

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2026/27



Impressum

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

Klosterneuburg, 2026. Stand: 01.06.2026

Copyright und Haftung:

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

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



Allgemeine Hinweise

1. Anmeldung:

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

Anmeldeformulare finden Sie unter:

<https://www.weinobst.at/service/kurse-und-seminare.html>

Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

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

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

2. Kursbeiträge:

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

3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestanzahl an Teilnehmenden abgehalten.

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

4. Haftung:

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

5. EU-Datenschutzgrundverordnung

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

6. Nächtigung:

Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen, senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu; oder Sie wenden sich an den Tourismusverein Klosterneuburg, Tel.: +43 (0) 2243/320 38, per E-Mail: stadtmarketing@klosterneuburg.net oder auf www.stadtmarketing-klosterneuburg.at

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

Kursprogramm 2026/2027 – Übersicht

Datum	Kursbezeichnung	Seite
25.02.2027	3. KMW-Tagung „Klosterneuburg managt Weinwissen“	6
16.03.2027	4. Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen	6
08.02.2027	Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysemethoden	7
18.02.2027 – 19.02.2027	Optimierung der Aromatik ihrer Weine	7
03.09.2026	Professionelle Tafeltraubenproduktion	8
12.01.2026	Rebschnittkurs	8
26.01.2027	Rebschnittkurs - Alternativtermin	8
08.06.2027	Phytoprotektion Selektion und Z-Klone 1. Teil	9
17.06.2027	Laubbearbeitung im Weinbau	9
29.06.2027	Einführung in den organisch biologischen Weinbau	9
07.09.2027	Phytoprotektion Selektion und Z-Klone 2. Teil	10
11.01.2027 – 13.01.2027	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	10
25.01.2027 – 27.01.2027	Amtliche Kosterschulung mit Prüfung	10
17.03.2027 – 18.03.2027	Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine	11
23.02.2027	Obstbaumschnitt	11
02.06.2027	Olive, Granatapfel und Co	12
23.02.2027	Herstellung qualitativ hochwertiger Essige	12
02.03.2027 – 03.03.2027	Grundkurs für Brennereien	12
04.03.2027	Spezialkurs für Brennereien	13
05.03.2027	Herstellung qualitativ hochwertiger Liköre	13
16.02.2027 – 17.02.2027	Herstellung und Stabilisierung von alkoholarmen Getränken	13
06.04.2027 u. 11.05.2027	Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau	14

Tagungen

3. KMW-Tagung: „Klosterneuburg managt Weinwissen“ (Kurs 6403/3327)	
<p>Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau ist weltweit die älteste Lehranstalt und größte österreichische Forschungseinrichtung in den Bereichen Wein- und Obstbau mit engagierten Wissenschaftler/innen, die sich mit zukunfts- und praxisorientierten Fragen zu den Themen Weinbau, Kellerwirtschaft, Önologie, Züchtung, Obstbau, Obst- und Gemüseverarbeitung, Chemie, Biologie, Verfahrenstechnik, Ökonomie und Ökologie auseinandersetzt. Neben der Entwicklung fachlicher Kompetenzen ist uns die Weitergabe und der Austausch von Wissen wichtig. Mit dieser Tagung „Klosterneuburg managt Weinwissen“ (KMW-Tagung) möchten wir gerne unser Know-how auf Basis der neuesten Forschungserkenntnisse an Sie weitergeben. Die dritte KMW-Tagung wird sich mit den Schwerpunkten „effizienter Einsatz knapper Ressourcen – insbesondere Wasser und Energie – im Weinbau sowie in der Weinbereitung“ beschäftigen.</p>	
<p>€ 75,- inkl. Mittagessen max. 120 Personen € 60,- inkl. Mittagessen/Studenten ACHTUNG: Für diese Tagung steht ein eigenes Anmeldeformular zur Verfügung. Bitte laden Sie dieses von unserer Homepage herunter und senden Sie es an die Direktion (direktion@weinobst.at).</p> <p>Anmeldeschluss am 11. Februar 2027</p>	<p>Tagungsleitung: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Karin Mandl</p>
<p>25.02.2027 Zentrum-Wein-Obst (ZWO – Klosterneuburg) Turn-, Festsaal, Erdgeschoss Wiener Str. 74, 3400 Klosterneuburg</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>

4. Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen (Kurs 6402/2225)	
<p>Die vierte Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen widmet sich dem Thema Obstwein und Co. Sie soll als Plattform für ProduzentInnen, VerarbeiterInnen, BeraterInnen, LehrerInnen, ForscherInnen, StudentInnen und allen Interessierten in der Branche tätigen Personen dienen und die Gelegenheit bieten für Informationsaustausch, Netzwerken und Diskussion aktueller Themen im Bereich der Obstverarbeitung. Gemeinsam mit ExpertInnen werden die neuesten Forschungsergebnisse im Bereich Hefen, Nährstoffe, Gärtechnologien, qualitätsverbessernde Maßnahmen, Streuobst, neue rechtliche Rahmenbedingungen und Qualitätskontrolle dargestellt und diskutiert. Innovative Produkte stehen in der Pause zur Verkostung bereit.</p>	
<p>€ 75,- inkl. Mittagessen max. 120 Personen € 60,- inkl. Mittagessen/Studenten ACHTUNG: Für diese Tagung steht ein eigenes Anmeldeformular zur Verfügung. Bitte laden Sie dieses von unserer Homepage herunter und senden Sie es an die Direktion (direktion@weinobst.at).</p> <p>Anmeldeschluss am 01. März 2027</p>	<p>Tagungsleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger</p>
<p>16.03.2027 Hauptgebäude, Wiener Str. 74 - Festsaal</p>	<p>von 9.00 bis 17.00 Uhr</p>

Chemie

Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysemethoden für Wein (Kurs 6403/3325)	
<p>Entdecken Sie moderne und leicht bedienbare Analysensysteme für die Weinbereitung. In diesem Workshop steht die Praxis im Vordergrund: Unter Anleitung der Kursleitung/ Experten des Bundesamtes Klosterneuburg analysieren Sie reale Weinproben und lernen, die Ergebnisse sicher zu beurteilen.</p> <p>Das erwartet Sie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verständliche Erläuterung aktueller Analysensysteme. • Vergleich neuer, schneller Methoden mit bewährten Klassikern. • Praktische Anwendung und Auswertung an echten Weinproben. • Lösungen für jeden Bedarf: für Hobbywinzer sowie Klein-, Mittel- und Großbetriebe. <p>Hinweis: Für einen optimalen Lernerfolg und intensive Betreuung ist die Teilnehmerzahl auf maximal 12 Personen beschränkt.</p>	
€ 145,-- max. 12 Personen	Kursleitung: Dr. Stefan Nauer
08.02.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – ACHTUNG: Praxis-Workshop findet nur im Labor 1.01	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Optimierung der Aromatik ihrer Weine (Kurs 6403/3324)	
<p>Dieser Kurs vermittelt den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die theoretischen Grundlagen für das Verständnis der Aromatypizität der österreichischen Paradesorten. Der Schwerpunkt liegt bei Grüner Veltliner, Rheintriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Zweigelt und Blaufränkisch. Es werden aktuelle wissenschaftliche Ergebnisse und anwendungsorientierte Verfahrensschritte zur Optimierung des Weinaromas besprochen. Es sollen praktische Tipps und Hilfestellungen bei der Weinbereitung dieser Rebsorten gegeben werden, die dann auch im eigenen Betrieb angewendet werden können. Im Rahmen des Kurses besteht auch die Möglichkeit eigene Weinproben mitzubringen, die gemeinsam verkostet und interpretiert werden.</p>	
€ 170,-- max. 35 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
18.02.2027 – 19.02.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	18.02.2027: 09.00 bis 16.00 Uhr 19.02.2027: 09.00 bis 13.00 Uhr

Weinbau

Professionelle Tafeltraubenproduktion (Kurs 6401/1114)	
<p>Theoretischer Teil: Grundlagen der professionellen Tafeltraubenproduktion; Anforderungen an Standort und Sortenwahl; Kulturführung und Pflegemaßnahmen; Qualitätskriterien und Vermarktungsmöglichkeiten. Praktischer Teil: Praxis der Tafeltraubenproduktion sowie Besichtigung verschiedener Tafeltraubensorten. Bekleidung der Witterung entsprechend, festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 70,- max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
03.09.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1111)	
<p>Theoretischer Teil: Theoretischer Input zu morphologischen und physiologischen Grundlagen, zu Erziehungs-schnitt und Ertragsschnitt (inclusive „Sanfter Rebschnitt“), zu Schnittwerkzeugen und Schnitttechnik sowie zum Binden und zur Rebholzverwertung. Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 105,- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin
12.01.2027 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1112) - Alternativtermin	
<p>Theoretischer Teil: Theoretischer Input zu morphologischen und physiologischen Grundlagen, zu Erziehungs-schnitt und Ertragsschnitt (inclusive „Sanfter Rebschnitt“), zu Schnittwerkzeugen und Schnitttechnik sowie zum Binden und zur Rebholzverwertung. Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 105,- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin
26.01.2027 Institutsgebäude Agnesstr. 60, 1. OG, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Phytosanitäre Selektion und Z-Klone 1.Teil (Kurs 6401/1212)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von ppropfübertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriosen und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
€ 150,- max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
08.06.2027 Zentrum-Obst-Wein (ZWO – Klbg), Wiener Str. 74 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
<p>Theoretischer Teil: Fotosynthese, Blattfläche und Blatt-Frucht-Verhältnis; Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Ausgeizen, Einstricken, Laubschnitt, Teilentblättern, Ausdünnen; Pflanzenschutzmaßnahmen; Erziehungssysteme. Praktischer Teil: Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten. Weinverkostung: Weine aus themenbezogenen Versuchsanstellungen sowie von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (PIWIs). Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 110,- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
17.06.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, 1.OG, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Einführung in den organisch biologischen Weinbau (Kurs 6401/1117)	
<p>Theoretischer Teil: Einblick in rechtliche Grundlagen und Regelungen; Bodenfruchtbarkeit und Bodennutzung; Wurzelsystem, Nährstoffe und Bodeneigenschaften; Düngung und Nährstoffversorgung; Unterlagsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion; Laubarbeit und Pflanzenschutz; praktische Bewirtschaftungs- und Pflanzenschutzbeispiele. Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort. Weinverkostung: Weine aus Versuchsanstellungen sowie von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (PIWIs). Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 110,- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
29.06.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Phytosanitäre Selektion und Z-Klone 2.Teil (Kurs 6401/1212)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von ppropfübertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriosen und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
07.09.2027 Zentrum-Obst-Wein (ZWO – Klbg), Wiener Str. 74 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Kellerwirtschaft

Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)	
<p>In dem dreitägigen Grundkurs wird auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit dem Schwerpunkt Weißwein eingegangen. Zur im Kurs stattfindenden Lehrweinkost können gerne auch eigene Weine mitgebracht werden, die wie alle anderen Proben verdeckt und anonym verkostet und fachlich kommentiert werden. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.</p>	
€ 240,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
11. bis 13.01.2027 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)	
<p>Die an der HBLA erfolgreich abgelegte Kosterprüfung ist (neben weiteren Kriterien) die Voraussetzung um in der Kostkommission zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer tätig zu sein. In letzter Zeit verlangen auch immer mehr Austragende von Weinwettbewerben, dass die JurorInnen die Kosterprüfung abgelegt haben. Dies soll der Sicherung eines entsprechenden Qualitätsniveaus der Verkostung dienen. Aus diesem Grund wird nun die Kosterschulung und -prüfung an der HBLA angeboten.</p>	
€ 260,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
25. bis 27.01.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demo- raum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine (6401/1317)	
<p>Welche Besonderheiten gibt es in der Vinifizierung von Natural Wine und Orange Wine. Wie verhält sie sich anders im Vergleich zur Vinifizierung klassischer Weine?</p> <p>Maßnahmen der klassischen Kellerwirtschaft – worauf kann verzichtet werden und welche Folgen ergeben sich?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Im Bereich der Traubenverarbeitung • Verzicht auf Zusatz von Enzymen und Bentonit • Spontangärung versus Gärung mittels Reinzuchtheefe • Hefelagerung und naturtrübe Abfüllung • Möglichkeiten der Schwefelreduktion • Natürliche Weinsteinstabilisierung • Verzicht auf Filtration <p>Weitere Schwerpunkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternative Behälter • Langzeitlagerung auf der Maische <p>Verkostung von Produkten aus dem Segment Natural Wine und Orange Wine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verkostung von Produkten des Hauses und Möglichkeit der Mitnahme eigener Produkte der Teilnehmenden 	
€ 190,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Michael Doberer
17. bis 18.03.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	17.03.2027: von 9.00 bis 16.30 Uhr 18.03.2027: von 9.00 bis 12:30 Uhr

Obstbau

Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
<p>Der in erster Linie für Interessierte und Neulinge im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurs wird vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des Weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. In erster Linie soll jedoch den teilnehmenden Personen die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung Obstbäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist bitte mitzubringen.</p>	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
23.02.2027 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treff- punkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnes- straße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Olive, Granatapfel und Co (Kurs 6402/2114)	
<p>Mit der Olive, Granatapfel, aber auch mit den seltenen Obstarten, dem Speierling, der Edelkastanie, oder den Kriecherlpflaumen werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser informative Kurs für Interessierte, zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und exotischen Obstarten und stellt den heutigen Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen mit diesen Obstarten wie auch mit den seltenen Obstarten dar. Es wird auch einen großen Rundgang durch die Obstanlagen am Haschhof geben.</p>	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: Patzl Wolfgang DI Dr. Lothar Wurm
02.06.2027 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 09.00 bis 15.00 Uhr

Obstverarbeitung

Herstellung qualitativ hochwertiger Essige (Kurs 6403/3329)	
<p>Der Kurs richtet sich an Personen, die professionell Essig produzieren (wollen). Wichtige Parameter bei der Auswahl der Rohware, Obstweinherstellung und Stabilisierung sowie verschiedene Verfahren der Essigfermentation werden gemeinsam diskutiert. Mittels Acetator (Submersverfahren) wird in der Praxis Essig hergestellt und die notwendigen Analysen gemeinsam durchgeführt. HACCP und rechtliche Rahmenbedingungen werden besprochen. Mitgebrachte Essige werden gemeinsam verkostet.</p>	
€ 110,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
23.02.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Grundkurs für Brennereien (Kurs 6402/2211)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an Interessierte, die mit der Obstdestillation beginnen möchten, an Hobbybrennerinnen und -brenner, sowie an Erfahrene, die ihre Grundkenntnisse auffrischen wollen. Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen und praktisch angewendet: Auswahl der Rohware, Einmischen, Gärung, Destillationsverfahren, Einstellung auf Trinkstärke und Filtration. Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur gemeinsamen Verkostung mitzubringen.</p>	
€ 220,-- max. 30 Personen	Kursleitung Mag. Monika Graf
02.03.2027 – 03.03.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Spezialkurs für Brennereien (Kurs 6402/2216)	
Dieser Kurs richtet sich an BrennerInnen mit Grundkenntnissen (Grundkurs für Brennereien), die die Qualität ihre Destillate optimieren wollen. Es werden die Vorteile der Leitfähigkeitsmessung diskutiert und gemeinsam erarbeitet (Destillation, Optimierung des Destillationsprozesses, Bestimmung des Nachlaufabtrennzeitpunktes (gemeinsame Berechnung mit Leitfähigkeitskurve)). Weiters wird gemeinsam das neue Handgerät zur Methanol-Bestimmung und die notwendigen Maßnahmen hinsichtlich der Einhaltung der Grenzwerte von Methanol und QM (HACCP) besprochen. Es besteht die Möglichkeit den Methanolgehalt ausgewählter mitgebrachter Proben selbst vor Ort zu analysieren.	
€ 110,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
04.03.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Herstellung qualitativ hochwertiger Liköre (Kurs 6403/3330)	
Liköre zählen nach wie vor zu den gefragtesten alkoholhaltigen Getränken. Dieser Kurs vermittelt fundiertes Wissen über die Herstellung hochwertiger Fruchtliköre – von den theoretischen Grundlagen bis zur praktischen Umsetzung. Die TeilnehmerInnen lernen über die Rohstoffauswahl, Herstellungsmethoden sowie Berechnungen zu Alkohol- und Zuckergehalt. Ebenso stehen Analytik und sensorische Beurteilung am Programm. Mitgebrachte Produkte werden gemeinsam verkostet.	
€ 100,-- max. 30 Personen	Kursleitung Mag. Monika Graf
05.03.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74	von 9.00 bis 15.00 Uhr

Obstverarbeitung und Kellerwirtschaft

Herstellung und Stabilisierung von alkoholfreien bzw. alkoholarmen Getränken (Kurs 6403/3328)	
Alkoholfreie bzw. alkoholarme Getränke findet man immer häufiger auf dem Markt. Die Schwierigkeit der Stabilisierung dieser Produkte aus Traube und Obst physikalisch (Karbonisierung, Gebinde), chemisch (Aromen) und mikrobiologisch (einfache Nachweismethoden) sowie die Kennzeichnung und QM (HACCP) sind Schwerpunkte in diesem Kurs. Die Herstellung von alkoholfreien Getränken und Zider werden in der Theorie und auch in praktischen Übungen diskutiert. Mitgebrachte Produkte werden gemeinsam verkostet.	
€ 250,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
16. und 17.02.2027 Hauptgebäude Wiener Straße 74	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau zu folgenden Themen:	
<p>Die Themen des Seminars sind folgende:</p> <p>Einkommensteuer:</p> <p>Im Rahmen des Webinars werden die aktuellen einkommensteuerrechtlichen und bewertungsrechtlichen Bestimmungen bei der Besteuerung von Land- und Forstwirten behandelt und damit zusammenhängende Zweifelsfragen erörtert. Insbesondere wird auf den EStR-Wartungserlass 2025 sowie auf die aktuelle Pauschalierungsverordnung Bezug genommen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Land- und forstwirtschaftliche Pauschalierungsverordnung - Vollpauschalierung – –Teilpauschalierung – Einnahmen-Ausgaben-Rechnung – –Buchführung - Buschenschank und Heurigenbuffet - Gewinnfreibetrag für Winzer - Entschädigungen - Betriebssplitting - Betriebsübergabe - Landwirtschaftlicher Nebenerwerb – Be- und/oder Verarbeitung von Urprodukten - Bäuerliche Nachbarschaftshilfe – Zwischenbetriebliche Zusammenarbeit <p>Umsatzsteuer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Branchenspezifische Antworten zur Umsatzbesteuerung - Besteuerung der Umsätze bei land- und forstwirtschaftlichen Betrieben gemäß § 22 UStG - Grundsätze, Anwendungsvoraussetzungen, Rechtsfolgen - Steuersätze einschließlich Zusatzsteuer - Ausstellung von Rechnungen - Verpflichtung zur USt-Abfuhr trotz LuF-Pauschalierung - Verpachtung von land- und forstwirtschaftlichen Betrieben - innergemeinschaftliche Lieferungen - Innergemeinschaftliche Erwerbe <p>Sozialversicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundzüge der SVS (Sozialversicherungsanstalt der Bauern und der gewerblichen Sozialversicherung) - Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die so genannte Beitragsgrundlagenoption) - Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große – kleine Option? - Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht - Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeiten sowie der Buschenschank <p>Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.</p>	
<p>Kursbetrag: € 180,00 netto zzgl. 20% USt Inkl. Umfangreicher Seminarunterlagen Anmeldungen unter: office@uptax.at</p>	<p>Veranstaltungsleitung: Mag. Karl Portele</p>
<p>06.04.2027 HBLA und BA Klosterneuburg, 3400 Klosterneuburg, Agnesstraße 60</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>
<p>11.05.2027 Online</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobst.at