

Kremser AbsolventInnen Zeitung



Weihnachten 2023

Schulinformationstage an der Weinbauschule Krets: 23. Jänner & 2. April



Um unsere Schule näher kennen lernen zu können, finden dieses Schuljahr mehrere Schulinformationstage statt.

So konnten wir am 25. Oktober sehr viele interessierte Jugendliche samt Eltern und Großeltern durch unsere Schule führen und ihnen unser gesamtes Schulareal zeigen. Durch Schulführungen in Kleingruppen konnten wir den alltäglichen Ablauf an unserer Schule herzeigen. Das Arbeiten im Praxisunterricht in den Bereichen Obstbau, Landtechnik, Weinbau, Kellerwirtschaft und in der Tischlerei wurde von den Besuchern mit Begeisterung wahrgenommen.

Ich lade ALLE recht herzlich zu unseren nächsten Schulinformationstagen ein:

23. Jänner und 2. April jeweils von 13:00 bis 15:00 Uhr

Besuchen Sie uns und lernen Sie unsere Schule durch eine persönliche Schulführung kennen. Wir informieren Sie gerne über unsere Vielzahl an Bildungsangeboten.

Ich freue mich auf Ihren Besuch!

Direktor Dieter Fallt



Jungwinzer Competence Trophy 2023: Zwei Absolventinnen und zwei Absolventen teilen sich die 6 Stockerlplätze in den beiden Weißwein-Kategorien. Erfreulich: die beiden Siegerinnen absolvierten das Weinmanagement; je ein Sieger die VINO HAK und die Fachschule.



Zum dritten Mal absolvierten heuer Gastschüler aus Conegliano, Italien, ihr Praktikum bei Weingütern in Krets und Rohrendorf sowie an der WBS.

Neue Mitarbeiterinnen an der Weinbauschule Krems



Mein Name ist **Petra Öhizelt**, ich wohne in Langenlois und bin seit Mai diesen Jahres in der Landwirtschaftlichen Fachschule Krems/Donau als Hausdame beschäftigt.

Ich bin motiviert und freue mich über den beruflichen Einstieg in den Landesdienst.

Sandra Rester

Da schon meine Großeltern einen Weinbaubetrieb hatten und ich dort immer mit großer Freude helfen durfte, war für mich schnell klar, dass dies mehr als ein Hobby für mich ist. Ich komme aus Brunn im Felde und darf mittlerweile meinen eigenen Weinbaubetrieb führen. Da ich selbst die Weinbauschule in Krems besuchte, freut es mich nun umso mehr, dass ich seit August das Weinbau-Team unterstützen darf. Ich freue mich auf meine neuen Aufgabenbereiche und hoffe auf gute Zusammenarbeit.



Reges Interesse bei der Leseinfo-Veranstaltung 2023

Zirka 40 Absolvent*innen konnten heuer bei der Veranstaltung am 31. August im Weinkompetenzzentrum der Wein- und Obstbauschule Krems begrüßt werden. Johanna Moser, BA berichtete über das Weinbaujahr 2023 aus Sicht des Rebschutzdienstes. Über die Herausforderungen des Jahrganges 2023 im Keller referierte Katharina Dimming von der Firma Lallemand.

Die kundenorientierte moderne Rosé-Weinbereitung stand als nächstes Thema am Programm. Johannes Moser von der Firma Erbslöh stellte die notwendigen gezielten Maßnahmen vor.

Was ist los an der Weinbauschule?

- 18. - 20. Dez: Meisterkurs Modul Marketing
- 22. Dez: Weihnachtsfeier
- 8. - 12. Jan: Meisterkurs WB & KW
- 15. - 17. Jan: 4.Jg. Projektwoche Sensorik
- 18. - 20. Jan: Meisterkurs Sensorik
- 18. Jan: Wein & Genuss Erlebnis Österreich** (Projekt-Event des WM 33)
- 19. Jan: Start Fahrschulkurs
- 22. - 24. Jan: Amtliche Kosterprüfung (4.Jg, VH4, WM, Meister)
- 23. Jan: 13 - 15 Uhr Schulinformations-Tag**
- 29. Jan - 2. Feb: Meisterkurs WB & KW,
- 29. Jan - 2. Feb: Fachexkursion VH4 + WM33
- 31. Jan: 18.30 Uhr Focus Bildung: Der Grüne Deal - wo steht die Weinwirtschaft?**
- 1. - 3. Feb: Austro Vin Tulln
- 6. - 8. Feb: TSM-Schulung Weinbauverein Rust
- 12. - 14. Feb: Meisterkurs Betriebswirtschaft
- 19. - 23. Feb: Meisterkurs Ausbilderlehrgang
- 3. - 8. Mrz: VINO HAK 1 Schikurs
- 11. + 12. Mrz: Meisterprüfung
- 13. - 15. Mrz: Meisterkurs Landtechnik
- 17. - 22. Mrz: 2. Jahrgang Schikurs
- 2. Apr: 13 - 15 Uhr Schulinformations-Tag**

Bei der anschließenden Versuchsweinverkostung von Ing. Christoph Gabler und Ing. Andreas Burgstaller konnten die Teilnehmer*innen Weine ausprobieren und über die sensorischen Ergebnisse diskutieren. Die gelungene Veranstaltung des Absolventenverbandes Krems soll im nächsten Jahr fortgesetzt werden.



Ing. Leonhard Czypin



Der 1. Jahrgang mit Ing. Lorenz Reisinger beim praktischen Unterricht im Labor. Der Projektwein soll ja selbst kontrolliert werden; und Fachschule heißt viel Praxis und Fachunterricht von Beginn an!

Einladung zur **Jahreshauptversammlung**

des Absolventenverbandes der Wein- & Obstbauschule Krems

Donnerstag, 18. Jänner 2024 um 15.30 Uhr
Großer Speisesaal

Tagesordnung:

- Bericht des Obmanns ÖKR Franz Backknecht
- Bericht des Direktors Mag. Dieter Faltl
- Bericht des Kassiers und der Rechnungsprüfer
- Ehrung der Jubilare für 25-, 50- und 60jährige Mitgliedschaft beim ABS-Verband
- Geplante Aktivitäten mit Umfragebogen
- Allfälliges

Im Anschluss besteht für die Jubilare die Möglichkeit, an einer Schulführung teilzunehmen.
Um Anmeldung wird gebeten: 02732 / 87 516, fs.krems@wbs-krems.at

ÖKR Franz Backknecht eh., Obmann

Ing. Leonhard Czipin eh., Geschäftsführer

**Das Weinmanagement 33 lädt um 18 Uhr zum Event
Wein- & Genuss-Erlebnis Österreich in den Keller der Weinbauschule.**

Anmeldung zu Österreichs Wein-
und Genuss-Erlebnis



WM
33



Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Eintritt frei!

Einladung zum
“Österreichs Wein- & Genuss-Erlebnis”
Do, 18. Jänner 2024

Programm:

- Vorstellung Projektwein
- 9 Bundesländer und ihre kulinarischen Schätze
- Modenschau mit Elfi Maisetschläger
- Tombola

ab 17:30 Uhr im Kompetenzzentrum
der Weinbauschule Krems
Wiener Straße 101 | 3500 Krems

Der Reinerlös dient zur Finanzierung von Fachexkursionen

Seit über 25 Jahren: Kombination aus kaufmännischer Matura und Winzerhandwerk VinoHAK - Generation 26 startet mit 14 Schüler*innen

Im September durften wir in der Weinbauschule 14 Schüler*innen der neuen VinoHAK Generation begrüßen. Es ist schön, dass sich immer mehr junge Menschen für die duale Ausbildung entscheiden und zusätzlich zu ihrer Ausbildung in der Handelsakademie bei uns die Facharbeiterprüfung in Weinbau und Kellerwirtschaft absolvieren.

Auch für Quereinsteiger ist die VinoHAK eine sehr gute Basis für das spätere Berufsleben in unserer Weingegend. Viele Weingüter stellen gerne VinoHAK Absolvent*innen ein – sie haben ein umfassendes Verständnis von der Weinproduktion bis zur –vermarktung.

Sehr eifrig ist die Klasse dabei, alles rund um das Thema Wein zu lernen: Im Weingarten und im



Keller wurden schon die Schritte von der Lese bis zur Gärung des eigenen Weines begleitet. Auf dem Bild sieht man, wie sich die Schüler*innen mit den Organen der Rebe vertraut machen.

Aber auch einige Zusatzqualifikationen werden angeboten: Traktorführerschein, Staplerführ-

erschein oder Jungsommelier sind hier nur einige wenige Beispiele. Ein Highlight der VinoHAK ist die jährliche Exkursion in die wichtigsten Weinanbaugebiete. Im kommenden Frühjahr wird es nach Österreich und Slowenien gehen.

Johanna Höfner, BSc BEd

St. Urbanus Weinritter fördern seit vielen Jahren unsere jungen Absolvent*innen

Sieger der Jungwinzer Competence Trophy 2023

Weißwein Klassik

1. Platz: Edlinger Paul aus Furth, GV 2022 „Mitanaund“
2. Platz: Groll Daniel aus Reith, GV 2022 Terrassen Kamptal
3. Platz: Eder Theresa aus Langenlois, GV 2022 Terrassen Langenlois

Weißwein Reserve

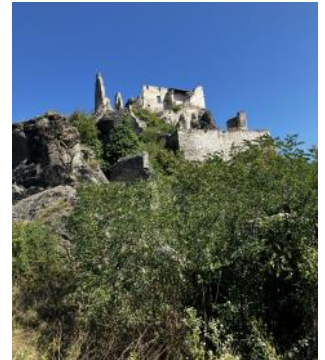
1. Platz: Eder Theresa aus Langenlois, RR 2022 Riesling vom Berg
2. Platz: Groll Daniel aus Reith, GV 2021 Ried Zöbinger Kogelberg
3. Platz: Langes Anna aus Bisamberg, Cüvee XXI aus WR & RR



Kennenlernwoche für den 1. Jahrgang mit zahlreichen Aktivitäten

Wir begrüßen 24 neue Schüler*innen in der Fachschule

Im September 2023 startete das neue Schuljahr. Wir durften 24 neue Schüler*innen der ersten Klasse mit einer Kennenlernwoche willkommen heißen. Viele verschiedene Aktivitäten und Attraktionen, um die neuen Schulkolleg*innen und die Stadt kennen zu lernen standen am Programm (Riedenwanderung, Stadtführung, gruppenspezifische Übungen...). Der Programmhöhepunkt war eine gemeinsame Wanderung der ersten und zweiten Klasse und deren Klassenvorständen (1A: Johanna Moser, BA; 2A: Ing. Christoph Hörth) in die schöne Wachau (Dürnstein). Dort wurde die Domäne Wachau besucht. Es gab eine spannende Kellerführung, eine Besichtigung der Steinterrassen und zum Abschluss eine sehr gute Saftverkostung. Eine wohlverdiente Stärkung gab es auf der Fesselhütte mit einem anschließenden Wortgottesdienst durch Religionslehrer Mag. Martin Schmid.



Johanna Moser, BA



Der 1. und der 2. Jahrgang besuchten gemeinsam die Domäne Wachau.



LR Teschl-Hofmeister: Gütesiegel bestätigt die ökologische Verantwortung

WBS Krems erzeugt nachhaltig zertifizierten Wein

Am Lehr- und Versuchsbetrieb der Weinbauschule Krems stehen ökologische Aspekte der landwirtschaftlichen Produktion im Mittelpunkt der Arbeit. Seit Kurzem ist der gesamte Schulbetrieb nachhaltig zertifiziert.

„An der Weinbauschule Krems setzt man auf eine innovative und umweltschonende Wirtschaftsweise im Wein- & Obstgarten, womit man Verantwortung für eine intakte Umwelt und den Schutz der Ressourcen übernimmt. Dies wird mit der Verleihung des Gütesiegels für

Nachhaltigkeit eindrucksvoll bestätigt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „So nimmt die Weinbauschule Krems eine Vorreiterrolle ein, die Leitlinien für die Zukunft im Weinbau und die Ausbildung der Jugend im Speziellen vorgibt“, so Teschl-Hofmeister.

„Das Zertifikat für Nachhaltigkeit geht auf eine Idee des österreichischen Weinbauverbands zurück und wird vom renommierten Prüfinstitut Lacon vergeben. Damit wird der gesamte Prozess der Herstellung von Wein transparent gemacht“, informiert Direktor Dieter Falzl. „Dies umfasst die Ernte der Trauben, den Ausbau der Weine bis hin zur Abfüllung und der Logistik. Sparsamer Umgang mit Wasser und Energie, effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen spielen dabei eine wesentliche Rolle. Nur wenn alle Kriterien erfüllt sind, wird das Gütesiegel vergeben“, so Falzl.

Damit die Konsumentinnen und Konsumenten den „nachhaltig zertifizierten“ Wein sofort erkennen, wird das Logo „Nachhaltig Austria“ vom österreichischen Weinbauverband auf den Etiketten angeführt. Dies schafft Produktsicherheit sowie Vertrauen und gibt Orientierung beim Einkauf.



Landesgüterdirektor Erhard Kührer, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Direktor Dieter Falzl und Kellermeister Rudolf Völker im Weingarten der Weinbauschule Krems Foto (c) Jürgen Mück

Mag. Jürgen Mück

Projektwein für Junior Company des 2. Jahrgangs

Rosenblütenspritzer

Er gärt noch ein wenig, der künftige Spritzer des 2. Jahrgangs. Der Projektwein wird für das Produkt der Junior Company verwendet. 180 Liter Zweigelt Rosé-Wein haben die Schüler*innen dafür im praktischen Unterricht früh in Landersdorf von Hand gelesen und nun im Schülerkeller vinifiziert.



Unterbringung an der Weinbauschule, Praxis in umliegenden Weingütern

Studentenaustausch mit der Schule Conegliano

Sechs Studenten der Partnerschule aus dem berühmten „Prosecco-Gebiet“ im Veneto waren im September/Oktober auf Praktikum in Krems. Die Studierenden des 5. Aufbaulehrganges Önologie konnten an der Schule und in naheliegenden Weinbaubetrieben in Krems und Rohrendorf Erfahrungen in Weinbau und Kellerwirtschaft in den fünf Wochen zur Lesezeit sammeln. Der teilweise EU-unterstützte Aufenthalt ist Teil der Ausbildung und dient zur Wissenserweiterung und zum Kennenlernen anderer Weinkulturen. An den Wochenenden standen Kultur und Besichtigungen wie etwa Stift Melk am Programm. Neben der Weinstadt Wien wurden auch die Weinbaugebiete Kremstal, Kamptal und Wachau besucht.

Ing. Leonardo Czipin



Riedenwanderung und Stärkung am 1000-Eimer-Berg in der Wachau

Alljährlich im Herbst besuchen Mittelschulen die Wein- & Obstbauschule Krems

Erlebnistage für Schulklassen im Wein- & Obstgarten

Es freut die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Wein- und Obstbauschule Krems jedes Jahr, wenn im Herbst viele Klassen von Mittelschulen auf Besuch kommen.

Fünf Klassen der NMS Krems, zwei Klassen der MS Rastenfeld, NMS Oberwölbling und Gföhl erhielten einen Einblick in die Obst- und Traubenernte. Sie durften die reifen Früchte verkosten und einen Einblick in die Gaben der Natur erhalten. Des Weiteren wurde ihnen erklärt wie der Ablauf im Wein- und Obstgarten über die verschiedenen Jahreszeiten verteilt ist. Anschließend wurde ihnen im Keller die weitere Verarbeitung der Trauben zu Saft und Wein gezeigt.

Gestärkt nach einer „Kellerjause“ durften die Schüler und Schülerinnen noch im Bereich Holzverarbeitung tätig werden. Innerhalb kürzester Zeit wurden für die einzelnen Gruppen Nützlingshotels aus Holz gebastelt.

Aufgrund des hohen Interesses der Kinder wird die Wein- und Obstbauschule Krems auch für das nächste Jahr wieder Erlebnistage anbieten.



3 ha schwimmende Solaranlage versorgt Pumpstation und öffentliches Stromnetz

Wie gelingt eine Bewässerung in Extremadura, Spanien?

Vom 16. – 20. Oktober 2024 fand in Cáceres, Spanien das turnusmäßige Seminar von EUROPEA International statt. Kollegin Elisabeth Hönigsberger nahm mit drei weiteren österreichischen Teilnehmern daran teil. Schwerpunkt des Seminars war „Wassermanagement“.

Das Thema Wasser steht in Spanien seit vielen Jahren im Mittelpunkt. Wissenschaftler warnen davor, dass sich die Jahresdurchschnittstemperatur um 3-5° erhöhen wird. Die Region Extremadura im Westen bietet mit der Anlage der Bewässerungsgemeinschaft in Merida eine Möglichkeit für ein effizientes Wassermanagement. Diese mit EU Förderungen er-

richtete Anlage gehört mit zu den größten schwimmenden Solaranlagen überhaupt. Die technische Ausstattung kommt von der Firma CianSolar. Das Wasserreservoir mit einer Fläche von 4 ha wird aus 2 Kanälen gespeist. So kann das Wasser auch bei Starkregenfällen gesammelt und in Trockenperioden genutzt werden.

Die Solarenergie deckt bis zu 70% der benötigten Energie ab. Die Anlage wird von einer Bauerngemeinschaft organisiert, ca. 1000 Landwirte sind beteiligt und 5000 ha können mit Tröpfchenbewässerung versorgt werden. Der Preis für 1m³ Wasser beträgt 12-13 Cent, bis zu 5000 m³ werden pro ha benötigt.

Wichtige Ziele für die Zukunft sind die Trinkwasserbereitstellung, Lebensmittelsicherheit bzw. Versorgung der Bewässerung, Biodiversität, Verhinderung von illegaler Wasserentnahme, Vermeidung von Wasserverschmutzung durch Dünger sowie Bodenversalzung durch exzessiven Wasserverbrauch, Nutzung von Wasserkraft für die Stromgewinnung sowie eine Einschränkung der touristische Übernutzung.

Wichtig ist in diesem Zusammenhang auch kritisches Denken zu fördern! Wenn wir die Nachhaltigkeit in unserem Handeln etablieren wollen, müssen wir gewisse Praktiken hinterfragen.

Elisabeth Hönigsberger, MA



In der doppelt abgesicherten Pumpstation können 4000/l pro Sekunde bewegt werden.

Auf einer Seehöhe von ca. 900m wurde ein großer Wassertank (100.000 l) errichtet. Dorthin wird das Wasser aus dem Teich gepumpt und dann mittels Schwerkraft verteilt. Der dafür notwendige elektrische Strom wird mit Solarenergie erzeugt, wofür schwimmende Solarmodule auf ca. 3 ha der Wasserfläche installiert wurden. Die Lebensdauer der Panele beträgt bis zu 25 Jahre. Überschüssiger Strom wird für 12 Cent in das öffentliche Netz eingespeist, bei Bedarf kann auch für derzeit 14 Cent zugekauft werden.



Die Solarpanele mit einer Größe von 1x2 m sind auf einem schwimmenden Gerüst befestigt.



Personalvertretung neu gewählt

Christian Kittenberger, Kerstin Scheuer, Cornelia Lorenzl, Alois Fahrnecker (Obmann), Elisabeth Huth (Stv.), Corinna Geyer, Elke Riederer (v.l.n.r.) und Christoph Gabler (nicht im Bild) sind der neu gewählte Vorstand der Personalvertretung an der Weinbauschule. Die Personalvertretung ist aktiv an Schulaktivitäten beteiligt und arbeitet innovativ und zielorientiert mit. Beispielsweise organisiert die Personalvertretung die gesamte gastronomische Versorgung beim **Familiensonntag am 9. Juni**.

WM 33 erzeugt neben Riesling Kabinett heuer auch einen Eiswein

Nächtliche Lese bei minus 15°

Dem diesjährigen 33. Weinmanagementlehrgang war die Vinifikation eines klassisch ausgebauten Weines nicht genug, die motivierten Schülerinnen entschlossen sich dazu einen Süßwein zu keltern. Am 4.12. frühmorgens war es so weit, nach einer klirrend kalten, sternenklaren Nacht mit bis zu -15° C rückten sie mit tatkräftiger Unterstützung des Weinbau- und Kellerteams der WBS sowie Schulkollegen des 4. Jahrgangs in den tief verschneiten Weingarten aus und ernteten bei perfekten Bedingungen ihren Eiswein. Nach erfolgreicher Pressung der tiefgefrorenen Trauben gärt ihr außergewöhnlicher Projektwein nun und wartet nach Beendigung der Gärung darauf verkostet zu werden.

Ing. Heribert Wenzl



Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ **Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf**

☎ **02732-84494**

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

Wein- & Obstbauschule Krems bildete Weinbau- und Obstverarbeitungsmeister aus **Meisterbrief-Verleihung in der NÖ Landwirtschaftskammer**

94 Landwirt*innen erhielten Ende Oktober bei einem Festakt in St. Pölten von LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Kammerpräsident Johannes Schmuckenschlager ihre Meisterbriefe überreicht. 31 davon absolvierten in den letzten drei Jahren die Meisterausbildung für Weinbau und Kellerwirtschaft oder für Obstverarbeitung in Krems.

Die Meisterausbildung gilt als Top-Qualifikation für praktizierende Land- und Forstwirte. Präsident Johannes Schmuckenschlager betonte deren Bedeutung: „Bildung ist einer der Eckpfeiler für persönlichen wie auch betrieblichen Erfolg. Die Meisterausbildung als höchster Berufsabschluss hat für unsere Bäuerinnen und Bauern höchste Wertigkeit.“

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf erklärt: „Die Ausbildung ist anspruchsvoll und umfangreich. Die Absolvent*innen haben viel Zeit und Anstrengung investiert und können nun die Früchte ihrer harten Arbeit ernten. Eine Investition für die Zukunft ihrer Betriebe und die gesamte Land- und Forstwirtschaft. Eine gute und praxisorientierte Ausbildung ist da ein absolut wichtiger Grundstein.“

NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter sagt: „Unsere Land- und forstwirtschaftlichen Betriebe zeichnen sich durch Innovationskraft und die Produktion qualitativ hochwertiger Produkte aus. Die Meisterausbildung liefert Betriebsführer*innen, aber auch für immer mehr Beschäftigte das nötige Know-How für eine erfolgreiche Zukunft.“

ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst betont: „Die Meisterausbildung gilt als Top-Qualifikation und bietet das optimale Rüstzeug für die Betriebsführung. Viele Hofübernehmer*innen nehmen die Möglichkeit dieser Ausbildung wahr und entwickeln im Zuge dieser Visionen und Strategien für die Zukunft ihrer land- und forstwirtschaftlichen Betriebe.“

Der Geschäftsführer der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Anton Hölzl sieht die neuen Meister*innen als Botschafter für die Land- und Forstwirtschaft und bedankt sich bei allen Personen, welche für das Gelingen der Meisterkurse beitragen.

Meisterin des Jahres wurden Angelika Mang aus Weißenkirchen in der Wachau im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft sowie Sonja Hronicek aus Groß Gerungs im Beruf Obstverarbeitung.

Die ARGE der Meister bietet den über 5.400 Mitgliedern Weiterbildungsmöglichkeiten und Erfahrungsaustausch. Ziel ist auch das allgemeine Verständnis für die Herausforderungen der Land- und Forstwirtschaft zu fördern. So werden regelmäßig Fachtagungen und Fachexkursionen angeboten.



Bei der Ausbildung der Obstverarbeitungsmeister spielt die Wein- & Obstbauschule Krems die zentrale Rolle. Der Lehrgang findet nur alle paar Jahre einmal statt. Die Kursmodule umfassen die große Produktvielfalt aus Obst, erstrecken sich über mehrere Jahre und locken Teilnehmer*innen aus nahezu allen Bundesländern an. Die Organisation des letzten Meisterkurses während der Pandemie war eine besondere Herausforderung - umso stolzer sind die neuen Obstverarbeitungsmeister auf ihren Titel.

Weinmanagement 33 organisierte die Weintaufe in Krems Innerstadt

Stadtpfarrer segnete die „Junge Niederösterreicherin“

Im Rahmen der Martini Einkaufsnacht luden die StudentInnen des Weinmanagement-Lehrgangs zur Taufe des Jungweins 2023 der Weinbauschule in die Krems Altstadt. Pfarrer Franz Richter segnete die fruchtigen Cuvée aus Müller Thurgau und Gelben Muskateller auf den Namen „Die Junge Niederösterreicherin“.



Pate war der bekannte Weinskulpturen-Künstler Fritz Gall: „Die angehenden WeinmanagerInnen kommen alle aus Niederösterreich und sind hauptsächlich junge Damen. Weinnamen sind oft männlich, so haben sich die Jugendlichen für ihren Jungwein heuer etwas Gewagteres einfallen lassen und ihn Die Junge Niederösterreicherin genannt“.



Über zahlreiche Besucher*innen am Weinstand und bei der Taufe freute sich auch Weinbauschul-Direktor Dieter Falzl: „Unsere kreativen StudentInnen organisierten die Ausschank und die Bühnenshow perfekt und können stolz sein. Ich freue mich schon auf ihr nächstes Event am 18. Jänner 2024“. Da laden die WeinmanagerInnen zu „Österreich als Wein- & Genuss-Erlebnis“ in die Weinbauschule. Insta: @wm_krems

Weinmanagement 33



Die Absolvent*innen der jährlich stattfindenden Meisterausbildung Weinbau und Kellerwirtschaft mit LFA-Geschäftsführer Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst.

**Platzhalter pfd-Inserat
ASTORIA**

**Platzhalter pfd-Inserat
AGRANA**



Merlot zum Schleckern

Im Rahmen der Konferenz in Skopje, Nord-Mazedonien stand ein Besuch der Start-up Firma WICE auf dem Programm. WICE steht für Wine und Icecream. Der jungen Unternehmerin ist es gelungen, den Gefrierpunkt von Wein auf 0°C anzuheben, sodass ein Speiseeis mit Wein mit einem Alkoholgehalt von bis zu 9 Volumprozent erzeugt werden kann. Wir konnten ein Chardonnay-Sorbet und ein Merloteis verkosten! Derzeit läuft das Patentierungsverfahren.

<https://www.wicecream.com/>

Elisabeth
Hönigsberger



Lehrausgang

Am 5. Dezember besuchten WM-Schülerinnen mit Religionslehrer Martin Schmid den Friedensstupa in Grafenwörth. Der dort lebende buddhistische Mönch, Sunim, nahm sich Zeit, den interessierten Studentinnen das Grundwesen des Buddhismus und die Bedeutung dieses Meditationshauses ein Stück weit näher zu bringen. Geistig gestärkt vom interreligiösen Dialog, ging es zur leibli-



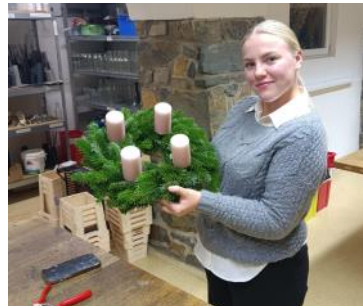
chen Stärkung ins naheliegende Heurigenlokal Wildpert in Engabrunn, wo man den erbaulichen Abend gebührend ausklingen ließ.

**Platzhalter pfd-Inserat
RAIKA**

Landjugend

Rechtzeitig zum 1. Adventwochenende begab sich eine Delegation der Landjugend der Weinbauschule in die Gartenbauschule nach Langenlois um Adventkränze zu binden.

Schulsprengelbetreuer Martin Schmid lobte das Engagement und die Kreativität der Jungwinzer*innen und dankt der Gartenbauschule, insbesondere Ilse Kirchner, für die gemeinsame Initiative dieses schönen adventlichen Brauchtums.



Unsere Absolvent*innen

Christina Hirsch Weinmanagement 24

- Vor dem WM Matura an der HLW Haag und nichts mit Wein zu tun.
- Nach dem WM als Quereinsteigerin Karriere zuerst in der Weinbranche: 6 Jahre im Weingut Domäne Wachau in Dürnstein; 2,5 Jahre Verkauf NÖ+OÖ, dann 4,5 Jahre Winzerkommunikation (Kommunikation/Ansprechperson für alle DW-Winzerfamilien in jeglichen administrativen Belangen).
- Derzeit Projektmanagerin für Regionalentwicklung, Klima- & Energiemodellregion beim Verein Zukunftsraum Thayaland.

Das WM brachte Christina die ideale Basis für aktive Verkaufs- und Managementarbeit auch für den Beruf in einer anderen Branche und Region:



„Ich habe in der Gastronomie/Hotellerie gearbeitet und mich für Wein interessiert, aber noch nicht wirklich Wissen aufgebaut. Das WM brachte mir Überblick / Basisverständnis für die Weinwelt, das Weinmachen, die Kreisläufe der

Natur im Weingarten, Sortenkunde, Verkosten & Sensorik und dem Weinfachvokabular. In Erinnerung bleibt natürlich eine tolle und lehrreiche Weinreise nach Südfrankreich.“



Erste Hilfe Weiterbildung

Was machen Lehrer in der unterrichtsfreien Zeit? Sie bilden sich weiter! Das gilt auch für die Erste Hilfe. In einem Kurs haben die Lehrerkollegen gelernt, wie sie im Notfall richtig reagieren und helfen können.

Platzhalter pfd-Inserat SCHINER

Rund 75 Teilnehmer kamen aus fast allen Bundesländern und sogar aus Deutschland

Steingespräche 2024 und Einweihung des Steinturms

Mit einem Festakt fand am 1. Dezember im Permakulturgarten der Weinbauschule Krems die Einweihung und Segnung des Steinturms durch Pfarrer Franz Richter statt. Das imposante Monument befindet sich hinter dem jüdischen Friedhof beim Verkehrsknoten Krems Nord. Anschließend gab es bei den „Steingesprächen“ interessante Vorträge zum immateriellen Kulturerbe, zum in Österreich seit mehr als 3000 Jahre ausgeübten Handwerk des Schindel-Kliebens und über die 5.400 Jahre alten Hügelgräber mit Steingängen und –kammern in Irland. Abschließend ließ die Trockensteinmauern-Schule die vielfältigen Aktivitäten des letzten Jahres mit einer ansprechenden Präsentation Revue passieren.

„Der vier Meter hohe Steinturm wurde von Trainee-rinnen und Trainern der Trockensteinmauern-Schule in Zusammenarbeit mit der Gartenbau-schule Langenlois, der Weinbauschule Krems und der NÖ Bauakademie errichtet“, betont Rainer Vogler, Leiter der Trockensteinmauern-Schule. „Vom Turm aus überblickt man nicht nur den ge-schichtsträchtigen jüdischen Friedhof, auch das Bauwerk selbst ist am Verkehrsknoten Krems Nord ein gut sichtbares Kulturdenkmal für die alte Hand-werkskunst“, so Vogler, der sich bei allen beteilig-ten Personen und Organisationen für die engagier-te Mitarbeit bedankte. Für die Errichtung des Mo-numents wurden von Freiwilligen rund 800 Arbeits-stunden geleistet und rund 112 Tonnen Stein ver-baut.

LR Teschl-Hofmeister: Wein- & Obstbauschule erfüllt historische Handwerkskunst mit Leben

„Trockensteinmauern fügen sich dank der Verwen-dung von Steinen aus der Region sanft ins Land-schaftsbild ein und bieten einen wertvollen Le-bensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Zudem fördern sie durch ihre temperaturregulie-rende Wirkung den Reifungsprozess der Weintrau-ben, was sich positiv auf die Weinqualität aus-wirkt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Ich danke der Weinbauschule Krems und der Trockensteinmauern-Schule, dass



Direktor Dieter Fallt, Gregor Kremser (Leiter des Kulturamts der Stadt Krems), Trockensteinmauern-Experte Rainer Vogler, Pfarrer Franz Richter, Landtagsabgeordneter Josef Edlinger und Landesgüter-direktor Erhard Kührer. Foto © Jürgen Mück

sie seit über 20 Jahren die historische Handwerks-kunst für den Terrassenweinbau mit Leben erfü-len“, so Teschl-Hofmeister.

Bislang konnten über 3000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei rund 250 Lehrgängen und Kursen für Trockensteinmauern geschult werden, die künf-tig das kulturelle Erbe bewahren. Infos zu den Kur-sen im Bildungskalender unter www.lako.at/kurse oder direkt bei rainer.vogler@wbs-krems.at

Mag. Jürgen Mück



Starker Schneefall in der Dämmerung am 1. Dez sorgte für winterliche Stimmung und machte die Einweihungsfeier gleichzeitig zur Einschneigungs-feier. Fotos © Jürgen Mück



Großes Interesse bei den Steingesprächen

Kurse für Sie - fs.krems@wbs-krems.at, 02732 / 87 516

Weinanalytik Profiseminar	19.12.2023	50,-	17.00 – 21.00 Uhr
Grundkurs für den Imkerei-Einstieg	12.01.2024	95,-	09.00 – 17.00 Uhr
Weinfehler	23.01.2024	45,-	18.00 – 21.00 Uhr
Obstbaumschnitt-Kurs	03.02.2024	65,-	09.00 – 15.00 Uhr
Weine objektiv beschreiben	12.02.2024	55,-	17.00 – 21.00 Uhr
Rebchirurgie (Vorwissen erforderlich)	27.+28.02.24	420,-	je 08.00 – 16.00 Uhr
Laubarbeiten im Weinbau	24.05.2024	55,-	08.00 – 12.00 Uhr
Gin-Seminar	Termin folgt	65,-	Dauer 4 Stunden

LFI-Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau

15 Tage 770,- Start April 2024

Grundlagen Bioweinbau, Bio-Richtlinien, Bodengesundheit, Ernährung der Rebe, Kulturführung, Pflanzenschutz, Kellereiwirtschaft & Green-Marketing. Kursbeitrag ungefördert 2.000,-; für Landwirte mit Betriebs-Nr. € 770,-. Insgesamt 15 Tage von April – Dezember.

Kurse Trockensteinmauern

19 dreitägige Praxiskurse in allen Bundesländern und in Deutschland; davon 8 Kurse in Weinbauregionen (18.– 20. April im Spitzer Graben mit den Welt-erbegemeinden Wachau & Marivino); vertiefende Kurse zu Steinbearbeitung, Bepflanzung & Ökologie von TSM sowie das internationale Stein & Wein Festival von 29. Mai - 2. Juni 2024.

Infos bei rainer.vogler@wbs-krems.at oder online auf www.landimpulse.at



**Platzhalter pfd-Inserat
 LAGERHAUS**

Weine und Kulinarik aus allen neun Bundesländern am Donnerstag, 18. Jänner

WM 33 lädt zur Genussreise durch ganz Österreich

*Im September 2023 starteten wir mit einer kleinen Gruppe den mittlerweile 33. Weinmanagement-Lehrgang. Der einjährige Lehrgang, der auf eine langjährige Tradition zurückblickt, kombiniert fundiertes theoretisches Wissen mit praktischer Erfahrung und schafft so eine umfassende Ausbildung für angehende Weinexpert*innen.*

Der Weinmanagement-Lehrgang nimmt die Studierenden mit auf eine faszinierende Reise durch die Welt des Weins innerhalb Österreichs sowie international. Von den Grundlagen der Weinherstellung über die Weinanalyse bis hin zu betriebswirtschaftlichen Aspekten des Weinmanagements deckt der Lehrgang ein breites Spektrum ab. Die Studierenden lernen nicht nur die unterschiedlichen Rebsorten und ihre Eigenschaften kennen, sondern vertiefen auch ihr Verständnis für Terroir, Weinbau, Kellerwirtschaft und Sensorik. Der Fokus der Ausbildung liegt vor allem auf der Vermarktung.

Ein besonderes Highlight des Lehrgangs ist die praxisnahe Ausbildung. Die Studierenden haben die Möglichkeit, ihr erworbenes Wissen direkt in den Weingärten und Weinkellern der Wein- und Obstbauschule anzuwenden. Exkursionen zu renommierten Weingütern und Betrieben bieten Einblicke in die tägliche Arbeit eines Winzers und vermitteln wertvolle Erfahrungen,

die über das Klassenzimmer hinausgehen.

Mit dem Abschluss des Weinmanagement-Lehrgangs sind die Absolvent*innen bestens gerüstet, um in der Weinbranche Fuß zu fassen. Ob als Winzer*in, Kellermeister*in, Vertriebsleiter*in oder Weinhändler*in – die vielseitige Ausbildung ermöglicht eine Karriere in verschiedenen Bereichen der Weinwirtschaft. Durch die enge Verbindung mit Expert*innen aus der Wein- und Wirtschaftswelt eröffnen sich zudem zahlreiche Netzwerkmöglichkeiten, die den Einstieg in die Branche erleichtern.

Die angehenden staatlich geprüften Weinmanagerinnen freuen sich bei der neuen Projekt-Veranstaltung „**Wein & Genuss Erlebnis Österreich**“ am **18. Jänner 2024** im Kompetenzzentrum der Wein- & Obstbauschule Krems zu präsentieren. Sie freuen sich darauf, alle Absolventinnen und Absolventen auf diese Genussreise durch Österreich einzuladen.

Freuen Sie sich auf folgende

Veranstaltungshighlights: Weine aus ganz Österreich, kulinarische Köstlichkeiten aus allen Bundesländern, Unterhaltungsprogramm der Weinmanagerinnen, Austausch und Netzwerken mit Weinliebhaber*innen.

Bitte melden Sie sich bis **spätestens 15. Jänner 2024** für die Veranstaltung an, indem Sie eine E-Mail an sarah.eilenberger@schueler.wbs-krems.at senden oder das Anmeldeformular unter folgendem QR-Code ausfüllen.



Das WM33 freut sich darauf, mit Ihnen gemeinsam einen unvergesslichen Abend voller Genuss und Wein zu erleben. Seien Sie dabei und entdecken Sie die Faszination der österreichischen Weinwelt!

Mag. Daniela Krottendorfer

Besonders nach der Studierstunde im Internat sehr beliebt - bis der Winter kam

Funcourt wird von Schüler*innen stark genutzt

In den letzten Wochen der Sommerferien 2023 wurde für unsere Schülerinnen und Schüler eine multifunktionale Sportstätte errichtet. Genau rechtzeitig zu Schulbeginn wurde der Bau des Funcourts fertiggestellt und bietet nun sowohl im Sportunterricht, als auch in der Freizeit den Schülerinnen und Schülern ein vielseitiges Spielvergnügen. Neben Fußball und Handball kann der Funcourt für Basketball, Tennis, Volleyball und sonstigen Spiele zu jeder Jahres- und Tageszeit genutzt werden. Bereits seit der ersten Schulwoche kann man unsere Burschen und Mädels regelmäßig bei der Nutzung des Platzes fast täglich beobachten. Neben der Sportstätte wurden außerdem vier neue Bäume als zukünftige Schattenspender gepflanzt.





NÖ Weinkönigin gesucht

Niederösterreich sucht eine neue Weinkönigin. Zwei Jahre lang wird sie das blau-gelbe Weinland repräsentieren. In ihrer Amtszeit übernimmt sie auch für ein Jahr die Funktion der österreichischen Weinkönigin.

Kommentierte Weinverkostungen, Fachvorträge, Auftritte bei Weinfachveranstaltungen und Eröffnungen von Weinveranstaltungen zählen zu ihren Hauptaufgaben.

Welche Voraussetzungen sind zu erfüllen:

- Weinkompetenz, Kontaktfreude, Redegewandtheit, Social Media-affin
- Weinbauliche Ausbildung oder Mithilfe am elterlichen Weinbaubetrieb
- Mindestalter: 20 Jahre
- Reisebereitschaft und ausreichend Zeit, um die vielfältigen Aufgaben einer Weinkönigin erfüllen zu können.

Aussagekräftige Unterlagen, ein Motivations schreiben sowie ein 2-minütiges Vorstellungsvideo richten Sie bitte bis spätestens 24. März 2024 an den Weinbauverband Niederösterreich, Herrn Dipl.-Ing. Konrad Hackl, 3500 Krems/Donau, Sigleithenstraße 50, Tel.: 05 0259 22209, E-Mail: office@wbv.lk-noe.at.

Nach Ihrer Bewerbung werden Sie Anfang April zu einem Informationsgespräch nach Krems eingeladen. Die Wahl und Krönung findet voraussichtlich im April statt.

Eigentümer, Herausgeber, Verleger: Absolventenverband der landwirtschaftlichen Fachschule Krems, A-3500 Krems, Wienerstraße 101
Für den Inhalt verantwortlich: Ing. Leonhard Czipin
Druck: Druckhaus Schiner GmbH, A-3151 St. Pölten
Verlagspostamt: A-3500 Krems an der Donau

Österreichische Post AG SM GZ 02Z032248 S

