

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2020/21



Allgemeine Hinweise

1. Anmeldung:

Die Anmeldung hat schriftlich per Mail, Telefax oder Brief zu erfolgen und ist verbindlich. Die Registrierung als Kursteilnehmer 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: www.weinobstklosterneuburg.at/Service/Kurse-und-Seminare

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 50% Stornogebühr verrechnen. Bei Nennung eines Ersatzteilnehmers oder einer Ersatzteilnehmerin 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 zusätzliche Kosten, wofür wir eine Bearbeitungsgebühr in der Höhe von € 25,- verrechnen müssen.

3. Teilnehmerzahl:

Kurse werden nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl abgehalten.

Im Fall einer Kursabsage wegen zu geringer Teilnehmerzahl 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 „Kursteilnehmer“ 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.

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

KURSPROGRAMM 2020/2021 - ÜBERSICHT

Datum	Kursbezeichnung	Seite
08.09.2020	Sorten, Pflege u. Versuche am Obstversuchsgut Haschhof	11
29. u. 30.09.2020	Konfitüren, Kompott, Trockenobst und Co.	13
05.11.2020	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im Weinbau	5
12.01.2021	Rebschnittkurs	5
12. u. 13.01.2021	Brennereikurs 1	13
14.01.2021	Brennereikurs 2	13
15.01.2021	Sensorik - Kurs für Obstdestillate	14
18. bis 20.01.2021	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	8
19.01.2021	Fruchtsaft Einsteigerkurs	14
20.01.2021	Fruchtsaft- u. Nektarkurs für Fortgeschrittene	15
21.01.2021	HACCP in Kellereien und Obst verarbeitenden Betrieben	9
27. u. 28.01.2021	Der Feinschliff vor der Weinfüllung	9
28.01.2021	Rebschnittkurs	6
29.01.2021	Englisch für Winzer	11
16. bis 18.02.2021	Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung	9
17. u. 18.02.2021	Grundanalysen für Wein	4
24. u. 25.02.2021	Praxisnahe Rotweinproduktion m. begleitenden Analysen	4
24. u. 25.02.2021	Sensorik Seminar für Wein	10
01.03.2021	Obstbaumschnitt - Kurs	11
02.03.2021	Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille	12
02.03.2021	Technologien in der Verarbeitung von Gemüse	16
03. u. 04. 03.2021	Herstellung von Sekt nach der traditionellen Flaschengärmethode	10
27.05.2021	Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus	6
01.06.2021	Phytophanitäre Selektion Teil 1	6
08.06.2021	Sorten, Pflege u. Versuche am Obstversuchsgut Haschhof	12
10.06.2021	Laubbearbeitung im Weinbau	7
24.06.2021	Nährstoffversorgung, Gründüngung u. Bodenpflege im Weinbau	7
30.06.2021	Digitalisierung in Weinunternehmen	16
01.07.2021	13. Klosterneuburger Hefetagung	4
26.08.2021	Professionelle Produktion Tafeltrauben	7
02.09.2021	Rebsorten und Klone	8
07.09.2021	Sorten, Pflege u. Versuche am Obstversuchsgut Haschhof	12
07.09.2021	Phytophanitäre Selektion Teil 2	8

Biologie

13. Klosterneuburger Hefetagung (Kurs 6403/3321)	
<p>Hefen und Bakterien sind wichtige Hilfsmittel in der Gärung und spielen in der Weinbereitung eine zentrale Rolle für die Alkohol- und Aromabildung. Diese Veranstaltung bringt Ihnen die neuesten Informationen der Forschung über Weinmikrobiologie und deren Produkte nahe.</p> <p>Sie haben die Möglichkeit mit verschiedenen Vertretern und Fachexperten über Vor- und Nachteile verschiedener Techniken, Produkte oder Forschungsergebnisse zu diskutieren.</p> <p>Renommierte Firmen wie Erbslöh, Lallemand, Enartis, Skoff Oenology und weitere werden vertreten sein. Ergänzend dazu gibt es eine Verkostung von Weinen, die mit verschiedenen Hefen vergoren wurden.</p>	
€ 50,-- max. 120 Personen	Kursleitung: Mag. Dr. Karin Mandl
01.07.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Demoraum	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Chemie und Qualitätskontrolle

Grundanalysen für Wein (Kurs 6403/3110)	
<p>Für die Herstellung einwandfreier Weine sind begleitende Untersuchungen erforderlich. Dieser Kurs erörtert die analytischen Voraussetzungen und Vorgangsweisen zur Bestimmung von Mostgewicht, SO₂, Zucker, Alkohol, Säure bzw. zur Durchführung von einfachen Schönungsvorversuchen.</p> <p>Neben der Vermittlung des theoretischen Hintergrundwissens und der richtigen Interpretation von Analyseergebnissen werden im Labor die Methoden auch praktisch vorgestellt.</p> <p>Eine Teilnahme ist empfohlen für Winzer, Techniker, Fachlehrer, Berater und Neueinsteiger.</p>	
€ 150,-- max. 14 Personen	Kursleitung: Ing. Veronika Schober
17. und 18.02.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.00 Uhr
Praxisnahe Rotweinproduktion mit begleitenden Analysen (Kurs 6401/1323)	
Kursinhalt siehe Programm Kellerwirtschaft	
€ 150,-- max. 24 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christian Philipp Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
24. und 25.02.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 Analysen im Erdgeschoss: Labor	24.02.: 09.00 bis 16.30 Uhr 25.02.: 09.00 bis 15.00 Uhr

Weinbau

Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1215)	
<p>Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), organische und mineralische Düngung, Gründüngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten.</p> <p>Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 90,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
05.11.2020 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Rebschnittkurs (Kurs 6401/1111)	
<p>Theoretischer Teil: Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt, „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme.</p> <p>Praktischer Teil: Rebschnitt bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 90,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
12.01.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs (Kurs 6401/1112)	
<p>Theoretischer Teil: Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt „Sanfter Rebschnitt“), Erziehungssysteme. Praktischer Teil: Rebschnitt bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten; Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen!</p>	
€ 90,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer, Ing. Bernhard Schmuckenschlager
28.01.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Grundlagen des organisch biologischen Weinbaus (Kurs 6401/1117)	
<p>Theoretischer Teil: Gesetzliche Grundlagen, Wurzelsystem, Gründüngung, Organische Düngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Unterlagsreben, Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel, Probleme und aktuelle Erfahrungen. Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus Versuchsanstellungen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 90,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
27.05.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Phytoparasitäre Selektion Teil 1 (Kurs 6401/1212)	
<p>Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren 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>	
€ 150,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
01.06.2021 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf, Rehgraben 2 (Teil 2 im September)	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
<p>Theoretischer Teil: Fotosynthese, Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Einstricken, Wipfeln, Entblättern, Ausdünnen, Pflanzenschutz, Erziehungssysteme.</p> <p>Praktischer Teil: Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 90,- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
10.06.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1214)	
<p>Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), organische und mineralische Düngung, Gründüngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkgehalt in Zusammenhang mit der Unterslagsrebenwahl, Erläuterungen zur Bodenanalyse und Bodenbearbeitungsgeräten.</p> <p>Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</p>	
€ 90,- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer Ing. Bernhard Schmuckenschlager
24.06.2021 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Professionelle Produktion von Tafeltrauben (Kurs 6401/1114)	
<p>Information zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Tafeltraubenproduktion, Sortenkunde und Verkostungen. Erfahrungen über Details der Produktion und Lagerung.</p>	
€ 70,- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
26.08.2021 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf, Rehgraben 2	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Rebsorten und Klone (Kurs 6401/1116)	
Information über die Sorten- und Klonenvielfalt der wichtigsten Kelter- und Tafeltrauben sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.	
€ 70,-- max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
02.09.2021 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf, Rehgraben 2	von 9.00 bis 13.00 Uhr
Phytoparasitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)	
Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzlich übertragbaren Krankheiten wie Virosen, Bakteriosen 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.	
Preis bereits in Teil 1 (im Juni) enthalten	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
07.09.2021 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf, Rehgraben 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Kellerwirtschaft

Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)	
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. Teilnehmer des Kurses sind Neueinsteiger, Hobbywinzer, Weininteressierte und auch Winzer, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.	
€ 195,-- max. 80 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
18. bis 20.01.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

HACCP in Kellereien und Obst verarbeitenden Betrieben (Kurs 6402/2224)	
Kursinhalt siehe Programm Obstverarbeitung	
€ 90,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Kathrin Rosker Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer
21.01.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60 – Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Der Feinschliff vor der Weinfüllung (Kurs 6401/1315)	
Bei der Füllvorbereitung der Weine kann oft eine Qualitätsverbesserung durch gezielte Schönung erreicht werden. Dies betrifft sowohl den „Feinschliff“ als auch eventuell noch zu korrigierende Fehler. Im eineinhalbtägigen Kurs werden sowohl vorbereitete als auch von den Kursteilnehmern mitgebrachte Weinproben verkostet, danach geschönt und am nächsten Vormittag das Ergebnis beurteilt.	
€ 90,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
27.01.2021 28.01.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	27.01. von 9.00 bis 16.30 Uhr 28.01. von 9.00 bis 12.00 Uhr
Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung (Kurs 6401/1310)	
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 Veranstalter von Weinwettbewerben, dass die Juroren 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.	
€ 180,-- max. 70 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
16. bis 18.02.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Praxisnahe Rotweinproduktion mit begleitenden Analysen (Kurs 6401/1323)	
<p>Dieser Kurs vermittelt den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die Vinifizierung von Rotwein, wobei ein Schwerpunkt beim optimalen Umgang mit Hefen und Bakterien liegt. In einem praxisorientierten Teil werden wichtige Analysen für die Rotweinabereitung vorgestellt (z.B. SO₂ im Rotwein, Säureabbaustatus...).</p> <p>Es sollen überwiegend praktische Tipps und Hilfestellungen bei der Weinbereitung und Weinanalyse von Rotwein gegeben werden, die dann auch im eigenen Betrieb angewendet werden können. Im Rahmen des Kurses besteht auch die Möglichkeit eigene Weinproben mitzubringen. Diese können im Kurs selbst analysiert, gemeinsam verkostet und interpretiert werden.</p>	
€ 150,- max. 24 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christian Philipp Dipl.-Ing. Harald Scheibelhofer
24. und 25.02.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 Analysen im Erdgeschoss: Labor	24.02.: 09.00 bis 16.30 Uhr 25.02.: 09.00 bis 15.00 Uhr
Sensorik Seminar für Wein (Kurs 6401/1313)	
<p>Das Seminar bietet sowohl eine grundlegende Einführung in die Technik des Kostens, als auch die Gelegenheit, seine eigenen sensorischen Fähigkeiten zu testen und besser kennen zu lernen. Mit Hilfe von zahlreichen Testweinen, Weinfehlern und Aromen werden die Möglichkeiten zur richtigen oder falschen Weinbeurteilung demonstriert.</p>	
€ 195,- max. 45 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
24. und 25.02.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demoraum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr
Herstellung von Sekt 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. Eine Verkostung mit ausgewählten nationalen und internationalen Sekten nach der traditionellen Flaschengärung rundet das Programm ab.</p>	
€ 190,- max. 20 Personen	Kursleitung: Ing. Herbert Schödl
03. und 04.03.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sprache

Englisch für Winzer (Kurs 9996/0006)	
Englisch für Betriebspräsentation, Verkostung, Betriebsführung und Verkauf	
€ 55,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Mag. Andrea Kürner
29.01.2021 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Seminarraum	von 8.00 bis 15.00 (8.00 bis 12.00 und 13.00 bis 15.00 Uhr)

Obstbau

Sorten, Pflege und Versuche am Obstversuchsgut Haschhof im September (Kurs 6402/2120 A)	
Führung durch die Haschhofanlagen mit Sortenbesichtigung und fachlicher Beratung.	
€ 22,-- max. 50 Personen (Kinder bis 16 Jahre gratis)	Kursleitung: Wolfgang Patzl
08.09.2020 Versuchsgut Haschhof (über Haschhofstraße erreichbar – google maps eingeben)	von 9.00 bis 12.00 Uhr
Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
Der in erster Linie für Interessierte und Anfänger 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 Teilnehmern 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!	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
01.03.2021 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz bei der Obstverarbeitung - Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)	
<p>Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und Marillenproduzenten. Folgende Fragen werden behandelt: Wie kann man Steinobstanlagen, speziell Marillen, gesund erhalten? 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 erzo-gen werden? Durch welche Maßnahmen kann die Qualität optimiert und der Ertrag stabilisiert werden? Wie funktioniert biologischer Steinobstanbau, speziell Marillenanbau? Es werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet und die Steinobstanlage am Haschhof besichtigt.</p>	
€ 65,- max. 25 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Dr. Lothar Wurm
02.03.2021 Institutsgebäude, Agnesstraße 60 - Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr
Sorten, Pflege und Versuche am Obstversuchsgut Haschhof im Juni (Kurs 6402/2119)	
Führung durch die Haschhofanlagen mit Sortenbesichtigung und fachlicher Beratung.	
€ 22,- max. 50 Personen (Kinder bis 16 Jahre gratis)	Kursleitung: Wolfgang Patzl
08.06.2021 Versuchsgut Haschhof (über Haschhofstraße erreichbar- google maps eingeben)	von 9.00 bis 12.00 Uhr
Sorten, Pflege und Versuche am Obstversuchsgut Haschhof im September (Kurs 6402/2120)	
Führung durch die Haschhofanlagen mit Sortenbesichtigung und fachlicher Beratung.	
€ 22,- max. 50 Personen (Kinder bis 16 Jahre gratis)	Kursleitung: Wolfgang Patzl
07.09.2021 Versuchsgut Haschhof (über Haschhofstraße erreichbar – google maps eingeben)	von 9.00 bis 12.00 Uhr

Obstverarbeitung

Konfitüren, Kompott, Trockenobst und Co. (Kurs 6402/2223)	
<p>In diesem zweitägigen Kurs lernen Sie die Herstellung von Fruchtmark, Konfitüre, Obstmus, Röster, Kompott und Trockenobst in Theorie und Praxis. Wir stellen Ihnen auch die für die Produktion notwendigen Maschinen und Hygienemaßnahmen vor. Auch die Sensorik wird nicht zu kurz kommen! Bringen Sie auch gerne eigene Produkte zum Verkosten mit! Der Kurs richtet sich an Betriebe, die ihre Produktionszweige erweitern möchten.</p>	
€ 180,- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Kathrin Rosker
29. und 30.09.2020 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 - Festsaal	von 9.00 bis 16.30 Uhr
Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an Anfänger und Hobbybrenner mit und ohne Vorkenntnisse. Es werden die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Obstdestillaten besprochen: Auswahl der Rohware, Einmischen, Gärung, Destillation, einstellen auf Trinkstärke und Filtration. Es besteht die Möglichkeit, eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen. Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.</p>	
€ 180,- max. 30 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
12. und 13.01.2021 Hauptgebäude Wiener Straße 74 - Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr
Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)	
<p>Der Kurs richtet sich an landwirtschaftliche Abfindungsbrenner und Kleinverschlussbrenner 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) in der Brennerei diskutiert. Tipps und Tricks wie man die Qualität von Obstdestillaten bestimmen kann. Es werden auch mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.</p>	
€ 95,- max. 30 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
14.01.2021 Hauptgebäude Wiener Straße 74 - Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Sensorik - Kurs für Obstdestillate (6402/2214)	
Der Kurs richtet sich an interessierte Produzenten und Konsumenten 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. Tipps und Tricks wie man die Qualität (Akzeptanz beim Konsumenten) verbessern kann. Welche Faktoren sind besonders zu beachten? Wie bestimmt man die optimale Trinkstärke eines Destillates? Es besteht die Möglichkeit auch eigene Produkte zu verkosten und zu diskutieren.	
€ 120,- max. 30 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
15.01.2021 Institutsgebäude – Agnesstraße 60	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft - Einsteigerkurs (Kurs 6402/2215)	
Dieser Kurs richtet sich an zukünftige bäuerliche Fruchtsafthersteller. Es werden die Technologien von klarem und naturtrübem Apfelsaft diskutiert und auch praktisch im Technikum durchgeführt. Welche Anlagen sind notwendig? Welche gesetzlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten? Welche Wasch-, Zerkleinerungs-, Entsaftungs-, Klärungs- und Erhitzungsanlagen werden heute in bäuerlichen Betrieben verwendet? Was ist hinsichtlich der Stabilisierung zu beachten? Der Kurs erfordert keine Vorkenntnisse und soll den Teilnehmern ermöglichen, selbst qualitativ hochwertigen und stabilen Fruchtsaft herzustellen. Im Technikum wird Apfelsaft (vom Apfel bis zur Pasteurisation) hergestellt.	
€ 95,- max. 30 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
19.01.2021 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 - Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Fruchtsaft- und Nektarkurs für Fortgeschrittene (Kurs 6402/2213)	
<p>Dieser Kurs richtet sich an Fruchtsaft- und Nektarhersteller mit Praxiserfahrung. Ziel dieses Kurses ist die Herstellung qualitativ hochwertiger und stabiler Nektare und Fruchtsäfte. Vor allem die Farb- und Trubstabilität, sowie die sensorischen Parameter stehen im Vordergrund. Im praktischen Teil werden Schönungsansätze gemacht, ein Nektar hergestellt und eine KZE-Einlagerung vorgeführt. Es besteht die Möglichkeit Probleme aus der Praxis gemeinsam zu besprechen. Von den Kursteilnehmern mitgebrachte Produkte werden gemeinsam verkostet und diskutiert. Grundkenntnisse (z.B.: Fruchtsaft-Einsteigerkurs) werden vorausgesetzt.</p>	
€ 95,-- max. 30 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Manfred Gössinger
20.01.2021 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr

HACCP in Kellereien und Obst verarbeitenden Betrieben (Kurs 6402/2224)	
<p>Das HACCP-Konzept ist ein Konzept zur Herstellung von gesundheitlich unbedenklichen Lebensmitteln. Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist das HACCP Konzept für jeden Wein und Obst verarbeitenden Betrieb verpflichtend. In diesem Kurs wird die Erstellung des Konzepts Schritt für Schritt vorgestellt und mit praktischen Beispielen und kleinen Übungsblöcken vertieft. Dieser Kurs soll Ihnen zeigen, mögliche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit zu erkennen, zu bewerten und Maßnahmen zu setzen, um diese Gefahren zu beherrschen. Der Kurs richtet sich an Betriebsleiter/innen und Mitarbeiter/innen von Betrieben, die noch kein HACCP-Konzept haben oder das bestehende Konzept erneuern möchten. Die Kursleitung bittet bereits im Vorfeld um Bekanntgabe von gewünschten Themenschwerpunkten und speziellen Produktionszweigen, damit die Zeit effizient und bestmöglich genutzt werden kann.</p>	
€ 90,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Kathrin Rosker Dipl.-Ing. Harald Scheibelhofer
21.01.2021 Institutsgebäude - Agnesstraße 60 – Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Technologien in der Verarbeitung von Gemüse (Kurs 6402/2222)	
<p>Der Kurs richtet sich an GemüseproduzentInnen, die an der Verarbeitung Interesse haben. In diesem Kurs werden die Verarbeitung und Veredelung besprochen sowie verschiedene Methoden zum Haltbarmachen von Gemüse diskutiert. Im praktischen Teil werden einige Geräte demonstriert und Gemüsesugo hergestellt.</p> <p>Bitte teilen Sie uns bei der Anmeldung Ihren betrieblichen Schwerpunkt mit.</p>	
€ 90,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Cordula Klaffner, BA
02.03.2021 Hauptgebäude, Wiener Straße 74 Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Technik

Digitalisierung in Weinunternehmen (Kurs 6401/1229)	
<p>Der Kurs vermittelt aktuelle Ansätze der Digitalisierung in Weinunternehmen und zeigt auf, wie Digitalisierungsprojekte erfolgreich und sicher in der Praxis umgesetzt werden können. Ausgehend von einer sich wandelnden Wertschöpfung und Arbeitswelt wird anhand von Anwendungsbeispielen dargelegt, welche Änderungen mit der Digitalisierung in der Weinwirtschaft einhergehen: Neue Geschäftsmodelle und -prozesse etablieren sich, die Entwicklung von Weinprodukten verändert sich ebenso wie die Interaktion mit Kunden, neue Chancen aber auch neue Risiken entstehen.</p> <p>Im Kurs werden Konzepte, Maschinen und Geräte sowie Systeme vorgestellt und -geführt, um die Digitalisierung von Prozessen und Anwendungen konkret zu planen und durchführen zu können. Auch Aspekte der Sicherheit kommen dabei nicht zu kurz. Der Kurs basiert auf Fragestellungen aus der weinunternehmerischen Praxis und eignet sich für Winzer/innen als auch für IT-Interessierte.</p>	
€ 10,-- max. 200 Personen	Kursleitung: MMag. Dipl.-Ing. Alois F. Geyrhofer
30.06.2021 Institutsgebäude Agnesstraße 60 - Technikum	jeweils von 9.00 bis 16.00 Uhr



Medieninhaber und Herausgeber:
HÖHERE BUNDESLEHRANSTALT UND BUNDESAMT
FÜR WEIN- UND OBSTBAU
Wienerstraße 74, 3400 Klosterneuburg

Direktor: HR DR. Reinhard EDER

Tel.: 02243/37910, FAX: 02243/26705,

E-Mail: direktion@weinobst.at, www.weinobstklosterneuburg.at

Druck: Gerin Druck GmbH, Gerinstraße 1-3, A-2120 Wolkersdorf
Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens.

Klosterneuburg, Juni 2020

