/2025



EDER Reinhard,
HR Prof. DI Dr. Direktor



ALTRICHTER Peter,
Prof. Mag.



ANTÓN-VEIGA,
Maria Elena, Mag.



BAUER Romana,
Prof. MMag.



DETZ Christoph,
Prof. DI



ESCHBERGER,
Martin, Ing.



FABER Florian,
Prof. DI



FEILER Reinhard
Prof. MMag.



FRIEDBERGER,
Johannes, Ing



FRIEDRICH Barbara,
Prof. DI, MA



FRITZ Kerstin
Prof. Mag.



FUGGER Dieter,
Prof. Mag. MA



GEYRHOFFER Alois,
Prof. MMag. DI



GÖSSINGER Manfred,
HR Prof, DI Dr



GRAUSENBURGER,
Susanne, Prof. DI



GROISS-BESENHOFFER,
Ricarda, Prof. DI MAS



KÖGL Oliver,
Prof. BEd



KRAUSL Barbara,
Mag (dzt. Karenz)



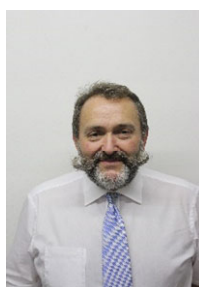
KÜRNER Andrea,
Prof. Mag



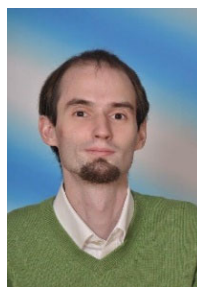
LORENZ Tassilo,
Dominic, Dr. Dipl. Theol.



MAYER Barbara,
Prof. Mag.



MESSNER Wolfgang,
Prof. DI



NAUER Stefan,
Prof. DI, Dr



NEUMANN Christoph,
Prof. Mag



PHILIPP Christian,
Prof. DI, Dr



PLATTNER Magdalena,



REGNER Ferdinand,
HR, Univ.DoZ. DI Dr.



RIEGLER Petra,
DI



ROSKER Kathrin,
Prof. DI BEd



SCHEIBLHOFFER Harald,
Prof, DI



SCHMUCKENSCHLAGER,
Bernhard, Ing.
FOL



SCHÖDL Herbert,
FOL OSR Ing.



SILHAVY-RICHTER Karin,
Dipl. HTL-Ing.



SPITALER Franz,
Prof. Mag. MA



STACHER Mariola,
Prof. Mag. BEd, MEd



WURM Lothar,
Prof. DI, Dr.



ZOIDL Christian,
Prof. Mag.

1. Jahrgang

Jahrgangsvorstand: Mag. Fugger Dieter



1. Reihe (v.l.n.r.): ALLACHER Johanna, GLOCK Laura, JAHNER Leona, SCHUSTER Clara, FREY Nathalie, SPÄTH Karoline, GRIEMANN Emma
2. Reihe (v.l.n.r.): GRUBER Benjamin, THELL Lauritz, BABOUK Samuel, Jahrgangsvorstand Mag. Dieter FUGGER, WORTHÄ Florian, SCHMUCKENSCHLAGER Ludwig, MARKOWITSCH Jakob, SEIDL Julian, REITMAYER Georg
3. Reihe (v.l.n.r.): WENINGER Paul, HEBENSTREIT Moritz, HIRTZBERGER Franz, SUPP Laurenz, GWALT Dominik, STUBITS Lukas, SOUKAL Constantin, RABITSCH Robert, KNIZAK Patrick, nicht im Bild: HINTERREITER Maximilian und BINDER Samuel

2. Jahrgang

Jahrgangsvorständin: Mag. Kürner Andrea



1. Reihe (v.l.n.r.): Jahrgangsvorstand Mag. Andrea KÜRNER, BAUER Sarah, HEINRICH Anna, SOROKINA Angelina, BAUER Magdalena, KIENL Laura, WEIXELBAUM Helene, SCHMIDT Emma-Katharina, ŠČAVNIČAR Ivona, GRIESBACHER Hannah
2. Reihe (v.l.n.r.): SCHNABL Martin, BAUER Florian, KNOLL August, IBY Anton, HEGER Raphael, KISS Bence, PRINZ Maximilian, SCHWARZBÖCK Philipp, STÖGER Tobias, BAUER Rupert, BAUER Philip,
3. Reihe (v.l.n.r.): FISCHERAUER Niklas, HILLINGER Martin, , GEIGER Jonas, STAMMHAMMER Maxi, MOLD Julian, HOLZAPFEL Anton, DOLLINGER Marlon, BAYEGAN Samuel, nicht im Bild: RÖGNER Daniel

3. Jahrgang

Jahgangsvorständin: Mag. Stacher Mariola, BEd



1. Reihe (v.l.n.r.): RENNER Laura, MIGSICH Nadine, BIRK Lisa, GRECHANAIA Sofiia, PORTELE Franziska

2. Reihe (v.l.n.r.): RUZICKA Olivia, BÖHACKER Anna, BRANDHOFER Emil, DOCKNER Josef, SCHLAGER Johannes, Jahrgangsvorstand Mariola STACHER, MEd, GLORIA Fabian

3. Reihe (v.l.n.r.): PONGRATZ Paul, FRANK Wendelin, BAUER Simon, WEIXELBAUM Paul, STROHMAYER Elias, FELLNER Georg, BAUER Laurenz, ADAM Valentin

nicht im Bild: EDER Helene, ZEINER Katharina, SERGEICHUK Mariia, BRANDTNER Katrin, PIMPEL Martin, SALJIU Arian, SCHUCKERT Alexander

4. Jahrgang

Jahrgangsvorstand: DI Dr. Wurm Lothar



1. Reihe (v.l.n.r.): REIGER Adina, TORRES FUCHS Dalia, GORZ Sophie, GRIESBACHER Lena, WETSCHKA Theresa, ERLACHER Anna, SCHEIBLHOFER Anabel,
2. Reihe (v.l.n.r.): KARL Florian, ÖHLZELT Felix, KOMADA Matthias, WIENINGER Maximilian, ALLACHER Lukas, Direktor Dr. Reinhard EDER, Bed, SCHMUCKENSCHLAGER Vinzenz, PAYER Stefan, WEIXELBAUM Max, EBERL Felix
3. Reihe (v.l.n.r.): SCHMIDT Felix, PILLHOFER Jan, WELLANSCHITZ Georg, WALLNER Josef, GINDL Moritz, GRASSL Paul, KISS Alexander
- nicht im Bild: HERGET Nicolas, KV Dr. WURM Lothar

5. Jahrgang

Jahrgangsvorstand: Kögl Oliver BEd



1. Reihe (v.l.n.r.): Jahrgangsvorstand Oliver KÖGL, Bed, GRUBER Sophie, SCHEIBLHOFER Isabel, WURST Viktoria, SATTLER Viktoria, WEISS Florentina, BRANDNER Teresa, LANGBAUER Sandra, MAUTHNER Tobias

2. Reihe (v.l.n.r.): PONGRATZ Simon, LIENER Clemens, FISCHL Tobias, HELWIG Maurits, WITTMANN Davin, GAUSTERER Christoph, JEZEK Franz, SCHANDL Andreas, FRÜHWIRTH Nikolas, WEIDINGER Jakob, HOLZAPFEL Karl, MICHALEK Pavol, DUFFEK Leon

3. Reihe (v.l.n.r.): WUNDERLICH Johannes, PORTELE Karl, PUDILL Emil, BADER Patrik, ÖHLZELT Lorenz, REINBERGER David, NIKLES Jonas, BUCHART Jakob, SZIGETI Christopher, ZICKL Matthias, OBERSCHIL Sebastian, KALWODA Thomas

nicht im Bild: SALJIU Driton



Der 4. Jahrgang nahm in Begleitung von Geschichtsprofessor Oliver Kögl, BEd, am Europatag 2025 an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik teil.

(Foto: BMLUK/Rene Hemerka)

Erfolgreiche Teilnahme von Schülern und Schülerinnen des 3. Jahrgangs am Rebschnittbewerb an unserer Partnerschule in Valtice, Tschechische Republik.



Best Coaches - Ing. Bernhard Schmuckenschlager und Ing. Karel Hanak



Im Zuge einer Exkursion mit Prof. Martin Eschberger kam auch die Kultur nicht zu kurz und die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs erkundeten das beeindruckende Stift Seitenstetten.



Kellerwirtschaftsunterricht mit Prof. Christoph Detz: Barriques rekonditionieren wie die Profis

Business Lunch an der HBLA Bergheidengasse im Zuge der Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungsommelier

Der 3. Jahrgang lernte die Besonderheiten des Services kennen und genoss ein mehrgängiges Menü mit Weinbegleitung.

Danke an Dipl.-Päd. Thomas Wordie für die Organisation!



Maschinen- und Verfahrenstechnik: Exkursion zu CASE IH und PÖTTINGER

Neben der Neolithischen Revolution, in deren Verlauf sesshafte Ackerbauern und Viehzüchter entstanden, stellt die technische Agrarrevolution einen wichtigen Entwicklungsschritt in der Menschheitsgeschichte dar: Seit dem 18. Jh. hat sich, von Europa ausgehend, in vielen Teilen der Erde die gegenwärtige Agrartechnologie herausgebildet. Mehrere Ursachen, die miteinander in Wechselbeziehung standen, haben die Epoche der modernen Agrartechnik eingeleitet. Ausgangspunkt dieser Entwicklungen war England im 16. Jh.: In vergrößerten Agrarbetrieben wurde die Produktion durch verschiedene Innovationen – unter anderem wie Fruchtwechsel-Wirtschaft anstelle Dreifelder-Wirtschaft, Düngung mit Stallmist, Import ausländischer Tiere –, vor allem durch die ständige Weiterentwicklung agrarischer Geräte erheblich gesteigert. Hierfür lassen sich die Patentierung des ersten gusseisernen Pfluges im Jahre 1785 und der Einsatz der dampfbetriebenen Lokomobile zum Pflügen als Beispiele anführen. Wie die moderne Technik die Agrarproduktion verändert, bekamen die Schüler*innen des zweiten Jahrgangs in den beiden Exkursionszielen „Traktorenwerk CASE IH“ in St. Valentin (Mostviertel, Niederösterreich) und „Landmaschinenhersteller PÖTTINGER“ in Grieskirchen (Hausruckviertel, Oberösterreich) zu sehen.

Auf einem Rundgang im Traktorenwerk konnte man die Produktion – von der Werkschichte (Modell 80) bis zur Werkschicht (Hybridmodell) – sehen. Die Herstellung von Landmaschinen, bei der Mähgeräte und Ladewagen im Mittelpunkt standen, lohnten einer Besichtigung des 1871 gegründeten Familienunternehmens, dessen Beginn eine Futterschneidemaschine markiert.

MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer



EVN

Essen vom
Papa. Strom
von Mutter
Natur.

Auf die Zukunft schauen.

Studenten Apartments
ab 420€/Monat



SCAN ME

STUWO
STUDENT HOUSING

WWW.STUWO.AT

Angewandte Physik: Exkursion zur VOESTALPINE Krems und zum EVN-Kraftwerk Theiß

Bereits im Jahre 1709 hatte der Eisenfabrikant Abraham Darby (* 1676, † 1717) in Coalbrookdale Eisenwaren für den häuslichen Gebrauch produziert. Doch erst gegen Ende des 18. Jh. konnte guter Stahl in Massen – zunächst vor allem für besseres Kriegsgerät – erzeugt werden. Innerhalb kurzer Zeit jedoch kam es auch zur Herstellung anderer Gebrauchsgüter wie beispielsweise Gestelle, Pfähle und Rohre. Die Nutzung der elektrischen Energie in der zweiten Hälfte des 19. Jh. sorgte für einen weiteren bedeutenden Wachstumsschub in der noch jungen Industrie. Schon im 18. Jh. war der elektrische Strom entdeckt worden – anfangs allerdings noch ohne technische Anwendung. Mit Erfindungen im Nachrichtenwesen (Beispiel: Telegrafie), in der Beleuchtungstechnik (Beispiel: Glühlampe) oder im Verkehrswesen (Beispiel: Straßenbahn) wurde die elektrische Energie in einem sehr hohen Tempo wirtschaftlich verwertet und führte auch zur Bildung neuer Großindustrien. Wie die moderne Fertigungs- und Energietechnik die Industrieländer heutzutage verändert, bekamen die Schüler und Schülerinnen des ersten Jahrgangs in den beiden Exkursionszielen „Metallverarbeitungsbetrieb VOESTALPINE“ in Krems und „EVN-Kraftwerk“ in Theiß zu sehen. Der Eintritt in das Industriezeitalter verursachte einen tief greifenden gesellschaftlichen Wandel. Ein Blick auf Fertigungsverfahren (Wein- und Obstbaupfähle) und Energieumwandlung (chemisch-elektrisch) zeigt zwei von mehreren Ursachen, die miteinander in Wechselbeziehung stehen und die Epoche der industriellen Gesellschaften eingeleitet haben.

MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer





**HWSI GmbH Hinterobermaier
Wartung-Service-Installationen**
**Heizung-Klima-Lüftung-Sanitär
Elektro-MSR-Toranlagen**
2451 Hof / Lbg., Werksstraße 5
2434 Götzendorf/Leitha, Hauptstraße 88
Tel: 0664-2659948, E-Mail: office@hws.at, Home: www.hws.at

Das Gute liegt
so nah!





1L

www.pfanner.com



We prune, grow and harvest for a while - for your smile!

Ein Schuljahr vergeht wie im Flug!
Unser 1. Jahrgang hat mittlerweile einige Stationen und Tätigkeiten im Weingarten kennengelernt. Die Schülerinnen unterschiedlichster Herkunft sind auch als Gruppe zusammengewachsen und blicken vertrauensvoll in die Zukunft!

Bundesbewerb Jungsommelier/e des Jahres 2025 in Bad Gleichenberg: wir waren mit Sandra Langbauer und Andreas Schandl dabei und haben es unter die besten 10 Schulen Österreichs geschafft!
Danke an Dipl.-Päd. Thomas Wordie für die Organisation und Begleitung!



Im Rahmen eines Erasmus-Projekts besuchte der 3. Jahrgang begleitet von Direktor Eder und Prof. Barbara Friedrich unsere Partnerschulen in Valtice und Modra und ausgewählte renommierte Betriebe in Tschechien und der Slowakei.

Nach einer Vorbereitungseinheit durch Mag. Karl „Charlie“ Neumann, besuchte der 4. Jahrgang begleitet von Mag. Neumann und Geschichtsprofessor Oliver Kögl, BEd die Gedenkstätte Schloss Hartheim und das ehemalige Konzentrationslager Mauthausen.
Vielen Dank an Mag. Neumann, der sich in seinem wohlverdienten Ruhestand jedes Jahr ums Neues Zeit für diese wertvolle Aktivität nimmt!



Advent-Aktion - umgekehrter Adventkalender: Beginnend mit 1. Dezember füllten Schülerinnen und Schüler weihnachtlich dekorierte Geschenkboxen stetig mit Lebensmitteln und anderen Artikeln für den täglichen Gebrauch, und übergaben sie zu Weihnachten der Caritas.
Danke an Prof. Dieter Fugger für die Organisation dieser mittlerweile lieb gewordenen Advent-Tradition!

Praktikum im Unterrichtsgegenstand Maschinen- und Verfahrenstechnik: LK-TECHNIK in Mold

Das Regelwerk DUDEN schreibt für die „industriellen Revolutionen“ die Kleinschreibung des Adjektivs vor – weil es mittlerweile vier sind! Seitdem der Mensch im 18. Jh. und 19. Jh. den Übergang von der Agrar- zur Industriegesellschaft vollzogen hat, entwickeln sich Technik und Produktivität auch in Agrarunternehmen nicht nur im Laufschrift, sondern im Sprint. Man muss nicht erst auf das Erscheinen eines „Killerroboters“ warten, um zu verstehen, dass die Genese vom mechanischen Webstuhl bis zum Internet auch ihre Schattenseiten hat: Gesellschaftsspaltung, Armutskonzentration, Bevölkerungsexplosion, Kriegstechnik und Energieverbrauch samt Wegwerfmentalität. Trotzdem ermöglichten die Revolutionen es Unternehmen, in eine andere Welt mit Interaktionen über Ländergrenzen hinweg aufzubrechen. Um sich dieser „schönen neuen Welt“ mit ihren Innovationen auch anpassen zu können, absolvierten die Schüler und Schülerinnen des zweiten Jahrgangs ein Praktikum im Rahmen des Unterrichts in „Maschinen- und Verfahrenstechnik“.

Im Technik-Kurs haben die Schülerinnen und Schüler vielfältige praktische Fertigkeiten erworben. Im Bereich der spannenden Fertigungsverfahren lernten sie grundlegende Techniken wie Biegeumformen, Bohren, Feilen, Gewindebohren und Sägen kennen. Ergänzt wurde dies durch stoffschlüssige Fügeverfahren wie das Schutzgasschweißen, Wolfram-Inertgas-Schweißen und Löten, die den sicheren Umgang mit verschiedenen Verbindungstechniken vermittelten.

Ein weiterer Schwerpunkt lag auf Mess-, Überprüfungs- und Diagnoseverfahren, insbesondere an Traktoren und Pflanzenschutzgeräten, was die Bedeutung moderner Landtechnik im praktischen Einsatz verdeutlichte. Den Abschluss bildete eine Zertifikatsverleihung für das erfolgreich absolvierte Landtechnik-Praktikum mit 38 Stunden, das die erworbenen Kompetenzen würdigte.

MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer



Landtechnik-Woche Mold



Spanende Fertigungsverfahren – Biegeumformen, Bohren, Feilen, Gewindebohren und Sägen



Stoffschlüssige Fügeverfahren – Schutzgasschweißen, Wolfram-Inertgas-Schweißen und Löten



Mess-, Überprüf- bzw. Diagnoseverfahren – Traktoren und Pflanzenschutzgeräte

Klimakonferenz in Baku

Mein Name ist Laura Renner, ich bin Schülerin im 3. Jahrgang der HBLA Klosterneuburg. Im November 2024 hatte ich die einmalige Gelegenheit, an der UN-Klimakonferenz in Baku teilzunehmen.

Wie kam es dazu? Im Rahmen einer von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik organisierten Schülerklimakonferenz bot sich die Möglichkeit, sich für eine Reise nach Aserbaidschan zu bewerben. Mit meinem Bewerbungsschreiben konnte ich überzeugen – und so durften Eva, eine Schülerin der HBLA Pitzelstätten, und ich die beiden Plätze der österreichischen Schülerdelegation einnehmen.

Gemeinsam machten wir uns auf die lange Reise ans Kaspische Meer. In Baku erhielten wir spannende Einblicke in den Alltag der Klimakonferenz, lernten die österreichische Delegation persönlich kennen und durften sogar an einigen Verhandlungen und Meetings teilnehmen. Ein besonderes Highlight war der erste Konferenztag, an dem die Präsidenten der teilnehmenden Länder ihre Reden hielten.

Neben dem offiziellen Programm erkundeten wir auch die beeindruckende Altstadt, bestaunten die moderne Skyline im neuen Stadtviertel und probierten die vielfältige aserbaidische Küche.

Fünf intensive Tage verbrachten wir in der Hauptstadt Aserbaidschans – und nahmen dabei nicht nur viel Wissen, sondern auch unvergessliche Erinnerungen mit nach Hause.

Laura Renner, 3. Jahrgang



Klenk & Meder
ELEKTROTECHNIK

ELEKTROTECHNIK VOM PROFI
Elektroinstallation, Sicherheitstechnik,
Mess- und Regelungstechnik, Elektro-
materialverkauf und Störungsdienst

Für Firmenkunden und Privatkunden

Facebook, Instagram, YouTube, TikTok icons

QR code

Klenk & Meder GmbH
Gewerbeparkstraße 33
3500 Krems

Tel.: +43 2732 735 08
kremis@klenk.at
www.klenk.at



Angeführt von Kapitän Kari Portele lieferte unsere Schulmannschaft am 9. April gegen die Mannschaft der „Schwesternschule“, der HBLFA für Gartenbau Schönbrunn, eine souveräne Leistung ab und gewann das Spiel mit 12:1.

Substitute-Coach DI Florian Faber

Projektmanagement:



Der 4. Jahrgang plante den Obstlehrpfad „Fruchtwerk Haschhof und unterstützte den 1. Jahrgang bei der Auspflanzung. Dank an beide Klassen und die beteiligten Lehrkräfte!, allen voran Ing. Magdalena Plattner, BEd.



Am 07.03.2025 fand in der festlich geschmückten Babenbergerhalle der Stadt Klosterneuburg der Maturaball der Önologen und Pomologen unter dem Motto „34 %vol – ein kräftiger Jahrgang“ statt.

Im Rahmen einer Exkursion im Gegenstand Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung besuchte der 5. Jahrgang mit Prof. Gössinger die Grünwald Fruchtsaft GmbH, die Brand- und Essigmanufaktur Gölles und David Gölles House of Whiskey, Gin & Rum.

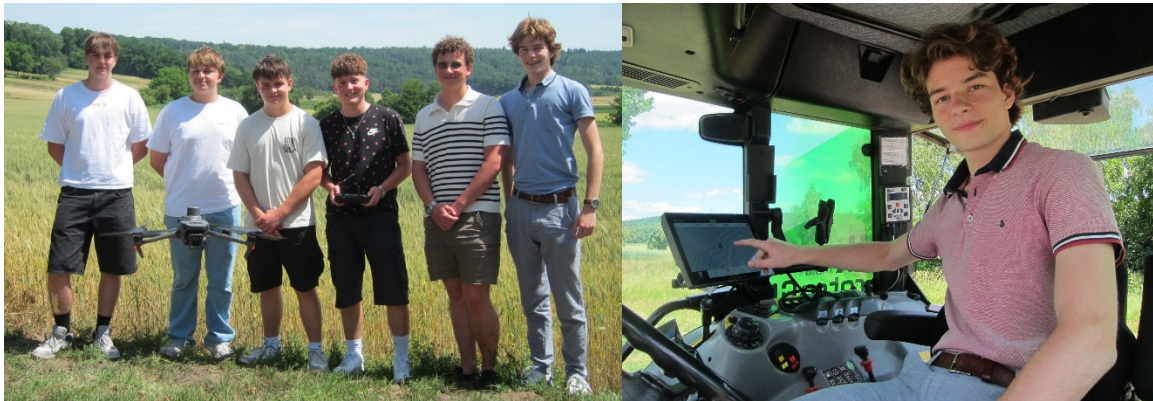


Im Zuge der Teilnahme am Citizen Science Award 2025 haben die Schüler und Schülerinnen des 1. Jahrgangs beim Projekt „DialektDetect“ mitgemacht. Die Aufgabe: Herausfinden, welcher österreichische Dialekt gerade aus den Lautsprechern tönt – und das besser als eine künstliche Intelligenz!

Wein- und Obstbau – Spezialgebiet: Digitalisierungs-Praktikum in der LK-Technik Mold

Die Erfindung der Mikroprozessoren und -computer revolutionierte in den 1970er-Jahren die elektronische Datenverarbeitung und läutete den Beginn der Informationsgesellschaft ein – mit weitreichenden Auswirkungen auch auf die Wein- und Obstbaubranche. Diese „elektronischen Winzlinge“ funktionieren unendlich schneller als das menschliche Gehirn und führen auch viele Arbeiten schneller aus als der Mensch. Mindestens so mächtig wie diese Vorgängerrevolution und vor allem lautlos ist die vierte industrielle Revolution: Maschinenwelt und Cyberspace verbinden sich dabei zu völlig neuen Möglichkeiten, schaffen dabei aber auch Risiken. Um in der realen Welt bestehen zu können, wird deshalb die digitale Welt immer wichtiger – und dies auch in allen Bereichen der Wein- und Obstwirtschaft. Die Digitalisierung zwingt uns daher, die Schulausbildung an der HBLA und BA Klosterneuburg an die neue, virtuell-analoge Welt anzupassen. Das Praktikum soll in Zukunft ein Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg der Schüler*innen sein.

MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer



REBSCHULE
RT
TSCHIDA

Krotzen 1 · A-7143 Apetlon
Tel. 02175/2255 · Fax 02175/22553
e-mail: info@rebschule-tschida.com
www.rebschule-tschida.com

Wine Tasting Competition by young professionals - Paris 2025

Als Vertreter der HBLA für Wein- und Obstbau durften wir, Anna Erlacher und Felix Eberl, am *Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV)* in Paris teilnehmen.

Am 24. Februar machten wir uns auf den Weg in die französische Hauptstadt. Dort nutzten wir die Gelegenheit, um unter anderem den Louvre und den Eiffelturm zu besichtigen. Am Dienstagvormittag standen Notre-Dame und ein Besuch der Landwirtschaftsmesse SIA – *Salon International de l'Agriculture* auf dem Programm. Die Messe war ein absolutes Highlight: An zahlreichen Ständen konnten wir regionale Spezialitäten aus ganz Frankreich verkosten. Besonders beeindruckend war die Vielfalt an Käse, Wein und Wurstwaren. Neben dem kulinarischen Angebot begeisterte auch die große Zahl an Tieren, die auf der Messe präsentiert wurden.

Am Nachmittag hatten wir die Gelegenheit, französische Weine zu verkosten – eine ideale Vorbereitung auf den bevorstehenden Wettbewerb. Den Abend ließen wir beim europäischen Buffet ausklingen, bei dem alle teilnehmenden Nationen kulinarische Köstlichkeiten aus ihrer Heimat präsentierten.

Der Wettbewerb selbst fand am Mittwochvormittag statt. Insgesamt traten Kandidatinnen und Kandidaten aus 16 europäischen Ländern gegeneinander an. Wir erreichten die hervorragenden Plätze 6 (Anna Erlacher) und 16 (Felix Eberl). In der ersten Runde wurden fünf Weine blind verkostet – dabei galt es, Rebsorte, Jahrgang, Klima und AOP-Gebiet zu bestimmen. Anschließend mussten vier Weine bewertet werden, deren Ergebnisse mit jenen einer Expertenjury verglichen wurden. In der Verkostung konnten wir besonders punkten: Felix belegte den 1. Platz, Anna den 7. Platz. Die drei besten Teilnehmer der Gesamtwertung qualifizierten sich für das Finale.

Am Nachmittag nutzten wir die verbleibende Zeit für weiteres Sightseeing und besuchten den Arc de Triomphe. Am Abend folgte die feierliche Siegerehrung.

Den letzten Tag verbrachten wir im Künstlerviertel Montmartre und in den Galeries Lafayette, bevor wir am späten Abend die Rückreise nach Wien antraten.

Es war eine großartige und unvergessliche Erfahrung, für die wir uns besonders bei Ing. Johannes Friedberger herzlich bedanken möchten – für die Organisation und die Begleitung dieser Reise!

Anna Erlacher und Felix Eberl, 4. Jahrgang





Wir helfen mit Expertise und Teamwork!
Der 2., 3. und 5. Jahrgang unterstützte im Oktober 2024 die Winzer im vom Hochwasser gebeutelten Zöbing am Kamp bei der Weinlese.
Viele Hände, schnelles Ende!



Anlässlich des Österreichischen Vorlesetages am 28. 3. 2025 las Prof. Franz Spitaler in den Pausen in der Schülerbibliothek Gedichte aus Eugen Roths Sammlung "Ein Mensch" vor.



EUROPEA Winechampionship 2025 - die österreichischen Teamleader haben alle Klosterneuburger Wurzeln:
Ing. Paul Lebmann (LFS Eisenstadt), DI Florian Faber (HBLA Klosterneuburg), Ing. Elke Groll (WBS Krems), Karl Menhart (FS Silberberg)



Im englischen Vortrag durch den portugiesischen Önologen Jose Pedro Machado zum Thema "Wein und Verschlusssysteme" wurden vergleichende Studien zu Verschlüssen bei Weiß- und Rotweinen vorgestellt.

Auch das können die Klosterneuburger ...



Beim Lehrausgang zu Staud's in Wien erfuhren wir, wie die Konfitürenproduktion im großtechnischer Stil funktioniert und wie Lebensmittelsicherheit gewährleistet wird. und durften allerlei Süßes & Saures verkosten. Ein herzliches Dankeschön an das Team der Fa. Staud's für die spannenden Einblicke!

Bienenkunde – Schlussexkursion

Am 12. Juni wurde der vorletzte Bienenkundeunterricht als Lehrausgang in Mollmannsdorf bei Korneuburg gehalten.

In diesem Rahmen wurde der Bienenstand eines Bisamberger Imkers in der Ortschaft Seebarn besichtigt.

Dieser Bienenstand liegt in einem Waldstreifen und ist daher durch die dauerhafte Beschattung auch bei hochsommerlichen Temperaturen angenehm zu bearbeiten.

In weiterer Folge wurde die Exkursion im Bereich der Imkerei Messner fortgesetzt.

Alle Schülerinnen und Schüler des Bienenkundeunterrichts werden für das jeweilige Semester benotet.

Ein positiver Abschluss ersetzt einen Anfängerkurs an einer Imkerschule, welcher wiederum eine Voraussetzung für den Erhalt einer „Neueinstiegsförderung“ über die AMA ist.

Die Prüfung wurde auf Grund des hochsommerlichen Wetters im Garten der Imkerei abgehalten.

Erfreulicher Weise konnten alle Bienenkunde – Prüflinge mit Sommersemester mit „sehr gut“ abschließen. Da jede Art von Prüfung kräfteaufwendend wurde durch den Gastgeber eine Jause organisiert, die durch hausgemachten Kuchen ergänzt wurde. Die Imkerei Messner zählt zwar mit knapp unter 20 Bienenvölkern eher zu den kleineren Betrieben, verfügt aber über eine solide Grundausstattung an Gerätschaften.

Als Betriebsraum wird für die Schleuderarbeiten und die Cremehonigerzeugung ein Industriecontainer benützt.

Dieser wurde in weiterer Folge besichtigt und die darin enthaltenen Geräte vorgestellt und besprochen.

Lehrausgänge und Exkursionen sind ein essentieller Bestandteil einer praxisorientierten Ausbildung und dürfen auch in Zukunft nicht in der „Bienenkunde“ fehlen.

DI Wolfgang Messner





Im Zuge des praktischen Obstverarbeitungsunterrichts wurden im 3. Jahrgang Obstweine und im 4. Jahrgang Konfitüren hergestellt, die für einen wahren Medaillenregen bei der „Goldenen Birne 2025“ sorgten.

Der 3. Jahrgang verbrachte eine unvergessliche Wintersportwoche am Kitzsteinhorn.



Im Rahmen des Obstverarbeitungsunterrichts mit DI Susanne Grausenburger experimentierte der kreative 2. Jahrgang mit Schwarztee und Kräutern und stellte erfrischende Sirupe her.



Am 12. 2. 2025 nahm unsere Tischtennis-Mannschaft begleitet von Prof. Ricarda Groiss-Besenhofer am Finalturnier der Landesmeisterschaft der TT-Schülerliga am BG Gänserndorf teil.



Praxis Obstverarbeitung mit Prof. Monika Graf



Einmaischen von Elsbeeren



Planung einer Verkostung



Nektarproduktion



Destillation Elsbeerbrand

Projekttag Spanisch

Das erste Lernjahr der Spanischgruppe des 3. Jahrgangs fand in der letzten Schulwoche in den Projekttagen Spanisch seinen krönenden Abschluss. Ziel war es, die Lerninhalte des ersten Lernjahres zu wiederholen und zu vertiefen und die erworbenen Sprachkenntnisse auch in authentischen Situationen zu erproben.

Der erste Tag führte die Gruppe ins Wiener Lateinamerika-Institut, wo den Schülerinnen und Schülern ein kurzweiliger und interaktiver Workshop mit dem Titel "Eine kulinarische Reise nach Lateinamerika – el encanto del banano, del café, del maíz y de la patata" geboten wurde. Anschließend konnten sie ihre Sprachkenntnisse im Rahmen des Besuches eines peruanischen Restaurants erproben.

Am zweiten Tag absolvierten die Schülerinnen und Schüler eine spanische Rätselralley durch Klosterneuburg, und wiederholten auf diese Weise rasant und quasi „im Vorbeigehen“ das Grundvokabular des ersten Lernjahres. Den entspannenden Abschluss des ersten Tages bildete ein spanischer Film.

Der dritte und letzte Tag der Spanisch-Projekttag war zunächst spanischen Liedern (von Klassikern bis Latino-Hits) gewidmet, nach einer Jause mit typisch spanischem Kuchen, ging es auf spielerische Weise mit ein wenig Landeskunde weiter. Nachdem sich die Gruppe theoretisch mit Ausdrücken für Lebensmittel und Küchenutensilien auseinandergesetzt hatte, konnten die Schülerinnen und Schüler mit vereinten Kräften eine "paella de carne" und eine "paella de mariscos" zaubern und schließlich gemeinsam auf der Terrasse des Schülerinnen- und Schülerheims genießen. ¡Qué rico!

Mag. Andrea Kürner



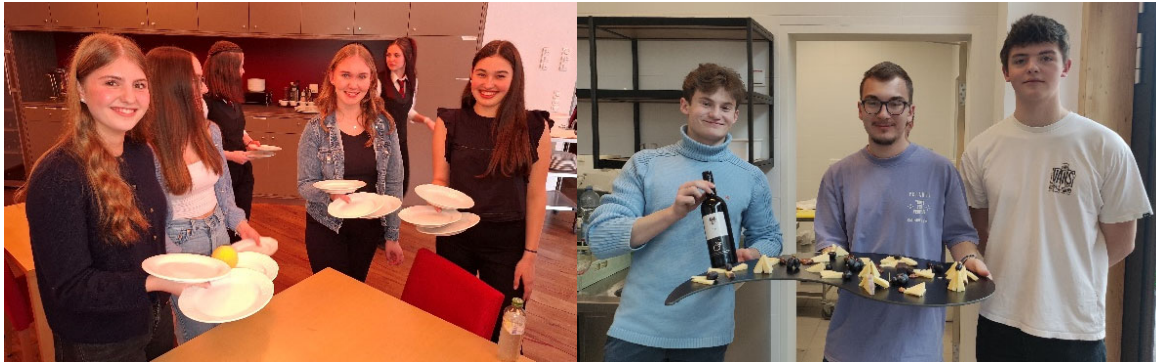
Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg und Rotholz

Unser Wissen im Bereich der Lebensmittelherstellung und des Service vertieften wird im Zuge einer Exkursion die uns an die Höheren Lehranstalt für Tourismus Bramberg und die HBLFA Rotholz führte. an unserer Partnerschule in Bramberg erhielten wir eine Einführung in das Barista-Handwerk und die Barkunde mit Fokus auf Kaffee und Cocktails und besuchten die Apfelpresse Bramberg und die Zwergenbräu-Brauerei.

Der zweite Tag begann sportlich - es ging mit der Smaragdbahn und einer Rodelpartie in die Natur. Am Nachmittag arbeiteten wir in Gruppen an Servicegrundlagen und Weinkunde mit praktischen Übungen.

Tags darauf besuchten wir die HBLFA Rotholz und bekamen einen Einblick in die Milch- und Käsetechnologie. Nach dem Mittagessen nahmen wir an einer Käse- und Weinverkostung teil. Am Abend fuhren wir nach Krimml, wo wir eine Fackelwanderung zu den Wasserfällen unternahmen. Am folgenden Tag standen Kulinarik- und Serviceeinheiten auf dem Programm. Nach dem gemeinsamen Mittagessen verabschiedeten wir uns von der Partnerschule. Anschließend besuchten wir das Nationalparkzentrum und machten Sightseeing in Mittersill. Die lehrreiche Reise klang mit einem gemeinsamen Abendessen aus.

Maximilian Wiener, IV. Jahrgang





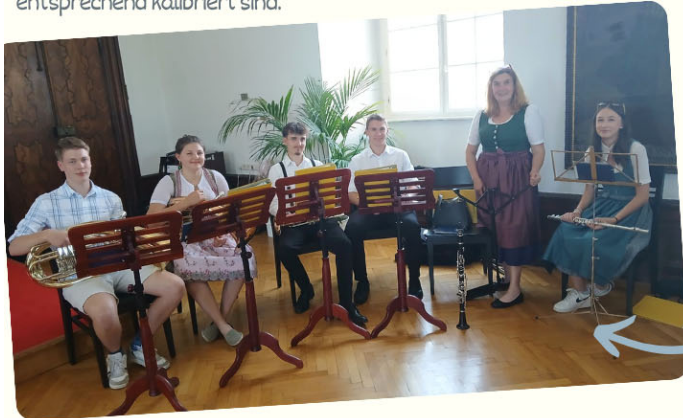
Wenn Playmobil-Ritter "de compras" gehen...
Der 3. Jahrgang erstellte im Spanischunterricht Stop-Motion Kurzfilme zu Alltagssituationen, wie zum Beispiel "Ein Einkauf am Markt".



Ein sorgsamer Umgang mit Pflanzenschutzmitteln ist ein Muss! In der Teamteaching-Einheit zum Thema „Spritzenkalibrierung“ mit Prof. Schmuckenschlager und Prof. Faber lernte der 3. Jahrgang wie sicherzustellen ist, dass die verwendeten Pflanzenschutzgeräte ordnungsgemäß funktionieren und entsprechend kalibriert sind.



Team-Teaching im Weinbau



"D' Musi'" - immer dabei!
Danke an DI Susanne Grausenburger und Martin, Laura, Moritz, Matthias, Magdalena und Helene für die stimmungsvolle Begleitung unserer Feste!



Bring Sally Up-Challenge mit Prof. Peter Altrichter -
Bewegungspausen sind immer gut für die Auflockerung, die Konzentration und Motivation!

Bewegungspausen
&
Bewegte Pausen



Europea Wine Championship in Südtirol

Die diesjährige EUROPEA Wine Championship fand von 22.04. bis 26.04. in Südtirol statt und wurde gemeinsam von der Fachschule Laimburg und der Oberschule für Landwirtschaft in Auer organisiert.

Als Vertreter unserer Schule waren diesmal Moritz Gindl und Vinzenz Schmuckenschlager (beide 4. JG) und als Teamleader DI Florian Faber mit dabei.

Wie in den Vorjahren mussten sich die 60 TeilnehmerInnen aus 10 verschiedenen Ländern und 30 unterschiedlichen Schulen in den Fachbereichen Weinbau, Kellerwirtschaft und Sensorik theoretisch und praktisch beweisen. Als Draufgabe fand dann noch ein Team-Wettbewerb und der „Special-Award“ über das Veranstalterland Italien statt.

Donnerstag und Freitag besuchten wir die Kellereien Kurtatsch, Tramin und den Betrieb Kettmeir im Überetsch bevor es zur Preisverleihung in die Aula Magna in Auer ging.

Leider konnten wir in diesem Jahr nicht die gewohnten Spitzenplätze erreichen. Dennoch haben sich beide Schüler tapfer geschlagen und vor allem im internationalen abendlichen Austausch brilliert. ☺

In der Gesamtwertung erreichte Moritz Gindl den 19. Platz, Vinzenz Schmuckenschlager den 34. In den Einzelwertungen stehen bei Moritz Gindl ein 11. Platz in der Kellerwirtschaftswertung und bei Vinzenz Schmuckenschlager ein 10. Platz beim „Special Award“ positiv heraus.

DI Florian Faber



WAS BRAUCHT EIN SPITZEN JAHRGANG?

Vor allem eine Kombination aus Fachwissen
und praktischer Erfahrung! Deshalb ist
WOTTLE Partner der HBLA Klosterneuburg.
Damit der **Weinbau-Nachwuchs** die führende
Technik bei Weinpressen kennenlernt.



Mehr auf www.wottle.at



leova® 



DIE ZEIT IST REIF FÜR SMARTEN WEINBAU

Alle Daten aus Ihrem Weingarten und
individuelle Prognosen immer im Blick.
Mit der leova® SMART App.

Premiumqualität
aus Österreich.
Höchste Stabilität seit
mehr als 60 Jahren.



Mit unseren leova® Stahlpfählen begeistern wir
Kunden seit 60 Jahren. Die smarte Wetterstation
leova® SMART warnt vor Frost und liefert auf Basis
Ihrer Daten und der VitiMeteo Modelle maßge-
schneiderte Prognosen zu Pilzkrankheiten.

voestalpine Krems GmbH
www.voestalpine.com/leova

voestalpine
ONE STEP AHEAD.



IHR ÖSTERREICHISCHER ETIKETTENPRODUZENT

Innovationspark 3
8321 St. Margarethen / Raab
+43 (0) 3115 / 21 999
www.etivera.com



Große Exkursion 2025

Von Madrid aus startend erkundete der 4. Jahrgang zunächst das Weinbaugebiet Rueda in Kastilien, wo wir von der Aromatik und Fruchtigkeit der Weine, hauptsächlich Weißweine der Sorte Verdejo, überrascht wurden.

Am nächsten Tag ging es in das bekannte Weinbaugebiet Rioja, am Oberlauf des Ebro. Das Weingut beeindruckte aufgrund seiner in den Felsen geschlagenen, labyrinthartigen Gänge und Kellerräume und der hervorragenden Rotweine.

Nach der Nächtigung im Raum Saragossa besichtigten wir am dritten Tag einen Kiwibetrieb bei Lleida, sowie eine Obstkooperative, die sich auf die Vermarktung von biologisch erzeugten Früchten spezialisiert hat. Interessant war vor allem die moderne Obstsortieranlage, die mittels Touchscreen äußere und innere Fruchtqualität differenzieren konnte.

Am Dienstag stand, nach einer längeren Fahrt durch den fruchtbaren, hügeligen, von Wein-, Oliven, Mandel- und anderen Obstkulturen geprägten Teil Kataloniens, eine Wanderung durch die Weinrieden eines Biobetriebs am Programm. Die Besitzer arbeiten mit Künstlern aus der Region zusammen, die Kunstobjekte in die Weingärten integrieren und die Weinetiketten gestalten. Die Rotweine waren etwas kantig und unharmonisch und benötigen wohl noch einige Jahre um zu guten Qualitäten heranzureifen. Den Tag ließen wir am Strand von Tarragona ausklingen.

Der vorletzte Tag war edlen, perlenden Produkten gewidmet. Der erste Betrieb bei Sant Sadurini d'Anoia, nahe Barcelona vergärt ausschließlich traditionell in der Flasche. Die zur Verkostung angebotenen Sekte waren alle von außerordentlich hoher Qualität. Die Führung durch den kleinen Familienbetrieb am Nachmittag war sehr familiär und angenehm, die Qualität der Sekte sehr gut, wenn auch nicht ganz an das Niveau des ersten Betriebes heranreichend.

Am letzten Tag rundete eine geführte Stadtbesichtigung von Barcelona die gelungene Exkursion ab. Vielen Dank dem 4.Jahrgang für die nette, interessante Woche, dem Reiseleiter für die hervorragende Betreuung und Begleitlehrerin Magdalena Plattner, BEd !

Dr. Lothar Wurm



Rebschnitt im Schlosspark Schönbrunn - önologisches Lustwandeln auf Kaisers Spuren

Am 20. März 2025 fand sich der 4. Jahrgang zu einem besonderen Wissensaustausch ein. Es ging in den Orangerie-Weingarten im Schlosspark Schönbrunn, welcher gemeinsam mit den 4. Jahrgängen beider Fachrichtungen (Gartenbau bzw. Garten- und Landschaftsgestaltung) geschnitten wurde.

Bis zum Jahr 1744 gab es vor der Orangerie des Barockschlosses Schönbrunn einen Weingarten namens „Liesenpfennig“. Soweit mussten die Schüler aber nicht zurückreisen – der historische Weingarten wurde im Jahr 2009 von Wiener Winzern neu ausgepflanzt. Auf einer Fläche von knapp 1.000 m² wurden ca. 500 Stock nach der alten Tradition des „Wiener Gemischten Satzes“ gesetzt.

Frohen Mutes und bei Kaiserwetter machten sich die Schülerinnen und Schüler öffentlich auf den Weg nach Schönbrunn. Im Gepäck war nicht nur die unverzichtbare Rebschere, sondern auch immenses Wissen über die physiologischen Vorgänge, der richtigen Schnittstärken und –längen, den exakten Formierungen und natürlich das Bestreben diesen geistigen Schatz den Kolleginnen und Kollegen der HBLFA Schönbrunn zu vermitteln und weiterzugeben.

Im „Buddy-System“ wurden die Schönbrunner Schülerinnen und Schüler von den Klosterneuburger Schülerinnen und Schüler fachlich und kurzweilig in die Geheimnisse des richtigen Rebschnittes eingeführt. Natürlich kam der Spass nicht zu kurz, sodass der Weingarten in kürzester Zeit nicht nur geschnitten, sondern auch vom Schnittholz befreit und angebunden und formiert war.

Die weiteren Pflege- und Erhaltungsmaßnahmen werden gemeinsam von der Abteilung Weinbau und den für die Schlossparkpflege zuständigen Bundesgartenamt durchgeführt. Die Lese des im Herbst hoffentlich üppig vorhandenen Ertrages soll wieder gemeinsam von den Schülerinnen und Schülern durchgeführt werden. Die Verarbeitung der Trauben soll im Beisein der Schönbrunner Erntehelfer im Technikum der Abt. Kellerwirtschaft unter fachlicher Anleitung unserer Schülerinnen und Schüler stattfinden.

Schlussendlich soll der Wein aus den Trauben des Orangerie-Weingartens im Zuge des Gartenfestes (Abschlussfest Schönbrunn) bzw. beim Pomologenball (Maturaball Klosterneuburg) zur Verkostung gebracht werden.

Ein besonderer Dank gilt den Initiatoren dieser Idee (Dir. Eder – Klosterneuburg und Dir. Koch – Schönbrunn), welche damit ein sehr schönes und verbindendes Gemeinschaftsprojekt unserer beiden Schulen geschaffen haben.

Dipl.-Päd. Ing. Bernhard Schmuckenschlager





Im Zuge des Jungsommelier-Unterrichts wurden an der Berufsschule für Brau- und Getränketechnik mit Braumeister Bernd Kistler und dem Lehrerinnen-Team 50 Liter Bier (ein Wiener Lager aus 60 % Pilsner und 40 % Münchner Malz, gehopft mit Saafer Hopfen.) gebraut, unterschiedliche Bierstile verkostet und Malz- und Brauwasser-Analysen durchgeführt. Auch ein bisschen Theorie und Rohstoffkunde durften nicht fehlen. Wir freuen uns schon auf die Verkostung!



Schul-Info-Tage 2024



Projekttag 2. Jahrgang

Unter großartiger fachmännischer Anleitung durch Mag. Rainer Vogler und betreut durch Ing. Bernhard Schmuckenschlager und Ing. Johannes Friedberger erwarb der 2. Jahrgang erste Kenntnisse im Bau von Trockensteinmauern.



..... und schuf mit DI Susanne Grausenburger Nützlingsquartiere, an diversen Orten am Schulgelände aufgestellt wurden.



Ausbildung zum Jungsommelier Österreich

Getränke und ihr Service, das Verkaufs- und Beratungsgespräch mit dem Schwerpunkt österreichischer Wein – viele Inhalte werden im Freigegegenstand zur Ausbildung zur/zum Jungsommelier/e vermittelt. Der Höhepunkt, die Prüfung – sensorische Beschreibung von 5 Weinen inklusive Speisenempfehlung, schriftliche Prüfung am PC zu allen Gebieten der Getränkekunde national und international, und das Service eines Weines inklusive Fachgespräch sowie eine Weinempfehlung zu einem mehrgängigen Menü. Fachfragen beantworten, gleichzeitig praktisch arbeiten – dekantieren, karaffieren, avinieren von Gläsern – ist eine Herausforderung. Das erfreuliche Ergebnis: alle 23 Kandidatinnen und Kandidaten haben bestanden, 5 sogar mit einem ausgezeichneten Erfolg. Das Ausbildungsteam gratuliert zu den tollen Ergebnissen.

Dipl.-Päd. Thomas Wordie



**Raiffeisenbank
Klosterneuburg**

**WIR BRINGT
LEBEN IN
DIE REGION.**

WIR MACHT'S MÖGLICH.

Ein starkes Wir kann mehr bewegen als ein Du oder Ich alleine. Es ist die Kraft der Gemeinschaft, die uns den Mut gibt, neue Wege zu gehen, die uns befähigt und die uns hilft, Berge zu versetzen. Daran glauben wir seit mehr als 160 Jahren und das ist, was wir meinen, wenn wir sagen: WIR macht's möglich.

www.raiffeisenbank.at

Steiermark-Exkursion des 3. Jahrgangs

Am 17. Juni 2025 unternahmen wir, die Klasse 3A, eine von unserem Weinbaulehrer Dr. Ferdinand Regner organisierte Exkursion in die Steiermark.

Unsere erste Station war das Weingut **Polz** am Grassnitzberg. Das Weingut bewirtschaftet rund 90 Hektar Rebfläche, davon etwa 70 % biologisch und 30 % konventionell. Nach einer Führung durch die Weingärten erhielten wir interessante Informationen zum steirischen Klima und den damit verbundenen Herausforderungen im Pflanzenschutz. Aufgrund der extremen Steillagen können die Traktoren nur mit einem Spritzenvolumen von 200 Litern eingesetzt werden, um ein Abrutschen zu vermeiden. Im biologischen Weinbau sind bis zu 17 Spritzdurchgänge pro Jahr nötig – rund drei Mal so viele wie im konventionellen Bereich. Zum Abschluss durften wir einige Weine des Hauses verkosten, begleitet von fachkundigen Erklärungen des Sommeliers.

Nach dem Mittagessen besuchten wir das traditionsreiche Weingut **Sabathi**, das bereits seit dem Jahr 1650 besteht. Der Betrieb bewirtschaftet 39 Hektar, davon 23 Hektar am steilen Pössnitzberg. Obwohl auch nach Deutschland exportiert wird, erfolgt der Großteil des Absatzes innerhalb Österreichs. Besonders eindrucksvoll war die Verwendung autonomer Geräteträger zum Mähen und Spritzen. Nach einer spannenden Kellerführung konnten wir unter anderem Chardonnay, Muskateller und Sauvignon Blanc verkosten.

Am **Weingut Masser** wurden wir herzlich empfangen. Der Betrieb bewirtschaftet rund 30 Hektar, mit einem hohen Anteil an PIWI-Sorten. Nach einer kurzen Führung durch die Weingärten, den Pferdestall und den Keller, wurden wir mit einer traditionellen Jause verwöhnt und durften auch hier die hauseigenen Weine probieren.

Nach einem gemütlichen Abendessen im Buschenschank **Kieslinger** am Kogelberg übernachteten wir im **Schloss Seggau**. Am nächsten Morgen starteten wir mit der Besichtigung des Weinguts **Schneeberger (Pernitsch)**. Der Seniorchef selbst führte uns durch den Betrieb und gab uns einen spannenden historischen Einblick in die Entwicklung vom kleinen Weinbaubetrieb zum größten Weinhändler der Steiermark. Der Fokus liegt auf einer effizienten Distribution von Sturm und einfachen Bulkweinen, doch auch hochwertige Weingutsabfüllungen – unter anderem steirische Landesieger – gehören zum Sortiment.

Im **Ausbildungszentrum Silberberg** wurden wir von Herrn Ing. Karl Menhart, einem Absolventen der HBLA Klosterneuburg, begrüßt. Neben weinbaulichen konnten wir hier auch obstbauliche Versuchsanlagen besichtigen. Nach dem Mittagessen stand noch das Weingut **Wohlmuth** in Heimschuh auf dem Programm. Dieser Betrieb bewirtschaftet zahlreiche Kleinterrassen und legt besonderen Wert auf Lagenweine, die teilweise hochpreisig vermarktet und häufig exportiert werden.

Die Exkursion war äußerst lehrreich und hat unser Verständnis für steirische Weine und deren Erzeugung deutlich vertieft. Besonders wertvoll war der direkte Austausch mit den Winzern, der uns spannende Einblicke in die Praxis ermöglichte.



Südtirol-Exkursion des 5. Jahrgangs

Gleich zu Beginn unserer Reise besuchten wir unsere Partnerschule, die Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer, und wurden durch das gesamte Areal geführt. In einem Workshop stellten wir selbst Mozzarella her, und genossen diesen bei einer gemeinsamen Jause mit den Schüler:innen und Lehrer:innen aus Auer.

Am nächsten Tag besuchten wir die Juval Obstbaugenossenschaft im Vinschgau, die 2002 aus dem Zusammenschluss zweier Betriebe entstand. Die 230 Mitglieder liefern ihre Ernte an, danach erfolgt die Verarbeitung, Lagerung, Sortierung und Verpackung durch 130 Mitarbeiter:innen. Golden Delicious ist mit 50 % die Hauptsorte. Weitere Sorten sind Gala, Sweet Tango und Jonagold, aber auch anderes Obst wird angenommen.

Anschließend fuhren wir zum Rebhof Kastelbell. Nach einer kurzen Einführung und Führung durch die Weingärten konnten wir die Weine verkosten und selbst kommentieren.

Auf dem Weg zur Kellerei Nals-Margreid hielten wir im botanischen Garten von Schloss Trauttmansdorff in Meran. Bei strahlendem Wetter bestaunten wir zahlreiche – auch exotische – Pflanzenarten. Die Kellerei Nals-Margreid entstand 1985 durch den Zusammenschluss zweier Genossenschaften. Heute gehören ihr 138 Mitglieder an, die 160 Hektar in 14 Weinbaugebieten bewirtschaften.

Tags darauf starteten wir mit einem Vortrag von Wein.Kaltern, einer Organisation, die Weinbau, Tourismus und Ortsmarketing miteinander verbindet. Besonderes Augenmerk liegt auf der Kalterersee-Charta, die Qualität und Herkunft der Weine garantiert.

Danach besuchten wir die Kellerei Kaltern. Sie geht auf das Jahr 1900 zurück und trägt seit 2016 den Namen Kellerei Cantina Kaltern. Die 650 Mitglieder bewirtschaften eine Fläche von 450 Hektar. Anschließend führte uns der Weg zum biodynamischen Privatbetrieb St. Quirinus, der auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIs) setzt. Die Weine reifen dort in Stahl, Holz und Tonamphoren. Den Tag rundete eine Führung durch die bekannte Brennerei Psenner in Tramin ab, die für ihre hochwertigen Grappa- und Obstbrände international geschätzt wird.

Im Anschluss besuchten wir das Südtiroler Archäologiemuseum in Bozen. Es widmet sich der Ur- und Frühgeschichte der Region und zeigt zahlreiche Funde aus der Stein- und Bronzezeit. Im Mittelpunkt steht die berühmte Gletschermumie Ötzi, deren Überreste in einem speziellen Kühlraum ausgestellt sind. Besonders beeindruckend war die originalgetreue Rekonstruktion seiner Kleidung und Ausrüstung, die die Fähigkeiten der Menschen in der Steinzeit eindrucksvoll veranschaulicht.

Nach dem Museumsbesuch fuhren wir zur Firma Fructus Meran, einem Versteigerungs- und Verarbeitungsunternehmen für Obst und Gemüse.

Diese vielseitige Exkursion vermittelte uns tiefe Einblicke in Landwirtschaft, Weinbau, Geschichte und Kultur – eine unvergessliche Reise, die uns noch lange begleiten wird.

5. Jahrgang



Den "Rahmen" für das erste Schuljahr an der HBLA Klosterneuburg bildeten auch heuer wieder ...



...die Kennenlertage am Anfang des Schuljahres

...und dazwischen, gab's heuer auch noch ein spannendes Naturerlebnis der besonderen Art - Alpakawandern. Schön war's!



...und die Sportwoche am Ende.



Auch handwerklich top... damit die Besucher des frisch angelegten Obstlehrpfades auch ein wenig ausruhen können, schuf der 4. Jahrgang im Rahmen des Projektmanagementunterrichts Palettenmöbel für chillige Momente..
Danke an die Firma Eberl Obstverarbeitung für die großzügige "Rohstoffspende"!

Projekttag 2. Jahrgang

begleitet von DI Susanne Grausenburger und Ing. Johannes Friedberger besuchte der 2. Jahrgang das Krahuletz-Museum in Eggenburg und den Obsthof & Weingut Altenriederer.



Ausgewählte Einblicke in die „Große Praxis“...

Adina Reiger - Kněží Hora, Südmähren, Tschechische Republik

In meinem dreimonatigen Praktikum in Tschechien habe ich vieles gelernt und unterschiedliche Arbeiten ausprobieren dürfen. Ich habe im Weingarten Stammaustriebe entfernt, bei der Lese geholfen, im Keller gearbeitet, vertrat den Betrieb auf Weinverkostungen und auf Messen und verkaufte die Produkte an interessierte Kunden. Diese Zeit hat mir gezeigt, wie vielfältig die Arbeiten und wie das Leben an so einem Betrieb ist. Alle waren sehr herzlich und haben mich mit offenen Armen aufgenommen, und ich fühlte mich sofort zu Hause.

Během své tříměsíční stáže v České republice jsem se toho hodně naučila a měla jsem možnost vyzkoušet si různé práce. Odstraňovala jsem výhony ve vinici, pomáhala se sklizní hroznů, pracovala ve sklepě, zastupovala vinařství na degustacích a veletrzích a prodávala produkty zájemcům. Toto období mi ukázalo, jak rozmanitá je práce a jaký je život v takovém podniku. Všichni byli velmi srdeční, přijali mě s otevřenou náručí a hned jsem se cítila jako doma.

Adina Reiger, 4. Jahrgang



Dalia Sofia Torres Fuchs - Cooperativa Casas-Ibáñez, Kastilien-La Mancha, Spanien

Ich habe meine Große Praxis in der Cooperativa von Casas-Ibáñez, im Weinbaugebiet Kastilien-La Mancha, Spanien absolviert. Dort habe ich meine Spanischkenntnisse vertiefen können und mich intensive mit der spanischen Weinkultur vertraut gemacht. Zu meinen Aufgaben gehörte das Analysieren von Traubenproben vor der Lese und im späteren Verlauf das Analysieren von Most und Weinproben.

Realicé mis prácticas profesionales en una cooperativa vinícola en Castilla-La Mancha, España. Allí pude profundizar mis conocimientos de español y familiarizarme intensamente con la cultura vinícola española. Mis tareas incluían el análisis de muestras de uva antes de la vendimia y, posteriormente, el análisis de mosto y muestras de vino.

Dalia Sofia Torres Fuchs, 4. Jahrgang



Vinzenz Schmuckenschlager - Pfitscher, Südtirol

Ich durfte letzten Sommer meine große Praxis im Betrieb Pfitscher in Montan absolvieren. Es war eine sehr schöne Zeit, da ich nicht nur Einblicke in die Weingärten und in den Keller bekam, sondern auch den betrieblichen Ablauf der 3 Monate miterleben konnte. Südtirol ist ein ganz besonderes Weinbaugebiet aufgrund der vielen Steil- und Höhenlagen und der teilweise schwierigen Arbeitsmöglichkeiten. Ich war sehr froh, dieses Gebiet in einem so tollen Betrieb kennenzulernen.

Vinzenz Schmuckenschlager, 4. Jahrgang



"Große" Praxis 2024



Anna Mathea Erlacher, Weingut
Salwey, Baden, Deutschland



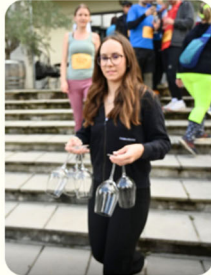
Lena Griesbacher,
Kellerei Nals Margreid, Südtirol



Felix Eberl, Hofkellerei des
Fürsten von Liechtenstein, Vaduz



Moritz Gindl, Weingut Josef
Jamek, Wachau



Anabel Scheibhofer, Weingut
Pia Strehn, Deutschkreutz,
Mittelburgenland



Felix Öhlzelt, Weingut F.X. Pichler,
Oberloiben, Wachau

Stefan Payer, Weingut Keringer,
Mönchhof, Neusiedler See



Paul Grassl, Weingut Rings, Pfalz, Deutschland



Florian Karl,
Obsthof
& Weingut
Altenriederer,
Traisental

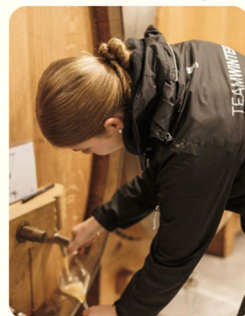


Josef Wallner, Weingut Gesellmann,
Deutschkreutz

Max Weixelbaum, Weingut
Dreissigacker, Bechtheim (D)



Georg Wellanschitz, Weingut Kollwentz, Großhöflein



Wetschka Theresia, Weingut Winter,
Dittelsheim, Rheinhessen (D)

Diplomarbeiten 2024/25

Weinbereitung mittels *Zymomonas mobilis*

BADER Patrik: Untersuchungen zur Rotweinbereitung mittels *Zymomonas mobilis*

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

ÖHLZELT Lorenz: Untersuchungen zur Weißweinbereitung mittels *Zymomonas mobilis*

Betreuer: OSR. Ing. Herbert Schödl

Eiweißstabilisierung durch Erhitzen

BRANDNER Teresa: Reduktion des Bentonitbedarfs durch thermische Behandlung im Zuge der Streuobstweinherstellung

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

SZIGETI Christopher: Reduktion des Bentonitbedarfs durch thermische Behandlung im Zuge der Weinherstellung

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

Reifeparameter Donauriesling

BUCHART Jakob: Evaluierung unterschiedlicher Laubbearbeitungsmaßnahmen

Betreuer: DI Florian Faber

HOLZAPFEL Karl: Evaluierung unterschiedlicher Ausdünnverfahren

Betreuer: DI Florian Faber

LIENER Clemens: Evaluierung unterschiedlicher Erntetermine

Betreuer: DI Florian Faber

Untersuchungen zur Spontangärung bei Wein

DUFFEK Leon: Untersuchungen zur Einstellung eines optimalen Trübungsgrades bei Spontangärungen

Betreuer: OSR. Ing. Herbert Schödl

REINBERGER David: Untersuchungen zur optimalen Probenahme für die Bestimmung der Hefezellzahl während der Gärung

Betreuer: OSR. Ing. Herbert Schödl

WURST Viktoria: Vergleich von Spontangärung, Pied de Cuvée und Reinzuchtheфеbeimpfung im Bezug auf die Hefeanzahl zu unterschiedlichen Zeitpunkten während der Gärung und dessen Einfluss auf die Gäraktivität

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

Ansäuerung von Obstdestillaten

FISCHL Tobias: Zwetschke

Betreuer: DI Kathrin Rosker

HELWIG Maurits: Apfel

Betreuer: DI Kathrin Rosker

SALJIU Driton: Kirsche

Betreuer: DI Kathrin Rosker

Auswirkungen unterschiedlicher Lesezeitpunkte bei Goldmuskateller, Blütenmuskateller und Muscaris

FRÜHWIRTH Nikolas: Einfluss auf die Weinsensorik

Betreuer: DI Florian Faber

PONGRATZ Simon: Einfluss auf die Aromastoffe

Betreuer: DI Florian Faber

WEIDINGER Jakob: Einfluss auf die Mostinhaltsstoffe

Betreuer: DI Florian Faber

Fed-Batch-Fermentation bei der Weinproduktion

GAUSTERER Christoph: Untersuchungen zur zeitgesteuerten Fed-Batch-Fermentation

Betreuer: DI Christoph Detz

SCHEIBLHOFFER Isabel: Untersuchungen zur Steuerung mittels Online-Refraktometer

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

WEISS Florentina: Untersuchungen zur Steuerung mittels Schwinggabel

Betreuer: DI Christoph Detz

Moderne Techniken im Obstbau

GRUBER Sophie: Der Einfluss von Agri-PV auf die äußere und innere Fruchtqualität bei der Apfelsorte Gala

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

MAUTHNER Tobias: Der Einfluss von Agri-PV auf die Sensorik bei der Apfelsorte Gala

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

NIKLES Jonas: Der Einfluss von Agri-PV auf die vegetativen und generativen Parameter bei der Apfelsorte Sommernachtstraum

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

WUNDERLICH Johannes: Substratkultur in Erdbeeren und Wirtschaftlichkeit von Ernterobotern

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität

JEZEK Franz: Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität auf Apfelsaftbasis

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

PORTELE Karl: Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität auf Traubensaftbasis

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

Untersuchungen zur Spontangärung bei Wein

KALWODA Thomas: Alternative Marketing- und Vertriebsaktivitäten in der Weinwirtschaft

Betreuer: MMag. Romana Bauer

MICHALEK Pavol: Der Einfluss von unterschiedlichen Gärtemperaturen bei Spontangärung auf die Weinqualität

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

PUDILL Emil: Der Einfluss von unterschiedlichen Gärtemperaturen bei Spontangärung auf den Bedarf an Bentonit in Weinen

Betreuer: Ing. Herbert Schödl

Riedenevaluierung in Hinblick auf Akzeptanz als "Erste Lage"

LANGBAUER Sandra: Riedenevaluierung in Hinblick auf die Akzeptanz als "Erste Lage" am Beispiel der Riede Franzhauser

Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

SATTLER Viktoria: Riedenevaluierung in Hinblick auf die Akzeptanz als "Erste Lage" am Beispiel der Riede Harrer

Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

Digitalisierung und künstliche Intelligenz im Weinkeller

OBERSCHIL Sebastian: Untersuchungen zum Einsatz einer "Smarten Presse"

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

WITTMANN Davin M.: Einsatz von Künstlicher Intelligenz in der Planung und Durchführung der Lese

Betreuer: DI Christoph Detz

Veränderung der Aromen durch Antitranspiranz

SCHANDL Andreas: Blaufränkisch

Betreuer: Ing. Johannes Friedberger

ZICKL Matthias: Grüner Veltliner

Betreuer: Oliver Kögl, BEd



Rückblick auf die Reife- und Diplomprüfung an der HBLA für Wein- und Obstbau

An der **HBLAuBA für Wein- und Obstbau** heißt die „Matura“ Reife- und Diplomprüfung. Hintergrund ist die rechtliche Qualifizierung für die Stufe 5 im nationalen (und europäischen) Qualifikationslevel, das entspricht international dem Niveau eines tertiären Kurzstudiums (in unserem Fall werden zusätzlich zur AHS Matura (= NQR Stufe 4) 1,5 Jahre angerechnet, das entspricht bereits der Hälfte eines regulären Bachelorstudiums).

Mit ausgezeichneten Erfolg bestanden:

OBERSCHIL Sebastian
PORTELE Karl
SCHEIBLHOFFER Isabel
WITTMAN Davin
WUNDERLICH Johannes

Mit gutem Erfolg bestanden:

GAUSTERER Christoph
LANGBAUER Sandra
NIKLES Jonas
SATTLER Viktoria
WEISS Florentina



Prämierte Diplomarbeiten

1. Rang

WUNDERLICH Johannes: Moderne Techniken im Obstbau. Substratkultur in Erdbeeren und Wirtschaftlichkeit von Ernterobotern
Betreuer: Dr. Lothar Wurm

WITTMANN Davin: Digitalisierung und künstliche Intelligenz im Weinkeller. Einsatz von Künstlicher Intelligenz in der Planung und Durchführung der Lese
Betreuer: DI Christoph Detz

OBERSCHIL Sebastian: Digitalisierung und künstliche Intelligenz im Weinkeller. Untersuchungen zum Einsatz einer "Smarten Presse"
Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

2. Rang

JEZEK Franz: Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität.
Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität auf Apfelsaftbasis
Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

PORTELE Karl: Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität.
Herstellung von Frucht-Gemüse-Mischsäften mit hoher sensorischer Qualität auf Traubensaftbasis
Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

SCHEIBLHOFER Isabel: Fed-Batch-Fermentation bei der Weinproduktion. Untersuchungen zur Steuerung mittels Online-Refraktometer
Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

GAUSTERER Christoph: Fed-Batch-Fermentation bei der Weinproduktion. Untersuchungen zur zeitgesteuerten Fed-Batch-Fermentation
Betreuer: DI Christoph Detz

SATTLER Viktoria: Riedenevaluierung in Hinblick auf Akzeptanz als "Erste Lage". Riedenevaluierung in Hinblick auf die Akzeptanz als "Erste Lage" am Beispiel der Riede Harrer
Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

3. Rang

LANGBAUER Sandra: Riedenevaluierung in Hinblick auf Akzeptanz als "Erste Lage".
Riedenevaluierung in Hinblick auf die Akzeptanz als "Erste Lage" am Beispiel der Riede Franzhauser
Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

WEISS Florentina: Fed-Batch-Fermentation bei der Weinproduktion. Untersuchungen zur Steuerung mittels Schwinggabel
Betreuer: DI Christoph Detz



Wir danken unseren Sponsoren!

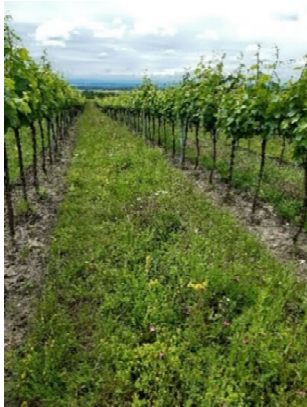


Forschung Wein und Obst



Etablierung einer regions- und bearbeitungsangepassten Begrünungsmischung im Weinbaugebiet Wagram

Establishment of a Region- and Management-Adapted Greening Mixture in the Wagram Winegrowing Region



Zusammenfassung

In der Trockenregion Wagram wurden in Weingärten verschiedener Betriebe drei Begrünungsvarianten getestet: eine Mischung aus Kräutern und Leguminosen, eine Leguminosenmischung (Kleearten) und eine reine Kräutermischung. Ziel war es, den Boden vor Wetterextremen zu schützen, die Bodenbearbeitung zu minimieren und die Qualität sowie Quantität der Trauben zu sichern. Der Versuch wurde von der HBLAuBA für Wein- und Obstbau und der HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführt, begleitet von der Klima- und Energiemodellregion (KEM) Wagram.

Der Versuch fand an mehreren Standorten im Weinbaugebiet Wagram statt. Die Region ist durch Lössböden und ein pannonisches Klima mit heißen Sommern und kalten, niederschlagsarmen Wintern geprägt. Die Begrünung wurde mit unterschiedlichen Maschinen ausgebracht, wobei am Standort Paschinger (Fels am Wagram) eine spezielle Technik (Umkehrfräse mit geteiltem Saatkasten) getestet wurde. Durch Frost und Bewirtschaftungsfehler kam es zu Beeinträchtigungen des Versuchs. Trotzdem konnten die Begrünungsmischungen in verschiedenen Stadien erfolgreich etabliert werden. Anfangs verzögerte sich die Keimung durch Wetterextreme, doch bis zum Herbst wiesen die Flächen eine hohe Vegetationsdeckung auf. Bestimmte Arten, wie Wilde Möhre und Löwenzahn, dominierten in einigen Mischungen.

Ungeplante Bearbeitungen, darunter tiefes Mulchen und der Einsatz einer Scheibenegge, beeinträchtigten das Wachstum einzelner Arten. Dennoch wurden bis zu 18 der angesäten Arten in der „Artenreichen Mischung“ nachgewiesen. In der „Kleemischung“ etablierte sich ein dichter Bestand aus Leguminosen. Der Versuch zeigte, dass eine mehrjährige Begrünung möglich ist, aber stark von äußeren Einflüssen und der Bewirtschaftung abhängt.

Summary

In the arid Wagram region, three cover crop variations were tested in vineyards belonging to various wineries: a mixture of herbs and legumes, a legume mixture (clover species), and a pure herb mixture. The aim was to protect the soil from extreme weather, minimize soil cultivation, and ensure crop quality and quantity. The trial was conducted by the Federal College for Viticulture and Pomology and the Federal College and Research Centre Raumberg-Gumpenstein, supported by the the Klima- und Energiemodellregion (KEM) Wagram.

experiments were carried out at several locations in the Wagram wine-growing region. The region is characterized by loess soils and a Pannonian climate with hot summers and cold, low-precipitation winters. The cover crop was applied using various machines, with a special technique (reverse tiller

with a split-box seed drill) being tested at the Paschinger winery located in Fels am Wagram. Frost and management fails compromised the experiment. Nevertheless, the cover mixtures were successfully established at various stages. Initially, germination was delayed by extreme weather, but by autumn, the areas had a high vegetation cover. Certain species, such as wild carrot (*Daucus carota subsp. carota*) and dandelion (*Taraxacum*), dominated some mixtures.

Unplanned tillage, including deep mulching and the use of a disc harrow, impaired the growth of individual species. Nevertheless, up to 18 of the sown species were detected in the "species-rich mixture." A dense vegetation of legumes established in the "clover mixture." The trial showed that perennial cover is possible, but strongly depends on external influences and soil management.

Projektleiter: DI Faber Florian

Freilanduntersuchungen zum Einfluss der Unterlagsrebsorten 'Kober 5BB', 'Fercal' und '3309 Couderc' auf die generative und vegetative Leistung und die Blattnährstoffgehalte von 'Ráthay'

Field Studies on the Influence of Rootstock Varieties Kober 5BB, Fercal, and 3309 Couderc on the Generative and Vegetative Performance and Leaf Nutrient Contents of Ráthay



Zusammenfassung

In einem Langzeitversuch auf einem Standort mit carbonathaltiger Braunerde auf Flyschmergel mit 23 bis 24 % Kalkgehalt und mittlerer Kalkaktivität wurden bei der österreichischen Qualitätsweinrebsorte 'Ráthay' die Einflüsse der Unterlagsrebsorten 'Kober 5BB', 'Fercal' und '3309 Couderc' auf die generativen und vegetativen Parameter, die Gehalte an Nährstoffen in den Blättern und das Auftreten von Chlorose ermittelt. Der Ertrag war auf '3309 C' signifikant geringer als auf 'Kober 5BB'. Das Traubengewicht war auf 'Kober 5BB' signifikant höher als auf 'Fercal' und '3309 C'. Beim Mostgewicht zeigten sich keine signifikanten Einflüsse der Unterlagsreben. Der Gehalt an titrierbarer Säure im Most war auf 'Kober 5BB' signifikant höher als auf '3309 C', während sich die pH-Werte der Moste nicht signifikant voneinander unterschieden. Das Schnittholzgewicht war auf der Unterlage '3309 C' signifikant geringer als auf den anderen beiden Unterlagsrebsorten. Der Kaliumgehalt der Blätter war auf 'Fercal' signifikant geringer als auf '3309 C' und der Magnesiumgehalt auf 'Kober 5BB' signifikant geringer als auf '3309 C' und 'Fercal'. Der Calciumgehalt der Blätter war auf '3309 C' signifikant geringer als auf 'Fercal' und 'Kober 5BB' und der Phosphorgehalt auf '3309 C' signifikant geringer als auf 'Kober 5BB'. Beim Stickstoffgehalt der Rebblätter zeigten sich keine signifikanten Unterschiede zwischen den Unterlagsrebsorten. Die Eisen-, Kupfer- und Zinkblattgehalte wurden von der Unterlagsrebsorte nicht beeinflusst. Der Manganblattgehalt war auf 'Kober 5BB' und '3309 C' signifikant geringer als auf 'Fercal' und der Borblattgehalt auf '3309 C' signifikant geringer als auf 'Fercal'. Die Mittelwerte der einzelnen Parameter über alle Jahre lagen in Abhängigkeit von der Unterlagsrebsorte in folgenden Bereichen: Ertrag: 1,97 bis 2,30 kg pro Stock; Traubengewicht:

116 bis 135 g; Mostgewicht: 18,4 bis 18,7 °KMW; Säuregehalt im Most: 6,4 bis 7,0 g/l; pH-Wert im Most: 3,4; Schnittholzgewicht: 2233 bis 2766 kg/ha; Stickstoff: 2,60 bis 2,70 % in der TS; Kalium: 0,97 bis 1,09 % in der TS; Magnesium: 0,24 bis 0,30 % in der TS; Calcium: 2,19 bis 2,89 % in der TS; Phosphor: 0,18 bis 0,22 % in der TS; Eisen: 76 bis 84 mg/kg TS; Kupfer: 9 bis 12 mg/kg TS; Zink: 33 bis 38 mg/kg TS; Mangan: 60 bis 85 mg/kg TS; Bor: 27 bis 37 mg/kg TS. Im fünfundzwanzigsten Standjahr betrug der Prozentanteil an Fehlstöcken bei 'K5BB' 19,0 %, bei 'Fercal' 21,9 % und bei '3309 C' 28,8 %. Hauptgrund für die Stockausfälle war ein mit dem Rebstockalter zunehmendes Auftreten von Esca. Außerdem wurde durch '3309 C' ein starkes Auftreten von Chlorose ausgelöst, das die Anzahl der abgestorbenen Rebstöcke erhöhte.

Summary

In a long-term experiment with the Austrian quality wine variety 'Ráthay' the influences of the three rootstock varieties 'Kober 5BB', 'Fercal' and '3309 Couderc' on yield, cluster weight, must weight, titratable acidity in the must, pH-value of the must, pruning wood weight, nutrient content of leaves and occurrence of chlorosis were determined. The test site was a carbonate containing brown soil on flysch-marl with 23 to 24 % lime content and medium lime compatibility. Yield was significantly lower on '3309 C' than on 'Kober 5BB'. Cluster weight was significantly higher on 'Kober 5BB' than on 'Fercal' and '3309 C'. With must weight there were no significant differences between the rootstock varieties. Titratable acidity in the must was significantly higher on 'Kober 5BB' than on '3309 C', while the pH-values of the musts did not differ significantly from each other. Pruning wood weight was significantly lower on '3309 C' than on the other two rootstock-varieties. Potassium content of the leaves was significantly lower on 'Fercal' than on '3309 C' and magnesium content was significantly lower on 'Kober 5BB' than on '3309 C' and 'Fercal'. Calcium content of the leaves was significantly lower on '3309 C' than on 'Fercal' and 'Kober 5BB' and phosphorus content was significantly lower on '3309 C' than on 'Kober 5BB'. There were no significant differences in the nitrogen content of the vine leaves. The contents of iron, copper and zinc in the leaves were not influenced by the rootstock variety. Manganese content of the leaves was significantly lower on 'Kober 5BB' and '3309 C' than on 'Fercal' and the boron content was significantly lower on '3309 C' than on 'Fercal'. The mean values over all years of the investigated parameters were within the following ranges, depending on the rootstock variety: yield: 1.97 to 2.30 kg per vine; cluster weight: 116 to 135 g; must weight: 18.4 to 18.7 °KMW; acidity in the must: 6.4 to 7.0 g/l; pH value in the must: 3.4; pruning wood weight: 2233 to 2766 kg/ha; nitrogen: 2.60 to 2.70 % in DM; potassium: 0.97 to 1.09 % in DM; magnesium: 0.24 to 0.30 % in DM; calcium: 2.19 to 2.89 % in DM; phosphorus: 0.18 to 0.22 % in DM; iron: 76 to 84 ppm in DM; copper: 9 to 12 ppm in DM; zinc: 33 to 38 ppm in DM; manganese: 60 to 85 ppm in DM; boron: 27 to 37 ppm in DM. By the 25th year of growth with 'Kober 5BB' 19.0 %, with 'Fercal' 21.9 % and with '3309 C' 28.8 % of the vines had failed. The main reason for the dieback of the vines was an increasing incidence of Esca with vine age. Furthermore a high incidence of chlorosis was triggered by '3309 C', which increased the number of dead vines.

Projektleiter: DI Mehofer Martin

Mögliche Strategien nach einem massiven Hagelschaden an Weinreben

Possible Strategies Following Severe Hail Damage to Grapevines



Zusammenfassung

Aufgrund des massiven Hagelschlages, der am 24.06.2021 große Gebiete des Weinviertels total zerstört hatte, wurden in den Jahren 2021 und 2022 Versuche zu den Folgewirkungen in Mailberg durchgeführt. Es wurden drei verschiedene Versuche mit unterschiedlichen Versuchsvarianten durchgeführt: Rückschnitt 2021, Blattdüngerversuch 2021 und Winterrebschnitt 2022. Beim Rückschnittversuch wurden die Varianten i) kein Rückschnitt, alles wachsen lassen, auch kein Laubschnitt, ii) kein Rückschnitt, aber Laubschnitt, iii) Zapfenschnitt (Rückschnitt aller Triebe) und iv) Zapfenschnitt am Kopf (Rückschnitt von 2 Trieben) getestet. Bei einem Blattdüngerversuch wurden 4 verschiedene Blattdünger mit einer unbehandelten Kontrolle verglichen. Beim Winterschnittversuch wurden 4 Arten von Bogen- und Zapfenschnitten miteinander verglichen: i) 1 langer Bogen, ii) 2 kurze Böogen, iii) ein Zapfenschnitt (Rückschnitt auf 3 Augen) und iv) ein radikaler Zapfenschnitt (Rückschnitt auf 1 Auge). Es wurden verschiedene Parameter wie Arbeitszeit, Blattfläche, Trieb länge, Traubenanzahl und Erträge erfasst. Des Weiteren wurden Untersuchungen der Nährstoffgehalte in den Blättern und im Rebholz sowie Reifeanalysen durchgeführt.

Beim Rückschnittversuch wurden signifikante Unterschiede in der Arbeitszeit festgestellt. Die beiden Varianten mit Rückschnitt erforderten mehr Arbeitsaufwand. Es gab signifikante Unterschiede in der Blattfläche der Reben, wobei die Varianten ohne Rückschnitt größere Blattflächen aufwiesen. Es zeigte sich, dass die Anzahl der Haupttriebe und Geiztriebe je nach Schnittmethode variierte. Ein Rückschnitt auf Zapfen führte zu einer höheren Trieb länge, während bei den Varianten ohne Rückschnitt mehr Haupttriebe und Trauben beobachtet wurden. Die Blattanalysen ergaben keine signifikanten Unterschiede in den Makronährstoffen, jedoch wurden in einigen Varianten signifikante Unterschiede in Spurenelementen, wie Zink und Bor festgestellt. Beim Winterschnittversuch wurde die geringste Anzahl der Triebe pro Stock beim Einbogenschnitt und die höchste Anzahl beim Zapfenschnitt ermittelt. Das höchste Einzeltraubengewicht wurde in Variante 2 festgestellt. Bei der kurzen Zwei-Bogenvariante wurden der höchste Ertrag pro Stock und bei der radikalen Zapfenschnittvariante der niedrigste Ertrag festgestellt.

Die Ergebnisse bieten wertvolle Einblicke in die Auswirkungen unterschiedlicher Schnitt- und Blattdüngermaßnahmen auf das Wachstum und den Ertrag nach einem starken Hagelschlag.

Summary

Due to the massive hailstorm that completely destroyed large areas of the Weinviertel on 24 June 2021, tests were carried out in Mailberg in 2021 and 2022 to investigate the consequences. Three different trials were carried out with different test variants: Pruning 2021, foliar fertilisation trial 2021 and winter pruning 2022. In the pruning trial, the variants i) no pruning, let everything grow, no canopy management, ii) no pruning, but canopy I (hedging), iii) spur pruning (pruning of all shoots) and iv) spur pruning at the head (pruning of 2 shoots) were tested. In the foliar fertiliser trial, 4 different foliar fertilisers were compared with an untreated control. In the winter pruning trial, 4 types of cane and spur pruning were compared: i) 1 long cane, ii) 2 short canes, iii) spur

pruning (pruning to 3 buds) and iv) a radical spur pruning (pruning to 1 bud). Various parameters such as labour time, leaf area, shoot length, number of bunches and yields were recorded. Furthermore, analyses of the nutrient content in the leaves and vine wood as well as ripening analyses were carried out.

Significant differences in labour time were found in the pruning trial. The two variants with pruning required more labour. There were significant differences in the leaf area of the vines, with the variants without pruning having larger leaf areas. It was found that the number of main shoots and lateral shoots varied depending on the pruning method. Spur pruning led to a higher shoot length, while more main shoots and clusters were observed in the variants without pruning. The leaf analyses showed no significant differences in macronutrients, but significant differences in trace elements such as zinc and boron were observed in some variants. In the winter pruning trial, the lowest number of shoots per vine was found in the single-shoot pruning and the highest number in the spur pruning. The highest individual bunch weight was recorded in variant 2. The highest yield per vine was recorded for the variant with two short shoots and the lowest yield for the radical spur pruning variant.

The results provide valuable insights into the effects of different pruning and foliar fertilisation measures on growth and yield after a heavy hailstorm.

Projektleiter: DI Redl Christian

Nachhaltige Pflanzenschutzmaßnahmen und Strategien im Weinbau unter sich ändernden klimatischen Bedingungen

Sustainable Plant Protection Measures and Strategies in Viticulture under Changing Climatic Conditions



Zusammenfassung

Der vermehrte Einsatz von Netzmitteln im Weinbau ist auf die vielen praktischen Vorteile zurückzuführen, vor allem die verbesserte Benetzung, höhere Effizienz bei der Anwendung, den geringeren Wasser- und Chemikalienverbrauch sowie die Reduzierung von Abdrift. Gleichzeitig trägt ihre Anwendung dazu bei, den Ertrag und die Qualität der Weinerzeugung zu steigern und den Umweltschutz zu fördern. Durch die Optimierung des Pflanzenschutzes werden auch die Anforderungen an Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung im Weinbau zunehmend erfüllt. In dieser Arbeit soll ein Beitrag geleistet werden, der zur Verbesserung der Pflanzenschutzstrategien führen, aber auch möglichen Einfluss des Einsatzes von Netzmitteln (Tensiden) aufzeigen soll. In den Jahren 2021 und 2022 wurden fünf verschiedene Varianten (ohne Netzmittel, Nufilm-P, Helioterpen, Silwet Top und Wecit) bei der Rebsorte Chardonnay auf der Unterlage 5 BB in einer randomisierten Versuchsanordnung mit einer Anzahl von 4 Wiederholungen mit mindestens je 30 Stöcken pro Wiederholung durchgeführt. Bei jeder Pflanzenschutzapplikation wurde ein Netzmittel je nach Variante der Spritzbrühe hinzugegeben. Anschließend wurden verschiedene Parameter ausgewertet. Es gab in beiden

Jahren keine signifikanten Unterschiede bei der Anzahl der Ohrwürmer, Raubmilben und der Chasmothezien. Es zeigte sich, dass in der Variante ohne Netzmittel der höchste Wert an Chasmothezien, in der Variante mit dem Netzmittel Wecit der geringste Wert erzielt wurde. Auch bei der Bestimmung der analytischen Parameter im Most konnte bei den Phenolen in beiden Jahren und bei den Monoterpenen 2022 kein statistischer Unterschied festgestellt werden. Bei den Analyseergebnissen der Monoterpene im Jahr 2021 gab es signifikante Unterschiede bei Hotrienol und alpha-Terpineol. In der Variante ohne Netzmittel wurde bei beiden chem. Verbindungen der höchste Wert ermittelt. Im Gegensatz wurde in der Variante mit Helioterpen der niedrigste Wert von Hotrienol und alpha-Terpineol festgestellt. In Variante Nufilm-P wurden die höchsten Werte von cis-Linalooloxid, trans-Linalooloxid, Citronellol und Geraniol analysiert. Im Jahr 2022 wurde bei der Verkostung der ausgebauten Weine signifikante Unterschiede festgestellt. Die Weine, die ohne Netzmittel und mit Nufilm-P behandelt worden waren, wurden als besser eingestuft.

Summary

The increased use of wetting agents and surfactants in viticulture is due to the many practical benefits, particularly improved wetting, greater efficiency in application, lower water and chemical consumption and the reduction of drift. At the same time, their use helps to increase the yield and quality of wine production and to promote environmental protection. By optimising plant protection, the requirements for sustainability and resource conservation in viticulture are also increasingly being met. The aim of this work is to contribute to the improvement of plant protection strategies, but also to show the possible influence of the use of wetting agents and surfactants. In 2021 and 2022, studies with five different variants (without wetting agents, Nufilm-P, Helioterpen, Silwet Top and Wecit) were carried out with the grape variety Chardonnay on rootstock 5 BB in a randomised experimental design with 4 replicates and at least 30 vines per replicate. A wetting agent was added to the spray mixture for each plant protection application, depending on the variant. Various parameters were then analysed. In both years, there was no significant difference in the number of earwigs, predatory mites and chasmothecia. It was found that the variant without wetting agent had the highest value of chasmothecia and the variant with the wetting agent Wecit had the lowest value. When determining the analytical parameters in the wine, no statistical difference was found for phenols in either year, nor for monoterpenes in 2022. There were significant differences in the analysis results for monoterpenes, namely for hotrienol and alpha-terpineol in 2021. In the variant without wetting agent the highest value was determined for both chemical compounds. In contrast, the variant with Helioterpen showed the lowest value for hotrienol and alpha-terpineol. In the Nufilm-P variant, the highest values of cis-linalool oxide, trans-linalool oxide, citronellol and geraniol were analysed. In 2022, a difference was found in the tasting of the matured wines. The wines that had been treated without wetting agents and with Nufilm-P were rated as better.

Projektleiter: DI Redl Christian

Anbaueignungs- und Leistungsprüfung von Neuzüchtungen mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit bei nachhaltig-integrierter und nachhaltig organisch-biologischer Bewirtschaftung

Cultivation Suitability and Performance Testing of New Varieties with Increased Fungal Resistance under Sustainable Integrated and Sustainable Organic-Biological Management



Zusammenfassung

Im Rahmen dieses Projektes, in dem Neuzüchtungen mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit auf Basis von Grüner Veltliner, Zweigelt, Neuburger, Weißburgunder und Riesling sowohl bei nachhaltig-integrierter Produktion, als auch bei nachhaltig organisch-biologischer Produktion bewertet wurden, konnten zahlreiche Erfahrungen gesammelt werden. Bei sachgerechter Weingartenbewirtschaftung und fachgerechter Laubbearbeitung war eine Reduktion der Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmaßnahmen möglich und somit konnte die Menge der ausgebrachten Pflanzenschutzmittel reduziert werden. Allerdings zeigten sich hinsichtlich Pilzresistenz und Traubenqualität zum Teil deutliche Unterschiede zwischen den Rebsorten und vor allem zwischen den Vegetationsjahren. In einzelnen Jahren mit sehr hohem Infektionsdruck und zu geringem Pflanzenschutzmitteleinsatz waren auch bei diesen Rebsorten zum Teil massive Ertrags- und Qualitätsverluste aufgrund von Pilzinfektionen beobachtbar. Damit waren Ertragsstabilität, Reife und Weinqualität nicht nur aufgrund der Rebsortenvielfalt entsprechend variabel. Eine Produktion ohne Einsatz von Pflanzenschutzmittel ist daher nicht möglich, aber eine den Rebsorten und den Witterungs- und Infektionsbedingungen angepasste Reduktion durchaus. Das Aromenspektrum der Weine war aufgrund der unterschiedlichen Rebsorten sehr vielfältig. Von den im Projekt bewerteten Zuchtnummern wurden die Zucht Nummer 3 R/19 unter dem Sortennamen 'Donauriesling' und die Zucht Nummer 1923-6 unter dem Sortennamen 'Royalny' zur Anpflanzung in Österreich zugelassen.

Summary

As part of this project, in which new varieties with increased fungal resistance based on Grüner Veltliner, Zweigelt, Neuburger, Pinot Blanc and Riesling were evaluated both in sustainable-integrated production and in sustainable organic-biological production, numerous experiences were gained. With proper vineyard management and professional foliage management, it was possible to reduce the amount of plant protection and plant strengthening measures and thus reduce the amount of plant protection products applied. However, there were some clear differences in fungal resistance and grape quality between the grape varieties and especially between the vegetation years. In individual years with very high infection pressure and insufficient use of plant protection products, massive yield and quality losses due to fungal infections were also observed in some of these grape varieties. As a result, yield stability, ripeness and wine quality were not only variable due to the diversity of grape varieties. Therefore production without the use of pesticides is not possible, but a reduction adapted to the grape varieties and the weather and infection conditions certainly is. The flavour spectrum of the wines was very diverse due to the different grape varieties. Of the breeding numbers evaluated in the project, breeding number 3 R/19 under the variety name

'Donauriesling' and breeding number 1923-6 under the variety name 'Royalny' were authorised for planting in Austria.

Projektleiter: DI Mehofer Martin

Strategien zur Bekämpfung von und Stolbur Phytoplasma (*Candidatus Phytoplasma solani*) und Europäischer Steinobstvergilbung (*European Stone Fruit Yellows Phytoplasma, (Candidatus Phytoplasma prunorum)*)

Strategies for the Control of Stolbur Phytoplasma (*'Candidatus Phytoplasma solani'*) and European Stone Fruit Yellows Phytoplasma (*'Candidatus Phytoplasma prunorum'*)



Zusammenfassung

Begrünungsmanagement und Stolbur Phytoplasma

Die Begrünungspflege im Weingarten hat einen entscheidenden Einfluss auf die Vitalität, den Ertrag und die Gesundheit der Reben. Die Ackerwinde (*Convolvulus arvensis*) spielt als Zwischenwirt eine entscheidende Rolle für die Verbreitung von Stolbur Phytoplasma und ist gleichzeitig ein schwer bekämpfbares Weingartenunkraut. Ziel des Projekts war, Strategien zum Begrünungsmanagement in und um Weingärten mit besonderer Berücksichtigung der Ackerwinde zu testen. Zur Pflege des Unterstockbereichs wurden relativ neu am Markt befindliche Geräte, basierend auf Hochspannungs-Stromanwendung (Zasso) und Hochdruckwasserstrahl (Grasskiller) mit mechanischen Methoden und einer glyphosatfreien chemischen Unterstockbehandlung verglichen. Betreffend den Gesamtdeckungsgrad der Begrünung ergaben die mechanischen Geräte Flachschar und Tournesol (Pellenc) die besten Ergebnisse, gefolgt von der Stromanwendung. Im Hinblick auf die Begrünungshöhe waren alle Behandlungen vergleichbar effektiv. Im Vergleich zur unbehandelten Kontrolle wirkten sich alle Maßnahmen ungünstig auf die Ackerwindendichte im Unterstockbereich aus, am schlechtesten schnitt die Behandlung mittels Hochdruck-Wasserstrahl ab. Zudem erfolgten Versuche, in den Fahrgassen die Ackerwinde mittels eingesäter Begrünung und Stroheinbringung, rund um Weingärten bzw. am Straßenrand auch durch weitgehende Reduktion der Bearbeitung (Langlassen der Begrünung) einzudämmen. Zusammenfassend zeigte sich, dass Konkurrenz und Beschattung durch andere Pflanzenarten die Ackerwindendichte am effektivsten reduzierte. Um den Stolbur-Infektionsdruck für die Reben möglichst gering zu halten, ist daher ein Begrünungsmanagement, das eine möglichst weitgehende Beschattung der Ackerwinde ermöglicht, anzuraten. Gleichzeitig müssen aber Konkurrenzsituationen zwischen der Rebe und der Begrünung, z.B. in Trockenphasen, im Blick behalten werden.

Europäische Steinobstvergilbung Für die Ausbreitung der Europäischen Steinobstvergilbung bei Marille spielt das Vermehrungsmaterial eine wesentliche Rolle. Frühere Studien ergaben, dass die Gefahr einer Übertragung auf die Jungbäume bei Winterveredlung wesentlich geringer ist, als bei

der praxisüblichen Sommerokulation. Winterkopulationen sind aber sehr zeitaufwendig. Deshalb beschäftigte sich das aktuelle Projekt mit der Fragestellung, ob Chippen von Winterreisern im Spätfrühling eine geeignete Methode sein könnte. In der aktuellen Arbeit war der Anwuchserfolg beim Chippen geringer als bei Sommerokulation. Eine zweite Fragestellung im Projekt war, ob es möglich ist, bekanntermaßen gering gegen den Erreger anfällige *Prunus* Arten wie z.B. Kirschen, Schlehen oder *P. mahaleb* als Unterlagen für Marillen einzusetzen. Es wurden verschiedene Veredlungskombinationen (auch mit Zwischenveredlungen mit dem universell einsetzbaren Steinobst-Genotyp Adara) ausprobiert. Adara und Schlehen zeigten sich als mit der Marille verträglich. Veredlungserfolge von Adara auf Kirsche lassen den Schluss zu, dass eine Veredlung von Marille über die Zwischenveredlung Adara auf Kirschenunterlagen möglich sein könnte.

Summary

Green Cover Management and Stolbur Phytoplasma

Vineyard green cover management, within in the vine row, in interrows, and in the surrounding areas significantly affects the vigor, the yield and health of vines. Field bindweed (*Convolvulus arvensis*) plays a decisive role in the spread of Stolbur phytoplasma, and is also a vineyard weed which is difficult to control. The aim of the project was to test strategies for green cover management in and around vineyards with a particular focus on field bindweed. The experiment compared relatively new devices on the market for under-vine management based on the use of high voltage electricity (Zasso) and high-pressure water jets (Grasskiller), with mechanical management methods and a glyphosate-free chemical treatment. In terms of overall coverage, the mechanical devices flatshare and Tournesol (Pellenc) gave the best results, followed by electrical application, in terms of vegetation height, all treatments were comparably effective. All under-vine treatments reduced field bindweed density, compared to the untreated control, with weed control using a high-pressure water jet performing worst. Overall, the experiments revealed no decisive advantages of electric weeding or high-pressure jets compared to conventional mechanical methods. The present study also included trials to reduce field bindweed density in vineyard interrows by means of seeded cover crop and cereal straw mulch, and by largely reducing tillage (leaving the green cover long) around vineyards and along roadsides. In summary, the trials showed that competition and shading by other plant species was the most effective way of reducing field bindweed density. In order to keep the stolbur infection pressure on the vines as low as possible, it is therefore advisable to manage the green cover so that the field bindweed is shaded as much as possible. At the same time, however, competition between the vine and the greening, e.g. during dry periods, must be considered.

European Stone Fruit Yellows Phytoplasma

Propagation material plays a key role in the spread of European stone fruit yellows phytoplasma in apricots. Previous studies have shown that the risk of transmission to young trees is much lower with winter grafting than with the usual summer inoculation. However, winter copulations are very time-consuming. Therefore, the project addressed the question of whether chipping of winter scions in late spring could be a suitable method. In the current work, the growth success was lower with chipping than with summer inoculation. Furthermore, the project evaluated if *Prunus* species known as less susceptible to the pathogen, such as cherries, *P. spinosa* or *P. mahaleb*, could successfully be used as rootstocks for apricots. Various grafting combinations (including intermediate grafting with the universally applicable stone fruit genotype Adara) were tested. Adara and *P. spinosa* proved to be compatible with apricot. Grafting successes of Adara on cherry lead to the conclusion that grafting of apricot via the intermediate graft Adara on cherry rootstocks could be possible.

Projektleiterin: Dr. Riedle-Bauer Monika

Biologischer Anbau von Apfelsorten im Multi-Leader-System auf starkwüchsigen Unterlagen im Vergleich zu einer Längs-Spindelfruchtwand auf schwachen Unterlagen

Organic Cultivation of Apple Varieties in a Multi-Leader System on Vigorous Rootstocks compared to a Long Spindle Fruit Wall on dwarfing Rootstocks



Zusammenfassung

Im Frühjahr 2017 wurde am Versuchsgut Haschhof im Quartier 082 eine Apfel-Versuchsanlage gepflanzt. Die Sorten Ilzer Rosen, Gravensteiner, Steirischer Maschanzker, Roter Berlepsch, Goldparmäne, Roter Boskoop, Cox Orange, Winterbanane, Kronprinz Rudolf, Rubinette, Braeburn und Elstar wurden jeweils auf den Unterlagen MM111, M7, B9 und CG11 veredelt. Auf MM111 und auf M7 wurde ein Multi-Leader-System, auf B9 und CG11 eine Längs-Spindelfruchtwand erzogen.

Nach fünf Ertragsjahren unter biologischer Produktion erzielten Braeburn und Winterbanane die signifikant höchsten Erträge. Cox Orange und Roter Berlepsch schnitten am schlechtesten ab. Auf den starkwüchsigen Unterlagen MM111 und M7 als Multi-Leader System erreichten die Sorten überraschenderweise ähnlich hohe Erträge pro m² Standfläche eines Baums wie auf den schwachwüchsigen Unterlagen B9 und CG11. Auf B9 und CG11 fruchteten die Sorten zwar 2019 signifikant stärker, fielen aber dadurch auch stark in Alternanz. Die Alternanz beeinflusste den Anteil der Klasse-1 Früchte deutlich. Für die weitere Entwicklung der Versuchsanlage, speziell auf diesen schwachen Unterlagen, wird es daher entscheidend sein, die Alternanz durch effiziente maschinelle Ausdünnung zu durchbrechen.

Summary

Organic cultivation of apple varieties in the multi-leader system on vigorous rootstocks compared to a longitudinal spindle fruit wall on dwarfing rootstocks. In spring 2017, an apple trial was planted in the experimental site 082 of the Haschhof trial station. The varieties Ilzer Rosen, Gravensteiner, Steirischer Maschanzker, Roter Berlepsch, Goldparmäne, Roter Boskoop, Cox Orange, Winterbanane, Kronprinz Rudolf, Rubinette, Braeburn and Elstar were grafted onto the rootstocks MM111, M7, B9 and CG11. A multi-leader system was trained on MM111 and M7, and a longitudinal spindle fruit wall was trained on B9 and CG11. After five years of organic production, Braeburn and Winterbanane achieved the significantly highest yields. Cox Orange and Roter Berlepsch performed worst. Surprisingly, the varieties on the vigorous rootstocks MM111 and M7 as a multi-leader system achieved similarly high yields per square metre of a tree as on the dwarfing rootstocks B9 and CG11. Although the varieties on the rootstocks B9 and CG11 fruited significantly more in 2019, they also fell into alternate bearing. Alternate bearing significantly influenced the proportion of class 1 fruit. For the further development of the trial, especially on these dwarfing rootstocks, it will therefore be crucial to prevent the alternate bearing through efficient mechanical thinning.

Projektleiter: DI Dr. Wurm Lothar

Vergleich von Marillensorten im Freiland und unter einer Folienüberdachung unter biologischer Produktion

Comparison of Apricot Varieties in Open Field and under Foil Covering in Organic Production



Zusammenfassung

Im Herbst 2017 wurden im Versuchsquartier 083 des Versuchsgutes Haschhof die Marillensorten Tsunami, Orangered, Bergeval, Klosterneuburger, Digat und Vertige gepflanzt, als Spindel im Pflanzsystem 3,5 m x 2 m erzogen und unter Bioanbaubedingungen getestet. Im Frühjahr 2021 wurde die Hälfte des Quartiers mit einer Folie des Systems VOEN überdacht. Bis zum sechsten Standjahr fruchtete die Sorte Bergeval unter den Bioanbaubedingungen am höchsten. Die geringsten Erträge brachte Klosterneuburger. Zu Frostschäden kam es in den Jahren 2020 und 2023, besonders stark bei Klosterneuburger und Tsunami. Bei Bergeval und Vertige waren überdurchschnittlich hohe Baumausfälle zu verzeichnen. Als mögliche Ursachen werden Phytoplasmenbefall, Trockenstress und Nachbaueffekte diskutiert. Positive Effekte der Folienüberdachung waren die Reduktion von Monilia-Spitzendürreinfektionen, die Reduktion der Spätfrostschäden 2023 und eine Steigerung der Fruchterträge. Diesen Vorteilen stehen die hohen Investitionskosten, der Aufwand für das Öffnen und Schließen der Folie und das Risiko für Schäden durch Schneedruck und extreme Windbelastungen gegenüber.

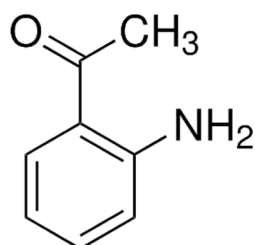
Summary

Comparison of apricot varieties in open field and under a foil covering system under organic production. In autumn 2017, the apricot varieties Tsunami, Orangered, Bergeval, Klosterneuburger, Digat and Vertige were planted in the experimental site 083 of the Haschhof experimental station, trained as spindles in a 3.5 m x 2 m planting system and tested under an organic regime. In spring 2021, the VOEN covering system was installed in one half of the site 083. Up to the sixth year, Bergeval achieved the highest yield under organic cultivation conditions. Klosterneuburger achieved the lowest yields. Frost damage occurred in 2020 and 2023, particularly severe with Klosterneuburger and Tsunami. Above average tree dieback was recorded with Bergeval and Vertige. Phytoplasma infection, drought stress and replant disease are discussed as possible causes. Positive effects of the VOEN covering system were the reduction of Monilia infections, the reduction of late frost damage in 2023 and an increase in fruit yields. These advantages are offset by the high investment costs, the effort involved in opening and closing the foil and the risk of damage from snow pressure and exposure to storms.

Projektleiter: DI Dr. Wurm Lothar

Einfluss von schweren Metallen wie Kupfer und Eisen auf die Bildung der Leit-substanz der Untypischen Alterung (2AAP) und die Abnahme der Fruchtigkeit durch Esterhydrolyse

Influence of Heavy Metals such as Copper and Iron on the Formation of the Marker Compound of Atypical Aging (2AAP) and the Loss of Fruitiness through Ester Hydrolysis



Zusammenfassung

Diese Studie zielte darauf ab, das Verständnis der Bildung von 2-Aminoacetophenon (2-AAP) in Weißweinen zu verbessern, einer Verbindung, die für atypische Alterung (ATA) verantwortlich ist, die mit einem raschen Verlust des fruchtigen Aromas von Weißwein und der Entwicklung unangenehmer Gerüche verbunden ist. In zwei Untersuchungen an 139 Weißweinen aus Mitteleuropa wurde der sortenspezifische Effekt auf die Neigung von Wein zur Bildung von 2-AAP während der Alterung untersucht. Auch die Rolle einiger Antioxidantien und wichtiger Übergangsmetallionen (Fe, Cu und Mn), die im Wein vorhanden sind, bei der Bildung von 2-AAP wurde untersucht. Die Untersuchungen zeigten, dass Muskat- und Rieslingweine signifikant höhere Konzentrationen von 2-AAP aufwiesen als Chardonnay und einige andere regionale Rebsorten, die in Mitteleuropa vorkommen, wie Grüner Veltliner, Welschriesling und Zelen. Die Ursache für diese sortenspezifischen Effekte konnte nicht mit dem Gehalt eines 2-AAP-Vorläufers in Verbindung gebracht werden. Andererseits wurden einige wichtige Effekte der Weinmatrix hervorgehoben. Es wurde eine gewisse Variabilität in der Fähigkeit verschiedener Antioxidantien beobachtet, die 2-AAP-Bildung zu begrenzen. Die Zugabe von handelsüblichen Tanninen in Weinen erwies sich als effizienter als jene von Glutathion, um Weine vor der Bildung von 2-AAP zu schützen. Übergangsmetallionen hatten durch komplexe Interaktionen einen erheblichen Einfluss auf die 2-AAP-Synthese. Im Allgemeinen neigten Fe und Mn dazu, die Bildung von 2-AAP zu fördern, während die Anwesenheit von Cu sie begrenzte. Die höhere Konzentration von Übergangsmetallionen verbesserte die Wirksamkeit von Antioxidantien zur Reduzierung der 2-AAP-Bildung erheblich. Weitere Studien zur Untersuchung der Herkunft von sortenspezifischen Effekten und der komplexen Matrixeffekte, die Metallionen und Antioxidantien bei der 2-AAP-Produktion betreffen, sind erforderlich.

Summary

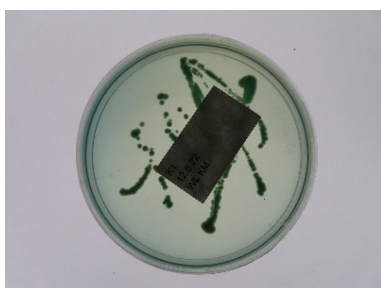
This study aimed to improve the understanding of 2-aminoacetophenone (2-AAP) formation in white wines, a compound responsible for atypical ageing (ATA) associated with a rapid loss of white wine fruity aroma and the development of unpleasant odors. Two surveys performed with 139 white wines from Central Europe investigated the varietal effect on wine tendency to form 2-AAP during ageing. The role of some antioxidants and important transition metal ions present in wine (Fe, Cu and Mn) in the formation of 2-AAP was also investigated. The surveys highlighted that Muscat and Riesling wines showed significantly higher concentrations of 2-AAP than Chardonnay and some other regional varieties found in Central Europe such as Grüner Veltliner, Welschriesling and Zelen. The origin of such varietal effects could not be related to the level of any 2-AAP precursor. On the other hand, some of the important wine matrix effects were highlighted. A certain variability in ca-

capacity of different antioxidants to limit 2-AAP formation was observed. Supplementations of commercial tannins in wines tended to be more efficient than those of glutathione in preserving wines from the formation of 2-AAP. Transition metal ions significantly impacted 2-AAP synthesis through complex interactions. Generally, Fe and Mn tended to promote formation of 2-AAP, while the presence of Cu limited it. The higher concentration of transition metal ions significantly improved the efficiency of antioxidants to reduce 2-AAP formation. Further studies investigating the origin of varietal effects and the complex matrix effects involving metal ions and antioxidants in 2-AAP production are warranted.

Projektleiter: DI Dr. Philipp Christian

Candida lacticondensi eine neue Gärhefe – Testung auf Gärfähigkeit und Aroma

Candida lacticondensi: A New Fermentation Yeast - Testing for Fermentation Ability and Aroma



Zusammenfassung

In den letzten 20 Jahren sind eine Reihe von Non-Saccharomyces-Stämmen auf den Markt gekommen, die verschiedene Vorteile für die Weinherstellung versprechen. Einige Stämme sollen die aromatische Vielfalt im Wein erhöhen. In der vorliegenden Studie wurde der nicht kommerziell erhältliche Stamm *Starmerella lactis-condensi* zu diesem Zweck bei der Herstellung von trockenen Grünen Veltliner-Weinen getestet. Es wurden zwei Experimente durchgeführt. Im Großversuch wurden 200-Liter-Chargen pasteurisierten Grünen Veltliner-Mosts mit *St. lactis-condensi*, *Saccharomyces cerevisiae* oder sowohl *St. lactis-condensi* als auch *S. cerevisiae* vergoren, mit drei Wiederholungen pro Jahrgang und Varianten über zwei Jahrgänge hinweg. Die Weine wurden analytisch charakterisiert, wobei der Schwerpunkt auf Gärungs- und Primäraromen lag, und einer sensorischen Analyse unterzogen. In dem kleinformatischen Experiment wurden 34 l unpasteurisierten Grünen Veltliner-Most mit unpasteurisiertem Pinot-Blanc-Most verglichen, wobei dieselbe Fermentationsstrategie wie im großformatigen Experiment angewendet wurde. Diese Weine wurden mit Schwerpunkt auf Gärungsaromen charakterisiert. Die Ergebnisse zeigten, dass *St. lactis-condensi* in der Lage war, die Moste trocken zu vergären, die fertigen Weine waren jedoch sowohl analytisch als auch organoleptisch weniger aromatisch. Bei nicht pasteurisiertem Most gab es nur minimale Unterschiede zwischen der Gärung mit *St. lactis-condensi* und *S. cerevisiae*. Es ist möglich, dass die beobachteten Effekte in Feldversuchen ohne Pasteurisierung weniger ausgeprägt sind, aber die Hypothese, dass die nicht-kommerzielle Hefe *St. lactis-condensi* gegenüber *S. cerevisiae* bei der Herstellung besonders aromatischer trockener Weißweine im Vorteil ist, kann verworfen werden. Weitere Forschung wird empfohlen, insbesondere im Hinblick auf den Einfluss der Hefeauswahl auf den Rotundongehalt von Grüner Veltliner, der in dieser Studie erstmals dokumentiert wurde.

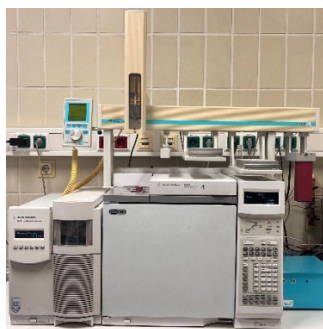
Summary

Over the past 20 years, a number of non-Saccharomyces strains have entered the market, promising various benefits for winemaking. Some strains have been reported to increase the aromatic diversity in wine. In the present study, the non-commercially available strain *Starmerella lactis-condensi* was tested for this purpose in the production of dry Grüner Veltliner wines. Two experiments were conducted. In the large-scale experiment, 200-l batches of pasteurised Grüner Veltliner must were fermented with *St. lactis-condensi*, *Saccharomyces cerevisiae* or both *St. lactis-condensi* and *S. cerevisiae*, with three replicates per vintage and variants over two vintages. The wines were characterised analytically, focusing on fermentation and primary aromas, and submitted to sensory analysis. In the small-scale experiment, 34 l of unpasteurised Grüner Veltliner must were compared to unpasteurised Pinot Blanc must, using the same fermentation strategy as in the large-scale experiment. These wines were characterised with a focus on fermentation aromas. The results showed that *St. lactis-condensi* was able to ferment the musts dry, but the finished wines were less aromatic, both analytically and organoleptically. In the unpasteurised must, there were minimal differences between *St. lactis-condensi* and *St. cerevisiae* fermentation. It is possible that the effects observed may be less pronounced in field trials conducted without pasteurisation, but the hypothesis that the non-commercial yeast *St. lactis-condensi* has an advantage over *S. cerevisiae* in producing particularly aromatic dry white wines can be rejected. Further research is recommended, especially regarding the influence of yeast selection on the rotundone content of Grüner Veltliner, which was documented for the first time in this study.

Projektleiter: Dr. Mandl Karin

Synthese ausgewählter isotoopenmarkierter Verbindungen für die SPME-Analytik spezieller Weinefehler

Synthesis of Selected Isotope-Labeled Compounds for SPME Analysis of Specific Wine Faults



Zusammenfassung

Zur Reduktion von in der SPME-Analytik häufig auftretenden Matrixeffekten ist die Verwendung von isotoopenmarkierten Verbindungen als interner Standard in Verbindung mit einer massenspektrometrischen Detektion häufig unverzichtbar. Die kommerziell verfügbare Anzahl bzw. Anschaffung solcher Substanzen ist - trotz ständiger Verbesserung des Angebotes - im Vergleich zu der großen Zahl an analytisch relevanten Verbindungen allerdings gering oder sehr kostenintensiv. In einigen Fällen kann diese Lücke durch Eigensynthese der benötigten Substanzen verkleinert oder sogar geschlossen werden. Im Rahmen dieses Projektes wurde der Versuch unternommen die für die Weinefehleranalytik wichtigen Verbindungen 4-Ethylphenol, 4-Ethylguajacol, 4-Ethylcatechol, 2-Aminoacetophenon, 2,4,6-Tribromanisol und 2-Methylisoborneol in teil- oder volldeuterierter Form herzustellen.

Summary

In order to reduce matrix effects that often occur in SPME analysis, the use of isotope-labeled compounds as an internal standard together with mass spectrometric detection is often indispensable. Despite constant improvements in the range, the commercially available number of such substances is small or acquisition is very cost-intensive if taking into account the large number of analytically relevant compounds. In some cases, this gap can be reduced or even closed through laboratory synthesis of the required substances. As part of this project, an attempt was made to produce the compounds 4-ethylphenol, 4-ethylguaiacol, 4-ethylcatechol, 2-aminoacetophenone, 2,4,6-tribromoanisole and 2-methylisoborneol in partially or fully deuterated form, which are important for the analysis of wine faults.

Projektleiter: Mag. Brandes Walter

Charakterisierung von Tafeltrauben anhand qualitätsbestimmender Inhaltsstoffe

Characterization of Table Grapes Based on Quality-Determining Compounds



Zusammenfassung

Tafeltrauben gehören zu den am meisten konsumierten Früchten weltweit. Es wird davon ausgegangen, dass der Verzehr von Tafeltrauben aufgrund ihres Gehalts an phenolischen Substanzen positive Auswirkungen auf die Blutzusammensetzung und die allgemeine Gesundheit hat. Um Erkenntnisse über die chemische Zusammensetzung der in Österreich angebauten Tafeltraubensorten zu gewinnen, wurden über einen Zeitraum von drei Jahren die Beeren von 33 Tafeltraubensorten der Gattung *Vitis vinifera* L. analysiert. Das Hauptaugenmerk lag dabei auf der phenolischen Zusammensetzung (Flavonoide, Stilbene, Anthocyane, Phenolsäuren), die mit verschiedenen HPLC-Techniken analysiert wurde. Die Reifeparameter (Zucker, Säuren, pH-Wert) wurden mittels FTIR-Analyse bestimmt. Die antioxidative Kapazität wurde mit der ABTS-Methode gemessen. Die meisten Parameter wurden in Haut und Pulpe untersucht.

Der Zuckergehalt lag zwischen 9,5 und 20,5 °KMW (95 bis 205 g Zucker/kg) und der Gehalt an titrierbaren Säuren schwankte zwischen 1,7 und 9,0 g/l. Die niedrigsten Werte für Tartrat und Malat lagen bei 1,6 beziehungsweise 0,3 g/L, die höchsten Werte bei 5,4 beziehungsweise 5,3 g/L. Der pH-Wert schwankte zwischen 3,2 und 4,2. Die antioxidative Kapazität lag im Bereich von 0,6 bis 20,6 mmol/L Trolox. Der Gehalt an Flavonoiden und Phenolsäuren lag im Milligramm-pro-Liter-Bereich, wobei die höchsten Werte für Caftar Säure im Fruchtfleisch (Maximum: 76,4 mg/kg) erreicht wurden. Neben großen Unterschieden zwischen den Sorten zeigten multivariate Datenanalysen eine große Abweichung zwischen den Erntejahren. Mittels Clusteranalyse mit Dendrogrammen wurden die chemischen Beziehungen zwischen den Sorten quantitativ dargestellt. Die vorliegende Arbeit zeigt, dass es für eine Beschreibung von Tafeltraubensorten notwendig ist, den Einfluss des Jahrgangs, des

Erntedatums und der Gesamtreife zu berücksichtigen. Weiters wird gezeigt, dass die Zusammensetzung der untersuchten österreichischen Tafeltrauben gut mit den Daten aus der Literatur übereinstimmt.

Summary

Table grapes are among the most commonly consumed fruits worldwide. It is assumed that consumption of table grapes has positive effects on blood composition and general health due to their content of phenolic substances. In order to obtain knowledge about the chemical composition of table grape varieties grown in Austria, the berries of 33 table grape cultivars of genus *Vitis vinifera* L. were analysed over a three-year period. The main focus was on phenolic composition (flavonoids, stilbenes, anthocyanins, phenolic acids), which were analysed using different HPLC techniques. Ripeness parameters (sugar, acids, pH value) were determined using FTIR analysis. The antioxidative capacity was measured using ABTS method. Most parameters were studied in skin and pulp. The sugar content ranged from 9.5 to 20.5°KMW (95 to 205 g sugar/kg) and the content of titratable acid varied between 1.7 and 9.0 g/L. The lowest values for tartaric and malic acid were 1.6 and 0.3 g/L, and the highest values were 5.4 and 5.3 g/L, respectively. The pH varied between 3.2 and 4.2. The antioxidative capacity was in the range of 0.6 to 20.6 mmol/L Trolox. The flavonoid and phenolic acid content was in the milligram per litre range, with the highest values for caftaric acid being in pulp (maximum: 76.4 mg/kg). In addition to big differences between cultivars multivariate data analyses showed a large deviation between the harvest years. Using cluster analysis with dendrograms, the chemical relations between cultivars were presented quantitatively. The present work reveals that for a description of table grape cultivars it is necessary to consider the influence of vintage year, harvest date and overall ripeness. Furthermore, it is demonstrated that the composition of the studied Austrian table grapes was in good accordance with data from literature.

Projektleiter: DI Dr. Eder Reinhard

Orange Wine –Schaumweinproduktion

Orange Wine – Sparkling Wine Production



Zusammenfassung

Diese Studie wurde durchgeführt, um die Herstellung sowie die Lagerung von Orange Schaumwein unter Verwendung verschiedener Hefestämme zu bestimmen. Die Hefestämme, die bei der traditionellen Flaschengärung verwendet wurden, stammten aus der Ordnung *S. bayanus* (SafOEno™ VR 44), *S. cerevisiae* subsp. *bayanus* (Preziso HEFE SEKT), *Candida Lactis-Condensi* (KUK Klosterneuburg), sowie die Grundweinhefe. Nach der sogenannten virtuellen Spontangärungsmethode wurde Orange Wine, mit *S. cerevisiae*, aus Trauben der Sorte Chardonnay hergestellt und 16 Monate überwacht. In diesem Zeitraum wurden verschiedene Methoden wie die Druckbestimmung mittels Aphrometer sowie die Titration zur Untersuchung der Orange Schaumweine angewendet. Mittels Infrarotspektrometer mit Fourier-Transformation wurden unterschiedlichen Parameter bestimmt,

während Gesamtphenole, Hydroxyzimtsäuren sowie biogene Amine mittels Hochleistungsflüssigkeitschromatographie analysiert wurden. Darüber hinaus wurden die Hefestämme im Hefegeläger des Grundweines durch „Next-generation sequencing“ bestimmt und sensorische Tests, wie Aromabeschreibung und Rangordnung, durchgeführt.

Die Ergebnisse zeigen, dass mehrheitlich größere Differenzen der gemessenen Parameter zwischen dem maischevergorenen Orange Schaumwein und dem durch Ganztraubenpressung hergestellten Referenz-Schaumwein bestehen. Besonders konnte dies bei den Untersuchungen der Hydroxyzimtsäuren, Gesamtphenole und biogenen Amine ermittelt werden. Zudem unterschieden sich die Hefestämme in ihrer Aktivität voneinander was durch einen biologischen Säureabbau bei den Orange Schaumweinen nachgewiesen werden konnte. Im Rahmen der sensorischen Beurteilung aller Schaumweine stellte sich eine Präferenz des klassischen Referenz-Schaumweins heraus. Der Orange Schaumwein mit dem Hefegeläger wurde im Vergleich zu den anderen Orange Wine Varianten mit der Gattung *Saccharomyces* und der Art *S. cerevisiae* am höchsten bewertet.

Summary

This study was conducted to determine the production and storage of orange sparkling wine using different yeast strains.

The yeast strains used in traditional bottle fermentation were from the order *S. bayanus* (SafOEno™ VR 44), *S. cerevisiae* subsp. *bayanus* (Preziso HEFE SEKT), *Candida Lactis-Condensi* (KUK Klosterneuburg), as well as and the base wine yeast.

Using the so-called virtual spontaneous fermentation method, Orange Wine, with *S. cerevisiae*, was produced from Chardonnay grapes and monitored over a period of 16 months. During this period, various methods were used to examine the orange sparkling wines, such as pressure determination using an aphrometer and titration. Various parameters were determined using an infrared spectrometer with Fourier transformation, while total phenols, hydroxycinnamic acids and biogenic amines were analyzed using high-performance liquid chromatography. In addition, the yeast strains in the lees of the base wine were determined by next-generation sequencing and sensory tests such as aroma description and ranking were carried out.

The results show that there are major differences in the measured parameters between the mash-fermented orange sparkling wine and the reference sparkling wine produced by whole-cluster pressing. This was particularly evident in the analysis of hydroxycinnamic acids, total phenols and biogenic amines. In addition, the yeast strains differed in their activity, which was demonstrated by the malolactic fermentation of the orange sparkling wines. The sensory evaluation of all sparkling wines revealed a preference for the classic reference sparkling wine. The orange sparkling wine with the lees was rated highest in comparison to the other orange wine variants with the genus *Saccharomyces* and the species *S. cerevisiae*.

Projektleiterin: Dr. Mandl Karin

Untersuchung verschiedener *Prunus domestica* s.l. Sorten aus der Genbank Haschhof mittels SSR Marker

Analysis of Various *Prunus domestica* s.l. Varieties from the Haschhof Genebank Using SSR Markers



Zusammenfassung

Das folgende Projekt wurde durchgeführt, um die genetische Vielfalt der *Prunus domestica* sensu lato-Genbank am Haschhof in Klosterneuburg zu untersuchen. Ein weiteres Ziel war der Aufbau einer Datenbank mit den genetischen Profilen der einzelnen Bäume, um die sortenechte Erhaltung für die Zukunft zu gewährleisten.

Zu diesem Zweck wurden genetische Profile mittels Mikrosatelliten-Analyse erstellt. Die Verwendung dieser genetischen Marker stellt eine Standardmethode zur Erstellung genetischer Fingerprints bei Obstbäumen dar. In dieser Untersuchung kamen insgesamt 16 verschiedene Mikrosatelliten zum Einsatz, um eine präzise Differenzierung der Sorten zu ermöglichen. Mit den gewonnenen Daten konnte eine Basisdatenbank aufgebaut werden, die eine eindeutige Identifizierung der Sorten in der Genbank erlaubt.

Es zeigte sich, dass im Bereich der Primitivpflaumen noch weiterer Forschungsbedarf besteht, da mit den verwendeten Markern keine eindeutige Abgrenzung zur Gruppe der Kulturpflaumen möglich war. Zur Klärung dieser Fragestellung sollten künftig weitere Analysen mit zusätzlichen molekularen Methoden sowie ergänzende pomologische Untersuchungen durchgeführt werden.

Summary

This project was conducted to investigate the genetic diversity of the *Prunus domestica* sensu lato gene bank at Haschhof in Klosterneuburg. Another aim was to establish a database containing the genetic profiles of individual trees to ensure the true-to-type preservation of varieties for the future. For this purpose, genetic profiles were created using microsatellite analysis. The use of these genetic markers is a standard method for generating genetic fingerprints in fruit trees. In this study, a total of 16 different microsatellites were used to enable precise differentiation of the varieties. The obtained data allowed the establishment of a baseline database, which facilitates the clear identification of varieties within the gene bank.

It became evident that further research is needed in the field of primitive plums, as the markers used did not allow for a clear distinction from the group of cultivated plums. To address this issue, additional analyses using other molecular methods as well as further pomological studies should be conducted in the future.

Projektleiterin: DI-HTL-Ing. Silhavy-Richter Karin

Vorträge

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Detz, Ch. 2024	Einsatz von Bentonit während der Gärung	Forschungstagung Kellerwirtschaft 17.1.2024
Doberer, M. 2024	Digitalisierung im Weinkeller, Möglichkeiten für eine smarte Weinproduktion	Forschungstagung Kellerwirtschaft 17.1.2024
Doberer, M. 2024	Digitalisierung im Weinkeller, Möglichkeiten für eine smarte Weinproduktion	Fachprogramm Austrovin Tulln 2024, 1.2.2024
Doberer, M. 2024	Digitalisierung in der Abteilung Kellerwirtschaft an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau	Ressortforschung BML, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen, 14.3.2024
Doberer, M. 2024	Anwendungsmöglichkeiten von künstlicher Intelligenz in der Önologie	Alva-Tagung 28.5.2024
Eder, R. 2024	Einfluss von Spezial-Hefenährstoffen auf die Aromatik von Weißweinen.	Online Forschungsseminar Kellerwirtschaft-Önologie, 17.01.2024
Eder, R. 2024	Herstellung alkoholreduzierter Weine an der HBLAuBA seit rund 15 Jahren – sind wir besser und/oder klüger geworden? Symposium Alkoholreduzierte und alkoholfreie Weine, Schaumweine, Verjus.	Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher. Klosterneuburg, 13.12.2024
Eder, R. 2024	Paracelsus wusste es schon vor rund 500 Jahren – die Dosis macht das Gift und Wein in Maßen genossen ist gesund“	Vortrag im Rahmen der Jungweinsegnung, Etsdorf/Kamp, 10.11.2024
Eder, R., Sari, S., Eder, Ph., Scheiblhofer, H. und Philipp, C. 2024	Intensivierung der sortentypischen Aromatik durch spezielle Hefenährstoffe.	Klosterneuburger Hefetagung 27.06.2024
Faber F. und Redl C. 2024	Climziegel - Topfrebenversuche an der HBLA u. BA Klosterneuburg	Vorstellung des Climziegelvers. HBLA und BA Klosterneuburg im BML in Wien, 03.06.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Faber F. und Redl C. 2024	Climziegel - Topfrebenversuche an der HBLA u. BA Klosterneuburg	Präsentation der Ergebnisse im Rahmen der Abschlussbesprechung zum Climziegelprojekt an der Universität für Bodenkultur Wien, 19.09.2024
Faber, F. 2024	Laubarbeit gegen UTA	Forschungstag Weinbau an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg - online, 18.01.2024
Faber, F. 2024	Einfluss unterschiedlicher Laubarbeitsintensitäten auf das UTA-Potential bei Weißwein	Austro Vin Tulln, Messegelände 1, 3430 Tulln, 03.02.2024
Friedberger, J. 2024	Autochthone Rebsorten - Entdeckungsreise	HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, 15.03.2024
Friedberger, J. 2024	Vom flüssigen Gold und Rebmessern: Autochthone Rebsorten	Museumsverein Korneuburg, 2100 Korneuburg, 03.05.2024
Gössinger, M. 2024	Optimierung des Destillationsprozesses mittels Leitfähigkeitsmessung in der Obstbrennerei	Kärntner Landesobstbautag, 3. Februar 2024, St. Andrä
Gössinger, M. 2024	Fachrechnen in der Obstverarbeitung	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Gössinger, M. 2024	Bestimmung des Reifegrades von Kornelkirschen	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Gössinger, M. 2024	Qualitätskontrolle in der Obstbrennerei mittels Leitfähigkeitsmessung	Erbslöh Brennerei-Seminar 2024, 27. Juni 2024, online
Gössinger, M. 2024	Die Leitfähigkeit als Messgröße in der Qualitätskontrolleeiner Obstbrennerei	IfGB Forum, 18. September 2024, Vösendorf
Gössinger, M., Schumacher, J., Vock, M. 2024	Herstellung eines Erfrischungsgetränkes auf Fruchtsaftbasis mittels Wasser-Kefir Kulturen	78. ALVA-Tagung, 27-28.5.2024, Salzburg

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Graf, M. 2024	Bestimmung des optimalen Reifegrades von Äpfeln und Marillen für die Verarbeitung	AUSTRO VIN, 2. Februar 2024, Tulln
Graf, M. 2024	"Methanol in Destillaten: Neue Schnellbestimmungsmethode für den Brennereibetrieb	AUSTRO VIN, 2. Februar 2024, Tulln
Graf, M. 2024	Einfluss des Reifegrades auf die Verarbeitungsqualität bei Apfel und Marille	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Hartl, W., Graiss, W. und Redl, C. 2024	Ökologische Beikrautunterdrückung im Reb-Unterstockbereich	„Update zum Projekt Unterstockbegrünung und Vortrag zu Geologie und Böden der Wachau“, Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, 15.01.2024
Ihl, N. 2024	Orangewein als gesunde Alternative? - Wie sich die Maische gärung auf die Flavonole auswirkt.	Verein zur Förderung des historischen Weinbaues in Österreich
Ihl, N., Philipp, C., Eder, R. 2024	Langzeitstudie aus 17 Jahren Phenolanalysen authentischer österreichischer Rotweine	ALVA Tagung Salzburg 2024
Ihl, N., Philipp, C., Eder, R. 2024	Langzeitstudie aus 17 Jahren Phenolanalysen authentischer österreichischer Rotweine	Forschungsbesprechung Abteilung Chemie-Forschung und Isotopenanalytik
Ihl, N., Philipp, C., Eder, R. 2024	Orange wine, a healthy alternative? - How mash fermentation affects flavonols	Austrian Food Chemistry Days 2024
Krutzler, M. 2024	Ergebnisse aus dem Projekt KEFSTRAT (Kirschessigfliege)	Kremser Gespräche 2024
Linsberger, G. und Rosner, F.G. 2024	Mähroboter	Forschungstagung Klosterneuburg online, 18.01.2024
Mandl, K. 2024	„Basics – wichtige Hefetools“	Hefetagung Klosterneuburg 2024
Mandl, K. 2024	Inokulation v. <i>Stamerella lactis-condensi</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> und Orange Wine Geläger für die Produktion	78.ALVA Jahrestagung

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Mehofer, M. 2024	Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren durch weinbauliche Maßnahmen	Forschungstag Weinbau an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg - online, 18.01.2024
Mehofer, M. 2024	Gründüngung im Weinbau - Einfluss auf die Bodenfeuchte und die Stickstoffverfügbarkeit	Austro Vin Tulln, Messegelände 1, 3430 Tulln, 03.02.2024
Mehofer, M. 2024	Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit als Möglichkeit zur Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes	Veranstaltung im Rahmen des Projektes "BeeP! - Ökologisierung im Weinbau" des Österreichischen Kuratoriums für Landtechnik und Landentwicklung, online, 17.04.2024
Mehofer, M. 2024	Langzeitfreilandversuch zu den Effekten unterschiedlicher Kaliumdüngungsmengen im Weinbau	78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), Hotel Heffterhof Salzburg, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg, 28.05.2024
Mehofer, M. 2024	Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren durch weinbauliche Maßnahmen	78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), Hotel Heffterhof Salzburg, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg, 28.05.2024
Mehofer, M. 2024	Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren durch weinbauliche Maßnahmen	15. Klosterneuburger Hefetagung, HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 27.06.2024
Murray, H. 2024	Prediction of the colour stability of strawberry nectar by calculating the SPV (Stability Prediction Value)	AUSTRO VIN, 2. Februar 2024, Tulln
Murray, H. 2024	Beurteilung des Farbstabilitätspotentials von Erdbeeren mittels Impedanzmessung/ Assessment of the color stability potential of strawberries using impedance measurement	AUSTRO VIN, 2. Februar 2024, Tulln

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Murray, H. 2024	Conductivity at Varying Frequencies as a method for differentiating Strawberry Ripeness and association with Colour Acceptance of Strawberry Nectars	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Murray, H. 2024	Selection and Storage of Strawberry Raw Material to Optimise Colour Stability of Nectars	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Muschau, C. 2024	"Projekt zur Einführung eines nationalen Mehrweg Systems für 0,75l Weinflaschen"	Jahrestagung Nachhaltig Austria am 28.02.2024
Philipp, C. 2024	Einfluss von Metallionen auf die Entstehung von UTA	Forschungstag Weinbau der HBLAuBA Klosterneuburg
Philipp, C. 2024	Einfluss einer Candida lactis-condensi-Inokulation im Vergleich zu Saccharomyces cerevisiae auf das Aromaverhalten österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner	ALVA Tagung Salzburg 2024
Philipp, C. 2024	Einfluss einer Candida lactis-condensi-Inokulation im Vergleich zu Saccharomyces cerevisiae auf das Aromaverhalten österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner	Hefetagung Juni 2024
Philipp, C. 2024	Vorstellung der Reise in die USA und USA als Weinland	Erntedankfest der HBLA Klosterneuburg
Philipp, C. 2024	Analytische und sensorische Herausforderungen bei der Herstellung alkoholreduzierter bzw. alkoholfreier Produkte aus Trauben bzw. Wein	VÖSTÖF Generalversammlung
Philipp, C. 2024	Aroma- und Phenolreife von österreichischen Weiß- und Rotweinen	Tag der Ressortforschung

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Philipp, C. 2024	Charakterisierung von Ortsweinen des DAC Gebiets Thermenregion	Tag der Ressortforschung
Philipp, C. 2024	Maischestandzeit, Maischegärung oder Stabulation: Wie kann ich das Aroma meines Weins intensivieren	Austro Vin Tulln
Philipp, C. 2024	Vergleich von Aromastoffen in Weinen von Montenegro und Österreich	ALVA Tagung Salzburg 2024
Philipp, C. 2024	Einfluss von Metallionen auf die Entstehung von UTA	ALVA Tagung Salzburg 2024
Philipp, C. 2024	Einfluss von gedämpften und getoasteten Einfluss von gedämpften und getoasteten Akazienholzfässern im Vergleich zu Eichenholz auf die Aromatik von Premium Grüner Veltliner Weinen	ALVA Tagung Salzburg 2024
Philipp, C., Eder, P., Doberer, M., Suljic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H., und Mandl, K. 2024	Einfluss einer Candida lactis-condensi-Inokulation im Vergleich zu Saccharomyces cerevisiae auf das Aromaverhalten österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner	78. Vortrag ALVA
Redl, C. 2024	Einfluss von Blattfeuchtesensoren auf die Pflanzenschutzprognose	Forschungstag Weinbau an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg - online, 18.01.2024
Redl, C. 2024	Nutzung von Wetterstationen in verschiedenen Rieden	Info-Abend der Kamptaler Winzer, 3552 Lengenfeld, 29.01.2024
Redl, C. 2024	Neue Blattfeuchtesensoren - Verbesserung der Pflanzenschutzprognose im Weinbau?	Austro Vin Tulln, Messegelände 1, 3430 Tulln, 03.02.2024
Redl, C. 2024	Kupfer im Weinbau - ein viel diskutiertes Thema	Bio-Weinbauseminar, Universität für Bodenkultur, Konrad Lorenz-Straße 24, 3430 Tulln, 29.02.2024
Redl, C. 2024	Nutzung von Wetterstationen im Rebschutz	15. Klosterneuburger Hefetagung, HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 27.06.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Redl, C. und Mehofer, M. 2024	Rebschutzmaßnahmen und Herausforderungen im Weinbaujahr 2023	Österreichische Rebschutzgebietsleitertagung 2024, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien, 23.01.2024
Redl, C. und Redl, M. 2024	Standortgenaue Witterungserfassung in ihren Auswirkungen auf die Krankheitsprognose im Weinbau	9. Jahrestagung des Pflanzenschutzwarndiensts, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, 08.10.2024
Redl, C., Gassner-Speckmoser, K. und Graiss, W. 2024	Unterstockbegrünung in der Wachau - Erste Ergebnisse	Posterpräsentation beim Praxistag "Biodiversität und Begrünungsmanagement im Weinbau", Silberberg 1, 8430 Leibnitz, 24.07.2024
Redl, M., Redl, C., Waldhör, M., Jagg, E., Rößler, K., Hanousek, F. und Stenico, R. 2024	Optimierung der Oidiumkontrolle: erste Ergebnisse aus dem Projekt OPTIREM	Österreichische Rebschutzgebietsleitertagung 2024, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien, 23.01.2024
Redl, M., Redl, C., Waldhör, M., Jagg, E., Rößler, K., Hanousek, F. und Stenico, R. 2024	Sind Vorblütebehandlungen gegen den Echten Rebenmehltau notwendig?	65. Österreichische Pflanzenschutztage, WIFI Niederösterreich, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten, 26.11.2024
Regner F., Brandstätter I., Ferschel, E., Rockenbauer A. und Andreas Endler 2024	Frostprophylaxe im Weinbau-Maßnahmen gegen Spätfrost	Weinbau Seminar online, HBLA und BA Klosterneuburg 18.1.2024
Regner F., Brandstätter I., Ferschel, E., Rockenbauer A., Endler, A. 2024	Spätfrostbekämpfung im Obst- und Weinbau,	Netzwerk Zukunftsraum Land, online Seminar 23.4.2024
Regner, F. 2024	Anbau von Tafeltrauben	Vortrag im Rahmen Vortragsreihe von BIO Austria, online 30.1.2024
Regner, F. 2024	Piwi Sorten für den heimischen Weinbau	Generalversammlung Weinbauverein Pirawarth 12.2.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Regner, F., Rockenbauer, A., Ferschl, E., Endler, A. 2024	Versuche zur Spätfrostbekämpfung im Weinbau	AustroVin Tulln 1.2.2024
Riedle-Bauer M., Krutzler, M., Ruzicka, M., Madercic, M., Weissmann, M., Klatenegger, C., Brader G. 2024	Nachhaltige Bekämpfung von invasiven Schaderregern im Obstbau an den Beispielen Kirschessigfliege und Asiatische Marillenblattlaus	Speeding up Innovation, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP), 18.6.2024
Riedle-Bauer, M., Hanak, K., Gorfer, M., Madercic, M., Sinn, F. 2024	Die Esca Krankheit der Rebe - Ursachen, mögliche Bekämpfungsstrategien	HBLA Klosterneuburg, 15.Hefetagung, 27.6.2024
Riedle-Bauer, M., Paleskić, C., Brader, G., Ruzicka, M., Patzl, W., Reikersdorfer, L., Zelger, M., Ennser A. 204	Mögliche Strategien gegen den Birnenverfall	Kremser Gespräche der ÖAIP, Klosterneuburg, 28.8.2024
Riedle-Bauer, M., Weissmann, M., Andrae, A., Spitaler, U. 2024	Auftreten der asiatischen Marillenblattlaus (Myzus mumecola) in Österreich	AGES: Online-Informationsveranstaltung über nicht-heimische Fruchtfliegen und andere aktuelle nicht-heimische Schaderreger im Obst- und Weinbau. 31.01.2024
Riedle-Bauer, M., Andrae, A., Weissmann, M., Oberhofer, S., Spitaler, U. 2024	Zum Auftreten der asiatischen Marillenblattlaus Myzus mumecola in Österreich	Österreichische Pflanzenschutztag, St. Pölten, 26. -27.11.2024
Riedle-Bauer, M., Madercic, M., Hanak, K., Redl, C. 2024	Anwendung von Gesteinsmehl gegen einen Befall der Trauben durch gemeine Ohrwürmer und verschiedene Essigfliegenarten- erste Versuchsergebnisse	Online Forschungstag Weinbau
Riedle-Bauer, M., Madercic, M., Hanak, K., Redl, C. 2024	Anwendung von Gesteinsmehl gegen einen Befall der Trauben durch gemeine Ohrwürmer und verschiedene Essigfliegenarten- erste Versuchsergebnisse	Rebschutzgebietsleitertagung AGES 23.1.2024
Riedle-Bauer, M., Madercic, M., Hanak, K., Redl, C. 2024	Anwendung von Gesteinsmehl gegen einen Befall der Trauben durch Europäische Ohrwürmer und verschiedene Essig-fliegenarten	HBLA Klosterneuburg, 15.Hefetagung, 27.6.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Rosker, K. 2024	HACCP in der Fruchtsaftherstellung	Tagung der ObstverarbeiterInnen: Schwerpunkt Fruchtsaft und Nektar, 5.März 2024, Klosterneuburg
Rosner, F.G. 2024	Wie nachhaltig ist die österreichische Weinwirtschaft?	Ökosoziales Forum, 25.01.2024, Krems
Rosner, F.G. 2024	CO2-Fußabdruck in der Weinwirtschaft	Austro Vin Tulln, 01.02.2024
Rosner, F.G. 2024	Ist eine Umstellung auf ein Mehrwegsystem bei 0,75-l Weinflaschen möglich und sinnvoll?	Austro Vin Tulln, 01.02.2024
Rosner, F.G. 2024	Spätfrostbekämpfung im Obst- und Weinbau	Austro Vin Tulln, 02.02.2024
Rosner, F.G. 2024	Streuobst wirtschaftlich führen ?!	Vorarlberger Obstbautag, Rankweil, 24.02.2024
Rosner, F.G. 2024	Jahrestagung Nachhaltig Austria - Aktuelle Daten und Bericht zur Zertifizierung Nachhaltig Austria sowie Auswertung 'Treibhausgasemissionen	Klosterneuburg, 28.02.2024
Rosner, F.G. 2024	Digitalisierung 4.0 im Wein- und Obstbau	Ringvorlesung online an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Rosner, F.G. 2024	Erfahrungen aus dem Projekt „FrostStrat“ – Strategie zur Reduzierung von Spätfrostschäden im Wein- und Obstbau	Netzwerk Zukunftsraum Land Online, 23.04.2024
Rosner, F.G. 2024	Es muss nicht immer (konv.) Plastik sein: Alternativen im Wein- u. Obstbau	Veranstaltung des Bundesministerium für Klimaschutz, Umwelt, Energie, Mobilität, Innovation und Technologie am 5. Juni 2024 „Österreichischer Aktionsplan Mikroplastik 2022-2025: From Pollution to Solution“
Rosner, F.G. 2024	Forschungsaktivitäten im Wein- und Obstbau	3-Länderkooperation des BML 27.06.2024 Klosterneuburg

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Rosner, F.G. 2024	Welche Herausforderungen & Chancen bewirkt der Klimawandel für die Weinwirtschaft?	Auftaktveranstaltung BrauBeviale Ottakringer Brauerei, Wien, 18. Juli 2024
Rößler, K., Waldhör, M., Redl, C., Hanousek, F. und Redl M. 2024	Reduktion der Anzahl an Behandlungen gegen den Echten Rebenmehltau durch Anpassung an die Phänologie der Rebe	78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), Hotel Heffterhof Salzburg, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg, 28.05.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Alkoholreduktion (Möglichkeiten, gesetzliche Rahmenbedingungen)	Fachprogramm Austrovin Tulln 2024, 1.2.2024
Scheiblhofer, H. 2024	TauscherharzeWein - Einsatz von Ionentauschern und Tauscherharzen in österreichischen Weinen	Ressortforschung BML, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen, 14.3.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Erfahrungen bei der Herstellung von teilweise entalkoholisierten Weinen mittels hydrophober Membran	Alva-Tagung 28.5.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Kellerwirtschaftliche Charakterisierung neuer roter PiWi Sorten	Alva-Tagung 28.5.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Nährwert-Kennzeichnung und Zutatenliste für Wein in der Praxis umsetzen	Alva-Tagung 28.5.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste	Forschungstagung Kellerwirtschaft 17.1.2024
Scheiblhofer, H. 2024	Nährwerte und Zutatenliste	Weinbautag Carnuntum 7.3.24
Scheiblhofer, H. 2024	Nährwerte und Zutatenliste, PiWi Weine	Bezirksbauernkammer Baden 20.3.24
Scheiblhofer, H. 2024	FIT FÜR DIE LESE 2024	Bezirksweinbauverbandes Korneuburg 29.8.25
Scheiblhofer, H. 2024	Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben am Weinetikett	Webinar LFI und LANDWIRTSCHAFTSKAMMER WIEN 10.10.24
Scheiblhofer, H. 2024	Zutatenverzeichnis und Nährwertangaben am Weinetikett	Webinar LFI und LANDWIRTSCHAFTSKAMMER Burgenland 12.11.24

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Scheiblhofer, H. 2024	Grundlegende Betrachtungen zum Thema alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine und Schaumweine	VÖSTÖF Alkoholreduzierte und alkoholfreie Weine und Schaumweine 13.12.24
Schödl, H. 2024	Aktuelle Fragestellungen bei der Erzeugung von Pet Nat	Forschungstagung Kellerwirtschaft 17.1.2024
Silhavy-Richter, K., Riedle-Bauer M. 2024	Resistente Unterlagen als Strategie gegen Birnenverfall	Tagung des Vereins Wieseninitiative: Die Streuobstwiesen in Zeiten des Klimawandels. 12-13. September 2024, Burgauberg
Staples, M. 2024	DivMoSt - BioDiversitätsMonitoring von Streuobstflächen	Tag der Ressortforschung 2024: "Gestalten wir für morgen!"; Wien, 2.5.2024
Staples, M. 2024	Sensorische Beurteilung von Produkten alter und neuer Apfelsorten	78. ALVA Tagung, 27.-28.5.2024, Salzburg
Staples, M. 2024	Sensorische Beurteilung von Konfitüren alter Marillensorten	78. ALVA Tagung, 27.-28.5.2024, Salzburg
Staples, M. 2024	Walnussanbau in Österreich	78. ALVA Tagung, 27.-28.5.2024, Salzburg
Staples, M. 2024	Möglichkeiten und Grenzen der Lagerfäulebekämpfung im biologischen Apfelanbau	78. ALVA Tagung, 27.-28.5.2024, Salzburg
Waldhör, M. , Redl, C., Stenico, F. und Redl, M. 2024	Echter Rebenmehltau - Blattbefall als zentraler Punkt des Befallsauftretens	78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), Hotel Heffterhof Salzburg, Maria-Cebotari-Straße 1-7, 5020 Salzburg, 28.05.2024
Waldhör, M. , Redl, M. und Redl C. 2024	Welche Bedeutung hat die Kontrolle des Echten Rebenmehltau an den Blättern?	65. Österreichische Pflanzenschutztage, WIFI Niederösterreich, Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten, 26.11.2024
Wurm, L. 2024	Obst natürlich anbauen	ÖGG, Wien 11.1.2024
Wurm, L. 2024	Biomarillen im Freiland und unter Folienüberdachung,	Obstbauforschungstag online, 16.1.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Wurm, L. 2024	Grundlagen eines naturnahen, biodiversitäts- u. bienenfördernden und dennoch effizienten Obstanbaus	Austrovin Tulln 2.2.2024
Wurm, L. 2024	Seltene Obstarten wie Feige, Kiwi, Oliven u.a. Erfahrung und zukünftige Perspektiven	Baumwärtertagung Tirol, Innsbruck 21.9.2024
Wurm, L. 2024	Monilia-Spitzendürre-Möglichkeiten und Grenzen im Bio-Marillenanbau	Biotagung Silberberg, Steiermark
Wurm, L. 2024	Neue Wege im Bio-Apfelanbau-Alte Sortenspezialitäten mit unterschiedlichen Erziehungsformen	Biotagung Silberberg, Steiermark

Vorträge Ausland

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Doberer, M. 2024	Digitalisierung an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau	Graduate Research Forum, Weincampus Neustadt, 30.10.24
Eder, R. 2024	Gemeinsam für die Wein- und Obstwirtschaft aktiv. Festrede anlässlich der 150 Jahr Feier der Fondazione Edmund Mach.	San Michele a l'Adige, Italien. 28.09.2024
Gössinger, M. 2024	Optimierung des Destillationsprozesses mittels Leitfähigkeitsmessung in der Obstbrennerei	Brennerei-Tagung Agroscope 2024, 23. April 2024, Reckenholz
Hack, R und Regner F. 2024	Short internodes decline in Neuburger	ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024
Hanak, K. 2024	Erfahrungen mit PIWI-Rebsorten in Österreich	PIWI 2024 - Hibernial Forum, U Orla Sardice 3, 696 13 Sardice, Tschechien, 27.04.2024
Krutzler, M., Brader, G., Menhart, K., Madercic, M., und Riedle-Bauer, M. 2024	Efficacy evaluation of particle films as oviposition deterrent against <i>Drosophila suzukii</i> in Austrian vineyards	OENO One, 58(3). https://doi.org/10.20870/oenone.2024.58.3.8012
Mehofer, M. 2024	Field trials into the effects of 31 rootstock varieties on the generative and vegetative performance of Chardonnay	European Horticulture Congress, Palatul Parlamentului, Strada Izvor 2-4, 050563 Bukarest, Rumänien, 13.05.2024
Muschau, C. 2024	Carbon footprint in Austrian viticulture - Evaluation of the main polluters and possible solutions in entire the production chain	45th OIV Congress, France 2024
Philipp, C. 2024	Influence of <i>Starmerella lactis condensii</i> inoculation compared to <i>Saccharomyces cerevisiae</i> on the aroma behavior of Austrian white wines from the autochthonous Grüner Veltliner variety	In Vino Analytica Scientia Davis Kalifornien USA

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Philipp, C., Eder, P., Doberer, M., Suljic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H., und Mandl, K. 2024	Einfluss einer Candida lactis-condensi-Inokulation im Vergleich zu Saccharomyces cerevisiae auf das Aromaverhalten österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner	Vortrag Davis
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. und Eisemheld C. 2024	The change to Piwi varieties in the Austrian viticulture,	ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. und Eisemheld C. 2024	Piwi varieties in the Austrian viticulture,	Current questions in the viticulture and grapevine breeding. Lednice (CZ) 14.8.2024
Regner, F., und Mann, B. 2024	About the origin of a grapevine cultivar-the case of Blaufränkisch.	ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024
Riedle-Bauer, M., Kirchmaier, S., Kamptner, A., Krutzler, M., und Brader, G. 2024	Stolbur und von Zikaden übertragene Kartoffelkrankheiten – Erfahrungen aus Österreich	Bioland Erzeugerring Bayern, Bioland-Woche, Fachtag Kartoffelbau, 4.2.2024, Kloster Plankstetten, Berching, D
Rosner, F.G. 2024	Calculation of the CO2 footprint using the example of Austrian wine	OIV expert group – SUSTAIN, 3rd April 2024, Dijon
Rosner, F.G. 2024	Strategie zur Reduzierung von Spätfrostschäden im Wein- und Obstbau (FrostStrat) – Erfahrungen aus dem Projekt	Austauschveranstaltung EIP-Agri Fokus Obst – Online Veranstaltung der Deutschen Vernetzungsstelle Ländlicher Räume 07.10.2024
Rosner, F.G. 2024	Sustainable developments in Austrian viticulture through the assessment of sustainability certification "Nachhaltig Austria" (Sustainable Austria)	II.Tokaj Wine Congress, 28.10.2024, Sektion "wine economics, policy and innovation in multifunctional agriculture"
Rosner, F.G. 2024	Refilling glass bottles for reducing carbon footprint in Austrian wine industry	II.Tokaj Wine Congress, 29.10.2024, Sektion "advances in oenology"

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Rosner, F.G. 2024	Herausforderungen und Chancen des Klimawandels bei der Weinproduktion	BrauBeviale Nürnberg 26.11.2024

Publikationen

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Breinesberger, J., Holler, C., Bernkopf, S., Engelmeier, B., Silhavy-Richter, K., Hinterbichler, E. und Silber, R. 2024	Streuobstanbau in Österreich - Immaterielles Kulturerbe der UNESCO	ARGE Streuobst Österreich
Doberer, M. 2024	Digitalisierung im Weinkeller - Potential smarter Technologie für die Weinproduktion	Der Winzer 04/2024
Doberer, M. 2024	Anwendungsmöglichkeiten von künstlicher Intelligenz in der Önologie	Alva Tagungsband 2024
Doberer, M. 2024	Smarter Weinkeller - Potential smarter Technologie für die Weinproduktion	Das deutsche Weinmagazin 6.7.2024
Doberer, M. 2024	Digitalisierung in der Weinproduktion - Der smarte Weinkeller	Rebe & Wein - Extra Kellereitechnologie 2024 - Dezember 2024
Eder, R. 2024	Neues Wein-Obst-Zentrum für Rebzüchtung in Klosterneuburg	Der Winzer 11: 30-31
Friedberger, J. 2024	Gemischter Satz im Wandel der Zeit. Rebsortenspiegel mit Geschichte	Der Winzer 80 (02), 16-20.
Friedberger, J. 2024	Klassifizierung von Gewächsen und Lagen in der Geschichte: Österreich und Frankreich im Vergleich	Der Winzer 80 (12), 36-39.
Friedrich, B. 2024	Pflanzenschutzmittel im Weinbau 2024	Der Winzer 01/2024 S. 20-33
Geyrhofer, A. F. 2024	Arbeitszeitbedarf im Weinberg. Tätigkeiten rationell gestalten.	Der Badische Winzer (07/08), 24-27.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Geyrhofer, A. F. 2024	Welche Geräte schneiden besser ab? Der Weinbau-Traktor im Spannungsfeld von Technik und Umwelt.	Der Badische Winzer (09) 29-31.
Geyrhofer, A. F. 2024	Von Kreuzgelenk bis Weitwinkel. Leistung auf das Arbeitsgerät übertragen.	Der Badische Winzer (10), 16-18.
Geyrhofer, A. F. 2024	Die Leistung auf den Boden bringen. Traktoren.	Der Badische Winzer (11) 30-34.
Gössinger, M.	Aromastoffe von Obstbränden, Teil II - Aromaplast aus dem Holz	Kleinbrennerei 01/2025: S 8-9
Gössinger, M. 2024	Brände auf Traubenbasis, Teil II - Traube, Wein, Brand	Kleinbrennerei 11/2024: S 4-7
Gössinger, M. 2024	Kornelkirschen - Reif für die Verarbeitung	Kleinbrennerei 07/2024: S 12-13
Gössinger, M. 2024	Die Messung der Leitfähigkeit bringt viele Vorteile in der Obstbrennerei	Obst+Wein, 7/2024: S 12- 14
Gössinger, M. 2024	Aromastoffe vom Obst, Teil I - Grundlagen der Fruchtaromen	Kleinbrennerei 12/2024: S 6-7
Gössinger, M. 2024	Brände auf Traubenbasis, Teil I - Traube, Trester, Brand	Kleinbrennerei 10/2024: S 4-7
Gössinger, M., Albrecht, W., Bauer-Christoph, C., Hagmann, K., Hofmann, D., Pulver, D., Röhrig, G. und Schwarz, P. 2024	Technologie der Obstbrennerei	Fachbuch, 2024, 4. aktualisierte Auflage, Ulmer Verlag
Gössinger, M., Schumacher, J. und Vock, M. 2024	Herstellung eines Erfrischungsgetränkes auf Fruchtsaftbasis mittels Wasser-Kefir Kulturen	Proceedings, 78. ALVA- Tagung, 27-28.5.2024, Salzburg
Gössinger, M., Schumacher, J. und Vock, M. 2024	Ein lohnender Prozess - Veredelung von Fruchtsaft mit Wasserkefir-Kulturen	Besseres Obst 09/10/2024: S 18-20
Graf, M. 2024	Auf der Suche nach dem optimalen Reifegrad zur Apfelsaftproduktion	Besseres Obst 01/2025: 22- 25
Graf, M. 2024	Perfekter Apfel, perfekter Saft: Den optimalen Reifegrad finden	OBSTBAU 10/2024, S 466- 469

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Graf, M. 2024	Methanol in Destillaten - Test eines Handmessgerätes	Kleinbrennerei 03/2024, S 4-7
Graf, M. 2024	Methanolfmessung in Destillaten	Getränkeindustrie 9/2024: S 27-29
Ihl, N., Philipp, C. und Eder 2024	Langzeitstudie aus 17 Jahren Phenolanalysen authentischer österreichischer Rotweine	ALVA Tagungsband 2024
Ihl, N., Philipp, C. und Eder 2024	Orangeweine als gesunde Alternative	Der Winzer 4/2024
Kamptner, A. und Riedle-Bauer, M. 2024	Stolbur – Zikaden und Trockenstress verursachen Schäden in Erdäpfeln	Die Landwirtschaft, Mai 2024, pp 13.
Mandl, K. in Kooperation mit Neulichedl, K., Suljic, J., Schödl, H., Schilcher, M., Korntheuer, K. und Grossmann, M.	Sekt aus Orangewein? VERSEKTUNG MIT VERSCHIEDENEN HEFEN	Der Winzer – 1/2024, Seite 34 bis 37
Mandl, K., Neulichedl, K., Suljic, J., Schödl, H., Schilcher, M., Korntheuer, K. und Grossmann, M. 2024	Inokulation von Starmerella lactis-condensi, Saccharomyces cerevisiae und Orange Wine Geläger für die Orange Schaumwein Produktion	78. ALVA-Tagung, 2024, V72
Mehofer, M. 2024	Wenig mobil, aber essentiell für die Rebe: Kalium. Forschung und Empfehlungen zum Hauptnährstoff	Der Winzer 80 (01), 12-17.
Mehofer, M. 2024	Chardonnay auf diversen Unterlagsrebsorten. 21-jährige Langzeitstudie mit 31 Unterlagen, Teil 1	Das Deutsche Weinmagazin (1/2), 35-37.
Mehofer, M. 2024	Welche Unterlage für Chardonnay? 21-jährige Langzeitstudie mit 31 Unterlagsrebsorten, Teil 2	Das Deutsche Weinmagazin (3), 30-34.
Mehofer, M. 2024	Innovative Ansätze im Weinbau. Arbeitskreis für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement - Teil 2	Der Winzer 80 (02), 12-15.
Mehofer, M. 2024	Anwendungsbezogene Aspekte des Pflanzenschutzes. Arbeitskreis für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement - Teil 3	Der Winzer 80 (03), 6-9.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Mehofer, M. 2024	Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts	wein- & obstbauprofi. Das Magazin für modernen Wein- und Obstbau. März 2024, 3-6.
Mehofer, M. 2024	Bremsen für den Reifeverlauf: Maßnahmen zur Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren	Der Winzer 80 (06), 10-15.
Mehofer, M. 2024	Optimale Nährstoffversorgung und Förderung der Bodenfruchtbarkeit durch sachgerechte Düngung. Neuauflage der Beratungsbroschüre	Der Winzer 80 (12), 12-15.
Mehofer, M., Baumgarten, A., Faber, F., Kühner, E., Pachinger, D., Palkowitsch, A., Palz, M., Regner, F., Stift, F.-J., Winkowitsch, C. und Wunderer, W. 2024	Sachgerechte Düngung im Weinbau	Beratungsbroschüre, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft - Arbeitsgruppe Weinbau des Fachbeirats für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz. Eigenverlag.
Mehofer, M., Hanak, K. und Schmuckenschlager, B. 2024	Reifeverzögerung: Reduktion des Zuckergehalts in den Beeren durch weinbauliche Maßnahmen	Tagungsband der 78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), 166-170. ISSN 2791-5107.
Mehofer, M., Schmuckenschlager, B. und Hanak, K. 2024	Einfluss der Stammhöhe auf Ertrag und Qualität der Rebsorte Zweigelt	Deutsches Weinbau-Jahrbuch 2024 (75. Jahrgang), 73-84. ISBN 978-3-8186-2037-0.
Murray, H. und Gössinger, M. 2024	An outcome of the HiStabJuice project: Using SPV as a tool to predict the shelf life of strawberry nectars	Fruit Juice Focus, 44, March/April 2024: S 4-6
Muschau, C. 2024	Carbon footprint in Austrian viticulture - Evaluation of the main polluters and possible solutions in entire the production chain	OIV Weltweinkongress Dijon
Philipp*, C., Eder, P., Doberer, M., Suljic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H., Mandl, K., und Eder, R. 2024	Influence of a <i>Starmerella lactis-condensi</i> inoculation in comparison with <i>Saccharomyces cerevisiae</i> on the aromatOENO Oneic behavior of Austrian white wines from the autochthone cultivar Grüner Veltliner	45Th World Congress of Wine and Vine

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Philipp, C. 2024	Verlieren Österreichs Weine ihre Aromatik	Der Winzer 3/2024
Philipp, C. unter der Mitarbeit von Scheiblhofer, H., Mandl, K. und Eder, R. 2024	Non-Saccharamyces-Hefe Starmerella lactis-condensi im Aromacheck	Der Winzer – 12/2024, Seite 16 bis 18
Philipp, C., Doberer, M., Sari, S., Eder, P., Scheiblhofer, H., und Eder, R. 2024	Influence of steamed and toasted acacia wood barrels compared to oak on the aromatic composition of premium Grüner Veltliner wines	Poster at OIV Weltkongress in Dijon
"Philipp, C., Doberer, M., Sezer, S., Eder, P., Scheiblhofer, H. und Eder, R. 2024	Einfluss von gedämpften und getoasteten Akazienholzfässern im Vergleich zu Eichenholz auf die Aromatik von Premium Grüner Veltliner Weinen	ALVA Tagungsband 2024
Philipp, C., Doberer, M., Sezer, S., Eder, P., Scheiblhofer, H. und Eder, R. 2024 "	Influence of steamed and toasted acacia wood barrels compared to oak on the aromatic composition of premium Grüner Veltliner wines	Poster bei IVAS Conference Vino Analytica Scientica , Davis (USA), 9.-12.07.2024
Philipp, C., Eder, P., Doberer, M., Suljic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H. und Mandl, K. 2024	Einfluss einer Candida lactis-condensi-Inokulation im Vergleich zu Saccharomyces cerevisiae auf das Aromaverhalten österreichischer Weißweine aus der autochthonen Sorte Grüner Veltliner	78. ALVA-Tagung, 2024, V22
Philipp, C., Eder, P., Doberer, M., Suljic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H., Mandl, K. und Eder, R. 2024	Influenenc of a Starmerella lactis-condensi innoculation in comparison with Saccharomyces cerevisiae on the aromatic behavior of Austrian white wines from the authochtone cultivar Grüner Veltliner	Poster at OIV Weltkongress in Dijon
Philipp, C., Eder, P., Sari, S., Regner, F., Eder, R. und Pajovic Scepanovic, R. 2024	Vergleich von Aromastoffen in Weinen von Montenegro und Österreich	ALVA Tagungsband 2024
Philipp, C., Eder, P., Sari, S., Regner, F., Eder, R. und Pajovic Scepanovic, R. 2024	A comparison of the volatile profiles of wines from Montenegro and Austria	Poster bei IVAS Conference in Davis

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Philipp, C., Eder, P., Sezer, S., Regner, F., Eder, R. und Pajovic-Scepanovic, R. 2024	A comparison of the volatile profile of wines from Montenegro and Austria.	Vino Analytica Scientica , Davis (USA), 9.-12.07.2024
Philipp, C., Radovanović Vukajlović, T., Eder, P., Eder, R. und Antalick, G.	Einfluss von Metallionen auf die Entstehung von UTA	ALVA Tagungsband 2024
Philipp, C., Scheiblhofer, H., Mandl, K. und Eder, R. 2024	Non-Saccharamyces-Hefe Starmerella lactis-condensi im Aromacheck	Der Winzer 12/2024
Regner, F. 2024	Die Traubenwelke bei der Rebsorte Rotburger (Zweigelt)	Der Winzer 2024, 1: 6-10
Regner, F. 2024	Echter Mehltau- ein echtes Problem	Wein- & Obstbauprofi, Blick ins Land- Selektion 2024: 10-13
Regner, F. 2024	Man muss den Boden kennen	Wein- & Obstbau, Blick ins Land 2024, 11:14-16
Regner, F., Ferschel, E. und Brandstätter, I.	Prophylaxe gegen Frosts Schäden im Weinbau	Deutsches Weinbau Jahrbuch 2024, 75: 19-28
Richter, B. und Rosner F.G. 2024	“Nachhaltig Austria” – Zertifizierung wächst weiter	Der Winzer 03/2024
Riedle-Bauer M. und Sinn, F. 2024	Eine Frage der Erziehung? Alte Reben und Esca- Teil 1	Der Winzer 04/2024, pp.6-9
Riedle-Bauer, M., Madercic, M., Hanak, K. und Redl, C. 2024	Gesteinsmehl gegen Ohrwurm und Essigfliege	Der Winzer 06/2024, pp. 16-19.
Rouwen, M., Hühn, T., Bernath, K., Bongratz, A., Flüeler, T., Gerber, O., Gössinger, M., Großmann, M., Guggenbühl, B., Hausner, A.J., Hofsommer, M., Otto, K., Pala, M., Stieler, J. und Weiss, J. 2024	Fruit and Vegetable Juices	Fachbuch, 2025, 4th, updated and expanded edition, Ulmer Verlag

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Scheiblhofer, H. 2024	Technik der Ionen(aus)tauscher	Der Winzer 06/2024
Scheiblhofer, H. 2024	Tipps zum Umgang mit Ionentauschern	Der Winzer 07/2024
Scheiblhofer, H. 2024	Hefen als Bioprotektoren	Der Winzer 08/2024
Scheiblhofer, H. 2024	Frisch-fruchtige Weine ohne SO ₂ ?	Der Winzer 09/2024
Scheiblhofer, H. 2024	Nicht-Saccharomyces-Hefen gezielt nutzen	Der Winzer 09/2024
Scheiblhofer, H. 2024	"Jahrgangstipps 2024 Auf dem Weg zum guten Wein"	Der Winzer 09/2024
Scheiblhofer, H. 2024	Non-Saccharomyces-Hefe Starmerella lactis-condensi im Aroma-Check	Der Winzer 12/2024
Schlögl, N. und Philipp, C. 2024	Verbesserung der Sensorik mit Thiolen	Der Winzer 7/2024
"Schlögl, N., Ihl, N., Eder, R. und Philipp, C. 2024	Contribution to the characterisation of the volatile & non-volatile fingerprint of wines of the Austrian grape variety Blaufränkisch	Poster at OIV Weltkongress in Dijon
Schödl, H. 2024	Sekt aus Orangewein?	Der Winzer 2/2024
Sinn, F. und Riedle-Bauer, M. 2024	Rebchirurgie als Helfer in der Not. Alte Reben und Esca- Teil 2	Der Winzer 05/2024, pp. 11-13.
Staples, M. 2024	Sensorische Beurteilung von Konfitüren alter Marillensorten	78. ALVA Tagungsband, Salzburg
Staples, M. 2024	Apfelsorten-Spezialitäten verarbeiten. Verwendung alter Sorten, als modernes Fruchtwandsystem angebaut	Obstbau 07/2024, S. 329 - 332.
Staples, M. 2024	Alt und Moderne - Sortenvergleich in neuen Bio-Fruchtwandsystemen	Besseres Obst 01/2024, S. 15 - 17

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Staples, M., Kratschmer, S., Holler, C. und Immitzer, M. 2024	DivMoSt - BioDiversitätsMonitoring von Streuobstflächen	Poster, Tag der Ressortforschung 2024: "Gestalten wir für morgen!", Wien
Staples, M., Weißmann, M. und Plattner, M. 2024	Sensorische Beurteilung von Produkten alter und neuer Apfelsorten	78. ALVA Tagungsband, Salzburg
Unglaub, P., Milchram, M., Schöll, E.M., Immitzer, M., Suppan, F., Vuolo, F., Holler, Ch., Rosner, F., Staples, M., Weißmann, M., Silhavy-Richter, K., Lanner, J., Strausz, I., Weis, I., Linhart, S., Hengsberger, Eva., Kratschmer, S.,	DivMoSt - Monitoring of meadow orchards: Methods for an automated localization of meadow orchards and biodiversity evaluation of indicator organisms to supplement established biodiversity monitoring in Austria	Poster, GFÖ Tagung: The future of sustainable land use across ecosystems, landscapes and biomes
Unglaub, P., Milchram, M., Schöll, E.M., Immitzer, M., Suppan, F., Vuolo, F., Holler, Ch., Rosner, F., Staples, M., Weißmann, M., Silhavy-Richter, K., Lanner, J., Strausz, I., Weis, I., Linhart, S., Hengsberger, Eva., Kratschmer, S.,	DivMoSt - Monitoring of meadow orchards: Biodiversity evaluation of wild bees to supplement established biodiversity monitoring in Austria	Poster, Vollversammlung Wildbienenrat und 90. Entomologentagung und Stuttgarter Hymenopteren-Tagung 2024
Weißmann M., Riedle-Bauer M., Andrae A. und Spitaler U. 2024)	Asiatische Marillenblattlaus in Österreich: Neue Herausforderungen und Auswirkungen auf die Marillenproduktion.	Besseres Obst 1/2024, pp. 7-9
Weißmann, M., Patzl, W., Wurm, L. und Staples, M. 2024	Wildobst für den Intensivobstanbau: Inkulturnahme von Elsbeer und Speierling	Besseres Obst 07/2024, S. 24-25.
Weißmann, M., Wurm, L.	Walnussanbau in Österreich	ALVA Tagungsband 2024
Weißmann, M., Wurm, L.	Möglichkeiten und Grenzen der Lagerfäulebekämpfung im biologischen Apfelanbau	Alva Tagungsband 2024
Wühl, J. 2024	Einfluss von Einfrieren und Fruchtgröße auf die Farbstabilität von Erdbeernektar	Masterarbeit an der Universität für Bodenkultur (BOKU)

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Wurm, L. 2024	Bekannte und neue seltene Obstarten wie Feige, Kiwi, Oliven & Co.	Baumwörter 6-10/ 2024
Wurm, L. 2024	Bio-Marillenanbau unter Folie - Eine Alternative zum Freilandanbau?	Besseres Obst 3/13-17; 2024
Wurm, L. 2024	Anbau von Kornelkirschen	Besseres Obst 4/20-21/2024
Wurm, L. 2024	Monilia-Spitzendürre- Überlegungen zur Bekämpfung unter Bio-Bedingungen 2024	Besseres Obst 05/14-17/ 2024
Wurm, L. 2024	Kleine Fehler-großer Schaden - Monilia-Spitzendürrebekämpfung bei Aprikose im Jahr 2024	Obstbau 6/277-280; 2024
Wurm, L. 2024	Neue Wege im Apfelanbau-Sortenspezialitäten im Multi-Leader System und als Längs-Spindelfruchtwand	Besseres Obst 05/22-27/ 2024
Wurm, L. 2024	Kornelkirsche und Feige, Mandel, Oliven & Co	Obstbau 12/ 577-582
Wurm, L. 2024	Ist die Zeit reif für den Anbau von Mandel, Indianerbanane, Oliven und Co?	Besseres Obst 12/8-13/2024
Wurm, L. 2024	Bio-Aprikosenanbau unter Folie - Eine Alternative zum Freilandanbau?	Obstbau 1/37-41/ 2024
Wurm, L. 2024	Multi-Leader System oder Längs-Spindelfruchtwand? Apfelsorten-Spezialitäten unter Bio-Bedingungen im Vergleich	Obstbau 5/230-235/2024
Wurm, L. 2024	Speierling 2024 "Obstkultur"	Buch S. 417-420
Wurm, L. 2024	Obst natürlich anbauen	2. ergänzte Auflage, Herbst 2024

Publikationen in Journals mit Impact Factor

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Caprio, A., Krpan, M., Schamann, A., Malachocá, A., Gössinger, M., Labuda, R., Sulyok, M. und Krska, R. 2024	Mycotoxin migration in naturally contaminated and intentionally inoculated jams	World Mycotoxin Journal, eingereicht
Cvetković* , B., Bajić, A., Belović, M., Pezo, L., Dragojlović, D., Šimurina, O., Djordjević, M., Korntheuer, K., Philipp, C. und Eder, R. 2024	Assessing Antioxidant Properties, Phenolic Compound Profiles, Organic Acids, and Sugars in Conventional Apple Cultivars (<i>Malus domestica</i>): A Chemometric Approach	Foods. 2024 Jul 20;13(14):2291. doi: 10.3390/foods13142291
Eder*, R., Soural, I., Wendelin, S., Hanak, K., Philipp, C. und Balik, J. 2024	Comparison of phenolic composition, ripeness parameters and antioxidative capacity of 33 table grape cultivars	Erwerbs-Obstbau (minor revision)
Eder, R., Sari, S., Eder, P. und Philipp*, C. 2024	Influence of aroma-enhancing yeast nutrients on the volatile profile of important Austrian white wine grape varieties	Journal of Food Composition and Analysis (under review)
Follak, S., Kirchinger, M., Menger, A., Redl, M., Schmid, A., Heßdörfer, D., Lardschneider, E., Remmele, E., Riedle-Bauer, M., Rosner, F., Steinkellner, S., Winter, S. und Rathbauer, J. 2024	Evaluation of a Biodegradable and Sprayable Mulch Material for Weed Control in Vineyards and Orchards	Applied Fruit Science (2024). https://doi.org/10.1007/s10341-024-01163-z

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Griese, J., Schmidt. H., Gössinger, M. und Weiss, A. 2024	Insights into the microbiota of strawberry fruits and its spoilage potential	LWT - Food Science and Technology 217 (2025) 117391
Hack, R und Regner F. 2024	Short internodes decline in Neuburger ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024	Acta Horticulturae in press
Krutzler, M., Brader, G., Menhart, K., Madercic, M. und Riedle-Bauer, M. 2024	Efficacy evaluation of particle films as oviposition deterrents against <i>Drosophila suzukii</i> in Austrian vineyards	OENO One 58 (3), DOI: 10.20870/oenone.2024.58.3.8012
Mehofer, M., Hanak, K., Schmuckenschlager, B., Vitovec, N., Braha, M., Cazim, T., Schober, V. Schneider, M. und Winkler, M. 2024	Evaluiert weinbauliche Maßnahmen zur Reifeverzögerung bei der Rebsorte 'Grüner Veltliner'	Mitteilungen Klosterneuburg 74, 102-115.
Miksovsky, P., Kornpoitner, C., Parandeh, Z., Gössinger, M., Bica-Schröder, K. und Halbwirth, H. 2024	Enzyme-Assisted Supercritical Fluid Extraction of Flavonoids from Apple Pomace (<i>Malus domestica</i>)	ChemSusChem 2024, e202301094
Murray, H., Stipkovits, F., Lindner, M., Wühl, J., Halbwirth, H. und Gössinger, M. 2024	Conductivity at varying frequencies as a method for differentiating strawberry ripeness and association with colour acceptance of strawberry nectars	Journal of the Science of Food and Agriculture, 2024, 104 (15) : 9630 - 9639
Murray, H., Wühl, J., Stipkovits, F., Halbwirth, H. und Gössinger, M. 2024	Impact of freezing raw material on the colour and colour stability of strawberry nectars	Food Technology and Biotechnology, eingereicht

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Murray, M., Stipkovits, F., Wühl, J., Halbwirth, H. und Gössinger, M. 2024	Strawberry Post-Harvest Anthocyanin Development to Improve the Colour Stability of Strawberry Nectars	Beverages 2024, 10, 36
Murray, H., Ricon-Berbero, J-S., Simkova, K., Lindner, M., Le Bourvellec, C., Jakpoic, J., Halbwirth, H. und Gössinger, M. 2024	Impact of the drip loss of strawberries on the colour stability of nectars	International Journal of Food Science, eingereicht
Oberhofer, S., Riedle-Bauer, M., Weissmann, M., Andrae, A., Holz, U., Oettl, S. und Spitaler, U. 2024	Further spread of the invasive apricot aphid Myzus mumecola (Hemiptera: Aphididae) in Central Europe and first insights into its phylogeny.	J Appl Entomol. 2024;00: 1–6. DOI: 10.1111/jen.13281
Philipp*, C., Eder, P., Doberer, M., Sulic, J., Sari, S., Scheiblhofer, H., Mandl, K. und Eder, R 2024	Influence of Starmerella lactis-condensi inoculation on the aromatic behaviour of Austrian Grüner Veltliner wines	Oeno one (under review)
Philipp*, C., Eder, P., Sari, S., Korntheuer, K. und Eder, R. 2024	The influence of pre-fermentation skin contact, stabulation and skin fermentation on the aromatic behavoiur of wines from important Austrian white wine cultivars	Australian Journal of Grape and Wine Research, 2024(1), 9843225.
Philipp, C., Eder, P., Sari, S. und Eder, R. 2024	Vergärung mit Weinblätter oder ganzen Trauben - Auswirkung auf das Aroma von Grüner Veltliner	Mitteilungen Klosterneuburg 74 (2024): 131-144.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Rabeeah, I., Gruber-Schmidt, V., Murray, H., Afsharzadeh, N., Paltram, R., Marinovic, S., Zia, H., Hutabarat, O.S., Hofsommer, M., Slatnar, A., Schlosser, C, Stich. K., Halbwirth, H., Gössinger, M. und Haselmair-Gosch, C. 2024	Apple Pomace as a Potential Source of Oxidative Stress-Protecting Dihydrochalcones	Antioxidants 2024, 13, 1159
Regner F., Hack R., Reichl M, Philipp C., Eder P., Sezer S., Hofstetter I., Rockenbauer A., Ferschel E und Endler A. 2024	Bewertung von Welschriesling Typen und Klone unter agrarischen, önologischen und genetischen Aspekten	Mitteilungen Klosterneuburg 74 (2024): 201-220
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. und Eisemheld C. 2024	The change to Piwi varieties in the Austrian viticulture, ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024	Acta Horticulturae in press
Regner, F., und Mann, B. 2024	About the origin of a grapevine cultivar-the case of Blaufränkisch. ISHS European Horticulture Congress, Bukarest 12-16. 5.2024	Acta Horticulturae in press
Ricon, S., Murray, H., Gössinger, M., Ginies, C., Goupy, P., Dufour, C., Dangles, O. und Le Bourvellec, C. 2024	Characterisation of phenolic compounds and polysaccharides in Strawberry: Ripeness and harvest effects and their correlation with colour stability in nectar	Food Chemistry 473 (2025) 143112
Riedle-Bauer, M., Madercic, M., Hanak, K. und Redl, C. 2024	Effect of kaolin treatment on the infestation of ripening grapes with Forficula auricularia	Mitteilungen Klosterneuburg 74 (2024): 17-21

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Rosner, F.G. und Pölz, W. 2024	Reduction of carbon footprint by using recyclable bottles—A case study on Austrian wine	Thermal Science and Engineering 2024, 7(1), 6027. https://doi.org/10.24294/tse.v7i1.6027
Schlögl, N., Riepl, S., Strauss, M., Scheiblhofer, H., Eder, R., Korntheuer, K., Sari, S. und Philipp*, C. 2024	Influence of alternative wood species chips on the non-volatile and volatile phenolic profile of Austrian Grüner Veltliner wines	Australian Journal of Grape and Wine Research (minor revision)
Van den Broeck, J., Keller, S.D., Goodall, I., Parish-Virtue, K., Bauer-Christoph, C., Fuchs, J., Tsipi, D., Güntner, A.T., Blum, T., Mathurin, J-C., Steiger, M.G., Shirvani, R., Gössinger, M., Graf, M., Anderhub, P., Z'graggen, D., Hüsser, C., Faigle, B., und Agapios, A. 2024	Handheld Methanol Detector for Beverage Analysis: Interlaboratory Validation	Analytic Methods 2024, 16, 3859-3866
Wurm, L. 2024	Vergleich von Marillensorten im Freiland und unter einer Folienüberdachung unter biologischer Produktion	Mitteilungen Klosterneuburg 74 (2024) 22-40
Wurm, L. 2024	Biologischer Anbau von Apfelsorten im Multi-Leader-System auf starkwüchsigen Unterlagen im Vergleich zu einer Längs-Spindelfruchtwand auf schwachen Unterlagen	Mitteilungen Klosterneuburg 74 (2024) 116-130
Zia, H., Murray, H., Hofsommer, M., Baretto, A.M., Pavon-vargas, D., Puzovic, A., Gedas, A., Rincon, S., Gössinger, M. und Slatnar, A. 2024	Comparing the impact of conventional and non-conventional processing technologies on water-soluble vitamins and color in strawberry nectar - a pilot scale study	Food Chemistry 463, (2025), 141078

Ausbildungskooperationen

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Doberer, M. 2024	Wine Processing II - Practice (3. Semester)	Vortragender für das IMC Krems im Rahmen des Bachelorstudiums International Wine Business
Doberer, M. 2024	Wine Processing III - Practice (6. Semester)	Vortragender für das IMC Krems im Rahmen des Bachelorstudiums International Wine Business
Doberer, M. 2024	Erasmus+ Aufenthalt, Job Shadowing	vierwöchiger Aufenthalt am Weincampus Neustadt, Deutschland, zwischen 7.10.2024 und 31.10.2024
Eder, R. 2024	Chemie, Analytik und Betriebskontrolle des Weines	Vorlesung Universität für Bodenkultur (Boku), Masterstudium Viticulture, Enology
Eder, R. 2024	Wine Produktion I	Vorlesung Bachelorstudium International Wine Business, imc Krems
Eder, R. 2024	Grundlagen der Chemie und Mikrobiologie des Weines	Bachelor Vorlesung, Universität für Bodenkultur, Boku
Eder, R. 2024	Technologie der Traubenverarbeitung	Bachelor Vorlesung, Universität für Bodenkultur, Boku
Geyrhofer, A. F. 2024	Gartenbautechnik	Fachkurs, Klasse 1A, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F. 2024	Gartenbautechnik	Fachkurs, Klasse 2A, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F. 2024	Weinbautechnik (Modul II)	Meisterkurs, LFA Steiermark, Steiermarkhof Graz

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Geyrhofer, A. F. 2024	Spezielle Betriebswirtschaft: Weinbau und Kellerwirtschaft (Modul II)	Meisterkurs, LFA Steiermark, Steiermarkhof Graz
Geyrhofer, A. F. 2024	Pflanzenschutztechnik	Sachkundenachweis, LFI Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F. 2024	Landtechnik (Modul II)	Meisterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F. 2024	Landtechnik	Facharbeiterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F. 2024	Baumschultechnik	Meisterkurs, LFA Wien, BS Kagran
Geyrhofer, A. F. 2024	Landtechnik (Modul III)	Meisterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F. 2024	Betriebswirtschaft: Weinbau und Kellerwirtschaft (Modul I)	Meisterkurs, LFA Steiermark, Steiermarkhof Graz
Gössinger, M. 2024	Edelbrandsommelierkurs	LFI OÖ, 6. März 2024, Klosterneuburg
Gössinger, M. 2024	Do's and Dont's der Mostherstellung, Rohstoffe und Mikrobiologie	Grundkurs Kleinbäuerliche Mostproduktion, 14. Mai 2024, Bad Schallerbach
Gössinger, M. 2024	Gärführung und Einfluss auf Aromatik	Grundkurs Kleinbäuerliche Mostproduktion, 14. Mai 2024, Bad Schallerbach
Gössinger, M. 2024	Fehler bei Obstwein	Grundkurs Kleinbäuerliche Mostproduktion, 14. Mai 2024, Bad Schallerbach
Gössinger, M., Graf, M., Lauer, T., Meister, V., und Rosker, K. 2024	Saft- und Nektarproduktion, Sensorische Beurteilung von Obstverarbeitungsprodukten	Informationsoffensive Gymnasium Wolkersdorf 27.11.2024
Gössinger, M., Graf, M., Lauer, T., Meister, V., und Rosker, K. 2024	Saft- und Nektarproduktion, Sensorische Beurteilung von Obstverarbeitungsprodukten	Informationsoffensive NMS Wolkersdorf, 2.12.2024
Graf, M. 2024	Feinbrandherstellung mittels Gleichstromdestillation und Einstellen auf Trinkstärke	Schüleraustausch ÖGI 9.4.2024

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Graf, M. 2024	Feinbrandherstellung mittels Gegenstromdestillation und Einstellen auf Trinkstärke	Schüleraustausch Auer 15.10.2024
Graf, M. 2024	Verkostung von Obstverarbeitungsprodukten	Girlsday 25.4.2024
Lauer, T. 2024	Konfitürenherstellung	Boku - Praxis 18.12.2024
Mandl, K. und Philipp, C. 2024	Weinanalytik und Betriebskontrolle - Laboratorium	Vorlesung und Übung Boku
Mandl, K. und Suljic, J. 2024	Biologie	Girls Day
Mehofer, M. 2024	Kostkommissionsleitung	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2024, 3580 Mold 72, LK-Technik Mold, 22., 23., 24. und 25.04.2024
Meister, V. und Lauer, T. 2024	Nektarherstellung	Schüleraustausch ÖGI 9.4.2024
Philipp, C. 2024	Vorlesung und Übung: Weinanalytik und Betriebskontrolle – Laboratorium	BOKU Master
Philipp, C. 2024	Vorlesung und Übung: Weinbau Winter	Boku Bachelor
Philipp, C. 2024	Betreuung von Bachelorarbeiten: Bachelorseminar	Boku Bachelor
Philipp, C. 2024	Mitbetreuung von Masterarbeiten	BOKU Master
Philipp, C. 2024	Mitbetreuung von Doktorarbeiten	BOKU Doktor

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Regner, F. 2024	Biologie der Weinrebe	KF Uni Graz 9. und 10. 10. 2024
Rosker, K. und Graf, M. 2024	Destillation, Apfelchips, Sensorik	Schüleraustausch Bramberg, 19. September 2024
Scheiblhofer, H. 2024	Wine Processing II - Practice (3. Semester)	Vortragender für das IMC Krems im Rahmen des Bachelorstudiums International Wine Business
Scheiblhofer, H. 2024	Wine Processing III - Practice (6. Semester)	Vortragender für das IMC Krems im Rahmen des Bachelorstudiums International Wine Business
Scheiblhofer, H. 2024	Wine Tasting and description 3. Semester	Vortragender für das IMC Krems im Rahmen des Bachelorstudiums International Wine Business

Beratungen

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Detz, C. 2024	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2024, April 2024
Detz, C. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024
Doberer, M. 2024	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2024, April 2024
Eder, R. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024
Friedrich, B., Mehofer, M., Hugl, C. G., Moser, J., Köstner, H., Klement, J., Klöckl, V., Grassl, J., Strauss, G., Lethmayer, Ch., Kovacs, G. und Riedle-Bauer, M. 2024	Leitlinie für den Integrierten Weinbau 2024 mit Maßnahmen ÖPUL 2023	Österreichischer Weinbauverband. Eigenverlag.
Mehofer, M. 2024	Hinweise für die Praxis: Winterschnitt in Junganlagen, Überlegungen zum Erziehungssystem	Der Winzer 80 (01), 18-19.
Mehofer, M. 2024	Hinweise für die Praxis: Biegen und Anbinden	Der Winzer 80 (02), 21.
Mehofer, M. 2024	Hinweise für die Praxis: Rebschnitt in Ertragsanlagen, Winterruhe der Rebe	Der Winzer 80 (12), 16-17.
Mehofer, M. und Friedrich, B. 2024	Hinweise für die Praxis: Wachstumszyklus der Reben, Pflanzenschutz	Der Winzer 80 (04), 14-15.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Mehofer, M., 2024	Hinweise für die Praxis: Wachstumszyklus der Rebe - Beerenreife, Reifeerhebungen und Lese, Starkes Auftreten von Esca	Der Winzer 80 (09), 18-19.
Mehofer, M., 2024	Hinweise für die Praxis: Sonnenbrandschäden, Trockenschäden, Hohe Niederschlagsmengen, Schwarzholzkrankheit, Wachstumszyklus der Rebe	Der Winzer 80 (10), 15-17.
Mehofer, M., Friedrich, B. und Eitler, Ch. 2024	Hinweise für die Praxis: Zeitpunkt des Knospenaufbruchs im Vergleich mehrerer Jahre, Wachstumszyklus der Reben - Blüte, Niederschlag und Gründüngung; Pflanzenschutz, Wirkstoffübersicht - Herbizide; Bio-Weinbau	Der Winzer 80 (05), 19 - 22.
Mehofer, M., Friedrich, B. und Eitler, Ch. 2024	Hinweise für die Praxis: Wachstumszyklus der Rebe, Laubarbeiten und Laubwandstruktur, Wasserversorgung und Bodenbearbeitung; Pflanzenschutz; Bio-Weinbau	Der Winzer 80 (06), 26-28.
Mehofer, M., Friedrich, B. und Eitler, Ch. 2024	Hinweise für die Praxis: Rebblüte - Zeitpunkt und Dauer, Traubenausdünnung, Niederschlag und Gründüngung; Pflanzenschutz; Bio-Weinbau	Der Winzer 80 (07), 12-14.
Philipp, C. 2024	Kostleiter NÖ Wein	Landwirtschaftskammer
Philipp, C. 2024	Kostleiter Thermenregion	Regionales Weinkomitee Thermenregion
Philipp, C. 2024	Kooptiertes Mitglied Weinkomitee Thermenregion	Regionales Weinkomitee Thermenregion
Regner, F. 2024	Neues Pflanzgutgesetz	BMLUK, 10.1., 16.1.,11.3., 29.4., 27.5., 8.7., 11.9.2024
Reischer, C. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Scheiblhofer, H. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024
Scheiblhofer, H. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024
Scheiblhofer, H. 2024	Kostleiter	Wiener Landesweinprämierung 2024, April 2024
Schödl, H. 2024	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2024, April 2024
Schödl, H. 2024	Kostleiter	Salonkost 2024, Juni 2024
Suljic, J., Silhavy-Richter, K. und Mandl, K. 2024	Beratung innerhalb der mikrobiologischen Prüfstelle	mündlich

Chronik



Weinsegnung 2024

Am Mittwoch, den 6. November 2024 fand in unserem Weinkeller die achte und daher bereits traditionelle Weinsegnung statt. Als Weinpate konnte heuer **unser ehemaliger Direktor Univ. Prof. HR i.R. DI Dr. Josef WEISS** gewonnen werden, der von 1988 bis 1999 Direktor unserer Lehr- und Forschungsanstalt war. HR Weiss war ein analytisch denkender Stratege, der viele wichtige fachliche (z.B. Einführung der Diplomarbeiten, Internationalisierung der Mitteilungen Klosterneuburg) und personelle Weichenstellungen machte. Während seiner Amtszeit konnten so wegweisende Maßnahmen wie der Zukauf des Juvenats in der Leopoldstraße und die Renovierung des Hauptgebäudes in der Wiener Straße durchgeführt werden.

Nach der Begrüßung der zahlreichen Ehrengäste und einer würdigenden Laudatio für den Weinpaten durch Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder wurde der Weinjahrgang kurz in Erinnerung gerufen und der Taufwein von Kollegen DI Christoph Detz vorgestellt.

Der Taufwein ist ein leichtes (11,5 %vol), aber trotzdem facettenreiches Weißweincuvée, das mit frisch-fruchtiger Aromatik und feiner Extrakt-Säure-Harmonie besticht.

Der Weinpate Weiss gab dem **Jungwein den Namen „Freude & Dank“** und ging in seiner frei vorgetragenen Dankesrede auf die Historie der Weinsegnungen und damit verbunden das Leben des Heiligen Martin ein. Auch betonte er, dass es seiner Ansicht nach nicht nur eine rote Liste bedrohter Pflanzen- und Tierarten, sondern auch eine rote Liste guter Tugenden geben sollte. So führte er aus, dass es augenscheinlich aus der Mode gekommen ist, Dank zu äußern und Freude (anstelle von billigem Spaß) zu zeigen. Er meinte, dass es den Menschen zusätzlich gut täte, etwas mehr Demut zu zeigen und generell die Ansprüche an sich selber und die Gesellschaft nicht ins schier Unendliche zu steigern. Demgemäß sollten wir viel öfter dankbar sein und dies auch zeigen, vor allem dafür, dass wir in einem schönen friedlichen Land leben und keinen Hunger oder andere Nöte leiden müssen.

Im Anschluss erfolgte die Enthüllung der metallenen **Tauftafel**, die wiederum vom **Künstler Fritz Gall** in ästhetischer Form gestaltet wurde. Die Segnung des Jungweins erfolgte durch den Hochwürdigsten Herrn Propst Anton des Chorherrenstiftes Klosterneuburg persönlich.



Schöne Erfolge bei Weinprämierungen

Basierend auf den Ergebnissen der **NÖ Landesweinprämierung 2024** wurden in Summe vier Weine für den **SALON ÖSTERREICH WEIN** nominiert. Von unserem Rotburger (Zweigelt) Reserve 2022 als kräftigen und üppigen Rotwein über Pinot Nova 2022 & Ráthay K+K 2022 als PIWI-Weine bis hin zur Traminer Beerenauslese 2021 war alles mit dabei. In der mehrstufigen Blindverkostung kürte die fachkundige SALON-Jury schlussendlich die 275 besten Weine des Landes. Darunter auch unseren **Ráthay 2022 K+K Jubiläumswein in der Kategorie PIWI-Weine**. Die Aufnahme in den österreichischen Weinsalon rundet die Teilnahme an nationalen Prämierungen ab.



Quelle: www.oesterreichwein.at

Aber auch international konnten wir mit den Weinen der HBLA und BA Klosterneuburg für Wein- und Obstbau punkten. Angefangen bei der **PIWI International Wine Challenge 2024**, bei der drei unserer PIWI-Weine mit Gold und einer mit Silber ausgezeichnet wurden.

Weine mit PIWI Gold:

- Pinot Nova 2022
- Roesler Bio 2022
- Ráthay K+K Jubiläumswein 2022

Weine mit PIWI Silber:

- Donauriesling 2023



Die Teilnahme an der **VINALIES Internationales 2024** brachte eine weitere Gold-Medaille für unseren Grünen Veltliner Ried Harrer 2021 und sogar **Großes Gold für unsere Rotweincuvée „CSM 2021“**.

Ganz besonders freut uns aber die Aufwertung von einem Zwei-Sterne-Weingut

zu einem **Fünf-Sterne-Weingut** innerhalb der **AWC Vienna 2024**.



Im Rahmen der größten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt werden über 10.000 Weine von rund 1.500 Produzenten aus 42 Ländern verkostet! Hier überzeugten wir besonders mit der ausgezeichneten Qualität unserer PIWI-Weine, unseres Landessiegers und unseres Traminer Eisweines. Das überdurchschnittliche Ergebnis bei der diesjährigen Prämierung begründet unsere herausragende Bewertung!

Weine m. AWC Gold:

- Pinot Nova 2022
- Roesler Bio 2022
- Ráthay K+K Jubiläumswein 2022
- Rotburger (Zweigelt) Reserve 2022
- Traminer Eiswein 2022

Weine m. AWC Silber:

- Donauveltliner 2023
- Donauriesling 2023
- Grüner Veltliner Ried Harrer 2021
- CSM 2022

Veranstaltungen

Verkaufs- und Infostand beim Klosterneuburger Weinhügelwandertag

Auch heuer wurde wieder der Wein unserer HBLAuBA beim Klosterneuburger Weinhügelwandertag ausgeschenkt. Wie in den letzten Jahren wurde von den Kollegen der Abteilung Weinbau bei unserer Harrerhütte ein netter Ausschankbereich mit Theken und Heurigen garnituren aufgestellt, wo am Sonntag, den 6. Oktober 2024 freiwillige Kollegen/-innen den Verkauf unserer Weine, Sturm, Säfte und Früchte übernahmen. Weiters wurde heuer erstmalig ein **Käse-Obst-Teller** angeboten, der mit Kuh- und Schafskäse (Rotburger und Louick) der HBLFA Tirol in Rotholz (Tirol) sowie Scheiben von Haschhof-Äpfeln und Nussbrot belegt war.



Schul-Info-Abend an der Mittelschule St. Andrä-Wördern

Am 8. Oktober 2024 präsentierten Direktor HR Dr. Reinhard Eder und Frau Mirjam Weißmann mit den Schüler/-innen Laura Kienl und Jonas Geiger (beide II. Jg.) unsere HBLAuBA beim **Schul- und Berufsinfo-Abend** in der Mittelschule St. Andrä-Wördern. Damit wir besser wahrgenommen werden, durften wir heuer unseren Info-Stand in der Eingangsaula aufstellen und wurden eingeladen, auch Säfte, Konfitüren und Äpfel zum Verkosten anzubieten.



Unsere Schul-Info-Tage 2024

Seit dem Vorjahr haben wir einen Richtungsschwenk bei unseren „Tagen der offenen Türe“ gemacht und diese namentlich und inhaltlich in „**Schul-Info-Tage**“ umgestaltet. Der Name ist Programm und soll zeigen, dass wir uns an diesen beiden Tagen - heuer Freitag 22. und Samstag 23. November 2024 - vollinhaltlich auf unser schulisches Angebot konzentrieren und schulinteressierten Personen unsere Ausbildungsinhalte, -methoden und -räumlichkeiten zeigen wollen. Die Präsentation unserer umfangreichen Forschungsaufgaben und zusätzlichen Aktivitäten sparten wir bewusst aus, um das Programm nicht zu lange und zu ermüdend zu halten. Trotz der Fokussierung auf schulische Tätigkeiten war unser Angebot aber immer noch recht lange, umfasste 28 Stationen und dauerte durchschnittlich zweieinhalb Stunden.

Zurückblickend auf die heurigen Schul-Info-Tage kann man aber durchaus von einem Erfolg sprechen: **Rund 80 schulinteressierte Jugendliche besuchten unsere Präsentation.** Besonders beliebt bei den jungen Gästen waren, wie jedes Jahr, die Mitmachstationen (Veredeln, Mikroskopieren, Analysieren usw.) und Stationen, wo es etwas (natürlich Alkoholfreies) zum Verkosten gab. Das Feedback der Besucher/-innen fiel durchwegs positiv aus.



Forschungsprojekt „Informationsoffensive“

Im Rahmen des Forschungsprojektes „Informationsoffensive“ mit dem Ziel, das Wissen der Schüler/-innen hinsichtlich Verarbeitungsprodukte von Obst und Gemüse (z.B.: Unterschied zwischen Fruchtsaft, Nektar, Sirup und Limonade) zu verbessern und damit sich selbst ein besseres Bild über die „**Gefährdungslage**“ durch Konsum von **Fruchtsaft** machen zu können, werden gemeinsam mit den jeweiligen Lehrenden in ausgewählten allgemein bildenden Schulen einige Schüler/-innen über die Unterschiede und die gesundheitliche Wirkung von Obst- und Gemüseverarbeitungsprodukten vor Ort informiert. Im Zuge dieser Offensive wurden sie auch an die HBLAuBA eingeladen. In der Abteilung Obstverarbeitung konnten die Schüler/-innen am 27. November 2024 und am 2. Dezember 2024 bei der Herstellung von Fruchtsaft und Nektar dabei sein und verschiedene Produkte verkosten. Dann erarbeiteten sie jeweils in ihren Schulen im Rahmen eines schulinternen Projektes Möglichkeiten, wie das Wissen in ihren Schulen am besten weitergegeben werden kann.



1. KMW-Tagung („Klosterneuburg managt Weinwissen“)

Am 27. Februar 2025 fand die erste KMW-Tagung an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg statt. Die Veranstaltung, die im Technikum am Agneshof abgehalten wurde, bot eine einzigartige Möglichkeit für Fachleute und Interessierte, um sich über **aktuelle Entwicklungen und Forschungsergebnisse im Weinbau** zu informieren.

Im Mittelpunkt der vielen Fachvorträge standen dabei die neuesten Entwicklungen im Pflanzenschutz, die Bedeutung der PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähige Sorten), aktuelle Trends im Weinbau sowie weinrechtliche Themen in Österreich und der EU. Besonders spannend war die Vorstellung der neuen Lagenklassifizierung und der dazugehörigen Datenbank, die den Weinbau in Österreich in Zukunft prägen wird. Nach der Mittagspause konnten die Gäste an einer exklusiven Verkostung von Hefevergleichsversuchen des Landesweinguts Retz teilzunehmen. Der **Höhepunkt** der Veranstaltung war jedoch die **interaktive Verkostung der PIWI-Sorten**, bei der uns die WINZER KREMS eG mit ihren PIWI-Sorten bereicherte.



BeSt Wien - Österreichs größte Messe für Beruf, Studium u. Weiterbildung

Vom 6. bis 9. März 2025 fand die BeSt Wien erstmals in der Messe Wien, Halle C statt.

Auch die HBLA Klosterneuburg war heuer mit einem kleinen, aber sehr informativen Stand, welcher von Frau DI Ricarda Groiss-Besenhofer und Frau DI Barbara Friedrich betreut wurde, vertreten.

Ebenso mit dabei war Koll. Magdalena Plattner, die in einer kleinen, aber interessierten Runde mit ca. 40 Zuhörer/-innen unsere Schule vorstellte und im Anschluss mit fünf anderen Ausbildungsinstitutionen zum **Thema „GREEN JOBS“** über Möglichkeiten nach der schulischen Ausbildung diskutierte. Es war eine gelungene Premiere. Das Interesse an unserem Stand war sehr groß, und unser Messeauftritt konnte die Bekanntheit unserer Institution eindeutig steigern.



7. Weinviertler Job- und Bildungsmesse in Hollabrunn

Über 70 Aussteller präsentierten sich am 19. März 2025 im Rahmen der 7. Hollabrunner Bildungsmesse in der Sporthalle. Die Job- und Bildungsmesse Hollabrunn versteht sich als Anlaufstelle für Ratsuchende jeden Alters und Ausbildungsgrades und ist eine Informationsbörse für allgemeine und spezielle Fragen zu Beruf, Studium und Weiterbildung. Auch die HBLA Klosterneuburg war dabei und präsentierte sich den rd. angemeldeten 700 Schüler/-innen.



Girls' Day 2025

Zum wiederholten Male nahm die HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg am 24. April 2025 am Girls' Day teil. Schülerinnen der NMS St. Andrä-Wördern hatten die Gelegenheit, an sechs verschiedenen Stationen (Mikrobiologie Labor, Chemisches Labor, Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau, Obstverarbeitung) einen guten Einblick in die Fachbereiche zu gewinnen und die Aufgaben der einzelnen Abteilungen aktiv kennenzulernen.

Bei jeder Station waren die Mädchen aktiv beteiligt, alle waren mit Begeisterung dabei. Zusätzlich hatten sich dieses Jahr einige Mädchen der NMS Langstöggasse über die Wirtschaftskammer NÖ für den Bereich Chemie angemeldet. Kollege Nauer und seine Mitarbeiter/-innen konnten ihnen einen umfangreichen Einblick in die chemischen Analysen geben.



Veranstaltung „Rebwurzeln sichtbar gemacht“

Unter dem Motto „**Rebwurzeln sichtbar gemacht. Wie kommt das Terroir in den Wein?**“ fand eine Vortragsveranstaltung mit anschließender Besichtigung von **Rebwurzelfreilegungen** in einem Weingarten des Versuchsgutes Agneshof statt.

Als Vorbereitung für diese Veranstaltung wurde bereits eine Woche davor mit den Wurzelfreilegungen in einem im Jahr 2013 mit der Rebsorte Roter Veltliner (veredelt auf der Unterlagsrebsorte Kober 5BB) bepflanzten Weingarten begonnen. Der Aushub von zwei Künetten in Fahrgassenmitte erfolgte mittels Bagger. Danach wurden die Rebwurzeln von mehreren Personen im Rahmen mehrtägiger Arbeiten freigelegt, ohne dabei die Wurzeln zu stören.

Die Rebstöcke mit den freigelegten Wurzeln sind im Rahmen eines Langzeitprojekts seit elf Jahren unterschiedlich bewässert worden, und zwar mittels Tropf- und Unterflurbewässerung, während die Referenzstöcke über diesen Zeitraum nicht bewässert worden sind. Bei den Wurzelfreilegungen konnte festgestellt werden, dass sich die Wurzeln des nicht bewässerten Rebstocks sehr gleichmäßig in die Tiefe entwickelt haben, während die Tiefenentwicklung der Wurzeln des mittels Tropfbewässerung bewässerten Rebstocks deutlich geringer war.

Die **Vortragsveranstaltung** am 17. Juni 2025 stand unter der Leitung von Herrn DI Martin Mehofer und Frau Dr. Karin Mandl. Als Referenten/-innen fungierten Univ.-Prof. Dr. Willibald Loiskandl und Univ.-Prof. Dr. Astrid Forneck von der Universität für Bodenkultur sowie Dr. Andreas Böhner von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und Dr. Monika Sobotik vom Pflanzensoziologischen Institut in Bad Gaisern.

Die pdf-Dateien der Vorträge und Fotos der Veranstaltung sind unter der Internetadresse <https://www.weinobst.at/forschung-abteilungen/weinbau/rebwurzeln-sichtbar-gemacht.html> zu finden.



Exkursionen/Gäste

4. Juli 2024	Vernetzungstreffen Abt. II/7 BMLUK
8. Juli 2024	Firma Kwizda
12. Juli 2024	Mitarbeiter der Österr. Agentur Gesundheit u. Ernährungssicherheit (AGES)
1. August 2024	Sensorik-Team der HBLFA Tirol

Bericht der Tiroler Kollegin DI Dr. Frieda Eliskases-Lechner, HBLFA Tirol:

„Käse trifft Wein – ein Reisebericht

Am 1. August macht sich ein Team des Sensorikpanels der HBLFA Tirol nach Klosterneuburg auf, um sich zusammen mit den Kollegen der HBLA und BA Klosterneuburg dem Thema ‚Käse und Wein‘ anzunehmen. Wir Rotholzer haben Weichkäse, Schnittkäse mit Rotschmiere, Blauschimmelkäse und Hartkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch mit im Gepäck. In Klosterneuburg erwartet uns wohltemperiert bereits eine Vielzahl an möglichen Weiß-, Rot- und Dessertweinen.

Sowohl Käse als auch Wein unterliegen einem Reifungsprozess und dadurch einer ständigen Veränderung der sensorischen Eigenschaften. Die Erkenntnisse aus der Prüfung bezüglich möglicher Kombinationen zeigen uns daher, dass nicht nur die Weinsorte an sich, sondern auch der Ausbau der Weine entscheidend für die Harmonie zwischen Käse und Wein ist.

Der angeregte **fachliche Austausch hinsichtlich Technologie und Reifung von Käse und Wein** gibt uns neue Einblicke und fördert das Verständnis, weshalb bestimmte Kombinationen besonders gut harmonisieren. Die gewonnenen Erkenntnisse werden verschriftlicht und den Konsumenten/-innen als Auswahlhilfe beim Kauf von Käse und Wein zur Verfügung gestellt.

Ein großer Dank gilt den Klosterneuburger Kollegen für den herzlichen Empfang und die hohe fachliche Expertise!“



V.l.n.r.: Hannes Scherer HBLFA Tirol, Christof Reischer HBLAuBA Klosterneuburg, Michael Huber, Klaus Dillinger, Hannes Stöckl HBLFA Tirol, Franz Rosner, Christian Philipp, Martin Eschberger HBLAuBA Klosterneuburg; nicht im Bild sind die Teilnehmer Reinhard Eder HBLAuBA Klosterneuburg und Frieda Eliskases Lechner HBLFA Tirol
© HBLFA Tirol, Frieda Eliskases-Lechner

5. – 9. August und

12. – 14. August 2024 Austrian Wine Challenge (AWC) Vienna 2024

8. August 2024 Schulleitung und Verwaltung der HBLFA Tirol

Eine Woche nach dem Besuch der Käseexperten stattete uns die Führungsriege der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie in Tirol (HBLFA Tirol) einen Besuch ab. Die neunköpfige Gruppe aus Tirol rund um Direktor HR Mag. Ronald ZECHA unternahm eine zweitägige Bildungsreise nach Ostösterreich und schloss die schöne Reise mit einem Abstecher bei uns ab.

Nach einem Mittagessen im Restaurant „Leopold“ im Stiftskeller gemeinsam mit unserem Direktor Dr. Reinhard EDER, bei dem sie von der Größe und Qualität der „Wiener Schnitzel“ beeindruckt waren, startete der Besuch mit einer allgemeinen Einführung im Hauptgebäude durch unseren Direktor. Danach folgte eine Führung durch die Abteilung Chemie und die Abteilung Obstverarbeitung, wo es zum Abschluss eine Produktverkostung gab.

Krönender Abschluss des Besuchs und der Reise war die **Besichtigung unserer modernen Kellervirtschaft** durch unseren Koll. DI Harald SCHEIBLHOFER, welche mit einer repräsentativen Weinkost in der Zirbenstube abgeschlossen wurde.



20. – 21. August 2024 Österreichische pomologische Kommission

28. August 2024 „Kremser Gespräche“ der ÖAIP

Ende August wurden die alljährlich stattfindenden „Kremser Gespräche“ der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für integrierten Pflanzenschutz (ÖAIP) an der HBLAuBA Klosterneuburg im Institutsgebäude am Agneshof abgehalten. Das **Motto der Tagung** war: **„Pflanzenschutz im Obstbau: Aktuelle Herausforderungen und mögliche Lösungen“**.

In insgesamt sieben Fachvorträgen beschäftigte man sich mit den Themen Pflanzenschutzmittel-Zulassungssituation im Obstbau, Bioapfelanbau im Spannungsfeld von neuen Schaderregern und alten Mitteln, Strategien gegen den Birnenverfall und die Kirschessigfliege, Agri-PV Anlagen als zukunftsorientierter Pflanzenschutzmaßnahme für den Obstbau, Klimawandel als Herausforderung für den österreichischen Obstbau und mit der Prognose für Apfel- und Pflaumenwickler in zukünftigen Klimaszenarien in Österreich.

Am Nachmittag besuchten die Tagungsteilnehmer/-innen den Haschhof, wo ihnen Wolfgang Patzl die obstbauliche Vielfalt am Haschhof zeigte und intensiv über den Umgang mit aktuellen Pflanzenschutzproblemen diskutiert wurde.



Bilder: Ing. M. Almesberger und DI H. Köppl

29. August 2024 Vorstandssitzung der Österr. Arbeitsgemeinschaft für integrierten Pflanzenschutz (ÖAIP)

16. September 2024 ifGB-Forum 2024 (Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie zu Berlin)

16. – 20. Sept. 2024 Praxistage der Tourismusschule Bramberg

19. September 2024 Schulvorstellung GEH.BEAT

22. September 2024 **Verein „Lebenswertes Weidlingtal“**

Seit einigen Jahren bindet uns alljährlich der Verein „Lebenswertes Weidlingtal“ in das Programm seiner herbstlichen **Riedenwanderung** ein. Bei der diesjährigen Wanderung, die vom Weidlinger Kirchengarten ihren Ausgang fand, stand für die rund 20-köpfige Wandergruppe das **Obstversuchsgut Haschhof** am Programm. Nach dem Empfang und einer kurzen Stärkung führte Betriebsleiter Wolfgang Patzl die interessierten Gäste durch die Obstanlagen.

Die Ziele des Vereins „Lebenswertes Weidlingtal“ sind die Lebensqualität im Weidlingtal zu schützen und zu verbessern, die Gestaltung der Ortskerne den Bedürfnissen der Bewohner entsprechend zu fördern und die kulturellen und gesellschaftlichen Belange im Weidlingtal zu fördern, veranlassen und zu propagieren.



26. September 2024 Bundesamt für Weinbau Eisenstadt

4. Oktober 2024 Exkursion von Studierenden der Universität Wien

16 Studentinnen des Studiums der Ernährungswissenschaften der Universität Wien besuchten in Begleitung von ao. Univ.-Prof. MR Dr. Alexander Haselberger die HBLA und BA Klosterneuburg. Diese Exkursion fand **im Rahmen der Lehrveranstaltung „Ökologie und Landwirtschaft“** statt. Nach einem Überblick über die Aufgaben und die Struktur des Bundesamts und der Schule begab sich AL DI Martin Mehofer mit den Besucherinnen in die Weinbauversuchs- und -lehrflächen des Versuchsgutes Agneshof. Dort vermittelte er grundlegende Informationen zur weinbaulichen Produktion, beginnend mit der Herstellung von Jungreben bis zur Bewirtschaftung der Weingärten mit den damit verbundenen Herausforderungen und Problemen wie Pilzkrankheiten, etc. Nach einem kurzen Einblick in die aktuellen wissenschaftlichen Projekte im Weinbau wurden die Themen „Unterschiede zwischen integrierter und biologischer Produktion“ und „Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit“ diskutiert.



9. Oktober 2024 Exkursion des Volks- und Weinkulturvereins Brunn (Tschechien)

Der stellvertretende Obmann und sieben weitere **Mitglieder des Vereins zur Pflege und Förderung der Volkskultur und Weinkultur Südmährens** mit Sitz in Brunn (zweitgrößte Stadt Tschechiens) besuchten uns Anfang Oktober. Ing. Karel Hanak übernahm die Führung durch einen Teil der Weinbauversuchsflächen am Agneshof und gab Informationen zu wissenschaftlichen Untersuchungen, zu aktuellen weinbaulichen Themen und zum Weinbau in Österreich. Im Anschluss wechselte man ins Kellerwirtschaft-Technikum, wo die Gäste eine Verkostung von Donauveltliner und „Science Fiction Rot“ sowie weiterer Weine erwartete.



14. – 18. Oktober 2024 Schüler/-innen aus der Partnerschule Auer (Südtirol) - Schüleraustausch

18. Oktober 2024 ÖBB Fachberater

23. Oktober 2024 Generalversammlung der Bäuerinnen im Gebiet Tullnerfeld

- 4. November 2024 AGES Kufer-Task-Force
- 5. November 2024 Meeting der Erhalter pflanzengenetischer Ressourcen in Österreich
- 19. November 2024 Dienststellenklausur HBLFA Schönbrunn
- 22. November 2024 Generalversammlung des Absolventenverbandes

22. u. 23. Nov. 2024 **Pomologenausbildung am Haschhof**

Der abschließende Ausbildungsblock der Pomologenausbildung 2023/2024 des **Vereins "Grünes Tirol"** fand am Versuchsgut Haschhof statt.

Dabei stand der **erste Tag ganz im Zeichen der Birne**. In spannenden Fachvorträgen wurde die Geschichte der Birne beleuchtet, wobei besonderes Augenmerk auf die Klassifikation und die Bedeutung von Mostbirnen gelegt wurde. Daraufhin wurden die am Haschhof geernteten Fruchtmuster eingehend untersucht und verkostet.

Ein weiterer Vortrag erläuterte die Deskriptoren zur Charakterisierung und Bewertung von Birnen, die anschließend in Teams praktisch angewendet wurden. Das Programm wurde durch einen Vortrag zu gängigen Tafelbirnensorten in Österreich sowie deren Pflanzenschutzmaßnahmen abgerundet. Die Vortragenden Bernd Katja (Arche Noah), Andreas Spornberger (BOKU) und Phillip Bodner (Baumschule „Fruchttrieb“) beeindruckten durch ihre Fachkompetenz.

Der **zweite Tag** wurde von Gabi und Klaus Strasser gestaltet, die einen 1,5 ha großen Sortengarten mit rund 2000 Obstsorten betreiben. Zu Beginn simulierten die Teilnehmer/-innen an einer Station das **Bestimmen von 20 mitgebrachten Apfelsorten** unter Zeitdruck – eine realitätsnahe Übung, die häufig bei offiziellen Veranstaltungen gefordert wird. Die bestimmten Sorten wurden anschließend im Detail besprochen.



29. November 2024 **Destillata Kostertraining**

Um das Kosterpanel der Destillata auf hohem Niveau zu halten, werden ausgewählte Personen von der Destillata jedes Jahr zu einem Kostertraining eingeladen. Dabei wurden am Vormittag die verschiedenen und sehr interessanten Destillate der heurigen Schüler-Diplomarbeiten (Säurezusatz zu Maische) als auch ausgewählte Proben eines eigenen Versuchs in der Abteilung Obstverarbeitung zum Thema „**Modifizierte Gleichstromdestillation**“ verkostet. Am Nachmittag stand der Weinbrand im Mittelpunkt. Anhand von Produkten aus verschiedenen Regionen und Betrieben wurden die Besonderheiten von Weinbrand besprochen.



- 4. Dezember 2024 Exkursion der Betriebsleiterklasse Silberberg
- 13. Dezember 2024 19. Mitgliederversammlung der österr. Önologen und Weinforscher
- 8. – 9. Jänner 2025 Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/-ière 2024/25
- 9. Jänner 2025 VINEPREDICT Kick-off-Meeting
- 14. Jänner 2025 Neujahrsempfang Rotary Club Klosterneuburg
- 21. Jänner 2025 **Besuch einer Delegation des „National Wine Centers“ Valtice**

Die rund 20-köpfige Gruppe des Nationalen Weinentrums aus Valtice (ehem. Feldsberg) startete ihren Besuch frühmorgens mit einer Besichtigung unserer Rebanlagen am Agneshof, wobei Ing. Karel Hanak in bewährter Weise die Führung übernahm.

Anschließend folgte die Besichtigung unserer Abteilung Kellerwirtschaft, wo die Gäste unsere topmoderne technische Ausstattung bestaunen konnten. Nach der Verkostung von zwei Weinproben erfolgte die Besichtigung unserer beiden chemischen Abteilungen in der Wiener Straße. Da das National Wine Center für die Durchführung von Weinbewertungen zuständig ist, waren die Gäste naturgemäß am Ablauf der Prüfnummernverkostung und unseren analytischen Weinkontrollen interessiert, aber auch den Ausführungen über unsere Aktivitäten im Bereich der weinchemischen Forschung wurde aufmerksam gelauscht.

Den krönenden Abschluss bildete eine ausführliche Verkostung einiger unserer Weine.



- 22. Jänner 2025 Jahrestagung „Nachhaltig Austria“
- 18. Februar 2025 Winzergenossenschaft Matzen
- 25. – 26. Februar 2025 Most-Sommelierkurs des Ländl. Fortbildungsinstitutes OÖ
- 24. Feb. – 7. Mrz. 2025 Schüler aus der Weinbauschule Valtice (CZ) – Schüleraustausch 2025
- 8. März 2025 Maturajahrgang 2015
- 11. März 2025 Studenten/-innen der Universität für Bodenkultur Wien
- 14. März 2025 Weinbauverein Falkenstein
- 19. März 2025 Sommelierkurs Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) Wien

21. März 2025 **Maturajahrgang 2007**

Direktor HR Dr. Reinhard EDER begrüßte die Absolventen/-innen in der Kellerwirtschaft, da viele diese Gebäude noch nicht kannten (Bauzeit 2007-2009). Nach einer sehr ausführlichen Führung, bei der das moderne Kellerwirtschaftsgebäude und die vielen darin befindlichen technischen Gustostückerl (z.B. neuer Rebler, Membrankontraktor, Umkehrosmose) begutachtet und für sehr gut befunden wurden, gab es eine erste Erholungspause bei einem Glas Sekt und Frizzante. Danach wechselte die Gruppe in die Wiener Straße und besichtigte zunächst das Schülerheim, das sie ebenfalls noch nicht kannten, weil sie der letzte Jahrgang waren, der noch im alten Internat gewohnt hatte.

Beim Rückweg wurden der Lehrgarten sowie der Holunder-Lehrpfad wie auch der im Jahr 2014 errichtete Zubau samt E-Learning-Center bewundert.

Der Neuerungen aber nicht genug wurde abschließend vom Hauptgebäude aus ein Blick auf die Baustelle des Multifunktionsgebäudes geworfen, und Direktor Dr. Eder konnte die Geschichte der Absiedlung der Rebzüchtung vom Götzhof erklären und die geplanten Funktionalitäten im neuen Gebäude vorstellen.



28. März 2025

Weinbauschule Valtice

Seit etwas mehr als 10 Jahren pflegen wir eine sehr nette und inspirierende Partnerschaft mit der Fachoberschule für Weinbau (Střední vinařská škola) Valtice (ehemals Feldsberg) im benachbarten Südmähren. Neben zahlreichen Kooperationen auf Schülerebene spielen auch gegenseitige Besuche eine wichtige, die Freundschaft stärkende Rolle.

So fand Ende März das jährliche **Teambuilding-Seminar** der Fachoberschule unter der Leitung von Direktor Ing. Tomáš Javůrek bei uns in Klosterneuburg statt. Mit 35 Personen kamen praktisch alle Lehrkräfte und das Verwaltungspersonal der Schule, und Koll. DI Harald Scheiblhofer zeigte ihnen zuerst unsere moderne Kellerwirtschaft. Danach übersiedelte die Gruppe ins Hauptgebäude, wo sie von Direktor HR Eder nochmals herzlichst willkommen geheißen wurden.

Es folgten eine Führung durch unsere schulischen Ausbildungsstätten inkl. Schülerlabors und Obstverarbeitung und eine umfangreiche Verkostung unserer Weine vom Verkauf und aus der angewandten Forschung.

Das Nachmittagsprogramm war der Kultur und Geschichte der Stadt Klosterneuburg gewidmet, indem Direktor Eder und Ing. Hanak den Gästen die beeindruckende Anlage des Chorherrenstiftes sowie schöne Plätze und alte Häuser in der oberen und unteren Stadt zeigten.



3. April 2025

100. Geburtstag Direktor i.R. Johann Haushofer

Anfang April konnten wir im Speisesaal unseres Schülerheims einen bemerkenswert agilen und geistig frischen Jubilar hochleben lassen: **Direktor i.R. Hofrat Hon.-Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer**. Im Beisein von rund 20 honorigen Persönlichkeiten der Weinwirtschaft, die teilweise während ihres aktiven Berufslebens viel mit dem Jubilar zu tun hatten (u.a. Weinbaupräsident i.R. DI Josef Pleil, NR i.R. und LWK Präsident i.R. Rudolf Schwarzböck, Bgld. Weinbaupräsident i.R. Ing. Alois Schuster, AL Dr. Christian Jaborek, Weinbaudirektor DI Josef Glatt) bzw. Kollegen in unserer HBLAuBA waren (Direktor i.R. Univ.-Prof. HR Dr. Josef Weiss, Direktor i.R. HR DI Karl Vogl sowie Ing. Gottfried Schöffl und Ing. Josef Schmuckenschlager u.a.) wurde bei guten Gläsern Wein der alten Zeiten gedacht und viele interessante Geschichten wieder ins Gedächtnis gerufen.



Kurzer Lebenslauf

Als HR Haushofer am 21. März 1925 in Münichsthal (heute ein Ortsteil von Wolkersdorf) als Sohn eines Landwirtehepaares geboren wurde, ist in Österreich der Schilling eingeführt worden, welcher nach dem Zusammenbruch der Monarchie und der darauffolgenden hyperinflationären Geldentwertung die Vorgängerwährung Krone ablöste. Inzwischen ist auch der Schilling schon seit 25 Jahren Geschichte (Euro-Einführung 1.1.2000), aber unser Hofrat Haushofer ist noch immer bemerkenswert fit und aktiv!

Nach mehrjährigem Militärdienst am Balkan und in Italien, der mit dem Verlust des linken Unterschenkels einherging und langer Kriegsgefangenschaft absolvierte er von 1947 bis 1950 unsere HBLAuBA und blieb uns nach der mit Auszeichnung bestandenen Reifeprüfung als Fachlehrer für den Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft erhalten. Während dieser Berufstätigkeit absolvierte er das Studium „Landwirtschaft“ an der Universität für Bodenkultur und legte auch an der Agrarpädagogischen Hochschule die Lehramtsprüfung ab. Im Jahr 1961 übernahm er den fachtheoretischen Gegenstand Kellerwirtschaft und die Leitung der Abteilung Kellerwirtschaft. Einige Jahre später wurde er mit der Abhaltung der Vorlesung „Technologie der Traubenverarbeitung“ an der Universität für Bodenkultur beauftragt. Seinen beruflichen Zenit erreichte er mit der Ernennung zum Dienststellenleiter (1980) bzw. Direktor (1981) der HBLAuBA Klosterneuburg, wobei er diese Funktion bis 31. Dezember 1987 mit vollstem Einsatz ausübte.

In seine Amtszeit als Direktor fiel die größte Krise der österreichischen Weinwirtschaft, nämlich der unsägliche Glykol-Skandal, dessen Aufarbeitung ihm höchsten Einsatz und diplomatisches Feingefühl abverlangten. Die inhaltliche Ausgestaltung des neuen Weingesetzes 1985 („das strengste der Welt“) beruhte größtenteils auf seiner Expertise. Eine weitere sehr schwierige Herausforderung war die Eingliederung der ehemaligen Bundesanstalt für Bienenkunde mit der Außenstelle Lunz am See, deren glücklose und nicht nachhaltige Übersiedlung nach Gainfarn er abwickeln musste.

Auch hinsichtlich baulicher Maßnahmen war seine Tätigkeit in Klosterneuburg nicht immer einfach, musste er sich doch viele Jahre in dem unter seinen Vorgängern Anfang der 70er Jahre sehr schlecht errichteten Kellerwirtschaftsgebäude aufgrund der baulichen Mängel „durchfretten“. Hingegen kann er voll Stolz auf den Neubau zurückblicken, den er geplant hatte und für den er verantwortlich war - nämlich das Chemiegebäude mit der stimmungsvollen Koststube unter dem „böhmischen Gewölbe“, die eichenvertäfelte, altdeutsche kleine Koststube, die elegante, freischwebende Treppe u.a. Alles in allem ist der sehr gute Bauzustand und die schöne Ausgestaltung dieses im Jahr 1984 fertiggestellten Gebäudes ein klarer Beweis für die gewissenhafte, aber auch sehr stilvolle Planungs- und Kontrolltätigkeit von Direktor Haushofer.

Abschließend kann man sagen, dass Direktor i.R. HR Hon.-Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer ein sehr **charismatischer Pädagoge** war, der seine Schüler/-innen für die Kellerwirtschaft begeistern konnte. Weiters war er ein **international anerkannter Fachmann**, der es verstand, Theorie und Praxis perfekt zu verbinden. Seine Fachvorträge, bei denen er önologisches Fachwissen mit Allgemeinbildung und insbesondere Geschichtskenntnissen harmonisch verband, haben Generationen von Winzer/-innen begeistert, und es ist bemerkenswert und vorbildlich, wie er seine Lebenskraft und Geistesfrische bis ins hohe Alters so gut erhalten konnte.

7. April 2025 Fachexkursion Mosel-Winzer

10. April 2025 Crossmentoring Peergroup Treffen

11. April 2025 **Mendel Universität Lednice (Tschechien)**

Sechs Studenten/-innen des Studiengangs Weinbau und Önologie der **Fakultät für Gartenbau** in Lednice (Eisgrub) der Mendel Universität für Land- und Forstwirtschaft Brunn kamen zu Besuch. Begleitet wurden sie von Professor Pavel Pavloušek, der an dieser Fakultät Weinbau unterrichtet und für die Weinbauforschung zuständig ist. Ing. Karel Hanak führte die Gäste in einen Teil der Weinbauversuchsflächen am Versuchsgut Agneshof bis zum sogenannten „Schwarzen Kreuz“. Dabei wurden Informationen zu wissenschaftlichen Untersuchungen und aktuellen weinbaulichen Themen vermittelt. Im Anschluss fand eine Führung durch das Kellerwirtschaft-Technikum statt. Der Besuch endete mit einer Verkostung von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit.



24. April 2025 Generalversammlung PIWI Austria
Kupfer-Task-Force

28. – 29. April 2025 Landwirtschaftskammer Wien - Wiener Landesweinbewertung

6. Mai 2025

Präsidialabteilung 5, Abt. Öffentlichkeitsarbeit (BMLUK)

Die Abt. Öffentlichkeitsarbeit von unserem Ministerium fragte an, ob wir bereit wären, ihnen im Rahmen ihres Betriebsausfluges unsere Lehr- und Forschungsanstalt zu zeigen. Das ursprünglich gewünschte Outdoor-Programm musste wetterbedingt durch ein Indoor-Programm ersetzt werden.

So verblieb nun mehr Zeit für die Besichtigung der Abteilung Obstverarbeitung, wo die Gäste mit Säften, Konfitüren, Cider und Destillatproben verwöhnt wurden. Anschließend wanderte die Gruppe in die Kellerwirtschaft, ließ sich dort die Grundzüge der Weinbereitung erklären und die wichtigen Gerätschaften zeigen. Nach dem Mittagessen in unserer Koststube präsentierte Direktor Eder den Gästen die mannigfachen Aufgaben und Leistungen der HBLAuBA und bewies die hohe Qualität unserer Arbeit mit der Präsentation ausgewählter Weine.



8. Mai 2025

Treffen der Innovation Farm

10. Mai 2025

Maturajahrgang 1995

Die Absolventen/-innen Jg. 1995 fanden sich anlässlich ihres 30-jährigen Maturatreffens in unserer Lehranstalt ein. Gemeinsam mit Direktor konnten sie die vielen baulichen Veränderungen seit ihrem letzten Besuch erkunden und wurden ebenso über die pädagogischen Verbesserungen (z.B. neue Lehrinhalte wie Jungsommelier-Ausbildung) ausführlich informiert. So verging die Zeit im Fluge, und die vorgesehene Dauer wurde um das Doppelte überschritten. Bei einer sehr ausführlichen Weinkost wurden die Veränderungen nochmals besprochen und alte Erinnerungen aufgefrischt.



- 13. Mai 2025 Berufsschule für Bau- und Getränketechnik
- 26. Mai 2025 Biologie-Studenten/-innen der Universität Wien
- 2. Juni 2025 Bayerische Landesanstalt Weinbau u. Gartenbau (LWG) Veitshöchheim (D)
- 5. Juni 2025 Klosterneburger Zirkel – Weinverkostung
Direktoren i.R. der Bank Austria

Maturajahrgang 1965



- 6. Juni 2025 Bürgermeister samt Stadt- und Gemeinderäte der Stadt Klosterneuburg
Mitgliederversammlung u. 25-Jahre-Jubiläumsfeier der ARGE Streuobst

Anfang Juni feierte die ARGE Streuobst (Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Streuobstbaus und zur Erhaltung obstgenetischer Ressourcen) ihr 25-jähriges Bestehen – und zwar genau dort, wo alles begann: an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

Im Zuge der **Mitgliederversammlung** wurde neben Berichten zur Vereinsarbeit und zu laufenden Projekten ein zukunftsweisender Schritt gesetzt: Die „ARGE Streuobst“ wurde offiziell in „**Streuobst Österreich**“ umbenannt – ein neuer Name, der die gewachsene Bedeutung des Vereins unterstreicht. Die ökologische und kulturelle Relevanz des Streuobstanbaus wurde Ende 2023 durch die Aufnahme in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes anerkannt. Die offizielle Verleihung der Urkunde erfolgte Ende 2024, eine Kopie wurde im Rahmen der Veranstaltung feierlich überreicht.

Nach dem offiziellen Teil eröffnete Direktorstellvertreter Dr. Manfred Gössinger um 14 Uhr die Festveranstaltung.

Es folgten mehrere spannende Gesprächsrunden, die die Vielfalt und Entwicklung der Streuobstkultur eindrucksvoll vor Augen führten. Einen weiteren Höhepunkt stellte der Impulsvortrag der Journalistin, Autorin und Vereinsmitglied Dr. Christine Haiden dar, die persönliche und gesellschaftliche Parallelen zum Thema Streuobst zog.

Im Anschluss wurden **drei besonders engagierte Persönlichkeiten mit dem „Goldenen Streuobstbaum“ ausgezeichnet** – eine symbolische Würdigung für jahrzehntelanges Engagement im Sinne der Streuobstkultur. Geehrt wurden ÖR Josef Dieplinger, unser ehemaliger Fachlehrer an der HBLA FOL i.R. StR Ing. Rudolf Novak und HR Dr. Siegfried Bernkopf.

Ein gemütlicher Ausklang mit Apfelmost, Zider und Produkten aus unserer Obstverarbeitung rundete den Tag ab.



Verleihung „Goldener Streuobstbaum“

Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter, Obmann Rainer Silber, ÖR Josef Dieplinger,
HR Dr. Siegfried Bernkopf, StR Ing. Rudolf Novak (v.l.n.r.)

16. – 17. Juni 2025 ÖWM-SALON 2025 Finalverkostung

18. Juni 2025 Volksschule Hermannstraße (Klosterneuburg)
Maturajahrgang 1985



25. Juni 2025 Direktoren i.R. der Bank Austria

30. Juni 2025 **OIV-Studierende des Masterstudiums in Wine Management**

Eine internationale Studierendengruppe des renommierten Masterprogramms MSc in Wine Management der OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) konnte bei ihrem Besuch spannende Einblicke in die Ausbildung, Forschung und Praxis an unserem Standort erhalten.



Pressespiegel



Diverses

Newcomer Award 2024

Der im Jahr 2013 gegründete Newcomer Award, ein Nachwuchsweinwettbewerb zur Förderung der jungen Absolventen/-innen der HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg durch die St. Urbanus Weinritter, hat nichts an seiner Strahlkraft verloren.

Bei der **14. Newcomer-Verkostung** wurden von 125 eingereichten Weinen von 44 Absolventen/-innen wieder die drei Besten in drei Kategorien bestimmt. Die Präsentation der Siegerweine erfolgte im Kasemattenlokal des Hotel-Restaurants „Palais Coburg“ am 24. Juni 2024. Nach einem Begrüßungssekt der HBLAuBA Klosterneuburg und einleitenden Worten von der Großmeisterin Ingrid HAMERSKY und Direktor Dr. Reinhard EDER wurden die Siegerweine eingeschenkt und die Produzenten dieser Weine interviewt.

Kategorie „Weißwein Klassik“:

Mathias Lieleg mit Gelber Muskateller Eichberg DAC 2023 (1. Platz)

Nö Weinkönigin Laura Hummel mit Weinviertel DAC Sätzen 2023 (2. Platz)

Andreas Mauser mit Weinviertel DAC 2023 (3. Platz)

Kategorie „Weißwein Reserve“:

Thomas Gangl mit Grüner Veltliner Reserve 2021 (1. Platz)

Bundesweinkönigin Sophie Hromatka mit Riesling DAC Reserve Antingen 2022 (2. Platz)

Jakob Paschinger mit Grüner Veltliner „1598“ 2021 (3. Platz)

Kategorie „Rotwein“:

Sophie Smoley mit Merlot Reserve 2021 (1. Platz)

und weiters mit Sophie I. Reserve 2022 (2. Platz)

Alexander Schruiff mit Rotweincuvée Exempel 2021 (3. Platz)



Fotos © Martina Lex

Verleihung der Ehrenmitgliedschaft an Hw. Herrn Propst Anton Höslinger

Im Rahmen der Vergleichsweinkost zwischen dem Chorherrenstift Klosterneuburg und unserer HBLAuBA am 24. Juni 2024 wurde dem neuen

Propst Hochwürdigsten Herrn ANTON Höslinger

die Ehrenmitgliedschaft des Verbandes der Klosterneuburger Önologen und Pomologen verliehen.

Der Vorstand des Absolventenverbandes würdigte mit dieser Auszeichnung primär die besondere persönliche Wertschätzung der Weinwirtschaft durch den Hw. Herrn Propst ANTON. Das besondere Interesse an der Weinwissenschaft zeigt sich in seinem beachtenswerten Fachwissen, welches er im Zuge von privat organisierten, höchst professionell gestalteten Weinverkostungen mehrfach bewiesen hat. Zusätzlich gelingt es ihm auch sehr glaubwürdig, den in der Wein- und Obstwirtschaft tätigen Personen seine Anerkennung für die körperlich schwere und wirtschaftlich schwierige Tätigkeit zu vermitteln. Besonders wichtig ist, dass er die Ressourcen für ein erfolgreiches Wirtschaften des stiftlichen Weingutes zur Verfügung stellt.

Darüber hinaus ist Propst ANTON als Leiter des Chorherrenstifts der oberste Vertreter jener Institution, die wesentlich zur Gründung unserer Lehr- und Forschungsanstalt beigetragen, diese in den ersten Jahren geführt und untergebracht und stetig unterstützt hat. Auch in der näheren Vergangenheit und Gegenwart bestehen enge wirtschaftliche und persönliche Verbindungen zwischen dem Stift und der HBLAuBA, die beispielsweise durch die Entsendung des Chorherrn und Novizenmeisters Hw. Herrn Dr. Dominic (TASSILO) Lorenz für den Unterricht in röm.-kathol. Religion, das Zurverfügungstellen von Räumlichkeiten für Feiern (z.B. Augustinussaal für die Maturafeier) und die Überlassung von Pachtflächen in Klosterneuburg gefestigt werden.



v.l.n.r.: Propst Anton, Dir. Eder, Hw. Herr Tassilo

Wieder NÖ Landessieger mit einem Rotwein

Bereits zum vierten Mal innerhalb der letzten sechs Jahre dürfen wir uns über einen NÖ Landessieg mit einem Rotwein erfreuen!

Heuer hat unser **Rotburger (Zweigelt) Reserve 2022** die **Kategorie Zweigelt gewonnen** und sich gegen starke Konkurrenz durchgesetzt. Die wiederholte Top-Auszeichnung unserer Rotweine ist ein eindeutiger Beweis dafür, dass die Kollegen/-innen vom Weinbau inkl. Rebenzüchtung und Kellerwirtschaft über bestes Fachwissen verfügen und dieses hervorragend anwenden.

Die offizielle Ehrung der Weingüter und die Übergabe der Landessieger-Trophäe erfolgte am 27. Juni 2024 im Rahmen des NÖ Festspielhauses in St. Pölten. Die Show (24 Siegerkategorien) wurde von Schauspieler Rudi RUBINEK sehr unterhaltsam moderiert. Die Trophäe wurde von unserem Betriebsleiter Ing. Christof REISCHER und Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER entgegengenommen. Neben dem Sieg in der Kategorie Zweigelt war es auch sehr erfreulich zu sehen, dass mehr als die Hälfte der Siegerweine von Betrieben unserer Absolventen/-innen hergestellt wurden.



© Event Fotos leadersnet Christian Holzinger NÖLLWK

Österreichweite Vertretung für alle Land- u. Forstw. Lehranstalten (LFLA)

Da die land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalten über ganz Österreich verteilt sind, gibt es zur Ermittlung der landesweiten Vertretung eine sogenannte Wahlwoche, in der mittels Briefwahl die Stimme abgegeben werden kann. Danach gibt es dann eine Verkündung, in der das Ergebnis verlautbart wird.

Es ist sehr erfreulich, dass unser Schüler **Karl-Philipp PORTELE** (V. Jahrgang) in diesem Jahr der designierte bundesweite Vertreter aller LFLA-Schüler/-innen von Klosterneuburg bis nach Hohenems ist.



Fachbuch „Technologie der Obstbrennerei“ - 4. Auflage neu erschienen!

Die HBLA und BA Klosterneuburg arbeitet im Rahmen wissenschaftlicher Projekte erfolgreich an der Weiterentwicklung der Obstbrennerei mit (z.B.: Vakuumdestillation, Leitfähigkeitsmessung zur Nachlaufabtrennung). Der Ulmer Verlag stellt mit dem **Fachbuch „Technologie der Obstbrennerei“** (ISBN 978-3-8186-1063-0) neben anderen die Verbreitung des Fachwissens sicher. Im Oktober 2024 wurde nun die 4. Auflage auf den Markt gebracht. Die Vorbereitungen dazu starteten bereits 2018. DI Dr. Manfred Gössinger und acht weitere Experten/-innen aus Deutschland, der Schweiz und Österreich stellten die Informationen zu Themen wie chemische, biochemische, mikrobiologische sowie rechtliche Grundlagen der Brennereitechnologie, Rohstoffe, Brennereieinrichtungen, u.v.m. zusammen. **Neu** in dieser Auflage sind die **Themen Likör und sensorische Grundlagen**. Kurze Einleitungen und Hervorhebungen von wichtigen Inhalten (Info-Kästchen) sollen das Lesen und Erfassen der Inhalte erleichtern.



Unsere Weine beim Staatsfeiertagsempfang in Paris

Auch heuer wurden die Gäste beim Staatsfeiertagsempfang (Fête Nationale) am 26. Oktober 2024, zu dem die Österreichische Botschafterin in Paris eingeladen hatte, mit einer Auswahl unserer Weine und Säfte verwöhnt. Zusätzlich gab es exquisite Käsevariationen unserer Schwesterschule HBLFA Tirol, die bestens zu unseren Weinen passen.



© Walter Hanzmann, Stift Klosterneuburg

Projekt „PAVOG“

(Gefährdete Pflanzenarten Österreichs - Vermehrung und Wiederansiedlung durch Botanische Gärten Österreichs“ - Wiederansiedlungsfläche am Versuchsgut Agneshof)

Im Projekt „PAVOG“ implementieren die Botanischen Gärten der Universität Innsbruck, des Landesmuseums Kärnten, der Paris Lodron Universität Salzburg, der Universität für Bodenkultur Wien und der Universität Wien **Maßnahmen zum Schutz gefährdeter Pflanzenarten**. Nach Auswahl der gefährdeten Zielarten anhand der Gefährdungskategorie (CR = “vom Aussterben bedroht“, EN = “stark gefährdet“, VU = “gefährdet“, NT = “Vorwarnstufe“) und der Auswahl von Zielflächen zur Wiederansiedlung werden Aufsammlungen der Zielarten nach den ESCONET (= Europäisches Saatgutnetzwerk) – Richtlinien durchgeführt. Die Wiederansiedlung erfolgt nach ein bis zwei Jahren über Aussaat von Samen oder der Auspflanzung von Jungpflanzen. Über den Projektzeitraum hinaus wird das Monitoring der Flächen begleitend fortgeführt, um die langfristige Etablierung der ausgewählten und wiederangesiedelten Pflanzen zu dokumentieren.

Am Botanischen Garten der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU University) liegt der Fokus auf bestimmte seltene, in Niederösterreich und Wien vom Aussterben bedrohte Wildkräutern (z.B. ‘*Scandix pecten-veneris*’, *Adonis aestivalis*’, u.a.). Am **Versuchsgut Agneshof** wurden auf einer ehemaligen Böschungs- bzw. Entwässerungsfläche in der Ried Rothäcker, die vor einigen Jahren eingeebnet wurde und weinbaulich nicht nutzbar ist, im November 2024 die Samen von Venuskamm, Großblütiger Strahldolde und Sommer-Adonisröschen angesät. Die Saatbeetvorbereitung erfolgte durch die Mitarbeiter des Versuchsgutes Agneshof und die Aussaat durch Dr. Leonid Rasran und dessen Mitarbeiter vom Institut für Botanik der Universität für Bodenkultur Wien. In Zukunft ist die **Aussaat weiterer gefährdeter Wildkräuter auf dieser Fläche** und die Dokumentation der Etablierung der angesiedelten Arten vorgesehen.

Dieses Projekt trägt zu einer weiteren **Erhöhung der Arten- und Sortenvielfalt am Versuchsgut Agneshof** bei.



Tag der Demokratie

Am 4. November 2024 nahmen acht unserer Schüler/-innen in Begleitung einer Lehrkraft am Tag der Demokratie im Landwirtschaftsministerium teil. Bei lockerer Atmosphäre war es möglich, mit Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig ins Gespräch zu kommen. Nach dem Mittagessen wechselte unsere Gruppe ins Haus der Europäischen Union, wo ihnen Einblicke in die Arbeit österreichischer Vertreter in Brüssel gewährt wurde.



Prämierung unseres Schülerhonigs

Bei der Produktprämierung „Die goldene Honigwabe“ in Wieselburg (NÖ) konnten unsere Schüler/-innen mit ihrem **Blütenhonig 2024** die **Silbermedaille** erringen.



Neuaufgabe der Beratungsbroschüre „Sachgerechte Düngung im Weinbau“

Gesunde Böden sind wichtige Voraussetzungen für die Produktion qualitativ hochwertiger Trauben. Im Rahmen der Arbeitsgruppe Weinbau des Fachbeirates für Bodenfruchtbarkeit und Bodenschutz des BMLUK wurde unter der Leitung von DI Martin Mehofer und Dr. Andreas Baumgarten (AGES) und unter Mitarbeit weiterer Kollegen der HBLAuBA Klosterneuburg und von Mitarbeitern der Landeslandwirtschaftskammern die Beratungsbroschüre „Sachgerechte Düngung im Weinbau“ überarbeitet und aufbauend auf aktuellen Erkenntnissen aus Wissenschaft und Praxis deren Inhalte aktualisiert. Die Layoutierung des Textes erfolgte durch das BMLUK.

Die Broschüre kann im Internet in Form einer pdf-Datei kostenlos heruntergeladen werden:

<https://www.weinobst.at/forschung-abteilungen/weinbau/aufgaben.html>

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



Wettbewerb „Gesucht Jungsommelier/e des Jahres 2025“

Sandra LANGBAUER und Andreas SCHANDL (beide V. Jg.) haben viele Stunden ihrer Freizeit investiert, um am Bewerb zum Jungsommelier/zur Jungsommelière Österreich in Bad Gleichenberg (29. – 30. Jänner 2025) teilzunehmen. Großartige Leistungen wurden von den 38 Kandidaten/-innen aus ganz Österreich gezeigt; 15 schafften ins Finale.

Es gab diesmal drei erste Plätze, und wir schafften es als **HBLA und BA für Wein- und Obstbau unter die 10 besten Schulen Österreichs!**



Destillata-Verkostung 2025

In der zweiten Februar-Woche war es wieder soweit: Knapp 500 Obstdestillate, Liköre, Spirituosen, Strong Spirits und Zigarrenbrände standen zur **Verkostung und Bewertung** bereit. Die Vorbereitung der Proben und des Verkostungsraumes stellt immer eine besondere Herausforderung dar, weil die Proben sehr kurzfristig angeliefert werden und der Slot zwischen den Kursen des Hauses für die Bereitstellung des Gelben Salons einer guten Koordination bedarf.

Dank der guten Zusammenarbeit der Kollegen/-innen und dem Destillata-Team konnten die Proben wieder fachgerecht verkostet werden. Die Ergebnisse wurden schließlich Mitte März 2025 bei der Destillata-Gala bekannt gegeben.



Wine Tasting Competition by young professionals - Paris 2025

Vom 24. bis 27. Februar 2025 flogen die Schüler/-innen Anna Erlacher und Felix Eberl (beide IV. Jahrgang) in Begleitung von Fachlehrer Ing. Johannes Friedberger nach Paris, besuchten die Landwirtschaftsmesse

„SIA - Salon International de l' Agriculture“

und nahmen am Weinverkostungswettbewerb für junge Berufstätige teil, bei dem 16 Nationen aus ganz Europa vertreten waren.

Bei der **Verkostung** lagen unsere Schüler/-innen **im absoluten Spitzenfeld** (Eberl 1. Platz und Erlacher 7. Platz!!!).



Destillata-Gala in Schloss Maretsch in Bozen

Die **Ergebnisse der diesjährigen Destillata-Verkostung** wurden am 14. März 2025 im Schloss Maretsch, dem ehemaligen Sitz des Landeshauptmanns und der Deutschordenskomtur, im Rahmen einer Preisverleihung durch den Bundesobstbauverband (BOV) bekannt gegeben. Im Zuge der Feierlichkeiten wurde neben den zahlreichen Ehrungen der Sieger in den verschiedenen Destillatkategorien durch den Präsidenten des Bundesobstbauverbandes Ing. Manfred Kohlfürst der jahrelange Leiter des Organisationskomitees der Destillata, unser Absolvent Herr Ing. Wolfgang LUKAS (NÖ LWK), verabschiedet. Dr. Manfred Gössinger oblag die große Ehre, eine kurze Laudatio auf Kollegen Lukas zu halten und einen der Edelbrenner des Jahres auszuzeichnen.



© Destillata Gala (BOV)/Verena Hörtnagel

EUROPEA Wine Championship 2025

Die diesjährige EUROPEA Wine Championship fand vom 22. bis 26. April 2025 in Südtirol statt und wurde gemeinsam von der Fachschule Laimburg und der Oberschule für Landwirtschaft in Auer organisiert. Als Vertreter unserer Schule waren diesmal Moritz GINDL und Vinzenz SCHMUCKENSCHLAGER (beide IV. Jg.) und als Teamleader DI Florian Faber mit dabei.

Leider konnten wir in diesem Jahr nicht die gewohnten Spitzenplätze erreichen. Dennoch: In der Gesamtwertung erreichte Moritz Gindl den 19. Platz, Vinzenz Schmuckenschlager den 34. In den Einzelwertungen stechen bei Moritz Gindl ein 11. Platz in der Kellerwirtschaftswertung und bei Vinzenz Schmuckenschlager ein 10. Platz beim „Special Award“ positiv heraus.



Moritz Gindl (1. v. links) u. Vinzenz Schmuckenschlager (2. v. links) mit anderen Teilnehmer/-innen

Hibernal Forum 2025

Am Samstag, den 26. April 2025 hat im tschechisch-südmährischen Weinort Šardice im Bezirk Hodonin die Veranstaltung „**PIWI 2025 - Hibernal Forum**“ stattgefunden. Im Zentrum dieser Veranstaltung standen der Anbau, die Vinifizierung und die Eigenschaften der Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit. Gleichzeitig fand auch ein **Weinwettbewerb** statt. Dabei wurden 226 Weine aus Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit verkostet und bewertet. Im Rahmen der Weiterbildungsveranstaltung am Vormittag mit etwa 50 Teilnehmer/-innen wurden wieder zahlreiche Vorträge gehalten.

Bewährter Organisator dieser Veranstaltung war der Verein der Mendelwinzer Šardice. Der Wettbewerb stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten e.V. („PIWI-International“), der Gemeinde Šardice, des Tschechischen Weinbauverbandes und der Tschechischen Weinmarketinggesellschaft.

Im Rahmen der Weinbewertung erhielt die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg **Goldmedaillen** für folgende Weine: **Pinot Nova Bio 2023, Pinot Nova (WB 59) 2024, Ráthay K+K 2023 und Science Fiction Weiss 2024.**

Silbermedaillen erzielten die Weine **Science Fiction Rot 2023, Royalny (WB 38) 2024, Cabernet blanc (WB 41) 2024, Donauriesling 2024 und Donauveltliner 2024.** Auch die weiteren eingereichten Weine wie Johanniter (WB 42) 2024 oder Sauvignier Gris 2024 wurden gut bewertet.



Ing. Kumšta, Ing. Zdeněk Buščík (Veranstaltungsorganisator), Ing. Hanak, DI Mehofer und Prof. Ing. Pavloušek bei der Urkundenüberreichung für die prämierten Weine

Präsentation unserer HBLAuBA beim Festakt „80 Jahre Zweite Republik“

Dank unserer guten Kontakte in die Präsidentschaftskanzlei wurde uns die große Ehre zuteil, unsere HBLA und BA Klosterneuburg beim Festakt „80 Jahre Zweite Republik Österreich“ am Sonntag, den 27. April 2025 in der Hofburg präsentieren zu dürfen.

So wurden einerseits unsere Weine (Donauriesling Bio, Pinot Nova) und unser Perlwein Sparkling Science Rosé beim Empfang ausgeschenkt und uns zusätzlich auch ein Tisch zur direkten Vorstellung unserer Produkte zur Verfügung gestellt. Unterstützt wurden Direktor Dr. Eder und DI Doberer von engagierten Schüler/-innen des III. und IV. Jahrgangs.

Besonders erfreulich war, dass wir dem **Festakt im Krönungssaal** beiwohnen durften. In seiner Festrede erläuterte **Bundespräsident Alexander Van der Bellen** die dramatischen historischen Hintergründe, die schließlich zur Gründung der Zweiten Republik führten. Tiefgreifende Einblicke in die Zusammenhänge, die zur den Katastrophen der beiden Weltkriege führten, gab Professor Sir Christopher Clark (Universität Cambridge). Ein gelungener Programmpunkt war das Gespräch der Schulsprecherin Lisa Hiebl vom BRG Enns mit dem Zeitzeugen Herrn Hellmut Butterweck (Theaterkritiker und Ressortleiter für Zeitgeschichte der Wiener Wochenzeitung „Die Furche“), der aus erster Hand von den prägenden Momenten der österreichischen Geschichte berichtete. Beim anschließenden Empfang ergab sich auch die Möglichkeit für ein kurzes Gespräch und Gruppenfoto mit unserem Herrn Bundespräsidenten Prof. Dr. Alexander Van der Bellen, wobei es einem Schüler sogar gelang, ein Autogramm mit Widmung zu ergattern.



Schulwein wurde „vergoldet“!

Im Zuge des **Piwi Wine Award Austria 2025** am 12. Juni 2025 konnte **unser Rotwein Ráthay Jubiläumswein K&K 2022** den **2. Platz** erreichen.

Dieses erfreuliche Ergebnis wurde diesmal besonders präsentiert. Der ehrenamtliche Verein Piwi Österreich ließ sich heuer zur Prämierung der Siegerweine einen besonderen Ort einfallen: In der **Goldschmiede Nikl in der Taborstraße** wurden die Weine präsentiert und gebührend gefeiert. Die Veranstaltung wies eine sehr hohe Besucherzahl auf, die sich intensiv über die Vorteile und Besonderheiten von Piwi Rebsorten informierten. Die Weinbauschule Klosterneuburg war ehrenamtlich durch Ing. Johannes Friedberger vertreten.



Abschied vom Götzhof

Nach 69 Jahren musste unsere Abteilung Rebzüchtung vom landwirtschaftlichen Gut Götzhof in Langenzersdorf absiedeln. Dieser sehr große Verlust und große Aufwand wurde von uns nicht angestrebt, sondern wurde uns von der **grundbesitzenden Familie KRUMMEL** aufgezwungen. Nach einer erfolgten Besitzübergabe haben die neuen Eigentümer den Beschluss gefasst, die große Liegenschaft künftig selbst nutzen zu wollen, und sie ließen uns daher auf verschiedene Art und Weise spüren, dass eine Verlängerung unseres Pachtvertrages nicht erwünscht sei. Ende Sommer 2022 wurden wir von der Fam. Krummel per E-Mail informiert, dass sie den **Pachtvertrag nicht verlängert, sondern mit 31. Dezember 2024 auslaufen** lassen will, weil sie für die Grundstücke eine eigene Nutzung vorhabe.

So mussten wir die verbleibende Zeit bestmöglich nutzen, um alle unsere „Schätze“ (Laboratorien, Büro, Wohnungen, Glashäuser, Weinkeller mit Mikrovinifikation, Weingärten, Rebschule, Vortreib- und Kühlhäuser u.a.) bestmöglich und möglichst vollständig nach Klosterneuburg zu übersiedeln.



v.l.n.r.: Ing. Endler, Fam. Krummel, Direktor Eder

Geschichte der Rebzüchtung in Österreich

Die hpts. in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts erfolgte Einschleppung verheerender **Krankheiten** (z.B. Oidium, Peronospora) und **Schädlinge** (z.B. Reblaus) aus Amerika hatte desaströse Auswirkungen auf den Weinbau in ganz Europa und natürlicherweise auch in Österreich. Trotz zahlreicher und verschiedenster Versuche zeigte sich im Laufe der Zeit, dass chemische Pflanzenschutzmaßnahmen (z.B. Bodeninjektionen mit giftigem CS₂, zeitweise Überflutung der Weingärten) keinen ausreichenden Schutz gegen diese invasiven Parasiten bieten, und daher rückten die Züchtung resistenter Sorten (Hybride) sowie die Veredlung der Edelsorten auf affine, reblausresistente Unterlagen als hoffnungsvolle Mittel in den Vordergrund der Aktivitäten. So wurde beispielsweise in Deutschland bereits um 1870 an der Pflanzenphysiologischen **Versuchsstation in Geisenheim** (Prof. Dr. Hans MÜLLER-THURGAU) mit der Kreuzungszüchtung von Reben begonnen, während in Österreich noch längere Zeit keine einheitliche Linie gefunden werden konnte. Besonders mit der Veredlung blieben lange Zeit die Erfolge aus, da keine standortgerechten, affinen Unterlagsreben zur Verfügung standen. So bedurfte es privater Initiativen wie der von Sigmund TELEKI in Villanyi (Ungarn), um reblausresistente Hybriden zu finden, die mit den Edelrebsorten verträglich und standortgerecht waren. Aus diesen Sortimenten, die er im Jahr 1902 seinem Freund Franz KOBER überließ, stammen schlussendlich so erfolgreiche Hybriden wie die weltweit verwendeten Unterlagsrebsorten Kober 5BB und Teleki (Kober) 125 und Teleki 8C.

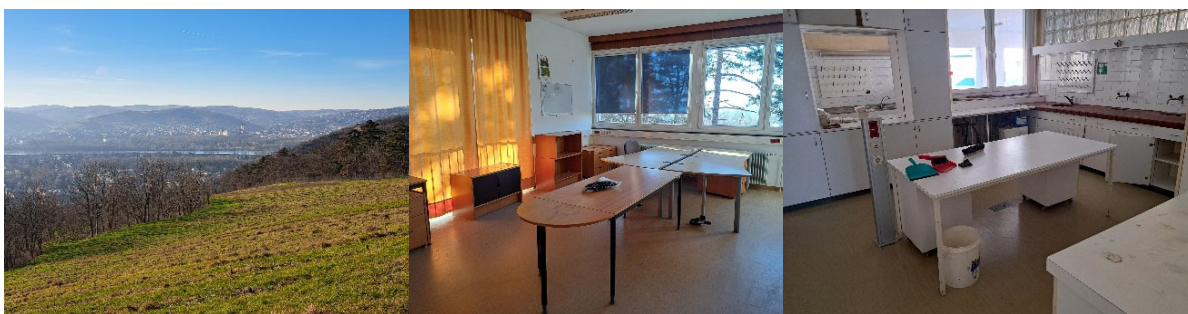
Trotz oder wegen dieser Erfolge wurde die Notwendigkeit der Gründung einer staatlichen Rebzuchtungsanstalt immer deutlicher erkannt und von Ludwig LINSBAUER, Direktor an der k.k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg beispielsweise im Jahr 1914 klar zum Ausdruck gebracht. Trotz der enormen politischen Umwälzungen und der tragischen Verluste an Menschen und Ressourcen infolge des 1. Weltkrieges wurde dieser Wunsch im Jahre **1921** in die Realität umgesetzt und in Klosterneuburg eine **Bundesrebenzüchtungsstation** errichtet. Bereits nach kurzer Zeit wurde **Fritz ZWEIGELT** zum Leiter dieser Station ernannt, der mit seinem großen Engagement und Wissen die Rebzüchtung wesentlich weiterentwickelte. Sein Erbe ist uns in Form der **erfolgreichsten Rotweinzüchtung der Welt** („Rotburger-Zweigelt“), aber auch anderer Sorten wie z.B. „Blauburger“ bestens vertraut und anerkannt, auch wenn wegen seiner politischen Einstellung ein Schatten auf seinem Nachruf liegt. Trotz des großen Einsatzes und der internationalen Anerkennung blieben aber die Arbeitsbedingungen für die Rebzüchtung am Standort Klosterneuburg schwierig und beengt, sodass nach Ausweichquartieren gesucht wurde.

Klosterneuburger Rebzüchtung am Götzhof in Langenzersdorf

Erst nach dem 2. Weltkrieg wurde in Langenzersdorf mit dem großen landwirtschaftlichen Besitz der Familie GÖTZ ein geeignetes Anwesen für die Rebenzüchtung gefunden. Am **1. April 1955** gelang es, die Hälfte der landwirtschaftlich genutzten Flächen (rund 13 ha) von der Familie KRUMMEL (BÜSSING), den Erben der Fam. Götz, zu pachten, und am 2. März 1962 schließlich auch die restliche Fläche vom bisherigen Nutzer, Herrn Rudolf KNOBLICH, zu übernehmen, sodass nun der Rebzüchtung am „**Götz-Hof**“ in **Langenzersdorf** insgesamt 26,2 ha sowie zahlreiche Gebäude (Labors, Büros, Technika, Werkstätten und Glashäuser, die aber größtenteils vom Bund errichtet wurden) zur Verfügung standen – Betonung auf „standen“.

Diese idealen Verhältnisse, gepaart mit dem Fleiß und Geschick der Abteilungs- und Betriebsleiter (z.B. DI Leopold MÜLLNER, DI Herwig KASERER, Ing. Gottfried SCHÖFFL, HR DI Dr. Ferdinand REGNER, Ing. Andreas ENDLER), haben dazu geführt, dass sich das eher verwahrloste Anwesen Götzhof im Laufe der Jahrzehnte zu einem Musterweingut gemausert hat. Leider fand dieser für die Rebzüchtung fast paradiesische Zustand im Sommer 2022 ein unerwartetes und jähes Ende, als die grundbesitzende Familie KRUMMEL mitteilte, dass sie die Grundstücke nun selber nutzen und daher den Mietvertrag nicht verlängern wolle.

Zum heutigen Zeitpunkt können wir sagen, dass uns die Mammutaufgabe, rund 12 ha Weingärten mit wertvollen und einzigartigen Neuzüchtungen und Klonenmaterial sowie Büros, Laboratorien und Arbeitsräume für rund 15 Mitarbeiter/-innen sowie Glashäuser, Vortreibhallen und ein Technikum für Mikrovinifikationen nach Klosterneuburg zu übersiedeln, sehr gut gelungen ist und dass wir nun die Zukunft der Rebzüchtung in Österreich mit großen Optimismus betrachten können.



Zukunftsvision der Rebzüchtung

Wir sind zu 100 % der Meinung, dass für die Lösung der künftigen, gewaltigen Herausforderungen, denen sich der Weinbau weltweit stellen wird müssen, die Rebzüchtung einen wesentlichen Arbeitsbereich darstellt. So ist anzunehmen, dass einige der großen Probleme, die der **Klimawandel** mit sich bringen wird, wie beispielsweise Trockenheit, Spätfrost, invasive Krankheiten und Schädlinge sowie zu hohe Zuckergradationen, teilweise durch die Züchtung neuer Rebsorten und Unterlagsreben gemindert oder sogar bewältigt werden können. Auch der Wunsch der Bevölkerung nach **verringertem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln** wird höchstwahrscheinlich nur durch das zur Verfügungstellen neuer, krankheitsresistenter Rebsorten erfüllbar sein, wobei in diesem Bereich mit der Bereitstellung qualitativ hochwertiger PIWI-Sorten, insbesondere auch von der Klosterneuburger Rebzüchtung schon sehr viel erreicht wurde (z.B. Rösler, Ráthay, Donauriesling, Donauveltliner). Züchtungserfolge in anderen Bereichen des Pflanzenbaus lassen erwarten, dass auch im Wein künftig Sorten auf den Markt kommen werden, die mit zielgerichteten genetischen Methoden (z.B. CRISPR-Cas9) gegen spezielle Krankheiten oder Mangelerscheinungen resistent gemacht wurden. Weiters ist anzunehmen, dass auch bei den weiteren Mechanisierungsschritten im Weingarten bald der **Ruf nach neuen Sorten und Unterlagen** erklingen wird, die für diese minimale Bearbeitung optimal geeignet sein sollen.

Daher freuen wir uns sehr, dass der **Neubau des Hauptgebäudes für die Rebzüchtung** (Multifunktionsgebäude) zügig voranschreitet und dass nach derzeitigem Stand die so wichtige Abteilung Rebzüchtung sowie die mindestens so wertvollen Bereiche Phytomedizin und Nachhaltigkeit samt einiger schulischer Aktivitäten (Turnsaal, Ab-Hof-Verkauf, Jungsommerlierzentrum und Übungsfirma) bereits im Sommer 2026 in das schöne neue Gebäude einziehen werden können.

Es ist somit alles vorbereitet, dass die Züchtung, Phytomedizin und Nachhaltigkeit in Klosterneuburg **sehr gute Voraussetzungen für eine prosperierende Zukunft** vorfinden werden.



VORENTWURF

Erweiterung HBLA & BA
für Wein- und Obstbau
in Klosterneuburg

Abgabe: 23.02.2023

caspar||wichert

Freigabe durch die Bauherren

Ort, Datum

Die Abteilung Chemie - Qualitätskontrolle stellt vor:

Das iLIMS

Seit über zwei Jahren ist es nun in Betrieb, unser neues **LIMS** (kurz für: **Labor-Information-Management-System**).

Aber was hat der Umstieg von unserem alten System auf das neue gebracht? Besonders zu den Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit haben wir mit dem Umstieg große Fortschritte gemacht, da wir mit dem iLIMS nun alle Prüfberichte, Gutachten und auch Rechnungen digital freigeben, signieren und per E-Mail an die Kunden/-innen versenden können.

Somit werden pro Probe mindestens zwei Blatt Papier gespart, was mit einer jährlichen Probenmenge von ca. 6.000 Privatproben und ca. 500 amtlichen Proben eine beachtliche Menge Papier ausmacht.

Insgesamt laufen in der Abteilung Chemie - Qualitätskontrolle jährlich ca. 13.000 Proben über unser Laborinformationssystem, davon auch noch ca. 3.000 hausinterne Forschungsproben und ca. 3.500 Proben zur Qualitätssicherung (Referenzmaterial, Eignungstests usw.).



Der Anmeldebildschirm

Das LIMS ist von größter Bedeutung für ein modernes Labor, da die Daten aller eingereichten Proben auf einem Blick ersichtlich sind, Werte von Laborgeräten (FTIR, Biegeschwinger, ...) automatisch eingepflegt werden und man Berichte mit großer Zeitersparnis erzeugen kann.

Bis aber ein solches Programm, das bei der Installation als „Grundgerüst“ geliefert wird, alle Wünsche umsetzen kann, muss sehr viel Arbeitszeit investiert werden.

Unser **iLims-Team** bestand aus Monika Schilcher, Ing. Veronika Schober, DI Stefanie Berghold und Susanne Schneider.

Von der ersten Einschulung in das allgemeine System Ende März 2021 durch die Firma INTEGRIS bis zum Verwendungsstart am 24. April 2023 haben wir uns zwei Jahre lang eifrig in das Programm eingelernt und es für die Verwendung unseres Laborpersonals angepasst und eingerichtet.

Unser Team hat sich die Arbeit aufgeteilt, somit hatte jeder von uns sein eigenes Spezialgebiet.

Die Formeln, Berechnungen, das automatische Setzen, ob ein Wert akkreditiert oder nicht akkreditiert ist - das alles lag im Aufgabenbereich von Monika Schilcher. Akkreditierte Methoden zu erstellen war besonders herausfordernd, da gewisse Punkte bei der Berechnung und Selektion

beachtet werden mussten, damit das Programm am Prüfbericht schließlich alles entsprechend ausweist.

Veronika Schober kümmerte sich um die Übernahme der Textbausteine. Bei der Vielzahl an Matrices, Methoden und gesetzlichen Grenzwerten war dies eine große und sehr wichtige Aufgabe, da sie nicht nur auf Deutsch, sondern für den Fall, dass es sich um Exportproben handelt, auch in englischer Sprache umsetzen musste.

Für die Erstellung von Berichten (z.B. Prüfberichte, Gutachten) kam ein eigenes Programm zum Einsatz. Stefanie Berghold musste zusätzlich zum iLIMS auch noch den Report-Designer bedienen und hat es schließlich geschafft, alle Vorgaben und Wünsche in unseren Berichten abzubilden.

Susanne Schneider war für die Arbeitsabläufe im Programm zuständig (Erstellung der sogenannten „Workflows“). Ob man mit nur zwei Klicks zum richtigen Probenformular kommt oder ob man einen fertigen Prüfbericht mit nur einem Klick auf einen Knopf „unterschreiben“ kann - diese ganzen Knöpfe mussten eingerichtet werden.

Wo im Vordergrund im Programm herumgewerkelt wurde, hat die Abteilung EDV dafür gesorgt, dass server- und systemtechnisch alles reibungslos funktioniert.

Zum Schluss: Ist das Programm fertig? Ja und Nein. Es wächst immer weiter. Manchmal kommt eine neue Methode dazu, dann fällt vielleicht einmal auf, dass ein anderer Arbeitsablauf simpler gestaltet werden könnte und wieder sind Änderungen nötig. In der jetzigen Form funktioniert unser iLIMS gut, aber besonders in Punkten der Digitalisierung muss auch immer weitergedacht werden. Es wird zum Beispiel gerade daran gearbeitet, dass die amtliche Kost mit dem iLIMS verbunden werden könnte. Eine große Erleichterung soll dabei die automatische Übernahme von Proben sein, die von den Antragstellern im Wein-Online eingereicht wurden.



Das Team: Schober, Schilcher, Schneider u. Berghold (v.l.n.r.)

Kontrollen u. Zertifizierungen in unseren Produktionsbetrieben im Jahr 2024

Wenn es um Zertifizierungen unterschiedlichster Art geht, so sind unserer Betriebe sehr erfolgreich. Der Obstbau, die Obstverarbeitung, der Weinbau und die Kellerwirtschaft sind z.B. **BIO zertifiziert**. Die Obstverarbeitung und die Kellerwirtschaft sind gemeinsam **IFS Progress Food zertifiziert**, und der Weinbau, die Rebzüchtung und die Kellerwirtschaft sind **Nachhaltig Austria zertifiziert**. Für alle drei Zertifizierungen fanden im Sommer und Herbst 2024 die Überprüfungen statt. Zusätzlich gab es im November noch eine **AMA-Überprüfung** statt, die ebenso erfolgreich absolviert werden konnte.

In unserem Ab-Hof-Verkauf gibt es ein breites Sortiment an Bio-Produkten, und tatsächlich ist das angebotene Bio-Sortiment in den letzten Jahren gewachsen. Die biologische Arbeitsweise findet vorrangig im Obst- und Weinbau statt. Dort sind die Regeln am wichtigsten, wie beispielweise der Verzicht auf künstliche Dünger und künstliche Pestizide. Aber auch in den verarbeitenden Betrieben gibt es Regelungen zu berücksichtigen. Die Überprüfung und erfolgreiche Re-Zertifizierung durch die Agrovet fand am 25. Oktober 2024 statt.

Im Sommer 2024 fand das Assessment für unsere IFS Progress Food Version 3.0 Zertifizierung statt. Die zwei Abteilungen Obstverarbeitung und Kellerwirtschaft machen jährlich eine Überprüfung im Bereich der Lebensmittelsicherheit und -qualität. Auch hier ist das vorrangige Ziel, Erfahrungen zu sammeln, um aus erster Hand Informationen zu den Themen Zertifizierungen und HACCP für den Unterricht zu generieren. Bereits seit 2014 sind die Betriebe in der Lebensmittelsicherheit und -qualität zertifiziert. Im Jahr 2019 folgte die Umstellung auf die aktuell gültige Zertifizierung IFS Global Market Food, die seit einem Jahr IFS Progress Food heißt. Bei den Zertifizierungen sind Versionsänderungen notwendig, da sich Bedingungen in der Lebensmittelproduktion durch technische Fortschritte, aber auch durch gesetzliche Neuerungen ändern. Die Zahl der Anforderungen steigt; gab es bei der Version 2 noch 117 Anforderungen, sind es bei der Version 3 nun 201 Anforderungen. Bei der Abschlussbesprechung zeigte sich, dass wir mit einer Bewertung von 90,87 % ein ausgezeichnetes Ergebnis erzielten.

Die Nachhaltig Austria Zertifizierung konnten wir im Herbst ebenso erfolgreich absolvieren (wir sind bereits seit 2015 dabei). Hierbei werden alle Produktionsmaßnahmen eines Weingutes oder Trauben produzierenden Betriebes in neun Nachhaltigkeitsbereichen bewertet: Qualität, Soziales, Ökonomie, Klima, Material, Energie, Boden, Biodiversität und Wasser. Das Ergebnis der Auswertung wird in einem Spinnendiagramm nach dem Ampelsystem dargestellt, das den Nachhaltigkeitsstatus des Betriebes und Verbesserungspotentiale aufzeigt. Jede Maßnahme wird zusätzlich hinsichtlich der Auswirkung auf alle anderen Maßnahmen bewertet. Das Zertifikat wird organisiert vom Österreichischen Weinbauverband, wissenschaftlich begleitet u.a. von einigen Kollegen/-innen aus unserem Haus und kontrolliert von den Kontrollstellen Agrovet oder Lacon. Die Überprüfung fand gemeinsam mit der Biokontrolle am 25. Oktober 2024 statt.

Unsere letzte Kontrolle hatten wir am 28. November 2024 von der AMA im Rahmen einer Überprüfung von 100 zufällig ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben ohne Tierhaltung. Diese Kontrolle betraf die Betriebe Obstbau, Weinbau, Rebzüchtung, Obstverarbeitung, Kellerwirtschaft und die Abteilung Betriebswirtschaft und Controlling. Die Kontrolle war recht schnell und erfolgreich erledigt. Einerseits produzieren wir keine Futtermittel und zusätzlich haben wir die oben genannten Zertifikate und sehr genaue Aufzeichnungen, bspw. durch das Warenwirtschaftssystem, die aufzeigen, dass die Betriebe sehr exakt und rückverfolgbar arbeiten.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass alle produzierenden Betriebe im Haus und die Abteilungen durch die Kontrollen und Zertifizierungen einen erheblichen Aufwand leisten. Sie sind für unsere Betriebe ein Mittel, um die Herausforderungen dieser Arbeitsweisen direkt zu erfahren. Das ist natürlich ein **großer Mehraufwand**; gleichzeitig ist das auch ein wesentlicher Faktor, weswegen die HBLAuBA sehr **praxisnah** ist.



HBLA und BA Klosterneuburg für Wein und Obst
Wiener Straße 74 | 3400 Klosterneuburg
LFBIS: 966291

wird gemäß den Standardvorgaben des österreichischen Weinbauverbandes durch die agroVet GmbH zertifiziert.

Das Zertifikat ist gültig bis zur Ausstellung des nächsten Zertifikates, längstens jedoch bis 31.08.2017.

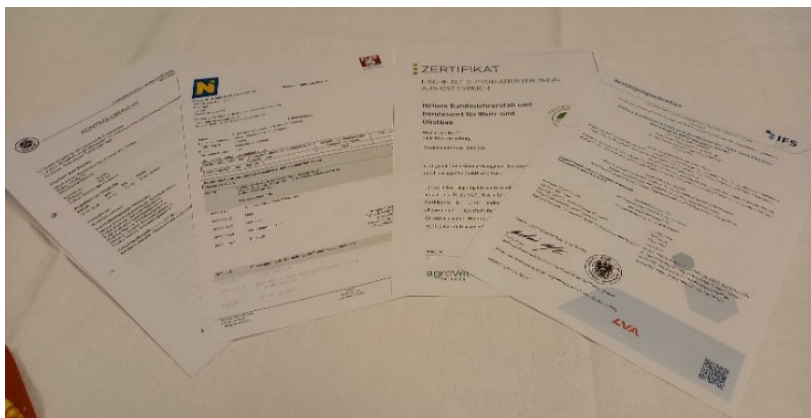
Basis für die Aufrechterhaltung der Gültigkeit des Zertifikates ist unter anderem die Einhaltung der entsprechenden allgemeinen Geschäftsbedingungen des Zertifizierungsträgers – Österreichischer Weinbauverband i.d.G.F. und die Aufrechterhaltung des Kontrollverhältnisses mit der agroVet GmbH.

14.09.2016

Ort, Datum

Für die Zertifizierungsstelle

agroVet GmbH | 2200 Ensersfeld | Körngabrunnstraße 8 | www.agrovet.at
 Tel.: +43 (0) 2262 / 372272 | fax: +43 (0) 2262 / 3614143 | office@agrovet.at



Internationale Kontakte, Kooperationen und Präsenz

140-Jahr-Feier der Wein- und Obstbauschule Modra (Slowakei)

Unter der Leitung von Direktor HR Dr. Reinhard Eder nahm eine kleine Delegation der HBLAuBA Klosterneuburg am 6. Juni 2024 an den **Feierlichkeiten anlässlich des 140jährigen Bestehens der Berufsmittelschule für Wein- und Obstbau Modra** teil. Die sehr engagierte Direktorin der Lehranstalt, Frau Ing. Monika Kisová, konnte mit großer Freude und Stolz eine Anzahl von Ehrengästen aus Politik, Gesellschaft und der Wein-Obstwirtschaft begrüßen.

Die Berufsmittelschule wurde 1884 in Bratislava gegründet. Die Aufgabenstellung war der von Klosterneuburg gleich, und so galt es einerseits fachkundige Weinbauern und Kellermeister auszubilden und andererseits geeignete Maßnahmen zur Bekämpfung der aus Amerika eingeschleppten Krankheiten und Schädlinge (Oidium, Peronospora und inzwischen auch Reblaus) zu finden. Seit 1922 hat die Schule ihren Sitz in Modra.

Im Anschluss an den Festakt wurden die Repräsentanten der Weinbauschulen Eisenstadt, Klosterneuburg, Valtice (Tschechien) und Novi Sad (Serbien) auf die Bühne gebeten; von dort aus durften sie Grußbotschaften an die Anwesenden richten und der Frau Direktorin ein Gastgeschenk überreichen. Zum Abschluss der offiziellen Zeremonie, wurde eine Flasche des Jubiläumssektes, der extra für dieses Fest hergestellt wurde, stil- und fachgerecht mit einem Husarenschwert geköpft und auf die Zukunft der Lehranstalt angestoßen.



150 Jahre Deutscher Weinbauverband

Der Deutsche Weinbauverband e.V. (DWV) feierte am 20. Juni 2024 sein **150-jähriges Bestehen** mit einer festlichen Veranstaltung im Saalbau Neustadt an der Weinstraße. Zahlreiche Vertreter/-innen der Weinbranche kamen zusammen, um dieses bedeutende Jubiläum zu feiern und die Erfolge der letzten anderthalb Jahrhunderte zu würdigen. Johannes Schmuckenschlager, Josef Glatt und Franz G. Rosner nahmen als Vertreter der österreichischen Politik und Wissenschaft teil.

Am Tag danach lud der DWV zur **Rebschutztagung** in das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz ein. Die Tagung stand unter dem Fokus der Zukunft und der Reflexion bisheriger Wege im Rebschutz und bot ein abwechslungsreiches Programm mit hochkarätigen internationalen Fachvorträgen und interaktiven Formaten unter den Teilnehmenden.



Generaldirektor John Barker von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV)

Kongressteilnahme bei In Vino Analytica Scientia (IVAS)

Vom 9. bis 12. Juli 2024 fand die 13. Ausgabe von **In Vino Analytica Scientia (IVAS) 2024 in UC Davis/Kalifornien** statt. Insgesamt wurden bei der fachlich extrem hochwertigen Veranstaltung rund 60 Vorträge und mehr als 70 Poster von Wissenschaftlern der ganzen Welt präsentiert. Seitens unseres Hauses nahm DI Dr. Christian PHILIPP beim Kongress mit einem Vortrag („Influence of *Candida lactis-condensi* inoculation compared to *Saccharomyces cerevisiae* on the aroma behaviour of Austrian white wines from the autochthonous Grüner Veltliner variety“) und zwei Posterbeiträgen der Abteilung Chemie - Forschung und Isotopenanalytik teil.



Dr. Philipp beim Kongress mit Prof. Mativi (li.)

Auslandsaufenthalt von Doktorand Nikolaus Schlögl

Im Rahmen seines Doktoratsstudiums in der Abteilung Chemie – Forschung und Isotopenanalytik der HBLAuBA Klosterneuburg konnte Doktorand Nikolaus Schlögl einen zweiwöchigen **Forschungsaufenthalt an der renommierten Hochschule Geisenheim University** in der Abteilung für Mikrobiologie und Biochemie verbringen. Unter der Leitung von Prof. Dr. Jürgen Wendland und in enger Zusammenarbeit mit Frau Prof. Dr. Doris Rauhut konnte er seine analytischen Kompetenzen in der Quantifizierung von Thiol- und Reduktionsaromastoffen weiterentwickeln.



Vor der GCxGC/TQMS: Nikolaus Schlögl u. Beata Beisert

150 Jahr Feier Fondazione Edmund Mach (FEM)

An der Schnittstelle der deutsch-italienischen Bevölkerung in Sankt Michael an der Etsch (San Michele all' Adige) wurde 1874 in einem stillgelegten Augustinerkloster eine Schule für Wein- und Obstbau gegründet. Zum ersten Direktor wurde Dr. Edmund Mach ernannt, der nicht nur ein hervorragender Agrochemiker und Schwiegersohn des Freiherrn August Wilhelm von Babo (Gründungsdirektor der HBLA Klosterneuburg) war, sondern auch als Sohn eines k.u.k. Offiziers in Bergamo geboren wurde und daher die italienische Sprache und die Gepflogenheiten bestens beherrschte. Die Lehr- und Forschungsanstalt in San Michele entwickelte sich im Laufe der Geschichte prächtig und gilt heute als die führende Institution für die Forschung im Wein- und Obstbau in Italien. Einhergehend mit einer Öffnung der Organisationsstruktur hin zu einer teilweise privat finanzierten Stiftung kam es zur Namensänderung „**Fondazione Edmund Mach (FEM)**“ und zur Öffnung der Fachbereiche. So bietet das FEM nun praktisch für alle Bereiche der Landwirtschaft der Region Trient eine höhere Ausbildung und Forschung an. Dementsprechend studieren dzt. rund 800 Schüler/-innen am FEM, und die Forscher/-innen sind in vielen Bereichen neben dem Wein- und Obstbau aktiv.

In Erinnerung an die **Gründung vor 150 Jahren** wurde am Samstag, 28. September 2024 eine würdevolle Jubiläumsfeier veranstaltet, an der auch die HBLAuBA Klosterneuburg teilnahm. Nach einer herzlichen Begrüßung durch Generaldirektor Mario Del Grosso Destreri und Schuldirektor Prof. Manuel Penasa folgten Grußworte des Landeshauptmanns von Trient, Maurizio Fugatti (ein Absolvent des FEM), und weiterer Lokalpolitiker und Branchenvertreter. Sehr interessant waren der historische Rückblick auf die Geschichte des Institutes und ein Überblick über die Forschungsleistungen der Fondazione.

Für Vertreter befreundeter ausländischer Institutionen gab es die Möglichkeit, eine Ansprache zu halten. Direktor HR Dr. Reinhard Eder nutzte die Gelegenheit, auf die verschiedenen **Kooperationen im Bereich der Forschung und Ausbildung** hinzuweisen. Insbesondere beschrieb er die erfolgreiche Zusammenarbeit in den Bereichen der Isotopenanalytik und Phenolforschung und erinnerte an die sehr produktive Abwicklung der zwei umweltrelevanten EU-Projekte Vinet und Ökotrainer. Als

spannendes Experiment schilderte er das Auslandsstudienjahr der Trentiner Schülerin Caterina Peterlongo.

Nach dem Festakt folgte die **Eröffnung und Einweihung des neuen Destillierzentrums („Distilleria Didattica“)**, welches in einem zweckmäßigen Neubau untergebracht wurde. Den Abschluss fand die Feierlichkeit bei einem Buffet und der Möglichkeit zur Verkostung von Weinen aus deren eigener Produktion.



Erasmus+ Aufenthalt am Weincampus Neustadt

Unser wissenschaftlicher Mitarbeiter der Abteilung Kellerwirtschaft, Herr DI Michael DOBERER, BSc, nutzte die Möglichkeit eines Auslandsaufenthaltes im Rahmen von Erasmus+. Vom 7. Oktober bis 3. November 2024 verbrachte er vier Wochen als Mitglied des Teams um das **Projekt WineIO am Weincampus in Neustadt an der Weinstraße in Deutschland**. Dabei handelt es sich um ein neues Projekt von Prof. Dr. Dominik Durner im Bereich der Digitalisierung in der Weinproduktion, quasi als Nachfolge zum bekannten Projekt PINOT. Dabei ist es jedoch deutlich breiter aufgestellt. Es geht um die Evaluierung der Digitalisierung in der Weinproduktion. Ziel ist unter anderem die Schaffung einer Open-Source Benutzeroberfläche, in die einerseits viele Daten, die während der Weinproduktion erhoben werden, automatisch eingepflegt werden und weiters auch die Frage, welche Prozessschritte sich möglichst sinnvoll in ein digitales System integrieren lassen.

Während seines Aufenthalts am Weincampus war DI Doberer voll in die Tätigkeiten des Teams von Dr. Durner bei der Planung und Recherche für das Projekt integriert. Neben einigen Meetings im Rahmen des Projekts waren auch die Besuche zweier Weingüter sehr beeindruckend, z.B. Weingut Deutsches Weintor und Weingut Anselmann.

Zusammenfassend war der gesamte Aufenthalt sehr interessant und gewinnbringend; nicht zuletzt, da eine Kooperation zweier Institute die Qualität von Forschungsprojekten deutlich erhöht.



Neustadt an der Weinstraße



Gemeinsam mit einigen Kollegen/-innen vom Weincampus Neustadt

100 Jahre OIV - Weltweinkongress

Das Internationale Jahr der Rebe und des Weins erinnerte an die ersten 100 Jahre der Tätigkeit der **OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)**. Um die ereignisreiche Geschichte der Organisation zu feiern, fanden das ganze Jahr verschiedenste Veranstaltungen statt. Die Feierlichkeiten endeten mit der **Einweihung des neuen Sitzes der OIV** und dem **45. Weltkongress für Rebe und Wein** vom 14. bis 18. Oktober 2024 in Dijon, Frankreich. Seitens der HBLAuBa nahmen die Kollegen/-innen Scheiblhofer, Muschau, Redl u. Rosner am wissenschaftlichen Kongress teil. Frau Muschau präsentierte in der Sektion „Economy & Law“ den wissenschaftlichen Beitrag „Carbon footprint in Austrian viticulture - Evaluation of the main polluters and possible solutions in entire the production chain“. Mag. Rosner leitete als Chairman die Sektion „Viticulture“. Die Veranstaltung bot wieder eine ausgezeichnete Gelegenheit für den wissenschaftlichen Austausch und Möglichkeiten der zukünftigen internationalen Zusammenarbeit in Projekten.



H. Scheiblhofer, C. Muschau, Ch. Redl und F. Rosner (v.l.n.r.)

II. Tokaj Wine Congress (27. - 30. Oktober 2024)

Die ungarischen Universitäten Tokaj und Debrecen luden zum 2. Weinkongress nach Sárospatak ein, wo zahlreiche wissenschaftliche Präsentationen in englischer und ungarischer Sprache (mit Übersetzung) vorgetragen wurden.

Kollege Mag. Franz G. Rosner präsentierte als Podiumsteilnehmer folgende Beiträge:

- „Ecological criteria for a sustainability assessment using the example of the online certification ‚Nachhaltig Austria‘ in der Sektion „Wine economics, policy and innovation in multifunctional agriculture“
- „Calculation of the CO₂-footprint using the example of Austrian Wine“ in der Sektion „Advances in oenology“
- „Organic, biodynamic or ecologically acceptance viticulture and soil conversation“ in der Sektion „Advances in viticulture“



60 Jahre Bundesobstbauverband

Die Feierlichkeiten zum 60-jährigen Bestehen des Bundesobstbauverbandes (BOV) fanden im Reschenhof, einem Kongresshotel in Mils bei Innsbruck, statt und waren auf vier Blöcke aufgeteilt. Am Nachmittag des 30. Jänner 2025 fand die **Jahrestagung des Arbeitskreises bäuerliche Obstverarbeitung** statt, an welcher Kollege Dr. Manfred Gössinger sehr aktiv teilnahm.

Der Höhepunkt der Veranstaltung war die **Delegiertenversammlung** mit dem Tätigkeitsbericht des Bundesobstbaupräsidenten Ing. Manfred KOHLFÜRST, der die vielen großen Schwierigkeiten bei der Obstproduktion klar und deutlich ansprach. Da die Vorstandsmitglieder augenscheinlich die Probleme der Praxis gut verstanden haben und engagiert um Verbesserungen ringen (z.B. EU-Frostentschädigung), wurde der Vorstand mit einer geringen Änderung durch Wahl wieder bestätigt.

Die **Fachtagung** am darauffolgenden Tag war aktuellen und sehr interessanten Themen wie z.B. der Bedrohung der Ernährungs- und Versorgungssicherheit durch Bodenversiegelung und Klimawandel gewidmet.

Direktor Dr. Reinhard Eder, Dr. Manfred Gössinger sowie Mag. Franz G. Rosner nutzten ihren Aufenthalt in Nord-Tirol auch, um der Schwesterschule in Rotholz (HBLFA für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie) einen Besuch abzustatten und die Kooperation zu intensivieren.



Weinexperte bei der 75. Göttlesbrunner Faschingsdienstagweinkost

Bereits zum wiederholten Male war Direktor HR Dr. Reinhard Eder als Experte für das Podium bei der **Faschingsdienstagweinkost in Göttlesbrunn** eingeladen. Diese traditionsreiche Veranstaltung feierte in diesem Jahr zum 75. Mal statt. Die Organisation obliegt dem Weinbauverein Göttlesbrunn unter der Leitung des Obmanns Markus Lager, der die Verkostung mit dem launigen Langzeitobmann Ing. Franz Netzl souverän leitete. Der Veranstaltungsort, der stimmungsvolle Stadel des beliebten Restaurants „Zum Jungwirt“, war auch heuer wieder mit rund 200 Gästen sehr gut besucht und die Stimmung wie immer bestens.



Kommissionsvorsitz beim Grand Prix Vinex in Valtice

Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder war eingeladen, als einer der wenigen ausländischen Experten bei der 32. Auflage des Internationalen Weinwettbewerbes Vinex in Valtice (ehem. Feldsberg) in Südmähren teilzunehmen und einen Kommissionsvorsitz zu übernehmen. Diese im Jahr 1993 gegründete Weinbewertung hat sich inzwischen zur führenden Vergleichsverkostung in Tschechien entwickelt, bei der heuer rund 820 Weine aus 11 Nationen beurteilt wurden.

Die Veranstaltung wird von dem privaten Veranstalter Národní vinařské centrum, o.p.s. organisiert und fand am 29. und 30. April 2025 im Centrum Excelence in Valtice statt. Aus der Vielzahl der sehr gut beurteilten Weine wurden die besten 14 Weine ausgewählt und von 20 ausgewählten Weinkostern mittels Rangordnungstest bewertet. Der diesjährige **Siegerwein** war der halbtrockene **Pálava 2023 „U Venuše“** vom Weingut Ing. Miroslav Volařík aus Mikulov.



Expertenforum zur (Wieder)zulassung von Kaliumphosphonat

Am 14. und 15. Mai 2025 hat auf Einladung des Geschäftsführers des Bundesverbands Ökologischer Weinbau Deutschland (ECOVIN) am Institut Viti-Vinicole (IVV) in der Kleinstadt Remich eine Expertendiskussion zur **(Wieder)zulassung des Einsatzes von Kaliumphosphonat** im biologischen Weinbau zur Bekämpfung des Falschen Mehltaus (*Peronospora*, *Plasmopara viticola*) stattgefunden. Hintergrund dafür sind die Diskussionen auf EU-Ebene um die generelle Weiterzulassung von Kupferpräparaten. Im biologischen Weinbau ist Kupfer der einzige effektive Wirkstoff, um Schäden durch den Falschen Mehltau vorzubeugen.

Unsere HBLAuBA Klosterneuburg wurde bei der Veranstaltung in Luxemburg durch Herrn DI Martin Mehofer vertreten.



Teilnehmer/-innen des Expertenforums mit den österreichischen Mitwirkenden Sabrina Dreisiebner-Lanz (Verein "Bio Austria" und Joanneum Research), Christian Eitler (Landwirtschaftskammer NÖ) und Martin Mehofer (HBLA u. BA Klosterneuburg)

Bauliche Maßnahmen und Investitionen

Spiegel für erhöhte Sicherheit

Die beiden Ausfahrten von unserem Areal hinaus auf die Wienerstraße sind aufgrund der dichten Laubwand unübersichtlich, sodass es beim Hinausfahren schwierig ist, herankommende Fahrräder o.ä. zu sehen. Seit der Einrichtung des Radwegs am Gehsteig und der vermehrten Nutzung durch Elektro-Fahrräder und -Scooter und deren erhöhter Geschwindigkeit hat sich die Situation erheblich verschärft.

Um diese Gefahrenstellen zu entschärfen, nahm daher Direktor Eder mit der Stadtgemeinde Klosterneuburg Kontakt auf und konnte im Juni 2024 die Genehmigung für die Anbringung von Sichtspiegeln auf dem öffentlichen Grund erreichen. Bei den beiden Ausfahrten wurden jeweils **zwei Konvexspiegel** montiert, mit deren Hilfe man nun gut auf den Radweg einsehen kann.



Feierliche Spatenstichfeier für unseren Neubau

Das furchtbare Unwetter und Hochwasser, welches den Osten Österreichs im September arg getroffen hat, machte eine Verschiebung des für den 17. September geplanten **Spatenstich für den Bau des Multifunktionsgebäudes** notwendig. Einen Monat später, **am 16. Oktober 2024**, konnte dies nachgeholt werden. Weil sich diese durchaus erfreuliche Option aber sehr kurzfristig ergab, mussten die Vorbereitungen sehr rasch und effizient erfolgen.

Die Feierlichkeiten begannen gleich mit dem namensgebenden **Höhepunkt**, nämlich dem **Spatenstich** durch die wesentlichen Proponenten des Bauprojektes: Bundesminister Mag. Norbert Totschnig, MSc, Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner, Bürgermeister und Abg. z. Nö Landtag Christoph Kaufmann, MA, BIG-Geschäftsführer Mag. Gerald Beck und Direktor HR Dr. Reinhard Eder. Zu diesem Zweck wurde direkt am Bauareal vor einem mächtigen Bagger ein Erdhaufen errichtet, von dem die Honoratioren mediengerecht Erdreich mit Schaufeln in die Luft warfen.



Nach diesem stimmigen und durchaus gelungenen Auftakt wechselte die rund 100-köpfige Schar in unseren Festsaal, wo die Feier mit einigen Ansprachen fortgesetzt wurde. Zunächst begrüßte unser Herr Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder einleitend mit ein paar Zeilen aus dem Gedicht „Stufen“ von Hermann Hesse die zahlreich anwesenden Gäste. Im Anschluss daran erläuterte der **Geschäftsführer der Bundesimmobiliengesellschaft (BIG), Herr DI Gerald Beck**, die wirtschaftliche Dimension des Zubaus, welche mit rund 26 Mio. Euro, die bereits aus dem Budget vorfinanziert sind, durchaus groß ist.

Danach beschrieben Frau DI Sibylle Caspar und Herr DI Paul Wichert vom **Architekturbüro Caspar & Wichert** die Grundzüge ihres Bauplanes, wobei sie betonten, dass die Voraussetzungen schwierig waren, da sie auf dem sehr begrenzten Bauplatz enorm viele unterschiedliche Funktionalitäten unterbringen mussten. Das fünfgeschossige Gebäude mit einer Gesamtnutzfläche von rund 4.200 m² wird in Hybridbauweise errichtet werden. Das heißt, dass erdberührte Teile, das Erdgeschoss und der Erschließungskern in Stahlbeton errichtet werden, während die anderen Bereiche als Holzskelettbau mit Massivholzdecken ausgeführt werden. Lediglich die Glashäuser sind als Stahlgerüste konzipiert. Nach derzeitigem Stand könne mit einem Bauende im Frühjahr 2026 gerechnet werden.

Bürgermeister und Abg. z. Nö. Landtag Christoph Kaufmann, MA würdigte den Beitrag unserer HBLAuBA für die Bekanntheit von Klosterneuburg im In- und Ausland und erklärte, dass das Kürzel „www“ in Klosterneuburg eine spezielle Bedeutung - nämlich Wasser, Wissenschaft und je nach Fall Wein, Wiesen oder Wald – habe. Am heutigen Tag könne man aber getrost auch von der Weinwissenschaft sprechen. Besonders erfreut über die große Investition in die Zukunft der Weinwirtschaft zeigte sich naturgemäß der **Präsident des Österreichischen Bundesweinbauverbandes, Herr Kammerdirektor und Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager**. Er betonte in seiner Ansprache, dass nur mit neuen, innovativen Rebsorten, so wie sie von der Klosterneuburger Rebzüchtung zur Verfügung gestellt werden, ein umweltgerechter, nachhaltiger und klimafitter Weinbau in Österreich gewährleistet werden kann.



Die niederösterreichische **Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner** betonte die Bedeutung der Landwirtschaft, insbesondere des Weinbaus und Weintourismus für die Wirtschaft und Identität des Bundeslandes. Sie dankte Landwirtschaftsminister Totschnig für die große Investition, „welche eine Bestätigung sei, dass ihm die Zukunft des Wein- und Obstbaus in Österreich ein großes Anliegen ist.“ Den **Höhepunkt des Festaktes** bildete die **Rede des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, Herrn Mag. Norbert Totschnig**, welcher nicht nur Hausherr, sondern auch alleiniger Finanzier des Zubaus ist. Er würdigte die zahlreichen Leistungen der Klosterneuburger Lehr- und Forschungsanstalt für die Branche und zeigte Verständnis dafür, dass für die Bewältigung zukünftiger Herausforderungen z.B. aufgrund des Klimawandels und der wechselnden Konsumentenerwartungen Investitionen erforderlich seien. Auch sprach er an, dass für eine zukunftsfitte Ausbildung der Betriebsnachfolger/-innen im Wein- und Obstbau moderne Räumlichkeiten zur Verfügung gestellt werden müssten. Aufgelockert wurde

der Festakt durch intermittierende Musikstücke, die von unserem Schulorchester unter Leitung von Frau DI Susanne Grausenburger sehr schön vorgetragen wurden.

Details zum geplanten Neubau:

Das neue Multifunktionsgebäude wird primär für die Abteilung Rebenzüchtung und die Fachbereiche Phytomedizin und Nachhaltigkeit eine neue, innovative Heimstätte darstellen. Dafür werden Büro- und Besprechungsräume, Laboratorien, Vortreibhäuser und als optischer „Hingucker“ am Dach Glashäuser errichtet werden. Weiters wird ein Turnsaal errichtet, der auch als Festsaal für Veranstaltungen von bis zu 250 Personen genutzt werden kann. Weiters ist ein modernes, barähnliches Zentrum für die Jungsommelier-Ausbildung geplant, womit die Ausbildung im Bereich Direktvermarktung gestärkt werden wird. Daneben wird es auch flexibel zu gestaltende Räume für die Übungsfirma und das Projekt- und Qualitätsmanagement geben. Eine sehr erfreuliche Verbesserung wird auch der weiträumige Eingangsbereich mit Theken für den Ab-Hof-Verkauf darstellen. Ein geschlossener Übergang wird das rasche und wetterfeste Wechseln vom WOZ (Wein-Obst-Zentrum) ins Hauptgebäude ermöglichen, wodurch eine gute Anbindung an den Schul- und Verwaltungsbereich geschaffen werden wird. Notwendigerweise wird auch eine Tiefgarage errichtet werden. Unserem Leitbild als Umweltzeichen- und Ökolog-Schule entsprechend wird auf den Dächern Photovoltaik installiert werden, und es sind auch Regenwassersammelbehälter für die Abspeisung einer Gebrauchtwasserleitung geplant.

Baukamera gewährt den Überblick über den Baufortschritt

Die bauausführende Firma Kostmann GesmbH hat eine Baukamera eingerichtet, welche in ca. halbstündlichen Intervallen aktuelle Livebilder von der Baustelle liefert. Somit wird der Baufortschritt präzise dokumentiert.



Gleichenfeier am 5. Juni 2025

Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)

Investition in die Zukunft



Gütesiegelverleihung BVAEB-Gesundheitszentrum (Foto © J. Schimmer)



Am 12. und 13. März 2025 wurden in einem feierlichen Rahmen 55 Dienststellen und Betriebe mit dem begehrten **Gütesiegel für Betriebliche Gesundheitsförderung 2025 - 2027** ausgezeichnet. Dieses Siegel würdigt die herausragenden Leistungen der Organisationen, die sich intensiv für das Wohl ihrer Mitarbeiter/-innen einsetzen und somit einen wichtigen Beitrag zu einer gesunden und produktiven Arbeitswelt leisten. Die feierliche Veranstaltung fand im BVAEB-Gesundheitszentrum Sitzenberg-Reidling statt und brachte Vertreter/-innen aus den unterschiedlichsten Bereichen des öffentlichen Dienstes als auch aus dem Eisenbahnen- und Bergbaubereich zusammen.

Die Organisatoren betonten mehrmals: „Gesundheit am Arbeitsplatz fördert nachhaltig die gesunden Lebensjahre“ und „Unternehmen, die auf das Wohlbefinden ihrer Mitarbeitenden achten, steigern nicht nur die Zufriedenheit und das Engagement ihrer Belegschaft, sondern stärken auch deren Gesundheit nachhaltig.“

Auch **unsere Dienststelle** konnte heuer wieder die Jury von der Qualität unserer Tätigkeiten im Bereich der Gesundheitsförderung überzeugen und wurde **erneut mit dem Gütesiegel ausgezeichnet**. Die HBLA und BA Klosterneuburg wird also auch in den nächsten Jahren von der BVAEB, der Versicherungsanstalt öffentlich Bediensteter, Eisenbahnen und Bergbau, mit Workshops, Vorträgen, individuellen Programmen, Ausbildungen, Foldern und Broschüren unterstützt.

Aktivitäten 2024/2025:

- **NEU: Mitarbeiter bewegen Mitarbeiter**
Jeden Dienstag findet in den Seminarräumen im 2. Stock im Hauptgebäude von 11:40-11:55 Uhr eine von Phillip Eder und Monika Schilcher angeleitete Bewegungseinheit für die Mitarbeiter/-innen der Abteilung Chemie und Interessierte statt.
- Rückenworkshop Heben und Tragen im Obst- und Weinbau
- Workshop Stimmbildung
- Online-Vorträge der BVAEB
- Seit September 2024 ist die HBLA Teil des BVAEB-Netzwerks „Gesunder Arbeitsplatz Schule“ mit regionalen Fortbildungsangeboten und Veranstaltungen der BVAEB (Aussendung durch Netzwerk-Newsletter)
- Workshop Gewaltfreie Kommunikation



Das Team: Mag. Monika Graf, DI Michael Doberer, BSc, DI Florian Faber, Monika Schilcher, Phillip Eder



Rückenworkshop mit Physiotherapeutin Brigitte Czachay am Haschhof

Aus der Personalvertretung

Personalvertretungswahlen 2024

Am 27. und 28. November 2024 fanden die 14. Bundes-Personalvertretungswahlen statt. Dabei wurden nicht nur die Personalvertreter der Dienststelle Klosterneuburg gewählt, sondern auch die Vertreter des Zentralausschusses.

Rund 247.000 Kollegen/-innen waren bundesweit zur Wahl aufgerufen. Die Wahlbeteiligung betrug knapp 70 %.

Ergebnisse der Wahl des Zentralausschusses:

Zahl der Wahlberechtigten: 2.973

Wahlbeteiligung: 77 %

Ergebnis: göd.fcg.team.tartarotti 68,2 %
GÖD/FSG 31,8 %

Ergebnisse der Wahl des Dienststellenausschusses:

Zahl der Wahlberechtigten: 151

Wahlbeteiligung: 67 %

Ergebnis: Da nur eine Liste im Wahlvorschlag war, ist diese gewählt worden.

In den **Dienststellenausschuss** gewählt sind daher:

Herr Ing. Bernhard Schmuckenschlager (Vorsitz)

Frau Karin Korntheuer

Frau Mag. Monika Graf

Herr DI Florian Faber

Herr DI Christoph Detz

Die nächste Bundes-Personalvertretungswahl wird voraussichtlich 2029 stattfinden (alle 5 Jahre).



Karin Korntheuer, DI Florian Faber, Mag. Monika Graf, DI Christoph Detz, Vorsitzender Ing. Bernhard Schmuckenschlager (v.l.n.r.)

Erntedankfest 2024

Am Donnerstag, den 14. November 2024 fand traditionsgemäß das jährliche Erntedankfest statt. Das gesellige Beisammensein beim gemeinsamen Mittagessen und späterer Kaffee- und Kuchenjause fand wieder großen Anklang bei den Bediensteten. Ein Rückblick auf das abgelaufene Jahr mittels Power Point-Präsentation von Herrn Direktor Reinhard Eder durfte natürlich nicht fehlen.



Betriebsausflug 2024

Am 29. August 2024 fand der diesjährige Betriebsausflug statt.

Den zahlreich erschienenen Kollegen/-innen erwartete ein erlebnis- und informationsreicher Tag bei der Firma Stekovics („Paradies der Paradeiser“) und der Fa. Steppenduft („Die pannonische Duftmanufaktur“) im sonnigen Burgenland.

Im Zuge einer Feldbegehung konnte viel Wissenswertes über den Anbau, die Bestandführung sowie die Ernte und Weitervermarktung in Erfahrung gebracht werden. Während des Besuches fand gerade die Zwiebelernte statt, und man konnte sich ein Bild von der mühsamen Handarbeit während der Hitzeperioden machen. Auch ein Feld mit Chilischoten und natürlich auch der Anbau von Paradeisern samt Sortensammlungen im Folientunnel wurden besichtigt und ausführlich fachlich besprochen. Anschließend bot sich die Möglichkeit, im angeschlossenen Ab-Hof-Verkauf erntefrisches Gemüse und diverse Verarbeitungsprodukte zu erwerben.

Nach einem stärkenden Mittagessen im Landgasthof „Altes Brauhaus“ ging es am Nachmittag bei der Firma Steppenduft weiter.

Dort erwartete „Duftbauer“ Stefan Zwickl die Gäste und führte äußerst unterhaltsam und kurzweilig durch seinen Betrieb (ein renovierter ehemaliger Schweinestall). Ebenso präsentierte er die verschiedensten Duftnoten als Ergebnis seiner Experimentierfreude.

Im Ab-Hof-Laden konnten die Duftkompositionen der Natur käuflich erworben werden und auf diese Weise eine länger anhaltende Erinnerung an den Betriebsausflug mit nach Hause genommen werden.

Bei einem Klosterneuburger Heurigen ließ man den Tag ausklingen.



Lehrlingsausbildung

Die Lehre in Österreich ist ein duales Ausbildungssystem und gestaltet sich durch die Praxis im Lehrbetrieb und die theoretische Bildung in der Berufsschule. Letztere wird in mehrwöchigen Lehrgängen absolviert.

Die HBLAuBA Klosterneuburg bietet derzeit eine Ausbildung in den folgenden acht (!) Berufen.

Weinbau-/Kellerwirtschaftsfacharbeiter/-in	Lehrzeit: 3 Jahre
Obstbaufacharbeiter/-in	Lehrzeit: 3 Jahre
Lebensmitteltechniker/-in	Lehrzeit: 3 ½ Jahre
Labortechniker/-in (<i>Modularlehrberuf</i>)	Lehrzeit: 3 ½ Jahre (<i>bzw. 4 Jahre</i>)
Koch/Köchin	Lehrzeit: 3 Jahre
Informationstechnologe/-in – Schwerpunkt Systemtechnik	Lehrzeit: 4 Jahre
Verwaltungsassistent/-in	Lehrzeit: 3 Jahre
Archiv-, Bibliotheks- und Informationsassistent/-in	Lehrzeit: 3 Jahre

Aufgrund von Vorbildungszeiten kann die Lehrzeitdauer auch verkürzt werden.

Aktuell (Juni 2025) werden 10 Lehrlinge bei uns ausgebildet. Im SJ 2024/2025 wurden vier Lehrlinge aufgenommen, und zwei Lehrlinge haben die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden:

Frau **Duygu GÜNES** (Abt. Forschungsmanagement bzw. Chemie) am 1. April 2025
im Lehrberuf „Verwaltungsassistent/-in“

Frau **Leonie REHNER** (Abt. Forschungsmanagement bzw. Chemie) am 1. April 2025
im Lehrberuf „Verwaltungsassistent/-in“ mit gutem Erfolg

Seit der Einführung im Jahr 2002 wurden an der HBLA u. BA Klosterneuburg acht junge Menschen in der Lehrberuf „**Verwaltungsassistent/-in**“ ausgebildet.

Frau **Regina Horak** -aktuell Lehrling bei uns- über die Beweggründe ihrer Ausbildungswahl:

„Nachdem ich mich nach langer Suche nach einer passenden Berufung für den Lehrberuf als Verwaltungsassistent/-in entschieden habe, begann meine Ausbildung an der HBLA Klosterneuburg im Oktober 2024.

Ich habe diese Position gewählt, da ich besonders an der Verbindung von Schule und Forschung sowie der damit einhergehenden Abwechslung im Arbeitsalltag interessiert bin. Durch den Kontakt mit Schüler/-innen und Kunden/-innen habe ich die Möglichkeit, diverse Erfahrungen zu sammeln, die mir in meiner späteren beruflichen Tätigkeit im Verwaltungsbereich zugutekommen werden.“



Unsere wissenschaftliche Publikation „Mitteilungen Klosterneuburg“

Die seit 1951 bestehende hauseigene internationale Fachzeitschrift „Mitteilungen Klosterneuburg - Rebe und Wein, Obstbau und Fruchteverwertung“ erscheint viermal im Jahr und veröffentlicht wissenschaftliche Arbeiten, Reviews und Übersichtsarbeiten zu allen Aspekten der Fachbereiche Weinbau und Kellerwirtschaft, Obstbau und Fruchteverarbeitung sowie der Weinchemie, der Mikrobiologie, der Hygiene und des Qualitätsmanagements von Wein und Obst. Auf unserer Homepage stehen die Kurzfassungen sämtlicher Arbeiten sowie –für Arbeiten ab dem Jahrgang 2000- die vollständigen Artikel zur Verfügung die gesamten Artikel sind auf unserer Homepage abrufbar.

Jahresrückblick - Ergebnisse und Entwicklungen im Obst- und Weinbau

Im vergangenen Jahr widmeten sich zahlreiche Publikationen den **Auswirkungen des Klimawandels** auf den Obst- und Weinbau. In mehreren Studien wurde deutlich, dass sich durch steigende Temperaturen Anbaugrenzen in höhere Lagen verschieben und gleichzeitig Risiken wie Trockenstress und Spätfrost zunehmen. Dies betrifft insbesondere den Streuobstbau in Regionen wie Amstetten Süd, dem Pöllauer Tal und dem Lungau. Auch der Kupfergehalt in slowakischen Weinen könnte durch klimatische Veränderungen beeinflusst sein. Die Ergebnisse unterstreichen die Dringlichkeit angepasster Sortenwahl, Standortstrategien und klimarelevanter Maßnahmen.

Ein weiterer Fokus lag auf sortenspezifischen Untersuchungen in der Wein- und Beerenproduktion. So wurden beim Welschriesling Unterschiede zwischen Klonen und Unterlagen hinsichtlich Wachstum, Nährstoffaufnahme und Aromaprofil analysiert. Für den Grünen Veltliner zeigten Versuche, wie Reifeverzögerungsmethoden sowie der Zusatz von Trauben oder Weinblättern sensorische Eigenschaften und Inhaltsstoffe beeinflussen können. Ergänzend wurde das Potenzial der Hefeautolyse zur Aromasteigerung in Weißweinen untersucht. In der Himbeerproduktion führten unterschiedliche Düngestrategien je nach Sorte zu variierenden Effekten auf Ertrag und Fruchtqualität.

Auch internationale Studien erweiterten das thematische Spektrum. Bei Walnüssen wurden sowohl Schwermetallgehalte in türkischen Anbaugebieten bewertet als auch die Wirtschaftlichkeit des Anbaus geografisch geschützter Sorten analysiert. Die Orientierung innerhalb der Baumkrone beeinflusste wiederum die Qualitätseigenschaften von Marillen signifikant. Eine langjährige Apfel-Versuchsanlage verglich Ertrag, Alternanz und Fruchtqualität verschiedener Sorten und Unterlagen unter biologischen Bedingungen. Insgesamt zeigen die Beiträge **praxisnahe Antworten auf zentrale Fragen zur Qualitätssicherung, Standortwahl und Anpassung an klimatische und wirtschaftliche Rahmenbedingungen.**

Umstellung auf Sciendo – neue Plattform, neues Redaktionsteam

Mit diesem Jahr erfolgte die Umstellung unserer Publikationen auf **Sciendo, eine internationale Plattform für wissenschaftliche Zeitschriften**, betrieben von De Gruyter. Sciendo bietet ein zeitgemäßes Einreichsystem, die Vergabe von DOI-Nummern und eine deutlich bessere Sichtbarkeit im Netz – wichtige Schritte, um unsere Veröffentlichungen professionell und zukunftssicher aufzustellen.

Der Anstoß zur Umstellung kam durch die Beobachtung, dass unser bisheriges System in Bezug auf Auffindbarkeit, DOI-Vergabe und technische Infrastruktur nicht mehr zeitgemäß war. Ein Blick auf andere österreichische Fachzeitschriften führte zu Gesprächen und schließlich zur Kontaktaufnahme mit Sciendo. Die Vertragserstellung erfolgte in enger Abstimmung mit der Finanzprokuratur und dem BMLUK.

Im Zuge dieser Neuausrichtung hat sich auch das Redaktionsteam verändert: Michael Müller und Monika Riedle-Bauer sind ausgeschieden – letztere konzentriert sich nun auf ihre neue Aufgabe als Forschungs Koordinatorin der HBLA und BA Klosterneuburg. Die Rolle des **Managing Editors** hat **Christian Philipp** übernommen, unterstützt von seinem **Stellvertreter Michael Krutzler**.

Bereits vor Erscheinen dieser Ausgabe wurden mehrere Schulungen für das wissenschaftliche Team und das Lektorat erfolgreich abgeschlossen, um einen reibungslosen Übergang auf das neue System zu gewährleisten. Wichtig: Das System wurde am 1. Juli 2025 aktiviert, somit ist das Einreichen von Artikeln per E-Mail ausnahmslos nicht mehr möglich. Beiträge können ausschließlich nur noch über das neue System eingereicht werden.

Mit der Umstellung auf Sciendo erhoffen wir uns nicht nur eine höhere Sichtbarkeit unseres Journals, sondern auch eine Verbesserung der Publikationssicherheit. Die klare Zuordnung über eine etablierte **Plattform verringert das Risiko, Opfer von Cyberkriminalität zu werden** – etwa durch gefälschte Webseiten oder betrügerische E-Mails, die zur Einreichung von Manuskripten gegen Gebühr auffordern.

HBLA und Bundesamt
Klosterneuburg
Wein- und Obstbau



Die Jahresverzeichnisse stehen als Abstract für den Download auf unserer Homepage (www.weinobst.at) zur Verfügung.

Abonnement: 4 Hefte pro Jahrgang
Inland € 85,-- / Ausland € 91,-- ; 10 % Rabatt f. Wiederverkäufer (Buchhändler)
(Preise inkl. Porto und Versandkosten)

Bestellungen via Internet-Bestellservice
(www.weinobst.at/service/klosterneuburger-mitteilungen/aktuelle-ausgabe.html) oder
per Fax +43(0)2243/26705

Preise für Inserate(Werbeinschaltungen) – aktueller Stand 2025:

1 Seite (B 149 mm x H 237 mm)	€ 900,--
1/2 Seite (B 149 mm x H 118 mm)	€ 560,--
1/4 Seite (B 72 mm x H 118 mm)	€ 400,--
1/8 Seite (B 72 mm x H 59 mm)	€ 230,--
(Preise exkl. 5 % Werbeabgabe)	

Redaktionsteam:

Herausgeber:	Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER
Wissenschaftliche Leitung	DI Dr. Christian PHILIPP
Stellvertretende wissenschaftliche Leitung:	DI Michael KRUTZLER, BSc
Lektorat:	Mag. Andrea KÜRNER
Grafik, Foto, Layout und Lektorat	Simone SCHNEIDER
Lektorat (finaler Check)	Elisabeth MANTLER
Abonnementservice:	ADir. Martina SCHWARZ



V.l.n.r: M. Schwarz, E. Mantler, R. Eder, S. Schneider, M. Riedle-Bauer, Ch. Philipp, M. Krutzler (1. Reihe), A. Kürner (2. Reihe)

Kursangebot

Neben dem Regelunterricht der fünfjährigen Lehranstalt werden viele zusätzliche Kurse für die weitere Vertiefung in den Fachbereichen angeboten.
In der Saison 2024/2025 wurden folgende 20 Weiterbildungskurse für Interessierte angeboten:

Obstbau

- 6402/2113 Obstbaumschnitt - Kurs
- 6402/2114 Wildobstkurs: Kornelkirsche, Kriecherl & Co.
- 6402/2116 Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs
- 6402/2118 Steinobstanbau - Schwerpunkt Marille

Obstverarbeitung

- 6402/2211 Brennereikurs 1
- 6402/2214 Sensorik für Destillate
- 6402/2216 Brennereikurs 2
- 6402/2225 Tagung der Obstverarbeiter/-innen inkl. Mittagessen



Weinbau

- 6401/1112 Rebschnittkurs für Fortgeschrittene
- 6401/1113 Laubbearbeitung im Weinbau
- 6401/1117 Grundlagen des organisch biologischen Weinbaues
- 6401/1119 Autochthone Rebsorten - Entdeckung
- 6401/1214 Bodenpflege, Nährstoffversorgung u. Gründüngung im Weinbau
- 6401/1231 Themen zum Pflanzenschutz

Kellerwirtschaft

- 6401/1310 Amtl. Kosterschulung f. Wein mit Prüfung
- 6401/1316 Herstellung von Sekt und PetNat
- 6401/1317 Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine

Biologie

- 6403/3324 Optimierung der Aromatik Ihrer Weine
- 6403/3325 Praxis-Workshop "Schnelle und einfache Analysenmethoden für Wein"
- 6403/3327 KMW-Tagung inkl. Mittagessen ("Klosterneuburg managt Weinwissen")

Ab-Hof-Verkauf

Die im Zuge der Forschung bzw. Ausbildung erzeugten Lebensmittel und Getränke werden im eigenen Verkaufsraum direkt vermarktet.

Das Sortiment umfasst Weinbau- und Kellerwirtschaftsprodukte (Trauben, Weine, Brände, etc.) sowie Obstbau- und Obstverarbeitungserzeugnisse (Obst, Konfitüren, Kompotte, Liköre, etc.) und Honig aus eigener Imkerei.

Teilflächen unseres Schulbetriebes werden zudem biologisch bewirtschaftet, wovon es auch zertifizierte Bioprodukte im Verkauf gibt.

In Kommission (Zuchtring Lunz am See) werden darüber hinaus auch Honig und Met angeboten.

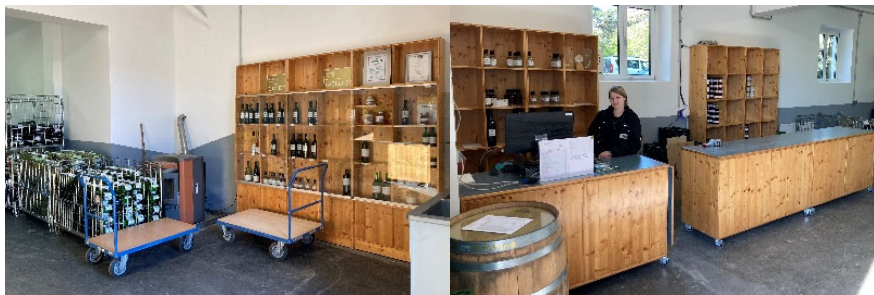
Unsere Produkte wurden mehrfach auf nationalen und internationalen Wein- und Lebensmittelmessen ausgezeichnet. In den letzten Jahren konnte **drei Mal in Folge der Titel „Landessieger“ in den Kategorien der kräftigen Rotweine** erreicht werden.

Neu im Sortiment sind Weiß- und Rotweine - jeweils von mehreren **pilzwiderstandsfähigen Rebzüchtungen**. Diese werden teilweise schon reinsortig oder als Verschnitt ausgebaut. Die Verschnitte tragen den Namen „**Science fiction**“ und erfreuen sich besonderer Beliebtheit.

Als Forschungs- und Sortenerhaltungsbetrieb können wir zudem seltene, alte und auch viele neue Obstsorten, Weinsorten und Obstverarbeitungsprodukte im Ab-Hof-Verkaufsladen aufwarten.

Je nach Saison besteht die Möglichkeit, verschiedene Erzeugnisse während der Verkaufszeiten zu verkosten. Eine Person vom Fach ist bei weiteren Fragen zu den Produkten oder der Schule gerne behilflich.

Die aktuelle Preisliste sowie eine Information über Verkostungsangebote finden sich immer am Mittwoch und Freitag ab 7.00 Uhr auf unserer Homepage. Waren solange der Vorrat reicht.



Organisation: Pia KRENN
+43(0)2243/379 10 DW 710 bzw.275 (zu Verkaufszeiten)
Fax +43(0)2243/379 10 762
Mobil +43(0)664/850 59 61
pia.krenn@weinobst.at

Fachliche Beratung: Ing. Johannes FRIEDBERGER
Verkaufsort: **Agnestraße 62, im hinteren Hofbereich**

Verkaufszeiten: jeweils **Mittwoch von 8.⁰⁰ bis 12.⁰⁰ Uhr** und **Freitag von 8.⁰⁰ bis 13.⁰⁰ Uhr**
(beide Tage auch in den Sommerferien!)

Eintritte

2. September 2024

Mag. Franz SPITALER, MA

Unterr. Deutsch und Kustos Schülerbibliothek

MMag. Dr. Kerstin FRITZ

Unterr. evang. Religion – Dienstantritt nach Karenzurlaub

1. Oktober 2024

DI Michael KRUTZLER, BSc

wissenschaftl. Mitarbeiter / Abt. Obstbau

Regina HORAK

Verwaltungsassistentz-Lehrling / Abt. Forschungsmanagement

Philipp SCHRÖTER

Verwaltungsassistentz-Lehrling / Abt. Forschungsmanagement

7. Jänner 2025

Sabine WIHL

Köchin / Schülerheimküche

21. Jänner 2025

MMag. Reinhard (Pius) FEILER

Unterr. kathol. Religion – Karenzvertretung

3. Februar 2025

Ing. Christof REISCHER

Betriebsleiter / Abt. Kellerwirtschaft



1. April 2025

Verim PIRECI

Saisonarbeitskraft / Abt. Obstbau

1. Mai 2025

Duygu GÜNES

Sekretariatskraft / Direktion

5. Mai 2025

Ing. Obaidullah RAHMANI, BSc

IT-Techniker / Abt. EDV u. Ablauforganisation

1. Oktober 2024 – 31. Mai 2025

Rachel BALL

US-Fremdsprachenassistentin

Verwaltungspraktika

Chiara BIANCHI (Abt. Chemie – Forschung)

01.07.2024 – 24.08.2024

Emilia SOMMERBAUER (Abt. Chemie – Forschung)

01.08.2024 – 31.08.2024

Emil KRENN (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

01.08.2024 – 31.08.2024

Michele GRASBÖCK (Abt. Chemie – Forschung)

02.09.2024 – 30.09.2024

Leiharbeitskräfte

Derzeit sind 8 Vollzeitkräfte als Leiharbeitspersonal bei uns tätig (Stand Juli 2025).

Lehrbeauftragte

Im Schuljahr 2024/25:

Mag. Monika GRAF (im Pflichtfach „Wein- u. obsttechnol. Laboratorium – Obstverarbeitung“ und „Wein- u. obsttechnol. Praktikum – Obstverarbeitung“)

DI Dr. Christian PHILIPP (im Pflichtfach „Chemie der Früchte und Weine“ und im Freifach „Wissenschaftliches Arbeiten“)

Dipl.-HTL-Ing. Karin SILHAVY-RICHTER (im Pflichtfach „Mikrobiologie und Hygiene“, „Laboratorium“ und „Wein- und Obstbau – Spezialgebiete“)

DI Michael DOBERER, BSc (in den Pflichtfächern „Technologie der Traubenverarbeitung“ und „Wein- und Obstbau – Spezialgebiete“)

Dipl.-Päd. Thomas WORDIE (im Freifach „Jungsommelière u. Jungsommelier Österreich“)

Bestellung

Mit 17. Juni 2025 wurde Frau DI Dr. Monika RIEDLE-BAUER mit der **Leitung der Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Forschungsmanagement und Nachhaltigkeit** betraut.



Aus- und Weiterbildung

Folgende Bedienstete konnten ihre **Grundausbildung** erfolgreich abschließen:

Verwendungsgruppe v2:

Frau Simone SCHNEIDER (Abt. Dokumentation) am 19. August 2024 mit zwei Auszeichnungen

Frau DI Jasmina SULJIC (Abt. Biologie) am 17. September 2024 mit zwei Auszeichnungen

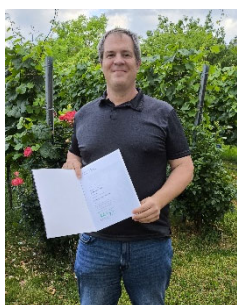
Frau Mirjam WEISSMANN (Abt. Obstbau) am 16. Oktober 2024

Verwendungsgruppe v3/v4:

Frau Laura-Marie REITHER (Abt. Chemie – Forschung) am 7. Jänner 2025 mit zwei Auszeichnungen

25-jähriges Dienstjubiläum

Wolfgang TURNER (Abt. Weinbau)	am 3. November 2024
Ing. Johannes FRIEDBERGER (Unterricht)	am 20. November 2024
Mag. Maria Elena ANTÓN-VEIGA (Erzieherdienst)	am 1. Oktober 2024
DI(FH) Robert HACK (Abt. Rebenzüchtung)	am 7. Februar 2025
DI MMag. Alois F. GEYRHOFER (Unterricht)	am 16. März 2025
DI Stefanie BERGHOLD (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)	am 1. April 2025



Robert Hack

Austritte

Hanna FASCHING (Abt. Forschungsmanagement)	15. September 2024
Karan MATHARU (Schülerheimküche)	07. Oktober 2024
Tina SCHRAMEL (Abt. EDV u. Ablauforganisation)	31. Oktober 2024
Annabella MARKUS (Abt. Obstbau)	01. November 2024
Sigrid UNGER (Abt. Kellerwirtschaft)	30. November 2024
Drahomir RACHELA (Abt. Weinbau)	30. November 2024
Lukas WALLNÖFER (Abt. Chemie – Forschung)	31. Dezember 2024
Marvin HYBEK (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)	02. März 2025
Leonie REHNER (Abt. Forschungsmanagement)	30. April 2025
Mag. Barbara KRAUSL (Unterricht)	31. August 2025
Mag. Franz SPITALER, MA (Unterricht)	31. August 2025

Ehrenzeichen und Berufstitel / Verleihungen

Am 28. Mai 2025 würdigte Herr BM Norbert Totschnig vier Mitarbeiter/-innen für ihren Einsatz und ihr Engagement mit der Verleihung eines Ehrenzeichens. Die zu Ehrenden wurden in den Marmorsaal des Regierungsgebäudes am Stubenring zu einem Empfang geladen, und Direktor Reinhard Eder begleitete unsere Kollegen/-innen. In Vertretung des Herrn Bundesminister überreichte Generalsekretär Dr. Johannes Abentung die Auszeichnungen.

Die Auszeichnungen im Detail:

Amira MUHAMEDBEGOVIC (Abt. Obstbau)
GOLDENE MEDAILLE



© BMLUK

Im Alter von fast 18 Jahren wurde Frau Amira Muhamedbegovic mit ihren Eltern aus ihrem Heimatland Bosnien im Sommer 1992 vertrieben, und sie flüchteten nach Österreich – ein Schicksal, das leider viele ihrer Landsleute in dieser Zeit traf.

An der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg fand sie aber die Möglichkeit der beruflichen Ausbildung in Form einer Lehre zur Obstbaufacharbeiterin, welche sie nach drei Jahren Lehrzeit erfolgreich am 30. April 1997 abschließen konnte. Im Anschluss daran konnte sie in der Abteilung Obstbau als Saisonarbeitskraft weiter beschäftigt werden und schlussendlich ab Dezember 1997 als Vertragsbedienstete fix aufgenommen werden.

Nicht zuletzt aufgrund ihrer einschlägigen Ausbildung entdeckte Frau Muhamedbegovic ihr Interesse und ihre Liebe zum Obstbau. Von Anfang an bewies sie durch ihre konstante Arbeit, ihre hohe Leistungsbereitschaft -die auch nach der Dienstzeit und an Wochenenden nicht endet- ihre Verbundenheit zum Obstversuchsgut Haschhof und der HBLAuBA Klosterneuburg.

Mit den Jahren baute sie ihr Fachwissen aus und erwies sich als „gute Seele des Betriebs“. Höchste Verlässlichkeit bei der Erfüllung ihrer dienstlichen Pflichten zeichnet sie besonders aus. Darüber hinaus hat sie stets ein offenes Ohr für ihre Kollegen/-innen und kümmert sich fast liebevoll um die auszubildenden Lehrlinge.

Aufgrund ihrer über 30-jährigen Erfahrung im Bereich „Obstbau“ hat sich Frau Muhamedbegovic zu einer tüchtigen und verlässlichen Fachkraft entwickelt, die nicht zuletzt durch ihre entspannte, ruhige Ausstrahlung ein geschätztes Mitglied im Obstbau-Team ist.

Cornelia EISENHELD (Abt. Rebenzüchtung)
SILBERNES VERDIENSTZEICHEN



© BMLUK

Nach Absolvierung der Handelsschule und eines HAK-Aufbaulehrgangs begann das Berufsleben für die damals blutjunge Cornelia Eisenheld. Wohnhaft in Langenzersdorf hatte sie das Glück, mit der freien Planstelle einer Kanzleikraft am Versuchsgut Götzhof (damals noch Außenstelle der HBLAuBA Klosterneuburg) einen passenden Arbeitsplatz im eigenen Wohnort zu finden. Am 17. November 1997 trat Frau Eisenheld ihren Dienst als Schreib- und Kanzleikraft für die Abteilung Rebenzüchtung an. Sie war für sämtliche anfallende Schreibarbeiten, die Führung des Postbuches, Registratur, Ablage und Terminvormerkungen, Telefondienst, Führung der Portokasse und Führung von Aufzeichnungen hinsichtlich der Urlaube, Krankenstände oder Dienstreisen der Kollegen/-innen der Außenstelle zuständig. Gerade in den ersten Berufsjahren war sie mit all diesen Aufgaben voll ausgelastet, gab es doch nur einen PC in der Abteilung, den sie allein bediente und dessen Programme sie bestens beherrschte. Alle verwaltungstechnischen Angelegenheiten landeten bei ihr auf dem Schreibtisch.

In weiterer Folge änderten sich die Anforderungen, einiges an „Verwaltungsaufwand“ erschlankte, und Frau Eisenheld wurde zunehmend in Versuchs- und Untersuchungsarbeiten im Labor miteinbezogen. Mit großer Bereitschaft arbeitete sie sich sehr gut ein, und als die Stelle einer Laborfachkraft zu besetzen war, wechselte sie ab Mai 2006 ihr Aufgabengebiet. Die Arbeit an Gewebekulturen erfordert besondere Genauigkeit und höchste Präzision, damit es keine Kontaminationen gibt. Frau Eisenheld begleitet die Pflanzen vom Entstehen als Embryo bis zur fertigen Rebe für das Gewächshaus. In der Kreuzungszüchtung ist sie für die Kontrolle der kastrierten Gescheine zuständig und hat damit eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe, die ihr den Respekt aller Mitarbeiter/-innen sichert. Während der Lese analysiert sie die Moste, und gelegentlich unterstützt sie bei Boniturarbeiten, indem sie das Protokoll schreibt.

Über all diese verantwortungsvollen Aufgaben hinaus wickelt Frau Eisenheld auch noch Verkostungen ab, schenkt die Weine ein, sammelt die Beurteilungsdaten und generiert die Rohdaten.

2013 wurde Frau Eisenheld Mutter und verringerte darauffolgend ihr Beschäftigungsausmaß zur Betreuung ihrer Tochter; seit September 2024 ist sie aber wieder vollbeschäftigt.

Frau Cornelia Eisenheld ist in den über 25 Jahren ihrer Berufstätigkeit eine echte Allrounderin in der Abteilung geworden. Sie ist eine kostbare Stütze im Forschungs- und Versuchslabor und aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung im Kanzleidienst nach wie vor eine kompetente Ansprechperson hinsichtlich bürokratischer Belange für die gesamte Belegschaft (vom Saisonarbeiter bis zum Abteilungsleiter) Nicht zuletzt soll auch ihr freundliches, zuvorkommendes Wesen nicht unerwähnt bleiben.

Markus RUZICKA (Abt. Obstbau)
SILBERNES VERDIENSTZEICHEN



© BMLUK

Herr Markus Ruzicka besuchte als Schüler den ersten Jahrgang der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, als er merkte, dass ihm eine praktische Ausbildung in der Sparte Obstbau sehr interessieren würde. Nach Abschluss der allgemeinen Schulpflicht absolvierte er mit Begeisterung eine Lehre zum Obstbaufacharbeiter an der HBLA und BA Klosterneuburg, Außenstelle Versuchsgut Haschhof, beendete diese im Jahr 2000 mit ausgezeichnetem Erfolg und konnte als Vertragsbediensteter übernommen werden.

Das Versuchsgut Haschhof ist ein Obstbauversuchs-, -forschungs- und -produktionsbetrieb. Herr Ruzicka ist als einschlägig ausgebildeter Facharbeiter in allen Bereichen mehr oder weniger eingebunden und tätig. Die eigenverantwortliche Durchführung sämtlicher Arbeiten im Produktionsbetrieb (Erstellung von Neuanlagen, Vermehrung und Heranzucht von Obstgewächsen, Bodenvorbereitung, Obstbaumpflanzung, Pflege, Baumschnitt und Erziehung, Veredlungsarbeiten, Schädlingsbekämpfung mittels Pflanzenschutzgeräten, Durchführen der Fruchtausdünnung, Ernte, Sortierung, Lagerung) obliegt Herrn Ruzicka. Ebenso ist er in sämtliche Versuchsprojekte eingebunden und für die Überwachung der den Versuchsplänen konformen Abwicklung der Arbeiten verantwortlich. Aufgrund seines fachlichen Wissens im Bereich der Phytomedizin und der Landtechnik hat er bei der Konzeption vieler Versuche maßgeblichen Einfluss (z.B. Bekämpfungsstrategien der asiatischen Marillenblattlaus [*Myzus mumeicola*]; Versuche zu der Europäischen Steinobstvergilbung [ESFY] und der Apoplexie bei der Marille; diverse Versuche im Bereich des Pflanzenschutzes).

Herr Ruzicka hat seine Leidenschaft zum Obstbau mit der erfolgreichen Ablegung der Meisterprüfung komplettiert. Dementsprechend ist er auch der Stellvertreter des Betriebsleiters und damit für die Einschulung, Arbeitseinteilung und Kontrolle der Mitarbeiter/-innen sowie Saisonarbeitskräfte und Lehrlinge zuständig und nimmt diese Aufgabe sehr gewissenhaft, verlässlich und verantwortungsbewusst wahr.

Im Mai 2017 präsentierte die Abteilung Obstbau einen Nachmittag lang ihre aktuellen Forschungsprojekte am Versuchsgut Haschhof. Markus Ruzicka konnte in diesem Zusammenhang die neue erworbene AWETA-Obstsortiermaschine vorzeigen. Die Rückmeldungen der Teilnehmer/-innen waren durchwegs positiv und man war beeindruckt.

Aufgrund seiner Affinität zu neuen Technologien engagiert sich Herr Ruzicka auch sehr, wenn es darum geht, das Obstbauversuchsgut in den sozialen Medien zu präsentieren. So zum Beispiel hat er 2023 anlässlich der „Tage der offenen Tür“ mit seiner privaten Drohne tolle Videoaufnahmen vom Areal des Obstversuchsgutes Haschhof gemacht, welche dann von der Abteilung EDV zu einem sehr repräsentativen Kurzfilm zusammengeschnitten wurde. Im Jahr 2021 fungierte er auch bei Filmarbeiten hinsichtlich der Marke „Ja natürlich!“ (eine Initiative von REWE International) und posierte freimütig mit „dem Schweinderl“.

Herr Ruzicka versucht stets, seine Arbeitsstätte herauszustellen und Lehrlinge und potentielle neue Fachkräfte für den Obstbau zu begeistern; bei diversen öffentlichen Veranstaltungen engagiert er sich diesbezüglich sehr eifrig. Ebenso bei Kursen und Fortbildungsveranstaltungen ist er Sachkundiger und vermittelt sein Wissen gerne weiter.

Neben dem Obstbau sind Herrn Ruzicka ein gutes Arbeitsklima, höchstmögliche Sicherheit im Arbeitsalltag, soziale Gerechtigkeit und die Förderung junger, auszubildender Menschen ein Anliegen.

Mag. Elsa PATZL-FISCHERLEITNER (Abt. Chemie - Qualitätskontrolle)
GOLDENES EHRENZEICHEN



© BMLUK

Frau Mag. Elsa Patzl-Fischerleitner absolvierte schon während ihres Studiums der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien ein zweimonatiges Praktikum an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und konnte mit 17. April 2001 zunächst als Karenzvertretung für einen Versuchstechniker aufgenommen werden. Im Dezember desselben Jahres beendete sie ihr Studium erfolgreich und konnte damit auch entsprechend ihrer Ausbildung eingestuft und fix aufgenommen werden.

Frau Mag. Patzl-Fischerleitner ist eine sehr ambitionierte, top ausgebildete wissenschaftliche Mitarbeiterin, deren Forschungsarbeit sich in zahlreichen Veröffentlichungen in einschlägiger Fachliteratur wie auch in der hauseigenen wissenschaftlichen Publikation „Mitteilungen Klosterneuburg“ niederschlägt. Als Vorsitzende der Fachgruppe Wein & Obst der ALVA (Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär u. Agrarwesen) seit 2008 genießt sie auf dieser wichtigen Plattform zum wissenschaftlichen Austausch durch ihr bemerkenswertes Fachwissen große Wertschätzung.

Seit 2013 ist Frau Mag. Patzl-Fischerleitner mit der Leitung der Abteilung Chemie - Qualitätskontrolle wie auch der Prüfstelle betraut. In diesen Funktionen zeichnet sie sich durch höchste Kompetenz aus und hat als Abteilungsleiterin wesentlich zur Weiterentwicklung des Laborbetriebs beigetragen. Die instrumentelle Ausstattung konnte trotz massiver Budgetknappheit immer wieder auf einen aktuellen Stand gebracht werden. Auch konnte sie einige wesentliche Neuerungen/Verbesserungen etablieren. Z.B. konnte mit dem Jahreswechsel 2014/15 bei der Organisation, Durchführung und Auswertung der amtlichen Weinkost ein bedeutender Meilenstein gesetzt werden: Es gelang, die „bürokratische“ Abwicklung der amtlichen Kost von der Probenannahme bis hin zur -bewertung auf ein EDV-gestütztes System umzustellen, was enorme Zeitersparnis brachte und wodurch potentielle Abschreibefehler vermieden werden.

Ein weiterer bedeutender, ressourcensparender Vorstoß war 2023 die Umstellung der Prüfberichte von Papierform auf E-Mail-Versand inklusive der Einführung der digitalen Signatur der Prüfzeugnisse. Dieser Prozess erforderte einiges an Zeitaufwand und viel organisatorischer

Vorarbeit, aber Frau Mag. Patzl-Fischerleitner war stets hochmotiviert und verfolgte trotz manch bürokratischer Hürde zielstrebig diesen maßgeblichen Fortschritt.

Die Prüfstelle ist Teil der Abteilung Chemie - Qualitätskontrolle und nach ISO-Norm 17025 als „Prüfstelle“ akkreditiert; an die 12.000 Proben werden pro Jahr werden bewährten und modernen Analysenmethoden untersucht. Die jährlich stattfindenden erfolgreichen Audits durch die Akkreditierung Austria sind nicht zuletzt ein Gelingen der koordinierten und verantwortungsbewussten Leitung der Prüfstelle durch Frau Mag. Patzl-Fischerleitner. Sie ist es, die ihre Mitarbeiter/-innen entsprechend einsetzt, motiviert und als Team stärkt.

Auch über ihre eigene Abteilung hinaus zeigt sie hohe Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit den übrigen Instituten und Abteilungen im Haus. Als jüngstes Beispiel sei angeführt, dass sie der Abteilung Rebenzüchtung in den Kellerräumen des Laborgebäudes bereitwillig „Unterschlupf“ zur Mikrovinifikation gewährte, da diese von der Außenstelle Götzhof abgesiedelt werden musste.

Ein wichtiges Anliegen ist Frau Mag. Patzl-Fischerleitner die Lehrlingsausbildung. Unermüdlich ist sie auf der Suche nach Lehrlingen, um die Ausbildung im Bereich Labortechniker und Verwaltungsassistent anzukurbeln und dadurch auch einen möglichst effizienten Tätigkeitsablauf innerhalb der Abteilung zu gewährleisten. Bei manchmal „auffälligeren“ Lehrlingen zeigt sie viel Verständnis, engagiert sich sehr und lässt nichts unversucht, damit die Lehre erfolgreich absolviert werden kann.

Frau Mag. Patzl-Fischerleitner sieht sich persönlich mit der HBLA und BA Klosterneuburg eng verbunden und engagiert sich daher auch bei den meisten hauseigenen Veranstaltungen - sei es der „Tag der offenen Tür“, der Weinhügelwandertag oder andere Events.



Direktor Eder mit den ausgezeichneten Mitarbeiter/-innen © BMLUK

Ruhestand/Pensionierungen

30. September 2024

Andrea SCHREIBER (Schülerheimküche)



Nach ihrem Pflichtschulabschluss absolvierte Frau Andrea Schreiber eine Lehre zur Einzelhandelskauffrau und arbeitete anschließend für viele Jahre im elterlichen Betrieb, der Fleischhauerei ihrer Eltern. Ursprünglich im Verkauf tätig, übernahm sie ab 1990 die alleinige Führung der erweiterten Imbiss-Stube mit all den dazugehörigen Aufgaben wie Erstellung des Speiseplans und Abwicklung des Einkaufs – bei ca. 180 Mittagessen täglich. Durch die Pensionierung der Besitzer konnte jedoch die Imbiss-Stube von Frau Schreiber nicht weitergeführt werden, und so bewarb sie sich an der Höheren Bundeslehranstalt u. Bundesamt für Wein- und Obstbau um eine frei gewordene Stelle.

Mit 2. November 1998 wurde sie als Küchengehilfin in der Schülerheimküche aufgenommen werden. Frau Schreiber fügte sich rasch bestens in das kleine Küchenteam ein, konnte auch ihre Erfahrungen einbringen und war sehr an Weiterbildung interessiert. So absolvierte sie im April 2001 die Facharbeiter-Aufstiegsprüfung im Lehrberuf Koch mit Auszeichnung.

An der Tagesordnung im Küchenbetrieb steht die Vollverpflegung von ca. 150 internen und externen Schüler/-innen samt Vor- und Nachbereitungsarbeiten wie die Reinigung der Küche und des Koch- und Eschgeschirrs und die Desinfektion der Arbeitsflächen unter Einhaltung der Hygienevorschriften. Der körperlich anstrengende Arbeitsalltag ist geprägt von Hitze, Lärm und Hektik – kein leichter Job. Arbeitssicherheit ist ein zentrales Thema, das sehr viele unterschiedliche Risiken erfasst. Alles muss rasch und zugleich nach den verpflichtenden Hygienevorschriften erfolgen, und dabei sind auch zahlreiche Großgeräte wie Kochkessel, Kippbratpfanne, Rührmaschine, Wurstschneide- oder Kartoffelschälmaschine zu bedienen – eine Unachtsamkeit kann schwere Folgen haben. Zusätzlich zur laufenden Verköstigung der Schüler/-innen gehört die Versorgung der Teilnehmer/-innen an hauseigenen Fachkursen und Seminaren zu den Aufgaben - ganz zu schweigen von den verschiedensten Veranstaltungen wie Weintaufen oder dem Festmenü zum Reifeprüfungsabschluss.

Frau Schreiber zeigte in ihrer über 25jährigen Beschäftigung stets vorbildhaften Einsatz und hohe Teamfähigkeit, was mit der Verleihung der „Silbernen Medaille“ am 19. April 2024 durch den Herrn Bundesminister entsprechend gewürdigt wurde.

Mit 30. September 2024 beendete Frau Andrea Schreiber ihr aktives Dienstverhältnis und trat ihre wohlverdiente Pension an.

30. September 2024

Cedomir DABLIDZANOVIC (Abt. Weinbau)



Mit 16. März 1989 begann Herr Cedomir Dablidzanovic im Alter von 27 Jahren als Weingarten-Saisonarbeitskraft in unserer Abteilung Rebenzüchtung an der Außenstelle Versuchsgut Götzhof in Langenzersdorf. Als solcher arbeitete er sich rasch ein und entwickelte sich mit den Jahren zu einem qualifizierten Mitarbeiter.

Im Jahr 2014 feierte er sein 25-jähriges Dienstjubiläum. Aus personaltechnischen Gründen wurde Herr Dablidzanovic ab der Saison 2018 der Abteilung Weinbau, Versuchsgut Agneshof zugeteilt und konnte auch hier seine langjährige Erfahrung in die Arbeiten im Weingarten einbringen.

Mit 1. Oktober 2024 verließ uns Herr Dablidzanovic und trat nach 35 Arbeitsjahren in die ihm zustehende verdiente Pension.

31. Jänner 2025

Manuela SCHÖNTHALLER (Direktionssekretariat)



Frau Manuela Schönthaller absolvierte nach der Pflichtschule die Handelsschule in Tulln, die sie am 30. Juni 1978 erfolgreich beendete. Im Oktober desselben Jahres konnte sie die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Industriekaufmann ablegen.

Nach verschiedenen beruflichen Anstellungen in der Privatwirtschaft und der karenzbedingten Unterbrechung aufgrund der Geburt ihrer Tochter trat Frau Schönthaller mit 1. Februar 2000 ihren Dienst im Direktionssekretariat der HBLA u. BA Klosterneuburg an. Sie war die erste Ansprechperson, wenn jemand telefonisch die Lehranstalt kontaktierte – sei es, um Schüler/-innen vom Unterricht zu entschuldigen, sei es, um sich für Kurse und Weiterbildungsveranstaltungen anzumelden, sei es sich als Bedienstete/-r krank zu melden oder auch um verschiedenste Informationen zu erhalten oder Kritik zu üben. Frau Schönthaller war die erste Anlaufstelle am Telefon wie auch im Sekretariat der Schulleitung. Sie zeichnete sich durch ihr hohes Pflichtbewusstsein, ihre Hilfsbereitschaft und auch ihr verständnisvolles Wesen aus. Ihr Aufgabengebiet umfasste die Abwicklung der zahlreichen Kurs- und Weiterbildungsanmeldungen, die Koordinierung und Einladung der amtlichen Weinkoster/-innen, die Mitarbeit bei der Organisation und Abwicklung bei Veranstaltungen der Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Tage der offenen

Türe) wie auch die Vermittlung bei allgemeinen Anfragen oder auch Anliegen der Schüler/-innen. Frau Manuela Schönthaller war genau 25 Jahre im Dienste der HBLA und BA Klosterneuburg. Mit Erreichen des gesetzlichen Pensionsalters wählte das BMLUK den Weg, das Dienstverhältnis mit Ende Jänner 2025 zu beenden, obgleich Frau Schönthaller noch bis Ende des Schuljahres 2024/25 aktiv sein wollte –trotz gesundheitlich erswerter Umstände, um eine Nachfolge gut einzuschulen – es wurde anders leider entschieden....

31. Mai 2025

HR Ing. Mag. Franz G. ROSNER (Abt. Öffentlichkeitsarbeit, Forschungsmanagement u. Nachhaltigkeit)



Nach Ablegung der Reifeprüfung an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg (1982) und seinem Studienabschluss der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften an der WU Wien (2004) entschied sich Mag. Franz Rosner für eine Berufslaufbahn im öffentlichen Dienst, doch dauerte es viele Jahre, ehe er zu seiner „Alma Mater Babonensis“ im Jahr 2010 als Bediensteter zurückfand. Doch gerade seine vielfältigen beruflichen Erfahrungen (Bundeskellereiinspektion, Rechnungshof, Bundesgärten) mitsamt seinen zahlreichen einschlägigen Aus- und Weiterbildungen (z. B. Controlling für Führungskräfte, CO-SAP, BKLR, IT-Security Awareness u.v.a.) prädestinierten ihn für die Agenden des Forschungsmanagements. Und er identifizierte sich mit „seiner“ Klosterneuburger Lehranstalt und begegnete allen Anforderungen mit viel Engagement.

Ziel seiner Tätigkeit war die ressourceneffiziente und nachhaltige Abwicklung von Forschungsprojekten und –schwerpunkten und die öffentlichkeitswirksame Präsentation der Ergebnisse. In Zusammenarbeit mit dem Direktor und den Instituts- und Abteilungsleitungen wurden Forschungsziele erarbeitet und koordiniert. Die Planung und Auswertung der Projektkosten und –aufwendungen lagen ebenso in seinem Verantwortungsbereich, wie auch die möglichst rasche Veröffentlichung oder sonstige gesetzeskonforme Verwertung wissenschaftlicher und fachlicher Forschungsergebnisse.

HR Mag. Rosner pflegte wichtige Kontakte mit Fachinstituten, Forschungsfonds sowie nationalen und internationalen Projekt- und Kooperationspartnern, da nicht zuletzt ein facheinschlägiges Netzwerk eine wichtige Basis ist, um bedeutende Forschungsprojekte zu akquirieren. Er punktete dabei nicht nur mit adäquatem Wissen, sondern ging auch mit freundlicher und höflicher Art auf die Menschen zu.

Die Publikation der Forschungsaktivitäten und –ergebnisse war ein wichtiger Punkt seines Arbeitsplatzes. Umgesetzt wurde dies mit dem jährlichen Wissensbericht im Rahmen des Jahresberichts der HBLA und BA. Mag. Rosner war nicht nur für die Zusammenstellung des Forschungsteils verantwortlich, sondern engagierte sich sehr um eine öffentlichkeitswirksame Darstellung schulischer Aktivitäten und Veranstaltungen. Die Liste der Veranstaltungen zur Schülerwerbung und Dissemination von Forschungsaktivitäten, an denen Mag. Rosner aktiv beteiligt war, ist lang: Tage der offenen Tür, Girls' Day, Standbetreuung bei der JobMania in Wr. Neustadt, „Bois Noir Tagung“ 2016, die jährliche Hefetagung u.v.a. Auch bei nationalen und internationalen

Events war er präsent: OIV-Weltweinkongress, Tokaj Wine Congress, diverse Veranstaltungen zum Thema „Nachhaltigkeit“, Wintertagung des Ökoszialen Forums, usw.

Seit 2017 war Mag. Franz Rosner überdies Lehrlingsausbilder im Lehrberuf „Verwaltungsassistent“ und bildete bis 2024 acht Lehrlinge aus.

Mag. Rosner war weiters geschäftsführendes Mitglied des Verbandes der Klosterneuburger Oenologen und Pomologen (Absolventenverband) – was wiederum seine tiefe Verbundenheit mit der Klosterneuburger Lehranstalt wie auch seine betriebswirtschaftliche Neigung widerspiegelte.

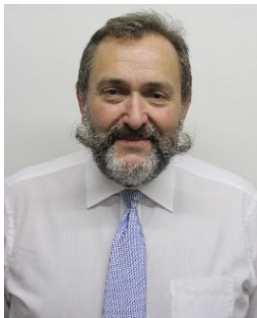
Mit 20. Juni 2018 wurde an der HBLA und BA die teilrechtsfähige Einrichtung „Wein & Obst Klosterneuburg RTD – Einrichtung mit eigener Rechtspersönlichkeit“ gegründet, dessen Geschäftsführung Herr Mag. Rosner bis Ende 2024 ehrenamtlich ausübte.

Für sein besonderes Engagement erhielt Mag. Rosner 2018 das Große Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich.

Mit 1. Juni 2025 trat Mag. Franz Rosner nach 43 Dienstjahren in seinen wohlverdienten Ruhestand.

30. Juni 2025

DI Wolfgang MESSNER (Unterricht)



Bienen sind essenziell für das ökologische Gleichgewicht; sie fungieren als bedeutende Bestäuber, die zur Vielfalt der Arten beitragen und die Ökosysteme stabilisieren. Ihre Bestäubungstätigkeit ist nicht zuletzt im Wein- und Obstbau von enormer Bedeutung.

Aus diesem Grund war es ein Anliegen, dass sich auch unsere künftigen Absolventen/-innen mit dem Schutz und der Erhaltung der Bienengesundheit auseinandersetzen. So kam es, dass im Schuljahr 2015/16 der Freigegegenstand „Bienenkunde“ jahrgangsübergreifend angeboten und angenommen wurde. Mit Herrn DI Wolfgang Messner wurde ein prädestinierter Lehrer gefunden, der von Beginn an seine Schüler/-innen für die Imkerei begeistern konnte.

Neben seiner Tätigkeit bei der AMA (Agrarmarkt Austria) führt der ausgebildete Imkermeister (Meisterprüfung 2011) auch privat seit 1982 mit viel Hingabe und Leidenschaft einen Imkereibetrieb. Seine Bienenvölker schwirren an zwei unterschiedlichen Standorten herum -im Heimatort Mollmannsdorf und in Klosterneuburg- und produzieren hochwertigen Honig. DI Messner konnte neben interessanten Exkursionen und Lehrausgängen (z.B. zu den „Imkern vom Waschberg“) mit seinen Schüler/-innen auch wiederholte Male Auszeichnungen bei der Wieselburger Messe („Die goldene Honigwabe“) erringen.

In den zehn Jahren seiner Lehrtätigkeit an der HBLAuBA konnte Herr DI Messner seinen Schüler/-innen nicht nur profundes Wissen vermitteln, sondern vermittelte ebenso Achtsamkeit im Umgang mit der Natur und jeglichem Dasein. Nicht zuletzt wurde im Unterricht auch Honig erzeugt, der im Ab-Hof-Verkauf der HBLAuBA erfolgreich vermarktet wurde.

Mit der Erreichung des gesetzlichen Pensionsantrittsalters wurde das Lehrer-Dienstverhältnis von Herrn DI Wolfgang Messner mit 30. Juni 2025 beendet – auch wenn er selbst noch gerne seiner Lehrtätigkeit weiter nachgegangen wäre.

Wir trauern um...

Ing. Otto URDICH



Herr Otto Urdich wurde am 8. Juni 1931 in Graz geboren. Nach der Pflichtschule absolvierte er die HTL Rosensteingasse in Wien und beendete diese 1952 mit der Reifeprüfung. Seine berufliche Laufbahn startete er am 24. April 1972 an der Bundesversuchs- und Forschungsanstalt Arsenal (Grundlageninstitut) als Chemotechniker, ehe seinem Ansuchen um Versetzung an die HBLA und BA Klosterneuburg mit 1. Februar 1974 entsprochen werden konnte. Herr Ing. Urdich war als Labortechniker im Zentrallabor (HR DI Paul) in erster Linie mit analytischen Aufgaben im Rahmen der Untersuchung von Weingütesiegelproben betraut. Außerdem galt er als Spezialist für chlorimetrische Bestimmungen sowie für die automatischen Analysenapparate. Ebenso betreute er die Versuchsproben, war für die Pegelweine zuständig und arbeitete bei der Reinzuchtheferproduktion mit.

Sein Dienstverhältnis wurde mit 1. Dezember 1978 pragmatisiert, und mit 1. März 1992 trat er in den Ruhestand.

Ing. Otto Urdich ist am 25. Oktober 2024 verstorben.

Hw. Herrn Benno Gerhard ANDERLITSCHKA



Gerhard Anderlitschka wurde am 20. April 1939 in Deutsch-Liebau in Mähren geboren. 1957 maturierte er am Gymnasium in Wien XII. und trat zwei Jahre später in den Orden der Augustiner Chorherren Klosterneuburg ein. Die Ewige Profess legte er 1963 ab, und am 19. April 1965 wurde er zum Priester geweiht. 1982 wurde Benno Anderlitschka zum Pfarrer in Kierling ernannt und wurde Religionslehrer in der Volksschule Kierling und an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Letztere Funktion beendete er mit 11. Februar 1996, als er am 18. Jänner d. J. zum Stiftsdechant des Stiftes Klosterneuburg gewählt wurde; dieses Amt hatte er bis 2020 inne.

Am 13. April 2025, knapp eine Woche vor seinem 60. Priesterjubiläum, ist Hw. Herr Benno Anderlitschka im 86. Lebensjahr verstorben.

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