

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2022/23



Impressum

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

Klosterneuburg, 2022. Stand: 27. Juni 2022

Copyright und Haftung:

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

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



Allgemeine Hinweise

1. Anmeldung:

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

Anmeldeformulare finden Sie unter: www.weinobstklosterneuburg.at/Service/Kurse-und-Seminare

Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

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

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

2. Kursbeiträge:

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

3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestanzahl an Teilnehmenden abgehalten.

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

4. Haftung:

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

5. EU-Datenschutzgrundverordnung

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

6. Nächtigung:

Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen, senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu; oder Siewendensich an den Tourismusverein, Klosterneuburg,
Tel.: +43 (0) 2243/320 38.

Nähere Informationenerhaltensie unterder Telefonnummer: +43 (0) 2243/379 10,
per E-Mail: direktion@weinobst.at oder auf www.weinobstklosterneuburg.at.

Kursprogramm 2022/2023 – Übersicht

Datum	Kursbezeichnung	Seite
28.09.2022	Technologien in der Verarbeitung von Gemüse	15
05.10.2022	Konfitürenkurs	15
03.11.2022	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im Weinbau	7
10. u. 11.01.2023	Brennereikurs 1	16
12.01.2023	Brennereikurs 2	16
12.01.2023	Rebschnittkurs	7
13.01.2023	Sensorik Kurs für Destillate	17
16. bis 18.01.2023	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	10
18.01.2023	Fruchtsaft - Grundkurs	17
19.01.2023	Fruchtsaft und Nektar – Spezialkurs	18
24.01.2023	Rebschnittkurs	8
26. u. 27.01.2023	Der Feinschliff vor der Weinfüllung	11
27.01.2023	Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau	8, 12
03.02.2023	Englisch für WinzerInnen	12
30.01. bis 01.02.2023	Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung	11
23.02.2023	Obstbäume selbst gemacht - Veredelungskurs	13
15. u. 16.02.2023	Grundanalysen für Wein	6
14. u. 15.02.2023	Sensorik Seminar für Wein	11
02 .u. 03.03.2023	Herstellung v. Sekt u. PetNat nach der traditionellen Flaschengärmethode	12
07.03.2023	Obstbaumschnitt Kurs	13
08.03.2023	Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille	14
15.03.2023	Wildobstkurs	14
23.05.2023	Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus	8
25.05.2023	Phytopanitäre Selektion Teil 1	9
01.06.2023	Digitaltechnik in Weinunternehmen – qou vadis?	18
13.06.2023	Laubbearbeitung im Weinbau	9
29.06.2023	14. Klosterneuburger Hefetagung	6
27.06.2023	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im Weinbau	9
05.09.2023	Phytopanitäre Selektion Teil 2	10
07.09.2023	Rebsorten und Klone	10

Biologie

14. Klosterneuburger Hefetagung (Kurs 6403/3321)	
<p>Hefen und Bakterien sind wichtige Hilfsmittel in der Gärung und spielen in der Weinbereitung eine zentrale Rolle für die Alkohol- und Aromabildung. Diese Veranstaltung bringt Ihnen die neuesten Informationen der Forschung über Weinmikrobiologie und deren Produkte nahe.</p> <p>Renommierte Firmen wie Erbslöh, Lallemmand, Enartis, Skoff Oenology, Glösmann Rohstoffe Import GmbH, Firma 2BFermControl und weitere werden vertreten sein.</p>	
€ 50,-- max. 120 Personen	Kursleitung: Mag. ^a Dr. ⁱⁿ Karin Mandl
29.06.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Demoraum	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Chemie und Qualitätskontrolle

Grundanalysen für Wein (Kurs 6403/3110)	
<p>Für die Herstellung einwandfreier Weine sind begleitende Untersuchungen erforderlich. Dieser Kurs erörtert die analytischen Voraussetzungen und Vorgangsweisen zur Bestimmung von Mostgewicht, SO₂, Zucker, Alkohol, Säure bzw. zur Durchführung von einfachen Schönungsversuchen.</p> <p>Neben der Vermittlung des theoretischen Hintergrundwissens und der richtigen Interpretation von Analyseergebnissen werden im Labor die Methoden auch praktisch vorgestellt.</p> <p>Eine Teilnahme ist empfohlen für WinzerInnen, TechnikerInnen, FachlehrerInnen, BeraterInnen und NeueinsteigerInnen.</p>	
€ 150,-- max. 14 Personen	Kursleitung: Ing. ⁱⁿ Veronika Schober
15. und 16.02.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Weinbau

Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1215)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), Organische Düngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Mineralische Düngung, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
03.11.2022 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1111)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt, „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
12.01.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1112)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p> <p>Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
24.01.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1319)	
<p>Der Klimawandel hat in den letzten Jahren zu zahlreichen Spätfrostschäden im Obst- und Weinbau geführt. Die Erkenntnisse des EIP-Agri-Projektes „FrostStrat“ (www.froststrat.eu) werden präsentiert. Dabei stehen die digitalen Wetterdatenerhebungen in den Obst- und Weingärten mit einer Wetterprognose als auch Spätfrostbekämpfungsstrategien im Mittelpunkt des Kurses.</p>	
€ 60,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
27.01.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Grundlagen des Organisch Biologischen Weinbaus (Kurs 6401/1117)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Rechtliche Grundlagen und Regelungen, Bodenfruchtbarkeit und Bodenpflege, Wurzelsystem und Bodeneigenschaften, Düngung und Nährstoffversorgung, Unterlagsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion, Pflanzenschutz, Praktische Erfahrungen;</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort; Verkostung von Weinen aus Versuchsanstellungen und von Neuzüchtungen.</p> <p>Bekleidung und der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
23.05.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Phytoparasitäre Selektion Teil 1 (Kurs 6401/1212)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriose und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
€ 180,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
25.05.2023 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf (Teil 2 im September)	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Fotosynthese, Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Ausgeizen, Einstricken, Wipfeln, Entblättern, Ausdünnen, Pflanzenschutz; Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
13.06.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1214)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), Organische Düngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Mineralische Düngung, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten;</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
27.06.2023 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Phytophanitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pfpmpfübertragbaren Krankheiten wie Virofen, Bakteriofen und Phytoplasmafosen. Es wird an Hand von definierten Rebftöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
05.09.2023 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebsorten und Klone (Kurs 6401/1116)	
<p>Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.</p>	
€ 90,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
07.09.2023 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Kellerwirtschaft

Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)	
<p>In dem dreitägigen Grundkurs wird auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit dem Schwerpunkt Weißwein eingegangen. Zur im Kurs stattfindenden Lehrweinkost können gerne auch eigene Weine mitgebracht werden, die wie alle anderen Proben verdeckt und anonym verkostet und fachlich kommentiert werden. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.</p>	
€ 220,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
16. bis 18.01.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Der Feinschliff vor der Weinfüllung (Kurs 6401/1315)	
Bei der Füllvorbereitung der Weine kann oft eine Qualitätsverbesserung durch gezielte Schönung erreicht werden. Dies betrifft sowohl den „Feinschliff“ als auch eventuell noch zu korrigierende Fehler. Im eineinhalbtägigen Kurs werden sowohl vorbereitete als auch von den teilnehmenden Personen mitgebrachte Weinproben verkostet, danach geschönt und am nächsten Vormittag das Ergebnis beurteilt.	
€ 90,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
26.01.2023 27.01.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	26.01. von 9.00 bis 16.30 Uhr 27.01. von 9.00 bis 12.00 Uhr

Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)	
Die an der HBLA erfolgreich abgelegte Kosterprüfung ist (neben weiteren Kriterien) die Voraussetzung um in der Kostkommission zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer tätig zu sein. In letzter Zeit verlangen auch immer mehr Austragende von Weinwettbewerben, dass die JurorInnen die Kosterprüfung abgelegt haben. Dies soll der Sicherung eines entsprechenden Qualitätsniveaus der Verkostung dienen. Aus diesem Grund wird nun die Kosterschulung und -prüfung an der HBLA angeboten.	
€ 250,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
30. bis 01.02.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sensorik Seminar für Wein (Kurs 6401/1313)	
Das Seminar bietet sowohl eine grundlegende Einführung in die Technik des Kostens, als auch die Gelegenheit, die eigenen sensorischen Fähigkeiten zu testen und besser kennen zu lernen. Mit Hilfe von zahlreichen Testweinen, Weinfehlern und Aromen werden die Möglichkeiten zur richtigen oder falschen Weinbeurteilung demonstriert.	
€ 220,-- max. 40 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
14. und 15.02.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Die Herstellung von Sekt und PetNat nach der traditionellen Flaschengärmethode (Kurs 6401/1316)	
Die Sekterzeugung nach der traditionellen Flaschengärung ist die qualitativ hochwertigste Schaumweinherstellungsmethode. Bei dem Kurs werden Grundweinvoraussetzungen, Hefevorbereitung, Sektlagerung, Tirage, Degorgieren und Dosage besprochen sowie auch praktisch gezeigt. Demonstriert werden alle wichtigen Arbeitsschritte. In diesem Kurs wird auch auf Aspekte der Herstellung von PetNat`s eingegangen. Eine Verkostung von nationalen und internationalen Sekten und PetNat`s runden das Programm ab.	
€ 220,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
02. und 03.03.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sprache

Englisch für WinzerInnen (Kurs 9996/0006)	
Englisch für Betriebspräsentation, Verkostung, Betriebsführung und Verkauf	
€ 55,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Mag. ^a Andrea Kürner
03.02.2023 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 8.00 bis 15.00 (8.00 bis 12.00 und 13.00 bis 15.00 Uhr)

Obstbau

Spätfrostbekämpfung im Wein- und Obstbau (Kurs 6401/1319)	
Kursinhalt siehe Programm Weinbau	
€ 60,--, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Mag. Ing. Franz Rosner
27.01.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 13.00 bis 17.00 Uhr

Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs (Kurs 6402/2116)	
<p>Der Kurs richtet sich an alle Personen, die Interesse am Veredeln von Obstpflanzen haben. Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die Grundlagen des Veredelns und Besprechung der verschiedenen Veredelungsarten werden sich alle teilnehmenden Personen in der praktischen Durchführung des Veredelns üben können.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p> <p>Mitzubringen sind: Veredlungsmesser, Schere und Schleifstein.</p>	
€ 70,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
23.02.2023 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz bei der Obstverarbeitung – Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
<p>Der in erster Linie für Interessierte und Neulinge im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurs wird vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des Weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. In erster Linie soll jedoch den teilnehmenden Personen die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung Obstbäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p> <p>Schnittwerkzeug ist bitte mitzubringen!</p>	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
07.03.2023 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz bei der Obstverarbeitung – Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)	
<p>Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und MarillenproduzentInnen.</p> <p>Folgende Fragen werden behandelt: Wie können Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesund erhalten werden? Welche Sorten sind für den Frischmarkt, welche für Verarbeitung empfehlenswert? Unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Unterlagen können Spindeln mit ca. 1000 Bäumen pro Hektar erzogen werden?</p> <p>Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Wie funktioniert biologischer Steinobstanbau, speziell Marillenanbau?</p> <p>Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und wenn das Wetter es zulässt, die Steinobstanlage am Haschhof besichtigt.</p>	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI. Dr. Lothar Wurm
08.03.2023 Institutsgebäude, Agnesstraße 60 - Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Wildobstkurs: Kornelkirsche, Kriecherl & Co. (Kurs 6402/2114)	
<p>Mit der Kornelkirsche, der Edeleberesche, dem Speierling, der Apfelbeere, der Mispel, der Edelkastanie, der Mandel, der Quitte, Kriecherlpflaumen oder dem Weingartenpfirsich werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser sowohl für ObstproduzentInnen als auch Interessierte informative Kurs zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und stellt den heutigen Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen mit diesen Obstarten wie auch mit den seltenen Obstarten dar. Einige Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und wenn es das Wetter zulässt, die Wildobstanlagen besichtigt.</p>	
€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm
15.03.2023 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 09.00 bis 16.00 Uhr

Obstverarbeitung

Technologien in der Verarbeitung von Gemüse (Kurs 6402/2222)	
<p>Der Kurs richtet sich an GemüseproduzentInnen die an der Verarbeitung Interesse haben.</p> <p>In diesem Kurs werden die Verarbeitung und Veredelung besprochen sowie verschiedene Methoden zum Haltbarmachen von Gemüse diskutiert. Im praktischen Teil werden einige Geräte demonstriert und Gemüsesugo hergestellt.</p> <p>Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung Ihren betrieblichen Schwerpunkt mit.</p>	
€ 90,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Cordula Klaffner, BA
28.09.2022 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Konfitürenkurs (Kurs 6402/2212)	
<p>Der Kurs richtet sich an bäuerliche KonfitürenproduzentInnen sowie Interessierte an Konfitüren und Fruchtaufstrichen.</p> <p>In diesem Kurs werden die Rohwarevoraussetzungen, Zutaten und Verarbeitungsschritte zur Herstellung von qualitativ hochwertigen und stabilen Konfitüren, Fruchtaufstriche und Gelees besprochen. Im praktischen Teil werden einige Geräte demonstriert und Marillenkönfitüre hergestellt. Für die sensorische Beurteilung können auch eigene Produkte mitgebracht werden.</p>	
€ 95,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Cordula Klaffner, BA
05.10.2022 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)	
<p>Dieser Kurs richtet sich sowohl an jene Interessierte, die mit der Obstdestillation beginnen möchten als auch an HobbybrennerInnen (mit und ohne Vorkenntnisse). Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, Einstellungen auf Trinkstärke und Filtration.</p> <p>Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen.</p> <p>Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.</p>	
€ 180,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
10. und 11.01.2023 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)	
<p>Der Kurs richtet sich an Personen mit einer landwirtschaftlichen Abfindungs- oder Kleinverschlussbrennerei mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf „Brennereikurs 1“). Es wird speziell auf qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation eingegangen und neue Trends (z.B. sichere Nachlaufabtrennung) in der Brennerei diskutiert. Es werden Tipps und Tricks ausgetauscht, wie die Qualität von Obstdestillaten bestimmt werden kann. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
12.01.2023 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Sensorik Kurs Obstdestillate (6402/2214)	
<p>Der Kurs richtet sich an interessierte ProduzentInnen und KonsumentInnen von Obstdestillaten. Worauf ist bei der Verkostung von Obstdestillaten zu achten? Welche Parameter sind wichtig für qualitativ hochwertige Destillate? Vergleich von guten mit weniger guten Produkten verschiedener Obstarten. Welche Faktoren sind besonders zu beachten? Wie kann die Qualität von Obstdestillaten verbessert werden? Wie wird die optimale Trinkstärke eines Destillates bestimmt? Es besteht die Möglichkeit auch eigene Produkte zu verkosten und zu diskutieren.</p>	
€ 130,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
13.01.2023 Institutsgebäude – Agnesstraße 60	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft - Grundkurs (Kurs 6402/2215)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an zukünftige bäuerliche FruchtsaftherstellerInnen. Es werden die Technologien von klarem und naturtrübem Apfelsaft diskutiert und auch praktisch im Technikum durchgeführt. Welche Anlagen sind notwendig? Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten? Welche Wasch-, Zerkleinerungs-, Entsaftungs-, Klärungs- und Erhitzungsanlagen werden heute in bäuerlichen Betrieben verwendet? Was ist hinsichtlich der Stabilisierung zu beachten? Der Kurs erfordert keine Vorkenntnisse und soll den Teilnehmenden ermöglichen, selbst qualitativ hochwertigen und stabilen Fruchtsaft herzustellen. Im Technikum wird Apfelsaft (vom Apfel bis zur Pasteurisation) hergestellt.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
18.01.2023 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 - Konferenzzimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft und Nektar - Spezialkurs (Kurs 6402/2213)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an Fruchtsaft- und NektarherstellerInnen mit Praxiserfahrung. Ziel dieses Kurses ist die Herstellung qualitativ hochwertiger und stabiler Nektare und Fruchtsäfte. Vor allem die Farb- und Trubstabilität, sowie die sensorischen Parameter stehen im Vordergrund. Im praktischen Teil werden Schönungsansätze gemacht, ein Nektar hergestellt und eine KZE-Einlagerung vorgeführt. Es besteht die Möglichkeit Probleme aus der Praxis gemeinsam zu besprechen.</p> <p>Von den teilnehmenden Personen mitgebrachte Produkte werden gemeinsam verkostet und diskutiert. Grundkenntnisse (z.B. Fruchtsaft - Grundkurs) werden vorausgesetzt.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
19.01.2023 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Konferenz- zimmer	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Technik

Digitaltechnik in Weinunternehmen – quo vadis? (Kurs 6401/1229)	
<p>Digitaltechnik ist – mit Ausnahme des geschriebenen Briefs oder des persönlichen Gesprächs – die Basis fast aller Kommunikations- und Informationswege, die Weinunternehmen heute nutzen. Darüber hinaus werden damit die Bereiche gesteuert, die für Weinbau- und Kellereitechnik, Weinwirtschaft und öffentliches sowie privates Leben essentiell sind. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass die Digitaltechnik zu einem Fundament unserer technisch orientierten Weinbranche geworden ist.</p> <p>Der Kurs vermittelt Ansätze der Digitaltechnik, zeigt auf, wie digitale Projekte erfolgreich in der Praxis umzusetzen sind und eignet sich für WinzerInnen und IT-Interessierte. Er beinhaltet die Vorstellung bzw. -führung von Maschinen, Geräten und Systemen, mit denen sich die Digitalisierung von Prozessen realisieren lässt; auch Aspekte der Sicherheit kommen dabei nicht zu kurz. Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt wird anhand von Anwendungsbeispielen dargelegt, welche Änderungen mit der Digitaltechnik einhergehen: neue Geschäftsmodelle und –prozesse etablieren sich, die Entwicklung von Weinprodukten verändert sich ebenso wie die Interaktion mit Kunden, neue Chancen aber auch neue Risiken entstehen.</p>	
€ 40,-- max. 30 Personen	Veranstaltungsleitung: Prof. MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer
01.06.2023 Institutsgebäude Agnesstraße 60 – Technikum und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

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