

# AbsolventInnen

**WEIN & OBSTBAU** FACHSCHULE VINOHAK  
 Kompetenzzentrum KREMS WEINMANAGEMENT

Rundschreiben

Sommer 2022



## Liebe Absolvent\*innen!

Trotz Corona beendeten wir wieder ein erfolgreiches und arbeitsintensives Schuljahr. Durch Einhaltung aller Covid Vorschriften konnten wir sämtliche Schulveranstaltungen durchführen und somit allen SchülerInnen ein interessantes und spannendes Unterrichtsjahr gewähren.

Nach den zahlreich abgelegten Abschlussprüfungen können wir voller Stolz sagen, dass wir wirklich sehr gute Arbeit geleistet haben, denn die theoretischen als auch praktischen Prüfungen waren fachlich und inhaltlich sehr gut vorbereitet und vorgetragen worden. Liebe

Absolvent\*innen des Jahres 2021/22, wir sind sehr stolz auf eure Leistungen und wünschen euch alles erdenklich GUTE für das weitere Berufsleben.

Alles GUTE für seinen weiteren beruflichen Weg wünschen wir Ing. Erhard Kührer, der als neuer NÖ Landesgüterdirektor sein Fachwissen in der Schulabteilung einbringen wird. Er war seit 2003 Fachlehrer und Versuchsleiter an der LFS KREMS und zuständig für den von allen Winzer\*innen geschätzten Rebschutzdienst.

Direktor Mag. Dieter Fallt



Wir gratulieren den AbsolventInnen der Wein- & Obstbauschule KREMS 2022:  
 Fachschule  
 Weinmanagement 31  
 VINOHAK 5





### Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen!

Mit großer Freude habe ich vor fünf Jahren die Aufgabe des Absolventenverbands-Geschäftsführers übernommen. Nun ist es an der Zeit diese Aufgabe zu übergeben. Durch die Bestellung zum Landesgüterdirektor der NÖ landwirtschaftlichen Fachschulen wurde dieser Schritt notwendig. Ich freue mich, dass sich Ing. Leonhard Czypin bereit erklärt hat, diese Aufgabe zu übernehmen.

Wenn ich auf die letzten fünf Jahre zurückblicke, fallen mir zahlreiche besondere Begegnungen mit den AbsolventInnen ein.

- Bei den Jahreshauptversammlungen die Ehrungen der Mitglieder, welche das 25jährige, das 50jährige und bei einer eigenen Feier sogar das 70jährige Absolventenjubiläum mit der Weinbauschule Krems verbindet!
- Bestens in Erinnerung bleiben mir einige Exkursionen, z. B. nach Tschechien oder ins Weinviertel. Die bereits geplante Reise nach Südtirol musste leider wegen Corona abgesagt werden.
- Die zahlreichen Fortbildungsveranstaltungen wie die Weingartenbegehungen, Lese-Infoveranstaltungen, der Absolvententag mit hochkarätigen Fachvorträgen, der Tag der Technik, usw.
- Die Projekte zur Förderung der Wein- & Obstbauschule Krems. Ohne die Unterstützung des Absolventenverbandes wäre u.a. die Anschaffung des Steillagen-Geräteträgers kaum möglich gewesen.
- Ein besonderes Fest war die Erntedankfeier mit der Segnung der renovierten Gedenktafel zu Ehren unserer gefallenen Soldaten aus dem 1. Weltkrieg am Kremser Kögl.

Ich möchte mich an dieser Stelle für die breite Unterstützung auf verschiedenen Ebenen herzlich bedanken:

- bei Obmann Franz Backknecht und bei allen Vorstandsmitgliedern,
- bei Direktor Mag. Dieter Falzl, dem Lehrerteam und den Mitarbeitern der Wein- & Obstbauschule Krems,
- und bei Ihnen, liebe Mitglieder, für Ihre Anregungen, für Ihre Beiträge und für Ihre treue Mitgliedschaft!

**Ing. Erhard Kühner**

### Mehr als 30 Stellenangebote auf [www.wbs-krems.at](http://www.wbs-krems.at)

unter

### Schule/Absolventen/Stellenangebote

Die angebotenen Stellen für unsere Absolvent\*innen aus Fachschule, VINOBAK und Weinmanagement finden Sie aktuell immer online.

**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, welcher Natur, Technik & Teamarbeit verbindet und Freude macht.

WinzerIn ist zunehmend auch **DER Beruf für** Personen ohne Weinbaubetrieb, also für die **unselbständige Erwerbstätigkeit**.

### Inhalt dieser Ausgabe

Schulabsolvent*innen der Fachschule 2022....	3
Exkursion des 1. Jg. zum Weingut Pfaffl.....	4
Zusatzqualifikationen für Abschlussklasse.....	4
Schulabschluss Weinmanagement 31.....	5
Gesamtsieg für Krems beim NÖ Sportfest.....	6
Übungsfirma VINOBEL organisiert Exkursion..	6
Facharbeiterprüfung VINOBAK 5.....	7
Beratungsstrukturen in Südtirol.....	8-10
LR Teschl-Hofmeister beim Bienenlehrpfad...	10
WBS Krems auf Austro Vin bestens besucht..	11
Abschlussreise: VINOBAK goes to Italy.....	12
Abschlussreise: 4. Jahrgang in der Toskana..	13
Abschlussreise: WM 31 in Mallorca.....	14
Audiosystem bewährt sich bei Reisen.....	15
Schulprojekt „Weltkulturerbe“.....	17
Erstmals Tag der Technik an WBS.....	18
WM besuchte viele Betriebe & Weinevents....	18
5. Lyrikpreis der NÖ LFS mit 200 Beiträgen...	20
Internationale Weine & PIWIs in der Pfalz.....	22
Studenten der BOKU und aus Neustadt.....	23
Landesgüterdirektor Rosner in Ruhestand....	24
Erhard Kühner neuer Landesgüterdirektor.....	25
Viele Neuheiten beim Tag der Technik.....	27
Schulmeisterschaft 2022.....	28

## Gottesdienst im Stift Göttweig, Schulschlussfeier vor dem Weinkompetenzzentrum Schulabsolvent\*innen der Fachschule 2022

In der letzten Schulwoche fanden die Mittleren Reife Prüfungen an der Fachschule statt. Die Schulabgängerinnen und Schulabgänger präsentierten dabei ihre Ergebnisse der schriftlichen Abschlussarbeit.

Die Themen waren vielseitig. Von Hagelnetze im Weinbau, biologischer Säureabbau, Unterstockbearbeitung bis zu alte und neue Apfelsorten in der Mostbereitung. Das theoretische und praktische Wissen wurde von der Prüfungskommission unter dem Vorsitz von DI Ewald Gill abgeprüft. Die Prüfungsthemen umfassten die Themenbereiche Weinbau, Kellerwirtschaft, Landtechnik, Marketing und Buschenschank. Die Abschlussfeier startete traditionell mit einem Gottesdienst im Stift Göttweig. Mit Stolz überreichten wir unseren Schulabgängerinnen und Schulabgängern ihre Abschlusszeugnisse und Zusatzqualifikationen (Jungsommelier, Buschenschank). Einige Absolventinnen und Absolventen erzielten bei der Schulmeisterschaft sehr gute Ergebnisse. Als Anerkennung für ihre ausgezeichneten Leistungen übergab die AUVA Gutscheine an die Gewinner.



Eine Schülerin und ein Schüler erhielten im Rahmen der Feierlichkeiten das Leopold Figl Stipendium von Kammerrätin Diana Müller überreicht.



Nach dem gemeinsamen Festessen hieß es auf Wiedersehen zu sagen von Klassenkolleginnen und Klassenkollegen, Lehrerinnen und Lehrer und von der gesamten Schulgemeinschaft.



Wir wünschen unseren frischgebackenen Absolventinnen und Absolventen alles Gute und viel Erfolg für ihren weiteren Lebensweg.

Ing. Elke Riederer



Praktische Abschlussprüfungen.



Präsentationen Mittlere Reife.

## Lehrausgang mit Klassenvorständin Ing. Rappold-Schlegel und Fachlehrer Ing. Hörth **Fachexkursion des 1. Jahrgangs zum Weingut Pfaffl**

Das Weingut wird aktuell von Roman Pfaffl Junior und seiner Schwester Heidemarie Fischer geführt. Unter anderem werden 27 Angestellte im Betrieb beschäftigt. Der Betrieb entstand im Jahr 1978 mit einem Heurigenlokal und 0,7 ha Weinbau. Danach vergrößerte sich das Familienweingut bis zum heutigen Ausmaß von 161 ha Eigenfläche und 400 ha fixem Traubenzukauf, davon sind 35% Rotweintrrauben und 65% Weißweintrrauben.

Die neugebaute, moderne Weinkellerei ist mit Fixleitungen ausgestattet, außerdem können alle Tanks beheizt und gekühlt werden. Ein Trubfilter sowie zwei Cross-Flow Filter werden zur Filtration verwendet. Das Weingut besitzt zwei 30.000 kg und zwei 50.000 kg Weinpressen, die während der Lese von zwei Lesewagen gleichzeitig, vollautomatisch befüllt werden können. Für den Notfall können alle Maschinen über den Computer bedient werden. Um die Lese zu erleichtern und zu beschleunigen, besitzt das Weingut zwei Lesemaschinen, diese sowie die sechs Weingartentraktoren werden alle fünf Jahre getauscht, da die Geräte so immer auf dem neuesten Stand der Technik sind.



Auf dem Areal des Weingutes findet man eine Lagerhalle mit 290 000 Hochregalplätzen und aktuell wird eine weitere Halle gebaut, in der Herr Pfaffl einen Jahresvorrat an Flaschen usw. einlagern möchte. In einer weiteren Halle stehen zwei vollautomatische Abfüllanlagen, die gleichzeitig 12000 Liter Wein pro Stunde abfüllen können. Aufgrund der Modernisierung des Betriebes, kann der Wein über die Fixleitungen aus der Kellerei direkt in die Füllhalle gepumpt werden. Mit dieser Anlage kann vom Abfüllen bis zum Etikettieren und das Einpacken in Kartons alles automatisch erledigt werden.

Die erste Devise des Weingutes ist die Qualität ihrer Produkte und die zweite die Effizienz. Aufgrund dessen hat jeder Mitarbeiter und jedes Gerät eine eigene Nummer, deswegen müssen alle Arbeiten

am Ende des Tages dokumentiert werden, um alles kontrollieren zu können. Aufgrund der ersten Dividende wird bei den absoluten Topweinen auf Handarbeit gesetzt, um die Qualität zu erhöhen.

Für uns Schüler und Schülerinnen der 1. Klasse der Weinbauschule Krems war dies ein mehr als beeindruckender Exkursionstag!

Herzlichen Dank Herr Pfaffl, das sie sich so viel Zeit genommen haben und wir werden ihr beeindruckendes Weingut stets in bester Erinnerung behalten! Sie sind ein großes Vorbild für uns.



*Redaktionsteam: Markus Zillner, Mathias Raith, Simon Schäfer, Sophie Stattin*

## Bewährte Zusatzqualifikationen für Abschlussklasse

Die amtliche Kosterprüfung, der Staplerschein, das LFI-Buschenschankzertifikat und die Jungsommelierprüfung ergänzen die Facharbeiterausbildung. Beim JSÖ lobte Prüfer Diplomsommelier Andreas Scheidl das hohe Niveau sowie das Geschick und die Redegewandtheit beim Weinservice, die sich in positiven Prüfungsergebnissen, darunter fünf gute Erfolge und eine Auszeichnung, zeigten. Neu bei den Zusatzausbildungen ist, dass der Weinmanagement-Lehrgang einen Teil der Konzessionsprüfung für das Gastrogewerbe ersetzt und die TeilnehmerInnen auf die zweite Teilprüfung beim WIFI vorbereitet werden.



## Viele Exkursionen, önologisches Engagement und Gastro-Konzession waren Highlights

# Schulschluss Weinmanagement 31

Die Zeit verging wie im Flug und unsere TeilnehmerInnen des 31. Weinmanagement-Lehrgangs mussten nach 10 Monaten der intensiven Zusammenarbeit vorerst Abschied voneinander nehmen. Am letzten Tag an der Weinbauschule Krems durften sie noch den gemeinsamen Gottesdienst im Stift Göttweig feierlich miteinander verbringen, bevor schlussendlich die Zeugnisse überreicht wurden und im Anschluss bei gutem Essen und Wein gefeiert wurde.

Ein Höhepunkt am letzten Schultag war die Bekanntgabe der SiegerInnen bei der alljährlichen Schulmeisterschaft. Dabei konnten zwei vom WM-Lehrgang besonders gut punkten: Theresa Rohrhofer holte sich den Sieg in der Kategorie Weinbau und Laurenz Wiltschko den Gesamtsieg der Schulmeisterschaft.

Das gesamte Team des Lehrgangs kann auf ein sehr intensives und lehrreiches Schuljahr zurück blicken. Neben der Reise durch das Weinland Österreich mit der Besichtigung vieler heimischer Weingüter im Herbst 2021, wurden auch Exkursionen bzw. Reisen ins Ausland durchgeführt. So besuchte die Gruppe die ProWein in Düsseldorf und konnte auf der Heimreise noch einige Spitzenweingüter in deutschen Weinbaugebieten besichtigen. Der krönende Abschluss war die Weinreise nach Spanien, wo neben den spanischen Weingütern auch einige kulturelle Exkursionen auf die jungen Weinprofis warteten. Einzelne TeilnehmerInnen konnten zusätzlich an EU-Projekten – organisiert durch unsere Kollegin Elisabeth Hönigsberger – nach England, Spanien oder Paris reisen und bei diversen Workshops bzw. Wettbewerben teilnehmen.



Es wurde jedoch nicht nur gereist, sondern auch hart gearbeitet. So haben die jungen Menschen im Team heuer gleich 4 verschiedene Weine gemeinsam produziert:

- stilvoll** – klassischer Weißburgunder
- sinnvoll** – Cuvée aus 2 PIWI-Sorten
- kraftvoll** – Likörwein
- machtvoll** – Wermuth



Bei der anschließenden Vermarktung der Weine konnten die erlernten Verkaufstechniken und das Marketingwissen gleich umgesetzt werden.

Neben dem Unterricht an der Schule und den vielen Gastreferenten haben alle TeilnehmerInnen die amtliche Kosterprüfung erfolgreich abgelegt.

Sehr viel Energie und Motivation steckte in der Vorbereitung der individuellen Weininitiativen der angehenden WeinmanagerInnen. Das Rahmenprogramm reichte

von einem Galadinner mit Weinbegleitung, über eine Informationsveranstaltung über Sekt und PatNat oder eine Weingartenbegehung mit

interessanten und vor allem ökologischen Input mit Verkostung von PIWI-Sorten bis zum Weinabend mit Schneckenverkostung. Das Engagement hat sich mit tollen Medienberichten in den diversen regionalen Zeitungen sowie einer positiven Mundpropaganda bezahlt gemacht.

Zusätzlich wurde heuer erstmalig im Rahmen des Unterrichts auf die Befähigungsprüfung für das Gastgewerbe vorbereitet, die von den TeilnehmerInnen im Laufe des Sommers 2022 abgelegt wird. Während wir uns im Gedanken noch an die vielen schönen Momente des 31. Lehrgangs erinnern, stecken wir schon mitten in den Vorbereitungen für den 32. Weinmanagement-Lehrgang. Kurzentschlossene können sich im Sommer für den Lehrgang 2022/2023 anmelden. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.weinmanagement-krems.at](http://www.weinmanagement-krems.at) sowie unter [weinmanagement@wbs-krems.at](mailto:weinmanagement@wbs-krems.at).

Mag. Daniela Krottendorfer

Auch sportlich sind wir GewinnerInnen vorn dabei!

## Gesamtsieg für Krems beim NÖ Sportfest

Beim 41. Landessportfest der NÖ landwirtschaftlichen Fachschulen konnten wir zahlreiche Medaillen und Pokale mit nach Hause nehmen. Bei bestem Wetter durften unsere SchülerInnen im Sportzentrum in St. Pölten ihre sportlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen.

Von den insgesamt 20 Bewerben, konnten wir in 4 (!) Bewerben den 1. Platz belegen, darunter auch ein Doppelsieg! Außerdem konnten wir auch durch die vielen „Stockerplätze“ in der Schulwertung den ersten Platz erringen!

Wir gratulieren ALLEN Schülerinnen und Schülern für ihr tolles Auftreten und zu den großartigen Leistungen!

*Ing. Bernhard Dirnberger*

### Mädchen:

Langstrecke (1500 m) 1. Platz Viktoria Hofstätter

### Burschen I (Jahrgang 2006 und jünger):

Kurzstrecke (100 m) 4. Platz Maximilian Marschall

### Burschen II (Jahrgang 2005 und älter):

Kurzstrecke (100 m) 1. Platz Christoph Zeissl

Kurzstrecke (100 m) 2. Platz Andor Winkler

Langstrecke (3000 m) 1. Platz Andor Winkler

Langstrecke (3000 m) 5. Platz Manuel Türk

Staffellauf 1. Platz Daniel Groll, Manuel Türk, Andor Winkler, Christoph Zeissl

Weitsprung 3. Platz Andor Winkler

Kugelstoß 4. Platz Andor Winkler

Hochsprung 5. Platz Christoph Zeissl

**Schulwertung II** 1. Platz Weinbauschule Krems



## Bio-Weingut in Feuerbrunn passte zum Schwerpunkt Nachhaltigkeit der Übungsfirma **Übungsfirma VINOBEL organisierte Exkursion zu Ott**

Der Gästebereich wurde vor kurzem neu umgebaut und präsentierte sich prächtig. Während der Kellerführung stellte einer von zwei Kellermeistern die Philosophie des Weingutes sowie die Besonderheiten bei der Vinifizierung vor. Das Weingut beschäftigt einen eigenen Koch, wodurch sich täglich alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Mittagessen treffen und dabei auch wichtige betriebliche Entscheidungen besprochen werden können.



*Im neuen Verkaufsraum*



*Im Innenhof des Weinguts Bernhard Ott*

Während der Verkostung wurde über die Weine, deren Herstellung aber auch über deren Vertrieb gesprochen. Das Weingut ist besonders für seine Markenweine FASS 4®, AM BERG® und DER OTT® bekannt. Zum Abschluss wurde eine erste Lage des Österreichischen Traditionsweingutes verkostet.

## VinoHAK-Qualifikation mal drei: Matura, Facharbeiterbrief & Weinkaufmann/-frau-Diplom Facharbeiterprüfung VinoHAK 5

Die vier Schüler der VinoHAK 5 freuen sich über den positiven Abschluss der Facharbeiterprüfung. Am 25. April, zwischen schriftlicher und mündlicher Matura, legten die drei Schüler und die eine Schülerin der VH5 Klasse die Facharbeiterprüfung ab. Dementsprechend groß war die Freude bei den Kandidaten als die vier Teilprüfungen positiv abgelegt waren.

*Ing. Erhard Kührer*



*Anna Fahrnecker, Philipp Skopek, Alexander Fritsch und Alexander Müllner mit der Prüfungskommission.*



*Prüfungsvorsitzender Ing. Alfred Wimmer mit den Prüfern Markus Gruber und Leopold Blauensteiner (KW) sowie mit Direktor Dieter Fallt.*

*Ing. Erhard Kührer zeigte sich beeindruckt von den praktischen Fertigkeiten der Schüler.*



*Alexander Müllner und Alexander Fritsch mit dem Landtechnik-Prüfer Markus Gruber.*



## Exkursion von Weinbau-Experten im Projekt „InPulse“: Blick über den Tellerrand - Teil 1

### Beratungsstrukturen in Südtirol

Im Rahmen des Erasmus+ Projektes „InPulse“ des Vereins Landimpulse stattete vom 25. bis zum 29. Mai eine österreichische Fachgruppe aus dem Bereich Weinbau dem Beratungsring Südtirol einen Besuch in Eppan ab. Die Teilnehmer Christoph Gabler – LFS Krems, Florian Hanousek - LFS Hollabrunn, Anne Hütter-Grießbacher – LK Steiermark und Gerhard Steinhofer – LK Burgenland kommen aus den Bereichen der Fachberater und Lehre, wodurch unterschiedlichste Bereiche der Bildung und Beratung abgedeckt werden konnten. Im ersten Teil wird über die Strukturen des Südtiroler Weinbaus und dem Aufbau des Südtiroler Beratungsringes informiert.

Durch diesen Erfahrungsaustausch war es möglich, Herausforderungen in der Branche zu evaluieren und anzusprechen um dadurch für die Zukunft besser gerüstet zu sein.

Am Programm stand der Besuch des Versuchszentrums Laimburg, der Wein- und Obstbauschule Laimburg und des Beratungsringes Südtirol.

An der Laimburg wurde mit Barbara Raifer (Bereich Weinbau) über aktuelle Versuchs- und Forschungsprojekte diskutiert. Anschließend erhielten wir einen Einblick in die Organisation der Weinbauschule Laimburg durch Direktor Stv. Martin Unterfrauner.

Als weiterer wichtiger Punkt der Reise gestaltete sich die Fachdiskussion mit dem Beratungsring Südtirol. Diese Fachgespräche erfolgten mit dem Leiter des Beratungsringes Südtirol (Bereich Weinbau) Hansjörg Hafner und mit seinem Mitarbeiter Florian Sinn. Hier wurden Einblicke in den Aufbau des Beratungsringes gegeben. Diskutiert wurde insbesondere über unterschiedliche Monitoringmöglichkeiten und die Pflanzenschutzsituationen. Eindrücke konnten sowohl im Weingarten (chirurgischer Rebschnitt, sanfter Rebschnitt) wie auch in Weingütern und Kellereien (Aufbau, Strukturen) gewonnen werden.

Südtirol, welche mit 4.500 ha zu Beginn der 1980er ihren Tiefpunkt erreichte. Mit einer Qualitätsoffensive ab den 1990er schaffte es der Weinbau wieder zurück auf die Erfolgsstraße, und ist nun der Inbegriff von Italiens Top Weißweinen geworden.

Die besonderen geografischen Gegebenheiten Südtirols prägen schon seit Jahrhunderten das Bild des Weinbaus. So liegen 70% der Weinbauflächen am Hang mit einer Neigung bis zu 80%. Durch den Klimawandel beschleunigt, steigt der Weinbau in immer höhere Lagen. So wurden in den Jahren 2010-2016 bereits mehr als 25% der Neuanlagen in Seehöhen von 500 – 1.000m angelegt. Niederschlagsmengen von 600l/m<sup>2</sup> (im Vinschgau) bis 900l/m<sup>2</sup> (im Pustatal) stellen ideale Bedingungen für den Intensivobstbau dar. Gleichzeitig sind 95% der Weinbauflächen mit einer Bewässerung ausgestattet. Geologisch zeigt sich Südtirol sehr vielseitig und kleinräumig sehr unterschiedlich. Von Schwemmböden in den Talsohlen über vulkanischen Porphyry und Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer sind auch Kalk- und Dolomitgestein zu finden. Diese Vielfalt prägt nicht nur die Landschaftsformen, sondern auch die Weinbaubetriebe hinsichtlich der Sortenwahl oder der Erziehungsform. In den vergangenen 30 Jahren hat sich jedoch gerade in diesen zwei Bereichen,



Christoph Gabler, Martin Unterfrauner, Anne Hütter-Grießbacher, Florian Hanousek



Forschungszentrum Laimburg

#### Das Weinland Südtirol

Südtirol ist das nördlichste Weinbaugebiet Italiens und zugleich südlichste Weinbaugebiet des deutschsprachigen Raumes. Archäologische Funde bestätigen die Existenz des Weinbaus schon bereits zur Zeit der Römer (500 v. Chr. bis 15 v. Chr.). Der darauffolgende Einfluss der Römer und im Mittelalter der Klöster, beschert dem Weinanbau einen stetigen Aufschwung. Die größte Flächenausdehnung erlangte der Wein in Südtirol noch zur Zeit der k.u.k. Monarchie um 1900 mit rund 10.000 ha. Bereits im Jahr 1893 wurde die erste Kellereigenossenschaft in Andrian gegründet. Die Wirren der beiden Weltkriege und die Weltwirtschaftskrise in den 1930er führte zu einem starken Rückgang der Weinproduktion in

unabhängig vom Boden, sehr viel geändert. Viele Anlagen wurden von der klassischen Pergel auf Spaliererziehung umgestellt (Pflanzabstand meist 2,0m x 0,7m). Gleichzeitig hat sich das Sortenverhältnis von 28% Weißwein / 72% Rotwein im Jahr 1990 auf 63% Weißwein / 37% Rotwein im Jahr 2020 verschoben.



Klassische Pergel-Erziehung

Die wichtigsten WW-Sorten sind Ruländer, Gewürztraminer, Chardonnay, Weißburgunder und Sauvignon blanc. Beim Rotwein dominieren Vernatsch, Blauburgunder und Lagrein. Durch die hohe Pflanzdichte von rund 6.000 Stöcken pro ha, wird die Einzelstockbelastung möglichst gering

gehalten, was der Qualität des Traubenmaterials und der Nachhaltigkeit der Weingartenanlagen förderlich ist.

In Summe werden derzeit rund 5.600 ha Weinbau (davon ca. 8% biologisch) von rund 4.500 Einzelbetrieben bewirtschaftet. Lediglich 200 Betriebe sind in Südtirol als Weinproduzenten aktiv. Das Genossenschaftswesen ist seit Jahrzehnten sehr stark etabliert. 70% der Weinbaubetriebe sind in einer der 12 Kellereigenenschaften organisiert. Die Kleinstrukturiertheit des Südtiroler Weinbaus bietet den Winzerinnen und Winzern eine gewisse Flexibilität bei der Bewirtschaftung und Ernte, die in guter Kooperation mit den Genossenschaften bzw. privaten Abnehmern notwendig ist. Gleichzeitig sind jedoch Weingartenflächen zur Neuauspflanzung bzw. Betriebsgründung Mangelware. Das hat zur Folge, dass die m<sup>2</sup>-Preise schon über 100€ gestiegen sind, was sich gerade für Betriebe, welche erweitern wollen, zu einer großen Herausforderung entwickelt hat.

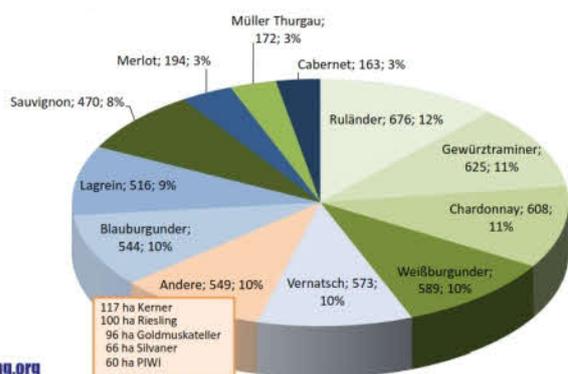
ten, durch einen hohen Anteil an Handarbeit und nur geringere Möglichkeiten des Maschineneinsatzes, bedingt durch den verbreiteten Terrassenanbau.

### Der Südtiroler Beratungsring

Wissen über die geeigneten Bewirtschaftungsmethoden, eine optimale Versorgung der Rebe und der situationsangepasste Pflanzenschutz gehören schon sehr lange zum wichtigsten Kapital der Winzerinnen und Winzer. Da spielt die fachgerechte und aktuelle Beratung eine große Rolle. Bereits im Jahr 1957 wurde der Südtiroler Beratungsring als eine Non-Profit-Organisation gegründet. Seine Kernaufgabe ist, die Erkenntnisse der wissenschaftlichen Forschung sowie die praktischen Erfahrungen aus den Bereichen Obst- und Weinbau zu sammeln, auszuwerten und für seine Mitglieder durch praxisnahe Beratung nutzbar zu machen. Nach zehn Jahren wurden bereits 2000 Mitglieder gezählt, der heutige Stand beläuft sich auf rund 5700 Mitglieder.

Der Verein wird von einem Obmann und dem Landesvorstand geführt, der von der Generalsversammlung gewählt wird. Strukturell wird dann noch weiter in Bezirks- und Ortsausschüsse gegliedert. Der Südtiroler Beratungsring wird privatwirtschaftlich geführt, somit sind sämtliche der rund 50 Mitarbeiter dessen Angestellte, die in verschiedenen Bereichen wie z.B. Obstbau, Weinbau, Biologische Bewirtschaftung aber auch Pressearbeit oder EDV-Programmierung tätig sind.

Leiter der Abteilung Weinbau ist Hansjörg Hafner, der mit seinen 8 Beraterinnen und Beratern den rund 2800 Winzerinnen und Winzern mit einer Gesamtfläche von 4000 ha zur Seite steht. Die Finanzierung des Südtiroler Beratungsringes besteht aus 70%



beratungsring.org



<b>Weinbaufläche</b> <b>5.600 ha</b>	<b>Betriebe mit Weinbau</b> <b>4.500</b>	<b>Kellereibetriebe</b> <b>200</b>
<b>Bio</b> <b>8 %</b>	<b>Produktion Weiß zu Rot (2019)</b> <b>63:37</b>	<b>Flaschen pro Jahr (Wein)</b> <b>40.000.000</b>
<b>Höhenlagen</b> <b>200-1.000 m.ü.d.N.</b>		

beratungsring.org

Eigenmittel (davon 85% aus den Mitgliedsbeiträgen), und 30% Zuschüssen aus der öffentlichen Hand. Der Mitgliedsbeitrag wird pro Abonnent individuell ermittelt. Dieser setzt sich aus einem Grundbeitrag und einen flächenabhängigen Kulturbeitrag zusammen. Bei einem Durchschnittsbetrieb mit 1,5 ha Weinbau sind das rund 300€ pro Jahr. Die Leistungen, welche die Winzerinnen und Winzer dafür erhalten, sind sehr vielfältig. An erster Stelle stehen hier die Leitfäden und regelmäßigen Rundschreiben zum Weinbaujahr und aktuellen Pflanzenschutz-

empfehlungen, sowie Broschüren und dem Fachmagazin „obstbau weinbau“. Diese Informationen sind klassisch in gedruckter Form vorhanden, stehen auch seit heuer den Mitgliedern digital zur Verfügung.

Kernstück der Mitgliederinformation ist mittlerweile die eigens dafür entwickelte Handy-App des Südtiroler Beratungsrings. Hierbei sind sämtliche Aussendungen ständig in digitaler Form verfügbar, Wetterdaten, Frostwarnungen bzw. Krankheits- und Schädlingsauftreten können von den Nutzerinnen und Nutzern in

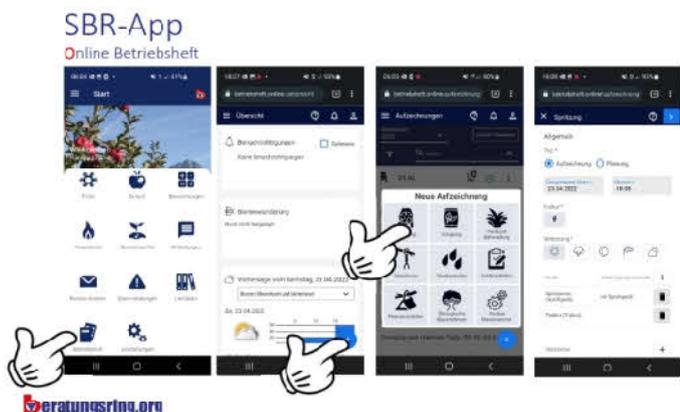
tragen werden können. Diese Daten können danach von offiziellen Behörden übernommen werden, und gelten als die notwendigen Betriebsaufzeichnungen.

Beratungsschwerpunkte der letzten Jahre sind Schädlinge wie die Kirschessigfliege, die Amerikanische Rebkizade und die Goldgelbe Vergilbung, aber auch die Applikationstechnik, Rebschnitt und Erziehung, insbesondere die Rebchirurgie.

*Ing. Christoph Gabler*



*Gerhard Steinhofer, Anne Hütter-Grießbacher, Florian Hanoušek, Hansjörg Hafner, Christoph Gabler*



Echtzeit abgerufen werden. Neuste Entwicklung ist die Integration eines Online-Betriebsheftes, in welches Bearbeitungsmaßnahmen wie Düngung oder Pflanzenschutz einge-

Ab November starten wieder Kursreihen für den Imker-Neustieg an der Weinbauschule

## LR Teschl-Hofmeister besuchte unseren Bienenlehrpfad

Der Verein Landimpulse installierte in NÖ 11 Bienenlehrpfade, neun davon an landwirtschaftlichen Fachschulen. „Die neuen Bienenlehrpfade an den NÖ LFS tragen dem großen Interesse an den nützlichen Insekten Rechnung und bieten authentische Einblicke in die Welt der Bienen sowie der praktischen Arbeit in der Imkerei“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.



*Projektbetreuerin Karoline Ofenböck, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Projektbetreuerin Valeria Voit. Foto © Jürgen Mück*

„Jeder Lehrpfad umfasst 13 Infotafeln, auf denen detailliert über das Leben der Bienen und des gesamten Bienenvolkes informiert wird. Die vielfältigen Arbeiten in der Imkerei, wozu auch die Gewinnung des Honigs zählt, werden anschaulich vermittelt. Zudem achteten wir darauf, dass sich in unmittelbarer Nähe der Lehrpfade auch Bienenvölker befinden“, erklären die beiden Bienenexpertinnen Valeria Voit und Karoline Ofenböck.

Wer sein Wissen rund um die Imkerei vertiefen will, dem stehen ab Herbst wieder spezielle Kurse für den Imker-Neueinstieg offen. Informationen dazu bei der NÖ Imkerschule Warth unter [www.lfs-warth.ac.at](http://www.lfs-warth.ac.at) und bei Landimpulse [www.landimpulse.at](http://www.landimpulse.at)

## Eigener Messestand, Fachvorträge und zahlreiche Versuchsweine am Tastingcorner Weinbauschule Krems auf Austro Vin bestens besucht

Mit rund 7.000 Besuchern ging die Austro Vin Tulln zum Sondertermin Mai erfolgreiche zu Ende. Am Messestand der Weinbauschule Krems präsentierten die Weinmanager Ihre vier äußerst unterschiedlichen Weine dem interessierten Publikum. Beim begleitenden Fachprogramm wurden vom Versuchsleiter Ing. Erhard Kührer



zwei aktuelle Fachthemen präsentiert:

- 1) Aufbau und Funktion einer Phyto-bac-Anlage sowie
- 2) Schnittsysteme im direkten Vergleich.

Besonderes Highlight war, dass man diese Schnittsystem-Varianten im Tastingcorner verkosten und sich damit selbst einen Eindruck über die Auswirkungen der unterschiedlichen Systeme auf die Sensorik verschaffen konnte.

Die nächste Austro Vin ist für 1. bis 3. Februar 2024 in Tulln geplant.

*Ing. Erhard Kührer*



*Feierliche Eröffnung der Austro Vin.*



*Der Tastingcorner war die perfekte Ergänzung zu den Fachvorträgen und war themenmäßig organisiert.*



*Großes Besucherinteresse am Stand der Weinbauschule Krems.*

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](http://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



*Michael Thyri mit den vier Projektweinen des Weinmanagement 31.*

## Alle vier VINOHAK-Klassen gemeinsam auf großer Exkursion mit Start in der Steiermark

### Abschlussreise: VINOHAK goes to Italy

Im April begaben sich die Schüler\*innen und Begleitlehrer der vier Schulklassen, alle negativ COVID-getestet, mit dem Bus in die Südsteiermark und besuchten das Weingut Tschermonegg. Der Chef selbst führte durch das Weingut und erklärte viel Interessantes über das Weingut und die Besonderheiten der Südsteiermark. Einen herrlichen Ausblick auf die frühlinghafte Landschaft konnten wir vom höchsten Punkt der Südsteiermark genießen. Nach der Führung gab es eine Weinverkostung der edlen Tropfen, wobei wir auch schon den 2021er Jahrgang verkosten durften, und im Anschluss eine ausgezeichnete Buschenschank Jause. Danach ging es weiter nach Norditalien in unser Hotel in der Nähe der Industrie und Hafenstadt Monfalcone.



Am nächsten Tag ging es in der Gegend zum Weingut Zorzon. Dort bekamen wir eine kleine Jause mit Weinbegleitung und im Anschluss eine aufschlussreiche Führung durch Keller und Weingarten mit Begleitung durch die deutschsprachige Chefin des Hauses.

Venedigs bekamen. Hervorzuheben ist das ehemalige jüdische Getto welches interessante Einblicke in die historische Vergangenheit der Stadt bietet.

durch das Schulgebäude im Habsburger Stil, die Weingärten und durch den Keller, mit anschließender Verkostung.



Nach einem typischen, friulanischen Mittagessen ging es weiter zum Weingut Tenuta Villanova. Dieser große Betrieb produziert neben Wein auch noch Grappa. Eine Besonderheit an diesem Betrieb war, dass auch viele Betontanks zum Einsatz kommen, da diese laut Erklärung des Winzers gut temperaturhaltend sind. Danach machten wir uns auf den Weg zu Borgo Conventi, einem Weingut eines großen italienischen Unternehmens. Bei dieser Kellerei konnten wir die großen Stahltanks und die riesige Abfüllanlage bestaunen.

Nach der Führung hatten wir Freizeit um uns auf eigene Faust in Venedig umzuschauen. Am Abend hatten wir ein Galadinner in einem venezianischen Restaurant, mit köstlichen Speisen und Getränken.

Der letzte Stop des Tages führte uns zum Weingut Ceccheto, ein Familienunternehmen, das bekannt ist für die autochthone Rebsorte Raboso del Piave. Ein Rotwein, der sehr schwierig in der Verarbeitung ist und daher nur mehr von ganz wenigen Betrieben gepflanzt wird.

Mit dem Bus ging es dann nach Bassano del Grappa, unserer nächsten Station.

Am 5. und letzten Tag, hatten wir eine lange Fahrt vor uns mit einem Zwischenstopp in San Daniele del Friuli. Dort konnten wir nach einer Führung durchs Museum den berühmten Schinken (Prosciutto) verkosten.

Am folgenden Tag starteten wir mit dem Weingut Val D'oca, einer Genossenschaft, die vor allem den weltberühmten Prosecco erzeugt. Bei diesem Weingut war vor allem das vollautomatisierte Weinlager sehenswert. Die Proseccoflaschen werden in diesem Lager von italienischer Opernmusik beschallt, das soll zur Qualität der Weine beitragen. Wir genossen auch bei diesem Betrieb eine Verkostung.

Die ganze Reise war sehr interessant, lehrreich und verschaffte uns gute Einblicke in den Weinbau der Region. Darüber hinaus hatten wir eine Menge Spaß und lernten uns auch zwischen den Klassen besser kennen.

Am nächsten Tag ging es nach Venedig, wo wir nach einer Bootsfahrt vom Busterminal zum Markusplatz eine Stadtführung durch die weniger bekannten Stadtteile

Anschließend ging es zu unserer Partnerschule in Conegliano. Dort bekamen wir eine Führung

VINOHAK 2 und  
 Mag. Alexandra Hybek-Zambal

## Nach zwei Jahren „coronabedingter Abstinenz“ heuer viele Exkursion mit allen Klassen

### Abschlussreise: 4. Jg. Fachschule in der Toskana

Die Abschlussreise des 4. Jahrganges ging von Samstag 28.5. bis Freitag 3.6.2022 in die Toskana. Ein ebenso umfangreiches wie vielseitiges Programm, welches Weingüter inklusive Verkostungen, Fahrten durch typische toskanische Landschaften, Städte und Kultur, sowie Freizeit und Spaß zogen sich durch die ganze Woche.



Die Abschlussklasse 2022 über den Dächern von Florenz

Schulzeit an der Weinbauschule Krets.

Ing. Leopold Vogler



Blick von Castello di Brolio.



Weinverkostung bei Savignola.



Weinverkostung bei Ricasoli.



Das Quartier mit Pool.

Für die Region typisch ist der „Agriturismo“. Entsprechend wurde als Quartier ein für alle genügend großes Steinhaus - natürlich mit Pool – mitten im berühmten Chianti-Tal in der Nähe von Greve, dem Hauptort des Chianti-Tales, gewählt. Von dort wurden Sternfahrten zu den verschiedenen Destinationen getätigt.

Die wichtigsten toskanischen Weinregionen wurden besucht mit jeweils mindestens einem Weingut samt geführter Besichtigung und kommentierter Verkostung. So standen die berühmten Rotweine wie der „Chianti Classico“, der „Brunello di Montalcino“, der „Vino Nobile di Montepulciano“ und auch ein Weißwein, der „Vernaccia di San Gimignano“ auf dem Programm.



Blick vom Weingut „Il Piano“ mit San Gimignano im Hintergrund.

Die Fahrten durch die dazugehörigen Landschaften mit ihren Weinbergen, Oliven-Hainen, Eichenwäldern und auch endlosen hügeligen Zügen erlebten die Schüler ebenso als Augenschmaus, wie die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Städte Florenz, Siena und San Gimignano, um nur einige zu nennen.

Alles in allem war diese Toskana-Reise für die Schüler ein unvergesslicher und würdiger Abschluss ihrer gemeinsamen



Weingut Lamole.



Siena...

Die ruhige Seite und die Weinqualität der Ferieninsel kennen gelernt

## Abschlussreise: Weinmanagement 31 in Mallorca

Bei dieser Destination denken die meisten wahrscheinlich sehr einseitig entsprechend dem Party-Image dieser Baleareninsel - nicht so die Teilnehmer des 31. WM-Jahrganges 2021/22. Neben kulturellen Besichtigungen, allen voran die imposante Kathedrale, Besichtigungen von Bergdörfern eingebettet in pittoreske Berglandschaften wurden viele interessante Weingüter besucht.

Mallorca hat eine Rebfläche von ca. 2500 ha, die von insgesamt ca. 110 Weingütern bewirtschaftet werden. Viele der traditionellen Weingüter legen immer größeren Wert darauf, autochthone Sorten wie z.B. die Sorte „Manto Negro“ zu forcieren, um sich von den großen spanischen Weinen vom Festland abzuheben. Die „ehrwürdige“ Bodega RIBAS gibt es seit ca. 1700 und sie ist damit eines der ältesten Weingüter von Spanien.

Das größte Weingut von Mallorca mit über 220 ha ist „Jose L. Ferrer“, welches auch gerne von zahlreichen Touristen besucht wird.

Erwähnenswert ist auch das Weingut „Son Vin de Superna“,

welches an der Westküste in den Bergen liegt. Mit einer Seehöhe von bis über 600m ist es das höchstgelegene in Mallorca. Interessant dabei ist: Während die restliche Insel mit Trockenheit und Wassermangel zu kämpfen hat, fallen hier – bedingt durch die bergige Staulage – in manchen Jahren 800mm Niederschlag und mehr.

Einzigartig ist die Bodega „Suau“, welche auf Brandy spezialisiert ist. In über 1500 Holzfässern lagern in alten Kellergewölben Brandies, die bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts zurückgehen. Der älteste lagernde Brandy stammt aus 1851.

Einige der besuchten Weingüter wie z.B. Miquel Oliver waren auch auf der ProWein-Messe in Düsseldorf vertreten.

Die Teilnehmer dieser Reise waren begeistert, wie viel und wie viel Abwechslung Mallorca zu bieten hat und waren ebenso von der Tradition und der Qualität der Weingüter samt Weinen positiv überrascht.

*Ing. Leopold Vogler*



Die Student\*innen des WM 31 vor der Kathedrale von Palma de Mallorca.



Bodega Suau.



In einer typischen Bodega beim Mittagessen.



Das Bergdorf Valldemossa.



Beim Weingut Jose L. Ferrer.



Das Bergweingut Son Vin de Superna.



Brandykeller bei Suau.



Weingut Miguel Oliver.



Einer der Rotweinkeller von Miguel Oliver.



Künstlerisch gestaltete Fässer bei Miguel Oliver.



Die Schlucht Torrent de Pareis bei Soller.



Weinverkostung bei Ribas.



Westküste - Blick vom Feriendomizil des Habsburger Ludwig Salvador.

Die NÖ landw. Fachschulen verfügen über Audio-System für bis zu 30 Personen

## Audiosystem bewährt sich bei Reisen und Führungen

Mit den 30 Empfangsgeräten können auch große Gruppen sowohl Indoor als auch Outdoor professional betreut werden. Das System verfügt auch über zwei Senderstationen, somit kann auch eine Teilung in zwei Gruppen erfolgen. Somit ist eine Nutzung auch bei internationalen Tagungen für Simultanübersetzungen möglich.



Bequemes Sprechen mit Headset

Im April waren die VinoHAK-Klassen auf einer Italien-Weinreise und das System wurde erstmals in der Praxis getestet. Beeindruckend war die Übertragungsqualität sowohl in den Kellereigebäuden als auch bei der Venedigführung in zwei Gruppen.

Reiseleiter Ing. Erhard Kührer war beeindruckt von der hohen Aufmerksamkeit der SchülerInnen selbst bei sehr herausfordernden Programmpunkten.



Einwandfreie Funktion auch in engen Kellereigebäuden



Einsatz bei der Betriebspräsentation im Freien



Führung in Venedig in zwei Gruppen

Inserat Raika von dropbox

SchülerInnen erleben bei Wachau-Ausflügen das Trockensteinmauern

## Schulprojekt „Weltkulturerbe trifft immaterielles Kulturerbe

Neun Klassen der UNESCO-Schulen aus Krems und Melk sowie eine AHS aus Wien lernen im Mai und Juni beim „Roten Tor“ in Spitz die Grundbegriffe des Trockensteinmauerns. Die Exkursion, organisiert vom Verein Welterbegemeinden Wachau, passte perfekt für die letzten Schulwochen. Lehrkräfte wie Schüler\*innen freuen sich über die Abwechslung, die erdverbundene Handarbeit mit historischem Kulturgut und landschaftlicher Schönheit verbindet.

Die Schüler\*innen wandern in Spitz zu den Weingärten beim historischen „Roten Tor“, wo sie ein wunderbarer Wachaublick erwartet. Drei Stunden üben die Jugendlichen unter Anleitung der Profis von der Trockensteinmauerschule die Handgriffe des kunstvollen Zusammenfügens der Steine.

Der Verein Landimpulse betreibt die Trockensteinmauerschule und bietet seit rund 20 Jahren Kurse dazu in Österreich an. Ähnlich wie die Kurse der Imkerschule von Landimpulse soll das Erlebnisangebot für Schulen seitens der Trockensteinmauerschule in den nächsten Jahren in Österreich ausgeweitet werden.

„Trockensteinmauern ist die älteste und nachhaltigste Bauweise des Menschen und als solche in Österreich immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Die Wachau mit ihrer besonderen terrassierten Kulturlandschaft ist seit 2000 UNESCO-Weltkulturerbe. Mit dem Schulprojekt möchten wir Kinder

und Jugendliche mit dem Handwerk vertraut machen“, beschreibt Rainer Vogler von Landimpulse seine Ziele. „Wo immer es sinnvoll und möglich ist, soll beim Bauen zu regionalem

Naturstein gegriffen werden. Der Energieverbrauch ist gering, die Spalten der Mauern sind der vielfältigste Lebensraum für über 100 Tier- und 500 Pflanzenarten. Stein ist zu 100 % natürlich und recycelbar. **Je früher Kinder diese Zusammenhänge lernen und das Steine legen mit eigenen Händen begreifen, desto nachhaltiger wird sich in den nächsten Jahren das Bauen entwickeln.“**

Gleichzeitig entdecken die Schüler\*innen die Schätze der



Wachau. „Nach dem Trockensteinmauern radeln die Klassen weiter durch die Wachau. Mittelalterliche Kirchen, römische Relikte, die Geschichte des Weinbaus, die Vielfalt der Trockenrasen und des Auwalds gilt es zu entdecken“, bewirbt Welterbe-Managerin Ingeborg Hödl das abwechslungsreiche Programm für die Schulklassen.

Die Welterbegemeinden Wachau unterstützen das Projekt. Dass das Jausenpaket nur regionale Köstlichkeiten, darunter Wachauer Laberl, Traubensaft und Marillenmarmelade, beinhaltet, versteht sich von selbst.

Das Angebot für Schulworkshops Trockensteinmauern wird 2023 ausgeweitet und findet nach Maßgabe vorhandener Ressourcen auch in anderen Regionen statt.

Info:

[rainer.vogler@wbs-krems.at](mailto:rainer.vogler@wbs-krems.at)  
0676 59 57 626



LAND  
IMPULSE



## Technische Innovationen im Wein- und Obstbau im Praxiseinsatz

### Erstmals Tag der Technik an Weinbauschule Krems

Am 14. Juni wurde erstmals der Tag der Technik für Niederösterreich und das Burgenland an der Weinbauschule Krems veranstaltet. Die überregionale Innovationsschau für den Wein- und Obstbau erwies sich mit seinen über 500 Besucherinnen und Besuchern sowie über 50 Ausstellern als wahrer Publikumsmagnet der Branche.

„Um den ständig steigenden Qualitätsanforderungen gerecht zu werden, ist das traditionelle Handwerk der Winzerinnen und Winzer

immer mehr mit moderner Technik verknüpft. Der ‚Tag der Technik‘ an Weinbauschule Krems bietet die bislang in Niederösterreich einmalige Gelegenheit sich über aktuelle technische Innovationen im Wein- und Obstbau im Praxiseinsatz zu informieren“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Dank des Engagements der Weinbauschule Krems und dem Einsatz der Wein- und Obstbauverbände sowie der NÖ Landwirtschaftskammer und zahlreicher Firmenging die Premiere der Veranstaltung überaus erfolgreich über die Bühne“, so Teschl-Hofmeister. „Die Bedeutung von Innovationen in Zeiten unterbrochener Lieferketten und steigender Energie-

preise hat sich deutlich gesteigert. Viele Neuerungen, die hier gezeigt werden, ermöglichen den effizienten Einsatz von Betriebsmitteln und ermöglichen die aktuellen Herausforderungen positiv zu gestalten und Ressourcen zu schonen“, betont Direktor Dieter Fallt. „Die praktische Vorführung der Maschinen und Geräte im Wein- und Obstgarten bieten die ideale Gelegenheit, sich über technische Innovationen zu informieren und die Arbeitsweise der Geräte zu vergleichen“, so Fallt.

Ein umfassender Überblick über den „Tag der Technik“ gibt die Website: <https://obstwein-technik.eu/TagDerTechnik>.

Mag, Jürgen Mück



Kammerobmann Georg Edlinger, Versuchsleiter Erhard Kühner, Weinkönigin Sophie, NÖ Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann, Direktor Dieter Fallt und Obmann NÖ Obstbauverband Martin Sedelmaier.

Foto © Jürgen Mück

Neben den großen Exkursionen Österreich, ProWein & Pfalz und der abschließenden Mallorca-Reise

### Weinmanagement besuchte viele Betriebe & Weinevents

Weinmanager unter sich: Nach der Betriebs- und Kellerführung des Weinmanagement 31 im renommierten **Weingut SETZER** in Hohenwarth kam es anschließend im gemütlichen Ambiente des Verkostungsraumes zu einem intensiven Erfahrungsaustausch sowohl über Schule und Weinmanagement-Lehrgang als auch über die eigenen Betriebe samt Weinverkostungen.



**Eugen Setzer** war Teilnehmer des WM 28 - ein gelungener Besuch!



Besuch in der **Weinkellerei Langer** in Retz: **Stefan Pöcher** – WM25-Teilnehmer (2015/16) ist Disponent und Organisationsleiter in der Weinkellerei Langer – sozusagen die unverzichtbare „Rechte Hand“ vom Geschäftsführer Roman Langer. Beindruckend waren vor allem die Informationen seitens Stefan Pöcher über die Kapazitäten und Mengen dieses Betriebes im nördlichen Weinviertel.



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](http://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



Annika Wittmann, 1. Jg., vertrat die Weinbauschule Krems, Sieg geht an LFS Gießhübl

## 5. Lyrikpreis der NÖ LFS mit über 200 Einsendungen

Als beste Nachwuchs-Dichterin wurde Schülerin Katja Lehner von der LFS Gießhübl für ihr Gedicht „Karussell“ mit dem Lyrik-Preis ausgezeichnet. Die Jury wies bei der Urteilsbegründung auf den „unverwechselbaren Schreibstil des kreativen Textes sowie den professionellen Vortrag“ hin.

„Der Lyrik-Bewerb hat wieder gezeigt, dass die Schülerinnen und Schüler über hohe schriftstellerische Begabungen verfügen, die es zu wecken und vor den Vorhang zu holen gilt. Mit der Ausrichtung der Preisvergabe ist es gelungen, die sprachlichen Talente der jungen Autorinnen und Autoren der Landwirtschaftlichen Fachschulen zu fördern und ein passendes Forum für die Präsentation zu bieten“, betont Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die den Preisträgerinnen per Videoschaltung herzlich gratulierte. „Besonders danke ich Fachlehrer Martin Schmid, der für die Durchführung des Lyrik-Preises verantwortlich zeichnet und somit das poetische Schaffen der Jugendlichen mit Leben erfüllt und Anerkennung zollt“, so Teschl-Hofmeister.

„Ein besonderer Ansporn war offenbar der rasante Aufschwung der Lyrik in letzter Zeit, denn über 200 Schülerinnen und Schüler sandten ihre Gedichte ein“, freut sich Organisator Martin Schmid. Veranstaltet wurde der Lyrik-Preis von der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO). Die Sponsoren waren die Raiffeisen Holding, die NÖ Versicherung sowie die LAKO. Das Video der Veranstaltung mit den Le-

sungen der Finalisten ist online abrufbar:

[www.youtube.com/channel/UCqWQ9ILjFMxkgItRgA5tEA](https://www.youtube.com/channel/UCqWQ9ILjFMxkgItRgA5tEA)

Mag. Jürgen Mück



Zweitplatzierte Lea Abraham, LAKO-Leiterin Martina Piribauer, Siegerin Katja Lehner, Dritte Magdalena Artner, Organisator Martin Schmid und Sonderpreisträgerin Marilena Scholze-Simmel. Foto ©: Jürgen Mück

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

## Inserat Schiner

Weinmanagement kombinierte Messebesuch mit Exkursion in die Pfalz

## Internationale Weine in Düsseldorf & PIWIs in der Pfalz

Von Sonntag 15.5. bis Freitag 20.5.2022 besuchten die diesjährigen WM-Studenten für zwei Tage die ProWein-Messe in Düsseldorf mit seinen vielen tausenden Ausstellern weltweit, deren Weine zwar alle zum Verkosten bereitstanden, was allerdings „trotz größter Bemühungen“ unmöglich war. Beeindruckend waren vor allem die vielen Messehallen: drei Hallen „Franzosen“, je zwei Hallen „Italiener“ und „Spanier“, eine ganze Halle „Österreicher“, usw., usw.

Am dritten Tag ging es in die ca. 300 km entfernte Pfalz, wo renommierte Weingüter wie REBHOLZ, BASSERMANN-JORDAN und LIND, die allesamt auch führende Mitglieder des VDP (Verein Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) sind, besichtigt.

Nachdem diese Weinreise unter dem Titel „PIWI-Züchtungen, Nachhaltigkeit und Biodiversität“ stand, wurde das „Institut für Rebenzüchtung – Geilweilerhof“ besucht, sowie die „Berufs- und Fachschule und DLR Rheinpfalz“ in Neustadt an der Weinstraße. In beiden Instituten wurden genaue Einblicke in die Praxis gegeben. Die Fachgespräche und Informationen waren für die Teilnehmer äußerst fruchtbar.

Einen würdigen Abschluss bildete ein gemeinsames Abendessen im berühmten „Deidesheimer Hof“. Im Rahmen dieses Dinners wurde ein Treffen mit Franco Zamboni arrangiert. Franco (gebürtiger Deutscher mit italienischem Vater) war selbst vor 12 Jahren WM-Student in Krems und ist seit Jahren erfolgreicher Weinhändler in der Pfalz.

*Ing. Leopold Vogler*



Weinverkostung im Hof von Werner Lind.



Institut für Rebenzüchtung am Geilweilerhof.



Fachinformation über Rebenzüchtung.



Auch die Österreicher wurden auf der ProWein besucht.



Abschlussessen im Deidesheimerhof mit WM-Absolvent Franco Zamboni.



Im Weingarten von Bassermann-Jordan in der Pfalz.



Landschaftsimpressionen Pfalz.



Im Versuchsweingarten der Partnerschule Neustadt.



Exkursionleiter Ing. Leopold Vogler auf der ProWein mit der Chefin von Miguel Oliver. Das WM 31 besuchte das Weingut bei der Abschlussexkursion auf Mallorca.

Praxis- und Versuchs-Know-how der Weinbauschule Krems wird von Unis genutzt

## Studenten der BOKU und aus Neustadt zu Gast in Krems

Bei der diesjährigen Übung der Studenten des Masterstudiengangs Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft der BOKU wurden die Folgen der Hagelschäden, von Anfang Mai 2022 in Ottenthal untersucht. Dabei wurden unterschiedlichen Erziehungssystemen und Rebsorten verglichen. Es zeigte sich, dass das Minimalschnittsystem im Spalier einen deutlich besseren Schutz gegenüber Hagelschäden besitzt.

Einerseits wirkt sich die hohe Triebanzahl pro Stock sehr positiv auf das Schadausmaß aus und auf der anderen Seite bietet der hohe Holzanteil auch einen besseren Schutz der jungen Triebe vor Verletzungen.

Sehr interessant war auch die Beobachtung von Weinbauschulabsolvent Andreas Burger vom Weingut Burger in Ottenthal. Er hat in einem Weingarten bemerkt, dass die unterschiedliche Stellung der Gescheinsanlagen zu einem veränderten Schadausmaß geführt hatten. Die Studenten werteten die Vergleichssorten GV und WB aus und konnten die Beobachtung anhand der Berechnungen bestätigen. Die Schäden bei Weißem Burgunder waren demnach geringer als bei Grüner Veltliner. Ein

besonderer Dank ergeht an Andreas Burger für die anschließende Betriebsführung mit Weinprobe.



Weinbaumeister Andreas Burger unterstützte die Untersuchungen und führte durch das Familienweingut in Ottenthal.

Am Nachmittag ging es zu einer Kellerbesichtigung ins Weingut Josef Burger nach Zeiselberg. Matthias Burger führte durch den Betrieb und den neuen Teil des Kellers.

An dieser Stelle möchten wir uns bei beiden Betrieben für die freundliche Aufnahme bedanken!

### Bachelorstudenten des Campus Neustadt a.d. Weinstraße

Im Rahmen einer Österreichreise besuchten die StudentInnen des Campus Neustadt auch die Weinbauschule Krems um sich über aktuelle Weinbauversuche im Bereich des Minimalschnittes, der Peronospora-Bekämpfung sowie der Spätfrostminimierung zu beschäftigen. Besonders begeistert zeigten sich die TeilnehmerInnen von der Verkostung ausgewählter Versuchsweine aus der Mikrovinifikation. Die Begleitlehrer, wissenschaftl. Assistentin Katharina Weihbrecht und Prof. Jochen Bogs zeigten sich beeindruckt von der Infrastruktur der Weinbauschule Krems.

Ing. Erhard Kührer



Untersuchung des Minimalschnittsystems auf Hagelschäden...



...im direkten Vergleich zu einer klassischen Spaliererziehung.



Weinbaumeister Matthias Burger führte durch den Betrieb.



Beeindruckender neuer Teil des Kellers mit Brennerei.



Studenten aus Neustadt bei der Kellerführung.



Großes Interesse bestand bei der Verkostung der Versuchsweine im Weinkompetenzzentrum Krems.

Nach 41jähriger Tätigkeit im Dienste der landwirtschaftlichen Bildung

## Landesgüterdirektor Josef Rosner tritt in den Ruhestand

„In den 20 Jahren als Landesgüterdirektor setzte sich DI Dr. Rosner für die Etablierung einer ökologischen und somit ressourcenschonenden Landwirtschaft ein. Dies konnte dank seinem Engagement an den Lehr- und Versuchsbetrieben der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich auch in die Praxis umgesetzt werden“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.



Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Landesgüterdirektor Dipl.-Ing. Dr. Josef Rosner  
 Foto ©: Jürgen Mück

„Rosner ist ein international anerkannter Experte auf dem Gebiet des Erosionsschutzes und der Minimalbodenbearbeitung, der wissenschaftliche Erkenntnisse fundiert aufbereitete und so für die Bildungsarbeit an den Fachschulen und in der Erwachsenenbildung zugänglich gemacht hat“, so Teschl-Hofmeister.

### Wissenschaft und Praxis verbinden

„Mir war es immer ein besonderes Anliegen, dass die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse an den Lehr- und Versuchsbetrieben der NÖ Landwirtschaftsschulen praktisch umgesetzt werden. Dieses gewonnene Know-how ist die Basis für eine zeitgemäße Vermittlung in der Schule und in der Beratung“, resümiert Josef Rosner. „Weiteres war mir die Stärkung der internationalen Vernetzung im Forschungsbe-

Entwicklung Schritt halten zu können“, ist Rosner überzeugt.

Dr. Rosner arbeitete an zahlreichen internationalen Projekten in Zusammenarbeit mit der Universität für Bodenkultur Wien und anderen Institutionen mit. Damit konnten Kontakte in Europa, aber zu den USA, Brasilien, Argentinien, Paraguay, China, Indien und Burkina Faso aufgebaut werden. Dies wirkte sich überaus positiv auf das landwirtschaftliche Versuchswesen in Niederösterreich aus.

### Spezialist für integrierten Pflanzenschutz und Erosionsschutz

Nach dem Abschluss des Studiums an der BOKU begann Josef Rosner im Jahr 1981 seine Lehrtätigkeit an der Landwirtschaftlichen Fachschule Tulln. 1982 Abschluss der Agrarpädagogischen Akademie Wien Ober St. Veit mit ausgezeichnetem Erfolg.

reich besonders wichtig. Wissenschaft findet heute auf globaler Ebene statt, deshalb sind Auslandskontakte von besonderer Bedeutung, um am Ball zu bleiben und mit der rasanten

1984 schloss er sein Doktoratsstudium mit Auszeichnung ab. Seit Beginn der beruflichen Tätigkeit baute Roser das Feldversuchswesen an den Fachschulen in Niederösterreich auf. Dabei waren der integrierte Pflanzenschutz und der Boden- und Erosionsschutz die Arbeitsschwerpunkte. Zudem internationale Vernetzung des landwirtschaftlichen Versuchswesens. Ab 1995 Schulinspektor, verantwortlich für die Lehr- und Versuchsbetriebe sowie den praktischen Unterricht und die Fachtheorie. 2001 Bestellung zum Landesgüterdirektor durch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll. Seit 2009 Präsident der Österreichischen Arbeitsgemeinschaft für Integrierten Pflanzenschutz. Zudem Fachbeirat in Gremien der Landwirtschaftskammer NÖ, Koordinator der Landwirtschaft beim Arbeitsübereinkommen Niederösterreich mit Tschechien.

2013 Auszeichnung mit dem Award „Pro Facultati Scientiae Agrariae“ der ungarischen Agraruniversität in Gödöllő für seine Forschungstätigkeit im Bereich der Bodenerosion und Minimalbodenbearbeitung. Dies ist die höchste Anerkennung für externe Wissenschaftler. Zudem Auszeichnung der Tschechischen Phytomedizinischen Gesellschaft für die langjährige Zusammenarbeit. Oberste Maxime von Dr. Rosner war, sich stets für nachhaltige und integrierte Methoden in der Landwirtschaft einzusetzen, um die agrarischen Ökosysteme bestmöglich ökonomisch zu nutzen und gleichzeitig zu schonen.

Mag. Jürgen Mück

LR Teschl-Hofmeister: Experte für die Verbindung von Wissenschaft und Praxis

## Erhard Kühner zum neuen Landesgüterdirektor bestellt

Der Fachlehrer und Versuchsleiter der Wein- & Obstbauschule Krems, Erhard Kühner, wurde mit Wirksamkeit 1. Juli 2022 zum neuen Landesgüterdirektor der Lehr- und Versuchsbetriebe der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich bestellt. Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überreichte in feierlichem Rahmen das Dekret zur Ernennung. Kühner folgt damit Josef Rosner als Landesgüterdirektor nach, der Ende Mai 2022 in den Ruhestand getreten ist.

„Erhard Kühner hat als Versuchsleiter der Weinbauschule Krems eindrucksvoll gezeigt, dass er es versteht neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Innovationen mit der Praxis zu verbinden. Zudem ist er in Österreich sowie auf EU-Ebene mit den Stakeholdern im Landwirtschaftsbereich bestens vernetzt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Erst vor drei Jahren wurde Kühner mit dem renommierten ‚Josef Pleil Forschungspreis‘ von der BOKU für ein Projekt zur nachhaltigen Bewirtschaftung im Weinbau ausgezeichnet. Ich wünsche dem neuen Landesgüterdirektor alles Gute in seinem neuen Tätigkeitsfeld“, so Teschl-Hofmeister.

In einem ersten Statement sagte der neue Landesgüterdirektor Erhard Kühner, dass er auf einem soliden Fundament seine künftige Tätigkeit aufbauen könne. „Die Landwirtschaft steht vor großen Herausforderungen, die es anzunehmen und positiv zu gestalten gilt. Dazu zählen der Klimawandel, die Digitalisierung sowie eine nachhaltige und somit ressourcenschonende Landwirtschaft“, betont Kühner. „An den NÖ Landesgütern gilt es die Forschungsarbeit in diesen Kernbereichen der Landwirtschaft voranzutreiben und die wissenschaftlichen



Abteilungsleiter Helmuth Sturm und Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister überreichen Erhard Kühner das Dekret zur Bestellung zum neuen Landesgüterdirektor. Foto ©Jürgen Mück

Erkenntnisse für die Bildungsarbeit an den Fachschulen und in der Erwachsenenbildung zugänglich zu machen“, so Kühner.

Erhard Kühner war zwölf Jahre im Versuchswesen an der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit – AGES (frühere Bezeichnung Bundesanstalt für Pflanzenschutz) tätig. Seit 2003 unterrichtete er an der Weinbauschule Krems und leitete das Versuchswesen im Weinbau. Als Universitätslektor lehrt er seit 2014 an der Universität für Bodenkultur im Bereich der Risikoanalyse im Weinbau.

**Die Landesgüter** werden als Lehr- und Versuchsbetriebe an

zwölf Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich geführt. Insgesamt verfügen sie über 297 Hektar Ackerland, 126 Hektar Grünland, 188 Hektar Wald, 48 Hektar Weinbau, 25 Hektar Obst- und Gemüsebau sowie Sonderkulturen. Diese Flächen dienen neben dem praktischen Unterricht vor allem der Entwicklung und Erprobung neuer Produktionsmethoden sowie der Wissensfindung. Dabei wird mit in- und ausländischen Universitäten, Landwirtschaftskammern, Bundes- und Landesinstitutionen, Firmen und agrarischen Vereinen kooperiert.

Mag. Jürgen Mück

# Registrierkasse - Was ist laufend zu beachten?

Im laufenden Betrieb der Registrierkasse sind zahlreiche Vorgaben zu beachten:

## 1. Ausfall Registrierkasse und/oder Signaturerstellungseinheit

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

## 2. Ausdruck Monatsbeleg

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

## 3. Sicherung der „Kassendaten“

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

## 4. Ausdruck Jahresbeleg

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

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

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



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



Ing. Erhard Kührer bei der Erklärung der „Phytobac“, einer Anlage zum biologischen Abbau von Pflanzenschutzmittel- Restmengen. Diese Anlage ist für die Ausbildung und für den Versuchsbetrieb besonders wertvoll und wird in der Praxis meist als Gemeinschaftsanlage genutzt.



Großes Interesse und rege Diskussionen bei Vorführungen zur Begrünungstechnik und zur Unterstockbodenpflege.



Auch Handarbeit kann erleichtert werden: ein batteriebetriebener Sitzwagen, der durch Körperdrehung gesteuert wird.



## Tag der Technik im Obst- und Weinbau am 14. Juni mit rund 30 praktischen Vorführungen

### Viele Neuheiten beim Tag der Technik

Es gab in vielen Technikbereichen interessante Neuheiten zu sehen, angefangen von der Hagelschutztechnik, Bodenbearbeitung, Überzeilengeräte, Begrünungstechnik, Mulchtechnik, Erntetechnik, Traktoren, Spezialfahrzeuge für den Steilhang, unterschiedliche elektronische Hilfsmittel, Drohnentechnik zur Nützlingsausbringung bis hin zu autonom fahrender Mulchtechnik. Zwei Schwerpunkte werden kurz hervorgehoben.

#### 1. Mechanische Streifenpflege

In naher Zukunft wird der Einsatz von Herbiziden nicht mehr die Regel, sondern die Ausnahme sein, daher gab es viel BesucherInneninteresse und rege Diskussionen bei der Vorführung der Geräte für die mechanische Streifenpflege. Zum Einsatz kamen verschiedene Krümler, Hack- u. Fadengeräte.

#### 2. Pflanzenschutztechnik

Auch das Thema Pflanzenschutz ist ein Dauerbrenner, steht doch der sogenannte „European Green Deal“ vor der Tür, der eine Reduktion von Pflanzenschutzmittel bis zu 50% vorsieht. Daher ist das Interesse an Recyclinggeräten sehr groß, die die Verluste in der Fahrgasse minimieren und als Überzeilengeräte zwei Reihen auf einmal behandeln können. Sehr beeindruckend war der Einsatz eines Weinbau-Sprühge-

rätes ohne Abdrift- und Recyclingeinrichtung, mit dem eine „offene“ Zweireihenbehandlung durchgeführt wurde im Vergleich zu einer daneben vorgeführten „geschlossenen“ Zweireihenbehandlung mit einem Abdrift- u. Recyclingschirm. Dabei konnte sehr gut beobachtet werden, wie sich die Spritzwolke bei der „offenen“ Variante über mehrere Reihen hinweg bewegte und die Tropfen danach zu Boden sanken. Genau diese Menge an Tropfen wurde bei der „geschlossenen“ Variante vom Schirm aufgefangen und recycelt.

#### Mehrwert vom Tag der Technik

Der Zweck der Veranstaltung ist eine möglichst umfassende Aufbereitung und Weitergabe an Informationen zur marktaktuellen Obst- und Weinbautechnik mit den Vor- und Nachteilen der jeweiligen Arbeitsweise für die Ziel-

gruppe Obstbauern und -bäuerinnen sowie WinzerInnen. Dazu zählt auch die zusätzliche digitale Präsentation aller am Tag der Technik präsentierten Maschinen- und Geräte im Online Technikcatalog, wo sich alle Interessierte vor und nach der Veranstaltung unter [www.obstwein-technik.eu](http://www.obstwein-technik.eu) informieren können.

Ein weiterer Mehrwert liegt in der Unterstützung des Landtechnikunterrichtes für LehrerInnen und SchülerInnen, die mit dieser Veranstaltung den bestmöglichen Überblick über die aktuelle Obst- und Weinbautechnik bekommen. Für alle SchülerInnen in Österreich mit Schwerpunkt Wein- und Obstbau sollte dieser Tag der Technik eine Pflichtveranstaltung sein! Dafür soll es künftig jedes Jahr einen Tag der Technik in einem anderen Bundesland geben.



Verantwortliche und Prominenz beim 1. Tag der Technik in Krems: Versuchsleiter Ing. Erhard Kühner, Kammerobmann Georg Edlinger, Dir. Dieter Falzl, Organisatorin Mag. Regina Lind, Weinkönigin Sophie I, NÖ Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann, Obmann NÖ Obstbauverband Martin Sedelmaier und Moderator Peter Koller.

Auf Grund der hervorragenden Zusammenarbeit aller SchülerInnen, Bediensteten, Lehrkräfte und der Direktion der Fachschule Krems mit der Steirische Fachgruppe Technik und den zahlreichen Firmen konnte die Veranstaltung optimal umgesetzt werden.

45 Firmen aus 5 Nationen kamen nach Krems, um ihre Maschinen und Geräte im Gelände der Fachschule auszustellen und praktisch vorzuführen. Die technischen Neuheiten wurden von der Fachgruppe Technik und den Firmen kommentiert und von den BesucherInnen intensiv diskutiert.

Mag. Regina Lind

Weinmanager siegt mit nur 0,2 Punkten Vorsprung vor Fachschülern

## Schulmeisterschaft 2022

### Schulwertung Gesamt

1. Laurenz Wiltschko (WM) 215,8 P.
2. Daniel Groll (4A) 215,6 P.
3. Bernhard Poyntner (4A) 214,4 P.
4. Michael Thyri (WM) 213 P.
5. Fabio Vock (4A) 210,4 P.
6. Maximilian Braborec (4A) 203,2 P.
7. Felix Passecker (4A) 202,4 P.
8. Markus Fock (4A) 201,6 P.
9. Anna Höllmüller (4A) 200,4 P.
10. Jonas Amon (4A) 196,4 P.

### Schulwertung Weinbau

1. Theresa Rohrhofer (WM)
2. Stefan Dannhof (4A)
3. Bernhard Poyntner (4A)

### Schulwertung KW

1. Daniel Groll (4A)
2. Bernhard Poyntner (4A)
3. Michael Leopold (BS)
3. Michael Thyri (WM)

### Schulwertung Sensorik

1. Laurenz Wiltschko (WM)
2. Lorenz Wölfl (VH4)
3. Felix Passecker (4A)

### Klassenwertung 2A

1. Nico Ernst
2. Raphael Gutscher
3. Julia Preslmayr

### Klassenwertung 4A

1. Daniel Groll
2. Bernhard Poyntner
3. Fabio Vock

### Klassenwertung WM 31

1. Laurenz Wiltschko
2. Michael Thyri
3. Alexander Schönhofer

### Klassenwertung VinoHAK 4

1. Lorenz Wölfl
2. Nico Siebenhandl
3. Tamara Pammer

### Klassenwertung Berufsschule

1. Michael Leopold
2. Volker Schindler
3. Daniel Aichinger



## Lese-Informationsveranstaltung mit Versuchsweinverkostung

**Mittwoch, 7. Sept. 2022**

Beginn 18 Uhr

im Weinkompetenzzentrum  
der Wein- & Obstbauschule Krems.

Kostenbeitrag: € 15,-

**Anmeldung** unbedingt erforderlich,  
vorzugsweise online auf [www.wbs-krems.at](http://www.wbs-krems.at)

oder per Mail [fs.krems@wbs-krems.at](mailto:fs.krems@wbs-krems.at)  
bzw. per Telefon 02732 / 87 516

*Auf Ihren Besuch freut sich das  
Team der Wein- & Obstbauschule Krems.*

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



Österr. Post AG Sponsoring Post

GZ 02Z032248