

AbsolventInnen

WEIN & OBSTBAU

Kompetenzzentrum Krems

FACHSCHULE
VINOHAK

WEINMANAGEMENT

Rundschreiben

April 2022



WEIN - WISSEN - WIE

Gerade in den letzten 2 Jahren sind wir immer wieder vor der großen Herausforderung gestanden: WIE bringen wir unseren Schüler*innen das WISSEN über Wein- und Obstbau bei. Durch Homeoffice, Homeschooling und immer wieder auftretenden Covid Infektionen wurde allen Pädagog*innen und Schüler*innen der Schulalltag erschwert.

Michael Thyri, ein Absolvent der Weinbauschule Krems und jetzt Student im Lehrgang „Weinmanagement“, wurde beim internationalen Jungwinzer-Wettbewerb in Paris der beste

Nachwuchs-Weinverkoster Europas. Diese ausgezeichnete Leistung bestätigt wieder einmal die hohe Qualität der Ausbildung an unserer Schule.

Um das erlernte WISSEN noch besser vertiefen zu können, sind im Sommersemester einige Fachexkursionen geplant. Der Zusammenhalt und die Teamfähigkeit unserer Schüler*innen wird auch durch die Wintersportwoche in Schladming (1. und 2. Jahrgang) gefördert.

Das WISSEN aus Buschenschankwoche und Jungsommelierkurs zeigt der 4. Jahrgang in einem selbst organisierten Schulheurigen vom 5. bis 7. Mai. Schulführungen und Schulinformationen werden zeitgleich angeboten.

Für unsere Absolvent*innen und Winzer*innen veranstalten wir erstmals am 14. Juni den „Tag der Technik“. Hier werden die neuesten technischen Entwicklungen im Bereich von Weinbau und Obstbau präsentiert. Ich wünsche Ihnen einen gesunden und erfolgreichen Frühling und freue mich über Ihren Besuch bei unseren Veranstaltungen.

Direktor Mag. Dieter Faltl



1. & 2. Jg. auf Schikurs: Ob hier ein zukünftiger Sieger des Schladminger Night Race dabei ist?

Inhalt dieser Ausgabe

Weinmanager bester Weinverkoster in Paris....	3
Endlich wieder einmal ein Schikurs.....	4
Facharbeiterkurs Obstau & -verarbeitung.....	5
Sortenportrait: Roter Veltliner.....	6-7
Fine Dining des Weinmanagement 31.....	7
LAKO-Weitblick mit Verhaltensbiologen.....	8
Weinbau- und Kellermeister-Prüfung.....	9-10
Blau gelb hilft blau gelb.....	10
Imkerkurse 2022.....	11
Rebschnitt zur Esca-Prävention.....	12-13
Weinmanagement-Lehrgang.....	13
Nationale Vorbildschule im Niemandsland	14-15
Bunt gemischt.....	16
TSM-Workshops mit Welterbeschulen.....	18
Streuobstwiese am Caritas Bio-Bauernhof.....	20
Trockensteinmauer-Kurse 2022.....	22
4. Jahrgang lädt zum Jungwinzer-Heurigen...	23
Bucherscheinung im Mai.....	23
Tag der Technik im Wein- & Obstbau.....	24

Es ist (immer / wieder?) viel los an der Weinbauschule!

- 22. Apr: Fahrschule Theorieprüfung
 - 29. Apr: Praktische Führerscheinprüfung F
 - 29. Apr: Kurs Laubarbeiten im Weinbau
 - 2.-7. Mai: 4.Jg. Buschenschank-Woche
 - 4. Mai: Projektstart TSM Welterbeschulen
 - 5.-6. Mai: Abschluss Winzerjahreskurs
 - 5.-7. Mai: Jungwinzer-Heurigen an der WBS geöffnet ab 16.00 Uhr**
 - 9. Mai: 4.Jg. Jungsommelier-Trainingstag
 - 12.-15.Mai: Ab-Hof-Messe Wieselburg
 - 15.-20.Mai: WM 31 Exkursion ProWein & Pfalz
 - 16.-20.Mai: 2.Jg. Austauschwoche Südtirol
 - 20. Mai: 4.Jg. Abgabetermin Mittlere Reife
 - 24. Mai: 4.Jg. & WM 31 Wein & Käse-Seminar
 - 30.5.- 3.6.: 4.Jg. Abschluss-Exkursion
 - 30.5.- 3.6.: Seminar EU-Projekt „DIGITALIS“
 - 6.-10.Juni: WM 31 Exkursion Spanien
 - 7.-9.Juni: Jungsommelier-Woche & Prüfungen
 - 14. Juni: Tag der Technik Wein- & Obstbau**
 - 20. Juni: Schulmeisterschaft
 - 21. Juni: Sportfest der NÖ LFS
 - 22.-24.Juni: 4. Jg. Staplerkurs
 - 30. Juni: Schulschlussfeier
 - 30.6.- 2.7.: Trockensteinmauernkurs Krems
- Termine & Kurse auf www.wbs-krems.at**

Neu im Team der WBS



Katrin Haberzeth und Ingeborg Krappel verstärken seit kurzem das Team des Hauses der Wein- & Obstbauschule Krems. Herzlich willkommen!

Stellenangebote

Aufgrund der überwältigenden Anzahl von angebotenen Stellen für unsere Absolvent*innen aus Fachschule, VINOHAK und Weinmanagement drucken wir diese in der Absolventenzeitung derzeit nicht ab. Diese erscheint vier Mal jährlich, eine Aktualität und Vollständigkeit der Jobangebote könnten wir damit nicht gewährleisten. Sie finden alle Stellenangebote online auf

www.wbs-krems.at unter **Schule/Absolventen/Stellenangebote**

Alleine im März hat unser Schulbüro dort 18 neue Offerte hochgeladen! Unsere Aufforderung daher: **Erzählen Sie** Bekannten, Jugendlichen, insbesondere weichen Kindern von landwirtschaftlichen Betrieben, dass die Weinbranche dringend Fachkräfte sucht.

Der Besuch der Wein- & Obstbauschule Krems ist eine Garantie für einen Arbeitsplatz, der Natur, Technik & Teamarbeit verbindet und Freude macht. Winzer*in ist zunehmend auch DER **Beruf für** Personen ohne Weinbaubetrieb, also für die **unselbständige Erwerbstätigkeit**.

Michael Thyri von der Weinbauschule Krems siegt bei Jungwinzer-Bewerb in Paris

Weinmanager ist Europas bester Nachwuchs-Weinkoster

Michael Thyri und Tobias Ladinig vom Weinmanagement-Lehrgang Krems vertraten Anfang März Österreich beim internationalen Jungwinzer-Wettbewerb in Paris. Neben dem Zuordnen von Weinen (siehe Interview) wurde Fachwissen über die Weinbereitung und über Qualitätsstufen abgefragt. Höhepunkt war die Ansprache und Präsentation eines für die Teilnehmer unbekanntes Weines. Thyri präsentierte der Fachjury 10 Minuten lang einen französischen Strohwein in fließendem Englisch und ließ damit seine Konkurrenten aus 11 Weinnationen Europas weit hinter sich.

Die Weinmanagement-Ausbildung eignete sich perfekt für die Vorbereitung auf diesen internationalen Wettbewerb. Die Kombination aus viel Sensorik, Weingeografie und Fachenglisch bewährt sich schließlich seit langem für Winzer*innen ebenso wie für gefragte Berufe in Vinotheken, im Weinhandel, im Tourismus oder in der Gastronomie. Die Exkursionen des Weinmanagement-Lehrgangs fanden heuer lückenlos statt! Ebenso besuchte der WM 31 Lehrgang zahlreiche Weinveranstaltungen in Wien und NÖ. Die Reise zur ProWein Düsseldorf steht bevor. Ebenso beginnen die Weininitiativen der heurigen Weinmanager im Mai.

„Die ausgezeichneten Leistungen der österreichischen Teilnehmer zeigen immer wieder die hohe Qualität der Ausbildung an der Weinbauschule Krems. Die Begegnung mit Gleichgesinnten aus vielen europäischen Weinländern ist besonders in der jetzigen Situation von großer Wichtigkeit“, freut sich Elisabeth Hönigsberger. Sie ist nicht nur Obfrau von EUROPEA Österreich, dem internationalen landwirtschaftlichen Bildungsnetzwerk, sondern bereitet auch als Englischlehrerin das österreichische Team sprachlich auf den Pariser Bewerb vor.

Interview mit Fachschul-Absolvent & Weinmanagement-Teilnehmer Michael Thyri:

Was war die größte Herausforderung beim Wettbewerb?

Es war alles eine große Herausforderung, aber im speziellen die erste Aufgabe. Bei dieser haben wir Weine verkostet und diese haben wir zu Rebsorten, Preissegment, Jahrgang, Klimazone und zu einem Gebiet zuordnen müssen. Das war für mich die schwierigste Aufgabe.



Was haben Sie gefühlt, als Ihr Name aufgerufen wurde?

Ich konnte es nicht fassen und war einfach sprachlos. Ich hätte es nie für möglich gehalten da mein Italienischer Kollege mit großem Vorsprung nach der ersten Aufgabe geführt hat. Mein erstes Gefühl war einfach pure Freude und da ich noch super Kollegen um mich hatte, die sich mit mir gefreut haben, war es umso schöner.

Was bedeutet dieser Sieg für die persönliche Zukunft?

Diesen Sieg werde ich nie vergessen und er hat einen besonderen Stellenwert in meinem Leben. In Zukunft gehe ich einfach noch bestärkter durch mein Leben und es gibt mir Selbstvertrauen, dass ich auf meine Stärken noch mehr bauen kann.



1. & 2. Jahrgang gemeinsam auf Wintersportwoche in Schladming

Endlich wieder einmal ein Schikurs!

Nach mehr als zwei Jahren Corona-bedingter Abstinenz kam heuer endlich wieder eine Wintersportwoche zustande. Von Sonntag 27.3. bis Freitag 1.4.2022 waren die beiden Klassen 1A und 2A gemeinsam auf Schikurs. Vorab sei iöblich erwähnt, dass die Buskosten vom Absolventenverband und vom Elternverein gesponsert wurden – ein herzliches Dankeschön dafür seitens der Schüler*innen und auch der Lehrkräfte.

Die Reise der WBS ging erstmals nach Schladming. Das Quartier JUFA, nahe des Zentrums gelegen, ist nur wenige Gehminuten von der Planai-Bahn und somit von der Piste entfernt, was eine bequeme und flexible Schiwoche erlaubte.

Die knapp 40 Schülerinnen und Schüler (leider konnten nicht alle mitkommen) waren auf vier Snowboard- bzw. Schigruppen aufgeteilt. Alle hatten Riesenspaß. Vor allem die steile Weltcup-Piste und der Zielhang des berühmten Schladminger „Slalom-Night-Race“ hatte es in sich, konnte aber von

allen mehr oder weniger souverän bewältigt werden. Die Aussage eines Schülers: „No seavas, im Fernsehen is des ned so steil!“ – bestätigte den Respekt vor dieser Strecke.

Die Abendseminare mit den Inhalten „Sicherheit am Berg“, „Lawinenkunde“ und „Methodik und Schitechnik“ wechselten sich mit Spieleabenden und Freizeitaktivitäten, wie z.B. „Badespaß im Schladminger Hallenbad“ ab.

Den gesetzlichen Corona-Auflagen und den Vorschriften der Liftbetreiber wurde Rechnung

getragen, was für das Gelingen dieser Schiwoche Grundvoraussetzung war.

Das gute Wetter „konkurrierte“ v. a. in der ersten Wochenhälfte mit den perfekten Pistenverhältnissen. Die Lehrerinnen und Lehrer lobten die Disziplin, das schifahrerische Können und die Fortschritte der Schülerinnen und Schüler.

Alles in allem kamen alle zu einem äußerst positiven Resümee – oder wie es die Schüler auf den Punkt brachten: „Ur-Super!“

Ing. Leopold Vogler



Berufsbegleitender Abendkurs - Vormerkung für nächsten Kurs bereits möglich

Erfolgreicher Facharbeiterkurs für Obstbau & -verarbeitung

Anfang Februar schloss ein äußerst erfolgreicher Kurs für Obstbau und Obstverarbeitung mit der Facharbeiter-Qualifikation in Krems ab. Die berufsbegleitende Ausbildung erstreckte sich über drei Semester, begann im September 2020 und endete kürzlich mit der Facharbeiterprüfung in Obstbau und Obstverarbeitung.

Während der Ausbildung wurden die Teilnehmer*innen in Theorie und Praxis in Obstbau, Obstverarbeitung, Landtechnik und Unternehmensführung unterrichtet. Exkursionen in das Wein- und Mostviertel rundeten die Ausbildung ab. Als Wahlschwerpunkt wurde die Produktion von biologischen Obstprodukten gewählt und somit ein wesentlicher Schritt in Richtung einer zukunftsorientierten Ausbildung gesetzt. Als Voraussetzung für die Zulassung zur Facharbeiterprüfung mussten die Teilnehmer*innen ein Arbeitsbuch über betriebliche Aufzeichnungen, das Obstjahr und ein selbst kreiertes Obstverarbeitungsprodukt führen.

Bei der Prüfung wurden die innovativen Produkte der Teilnehmer*innen vorgestellt und die Teilprüfungen in Obstbau,



Die erfolgreichen Obstbau-Facharbeiter*innen mit LKR Franz Xaver Broidl und der Prüfungskommission (vorne v.l.n.r.: Ing. Johann Frühwirth, Ing. Leonhard Czipin (WBS Krems), Ing. Wolfgang Lukas (NÖ LLWK), Ing. Alfred Wimmer (Prüfungsvorsitzender), Martin Sedelmaier (Obmann des NÖ Obstbauverbandes).

Obstverarbeitung, Landtechnik und Politische Bildung abgelegt. Die Teilnehmer*innen des 500 Stunden dauernden Kurses kamen aus Niederösterreich, Oberösterreich und dem Burgenland. Geleitet wurde der Kurs von Ing. Leonhard Czipin, der sehr stolz auf seine Kursgruppe ist: „Ich hatte noch nie eine so einzigartige Klasse, sie waren fast wie eine Familie, und ein so tolles gegenseitiges

motivieren und Helfen. Es war in diesen teilweise schwierigen Zeiten der Pandemie nicht im-

mer einfach einen Kurs auf fachlich so hohem Niveau zu vollenden. Ich sage danke, dass ich euer Lehrer sein durfte.“
 Von 15 Teilnehmer*innen konnten 12 Personen zur Prüfung antreten, zehn (!) mit ausgezeichnetem Erfolg und zwei mit gutem Erfolg die Facharbeiterprüfung abschließen: Josef Fleischhacker (Ziersdorf), Mag. Günther Hofko (Mauthausen), Sonja Hronicek (Groß Gerungs), Agnes Kremser (Krems-Thallern), Thomas Kronister (Ottenschlag), Christoph Lehner (Amstetten), Tina-Maria Pankl MA (Pötsching), Mathias Schimmer (Siebenhirten), Mag. Peter Schleimer (Mödling), Martin Tanzer (Krems-Angern), Judith Walzer (Krems-Gneixendorf), Ing. Emmerich Zöchbauer (Statzendorf).

Ing. Leonhard Czipin



Regionale Sorten wie der Rote Veltliner erfreuen sich zunehmender Beliebtheit

Derzeit 195 ha „Hietl Roter“ in Österreich



In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden im Weinbaugebiet Wagram, insbesondere in und rund um die Gemeinde Engabrunn, durch die Bemühungen von Herrn Hietl („Hietl Roter“) wiederum größere Flächen ausgepflanzt. Die Beliebtheit dieser Sorte basierte anfangs auf dem hohen Ertragspotential. In späterer Folge wurden die Flächen aufgrund der hohen Fäulnisanfälligkeit der Trauben vor allem nach Niederschlägen knapp vor bzw. während der Ernte, wieder reduziert.

Heute stehen nur mehr rund 195ha, was einem Anteil von 0,4% der Österreichischen Rebfläche entspricht im Ertrag, wobei sich der Rote Veltliner bei Weinliebhabern wieder steigender Beliebtheit erfreut.

Warme Lehm- und Lössböden sowie Schotterböden stellen die idealen Standorte für diese Sorte dar.

Es entstehen bei ausreichender Reife langlebige, kräftige, mit meist guter und kräftiger Säurestruktur hinterlegte Weine die feinwürzige, fruchtige Geschmacksbilder hervorbringen.

Die Sorte Roter Veltliner zählt zu den ältesten nachgewiesenen Rebsorten Österreichs. Die Namensgebung fußt nicht, wie der Name erwarten lässt, auf der Farbe des fertigen Weines, sondern auf der hellroten Beerenfarbe der reifen Trauben. Im frühen 19. Jahrhundert war die damals als fälschlicherweise „Rother Muscateller“ bezeichnete Rebsorte weit verbreitet.

In der Jugend überwiegen Aromen nach Quittengelee, Karamell, Dörrobst und Kräutern sowie rosenähnliche Anklänge, mit zunehmender Reife entwickeln sich Marzipan- und Mandelnoten sowie brotig-röstige Aromen.

Der Rote Veltliner hat zudem als nachweislicher Elternteil der Sorten Rotgipfler, Früheroter Veltliner, Neuburger und Zierfandler Bedeutung. Die Sorten Blauer Hans, Weißroter Veltliner und Roter Veltliner x Gutedel zählen ebenfalls zur Familie des Roten Veltliners.

Wegen des Alters der Rebsorte ist die genaue genetische Herkunft derzeit noch nicht geklärt. Ob noch weitere Sorten den Roten Veltliner als Elternteil aufweisen, ist derzeit ebenfalls noch offen.

Der Erhalt der Sorte Roter Veltliner aufgrund seiner geschichtlichen Bedeutung, aber auch als mögliche Zukunftssorte (guter Trockenheitstoleranz) aufgrund des Klimawandels sollte nicht außer Acht gelassen werden.

Um die erste Klonenzucht hat sich Herr Ök. Rat Franz Hietl aus Engabrunn verdient gemacht. Aufgrund seiner Bemühungen wurde die Sorte Roter Veltliner vor allem im Weinbaugebiet Wa-

gram verbreitet. Derzeit stehen zwei Z-Klone A31-1 und Klbg H178 zur Verfügung. Aufgrund der Selektionierung in mehreren Weinbaubetrieben stehen zusätzlich noch einige Selektionen zu Verfügung.

Verbreitung

Die Sorte Roter Veltliner stellt geschichtlich betrachtet eine europäische Sorte dar und war außerhalb von Österreich vor allem in Deutschland, Ungarn, Kroatien, Tschechien und der Slowakei zu finden.

Hauptverbreitungsgebiet in Niederösterreich sind die Gebiete Wagram, Kamptal und Herzogenburg. Die bedeutendsten Flächen findet man am Wagram.

Eigenschaften

- Lageansprüche: Hoch
- Bodenansprüche: Benötigt gute Böden, vorteilhaft sind tiefgründige Lössböden
- Krankheitsanfälligkeit: Gegen Pilzkrankheiten, insbesondere bei Botrytis, ist eine ausgeprägte Empfindlichkeit vorhanden.
- Sehr blütempfindlich, auch wegen starkem Wuchs.
- Die Trauben neigen leicht zur Fäulnis.

Ertrag

- Hoch und unregelmäßig, Ausdünnung erforderlich

Sensorik:

- Abhängig vom Boden und dem Ertrag.
- Auf kräftigem Boden und in guten Lagen können extraktreiche,



fruchtige, feinwürzige Weine mit einem ausbalancierten Säurespiel gewonnen werden.

- Auf zu leichten, steinigten Böden dagegen entstehen eher nur dünne Weine.



Um ein möglichst umfangreiches Spektrum des Potentials dieser überaus interessanten Sorte auszuloten wird in der WBS Kreams eine Versuchsanlage mit mehreren Selektionen errichtet. Die Veredelung erfolgte im Rahmen des praktischen Unterrichtes durch unsere Schüler der 1A. Die Errichtung und Betreuung der Anlage wird ebenfalls im Rahmen des praktischen Unterrichtes erfolgen. Die einzelnen Klone werden separat ausgebaut, wobei in diesem Zusam-

menhang die Verarbeitungsvarianten Kaltmazeration und sofortige Abpressung ohne Maischstandzeit gegenübergestellt werden sollen.

Gewonnene Erkenntnisse werden in späteren Ausgaben veröffentlicht.

Bei Interesse an genaueren Informationen im Zusammenhang mit den genannten Ausbauvarianten und unterschiedlichen Lesefraktionen empfehlen wir den Artikel „Push-up Strategie für den Roten Veltliner“ in der Zeitschrift „Der Winzer“ Ausgabe August 2021.

Ing. Christoph Hörth

Feine Weine, feines Essen bei der Abschlussprüfung im Lehrhotel der HLF Kreams

Fine Dining des Weinmanagement 31

Bei stilvollem Ambiente begleitet die Schüler des Weinmanagements bei ihrer Prüfung in Wein und Speise ein exklusives von den Schülern angerichtetes Menü. Weinvielfalt von vier Weingütern aus vier Weinbaugebieten wurden von den Schülern auserkoren, um das Menü absolut perfekt zu untermalen. Von fruchtig weiß bis vielschichtig orange erstreckte sich das Universum der Weine.

Auch die diesjährigen Projektweine fanden Einzug in den beeindruckenden Abend. Großen Wert legte das WM 31 auf die neuen Trends in der Weinszene so wurde ein PIWI Cuveé (aus pilzwiderstandsfähigen Sorten), aber auch ein PetNat (petillant

Naturel) vinifiziert. Für Überraschung sorgte unser eigener kreierter Wermut Wein, welcher direkt zu Beginn als Aperitif mit Tonic seinen Auftritt erhielt.

Familie, Freunde sowie Lehrer samt Direktor wurden bestens verwöhnt und der Wow-Effekt war unverkennbar. Beim gemeinsamen Abschluss konnte das Weinmanagement 31 großes Lob einfahren und den Abend gemütlich ausklingen lassen.



*Alexander Schönhofer,
WM 31*



LR Teschl-Hofmeister: Plädoyer für eine menschengerechte Gesellschaft

„LAKO-Weitblick“ mit Verhaltensbiologen Kurt Kotrschal

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) lud kürzlich zur Veranstaltung „LAKO-Weitblick“ mit Verhaltensbiologen Kurt Kotrschal und Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister in den Panoramasaal der HYPO NÖ in St. Pölten ein. Univ. Prof. Kotrschal sprach zum Themenkomplex „Eine menschengerechte Gesellschaft. Woher wir kommen, wer wir sind, wohin wir gehen“. Angesichts des menschenverachtenden Krieges von Russland in der Ukraine hätte das Thema nicht aktueller sein können.

„Ich danke dem renommierten Verhaltensbiologen Kurt Kotrschal, dass er einen aktuellen naturwissenschaftlichen Überblick über die Verfasstheit des Menschen gegeben hat und sein Plädoyer für eine menschengerechte Gesellschaft“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Durch den Russlandkrieg ist das humanistische Weltbild ins Wanken geraten. Deshalb ist es umso wichtiger mit Nachdruck für demokratische Grundwerte, wie freie Wahlen sowie Gewaltenteilung, und die Einhaltung des Völkerrechts einzutreten“, so Teschl-Hofmeister, die weiter ausführt: „Ich danke dem Team der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) für die Ausrichtung der

Veranstaltung, wo neue Perspektiven der Bildung und Gesellschaft ausgelotet wurden“.

Nur liberale Demokratie ermöglicht menschengerechtes Leben

Kotrschal zeichnete die Evolutionsgeschichte des Menschen anhand von bahnbrechenden Innovationsschritten, wie der Entwicklung des Gehirns und der Sprache sowie des Reflexionsvermögens, sehr anschaulich nach. „Vor allem die Sprachfähigkeit trug dazu bei, dass sich der Homo Sapiens zu einem ausgeprägten sozialen Wesen entwickelte. Die persönlichen Beziehungen und die Teilhabe an einer solidarischen Gesellschaft sind entscheidende Konstanten

für das Wohlbefinden der Menschen“, betont Verhaltensbiologe Kurt Kotrschal. „Nur eine liberale Demokratie ermöglicht ein menschengerechtes Leben zu führen, weil sie die Teilhabe aller Menschen ermöglicht und Allgemeinwohl schafft. Eine gute Bildung ist damit untrennbar verbunden“, so Kotrschal. Autoritäre Regime oder gar Kriege lösen hingegen keine Probleme, vielmehr verschärfen sie Konflikte mit der Anwendung von Gewalt.

Der Verhaltensforscher und Autor Kurt Kotrschal war von 1990 bis 2018 Professor für Verhaltensbiologie an der Uni Wien, wo er immer noch lehrt. Er widmet sich der Erforschung der Menschwerdung fast sein gesamtes Berufsleben lang.

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 Martina Piribauer moderiert. Für die musikalische Umrahmung sorgten Schüler der Bergbauernschule Hohenlehen. Beim anschließenden Buffet wurden die selbst erzeugten Schmankerl der Landwirtschaftlichen Fachschulen serviert und Wein der NÖ Landesweingüter ausgeschenkt.

Mag. Jürgen Mück



(v.l.n.r.) Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Verhaltensbiologe Kurt Kotrschal und LAKO-Leiterin Martina Piribauer.
 Foto ©: Jürgen Mück

Vortrag online verfügbar:
<https://youtu.be/yx924gnrljY>

Weniger Meister-Kandidat*innen wegen Corona

Weinbau- und Kellermeister-Prüfung

Die Kandidaten der Meisterprüfung am 7. März haben den Corona-Einschnitt nicht nur beim Weinverkauf, sondern auch im Meisterkurs erlebt. Obwohl heuer alle Kurse in Krems wieder in Präsenz stattfanden, besuchte diese Gruppe im vergangenen Jahr einen ansehnlichen Teil der Meisterkurs-Module online. Das fachliche Wissen und Können überzeugte die Prüfungskommission - die Kandidaten waren bestens vorbereitet.

Ing. Erhard Kührer interviewte nach der Prüfung den oberösterreichischen Weinbaumeister und Quereinsteiger Christian Größlbauer.



Herr Größlbauer, wie fühlt man sich als frisch gebackener Weinbau- und Kellermeister?

Es ist ein sensationelles Gefühl. Als Quereinsteiger und Winzer in Oberösterreich war es für mich besonders wichtig viel zu lernen und möglichst viele Informationen von dieser Ausbildung mitzunehmen. Und es freut mich umso mehr, dass ich das nun geschafft habe!

In welchen Bereichen konnten Sie von dieser Ausbildung besonders profitieren?

Am meisten konnte ich von den Gesprächen der Kollegen profitieren, welche sehr viel aus der Praxis erzählt haben. Weil es für mich auch um grundsätzliche Dinge gegangen ist, wie mache ich etwas am geschicktesten. Und dass ich mir eine gute Ausbildungsbasis aneigne. Besonders profitiert habe ich von den Spezialkenntnissen der Lehrer, die täglich damit zu tun haben.

Welche aktuellen Herausforderungen und Chancen sehen Sie als Betriebsführer?

Für mich persönlich war es sehr wichtig, dass es mit der Weinbaubetriebsgründung eine erfolgreiche Sache wird. Es war doch ein großes finanzielles Risiko mit der Betriebsgründung verbunden. Die generellen Chancen sehe ich als gut an. In Oberösterreich ist das Interesse der Kunden am Weinbau und die Akzeptanz für den Wein sehr gut. Und daher sehe ich sehr gute Chancen und bewerte die Zukunft sehr positiv. Am Ball bleiben muss man auf alle Fälle bei den weinbautechnischen Fragen wie dem Krank-



Meisterprüfung 7. März - Kandidaten und Prüfer: Ing. Erhard Kührer, Direktor Mag. Dieter Faltl, Georg Springinsfeld, Maximilian Panholzer, Andreas Frank, Mag. Rainer Vogler, Florian Bauer, Michael Wieder, Andreas Burger, Vlatko Nuic, Andrea Schmuckenschlager, Martin Mörwald, Andreas Redl, Christian Größlbauer, Leopold Blauensteiner, DI Anton Hölzl.

heitsdruck, der Gesundheit der Anlage oder der Bodenpflege. Das sind aktuell meine fachlichen Hauptthemen.

Welche Chancen sehen Sie hinsichtlich für Wein in Kombination mit Speise zum Beispiel in der Gastronomie?

Grundsätzlich sehe ich die hohe Qualität der Speisen und Getränke in der Gastronomie als ganz wichtig an. Die Leute haben immer mehr Qualitätsbewusstsein, mehr Bewusstsein für Regionalität und Herkunft. Hier ist der Wein in einer gewissen Vorreiterstellung. Weil die Herkunft, die Typizität des Weines immer schon eine große Rolle gespielt

haben. Dies muss weiter betont werden.

Zur Person:

1999 habe ich mit der Lehre zum Koch- und Restaurantfachmann begonnen. Danach war ich hauptsächlich in der Hotellerie tätig, wo ich mich viel um den Wein gekümmert habe und die Liebe zum Thema Wein entdeckte. Durch die ungünstigen Arbeitszeiten wollte ich aber nicht länger in der Gastronomie arbeiten. Es folgte der Wechsel hin zu einem eigenen 4,5ha großen Weinbaubetrieb im Innviertel/OÖ und heute konnte ich mit dem Weinbaumeister meine Ausbildung abschließen. Der Weinbau und die Kellerwirtschaft



machen mir sehr viel Spaß. Geplant ist der Ausbau der Selbstvermarktung mit eigenem Restaurant.

Unter dem Motto **“blau gelb hilft blau gelb“** rief die NÖ Landespersonalvertretung die Kolleg*innen an den NÖ Dienststellen auf, die Ukraine-Hilfe des NÖ Landesdienstes tatkräftig zu unterstützen. Gefragt sind Sachspenden in Form Windeln, Decken, Säuglingsnahrung und Hygieneartikel sowie Geldspenden. Die Personalvertretung der Wein- & Obstbauschule Krems beteiligte sich dem Aufruf entsprechend tatkräftig: Neben mehreren Hygiene- & Hilfsboxen wurde bei allen Mitarbeitern eine Spendenaktion gestartet. Diese fand großes Echo, der Spendenbetrag wurde der Ukrainehilfe überwiesen. Mit dem Betrag werden zu 100% die dringlichsten Sachgüter angeschafft, um Hilfsbedürftige aus der Ukraine mit dem Notwendigsten zu versorgen.



Neues Angebot für den **Weinbau** von der **Österreichischen Hagelversicherung.**



HV
 ÖSTERREICHISCHE HAGELVERSICHERUNG
 Gültig für das Jahr 2022!
 Weitere Informationen bei ZORN FRUCHTSCHUTZ oder direkt bei der HV!
 Gemeinsam für eine sichere Zukunft!

www.zorn-fruchtschutz.at

UNSERE ERFAHRUNG. IHR ERFOLG.

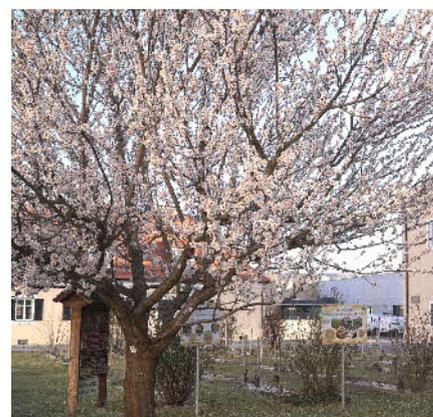


NEU:
1.500 Euro/ha
 von der Österr. Hagelversicherung
bei Errichtung einer Netzanlage



ZORN
 Fruchtschutz

Pischelsdorf 418
 A-8212 Pischelsdorf
 T: 03113-20314
 office@zorn-fruchtschutz.at



Eindrucksvoll zeigte sich die Blüte des **Mandelbaums** im Schulhof. Das freute die Bewohner des Nützlingshotels unter dem Baum und macht den Platz zu einem passenden Startpunkt des Bienenlehrpfads.

Imkerkurse 2022

Alle Kurse von Landimpulse im Projekt „Imker-Neueinstieg“ können Sie anfordern unter: imker@neueinsteiger.at

Ein neues Video über Imkerei hat der Verein Landimpulse kürzlich publiziert auf www.agrovideos.at



Online-Webinar: Grundkurs für den Imkerei-Einstieg	13.+14.06.22	95,-	17.00 – 21.00 Uhr
Praxis 2: Erweiterungsschritte im Bienenvolk	16.04.2022	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 3: Schwarmverhinderung & Jungvolkbildung	07.05.2022	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 4: Honigernte	18.06.2022	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 5: Varroa-Behandlung	03.07.2022	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Praxis 6: Herbstrevision	03.09.2022	40,-	14.00 – 18.00 Uhr
Grillen mit Honig & Co (ROSENBURG)	13.05.2022	80,-	09.00 – 17.00 Uhr

Registrierkassa - 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.



Die Weinbauschule schult seit Jahren Berater, Lehrkräfte und seit 2022 Winzer **Rebschnitt zur Esca-Prävention**

Das Thema Esca begleitet uns im Österreichischen Weinbau vermehrt seit den 1990er Jahren. Die Krankheit ist aber keinesfalls neu, so kannten bereits die Römer die typischen Schadsymptome dieser holzerstörenden Pilze. Für die rasche und teilweise massive Ausbreitung werden auch die geänderten Klimabedingungen ins Treffen geführt.

Faktum ist, dass die Winter immer wärmer werden, so war dieses Jahr der Jänner um 2,4°C und der Februar um 3,5°C durchgängig zu warm. Als Eintrittspforten gelten Wunden, speziell am mehrjährigen Holz. Über diese gelingt es den Pilzen in den Rebstock einzudringen und die Leitungsbahnen zu schädigen.

Die Weinbauschule beschäftigt sich schon seit einigen Jahren mit der Technik des wundarmen Rebschnitts. Hierbei versucht man die Saftleitungsbahnen an der Unterseite des Kopfes fortzuführen und nur kleine Schnittverletzungen ausschließlich an der Oberseite zu erzeugen. Werden große Wunden in Form von Leitungs-Querschnitten vermieden, kommt es auch zu weniger Totholz im Kopf-

bereich. Intakte Leitungsbahnen liefern ein gleichmäßigeres Wachstum, konstante Erträge und sind gegenüber Stresssituationen weniger empfindlich.

Als Ergänzung kann der sogenannte chirurgische Rebschnitt angesehen werden. Hier werden bereits durch Esca erkrankte Rebstöcke behandelt. Die Behandlung beginnt üblicherweise am Kopf des Rebstocks und kann sich je nach Krankheitsbefall bis an die Veredlungsstelle fortsetzen. Für eine fachgerechte Behandlung müssen vor der



Die erste Schulung von Mitarbeitern der NÖ Landesweingüter in Krems.

Behandlung die aktiven Saftleitungsbahnen bestimmt werden und bei der Durchführung darauf geachtet werden, dass diese Saftleitungsbahnen durch den Eingriff nicht beschädigt werden. Im Idealfall zeigen die Rebstöcke im Folgejahr keine Escasymptome und bringen in den nächsten Jahren gesundes Traubenmaterial.

An der Weinbauschule Krems wurden in den letzten Jahren Weinbauberater, Weinbaulehrer sowie die Mitarbeiter der Weinbauschule Krems in diesen speziellen Techniken geschult. Im Jänner 2022 fand nun das erste zweitägige Seminar für Winzer statt. Als Vortragende waren Frau Dr. Riedle-Bauer von der HBLA-WO Klosterneuburg sowie Ing. Christoph Gabler, Mechanikermeister Manuel Fahrnecker und Ing. Erhard Kührer von der Weinbauschule Krems im Einsatz. Die Teilnehmer zeigten sich von diesem Bildungsangebot begeistert!

Ing. Erhard Kührer



Rebstock mit typischen Symptomen der Esca-Krankheit.



Krankes Gewebe wird mit einer kleinen Motorsäge ausgefräst.



Die Technik des wundarmen Rebschnitts vermeidet derart große Leitungsquerschnitte.



Dieser Rebstock zeigt keine Symptome mehr und liefert gesundes Traubenmaterial.

Ein Video zum wundarmen Rebschnitt auf www.agrovideos.at



Das erste Seminar für Winzer*innen, abgehalten in Kooperation von Dr. Riedle-Bauer und den Spezialisten der Weinbauschule Krems.



Die interne Schulung der Lehrkräfte und Weinbau-meister der Wein- & Obstbauschule Krems.

Kurs: Laubarbeiten im Weinbau

Freitag 29.04.2022 08.00 – 12.00 Uhr Kursbeitrag 40,- Anmeldung: 02732 / 87 516
Der Kurs dient bereits zur Vorbereitung auf den wundarmen Rebschnitt, Vorwissen ist erforderlich.



**WEINMANAGEMENT-
LEHRGANG**
WBS KREMS

INPUT 2020/21:

**Weinwissen in
Theorie &
Praxis**



**OUTPUT
ab 2022:**
**staatlich
geprüfte
WeinmanagerIn**

Berichtserie aus dem Erasmus+ Projekt „InPulse“

Fünf Trainer der öst. Trockensteinmauerschule verbrachten einen achttägigen Studienaufenthalt in Italien. Ihre Erfahrungen reichen von der Begutachtung 1.000 Jahre alter Steinhäuser und deren Wiederbesiedelung über regionale Projekte und Arbeiten im Weltkulturerbe- und Nationalparkgebiet bis hin zur Diskussion von Lehrplänen oder der Organisation eines Trockensteinmauern-Wettbewerbs. Drei Destinationen wurden dank der Mithilfe der Projektpartner vor Ort besucht. Mit der Internationalen Terrassen-Landschafts-Allianz (ITLA) besteht seit Jahren eine Zusammenarbeit. Jetzt besuchten die österreichischen Steinmaurer die erste Trockensteinmauerschule von ITLA Italien in Trentino.

Italiens erste Trockensteinmaurer-Schule ist in Trentino seit 7 Jahren aktiv

Eine nationale Vorbild-Schule im Niemandsland

Das dünn besiedelte Val d’Adige liegt in alpinen Bereich und kann auf eine jahrhundertlange Tradition von Trockensteinmauern zurückblicken. Diese wurden vor allem im landwirtschaftlichen Bereich (Böschungs- aber auch freistehende Mauern) und Wegebau errichtet. Dabei werden die dort vorhandenen Gesteinsarten Kalk, Porphyry und Granit in eher massivem Verbund gelegt. In Terragnolo (Laimtal) startete die erste Trockensteinmauerschule Italiens.

Die Internationale Terrassen-Landschafts-Allianz (ITLA) Italien strebt eine einheitliche Trockensteinmauer-Ausbildung an 10 Standorten in Italien an. Die erste aktive Trockensteinmauerschule wurde 2013 mit Kursen in Trentino aktiv. Fünf ITLA-Mitglieder starteten die ersten Kurse mit der Absicht, das alte Handwerk mit Natursteinen wieder zu beleben. Zielgruppen waren Landwirte, Techniker von öffentlichen Einrichtungen, Privatpersonen und Mitarbeiter einschlägiger Gewerbebetriebe. Interessanterweise nahmen an der zertifizierten Ausbildungsstufe kaum Landschaftsgärtner, sondern

überwiegend Mitarbeiter von Bau-firmen und Maurer teil. Passend ist der Schulungsort in Terragnolo, einem Tal mit nur 500 Einwohnern, wo viele alte Mauern heute dem Verfall preisgegeben sind.

Die Trentino TSM-Schule bietet zwei Ausbildungsniveaus an. Jedes dieser ist ein 40stündiger Kurs, bei dem mit 31 Unterrichtseinheiten die Praxis überwiegt. Das praktische Üben wird von 9 Theorieeinheiten über Geologie, Baugeschichte, Bautechnik, Sicherheit, Projektkalkulation, Biodiversität und Ökologische Landwirtschaft abgerundet. Wie in Österreich,

schungsmauer oder eine freistehende Mauer ist, hängt vom Kursort ab.

Das öffentliche Interesse an der TSM-Schule ist groß. So ist der Kursbeitrag mit 50 – 300 € für eine Ausbildungswoche sehr gering, weil das Land die Kurse fördert. Ebenso zahlt die lokale Gemeinde, die als Schulungsort eine bleibende Trockensteinmauer erhält, je nach Bewusstsein, einen deutlichen Kostenbeitrag. Das resultiert in von Kurs zu Kurs unterschiedliche Teilnehmerbeiträge.

Die Ausbildungsqualität wird durch kleine Gruppen sichergestellt. Zwar umfasst ein Kurs 20 – 25 Teilnehmer, dafür gilt beim praktischen Training die Regel: 7 Teilnehmer – 1 Trainer. Somit betreuen 3 Trainer Bereich durchgehend einen Kurs. Zum Vergleich: in Frankreich gilt ähn-



Im abgelegenen Terragnolo-Tal mit 500 Einwohnern in Trentino startete die erste Trockensteinmauer-Schule Italiens.



Ein Weinetikett erinnert, dass es in Terragnolo einst viel Weinbau damit viele Trockensteinmauern gab - nachgewiesen sind 708 km davon.

liches, in Österreich betreut ein Trainer bis zu 12 Teilnehmer. Erst bei mehr als 12 Teilnehmern wird der erste Kurstag der insgesamt drei Tage von zwei Trainern gemeinsam abgehalten.

Während der Basiskurs für jedermann zugänglich ist und zu keinerlei Berechtigung führt, kann das zweite Modul mit ebenfalls 40 Trainingseinheiten nur von Teilnehmern mit entsprechendem beruflichem Hintergrund (meist Baugewerbe) absolviert werden.



Die 5 Trainer der Trentino Trockensteinmauer-Schule lassen ihrer Fantasie auch freien Lauf.

Im praktischen Teil werden hier zusätzlich anspruchsvollere Objekte wie Stiegen oder Gewölbe geübt. Im Theorie-

teil kommen das Baurecht, die Baustellenorganisation und die Eigenschaften unterschiedlicher Steinarten hinzu.

Diese zweite Ausbildungsstufe hat die Trentino Trockensteinmauerschule mit der Möglichkeit zur anerkannten Zertifizierung verbunden. Die Abschlussprüfung, die zur gewerblichen Berechtigung führt, wird vor einer Kommission der Landesregierung abgelegt. Voraussetzungen sind der Besuch beider Kursmodule sowie eine mindestens zweijährige einschlägige praktische Erfahrung, die auch Trockensteinmauern umfassen muss und welche schriftlich nachzuweisen ist. Die Kommission beurteilt in Theorie und Praxis. Vorbild für diesen Modus ist – für Fachkreis klarerweise – die ABPS in Frankreich. Die ABPS schuf binnen weniger Jahre in Frankreich Trockensteinmaurer als eigenständigen Beruf.

Bisher fanden zwei Prüfungstermine statt, insgesamt sind 13 Trockensteinmaurer gewerblich

zertifiziert. Diese „Meister“ arbeiten an Aufträgen in der Region, aber auch weit verstreut in ganz Italien.

Die Trentino Trockensteinmauerschule plant einen langen Ausbildungslehrgang mit 700 Stunden. Dieser wird noch nicht angeboten, das inhaltliche Curriculum ist in Ausarbeitung. Das Problem sind die hohen Kosten, die insbesondere in Relation zu den sehr günstigen, weil geförderten, einwöchigen Kursen, eine Hemmschwelle für potentielle Teilnehmer darstellen. Vorrangiges Ziel bleibt derzeit sowieso, die Anzahl der Kurzurse zu erhöhen, um Interesse zu wecken, mehr Menschen zu erreichen und Öffentlichkeitswirkung zu erreichen. Hier verfolgen die österreichischen Trainer der ARGE Trockensteinmauern.Austria seit gut 10 Jahren die gleiche Strategie.

Kurt Lenitz, Rainer Vogler

Videos auch zu Trockensteinmauern: www.agrovideos.at

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.

Ihr Ansprechpartner



Ewald Timpl
 Mobil: 0664 / 154 02 75
 E-Mail: ewald.timpl@absdorf.rlh.at



UNSER
X LAGERHAUS
 Absdorf-Ziersdorf



Unser Lehrerkollege Bernhard Dirnberger freut sich über Nachwuchs. **Sohn Raphael** wurde am 3. Februar 2022 geboren. Das Team der Wein- & Obstbauschule Krems gratuliert herzlich und überreichte dem jungen Vater ein „Startpaket“ für den neuen Erdenbürger.



Staatlich geprüfte*r Weinmanager*in
 Die Prüfung fand am 4. März statt. Sechs Kandidat*innen traten an und legten die fünf Teilprüfungen ab, nachdem sie im Herbst ihre Hausarbeiten eingereicht hatten. Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler gratulierte beim festlichen Abschluss.



Lukas Schoissengeyer mit EUROPEA-Obfrau Elisabeth Hönigsberger am Flughafen Stansted. Er verbrachte fünf Tage in **Norfolk, England**, wo er mit über 20 Schüler*innen aus fünf Partnerländern im Erasmus+ Projekt „Digitalis“ arbeitete. Rechts das



gesamte Team aus Österreich, neben Krems von den LFS Gießhübl und LFS Mistelbach bei Wels.



Der Bagger ist bei der Neuanlage von Terrassen viel im Einsatz, ein Weingarten wurde neu ausgepflanzt.



Mit Schülern in der Betriebspraxis schreitet die **Rekultivierung am Kögl** voran. Mauern wurden saniert, eine Stiege gesäubert, und eine Mauer fertiggestellt.

Inserat Raika

Kooperation der Agrar- & Waldwerkstätten von Landimpulse mit Welterberegion Wachau **Trockensteinmauer-Workshops mit Welterbe-Schulen**

Die Anerkennung des Trockensteinmauerns durch die UNESCO als immaterielles Kulturerbe in Österreich bringt neue Aktivitäten und Projekte beim Trockensteinmauern mit sich. Man könnte sagen, das Handwerk diversifiziert auf mehreren Ebenen. Die bewährten dreitägigen Praxiskurse verbreiten sich in ganz Österreich, zusätzlich nimmt die Spezialisierung und die Befassung mit speziellen Techniken zu. Einerseits werden seit kurzem (und künftig verstärkt) Kinder und Jugendliche zu Workshops geladen, andererseits schult die ARGE Trockensteinmauern.Austria zahlreiche Mitarbeiter von Firmen aus dem Gartenbau und dem Baugewerbe. Die internationale Vernetzung wird ebenfalls stärker, unser Know-how aus Österreich ist international gefragt - sei es handwerklich oder organisatorisch dank unserer 20jährigen Erfahrung mit Kursen.



Österreichische UNESCO-Kommission
 Immaterialles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis
 Das Trockensteinmauern
 anerkannt 2021

8 Schulklassen beim "roten Tor"
 Outdoorstage mit Erlebnissen und Informationen aus der Welterberegion Wachau erleben Schulklassen der HLF Krems, HAK Krems, BRG Krems und des Stiftsgymnasiums Melk im Mai und Juni. Vom Schloss Spitz wird zum Roten Tor gewandert. Dort arbeiten die Jugendlichen in Gruppenteilung mit erfahrenen Trainern der TSM-Kurse an der alten Burgmauer. Der Verein Landimpulse betreibt an drei NÖ LFS die Agrar- & Waldwerkstätten für Kinder. Dabei können Kindergärten und Schulklassen aus rund 15 Workshop-Themen wählen. Das Trockensteinmauern wird ein neuer Workshop, der heuer mit der Welterberegion Wachau startet. Ziel ist es, Kindern zu zeigen, was aus Stein gemacht werden kann und ein Bewusstsein für diese nachhaltige Bauweise zu schaffen.

Walter Seiwald, der Pionier des Trockensteinmauerns in Klein-

Pöchlarn, unterstützt uns mit seiner Erfahrung, die er mit der NMS Pöchlarn hat.

Weingartenhütten am Rhein

Die Wachau pflegt schon lange eine Partnerschaft mit der Welterberegion Mittelrhein. 2023 werden österreichische Trainer im nahen Lahntal mit deutschen Trockensteinmauern eine historische Weingartenhütte errichten. Das Dach wird dabei als Kragkuppel ausgeführt. Ein netter Zufall, dass der Beginn dieser Kooperation mit dem Erscheinen des Buches über Wachauer Kragkuppelhütten der deutschen Autorin Renate Löbbbecke zusammenfällt (siehe Seite 23).

Ziel des Einsatzes im Lahntal ist es, den technischen Austausch (der derzeit mit Irland, Großbritannien, USA, Schweiz und Italien besteht) mit Deutschland zu intensivieren und zum Aufbau eines TSM-Kurswesens beizutragen, dass sich auf alle Weinbaugebiete Deutschlands ausweiten soll.

Diplomarbeit „Strench“

Das Interreg-Projekt „Strench“, an dem das Institut für Kulturgüterschutz der Donau-Uni beteiligt ist, befasst sich mit der Widerstands-

fähigkeit von gefährdeten Kulturgütern unter wandelnden (Klima)bedingungen. Linda Canesi aus Italien hat in ihrer Diplomarbeit an der Universität Bologna Terrassenweingärten in Krems einer systematischen Beurteilung ihrer Gefährdung unterzogen. Dabei verwendete sie die im Strench-Projekt entwickelten Kriterien und Gewichtungsfaktoren, die für Trockensteinmauer-Terrassen adaptiert wurden. Mit denselben Tools wurde bereits das Stift Melk einer Gefährdungsanalyse unterzogen. Prof. Anna Kaiser (Donauuni) und Dr. Alessandro Sardella (Italien) betreuten die Diplomarbeit, Rainer Vogler unterstützte gemeinsam mit Reinhard Krappel und Rene Schoissengeyer die Feldarbeit.

TSM-Kurs im Permagerden

Die alte Obstanlage hinter dem jüdischen Friedhof neben der Schule wird zu einem Permagerden umgestaltet. Von 30. Juni - 2. Juli findet dort ein Trockensteinmauer-Kurs statt. Dabei wird eine versenkte Ellipse als Aufenthaltsplatz mit Stiegen und einer Rampe gebaut.

Mag. Rainer Vogler



Inserat Schiner

WBS Krems unterstützt die Schaffung eines natürlichen Begegnungsraums

Streuobstwiese am Caritas Bio-Bauernhof Unternalb

Von der Caritas und der Klimamodellregion Retzer Land wird mit Unterstützung der Wein- & Obstbauschule Krems in Unternalb ein Begegnungsraum für Menschen mit und ohne Behinderung geschaffen. Streuobstwiesen sind im Retzer Land ein seltenes Gut geworden. Dabei erfüllt dieser Lebensraum wichtige ökologische Funktionen, bietet hunderten Tier- und Pflanzenarten Heimat und noch dazu schmeckt das Obst einfach köstlich.

Deshalb holt der Caritas Biobauernhof Unternalb gemeinsam mit der Klimamodellregion Retzer Land diese traditionelle Landnutzungsform vor den Vorhang und pflanzt eine neue Streuobstwiese aus.

Durch die Klimaerwärmung werden auch in unserer Region Dürreperioden und Hitzewellen häufiger und intensiver. Daher gilt schon jetzt, Vorsorge zu treffen und zukunftsfähige Landnutzungsformen zu etablieren. Streuobstwiesen sind eine dieser Anpassungsmöglichkeiten: Bäume und Sträucher sorgen für Schattenplätze und beeinflussen das Mikroklima positiv, auch der Boden trocknet durch die Beschattung weniger aus. Von der geplanten Kombination aus Tierhaltung und Streuobstwiesen profitieren alle: die Bäume spenden den Tieren Schatten, die Wiese liefert Futter, die Tiere beseitigen Beikräuter und düngen den Boden. Deshalb werden unter der gepflanzten Streuobstwiese in



Foto © Schleich

Unternalb Hühner und teilweise auch Schafe und Ziegen gehalten.

Bei der Planung und Auswahl der Bäume hat die Wein- & Obstbauschule Krems speziell auf die standort- und klimagerechte Auswahl der Sorten in Bio-Qualität und auch an die unterschiedlichen Erntezeiten geachtet. So steht im Jahr für mehrere Monate erntefrisches Obst für den Verkauf, der Weiterverarbeitung und auch zum Naschen zur Verfügung.

Williams, 7 Sorten Apfelbäume wie Roter Mond, oder Roter Herbstkavill und eine Reihe an Wacholder Pflanzen.

Auf einer Leittafel kann man selber die gepflanzten Obstbäume nachlesen und die Früchte zur Reifezeit bewundern. Verarbeitet werden die Früchte übrigens von den Werkstätten des Bauernhofs zu Säften, Marmeladen, Chutneys oder getrockneten Früchten beispielsweise.

Die Produkte der Streuobstwiese können im Selbstbedienungsstand gegenüber der Wiese oder im Genuss & Co am Retzer Hauptplatz erworben werden. Die Kombination aus Streuobst, Schattenplätzen und Tierhaltung laden zum Genießen ein und bieten einen weiteren Wohlfühlplatz im Retzer Land.

*Ing. Mag. Thomas Krottendorfer
 Leiter Behinderteneinrichtungen
 Region Weinviertel
 Caritas der Erzdiözese Wien*





www.CROSSFLOW.AT
sengl-pridt

LOHNFILTRATION
BERATUNG
VERKAUF



Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ **Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf**

☎ **02732-84494**

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

Modernität



BIOAGENASOL®



ORGANISCHER DÜNGER
**100%
REIN**

Frei von tierischen Bestandteilen

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

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

Zusammensetzung:

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

www.bioagenasol.com



ERHÄLTlich IM LAGERHAUS

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



Trockensteinmauern.Austria 2022

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

3tägige Praxiskurse Trockensteinmauern

Trockensteinmauern: die älteste menschliche Bauweise, ein ökologisch wertvoller Biotop, nachhaltig & ressourcenschonend, ästhetisch um Haus, Hof & Garten, nützlich an Böschungen, und als Handwerk seit heuer UNESCO immaterielles Kulturerbe in Österreich.

Praxiskurs von Fundament bis Mauerkrone, ergänzt um einen Vortrag zur internationalen Baugeschichte, Ökologie & Vorteilen und vielen, vielen Bildern.

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



- 7. Kurs: 12. - 14. Mai Tattendorf
- 8. Kurs: 19. - 21. Mai Kleinpöchlarn
- 9. Kurs: 26. - 28. Mai Öst. Freilichtmuseum Stübing (Stmk.)
- 10. Kurs: 24. - 26. Juni Kirchberg bei Mattighofen (OÖ)
- 11. Kurs: 30. Jun - 2. Jul Krems an der Donau
- 12. Kurs: 11. - 13. Aug. Bad Hall (OÖ)
- 13. Kurs: 18. - 20. Aug. Schaueregg bei Mönichkirchen
- 14. Kurs: 25. - 27. Aug. BPWW Wienerwald, Perchtoldsdorf
- 15. Kurs: 1. - 3. Sept. Jahresstiege Gramastetten (OÖ)

Historische portugiesische Wegpflasterung 4. – 8. Mai 2022

Die „Calcada porutguesa“ (der portugiesische Gehweg) besteht traditionell aus weißem Kalkstein und schwarzem Basalt. Der Kurs vermittelt nicht nur die Handwerkskunst, sondern auch Kultur, Lebensart und eine Möglichkeit für neue, alte Wertschöpfung in der Gartengestaltung fernab jedem Mainstream. Mit Gartengestalter Thomas Fichter aus Deutschland, Ernesto Matos (Fotograf, Buch-Autor, Künstler) aus Portugal, dem gebürtigen Deutschen Lonha Heilmaier (Fremdenführer, Sprachlehrer mit Lebensschwerpunkt Lissabon) und Fernando Simones (Pflasterermeister) aus Portugal.

Abend-Vorträge, Wein- und Biervorkostungen und Kulinarik mit Schwerpunkt Portugal.

Infos über www.gartenbauschule.at oder direkt bei Helmut Schieder 0664 / 3873602.

Lebensraum Fels & Trockensteinmauer 6. Mai 2022

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.

Mit Biologe Dr. Martin Scheuch. Kursbeitrag € 40,- Dauer 16.00 - 20.00 Uhr.



Steinmauern-Sanierung auf der Alm 3. - 5. Juni 2022



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

Ort: Arling-Alm am Bosruck, Spittal/Phryn.

Stein & Wein Festival 2022 15. - 19. Juni 2022

Der 7. internationale Trockensteinmauer-Workshop steht im Zeichen des Feuers: Öfen, Essen & Feuerstellen wurden seit langem aus Stein errichtet.

Trainer sind Künstler, Bildhauer, Trockensteinmaurer & Steinmetze aus Europa, Vorträge ergänzen die praktischen Arbeiten. Für Kulinarik & Verkostungen am Abend ist gesorgt.

Kursort: Langenlois.



Regionale Heurigenspeisen und NÖ Weinvielfalt zum Muttertags-Wochenende

4. Jahrgang lädt zum Jungwinzer-Heurigen

Von **Donnerstag 5. bis Samstag 7. Mai** verwöhnen die jungen und motivierten Schüler*innen der Abschlussklasse Heurigengäste mit selbst gemachten Speisen und eigenen Weinen an der Weinbauschule Krems.

Die 17 Burschen und 2 Mädchen backen selbst Brot und erzeugen an der Partnerschule Edelhof Fleisch und Wurst.

Geöffnet 5. - 7. Mai, Donnerstag, Freitag, Samstag ab 16.00 Uhr im Weinkompetenzzentrum Krems.

Tischreservierungen unter 0676 / 5905997.

Auf regionale Herkunft legen sie größten Wert. So kommt der Käse aus der Fachschule Pyhra. Geselchtes und Speck vom Wildschwein bieten eine besondere Abwechslung. Vielfältig ist das Weinangebot auf der Heurigenkarte. Die rund 20 Weine stammen aus 7 Weinbaugebieten Niederösterreichs.

Die Gelegenheit zum Besuch des Schulheurigen ist einmalig, in wenigen Wochen verlassen die jungen Winzer die Weinbauschule. Am 6. Mai legen sie die LFI-Zertifikatsprüfung für Buschenschank ab. Als Abschluss dieser Zusatzqualifikation laden sie anschließend drei Tage zum Jungwinzer-Heurigen.

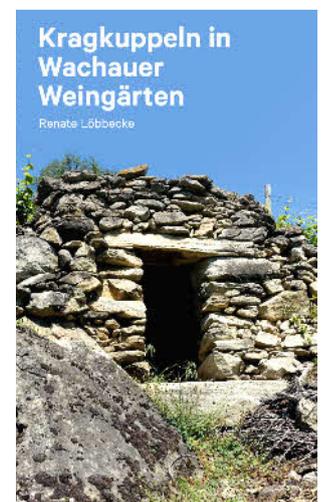


Kragkuppel-Hütten sind die älteste menschliche Bauform - eine historische Besonderheit

Bucherscheinung im Mai

Die vielen Weingartenhütten aus Stein sind heute funktionslos, die meisten von ihnen verschwunden. Bei noch bestehenden Hütten wurde das Steindach in der Nachkriegszeit meist durch Blech ersetzt, um Wasser zu sammeln. Autorin Renate Löbbecke ist für ihr Buch „Kragkuppel-Bauten“ berühmt. Darin hat jahrzehntelang Steinhütten weltweit dokumentiert. In wenigen Wochen erscheint ihr neues Buch, das ausschließlich den Wachauer Kragkuppel-Hütten gewidmet ist. Insgesamt 29 Weingartenhütten mit Steindach hat sie mit Hilfe der Winzer noch gefunden - und für die Nachwelt dokumentiert!

Info & Vorbestellung: rainer.vogler@wbs-krems.at



2022 erstmals in Krems

Tag der Technik im Wein- & Obstbau

Praktische Vorführungen von Maschinen und Geräten im Obst- und Weingarten bieten Landwirten und Landwirtinnen die ideale Gelegenheit, sich über technische Innovationen zu informieren und die Arbeitsweise der Geräte zu vergleichen.

Der **Tag der Technik im Obst- & Weinbau NÖ & BGL** wird am **Dienstag, 14. Juni 2022** erstmalig an der **Wein- und Obstbauschule Krems** in Niederösterreich umgesetzt. Dank des Engagements aller verantwortlichen Stellen in Niederösterreich und Burgenland ist geplant diese Veranstaltung als überregionale Innovationsschau alle 2 Jahre zu wiederholen.

Gezeigt werden bei freiem Eintritt **Innovationen und neue Entwicklungen in der Obst- und Weinbautechnik**. Von autonomen Pflegegeräten über innovative Recyclingtechnik gibt es heuer von 9:00 bis 17:00 Uhr jede Menge Neuentwicklungen **im praktischen Einsatz** zu sehen. Parallel dazu kann das Angebot zahlreicher Aussteller auf dem gesamten Schulgelände besichtigt werden.

Eine Liste der Aussteller ist bereits jetzt unter www.obstwein-technik.eu zu finden. Die dazugehörige digitale Produktschau der ausgestellten und vorgeführten Produkte ist allen Interessierten vor und nach der Veranstaltung kostenlos zugänglich.

Für das leibliche Wohl wird ausreichend gesorgt. Bei der Verkostung von edlen Weinen können sich die BesucherInnen über die gezeigte Technik austauschen.

Anmeldung für Aussteller:

<https://obstwein-technik.eu/TagDerTechnik>

TAG DER TECHNIK
Eintritt frei

**Innovationen
im Obst- und
Weinbau
2022**

nähere Infos auf obstwein-technik.eu

**NÖ
B**

Di, 14. Juni

**NIEDERÖSTERREICH
& BURGENLAND**

**Ort: Weinbauschule Krems
Beginn: 9 Uhr**

WEIN & OBSTBAU FACHSCHULE
VINOBAK WEINMANAGEMENT
Kompetenzzentrum Krems

L Land-
Impulse

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