



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: HBLA und Bundesamt Klosterneuburg Wein- und Obstbau Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg weinobstklosterneuburg.at

Autoren:

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau (HBLAuBA), Klosterneuburg/Reinhard Eder JS Österreich GmbH & Co. KG/Christian Prescher sowie die jeweiligen Grußwortträger

Fotonachweis:

Foto von Reinhard Mang, BMNT/Paul Gruber (S. 4)
Foto von Johanna Mikl-Leitner, Büro Landeshauptfrau (S. 4)
Foto von Alexander van der Bellen, Präsidentschaftskanzlei (S. 5)
Foto von Stefan Schmuckenschlager, Stadtgemeinde Klosterneuburg (S. 6)
Foto von Johannes Schmuckenschlager, ÖVP Klub/Sabine Klimpt (S. 6)
Foto von Rupert Gsöls, Bundes-Obstbauverband Österreichs (S. 7)
Foto von Johann Greimel, Bundes-Obstbauverband Österreichs (S. 7)
Foto von Bernhard Backovsky, Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg (S. 7)

Alle weiteren Fotos: JS Österreich GmbH & Co. KG/Gregor Schweinester bzw. Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau (HBLAuBA), Klosterneuburg

Gestaltung:

Vorlagen für Broschüren des BMNT für Dienststellen, Stand April 2019 JS Österreich GmbH & Co. KG/Volker Preusche m mal m design/Magdalena Bhatia

Konzept:

JS Österreich GmbH & Co. KG/Anja Steinbrecher Projektnr.: 53048 www.jsoesterreich.at

Alle Rechte vorbehalten Klosterneuburg 2020

Inhalt

Grußworte zum Jubiläum	4
160 Jahre - Rückblick	8
Ausbildungs- und Forschungsstätte	12
Zahlen und Zertifikate	13
Bildungsangebot und Berufsaussichten im Überblick	14
Schulleben	15
Weinbau	16
Rebzüchtung	17
Kellerwirtschaft	18
Unternehmensführung, Betriebswirtschaft,	
Marketing und Sprachen	19
Obstbau	20
Obst- und Gemüseverarbeitung	21
Chemie	22
Mikrobiologie und Pflanzenschutz	23
Partnerschaften und Beteiligung an Forschungsgremien	24
Dank an die Partner aus der Wirtschaft	26



Durch die GoZee-App wird Ihre Broschüre lebendig

Entdecken Sie die Broschüre mit der GoZee-App auf Ihrem Smartphone oder Tablet und finden Sie 360°-Panoramen, Fotogalerien, Cinemagramme, direkten Internetzugriff und Snap Videos durch Augmented Reality.

GoZee: Wie man in 30 Sekunden loslegen kann

- 1. Geben Sie im App Store oder in Google Play "GoZee" in das Suchfeld ein und laden Sie die App auf Ihr Smartphone oder Tablet herunter.
- 2. Öffnen Sie die App und verwenden Sie sie auf Seiten mit dem GoZee-Symbol.











Grußworte zum Jubiläum: 160 Jahre HBLAuBA Klosterneuburg

Bildung zwischen Tradition und Zukunft



Sektionschef DI DDr. Reinhard Mang Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus

Bildung gehört zu den wichtigsten Dingen, die wir unseren Kindern auf ihren Lebensweg mitgeben können. Theoretisches und praktisches Wissen sind gerade in unseren spannenden und herausfordernden Zeiten der Schlüssel für eine erfolgreiche und glückliche Zukunft. Die höheren Schulen des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus bieten vielfältige und zukunftsorientierte Ausbildungsmöglichkeiten, die den Jugendlichen alle Chancen eröffnen.

Die HBLAuBA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg ist eine ganz besondere Schule und Forschungseinrichtung. Mit 160 Jahren ist sie die älteste Lehranstalt des Ministeriums, und das Bildungsangebot mit Weinbau und Kellerwirtschaft sowie Obstbau und Obstverarbeitung ist österreichweit einzigartig. Zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren gehört dabei die enge Verbindung von Lehre, Forschung und Praxis. Das Bundesamt für Wein- und Obstbau ist eine international anerkannte Forschungseinrichtung, die für viele Innovationen verantwortlich zeichnet.

Eine nachhaltige und moderne Produktion, Klimaschutz und die Auswirkungen des Klimawandels stehen im Mittelpunkt der Lehr- und Forschungstätigkeit. Das sind die Themen der Zukunft, die in dieser traditionsreichen Lehr- und Forschungsanstalt bestens aufgehoben sind.

Ich gratuliere herzlich zum Jubiläum und wünsche alles Gute für die Zukunft.

Berufsausbildung von heute sichert die Zukunft von morgen



Mag. Johanna Mikl-Leitner Landeshauptfrau Niederösterreich

Eine berufliche Ausbildung verknüpft mit Theorie und Praxis anzubieten, hat heute die gleiche Wichtigkeit wie 1860, dem Gründungsjahr der Bundeslehranstalt und des Bundesamtes für Weinund Obstbau in Klosterneuburg. Seit damals wird den Jugendlichen das beste Wissen und Können in den Bereichen Weinbau, Kellerwirtschaft, Obstbau und Obstverarbeitung vermittelt.

Dabei wird die wichtige Aufgabe verfolgt, neben Wissen und Fertigkeiten auch Werte und Einstellungen zu vermitteln. Zur Allgemeinbildung kommt auch die fachliche Berufsausbildung dazu. Dies ist deshalb so wichtig, weil engagierte und hervorragend ausgebildete Menschen unsere wertvollste Ressource sind und die Landwirtschaft engagierte Spezialisten braucht.

Die Höhere Bundeslehranstalt und das Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg mit ihren hohen Qualitätsstandards und praxisnahen Forschungsprojekten sind eine Erfolgsgeschichte mit Zukunft. Als Landeshauptfrau gilt mein herzlicher Dank allen Professorinnen und Professoren, den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie den Verantwortlichen für ihr Engagement. Vor allem aber wünsche ich allen Jugendlichen alles erdenklich Gute für ihren weiteren Lebensweg.



Bundespräsident Alexander Van der Bellen

Herzliche Gratulation zu "160 Jahre Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg"!

Als ich im Herbst 2017 das Kompetenzzentrum, den Weingarten, die Kellerei sowie das Schul- und Forschungsgebäude besuchte, war ich beeindruckt. So viel Tradition und Erfahrung vereint mit Modernität und Innovationsgeist. Ich konnte verstehen, dass alle stolz sind auf "ihre" HBLAuBA Klosterneuburg. Besonders interessant fand ich die Begegnung mit Schülerinnen und Schülern. Es gab viele spannende Gespräche über die Schaffung eines modernen, nachhaltigen und vor allem naturnahen Wein- und Obstbaus.

In Ihrem Metier ist die Klimakrise eine große Herausforderung. Die globale Erwärmung führt zur Zunahme von extremen Wetterereignissen wie Hagel, Dürre oder Spätfrost mit Auswirkungen auf die gesamte Landwirtschaft. Wir brauchen daher mehr denn je die Fähigkeiten bestens ausgebildeter junger Menschen im Umgang mit den neuen Bedingungen.

In diesem Sinn danke ich der Klosterneuburger Lehr- und Forschungsanstalt für die bisher geleistete Arbeit und wünsche alles Gute für die Zukunft!



A. Com Mellen

Stadt Klosterneuburg gratuliert zum 160-jährigen Jubiläum

Seit nunmehr 10 Jahren darf ich als Bürgermeister die Weinbauschule begleiten – ein Jubiläum, das sich angesichts des diesjährigen 160. Geburtstages der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamts für Wein- und Obstbau bescheiden ausnimmt. Die Kultivierung von Wein- und Obstbau prägt die Landschaft Klosterneuburgs wie kaum ein anderes Element. Diese Stadt wäre ohne ihre Heurigen und Weinhügel nicht denkbar, und es ist auch heute noch der Bauernstand, der die einprägsame Kulturlandschaft erhält und gestaltet.

Dem Spaziergänger und Genießer erschließt sich freilich nicht auf den ersten Blick, welche Arbeit sich dahinter verbirgt. Für diese Arbeit braucht es profundes Wissen. Dieses wird in der Schule für Weinund Obstbau seit nunmehr 160 Jahren vermittelt. Die Bedeutung der Schule reicht jedoch seit jeher über die der bloßen Wissensvermittlung weit hinaus. Jedes Jahr am Tag der offenen Tür kann auch die Öffentlichkeit sehen und mit allen Sinnen erfahren, mit wie viel Hingabe hier Generationen an die Kunst des Weinbaus und an den Umgang mit Obst als Grundlage für wahrhaft Erlesenes herangeführt werden.

Die bestens ausgebildeten Önologen und Pomologen, also die jungen Damen und Herren, welche von der Schule aus ihren Karriereweg antreten, tragen Klosterneuburg in die Welt hinaus. Die arrivierte Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau selbst ist für die Bedeutung Klosterneuburgs als Forschungsstandort essenziell. Sie und das Stift waren schon immer historisch relevante Erkenntnis- und Innovationsschaffende. Sie gestalten heute mehr denn je gemeinsam mit dem IST Austria, der Lebensmittelversuchsanstalt oder dem Konrad-Lorenz-Institut einen Schwerpunkt der Stadt, die als Wissenschaftsstandort an Bedeutung gewinnt.

Ich gratuliere ganz herzlich zu 160 Jahren und wünsche weiterhin eine solche Beständigkeit und noch viele Generationen an Absolventen, welche sowohl die Liebe zum Weinbau als auch zu Klosterneuburg hier entdecken können.



Schon damals vor 160 Jahren war der Hauptgrund für die Gründung der Weinbauschule Klosterneuburg, die Weinbauern im Einzugsbereich der Monarchie fachlich zu schulen und ihnen bei der Bekämpfung der kurz zuvor aus Amerika eingeschleppten Pilzkrankheiten beizustehen. Dies hat sich bis zum heutigen Tage nicht verändert. Die heutige Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau mit dem dazugehörigen Bundesamt in Klosterneuburg ist auch heute die wichtigste Institution für die Berufsausbildung der österreichischen Winzer und für die Forschungstätigkeit im Bereich des Weinbaus.

Die LehrerInnen und ForscherInnen der Anstalt im Bereich des Weinbaues, im Bereich der Önologie, im Bereich der Chemie und Mikrobiologie des Weines, aber auch im Bereich der Rebenzüchtung sind mit der Weinbranche in Österreich aufs Engste vernetzt und im ständigen Austausch. Auch für den österreichischen Weinbauverband war Klosterneuburg in all den Jahren seines Bestehens wichtiger Ratgeber und Verbündeter, wenn es darum ging, die Interessen der österreichischen Weinwirtschaft zu vertreten. Klosterneuburger Fachleute sind wichtige Autoren und Ratgeber in unserer Fachzeitschrift "Der Winzer" und unverzichtbare Vortragende auf den diversen Weinbautagen in den Weinbaugebieten. Jüngstes Ergebnis der erfolgreichen Zusammenarbeit ist das Projekt "Nachhaltig Austria", ein Beratungs- und Zertifizierungstool für Nachhaltigkeit in der österreichischen Weinwirtschaft.

Der österreichische Weinbauverband gratuliert sehr herzlich zum 160-Jahr-Jubiläum und hofft auf weitere gute Zusammenarbeit zum Wohle der österreichischen Weinwirtschaft.



Stefan Schmuckenschlager Bürgermeister



Johannes Schmuckenschlager Abgeordneter zum Nationalrat und Weinbaupräsident Österreich

Grußwort des Bundes-Obstbauverbandes

Der Bundes-Obstbauverband gratuliert der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg zu ihrem 160-jährigen Bestehen und bedankt sich herzlich für die stets freundschaftliche Verbundenheit und Unterstützung des Bundes-Obstbauverbandes im Bereich der Forschung und Lehre. Als Beispiele dieser Verbundenheit und fachlichen Kooperation wollen wir die direkte Mitarbeit von Kollegen der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau im Rahmen des Vorstandes des Bundes-Obstbauverbandes und im Arbeitskreis "Bäuerliche Obstverarbeitung" nennen. Auch bei einem Bedarf von obstbaulicher Vortragstätigkeit oder der Bearbeitung von gewissen Themen im Rahmen von Diplomarbeiten greift der Bundes-Obstbauverband gerne auf die Experten der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau zurück. Bei jedem Anliegen, welches wir seitens des Bundes-Obstbauverbandes vorgebracht haben, wurden wir kompetent und freundlich betreut.

Wichtige Faktoren, dass die österreichischen Obstbauern mit den zukünftigen Entwicklungen erfolgreich Schritt halten können, sind unter anderem die gute Ausbildung, Fortbildung sowie ein Input an bedarfsgerechten und praxisnahen Forschungsergebnissen. Deshalb bedanken wir uns im Namen der österreichischen Obstbauern für die gute Zusammenarbeit und würden uns freuen, wenn diese auch zukünftig in dieser Qualität und freundschaftlichen Verbundenheit aufrechterhalten bleiben könnte



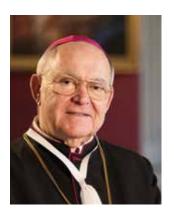


Rupert Gsöls (l.)
Präsident des
Bundes-Obstbauverbandes

DI Johann Greimel (r.) Geschäftsführer des Bundes-Obstbauverbandes

Dank des Stiftes für den "guten Draht"

Ein großes "Danke" möchte ich an den Beginn meiner Worte zum 160-jährigen Jubiläum der Weinbauschule stellen. Dieses gilt es für so Vieles zu sagen. Denn in den Jahren seit der Gründung in unserem Stift hat wohl ein Ortswechsel stattgefunden, doch der sogenannte "gute Draht" ist erhalten geblieben. Und so viele Menschen bringen sich täglich mit Gedanken, Worten und Werken ein, um in dieser Schule die Forschung und Bildung mit den erforderlichen technischen Hilfsmitteln auf dem neuesten Stand zu halten, auch dafür gilt der Dank. Meine ganz persönliche positive Beobachtung gilt aber nicht zuletzt der Art und Weise, wie das menschliche Miteinander gestaltet wird. Wenn der Wein in diesem Jahr also "Te deum" genannt wird, dann ist dies als ein Zeichen des Dankes in all diesen Belangen gemeint.



Bernhard Backovsky Propst des Stiftes Klosterneuburg

Vorwort des Direktors der HBLAuBA Klosterneuburg

"Wir sind stolz auf unsere einzigartige Geschichte – unser Blick ist aber in die Zukunft gerichtet."

Die Leitung der weltweit ältesten Lehranstalt für Wein- und Obstbau ist nicht nur mit der Annehmlichkeit verbunden, alle 10 Jahre ein bemerkenswertes Jubiläum zu feiern, sondern bietet auch die Möglichkeit die Gegenwart mit der Vergangenheit zu vergleichen. Dabei fällt mir auf, dass die damaligen Sorgen bei unserer Gründung im Jahr 1860 den heutigen sehr ähnlich sind, beispielsweise

- Schutzlosigkeit gegen eingeschleppte neue Krankheiten (z. B. Oidium-Esca) und Schädlinge (Reblaus-Kirschessigfliege),
- Schwierige klimatische Bedingungen, die die Entwicklung der Rebe gefährden (Wetterextreme wie Frost, Dürre, Hagel)
- Überregionaler Verdrängungswettbewerb (Frankreich-Osteuropa-Übersee)
 Auch wenn es kaum möglich sein wird, alle Schwierigkeiten zu beseitigen und immer wieder neue auftauchen werden, so sind uns in den letzten 160 Jahren doch viele Erfolge gelungen, sodass sich in Österreich ein leistungsstarker Wein- und Obstbau entfalten konnte. Um unseren Beitrag zu dieser Entwicklung darzustellen und um die Relevanz unserer aktuellen Forschungs- und Lehraktivitäten zu demonstrieren, wurde diese Broschüre erstellt. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und danken für Ihre wohlwollende Unterstützung.



HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder Direktor der HBLAuBA Klosterneuburg für Wein- und Obstbau

160 Jahre Ein Rückblick 1860-2020

1860

Im März beginnt der Unterricht mit 14 Zöglingen des ersten Jahrganges an der zweijährigen "Praktischen Schule für Weinbau und Obstzucht". Mit der Direktorstelle wird August Wilhelm von Babo, geboren in Weinheim, Deutschland, beauftragt. Hauptaufgabe ist neben der zweijährigen Ausbildung des Winzernachwuchses die Suche nach Rebsorten, die gegen die neu aus den USA eingeschleppte Krankheit Echter Mehltau (Oidium) resistent sind. Offizielle Eröffnung am 12. April 1860 durch den Präsidenten der k.k. Landwirtschafts-Gesellschaft Johann Adolph Fürst zu Schwarzenberg.



Am 1. Jänner erfolgt die erstmalige Herausgabe der Klosterneuburger Zeitschrift "Weinlaube". In der 17. Nummer des ersten Jahrganges erfolgt die erste Vorstellung der indirekten Bestimmung der Zuckergrade in Form der Klosterneuburger Mostwaage (Babo Spindel).



1859

Der Vorstand der Sektion für Obst- und Weinbau in der k.k. Landwirtschaftgesellschaft, Eduard Schwäger Freiherr von Hohenbruck, stellt am 19. Jänner den Antrag zur Gründung einer Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg.

1870

Gründung einer Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Obstbau durch das k.k. Ackerbauministerium. Erster Direktor der Forschungsanstalt ist Leonhard Roesler, ein gebürtiger Nürnberger.

1943

Beschluss zur Umwandlung in eine NÖ Landes- Wein- und Obstbauschule.

1272

Leonhard Roesler und Edmund Mach weisen am 15. Juni, auf den Wurzeln eines Rebstocks der Sorte Weißer Burgunder am Weidlinger Spitz in Klosterneuburg, erstmals in Österreich die Reblaus nach.

1891

Unter wesentlicher Mitarbeit des Klosterneuburgers Leonhard Roesler wird in Wien der erste Codex Alimentarius Austriacus, die Vorlage für den weltweiten Lebensmittelstandard, entwickelt.

Haben Sie gewusst ...

... dass, in den 30iger Jahren wegweisende Entwicklungsarbeiten für die Fluoeszenzmikroskopie von Max Haitinger an de Lehranstalt gemacht wurden. Dafür wurde ei mit dem Fritz Pregl Preis der Österreichischen Akademie der Wissenschaften und dem Ehrendoktorat der Universität Wien ausgezeichnet.



1901

Wenzel Seifert stellt als Erster weltweit fest, dass Diplokokken eine maßgebliche Rolle beim biologischen Säureabbau spielen und beschreibt auch als erster den Chemismus dieses Vorgangs.

1921

Die Bundes-Rebenzüchtungsanstalt wird gegründet. Dort werden eine Vielzahl wertvoller neuer Rebsorten wie beispielsweise Blauer Zweigelt (Rotburger), Blauburger, Rösler, Rathay, Goldburger oder neuerdings Donauriesling, Donauveltliner und Pinot nova gezüchtet.

1902

Die Forschungsanstalt in Klosterneuburg wird aufgelöst und der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsanstalt in Wien angegliedert, wodurch Klosterneuburg zur reinen Lehranstalt mutiert.



1873

Beschluss des NÖ Landtags die Lehranstalt an das k.k. Ackerbauministerium zu übergeben. Umsetzung am 25. Mai 1874: k.k. önologische und pomologische Lehranstalt in Klosterneuburg, der Unterricht wird auf 3 Jahre ausgedehnt. Am 1. Oktober wird der erste Jahrgang als Mittelschule mit 19 Studierenden eröffnet, wovon 2 aus Österreich in den jetzigen Grenzen kommen.

1925

Die Absiedelung der Forschungsanstalt wird teilweise wieder rückgängig gemacht und eine Versuchsanstalt eingerichtet.

1911

Gründung des Absolventenverbandes: Verband Klosterneuburger Önologen und Pomologen.

Seit 1950

... wird von der Klosterneuburger Lehr- und Forschungsanstalt die wissenschaftliche Zeitschrift "Mitteilungen Klosterneuburg" herausgegeben, die über einen international anerkannten impact factor verfügt. In einer der ersten Arbeiten berichtet Walter Saller weltweit erstmals über die Vorzüge der gekühlten Gärung.



Haben Sie Gewusst?

Die Aufnahme der ersten Schülerin, Frida Peter aus Pula, erfolgt im



1971

Johann Haushofer publiziert wegweisende Arbeiten zur chemischen Entsäuerung von Mosten und Weinen und zur Sektbereitung.

1958

Die bis heute offizielle und amtliche Methode zur Bestimmung der Schwefligen Säure wird von Franz Paul in den "Mitteilungen Klosterneuburg" veröffentlicht.

1971

Erwerb des Obstversuchsgut Haschhof, wo Pionierarbeit hinsichtlich des biologischen Anbaus von Äpfeln geleistet wird. Eduard Strauss selektioniert die Holundersorte "Haschberg" und entwickelt ein Anbausystem für den Holunder.

1982

Josef Barna und Friedrich Grill veröffentlichen eine weltweit anerkannte automatisierbare Methode zur Bestimmung der Weinasche mittels Atomabsorptionsspektroskopie.

1938

Infolge des Anschlusses an das Deutsche Reich Umwandlung in eine Staatslehranstalt und Staatsversuchsstation. Fritz Zweigelt wird mit der Leitung betraut.

1968

Franz Prillinger publiziert wegweisende Arbeiten zur Bestimmung von Aromastoffen in Wein mittels Gaschromatographie.

1972

Josef Weiss veröffentlicht seine Arbeiten über die sensorische Beurteilung mit unstrukturierter Skala.

1996

Verleihung einer Ehrenurkunde für die ausgezeichnete Kooperation mit der Universität für Bodenkultur, Wien.





2014

Ferdinand Regner kann eine in St. Georgen gefundene Rebe als Muttersorte des Grünen Veltliners identifizieren.

2017

Bio-Zertifizierung von Teilflächen im Wein- und Obstbau sowie Auszeichnung mit den Gütesiegeln "Nachhaltig Österreich", "Umweltzeichen", "Gesunde Schule" und "MINT".

2003

Gründung der Vereinigung österreichischer Önologen und Weinforscher und Aufnahme in den Internationalen Önologenverband (UIOe). Aufnahme der HB-LAuBA als Österreichischer Repräsentant im Internationalen Verband der Hochschulen für Wein und Weinerzeugnisse (AUIV).

1994

Reinhard Eder und Silvia Wendelin präsentieren grundlegende Studien zum Sortennachweis mittels Phenolanalytik mit HPLC.

Haben Sie Gewusst?

Unser Bio-Apfelsaft wird aus Früchten von teilweise 130 Jahre alten Hochstamm-Apfelbäumen hergestellt.



Derzeit

... werden an der HBLAuBA für Wein- und Obstbau rund 180 Personen unterrichtet, wovon rund 30 % Mädchen sind.

1998

Aufklärung der Elternschaft der Rebsorte Müller Thurgau durch Ferdinand Regner mithilfe molekularbiologischer Methoden.

Wichtige Raumassnahmen

1985: Eröffnung des neuen Weinchemie Gebäudes

1999 – 2002: Renovierung der Gebäude auf der Wienerstraße

2008: Eröffnung des neuen Schülerheims

2009: Eröffnung des neuen Kellerwirtschaftstechnikums



Ausbildungs- und Forschungsstätte

Die HBLA und das Bundesamt Klosterneuburg ist eine Dienststelle des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, in der Lehre und Forschung eng verzahnt sind. Während die HBLAuBA eine erstklassige Ausbildung im Wein- und Obstbau sowie in Naturwissenschaften und Unternehmensführung anbietet, gilt das Bundesamt – das älteste und größte österreichische Forschungszentrum für Wein- und Obstbau – als international anerkannte Forschungsanstalt mit renommiertem Forschungspersonal.



Die Ausbildung an der HBLAuBA

Die Ausbildung an der HBLAuBA zielt auf führende Positionen in Weinbau- und Obstbaubetrieben ab, in denen unsere Absolventen/innen stark nachgefragt sind. Die Reife- und Diplomprüfung an der HBLAuBA erlaubt anschließend ein weiterführendes Studium an Fachhochschulen und Universitäten. Mit 20 Wochen externer Praktika im In- und Ausland, schulinterner Praxisausbildung und zahlreichen Exkursionen setzen wir stark auf berufsorientiertes Lernen. Durch eine moderne und fachgerechte Ausstattung werden so frühzeitig Einblicke in das Berufsleben vermittelt. Neben aktuellen Technologien und Softwareprogrammen verfügt die HBLAuBA über folgende Einrichtungen:

- Weinbau Agneshof
- · Rebenzüchtung Götzhof
- Technikum Obstverarbeitung
- E-Learning-Center
- Lehrweingarten
- Technikum Weinproduktion
- · Obstbau Haschhof
- Chemische, biologische und mikrobiologische Laboratorien
- Übungsfirmen
- Internat

Aber auch die Theorie nimmt bei uns einen hohen Stellenwert ein. Neben dem Fachunterricht setzen wir auf eine fundierte Allgemeinbildung und die Vermittlung sozialer Kompetenzen. Unterricht in englischer Sprache sowie eine lebensnahe Ausbildung in spanischer Sprache erhöhen die globale Wettbewerbsfähigkeit.





Die HBLAuBA in Zahlen:

Fachrichtung: Wein- und Obstbau

Gegründet: 1860

Größe: Rund 70 ha Wein- und Obstbaufläche

Schülerstand: 180 Plätze im Schülerheim: 140 Mitarbeiter: Rund 150

Unsere Zertifikate

Bio-Zertifizierung: Seit 2014 verfügen wir über ein Zertifikat einer der führenden österreichischen Kontrollstellen, das unser Engagement im Bio-Wein- und Bio-Obstbereich offiziell bestätigt.

Ökolog: Durch dieses Programm leistet die HBLAuBA einen wichtigen Beitrag zur Bildung von Nachhaltigkeitsbewusstsein und zur ökologischen Schulentwicklung in Österreich.

Food Safety System Certification: Seit 2014 sind wir hinsichtlich Lebensmittelsicherheit für die Bereiche "Herstellung, Ausbau und Abfüllung von Wein" und "Herstellung und Abfüllung von Fruchtsäften" zertifiziert.

Nachhaltig. Austria: Unsere Einrichtung hat in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen eine nachhaltige Wein-Online-Zertifizierung entwickelt und implementiert. Seit 2016 sind wir nachhaltig zertifiziert.

Umweltzeichen: Für das Österreichische Umweltzeichen werden nicht nur die Umweltauswirkungen von Produkten und Dienstleistungen betrachtet, sondern auch Aspekte wie z. B. der Rohstoff- und Energieverbrauch, Verpackung, Vertrieb, Transport, Langlebigkeit etc. berücksichtigt.

Arge Streuobst: Als Mitglied in der ARGE Streuobst mit Sitz an unserer HBLAuBA befassen wir uns mit der Förderung des Streuobstbaus und der Erhaltung obstgenetischer Ressourcen.

Gesunde Schule: Seit 2014 nehmen wir am Gemeinschaftsprojekt "Gesunde Schule" teil, welches zu deutlichen Qualitätsverbesserungen im Schul- und Internatsbetrieb geführt hat.





Das Bildungsangebot und Berufsaussichten im Überblick







Höhere Ausbildung:

- 5 Jahre höhere Fachausbildung
- Standardisierte Reife- und Diplomprüfung (EQR Stufe 5)
- Berufliche Qualifikation und umfassende Allgemeinbildung
- Ingenieurtitel nach drei Jahren Praxis (EQR Stufe 6)
- Einschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung
- Berechtigung zum Fachhochschul- und Universitätsstudium

Allgemeinbildung:

- 1. Lebende Fremdsprache: Englisch (Standardisierte Reifeprüfung; Niveau B2)
- 2. Lebende Fremdsprache (Spanisch) als alternativer Pflichtgegenstand
- Deutsch (Standardisierte Reifeprüfung)
- Angewandte Mathematik (Standardisierte Reifeprüfung)
- Angewandte Informatik
- Geschichte und Politische Bildung, Recht
- · Wirtschaftsgeographie, Volkswirtschaft

Fachausbildung:

- Weinbau und biologische Produktion
- Obstbau und biologische Produktion
- Chemie der Früchte und Weine mit Laboratorium
- Pflanzenschutz und Pflanzenbau
- Technologie der Traubenverarbeitung
- Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung
- Maschinen- und Verfahrenstechnik
- Mikrobiologie und Hygiene mit Laboratorium
- Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (Übungsfirma)
- Marketing
- Umfassender Praxisunterricht an schuleigenen Betrieben
- 20 Wochen externe Praktika

Zusatzqualifikationen:

- · Jungsommelier
- Staplerführerschein
- · Amtliche Kosterprüfung
- EBCL Europäischer Wirtschaftsführerschein
- Gewerbeberechtigungen im Wein- und Obstbau
- Ausbildung zur qualifizierten Bienenhaltung
- Landtechnikpraktikum

Berufschancen:

- Führung eines Produktionsbetriebes im Wein- und Obstbau
- Managementfunktionen im Nahrungsmittelund Getränkebereich
- Managementfunktionen im Pflanzenbau- und Pflanzenschutzbereich
- Beratungstätigkeiten in Landwirtschaftskammern und öffentlichen Institutionen
- Funktionen im Forschungs- und Untersuchungswesen
- Beratung und Laborexpertisen
- Fachvertrieb landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte
- Unterrichtstätigkeit an berufsbildenden Schulen
- Touristische Aktivitäten im ländlichen Raum

Lehrlingsausbildung:

- Facharbeiter/in Weinbau- und Kellerwirtschaft (Lehrzeit 3 Jahre)
- Obstbaufacharbeiter/in (Lehrzeit 3 Jahre)
- Lebensmitteltechniker/in (Lehrzeit 3 ½ Jahre)
- Labortechniker/in (Lehrzeit 3 ½ Jahre)
- Informationstechnologe/in Informatik (Lehrzeit 3 ½ Jahre)
- Informationstechnologe/in Technik (Lehrzeit 3 ½ Jahre)
- Verwaltungsassistent/in (Lehrzeit 3 Jahre)
- Archiv-, Bibliotheks- & Informationsassistent/in (Lehrzeit 3 Jahre)





Das Schulleben

Internat

Unser Internat befindet sich direkt auf dem Gelände der Lehranstalt und bietet 140 Schülern/ Schülerinnen eine komfortable Unterkunft. Die gemütlichen 2- bis 3-Bettzimmer werden durch attraktive Freizeitmöglichkeiten ergänzt. So verfügt das Internat mit seinen engagierten Erziehern/Erzieherinnen über eine eigene Sporthalle mit Kletterwand, einen Sportplatz, einen Kraftraum, Aufenthaltsräume mit Großbild-TV, Rudergerät, Ergometer u. v. m.

Freizeit und Aktivitäten

Vielseitige Aktivitäten schaffen einen Ausgleich zum manchmal stressigen Schulalltag und sorgen so für ein abwechslungsreiches, buntes Schulleben. Dazu zählen z. B. die Kennenlerntage beim Schuleintritt, Veranstaltungen wie unsere Südtirol-Reise, Sprach- und Sportwochen, Projekttage, der Schulball, weltweite Arbeits- und Kulturerfahrungen, Austauschprogramme, Fußball- und Tischtennisturniere, Bikeparkbesuche, Kletterwand, Skikurse, Wander- und Kletterausflüge.

Im Rahmen zweier Tage der offenen Türe am letzten Wochenende im November sowie im Rahmen des GirlsDay stellen wir unsere Lehranstalt der Öffentlichkeit und potentiellen Schülern/innen vor.

Betriebsbesichtigungen und Exkursionen

Abwechslungsreichen Unterricht bieten wir nicht nur durch eine starke Praxisorientierung, sondern auch durch ein- und mehrtägige Exkursionen, unseren Schüleraustausch mit der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer, Südtirol sowie durch Betriebsbesichtigungen, Messebesuche und Projekttage, die in Österreich und ganz Europa stattfinden.





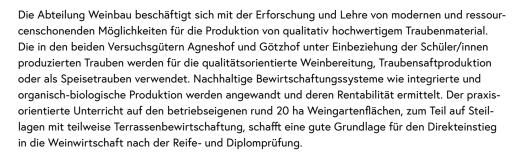






Weinbau









- Biologie, Genetik und Vermehrung der Rebe, Veredelungstechniken, Rebschulwesen
- Standortfaktoren wie Klima, Boden etc., Bewertung der Anbaueignung
- Beschreibung und Bewertung von Kelterund Tafeltraubensorten und deren Klone sowie Unterlagsreben und Neuzüchtungen in Hinblick auf ihre Krankheitswiderstandsfähigkeit und Anbaueignung unter österreichischen Klimabedingungen
- Ernährung der Rebe, Nährstoffversorgung, Düngung
- · Erziehungs- und Schnittsysteme
- Pflegemaßnahmen wie Laubbearbeitung, Traubenausdünnung, Ernteverfahren,
- Bodenpflegemaßnahmen, Bodengesundheit, Begrünung, Düngung, Kompostbereitung
- Wassermanagement, Messung des Wasserstatus, Bewässerungs- und Applikationstechniken
- Bewertung des Gesundheits- und Wachstumszustands von Reben, Diagnose von Krankheiten, Mängel, konventioneller und biologischer Pflanzenschutz und Applikationstechnik

- Beobachtungen zum Klimawandel und Entwicklung von Strategien zur Stressvermeidung
- Schutzmaßnahmen gegen abiotische (Hagel, Frost etc.) und biotische Schädigungen (Kirschessigfliege etc.)
- Anwendung und Testung von Automatisierungstechniken (Robotics) und Digitalisierung
- Weinwirtschaft: Weltweinbau, Weinbaugebiete, Sorten und Besonderheiten, Weinbaugesetze
- Erhaltung der biologischen Vielfalt durch Sammlung, Evaluierung und Nutzung internationaler, alter und seltener Rebsorten (ca. 400 Rebsorten) und deren Klone sowie Unterlagsreben
- Anerkennung als amtliche Pr
 üfeinrichtung f
 ür Pflanzenschutzmittel
- Wissenschaftliche Kooperationen mit Universitäten, Fachhochschulen, Kammern und Firmen
- Bio-Zertifizierung, Zertifizierung Nachhaltig.Austria



Rebzüchtung

Diese Abteilung beschäftigt sich mit der Züchtung und Selektion von Rebsorten, der Gesundheit von Reben, aber auch Obstpflanzen und der Kultivierung von Reben. Grundlegende Basis ist hierbei das Studium der Genetik und Biologie der Rebe sowie von Krankheitserregern. Ziele der Forschung sind die Verbesserung der genetischen Eigenschaften von Reben und ihres Gesundheitszustandes sowie Anpassungen an den Klimawandel, womit Möglichkeiten für eine umweltschonende Produktionsweise und zur Verbesserung der Weincharakteristik auf höchstem Qualitätsniveau geschaffen werden. Neue Rebsorten wie Roesler, Rathay, Donauriesling und Blütenmuskateller sowie ganz aktuell Donauveltliner und Pinot nova sind aus diesen Arbeiten hervorgegangen. Darüber hinaus nimmt die Abteilung ihre Aufgabe als nationales Sortenamt für Reben wahr und beschäftigt sich mit der Erhaltung und Dokumentation genetischer Ressourcen von Reben, wobei auch die genetischen Stammbäume von Rebsorten aufgeklärt werden.



Forschungsschwerpunkte:

- · Kreuzungs- und Klonenzüchtung
- Genetische Analysen zur Identifizierung bzw. zur Abstammung von Rebsorten
- Genetische Kartierung und Lokalisierung von relevanten Eigenschaften
- Ausbreitung und Bekämpfung von Phytoplasmosen im Wein- und Obstbau
- · Bekämpfung der Esca-Krankheit der Rebe
- Strategien zur Bekämpfung der Kirschessigfliege

- Heißwasserbehandlung für Rebmaterial
- Untersuchung spezieller Krankheiten im Obst- und Ackerbau (Birnenverfall, Stolbur bei Reben und Kartoffeln etc.)
- Expertise für Rebveredler, Rebschulwesen
- Wissenschaftliche Kooperationen mit Universitäten, Fachhochschulen, Kammern und Firmen



HANNES REEH

WEIN AUS ANDAU

Weingut Hannes Reeh · Augasse 11 · 7163 Andau Tel. 02176 27011 · wein@hannesreeh.at www.hannesreeh.at



Kellerwirtschaft





Im Mittelpunkt der Abteilung Kellerwirtschaft steht die Steigerung der Weinqualität durch optimierte Verarbeitung und Entwicklung sowie Anwendung adäquater Ausbaumethoden unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien. So wird auch den speziellen Anforderungen bei der Vinifizierung von neuen PIWI-Sorten bzw. der Weinbereitung nach modernen Konsumentenansprüchen (biologisch, free of, natural, vegan etc.) Rechnung getragen. Weitere Schwerpunkte sind die Prüfung neuer Verfahren und Geräte zur Vermeidung bzw. Behebung von kellerwirtschaftlichen Problemen. Die Klimaveränderungen mit den zunehmend trockeneren und heißeren Sommern erfordern auch eine intensive önologische Forschung, um die Typizität der österreichischen Weine zu erhalten.

Das neue, flexibel gestaltete Technikum befindet sich am Puls der Zeit und ermöglicht die Prüfung und Vorführung neuester Maschinen, Geräte und Technologien für wissenschaftliche wie auch pädagogische Zwecke. Die vorhandene Kapazität einer kontrollierten Mikrovinifikation erlaubt eine hauseigene Forschungstätigkeit und die Durchführung vieler Diplomarbeiten von Schülern sowie auch Arbeiten von Universitätsstudenten. Im Durchschnitt werden auf diese Weise jährlich rund 500 Versuchsweine mit wissenschaftlichem Hintergrund produziert. Die Ergebnisse der Forschungsaktivitäten fließen direkt in den fachtheoretischen und praktischen Unterricht ein. Aus pädagogischen Gründen ist die Weinproduktion gemäß IFS und Nachhaltig. Austria zertifiziert. Bei objektiven Qualitätsbewertungen (Salon, Mundus Vini, awc, Vinalis, Landesweinkost etc.) werden jedes Jahr viele Weine prämiert. Ein Großteil der Produktion wird über den eigenen Hofladen verkauft.





- Rechtliche und fachliche Grundlagen der Weinproduktion
- Herstellung von Qualitätswein, Wein, Schaumwein und anderen
 Weinprodukten (Likör, Dessertwein, Sherry ...) sowie Weinmischgetränken
- Beschreibung, Prüfung und Bewertung neuer Sortier- und Verarbeitungsmaschinen
- Prüfung und Entwicklung innovativer, schonender Verarbeitungsmethoden
- Techniken und Analysen zur Überwachung der kellerwirtschaftlichen Prozesse (Gärkontrolle ...)
- Computerunterstützte Kontrolle der Ausbaumethoden (Sensortechnik, Digitalisierung, Automatisierung)
- Vermeidung und Behebung von kellerwirtschaftlichen Produktionsfehlern

- Abfülltechniken, Prüfung verschiedener Behälter (Flasche, Bag in Box, KEG ...) und Flaschenverschlüssen (Kork, Drehverschluss ...)
- Reinigungs- und Hygienekonzepte, Zertifizierungen, HACCP
- Bestimmung und Interpretation der Mikroorganismenpopulation in Proben
- Testung neuer Mikroorganismenpräparate (Hefen, Bakterien ...)
- Wissenschaftliche Kooperationen mit Universitäten, Fachhochschulen und Firmen
- · Amtliche Kosterausbildung
- Ausbildung zum Jungsommelier
- Wein- und Käseseminare
- Erfolgreiche Beteiligung an der Organisation der European Wine Championship
- IFS-Zertifizierung



Unternehmensführung, Betriebswirtschaft, Marketing und Sprachen

Die Betriebswirtschaftslehre befasst sich mit planerischen, organisatorischen und rechentechnischen Entscheidungen in Weinbau- und Obstbaubetrieben. Anhand ausgewählter Fragestellungen für bestimmte Verarbeitungsprodukte (z. B. Apfelproduktion, Traubenproduktion, Wein- und Destillaterzeugung etc.) und Betriebstypen werden Produktionswirtschaft, Beschaffung, Lagerung, Transport, Absatzwirtschaft, aber auch Personalführung, Marketing, Controlling und Umweltmanagement analysiert. Als zentraler Schwerpunkt wird die Erstellung von Wirtschaftlichkeitsberechnungen zu neuen Produktionsformen in den Bereichen Wein- und Obstbau sowie in den angeschlossenen Verarbeitungsbereichen Kellerwirtschaft und Obstverarbeitung vermittelt. Buchhalterische, steuerliche und betriebswirtschaftliche Kenntnisse ermöglichen zukunftsfähige Entscheidungen zu Expansions- und Investitionsvorhaben. Darüber hinaus wird das notwendige Know-how vermittelt, um fachbezogene Kostenrechnung im Lehrbereich zu erstellen.

Die für eine erfolgreiche Unternehmensführung wichtigen Softskills wie z. B. Personalführung und Management sowie rechtliche Grundlagen (Verträge etc.) werden vermittelt. Auch die Produktvermarktung ist von hoher Bedeutung. Neben der Produktqualität ist die Produktpräsentation (Verpackungsart, Gestaltung von Etiketten, Foldern) ausschlaggebend für die Effizienz am Markt. Neue Medientechniken und verschiedene Marketingaktivitäten für Präsentations- und Verkaufsaktivitäten werden theoretisch und praktisch im Rahmen einer Übungsfirma erlernt.

Für den Verkaufsauftritt auf den internationalen Märkten und die Möglichkeit, in ausländischen Betrieben erfolgreich zu arbeiten bzw. mit ausländischen Kollegen kommunizieren zu können, wird eine intensive Ausbildung in Englisch und optional in Spanisch angeboten. Das Vermitteln guter EDV- und IT-Kenntnisse als Basis für ein modernes Unternehmertum ist bereits eine Selbstverständlichkeit.

- Betriebswirtschaftliche Kalkulationen und Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- · Buchhalterische und steuerliche Ausbildung
- · Beschaffungs- und Lagerwirtschaft
- Transport und Absatzbewirtschaftung
- · Personalbewirtschaftung und -führung
- Übungsfirma
- Zertifizierungen (EBCL)
- · Qualitätsmanagement
- Vermarktungsauftritte

- · Etiketten- und Verpackungsgestaltung
- Messe- und Internetauftritte
- Digitale Medien- und Marketingaktivitäten
- Englisch (Standardisierte Reifeprüfung; Niveau B2)
- Spanisch (optional; ermöglicht mündliche Reifeprüfung auf Niveau A2)
- EDV und Digitalisierung (Aufbau von Netzwerken)





Obstbau



Zentrales Ziel der Lehr- und Forschungstätigkeit ist es, Wege aufzuzeigen, wie gesundes, qualitativ hochwertiges Obst rentabel und umweltschonend erzeugt werden kann. In diesem Kontext geht es darum, eine möglichst naturnahe Produktionsweise zu unterstützen. Selbstverständlich wird auch Augenmerk auf die Lagerhaltung und Vermarktung von Früchten gelegt.

Weitere wichtige Aspekte sind die Erhaltung, Beschreibung und Nutzung alter Obstsorten sowie die Prüfung neuer Obstarten und Sorten. Der praktische Unterricht findet am schuleigenen Forschungsgut Haschhof statt, wo auf rund 15 ha Anbaufläche alle relevanten heimischen Obstarten angebaut werden. Ein Teil der Anlagen, aber insbesondere die Außenstelle Kierling mit über 100 Jahre alten Apfelhochstämmen, wird organisch-biologisch bewirtschaftet. Auch die Kultivierung und Nutzung von sogenanntem Wildobst wie z. B. Speierling, Aronia, Kriecherl u. a. werden erforscht.





Ausbildungs- und Forschungsschwerpunkte:

- Biologie und Vermehrung der Obstgehölze, Veredelungstechnik, Baumschulwesen
- Standortfaktoren: Klima, Boden ... Obstbau in Österreich und weltweit
- Entwicklung und Überprüfung neuer und etablierter Methoden der Obstproduktion
- Erziehungs- und Schnittsysteme
- Pflegemaßnahmen wie Laubbearbeitung und Behangsregulierung
- Bodenbearbeitung, Wasserhaushalt und Begrünung
- Pflanzenernährung, Mangelerscheinungen, Nährstoffversorgung, Düngung
- Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschutz
- Erntetechnologie, Reifebestimmungsmethoden
- Lagertechnologien und Einflussfaktoren auf Haltbarkeit von Früchten
- Beobachtungen zum Klimawandel und Entwicklung von Strategien zur Stressvermeidung

- Schutzmaßnahmen gegen abiotische (Hagel, Frost ...) und biotische Schädigungen (Kirschessigfliege ...)
- Anwendung und Testung von Automatisierungstechniken (Robotics) und Digitalisierung
- Erhaltung genetischer Ressourcen (Apfel-Genbank) von alten und neuen Sorten, Wildobst, Obstunterlagen
- Prüfung der Anbaueignung und Entwicklung von Anbaumethoden für Wildobst, seltene und regionsuntypische Obstarten
- Anerkennung als amtliche Pr
 üfeinrichtung f
 ür Pflanzenschutzmittel
- Wissenschaftliche Kooperationen mit Universitäten, Fachhochschulen, Kammern und Firmen
- Bio-Zertifizierung

20 Obstbau

Obst- und Gemüseverarbeitung

Das Aufgabengebiet der Abteilung umfasst die Forschung, Ausbildung, Beratung und Produktion auf dem Gesamtgebiet der Obstverarbeitung und Teilaspekte der Gemüseverarbeitung. Im Rahmen wissenschaftlicher Projekte, aber auch in Form von Auftragsarbeiten, werden innovative, effiziente und nachhaltige Konzepte zum Lösen technologischer Probleme entwickelt.

Besondere Schwerpunkte stellen dabei die Farb- und Trubstabilität bei Fruchtsaft, die Qualitätsverbesserung von Mosten und die Produktoptimierung bei Obstdestillaten dar. Es besteht eine enge Verknüpfung zwischen Unterricht und Forschung, neue wissenschaftliche Erkenntnisse fließen direkt in den Unterricht ein, und Schüler/innen arbeiten im Rahmen der Diplomarbeit bei Forschungsprojekten mit.

Die zum Teil im Rahmen des Praxisunterrichts hergestellten Produkte (Moste, Konfitüren ...) werden einer externen Qualitätsbeurteilung (z. B. Wieselburger Messe) unterzogen und erzielen jedes Jahr sehr gute Bewertungen und Auszeichnungen (z. B. Goldene Birne). Die Herstellung von Säften und Nektaren ist IFS-zertifiziert.







- Herstellung und Prozessoptimierung von Fruchtsäften und -nektaren aus verschiedenen Obstarten
- Herstellung und Produktoptimierung von Konfitüren, Trockenobst u. ä.
- Herstellung und Prozessoptimierung von Obstweinen (Most)
- Optimierung der Produktion von Destillaten (Nachlaufabtrennung etc.) und Likören mit neuen, qualitätsschonenden Verfahren (Vakuumdestillation etc.)
- Qualimetrische Verknüpfung sensorischer, analytischer und technologischer Parameter bei Destillaten
- Entwicklung innovativer Obstverarbeitungsprodukte (Konfitürenmischungen, Smoothies, Obstriegel ...)
- Verarbeitungsmethoden für heimisches Gemüse

- Verbesserung der Produktqualität durch Bestimmung der optimalen Verarbeitungsreife, Testung von Methoden zur Reifemessung und Verfahren der Nachreifung
- Bestimmung von Kennzahlen zur Beurteilung der Produktqualität
- Interkulturelle Kompetenz (Schüleraustausch mit ausländischen Partnerschulen)
- Innovative Produkte aus seltenen Obstarten und Wildfrüchten
- Wissenschaftliche Kooperationen mit Universitäten, Fachhochschulen, Interessenvertretungen und Firmen
- Schulung amtlicher Obstweinkoster und Experten für die Destillatbeurteilung
- Teilnahme (Prämierung) bei nationalen Bewertungen von selbst hergestellten Obstverarbeitungsprodukten
- IFS-Zertifizierung

Chemie

Die Abteilung Chemie leistet verschiedene Tätigkeiten im Bereich der Lehre, Forschung und Kontrolle. Die bundesamtlichen Kompetenzen werden als hoheitliche Aufgaben von der nach ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle in Form von Analytik und Begutachtung von Traubenmost, Sturm, Wein und Obstwein wahrgenommen. Im Fokus der Forschungsarbeit liegen sowohl die Konsumenteninteressen als auch die ökonomische Performance der Produzenten. Aktuelle Projekte sind beispielsweise Vermeidung von Weinfehlern, Optimierung sortentypischer Aromen von Grünem Veltliner und Weißburgunder, Eignungstestung heimischer Eichen zur Barriqueherstellung, Bedeutung von Phenolen für Sensorik und Bekömmlichkeit.

Eine weitere wichtige Tätigkeit sind Beratungsanalysen und Weiterbildungsangebote für die Praxis. Insgesamt werden jährlich rund 13.000 Proben für private und hoheitliche Aufgaben mit modernsten Analysemethoden untersucht.

Der Unterricht erfolgt sowohl fachtheoretisch als auch praktisch, wobei direkt anwendbares Wissen auf neuestem Erkenntnisstand vermittelt wird. Dabei wird die Zusammensetzung von Trauben und Früchten und ihre Veränderungen während der Reifung, Verarbeitung und Lagerung erörtert. Im Rahmen von chemischen, weinchemischen und mikrobiologischen Labortätigkeiten werden etablierte und innovative Analyseverfahren selbstständig durchgeführt und die Proben anhand der selbst ermittelten Kennzahlen beurteilt.





Ausbildungs- und Forschungsschwerpunkte:

- Kenntnis der Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie
- Fähigkeit zum chemischen Rechnen
- Verständnis für chemische und biochemische Vorgänge in Trauben,
 Früchten und Verarbeitungsprodukten
- Kenntnis der Arbeitsweisen in chemischen und mikrobiologischen Laboratorien
- Selbstständige Analysen von Trauben und Wein, Früchten und Verarbeitungsprodukten
- Kenntnis moderner Laborgeräte wie Photometer, AAS, HPLC, GC
- Eignung als Önologe/in im Rahmen gesetzlich geregelter Spezialanalysen (z. B. Blauschönung)
- Eignung als Labortechniker/in in verschiedensten Bereichen

- Kenntnisse zur Laborsicherheit
- Erstellung von Gutachten für die amtliche Weinkontrolle
- Qualitätsweinprüfung zur Erlangung der staatlichen Prüfnummer für Qualitätswein
- Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein
- Führung der EU-Weindatenbank und Bereitung der authentischen Weine
- Zulassung von Weinbehandlungsmitteln und Führung der Weinbehandlungsmittelliste
- Expertise in nationalen und internationalen Gremien und Kommissionen (OIV, EU, IFU, BfR etc.)
- Kooperationen mit Universitäten, Forschungsinstituten sowie Betrieben

22 Chemie

Mikrobiologie und Pflanzenschutz

Die Aufgaben der Abteilung Biologie umfassen die Bereiche Beratung, Forschung sowie Aus- und Weiterbildung in den Fachbereichen Mikro- und Molekularbiologie, Pflanzenschutz und Rückstandsanalytik. Die mikrobiologische Prüfstelle bietet Analysen und Beratungen in den Bereichen Keimzahlbestimmung und Trübungsursachen und bei der Erstellung von mikroskopischen Befunden an. Im Rahmen der Forschung wird besonderes Augenmerk auf das Erkennen von ökologischen Kreisläufen, Problemen und Schwachstellen gelegt.

Im Mittelpunkt der Pflanzenschutzausbildung stehen gesunde Pflanzen. Im Unterricht werden neue Pflanzenschutztechniken und Bekämpfungsstrategien für den biologischen und integrierten Anbau vermittelt.

Im Rahmen des Unterrichtsgegenstandes Mikrobiologie und Hygiene werden die verschiedenen Bereiche der Mikrobiologie und der Bedeutung von Mikroorganismen für die Verarbeitung von Trauben und Früchten sowie deren Einfluss auf die Produktqualität erläutert. Darüber hinaus werden auch Grundlagen der Betriebs- sowie Personalhygiene vermittelt und Reinigungs- und Hygienekonzepte erarbeitet.





- Schädlingserkennung bei zahlreichen Obstarten und im Weinbau
- Bekämpfungsstrategien und Applikationstechniken
- Pflanzenschutzmittel und chemische Zusammensetzung
- Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und Lagerung
- Neue Schädlinge und Krankheiten
- Pflanzenschutzsachkundeausweis
- Hefen und deren Einfluss auf die Weinqualität

- Bakterien in Früchten, Weinen
- Schimmelpilze
- Mikrobiologische Arbeitstechniken und Analysetechniken
- Molekularbiologische Analysetechniken
- Personal- und Betriebshygiene (hygienic design)
- Reinigung, Reinigungspläne, Desinfektion und HACCP









Unsere Partnerschaften:

- Universität für Bodenkultur, Wien
- Fachhochschule IMC, Krems
- Hochschule f
 ür Agrar- und Umweltpädagogik, Wien
- Land- und Forstwirtschaftliches
 Versuchszentrum und landwirtschaftliche
 Schule Laimburg, Südtirol
- Landwirtschaftliche Fachoberschule Auer, Südtirol
- Istituto Agrario San Michele, Italien
- Höhere Lehranstalt für Tourismus, Bramberg, Salzburg

- Oberschule f
 ür Wein- und Obstbau, Modra, Slowakei
- Oberschule f
 ür Wein- und Obstbau, Valtice, Tschechien
- · Universität Geisenheim, Deutschland
- Technische Universität Braunschweig, Deutschland
- OIV MSc in Wine Management, Paris, Frankreich
- INRA Montpellier, Paris, Frankreich
- · Universität Stellenbosch, Südafrika

Forschungsgremien mit Beteiligung der HBLAuBA:

- Internationale Organisation f
 ür Rebe und Wein in Paris (O.I.V.)
- Internationale Codexkommission (Codex Alimentarius)
- Internationaler Arbeitskreis für Bodenbewirtschaftung und Qualitätsmanagement im Weinbau
- Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittel-, Veterinär- und Agrarwesen (ALVA)
- IPGRI (International Plant Genetic Resources Institute)
- EU Expertengruppen

- ICVG (International Council for the Study of Viruses and Virus-like Diseases of the Grapevine)
- IFU International Fruit and Vegetable Juice Association (Scientific and Technical Commission)
- ECPGR (European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources)
- Internationaler Önologenverband (UIOe)
- Interessensvertretung der europäischen Landwirtschaft COPA-COGECA
- ... und zahlreiche nationale Institutionen und Arbeitskreise

Gründungen von Lehranstalten nach Klosterneuburger Vorbild:

1872 - Maribor (Marburg, Slowenien)

1873 - Valtice (Feldsberg, Tschechien)

1874 - San Michele all'Adige (Trient, Italien)

1874 - Krems (Niederösterreich)

1884 - Modra (Slowakei)

1901 - Budafok (Budapest, Ungarn)

Gründung von anderen Wein- und Obstbau Instituten

1872 - Geisenheim (Deutschland)

1876 - Conegliano (Italien)





Vielen Dank an unsere Partner aus der Wirtschaft

An dieser Stelle möchten wir uns recht herzlich bei allen Partnern bedanken, die ihren Beitrag zu Ausbildung und Forschung an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau leisten. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen unser 160-jähriges Bestehen feiern zu dürfen, und freuen uns auch künftig auf eine fruchtbare gemeinsame Zusammenarbeit!







www.domaene-wachau.at





DIE GRÖSSTE OFFIZIELL ANERKANNTE WEINBEWERTUNG DER WELT

www.awc-vienna.at





Hinterobermaier
Wartung-Service-Installationen

Heizung-Klima-Lüftung-Sanitär Elektro-MSR-Toranlagen

2434 Götzendorf/Leitha, Hauptstraße 88 Tel: 0664-2659948, E-Mail: office@hwsi.at, Home: www.hwsi.at





Kompetenz für das Labor Unser Lieferprogramm umfaßt: Laborhilfsmittel und Arbeitsschutz, Chemikalien, Laborgeräte bzw. Laborzubehör und Laboreinrichtungen Jetzt gratis Katalog anfordern unter www.lactan.at! 8020 Graz, Puchstraße 85 | Tel.: 0316/323692-0 | Fax: 0316/382160 info@lactan.at | www.lactan.at





- ERDBAU STEINMAUERN
- ABBRUCH-RECYCLING DEPONIE
- **KIESGEWINNUNG** STEINBRUCH
- TRANSPORTE MIETMASCHINEN

www.gnant.at

GUTEN WEIN MACHT MAN NICHT ALLEIN

Im Lagerhaus bekommen Sie alles, was Sie für Ihr Weingut benötigen.

DER KOMPLETTANBIETER

PRODUKTE FÜR DEN WEINGARTEN

• von Weingartenpfählen bis zu Bindegeräten

KELLEREITECHNIK

von Abbeermaschinen bis zu Füll-, Verschließ- und Etikettiermaschinen

UMFANGREICHE SERVICELEISTUNGEN

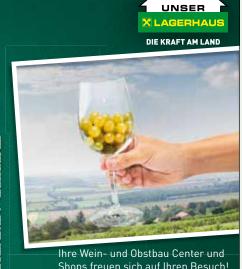
von Labor- bis Kellereitechnik Serviceleistungen

BETRIEBSMITTEL

• von Hefen bis Flaschen und Kartonagen

WEINGARTENTECHNIK

• von der Bodenbearbeitung bis zur Laub- und Vorschneidetechnik



Shops freuen sich auf Ihren Besuch! lagerhaus.at

