

Kremser AbsolventInnen Zeitung



Sommer 2023

Liebe Absolventinnen und Absolventen!



Am 4. Juni fand der erste „Familiensonntag“ an der Wein- und Obstbauschule Krems statt. Ziel war es, das Areal der Schule und die Räumlichkeiten den Besuchern näher zu bringen und mit zahlreichen Jugendlichen samt deren Familien einen netten und unterhaltsamen Sonntag zu feiern. Mit tatkräftiger Unterstützung aller SchülerInnen, MitarbeiterInnen und LehrerInnen konnten die vielen Gäste bewirtet werden. Die musikalische Umrahmung der Werkskapelle Voest Alpine Krems sorgte für ein geselliges Zusammensein. Unterstützt wurde die Schule von der NÖ Kinderwelt durch zahlreiche Aktivitäten für Kinder aller Altersklassen.

Neben dem Trachtenflohmart, organisiert durch die Bäuerinnen, bot die Feuerwehr Krems/Gneixendorf mit der Drehleiter einen tollen Ausblick über das gesamte Areal der Weinbauschule. Das Oldtimer-Traktortreffen sorgte für einen krönenden Abschluss. Dieser Familiensonntag wird als fixer Bestandteil im Programm der LFS Krems aufgenommen.

Direktor Dieter Faltl



Nachhaltiges Arbeiten und ständiges Verbessern der Arbeitsschritte im Wein- und Obstbau der LFS Krems führte dazu, dass wir mit dem Schulbetrieb „Nachhaltig Zertifiziert“ wurden.



Kellermeister Rudolf Völker, Ing. Andreas Burgstaller und Direktor Faltl freuen sich über die Auszeichnung für den 2022 Kremstal DAC Riesling in der Kategorie „Gebietstypische Weine“ im Salon Österreich Wein, dem härtesten Weinwettbewerb des Landes.

Exkursion des Absolventenverbandes nach Carnuntum



26 gut gelaunte WeinfreundInnen nahmen an der heurigen Exkursion des Absolventenverbandes teil. Im Weingut Gerhard Markowitsch wurden wir von Tochter Johanna herzlichst durch das Weingut geführt. Eine Rundfahrt durch die Rieden des Gebietes und eine ausgiebige Weinverkostung rundeten den Besuch ab.

Nach einem kräftigen „Grillmittagessen“ im Restaurant Bittermann stand das Weingut Christine und Franz Netzl auf dem Programm. Der Chef persönlich führte uns durch den Betrieb und ließ uns eine tolle Serie seiner Weine verkosten. Den Abschluss bildete ein Heurigenbesuch bei Bettina und Andreas Muhr in Stixneusiedl. Das neugebaute Dorfheurigenlokal überzeugte uns ebenso wie die Jause und die guten Weine dieses aufsteigenden Familienbetriebes.

Ing. Leonhard Czipin

Was ist los an der Weinbauschule?

- 17. Aug: TSM-Kurs im Spitzer Graben
- 28.-30. Aug: Sommercampus, Weiterbildung Lehrkräfte und Bedienstete
- 1. Sep: Eröffnungskonferenz
- 4. Sep: Schulbeginn
- 10. Sep - 13. Okt: Praktikanten aus Conegliano (Italien)
- 13. Okt: Meisterbriefverleihung (NÖ LLWK St. Pölten)
- 6. Nov: Schulbeginn 4. Jahrgang
- 20. Nov: **Meisterkurs Startmodul A1**

*Informationen zur Ausbildung
 zum Weinbau- & Kellermeister
 bei Rainer Vogler 0676 / 59 57 626*

Das war unser Familiensonntag



Weinmanagement 32 im Mai, Abschlussklasse Fachschule zum Schulschluss

Toskana 2023

Die Abschluss-Fachreisen des Weinmanagement-Lehrganges und des 4. Jahrganges gingen in die Toskana, wobei die Weinmanagement-Studenten noch einen zusätzlichen „Abstecher“ durch die Prosecco-Straße machten.

Die Prosecco-Straße ist ca. 35 km lang, erstreckt sich von Conegliano bis Valdobbiadene und liegt im Hügelland von Venetien etwa 60 km nördlich von Venedig. Die önologische Hochschule in Conegliano wurde ebenso besucht wie interessante Prosecco-Betriebe in verschiedenen Größen. Begeistert waren die Studenten v. a. von der Vielfalt der diversen Proseccos, die im Rahmen der Verkostungen zum Ausdruck kam.

In der Toskana lagen die Schwerpunkte in den Regionen um Greve, also im Chianti-Tal mit dem bekannten Rotwein



„Chianti Classico“, rund um Montalcino, wo der berühmte „Brunello di Montalcino“ zu Hause ist und in der Gegend um San Gimignano mit der Weißweinsorte „Vernaccia di San Gimignano“ – überall natürlich mit entsprechenden Wein-Degustationen.

Das weinorientierte Fachprogramm wurde ergänzt durch die Besichtigung einer Oliven-Ölmühle mit kleiner Olivenölver-



kostung – „extra vergine“ selbstverständlich – und einer schafhaltenden bäuerlichen Käserei, die den berühmten Pecorino in 25 verschiedenen Variationen herstellt. Eine Käseverkostung war hier obligatorisch.

Für die Toskana typisch ist der sogenannte „Agriturismo“. Dem entsprechend wurden als Quartiere traditionelle Steinhäuser mit dazugehörigem Pool gewählt.

Neben Fahrten durch die reizvollen hügeligen Landschaften mit Weinbergen, Olivenbäumen und Wäldern wurde auch an die Kultur gedacht. So gab es Stadtführungen in San Gimignano, Siena und in der Hauptstadt der Toskana in Florenz.

Alles in allem waren die Programme sehr umfangreich und vielfältig und rundeten die gemeinsame Schulzeit an der Weinbauschule Krems würdig ab.

Ing. Leopold Vogler



Bewährter Schüleraustausch mit Südtirol im Mai

Eine Woche an der Laimburg

Der 2. Jahrgang der Wein- & Obstbauschule Krems, fuhr von 08. Mai bis 12. Mai 2023 in das wunderschöne Italien, in die Fachschule Laimburg. Nach langer Fahrzeit und einem Besuch im Kaiserjägermuseum in Innsbruck kam die Gruppe um 16:30 in der Fachschule an. Das Highlight des Tages war die Besichtigung des spektakulären Felsenkellers. Anschließend durften wir drei typische Südtiroler Weine im schönen Felsensaal verkosten.

Am Dienstag stand die neu erichtete Kellerei Kurtatsch als erstes am Programm, wo eine spannende Führung und eine Verkostung im Barriquekeller stattfanden. Danach ging es weiter in das moderne Weingut Hofstätter in Tramin. Dort beeindruckten die großen, ovalen Bontanks ganz besonders. Danach wurden in der Enoteca, die besten Weine genossen.



Am Mittwoch besichtigten wir die Kellerei Kurtatsch in Tramin. Im Anschluss verkosteten wir typische Weine aus diesen Regionen. Als besonderes Erlebnis führen wir am Abend, mit den SchülerInnen aus Silberberg in das Bistro des Weingut Turmhof der Familie Tiefenbrunner, wo wir mit hervorragenden Südtiroler Spezialitäten und hervorragenden Weinen verwöhnt wurden.

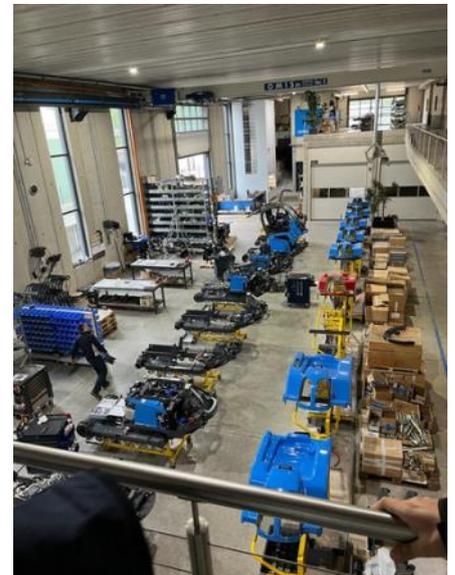


und Chef des Hauses präsentierte voll stolz die Anfertigung der hochwertigen Kettenfahrzeuge, welche in die ganze Welt exportiert werden.

Den dritten Tag unserer Reise, begannen wir zur Abwechslung mit einer Besichtigung einer großen Obstgenossenschaft Uni Fruit, wo wir die automatische Sortierung der Äpfel live erleben konnten. Dabei erfuhren wir viele Informationen über den Obstanbau in Südtirol. An diesem regnerischen Vormittag ging es weiter in die moderne Genossenschaft Giralan welche top ausgestattet ist und mit einem großen Fasskeller beeindruckte. Die anschließende Degustation war ebenfalls hoch professionell.



Am Nachmittag präsentierten wir und die SchülerInnen der Fachschule Silberberg unsere Weinbaugebiete und das Weinland Österreich. Nach der anschließenden Verkostung unserer Weine, wurden uns noch einige Informationen über die Versuchsanstalt Laimburg und die Schule nähergebracht.



Am Nachmittag präsentierten die Schüler der Fachschule Laimburg, Südtirol uns das Weinbauland Ita-

Der nächste regnerische Tag begann mit der Besichtigung der international ausgezeichneten Kellerei Terlan. Hier überraschte uns das moderne Kellergebäude mit seiner einzigartigen Architektur. Auch die Weine, die wir verkosten durften, waren von bester Qualität. Danach ging unsere Reise weiter zur Landtechnikfirma Raupen Geier. Der Gründer

Die Mittagszeit verbrachten wir in der wunderschönen Altstadt von Meran.

Im Anschluss spazierten wir entlang von blühenden Obstplantagen und steilen Weingärten zum kleinen Weingut Oberstein von Joachim Wolf, einem ehemaligen Lehrer der Fachschule Laimburg. Er bewirtschaftet derzeit 4 ha

Weingärten und vermarktet seine Weine in der Top-Gastronomie, auch Orange-Weine und Prädikatsweine zählen zu seinem Sortiment. Den späten Nachmittag bis in den Abend flanierten wir durch die Fußgängerzone der Südtiroler Hauptstadt Bozen.



Am letzten Tag der Fachexkursion besuchten wir am Heimweg das Stift Neustift. Eine sehr informationsreiche Führung durch die stilvoll renovierte Stiftsanlage, umgeben von Weingärten, vermittelte uns Einblicke in das Klosterleben der Augustiner

Chorherren. Der erst vor wenigen Jahren errichtete Stiftskeller war technisch auf dem höchsten Niveau und im Verkostungsraum wurde uns die Vielfalt des Stiftskellers schmackhaft gemacht. Im gut sortierten Klosterladen wurde noch der ein oder andere Einkauf getätigt.



Abschließend ist zu sagen, dass es für die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrganges, aber auch für die Klassenlehrerin Frau Susanne Rappold-Schlegel, sowie für Kellermeisterin Judith Hartl, eine mehr als informations-

reiche und eindrucksvolle Fachreise war. Alle sind stolz und glücklich darüber, dabei gewesen sein. Diese gemeinsame Zeit, mit unendlich vielen Eindrücken aus dem schönen Südtirol, wird uns ewig in Erinnerung bleiben!

P.S. Ein herzliches Dankeschön an den Elternverein für die großzügige Unterstützung für die Buskosten!

Simon Schäfer & Sophie Stattin



Projektbericht der „Tut gut!“ Gesundheitsvorsorge GmbH

Vitalküche an der Weinbauschule Krems

Nach 3,5-jähriger Projektlaufzeit konnte am 15. Mai 2023 das Programm „Vitalküche“ an der Weinbauschule Krems erfolgreich abgeschlossen werden. Wir haben die erforderlichen Kriterien erfüllt und dürfen uns über die Auszeichnung der Stufe SILBER freuen.

Ziel im Programm „Vitalküche“ ist es, die Mittagsverpflegung so zu gestalten, dass sie für die SchülerInnen, Lehrkräfte und MitarbeiterInnen schmackhaft ist und den Empfehlungen für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung entspricht. Dafür wurde unser VITALKÜCHE-Team – bestehend aus unserer Köchin Lisa Thalinger und den Pädagoginnen Nicole Mayer und Elke Riederer - von Karin Kaiblinger - von Karin Kaiblinger www.gutessen.at beraten

und begleitet. Wir möchten Sie über die erfolgten Aktivitäten und Veränderungen informieren:

- Unser Speiseplan wird vielfältig und bunt gestaltet
- Bei der Beschaffung wird auf Regionalität gesetzt
- Bei uns werden folgende Bio-Produkte eingesetzt: Eier, Kartoffeln, Milchprodukte, Fleisch
- Im Speiseplan wird die Tierart ausgewiesen

- Gesunde und abwechslungsreiche Pausenverpflegung mit Obst und Nüssen
- Regelmäßige Evaluierung des Speisenangebots bei Schülerinnen, LehrerInnen und MitarbeiterInnen

Wir möchten dafür sorgen, dass die erreichten Ziele erhalten bleiben.

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an: Nicole Mayer (Ansprechperson vor Ort).

Weineuropameisterschaft heuer zum dritten Mal in Österreich

EUROPEA Wine Championship 2023 in Silberberg, Stmk.

Von 17.04.2023 bis 21.04.2023 fand die EWC – Europea Wine Championship – in der Fachschule Silberberg in der Steiermark statt. Die EWC ist ein Wettbewerb, bei dem Schülerinnen und Schüler von Weinbauschulen aus ganz Europa in den Kategorien wine-growing (Weinbau), wine-making (Kellerwirtschaft) und wine-tasting (Sensorik) gegeneinander antreten und ihr Können und Wissen unter Beweis stellen.

Die WBS Krems vertraten Florian Leuthner und Julia Obritzhauser, jeweils aus dem 4. Jahrgang. Vorab darf gesagt werden, dass sich die Teilnahme an diesem Wettbewerb für die WBS Krems ausgezahlt hat.

Teilgenommen haben 30 Schulen aus 11 verschiedenen Europäischen Ländern, darunter Österreich, Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien, England

und noch einige mehr. Trotz all der Wettbewerbe, in denen die Schülerinnen und Schüler ihr Gelerntes anwenden mussten, war genügend Zeit für das Kennenlernen untereinander. Der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen aus verschiedenen europäischen Ländern und das Knüpfen von Kontakten ist ein wichtiger Schritt für die Zukunft.

An dieser Stelle muss der aus-

richtenden Schule und dem gesamten Team der FS Silberberg ein großes Lob ausgesprochen werden, die Organisation des Wettbewerbes und das Programm der ganzen Woche, einschließlich interessanter Exkursionen zu regionalen Betrieben, seien es Weingüter, eine Kürbiskernölmühle oder Sehenswürdigkeiten, war perfekt organisiert und förderte den Austausch der Schülerinnen und Schüler sowie der mitgereisten Lehrkräfte. Nicht nur für die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer ist es ein europäübergreifendes Networking, auch die Betreuerinnen und Betreuer konnten neue Kontakte zu anderen europäischen Weinbauschulen knüpfen und sich austauschen.

Mit Stolz darf verkündet werden, dass Florian Leuthner aus dem 4. Jahrgang unserer Weinbauschule jeweils den 2. Platz in den Kategorien wine-growing (Weinbau) und wine-making (Kellerwirtschaft) sowie den 3. Platz in der Gesamtwertung erreicht hat. Wir gratulieren ihm sehr herzlich zu diesem Erfolg und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.

Ing. Heribert Wenzl



Florian Leuthner und Julia Obritzhauser beim Teambewerb, sowie mit Begleitlehrer Heribert Wenzl in den steirischen Weinbergen; Florian Leuthner bei der Siegerehrung.

1. Platz beim NÖ Nachhaltigkeits-Award **Bier aus Altbrot**

Das Team der Weinbauschule Krems konnte beim NÖ Ideenwettbewerb zum Thema Nachhaltigkeit den 1. Platz erreichen.

Mit Hilfe der Schulküche sammelte man gereiftes Brot, ersetzte damit einen Teil des Malzes und braute damit ein vorzügliches Craftbeer. Bei der Siegerehrung an der LFS Warth präsentierten die talentierten JungbrauerInnen ihr gelungenes Projekt und holten sich voller Stolz den Hauptpreis ab. Begleitet wurde das Projekt von Obstbaulehrer Bernhard Dirnberger und Religionslehrer Martin Schmid.



Orange, sexy & gelungen...

so verkaufte das Weinmanagement 32 während anderen bewährten Projekten wie den Weininitiativen, dem HLF-Kurs, Exkursionen ihren Projektwein.

**Platzhalter pfd-Inserat
LAGERHAUS**

Abschlussklasse verwöhnt Gäste mit regionalen Heurigenspeisen und Weinvielfalt Schülerheurigen, LFI-Zertifikat und Jungssommelier



Von Freitag, den 2. Juni bis Sonntag, den 4. Juni verwöhnten die jungen und motivierten SchülerInnen der Abschlussklasse die Heurigengäste mit selbst gemachten Speisen und eigenen Weinen an der Weinbauschule Krems.

Die 16 Schüler erzeugten im Rahmen der Projektwoche Buschenschank eigene Fleisch- und Wurstwaren für ihren Heurigenbetrieb. Ebenso wurde eigenes Brot gebacken und auf regionale Herkunft der Zutaten größter Wert gelegt. Vielfältig war ebenso das Weinangebot auf der Heurigenkarte und als spezielles Highlight wurden eigens kreierte Spritzvariationen angeboten.

Aufgrund dieser tollen Praxiserfahrung legten die Schüler abschließend die LFI-Zertifikatsprüfung für Buschenschank ab und konnten somit eine weitere Zusatzqualifikation erwerben. Mitte Juni folgte noch die Prüfung zum Jungssommelier Österreich.



Der 4. Jahrgang Fachschule nach erfolgreicher LFI-Buschenschankprüfung nach ihrem Schülerheurigen „Spritzzz-Heurigen“ und mit den Urkunden Jungssommelier Österreich. Bei der Buschenschank-Ausbildung war das fachgerechte Anrichten eigener Speisenkreationen ein wichtiger Bestandteil.

Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf

☎ 02732-84494

@ www.rebschule.at
office@rebschule.at

Modernität

Schulschluss 2023



Tizian Eisner, Christopher Horvath, Lysander Klein, Nico Müllner, Lena Ungersböck und Katrin Verginer freuen sich über ihren positiven Abschluss des **Weinmanagement 32** Lehrgangs. Ob in Österreich oder Südtirol, ob in Produktion und Verkauf im eigenen Weingut oder im Weinhandel - sie bleiben der Vermarktung edler Weine und bäuerlicher Spezialitäten erhalten. Einige legen im Sommer zusätzlich die Konzessionsprüfung für das Gastgewerbe ab, deren Vorbereitungslehrgang im WM enthalten ist. Wir gratulieren und freuen uns auf ein Wiedersehen beim ersten Wein-Event des nächsten Weinmanagement-Lehrgangs und dann bei der Staatsprüfung!

WBS Krems liefert erneute Spitzenleistungen beim NÖ Landessportfest

Sechs Goldmedaillen, erster Platz bei Schulwertung

Beim 42. Landessportfest der landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs konnten wir, wie bereits im letzten Jahr, wieder zahlreiche Medaillen und Pokale mit nach Hause nehmen. Bei sonnigem Wetter und heißen Temperaturen durften unsere Schülerinnen und Schüler im Sportzentrum in St. Pölten ihre sportlichen Fähigkeiten unter Beweis stellen.

Von den fast gesamt 20 Bewerbungen, konnten wir in 6 (!) Bewerbungen den 1. Platz belegen. Außerdem konnten wir auch durch die vielen „Stockerplätze“ in der Schulwertung II den ersten Platz und in der Schulwertung I+II den 2. Platz belegen! Ebenfalls erwähnenswert ist, das Andor Winkler aufgrund seiner herausragenden Leistungen zum Athlet des Sportfestes gewählt wurde.

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

Ing. Bernhard Dirnberger

Mädchen

Tischtennis 1. Platz Julia Obritzhauser

Burschen I (Jahrgang 2007 und jünger):

Tischtennis 1. Platz Julian Hellmer
 Kugelstoß 4. Platz Wilhelm Nigl

Schulwertung II 1. Platz WBS Krems
Schulwertung I+II 2. Platz WBS Krems
Schulwertung I 4. Platz WBS Krems

Burschen II (Jahrgang 2006 und älter):

Kurzstrecke (100 m) 1. Platz Andor Winkler
 Hochsprung 1. Platz Andor Winkler
 Dreikampf 1. Platz Andor Winkler
 Langstrecke (3000 m) 2. Platz Andor Winkler
 Staffellauf 2. Pl. Andor Winkler, Paul Wannener, Rainer Pichler, Simon Schäfer
 Kugelstoß 2. Platz Rainer Pichler
 Tischtennis 2. Platz Rainer Pichler
 Weitsprung 2. Platz Rainer Pichler
 Weitsprung 3. Platz Andor Winkler



Bewährt sind die Qualifikationen, welche die 16 AbsolventInnen der **Fachschule** als frischgebackene Facharbeiter für Weinbau und Kellerwirtschaft mit ins Berufsleben nehmen. Alle haben neben dem Schulabschluss das LFI-Zertifikat Buschenschank und den Staplerschein abgelegt, fast alle sind zusätzlich Jungsommeliers.

Unsere neuen AbsolventInnen (im Bild mit Direktor, Lehrkräften und der Vorsitzenden der mittleren Reifeprüfung Veronika Wanzenböck): Michael Breitenfelder, Moritz Ecker, Johannes Andreas Graf, Samuel Gruber, Paul Gschwantner, Johannes Heigl, Johannes Knorr, Florian Leuthner, Daniel Mayer, Julia Obritzhauser, Rainer Pichler, Fritz Salomon, Stefan Franz Johann Schachinger, Martin Umlauf, Johannes Wurst und Daniel Zehetner.

Wir wünschen euch alles Gute für den weiteren Lebensweg und freuen uns, wenn ihr im Sinne eines laufenden Dazulernens die Aus- und Weiterbildungsangebote eurer Weinbauschule in Anspruch nehmt!



Die 22. Generation der **VINOHAK** hat den ersten Teil ihrer dualen Ausbildung mit der Facharbeiterprüfung für Weinbau und Kellerwirtschaft an der Weinbauschule Krems am 22. Mai 2023 erfolgreich abgeschlossen. Christoph Schrenk, Victoria Maneth, Elisa Lessiak, Tamara Pammer, Felix Reinberger und Lorenz Wöfl haben mit Auszeichnung, Anna Engelbrecht, Magdalena Schachenhuber, Nico Siebenhandl und Valentina Steiner mit gutem Erfolg bestanden (im Bild mit Direktor Faltl und der Prüfungskommission).

Nach Abschluss der Reife- und Diplomprüfung an der HAK dürfen alle VINOHAK Absolventinnen und Absolventen den Titel Weinkauffrau bzw. Weinkauffmann führen. Die Ablegung der Meisterprüfung ist nach einer facheinschlägigen Praxis möglich. Herzlichen Glückwunsch!

**Platzhalter pfd-Inserat
ASTORIA**

**Platzhalter pfd-Inserat
AGRANA**

1992 dauerte der WM-Lehrgang noch drei Semester

30jähriges Klassentreffen Weinmanagement 3

Es ist einfach sehr nett, wenn man sich nach 30 Jahren wieder sieht und auch Interesse hat, die schulischen Freundschaften aufrecht zu erhalten. Die Ausbildung dauerte 1992 drei Semester und die TeilnehmerInnen wurden mit einem Mindestalter von 21 Jahren und einer bestimmten Vorbildung aufgenommen, woraus sich natürlich eine gewisse Reife und Interesse ableiten lässt. Die Gruppe ist durch unsere vielen Weinreisen und Weiterbildungsveranstaltungen sehr zusammengewachsen und es konnten viele tolle Erlebnisse ausgetauscht werden.

Um die technischen Voraussetzungen in Weinbau und Kellerwirtschaft immer bewältigen zu können, besuchten wird die größte Ausstellung im deutschsprachigen Raum, nämlich die Intervitis in Stuttgart. Das Weinbaugebiet Baden-Württemberg mit einigen tollen Betrieben durfte auch nicht fehlen. Weiters besuchten wir das Elsass. Neben den kulturellen Höhepunkten wie Straßburg und Colmar gewannen wir einen guten Einblick in den Weinbau und die Önologie verschiedener Betriebe.

Einer der Exkursionshöhepunkte war die Reise ins Mekka des Weines Bordeaux, Cognac und

Rioja. Maxime war, wenn wir zur EU kommen, müssen wir uns vorab dort informieren.

Nach einer langen Anreise über Monaco gelangten wir nach 1700 km in der Weinmetropole der Stadt Bordeaux an. Am ersten Tag besuchten wir das Weinbaugebiet GRAVES mit den Betrieben Chateau Carbonnieux, Domaine de Chevalier Chateau Fieuzal, die sowohl Weiß- (Sauvignon blanc, Semillion und Muskat) als auch Rotweine (Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet franc) vinifizieren.

Der nächste Tag wurde dem rechten Ufer der Gironde gewidmet, wo der Anteil vom Merlot als Cuveepartner der wichtigste ist. Betriebe wie Chateau Canon la Gaffeliere, Troplong Mondot, Suau begeisterten uns sehr.

Der Besuch zu den teuersten Weingütern führte uns ins Gebiet Medoc am linken Ufer, wo der Cabernet Sauvignon als Primärverschnittpartner die wichtigste Bedeutung hat. Weltbekannte Betriebe wie Chateau Lafite Rothschild und Chateau Margaux öffneten uns die Augen, was Weinaktien bedeuten können.

Der Weg führte uns

auch in das bekannteste Weinbaugebiet Spaniens - Rioja.

Zurück im französischen Bordeaux begaben wir uns ins weltbekannte Süßweinbaugebiet Sauternes, wo wir den teuersten Weine der Welt verkauft, besuchten. Auf der Kellereiartikelmesse Sitivinitech in Bordeaux informierten wir uns über den technischen Stand in Frankreich. Auch über die Weindestillation im Weinbaugebiet Cognac gewannen wir einen guten Einblick.

Weitere Exkursionsziele führten nach Ungarn, darunter in das bekannte Tokaj.

In Italien sahen wir neben dem Friaul, der Kellereiartikelfachmesse Simei und das zu dieser Zeit noch sehr aufstrebende Weinbaugebiet Piemont mit den Weinbaumetropolen Barolo und Barbaresco, an.

Das Klassentreffen wurde von Sandra Ackerl aus Eisenstadt, die dort auch einen Betrieb leitet, in mühevoller Arbeit organisiert. Als Klassenvorstand war es für mich natürlich verpflichtend, diese netten AbsolventInnen wiederzusehen.

An Hand dieser Aktivitäten sieht man, was vor 30 Jahren schon alles möglich war und auch geboten wurde.

Mit einem guten Spruch von Bernhard OTT, den er mir während des Treffens, als wir über unsere Aktivitäten sprachen sagte, möchte ich weitergeben:

Nur von den Besten kann man lernen!

Der ehemalige Klassenvorstand Ing. Alfred Deim



Die StudentInnen des WM 3 damals und beim Klassentreffen am 18. März, jeweils mit ihrem Klassenvorstand Ing. Alfred Deim.

Platzhalter pfd-Inserat RAIKA

„Für a guats miteinander bei uns am Land“

Eröffnung des 1. Landeplatzls im Bezirk Krems

Im Rahmen des Familiensonntags der Weinbauschule Krems eröffneten die Bäuerinnen des Bezirks in Kooperation mit der Schule ihr 1. Landeplatzl.

Bezirksbäuerin Regina Kaltenbrunner bedankt sich bei Direktor Dieter Falzl für die Zusammenarbeit mit den Bäuerinnen. Herr Starkl montierte die Schilder gut sichtbar für Spaziergänger und Anrainer in einem Weingarten der Schule in der Riede „Sandgrube“.

Mit diesem Projekt laden die Bäuerinnen alle ein, sich gemeinsam um das Land mit seinen vielen Funktionen zu kümmern. Ziel ist es, Bewusstsein zu schaffen und Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten aller in der Natur zu geben.

„Wir Bäuerinnen wollen an verschiedenen Punkten am Land diese Landeplatzl aufbauen. Dort finden alle Anrainer, Wanderer und Gäste wertvolle Hinweise zum rücksichtsvollen Verhalten in der Natur. Achtlos weggeworfener Müll ist ein großes Problem für die Umwelt, die Landwirtschaft und die Nahrungskette. Littering verunstaltet die Landschaft, gefährdet die Natur und verursacht hohe Kosten! Saubere Lebensmittel brauchen saubere Felder! Es liegt in der Verantwortung jedes Einzelnen, seinen Beitrag zu leisten.“, so Bezirksbäuerin Regina Kaltenbrunner.



Die Bäuerinnen - Bezirk Krems

Bis 15. November täglich von 10 - 18 Uhr im Museum der Stadt Krems zu sehen

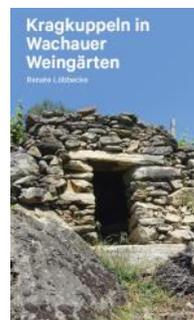
Ausstellung über Wachauer Weingartenhütten in Krems

Die Künstlerin Renate Löbbbecke ist dem Phänomen der Trockensteinmauern und der daraus entstandenen Dachform der Kragkuppel seit mehr als 30 Jahren auf der Spur. Einzig mit vor Ort vorgefundenen Lesesteinen, ohne Mörtel oder Holz wurden kunstvolle kleine Hütten errichtet, die den Menschen als Schutz und Unterstand während ihrer Arbeit dienen. Auf Forschungsreisen in 20 Ländern – von Island bis Nordafrika – dokumentierte die Künstlerin diese Bauform, die durch ihre elementare Funktionalität beeindruckt.

Auch in der Wachau mit ihren das Landschaftsbild prägenden kunstvollen Steinterrassen finden sich Beispiele für dieses internationale Architekturphänomen. Renate Löbbbecke hat auch diese Kragkuppelbauten aufgespürt und zeigt unter dem Titel

Kragkuppelbauten. Ein internationales Architekturphänomen – auch in Wachauer Weingärten

eine Auswahl ihrer Fotografien im museumkREMS.



Die deutsche Künstlerin und Buchautorin Renate Löbbbecke mit Trockensteinmaurer Rainer Vogler beim Schülerheurigen der Weinbauschule. Weingartenhütte in Spitz, Ried Gasselreith. Buchbestellungen bei rainer.vogler@wbs-krems.at oder unter 0676 / 59 57 626.

40 Trockensteinmaurer bauen sichtbares Denkmal in alter Handwerkskunst

Steinturm im Permakulturgarten der Weinbauschule

TeilnehmerInnen aus sechs Nationen begannen Mitte Juni beim internationalen Stein & Wein Festival mit dem Bau eines begehbaren Steinturmes hinter dem jüdischen Gedenkfriedhof in Krems. Dort entsteht der Permakulturgarten der Weinbauschule Krems. Der Steinturm symbolisiert dabei mehrerlei.

Erstens bildet er mit 4 Meter Höhe ein im Straßenbereich Krems-Nord gut sichtbares Zeichen, wie lebendig und vielfältig das Handwerk des Trockensteinmauerns ist. Es ist die älteste Bauweise der Menschheit und seit 2021 in Österreich immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Als archaisches, schlichtes Bauwerk stellt er einen Kontrast zu modernen Bauten der letzten Jahrzehnte dar.

Zweitens ergänzt der Steinturm die ökologische Vielfalt des Permakulturgartens. Dort stehen trockenheitsresistente Bäumen und Sträucher neben natürlichen Hecken und ungemähten Wiesenstreifen mit Totholz, Vogelquartieren und Nützlingsbiotopen. Der Steinturm mit seinem Lücken- und Spaltensystem und seinem kühlen, dunklen Inneren dient als zusätzlicher Lebensraum für viele Tierarten.

Der Standort hinter dem jüdischen Friedhof ließ den Turm als interreligiöses Kunstprojekt geldeihen. Dazu meißelten die



Kursteilnehmer unter der Leitung des irischen Steinkünstlers Michael McGroarty in einen großen Pressstein die Symbole der fünf Weltreligionen. Nach Fertigstellung findet dieser als „Rock of Respect“ seinen Platz auf dem Turm. Eine Windfahne am Turm trägt die Inschrift „in Krems“ und spiegelt dabei das berühmte Denkmal von Hans Kupelwieser im Friedhof wieder, das man vom Turm aus gut überblicken kann.

2023 fand dieser internationale Workshop zum achten Mal im Bezirk Krems statt, der damit für fünf Tage zum Zentrum der Steinlegekunst wurde. Eine Besonderheit bildete heuer die Teilnahme von sechs südkoreanischen Steinmeistern. Sie präsentierten ihre Techniken und Bauwerke und zeigten in einer dramaturgi-

schen Darbietung mit Volksliedern die Arbeit des Steinmeisters und die Mythen rund um den Stein.

Das Stein & Wein Festival ist der Höhepunkt der Aktivitäten der Trockensteinmauernschule Österreich, in der die Weinbauschule Krems, die NÖ BauAkademie und die Gartenbauschule Langenlois zusammen arbeiten.

Bis Besucher der Weinbauschule den Turm besteigen können, ist allerdings noch Geduld gefragt. Denn bis die rund 100 Tonnen Stein bis zum fertigen 4m-Turm fachgerecht von Hand verlegt sind, müssen die Fachkräfte der TSM-Schule noch kräftig Hand anlegen.



Internationale Profis: Norbert Haase (Stmk.), Andrea Scotti (Ligurien), Rainer Vogler (Weinbauschule Krems), Michael McGroarty, Edie Farrelly (beide Irland), Ben Malecki (Schweiz), Helmut Schieder (Gartenbauschule Langenlois). Foto © Martin Kalchauser, NÖN



Schulmeisterschaft mit Fachschule, Berufsschule und Weinmanagement

Abschlussklassen beweisen ihr fachliches Können

Erstmals war die Schulmeisterschaft heuer gleichzeitig die praktische Abschlussprüfung für die Fachschule und floss damit in die Note der mittleren Reifeprüfung ein. Das ist sinnvoll, stellt doch die Meisterschaft einen Parcours mit vielen praktischen Stationen in Weinbau, in Kellerwirtschaft und in Weinsensorik dar.

Damit war die Motivation für die FachschülerInnen heuer hoch, das zeigt sich im Ergebnis: acht der ersten zehn Plätze gingen an die 4. Klasse. Müllner Nico vom Weinmanagement 32 erlangte Rang 8. Mathias Raith aus der 2. Klasse freut sich vor seiner Praxiszeit über Rang 9.

Schulwertung gesamt

1. Florian Leuthner (4A)
2. Samuel Gruber (4A)
3. Stefan Schachinger (4A)
4. Martin Umlauf (4A)
5. Daniel Zehetner (4A)
6. Julia Obritzhauser (4A)
7. Michael Breitenfelder (4A)
8. Nico Müllner (WM 32)
9. Mathias Raith (2A)
10. Johannes Graf (4A)

Schulwertung Weinbau

1. Florian Leuthner (4A)
2. Samuel Gruber (4A)
3. Daniel Zehetner (4A)

Klassenwertung 2. Klasse

1. Mathias Raith
2. Jakob Kreuzhuber
3. Sophie Stattin

Schulwertung Kellerwirtschaft

1. Samuel Gruber (4A)
2. Stefan Schachinger (4A)
3. Florian Leuthner (4A)

KI.-Wertung Berufsschule

1. Julian Karlovic
2. Natia Wenski
3. Fabian Michelitsch

Schulwertung Sensorik

1. Lysander Klein (WM 32)
2. Florian Leuthner (4A)
3. Nico Müllner (WM 32)

Klassenwertung WM32

1. Nico Müllner
2. Tizian Eisner
3. Lysander Klein



**Platzhalter pfd-Inserat
SCHINER**

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

Lesevorbereitung mit Versuchsweinverkostung	31.08.2023	15,-	18.00 – 21.30Uhr
Weinanalytik Basisseminar	14.12.2023	50,-	17.00 – 21.00 Uhr
Wundarmer Rebschnitt (Vorwissen erforderlich)	15.12.2023	55,-	08.00 – 12.00 Uhr
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, Kellerwirtschaft & Green-Marketing. Kursbeitrag ungefördert 2.000,-; für Landwirte mit Betriebs-Nr. € 770,-. Insgesamt 15 Tage von April – Dezember.

3tägige Praxiskurse Trockensteinmauern

Trockensteinmauern: als älteste menschliche Bauweise seit 2021 in Österreich immaterielles Kulturerbe der UNESCO, ein ökologisch wertvoller Biotop, nachhaltig & ressourcenschonend, ästhetisch um Haus, Hof & Garten, nützlich an Böschungen und dauerhaft. Praxiskurs von Fundament bis Mauerkrone, ergänzt um einen abwechslungsreichen Bildvortrag zu Ökologie, Baugeschichte und nationalen und internationalen Bauwerken. Beitrag 290,- € inkl. Unterlagen & Verpflegung. Terminänderungen bei Schlechtwetter möglich.



10. - 12. Aug.	Aschach / Steyr (OÖ)
17. - 19. Aug.	Spitzer Graben
17. - 19. Aug.	Traiskirchen
24. - 26. Aug.	Vorau (Steiermark)
31.8. - 2.9.	St. Veit / Gölten

Lehr- & Versuchsfilme zu Weinbau, Hauswirtschaft, Trockensteinmauern, Bienenwirtschaft und aktuellen Themen der Landwirtschaft wie Bodenmanagement, Wasserhaushalt, Mechanisierung auf

www.agrovideos.at

Kinder erleben Trockensteinmauern

„82 Jahre musste ich alt werden, um dieses alte Handwerk kennen zu lernen. Zeigt es jungen Leuten und Kindern, was wir früher konnten und wie man nachhaltig bauen kann“, so ein Kursteilnehmer und ehemaliger Kellermeister beim Trockensteinmauern Anfang Juli. Genau dies tut die Trockensteinmauernschule: rund 15 Tage erleben Kinder & Schulklassen auf der Garten Tulln, bei Handwerksmärkten, bei Ferienspielen und bei Wachau-Ausflügen das immaterielle Kulturerbe des Trockensteinmauerns.

Infos:

rainer.vogler@wbs-krems.at, 0676 / 59 57 626



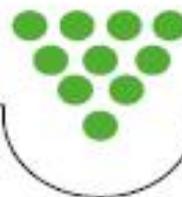
SAVE

THE

DATE!

Generation

est. 1995



VINOHAK

Krems

SA 18. Nov. 2023, 14:00 Uhr

GVH Generationentreffen VINOHAK -
Absolvent:innen der VINOHAK, erlebt mit
uns noch einmal die besten Momente
jeder Generation!

#GVH
#Stay in Touch

Einladung zur Veranstaltung

Lese-Information mit Versuchswein-Verkostung

Donnerstag, 31. August 2023

18.00 Uhr Muskatellersaal im Weinkompetenzzentrum

Kostenbeitrag € 15,-

*Es erwarten Sie interessante Vorträge in Weinbau und Kellerwirtschaft
mit anschließender Versuchsweinverkostung.*

Anmeldung per email: fs.krems@wbs-krems.at oder telefonisch im Büro:
02732 / 87516

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

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

