

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2024/25



Impressum

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

Klosterneuburg, 2024. Stand: 04.05.2024

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung der HBLA und des Bundesamtes Klosterneuburg und der Autorin/des Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.



Allgemeine Hinweise

1. Anmeldung:

Die Anmeldung hat schriftlich per Mail, Telefax oder Brief zu erfolgen und ist verbindlich. Die Registrierung als KursteilnehmerIn erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Erst nach schriftlicher Bestätigung der HBLA u BA Klosterneuburg ist ein Platz im gewünschten Kurs gesichert.

Anmeldeformulare finden Sie unter:

<https://www.weinobst.at/service/kurse-und-seminare.html>

Anmeldeschluss: 3 Wochen vor dem jeweiligen Kursbeginn.

Da für die Kurse umfangreiche Vorbereitungsarbeiten notwendig sind, ersuchen wir um Verständnis, dass eine Teilnahme „im letzten Moment“ nur in Ausnahmefällen möglich ist.

Stornierungen werden ausschließlich nur schriftlich entgegengenommen. Die Anmeldung kann bis 14 Tage vor Kursbeginn kostenlos storniert werden. Ab dem 13. Tag müssen wir eine 50% Stornogebühr verrechnen. Bei Nennung einer Ersatzteilnehmerin oder eines Ersatzteilnehmers wird keine Stornogebühr in Rechnung gestellt.

2. Kursbeiträge:

Die Kursbeiträge sind bis spätestens 14 Tage vor Kursbeginn einzuzahlen. Bei nicht fristgerechter Einzahlung verfällt das Recht auf die Kursteilnahme. Bei Barzahlung vor Ort entstehen uns zusätzliche Kosten, wofür wir eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von €25,-- verrechnen müssen.

3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestanzahl an Teilnehmenden abgehalten.

Im Fall einer Kursabsage wegen zu geringer Anmeldezahl werden bereits bezahlte Beiträge refundiert.

4. Haftung:

Es wird keine Haftung für eventuell entstandene Personen- oder Sachschäden übernommen.

5. EU-Datenschutzgrundverordnung

Wir erlauben uns darauf hinzuweisen, dass Sie mit Ihrer Teilnahme der Veröffentlichung von Fotos, Film- und Tonbandaufnahmen, die im Rahmen dieser Veranstaltung entstehen, zustimmen. Auch werden Ihre Daten in einem Verzeichnis „Kursteilnehmende“ gespeichert, wobei Sie diese Datenspeicherung bei Kursbeginn widerrufen können.

6. Nächtigung:

Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen, senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu; oder Sie wenden sich an den Tourismusverein Klosterneuburg, Tel.: +43 (0) 2243/320 38, per E-Mail: stadtmarketing@klosterneuburg.net oder auf www.stadtmarketing-klosterneuburg.at

Nähere Informationenerhaltensie unter der Telefonnummer: +43 (0) 2243/379 10, per E-Mail: direktion@weinobst.at oder auf www.weinobstklosterneuburg.at.

Kursprogramm 2024/2025 – Übersicht

Datum	Kursbezeichnung	Seite
05.09.2024	Phytosanitäre Selektion Teil 2	8
10.09.2024	Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben)	8
07.11.2024	Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau	8
09.01.2025	Rebschnittkurs für Anfänger	9
13. bis 15.01.2025	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	12
14. u. 15.01.2025	Brennereikurs 1	16
16.01.2025	Brennereikurs 2	16
17.01.2025	Sensorik Kurs für Destillate	17
23.01.2025	Rebschnittkurs für Fortgeschrittene	9
27. bis 29.01.2025	Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung	12
14.02.2025	Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysenmethode f. Wein	7
20. u. 21.02.2025	Optimierung der Aromatik Ihrer Weine	7
25.02.2025	Obstbaumschnitt – Kurs	14
27.02.2025	Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs	14
27.02.2025	KMW-Tagung: Klosterneuburg managt Weinwissen	6
05.03.2025	Steinobstanbau – Schwerpunkt Marille	15
11.03.2025	Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen	6
12. u. 13.03.2025	Herstellung v. Sekt u. PetNat n.d.traditionellen Flaschengärmethode	13
14.03.2025	Autochthone Rebsorten - Entdeckungsreise	10
19.03.2025	Wildobstkurs; Kornelkirsche, Kriecherl & Co.	15
20.03.2025	Steuerrecht u. Sozialversicherungsrecht im Weinbau – Kursort Graz	18
24. u. 25.03.2025	Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine	13
26.03.2025	Steuerrecht u. Sozialversicherungsrecht im Weinbau – Kursort HBLAuBA	18
15.05.2025	Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus	10
05.06.2025	Themen zum Pflanzenschutz	11
12.06.2025	Laubbearbeitung im Weinbau	10
26.06.2025	Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau	11

Tagungen

1. KMW Tagung: „Klosterneuburg managt Weinwissen“ (Kurs 6403/3327)	
<p>Die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau ist weltweit die älteste Lehranstalt und größte österreichische Forschungseinrichtung in den Bereichen Wein- und Obstbau mit engagierten Wissenschaftler/innen, die sich mit zukunfts- und praxisorientierten Fragen zu den Themen Weinbau, Kellerwirtschaft, Önologie, Züchtung, Obstbau, Obst- und Gemüseverarbeitung, Chemie, Biologie, Verfahrenstechnik, Ökonomie und Ökologie auseinandersetzt. Neben der Entwicklung fachlicher Kompetenzen ist uns die Weitergabe und der Austausch von Wissen wichtig. Mit dieser Tagung „Klosterneuburg managt Weinwissen“ (KMW-Tagung) möchten wir gerne unser Know-how auf Basis der neuesten Forschungserkenntnisse an Sie weitergeben. Die erste KMW-Tagung wird sich mit den Schwerpunkten neuer Entwicklungen im Pflanzenschutz und Vorstellung und Verkostung der wichtigsten pilzwiderstandsfähigen Sorten beschäftigen.</p>	
<p>€ 75,- inkl. Mittagessen max. 120 Personen € 60,- inkl. Mittagessen/Studenten ACHTUNG: Für diese Tagung gibt es ein eigenes Anmeldeformular, daher bitten wir Sie vorab uns über direktion@weinobst.at anzuschreiben, um Ihnen das betreffende Anmeldeformular zukommen zu lassen.</p> <p>Anmeldeschluss am 6. Februar 2025</p>	<p>Tagungsleitung: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Karin Mandl</p>
<p>27.02.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Demoraum</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>

2. Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen (Kurs 6402/2225)	
<p>Die zweite Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen widmet sich dem Thema Konfitüren und Co. Sie soll als Plattform für ProduzentInnen, VerarbeiterInnen, BeraterInnen, LehrerInnen, ForscherInnen, StudentInnen und allen interessierten in der Branche tätigen Personen dienen und die Gelegenheit bieten für Informationsaustausch, Netzwerken und Diskussion aktueller Themen im Bereich der Obstverarbeitung. Gemeinsam mit nationalen und internationalen ExpertInnen werden die neuesten Forschungsergebnisse im Bereich Mycotoxine und Blausäure, sowie der Bestimmung und der Einfluss des Reifegrades von Obst auf die Verarbeitungsqualität dargestellt und diskutiert. Die Produktstabilität und Qualitätskontrolle im Bereich der Konfitürenherstellung bilden ebenso einen Schwerpunkt wie die Vielfalt von Pektinen, die auf dem Markt erhältlich sind. Auch die diskutierten Änderungen aus rechtlicher Sicht im Zusammenhang mit der EU-Frühstücksrichtlinie werden besprochen. Konfitüren und Fruchtaufstriche stehen in der Pause zur Verkostung bereit. Ein Beitrag zum Fachrechnen in der Obstverarbeitung rundet das Programm ab.</p>	
<p>€ 75,- inkl. Mittagessen max. 120 Personen € 60,- inkl. Mittagessen/Studenten ACHTUNG: Für diese Tagung gibt es ein eigenes Anmeldeformular, daher bitten wir Sie vorab uns über direktion@weinobst.at anzuschreiben, um Ihnen das betreffende Anmeldeformular zukommen zu lassen.</p> <p>Anmeldeschluss am 18. Februar 2025</p>	<p>Tagungsleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger</p>
<p>11.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Demoraum</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>

Chemie

Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysemethoden für Wein (Kurs 6403/3325)	
<p>Das Hauptaugenmerk dieses Kurses liegt darin, moderne und anwenderfreundliche Analysensysteme für jedermann vorzustellen. Neben verständlicher Erläuterung der Funktionsweise wird dem Kursteilnehmer unter der Assistenz der Mitarbeiter des Bundesamtes Klosterneuburg die Einsatzmöglichkeit sowie die Beurteilung der erzielten Analysenergebnisse anhand von Realproben nähergebracht. Die Bandbreite der vorgestellten Analysemethoden umfasst alltagstaugliche Systeme für unterschiedliche Anwender (Hobbywinzer, Klein-Mitte-, Großbetriebe,....) .Da es sich um einen Praxisworkshop handelt ist die Teilnehmerzahl auf max. 12 Personen beschränkt.</p>	
€ 145,-- max. 12 Personen	Kursleitung: Dr. Stefan Nauer
14.02.2025 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Seminarraum Burger und Labor ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Optimierung der Aromatik Ihrer Weine (Kurs 6403/3324)	
<p>Dieser Kurs vermittelt den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die theoretischen Grundlagen für das Verständnis der Aromatypizität der österreichischen Paradesorten. Der Schwerpunkt liegt bei Grüner Veltliner, Rheinriesling, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Sauvignon blanc, Zweigelt und Blaufränkisch. Es werden aktuelle wissenschaftliche Ergebnisse und anwendungsorientierte Verfahrensschritte zur Optimierung des Weinaromas besprochen. Es sollen praktische Tipps und Hilfestellungen bei der Weinbereitung dieser Rebsorten gegeben werden, die dann auch im eigenen Betrieb angewendet werden können. Im Rahmen des Kurses besteht auch die Möglichkeit eigene Weinproben mitzubringen, die gemeinsam verkostet und interpretiert werden.</p>	
€ 150,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
20. und 21.02.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	20.02.2025 von 9.00 bis 16.00 Uhr 21.02.2025 von 9.00 bis 13.00 Uhr

Weinbau

Phytopsanitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzübertragbaren Krankheiten wie Virose, Bakteriose und Phytoplasmosen. Es wird an Hand von definierten Rebstöcken das Erkennen von Krankheitssymptomen geübt. Informationen zur Ausbreitung und der Bekämpfung der Krankheiten runden den Kurs ab.</p>	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
05.09.2024 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben) (Kurs 6401/1116)	
<p>Information über die Sorten und Klonenvielfalt der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.</p>	
€ 95,-, max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
10.09.2024 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründung im Weinbau (Kurs 6401/1215)	
<p>Theoretischer Teil: Bodenfruchtbarkeit, Bodenpflege und Bodenbearbeitungsgeräte; Wurzelsystem, Nährstoffaufnahme und Bodeneigenschaften; Unterlagsrebenarten und ihre Bodenansprüche; Keltertraubenarten; Nährstoffarten und Nährstoffkreislauf; Organische Düngung; Bodenbeprobung, Bodenanalyse und Mineralische Düngung; Vorratsdüngung und Bodenvorbereitung zur Weingartenneusauspflanzung.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 110,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
07.11.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs für Anfänger (Kurs 6401/1111)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Etwa 1 ½ stündiger theoretischer Input zu morphologischen und physiologischen Grundlagen und zu Erziehungschnitt und Ertragsschnitt (inclusive „Sanfter Rebschnitt“)</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p> <p>Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 100,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
09.01.2025 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs für Fortgeschrittene (Kurs 6401/1112)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> die Rebe in der botanischen Systematik; Wachstumszyklus; Morphologische und physiologische Grundlagen; Schnittmaßnahmen (Erziehungschnitt, Ertragsschnitt, „Sanfter Rebschnitt“); Erziehungssysteme.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p> <p>Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 100,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
23.01.2025 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Autochthone Rebsorten – Entdeckungsreise (Kurs 6401/1119)	
<p>Herkunftsmarketing erfordert genauere Kenntnisse autochthone Rebsorten. In diesem Seminar erfahren sie mehr über die Geschichte und Herkunft der österreichischen autochthonen Rebsorten.</p> <p>Es wird zudem erläutert, warum sich gewisse Sorten etabliert haben. Sommeliers suchen in ihren Weinkarten nach diesen verborgenen Schätzen, denen enormes Potential zugesprochen wird.</p> <p>Eine kommentierte Verkostung ausgesuchter Rebsortenweine rundet das Programm ab.</p>	
€ 85,--, max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Johannes Friedberger
14.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 09.00 bis 16.30 Uhr

Grundlagen des Organisch Biologischen Weinbaus (Kurs 6401/1117)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Einblick in rechtliche Grundlagen und Regelungen; Bodenfruchtbarkeit und Bodenpflege; Wurzelsystem, Nährstoffe und Bodeneigenschaften; Düngung und Nährstoffversorgung; Unterlagsrebsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion; Laubarbeit und Pflanzenschutz; praktische Bewirtschaftungs- und Pflanzenschutzbeispiele.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort; Verkostung von Weinen aus Versuchsanstellungen und von Neuzüchtungen.</p> <p>Bekleidung und der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
15.05.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
<p><i>Theoretischer Teil:</i> Fotosynthese, Blattfläche und Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Ausgeizen, Einstricken, Laubschnitt, Teilentblättern, Ausdünnen; Pflanzenschutzmaßnahmen; Erziehungssysteme</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen;</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,--, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
12.06.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau (Kurs 6401/1214)	
<p>Theoretischer Teil: Bodenfruchtbarkeit, Bodenpflege und Bodenbearbeitungsgeräte; Wurzelsystem, Nährstoffaufnahme und Bodeneigenschaften; Unterlagsrebsorten und ihre Bodenansprüche; Keltertraubensorten; Nährstoffarten und Nährstoffkreislauf; Organische Düngung; Bodenbeprobung, Bodenanalyse und Mineralische Düngung; Vorratsdüngung und Bodenverarbeitung zur Weingartenneuauspflanzung.</p> <p><i>Praktischer Teil:</i> Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Versuchsanstellungen.</p> <p>Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 105,-, max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
26.06.2025 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Pflanzenschutz

Themen zum Pflanzenschutz (Kurs 6401/1231)	
<p>Der Kurs dient der Einführung in den Pflanzenschutz. Rechtsgrundlagen: Zulassung, Kennzeichnung, Stationen des Pflanzenschutzmittels, Verwendung und Ausbringung, Aufzeichnungen. Integrierter Pflanzenschutz: Grundsätze der guten Pflanzenschutzpraxis, Integrierter Pflanzenschutz Indirekte und direkte Pflanzenschutzmaßnahmen. Schadursachen und ihre Diagnose: Nicht parasitäre und Parasitäre Schadursachen, Unkräuter, Krankheitserreger, Schädlinge. Pflanzenschutzmittelkunde: Zusammensetzung und Wirkungsweise der Pflanzenschutzmittel, Umwelt, Anwendungsbereiche, Resistenzen, Schutz des Menschen, Tiere und Pflanzen.</p> <p>Dieser Kurs ist nicht relevant für die Erlangung bzw. Weiterführung des Sachkundeausweises.</p>	
€ 55,- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. M.A. Barbara Friedrich Christian Redl Bakk
05.06.2025 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Kellerwirtschaft

Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)	
<p>In dem dreitägigen Grundkurs wird auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit dem Schwerpunkt Weißwein eingegangen. Zur im Kurs stattfindenden Lehrweinkost können gerne auch eigene Weine mitgebracht werden, die wie alle anderen Proben verdeckt und anonym verkostet und fachlich kommentiert werden. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.</p>	
€ 240,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
13. bis 15.01.2025 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)	
<p>Die an der HBLA erfolgreich abgelegte Kosterprüfung ist (neben weiteren Kriterien) die Voraussetzung um in der Kostkommission zur Erteilung der staatlichen Prüfnummer tätig zu sein. In letzter Zeit verlangen auch immer mehr Austragende von Weinwettbewerben, dass die JurorInnen die Kosterprüfung abgelegt haben. Dies soll der Sicherung eines entsprechenden Qualitätsniveaus der Verkostung dienen. Aus diesem Grund wird nun die Kosterschulung und -prüfung an der HBLA angeboten.</p>	
€ 260,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
27. bis 29.01.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Optimierung der Aromatik Ihrer Weine (Kurs 6403/3324)	
Kursinhalt siehe Rubrik Chemie	
€ 150,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Christian Philipp
20. u. 21.02.2024 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	20.02.2025 von 9.00 bis 16.00 Uhr 21.02.2025 von 9.00 bis 13.00 Uhr

Die Herstellung von Sekt und PetNat nach der traditionellen Flaschengärmethode (Kurs 6401/1316)	
<p>Die Sekterzeugung nach der traditionellen Flaschengärung ist die qualitativ hochwertigste Schaumweinherstellungsmethode. Bei dem Kurs werden Grundweinvoraussetzungen, Hefevorbereitung, Sektlagerung, Tirage, Degorgieren und Dosage besprochen sowie auch praktisch gezeigt. Demonstriert werden alle wichtigen Arbeitsschritte. In diesem Kurs wird auch auf Aspekte der Herstellung von PetNats eingegangen. Eine Verkostung von nationalen und internationalen Sekten und PetNats runden das Programm ab.</p>	
€ 230,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
12. und 13.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine (Kurs 6401/1317)	
<p>Kellerwirtschaftliche Aspekte in der Vinifizierung von Natural Wines und Orangewines mit besonderer Berücksichtigung der biologischen/biodynamischen Weinproduktion.</p> <p>Maßnahmen der klassischen Kellerwirtschaft – worauf kann verzichtet werden? Möglichkeiten der Schwefelreduktion, Spontangärung versus Reinzuchtheferanwendung, Verzicht auf Zusatz v. Enzymen und Bentonit, Hefelagerung und naturtrübe Abfüllung, natürliche Weinstabilisierung, Verzicht auf Filtration.</p> <p>Weitere Schwerpunkte: Alternative Behälter, Maischegärung bei weißen Trauben, Langzeitlagerung auf der Maische.</p> <p>Verkostung von Produkten aus dem Segment Natural Wine/Orangewine Verkostung einiger Produkte mit ausführlicher Beschreibung. Möglichkeit der Mitnahme eigener Produkte der Teilnehmenden.</p>	
€ 190,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Michael Doberer BSc Ing. Herbert Schödl
24. und 25.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Obstbau

Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
<p>Der in erster Linie für Interessierte und Neulinge im Intensiv- und Gartenobstbau gestaltete Kurs wird vor Ort in der Obstanlage durchgeführt. Die morphologischen und physiologischen Grundlagen werden anschaulich am Objekt vermittelt. Des Weiteren wird auf Schnittwerkzeuge, Schnitttechnik und Wundbehandlung eingegangen. In erster Linie soll jedoch den teilnehmenden Personen die Möglichkeit geboten werden, unter fachkundiger Anleitung Obstbäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist bitte mitzubringen! Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
25.02.2025 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs (Kurs 6402/2116)	
<p>Der Kurs richtet sich an alle Personen, die Interesse am Veredeln von Obstpflanzen haben. Nach einer kurzen theoretischen Einführung in die Grundlagen des Veredelns und Besprechung der verschiedenen Veredelungsarten werden sich alle teilnehmenden Personen in der praktischen Durchführung des Veredelns üben können. Mitzubringen sind: Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein. Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.</p>	
€ 70,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
27.02.2025 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)	
<p>Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und MarillenproduzentInnen.</p> <p>Folgende Fragen werden behandelt: Wie können Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesund erhalten werden? Welche Sorten sind für den Frischmarkt, welche für Verarbeitung empfehlenswert? Unter welchen Voraussetzungen und mit welchen Unterlagen können Spindeln mit ca. 1000 Bäumen pro Hektar erzogen werden? Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Wie funktioniert biologischer Steinobstanbau, speziell Marillenanbau?</p> <p>Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und wenn das Wetter es zulässt, die Steinobstanlage am Haschhof besichtigt. Daher wäre es empfehlenswert sich festes Schuhwerk und der Witterung entsprechend Bekleidung mitzunehmen.</p>	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI. Dr. Lothar Wurm
05.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Wildobstkurs: Kornelkirsche, Kriecherl & Co. (Kurs 6402/2114)	
<p>Mit der Kornelkirsche, der Edeleberesche, dem Speierling, der Apfelbeere, der Mispel, der Edelkastanie, der Mandel, der Quitte, Kriecherlpflaumen oder dem Weingartenpfirsich werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser sowohl für ObstproduzentInnen als auch Interessierte informative Kurs zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und stellt den heutigen Stand der obstbaulichen Kulturmaßnahmen mit diesen Obstarten wie auch mit den seltenen Obstarten dar. Einige Wildobstverarbeitungsprodukte werden verkostet und wenn es das Wetter zulässt, die Wildobstanlagen am Haschhof besichtigt.</p>	
€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm
19.03.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 09.00 bis 16.00 Uhr

Obstverarbeitung

Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)	
<p>Dieser Kurs richtet sich sowohl an jene Interessierte, die mit der Obstdestillation beginnen möchten als auch an HobbybrennerInnen (mit und ohne Vorkenntnisse). Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: Auswahl der Rohware, Einmaischen, Gärung, Destillation, Einstellungen auf Trinkstärke und Filtration. Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein. Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen.</p>	
€ 210,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Mag. Monika Graf
14. und 15.01.2025 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Festsaal ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)	
<p>Der Kurs richtet sich an Personen mit einer landwirtschaftlichen Abfindungs- oder Kleinverschlussbrennerei mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf „Brennereikurs 1“). Es wird speziell auf qualitätsverbessernde Maßnahmen im Zuge der Obstdestillation eingegangen und neue Trends (z.B. sichere Nachlaufabtrennung, Einsatz der Leitfähigkeitsmessung zur Verbesserung des Destillationsprozesses) in der Brennerei diskutiert. Es werden Tipps und Tricks ausgetauscht, wie die Qualität von Obstdestillaten bestimmt werden kann. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.</p>	
€ 105,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
16.01.2025 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Festsaal ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Sensorik Kurs Obstdestillate (6402/2214)	
<p>Der Kurs richtet sich an interessierte ProduzentInnen und KonsumentInnen von Obstdestillaten. Worauf ist bei der Verkostung von Obstdestillaten zu achten? Welche Parameter sind wichtig für qualitativ hochwertige Destillate? Vergleich von guten mit weniger guten Produkten verschiedener Obstarten. Welche Faktoren sind besonders zu beachten? Wie kann die Qualität von Obstdestillaten verbessert werden? Wie wird die optimale Trinkstärke eines Destillates bestimmt? Es besteht die Möglichkeit auch eigene Produkte zu verkosten und zu diskutieren.</p>	
€ 140,-- max. 30 Personen	Kursleitung Mag. Monika Graf
17.01.2025 Institutsgebäude – Agnesstraße 60	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau zu folgenden Themen:	
<p>Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht im Weinbau Interessierte gedacht.</p> <p>Einkommenssteuer: Im Rahmen des Webinars werden die aktuellen einkommensteuerrechtlichen und bewertungsrechtlichen Bestimmungen bei der Besteuerung von Land- und Forstwirten behandelt und damit zusammenhängende Zweifelsfragen erörtert. Insbesondere wird auf den EStR-Wartungserlass 2024 sowie auf die aktuelle Pauschalierungsverordnung Bezug genommen z. B.:</p> <p>Land- u. forstwirtschaftliche Pauschalierungsverordnung, Vollpauschalierung-Teilpauschalierung-Einnahmen-Ausgaben-Rechnung-Buchführung/Änderungen ab 2024, Immobilienertragssteuer bei Winzern, Gewinnermittlung(sarten), Buschenschank und Heurigenbuffet, Gewinnfreibetrag bei Winzern, Entschädigungen, Landwirtschaftlicher Nebenerwerb – Be- und/oder Verarbeitung von Urprodukten, Bäuerliche Nachbarschaftshilfe – Zwischenbetriebliche Zusammenarbeit, Grundstücksüberlassung an Dritte für den Betrieb einer Photovoltaikanlage</p> <p>Umsatzsteuer: Branchenspezifische Antworten zur Umsatzsteuerung</p> <p>Sozialversicherung: Grundzüge der Sozialversicherungsanstalt d. Bauern u.d. gewerblichen Sozialversicherung, Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeiten sowie der Buschenschank, Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht, usw.</p> <p>Verkehrssteuer: Ausgewählte Aspekte der Verkehrssteuern</p>	
<p>Kursbeitrag: € 180,00 netto zzgl. 20%USt. inkl. umfangreicher Seminarunterlagen Anmeldungen unter: office@uptax.at</p>	<p>Veranstaltungsleitung: Mag. Karl Portele</p>
<p>20.03.2025 Steiermarkhof Graz 8052 Graz, Ekkehard-Hauer-Straße 33</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>
<p>26.03.2025 HBLA u BA Klosterneuburg, 3400 Klosterneuburg, Agnesstraße 60</p>	<p>von 9.00 bis 16.00 Uhr</p>

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobst.at