

# AbsolventInnen

## WEIN & OBSTBAU FACHSCHULE VINOHAK WEINMANAGEMENT

### Rundschreiben

Kompetenzzentrum Krems

Jänner 2021



### Liebe AbsolventInnen und Freunde unserer Schule!

Angefangen hat alles an einem Freitag, dem 13. März. Ab diesem Zeitpunkt war es für uns als Schule und Betrieb ein nicht einfaches Unterfangen, unsere pädagogischen Lernziele und Fachkompetenzen auszuüben und den SchülerInnen beizubringen. Mit voller Unterstützung aller Lehrer\*innen und Mitarbeiter\*innen haben wir es doch geschafft, diese Ziele DIGITAL als auch durch PRÄSENZEN zu vermitteln.

Dies war und ist nur durch motivierte und lernwillige Schüler\*innen möglich. Diese Lernbereitschaft auf allen Ebenen zeigt wieder, wie wichtig der direkte Kontakt zu den Schüler\*innen und zum Team der Weinbauschule Krems ist. Gemeinsam haben wir diese Zeit gut über die Runden gebracht.

Da wir gesehen haben, wieviel Arbeit und Zeit hinter dem sogenannten „Homeschooling“ bzw. „Homeoffice“ stecken, wollten wir all jenen Personen ein kleines Dankeschön überreichen, die unermüdlich hinter den Kulissen für Sicherheit in unserer Region sorgen. Darum haben wir allen Mitarbeiter\*innen des Landeskrankenhauses Krems und der Bezirkshauptstadt Krems eine Flasche Wein aus unserer Produktion überreicht.

Ich wünsche Ihnen ALLEN ein wunderschönes und hoffentlich wieder normales Jahr 2021 und freue mich auf ein Wiedersehen an der LFS Krems.

Direktor Mag. Dieter Fallt



Geschäftsführer Ing. Erhard Kührer

## Sehr geehrte Absolvent\*innen



Im November hat Sie ein Zahlschein erreicht betreffend Mitgliedsbeiträge für die Jahre 2019 und 2020. Mit diesen Beiträgen unterstützen Sie den Informationsaustausch zwischen Schule und Absolventen/Innen und fördern ausgewählte Projekte an der Weinbauschule wie z.B. einen finanziellen Zuschuss zu Schulschikursen oder Fachexkursionen der Schüler. Ich möchte Ihnen für die zahlreichen bereits eingetroffenen Beiträge im Namen des Absolventenverbandes herzlich danken.

Leider sind einige Zahlscheine wieder retour gekommen, weil die Adressen unvollständig waren oder sich geändert hatten. Bitte teilen Sie uns allfällige Änderungen umgehend, am besten schriftlich unter [absolventen@wbs-krems.at](mailto:absolventen@wbs-krems.at), mit. Bitte senden Sie uns auch Ihre Email- Adresse, mit dieser können wir Sie noch schneller über aktuelle Geschehnisse informieren. Derzeit bieten wir beim Absolventenverband keine Familienmitgliedschaften an, weshalb manche Haushalte mehrere Zeitungen erhalten. Eine diesbezügliche Umstellung der

Mitgliederverwaltung ist im Moment nicht möglich und deshalb versuchen wir durch sehr niedrige Mitgliedsbeiträge diesen Umstand entgegenzuwirken.

### Jahreshauptversammlung voraussichtlich Ende April 21

Wir planen die verschobene Jahreshauptversammlung mit den Ehrungen der Jubiläumsjahrgänge Ende April durchzuführen und werden Sie darüber in der nächsten Ausgabe informieren.

### Fachexkursion nach Südtirol findet 2021 nicht statt

Die ursprünglich für 2020 geplante Fachexkursion

nach Südtirol wird wahrscheinlich auch 2021 nicht stattfinden können.

### Neue innovative Technik für Wein- & Obstbau am 24. Juni beim Tag der Technik

Derzeit arbeiten wir intensiv an der Vorbereitung für den 1. NÖ Tag der Technik. Er wird am 24. Juni 2021 in Krems, an der Wein- & Obstbauschule stattfinden. Dabei werden technische Innovationen im Wein- und Obstbau anhand von Vorführungen präsentiert. Halten Sie sich diesen Termin unbedingt frei, weitere Infos folgen.

Ich wünsche Ihnen alles Gute für das Jahr 2021!

### Inhalt dieser Ausgabe

Frizzante & Cider für Universitätsklinikum.....	3
2. Jahrgang sammelte 900 Euro.....	3
Distance Learning und Praxistage an Schule...	4
Weinbau, Turnen und Instagram.....	5
Schnuppertage: Jederzeit nach Anmeldung.....	5
Neuerungen beim Weinbaufacharbeiterkurs....	6
Klassen, IT-Saal & Sanitäreanlagen adaptiert....	7
Weinbehandlung im Ausnahmejahr 2020.....	8-9
Berufsschulklasse in der neuen LT-Halle.....	9
Social-Media Strategien für Winzer.....	10-11
(Stellen-)Angebote.....	12
Weihnachtswein für BH Krems.....	12
Meisterkurs-Module laufen online.....	14
Steingesprache 2021.....	18
Kursprogramm 2021.....	19
Kurse Trockensteinmauern 2021.....	20
Die Klimaveränderung.....	21-22
Aktuelle Weinbau-Videos auf <a href="http://agrovideos.at">agrovideos.at</a> ...	23
Tag der Technik 24. Juni 2021.....	24

### Was ist los an der Weinbauschule?

- 11.-16. Jan: Meisterkurs Weinbau & KW, Teil 2
- 18.-21. Jan: Meisterkurs Unternehmensführung
- 6. Feb: Imker-Grundschulung (Webinar, Teil 1)
- 8.-12. Feb: Meisterkurs Weinbau & KW, Teil 3
- 15.-19. Feb: Meisterkurs Ausbilder-Lehrgang
- 22.-25. Feb: Meisterkurs UF, Teil 2
- 8.+9. März: Meisterprüfungen
- 10.-12. März: Meisterkurs Landtechnik (Krems)
- 11.-13. März: Trockensteinmauer-Kurs Wachau
- 12. März: Traktorfahrschule Theorieprüfung
- 16.-19. März: Meisterkurs Landtechnik (Mold)
- 19. März: Imker-Grundschulung (Präsenzkurs)
- 24.-26. März: 4. Jg. Projektwoche Motorsäge
- 26. März: Traktorführerschein Praxisprüfung
- 29.+30. März: Meister Landtechnik-Prüfungen
- 7., 13.-15. April: Obstverarbeitungsmeisterkurs (Sensorik, Marmelade, Dörrobst)

Weihnachtsgeschenk der Wein- & Obstbauschule Krems mit LR Teschl-Hofmeister

## Frizzante & Apfelsider für Universitätsklinikum Krems

Die letzten Monate verlangten im Beruf sowie im Alltag viel Verantwortungsbewusstsein, Disziplin und Engagement, um die Herausforderungen der Coronapandemie zu meistern. Besonders gefordert waren und sind unsere im Gesundheitsbereich tätigen Mitmenschen. Daher entschloss sich die Weinbauschule Krems, dem gesamten Personal des Universitätsklinikums Krems mit einer Flasche Frizzante bzw. Apfelsider ein kleines Weihnachtsgeschenk für ihren Einsatz zum Wohle aller zu bereiten.

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überreichte gemeinsam mit Direktor Dieter Falzl die Geschenke: „In der aktuellen Corona-Pandemie zeigt sich, welchen unverzichtbaren Beitrag die Beschäftigten in den Krankenhäusern für die gesamte Gesellschaft leisten. Die Präsente der Weinbauschule Krems stehen symbolisch für die Würdigung und Anerkennung der besonderen Leistungen des Klinik-Personals in der Corona-Krise. Unser Gesundheits- und Pflegepersonal ist in der aktuellen Situation besonders gefordert und leistet Großartiges.“

„Für uns als Weinbauschule ist es wichtig, ein Zeichen des Respekts und des Miteinanders zu setzen. Das gesamte Lehrpersonal, die Bediensteten sowie die Schülerinnen und Schüler stehen geschlossen hinter der Weihnachtsaktion, die die tägliche Arbeit der Spitäler in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit rückt“, betont Direktor Dieter Falzl.

Das Klinikum Krems ist mit seinen zwölf Klinischen Abteilungen und fünf Klinischen Instituten eine wichtige regionale Gesundheitseinrichtung und beschäftigt über 1.200 Menschen.

*Text & Foto:  
Mag. Jürgen Mück*

Spontane & erfolgreiche Spendenaktion für das Ö3 Weihnachtswunder

## 2. Jg. sammelte 900 Euro



Bereits in den letzten Jahren, waren es immer Schüler des ersten oder zweiten Jahrganges, welche sich für die gute Sache ins Zeug legten, da sie einen Teil des Verkaufserlöses ihrer Projektweine spendeten bzw. auch gerne Geldspenden entgegennahmen. So wurde im Vorjahr bei einem Verkaufsstand im Bühl Center die

Werbetrommel gerührt. Doch heuer war dies nicht umsetzbar, wie so viele andere Aktionen auch. Außerdem ruhen die Schülerweine noch im Keller, da aufgrund der mangelnden aktiven Praxiseinheiten keine Zeit zur Flaschenfüllung bestand. Aber trotzdem waren die Schüler des 2. Jahrganges am 23. Dezember bereit selbst zu spenden und die Aktion in der eigenen Familie, sowie in der Schulfamilie zu bewerben. Sie wollten damit vor allem auch ein Zeichen setzen, dass sie ihren Schulkollegen, Sebastian Winter, welcher im Juli bei einem tragischen Traktorunfall sein noch so junges Leben verlor, nicht vergessen haben. So wünschten sie sich das Lied „Memories“ und bewiesen aktiv gelebte, gut organisierte Klassengemeinschaft mit emotionaler Nähe zu Familien mit Schicksalsschlägen.

*Ing. Susanne Rappold-Schlegl*



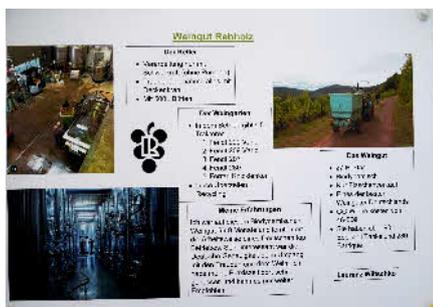
*Ärztlicher Direktor Primar Heinz Jünger, Stationsleiterin Birgit Diglas, Direktor Dieter Falzl und Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.*

Vieles geht online, manches geht online verloren, einiges geht online gar nicht

## 4. Jg. startete mit Distance Learning, Praxistage an Schule

Der 4. Jahrgang kehrt nach dem Praxisjahr an die Schule zurück. Nach Abschluss eines einjährigen Pflichtpraktikums, kehrten die SchülerInnen am 03. November an die Weinbauschule zurück, um ihr Abschlussjahr in Angriff zu nehmen. Nach Begrüßung und organisatorischer Einführung durch Direktor Dieter Faltl und Klassenvorstand Leopold Vogler, mussten die SchülerInnen jedoch wieder umgehend die Heimreise antreten, da sich zu dieser Zeit die gesamte Schule bereits im Distance Learning befand.

Um diese, für die SchülerInnen, schwierige Zeit bestmöglich zu nutzen, wurde fächerübergreifend mit der Aufarbeitung ihrer Praktika begonnen. So bekamen die SchülerInnen die Möglichkeit, über ihre Erfahrungen in den verschiedenen Praxisbetrieben zu berichten und diese zu reflektieren.



Die Schüler\*innen der 4A stellen die Eckdaten ihrer Praxisbetriebe anhand von Plakaten dar.

Weiters wurde unter Anleitung von Frau Elisabeth Hönigsberger mit der Einführung zur Abschlussarbeit der Mittleren Reife begonnen. Bis Anfang Dezember hatten sie nun die Möglichkeit ihre The-

men zur Abschlussarbeit, unter Absprache mit den einzelnen Fachlehrern, bekannt zu geben, an denen nun schon eifrig gearbeitet wird.

Um den SchülerInnen des 4. Jahrganges einen bestmöglichen Abschluss zu ermöglichen, durften sie dann mit Anfang Dezember als Abschlussklasse, unter Einhaltung aller hygienischen Vorkehrungen, wieder direkt an der Schule unterrichtet werden.

Den SchülerInnen des 1. und 2. Jahrganges wurden einzelne Praxistage an der Schule ermöglicht. Diese Tage wurden genutzt um den Praxisbedarf der SchülerInnen bestmöglich zu kompensieren. So konnte der 2. Jahrgang an ihrem Projektwein im Bereich Kellerwirtschaft weiterarbeiten. Im Fachbereich Weinbau wurde der Rebschnitt wiederholt und aufgefrischt, wodurch die SchülerInnen bestmöglich auf ihre eventuelle fachliche Mithil-

fe im privaten Umfeld vorbereitet wurden.

Ing. Werner Huber, Weinbaulehrer in der 2A und 4A



Im Weingarten neben dem Weinkompetenzzentrum führten die Schüler\*innen Schnitübungen durch.



Die Schüler\*innen verwendeten die Praxistage auch dazu, um ihre Nützlingshotels fertig zu stellen.



Eindrücke vom Praxisjahr unserer Abschlussklasse: Christoph Denk bei der Hand- lese, Alexander Schönhofer bearbeitete eine Stockkultur und Laurenz Wiltschko veredelte eine bestehende Anlage um.

## So lernen die Schüler\*innen der Wein- & Obstbauschule Kreams während des Lockdowns **Von Weinbau, Turnen und Instagram**

„Wir sitzen nicht nur vorm Computer, wir gehen raus in unsere Wein- und Obstgärten und stellen Ihnen diese vor“, so die SchülerInnen des ersten Jahrgangs.



Der erste Jahrgang erstellt im fächerübergreifenden Projektunterricht während des Lockdowns Kurzvideos, in denen sie sich und ihr elterliches Weingut sowie erlerntes Wissen aus der Weinbauschule präsentieren.

„Wenn das Zusammenspiel von Bewegung in der Natur, Weinbau, Kellerwirtschaft und Marketing auch noch Spaß macht, dann haben wir gute Arbeit geleistet und unsere Schüler\*innen haben viel gelernt“ so Fachlehrer Leonhard Czipin, der das Schülerprojekt gemeinsam mit Nicole Mayer (Weinbau) und Heribert Wenzl (Kellerwirtschaft) initiiert hat.

Die Schüler\*innen stellen auf Instagram und Facebook ab 18.01.2021 in kurzen Videos ihre Betriebe vor und zeigen uns, was ihnen an der Ausbildung der Wein- & Obstbauschule besonders gefällt. Bis Mitte Februar sind jeden Montag neue Videos

auf der Instagram- und Facebookseite der Wein- & Obstbauschule zu sehen. Die Schüler\*innen freuen sich schon jetzt auf ihren Besuch – und auf viele likes, comments und shares!



[instagram.com/wbs.krems](https://www.instagram.com/wbs.krems)



[facebook.com/wbskrems](https://www.facebook.com/wbskrems)



Initiator des Turn-Weinbau-online-Unterrichts Leonhard Czipin mit Schüler Manuel Türk und seinem Bike im winterlichen Weingarten des elterlichen Weinguts in Stratzing.

Von der Planung über die Montage bis zum laufenden Service finden Sie kompetente Beratung in Ihrem Lagerhaus Absdorf-Ziersdorf.

Wir bieten individuelle Lösungen von:

- Füllanlagen und Etikettierer
- Entpalettierer
- Pressen und Kühlanlagen
- Service & Wartung Ihrer Kellereimaschinen
- und vieles mehr

Gerne besuchen wir Sie am Weingut und planen Ihre Anlage gemeinsam mit Ihnen vor Ort.



Die Kraft fürs Land

### Ihre Ansprechpartner



**Ewald Timpl**

Mobil: 0664 / 154 02 75

E-Mail: [ewald.timpl@absdorf.rlh.at](mailto:ewald.timpl@absdorf.rlh.at)



**Ing. Johannes Neuhold**

Mobil: 0664 / 627 12 37

E-Mail: [johannes.neuhold@absdorf.rlh.at](mailto:johannes.neuhold@absdorf.rlh.at)

## Bachelorarbeit analysiert Möglichkeiten, den zweiten Bildungsweg weiter zu entwickeln

### Neuerungen beim Weinbaufacharbeiterkurs

*Der zweite Bildungsweg wird zukunftsorientierter, nachhaltiger und fächerübergreifend gestaltet. Mehr Praxisunterricht, mehr Spezialisierung und mehr Lehrinhalte sind das Ziel. 500 Ausbildungsstunden in Theorie & Praxis, orientiert an den Bedürfnissen der Winzer\*innen von morgen, werden angeboten. Die Ergebnisse einer Bachelorarbeit zeigen Möglichkeiten auf, wie diese Ziele erreicht werden können.*

In Zusammenarbeit mit der Hochschule für Agrar- & Umweltpädagogik wurden im Rahmen der Bachelorarbeit unserer Lehrkraft Nicole Mayer Umsetzungsstrategien für die Neugestaltung des Facharbeiterkurses erhoben.

In mehreren Interviews mit den WBS-Lehrkräften wurden Chancen und Schnittstellen für einen fächerübergreifenden Unterricht erhoben. Beim Erstellen des aktuellen Lehrplans wurde auf das Zusammenspiel der Gegenstände geachtet, damit die Ausbildung 2019/20 zeitlich und organisatorisch neu gestartet werden konnte. Die wichtigsten Ergebnisse der Bachelorarbeit im Überblick:

**Nutzung von Synergien:** Für komplexe Inhalte sollen Themenfelder definiert werden wie z.B. Begrünungsmanagement. Zur Vermittlung dieser Lehrinhalte arbeiten die Lehrkräfte aus den Fachgegenständen Landtechnik, Weinbau und Pflanzenbau zusam-

men und vermitteln ihre Praxiserfahrung und das theoretische Wissen aus verschiedenen Perspektiven. Der Landtechniker wählt das passende Sägerät, der Weinbauer betrachtet die Auswirkungen auf den Rebstock und der Pflanzenbauer informiert über die Düngewirkung der Begrünungspflanzen.

**Praxisorientiert in allen Bereichen:** Lehrkräfte aus Betriebswirtschaft und Unternehmensführung nutzen das Wissen der Kellerwirte und Weinbauern, um kellerwirtschaftliche und weinbauliche Praxisbeispiele z.B. Kellerbuch, Buchhaltung, Verkaufspreis vorzustellen.

**Der richtige Zeitpunkt:** Wissenstransport, wenn Informationen benötigt werden, ist das Ziel. Der zeitliche Ablauf in der Ausbildung wurde angepasst und startet mit der Lesevorbereitung. Die Auszubildenden lernen im August, alle wichtigen Schritte der Lese ken-

nen, verarbeiten selbst den Wein und können das Erlernte sofort am eigenen Betrieb anwenden. Dieses Konzept wird bei allen Lehrinhalten angewendet. Die gesamte Ausbildung orientiert sich am Weinjahr.

**Persönlichkeit:** Die Zusammenarbeit und der Austausch zwischen den Auszubildenden sind sehr wichtig. Eine Kennenlernphase bei Ausbildungsbeginn wurde eingeführt. Dazu findet zu Kursbeginn eine Betriebsbesichtigung und ein gemütliches Kennenlernen beim Heurigen statt. Dies ermöglicht die Vermittlung von Fachinhalten und ein behutsames Ankommen der Auszubildenden im Kurs.

**Verbesserungen sind an der Tagesordnung:** Die Auszubildenden bewerten die Lehrinhalte, bringen Verbesserungsvorschläge ein, sprechen Lob aus und tragen dadurch federführend zur Verbesserung der Ausbildung in den kommenden Jahren bei.

Die Weinbauschule Krems bereitet die Absolvent\*innen bestmöglich auf das Berufsleben vor, vermittelt Problemlösungskompetenzen und fördert die Leidenschaft für den Winzerberuf. Die Schulausbildung an den land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen in NÖ ist sehr lebendig, praxisorientiert und vielfältig. Die Ergebnisse der Studie wurden genutzt, um diese wichtige Ausbildungsform an der Wein- & Obstbauschule Krems weiterzuentwickeln.

Nicole Mayer  
 B.A. B.Sc.



*Der Weinbau-Facharbeiterkurs wird nachhaltiger, zukunftsorientierter und fächerübergreifend gestaltet. Der zeitliche Ablauf der Ausbildung orientiert sich am Weinjahr. Bei der Eröffnungsexkursion zum Heurigen "Schräger Vogel" in Mollands stellte Herr Groll sein innovatives Heurigen-Konzept vor und die Teilnehmer\*innen lernten sich gemütlich kennen.*

## Der Lockdown wurde an der Weinbauschule Krems für Modernisierungen genutzt **Klassen, IT-Saal & Sanitäranlagen adaptiert**

Die Schule verfügt nun über ein weiteres Behinderten-WC im Bereich des Foyers beim Speisesaal. Gleichzeitig wurde der gesamte WC- Bereich umgebaut und die Sanitäranlagen komplett erneuert. Ohne entsprechende Eigenleistungen unserer Haustechnik wären solche kostspieligen Vorhaben schwer zu realisieren.

Ein besonderer Dank gilt an dieser Stelle Herrn Fahrnecker für seinen Einsatz bei den Umbauarbeiten!



*Umfangreiche Umbauarbeiten an den WC-Anlagen wurden im Foyer vor dem Speisesaal zur Zeit des ersten Lockdowns durchgeführt.*



*Trennwände und sanitäre Einrichtungen wurden komplett erneuert. Durch den Umbau konnte ein Behinderten-WC in diesem Bereich geschaffen werden.*

In der 1A Klasse wurde die Akustik durch neue Vorhänge wesentlich verbessert. Gleichzeitig wirkt die Klasse nun durch den neuen Farbakkord wesentlich freundlicher. An dieser Stelle möchten wir

Frau Sonja Krischanitz für das Nähen der Vorhänge einen besonderen Dank aussprechen.



*Für einen wunderbaren Farbakkord und eine deutlich bessere Akustik sorgen die neuen Vorhänge in der 1A Klasse.*

Der EDV- Saal erstrahlt seit einigen Wochen im neuen Glanz. Wir dürfen uns über einen neuen Bodenbelag freuen. Herr Starkl hat den alten entfernt, den Untergrund vorbereitet und den neuen Boden verlegt. Ein alter Anstrich wurde von der Decke mühevoll entfernt und der gesamte Saal neu ausgemalt.



*Der EDV-Saal in neuem Glanz, der Saal wurde umfassend renoviert.*

Ein besonderer Dank gilt auch den Bediensteten in Küche und Haus welche immer wieder in den Außenanlagen des Wein- & Obstbaus als auch in der Kellerei und im Verkauf wertvolle Unterstützung leisteten.

*Ing. Erhard Kühner*

## Zu witterungsbedingten gesundheitlichen Herausforderungen kamen Verkaufsprobleme

# Weinbehandlung im Ausnahmejahr 2020

*Der Jahrgang 2020 wird uns nicht nur wegen des Weines in Erinnerung bleiben, sondern auch durch Corona. Hier war der Verkauf die größte Herausforderung. Viele Betriebe sind mit dieser Herausforderung noch mehr gewachsen. Die Restbestände der Konsumenten wurden reduziert oder komplett ausgetrunken. Der Kunde hat auch die Bedeutung von lagerfähigen Weinen erkannt. Ich glaube, dass es gerade jetzt wichtig ist, auf die Lagerfähigkeit unserer Weine zu achten und unsere Kunden darauf hinweisen.*

Der **Gesundheitszustand** der Trauben war auf Grund der Niederschläge unterschiedlich, aber sie waren nur sehr selten komplett gesund. Durch Auslesen der gefäulten Trauben (heuer fast alle Fäulnisarten vorhanden) konnten vieler Orts Probleme bei Verarbeitung und Gärung vermindert werden. Durch Maschinenlese (derzeit die häufigste Leseart), aber auch durch Handlese (in zügigem Tempo), kann nicht vermieden werden, dass oxidierte Gerbstoffe in den Most kommen.

Der **Ertrag**, die **Zuckergradation** und der **Säuregehalt** waren sehr unterschiedlich. Das erkennt man auch an den Richtlinien für diese Lese (Höhere Aufbesserung und Aufsäuerung wurden erlaubt, eines schließt das andere jedoch aus). Neben einer Säureerhöhung im Most, ist heuer ein Säurezusatz von Wein-, Äpfel- und/oder Milchsäure bis zu 1,5 g/l im Wein möglich. Auch Verschnitt oder Stabilisierung mittels Zitronensäure (bis max. 1g/l Gesamtgehalt) ist möglich. Ein Säurezusatz sollte nur nach Vorversuchen erfolgen (Proben vor dem Verkosten mind. einen Tag stehenlassen). In den vergangenen Jahren haben sich Kombinationen von mehreren Säuren besonders bewährt. Auch die Verwendung von Kohlensäure ist eine Alternative.

In vielen Fällen wird bei diesem Jahrgang auch eine **Entsäuerung** notwendig sein. Durch kurzfristige Entsäuerung kann ich zwar rasch den Wein füllfertig ma-

chen, jedoch können die Stabilität und Haltbarkeit dadurch leiden – für Jungweine und kurzfristige Abfüllungen geeignet. Besser wäre es, den Wein von Natur aus weinsteinstabil zu machen. Größere Entsäuerungen frühzeitig machen (natürlichen Weinsteinausfall berücksichtigen). Statt leichten Entsäuerungen – mit Restzucker abpuffern.

**Unbedingt zu vermeiden** sind eine zu starke Entsäuerung, eine falsche Entsäuerung und später Säure zusetzen. Eine zu späte Doppelsalzent säuerung gilt es auch zu vermeiden; bei dieser ist eine 3-monatige Wartezeit unbedingt einzuhalten.

Der **Weinsäuregehalt** liegt im normalen Ausmaß und ist in den meisten Fällen genügend vorhanden. Jedoch ist in manchen Fällen, wegen zu niedriger Weinsäure (z.B.: Unreife, Burgundersorten) eine Doppelsalzent säuerung notwendig. Ein Weinsäuregehalt im fertigen Wein von ca. 1 g/l ist anzustreben (bessere Stabilität und Qualität).

Die **Alkoholausbeute** berechnet sich im heurigen Jahr mit dem Umrechnungsfaktor von ca. 0,68 bis 0,69 (bei sehr stark entschleimten Mosten sogar etwas höher). Bei aufgebesserten Weinen ist die Alkohobergrenze bei Weißweinen von 13,5 %vol. und bei Rotweinen von 14,5 %vol. zu beachten. Ein Rückverschnitt bei zu hohem Alkohol, ist jederzeit mit einem alkoholärmeren Wein derselben Qualitätsstufe möglich.

### **Derzeitige häufige Probleme: Böckser bzw. böckserähnliche Fehltöne**

Auf Grund der oben genannten Umstände war die Gefahr eines Böckers etwas über dem Durchschnitt: die meisten wurden rechtzeitig behandelt. Es wurden manche vernachlässigt bzw. sind erst im Nachhinein entstanden. Auch durch Gerbstoffbeeinflussung kann der sogenannte Gerbstoffböckser erst nach mehreren Monaten entstehen. Wichtig ist, rasch handeln – Vorversuche anstellen. Sehr oft wirken Kupfermittel. Am besten wirkt heuer meist Kupfersulfat. Vorsicht: bei einem Zusatz von 1 mg/l Kupfersulfat erhöht sich das Reinkupfer um ca. 0,3 mg/l.

Ich muss auch den natürlichen Reinkupfergehalt im Wein berücksichtigen, der jedoch meist gering ist. Sollte ich über 1 mg/l Reinkupfer kommen, ist eine Blauschönung unbedingt notwendig. Sollte ich knapp unter 1 mg/l Reinkupfer sein, kann man auch eine Stabilisierung mit Gummi arabicum durchführen.

Die Zeugnisse der Rückprobe auf Restkupfer und Rückkontrolle der Blauschönung sind im Kellerbuch abzulegen.

### **Thermolabiles Eiweiß**

Trotz der Gabe von Mostbentonit ist eine Schönung im Wein meistens notwendig. Eine Resteiweißentfernung sollte rasch erfolgen (teilweise schon gemacht). Jedoch ist es unbedingt notwendig, dass vor der Füllung noch eine Rückkontrolle gemacht

wird (jede Veränderung von Dichte oder pH-Wert ändern das Verhalten des thermolabilen Eiweißes).

**Gerbstoffgehalt**

Der Jahrgang 2020 war teilweise ein gerbstoffreicher Jahrgang – bei Rotweinen erwünscht, bei Weißweinen verdammt (nicht immer). Außerdem steigt die Gefahr des „UTA“ (untypischer, vorzeitiger Alterston durch Stress oder Gerbstoffe) sehr stark. Im Most wurde meist schon eine Korrektur vorgenommen. Versteckte Gerb-

stoffe kommen erst durch Entsäuerung, Schönungen und Reifung zum Vorschein.

Test: Eine Weinprobe, ca. 1 Liter um 0,5 bis 1 g/l entsäuern und nach 3 Tagen auf negative Gerbstoffe verkosten), kommen die Gerbstoffe stark und unangenehm durch, ist eine Gerbstoffbehandlung zu empfehlen.

Der **Rotweinjahrgang 2020** ist eher durchschnittlich. Der biologische Säureabbau war heuer auf Grund des höheren pH-Wertes relativ leicht einzuleiten und ist in

den meisten Kellern schon beendet. Es sollte der vollständige Abbau der Apfelsäure abgewartet werden. Die Gesamtsäure ist nach dem Säureabbau meist deutlich über dem gesetzlichen Grenzwert von 4 g/l. Manches Mal ist trotz gelungenem Säureabbau eine Entsäuerung notwendig (oft Zweigelt) – man sollte jedoch vorher den natürlichen Ausfall der Weinsäure abwarten.



Ing. Gerhard Mauß

Unterricht im Herzen der Technik, in der Nähe der Praxis

**Berufsschulklasse in der neuen Landtechnikhalle**

Der Berufsschul-Unterricht wird seit diesem Schuljahr in einem eigenen Raum in der neuen Landtechnikhalle abgehalten. Von der zentralen Lage der Klasse mit direkter Anbindung an die Lehrwerkstätten profitiert besonders der praktische Unterricht in den Gegenständen Weinbau, Keller-

wirtschaft, Obstbau und Landtechnik.

„Die Infrastruktur ist perfekt an die Erfordernissen der Berufsschule abgestimmt“, freut sich Klassenvorstand Ing. Leonhard Czipin. Mit dem Abschluss der Berufsschule in Weinbau & Kellerwirtschaft verfügen die Absolventen über eine Ausbildung mit Jobgarantie!

bewährt. Weitere Informationen zu dieser Ausbildungsform erhalten Sie bei



Ing. Leonhard Czipin.



Eingangsbereich des neuen Technikgebäudes und linke, seitliche Glasfront der Berufsschulklasse.



Moderne Ausstattung des Klassenzimmers mit direkter Anbindung an die Lehrwerkstätten.

Die 3-jährige Ausbildung in der Berufsschule ist ein möglicher Weg zum Erreichen des Facharbeiters in Weinbau & Kellerwirtschaft. Die Lehrzeit teilt sich auf 3 mal 10 Wochen Unterricht auf. Das Erlernte wird an einem Lehr- und Praxisbetrieb angewendet und vertieft. Die Ausbildung findet an zwei Schulstandorten statt, der landw. Fachschulen Edelhoferhof und der Weinbauschule Krams. Diese Kooperation hat sich bereits über 25 Jahre

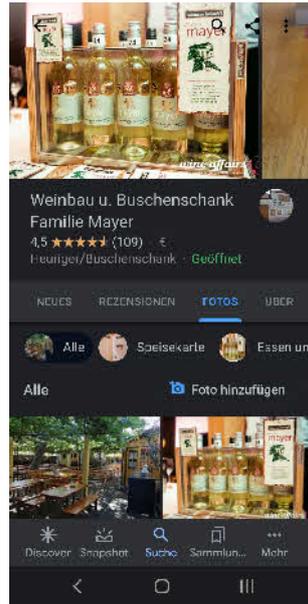


Der Blick in den Wirtschaftshof, zum Obstcenter und zum Weinkompetenzzentrum.



Fachunterricht Kellerwirtschaft mit Schülern der Berufsschule 1.





*Google My Business ermöglicht, die wichtigsten Fakten & Leistungen prägnant darzustellen. Die Fotos sollen einen raschen Wiedererkennungswert garantieren. Personen sind wichtig, sie sorgen für mehr Interesse und Emotion. Denn je emotionaler ein Wein inszeniert wird, desto leichter gewinnt man Fans, Likes oder Shares.*

**Storytelling**

Geschichten über den Betrieb faszinieren viele Kunden. Das Gehirn eines Menschen kann sich Geschichten viel besser merken als Fakten oder Zahlen, daher ist Storytelling im Marketing sehr wichtig. Mit persönlichen Erzählungen aus dem Alltag ruft man beim Kunden Emotionen hervor. Je intensiver die Erfahrungen oder Erlebnisse geschildert werden, desto stärker wird der Kunde an die Geschichte gebunden und kann sich damit identifizieren.

Bevor man jedoch eine Story erstellt, sollte man sich zuerst den Höhepunkt überlegen und dann die passende Story dazu gestalten. Dabei hilft es, sich in den Zuhörer bzw. Betrachter hineinzusetzen, um so die passende Erzählung zu finden.

**Virtual Reality**

Bei Virtual Reality (VR) denken viele bestimmt gleich an

Videospielen, doch das stimmt nur begrenzt. Diese Möglichkeit wird schon sehr bald auch in den sozialen Medien zur Verfügung stehen.

Kellerführungen, Details über den Betrieb oder gar Verkostungen über eine Virtual-Reality-Brille (VR-Brille) sollen möglich sein.

Die nächste Generation der Computertechnik umfasst

Augmented Reality (AR) und Mixed Reality (MR).

Bei Augmented Reality werden

durch Berühren mit einem speziellen Handschuh, der mit einer VR-Brille verbunden ist, verschiedenste Details angezeigt. Beispielsweise kann man durch Berühren virtueller Weinflaschen mit dem Spezial-Handschuh alle wichtigen Informationen über den betreffenden Wein einsehen.

Die höchste Stufe von dieser Technik wäre Mixed Reality. Hier gibt es zusätzlich zur VR-Brille und dem Handschuh auch noch ein Laufband bzw. eine Laufplatte, durch welche noch mehr reale Sinnesempfindungen und Bewegungen den Besucher in die virtuelle Welt eintauchen lassen.

**Virtuelle Verkostungen & online-Events**

2020 sind nicht nur die online-Bestellungen mit Weinpaket-Zustellung in die Höhe geschossen, sondern auch die online-Verkostungen. Microsoft Teams oder Zoom eig-

nen sich, wenn eine direkte Kundeninteraktion gewünscht ist. Testen Sie die Technik vorher mit Freunden. Niemand erwartet ORF-Qualität vom Winzerhof, aber eine schlechte Tonqualität kann echt anstrengend sein. Und eine schlechte Kameraposition hinsichtlich Lichteinfall oder Erscheinungsbild Ihrer Person repräsentieren den Betrieb halt nicht im besten Licht.

Bei Veranstaltungen im Echtbetrieb besteht über Videokanäle wie Youtube, Vimeo oder Patreon, diese live zu übertragen. Sie verfügen über eine eigene Funktion für

livestreams. Beachten Sie immer, dass beteiligte Personen mit deren Aufnahme oder Abbildung einverstanden sein müssen und dass Sie dieses Einverständnis im Ernstfall auch beweisen müssen.

Das gilt natürlich für jedes Foto, wo Personen abgebildet sind, wie dies bei Postings über Veranstaltungen der Fall sein kann.

Filme über den Betrieb können natürlich auch ohne Echtzeitübertragung auf Videokanälen präsentiert werden.

Bei online-Events mit aktiver Kundeneinbindung zeigt sich, dass sich besonders interessierte Personen melden. Das Interesse während der online-Sitzung ist hoch, und als Winzer hat man das Gefühl, dass die Teilnehmer

aufmerksamer den Weinbeschreibungen und der Story folgen als bei einer Verkostung am Betrieb. Die virtuelle Welt bietet für den Winzer also nicht nur Marketing-Möglichkeiten, sondern auch Vorteile, mit denen man vielleicht nicht gerechnet hätte.



*Mathias Kobold, Jungwinzer & Heurigenwirt in Perchtoldsdorf, absolvierte nach der Fachschule in Krems den Weinmanagement 29 Lehrgang.*

**Fink & Kotzian Weinbau**, ein kleiner Betrieb der mit traditionellen Arbeitsbedingungen und althergebrachtem Handwerk moderne Qualitätsansprüche erfüllt, sucht

**Mitarbeiter\*in als Allroundkraft**

*mit:* Verständnis für die Notwendigkeiten in den Wein­gärten, Experimentierfreudigkeit & Genauigkeit im Keller, Hirnschmalz & Bereitschaft zu Handgreiflichkeiten, traumwandlerischer Traktorsicherheit, tänzerischen Fähigkeiten am Stapler, Improvisationstalent.

*Wir bieten:* Umfeld mit Entwicklungsmöglichkeiten, familiäre Einbindung, Weiterbildung, leistungs­gerechte Bezahlung.

Wir können u.a. (noch) nicht bieten: Arbeitskleidung von Versace, Gucci, Armani; modernes Equipment, Dienstreisen nach New York. Aber wir haben den besten Willen, aus gegebenen Möglichkeiten das Beste zu machen - in Zukunft hoffentlich gemeinsam!

*Bewerbung:* christian@weinfink.at

Die **Wein- & Obstbauschule Krems** bietet eine umfangreiche Ausbildung in Weinbau, Obstbau & Kellerwirtschaft und sucht zur Verstärkung ihres Teams

**1 - 2 Lehrlinge (m/w)**

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre mit Berufsschule. Die Entlohnung erfolgt lt. Kollektivvertrag.

*Anforderungen:* positiv abgeschlossene Pflichtschule, zur Vorstellung eine mindestens 3 - 5-tägige Schnup­perzeit an der Weinbauschule vor Antritt der Lehre, Interesse an Tätigkeiten im Weinbau, Obstbau und Keller, Engagement und Lernbereitschaft.

*Bewerbung:* aussagekräftig, schriftlich oder per Email, mit Lebenslauf, Foto und Zeugnis an  
 Wein- & Obstbauschule Krems  
 3500 Krems, Wienerstraße 101  
 fs.krems@wbs-krems.at

Die **Wein- & Obstbauschule Krems** sucht für die Zeit von Juni bis Oktober 2021

**Ferialpraktikanten (m/w)**

Pflichtpraktikum wird bevorzugt behandelt!

*Tätigkeiten:* Arbeiten im Wein- & Obstbau (Pflege, Pflanzenschutz, Ernte) und im Keller.

*Angebot:* Anstellung laut Kollektivvertrag über das Land NÖ, Möglichkeit für Einquartierung und Verköstigung an der Wein- & Obstbauschule vorhanden.

*Bewerbung:* mit Lebenslauf und Zeugnis an  
 Wein- & Obstbauschule Krems  
 Ing. Christoph Gabler  
 3500 Krems, Wienerstraße 101  
 christoph.gabler@wbs-krems.at



# DER WINZER

Das größte deutschsprachige Fachmagazin über Weinbau **DER WINZER**, sucht am Standort Wien Unterstützung im Ausmaß von 20 - 38,5 Std./Woche

**Redakteur (m/w/d)**

*Anforderungen:* Weinbauliches Wissen mit Branchenkenntnissen, solide Allgemeinbildung, spezifische Weinbau-Ausbildung optimal, Interesse an der Zeitungsproduktion, detailgenaues Arbeiten, Führerschein B.

*Wir bieten:* abwechslungsreichen & dynamischen Tätigkeitsbereich in einem kleinen Team mit flachen Hierarchien und das spannendste Thema der Welt: Weinproduktion & Wein!

*Bezahlung:* nach Handelskollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

*Bewerbung:* aussagekräftige Unterlagen an  
 DI Walter Kaltzin  
 1140 Wien, Sturzgasse 1A  
 w.kaltzin@agrarverlag.at

- [www.der-winzer.at](http://www.der-winzer.at)
- <https://abo.der-winzer.at>
- [www.winzer-marktplatz.at](http://www.winzer-marktplatz.at)
- <https://der-winzer.mein-epaper.at>

**Winzergut Prabatsch-Aichinger** in Zöbing sucht **Allrounder\*in für Keller & Weingarten**

*Aufgaben:* Weingartenarbeiten, Traktorarbeiten während der Saison, Unterstützung des Kellermeisters und nach Einarbeitung selbständige Kellerarbeiten.

*Anforderungen:* weinbauliche Ausbildung, Bereitschaft zur Weiterbildung, handwerkliches & technisches Geschick von Vorteil.

*Entlohnung:* nach Kollektivvertrag und Qualifikation.

*Bezahlung:* nach Handelskollektivvertrag mit Bereitschaft zur Überzahlung je nach Qualifikation.

*Bewerbung:* Winzergut Prabatsch-Aichinger  
 Tel: 0699 / 117 664 22  
 info@winzergut.at

**Wein- & Obstbauschule Krems** verkauft Marillenbäume - einjährige Topfpflanzen

**Wachauer Marille - Ungarische Beste**

um € 20,- pro Stück, solange der Vorrat reicht (wir haben 100 Stück verfügbar).

*Bestellung:* Wein- & Obstbauschule Krems  
 Tel: 02732 / 87 516  
 fs.krems@wbs-krems.at



## Inserat Schiner

## Meisterausbildung während der Lockdown-Zeiten

### Meisterkurs-Module laufen - fast unverändert online

*Sowie die schulischen Ausbildungen ist auch die Meisterausbildung von den Vorschriften der Bundesregierung betroffen. Die Kurssaison im Meisterkurs Weinbau & Kellerwirtschaft beginnt im Regelfall Mitte November. Da jedoch zu diesem Zeitpunkt schon die verschärften Maßnahmen gegolten haben, war an einen „normalen“ Unterricht leider nicht zu denken. Jedoch ist es der land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle und der WBS Kreams ein Anliegen, die Meisterausbildung trotzdem anzubieten und nicht ein Jahr auszusetzen.*

Dies kommt vor allem den Personen zu Gute, welche wegen diverser Förderansuchen den Meisterbrief zu einem gewissen Stichtag benötigen. Außerdem ist es auch sinnvoll, die Buchhaltung weiter zu führen und dabei von den ReferentInnen im Meisterkurs begleitet zu werden. Die im März gewonnenen Erfahrungen erleichterten den Umstieg auf ortsungebundenen Unterricht (distance learning), jedoch natürlich nur in den Fächern in denen es möglich ist.

#### **Vieles, aber nicht alles möglich**

An eine Sensorikausbildung war und ist derzeit noch nicht zu denken. Auch die amtliche Kosterschulung und Kostprüfung wurde seitens der HBLA Klosterneuburg für diese Kurssaison gestrichen. Dies bedingte weiters, dass der feststehende Stundenplan laufend überarbeitet werden musste. Waren in Präsenzform 8 Unterrichtseinheiten pro Tag geplant, so wurde darauf geachtet, dass maximal 6 Unterrichtseinheiten pro Tag in distance learning

erfolgte. Sowohl für die TeilnehmerInnen, als auch für die ReferentInnen ist es per distance-learning schwieriger, die Konzentration über diesen langen Zeitraum aufrecht zu erhalten. Deswegen wurde eine Vormittags-Session und eine Abend-Session abgehalten, um dies etwas zu lockern. Weiters standen auch nicht alle ReferentInnen für distance-learning zur Verfügung, welche diesen in Präsenzunterricht abgehalten hätten. Die Erfahrungen und Rückmeldungen aus den bisher stattgefundenen Modulen sind durchaus positiv, wobei nicht mit Präsenzunterricht vergleichbar.

#### **Interaktion leidet**

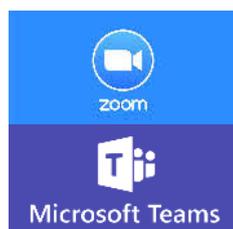
Was stark fehlt, ist die Interaktion in der Gruppe bzw. der gegenseitige Erfahrungsaustausch. Dies ist per distance-learning leider nicht so ausgeprägt möglich. Es zeigt jedoch auch, dass gewisse Unterrichtseinheiten auch zukünftig nach Corona per ortsungebundenen Unterricht abgehalten werden können.

#### **Viel Distanz, ein wenig Präsenz**

Für die weitere Kurssaison (bis etwa Mitte März) wird der Großteil des Unterrichts weiterhin per distance-learning erfolgen. Vereinzelt werden TeilnehmerInnen zu Präsenzunterricht geladen, vorwiegend jene des Abschlussmoduls. Dies ist für unbedingt notwendigen Unterricht in der Ausbildung, aber auch für Prüfungen möglich. So werden die Abschlussprüfungen in Präsenzform geplant. Bei diesen Prüfungen, aber auch bei Präsenzunterricht, werden auf die besondere Situation im Zusammenhang mit der Corona-Krise Rücksicht genommen und die aktuell gültigen Bestimmungen eingehalten. So ist die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle sehr zuversichtlich, am 08. und 09. März 2021, den neuen Weinbau & KellerwirtschaftsmeisterInnen ihr Meisterzeugnis überreichen zu dürfen!

*DI Anton Hölzl*

*Leiter der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle bei der NÖ LLWK*



*Teams in der Schule, Zoom im Meisterkurs: sehr flexibel sind die Vortragenden der Weinbauschule Kreams. Software-Einschulung in der Freizeit, keine technische Assistenz während der Kurse mit bis zu 37 online-TeilnehmerInnen, lückenlose Bereitschaft zu Abend- und Wochenendterminen prägen das Meisterkursgeschehen seit November.*

*Neben dem Meisterkurs für Weinbau & Kellerwirtschaft startete heuer sogar ein Meisterkurs für Obstverarbeitung!*



*Rückblick: so gesellig wie 2019 werden die Meisterprüfungen Anfang März nicht ablaufen, aber die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle und die Weinbauschule Kreams sorgen mit angepasster und vorausschauender Planung für einen bis Mitte Jänner lückenlosen Ausbildungsplan.*

Jänner 2021

# falstaff

KREMSTAL DAC  
CUP 2020

WEIN- & OBSTBAUSCHULE KREMS  
Krems an der Donau

hat

92 PUNKTE

mit dem Wein

RIESLING KREMSTAL DAC RESERVE  
RIED KÖGL 2019

erzielt.

*W. Kropfner*  
Wein- & Obstbau  
Krems an der Donau

*Spitzenreife*  
Prüfung  
Krems an der Donau

# falstaff

KREMSTAL DAC  
CUP 2020

WEIN- & OBSTBAUSCHULE KREMS  
Krems an der Donau

hat

92 PUNKTE

mit dem Wein

GRÜNER VELTLINER KREMSTAL DAC  
RESERVE RIED SANDGRUBE 2019

erzielt.

*W. Kropfner*  
Wein- & Obstbau  
Krems an der Donau

*Spitzenreife*  
Prüfung  
Krems an der Donau

# 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 Raika von dropbox

# Registrierkasse - Was ist laufend 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](mailto:office@astoria.at).



**Astoria**  
Wirtschaftsberatung mit Weitblick  
[www.astoria.at](http://www.astoria.at)



## Mitarbeiter\*innen der BH Kreams Weihnachtsgrüße überreicht

In Zeiten von Homeoffice freuten sich alle Mitarbeiter\*innen der Bezirkshauptmannschaft Kreams über eine Flasche Wein der Weinbauschule Kreams. Im Bild mit Dir. Dieter Faltl und unserem Personalvertreter Alois Fahrnecker: Bezirkshauptfrau Dr. Elfriede Mayrhofer und Dienststellenpersonalvertreter-Obmann: Robert Schmatz sowie Obmann-Stv. Heinz Kernstock.

Internationale Aktivitäten gingen 2020 verloren, für 2021 viele Aktivitäten geplant

## Steingespräche 2021

Der Spitzenvortrag „Verlorene Unterwelten“ des renommierten Höhlenforscher Prof. Heinrich Kusch wurde verschoben. Die winterlichen Steingespräche fanden am 4. Dez virtuell statt. Trotz Corona-Einschnitten gab es 2020 viel zu berichten, auch neue Möglichkeiten taten sich auf - aber viele der realen Aktivitäten wurden auf 2021 verschoben.

2020 starteten die Trockensteinmauerkurse im Juli, sieben von neun Kursen mit immerhin 110 Teilnehmer\*innen in vier Bundesländern waren es.

Helmut Schieder von der Gartenbauschule beteiligte sich online am großen internationalen Steinfestival in Irland. Wie andere Teilnehmer aus mehreren Kontinenten schickte er einen Videobeitrag. Ein Teil des Steinfestivals waren Videoclips über Miniaturmauern, die von Kindern gebaut wurden. Dazu war Österreich bei der Jahreshauptversammlung der Dry Stone Wall



Der Hl. Urban an einer Weingartenmauer in Bad Hall: der erste TSM-Kurs in OÖ fand im Aug. 2020 in Kooperation mit dem Weingut Rogl statt.

Association of Ireland vertreten. Im Februar erscheint im renommierten deutschen Monatsmagazin „Neue Landschaft“ ein mehrseitiger Bericht über die irisch-österreichische Beziehung bei Trockensteinmauern.

Viel tut sich bei der **Internationalen Terrassen-Landschafts-Allianz (ITLA)**, vor allem in Italien. Dort wird an 10 Standorten eine Trockensteinmaurer-Schule gegründet. Im Trentino findet ein internationaler TSM-Bewerb statt. Rainer Vogler war bei mehreren online-Tagungen dabei, unter anderem in der Region Cinque Terre und bei einem chinesischen Kongress.

Fünf Trainer der ARGE Trockenstein hätten im Frühjahr 2020 ei-



Teils verregnet - der letzte Kurs im Oktober 2020.

ne Bildungsreise zu einer französischen TSM-Schule und Fachorganisation antreten sollen. Wie für weitere 70 Forscher und Fachkräfte aus anderen Bereichen der NÖ Landw. Fachschulen herrscht hierbei für 2021 noch große Unsicherheit, reichen doch die Zielländer von Deutschland bis nach Island. Träger dieser Bildungsoffensive im Beratung- und Forschungsbereich ist das Projekt „**IMPULSE**“ des landw. Bildungsvereins Landimpulse.

Einen imposanten Beitrag brachte ein TSM-Kollege über ein **Großprojekt**. Während die Ursachen für Mauerschäden „klassisch“ sind (keine Pflege, technisch mangelhafte Bauausführung) sind, sprengt der Umfang viele bisherige Projekte: 2.500 Arbeitsstunden an Mauern bis über 4 m Höhe (siehe Bild) und an Stützsäulen.

Rainer Vogler  
 Projektleiter  
 Trockensteinmauern



15:30 in Peking, 08:30 bei uns: Rainer Vogler referierte beim real und virtuell gehaltenen IALE-Kongress (Terrassenlandschaften und nachhaltige Entwicklung) über die Steinterrassen in Österreich.



Schwergewicht Trockensteinmauer: 3,80 - 4,25 m hoch, 2 - 0,40 m dick, 34 m lang. Das ergibt 272 m<sup>2</sup> Mauer mit 270 m<sup>3</sup> Stein. 280 t Handleger, mit Hintermauerung weit über 500 t Stein insgesamt verlegt - in 1.200 Arbeitsstunden!

# Kursprogramm 2021

www.wbs-krems.at

## Kellerwirtschaft / Weinsensorik

Weine objektiv beschreiben - Basiskurs	08.02.2021	45,-	17.00 – 21.00 Uhr
Weine objektiv beschreiben - Fortgeschrittenenkurs	11.02.2021	45,-	14.00 – 18.00 Uhr
Weinsensorik	09.03.2021	55,-	18.00 – 22.00 Uhr

## Wein- & Obstbau

Obstbaumschnitt-Kurs	30.01.2021	40,-	09.00 – 15.00 Uhr
Wundarmer Rebschnitt (Vorwissen erforderlich)	26.02.2021	40,-	08.00 – 12.00 Uhr
Laubarbeiten im Weinbau (Vorbereitungen für den wundarmen Rebschnitt - Vorwissen erforderlich)	14.05.2021	40,-	08.00 – 12.00 Uhr
Bodenschätze - Begrünungen selbst mischen	18.03.2021	35,-	09.00 – 12.00 Uhr
Bodenschätze - Bodenqualität selbst bestimmen	08.04.2021	35,-	09.00 – 12.00 Uhr

## LFI – Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau



Grundlagen Bioweinbau, Bio-Richtlinien, Bodengesundheit, Ernährung der Rebe, Kulturführung, Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft & Green-Marketing.  
 Starttermin: Jänner 2021. Kursbeitrag für Landwirte mit Betriebs-Nr. 580,- €.  
 Dauer: 16 Tage von Jänner bis November.

## Imker-Kurse

Grundschulung für Imker-Neueinsteiger	19.03.2021	95,-	09.00 – 17.00 Uhr
Online-Webinar: Grundschulung für Imker-Neueinsteiger		95,-	3 Teile je 18.00 - 20.15 Uhr
	1. Kurs:		Mo 11.+ Mi 13. + Fr 15. Jänner 2021
	2. Kurs:		Mi 4. + Do 5. + Fr 6. August 2021
Praxis 1: Praxisgrundlagen	1. Kurs	11.04.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
	2. Kurs	17.04.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 2: Erweiterungsschritte im Bienenvolk		24.04.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 3: Schwarmverhinderung & Jungvolkbildung		15.05.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 4: Honigernte		12.06.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 5: Varroa-Behandlung		24.07.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 6: Herbstrevision		28.08.2021	40,- 14.00 – 18.00 Uhr
Strohbienekörbe flechten		19. + 20. Feb	150,- je 08.30 - 17.00 Uhr

## Köstlich präsentieren!

07.06.2021 45,- 18.00 - 21.00 Uhr



Foodstyling - Die passende Garnierung macht deine Heurigenplatte zum Hingucker. Die richtige Dekoration macht deinen Weingocktail zu einem Erlebnis. Lerne die Grundlagen des Anrichtens und präsentiere die Qualität deiner Heurigen Speisen & -getränke. Regionalität, Saisonalität & Kreativität am Teller – probiere verschiedene Garnierungen mit saisonalen / regionalen Produkten.

## Marketing kreuz & quer

18.02.2021 45,- 18.00 - 22.00 Uhr

Medien haben sich geändert: vom 5jährigen Prospekt zu 5 verschiedenen social-media Kanälen, vom halbjährlichen Brief zum täglichen posting – die werbepsychologischen Grundlagen & menschlichen Sehnsüchte sind gleich. Teilnahme persönlich an der Weinbauschule oder online per Videoschaltung möglich.



# Kurse Trockensteinmauern 2021

Info & Anmeldung: [rainer.vogler@wbs-krems.at](mailto: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. digitaler Unterlagen & Verpflegung. Terminänderungen bei Schlechtwetter möglich.



- |                               |                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Kurs: 11. – 13. März 2021  | Wachau                               |
| 2. Kurs: 18. – 20. März 2021  | Traiskirchen                         |
| 3. Kurs: 1. – 3. April 2021   | Schrattenthal bei Pulkau             |
| 4. Kurs: 22. – 24. April 2021 | Pyhra                                |
| 5. Kurs: 7. – 9. Mai 2021     | Martinsdorf (Weinviertel)            |
| 6. Kurs: 13. – 15. Mai 2021   | Öst. Freilichtmuseum Stübing (Stmk.) |
| 7. Kurs: 27. – 29. Mai 2021   | Kleinpöchlarn                        |
| 8. Kurs: 11. – 13. Juni 2021  | Kirchberg bei Mattighofen (OÖ)       |
| 9. Kurs: 1. – 3. Juli 2021    | Sitzendorf an der Schmida            |
| 10. Kurs: 8. – 10. Juli 2021  | Schwanberg (Stmk.)                   |
| 11. Kurs: 12. – 14. Aug. 2021 | Bad Hall (OÖ)                        |
| 12. Kurs: 19. – 21. Aug. 2021 | Klosterneuburg                       |
| 13. Kurs: Termin noch offen   | Eisenstadt (Bgl.)                    |
| 14. Kurs: Termin noch offen   | Vulkanland (Stmk.)                   |
| 15. Kurs: 14. – 16. Okt. 2021 | Kasten bei Böheimkirchen             |

## Lebensraum Fels & Trockensteinmauer

7. Mai 2021

Entdecke die vielfältigen Lebensräume Felsen & Steinmauern und der benachbarten Biotope, die zahllosen Pflanzenarten Lebensraum und hunderten Tierarten Unterschlupf bieten. Begehung am Heiligenstein bei Zöbing, der durch seine Vielfalt mit Felsköpfeln, Grusrasen, Trockenrasen und Weingärten ein ökologisches Juwel bildet.



Referent: Dr. Martin Scheuch, Biologe.

Kursbeitrag € 40,-

Dauer 16.00 – 20.00 Uhr.



## Steinmauern-Sanierung auf der Alm

21. - 23. Mai 2021

Freiwilligenprojekt mit dem Österreichischen Alpenverein. Bergerlebnis trifft anspruchsvolle Steinarbeit an einem alten 700 m langen „Steinag“, 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/Phyrn.

## Stein & Wein Festival 2021

2. - 6. Juni 2021

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.



## Steintour Weinviertel 2021

geplant: 4. Juli 2021



1. Besuch Steingarten mit Reflexion von 10 Jahren Steinmauer-Arbeiten aus Feldsteinen (Fundamentsetzungen, Gewölbe, Erosion, Pflegeerfordernisse), Reparaturarbeiten an einer Steinstiege. Mittags Grillen & Chillen im Steingarten, Badeteich vorhanden!
2. Exkursion zu Fehhaube & Kogelsteine Grafenberg
3. Exkursion zur Fürstensitz-Keltenstadt Sandberg in Roseldorf (mit mind. 25 ha Österreichs größte Keltensiedlung, älteste Münzprägstätte)
4. Besichtigung von Fundstücken in Roseldorf mit Weinverkostung.

Zum Jahreswechsel lassen wir die Witterung 2020 Revue passieren

## Die Klimaveränderung

### Temperaturbeobachtungen 2020

Wenn man sich die Monatsmitteltemperaturen am Standort Krems ansieht Abb.1, erkennt man eine große Auffälligkeit im Februar welcher durchgehend um 4,7°C zu warm war. Generell kann festgehalten werden, dass der Winter 2020 deutlich zu warm war. Dies führt bei den Reben zu einer vorzeitigen Beendigung der Winterruhe. Die tiefen Temperaturen ab Mitte März führten auch zu teilweise massiven Schäden an den Knospen.

Weiters sticht in der Grafik noch der Monat Mai heraus. Dieser war als einziger Monat um ca. 1°C kühler als im langj. Mittel. Eine größere Abweichung ergibt sich noch im Monat August, welche um ca. 2°C zu warm war.

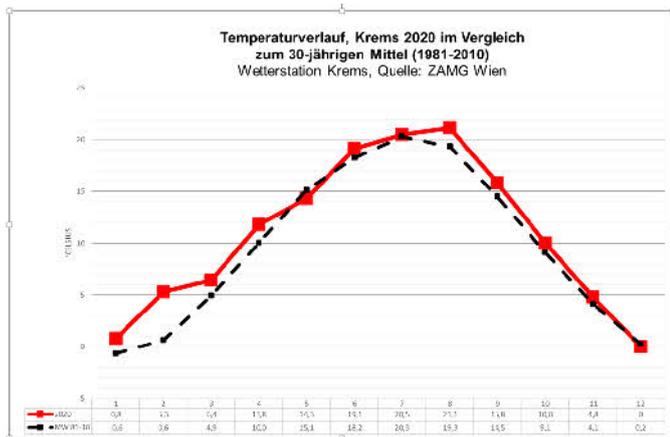


Abb.1 Die Wintertemperaturen waren 2020 deutlich zu warm und führten durch die vorzeitige Beendigung der Winterruhe zu Spätfrostschäden im März.

### Niederschlagsbeobachtungen 2020

Die Jahresniederschläge waren in Krems trotz des extrem trockenen Frühjahrs um 60 mm höher als im

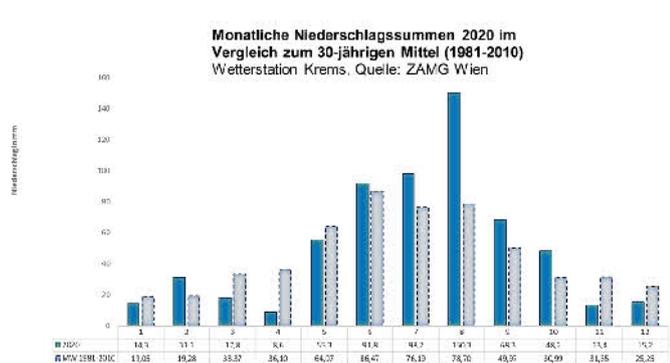


Abb.2: Auf ein extrem trockenes Frühjahr folgte ein feuchter Sommer.

langj. Mittel. So konnte eine überdurchschnittliche Regenmenge von Juni bis einschließlich Oktober gemessen werden. Dies führte zu besonders großen Beerdurchmessern und förderte die Dichtbeerigkeit. Dichtbeerige Trauben sind besonders anfällig für Botrytis und Essigfäule.

### Sonnenscheinbeobachtungen 2020

In dieser Grafik sind sehr große Abweichungen zu beobachten. So hatte der April um ca. 100 Sonnenscheinstunden mehr als in einem Durchschnittsjahr zu bieten. Die Folgemonate bis August blieben hingegen unter den üblichen Werten. Die geringen Sonnenscheinstunden des Oktobers in Kombination mit den erhöhten Niederschlägen erklären den langsamen Reifeverlauf.

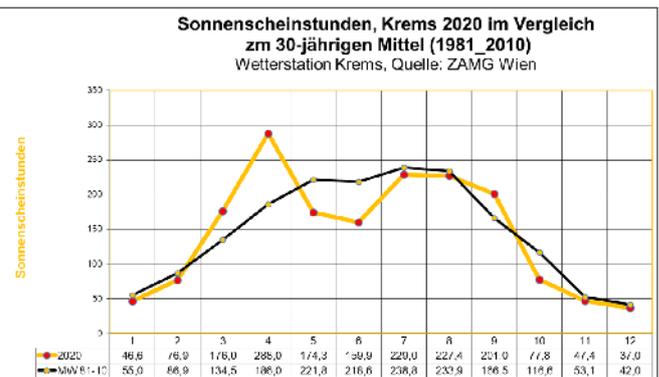


Abb. 3: Die Sonnenscheinstunden waren im Oktober deutlich unter dem Mittelwert und führten so zu einer verzögerten Reife.

### Wie kommt man zu einem Durchschnittsjahr?

Das Durchschnittsjahr ist für uns in der Beobachtung der Witterung ein wichtiger Anhaltspunkt um das aktuelle Geschehen, während der laufenden Vegetation, einordnen zu können. Herangezogen werden dazu langjährige Mittelwerte aus einem Zeitraum von dreißig Jahren z.B. 1971- 2000, 1981-2010 und ab diesem Jahr 1991- 2020. Diese langjährigen Mittelwerte dienen uns als Referenz. Es ist auch spannend zu analysieren, wie sich diese Referenzwerte im Laufe der Zeit verändern.

### Veränderung der Temperaturreferenzwerte am Standort Krems

Vergleicht man die Monatsmittelwerte aus der Periode 1971-2000 mit den nachfolgenden beiden Perioden, siehe Abb. 4 (1971-2000 bildet dabei die Linie mit dem Wert Null) so erkennt man, dass die Temperaturmittelwerte von Periode zu Periode steigen, die

orange Linie (Messbereich 1991-2010) ist durchgehend höher als die blaue Linie (Messbereich 1981-2000). Das Erscheinungsbild der beiden Linien ist dabei sehr ähnlich gelagert. Die Wintermonate werden wärmer, ein besonderer Anstieg ist im Monat April zu beobachten. Die größte Abweichung lässt sich im Monat Juni, in der letzten Periode mit einem Plus von 1,6°C festmachen. Zu beobachten ist auch, dass September und Oktober wärmer werden, ein Umstand der besonders in feuchten Jahren das Fäulnisrisiko extrem begünstigt. Die Temperaturzunahme führt auch zu einem verfrühten Beginn der Reife. Sollte sich dieser Trend weiter fortsetzen, werden leichte fruchtige Weißweine schwieriger zu produzieren sein.

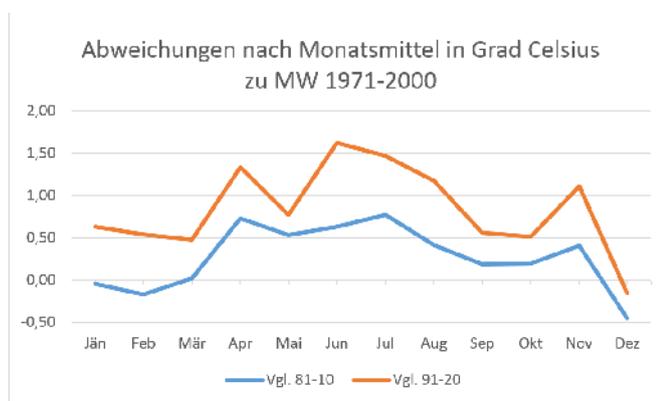


Abb. 4: Die Referenz 1971-2000 wurde in der Grafik auf den Wert Null gesetzt. Es lässt sich erkennen, dass in den folgenden beiden Perioden die Temperaturen sukzessive angestiegen sind.

### Veränderung der Niederschlagswerte am Standort Krems

Vergleicht man die Niederschlagswerte der Perioden anhand der beiden Linien mit der Referenz 1971-2000 (auf Null gesetzt) so kann man erkennen, dass besonders die Winterfeuchtigkeit abnimmt. So

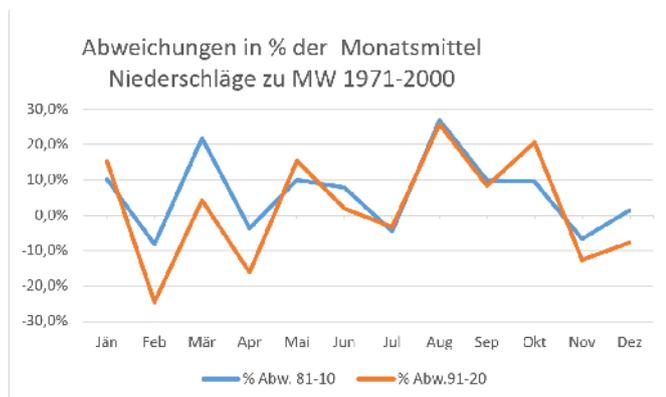


Abb.5: prozentuelle Veränderung der Monatsniederschläge gegenüber der Referenzperiode 1971-2000. Die Winter werden trockener, die Sommer werden feuchter.

fehlen gegenüber der Referenz im Februar 25% der Niederschlagsmenge und jeweils ca. 10% im Nov. und Dezember. In der Vegetationsperiode nahmen die Niederschläge (im Zeitraum 1991-2020) zu, im Mai um 15%, August um 26%, September um 10% und Oktober um 20%. Dabei ist anzumerken, dass der Wasserverbrauch besonders in den Sommermonaten aufgrund der steigenden Temperaturen höher ist.

### Veränderung der Sonnenscheinstunden

Ähnlich dem Jahresverlauf der Sonnenscheinstunden im Jahr 2020 zeigen sich auch die langjährigen Referenzwerte 1991-2020. So nimmt auch hier die Sonneneinstrahlung im April mit + 20% deutlich zu und mit -10% im Oktober deutlich ab. In neun Monaten kam es in dieser Periode zu einem Anstieg der Sonnenscheindauer, in nur drei Monaten zu einem Defizit.



Versuchsleiter  
 Ing. Erhard Kührer

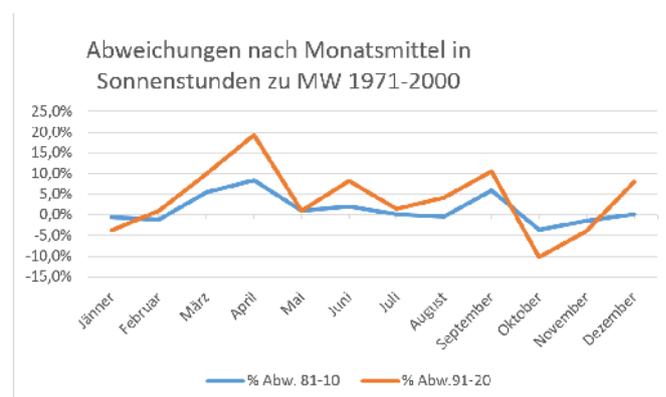


Abb.6: Die größten Abweichungen zu 1971-2000 sind im April und Oktober zu beobachten. Im April kam es zu einem kräftigen Anstieg, im Oktober zu einem Defizit an Sonnenscheinstunden.



Unser „Klimagarten“ an der Wein- & Obstbauschule Krems: die Messstation der ZAMG mit hochtechnischen Geräten.

## Nach Dreharbeiten von Juli bis November bei den NÖ Lehr- & Versuchsfilmern **Zwei aktuelle Weinbau-Videos auf agrovideos.at**

Die Corona-Auflagen haben die Abhaltung von Feld- und Weingartenbegehungen in der Saison 2020 weitestgehend verhindert. Der Verein Landimpulse (Dachverband der Absolventenverbände der NÖ Landw. Fachschulen) initiierte deshalb das Projekt Agrovideos, in welchem Versuchsergebnisse der Lehr- & Versuchsbetriebe der NÖ LFS in Videoform aufbereitet wurden. Derzeit sind bereits neun Videos abrufbar. Agrovideos richtet sich einerseits an Landwirt\*innen, andererseits werden die Clips im Unterricht, in den Meisterkursen oder in der Beratung eingesetzt.

Besuchen Sie die Plattform [www.agrovideos.at](http://www.agrovideos.at) und schauen Sie sich diese beiden Weinbauvideos an:



Ing. Christoph Gabler beim Rebschnitt mit dem Filmteam.



**Wundarmer Rebschnitt / Laubarbeit und Minimalschnitt im Spalier**



**Wassersparende Bewässerung in Ackerbau und Weinbau**

Ende Jänner ist mit einem dritten Weinbauvideo zum Thema Begrüßungsmanagement zu rechnen.

2021 sind weitere professionelle Filmproduktionen auf



agrovideos.at geplant. Gezeigt werden Versuche und praktische Erkenntnisse an den NÖ LFS in Zusammenarbeit mit Partnern in der Forschung und der NÖ Landeslandwirtschaftskammer. Gefördert werden die Filme aus Mitteln des NÖ Landschaftsfonds.

Versuchsleiter Ing. Erhard Kührer

**AGROVIDEOS.AT**



Besuchen Sie uns auf der Video Plattform [www.agrovideos.at](http://www.agrovideos.at) und überzeugen Sie sich von den Versuchsergebnissen der Lehr- und Versuchsbetriebe der NÖ Landw. Fachschulen.



Ein wundarmer Kordonschnitt mit farblicher Kennzeichnung der Saftleitbahnen (blau).



Wundarmer 2-Strecker-Schnitt, die Leitungsbahnen wurden ebenfalls blau markiert.

Do, 17. Juni

STEIERMARK

Ort: Bildungszentrum für  
Obst- und Weinbau Silberberg  
Beginn: 9 Uhr



TAG DER TECHNIK

Innovationen  
im Obst- und  
Weinbau

2021

Eintritt frei



Do, 24. Juni

NIEDERÖSTERREICH  
& BURGENLAND

Ort: Weinbauschule Krems  
Beginn: 9 Uhr



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



Österr. Post AG Sponsoring Post  
GZ 02Z032248

