Verbandsnachrichten 2/2019

Klosterneuburger Önologen & Pomologen

VERBANDSTREFFEN ESTERHAZY

Die Stiftung Esterhazy spielt für das Burgenland eine sehr wichtige Rolle. Das Weingut mit ihrer langen Tradition und internationaler Rotweinstilistik trägt wesentlich für das internationale Renomee von österreichischen Weinen bei.

SEITE 19

REIFE- UND DIPLOMPRÜFUNG

12 Schülerinnen und 25 Schüler stellten sich heuer der standartisierten Reife- und Diplomprüfung. Mit 9 ausgezeichneten Erfolgen und 7 guten Erfolgen sowie einer beinhahe „weißen Fahne" konnte das erworbene Wissen erfolgreich umgesetzt werden.

SEITE 4

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

» Reife- und Diplomprüfung 4
» Europea Wine Championship 2019 7
» Zwei Siegerweine bei der Klosterneuburger Gütesiegel-Bewertung 8
» HBLAuBA von SVB als „Gesunde Schule“ ausgezeichnet 9
» Weinkönigin Diana I. 10
» Newcomer Award 2019 - Jungwinzerprämierung im Palais Coburg! 11
» Erste „Jungsommerlier Österreich“ - Zertifikatsprüfung an der HBLA Klosterneuburg 12

AKTUELLES

» Laufende Forschungsprojekte der AbteilungObstbau 13
» Vernetzungstreffen der Absolvent/-innen höherer land- und forstwirtschaftlicher Schulen 15
» Zweite Folgeprüfung für das Österreichische Umweltzeichen erfolgreich geschafft! 16
» Gütesiegel für betriebliche Gesundheitsförderung (BGF) 17
» Viel los in der Abteilung Chemie! 18

VERANSTALTUNGEN

» Verbandstreffen Weingut Esterhazy 19
» Automatisierung in der Weinwirtschaft 27
» Forschungsgespräch 2019 29

ZU BESUCH

» Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg 27
» Erasmus+ Projekt BEECOME in Valencia (Spanien) 29
» Hochrangiger Besuch durch Generalsekretär Dipl. - Ing. Josef Plank 31
» klimaaktiv mobil fördert innovative Mobilitätslösungen 33
» Girls‘ Day 2019 34
» Landtechnik-Praktikum in Mold bei Horn 35
» Grand Prix Vinex 2019 36
» Exkursion des Facharbeiterkurses für Weinbau und Kellerwirtschaft 37
» Science Fair 38
» ACY (Annual Conference on Yeast) - Jährliche Hefekonferenz in Smolenice 39
» ENOFORUM in Vicenza 40
» Beecome - Treffen in Frankreich 41
» „Austria Wine Study Tour“ - Besuch von internationalen Weinexperten 42
» Besuch des Maturajahrgang 1969 43
» Besuch des Maturajahrgang 1984 44
» Auf Besuch beim Tag der offenen Türe in der Weinoberschule Valtice 44
» Experte am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Berlin 47
» ALVA - Jahrestagung 48

DIVERSES

» Verbandstreffen Wachau 6. September 2019 50
» Generalversammlung 22. November 2019 50
» Löschnig Gedenkfeier 23. Oktober 2019 53

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Am Ende des Schuljahres konnte als „krönender" Abschluss auch heuer die alljährliche Reife- und Diplomprüfung erfolgreich stattfinden. Unter dem Vorsitz der Referatsleiterin für die land- und forstwirtschaftlichen Höheren Bundeslehranstalten im BMBWF Frau MRin Mag. Ingrid Veis konnte beinahe eine „weiße Fahne" erreicht werden. Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht allen Absolventinnen und Absolventen viel Erfolg im Berufsleben. Die Türen der HBLAuBA stehen allen auch weiterhin offen.

Forschung spielt an der HBLAuBA in Klosterneuburg eine wichtige Rolle. Die Schule ist die zentrale und wichtigste Aufgabe, jedoch werden rd. 2/3 der Aufwendungen für die Forschung verwendet. Aus diesem Grunde wollen wir in den Verbandsnachrichten zukünftig noch mehr Informationen über Forschungsaktivitäten an der HBLAuBA bringen. In dieser Ausgabe stellt Dr. Lothar Wurm die zahlreichen Forschungsaktivitäten der Abteilung Obstbau dar. Auch werden die aktuellen Forschungsthemen der Wein- und Obstbau-Branche, die am 27. Juni im Rahmen eines Forschungsgespräches in Klosterneuburg präsentiert wurden, aufgelistet.

Einen erholsamen Urlaub wünscht der Vorstand des Absolventenverbandes!

Franz G. Rosner
Geschäftsführer

Werner Luttenberger
Präsident

Reife- und Diplomprüfung an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau – ein qualitativ hochwertiger Gemischter Satz wurde reif!

Fünf Jahre und rund ein halbes Jahr Praxis dauert die Ausbildung an einer Höheren Bundeslehranstalt. Nach vielen Schularbeiten, Tests, Prüfungen, Übungen und anderen Aufgaben stellt die Reife- und Diplomprüfung den krönenden Abschluss darf. Seit drei Jahren findet diese wichtige Abschlussprüfung, ihrer Bedeutung gemäß, in dreistufiger Form statt:

- Diplomarbeit
- teilstandardisierte schriftliche Prüfung in Deutsch, Mathematik, Betriebswirtschaftslehre und/oder Englisch
- mündliche Prüfungen in den Fachgegenständen bzw. Komplementärfächern (Religion, Geschichte, Literatur).

Im nationalen und europäischen Qualifikationsrahmen (NQR bzw. EQR) entspricht der erfolgreiche Prüfungsabschluss dem Qualifikationsniveau Stufe 5 (Vergleich AHS Matura: Stufe 4). Nach Absolvierung einer beruflichen Praxis im Ausmaß von drei Jahren kann die nächst höhere Stufe (Ingenieur = NQR 6 entspricht in beruflicher Hinsicht dem Bachelorniveau) beim Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus beantragt werden.

Nachdem bei den schriftlichen Prüfungen (Mathematik (!), Deutsch und Betriebswirtschaft) und der Diplomarbeit alle Kandidat/innen positiv waren, traten zwischen Montag 17.6. bis Mittwoch 19.6. 37 hoffnungsvolle Kandidat/innen zu den mündlichen Prüfungen an. Das stimmungsvolle Kellergewölbe der Koststube bot mit seiner angenehm kühlen Temperatur den idealen Rahmen für die Prüfungsgespräche. Vor den Augen der Prüfungs-

kommission unter der Leitung von Frau MRin Mag. Ingrid Veis, der Referatsleiterin für die land- und forstwirtschaftlichen HBLAs im BMBWF, konnten die 12 Schülerinnen und 25 Schüler ihr Wissen und ihre Fähigkeiten gut präsentieren. Beinahe wäre sich eine „weiße Fahne" ausgegangen, wenn nicht doch am letzten Prüfungsvormittag ein Kandidat in Englisch „gestolpert" wäre. Nichtsdestotrotz ist das Gesamtergebnis mit 9x ausgezeichnetem Erfolg (drei Mädchen davon mit ausschließlich Sehr gut als Note), 7x gutem Erfolg, 20x bestanden und 1x nicht bestanden sehr erfreulich.

Traditionellerweise werden die Feierlichkeiten anlässlich der Reifeprüfung an der HBLAuBA, in Analogie zu den Prüfungen, ebenfalls dreiteilig gestaltet: Zunächst genossen die jungen Absolventen/innen und deren Professoren/innen mit der Frau Vorsitzenden ein, dem Anlass entsprechendes, delikates, viergängiges Festmahl im Schülerheim, bei dem die Internatsküche auch heuer wieder kulinarische Höchstleistungen vollbracht hat. Danach übersiedelte die Feiergemeinschaft in den Leopoldihof des Stiftes Klosterneuburg, wo die festliche Übergabe der Reife- und Diplomzeugnisse im Augustinussaal des Chorherrenstifts stattfand. In seiner Festansprache verglich Direktor HR Dr. Reinhard Eder die erfolgreichen Absolventen mit einem Gemischten Satz Jahrgang 2019, da vor fünf Jahren 48 junge „Pflänzchen" mit verschiedenen Herkünften (Niederösterreich, Burgenland, Steiermark, Kärnten, Wien) in Klosterneuburg „ausgesetzt" wurden und im Laufe der fünfjährigen Entwicklungsphase, Rebpflanzen ähnlich, einer Vielzahl von „Schwankungen" unterworfen waren. Die verschiedenen Prüfungen haben dazu geführt, dass es auch Ausfälle gab, die durch „Nachpflanzungen" (Quereinsteiger in höhere Jahrgänge und Repitenten) ersetzt wurde. Bei dieser Gelegenheit dankte er den Eltern für deren entgegengebrachtes Vertrauen und die hervorragende Zusammenarbeit.

Die Vorsitzende Frau MRin Mag. Ingrid Veis lobte in Ihrer Rede die perfekte Vorbereitung und Abwicklung der Reifeprüfung und zeigte sich von der gezeigten hohen fachlichen Kompetenz und dem guten Auftreten der Kandidaten sehr beeindruckt. Weitere Worte des Lobes und der Aufmunterung kamen vom Präsidenten des Verbandes Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Weinbaudirektor der Steiermark Ing. Werner Luttenberger. Quasi Abschiedsworte sprach der Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg Mag. Stefan Schmuckenschlager, der die Absolventen/innen herzlich einlud in ihre „zweite Heimat" zurückzukehren.

Nach der feierlichen Übergabe der Diplomzeugnisse durch die Vorsitzende, den Direktor und die beiden Klassenvorständinnen Frau Prof. Mag. Andrea Kürner und Frau Prof. Mag. Romana Bauer folgte mit der Prämierung der besten Diplomarbeiten ein weiterer Höhepunkt. Diese ehrenvolle und finanzielle gut dotierte Auszeichnung für besondere Leistungen wird seit 1997 als besonderer Anreiz vorgenommen und ist dank der bleibenden Unterstützung der Sponsoren (Raiffeisen Ware Austria, Österreichische Hagelversicherung, Österreichischer Bundesweinbauverband und

Obstbauverband) etabliert.
In der kühlen Stiftskirche zelebrierte unser Religionsprofessor Hw. Herrn Mag. Dominik Lorenz v. Tassilo einen sehr stimmiger Dankgottesdienst. In seiner Predigt griff er das Motto des heurigen Maturaballs „Ab ins Paradies" auf und bat unter anderem die Absolventen daran zu arbeiten, dass die Welt ein bisschen mehr Paradies wird.
Der dritte und inoffizielle Teil der Reifeprüfungsfeierlichkeiten fand auf Einladung der Absolvent/innen beim Weingut Ubl-Doschek statt, wo beim Genuss von Steckerlfisch, Heurigenschmankerln, Mehlspeisen und mitgebrachten Weine aus beinahe allen österreichischen Weinbaugebieten nicht einmal ein Platzregen die hervorragende Stimmung eintrüben konnte.
Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht den jungen Absolventen/innen viel Erfolg in privater und beruflicher Hinsicht.

Prämierungen:

1.Plätze:
MantlerAnna-Carina: „Untersuchungen zum Einfluss von Kupfersulfat auf sensorische Veränderungen im Wein der Sorte Riesling"– Technologie der Traubenverarbeitung
Rappold-Lang Mario: „Bewertung und Dokumentation neuer Marillensorten hinsichtlich äußerer und innerer Fruchtqualität sowie Lagerfähigkeit" – Obstbau
Bernhard Tomek: „Bewertung und Dokumentation neuer Marillensorten hinsichtlich äußerer und innerer Fruchtqualität sowie Lagerfähigkeit" – Obstbau
Willach Markus: „Wirksamkeit des Weinsteinstabilisierungsmittels Polyaspartatin im Vergleich zu Metaweinsäure und CMC sowie mögliche Auswirkungen bei der Weinanalyse mittels FTIR" – Chemie der Früchte und Weine

2.Plätze:
Hofstetter Daniel: „Untersuchungen zu alternativen Produktionsmethoden bei der Schaum-und Perlweinproduktion" –Wein-und obsttechnologisches Laboratorium (Kellerwirtschaft)
Ledinegg Martina: „Untersuchungen zum Einfluss unterschiedlicher Hagelschutznetze im Weinbau" –Weinbau
Leitner Stefanie: „Untersuchungen zum Einfluss unterschiedlicher Hagelschutznetze im Weinbau" –Weinbau
Mauser Andreas: „Untersuchungen zu alternativen Produktionsmethoden bei der Schaum-und Perlweinproduktion" –Wein-und obsttechnologisches Laboratorium (Kellerwirtschaft)
Müller Lisa: „Untersuchungen zum Einfluss unterschiedlicher Hagelschutznetze im Weinbau" –Maschinen und Verfahrenstechnik
Nerger Sara: „Untersuchungen zum Einfluss von Kupfersulfat auf sensorische Veränderungen im Wein der Sorte Riesling" –Technologie der Traubenverarbeitung
Scheiblhofer Carmen: „Untersuchungen zu alternativen Produktionsmethoden bei der Schaum-und Perlweinproduktion" –Wein-und obsttechnologisches Laboratorium (Kellerwirtschaft)

© Reinhard Eder

Europea Wine Championship 2019 (22. – 26. April 2019)

Der Wettbewerb „Europea Wine Championship“ wurde bereits zum 14. Mal veranstaltet und fand heuer in Luxemburg statt.
Unsere beiden Schüler Christian HEISS und Franz JAGSCHITZ (beide IV. Jg.) nahmen in Begleitung von Teamleader HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner daran teil, und gleich vorweg: Sie haben sich tapfer geschlagen!
Bei der Weinmeisterschaft wurden theoretisches Wissen abgefragt und praktische Fertigkeiten im Weinbau und Önologie überprüft. Außerdem konnten sich die Schüler im Weinverkosten beweisen. Ein Teambewerb sollte offenlegen, wie gut sie zusammenarbeiten können. Außerdem gab es dann noch den Landesbewerb über den luxemburgischen Weinbau, den sie in freien Gruppen absolvieren konnten. Vor allem Christian Heiss konnte sich erstaunlich steigern und mit einem Gesamtsieg im Weinbau die Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Zur Siegerehrung war die lokale Weinkönigin verpflichtet worden, indem sie die Urkunden überreichte.

Die Resultate unserer beiden Teilnehmer:

» Christian HEISS
1. Platz im Weinbau (mit 20 Punkte Abstand auf den Zweiten!) 2. Platz in Önologie 23. Platz im Tasting Gesamtwertung im Einzelbewerb somit leider „nur“ 4. Platz

» Franz JAGSCHITZ
7. Platz im Weinbau
11. Platz in Önologie
19. Platz im Tasting
Gesamtwertung im Einzelbewerb Platz 10

Franz Jagschitz (li.) und Christian Heiss (re.) mit der lokalen Weinkönigin

Im Teambewerb erreichten sie den 2. Platz und im Special Award (Luxemburgische Weine und Fragen) erreichten sie den 3. Platz zusammen mit einem weiteren österreichischen Teilnehmer.
Wir gratulieren herzlich zur erfolgreichen Teilnahme!

© Ferdinand Regner

Zwei Siegerweine bei der Klosterneuburger Gütesiegel-Bewertung

Im Rahmen der Bezirksweinkost werden seit rund 20 Jahren die Weine für das Klosterneuburger Gütesiegel (mehr als 14,0 Punkte) ausgewählt und die besten Weine in den Sorten(gruppen) ermittelt. Auch wenn heuer etwas weniger Weine als in den Vorjahren eingereicht wurden (rund 110 Proben), war die Auswahl aufgrund der dichten Qualitätsspitze nicht einfach. Die sensorische Bewertung mit dem 20-Punkte-Schema erfolgte am 8. April 2019 in der Koststube im Technikum Agneshof durch acht amtliche Weinkoster/-innen, welche nicht aus dem Bezirk Klosterneuburg stammen dürfen. Die offizielle Präsentation der drei bestplazierten Weine und der Siegerweine pro Sortengruppe erfolgte am Dienstag, den 30. April im Binderstadl gemeinsam durch den Obmann des Bezirksweinbauvereins Ing. Leopold Kerbl und Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder. Trotz oder vielleicht sogar wegen des nasskalten Wetters war heuer die Veranstaltung sehr gut besucht, und so herrschte in dem altehrwürdigen Gebäude großes Gedränge. Aus Sicht der HBLAuBA verlief die Bewertung sehr erfolgreich; zwar wurden im Gegensatz zu den Vorjahren nur sechs Weine eingereicht, um sicherzustellen, dass ja keine Trauben vom Götzhof (=Weinviertel) in den Weinen sind, aber alle Weine erhielten im Durchschnitt mehr als 14,0 Punkte und erfüllten somit das Anforderungskriterium für das Klosterneuburger Gütesiegel. Besonders erfreulich ist die Tatsache, dass wir mit dem Roten Veltliner 2018 den Siegerwein in der Kategorie „Weiße Sortenvielfalt" und mit dem Zweigelt(Rotburger) Reserve 2016 den Siegerwein in der Kategorie „Rote Sortenvielfalt" (gefolgt vom CSM 2016 am 2. Platz) stellen.

Aufgrund dieser sehr guten Bewertungsergebnisse war der Verkostungsstand der HBLAuBA, welcher von Dipl.-Ing. Michael Winkler und Direktor Dr. Eder betreut wurde, sehr gut besucht. Naturgemäß war die Nachfrage nach den (prämierten) Weinen sehr groß, aber überraschender- und erfreulicherweise war unsere PIWI-Neuzüchtung Donauriesling 2018 der Wein, welcher als erster ausgetrunken war. Besten Dank allen, die zu diesen Erfolgen beigetragen haben!

© Reinhard Eder

HBLA u. BA Klosterneuburg von SVB als „Gesunde Schule“ ausgezeichnet!

Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder, OStR Prof. Mag. Gerald Klug, Obfrau Vizepräsidentin ÖKR Theresia Meier und Generaldirektor Mag. Franz Ledermüller (v.l.n.r.) © SVB

Am 25. Februar 2019 erfolgte im feierlichen Rahmen in der Wiener SVB-Zentrale (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) die Verleihung der

„Gesunde Schule“-Plakette

an die HBLA u. BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg in Anerkennung kontinuierlicher Arbeit über fast fünf Jahre. Die Klosterneuburger Delegation, angeführt von Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder und begleitet vom Gesunde Schule-Beauftragten OStR Prof. Mag. Gerald Klug, Dipl.-Ing. Florian Faber und den Klassensprecher/-innen aus allen Jahrgängen wurde von einem hochrangigen SVBGremium, der Obfrau und Vizepräsidentin ÖKR Theresia Meier, Generaldirektor Mag. Franz Ledermüller, AL-Stv. Mag. Barbara Kraus-Neidhart und AL DI Dr. Gerhard Reeh sehr freundlich empfangen.

„Gesunde Schule“, gefördert von der SVB, zielt darauf ab, einen gesunden Lebensstil in den Schulalltag zu integrieren. Gerade im Jugendalter ist ein guter Gesundheitszustand von großer Bedeutung für die weitere Entwicklung. Deshalb ist es sehr wichtig, die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen zu fördern. „Ziel ist es, dass Menschen möglichst lange gesund bleiben. Den Grundstein dafür kann man gar nicht früh genug legen“, so Obfrau ÖKR Theresia Meier. Die Themenfelder der schulischen Gesundheitsförderung umfassen die Bereiche Lernen, Ernährung, Suchtprävention, Bewegung, psychosoziale Gesundheit und materielle Umwelt/Sicherheit. Unsere Jugendlichen verbringen einen Großteil ihres Alltages in Schule und Internat, weshalb diesem Lebensraum eine Schlüsselrolle in Sachen Gesundheitsförderung zukommt. „Die SVB ist bemüht, umfassende Präventionsmaßnahmen für alle Personengruppen anzubieten. Das beginnt in der Schule und geht bis ins hohe Alter“, betonte Generaldirektor Mag. Franz Ledermüller. Unsere HBLA, eine der ersten teilnehmenden Ausbildungsstätten am SVB-Programm, wird seit fast fünf Jahren als „Gesunde Schule“ geführt. Direktor HR Dr. Reinhard Eder betonte: „Wir wollen junge Winzerinnen und Winzer ausbilden, die ein Leben lang ihre Arbeit mit Freude machen können und das ist uns dank der Unterstützung der SVB gelungen.“

Prof. Klug hob besonders die jahrelange intensive Begleitung, Förderung und Unterstützung unserer „Gesunde Schule“-Arbeit durch unsere direkte Ansprech- und Projektvertragspartnerin ALStv. Mag. Barbara Kraus-Neidhart hervor. Anschließend führten die einzelnen Klassensprecher/innen in ihren ausführlichen Statements aus, welche „Gesunde Schule“-Maßnahmen ihnen persönlich am meisten gebracht haben.

Grundtenor bei aller Verschiedenheit der für die Rückmeldungen gewählten Schwerpunkte ist, dass sie am meisten die Mitsprachemöglichkeit schätzen und dass das, was in den regelmäßigen Gesundheitskonferenzen gemeinsam beschlossen wird, für alle Ebenen im Gesundheitsteam verbindlich ist.

Danach bedankt sich Obfrau ÖKR Theresia Meier für die gute Kooperation zum Wohl der Schüler/innen und lädt zum Ausklang zu Speis und Trank ein. Abschließend spricht Direktor HR Dr. Reinhard Eder Dankesworte und bekundet sein starkes Interesse an der weiteren Fortsetzung der bewährten Kooperation mit der SVB.

© Reinhard Eder

Markus Willach, Lucas Züger, Florian Mang, Prof. Mag. Gerald Klug, Lisa Paschinger, Generaldirektor Mag. Ledermüller, Sophie Hromatka, Mathias Herl, Obfrau Vizepräsidentin ÖKR Meier, Dipl.-Ing. Florian Faber, Direktor HR Dr. Eder, Christoph Schurm, ALStv. Mag. Kraus-Neidhart, Paul Kräutner, Margarete Jäger, AL DI Dr. Reeh, Martin Wendelin (v.l.n.r.) © SVB

Weinkönigin Diana I.

Bei der NÖ Landesweingala in Stockerau am 29. Mai 2019 stellten sich heuer 900 Betriebe dem größten Weinwettbewerb des Landes. Höhepunkt der Veranstaltung war die Krönung der neuen Weinkönigin Diana I. Unsere Absolventin Diana Müller (Maturajahrgang 2015) aus Krustetten übernahm die königliche Weinkrone und darf nun für zwei Jahre den niederösterreichischen Wein österreichweit und international vertreten. Vizeköniginnen sind Victoria Katharina Medved aus Niedersulz und Sophie Stift aus Straß im Kamptal.

Thronwechsel: Diana I. ist neue Weinkönigin (2. v.li.)

Diana Müller mit der Vorgängerin Julia I. (Herzog)

Wir gratulieren unserer Absolventin herzlich zur Krönung!

Fotos © ORF/Schwarz

Newcomer Award 2019 – Jungwinzerprämierung im Palais Coburg!

Der NEWCOMER AWARD, eine Veranstaltung der Sankt Urbanus Weinritter und des Absolventenverbands der HBLAuBA Klosterneuburg, fand heuer zum 7.Mal statt – wieder im renommierten Palais Coburg unter den Augen zahlreicher Sommeliers und Weinkenner. Dieses Jahr gab es mit 157 eingereichten Weinen von 55 Absolventen der HBLAuBA einen neuen Teilnehmerrekord. Die Sieger der Kategorien Weissweine Klassik (Alkohol <13% und RZ <9g), Weissweine Reserve (Alkohol >13%) und Rotweine wurden von einer Fachjury ermittelt.
Alexander Gindl aus Pillichsdorf im Weinviertel

konnte dabei seinen Vorjahressieg in der Kategorie Weissweine Reserve mit seinem aktuellem Chardonnay 2018 wiederholen. Bei den Weissweinen Klassik gab es ein neues junges Gesicht, ebenfalls aus dem Weinviertel: Hannes Schweighofer vom Weingut Schwoga-Schweighofer setzte sich mit seinem GV Exklusiv–Kirchlissln 2018 durch.
Bei den Rotweinen siegte – wieder aus dem Wein viertel – Leonhard Schödl aus Loidesthal mit seinem

(v.l.n.r.: Wr. Weinbaupräsident Norbert Walter, Anna Schwertführer, Mathias Prugmaier, Markus Lentsch, Florian Masser, St. Urbanus Weinritter Großmeister Eduard Franz Hamersky, Leonhard Schödl, Direktor der Weinbauschule Klosterneuburg HR DI Dr. Reinhard Eder, Mag. Franz Rosner, Alexander Gindl, Matthias Reckendorfer, Hannes Schweighofer) Foto: Wolfgang Pucher

Sandbergen Cuvée Reserve 2016. Die Veranstaltung zeigte sich wieder einmal eindrucksvoll und unterstreicht das Können der jungen Winzergeneration. Ein Versprechen für die Zukunft von Namen, die man sich merken wird müssen.
Zu den nominierten drei Weinen in jeder der drei Kategorien wurde ein exzellentes Menu vom zwei Sterne Koch Silvio Nickol serviert.
Für die Durchführung der umfangreichen Arbeiten bezüglich Abwicklung der Veranstaltung (Aussendungen, Sammlung der Proben, Listenerstellung, Kostauswertung, Beschaffung der Urkunden, Pokale und Preisgelder) sei Monika und Christian Schwedler sowie unserem Kollegen AR Ing. Manfred Pastler herzlichst gedankt.

©Christian Schwedler und Franz G. Rosner

Erste „Jungsommelier Österreich“-Zertifikatsprüfung an der HBLA Klosterneuburg

Der IV. Jahrgang nahm an der umfangreichen Ausbildung zum Jungsommelier bzw. zur Jungsommelière teil. Ein mehrköpfiges Lehrkräfte- und Expertenteam unterrichtete 31 interessierte Schüler/-innen in professioneller Weise in den Themenbereichen „Wein und Kultur International“ sowie „Tischkultur und Service“. Eine zusätzliche Vertiefung gab der einwöchige, fachbezogene Schüleraustausch mit der Tourismusschule Bramberg im Salzburger Pinzgau.

Zur Zertifikatsprüfung meldeten sich 27 Schüler/-innen an und stellten ihr Wissen und Können in den Prüfungsabschnitten Theorie, Sensorik und Praxis unter Beweis. Von den angetretenen Prüflingen haben 24 Schüler/-innen die Zertifikatsprüfung bestanden, drei Schülerinnen freuen sich auch darüber, die Prüfung mit „gutem Erfolg“ bestanden zu haben.

Die Prüfungskommission (v.l.n.r.): Direktor Eder, Mag. Bachmayer, Dr. Kutscher, Ing. Zahler

Im Rahmen der Feierlichkeit zur Europea Wine Championship wurden die „Jungsommelier Österreich Zertifikate“ und die dazugehörigen Pins überreicht.

Drei Schülerinnen mit „gutem Erfolg“

Herzliche Gratulation an die erfolgreichen Teilnehmer/-innen! Vielen Dank an alle beteiligten Lehrkräfte und Experten sowie den Bediensteten der HBLA Klosterneuburg!

© Stefan Zahler und Johannes Friedberger

Laufende Forschungsprojekte der Abteilung Obstbau

Dr. Lothar Wurm, Leiter des Institutes für Obstbau, stellt in dieser und den kommenden Ausgaben laufende Forschungsprojekte der Abteilung Obstbau vor. Den Anfang macht das Projekt „Bio-Fruchtwandsysteme ausgewählter alter und neuer Apfelsorten auf feuerbrandresistenten Unterlagen mit Blühstreifeneinsaaten".

Dass sowohl die Intensivobstbaufläche als auch die Anzahl Betriebe mit Obstbau in den letzten Jahren laut Statistik Austria gestiegen sind, sollte nicht über die aufgrund niedriger Preise schwierige Situation am Apfelfrischmarkt hinwegtäuschen. Das Forschungsprojekt soll helfen lukrative und ökologisch wertvolle Wege für die heimischen Apfelproduzenten aufzuzeigen:

Biologischer Apfelanbau liegt derzeit in Österreich bei ca. 20 % mit weiter steigender Tendenz. Bio-Äpfel werden immer noch deutlich besser abgerechnet als konventionelle Ware. Mittels maschinell geschnittenen und maschinell ausgedünnten Fruchtwandsystemen kann der Apfelanbau rentabler gestaltet werden. Blühstreifeneinsaaten erhöhen die Biodiversität, helfen Bienen und Nutzinsekten zu fördern, stabilisieren das „Ökosystem Apfelanlage" und werden künftig unverzichtbar sein, um Konsumenten von deren ökologischen Wert zu überzeugen. Feuerbrandresistente Unterlagen helfen das Risiko von Ausfällen zu reduzieren. Unter den Bedingungen von Überproduktion und eines europaweit einheitlichen Sortiments können alte Apfelsorten sowie geschmacklich hervorragende Standardsorten helfen sich zu differenzieren und eine lukrative Nische zu finden.

Das Darwin Ausdünn-Gerät in einer Fruchtwandanlage des Versuchsgutes Haschhof

Die Kräutereinsaaten sind seit 2018 gut etabliert

Um Fragestellungen zu diesem Themenkomplex bearbeiten zu können, wurden 2016 die Sorten Ilzer Rosen, Gravensteiner, Steirischer Maschanzker, Roter Berlepsch, Goldparmäne, Roter Boskoop, Cox Orange, Winterbanane und Kronprinz Rudolf im Quartier 082 des Versuchsbetriebes auf den schachwüchsigen, feuerbrandresistenten Unterlagen CG 11 und B9 im Pflanzsystem 3 x 1m, sowie auf den starkwüchsigen und ebenfalls feuerbrandrobusten Unterlagen MM111 und M7 auf 3 x 2m gepflanzt. Als Referenzsorten dienen Rubinette, Klon Rosina, Bra-

Dr. Lothar Wurm Institutsleiter Obstbau

Maschinenschnitt in einer Versuchsanlage

eburn Klon Maririred und Elstar Standard, welche sich am Frischmarkt und für Spitzenprodukte bei Säften, Mosten und Destillaten bewährt haben. Im Herbst 2017 wurden in Kooperation mit Dr. Bernhard Krautzer, Raumberg Gumpenstein, Kräuter- und Gräsermischungen, mit geteiltem und nicht geteiltem Saatkasten in den Fahrgassen eingesät. Mittels maschinellem Schnitt soll eine Fruchtwand erzogen werden, wobei diese bei den Unterlagen MM111 und M7 in Form eines sogenannten Multileader-Systems formiert werden soll. Ab 2020, so

Fruchtwanderziehung auf schwacher Unterlage zur Blüte 2019

bald die Bäume ausreichend entwickelt sind und genug Blütenknospen angesetzt haben, erfolgt die maschinelle Ausdünnung mittels Darwin Gerät zum Ballonstadium, der maschinelle Schnitt mittels des Ostraticky PN-P Gerätes im Zeitraum zwischen Austriebsbeginn bis Ballonstadium. Weiters soll im Juni ein sogenannter Lorettschnitt erfolgen um die Bildung neuer Fruchttriebe anzuregen. Ein händischer Korrekturschnitt wird bei den jeweiligen Varianten im Winter durchgeführt und richtet sich nach den spezifischen Erfordernissen der Sorte. Grundlage der Pflege- und Pflanzenschutzmaßnahmen im Versuchsquartier sind die EU-Bio-Verordnungen unter Berücksichtigung nationaler Bestimmungen.

Beginnend mit der heurigen ersten Ernte im Herbst 2019 werden in den nächsten Jahren umfangreiche Untersuchungen zu Nützlings- und Schaderregerauftreten sowie Ertragsleistung und Frischmarkt- und Verarbeitungs-Qualitätsparametern mit Schwerpunkt auf innere Fruchtqualität stattfinden.

Multi-Leader Fruchtwanderziehung auf starkwüchsigen Unterlagen im dritten Standjahr 2019

© Dr. Lothar Wurm

Vernetzungstreffen der Absolvent/-innen höherer land- und forstwirtschaftlicher Schulen

Die Digitalisierung in der Landwirtschaft und im ländlichen Raum ist eines der wichtigen Themen unserer Zeit. Im Rahmen eines Vernetzungstreffens

der Absolventenverbände aller höheren land- und forstwirtschaftlicher Schulen wurde am 8. April 2019 diskutiert, welchen Beitrag das landwirtschaftliche Bildungswesen und dessen Absolvent/-innen dazu leisten können.

Die Eröffnung und Rede nahm Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger im Marmorsaal des BMNT vor, die das Schulwesen an den höheren Lehranstalten besonders lobte und die Bedeutung für den ländlichen Raum hervorhob. Besonders die Reorganisation des Ingenieur-Gesetzes soll zukünftig die Position der Absolvent/-innen auf internationaler Ebene stärken. Dir. Eder überreichte gemeinsam mit Christan Obenaus (HBLFA Raumberg-Gumpenstein) im Namen aller Absolventen/innen Weine, Säfte und Marmeladen der HBLA und BA Klosterneuburg und bedankte sich für die Unterstützung. Das anschließende Buffet bot eine ideale Gelegenheit für einen Austausch zwischen den Absolventenverbänden.

Text © Franz G. Rosner Fotos © BMNT/Paul Gruber

Zweite Folgeprüfung für das Österreichische Umweltzeichen erfolgreich geschafft!

Seit März 2011 ist die HBLAuBA österreichische Umweltzeichenschule. Das Österreichische Umweltzeichen signalisiert eine hohe Umwelt- und Gesundheitsverträglichkeit bzw. eine konsequente Orientierung an Umwelt und Nachhaltigkeit.

Etwa 34.000 Schüler/-innen und über 4.000 Pädagog/-innen profitieren in 108 Schulen von den Wirkungen des Umweltzeichens. Neben der Bewusstseinsbildung für eine nachhaltige Entwicklung werden das Speise- und Getränkeangebot im Hinblick auf „gesund, regional und ökologisch" verbessert sowie bei Neu- und Umbauten modernste pädagogische Raumkonzepte umgesetzt. Außerdem werden Abfälle vermieden und Energie wird eingespart.

Umweltzeichen-Schulen achten auch auf umweltfreundliche Schulmaterialien und auf einen sorgsamen Umgang mit wertvollen Ressourcen wie Wasser und Energie. Das Lernklima wird durch bewegten Unterricht, einem sozialen Schulklima, Methodenvielfalt und Teamarbeit in Projekten gefördert. Die zahlreichen Maßnahmen nutzen nicht nur der Umwelt, sie führen auch zu einer Verbesserung der Teamarbeit innerhalb der Schulgemeinschaft und des Schulklimas. Das Österreichische Umweltzeichen schafft dauerhaft Strukturen, um Umwelt- und Klimaschutz, Gesundheitsvorsorge und Bildungsqualität in den Schulalltag zu integrieren.

Wissen und Handeln sind dabei gleichermaßen wichtig. Darüber hinaus ist das Umweltzeichen eine Keimzelle für eine nachhaltige Entwicklung für die Regionen. Das Zertifikat wurde im Jahr 2002 auch für Schulen und Bildungseinrichtungen eingeführt. Es wird für jeweils vier Jahre vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) und dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF) gemeinsam vergeben.

Am 25. März 2019 absolvierten wir erfolgreich die bereits 2. Folgeprüfung für das österreichische Umweltzeichen. Hier wurde wieder verdeutlicht, dass wir uns „als eine moderne Bildungsstätte sehen, in der menschlich und fachlich kompetente Lehrkräfte junge Menschen mit den Mitteln moderner Unterrichtsgestaltung gemäß den Anforderungen der Lernenden, der Wirtschaft und der Gesellschaft ausbilden". Weiters sehen wir uns als „eine Lehranstalt, welche durch ihre enge personelle und örtliche Verbindung mit dem Bundesamt in der Lage ist, fachlich hochaktuell, praxisnah, weltoffen und wirtschaftlich kompetent auszubilden"; „eine Gemeinschaft von Lehrenden und Lernenden, die sensibel auf die Bedürfnisse der Gesellschaft reagiert, sich der Bedeutung ethischer, ökologischer und sozialer Verantwortung bewusst ist und diese Werte auch weiterträgt". („Auszug aus dem Prüfbericht")

© Dipl.-Ing. Barbara Friedrich, MA

Gütesiegel für betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)

Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau freut sich über die Auszeichnung mit dem

Gütesiegel für betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)!

(2019 – 2021)

Dieses wurde ihr für das Gesundheitsprojekt, das unter dem Motto „Unsere Gesundheit trägt Früchte" läuft, am 2. April 2019 in der BVA Hauptstelle in Wien verliehen.

Derzeit befinden sich 330 Einrichtungen des öffentlichen Dienstes mit über 84.000 Bediensteten in der Betreuung der BVA, wobei in den heurigen Verleihungsfeiern 28 Dienststellen für die Zertifizierung für die Jahre 2019 bis 2021 ausgezeichnet wurden.

Generaldirektor der BVA Dr. Gerhard Vogel hob in seiner Begrüßungsrede die Wichtigkeit der Gesundheitsförderung hervor: „Gesunde Dienstnehmerinnen und Dienstnehmer einer gesundheitsfördernden Dienststelle - so lautet die Vision der BVA! Denn: Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts." Glückwünsche gab es auch vom Leiter des Fonds Gesundes Österreich (FGÖ) Mag. Dr. Klaus Ropin und dem Präsidenten der BVA Fritz Neugebauer.

Für das Projekt, das an unserer Dienststelle seit dem Frühjahr 2016 läuft, wurden zwei Mitarbeiter/-innenbefragungen durchgeführt, eine Reihe an Gesundheitszirkeln abgehalten, 16 Workshops und Vorträge mit knapp 160 Einzelteilnahmen ins Leben gerufen sowie eine Vielzahl an organisatori- schen und allgemeinen Verbesserungen im Haus bewirkt.

Text © Monika Graf

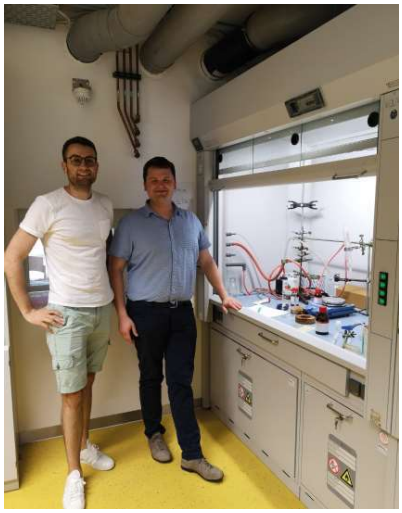
Fotos © J. Schimmer

Viel los in der Abteilung Chemie!

In der Abteilung Chemie hospitieren gerade Dr. Iker BERASALUCE RODERO aus Spanien und Ana Margarida PALMA FARIA aus Portugal. Dr. Berasaluce hilft uns bei der Deuterierung einiger Monoterpenverbindungen zur Verbesserung der Quantifizierung dieser primären und auch zuckergebundenen Aromastoffe mittels Stable-Isotope-Dilution Assay. Durch sein hervorragendes Wissen über chemische Synthesen und seine Kontakte zur Technischen Universität Wien ist es uns sogar möglich, den Syntheseerfolg mittels NMR (Kernspinresonanz) zu verfolgen. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit in diesem Sommer!

Ana Margarida PALMA FARIA

Unsere Praktikantin aus Portugal ist Absolventin des Bachelorlehrgangs Food Engineering in Lissabon und praktiziert bei uns als IAESTE-Austauschstudentin für zwei Monate im Bereich der Rückstandsanalytik. Wissenschaft und Internationalität sind für uns untrennbar verbunden, weshalb wir uns über derartige Austauschgelegenheiten freuen.



Dr. Iker BERASALUCE RODERO (li.) mit Dipl.-Ing. Philipp

Text © Christian Philipp

Fotos © Phillip Eder, Sezer Sari und Christian Philipp

Verbandstreffen Weingut Esterházy

Im Dezember 2000 betraute Melinda Esterházy, die letzte Fürstin und Erbin des esterházy´schen Besitzes, Dr. Stefan Ottrubay mit der Leitung der esterházy´schen Stiftungen und Betriebe in Eisenstadt, Burgenland. Seither ist er Generaldirektor der Esterházy Betriebe. Diese fungieren als geschäftsführende Gesellschaft der drei Esterházy Stiftungen, in denen das historische Esterházy Vermögen der Gruppe eingebracht ist. Als Beispiel sei erwähnt, dass sich rd. 12% der burgenländischen Fläche im Eigentum der Stiftungen befindet.

Der historische Keller der Schlossanlage Eisenstadt entsprach nicht den Anforderungen der

heutigen Weinproduktion, weshalb Dr. Ottrubay sich entschloss, 2006 ein modernes Kellergebäude in Betrieb zu setzen. Das Weingut Esterhazy bewirtschaftet rd. 93 ha Eigenfläche auf arrondierten Weingärten und verkauft jährlich rd. 700.000 Flaschen. Für das Weingartenmanagement ist Mate Elek zuständig, der rd. 1/3 Weißwein- und 2/3 Rotweintrauben im DAC Leithaberg betreut. Derzeit läuft die Umstellung auf eine biologische Bewirtschaftungsweise.

Für die moderne Kellertechnik ist Martin Cooper zuständig, welcher in den letzten Jahren die

Holznote der Weine reduziert hat und maximal 1,5 Jahre die Weine darin lagert. Es werden die Fässer auch 5 Jahre und länger verwendet und auch der biologische Säureabbau darin geführt. Das 500-lt Holzfass verdrängt zusehends das klassische Barriquefass. Eine zunehmende Rolle spielt auch die Spontangärung im großen Holz als auch im klassischen Stahltankausbau. In den nächsten Jahren soll die Fassbinderei Stockinger Holzfässer aus den Wäldern der Esterhazy-Stiftungen für das Weingut erzeugen.

Der Sortenspiegel spaltet sich in internationale (Pinot Noir, Weißburgunder, Chardonnay u.a.) und autochthone Sorten (Blaufränkisch, Grüner Veltliner u.a.) auf. Der Exportanteil beträgt rd. 55%, wobei die Sorte Grüner Veltliner als „Türöffner" im Export dient. Die ideale Lage des Weingutes ermöglicht einen Ab-Hof-Anteil von rd. 20%. Zweidrittel der Falschen weisen einen Schraubverschluss auf. Für die Gastronomie werden auf die Lagenweine der Sorte Blaufränkisch mit Schraubverschluss angeboten. Andererseits werden nach Japan ausschließlich mit Kork verschlossene Flaschen exportiert.

Der Absolventenverband wurde am 31. Mai 2019 von Frau Angelika Sternat professionell geführt und sie ging auf die zahlreichen Fachfragen ausführlich ein. Mit einer fulminanten Weinverkostung der Spitzenweine mit Lagen- und Jahrgangsvergleichen konnten die zahlreichen Absolventinnen und Absolventen sich einen Überblick über die Spitzenqualität machen. Das Weingut Esterhazy ist nicht nur für den österreichischen, sondern auch für den internationalen Weinmarkt ein wichtiger Player geworden.

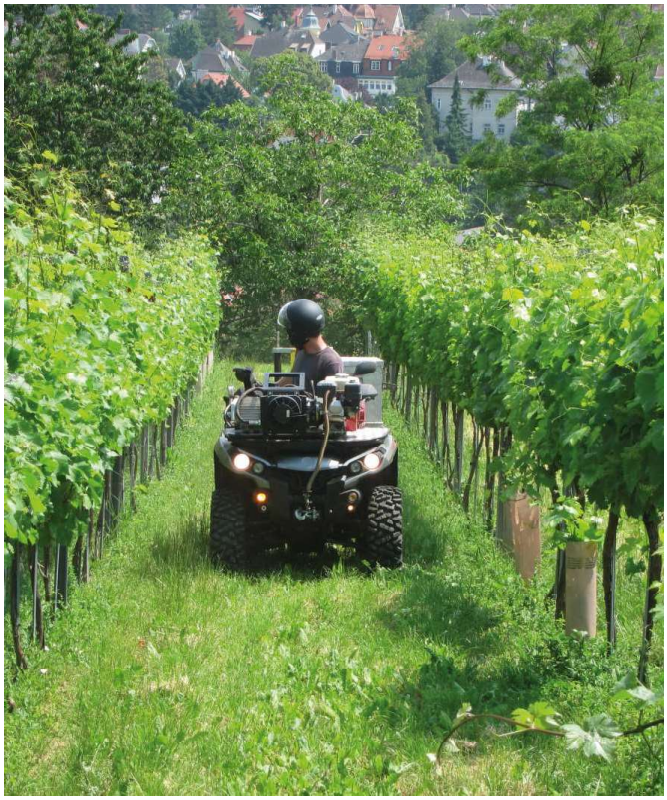
Für die charmante und fachkundige Führung von Frau Angelika Sternat und die großzügige Einladung des Weingutes Esterhazy bedankt sich der Vorstand des Absolventenverbandes herzlichst.

Im Anschluss auf den Weingutsbesuch ließen wir den Abend auf Empfehlung und Vermittlung unserer Absolventin Verena Klöckl im Heurigenlokal der Familie Mariell in Großhöflein ausklingen. Das neue und moderne Lokal liegt wunderschön angrenzend zu den Weingärten. Das heimelige Gefühl des Lokals, das schöne Wetter und das ausgezeichnete Essen, begleitet von den guten Weinen unseres Absolventen Richard Mariell (MJg. 1983), rundeten den Nachmittag ab. Vielen Dank für die Gastfreundschaft und … Burgenland wir kommen sehr gerne wieder!!!

„Automatisierung in der Weinwirtschaft“

Die Veranstaltung „Automatisierung in der Weinwirtschaft“ am Technikum bzw. Agneshof der HBLA und Bundesamt Klosterneuburg vermittelte aktuelle Ansätze der Automatisierung in Weinunternehmen und zeigte auf, wie Automatisierungsprojekte erfolgreich und sicher in der Praxis umgesetzt werden können. Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt wurde anhand von Anwendungsbeispielen – wie Impellerpumpe mit WiFiFernbedienung oder digitalisierte Buchhaltung – dargelegt, welche Änderungen mit der Automatisierung in der Weinwirtschaft einhergehen. Diese Hightech-Veranstaltung basierte auf Fragestellungen aus der weinunternehmerischen Praxis und wurde sowohl von Winzer/innen und Schüler/innen als auch IT-Interessierten besucht.

GPS-/DGPS-gestützte Bodenprobenahme mittels Geländefahrzeug (Quad): Durch einen automati-



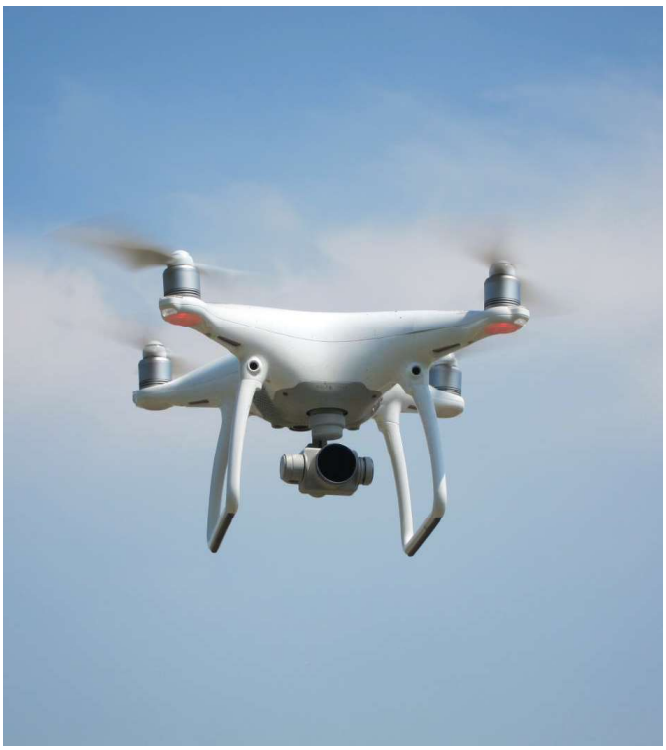
sierten Bodenprobenahme- Prozess gelingt es in kurzer Zeit (Dauer: < 1 min), die örtlichen Nährstoffe im Weingartenboden (Tiefe: 0 bis 60 cm) relativ kostengünstig (Preis: ca. 40 € je Probe) zu ermitteln.

Selbstlenkende Weinbaumaschinen: Bei der automatisierten Lenkungvon Traubenvollerntern

(ultraschallgesteuert) bzw. WeinbauTraktoren (lasergesteuert) werden die Tätigkeiten des Winzers/der Winzerin teilweise auf die Technik übertragen.

Funkgesteuerter Hybridmäher: Mit dem hybridangetriebenen Hochgras-Sichelmäher (Benzin- und Elektromotor, keine Hydraulikkomponenten) lässt sich beispielsweise das Mähen von Steilhängen mit bis zu 50° (120 %) Neigung teilweise automatisieren.

Drohne mit Kamera: Zur Erstellung eines Image-Videos für die HBLA und Bundesamt Klosterneuburg wurde die Automatisierungs- Veranstaltung durch Luftbildaufnahmen visualisiert.



© Alois F. Geyrhofer

Forschungsgespräch 2019

Am heißesten Tag des Jahres fand am 27. Juni 2019 im Festsaal und am Nachmittag in der „Großen Koststube" der HBLAuBA das heurige Forschungsgespräch statt. 16 Vorträge über rd. 60 laufende Forschungsprojekte gaben hohen Vertreter/innen des österreichischen Wein- und Obstbaus aus dem BMNT, der Landwirtschaftskammern, Betrieben, Bildungseinrichtungen sowie Forschungseinrichtungen einen Überblick über die umfangreichen Aktivitäten.

Ergänzend zu den Forschungsprojekten der HBLAuBA für Wein- und Obstbau präsentierten die BOKU, AGES, Bundesamt für Weinbau und die Versuchsstation Obst und Weinbau Haidegg ihre Projekte. Abgerundet wurde die Veranstaltung mit einem „World-Cafe" mit den Fragestellungen:

- Wo gibt es im Bereich Wein- und Obstbau Forschungsbedarf?
- Wie wird der zukünftige Wein- und Obstbau in 20 Jahren aussehen?
- Welche Kompetenzen müssen Betriebsübernehmer der Zukunft haben?

Ziel der Veranstaltung war, die Branche und externe Forschungseinrichtungen über Projekte zu informieren und gegenseitige Kooperationen weiter zu fördern. Das große Interesse der Teilnehmer/innen bis am Ende der Veranstaltung hat gezeigt,

dass auch der heißeste Tag dem Innovationsstreben keinen Abbruch anhaben konnte.

Präsentationen:

- Mag. Strauss und Dr. Sylvia Blümel (AGES): Scaphoideus titanus-GFD; Drosophila suzukii; Xylella fastidiosa; Traubenwickler
- DI Persen, Dr. Lethmayer und Dr. Syliva Blümel (AGES): Lagerkrankheiten Kernobst; Drosophila suzukii; Fruchtfliegen
- Dr. Riedle-Bauer (HBLAuBA): ESCA; European stone fruit yellows; Kirschessigfliege; Stolbur
- Dr. Mandl und Dipl.-HTL-Ing. Silhavy-Richter (HBLAuBA): Einblick in die mikrobielle Flora

von Natural Wines mithilfe von Next Generation Sequencing (NGS); Aufbau einer Datenbank zur Differenzierung von kommerziellen Weinhefen anhand genetischer Fingerprints
- Dr. Gössinger (HBLAuBA): Vakuumdestillation; Farbstabilisierung; Ethylenbegasung; Flaschenrückkühlung nach Pasteurisation; Mykotoxine in Konfitüren
- DI Winkler (HBLAuBA): Behälterversuche; Verarbeitungseigenschaften von PiWi-Sorten bei der Weinbereitung; Untersuchung zum Einfluss von Sauerstoff- und Tannineinsatz bei der Herstellung von Wein
- Mag. Patzl-Fischerleitner (HBLAuBA): Aronia; Holunder; Obstwein-Saccharose; Codex

- Mag. Patzl-Fischerleitner (HBLAuBA): Aromacharakterisierung bei österr. Rebsorten (Aromaprofil Weißburgunder; Rotundon in Grüner Veltliner; Typizität Sauvignon Blanc; Leitsubstanzen der Petrolnote in Riesling); Phenolcharakterisierung (PIWI); Überprüfung der Authentizität (Herkunftsnachweis mittels Stabilisotopendaten und Co; Unterscheidung zwischen Barrique, Tannin

und Chips); Rückstands- und Kontaminantenanalytik (Pflanzenschutzmittelrückstände; Phthalate; Identifizierung von sensorischen Markern nach Pilzbefall)

» Dr. Gangl (Bundesamt für Weinbau): Klein-Pöchlarn – Wiederentdeckung eines Weinbaugebiets; Edelreben & Arthybriden im Weinbaugebiet Südburgenland: Rebgesundheit, Phänologie und ein Vergleich der Weine

» Dr. Griesser und Dr. Andreas Spornberger (BOKU): Biotische Stressfaktoren (Reblaus),

abiotische Stressfaktoren (Trockenstress, Traubenwelke, Unterlagen), Innovationen (Phenotyping, Remote Sensing), biologischer Obstbau, Unterstock Unkrautbehandlung

» Dr. Riedle-Bauer (HBLAuBA): Piwi-Sorten unter verändertem Klima (Donauriesling, Blütenmuskateller, Donauveltliner, Pinot Nova); Kurzknotigkeit Neuburger; Bekämpfung von Spätfrostschäden

» DI Mehofer (HBLAuBA): Zweigelt-Erzeihungssysteme, Leistungsprüfung Unterlagsreben, Leistungsprüfung Neuzüchtungen, organische Handelsdünger, Kaliumdünger, Hagelschutznetze, Tropf- und Unterflurbewässerung

» DI MMag. Geyrhofer (HLBAuBA): Mechanisierung, Rationalisierung und Automatisierung weinbaulicher Prozesse

» Dr. Wurm (HBLAuBA): Bio-Fruchtwandsysteme bei Apfel und Marillen mit Folienüberdachung; Testung Haferpflaumen und Kriecherl; Bleiber-Weicher-Pflanzung; Beerenobstbau auf Substrat; Erdbeeren auf Stellagen mit Regenkappen; BIO- und IP-Pflanzenschutz bei neuen Marillensorten; Apfelbeschreibungen für Obstsortendatenbank; Testung neuer Steinobstsorten; Mandelanbau

» Dr. Steinbauer (Versuchsstation Obst und Weinbau Haidegg): Frostbekämpfung im Obst- und Weinbau

» Mag. Rosner (HBLAuBA): Alternatives Beikrautmanagement, Frostbekämpfung digital, Blaufränkisch, Nachhaltigkeitszertifizierung

©Franz G. Rosner

Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg (25. – 29. März 2019)

Im Rahmen der Ausbildung zur Jungsommelière/zum Jungsommelier fuhr unser IV. Jahrgang für fünf Tage in die Tourismusschule Bramberg. Im Salzburger Pinzgau, in der Gegend des Nationalparks Hohe Tauern gelegen, ist Bramberg bekannt für sein Smaragdvorkommen sowie für Winter- und Sommertourismus. Zwei Tage wurden daher für das Skifahren am nahe gelegenen Wildkogel genutzt.

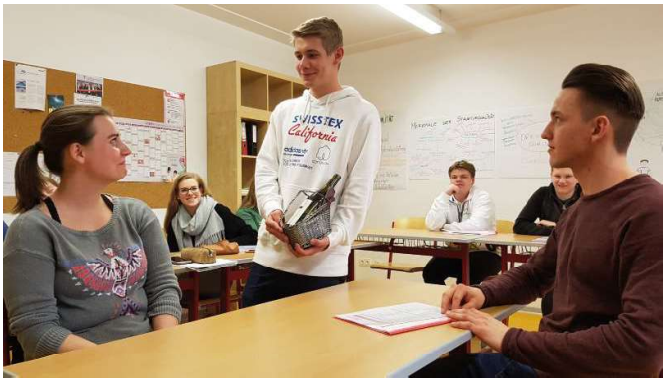
Nach der Ankunft am frühen Nachmittag und einer herzlichen Begrüßung durch Frau Direktorin Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner, MSc und den Diplomsommelier Roland Peinhopf begann auch gleich das Programm. Die Schüler/-innen lernten alles rund um die österreichische Käseherstellung, regionale Spezialitäten, ergänzt mit einer ausgezeichneten Verkostung durch Frau Dipl.-Päd. Magdalena Schmid.

Gleich darauf bekamen sie einen Einblick in das Weinservice. Dabei wurden die Regeln für das Präsentieren und Servieren von Wein erklärt, vorgezeigt und auch gleich geübt. Des Weiteren standen Küchen- und Servierkunde begleitet durch Diplomsommelier Roland Peinhopf auf dem Programm. Unter Anweisung

des Spitzenkochs Alexander Forbes und mit der tatkräftigen Unterstützung einiger Tourismusschüler/-innen wurden die Kochkünste unseres IV. Jahrgangs getestet.

In der Servierkunde lernten die Schüler/-innen das Decken des Tisches, das richtige Servieren, Menür-

eihenfolgen und wie man sich bei Tisch verhalten soll. Da Ostern schon knapp vor der Tür stand, war es natürlich naheliegend, dass als Nachspeise ein selbst gemachtes Ostergebäck serviert wurde.



Nach diesen Anstrengungen genossen alle das selbst gekochte und ausgezeichnete Mittagessen!

Die Weine für das Menü stellten unsere Schüler/-innen Francesca Gesellmann, Michael Liegenfeld, Alexander Artner, Christian Heiss und Theresa Herzog bereit, die sie zugleich perfekt präsentierten.

Wir besuchten die Nationalparkwelten Hohe Tauern in Mittersill und die „Bramberger Mostpresse" (eine Regionalinitiative zur Erhaltung der Streuobstanlagen in der Gemeinde Bramberg). Hier werden die Äpfel der Gemeinde zu naturtrübem Saft und Apfelpulver verarbeitet.
Die Schüler/-innen machten viele neue Erfahrungen, die sie in ihrem späteren Berufsleben sicher brauchen können. Das Feedback zur Exkursion war sowohl auf Seiten des IV. Jahrgangs als auch auf Seiten der Partnerschule sehr gut!

Wir freuen uns bereits auf den Gegenbesuch der Tourismusschule Bramberg im Herbst!

© Johannes Friedberger

Erasmus+ Projekt BEECOME in Valencia (Spanien)

Von 10. bis 15. März 2019 reisten fünf Schüler/-innen des III. Jahrgangs, begleitet von Dipl.-Ing. Christoph Detz und Mag. Andrea Kürner im Rahmen des Erasmus+ Projekts BEECOME in die autonome spanische Region Valencia. Die Gastgeberschule, die EFA La Malvesia Llombai, bereitete noch spätabends gemeinsam mit Lehrkräften, Gasteltern und Schüler/-innen einen besonders herzlichen Empfang bei regionaltypischen hausgemachten Tapas.

Am folgenden Tag wurden die Besucher aus Kroatien, Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich über das Schulgelände geführt, bevor ein Besuch des Honigmuseums in der Stadt Montroi auf dem Programm stand. Zu Mittag erfreuten die Gastgeber die Gäste mit einer typischen Paella Valenciana; am Nachmittag folgten Kennenlernspiele, ein Tutorial im Honigschleudern und ein Besuch bei den Bienenstöcken der Schule - parallel zu den Workshops, die das Lehrerteam zu absolvieren hatte.

Bei strahlendem Sonnenschein besuchten wir am nächsten Vormittag das Ecomuseum in Bicorp und wanderten anschließend durch gebirgige Kiefernwälder, um die ob ihrer Abgeschiedenheit erst 1911 entdeckte Höhle Cuevas de las Araña zu besichtigen. Diese zieren steinzeitliche Höhlenmalereien - unter anderem der erste Verweis auf das Sammeln von Bienenhonig.

Im Honigmuseum Montroi

Mittwochs erfolgte die festlich umrahmte Präsentation des gemeinsam von allen Teams erstellten Films „The Bee Bang Theory", der die Geschichte der Bienenkunde in allen teilnehmenden Ländern zum Thema hatte. Es folgte ein Empfang in der Associacio d'agricultors, der Interessensvertretung der Landwirtschaft in Valencia, wo der Film erneut vorgeführt wurde und eine Vertreterin der Stadt Valencia das von ihr betreute Stadtbienen-Projekt vorstellte. Nachmittags wurden wir auf der Plaza

Klassenvorstand Dipl.-Ing. Christoph Detz (3. v. l.) mit seinem Schülerteam Georg Hörmann, Tomáš Vyskočil, Benita Lobner, Lisa Paschinger, Florian Mang

del Ayuntamiento, am Rathausplatz, Zeugen ein besonderen Spektakels: der Mascleta, einer Böller-Show, die eine besonders beliebte Tradition im Rahmen der Fallas von Valencia darstellt. (Die Fallas werden alljährlich rund um den Josefitag in der Comunidad Valenciana gefeiert. Hauptattraktion sind haushohe Skulpturen, ebenfalls Fallas genannt, die am letzten Tag des Festes, begleitet von lautstarkem Feuerwerk, auf den Straßen und Plätzen abgebrannt werden.)

Am Folgetag besuchten die Projektteams die Erwerbsimkerei Cerda in Ayora, lernten über die industrielle Verarbeitung von Bienenprodukten und durften anschließend eine große Bandbreite von Honigen verkosten.

Den Abschluss der äußerst abwechslungsreichen Woche bildete ein gemeinsames, für die Zeit der Fallas typisches Frühstück mit Hefegebäck und heißer Schokolade. Anschließend überraschten

die Lehrer und Schüler der EFA La Malvesia ihre Gäste mit einer selbstgebauten Falla, die einen Imker darstellte, und der zum Abschied feierlich in Brand gesteckt wurde.

Die Schüler/-innen der HBLA Klosterneuburg verließen Llombai nicht nur mit vielen neuen Eindrücken, zum ersten Mal erprobten Kenntnissen der zweiten lebenden Fremdsprache „Spanisch“ und neu erlangtem Wissen über Kultur, Land und Leute, sondern auch mit der Gewissheit, hier neue Freunde gewonnen zu haben.

© Dipl.-Ing. Christoph Detz u. Mag. Andrea Kürner

Hochrangiger Besuch durch Generalsekretär Dipl.-Ing. Josef Plank

Generalsekretär Dipl.-Ing. Josef Plank (3. v. re.) zu Besuch an der HBLAuBA Klosterneuburg

In der Hierarchie unserer übergeordneten Zentralstelle, des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, ist nach unserer Frau Bundesministerin Elisabeth Köstinger der Generalsekretär Herr Dipl.-Ing. Josef PLANK der ranghöchste Beamte. Ihm obliegt die zusammenfassende Behandlung aller zum Wirkungsbereich des Ressorts gehörenden Geschäfte, insbesondere die strategischen Planungs- und Steuerungsaufgaben. Er ist unmittelbarer Vorgesetzter aller Sektionsleitungen der Zentralstelle und Vorgesetzter der Finanzkontrolle, der internen Revision und der Ombudsstelle. Weiters koordiniert er die internationalen und EU-Aktivitäten des Ministeriums.

Obwohl Dipl.-Ing. Plank mit diesen zahlreichen und herausfordernden Aufgaben sicherlich weit mehr als ausgelastet ist, gelang es unserem Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder, den Herrn Generalsekretär am 23. April 2019 für einen halben Tag an unsere Lehr- und Forschungsanstalt zu „entführen". Unmittelbar nach der Begrüßung gab der Herr Generalsekretär unserem Direktor Dr. Eder die Möglichkeit, in einem Vieraugengespräch die wichtigsten Aufgaben, Anliegen und Wünsche der HBLAuBA vorzutragen. Dabei konnte er u.a. darlegen, warum der Bau eines Multifunktionsgebäudes am Platz der ehemaligen Kellerwirtschaft so notwendig sei (Festsaal, Turnsaal, Übungsfirma …).

Weitere Gesprächsinhalte waren die Sinnhaftigkeit der Pachtverlängerung für den Götzhof, Weiterentwicklungen im Ausbildungsportfolio, notwendige Investitionen in den Bereichen Authentizitätskontrolle, Digitalisierung, Trauben-, Obst- und Gemüseverarbeitung sowie die Entwicklung nachhaltiger und gleichzeitig innovativer Anbaumethoden bei gleichzeitiger Erhaltung der Biodiversität (Stichwort „Streuobstanbau"). Da Generalsekretär Plank Absolvent der Universität für Bodenkultur ist

und u.a. neun Jahre lang niederösterreichischer Agrarlandesrat war, zeigte er großes Interesse und Verständnis für unsere Zukunftswünsche.

Nach dem rund eineinhalbstündigen Arbeitsgespräch wurden unter Beiziehung der betreffenden Abteilungsleiter/-innen die Bereiche Schule, Chemie (Forschung und Prüfstelle), Obstverarbeitung und Kellerwirtschaft besichtigt. Insbesondere in der Abteilung Obstverarbeitung zeigte sich der aus dem Mostviertel stammende hochrangige Gast an unseren Arbeiten betreffend Qualitätsforschung von Most und Destillaten ausgesprochen interessiert, und es wurden zahlreiche Fachfragen besprochen.

Zum Abschluss des Besuchs wurden in entspannter Atmosphäre in der Koststube noch die besten Obstweine und eine große Palette unserer Traubenweine, vom fruchtigen Primus und Muskateller über die verschiedenen Varianten von Grüner Veltliner, Rheinriesling und Weißburgunder aus konventioneller bzw. biologischer Produktion bis hin zu den kräftigen Rotweinen, verkostet. Sehr erfreulich war, dass sich der Herr Generalsekretär so viel Zeit für uns nahm und uns auch zusagte, dass er unsere Anliegen im BMNT wohlwollend unterstützen werde.

Hoffen wir, dass unsere Bemühung (schon bald) Früchte trägt!

Besichtigung des Obstverarbeitungstechnikums

©Franz G. Rosner

klimaaktiv mobil fördert innovative Mobilitätslösungen!

Am 2. Mai 2019 besuchte uns der Mobilitäts- und Klimabeauftragte des BMNT, Mag. Michael Praschl (mipra – Motiv- und Mobilitätsforschung).

klimaaktiv mobil ist die Klimaschutzinitiative des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) im Mobilitätsbereich. Im Mittelpunkt stehen die Förderung um- weltfreundlicher und gesundheitsfördernder Mobilität durch klimaschonendes Mobilitätsmanagement, die Forcierung alternativer Antriebe, Elektromobilität und erneuerbarer Energie im Verkehrsbereich sowie die Stärkung des Radverkehrs und innovativer öffentlicher Verkehrsangebote. Durch diese Maßnahmen trägt die Initiative zur Reduktion der CO_2-Emissionen und zur Verbesserung der Lebensqualität bei.

Aufgrund der Befragung von Schüler/-innen und Lehrkräften sowie im Zuge der Besichtigung des Schulareals sowie der Außenstellen Agneshof und Haschhof sind eine Fülle von guten Ideen entstanden. Hier einige Beispiele:

• Schwerpunkt Elektromobilität
» E-Transporter für kurze Wege
» Testmöglichkeit für E-Räder, E-Scooter
» Ausbau der Ladestation für E-Fahrzeuge
» Verbilligter Ankauf für Mitarbeiter

• Haschhof (Obstbau)
» Dächer nutzen für Photovoltaik
» Kühlung vom Kühlhaus
» Horizontalläufer für Windenergie

• Angebot von Leihrädern, Mountainbikes für Schülerheim
• Vermittlung von Fahrgemeinschaften für Schüler/-innen
• Höhere Diebstahlsicherung von Radabstellplätzen
• Schulungen bezügl. Themen wie „Spritsparend fahren“

Auch wenn in vielen Fällen sicher das Geld fehlt, so kann aber die eine oder andere Maßnahme (z.B. Mitfahrbörse) ohne großem Aufwand zeitnah in Angriff genommen werden.

klimaaktiv

© www.vcoe.at

Girls' Day 2019

Am 25. April 2019 fand der alljährliche Girls' Day im Bundesdienst statt. Die HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg hat sich in diesem Jahr unter dem Motto „Der Apfelbaum und die Weinrebe – unser Wissen trägt Früchte" daran beteiligt. Drei Klassen der NMS St. Andrä-Wördern konnten sich ein Bild über die Aufgaben und Tätigkeiten im Wein- und Obstbau machen.

Die Initiative Girls' Day soll junge Leute (nicht nur Mädchen!) animieren, auch und gerade wenn diese keinen elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb zu Hause haben, sich trotzdem für diese Sparte zu interessieren.

Die sehr abwechslungsreichen und aktiv gestalteten Stationen haben den Kindern sehr gut gefallen. Die Schülerinnen konnten u. a. Nektare verkosten, Rebveredlungen herstellen, mikroskopieren, Ver-

suche im Chemielabor durchführen und etwas über Nützlinge im Wein- und Obstbau lernen. Mit vielen neuen Eindrücken verließen die begeisterten Jugendlichen unsere HBLA. Heuer waren die Schülerinnen besonders interessiert und stellten viele Fragen.

Ein herzliches Dankeschön an die Mitarbeiter/-innen der einzelnen Fachabteilungen für die Betreuung der Stationen!

© Ricarda Groiss-Besenhofer

Landtechnik-Praktikum in Mold bei Horn (13. – 17. Mai 2019)

Das Landtechnik-Praktikum gehört seit 2007 für Schüler/-innen der HBLA und Bundesamt Klosterneuburg zur Standardausbildung innerhalb der produktionsorientierten Gebiete der Wein- und

Obstwirtschaft. Es dient gleichermaßen als Anwendung des Gegenstandes „Maschinen- und Verfahrenstechnik" sowie als Möglichkeit, handwerkliche Fähigkeiten zur Lösung konkreter Aufgaben in der Praxis zu erlernen. Der Inhalt des Praktikums spiegelt die Vielfalt der Wein- und Obstbautechnik, den enormen Erkenntniszuwachs und das Erfüllen der vielschichtigen Zielsetzung der Ausbildung zum Ingenieur wider.

(Katja Langmann und Marlene Steinbatz beim Lichtbogenhandschweißen)

Die Bildungswerkstatt Mold bei Horn ist ein Kompetenzzentrum für Landtechnik und liegt im Waldviertel, einer Grundgebirgslandschaft aus Graniten und Gneisen mit kontinental geprägtem Hochflächenklima.

Der Ausbildungsbogen spannt sich von der Schweißtechnik bis hin zur Elektrotechnik (Beispiel: Herstellung eines Kabels).

Möge das abgeschlossene Praktikum mit seinem umfangreichen Stoff für eine nachhaltige Durchdringung bei den Schülern/innen sorgen und zur Kenntnis beitragen, dass es sich bei der Landtechnik um die Gestaltung einer Technik handelt, die dem Menschen zu dienen hat, um Probleme in der Praxis lösen zu können.

© Alois F. Geyrhofer

Grand Prix Vinex 2019

In Feldsberg (tschechisch: Valtice) wurden am 29. und 30. April 2019 mehr als 600 Weine für den diesjährigen Grand Prix Vinex gewissenhaft verkostet. Die erstaunlich internationale Fachjury, bestehend aus Tschechen, Slowaken, Ungarn, Italienern, Österreicher, Engländern und sogar vier Amerikanern, durfte auch durchwegs internationale Weine aus aller Herren Länder verkosten.

Mit etwa 70 % der eingereichten Proben dominierten dann doch Weine tschechischer Herkunft. Insgesamt kamen Proben aus 15 Nationen, darunter auch 20 österreichische Proben, zur Bewertung. Da Tschechien nach wie vor ein Importland für Wein ist, könnte die Teilnahme österreichischer Betriebe beim Grand Prix Vinex durchaus interessant sein.

Aus Österreich waren Direktor HR Dr. Reinhard Eder, Dipl.-Ing. Christian Philipp und Dipl.-Ing. Theresa Schwabl in der Fachjury, wobei Dr. Eder die Funktion eines Kostleiters innehatte. Dipl.-Ing. Philipp nahm zusätzlich an der Finalverkostung teil.

In Tschechien wird Nachbarschaft gebührend gelebt, dies konnte man auch spüren. Neben bester kulinarischer Versorgung gab es am Montagnachmittag interessante Exkursionen zur Firma Sonnentor und ins Weingut Škrobák. Dort erwartete uns eine perfekt organisierte Weinverkostung und ein exklusives mehrgängiges Abendessen.

Der Ablauf der Verkostungen, vor allem die moderne Technik (Computerprogramme, Tablets) und die perfekte Organisation sind lobend zu erwähnen!

Wir sagen „Děkuji!“ (Vielen Dank!)

© Christian Philipp

Exkursion des Facharbeiterkurses für Weinbau und Kellerwirtschaft (10. Mai 2019)

Der Facharbeiterkurs Weinbau und Kellerwirtschaft der land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) Burgenland soll den Auszubildenden des Weinwirtschaftswesens eine Hilfe beim Verstehen von produktionstechnischen Vorgängen und Systemzusammenhängen sein.

Mit dieser Exkursion zum Technikum der HBLA und BA Klosterneuburg wurde ein Teil des nötigen Fachwissens für die praktischen kellertechnischen Fertigkeiten von Herrn Josef Ecker präsentiert.

Den Teilnehmer/-innen diente die Exkursion der Informationsbeschaffung und der Ergänzung bzw. Erweiterung bereits vorhandener fachlicher Kenntnisse.
Schwerpunkte bildeten neben der Traubenverarbeitung, der Weinlagerung und Flaschenabfüllung vor allem auch die Weinverkostung.

Auszubildende Winzer/-innen aus dem Südburgenland, der Region des Uhudlers, welcher erstmals um das Jahr 1860 aufkam und dessen EU-weiter Anbau 2019 abgelehnt wurde. Der Süden des Burgenlands, beeinflusst vom pannonischen Klima, ist geprägt durch die Kleinstrukturiertheit der Weinbaubetriebe.

© Alois F. Geyrhofer

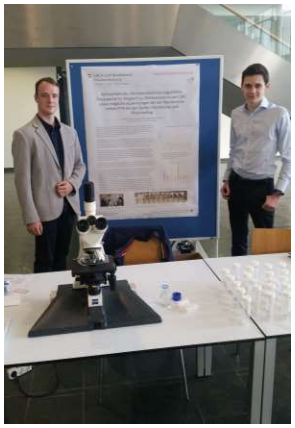
Science Fair

„Die Science Fair ist ein schulischer Wettbewerb, bei dem Schüler/-innen im Rahmen einer öffentlichen Ausstellung vorwissenschaftliche Projekte vorstellen können. Diese Projekte werden im Unterricht gemeinsam mit Wissenschaftler/-innen aus niederösterreichischen Wissenschaftseinrichtungen umgesetzt." (Quelle: Presseinfo FH St. Pölten)

Die Diplomarbeiten unserer angehenden Maturant/-innen treffen darauf genau zu. Nachdem drei Diplomarbeiten des aktuellen Maturajahrgangs von der Jury ausgewählt wurden, konnten wir diese am 21. und 22. Mai 2019 im Rahmen der Science Fair Abschlussveranstaltung an der FH Wr. Neustadt präsentieren. Begleitend besuchten der III. und der IV. Jahrgang die Veranstaltung, um sich über wissenschaftliche Institutionen und die FH Wr. Neustadt informieren zu können. Dabei kam es auch zu einem netten Treffen mit der Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner.

Die ausgewählten Diplomarbeiten:

- Qualitätsverbesserung bei Aroniasaft (Selina Grießbacher u. Christoph Haas)
- Einfluss von Hagelschutznetzen auf Reben (Martina Ledinegg, Stefanie Leitner u. Lisa Müller)
- Neuartige Weinsteinstabilisierung mit (Mario Strauß u. Markus Willach) polymeren Aminosäureprodukten



© Florian Faber

46th ACY (Annual Conference on Yeast) – Jährliche Hefekonferenz in Smolenice

In diesem Jahr fand das internationale Hefemeeting der Slowakei vom 7. bis 10. Mai 2019 im SAS Congress center Smolenice statt. Es waren Vortragende aus 19 verschiedenen Ländern anwesend. Thematisch wurden unterschiedliche Einsatzbereiche der Hefe vorgestellt. Im Mittelpunkt standen umweltfreundliche Themen wie Produktion von Biodiesel, Fettsäuren, Biotechnologie, Genexpressionen, Stammsammlungen und Hefeinteraktionsthemen.

Schloss Smolenice

Frau Dr. Karin Mandl bereicherte die Tagung im Bereich Hefediversität und Interaktion mit dem Titel „Insight in the microbial flora of natural wines

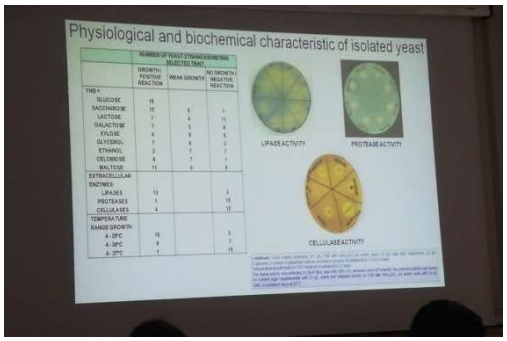
Prof. Diethard Mattanovich, BOKU Wien, und Dr. Heide Marie Daniel, Université Catholique de Louvain (Belgien)

using next generation sequencing (NGS)“. Interessant war auch der Vortrag von Herrn Dr. Markus

Verkostung von Metwein und Besuch der Honigweinproduktionsanlage

Kunze vom Center for Brain Research der medizinischen Universität Wien mit dem Titel „Passing molecules across the peroxisomal membrane: lessons from the glyoxylate cycle“. Inhaltlich ging es um die Interaktion von Lipiden und Alkohol, wobei durch die Beteiligung der Peroxisomen der Alkoholabbau positiv beeinflusst wird.

Produktionsanlage



Auszug aus den Vorträgen

© Karin Mandl

XIII. ENOFORUM in Vicenza

Vom 21. bis 23. Mai 2019 fand das XIII. Enoforum in Vicenza in Italien statt. ENOFORUM ist der größte wissenschaftliche und technische Kongress in Europa für den Weinsektor. Er findet alle zwei Jahre in Italien, Spanien und Portugal statt. Die Veranstaltung wurde von den Organisationen Unione Italiana Vini (Italienischer Önologenverband), International Assosiciation for Oenological Products and Practices (Internationale Vereinigung für Önologische Produkte und Praktiken), unserer „Tochterschule" Fondazione Edmund Mach (Lehr- und Forschungseinrichtung in San Michele) und der Organisation Il Vino per Cultura e professione (Verein für Wein und Kultur) gemeinsam bestens organisiert. Ähnlich wie bei unserer Hefetagung gab es einen Mix aus wissenschaftlichen Beiträgen und Fachvorträgen von Firmen. Schwerpunkte der Vorträge waren unter anderem das Sauerstoffmanagement, Non-Saccharomyceten, Aromaintensivierung mit Schwerpunkt Thiole, Verschlüsse (Korkgeschmack TCA etc.), Schwefelmanagement (Schwerpunkt Schwefelreduktion) und die Digitalisierung in Keller und Weinbau. Interessant war, dass neben dem Vortragssaal und der Poster-Sessions ein eigener Raum für Verkostungen bereitgestellt worden war.

DI Christian Philipp in Vicenza

So konnten die Firmen zusätzlich zum theoretischen Hintergrund ihrer Methoden und Produkte auch passende Versuchsweine und kommerzielle Weine professionell erklären und zur Verkostung bereitstellen.

Self-Brett (Selbsttest für Brettanomyces)

Abseits des Kongresses konnte sich Dipl.-Ing. Christian Philipp die durch ihre Schmuckwaren- und Bekleidungsindustrie und für die Bauwerke des Renaissancearchitekten Andrea Palladio bekannte Stadt anschauen. Sie zählt zu den reichsten Städten Italiens und gehört zum UNESCO-Welterbe. Den Ampelographen ist die Stadt sicherlich wegen des Centro di Cultura e Civiltà Contadina - Biblioteca Internazionale La Vigna ,des Dokumentationszentrums für Landwirtschaft und Önologie, bekannt. Es gilt als eines der bedeutendsten Institute für Ampelographie weltweit.

© Christian Philipp

Beecome- Treffen in Frankreich

Historischer Bienenstand

Im Zuge des Erasmus Plus Projektes BEECOME stand im Mai ein Besuch der französischen Partnerschule auf dem Programm und fünf Schüler aus dem III. Jahrgang, die im Freigegenstand Bienenkunde bei Dipl.-Ing. Wolfgang Messner waren, durften sich auf die Reise machen. Unsere Schüler haben gemeinsam mit Frau Prof. Mag. Andrea Kürner eine Präsentation zu Bienen gestaltet und sehr professionell in englischer Sprache vorbereitet und auch präsentiert. Eine grundlegende Erfahrung für unsere Schüler war sicherlich, dass ein gutes Englisch eigentlich erst die Voraussetzung schafft, sich eben international austauschen zu können. Sie haben das mit Bravour gemeistert und bekamen auch von Kollegen aus den Partnerländern Deutschland, Kroatien, Spanien und Frankreich Lob und Anerkennung. In den Gastfamilien durften sie französische Lebensart genießen und kennenlernen und mit dem französischen Zentralmassiv eine Region, die landschaftlich und kulturell sehr sehenswert und faszinierend für uns alle - Schüler und Lehrer - war. Als begleitende Lehrer bedanken wir – Stefan Zahler und Susanne Grausenburger - uns für die gute Vorbereitung bei unserer Kollegin und Projektkoordinatorin Dipl.Ing. Barbara

Sebastian Reinisch, Johannes Krainer, Matthias Auer, Manuel Schifter, Markus Rappold-Pichler

Friedrich, MA und auch bei unseren Schülern für die gelungene Woche in Frankreich. Insgesamt war es eine schöne, erfahrungsreiche Woche im Sinne des Erasmus-Projektes der EU.

© Susanne Grausenburger u. Stefan Zahler

„Austria Wine Study Tour“ – Besuch von internationalen Weinexperten

Frau Carolyn Lucas M.A., DipWSET und Herr Prof. Dr. Erwin A. Galinski von der Universität Bonn, Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, organisierten eine WSET-Fortbildungsreise für 18 internationale Weinexpert/-innen und –fachleute aus den USA, aus China, Großbritannien u.a. europäischen Staaten, welche die HBLAuBA in Klosterneuburg besuchten.

Nach einer kurzen Vorstellung der geschichtlichen Entwicklung der HBLAuBA wurden die umfangreichen Forschungsaktivitäten im Weinbereich vorgestellt. Besonderes Augenmerk fanden die Nachhaltigkeitszertifizierung und die Weinaromatik bei Weißburgunder. In der anschließenden gedeckten Verkostung von sechs Grüner Veltliner- und sechs Weißburgunder-Weinen mussten die Gäste nach Ausprägung und Intensität die Weine auf einem x- und y-Koordinatensystem beschreiben und zuordnen (Napping-Methode). Diese ungewöhnliche wissenschaftliche Verkostungsauswertung sowie die anschließende PIWI-Sortenweinverkostung fanden sehr großes Interesse.
Die Organisatorin, Frau Carolyn Lucas, fasste den Besuch mit den Worten zusammen: „Ich bedanke mich noch einmal für die großartige Präsentation und die große Mühe, die Sie sich mit unserem Besuch gemacht haben. Es war in höchstem Maße informativ und interessant. Wir haben noch lange darüber diskutiert, insbesondere über das für alle überraschende Napping.“

Wenn internationale Weinexpert/-innen positiv überrascht und begeistert werden können, haben wir unsere Aufgabe, nämlich die HBLAuBA international zu repräsentieren, erfüllt. Besonderen Dank gebührt Herrn Dipl.-Ing. Christian Philipp, Herrn Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer und Herrn Mag. Ing. Franz G. Rosner!

Das WSET-Diplom in Weinen ist eine weltweit anerkannte Berufsqualifikation im internationalen Weinhandel und wird auch vom Institute of Masters of Wine für die Fortsetzung des MW-Studiengangs empfohlen. Der Lehrplan umfasst die Weinländer der Welt und die wichtigsten Weine. Diese Qualifikation des British Wine and Spirit Education Trust (WSET) ist in mehr als 20 Ländern etabliert - von London bis New York, von Oslo bis Tokio. Seit 1993 ist die Österreichische Weinakademie Partner der WSET und bietet Diplomkurse in Rust an.

© Franz G. Rosner

Besuch des Maturajahrgangs 1969

Viele bekannte und nette Kollegen konnte Direktor HR Dr. Reinhard EDER am Freitag, 31. Mai beim Treffen der Absolventen vom Jahrgang 1969 begrüßen. So fanden beispielsweise Direktor i.R. DI Karl Vogl, Weinbaupräsident i.R. und Ehrenpräsident des Verbandes Klosterneuburg Önologen und Pomologen Diol.-(HLFL) Ing. Josef Pleil, unser langjähriger Kollege und Personalvertreter ÖKR Ing. Josef Schmuckenschlager sowie die beiden Kollegen Dipl.-Ing. Stefan Mader und Ing. Josef Krammer, der ehemalige BKI Ing. Peter Sommer sowie weitere erfolgreiche Winzer und Obstbauern den Weg zurück zu ihrer Alma Mater Babonensis. Von den ehemaligen Professoren waren Direktor i.R. HR Dr. Josef Weiss und FOL Ing. Rudolf Novak gekommen. Bei einem Gläschen unseres ausgezeichneten Riesling-Muskateller Sekts (Mundus Vini Silber) stellte Direktor Dr. Eder die wesentlichen Aspekte der aktuellen Ausbildung an der HBLAuBA vor und ging dabei insbesondere auf Innovationen und Verbesserungen ein. Mit besonderem Stolz konnte er über die vielen Aktivitäten und neuen Erkenntnisse im Bereich der Forschung hinweisen, wobei er im Speziellen die internationalen Kooperationen und Erfolge betonte. Danach übernahm HR Dr. Manfred Gössinger die Gruppe und zeigte ihnen die Obstverarbeitung und offerierte eine Verkostung von Mosten und Säften. Selbstverständlich wurde auch unseres modernes Kellerwirtschaftstechnikum besichtigt, wo Herr Dipl.-Ing. Michael Winkler zum Abschluss eine nette Verkostung von Weinen aus dem Verkauf und der Forschung präsentierte. Es war eine Freude zu sehen, wie gut und gerne sich die rüstigen Herren, auch nach 50 Jahren, an ihre Zeit und Ausbildung in Klosterneuburg erinnern.

© Reinhard Eder

Besuch des Maturajahrgangs 1984

Ein guter Beweis dafür, dass es immer nett und interessant ist unser HBLAuBA zu besuchen, stellt der Maturajahrgang 1984 dar. Nachdem sie erst vor fünf Jahren da waren, kamen sie fünf Jahre später gleich wieder, nämlich am 24 Mai. Zunächst war die Besichtigung der obstbaulichen Forschungsstation am Haschhof geplant, aber aufgrund der starken Niederschläge und der kühlen Witterung (was man sich bei der derzeit herrschenden Hitze kaum mehr vorstellen kann) wurde dieser Programmpunkt gegen eine Besichtigung der chemischen Forschung und der Obstverarbeitung eingetauscht. Viel Zeit wurde der Verkostung von Weinen aus Verkauf und Forschung gewidmet. So konnte Herr Direktor HR Dr. Reinhard neben einer umfangreichen Palette von PIWI Weinen (u.a. Donauriesling unterschiedlicher Jahrgänge) und unseren Bio-Weinen auch einige experimentelle Weine (Orangewine, No-SO2-Wein) präsentieren. Da viele der Kollegen/innen vom 35-jährigen Maturajubiläum selber erfolgreiche Winzer sind, entwickelten sich zu diesen Weine sehr angeregte Unterhaltungen, sodass das vorhergesehene Ende um fast zwei Stunden überzogen wurde und das Eintreffen beim Heurigen zum Abendessen mehrfach verschoben werden musste – in diesem Fall also gewann das Weininteresse gegenüber dem Hunger.

Auf Besuch beim Tag der offenen Türe in der Weinoberschule Valtice

Damit sich das zarte Pflänzchen der Kooperation mit unserer Tochterschule in Valtice (Felsberg) weiter gut entwickelt, nahm Herr Direktor HR Dr. Reinhard Eder die Einladung zu deren Tag der offenen Türe am Samstag 14.6. an und fuhr mit seiner Gattin nach Südmähren. Bei sommerlichen Temperaturen wurde in dieser netten Kleinstadt ein Fest für alle gefeiert. Im Schulhof wurden an mehreren Ständen Weine (auch von Partnerkellereien), andere Getränke und Mehlspeisen zum Verkauf angeboten, die man dann unter Schatten spendenden Bäume genießen konnte, während man den folkloristisch gekleideten Musikanten der südmährischen Blasmusikkapelle beim Spielen sehr vertrauten Melodien zuhörte. Dafür blieb aber (leider) nicht viel Zeit, da Direktor Ing. Javurek von der Schule Valtice über den Besuch aus Klosterneuburg derar-

tig erfreut war, dass er in einer rund zweistündigen Tour stolz viele interessante Bereiche herzeigte. Und so kam es, dass Direktor Eder der zwar schon öfters in Valtice war, nun viel Neues zu sehen und hören bekam. Besonders beeindruckend war der Abstecher in den sehr stimmungsvoll, blitzsauber restaurierten Vinothekskeller, welcher sich direkt unter der ehemaligen Diensthaus des Direktors

befindet, welches früher ein Franziskaner Kloster war. Dieses Gebäude ist zwar nicht sonderlich groß, besticht aber mit einer schönen Barockfassade. Dort fand eine, auch für unsere Tage der offenen Türe interessante Attraktion statt, nämlich eine Verkostungsmöglichkeit aller Verkaufsweine. So wurde auf mehreren in der Saalmitte aufgestellten Barriques von allen Weinen des Verkaufs (rund 30 verschiedene Produkte) eine Bouteille aufstellten, welche von den Besuchern, gegen Bezahlung eines Glaspreises, verkostet werden konnten. Bei dieser Gelegenheit erfuhren wir auch, dass die Weinbauschule Valtice rund 30 ha Weingärten bewirtschaftet und rund 100.000 Flaschen Wein verkauft, eine beeindruckende Zahl. Landesweit zu absoluten Spitze zählen sie mit den Roséweinen, wovon sie nicht nur eine bemerkenswerte Vielfalt haben (6 Roséweine aus verschiedenen Sorten), sondern auch im tschechischen Weinsalon den Siegerwein stellen. Da sie aber alle blauen Trauben für die Herstellung von Roséweinen verwenden, produzieren sie keinen Rotwein. Insofern ergänzen sich die beiden Schulstandorte Klosterneuburg (praktisch jedes Jahr Auszeichnungen mit unseren Top-Rotweine CSM und Zweigelt) und Valtice (Top Roséweine) sehr gut.

Mit besonderem Stolz und Freude präsentierte Herr Direktor Ing. Javurek auch den schulischen Orange-Wein aus der Sorte Grüner Veltliner, welcher stilgerecht in einer Amphore ausgebaut wird, welche im Schulgarten, direkt vor dem Fenster des Direktors (!), eingegraben wurde. Die Kostprobe, welche mit einem Weinheber aus der Amphore gezogen wurde, in der der Wein noch auf den Schalen liegt, war zwar nicht besonders wohlschmeckend aber etwas Besonderes und zweifelsohne eine Besucherattraktion. Wir werden dies als Anregung nehmen und überlegen, ob wir eventuell auch, insbesondere aus pädagogischen Gründen, unsere Amphore im Boden vergraben, damit die georgischen Tradition authentisch unterrichtet werden kann. Auch die anderen besichtigten Bereiche wie beispielsweise das weinchemische Laboratorium (mit Akkreditierung gemäß ISO 17.025), Klassenzimmer und der weinbauliche Produktionskeller waren in gutem Zustand und teilweise schon recht modern ausgestattet, sodass durchaus festgestellt werden kann, dass die südmährischen Kollegen/innen über eine gute Infrastruktur verfügen und bemüht sind einen guten Job zu machen. Dies deckt sich mit anderen Beobachtungen, wie beispielsweise touristische Einrichtungen, Ortszentren, Radwege, Weinkellereien die mit großem finanziellen Aufwand hergerichtet und modernisiert werden, sodass künftig mit Südmähren in vielerlei Hinsicht (Tourismus, Weine…) zu rechnen sein wird. Ein gutes Beispiel

für deren Bemühungen ist, dass bei der sehr renommierten französischen Weinbewertung Vinalis in Paris in diesem Jahr 138 Weine aus Tschechien (247 aus der Slowakei!) aber nur 16 Weine aus Österreich eingereicht waren. Dementsprechend gewannen die Tschechen 10 Goldmedaillen und Österreich keine – wir werden sehen, wie sich derartige Marketingaktivitäten künftig bezahlt machen werden. Der Besuch wurde aber nicht nur für Besichtigungen und nette Gespräche genutzt, sondern es konnten auch Details einer neuen Kooperation im Rahmen eines EU-Interreg Projektes besprochen werden. Im Wesentlichen ist, in Analogie zum Vorjahresprogramm, am 11.2.2020 einer Fachtagung zum Thema „Wassermanagement und Trockenstress" in Valtice geplant, bei der neben Fachleuten auch die Schüler/innen unseres 4. Jahrganges teilnehmen werden. Um den Kontakt zwischen den Schülern beider Standorte zu ermöglichen findet eine gemeinsame Abendveranstaltung statt und die klosterneuburger Schüler werden im Schülerheim in Valtice übernachten. Am nächsten Tag, den 12.2.2020 werden unsere Schüler am internationalen Schnittwettbewerb teilnehmen, wo es nach dem tollen Vorjahrserfolg einige Topplatzierung zu verteidigen gibt. Um das Kennenlernen und die Zusammenarbeit von der Ebene der Direktion und Schule auch auf die Mitarbeiter der Institutionen zu übertragen, werden gegenseitige gesellige Fachbesuche geplant. So ist vorgesehen, dass am 18. oder 25.Oktober 2019 die Kollegen aus Tschechien die HBLAuBA besichtigen kommen und dass am 29. Mai 2020 wir in das südmährische Weinbauzentrum eingeladen werden. Darüber hinaus soll auch für jeweils zwei Schüler/innen pro Standort ein zweiwöchiges Austauschprogramm mit Schulbesuch und Tätigkeit in einem Betrieb organisiert werden. Es wäre sehr schön, wenn sich diese Kooperation zwischen den beiden führenden Weinbauinstituten der Nachbarländer Tschechien und Österreich mit finanzieller Hilfe durch die EU gut entwickeln würde.

© Reinhard Eder

Experte am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin

Seit dem Jahr 2008 und somit seit 11 Jahren ist Direktor HR Dr. Reinhard Eder als einziger Nicht-Deutscher als Experte in die Wein- und Fruchtsaftanalysen Kommission (WuFAK) am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) berufen. Auch bei der heurigen Sitzung, die am 3. und 4. Juni stattfand, erwies sich wieder eindrucksvoll, dass die aktive Arbeit in einer Gruppe mit hochkarätigen Fachleuten mehr bringt als viele Stunden Literaturstudium. Im Zuge der intensiven Arbeitssitzung wurden wichtige Aspekte zum Beispiel betreffend Analysenmethoden zur Bestimmung von flüchtigen Säuren bzw. Essigsäure im Wein , neue Applikationen und Möglichkeiten durch die H-NMR Analytik, Anwendungen und Potentiale der Authentizitätsforschung mittels LC-HRMS, Einfluss neuer Verarbeitungstechnologien Hochdruck, Teilentalkoholisierung, Wendefilter…) auf die Zusammensetzung von Wein und Saft sowie Themen aus der Fruchtsaftanalytik (Nachweisgrenze der schwefligen Säure in Säften vs. Wein; Acetoingehalte in Apfelsäften, Phlorin als Qualitätsindikator bei Zitrusprodukten) besprochen. Mit gewisser Genugtuung wurde wahrgenommen, dass nun auch in Deutschland die Klimawandel bedingt notwendige Diskussion über die Neuinterpretation der Oechslegrade angekommen ist, nachdem von Direktor Dr. Eder eine Neubewertung der Grade Klosterneuburger Mostwaage schon seit längerem in Artikeln und Vorträgen artikuliert wird. Von Klosterneuburger Seite konnte Direktor Dr. Eder über Erfahrungen beim Nachweis von Verfälschungen bei Roséweinen sowie über das Vorkommen von Botrytizidrückständen und Möglichkeiten zur Verringerung derselben berichten. Abgesehen von den Fachvorträgen und Diskussionen bot die Veranstaltung auch eine sehr gute Gelegenheit um mit den deutschen Kollegen/innen der Wein-, Fruchtsaftforschung bzw. Kontrolle Gedanken und Erfahrungen auszutauschen.

© Reinhard Eder

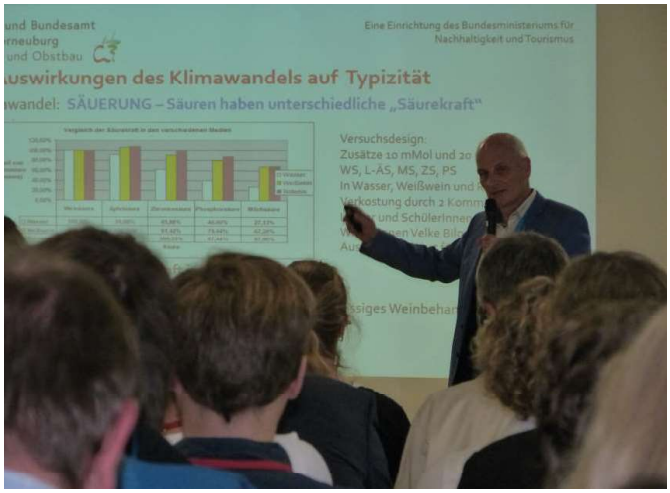
74. ALVA-Jahrestagung

Die 74. ALVA-Jahrestagung fand am 27. und 28. Mai 2019 in der HBLA u. BA in den Räumlichkeiten des Instituts für Weinbau- und Kellerwirtschaft in der Agnesstraße statt. Traditionell wurde am ersten Vormittag der Plenarteil -dieses Jahr mit dem Schwerpunktthema „Weinbau und Klima"- abgehalten. Vier hochkarätige Vortragende haben rund um dieses Thema referiert. Einer davon war unser geschätzter Herr Direktor Hofrat Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, der den Teilnehmer/-innen das Thema „Kellertechnische Aspekte im Hinblick auf den Klimawandel" näherbrachte.

ALVA-Präsident Univ.-Doz. Dr. Gerhard BEDLAN

Nach dem Plenarteil wurden die Fachvorträge der ALVA- Fachgruppen (Wein und Obst, pflanzliche Produktionsökologie, Phytomedizin, Tierernährung, Futtermittel, Pflanzenanalytik, organische Spurenanalytik, Lebensmittel, Mikro- und Molekularbiologie, Boden, Pflanzenernährung) wie gewohnt in mehreren Sektionen parallel präsentiert sowie Poster zu Fachthemen ausgestellt.

Die Fachgruppe Wein und Obst war dieses Jahr mit insgesamt 42 (von 108) Fachvorträgen in 10 Sektionen besonders aktiv.



In den 10 Sektionen wurde im Fachbereich Wein und Obst besonders viel Wissen vermittelt:

- Auswirkungen des Klimawandels auf Obst- und Weinbau
- Moderne Landwirtschaft mit Hauptaugenmerk auf den Wein- und Obstbau
- Biologischer Anbau von Wein und Obst
- Mikro- und Molekularbiologie, Weinbau
- Obstbau
- Regionalität und Authentizität
- Nischenprodukte und Trends in der Weinvermarktung
- Aroma und Sensorik
- Kellerwirtschaft
- Pflanzenschutz und Auswirkungen auf Qualität und Ertrag im Wein- und Obstbau

Direktor Eder mit den vier Plenarvortragenden

Der traditionelle ALVA-Abend fand heuer beim Heurigen Pötsch in Klosterneuburg statt. Hier wurden bei exzellentem Buffet und schmackhaftem Wein bestehende Kontakte gepflegt und neue geknüpft - und außerdem ausgiebig gefeiert. Mit über 130 Teilnehmer/-innen war die diesjährige ALVA-Tagung ein voller Erfolg.

Ein großes Dankeschön gebührt den Mitarbeiter/-innen der Abteilung Kellerwirtschaft für das Herrichten der Räumlichkeiten und den Vortragenden vom Haus für ihre interessanten Beiträge:

Dr. Reinhard EDER, Dr. Monika RIEDLE-BAUER, Dr. Lothar WURM, Dr. Ferdinand REGNER, Dipl.-Ing. Maximilian RUHDORFER, Dipl.-Ing. Stefanie BERGHOLD, Dr. Manfred GÖSSINGER, Mag. Monika GRAF, Cordula KLAFFNER, BA, Dipl.-Ing. Florian FABER, Mag. Franz ROSNER, Dipl.-Ing. Christian PHILIPP, Dr. Karin MANDL, Dipl.-Ing. HTL Karin SILHAVY-RICHTER, Michael LUKAS, Dipl.-Ing. Robert STEIDL, Ing. Herbert SCHÖDL, Dipl.-Ing. Harald SCHEIBLHOFER, Mag. Elsa PATZL-FISCHERLEITNER, Dipl.-Ing. Stefan NAUER und Dipl.-Ing. Christoph DETZ

© Elsa Patzl-Fischerleitner