

AbsolventInnen

WEIN & OBSTBAU FACHSCHULE VINOHAK
Kompetenzzentrum Krems **WEINMANAGEMENT** *Rundschreiben*

Juli 2019



Liebe AbsolventInnen und Freunde unserer Schule!

Die Bauarbeiten sind bereits voll im Gang: mit dem neuen Landtechnik-Center verfügen wir künftig über ein modernes Vortreibhaus für unsere Veredelungen, Betriebsbüros, eine Weinbauhalle, eine neue Mechanikerwerkstätte, eine Tischlerei und Schweißerei. Mit dem Weinkompetenzzentrum hat die WBS Krems seit 2014 eine bestens ausgestattete Lehr- & Versuchskellerei. Das neue Landtechnik-Center bietet moderne Arbeitsplätze für den technischen Unterricht und die weinbaulichen Fertigkeiten unserer SchülerInnen.

Direktor Mag. Dieter Faltl



Schulabschluss: über eine weiße Fahne im Schulzeugnis dürfen sich alle Klassen der Wein- & Obstbauschule Krems freuen: Fachschule, VinoHAK, Abendschule, Berufsschule und Weinmanagement. Viele freuen sich über erworbene Zusatzqualifikationen, die heuer erstmals die Käsekenner-Prüfung umfasst. Wir begrüßen die AbsolventInnen 2019 (am Foto 4.Jg & WM 28) und wünschen alles Gute!

Inhalt dieser Ausgabe

Josef-Pleil Forschungspreis	3
Alfred Kretz ist Pilgrim-Botschafter.....	3
Weinbau-Fachtag: Vorträge & Vorführungen....	4
Facharbeiter für Abendkurs & VINOHAK.....	5
Jungwinzer sind auch Käsekenner.....	6
WM 28: ein aktives Sommersemester.....	6
Ergebnisse der Schulmeisterschaft 2019.....	7
3. Platz beim Landesfußballturnier.....	7
Agrarpädagogik-Studenten an der WBS.....	8
Diplomarbeitpräsentationen der VINOHAK.....	9
Meisterprüfung für BOKU-Absolventen.....	9
Fachexkursion des 2. Jg. nach Südtirol.....	10
Abschlussexkursion in vier Länder.....	11-13
Bienentag an der WBS Krems.....	13
Betriebsausflug nach Oberösterreich.....	14
Spatenstich mit LR Teschl-Hofmeister.....	15
Absolventen mit vielen Möglichkeiten.....	16
Wein aus Waldviertler Natursteinfass.....	17
WBS Krems bei Wein-Europameisterschaft....	17
Bilder von der Schulmeisterschaft.....	19
Kursprogramm 2019.....	22
Stellenangebote.....	22
Obstversuche liefern wertvolle Ergebnisse....	23
LR Teschl-Hofmeister bei Stein & Wein.....	23
Álahop: Weinmanager/in auf Erfolgskurs.....	24

Was ist los an der Weinbauschule?

15. - 19. Aug: Kongress der deutschsprachigen Sektion der Internationalen Terrassen-Landschafts-Allianz (ITLA)

20. + 21. Aug: Weinbauschule bei der Kinder-Uni auf der Garten Tulln

22. - 24. Aug: TSM-Kurs Schrattenthal

26. - 28. Aug: Sommerbildungswoche für Lehrkräfte und Bedienstete

28. Aug, 18.30: Kurs Lesevorbereitung 2019

29. - 31. Aug: TSM-Kurs Wienerwald

2. Sep: Schulbeginn

6. + 7. Sep: Unternehmerseminar für WM 29

26. Sep: Schülerwallfahrt Stift Lilienfeld

18. Okt: Jungwinzer Competence Trophy Siegerehrung, Stift Göttweig, St. Urbanus Weinritter

23. Okt, 19 Uhr: Infoabend Weinbaumeister



LH a.D. Dr. Erwin Pröll wurde am 25. Mai bei der NÖ Weingala vom NÖ Weinbaupräsident Franz Backknecht zum **Weinbotschafter** ernannt. Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner und Dir.-Stv. Erhard Kührer überreichen eine Wein-Erstausrüstung, besondere Weine der NÖ Landesweingüter.



Im Politischen-Bildungs-Unterricht organisierte EU-ROPEA-Obfrau Elisabeth Hönigsberger mit der 2. Klasse eine EU-Ausstellung mit Fragen & Aufgaben. Alle unsere Schulklassen besuchten diese und erfuhren viel über die EU - auch viele Vorurteile wurden beseitigt.



Erhard Kührer für Projekt zur nachhaltigen Bewirtschaftung im Weinbau ausgezeichnet

Josef Pleil Forschungspreis für Weinbauschule Krems

Im Rahmen einer akademischen Feier am Boku-Institut für Weinbau in Tulln wurden Fachlehrer Erhard Kührer (Weinbauschule Krems) und Professorin Michaela Griesser (Boku, Stellvertreterin Abteilung Wein- und Obstbau) mit dem „Josef Pleil Forschungspreis“ für ein Projekt zur nachhaltigen Bewirtschaftung im Weinbau ausgezeichnet. In Zusammenarbeit mit Studenten der Boku werden auf Rebflächen der Weinbauschule Krems Versuche und Testreihen zur Unterstockbearbeitung im Weingarten durchgeführt.



„Beim Forschungsprojekt werden verschiedene Varianten der Bewirtschaftung des Bodens im Weingarten verglichen. Dies sind wissenschaftliche fundierte Aussagen erst in zwei bis drei Jahren möglich.“

reicht von vollkommen unbehandelten Flächen, bis zur Begrünung, dem Herbizideinsatz und der mechanischer Bearbeitung“, betonen Kührer und Griesser. „Bislang sind die Auswirkungen der Art der Bodenbearbeitung auf das Bodenleben und die Bodenphysik noch wenig erforscht. Mit den neuen Forschungsmethoden der Sequenzierung ist es nun möglich detaillierte Analysen zu erstellen. Dabei legen wir den Fokus auf die gemähten Begrünungen im Unterstockbereich, als nachhaltige Alternative zur mechanischen und chemischen Unkrautbekämpfung“, so Kührer und Griesser.

Erste Ergebnisse erwartet man sich bereits dieses Jahr, jedoch

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratuliert zur Auszeichnung: „Die Zusammenarbeit zwischen der Boku und der Weinbauschule

Krems ist ein Vorzeigebispiel für die Verbindung von Wissenschaft und Praxis. Den WinzerInnen sowie den SchülerInnen stehen damit die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse zur Verfügung, welche die hohe Qualität sowie den Ertrag im Weingar-



Univ. Prof. Astrid Fornek (Leitung Abteilung Wein- & Obstbau), Fachlehrer Erhard Kührer (Weinbauschule Krems) und Univ. Prof. Michaela Griesser (Stellvertreterin Abteilung Wein- & Obstbau), NÖ Landesgüterdirektor Josef Rosner und Weinbaupräsident a.D. Josef Pleil. Foto (c) Jürgen Mück

ten sichern und gleichzeitig die Umwelt schonen“.

Der „Josef Pleil Forschungspreis“ der Österreichischen Hagelversicherung fördert innovative Forschungsprojekte im Wein- und Obstbau.

Weinbaumeister der Schule für nachhaltiges Engagement geehrt

Alfred Kretz ist Pilgrim-Botschafter



„Danke dass es mir ermöglicht wurde bei dieser Veranstaltung teilzunehmen. Die Veranstaltung in Wien in der Raiffeisen Bank International war sehr interessant, mit vielen Vertretern von Politik und Religionen! Ich wurde zum Pilgrim-Botschafter ernannt, weil wir seit 15 Jahren Rebveredlungen der Sorte Uhdler bei uns in der Schule herstellen und die Zusammenarbeit bestens funktioniert! Es sind weit über 200 Setzlinge verkauft worden. Am 3. Oktober vertrete ich die Weinbauschule Krems im Stift Göttweig bei einer Pilgrim-Veranstaltung. Pilgrim ist ein Bildungsnetzwerk für Nachhaltigkeit und Spiritualität, gemäß ihrem Slogan ‚damit die Erde wieder zum Atmen kommt‘“, berichtet Alfred Kretz.

Trotz hochsommerlicher Temperaturen von 36°C über 250 Besucher am 26. Juni

Vorträge & Freilandvorführungen beim Weinbau-Fachtag

Höhepunkt am Vormittag war der Vortrag von Dr. Daniel Heßdörfer, dem Leiter des Institutes für Weinbau und Önologie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. Heßdörfer stellte eine neu entwickelte Frostberegnung vor. Dieses System ermöglicht es, mit einer Wasserzuleitung, im Sommer die klassische Bewässerung gegen Trockenheit sicherzustellen und im Frühjahr die Frostberegnung gegen Spätfröste.

Beide Systeme benötigen in etwa die gleiche Menge Wasser und so bedarf es lediglich einer Erweiterung einer zweiten Versorgungslleitung zu den Sprinklern welche an jedem Steher zu montieren sind. Die wassersparende Frostbewässerung wird durch die pulsierende Ausbringung in einem schmalen Band im Bereich der Rebstöcke gewährleistet (die Fahrgassen werden nicht erfasst). Im zweiten Punkt ging Heßdörfer auf Maßnahmen zur Reifeverzögerung ein. Diese werden insbesondere in sehr frühen Jahren immer wichtiger und sollen dazu beitragen besonders hohe Alkoholgehalt (16 Vol%) zu vermeiden. Die wiederholten Ölbehandlungen am Laub nach der Blüte führten zu einem teilweisen Verschluss der Spaltöffnungen. Dadurch wurde die Assimilationsleistung reduziert und die Zuckereinlagerung im Herbst verlangsamt. Positiver Be-

gleiteffekt dieser Variante war auch ein reduzierter Wasserbedarf der behandelten Pflanzen. Die Reifeverzögerung betrug ca. 2 Wochen. Experimentiert wird auch mit einem Modell eines zweiten Rebschnittes zur Reifeverzögerung. Dieser bringt eine Verzögerung von mehr als drei Wochen. Dieses System greift aber massiv in die Pflanzenphysiologie ein und ist zurzeit noch nicht praxisreif.

Weitere Schwerpunkte wurden im Bereich des Pflanzenschutzes und der autonomen Technik im Weinbau geboten. Johann Andert präsentierte die Pflanzenschutzstrategie 2019 im Weinbau der Firma Kwizda und ging auf aktuelle Herausforderungen, wie z.B. die Ohrwurmbekämpfung ein. Wolfgang Matzer und Peter Sinz zeigten, wie man anhand der Online Software XComply eine Spritzmaßnahme planen, durchführen und dokumentieren kann. Der autonom fahrende Traktor wurde am Nachmittag von Herrn Peschak demonstriert. Die Firma



Die neu entwickelten Frostöfen können auch im Obstbau zur Frostabwehr eingesetzt werden. Sie sind mit herkömmlichen Heizmaterial (Holzbriketts bzw. Stückholz) zu betreiben.



Zwei autonome Systeme im direkten Vergleich, links die autonome Steuerung von Anbaugeräten, der Traktor wird vom Fahrer gelenkt. Rechts der autonom gesteuerte Traktor, die Anbaugeräte werden vom Fahrer gesteuert.



Präsident der LK NÖ Nationalrat Johannes Schmuckenschlager eröffnete den Weinbau-Fachtag.

Braun präsentierte einen Traktor mit vier autonom gesteuerte Anbaugeräten.

Die Fachgruppe Technik aus der Steiermark zeigte den Aufbau eines Prüfstandes zur Optimierung des Luftstroms bei Gebläsespritzgeräten. Besondere Beachtung erlangte der von Mag. Karl Lind präsentierte Prototyp eines Recyclinggerätes – den aufblasbaren Rebenschirm mit einem Gesamtgewicht von 50 Kilogramm. Die Produkte der Firma FruitSecurity rundeten das umfassende Programm ab. Herr Haidinger stellte die neue entwickelten Frostöfen und die zunehmend in der Praxis verbreiteten Hagelschutznetzen vor.



Der aufblasbare Rebenschirm soll nächstes Jahr in Serie gehen und ist hochklappbar.

Weißer Fahne bei den kommissionellen Prüfungen am 16. und 17. Mai
 - wir gratulieren herzlich!

Facharbeiter- prüfungen der beiden WinzerInnen- Abendschulklassen



Den zahlreichen TeilnehmerInnen an der Winzer- und Winzerinnenschule danken wir für das große fachliche Interesse und die gute Zusammenarbeit bei Administration und Unterricht.

Der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der NÖ LLWK danken wir für die ausgezeichnete Kooperation bei Vorbereitungskurs und Facharbeiterprüfung und freuen uns auf die intensivierte und verbesserte Fachausbildung im Abendkurs ab dem kommenden Schuljahr.

Ebenfalls weiße Fahne bei den neuen Weinkaufleuten

Facharbeiterprüfung der VINOHAK 5

Die 18. Generation der VINOHAK hat den ersten Teil ihrer dualen Ausbildung mit der Facharbeiterprüfung für Weinbau und Kellerwirtschaft an der Weinbauschule Krems am 22. Mai 2019 erfolgreich abgeschlossen. Nicole Loimer, Theresa Mistelbauer und Fabian Korb haben mit Auszeichnung bestanden. Nach Abschluss der Reife- und Diplomprüfung an der HAK dürfen alle VINOHAK Absolventinnen und Absolventen den Titel Weinkauffrau bzw. Weinkaufmann führen. Wir gratulieren!



Erstmals Käsekenner-Prüfung für SchülerInnen der Wein- & Obstbauschule Krems

JungwinzerInnen sind auch diplomierte Käsekenner

Ende Mai stellten sich 16 Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrganges und des Weinmanagement-Lehrgangs nach einer umfangreichen 1-jährigen Ausbildung der Prüfungskommission. Die Prüfungsvorsitzenden SI Dipl.-Päd. Ing. Agnes Karpf-Riegler, sowie Diplom-Käsesommelier Josef Stiendl und Käsesommelier Sonja Blauensteiner von der LFS Zwettl waren begeistert vom Wissen und Können der Kandidatinnen und Kandidaten.

Im Laufe des Schuljahres wurden die Kenntnisse im Bereich der Herstellung und Reifung von Käse, des fachgerechten Schneidens bis hin zur perfekten Präsentation und einer passenden Weinempfehlung mit der Ausbilderin Käsesommelier Elke Riederer trainiert. In den Unterrichtsstunden kam der Genuss von verschiedensten österreichischen und internationalen Käsesorten nicht zur kurz.



Nach erfolgreicher Absolvierung der theoretischen, sensorischen und praktischen Prüfung nahmen 16 sichtlich stolze diplomierte Käsekenner/innen ihr Zertifikat

und ein kleines Geschenk entgegen. Wir wünschen unseren Käsekennerinnen und Käsekenner viel Erfolg und Freude beim Arbeiten mit Wein & Käse!

Englische Weinpräsentationen, Weininitiativen sowie Exkursion Weinviertel & Tschechien

Weinmanagement 28: ein aktives Sommersemester

Wenig an der Zahl, aber äußerst attraktiv waren die traditionellen „Weininitiativen“ der heurigen WM-Schüler. In der neuen Schmidatal-Vinothek am Heldenberg luden Andreas Beranek & Maximilian Koch zum Genuss-Event, das junge Konsumenten an die Vielfalt des Weins heranführte. Ein exquisites Menü in einem traditionellen Weinviertler Heurigen boten Florian Neunteufl & Eugen Setzer bei „5 Ma(h)l Veltliner“ - tatsächlich geht der Veltliner immer, wie die beiden im Event-Slogan behaupteten, auch wenn der konkurrierende Wein einer jeweils anderen Sorte bei 2 der 5 Gänge beim Publikumsvoting besser abschnitt. Leopold Ganneshofer & Anna Langes luden ins einmalige Ambiente des Casino Baden, wo sie den zweiten Jahrgang des Gemeinschaftsweines der 5 Soößer Jungwinzer präsentierten. Alle 5 besuch(t)en die Weinbauschule Krems und taufen ihren Wein stolz „Soößer Elite“.



Die Exkursion zu Schulschluss führte nach Poysdorf, u.a. zu den Betrieben unserer Absolventen Lukas Rieder und Margit Kalser, und nach Valtice in Tschechien.

Im Bild vier unserer neuen WM-Absolventen bei einer englischsprachigen Weinpräsentation in Langenlois vor einer internationalen Tagungsgruppe.

Fachschüler und Weinmanager teilen sich die Topplatzierungen in den drei Bewerbungen

Ergebnisse der Schulmeisterschaft 2019



Schulwertung gesamt

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Andreas Beranek (WM 28) | 6. Florian Kaufmann (4. Jg) |
| 2. Michael Kölbl (4. Jg) | 7. Leo Krottendorfer (4. Jg) |
| 3. Florian Neunteufl (WM 28) | 8. Dominik Miestinger (4. Jg) |
| 4. Leopold Ganneshofer (WM) | 9. Lorenz Widerna (2. Jg) |
| 5. Vincent Sommerbauer (4. Jg) | 10. Paul Rosenberger (4. Jg) |



Schulwertung Weinsensorik

1. Leopold Ganneshofer (WM)
2. Michael Kölbl (4. Jg)
3. Vincent Sommerbauer (4. Jg)



Schulwertung Weinbau

1. Michael Kölbl (4. Jg)
2. Andreas Beranek (WM 28)
3. Florian Neunteufl (WM 28)



Schulwertung Önologie

1. Andreas Beranek (WM 28)
2. Florian Neunteufl (WM 28)
3. Michael Kölbl (4. Jg)

Wertung 2. Klasse FS

1. Lorenz Widerna
2. Alexander Schönhofer
3. Laurenz Wiltschko

3. Platz beim NÖ Landesfußballturnier



Wertung 4. Klasse FS

1. Michael Kölbl
2. Vincent Sommerbauer
3. Florian Kaufmann

Wertung VINOHAK

1. Verena Köfinger
2. Andreas Resch
3. Johannes Kitzler

Wertung WM 28

1. Andreas Beranek
2. Florian Neunteufl
3. Leopold Ganneshofer

Professionalisierung für künftige Lehr- und Beratungskräfte

Agrarpädagogik-Student/in absolvieren Fachpraktikum



Johann Gill und Michela Menegaldo absolvieren im Rahmen ihres Studiums an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik ein dreiwöchiges Professionalisierungspraktikum im Fachbereich an der Weinbauschule Krems. Herr Gill beschäftigt sich insbesondere mit der Auswertung von Ohrwurmfallen und Frau Menegaldo mit der Auswertung von Wetterdaten. Beide unterstützen die Durchführung Schulmeisterschaft, Versuchsweinverkostungen und den Fachtag für Winzer.

Mein Name ist Johann Gill und ich komme aus dem schönen Traisental, genauer genommen aus Nußdorf ob der Traisen. Gemeinsam mit meinen Eltern bewirtschafte ich unseren Weinbaubetrieb, bei dem zusätzlich vier Mal im Jahr für drei Wochen der Heurigen ausgesteckt ist. Meine Ausbildung an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg schloss ich 2014 mit der Matura ab. Danach arbeitete ich als Laborant bei der Firma ProVino in Krems. Im Jahr 2017 habe ich mich dazu entschieden, an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit den Studiengang Agrarpädagogik zu besuchen.

Ich wählte dieses Studium, da ich gerne mit Jugendlichen zusammenarbeite und das Ziel, den SchülerInnen die schönen Tätigkeiten unserer Branche schmackhaft zu machen, verfolge. Als Lehrperson hat man die Möglichkeit vieles zu bewirken. Durch verschiedenste Lehrmethoden kann die Motivation der SchülerInnen gesteigert werden,

sodass sie aktiv und mit Freude am Unterricht teilnehmen. Im Zuge des Studiums durfte ich nun im 4. Semester sechs Wochen Berufserfahrung an der Wein- und Obstbauschule in Krems sammeln. In diesem Praktikum hatte ich die Möglichkeit den täglichen Schulalltag kennenzulernen und Teil der Schulgemeinschaft zu werden. Zu Beginn standen vor allem Hospitationen am Programm, wobei nach einiger Zeit bereits der Unterricht selbst oder im Team mit KollegInnen gestaltet werden durfte.

Mir ist aufgefallen, dass an der Wein- und Obstbauschule Krems besonderer Wert auf den praktischen Unterricht gelegt wird. Dies bedeutet, dass die SchülerInnen nicht nur in der Theorie die verschiedenen Tätigkeiten ausüben, sondern ihnen die Möglichkeit geboten wird, diese so praxisnah wie möglich durchführen zu können. Aus meiner Sicht hat dies einen sehr großen Mehrwert für die SchülerInnen, da hierbei die Vorstellungskraft in Realität umgewandelt wird und

sie mehr Spaß am Lernen entwickeln.

Die Praktikumszeit in Krems habe ich sehr positiv in Erinnerung. Ein großartiges LehrerInnen-team, nette SchülerInnen und alle Bediensteten waren immer sehr zuvorkommend und freundlich, sodass ich mich sehr wohl fühlte.

Weiters ist mir aufgefallen, dass die SchülerInnen der Wein- und Obstbauschule aus Krems gerne sehr tatkräftig mithelfen. Sei es bei der Schulmeisterschaft oder beim Weinbaufachtag. Hier konnte man sich immer auf die Unterstützung jedes Einzelnen verlassen.

Meiner Meinung nach spricht das Umfeld für die hohe Qualität, die sich an dieser Schule zeigt. Ich konnte einiges für mein Studium, aber auch für meine persönliche Entwicklung mitnehmen und es freut mich sehr, um diese Erfahrungen reicher geworden zu sein.

Liebe Grüße,
Johann Gill

18. Generation der VINO HAK kurz vor der Matura

Diplomarbeitspräsentationen mit Jahrgangsweinverkostung

Dass die „doppelte“ Ausbildung der VINO HAK an zwei verschiedenen Schulen sehr gut zusammenpasst, davon konnten sich die Besucher der öffentlichen Präsentation im Kompetenzzentrum der Weinbauschule persönlich überzeugen.

Die VINO HAK SchülerInnen des 5. Jahrganges präsentierten gemeinsam mit HAK-KollegInnen aus den anderen Fachbereichen ihre Diplomarbeiten dem Publikum. Die Planung und Umsetzung von Veranstaltungen wie einer WeinLounge, einer Charity-Weinverkostung und einer kulinarischen Weinbergwanderung für ihre Projektauftraggeber standen im Mittelpunkt verschiedener Projektteams.

Sie zeigen, wie auch die präsentierten Themen „Nachhaltigkeit im österreichischen Weinbau“, „Der Kunde im Zentrum“ oder die Betriebsanalyse „netable“, dass die HAK MaturantInnen wirtschaftliche Forschungsfragen erfolgreich und wissenschaftlich fundiert bearbeiten können.

Neben der erfolgreichen wirtschaftlichen Ausbildung an der HAK kommt nun die fachliche Ausbildung der VINO HAK Schüle-

rInnen an der Weinbauschule ins Spiel. Diesen Erfolg kann man „schmecken“. Es ist ja üblich, dass die SchülerInnen im 5. Jahrgang eigenverantwortlich die Vinifikation eines Weines von der Arbeit im Weingarten bis zur Abfüllung in die Flasche inklusive Etikettendesign übernehmen. Stolz wurden die insgesamt 3 Jahrgangsweine der 18. VINO HAK-Generation kreativ präsentiert und anschließend gemeinsam mit dem Publikum verkostet.



Akademiker werden Meister

Meisterprüfung

3 BOKU-AbsolventInnen legten die Meisterprüfung ab. Trotz zahlreicher Anrechnungen ist die Meisterhausarbeit vollständig zu verfassen und einige Teilprüfungen müssen abgelegt werden. Wir gratulieren John-Robert Skrob, Julia Konstanzer und Alexander Weinberger, im Bild mit dem Leiter der Fachausbildungsstelle der NÖ LLWK DI Anton Hölzl und Rainer Vogler.

Eine Horizonterweiterung für die SchülerInnen des 2. Jahrgangs auf allen Ebenen

Fachexkursion nach Südtirol an Partnerschule Laimburg

Als sinnvolle und lehrreiche Ergänzung zum theoretischen und praktischen Unterricht vor Ort an der Schule fand von 6. - 10. Mai für den 2. Jahrgang die traditionelle Austauschwoche mit der Partnerschule Laimburg in Südtirol statt.



Nach einer achtestündigen Fahrzeit und einem Zwischenstopp im Andreas-Hofer-Museum in Innsbruck erreichte die Gruppe am frühen Abend die Wein-, Obst- und Gemüsebauschule Laimburg. Zimmer beziehen, Abendesse, kurze Akklimatisierung – und schon folgte der erste Programmpunkt im schuleigenen beeindruckenden Felsenkeller mit kleiner Weinverkostung.

Die nächsten Tage beinhalteten ein vielfältiges Besichtigungsprogramm von interessanten und traditionellen Weinbaubetrieben und -genossenschaften: Lageder, Tiefenbrunner, Schreckbichl, Kornell, Eisacktaler Kellerei, um nur einige namhafte zu nennen. Bei allen Betrieben konnten neben den fachlichen Einblicken auch „geschmackliche Eindrücke“ im Rahmen der Kostproben gewonnen werden.

Krems, die der WBS Silberberg aus der Steiermark und die Hausherren aus Laimburg ihre Weinbaugelände vor. Die anschließende sehr vielfältige Verkostung rundete diesen fachlichen Austausch ab. Nachdem auch noch eine vierte Schule, eine Weinbauschule aus Sizilien anwesend war, ergänzte ein motiviert ausgetragenes Fußballturnier das Freizeitprogramm. Die Laimburger nutzten den Heimvorteil und siegten, dahinter belegten die Schüler der WBS Krems souverän den 2. Platz.



Die siegreiche Fußballmannschaft unserer 2. Klasse.

Was wäre ein Schüleraustausch ohne eine entsprechende Präsentation der jeweiligen Regionen. So stellten die Schüler der WBS



Die Schüler der 2A vor den denkmalgeschützten Gebäuden des Weingutes Kornell.



Einsatz in bis zu 80% steilem Gelände einer Raupen der Firma Geier.

Ein interessantes und technisches Highlight stellte die Firma „Raupe-Geier“ dar, die seit fast 20 Jahren kettenbetriebene Fahrzeuge und Spezialgeräte für den Weinbau in Extremlagen produziert.

Die Besuche der Kurstadt Meran, der Südtiroler Hauptstadt Bozen und Zeit zur freien Verfügung rundeten diese umfangreiche und interessante Woche ab – wie gesagt – „eine Horizonterweiterung auf allen Ebenen“.



Frostheizen war Anfang Mai leider auch in Südtirol notwendig – hier rund um das Kloster Neustift.



Der Schüler Lorenz Widerna bei einer Probefahrt auf dem Firmengelände.

Abschlussexkursion von Fachschule & Weinmanagement in vier Länder im Süden Italien, Slowenien, Kroatien, Herzegowina

Das entfernteste Reiseziel bildete das Weingut Nuic in Herzegowina. Vlatco Nuic besuchte die Weinbauschule Krems und ist mittlerweile Absolvent. Es bot sich somit eine einmalige Gelegenheit diese Region im Zuge der Abschlussreise näher kennen zu lernen. Der Vater von Vlatco, Josip Nuic organisierte für den ersten Teil der Reise ein interessantes und abwechslungsreiches Programm und begleitete uns in Herzegowina und Kroatien.

Die Weingärten von Nuic befinden sich in Crnograd, in der Nähe des bekannten Marien-Wallfahrtsort Medugorje. Die Familie bewirtschaftet ca. 35 ha Weingärten. Man setzt hauptsächlich auf den Anbau autochthoner Rebsorten wie Zilavka (weiße meist trocken ausgebaute Rebsorte mit blumigen Aromen, Zitrus- und Pfirsich) und Blatina (rote Rebsorte mit Geschmack nach Beerenfrüchten und Pflaumen). Ergänzt wird dies durch internationale Rebsorten wie: Chardonnay, Merlot, Syrah und Cabernet Franc.

Josip Nuic schildert die Schwierigkeiten bei der Errichtung einer Neuanlage (hoher Steinanteil, Infrastruktur wie Straßenbau, muss teilweise privat erstellt werden, kein Förderungssystem für Junganlagen wie im EU-Raum,...)



Die Neuanlage eines Weingartens gestaltet sich deshalb auch äußerst schwierig. Mit dem eigens aus den USA importierten Steinzerkleinerer kann diese Arbeit maschinell erledigt werden.



Homogenes Erscheinungsbild nach der Bearbeitung, der Steinanteil ist enorm.

Der Sommer ist sehr heiß und trocken weshalb die Weingärten mit einer Tröpfchenbewässerung ausgestattet sind.

Am Betriebsstandort befindet sich ein modernes Kellereigebäude mit einem angeschlossenen Verkostungsraum. Darüber befindet sich ein eigenes Restaurant.

Kultur

Sehr interessant war die Verknüpfung von Weinbaubetriebsbesichtigungen mit Kultur. So konnten wir die Wallfahrtskirche Medugorje



Die Rückseite der Wallfahrtskirche von Medugorje.



Kurzbesuch beim malerischen Wasserfall Kravica.



Die alte Brücke von Mostar.



Atemberaubender Ausblick bei der Mauerführung in Dubrovnik.

je, die alte Brücke in Mostar sowie ein Mauerführung in Dubrovnik (Kroatien) genießen.

Kulinarik

Kulinarisch wurde uns vieles geboten. Der Bogen spannte sich von den in Mostar gebürtigen und verkosteten Cevapcici über gebratenes Lamm bis hin zu den direkt am Meer verkosteten Austern. Mit einer Bootsfahrt in einem Naturschutzgebiet und einem an-



Mit dieser Raupe kann der Boden bis in eine Tiefe von 1 Meter gelockert werden. Zu große Steine werden gleichzeitig seitlich abgelegt.

schließenden Mittagessen mit Froschschenkel beendeten wird den ersten Teil unserer Reise. Einen besonderen Dank möchte ich im Namen der Reisegruppe Herrn Josip Nuic aussprechen. Die erwiesene Gastfreundschaft und die tolle Programmgestaltung waren einfach sensationell.



Genuss der Sonderklasse: Mittagessen im 500 Jahre alten Wirtshaus. Alle Produkte werden im eigenen Betrieb hergestellt.



Frisch zubereitete Austern durften auch nicht fehlen.



Bootsfahrt durch das Naturschutzgebiet.

2. Teil Slowenien und Kroatien

Unser zweites Quartier lag in Nova Gorica. Hier ist es dank EU möglich zu Fuß vom slowenischen Stadtteil in den italienischen Stadtteil zu wechseln. Im Museum S. Michele in Sagrada konnten wir einen Einblick bekommen, welche schrecklichen Kämpfe im ersten Weltkrieg, insbesondere die Giftgasangriffe, hier stattgefunden haben.



Mithilfe von 3D-Technik besuchten wir den Kriegsschauplatz des 1. Weltkrieges.

Im Weingut Zorzon, im Weinbaug Gebiet Collio stießen wir auf die zwei Weißweinsorten Malvasia und Ribolla Gialla. Die Sorte Malvasia lässt sich nicht mit unserem Frühroten Veltliner vergleichen, auch wenn dieser in Österreich manchmal als Malvasier bezeichnet wird. Malvasia ist im Gegensatz zu unserem Frühroten Veltliner spätreifend. Die Sorte Ribolla war in früherer Zeit wegen ihres geringen Zuckergehaltes und der hohen Säure wenig geschätzt. Dies hat sich durch den Klimawandel zunehmend verändert. Heute werden aus den Trauben von Ribolla Sekte, klassische Stillweine und Orangeweine ausgebaut.

Das Weingut Schiopetto ist besonders bekannt durch den wundervollen Rebschnitt. Wir hatten die Möglichkeit die verschiedenen Schnittsysteme zu besichtigen und es wurden uns auch Versuche betreffend chirurgischer Eingriffe an escakranken Rebstöcken gezeigt. Auffällig war, der gleichförmige Wuchs in den Anlagen sowie die geringe Anzahl an Stockausfällen. Die Hauptsorte im Collio ist der Friulano.



Das wundervolle Kordon Schnittsystem.

Im Weingut Vie di Romans konnten wir im Anschluss noch die zahlreichen Windräder zur Abwehr von Spätfrösten besichtigen.



Ein Windrad kann bis zu 6 ha vor Spätfrost schützen.

In Slowenien besichtigten wir die Genossenschaft Brda. Danach ging es in das Vipavatal in das Weingut Guerilla sowie Tilia Estate.

Die Genossenschaft hat eine neue Werbelinie eingeführt, in welcher sie besonders die Bedeutung jedes einzelnen der 400 Mitgliedsbetriebe hervorheben möchte. So entstehen große Weine nur dann, wenn jeder einzelne Betrieb qualitätsorientiert produziert.



Die neue Werbelinie ist in und außerhalb der Genossenschaft anzutreffen.

Im Vipavatal hatten wir das Glück den biodynamischen Weinbaubetrieb Guerilla besichtigen zu können. Hier konnten wir Einblick nehmen in ein völlig neues Kellergebäude (Baubeginn 2016) mit Präsentationsbereichen für den Weinverkauf, Weinbars, Seminarräumen und Apartments.



Der moderne Keller des Weinguts Guerilla mit einer Weinbar im Barriquekeller.

Die Besitzer des Weinguts Tilia Estate haben sich voll und ganz der Produktion von Pinot noir verschrieben. Hier wird viel experimentiert, sowohl im Weingarten als auch im Keller. So erfuhren wir über die Effekte einer intensive Teilentblätterung zur Blütezeit als auch von verschiedenen Vinifikationsvarianten im Keller. Beeindruckend war es die einzelnen Pinot-



Wir fühlen uns gut aufgehoben im „House of Pinots“.

Linien im direkten Vergleich zu verkosten. Die Preise pro Flasche bewegen sich von 8 bis 35 Euro.

Den Abschluss bildete das Weingut Dveri Pax. Es ist im Besitz des Stiftes Admont. Hier durften wir im Schlosspark ein Mittagessen mit Weinbegleitung genießen.



Außenansicht des Weinguts Dveri Pax



Gruppenbild vor dem mehr als 400 Jahre alten Rebstock in Marburg - der älteste Rebstock der Welt.

Bientag an der WBS Krems

Reges Treiben nicht nur in den Schaubienenstöcken: zahlreiche Schulklassen besuchten den Bientag am 24. Mai. Obstbaumeister Christian Engel, Imkermeister Helmut Dörr und Imkerin Elisabeth Huth boten Führungen, Ausstellungen & Produkte - herzlichen Dank!



Auch Betrieb des besten Weinbaumeisters 2019 besichtigt

Betriebsausflug nach Oberösterreich

Ende Mai 2019 starteten die Bediensteten und Lehrer der Wein- & Obstbauschule zu ihrem traditionellen Betriebsausflug. Erfreulich war, dass auch Direktor Falzl mit Familie und einige unserer Pensionisten am Ausflug teilgenommen haben. Die Reise führte die Kollegen der Wein- & Obstbauschule diesmal nach Oberösterreich in den Großraum Linz.

Als erstes Etappenziel erhielten wir eine Führung durch das Zisterzienserkloster Wilhering. Pater Johannes erklärte uns den Ablauf des Klosterlebens und den Schultyp des angebauten Stiftsgymnasiums. Des Weiteren durften wir die imposante Stiftskirche (Barock, Rokoko) und die Klosterräumlichkeiten besuchen. Einen Einblick erhielten wir auch in die Führung der Stiftsgärtnerei, welche mittlerweile an die Fa. Efko verpachtet ist.



Um die weitere Reise gestärkt fortführen zu können wurde das Mittagessen im Restaurant „Zum schiefen Apfelbaum“ in Linz eingenommen.



Danach ging es zur Besichtigung des Nussböckguts in Leonding. Karl Ferdinand Velechovsky (Absolvent der Winzer- & Winzerinnen-Abendschule und bester Weinbaumeister 2019) bewirtschaftet den Betrieb in welchem Grünspargel und Wein produziert wird. Wir erhielten einen Einblick in die Grünspargelerzeugung und besichtigten die Rebflächen. Als Highlight durften wir Spargelprodukte und die Weine verkosten. Als Rebsorte ist am Betrieb die Sorte Concordia (eine rote Direktträgersorte) vorherrschend. Als Produkte werden Saft, Schaumwein, Wein, Likör und Destillate angeboten.



Bereits wieder Richtung Heimat unterwegs wurde das PANEUM in Asten – Kornspitzerzeugung – besichtigt. Hier werden im Museum Altertümer, welche von der Broterzeugung handeln, ausgestellt.



Den Abschluss bildete ein gemütlicher Ausklang beim Heurigen Gallhofer in Rührsdorf.

Ein besonderer Dank gilt den Organisatoren des Betriebsausflugs, der DPV der Wein- & Obstbauschule und in besonderem Maße Rene Schoissengeyer und Florian Gartler.

Spatenstich für Landtechnikzentrum mit Werkstätten an Wein- & Obstbauschule Krems

LR Teschl-Hofmeister: NÖ investiert rund 2,9 Mio. € in moderne Ausbildung der jungen Winzergeneration

Das traditionelle Handwerk der Winzerinnen und Winzer ist immer mehr mit moderner Technik verknüpft. Um den ständig steigenden Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, erfolgte am 26. Juni an der Weinbauschule Krems im Beisein von Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister der Spatenstich für das neue Landtechnikzentrum samt Werkstätten.

„Um große Weine zu keltern sind fachliche Kompetenzen und handwerkliche Fertigkeiten notwendig, die immer mehr durch die moderne Technik unterstützt werden. Das Land Niederösterreich investiert daher rund 2,9 Mio. Euro in den Bau des neuen Landtechnikzentrums, um die hohe Ausbildungsqualität an der Weinbauschule weiter zu festigen“, betont Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Das Bauvorhaben umfasst auch die Errichtung neuer Lehrwerkstätten samt Seminarräumen für die Ausbildung der jungen Winzergeneration, die hier vorbereitet werden, um die Herausforderung an den Weinbaubetrieben auch in der Zukunft positiv zu gestalten“, so Teschl-Hofmeister.

Zudem sind Büros, eine große Mechanikerwerkstätte, eine Tischlerei, Lager – und Kühlräume sowie Garagen im barrierefreien



Landtechnikzentrum untergebracht. Die Planung führte das Kremser Architekturbüro TeamPlan unter der Leitung von Architekt Wolfgang Wandraschek durch. Voraussichtlich wird das Gebäude Ende des Jahres fertiggestellt und bezugsfertig sein.

Erst dann wird die alte Landtechnikhalle abgerissen.

„Der heimische Wein gilt international als Aushängeschild landwirtschaftlicher Produkte und ist zur Visitenkarte Österreichs geworden. Die Weinbauschule Krems nimmt dabei eine Schlüsselstelle ein, denn hier wird der Grundstein für die kommenden Winzergenerationen gelegt“, betont Direktor Dieter Faltl.

„Bei der Ausbildung spielt die Technik eine große Rolle, um hochwertigen Wein zu erzeugen. Daher ist der Neubau des Landtechnikzentrums wichtig, um am Puls der Zeit zu bleiben“, so Faltl. Die zeitgemäße Kellertechnik unterstützt die Verarbeitung des süßen Traubenmosts zum Wein. Aber bereits im Weingarten ist die Technik unumgänglich, um jedem Weinstock jene Aufmerksamkeit schenken zu können, die er verdient.



Schüler Daniel Groll durfte den Abbruch der alten Betriebswerkstätte symbolisch beginnen, die Landtechnikhalle bleibt bis zur Fertigstellung der neuen Halle in Betrieb. Am Foto mit Direktor Dieter Faltl, LR Christiane Teschl-Hofmeister und Architekt Wolfgang Wandraschek.

Staplerschein, Kosterprüfung, LFI-Buschenschank, Jungsommelier, Mittlere Reife

Absolventen & Facharbeiter mit vielen Möglichkeiten



LFI-Zertifikatsprüfung Buschenschank: 4 Auszeichnungen, 4 gute Erfolge, 7 bestanden - für gute Betriebskonzepte, für tolle Präsentationen & schmackhafte Speisen- und Getränkekreationen.



Mittlere Reife-Prüfung: technische & fachliche Aufgaben und Fragestellungen machen unseren FachschülerInnen Freude - das fachliche Niveau wurde von den Prüfern (Vorstitz Josef Wimmer, BBK) gelobt!



Jungsommelier-Prüfung für 4. Jg. und teilweise für das WM: nach einer Selektion bei der Qualifikationsprüfung bestanden nahezu alle KandidatInnen, die WBS prüft mittlerweile auch Gäste anderer Schulen.

Erstmals Wein in Fass aus Waldviertler Granit an der Weinbauschule Krems gekeltert Einzigartige Weinkreation aus Waldviertler Natursteinfass

An der Weinbauschule Krems wurde im Rahmen des Weinbau-Fachtages das erste Wein-Steinfass aus rein österreichischer Erzeugung präsentiert. Im Fass, das aus Waldviertler Granit von einem Steinmetzbetrieb aus Tulln von Hand geschlagen wurde, reift ein gehaltvoller Donauriesling heran.

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister konnte sich bei der Verkostung selbst ein Bild vom Steinwein machen: „Auch wenn sich derzeit nur wenige Weinbaubetriebe mit dem Steinfass beschäftigen, so ist es für die kommende Generation an Winzerinnen und Winzern dennoch interessant die Herstellung dieser einzigartigen Weinkreation kennenzulernen.“ Diese Art der Vinifikation, die schon auf die Römer zurückgeht, eröffnet eine völlig neue Tür zur Individualität. „Die Entwicklung der Weine wird durch die Vergärung im Steinfass wesentlich verstärkt, denn die Kältespeichereffizienz

des Granit sorgt für eine konstante Temperatur während des gesamten Gärverlaufs“.

„Wir beschäftigen uns schon länger mit dem Ausbau von Wein im Steinfass, jedoch waren bislang keine Fässer aus heimischem Naturstein im Einsatz. Dank der Firma Breitwieser aus Tulln, die uns das Steinfass kostenlos zur Verfügung stellte, ist es nun möglich den Kremser Wein in dem hier vorkommenden Granit zu erzeugen“, betont Fachlehrer Leo Vogler, der die Initiative startete. „Der Granit lässt im Gegensatz zum Stahltank mehr Sauerstoff

durch, wodurch sich der Wein auf natürliche Weise entwickelt und reift. Das Resultat ist ein fruchtig-mineralischer Wein mit viel Substanz und Charme“, so Vogler.

„Man könnte glauben an der Weinbauschule Krems sei die Steinzeit angebrochen, dem ist jedoch nicht so. Vielmehr setzen wir auf eine Nische der Weinproduktion im oberen Preissegment, die von einer exklusiven Zielgruppe sehr geschätzt wird“, betont Direktor Dieter Faltl. „Für uns als Weinbauschule ist es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler alle Facetten der Weinherstellung kennenlernen, wozu auch das Steinfass zählt“, so Faltl.



Fachlehrer Leo Vogler, LR Christiane Teschl-Hofmeister, Direktor Dieter Faltl und Kellermeister Rudi Völker mit dem Steinfass. Foto (c) Jürgen Mück.

Weinmanager & Fachschüler bei Wein-Europameisterschaft

Andreas Beranek & Michael Gruber vertraten Krems bei der Wein-EM in Luxemburg. Im geschichtsträchtigen Schengen im Dreiländereck erlebten sie die Geschichte der Europäischen Union. Bei den Bewerbungen erzielten sie unter insgesamt 60 TeilnehmerInnen Plätze im oberen Drittel. Die Siegesfeier fand auf der Mosel an Bord der „Princesse Marie-Astrid“ statt, auf deren Vorgängerschiff 1985 und 1990 das Schengener Abkommen über den schrittweisen Abbau der Grenzkontrollen innerhalb der EU unterzeichnet wurde.



Registrierkassa - Was ist laufend zu beachten?

Im laufenden Betrieb der Registrierkassa sind zahlreiche Vorgaben zu beachten:

1. Ausfall Registrierkassa und/oder Signaturerstellungseinheit

Jeder Ausfall, welcher länger als 48 Stunden dauert, ist längstens innerhalb 1 Woche über Finanzonline zu melden. Dies betrifft sowohl einen Ausfall der Registrierkassa als auch den Ausfall der Signaturerstellungseinheit. Solange die Kasse nicht einsetzbar ist, müssen die Umsätze mit einer anderen vorhandenen Kasse oder händisch einzeln, unter Aufbewahrung von Zweitschriften, erfolgen. Nach Behebung des Fehlers sind die Umsätze nachträglich zu erfassen. Bei der Nacherfassung kann auf die Belegnummer der Zweitschrift verwiesen werden, diese ist aber unbedingt aufzubewahren.

2. Ausdruck Monatsbeleg

Monatlich ist ein Kassenabschluss zu erzeugen, dieser ist der letzte Beleg des Monats. Sollte Ihr Kassensystem keine solche Funktion („Monatsabschluss“) aufweisen, können Sie auch einen normalen Beleg mit Betrag 0 erzeugen.

3. Sicherung der „Kassendaten“

Das Datenerfassungsprotokoll der Registrierkassa muss zumindest vierteljährlich auf einem externen Datenträger unveränderbar gesichert und 7 Jahre aufbewahrt werden.

4. Ausdruck Jahresbeleg

Spätestens vor dem ersten Umsatz im Folgejahr muss für das Vorjahr ein Jahresbeleg gedruckt werden. Wir empfehlen diesen mit dem letzten Umsatz vor dem 31.12. zu drucken. Dieser „Jahresbeleg“ muss gedruckt aufbewahrt werden und mit der BMF Prüf-App geprüft werden.

Unser TIPP: Wir empfehlen, die dargestellten formalen Vorgaben durchzuführen. Ein Fehlen derselben führt dazu, dass die Finanzverwaltung die Ordnungsmäßigkeit der Aufzeichnungen generell in Frage stellt und deshalb oftmals Ergebniszuschätzungen vornimmt, die zu Abgabennachzahlungen führen.

Für Rückfragen steht Ihnen die ASTORIA jederzeit gerne zur Verfügung:
02732/83130 bzw. office@astoria.at.



Astoria
Wirtschaftsberatung mit Weitblick
www.astoria.at

SCHONENDE UND HYGIENISCHE FÜLLUNG

Zertifiziert nach
HACCP

Profitieren Sie von den modernen und leistungsstarken mobilen Flaschenfüllanlagen und einem ausgebildeten Kellereitechnik-Team mit jahrelanger Erfahrung. Tagesleistungen bis zu 30.000 Flaschen!

Wein & Obstbau Center Krems, An der Schütt 40, 3500 Krems
Tel. 02732/82967, Fax. 02732/82967-31, E-Mail: wbc_krems@absdorf.rlh.at

Lagerhaus | Wein & Obstbau



www.lagerhaus.at



Bei der **Schulmeisterschaft** am 24. Mai maßen die SchülerInnen aus Fachschule, VinoHAK und Weinmanagement ihr fachliches Können in Weinbau, Önologie und Sensorik.

Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ **Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf**

☎ **02732-84494**

@ **www.rebschule.at
office@rebschule.at**

BIOAGENASOL®



ORGANISCHER DÜNGER
**100%
REIN**

Frei von tierischen Bestandteilen

Biologischer Volldünger für
**Gemüse- & Ackerbau,
Obst- & Weinbau**

- Organischer Volldünger aus fermentierter Biomasse mit Hefebestandteilen
- Schnelle und nachhaltige Wirksamkeit
- Chloridfrei & GVO-freie Rohstoffe

Zusammensetzung:

Organische Masse	85 %
Organisch gebundener Stickstoff	5,5 %
Phosphor	2,5 %
Kalium	1,5 %
Magnesiumoxid	0,6 %

www.bioagenasol.com



ERHÄLTlich IM LAGERHAUS

AGRANA STÄRKE GmbH
A-1220 Wien, Donau-City-Straße 9
Kontakt: Ing. Werner Feldbacher
Telefon: +43 (0)676/892 612 843
E-Mail: werner.feldbacher@agrana.com



Inserat Raika von dropbox

Inserat Schiner

Kursprogramm 2019

Info & Anmeldung: 02732 / 87516 fs.krems@wbs-krems.at

Lesevorbereitung 2019 28.08.2019 15,- 18.30 – 22.00 Uhr

Imker-Kurse

Praxis 5: Varroa-Behandlung 27.07.2019 40,- 14.00 – 18.00 Uhr

Praxis 6: Herbstrevision 24.08.2019 40,- 14.00 – 18.00 Uhr

Errichtung von Trockensteinbauten



Praxiskurs plus Bauplanung, Materialberechnung, technische Einführung, Bildvortrag. Beitrag 190,- € inkl. Unterlagen & Verpflegung. Terminänderungen bei Schlechtwetter möglich.

7. Kurs: 22. - 24. Aug. 2019 Schrattenthal
8. Kurs: 29. - 31. Aug. 2019 Wien-Umgebung
9. Kurs: 24. - 26. Okt. 2019 Retz

Das Weingut **Urban** in Wullersdorf im Weinviertel sucht für Teil- oder Vollzeit

Weinbau- und Kellerfacharbeiter/in

Aufgaben: Traktorarbeiten, Rebschnitt, Weingartenarbeit über die gesamte Vegetationsperiode, Kellerarbeit in der Saison.

Anforderungen: Führerschein B + F, technische Kenntnisse, selbständige Arbeitsweise, Weingartenerfahrung, körperliche Fitness.

Entlohnung: basiert auf dem KV, Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation möglich.

Bewerbung: Weingut Urban
Tel: +43 2951 8354
office@weingut-urban.at

Das Familienweingut **Schneider** in St. Margarethen im Burgenland mit 10 ha Rebfläche und einem gefragten Lohnunternehmen für die maschinelle Traubenernte (3 Vollernter Marke Pellenc) sucht

Fahrer für Traubenvollernter

Anforderungen: Erfahrungen mit Pellenc-Traubenvollernter oder Fahrpraxis mit landwirtschaftlichen Maschinen mit hydrostatischem Antrieb, Interesse an Landtechnik, Führerschein F, Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten, Interesse & Lernbereitschaft für die Arbeit mit dem Traubenvollernter.

Wir bieten: Saisonarbeitsstelle mit gründlicher Einschulung, leistungsgerechte Bezahlung, harmonisches Betriebsklima im Familienbetrieb, bestens gewartete Erntemaschinen.

Bewerbung: Weingut Schneider
7062 St. Margarethen, Hauptstraße 134
Ing. Bernhard Schneider 0664 444 6559
Ing. Michael Schneider 0699 1039 1923
weingut-schneider@gmx.at

Das Familienweingut **Jurtschitsch** bewirtschaftet im Kamptal Weingärten biologisch organisch und sucht

Kellerfacharbeiter/in

Kellergehilfe/in

Aufgaben: Betreuung der Weine von der Traube bis zur Flaschenfüllung, Reinigung und Pflege von Holzfässern, Tanks, Maschinen u. Gebäuden, Dokumentation im Kellerbuch, Proben-Analysen, Traubenverarbeitung, Gärkontrolle, Mitarbeit bei Füllung.

Anforderungen: Kenntnisse / Erfahrungen / Ausbildung in der Kellerwirtschaft, gute sensorische Kenntnisse, Englisch von Vorteil, schnelle Auffassungsgabe, Eigeninitiative, Einsatzbereitschaft, strukturiertes & belastbares Arbeiten, Teamfähigkeit, EDV- & MS-Office-Kenntnisse.

Entlohnung: basiert auf dem KV, Überbezahlung bei entsprechender Qualifikation möglich.

Langfristige Festanstellung, junges motiviertes Team, internationale Praktikant/-innen im Betrieb, Weiterbildung u. eigenverantwortliches Arbeiten.

Bewerbung: Weingut Jurtschitsch
z.H. Jürgen Leitameyer
3550 Langenlois, Rudolfstrasse 39
Tel: +43 2734 2116
job@jurtschitsch.com

Das Weingut **Schwartz** in Walkersdorf im Kamptal sucht

Kellerfacharbeiter

mit Schulbildung.

Entlohnung: nach KV, nach Fähigkeit höhere Entlohnung.

Bewerbung: Weingut Schwartz
3492 Walkersdorf, Weinbergweg 2 - 4
Tel: 0676 / 94 09 700

Wein- & Obstbauschule: seit Dezember 2018 zertifizierter Versuchsansteller im Obstbau

Erste Obstbauversuche liefern wertvolle Ergebnisse

In einem Versuch zur Bekämpfung der Blütenmonilia an Marillen an der Wein- & Obstbauschule Krems wurde eine konventionelle Behandlungsstrategie mit Switch, Switch, Teldor einer biologischen Variante mit 3X Prestop gegenübergestellt. Die Behandlungen erfolgten am 21., 24. und 26. März 2019.

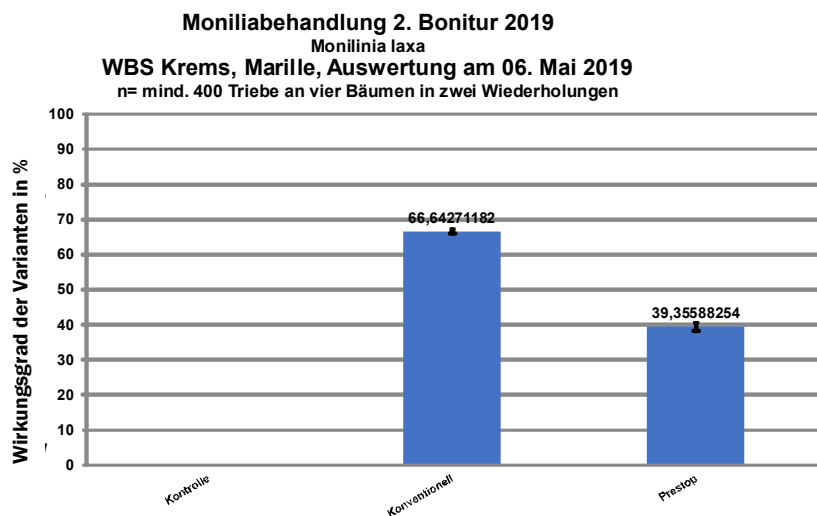
Bei der ersten Befallsauswertung am 17. April konnten in der Kontrolle 26% befallene Triebe durch Spitzendürre ausgezählt werden. Beide Behandlungsvarianten führten zu einer Reduktion an abgestorbenen Trieben. Die konventionelle Variante war in der Wirkung der biologischen deutlich überlegen.

Bei der Endauswertung am 6. Mai wies die konventionelle Variante einen Wirkungsgrad von 67% auf. Die biologische Variante erzielte einen Wirkungsgrad von 39%.

Es ist geplant die Versuche zur Absicherung der Ergebnisse nächstes Jahr zu wiederholen.



Der mittlere Trieb ist durch Monilia geschädigt.



Internationaler Workshop für Trockensteinmauern beim Stein & Wein Festival 2019

LR Teschl-Hofmeister: Alte Handwerkskunst bleibt erhalten

Die fachgerechte Errichtung von Trockensteinmauern sowie das Flechten von Strohbienenkörben stand im Mittelpunkt des internationalen fünftägigen Workshops an der Gartenbauschule Langenlois, an dem kürzlich 20 Teilnehmer aus sechs Ländern teilnahmen.

„Trockensteinmauern fügen sich sanft ins Landschaftsbild ein und bieten einen wertvollen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Vor allem in den Weinbaugebieten Niederösterreichs prägen die Trockensteinmauern seit über 1.000 Jahren das Landschaftsbild“, betont Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.



Bienenkorb-Trainerin Theresia Haider, LR Teschl-Hofmeister, Rainer Vogler, Gartenbauschul-Direktor Franz Fuger.

„An den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen wird diese alte Handwerkskunst seit geraumer Zeit wieder mit Leben erfüllt. Besonderer Dank geht

an die Weinbauschule Krems und an die Gartenbauschule Langenlois, die mit Kursen und Workshops dieses wertvolle Know-how weitergeben.“

„Seit wir vor 15 Jahren die ersten Kurse zum Trockensteinbau durchführten, ist das Interesse enorm gestiegen. Auch die gute internationale Vernetzung der Fachleute hat zu einer Renaissance des Trockensteinbauens beigetragen. So kamen die Vortragenden beim Workshop aus den USA, Kanada, Irland und Deutschland“, sagt Trockensteinbau-Experte Rainer Vogler von der Weinbauschule Krems.

Weinmanager/in mit Á LA HOP auf Erfolgskurs

„Ich wollte alles über Wein wissen. Da ich in unserem Shop Weine aus der ganzen Welt verkaufe, war mir das Wissen über die internationale Weinwelt wichtig. Ebenso wichtig ist mir, dass in unserem Fachhandel geschultes Personal die Weine verkauft, um Fragen aller Art über Wein mit Begeisterung beantworten zu können. Die Kunden sollen Fragen können, was Sie interessiert - egal was! Von der Rebe bis zum Schluck im Glas! Ich besuchte die Weinbauschule Krems und absolvierte den Weinmanagement-Lehrgang & die Jungsommelier-Prüfung“, beschreibt sich Jungunternehmerin Lena Dürr.

„Hätten wir nicht das Weinmanagement Krems besucht, hätten Ludwig und ich uns nie kennen gelernt, obwohl wir beide aus dem Allgäu kommen. Heute ist's für mich ohne Ludwig gar nicht mehr vorstellbar, er unterstützt mich wo's nur geht und ist fest im Verkaufsteam unseres Weingroßhandel Hosp integriert.“

Was ist für dich das Besondere an deinem Job in der Weinbranche? *Es gibt immer wieder Überraschungen! Es wird nie langweilig denn man lernt nie aus! Kein Wein schmeckt gleich, hinter jedem Wein steckt eine andere Geschichte die mit viel Arbeit, Herzblut und vor allem mit Familien, den Menschen die hinter den Produkten stehen verbunden sind. Es ist schön die Begeisterung am Wein mit Menschen aus der ganzen Welt teilen zu können. Da ich in unserer Weingroßhandlung im Allgäu, die seit 125 Jahren von meiner Familie betrieben wird, aufgewachsen bin, war der Bezug und das Interesse am Wein schon immer da! Seit meinem 18. Lebensjahr sind die verschiedensten trockenen Rotweine aus der ganzen Welt meine Passion.*



Weiß- & Roséweinschorle und jüngst Álahop Weißwein Zitrone sind dank perfekter online-Präsenz, innovativer Promotions und ansprechendem Merchandising weltweit zu finden.

Du bist ja mit deinem kreierten Produkt schon ziemlich innovativ. Wie kamst du auf die Idee der Weinschorle? *Ich gehe gerne Angeln und Reisen! Dabei will ich guten Wein an den außergewöhnlichsten Orten genießen können ohne nervige Gläser mitschleppen zu müssen! Vor allem aber möchte ich mit meinem Startup 'Álahop die Weinschorle' junge Menschen & Biertrinker erreichen. Im Allgäu/Bayern regiert das Bier, mit Álahop möchte ich eine Alternative schaffen und jungen Leuten zeigen wie einfach und unkompliziert es ist guten Wein überall und jederzeit sogar to go ohne Gläser genießen zu können. Durch das perfekte 3er-Sortiment können sich die Leute die keine Weintrinker sind ganz einfach und langsam an die Weinwelt herantasten.*

Gibt es für dich Vorbilder aus der Branche, die dich motivierten? *Ich habe ein Praktikum bei Barbara Krapp in der Pfalz gemacht. Sie betreibt ein kleines, sehr schönes Weingut mit wunderschönen Gästezimmern direkt in den Wein-*



Präsentationen an Messeständen oder Promotions in Studentenklubs sind fester Teil von Lena's & Ludwig's Verkaufsarbeit.

gärten - sie ist für mich Powerfrau, von der ich viel lernen konnte. Aber vor allem mein Papa ist ein sehr großes Vorbild für mich. Er führt unsere Weingroßhandlung seit über 20 Jahren erfolgreich, ist immer offen für Neues. Ein guter Chef wirkt sich natürlich auch auf das Betriebsklima aus, kein Wunder warum bei Hosp jeder gut drauf ist.