

AbsolventInnen



**WEIN &
OBSTBAU**

**FACHSCHULE
VINOHAK**

Rundschreiben

Kompetenzzentrum Krems

WEINMANAGEMENT

Oktober 2019



Liebe AbsolventInnen und Freunde unserer Schule!

Die Arbeiten an der neuen Landtechnikhalle können, trotz Schulbetrieb und zahlreicher Abendkurse

ungestört durchgeführt werden.

Wie Sie auf dem Foto sehen können, ist die Bodenplatte betoniert und so ein solides Fundament für die neue Halle geschaffen. Raschest sollen die Aufbauarbeiten begonnen werden, damit wir den Bauzeitplan einhalten können.

Die Landtechnikhalle wird eine neue Betriebswerkstätte und Werkstätten für SchülerInnen, Tischlerei, Veredelungsstätte, Vortreibhaus, Lagerräume sowie neue Aufenthaltsräume für die Mitarbeiter beinhalten.

Diese Baulichkeiten sind für die

Ausbildung unserer zukünftigen WinzerInnen enorm wichtig um sie auf das Berufsleben bestmöglich vorbereiten zu können.

Direktor Mag. Dieter Faltl



Tage der offenen Tür



WEINBAUSCHULE KREMS



**Trotz Unterricht & voller Kurse
ungestörte Baustelle!**

Internationaler Rebschnitt-Kurs

Für Winzer,
Mitarbeiter
von Weingü-
tern und Vor-
arbeiter im
Weingarten.



16. - 20. Dezember 2019

Einladung zur Jahreshauptversammlung

mit anschließenden Fachvorträgen im Rahmen der Tage der offenen Tür

in der Wein- & Obstbauschule Krems (**Muskatellersaal** Weinkompetenzzentrum)
 am **Freitag, dem 22. November 2019** um **10.00 Uhr**

Tagesordnung: Bericht des Obmanns LKR Franz Backknecht
 Bericht des Direktors Mag. Dieter Faltl
 Bericht des Kassiers
 Festsetzung des Mitgliedsbeitrages
 Geplante Aktivitäten, Allfälliges

Ehrung der 50-jährigen & 25-jährigen Verbandsmitglieder

Zur Verleihung der silbernen Ehrennadeln laden wir alle 25jährigen Jubilare (Jahrgang 1994), zur Verleihung der goldenen Ehrennadeln alle 50jährigen Jubilare (Jahrgang 1969) herzlich ein.

Im Anschluss Möglichkeit zur Führung durch Schule & Weinkompetenzzentrum Krems.
 Die SchülerInnen haben für Sie beim Schülerheutigen im Speisesaal selbst gemachte Speisen und Weine aus ihren Betrieben vorbereitet.
 Um 14.00 Uhr finden Fachvorträge statt.

LKR Franz Backknecht eh., Obmann

Ing. Erhard Kühner eh., Geschäftsführer

Was ist los an der Weinbauschule?

- 23. Okt, 19 Uhr: Infoabend Weinbaumeister**
- 24.-26. Okt: Trockensteinmauerkurs in Retz
- 25. Okt: Leseabschlussfeier der SchülerInnen
- 30. Okt: 2. Jg. Landtechnik-Tag in Mold
- 31. Okt: Junior-Firma der WBS beim Weltspartag der Raiffeisenbank Krems
- 6. Nov, 18.30 Uhr: Weinsegnung des Weinmanagement 29 im Weinkompetenzzentrum**
- 11. Nov: Kurs Weinsensorik Basisseminar
- 18.-22. Nov: Meisterkurs A1 (Betriebliche Aufzeichnungen)
- 19.-20. Nov: 4.Jg. Fleischverarbeitungskurs
- 21.-23. Nov: Schülerheutigen des 4. Jg.**
- 22. Nov: Fachvorträge (Tag der offenen Tür)**
- 23. Nov: Tag der offenen Tür**
- 25.-29. Nov: Österreich-Exkursion des WM 29
- 25.-29. Nov: Meisterkurs Weinbau & Kellerwirtschaft
- 27. Nov: Kurs Weinanalytik Basisseminar
- 2.-5. und 16.-17. Dez: Meisterkurs Marketing
- 6. Dez, 09.30 Uhr: 2.Jg. Information große Praxis & Traktorführerschein

Inhalt dieser Ausgabe

Neue Gesichter an der Weinbauschule	3
Der Weinjahrgang 2019.....	4
Wir begrüßen 1. Jg, WM 29 & WWS.....	5
20 Jahre Schulpartnerschaft mit Neustadt.....	6
Kindergarten zu Besuch.....	6
Internationaler Rebschnitt-Kurs.....	7
Eine reife Marriage.....	7
Wallfahrt der NÖ landw. Fachschulen.....	8
Neuer Wasserspender im Speisesaal.....	9
Juniorfirma produziert für Weltspartag.....	9
Kursprogramm 2019 / 2020.....	10 - 11
Stellenangebote.....	12
Einladung zur Weinsegnung des WM 29.....	13
Vortrag Weinmarketing in D - A - CH.....	17
Gedenken an Ing. Roman Schiffinger.....	18
Weinbauschule auf facebook & instagram.....	18
Tage der offenen Tür.....	20

- 6. Dez, 13.00 Uhr: Elternsprechtage
- 9.-13. Dez: Weinbaumeister A3 (Recht)
- 17. Dez: Kurs Weinanalytik Profiseminar
- 16.-20. Dez: Internationaler Rebschnitt-Kurs

Wir begrüßen sechs neue MitarbeiterInnen im Team der Wein- & Obstbauschule Krems
Neue Gesichter in Küche, Weingut, Haus & Lehrkörper



Manuela Möslinger

hat zwei erwachsene Kinder sowie drei Enkelkinder und ist seit 1992 im NÖ Landesdienst. *„Vorher in der Gartenbauschule Langenlois, darf ich nun die Hausdamen in der WBS Krems unterstützen. Ich fühle mich sehr wohl und werde hier gerne bis zur Pensionierung meine Arbeit verrichten.“*



Florian Scheuer

ist 22 Jahre, gelernter Koch aus Traismauer und seit Oktober in der Schulküche. *„Nach dem Lehrabschluss war ich in der Küche des Krankenhauses Hietzing. Ich finde die Arbeit an der Weinbauschule interessant und freue mich auf eine tolle Zeit, in der ich mich kulinarisch entfalten kann.“*



Cornelia Lorenz

ist 30 Jahre jung und seit September im Team. *„Nach 7 Jahren Einzelhandel wollte ich mich neu orientieren und landete in der Wein- & Obstbauschule Krems. Ich bin ein sehr lustiger und freundlicher Mensch und freue mich auf eine schöne und aufregende Zeit hier in der Schule.“*



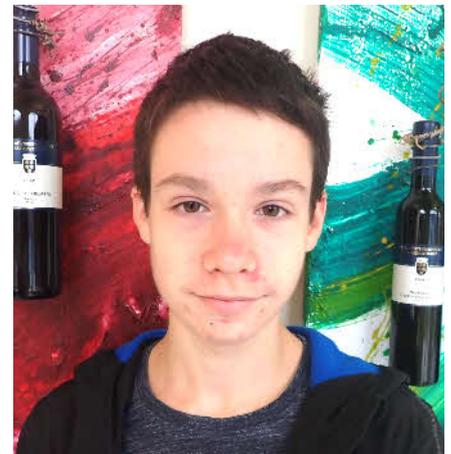
Achilleas Iosifidis

stammt aus Griechenland und studiert dort Önologie. Er absolviert von November 2019 bis April 2020 im Rahmen des Erasmus+ Programms der EU ein Praktikum an der Weinbauschule Krems. Er wird alle Bereiche des Weinguts, insbesondere das Versuchswesen, kennen lernen.



Heribert Wenzl

unterrichtet WB, KW & LT und stammt aus einer Weinbaufamilie im Weinviertel. *„Nach der Schule in Klosterneuburg sammelte ich bei Wein & Co Erfahrung und studierte Agrarpädagogik. Ich werde die SchülerInnen praxisnah unterrichten - Ausbildung ist der Schritt in eine erfolgreiche Zukunft.“*



Michael Leopold

wird seit September als motivierter Lehrling vom Team der WBS ausgebildet. Die Weinwirtschaft benötigt verlässliche und gut ausgebildete Fachkräfte! Michael stammt aus Schönberg, wir möchten ihn unterstützen und gut für die vielfältigen Tätigkeiten in der Weinbranche vorbereiten.

Aktuelle Bestimmungen und Empfehlungen für den Önologen

Der Weinjahrgang 2019

Aufgrund der Witterung standen zu Lesebeginn gesunde und reife Trauben zur Verfügung. Trotz dieser guten Voraussetzungen waren einige önologische Punkte zu berücksichtigen. Auch heuer wurde wieder frühzeitig ein Erlass für eine mögliche Säuerung im zuständigen Ministerium beschlossen. Die hohen pH-Werte im Most und die teilweise niedrigen Säurewerte, machten diesen Schritt notwendig.

Die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein, darf nur bis zur **Höchstmenge von 1,50 g/l**, die Säuerung von Wein, darf nur bis zur **Höchstmenge von 2,50 g/l**, ausgedrückt in Weinsäure, durchgeführt werden. Zulässig ist die Säuerung mit L-Weinsäure, L-Apfelsäure oder DL-Apfelsäure sowie mit Milchsäure.

Die Zugabe von L-Weinsäure beim Most ist, speziell jetzt bei den späteren Lesedurchgängen, zu empfehlen, da die pH-Werte schon die kritische Grenze von 3,5 überschreiten. Die Hauptaufgabe der Mostsäuerung mit L-Weinsäure ist einen niedrigen pH-Wert für eine saubere und mikrobiologisch sichere Gärung zu gewährleisten. Ein Säurezusatz im Wein sollte nur nach Vorversuchen erfolgen! Hier haben sich wie im Vorjahr Kombinationen von mehreren Säuren bewährt.

Die Alkoholausbeute ist auch im heurigen Jahr wieder ähnlich hoch, wie in den vorangegangenen Jahren. In unseren Versuchen hat sich ein Umrechnungsfaktor von circa 0,69 herauskristallisiert, damit

kommt man bei 19°KMW Mostgradatation meist über 13 % vol. Alkohol.

Welche Probleme hat der Winzer heuer zu erwarten?

Speziell bei höher gradigen Traubengut und mit dem einhergehenden niedrigen Stickstoffgehalt, ist auf gute Nährstoffversorgung zu achten. Die Gefahr eines Böckers oder anderer Gärprobleme kann hiermit fast ausgeschlossen werden. Wenn dieser Fehlton nach faulen Eiern, gekochtem Gemüse und angebranntem Gummi usw. auftritt, ist eine sofortige Weinbehandlung durch Lüften oder Zugabe von Kupfersalzen erforderlich. Das Übersehen eines Gärungsböckers kann zu einer deutlichen Verschlimmerung der Situation - Bildung eines Mecaptanböckers - führen, der nur mehr sehr schwierig bis gar nicht zu entfernen ist.

Ein weiterer Fehler, der letztes Jahr sehr häufig aufgetreten ist, ist der UTA-Ton (Untypische Alterungsnote). Die Ursache für die Bildung von UTA ist das Resultat verschiedener Faktoren wie Trockenstress, UV-Strahlung, zu hohen Ertrag, Nährstoffmangel und Mangelreife. Neben Optimierungsmaßnahmen im Weingarten wie Bewässerung, Ertragsreduktion, Bodenbearbeitung und Düngung, kann eine gute Nährstoffversorgung der Hefe und der zeitgerechte Einsatz von

L-Ascorbinsäure bei der Jungweinschwefelung eine geeignete Vorbeugemaßnahme darstellen. Bezüglich des heurigen Bentonitbedarf können wir noch keine verifizierten Aussagen tätigen, da noch wenige Bedarfsproben im Beratungslabor eingelangt sind.

Auf Grund der warmen Temperaturen, ist heuer mit einem ähnlich hohen Bentonitbedarf wie 2018 zu rechnen. Besonders bei Sorten mit hohem Eiweißgehalt (z.B. Grüner Veltliner) ist der Einsatz von Mostbentonit zu empfehlen.



Ausblick:

Die kommenden Monate werden die wirkliche Qualität des Jahrgangs zeigen, jedoch die Vorzeichen sind sehr gut.

- Der Ertrag präsentiert sich zurzeit etwas geringer als im Vorjahr.
- Das Lesen einer Säurereserve war auch heuer empfehlenswert um im Keller Verschnitt-Optionen zu haben.
- Die kühleren Tagestemperaturen im September lassen sehr aromatische und vielschichtige Weine erwarten.
- Aufgrund der steigenden Erfahrungen der Winzer mit warmen Jahrgängen werden brandige Weine eher die Seltenheit sein.

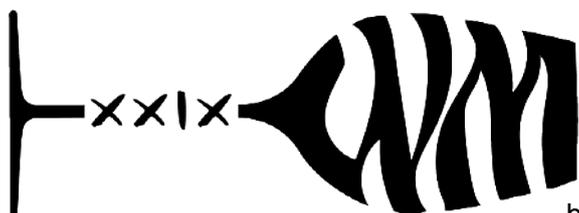


DI Martin Muschlin
Labor & Keller



Klassenvorstand Ing. Andreas Burgstaller & das ganze Team der WBS Krems

Wir begrüßen unseren 1. Jahrgang



Motto: Jung.Dynamisch.Modern

Weinmanagement 29

Herzlich willkommen heißen wir auch die Lehrgangsguppe des Weinmanagement 29. Als Projektgruppe haben Sie bereits ein Motto und ein Logo entwickelt und stecken mitten in den Vorbereitungsarbeiten zur Weinsegnung am Mi 6. Nov. Die Einladung dazu finden sie in dieser Ausgabe - kommen Sie live ins „Weinstudio“ zur Fernsehsendung „WM im Bild“!.

Facharbeiterkurs in intensivierter Form startete bereits im August vor der Lese

Winzer- & Winzerinnenschule neu gestartet

Noch vor dem offiziellen Fachschulbeginn konnte die Weinbauschule Krems Ende August bereits 32 TeilnehmerInnen in der neuen Winzer- & Winzerinnenschule (WWS) begrüßen. Los ging es zum Thema Lesevorbereitung, wo in Weinbau und Kellerwirtschaft aktuelle Themen und wichtigen Informationen zur heurigen Lese behandelt wurden.

Heuer wird der Facharbeiter-Abendkurs erstmals nach Umsetzung der neuen Reform im Ausmaß von 500 Unterrichtseinheiten abgehalten. Fokus wurde hier vor allem auf den Ausbau der Praxisnähe und Spezialisierung gelegt. So wählen die Teilnehmerinnen einen persönlichen Schwerpunkt, womit dann die gesamte Ausbildung etwas personalisiert werden kann. Außerdem kann nun innerhalb der Ausbildung ein eigener Projektwein von der Lese bis zu Abfüllung vinifiziert werden, da die Praxisstunden insgesamt auf 150 Einheiten aufgestockt wurden.

Das Team der Wein- & Obstbauschule Krems ist stolz, somit einen großen Sprung in Richtung Professionalisierung und Weiterentwicklung dieser Ausbildungsrichtung zu machen und wünscht den Teilnehmerinnen einen interessanten und lehrreichen, aber vor allem erfolgreichen Kursbesuch!

Klassenvorstand der WWS 19/20 – Ing. Josef Voytischek, BEd

Delegation der Weinbauschule Krems mit Info-Stand bei Festakt in der Pfalz

20 Jahre Schulpartnerschaft mit Neustadt a.d. Weinstraße



Anlässlich der 20jährigen Partnerschaft wird eine Schwarzkiefer am Schulareal gepflanzt.



Gemeinsamkeit der Weinbauschulen Neustadt & Krems: eine topmoderne Mikrovinifikation.



Unser Info-Stand: Versuchsergebnisse, Fotos und gemütliche Liegestühle für die Besucher.



Unsere Delegation: Erhard Kührer, Leopold Vogler, Christoph Gabler und Nicole Mayer mit Schulleiter Dr. Christian Hill. Rechtes Bild: Partnerschaftsurkunde mit Alfred Fischer (links) als einer der Väter der Schulpartnerschaft Neustadt - Krems.



Die Reise in die Pfalz wurde mit dem Besuch des renommierten Weinguts von Winning in Deidesheim abgerundet.



Kindergarten zu Besuch

Nicht nur wetterfest, sondern auch geschickt und begeistert waren die Kinder des Kindergartens Hohensteinstraße bei ihrem Besuch an der Wein- & Obstbauschule Krems.

Reinhard Krappel betreute die Gruppe bei der Weinlese und zeigte den Burschen und Mädchen Maschinen, Werkstätten & Keller.

Zur abschließenden Jause schmeckte der selbst gepresste frische Traubensaft besonders gut!



Für Winzer, Betriebsleiter, Vorarbeiter im Weingarten - maximal 12 Teilnehmer

Internationaler Rebschnitt-Kurs 16. - 20. Dezember

Auf Basis der Qualifizierungs-Standards des europäischen Vitea-Projekts bietet die Weinbauschule Krems vor Weihnachten eine Trainingswoche für Rebschnitt an. In einer international gemischten Gruppe werden sowohl das konventionelle als auch das wundarme Rebschnittssystem praktisch gelehrt.

Die Betriebsleiter der Weingüter können mit dem Zertifikat sicher sein, dass der Kursabsolvent über eine ausreichende Erfahrung für professionellen und effizienten Rebschnitt verfügt und in der Lage ist, ein Team von Rebschneidern anzuleiten.



Inhalt: Herstellung eines Gleichgewichts zwischen vegetativem Wachstum und Ertrag, Erhalt des Erziehungssystems, Anpassung der Triebblängen auf die Standraumverhältnisse und optimale Ausnützung des verfügbaren Platzes, Erhaltung funktionierender Leitungsbahnen zum Wasser- & Nährstofftransport, Stressreduktion und dadurch Aufrechterhaltung der Vitalität, Reduktion von Krankheiten (wie z.B. Esca) – der

Monday Dez 16	Tuesday Dez 17	Wednesday Dez 18	Thursday Dez 19	Friday Dez 20
Introduction of the international group Pruning basics Training systems Work safety	Practical Unit 2: Pruning	Practical Unit 3: Soft pruning	Practical Unit 4: Soft pruning Leading pruning teams Assessment criteria	Assessments for certification (4 competences)
lunch	lunch	lunch	lunch	lunch
Practical Unit 1: Equipment Pruning systems Pruning	Diseases of the vine Anomalies in pruning Soft pruning	Excursion 1: Soft pruning Technical discussion Winery & tasting	Excursion 2: Young vineyards on terraces Technical discussion Winery & tasting	Free afternoon with international guests Evening: Certification ceremony at a Heurigen

Werner Nowak & Dr. Christine Hansalek

Eine reife Marriage

Zwei besondere Jahrgänge gaben einander im September das Ja-Wort. Vielen Absolventen ist unsere „Frau Dr.“ Christine Hansalek aus Internat, Deutsch und Weinsensorikunterricht bestens in Erinnerung. Jetzt hat sie sich, einige Zeit nach ihrer Pensionierung, noch getraut!



Rebschnitt hat größte Bedeutung für die Gesundheit der Rebe und die Weinqualität.

Kursbeitrag 450,- inkl. Unterlagen, Mittagessen, Getränke und 1 Abendessen beim Heurigen. Die Abende können gemeinsam mit den internationalen TeilnehmerInnen verbracht werden (Heurigen, Weinverkostung).

Der Kurs findet überwiegend in englischer Sprache statt, die Kommunikation unter den Teilnehmern erfolgt je nach Bedarf gemischt.



Information: Ing. Christoph Gabler 0664 14 14 631

Anmeldung über die Homepage: www.wbs-krems.at

Wallfahrt der NÖ Landwirtschaftsschulen zum Stift Lilienfeld

LR Teschl-Hofmeister: Jugendliche zeigen Engagement

Ende September fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die zum Stift Lilienfeld führte. Die Wallfahrt stand unter dem Motto „17 Ziele für eine bessere Welt“ der Vereinten Nationen.

„Die Beschäftigung mit den 17 globalen Zielen für eine gerechtere und nachhaltigere Welt eröffnet für die Schülerinnen und Schüler den Raum, sich mit dem eigenen Lebensstil kritisch auseinander zu setzen und diesen zu hinterfragen. Dabei zeigen die Jugendlichen großes Engagement und die Bereitschaft zum Handeln, um die Welt positiv zu gestalten“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

„Besonders hoch im Kurs stehen bei den Schülerinnen und Schülern die Ziele zum Klimaschutz und nachhaltiger Konsum, wie sich bei der Wallfahrt zeigte. An den NÖ Landwirtschaftsschulen werden globale Ungleichheiten thematisiert und nachhaltige Gestaltungsmöglichkeiten ausgelotet“, so Teschl-Hofmeister.



Rund 2.000 Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftsschulen nahmen bereits zum zwölften Mal an diesem Auftakt ins neue Schuljahr teil.

Foto (c) Jürgen Mück



Die SchülerInnen der Wein- & Obstbauschule mit Lehrkräften und ihrem Banner für eine nachhaltige Welt, das dem Lebelement Wasser gewidmet ist.

Diözesanbischof Alois Schwarz hielt im Innenhof des Stiftes den Wortgottesdienst und sprach von einer besonderen Aktion der Landwirtschaftsschulen, die Gemeinschaft stiftet und den Jugendlichen Werte vermittelt.

Für die Musik sorgten die Chamäleons und die Blasmusik der Landwirtschaftlichen Fachschulen unter der Leitung von Fachlehrer Josef Schnabel.

2016 trat die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (United Nations, UN) in Kraft. 193 Mitgliedsstaaten beschlossen gemeinsam die 17 Nachhaltigkeitsziele bis zum Jahr 2030 umzusetzen.



Nach der Wallfahrt besuchten unsere Schülerinnen das Weingut Ott:

Winzer Bernhard Ott vor den neuen Holzfässern, welche für die Gärung und Reifung der Weißweine genutzt werden. Direktor Falzl, Schüler und Lehrer bedanken sich für die interessante Führung bei Bernhard Ott und für die Weinverkostung bei seinem Kellermeister.



Neuer Wasserspender

Dank des Elternvereins konnten wir zwei Wasserspender anschaffen, einen im und einen vor dem Speisesaal, der rund um die Uhr genutzt werden kann. Damit steht unseren Schülerinnen und Schülern neben hauseigenen Säften durchgehend prickelndes und stilles Grandeur-Wasser gekühlt zur Verfügung.

Wir empfehlen, pro Pause zwischen den Schulstunden ein Glas Wasser zu trinken - das ist nicht nur bei körperlicher Arbeit in der Praxis, sondern auch für die Leistungsfähigkeit in der Klasse gut.

Junior-Firma der WBS erhielt großen Auftrag vom Kooperationspartner Raika Krems

Schülerprodukte zum Weltpartag

Warum Traubensaft manchmal mehr als Traubensaft ist.

Boskop. Die perfekte Apfelsorte für Strudel. Weil sie nicht zu süß oder um die halbe Welt gereist ist wie ein Großteil der Supermarktware, sondern säuerlichen Biss hat. Boskop, Gala & Co gibt's in der Wein- & Obstbauschule in Krems. Eingeweihte wissen: Hier ist ein guter Platz, um sich mit tollem Obst und regionalen Produkten einzudecken. Ein ganz besonderes ist der Traubensaft, für

den die Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrgangs verantwortlich sind. Sie sind es auch, die das Produkt mit ihrer Junior Company vermarkten. „Die Junior Company ist ein Projekt aus der Region, das wir gerne unterstützen. Wir nutzen den Traubensaft heuer als Geschenk zum Weltpartag“, erzählt Claudia Steinkellner, Marketingleiterin der Raiffeisenbank Krems.

Jedes Jahr eine neue Company

Die Ausbildung an der Wein- & Obstbauschule Krems schließt Marketing, Verkauf & Vertrieb mit ein. „Das Projekt Junior Company ist sehr erfolgreich. Hier spielen

wir alle Ebenen durch. Wir definieren gemeinsam, welche Abteilungen im Unternehmen notwendig sind. Dann können sich Schülerinnen und Schüler um die einzelnen Positionen in ihrer Firma bewerben. Und am Ende des Tages führen wir von den Erlösen auch die Steuer ab“, erzählt Mag. Daniela Krottendorfer. Jedes Jahr wird ein anderes Produkt vermarktet. Heuer hat sich die Klasse für Rosé-Traubensaft entschieden. „Aus Zweigelt-Trauben, weil sich diese besonders gut für Saft eignen“, sagt Direktor Mag. Dieter Falzl.

Traubensaft zum Weltpartag & in der Vinothek

Wer den tollen Traubensaft probieren möchte, hat nun zwei Möglichkeiten: zum Weltpartag in eine Bankstelle der Raiffeisenbank Krems kommen und sich ein Flascherl abholen. Oder man schaut in der schönen Vinothek der Schule vorbei und unterstützt das Start-up dort mit einem Einkauf. Knackiges Obst, Balsamico und Verjus gibt es auch. Und natürlich eine breite Palette an Weinen, die auch vor Ort verkostet werden können.



Marketing ist ein Thema, das bei den Schülern und Schülern gut ankommt. So wie bei Laurenz Müller und Markus Dachauer, die sich in der „Marketingabteilung“ der Junior Company beworben haben.

Kurse Trockensteinmauern 2020

Info & Anmeldung: rainer.vogler@wbs-krems.at
 0676 / 59 57 626



Errichtung von Trockensteinbauten

Grundkurs für Steinmauern um Haus, Hof, (Bauern)garten oder Nutzflächen. Ökologisch, wirtschaftlich, schön – erlernen Sie diese uralte Handwerkskunst! Praktischer Bau einer Böschungsmauer, ergänzt um Bauplanung, Materialkunde, Bautechniken & Bildvortrag.

Beitrag 190,- € inkl. Unterlagen & Verpflegung. Terminänderungen bei Schlechtwetter möglich.



- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Kurs: 19. – 21. März 2020 | Wachau |
| 2. Kurs: 26. – 28. März 2020 | Traiskirchen |
| 3. Kurs: 9. – 11. April 2020 | Schrattenberg |
| 4. Kurs: 4. – 6. Juni 2020 | Kleinpöchlarn |
| 5. Kurs: 25. – 27. Juni 2020 | Idolsberg |
| 6. Kurs: 9. – 11. Juli 2020 | Sieghartskirchen |
| 7. Kurs: 21. – 23. Aug. 2020 | Mönichkirchen |
| 8. Kurs: 3. – 5. Sept. 2020 | Wien |
| 9. Kurs: 15. – 17. Okt. 2020 | Schloss Artstetten |
| Kurs: 21. – 23. Mai 2020 | Österr. Freilichtmuseum Stübing |

Lehrgang Trockensteinmauern

Kurs für Gärtner, Landschaftsgestalter, Bautreibende, Landwirte und Steinfreunde. Viel praktisches Üben an Stützmauern, anspruchsvolleren Objekten (Hütten, Stiegen, höhere Mauern) und Zusatzelementen (Sitzbänke, Kräuterspirale, Nützlingshotel, Stiegen, Nischen, Gewölbe). Wissen aus Statik, Baurecht, Geologie, Ökologie. Exkursionen zu Steinbruch & vielen Bauwerken, Vorträge Bautechniken & internationale Bauten. Kursbeitrag 975,- €.



1. Kursteil: Di 31. März – Sa 4. April 2020
2. Kursteil: Mo 20. – Sa 25. April 2020 (mit internationalem Trainer)
3. Kursteil: Do 14. – Sa 16. Mai 2020

Steinmauern-Sanierung auf der Alm

29. - 31. Mai 2020



Freiwilligenprojekt mit dem Österreichischen Alpenverein am Bosruck (OÖ). Bergerlebnis trifft anspruchsvolle Steinarbeit an einem alten 700 m langen „Steinhag“, einer Alpterrasse und an Steinkegeln. Gruppenerlebnis auf romantischer Selbstversorgerhütte. Das Pfingstwochenende ermöglicht, den Aufenthalt um einen (Wander)tag zu verlängern! Vorkenntnisse erforderlich.

Ort: Arling-Alm am Bosruck, Spittal/Phryn. Details bei Rainer Vogler: 0676 / 59 57 626.

Stein & Wein Festival 2020

19. - 23. Juni 2020

Der 6. internationale Trockensteinmauer-Workshop: Bau einer Steinpyramide und von Steinwällen, Steinmetzarbeiten, Kunstelemente aus Stein. Trainer sind Künstler, Bildhauer, Trockensteinmaurer & Steinmetze aus Europa und Nordamerika, Vorträge ergänzen die praktischen Arbeiten. Für Kulinarik & Verkostungen am Abend ist gesorgt. Kursort: Langenlois. Details bei Rainer Vogler: 0676 / 59 57 626.



Steingespräche 2020

15. Jänner 2020



Die Jahreshauptversammlung der Trockensteinmaurer: Erfahrungsaustausch, Kontakte pflegen, Projekte & Fotos zeigen, Rückschau 2019 und Ausblick 2020. Vorträge:

„Bauweise, Vorteile & Nutzung von Strohbienenkörben“ - Theresia Haider

„Lebensraum Fels und Mauer & Neues vom Skorpion“ - DI Martin Scheuch, Biologe

Kostenbeitrag 15,- € für Heurigenjause und Vorträge, zusätzlich Wein- & Getränkebar.

Anmeldung erforderlich, Beginn 17.00 Uhr.

Kursprogramm 2019 / 2020

Online-Anmeldung: www.wbs-krems.at

Information: 02732 / 87516 – 30

Wein- & Obstbau

Obstbaumschnitt-Kurs	01.02.2020	40,-	09.00 – 15.00 Uhr
Wundarmer Rebschnitt (Vorwissen erforderlich)	21.02.2020	40,-	08.00 – 12.00 Uhr
Laubarbeiten im Weinbau (Vorbereitungen für den wundarmen Rebschnitt - Vorwissen erforderlich)	15.05.2020	40,-	08.00 – 12.00 Uhr
Bodenschätze - Begrünungen selbst mischen	20.03.2020	35,-	09.00 – 12.00 Uhr
Bodenschätze - Zeigerpflanzen erkennen	29.05.2020	35,-	09.00 – 12.00 Uhr
Bodenschätze - Bodenqualität selbst bestimmen	19.06.2020	35,-	09.00 – 12.00 Uhr

LFI – Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau

Bio-Grundlagen, Persönlichkeitsbildung, Bio-Umstellung; Bodengesundheit, Bodenpflege und Ernährung der Reben; Standortwahl, Pflegemaßnahmen und Rebenzüchtung; Ökologischer Pflanzenschutz; Kellerwirtschaft nach Bio-Richtlinien; Marketing; Projektarbeit.

Kursbeitrag für Landwirte voraussichtlich 450,- €. Kursdauer: 15 Tage von Jänner bis November. Starttermin: Do 23. + Fr 24. Jänner 2020, Anmeldung bzw. Vormerkung jederzeit möglich.

Internationaler Rebschnitt-Kurs

Inhalt siehe Seite 7, Kursbeitrag 450,- €, Mo 16. - Fr 20. Dezember je 08.00 - 16.00 Uhr

Kellerwirtschaft / Weinsensorik

(Kostkurse im Sensorik-Studio)

Weinfehler	21.01.2020	45,-	18.00 – 22.00 Uhr
Weine objektiv beschreiben	24.02.2020	45,-	18.00 – 22.00 Uhr
Weinsensorik Basisseminar	12.11.2019	50,-	18.00 – 22.00 Uhr
Weinsensorik Profiseminar	10.03.2020	55,-	18.00 – 22.00 Uhr
Weinanalytik Basisseminar	27.11.2019	45,-	18.00 – 22.00 Uhr
Weinanalytik Profiseminar	17.12.2019	45,-	18.00 – 22.00 Uhr

Imker-Kurse

Grundschulung für Imker-Neueinsteiger	20.12.2019	80,-	09.00 – 17.00 Uhr
2. Kurs	21.02.2020	80,-	09.00 – 17.00 Uhr
Praxis 1: Praxisgrundlagen	14.03.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
2. Kurs	11.04.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 2: Erweiterungsschritte im Bienenvolk	25.04.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 3: Schwarmverhinderung & Jungvolkbildung	16.05.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 4: Honigernte	13.06.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 5: Varroa-Behandlung	25.07.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 6: Herbstrevision	22.08.2020	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Strohbienekörbe selbst flechten & nutzen	20. - 21. Feb	150,-	je 08.30 - 17.00

Englisch: Small talk für Weinmessen 2020

Voraussetzung: Hauptschul-Englisch

Kursbeitrag: 65,-

Inhalt: Small Talk, Weinverkostung & -präsentation, Vokabular für Betriebspräsentation

Termin: 3 Abende jeweils von 18.00 – 21.00 Uhr am 12. Feb, 19. Feb & 4. März 2020

Preispsychologie in Werbung & Verkauf

13.02.2020 45,- 18.00 - 22.00 Uhr

Weingut **Buchegger** und **Vorspannhof Mayr** suchen
Mitarbeiterin für Büro & Weinverkauf

für 10 - 12 h / Woche mit flexibler Zeiteinteilung Do + Fr sowie teilw. Sa für Verkauf, Mehrstunden künftig möglich. Wir erwarten verantwortungsvolles Arbeiten und motivierten, freundlichen Umgang mit Kunden.

Mitarbeiter für Weinkeller & Lager

für Lagerverwaltung, Ausstattung - Palettierung & Versand, Mitarbeit Keller & Weingarten. Langfristige Vollzeitstellung, 4-Tage-Woche, gemeinsamer Mittagstisch möglich. Wir erwarten genaues selbständiges Arbeiten, Verlässlichkeit, Teamfähigkeit.

Bewerbung: Silke Mayr vorspannhof-mayr@aon.at
 Weingut Buchegger & Mayr GmbH
 3552 Dross, Herrngasse 48
 www.buchegger.at www.vorspannhof-mayr.at

Kellereibedarf & Weinlabor Prückler in 3550 Langenlois, Gewerbestraße 5, sucht

Verkaufs-Mitarbeiter/in

Laborant/in

Aufgaben: Beratung & Verkauf, Betreuung von Kunden, Lieferanten, Sortiment & Lager, Betreuung des Weinlabors und Anwendungs-Beratung.

Anforderungen: Weinbauschule, freundlich, kommunikativ, verlässlich, gewissenhaft, flexible Arbeitszeiten, Bezug zu Wein- & Obstbau.

Wir bieten: € 1.625,- brutto mit Zuschlägen je nach Qualifikation, Vollzeitstellung in Familienbetrieb, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Bewerbung: kellertech.prueckler@aon.at

National & international tätiger Produzent & Vermarkter von Obst & Gemüse in Hartl bei Kaindorf (Stmk.) **FRUTURA Thermal-Gemüsewelt** sucht

Vorarbeiter/in im Gemüsebau (Vollzeit)

Aufgaben: Personalplanung, Teamführung, Qualitäts- & Hygienemanagement, Arbeitsschutz, Gemüsebau.

Anforderungen: landw. Ausbildung, Erfahrung Gemüsebau, Wochenenddienste, gutes Deutsch.

Entlohnung: mind. € 1.750,- br., Überzahlung möglich.

Pflanzenschutzbeauftragte/r (Vollzeit)

Aufgaben: Nützlingseinsatz in Zusammenarbeit mit Gärtnern, Monitoring der Pflanzenbestände, Einschulung von Mitarbeitern.

Anforderungen: landw. Fachschulabschluss, Meister von Vorteil, Sachkundeausweis, Wochenenddienste, sehr gute Mathematik-, Deutsch-, Englisch- und EDV.

Entlohnung: mind. € 1.900,- br., Überzahlung möglich.

Bewerbung: Nicole Grabner, 03334 / 41 800 - 146
 bewerbung@frutura.com

Demeter Österreich, unabhängiger und international organisierter Verband für biologisch-dynamische Landwirtschaft, betreut rund 550 Mitglieder und sucht für 25 - 30 h / Woche

MitarbeiterIn der Geschäftsführung

Aufgaben: Büro, Buchhaltung, Mitgliederbetreuung, Office-Management, Projektunterstützung, Sitzungsmanagement.

Anforderungen: gute Selbstorganisation, fundierte Office-, Deutsch- & Englischkenntnisse, Verständnis für digitale Prozesse, Interesse an biologischer Landwirtschaft, Selbständigkeit, Genauigkeit, Teamfähigkeit.

Entlohnung: € 1.700,- brutto auf Vollzeitbasis.

Dienst: 4 - 5 Tage pro Woche, vorzugsweise vormittags, Aufstocken der Stunden je nach Bedarf möglich. Dienort: 1040 Wien.

Bewerbung: jobs@demeter.at

Obsthof & Weingut **Altenriederer** in Nussdorf ob der Traisen stellt ein (alle m/w, je 20 - 40 h / Woche):

Kellermeister

Landw. Facharbeiter - Betreuung Füllanlage

Arbeiter für Warenübernahme (Obst)

Traktorfahrer für Obst- & Weingärten

Mitarbeiter für Auslieferung & Lagerarbeit

Anforderungen: abgeschlossene Fachausbildung, Berufserfahrung / Praxis im Obst- / Weinbau, Selbständigkeit, Eigenverantwortung, Führerschein B, Staplerschein und F- bzw. C-Schein von Vorteil, belastbar, flexibel, teamfähig, technisches Verständnis, Genauigkeit, EDV-Kenntnisse von Vorteil.

Wir bieten: vielfältige Aufgaben in stetig wachsendem Unternehmen, top ausgestattete Kellerei, junges Team, Bezahlung nach KV mit Bereitschaft zur Überzahlung nach Qualifikation & Erfahrung.

Bewerbung: Hr. Erich Altenriederer
 obsthof@altenriederer.at
 3134 Nussdorf, Im Obstgarten 1

Boutique-Weingarten-Betrieb im Weinviertel, auf 6 ha expandierend, biologisch zertifiziert mit geplanter Umstellung auf biodynamisch / Demeter sucht eine/n

Partner/in für gemeinsame Expansion

Ideal für Absolvent/in von VINOHAK oder Weinmanagement mit der Vision zur Selbständigkeit.

Zuschriften mit Motivationsschreiben und Lebenslauf inkl. Foto per E-Mail unter „Demeter“ an Ing. Alexander Punzl:

a.punzl@irm-kotax.com

Einladung zur

Weinsegnung
2019

Einladung zur Weinsegnung des WM29

Wann: Mittwoch, 6. Nov. 2019
18:30 Sektempfang

Wo: Weinkompetenzzentrum Krems
3500 Krems, Wienerstraße 101

Anmeldung erbeten: +43 2732 / 87 516, fs.krems@wbs-krems.at
Tracht oder elegante Kleidung erwünscht.

Die Patenschaft für den Jungwein 2019 übernimmt Herr DI Gernot Ertl, Geschäftsführer des NÖ Maschinenrings.
Für Ihr leibliches Wohl ist gesorgt. Wir laden Sie herzlich zur Live-Übertragung der
Fernsehsendung „WM im Bild“ im Weinstudio Krems ein:

- Wetterbericht
- Live-Mitschnitt: Trachtenmodeschau der
HLM (Höhere Lehranstalt für Mode) Krems
- Reportage „Wie macht man Wein“
- Live-Diskussion „Im Zentrum“
- Jungwein-Segnung

Auf Ihren Besuch freuen sich die Schüler
und Schülerinnen des Weinmanagement 29

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





HBLA und Bundesamt
Klosterneuburg
Wein- und Obstbau

Universitätslehrgang **Diplom-Önologie**

Seit 2015 bieten die Universität für Bodenkultur Wien und die HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg in Kooperation eine europaweit einzigartige berufsbegleitende Aus- und Weiterbildungsmöglichkeit für Weinbau, Önologie, Weinwirtschaft und Marketing an, den Universitätslehrgang Diplom-Önologie.

Im Laufe von 4 Semestern beleuchten Top-Experten in acht Themenmodulen systematisch alle relevanten Bereiche entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld über die Produktion bis zu Marketing und Vertrieb.

Im Januar 2020 startet der nächste Turnus dieses Lehrgangs.

Bis Ende Oktober besteht die Möglichkeit sich für einen der 25 qualifizierten Studienplätze zu bewerben.

Alle Infos zum berufsbegleitenden Studium und Bewerbung auf <http://diplomoenologie.boku.ac.at>



Das praxisorientierte Bindeglied
von Weinbauschulen zu Universitäten:

Aus-/Weiterbildung in

Weinbau •

Önologie •

Weinwirtschaft •

nach Kriterien der OIV

»Kompetenz
berufsbegleitend
erwerben &
erweitern«

Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache



**Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf**



02732-84494



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



BIOAGENASOL®



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 Schiner



**EINLADUNG
zum Vortrag**

AK Unternehmensführung

Weinmarketing im D-A-CH Raum - Chancen und Risiken für österreichische Betriebe

Alle Winzerinnen und Winzer, die Interesse am Arbeitskreis Unternehmensführung Wein- und Obstbau und zu diesem Thema haben, sind sehr herzlich zu dem Vortrag eingeladen. Dies ist eine Werbeveranstaltung für den Arbeitskreis Unternehmensführung.

■ Inhalt

- Weinmarketing allgemein, im Besonderen Österreich, Deutschland und Schweiz
- Chancen und Besonderheiten der einzelnen Märkte
- Tipps zur praktischen Umsetzung
- Mögliche Unterstützung durch die ÖWM

■ Referent



Florian Schütky, MA (Österreich Wein Marketing GmbH)
1. Vize-Präsident ÖWM

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

Termin

Im Rahmen des Arbeitskreises Unternehmensführung

Montag, 2. Dezember 2019, 17.00 Uhr, BBK Krems

Eintritt ist frei, Anmeldung wird erbeten unter ak.unternehmensfuehrung@lk-noe.at

Information
unter:
Tel. 05 0259 25120

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Erntestrategie

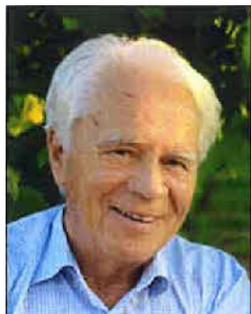


Begrüßung für
Landwirte, die die Erntestrategie
des Bundes für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
umsetzen



In großer Trauer und mit vielen schönen Erinnerungen gedenken wir Kollegen a.D.

Ing. Roman Schiffinger



welcher nach längerem Leiden am 30. September im 75. Lebensjahr von uns gegangen ist. Roman Schiffinger war von 2. Sept. 1968 bis 31. Dez. 2002 Landtechniklehrer an der Weinbauschule Krets. Er baute in den 80er-Jahren die Kontakte zu ausländischen Weinbauschulen auf und war Mitinitiator des Netzwerkes europäischer Weinbauschulen. Vielen AbsolventInnen ist er als Organisator unzähliger Weinexkursionen nach Frankreich bekannt, die er noch lange nach seiner Pensionierung bis 2010 für die Schülerinnen der Weinbauschule durchführte.



Besuchen Sie uns,
 folgen Sie uns,
 posten Sie mit uns

Weinbauschule auf facebook & instagram



44 Beiträge

Hervorheben

Weinbauschule Krets

Schule

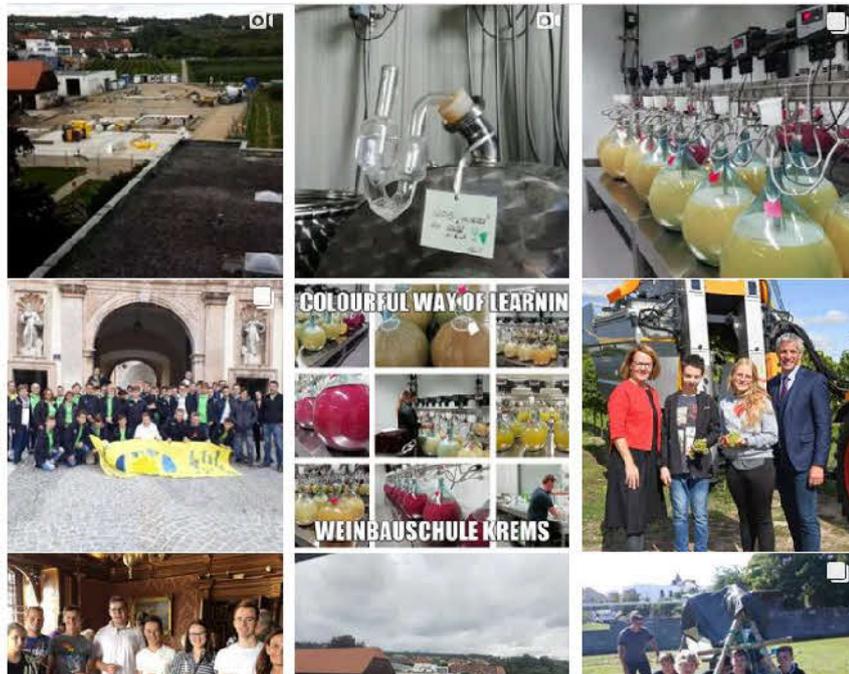
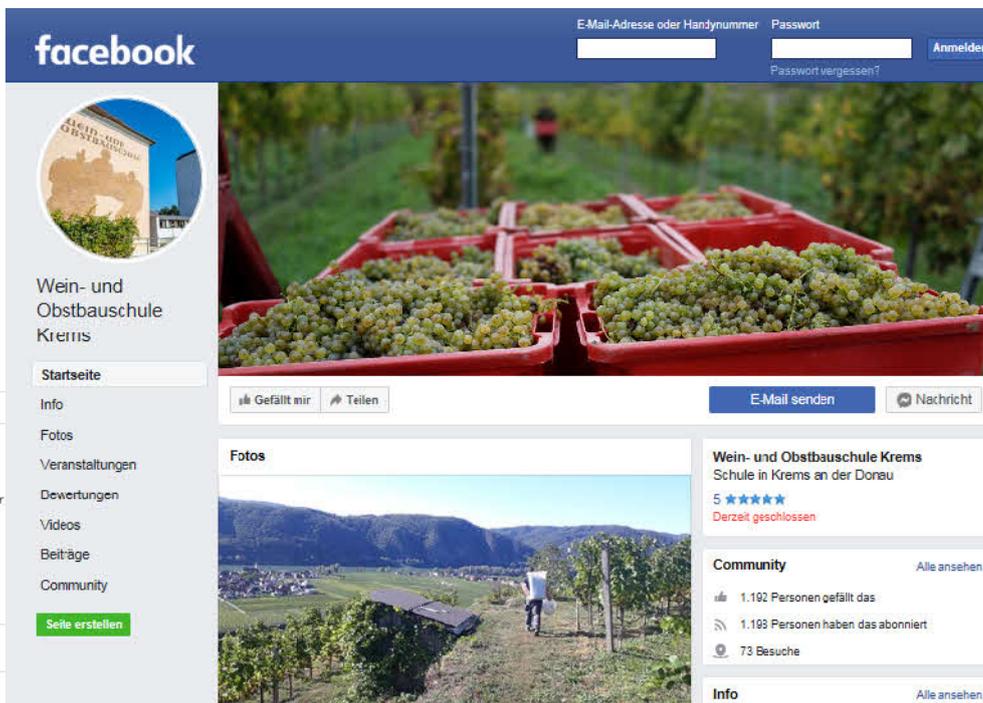
"Wir bilden die WinzerInnen und WeinmanagerInnen der"



www.wbs-krets.at/

Wienerstraße 101, Krets an der Donau

Anrufen



Wir sind immer bemüht, unser Schulteam, alle Absolventinnen und Absolventen sowie alle Interessierten über Ereignisse an der Schule zu informieren.

Sie finden uns in Facebook: Wein- & Obstbauschule Krets, sowie auf Instagram „wbs.krets“

Wir freuen uns, wenn Sie uns bei der Öffentlichkeitsarbeit - online, auf social media oder in der Presse - unterstützen, herzlich Dank.

„Alleine ist man vielleicht schneller - gemeinsam kommen wir weiter!“

Inserat Raika von dropbox



WEIT. WEITER.

FACHARBEITER!

10 - 17 Uhr

09 - 14 Uhr

Freitag, 22. Nov

Samstag, 23. Nov

Tage der offenen Tür

FACHSCHULE - BERUFSSCHULE - VINOHAK - WEINMANAGEMENT

FREITAG FACH- & ABSOLVENTENTAG

10.00 Jahreshauptversammlung Absolventenverband
Ehrung der 25jährigen & 50jährigen Mitglieder
Schulführung mit anschließendem Besuch des Schülerheurigens

14.00 Fachvorträge

Neuordnung des landwirtschaftlichen Schulwesens.

Landesschulinspektor DI Karl Friewald, Schulabteilung Land NÖ

Oidium-Bekämpfung unter sich ändernden Umweltbedingungen.

DI Markus Redl, BOKU, Institut für Pflanzenschutz

Phytoplasmen im Weinbau.

DI Dr. Monika Riedle-Bauer, HBLAWO Klosterneuburg

Chirurgischer Rebschnitt.

Florian Sinn, Südtiroler Beratungsring für Weinbau

10 - 17 Schulinformation, Einzelberatung, individuelle Führungen

SAMSTAG SCHULINFO-TAG

09 & 11 Infovortrag Fachschule 10.00 Infovortrag Weinmanagement

09 - 14 Einzelberatung durch Lehrkräfte & individuelle Führungen durch SchülerInnen

Unterricht in Theorie, Praxis & Lehrwerkstätten

Junior-Firma, Käsekenner, Fahrschultraktor, Buschenschank, Jungsommelier

SCHÜLERHEURIGER Do 21. Nov 16 - 22 & Fr 22. Nov 11 - 22 & Sa 23. Nov 10 - 14

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Absolventenverband der landwirtschaftlichen
Fachschule Krems, 3500 Krems, Wienerstraße 101
Druck: Schiner Druck, 3500 Krems
Für den Inhalt verantwortlich: Ing. Erhard Kühner
Verlagspostamt: 3500 Krems / Donau



Österr. Post AG Sponsoring Post

GZ 02Z032248