



Klosterneuburger Önologen & Pomologen



MATURABALL 2017

Unter dem Motto „31 Flaschen - ein hervorragender Jahrgang geht zu Ende“ veranstaltete der Abschlussjahrgang am 27. Jänner den Maturaball.

Die erstklassige Organisation bescherte den zahlreichen Gästen eine rauschende Ballnacht.

SEITE 19



VERBANDSTREFFEN WEINGUT STEININGER

Mit der sorten- und jahrgangsreinen Versekung hat das Weingut Steininger eine eigene Österreichische Sektphilosophie gefunden. Der Absolventenverband besuchte das erfolgreiche Weingut in Langenlois.

SEITE 15

Inhaltsverzeichnis

EHRUNGEN UND FEIERN

- » Heimat.Land.Lebenswert.Niederösterreich 4

AKTUELLES

- » Doppeljahrgang im Schuljahr 2017/2018 5
- » Neuregelung Ingenieur/Ingenieurin 5
- » Moderne Sortieranlage am Haschof 8
- » Newcomer Award 2017 11
- » HR DI Dr. Josef Barna - in memoriam 12

VERANSTALTUNGEN

- » Verbandstreffen Weingut Steininger 15
- » Zukunftsdialo g Streuobst 18
- » Schulball 19

ZU BESUCH

- » St. Urbanus Weinritter 23
- » Kabinettsfest im BMLFUW 26

DIVERSES

- » Termine 27
- » Verbandstreffen Weinakademie & Winzer in Rust 2. Juni 2017 27
- » Verbandsreise in die Champagne, 1. - 5. Juli 2017 27
- » Präsentation der Klosterneuburger Obstbauversuche 31. Mai 2017 28
- » Weiterbildungsmaster zur Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft 28
- » Agrarpädagogik für HBLA-AbsolventInnen und MeisterInnen 29
- » 100 Jahre Standesbezeichnung „Ingenieur“ 30
- » Runde Geburtstage 32
- » Trauer um unsere Verstorbenen 33

EINSCHALTUNGEN

- » Anzeigen 35

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Verband der Klosterneuburger Önologen und Pomologen, Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg, ZVR 15344486. Bankverbindung: Raika Klosterneuburg, IBAN: AT19 3236 7000 0001 1486 BIC: RLNWATWW367

Grundlegende Richtung: Einschlägige Informationen der Mitglieder. Entsprechend den Satzungen des Verbandes.

Druck: DRUCK-AGENTUR Gottfried Gössinger, A-2211 Pillichsdorf, 0664/4544501

Editorial

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Der Absolventenverband wartet auch im heurigen Jahr mit attraktiven Veranstaltungen auf. Nach dem Besuch des Sektbetriebes Steininger im März (siehe Blattinnere) wird im Juni die Weinakademie in Rust (Schwerpunkt Blaufränkisch und Ausbruch) und im August die Winzergenossenschaft Krems (Schwerpunkt Altweine) besucht. Die Auslandsreise in die Champagne im Juli war bereits nach einigen Tagen ausgebucht. Für das große Interesse bedanken wir uns bei allen Teilnehmer/innen.

Unser Anliegen ist, aktuelle Informationen so rasch als möglich weiterzuleiten. Die quartalsmäßige Ausgabe der Verbandsnachrichten ermöglicht diese Kommunikation nur bedingt. Gerne nehmen wir deine / Ihre Email-Adressen im Verteiler auf. Bitte diese an franz.rosner@weinobst.at weiterleiten.

Der Vorstand des Absolventenverbandes würde sich freuen, Sie / dich bei unseren Treffen begrüßen zu dürfen.



Mag. Ing. Franz G. Rosner
Geschäftsführer



Dipl.-Ing. Josef Pleil
Präsident

HEIMAT.LAND.LEBENSWERT. Niederösterreich

Auszeichnung durch BM Dipl.-Ing. Rupprechter für unsere Verdienste um den ländlichen Raum

Unser Herr Bundesminister Dipl.-Ing. Andrä Rupprechter hat es sich zur Aufgabe gemacht, für jedes Jahr einen speziellen Arbeitsschwerpunkt zu setzen. Das heurige Leitthema „Regionalität“ wurde in Niederösterreich im Rahmen der Auftaktveranstaltung „HEIMAT.LAND.LEBENSWERT“ am 25. Jänner 2017 im Haus der Musik in Grafenwörth (NÖ) vorgestellt.

In Anwesenheit unseres Herrn Bundesministers und von Herrn Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll

wurden neben verdienten Persönlichkeiten und Landwirten die drei niederösterreichischen höheren landwirtschaftlichen Schulen für ihre Verdienste um den ländlichen Raum geehrt: Als bleibendes Symbol für die Auszeichnung wurde Frau HR Dipl.-Ing. Rosa RAAB (Direktorin der HBLA Landwirtschaft und Ernährung Sitzenberg), Herrn HR Dipl.-Ing. Alois ROSENBERGER (Direktor der HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg) und HR Dip.-Ing. Dr. Reinhard EDER (Direktor der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg) ein aus Edelholz geformtes ministerielles „L“ überreicht.





Doppeljahrgang im Schuljahr 2017/2018



Das große Interesse und die zahlreichen Anmeldungen haben HBM Andr  Ruppachter und Dir. Dr. Reinhard Eder bewogen, im kommenden Schuljahr einen Doppeljahrgang zu installieren. Ergänzend zu der erstklassigen Fachausbildung im Wein- und Obstbau werden zahlreiche Kompetenzen in den

naturwissenschaftlichem, pers nlichkeitsbildenden und fremdsprachlichen Bereichen erworben. Auch wird dem Trend Rechnung getragen, dass die Betriebe gr o er werden und damit „Lebensstellungen“ für hochqualifizierte Önologen und Pomologen anbieten, die nicht nach wenigen Jahren an den elterlichen Betrieb zurückkehren wollen.



Neuregelung Ingenieur/Ingenieurin

Die Ingenieurqualifikation wird auf neue Beine gestellt

Das Ingenieurgesetz 2017 wertet die bisherige Standesbezeichnung „Ingenieur“ zu einer neuen Qualifikation auf. Damit können HBLA-Ingenieurinnen und –Ingenieure ihre berufliche Qualifikation in Zukunft adäquat dokumentieren und als hochwertigen Bildungsabschluss mit internationaler Vergleichbarkeit darstellen. Die bisherigen Ingenieurinnen und Ingenieure behalten die Standesbezeichnung Ing. in bzw. Ing. weiterhin.

Warum ist eine neue Qualifikation notwendig?

Die Ausbildung an HBLAs und die danach absolvierte mindestens dreijährige facheinschlägige Praxis als Voraussetzung für die Verleihung der bisherigen Standesbezeichnung „Ingenieur bzw. Ingenieur“ stellen eine weltweite Besonderheit dar. In internationalen Vergleichen wurde daher die hohe Kompetenz  sterreichischer Ingenieurinnen bzw. Ingenieure bisher häufig nicht entsprechend anerkannt und sowohl bei internationalen Ausschreibungen von Projekten als auch Bewerbungen am Arbeitsmarkt nicht gebührend berücksichtigt.

Europäischer und nationaler Qualifikationsrahmen

Die EU hat nun mit dem Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR) ein Instrument zur Verfügung gestellt, das eine bessere internationale Vergleichbarkeit auf Basis einer achtstufigen Skala ermöglicht. In Österreich wurde der EQR als Nationaler Qualifikationsrahmen (NQR) im Jahr 2016 umgesetzt.

Welche Wertigkeit hat die neue Qualifikation?

Die nach den neuen gesetzlichen Vorgaben qualifizierten Ingenieurinnen bzw. Ingenieure ist in der Stufe 6 des NQR beantragt. Damit wird die hohe Qualität der ingenieurmäßigen Kompetenz im internationalen Umfeld besser positioniert.

CHECKLISTE

Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

» HBLA Reife- und Diplomprüfung

oder

» Einen gleichwertigen in- oder ausländischen Abschluss oder andere inhaltlich vergleichbare Ausbildungen in ingenieurrelevanten Bereichen in Kombination mit einer (allgemeinen) Reifeprüfung sind ebenfalls zugelassen

und

- » Eine mindestens dreijährige bzw. bei vergleichbaren Ausbildungen mindestens sechsjährige fachbezogene betriebliche Praxis
- » Die dreijährige bzw. sechsjährige Praxis muss im Durchschnitt mindestens 20 Wochenstunden umfassen.
- » In dieser Praxis müssen Sie Aufgaben erfüllen, die typischerweise von Absolventen und Absolventinnen der jeweiligen HBLA-Fachrichtung ausgeführt werden und eine Erweiterung und Vertiefung der Grundkompetenzen darstellt.

Welcher Titel wird Ihnen verliehen?

Sie sind nach der erfolgreichen Qualifikation berechtigt, die Bezeichnung „Ingenieurin“ bzw. „Ingenieur“ oder alternativ die Kurzform „Ing.in“ oder „Ing.“ vor Ihren Namen zu stellen.

Gilt der Ing. als Berechtigung zum Masterstudium?

Die Qualifikationsbezeichnung Ing. ist gleichwertig, aber nicht gleichartig dem Bachelor-Abschluss. Über die Zulassung zu einem Studium entscheiden die UNIs und FHs autonom.



QUALIFIKATIONSVERFAHREN

Wie läuft das Qualifikationsverfahren ab?

Neu ist die Zertifizierung im Rahmen eines Fachgesprächs:

- » Die Zertifizierung erfolgt in Form eines Fachgesprächs mit zwei Expertinnen/Experten aus dem jeweiligen Berufsbereich (Zertifizierungskommission) – ein Experte aus der Fachpraxis und einer fach einschlägigen Lehrkraft einer HBLA, Fachhochschule oder Universität.
- » Beim Fachgespräch werden Ihre durch die Praxis erworbenen Kompetenzen erörtert. Es handelt sich dabei um keine Prüfung, sondern um ein kollegiales Fachgespräch. Es werden Ihre Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen mit den Kriterien des Qualifikationsniveaus 6 des NQR abgeglichen.
- » Bestätigt das Gespräch, dass Sie über die notwendigen Kompetenzen verfügen, stellt das BMLFUW ein Dekret aus, mit dem Ihnen die Qualifikationsbezeichnung „Ingenieurin bzw. Ingenieur“ verliehen wird.
- » Sie können das Fachgespräch einmal wiederholen.
- » Sollten Ihre Voraussetzungen (noch) nicht ausreichend sein, können Sie für das Zertifizierungsverfahren zu einem späteren Zeitpunkt neu einreichen.

ERFOLGREICHE QUALIFIZIERUNG

Wenn Sie folgende inhaltliche Voraussetzungen erfüllen, kann Ihnen die Ingenieurqualifikation verliehen werden:

- » Fortgeschrittene Kenntnisse im Arbeitsbereich: vertieftes theoretisches und praktisches Wissen
- » Fortgeschrittene Fähigkeit zur Lösung komplexer und nicht vorhersehbarer Probleme im jeweiligen Arbeitsbereich
- » Kompetenz zur Leitung fachlicher Tätigkeit oder Projekte, Übernahme von Führungsfunktionen in Funktionsbereichen oder (Teil-) Projekten

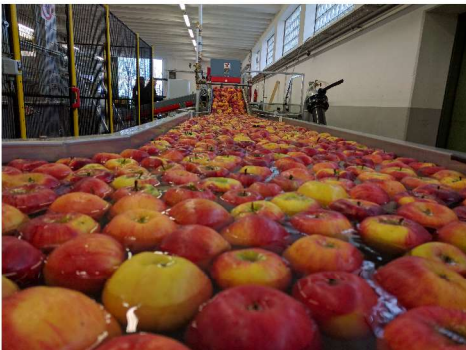
ANTRAG UND KOSTEN

- » Stellen Ihren Antrag beim Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Beizulegen sind:
- » Reife- und Diplomprüfungszeugnis bzw. Zeugnis des vergleichbaren Abschlusses
- » Bestätigung Ihrer/Ihres Arbeitgeber/s bzw. bei Selbstständigkeit eine Bestätigung der SVA über die betriebliche Praxis
- » Eine ausführliche Tätigkeitsbeschreibung über Ihre Arbeitsbereiche, Projekte, die dabei gestellten Anforderungen, Vorgehensweisen und Methoden, sowie Ihre Entscheidungsbefugnisse und Verantwortung
- » Anhand der übermittelten Unterlagen wird Ihr Antrag formal geprüft. Nach positiver Beurteilung werden Sie zum Fachgespräch zugelassen.
- » Das Fachgespräch wird von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik organisiert. Die Kosten werden etwas € 370 betragen.
- » Die Fachgespräche für unsere Absolventinnen und Absolventen finden voraussichtlich an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg statt.

Moderne Sortieranlage am Haschhof



Seit kurzem steht der Abteilung Obstbau am Versuchsgut Haschhof eine moderne Sortieranlage inklusive schonender Tauchentleerung des Weltmarktführers AWETA für Versuchssortierungen zur Verfügung.



Die High-Definition Kamera „All-New Power Vision 3D Hyper Spectral“ erkennt mit ihrer revolutionären Technik Hautfehler und ermöglicht eine rasche Identifizierung und Klassifizierung der Früchte. Mit der integrierten „Inscan-IQ-Apple“ Technik können die Textur, geschmackliche Ausprägungen und interne Defekte identifiziert werden, die für viele Verbraucher beim Konsum wichtig sind. Damit wird nicht nur der Nachfrage nach äußerer sondern auch nach innerer Qualität Rechnung getragen.

Die Sortierung bei Marillen, deren Produktion eine der Hauptkompetenzen der Abteilung Obstbau darstellt, bedarf einer besonders empfindlichen Bedienung. Der „Awetas Midstar-Sizer“ und die neue „Power Vision 3D Hyper Spectral“ Kamera ga-



rantieren ein „Soft-Handling“, perfektes Gewicht und Farbsortierung.

Damit wurden bereits Früchte eines Bio-Apfelversuches – im Rahmen dieses Versuches wird auch maschineller Schnitt und maschinelle Ausdünnung untersucht – erfolgreich nach Schalenfehlern, Größe und Deckfarbe sortiert. Mit diesem Investitionsschritt und der in den Vorjahren erfolgten Modernisierung der Versuchslager wird die Abteilung Obstbau unter der Leitung von Herrn Dr. Lothar Wurm in den nächsten Jahren Fragen zu Qualitätsaspekten effizient bearbeiten können.





**Wir unterstützen Sie
bei der erfolgreichen
Realisierung Ihrer Ideen.**



IHR KOMPETENTER PARTNER FÜR:

- **IHR GEMEINSCHAFTLICHES VERMARKTUNGS- UND VERARBEITUNGSPROJEKT**
- **IHRE PROJEKTIDEE IM LÄNDLICHEN RAUM**
- **IHRE ALTERNATIVENERGIEANLAGE**



GRENZGA888E 12
A-3100 ST. PÖLTEN
TEL.: 02742/352234
E-MAIL: OFFICE@AGRARPLUS.AT
WEB: WWW.AGRARPLUS.AT



Der **VERBAND DER KLOSTERNEUBURGER
ÖNOLOGEN UND POMOLOGEN**
und
das **Sankt URBANUS WEINRITTER Ordenskollegium**
suchen

ÖSTERREICHS NEWCOMER 2017

und vergeben den

NEWCOMER AWARD in ROT und WEISS

Eingeladen sind alle AbsolventInnen der HBLAuBA Klosterneuburg
der Jahrgänge 2016, 2015, 2014, 2013 und 2012

(persönliche Einladung erfolgt im Jänner 2017 per Post)

Keine Einreichgebühren dafür aber attraktive Preisgelder (2 x € 700.-)

und werbewirksame Präsentation der Siegerbetriebe

Anonymisierte Blindverkostung an der HBLAuBA Klosterneuburg mit einer Jury aus

MitarbeiterInnen der HBLAuBA, renommierten Fachleuten und

Mitgliedern des Sankt Urbanus Weinrittern Ordenskollegiums

Einreichung an die HBLAuBA Klosterneuburg

(Abteilung Chemie/Ing.Pastler – Stichwort: Newcomer)

Ab 01.02.17 bis 15.04.17

Weitere Informationen unter www.urbanus-ritter.at

oder tel. 0664-240 2240 (Christian Schwedler)

Die Sieger von 2016



(bei 51 Anmeldungen und 141 eingereichten Weinen)

1.Platz Weiss: **Andreas PITZINGER** (Maturajahrgang 2014)

1.Platz Rot: **Stefan ROSNER** (Maturajahrgang 2011)

HR Dipl.-Ing. Dr. rer. nat. techn. Josef BARNA

– in memoriam

Direktor HR Dr. EDER erinnert sich an seinen ehemaligen Vorgesetzten und Kollegen:



„HR Barina hatte als gebürtiger Ungar ein sehr bewegtes Leben, von dem er mit seiner dunklen, rauchigen Stimme mit deutlich erkennbarem ungarischen Akzent sehr gerne erzählte. So kam er schon als kleiner Junge am Ende des 2. Weltkrieges auf der Flucht vor der Roten Armee nach Oberösterreich, kehrte dann aber wieder nach Budapest zurück, wo er bis zum Aufstand im Jahre 1956 blieb.

Aufgrund seiner christlichsozialen-demokratischen Einstellung, die er auch in seinem Arbeitsleben immer wieder praktizierte, schloss er sich den antikommunistischen Aufständigen an und musste nach Niederschlagung des Aufstands Anfang 1957 bei der berühmten „Brücke von Andau“ unter Lebensgefahr seine alte Heimat verlassen.

In Österreich schuf er sich dank seines Einfallsreichtums rasch eine Lebensgrundlage (Obstverkaufsstand mit legendären „Tiger-Bananen“), sodass er sogar an der Universität für Bodenkultur „Lebensmittel- und Gärungstechnologie“ (damalige Namen) studieren konnte. Auch dort erkannte und schätzte man seine Intelligenz und so bekam er eine Assistentenstelle am Institut für Chemie bei Prof. Dr. Michl und Prof. Dr. Ebermann. Sein Forschungsschwerpunkt war die Entwicklung und Anwendung der Polyacrylgelelektrophorese (PAGE), bei der die BOKU damals eine weltweite Vorreiterrolle einnahm.





Da er sich im Rahmen dieser Arbeit mit der Differenzierung von Rebsorten beschäftigte, kam er in Kontakt mit uns und wurde schließlich im Jahr 1972 im Bereich Chemie-Versuchswesen als wissenschaftlicher Mitarbeiter aufgenommen. Hier im Haus bildete er mit Prof. Dr. Grill ein kongeniales Team und publizierte nicht nur wegweisende Arbeiten zum Thema „Proteine im Wein“, sondern entwickelte auch die heute noch praktizierten Analysenmethoden zur automatisierten Bestimmung der Asche mittels Atomabsorptionsspektroskopie und Photometrie. HR Dr. Barna zeichnete sich u.a. dadurch aus, dass er die Bedeutung der instrumentellen Analytik (GC, HPLC...) erkannte und daher Investitionen in diesem Bereich unterstützte. Auch ermöglichte er einigen Mitarbeiter/-innen, dass sie sich intensiv mit diesen neuen Analysetechniken auseinandersetzen konnten, sodass diese dann das Potential der neuen Methoden voll ausschöpfen konnten, wovon wir noch heute in der Abt. Chemie profitieren.

Eine harte Prüfung während seiner Dienstzeit stellte die Zeit des Glykolskandals dar (1985 und olgejahre), während der er dank seines großen diplomatischen Geschicks und seiner „pannonischen Ruhe“, aber auch aufgrund seines immensen Fachwissens („Bei Analyseergebnissen gibt es niemals ‚null‘, sondern immer nur ‚nicht nachweisbar!‘“) unsere HBLAuBA unbeschadet durch alle Turbulenzen manövrierte.

Die intensive Beschäftigung und Aufarbeitung dieses größten österreichischen Weinskandals sowie stetige Beförderungen, führten dazu, dass HR Dr. Barna sich immer weniger mit seiner geliebten Forschung, sondern immer mehr mit dem Weingesetz, der Weinkontrolle, administrativen Aufgaben und Personalführung beschäftigen musste. Auch hier wurde ihm nicht viel geschenkt, musste er sich doch mit harten Angriffen des damaligen „Weinanalytikpapstes“ auseinandersetzen und andererseits versuchen, manche Mitarbeiter/-innen von der Notwendigkeit und Sinnhaftigkeit



ihrer Arbeit zu überzeugen. Trotz aller schwierigen Herausforderungen, kontroversiellen Diskussionen und harten Gespräche blieb HR Barna aber immer stets freundlich, hilfsbereit und menschlich mitfühlend, sodass ich ihn als positives Vorbild für einen guten Vorgesetzten höchst schätzen lernen durfte.

Mit großer Freude und Empathie hat HR Dr. Barna auch den praktischen Unterricht im Gegenstand „Chemie der Früchte und Weine – Laboratorium“

praktiziert und ist sicherlich bei vielen Schüler/-innen aufgrund seiner (groß)väterlichen Art in bester Erinnerung geblieben. Wie kein anderer konnte er chemische Grundfertigkeiten und insbesondere die Blauschönung verständlich und mit ungarischem Charme erklären, sodass Generationen von Absolvent/-innen später mit ihrem chemischen Wissen brillieren konnten.

Nach vielen arbeitsreichen Jahren wurde HR Dr. Barna mit 1. Oktober 2001 in den Ruhestand versetzt, für den er sich viel (z. B. fischen, studieren) vorgenommen hatte, der ihm aber leider nicht allzu lange vergönnt war. Zusätzlich hatte auch in diesem Lebensabschnitt das Schicksal noch eine harte Prüfung für ihn parat; so musste er sich viele Jahre hindurch um seine leider auch krebserkrankte und an den Rollstuhl gefesselte, geliebte Gattin kümmern, was er aber mit ganzer Hingabe gemacht hat.

Mit HR Dr. Barna verlässt uns ein wirklich netter und guter Mensch, dem es das Leben nicht immer leicht gemacht hat. Er wird mir (uns) in allerbesten Erinnerung bleiben!“

Verbandstreffen Weingut Steininger



Langenlois zu besuchen bedeutet, der lieblichen Seite des Kamptals zu begegnen. Einen Ort zu entdecken, dessen sanft gezeichnete Weinberge, prachtvolle Gärten und breit gefächerte Architektur um die Sinne seiner Besucher buhlen. Architekturbegeisterte treffen in Langenlois auf eine faszinierende Synthese aus verwunschenen Kellergassen, die vom Winzerleben verstrichener Epochen erzählen, und hochmodernen Tempeln der Weinkultur. Dieses Erlebnis konnten wir beim Besuch des Weinguts Steininger in Langenlois erleben.

Karl und Brigitta haben das Weingut im Jahr 1980 von Karls Eltern übernommen. Damals war es eine gemischte Landwirtschaft mit ein paar Weingärten. Karl besuchte die Weinbauschule und Brigitta

wuchs in einem Weingut in Zöbing auf und kannte das tägliche Leben einer Winzerfamilie. Zusammen beschlossen sie mit der Landwirtschaft aufzuhören und sich auf das Weinproduzieren zu konzentrieren. Sehr bald sahen sie, dass man nur mit hoher Qualität, sowohl in Österreich als auch international Punkten konnte. Nach einigen Reisen in die Champagne, begannen sie im Jahr 1989 mit der Sektproduktion.

Mit der sorten- und jahgangsreinen Versektung ausschließlich der typischen Kamptaler Sorten hat das Weingut Steininger eine eigene Österreichische Sektphilosophie gefunden. Auf In- und Auslandsprämierungen hat die einzigartige Qualität einen hohen Stellenwert in Fachkreisen eingenommen. Karl Steininger sprach sehr offen über die Details



seiner Errungenschaft. Bei der klassischen Linie beruht das Erfolgsgeheimnis auf zwei Faktoren: einerseits auf der hohen Qualität der Sektgrundweine, die sich klar, fruchtbetont und duftig präsentieren und andererseits auf der behutsamen zweiten Gärung in der Flasche.

Beides zusammen bringt den Charakter der jeweiligen Sorte und das Geschmacksbild des Grundweines perfekt zur Geltung. Bei den Sekten ist die



Auswahl groß. Wir durften nicht nur die angebotenen Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc, Burgunder, Traminer, Muskateller, Cabernet





Sauvignon Rosé, Zweigelt und Pinot Noir, sondern auch unterschiedliche Jahrgänge und „kreative“ neue Stile verkosten.

Der Kreativität von Karl Steininger verdankt Langenlois die Kellerwelt „Loisium“, die von tausenden Gästen jährlich besucht wird. Das gleichnamige Hotel bietet Gästen hohen Standard und im SPA-Bereich mit Kreationen aus Weinprodukten. Seiner Initiative ist es zu verdanken, dass die neue „Sektpyramide“ auf nationaler Ebene umgesetzt wurde. Damit soll Österreichischem Sekt eine internationale Plattform geboten werden.

Der Absolventenverband bedankt sich herzlichst für die großzügige Einladung und die Präsentation der exklusiven Sekte.





Ein gemütlicher Abschluss im „In-Lokal Liubisa“ (Liubisa ist ein alter Name für Langenlois und bedeutet „die Liebliche“) rundete die zahlreich besuchte Veranstaltung ab.

Zukunftsdialog Streuobst



Hat der klassische, große und alte Apfelbaum auf der Wiese als „role model“ für den naturnahen Obstbau, eine Zukunft oder bewegt sich der Streuobstbau in eine andere Richtung?



Die ARGE Streuobst als Dachverband und Plattform der österreichischen Streuobstinitiativen, greift diese Fragen aktiv auf, um die künftigen Entwicklungen in diesem Bereich in Österreich mit zu gestalten.

Das Fachsymposium wurde am 16. Feb. 2017 an der HBLAuBA veranstaltet.

Im Rahmen des „Zukunftsdialog Streuobst“ wurden die aktuelle Situation und die Perspektiven des Streuobstbaus in Österreich auf der Basis von Impulsreferaten diskutiert. Als Ergebnis des Symposiums soll eine österreichische Streuobstdefinition als Grundlage für Streuobstmarken und die Streuobstkennzeichnung in Österreich in den nächsten Monaten präsentiert werden.



Schulball unter dem Motto

„31 Flaschen - ein hervorragender Jahrgang geht zu Ende“



Welch' großes Organisationstalent und welch' vorbildliche Einsatzbereitschaft und Kreativität in ihnen steckt, konnten uns die Schüler/-innen unserer Abschlussklasse wiederum im Rahmen ihres Maturaballs am 27. Jänner 2017 beweisen. Allein schon der Titel des Balls „31 Flaschen - ein hervorragender Jahrgang geht zu Ende“ und das professionell designte Plakat erregten positives Aufsehen und Aufmerksamkeit. Dank der aktiven Einladungspolitik, die gemeinsam von Schüler/-innen, Absolventenverband, Elternverein und Schullei-

tung getragen wurde, war der Ball wiederum ein voller Erfolg und praktisch ausverkauft.

Schon beim Eintritt in die festlich geschmückte Babenbergerhalle merkte man, dass sich die Organisator/-innen sehr viel vorgenommen hatten. Der Saal war mit stilvollen Fotos der Schüler/-innen und mit Textilbändern verkleidet, die Tische nobel gedeckt und mit Blumenschmuck unserer Partnerschule HBLFA Schönbrunn dekoriert. Zur Begrüßung der Gäste wurden in der Sektbar Erzeugnisse



verschiedener Produzenten angeboten. Nach der flotten Polonaise konnten die Ballsprecher/-innen Anna Maria Schwertföhner und Karl Menhart die zahlreichen Ehrengäste – allen voran den Bezirkshauptmann von Tulln und Klosterneuburg, Herrn Mag. Andreas Riemer und - in Vertretung unseres Herrn BM Rupprechter - den Leiter der Abteilung Sonderkulturen, Obst und Wein im BMLFUW, Herrn MR Dipl.-Ing. Dr. Christian Jaborek begrüßen. In seiner kurzen Ansprache würdigte Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder den Einsatz der Schüler/-innen für die Vorbereitung des Balls und betonte die Vielseitigkeit und hohe Qualität der Ausbildung und die damit verbundenen guten Jobchancen. Anschließend charakterisierte der Klassenvorstand Prof. Mag. Gerald Klug in gewohnt pointierter Ausdrucksweise seinen Jahrgang und wünschte seinen Schüler/-innen das Beste für die bevorstehende Reife- und Diplomprüfung.

Der anschließende Ballabend stand quasi unter dem Motto „Steiermark in Klosterneuburg“, da als Musikgruppe „Die jungen Südsteirer“ engagiert



wurden. Zünftig in Lederhose und mit großkarier-tem Hemd bekleidet, gelang es ihnen, durch flottes Wechseln von klassischer Tanzmusik, legendären Songs und Schlagern sowie bekannten Austropop-Hits sowohl Jung als auch Alt zum Tanzen zu ge-



winnen. Wer es tänzerisch noch etwas lauter und intensiver bevorzugte, der konnte sich in der Disco im Göppinger Stüberl austoben. Gelegenheit zum Erholen nach dem Tanzen gab es entweder bei der mit Weinen von den elterlichen Betrieben ausgestatteten Achtelbar, dem gemütlichen Heurigen im Carettasaal oder einfach im Zuge gemütlicher Gespräche an den Tischen.

Eine gute Gelegenheit, die private Vinothek mit guten, aber vielleicht noch nicht verkosteten Weinen aufzufüllen, stellte die Tombola dar, bei der zu wohlfeilen Preisen hauptsächlich österreichische Qualitätsweine aus allen Weinbaugebieten zu gewinnen waren. Besonders lobenswert war, dass einer langen Tradition folgend, wieder eine sehr beeindruckende Maturazeitung hergestellt worden

war. Diese dankzahlreicher Inserate aufwändig produzierte Zeitung erlaubte einige tiefere Einblicke in das „Seelenleben“ unserer Schüler/-innen und den Schulalltag aus deren Sicht. Eine bemerkenswerte Kreation war auch die Mitternachtseinlage, bei der die Akteure im Rahmen einer Kochshow für einige ausgewählte Gäste deftig aufkochten und „gebietstypische“ Weine kredenzt.



im zeichen der qualität

www.rondo-ganahl.com

imc | **FH KREMS**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES
TECHNOLOGY AND DESIGN

INTERNATIONAL WINE BUSINESS*

- EINZIGARTIG IN ÖSTERREICH
- INTERNATIONALER FOKUS - IN ENGLISCHER SPRACHE
- SCHWERPUNKTE: EXPORT, MARKETING, BWL
- BACHELOR OF ARTS IN BUSINESS (BA)

NEW
www.fh-krems.at

* Vorbehaltlich der Genehmigung durch die AQ Austria

in Kooperation mit





Besuch der St. Urbanus Weinritter

Neuer Wein - ein Geheimnis
(Bericht von Mag. Christian Stöger)



Widerstandsfähiger gegen Pilzerkrankungen und resistenter gegen Frostschäden sollen die neuen Rebsorten sein, die an der HBLAuBA Wein- und Obstbau Klosterneuburg nach traditioneller Art und Weise gezüchtet werden. Nicht gentechnisch verändert, sondern traditionell nach Mendelscher Vererbungslehre gekreuzt, entstanden und entstehen neue Reben. Das erklärte Direktor Dr. Reinhard Eder den Mitgliedern des St. Urbanus Weinritter Ordenskollegiums beim Ordenskonvent am 17. Oktober 2016, bei dem man auch Einblicke in die Forschungsarbeit und den Betrieb der Schule erhielt. Und man erfuhr, dass nicht die Säure im Weißwein, sondern eher die Gerbstoffe im Rotwein Gastritis verursachen.

Was neue Rebsorten angeht, wurde der Donauriesling bereits 1978 gekreuzt, 1995 selektiert und 2011 erstmals als eigenständige Rebsorte zugelassen (Prüfnummer 1680-3R/19). Neu hingegen ist der Donauveltliner, eine Kreuzung von Grünem Veltliner und Seyval blanc. 1996 erstmals gekreuzt, 2011 der weinbaulichen Prüfung unterzogen und mit der Zuchtnummer 1976-10-1-24 (I276) versehen zeigt er eine hohe Krankheitsresistenz. Frostfest zeigt sich der Blütenmuskateller (Cvetocnyj) - bereits 1947 in der Sowjetunion aus Severny und Muskat gekreuzt, dann aber in Vergessenheit geraten, nun in Klosterneuburg neu selektiert und verbessert. Ganz neu ist hingegen der Versuch mit der Pinot nova-Rebe, einer Kreuzung aus Blauburger und Malverina. Sie benötigt nur einen eingeschränkten Pflanzenschutz, ist widerstandsfähig und erinnert geschmacklich ein wenig an St. Laurent.

Neben der Neuzüchtung und Kreuzung von verbesserten Rebsorten gibt es in Klosterneuburg auch Versuche mit der Gründung im Weingarten sowie dem Einsatz von organischem Handelsdünger. Darüberhinaus gibt es Untersuchungen zum Herbizideinsatz im Weingarten. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Nachhaltigkeit, und hier hat die Weinbauschule Klosterneuburg nun das „Nachhaltig Austria“- Gütesiegel kreiert, womit ebensolche österreichische Weine ausgezeichnet werden.

Ein großer Themenbereich ist auch das Thema „Smart Viticulture“ - die ferngesteuerte Landwirtschaft, der Einsatz von Robotik und Mechatronik im Weinbau. Computergesteuerte Sensoren messen Bewässerung und Düngung, entsprechende Ma-



schinen (auch zur Ernte) kommen über GPSSteuerung als Selbstfahrer zum Einsatz.

Ein weitläufiges Gebiet für Forschung und Anwendung ist natürlich die Schädlingsbekämpfung im Weinbau - hier vor allem der Kampf gegen die japanische Kirschessigfliege oder den asiatischen Marienkäfer, der unerwünschte Zusatzaromen im Wein hinterlässt. Doch nun hat man auch neue Möglichkeiten gefunden, unerwünschte Aromen (Bitterstoffe oder auch Schimmelaromen) aus dem Wein wieder heraus zu filtern. Eine Reduktion um bis zu 90% ist dabei bereits möglich. Ebenso hat man Verfahren zur Alkoholreduktion im Wein verfeinert. Denn aufgrund der Klimaerwärmung ist ein Anstieg der Alkoholwerte im Wein festzustel-

len. Und den kann man mit Hilfe hydrophober Membranen signifikant senken - ohne allzu viele Geschmackseinbußen in Kauf nehmen zu müssen. Dem(r) Konsumenten(in) bleibt da staunend der Mund offen.

Staunen birgt auch die Erkenntnis, dass Wein durchaus gesundheitsfördernd sein kann. Was jetzt aber nicht unbedingt eine Neuigkeit ist. Aber dass Weißwein etwa nicht - aufgrund seiner höheren Säurewerte - für Beschwerden wie Gastritis und Sodbrennen verantwortlich ist, sondern vielmehr Rotwein diese Beschwerden fördert, ist nicht weitläufig bekannt. Der Grund sind die höheren Gerbstoffanteile - und das war vielen neu.



Am Ende seines Vortrages stellte Dir. Eder noch einige Skurrilitäten zum Thema „Wein“ vor: wasserlösliches Weinpulver etwa, das es im Internet zu kaufen gibt, und das nach Aussage von Dir. Eder „wirklich schaurig schmeckt“. Weiters gibt es eine Maschine namens „D-Vine“ um rund € 1.000,-. Diese wird mit 100 ml-Weinkapseln gefüllt. Die Maschine sorgt für die richtige Temperatur und Belüftung des jeweiligen Weines, bevor dieser wie bei einer Kaffeemaschine durch Düsen ins Glas abgegeben wird. Und das erfolgt durchaus professionell. Etwa € 6,- kostet so eine Kapsel, die es bisher in sechs international gängigen Weinsorten gibt.

Im Anschluss an den Fachvortrag und die Führung durch das Haus wurde des Weinritters Geheimnis Nummer V präsentiert. Es handelt sich dabei um eine Spezialabfüllung eines Weincuvée-Jahrganges 2015 vom Weingut Schwarzböck von der Ried Achleiten, welcher nach den Wünschen der Weinritter zusammengestellt wurde. Versehen mit einer schönen Etikette wird dieser Wein nun exklusiv zu einem Spezialpreis an Weinritter und Freunde verkauft und der Verkaufserlös zumindest teilweise zur Prämierung des NEWCOMER AWARDS der jungen Maturant/-innen verwendet – sozusagen ein Wein zur Nachwuchsförderung!

Kabinettsfest im BMLFUW



Wie bereits im Vorjahr nutzte die HBLAuBA die Gelegenheit, um im Rahmen des Kabinettsfestes unseres HBM Dipl.-Ing. Andrä Rupprechter am 16. Jänner 2017 vor vielen wichtigen Mitarbeitern/-innen und honorigen Gästen einige ausgewählte Weine unseres Hauses zu präsentieren. Aufgrund der sehr positiven Erfahrungen aus dem Vorjahr nahmen wir diesmal auch Säfte und knackig frische Äpfel mit, die hervorragend zum Käse der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft (BAM) Rotholz/Tirol passten, welche sich heuer erstmals

bei uns beteiligte. Aufgrund dieses vielfältigen Angebotes und des sehr zentralen Standplatzes direkt vor dem Ministerbüro war unser Stand bestens besucht und bot so eine hervorragende Präsentationsgelegenheit.

Foto: Schüler Markus WILLACH und Schülerin Amelia RIEDER (beide 3b.Jg.), HBM DI Andrä RUPPRECHTER und Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER (v.l.n.r.) (© BMLFUW)

Termine

Verbandstreffen Weinakademie & Winzer in Rust

Die Weinakademie unter der Leitung von Herrn Dr. Josef Schuller öffnet die Tore für den Absolventenverband. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen die neue Weinkategorie „Ruster Ausbruch“ und die Leitsorte Blaufränkisch. Dr. Schuller und sein Team werden uns eine interessante Auswahl organisieren.

Für die Organisation ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich!

Zeit: 2. Juni 2017, 14 Uhr

Anmeldung: bis 24. Mai 2017 unter franz.rosner@weinobst.at oder 0664-850 59 42

Ablauf:

- 14.00 Begrüßung, Vorstellung Weinakademie
- 14.30 Paneldegustation mit Ruster Winzern Thema Blaufränkisch und Ausbruch
- 16.00 Kleine Jause
- 16.30 -18.00 Betriebsbesuche in Rust in Kleingruppen

Verbandsreise in die Champagne

Der Absolventenverband organisiert die alljährliche Auslandsreise heuer in die Champagne. Im Mittelpunkt stehen zahlreiche renommierte Champagnerproduzenten. In diesem Zusammenhang gilt besonderen Dank Hr. Dr. Walter Kutscher und Norbert Szigetfi für die Unterstützung bei der Planung.

Folgende Betriebe stehen auf dem Programm:

Kellerei Taittinger, Domaine Vranken Pommer, Champagnerkellerei De Castellane, Champagnerhaus Gobillard & Fils, Champagne Mailly Grand Cru, Champagnerhaus Bollinger, Champagnerhaus Aurtreau de Champillon, Champagnerkellerei Lassalle, Champagnerkellerei Moët & Chandon, Champagnerhaus Mercier, Gebietsvinothek C-Comme, Champagnerkellerei Veuve Cliquot, Champagnerkellerei Pol Roger, Comité Interprofessionnel du Vin Champagne und Champagnerkellerei Ruinart.



Zeit: 1. - 5. Juli 2017

Anmeldung: NICHT MEHR MÖGLICH - ausgebucht

Präsentation der Klosterneuburger Obstbauversuche am Versuchsgut Haschhof

Die HBLA und BA für Wein- und Obstbau Abteilung Obstbau Dr. Lothar Wurm ladet zum Obstbauversuchstag ein. Dabei werden folgende Versuche präsentiert:

Bio- und IP-Fruchtwandssysteme bei verschiedenen Obstarten

Fruchtwandssysteme durch Umveredlung

Bio-Topaz auf CG, MM111 u.a. Unterlagen im Nachbau

Bio-Apfel-, Bio-Pfirsich- und Bio Marillenversuche
Elsbeere, Speierling, Kriecherl und Co

Einnetzung gegen Kirschessigfliege

Haschbergklonenpflanzung

Obstsortimente,.....

Vorstellung der neuen Aweta-Sortiermaschine mit Software für Versuchsbetriebe



Zeit: 31. Mai 2017, 13 - 16 Uhr

Ort: Treffpunkt Versuchsgut Haschhof in Kierling

Anmeldung: E-Mail: elisabeth.mantler@weinobst.at
telefonisch: +43(0)2243/37910/310

Top Weiterbildungsmaster zur Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien startet im Mai 2017 mit dem berufsbegleitenden MBA-Lehrgang „Unternehmensführung in der Agrar- und Ernährungswirtschaft“. Die Studierenden eignen sich dabei betriebswirtschaftlich bewährte Instrumente, Methoden und Erfahrungen an (Jahresabschluss, diverse betriebswirtschaftliche Kalkulationen, Innovationsmanagement, Businessplanung, Management von Organisationen und Teams etc.). Sie werden gleichzeitig dazu animiert, neue Ideen zu entwickeln, die speziell für ihren aktuellen Arbeits- und Wirtschaftsbereich angepasst und erprobt werden können. Aufbauend auf theoretischen Inputs werden die Inhalte mit Hilfe

zahlreicher Übungsbeispiele und Seminararbeiten angewendet und vertieft. Auch dem informellen Austausch wird - zum Beispiel bei Exkursionen und Kamingesprächen - entsprechend Platz geboten.

Weiterführende Informationen finden Sie auf unserer Homepage: <http://www.agrarumweltpaedagogik.ac.at/fort-und-weiterbildung/masterlehrgaenge/unternehmensfuehrung/index.html>

Priv.-Doz. Dr. Leopold Kirner

Tel.: ++43 (0)1 / 877 22 66 - 49

leopold.kirner@agrarumweltpaedagogik.ac.at

Agrarpädagogik für HBLA-AbsolventInnen und MeisterInnen

Neues Hochschul-Studium für Berufspraktiker

Speziell für AbsolventInnen der Höheren Bundeslehranstalten und MeisterInnen bietet die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ab sofort das eigens konzipierte Bachelor- und Masterstudium Agrarpädagogikan. „Wir freuen uns auf viele neue Studierende, die schon Berufspraktiker sind,“ so Rektor Dr. Thomas Haase.

Die für dieses Studium erforderlichen drei Jahre einschlägige Berufserfahrung schlagen sich in reduzierten ECTS-Punkten und kürzerer Studienzzeit nieder. Von den 240 notwendigen ECTS-Punkten für das Bachelorstudium werden 110 ECTS angerechnet. Das Studium kann berufsbegleitend in ca. 3,5 Jahren abgeschlossen werden.

Die Lehrveranstaltungen finden zum Teil an der Hochschule, zum Teil als E-Learning und im Selbststudium statt, um auf die Bedürfnisse der schon berufserfahrenen MeisterInnen und HBLA-AbsolventInnen bestens eingehen zu können. Durch integrierte Berufsfeld-spezifische Tages- und Blockpraktika wird das Erlernete sofort in die Praxis umgesetzt.

Die Studierenden verlassen die Hochschule entweder mit dem Bachelor of Education (BE) oder nach dem Masterstudium mit dem Master of Education (MEd), der für das Lehramt qualifiziert: AbsolventInnen der HBLA erwerben das Lehramt für

mittlere und höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen für Fachgegenstände und fachpraktischen Unterricht. MeisterInnen erhalten das Lehramt für den fachpraktischen Unterricht an mittleren und höheren land- und forstwirtschaftliche Schulen. Außerdem befähigen die Studien für den land- und forstwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdienst und für die Erwachsenenbildung.

Inhalte des Studiums sind Bildungswissenschaftliche Grundlagen, Fachdidaktik, Beratung, Erwachsenenbildung und Bildungsmanagement, Agrarwissenschaften, Ernährungs- und Haushaltswissenschaften. Ein besonderes Highlight ist die Möglichkeit, ganz individuelle Schwerpunkte zu setzen.

Alle Informationen erhalten Sie bei Studienprogrammleiter Prof. Klaus Karpf unter 877 22 66-66 oder klaus.karpf@agrariumweltpaedagogik.ac.at Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Angermayergasse 1 1130 Wien www.agrariumweltpaedagogik.ac.at



100 Jahre Standesbezeichnung „Ingenieur“

Im Jahr 1805 wurde für die Forstwirtschaft ein praktischer Lehrkurs Art „Meisterschule“ eingerichtet und 1807 in Purkersdorf ein „Forstinstitut“ gegründet. Der erste „internationale Landwirtschaftskongress im Jahr 1840 gab den Anstoß zur Gründung landwirtschaftlicher Fachschulen beziehungsweise Ackerbauschulen in Österreich. Als erste Höhere Landwirtschaftliche Lehranstalt wurde 1860 die HBLA und BA für Wein und Obstbau in Klosterneuburg gegründet. Im Jahr 1922 wurden Absolventen Land- und forstwirtschaftlicher Mittelschulen zum Studium zugelassen. Mit dieser schrittweisen Entwicklung des Bildungssystems entstand im Jahr 1917 die Standesbezeichnung „Ingenieur“.

1917: Standesbezeichnung „Ingenieur“

Auf Grund der Kaiserlichen Verordnung R.G.Bl.Nr. 130/1917 vom 14. März 1917 (Inkrafttretensdatum 1.5.1917) sind unter anderen jene zur Führung der Standesbezeichnung „Ingenieur“ berechtigt, welche die Studien an einer inländischen Hochschule technischer Richtung (Technische Hochschulen, Montanistische Hochschule, Hochschule für Bodenkultur) ordnungsgemäß absolviert und die vorgeschriebenen Staatsprüfungen abgelegt haben.

1938: Verschiedene Studien und Diplome

Am 12. März 1938 kam es zur Auflösung der Eigenstaatlichkeit Österreichs auf Grund der Besetzung durch Truppen des Deutschen Reiches. Das normale land- und forstwirtschaftliche Studium war 1938 bis 1945 ein Diplomstudium; die Absolventen wurden „Diplom-Landwirte“ und „Diplom-Forstwirte“. Nach einem Studium von weiteren zwei

Semestern und einer technischen Zusatzprüfung wurden die Forstwirte „Diplom-Forstingenieure“. Die Kulturtechniker wurden nach drei Staatsprüfungen „Diplom-Ingenieure“.

1945: „Drei Staatsprüfungen“

Nach dem Zweiten Weltkrieg trat wieder die Staatsprüfungsordnung des Jahres 1934 in Kraft. Ohne irgendwelche gesetzliche Grundlagen wurde damals die Standesbezeichnung „Diplom-Ingenieur“ für die Absolventen aller Studienrichtungen eingeführt. Diesbezüglich findet man nur im Bundesgesetz vom 7. Juli 1948 (BGBl. Nr. 171) über die Berechtigung zur Führung der Standesbezeichnung „Ingenieur“ unter anderem: § 7 (1). Das Recht zur Führung der Standesbezeichnung „Diplom-Ingenieur“ wird durch die Bestimmungen dieses Gesetzes nicht berührt. § 7 (2). Die Standesbezeichnung „Diplom-Ingenieur“ ist gesetzlich geschützt.

1969: „Diplomstudium“

Durch das Bundesgesetz vom 10. Juli 1969 über die Studienrichtungen der Bodenkultur werden Diplomstudien mit jeweils zwei Studienabschnitten und einer Diplomarbeit eingerichtet.

Klargestellt wird in § 2 (1) dieses Gesetzes, dass an die Absolventen der Diplomstudien der akademische Grad eines „Diplom-Ingenieurs“ durch Sponson verliehen wird und dass nach § 13 (5) Personen, die an der Hochschule für Bodenkultur die dritte Staatsprüfung abgelegt haben oder noch ablegen werden, gleichfalls zur Führung des akademischen Grades „Diplom-Ingenieur“ berechtigt sind.



1999: Bologna-Prozess

Den Absolventen von Bachelorstudien wird der akademische Grad Bachelor of Science mit 180 ECTS-Leistungspunkten und den Absolventen von Masterstudien der akademische Grad Diplom-Ingenieure bzw. Master of Science mit 120 ECTS-Leistungspunkten verliehen. Absolventen von Master-Studiengängen sind für ein anschließendes Doktoratsstudium zugelassen.

1994 Diplom – HFLF-Ingenieur

Darüber hinaus wurde im Jahr 1994 auch die Möglichkeit geschaffen, für eine Übergangszeit die Bezeichnung Diplom-HFLF-Ingenieur (Dipl.-HFLF-Ing.) zu erwerben. Hierfür mussten nach der Reife- und Diplomprüfung einer Höheren Land- und Forstwirtschaftlichen Lehranstalt eine sechsjährige fachliche Praxis absolviert, eine schriftliche Arbeit abgefasst, sowie eine kommissionelle Prüfung vor Sachverständigen abgelegt werden. Diese Möglichkeit der Nachqualifizierung war als Übergangsphase nach Einführung der Fachhochschulen gedacht. Bereits das im Jahr 1994 erlassene Gesetz sah das Außerkrafttreten der Bestimmungen mit 31. Dezember 2006 vor, für anhängige Verfahren gab es eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2008.

AbsolventInnen der höheren land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalten

Im Rahmen des Schulsystems erfolgt die Ingenieurausbildung an den Höheren Land- und Forstwirtschaftlichen Lehranstalten (HBLA) im Gleichklang mit den Höheren Technischen Lehranstalten (HTL). Im Bundesgesetzblatt BGBl. 176/1949 vom 14. Juli 1949 wurde die Berechtigung zur Führung der Standesbezeichnung „Ingenieur“ frühestens 5 Jahre nach der Reifeprüfung durch Absolventen höherer land- und forstwirtschaftlicher Lehranstalten geregelt. Im BGBl 557/1972 wurde die praktische Bestätigung auf mindestens 3 Jahre herabgesetzt.

Mit der Neuregelung (siehe Artikel im Blattinneren) wird nun die Standesbezeichnung auf eine tertiäre Ausbildungsebene gehoben.

Im Mai dieses Jahres wird voraussichtlich im Rahmen eines Festaktes im BMLFUW das 100-Jahrbestehen gewürdigt werden.