

Kremser AbsolventInnen Zeitung



**WEIN &
OBSTBAU**

**FACHSCHULE
VINOHAK**

Kompetenzzentrum Krems

WEINMANAGEMENT

Frühling 2023

Liebe Absolventen und Absolventinnen!



Nach einem gelungenen 1. Semester sind wir voll motiviert und eifrig in die 2. Hälfte des Schuljahres gestartet. Zahlreiche Schüler*innenprojekte sind mitten in der Umsetzung bzw. in der Planung. Ein großes Projekt ist der Schulheuriger, den unser 4. Jahrgang von 1. bis 4. Juni veranstaltet.

Dabei kann der Abschlussjahrgang der Weinbauschule Krems die erlernten Fähigkeiten in vielen Bereichen wie Service, Sensorik, Buschenschank, Jungsommerler zeigen. Ebenso werden auserwählte Weine präsentiert und die selbstproduzierten Wurstwaren als Heurigenjause angeboten.

Zum Abschluss findet am 4. Juni ein „Wein-Wissen-Wie“ Familiensonntag mit Frühschoppen (Werkkapelle Voest Alpine Krems) statt. An diesem Sonntag machen wir unsere Türen für alle Familien, Winzer*innen, Obstbäuer*innen und Interessent*innen auf, um zu zeigen, was wir an der Wein- & Obstbauschule Krems alles bieten. Es warten viele unterhaltsame Aktivitäten für die ganze Familie: Oldtimertraktoren, ein Trachtenflohmarkt der Bäuerinnen, die Landjugend sowie die Kinderwelt NÖ mit Outdoorspielen, Hüpfburg und vieles mehr.

Wir freuen uns sehr darauf, Sie an diesem Tag begrüßen zu dürfen!

Direktor Dieter Faltl

Kann man Wein studieren?
JA, dauert ein Jahr.

Weinbau als Ausbildung mit Zukunft

Wir sind bei
"Land und Leute"
zu sehen!
04.02.2023
16:30 Uhr ORF 2

Staatlich geprüfte(r) Weinmanager/in

Schule, Forschung, Kurse: Die WBS war im letzten Jahr oft in Zeitungen und im Fernsehen präsent. Ausbildungen wie das Weinmanagement oder der Obstverarbeitungsmeisterkurs sind einmalig in Österreich - folgen Sie unseren Aktivitäten auf facebook.com/wbskrem und instagram.com/wbskrem

Was ist los an der Weinbauschule?

- 12. Apr: HLF-Abschlussprüfung mit Galamenü des Weinmanagement 32 Lehrgangs
- 12.-14. Apr: Motorsägenkurs für 2. Jahrgang
- 14. Apr: 4. Jahrgang beim Pflanzenschutztag
- 18.-20. Apr: Wein-Europameisterschaft in Silberg
- 28. Apr: Traktorführerschein prakt. Prüfung
- 3. Mai: Landesfußballturnier der NÖ LFS
- 8.-12. Mai: 2. Jg. Schüleraustausch Laimburg
- 17. Mai: Jungsommelierprüfung WM & VH
- 20.-26. Mai: WM 32 Abschlussexkursion
- 1.-4. Jun: Schülerheurigen des 4. Jahrgang
- 1. Jun: Infoabend Weinbaumeister-Ausbildung
- 4. Jun: Familiensonntag an der Weinbauschule
- 5.-7. Jun: 4. Jg. Staplerkurs
- 7.-11. Jun: Stein & Wein-Festival an der WBS
- 14. Jun: Jungsommelierprüfung Fachschule
- 16. Jun: 4. Jg. LFI-Zertifikat Buschenschank
- 19.-23. Jun: 4. Jg. Abschlussexkursion
- 20. Jun: NÖ Sportfest
- 26. Jun: Schulmeisterschaft (Fachbewerb)
- 27.-28. Jun: Mittlere Reife Prüfungen
- 29. Jun: Schulschlussfeier 4. Jg. & WM 32

Tagesexkursion

Donnerstag, 22. Juni 2023

Abfahrt **07.00 Uhr Weinbauschule Krems**
Kostenbeitrag € 50,- für Fahrt und Weinproben

Programm

Weingut Gerhard Markowitsch in Göttlesbrunn

Mittagessen im Landgasthof Jungwirth

Weingut Netzl in Arbesthal

Heurigenabschluss bei Buschenschank

Andreas Muhr in Stixneusiedl

Mittagessen und Heurigen sind vor Ort selbst zu bezahlen.

Beschränkte Teilnehmeranzahl!

Anmeldung: 02732 / 87516

Nach erfolgter telefonischer Anmeldung und Einbezahlung auf das Konto des Absolventenverbandes bei der Raiffeisenbank Krems, IBAN AT67 3239 7000 0000 0190, erfolgt keine weitere Verständigung.

Reiseleitung: Andreas Muhr und Leonardo Czipin

ÖKR Franz Backknecht, Obmann

Andreas Muhr, Reiseleiter

Ing. Leonhard Czipin, Geschäftsführer

Absolventen-Weinreise nach Südtirol und Trentino

Mi 17. Mai Anreisetag und gemeinsames Mittagessen, Weingut im Eisacktal
4 Nächtigungen Pension Lichtenburg in Nals (Preisbasis Doppelzimmer mit Frühstück)

Do 18. Mai Kellerei Bozen
Familienweingut mit Zimmervermietung
Führung in der Stadt Bozen und freier Aufenthalt

Fr 19. Mai Kellerei Tramin oder Terlan oder St. Michael / Eppan
Bio-Weingut Manincor
Versuchszentrum Laimburg, Führung durch den Felsenkeller, Weinverkostung

Sa 20. Mai Sektkellerei Ferrari
Weingut / Destillerie in Trentino

So 21. Mai Firma Riedel-Glas in Tirol
Ca. 21.00 Ankunft in Krems

Das genaue Programm wird an die vorangemeldeten Personen versandt.

Voraussichtliche Kosten 900 €, darin inbegriffen: Busfahrt, Nächtigungen & Frühstück, alle Besichtigungen inkl. Verkostungen, alle Mittagessen.

Max. 28 TeilnehmerInnen! Bitte um rasche Vormerkung bis 19. April

unter leonhard.czipin@wbs-krems.at oder 0676 / 3508870

Leisereiter Leonardo Czipin

Landesrätin Teschl-Hofmeister: Zukunftsschmiede für innovatives Weinmarketing Über 30 Jahre Lehrgang Weinmanagement Krems

Seit nunmehr mehr als 30 Jahren wird an der Weinbauschule Krems der Lehrgang Weinmanagement geführt, die 30. Jubiläumsweintaufe fand im heurigen Schuljahr statt. Der Lehrgang hat sich als zukunftsorientierte Ausbildung für angehende Management-Profis in der Welt des Weines bestens etabliert. Bislang absolvierten rund 500 Studierende aus neun Nationen das Weinmanagement Krems.

„An der Weinbauschule Krems wird neben der hohen Kunst des Winzerhandwerks auch am professionellen Management der Weinbranche gearbeitet. Dazu werden bereits seit 30 Jahren ausgewiesene Expertinnen und Experten im Weinmanagement-Lehrgang ausgebildet, der sich als Zukunftsschmiede für innovatives Weinmarketing bestens etabliert hat“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „In einer sich schnell verändernden Wirtschaft gewinnt das zielgerichtete Management für eine weitblickende Unternehmensführung zunehmend an Bedeutung. Damit der österreichische Wein auch weiterhin am nationalen und internationalen Parkett so erfolgreich wie bisher reüssieren kann, sind junge Profis, wie vom Weinmanagement-Lehrgang, notwendig“, so Teschl-Hofmeister.

„Der einjährige Lehrgang richtet sich an Personen, die bereits eine einschlägige Ausbildung abgeschlossen haben und sich nun auf das Management in der Weinbranche spezialisieren möchten“, informiert Lehrgangsleiterin Daniela Krottendorfer. „Das Studium zeichnet sich durch ein hohes Maß an Praxis aus. Dabei arbeiten wir mit Vinotheken und renommierten Weinbaubetrieben zusammen. Exkursionen im In- und Ausland werden durchgeführt. In Gastseminaren werden neue Perspektiven vermittelt und es gilt Weinevents durchzuführen“, so Krottendorfer.

Projektbezogen werden umfangreiche Kenntnisse zu Sensorik, Weingeografie, internationalem Weinwissen, Englisch und Italienisch, Unternehmensführung, Marketing, Sales, Präsentation und Rhetorik vermittelt. Auch



Tizian Eisner, Lysander Klein, Lena Ungersböck, Direktor Dieter Faltl, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Lehrgangsleiterin Daniela Krottendorfer, Christopher Horvath, Nico Müllner und Katrin Verginer vom Weinmanagement-Lehrgang.
Text und © Fotos: Jürgen Mück

Grundlagenfächer wie Keller-technik und Weinbau stehen auf dem Programm. Zudem werden die Sommelier- und die staatliche Kosterprüfung abgelegt. Die Lehrgangsteilnehmer*innen schließen als **staatlich geprüfte*r Weinmanager*in** ab.

Wine Street: 30. Weintaufe des Weinmanagement-Lehrgangs

„Der Grundstein für die Beherrschung des Weinhandwerks wird hier an der Weinbauschule Krems mit praxisorientierter Ausbildung gelegt. Mit der Durchführung der traditionellen Weinsegnung weisen die Studierenden des Weinmanagement-Lehrgangs auf die vielfältigen Leistungen der österreichischen Winzerinnen sowie Winzer hin und eröffnen somit die neue Weinsaison“, so Teschl-Hofmeister bei der 30. Weintaufe im November. Die traditionelle Segnung nahm Diakon Klaus Killer vor, Patin war die Berndorfer Wein-Bloggerin Cornelia Becker.

Nach 2 Jahren Event-Pause entführte der heurige WM-Lehrgang die rund 200 Gäste, darunter zahlreiche AbsolventInnen, in die „Wine Street“. Weinbar, Weincocktails, Street food, Bilder von WM 1 - 30, das Auto im Bild als Fotobox & Selfie-Station und ein WM-Quiz luden zum Verweilen. Interviews mit ehemaligen und aktiven Lehrkräften sowie mit AbsolventInnen weckten zahlreiche Erinnerungen und riefen manches Schmunzeln hervor.



1. und 2. Klasse gemeinsam auf Wintersportwoche in Maria Alm am Hochkönig

Trotz Schneemangel erfolgreicher Schikurs

Von Sonntag 19.3. bis Freitag 24.3.2023 waren die beiden Klassen 1A und 2A gemeinsam auf Schikurs, auch wenn leider nicht alle mitfahren konnten. Die Reise der WBS ging erstmals nach Maria Alm am Hochkönig. Das Quartier – ein preisgünstiges Jugendgästehaus - war nur 150m von der Aberg-Bahn entfernt und somit quasi an der Piste gelegen, was eine bequeme und flexible Schiwoche erlaubte.

Die knapp 40 Schülerinnen und Schüler waren auf vier Snowboard- bzw. Schigruppen aufgeteilt. Erstmals wurde auch eine „Alternativgruppe“ mit Schneeschuh-Wandern, Eisstockschießen und Hallenbadbesuch eingerichtet, was auch den absoluten „Nicht-Schifahrern“ eine aktive Teilnahme an der Wintersportwoche ermöglichte.

Die Abendseminare mit den In-

halten „Sicherheit am Berg“, „Lawinenkunde“ und „Methodik und Schitechnik“ wechselten sich mit Spieleabenden und Freizeitaktivitäten ab.

Auch wenn aufgrund des Schneemangels v. a. im Tal das Gelände neben der Piste mehr braun-grün als weiß war, waren die Pistenverhältnisse nahezu perfekt. Auch das Wetter spielte mit und die frühlingshaften Temperaturen garantierten „warme

Füße“.

Die Lehrerinnen und Lehrer lobten die Disziplin, das schifahrerische Können und die Fortschritte der Schülerinnen und Schüler.

Alles in allem kamen alle zu einem äußerst positiven Resümee – oder wie es die Schüler*innen auf den Punkt brachten: „A supa Wochn!“

Ing. Leopold Vogler



Kleine Wallfahrt im Religionsunterricht



Die 1A-Klasse besuchte im Religionsunterricht das Kriegerdenkmal bei der Riede Kögl am Fuße des Wachtbergs.

Auf Initiative des Absolventenverbandes und der Landjugend wurde 2021 das Denkmal, welches an gefallene Schüler der WBS aus dem 1. Weltkrieg erinnert, renoviert.



Agrarischen Bildungsbereich geöffnet und mit europäischen Werten gefüllt

EUROPEA-Präsidentin Hönigsberger legt Amt zurück

Anlässlich der Generalversammlung der EUROPEA, dem europäischen Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, in St. Pölten legte Elisabeth Hönigsberger die Funktion als Präsidentin von EUROPEA Austria zurück. Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister würdigte das internationale Schaffen von Elisabeth Hönigsberger, das vielen Schülerinnen und Schülern Auslandspraktika oder internationale Aufenthalte ermöglichte.

Unsere Englisch-Lehrerin leitete 16 Jahre den Verein EUROPEA Austria und war vier Jahre Generalsekretärin der EU-weiten Dachorganisation EUROPEA. Zum neuen Präsident von EUROPEA Austria wurde Peter Prietl, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Kobenz in der Steiermark, gewählt.

„Die gemeinsame Bildungsarbeit über Ländergrenzen hinweg zu forcieren war die bestimmende Konstante von Pädagogin Elisabeth Hönigsberger als Präsiden-

tin von EUROPEA-Austria. Mit ihrem Engagement auf dem europäischen Parkett hat sie den agrarischen Bildungsbereich in Österreich geöffnet und mit europäischen Werten erfüllt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Für die jahrelange Tätigkeit auf Europaebene gebührt Hönigsberger Dank und Anerkennung. Damit konnten attraktive Austauschprogramme für Lehrerinnen und Lehrer sowie für Schülerinnen und Schüler realisiert werden. Zudem konnte der Dialog in einem ge-

meinsamen Europa gestärkt werden und für die Landwirtschaftsschulen wurde das Tor nach Europa geöffnet“, so Teschl-Hofmeister.

„Es erfüllt mich mit Freude, dass die jahrelange Aufbauarbeit Früchte trägt und ein lebendiger Dialog sowie ein intensiver Erfahrungsaustausch auf Europaebene im agrarischen Bildungsbereich etabliert werden konnte. Denn Bildung macht gerade heute vor Ländergrenzen nicht halt“, betont Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger. „Berufliche Auslandsaufenthalte sind vor allem für die persönliche Weiterentwicklung sehr bereichernd. Damit wird vielfach die Tür zu anderen Ländern, Kulturen und Menschen geöffnet. Internationale Beziehungen können geknüpft, Schulpartnerschaften begonnen und Freundschaften fürs Leben geschlossen werden“, so Hönigsberger.

EUROPEA - das europäische Netzwerk der Agrarbildung

EUROPEA ist das europäische Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, Schulen, Colleges und Fortbildungseinrichtungen. Derzeit 25 Mitgliedsländer, neben 22 EU-Ländern auch Norwegen, die Schweiz und Serbien. 1992 gegründet. Der Vorsitz orientiert sich an der EU-Präsidentschaft.

www.europea.org

www.europainfo.at



Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und EUROPEA-Austria-Präsidentin a.D. Elisabeth Hönigsberger.

Text und © Foto: Jürgen Mück

europea
austria

17 TeilnehmerInnen absolvierten innovativen Meisterkurs für Obstverarbeitung

Kompetenz der WBS in Verarbeitung und Wirtschaft gefragt

*Die erfolgreiche Führung eines Verarbeitungsbetriebes mit Vermarktung verlangt höchste fachliche und unternehmerische Kompetenzen. Die frischgebackenen Meister*innen im Bereich Obstverarbeitung haben diese Kompetenzen bei der Meister*innenprüfung am 6. & 7. März an der Wein- & Obstbauschule Krems unter Beweis gestellt.*

Obstverarbeitung und Vermarktung ist ein hartes Business. Um erfolgreich zu sein, braucht es die beste Ausbildung. Deshalb setzen immer mehr auf die Meisterausbildung und deren Vorteile. Die Meisterausbildung ist die höchste Ausbildungsstufe für Praktiker in der Obstverarbeitung. Keine Ausbildungsstufe – weder im vorgelagerten Bereich noch an den Universitäten – ist so stark auf die Erfordernisse und das Praxiswissen für die Betriebsführung ausgerichtet.

Ihre Kompetenzen präsentierten die Meister:innen in Form ihres Meisterstückes. Diese innovativen Obstverarbeitungsprodukte reichten von höchstwertigen Destillaten oder reduktiv ausgebauten Frucht“sherrys“ über kreative Mischsäfte, Ciders oder Marmeladen. Neben der Produktion des Meisterstückes wur-

den Prüfungen in Obstbau, Obstverarbeitung, Betriebswirtschaft, und Marketing absolviert.

Die Meisterausbildung konfrontiert die Kandidat:innen mit den aktuellen Fragen der künftigen Betriebsführung. Sie begegnen in der 3jährigen Ausbildungszeit fachlich hochwertigen Top-Referent:innen. Ausgehend von der Analyse des eigenen Betriebes und der Bewertung der betrieblichen Kennzahlen werden in der Meisterarbeit Ideen für eine aktive Weiterentwicklung des Betriebes geplant.

Zusätzlich zur Vermittlung der fachlichen Kompetenzen werden strategisches Denken, Führungsfähigkeiten, Kommunikation sowie Innovationsgeist gefördert.

Dank der erworbenen unternehmerischen Skills können gut ausgebildete Meister:innen auf Ver-

änderungen am Markt reagieren und sind auch in der Lage, neue Wertschöpfungspotentiale zu erschließen. Im Programm der Ländlichen Entwicklung beträgt der Zuschlag bei der Niederlassungsprämie beim Nachweis einer Meisterausbildung 5.000 €.

Ing. Julia Schölnhammer

Interesse an der Ausbildung zur/zum Meister:in Obstbau & Obstverarbeitung?

Im Herbst 2024 startet ein Meisterkurs Obstbau & Obstverarbeitung. Melden Sie sich zur Aufnahme in die Vormerklis- te unter lfa@lk-noe.at oder 050-259 26400.



Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Niederösterreich



Begeistert von der effizienten Organisation des Meisterkurses in Krems sowie von der fachlichen und betriebswirtschaftlichen Kompetenz der Fachreferenten der Wein- & Obstbauschule waren die Teilnehmer:innen des Obstverarbeitungsmeisterkurses. 6 ausgezeichnete und 8 gute Erfolge gab es dank toller Hausarbeiten und innovativer, hochwertiger Meisterprodukte unter den Teilnehmer:innen: Christian Dingl, Victoria Fischer, Benjamin Fuxsteiner, Sonja Hronicek, Karlheinz König, Anton Kopp, Christian Krappel, Roman Kraus, Joachim Kreuzer, Jakob Mayer, Andreas Prammer, Martin Pratnekar, Dominik Reiter, Mathias Schimmer, Alexandra Seeland, Robert Selinschek, Dominik Sonnleitner.

Eisweinlese in diesem Winter bereits zum Glück am 13. Dezember möglich

Modernste Technik bei Minus 8,5 Grad

In der heutigen Zeit der globalen Klimaerwärmung wird es immer schwieriger Eiswein zu produzieren. Bei dieser besonderen Leseart müssen die vollreifen Trauben auf der Rebe einfrieren und noch im gefrorenen Zustand geerntet und gepresst werden.

Dafür sind Temperaturen von unter -7° Celsius nötig. Heuer hatten wir Glück mit den frühen Minustemperaturen, da diese manchmal erst im Jänner oder Februar erreicht werden.

Am 6.30 Uhr fuhren wir mit der Erntemaschine aus und konnten innerhalb einer viertel Stunde die Trauben der Sorte Grüner Veltliner ernten. Wich-

tig dabei ist es, dass die Lese sehr schnell und vor dem Sonnenaufgang stattfinden muss, da die Beeren nicht auftauen dürfen. Beim Pressvorgang bleibt das gefrorene Wasser in der Beere zurück, wodurch der Most **extrem konzentriert und reich an Zucker, Säure und Extraktstoffen** ist. Die Erntemenge betrug etwas mehr als 600 Liter. Der gepresste Most erreichte 27° KMW Zuckergrade. Dieser wird nach der alkoholischen Gärung und Lagerung im Fass nächsten Sommer unsere Gaumen erfreuen!

Kellermeister Rudi Völker



**Platzhalter pfd-Inserat
LAGERHAUS**

Platzhalter pfd-Inserat RAIKA

VinoHAK 1 - 4 vor den Semesterferien gemeinsam im Elsass und in Burgund

VinoHAK-SchülerInnen auf Weinreise in Frankreich

Große und kleine Weingüter, die sowohl traditionell als auch biodynamisch geführt werden, wurden besucht. Das Rahmenprogramm wurde durch die Besichtigungen der Orte München, Straßburg, Colmar, Dijon und Beaune abgerundet. Die Reise leitete Ing. Lorenz Reisinger unterstützt durch Johanna Höfinger, BSc und Dipl- Pädⁱⁿ Maria Grausenburger.

Um die Anreise kurzweiliger zu gestalten fand eine Stadtführung durch München statt. Bei eisiger Temperatur lernten die Schüler*innen die Geschichte Münchens kennen und besichtigten das neue und alte Rathaus, die Kirche, unter den Einheimischen als „alter Peter“ bekannt, den Viktualienmarkt, die Oper und die Residenz.

Der zweite Tag startete mit einem Besuch des Europäischen Parlaments in Straßburg. Hierbei lernten die Schüler*innen vieles über die Europäische Union und deren Aufbau, aber auch über das Gebäude selbst. Der Höhepunkt war die Euroscola Sitzung im Plenarsaal mit Echtzeit-Übersetzung.

Am Nachmittag begann die eigentliche fachliche Exkursion mit dem Besuch der Winzergenos-

senschaft Cave de Ribeauvillé im Weinbaugebiet Elsass.

Da in der Wein- & Obstbauschule auch die Jungsommelierprüfung angeboten wird, hatten nun die geübten Dritt- und Viertklässler die Aufgabe, die jüngeren Schüler*innen bei der Weinverkostung und -beschreibung zu unterstützen. Dadurch wurde auch der Kontakt zwischen den Klassen intensiviert.

Das erste Weingut des dritten Tages war Louis Jadot, ein Weingut in der Burgund. Am Nachmittag besuchte eine Gruppe das Weingut Domaine Faiveley, während die andere Gruppe dem Weingut Jean-Claude Boisset einen Besuch abstattete.

Das große Highlight des dritten Tages war das Galadinner im Restaurant Deux Rivières. In drei leckeren Gängen wurde die fran-

zösische Küche entdeckt.

Am vierten Tag der Weinreise besichtigten die VinoHAK-Klassen die Weingüter Domaine Drouhin und Domaine Dubois. Auch die Partnerschule der Wein- & Obstbauschule Krems Viti de Beaune stand am Programm, um den Kontakt wieder zu festigen.

Den Schüler*innen wurde der Keller und die Weinproduktion vorgestellt und sie konnten sich so ihr eigenes Bild über die unterschiedlichen Produktionsmethoden machen.



Diese Reise ermöglichte es den Schüler*innen vor Ort ein Stück Kulturgut zu entdecken, die beiden Weinbaugebiete und deren Winzer kennenzulernen. Außerdem bekamen die Schüler*innen die Möglichkeit, großartige französische Weine zu verkosten und zu beschreiben.

Bericht von
der VinoHAK 4



Schirennen der NÖ LFS mit über 160 TeilnehmerInnen im Draxlerloch am Hochkar

Erfolge für Weinbauschüler*innen beim Landesschirennen

Das Wetter war perfekt am 2. März, ebenso die Pistenverhältnisse – besonders für die niedrigen Startnummern.

Vor allem konnten unsere Snowboarderinnen bei den Rennen die vorderen Plätze belegen. So siegte die Schulsprecherin Julia Obritzhauer von der 4A vor Sophie Stattin vom zweiten Jahrgang in der Kategorie der „älteren Mädchen“. In der jüngeren Kategorie belegte Laura Schwalm von der 1A den dritten Platz.

Aber auch die Burschen konnten erfolgreich punkten. In der Klasse „Burschen U19“ konnte Benedikt Blaha die „Bronzemedaille“ erringen und Johannes Wurst sogar die silberne.

Wir gratulieren unseren erfolgreichen Rennläuferinnen und Rennläufern, die die WBS Krems so siegreich vertreten haben.

Ing. Leopold Vogler



Nach dem Lehrgang und neben der Arbeit Durchhaltevermögen bewiesen

Bildungsziel erreicht: Staatlich geprüfte Weinmanager

Fast schon elitär kann man den Kreis der neuen staatlich geprüften Weinmanager nennen, denn nur der kleinere Teil der AbsolventInnen des Lehrgangs schafft es, die Anforderungen für den / die „staatlich geprüfte/n Weinmanager/in zu erfüllen. Nach einem erfolgreichen Weinmanagement-Jahr stellten sich Tobias Ladinig und Alexander Schönhofer im März der Staatsprüfung. Die beiden konnten ihr Wissen in den Themenbereichen Marketing, Weinbau & Weintechnologie, Weingeografie, Weinpräsentation und Sensorik unter Beweis stellen und mit tollem Erfolg abschließen.

Tobias setzt sein Wissen bereits erfolgreich und mit Enthusiasmus bei einem renommierten Weinhandelshaus ein. Alexander wendet sein Vermarktungs- und Management-Know-how im eigenen Winzerhof an.

Die jungen Absolventen dürfen sich jetzt **staatlich geprüfte WEINMANAGER** nennen. Wir gratulieren den beiden und wünschen ihnen alles Gute.

Der nächste Lehrgang startet mit September 2023 und bietet neben einem umfassenden Wissen rund um Weinvermarktung, Sensorik, Weinproduktion und Unternehmensführung viele Zusatzausbildungen und umfassende Anrechnungen für den Facharbeiterkurs und auch den Meisterkurs im Weinbau.



Infos & Anmeldung an der
Wein- & Obstbauschule Kreams sowie unter
www.weinmanagement-krems.at

Mag. Daniela Krottendorfer

VISIT US!

3500 Krems/Donau,
Wiener Straße 101
weinmanagement@wbs-krems.at
www.weinmanagement-krems.at
<https://lfs-krems.ac.at>
02732 87516



wbs.krems



wm_krems



Weinmanagement



Kann man Wein studieren?
JA, dauert ein Jahr.

Staatlich geprüfte(r) Weinmanager/in

WAS BRINGST DU MIT?

- Interesse am und Liebe zum Wein
- mindestens 17 Jahre alt
- abgeschlossene Ausbildung
- idealerweise erste Praxiserfahrungen (Weingut, Gastronomie)



INPUT

LEHRINHALTE

Marketing & Unternehmensführung,
Sensorik & Weingeografie,
Weinbau & Weintechnologie,
Rhetorik & Fremdsprachen

PRAXIS

Weinreisen im In- & Ausland
Weinmessen
Durchführung von Weinevents
Projektwein

ZUSATZAUS- BILDUNGEN

- Jungssommelier/e
- Vorbereitung zur Konzessionsprüfung Gastronomie
- Amtlicher Prüfnummernkoster/in
- Traktorführerschein
- Umfangreiche Anrechnungen zum Facharbeiterbrief

Landwirtschaftliches Bildungsnetzwerk EUROPEA-Austria feiert 25-Jahr-Jubiläum

Zusammenarbeit schafft Vertrauen und fördert den Dialog

Vor genau 25 Jahren wurde die EUROPEA-Austria gegründet und ist seither mit zahlreichen länderübergreifenden Projekten ein wesentlicher Teil des europäischen Netzwerks der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen auf Europaebene.

„Der Grundstein für die EUROPEA-Austria wurde in Niederösterreich an den Landwirtschaftlichen Fachschulen gelegt. Ganz besonders danke ich Landes Schulinspektor Karl Friewald, Landesschulinspektor a.D. Herbert Reiter und Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger, die damals die Initiative ergriffen und maßgeblich zur Gründung der agrarischen EU-Bildungsplattform beigetragen haben“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Damit wurde der landwirtschaftliche Bildungsbereich in Österreich geöffnet und mit europäischen Werten erfüllt. Gerade aus heutiger Sicht zeigt sich, wie wichtig die Zusammenarbeit auf Europaebene ist. Denn Partnerschaften schaffen über Ländergrenzen hinweg Vertrauen und gegenseitige Akzeptanz, womit ein Dialog auf Augenhöhe garantiert ist“, so Teschl-Hofmeister.

„Durch die jahrelange Aufbauarbeit der EUROPEA-Austria konnte ein intensiver Erfahrungsaustausch auf Europaebene im agrarischen Bildungsbereich für Lehrkräfte wie Schülerinnen und Schüler etabliert werden“, betonen Landes Schulinspektor Karl Friewald und EUROPEA-Austria-Präsidentin Elisabeth Hönigsberger. „In den 25 Jahren wurden zahlreiche Projekte der Europäischen Union aus den Programmen Leonardo da Vinci und Erasmus+ durchgeführt, an denen rund 1.000 Personen teilnahmen. Zudem wurden agrari-



Landesschulinspektor Karl Friewald, EUROPEA-Austria-Präsidentin Elisabeth Hönigsberger und Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

Text und © Foto: Jürgen Mück

sche EU-Bildungsgipfel und internationale Schulwettbewerbe ausgerichtet“, so Friewald und Hönigsberger.

www.europa.org und www.europainfo.at.

Lena Ungersböck aus dem WM 32 gewinnt Verkehrssicherheits-Bewerb

Weinmanagerin ist Österreichs beste Autofahrerin

Im Herbst wurde das "She's Mercedes Lady Day" Finale – Österreichs größte Verkehrssicherheitsaktion für Frauen – im ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Teesdorf ausgetragen. Die glückliche Siegerin Lena Ungersböck aus Lindabrunn (NÖ) konnte sich unter 48 Finalistinnen durchsetzen und mit ihrem Fahrkönnen überzeugen. Die 19-jährige Niederösterreicherin – sie ist die bisher jüngste Gewinnerin – darf sich über eine Mercedes-Benz A-Klasse im Wert von 45.000 Euro freuen.



Für die letztjährige Ausgabe des "She's Mercedes Lady Day" haben sich über 2.500 Frauen aus ganz Österreich angemeldet, 600 Autofahrerinnen wurden schließlich für den Wettbewerb ausgelost. In Einzelbewerben, ausgetragen in den acht ÖAMTC Fahrtechnik Zentren, stellten die Wettbewerbsteilnehmerinnen ihr Fahrkönnen, Geschicklichkeit, aber auch ihr umfangreiches Wissen in Sachen Pkw und Autofahren unter Beweis. Die jeweiligen Tagessiegerinnen qualifizierten sich für das große Finale.

Foto © ÖAMTC Fahrtechnik / Houdek

**Platzhalter pfd-Inserat
ASTORIA**

**Platzhalter pfd-Inserat
AGRANA**

Im Spitzer Graben am Welterbesteig entstehen Schauobjekte, Startschuss mit Kurs

Die Trockensteinwelt Wachau erleben

Trockensteinmauern ist die älteste Bauweise der Menschheit und seit kurzem immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Bis heute ist es die nachhaltigste, natürlichste und dauerhafteste Bauweise. In Gärten, um Häuser, im Gelände und im Wegebau erfreut sich das Trockensteinmauern großer Beliebtheit.

Von 17. – 19. August 2023 laden die Trockensteinmauern-Schule und der Verein MariVino in Kooperation mit den Welterbege-meinden Wachau alle Interes-sierten zu einem dreitägigen Pra-xiskurs in den Spitzer Graben. Die Erklärung der Bautechnik, viel Üben an Mauern und Zusat-zelementen und ein umfangrei-cher Bildvortrag machen den Kurs zu einem Erlebnis. Für Es-sen und Trinken ist ausreichend gesorgt.

Jeder kann das kunstvolle Hand-

werk des Trockensteinmauerns erlernen: im Spitzer Graben ent-steht eine Steinschauwelt mit Terrassenmauern, Stiegen, Was-serbecken und Sitzgelegenhei-ten.

„Seit über 7.000 Jahren werden Trockensteinmauern erbaut, und halten oft Jahrtausende“, weiß Rainer Vogler von der Trockensteinmauern-Schule. „An Bö-schungen sind sie elastisch und wasserdurchlässig. Als Biotop fördern Trockensteinmauern die Biodiversität wie kein anderes menschliches Bau-werk“.

So haben Trockensteinmauern nur rund 1/10 des Energieverbrau-ches von anderen Baustoffen. Weit über 100 Tierarten und bis zu über 500 Pflanzenarten finden auf engstem Platz in Trockensteinmauern ihren

Lebensraum.

„Der Spitzer Graben ist wahr-scheinlich der eindrucksvollste Ort um Trockensteinmauern in der Wachau zu erleben.“ so Jo-sef Högl, Obmann vom Verein „MariVino“. „Gemeinsam mit der Trockensteinmauern-Schule möchten wir in der Ried Schön, entlang des Welterbesteigs, ei-nen Rastplatz schaffen, der sich ganz dem Thema „Steinmauern“ widmet.“

„Abgesehen von der Übung in der Natur und den vielen Ideen für den eigenen Garten, hat jede Kursgruppe immer Spaß und Unterhaltung“, gibt Vogler einen Vorgeschmack auf den Kurs von 17. – 19. August.

Infos und Anmeldung unter [rai-ner.vogler@wbs-krems.at](mailto:rainer.vogler@wbs-krems.at) oder 0676 / 59 57 626.



Stein macht Schule

Parallel zur Gründung der Trockensteinmauernschule.Austria fand Ende Jänner ein zweitägiges Train-the-trainer Seminar statt. Dabei entwickelten die bisherigen Trainer einen neuen pädagogischen Leitfa-



den für die Kurse. Sieben Trockensteinmaurer mit praktischer Erfahrung wurden dabei als neue Trainer ausgebildet. Sie kommen aus vier Bundesländern. Neue geografische Schwerpunkte für TSM-Schulungen sind Salzburg, Oberösterreich und auch Deutschland.

Vom Altbrot zum Bier: SchülerInnen zeigen, wo man überall recyceln kann

7. Platz bei bundesweitem Nachhaltigkeits-Wettbewerb

Am 21. März war die Wein- & Obstbauschule Kreams beim Bundesfinale des Ideenwettbewerbs "Save food und allen geht's gut" an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik vertreten. Die angehenden WinzerInnen hatten die Idee, Altbrot zu sammeln und daraus Bier zu brauen. Aus 30 österreichweiten Einreichungen konnte man mit der Projektidee und einem zweiminütigem Video-clip den prämierten 7. Platz erreichen. Bis zur Landeswertung NÖ im Mai möchten die SchülerInnen auch schon eine Kostprobe des recycelten Malzgetränkes im Gepäck zu haben.



Religionslehrer und Projektbetreuer Martin Schmid, Michael Breitenfelder, Julia Obritzhauser, Rainer Pichler und Martin Umlauf mit Schulinspektorin und Jurorin Agnes Karpf-Riegler. Foto © Jürgen Mück.

Pilger-Walk

Zu Beginn der Fastenzeit, am Aschermittwoch Abend, pilgerte eine Schülergruppe aus dem Internat zum Dom der Wachau, der Stadtpfarrkirche St. Veit, wo sie von Stadtpfarrer Franz Richter das Aschenkreuz empfing.

Mag. Martin Schmid



Landtechnik

Im Praxisunterricht Landtechnik fertigten die Schüler*innen aus der 2A unter Anleitung von Ing. Leopold Vogler Lichtbalken an. Die Jungwinzer*innen waren mit Fleiß und Engagement dabei.

Weinbauschule Krems bei Antrag, Film- und Fotodokumentation maßgeblich beteiligt

Das Trockensteinmauern als Kulturerbe der Menschheit

Das Wissen und die Praxis rund um das Trockensteinmauern sollen auch bald für Österreich Teil der „Repräsentativen Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit“ sein. Am 29. März 2023 wird in Paris das Ansuchen um Erweiterung des Elements „Die Kunst des Trockenmauerns: Wissen und Techniken“ unterzeichnet und der UNESCO übermittelt.

Das Trockensteinmauern befindet sich in Kroatien, Zypern, Frankreich, Griechenland, Italien, Slowenien, Spanien und der Schweiz seit 2018 auf der internationalen Liste. Unter Bestreben der fünf zusätzlichen Länder Andorra, Belgien, Irland, Luxemburg und Österreich, vereint das Element bald insgesamt Gemeinschaften aus 13 europäischen Staaten unter einem abgeänderten Titel, der die Vielfalt der Steinbauten-Gestaltung besser widerspiegeln soll.

Immaterielles Kulturerbe vereint bald 13 Staaten in Europa

Traditionsträger*innen aus fünf Staaten haben diese multinationale Erweiterung gemeinsam mit Expert*innen, NGOs, Naturparks, und öffentlichen Körperschaften vorbereitet. Sie haben ihr mit dem Bau der Trockensteinmauern verbundenes Wissen, kulturelle Bedeutung und soziale Praktiken den bereits eingetragenen Aspekten hinzugefügt und damit die weitreichende Wichtigkeit des Trockensteinmauerns weiter unterstrichen. Die Kunst des Trockenmauerns umfasst das Wissen um die Herstellung von Steinkonstruktionen durch Aufeinanderstapeln von Steinen, ohne Verwendung anderer Materialien, außer manchmal trockener Erde.

Die Technik und genauen Ausformungen einzelner Konstruktionen haben sich im Laufe von Hunderten von Jahren als Reaktion auf die örtlichen Landschaften entwickelt. Sie tragen auch zur landschaftlichen Erhaltung und nachhaltigen Entwicklung bei, indem sie Erdrutsche, Überschwemmungen und Lawinen

verhindern, Erosion und Wüstenbildung bekämpfen, Wasser zurückhalten und die biologische Vielfalt fördern. Dadurch tragen sie zur Erreichung mehrerer nachhaltiger Entwicklungsziele (SDGs) der Agenda 2030 bei. Unter anderem SDG 9 Industrie, Innovation und Infrastruktur, SDG 11 Nachhaltige Städte und Gemeinden; und SDG 15 Leben an Land, da die Praxis einen nachweislichen und sichtbaren positiven Effekt auf die Umgebung hat. Wissen und Fertigkeiten werden unter den Mitgliedern lokaler Gemeinschaften (wie Weinbauer*innen und Privatinitiativen) und von Fachleuten (Baufirmen, Gärtnereien und Landwirtschaftsschulen) weitergegeben.

Trockenmauerbau Österreich

Seit Frühjahr 2021 befinden sich das Trockensteinmauern im Österreichischen Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes. Die jahrhundertealte Praxis ist nach wie vor von großer Bedeutung. Es existiert eine Vielzahl von Initiativen, Workshops und (internationalen) Netzwerken, die das Wissen und die Techniken rund um das Bauen und Erhalten von Trockensteinmauern weitergeben.

Ende 2022 wurde auch eine eigene Schule, die Trockensteinmauernschule.Austria, gegründet, welche sich der Vermittlung und Verbreitung der Praxis widmet. Neben den bereits genannten positiven ökologischen Effekten prägen die Konstruktionen immer noch die Landwirtschaft und Landschaft in Österreich. Beispielsweise sind sie integrativer Bestandteil der Weltkulturerbe-

be-Landschaft Wachau und ihren vielen Trockenmauern-Terrassen, die den landwirtschaftlichen (Wein-)Anbau ermöglichen.

Immaterielles Kulturerbe und die UNESCO – regionale Praktiken und lokales Wissen schützen und dokumentieren

Ergänzend zur UNESCO-Welterbekonvention wurde 2003 die Konvention zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes von der UNESCO ins Leben gerufen. Damit wurde der Fokus auf das überlieferte Wissen der Menschen und ihren Umgang mit lokalen Ressourcen und Gegebenheiten gesetzt und den vielfältigen gelebten Traditionen internationale Aufmerksamkeit geschenkt. Die Vertragsstaatenkonferenz ist das oberste Organ der 2003er UNESCO-Konvention zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes, der bisher 180 Staaten beigetreten sind, und wählt u.a. das Zwischenstaatliche Komitee. Jeweils 24 Mitgliedstaaten sind für eine Amtszeit von vier Jahren im Zwischenstaatlichen Komitee vertreten und entscheiden über die Aufnahme von Elementen in die drei internationalen Listen. Das Komitee tagt einmal jährlich und wird voraussichtlich bei ihrer 19. Sitzung im Dezember 2024 über die Erweiterung der Kunst des Trockensteinmauerns abstimmen.

*Cristina Biasetto, MA BA
 Öst. UNESCO-Kommission*



Österreichische UNESCO-Kommission
 Immaterielles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis

Das Trockensteinmauern
 anerkannt 2021

15 KandidatInnen bei Meisterprüfungen Mitte März

Weinbau- & Kellermeister 2023

„Die“ Meisterprüfung gibt es in der modularen Meisterausbildung gar nicht. Die Teilprüfungen für die neun Noten im Meisterprüfungszeugnis werden im Laufe der drei Ausbildungsjahre in oder nach den jeweiligen Fachmodulen abgelegt. Dennoch bleibt der mündliche Prüfungsteil nach dem Abschlussmodul der wichtigste Bestandteil: Weinbau, Kellerwirtschaft, Unternehmensführung und Marketing.



Am 13. und 14. März stellten sich 4 Damen und 15 Herren der jeweiligen Prüfungskommission.

Montag (Bild unten): Karl-Michael Mayr, Dominik Miestinger, Vlatko Nuic, Wolfgang Parzer, Franz Schleinzer, Anna Traunfellner, Matthias Waldherr, Michael Wieder mit Prüfern Dieter Blahous, Leopold Blauensteiner, Rainer Vogler und Vorsitzendem Anton Hölzl.

Dienstag (Bild oben): Eva Hofschneider, Isabella Karner, Maximilian Koch, Dominik Maneth, Angelika Mang, Johannes Neustifter, Peter Schleimer mit Prüfern Florian Faber, Josef Ecker, Anton Hölzl und Weinbauschul-Direktor Dieter Falzl.



Infoabend Meisterausbildung
Do 1. Juni 2023 um 19.00
Wein- & Obstbauschule Krems



Ein biblischer Faschingsgenuss

Am Faschingsdienstag kochten die StudentInnen des Weinmanagement 32 mit Relilehrer Mag. Martin Schmid Rezepte aus der Zeit der Bibel: Aus Linsen, Schafskäse, Feigen, Nüssen und Oliven entstand ein himmlisch-biblisches Faschingsmenü.



**Platzhalter pfd-Inserat
SCHINER**

Ausbildungen und Kurse seit 20 Jahren in ganz Österreich

WBS ist Mitgründer der Trockensteinmauernschule.Austria

Anlässlich des 20jährigen Jubiläums von Schulungen der Arbeitsgemeinschaft Trockensteinmauern gründen die Wein- & Obstbauschule Krems, die BAUAKademie Niederösterreich und die Gartenbauschule Langenlois gemeinsam die österreichische Trockensteinmauernschule unter der Marke Trockensteinmauernschule.Austria.

Die Kooperationspartner arbeiten auf organisatorischer, personeller und infrastruktureller Ebene zusammen, um die laufenden Schulungen und die Erreichung der Ziele der Trockensteinmauernschule.Austria zu gewährleisten.

Die Trockensteinmauernschule.Austria bildet eine Sektion des Vereins Landimpulse, der als Träger der Schule die Organisation und Geschäftsführung wahrnimmt.

Mag. Rainer Vogler

Mission Statement

Das Trockensteinmauern ist die

- älteste,
- dauerhafteste,
- ökologischste,
- nachhaltigste,
- im Gelände langlebigste,
- langfristig ökonomischste

Baukunst aus mineralischem Material.

Diesen unschlagbaren Vorteilen und der Anerkennung als immaterielles Kulturerbe der UNESCO in Österreich und weltweit gerecht zu werden, ist das Ziel unserer Aktivitäten & Angebote.

Ziele und Aktivitäten

der Trockensteinmauernschule.Austria sind:

- das österreichweite Abhalten von Schulungsmaßnahmen für Erwachsene,
- das Anbieten von Workshops und praktischem Lernen für Kinder und Jugendliche,
- die Bewusstseinsbildung für diese Handwerkskunst mit seinen Vorteilen,
- die technische Weiterentwicklung des Trockensteinmauerns,
- das Pflegen von internationalen Kontakten und Kooperationen sowie
- die horizontale & vertikale Vernetzung von Unternehmen und Institutionen in Österreich.



Die Gründung erfolgte am 27. Jänner im Rahmen der Steingespräche 2023 in Langenlois. Helmut Schieder und Rainer Vogler mit Gartenbauschuldirektor Franz Fuger und LAbg. Josef Edlinger, der die Gründungsurkunde feierlich präsentierte.

Angebote Trockensteinmauern 2023

7. - 11. Juni **Stein & Weinfestival** (Bau eines Steinturms mit Stiege und Gewölbe im Permakulturgarten der Weinbauschule)

26. - 28. Mai Steinmauern-Sanierung auf der Bosruckalm (gemeinsam mit dem Alpenverein)

20 dreitägige Praxiskurse in Ö und D (www.landimpulse.at)

Mai: train-the-trainer in Deutschland (Bau einer Steinhütte)

Sept: Teilnahme am Workshop in Irland

Okt: TSM-Kongress in Frankreich

Workshops für Schulklassen (auf Anfrage)

Kinder-Workshops bei Ausstellungen / Events

Vorträge (auf Anfrage)

Buch über Steinhütten (Kragkuppeln der Wachau), Bestellung office@landimpulse.at

Fachfilme auf www.agrovideos.at / Stein

Wein - Wissen - Wie

Familien Sonntag

4. Juni
2023
10 - 15 Uhr

TRACHTEN
FLOHMARKT

HÜPFBURG
MAL- &
BASTELSTATION
KINDER-
SCHMINKEN

SCHUL-
HEURIGER MIT
REGIONALEN
SCHMANKERLN
& WEINEN

OLDTIMER-
TRAKTOREN

GEWINNSPIEL

SCHUL-
& KELLER
FÜHRUNGEN

ab 10.00 Uhr Fröhschoppen der
Werkskapelle Voestalpine Krems

Mittagstisch ab 11.00 Uhr, Kaffee

hausgemachte Mehlspeisen

Kinderprogramm, Hüpfburg

Oldtimertreffen

Trachtenflohmarkt der Bäuerinnen NÖ

Landjugend - Jungwinzertrophy

Prämierung

uvm...

Landwirtschaftliche Fachschule Krems

www.lfs-krems.ac.at

Veranstaltung Schulbildung nach §35 BAO, gemeinnütziger Zweck
Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt!

Die Bäuerinnen

KINDERWELT
WWW.KINDERWELT-NOE-AT

Informationen zur VinoHAK unter <https://lfs-krems.ac.at/ausbildungen/vinohak/>

VinoHAK 3 genießt die ersten Sonnenstrahlen

Für die Schüler*innen der VinoHAK 3 stand am 22. März 2023 eine Lerneinheit Englisch am Programm. Zur Ausbildung in der VinoHAK gehören betriebswirtschaftliche Kenntnisse, die Ausbildung zum Weinbau- und Kellerfacharbeiter und auch Fachenglisch darf dabei nicht fehlen.

Diesmal ging es um Bodenpflegesysteme und Kommunikation mit internationalen Fachkolleg*innen. Dass bei den frühlingshaften Temperaturen bereits im blühenden Garten gelernt werden konnte,

sorgte für eine angenehme Lernatmosphäre und eine fröhliche Stimmung.



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-3100 St. Pölten

Verlagspostamt: A-3500 Krems an der Donau

Österreichische Post AG SM GZ 02Z032248 S

