

AbsolventInnen

WEIN & OBSTBAU

FACHSCHULE VINOHAK

Kompetenzzentrum Krems WEINMANAGEMENT

Rundschreiben

April 2020

Wir werden das schon schaffen!

Jeden Tag muss ich leider feststellen, dass nur ein paar MitarbeiterInnen und ich die Stellung in der Schule und im Betrieb halten. Es gibt nichts Schlimmeres für einen Direktor, als leere Klassenzimmer und die fehlende Geräuschkulisse während der täglichen organisatorischen Arbeit.

Was jedoch keiner sieht, sind die fleissigen PädagogInnen, die in ihrem Homeoffice die SchülerInnen mit Arbeitsaufträgen und Online-Sitzungen durch dieses Schuljahr begleiten. Dies bedeutet nicht nur viel Arbeitsaufwand für die LehrerInnen, sondern auch viel Einsatz und Disziplin von den SchülerInnen. Aber auch diese neuen Herausforderungen werden wir gemeinsam schaffen.

Die Entwicklung der Vegetation im Weingarten und in den Obstanlagen geht rasch voran und wir führen all jene Arbeiten durch, welche unbedingt zu erledigen sind.

Ich wünsche Ihnen und uns Gesundheit und hoffe, dass wir diese Situation gut überstehen werden, denn eines ist klar: unser Job ist es, Wissen zu vermitteln und dies macht mehr Spaß, wenn das Haus voller Leben und voller Jugendlicher ist.

Alles GUTE, Direktor Mag. Dieter Fallt



Eine der letzten Veranstaltungen an Wein- & Obstbauschule: zwei Teile des Englischkurses „Small talk at wine fairs“ fanden mit rauchenden Köpfen und ausgezeichneten Weinpräsentationen statt. Der dritte Teil wurde abgesagt, ebenso wie die Pro-Wein-Messe, die ein Hauptziel des Englischkurses war.



Vollblüte der Marille am 20. März und Vollbetrieb in den Wein- & Obstgärten - aber ohne Praxisgruppen der SchülerInnen, sondern alleine: alle notwendigen Arbeiten werden erfolgreich weitergeführt.

Inhalt dieser Ausgabe

11 Weinbaumeister und 3 Meisterinnen.....	3
Frostschutzmaßnahmen bei Marille.....	4-5
Chirurgischer Rebschnitt.....	5
VinoHAK-Weinreise in 4 Bundesländer.....	6-8
Schüleraufsatz von daheim.....	9
Unsere SchülerInnen & ihre Heimarbeit.....	9-11
Wie erleben wir die Home-School?.....	11
Stellenangebote.....	12
Steingsprache 2020.....	15
Besuch der HTL Shkoder aus Albanien.....	17
Wie die Jugend von heute tickt.....	18
Vitea - Int. Trainingswoche Rebschnitt.....	19
WBS auf der Austro Vin 2020.....	20

Aufgrund der Ausbreitung des Coronavirus musste auch unsere **Fachexkursion Südtirol & Trentino** abgesagt werden. Wir planen, diese Reise im **Frühjahr 2021** durchzuführen.

Wenn Sie noch nicht in unserem Email-Dienst für AbsolventInnen erfasst sind, senden Sie uns Ihre Email-Adresse an: absolventen@wbs-krems.at

Was ist los an der Weinbauschule?

Vieles, das Sie hier an Terminen & Veranstaltungen normalerweise finden, werden Sie ebenso wie manche Beiträge vermissen. Die Fachschüler haben keinen Schikurs und keine Südtirol-Woche, der Motorsägenkurs und die Fahrschulprüfungen sind auf unbestimmte Zeit verschoben. Keine Diplomarbeiten-Präsentationen der VinoHAK, die auf die Matura wartet. Das Weinmanagement muss auf die Pro-Wein Düsseldorf und interessante Seminare wie Weinhandel, branding und social media Marketing mit Topreferenten verzichten.

Auserkoren für die Wein-Europameisterschaft 2020 in Silberberg waren Andreas Greil und Josef Nagl (WM 29) - unsere steirische Partnerschule musste natürlich absagen.

Wie es mit Terminen aussieht, können wir Ihnen zu Redaktionsschluss nicht mitteilen. Damit bleibt vieles noch offen: die LFI-Zertifikatsprüfung und der Staplerkurs für den 4. Jahrgang, die Imkerei-, Steinmauern- & Weinbau-Kurse, die Schulmeisterschaft, die Frankreich-Exkursion, die Weininitiativen des Weinmanagement 29.

Wichtige Veranstaltungen für Sie, deren Termine offen bleiben, sind die Eröffnung der Landtechnikhalle und der Info-Abend Facharbeiterkurs 2020/21. Der große Tag der Technik ist bereits auf 2021 verschoben.

Wir werden Sie auf unserer Homepage und per Email über aktuelle Kurse und Veranstaltungen informieren!

Frühlingshafte, regionale, gesunde & wohlschmeckende Speisenideen für den Heurigen

Auch Buschenschank-Lehrgang läuft online

Wie alle Aufgaben zu Redaktionsschluss, erledigen die SchülerInnen der 4. Klasse auch ihre Aufgaben für die LFI-Zertifikatsprüfung Buschenschank von zuhause aus. Gefragt sind eine Marketingplan im Betriebskonzept, Zukunftsideen, Angebote zur Zufriedenheit & Kaufbereitschaft von Zielgruppen - und dazu gehören natürlich vor allem die kulinarischen Genüsse. Hier einige Ideen der frühlingshaften Kreationen!



Apfel-Lauch-Salat



Schafs-Gupferl



Spargelsalat

2 Tage Meisterprüfungen in der letzten Woche vor Schulschließung

Wir gratulieren 11 Weinbaumeistern und 3 Meisterinnen

Am 9. und 10. März traten 17 Damen und Herren, die heuer das letzte Modul der Meisterausbildung absolvierten, bei einer jeweils vierköpfigen Prüfungskommission zu den großen Teilprüfungen Weinbau, Kellerwirtschaft und Unternehmensführung an. 14 der KandidatInnen durften zu allen Teilen antreten, bei anderen fehlen noch vorangehende Teile der Meisterprüfung oder die Meisterarbeit.

Ungewöhnlich beim Ergebnis: über die Hälfte der neuen MeisterInnen, nämlich acht, freuen sich über einen guten Erfolg, während ein einziger Kandidat eine Auszeichnung schaffte.



Montag, 9. März (mit Prüfungskommission, v.l.n.r.): Dir. Mag. Dieter Faltl, DI Anton Hölzl (Vorsitz), Ing. Josef Ecker, Josef Schenter, Mag. Rainer Vogler, Friedrich Hutter, DI Florian Faber, Lisa Flecher, Lukas Mörtinger, Thomas Weber, Sebastian Heiderer, Wolfgang Hammel.

Dienstag, 10. März:
 Bernhard Gießrigl
 Gloria Eichinger
 Martin Ebinger
 Lukas Knell
 Florian Dick
 Nadine Dötzl
 Mathias Beranek.

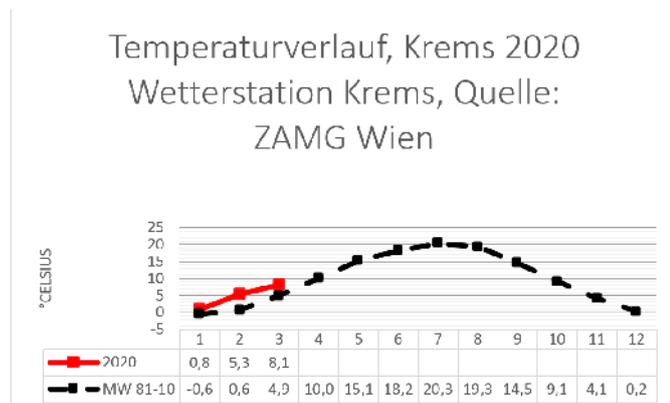


Die verfrühte Blüte führt zu einem hohen Frostrisiko

Ergebnisse der Frostschutzmaßnahmen bei Marille

Die Wachauer Marille spielt an der Wein- & Obstbauschule Krems eine zentrale Rolle.

Nachdem dieses Jahr die Wintermonate sehr mild verliefen (siehe Grafik1) kam es bereits Mitte März zur Hauptblüte. Bemerkenswertes Detail, die Monatsmitteltemperatur im Februar 2020 war wärmer als die Temperaturen in einem durchschnittlichen März.



Grafik 1: die viel zu warmen Temperaturen in den Wintermonaten führten zu einer um mind. zwei Wochen verfrühten Blüte.

Ab 21. März setzten sich zunehmend kühlere Nacht- und Morgen-temperaturen durch und es waren hiermit die Blütenanlagen von Frostschäden gefährdet. Deshalb wurden in vier Frostnächten, beginnend mit 21. März, Frostschutzmaßnahmen getroffen.

Details zum Versuchsansatz:

Sorte: 95 Bäume Klosterneuburger Marille und Ungarische Beste
Erziehungssystem: Trichterkrone mit ca. 1 Meter Stammhöhe.

Pflanzung: 6 x 5 m, entspricht einer Fläche von 3000 m² (ca. 330 Bäume/ha)

Öfen: 95 Stück Wiesel Frostöfen, Kosten pro Ofen € 20,-

Brennmaterial: Hartholzbricketts a 10 kg/Pkg., Kosten pro Packung € 2,10 sowie zwei Stück Schnellanzünder und Unterzündholz

Die Öfen wurden vor den Frosterignissen zwischen den Reihen in der Anlage gleichmäßig verteilt und mit Brennmaterial befüllt (Ofendichte ca. 1 Ofen pro Baum).

Versuchsdaten & Erkenntnisse:

Es kam am 22. März gegen 23.30 Uhr zu einer Temperatur von -2,0 ° C in Kronenhöhe – daher wurde mit dem Beheizen begonnen. Die Temperatur sank im Verlauf dieser Nacht, außerhalb der

den. Die Öfen können mit zwei Packungen Bricketts beschickt werden. Aufgrund des Temperaturverlaufes mussten in dieser Nacht 3 Packungen Holzbricketts pro Ofen verheizt werden. Die Kosten beliefen sich somit auf 6,3 Euro/Ofen plus Unterzündholz und Schnellanzünder. Dadurch konnte ein wirksamer Schutz bis in die Morgenstunden aufrechterhalten werden.

Wir konnten feststellen, dass bei optimalen Bedingungen eine Temperaturerhöhung von bis zu 3,0 ° C möglich ist.

Anlage auf ca. -4 ° C.

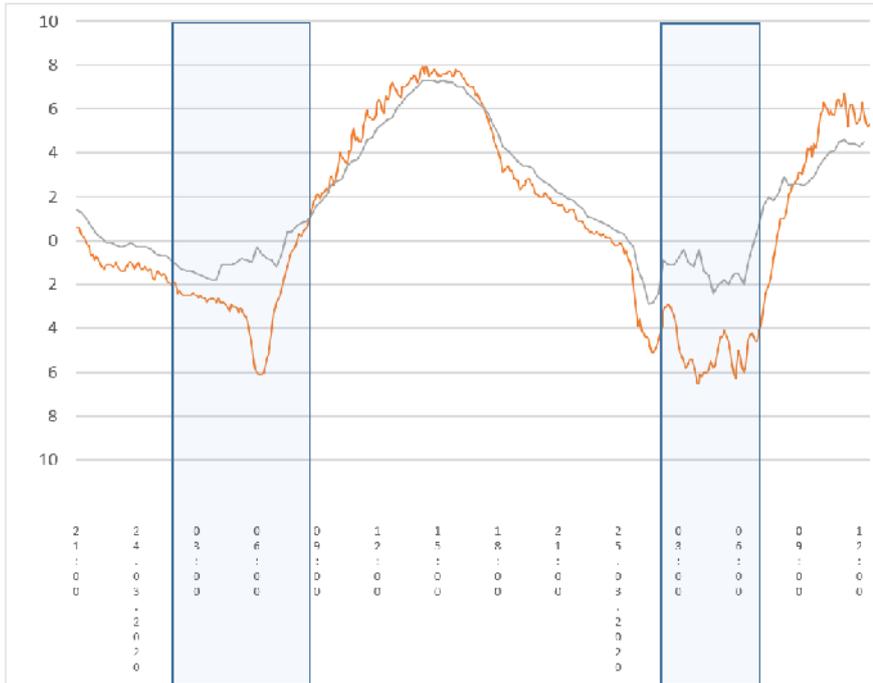
Zu Beginn des Heizens wird eine Luftzufuhr über die Öffnungen im unteren Bereich des Ofens ermöglicht. In dieser Phase kommt es auch zu einer mehr oder weniger starken Rauchbildung. Durch die Absperrmöglichkeit der Luftzufuhr, nach dem Anbrennen, kann die Brenndauer etwas verlängert werden. Eine Befüllung mit einer Packung reicht für max. 2,5 Stun-

Fazit: Die Öfen zeigten bei den Versuchen eine sehr gute Wirkung. Die Temperatur konnte in der Anlage um bis zu 3°C erhöht werden. Die extreme Witterungssituation 2020 mit dem sehr frühen Austrieb und den in Folge mehrfach extrem tiefen Temperaturen in den Frostnächten führten dennoch zu einer massiven Schädigung der Blütenanlagen. Der Versuch

wurde deshalb mit 30. März abgebrochen.



Heizungsöfen im Kremser Marillengarten. Als Heizmaterial wurden Hartholzbricketts verwendet.



Grafik 2
 Die Schattierung zeigt die Temperaturkurven in den zwei Heizungsphasen.

Die graue Linie zeigt die Temperaturen in der beheizten Anlage auf Kronenhöhe.

Bei der orangen Linie handelt es sich um die Temperatur außerhalb der Anlage, der Fühler befindet sich 30 cm über dem Boden.

Direkte Behandlungen von Rebstöcken gegen Esca an der Weinbauschule

Wundarmer & Chirurgischer Rebschnitt - ein Widerspruch?

Die Esca-Krankheit führt zu einer hohen Anzahl an Stockausfällen und verursacht einen enormen wirtschaftlichen Schaden. Durch die Technik des wundarmen Rebschnitts sollen große Wunden als Eintrittspforten holzerstörender Pilze möglichst reduziert werden und gleichzeitig der Saftfluss dauerhaft erhalten bleiben. Diese Technik wird seit Jahren erfolgreich an der Weinbauschule getestet und gelehrt.

Ein neuer Ansatz ergibt sich durch die sogenannte Rebchirurgie. Hier entstehen zwangsläufig jedoch große unübersehbare Wunden und es stellt sich die berechtigte Frage, ob darin nicht ein Widerspruch zum wundarmem Schnitt zu sehen ist.

Der Südtiroler Beratungsring arbeitet seit ca. fünf Jahren mit dem

Chirurgischen Rebschnitt und so war das Referat von Florian Sinn zu diesem Thema beim Absolutentag am 22. November 2019 ein Fixtermin für alle Schnittinteressierten. Sinn erklärte die Vorgangsweise und ging auf die positiven Ergebnisse dieses Systems ein. So konnten, bei fachgerechter Durchführung, über 90%

welches viel Übung und auch umfassende Sicherheitsmaßnahmen erfordert.

An der Weinbauschule Krems wurden im Jänner 2020 die ersten Rebstöcke mit dieser Technik behandelt.

Lesen Sie ergänzend den Bericht über die internationale Trainingswoche Rebschnitt auf Seite 19.



Ein noch ungewohntes Bild: Arbeiten am Rebstock mit der Motorsäge.

ESCA-geschädigter Rebstöcke durch die Rebchirurgie für mind. vier Jahre symptomfrei gehalten werden. Dabei wird das geschädigte Rebholz mit einer kleinen Motorsäge aus dem Kopf und Stammbereich herausgefräst. Die intakten Saftleitungsbahnen müssen jedoch unbedingt erhalten bleiben. Kein einfaches Unterfangen



Schnittfehler lassen sich bis ins Innere verfolgen.

Weinreise 2020 der VINOHAK nach den Semesterferien

Weinbaubetriebe in Wien, NÖ, Burgenland & Steiermark

Die diesjährige gemeinsame Weinreise der vier VINOHAK Klassen startete in Wien am Weingut Cobenzl. Nach einer Besichtigung des modernen Kellers, inklusive Cross-Flow-Filter und Füllanlage ging es in einen älteren Teil, wo Holzfässer und Flaschen lagerten. Anschließend konnten die Teilnehmer Weine probieren, darunter fand sich auch eine Kostprobe des Wiener Gemischten Satz DAC.



Weinbauschul-Absolvent Josef Schmidt führt durch den Keller am Cobenzl



Digitale Tankbeschriftung



Gruppenbild der VH-Klassen mit der Bundeshauptstadt Wien im Hintergrund

Der nächste Betrieb führte die Reisegruppe in ein weiteres Weinbaugesamt, nämlich nach Carnuntum. Am Weingut **Artner** in Höflein führte Peter Artner, Absolvent der Wein- & Obstbauschule Krems, durch den Betrieb. Eindrücke der Kellerräumlichkeiten, der Lagerhalle und des Barriquekellers sowie eine ausführliche Verkostung blieben in den Köpfen verankert.



Peter Artner präsentiert seinen Betrieb und lädt zur umfangreichen Weinprobe

Der zweite Tag begann in Andau am Weingut **Scheiblhofer**. Neben dem Barriquekeller, der Hall of Legends und zwei Tesla am Betriebsgelände, überzeugte der Betrieb mit einer exzellenten Winzerjause und natürlich mit den Weinen der Linie „Big John“ und „Legend“.



Weingut Scheiblhofer

rend waren die flache Steppenlandschaft, sowie die Rinder, Wasserbüffel und Graugänse. Ebenso ließ sich die Reisegruppe einen kurzen Besuch am Neusiedlersee nicht entgehen.



Nationalpark



„Hall of Legends“- ein moderner Veranstaltungssaal



Zwischenstopp in Pordersdorf am See

Den ersten Kulturpunkt der Reise stellte der Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel dar. Faszinie-

Das Weingut Gebrüder **Nitnaus** in Gols war der zweite Betrieb des zweiten Tages, den die VINOHAK-Schülerinnen und Schüler besichtigten. Besonders an diesem Betrieb empfanden alle Teilnehmer die Verkostung der Süßweine.



Die Gebrüder Nittnaus



Verkostung im Weingut Nittnaus

Zum Ausklang genossen Schüler wie Lehrer ein 3-gängiges Menü mit Weinbegleitung im „das Fritz“ direkt am Neusiedlersee.

Am Mittwoch führte die Route weiter nach Deutschkreuz zum Weingut **Hans Igler**. Die beeindruckende Architektur des Kellers machte die anschließende Verkostung zu einem Highlight. Vor allem die von einem Maler gestalteten Etiketten und die hervorragenden Rotweine blieben in Erinnerung.

Juniorchef Clemens Reisner in der Riede Pieri



Das markante Etikett und die breite gefächerte Linie beim Weingut Igler



Nach dem Mittagessen ging es weiter zum Betrieb **Schiefer & Domaines Kilger GmbH & Co. KG**. Als Quereinsteiger, ursprünglich aus dem logistischen Bereich kommend, ist Uwe Schiefer seit Beginn an der Überzeugung, dass man zur guten Weinerzeugung nicht allzu viel Technologie benötigt. Somit ist er einer der Vorreiter auf dem Gebiet einer puren Blaufränkischstilistik aus bio-dynamischen Anbau. Das Unternehmen bewirtschaftet eine Fläche von rund 22 ha. Da der Besitz von Weingärten in Ungarn für Österreicher nicht gestattet ist, werden die Flächen in Ungarn gepachtet. Nach einer kurzen Kellerführung gab es eine Weinverkostung.



Am Abend wurde im Hotel Star Inn in Graz eingeecheckt, der Tag



Der eindrucksvolle Barriquekeller mit Galerie



endete mit einer einstündigen Führung durch die Stadt Graz.



Graz bei Nacht



Am Donnerstag standen die Weingüter Johann **Schneeberger** und Te ment auf dem Programm. Der Betriebschef

des für Sturmproduktion bekannten Großbetriebs machte eine Kellerführung durch das gesamte Produktionsgebäude mit ausgewählten Fassproben. Bei den einzelnen Verkostungen wurden reichlich Geschichten des Betriebsführers erzählt, zwischendurch wurden wieder interessante Fakten zum Betrieb erfragt, erwähnenswert ist z.B. die hauseigene Gin-Produktion. Mit einer guten Jause verköstigte der Betrieb die Besucher anschließend und es konnten wie üblich noch Weine gekauft werden.



Kellerführung mit Fassproben



Buschenschank Schneeberger mit zu Tisch gestellte Etageren



Es folgte der Betrieb **Tement**, der seit 2009 von Armin Tement, einem Absolventen der VINO-HAK geführt wird. Innerhalb von 2 km Luftlinie befinden sich 70 ha seiner insgesamt 80 ha Weingärten. Auch in Slowenien werden 20 ha bewirtschaftet. Nach einer kurzen Weingarten- und Kellerführung, bei der die Besucher unter anderem erfuhren, dass im Weingarten mit Kunststoffdrähten



Blick in den Tement-Keller



VinoHAK-Schüler interviewen den VinoHAK-Absolventen Armin Tement

gearbeitet wird, oder dass das Weinlager erweitert werden soll, folgte eine spannende Weinverkostung.

Der Abend klang bei einem gemütlichen Abendessen mit Weinbegleitung im Lokal „Altsteirische Schmankerlstube“ aus.

Der letzte Tag dieser Reise begann in der **Destillerie Bauer** in Graz, ein Betrieb, der unter anderem Jägermeister für Österreich produziert.



Die Destillerie Bauer ist der einzige Jägermeister-Lizenzbetrieb weltweit. Interessant ist, dass jährlich 32 Mio. 0,02 Liter Fläschchen in Österreich verkauft werden.



Auch andere interessante Fakten zum Thema Schnaps bzw. Destillate wurden präsentiert.

Nach diesem aufregenden Betrieb ging es weiter zum **Versuchsbetrieb Haidegg**, wo die Besichtigung des Betriebes mit der Vorführung einer neuen Windverwirbelungstechnik zur Frostbekämpfung begann. Nach einem Imagevideo des Betriebes ging die Führung zur Weinproduktion,



Austausch von Erinnerungen mit ehemaligen Lehrkräften

mit Zwischenstopp in den Äpfel-Lagerräumen wo die Schüler sich Äpfel zum Verkosten nehmen konnten.



Anschließend folgte ein Weinverkostung, bei der jeweils eine traditionelle Sorte und eine vergleichbare Piwi-Sorte aufeinander folgten.

Der letzte Betrieb dieser Reise war das **Weinschloss Thaller** in Großwilfersdorf. Begonnen wurde mit einer Betriebsführung. Dabei haben die Schüler und Begleiter sowohl die Festräume als auch die Produktionsräume des Betriebes gesehen. Besonders eindrucksvoll waren der Hochzeitspavillon sowie der Barrique-Keller mit einem Brunnen in der Mitte des Raumes. Am Ende der Führung gab es eine Verkostung in den Räumlichkeiten der Buschenschank. Anschließend begann die Fahrt zurück nach Krems.



Großzügige Räumlichkeiten im Schlossweingut Thaller. Auch im Keller finden regelmäßig Veranstaltungen statt.



WinCC - Weinbau Weißweinrebsorten

Reifen da "Reifen" in den Wein zu spät
 Reife: 20.08.2020
 Reife: 19
 Reife: 19
 Reife: 19
 Reife: 19

Typ	Reife	Reife	Reife
Reife 1	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 2	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 3	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 4	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 5	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 6	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 7	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 8	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 9	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 10	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 11	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 12	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 13	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 14	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 15	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 16	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 17	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 18	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 19	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 20	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 21	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 22	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 23	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 24	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 25	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 26	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 27	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 28	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 29	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020
Reife 30	20.08.2020	20.08.2020	20.08.2020

Bentonit (Schungel)

Bentonit-Na-Ca (MOR) (LUG)

→ 120 g/m²

WEINMENGEL: 1500 l/m²

Formel: Weinmenge (l) x Bentonitmenge (g)

120 x 1500 = 180000 = 180 kg Bentonit/m²

Durchführungsregeln

1. Bentonit-Wasser einrühren (2-3fache Menge)
2. Gut Mischen (Vorquellen lassen ca. 12 Stunden)
3. Wasser abziehen und lassen
4. Bentonit an den Wein verflüssigen
5. Mit kleinerem Filter und viel Klopffiltern den Fein-Filter abgeben
6. 10 Minuten abwarten
7. Nachfolgend Abfließen lassen

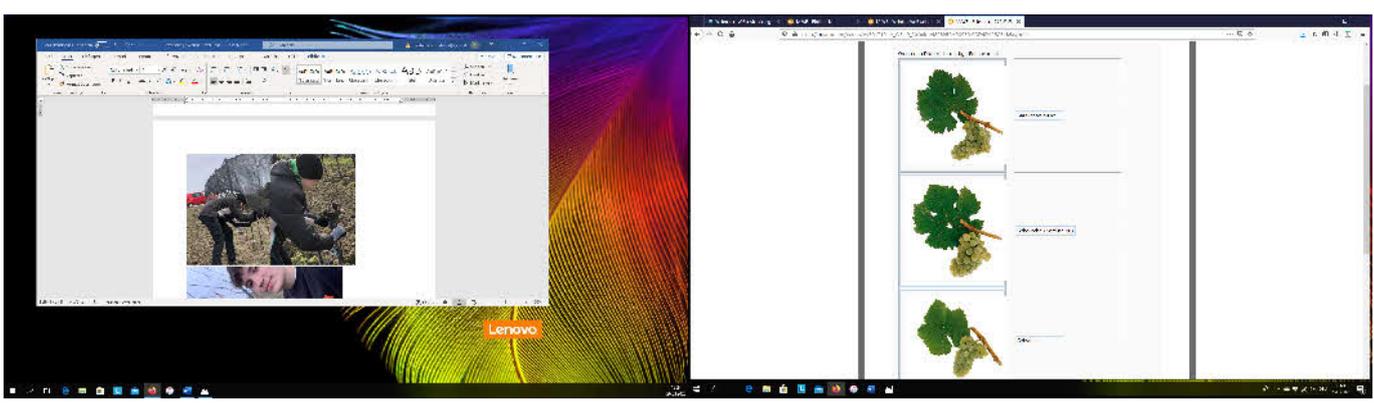
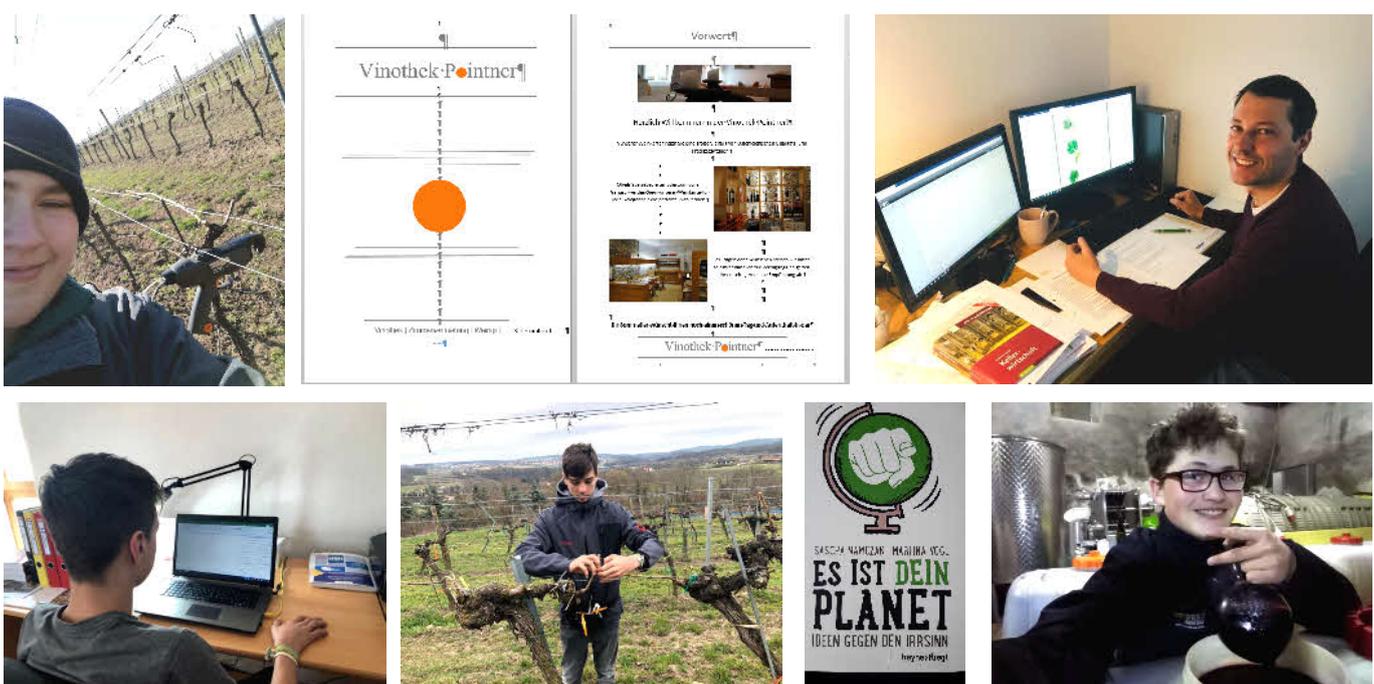
Humus ist der Schlüssel

Die Landwirtschaft ist durch Hitze, Trockenheit und Starkniederschläge Hauptbetroffene des Klimawandels. Gerade auch deshalb muss sie aus Eigeninteresse ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Humus ist einen genaueren Blick wert.

Von Johannes Maßwohl

Im Winter des Klimawandels...
 Die Erntezeit...
 Die Erntezeit...
 Die Erntezeit...

Derzeit bleibt uns der Schulbesuch verwehrt. Home-Learning steht am Stundenplan! Ob Lesen, Schreiben, Rechnen, Recherchieren, Beobachten, ... von allem etwas dabei! Bei manchen kommt die Praxis am elterlichen Betrieb auch nicht zu kurz. Mit viel Geduld und Ausdauer arbeiten die Schüler und Schülerinnen an ihren Aufträgen. Mit Hilfe digitaler Lerntools und Lernplattformen sind bereits zahlreiche Aufgaben erledigt!



Klassensprecherin Katharina Hofbauer-Schmidt aus der 4. Klasse

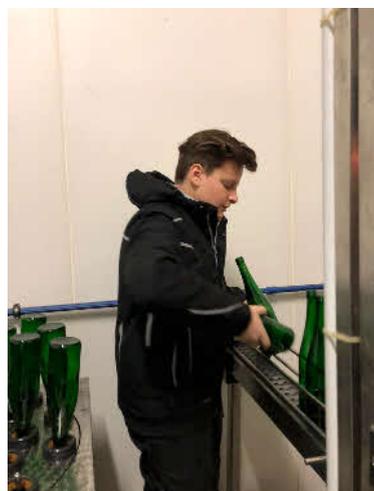
Wie erleben wir die Home-school?

Ich absolviere zurzeit den 4. Jahrgang der Weinbauschule Krems, also die letzte Klasse. Seit zwei Wochen habe ich Home-School mit Erfolgsmomenten und Misserfolgen.

Die ersten zwei Tage waren sehr überfordernd. Als Klassensprecherin bin ich Großteils das Sprachrohr zwischen Schüler und Lehrer. Eine Aufgabe zu der ich mich freiwillig gestellt habe und besonders in dieser Zeit sehr ernst nehme. Jeder Lehrer hat seinen eigenen Weg gefunden, wie er mit uns kommuniziert. Von Whats app bis hin zu E-Mail, LMS und sogar ein Videochat „Zoom“ ist dabei. Ich denke, wenn ich für die ganze Klasse spreche kann ich sagen „Uns wird nicht fad!“. Es ist viel zu tun jedes Fach stellt uns Aufgaben in einer begrenzten Zeit. Wir haben sogar online-Tests, nebenbei schreiben wir fleißig an unserer Abschlussarbeit.

Die Klasse ist dieselbe wie im realen Klassenzimmer. Es gibt Diskussionen, aber ganz besonders einen Zusammenhalt! Jeder hilft jedem und ich denke ich hab noch nie so viel telefoniert wie in dieser Zeit. Wir rufen uns gegenseitig an und machen Aufgaben zusammen oder wir telefonieren, um uns gegenseitig zu motivieren.

In dieser Zeit ist das Winzerleben hervorragend. Wir können viel raus gehen, um den Weingarten zu pflegen und nebenbei frische Luft schnappen. Im Keller sind wir momentan mit dem Vorfiltrieren beschäftigt. Deswegen ist die Abwechslung toll in der Corona-Zeit. Wie sich jeder einzelne Schüler seine „Lern-Zeit“ und „Arbeits-Zeit“ einteilt ist ihm ganz selber überlassen. Meine persönliche Zeit zu Hause nütze ich Großteils für die Schule. Trotzdem verbringe ich gerne 1-2 Tage im Betrieb um auf andere Gedanken zu kommen, um mich zu bewegen und meine Eltern zu unterstützen.



Sehr geehrter Herr Vogler!

Im Anhang finden Sie ein paar Dokumente zu Simple-WOW. Wir haben mal beide eine Einladung entworfen, haben aber noch nicht finalisiert was es im Endeffekt wird. Spielt für uns aber auch nicht die große Rolle, weil wir keine Einladungen drucken lassen werden und uns auf social media (FB, Insta) konzentrieren werden.

Wir organisieren so gut es geht weiter und warten bis klar ist ob verschieben nötig ist bzw überhaupt Sinn macht.

.... und wir sind beide ab August beim BH, deswegen wird es für uns schwer diese Veranstaltung nach der Schule so umzusetzen.

Finden wir persönlich sehr schade, weil wir die Idee echt cool fanden!

Ich habe mir aber persönlich ein neues Veranstaltungsziel gesetzt! Mit einem jungen Winzerkollegen aus... ..immer wieder mit mehreren Veranstaltungen in ein besseres Licht zu stellen. So möchte ich als Identifikationsperson des Betriebes bekannter werden und auch das Gebiet voran bringen....

Mit besten Grüßen



Weingut Bründlmayer in Langenlois sucht Mitarbeiter/in, gerne auch als (Pflicht-)Praktikum, für

Weingartenbegehung / Traubenbonitur

bei unseren biologisch zertifizierten Traubenlieferanten im Raum Langenlois. Zeitraum 3 - 4 Wochen (ca. 150 h) von ca. Mitte Juli bis Mitte August 2020.

Aufgaben: selbständige Terminplanung und Organisation, direkte Eingabe der Ergebnisse über Tablet in unser EDV-System.

Anforderungen: gute Kenntnisse im Weinbau / Weingarten, Führerschein B, Liebe zur Natur, belastbar, flexibel, teamfähig, engagiert & motiviert, Deutschkenntnisse.

Wir bieten: attraktive Entlohnung deutlich über dem KV, Unterkunftsmöglichkeit in unseren neu renovierten Wohnungen, Kennenlernen unserer heterogenen Bio-Traubenlieferanten, freundliches und motiviertes Team, interessante Aufgabe.

Bewerbung: Weingut Bründlmayer
 Ing. Christoph Nastl, Betriebsleitung Weingarten
 3550 Langenlois, Zwettlerstrasse 23
 c.nastl@bruendlmayer.at

Maschinenring Hartbergerland sucht

Fahrer/in für mobile Weinabfüllanlage

Aufgaben: Bedienung der Weinabfüllanlage, des Cross-Flow-Filters und der mobilen Obstpresse, Instandhaltung der Technik.

Anforderungen: abgeschlossene Schulausbildung, selbständig, verantwortungsvoll, Flexibilität bei Arbeitszeiten, Führerschein B + F.

Wir bieten: Abwechslung, freundliches Arbeitsklima, mon. Bruttolohn von € 2.000,- für Vollzeit, je nach Erfahrung & Ausbildung bessere Entlohnung möglich.

Bewerbung: z.H. Obmann Hannes Windhaber
 Maschinen- und Betriebshilfering Hartbergerland
 8230 Hartberg, Gewerbepark Greinbach 273
 hannes.windhaber@maschinenring.at

Nachfolger für Weingut in der Steiermark gesucht

Beschreibung: alteingesessenes Weingut mit Erweiterungspotential in Alleinlage, Panorama-Aussicht, 8463 Leutschach, ca. 600m², Weinproduktion u. -verkauf, bestehender Buschenschank, Erweiterung auf Gästezimmer oder Wohngebäude möglich, zwei Betriebsgebäude, großer Weinkeller, große Terrasse, Gartenfläche, Parkplätze und Garage/Carport, 2 neuwertige/sanierte Wohnungen.

Preis: 1.350.000,- € nach Vereinbarung. Weinproduktion sofort möglich, auf Wunsch wird fachmännisch begleitet und beim Betrieb unterstützt.

Kontakt: Mag.(FH) Andreas Krasser
 Steindorff Immobilien GmbH
 Objektnummer O2100135198
 0650 / 6974663, krasser@steindorff.at

Liebe Schüler! Wir betreiben ein 15 ha großes Bioweingut in Traismauer und im Auftrag der Stadtgemeinde die Tourismusinformation und die Gebietsvinothek WeinArtZone, dafür suchen wir nette

Praktikanten/innen

für: Weingarten & Keller, Tourismusinfo, Social Media, Events, Kultursommer, Projektabwicklung.

Wir bieten: lässige Kollegen, Abwechslung, verrückte Ideen, coole Events und jede Menge Arbeit.

Ran an die Tasten und Mail schreiben, ohne blabla und Floskeln: Weingut Rudolf Hofmann

3133 Traismauern, Oberndorferstrasse 41
 office@weingut-hofmann.at

Raiffeisen-Lagerhaus Tulln-Neulengbach sucht

Agrar-Verkaufsberater/in

Landwirtschaftliche Grundkenntnisser erforderlich.

Jahresbruttogehalt mind. € 26.946,92.

Bewerbung: z.H. Fr. Angelika Hansal
 3040 Neulengbach, Bahnhofstraße 68
 sekretariat@tulln-neulengbach.rlh.at

Erwin Haimerl in Kammern-Langenlois sucht

Füllmeister

Aufgaben: Verantwortung für gesamten Füllprozess, Einteilung der Arbeit, Umrüsten der Maschinen.

Anforderungen: Weinbau- oder Kellerfacharbeiter, mechanisches & technisches Verständnis, selbständig, Bereitschaft zu Überstunden, Führerschein B.

Wir bieten: modernen Wein- & Fruchtsaftabfüllbetrieb, langfristiger sicherer Arbeitsplatz, Abwechslung, Bezahlung nach KV mit Bereitschaft zur Überzahlung.

Bewerbung: Erwin Haimerl GmbH
 3493 Kammern-Langenlois, Hauptstraße 82
 02734 / 2278
 office@haimerl.cc

Wein & Co in St. Pölten sucht für Teilzeit (30 Std.)

Verkaufsfachberater (m/w/d)

Aufgaben: Beratung, aktiver Verkauf, Warenpräsentation, Warenannahme, Kontrolle, Inventur, POS-Betreuung.

Anforderungen: Freude an Beratung & Verkauf, Weinkenntnisse, Begeisterung für Wein & Kulinarik, selbständig, genau, Teamplayer, gepflegtes Auftreten, positive Ausstrahlung, Kundenorientierung.

Wir bieten: KV-Mindestgehalt 1.675,- für Vollzeit mit Bereitschaft zur Überzahlung, Mitarbeitermessen, kulinarische Events, Weiterbildung bis zum Diplom-sommelier und zum Weinakademiker.

Aussagekräftige Bewerbung mit Foto auf:
 www.weinco.at/jobs

Registrierkasse - Was ist laufend zu beachten?

Im laufenden Betrieb der Registrierkasse sind zahlreiche Vorgaben zu beachten:

1. Ausfall Registrierkasse 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 Registrierkasse 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 Registrierkasse 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



Inserat Raika

Die „Wintertagung“ der Trockensteinmaurer im Muskatellersaal

Steingespräche 2020



Rund 40 Freunde des Trockensteinmauerns folgten der Einladung zur dritten Versammlung zwecks Information, Austausch & Weiterbildung.

Neben dem Jahresrückblick 2019 freute man sich über die gute Medienpräsenz: letztes Jahr erfolgten zwei prominente TV-Beiträge über das Trockensteinmauern mit der Weinbauschule Krems.

In seinem Vortrag begeisterte Biologe DI Martin Scheuch nicht nur mit Details über den vielfältigen Lebensraum Trockensteinmauern, sondern vor allem mit Forschungsergebnissen über die Jahrhunderte alte Population von Pseudo-Skorpionen an Felsen und Mauern inmitten von Krems. Die Skorpione wurden vermutlich im Mittelalter über den Handel eingeschleppt und hielten sich seither in einem sehr kleinen Umkreis im Kremser Stadtgebiet.

Theresia Haider, selbst Mitglied der ARGE Trockensteinmauern als Veranstalter der Steingespräche, brachte ihre Erfahrungen über das Flechten von Strohbielenkörben sowie deren Kombination mit Steinnischen näher. Ein Ausblick auf die Projekte 2020 und auf internationale Fachveranstaltungen beendeten die Vorträge.

Was folgte, waren rege Austauschgespräche beim Buffet und an der Weinbar - natürlich mit Steinfass-Riesling, für die Andreas Greil vom Weinmanagement 29 sorgte.

Rebschule
Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ **Unterer Mitterweg 15**
3495 Rohrendorf

☎ **02732-84494**

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

Modernität

Inserat Schiner

Forschungskooperation albanischer SchülerInnen mit der Wein- & Obstbauschule Krems Besuch der HTL Shkoder aus Albanien

Schülerinnen und Schüler der HTL Shkoder in Albanien arbeiten derzeit an digitalen Lösungen für die Weinbauschule Krems. So sollen im Foyer des neuen Landtechnikzentrums Wetterdaten der schuleigenen Wetterstation digital sichtbar gemacht werden. Temperatur, Niederschlag, Luftfeuchtigkeit, Wind werden „in real time“ für alle sichtbar dargestellt werden.

Eine weitere Projektgruppe beschäftigt sich mit der laufenden Beobachtung eines Rebstocks (Phänologie der Rebe). In regelmäßigen Abständen werden Fotos automatisiert aufgenommen und mittels einer Software zusammengefasst, der Entwicklungszyklus wird dabei vollständig abgebildet.



Dominik Stocklasser stellt die vielseitigen Möglichkeiten der Anzeigetafel vor.

Diese Aufgabenstellungen werden von den albanischen Schülerinnen und Schülern im Rahmen ihrer Ausbildung bearbeitet. Dazu gehören nicht nur die Programmierung der notwendigen Software sondern auch Bau und Installation der notwendigen Hardware.

Im Februar konnten wir die ersten Ergebnisse begutachten. 10 Schülerinnen und Schüler waren in Krems und präsentierten die einzelnen Arbeitsschritte. Direktor Faltl und Versuchsleiter Kühner zeigten sich von den

Zwischenergebnissen beeindruckt und freuen sich bereits auf die konkrete Umsetzung. „Das ist ein wertvoller Beitrag unseres neuen Schul-Schwerpunktes der Internationalisierung!“ stellt die Initiatorin Elisabeth Hönigsberger fest.

Die HTL Shkoder ist eine österreichische Schule im Norden Albanien und ist auf Informationstechnologie spezialisiert. Unterrichtssprache ist Deutsch, sodass auch die Präsentationen in Krems natürlich in deutscher Sprache erfolgte. Den Abschluss bildete eine Kellerführung durch Dir. Faltl und eine kurze Schulung im Sensorikstudio durch Ing. Kühner.

Dominik Stocklasser, Lehrer an der HTL, ist Projektbetreuer, der



Eine der albanischen Schülergruppen bei der Projekt-Präsentation.

nicht nur über umfassendes Fachwissen verfügt, sondern auch seine Schülerinnen und Schüler bewundernswert motivieren kann.

Wir bedanken uns herzlich für die ausgezeichnete Zusammenarbeit und freuen uns auf die fertigen Produkte!



Direktor Faltl führt im Anschluss durch das Weinkompetenzzentrum Krems und lädt zu Übungen im Sensorikstudio ein.

Kursprogramm 2020

Wein- & Obstbau, Kellerwirtschaft, Imker-Kurse, Trockensteinmauern?
– unsere Kurse führen Sie hoffentlich bald wieder zum Erfolg!



Jugendforscher Bernhard Heinzlmaier analysierte bei Vortrag in St. Pölten

Wie die Jugend von heute tickt

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) lud zur Veranstaltung „LAKO-Weitblick“ in den Panoramasaal der HYPO NÖ in St. Pölten ein, bei der Jugendkulturforscher Bernhard Heinzlmaier aktuelle Trends und Analysen der Jugendkulturforschung präsentierte. Gemeinsam mit Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister stellte sich Heinzlmaier der Diskussion mit dem Publikum.



Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Jugendkulturforscher Bernhard Heinzlmaier und LAKO-Leiterin Kristina Mandl.

Foto (c) Jürgen Mück

„Heute müssen die Jugendlichen vielfach mit einer immer komplexeren Welt zu-recht kommen, die häufig verunsichert. Daher ist es wichtig mit der jungen Generation den offenen Dialog auf Augenhöhe zu suchen und ein offenes Ohr für ihre Anliegen zu haben“, betont Teschl-Hofmeister.

„Gerade bei der Jugend zeigt sich der fundamentale Wandel durch die digitalen Medien am deutlichsten. Laut der aktuellen Jugendwertstudie kommunizieren die unter 20-Jährigen auf Social-Media-Kanälen vor allem mittels Fotos und Videos. Sprachliche Botschaften sind meist zweitrangig“, betonte Heinzlmaier. „Um die junge Generation zu erreichen, braucht es also eine gut abgestimmte Kombination von Bild und Text. Dies liegt vor allem daran, weil Bilder auf der emotio-

BIOAGENASOL®

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



nenalen Ebene erfasst werden und viel stärker zum Handeln motivieren als reine Texte. Durch die immer geringer werdende Aufmerksamkeitsspanne sind Kommunikationsmaterialien gefragt, die stark wirken und außergewöhnlich sind“, so Heinzlmaier.

Konträr zur Mediennutzung verhält es sich allerdings mit den Wertvorstellungen der Jugend von heute. Sie sucht wieder verstärkt nach Sicherheit, Stabilität

und Vertrauen im Leben. „Gerade in der Schule bieten sich zahlreiche Möglichkeiten auf die Bedürfnisse und Wünsche der jungen Menschen auf der persönlichen Ebene einzugehen. Dabei spielt der Aufbau einer wertschätzenden Beziehung zwischen Schüler und Lehrer eine zentrale Rolle, die ein positives Schulklima schafft“, so Teschl-Hofmeister.

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) veranstaltet

jährlich das Jour fixe „LAKO-Weitblick“, bei dem neue Perspektiven der Bildung und Gesellschaft im Mittelpunkt stehen. Die Veranstaltung wurde von LAKO-Leiterin Kristina Mandl moderiert. Für musikalische Umrahmung sorgten Schüler der Bergbauernschule Hohenlehen. Beim Buffet wurden die selbst erzeugten Schmankerl und Säfte der Landwirtschaftlichen Fachschulen serviert, der Weinmanagement-Lehrgang aus Krems schenkte Weine aus.

10 Teilnehmer aus drei Nationen bei intensivem Training für professionelle Rebschneider Vitea - Internationale Trainingswoche Rebschnitt

In der Woche vom 16. – 20. Dezember 2019 fand an der Weinbauschule Krems das erste europäische Vitea Rebschnittseminar mit Auszubildenden aus mehreren Ländern statt. Als Trainer und Vortragende des Kurses waren von der Weinbauschule Ing. Christoph Gabler, Ing. Elke Hammerschmidt-Groll und Ing. Erhard Kühner im Einsatz. Als externe Trainer bzw. Partnerbetriebe konnten Alwin Jurtschitsch, Mathias Moser und Herwig Jamek gewonnen werden.

Der jährliche Rückschnitt der Reben dient der Steuerung von Ertrag und Wachstum. In der jüngeren Vergangenheit wurde diese sehr arbeitszeitintensive Tätigkeit oftmals stiefmütterlich behandelt. Die Entwicklung von „wundarmen“ oder „sanften“ Rebschnitt-techniken rücken physiologische Gesichtspunkte und Zusammenhänge wieder ins Zentrum. Ziel dieser Techniken ist es, die erforderlichen Wunden beim Rebschnitt so klein wie möglich zu halten. Dies ermöglicht auf der einen Seite einen ungestörten Saffluss und auf der anderen Seite führt es zu einer deutlichen

Reduktion an Infektionsflächen durch holzerstörende Pilze.

Im Seminar wurden die Teilnehmer sowohl auf den konventionellen wie auch auf den „wundarmen“ oder „sanften“ Rebschnitt vorbereitet.

Es wurde die Ausbildung sowohl in theoretischer Form wie auch im praktischen Training durchgeführt. Die Praxis fand sowohl in Wein-



gärten der Wein- und Obstbauschule Krems wie auch in den Weingärten vom Weingut Jurtschitsch und Weingut Jamek statt. Am Freitag schließlich fand die Abschlussprüfung in Theorie und Praxis statt. Wir freuen uns, dass wir allen Teilnehmern das Zertifikat „Vitea Advanced Vine Pruner“ überreichen durften.

Die Teilnehmer waren sich einig dass die Woche sehr lehrreich und eine fachliche Bereicherung war. Der Kurs wird auch im nächsten Jahr wieder stattfinden.

Lesen Sie auch den Bericht über den chirurgischen Rebschnitt auf Seite 5.



9.413 Besucher, 240 Aussteller auf 18.000 m² mit 380 Marken aus 14 Ländern

Wein- & Obstbauschule Kreams auf der Austro Vin 2020

Die Messeveranstalter zeigen sich zufrieden: die Besucherzahl übertraf das Ziel für die zum ersten Mal stattfindende Fachmesse bei weitem, die Weiterempfehlungsrate liegt bei 97% und die Aussteller können sich über viele konkrete Interessenten freuen - 67% gaben an, heuer investieren zu wollen.

Die Wein- & Obstbauschule Kreams war Aussteller und Besucher zugleich. Alle drei Messetage wechselten sich Lehrkräfte und Schüler mehrerer Klassen ab. Zeitweise betreuten sie den Schulstand, die restliche Zeit konnten sie die Messe besichtigen. Neben dem Schulstand trug die Weinbauschule mit Fachvorträgen und mit Versuchsserien beim Tastingcorner aktiv zum Erfolg der Messe bei.

„Die Austro Vin Tulln ist ein wichtiges Signal für unsere Wein- & Obstbäuerinnen. Unsere gut ausgebildeten Profis im Wein- & Obstbau konnten sich von einem umfangreichen Angebot überzeugen,“ lobt Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager gleichzeitig die Messe und die Weinbauschulen.



Martin Muschlin hielt einen Fachvortrag über Aroma-Intensivierung.



Susanne Rappold-Schlegl freut sich über den Besuch vieler Absolventen am WBS-Stand.



Am Tasting-Corner gab es viele Proben aus unserer Kremser Mikrovinifikation.



Praktikant Achilleas im fachlichen Austausch mit Absolventen der Weinbauschule Kreams.



Ein starkes Team: StudentInnen des Weinmanagement 29 betreuen mit Achilleas den Stand.

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



Österr. Post AG Sponsoring Post

GZ 02Z032248