

Kremser AbsolventInnen Zeitung

WEIN & OBSTBAU FACHSCHULE VINOHAK
Kompetenzzentrum Krets WEINMANAGEMENT

Frühjahr 2024

Liebe Absolventinnen und Absolventen der Wein- & Obstbauschule Krets!



Als landwirtschaftliche Fachschule für Wein- und Obstbau sind wir hauptverantwortlich für die Ausbildung und Weiterbildung aktiver und zukünftiger Winzerinnen und Winzer, daher haben wir uns natürlich für das Jahr 2024 einiges vorgenommen.

Um unseren SchülerInnen das Internatsleben zu verschönern, wird die Außenfassade des Internates komplett neu gestaltet - inklusive neuer Fenster. Bezüglich Zimmergestaltung sind wir gerade dabei zu verhandeln, wie viele Zimmer bzw. Stockwerke wir mit Unterstützung von Land NÖ, Absolventenverband und Elternverein neu gestalten können. Neuauspflanzungen im Bereich Obstbau und Weinbau stehen ebenfalls auf unserem Programm, um unsere Flächen optimal bewirtschaften zu können aber auch, um unsere

SchülerInnen eine Neuauspflanzung planen und durchführen zu lassen.

Schauen Sie sich all diese Veränderungen an der Wein- & Obstbauschule selbst an: Ich lade Sie zu unseren Veranstaltungen, dem Tag der Technik am 13. Juni, dem Familien-Sonntag am 9. Juni und zum Schulheiligen vom 2. - 4. Mai recht herzlich ein!

Direktor Dieter Falstl

WEIN & OBSTBAU FACHSCHULE VINOHAK
Kompetenzzentrum Krets WEINMANAGEMENT

LFS LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE KREMS

Wein - Wissen - Wie

Familien-Sonntag

9. Juni 2024
10 - 15 Uhr

- FEUERWEHR VORFÜHRUNGEN
- KINDER-PROGRAMM
HÜPFBURG
- MITTAGS-TISCH
AB 11.00 UHR
- OLDTIMER-TRAKTOREN MIT RUNDFAHRT
- GEWINNSPIEL für Kinder
- SCHUL- & KELLER-FÜHRUNGEN

10.00 Uhr Eröffnung durch Weinkönigin NÖ Sophie Hromatka

ab 10.00 Uhr Frühschoppen der Werkkapelle Voestalpine Krets
Kaffee hausgemachte Mehlspeisen

Vielfalt der Landwirtschaft
im Bezirk Krets
Spannende Stationen für Klein & Groß

Landwirtschaftliche Fachschule Krets
www.lfs-krems.ac.at

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

Die Bäuerinnen

Raiffeisenbank Krets

MALER
pöchlham 02737 23 71
www.humer.cc

Liebe junge Absolventinnen und Absolventen der Wein- & Obstbauschule Krems!
 Gerne laden wir euch gemeinsam mit dem St. Urbanus Weinritter-Orden zur

Jungwinzer Competence Trophy 2024,

einer Weinprämierung mit Sachpreisen und Publicity, die den Absolvent/innen der letzten 5 Jahrgänge vorbehalten ist. Die Weinritter fördern damit den Winternachwuchs.



Ablauf 2024

- bis Dienstag 14. Mai online-Registrierung der Weine über www.wbs-krems.at (Jungwinzer Competence Trophy) oder direkt über den link <https://forms.gle/z5NeQ1N8eRULJcha9>
- Weinanlieferung / Zustellung Mittwoch 15. Mai – Mittwoch 22. Mai werktags 9.00 – 12.00Uhr im Weinkompetenzzentrum Krems
 Einreichgebühr bei Anlieferung bar oder per Überweisung (IBAN AT59 3239 7001 0000 4424, Zweck "JWCT 24")
- Termin und Ort der Siegerehrung werden noch bekannt gegeben.

Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmer, tauscht euch mit euren KlassenkollegInnen aus der Schulzeit über eure Gruppen aus. Nutzt die Gelegenheit, eure Weine einem sportlichen Vergleich zu stellen,

mit besten Grüßen

eure Weinbauschule & Sankt Urbanus Weinritter

Was ist los an der Weinbauschule?

- 2. - 4. Mai: Schulheurigen des 4. Jg.**
- 7. Mai: Besuch der öst. BauAkademien
- 11. Mai: WBS beim Familienfest auf der Garten Tulln
- 17. Mai: Abgabetermin Mittlere Reife (4. Jg)
- 21. - 24. Mai: Netzwerktreffen der Europäischen Weinbauschulen im Elsass (Frankreich)
- 29. Mai - 2. Jun Internationaler Stein & Wein Workshop mit öffentlicher Schaubaustelle bei Kittenberger Erlebnispark
- 3. - 6. Jun: Jungsommelier Österreich - Training und Prüfungen (FS, WM)
- 7. Jun: LFI-Zertifikatsprüfung Buschenschank
- 9. Jun: Familiensonntag an der WBS**
- 11. - 12. Jun: Schnuppertage VinoHAK
- 13. Jun: Tag der Wein- & Obstbau-Technik**
- 11. - 18. Jun: Abschlussexkursion 4. Jg. Fachschule und Weinmanagement 33
- 18. Jun: Sportfest der NÖ LFS
- 19. - 21. Jun: Staplerkurs
- 24. Jun: Schulmeisterschaft
- 25. - 26. Jun: Abschlussprüfungen Mittlere Reife
- 27. Jun: Schulschlussfeier 4. Jg und WM
- 28. Jun: Schulschluss

Vier Kategorien

I. Grüner Veltliner Klassik

- Jahrgänge 2022 und 2023
- trocken, max. 13% vol. am Etikett
- ohne Holzausbau

II. Weißwein Klassik Sortenvielfalt

- Jahrgänge 2022 und 2023
- trocken, max 13% vol. am Etikett
- Holzausbau erlaubt

III. Weißwein Reserve/Gehaltvoll

- Jahrgänge 2020, 2021, 2022, 2023
- ab 13,5% vol. am Etikett
- keine Einschränkungen bez. Ausbau

IV. Rotwein

- Jahrgänge 2020, 2021, 2022, 2023
- trocken, keine Einschränkungen bei Ausbau

Teilnahmebedingungen

- Absolvent/in der Fachschule Krems, VinoHAK oder Weinmanagement der letzten 5 Jahre (Schulabschluss Juni 2019 bis 2024)
- Weine mit Prüfnummer, Kopie des Prüfnummernbescheids ist der Weinprobe beizulegen
- Flaschen müssen etikettiert sein
- Beschriftung Karton: „Jungwinzer Competence Trophy“
- Einreichgebühr 10,- € je Weinprobe
- 3 Flaschen je Wein, max. 4 Weine pro Betrieb

Schulbesuch nach 60 Jahren

Bei der Jahreshauptversammlung am 18. Jänner 2024 wurden die Absolventen des Jahrganges 1963 geehrt. Bei der anschließenden Schulführung konnten sie die Veränderungen in Klassen, Lehrwerkstätten, Wein- & Obstanlagen sowie natürlich im Schulkeller der sechs Jahrzehnte seit ihrem Abschluss erleben und Erinnerungen an ihre Zeit an der Weinbauschule austauschen.



Riesenerfolg in Wieselburg: 3 Destillate eingereicht - 3 Goldmedaillen gewonnen

Medaillenregen für WBS Krems beim „Goldenen Stamperl“

Die Wein- & Obstbauschule Krems reichte 3 Proben ein und gewann gleich 3 Mal Gold! Eine Goldmedaille gab es für einen Österreichischen Apfelqualitätsweinbrand (91 von 100 Punkten) und eine Goldmedaille für einen Österreichischen Zigarrenbrand – Trester (93 von 100 Punkten). Beide Produkte wurden in Eichenfässern aus heimischer Stieleiche von der Fassbinderei Benninger gelagert.

Die dritte und wichtigste Goldmedaille war für einen Österreichischen Qualitätsmarillenbrand (95 von 100 Punkten). Ing. Leonhard Czipin: „Das Obstbauteam freut sich sehr über diesen heurigen Erfolg. Besonders in der „Königinnen-Kategorie Marille“ zählt unser Wachauer Marillenbrand zu den Besten in Österreich. Damit haben wir eindrucksvoll bewiesen, dass ein konsequentes Streben nach Qualität zum Erfolg führt.“

Keller- und Laborleiter Ing. Andreas Burgstaller blickt auf Weinjahr 2023 zurück

Niederschläge im August gerade noch rechtzeitig

Die in der zweiten Maihälfte einsetzende warme Vegetationsperiode führte zu starkem Wachstum der Reben, der Blütebeginn war Mitte Juni, was den Reifezeitpunkt der Trauben nach hinten verschob. Ende Juni begann die erste Hitzeperiode dieses Jahres mit Temperaturen Großteils über 30 Grad, die bis Anfang August andauerte.

Die Niederschläge Anfang August konnten die erschöpften Wasserreserven wieder ausgleichen und waren insbesondere im Hinblick auf den bevorstehenden Reifebeginn besonders wichtig. Mit der zweiten Hitzewelle des Jahres, ebenfalls mit Temperaturen jenseits der 30-

Grad-Marke, konnte die Reifeentwicklung der Reben zügig voranschreiten. Die sehr warme Witterung im September war nicht sehr einfach für die Leseplanung und die Winzer durften keine Zeit verlieren die Trauben zu ernten, um einen moderaten Alkoholgehalt im Wein zu erhalten. Auch die Säurewerte wurden durch das Wetter im Sep-

tember sehr stark nach unten reduziert, was sich nun in eher milden Weinen ausdrückt. Auch die Alkoholwerte stiegen durch den schnellen Zuckeranstieg im September vor allem bei ausgedünnten Weingärten sehr rasch an.

Ebenfalls konnten durch die Witterung im Oktober bereits sehr früh Prädikatsweine mit hohem Zuckergehalt produziert werden. Nach der Reifephase präsentieren sich die Weine nun sehr fruchtig und ausgewogen mit moderater Säure. Ebenso ist der Großteil sehr vollmundig und extraktreich durch die Wasserversorgung und Reifephase im September. Die Konsumenten erwartet ein sehr vielversprechender Weinjahrgang der quer durch die Qualitätspyramide alles zu bieten hat.



Ing. Andreas Burgstaller

Abschlussjahrgang nahm am Intensivkurs Begrünungsmanagement teil

Flexibles Begrünungsmanagement im Weingarten

Die Bio Forschung Austria agiert als Drehscheibe für Wissen und Praxis über Bio-Landbau. Österreichs erstes Forschungsinstitut für biologischen Landbau ist innovativ, liefert Forschungsergebnisse für die Praxis und Wissensvermittlung durch Vorträge, Feldtage & Seminare.



Dr. Wilfried Hartl in der Wurzelgrube mit den Schülern des 4. Jahrgangs.

Am 21. März wurden praktische Anwendungen von Maschinen im Weingarten vorgezeigt und die Auswirkungen auf den Boden gemeinsam mit Bodenspezialist Dr. Wilfried Hartl besprochen. Das Kursziel ist die Steuerung der Vitalität von Reb- und Obstanlagen. Es wurden Methoden zur Humusanreicherung und zum Erosionsschutz erarbeitet. Die Optimierung des Wasserhaushaltes und Sicherung der Menge sowie Qualität von Ernteprodukten in Wein- und Obstbau waren die Ziele. Das Etablieren, der Anbau und die Bewirtschaftung einer Weingartenbegrünung sind Schwerpunkte bei uns an der Schule.



bioforschung
austria

Eigene Speisen, Fleischprodukte von Projekttagen und große Weinauswahl

4. Jahrgang lädt zum Schulheurigen

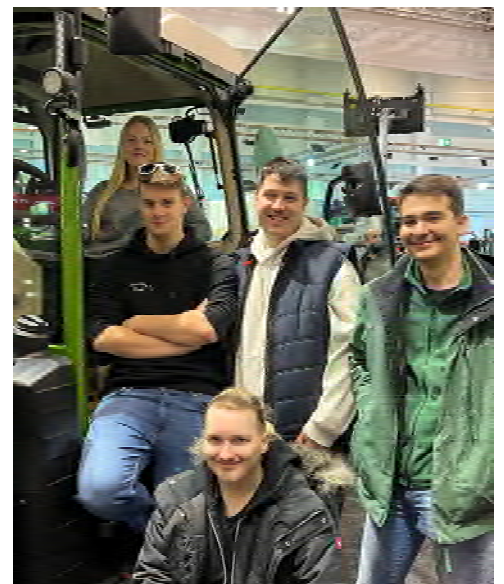
Unser 4. Jahrgang ist im November aus der großen Praxis zurückgekehrt, die Schüler*innen waren bei verschiedensten Betrieben in Österreich, Deutschland und sogar Südafrika. Nun haben sie sich wieder in der Schule eingelebt und präsentieren ihr Können, bestreiten gemeinsam ihre letzten Schultage sowie Prüfungen. Ihre Freude am Lernen sowie ihren Humor haben sie nicht verloren. Wie jedes Jahr veranstaltet die Abschlussklasse den traditionellen Schulheurigen. Donnerstag 2. bis Samstag 4. Mai = drei Tage lang purer Genuss im Rooftop des Schulkellers. An selbstgemachten Köstlichkeiten und einer Auswahl an Getränken wird es nicht fehlen. Der 4. Jahrgang freut sich schon jetzt auf Ihr Kommen.

Hoffentlich kumman de olle, de uns jetzt neugierig anschauen am
2. - 4. Mai ab 16 Uhr
zum Heirign...



links:
Rebschnitt im Praxisunterricht mit Maximilian Marschall, Paul Macher, Julia Preslmayr und Florian Matzka

rechts:
Jan Resch, Julia Preslmayr, Martin Zuser und Simon Thyri auf der Austro Vin Tulln



Weinmanagement 33 & VinoHAK 4 auf gemeinsamer Fachexkursion in Österreich

Geile Weine, charmante Winzerinnen und lässige Winzer

Von 29. Jänner bis 2. Februar fand unsere lang ersehnte Fachexkursion zu Top Winzerinnen und Winzern endlich statt. Wir starteten bei **Leo Aumann** in der Thermenregion, wo wir in die Welt des Rotgipflers und Zierfandlers eingeführt wurden. Danach präsentierte uns **Philipp Grassl** seine auserwählten DAC-Carnuntum Weine. Das Mittagsmenü im Vinarium bei **Adi Bittermann** war das erste kulinarische Highlight. Im Nachhinein ein großes Dankeschön an unseren Gast, **Karl Heinz Angerer**, für die dazu passende Weinspende.

Danach bezauberte uns **Dorli Muhr** mit ihren Weinen vom Spitzerberg und Ihrer überaus charmanten, offenen Art.

Am Dienstag führte uns der Weg in die Weiten des Seewinkels, wo uns das **Weingut Salzl** mit seinem toskanischen Baustil sofort in seinen Bann zog. Sowohl der Barriquesaal als auch der Degustationsraum sind mehr als beeindruckend. Mit burgenländischem Charme wurde uns eine große Weinauswahl präsentiert. Im **Weinlaubenhof Kracher** begeisterten uns die erlesenen Prädikatsweine. In der Weinstadt Gols besuchten wir zwei mehr als unterschiedliche Weingüter.

Claus Preisinger mit seiner „weniger ist mehr“ Philosophie – Pat Nat, Betoneier, unfiltriert,... ließ uns nicht nur seinen „Puszta Libre“ verkosten sondern auch weitere special wines. Im Vinum Pannonia, **Weingut Allacher**, tauchten wir wieder in die Welt der konventionellen Kellerwirtschaft ein. Hunderte Barrique Fässer, eine Vinothek, ein Präsentationsraum mit riesiger Terrasse und tollem Ausblick über die Weinlandschaft, waren High-

lights.

Am Mittwoch trafen wir im „Graupert“ Weingarten (über 10 Jahre kein Rebschnitt,...) auf den charismatischen **Werner Michlits**, welcher uns in die Welt der übersinnlichen Landwirtschaft Einblick gewährte. Auf seinem neuen **Demeter Hof Meinklang** in Pamhagen sahen wir neben großen Betoneiern auch einen überdimensionalen Stahltankkeller, da Trauben von mehr als 300 ha verarbeitet werden. Das gesamte Bauwerk ist nachhaltig, schlicht gestaltet aber dennoch spürt man die besondere Kraft der Menschen wie der Biodynamie. In Deutschkreutz erwartete uns **Horst Gaber** im modernen Ambiente seines Verkaufsräume und führte uns in die Welt des Mittelburgenland-DAC ein. Sein Cuvée Quattro und seine offene, sympathische Art machten die Verkostung zum exzellenten Rotweinerlebnis. Im Vulkanland Steiermark starteten wir mit dem Vertriebsleiter des **Weinguts Neumeister** bei der Traubenübernahme die Besichtigung. Hinunter ging es über drei Stockwerke in die Produktionsstätte



bei **Leo Aumann**

von steirischen Gebiets – und Riedenweinen.

Der Donnerstag steckte voller Überraschungen, da der noch im Bau befindliche ultra große Keller vom **Weingut Muster Gamlitz** ohne Hilfe zunächst nicht auffindbar war. Das Bauwerk wird in Zusammenarbeit mit der Domäne Wolf verwirklicht und es soll noch mit gastronomischen Attraktionen erweitert werden. In Slowenien besuchten wir das **Boutique Weingut „Hisa Vina“** von **Michaela Doppler**. Nicht nur schicke Kunstwerke an den Betonwänden sondern auch die typisch slowenische Jause mündete zu den ausgezeichneten Weinen, wie Sipon (Furmint).

Hannes Sabathi erwartete uns vor seinem schwarz goldenen Keller Kubus, welcher 2022 erbaut wurde und alle Stückerln



Wieder vertritt eine Weinmanagerin aus Krems Österreich auf der Paris Messe

Elisabeth Kainz bei internationalem Weinwettbewerb

Jedes zweite Jahr darf ein Schüler oder eine Schülerin der Weinbauschule Krems, im Alter von 18 bis 25 Jahren nach Paris zum „Concours de jeunes professionnels du Vin“. Die Landwirtschaftsmesse Salon de l'Agriculture in Paris ist die größte in Europa und dauert bis zu zwei Wochen.

Präsentiert werden dort die besten Produkte des Landes, nicht nur Wein, sondern auch Tiere wie, Pferde, Fleischkühe, Milchkühe oder Ziegen. Es finden auch viele verschiedene Wettbewerbe statt und ich durfte beim Weinbeurteilungswettkampf auf internationaler Ebene, wo ausschließlich französische Weine verkostet und beurteilt werden mitmachen. Vertreten waren Schüler aus den Ländern Schweiz, Belgien, Kroatien, Deutschland und viele weitere. Ich, Elisabeth Kainz, aus dem Weinmanagement Lehrgang 33 durfte heuer im Februar in Paris gegen 28 andere junge weinaffine Schüler antreten. Aufgaben die ich absolvieren mussten wa-

ren unter anderem autochthone französische Rebsorten erkennen, Preiseinschätzung, Klimazonen des Weinbaugebiets angeben und die passende Appellation zum Wein raus-schmecken.

Eine weitere Prüfung bestand darin, das Aussehen, den Geruch und den Geschmack mit einem Punktesystem zu bewerten. Stolz darf ich verkünden den achten Platz gemacht zu haben. Eine wunderbare Erfahrung, die



zu vielen neuen Freundschaften führte und mein Wissen über Frankreich, besonders die wichtigsten Informationen über die sehr verschiedenen Weinbauregionen, bereicherte.

Elisabeth Kainz, WM 33



spielt. Er überzeugte uns mit seiner tollen Leidenschaft: „geiler Boden, geiler Wein“. Bei der Weinverkostung verspürten wir nicht nur frischen Druck am Gau-



men, sondern auch das kleine Erdbeben.

Am Heimreisetag besuchten wir das stilvolle Weingut von **Katharina Lackner-Tinnacher**. Flora, ihre Cousine, repräsentierte voller Überzeugung das Weingut und wir durften sogar auserwählte Vinotheksweine probieren. Weine aus Frauenhand mit feinsten Eleganz.

Die Welt des Schilchers lernten wir durch die interessanten Aus-

führungen von **Stefan Langmann** kennen. Frizzante, Sekt vom Blauen Wildbacher und ausgewählte Fassproben, schmeckten ausgezeichnet. Seine weinbaupolitischen Aussagen, genauso wie seine sympathische steirische Art, waren ein mehr als würdiger Abschluss für unsere Fachexkursion. Danke an unsere Reiseleiterin Susanne Rappold-Schlegl.

Sarah Eilenberger, WM 33

Junior Company des 2. Jg. bringt g'spritzten Rosé mit Rosen auf den Markt

Innovatives Lernen trifft auf Unternehmergeist

Die Junior Company, ein Schulprojekt, das Schülerinnen und Schüler in die Welt der Wirtschaft einführt, feiert unter der Leitung von Daniela Krottendorfer und Elke Riederer ihr fünfjähriges Bestehen. In diesem Jahr haben die Schüler*innen des zweiten Jahrgangs in Zusammenarbeit mit ihrem Kellerwirtschaftslehrer Lorenz Reisinger das "Spritzige Rosal" kreiert – eine erfrischende Mischung aus Roséwein, Rosensirup und Soda.



Das Projekt fördert nicht nur unternehmerisches Denken, sondern auch Teamarbeit und Kreativität, indem es den Schüler*innen ermöglicht, von der Ideenfindung bis zur Vermarktung eines Produkts alles selbst in die Hand zu nehmen. Dieses Jahr unterstützte Herr Michael Hörmann von der Asello GmbH aus St. Leonhard am Forst die Klasse als außerschulischer Partner mit seinem Fachwissen in Lagerverwaltung und E-Digi-Label. Das "Spritzige Rosal" ist montags, mittwochs und freitags von 9:00 bis 12:00 Uhr und von 13:00 bis 15:00 Uhr im Shop der Schule erhältlich. Weitere aktuelle Verkaufsmöglichkeiten und Neuigkeiten der Junior Company können über den Instagram-Kanal [wein_mit_harmonie](#) verfolgt werden.

Ing. Elke Riederer, BE

Wegen der Maturazeit bereits im März Zusatzqualifikation erlangt

VinoHAK 3 & 4 absolviert Jungsommerier-Prüfung

6 Burschen und 6 Mädels aus den beiden VinoHAK-Klassen traten am 20. März zur JSÖ-Prüfung an. Als externer Prüfer war heuer erstmals Diplomsommelier Thomas Juranitsch dabei, der unserem langjährigen Gasttrainer und Prüfer Andreas Scheidl nachfolgt. Klassenvorständin Johanna Höfinger und Ausbilderin Nicole Mayer sind stolz auf alle, die diese Zusatzqualifikation kurz vor der Matura bekamen.



Trotz Schneemangel und Teuerung erfolgreicher Schikurs in Maria Alm am Hochkönig A supa Wochn!

Von Sonntag 17.3. bis Freitag, 22.3.2024 waren die beiden Klassen 1A und 2A gemeinsam auf Schikurs, auch wenn leider nicht alle mitfahren konnten. Die Reise der WBS ging wieder nach Maria Alm am Hochkönig. Das Quartier – ein Hotel—war nur 100m 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 (Schneeschu-)Wandern, Eisstockschießen und Hallenbadbesuch eingerichtet, was auch den absoluten „Nicht-Schifahrern“ eine aktive Teilnahme



an der Wintersportwoche ermöglichte.



Die Abendseminare mit den Inhalten „Sicherheit am Berg“, „Lawinenkunde“ und „Methodik und Schitechnik“ wechselten sich mit Spieleabenden und Freizeitaktivitäten ab.

Auch wenn aufgrund des Schneemangels v.a. die Talabfahrten teilweise nicht mehr möglich waren, waren die Pistenverhältnisse auf den Bergen nahezu perfekt.

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 Klassen auf den Punkt brachten: „A supa Wochn!“

Ing. Lorenz Reisinger



22 KandidatInnen bei den Weinbau- und Kellermeisterprüfungen im März

Meisterprüfung 2023

Die Fachausbildung an der Weinbauschule Krems ist vielfältig - und die höchste Stufe der handwerklichen Qualifikation ist der Meistertitel. Montag 11. und Dienstag 12. März prüften zwei Kommissionen die diesjährigen Anwärter. Von den neuen Meisterinnen und Meistern haben fast alle vorher die Facharbeiterqualifikation an der WBS erlangt: in der Fachschule, im Facharbeiter-Abendkurs oder im Weinmanagement-Lehrgang. Sieben neue Meister sind Weinmanagement-Absolventen und freuten sich über die Anrechnung von 3 der 9 Module des Meisterkurses. Für wiederum vier davon ist es der dritte Bildungsabschluss an der Weinbauschule Krems: Fachschule, Weinmanager und jetzt Weinbau- & Kellermeister.



Von links: Vorsitzender DI Anton Hölzl (NÖ LLWK), Josef Romstorfer, Gerald Frauendienst, Mathias Kold, Stefan Polsterer, Josef Nagl, Lukas Waldherr, Andreas Beranek, Prüfer Ing. Dieter Blahous, Leopold Ganneshofer, Simon Buchart, Prüfer Mag. Rainer Vogler und Angela Weiss.



Von links: Vorsitzender DI Anton Hölzl (NÖ LLWK), Mathias Sax, Andreas Nemeth, Florian Steiner-Zöchling, Andreas Heiss, Michael Pfliegler, Andreas Kafka, Martin Pfliegler, Bettina und Christian Steuerer, Leopold Böhmer, Karin Fritsch sowie die drei weiteren Prüfer Mag. Rainer Vogler, Ing. Josef Ecker und Ing. Erhard Kührer.

Veranstaltung mit Agrar-Experten Josef Plank an der Weinbauschule Krems

Green Deal: Wo steht die Weinwirtschaft?

Bei der Veranstaltung „Fokus Bildung“ am 31. Jänner stand die Zukunft der Weinwirtschaft auf der Agenda. Mit Josef Plank konnte ein ausgewiesener Experte in Agrar- und Europafragen gewonnen werden, der die Keynote zum Thema „Green Deal: Wo steht die Weinwirtschaft?“ hielt. Für die Organisation zeichnete Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger verantwortlich, die gemeinsam mit Schüler Michael Gmeiner durch den Abend führte.

„Die Welt steht mit der Klimaerwärmung und dem überbordenden Ressourcenverbrauch vor großen Herausforderungen. Der Green Deal setzt auf die Nachhaltigkeit auf allen Ebenen, den effizienten Umgang mit Rohstoffen und den Übergang zu einer europäischen Kreislaufwirtschaft“, betonte Agrar-Experte Josef Plank. „Daher ist Veränderung und technologische Weiterentwicklung angesagt, die auch gelebt werden muss. Im Bereich der Landwirtschaft ist der Weinbau schon einen Schritt voraus, weil hierzulande bereits 40 Prozent der Weinbaufläche nach kontrolliert umweltbewussten Standards bewirtschaftet wird“,

so Plank, der weiter ausführte: „Die Weinwirtschaft hat in den letzten Jahrzehnten eine Erfolgsgeschichte in Punkto Nachhaltigkeit, Kommunikation und Kundenorientierung geschrieben“. Drei Schüler präsentierten in kurzen Statements die Themen ihrer Abschlussarbeiten, die sich mit nachhaltiger Technik und Energie beschäftigen. Zudem wurden die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen von Schülerinnen und Schülern präsentiert.

Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger tritt in den Ruhestand. Die Veranstaltung stand auch im Zeichen der Verabschiedung von Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger. Mit dem 1. Februar 2024 tritt sie nach über 42 Jahren Lehrtätigkeit in den wohlverdienten Ruhestand. Zudem war Hö-



Agrar-Experte Josef Plank, Fachlehrerin Elisabeth Hönigsberger und Landesschulinspektor Karl Friewald.
Foto (c) Jürgen Mück

nigsberger 27 Jahre in der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) für den Bereich internationale Beziehungen verantwortlich. 16 Jahre leitete sie den Verein EUROPEA Austria und vier Jahre war sie Generalsekretärin der EU-weiten Dachorganisation EUROPEA, dem europäischen Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen.

Landesschulinspektor Karl Friewald würdigte in seiner Rede ihre Aufbauarbeit und ihr Engagement auf EU-Ebene. Direktor Dieter Falzl wies auf die Pionierleistung von Hönigsberger hin, die englische Sprache im Unterricht sowie im Kurswesen zu etablieren. LAKO-Leiterin Martina Piribauer dankte Hönigsberger für ihren unermüdlichen Einsatz den landwirtschaftlichen Bildungsbereich mit europäischen

Werten zu erfüllen.

Der europäische Grüne Deal – die Eckdaten
Bis 2050 soll Europa der erste klimaneutrale Kontinent werden, so lautet das Ziel des Grünen Deals. Bereits bis 2030 sollen die Netto-Treibhausgasemissionen um Mindestens 55 Prozent gegenüber 1990 verringert werden. Ebenfalls bis 2030 sollen in der EU 3 Milliarden zusätzliche Bäume gepflanzt werden. Im gleichen Zeitraum sollen der Anteil an erneuerbaren Energien verdreifacht und die Energieeffizienzrate verdoppelt werden. Es wird immer wichtiger, dass wir uns an den Klimawandel anpassen. Daher stellt die EU Rekordsummen für die Klimawende bereit.

Mag. Jürgen Mück

Rebschule Backknecht

Rebenkauf ist Vertrauenssache

✉ **Unterer Mitterweg 15
3495 Rohrendorf**

☎ **02732-84494**

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

sengl - pridt

Beratung - Verkauf - Lohn­tätigkeit



ROMFIL

CROSSFLOW FILTER

Ohne Filterhilfsmittel
Kein CO₂- und Aromaverlust
Halb- und vollautomatische
Filtration

KHTEC®

CO₂ MEMBRANSYSTEM

Entgasung von Rotweinen
Begasung von Weissweinen
Perlweinerstellung



T: +43 2173 2245 . E: office@sengl-pridt.at
www.sengl-pridt.at

**Platzhalter pfd-Inserat
AGRANA**



9. Juni, 10 - 15 Uhr Familiensonntag

Frühschoppen, Oldtimer, Feuerwehr-Vorführungen, vielfältiges Kinderprogramm und gutes Essen: nach der erfolgreichen Erstaufgabe 2023 freut sich das gesamte Team der Wein- & Obstbauschule auf Ihren Besuch mit Familie und Freunden am 9. Juni!

(Foto © Martin Kalchhauser)



Qualitätsarbeit im Dienste der Land- und Weinwirtschaft für weitere 3 Jahre anerkannt

GEP Zertifizierung für das Versuchswesen an den NÖ LFS

Am 06.12.2023 fand an der LFS Hollabrunn eine Kontrolle der landwirtschaftlichen Versuchseinrichtungen des Landes Niederösterreich statt. Um die GEP Zertifizierungen (gute experimentelle Praxis) als Versuchseinrichtung zu erhalten, müssen sich die versuchsdurchführenden Bereiche alle drei Jahre einer Kontrolle durch autorisierte Einrichtungen stellen.

Die Überprüfung wurde von Fachleuten der AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) durchgeführt. Dabei wurde Augenmerk auf die Arbeitsabläufe im Versuchswesen der LFS Hollabrunn und auf die Aufzeichnungen und Protokolle der einzelnen Fachbereiche (im Bereich Weinbau wurde für die Versuchsdurchführung, statistische Auswertung und Protokollführung die Wein- und Obstbauschule Krems angeführt) gelegt.



Johanna Moser BA und Ing. Christoph Gabler (LFS Krems), DI Gottfried Besenhofer und DI Maria Neubacher (AGES), Martin Semmelmeier und Franz Ecker (LFS Hollabrunn), DI Wolfgang Deix (LFS Pyhra); nicht am Bild: Landesgüterdirektor Ing. Erhard Kühner, er war aus gesundheitlichen Gründen online dabei.

Nach der intensiven Prüfung waren sich die Fachleute einig, dass die Versuchseinrichtungen sämtliche Standards erfüllen und äußerst professionell arbeiten. Die Versuchseinrichtungen an den Schulstandorten Krems, Hollabrunn, Mistelbach, Pyhra, Gießhübl, Warth, Obersiebenbrunn und Edelfhof sind nun für weitere drei Jahre GEP-zertifiziert.

Ing. Christoph Gabler

Platzhalter pfd-Inserat SCHINER

Kellerwirtschaftliche Versuche an der Wein- & Obstbauschule Krems

Großversuch mit Muskateller Schaumweinen

Im Weinkompetenzzentrum Krems werden jährlich unzählige Versuche ausgebaut. Diese werden einerseits im kleinen Rahmen (Mikrovinifikation im 30l Ballon) sowie im größeren Stil 500-600 Liter durchgeführt.

Versuchsthemen in der Mikrovinifikation waren heuer beispielsweise Hefevergleiche bei der Sorte Riesling, Gerbstoffbehandlungsvarianten bei der Sorte Riesling, Verarbeitungsvarianten bei der Rosé, Trockenstressbehandlungsvarianten bei der Sorte GV, Ausbauversuch bei Grüner Veltliner kräftig und ein Oidiumbehandlungsversuch bei der Sorte Muskateller.

Im größeren Stil wurde heuer ein Versuch mit Muskateller Schaumweinen durchgeführt. Hier wurde ein Grundmost für verschiedene Versektungsvarianten aufgeteilt. Ziel dieses Versuches war die unterschiedlichen Herstellungsmethoden zu testen und hinsichtlich Qualität der erzielten Schaumweine zu beurteilen.

Nach kurzer Lager- und Reifezeit in der Flasche findet Mitte April eine Versuchsverkostung mit geschulten Weinkostern statt. Hier werden die einzelnen Versuchsvarianten verdeckt verkostet und bewertet. Diese Verkostung ist die Grundlage für die Versuchsberichte die auf der Website der LAKO veröffentlicht werden. (www.lako.at/versuche). Der Großversuch Schaumwein ist ebenfalls in unserem Verkaufsshop erhältlich und kann so auch zu Hause oder bei Vereinsversammlungen verkostet werden.

Die vier Varianten des Versuches:

1. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure wird aus einem fertig vergorenen Grundwein hergestellt. Das Kohlendioxid wird bei der Abfüllung zugesetzt und muss zumindest 3 bar Kohlensäureüberdruck bei 20°C aufweisen.

2. Qualitätsschaumwein – Sekt (Traditionelle Flaschengärung – Champagnermethode)

Beim Qualitätsschaumwein (Sekt) wird der Sektgrundwein mit Tiragelikör und Hefe versetzt und durchläuft eine 2. Gärung in der Flasche. Dadurch entsteht das feine CO₂ und Alkohol. Anschließend findet eine Reifung auf der Hefe statt, danach wird das Hefedepot abgerüttelt. Nach diesem Prozess wird die Hefe aus der Flasche entfernt (degorgiert). Anschließend mit Dosagelikör oder dem gleichen Sekt (non dosage) aufgefüllt. Diese Methode ist der aufwendigste und teuerste Herstellungsprozess bei den Schaumweinen.

3. Pet Nat – Pétillant Naturel undegoriert

Beim Pet Nat wird der Grundwein in der Endgärphase in die Flaschen gefüllt und soll dort dann die Gärung vollenden. Durch die Endgärphase in der Flasche entsteht die Perlage im Produkt. Die Hefe der Endgärung setzt sich in der Flasche ab und ist noch sichtbar.

4. Pet Nat – Pétillant Naturel degoriert

Der Herstellungsprozess ist hier gleich wie bei der Vorgängervariante, mit dem Unterschied das hier durch das Degorieren versucht wird die Hefe abzutrennen.



**Platzhalter pfd-Inserat
RAIKA**

Besuch der Fachmesse ProWein mit Exkursion in die Pfalz kombiniert

Weinmanagement 33 erkundet Deutschland und die Welt

Wir genossen Anfang März einen fünftägigen Aufenthalt in Deutschland. Die Reise begann für uns in Düsseldorf, wo wir zwei Tage auf der ProWein, der größten und renommiertesten Weinmesse Europas, verbringen durften. Hier bot sich für uns die Gelegenheit Weine aus aller Welt zu verkosten, wie zum Beispiel aus Frankreich, Italien, Deutschland, Portugal und aus weiteren Nationen. Rund 5.400 Aussteller aus 65 Ländern präsentierten ihre Weine und Spirituosen in den 13 Messehallen.

Auf der ProWein konnten wir viele neue Eindrücke gewinnen, viele neue Weine probieren und Einblicke über Aufbau und Design von Messeständen sowie Weinpräsentationen erhalten. Unser Fachwissen erweiterten wir bei zwei Masterclasses, zuerst mit der Verkostung von Garda Doc V und einer Präsentation erlesener Weine aus der Schweiz. Ebenso haben wir an diversen Seminaren teilgenommen, um noch mehr und genaueres Wissen über die Weinregion rund um den Gardasee, die Schweizer Weine und die Philosophie der 100 Jahre Biodynamie zu vertiefen.

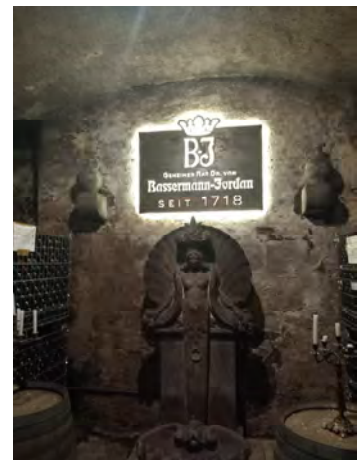
Nach der Fachmesse setzten wir unsere Reise durch die malerische Pfalz fort. Dort besuchten



WM-Studentinnen bei der Masterclass Garda DOC

wir namhafte Weingüter, wie Oliver Zether, Bassermann – Jordan, Seckinger, Rebholz, Leiner und Dr. Bürklin – Wolf. Besonders das Weingut Dr. Bürklin – Wolf bleibt dabei besonders in Erinnerung. In Begleitung des Kellermeisters besichtigten wir die verschiedenen Lagen des Weinguts. Am Freitag endete die 5-tägige Reise und wir nahmen viele neue Eindrücken im Gepäck mit nach Hause.

Verena Mader & Stefanie Reingruber, WM 33



Keller des Weinguts Bassermann-Jordan

VinoHAK-Klassen unterwegs in Österreich und Slowenien



Von 2. bis 6. April waren die VinoHAK Klassen 1 bis 3 auf Exkursion durch Österreich und Slowenien. Unter der Leitung von Ing. Heribert Wenzl ging es ins Burgenland, die Steiermark, nach Slowenien, Kärnten und Oberösterreich. Es wurden viele interessante Weingüter und die Stadt Maribor besichtigt. Auch ein traditioneller Buschenschankabend durfte nicht fehlen. Freuen Sie sich auf einen ausführlichen Reisebericht in der nächsten Ausgabe!

Platzhalter pfd-Inserat ASTORIA

Platzhalter pfd-Inserat LAGERHAUS

LR Teschl-Hofmeister: Soziale Kooperation der NÖ Landwirtschaftsschulen mit dem Psychosozialen Zentrum in Schiltern mit Vorbildwirkung

Nachhaltige „NÖ Schatzkiste“ für NÖ Schmankerl

Die Direktvermarktung spielt an den Landesgütern der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen eine immer größere Rolle. Neben den vielfach prämierten Landesweinen erfreuen sich die selbst erzeugten Spezialitäten regen Zuspruchs. Seit Kurzem sind die Schmankerl in einer adäquaten Holzkassette – der sogenannten „NÖ Schatzkiste“ – erhältlich, die in der Arbeitstrainingsstätte des Psychosozialen Zentrums (PSZ) in Schiltern hergestellt wird.

„Die Kooperation der Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs mit dem Psychosozialen Zentrum in Schiltern besitzt Vorbildwirkung. Denn die ansprechenden Geschenkboxen aus Holz werden unter gemeinnützigen Bedingungen hergestellt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Zudem ist die Verwendung des nachwachsenden Rohstoffes Holz ein Zeichen für den Klimaschutz. Dass nun die ‚NÖ Schatzkiste‘ unter sozialen Bedingungen hergestellt wird, ist ein weiterer Benefit dieser Zusammenarbeit“, so Teschl-Hofmeister.

„Wir waren schon länger auf der Suche nach einer passenden Verpackung für die selbst er-

zeugten Schmankerl der NÖ Landesgüter. Daher sind wir sehr glücklich mit dem Psychosozialen Zentrum einen adäquaten Partner gefunden zu haben, der die Geschenkkisten zu umweltfreundlichen und gleichermaßen sozialen Standards herstellt“, freut sich Judith Hartl, die für die landesweite Direktvermarktung der NÖ Landwirtschaftsschulen verantwortlich zeichnet. „Die kleine ‚NÖ Schatzkiste‘ bekommt man ab einem Einkauf von Produkten der NÖ Landesgüter im Wert von 100,- Euro und die große ‚NÖ Schatzkiste‘ gibt es ab 150,- Euro gratis dazu. Einkaufsmöglichkeiten gibt es direkt in den Hofläden der Fachschulen oder im Webshop www.noelandesweingueter.at“, so Keller-

meisterin Hartl.

„Das Psychosoziale Zentrum Schiltern verfolgt das Ziel psychisch kranke Personen in den Arbeitsmarkt wieder zu integrieren. In der Holzwerkstatt, dem Herzstück des Arbeitstrainingszentrums, gelingt dies sehr gut, weil hier handwerklich eine sinnstiftende Tätigkeit ausgeführt wird“, betont Peter Binder, Geschäftsführer des Psychosozialen Zentrums Schiltern. „Unser neuestes Produkt, die ‚NÖ Schatzkiste‘, wird aus Holzabfällen hergestellt, die wir von Zimmerei-Betrieben der Region kostenlos zur Verfügung gestellt bekommen. Zumeist handelt es sich um heimisches Fichtenholz“, so Binder.



Kellermeisterin Judith Hartl, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und PSZ-Geschäftsführer Peter Binder mit den neuen NÖ Schatzkisten

Foto (c): Jürgen Mück

Agrarexperte Hannes Royer zu Landwirtschaft, Ernährung und Klima

LAKO Weitblick mit „Land schafft Leben“-Gründer

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) lud zur Veranstaltung „LAKO-Weitblick“ mit Agrar-Experten Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben in das Museum Niederösterreich in St. Pölten ein. Dabei wurde der Themenkomplex „Landwirtschaft, Ernährung und Klima“ eingehend behandelt.

„Mit den klimatischen Veränderungen steht die gesamte Landwirtschaft vor großen Herausforderungen. Daher wird an den Landwirtschaftlichen Fachschule in Niederösterreich an innovativen Lösungen für eine Landwirtschaft der Zukunft intensiv geforscht“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Dabei werden langjährige Erfahrung und neue Erkenntnisse aus der Versuchstätigkeit verknüpft, um auch künftig qualitativ hochwertige Ernteerträge zu sichern. Ebenso steht das Tierwohl, die Nachhaltigkeit und der verantwortungsvolle Umgang mit den Ressourcen, wie Boden und Wasser, auf der Agenda“, so Teschl-Hofmeister.

Menschen den Wert österreichischer Lebensmittel bewusst machen

„Die heimische Landwirtschaft steht jetzt vor der Aufgabenstellung die großen Klimafragen noch weiter in eine standortgerechte Produktion zu integrieren. Gleichzeitig braucht es aber auch Konsumentinnen und Konsumenten, die zu diesen Lebensmitteln greifen“, betont Hannes Royer. „Daher gilt es den Menschen den Wert österreichischer Lebensmittel bewusst zu machen und gemeinsam mit allen an der Produktionskette Beteiligten aufzuzeigen, was ein gutes Nahrungsmittel ausmacht“, so Royer, der weiter ausführt: „Als Konsumentinnen oder Konsumenten sollten wir wissen, dass die Entscheidung für ein Produkt die Qualität und die gesamte Wertschöpfungskette mitbestimmen kann. Dies gilt für die Produktion am bäuerlichen Betrieb, bis hin zur Art der Verarbeitung und dem Verkauf im Handel



LAKO-Leiterin Martina Piribauer, Agrar-Experte Hannes Royer und stv. Abteilungsleiterin Cornelia Hofer Foto (c): Jürgen Mück

sowie der Gastronomie. Wir alle haben den Schlüssel zur Veränderung in der Hand, denn wenn anders produziert werden soll, dann muss auch anders konsumiert werden.“

Link für den Online-Stream: <https://www.youtube.com/live/w3GJdWhTzs?feature=shared>

Zur Person Hannes Royer und des Vereins „Land schafft Leben“

„Land schafft Leben“ ist den österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. Im Zentrum stehen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren

Körper. „Land schafft Leben“ greift auf umfangreiches Wissen von Expertinnen und Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg von der Bäuerin und dem Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Internet: www.landschafttleben.at.

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) veranstaltet jährlich das Jour fixe „LAKO-Weitblick“, bei dem neue Perspektiven der Bildung und Gesellschaft im Mittelpunkt stehen. Die Veranstaltung wurde von LAKO-Leiterin Martina Piribauer moderiert. Für die musikalische Umrahmung sorgten Schüler der Bergbauernschule Hohenlehen. Beim anschließenden Buffet wurden die selbst erzeugten Schmankerl der Landwirtschaftlichen Fachschulen serviert und Wein der NÖ Landesweingüter ausgedient.

Elisabeth Hönigsberger von LAKO verabschiedet

Elisabeth Hönigsberger trat mit Semesterwechsel in den wohlverdienten Ruhestand. Ihre Leistungen als Pionierin der Englischausbildung im landwirtschaftlichen Schulwesen und als wohl beste Expertin für Weinenglisch in Österreich werden in der nächsten Ausgabe noch gewürdigt - schließlich findet ihre Verabschiedungsfeier von der Weinbauschule Krems erst statt. Internationale Projekte und Vernetzungen waren ihre zweite Berufung, der sie als Mitarbeiterin der landwirtschaftlichen Koordinationsstelle nachkam. LAKO-Leiterin Martina Piribauer überreichte bei der Verabschiedung im Anschluss an Hönigsbergers letzte Sitzung in Krems ein kleines Präsent und bedankte sich für 27 Jahre LAKO-Tätigkeit im Dienste der Landwirtschaft.



Wieder ein kulinarischer Höhenflug

Zum Abschluss ihrer gastronomischen Praxisausbildung im Weinmanagement-Lehrgang luden kürzlich die Teilnehmerinnen des WM 33 in das Abendrestaurant der HLF Krems. Am 18. Jänner beim „Wein & Genuss Erlebnis Österreich“ bewiesen die Damen bereits ihr Organisationstalent und ihr kulinarisches Feingefühl: Sie boten über 25 Speisen regionaler Herkunft aus neun Bundesländern. Das Abendrestaurant im April bot ein gehobenes Fünf-Gänge-Menü mit vielfältiger Weinbegleitung - natürlich professionell avisiert, serviert, dekantiert, präsentiert und kommentiert.

Rust, Deutschkreutz, Thermenregion, Leonding, Wachau, Retz, Wien...

...haben nicht nur den Weinbau gemeinsam, sondern auch die Trockensteinmauern in den Weingärten. Die genannten Orte bzw. Gebiete sind in der Reihenfolge angeführt, wo 2024 Trockensteinmauerkurse im Weinbau stattfinden. Insgesamt 20 Kurse in Österreich und Deutschland, davon acht im Weinbau, vier im Ziergartenbau und neun im Landschaftsbau vom Nationalpark Hohe Tauern bis zu einem Perma-Landwirtschaftsprojekt in Oberösterreich beweisen die Vielseitigkeit und den Nutzen von Trockensteinmauern. Im Bild die beiden ersten Kursprojekte 2024: oben der Weinbauverein Rust, unten der Kurs in der Thermenregion bei unseren Absolventinnen Kerstin und Sigrid Schwertführer. Beide Projekte sanierten ein Stück historischer Weinbergsmauern. In Rust besuchten 50 Interessierte den öffentlichen Vortrag im Veranstaltungssaal.



Freiwillige an 700 Jahre alter Mauer willkommen

Wer von Freitag 17. - Pfingstsonntag 19. Mai am Wanderweg Bosruckhütte zum Rohrauerhaus in OÖ auf einer Selbstversorgerhütte mit Trainern der Trockensteinmauernschule und Freiwilligen des Alpenvereins an einer historischen Weidemauer werken möchte:

rainer.vogler@wbs-krems.at



Wein & Natur

biologisch biodynamisch

Pfingstmontag
20.05.2024
10:30 Uhr

Aperitif
Plauderei mit Bio-Winzern
Naturgartenführung
4-gängiges Menü
mit Weinbegleitung
Kostenbeitrag € 40,-



Anmeldung

Auf Ihr Kommen freuen sich
Sarah Eilenberger & Elisabeth Kainz
Weinmanagement 33

Schaugarten der Gartenbauschule
Am Rosenhügel 15, 3550 Langenlois

Eintägige Fachreise zu Weingütern im Weinviertel und in Tschechien

Das war die Absolventenverbands-Exkursion



Im Uhrzeigersinn:
 Bio-Weingut Gruber in Rössitz: Moderner Neubau mit Verkostungs- und Verkaufs-



raum, angebaut an die traditionelle Kellergasse.
 Weingut Thaya in Havraníky in Tschechien: 70 Hektar Rebfläche bei Znaim mit angeschlossenem Gastronomie- und Hotelbetrieb.
 Bioweingut Zöchmann in Roseldorf: AV-Geschäftsführer Leonhard Czipin beim Fachgespräch mit Weinbaupräsident Reinhard Zöchmann

1 x Gold, 2 x Silber, 1 x Bronze in den Ü18-Klassen, Sieg in der Lehrerwertung

Weinbauschule Krems bei Landesschirennen erfolgreich

Wie jedes Jahr fand auch heuer wieder das Schirennen der Landwirtschaftlichen Fachschulen NÖ statt. So starteten am 29. Februar 2024 über 160 Schülerinnen und Schüler in verschiedenen Altersklassen beim Riesentorlauf im sogenannten Draxlerloch am Hochkar.



Das Wetter war perfekt, ebenso die Pistenverhältnisse – besonders für die niedrigen Startnummern. Besonders unsere älteren Burschen und Mädchen konnten sich heuer auszeichnen lassen. Benedikt Blaha 4A gewann vor Leonhard Hagenbüchl 4A in der Klasse Burschen Ü18. Verena Mader und Sarah Eilenberger aus dem Weinmanagement konnten sich in der Klasse Damen Ü18 den zweiten und dritten Platz sichern. Zum ersten Mal ging der Sieg in Lehrerwertung nach Krems, Ing. Lorenz Reisinger holte sich den Sieg. Wir gratulieren unseren erfolgreichen Rennläuferinnen und Rennläufern, die die WBS Krems so erfolgreich vertreten haben.

Ing. Leopold Vogler

NÖ Tag der Technik erstmals mit Schlumberger Lectures

Am 13. Juni 2024 findet der Tag der Technik für Obst- und Weinbau zum zweiten Mal an der Wein- und Obstbauschule (WBS) Krems statt. Erstmals werden die praktischen Gerätevorführungen im Obst- und Weingarten mit wissenschaftlichen Vorträgen im Rahmen der „R. Schlumberger Lectures“ kombiniert. Diese Kooperation der Universität für Bodenkultur Wien und der renommierten Robert Schlumberger-Privatstiftung widmet sich seit 2017 dem Wissensaustausch zwischen Forschung und Praxis für Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft.

Durch die neue Zusammenarbeit der BOKU mit der Fachgruppe Technik und der WBS Krems kann für Beratung und Betriebe ein großer Bogen zum Thema „**Mikroklima - vom Boden zur Laubwand**“ von der Theorie zur Praxis gespannt werden. Der Eintritt ist frei.

Der Tag der Technik startet um 8:30 Uhr mit **Vorträgen** im Muskateller Saal der WBS Krems. Gleich im Anschluss starten **Vorfürungen von innovativer und bewährter Technik** für den Obst- und Weinbau auf den Flächen direkt um das Schulgelände. Von autonomen Pflegegeräten über innovative Recyclingtechnik gibt es über 50 Maschinen im praktischen Einsatz zu sehen. Parallel dazu



kann bis 17:00 Uhr das Angebot zahlreicher Unternehmen auf dem Schulgelände besichtigt werden. Für das leibliche Wohl wird bestens gesorgt; bei einem Glas Wein können sich die Besucherinnen und Besucher über die gezeigte Technik austauschen.

Das genaue Programm finden Sie auf www.obstwein-technik.eu/TagderTechnik.

VORTRÄGE - Beginn 8:30 UHR
PFLANZENSCHUTZ & MIKROKLIMA

VORFÜHRUNGEN - Beginn 10:00 UHR
INNOVATIVE TECHNIK
im Obst- und Weinbau



R. Schlumberger
LECTURES



DO, 13. JUNI 2024
WEINBAUSCHULE KREMS

TAG DER TECHNIK
IM OBST- UND WEINBAU

Nähere Informationen unter
www.obstwein-technik.eu



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

