

Jahresbericht 2026

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

HBLA und Bundesamt Klosterneuburg

Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobstklosterneuburg.at

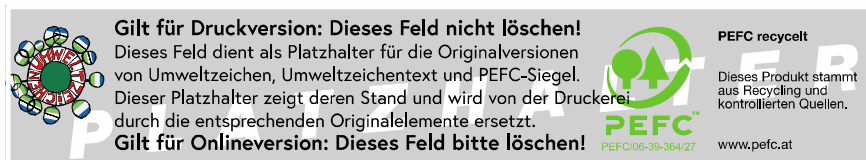
Direktor: HR Dr. Reinhard EDER

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

Gesamtumsetzung: HR Dr. Reinhard Eder

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

Fotonachweis: HBLAuBA für Wein- und Obstbau



Klosterneuburg, 2020. Stand: 10. September 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.

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

Inhalt

Vorwort des Herrn Bundesministers Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc.....	5
Vorwort des Herrn Abteilungsleiters Mag. Christian Kasper.....	6
Vorwort des Direktors - Jahresrückblick	7
Lehranstalt	21
Lehrer- und Erzieherteam 2025/2026	22
1. Jahrgang	24
2. Jahrgang	25
3. Jahrgang	26
4. Jahrgang	27
5. Jahrgang	28
Forschung Wein und Obst	66
Vorträge	91
Vorträge Ausland.....	100
Veröffentlichungen in Fachzeitschriften	103
Publikationen in Journals mit Impact Factor	111
Ausbildungsk Kooperationen	116
Beratungen.....	118
Wein- und Obst Klosterneuburg RTD Teilrechtsfähige Einheit.....	120
Chronik.....	135
Veranstaltungen	137
Exkursionen/Gäste	146

Diverses.....	158
Lehrlingsausbildung	195
Unsere wissenschaftliche Publikation „Mitteilungen Klosterneuburg“	197
Kursangebot	200

Vorwort des Herrn Bundesministers Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc.



Das neue „Zentrum für Wein- und Obst“ ist eine Zukunftsinvestition

Eine Schule ist der Ort, an dem die Zukunft unserer Gesellschaft Gestalt annimmt. Das neue Multifunktionsgebäude „Klosterneuburg ZWO - Zentrum für Wein und Obst“ ist deshalb weit mehr als ein Projekt aus Holz und Glas: er ist ein Versprechen an die nächsten Generationen. Gerade in Zeiten spürbarer Budgetknappheit ist ein solches Vorhaben ein bewusstes und kraftvolles Signal. Diese Investition beweist, dass wir trotz wirtschaftlicher Herausforderungen nicht an der Zukunft unserer Jugend sparen.

Die HBLAuBA Klosterneuburg steht für das fruchtbringende Zusammenspiel von Ausbildung, Forschung und Praxis auf höchstem Niveau. Dafür braucht es auch eine Infrastruktur, die diesen Ansprüchen gerecht wird. Es freut mich, dass wir im April 2026 das neue „Zentrum für Wein und Obst – Klosterneuburg ZWO“ eröffnen konnten.

Mit einer Investition von 25 Millionen Euro haben wir Raum geschaffen für hochmoderne Labors, Glashäuser, Büros für die Rebenzüchtung, einen Ab-Hof-Verkauf, einen Veranstaltungssaal sowie eine Übungsfirma für die Schülerinnen und Schüler. Damit haben wir die HBLAuBA Klosterneuburg nicht nur als weltweit führenden Forschungsstandort im Weinbau weiter gestärkt, sondern auch nachhaltig in die Ausbildung unserer Jugend und in die Zukunft der heimischen Obst- und Weinbranche investiert.

Ein solches Großprojekt gelingt nur, wenn viele Hände ineinandergreifen. Mein Dank gilt den Planern, den Handwerkern und der gesamten Schulgemeinschaft für ihre Geduld, ihre Impulse und visionäre Kraft.

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

Vorwort des Herrn Abteilungsleiters Mag. Christian Kasper



Wichtige Akzente für Bildung und Forschung im Wein- und Obstbau

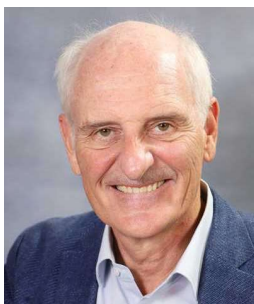
„Na Prost! So zerstört die Klimakrise unsere Weinernte“; „Österreichs Weinernte bricht um ein Fünftel ein“; „Die große Wein-Krise, ihre Ursachen und Nebenwirkungen“ – diese Schlagzeilen entstammen leider nicht aus einer fatalistischen Zukunft, sondern fanden sich in Österreichischen Medien aus dem Jahr 2025.

Die Obst- und Weinbranche befindet sich in einer schwierigen Situation. Klimawandel, ein geänderter Anspruch von Konsumentinnen und Konsumenten sowie Ausgaben in der Produktion für Energie, Verpackung oder Arbeitskräfte, die preislich kaum mehr im Produkt darstellbar sind, sind nur wenige Faktoren, die ein nachhaltiges Wirtschaften für den österreichischen Obst- und Weinbau vor große Herausforderungen stellen.

Aber: Fatalismus oder Depression bringen uns in diesen herausfordernden Zeiten nicht weiter: Vielmehr sind wir gefordert, unter geänderten Rahmenbedingungen neue Wege zu beschreiten. Und da setzt meine, für die Schulen des Landwirtschaftsministeriums zuständige, Abteilung wichtige Akzente: Zum einen strategische Eckpunkte, indem wir gerade einen innovativen Lehrplan mit der HBLAuBA Klosterneuburg erarbeiten. Und zum anderen, sehr sichtbar, infrastrukturelle Rahmenbedingungen: Mit dem neuen Zentrum für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg ZWO schaffen wir einen Raum, in dem Bildung und Forschung, Neugierde und Unbekümmertheit, Mut und Ausgelassenheit Raum finden. Das „Klosterneuburg ZWO“ soll ein Treffpunkt für Lernende und Lehrende, Forschende sowie Produzenten und Konsumenten sein – und somit Geburtshelfer für die eine und andere innovative Idee im Wein und Obstbau. Diese brauchen wir – denn so pessimistisch die Schlagzeilen aus dem Jahr 2025 auch waren – eine Zukunft ohne Wein und Obst ist nicht denkbar. Daher arbeiten wir in unserem Wirkungsbereich – der Bildung und Forschung - mit aller Kraft daran, dass die heimische Wein- und Obstbranche auch in Zukunft gut aufgestellt ist.

Mag. Christian Kasper, Abteilungsleiter „Schulen, Zentren für Lehre und Forschung“ im BMLUK

Vorwort des Direktors - Jahresrückblick



„Holprig begonnen, ereignisreich verlaufen, grandios beendet“ – treffender ließe sich das vergangene Schuljahr kaum zusammenfassen. Nicht nur der erfolgreiche Abschluss mit der **„Weißen Fahne“** bei der Reife- und Diplomprüfung (RDP) sowie einer Vielzahl ausgezeichneter Zeugnisse, sondern vor allem die Fertigstellung unseres beeindruckenden Multifunktionsgebäudes **„ZWO – Zentrum für Wein und Obst“** boten allen Anlass zu großer Freude und Zufriedenheit.

Als unbestrittener Höhepunkt des Jahres darf die feierliche Eröffnung des neuen Gebäudes am 10. April gelten. Rund 300 Teilnehmer, darunter zahlreiche hochrangige Ehrengäste, nahmen an diesem besonderen Ereignis teil. Ganz im Sinne unseres Bildungs- und Forschungsauftrags stand neben der feierlichen Eröffnung auch der fachliche Austausch im Mittelpunkt: Renommiertere nationale und internationale Wissenschaftler präsentierten zukunftsweisende Erkenntnisse zu den Themen Reben- und Obstzucht sowie Pflanzenschutz.

Die Forschung bildete im abgelaufenen Jahr einen wesentlichen Schwerpunkt unserer Öffentlichkeitsarbeit. So veranstalteten wir am 18. September eine internationale Fachtagung anlässlich **„100 Jahre gemeinsame Forschung und Lehre am Standort Klosterneuburg“**. Ergänzt wurde das Veranstaltungsprogramm durch die Fachtagung **DivMost** zum Thema Biodiversität von Streuobst, die KMW-Tagung, die Tagung der Obstverarbeiter sowie zahlreiche Fort- und Weiterbildungskurse.

Auch die wissenschaftliche Bilanz kann sich sehen lassen: Insgesamt wurden **123 Publikationen**, darunter **32 Beiträge in peer-reviewten Fachzeitschriften mit Impact Factor**, veröffentlicht. Darüber hinaus hielten unsere Mitarbeiter **118 Fachvorträge**, davon **20 im Ausland**, und leisteten damit einen bedeutenden Beitrag zum internationalen Wissenstransfer. Ein weiterer Meilenstein gelang mit dem Abschluss einer Kooperationsvereinbarung mit dem internationalen Verlagshaus **Paradigm**. Durch die Einführung von ORCID-Identifikationen konnte die internationale Sichtbarkeit der Beiträge in unserer wissenschaftlichen Fachzeitschrift **„Mitteilungen Klosterneuburg“** nachhaltig verbessert werden.

Ein besonderes Ereignis im Jahresverlauf war zudem die Weinsegnung mit dem österreichischen und neu gewählten Präsidenten des Europäischen Weinbauverbandes, **Johannes Schmuckenschlager**. Ebenso freuten wir uns über den Besuch zahlreicher hochrangiger Persönlichkeiten aus Politik und Ver

waltung, darunter die Generaldirektorin der Generaldirektion Landwirtschaft der Europäischen Kommission, **Dr. Elisabeth Werner**, der Generalsekretär des Europäischen Ausschusses der Regionen, **Dr. Petr Blížkovský**, der niederösterreichische Landtagspräsident **Mag. Karl Wilfing** sowie der ehemalige Präsident des Nationalrates und Bundesminister a. D. **Mag. Wolfgang Sobotka**.

Auch gesellschaftlich war das Schuljahr von besonderen Höhepunkten geprägt. Der Schulball unter dem Motto „**25 Trauben, ein Wein, der Geschichte schreibt**“ wurde erneut mit großem Engagement, Kreativität und Herzblut vom Maturajahrgang organisiert und war ein voller Erfolg.

In diesem Zusammenhang möchte ich mich besonders bei den (ehemaligen) Schülerinnen und Schülern des Maturajahrgangs 2026 bedanken. Über viele Jahre hinweg haben sie unsere Schulgemeinschaft mit Freundlichkeit, Zielstrebigkeit, Zusammenhalt und Lebensfreude bereichert. Die Zusammenarbeit mit ihnen war stets von gegenseitigem Respekt und Wertschätzung geprägt. Für ihren weiteren Lebensweg wünsche ich ihnen von Herzen Gesundheit, Erfolg und persönliches Glück.

Auch in schulischer Hinsicht brachte das vergangene Jahr zahlreiche Herausforderungen mit sich. Obwohl unsere Schule seit vielen Jahren von einem ausgesprochen positiven Schulklima geprägt ist und soziale Konflikte erfreulicherweise nur selten auftreten, kam es im Herbst 2025 vereinzelt zu Vorfällen, die die Schulgemeinschaft forderten. Dank des raschen, transparenten und lösungsorientierten Zusammenwirkens aller Beteiligten – insbesondere der Schulleitung, der Schulärztin, der Schulpsychologin, der Lehrkräfte sowie der Elternvertretung – konnte die Situation innerhalb kurzer Zeit nachhaltig verbessert werden. Bereits in der zweiten Hälfte des Schuljahres konnten wir wieder jenes wertschätzende und von gegenseitigem Vertrauen geprägte Schulklima erleben, das unsere Schule auszeichnet. Allen Beteiligten gilt dafür mein aufrichtiger Dank.

Neben dem laufenden Schulbetrieb nahm auch die Weiterentwicklung unseres Bildungsangebots breiten Raum ein. Die Ausarbeitung einer neuen Stundentafel sowie die inhaltliche Überarbeitung der Lehrpläne stellten eine anspruchsvolle, aber zugleich zukunftsweisende Aufgabe dar. Mit den vorgesehenen Spezialisierungsmöglichkeiten in den Bereichen Weinbau und Obstbau sowie den geplanten Schwerpunktsetzungen auf Biodiversität, Klimawandelanpassung, Züchtung und Selektion schaffen wir die Voraussetzungen, auch künftig engagierte Jugendliche aus der Branche sowie neue Interessenten für unsere Ausbildung zu gewinnen.

Damit schließt sich der Kreis zu jenem Projekt, das dieses Schuljahr in besonderer Weise geprägt hat: der Übersiedlung der Abteilung Rebenzüchtung nach Klosterneuburg in das neue Gebäude **ZWO**. Während in den Herbst- und Wintermonaten noch intensiv an der Fertigstellung gearbeitet wurde, standen im Frühjahr die Installation der technischen Ausstattung sowie die Einrichtung der Räumlichkeiten im Mittelpunkt. Nach der feierlichen Eröffnung im April erfolgte im Mai die offizielle Übergabe des Gebäudes.

Obwohl noch einzelne Restarbeiten und Mängelbehebungen ausstehen, konnten bereits im Juni erste Veranstaltungen – darunter die Jungsommelierprüfung und der Newcomer Award – erfolgreich im neuen Gebäude durchgeführt werden. Auch die Übersiedlung der Bereiche Rebenzüchtung, Pflanzenschutz und Nachhaltigkeit verläuft planmäßig. Für den kommenden Herbst ist vorgesehen, sowohl den Ab-Hof-Verkauf als auch den Turnunterricht im neuen Gebäude abzuhalten.

Mit dem ZWO eröffnen sich unserer Schule hervorragende Perspektiven für Forschung, Lehre und Praxis. Gemeinsam mit unserem denkmalgeschützten Hauptgebäude, den traditionsreichen Nebengebäuden, dem modernen Kompetenzzentrum Kellerwirtschaft sowie den vorbildlich gepflegten Wein- und Obstgärten bildet das neue Zentrum ein einzigartiges Ensemble, das Tradition und Innovation in beispielhafter Weise verbindet. Darauf dürfen wir mit Recht stolz sein. Es ist zugleich Ansporn und Verpflichtung, unseren Bildungs- und Forschungsauftrag weiterhin mit Kompetenz, Innovationsgeist und Verantwortungsbewusstsein zu erfüllen.

Abschließend danke ich allen Kolleginnen und Kollegen herzlich für ihren außerordentlichen Einsatz und ihre hervorragenden Leistungen im vergangenen Schuljahr. Ebenso gilt mein Dank allen Schülerinnen und Schülern, den Eltern und Erziehungsberechtigten sowie sämtlichen Partnerinnen und Partnern unserer Schulgemeinschaft für das entgegengebrachte Vertrauen und die wertvolle Zusammenarbeit.

Ich wünsche Ihnen allen Gesundheit, Zuversicht und Erfolg sowie erholsame Ferien und einen guten Start in das kommende Schuljahr.

Mit herzlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, reading 'Reinhard Eder' in a cursive script.

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

Gruß- und Dankesworte des Elternvereins!



Liebe Schülerinnen und Schüler!
Geschätzte Pädagoginnen und Pädagogen!
Werte Schulleitung samt Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern!

Ein ereignisreiches, spannendes Schuljahr ging (geht) wieder zu Ende. Als Obmann des Elternvereins ist es an der Zeit Danke zu sagen. Danke an alle Lehrkräfte für ihren Einsatz. Danke für die sehr gute Zusammenarbeit mit der Schulleitung samt MitarbeiterInnen. Und Danke an alle Schülerinnen und Schüler für das tolle Miteinander von Erziehungsberechtigten und Jugendlichen.

Als Elternverein der HBLA für Obst- und Weinbau haben wir viele Projekte unterstützt und werden dies auch in Zukunft tun. Wir wollen weiterhin eine Anlaufstelle für alle Erziehungsberechtigten und SchülerInnen sein und bleiben.

Allen Maturantinnen und Maturanten wollen wir herzlich zu ihrem Abschluss gratulieren und wünschen ihnen auf ihrem weiteren Lebensweg nur das Allerbeste.

Einen schönen, erholsamen Sommer und alles Gute, sowie viel Energie für das neue Schuljahr entbietet der Elternverein der HBLA für Wein- und Obstbau.

Dipl.-Päd. Gerd Bauer, Elternvereinsobmann

Zum Geleit – Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Der „Schulteil“ dieses Jahresberichts bietet einen kurzweiligen Rückblick auf die vielfältigen Aktivitäten des vergangenen Schuljahres an der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg. Neben ausführlichen Texten bietet er einen bunten Mix an fotografischen Einblicken in die Ausbildung in Theorie und Praxis, Veranstaltungen, unsere Öffentlichkeitsarbeit und den schulischen Alltag, denn nicht nur unser Wissen trägt Früchte, auch unsere Vielfalt verbindet – Theorie und Praxis, Schule und Arbeitswelt, die HBLAuBa mit ihrem Umfeld und nicht zuletzt uns als Schulgemeinschaft untereinander.

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

Mag. Andrea Kürner, Redaktion Jahresbericht - Schulteil

Grußworte des Schulsprechers



Liebe Mitschülerinnen und Mitschüler, geschätzte Lehrkräfte, liebe Eltern und liebe Leserinnen und Leser!

Ein ereignisreiches, intensives und vor allem unvergessliches Schuljahr liegt hinter uns. Wenn wir dieses Revue passieren lassen, erinnern wir uns an Monate voller Arbeit, aber auch voller Gemeinschaft, Lachen und persönlicher Erfolge.

In meiner Rolle als Schulsprecherin hatte ich das Privileg, das Schulleben in all seinen Facetten zu begleiten. Ich bin begeistert davon, wie wir an unserer Schule Herausforderungen mit Professionalität, aber auch Spaß meistern. Denn auch wenn es manchmal „verzwickt“ und schwer war, haben wir immer zusammengehalten und unser Bestes gegeben. Wir haben dieses Jahr nicht nur viel gelernt, sondern sind auch als Menschen und Gemeinschaft gewachsen.

Wenn wir auf die letzten 10 Monate zurückblicken, ist die Eröffnung des neuen Gebäudes „ZWO“ mit Sicherheit einer der größten Meilensteine für die Zukunft unserer Schule. Hier werden uns mit dem Sportsaal, dem neuen Jungsommelierzentrum und der Abteilung Rebzüchtung in unmittelbarer Nähe zum Schulgebäude nun viele neue Möglichkeiten geboten. Als älteste Weinbauschule der Welt stehen wir zu unseren Wurzeln und Traditionen, aber verschließen uns nicht dem Ruf der Zukunft und dem Fortschritt – wir freuen uns, dass beides nun unter einem gemeinsamen Dach seine Erfüllung findet.

Ein erfolgreiches Schuljahr gleicht einem edlen Wein: Es ist das harmonische Zusammenspiel vieler Akteure, das erst das große Ganze zu einem vollmundigen Erfolg reifen lässt. Ein herzliches Dankeschön gilt daher unseren Lehrern und Lehrerinnen sowie der Schulleitung, die uns stets gefordert und gefördert haben. Ebenso ein großes Danke an unsere Eltern und Familien, die uns den Rücken freihalten, uns in stressigen Phasen motivieren und auf unserem Weg stets unterstützen. Danke auch an Hannah Griesbacher und Helene Weixelbaum für den Zusammenhalt und euer Engagement in der Schülervertretung und an euch, liebe Schülerinnen und Schüler, für euer Vertrauen und euren Einsatz. Den Absolventinnen und Absolventen, die unsere Schule nun verlassen, wünsche ich für ihren weiteren Lebensweg, sei es im Studium, in der beruflichen Praxis oder bei der Erkundung fremder Horizonte in der Ferne, nur das Allerbeste. Ich hoffe, dass ihr nie eure Schulzeit hier vergesst und die Erinnerungen an Klosterneuburg immer in eurem Herzen trägt.

Herzliche Grüße,

Laura Renner Schulsprecherin der HBLA und BA Klosterneuburg



Lagerhaus Weinbau Center

**Wo Qualität wächst,
sind wir an Ihrer Seite.**

**UNSER
X LAGERHAUS**

Ihr Komplettanbieter

Im Lagerhaus finden Sie alles, was Sie für
Ihr Weingut brauchen – aus einer Hand:

- Weingartenbedarf
- Önologische Produkte
und Betriebsmittel
- Verpackungslösungen
- Kellereitechnik

**Lassen
Sie sich im
Lagerhaus
beraten!**

Unsere Serviceleistungen

- Kellereitechnik Service-Team
- Önologische Beratung & Laborservice
- Bedruckung von BVS-Drehverschlüssen



Lagerhaus Wein- & Obstbau

rlh.at/weinbc

**FILTRATION
FOOD & BEVERAGE**

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

**LUFTFILTRATION
MIT MEHRWERT**

Equipment und Luftfilter
für allgemeine Gebäude,
Reinräume und industrielle
Umgebungen

REAL-TIME PCR

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







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

REBSCHULE RT TSCHIDA

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

Studenten Apartments
ab 430€/Monat



SCAN ME

WWW.STUWO.AT

STUWO
STUDENT HOUSING



Ihr österreichischer
Etikettenproduzent



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

MAKO • KOSTERA

Handelsges.m.b.H.

**Ihr Partner
für Verschlüsse
und mehr**

3494 Gedersdorf
Rechte Bahnzeile 5
Tel. 0664 / 452 33 36
office@mako-ko.at
www.mako-ko.at

...seit über 20 Jahren Partner der Wein- und Obstwirtschaft!

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

gegründet 1860

Wiener Straße 74

A-3400 Klosterneuburg

Telefon +43 2243 37910

Fax +43 2243 26705

E-Mail direktion@weinobst.at

www.weinobstklosterneuburg.at

Außenstellen:

Versuchsgut Agneshof

3400 Klosterneuburg, Agnesstraße 62

Versuchsgut Haschhof

3412 Kierling, Am Haschhof

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

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

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

Organisatorische Gliederung

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

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

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

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

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

Institut für Weinbau	
Betrieb und Technikum – Kellerwirtschaft	Ing. Christof Reischer
Abteilung Rebenzüchtung, Fachbereich Züchtung-Selektion	HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
Fachbereich Genetik	DI(FH) Robert Hack
Betrieb Rebenzüchtung	Sebastian Hediger

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

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

Stand: Juli 2026




123 Publikationen,
 davon **32** in Journals mit
 Impact Factor

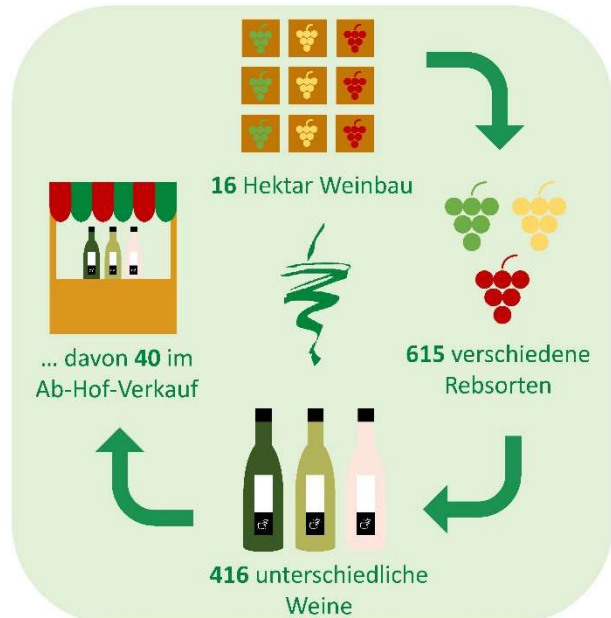

118 Vorträge,
 davon **20** im Ausland


69 laufende Projekte

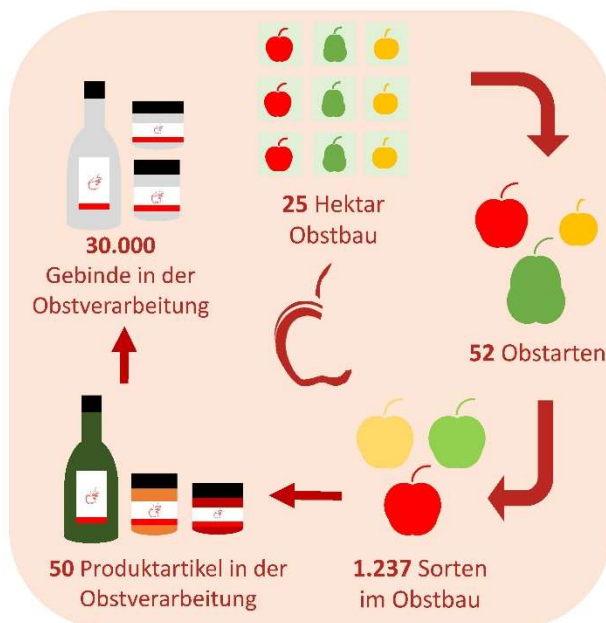

22 Kurse und
 Schulungen


33 Beratungen


31 Ausbildungs-
 kooperationen




4 Bienenvölker
250.000 Bienen

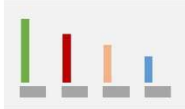


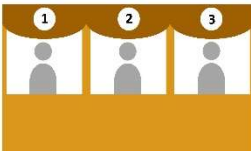

3.421
 Hoheitliche Proben


4.370
 Privatproben

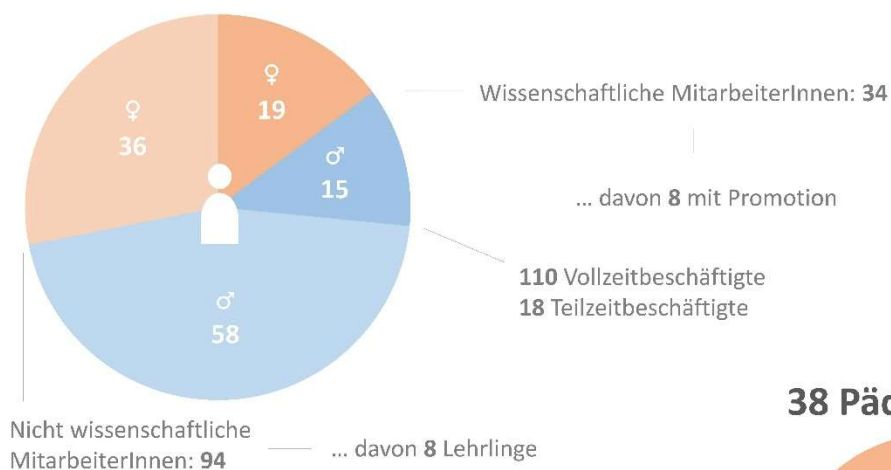

4.124
 Forschungsproben


3.364
 QM-Proben

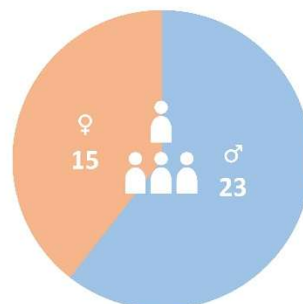

86.774
 Analysenparameter


88 amtliche Verkostungen

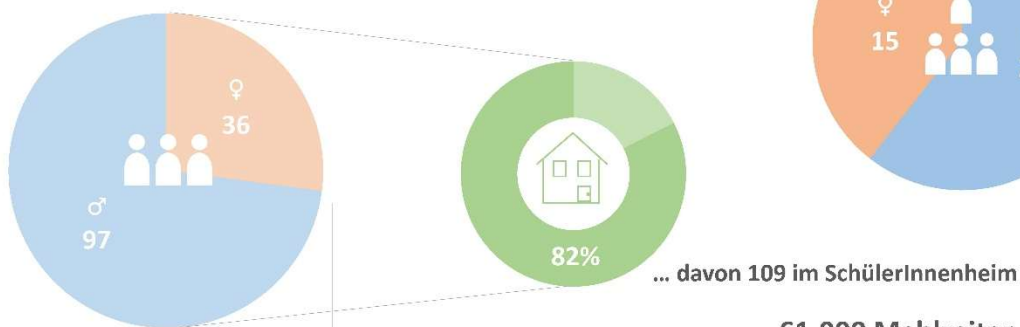
128 MitarbeiterInnen



38 PädagogInnen



133 SchülerInnen



Aus **Österreich** und 4 weiteren Ländern
... davon aus 5 verschiedenen österreichischen Bundesländern



61.000 Mahlzeiten



Klenk & Meder
ELEKTROTECHNIK



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

f i y



Klenk & Meder GmbH
Gewerbeparkstraße 33
3500 Krems

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

marzek
etiketten + packaging www.marzek.at



WELTMEISTER
5x
ETIKETTEN

**Nur die Natur
verpackt besser.**
edel & hochwertig

Die stilvollen und hochwertigen Etiketten von Marzek sorgen dafür, dass edle Weine am POS auffallen, gekauft werden, in Erinnerung bleiben und auch beim nächsten Einkauf wieder ausgewählt werden.

**ETIKETTEN
FLEXIBLES
FEINKARTONAGEN**

**DESIGN
ETIKETTIERTECHNIK
ETIKETTENDRUCKER**



Pfanner
PREMIUM SINCE 1884

**APFEL
100%**
FRUCHTGEHALT
NATURTRÜB,
DIREKT GEPRESST

**DAS GUTE
LIEGT SO NAH**

Aus besten Äpfeln regional
hergestellt und als
100% Direktsaft gepresst.
Das kann er, der Pfanner

www.pfanner.com

Lehranstalt



Lehrer- und Erzieherteam 2025/2026



EDER Reinhard,
HR Prof. DI Dr. Direktor



ALTRICHTER Peter,
Prof. Mag.



ANTÓN-VEIGA,
Maria Elena, Mag.



BAUER Romana,
Prof. MMag.



DETZ Christoph,
Prof. DI



DOBERER Michael,
DI



ESCHBERGER,
Martin, Ing.



FABER Florian,
Prof. DI



FEILER Reinhard
Prof. MMag.



FRIEDBERGER,
Johannes, Ing.



FRIEDRICH Barbara,
Prof. DI, MA



FRITZ Kerstin
Prof. Mag.



FUGGER Dieter,
Prof. Mag. MA



GEYRHOFER Alois,
Prof. MMag. DI



GÖSSINGER Manfred,
HR Prof. DI Dr



GRAF Monika,
Prof. Mag.



GRAUSENBURGER,
Susanne, Prof. DI



GROISS-BESENHOFER,
Ricarda, Prof. DI MAS

Kariogl Karl, DI

KÖGL Oliver,
Prof. BEd



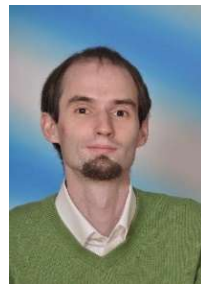
KÜRNER Andrea,
Prof. Mag



MAYER Barbara,
Prof. Mag.



MESSNER Wolfgang,
Prof. DI



NAUER Stefan,
Prof. DI, Dr



NEUMANN Christoph,
Prof. Mag



PAWLUK Anna,
Mag.



PHILIPP Christian,
Prof. DI, Dr



PLATTNER Magdalena,
(Karenz)



REGNER Ferdinand,
HR, Univ.DoZ. DI Dr



RIEGLER Petra,
DI



ROSKER Kathrin,
Prof. DI BEd



SCHEIBLHOFER Harald,
Prof, DI



SCHMUCKENSCHLAGER,
Bernhard, Ing.
FOL



SCHÖDL Herbert,
FOL OSR Ing.



SILHAVY-RICHTER Karin,
Dipl. HTL-Ing.



STACHER Mariola,
Prof. Mag. BEd, MEd



WURM Lothar,
Prof. DI, Dr.



ZOIDL Christian,
Prof. Mag.

1. Jahrgang

Jahrgangsvorstand: Mag. Altrichter Peter



1. Reihe (v.l.n.r.): HARETER Julian, TAFERNER Jakob, STICH Laura, GEIRHOFER Maria, RAUTER Jonas

2. Reihe (v.l.n.r.): PANITSCH Katja, BOGNER Klara, HEBENSTREIT Hanna, SCHLAGER Anna, HOFER Lilly, HAAS Alexandra, BINDER Franz, WÖHRER Simon, FRANK-BECK David, STAMMHAMMER Leonard, SCHLÖSINGER Lorenz, EHN Kilian, SCHABENBÖCK Jonas, GROSSINGER Nikolaus, HOLZER Andreas, BAUER Adele, KOZAK Denys, REINFELD Bruno, Jahrgangsvorstand Mag. Peter ALTRICHTER, BAUER Henri

3. Reihe (v.l.n.r.): FEDRIGOLLI Clemens, RAUTER Maximilian, SUPP Laurenz, AUMANN Leopold, BOCKBERGER Oskar, KUMMER Jakob, FABIAN Johann, STEINSCHADEN Johannes, ZÖCHMANN Benedikt

nicht im Bild: USUPOV Atai

2. Jahrgang

Jahgangsvorstand: Mag. Fugger Dieter



1. Reihe (v.l.n.r.): JAHNER Leona, ALLACHER Johanna, GRIEMANN Emma, HELWIG Josephine, SOROKINA Angelina, SPÄTH Karoline
2. Reihe (v.l.n.r.): BINDER Samuel, WENINGER Paul, RABITSCH Robert, SOUKAL Constantin, HINTERREITER Maximilian, HIRTZBERGER Franz, WORTHHA Florian, BABOUK Samuel, GWALTTL Dominik, ZATIEIEV Yaroslav, STAMMHAMMER Maximilian, Jahgangsvorstand Mag. Dieter FUGGER
3. Reihe (v.l.n.r.): GRUBER Benjamin, REITMAYER Georg, SCHMUCKENSCHLAGER Ludwig, HEBENSTREIT Moritz, THELL Lauritz, STUBITS Lukas, SEIDL Julian
- nicht im Bild: MARKOWITSCH Jakob, KNIZAK Patrick

3. Jahrgang

Jahrgangsvorständin: Mag. Kürner Andrea



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

4. Jahrgang

Jahgangsvorständin: Mag. Stacher Mariola, BEd, MEd



1. Reihe (v.l.n.r.): RENNER Laura, BIRK Lisa, MIGSICH Nadine
2. Reihe (v.l.n.r.): BÖHACKER Anna, PORTELE Franziska, RUZICKA Olivia, GRECHANAIA Sofii
3. Reihe (v.l.n.r.): DOCKNER Josef, SCHLAGER Johannes, PONGRATZ Paul, BAUER Simon, SCHUCKERT Alexander, GLORIA Fabian, FRANK Wendelin
4. Reihe (v.l.n.r.): WEIXELBAUM Paul, PIMPEL Martin, BRANDHOFER Emil, BAUER Laurenz, Jahrgangsvorstand Mag. Mariola STACHER, MEd
nicht im Bild: ADAM Valentin, FELLNER Georg

5. Jahrgang

Jahrgangsvorstand: DI Dr. Wurm Lothar



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

Kennenlertage 2025/26

Am Montag, den 1. September 2025, begann für die 33 Schüler/-innen des I. Jahrgangs der HBLA Klosterneuburg ein neuer Lebensabschnitt. Für die meisten von ihnen bedeutete dies, den Lebensmittelpunkt von der vertrauten Familie in ein Schülerheim zu verlegen. Um diese große Veränderung möglichst angenehm und schön zu gestalten, veranstaltet die HBLA Klosterneuburg zu Beginn mehrtägige Kennenlertage. Gemeinsam mit Outdoorpädagoginnen, Lehrkräften sowie Schüler/-innen aus höheren Jahrgängen soll durch spielerische Aktivitäten in der Natur Vertrauen gefördert und ein respektvoller Umgang aufgebaut werden.

Nachdem die Jugendlichen gemeinsam mit ihren Eltern am frühen Vormittag das Schülerheim kennenlernen und die Zimmer beziehen konnten, wurden sie herzlich von Direktor Reinhard Eder und ihrem Klassenvorstand Peter Altrichter begrüßt. Am Nachmittag starteten die ersten sozialen Aktivitäten unter der professionellen Leitung von Herrn Klaus Karpf von der Outdoorakademie, unterstützt von seinem Team und dem Klassenvorstand. Der schöne Lehrgarten der Schule und der Sportplatz des Schülerheims waren ideal, um Namen spielerisch zu erlernen, erste Einblicke in die jungen Persönlichkeiten zu gewinnen und Berührungängste abzubauen.

Am Dienstag stand eine Wanderung zum Versuchsgut Haschhof (Obstbau) auf dem Programm. Entlang des Weges hatten die Schüler/-innen unterschiedliche Aufgaben zu bewältigen, welche die Kooperations-, Kommunikations- und Problemlösefähigkeiten förderten. Der Tag ging mit einer gemütlichen Grillerei am Agneshof (Weinbau) zu Ende.

Am Mittwoch wurden in Kleingruppen alle organisatorischen Angelegenheiten besprochen, damit der Einstieg in den schulischen Alltag möglichst stressfrei erfolgen kann. Zudem führten Mitschüler/-innen aus dem V. Jahrgang die neuen Schüler/-innen durch die Schule und durch Klosterneuburg, damit sie sich besser zurechtfinden.

Als Abschluss der Kennenlertage stand am Donnerstag ein Ausflug zum Alpakahof in Höflein mit einer kleinen Wanderung auf dem Programm. Dort erhielten die Jugendlichen interessante und lehrreiche Erfahrungen. Es waren vier schöne, erlebnisreiche und intensive Tage mit vielen neuen Gesichtern, Eindrücken und einer Portion Spaß.

Mag. Peter Altrichter



Exkursion im Unterrichtsgegenstandsteil „Angewandte Physik“: Firma VOESTALPINE in Krems und Firma EVN in Theiß und Grafenwörth

Physik ist die grundlegendste aller Wissenschaften. Sie handelt von dem Verhalten und der Struktur der Materie und Strahlung. Die Grundlagen der Physik müssen auch von all jenen verstanden werden, die einen (verfahrens-)technischen Beruf ergreifen wollen. Das Ziel der Physik wird allgemein als die Suche nach Ordnung in den Beobachtungen der uns umgebenden Welt angegeben. Viele Menschen glauben, dass Physik nur aus einem mechanischen Prozess der Wissensansammlung und Theoriebildung besteht. Doch ganz so einfach ist es nicht. Physik ist eine kreative Aktivität, die in vielerlei Hinsicht anderen Aktivitäten des menschlichen Geistes ähnelt. Sie lässt sich als kreative Errungenschaft mit großen Werken aus Kunst und Literatur vergleichen. Ein wichtiger Aspekt der Physik ist die Beobachtung. Die Exkursion zu den Firmen VOESTALPINE in Krems bzw. EVN in Theiß und Grafenwörth sollte den Schüler*innen des ersten Jahrgangs – im Gegensatz zur üblichen dogmatischen Herangehensweise, bei der physikalische Themen formal und abstrakt behandelt werden – ermöglichen, die Physik in Beziehung zu den eigenen Erfahrungen hinsichtlich Mechanik, Thermodynamik und Elektrizität zu setzen. Dazu sind als Vorbedingungen ein Interesse und die Bereitschaft zum Beobachten notwendig – mögen einige Schüler*innen an dieser Exkursion wegen dem Bezug zu den physikalischen Anwendungen Freude gefunden haben.



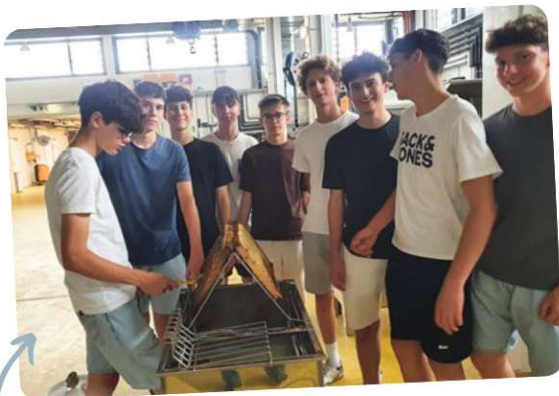
Fa. VOESTALPINE Krems und Fa. EVN-Kraftwerk Theiß. Linkes Bild: Alle Produkte der Technik (abgesehen von Dienstleistungen) bestehen aus Werkstoffen. Diese müssen die Anforderungen des Benutzers erfüllen. Rechtes Bild: Ein thermisches Kraftwerk beruht auf einem thermodynamischen Kreisprozess, der Wärme in technische Arbeit umwandelt, welche mittels eines Generators als elektrische Energie abgegeben wird.



Photovoltaik der Fa. EVN in Theiß (linkes Bild) und Grafenwörth (rechtes Bild). Das Faszinierende an der Photovoltaik (Kombination aus dem griechischen Wort für Licht „Photo“ und dem Nachnamen des italienischen Pioniers der Elektrotechnik „Volta“) ist, dass es mit Hilfe einer Solarzelle möglich ist, Solarstrahlung auf direktem Wege in elektrischen Strom umzuwandeln.

Text und Fotos: MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer

Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Der Freigegegenstand Bienenkunde mit DI Wolfgang Messner erfreute sich auch heuer wieder größter Beliebtheit. Besonders angetan waren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, als es ans Entdecken der Waben, und das Schleudern und Abfüllen der süßen Kostbarkeit ging.



Bei ihrem Gegenbesuch an der HBLA Klosterneuburg schnupperten die Schülerinnen und Schüler der TS Bramberg gecoacht von Schülerinnen und Schülern des V. Jahrgangs in die Bereiche Weinbau, Obstverarbeitung und Kellerwirtschaft



Während ganz Österreich im SC-Fieber lag, nutzte das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft das internationale Interesse rund um den Song Contest und lud zum stimmungsvollen Abendempfang „The Sound of Europe. The Taste of Austria“ ein. Direktor HR Dr. Reinhard Eder, DI Kathrin Rosker sowie Lisa Birk, Franziska Portele und Emil Brandhofer präsentierten einem internationalen Publikum Weine der HBLA Klosterneuburg und Käsespezialitäten der HBLFA Tirol.

(Foto: BMLUK, Hemerka).



Als Abschlussarbeit für das I. Semester drehten die Teams der Spanischgruppe des III. Jahrgangs mit viel Kreativität und sprachlichem Geschick kurze Stop-Motion Filme.



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Unser Orchester - liebevoll "d' Musi" genannt, begleitet all unsere festlichen Anlässe - seien sie open-air, in Kirche oder Keller!

Danke an DI Susanne Grausenburger und Martin Schnabl, Laura Kienl, Moritz Gindl, Matthias Komada, Magdalena Bauer, Helene Weixelbaum, Niki Grossinger und Lorenz Schlösinger für die stimmungsvolle Umrahmung unserer Veranstaltungen!



Schul-Info-Tage 2025

Ob beim Mikroskopieren im Biologie-Labor, am Stand der Schülergenossenschaft, im Chemie-Labor, beim Veredeln, beim Jungsommelier-Training oder in den Abteilungen Obstbau, Obstverarbeitung, Weinbau und Kellerwirtschaft - die Schul-Infotage boten neben der klassischen Information über den Fächerkanon ein vielfältiges und informatives Programm für Besucher jeden Alters.



Exkursion im Unterrichtsgegenstand Maschinen- und Verfahrenstechnik: Firma CNH INDUSTRIAL in St. Valentin und Firma PÖTTINGER in Grieskirchen

Seit der Mensch den Boden bestellt und sesshaft wurde, hat er sich technischer Hilfsmittel bedient. Am Beginn der Agrarwirtschaft vor ca. 10000 Jahren stand der Pflug und bald die Nutzung von „Fremdenergie“ in Form von Zugtieren. Eine neue Epoche der technischen Entwicklung wurde durch die Nutzung fossiler Brennstoffe (Beispiele: Dampfmaschinen, Verbrennungsmotoren) im 19. Jh. eingeleitet. Der Mensch verfügte nun über ein Vielfaches an Energie, die zuerst in der Industrie und bald auch im Agrarsektor genutzt wurde. Bei der Agrartechnik stand anfangs die isolierte Betrachtung der einzelnen Maschinen und Geräte im Vordergrund. Für den sinnvollen Einsatz der Technik muss aber das gesamte Verfahren mit seinen vielfältigen Wechselbeziehungen bzw. ökonomischen und ökologischen Rahmenbedingungen betrachtet werden. Deshalb beinhaltete die Exkursion des zweiten Jahrgangs zum Traktorenwerk CNH INDUSTRIAL in St. Valentin (NÖ) und zum Landmaschinenhersteller PÖTTINGER (OÖ) landtechnische Themen, die durch das Zusammenwirken der Faktoren „Mensch“ (Arbeitssicherheit), „Technik“ (Traktoren, Maschinen und Geräte) sowie „moderne Produktion“ (Digitalisierung und KI) gekennzeichnet sind.



Fa. CNH INDUSTRIAL (St. Valentin): Die Traktoren gehören zur Grundausstattung agrarischer Betriebe. Sie sind die Schlüsselmaschinen und dienen als vielseitig verwendbare Energiequelle bzw. Arbeitsmaschine zur Erledigung der wichtigsten Arbeitsvorgänge.



Fa. PÖTTINGER (Grieskirchen): Die Maschinen und Geräte greifen mechanisch in bestehende Umweltgefüge ein und unterstützen dabei die physikalischen, chemischen und biologischen Vorgänge. Sie sollen je nach Standort optimale Produktionsbedingungen schaffen und dadurch positive Einflüsse auf den Ertrag ausüben.

Text und Fotos: MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer

Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Bereits traditionell fand an der HAUP in Wien auch dieses Jahr wieder der Europatag statt. Acht Schülerinnen und Schüler aus dem IV. Jahrgang nahmen begleitet von Oliver Kögl, BEd daran teil. Neben einer simulierten Ratssitzung bot der Tag einen spannenden Vortrag zu EU-Agrarthemen von Generalsekretär Dr. Johannes Abentung.
(Foto: BMLUK/Rene Hemerka)

Gecoacht von DI Florian Faber und bei sichtlich winterlichen Temperaturen vertraten Hannah Griesbacher, Julian Mold, August Knoll und Helene Weixelbaum (III. Jg) die HBLA Klosterneuburg erfolgreich beim bereits traditionellen Rebschnittbewerb an unserer Partnerschule in Valtice in der Tschechischen Republik.



Wie immer durfte bei einer klassischen Obstverarbeitungs- "Eschkursion" mit Dipl.-Päd. Martin Eschberger auch die Kultur nicht zu kurz kommen. Neben einigen der renommiertesten Betriebe des Mostviertels besuchten die Schülerinnen und Schüler des III. Jahrgangs auch das beeindruckende Stift Seitenstetten.

Verkostungstraining im Wein- und Obsttechnologischen Laboratorium mit DI Christoph Detz.

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



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

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

Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.

Am 19. Mai 2026 erhielt der IV. Jahrgang begleitet von DI Kathrin Rosker spannende Einblicke in die Produktion der Firma Staud's. Im Staud's Pavillon am Yppenmarkt durften wir uns durch das Sortiment - von klassischen Produkten, bis zu ausgefallenen Fruchtaufstrichen und süß-sauer eingelegtem Gemüse - kosten. Vielen Dank an das Team von Staud's, allen voran Geschäftsführer Stefan Schauer und Qualitätsmanagerin Herlinde Savic!



Foodpairing: Soll der Wein begleiten, steht das Gericht oder der Wein im Mittelpunkt? Soll der Wein vielleicht sogar einen Kontrapunkt setzen? Im Rahmen des Freigegegenstandes „Jungsommelière und Jungsommelier Österreich“ wurden im IV. Jahrgang die praktischen Aufgaben eines Sommeliers trainiert. Ein Kosteller mit fordernden Speisen wie Salat mit herbem Essig, Heringssalat, Fleischgerichten mit Kren, Senf, etc. wurde angerichtet. Zwei Schüler leiteten Küchenteam und Service und bereiteten einen Flight mit vier Weinen vor. Vier Kandidaten/-innen durften als Sommelier einen Wein präsentieren. Danach wurde intensiv probiert und diskutiert und so manche Idee für eine Verkostungsorganisation und die eigenen Weinkarte mitgenommen.



Klosterneuburger Frauenpower bei der Veranstaltung „Starke Frauen, starker Staat - mutig in die neuen Zeiten“ im BMLUK.

Foto: Moritz Arbeiter, BMLUK



Wein- und Obsttechnologisches Laboratorium: Degorgieren wie die Profis mit DI Christoph Detz

Urlaubsfeeling beim Turnunterricht im Strandbad Klosterneuburg



leova® 



**DIE ZEIT IST REIF FÜR
SMARTEN WEINBAU**

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

voestalpine Krems GmbH
www.voestalpine.com/leova

voestalpine
ONE STEP AHEAD.

Dr. Richard 



**Mieten Sie Ihren Bus
mit Fahrer:in!**

Für Transfers, Shuttledienste,
Tages- oder Mehrtagesfahrten.

**Jetzt Bus
anfragen
richard.at**

ERWIN HAIMERL





Waschen • Füllen • Fertig

Perl- und Schaumweinerzeugung
Abfüllung von stillen Weinen
Traubensaft – Lohnproduktion
LKW-Abhol- und Zustellservice

Hauptstraße 82 | +43 2734 / 2278
3493 Kammern | office@haimerl.cc

www.haimerl.cc



EVN

to charge

Im größten Ladenetz Österreichs.

Jetzt QR-Code scannen und Ladekarte bestellen!

Ladekarte
#lovetodrive



HWSI

**HWSI GmbH Hinterobermaier
Wartung-Service-Installationen**

**Heizung-Klima-Lüftung-Sanitär
Elektro-MSR-Toranlagen**

2451 Hof / Lbg., Werksstraße 5
2434 Götzendorf/Leitha, Hauptstraße 88

Tel: 0664-2659948, E-Mail: office@hws.at, Home: www.hws.at



HAMMERSCHMIED

PELLENC
Traubenvollernter

für Lesegut
in Top-Qualität

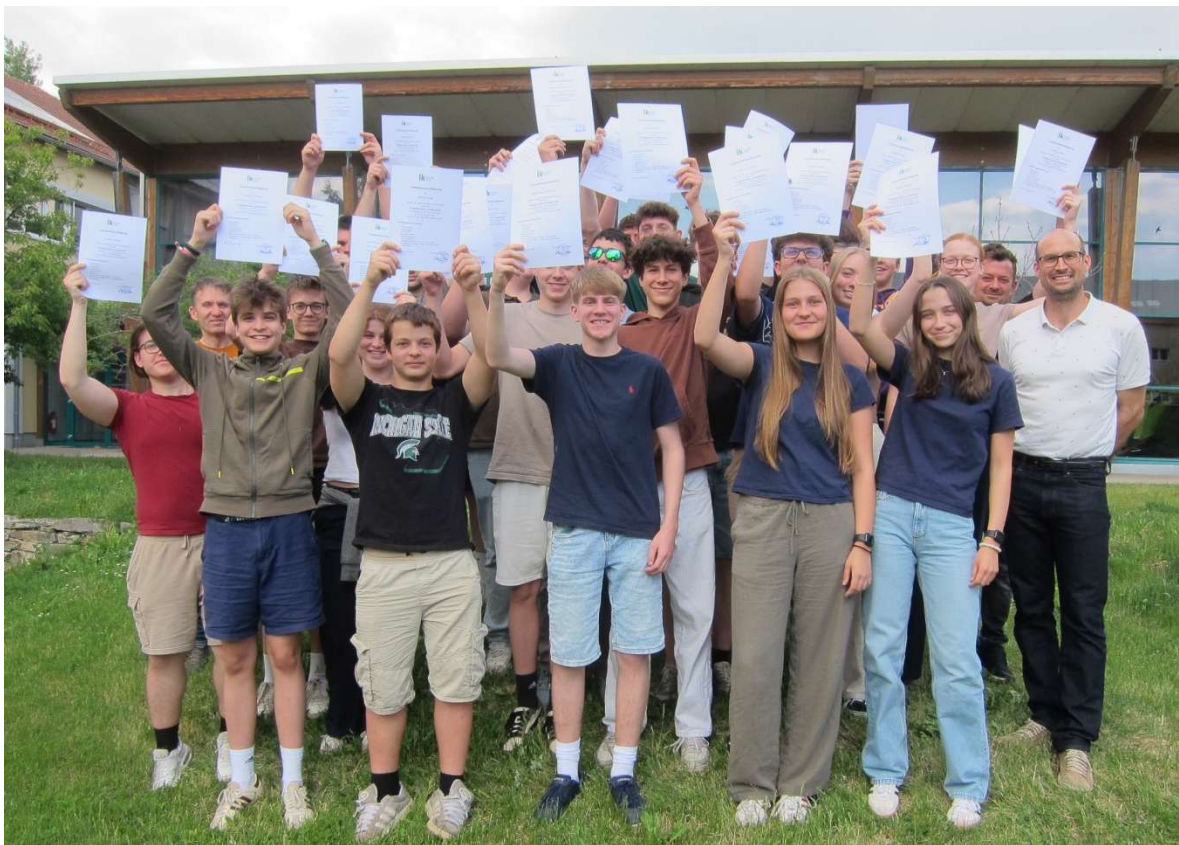
Praktikum im Unterrichtsgegenstand Maschinen- und Verfahrenstechnik: LK-TECHNIK in Mold

„Je kleiner die Welt, desto größer der Mensch“, schrieb Max Maria Freiherr von Weber (1822 bis 1881), ein deutscher Dichter-Ingenieur. Ist die Maschine im 19. Jahrhundert der konkrete Bürge dieses Fortschrittsoptimismus, so sind die Naturwissenschaften sein geistiger Träger. „Fortschritt“ – dieses Wort gilt nicht nur für die allgemeine Entwicklung, sondern in ihm drückt sich auch der Glaube an die Möglichkeit des Einzelnen aus.

In seinem Werk „Lives oft the Engeneers“ (1861) prägte der englische Schriftsteller Samuel Smiles (1812 bis 1904) den Ausdruck „Selbst ist der Mann“ vor dem Hintergrund von Wissenschaft, Technik und Wirtschaft und deren liebstes Kind: die Maschine. Mit der Schaffung von Grundlagen wie Kapitalismus und Wissenschaftsform sind wir näher in unserer Welt bzw. führen sie unmittelbar ins Heute herüber.

Obwohl diese Gegenwart schon bald an die 200 Jahre alt und damit einigermaßen vertraut ist, fällt es uns nicht immer leicht, ein neues Selbstverständnis im Strudel der Dynamik zu finden. „Selbsthilfe“ (1894) heißt ein anderes Buch von Smiles: „Der Geist der Selbsthilfe ist die Wurzel alles trefflichen Gedeihens des Individuums“.

Das Ziel des Praktikums, das von 18.5. 2026 bis 22.05.2026 in der LK-TECHNIK Mold stattfand, war deshalb auch ein Hinzudenken der persönlichen Seite der Schüler*innen zur „technischen Kultur“ unserer Zeit.



ZERTIFIZIERUNG: Praktikum „Landtechnik“ im Ausmaß von 38 Wochenstunden.

Text und Foto: MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer

Landtechnik-Woche in der LK Technik Mold



HANDWERKLICHE FERTIGungsverfahren I: Biegeumformen, Bohren, Feilen und Sägen



HANDWERKLICHE FERTIGungsverfahren II: Lötén und Schweißen.



APPLIKATIONSverfahren: Messen und Überprüfen von Pflanzenschutzgeräten.

Dislozierter Unterricht im Gegenstand Wein- und Obstbau – Spezialgebiet (WOBS): Fa.HAMMERSCHMIED in Göllersdorf

Bereits Platon diskutierte in seinem Dialog Phaidros im 5. Jahrhundert v. Chr. die neu entstandene Verschriftlichung im Unterschied zur gesprochenen und gehörten Rede. Hält man sich dies vor Augen, so wird die Geschichtlichkeit des Prozesses der Digitalisierung offenkundig, da für die Generation der nach 1980 Geborenen, die sogenannten Digital Natives, der Computer ebenso selbstverständlich zu den Dingen der Welt gehört wie für die früher Geborenen das Auto und noch vorher die Eisenbahn. Sicher ist jedenfalls, dass die technologische Entwicklung in rasantem Tempo voranschreitet und schon längst auch über die digitale Technik (Sensoren, Kleinstcomputer etc.) auf die Landtechnik übergegriffen hat. Ebenso sicher ist auch, dass in dieser Welt eine digitale Ausbildung einen entscheidenden Schritt darstellt.

Was mit „Digitalisierung der Arbeitswelt“ im Weinbau und in der Landwirtschaft gemeint ist, sollte der dislozierte WOBS-Unterricht bei der Fa. HAMMERSCHMIED in Göllersdorf erhellen.



„Interdisziplinarität“ ist ein hervorstechendes Merkmal der gegenwärtigen Landtechnik: virtuelle Realität und die Vernetzung in der Agrarwelt bei der Fa. HAMMERSCHMIED in Göllersdorf (Bezirk Hollabrunn).



Digitalisierung und Ausbildung entsprechen wie zwei Seiten einer Medaille: je komplexer die Technik (zum Beispiel Fa. MASSEY FERGUSON, Fa. PELLENC, Fa. VÄDERSTAD), desto bedeutsamer ihre Vermittlung.

Text und Fotos: MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer

Praktikum im Unterrichtsgegenstand Wein- und Obstbau – Spezialgebiet Digitalisierung: LK-TECHNIK in Mold

(29.06.2026 bis 02.07.2026)

Der Siegeszug der Wissenschaft begann mit der Neuzeit, indem sich die Grundtendenz des Bemühens um ein erfahrungswissenschaftliches, empirisches Gegenstandswissen als Inbegriff von „Wissenschaft“ in den Vordergrund schob. War noch bei *Georg Wilhelm Friedrich Hegel* (1770 bis 1831) Wissenschaft „**Metaphysik**“, so wird diese zunehmend als „Begriffsdichtung“ attackiert und gilt im Sinne der neuzeitlichen Auffassung als unwissenschaftlich. Das Kompetenzspektrum der Wissenschaft hat sich dadurch in den letzten Jahrhunderten verändert und führte zu den „**drei Kränkungen der Menschheit**“: Der Mensch wurde, erstens verbannt aus der Mitte des Alls durch *Nikolaus Kopernikus* (1473 bis 1543), zweitens hineinversetzt in eine tierische Ahnenreihe durch *Charles Robert Darwin* (1809 bis 1882) und drittens entmachtet als „Ich“ und somit nicht einmal unbeschränkter Herr seiner selbst durch *Sigmund Freud* (1856 bis 1939). Von nun an wurde die Wissenschaft als aufklärerische Macht gefeiert – sie trägt die „**Fackel der Vernunft**“: Gesetz anstelle des Wunders, Erbleichen von Geistern und Gespenstern, Herrschaftsbruch alter heiliger Lüge, Löschung der Scheiterhaufen der Hexen und Ketzer sowie Zügelung des Übermuts der Spekulation. Heutzutage wissenschaftliche Vernunft zu entwickeln im Zuge der „**Digitalisierung**“ heißt für den Menschen, einen „**Tiger zu reiten**“. Diese Tatsache hat eine umfassende Debatte um die Verantwortung der Digitalisierung und daraus folgend über die Notwendigkeit einer neuen Wissenschaftsethik hervorgerufen. Was sich in dem durch Wissenschaft und Digitalisierung geprägten Weltzustand abspielt, sollte das Praktikum in der LK-TECHNIK Mold den Schüler*innen des dritten Jahrgangs vergegenwärtigen.



LK-TECHNIK Mold (links) und **Seerosen (*Nymphaea*)** (Mitte und rechts): Mold wird 1122 erstmals erwähnt als adeliger Sitz eines *Hugo von Mold*. *Nymphaea* leitet sich nach *Plinius dem Älteren* (23/24 bis 79) davon ab, dass eine Nymphe aus Eifersucht auf Herakles starb und zur Seerose wurde.



Drohne (links) und **Geoinformation** (rechts): Drohne (Hautflügler), ursprüngliche Bezeichnung für das männliche Tier bei Honigbienen, ist (hier) ein unbemanntes ferngesteuertes Fahrzeug mit

Kamera für Luftaufnahmen. Geoinformation bezeichnet Informationen in Bezug auf einen Ort der Erde (geo, griech. γεω)-

Precision Viticulture/Fruit Farming (links) und **ISO-BUS** (rechts): Präzisionsweinbau/Obstbau ermöglicht die ortsdifferenzierte Bewirtschaftung von Wein- und Obstbauflächen. ISO-BUS (isos, griech. ἴσως, gleich; **Back Panel Unit Sockets/Binary Unit System**) ist der Standard für die Kommunikation zwischen Zugmaschine – Gerät.

Praktikums-Urkunde: Urkunde (althochdeutsch *urkundi*, mittelhochdeutsch *urkunde*, Zeugnis, Beweis) für ein 27-stündiges Digitalisierungs-Praktikum (Apps, Artificial Intelligence, Cybersecurity, Drohnen-Führerschein, Farm Management Information System, Geoinformation, ISO-BUS/Robotik, Lenksysteme et cetera).

Text und Fotos: Alois F. Geyrhofer, HBLA und BA Klosterneuburg



Steiermark-Exkursion des III. Jahrgangs

Der III. Jahrgang erforschte am 23. und 24. Juni gemeinsam mit den Professoren Friedrich und Regner den steirischen Weinbau.

Die Exkursion begann in der Südoststeiermark mit dem Besuch des Betriebs Triebbl in St. Anna am Aigen. Dabei handelt es sich um einen vergleichsweise jungen Betrieb, der aus einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb hervorgegangen ist. Auffallend waren die über das gesamte Gelände verteilten künstlerischen Elemente, die bewusst auf die „Selfie-Generation“ ausgerichtet sind. So dient etwa ein fast lebensgroßes weißes Kamel als Blickfang.

Nach dem Mittagessen besuchten wir den Betrieb Platzer in Tieschen. Besonders beeindruckend war dort die Weitläufigkeit des Betriebsgeländes. Den Abschluss des ersten Tages bildete der Besuch des Weinguts Berger in Labuttendorf, das neben zahlreichen hochwertigen Weinen auch eine große Palette alkoholfreier Traubenprodukte herstellt. Übernachtet wurde im Schloss Seggau, das – bei der herrschenden Hitze ein wahrer Segen – über einen Pool verfügte. Am zweiten Tag starteten wir mit dem Besuch des Weinguts Lackner-Tinnacher, einem renommierten Biobetrieb im gehobenen Preissegment. Anschließend besuchten wir das Weingut Jöbstl, das stark vom Tourismus in Gamlitz profitiert. Den Abschluss bildete das Weingut Elsneegg, ein klassischer Familienbetrieb mit angeschlossener Buschenschank. Die Chefin, ehemalige steirische Weinkönigin, vermittelte uns einen umfassenden Einblick in ihr weinbauliches Können. Insgesamt waren es zwei intensive, stellenweise auch anstrengende, aber sehr lehrreiche Tage.

Dr. Ferdinand Regner



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.

Im Rahmen der Leopold-Figl-Stipendienverleihung 2026 wurden erneut engagierte und leistungsstarke Jugendliche aus Niederösterreich für ihre hervorragenden schulischen Leistungen ausgezeichnet. Unter den Geehrten befanden sich auch fünf Schülerinnen und Schüler der HBLA Klosterneuburg. Drei von ihnen – Helene Weixelbaum, Tobias Stöger und Martin Schnabl – nahmen gemeinsam mit Direktor HR, Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder an der feierlichen Übergabe teil.



Nicht einmal Starkregen kann die Motivation des II. Jahrgangs bremsen, in den Weingarten zu gehen. Die Schülerinnen und Schüler zeigten Kreativität und bastelten sich aus Flaschenpaletteneinlagen einen improvisierten Regenschutz. So konnte der Unterricht trotz des plötzlichen starken Regens wie geplant stattfinden.



Am 16.01.2026 fand in der festlich geschmückten Babenbergerhalle der Stadt Klosterneuburg der Maturaball der Önologen und Pomologen unter dem Motto „25 Trauben - 1 Wein, der Geschichte schreibt“ statt.

Am 19. März 2026 fand im BMLUK die Verleihung des Österreichischen Staatspreises für Klimawandelanpassung statt. Im Anschluss folgte die Veranstaltung „Anpassung schafft Zukunft – Fokus Regionen, Gemeinden und Städte“. In einem Dialog mit Vertreter/-innen aus Verwaltung, Wissenschaft und Praxis wurden dabei aktuelle Herausforderungen der Klimawandelanpassung in Österreich diskutiert – mit besonderem Augenmerk auf die regionale und lokale Ebene.



Drei Schüler des IV. Jahrgangs präsentierten gemeinsam mit DI Kathrin Rosker Weine der HBLAuBA Klosterneuburg mit ausgewählten Käsespezialitäten der HBLFA Rotholz.

Projekttag Spanisch

Die Spanisch-Projekttag des III. Jahrgangs bildeten in der letzten Schulwoche einen abwechslungsreichen Abschluss des Schuljahres.

Ziel war es, die Inhalte des ersten Lernjahres zu wiederholen und zu festigen sowie spannende Einblicke in die Kultur, Geschichte und Lebensweise Spaniens und Lateinamerikas zu gewinnen. Bei hochsommerlichen Temperaturen erwartete die Schülerinnen und Schüler ein vielfältiges Programm aus Sprache, Landeskunde, Film und Kulinarik.

Im Mittelpunkt der sprachlichen Arbeit stand die Wiederholung zentraler Themen des ersten Lernjahres, ein weiterer Schwerpunkt lag auf Geschichte und Landeskunde. Mithilfe von Karten, Texten und Dokumentationen beschäftigte sich die Gruppe mit Spanien und Lateinamerika. Themen waren unter anderem die Reconquista, die Diktatur Francos, aktuelle politische und gesellschaftliche Probleme in Mexiko und Ecuador sowie die Frage, wie es zum Untergang der Hochkulturen der indigenen Völker Mexikos kam.

Daneben lernten die Schülerinnen und Schüler in *Don Quijote to Go* eine der bekanntesten Figuren der spanischen Literatur kennen und erhielten in *Las tapas de Andalucía* Einblicke in die südspanische Esskultur.

Auch ein spanischer Kurzfilm sowie der Zeichentrickklassiker *Astérix en Bretagne* standen auf dem Programm.

Natürlich kam auch der kulinarische Aspekt nicht zu kurz. Die Vormittagsjause bestand aus typisch spanischen Köstlichkeiten wie *magdalenas*, *jamón con melón* sowie *bizcocho de limón*. Am letzten Projekttag folgte ein großes Abschlussquiz mit den Inhalten der vier Tage, und die Schülerinnen und Schüler bereiteten mit vereinten Kräften eine *paella de carne* und eine *paella de mariscos* zu, die anschließend gemeinsam genossen wurden.

So gingen abwechslungsreiche, lehrreiche und genussvolle Spanisch-Tage zu Ende, die den Schülerinnen und Schülern die spanische Sprache und Kultur noch einmal auf lebendige Weise näher brachten. *¡Qué bien lo pasamos!*

Mag. Andrea Kürner



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Heuer vertraten uns Sophie Gorz und Felix Eberl erfolgreich beim Jungsommelier-Bewerb im Modul Wien. Begleitet wurden sie von Dipl.-Päd. Thomas Wordie. Dank zahlreicher Trainingsstunden in der Freizeit – unterstützt von DI Kathrin Rosker und Dipl.-Päd. Johannes Friedberger – konnten die beiden ihr Können eindrucksvoll unter Beweis stellen und durch Fachwissen und sicheres Auftreten überzeugen. Gefordert waren unter anderem Getränkekunde, Weinservice, sensorische Weindegustation sowie passende Speisenempfehlungen. Das Niveau war sehr hoch, und nur wenige Punkte trennten die Spitzenplätze. Felix Eberl erreichte sogar das Finale der besten 15 Kandidat/-innen Österreichs.



Der IV. Jahrgang war im Rahmen des Geschichtsunterrichts in Wien unterwegs, um die geschichtsträchtige Ringstraße mit ihren Monumentalbauten hautnah zu erleben.

Im Rahmen eines Erasmus-Projekts besuchte der III. Jahrgang begleitet von Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder und Jahrgangsvorstand Mag. Andrea Kürner unsere Partnerschulen in Valtice (CZ) und Modra (SK) sowie renommierte Betriebe in Tschechien und der Slowakei, und erhielt so nicht nur wertvolle Einblicke in die Weinkultur unserer Nachbarn, sondern wiederholte dank der ausgezeichneten Führungen auch Kellerwirtschaft, Mikrobiologie und englische Fachsprache in konzentrierter Form.



Im Zuge des Weinbau Praxisunterrichts des I. Jahrgangs wurde in einer der steilsten und besten Lagen Klosterneuburgs ein neuer Weingarten angelegt. Aufgrund der schwierigen Bedingungen wurde eine pilztolerante und robuste Rebsorte gewählt, die Klosterneuburger Züchtung Roesler. Der Boden wurde mit einem Bagger gelockert und gleichzeitig hochwertiger Kompost eingebracht.



Die Schüler:innen pflanzten daraufhin die Reben behutsam per Spaten und versahen sie mit einem Rebschutzgitter. Wieder einmal waren an diesem Nachmittag zwei Schnupperschüler mit dabei und arbeiteten fleißig mit.

Exkursion des IV. Jahrgangs nach Bramberg und Rotholz

Im Rahmen der Ausbildung zur Jungsommelière fand von 23. bis 27. März 2026 eine mehrtägige Exkursion nach Tirol und Salzburg statt. Ziel dieser Reise war es, unserem IV. Jahrgang praktische Einblicke in die Welt der Gastronomie, Hotellerie und Kulinarik zu ermöglichen. Neben fachlichen Workshops standen auch Betriebsbesichtigungen, Verkostungen und gemeinsame Aktivitäten auf dem Programm. Die erste Station unserer Reise war unsere Schwesternschule, die HBLFA Rotholz. Dort organisierten wir gemeinsam mit dem Maturajahrgang eine Verkostung zum Thema „Käse und Wein“. In Kleingruppen präsentierten die Schülerinnen verschiedene Käsesorten und die dazu passenden Weine. Besonders interessant war es zu erleben, wie unterschiedlich sich Geschmack und Aroma durch die Kombination von Käse und Wein entfalten können und welche Kombinationen besonders harmonisch wirken.

Am Abend reisten wir weiter nach Bramberg am Wildkogel, wo uns ein abwechslungsreiches und praxisnahes Fachprogramm an unserer Partnerschule, der TS Bramberg, erwartete. Im Bereich „Barista und Kaffee“ erhielten wir spannende Einblicke in verschiedene Kaffeesorten, deren Zubereitung sowie die richtige Bedienung einer Kaffeemaschine. Außerdem lernten wir die Grundlagen der Bar-Kunde kennen und durften selbst Cocktails mixen. Auch das Thema Marketing und Beschwerdemanagement spielte eine wichtige Rolle. Dabei beschäftigten wir uns mit Bewertungsplattformen und lernten, wie wichtig professionelle Gästebetreuung und der richtige Umgang mit Beschwerden im Tourismus- und Gastronomiebereich sind. Ein weiterer interessanter Programmpunkt war „Brot – mehr als nur ein Lebensmittel“. Dort erfuhren wir viel über die Bedeutung und Vielfalt von Brot und durften selbst Brot backen.

Ein absolutes Highlight der Exkursion war das gemeinsame Kochen. Die Kochlehrer der Tourismusschule Bramberg, die jahrelange Erfahrung in der Spitzengastronomie aufweisen können, kochten gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern beider Schulen zwei mehrgängige Menüs, bei denen der Schwerpunkt auf „Kochen mit Wein“ lag. Während eine Gruppe verschiedene Gerichte zubereitete, übte die andere Gruppe das professionelle Servieren sowie das stilvolle Eindecken eines Tisches. Am Mittwoch genossen wir ein selbst gekochtes viergängiges Menü mit alkoholfreier Getränkebegleitung, am Donnerstag präsentierten einige Schülerinnen ihre mitgebrachten Weine zu einem weiteren ausgezeichneten Menü. Zum Abschluss bekamen wir eine Führung durch das Sportresort Alpenblick. Dort erhielten wir interessante Einblicke in den Hotelbetrieb und die Organisation eines modernen Tourismusunternehmens. Außerdem besuchten wir das Grand Hotel Zell am See, wo wir an einer Führung durch die hauseigene Brauerei mit anschließender Bierverkostung teilnahmen. Dabei erfuhren wir Wissenswertes über die Bierherstellung sowie die Besonderheiten verschiedener Biersorten. Auch das Rahmenprogramm kam nicht zu kurz. Neben dem Besuch der Obstpresse Bramberg und des Nationalparkzentrums in Mittersill bleibt besonders die Fackelwanderung zu den Krimmler Wasserfällen in Erinnerung.

Die Exkursion war sowohl fachlich als auch persönlich eine wertvolle Erfahrung. Besonders bereichernd waren die praktischen Übungen, die Verkostungen sowie die Einblicke in unterschiedliche Betriebe. Die Schülerinnen und Schüler des 4. Jahrgangs konnten viele neue Eindrücke sammeln und wertvolle Erfahrungen für ihre zukünftige berufliche Laufbahn mitnehmen.

DI Kathrin Rosker; Oliver Kögl, BEd



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.

Eine große Freude war der Besuch von Weihbischof Franz Scharl, der die HBLA Klosterneuburg in seiner Funktion als Bischofsvikar für die Kategoriale Seelsorge in der Erzdiözese Wien beehrte, sich über die vielfältigen Aufgaben der HBLAuBA Klosterneuburg informieren ließ und den Schülerinnen und Schülern des IV. und V. Jahrgangs auf sehr persönliche Weise Rede und Antwort stand.



Auch heuer nahmen unsere Klassen im Advent wieder an der Aktion "Kilo gegen Armut" von der Caritas teil und sammelten haltbare Lebensmittel und Hygieneartikel für armutsbetroffene Menschen. Diese Sachspenden werden von der Caritas Le+O (= Lebensmittel und Orientierung) in Zusammenarbeit mit Pfarren kombiniert mit Beratungs- und Orientierungsangeboten an bedürftige Menschen ausgegeben.

Beim Workshop "Starke Schule - Starke Gesellschaft" wurde Gemeinschaft in unterschiedlichen Situationen und Rollen spielerisch mit einem theaterpädagogischen Ansatz erlebt.



Ein Schwerpunkt der Ausbildung an der HBLA Klosterneuburg ist die sensorische Beschreibung von Wein- und Obstprodukten. Neben der Ausbildung zum/zur Jungsommelier/-ière und amtlichen Koster/-in üben die Schüler/-innen auch das Erkennen von Rebsorten. In der Lesezeit werden die wichtigsten Rebsorten anhand des Aussehens von Blatt und Traube beschrieben, verkostet und der Geschmackseindruck festgehalten. In dieser Praxis Einheit mit Dipl.-Päd. Johannes Friedberger wurde der sensorische Eindruck zusätzlich bildhaft beschrieben und das Auge auf spielerische Weise ampelografisch geschult.

"Große" Praxis 2025



Wendelin Frank, Kellerei Kaltern, Kaltern, Südtirol



Olivia Ruzicka und Anna Böhacker,
Lenz Moser AG, Kremstal



Brandhofer Emil, Ivögården Matt och Vingård, Südschweden



Fabian Gloria, Weingut Pfitscher, Montan, Südtirol



Martin Pimpel und Paul Weixelbaum, Weingut
Karl Haidle, Stetten, Württemberg



Josef Dockner, Weingut Krispel,
Neusetz bei Straden, Vulkanland



Nadine Migsich,
Weingut Hannes
Reeh,
Neusiedlersee



Paul Pongratz, Dr. Bürklin-Wolf,
Wachenheim an der Weinstraße,
Pfalz

"Große" Praxis 2025



Johannes Schlager,
Weingut Josef Dockner,
Krems, Kremstal



Georg Fellner und
Laurenz Bauer,
Van Volxem, Wiltingen, Mosel



Franziska Portele, Lieselehof,
Kaltern, Südtirol



Valentin Adam, Dr. Bürklin-
Wolf, Wachenheim an der
Weinstraße, Pfalz



Laura Renner,
Weingut Podere le Ripi,
Toscana



Bauer Simon,
Weingut Bründlmayer,
Langenlois, Kamptal

Piemont-Exkursion: Zwischen Weinreben, Trüffglück und Slow Food

Vom Sonntag, dem 28. Juni, bis zum darauffolgenden Donnerstagabend hieß es für den 4. Jahrgang: Koffer packen und ab in den Nordwesten Italiens! Unsere Reise ins Piemont war eine kulinarische und fachliche Entdeckungsreise, die so schnell keiner vergisst.

Tag 1: Hochprozentiger Auftakt Kaum angekommen, tauchten wir direkt in die Welt der Barbera d'Asti ein. Ein Weinbaubetrieb zeigte uns, wie man diese traditionsreichen Reben perfekt in Szene setzt, bevor wir in einer Sektkellerei die prickelnde Seite der Region kennenlernten.

Tag 2: Slow Food & große Weine Der Dienstag stand ganz im Zeichen des Genusses: Ein Besuch an der Universität für Slow Food in Pollenzo öffnete uns die Augen für nachhaltige Kulinarik. Danach ging es zu einem Obst- und Gemüseanbaubetrieb – inklusive eines Mittagessens, das wir noch heute auf der Zunge haben. Den Nachmittag verbrachten wir in der berühmten Barolo-Region, wo wir uns durch die edlen Tropfen arbeiteten.

Tag 3: Von Haselnüssen zu La Spinetta Piemont ist berühmt für seine Haselnüsse, und das haben wir natürlich ausgiebig getestet: In einem Fachbetrieb durften wir uns durch ein beeindruckendes Produktsortiment kosten. Nach einem Abstecher zu einem sympathischen Familien-Obstbaubetrieb folgte das absolute Highlight: Das legendäre Weingut *La Spinetta*. Die Verkostung war weit mehr als nur ein Termin – es war eine Einladung in die Welt der absoluten Spitzenweine. Die Philosophie hinter den Reben, die Perfektion im Glas und die unvergleichliche Qualität der Weine haben uns tief beeindruckt und machten diesen Nachmittag zum absoluten Glanzpunkt der gesamten Reise.

Tag 4: Austausch unter Profis Am Mittwoch besuchten wir unsere Partnerschule Scuola Enologica in Alba. Es war spannend, bei einer Schulpräsentation, einer Gebäude- und Weingartenführung hinter die Kulissen zu blicken. Beim gemeinsamen Winetasting verglichen wir unsere mitgebrachten Weine mit denen der italienischen Schule – ein fachlicher Austausch auf Augenhöhe! Am Nachmittag rundete ein Besuch bei einem Weißweinbetrieb das Programm ab. Und der lang ersehnte Regen gleich dazu. Die willkommene Abkühlung machte die Verkostung nur noch angenehmer.

Tag 5: Trüffelsuche & Abschied Bevor wir am Donnerstagabend die Heimreise über Mailand antraten, durften wir noch einmal das Beste der Region erleben: Bei einer echten Trüffelsuche mit ausgebildetem Hund wurden wir sogar fündig! Den krönenden Abschluss bildete eine hausgemachte Trüffelpasta, die unsere Exkursion perfekt abrundete.

Es war eine Reise voller Eindrücke, wertvoller Kontakte und natürlich fantastischem Wein: fachlich dicht, kulinarisch unvergesslich und für alle Beteiligten großartige Erfahrung.

Mag. Mariola Stacher, BEd, MEd



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Im Rahmen des Weinbau-Praxisunterrichts unternahm der I. Jahrgang mit Dipl.-Päd. Johannes Friedberger einen Lehrausgang in die einzige Hauptstadt der Welt mit nennenswertem Weinbau innerhalb der Stadtgrenzen: Wien.

Der „Kleinste Weingarten Wiens“ am Schwarzenbergplatz umfasst knapp 50 Rebstöcke als Gemischten Satz. Im Botanischen Garten der Universität Wien befindet sich der „Kleinste Weinberg Wiens“. Er wurde unter Mitwirkung der HBLA Klosterneuburg anlässlich der 650-Jahr-Feier der Universität angelegt.

Der III. Jahrgang zu Besuch im Dokumentationsarchiv Österreichischer Widerstand (DÖW). Die Dauerausstellung des DÖW behandelt den Nationalsozialismus in Österreich. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf „Widerstand“ und „Verfolgung“.



Mens sana in corpore sano: Bewegungspausen im Unterricht und „bewegte Pausen“ in den Aufenthaltsbereichen.



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.

Bei der NETmicroplastic Konferenz & Mini-Messe präsentierten DI Barbara Friedrich, MA und Anna Erlacher, V. Jg. das Schulprojekt über Mikroplastik und biologisch abbaubare Alternativen vor und diskutieren mit namhaften Expertinnen und Experten, wie wir das Vertrauen in biologisch abbaubare Produkte stärken können, wie die Information zum richtigen Umgang verbessert und die Verfügbarkeit von biologisch abbaubaren Produkten erhöht werden kann.



(Foto: Michaela Mosser, HAUP Wien)

Am 23. und 24. September 2025 fand an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien in Kooperation mit dem BMLUK die 2. Klimakonferenz im Rahmen des Projekts „Wissensknoten Klimawandel“ statt. Die HLBA Klosterneuburg war mit acht engagierten Schülerinnen und Schülern des III. Jahrgangs vertreten.

Ein Festtag für die ganze Schulgemeinschaft war die Eröffnung des neuen „Zentrums für Wein und Obstbau“, kurz ZWO.



Der V. Jahrgang besuchte gemeinsam mit Prof. Manfred Gössinger die Firma Esarom GmbH an ihrem Hauptstandort in Rückersdorf. Das Unternehmen exportiert seine Produkte in rund 35 Länder und verfügt über ein faszinierendes Portfolio von etwa 15.000 Rezepturen. Zu den wichtigsten Geschäftsfeldern zählen die Entwicklung und Herstellung von Aromen, Extrakten, Farbstoffen, Stabilisatoren, Pulverprodukten sowie Süßungskonzepten.

Schulschluss im Lehrgarten der HBLA Klosterneuburg: Inmitten von Obstbäumen und Weinreben, gleichsam einer kleinen Oase in der Stadt, feierte die Schulgemeinschaft der HBLA einen Schulschlussgottesdienst.

Anschließend wurden von Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder und dem jeweiligen Jahrgangsvorstand die „Special Awards“ an besonders engagierte Schülerinnen und Schüler verliehen.



Ausbildung zum Jungsommelier Österreich

Im Freigegegenstand zur Ausbildung als Jungsommelier bzw. Jungsommelière erwerben die Teilnehmenden umfassende Kenntnisse rund um Getränke, deren fachgerechten Service sowie Verkaufs- und Beratungsgespräche mit besonderem Schwerpunkt auf österreichischem Wein.

Den Abschluss der Ausbildung bildet eine anspruchsvolle Prüfung: Dazu gehören die sensorische Beschreibung von fünf Weinen inklusive passender Speisenempfehlungen, eine schriftliche Computerprüfung zu nationaler und internationaler Getränkekunde sowie das fachgerechte Weinservice mit Fachgespräch und Weinempfehlung zu einem mehrgängigen Menü. Dabei müssen die Kandidatinnen und Kandidaten nicht nur Fachfragen beantworten, sondern auch praktische Fertigkeiten wie Dekantieren, Karaffieren und das Avinieren von Gläsern sicher beherrschen.

Umso erfreulicher ist das Ergebnis: Alle Kandidatinnen und Kandidaten haben die Prüfung erfolgreich bestanden, fünf davon sogar mit ausgezeichnetem Erfolg. Das Ausbildungsteam gratuliert herzlich zu diesen hervorragenden Leistungen.

Dipl.-Päd. Thomas Wordie, DI Kathrin Rosker, Dipl.-Päd. Johannes Friedberger



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Der III. Jahrgang verbrachte eine unvergessliche Wintersportwoche am Kitzsteinhorn.

Abschluss des Projekts Obstweinherstellung im praktischen Unterricht Obstverarbeitung im III. Jg. mit der Überreichung der Urkunden und Medaillen für die prämierten Apfelweine der Schülerinnen und Schüler.



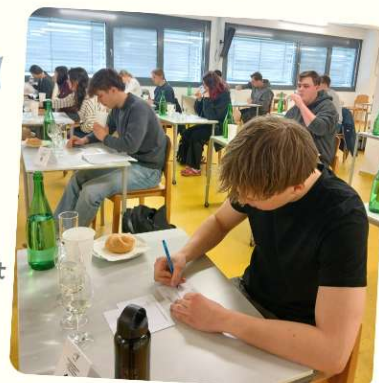
Im Rahmen des Obstverarbeitungsunterrichts mit DI Susanne Grausenburger experimentierte der kreative II. Jahrgang mit verschiedenen Kräutern und Aromen und stellte Kräutersalze her.



Der V. Jahrgang absolvierte erfolgreich die Kosterschulung mit dazugehöriger Prüfung.



Am 27.01. 2026 nahm unsere noch junge Tischtennis-Mannschaft begleitet von Prof. Ricarda Groiss-Besenhofer am Finalturnier der Landesmeisterschaft der TT-Schülerliga am BG Gänsemdorf teil.



Weinbau-Exkursion des V. Jahrgangs in die Wachau

Eine von Dr. Regner organisierte Exkursion führte den noch jungen 5. Jahrgang am 23. September 2025 in die Wachau.

1. Station: Weingut Stierschneider:

Vor der Besichtigung zeigte uns Herr Stierschneider sen. die Wasserversorgung der Bewässerungsanlage in Weißenkirchen. Er erklärte den Transport des Wassers in die Weingärten sowie die Entwicklungsgeschichte des Systems, insbesondere den Umbau nach dem Hochwasser 2002. Anschließend besichtigten wir einen Versuchsweingarten mit neuen PIWI-Sorten.

Am Weingut selbst erfuhren wir, wie Tradition und moderne Technik verbunden werden. Der Winzer betonte die Bedeutung von Nachhaltigkeit und des schonenden Umgangs mit der Natur. Nach einem Einblick in den Keller folgte eine Verkostung verschiedener Weine.

2. Station: Weingut Atzberg:

Weiter ging es nach Spitz zum Atzberg, einer der steilsten Lagen der Wachau. Dort sahen wir die Reben und eine moderne Steillagenraupe, die den Transport in den Hängen erleichtert. Produziert werden jährlich nur zwei Smaragd-Weine, die ausschließlich in Handarbeit entstehen.

Nach einem kurzen Austausch über Klima, Niederschlag und Wildverbiss endete die Führung. Der Betrieb ist aktuell auf der Suche nach Arbeitskräften, wird aber teilweise von Wien aus mitbetreut.

3. Station: Domäne Wachau:

Nach dem Mittagessen wurden wir in der Domäne Wachau in Dürnstein empfangen. Wir erhielten eine Führung durch die historischen Keller sowie Informationen zur Wachauer Qualitätsklassifikation und Bewirtschaftung. Besonders beeindruckten die großen Fässer und modernen Kelleranlagen.

Wir erfuhren außerdem, dass die Domäne auch für den Erhalt der Steinterrassen verantwortlich ist. Zum Abschluss verkosteten wir verschiedene Weine von Grüner Veltliner über Riesling bis Chardonnay aus bekannten Lagen.

4. Station: Weingut Fischer:

Nach einer längeren Anfahrt erreichten wir das Weingut Fischer in Rossatz. Im Mittelpunkt stand die Bewirtschaftung der Lagen. Josef Fischer, selbst Absolvent, erklärte die Bedeutung von Boden, Klima und Pflege für die Weinqualität.

Zum Abschluss gab es eine Verkostung von Grüner Veltliner und Riesling aus verschiedenen Lagen. Die Exkursion gab uns einen guten Einblick in die Arbeitsweise der Wachauer Winzer.

Nicolas Frühwirth, V. Jahrgang



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.

Foto: Evelyn Schultes



Im Rahmen eines EU-Bürgerdialogs besuchten der EU-Generalsekretär des Ausschusses für Regionen Dr. Petr Blizkovsky mit einer hochrangigen Delegation, bestehend aus NÖ Landtagspräsident Mag. Karl Wilfing, dem stv. Kreishauptmann Südmährens Jan Zámečník, dem bgld. LABg. Robert Hergovich (Vorsitzender der AdR-Gruppe WINE), der nö. LABg. Doris Schmidl und Ilse Penders-Stadlmann (leitende EU-Politikreferentin), die HBLAUBA für Wein- und Obstbau. Nach einer Besichtigung der Abteilungen Obst- und Gemüseverarbeitung sowie Chemie-Forschung und Prüfstellung diskutierten sie mit Schülerinnen und Schülern zum Thema „Was bedeutet Europa für junge Menschen in der Landwirtschaft, insbesondere im Wein- und Obstbau und in ländlichen Regionen?“



Kronen Zeitung BILD DES TAGES



Der Umzug der ARGE Papageienschutz kommt mit großen Schritten näher. Dank der beherzten Hilfe der Weinbauschüler aus Klosterneuburg wurde nun die jahrelang verwilderte Weinlaube wieder in Form gebracht.

Der II. Jahrgang wurde seitens der ARGE Papageienschutz und der Tierrecke der Kronen-Zeitung um einen außergewöhnlichen Hilfeinsatz gebeten. Das Tierquartier übersiedelte in ein ehemaliges Gasthaus an der Simmeringer Hauptstraße, das eine große Weinlaube, die schon mehrere Jahre nicht mehr geschnitten worden war, und nun wieder in Schuss gebracht werden sollte, sein eigen nennt. Dazu rückten unsere Schülerinnen und Schüler mit Scheren, Sägen und Leitern aus und brachten die Laube fachmännisch in Form. Die zu erwartenden schönen blauen Trauben zählen zu den Lieblings Speisen der Papageien und sollen an diese verfüttert werden. Das Engagement wurde mit der Wahl zum „Bild des Tages“ belohnt.

Südtirol-Exkursion des 5. Jahrgangs

Wie jedes Jahr machte sich der 5. Jahrgang auf den Weg zu unserer Partnerschule nach Auer. Am ersten Tag wurden wir vom Direktor der OFL Auer sowie einigen Lehrkräften am Happacherhof, dem Lehrbetrieb der Schule, empfangen. Schülerinnen und Schüler aus Südtirol führten unsere Gruppe durch die Schule, wobei bereits erste Kontakte geknüpft werden konnten. Fast schon traditionell erhielten wir auch einen Einblick in die Mozzarellaherstellung. Nach einem gemeinsamen Mittagessen stellten die Gastgeber in kurzen Vorträgen die Weinbaugebiete Südtirols vor. Zahlreiche Kostproben rundeten die Präsentationen ab. Am späten Nachmittag stand die Besichtigung des Weinguts Tiefenbrunner in Entiklar auf dem Programm, der mit herausragenden Weiß- und Rotweinen überzeugte.

Am zweiten Tag führte uns unser Weg nach Kastelbell im Vinschgau zur Obstgenossenschaft Juval. Der Geschäftsführer erläuterte die Strategie der Genossenschaft, ausschließlich biologische Äpfel und Birnen zu sortieren und einzulagern. Anschließend führte uns der Produktionsleiter durch die beeindruckend großen Hallen – von der Anlieferung der Äpfel über die CA-Lager bis hin zur vollautomatischen Sortierung und teilweise manuellen Verpackung, und dem vollautomatischen Kühllager.

Unweit der Genossenschaft besuchten wir den Weinbaubetrieb von Leo Forcher mit rund fünf Hektar Rebfläche, dessen Sortiment von Weißburgunder und Chardonnay über Riesling und Zweigelt Rosé bis hin zu Blauburgunder und Cabernet Sauvignon reicht. Leo Forcher freute sich sehr über unseren Besuch und bat er einige Schülerin und Schüler, seine Weine zu beschreiben, was sie mit großem Engagement taten.

Auf dem Rückweg machten wir einen Zwischenstopp beim Schloss Trauttmansdorff. Die Anlage beherbergt einen wunderschönen botanischen Garten mit einer Fläche von rund zwölf Hektar. Dieser zählt zweifellos zu den schönsten und vielfältigsten Gärten Europas. Alle Schülerinnen und Schüler konnten sich frei bewegen, Gedanken austauschen, Pflanzen entdecken und die Seele baumeln lassen. Nach dem Besuch waren sich alle einig, dass der Nachmittag im botanischen Garten äußerst interessant und beeindruckend war.

Im Anschluss besuchten wir die Kellerei Terlan, in der ein ehemaliger Schüler unserer Schule gerade im Keller arbeitete. Durch den Betrieb führte uns der Kellermeister. Wir konnten vom neuen Presshaus über die Lagerräume bis hin zum Verkostungsraum sämtliche Bereiche besichtigen und anschließend eine Weinprobe genießen.

Am dritten Tag fuhren wir nach Kaltern. Im Tourismusbüro wurde uns das Marketingkonzept des Weinpunktes Kaltern vorgestellt. Die Verantwortliche gab uns Einblicke in Veranstaltungen wie „Kaltern ganz in Weiß“ und „Kaltern ganz in Rot“ sowie in die Gestaltung von Weinwanderwegen. Aus diesem Vortrag konnten alle zahlreiche Ideen und Konzepte für die eigene Heimat mitnehmen.

Anschließend führte uns unser Kollege aus Auer, Roland Dissertori, durch die Wein- und Obstgärten rund um Kaltern. Dabei erklärte er ausführlich die Vor- und Nachteile des traditionellen Pergola-Erziehungssystems sowie der Spaliererziehung. Zudem diskutierten wir den enormen Pilzinfektionsdruck des aktuellen Jahres und konnten echten sowie falschen Mehltau an den Blättern erkennen. Nach der Wanderung durch die Wein- und Obstanlagen führte uns Roland weiter zur Kellerei Kaltern. Mit rund 460 Hektar Rebfläche ist sie die größte Genossenschaft Südtirols. Das Sortiment der Kellerei reicht von Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer und Sauvignon Blanc über Vernatsch und den typischen Kalterer See bis hin zu Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und

Lagrein. Im Rahmen einer kommentierten Verkostung konnten wir typische Vertreter von Weißburgunder, Vernatsch und Cabernet Sauvignon genießen.

In der Kellerei Schreckbichl stellte uns der Kellermeister die Philosophie des rund 250 Hektar umfassenden Betriebes vor und zeigte uns sämtliche Betriebsräumlichkeiten, einschließlich des erst kürzlich fertiggestellten Neubaus. Zum Abschluss der Führung ging es auf das Dach des Verkaufsgebäudes, wo ein moderner Verkostungsraum mit herrlichem Ausblick auf die Südtiroler Weinlandschaft auf uns wartete.

Am letzten Tag unseres Aufenthalts führte uns der Weg entlang der Etsch nach Nals. Dort stellte uns der Kellermeister die Kellerei Nals Margreid und deren Philosophie vor. Während der Führung wurden auch sämtliche Fachfragen ausführlich beantwortet. Eine umfangreiche Verkostung von fruchtigen bis hin zu kräftigen Weinen rundete unseren Besuch ab.

Der letzte Programmpunkt führte uns nach Vilpian zur Obstverarbeitungsfirma Fructus Meran. Der Versteigerungsleiter erklärte uns den Ablauf der Obstversteigerung, ließ die Schülerinnen und Schüler probeweise mitsteigern und zeigte uns die angeschlossenen Lagerhallen des Betriebes. Im Verarbeitungsbereich wurden gerade Birnen vollautomatisch geschält, geschnitten, gewürfelt und tiefgefroren. Die daraus hergestellten Produkte dienen Großküchen als hochwertige Verarbeitungsprodukte. Es handelt sich um eine äußerst interessante und hervorragend mechanisierte Verarbeitungslinie, die man nur selten zu sehen bekommt.

Zurück in Auer präsentierten unsere Schülerinnen und Schüler die Weinbaugebiete Österreichs und ergänzten ihre Vorträge mit passenden Kostproben.

Zum Abschluss fand ein gemeinsames Abendessen in Form des traditionellen „Törggelen“ statt, das wir heuer erstmals direkt an der Schule genießen konnten.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr!

DI Christoph Detz



Tag der Demokratie im BMLUK

Am Montag, den 15. September 2025 wurden die landwirtschaftlichen Schulen zum zweiten Mal in Folge in das BMLUK zum „Tag der Demokratie“ eingeladen. Zehn Schüler/-innen des V. Jahrgangs folgten mit Prof. Kögl diesem Ruf zur prominenten Adresse Stubenring 1. Nach einem netten Frühstücksempfang richtete unser Herr Minister Mag. Norbert Totschnig, MSc dankende Worte an unsere Schüler/-innen und lobte die Ausbildung in den landwirtschaftlichen Schulen Österreichs. Im Anschluss fand ein Info-Stationenbetrieb statt, bei dem die Schüler/-innen von Experten Informationen zu unterschiedlichen Themen der Land- und Forstwirtschaft erhielten. Nach der Mittagspause machte sich unsere Gruppe auf den Weg zum Küniglberg ins Herz des österreichischen Rundfunks. Hier erhielten wir Einblicke in die Studios des ORF und wie Nachrichten entstehen. Die Schüler/-innen waren begeistert von den Eindrücken, die sie hinter den Kulissen erhielten. Insgesamt war es eine schöne und interessante Exkursion mit einem Mehrwert für unsere Schüler/-innen.

Oliver Kögl, BEd; Foto: Rene Hemerka, BMLUK



Foto: Rene Hemerka, BMLUK

Exkursionsbericht Grünewald Fruchtsaft GmbH & Gölles – Manufaktur für edlen Brand und feinen Essig

Im Rahmen des Unterrichtsfaches Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung besuchte unsere Klasse die Grünewald Fruchtsaft GmbH in Stainz. Ziel der Exkursion war es, einen praxisnahen Einblick in die industrielle Obstverarbeitung und die Herstellung verschiedener Produkte zu erhalten.

Zu Beginn erhielten wir eine informative Präsentation über die Geschichte des Familienunternehmens sowie dessen Entwicklung. Dabei wurde deutlich, wie sich der Betrieb im Laufe der Jahre zu einem vielseitigen Hersteller von Lebensmitteln und Getränken entwickelt hat.

Anschließend besichtigten wir die Produktionsanlagen. Dabei konnten wir die einzelnen Verarbeitungsschritte – von der Anlieferung der Rohware bis zum fertigen Produkt – nachvollziehen. Besonders beeindruckend waren die technischen Abläufe und die Dimensionen der Produktionsanlagen. Ein weiteres Highlight war die Verkostung im firmeneigenen Labor. Dort lernten wir verschiedene Produkte aus dem Sortiment kennen. Neben Fruchtsäften produziert Grünwald auch Fruchtzubereitungen für Getränke, Spirituosen, Eiscreme und Milchprodukte und deckt damit ein breites Produktspektrum ab.

Insgesamt war die Exkursion sehr lehrreich und bot einen interessanten Einblick in die moderne Lebensmittelverarbeitung. Besonders beeindruckte die Verbindung eines traditionsreichen Familienbetriebs mit moderner Produktionstechnologie.

Der Besuch bei der Gölles Manufaktur begann mit einem kurzen Film über die Geschichte des Betriebs sowie die Herstellung der Essige. Die Vorführung fand im modernen Kinoraum des Verkaufslokals statt.

Wir erfuhren, dass sich der Gründer Alois Gölles bereits früh mit hochwertigen Zwetschenbränden einen Namen machte. Im Gegensatz zur damals üblichen Praxis verwendete er ausschließlich erstklassige Früchte für die Maische. Aus dem ursprünglichen Mischbetrieb mit Acker- und Obstbau entwickelte sich so ein qualitätsorientiertes Unternehmen, das heute auf Essig und Edelbrände spezialisiert ist und über den größten Essigkeller Österreichs verfügt.

Die Produktpalette reicht von klassischen Wein-, Apfel- und Birnenessigen bis hin zu außergewöhnlichen Sorten wie Tomaten- oder Bieressig. Darüber hinaus werden hochwertige Balsamessige hergestellt, die bis zu zehn Jahre in Holzfässern reifen. Die sogenannten XA-Essige („Extra Alt“) lagern sogar rund zwanzig Jahre in Fassbatterien aus unterschiedlichen Holzarten. Alle Essige werden mithilfe einer Essigmutter im Oberflächenverfahren hergestellt und anschließend zur Reifung in Holzfässer überführt. Im Anschluss konnten wir eine Auswahl der Essige verkosten.

Danach besichtigten wir die Brennerei, in der Edelbrände, Rum, Whisky und Gin hergestellt werden. Die Edelbrände aus eigener Produktion werden zweifach destilliert. Zusätzlich verfügt der Betrieb über eine Kolonnenbrennerei, die laut unserer Führerin ausschließlich für Lohnbrennaufträge genutzt wird. Abschließend durften wir verschiedene Edelbrände und Liköre verkosten. Besonders überzeugten die Produkte durch ihre fruchtigen Aromen und ihre Milde.

Der Besuch war insgesamt sehr lehrreich und bot zahlreiche praxisnahe Einblicke in die Herstellung hochwertiger Essige und Edelbrände. Viele der im Unterricht behandelten Verfahren und Geräte konnten wir vor Ort wiedererkennen. Besonders beeindruckten die hohe Produktqualität sowie die große Vielfalt des Sortiments.

Schülerinnen des 5. Jahrgangs; Foto: Dr Manfred Gössinger



Bunte Einblicke - Unser Wissen trägt Früchte. Unsere Vielfalt verbindet.



Auf Initiative von Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder entstand die Idee, im Zuge von Projekttagen mit Schülerinnen und Schülern des II. Jahrganges eine Trockensteinmauer zu errichten. Dadurch soll nicht nur eine Böschungssicherung erreicht, sondern auch den Schülern das Handwerk des Trockenstein-Mauerbau als „Immaterielles Kulturerbe der Menschheit“ weitergegeben werden. Fachliche Unterstützung erhielten sie dabei von Mag. Rainer Vogler und Helmut Schieder, von der Trockensteinmauerschule Austria. Durch die mörtellose Verlegung regional vorkommender „Handlegesteine“ aus einem Sandsteinbruch können sich in den offenen Fugen Insekten, Reptilien und andere Lebewesen sowie eine trockenheitstolerante Flora ansiedeln und somit die Biodiversität des Ökosystems „Weingarten“ steigern.



Um die Ansiedlung der Insekten zu erleichtern, wurden parallel zur Errichtung der Trockensteinmauer unter der Anleitung von DI Susanne Grausenburger Insektenhotels gebaut. Diese wurden aus alten Fassdauben hergestellt – nicht nur um optisch eine Brücke zum Weinbau zu schaffen, sondern auch mit dem pädagogischen Ziel, die Schlagworte „Müllvermeidung“ und „Upcycling“ durch handwerkliche Tätigkeiten in die Praxis umzusetzen.



Der I. Jahrgang beschloss das erste Jahr an der HBLA Klosterneuburg mit einer actionreichen Sportwoche am Maltzschachersee.



Diplomarbeiten 2025/26

Untersuchungen zum Einfluss der Fed-Batch-Fermentation auf wichtige Inhaltsstoffe im Wein

Hauptverantwortliche/r SchülerIn: GINDL Moritz

WALLNER Josef: Untersuchungen zum Einfluss auf den Gehalt an flüchtigen Säuren

Betreuer: DI Christoph Detz

GINDL Moritz: Untersuchungen zum Einfluss auf die Bildung von Acetaldehyd

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

Unterschiedliche Lesezeitpunkte bei Sauvignier gris

WELLANSCHITZ Georg: Einfluss auf Ertrag und Reife

Betreuer: DI Florian Faber

SCHMUCKENSCHLAGER Vinzenz: Einfluss auf Aromenspektrum und Weinqualität

Betreuer: DI Florian Faber

WETSCHKA Theresa: Einfluss auf Säure- und Alkoholgehalt

Betreuer: DI Florian Faber

Evaluierung ausgewählter Photometrischer Verfahren zur Bestimmung der Parameter Alkohol, flüchtigen Säuren, Farbwerte, Phenolgehalt im alkoholreduzierten bzw. alkoholfreien Wein

Hauptverantwortliche/r SchülerIn: GORZ Sophie

TORRES FUCHS Dalia Sofia: Evaluierung ausgewählter Photometrischer Verfahren zur Bestimmung der Parameter Alkohol, flüchtigen Säuren Farbwerte, Phenolgehalt im alkoholreduzierten alkoholfreien Weißwein

Betreuer: DI Dr. Stefan Nauer

GORZ SOPHIE : Evaluierung ausgewählter Photometrischer Verfahren zur Bestimmung der Parameter Alkohol, flüchtigen Säuren, Farbwerte, Phenolgehalt im alkoholreduzierten alkoholfreien Rotwein

Betreuer: DI Dr. Stefan Nauer

Lagenbewertung in Hinblick auf aktives Bewerben als Riede

Hauptverantwortliche/r SchülerIn: WIENINGER Maximilian

WIENINGER Maximilian: Lagenbewertung in Hinblick auf aktives Bewerben am Beispiel der Riede Preussen

Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

ÖHLZEIT Felix: Lagenbewertung in Hinblick auf aktives Bewerben am Beispiel der Riede Heiligenstein

Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

KISS Alexander: Lagenbewertung in Hinblick auf aktives Bewerben am Beispiel der Riede Ruissland

Betreuer: Dr. Ferdinand Regner

Einfluss von Sitofex und GA₃ auf die Fruchtqualität der Süßkirsche (Prunus avium) der Sorte Kordia

HERGET Nicolas: Anwendung von Forchlorfenuron (Sitofex) bei Kordia

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

SCHMIDT Felix: Anwendung von Gibbereliensäure (GA₃) bei Kordia

Betreuer: Dr. Lothar Wurm

Herstellung von qualitativ hochwertigen fruchtfleischhaltigen Nektaren

KARL Florian: Vergleich von blankem und fruchtfleischhaltigem Apfelnektar hinsichtlich physikalischer und sensorischer Parameter

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

EBERL Felix: Einfluss der Rohware auf physikalische und sensorische Parameter von fruchtfleischhaltigem Apfelnektar

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

Herstellung von Gemüseweinen

PAYER Stefan: Herstellung von Rote Rübenwein

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

KOMADA Matthias: Herstellung von Karottenwein

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

PILLHOFER Jan: Herstellung von Gurkenwein

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

ALLACHER Lukas: Herstellung von Tomatenwein

Betreuer: DI Dr. Manfred Gössinger

Obstwein- und Weinbereitung mittels *Zymomonas mobilis*

Hauptverantwortliche/r SchülerIn: GRIESBACHER Lena

WEIXELBAUM Max: Untersuchung zum Einfluss auf den Gehalt verschiedener Säuren im Wein

Betreuer: DI Christoph Detz

GRASSL Paul: Untersuchung zum Einfluss auf den Gehalt an flüchtigen Säuren im Wein

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

GRIESBACHER Lena: Untersuchung zum Einfluss auf den Gehalt an Schwefeldioxid im Wein

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

Untersuchung zur Herstellung von Obstwein

REIGER Adina

Betreuerin: DI Kathrin Rosker

Verringerung der Alkoholausbeute durch Förderung alternativer Stoffwechselwege der Hefe

Hauptverantwortliche/r SchülerIn: ERLACHER Anna Mathea

ERLACHER Anna Mathea: Untersuchungen zur Reduktion der Alkoholausbeute durch Steigerung der Biomasseproduktion durch Reduktion des Crabtree-Effektes

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

SCHEIBLHOFER Anabel: Untersuchungen zur Reduktion der Alkoholausbeute durch Einsatz alternativer Hefen

Betreuer: DI Harald Scheiblhofer

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

Die fünf Jahre an der HBLA Klosterneuburg sind wie im Flug vergangen und wir freuen uns nun mit euch über eure exzellenten Ergebnisse bei der Reife- und Diplomprüfung! Alle Schüler und Schülerinnen konnten die Prüfungen positiv ablegen.

Mit ausgezeichnetem Erfolg maturierten...

ERLACHER Anna M.
KARL Florian
SCHEIBLHOFER Anabel I.

...mit gutem Erfolg abgelegt haben ihre Reife- und Diplomprüfung

EBERL Felix C.
GINDL Moritz R
KOMADA Matthias
TORRES FUCHS Dalia Sofia



Wir gratulieren allen Maturantinnen und Maturanten herzlich!

Prämierte Diplomarbeiten

1. Rang

Florian Karl und Felix Eberl mit Betreuer DI Dr. Manfred Gössinger

„Herstellung von qualitativ hochwertigen fruchtfleischhaltigen Nektaren“

2. Rang

Nicolas Herget und Felix Schmidt mit Betreuer Dr. Lothar Wurm

„Einfluss von Siofex und GA₃ auf die Fruchtqualität der Süßkirsche (*Prunus avium*) der Sorte Kordia“

Stefan Payer, Matthias Komada, Jan Pillhofer und Lukas Allacher mit Betreuer DI Dr. Manfred Gössinger

„Herstellung von Gemüseweinen“

Anna Mathea Erlacher und Anabel Scheiblhofer mit Betreuer DI Harald Scheiblhofer

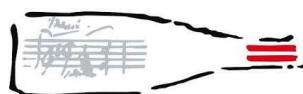
„Verringerung der Alkoholausbeute durch Förderung alternativer Stoffwechselwege der Hefe“



Wir danken unseren Sponsoren!



Die Österreichische
Hagelversicherung

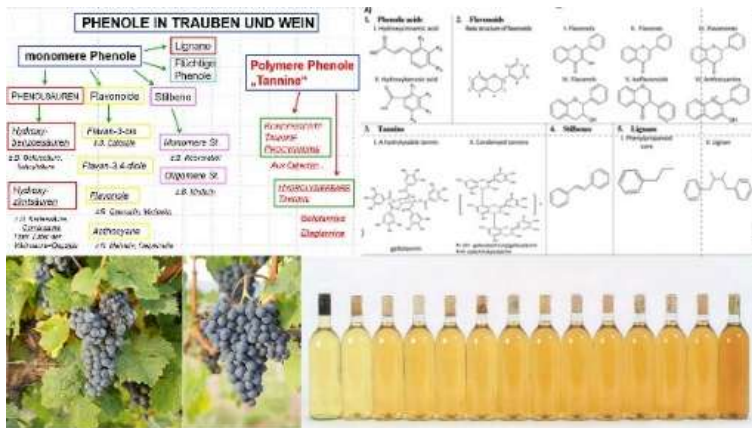


Österreichischer Weinbauverband

Forschung Wein und Obst



Charakterisierung österreichischer Rebsorten anhand ihres Phenolmusters



Zusammenfassung

Sowohl die Zusammensetzung als auch die Konzentration phenolischer Verbindungen haben einen entscheidenden Einfluss auf die Qualität des Weines. Diese pflanzlichen Sekundärmetabolite prägen Farbe, Geschmack und Typizität und werden einerseits durch genetische Veranlagungen der Rebsorte und andererseits durch Umweltbedingungen bestimmt. Diese Umweltbedingungen setzen sich aus den Einflüssen des Jahrganges, Terroirs und den mikroklimatischen Bedingungen, denen die Rebstöcke ausgesetzt sind, zusammen. Die individuellen Arbeiten im Weingarten sowie der subjektiv gewählte Lesezeitpunkt des Winzers beeinflussen die Reifeentwicklung der Trauben und somit auch die der phenolischen Verbindungen. Ferner wirken sich kellertechnische Maßnahmen wie Mostvorklärung, Maischekontakt, der Einsatz von Enzymen, Gärverfahren, Saftentzug oder die Lagerung in Holzfässern signifikant auf die Konzentration der phenolischen Verbindungen in den Weinen aus. Aufgrund dieser Komplexität der Einflussfaktoren gestaltet sich der Vergleich kommerzieller Weine hinsichtlich der Bedeutung der Sorte, des Jahrgangs und des Terroirs auf die phenolischen Verbindungen schwierig.

Zur Sicherung der Authentizität von Qualitätsweinen wurde 1991 von der Europäischen Kommission der Aufbau nationaler Weindatenbanken beschlossen (EWG, 1991). In Österreich obliegt diese Aufgabe der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (HBLAuBA), wo jährlich nach standardisierten Verfahren authentische Weine aus definierten Rieden und Rebsorten vinifiziert werden. Die Rebsorten und deren Anbaugebiete sind für den österreichischen Weinbau repräsentativ und bieten eine einzigartige Grundlage, um Jahrgangs- und Sorteneinflüsse auf die Phenolzusammensetzung systematisch zu untersuchen.

Ziel der vorliegenden Studie war es möglichst detailliert die Phenolzusammensetzung von möglichst vielen authentischen Rot- und Weißweinen zu untersuchen und anhand der gewonnenen Daten zu überprüfen, ob diese für Zwecke der Authentizitätsprüfung hinsichtlich Sorte, Herkunft oder Jahrgangs herangezogen werden können. Auch sollte geprüft werden, ob aufgrund der Phenolzusammensetzung spezifische Aspekte der Traubenproduktion bzw. Traubenverarbeitung zu berücksichtigen wären.

Ausgehend von dieser Weindatenbank wurden mittels RP-HPLC rund 20 Phenole in 437 Weinen der sechs wichtigsten österreichischen Rotweinsorten (Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent, Pinot noir, Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher) und in 792 Weinen der wichtigsten acht österreichischen Weißweinsorten (Grüner Veltliner, Chardonnay, Welschriesling, Rheinriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau und Traminer) über einen Zeitraum von 20 Jahren (2002-2023) untersucht. Die Ergebnisse wurden mittels multivariater statistischer Verfahren (Hauptkomponentenanalyse, Diskriminanzanalyse) ausgewertet und ergaben sehr aufschlussreiche Ergebnisse. Die

Publikation der Daten ist bereits teilweise erfolgt, aber größtenteils erst im Gange. Daher werden in diesem Bericht nur vereinzelte Ergebnisse präsentiert und auf bereits publizierte bzw. zur Publikation akzeptierte bzw. eingereichte Arbeiten hingewiesen.

Characterization of Austrian grape varieties based on their phenolic profiles

Summary

Both the composition and concentration of phenolic compounds have a decisive influence on wine quality. These plant-based secondary metabolites shape color, flavor, and typicity and are determined, for example, by the genetic predisposition of the grape variety and, on the other hand, by environmental conditions. These environmental conditions comprise the influences of the vintage, terroir, and the microclimatic conditions to which the vines are exposed. Individual vineyard management practices and the winemaker's subjective harvest timing influence the ripening of the grapes and thus also the development of phenolic compounds. Furthermore, oenological techniques such as must clarification, maceration, the use of enzymes, fermentation processes, draw-off, and aging in wooden barrels significantly affect the concentration of phenolic compounds in the wines. Due to this complexity of influencing factors, comparing wines with regard to the significance of the variety, vintage, and terroir on phenolic compounds is difficult.

In order to ensure the authenticity of quality wines, the European Commission decided to establish national wine databases in 1991 (EEC, 1991). In Austria, this task is assigned to the Federal College and Institute for Viticulture and Pomology in Klosterneuburg (HBLAuBA), where authentic wines from defined vineyards and grape varieties are annually vinified using standardized procedures. The grape varieties and their growing regions are representative of Austrian viticulture and offer a unique basis for systematically investigating the influence of vintage and variety on phenolic composition. The aim of this study was to examine the phenolic composition of as many authentic red and white wines as possible in as much detail as possible and to use the data obtained to determine whether it can be used for authenticity testing with regard to variety, origin, or vintage. The study also aimed to examine whether specific aspects of grape production or processing should be considered based on the phenolic composition.

Based on this wine database, approximately 20 phenols were analyzed using reversed-phase high-performance liquid chromatography (RP-HPLC) in 437 wines of the six most important Austrian red wine varieties (Blauer Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent, Pinot Noir, Blauer Portugieser, Blauer Wildbacher) and in 792 wines of the eight most important Austrian white wine varieties (Grüner Veltliner, Chardonnay, Welschriesling, Rheinriesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, and Traminer) over a period of 20 years (2002–2023). The results were evaluated using multivariate statistical methods (principal component analysis, discriminant analysis) and yielded very insightful findings. Some of the data have already been released, most, however, are still in the process of being published. Therefore, this report presents only selected results and refers to already published, accepted, or submitted works.

Projektleiter: HR DI Dr. Reinhard Eder, BEd

Entwicklung von neuen, und Verbesserung von bestehenden Analysemethoden unter Gesichtspunkten der Verwendung als Referenzmethoden, sowie der Leistungsfähigkeit, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit



Zusammenfassung

Schwefeldioxid (SO_2) ist ein weitverbreitetes Weinbehandlungsmittel, das zur Konservierung und als Antioxidans eingesetzt wird. Diese Studie beschäftigt sich mit der acidimetrischen Bestimmung der Schwefligen Säure nach Destillation. Es wurden Methoden (Bestimmung nach Paul bzw. Normmethode der OIV) und auch Modifikationen, wie unterschiedliche Probertemperaturen, unterschiedliche Phosphorsäurekonzentration und H_2O_2 -Vorlagenvolumen getestet. Die größeren Unterschiede der Modifikationen wurden beim freien SO_2 gemessen. Die Modifikationen zur Normmethode ergaben bei abweichender Probertemperatur eine durchschnittliche Erhöhung von 7 mg/l, bei niedriger Phosphorsäurekonzentration und höherem Vorlagevolumen jeweils eine Erniedrigung um durchschnittlich 4 mg/l. Werden alle drei Modifikationen angewandt, ergeben die Werte gegenüber der Normmethode eine Erhöhung um durchschnittlich 2 mg/l. Der Unterschied zur Bestimmung nach Paul ist mit unter 1 mg/l vernachlässigbar. Der Einfluss der Modifikationen ist bei der Bestimmung von Gesamt- SO_2 ist gering. Alle Modifikationen, einzeln und gemeinsam, ergeben eine durchschnittliche Abweichung zur Normmethode von unter 3 mg/l. Der Unterschied zur Bestimmung nach Paul ergibt durchschnittlich 7 mg/l.

Weiters wurde auch getestet, dass die Bestimmung des Gesamten SO_2 in einem Schritt oder durch Bestimmung von Freiem und Gebundenem SO_2 hintereinander (Freies SO_2 und Gebundenes SO_2 , Ergebnisse addiert ergeben Gesamtes SO_2) keinen Einfluss auf das Ergebnis des Gesamten Schwefeldioxids zeigt. Die maximale Abweichung beträgt 4 mg/l, was bei dem gemessenen Wert 1,7 % bedeutet. Relativ war die höchste Abweichung 10 %, diese war aber bei einem sehr niedrigen gemessenen Wert, bei dem die Abweichung nur 0,5 mg/l entsprach. Ebenso wurden unterschiedliche Substanzen als Standardsubstanz ausgetestet ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$, $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ und Na_2SO_3), bei welchen sich Natriumdisulfit aufgrund der höchsten Wiederfindung und Stabilität am praktikabelsten gezeigt hat.

Development of new analytical methods and improvement of existing ones, taking into account their suitability for use as reference methods, as well as their performance, cost-effectiveness, and sustainability

Summary

Sulfur dioxide (SO_2) is a widely used wine treatment agent, employed for preservation and as an antioxidant. This study investigates the acidimetric determination of sulfurous acid after distillation. Methods (Paul's method and the OIV standard method) and modifications, such as variations in

sample temperature, phosphoric acid concentration, and H₂O₂ receiver volume, were tested. The most significant differences between the modifications were measured in free SO₂. Modifications to the standard method resulted in an average increase of 7 mg/L at different sample temperatures, and a decrease of an average of 4 mg/L at lower phosphoric acid concentrations and higher receiver volumes. When all three modifications are applied, the values increase by an average of 2 mg/L compared to the standard method. The difference compared to Paul's method is negligible at less than 1 mg/L. The influence of the modifications on the determination of total SO₂ is minimal. All modifications, individually and combined, resulted in an average deviation from the standard method of less than 3 mg/L. The difference compared to the Paul's method averages 7 mg/L. Furthermore, it was also tested that determining total SO₂ in one step or by determining free and bound SO₂ sequentially (free SO₂ and bound SO₂, the results added to give total SO₂) had no influence on the result of total sulfur dioxide. The maximum deviation was 4 mg/L, which corresponds to 1.7 % of the measured value. In relative terms, the highest deviation was 10 %, but this occurred at a very low measured value, where the deviation corresponded to only 0.5 mg/L. Various substances were also tested as a standard (K₂S₂O₅, Na₂S₂O₅, and Na₂SO₃), of which sodium disulfite proved to be the most practical due to its highest recovery and stability.

Projektleiterin: DI Stefanie Berghold BEd

DivMoSt - BioDiversitätsMonitoring von Streuobstflächen



Zusammenfassung

Der aktuelle Bestand an Streuobstbäumen in Österreich beruht vor allem auf Schätzungen. Daher sollte in diesem Projekt einerseits eine Methode zur flächenhaften Abgrenzung bzw. Ausweisung von Streuobstflächen entwickelt werden. Die in je zwei Landschaftsausschnitten der 23 für Streuobst repräsentativen Testgebieten (je $\geq 120 \text{ km}^2$) erhobenen Felddaten der Streuobstbestände, konnten mit Hilfe von verschiedensten Geodaten, multisaisonalen Satellitenbildzeitreihen und einem Klassifikationsverfahren aus dem Bereich des maschinellen Lernens zur Methodenentwicklung der automatisierten Erkennung von Streuobstflächen herangezogen werden. Erstmals wurde österreichweit Streuobstbestände mit einer einheitlichen Methode kartiert. Regional herrschen auf Grund des verschiedenen Engagements unterschiedliche Verhältnisse im Pflegezustand und in der Strukturvielfalt der Streuobstwiesen. Das finale Modell erreichte zufriedenstellende Genauigkeit bei der Streuobstbaumdetektion. Die Verifizierung mit unabhängigen Kartierungsdaten weist auf das enorme Potenzial einer derartigen Methode hin.

Andererseits konnten in Anlehnung an die bestehenden Biodiversitätsmonitorings Österreichs (ÖBM, BINATS, MOWI) zur Ergänzung des Biodiversitätsberichtes Indikatortiergruppen in einem definierten Teilbereich der Testgebiete anhand des Artenreichtums, der Bestände und/oder der Aktivität erhoben werden. Zur zukünftigen semi-automatisierten Erfassung ausgewählter Vogelarten wurde eine Erhebung mit Hilfe von Audiogeräten getestet. In nur einem Erhebungsjahr wurden insgesamt 458 Tierarten (321 Insekten-, 23 Fledermaus- und 114 Vogelarten) und 230 entomophile, blühende Pflanzenarten nachgewiesen. Die erhobenen Daten entsprechen 24 % der

österreichischen Heuschreckenarten, 30 % der Tagfalterarten, 32 % der Bienenarten, 50 % der regelmäßig in Österreich brütenden Vogelarten sowie 74 % der in Österreich nachgewiesenen Fledermausarten und zeigen somit den hohen Stellenwert von Streuobstwiesen auf. Die Erhebungen der Tiergruppen bewiesen die immense Wichtigkeit von Streuobstwiesen als hochwertige Lebensräume, die nicht nur als Heimat von „geschützten“ bzw. vom „Aussterben bedrohten“ Arten durchwegs schützens- und unterstützenswert sind.

DivMoSt - Biodiversity Monitoring of Orchard Landscapes

Summary

The current stock of meadow orchard trees in Austria is based primarily on estimates. Therefore, this project aimed to develop a method for the large-scale demarcation and designation of meadow orchards. The field data on meadow orchards collected in two landscape sections in each of the 23 test areas representative of meadow orchards (each $\geq 120 \text{ km}^2$) were used in conjunction with a wide variety of geodata, multi-seasonal satellite image time series and a classification procedure from the field of machine learning to develop a method for the automated detection of meadow orchards. For the first time, meadow orchards throughout Austria were mapped using a uniform method. Due to varying levels of commitment, there are regional differences in the condition and structural diversity of meadow orchards. The final model achieved satisfactory accuracy in meadow orchard tree detection. Verification with independent mapping data points to the enormous potential of such a method.

Furthermore, based on Austria's existing biodiversity monitoring programmes (ÖBM, BINATS, MOWI), indicator animal groups were surveyed in a defined sub-area of the test areas on the basis of species richness, populations and/or activity. A survey using audio equipment was tested for the future semi-automated recording of selected bird species. In just one survey year, a total of 458 animal species (321 insect species, 23 bat species and 114 bird species) and 230 entomophilous flowering plant species were recorded. The data collected corresponds to 24 % of Austrian grasshopper species, 30 % of butterfly species, 32 % of bee species, 50 % of bird species that regularly breed in Austria and 74% of bat species recorded in Austria, thus demonstrating the high value of meadow orchards. The surveys of animal groups proved the immense importance of meadow orchards as high-quality habitats that are not only worthy of protection and support as the home of 'protected' or 'endangered' species.

Projektleiterin: Mag. Martina Staples

Optimierung und Anpassung der FT-IR Kalibration des Gerätes Lyza 5000 der Firma Anton Paar an österreichische Weine



Zusammenfassung

FTIR-Systeme bieten eine schnelle Analytik von Erzeugnissen im Weinbereich (Most, Most in Gärung und Wein). Durch geringe Probenvorbereitung, die kurze Messdauer und die große Bandbreite an

relevanten Analyseparametern ist die Technologie eine relevante Analytik in der Weinbereitung und Weinanalytik. Die Etablierung eines neuen Systems erfordert einen genauen Abgleich der Analytik mit der Referenzanalytik. An der HBLAuBA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg wurde ein Feldtest durchgeführt, bei dem in Summe 420 Proben aus Most, Most in Gärung und Wein aufgeteilt in drei Zyklen mit dem FTIR-Gerät Lyza 5000 der Firma Anton Paar (Graz, Österreich) analysiert wurden und die Ergebnisse der Analyseparameter Glucose, Fructose, Titrierbare Säure und pH-Wert mit Referenzanalytik verglichen wurden. Zusätzlich wurden die Proben mit dem FTIR-Gerät Winescan 2 der Firma Foss GmbH (Hilleroed, Dänemark) analysiert. Die Auswertung der Daten wurde durch die Firma Anton Paar vorgenommen. Zum Zeitpunkt des Verfassens des Projektberichts sind die Daten aus Zyklus eins bereits analysiert. Für Wein konnten die Ergebnisse im Vergleich zur Referenz überzeugen, eine leichte Offsetkorrektur brachte für die vier Parameter die für Spezifikation erforderliche Robustheit. Für das Modell Most, welches für Most und Most in Gärung verwendet wird, gibt es Verbesserungspotential bezüglich Glucose und Fructose, aber vor allem die Streuung der Messwerte bei der titrierbaren Säure erfordert Verbesserungen.

Optimization and Adaptation of the FT-IR Calibration of the Lyza 5000 Device by Anton Paar for Austrian Wines

Summary

FTIR systems offer rapid analysis of products in the wine sector (must, must in fermentation and wine). Due to minimal sample preparation, short measurement times, and a wide range of relevant analytical parameters, this technology is a significant analytical tool in winemaking and wine analysis. Establishing a new system requires precise calibration of the analytical results with reference analyses. At the Federal College and Office for Viticulture and Pomology in Klosterneuburg, a field test was conducted in which a total of 420 samples of must, must in fermentation, and wine were analysed in three cycles using the Lyza 5000 FTIR instrument by Anton Paar GmbH (Graz, Österreich). The results for the analytical parameters glucose, fructose, titratable acidity, and pH were compared with reference analyses. Additionally, the samples were analysed using the Winescan 2 FTIR instrument by Foss GmbH (Hilleroed, Dänemark). Data evaluation was performed by Anton Paar GmbH. At the time of writing this project report, the data from cycle one has already been analysed. For wine, the results were convincing compared to the reference; a slight offset correction achieved the robustness required for specification for the four parameters. For the must model, which is used for must and must in fermentation, there is potential for improvement regarding glucose and fructose, but especially variability of titratable acidity values requires improvement.

Projektleiter: DI Doberer Michael BSc

Untersuchungen zur Stabilitätsverbesserung von Fruchtsäften



Zusammenfassung

Die wichtigsten Ergebnisse des Projekts wurden in acht Publikationen veröffentlicht.

1. Vorhersage der potenziellen Farbstabilität von Erdbeernektar mithilfe eines Stabilitätsvorhersagewertes (SPV)

Die Farbstabilität von 169 verschiedenen, im Labormaßstab hergestellten Erdbeernektarproben wurde über 12 Wochen gemessen. Um die Verbraucherakzeptanz zu festgelegten Zeitpunkten und damit die Haltbarkeit abzuschätzen, wurde ein Stabilitätsvorhersagewert (SPV) anhand der Farbkomponenten L^* , a^* und b^* am Produktionstag berechnet. Der SPV ist der erste einfach zu messende Wert, mit dem sich der Akzeptanzfaktor (AF) – ein Maß dafür, wie wahrscheinlich die Farbe eines Erdbeernektars von den Verbrauchern akzeptiert wird – nach 12 Wochen vorhersagen lässt. Er kann außerdem vorhersagen, wie viele Tage vergehen, bis die Farbe des Nektars nicht mehr akzeptabel ist, und somit die Haltbarkeit prognostizieren. Die SPV-Werte wurden auch für 21 industriell hergestellte Proben berechnet, und es zeigte sich, dass der SPV auch nach 12 und 36 Wochen den AF vorhersagen kann. SPV bietet erstmals eine schnelle und einfache Methode zur Untersuchung von Rohstoffen für die Nektarproduktion und kann daher von Produzenten zur Herstellung farbstabilerer Nektare und von Züchtern zur Entwicklung neuer Sorten eingesetzt werden. Zusätzlich wurde das Potenzial der Farbkomponente L^* und die Anthocyankonzentration zur Vorhersage der Farbstabilität untersucht.

2. Leitfähigkeit bei unterschiedlichen Frequenzen als Methode zur Unterscheidung des Reifegrades von Erdbeeren und Zusammenhang mit der Farbakzeptanz von Erdbeernektaren

Das PEF-Kontrollsystem konnte zur Unterscheidung des Reifegrades von Erdbeeren anhand des HLR-Wertes genutzt werden und stand somit in Zusammenhang mit der Farbstabilität. Allerdings lieferte die Leitfähigkeit keine zusätzlichen Informationen zur Farbstabilität, die über die bereits durch die Unterscheidung des Reifegrades anhand der Oberflächenfarbe ableitbaren Informationen hinausgingen.

3. Entwicklung von Anthocyanen nach der Erdbeerernte zur Verbesserung der Farbstabilität von Erdbeernektaren

Erdbeernektar weist eine höhere Farbstabilität auf, wenn er aus überreifen, dunkleren und rötlicheren Erdbeeren mit hohem Anthocyangehalt hergestellt wird. Es hat sich gezeigt, dass die Lagerung von Erdbeeren nach der Ernte diese Eigenschaften fördert. Diese Studie untersuchte die Anthocyanbildung in Erdbeeren nach der Ernte, um die Farbe und Farbstabilität von Nektar zu verbessern. Dies ist die erste Studie, die diese Entwicklung im Zusammenhang mit der Getränkeherstellung untersucht. Erdbeeren in fünf Reifestadien wurden vor der Nektarherstellung ein bzw. zwei Tage bei 20 °C gelagert. Der Anthocyangehalt des Nektars wurde mittels pH-Differenz-Methode bestimmt, und die Farbstabilität wurde über 12 Wochen anhand eines Verbraucherakzeptanzfaktors, abgeleitet aus den CIELAB-Farbkomponenten, verfolgt. Der Anthocyangehalt und die Farbstabilität korrelierten stark miteinander und waren beide vom Reifegrad abhängig. Bei unreifen Erdbeeren wurde ein stärkerer Anstieg beobachtet, während bei überreifen Proben nur eine geringe oder gar keine Verbesserung festzustellen war. Gelagerte, teilweise gefärbte Erdbeeren ergaben Nektare mit der gleichen Farbstabilität wie nicht gelagerte Erdbeeren normalen Reifegrades. Dadurch konnten Erdbeeren, die zuvor weder für den Frischverkauf noch für die Nektarproduktion geeignet waren, als Rohstoff für die Nektarherstellung verwendet werden, wodurch die Lebensmittelverschwendung reduziert wurde.

4. Farbstabilität und Aroma von Erdbeernektar: Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Reifegrad

Diese Studie untersuchte den Einfluss von Erdbeersorte, Erntezeitpunkt und Reifegrad auf die Aromakonzentration und das Aromaprofil sowie die Farbstabilität des daraus gewonnenen Nektars. Analysiert wurden Pürees von zwölf verschiedenen Sorten aus zwei Ländern, die mit, bzw. zu unterschiedlichen Reifegraden und Erntezeitpunkten geerntet wurden. Die Gehalte an Furaneol und Mesiuran wurden mittels Gaschromatographie mit Flammenionisationsdetektor (GC-FID) bestimmt, während die Konzentration von zwölf Aromastoffen, darunter Ester, C6-Verbindungen und Lactone, mittels Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS) ermittelt wurden. Die Farbstabilität des aus diesen Pürees hergestellten Nektars wurde über zwölf Wochen gemessen. Sowohl Farbe als auch Aroma wurden maßgeblich von der Erdbeersorte beeinflusst. Innerhalb der einzelnen Sorten wiesen

Nektare von überreifen Erdbeeren eine höhere Farbstabilität und höhere Konzentrationen an Aromastoffen auf als solche von reifen, früher geernteten Erdbeeren. Allerdings reagierten einige Sorten stärker auf den Erntezeitpunkt als auf den Reifegrad. Aromastoffe, die signifikant ($p < 0,05$) mit einer guten Farbe nach der Lagerung korrelierten, waren Furaneol, Ethylbutanoat, Hexanal, γ -Decalacton und γ -Dodecalacton sowie die Gesamtkonzentration der Aromastoffe. Lediglich die γ -Decalacton-Konzentration korrelierte signifikant mit der allgemeinen Farbstabilität des Nektars, was jedoch auf Sortenunterschiede zurückzuführen sein könnte.

5. Charakterisierung von Phenolverbindungen und Polysacchariden in Erdbeeren: Sorten- und Ernteeffekte und deren Korrelation mit der Nektarfarbstabilität

Die geringe Farbstabilität von Erdbeernektar während der Lagerung war die Ursache der Untersuchung von Polyphenolen und Polysacchariden in den Früchten und deren potenzieller Rolle für die Farbe nach der Verarbeitung in Abhängigkeit von Sorte, Reifegrad und Erntezeitpunkt. Die Sorte hatte einen signifikanten Einfluss sowohl auf die Polyphenole als auch auf die Zellwandpolysaccharide. Anthocyane und Proanthocyanidine (PACs), darunter Procyanidin und Propelargonidin, waren die Hauptpolyphenole in Erdbeeren. Reife und späte Ernte erhöhten den Anthocyangehalt und reduzierten den PAC-Gehalt, während die Veränderungen anderer Polyphenole gering waren. Die Zellwände bestanden hauptsächlich aus Cellulose, hochmethylierten Pektinen mit hohem Gehalt an Arabinan- und Galactan-Seitenketten sowie Xyloglucan. Reife und späte Ernte erhöhten den Verlust von Pektin-Seitenketten, wobei diese Effekte sortenabhängig waren. Überreife Proben aus späterer Ernte zeigten nach der Nektargewinnung eine höhere Farbstabilität. Erdbeeren mit einem hohen Gehalt an Anthocyanen, einem niedrigen Gehalt an PACs und Pektinen mit einem hohen Galactosegehalt wiesen eine höhere Farbstabilität auf.

6. Vergleich der Auswirkungen von Hochdruck-, gepulsten elektrischen Feldern- und Wärmebehandlungen auf die Qualitätsmerkmale von Himbeersaft

Himbeersaft ist ein nährstoffreiches Getränk, das aufgrund seiner hohen Konzentrationen an Anthocyanen, Vitamin C und flüchtigen Aromastoffen geschätzt wird, welche zu seinen gesundheitlichen Vorteilen und seinem sensorischen Reiz beitragen. Die Verarbeitungsmethoden können diese Qualitätsmerkmale jedoch erheblich beeinflussen. In dieser Studie wurden die Auswirkungen von thermischer Pasteurisierung (TT), Hochdruckbehandlung (HPP) und gepulsten elektrischen Feldern (PEF) – jeweils in zwei Intensitätsstufen – auf die physikalisch-chemischen und sensorischen Eigenschaften von Himbeersaft verglichen. Zu den untersuchten Parametern gehörten Farbe, Viskosität, Trübung, Bräunungsindex (BI), Anthocyanstabilität, Ascorbinsäuregehalt und flüchtige Aromastoffe. Thermische Behandlungen führten zu deutlichen Farbveränderungen, beschleunigten Bräunungsreaktionen und zum Abbau von Anthocyanen und blumigen Aromastoffen. Eine höhere Temperatur (80 °C) resultierte in der stärksten Bräunung und dem größten Farbverlust, was die sensorische Qualität beeinträchtigte. HPP-Behandlungen zeigten druckabhängige Effekte: Eine HPP-Behandlung mit niedriger Intensität verursachte aufgrund der Enzymaktivierung den höchsten BI, während eine HPP-Behandlung mit hoher Intensität die Bräunung dämpfte. Die Hochdruckbehandlung (HPP) reduzierte Viskosität und Trübung, vermutlich aufgrund des Pektinabbaus. Im Gegensatz dazu zeigten PEF-behandelte Proben nur minimale Farb- und Bräunungsveränderungen, wiesen aber – wahrscheinlich bedingt durch Temperaturspitzen während der Verarbeitung – die niedrigsten Ascorbinsäurewerte auf. Eine multifaktorielle Analyse identifizierte flüchtige Aromastoffe, insbesondere α -Ionon und β -Ionon, sowie Viskosität, Trübung und Bräunungsindex (BI) als die wichtigsten Unterscheidungsmerkmale zwischen den Behandlungen. Ascorbinsäure trug im Modell nicht wesentlich bei, was ihre begrenzte Rolle bei der Unterscheidung der Behandlungen unterstreicht. Die Ergebnisse legen nahe, dass die hochintensive PEF-Behandlung ein optimales Gleichgewicht zwischen Nährstoffgehalt und sensorischer Qualität bietet, während die TT- und HPP-Behandlungen optimiert werden müssen, um Qualitätsverluste zu minimieren.

7. Vergleichende Analyse von Aromastoffen und phenolischen Verbindungen in Erdbeernektar nach Behandlung mit äquivalenten thermischen, ohmschen, Hochdruck- und gepulsten elektrischen Feldern im Pilotmaßstab

Diese Studie untersucht die Auswirkungen von vier Konservierungsverfahren – thermische Pasteurisierung (TP), ohmsche Erhitzung (OH), Hochdruckbehandlung (HPP) und gepulste elektrische Felder (PEF) – auf das Aroma und die phenolischen Verbindungen von Erdbeernektar unter vergleichbaren Bedingungen der mikrobiellen Inaktivierung (5-log-Reduktion) in Pilotanlagen. Zusätzlich wurden die Veränderungen während einer 60-tägigen Lagerung bei 4 °C untersucht. HPP erwies sich als effektivste Methode zur Erhaltung der Aromastoffe mit Ausgangswerten von $5,29 \pm 0,03$ mg/L, die nahe an den Werten der unbehandelten Proben lagen. TP zeigte die geringste Erhaltung ($2,94 \pm 0,13$ mg/L). Während der Lagerung reduzierten sich die Aromastoffe in den HPP-behandelten Proben um 41,6 %, die Restkonzentrationen blieben jedoch nach der Lagerung im Vergleich zu den anderen Behandlungen am höchsten. Wichtige Aromamarker wie Mesifuran, Methyl- und Ethylbutyrat blieben in HPP- und PEF-behandelten Proben deutlich besser erhalten als in TP- und OH-behandelten Proben. Der Phenolgehalt zeigte einen ähnlichen Trend: Unmittelbar nach der Behandlung wiesen HPP- und PEF-Proben den höchsten Gesamtphenolgehalt (TPC) auf, darunter Anthocyane wie Pelargonidin-3-glucosid, das bis zu 81 % der Gesamtanthocyane ausmachte. Nicht-thermische Verfahren (HPP und PEF) bewahrten Phenole besser als TP, obwohl die Unterschiede zwischen den Behandlungen nach 60 Tagen Lagerung nicht mehr signifikant waren. OH zeigte eine mittlere Leistung aufgrund des gleichmäßigen Erhitzungsprozesses, der den thermischen Abbau minimierte. Insgesamt erwiesen sich nicht-thermische Verfahren als am effektivsten für die Erhaltung von Aroma und Phenolprofilen, gefolgt von OH, während TP die größten Verluste verursachte. Diese Ergebnisse unterstreichen das Potenzial nicht-thermischer und alternativer thermischer Technologien gegenüber der thermischen Pasteurisierung zur Erhaltung der sensorischen und ernährungsphysiologischen Qualität von Fruchgetränken.

8. Vergleich der Auswirkungen konventioneller und unkonventioneller Verarbeitungstechnologien auf wasserlösliche Vitamine und die Farbe in Erdbeernektar – eine Pilotstudie

Es wurde ein umfassender Vergleich der Auswirkungen konventioneller thermischer Verfahren (TT), Hochdruckbehandlung (HP), gepulster elektrischer Felder (PF) und ohmscher Erwärmung (OH) auf den Gehalt an wasserlöslichen Vitaminen und die Farbstabilität in Erdbeernektar durchgeführt. Der Ascorbinsäuregehalt (AA) stieg nach TT- bzw. PF-Behandlung um das 15- bzw. 9-fache an, bedingt durch das Aufbrechen der Zellen unter Hitzestress und die Freisetzung intrazellulärer AA. Der Dehydroascorbinsäuregehalt (DHA) veränderte sich nach TT- und PF-Behandlung nicht wesentlich, sank jedoch nach HP- und OH-Behandlung signifikant. Die TT-Behandlung führte zur höchsten Gesamterhaltung von Vitamin C. Die B-Vitamine blieben nach der Verarbeitung weitgehend unverändert, wobei der höchste Verlust von 34 % für Riboflavin in OH-behandelten Proben beobachtet wurde. Alle Verfahren führten zu einer vergleichbaren Farbstabilität nach der Verarbeitung.

Studies on the Improvement of the Stability of Fruit Juices

Summary

1. Prediction of the potential colour stability of strawberry nectar by use of a Stability Prediction Value (SPV)

The colour stabilities of 169 different samples of strawberry nectars produced on a lab-scale were measured over 12 weeks. To find a prediction for consumer acceptance at set times, and therefore a shelf-life estimation, a Stability Prediction Value (SPV) was calculated using colour components L^* , a^* and b^* on day of production. The SPV is the first easily measurable calculated value that can be used to predict the Acceptance Factor (AF) – a measure of how likely a strawberry nectar's colour is accepted by consumers – after 12 weeks. It also can predict how many days pass before a nectar's colour becomes unacceptable, thus giving a shelf-life prediction. The SPV values were also calculated for 21 samples produced industrially, and SPV was found to also predict AF after 12 and 36 weeks.

SPV, for the first time, gives a quick and simple method to screen raw materials for nectar production, and so could be used by producers to make more colour stable nectars, and breeders to guide development of cultivars. Additionally the potential of the colour component L^* , and the concentration of anthocyanins to predict colour stability was evaluated.

2. Conductivity at varying frequencies as a method for differentiating strawberry ripeness and association with colour acceptance of strawberry nectars

The PEF Control System could be used to differentiate ripeness of strawberries by HLR, and therefore was associated with colour stability. However, no additional information on colour stability was gained from conductivity beyond what could already be deduced from differentiating ripeness based on surface colour.

3. Strawberry Post-Harvest Anthocyanin Development to Improve the Colour Stability of Strawberry Nectars

Strawberry nectars have increased colour stability when produced from overripe, darker, and redder strawberries, with a high anthocyanin concentration. Nectars are frequently produced from strawberries rejected for fresh sale due to poor colour, which are insufficiently ripe to produce colour-stable nectars. This study investigated post-harvest anthocyanin development in strawberries to improve nectar colour and colour stability, which is the first time these developments were studied for beverage production. Strawberries at five ripeness stages were stored at 20 °C for 1 and 2 days prior to nectar production. The anthocyanin content of nectars was determined by a pH-differential method, and the colour stability was tracked for 12 weeks using a consumer Acceptance Factor, derived from CIELAB colour components. The anthocyanin content and colour stability were highly correlated, and both were dependent on ripening, with larger increases observed in underripe strawberries, and small to no improvement in overripe samples. Stored partially coloured strawberries produced nectars with equivalent colour stability to non-stored strawberries of normal ripeness. This allowed strawberries that were previously unsuitable for both fresh sale and nectar production to be used as a feedstock for nectar production, reducing food waste.

4. Strawberry Nectar Colour Stability and Aroma: Influence of Cultivar, Harvest Time and Ripening Stage

This study investigated the impact of cultivar, harvest time, and ripening stage of strawberries on their aroma concentration and profile, and colour stability of nectars produced from these strawberries. Purees from 12 different cultivars from two countries, collected at different ripening stages and harvest times, were analysed. Furaneol and mesifuran contents were analysed using a gas chromatography–flame ionisation detector (GC/FID), and gas chromatography–mass spectrometry (GC-MS) was used to determine the content of 12 aroma compounds, including esters, C6 compounds, and lactones. Nectars produced from these purees had their colour stability measured over 12 weeks. Both the colour and aroma were greatly influenced by strawberry cultivar. Within cultivars, nectars produced from strawberries that had been harvested overripe showed higher colour stability and higher concentrations of aroma compounds than those harvested ripe from an earlier harvest, although some cultivars were more affected by harvest time than ripening stage. Aroma compounds that correlated significantly ($p < 0.05$) with a good colour after storage included furaneol, ethyl butanoate, hexanal, γ -decalactone and γ -dodecalactone, as well as the total concentration of aroma compounds. Only γ -decalactone concentrations correlated significantly with overall nectar colour stability, although this could be due to cultivar effects.

5. Characterisation of phenolic compounds and polysaccharides in strawberry: Cultivar and harvest effects and their correlation with nectar colour stability

Low colour stability in strawberry nectar during storage led to the study of polyphenols and polysaccharides in fruit and their potential role in colour after processing in relation to cultivar, ripening stage and harvest time. Cultivar had a significant effect on both polyphenols and cell wall polysaccharides. Anthocyanins and proanthocyanidins (PACs), including procyanidin and propelargonidin, were the main polyphenols in strawberry. Ripening and late harvest increased anthocyanin contents and reduced PACs contents whereas changes in other polyphenols were minor. Cell walls were

mainly composed of cellulose, highly methylated pectins rich in arabinan and galactan side chains, and xyloglucan. Ripening and late harvest increased the loss of pectin side chains, yet these effects were cultivar-dependent. Overripe samples from late harvest exhibited greater colour stability after nectar production. Strawberries with a high content of anthocyanins, low content of PACs, and with pectins rich in galactose, were correlated with nectars of higher colour stability.

6. Comparing the impact of high pressure, pulsed electric field and thermal treatments on the quality attributes of raspberry juice

Raspberry juice is a nutrient-rich beverage valued for its high concentrations of anthocyanins, vitamin C, and volatile aroma compounds, which contribute to its health benefits and sensory appeal. However, processing methods can significantly impact these quality attributes. This study compared the effects of thermal pasteurization (TT), high-pressure processing (HPP), and pulsed electric fields (PEF), each at two intensity levels, on the physico-chemical and sensory properties of raspberry juice. Evaluated parameters included colour, viscosity, turbidity, browning index (BI), anthocyanin stability, ascorbic acid retention, and volatile aroma compounds. Thermal treatments caused significant colour changes, accelerating browning reactions and degrading anthocyanins and floral aroma compounds. Higher thermal treatment temperature (80 °C) resulted in the most pronounced browning and colour loss, reducing sensory quality. HPP treatments demonstrated pressure-dependent effects, with low-intensity HPP treatment causing the highest BI due to enzyme activation, while high-intensity HPP moderated browning. HPP also reduced viscosity and turbidity likely due to pectin degradation. In contrast, PEF-treated samples exhibited minimal changes in colour and browning but retained the lowest ascorbic acid levels, likely due to temperature spikes during processing. Multifactorial analysis identified volatile aroma compounds, particularly α ionone and β ionone, along with viscosity, turbidity, and BI, as the key differentiating factors among treatments. In particular, ascorbic acid was not a primary contributor to the model, highlighting its limited role in treatment differentiation. The findings suggest that high-intensity PEF treatment offers the appropriate balance between nutrient retention and sensory quality, while TT and HPP treatments require optimization to minimize quality losses. ---

7. Comparative analysis of aroma and phenolic compounds in strawberry nectar subjected to equivalent thermal, ohmic heating, high pressure, and pulsed electric fields processes at pilot scale

This study investigates the effects of four preservation treatments: thermal pasteurization (TP), ohmic heating (OH), high-pressure processing (HPP), and pulsed electric fields (PEF), on the aroma and phenolic compounds of strawberry nectar, under equivalent microbial inactivation conditions (5-log reduction) on pilot-scale systems. Changes during 60 days of storage at 4 °C were also evaluated. HPP was the most effective method for retaining aroma compounds, with initial levels of 5.29 ± 0.03 mg/L, close to the untreated samples, while TP showed the lowest retention (2.94 ± 0.13 mg/L). During storage, HPP-treated samples had a 41.6 % reduction in aroma compounds but still the highest remaining concentrations after storage compared to the other treatments. Key aroma markers, such as mesifurane, methyl and ethyl butyrate, were significantly better preserved in HPP and PEF-treated samples compared to TP and OH. Phenolic content followed a similar trend: immediately after treatment, HPP and PEF-treated samples exhibited the highest total phenolic content (TPC), including anthocyanins like pelargonidin-3-glucoside, which constituted up to 81 % of total anthocyanins. Non-thermal methods (HPP and PEF) preserved phenolics better than TP, although differences between treatments were not significant after 60 days of storage. OH demonstrated intermediate performance due to its uniform heating process that minimized thermal degradation. Overall, non-thermal methods emerged as the most effective for preserving both aroma and phenolic profiles, followed by OH, while TP resulted in the greatest losses. These findings highlight the potential of non-thermal and alternative thermal technologies over thermal pasteurization to maintain the sensory and nutritional quality of fruit-based beverages.

8. Comparing the impact of conventional and non-conventional processing technologies on water-soluble vitamins and color in strawberry nectar – a pilot scale study

A comprehensive comparison was conducted on the effect of conventional thermal processing (TT), high-pressure processing (HP), pulsed electric field (PF), and ohmic heating (OH) on water-soluble vitamins and color retention in strawberry nectar. The ascorbic acid (AA) content increased by 15- and 9-fold after TT and PF treatment, respectively, due to rupturing of cells under heat stress and release of intracellular AA. Dehydroascorbic acid (DHA) content did not change considerably after TT and PF treatment but significantly decreased after HP and OH treatment. TT treatment offered the highest total vitamin C retention. The B vitamins remained largely unchanged after processing, with the highest loss of 34 % for riboflavin in OH-treated samples. All the technologies resulted in similar colour retention after processing. The study concludes with a standardized comparison of mainstream preservation technologies using pilot-scale equipment.

Projektleiter: HR DI Dr. Manfred Gössinger

Evaluierung der Etablierung der bei der Rebenpflanzung beigegebenen Mykorrhizapilze an den Rebwurzeln und Evaluierung von deren Wirkung auf die generative und vegetative Leistung der Reben



Zusammenfassung

Die Reben sind im Zuge der klimatischen Veränderungen mit Hitzeperioden, Trockenphasen und Starkregenereignissen zunehmend extremen Witterungssituationen ausgesetzt. Diese Umweltbedingungen beeinflussen nicht nur das vegetative und generative Wachstum der Reben, sondern auch die Zusammensetzung und Funktion des Bodenmikrobioms. Um die Resilienz der Reben unter solchen Bedingungen zu verbessern, rücken biotische Faktoren wie Mykorrhiza-Pilze stärker in den Fokus der Forschung. Mit dem Ziel, die Reben resilienter zu machen, wurden unter diesen Bedingungen im Freiland die Etablierung und mögliche positive sowie negative Auswirkungen der Applikation eines kommerziellen Mykorrhiza-Bodenpilzpräparates an den Rebwurzeln untersucht. Die Versuche wurden über mehrere Vegetationsperioden hinweg durchgeführt und kombinierten mikroskopische Analysen der Wurzelbesiedelung mit molekularbiologischen Methoden zur Charakterisierung des Wurzel- und Rhizosomenmikrobioms, sowie weinbauliche Methoden zur Evaluierung von Effekten auf die generative und vegetative Entwicklung der Reben. Ein Fokus lag dabei auf der natürlichen Mykorrhiza-Inokulation sowie auf der Rolle funktionell relevanter mikrobieller Gruppen wie Arbuskulärer Mykorrhizapilze (AMF), Sordariomycetes, Dothideomycetes, Orbilomycetes und der bakteriellen Klasse Blastocatellia. Die Ergebnisse zeigten, dass eine natürliche Mykorrhizabesiedelung unter geeigneten Bedingungen effizient stattfinden konnte, allerdings mit teils stark unterschiedlicher Ausprägung je nach Lokalisation und Jahr. Die Anwendung des Präparates führte in manchen Fällen zu einer erhöhten Besiedelung, in anderen zu keiner signifikanten Veränderung. Besonders auffällig war der Rückgang bestimmter Gruppen wie Blastocatellia im Jahr 2025, die zuvor in natürlich inokulierten Reben nachgewiesen worden waren. Diese Veränderungen warfen Fragen hinsichtlich der Stabilität und Funktionalität mikrobieller Netzwerke im Rebrhizosphärenraum auf, insbesondere unter Stressbedingungen. Bei den vegetativen weinbaulichen Parametern zeigte die Mykorrhizapräparatbeigabe während der Pflanzung weder Effekte auf die Triebblängen der Reben am Ende des Jahres

der Pflanzung noch auf die im vierten und fünften Standjahr ermittelten Schnittholzgewichte. Ebenso konnten bei den im vierten und fünften Standjahr ermittelten generativen Parametern Traubengewicht und Beerengewicht sowie bei den Gehalten an Zucker, Säure, Stickstoff, Kalium, Magnesium und Natrium und beim pH-Wert im Most keine signifikanten Effekte der zum Zeitpunkt der Pflanzung erfolgten Mykorrhizapräparatbeigabe beobachtet werden. Lediglich der Ertrag war in einem Jahr bei den Reben mit Mykorrhizabeigabe signifikant erhöht. Keine Effekte waren auf die Gehalte an Haupt- und Spurennährstoffen in den Blättern der Reben im vierten und fünften Standjahr erkennbar. Die Ergebnisse zeigten also, dass aufgrund der bestehenden, guten natürlichen Mykorrhizasiedlung kein zusätzlicher weinbaulicher Nutzen durch die Beigabe des kommerziellen Mykorrhiza-Bodenpilzpräparats erzielt werden konnte. Daraus kann geschlossen werden, dass aufgrund der am Versuchsstandort durchgeführten fachgerechten Bodenpflege mit Gründüngung und organischer Düngung in den Fahrgassen sowie gezielter sachgerechter Bodenbearbeitung im Unterstockbereich eine sehr gute Bodenfruchtbarkeit vorhanden war. Insgesamt verdeutlichten die Daten, dass natürlich etablierte Mykorrhizasysteme eine deutlich höhere funktionelle Pilzdiversität und ökologische Komplexität aufwiesen als kommerziell inokulierte Varianten und dass die technische Mykorrhizainokulation nicht zu einer erfolgreichen Etablierung ökologisch funktionaler Pilzgemeinschaften geführt hatte. Das standortangepasste beziehungsweise am Standort bereits gewachsene System hatte offenbar eine größere Diversität und Stabilität gefördert. Die Studie lieferte somit wichtige Einblicke in die potenzielle Nutzung von Mykorrhizapilzen. Sie zeigte aber auch die Komplexität mikrobieller Interaktionen auf, die je nach Standortbedingungen unterschiedlich verlaufen können. Die Kombination aus mikroskopischen, molekularbiologischen, ökologischen und weinbaulichen Ansätzen erlaubte eine differenzierte Bewertung des Einsatzes kommerzieller Mykorrhizapräparate im Weinbau.

Evaluation of the establishment of mycorrhizal fungi applied during vine planting on the vine roots and assessment of their effect on the generative and vegetative performance of the vines

Summary

In the wake of climate change, with heat waves, droughts and heavy rainfall, vines are increasingly exposed to extreme weather conditions. These environmental conditions do not only influence the vegetative and generative growth of the vines, but also the composition and function of the soil microbiome. In order to improve the resilience of vines under such conditions, biotic factors such as mycorrhizal fungi are becoming the focus of research. With the aim of making the vines more resilient, the establishment and possible positive and negative effects of applying a commercial mycorrhizal soil fungus preparation to the vine roots were investigated under these conditions in the field. The experiments were conducted over several growing seasons and combined microscopic analyses of root colonisation with molecular biological methods to characterise the root and rhizome microbiome, as well as viticultural methods to evaluate effects on the generative and vegetative development of the vines. One focus was on natural mycorrhizal inoculation and the role of functionally relevant microbial groups such as arbuscular mycorrhizal fungi (AMF), Sordariomycetes, Dothideomycetes, Orbilomycetes and the bacterial class Blastocatellia. The results showed that natural mycorrhizal colonisation could occur efficiently under suitable conditions, but with varying degrees of intensity depending on location and year. In some cases, the application of the preparation led to increased colonisation, while in others there was no significant change. What was particularly striking, was the decline in certain groups such as Blastocatellia in 2025, which had previously been detected in naturally inoculated vines. These changes raised questions regarding the stability and functionality of microbial networks in the vine rhizosphere, especially under stress conditions. In terms of vegetative viticultural parameters, the addition of mycorrhizal preparations during planting had no effect on the shoot length of the vines at the end of the planting year or on the pruning

wood weights determined in the fourth and fifth years. In terms of generative aspects, no significant effects of the mycorrhizal preparation added at the time of planting were observed in the parameters determined in the fourth and fifth years of growth, namely grape weight and berry weight, as well as in the sugar, acid, nitrogen, potassium, magnesium and sodium content and pH value of the must. Only yield was significantly higher in one year for the vines with mycorrhizae added. No effects were observed on the levels of major and trace nutrients in the leaves of the four- and five-year-old vines. The results showed that, due to the existing good natural mycorrhizal colonisation, no additional viticultural benefits could be achieved by adding the commercial mycorrhizal soil fungus preparation. Therefore it can be concluded that the soil fertility was very good due to the professional soil management in the interrows carried out at the trial site with green manure and organic fertilisation and due to the targeted, appropriate soil cultivation in the under-vine areas. Overall, the data showed that naturally established mycorrhizal systems had significantly higher functional fungal diversity and ecological complexity than commercially inoculated variants, and that technical mycorrhizal inoculation had not led to the successful establishment of ecologically functional fungal communities. The system, which was adapted to the location or had already grown there, had apparently promoted greater diversity and stability. Thus this study provided important insights into the potential use of mycorrhizal fungi. However, it also highlighted the complexity of microbial interactions, which can vary depending on site conditions. The combination of microscopic, molecular biological, ecological and viticultural approaches enabled a differentiated assessment of the use of commercial mycorrhizal preparations in viticulture.

Projektleiter: HR Dipl.-Ing. Martin Mehofer, BEd

Einfluss prozessoptimierender Maßnahmen auf die Qualität von Obstwein



Zusammenfassung

Mit der 2014 herausgegebenen Obstweinverordnung und der damit einhergehenden Einführung des Qualitätsobstweines stiegen die Anforderungen an die Produktion von Obstwein und ein Grundmaß an Qualität wurde österreichweit angelegt. Ziel dieses Projektes war es, prozessoptimierende Maßnahmen zur Verbesserung der Qualität von Obstwein zu untersuchen. Dafür wurde der Einfluss von Hefe in Kombination mit unterschiedlichen Nährstoffen und Gärtemperaturen untersucht. Sowohl analytische als auch sensorische Untersuchungen veranschaulichten die Vor- und Nachteile der angewandten Methoden. Weiters wurde der Einfluss der Maischestandzeit bei unterschiedlichen Temperaturen, der Zugabe von Reduktionsmitteln und Altmust sowohl auf den Gärverlauf, als auch auf die sensorischen Parameter und somit die Qualität des Endproduktes untersucht. Bei 10 verschiedenen Reinzuchthefen unterschiedlichen Nährstoffbedarfs wurde anhand eines Nährstoffes untersucht, ob eine Überdosierung zu positiven Ergebnissen führt. Die erhöhte Nährstoffgabe, um den im Vergleich zu Weintrauben geringeren YAN-Gehalt bei Äpfeln, der essentiell für die Ernährung der Hefe ist, auszugleichen, führte nur zu geringfügigen Unterschieden im Gärverlauf. Ein Teil des verabreichten Ammoniums konnte jedoch, wie Analysen der fertigen Moste zeigten, nicht verwertet werden. Durch höhere Gärtemperaturen könnte hier ein zeitlich limitierender Faktor zur Aufnahme ge-

schaffen worden sein. Die Sensorik des Obstweins wird daher sowohl durch den Restgehalt an Ammonium im Produkt, als auch durch die höhere Gärtemperatur beeinflusst. Um die Stilistik und Qualität bei niederen Gärtemperaturen in Abhängigkeit vom Nährstoffangebot zu prüfen, wurden Apfelweine mit drei verschiedenen Hefen und unterschiedlich dosiertem Nährstoff vergoren. Es zeigte sich ein Einfluss des Gärverlaufes bei niedrigen Temperaturen. Je nach Hefecharakteristik förderte bzw. hemmte die vermehrte Nährstoffzugabe die positive Aromaproduktion.

Je nach angegebenen Nährstoffbedarf und Temperaturoptimum der Hefe konnten sowohl die erhöhte Gabe, als auch die verschiedenen Gärtemperaturen Vor- und Nachteile bringen. Bei den insgesamt 12 verschiedenen Hefen, die verwendet wurden, welche unterschiedlichen Nährstoffbedarf hatten, konnten in Abhängigkeit von der verwendeten Nährstoffkonzentration und den sensorisch beurteilten Parametern Unterschiede festgestellt werden. Weiters wurde der Einfluss von (Kalt)maceration, Almost- und Reduktionsmittelzugabe auf die Qualität von Obstweinen untersucht. Sowohl der Einfluss von Almostzugabe, als auch die gewählte Gärtemperatur haben signifikanten Einfluss auf die Sensorik. Bei höherer Gärtemperatur scheint eine vermehrte Almostzugabe vorteilhaft. Diese führte zu ähnlichen sensorischen Beurteilungen wie bei kühl vergorenen Obstweinen.

Im Laufe der Projektjahre wurden eine Vielzahl an Versuchen, vor allem im Zuge von Schülerdiplomarbeiten, die thematisch an das Projekt angelehnt waren, durchgeführt. Neben Anwendung von Verfahren wie „sur lie“ oder „sur quatre“, wurden auch Birnenmoste aus selektierten Mosthefen hergestellt. Die prozessoptimierenden Maßnahmen, die hier untersucht wurden, finden nicht nur in der „klassischen“ Obstweinproduktion Platz, sondern werden auch in Neuerungen angewendet.

The Impact of Process Optimisation Measures on the Quality of Fruit Wine

Summary

With the Fruit Wine regulation issued in 2014 and the accompanying introduction of quality fruit wine, the requirements for fruit wine production increased and a basic standard of quality was established throughout Austria. The aim of this project was to investigate process optimisation measures to improve the quality of fruit wine. To this end, the influence of yeast in combination with different nutrients and fermentation temperatures was investigated. Both analytical and sensory tests illustrated the advantages and disadvantages of the methods used. Furthermore, the influence of cold maceration at different temperatures, the addition of reducing agents and old fruit wine on the fermentation process as well as on the sensory parameters and thus the quality of the end product were investigated. Ten different pure yeast cultures with different nutrient requirements were used to investigate whether an overdose of a nutrient would lead to positive results. The increased nutrient supply to compensate for the lower YAN content in apples compared to grapes, which is essential for yeast nutrition, led to only minor differences in the fermentation process. However, analyses of the finished musts showed that some of the administered ammonium could not be utilised. Higher fermentation temperatures may have created a time-limiting factor for absorption. Both, the residual ammonium content in the product and the higher fermentation temperature influence the sensory properties of the fruit wine. In order to test the style and quality at low fermentation temperatures depending on the nutrient supply, ciders were fermented with three different yeasts and varying doses of nutrients. The fermentation process at low temperatures was found to have an influence. Depending on the yeast characteristics, the increased addition of nutrients either promoted or inhibited the production of positive aromas. Depending on the specified nutrient requirements and optimum temperature of the yeast, the increased dosage and the different fermentation temperatures could have advantages and disadvantages. With a total of 12 different yeasts used, each with different nutrient requirements, differences were observed depending on the nutrient concentration used and the sensory parameters assessed. Furthermore, the influence of (cold) maceration, the addition of old fruit wine and reducing agents on the quality of fruit wines were investigated. The influence of old fruit wine addition and the selected fermentation temperature have a significant impact on the sensory properties. At higher fermentation temperatures, increased

old fruit wine addition appears to be advantageous. This led to sensory evaluations similar to those of cool-fermented fruit wines. Over the course of the project, a large number of experiments were carried out, primarily as part of student diploma theses related to the project. In addition to using methods such as 'sur lie' or 'sur quatre', pear fruit wines were also produced from selected fruit wine yeasts. The process optimisation measures investigated here are not only used in 'classic' fruit wine production, but are also applied in innovations.

Projektleiterin: Mag. Martina Staples

Entwicklung analytischer Techniken zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels TQM



Zusammenfassung

Im Rahmen des Projekts zur Entwicklung analytischer Techniken zur Bestimmung von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels TQMS wurden moderne Verfahren zur Identifizierung, Quantifizierung und Bewertung von Rückständen umfassend untersucht. Einen zentralen Beitrag lieferten dabei die Arbeiten von Philipp et al. (2021) sowie Proshkina (2024), die komplementäre Aspekte des Themas beleuchten und zusammen eine belastbare Grundlage für die methodische Weiterentwicklung darstellen. Ausgangspunkt des Projekts war die Tatsache, dass Rückstände in agrarischen Produkten zwar überwiegend unterhalb gesetzlicher Grenzwerte liegen, jedoch vereinzelt erhöhte Einzelrückstände auftreten, was sowohl analytische Präzision als auch technologische Maßnahmen erforderlich macht. Die Triple-Quadrupol-Massenspektrometrie wurde aufgrund ihrer hohen Selektivität und Sensitivität als Referenzmethode etabliert.

Parallel dazu wurde eine QuEChERS-basierte Probenvorbereitung, wie sie in der Arbeit von Proshkina (2024) entwickelt und validiert wurde, für die Bestimmung stickstoffhaltiger Fungizide adaptiert. Diese Methode zeigte niedrige Nachweisgrenzen, hohe Wiederholbarkeit und ein robustes Verhalten gegenüber komplexen Matrices, wobei insbesondere die Temperaturempfindlichkeit einiger Wirkstoffe wie Captan berücksichtigt werden musste. Für thermisch instabile Substanzen wie Mancozeb und Dithianon bestätigten die Ergebnisse Proshkinas, dass GC-NPD-basierte Verfahren nicht ausreichend sind und LC- oder TQMS-basierte Alternativen erforderlich bleiben.

Der technologische Teil des Projekts stützte sich wesentlich auf die Untersuchung von Philipp et al. (2021), die in einem modellhaften Ansatz zeigten, wie Weiß- und Rotwein nach dem Eintrag definierter Mengen an Pflanzenschutzmittelrückständen durch unterschiedliche Schönungsmittel behandelt werden können. Aktivkohlen erreichten dabei die stärkste Reduktionswirkung, gingen jedoch mit deutlichen Aromaverlusten einher. Bentonit zeigte nur begrenzte Wirksamkeit, während Mischpräparate aus Kohle und Bentonit sowie Hefezellwandprodukte moderate Reduktionen bei gleichzeitig geringerem Aromaschaden ermöglichten. Besonders hervorzuheben sind pflanzliche Faserstoffe, die laut Philipp und Kollegen eine vielversprechende Balance aus Rückstandsreduktion und Erhalt des sensorischen Profils bieten und damit eine relevante Option für die praktische Anwendung darstellen. Insgesamt ergab sich durch die Zusammenführung der analytischen Erkenntnisse aus Proshkina (2024) und den technologischen Evaluierungen aus Philipp et al. (2021) ein umfassendes, methodisch geschlossenes Bild. Es wurde deutlich, dass moderne TQMS-Systeme weiterhin den

Goldstandard der Rückstandsanalytik darstellen, während optimierte QuEChERS-GC-Verfahren eine kosteneffiziente Ergänzung darstellen, sofern die Zielsubstanzen strukturell geeignet sind. Zugleich zeigt die Arbeit von Philipp et al., dass gezielte önologische Maßnahmen einen wirksamen Beitrag zur Minimierung unerwünschter Rückstände leisten können. Damit liefert das Projekt sowohl methodisch als auch technologisch fundierte Ansätze, um Rückstände in Lebensmitteln präzise zu erfassen und praxisgerecht zu reduzieren.

Development of analytical techniques for the determination of pesticide residues using TQM

Summary

As part of the project on the development of analytical techniques for the determination of pesticide residues using TQMS, modern methods for the identification, quantification, and evaluation of residues were comprehensively investigated. A central contribution was provided by the works of Philipp et al. (2021) and Proshkina (2024), which illuminate complementary aspects of the topic and together form a robust foundation for further methodological advancements. The starting point of the project was the observation that residues in agricultural products generally remain below legal limits, yet occasionally elevated individual residues occur, which necessitates both analytical precision and targeted technological measures. Triple-quadrupole mass spectrometry was established as the reference method due to its high selectivity and sensitivity.

In parallel, a QuEChERS-based sample preparation approach, as developed and validated by Proshkina (2024), was adapted for the determination of nitrogen-containing fungicides. This method demonstrated low detection limits, high repeatability, and robust performance in complex matrices, while particular attention had to be given to the temperature sensitivity of certain compounds such as captan. For thermally unstable substances such as mancozeb and dithianon, Proshkina's findings confirmed that GC-NPD-based procedures are insufficient, and LC- or TQMS-based alternatives remain necessary.

The technological component of the project drew heavily on the investigation by Philipp et al. (2021), who demonstrated in a model study how white and red wines behave when treated with different fining agents after the intentional addition of defined amounts of pesticide residues. Activated charcoals achieved the strongest reduction effects, although accompanied by significant aroma losses. Bentonite showed only limited effectiveness, while mixed preparations of charcoal and bentonite as well as yeast cell wall products enabled moderate reductions with comparatively lower aromatic impairment. Particularly noteworthy are plant-based fiber materials which, according to Philipp and colleagues, offer a promising balance between residue reduction and preservation of the wine's sensory profile, making them a relevant option for practical application.

Overall, the integration of analytical insights from Proshkina (2024) and the technological evaluations from Philipp et al. (2021) resulted in a comprehensive and methodologically coherent picture. It became evident that modern TQMS systems continue to represent the gold standard in residue analysis, while optimized QuEChERS-GC approaches offer a cost-efficient complement when the target compounds are structurally suitable. At the same time, the work of Philipp et al. demonstrates that targeted oenological measures can contribute effectively to the reduction of unwanted residues. Thus, the project provides sound methodological and technological strategies for accurately detecting and practically reducing pesticide residues in food products.

Philipp, C., Eder, P., Hartmann, M., Patzl-Fischerleitner, E., & Eder, R. (2021). Plant fibers in comparison with other fining agents for the reduction of pesticide residues and the effect on the volatile profile of Austrian white and red wines. *Applied Sciences*, 11(12), 5365.

<https://doi.org/10.3390/app11125365>

Proshkina, I. (2024). Analysis of pesticides using QuEChERS technique for sample preparation and GC-NPD (Master's thesis) Schreiner, M., Philipp, Ch. (eds.). University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna.

Projektleiter: DI Dr. Christian Philipp

Bilateral mit Serbien: Entwicklung neuartiger funktioneller probiotischer Fruchtsaftgetränke



Zusammenfassung

Im Rahmen des bilateralen Projekts „**Entwicklung neuartiger funktioneller probiotischer Fruchtsaftgetränke**“ mit Serbien wurden pflanzliche Rohstoffe gezielt hinsichtlich ihres funktionellen Potenzials und ihrer technologischen Eignung für probiotische Getränke untersucht.

Ein Schwerpunkt lag auf der umfassenden Charakterisierung von Apfelsorten (*Malus domestica*) in Bezug auf ihr Polyphenolprofil, ihre Zucker- und Säurezusammensetzung sowie ihre antioxidative Kapazität. Dabei konnten signifikante sortenspezifische Unterschiede in Gehalt und Zusammensetzung bioaktiver Verbindungen – insbesondere Flavanole, Phenolsäuren und Quercetin-Derivate – nachgewiesen werden. Die antioxidative Aktivität wurde mittels DPPH- und FRAP-Assays bestimmt und durch chemometrische Verfahren wie Hauptkomponentenanalyse und künstliche neuronale Netze modelliert, um den Beitrag einzelner phenolischer Komponenten zur Gesamtantioxidationsleistung zu quantifizieren (Cvetković et al., 2025) Literatur, wo?. Die Ergebnisse zeigen, dass nicht nur der Gesamtphenolgehalt, sondern insbesondere das qualitative Zusammenspiel einzelner Inhaltsstoffe das funktionelle Potenzial von Fruchtsäften bestimmt.

Ein weiterer Schwerpunkt betraf die technologische und funktionelle Aufwertung pflanzlicher Nebenprodukte am Beispiel von Kürbispürees (*Cucurbita moschata* und *C. pepo* var. *styriaca*) durch kombinierte thermische Behandlung und Milchsäuregärung mit *Pediococcus pentosaceus*. Die Prozesskombination führte zu signifikanten Veränderungen der Partikelstruktur, der rheologischen und texturalen Eigenschaften sowie zu einer verbesserten Retention von β -Carotin. Darüber hinaus konnten mittels Raman-Mikrospektroskopie behandlungs- und sortenspezifische Unterschiede in der Carotinoid- und Zellwandstruktur nachgewiesen werden (Cvetković et al., 2026) Literatur, wo?.

Insgesamt zeigen die Ergebnisse, dass die gezielte Auswahl polyphenolreicher Rohstoffe sowie fermentative Prozessstrategien eine wissenschaftlich fundierte Basis für die Entwicklung neuartiger, antioxidativ wirksamer und probiotischer Fruchtsaft- und Pflanzengetränke bilden.

Bilateral cooperation with Serbia: Development of innovative functional probiotic fruit juice beverages

Summary

Within the framework of the bilateral project with Serbia entitled “Development of novel functional probiotic fruit beverages,” plant-based raw materials were systematically investigated with regard to their functional potential and technological suitability for probiotic beverage development.

One focus was placed on the comprehensive characterization of apple cultivars (*Malus domestica*) in terms of their polyphenol profiles, organic acid and sugar composition, and antioxidant capacity. Significant cultivar-dependent differences were identified in both the content and composition of bioactive compounds, particularly flavanols, phenolic acids, and quercetin derivatives. Antioxidant activity was evaluated using DPPH and FRAP assays and further modeled using chemometric approaches, including principal component analysis and artificial neural networks, to quantify the contribution of individual phenolic compounds to overall antioxidant performance (Cvetković et al., 2024). The results demonstrate that not only total phenolic content but also the qualitative composition and interactions among specific compounds determine the functional potential of fruit juices.

A second focus addressed the technological and functional valorization of plant by-products using pumpkin purees (*Cucurbita moschata* and *Cucurbita pepo* var. *styriaca*) subjected to combined thermal processing and lactic acid fermentation with *Pediococcus pentosaceus*. This process combination induced significant modifications in particle structure, rheological and textural properties, and improved β -carotene retention. Raman microspectroscopy further revealed treatment- and cultivar-specific differences in carotenoid-related and cell wall structures (Cvetković et al., 2026). Literatur, wo?

Overall, the findings demonstrate that the targeted selection of bioactive-rich raw materials combined with fermentation-based processing strategies provides a scientifically sound basis for the development of innovative antioxidant-rich and probiotic fruit- and plant-based beverages.

Cvetković, B., Bajić, A., Belović, M., Pezo, L., Dragojlović, D., Šimurina, O., Philipp, Ch. & Eder, R. (2024): Assessing antioxidant properties, phenolic compound profiles, organic acids, and sugars in conventional apple cultivars (*Malus domestica*): A chemometric approach. *Foods*, 13(14), 2291.

Cvetković, B., Belović, M., Pećinar, I., Bajic, A., Pezo, L., Varga, A., Philipp, Ch. & Eder, R. (2026): Physicochemical and Structural Characterisation of Thermally Processed and Fermented Pumpkin Purees: A Sustainable Approach to Pulp Utilisation

Projektleiter: DI Dr. Christian Philipp

„Cool Climate“ Sauvignon Blanc: Wechselwirkung zwischen Hefepopulation, chemischer Zusammensetzung und Weinauthentizität



Zusammenfassung

Sauvignon Blanc zählt zu den international bedeutendsten Weißweinsorten und weist ein komplexes Aromaprofil auf, das sich aus Methoxypyrazinen sowie flüchtigen Thiolen zusammensetzt. Schwerpunkt dieser Arbeit war die Detektion der flüchtigen Thiole. Diese Aromastoffe gelten insbesondere in kühlem Klima als prägende Leitsubstanzen. Die Aromenvielfalt wird jedoch nicht ausschließlich durch das Traubenmaterial bestimmt, sondern in wesentlichem Maße durch die Hefepopulationen, die während der alkoholischen Gärung aktiv sind. Gleichzeitig spielen antioxidative Faktoren wie Glutathion eine Schlüsselrolle, da Thiole aufgrund ihrer reaktiven SH-Gruppe stark oxidationsempfindlich sind. Das Projekt umfasste drei methodische Schwerpunkte:

- (1) mikrobiologische Analysen der Hefepopulationen in Südafrika und Österreich unter Verwendung moderner Hochdurchsatzsequenzierung (Philipp et al., 2021)
- (2) die Etablierung und Validierung einer GC-MS/MS-Methode zur quantitativen Bestimmung der drei wesentlichen polyfunktionalen Thiole (4MSP, 3SH, 3SHA) (Sezer et al., 2026)
- (3) Vinifikationsversuche zu Glutathion–Thiol-Wechselwirkungen. Ergänzend wurden sensorische Panels eingesetzt, um analytische Unterschiede sensorisch zu bestätigen (Schruiff, 2025).

Die mikrobiologischen Untersuchungen zeigten markante Unterschiede zwischen Regionen und Vinifikationsstrategien. Spontangärungen wiesen eine signifikant höhere Biodiversität auf, während Reinzuchtheffen schnell dominierende Populationen bildeten. Diese Unterschiede spiegelten sich klar in den Aromaergebnissen wider. Die GC-MS/MS-Analysen belegten eine deutliche Abhängigkeit der Thiolkonzentrationen von der Hefestammwahl und vom Vorhandensein reduzierender Systeme wie Glutathion. Besonders 3SH wurde durch Glutathionzugabe stabilisiert. Die sensorischen Daten bestätigten diese analytischen Befunde, insbesondere erhöhte tropische Fruchtaromen in Varianten mit stabilisierten Thiolwerten.

Die umfassenden Ergebnisse zeigen, dass die Sortentypizität von Sauvignon Blanc wesentlich durch mikrobielle und chemische Faktoren beeinflusst wird. Die Biodiversität der Hefepopulationen und das Vorhandensein antioxidativer Stoffe wie Glutathion bestimmen sowohl die Freisetzung als auch die Stabilität thioltypischer Aromakomponenten. Die entwickelten Methoden bieten eine verlässliche Grundlage für künftige Forschungsarbeiten und ermöglichen eine gezielte Steuerung der Aromausprägung. Das Projekt liefert wertvolle Erkenntnisse für die önologische Praxis und stärkt das Verständnis für die Produktionsbedingungen in kühleren Klimata oder das Selbstverständnis der Region.

“Cool Climate” Sauvignon Blanc: The Interplay between Yeast Populations, Chemical Composition, and Wine Authenticity

Summary

Sauvignon Blanc is among the internationally most significant white grape varieties and is characterized by a complex aroma profile composed of methoxypyrazines and volatile thiols. The primary focus of this work was the detection and characterization of volatile thiols. These aroma compounds are considered key impact molecules, particularly in cool-climate regions. However, aromatic diversity is not determined solely by the grape material; it is also strongly influenced by the yeast populations active during alcoholic fermentation. At the same time, antioxidant factors such as glutathione play a crucial role, as thiols are highly susceptible to oxidation due to their reactive sulfhydryl (SH) group.

The project comprised three methodological pillars:

- (1) Microbiological analyses of yeast populations in South Africa and Austria using modern high-throughput sequencing (Philipp et al., 2011),
- (2) Development and validation of a GC–MS/MS method for the quantitative determination of the three key polyfunctional thiols (4MSP, 3SH, 3SHA) (Sezer et al., 2026), and

(3) Vinification trials investigating glutathione–thiol interactions. Sensory panels were additionally employed to confirm analytical differences on a sensory level (Schruff, 2025).

The microbiological investigations revealed marked differences between regions and vinification strategies. Spontaneous fermentations exhibited significantly higher microbial biodiversity, whereas inoculated fermentations rapidly developed strongly dominant yeast populations. These differences were clearly reflected in the aroma results. GC–MS/MS analyses demonstrated a pronounced dependence of thiol concentrations on yeast strain selection and on the presence of reducing systems such as glutathione. In particular, 3SH showed enhanced stability when glutathione was added. Sensory data corroborated these analytical findings, especially the intensified tropical fruit aromas observed in variants with stabilized thiol levels.

Overall, the results show that the typicity of Sauvignon Blanc is significantly shaped by both microbial and chemical factors. Yeast population biodiversity and the presence of antioxidant compounds such as glutathione govern both the release and stability of thiol-derived aroma compounds. The methods developed in this project provide a reliable foundation for future research and allow targeted modulation of aroma expression. The project provides valuable insights for oenological practice and enhances the understanding of production conditions in cooler climates as well as the region’s oenological identity.

Philipp, C., Bagheri, B., Horacek, M., Eder, P., Bauer, F. F., & Setati, M. E: Inoculation of grape musts with single strains of *Saccharomyces cerevisiae* yeast reduces the diversity of chemical profiles of wines. *Plos one* 2021, 16(7), e0254919.

Schruff, A.: Der Einfluss des Zeitpunkts der Glutathionzugabe auf ausgewählte Aromakomponenten bei Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc. In: Bachelorarbeit, Philipp, Christian (ed.): Universität für Bodenkultur. 2025.

Sari, S., Eder, P., Brandes, W., Philipp, C.: Entwicklung einer analytischen Methode zur Bestimmung niedrigsiedender polyfunktionaler Thiole in österreichischen Weiß- und Rotweinen. *Mitteilungen Klosterneuburg* 2026.

Projektleiter: DI Dr. Christian Philipp

Obst-Inventur Österreich – Erfassung der Obst-Vielfalt mittels genetischer Analysen



Zusammenfassung

Das Projekt „Obst-Inventur Österreich“ untersuchte erstmals umfassend die genetische Vielfalt obstgenetischer Ressourcen (OGR) in den 15 größten österreichischen Obstsammlungen. Ziel war die

Erstellung genetischer Profile (Fingerprints) zur Identifikation, Verifizierung und Erfassung der Sortenvielfalt mittels Mikrosatelliten-Markern (SSR).

Es zeigte sich, dass in den 15 Sammlungen rund 2400 Sorten von Apfel, Birne, Zwetschke und Kirsche sowie mindestens 70 Sorten von Marille und Pfirsich erhalten werden. Etwa 1000 Sorten kommen im deutschsprachigen Raum ausschließlich in Österreich vor. Es zeigte sich, dass 1651 Sorten nur in jeweils einer einzigen der beteiligten Sammlungen erhalten werden. Von den 5720 untersuchten Blattproben konnten 718 Sorten eindeutig identifiziert werden; 1680 Sorten erhielten vorläufige Arbeitstitel, da keine Referenzprofile verfügbar waren.

Die in diesem Projekt gewonnenen Daten bilden einerseits die Grundlage für ein nationales Biodiversitätsmonitoring sowie für weiterführende pomologische Prüfungen im Rahmen des Folgeprojekts Obst-Monitoring Österreich, als auch für die Entwicklung einer gemeinsamen Strategie zur Erhaltung und Sicherung der österreichischen Obstvielfalt.

Fruit Inventory Austria – Mapping Fruit Diversity Through Genetic Analysis

Summary

The Austrian Fruit Inventory project conducted the first comprehensive assessment of the genetic diversity of fruit genetic resources (OGR) across the 15 largest Austrian fruit collections. The aim was to create genetic profiles (fingerprints) for the identification, verification, and documentation of varietal diversity using microsatellite markers (SSR).

The study revealed that these 15 collections preserve around 2,400 varieties of apple, pear, plum, and cherry, as well as at least 70 varieties of apricot and peach. Within the German-speaking countries approximately 1,000 of these varieties occur exclusively in Austria. A total of 1,651 varieties are maintained in only one of the participating collections. Of the 5,720 leaf samples analyzed, 718 varieties could be unequivocally identified, while 1,680 received provisional working titles due to a lack of reference profiles.

The data obtained in this project provide the basis for national biodiversity monitoring and for further pomological assessments within the framework of the follow-up project Fruit Monitoring Austria, as well as for the development of a joint strategy for the conservation and protection of Austria's fruit diversity.

Projektleiterin: Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter, BEd

Obst-Monitoring Österreich



Zusammenfassung

Das Projekt Obst-Monitoring Österreich baut auf den Ergebnissen der „Obst-Inventur Österreich“ auf und verfolgt das Ziel, ein bundesweit koordiniertes, dauerhaftes Monitoring obstgenetischer Ressourcen (OGR) zu etablieren. Während die Obst-Inventur erstmals eine umfassende genetische Erfassung der Sortenvielfalt in österreichischen Obstsammlungen ermöglichte, adressiert das Folgeprojekt zentrale offene Fragestellungen hinsichtlich Sortenidentität, Datenqualität, Nomenklatur, Absicherung und langfristiger Beobachtung von Bestandsentwicklungen.

Im Projektzeitraum wurden die vorhandenen genetischen und sammlungsbezogenen Daten systematisch überprüft, ergänzt und qualitätsgesichert. Ein besonderer Fokus lag auf der pomologischen Verifizierung jener Sorten, für die bislang keine internationalen Referenzprofile vorlagen („Unique Austrian Genegroups“), sowie auf der Harmonisierung von Sortennamen und Schreibweisen. Zu diesem Zweck wurde erstmals eine Österreichische Pomologische Kommission eingerichtet, die als zentrales Fachgremium für die Sortenverifizierung fungiert.

Parallel dazu wurde die genetische Datengrundlage durch zusätzliche Analysen erweitert und die Obstsorten-Datenbank Annona technisch weiterentwickelt. Erstmals wurden zudem strukturierte Monitoring-Indikatoren definiert, die eine regelmäßige Bewertung von Sortenstatus, Redundanzen und Gefährdungsgraden ermöglichen. Ein österreichweiter Sammlungsverbund schuf die organisatorische Basis für den Datenaustausch, die Koordination von Sicherungsmaßnahmen und die Erstellung eines nationalen Zustandsberichts.

Die im Projekt erarbeiteten Strukturen und Daten bilden die Grundlage für ein langfristiges Monitoring obstgenetischer Ressourcen in Österreich und ermöglichen eine faktenbasierte Weiterentwicklung nationaler Erhaltungs- und Absicherungsstrategien.

Fruit Monitoring Austria

Summary

The Fruit Monitoring Austria project builds upon the results of the Austrian Fruit Inventory and aims to establish a nationwide, long-term monitoring system for fruit genetic resources (FGR). While the inventory project provided the first comprehensive genetic overview of varietal diversity in Austrian fruit collections, the monitoring project addresses remaining gaps concerning varietal identity, data quality, nomenclature, redundancy and long-term population dynamics.

During the project period, existing genetic and collection-based data were systematically reviewed, completed and quality-assured. Particular emphasis was placed on the pomological verification of varieties lacking international reference profiles („Unique Austrian Genegroups“) and on the harmonisation of varietal names and spellings. For this purpose, an Austrian Pomological Commission was established as a central expert body for varietal verification.

In addition, the genetic dataset was expanded through further analyses, and the fruit database Annona was technically enhanced. For the first time, structured monitoring indicators were developed, enabling regular assessments of varietal status, redundancy and risk. A nationwide collection network was formed to facilitate data exchange, coordinated conservation measures and the preparation of a national status report.

The project provides the methodological, technical and organisational foundations for a sustainable monitoring system for fruit genetic resources in Austria.

Projektleiterin: Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter, BEd

Reduktion von SO₂ und Unterdrückung von unerwünschten Mikroorganismen durch den Einsatz von Bioprotektoren wie Metschnikowia-Hefen und weiteren Zusatzstoffen



Zusammenfassung

Klimawandel und geänderte Konsumentenwünsche bringen neue Herausforderungen bei der Weinbereitung. Ein interessanter neuer Ansatz ist dabei der gezielte Einsatz von Mikroorganismen, die als „biologische Bioprotektoren“, also ohne Einsatz von „böser Chemie“, unerwünschte Entwicklungen im Wein verhindern oder zumindest reduzieren sollen. Die Entwicklungen stehen in diesem Bereich vielfach erst am Anfang und die hier untersuchten Bioprotektoren auf Basis von *Metschnikowia*-Hefen sind noch keine Wundermittel. Sie können allerdings unter den richtigen Rahmenbedingungen schon (kleine) „Wunder“ vollbringen.

Reduction of SO₂ and suppression of undesirable microorganisms through the use of bioprotectants such as *Metschnikowia* yeasts and other additives

Summary

Climate change and shifting consumer preferences bring about new challenges in winemaking. A promising new approach is the targeted use of microorganisms that act as “biological bioprotectants,” preventing or at least reducing undesirable developments in wine - without the use of “harmful chemicals.” Developments in this field are still in their early stages, and the bioprotectors investigated here, based on *Metschnikowia* yeasts, are not yet miracle solutions. However, under the right conditions, they can already perform (small) “miracles.”

Projektleiter: DI Harald Scheiblhofer

Vorträge

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Balas J., Kappert, R., Mandl, K., Hristoforoglu K., Tintner-Olifier, T., Bohner, A., Crzu-Rubio, J.M, Maghuly, F.,	Investigating the attributes of the European bilberry on natural stands: implications for regional value creation	25. Tagung der Austrian Society of Plant Biology Tulln an der Donau, 29. – 31. Mai 2025
Cesian, J., Braitto A., Riedle-Bauer, M.	Labor- und Freilandversuche zur Bekämpfung der Asiatischen Marillenblattlaus (<i>Myzus mumeicola</i>)	Österreichische Pflanzenschutz-tage 2025, Ossiach, 26.-27.11. 2025
Cesian, J., Ruzicka, M., Andrae, A., Riedle-Bauer, M.	Asiatische Marillenblattlaus <i>Myzus mumeicola</i> : Beobachtungen in der Praxis und erste Bekämpfungsversuche	10. Umweltökologisches Sympo-sium; Zukunftsfähige Perspektiven im Pflanzenschutz und Unkraut-management, 23. - 24. September 2025, HBLFA Raumberg-Gumpen-stein
Doberer, M.	Untersuchungen zu unterschiedlichen Gä-rungstypen bei Wein	Präsentation ausgewählter For-schungsprojekte der DST des BML 2025, 05.03.2025, Online
Doberer, M.	Untersuchungen zum Verlauf des pH-Werts während des Pressvorgangs von Weißwein-trauben und Rotweinmaische	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raum-berg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Doberer, M.	Untersuchungen zu unterschiedlichen Gä-rungstypen bei Wein	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raum-berg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Eder, R.	Geschichte der Forschung im Bereich Wein-Obstbau am Standort Klosterneuburg.	Wissenschaftliche Tagung 100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung in Klosterneuburg, Klosterneuburg, 18.9.2025
Eder, R.	Begleitende Aromaanalyse	4. Wösch-Symposium, Rust, 30.6.2025
Eder, R.	Presentation of organisation and tasks of HBLAuBA für Wein- und Obstbau, Kloster-neuburg.	Studierende OIV Internat. Master in Wine Management. Klosterneu-burg, 30.6.2025
Eder, R.	Sustainability and innovation in wine techno-logy	OenoViti Congress Vienna, 22.5.2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Eder, R.	Presentation of formation and research at HBLAuBA Klosterneuburg	General Assembly OenoViti, Vienna, 23.5.2025
Eder, R.	Aktuelles von der Weinforschung in Klosterneuburg	1. KMW Tagung, Klosterneuburg, 27.2.2025
Faber, F.	Projekt "Mehrjährige Begrünung" – erste Ergebnisse	Generalversammlung der Weinstraße Wagram, Gasthaus Bauer, Weinstraße 11, 3483 Feuersbrunn, 26.02.2025
Friedberger, J.	PIWI Wine Award Austria 2025: Siegertasting und Piwi Infostand	Weinrundgang 0.2, Karmeliterviertel, 1020 Wien, 12.06.2025
Friedberger, J.	Thermenregion: Die Wiege der österreichischen Rebsorten	29. Kongress der Wine Educators, Veranstaltungszentrum BRUNO, Franz Weiss-Platz 7, 2345 Brunn am Gebirge, 09.11.2025
Geyrhofer, A. F.	Digitalisierung im Weinbau. Status quo und quo vadis?	Weinbautag des Bezirksweinbauverbands Hollabrunn, Stadtsaal Hollabrunn, Josef Weisleinstraße 11, 2020 Hollabrunn, 14.01.2025
Gössinger, M.	Herstellung von Frucht-Gemüsesäften	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Gössinger, M.	Reduktion des Bentonitbedarfs bei Wein und Obstwein mittels thermischer Behandlung	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Gössinger, M.	Optimierung der Farbstabilität von Erdbeernektaren - Geht das?	100 Jahre Forschung und Ausbildung am Standort Klosterneuburg, HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, 18.September 2025
Gössinger, M.	WP4 HBLA Klosterneuburg - Helen Murray	ETN meeting, Vienna, 18.Februar 2025
Gössinger, M.	Innovative Produkte	PH-Entwicklungskonferenz, HAUP Wien, 5.-6.März 2025
Gössinger, M.	Fachrechnen in der Obstverarbeitung	2. Klosterneuburger Tagung der Obstverarbeiter:innen, Konfitüren und Co, 11.März 2025, HBLA und BA Klosterneuburg
Graf, M. 2025	Einfluss der Ansäuerung mit unterschiedlichen Säuren auf die sensorische Qualität bei Destillaten	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, 27.Mai 2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Harm, A., Riedle-Bauer, M.	Vorstellung des EU-Horizon-Projekt VINNY: Nanoenkapsulierung von biobasierten Pestiziden und Düngemitteln für einen zirkulären und nachhaltigen Weinbau	10. Umweltökologisches Symposium Zukunftsfähige Perspektiven im Pflanzenschutz und Unkrautmanagement, 23. - 24. September 2025, HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Harm, A., Riedle-Bauer, M.	EU-Horizon-Projekt VINNY: Nanoenkapsulierung von biobasierten Pestiziden und Düngemitteln für einen zirkulären und nachhaltigen Weinbau.“	AGES Rebschutzgebietsleitertagung, 21. Jänner 2025 Spargelfeldstrasse 191, 1220 Wien.
Hediger, S. und Redl, C.	Innovation Farm: Einige Beispiele mit praktischer Anwendung (Drohnen, Roboter) im Weinbau.	Tagung im Rahmen des EU-Projekts "VINNY", HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 09.12.2025
Krutzler-Spath, M.	Streuobstfachliche Aufnahmen	Infoveranstaltung im Rahmen des Projekts DivMost
Krutzler-Spath, M.	Streuobst in Österreich - Chancen und Herausforderungen	79. ALVA-Jahrestagung: "Landwirtschaft verstehen, Zukunft gestalten: Ein ganzheitlicher Blick auf das System Boden, Pflanze, Tier und Umwelt"
Mandl, K., Schieck, J., Silhavy-Richter, K., Prange, A., Schneider, V., Schmidt, H.P.	Vines take up yeasts from soil and transport them through the vine to the stem and skins of grapes	25. Tagung der Austrian Society of Plant Biology Tulln an der Donau, 29. – 31. Mai 2025
Mandl, K. Schieck, J. Silhavy-Richter K., Prange A., Schneider V., Schmidt P.H.,	Mycorrhizierung von Rebwurzeln	Rebwurzeln sichtbar gemacht, Wie kommt das terroir in den Wein 17.Juni 2025, Klosterneuburg
Mandl. K, Suljic. J, Philipp C., Sari S., Patzl-Fischerleitner E., Riedle-Bauer M., Hödl C., Scheibelhofer H.	Einfluss hauseigener Mikroorganismen auf die Haltbarkeit von Trauben während der Lagerung	7.Kontaminatentagung 2.12.2025, VMU Wien
Mehofer, M., Schmuckenschläge, B., Hanak, K., Vitovec, N., Braha, M., Cazim Th. und Hofstetter, I.,	Freilanduntersuchungen zum Einfluss der Unterlagsrebsorten 'Kober 5BB', 'Fercal' und '3309 Couderc' auf die generative und vegetative Leistung und die Blatt Nährstoffgehalte von 'Ráthay'	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Mehofer, M.	Weinbaujahr 2024 - Jahresrückblick und Herausforderungen	Österreichische Rebschutzgebietsleitertagung 2025, Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien, 21.01.2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Mehofer, M.	Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit als Möglichkeit zur Reduktion des Pflanzenschutzmitteleinsatzes	1. KMW-Tagung, HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 27.02.2025
Mehofer, M.	Freilanduntersuchungen zum Einfluss der Unterlagen Kober 5BB, Fercal und 3309 C auf die generative und vegetative Leistung und die Blatt Nährstoffgehalte von Ráthay	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Mehofer, M.	Die Rebwurzel - ein zentrales Organ des Rebstocks!	Seminar und Feldtag "Rebwurzeln sichtbar gemacht - Wie kommt das Terrior in den Wein", HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 17.06.2025
Mehofer, M.	Forschung und Lehre im Weinbau an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg	Mitglieder von Wikimedia Österreich - Gesellschaft zur Förderung freien Wissens, HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 15.08.2025
Mehofer, M.	Aspekte der nachhaltigen Rebernährung	Tagung im Rahmen des EU-Projekts "VINNY", HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 09.12.2025
Mosleh I., Regner F., Deak T., Maghuly F.	A multi-Omics exploration of Mg deficiency in Welschriesling grapevines	25th Conference of Austrian Society of Plant Biology 29-31.5. Tulln
Muschau, C.	Nachhaltige Betriebsführung im Wein- und Obstbau: Herausforderungen und Chancen in Betriebswirtschaft und Marketing	100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung am Standort Klosterneuburg
Muschau, C.	Nachhaltigkeit in Österreich	Lehrfahrt des Institutes für Weinbau und Oenologie - Besuch der HBLA Klosterneuburg
Muschau, C.	Nachhaltigkeit in Österreich	Weinbautechnik Abschlussfahrt DLZ Oppenheim
Muschau, C.	Weinland Österreich, Nachhaltigkeit	Besuch der Masterklasse vom AUIV (OIV)

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Patzl-Fischerleitner E.	Analyse des hefeverfügbaren Stickstoffs in Traubenmost- ausgewählte des hefeverfügbaren Stickstoffs auf dem Prüfstand kommender Winzergenerationen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Philipp, Ch.	Typische und untypische Alterung von PIWI Wein	1.KMW Tagung Klosterneuburg 2025
Philipp, Ch.	Analytische und sensorische Herausforderungen bei der Herstellung alkoholreduzierter bzw. alkoholfreier Produkte aus Trauben bzw. Wein	Jahreshauptversammlung 2025 des Absolventenverbandes der ehemaligen Weinbauschule Gumpoldskirchen
Philipp, Ch.	Möglichkeiten zur Herstellung von alkoholreduzierten und alkoholfreien Weinen: Technische, sensorische und chemische Herausforderungen	Tag des Steirischen Weins“, die Generalversammlung des Weinbauverbandes und der Wein Steiermark 2025 in Silberberg
Philipp, Ch.	Die Auswirkung des Klimawandels auf die Aromatik unserer Weine	100 Jahre gemeinsame Forschung & Ausbildung am Standort Klosterneuburg
Philipp, Ch.	auf die Aromatik unserer Weine	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Redl, C.	Herausforderungen im Rebschutz – Strategien für die Pflanzenschutzsaison 2025	Weinbautag des Bezirksweinbauverbands, Pulkauer Grenzlandhalle Hadres, 2061 Hadres, 24.02.2025
Redl, C.	Unterstockbegrünung im Weinbau: UBIWEIN	Online-Veranstaltung: Präsentation ausgewählter Forschungsprojekte der Dienststellen des BMLUK 2025, 05.03.2025
Redl, C.	Unterstockbegrünung im Terrassenweinbau der Wachau	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Redl, C.	Agri Photovoltaik bei Apfel: Erkenntnisse aus dem Jahr 2024	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Redl, C.	Unterstockbegrünung in der Wachau – Berücksichtigung der Begrünungsvarianten	Veranstaltung der Vinea Wachau, 3512 Mautern, 11.06.2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Redl, C.	Projekt Unterstockbegrünung im Weinbau - Erfahrungsbericht	Infoveranstaltung „Ökologisierung der Christbaumproduktion am Jauerling“, 3643 Maria Laach am Jauerling, 25.08.2025
Redl, C. und Hediger, S.	Innovation Farm: Pflanzenschutzprognose im Weinbau – Stärken und Schwächen	Tagung im Rahmen des EU-Projekts "VINNY", HBLA und Bundesamt Klosterneuburg, Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg, 09.12.2025
Redl, C., Hartl, W. und Graiss, W.	Unterstockbegrünung in der Wachau – Erkenntnisse aus drei Jahren	Veranstaltung zum Projekt "Ökologische Beikrautunterdrückung im Reb-Unterstockbereich", Domäne Wachau, 3601 Dürnstein 107, 23.01.2025
Redl, M., Waldhör, M., Gabel, M., Stenico, F. und Redl C.	Blattbefallsstellen vom Echten Rebenmehltau: Bedeutung und Kontrolle	10. Umweltökologisches Symposium - Zukunftsfähige Perspektiven im Pflanzenschutz und Unkrautmanagement, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, 8952 Raumberg 38, 23.09.2025
Regner, F., Reischer, C. Dobner, M.	Interaktive PIWI Sortenverkostung	1. KMW-Tagung: PIWIs und Pflanzenschutz 27.02.2025, Klosterneuburg
Regner, F., Hack, R., Philipp, Ch., Eder, Ph., Sezer, S., Hofstetter, I., Rockenbauer, A., Ferschel, E., Endler, A.	Biodiversität der Sorte Welschriesling	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Regner, F., Hack, R., Reichl, M., Hofstetter, I., Rockenbauer, A., Ferschel, E., Endler, A.,	Analyse der Biodiversität von Welschriesling Typen und Klone	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Regner, F	Bericht zum Projek: Piwi für Kamptal DAC,	Gobelsburg 25.3. 25
Regner, F.	Beitrag zur Sortenfrage in der Thermenregion	Generalversammlung Weinbaugesamt Thermenregion 28.4.25 LK Baden
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E.	Spätfrostbekämpfung im Weinbau,	28.1. Röschitz Weinbautag
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R.,	Aktueller Beitrag von Piwi Sorten zum nachhaltigen Pflanzenschutz,	27.2. 1. KMW Tagung Klosterneuburg
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. Eismeheld C	Aktuelle Herausforderungen im Weinbau - Lösungen auf züchterischer Basis,	Forschungstagung 100 Jahre Forschung an der HBLA, Klosterneuburg 18.9.2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. Eismheld C.	Neueste Rebsorten aus Klosterneuburg	Piwi Tagung ARGE WI Sorten, Neckenmarkt 25.2.
Riedle-Bauer M. , Dreisiebner-Lanz, S.	Laborversuche zur direkten Wirkung pflanzenstärkender Maßnahmen auf unterschiedliche Stadien der Amerikanischen Rebzikade (<i>Scaphoideus titanus</i>)	Österreichische Pflanzenschutz-tage 2025, Ossiach, 26.-27.11. 2025
Riedle-Bauer, M., Harm A., VINNY Konsortium	Versuche zur Entwicklung von Pflanzenschutzmitteln gegen Mehltäupilze der Rebe (<i>Plasmopara viticola</i> und <i>Erysiphe necator</i>) aus Rebmaterial	Österreichische Pflanzenschutz-tage 2025, Ossiach, 26.-27.11. 2025
Riedle-Bauer, M.	Herausforderungen bei der Entwicklung von Strategien gegen die Phytoplasmosen Birnenverfall, Europäische Steinobstvergilbung und Schwarzholzkrankheit der Rebe	100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung am Standort Klosterneuburg: Wissenschaftliche Tagung, Donnerstag, 18. September 2025; HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau, Festsaal Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg
Riedle-Bauer, M.	Herausforderungen bei der Entwicklung von Strategien gegen die Phytoplasmosen Birnenverfall, Europäische Steinobstvergilbung und Schwarzholzkrankheit der Rebe	10. Umweltökologisches Symposium; Zukunftsfähige Perspektiven im Pflanzenschutz und Unkrautmanagement, 23. - 24. September 2025, HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Rosker, K.	HACCP bei der Konfitüren-Herstellung im bäuerlichen Betrieb	2. Klosterneuburger Tagung der Obstverarbeiter:innen, Konfitüren und Co, 11.März 2025, HBLA und BA Klosterneuburg
Rosker, K.	Wein und Käse, Präsentation neuer Züchtungen und Kreationen aus der HBLA und BA Klosterneuburg	Starke Frauen – starker Staat“ Marmorsaal BMLUK, 4. November 2025
Scheiblhofer, H.	Der Einfluss weinbaulicher Eigenschaften und des Pflanzenschutzes auf die Vinifizierung von weißen PiWi-Sorten & Verbesserung des Lagerungspotentials	1. KMW-Tagung: PIWIs und Pflanzenschutz 27.02.2025, Klosterneuburg
Scheiblhofer H.	Alkoholreduzierung und alkoholfreie Weine	Bezirksweinbautag Korneuburg 03/2025
Scheiblhofer H.	Neue Erkenntnisse und Untersuchungen zu NO/LOW-Alkohol Weinen	XII. Lallemand Symposium 14.04.2025, Krems

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Scheiblhofer H.	Erste Erfahrungen bei der Weinbereitung mit Hilfe des Bakteriums <i>Zymomonas mobilis</i> anstelle der Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Scheiblhofer H.	Aktuelle Entwicklungen bei der Herstellung von alkoholreduzierten und entalkoholisier-ten Weinen in Österreich	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Scheiblhofer H.	Erste Erfahrungen bei der Weinbereitung mittels Fed-Batch-Fermentation bei österreichischen Weinen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Scheiblhofer H.	Modernes Alkoholmanagement	100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung in Klosterneuburg 18.09.2025
Scheiblhofer, H., Doberer, M., Bader, P., Öhlzelt, L., Mandl, K. Silhavy-Richter, K., und Patzl-Fischerleitner, E.,	Erste Erfahrungen bei der Weinbereitung mit Hilfe des Bakteriums <i>Zymo-monas mobilis</i> anstelle der Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Schlögl, N., und Philipp, Ch.,	Vorstellung des neuen Bachelor Prof. an der HAUP	VÖSTÖF Generalversammlung
Schlögl, N., Sezer, S., Eder, R.	Vortrag über Aromatik von Welschriesling-weinen	WÖSCH Symposium 2025 in Burgenland
Silhavy-Richter, K., Staples, M., Bernd, K., Friedler, M., Hueber, H., Bodner, P., Arming, E.	Obst Inventur & Monitoring - Erfassung der österreichischen Obst-Vielfalt mittels genetischer und pomologischer Untersuchungen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Staples, M.	Obst Inventur & Monitoring - Erfassung der österreichischen Obst-Vielfalt mittels genetischer und pomologischer Untersuchungen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Staples, M.	Einfluss von Lagerung und Tiefkühlung auf verschiedene Parameter bei Konfitüren unterschiedlicher Herkünfte von <i>Prunus domestica</i> ssp. <i>insititia</i> (L.) POIRET	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Staples, M.	DivMoSt: Monitoring von Streuobstflächen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Staples, M.	Genbank KLBG, Obstversuchsgut Haschhof	Meeting der Erhalter pflanzengenetischer Ressourcen in Österreich
Weißmann, M.	Fruchtqualität der Beerenobstarten im geschützten Anbau	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Wurm, L.	Erfahrungen mit und Überlegungen zu (klima-)resilienten Anbausystemen im Obstbau	100 Jahre Forschung und Ausbildung am Standort Klosterneuburg, HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, 18. September 2025
Wurm, L.	Erfahrungen und Versuche mit seltenen Obstbauarten an der HBLAuBA Klosterneuburg	online-Forschungstag Obstbau
Wurm, L.	Überlegungen zu und Erfahrungen mit (klima-) resilienten Anbausystemen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025
Wurm, L.	Wildobst	Wintertagung- Ökosoziales Forum

Vorträge Ausland

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Eder Philipp	Einfluss zur Reduktion von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Pflanzenfasern	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium (IWWK)
Eder Reinhard	Herstellung alkoholreduzierter und entalkoholisierter Weine mit hydrophoben Membranen?	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium, 18.-20. 08.2025, Geisenheim, Deutschland.
Eder Reinhard	Kann man mit Hefenährstoffen die Aromatik von Weißweinen positiv beeinflussen?	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium, 18.-20. 08.2025, Geisenheim, Deutschland.
Eder Reinhard	Cooperation between Agricultural Research Institutes in Klosterneuburg and Porec since 1875	Ceremony 150 Years Agricultural Research Institute in Porec (Croatia) 27.11.2025
Eder Reinhard, Muschau Claudia, Rosner Franz	Challenges and trends in sustainable wine-production. Konferenca z mednarodno udeležbo Soeskega centra Sentjur	Konferenz mit internationaler Beteiligung des Schulzentrums Sentjur Slowenien 27.1.2026
Gössinger Manfred	Use of Sodium Carboxymethylcellulose (CMC) and Potassium Polyaspartate (KPA) to avoid crystallizations in grape juices	IFU Technical Workshop, Istanbul, 15. April 2025
Graf Monika	Determination of the optimal ripeness stage of apples for juice production	Online-Seminar NIBIO - Norwegian Institute of Bioeconomy Research, 29. April 2025
Hack Robert und Regner Ferdinand	Short internodes-decline in 'Neuburger' – approximation by transcriptome analysis, qRT-PCR and methylation-sensitive longread-sequencing.	ISHS Meeting, Biotechnological Tools for Horticulture, 5-9. Mai 2025
Hanak Karel	Praktische Erfahrungen mit PIWI-Rebsorten	Hibernal Forum - PIWI 2025, U Orla Sardice 3, 696 13 Sardice, Tschechien, 26.04.2025
Ihl Nikolaus, Christian Philipp und Reinhard Eder	Analytische Charakterisierung von Rotweinsorten anhand der Phenolzusammensetzung	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium (IWWK)
Mandl Karin, Suljic J., Neulichedl K., Schödl Herbert, Schilcher Monika, Korntheuer Karin, Grossmann M.	Inoculation of Starmerella lactis-condensi, Saccharomyces cerevisiae and Orange Wine Lee for Orange Sparkling Wine Production	49TH ACY Annual Conferende on Yeast, 13.-16th May 2025, Smolenice Slovakia

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Mehofer Martin	Gründüngung im Weinbau - Einfluss auf Bodenfeuchte und Stickstoffverfügbarkeit	Hibernal Forum - PIWI 2025, U Orla Sardice 3, 696 13 Sardice, Tschechien, 26.04.2025
Mehofer Martin	Field studies on the control of <i>Plasmodiophora viticola</i> (Peronospora) in Organic Viticulture	Expert discussion potassium phosphonate, Institute Viti-Vinicole, 8, Rue Nic Kieffer, 5551 Remich, Luxemburg, 14.05.2025
Mehofer Martin	<i>Vitis Vinifera</i> 'Ráthay' on the rootstocks 'Kober 5BB', 'Fercal' and '3309 C': Results of a long-term field trial	23. Kongress der GIESCO (Group of international experts of vitivinicultural systems for co-operation) an der Hochschule Geisenheim University, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim, Deutschland, 28.07.2025
Mehofer Martin	Evaluation of viticultural measures to delay ripening of <i>Vitis vinifera</i> 'Grüner Veltliner'	23. Kongress der GIESCO (Group of international experts of vitivinicultural systems for co-operation) an der Hochschule Geisenheim University, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim, Deutschland, 31.07.2025
Mehofer Martin	Erhalt und Steigerung der Bodenfruchtbarkeit mittels organischer Düngung	65. Internationaler Kongress des Deutschen Weinbauverbands, Kurfürstliches Schloss, Peter-Altmeier-Allee 9, 55116 Mainz, Deutschland, 02.12.2025
Mosleh, I., Regner, Ferdinand, Deak, T., Maghuly, F.	Exploring magnesium deficiency in Welschriesling grapevines: a multi - omics approach to address viticultural challenges	Giesco Meeting, Geisenheim DE 28.7.- 31.7. 2025
Redl Christian	Under-vine soil cover in the Wachau region	23. Kongress der GIESCO (Group of international experts of vitivinicultural systems for co-operation) an der Hochschule Geisenheim University, Von-Lade-Straße 1, 65366 Geisenheim, Deutschland, 29.07.2025
Regner Ferdinand, Hack Robert, Philipp Cristian., Eder Philipp, Sezer Sari, Hofstetter Ingrid, Rockenbauer Andreas, Ferschel, Erich, Endler Andreas	Improving grapevine cloning material of Welschriesling by comprehensive analysis	Giesco Meeting, Geisenheim DE 28.7.- 31.7. 2025
Regner F., Endler A. Ferschel E., Hack R. Rockenbauer A., Eismeheld C.	Was braucht eine Piwi Sorte um Erfolg zu haben? aus der Sicht des Züchters.	7.3.2025 Int. Tagung Zukunftsreben und Zukunftsweine, Hohenrain, Schweiz

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Schlögl Nikolaus und Christian Philipp	Neue Erkenntnisse zur Primäraromatik: Monoterpene bei Blaufränkisch & Pinot Noir im Fokus	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium (IWWK)
Schlögl Nikolaus, Susanne Riepl, Mario Strauss, Harald Scheibelhofer, Reinhard Eder, Karin Korntheuer, Sezer Sari, and Christian Philipp	Holzeinsatz in der Weinbereitung: Alternativen zu Eichenholz im Fokus	32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium (IWWK)

Veröffentlichungen in Fachzeitschriften

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Cesian, J., Braitto, A., Riedle-Bauer, M.	Labor- und Freilandversuche zur Bekämpfung der Asiatischen Marillenblattlaus (<i>Myzus mumeicola</i>)	Tagungsband, 66. Österreichische Pflanzenschutztagung, Ossiach, 26.-27.11. 2025, p.20, OEPTA 2025 Tagungsband Vorlage final.pdf
Doberer, M., Oberschil S., Wittmann D.	Untersuchungen zum Verlauf des pH-Werts während des Pressvorgangs von Weißweintrauben und Rotweinmaische	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Doberer, M., Wurst V., Duffek L., Reinberger D., Pudill E., Michalek P.	Untersuchungen zu unterschiedlichen Gärungstypen bei Wein	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Eder, R.	Sustainability and innovation in wine technology. OenoViti Congress Vienna	Handbook of Presentations 22-23.5.2025
Faber, F., Redl, Ch. und Czamutjian, S.	Klimafitte mehrjährige Begrünung im Weingarten. Anbau mit geteiltem Säkasten und bearbeitungsangepasster Mischung	Der Winzer 81 (05), 14-16.
Friedberger, J.	Antitranspirantien zur Reifeverzögerung. Auswirkungen auf Most und Wein beim Grünen Veltliner	Der Winzer 81 (06), 12-16.
Geyrhofer, A. F.	Gut geplant ist halb gelagert. Logistik	Der Badische Winzer (12/01), 40-43.
Geyrhofer, A. F.	Zugkräftig und bodenschonend. Traktorreifen	Der Badische Winzer (02), 38-41.
Geyrhofer, A. F.	Daten zuverlässig ermitteln. Mess- und Sensortechnik (1)	Der Badische Winzer (03), 30-33.
Geyrhofer, A. F.	Sensoren in der Weinbaupraxis. Mess- und Sensortechnik (2)	Der Badische Winzer (04), 32-35.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Geyrhofer, A. F.	Was kostet der Einsatz von Sensoren? Mess- und Sensortechnik (3)	Der Badische Winzer (05), 38-40.
Geyrhofer, A. F.	Wurzeln messen. Geoinformatik	Der Deutsche Weinbau (13), 20-26.
Geyrhofer, A. F.	Traktoren müssen vieles bieten. Kaufberatung (1)	Der Badische Winzer (07/08), 36-39.
Geyrhofer, A. F.	Zielobjektorientierte Applikation – eine obstbautechnische Herausforderung. Welche Düse ist am geeignetsten die optimale Applikationsqualität zu erreichen?	Besseres Obst (08), 4-7.
Geyrhofer, A. F.	Welcher Traktor passt zu mir? Kaufberatung (2)	Der Badische Winzer (09), 41-43.
Geyrhofer, A. F.	Automatisierung von Pflanzenschutz: Obstapplikationsgeräte helfen sparen. Wie mit neuer Technik die Pflanzenschutzmittelausbringung optimiert werden kann.	Besseres Obst (09/10), 11-14.
Gössinger, M.	Trauben- und Tresterbrände	Besseres Obst 8/2025: 24-27
Gössinger, M.	Aromastoffe von Obstbränden, Teil II - Aroma-plus aus dem Holz	Kleinbrennerei 01/2025: 8-9
Gössinger, M.	Branntwein, Weinbrand und Hefebrend	Besseres Obst 11/2025: 8-11

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Gössinger, M., Brandner, T.M., Szigeti, C.L.	Reduktion des Bentonitbedarfs bei Wein und Obstwein mittels thermischer Behandlung	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Gössinger, M., Portele, K.-P. und Jezek, F.	Herstellung von Frucht-Gemüsesäften	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Graf, M.	Vakuumdestillation - Einfluss auf Sensorik und Inhaltsstoffe bei Obstbränden	Kleinbrennerei 04/2025: 8-11
Graf, M.	Reif für die Verarbeitung - Auf der Suche nach dem optimalen Reifegrad zur Apfelsaftproduktion	Besseres Obst 01/2025: 22-25
Graf, M., Saljiu, D.S., Helwig, M., Fischl, T. und Rosker, K.	Einfluss der Ansäuerung mit unterschiedlichen Säuren auf die sensorische Qualität bei Destillaten	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Kratschmer, S., Suppan, F., Linhart, S., Unglaub, P., Milchram, M., Immitzer, M., Holler, Ch., Rosner, F., Staples, M., Weißmann, M., Silhavy-Richter, K., Lanner, J., Strausz, M., Weis, I., Schuller, N., Hengsberger, E., Schöll, E.M.	DivMoSt: Monitoring von Streuobstflächen: Methoden zur automatischen Lokalisierung und Biodiversitätserhebungen von Indikatororganismen	Poster, Tage der Biodiversität, BOKU, Wien
Krutzler-Spath, M.	Traditionellen Obstbau neu denken	Besseres Obst, Ausgabe 1/25, Seite 10
Krutzler-Spath, M., Staples, M.	Fachtagung Streuobst-Vielfalt in Österreich	Besseres Obst, Ausgabe 7/25, Seite 7
Mandl K., Suljic J., Neulichedl K., Schödl H., Schilcher M., Korntheuer K., Grossmann M.	Inoculation of <i>Starmerella lactis-condensi</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and Orange Wine Lee for Orange Sparkling Wine Production	49TH ACY Annual Conferende on Yeast, 13.-16th May 2025, Smolenice Slovakia
Mandl, K., Suljic, J.	Mikrobiologische Hygiene im Weinkeller KONTROLLEN, METHODEN UND HERAUSFORDERUNGEN	Der Winzer – 05/2025 S.16 -18
Mehofer, M., Schmuckenschlager, B., Hanak, K., Vitovec, N., Braha, M., Cazim, Th. und Hofstetter, I.	Freilanduntersuchungen zum Einfluss der Unterlagsrebsorten 'Kober 5BB', 'Fercal' und '3309 Couderc' auf die generative und vegetative Leistung und die Blatt Nährstoffgehalte von 'Ráthay'	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025 S. 308-312
Mehofer, M.	Zur Anpflanzung zugelassene Rebsorten. Teil I: Weißweinrebsorten	Der Winzer 81 (02), 6-11.
Mehofer, M.	Tropf- und Unterflurbewässerung im Test. Erträge stabilisieren und Qualität sichern.	Der Winzer 81 (03), 6-10.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Mehofer, M.	Expertenforum zur Zulassung von Kaliumphosphonat: Peronoporabekämpfung im Bio-Weinbau	Der Winzer 81 (06), 27.
Mehofer, M.	Wassergabe. Bewässerung. Tropf- und Unterflurbewässerung zur Ertragsstabilisierung und Qualitätssicherung.	Der Deutsche Weinbau (14), 27-33.
Mehofer, M.	Einfluss der Unterlagsrebe: Rathay auf Kober 5BB, Fercal und 3309 C	Der Winzer 81 (10), 15.
Mehofer, M.	Ráthay auf Kober 5BB, Fercal und 3309 C. Praxisversuch zum Einfluss der Unterlagsrebe	https://www.der-winzer.at/fachartikel/weinbau/2025/praxisversuch--einfluss-der-unterlagsrebe.html
Mehofer, M., Schmuckenschlager, B., Hanak, K., Gorecki, A., Vitovec, N., Braha, M., Schober, V. und Hofstetter, I.	Langzeitfreilandversuch zu den Effekten unterschiedlicher Kaliumdüngungsmengen im Weinbau	Aktualisierter Tagungsband der 78. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), 240-245. ISSN 2791-5107.
Mehofer, M., Schmuckenschlager, B., Hanak, K., Vitovec, N., Braha, M., Cazim, T. und Hofstetter, I. 2025	Freilanduntersuchungen zum Einfluss der Unterlagsrebsorten 'Kober 5BB', 'Fercal' und '3309 C' auf die generative und vegetative Leistung und die Blatt Nährstoffgehalte von 'Ráthay'	Tagungsband der 79. Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA), 308-312. ISSN 2791-5107.
Mosleh, I. S., Regner, F., Deak, T., Maghuly, F.	Exploring magnesium deficiency in Welschriesling grapevines: A multi-omics approach to address viticultural challenges	IVES Conference Series vin & wine, GIESCO 2025: https://ives-openscience.eu/55898/ and Book of Abstracts S.23
Murray, H.	Key parameters of strawberry for the production of colour stable nectars	Dissertation TU Wien
Muschau, C.	Weniger ist mehr: CO ₂ -Bilanz im österreichischen Weinbau auf dem Prüfstand	Der Winzer
Nauer S., Reinisch S., Rappold M. und Patzl-Fischerleitner E.	Analyse des hefeverfügbaren Stickstoffs in Traubenmost- ausgewählte Bestimmungsverfahren des hefeverfügbaren Stickstoffs auf dem Prüfstand kommender Winzergenerationen	ALVA Tagungsband 2025 (79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025) S 140
Nauer, S., Ebner, S., Glauber, L., Klampfl, S. und Huber, M.	Einfach messen im eigenen Keller - Praxisnahe Methoden für Alkohol, Zucker und Schwefel im Detail	eingereicht im Winzer

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Redl, Ch., Frischengruber, H., Gassner-Speckmoser, K., Hartl, W., Schöfmann, A. und Graiss, W.	Unterstockbegrünung in der Wachau. Versuche zur ökologischen Beikraut-Unterdrückung	Der Winzer 81 (05), 6-9.
Redl, Ch., Wurm, L., Dampfhofer, G., Nikles, J., Gruber, S. und Mauthner, T.	Agri-Photovoltaik über Apfelkulturen - Erfahrungen aus dem Jahr 2024 in Pöchlarn	Besseres Obst (11), 12-14.
Regner, F.,	Das Rätsel um die Abstammung der Rebsorte Müller Thurgau.	Obst- und Weinbau Sonderheft 10/11: 38-41
Regner, F., Ferschel, E., Brandstätter, I., Endler, A.	Doppelter Zapfenschnitt gegen Spätfrost,	Der Winzer 2025, 2:12-16
Regner, F., Hack, R., Reichl, M., Hofstetter, I., Rockenbauer, A., Ferschel, E., Endler, A.	Analyse der Biodiversität von Welschriesling Typen und Klone	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025 S.313 -317
Regner, F., Hack, R., Philipp, Ch., Eder, Ph., Sezer, S., Hofstetter, I., Rockenbauer, A., Ferschel, E., Endler, A.	Bewertung von Welschriesling-Klonen und Selektionen	Der Winzer 11: 8-12
Regner, F., Philipp, Ch., Eder, P. Sezer, S.	Der Blütenmuskateller und sein Aroma	Der Winzer 7: 10-13
Regner, F., Hack, R., Philipp, Ch., Eder, Ph., Sezer, S., Hofstetter, I., Rockenbauer, A., Ferschel, E., Endler, A.	Improving grapevine cloning material of Welschriesling by comprehensive analysis	IVES Conference Series vin & wine, GIESCO 2025: https://ives-openscience.eu/55898/ and Book of Abstracts S. 156
Richter, B., Muschau C., Rosner F.G.	„NACHHALTIG AUSTRIA“: NEUERUNGEN UND ZUKUNFTSSTRATEGIEN IM ÖSTERREICHISCHEN WEINBAU	Der Winzer
Riedle-Bauer, M., Dreisiebner-Lanz, S.	Laborversuche zur direkten Wirkung pflanzenstärkender Maßnahmen auf unterschiedliche Stadien der Amerikanischen Rebkikade (<i>Scaphoideus titanus</i>)	Tagungsband, 66. Österreichische Pflanzenschutztage, Ossiach, 26.-27.11. 2025, p.19, OEPTA_2025_Tagungsband_Vorlage_final.pdf
Riedle-Bauer, M., Harm, A., VINNY Konsortium	Versuche zur Entwicklung von Pflanzenschutzmitteln gegen Mehltäupilze der Rebe (<i>Plasmopara viticola</i> und <i>Erysiphe necator</i>) aus Rebmaterial	Tagungsband, 66. Österreichische Pflanzenschutztage, Ossiach, 26.-27.11. 2025, p.22, OEPTA_2025_Tagungsband_Vorlage_final.pdf
Rittler, I. und Mehofer, M.	Rebwurzeln sichtbar gemacht. Feldtagung zu Wurzelfreilegungen	Der Winzer 81 (08), 28-31.

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Scharf, S., Maidl, J., Nieberg, H. Winterhalter, P., Philipp, C., Gök, R.	Charakterisierung von Farbmerkmalen, Carotinoiden und Aromaprofilen in Aprikosen (<i>Prunus armeniaca</i> L.) aus Österreich	Lebensmittelchemie 79, S. 3-119
Scheiblhofer, H.	Wenig Herausforderungen mit dem 2025er?	Der Winzer 09/2025
Scheiblhofer, H.	Verändert Bio die Hefeflora?	Der Winzer 06/2025
Scheiblhofer, H.	Aktuelle Entwicklungen bei der Herstellung von alkoholreduzierten und entalkoholisierten Weinen in Österreich	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Scheiblhofer, H., Schreiner, A. und Eder, R.	Fokus auf wenig und fast keinen Alkohol	Der Winzer 02/2025
Scheiblhofer, H.	Kühlen in Zeiten des Klimawandels	Der Winzer 02/2025
Scheiblhofer, H.	Restsüßeverleihung mit weißem Most aus roten Trauben	Der Winzer 08/2025
Scheiblhofer, H.	Grundweine für die Produktion entalkoholisierter Weine	Der Winzer 08/2025
Scheiblhofer, H.	Entalkoholisierung im Lohnverfahren	Der Winzer 08/2025
Scheiblhofer, H.	Herstellung von leichten Weißweinen	Der Winzer 09/2025
Scheiblhofer, H.	Herstellung von „weißem Wein“ aus Rotweintrauben	Der Winzer 09/2025
Scheiblhofer, H., Doberer, M., Bader, P., Öhlzelt, L., Mandl, K., Silhavy-Richter, K., Patzl-Fischerleitner, E.	Erfahrungen bei der Weinbereitung mit Hilfe des Bakteriums <i>Zymomonas mobilis</i> anstelle der Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Scheiblhofer, H., Doberer, M., Scheiblhofer, I., Weiss, F., Gaussterer, C., Detz, C. und Patzl-Fischerleitner, E.	Erste Erfahrungen bei der Weinbereitung mittels Fed-Batch-Fermentation bei österreichischen Weinen	79. Alva-Tagung, 26. - 27. Mai 2025, Raumberg Gumpenstein
Schlögl, N. und Philipp, C.	Weinaromastoffe-- Monoterpene im Fokus	Der Winzer 07/2025
Schlögl, N. und Philipp, C.	Das Pfefferl im Wein beeinflussen. Stellschrauben des Weinaromas, Teil 2: Rotundon	Der Winzer 08/2025

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Schlögl, N. und Philipp, C.	Weinaromastoffe C13- Norisoprenoide: Weinbau und Kellerwirtschaft als Stellschrauben des Aromas - Teil 3	Der Winzer 09/2025
Schwarzerova, J., Horak, K., Mandl, K., Suljic, J., Ghatak, A. Bellaire, A., Weckwerth, W.	Panomics in Viticulture and Enology: From tradition to data-driven sustainability	PANOMICS Framework for Sustainable Agriculture (eingereicht)
Silhavy-Richter, K., Staples, M., Kajtna, B., Friedler, M., Hueber, H., Bodner, P., Arming, E.	Obst Inventur & Monitoring - Erfassung der österreichischen Obst-Vielfalt mittels genetischer und pomologischer Untersuchungen	79. ALVA-Tagung, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Raumberg 2025 S.318 - 322
Sinn, F., Riedle-Bauer, M.	Alte Reben retten	Der Deutsche Weinbau - Ausgabe 23/2025, pp. 27-30.
Staples, M., Plattner, M., Weißmann, M.	Einfluss von Lagerung und Tiefkühlung auf verschiedene Parameter bei Konfitüren unterschiedlicher Herkünfte von <i>Prunus domestica</i> ssp. <i>insititia</i> (L.) POIRET	79. ALVA-Tagungsband 2025, 334 - 337
Staples, M., Unglaub, P., Milchram, M., Immitzer, M., Suppan, F., Vuolo, F., Holler, C., Bauer, A., Rosner, F., Weißmann, M., Silhvy-Richter, K., Krutzler, M., Lanner, J., Strausz, M., Weis, I., Linhart, S., Hinterbichler, E., Bodner, P., Hengsberger, E., Schöll, E., Kratschmer, S.	DivMoSt: Monitoring von Streuobstflächen	79. ALVA-Tagungsband 2025, 346 - 350
Weißmann, M.	Fruchtqualität der Beerenobstarten im geschützten Anbau	79. ALVA-Tagungsband 2025; V94
Weißmann, M.	Fruchtqualität der Beerenobstarten im geschützten Anbau	Besseres Obst, Ausgabe 9-10/25, Seite 8-10
Wurm, L.	Erfahrungen mit und Überlegungen zu (klima-)resilienten Anbausystemen im Obstbau	79. ALVA-Tagungsband 2025
Wurm, L.	Erfahrungen mit und Überlegungen zu (klima-)resilienten Anbausystemen im Obstbau	
Wurm, L.	Überlegungen zu (Klima-)resilienten Anbausystemen - Teil 1	Grünes Tirol
Wurm, L.	Erfahrungen mit (Klima-)resilienten Anbausystemen - Teil 2	Grünes Tirol

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Wurm, L.	Pfirsichanbau	Grünes Tirol
Wurm, L.	(Klima-)resiliente Anbausysteme als Antwort auf zunehmende Klimaextreme?-Teil 1	Obstbauprofi
Wurm, L.	(Klima-)resiliente Anbausysteme als Antwort auf zunehmende Klimaextreme?- Teil 1	Besseres Obst
Wurm, L.	(Klima-)resiliente Anbausysteme als Antwort auf zunehmende Klimaextreme? Teil 2	Besseres Obst
Wurm, L.	(Klima-)resiliente Anbausysteme als Antwort auf zunehmende Klimaextreme? Teil 2	Wein-Obstbauprofi
Wurm, L.	Forschungstag Obstbau in Klosterneuburg	Besseres Obst
Wurm, L.	Forschungstag Obstbau in Klosterneuburg	Obstbau
Wurm, L.	Richtlinien für die sachgerechte Düngung im Obstbau	Düngungsbroschüre
Wurm, L., Redl Ch.	Monilia-Spitzendürrebekämpfung im Biomarillenbau- Was wir von der Saison 2025 lernen können	Besseres Obst

Publikationen in Journals mit Impact Factor

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Brandes, W. und Sezer, S.	Synthese und Charakterisierung ausgewählter isotopenmarkierter Verbindungen in der SPME-Analytik: Teil 2: 2-Aminoacetophenon, 2,4,6-Tribromanisol, 2-Methylisoborneo	Mitteilungen Klosterneuburg (akzeptiert)
Eder, R, Soural, I., Wendelin, S., K Hanak, C Philipp, J Balik	Comparison of Phenolic Composition, Ripeness Parameters and Antioxidative Capacity of 33 Table Grape Cultivars	Applied Fruit Science 67 (1), 28 https://doi.org/10.1007/s10341-024-01258-7
Eder, R. Sezer, S., Eder Ph. und Philipp, Ch.	Influence of aroma-enhancing yeast nutrients on the volatile profile of important Austrian white wine grape varieties	J. Food Composition and Analysis 1-28. https://doi.org/10.1016/j.jfca.2026.108990
Eder, R., Berghofer, E., Scheiblhofer, H., Steidl, R. und Prinz, M.	Anwendung der Membrandestillation zur teilweisen Alkoholreduktion in Weinen der Sorte Grüner Veltliner.	Mitt. Klosterneuburg (2025) 75: 15-34. https://doi.org/10.2478/mittklbg-2025-0002
Eder, R., Berghofer, E., Scheiblhofer, H., Steidl, R. und Prinz, M.	Anwendung der Membrandestillation zur teilweisen Alkoholreduktion in Weinen der Sorte Grüner Veltliner.	Mitt. Klosterneuburg 75: 15-34. https://doi.org/10.2478/mittklbg-2025-0002
Gössinger, M., Klaffner, C., Strauss, M., Schneider, S. und Graf, M.	Einsatz von Kaliumpolyaspartat und Carboxymethylcellulose zur Vermeidung kristalliner Ausscheidungen bei Traubensaft	Mitt. Klosterneuburg 75 (2025): 33-44
Griese, J., Schmidt, H., Gössinger, M. and Weiss, A.	Culture-independent analysis of the common microbiota of strawberry fruits	LWT - Food Science and Technology 217 (2025) 117391
Hack, R. and Regner, F.	Short internodes-decline in 'Neuburger'-approximation by transcriptome analysis, qRT-PCR and methylation-sensitive longread-sequencing.	Acta Hort. 1418, 35-44 https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2025.1418.5
Ihl, N., Philip, Ch. und Eder, R.	Phenol profiling of six Austrian red wine varieties from 20 vintages	ACS Food Sci. Technol. https://doi.org/10.1021/acsfscitech.5c00715
Mann, B., Regner, F.	About the origin of a grapevine cultivar-the case of Blaufränkisch.	Acta Hort. 1438 309 -315. DOI 10.17660/ActaHortic.2025.1438.38

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Mehofer, M., Hanak, K. und Schmuckenschlager, B.	Field trials into the effects of 31 rootstock cultivars on the productive and vegetative performance of <i>Vitis vinifera</i> 'Chardonnay'	Acta Horticulturae n°. 1418 - Proceedings of the International Symposium on Viticulture and Winemaking between Tradition and Innovation, 27-33. ISSN 0567-7572 (print) 2406-6168 (electronic). DOI 10.17660/ActaHortic.2025.1418.4
Mehofer, M., Hanak, K., Schmuckenschlager, B., Schober, V. und Doberer, M.	Evaluation of viticultural measures to delay ripening of <i>Vitis vinifera</i> 'Grüner Veltliner'	IVES Conference Series vin & wine, GiESCO 2025: https://ives-openscience.eu/56476/ and Book of Abstracts (https://doi.org/10.58233/giesco2025), 280.
Mehofer, M., Schmuckenschlager, B., Hanak, K. und Hofstetter, I.	<i>Vitis vinifera</i> 'Ráthay' on the rootstocks 'Kober 5BB', 'Fercal' and '3309 C': results of a long-term field trial	IVES Conference Series vin & wine, GiESCO 2025: https://ives-openscience.eu/55898/ and Book of Abstracts (https://doi.org/10.58233/giesco2025), 153.
Murray, H., Brandes, W., Sezer, S., Eder, Ph., Dietl-Schuller, C., Lindner, M., Philipp, Ch., Halbwirth, H., Haselmair-Gosch, C., Gössinger, M.	Strawberry Nectar Colour Stability and Aroma: Influence of Cultivar, Harvest Time and Ripening Stage	Horticulturae 11 (6), 617
Murray, H., Brandes, W., Sari, S., Eder, P., Dietl-Schuller, C., Lindner, M., Philipp, C., Halbwirth, H., Haselmair-Gosch, C. and Gössinger, M.	Strawberry Nectar Colour Stability and Aroma: Influence of Cultivar, Harvest Time and Ripening Stage	Horticulturae 2025, 11, 617
Murray, H., Wühl, J., Stipkovits, F., Halbwirth, H. and Gössinger, M.	Strawberries destined for industrial production: differences between countries and impact on produced nectar	Mitt. Klosterneuburg 75 (2025): X-X accepted
Truong, N., Puzovic, A., Pavon-Vargas, D., Simkova, K., Rabeeah, I., Murray, H., Grohar, M.C., Mikulič-Petkovšek, M., Mandl, K., Gössinger, M., Rainieri, S., Halbwirthe, H., Rinaldi, L.	Comparing the impact of high pressure, pulsed electric field and thermal treatments on the quality attributes of raspberry juice	Innovative Food Science and Emerging Technologies 104 (2025) 104101

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Pavon-Vargas, D., Simkova, K., Puzovic, A., Moreno-Barreto, A., Gėdas, A., Murray, H., Rabeeah, I., Rincon, S., Truong, N.Q.A., Zavarise, A., Zia, H., Sandei, L., Rinaldi, M., George, S., Gozzi, M., Gösinger, M., Guski, S., Humel, S., Jakopic, J., Le Bourvellec, C., Rainieri, S., Mikulic-Petkovsek, M., Weiss, A., Schmidt, M., Guareschi, F., Molitor, C., Hofsommer, M., Slatnar, A., Halbwirth, H., Cattani, L.	Comparative analysis of aroma and phenolic compounds in strawberry nectar subjected to equivalent thermal, ohmic heating, high pressure, and pulsed electric fields processes at pilot scale	LWT - Food Science and Technology 228 (2025) 118066
Philipp, Ch., Eder, Ph., Doberer, M., Sulic, J., Sezer, S., Scheiblhofer, H., Mandl K. and Eder, R.	Influence of Starmerella lactis-condensi inoculation on the aromatic behaviour of Austrian Grüner Veltliner wines	OENO One volume 59–3 DOI: https://doi.org/10.20870/oeno-one.2025.59.3.8415
Regner, F., B. Mann	About the origin of the grapevine cultivar Blaufränkisch	Horticult Int Journal 2025 ;9(4):191–195
Regner, F., Endler, A., Ferschel, E., Hack, R., Rockenbauer, A. and Eisenheld, C.	(2025). The change to ‘Piwi’ cultivars in the Austrian viticulture.	Acta Hort. 1418, 205-216, https://doi.org/10.17660/ActaHortic.2025.1418.26
Regner, F., Ferschel, E., Nastl, Ch., Brandstätter, I.,	Delaying bud break in grapevines with various substances as a prophylaxis against spring frost,	Horticulture Int. Journal 2025; 5; 9(1):17–23. DOI: 10.15406/hij.2025.09.00318
Regner, F., Red., Ch. Ferschel, E., Brandstätter, I.,	Avoiding frost damage in grapevines by application of various protective substances	Mitteilungen Klosterneuburg 75 141-153 DOI10.2478/mittklb-2025-0010
Riedle-Bauer, M., Endler, A., Rockenbauer, A., Matheis, M., Brader, G.	A study on green cover management in vineyards with special consideration of field bindweed (Convolvulus arvensis).	Mitteilungen Klosterneuburg: Journal of Viticulture, Oenology, Pomology and Fruit Processing, 2025, 75/pp. 161-183. https://doi.org/10.2478/mittklb-2025-0012

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Rincon, S., Murray, H., Gössinger, M., Ginies, C., Goupy, P., Dufour, C., Dangles, O. and Le Bourvellec, C.	Characterisation of phenolic compounds and polysaccharides in strawberry: Cultivar and harvest effects and their correlation with nectar colour stability	Food Chemistry 473 (2025) 143112
Schamann, A., Caprio, A., Krpan, M., Malachová, A., Gössinger, M., Labuda, R., Sulyok, M. and Krska, R.	Mycotoxin migration in jam samples: a study on natural contamination and experimental inoculation	World Mycotoxin Journal (2025) DOI:10.1163/18750796-bja10028
Scharf, S., Maidl, J., Nieberg, H., Eder, R., Winterhalter, P., Philipp, C., Gök, R.	Assesment of Color Characteristics, Carotenoids, and Volatile Profile of Apricot (<i>Prunus armeniaca</i> L.) Cultivars from Austria	Food Science & Technology (akzeptiert)
Schlögl, N., Rauhut, D., B., Beisert, Sezer, S. Eder, P., Philipp, C.	Influence of oak chips, glutathione-rich inactivated yeast, and oxygen during fermentation on the analytical profile of volatile compounds in Blaufränkisch wines	OENO One 59 (3)
Schlögl, N., Riepl, S., Strauss, M., Scheibelhofer, H., Eder, R., Korntheuer, K., Sezer, S., Philipp, C.,	Analytical Characterisation of Selected Alternative Wood Species and Their Suitability for Oenological Applications Using Austrian Grüner Veltliner Wine	Australian Journal of Grape and Wine Research 2025 (1), 6622763
Sezer, S., Eder, Ph., Brandes, W., u. Philipp, Ch.	Entwicklung einer analytischen Methode zur Bestimmung niedrigsiedender polyfunktionaler Thiole in österreichischen Weiß- und Rotweinen	Mitteilungen Klosterneuburg (akzeptiert)
Truong, N.Q.A, Puzovic, A., Pavon-Vargas, D., Simkova, K., Rabeeah, I., Murray, H., Grohar, M.C., Mikulič-Petkovšek, M., Mandl, K., Gössinger, M., Rainieri, S., Halbwirth, H., Cattani, L. and Rinaldi, M.	Comparing the impact of high pressure, pulsed electric field and thermal treatments on the quality attributes of raspberry juice	Innovative Food Science and Emerging Technologies 104 (2025) 104101
Zavarise, A., Puzovic, A., Barreto, A.F.M., Pavon-Vargas, D., Gössinger, M., Mikulič-Petkovšek, M., Rinaldi, M., Haselmair-Gosch, C., Cattani, L. and Halbwirth, H.	Effect of Non-Thermal Treatments of Clear Apple Juice on Exogenous Pectinases	Beverages 2025, 11, 113

Autor/innen	Titel	Publikationsorgan
Zavarise, A., Rabeeah, I., Molitor, C., Pahneko-layi, M.D., Gruber-Schmidt, V., Winter, A., Olbricht, K., Haselmair-Gosch, C., Stich, K., Goessinger, M. and Halbwirth, H.	Gene Expression and Enzyme Kinetics of Polyphenol Oxidases in Strawberry and Their Possible Involvement in Enzymatic Browning Reactions in Strawberry Nectar	Foods 2025, 14, 2064

Ausbildungsk Kooperationen

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Eder, R.	Chemie, Analytik, Betriebskontrolle des Weines	Vorlesung Universität für Bodenkultur, Duales Masterstudium Viticulture and Enology
Eder, R.	Önologie	Vorlesung Universität für Bodenkultur, Bachelorstudium Agrarwissenschaften
Eder, R.	Wine Processing I	Vorlesung Bachelorstudium imc Krems
Geyrhofer, A. F.	Gartenbautechnik	Fachkurs, Klasse 1A, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F.	Gartenbautechnik	Fachkurs, Klasse 2A, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F.	Spezielle Betriebswirtschaft: Weinbau und Kellerwirtschaft (Modul III)	Meisterkurs, LFA Steiermark, Steiermarkhof Graz
Geyrhofer, A. F.	Spezielle Betriebswirtschaft und Grundlagen der Marktkunde: Obstbau und Obstverwertung (Modul II)	Meisterkurs, LFA Steiermark, Steiermarkhof Graz
Geyrhofer, A. F.	Weinbautechnik (Modul II)	Meisterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F.	Gartenbautechnik	Fachkurs, Klasse 3A, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F.	Landtechnik	Facharbeiterkurs, LFA Burgenland, LBR Oberwart
Geyrhofer, A. F.	Landtechnik	Facharbeiterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F.	Gartenbautechnik	Meisterkurs, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F.	Gartenbautechnik	Facharbeiterkurs, LFA Wien, BS Kagan
Geyrhofer, A. F.	Weinbautechnik	Facharbeiterkurs, LFA Burgenland, LK Eisenstadt
Geyrhofer, A. F.	Produktionsschwerpunkt Gemüsebau	Meisterkurs, Bundes-LFA Salzburg, Steiermarkhof Graz
Geyrhofer, A. F.	Weinbautechnik	Meisterkurs, LFA Steiermark, FS Silberberg
Gössinger, M.	Professionelle Essigherstellung	LFI Oberösterreich, 12.März 2025, Bad Kreuzen

Referent/innen	Titel	Veranstaltung
Gössinger, M., Graf, M., Lauer, T.	Zertifikatslehrgang Mostsommelier OÖ	HBLA und BA Klosterneuburg, 25.-26.Februar 2025
Gössinger, M., Graf, M., Rosker, K.	Fruchtsaft- und Nektarherstellung, sensorische Beurteilung von Obstverarbeitungsprodukten	Informationsoffensive-Projekt mit Mittelschule Strebersdorf, 17.Oktober 2025
Graf, M.	Destillation und Einstellen auf Trinkstärke	Schulaustausch ÖGI 13.Mai 2025
Graf, M.	Nektarherstellung, Methanolmessung in Destillaten	Schulaustausch Valtice 27.+28.Februar 2025
Graf, M., Meister, V., Rosker, K., Schneider, A.	Destillation, Herstellung Apfelchips, Verkostung von Obstverarbeitungsprodukten	Schulaustausch Bramberg 17.9.2025
Lauer, T.	Konfitürenherstellung	BOKU Praxis, HBLA und BA Klosterneuburg, 17.Dezember 2025
Mandl, K.	Moderation und Organisation	1.KMW Tagung Klosterneuburg
Mandl, K., Philipp, Ch.	BTLW300818 Weinanalytik und Betriebskontrolle - Laboratorium	Universität für Bodenkultur Wien
Mandl, K., Mehofer, M., Riedle Bauer, M., Silhavy Richter, K., Meister, V.	Exkursion Boku, "Methods in Horticultural Physiology"	Universität für Bodenkultur Wien, Exkursion Mittwoch, 30. April 2025
Mandl, K., Eder, R.	BTLW300817 Chemie, Analytik und Betriebskontrolle des Weines	Universität für Bodenkultur Wien
Meister, V.	Verkostung von Obstverarbeitungsprodukten	Girlsday 24.April 2025
Philipp, Ch.	Mitbetreuung von Masterarbeiten	BOKU Master
Philipp, Ch.	Mitbetreuung von Doktorarbeiten	BOKU Doktor
Regner, F.	Biologie der Rebe	Vorlesung und Exkursion, KF Uni Graz
Rosker, K., Meister, V., Lauer, T.	Nektarherstellung	Schulaustausch ÖGI 6.Mai 2025
Schilcher, M., Schneider S.	Chemische Übungen (Alkoholdestillation, Titration mit Blaulauge)	Girls Day
Suljic, J., Silhavy Richter, K.	Mikrobiologie	Girls Day

Beratungen

Autor/innen	Titel	Veranstaltung/Publicationsorgan
Detz Christoph	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2025, 04/2025
Detz Christoph	Kostleiter	Salonkost 2025, 06/2025
Doberer Michael	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2025, 04/2025
Doberer Michael	Kostleiter	Salonkost 2025, 06/2025
Friedrich B., Mehofer, M., Hugl, C. G., Moser, J., Köstner, H., Klement, J., Klöckl, V., Grassl, J., Strauss, G., Lethmayer, Ch., Riedle-Bauer, M.	Leitlinie für den Integrierten Weinbau 2025 mit Maßnahmen ÖPUL 2023	Österreichischer Weinbauverband. Eigenverlag.
Gössinger Manfred	Oberjury	Destillata 2025, 13.-14. Februar 2025
Gössinger Manfred	Delegierter Österreichs	weltweiter Codex (Codex Alimentarius), CCPFV
Gössinger Manfred	Mitglied der Codexkommission	Codex Alimentarius Austriacus
Gössinger, Manfred	Leiter Unterkommission Gemüse und Obst: B4 (Obst), B5 (Konfitüren) und B24 (Gemüse und Gemüsedauerwaren)	Codex Alimentarius Austriacus
Gössinger Manfred	Mitglied der Unterkommissionen B7 (Fruchtsaft) und B23 (Spirituosen)	Codex Alimentarius Austriacus
Mehofer Martin	Hinweise für die Praxis: Winterschnitt in Junganlagen, Biegen und Anbinden	Der Winzer 81 (01), 22-23.
Mehofer Martin	Hinweise für die Praxis: Austriebsphase der Reben, Austriebsbehandlung, Gründüngung und Stickstoff	Der Winzer 81 (03), 11.
Mehofer Martin	Hinweise für die Praxis: Wachstumszyklus der Rebe, Schutz der frischen grünen Pflanzenmasse vor Pilzinfektionen und Schädlingen	Der Winzer 81 (04), 10-11.
Mehofer Martin	Forschung im Weinbau	Power Point - Präsentation beim Forschungsfest Niederösterreich im Palais Niederösterreich, Heerengasse 13, 1010 Wien
Mehofer Martin	Hinweise für die Praxis: Achtung Esca, Wachstumszyklus der Rebe	Der Winzer 81 (10), 16-17.

Autor/innen	Titel	Veranstaltung/Publicationsorgan
Mehofer Martin	Hinweise für die Praxis: Rebschnitt in Ertragsanlagen, Winterruhe der Rebe	Der Winzer 81 (11), 13.
Mehofer Martin, Friedrich Barbara und Eitler Ch.	Hinweise für die Praxis: Zeitpunkt des Knospenaufbruchs im Vergleich mehrerer Jahre, Wachstumszyklus der Reben - Blüte, Niederschlag und Gründüngung, Pflanzenschutz, Bio-Weinbau und Neuerungen im Bio-Bereich	Der Winzer 81 (05), 17-19.
Mehofer Martin, Friedrich Barbara und Eitler Ch.	Hinweise für die Praxis: Laubarbeiten und Laubwandstruktur, Wasserversorgung und Wasserkonkurrenz der Gründüngungspflanzen, Bodenpflege, Pflanzenschutz, Bio-Weinbau	Der Winzer 81 (06), 17-19.
Mehofer Martin, Friedrich Barbara und Eitler, Ch.	Hinweise für die Praxis: Rebblüte - Zeitpunkt und Dauer, Traubenausdünnung, Niederschlag und Gründüngung, Pflanzenschutz, Bio-Weinbau	Der Winzer 81 (07), 18-20.
Mehofer Martin, Friedrich Barbara und Eitler, Ch.	Hinweise für die Praxis: Entwicklungsstadien der Rebe - Fruchtreife, Reifeerhebungen, Pflanzenschutz, Bio-Weinbau	Der Winzer 81 (08), 32-33.
Philipp Christian	Kostleiter NÖ Wein	Landwirtschaftskammer
Philipp Christian	Kostleiter Thermenregion	Regionales Weinkomitee Thermenregion
Philipp Christian	Kooptiertes Mitglied Weinkomitee Thermenregion	Regionales Weinkomitee Thermenregion
Philipp Christian	Obmann Weinbauverein Weikersdorf	Weinbauverein Weikersdorf
Reischer Christof	Kostleiter	Salonkost 2025, 06/2025
Scheiblhofer Harald	Kostleiter	Salonkost 2025, 06/2025
Scheiblhofer Harald	Kostleiter	Wiener Landesweinprämierung 2025, 04/2025
Schober Veronika	Kostleitung	Klosterneuburger Bezirksweinkost 04/2025, Bezirksweinbauverband Klosterneuburg
Schödl Herbert	Kostleiter	Niederösterreichische Landesweinprämierung 2025, 04/2025
Schödl Herbert	Kostleiter	Salonkost 2025, 06/2025
Schödl Herbert	Kostleiter	140 Jahre Österreichischer Weinbauverband, 07/2025

Wein- und Obst Klosterneuburg RTD

Teilrechtsfähige Einheit



Wein & Obst Klosterneuburg Research Technology and Development (RTD)

Über uns

Wein & Obst Klosterneuburg RTD ist die teilrechtsfähige Forschungseinrichtung Klosterneuburg mit eigener Rechtspersönlichkeit der Höheren Bundeslehranstalt und des Bundesamts für Wein- und Obstbau. Gegründet 2018 fördern wir gezielt die angewandte Forschung in den Bereichen Wein- und Obstbau. Unser Fokus liegt auf der Mitwirkung an nationalen und internationalen Forschungsprojekten, insbesondere in den Themenfeldern Wein- und Obstbau, Phytomedizin, Obstverarbeitung, Kellerwirtschaft und Nachhaltigkeit. Durch erfolgreich eingeworbene Fördermittel finanzieren wir wissenschaftliches Personal und decken projektbezogene Sachkosten. Unsere Förderungen stammen aktuell unter anderem aus EU-Programmen wie Horizon, EIP Agri und Interreg sowie von nationalen Stellen wie FWF, FTI Niederösterreich, FFG und der Abfallvermeidungs-Förderung. Darüber hinaus führt die RTD Klosterneuburg Forschungsarbeiten im Auftrag von Herstellern und Vertreibern von Pflanzenschutzmitteln durch. Für die HBLA Klosterneuburg organisieren und betreuen wir zudem ERASMUS-Förderprogramme zum internationalen Austausch von Schüler*innen, Lehrenden und Forscher*innen. Die Geschäftsführung von Wein & Obst Klosterneuburg RTD liegt bei Monika Riedle-Bauer, unterstützt von Claudia Muschau, Christian Redl und Christian Philipp.

About us

Wein & Obst Klosterneuburg RTD is the semi-autonomous research institution of Klosterneuburg with its own legal personality, affiliated with the Higher Federal College and **Research Institute** for Viticulture and Pomology. Founded in 2018, we are dedicated to promoting applied research in the fields of viticulture and fruit growing. Our focus is on participating in national and international research projects, particularly in the areas of viticulture and fruit production, plant protection, fruit processing, wine production, and sustainability. Through successfully acquired funding, we finance scientific personnel and cover project-related material costs. Our funding currently comes from EU programs such as Horizon, EIP-AGRI, and Interreg, as well as national funding bodies including the Austrian Science Fund (FWF), FTI Lower Austria, the Austrian Research Promotion Agency (FFG), and the Waste Prevention Funding Program. In addition, RTD Klosterneuburg conducts research projects on behalf of manufacturers and distributors of plant protection products. For the HBLA Klosterneuburg, we also organize and manage ERASMUS funding programs that support the international exchange of students, teachers, and researchers. The management of Wein & Obst Klosterneuburg RTD is headed by Monika Riedle-Bauer, supported by Claudia Muschau, Christian Redl, and Christian Philipp.

Innovation Farm Wein- und Obstbau (Cluster Digitalisierung in der Landwirtschaft 2024-2028)

Im Cluster „Digitalisierung in der Landwirtschaft 2024–2028“ arbeiten 23 österreichische Partner gemeinsam daran, digitale Technologien für die Landwirtschaft voranzutreiben. Das Teilprojekt „Innovation Farm“ macht innovative und marktreife digitale Lösungen für die landwirtschaftliche Praxis sichtbar, verständlich und erlebbar. Dabei steht insbesondere die Frage im Mittelpunkt, welchen Mehrwert diese Innovationen für landwirtschaftliche Betriebe, die Umwelt und die Gesellschaft bieten. Neue Technologien werden im Rahmen von „Use Cases“ an vier Innovation-Farm-Standorten erprobt. Darüber hinaus wird das Netzwerk laufend durch zusätzliche Pilotbetriebe und Versuchspartner erweitert. Die Use Cases werden anhand objektiver Kriterien hinsichtlich ihrer Funktionalität, arbeitswirtschaftlichen Auswirkungen, Eignung für die überbetriebliche Zusammenarbeit, betriebswirtschaftlichen Effekte und Umweltwirkungen bewertet. Die gewonnenen Erkenntnisse werden praxisgerecht aufbereitet, um einen wirksamen Wissenstransfer zu Landwirtinnen und Landwirten sicherzustellen.

Am Standort Klosterneuburg werden in Kooperation zwischen Wein & Obst Klosterneuburg RTD und der HBLA Klosterneuburg Use Cases in den Bereichen Obst- und Weinbau abgewickelt. Ziel ist, die Wettbewerbsfähigkeit des österreichischen Obst- und Weinbaus zu steigern und auch die Anpassungsfähigkeit der Betriebe an zukünftige klimatische und marktbedingte Veränderungen zu stärken.

Innovation Farm Viticulture & Pomology (Digitalization in Agriculture Cluster 2024–2028)

Within the Cluster „Digitalisierung in der Landwirtschaft 2024–2028“, 23 Austrian partners are working together to advance the use of digital technologies in agriculture. The “Innovation Farm” sub-project makes innovative and market-ready digital solutions visible, understandable, and accessible for practical agricultural applications. A key focus is to demonstrate the added value these innovations can provide for farms, environment, and society. New technologies are tested and evaluated through “use cases” at four Innovation Farm locations. In addition, the network is continuously expanded through the integration of pilot farms and research partners. The use cases are assessed according to objective criteria, including functionality, labor efficiency, suitability for inter-farm cooperation, economic performance, and environmental impact. The resulting knowledge is translated into practical recommendations to ensure effective knowledge transfer to farmers.

At the Klosterneuburg site, use cases in fruit growing and viticulture are implemented through a collaboration between Wein & Obst Klosterneuburg RTD and HBLA Klosterneuburg. The overall objective is to strengthen the competitiveness of Austrian fruit and wine production while enhancing the ability of farms to adapt to future climatic and market-related challenges.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

**INNO
VATION
FARM**

FARMING FOR FUTURE

Use Cases 2026:

Zielgenauer Pflanzenschutz mit Kleinraumwetterstationen

Falscher Mehltau (*Plasmopara viticola*) und Echter Mehltau (*Erysiphe necator*) sind die wichtigsten Krankheiten im Weinbau und können Ernteverluste von bis zu 100 % verursachen. Zur Bekämpfung werden regelmäßig Fungizide eingesetzt, wobei Prognosemodelle der landwirtschaftlichen Beratung helfen, Anwendungen zu planen. Klassische Modelle nutzen großräumige Wetterdaten, die kleinräumige Unterschiede im Weingarten nicht abbilden, was zu unnötigen Spritzungen führen kann. Das Mikroklima innerhalb der Laubwand, entscheidend für Infektionsrisiken, wird dabei oft nicht erfasst. Durch den Einsatz von Wetterstationen mit Blattfeuchtesensoren direkt in der Laubwandzone können Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Niederschlag und Blattnässe präzise gemessen werden. Besonders die Blattunterseite ist für Falschen Mehltau und Primärinfektionen mit Echtem Mehltau entscheidend. Die datenbasierten, standortspezifischen Modelle verbessern die Krankheitsvorhersage, ermöglichen gezieltere Fungizideinsätze und reduzieren den Pflanzenschutzmitteleinsatz. Ziel dieses Projekts ist es mit Hilfe von mikroklimatischen Wetterstationen die standortgenaue Pflanzenschutzprognose im Weinbau zu verbessern.

Targeted Crop Protection through Microclimate Monitoring

Downy mildew (Plasmopara viticola) and *powdery mildew (Erysiphe necator)* are among the most important diseases in viticulture, regularly causing yield losses of up to 100%. Fungicides are commonly used for their control, with application timing supported by disease forecasting models. However, these models are typically based on regional weather data and often fail to capture the vineyard microclimate, which plays a crucial role in disease development. By deploying weather stations equipped with leaf wetness sensors directly within the vine canopy, site-specific measurements of temperature, humidity, precipitation, and leaf wetness can be collected. These data enable more accurate disease forecasts and support more targeted fungicide applications. The aim of this use case is to evaluate site-specific plant protection forecasting in viticulture and reduce pesticide use.



Verantwortlich für den use case/responsible for the use case: DI Christian Redl

Weingartenpflege mit Weingartenroboter

Der österreichische Weinbau steht vor Herausforderungen wie Fachkräftemangel, steigenden Lohnkosten und dem Bedarf an umweltschonenderen, präziseren Pflanzenschutzmaßnahmen. Gleichzeitig steigt der Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit im Weinbau – sowohl seitens der Konsument:innen als auch der Gesetzgeber. Daher gewinnen autonome und teilautonome Robotiklösungen zunehmend an Bedeutung. Der Einsatz von Weingartenrobotern befindet sich in Österreich

zwar noch in einer frühen Entwicklungsphase, wird jedoch bereits in Pilotprojekten und Versuchswingärten erprobt. Im Rahmen dieses Use Cases wird ein autonomer Weingartenroboter hinsichtlich seiner Praxistauglichkeit und Benutzerfreundlichkeit bewertet. Zudem werden Arbeiten mit verschiedenen Anbaugeräten – wie Unterstockbearbeitungsgeräten, Mulchern und Laubschneidern – mit der konventionellen Bewirtschaftung mittels Traktors verglichen. Neben der Qualität der Arbeitsdurchführung werden auch wirtschaftliche Kennzahlen wie Flächenleistung, Arbeitszeit, Energieverbrauch, Einsatzmöglichkeiten sowie potenzielle Arbeits- und Kosteneinsparungen untersucht.

Vineyard Maintenance with an Autonomous Vineyard Robot

Austrian viticulture faces challenges such as labor shortages, rising wage costs, and the need for more sustainable plant protection practices. As a result, autonomous and semi-autonomous robotic solutions are becoming increasingly important. The use of vineyard robots in Austria is still in an early stage of development, but is already being tested in pilot projects and experimental vineyards. Within this use case, an autonomous vineyard robot is evaluated in terms of its practical suitability and user-friendliness. In addition, operations using different implements—such as under-vine cultivation tools, mulchers, and leaf trimmers—are compared with conventional tractor-based vineyard management. Beyond the quality of work performance, economic indicators are also assessed, including field capacity, working time, energy consumption, application possibilities, as well as potential labor and cost savings.



Verantwortlich für den use case/responsible for the use case: Sebastian Hediger und DI Christian Redl

Pflanzenschutzmittelapplikation im Weinbau in Kleinterrassen mittels Sprühdrohnen

In der Wachau werden rund 30 % der Weinbauflächen als schwer zugängliche Kleinterrassen bewirtschaftet, die nicht maschinell bearbeitet werden können und daher einen hohen manuellen Aufwand beim Pflanzenschutz erfordern. Der Einsatz von Sprühdrohnen könnte es ermöglichen, den Pflanzenschutz zeitpunktgerecht und mit erheblich geringerem Personalaufwand durchzuführen, wodurch die Effizienz und Flexibilität in diesen schwer zugänglichen Lagen deutlich verbessert würde. Neben den betriebswirtschaftlichen Überlegungen ist auch zu bedenken, dass gerade diese Kleinterrassen das Landschaftsbild der Wachau prägen. Um deren Weiterbestehen zu ermöglichen wird es entscheidend sein, ob durch die Verwendung von modernen Techniken eine Erleichterung möglich sein wird. Im Rahmen des Use Cases wird geprüft, ob Drohnen den manuellen Pflanzenschutz in diesen Lagen teilweise ersetzen können.

Application of plant protection products in viticulture on small terraces using spray drones

In the Wachau region, around 30% of vineyard areas are managed as small, hard-to-access terraces that cannot be cultivated mechanically. Consequently, a high level of manual labor for plant protection is required. The use of spray drones could significantly reduce this workload and enable more timely and flexible treatments. At the same time, these terraces make an important contribution to the landscape, which is why their continued cultivation should be ensured in the long term. As part of the use case, it is being evaluated whether drones can partially replace manual plant protection in these locations.



Verantwortlich für den use case/ responsible for the use case: Dr. Andreas Harm

Testung von Sprühdrohnen zur Regulierung der Blütenmonilia bei Biomarillen

Die größte Herausforderung bei der Marille im biologischen Anbau ist die Monilia-Spitzendürre. Ursache ist ein Pilz, der Blüten und Früchte befällt und über Fruchtmumien des Vorjahres überwintert. Ein Befall kann zum Absterben von Ästen bis hin zum Absterben ganzer Bäume führen. Während konventionelle Obstbauern den Pilz mit wenigen chemisch-synthetischen systemisch wirksamen Fungizidbehandlungen kontrollieren können, stehen im biologischen Anbau nur schwach wirksame Belagsmittel zur Verfügung. Daher ist eine präzise, gleichmäßige Benetzung entscheidend. Bei kleinen Bäumen funktionieren Gebläsespritzen gut, bei mittelgroßen bis hohen Bäumen sind Hochdruck- oder Schlauchspritzen nötig, die jedoch geringe Treffgenauigkeit, hohen Pflanzenschutzmitteleinsatz und Abdrift mit sich bringen. Hoher Aufwand führt oft zu unzureichender Behandlung, was bei starkem Monilia-Druck zu Ertragsverlusten und Schäden führt. Ziel dieses Vorhabens ist es, die Eignung von Drohnen zur Applikation von Pflanzenschutzmitteln bei mittleren bis hohen Marillenbäumen zu prüfen. Dabei soll untersucht werden, ob eine gezielte Ausbringung von oben, unterstützt durch Luftstrom, die Verteilung der Mittel an und in die Blüten verbessern kann. Die Wirksamkeit wird anhand der Befallssituation mit Monilia evaluiert.

Spray drones for controlling blossom Monilia in organic apricot production

Organic apricot cultivation is highly endangered by Monilia blossom blight. The causal agent is a fungus infecting blossoms and fruits and overwintering in mummified fruits from the previous year. Infected trees can lose entire branches, or even entire trees in cases of repeated infection. While conventional growers can control the fungus with a few chemical-synthetic fungicide treatments, organic farming has access to weakly effective protective products with contact effect only. Therefore, precise and uniform coverage of the flowers with the active compounds is essential. For small trees, air-blast sprayers work well, but medium to tall trees require high-pressure or hose sprayers, which have low targeting accuracy, require high volumes of spray liquid and cause drift. Despite high

effort trees are often insufficiently covered, leading to yield losses and damage under strong Monilia pressure. The aim of this project is to evaluate the suitability of drones for applying plant protection products to medium and tall apricot trees. It will be examined whether targeted application from above, supported by airflow, can improve the distribution of the products on and within the blossoms. Effectiveness will be assessed based on Monilia infection levels.



Verantwortlich für den use case/responsible for the use case: Dr. Andreas Harm

Einsatz eines Spurführungssystems mit LIDAR - Technik im Weinbau

Lenksysteme mit LIDAR-Technik im Weinbau ermöglichen eine hochpräzise Führung von Traktoren und Arbeitsgeräten zwischen den Rebzeilen. LIDAR (Light Detection and Ranging) arbeitet mit Lasersensoren, die die Umgebung in Echtzeit erfassen und ein detailliertes 3D-Bild der Reben, Pfähle und Bodenoberfläche erzeugen. Auf dieser Grundlage berechnet das System automatisch die optimale Fahrspur, passt Lenkwinkel und Geschwindigkeit dynamisch an und soll so eine exakte Spurführung sicherstellen—unabhängig von GPS-Signalen oder Satellitenverfügbarkeit. Eine präzise Steuerung soll laut Hersteller Überlappungen und Fehlfahrten reduzieren, die Rebstöcke schonen und den Material- und Kraftstoffverbrauch minimieren. Ziel dieses use cases ist es, besonders bei Arbeiten wie Pflanzenschutz, Bodenbearbeitung, Laub- oder Rebschnitt zu evaluieren, ob die LIDAR-basierte Spurführung die gleichmäßige, effiziente Bearbeitung der Rebzeilen verbessert, den die FahrerIn bzw. den Fahrer entlastet sowie Arbeitskomfort und Sicherheit erhöht.

Use of a LIDAR-based guidance system in viticulture

LIDAR-based guidance systems in viticulture enable highly precise steering of tractors and implements between vineyard rows. LIDAR (Light Detection and Ranging) uses laser sensors to capture the surroundings in real time, generating a detailed 3D image of vines, posts, and the soil surface. Based on these data, the system automatically calculates the optimal driving path and dynamically adjusts steering angle and speed, aiming to ensure exact guidance—independent of GPS signals or satellite availability. According to the manufacturer, this precise control reduces overlap and missed passes, protects the vines, and minimizes material and fuel consumption. The aim of this use case is to evaluate whether LIDAR-based guidance improves uniform and efficient management of vineyard rows—particularly for tasks such as plant protection, soil cultivation, leaf removal, or pruning—while also reducing operator workload and increasing comfort and safety.

Verantwortlich für den use case/responsible for the use case: Sebastian Hediger

Einsatz einer optischen Sortieranlage in der Weinproduktion

Dieser use case untersucht die Wirksamkeit einer optischen Sortieranlage in der Weinproduktion. Es zielt darauf ab, die Fähigkeit der Anlage zu testen, beschädigte oder qualitativ minderwertige Trauben sowie Schädlinge wie den Gemeinen Ohrwurm auszusortieren. Durch den Vergleich von Weinen, die aus sortierten und unsortierten Beeren hergestellt wurden, sollen Unterschiede in der Weinqualität und die Effizienz der Sortieranlage ermittelt werden. Dabei werden auch die Einstellungen und Programmierung der Anlage hinsichtlich ihrer Auswirkung auf die Qualität und die Menge der ausgeschiedenen Trauben untersucht.

Use of an optical sorting system in wine production

This use case examines the effectiveness of an optical sorting system in wine production. It aims to test the system's ability to remove damaged or low-quality grapes as well as pests such as the common earwig. By comparing wines produced from sorted and unsorted grapes, differences in wine quality and the efficiency of the sorting system will be assessed. In addition, the system's settings and programming will be evaluated with regard to their impact on the quality and quantity of the rejected grapes.



Verantwortlich für den use case/responsible for the use case: DI Nikolaus Ihl

Filtration 2.0: Digitale Überwachung und Kreislaufsteuerung bei der Weinfiltration

Im Use Case „Filtration 2.0“ wird im Rahmen der Innovation Farm untersucht, wie digitale Technologien die Filtration in der Weinproduktion künftig besser unterstützen können. Ziel ist es, bestehende Filtrationsanlagen schrittweise mit digitalen Mess-, Überwachungs- und Steuerungsmöglichkeiten zu verbinden und deren Nutzen im praktischen Betrieb zu erproben. Dabei werden wichtige Prozessdaten wie Druck, Durchfluss, Trübung, Temperatur und Leitfähigkeit erfasst und ausgewertet. So soll besser verstanden werden, wie sich der Filtrationsprozess in unterschiedlichen Situationen verhält und wo digitale Unterstützung einen Mehrwert bringen kann. Ein besonderer Fokus liegt auf der Frage, wie sich Kreisläufe, Rückspülintervalle und Reinigungsprozesse bedarfsgerechter steuern lassen. In ersten Versuchen wird geprüft, ob digitale Auswertungen dazu beitragen können, Produktverluste zu verringern, Filterstandzeiten besser einzuschätzen und Reinigungsprozesse transparenter zu machen. Auch mögliche Ansätze für eine vorausschauende Wartung werden betrachtet, um Stillstände künftig früher erkennen oder vermeiden zu können. Der Use Case versteht sich als praxisnahes Experimentierfeld: Gemeinsam mit den beteiligten Partnern wird getestet, welche digitalen Lösungen im Alltag der Weinproduktion tatsächlich hilfreich sind. Langfristig könnten daraus Assistenzsysteme entstehen, die das Bedienpersonal unterstützen, Prozesse nachvollziehbarer machen und die Betriebssicherheit erhöhen.

Filtration 2.0: Digital Monitoring and Circulation Control in Wine Filtration

The “Filtration 2.0” use case, carried out within the Innovation Farm, explores how digital technologies could support filtration processes in wine production in the future. The aim is to gradually connect existing filtration systems with digital measurement, monitoring and control functions and to test their practical value in real production environments. Key process data such as pressure, flow rate, turbidity, temperature and conductivity are collected and analyzed. This helps to better understand how the filtration process behaves under different conditions and where digital support may create added value. A particular focus is placed on exploring how circulation loops, backwash intervals and cleaning processes can be controlled more precisely and according to actual demand. Initial trials examine whether digital data analysis can help reduce product losses, improve the assessment of filter lifetime and make cleaning processes more transparent. Possible approaches to predictive maintenance are also being considered, with the aim of identifying or preventing potential downtimes at an earlier stage. The use case is designed as a practical testing environment: together with the project partners, different digital solutions are being evaluated to find out which ones are truly useful in day-to-day wine production. In the long term, this could lead to assistance systems that support operating staff, make processes easier to understand and improve operational safety.

Verantwortlich für den Use Case / Responsible for the use case:

DI Nikolaus Schlögl

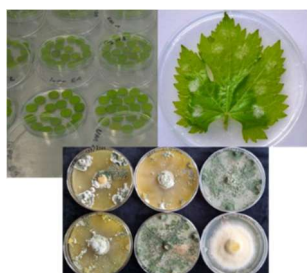
VINNY: Neuartige Nanoverkapselung von biobasierten Pestiziden und Düngemitteln für einen zirkulären und nachhaltigen Weinanbau

Das EU-Horizon-Projekt VINNY entwickelt nachhaltige Strategien für Rebschutz und Rebernährung. Unter der Leitung der Universität Minho arbeiten 19 Partner aus 10 Ländern, darunter Wein & Obst Klosterneuburg RTD, an innovativen Pflanzenschutzmitteln. Aktive Substanzen zur Bekämpfung von Pilz- und Bakterienkrankheiten werden aus den Trauben, Weinreben (Stängel und Blätter) Rebholz, und/oder aus dem Mikrobiom der Rebe (den die Rebe besiedelnden Mikroorganismen) gewonnen. „Grüne Quellen“ sind auch die Ausgangsstoffe für neu entwickelte Biodünger. Aus Rebschnittmaterial, Trester oder festen Abfällen in Kläranlagen wird Biokohle hergestellt, ebenso aus organischen Reststoffen wird ein Agrotexil entwickelt. Zusätzliche Nährstoffe stammen aus Nebenströmen der Fleischindustrie, wie Blut. Mithilfe von innovativen umweltfreundlichen Nanoverkapselungstechnologien werden die Pflanzenschutzwirkstoffe und Düngesubstanzen stabilisiert und ihre Freisetzung und Mobilität gezielt gesteuert. Wein & Obst Klosterneuburg führt im Projekt Labor-, Glashaus- und Freilandversuche zur Entwicklung und Prüfung neuer Bio-Pflanzenschutzmittel und Dünger durch. Zudem koordiniert das Team die Feldversuche des Projekts und trägt als Living-Lab-Standort dazu bei, Forschungsergebnisse durch Vorträge und Feldbesichtigungen in die landwirtschaftliche Praxis zu bringen.

VINNY: Advanced nano encapsulation of bio-based pesticides and fertilisers for a circular and sustainable viticulture

The EU Horizon project VINNY is developing sustainable strategies for grapevine protection and nutrition. Coordinated by the University of Minho, 19 partners from 10 countries, including Wein & Obst Klosterneuburg RTD, are working on innovative plant protection products. Active compounds for controlling fungal and bacterial grapevine diseases are derived from grapes, vine tissues (stems

and leaves), pruning wood, and/or the grapevine microbiome—the microorganisms naturally associated with the vine. These “green sources” also provide the raw materials for newly developed biofertilizers. Biochar is produced from vine prunings, grape pomace, and sewage treatment residues, while agricultural textiles are developed from organic by-products. Additional nutrients are sourced from by-products of the meat industry, such as blood. Using innovative and environmentally friendly nano-encapsulation technologies, plant protection agents and fertilizer compounds are stabilized, enabling the controlled release and targeted mobility of active substances. Within the project, Wein & Obst Klosterneuburg conducts laboratory, greenhouse, and field trials to develop and evaluate new biopesticides and biofertilizers. The team also coordinates the project's field trials and, as a Living Lab site, supports the transfer of research results into agricultural practice through lectures, demonstrations, and field visits.



Projektleiterinnen/project leaders: Dr. Monika Riedle-Bauer, Dr. Andreas Harm



**Funded by
the European Union**

STRATMARILLE: Strategien gegen akute Pflanzenschutzprobleme der Marille

Im EIP-Agri-Projekt „STRATMARILLE“ arbeiten unter der Leitung der Niederösterreichischen Landwirtschaftskammer, Wein & Obst Klosterneuburg RTD, Die Universität Brunn, das Versuchszentrum Laimburg, die Baumschule Schreiber und mehrere Obstbaubetriebe zusammen, um die Bekämpfung zweier relevanter Schadfaktoren der Marille zu verbessern. Ein Problem ist die Europäische Steinobstvergilbung. Der Erreger, ein Bakterium, übertragen durch den Pflaumenblattsauger, befällt viele Steinobstarten und führt besonders bei Marillen zum plötzlichen Absterben. Eine wirksame Bekämpfung der Krankheit in der Praxis ist derzeit kaum möglich. Das Projekt untersucht, ob die Anfälligkeit der Marille gegen den Erreger durch die Wahl weniger anfälliger Genotypen beeinflusst werden kann. Ziel ist die Identifizierung besonders toleranter Unterlagen. Ein zweiter wichtiger Schaderreger ist die erst seit 2023 in Österreich nachgewiesene asiatische Marillenblattlaus, *Myzus mumecola*. Sie verursacht deutliche Schäden wie Wachstumshemmungen, Blattverformungen und Ertragsverluste, besonders bei jungen Bäumen. Natürliche Feinde reichen nicht aus. Besonders im Bio-Anbau fehlen wirksame Bekämpfungsstrategien. Wir testen eine große Anzahl biologische Wirkstoffe im Labor und untersuchen den Entwicklungszyklus der Blattlaus, um optimale Behandlungszeitpunkte zu bestimmen. Basierend auf diesen Ergebnissen werden mehrjährige Freilandversuche durchgeführt, um praktikable und wirksame Strategien für den Bio-Anbau zu entwickeln.

STRATMARILLE: Strategies against Acute Pest and Disease Problems in Apricots

The EIP-Agri project “STRATMARILLE”, coordinated by the Lower Austrian Chamber of Agriculture, Wein & Obst Klosterneuburg RTD, the University of Brno, the Laimburg Research Centre, Schreiber Nursery, and several fruit-growing enterprises focusses on the management of two major pest threats affecting apricots. One issue is European stone fruit yellows. The causal agent, a bacterium transmitted by the plum leafhopper, infects many stone fruit species and can cause sudden tree decline, particularly in apricots. Effective field control measures are largely unavailable. The project investigates whether susceptibility to the disease can be influenced by selecting less susceptible genotypes, with the goal of identifying particularly tolerant rootstocks. A second key pest is the Asian apricot aphid, *Myzus mumecola*, first detected in Austria in 2023. It causes significant damage such as growth reduction, leaf deformation, and yield losses, especially in young trees. Natural enemies are insufficient for control, and effective strategies are lacking, particularly in organic production. The project tests a wide range of biological agents in the laboratory and studies the aphid’s life cycle to identify optimal treatment timings. Based on these findings, multi-year field trials are conducted to develop practical and effective strategies for organic farming.



Projektleiterin/ project leader: Dr. Monika Riedle-Bauer

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Strategien gegen den Birnenverfall in der landwirtschaftlichen Praxis

Der Birnenverfall stellt eine der größten Bedrohungen für den Erhalt der traditionellen Streuobstkulturen in Österreich dar. Viele Landwirte sehen sich mit dem Absterben alter Mostbirnbäume konfrontiert und stehen damit vor massiven Herausforderungen in der Bewirtschaftung ihrer Streuobstflächen. Krankheitsursache ist das Birnenverfalls-Phytoplasma. Im Projekt EIP-Agri-Projekt Strategien gegen den Birnenverfall in der landwirtschaftlichen Praxis arbeiten Betriebe, Forschungspartner und Berater zusammen, um die Bekämpfungsstrategien gegen die Krankheit zu verbessern. Ein Ziel des Projekts ist die Erprobung von Pflegemaßnahmen zur Erhaltung der Vitalität. Es soll erprobt werden ob praxistaugliche Schnitt-, Düngungs- und Bewässerungsstrategien beitragen, die Lebensdauer der Bäume zu verlängern. Dazu erfolgen Feldstudien auf landwirtschaftlichen Betrieben. Ein weiteres

Arbeitspaket widmet sich der Identifikation widerstandsfähiger Birnen-Genotypen. Besonders robuste und tolerante (alte) Bäume werden ausgewählt, nachgezüchtet, künstlich mit dem Erreger infiziert und mittels quantitativer PCR auf Toleranz gegen den Birnenverfall getestet. Außerdem wird analysiert, ob neben dem Birnenverfall-Phytoplasma auch Viren das Absterben alter Birnbäume beeinflussen.

Strategies against Pear Decline in Agricultural Practice

Pear decline is one of the greatest threats to the preservation of traditional orchard landscapes in Austria. Many farmers are facing the dieback of old cider pear trees, creating major challenges in the management of their orchards. The disease is caused by pear decline phytoplasma. In the EIP-Agri project “Strategies against Pear Decline in Agricultural Practice”, farms, research partners, and advisors are working together to improve control strategies for the disease. One aim of the project is to test management measures to maintain tree vitality. It investigates whether practical pruning, fertilization, and irrigation strategies can help extend the lifespan of the trees, with field studies conducted on farms. Another work package focuses on identifying resistant pear genotypes. Particularly robust and tolerant (older) trees are selected, propagated, artificially inoculated with the pathogen, and tested for tolerance to pear decline using quantitative PCR. In addition, the project examines whether viruses, alongside pear decline phytoplasma, also contribute to the dieback of old pear trees.



Projektleiter/ Project leader: DI Michael Krutzler

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft


Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Mehrweg-Bouteille – Konzeption und Einführung eines Mehrweg-Systems für die 0,75-Liter-Weinflasche in Österreich

Ob Milch, Limonade oder Bier – die Mehrwegflasche erlebt zurzeit ein Revival. Im Vergleich dazu gibt es bei Wein kaum Angebote in Mehrweg. Und das, obwohl Wein aufgrund des hohen Marktanteils inländischer Weine in Österreich prädestiniert für ein Mehrwegsystem wäre. Für das vorliegende Projekt hat sich ein Team aus erfahrenen Akteuren der Wein-, Logistik-, Nachhaltigkeits- und Verpackungsbranche zusammengeschlossen, um ein Mehrwegsystem (0,75 l Flasche und Sekundärverpackung) für Wein zu entwickeln und am österreichischen Markt zu etablieren. Dadurch sollen positive ökologische Effekte (Abfallvermeidung, Ressourcenschonung, CO₂-Reduktion) erzielt und

die Weinbranche animiert werden, auf nachhaltige Mehrweglösungen umzusteigen. In der Konzeptionsphase wurden Workshops mit relevanten Akteuren der Branche abgehalten, um die Anforderungen an ein Mehrwegsystem zu identifizieren. Dies dient als Entscheidungsgrundlage für die Spezifikation der Mehrwegflaschen, die Auswahl der Vertriebswege und die Entwicklung eines Logistiksystems. Zudem wird die Wirtschaftlichkeit des Systems geprüft, um die Durchführbarkeit des Projektes sicherzustellen. In der Pilotphase soll die Etablierung des Mehrwegsystems auf dem Markt realisiert werden. Marketingmaßnahmen sollen das Verständnis bei Konsument:innen maximieren. Begleitend zur Einführung des Systems soll eine Evaluierung durch die Befragung der involvierten Akteure erfolgen. So können mögliche Schwachstellen identifiziert und behoben werden.

Reusable Wine Bottle – Design and Implementation of a Reusable System for 0.75-Litre Wine Bottles in Austria

Whether for milk, soft drinks, or beer, reusable bottles are currently experiencing a revival. In contrast, reusable options for wine remain rare, despite the fact that Austria's high share of domestically produced wines makes the sector particularly well suited for a reusable bottle system. For this project, a team of experienced stakeholders from the wine, logistics, sustainability, and packaging sectors has joined forces to develop and establish a reusable system for wine, including a standardized 0.75-litre bottle and secondary packaging, on the Austrian market. The aim is to generate positive environmental impacts through waste prevention, resource conservation, and CO₂ reduction, while encouraging the wine industry to adopt sustainable reusable solutions. During the concept development phase, workshops with key industry stakeholders are held to identify the requirements for a reusable system. These findings serve as the basis for specifying the bottle design, selecting distribution channels, and developing an efficient logistics system. The economic feasibility of the system is also assessed to ensure the project's viability. In the pilot phase, the reusable system will be introduced to the market. Marketing activities will support consumer understanding and acceptance. The implementation will be accompanied by an evaluation involving surveys of participating stakeholders, enabling potential weaknesses to be identified and addressed.



© Miriam Mehlman Fotografie

Projektleiterin/project leader: Claudia Muschau, MA MBA

Vinepredict – KI-gestützte Prognosemodelle für Falschen und Echten Mehltau im Weinbau

Die wichtigsten Krankheiten im Weinbau sind Falscher Mehltau (*Plasmopara viticola*) und Echter Mehltau (*Erysiphe necator*). Um beide Krankheitserreger zu bekämpfen, müssen die Winzer*innen regelmäßig Fungizide applizieren und verwenden Vorhersagemodelle für den Applikationszeitpunkt. Die Vorhersage der Krankheitsentwicklung basiert in der Regel auf großräumigen Wetterdaten als Eingangsparameter, die jedoch die kleinräumigen Unterschiede im Krankheitsgeschehen nicht widerspiegeln. Dies führt in vielen Weingärten zu unnötigen Anwendungen. Außerdem werden die

Wetterparameter in der Regel außerhalb der Weingärten gemessen, was das tatsächliche Mikroklima in den Weinbergen nicht widerspiegelt. Infolgedessen sind die Krankheitsvorhersagen nicht an die örtlichen Bedingungen angepasst. Ziel unseres Projekts ist es, Künstliche Neuronale Netzwerk-Modelle, und zwar Sequenzmodelle, zu trainieren, um den Falschen und Echten Mehltau vorherzusagen. Wir verwenden nicht nur standortspezifische Krankheits- und Wetterparameter als Trainingsdaten, sondern auch Rebenentwicklung, Rebenmanagement und Vegetationsbedeckung als Parameter. Die Trainingsdaten setzen sich aus Werten, die 5 Jahre vor Projektbeginn erhoben wurden, und neu erhobenen Daten aus 15 Weinbergen zusammen. Im Gegensatz zu den in anderen Studien verwendeten Sensoren wird bei diesem Ansatz die Blattnässe sowohl auf der Blattunterseite als auch auf der Blattoberseite gemessen, ein wichtiger Parameter für beide Krankheitserreger. Das Projekt untersucht, inwieweit die Vorhersage des Krankheitsverlaufs standortspezifisch und bis zu 10 Tage im Voraus möglich ist. Durch die Anpassung der Prognosen an den Standort kann der Einsatz von Fungiziden reduziert werden. Die Ergebnisse der Modelle können den Winzer*innen wertvolle Informationen darüber liefern, wann sie Fungizide einsetzen sollten, und tragen so zu einem nachhaltigen und umweltfreundlichen Einsatz von Fungiziden bei.

Vinepredict – AI-Driven Downy and Powdery Mildew Forecasting Models

The primary diseases in viticulture are downy mildew (*Plasmopara viticola*) and powdery mildew (*Erysiphe necator*). To control both pathogens, winegrowers must regularly spray fungicides and use forecast models for timing of applications. Prognosis for disease development is typically based on large-scale weather data as input parameters, but these do not reflect small-scale differences in disease appearance. This often leads to unnecessary applications in many vineyards. Furthermore, weather parameters are usually measured outside the vineyards, which does not reflect the actual microclimate in the canopy. It results in disease predictions that are not adapted to the local conditions in a vineyard. The objective of our project is to train artificial neural network models, namely sequence models, to predict downy and powdery mildew. We use not only site-specific disease level and weather parameters as training data but also the parameters vine development, vine management and vegetation cover. The training data consists of values gathered for 5 years before the start of the project and newly collected data in 15 vineyards. Unlike sensors used in other studies, this approach records leaf wetness on both the lower and upper sides of the leaf, which is an important parameter for both pathogens. Our models' forecast will be tailored to the specific location and will predict disease progression up to 10 days in advance. By adapting forecasts to the location, fungicide use can be reduced. The output of the models can provide valuable information for winegrowers on when to apply fungicides, thereby contributing to a sustainable and environmentally friendly use of fungicides.



Projektleiter/project leader: DI Christian Redl

GEFÖRDERT IM RAHMEN DER FTI-STRATEGIE NIEDERÖSTERREICH 2027

„Panomic Remote Sensing: App-gestützte Vermittlung weinrelevanten Wissens inklusive Mikrobiologie“

WinOMICs ist ein grenzüberschreitendes Forschungsprojekt mit dem Ziel, die Weinberge in der tschechisch-österreichischen Grenzregion mittels moderner Technologien effizienter, nachhaltiger und widerstandsfähiger gegenüber dem Klimawandel zu machen. Durch die Integration innovativer Ansätze – darunter multispektrale Drohnenüberwachung, pan- und metabolomische sowie mikrobiologischer Analysen, sensorspezifische Daten und KI-basierte Frühwarnsysteme – werden kritische Pflanzengesundheitsparameter wie Wasserstress und physiologische Veränderungen frühzeitig erkannt. Eine speziell entwickelte Drohne identifiziert spektrale Signale wichtiger Stoffwechselindikatoren wie Abscisinsäure und Äpfelsäure untersucht. Die starke grenzüberschreitende Kooperation von Forschungs- und Bildungseinrichtungen wie VUT Brunn, VIME Wien, CEITEC MU oder HBLA Klosterneuburg/Wein & Obst Klosterneuburg RTD fördert den Wissensaustausch und die technologische Entwicklung. Praktisch umgesetzt wird das Projekt gemeinsam mit Weinbauverbänden, Großbetrieben, NGOs und lokalen Behörden – mit messbaren Ergebnissen in Bezug auf Wassereinsparung (bis zu 7 %), verbesserte Traubenqualität und gesteigerte Rentabilität. Die breite Einbindung der Öffentlichkeit und gezielte Berichte tragen zur regionalen Bewusstseinsbildung bei.

„Panomic Remote Sensing: App-based transfer of wine-related knowledge, including microbiology“

WinOMICs is a cross-border research project that aims to make vineyards in the Czech-Austrian border region more efficient, sustainable, and resilient to climate change using modern technologies. By integrating innovative approaches—including multispectral drone monitoring, pan- and metabolomic as well as microbiological analyses, sensor-specific data, and AI-based early warning systems—critical plant health parameters such as water stress and physiological changes are detected at an early stage. A specially developed drone identifies spectral signals of important metabolic indicators such as abscisic acid and malic acid. Strong cross-border cooperation between research and educational institutions such as VUT Brno, VIME Vienna, CEITEC MU, and HBLA Klosterneuburg/Wein & Obst Klosterneuburg RTD promotes knowledge exchange and technological development. The project is being implemented in practice in collaboration with winegrowing associations, large enterprises, NGOs, and local authorities—with measurable results in terms of water savings (up to 7%), improved grape quality, and increased profitability. Broad public involvement and targeted reporting contribute to regional awareness.

Projektleiterin/project leader: Dr. Karin Mandl

Chronik



Weinsegnung 2025

Bereits zum neunten Mal luden wir zu einer feierlichen Weinsegnung ein, die am 4. November 2025 stattfand. Es gelang uns auch dieses Jahr, eine äußerst hochkarätige Persönlichkeit als Weintaufpaten zu gewinnen: **Herrn Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Österreichischen Bundesweinbauverbandes und der NÖ Landwirtschaftskammer.**

Nach der Begrüßung der rund 130 Gäste stellte Direktor Eder den heurigen Weinpaten vor und hob dabei die vielfältigen persönlichen Bezugspunkte der Familie Schmuckenschlager zur HBLAuBA besonders lobend hervor.

In seiner Rede lobte der Weinpate die hervorragende Arbeit der HBLAuBA in der wein- und obstbaulichen Ausbildung und Forschung. Bezugnehmend auf den von ihm gewählten **Taufnamen „Patriot“** erläuterte er, dass Patriotismus nicht mit ausgrenzendem Nationalismus verwechselt werden dürfe, sondern den Stolz auf die besonderen Schönheiten der Heimat und die Errungenschaften der Vorfahren zum Ausdruck bringe. Der Name „Patriot“ habe sich heuer geradezu aufgedrängt, da – dank des wechselhaften Witterungsverlaufs – ein besonders typisch österreichischer Weinjahrgang herangereift sei, der sich fruchtig mit ausgewogener Säure-Alkohol-Balance präsentiere.

Anschließend wurde die metallene Tauftafel enthüllt. Den zeremoniellen Höhepunkt bildete die Weinsegnung durch den Propst des Augustiner-Chorherrenstiftes Klosterneuburg, Hwst. Herr Anton (Mag. Wolfgang Höslinger).

Musikalisch umrahmt wurde die Weinsegnung vom Schulorchester unter der Leitung von Frau Prof. DI Susanne Grausenburger.



Veranstaltungen

Kennenlertage 2025/26

Am Montag, den 1. September 2025, begann für die 33 Schüler/-innen des I. Jahrgangs der HBLA Klosterneuburg ein neuer Lebensabschnitt. Für die meisten von ihnen bedeutete dies, den Lebensmittelpunkt von der vertrauten Familie in ein Schülerheim zu verlegen. Um diese große Veränderung möglichst angenehm und schön zu gestalten, veranstaltet die HBLA Klosterneuburg zu Beginn ihre mehrtägigen Kennenlertage.



Wissenschaftliches Symposium:

„100 Jahre gemeinsame Forschung und Ausbildung im Bereich Wein- und Obstbau am Standort Klosterneuburg“

Historischer Rückblick (Direktor Reinhard Eder):

Schon seit Gründung der Klosterneuburger Lehranstalt im Jahre 1860 wurden von den Lehrkräften neben der Unterrichtstätigkeit mehr oder weniger auch wissenschaftliche Studien gemacht. Beispielsweise wurden bereits im Jahr 1869 die Ergebnisse umfangreicher Mostanalysen, die zur Definition der Klosterneuburger Mostwaage (°KMW) führten, veröffentlicht. Quasi als Anerkennung der weinchemischen Forschung wurde im Jahr 1870 eine staatliche Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau (k. k. chemisch-physiologische Versuchsstation für Wein- und Obstbau) gegründet. Obwohl diese Forschungsanstalt im selben Gebäude wie die Lehranstalt untergebracht war, hatten die beiden Anstalten wenig gemeinsam. So gab es unterschiedliche Zuständigkeit, getrenntes Budget und Personal. So war die Lehranstalt bis 1873 eine Landesschule, die Versuchs- und Forschungsanstalt hingegen eine kaiserlich-königliche Institution und somit -hierarchisch gesehen- hochwertiger. Erster Direktor der Forschungsanstalt war Prof. Dr. Leonhard Roesler, Direktor der Lehranstalt war Freiherr August Wilhelm von Babo. Prof. Dr. Leonhard Roesler war ein äußerst erfolgreicher und verdienstreicher Forscher und bis zu seinem beruflichen Ende immer in der Forschungsanstalt und niemals in der Schule angestellt. Prof. Roesler hat in der wissenschaftlichen Gesellschaft Herausragendes geleistet; so gilt er beispielsweise als Gründungsvater des Codex Alimentarius Austriacus (Österr. Lebensmittelbuch) und Erfinder der Klosterneuburger Mostwaage, deren wirtschaftliche Vermarktung hingegen der Schuldirektor Freiherr von Babo übernahm.

Aufgrund seiner zahlreichen Verdienste wurde Herr Prof. Roesler unter anderem zum Ritter der französischen Ehrenlegion, Kommandeur des spanischen Isabellenordens, Ehrenmitglied des portugiesischen Christusordens, des russischen St. Annenordens der kaiserlich russischen Akademie der

Wissenschaften und zum Offizier des rumänischen Kronenordens sowie vieler anderer ausländischer wissenschaftlicher Institute und Vereine ernannt. Mit seiner wissenschaftlichen Strahlkraft lockte Prof. Roesler viele dynamische und kreative Forscher an, sodass in den nächsten Jahrzehnten am Klosterneuburger Forschungsinstitut herausragende Leistungen vollbracht wurden. Beispiele für honorierte Mitarbeiter sind Dr. Edmund Mach, der später zum ersten Direktor der Lehr- und Forschungsanstalt in San Michele/Trentino berufen wurde, Dr. Felix von Thümen, ein bedeutender Mykologe, der wegweisende Monographien über Pilzkrankheiten der Rebe verfasste, sowie Dr. Wenzel Seifert, der sein Wissen, das er als Praktikant bei Hansen in der Karlsberg Brauerei erwarb, nach Klosterneuburg brachte und hier im Jahr 1901 eine der ältesten Hefereinzuchtstationen der Welt gründete und die Diplokokken (1901) als Verursacher des BSA entdeckte (Veröffentlichung 1903).



Lehr- und Versuchsanstalt Klosterneuburg



Dr. Wenzel Seifert

Als Prof. Leonhard Roesler 1902 in Pension ging, geschah aber etwas völlig Unerwartetes: Der k.k. Ackerbauminister löste mit Erlass vom 23. Dezember 1902 die k. k. chemisch-physiologische Versuchsstation für Wein- und Obstbau auf und schloss den Fachbereich Wein-Obstbau der k. k. landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation in Wien (später Landwirtschaftlich-Chemische Bundesanstalt, heute AGES) in Form einer Abteilung an. Dort wirkten später unter anderem HR Dr. Schneider und HR Dr. Bandion im Bereich der Weinanalytik. Die Forschungsagenden im Bereich Wein- und Obstanbau sowie Verarbeitung blieben aber an der Lehranstalt dem Schulbereich zugednet, wo sie aber aufgrund interner Prioritätensetzung auf den Unterricht in den nächsten Jahren eher ein Schattendasein führten. Aus der zeitlichen Distanz betrachtend kann man auch sagen, dass die Routineanalytik und Kontrolle von Weinproben, mit der man Geld verdienen konnte („cash cow“) an die k.k. landwirtschaftlich-chemische Versuchsstation abgegeben wurde, während die wenig bis gar nicht ertragreiche und mühsame wissenschaftliche Arbeit bei der Klosterneuburger Anstalt blieb.

Nach den schrecklichen Kriegsjahren und den darauffolgenden schwerwiegenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten erholte sich sowohl die Lehr- wie auch die Forschungstätigkeit nur sehr mühsam, und es stand sogar die komplette Schließung der Klosterneuburger Lehranstalt zur Diskussion. Nur dem engagierten Agieren und der finanziellen Unterstützung durch den Absolventenverband ist es zu verdanken, dass dieses Schreckensszenario abgewehrt werden konnte.

Es kam sogar ganz anders: Aufgrund des Bedarfs der Weinbranche nach gärstarken Hefen wurde bald nach dem Krieg in Klosterneuburg wieder die Hefereinzuchtstation aktiviert, und im Jahr 1921 wurde auf Verlangen der Winzerschaft eine Bundesrebbzüchtungsanstalt im Bereich der Klosterneuburger Lehranstalt gegründet.

Der nächste Höhepunkt in dieser Aufschwungphase am Standort Klosterneuburg war im Jahr 1925 die Eingliederung der Bundeslehranstalt für Gartenbau, die ursprünglich auf Initiative des Fürsten Liechtenstein in Eisgrub (Lednice, heute Tschechische Republik) gegründet wurde und aufgrund der eigenwilligen Grenzziehung nun außerhalb Österreichs lag. Augenscheinlich war die Ansammlung derartiger unterschiedlicher Institutionen am Standort Klosterneuburg, sodass im Jahr 1925 ein

neues Organisationskonzept erlassen wurde, in dem klar von einer **Lehr- und Versuchsstation für Wein-, Obst- und Gartenbau** gesprochen wird.

Seit dem Jahr 1925 finden sowohl die Lehre wie auch die Forschung im Bereich Wein- und Obstbau - gleichwertig und personell, räumlich wie auch budgetär eng ineinander verwoben - am Standort Klosterneuburg statt. Und genau auf diesen Umstand - **die neue Organisation und den neuen Namen** - bezog sich **unsere 100-Jahr-Forschungsfeier**.

Die **Jubiläumsveranstaltung** fand am 18. September 2025 im Festsaal unserer HBLAuBA statt.

Dem fachlichen Zusammenhang entsprechend, folgten nach Grußworten von den leitenden Beamten des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) geballte wissenschaftliche Informationen in Form von 15 Vorträgen von österreichischen und deutschen Top-Forschern/-innen, die in acht Blöcke, entsprechend den Ausbildungs- und Forschungsschwerpunkten unserer HBLAuBA, gegliedert waren.

Der Vormittag war den Bereichen Obstbau, Kellerwirtschaft, Chemie-Mikrobiologie und Obst- und Gemüseverarbeitung gewidmet. Nach der Mittagspause im Schülerheim lagen die Schwerpunkte der Vorträge auf Themen Pflanzenschutz, Weinbau sowie Marketing und Nachhaltigkeit.

Den Abschluss bildeten mehrere Praxisproben, die den im Rahmen einer Wein- und Destillatkost in der Koststube geboten wurden.



Präsentation unserer Leistungen im BMLUK vor ausländischen Botschaftern

Am 2. Oktober 2025 wurde unserem Herrn Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER die große Ehre zuteil, im Marmorsaal des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft (BMLUK) vor unserem Herrn Bundesminister Mag. Nibert TOTSCHNIG und rund 80 ausländischen Botschafter/-innen und Botschaftsangestellten die Leistungen unserer HBLAuBA für die Entwicklung des österreichischen aber auch des internationalen Weinbaus vorzustellen. Ergänzt wurde unsere Leistungsschau mit einer freundlichen Präsentation unserer PIWI-Weine durch unseren Dissertanten, Herrn DI Nikolaus IHL.



Klosterneuburger Weinhügelwandertag

Traditionellerweise hatten wir beim Klosterneuburger Weinhügeltag am Sonntag, den 5. Oktober 2025 wieder einen **Präsentations- und Verkaufsstand** bei der Harrer Hütte. Trotz mäßig guten Wetters war der Besuch sehr gut, und unsere Kollegen/-innen hatten alle Hände voll zu tun. Insbesondere an unseren PIWI Weinen sowie dem alkoholfreien Wein bestand großes Interesse, und der Zillertaler Käseteller mit Nussbrot und Haschhof Apfel fand guten Absatz.



Forschungsfest NÖ 2025

Am 10. Oktober 2025 fand im **Palais Niederösterreich in der Wiener Herrengasse** wieder das „Niederösterreichische Forschungsfest“ statt. Die HBLAuBA Klosterneuburg war mit je einer Station zur obstbaulichen und weinbaulichen Forschung vertreten. Als bindendes Glied präsentierte auch die Abteilung Phytomedizin aktuelle Forschungsprojekte aus beiden Bereichen.

Die obstbauliche Station trug diesmal den Titel „Welche Rolle spielen alte Obstsorten für einen zukunftsfiten Obstbau?“. Gezeigt wurden historische Sorten in einer kleinen Ausstellung, womit wir unser Engagement zur Erhaltung alter Sorten in der Genbank präsentierten.

Die Abteilung Obstverarbeitung bot zwei besondere Marmeladen zum Verkosten an, und es gab Informationen über die Asiatische Marillenblattlaus u. a.

Die Weinbau-Station befasste sich mit unseren Strategien, den Pflanzenschutz im Weinbau nachhaltiger zu gestalten. Ein weiterer Schwerpunkt lag auf den Arbeiten der Rebenzüchtung (Züchtung kernloser Tafeltrauben und vieles mehr).

Ein besonderes Highlight war der Besuch von **Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner** an unserem Stand, die großes Interesse an unserer Forschung zeigte.



Großes Interesse an unseren Schul-Info-Tagen

Mit rund 350 Besucher/-innen war das Interesse an unseren Schul-Info-Tagen, die am 21. und 22. November 2025 stattfanden, erfreulicherweise sehr groß.

Es gab einen von der Schülergenossenschaft betreuten Empfangs- und Wartebereich mit Ansprechbar, in dem die Gäste erste Informationen erhalten konnten.

Jede halbe Stunde begann im Festsaal eine **Präsentation unserer Ausbildung** mit Vorführung von Kurzvideos, die den Alltag in den verschiedenen Unterrichtsgegenständen und im Schülerheim zeigten. Im Anschluss daran wurden in Kleingruppen die verschiedenen Stationen im Haus gezeigt und in weiterer Folge ebenso das Schülerheim und das Weinbau- und Kellerwirtschaftskompetenzzentrum in der Agnesstraße.

Am Ende der Tour kehrten die Gäste wieder zum Hauptgebäude zurück, wo sie sich beim **Heurigen des V. Jahrgangs**, der im Rahmen der Übungsfirma organisiert wurde, stärkten und noch offene Fragen stellen konnten.



Schulball

Am 16. Jänner 2026 feierte der heurige Maturajahrgang der HBLA und BA für Wein- und Obstbau seinen Abschlussball in der Babenbergerhalle in Klosterneuburg. Unter dem Motto „25 Trauben – ein Wein, der Geschichte schreibt“ durften 25 Maturanten/-innen einen ganz besonderen Abend erleben.



Innovative Forschung für den Weinbau: EU-Interreg-Projekt WinOMICS

Im Rahmen einer hausinternen Informationsveranstaltung wurde an der HBLA und BA am 21. Jänner 2026 das **EU-Interreg-Projekt WinOMICS** präsentiert. Ziel der Veranstaltung war es, Einblicke in die Projektinhalte und Zielsetzungen zu geben sowie die vielfältigen Schnittstellen zwischen Forschung und praktischer Anwendung im Weinbau aufzuzeigen.

WinOMICS ist ein grenzüberschreitendes Forschungsprojekt im Rahmen von EU Interreg, das sich der nachhaltigen und klimaresilienten Weiterentwicklung des Weinbaus in der tschechisch-österreichischen Grenzregion widmet. Mit Hilfe moderner Technologien wie multispektraler Drohnenüberwachung, Sensorik, pan- und metabolomischer sowie mikrobiologischer Analysen und KI-gestützter Frühwarn- und Prognosesysteme sollen kritische Pflanzengesundheitsparameter frühzeitig erkannt werden. Eine speziell entwickelte Drohne soll dabei die Identifikation spektraler Signale relevanter Stoffwechselindikatoren der Rebe ermöglichen.

An der Veranstaltung nahmen AL Mag. Bernhard Bichler, BSc MSc PhD sowie DI Angelika Steger, stellvertretende Leiterin der Abteilung Forschung und Entwicklung, Unternehmensservice (Abt. Präs. 5, BMLUK), teil.

Den einleitenden Worten von Projektleiter Ass. Prof. Karel Horak folgte die Projektvorstellung durch Ing. Jana Schwarzerova (beide TU Brunn), die die Struktur des Projekts sowie die enge Zusammenarbeit zwischen Universitäten, Forschungseinrichtungen und dem Bundesamt erläuterte.



Jasmina Suljic, Karin Mandl, Karel Horak, Bernhard Bichler, Angelika Steger, Jana Schwarzerova, Anke Bellaire (v.l.n.r.)

2. KMW-Tagung 2026 in Klosterneuburg

Fachlicher Austausch zu aktuellen Entwicklungen im Weinbau und in der Önologie

Am 26. Februar 2026 fand an der HBLA und dem BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg die 2. KMW-Tagung unter dem **Motto „Klosterneuburg managt Weinwissen“** statt. Die Veranstaltung bot erneut eine wertvolle Plattform für den fachlichen Austausch zwischen Forschung, Lehre, Beratung und Praxis und widmete sich aktuellen Entwicklungen in den Bereichen Weinbau, Pflanzenschutz, Nachhaltigkeit und Kellerwirtschaft. Im Mittelpunkt standen sowohl laufende Forschungsprojekte als auch praxisnahe Lösungsansätze für jene Herausforderungen, mit denen die Branche aktuell und künftig konfrontiert ist.

Ein wesentlicher Programmpunkt waren die aktuellen weinrechtlichen Entwicklungen. Vertreter/-innen des zuständigen Bundesministeriums informierten über die laufende Überarbeitung des österreichischen Weingesetzes, das an die geltenden europäischen Vorgaben angepasst werden soll. Weitere Schwerpunkte lagen auf dem Thema Pflanzenschutz, Einsatz moderner Technologien im Weinbau und Nachhaltigkeit. Neben biologischen und pflanzenbaulichen Themen wurden auch technische Innovationen vorgestellt.

Ein weiteres Thema war das Alkoholmanagement sowie die Entwicklung von alkoholreduzierten und alkoholfreien Produkten.

Die Veranstaltung machte deutlich, dass an zentralen Zukunftsfragen –intensiv gearbeitet wird.



Großes Interesse an der 3. Klosterneuburger Tagung der Obstverarbeiter/-innen

Am 10. März 2026 fand zum dritten Mal die Klosterneuburger Tagung der Obstverarbeiter/-innen der HBLA und BA für Wein- und Obstbau statt. Dieses Jahr standen spannende Themen rund um „**Obstdestillate und Co**“ im Zentrum.

Über 120 Teilnehmer/-innen verfolgten gespannt die aktuellen Zahlen der Alkoholmengen, die von österreichischen Abfindungs- und Kleinverschlussbrennereien je Obststart in den letzten Jahren produziert wurden. Die aktuellen Herausforderungen der Spirituosenbranche sowie die häufigsten Beanstandungsgründe bei amtlichen Spirituosenproben wurden zum Teil leidenschaftlich diskutiert. Der Effekt von Säuren in der Maische auf die Qualität von Destillaten wurden von Mag. Monika Graf präsentiert. So konnten signifikante Qualitätsunterschiede bei Obstdestillaten nur durch die verwendete Säure bei der Einstellung des pH-Wertes der Maische erzielt werden. Georg Leindl (Lallemand GmbH) skizzierte den Einfluss von speziellen Hefenährsalzen und der Rehydrierung von Hefestämmen auf die Esterbildung und Destillatqualität. Manfred Gössinger wies auf die Vorteile der Leitfähigkeitsmessung hinsichtlich Optimierung des Destillationsprozesses (modifizierte Gleichstromdestillation) und der richtigen Nachlaufabtrennung (als Ersatz zur sensorischen Abtrennung) während der Destillation hin. Trends auf dem Spirituosenmarkt und wie verschiedene Arten von Kräutern (Botanicals) für die Herstellung von Gin und Aperitif am besten (mit Enzymen) extrahiert werden, erklärte Stefan Siegl (Erbslöh Austria GmbH).

Alexander Plank (CARL GmbH) verglich verschiedene Heizsysteme für Brennereianlagen hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und stand bei der Besichtigung der neuen elektrisch beheizten Brennereianlage in der Abteilung Obstverarbeitung für Fragen **der Teilnehmer/-innen** zur Verfügung.

Romana Bauer erklärte die richtige Kalkulation des notwendigen Preises einer Flasche Destillat. Und der richtige Einsatz der Amtlichen Alkoholtafeln bei der Berechnung von Alkoholgehalt, Ausbeute und Alkoholmenge, referiert von Manfred Gössinger, bildete den Abschluss der Tagung.

Die Teilnehmer/-innen aus ganz Österreich schätzten den breiten Bogen an wichtigen Themen vom Recht bis zur Sensorik von Destillaten.



EU-Bürgerdialog an der HBLA Klosterneuburg

Im Rahmen eines EU-Lokaldialogs besuchten am 22. April 2026 der EU-Generalsekretär des Ausschusses für Regionen, Dr. Petr Blizkovsky, mit einer hochrangigen Delegation, bestehend aus NÖ Landtags-Präsident Mag. Karl Wilfing, dem stellvertretenden Kreishauptmann Südmährens Jan Zámečník, dem bgl. LAbg. Robert Hergovich (Vorsitzender der AdR-Gruppe WINE), der nÖ. LAbg. Doris Schmidl und Ilse Penders-Stadlmann (leitende EU-Politikreferentin), die HBLA Klosterneuburg. Nach einer Besichtigung der beiden Abteilungen Obst- und Gemüseverarbeitung sowie Chemie-Forschung und Prüfstelle diskutierten sie im Festsaal mit rund hundert Schüler/-innen und Mitarbeiter/-innen zum Thema „Was bedeutet Europa für junge Menschen in der Landwirtschaft, insbesondere im Wein- und Obstbau und in ländlichen Regionen?“.

Von Seiten der Schüler/-innen bestand großes Interesse an den Ausführungen der Politiker. Viele Fragen wurden bereits im Vorhinein im Rahmen des Unterrichts gemeinsam ausgearbeitet und nun von den beiden Sprecher/-innen Laura Renner und Emil Brandhofer vorgetragen. Insbesondere kreisten die Fragen darum, wie die EU bzw. die regionalen Gremien bei der Bewältigung der vielfältigen allgemeinen Krisen (Kriege, Ressourcenmangel, Wirtschaftsabschwung) aber auch spezifischer Probleme (Klimawandel, invasive Krankheiten und Schädlinge, verändertes Konsumentenverhalten) Hilfestellung anbieten können.

Ziel des EU-Bürgerdialogs war es nicht nur, Herausforderungen aufzuzeigen, sondern vor allem zu inspirieren und die zentrale Rolle der nächsten Generation für eine nachhaltige und zukunftsfitte Landwirtschaft hervorzuheben.



© Büro Landtagspräsident Wilfing (Evelyn Schultes)

Girls' Day

Wie schon in den Vorjahren nahm die HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg am 23. April 2026 wieder am Girls' Day teil. Rd. 60 Schüler/-innen der NMS St. Andrä-Wördern (davon ca. 50 % Mädchen) hatten die Gelegenheit, an verschiedenen Mitmach-Stationen einen guten Einblick in die Fachbereiche zu gewinnen und die Aufgaben der einzelnen Abteilungen aktiv kennenzulernen.



Pressespiegel

[illegible]

Exkursionen/Gäste

1. Juli 2025

Absolventen/-innen von der Winzerausbildung in Bad Kreuznach und Oppenheim (D)

Der Besuch der Absolventen/-innen der Winzerausbildung von den beiden **Dienstleistungszentren Ländlicher Raum (DLR) in Bad Kreuznach und Oppenheim** wurde von Herrn DI Mathias Matheis organisiert und geleitet; er selbst hatte bei Frau Dr. Monika Riedle-Bauer viele Monate an den Projekten KEFSTRAT sowie STOLREG mitgearbeitet.

Direktor HR Eder konnte die ca. 20 Personen umfassende Gruppe herzlichst begrüßen, und nach einer flotten Führung durch das Schulgebäude übernahm Frau Claudia Muschau, MA MBA die Gruppe und berichtete über ihre Aktivitäten im Bereich Nachhaltigkeit. Die Besichtigung der Abteilungen Chemie-Prüfstelle und Chemie-Forschung erfolgte aufgeteilt in zwei Gruppen, sodass eine gute Präsentation der Aufgaben und Gerätschaften möglich war.

Danach wechselten die Gäste zum Agneshof, wo die Versuche im Bereich Weinbau durch Herrn DI Martin Mehofer und im Pflanzenschutz durch DI Christian Redl ausführlich vorgestellt wurden. Nach diesen Programmpunkten folgte die Führung in den Räumlichkeiten der Kellerwirtschaft durch den Betriebsleiter Ing. Christof Reischer.



23. Juli 2025

Fachexkursion

24. Juli 2025

Berufsschule für Gartenbau

4. - 7. August 2025

AWC Vienna 2025

15. August 2025

Wikimedia Österreich

Am Feiertag „Mariä Himmelfahrt“ waren acht ehrenamtliche Mitarbeiter/-innen von „Wikimedia Österreich – Verein zur Förderung des Freien Wissens“ zu Gast. DI Martin Mehofer empfing die Gäste beim Eingang in der Agnesstraße 60. Anschließend wurden im Vortrags- und Demonstrationsraum im Kellerwirtschaftsgebäude die Struktur und die Aufgaben und Tätigkeiten in Lehre und Forschung an der HBLA und BA Klosterneuburg erläutert.

Während der danach folgenden Führung in den Lehr- und Versuchsflächen am Versuchsgut Agneshof konnten sich die Gäste ein Bild von der Lehre und vom Versuchswesen im Weinbau machen.

Bei einer abschließenden Weinverkostung in der Koststube konnte man sich von der Weinqualität sowohl der traditionellen Rebsorten als auch der neuen Sorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit überzeugen.



20. August 2025 **Assessment IFS Progress Food Zertifizierung**

Winzer Vulkanland

21 Winzer/-innen aus dem Vulkanland besuchten die HBLA Klosterneuburg mit der Absicht, mehr über Rebenzüchtung und neue Rebsorten zu hören. Geführt wurde die Gruppe von den ehemaligen Schülern Karl Thaler und Christoph Winkler-Hermaden. Gestartet wurde mit einer Besichtigung von Piwi Rebsorten im Sortenquartier am Agneshof. Im anschließenden theoretischen Teil wurden die wesentlichen Schritte der Kreuzungszüchtung und Klonenselektion vermittelt. Danach wurden Weine der HBLA von den eigenen Piwi Sorten zur Verkostung gebracht.



21. August 2025 **Besprechung Stadtgemeinde Klosterneuburg**
24. August 2025 **Gründungsveranstaltung Wine Fellowship**
29. August 2025 **Mag. Dr. Christian JANITSCH, BMLUK**
Arbeitskreis Pomologie des Bezirksverbands Niederbayern
4. September 2025 **Besprechung mit Klosterneuburger Wirtschaftstreibenden**

9. September 2025 Exkursion Obstbauversuch Elsbeere
12. September 2025 BMLUK, Sektion IV Klima
Verschönerungsverein Klosterneuburg

15. – 19. Sept. 2025 Tourismusschule Bramberg

Mitte September durften wir den Maturajahrgang der Tourismusschule Bramberg bei uns begrüßen. Die 26 Schüler/-innen unserer Partnerschule erhielten in vier spannenden Einheiten Einblicke in die Fachabteilungen Obstbau und Obstverarbeitung sowie Weinbau und Kellerwirtschaft. Dabei standen die Themen Produktion, Verarbeitung und Sensorik von Obst und Weintrauben im Mittelpunkt.

Ein besonderes Highlight war der gemeinsame Abend mit unserem V. Jahrgang am Mittwoch: In einem Stationenbetrieb konnten die Gäste die **Weinv Vielfalt Österreichs** kennenlernen und verkosten.



16. September 2025 Fehlerweinkost - Sensorikschulung
17. September 2025 Betriebsausflug des Arbeits und Sozialgerichtes Wien
19. September 2025 Streuobsttagung zur Biodiversität von Streuobst

23. September 2025 Maturajahrgang 1960

Mit großer Freude und Ehrfurcht wurden die letzten noch halbwegs rüstigen Kollegen des Maturajahrgangs 1960 von unserem Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder in ihrer ALMA MATER BABONENSIS herzlich willkommen geheißen.

Sehr anschaulich erläuterte Direktor Eder die zahlreichen Veränderungen im Schulbetrieb der vergangenen Jahrzehnte und schilderte auch, wie die Zukunft der Rebzüchtung in Klosterneuburg und die Nutzung des neuen Gebäudes geplant seien. Die Präsentation verlief kurzweilig und abwechslungsreich, zumal die verdienten Absolventen selbstverständlich auch Anekdoten aus ihrem Schulalltag beisteuerten.

Anschließend wechselte die Gruppe in die Obstverarbeitung, wo HR Dr. Manfred Gössinger ausgewählte Säfte, Obstweine, Konfitüren und natürlich auch Destillate zur Verkostung anbot.

Da sowohl die Zeit als auch die Belastbarkeit unserer honorigen Jubilare begrenzt waren, begab man sich -ohne Weinkost- zum Mittagessen ins Restaurant „Leopold“ im Stiftskeller. Organisiert wurde

der Besuch von unserem Kollegen und ehemaligen Lehrer für den praktischen Obstbauunterricht, **OStR i.R. Ing. Rudolf („Rudi“) NOVAK.**



30. September 2025 4. Projekttreffen, EASE

8. Oktober 2025 **Vorstand der gemeinnützigen Organisation Korytári**

Zu Gast war eine Gruppe von 49 Personen aus Psiare, einem Ort im **Weinbaugebiet Nitra in der Slowakei**, die sowohl aus hauptberuflich tätigen Winzern/-innen, als auch aus Hobbywinzern/-innen bestand. Alle sind Mitglieder der gemeinnützigen Organisation Korytári, deren Hauptzweck die Unterstützung des Weinbaus in der Region ist und die einmal im Jahr ein Weinfest in der Kellergasse in Psiare unter dem Titel „Urbanské slávnosti“ veranstaltet. Organisator der Exkursion nach Klosterneuburg war der Vorsitzende dieser Vereinigung, Ing. Juraj Kosmály.

Ing. Karel Hanak führte die Gäste durch die Weinbauversuchsanlagen und das Kellerwirtschaftsgebäude und vermittelte Fachinformationen zur Trauben- und Weinproduktion.

Der Besuch endete mit einer Weinverkostung, bei der sowohl die traditionellen österreichischen Sorten Grüner Veltliner und Zweigelt, als auch Neuzüchtungen wie Donauveltiner oder Pinot Nova verkostet wurden.



10. Oktober 2025

Ehemaliger japanischer Gastschüler Yoshikazu Takahashi

23. Oktober 2025

Weihbischof Dr. Franz Scharl

Begleitet von Herrn Dr. Peter Weinstich, dem für uns zuständigen Fachinspektor für römisch-katholische Religion, fand eine routinemäßige **Visitation unserer Lehranstalt durch Herrn Weihbischof Dr. Franz Scharl** statt.

Der in Oberndorf bei Salzburg geborene Bauernsohn ist seit 2006 Weihbischof der Erzdiözese Wien und Titularbischof von Ierafi, einer antiken Stadt in Algerien.

Der Besuch verlief äußerst freundlich, begleitet von zahlreichen wertvollen Gesprächen. Gemeinsam mit den beiden Lehrkräften für römisch-katholische Religion, Herrn MMag. Reinhard (Pius) Feiler und Herrn Mag. Dieter Fugger, sowie einigen Kollegen/-innen empfing unser Direktor HR Dr. Reinhard Eder den Ehrengast.

Im Anschluss fand im Besprechungszimmer eine Vorstellungsrunde statt, bei der der Zweck der Visitation erläutert wurde. Direktor Dr. Eder nutzte die Gelegenheit, die vielfältigen Aufgaben der HBLAuBA darzustellen, und führte anschließend einen Rundgang durch das Schulgebäude.

Da Seine Exzellenz das Hauptaugenmerk seines Besuchs auf den direkten Austausch mit den Jugendlichen legen wollte, fand in der 4. und 5. Stunde im Festsaal ein **Dialog mit unseren Schüler/-innen** statt. Nach einer kurzen Vorstellung durch den Weihbischof konnten die Schüler/-innen eine Vielzahl von Fragen stellen, darunter originelle wie: „Haben Sie einen Motorradführerschein?“, „Haben Sie viel am Bauernhof mitgearbeitet?“ oder „Warum sind Sie nicht Bauer geworden?“

Auf Wunsch des Hw. Herrn Bischof wurde ihm anschließend auch gezeigt, wo unsere Schüler/-innen während der Woche wohnen, lernen und schlafen. Beim gemeinsamen Mittagessen ergaben sich vertiefte Gespräche über das Wesen der Religion, die Besonderheiten verschiedener Glaubensrichtungen, die Grenze zwischen Materie und Schwingungen und weitere spannende Themen. Dadurch dauerte der Besuch deutlich länger als ursprünglich geplant.



11. November 2025

Projektgruppe Superhochstamm

14. November 2025

Maturajahrgang 2000

Im Zuge der Präsentation der ehemaligen Bildungsstätte zeigte sich den Absolventen/-innen, dass sich in den vergangenen 25 Jahren enorm viel – und vor allem vieles zum Positiven – verändert hatte.

Nach einer kurzen Führung durch das Schulgebäude wollte man unbedingt das „neue“ Internat sehen, da sie selbst noch im „alten“ Schülerheim untergebracht waren. Beim Besichtigen der geräumigen Zimmer, der modernen Sanitärräume, der attraktiven Fitnessbereiche und der gemütlichen Sozialräume wurden sie ein wenig sentimental und bedauerten, damals noch nicht diesen Standard genießen zu können.

Im Anschluss ging es weiter zum Agneshof, wo sie die für viele noch unbekannte Kellerwirtschaft kennen lernten.

Die abschließende, umfangreiche Weinkost nutzte Direktor Eder, um den Gästen die verschiedenen alkoholreduzierten Produkte sowie die alkoholfreien Getränke vorzustellen.



24. November 2025 **EU-Generaldirektorin Dr. Elisabeth WERNER**

Es wurde uns die große Ehre zuteil, von der neu bestellten **EU-Generaldirektorin für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung (GD AGRI)**, Frau Dr. Elisabeth WERNER besucht zu werden. Die GD AGRI zählt zu den größten Generaldirektionen der Europäischen Kommission und befasst sich mit der Lösung zahlreicher Herausforderungen im Bereich Landwirtschaft und Ernährung.

Frau Dr. Werner, hatte sich für ihren Aufenthalt in Österreich ausdrücklich den Besuch einer landwirtschaftlichen HBLA gewünscht. Sie wählte unsere HBLAuBA als erste Station ihrer Study-Tour, um zu erfahren, was wir „richtig machen“, um so viele junge Menschen für die Übernahme landwirtschaftlicher Betriebe zu begeistern. Begleitet wurde sie vom Leiter der Sektion Landwirtschaft im BMLUK, Herrn DI Johannes Frankhauser, sowie weiteren hochrangigen Vertreter/-innen.

Im Anschluss an eine Power Point-Präsentation unserer Ausbildung und Forschung konnte sich unser Gast bei einem anschließenden Rundgang durch die Klassenräume von der hervorragenden Infrastruktur überzeugen und nutzte die Gelegenheit, zahlreiche Schüler/-innen direkt zu befragen.

Danach wechselte die Gruppe in das Technikum der Obstverarbeitung, wo ausgewählte Schüler des V. Jahrgangs ihre Diplomarbeiten präsentierten. Besonders bemerkenswert waren die Eloquenz, das Fachwissen und das Selbstvertrauen, mit denen die jungen Herren ihre Arbeiten vorstellten.

Ein besonderer Wunsch der Frau Generaldirektorin war auch die Besichtigung unseres Schülerheims samt Verpflegung; so gingen wir ins Internat, wo zunächst unser Küchenleiter, Herr Christian Haas,

einen Einblick in die Küche gab und erklärte, dass wir größtenteils mit regionalen und biologischen Lebensmitteln kochen.



27. November 2025 Bauernbund Kopfig/Kaindorf
ÖBOG – Fr. DI Elisabeth Schwaiger

LFA Burgenland, Facharbeiterkurs

Die abendländische Weinkultur hat mit Hilfe der wissenschaftlich-technischen Revolution der Neuzeit Produktionsprozesse für Wein in Gang gesetzt, die sich in der von Globalisierung, Pan-Ökonomisierung, Internet und „McDonaldisierung“ geprägten Weltgesellschaft platzieren. In der gleichzeitig stattfindenden technisch-ökonomischen Beschleunigung muss dabei ein methodisierter wissenschaftlichen Zugang zur Weinherstellung gewährleistet sein. Und da jeder Mensch im Humboldt'schen Bildungsdenken als Autor seines Lebens begriffen wird, stellt das Technikum der HBLA und BA Klosterneuburg eine Einrichtung dar, wo die Teilnehmer/-innen des Facharbeiterkurses Weinbau und Kellerwirtschaft an ihrer Autorenschaft arbeiten konnten.



28. November 2025 VÖstÖF Mitgliederversammlung und Stakeholder Workshop (hybrid)

29. November 2025 Weinbauverein Weikersdorf

DI Dr. Christian PHILIPP konnte Ende November eine 36-köpfige Gruppe des Weikersdorfer Weinbauvereins (seiner Heimatgemeinde) begrüßen. Als Obmann des Vereins führte er die Gäste persönlich durch die Schule und vermittelte ihnen einen fundierten Einblick in jene Bereiche, die seine Arbeit und Forschung am Standort prägen – insbesondere Chemie und Kellerwirtschaft.

Die Besuchergruppe war bemerkenswert prominent besetzt: Der Bürgermeister und sein Stellvertreter, beide selbst Weinbauern, sowie MR Bernhard Treibenreif, ebenfalls Weinbauer und Leiter der Einsatzgruppe Cobra, nahmen sich Zeit für den Besuch.

Im Anschluss an die Schulbesichtigung ging die Gruppe den Stiftskeller und nahm an einer Kulturführung im Stift Klosterneuburg teil. Der Besuch klang beim Heurigen Kerbl im Weinberg in geselliger Atmosphäre aus.



- 3. Dezember 2025 3. Jg. der Lebensmittel- u. Biotechnologie (HBLFA Francisco Josephinum)
Zentralausschuss des BMLUK
Fachexkursion Betriebsleiter Obstbau
- 9. Dezember 2025 VINNY und innovation farm
- 17. Dezember 2025 Projekttreffen Forschungsprojekt Vinepredict
- 13. Jänner 2026 Neujahrsempfang Rotary Club Klosterneuburg

17. Jänner 2026 **St. Urbanus Weinritter Ordenskolegium**

Mitte Jänner fand unter der Leitung von DI Dr. Christian Philipp ein wissenschaftlicher Workshop zum Thema „Weinaromen in Theorie und Praxis“ statt. Teilnehmer waren Mitglieder der österreichischen Weinbruderschaft Humanitas Vinum Veritas, Komturei Wien–Niederösterreich. Im theoretischen Teil wurden grundlegende Aspekte der Psychologie der Sensorik behandelt. Der praktische Teil umfasste eine gezielte Aromaschulung zu den zentralen Aromaeindrücken in Weiß- und Rotweinen sowie zwei Beispiele für wissenschaftlich strukturierte Verkostungen. Die Veranstaltung zeigte eindrucksvoll, wie wissenschaftlich fundierte Sensorik einen nachhaltigen Beitrag zur Qualitätsbeurteilung und zum bewussteren Umgang mit Wein leisten kann.

- 21. Jänner 2026 BMLUK, Präs. 5 (EU Projekt zur grenzüberschreitenden Zusammenarbeit im Weinbau)
- 17. Februar 2026 Teamklausur des BMLUK, Abt. II/1
- 5. März 2026 HLTW Wien 13
- 11. März 2026 Österr. Branchenverband für Obst und Gemüse (ÖBOG)

25. März 2026 **Studierende der Univ. für Bodenkultur**

Eine Gruppe von etwa 15 Studierenden der BOKU-Lehrveranstaltung „Methods of Horticultural Physiology“ besuchte im Rahmen einer Exkursion die HBLA und BA Klosterneuburg. Die Lehrveranstaltung wurde von Prof. Dr. Johannes Balas und Priv.-Doz. Dr. Fatemeh Maghuly geleitet, die durch ihre wissenschaftliche Expertise im Bereich der Pflanzenphysiologie und Molekularbiologie maßgeblich zur fachlichen Vertiefung beitrugen. Die Organisation und Betreuung vor Ort erfolgte durch Frau Dr. Karin Mandl, die die Teilnehmer/-innen durch das Tagesprogramm führte. Ziel der Exkursion war es, den Studierenden praxisnahe Einblicke in zentrale Bereiche des modernen Wein- und Obstbaus sowie angrenzender wissenschaftlicher Disziplinen zu vermitteln.

Im Rahmen von Führungen, Filmen und Vorträgen gab es für die Studierenden umfassende Informationen zu den Themen weinbauliche Produktionssysteme und aktuelle Herausforderungen im Kontext von Klimawandel und Standortfaktor, Pflanzengesundheit und integrierter Pflanzenschutz, Qualitätsbewertung und Charakterisierung von Obstsorten sowie Hefe und Gärungsprozesse. Den Abschluss der Exkursion bildete ein gemeinsamer Rundgang durch den Obstschaugarten, bei dem die Studierenden die Blütenpracht der Bäume bewundern konnten.



- | | |
|----------------------|---|
| 13. – 16. April 2026 | Austrian Wine Challenge Vienna 2026 |
| 15. April 2026 | Bundesimmobiliengesellschaft m.b.H. (BIG) |
| 16. April 2026 | Frankensilvaneo, ReiseService GOGT GmbH & Co KG |
| 22. April 2026 | Petr Blizkovsky (Generalsekretär des Europäischen Ausschusses der Regionen – AdR) |
| 5. Mai 2026 | Schüler der Berufsschule für Brau- und Getränketechnik |
| 6. Mai 2026 | St. Urbanus Weinritter Ordenskollegium |
| 7. Mai 2026 | BOKU-Studenten Obstbau
Firma Wottle, Poysdorf („Weinbau 2030“) |

**18. Mai 2026 Biologie-Studenten der Universität Wien
Radausflug des BMLUK**

Die Sparte „Radsport“ im BMLUK organisierte eine Radtour von der Kaiserwiese im Prater entlang des Donauradweges über Klosterneuburg nach Greifenstein und retour – mit einem Abstecher an die HBLAuBA Klosterneuburg. So parkten sich die Ausflügler (darunter die Organisatoren Paul Schenker u. Valentin Stilc) mit ihren knapp 30 Fahrrädern am Gelände ein. Nach einem kurzen Rundgang durch die Obstverarbeitung, geführt von Monika Graf, wurden ausgewählte Produkte verkostet. Mit aufgetankten Energiespeichern durch die Verkostung konnte die Weiterfahrt Richtung Greifenstein schließlich wieder angetreten werden.



19. Mai 2026

Abteilungsausflug des BMLUK, Präsidialabteilung 4



AL Mag. Christian Kasper u. seine MitarbeiterInnen

27. Mai 2026

Maturajahrgang 1976

28. Mai 2026

Weinritterschaft der vinophilen Mitglieder Winzer/-innen aus Hlohovec (Bischofswarth), CZ

19 Personen des Weinbauvereins Hlohovec (Bischofswarth) waren mit ihrem Obmann Ing. Buriánek an der HBLA und BA Klosterneuburg zu Besuch. Von Ing. Karel Hanak wurden die Gäste sowohl durch die Weingärten am Versuchsgut Agneshof als auch durch das Kellerwirtschaftsgebäude geführt. Dabei wurden aktuelle Themen der Trauben- und Weinproduktion präsentiert und diskutiert. Der Besuch endete schließlich mit einer Weinverkostung.



29. Mai 2026

Bundesimmobiliengesellschaft m.b.H. (BIG), u.a.

Ende Mai fand mit der Unterzeichnung des Übergabedokuments die offizielle Übergabe des Multifunktionsgebäudes ZWO an den Auftraggeber statt. Daran teilgenommen haben DI Stefan Salchinger (BIG), Architekt DI Paul Wichert, Ing. Herbert Reith (ÖBA), AL Mag. Christian Kasper und Ing. Franz Kesner (beide BMLUK) sowie nutzerseitig Direktor HR Dr. Reinhard Eder u. ADir. RR Günter Weber.



30. Mai 2026

Maturajahrgang 1996



5. Juni 2026

Maturajahrgang 2005

16. Juni 2026

Finalverkostung Salon Österreich Wein

Die Finalverkostung fand in den Räumlichkeiten unserer Kellerwirtschaft statt. In vier Kostkommissionen wurden aus den 275 besten Weinen der Landesverkostungen in Blindverkostung die Sieger in 16 Sortenkategorien ermittelt. Die ausgezeichneten Salonsieger wurden anschließend geehrt und in den einschlägigen Fachmedien veröffentlicht. Damit ist es gelungen, die Kontinuität dieses wichtigen Wettbewerbs sicherzustellen.



© Vinaria

18. Juni 2026

Fachhochschule OÖ Wels

19. Juni 2026

Maturajahrgang 1986

40 Jahre nach ihrer Matura und 30 Jahre nach ihrem letzten Treffen an der HBLA und BA Klosterneuburg kehrten die ehemaligen Schüler/-innen wieder zurück an ihre Ausbildungsstätte. Seit ihrem

letzten Treffen 1996 hat sich das Erscheinungsbild unserer Schule doch deutlich verändert (Hauptgebäude wurde damals gerade renoviert, Annexgebäude und Obstbaugebäude standen noch vor der Renovierung, Kellerwirtschaft befand sich noch in der Wienerstraße). Ing. Veronika Schober organisierte die Zusammenkunft ihrer Klassenkollegen/-innen und ehemaligen Lehrer, die zahlreich der Einladung gefolgt waren.



24. Juni 2026

St. Urbanus Weinritter: Newcomer Award

Die feierliche Verleihung der Newcomer Awards erfolgte zum ersten Mal im neuen Multifunktionsaal Klosterneuburg ZWO.

In seiner Eröffnungsrede betonte Dr. Eder, dass „es notwendig ist, sich zum Genuss von Wein zu bekennen. Wein ist Kultur, ohne Wein gibt es auch keine christliche Eucharistie, und Wein ist wesentlicher Bestandteil vieler Feiern.“ Großkanzler Alexander Heider betonte ebenfalls den Wert dieser Veranstaltung für die Jungwinzerschaft und lobte den Einsatz aller beteiligten Personen, insbesondere von Ehrendame Ingrid Hamersky, die sich gemeinsam mit ADir. RR Ing. Manfred Pastler um die organisatorische Abwicklung der Veranstaltung gekümmert hat.



© Peter Holzer (St. Urbanus Weinritter)

Diverses

„Drink and drive“

Nach dem *FIZZY DRINK and drive*, einem sprudelnden Getränk auf Basis von Verjus (grüner Saft unreifer Trauben) und Holunderblütenextrakt, gibt es nun den **WHITE DRINK and drive**. Dieser ist ein alkoholfreier Grüner Veltliner Jahrgang 2024, der im Rahmen einer Bachelorarbeit entstand. Unsere **Absolventin Anna Carina Mantler** hat zusammen mit Dr. Christian Philipp und DI Harald Scheibelhofer im Zuge ihrer Arbeit erstmals einen Wein im „größeren“ Maßstab (3 x 200 Liter) an der HBLA und BA Klosterneuburg entalkoholisiert und dies wissenschaftlich ausgewertet. Für die Entalkoholisierung (oder genau genommen Alkoholreduktion auf unter 0,5 %vol. Alkohol) wurde ein neuartiges und in Österreich sicherlich zum ersten Mal eingesetztes Verfahren verwendet. Mit diesem sehr aromaschonenden Verfahren wurde der Alkohol mittels Kombination von zwei Membrantrennverfahren ohne klassische oder Vakuum-Destillation entzogen und damit an der HBLAuBA Klosterneuburg wieder Pionierarbeit bei der Herstellung österreichischer Weine MADE IN AUSTRIA geleistet. Mit Unterstützung aus den Abteilungen Kellerwirtschaft und Weinchemie wurden die „Reste“ dieser Arbeit nun als erfreuliches „Nebenprodukt“ abgefüllt und werden im Ab-Hof-Verkauf angeboten.



Erstmaliger Praxisworkshop „Errichtung Trockensteinmauern“ mit Schüler/-innen des II. Jahrgangs

In den Klosterneuburger Toplagen am Buchberg (z.B. Franzhauser, Steinriegel) sind Steinmauern ganz wesentliche Gestaltungselemente. Leider sind einige bereits in einem schlechten Zustand, und es ist zu befürchten, dass infolge des Verfalls dieser alten Steinmauern das charakteristische Gesicht der Weinstadt Klosterneuburg Schaden nimmt.

Um künftig selber in der Lage zu sein, die Steinmauern in den von uns bewirtschafteten Flächen besser zu erhalten, ist es unserem Direktor HR Dr. Eder Ende Juni 2025 gelungen, einen **Steinmauer-Workshop** fix in den Schulalltag einzubauen. Gemeinsam mit dem Geschäftsführer des Vereins „LANDIMPULSE – Trockensteinmauern Schule.Austria“, Herrn Mag. Rainer Vogler (Lehrer an der LFS Krems), und den Kollegen vom Agneshof fand für die Schüler/-innen des II. Jahrgangs ein zweitägiger Workshop bezüglich der Planung und Errichtung von Trockensteinmauern statt.

Nach ausführlicher Besichtigung wurde eine Böschung in der Riede „Rothäcker“ als Standort für die Trockenmauer auserkoren. Die Arbeiten waren nicht nur wegen des Gewichts der Steine außerordentlich fordernd, sodass unsere jungen Schüler/-innen ordentlich ins Schwitzen und Keuchen kamen. Ein hartes Training für die Praxis und ein gutes Workout in der letzten Schulwoche.

Da nicht alle Schüler/-innen gleichzeitig beim Bau der Trockensteinmauer betreut und beschäftigt werden konnten, wurde parallel eine Gruppe mit dem Bau von nachhaltigen Nützlingshotels unter der Aufsicht von Frau DI Susanne Grausenburger beauftragt.

Der Baufortschritt unserer ersten errichteten Trockensteinmauer ist zwar nicht so rasch gewesen und die Mauer (noch) nicht so hoch wie erhofft, aber ein vielversprechender Anfang wurde gesetzt.



Erfolgreiches Abschneiden bei der NÖ-Landesweinkost – 14 x Gold, 2 x Finalist

Die jährliche Teilnahme an der Nö. Landesweinkost stellt einen Fixpunkt für die meisten nö. Weingüter dar. In den ersten beiden Maiwochen wurden knapp 5500 Weine im bekannten LK Technik Mold von 960 Weingütern in 24 Kategorien bewertet. Der Vorsitzende des Wettbewerbs, Johann Grassl von der nö. Landwirtschaftskammer, und der fachliche Leiter der Kost, unser Kellerwirtschaftslehrer DI Christoph Detz, konnten den Wettbewerb durch gezielte Maßnahmen noch objektiver und besser gestalten.

Dieses Jahr erzielten wir leider keinen Landessieger, aber wir konnten mit dem **Ráthay K+K Jubiläumswein 2023** und dem **Rotburger (Zweigelt) 2024** zwei Weine ins **Finale** schicken. Außerdem erreichten vierzehn unserer Weine die begehrte **NÖ-Gold Bewertung**:



Roter Veltliner 2024
 Gelber Muskateller 2024
 Sauvignier Gris 2024
 Grüner Veltliner Ried Harrer Reserve 2023
 Weißburgunder Ried Harrer Reserve 2022
 Rheinriesling Ried Franzhauser Wagram DAC 2022
 St. Laurent 2023
 Ráthay K+K Jubiläumswein 2022
 Pinot Nova 2022
 Pinot Nova 2023
 Rotburger (Zweigelt) Reserve 2023
 Roesler Bio 2023
 CSM 2022
 CSM 2023

Tag der Demokratie im BMLUK

Am Montag, den 15. September 2025 wurden die landwirtschaftlichen Schulen zum zweiten Mal in Folge in das BMLUK zum „**Tag der Demokratie**“ eingeladen. Zehn Schüler/-innen des V. Jahrgangs folgten mit Prof. Kögl diesem Ruf zur prominenten Adresse Stubenring 1.



© Rene Hemerka, BMLUK

Erfolgreiche DivMoSt-Fachtagung in unserer Schule

Am 19. September 2025 fand an der HBLA und BA Klosterneuburg die **Fachtagung „Streuobst-Vielfalt in Österreich“** des Projekts DivMoSt – Biodiversitätsmonitoring von Streuobstflächen statt. Über 60 Teilnehmer/-innen aus Forschung, Praxis, Verwaltung und Naturschutz folgten der Einladung und nutzten den Tag für einen intensiven Wissensaustausch rund um aktuelle Forschungsergebnisse und zukünftige Perspektiven im Streuobstbereich.

Im Mittelpunkt der Vorträge standen die vielfältigen ökologischen Funktionen von Streuobstflächen und neue wissenschaftliche Erkenntnisse aus unterschiedlichen Forschungsdisziplinen. Gezeigt wurde u. a., wie sich moderne Fernerkundung und Geoinformation nutzen lassen, um Streuobstbäume automatisiert zu erkennen und ihre Verteilung großflächig zu erfassen. Neben dem fachlichen Input kam auch der persönliche Austausch nicht zu kurz.

Die Tagung machte deutlich, wie wichtig Streuobstflächen für Biodiversität, Klimaanpassung und Ökosystemleistungen sind und wie entscheidend eine enge Zusammenarbeit von Forschung, Praxis und Bildung für ihre Zukunft bleibt.



Klimakonferenz 2025

Am 23. und 24. September 2025 fand an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien die 2. Klimakonferenz im Rahmen des Projekts „Wissensknoten Klimawandel“ in Zusammenarbeit mit dem BMLUK statt, bei der alle land- und forstwirtschaftlichen Schulen anwesend waren. Wir nahmen mit acht Schüler/-innen des III. Jahrgangs teil.

Unter dem **Motto „Wissen vernetzen & gemeinsam Klimawandel meistern“** bot die Konferenz eine Plattform, auf der sich die Teilnehmenden aktiv mit den Herausforderungen des Klimawandels auseinandersetzten, Ideen austauschten und konkrete Lösungsansätze erarbeiteten. Die Schüler/-innen teilten ihr Wissen, lernten voneinander, und mit einem positiven, konstruktiven und zukunftsorientierten Zugang konnte ihre Handlungskompetenz weiterentwickelt werden, um den Klimawandel gemeinsam zu meistern.



Präsentation bei der Berufsinfo-Messe Bad Vöslau

Rund 3000 Schüler/-innen hatten Ende September 2025 drei Tage die Möglichkeit, sich in der Thermenhalle mit den Themenschwerpunkten Bildung, Lehre und Lifestyle zu informieren. Auch wir als Schuleinrichtung waren wieder vertreten.



Menschenrechtsveranstaltung des BMLUK: „Sicherung der Lebensgrundlagen für die nächsten Generationen“

Am Freitag, den 3. Oktober 2025, lud das BM für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft zur Menschenrechtsveranstaltung „Sicherung der Lebensgrundlagen für die nächsten Generationen“ ein. Diese stand ganz im Zeichen der Jugend und widmete sich der Frage, wie zentrale Lebensgrundlagen wie Wasser, Wald, Ernährung und Umwelt angesichts der Klimakrise nachhaltig gesichert werden können. Unser Bundesamt wurde vertreten von Dr. Karin Mandl, Karin Korntheuer und Ingrid Hofstetter.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen Schüler/-innen aus Bildungseinrichtungen des Ressorts, die in einer offenen Podiumsdiskussion ihre Sichtweisen, Sorgen und Erwartungen an die Politik und Gesellschaft teilten und man gemeinsam nach Lösungsansätzen suchte.



40 Jahre neues Weingesetz

Im Rahmen einer Enquete wurde am 9. Oktober 2025 der für die österr. Weinwirtschaft so prägenden **Phase nach dem Weinskandal 1985** gedacht. In seiner Einleitungsrede erinnerte Nationalratspräsident Dr. Walter ROSENKRANZ an die chaotischen Zustände nach Aufkommen des Skandals. Der Abg. z. NR und Bundesweinbaupräsident Johannes SCHMUCKENSCHLAGER betonte den Überlebenswillen und die Lernfähigkeit der Winzerschaft und dankte den damals zuständigen Behörden für die klare und zukunftsorientierte Abwicklung des Skandals, die u.a. zur Beschlussfassung des neuen Weingesetzes und der Gründung der Österreich Weinmarketing GmbH geführt hat. Schließlich erinnerte sich der jetzige Geschäftsführer von Wein&Co, Mag. Willi KLINGER, an diese harte Zeit und seine ersten Jahre als Leiter der Österreich Wein Marketing GmbH.



Wiener Herbsttage

Vom 9. bis 12. Oktober 2025 war die HBLA und BA Klosterneuburg mit einem Stand bei den Wiener Herbsttagen im Palmenhaus im Burggarten Wien vertreten. Ziel war es, auf unsere Schule, unsere Forschung und den Obstbau aufmerksam zu machen und gleichzeitig für unseren Ab-Hof-Verkauf zu werben.

Zur Verkostung standen Cox Orange, Gravensteiner und die Kaiser Alexander Birne bereit – Sorten, die auf große Begeisterung stießen.

Besonders am Freitag und Samstag war der Andrang teilweise so stark, dass man mit dem Aufschneiden der Früchte kaum nachkam. Außerdem baten zwei Pomologen von Streuobst Österreich vor Ort Sortenbestimmungen an – ein Angebot, das viele begeistert annahmen.



Starke Frauen, starker Staat

Am 4. November 2025 fand im Marmorsaal des BMLUK die Veranstaltung: „Starke Frauen, starker Staat – mutig in die neuen Zeiten“ mit Frau Mag. Doris Schmidauer, Ehefrau von Bundespräsident Dr. Alexander Van der Bellen, statt.

Initiiert wurde die Veranstaltung von Frau Maria Friedmann, einer engagierten Mitarbeiterin des BMLUK, Abteilung Präs. 6 - IKT-Grundsatzangelegenheiten und IKT-Management. Sie und Frau DI Kathrin ROSKER (HBLA u. BA Klbg.) waren Mentees des Cross Mentoring Programms 2024/25. Das **Cross Mentoring Programm** des Bundes ist eine zentrale Maßnahme zur Förderung von Frauen im öffentlichen Dienst.

Hier ein Auszug aus der inspirierenden Rede von Frau Schmidauer:

„Frauen sind Pionierinnen, Heldinnen, Rebellinnen und wenn wir das wollen, sind wir auch Abteilungsleiterinnen, Sektionsleiterinnen, Ministerinnen und Bundespräsidentinnen. Sie schaffen ein Netzwerk, das nicht nur sie selbst, sondern die Gesellschaft insgesamt stärkt. Und dieses ‚Gemeinsame‘, dieses ‚Wir‘, ist eine unerschöpfliche Quelle für Ideen, für Kraft und Veränderung und schlussendlich für Chancengleichheit.“



© Moritz Arbeiter, BMLUK

Überreichung der Klimacharta an BM Norbert Totschnig

Am 7. November 2025 wurde im Zuge der Eröffnung des „Gärtnerhauses“ -ein Musterbeispiel für nachhaltiges Bauen an der der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP)- die Klimacharta von Schüler/-innen der höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen an Bundesminister Norbert Totschnig übergeben. Mit dabei waren Julian Mold (III. Jg.), Sophie Gorz (V. Jg.), DI Barbara Friedrich, MA und Direktor HR Dr. Reinhard Eder.

„Wir übernehmen Verantwortung für eine lebenswerte Zukunft.“ – so beginnt die Präambel der Klimacharta der höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen. Die Charta steht unter dem Motto „Wissen vernetzen & gemeinsam Klimawandel meistern“ und definiert sechs Handlungsfelder für einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt.

Umweltminister Norbert Totschnig: *„Mit der Klimacharta zeigen die Schülerinnen und Schüler ihr beeindruckendes Engagement für Umwelt- und Klimaschutz. Sie gestalten aktiv ihre Zukunft und sind bereit, sich für eine lebenswerte Umwelt und einen verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen einzusetzen. Ihre Ideen und Vorschläge machen deutlich, dass junge Menschen Herausforderungen annehmen und nach Lösungen suchen. Dabei müssen wir sie mit ganzer Kraft unterstützen.“*

Die Klimacharta wurde von den Schüler/-innen bei zwei „Klimakonferenzen“ erarbeitet. Nach der ersten Konferenz im Jahr 2024 ging es diesmal um konkrete Lösungsansätze. Dabei wurden sechs Handlungsfelder zu Themen wie Lernen & Bewusstsein, Natur & Vielfalt oder Gemeinschaft & Verantwortung ausformuliert.

Die Klimakonferenzen bieten den Schüler/-innen eine Plattform, auf der sie sich aktiv mit den Herausforderungen des Klimawandels auseinandersetzen, Ideen austauschen und konkrete Lösungsansätze erarbeiten können.



© Michaela Mosser

Anlage einer Direktsaat in der Streuobstanlage Kierling

Das Projekt „Superhochstamm“ verfolgt das Ziel, ein modernes Hochstamm-Produktionssystem zu entwickeln, wissenschaftlich zu testen und schließlich in die Praxis zu überführen. Ein zentrales Element ist die Direktsaat: Baumarten sollen direkt am späteren Standort ausgesät, dort aufgezogen und erst nach einer gewissen Entwicklungsphase veredelt werden.

Dieses Verfahren steht im deutlichen Gegensatz zur klassischen Praxis, bei der Jungbäume aus der Baumschule – häufig bereits veredelt – an den Endstandort versetzt werden. Durch den notwendi-

gen Wurzelschnitt geht ein Großteil der Wurzelmasse verloren, der Baum wächst zunächst nur eingeschränkt weiter, und eine tiefreichende Pfahlwurzel entwickelt sich ab diesem Zeitpunkt kaum mehr oder nur verzögert.



© Alois Wilfing, Fa. Eva & Adam

Das Ziel des neuen Versuches in unserer **Streuobstanlage in Kierling** ist es, das Wachstumspotenzial der Direktsaat zu überprüfen und gleichzeitig einen direkten Vergleich mit Bäumen auf etablierten bzw. neuen Unterlagen zu ermöglichen. Zu diesem Zweck wurden mehrere stark geschädigte oder nicht mehr vitale Bäume entnommen. Anstelle einer vollständigen Rodung wurden die Kronen abgeworfen und die Stämme bewusst im Boden belassen.

Im nächsten Schritt wurden die Direktsaatflächen exakt abgesteckt, Wühlmauskörbe installiert, und ein Verbiss-Schutz vorbereitet. In Zusammenarbeit mit der Firma Eva & Adam konnten insgesamt zwölf Saatbeete eingerichtet werden.

Am 11. November 2025 erfolgte schließlich der offizielle Besuch des Teams des Superhochstamm-Projekts unter der Leitung von Alois Wilfing, um gemeinsam mit uns die vorbereiteten Saatbeete zu finalisieren. Unter fachlicher Anleitung wurden vier Samenherkünfte zu je drei Wiederholungen im Rahmen eines randomisierten Blockversuches eingebracht und anschließend markiert.

3-D-Weinhalter mit Logo-Aufdruck von der HTL Wolfsberg

Die schönsten Geschenke sind diejenigen, die man unvermutet bekommt, und um ein solches hat es sich bei **mittels 3D-Drucker hergestellten Weinhalter** gehandelt, den wir im November von der HTL Wolfsberg (www.htl-wolfsberg.at) erhalten haben. Begonnen hat es damit, dass Direktor Eder im Frühjahr einen Anruf von Direktor DI Jürgen Jantschgi von obiger HTL erhalten habe, in dem er angefragt hat, ob wir ihnen 50 Flaschen Wein schenken könnten, weil sie mit ihrem 3D gedruckten Weinhalter im BM für Bildung (BMB) einen Innovationspreis bekommen haben. Wir haben natürlich sofort zugesagt, weil es für uns auch eine gute PR-Aktion ist; quasi als Gegenleistung erhielten wir ein paar Weinhalter mit unserem Logo.



Jungsommelierbewerb 2026

Am 28. Und 29. Jänner 2026 haben unsere beiden Schüler/-innen des V. Jahrgangs, Sophie Gorz und Felix Eberl, die HBLA und BA für Wein- und Obstbau beim Jungsommelierbewerb 2026 im Modul Wien (Tourismusschulen der WKO) erfolgreich vertreten. Begleitet wurden sie dabei von ihrem Lehrer Dipl.-Päd. Thomas Wordie.

Die beiden haben die Schule perfekt vertreten und konnten durch Charme und hohes Fachwissen überzeugen.

Schriftliches Wissen im Bereich der Getränkekunde, unterschiedliches Weinservice und gleichzeitig Fachfragen beantworten, sensorische Beurteilung von Weinen und die passende Speiseempfehlung – dass alles und viel mehr wurde geleistet. Natürlich kam auch die Vernetzung mit anderen Schulen aus ganz Österreich nicht zu kurz, und das Galamenu wurde ebenso genossen.



Rebschnittwettbewerb in Valtice

Wiederum durften wir am 11. Februar 2026 am Rebschnittwettbewerb unserer Partnerschule in Valtice (CZ) teilnehmen. Vier Schüler/-innen aus dem III. Jahrgang wurden dabei von Prof. DI Florian Faber begleitet.

Nach erfolgter Registrierung und Einweisung fand der Wettbewerb statt, bei dem in 25 Minuten 25 Stöcke nach Anleitung geschnitten werden mussten. Danach wurden die Leistung und die Schnittqualität beurteilt. **Unsere Schüler/-innen waren die bestplatzierten Teilnehmer aus Österreich!**

Schlussendlich wurden folgende Plätze erreicht: August Knoll - 13. Platz, Julian Mold wurde 36., Helene Weixelbaum 59. und Hannah Griesbacher wurde 69. von insgesamt 95 Teilnehmer/-innen aus Österreich (Klosterneuburg), Tschechien (Schulen aus Valtice, Znaim, Rajhrad, Melnik und Klobouk) und der Slowakei (Modra).



Hilfeinsatz bei der ARGE Papageienschutz

Unser II. Jahrgang wurde seitens der ARGE Papeigenschutz und der Tierecke der Kronen Zeitung um einen außergewöhnlichen Hilfeinsatz gebeten: Das Tierquartier des Papageienschutzes sollte ein neues Gebäude gegenüber dem Haupteingang des Zentralfriedhofs beziehen. Dort befand sich eine große Weinlaube, die schon mehrere Jahre nicht mehr geschnitten worden war. Unsere Schüler/-innen halfen aus und stutzten die Laube fachgerecht. Der Hilfeinsatz am 4. März 2026 dauerte mehrere Stunden, aber unsere Schüler/-innen waren äußerst fleißig und motiviert und brachten auch Äpfel aus unseren Obstanlagen des Haschhofs mit, die an die Papageien verfüttert wurden.



© Kronen Zeitung

Projektabschluss Obst-Monitoring und Präsentation des Zustandsberichts zur Obstvielfalt

Am 17. März 2026 fand ein Online-Pressesgespräch zum Abschluss des Projekts „Obst-Monitoring“ statt. Dabei wurde erstmals ein umfassender Zustandsbericht zur Obstvielfalt in 17 österreichischen Obstsammlungen vorgestellt. Daran teilgenommen haben Manuela Friedler (Arche Noah), Karin Silhavy-Richter, Gerhard Höllinger (Fruchtsaft-Produzent) und Gerlinde Handlechner (Sammlung Moststraße).

Ziel des Projekts war es, einen österreichweiten Überblick über den Erhaltungszustand obstgenetischer Ressourcen in 17 Sammlungen zu schaffen. Durch die enge Zusammenarbeit zahlreicher Institutionen konnte eine fundierte Datengrundlage erarbeitet werden, die sowohl den aktuellen Bestand als auch bestehende Risiken sichtbar macht.

Die HBLA und BA Klosterneuburg war als **Kooperationspartner in den Projekten „Obst-Inventur“ und „Obst-Monitoring“** aktiv eingebunden; schließlich pflegen wir am Standort Haschhof und in unseren Außenstellen auf rund 24 Hektar ein umfangreiches Sortiment mit etwa 30 Obstarten, über 1.200 Sorten und rund 15.000 Einzelpflanzen. Besonders stolz sind wir auf unsere Genbank, in der sich unter anderem über 500 Apfel- und rund 150 Birnensorten sowie natürlich auch Steinobst wie Marillen und Weichseln befinden.

Das große mediale Interesse – unter anderem Berichte im Kurier und in den Niederösterreichischen Nachrichten – hat gezeigt, dass das Thema auch in der Öffentlichkeit stark wahrgenommen wird.



(Tageszeitung Kurier)

Auszeichnung bei der Mundus Vini

Die Mundus Vini, veranstaltet vom Meininger Verlag, ist einer der wichtigsten weltweiten Weinwettbewerbe, ausgetragen in Neustadt an der Weinstraße in Deutschland. Es gibt eine Frühjahrs- und eine Sommerverkostung. Die über 5.500 eingereichten Weine wurden von Experten/-innen aus über 40 Ländern verkostet. Die internationale Relevanz des Wettbewerbs zeigt sich dadurch, dass die meisten eingereichten Weine nicht aus deutschsprachigen Ländern kommen, sondern aus Italien, Frankreich, Spanien und Portugal. Auch viele weitere Länder aus der neuen Welt sind vertreten. Wir freuen uns, dass unser **Weißburgunder Reserve Ried Harrer vom Jahrgang 2022** die Auszeichnung **Best of Show Austria White** bei der diesjährigen Frühlingsverkostung der Mundus Vini und **zusätzlich die Grand Gold Medaille** erhalten hat. Diese Auszeichnung erhalten nur Weine, die eine Gesamtbewertung von über 95 Punkten erreichen. Davon wurden bei der Frühlingsverkostung tatsächlich nur 46 Medaillen vergeben.

Christof Reischer und Michael Doberer konnten die Auszeichnung im Rahmen der ProWein 2026 in Düsseldorf (März 2026) entgegennehmen.



© MUNDUS VINI / Michael Lübke

Fachveranstaltung im BMLUK

Am 19. März 2026 fand im BMLUK die **Verleihung des Österreichischen Staatspreises für Klimawandelanpassung** statt. Im Anschluss daran folgte die **Fachveranstaltung „Anpassung schafft Zukunft – Fokus Regionen, Gemeinden und Städte“**. In einem fachlichen Dialog mit Vertreter/-innen aus Verwaltung, Wissenschaft und Praxis wurden dabei aktuelle Herausforderungen der Klimawandelanpassung in Österreich diskutiert – mit besonderem Augenmerk auf die regionale und lokale Ebene. Das Ministerium lud ein, im Anschluss an die Veranstaltung ausgewählte Weine in Kombination mit Käsespezialitäten aus Rotholz zu präsentieren. Drei Schüler des IV. Jahrgangs übernahmen diese Aufgabe bereitwillig.



© BMLUK/Hemerka

Vortrag von NR i.R. Mag. Wolfgang Sobotka zum Thema Antisemitismus

Da in der Gesellschaft radikale Tendenzen wie Ausländerfeindlichkeit und Diskriminierung wieder deutlich zunehmen, lud Direktor HR Dr. Reinhard Eder einen der prominentesten österreichischen Sprecher gegen Antisemitismus und Fremdenfeindlichkeit, den ehemaligen Nationalratspräsidenten und Bundesminister Mag. Wolfgang Sobotka, am 8. April 2026 zu einem Vortrag für die Schüler/-innen des II., III. und IV. Jahrgangs ein.



Unser Auftritt bei der „Langen Nacht der Forschung“

Auch heuer, am 24. April 2026, waren wir wieder bei der „Langen Nacht der Forschung“ dabei und präsentierten gemeinsam mit anderen Dienststellen des BMLUK im Palmenhaus im Burggarten einen spannenden Einblick in unsere Arbeit in folgenden Stationen:

Station 1: Ist die Traube reif – und was sagt die Chemie dazu?

Station 2: Apfelnektar – warum gibt es Unterschiede zwischen Nord und Süd?

Station 3: Nachhaltiger Pflanzenschutz im Wein- und Obstbau

Station 4: Trendige Getränke aus Trauben

Unsere Lehranstalt sowie Produkte aus unserem Ab Hof Verkauf wurden von Frau DI Ricarda Groiss-Besenhofer vorgestellt.

Besonders gefreut hat uns der **Besuch unseres Herrn Bundesministers Norbert Totschnig** sowie zahlreichen Mitarbeiter/-innen des BMLUK, die sich Zeit für Fachgespräche und Verkostungen nahmen.



© BMLUK (Hemerka)

Hochwertige Bewertung unserer Weine bei der Klosterneuburger Bezirksweinkost

Auch heuer war die Klosterneuburger Bezirksweinkost wieder ein großer Erfolg, einerseits für die Klosterneuburger Winzerschaft allgemein, weil von den 120 eingereichten Weinen beachtliche 110 Proben das Limit von mind. 14,0 Punkten für das Klosterneuburger Gütesiegel erreichten, was ein Zeichen für eine allgemein hohe Qualität der Klosterneuburger Weine ist. Und andererseits, weil alle neun von uns eingereichten Weinproben sehr gut bewertet wurden und das **Gütesiegel** erhielten. Besonders erfreulich ist, dass zwei unserer Weine - der Grüne Veltliner Harrer 2023 und der CSM 2023 -eine der 11 Sortengruppen-Kategorien gewinnen konnten. Weiters wurde unser Zweigelt Reserve 2024 als zweitbesten Rotwein und unser Pinot noir weißgepresst 2025 als zweitbesten Roséwein ausgezeichnet.

Die Präsentation der Siegerweine erfolgte am Abend des 23. April 2026 im stimmungsvollen Ambiente des Binderstadls vom Stift Klosterneuburg. Der Stand unserer Lehr- und Forschungsanstalt wurde dankenswerterweise von Ing. Veronika Schober und Ing. Bernhard Schmuckenschlager betreut.



Hibernal Forum 2026

Weiterbildungsveranstaltung und PIWI–Weinwettbewerb in Tschechien

Am Samstag, den 25. April 2026 hat im tschechisch–südmährischen Weinort Šardice im Bezirk Hodonin die **Veranstaltung „PIWI 2026 - Hibernal Forum“** stattgefunden. Im Zentrum dieser Veranstaltung standen nicht nur der Anbau, die Vinifizierung und die Eigenschaften von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit, sondern auch allgemeine Weinbauliche Themen und Herausforderungen. Auch ein Weinwettbewerb wurde im Rahmen dieser Veranstaltung wieder durchgeführt. Dabei wurden 355 Weine aus Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit verkostet und bewertet.

Im Rahmen der Weiterbildungsveranstaltung am Vormittag wurden seitens der HBLA u. BA folgende Vorträge gehalten:

- „Erfahrungen mit Tropf- und Unterflurbewässerung im Weinbau“
(Dipl.-Ing. Martin Mehofer, BEd)
- „Aktuelles zu PIWI-Rebsorten und neue Herausforderungen für den Weinbau“
(Ing. Karel Hanak)

Bewährter Organisator dieser Veranstaltung war der Verein der Mendelwinzer Šardice. Der Wettbewerb stand unter der Schirmherrschaft der Internationalen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten e.V. („PIWI-International“), der Gemeinde Šardice, des Tschechischen Weinbauverbandes und der Tschechischen Weinmarketinggesellschaft. Die eingereichten Weine stammten aus den Ländern Tschechien, Österreich, der Slowakei und Polen und waren in vier Kategorien eingeteilt: „Hibernal“, „Weißweine“, „Roséweine“ und „Rotweine“.

Im Rahmen der Bewertung erhielt die HBLA und BA Klosterneuburg **Goldmedaillen** für folgende (Versuchs)weine:

Baron 2025, Cabernet Jura 2025, Donauveltliner 2025, Prior 2025, Ráthay 2023 und Roesler 2024. Silbermedaillen erzielten Erilon 2025, Pinot Nova 2024 und Royalny 2024. Auch weitere eingereichte Weine wie Blütenmuskateller 2025, Cabernet Blanc 2025, Donauriesling 2025 oder Pinot Nova Bio 2023 wurden gut bewertet.



Große Bühne für unsere Weine beim Song-Contest-Event „The Taste of Austria“

Unsere vorgesetzte Dienststelle, das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft, nutzte das internationale Interesse rund um den Eurovision Song Contest (ESC) und veranstaltete am Samstag, den 9. Mai 2026 veranstaltete das Ministerium unter dem Titel „**The Sound of Europe. The Taste of Austria**“ einen stimmungsvollen Abendempfang für die Song-Contest-Teilnehmer/-innen, um ihnen die gelebte Nachhaltigkeit der österreichischen Landwirtschaft anhand zahlreicher regionaler Qualitätsprodukte näherzubringen. So wurde uns die Gelegenheit geboten, im ehrwürdigen Gobelinsaal des BMLUK eine umfangreiche Auswahl unserer ausgezeichneten Qualitätsweine zu präsentieren. Frau DI Kathrin Rosker sowie die Schüler/-innen des IV. Jahrgangs übernahmen gemeinsam mit Direktor HR Dr. Reinhard Eder diese wichtige Repräsentationsaufgabe. Zusätzlich dazu übernahm das Team die Aufgabe, in Vertretung der HBLFA Tirol zahlreiche Käsespezialitäten aufzuschneiden und gemeinsam mit unseren Weinen zu präsentieren und zu kommentieren.

Besonders erfreulich für uns war, dass sich die prominenten Gäste – darunter Gastgeber Bundesminister Mag. Norbert Totschnig, EU-Kommissar Dr. Magnus Brunner und ORF-Generaldirektorin Ingrid Thurnher – ausführlich Zeit nahmen, um sämtliche Weine zu verkosten und diese durchwegs sehr positiv zu bewerten.



© BMLUK-Hemerka

Verleihung des Leopold-Figl-Stipendiums

Im Rahmen der Leopold-Figl-Stipendienverleihung 2026 wurden erneut engagierte und leistungsstarke Jugendliche aus Niederösterreich für ihre hervorragenden schulischen Leistungen ausgezeichnet; unter ihnen auch **fünf Schüler/-innen der HBLAuBA Klosterneuburg**. Gemeinsam mit Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder nahmen Helene Weixelbaum, Tobias Stöger und Martin Schnabl (alle III. Jahrgang) an der feierlichen Übergabe am 19. Mai 2026 im Hypo-Panorama- Saal der Hypo-Landesbank in St. Pölten teil.



© Anna Schuecker

Nationaler Sieger beim GRAND PRIX VINEX 2026

Der GRAND PRIX VINEX ist ein etablierter internationaler Weinwettbewerb, bei dem im heurigen Jahr rund 900 Weine bewertet wurden. Die eingereichten Weine stammten vorwiegend aus Tschechien, der Slowakei, Österreich, Ungarn und Polen. Die feierliche Preisverleihung fand am 28. Mai 2026 im Mendel Greenhouse in Brünn statt. Herr Dipl.-Ing. Dr. Christian PHILIPP nahm dabei in Vertretung der Abteilung Kellerwirtschaft an der Gala teil und durfte die Auszeichnungen für die Schule entgegennehmen. Besonders erfreulich war der Erfolg des **Traminer Eisweins**, der mit „**Großem Gold**“ ausgezeichnet wurde und darüber hinaus den Titel „**Nationaler Sieger**“ erringen konnte. Damit stellte er den bestbewerteten österreichischen Wein des Wettbewerbs dar.

Ebenfalls mit „Großem Gold“ ausgezeichnet wurde die **Cuvée CSM**, die dieselbe Punkteanzahl erreichte wie der Traminer Eiswein. Recht interessant war die Beobachtung, dass gleich vier Donauriesling-Weine verschiedener Produzenten unter den präsentierten Spitzenweinen vertreten waren. Dies zeigt, dass die an der HBLA und BA Klosterneuburg gezüchtete Rebsorte zunehmend Verbreitung findet und auch außerhalb Österreichs erfolgreich kultiviert wird.



Internationale Kontakte, Kooperationen und Präsenz

Festakt „140 Jahre Bundesweinbauverband“

Beim Festakt anlässlich des 140-jährigen Bestehens des Bundesweinbauverbandes am 26. Juni 2025 im Palais Ferstl übernahmen die Schüler/-innen unseres III. Jahrgangs, unterstützt durch einige Jung-Absolventen/-innen des heurigen Maturajahrgangs und ein paar Schüler der HLTW Bergheidengasse unter der Leitung unserer Kollegen FOL Ing. Herbert Schödl, DI Kathrin Rosker und Dipl.-Sommelier Thomas Wordie den Ausschank der Altweine. Im Rahmen der alle 10 Jahre stattfindenden Altweinprobe werden Weine verschiedener Betriebe, die vor 20 - 50 Jahren im Weindenkmal im Stift Klosterneuburg eingelagert wurden, einem rund 200-köpfigen Fachpublikum präsentiert. Die Aufgabe unserer Schüler/-innen bestand darin, die Flaschen der Weine zu öffnen und fachgerecht einzuschenken. Die fachliche Kommentierung der beeindruckenden 23 Altweine erfolgte durch die renommierten Weinjournalisten und Sommeliers Dr. Walter Kutscher, Peter Schleimer und Peter Moser.

Vor der Altweinkost wurde auf **140 Jahre Bundesweinbauverband** zurückgeblickt, indem der österreichische Weinbaupräsident und Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager das Gründungsdatum 10. September 1885 und die wesentlichen Ereignisse während der langen Geschichte in Erinnerung brachte. Ergänzt wurden die Ausführungen durch ein Video, in dem auf die wichtigsten Ereignisse zurückgeblickt wurde. Die Moderation des Abends übernahm unsere Absolventin und Bundesweinkönigin Hannah I. (Wetschka) auf sehr charmante und freundliche Art.



Vortrag über Aromastoffe beim Wösch-Symposium

Auf Einladung der Veranstalter des Wösch-Symposiums, das am 30. Juni 2025 in den Räumlichkeiten der Weinakademie in Rust stattfand, hielten wir einen Fachvortrag zum Thema „Aromastoffe in Welschriesling-Weinen“. Besonders war dieser Vortrag insofern, als die konkrete Aromastoffzusammensetzung von sieben ausgewählten Weinen – den Vorjahressiegern der Wösch-Meisterschaft – vorgestellt wurde.

Direktor HR Dr. Reinhard Eder sowie das Team der Abteilung Chemie-Forschung unter der Leitung von DI Dr. Christian Philipp, Sezer Sari, BSc, und DI Nikolaus Schlögl, MA, unterzogen die sieben Weine einer detaillierten Analyse der Aromakomponenten.

Das Wösch-Symposium verfolgt gemeinsam mit der parallel durchgeführten Wösch-Meisterschaft das **Ziel, das Image der Sorte Welschriesling zu stärken**. Mit einem Anteil von 7,2 % an der österreichischen Rebfläche ist der Welschriesling die zweitwichtigste Weißweinsorte des Landes.

Die Präsentation der Ergebnisse gestaltete sich äußerst spannend: Zunächst berichteten die jeweiligen Produzenten über die Herstellung ihrer Weine, anschließend analysierten Sommeliers die sensorische Stilistik, bevor Dr. Eder und DI Schlögl die chemischen Ergebnisse erklärten. Besonders erfreulich war dabei die starke Übereinstimmung zwischen sensorischer Beschreibung, önologischen Maßnahmen (wie Maischestandzeit, Gärtemperatur, Hefekontakt oder Säureabbau) und den analytisch ermittelten Aromaprofilen.

Die rundum gelungene Veranstaltung wurde von Gerhard Retter mit viel Charme und Fachwissen moderiert.



Teilnahme am 23. Internationalen Weinbaukongress der GIESCO

Von 27. bis 31. Juli 2025 hat an der Hochschule Geisenheim University in der Region Rheingau-Taunus im deutschen Bundesland Hessen der **23. Kongress der GIESCO** (= Group of international experts of vitivinicultural systems for co-operation) stattgefunden. Das Motto dieses Kongresses lautete „Above and Below – Towards the Future“ und sollte das Engagement der Teilnehmer/-innen widerspiegeln, jene Herausforderungen anzugehen, denen sich der Weinbau im 21. Jahrhundert gegenüber sieht – von Bodengesundheit und Biodiversität über Wassermanagement und Klimaresilienz bis hin zu Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Diese und noch weitere Themen wurden im Rahmen von 64 Vorträgen, 50 Kurzvorträgen und 160 Posterpräsentationen in vielfältigen Arbeitssitzungen bearbeitet und diskutiert. Außerdem fanden Exkursionen zu Weinbaubetrieben statt.

Seitens der HBLA und BA Klosterneuburg nahmen Dr. Ferdinand Regner, DI Martin Mehofer und DI Christian Redl an dieser Veranstaltung teil. Sie präsentierten folgende Arbeiten: „Improving grapevine cloning material of Welshriesling by comprehensive analyses“, „Vitis vinifera Ráthay on the rootstocks ‘Kober 5BB’, ‘Fercal’ and ‘3309 C’: results of a long-term field trial“, „Evaluation of viticultural measures to delay ripening of Vitis vinifera ‘Grüner Veltliner’ und „Under-vine soil cover in the Wachau region“.



32. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium in Geisenheim

Vom 18. bis 21. August 2025 fand an der Universität Geisenheim (D) das 32. Internationale Weinwissenschaftliche Kolloquium (IWWK) statt. Die Begrüßung der Gäste erfolgte durch die Vizepräsidentin Lehre der Universität Geisenheim, Frau Prof. Dr. Mirjam Hej, im neu errichteten Lehrsaalzentrum. Die **HBLAuBA Klosterneuburg war mit einer Delegation vertreten** und leistete mit sieben von insgesamt 16 Vorträgen einen wesentlichen Beitrag zum wissenschaftlichen Austausch. Geleitet wurde die Delegation von Direktor HR DI Dr. Reinhard Eder. Weitere Teilnehmer/-innen waren Monika Schilcher, Karin Korntheuer, Laura-Marie Reither, Sezer Sari, BSc sowie Phillip Eder. Das Team wurde ergänzt durch DI Nikolaus Ihl (Vortrag über seine Forschung zur analytischen Charakterisierung von Rotweinsorten anhand der Phenolzusammensetzung) und DI Nikolaus Schlögl, MEd, der gleich mit drei Vorträgen zu aktuellen Fragestellungen der Weinaromatik und des Holzeinsatzes im Ausbau überzeugte.

Direktor Dr. Eder referierte über innovative Methoden zur Entalkoholisierung von Weinen sowie den Einfluss spezieller Hefenährstoffe auf Aroma und Chemie aromatischer Sorten. Philipp Eder stellte vielversprechende Ansätze zur Reduktion von Pflanzenschutzmittelrückständen mittels Pflanzenfasern vor.



8. Symposium AMICI

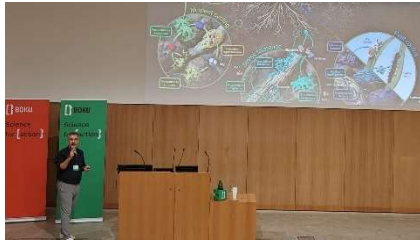
Dr. Karin Mandl und DI Jasmina Suljic nahmen vom 22. bis 24. September 2025 am **8. Symposium der Austrian Microbiome Initiative (AMICI)** an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) teil. Die Mikrobiom-Konferenz fand im TÜWI-Hörsaal in Wien statt und widmete sich aktuellen Entwicklungen und interdisziplinären Ansätzen in der Mikrobiomforschung.

Im Laufe der dreitägigen Veranstaltung wurden in mehreren thematisch gegliederten Sessions aktuelle Forschungsergebnisse und neue methodische Zugänge diskutiert. Die erste Session stand unter dem Titel „Microbial Ecology and Planetary Health“ und wurde von Patrick Arthofer geleitet. Die zweite Session widmete sich der translationalen Mikrobiomforschung in der Medizin (Chair: Eva Wagner), während sich die dritte Session unter der Leitung von Benjamin Zwirzitz auf die Rolle des Mikrobioms in Agrar- und Ernährungssystemen konzentrierte.

Besonderes Augenmerk lag auf dem **Vortrag von Dr. Martin Hartmann (ETH Zürich)** mit dem Titel „Engineering the underground – shaping soil microbiomes through agricultural management“, der eindrucksvoll unterstrich, wie Mikrobiomforschung konkrete Lösungsansätze für gegenwärtige Herausforderungen in der Agrarproduktion liefern kann, etwa im Hinblick auf die Anpassung an den Klimawandel, die Vermeidung von Bodendegradation und den Erhalt biologischer Vielfalt.

Ergänzt wurde die Konferenz durch den **Austrian Bioinformatics Workshop 2025**, der u.a. Themen wie neue Methoden für Omics-Technologien, maschinelles Lernen, Künstliche Intelligenz sowie den Aufbau von bioinformatischer Infrastruktur behandelte.

Die Teilnahme am AMICI Symposium 2025 bot wertvolle Einblicke in aktuelle Forschungstrends, methodische Entwicklungen und praktische Anwendungsfelder der Mikrobiomwissenschaften.



(Dr. Martin Hartmann)



Teilnahme am Interreg CooperATCZion Day 2025

Am Donnerstag, den 16. Oktober 2025 nahm Frau Dr. Karin Mandl aus der Abteilung Biologie im Rahmen des **Projekts „Winomics“** am „Interreg CooperATCZion Day 2025“ in Brünn (Tschech. Republik) teil. Die Veranstaltung fand im Hotel International unter dem Motto „Von Klein bis Groß - aktuelle Kooperationspotentiale“ statt und wurde im Rahmen des Interreg-Programms Österreich-Tschechien organisiert und finanziell unterstützt.

Ziel des Tages war es, einen umfassenden Überblick über bestehende und neue Fördermöglichkeiten für grenzüberschreitende Kooperationsprojekte zu geben und den Austausch zwischen Akteuren aus Verwaltung, Wissenschaft, Bildung, Wirtschaft und Zivilgesellschaft zu fördern.

Ein besonderer Programmpunkt war der **Rückblick auf 35 Jahre Interreg** – ein europäisches Erfolgsmodell der Regionalförderung. Seit seiner Einführung im Jahr 1990 unterstützt Interreg gezielt die Zusammenarbeit zwischen Nachbarregionen in Europa.

Im Zentrum der Veranstaltung stand jedoch die aktuelle Programmperiode 2021–2027, in der erneut ein umfangreiches Förderbudget zur Verfügung steht. Besonders hervorgehoben wurden die Möglichkeiten im Bereich der Kleinprojekte mit einem Fördervolumen von bis zu 30.000 Euro.

Ein großes Potenzial sehen die Programmverantwortlichen insbesondere im Bereich der sogenannten „People-to-People-Projekte“. Gemeint sind Projekte, die den direkten zwischenmenschlichen Austausch über die Grenze hinweg fördern – etwa durch Schüleraustauschprogramme, gemeinsame Workshops, Exkursionen oder Kooperationsprojekte zwischen Schulen und Vereinen in Österreich und Tschechien.

Es zeigte sich deutlich, dass die HBLA und BA für Wein- und Obstbau sowohl inhaltlich als auch organisatorisch sehr gute Voraussetzungen für grenzüberschreitende Projekte mitbringt. Das durch Winomics bereits etablierte Netzwerk, die hohe fachliche Kompetenz sowie die geographische Lage in Grenznähe schaffen eine ideale Ausgangsbasis für zukünftige Vorhaben.



Fachenquete „Biodiversität und Lebensmittelsysteme“

Am 22. Oktober 2025 fand im Climate Lab Wien die Fachenquete „Biodiversität und Lebensmittelsysteme“ statt. Die Veranstaltung wurde im Rahmen der **Initiative „Wien isst G.U.T.“** vom Bereich Nachhaltige Entwicklung der MA 22 – Umweltschutz organisiert.

Ziel der Veranstaltung war es, den Zusammenhang zwischen Biodiversität, Ernährungssystemen und nachhaltiger Stadtentwicklung zu beleuchten sowie Handlungsmöglichkeiten der Stadt Wien in diesem Bereich zu diskutieren. Im Mittelpunkt stand die Frage, wie Biodiversität entlang der gesamten Lebensmittelkette – von der landwirtschaftlichen Produktion über die öffentliche Beschaffung bis hin zum Konsum – gestärkt werden kann.

Dr. Thomas Lindenthal von der Universität für Bodenkultur Wien präsentierte hierzu das Fachpapier des FiBL Österreich zum Thema „Biodiversität und Lebensmittelsysteme“. Er zeigte auf, welche Potenziale die Stadt Wien zur Förderung biodiversitätsfreundlicher Ernährungssysteme bietet, und formulierte konkrete Handlungsempfehlungen für Politik und Verwaltung.

Im Anschluss folgte ein interaktiver Workshop-Teil, in dem mögliche Maßnahmen für ein biodiversitätsförderndes Ernährungssystem erarbeitet und vertieft wurden.

Frau Dr. Karin Mandl von der Abteilung Biologie nahm ebenfalls an der Veranstaltung teil und brachte sich in die Diskussionsrunde zum Thema nachhaltige landwirtschaftliche Bewirtschaftungsweisen, insbesondere im Bereich Weinbau, aktiv ein.



(Workshop-Diskussion)

Teilnahme an der ordentlichen Delegiertenversammlung u. Bundesweintaufe 2025 des Österreichischen Weinbauverbandes

Am Donnerstag, den 6. November 2025 fand im Empiresaal des Schlosses Esterházy in Eisenstadt die ordentliche Delegiertenversammlung des Österreichischen Weinbauverbandes statt. Im Anschluss daran wurde im Haydnsaal die Bundesweintaufe 2025 feierlich begangen. Der Österreichische Weinbauverband lud zu dieser Veranstaltung unter der Leitung von Präsident Abg.z.NR. Johannes Schmuckenschlager und Direktor Prof. DI Josef Glatt, MBA, zahlreiche Vertreter/-innen der österreichischen Weinwirtschaft sowie Partnerinstitutionen ein.

Seitens des Bundesamtes nahmen Direktor Dr. Reinhard Eder, Direktor-Stellvertreter Dr. Manfred Gössinger, Institutsleiter Dr. Ferdinand Regner, Institutsleiterin Dr. Karin Mandl, Abteilungsleiter DI Harald Scheiblhofer, Abteilungsleiterin Frau Claudia Muschau, MA MBA sowie Abteilungsleiter Dr. Christian Philipp an der Veranstaltung teil. Durch diese hochrangige Vertretung waren eine enge fachliche Abstimmung und ein intensiver Austausch mit den Verantwortlichen des Österreichischen Weinbauverbandes und weiteren Organisationen der Branche gewährleistet.

Die **Delegiertenversammlung** begann um 14.00 Uhr und umfasste Berichte des Präsidenten und des Direktors, Informationen zu aktuellen Entwicklungen im österreichischen Weinbau sowie einen Überblick über laufende und zukünftige Initiativen des Verbandes. Ein besonderer Programmpunkt war die Ehrung von **Hofrat i. R. Ing. Mag. Franz G. Rosner**, dem für seinen langjährigen und herausragenden Einsatz um den heimischen Weinbau, insbesondere im Bereich Nachhaltigkeit, die **Babo-Medaille** verliehen wurde. Mit dieser Auszeichnung würdigte der Österreichische Weinbauverband die bedeutenden Verdienste von Hofrat Rosner, der sich über viele Jahre hinweg um die Förderung eines verantwortungsvollen und zukunftsorientierten Weinbaus in Österreich verdient gemacht hat.



Im Anschluss fand die **Bundesweintaufe 2025** im Haydnsaal des Schlosses Esterházy statt. Diese traditionelle Feier bildete den festlichen Abschluss des Veranstaltungstages.



Teilnahme an der Konferenz NETmicroplastic

Am 6. November 2025 brachte die NETmicroplastic Konferenz & Mini-Messe Experten aus Wissenschaft, Landwirtschaft, Industrie und Politik im Austrian Institute of Technology (AIT) in Tulln (NÖ) zusammen, um die **Herausforderungen von Mikroplastik im Boden** zu erörtern und eine nachhaltige Verwendung von Kunststoffen in der Landwirtschaft zu fördern.

Die Fachvorträge deckten ein breites Spektrum an Themen ab – von den Quellen von Mikroplastik im Boden und den Ergebnissen europäischer Feldstudien bis hin zu biologisch abbaubaren Mulchfolien, Kompostierungsprozessen und digitalen Entscheidungshilfen für Landwirte.

Unsere HBLAuBA war mit Frau DI Barbara FRIEDRICH, MA und der Schülerin Anna Mathea ERLACHER (V. Jg.) vertreten. Bei der abschließenden Podiumsdiskussion durften sie unser Projekt über Mikroplastik und biologisch abbaubare Alternativen präsentieren.



Festakt und Symposium „60 Jahre Internationaler Önologenverband“ in Mailand

Am 16. und 17. November 2025 fand die Festveranstaltung „60 Jahre Internationaler Önologenverband“ (Union Internationale des Cœnologues, UIOe) in Mailand statt. Herrn Direktor HR Dr. Reinhard Eder wurde im Rahmen der Generalversammlung gemeinsam mit einem Schweizer Kollegen bereits zum zweiten Mal die ehrenvolle Aufgabe des Kassaprüfers übertragen.

Am Vormittag des zweiten Tages wurde die Festveranstaltung abgehalten. Dabei erinnerte der Präsident der UIOe, Herr Prof. Dr. Pierre-Louis Teissedre, mithilfe einer attraktiv bebilderten Präsentation an die Geschichte der Önologie und der UIOe. Die UIOe umfasst derzeit rund 7.000 Mitglieder, hauptsächlich aus den großen Weinbauländern Frankreich, Italien und Spanien. Der österreichische Repräsentant ist die Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher (VÖstÖF) mit Präsident Direktor Dr. Reinhard Eder, rund 180 Mitgliedern und Sitz an der HBLAuBA Klosterneuburg. Nach dem historischen Rückblick und wertschätzenden Grußworten von Vertretern der italienischen Politik und Landwirtschaft folgte eine Podiumsdiskussion zum Thema „Zukunft der Weintechnologie“.

Im Rahmen des Symposiums, an dem rund 200 Personen teilnahmen, wurde uns eine besondere Ehre zuteil: Bei der **Master-Class-Verkostung** durften wir gemeinsam mit den fünf großen Weinbauationen Frankreich, Italien, Spanien, Portugal und Deutschland einen Wein präsentieren. Kollege DI Harald Scheibelhofer übernahm diese Aufgabe und beschrieb die Herstellung und die charakteristischen Merkmale unseres „Traminer Eiswein Jahrgang 2022“ gekonnt und unterhaltsam. Den Abschluss bildete ein stilvolles Gala-Dinner.



150-Jahr-Jubiläum des Landwirtschaftlichen Forschungsinstituts in Poreč

Die HBLAuBA Klosterneuburg ist mit ihrem Gründungsjahr 1860 nicht nur die älteste höhere Landwirtschaftsschule, sondern war auch Vorbild und „Role Model“ für viele Gründungen in den habsburgischen Kronländern und Umgebung. Zu einigen dieser Institute pflegen wir enge Kontakte und wurden zu deren Jubiläen eingeladen, z. B. Biotechnologische Lehranstalt Maribor (1872), Weinbauinstitut Geisenheim (1873, inzwischen Hochschule), Wein- und Obstbauschule Valtice (1873), Istituto Agrario di San Michele all'Adige im Trentino (1874), Landwirtschaftliche Fachschule Krems (1874), Höhere Fachschule Modra in der Slowakei (1874), Scuola Superiore Enologica Conegliano (1876) – um nur einige zu nennen. Nun wurde diese eindrucksvolle Partnerliste um einen weiteren Namen erweitert: das **Landwirtschaftliche Forschungsinstitut in Poreč** (Istrien, Kroatien).

Mit großer Freude nahm Direktor HR Dr. Reinhard Eder die Einladung zur **150-Jahr-Feier** am 26. November 2025 an. Begleitet wurde er von seinem Dissertanten DI Nikolaus Ihl.

Der Festakt im Hotel Valamar in Poreč war überaus feierlich und abwechslungsreich. Neben zahlreichen Festansprachen wurden zwei ansprechend gestaltete Videos über die räumliche Ausstattung und Aufgaben des Instituts präsentiert sowie ein charmantes Theaterstück (in kroatischer Sprache) über wichtige Ereignisse der Institutsgeschichte aufgeführt.

Ein weiterer **Höhepunkt** der Veranstaltung war die **Unterzeichnung einer trilateralen Kooperationsvereinbarung** zwischen den Instituten in Poreč, San Michele (Italien) und Klosterneuburg. Zudem wurden zahlreiche verdiente Mitarbeiter/-innen ausgezeichnet, und Sponsoren sowie Unterstützern wurden Dankesurkunden überreicht. Die lange Festveranstaltung wurde durch musikalische Darbietungen von Schüler/-innen kunstvoll aufgelockert.

Am folgenden Tag wurden wir von Direktor Dean Ban in das Forschungsinstitut Poreč eingeladen. Dort führte uns der Forschungsdirektor, Herr Dr. Igor Stanić, durch die zahlreichen Forschungsbereiche des Instituts. Dieses beschäftigt sich neben dem Anbau und der Verarbeitung von Trauben auch intensiv mit Obstbau (etwa dem Olivenanbau), Gemüsebau und Bodenkunde.

Wir waren von der modernen Ausstattung der Technika und Laboratorien sehr beeindruckt und konnten viele potenzielle Anknüpfungspunkte für zukünftige Kooperationen erkennen.



Teilnahme an der 7. ALVA-Kontaminantentagung

Dr. Karin Mandl und DI Jasmina Sujic (beide Abt. Biologie) nahmen am 1. und 2. Dezember 2025 an der **7. ALVA-Kontaminantentagung** teil.

Im Mittelpunkt des ersten Veranstaltungstages standen Beiträge zu neuen Höchstgehalten von Nickel in Lebensmitteln, zur rechtlichen Bewertung von PFAS [Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen] sowie zu analytischen Ansätzen für Solanumalkaloide. Einen fundierten Überblick über die Vielzahl der PFAS-Verbindungen bot dabei der Vortrag von Helmut Rost (LVA GmbH), in dem er auch die Herausforderungen bei deren rechtlicher und analytischer Bewertung darlegte. Einen besonderen Stellenwert hatten die zahlreichen mikrobiologischen Vorträge, die den wachsenden Einfluss mikrobieller Kontaminanten entlang der Lebensmittelkette verdeutlichten.

Am zweiten Veranstaltungstag standen giftige Pflanzeninhaltsstoffe, analytische Identifikationsmethoden und aktuelle Entwicklungen im Bereich persistenter organischer Schadstoffe sowie Agrarkontaminanten im Vordergrund. Besonders interessant war die Vorstellung einer neuartigen GC-HRMS-Dualionisationstechnik, die zu einer noch zuverlässigeren Identifizierung von Kontaminanten beitragen soll.

Hervorzuheben ist insbesondere der Vortrag von Dr. Karin Mandl, der im dritten Themenblock präsentiert wurde. Unter dem Titel „Einfluss hauseigener Mikroorganismen auf die Haltbarkeit von Trauben während der Lagerung“ zeigte Dr. Mandl gemeinsam mit DI Sujic, welche Rolle mikrobiologische Besiedelungen während der Lagerung von Trauben spielen.



(David Steiner, LVA)

Betriebskontrolle in einem Apfelsaftproduktionsbetrieb in Innsbruck

Am 10. und 11. Februar 2026 führte die Abteilung Biologie eine zweitägige Betriebskontrolle in einem Apfelsaftproduktionsbetrieb in Innsbruck durch. Die Kontrolle erfolgte im Rahmen einer Byssochlamyskontrolle mit dem Ziel, die hygienischen Bedingungen sowie die Produktions- und Abfüllprozesse vor Ort umfassend zu überprüfen. Im Zuge eines Projektes mit dem Schwerpunkt Byssochlamys, ein Schimmelpilz der zum Verderb des Apfelsaftes führt, lag ein besonderes Augenmerk auf der Identifizierung von Schwachstellen sowie potenziellen Verankerungs- bzw. Persistenzstellen für Byssochlamys innerhalb des Betriebes.

Die Kontrolle wurde von Dr. Karin Mandl und DI Jasmina Suljic in Zusammenarbeit mit Dr. Manfred Gössinger und Mag. Monika Graf durchgeführt. Durch die Aufteilung auf zwei Tage konnten die wesentlichen Produktionsschritte gezielt begleitet und unter realen Bedingungen beurteilt werden.

Die erhobenen Beobachtungen zeigen die **Relevanz einer konsequenten hygienischen Überwachung** entlang der gesamten Produktionskette und verdeutlichen insbesondere die Bedeutung der Identifikation und Kontrolle potenzieller Kontaminations- und Persistenzstellen.



Faschingsdienstag-Weinkost in Göttlesbrunn

Einer langjährigen Tradition folgend war unser Herr Direktor HR Dr. Reinhard Eder wiederum eingeladen, am 17. Februar 2026 im Rahmen der 78. **Faschingsdienstag-Weinkost** gemeinsam mit unserer Absolventin Frau Ing. Verena Klöckl und dem Präsidenten des Wiener Sommelierverbandes, Herrn Prof. Dr. Walter Kutscher, die hervorragenden jungen Weißweine und einjährigen Rotweine der Göttlesbrunner Winzer zu kommentieren. Das zahlreiche und hochkarätige Publikum mit Herrn Landeshauptfrau-Stellvertreter Dipl.-Ing. Stephan Pernkopf, dem ehem. NR-Präsident Mag. Wolfgang Sobotka sowie dem Bürgermeister von Göttlesbrunn, unserem Absolventen Ing. Franz Glock, an der Spitze lauschte aufmerksam den Weinbeschreibungen, die nicht nur fachlich entsprachen, sondern auch dem Anlass entsprechend humoristisch waren.



© Weinbau Netzl

Internationaler Weinwettbewerb VINALIES in Cannes (Frankreich)

Der internationale Weinwettbewerb Vinalies Internationales wurde im Jahr 1991 vom französischen Önologenverband ins Leben gerufen. Direktor HR Dr. Reinhard Eder hatte die Ehre, von Anfang an dabei zu sein, wobei damals die Anzahl der Koster noch gering (rund 40 Personen,) aber sehr hochkarätig (z.B. Hugh Johnson) war.

Der Wettbewerb fand dieses Jahr vom 25. bis 28. März 2026 im Badeort Mandelieu-la-Napoule, etwa 8 km außerhalb von Cannes, statt. Die Beurteilung der Weine anhand des internationalen 100-Punkte-Schemas fand durch siebenköpfige Kommissionen unter Zuhilfenahme einer digitalen Eingabeplattform auf einem kleinen PC reibungslos statt. Rund 30 Prozent der Weine wurden prämiert, wobei ab 85 Punkten eine Silber-, ab 89 Punkten eine Gold- und ab 93 Punkten eine Große Goldmedaille zugesprochen wurde.

Im Zuge von Vinalies fand auch ein **Wettbewerb zur Ermittlung der besten „Bag in Box“-Weine** statt. Zu diesem Thema gab es auch einen Workshop, bei dem die verschiedenen Verpackungsarten und -materialien vorgestellt wurden.



OIV Delegierter beim Internationalen Weinwettbewerb „Vinagora“ in Budapest

Bei der von Freitag 17. bis Sonntag 19. April 2026 bereits zum 27. Male stattfindenden internationalen **Weinprämierung Vinagora in Budapest**, Ungarn wurde Herrn Direktor HR Dr. Reinhard EDER die große Ehre zuteil, als offizieller Delegierter der internationalen Weinorganisation (OIV) den korrekten Ablauf der Veranstaltung zu überprüfen.

Mit 1.054 eingereichten Weinen, davon 239 ausländischen und 6 aus Österreich war der Probenumfang durchaus zufriedenstellend. Die Beurteilung der Weine erfolgte mit einem sehr hochwertigen Softwareprogramm, bei dem jeder Wein in einem dreistufigen Verfahren beurteilt wurde. Zum Abschluss wurde der Wein nach dem bekannten 100-Punkte-Schema vom OIV bewertet.

Insgesamt waren 101 Koster/-innen aus 13 Nationen in 18 Kommissionen zu je sechs Personen tätig, wobei darauf geachtet wurde, dass zumindest die Hälfte der Juroren aus dem Ausland kommt. Die Weinbewertung war generell sehr gut organisiert und auf hohem IT-Standard. Die Probencodes der Weine wurden mit einem digitalen Scanner erfasst.

Prämiert wurden rund 20 % der Weine mit einer Silbermedaille (> 85 Punkte) 9,4 % mit einer Goldmedaille (> 89 Punkte), und 2,3 % der Weine errangen eine Große Goldmedaille mit einem Gesamtscore über 93 Punkten.

Da Direktor Eder freundlicherweise dem Kosttisch zugeteilt wurde, wo Frau Prof. Dr. Diana NYITRAINE-SARDY von der MATE Universität die Vorsitzende war, ergab sich die sehr gute Gelegenheit, über künftige Kooperationen zu plaudern. Zusätzlich durfte er, unsere neue Partnerinstitution, die **Ungarische Universität für Landwirtschaft und Life Science (MATE) in Budapest**, besuchen. Im Zuge der Besichtigung zeigten sich leider die Folgen der restriktiven und isolationistischen Politik der Regierungszeit Orban dramatisch. Die Gebäude und die Innenausstattung sind größtenteils in besorgniserregendem Zustand. Doch aufgrund des letzten Wahlergebnisses ist auch Zuversicht für eine bessere Zukunft mit internationalen Kontakten erkennbar.



21. Kolloquium des Internationalen Arbeitskreises für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement im Weinbau

Vom 6. bis 9. Mai 2026 hat in der Schweiz in Wädenswil das 21. Kolloquium des Internationalen Arbeitskreises für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement im Weinbau stattgefunden. Im Rahmen der Tagung wurden Herausforderungen im Weinbau thematisiert und aktuelle Forschungsergebnisse aus mehreren Lehr- und Forschungsinstitutionen Deutschlands, Österreichs, Schwedens, der Schweiz und Südtirols präsentiert und diskutiert. Seitens der HBLA und BA Klosterneuburg waren DI Florian Faber, DI Martin Mehofer, Dr. Ferdinand Regner und DI Christian Redl mit Vorträgen und Posterbeiträgen vertreten.

Der **Arbeitskreis** wurde 1976 unter dem Namen “Internationaler Arbeitskreis für Begrünung im Weinbau” gegründet und ist seit **1990 als Verein in Deutschland eingetragen**. Derzeitiger Vorsitzender ist Prof. Dr. Manfred Stoll (Hochschule Geisenheim). Als seine Stellvertreter fungieren DI Hansjörg Hafner (Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau) und DI Martin Mehofer. In Summe wurden am Weinbauzentrum Wädenswil 21 Vorträge gehalten und 7 Poster präsentiert.



Ein Teil der Teilnehmer/-innen des Kolloquiums am Zürichsee in Wädenswil
© Weinbauzentrum Wädenswil

OENOVITI International Symposium & General Assembly 2026 in Porto

Vom 20. bis 22. Mai 2026 nahm unsere Kollegin Claudia MUSCHAU am OENOVITI International Symposium & General Assembly in Porto (Portugal) teil. Die internationale Veranstaltung brachte Experten/-innen aus Wissenschaft, Weinwirtschaft (Produzenten, Hersteller, Händler) und Tourismus zusammen, um aktuelle Herausforderungen und Zukunftsperspektiven des Weinsektors zu diskutieren. Im Mittelpunkt standen Themen wie nachhaltiger Weinkonsum, die Digitalisierung des Wein-tourismus, Markt- und Konsumententrends sowie innovative Entwicklungen im Weinbau. Im Rahmen des Symposiums wurden zahlreiche Fachvorträge und internationale Roundtables abgehalten. Besonders wertvoll war der internationale Austausch mit Vertreter/-innen aus unterschiedlichen internationalen Weinregionen, der neue Perspektiven auf die Weiterentwicklung des Sektors eröffnete.

Neben dem fachlichen Programm gab es auch ein vielfältiges Rahmenprogramm. Besondere Highlights waren dabei die geführte **Besichtigung des Weinguts Quinta do Seixo** im renommierten Douro-Tal und der Besuch der **World of Wine (WOW) in Porto** – einem interaktiven Wein- und Kulturzentrum, das moderne Zugänge zur Vermittlung von Weinwissen und Weintourismus präsentiert.



World of Wine



Douro-Tal

Tagung „Deutsche Obstsortenvielfalt: Strategien für Gegenwart und Zukunft“

Von 2. bis 3. Juni 2026 fand in Dresden (D) die **Tagung „Deutsche Obstsortenvielfalt“** statt, im Zuge derer die Leiterin der Deutschen Genbank Obst (DGO), Frau Dr. Monika Höfer, nach über 40 Jahren in den Diensten der Obstsortenvielfalt ihren Abschied von dieser Tätigkeit nahm. Die Tagung leitete Frau Mag. Martina STAPLES inhaltlich vom Beginn der DGO und den heutigen Ausmaßen an erhaltenen Sorten und mitwirkenden Partnern, über die Expeditionen zur Sammlung obstgenetischer Ressourcen vom JKI bis hin zu aktuellen Akteuren, die auch aus privater Initiative Sammlungen erhalten und vor allem deren wirtschaftliche Nutzung schaffen wie z.B. „Die Walnussmeisterei“.



Stefanie Reim (li.) u. Mag. Martina Staples, Bakk.rer.nat. (re.)

EU-Sitzung in Brüssel

Dipl.-Ing. Harald SCHEIBLHOFER nahm als Vertretung Österreichs und Deutschland am 25. Juni 2026 an der Sitzung der **Ratsarbeitsgruppe Wein und Alkohol / OIV** im Justus-Lipsius-Gebäude in Brüssel teil. Inhaltlich ging es unter anderem um die OIV-Arbeiten, kommende Resolutionen und besonders um das Thema Glycerinzusatz in entalkoholisiertem Wein.

Zur Diskussion über Glycerin gab es insgesamt überwiegend kritische Stimmen. Neben der ausführlicheren Stellungnahme von Österreich/Deutschland gab es noch einige kürzere Wortmeldungen anderer Delegationen. Fazit: Das Thema Glycerinzusatz ist nicht vom Tisch, aber der derzeit diskutierte Wert wurde von allen als zu hoch angesehen. Ein neuer Wert kann nur auf wissenschaftlich fundierter Basis festgelegt werden.

Weiters waren Konsumentenschutz und -information durchgehend zentrale Themen. Mehrfach klang auch durch, dass sich einige Vertreter durchaus ein vollständiges Verbot des Glycerinzusatzes vorstellen könnten oder ein solches sogar bevorzugen würden. Wie es weitergeht, blieb offen.



Bauliche Maßnahmen und Investitionen

Die Obstverarbeitung ist gewachsen!

Bis 2014 wurden in der Obstverarbeitung die Äpfel durch eine Öffnung in der Außenmauer in einen Apfelbunker geschüttet, fielen von diesem in einen Wasserbehälter und wurden mit einem Aufzug in den ersten Stock zur Presse gehoben. Seit dem Zubau 2014 sind der Apfelbunker und die Waschkammer nicht mehr in Betrieb.

Damit diese beiden Räume wieder sinnvoll genutzt werden können, wurden sie mit dem Obstweinkeller verbunden. Während der Sommermonate wurden die Wände und der Bunker herausgerissen und ein Stahlträger zur Deckenabstützung eingezogen. Danach wurden Wasser-, Elektro- und Druckluftanschlüsse verlegt, die Wände schön gefliest und ein äußerst rutschfester Boden aufgetragen. Ende August 2025 wurden die Arbeiten abgeschlossen.

Die sinnvolle Erweiterung wird im Sommer zur kühlen Lagerung von Produkten und im Winter primär für die alkoholische Gärung der Maischen und Schülerobstweine verwendet.



Übersiedlung des Besprechungsraums und der Teeküche

Im Schatten der großen Baustelle zur Errichtung des neuen Wein-Obst-Zentrums (Klosterneuburg ZWO) fanden auch im Hauptgebäude Umbauarbeiten statt. Diese wurden größtenteils in Eigenregie und äußerst kostengünstig abgewickelt.

Da der bisherige **Besprechungsraum** dem Übergang zum neu errichteten Gebäude „geopfert“ werden musste, wurden einige Räume adaptiert bzw. umgebaut: Die **Teeküche** wurde in das ehemalige Büro von AL Christian Philipp verlegt, und die ehemalige Teeküche wurde mit dem ehemaligen Diplomandenzimmer zu einem neuen Besprechungsraum zusammengelegt.

Die Umsetzung dieses Plans erfolgte während der Sommermonate und größtenteils durch die geschickte Handwerkskunst unseres Hauswarts und Gärtners, Herrn Andrei Duciuc, der von unserem Schulwart, Herrn Gerhard Wunsch, tatkräftig unterstützt wurde. Lediglich der Abbruch einer Zwischenwand, der Einschnitt der neuen Türöffnung in die Mauer sowie die Entsorgung des Bauschutts wurden von der BIG bzw. deren beauftragten Firmen durchgeführt. Auch die groben Elektro- und Installateurarbeiten (Errichtung einer neuen Wasserzu- und -ableitung) mussten von Professionisten übernommen werden.

Alle weiteren umfangreichen Arbeiten – wie Verputzen, das Verkleiden und Unsichtbarmachen eines Türrahmens, das Einpassen und Fixieren einer neuen Tür, Ausmalen, Bodenlegen, Anpassen der Möbel, Stilllegen von Wasseranschlüssen u. a. – wurden von unserem hauseigenen Bediensteten perfekt und zügig erledigt. Da ein Großteil der Arbeiten in Eigenregie erfolgte und zudem kostengünstige Materialien (z. B. Vinylboden) verwendet wurden, konnte der Umbau insgesamt äußerst sparsam realisiert werden.

Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen: Die Anordnung der Küchenelemente ist praktischer und geräumiger, zudem ist der Raum für die Belegschaft günstiger gelegen als die frühere Teeküche. Auch der neue Besprechungsraum ist sehr gelungen. Zusätzlich gibt es für Diplomanden und Praktikanten einen ruhig gelegenen Raum, in dem auch die Safes und Lagerkästen einen Platz gefunden haben.



Neues Dach für unsere antike Baumpresse

Unser Gärtner und „Haustechniker“ Andrei DUCIUC konstruierte für unsere Baumpresse aus dem Jahr 1871 anstelle des einfachen und wenig ansprechenden Wellplastikdaches eine solide und äußerst ansprechende Überdachung. Mit der an klassische Dachziegel erinnernden Abdeckung wurde die Überdachung der Baumpresse kostengünstig und zugleich wirkungsvoll verschönert. Dadurch konnte das Ambiente im Vorgarten unserer Lehranstalt deutlich aufgewertet werden.



Feierliche Eröffnung unseres Zentrums für Wein und Obst

Nachdem der Baubeginn mühsam und langwierig war, weil sich die Abrissarbeiten der Betonfundamente von der ehemaligen Kellerwirtschaft umfangreicher und schwieriger als geplant erwiesen, gestaltete sich der weitere Bauverlauf sehr gut, sodass der Rückstand der ersten Monate größtenteils wieder aufgeholt und das Projekt nach rund 18 Monaten beendet werden konnte (vgl. Bericht über den Spatenstich – Jahresbericht S. 162 ff).

ERÖFFNUNGSFEIER AM 10. APRIL 2026



BIG-Geschäftsführer DI Gerald Beck, BM Mag. Norbert Totschnig, Direktor Dr. Reinhard Eder (v.l.n.r.)

Der Termin für die **feierliche Eröffnung unseres neuen Gebäudes „Klosterneuburg ZWO (Zentrum Wein-Obst)“** konnte wie geplant stattfinden. Mit rund 300 Personen, davon rund 150 Schüler/-innen und Mitarbeiter/-innen war der zu einem Festsaal schön umgestaltete neue Turnsaal samt Tribünen bis auf den letzten Platz gefüllt und die Atmosphäre war freudig erregt.

An der Spitze der Ehrengäste waren der Eigentümer und Finanzier des Bauwerks Bundesminister Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc (BMLUK), die Landeshauptfrau von Niederösterreich Mag. Johanna MIKL-LEITNER, der Bürgermeister der Stadt Klosterneuburg und Landtagsabgeordneter Mag. Christoph KAUFMANN sowie der hochwürdigste Abt ANTON des Chorherrenstiftes Klosterneuburg Mag. Wolfgang HÖSLINGER sowie der Hw. Herr Kämmerer Elias CARR, die evangelischen Pfarrerin MMag. Dr. Kerstin FRITZ, der österreichische und europäische Weinbaupräsident Abg. z. NR Johannes SCHMUCKENSLAGER und der Geschäftsführer der Bundesimmobiliengesellschaft (BIG) Dipl.-Ing. Gerald BECK.

Weiters waren mehrere Abteilungsleiter aus dem BMLUK und die für uns zuständige Referatsleiterin im BMB Frau Christa BINDER, MA, Professoren/-innen der Universität für Bodenkultur und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, die Direktoren der Idw. HBLAs in Schönbrunn und Sitzenberg sowie vom BG/BRG Klosterneuburg und der NMS St. Andrä Wördern wie auch Professoren der Idw. Universitäten von Budapest und Podgorica (Montenegro) sowie unserer Tochterschule in San Michele all' Adige (Trient), hochkarätige Vertreter des Landesweinbauverbände, der Nö Güterdirektor, der Direktor des österr. Weinbauverbandes wie auch der Direktor des Bundesamts für Weinbau sowie Kollegen der Iw. Fachschulen Silberberg, Eisenstadt, Krems, Hollabrunn und der Forschungsanstalt Haidegg und zahlreiche Vertreter aus der Weinbranche und von den ausführenden Baufirmen anwesend.

Eingeleitet und begleitet wurde der feierliche Festakt durch das **Schulorchester** unter Leitung von Frau Prof. Dipl.-Ing. Susanne GRAUSENBURGER, welches durch einige Kollegen/-innen aus dem Haus klangkräftig unterstützt wurde. Nach der Begrüßung der Ehrengäste durch Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER ging dieser nochmals kurz auf die Entstehungsgeschichte des Bauwerks ein. In Grußworten lobte Bürgermeister Christoph KAUFMANN die nationale und internationale Strahlkraft

der HBLAu.BA für Wein- und Obstbau und betonte auch deren Bedeutung als Arbeitsgeber und Wirtschaftsfaktor in Klosterneuburg.

Herr **Bundesminister Mag. Norbert TOTSCHNIG, MSc** betonte, dass mit dieser Investition der traditionsreiche Bildungs- und Forschungsstandort Klosterneuburg nachhaltig gefördert werde: „Die HBLA Klosterneuburg ist schon jetzt weltweit führend im Bereich der modernen Forschung und Lehre im Weinbau. Mit dem neuen Zentrum Wein und Obst wird der Standort weiter gestärkt und in die Zukunft der heimischen Obst- und Weinbranche investiert.“

Landeshauptfrau Mag. Johanna MIKL-LEITNER zeigte sich sehr erfreut, dass das BMLUK derartige große Investitionen in „ihrem Bundesland und ihrer Heimatstadt tätigt“ und betonte in ihren Ausführungen den laufenden Transformationsprozess in der Wirtschaft.

Weinbaupräsident Johannes SCHMUCKENSCHLAGER berichtete von den aktuellen Herausforderungen am Markt wie beispielsweise Klimawandel, invasive Krankheiten, geändertes Konsumverhalten, äußerte aber die Zuversicht, dass mit forschungsbasierten Innovationen und Engagement die Krisen bewältigt werden könnten.



BM Norbert Totschnig LHF Johanna Mikl-Leitner

Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager

Der **Geschäftsführer der BIG, Herr Dipl.-Ing. Gerald BECK** erläuterte die Aufgaben seiner Firma bei der Bauabwicklung und ging auf die speziellen Herausforderungen beim Bau von Klosterneuburg ZWO ein, wobei er insbesondere die beengte Lage zwischen der Bahn und zweier Straßen sowie die Gefahr von Wassereintrüben durch Hangwasser bzw. die Donau ausführte.

Der offizielle Höhepunkt des Festakts war die **symbolische Übergabe des Hauses in Form eines überdimensionalen Hausschlüssels aus Holz** durch den BIG Geschäftsführer Herrn Dipl.-Ing. Beck an Herrn BM Totschnig und Direktor Eder, was naturgemäß auf vielen Fotos festgehalten wurde.

Ein weiterer feierlicher Höhepunkt war die ökumenische Segnung des neuen Gebäudes und aller darin künftig tätigen Personen. Auch hier kam es zur Übergabe eines schönen Geschenks, nämlich von zwei Bildern (Kreuzigung Christi und die Kundschafter mit der Traube), die den Tafeln des Verduner Altars nachgebildet sind. Nicht fehlen durfte natürlich die Vorstellung des anlassgebenden Bauobjekts durch die beiden Masterminds, dem **Architektenteam Frau Dipl.-Ing. Sybille CASPAR und Herr Dipl.-Ing. Paul WICHERT**.



Sybille Caspar und Paul Wichert

BESCHREIBUNG DES GEBÄUDES

Das neue Zentrum für Wein-Obst (ZWO) am Schulstandort ist ein wahres **Multifunktionsgebäude** und ermöglicht auf fünf Geschoßen sehr differenzierte Nutzungsmöglichkeiten. Insgesamt umfasst der Bau rund 4.500 m² Nutzfläche auf einer Grundfläche von 1.445 m² und bietet für 25 Personen Forschungsarbeitsplätze. Das Gebäude wurde im erdberührten Bereich und beim Aufzug in Stahlbetonbauweise und oberirdisch auf vier Stockwerken in konstruktiver Holzbauweise errichtet. Bei der Planung wurde auf Energieeffizienz geachtet, und somit konnten die Kriterien für das **Gütezeichen „Klimaaktiv Silber“** eingehalten werden.

Auf dem Dach des Neubaus befindet sich ein modernes Forschungsglashaus mit rund 430 m² Nutzfläche und außen- sowie innenliegendem Sonnenschutz, der automatisch und windabhängig gesteuert werden kann. Sechs Abteilungen mit unterschiedlichen Klimazonen ermöglichen moderne Forschungsarbeit an Rebenzüchtungen, Pflanzenschutz und biologischer Landwirtschaft.

Im Erdgeschoß wird ein öffentlich zugänglicher Ab-Hof-Verkaufsbereich für Obst- und Weinprodukte zu finden sein. Zusätzlich befindet sich in dem Gebäude eine Turnhalle mit Zuschauertribüne, die auch als Fest- und Veranstaltungssaal genutzt werden kann, sowie die nötigen Garderoben und Lagerräume für Wein und andere Produkte.

Im ersten Stock gibt es Räume für den Unterricht in den Bereichen Jungsommelier, Übungsfirma, Projektmanagement und Schülergenossenschaft sowie den wichtigen Übergang zum Hauptgebäude, der eine enge Anbindung an das Schulgebäude ermöglicht.

Der zweite und dritte Stock ist der Forschung in den Bereichen Rebenzüchtung, Pflanzenschutz und Nachhaltigkeit gewidmet und wird auch von der schulischen teilrechtsfähigen Einrichtung „Wein & Obst RTD“ genutzt werden. Er umfasst moderne Labor- und Büroräumlichkeiten sowie die bereits erwähnten Klimazellen und Glashäuser.

Im Keller befindet sich die Tiefgarage mit rund 30 Stellplätzen (davon 4 Elektroladestellen) und Technikräumen.

Im Anschluss daran erfolgte eine Führung der Gäste durch die verschiedenen Stockwerke des Hauses.



FACHTAGUNG REBENZÜCHTUNG - PFLANZENSCHUTZ

Um den vielen Gästen auch zu präsentieren, was künftig in den Labors und Büros gearbeitet werden soll, fand danach eine **Fachtagung** statt. Es gab zwei internationale Beiträge; zunächst den Vortrag von Herrn Dr. Marco STEFANINI, dem Leiter der Rebenzüchtung in San Michele über die Erfolge der Rebenzüchtung in Italien. Anschließend berichtete Herr Dipl.-Ing. Hansjörg HAFNER, der Leiter der Abteilung Weinbau vom Südtiroler Beratungsring Weinbau, über die Herausforderungen für den Südtiroler Weinbau vom Klimawandel bis hin zu Marktverschiebungen bzw. Konsumrückgang.

Ein weiterer Höhepunkt des Tages war die Unterzeichnung einer Forschungs-Kooperationsvereinbarung mit dem Universitäts-Institut für Weinbau und Önologie an der Landwirtschaftlichen Universität MATE in Budapest.



(MATE Universität, Ungarn)

(Dr. Marco Stefanini)



Betriebliche Gesundheitsförderung (BGF)

Von 4. bis 31. Mai 2026 veranstaltete die Betriebliche Gesundheitsförderung die **Schritte-Challenge „Schritt Happens!“**. Dabei sammelten 36 motivierte Mitarbeiter/-innen vier Wochen lang Schritte und zeichneten diese mit Fitnesstrackern, Sportuhren oder per Handy-App auf. Ziel war, gemeinsam eine möglichst weite Strecke zurückzulegen – und das wurde definitiv geschafft: **Über 10 Millionen Schritte wurden aufgezeichnet und dabei die beachtliche Strecke von geschätzt 7300 km zurückgelegt!** Das entspricht der Strecke von Klosterneuburg nach Süden, entlang der Mittelmeerküste durch Italien, Frankreich und Spanien und wieder zurück nach Klosterneuburg. Als Erfrischung nach der sportlichen Betätigung wurden alle Teilnehmenden mit einer Flasche Apfelnektar belohnt.



Die imaginär zurückgelegte Strecke

Zusätzlich zum gemeinsamen Ziel, eine möglichst weite Strecke zurückzulegen, gab es noch drei Einzelwertungen. Die ruhmreichen Gewinner/-innen wurden in einer feierlichen Zeremonie von Direktor Reinhard Eder und dem Team der Betrieblichen Gesundheitsförderung mit Urkunden und feinen Produkten aus hauseigener Produktion geehrt.

Einzelwertungen:

Gesamtwertung (meiste Schritte in 4 Wochen):

1. Michael Doberer (525 531 Schritte)
2. Elena Anton-Veiga (514 541 Schritte)
3. Claudia Muschau (428 073 Schritte)

Maximalzahl Schritte/Tag:

1. Michael Doberer (35 391 Schritte)
2. Michael Krutzler-Spath (33 777 Schritte)
3. Karin Korntheuer (31 928 Schritte)

Höchste Konstanz (täglich > 8000 Schritte):

Susanne Schneider
Elsa Patzl-Fischerleitner
Elena Anton-Veiga
Kathrin Rosker
Michael Doberer



Aus der Personalvertretung

Alle fünf Jahre findet eine Wahl der Personalvertreter einer Dienststelle statt. Bei den letzten Bundes-Wahlen im November 2024 wurden für die laufende Funktionsperiode folgende Personen in den Dienststellenausschuss gewählt:



Karin Korntheuer (Stv.), Christoph Detz, Monika Graf, Thomas Lauer (Ersatz), Florian Faber, Bernhard Schmuckenschlager (Vorsitzender) (v.l.n.r.)

Die **Aufgaben** der Personalvertretung sind im Personalvertretungsgesetz (PVG) genau geregelt:

§ 2 (1) Die Personalvertretung ist nach Maßgabe der Bestimmungen dieses Bundesgesetzes berufen, die beruflichen, wirtschaftlichen, sozialen, kulturellen und gesundheitlichen Interessen der Bediensteten zu wahren und zu fördern. Sie hat in Erfüllung dieser Aufgaben dafür einzutreten, dass die zugunsten der Bediensteten geltenden Gesetze, Verordnungen, Verträge, Dienstordnungen, Erlässe und Verfügungen eingehalten und durchgeführt werden.

(2) Die Personalvertretung hat sich bei ihrer Tätigkeit von dem Grundsatz leiten zu lassen, den Bediensteten unter Bedachtnahme auf das öffentliche Wohl zu dienen. Sie hat dabei auf die Erfordernisse eines geordneten, zweckmäßigen und wirtschaftlichen Dienstbetriebes Rücksicht zu nehmen.

Erntedankfest 2025

Am 13. November 2025 fand wieder das traditionelle jährliche Erntedankfest im Speisesaal des Schülerheims statt, zu dem auch wieder die im vergangenen Jahr pensionierten Kollegen/-innen geladen waren.



Betriebsausflug 2025

Am 27. August 2025 führte der Betriebsausflug in den kühlen Norden ins **Waldviertel**. Die erste Station war das **Schloss Litschau**, wo eine Führung durch den traditionsreichen Familienbesitz von Franziskus und Amelie Seilern-Aspang am Programm stand.

Der Gutsbetrieb Schloss Litschau bewirtschaftet etwa 4000 ha Wald und rund 50 Teiche (mit einer Fläche von ca. 130-140 ha), in denen vorwiegend Karpfen gezüchtet werden. Die Schlossfischerei produziert regionale Wild- und Fischspezialitäten, die in Feinkostgeschäften und über Direktvermarktung angeboten werden.

Nach einem kurzen Einblick in die Familiengeschichte ging es in einer 20-minütigen Wanderung durch einen Wald-Lehrpfad zum Himmelsteich. Währenddessen erläuterte der Gutsbesitzer die Arbeiten im landwirtschaftlichen Gut, der Teich- und Waldwirtschaft. Abschließend gab es dann noch eine Verkostung der Wild- und Fischspezialitäten bei einen guten Gläschen Wein im Hofladen der Schlossfischerei.

Das **Mittagessen** wurde ebenfalls direkt in Litschau im **Gasthaus Kaufmann** eingenommen. Das Gasthaus befindet sich seit 1842 im Ort und wurde 2007 vom jetzigen Besitzer übernommen.

Anschließend ging es nach **Heidenreichstein** in die **Käsemacherwelt**. Dort erwartete die Teilnehmer/-innen eine Schau-Manufaktur rund um die Käseherstellung. Die Besichtigung der Käsemacherwelt startete im hauseigenen Kino, wo das Unternehmen DIE KÄSEMACHER in einem kurzweiligen und informativen Film näher vorgestellt wurde.

Das Herzstück des Betriebes – die Schaukäserei bot im Rahmen von Führungen Einblicke in die Käse- und Antipasti-Produktion. Es konnten die einzelnen Arbeitsschritte beobachtet werden, wie aus dem Rohstoff Milch köstlicher Käse entsteht. Dazu wurde anschaulich Wissenswertes über die Käseherstellung vermittelt, es konnten Fragen gestellt und verschiedene Spezialitäten verkostet werden.

Nach ausgiebigen Einkäufen im hofeigenen Shop („Waldviertler Schatzkammer“) konnte schlussendlich die Heimreise angetreten werden. Der Abschluss des Betriebsausfluges fand bei einem **Heurigen in Klosterneuburg** statt, sodass auch diensthabende Kollegen/-innen die Möglichkeit hatten, den Abend gemütlich ausklingen zu lassen.



Lehrlingsausbildung

Die Lehre in Österreich ist ein duales Ausbildungssystem und gestaltet sich durch die Praxis im Lehrbetrieb und die theoretische Bildung in der Berufsschule. Die HBLAuBA Klosterneuburg bietet derzeit eine Ausbildung in den folgenden acht (!) Berufen:

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

Aufgrund von Vorbildungszeiten kann die Lehrzeitdauer auch verkürzt werden.

Aktuell (Juni 2026) werden acht Lehrlinge bei uns ausgebildet. Im Schuljahr 2025/2026 wurde ein Lehrling aufgenommen, und ein Lehrling hat die Lehrabschlussprüfung erfolgreich bestanden:

Herr **Elias Johannes FÜHRING** (Abt. Chemie - Qualitätskontrolle) am 28. Februar 2026 im Lehrberuf „Labortechniker/-in“ mit gutem Erfolg

Unsere Lehrlingsausbildung trägt Früchte

Felix Zwangslleitner absolviert bei uns die 3jährige Lehre zum Obstbaufacharbeiter und berichtet über seine Ausbildung im Magazin „Grüne Welt“ der Landarbeiterkammer NÖ:

Unsere Jungen

GRÜNE WELT

Gesunde Vielfalt aus dem Obstgarten

Die NÖ LAK stellt junge Mitglieder und ihre Berufe vor. Felix Zwangslleitner macht eine Lehre zum Obstbaufacharbeiter.

Eine Ausbildung direkt vor der eigenen Haustür. Dieser Wunsch hat sich für Felix Zwangslleitner aus Klosterneuburg erfüllt.

Der 18-Jährige absolviert seit Herbst 2023 am Versuchsgut Haschhof der HBLA und Bundesamt für Wein und



Auf dem Weg zum Obstbaufacharbeiter. Felix Zwangslleitner wird seine dreijährige Lehre im Jahr 2026 abschließen.

UNSERE JUNGEN MITGLIEDER

Obstbau in Klosterneuburg eine Lehre zum Obstbaufacharbeiter. Nach knapp drei Lehrjahren steht er kurz vor dem Lehrabschluss.

„Ich habe damals nach einem Lehrberuf gesucht, bei dem ich draußen in der Natur arbeiten kann. Hier hat es mir sofort sehr gut gefallen“, erinnert er sich an seine ersten Tage.

Am Versuchsgut wird eine enorme Vielfalt an Obstsorten – vom klassischen Apfel, Zwetschke, Marille bis zur Kiwi oder Paupau (besser bekannt als „Indianerbanane“) – und insgesamt rund 1.300 Sorten kultiviert.

Diese Vielfalt macht die Ausbildung spannend. Ein wichtiger Teil der Arbeit ist der richtige Baumschnitt. Neben dem Schneiden gehören auch Pflegearbeiten in den Obstgärten, die Vermehrung von Pflanzen sowie die Ernte zum Arbeitsalltag.

„Mir gefällt die Arbeit mit den Pflanzen, aber auch die Abwechslung. Die



Der Baumschnitt wird mit Unterstützung einer Hebebühne erledigt.

Ernte ist zwar körperlich anstrengend, aber auch die schönste Zeit, weil man das Ergebnis der Arbeit des ganzen Jahres sieht“, so der 18-Jährige.

Die Berufsschule absolviert er sowohl in der Weinbau- und Obstbauschule in Krems als auch in der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhofer.

Seine Ausbildung verbindet Natur, handwerkliches Geschick und technisches Verständnis. „Wichtig ist auch Motivation und eine gewisse Wetterfestigkeit“, so Felix abschließend.

Erasmus+Mobilität von Lernenden u. Personal in der beruflichen Aus- u. Weiterbildung

Seit einiger Zeit besteht die Möglichkeit, für berufliche Aus- und Weiterbildungen eine Förderung über Erasmus+ zu erhalten. Im Jahr 2025 haben dies zwei unserer Lehrlinge in Anspruch genommen und ein Auslandspraktikum absolviert:

Frau **Vanessa PRAZNIK** (Lehrberuf: Lebensmitteltechnikerin) aus der Abteilung Obstverarbeitung war vom 2. bis 25. Juni 2025 bei der Firma Mainfrucht im unterfränkischen Gochsheim (Deutschland) tätig, wo sie von der Produktion bis zur Analyse im Labor mitarbeiten durfte.

Ihr Fazit: „Ich konnte sehr viel mitnehmen, da ich praktisch und theoretisch sehr viel gelernt habe. Ich habe mich gefreut, dass mich die Firma Mainfrucht angenommen hat und ich dieses tolle Auslandspraktikum machen durfte. Ich finde es toll, dass es bei uns diese Möglichkeit gibt, sich eine andere Firma anzuschauen und man dadurch vieles und Neues dazu lernt.“



Herr **Elias FÜHRING** (Lehrberuf: Labortechniker) aus der Abteilung Chemie – Qualitätskontrolle absolvierte ein vierwöchiges Praktikum bei Tentamus Chelab in Hemmingen bei Hannover (Deutschland). Er erhielt Einblicke in die verschiedensten Abteilungen (z.B. HPLC, NMR, etc.), durfte seinen eigenen Fähigkeiten als Hilfskraft bei der Probenvorbereitung unter Beweis stellen und konnte zahlreiche weitere Erfahrungen sammeln.



Unsere wissenschaftliche Publikation „Mitteilungen Klosterneuburg: Journal of Viticulture, Oenology, Pomology and Fruit Processing“

Die seit 1951 bestehende internationale Fachzeitschrift „Mitteilungen Klosterneuburg: Journal of Viticulture, Oenology, Pomology and Fruit Processing“ erscheint viermal jährlich und veröffentlicht wissenschaftliche Arbeiten, Reviews und Übersichtsarbeiten zu den Fachbereichen Weinbau und Kellerwirtschaft, Obstbau und Früchteverarbeitung sowie Weinchemie, Mikrobiologie, Hygiene und Qualitätsmanagement. Die Kurzfassungen sämtlicher Arbeiten sowie die Volltexte stehen online auf der offiziellen Homepage der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg zur Verfügung. Veröffentlichungen ab dem Jahrgang 2023 werden zusätzlich auf dem neuen Internetauftritt des Journals unter <https://reference-global.com/journal/MITTKLBG> veröffentlicht.

Jahresrückblick 2026 – Entwicklungen und Perspektiven

Auch im Jahr 2026 spiegelten die veröffentlichten Beiträge die aktuellen Herausforderungen und Entwicklungen des Obst- und Weinbaus wider. Im Mittelpunkt zahlreicher Arbeiten standen weiterhin die Auswirkungen des Klimawandels auf Produktion, Qualität und Standortwahl. Themen wie Trockenstress, veränderte Vegetationsverläufe, Frostereignisse sowie die Anpassung von Sorten und Unterlagen bleiben zentrale Forschungsfelder. Gleichzeitig rückten Fragen der Nachhaltigkeit, Ressourceneffizienz und Qualitätssicherung verstärkt in den Fokus.

Ein weiterer Schwerpunkt lag auf sensorischen und technologischen Fragestellungen in der Wein- und Obstproduktion. Untersuchungen zu Aromaprofilen, Gärungsprozessen, Reifeparametern sowie innovativen önologischen Verfahren zeigten erneut die enge Verbindung zwischen wissenschaftlicher Forschung und praktischer Anwendung. Auch Beiträge zur Fruchtqualität, Lagerung und Verarbeitung von Obst unterstreichen die Breite des fachlichen Spektrums der Zeitschrift.

Neue Plattform – neue internationale Ausrichtung

Im Laufe des Jahres 2026 erfolgte die Weiterentwicklung unserer wissenschaftlichen Publikationsplattform: Sciendo wurde in die **neue Plattform „Paradigm“** übergeführt. Damit verbunden sind technische Verbesserungen, moderne Verwaltungsstrukturen und eine noch stärkere internationale Sichtbarkeit unserer Zeitschrift. Die neue Plattform ermöglicht effizientere Abläufe im Einreichungs- und Begutachtungsprozess und unterstützt die langfristige Positionierung der „Mitteilungen Klosterneuburg: Journal of Viticulture, Oenology, Pomology and Fruit Processing“ als international wahrnehmbare Fachzeitschrift.

Im Zuge dieser Umstellung wurden auch organisatorische Anpassungen im Bereich des Peer-Review-Systems vorgenommen. Aus ökologischen Gründen sowie aufgrund der neuen Einreichplattform verzichten wir künftig auf die im Heft angeführten Reviewerlisten. Viele der Rezensentinnen und Rezensenten haben unsere Zeitschrift über Jahrzehnte hinweg engagiert unterstützt, wofür wir

uns ausdrücklich bedanken möchten. Gleichzeitig befinden sich manche dieser langjährigen Unterstützerinnen und Unterstützer mittlerweile nicht mehr aktiv im Berufsleben.

Moderne wissenschaftliche Zeitschriften greifen heute nicht mehr ausschließlich auf einen kleinen, regional begrenzten Pool an Gutachterinnen und Gutachtern zurück, sondern wählen Reviewer international und themenspezifisch aus der gesamten wissenschaftlichen Community aus. Diesem Ansatz möchten auch wir künftig verstärkt folgen, um die fachliche Qualität, Objektivität und internationale Vernetzung unseres Journals weiter auszubauen.

Sichtbarkeit und Zukunftsperspektiven

Ein weiterer wichtiger Schritt für die Zukunft ist die **kontinuierliche Stärkung unseres internationalen Auftritts**. Obwohl die Zeitschrift weiterhin bewusst zweisprachig bleiben soll, trägt die verstärkte Veröffentlichung englischsprachiger Arbeiten sowie der laufende Ausbau unseres Internetauftritts wesentlich zur internationalen Sichtbarkeit und Zitierbarkeit unserer Artikel bei. Dadurch sollen Forschungsergebnisse aus Klosterneuburg und dem internationalen Netzwerk unserer Autorinnen und Autoren noch stärker in der weltweiten wissenschaftlichen Community wahrgenommen werden.

HBLA und Bundesamt
Klosterneuburg
Wein- und Obstbau



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

Bestellungen via Internet-Bestellservice

(www.weinobst.at/service/klosterneuburger-mitteilungen/aktuelle-ausgabe.html)

Preise für Inserate (Werbeeinschaltungen) – Stand 2026:

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

Redaktionsteam:

Herausgeber:	Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER
Wissenschaftliche Leitung	DI Dr. Christian PHILIPP
Stellvertretende wissenschaftliche Leitung:	DI Michael KRUTZLER-SPATH, BSc

Lektorat:	Mag. Andrea KÜRNER
Grafik, Foto, Layout und Lektorat	Simone SCHNEIDER
Lektorat (finaler Check)	Elisabeth MANTLER
Abonnementservice:	ADir. Martina SCHWARZ



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

Kursangebot

Neben dem Regelunterricht der fünfjährigen Lehranstalt werden viele zusätzliche Kurse für die weitere Vertiefung in den Fachbereichen angeboten.
In der Saison 2025/2026 wurden folgende 19 Weiterbildungskurse für Interessierte angeboten:

Obstbau

- 6402/2113 Obstbaumschnitt - Kurs
- 6402/2114 Seltene und exotische Obstarten: Mandel, Olive und Co
- 6402/2116 Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs
- 6402/2118 Steinobstanbau - Schwerpunkt Marille

Obstverarbeitung

- 6402/2211 Brennereikurs 1 - Grundlagen
- 6402/2214 Sensorik für Obstdestillate
- 6402/2216 Brennereikurs 2 – Qualitätsverbessernde Maßnahmen
- 6402/2225 Tagung der Obstverarbeiter/-innen inkl. Mittagessen



Weinbau

- 6401/1111 Rebschnittkurs 1
- 6401/1112 Rebschnittkurs 2
- 6401/1113 Laubbearbeitung im Weinbau
- 6401/1215 Bodenpflege, Nährstoffversorgung u. Gründüngung im Weinbau
- 6401/1116 Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben)
- 6401/1117 Einführung in den organisch biologischen Weinbau

Kellerwirtschaft

- 6401/1310 Amtl. Kosterschulung f. Wein mit Prüfung
- 6401/1311 Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs
- 6401/1317 Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine

Biologie

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

Ab-Hof-Verkauf

Die im Zuge der Forschung bzw. Ausbildung erzeugten Lebensmittel und Getränke werden im eigenen Verkaufsraum direkt vermarktet. Der neu adaptierte Verkaufsraum befindet sich nun am Agneshof.

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

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

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

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

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

Als Forschungs- und Sortenerhaltungsbetrieb können wir zudem seltene, alte und auch viele neue Obstsorten, Weinsorten und Obstverarbeitungsprodukte im Ab-Hof-Verkauf aufwarten. Je nach Saison besteht die Möglichkeit, verschiedene Produkte während der Verkaufszeiten zu verkosten. Eine Person vom Fach ist bei weiteren Fragen zu den Produkten oder der Schule gerne behilflich.

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



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

Fachliche Beratung: Ing. Johannes FRIEDBERGER

Verkaufsort: **Agnestraße 62, im hinteren Hofbereich**

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

Eintritte

1. September 2025

Mag. Anna PAWLUK

(Lehrkraft, mitverwendet / Unterricht)

1. Oktober 2025

Jessika LEITHNER

(Labortechniker-Lehrling / Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

1. Dezember 2025

Michael GREIDERER

(Koch / Schülerheimküche)

9. Februar 2026

DI Karl KARIGL

(Karenzvertretung / prakt. Unterricht – Obstbau)

3. März 2026

Manfred HERZ

(Informationstechniker / Abt. EDV u. Ablauforganisation)



27. April 2026

Sebastian HEDIGER

(Betriebsleiter u. Versuchstechniker / Abt. Rebenzüchtung)

1. Oktober 2025 – 31. Mai 2026

Audrey Pearl MAXIM-RUMLEY

US-Fremdsprachenassistentin

Verwaltungspraktika

Dalia Sofia TORRES FUCHS (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

07.07.2025 – 29.08.2025

Emily ZEHETNER (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

01.09.2025 – 30.09.2025

Sofiia GRECHANAIA (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

01.10.2025 – 31.10.2025

Leiharbeitskräfte

Derzeit sind zehn Vollzeitkräfte im Bereich Reinigung auf Leiharbeitsbasis bei uns tätig.

Lehrbeauftragte

Auch im Schuljahr 2025/26 fungierten folgende nicht dem Lehrkörper angehörige Personen als Lehrbeauftragte (auf Honorarbasis) in Spezialgebieten von Frei- als auch Pflichtfächern:

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

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

DI Wolfgang MESSNER (im Freifach „Bienenkunde“)

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

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

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

Bestellungen

Als Nachfolger von Herrn Johann Trischak übernahm Herr **Christian HAAS** mit 1. Oktober 2025 die **Leitung der Schülerheimküche**.



Neue Betriebsleitung im Weinbau

Die Ruhestandsversetzung von Fachoberlehrer für Kellerwirtschaft, OSR Ing. Herbert Schödl, Ende Dezember 2025 brachte einige Veränderungen mit sich:

Herr ADir. Ing. Bernhard SCHMUCKENSCHLAGER, der 30 Jahre die Leitung des Weinbauversuchsbetriebes Agneshof inne hatte, trat mit Anfang Jänner in die Fußstapfen seines Vorgängers und ist nun vollbeschäftigter Fachlehrer für den praktischen Unterricht in Weinbau und Kellerwirtschaft mit Erzieher- und nennenswerter Versuchstätigkeit im Bereich Kellerwirtschaft.

Die Nachfolge in der Betriebsleitung des Agneshofs ergab sich fast logisch und zwangsläufig: Bedingt durch die Auflösung des Pachtvertrages vom Götzhof in Langenzersdorf, erfolgte die Übersiedlung der Rebenzüchtung nach Klosterneuburg in die Agnesstraße. Was lag daher näher, als dem Betriebsleiter der Rebenzüchtung auch die Leitung des Weinbaubetriebes zu übertragen. Herr **Ing. Andreas ENDLER** ist seit 2019 bei uns und hat sich bestens etabliert. Seine Mannschaft umfasst nun dzt. insgesamt 11 ständige Mitarbeiter und 10 Saisonarbeitskräfte, für die Ing. Endler zuständig ist.

Aus- und Weiterbildung

Frau **Claudia MUSCHAU, MA** (Abt. Betriebswirtschaft u. Controlling) hat den Masterstudienlehrgang „Wine, Sustainability and Sales“ an der Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen nunmehr erfolgreich beendet und ist damit zur Führung des akademischen Grades „**Master of Business Administration (MBA)**“ berechtigt.

25-jähriges Dienstjubiläum

Herr Mag. Peter ALTRICHTER (Unterricht)
Herr Andreas SCHNEIDER (Abt. Obstverarbeitung)
Frau Mag. Andrea KÜRNER (Unterricht)

am 6. Februar 2026
am 15. März 2026
am 4. Juli 2026

40-jähriges Dienstjubiläum

Herr BM Norbert Totschnig ließ es sich nicht nehmen, unserem Herrn Direktor HR DI Dr. Reinhard EDER zu seinem 40-jährigen Dienstjubiläum (19. Jänner 2026) anlässlich seines Besuches bei der Eröffnungsfeier des neuen Gebäudes „Klosterneuburg ZWO“ persönlich zu beglückwünschen und das entsprechende Dekret zu überreichen.



© Caro Strasnik

Frau AR Ulrike PROBST-PRETNAR (Verwaltung)

am 14. Juli 2026

Austritte

Mag. Franz SPITALER (Unterricht)
Ing. Obaidullah RAHMANI, BSc (Abt. EDV u. Ablauforganisation)
Elias Johannes FÜHRING (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)
Abas SAFI (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)

31. August 2025
4. November 2025
1. März 2026
30. April 2026

Ehrenzeichen und Berufstitel / Verleihungen

30. Oktober 2025



© BMLUK-Hemerka

Ing. Veronika SCHOBER (Abt. Chemie – Qualitätskontrolle)
Berufstitel „Regierungsrätin“

Frau Ing. Veronika Schober ist seit 30 Jahren im Institut für Chemie und Biologie als Laborversuchstechnikerin und vor allem auch im Rahmen der nach ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle tätig. Frau Ing. Schober führt alle ihre Aufgaben mit großer Gewissenhaftigkeit und Sorgfalt durch und ist sich der Verantwortung gerade im Rahmen der Akkreditierung und Qualitätssicherung sehr bewusst. Seit 2016 führt Frau Ing. Schober die Tätigkeit der Prüfstellenleitung durch und hat zusätzlich auch noch die Stellvertretung der Prüfstellenleitung inne. Sie überwacht die laborbezogenen Aktivitäten und qualitätssichernden Maßnahmen, ist beteiligt an der Entwicklung und Adaptierung von instrumentell-analytischen Untersuchungsmethoden und Qualitätskontrollverfahren. Weiters obliegt ihr auch die Überprüfung, Verifizierung und fachliche Abfertigung von Prüfberichten und Gutachten als Prüfstellenleiterin.

Ihre Fähigkeit zum analytischen Denken und ihre ausgesprochene Teamfähigkeit sind nicht nur im akkreditierten Labor von Nutzen, sondern werden überdies auch bei der Instandsetzung, Inbetriebnahme und Erhaltung des komplexen Laborinformationssystems benötigt.

Besonders hervorzuheben ist ihr unerschöpflicher Fleiß sowie ihre Stressresistenz. Sie bewahrt auch in Zeiten von extrem hohem Probenaufkommen immer einen kühlen Kopf. Durch ihre önologisch-pomologische Ausbildung (Absolventin der HBLAuBA) und ihre jahrelange Erfahrung kann sie auch bei der Probeneinreichung beratend einwirken und fundierte Auskünfte erteilen. Des Weiteren ist sie auch seit vielen Jahren ein Mitglied der amtlichen Weinkostkommission.

Frau Ing. Schober ist ebenso in die Lehrlingsausbildung involviert und fungierte erfolgreich als Ausbilderin. Sie greift dabei auf ihre Erfahrung als langjährige Mitarbeiterin in der Abteilung Chemie zurück und vermittelt ihr chemisches/technologisches und önologisch-pomologisches Wissen mit großem Engagement.

Veronika Schober ist nicht zuletzt vor allem wegen ihrer Hilfsbereitschaft, Großzügigkeit und Verlässlichkeit immer eine wertvolle Stütze in der Abteilung.

Im Rahmen eines zweiten Termins wurden **weitere fünf Mitarbeiter/-innen am 19. Mai 2026** in den Marmorsaal des Regierungsgebäudes am Stubenring geladen und durch Bundesminister Norbert Totschnig persönlich **geehrt**:



© BMLUK-Hemerka

Manuela HOLINKA (Abt. Regie)
SILBERNE MEDAILLE

Frau Manuela Holinka ist seit über 15 Jahren an der HBLA und BA Klosterneuburg eine tragende Säule des Arbeitsalltags im Labor. Sie ist als Reinigungskraft in den beiden Chemie-Abteilungen des Bundesamts für Wein- und Obstbau tätig - und das im anspruchsvollen Umfeld einer nach ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle. Ihre Arbeit ist geprägt von höchster Sorgfalt, Verlässlichkeit und einem feinen Gespür für Ordnung und Struktur - unverzichtbare Voraussetzungen für ein funktionierendes und professionelles Laborumfeld.

Was Frau Holinka darüber hinaus auszeichnet, ist ihre Besonnenheit, vor allem in stressigen Phasen. Sie bewahrt Ruhe, handelt vorausschauend und sorgt dafür, dass das benötigte Laborgeschirr stets rechtzeitig und einsatzbereit zur Verfügung steht. Morgens als erste Person im Labor beginnt für Frau Holinka der Arbeitstag lange bevor die Kollegen/-innen eintreffen. Früh aufzustehen gehört für sie zur Selbstverständlichkeit, genauso wie die Zuverlässigkeit, mit der sie dafür sorgt, dass alles bereit ist, wenn der Tag beginnt. Ebenso zeigt sie sich in Zeiten verstärkten Arbeitsaufwandes durch erhöhtes Probenaufkommen („Taxi-Proben“) flexibel, ihre Dienstzeiten entsprechend anzupassen bzw. zu teilen, um den Workflow effizient zu halten.

Doch Frau Holinka leistet viel mehr als das, was man üblicherweise erwarten würde. Sie ist der gute Geist der Abteilung und bereichert mit offenen Augen, großem Herz und feinem Humor den Arbeitsalltag aller Kollegen/-innen. Zu festlichen Anlässen sorgt sie für liebevoll geschmückte Räume, schafft eine heimelige Atmosphäre und ist maßgeblich daran beteiligt, dass die Abteilung nicht nur ein Arbeitsplatz, sondern ein Ort des Miteinanders ist. Wer einmal erlebt hat, wie liebevoll Frau Holinka jedes Jahr einen Adventkalender für die Kollegenschaft vorbereitet oder mit einem freundlichen Wort den Tag beginnt, weiß: Ihre Fürsorge, ihre Herzlichkeit und ihre Präsenz machen den Unterschied.



© BMLUK-Hemerka

Mag. Dr. Karin MANDL (Institut für Chemie u. Biologie)
GROSSES EHRENZEICHEN

Frau Dr. Karin Mandl, ausgebildete Tierärztin, hat ihre Liebe zum Tier und ihr Interesse für Wein kombiniert und so ihren Weg in die Mikrobiologie gefunden. Seit vielen Jahren leitet sie nicht nur das Institut für Chemie und Mikrobiologie, sondern auch die Abteilung Biologie und hat immer ein offenes Ohr für ihre Kollegen/-innen. Ihre berufliche Laufbahn vereint wissenschaftliche Neugier, sensorisches Feingefühl und praktisches Know-how. Als engagierte Wissenschaftlerin forscht sie an mikrobiologischen Prozessen rund um Wein und Obst und hat mehrere Fachpublikationen veröffentlicht. Ein besonderer Schwerpunkt ihrer Arbeit liegt in der Beratung von Winzern zu mikrobiologischen Fragestellungen wie Gärstockungen, Trübungsursachen und anderen qualitätsrelevanten Prozessen. Darüber hinaus führt sie mikrobiologische Analysen sowie die Begutachtung von Weinbehandlungsmitteln durch, mit dem Ziel, die Weinqualität zu sichern und weiter zu verbessern.

Frau Dr. Mandl pflegt intensive Kontakte zu einschlägigen nationalen und internationalen Fachkreisen wie auch renommierten Unternehmen auf dem Gebiet rund um Hefen und Bakterien. 2008 konnte sie erstmals etliche Gastvortragende begrüßen, die im Rahmen der jährlichen Klosterneuburger Hefetagung über wissenschaftliche Erkenntnisse und aktuelle Forschungsergebnisse in der Weinmikrobiologie berichteten - und das über 15 Jahre hindurch. Eine Fortsetzung findet die Idee seit 2025 in der KMW-Tagung („Klosterneuburg managt Weinwissen“), die ein noch breiteres Publikum erreichen soll.

Neben ihrer wissenschaftlichen Tätigkeit ist Frau Dr. Mandl auch ausgebildete amtliche Weinkostlerin. Ihr feiner Gaumen und ihre ausgeprägte sensorische Kompetenz machen sie zu einer Expertin in der sensorischen Beurteilung von Weinen. Regelmäßig leitet sie amtliche Weinverkostungen und bringt dabei ihre umfassende Erfahrung mit ein.

Ihr Ideenreichtum zeigt sich nicht nur im Labor, sondern auch in der Vermittlung wissenschaftlicher Themen. So entstand etwa die kreative Idee, mit Weinhefe Striezel zu backen - ein jährliches Highlight bei den Schul-Info-Tagen, das Besucher begeistert und ihnen die Mikrobiologie auf genussvolle Weise näherbringt.

Ein besonderes Anliegen ist Frau Dr. Mandl außerdem die Nachwuchsförderung. Mit viel Engagement steht sie den Schüler/-innen der HBLA für Wein- und Obstbau zur Verfügung, falls spezielle Analysen für Diplomprojekte benötigt werden. Auch diverse Masterarbeiten von Studenten/-innen hat Frau Dr. Mandl schon erfolgreich betreut. Gelegentlich öffnet sie die Türen ihrer Abteilung für interessierte Schüler/-innen des umliegenden Gymnasiums. Dort erhalten sie spannende Einblicke in die Mikrobiologie des Weines und können Wissenschaft hautnah erleben.

Nicht zuletzt ist ihr Natur- und Umweltschutz eine Hezensangelegenheit. Gerade im sterilen hygienischen Laborbereich sind Plastik und Mikroplastik ein sehr präsent Thema, doch Frau Dr. Mandl ist um Reduktion bemüht (z.B. durch die Verwendung biologisch abbaubarer Laborhandschuhe) und versucht, ebenso ihre Mitarbeiter/-innen dahingehend zu sensibilisieren.



© BMLUK-Hemerka

ADir. RR Günter WEBER (Abt. Verwaltung)
GOLDENES EHRENZEICHEN

Zwei Drittel seines bisherigen Lebens ist Herr ADir. RR Günter Weber im Bundesdienst tätig, davon mehr als 35 Jahre an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg im Verwaltungsdienst anfangs noch als Rechnungsführer mit hauptsächlich buchhalterischen Agenden betraut, wurde er 1999 zum Leiter der Personal- und Budgetverwaltung bestellt. Als passionierter Vereinssportler übernahm er diese Aufgabe von Beginn an mit Dynamik und Begeisterung.

Bei jeglichen Entscheidungen und deren Umsetzung in budgetären wie auch personellen Belangen ist Herr Weber eine unverzichtbare Stütze der Dienststellenleitung. Nach so vielen aktiven Jahren kann man getrost sagen: Herr Weber ist „ein alter Hase“ in dieser Position. Seine Arbeitsweise ist geprägt von Effizienz und Zweckmäßigkeit, Entscheidungsfreudigkeit und Weitsicht. Er ist der „Hüter“ der verfügbaren Budgetmittel und der „Wahrer“ der Personalentwicklung. Er ist für die fristgerechte haushaltsrechtlich korrekte Umsetzung von geplanten Investitionen, Anschaffungen und laufenden Ausgaben verantwortlich. Revisionen seitens der Buchhaltungsagentur des Bundes geben seiner guten Führung Recht, da sie stets ohne gravierende Beanstandungen verliefen.

Die EDV-unterstützte Entwicklung am Sektor der Hoheitsverwaltung war in den letzten 30 Jahren gewaltig, ist sicher noch nicht abgeschlossen und erfordert hohe Bereitschaft und Flexibilität. Wenn es um die Testung oder Einführung neuer Systeme oder Applikationen geht, forciert Herr Weber stets vehement, als Pilotschule zu fungieren, da er vordergründig jede Neuerung als Chance wahrnimmt, sich aktiv an einer Entwicklung zu beteiligen (z.B. ELAK). Dienstreisemanagement ESS FIORI, elektron. Bestellscheinwesen der BBG, Verwaltungsvereinfachung war und ist Herrn Weber ein großes Anliegen; ein unnötiges Aufblähen des Verwaltungsapparates ist ihm immer schon ein Dorn im Auge – geht es ja schlussendlich auch um Steuergeld. Ebenso hinsichtlich personeller Agenden ist Herr ADir. Weber mit Herz, Hirn und Verantwortungsbewusstsein tätig. Bei anstehenden Nachbesetzungen und Entscheidungen über Neuaufnahmen oder -bewertungen von Arbeitsplätzen koordiniert er Job-Ausschreibungen, erstellt mitwirkend Arbeitsplatzbeschreibungen und berät die Dienststellenleitung mit seinem erfahrenen, vorausschauenden Weitblick.

So „nebenbei“ ist Herr Weber auch in alle Neu- und Umbauprojekte der HBLAuBA maßgeblich eingebunden. Von der Planung und Konzeption der Bauprojekte, der Ausschreibung und Vergabe der Gewerke über die Zusammenarbeit mit der Bauaufsicht bis hin zur Einrichtung und Ausstattung und der Verwaltung der erforderlichen Budgetmittel - ADir. Weber war und ist mit Engagement dabei. Abschließend darf sein offenes, kommunikatives und geselliges Wesen nicht unerwähnt bleiben – ebenso wie seine hohe Stressresistenz und sein vorausschauender Weitblick als Führungskraft. Verwaltungsleiter Günter Weber ist ohne Zweifel eine lang dienende, verdienstvolle „Säule“ in der Administration der HBLA und BA Klosterneuburg.



© BMLUK-Hemerka

ADir. RR Ing. Manfred PASTLER (Abt. Chemie - Qualitätskontrolle)
GOLDENES EHRENZEICHEN

Seit 1989 ist Ing. Manfred Pastler eine feste Größe am Bundesamt für Wein- und Obstbau und seit vielen Jahren in der Abteilung Chemie und Qualitätskontrolle tätig. Bereits vor seinem Eintritt in den öffentlichen Dienst absolvierte er eine fundierte Ausbildung zum Oenologen und Pomologen an der hierorts ansässigen HBLA für Wein- und Obstbau und hat dadurch eine umfassende fachliche Basis, die seine Arbeit bis heute prägt. Im Laufe der Jahre hat Ing. Pastler sein ursprüngliches Fachwissen kontinuierlich erneuert und sich ein breites Kompetenzspektrum erarbeitet, das weit über den Bereich der Oenologie und Pomologie hinausgeht. Als Qualitätsmanagementbeauftragter (QMB) ist er verantwortlich für die Akkreditierung der Prüfstelle in der Abteilung Chemie und Qualitätskontrolle und stellt sicher, dass sämtliche Anforderungen der Norm ISO 17025 im Qualitätsmanagement zuverlässig erfüllt werden. Seine Arbeit zeichnet sich durch Präzision, hohe Sorgfalt und ein ausgeprägtes Organisationstalent aus. Dabei gelingt es ihm stets, auch bei komplizierten Abläufen den Überblick zu bewahren und strukturierte Lösungen zu finden. Nicht nur im Qualitätsmanagement überzeugt Ing. Pastler durch seine Verlässlichkeit. Auch im Bereich des Bestellwesens sorgt er dafür, dass das Labor immer mit allen notwendigen Chemikalien und Material ausgestattet ist. Dabei recherchiert er sorgfältig und steht im engen Austausch mit zahlreichen Lieferanten.

Neben seiner Tätigkeit als QMB ist Herr Ing. Manfred Pastler auch ausgebildeter amtlicher Weinkoster. Regelmäßig leitet er amtliche Weinverkostungen und bringt dabei seine umfassende Erfahrung mit ein. Darüber hinaus kümmert er sich auch um die Instandhaltung des Laborgebäudes und die dazugehörigen Einrichtungen. Er hat die regelmäßigen Serviceintervalle wichtiger technischer Anlagen wie Wasseraufbereitung, Kühlhaus, Klimaanlage, Aufzug sowie diverser Laborgeräte stets im Blick und sorgt für einen reibungslosen Betrieb. Ing. Manfred Pastler überzeugt nicht nur durch seine Fachkenntnisse, sondern auch durch ein ausgeprägtes technisches Verständnis und ein bemerkenswert umfassendes Allgemeinwissen. Kollegen/-innen schätzen ihn besonders für seine große Hilfsbereitschaft, seine Verlässlichkeit und seine ruhige, lösungsorientierte Art. Seine Verbundenheit mit der HBLA für Wein- und Obstbau zeigt sich bis heute deutlich. Als langjähriger Schriftführer des Absolventenverbands engagiert er sich mit viel Einsatz für die Gemeinschaft der ehemaligen Schüler/-innen der HBLA.

Er nimmt sich auch gerne Zeit, ehemalige Maturajahrgänge durch das Haus und die Prüfstelle zu führen. Mit seiner langjährigen Erfahrung, seiner strukturierten Arbeitsweise und seinem engagierten Einsatz ist Ing. Pastler ein unverzichtbarer Bestandteil des Teams, sowohl fachlich als auch menschlich.



© BMLUK-Hemerka

OSR i.R. Ing. Herbert SCHÖDL (vorm. Unterricht u. Erzieherdienst)
SILBERNES EHRENZEICHEN

Der Klosterneuburger Absolvent Herbert Schödl trat 1982 in den Bundesdienst und übernahm im Frühjahr 1995 den Unterricht im Bereich der Traubenverarbeitung mit zusätzlicher Forschungs- und Versuchstätigkeit. Ing. Schödl unterrichtete praxisnahe, mit hoher Fachkompetenz und pädagogischem Geschick. Im Schülerheim fungierte er ebenso als Erzieher bzw. von 2012 bis 2024 als Erziehungsleiter, was es ermöglichte, so manches weinbau-/kellerwirtschaftliche Thema auch individuell und in lockerer Atmosphäre in den Räumlichkeiten des Internats näher zu behandeln oder offene Fragen zu diskutieren.

Im Rahmen seiner Versuchstätigkeit fungierte Ing. Schödl als Leiter von Sensorikseminaren und Kosterschulungen, war Mitglied der amtlichen Weinkostkommission und nahm als Koster auch an internationalen Weinwettbewerben teil. In zahlreichen Fachvorträgen, bei Kursen und jeglicher Beratungstätigkeit konnte Ing. Schödl sein einschlägiges, praxisorientiertes Wissen besonders gut vermitteln; auch unterstreichen Veröffentlichungen in Fachzeitschriften sowie in der hauseigenen Publikation "Mitteilungen Klosterneuburg" seine hohe Sachverständigkeit.

Der besondere Schwerpunkt seiner Tätigkeit lag bei der Herstellung von Sekt/Schaumwein. Niemand hatte in Österreich mehr Erfahrung und Wissen in diesem Bereich als Ing. Herbert Schödl. So leitete er auch die „Salon-Verkostung“ für Sekt, wo jedes Jahr die besten Schaumweine Österreichs bestimmt und ausgezeichnet werden.

Ebenso war er einer der führenden Experten im Bereich „Natural- und Orangewein“ und schlichtweg der Spezialist für Pet Nat (Pétillant Naturel). Er hatte zu all diesen Themen in den letzten Jahren zahlreiche Publikationen, Vorträge und Schulungen gemacht und war der qualifizierteste (und auch einzige) Lehrer für diese Themen Österreich, die allein an der HBLA und BA Klosterneuburg auf vernünftigem Niveau unterrichtet werden.

Über all das hinaus war Ing. Schödl viele Jahre Mitglied des Dienststellenausschusses der Personalvertretung und von 2009 bis 2018 dessen Vorsitzender. In dieser Funktion hatte er für die Anliegen der Bediensteten stets ein offenes Ohr und war immer um Gerechtigkeit und Unterstützung bemüht.

Ruhestand/Pensionierungen

30. September 2025

Johann TRISCHAK



Der gelernte Koch Johann Trischak (Lehrabschluss 1982) hatte bereits einige Jahre einschlägige Berufserfahrung in der Privatwirtschaft wie auch bei der Österr. PSK, als er in das kleine Küchenteam der Internatsküche der HBLA und BA mit 1. Oktober 1990 eintrat. Rasch hatte er sich eingelebt und verstand es vorbildhaft, für die Vollverpflegung von durchschnittlich 150 Schüler/-innen wie auch mehreren Bediensteten zu sorgen. Damals noch im veralteten Schülerheimgebäude in der Agnesstraße tätig, war er oftmals mit widrigen Umständen wie Stromausfall oder Wassergebrechen konfrontiert, die von ihm Improvisationstalent und Flexibilität abverlangten.

Im Juni 1994 konnte Herr Trischak pragmatisiert werden und war als designierter Nachfolger der damaligen Küchenleiterin bei der Planung der neuen Schülerheimküche in der Leopoldstraße und der Organisation der Übersiedlung intensiv involviert. Seit 2009 leitete den Küchenbetrieb. Seine ruhige und besonnene Art und seine hohe Stressresistenz waren von Beginn an eine wichtige Basis für die außerordentlich gute Zusammenarbeit mit der schulfremden Hausverwaltung (STUWO AG) des Schülerheims - und nicht zuletzt wesentlich für ein gutes Arbeitsklima im Küchenteam.

Zusätzlich zur laufenden Verköstigung der Schüler/-innen war die Versorgung der Teilnehmer/-innen an der steigenden Anzahl von hauseigenen Fachkursen und –seminaren mit Pausensnacks und Mittagessen in den letzten Jahren eine Herausforderung; ganz zu schweigen von verschiedensten Veranstaltungen wie z.B. die Schulinfo-Tage, diverse Weintaufen, Tagungen, Reifeprüfung u. v. m., bei denen die Schülerheimküche für ein Buffet oder Festmenü sorgte. Hierbei überzeugte Herr Trischak immer wieder mit besonderer Kreativität und ausgezeichneter Kalkulationsfähigkeit.

Ein besonderes Anliegen war Herrn Trischak die Verwendung BIO-zertifizierter Lebensmittel – nicht zuletzt, da die Bundeslehranstalt seit 2011 als Umweltzeichenschule anerkannt ist.

Ebenso war ihm die Ausbildung von jungen Menschen im Lehrberuf „Koch/Köchin“ ein persönliches Verlangen. Mit seiner väterlich fürsorglichen und lockeren Art engagierte er sich sehr in der Lehrlingsausbildung (insbesondere auch hinsichtlich der Förderung von „integrativen“ Lehrlingen).

Sein Engagement wurde 2010 bzw. 2022 mit der Verleihung der Silbernen bzw. Goldenen Medaille durch den Herrn Bundesminister entsprechend gewürdigt.

Nach exakt 25 Jahren an der HBLAuBA trat Herr Johann Trischak mit 1. Oktober 2025 in den verdienten Ruhestand.

30. September 2025

Mag. Walter BRANDES



Herr Walter Brandes maturierte 1981 an der HBLVA für chemische Industrie. Es folgten Zivildienst und ein paar Jahre Berufstätigkeit (u.a. Lebensmittelversuchsanstalt Wien), ehe er am 2. Juni 1986 seinen Dienst als Laborchemie-Versuchstechniker unserer HBLAuBA antrat. Nach erfolgreicher Absolvierung der Grundausbildung für die Verwendungsgruppe B wurde er mit 1. Oktober 1990 pragmatisiert.

Walter Brandes strebte aber mehr an, und so ließ er sich von 1996 bis 2000 karenzieren, um ein Biologiestudium (Studienzweig Botanik) nachzuholen, welches er am 8. März 2000 erfolgreich abschließen konnte.

Als wissenschaftlicher Mitarbeiter war er in der Abteilung Qualitätskontrolle beschäftigt. Zu seinen Tätigkeiten zählten die Entwicklung qualitätssichernder Maßnahmen auf dem Gebiet der Weinanalytik, der Vollzug des Weingesetzes und die Begutachtung sowie Verifizierung von Untersuchungsergebnissen. Mit seiner akkuraten Arbeitsweise und seinem profunden Fachwissen konnte er seinen Kollegen/-innen oft wertvolle Tipps geben. Seine wissenschaftlichen Erkenntnisse gab Herr Mag. Brandes in einigen Publikationen, Vorträgen und Seminaren weiter.

Herrn Mag. Brandes war nicht nur seine eigene Weiterbildung sehr wichtig, sondern auch die des Nachwuchses an österreichischen Winzer/-innen. So unterrichtete er von 2001 bis 2013 zusätzlich zu seinem chemischen Aufgabengebiet den Unterrichtsgegenstand „Chemisches und mikrobiologisches Labor“ und war mit seiner humorvollen, pointierten und unautoritären Art bei den Schülern/-innen beliebt und geschätzt.

Sein Engagement wurde 2010 mit der Verleihung des „Goldenen Ehrenzeichens“ entsprechend gewürdigt.

Mit 1. Oktober 2025 trat Herr Mag. Brandes nach knapp 30 Jahren in den angestrebten Ruhestand.

31. Dezember 2025

OSR Ing. Herbert SCHÖDL



Herbert Schödl begann am 15. März 1982 als Versuchstechniker in der Abteilung Kellerwirtschaft. Ab September 1986 bis Februar 1995 war er zusätzlich im Rahmen eines zweiten Dienstverhältnisses als teilbeschäftigter Lehrer im praktischen Unterricht „Kellerwirtschaft“ tätig. Nebenbei absolvierte er die Ausbildung für den landwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst. Im Frühjahr 1995 folgte er seinem Vorgänger Ing. Engelbert Bayer als vollbeschäftigter Fachlehrer für den Unterricht im Bereich der Traubenverarbeitung mit zusätzlicher Forschungs- und Versuchstätigkeit. Im Schülerheim wirkte er ebenso als Erzieher bzw. von 2012 bis 2024 als Erziehungsleiter.

Im Rahmen seiner Versuchstätigkeit fungierte Ing. Schödl als Leiter von Sensorikseminaren und Kosterschulungen, war weiters Mitglied der amtlichen Weinkostkommission und nahm als Koster auch an internationalen Weinwettbewerben teil. Sein fundiertes, praxisorientiertes Wissen vermittelte er in zahlreichen Fachvorträgen, Kursen und Publikationen in Fachzeitschriften.

Ein besonderer Schwerpunkt seiner Tätigkeit lag bei der Herstellung von Sekt/Schaumwein.

Ing. Schödl war weiters viele Jahre Mitglied des Dienststellenausschusses der Personalvertretung und von 2009 bis 2018 dessen Vorsitzender.

Sein berufliches Engagement wurde im Jänner 2013 durch die Verleihung des Berufstitels „Oberschulrat“ sowie im Mai 2026 durch die Verleihung des Silbernen Ehrenzeichens durch den Herrn Bundesminister entsprechend gewürdigt.

Seinem persönlichen Entschluss entsprechend trat Herr Ing. Herbert Schödl mit 1. Jänner 2026 in den Ruhestand.

Wir trauern um...



Direktor i.R. Hofrat Hon. Prof. Dipl.-Ing. Johann HAUSHOFER (1925–2025)

NACHRUF von Direktor REINHARD EDER

Anfang August erreichte uns die traurige Nachricht, dass unser hochverehrter ehemaliger Direktor, Hofrat Honorar-Prof. Dipl.-Ing. Johann Haushofer, am 11. August 2025 im 101. Lebensjahr verstorben ist.

Der Abschied von einem Menschen, den man gut kannte und schätzte, ist immer schwer – auch wenn man nach einem so langen, erfüllten Leben damit rechnen muss. Umso überraschender war die Nachricht von seinem Ableben. Wie wir von der Familie erfuhren, war ein Unfall die Ursache seines Todes – nicht Krankheit oder Schwäche. So möchten wir ihn auch in Erinnerung behalten: aktiv, rüstig und voller Tatkraft.

Johann Haushofer wurde im März 1925 in Münichsthal (heute ein Ortsteil von Wolkersdorf) als Sohn eines Landwirtehepaars geboren. Nach mehreren Jahren Militärdienst auf dem Balkan und in Italien, bei dem er den linken Unterschenkel verlor, und nach langer Kriegsgefangenschaft begann er 1947 seine Ausbildung an der HBLAuBA Klosterneuburg. Er maturierte 1950 mit Auszeichnung und blieb der Schule als Fachlehrer für Weinbau und Kellerwirtschaft erhalten. Parallel dazu absolvierte er das Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur und legte die Lehramtsprüfung an der Agrarpädagogischen Hochschule ab.

1961 übernahm er das Unterrichtsfach „Kellerwirtschaft“ sowie die Leitung der gleichnamigen Abteilung an der Lehranstalt in Klosterneuburg. Wenige Jahre später (1969) wurde er mit der Vorlesung „Technologie der Traubenverarbeitung (Kellerwirtschaft)“ an der Universität für Bodenkultur (Boku) beauftragt, die er viele Jahre sehr erfolgreich hielt. Er begeisterte mit seinem praxisnahen Wissen, seiner lebendigen Vortragsweise und den mitgebrachten Weinproben, viele Studenten/-innen für dieses Fach. In Anerkennung seiner Verdienste wurde ihm der Titel „Honorarprofessor“ verliehen“

1980 wurde er Dienststellenleiter der Klosterneuburg Lehr- und Forschungsanstalt, 1981 Direktor der HBLAuBA Klosterneuburg – ein Amt, das er bis Ende 1987 mit vollem Einsatz ausübte.

In Anerkennung seiner zahlreichen Verdienste wurde ihm im Jahr 1986 das „Großen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“ verliehen.

In seine Amtszeit fiel die größte Krise der österreichischen Weinwirtschaft: der Glykol-Skandal von 1985. Dessen Aufarbeitung verlangte ihm höchsten Einsatz und diplomatisches Geschick ab, unter anderem forcierte er den Ausbau der weinanalytischen Kompetenz in Österreich. Das neue Wein-gesetz von 1985 – „das strengste der Welt“ – trug maßgeblich seine Handschrift.

Ebenso verantwortete er die organisatorisch und fachlich herausfordernde Eingliederung der ehemaligen Bundesanstalt für Bienenkunde, die ursprünglich in Wien-Grinzing und Lunz am See angesiedelt war. Auch baulich prägte er unsere Schule nachhaltig, unter anderem mit dem 1984 fertiggestellten Chemiegebäude, das bis heute durch seine Qualität und liebevolle Gestaltung beeindruckt.

Fachlich war Direktor Haushofer unermüdlich: Wöchentlich hielt er Vorträge bei Weinbauvereinen, veröffentlichte zahlreiche wissenschaftliche Arbeiten und erwarb sich internationale Anerkennung – besonders mit seinen Studien zur verbesserten Doppelsalzsäuerung und zur Sektbereitung, wo er im Jahr 1980 mit Prof. Trost von der Universität Geisenheim das Buch „Sekt, Schaum- und Perlwein“ herausgab, das bis heute als deutschsprachiges Standardwerk gilt.

Als Pädagoge verstand er es meisterhaft, Theorie und Praxis zu verbinden. Seine Vorträge verbanden önologisches Fachwissen mit Allgemeinbildung, Geschichtskenntnissen und einer Prise Humor – und begeisterten Generationen von Winzer/-innen. Für viele war er „der Weinpapst“ und eine zweite Vaterfigur. Seine Liebe zur deutschen Klassik und Aufklärung floss immer wieder in den Unterricht ein und machte diesen nicht nur fachlich, sondern auch kulturell bereichernd.

Er war auch in vielen fachlichen Gremien aktiv vertreten, gestaltete die Weinwirtschaft aktiv mit und wurde daher beispielsweise zum Großmeister der Österreichischen Weinbruderschaft und erhielt die Babomedaille und wurde zum Ehrenmitglied des Österr. Weinbauverbandes ernannt. Auch in seiner neuen Heimat wurde das Wirken von Direktor i.R. Johann Haushofer sehr geschätzt, und im Jahre 1988 wurde ihm das Stadtwappen in Gold verliehen.



Johann Haushofer und Dir. Reinhard Eder

Hans Haushofer war eine außergewöhnliche Persönlichkeit, die die HBLAuBA Klosterneuburg nachhaltig geprägt und zu ihrer internationalen Reputation beigetragen hat. Umso mehr freut es uns, dass wir ihm noch zu Lebzeiten mit der Wahl zum Weinpaten 2022 und der Feier zu seinem 100. Geburtstag am 3. April 2025 unsere Dankbarkeit und Wertschätzung zeigen konnten.



Herr Ooff. i. R. Franz BALDASZTY

Herr Franz Baldaszty war vom 1. Dezember 1962 bis 30. September 1997 an der HBLA u.BA als Schlosser mit Schul- und Hauswarttätigkeit beschäftigt und bewohnte zusammen mit seiner Frau Margarete († 2024), die ebenfalls bei uns tätig war, eine Dienstwohnung in der Wiener Straße. Den Ruhestand verbrachte das Ehepaar in ihrem Haus im Burgenland. Am 26. November 2025 ist Herr Baldaszty leider unerwartet verstorben.

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