

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Kursprogramm 2025/26



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:

HBLA und Bundesamt Klosterneuburg

Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobstklosterneuburg.at

Klosterneuburg, 2025. Stand: 05.05.2025

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

Kursprogramm 2025/2026 – Übersicht

Datum	Kursbezeichnung	Seite
04.09.2025	Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben)	8
04.11.2025	Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau	7
08.01.2026	Rebschnittkurs 1	8
12. bis 14.01.2026	Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs	9
22.01.2026	Rebschnittkurs 2	8
26. bis 28.01.2026	Amtliche Kosterschulung für Wein mit Prüfung	10
09.02.2026	Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysenmethode f. Wein	7
24.02.2026	Obstbaumschnittkurs	10
03. u. 04.03.2026	Brennereikurs 1	12
26.02.2026	KMW-Tagung: Klosterneuburg managt Weinwissen	6
26.02.2026	Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs	11
05.03.2026	Brennereikurs 2	12
06.03.2026	Sensorikkurs Obstdestillate	12
04.03.2026	Steinobstanbau – Schwerpunkt Marille	11
04.03.2026	Steuerrecht u. Sozialversicherungsrecht im Weinbau	13
10.03.2026	Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen	6
18.03.2026	Seltene und exotische Obstarten	11
21.05.2026	Einführung in den organisch biologischen Weinbau	9
25. u. 26.03.2026	Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine	10
18.06.2026	Laubbearbeitung im Weinbau	9

Tagungen

2. KMW-Tagung: „Klosterneuburg managt Weinwissen“ (Kurs 6403/3327)	
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 zweite KMW-Tagung wird sich mit den Schwerpunkten aktuelle Entwicklungen im Weingarten und Keller sowie Vorstellung und Verkostung der wichtigsten entalkoholisierten und alternativen Weine beschäftigen.	
€ 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. Anmeldeschluss am 5. Februar 2026	Tagungsleitung: Mag.^a Dr.ⁱⁿ Karin Mandl
26.02.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60 – Gelber Salon	von 9.00 bis 16.00 Uhr

3. Klosterneuburger Tagung der ObstverarbeiterInnen (Kurs 6402/2225)	
Die dritte Klosterneuburger Tagung der Obstverarbeiter:innen widmet sich dem Thema Obstdestillate und Co. Sie soll als Plattform für Produzent:innen, Verarbeiter:innen, Berater:innen, Lehrer:innen, Forscher:innen, Student:innen 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 Expert:innen werden die neuesten Forschungsergebnisse im Bereich Einmaischen, Destillationstechnik, Brennereigeräte und Qualitätskontrolle dargestellt und diskutiert. Hochprozentige Produkte stehen in der Pause zur Verkostung bereit.	
€ 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. Anmeldeschluss am 24. Februar 2026	Tagungsleitung: Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
10.03.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60 – Gelber Salon	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Chemie

Praxis-Workshop: Schnelle und einfache Analysemethoden für Wein (Kurs 6403/3325)	
Das Hauptaugenmerk dieses Kurses liegt darin, moderne und anwenderfreundliche Analysesysteme für jedermann vorzustellen. Neben verständlicher Erläuterung der Funktionsweise wird dem Kursteilnehmer unter der Assistenz der Mitarbeiter/Kursleiter 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-Mittel-, Großbetriebe,...). Da es sich um einen Praxisworkshop handelt ist die Teilnehmerzahl auf max. 12 Personen beschränkt.	
€ 145,-- max. 12 Personen	Kursleitung: Dr. Stefan Nauer
09.02.2026 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Labor (Obstgebäude 1. Stock) ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Weinbau

Bodenpflege, Nährstoffversorgung und Gründüngung im Weinbau (Kurs 6401/1215)	
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 Bodenvorbereitung zur Weingartenneuauspflanzung. Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort. Weinverkostung: Weine aus themenbezogenen Versuchsanstellungen und von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (Piwis). Bekleidung der Witterung entsprechend, festes Schuhwerk wird empfohlen.	
€ 110,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
04.11.2025 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs 1 (Kurs 6401/1111)	
Theoretischer Teil: Theoretischer Input zu morphologischen und physiologischen Grundlagen und zu Erziehungsschnitt und Ertragsschnitt (inclusive „Sanfter Rebschnitt“). Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen. Bitte Rebschere mitnehmen!	
€ 105,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin
08.01.2026 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Rebschnittkurs 2 (Kurs 6401/1112)	
Theoretischer Teil: Theoretischer Input zu morphologischen und physiologischen Grundlagen und zu Erziehungsschnitt und Ertragsschnitt (inclusive „Sanfter Rebschnitt“). Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen. Bitte Rebschere mitnehmen!	
€ 105,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Mehofer Martin
22.01.2026 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Sortenvielfalt (Biodiversität bei den Reben) (Kurs 6401/1116)	
Information über die Sorten und Klonenvielfalt samt Versuchsergebnisse der wichtigsten Keltersorten (traditionelle und Piwi) und Tafeltrauben, sowie eine vor Ort Besichtigung der Sorten und Klone.	
€ 95,-- max. 20 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
04.09.2025 Versuchsgut Agneshof/Klosterneuburg	von 9.00 bis 14.00 Uhr

Einführung in den organisch biologischen Weinbau (Kurs 6401/1117)	
Theoretischer Teil: Einblick in rechtliche Grundlagen und Regelungen; Bodenfruchtbarkeit und Bodenpflege; Wurzelsystem, Nährstoffe und Bodeneigenschaften; Düngung und Nährstoffversorgung; Unterlagsrebsorten und Rebsorten zur Weinproduktion; Laubarbeit und Pflanzenschutz; praktische Bewirtschaftungs- und Pflanzenschutzbeispiele. Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort. Weinverkostung: Weine aus Versuchsanstellungen und von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (Piwis). Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen.	
€ 110,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
21.05.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)	
Theoretischer Teil: Fotosynthese, Blattfläche und Blatt-Frucht-Verhältnis; Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Jäten, Ausgeizen, Einstricken, Laubschnitt, Teilentblättern, Ausdünnen; Pflanzenschutzmaßnahmen; Erziehungssysteme. Praktischer Teil: Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten. Weinverkostung: Weine aus themenbezogenen Versuchsanstellungen und von Rebsorten mit erhöhter Pilzwiderstandsfähigkeit (Piwis). Bekleidung der Witterung entsprechend; festes Schuhwerk wird empfohlen.	
€ 110,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
18.06.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Agneshof	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. Teilnehmende des Kurses sind NeueinsteigerInnen, HobbywinzerInnen, Weininteressierte und auch WinzerInnen, die ihr Wissen auf den aktuellen Stand bringen wollen.	
€ 240,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
12. bis 14.01.2026 Institutsgebäude, Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 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 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 Koster Schulung und -prüfung an der HBLA angeboten.	
€ 260,-- max. 50 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Christoph Detz
26. bis 28.01.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Demo- raum	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Kellerwirtschaftliche Aspekte von Natural Wine (6401/1317)	
Welche Besonderheiten gibt es in der Vinifizierung von Natural Wine und Orange Wine. Wie verhält sie sich anders im Vergleich zur Vinifizierung klassischer Weine? Worauf kann verzichtet werden und welche Folgen ergeben sich? Insbesondere wird auf Maßnahmen in der Traubenverarbeitung, der Gärung, auf den Verzicht von Schönungsmitteln und Möglichkeiten der Schwefelreduktion, den Ausbau und die Füllung naturtrüber Weine eingegangen.	
€ 180,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Dipl.-Ing. Michael Doberer
25. u. 26.03.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 In- stitutsgebäude	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

Obstbau

Obstbaumschnitt – Kurs (Kurs 6402/2113)	
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.	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
24.02.2026 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Obstbäume selbst gemacht – Veredelungskurs (Kurs 6402/2116)	
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. Veredelungsmesser, Schere und Schleifstein sind mitzubringen. Bekleidung der Witterung entsprechend, sowie festes Schuhwerk wird empfohlen.	
€ 65,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
26.02.2026 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Kellerwirtschaft Agnesstraße 60	von 9.00 bis 13.00 Uhr

Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)	
Der ganztägige Kurs richtet sich an Steinobst- und MarillenproduzentInnen. 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 erzogen 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 wenn das Wetter es zulässt, die Steinobstanlagen am Haschhof besichtigt. Daher wäre es empfehlenswert sich festes Schuhwerk und der Witterung entsprechend Bekleidung mitzunehmen.	
€ 65,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI. Dr. Lothar Wurm
04.03.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Seltene und exotische Obstarten: Mandel, Olive und Co (Kurs 6402/2114)	
Mit der Mandel, dem Speierling, der Edelkastanie, oder den Kriecherlpflaumen, aber auch mit exotischen Obstarten wie der Olive werden Überlegungen über zusätzliche Obstkulturen angestellt. Dieser sowohl für ObstproduzentInnen als auch Interessierte informative Kurs zeigt die Möglichkeit einer Inkulturnahme der Wildobstarten und exotischen Obstarten 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.	
€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleitung: DI Dr. Lothar Wurm
18.03.2026 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 09.00 bis 16.00 Uhr

Obstverarbeitung

Brennereikurs 1 - Grundlagen (Kurs 6402/2211)	
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, Einstellung auf Trinkstärke und Filtration. Es besteht die Möglichkeit eigene Destillate zur Beurteilung mitzubringen. Der praktische Teil nimmt ca. 50% der Zeit ein.	
€ 220,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Mag. Monika Graf
03. und 04.03.2026 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenz- zimmer ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)	
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.	
€ 110,-- max. 30 Personen	Kursleitung Prof. HR DI Dr. Manfred Gössinger
05.03.2026 Hauptgebäude Wiener Straße 74 – Konferenzzimmer ACHTUNG: Auf Grund von Bauarbeiten gibt es am Schulgelände keine Parkmöglichkeit	von 9.00 bis 17.00 Uhr

Sensorikkurs Obstdestillate (6402/2214)	
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.	
€ 150,-- max. 30 Personen	Kursleitung Mag. Monika Graf
06.03.2026 Institutsgebäude – Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.30 Uhr

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau

Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau zu folgenden Themen:	
Dieses Seminar ist für Wein- und Obstbauern, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.	
<u>Einkommensteuer:</u> Im Rahmen des Webinars wird die Besteuerung von Weinbau- und Obstbaubetrieben mit all ihren verschiedenen Rechtsbereichen, von den einkommensteuerrechtlichen über die umsatzsteuerrechtlichen Bestimmungen bis zur Sozialversicherung behandelt. Über die verschiedenen Gewinnermittlungsarten, aktuellen einkommensteuerrechtlichen und bewertungsrechtlichen Bestimmungen bei der Besteuerung von Land- und Forstwirten behandelt und damit zusammenhängende Zweifelsfragen erörtert. Insbesondere wird auf den EStR-Wartungserlass 2025 sowie auf die aktuelle Pauschalierungsverordnung Bezug genommen. Schwerpunkte sind die verschiedenen Gewinnermittlungsarten von der Pauschalierungsverordnung über die Einnahmen-Ausgaben-Rechnung bis zur Bilanzierung. Urprodukte, Nebenbetriebe und Nebentätigkeiten besprochen und die steuerlichen Konsequenzen an Anhang von zahlreichen Praxisbeispielen veranschaulicht, Buschenschank und Heurigenbuffet, Betriebssplitting – Betriebsübergabe <u>Umsatzsteuer:</u> branchenspezifische Antworten zur Umsatzbesteuerung wie beispielsweise der Land- und Forstwirtschaft als Unternehmer und die unterschiedliche Umsatzsteuersatz der für den Verkauf diverser Landwirtschaftliche Produkte ab Hof oder im Rahmen der Buschenschank werden besprochen <u>Sozialversicherung:</u> Neben den Grundzügen der SVS (Sozialversicherungsanstalt der Bauern und der gewerblichen Sozialversicherung) wird die Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte besprochen. Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Sowie die Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht sowie die Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeiten sowie die Tätigkeit im Rahmen der Buschenschank	
Kursbetrag: € 180,00 netto zzgl. 20% USt Inkl. Umfangreicher Seminarunterlagen Anmeldungen unter: office@uptax.at	Veranstaltungsleitung: Mag. Karl Portele
04.03.2026 HBLA und BA Klosterneuburg, 3400 Klosterneuburg, Agnesstraße 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr
15.03.2026 Online	von 9.00 bis 16.00 Uhr

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau

Wiener Straße 74, 3400 Klosterneuburg

weinobst.at