

# Kursprogramm

## 2010

### Allgemeine Hinweise

**1. Anmeldung:** Die Registrierung als Kursteilnehmer erfolgt in der Reihenfolge der Anmeldungen. Die Anmeldung muss schriftlich per Brief, FAX oder Mail erfolgen. Die Anmeldung ist in jedem Fall unmittelbar verbindlich, erst nach Rückbestätigung der HBLA u. BA Klosterneuburg ist ein Platz im gewünschten Kurs gesichert. Anmeldeschluss 3 Wochen vor jeweiligem Kursbeginn.

**2. Kursbeiträge:** Die Kursbeiträge sind bis zur gesetzten Frist, die im Begleitschreiben festgehalten sind, mit dem von der HBLA u. BA Klosterneuburg ausgefolgten Zahlschein einzuzahlen. Bei Überweisung mittels e-banking sind der vollständige Name und die Kursnummer anzugeben. Bei nicht fristgerechter Einzahlung verfällt das Recht auf die Kursteilnahme.

**3. Teilnehmerzahl:** Kurse können nur bei Erreichen der Mindestteilnehmerzahl abgehalten werden. Im Fall einer Kursabsage unsererseits wegen zu geringer Teilnehmerzahl bekommen sie bereits bezahlte Beiträge refundiert.

Im Fall einer **Nichtteilnahme** Ihrerseits ist ein Ersatz der Kursgebühr nicht vorgesehen. Aufgrund einer krankheitsbedingten Absage (nur bei Vorlage eines ärztlichen Beleges) kann, nach Entscheid des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft eine Refundierung des Betrages erfolgen.

**Nächtigung:** Sollten Sie Unterbringungsmöglichkeiten benötigen senden wir Ihnen gerne Unterlagen zu, oder Sie wenden sich an den  
Tourismusverein, Klosterneuburg, Tel.: 02243/320 38

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

## Biologie

### Klosterneuburger 2.Hefetagung (Kurs 6403/3321)

*Hefen sind wichtige Hilfsmittel in der Gärung. Derzeit gibt es sehr viele verschiedene Produkte auf dem Markt. Diese Veranstaltung bringt Ihnen die neuesten Produkte nahe und Sie haben die Möglichkeit mit verschiedenen Vertretern über Vor- und Nachteile der einen oder anderen Hefe zu diskutieren. Es werden renommierte Firmen wie Erbslöh, Thonhauser, Filtra, DSM, RWA und weitere vertreten sein. Ergänzend dazu gibt es eine Verkostung von Weinen, die mit verschiedenen Hefen vergoren wurden.*

€ 40,- max. 80 Personen	Kursleiter: Mag. Dr. Karin Mandl
26.08.2010 Hauptgebäude - Festsaal	von 9.00 bis 17.00 Uhr

### Weinmikrobiologiekurs (Kurs 6403/3317)

*Hefen und Bakterien sind maßgeblich am Produkt Wein beteiligt. In diesem Kurs soll die Stellung und Funktion der Hefen und Bakterien näher gebracht werden. Es wird auf die Gefahr, die durch mangelnde Hygiene oder durch zuviel Sauerstoffeinfluss passieren können, eingegangen. Weiters wird die richtige Handhabung von Trockenpräparaten erklärt. Praktisch wird der Kurs mit Mikroskopieren, Demonstration der Keimzahlbestimmung und sensorischem Vergleich von verschiedenen Hefen abgerundet. Dieser Kurs setzt keine grundlegenden Kenntnisse über Mikrobiologie voraus. Verkostung von Weinen, die mit verschiedenen Hefen vergoren wurden.*

€ 66,- max. 20 Personen	Kursleiter: Mag. Dr. Karin Mandl
04.03.2010 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 9.00 bis 16:30 Uhr

## Chemie und Qualitätskontrolle

### **Weinanalytik 1: Grundanalysen und Schönungsvorversuche (Kurs 6403/3110)**

*Für die Herstellung einwandfreier Weine sind begleitende Untersuchungen erforderlich. Dieser Kurs vermittelt die analytischen Voraussetzungen und Vorgangsweisen zur Bestimmung von SO<sub>2</sub> red. Zucker, Alkohol und Säure und zur Durchführung von Schönungsvorversuchen. Die Methoden werden anhand von Weinproben direkt praktisch angewendet. Eine Teilnahme ist empfohlen für Winzer, Techniker, Fachlehrer, Berater und Hobbywinzer ohne spezielle Vorkenntnisse.*

€ 84,-- max. 12 Personen	Kursleiter: Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder
14. und 15.01.2010 Hauptgebäude, Wienerstr. 74, Konferenzzimmer	jeweils von 9.00 bis 16.00 Uhr

### **Weinanalytik 2: Schnellmethoden für Fortgeschrittene (Kurs 6403/3111)**

*Aus Gründen der Kosten- und Zeitersparnis kann es für flaschenfüllende Direktvermarkter interessant sein, gewisse Weinanalysen selbst durchzuführen. Dieser Kurs behandelt die analytischen Grundlagen für weiterführende Bestimmungsmethoden und Schnelltests für die Kellereipraxis, wie z.B. Weinsäure, Äpfelsäure, Ascorbinsäure, biolog. Säureabbau, Eisen, Kupfer, Blauschönung, Enzymatik, pH-Wert, Alkohol, Dichte und Extrakt.*

€ 52,-- max. 12 Personen	Kursleiter: Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder
21.01.2010 Hauptgebäude, Wienerstr. 74, Konferenzzimmer	von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Weinanalytik 3: Betriebskontrolle bei der Rotweinbereitung (Kurs 6403/3112)**

*Die Produktion von Rotwein nimmt stetig zu. Für die Herstellung einwandfreier, qualitativ hochwertiger Rotweine sind einige begleitende Analysen erforderlich. Im Rahmen dieses Kurses, der sich hauptsächlich an Oenologen, Techniker, Berater und Fachlehrer wendet, werden in Theorie und Praxis folgende Analysenmethoden anhand von Rotweinproben behandelt. Rotweinfarbe, flüchtige Säure, titrierbare Säuren, SO<sub>2</sub> Kontrolle BSA, Kohlendioxid, Phenole, Schönungsmittel.*

€ 52,-- max. 12 Personen	Kursleiter: Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder
28.01.2010 Hauptgebäude, Wienerstr. 74, Konferenzzimmer	von 9.00 bis 16.30 Uhr

**Qualitätsmanagement, Zertifizierung und HACCP-Konzept (Kurs 6403/3316)**

*Beim Weinverkauf an Lebensmittelketten und Supermärkte wird der Nachweis eines Qualitätsmanagementsystems immer öfter erforderlich. Im Rahmen des Kurses werden verschiedene Arten von QM-Systemen (ISO 9000:2000 bzw. IFS) vorgestellt und deren wesentliche Inhalte im Detail besprochen. Weiters wird die Erstellung eines HACCP-Konzeptes anhand eines praktischen Beispiels erläutert und ein beispielhafter Ablaufplan erstellt. Dem wichtigen Aspekt der Rückverfolgbarkeit von Chargen innerhalb des Betriebes wird auch Rechnung getragen. Der Kurs wendet sich an Betriebsleiter bzw. Qualitätsmanagementbeauftragte von Kellereien und größeren Weingütern.*

€ 52,- max. 20 Personen

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

18.02.2010

Hauptgebäude, Wienerstr. 74, Klasse  
3.Jg.

von 9.00 bis 16.30 Uhr

**Weiterbildung für Koster bei amtlicher Weinkost und Weinprämierung (Kurs 6403/3117)**

*Der Kurs ist für Personen gedacht, die bereits vor einiger Zeit die Kosterprüfung abgelegt haben und die einerseits ihre Kostfähigkeit wieder auffrischen wollen und andererseits ihr praktisches und theoretisches Wissen über die Sensorik von Weinfehlern und bestimmten Weintypen erweitern wollen. Weiters wendet sich der Kurs speziell an Personen, die bei nationalen oder internationalen Weinbewertungen teilnehmen und deshalb das Arbeiten mit den verschiedenen bewertenden Skalen anhand interessanter Weine üben wollen.*

52,- max. 12 Personen

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

23.02.2010

Hauptgebäude, Wienerstr. 74,  
Weinkostrum

von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Weiterbildung für Koster bei amtlicher Weinkost und Weinprämierung (Kurs 6403/3118)**

*Der Kurs ist für Personen gedacht, die bereits vor einiger Zeit die Kosterprüfung abgelegt haben und die einerseits ihre Kostfähigkeit wieder auffrischen wollen und andererseits ihr praktisches und theoretisches Wissen über die Sensorik von Weinfehlern und bestimmten Weintypen erweitern wollen. Weiters wendet sich der Kurs speziell an Personen, die bei nationalen oder internationalen Weinbewertungen teilnehmen und deshalb das Arbeiten mit den verschiedenen bewertenden Skalen anhand interessanter Weine üben wollen.*

€ 52,- max. 12 Personen

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

10.06.2010

Hauptgebäude, Wienerstr. 74,  
Weinkostrum

von 13.30 bis 17.00 Uhr

## Weinbau

### Rebschnittkurs 1 (Kurs 6401/1111)

*Theoretischer Teil: Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt), Erziehungssysteme  
Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen.*

€ 59,-, max. 20 Teilnehmer	Kursleiter: Dipl.-Ing. Mehofer Martin,
12.01.2010      Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Rebschnittkurs 2 (Kursnr. 6401/1112)

*Theoretischer Teil: Morphologische und physiologische Grundlagen, Schnittmaßnahmen (Erziehungsschnitt, Ertragsschnitt), Erziehungssysteme  
Praktischer Teil: Durchführung von Rebschnittmaßnahmen bei verschiedenen Erziehungsarten und Rebsorten. Bekleidung der Witterung entsprechend. Bitte Rebschere mitnehmen.*

€ 59,-, max. 20 Teilnehmer	Kursleiter: Dipl.-Ing. Martin Mehofer,
19.01.2010      Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Phyosanitäre Selektion Teil 1 (Kurs 6401/1212)

*Inhalt des Kurses ist das visuelle Erfassen von pflanzübertragbaren Krankheiten wie Virose, 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.*

€ 90,-, max. 25 Teilnehmer	Kursleiter: Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
10.06.2010 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr

**Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)**

*Theoretischer Teil: Fotosynthese, Blatt-Frucht-Verhältnis; Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Abräubern, Jäten, Einstricken, Wipfeln, Entblättern, Ausdünnen; Erziehungssysteme*  
*Praktischer Teil: Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen;*  
*Bekleidung der Witterung entsprechend*

€ 64,--, max. 20 Teilnehmer

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Martin Mehofer,15.06.2010      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1; Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

**Düngung, Gründüngung, Bodenpflege und Mangelerscheinungen im Weinbau (Kurs 6401/1214)**

*Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Hauptnährstoffe, Spurennährstoffe, Nährstoffkreislauf, Bodeneigenschaften), Organische und mineralische Düngung, Gründüngung, Humusversorgung und Stickstoffdynamik, Kalkverträglichkeit in Zusammenhang mit der Unterlagsrebenwahl, Erläuterungen zur Bodenanalyse, Bodenbearbeitungsgeräte. Praktischer Teil: Begehung von Versuchsquartieren und Erläuterungen vor Ort, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen. Bekleidung der Witterung entsprechend.*

€ 72,--, max. 20 Teilnehmer

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Martin Mehofer29.06.2010      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1; Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

**Organisch Biologischer Weinbau (Kurs 6401/1117)**

*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.*

€ 78,--, max. 20 Teilnehmer

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Martin Mehofer31.08.2010      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1; Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Professionelle Produktion von Tafeltrauben (Kurs 6401/1114)

*Information zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Tafeltraubenproduktion, Sortenkunde und Verkostungen. Erfahrung über Details der Produktion und Lagerung.*

€ 45,--, max. 25 Teilnehmer

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner

31.08.2010

Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Phytophanitäre Selektion durch visuelle Bonitur Teil 2 (Kurs 6401/1213)

*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.*

Preis bereits in Teil 1 beinhaltet

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner

01.09.2010

Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf

von 9.00 bis 16.30 Uhr

## Pflanzenschutz

### Verfahren zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln (Kurs 6403/3320)

*Der Kurs dient einerseits der Einführung in den Chemischen Pflanzenschutz (CPS) bezüglich Chemie, Toxikologie, Wirkung und Wirkungsmechanismen der zugelassenen Pflanzenschutzmittel im Weinbau. Andererseits werden die Grundlagen zur Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln diskutiert. Gleichzeitig ist eine Vertiefung eher allgemein interessierender Fragestellungen zum CPS und zur Applikationstechnik beabsichtigt. Solche Fragen können sein: Notwendigkeit der Anwendung solcher Mittel (Erstellung von eigenen Spritzplan), Umweltbelastung, biologische Alternativen, Entwicklung neuer PS-Mittel und Gesetzgebung, sowie neuer Trends in der Gerätetechnik. Diese Weiterbildungsveranstaltung ist für Winzer, Fachlehrer und Berater gedacht.*

€ 46,-- max. 30 Personen

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Barbara Schildberger  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

28.04.2010            Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Kellerwirtschaft

### Allgemeiner Kellerwirtschaftskurs (Kurs 6401/1311)

*Ein dreitägiger Grundkurs, in dem auf die wichtigsten Punkte der Weinbereitung, mit Schwerpunkt Weißwein, eingegangen wird. Zur dabei stattfindenden Lehrweinkost können auch eigene Weine mitgebracht werden. Teilnehmer sind Neueinsteiger, Hobbywinzer, Weinfreunde und auch Winzer die ihr Wissen aktualisieren wollen.*

€ 120,-- max. 80 Personen	Kursleiter: Dipl.-Ing. Robert Steidl
20. bis 22. 01.2010 Institutsgebäude Agnesstr. 60	jeweils 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.*

€ 60,-- max. 30 Personen	Kursleiter: Ing. Herbert Schödl
17.02.2010 18.02.2010           Institutsgebäude, Agnesstr. 60,Saal 2	Mi von 9.00 bis 16.30 Uhr Do von 9.00 bis 12.00 Uhr

### Sektbereitung nach dem traditionellen Flaschengärverfahren (Kurs 6401/1318)

*Die Produktion von Flaschengärsekt für Winzer nimmt stetig zu. Zur Herstellung einwandreier, qualitativ hochwertiger Schaumweine sind die Beachtung wichtiger Arbeitsregeln sowie begleitende Berechnungen und Analysen notwendig. Im Rahmen dieses Kurses, der sich hauptsächlich an Winzer, Oenologen, Techniker, Berater und Fachlehrer wendet, werden in Theorie und Praxis folgende Verarbeitungsschritte demonstriert: Sektgrundweinauswahl; Tirageberechnung; Sektgärung und Hefelagerung; Degorgieren, Dosieren, Verkorken, Agraffieren und Ausstatten der Flaschen; Sektverkostung*

€ 80,-- max. 30 Personen	Kursleiter: Dipl.-Ing. Robert Steidl
24.02.2010 25.02.2010           Institutsgebäude, Agnesstr. 60,Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Sensorikseminar für Wein (Kurs 6401/1313)

*Das Seminar bietet sowohl eine grundlegende Einführung in die Technik des Kostens, als auch die Gelegenheit, seine eigene Kostfähigkeit besser kennen zu lernen. Anhand von Weinfehlern und Aromen werden die Möglichkeiten der Weinansprache aufgezeigt.*

€ 155,- max. 45 Personen

Kursleiter:  
Dipl.-Ing. Robert Steidl

11. und 12.03.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60

jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

## Obstbau

### Steinobstanbau mit Schwerpunkt Marille (Kurs 6402/2118)

*Der ganztägige Kurs richtet sich an Obstproduzenten. Die Steinobstart Marille steht im Vordergrund. Wichtige Entwicklungen bei Kirsche, Zwetschke und Pfirsich werden ebenfalls besprochen. Ertragssicherheit und Baumgesundheit bei Marille, Tendenzen in der Sortimentsentwicklung, Unterlagenwahl, intensive Pflanz- und Erziehungssysteme und wichtige qualitäts- und ertragsstabilisierende Pflegemaßnahmen, werden erläutert. Weiters werden verschiedene Steinobstprodukte verkostet. (Destillate, Marmelade usw.)*

€ 45,- max. 25 Personen

Kursleiter:  
DI Dr. Lothar Wurm

26.02.2010           Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume (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 kleinkronige Bäume verschiedener Obstarten (Spindel, schlanke Spindel) in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist mitzubringen!*

€ 45,- max. 20 Personen

Kursleiter:  
Wolfgang Patzl

01.03.2010  
Versuchsgut Haschhof/Treffpunkt:  
Parkplatz Schule - Wiener Straße 74

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### **Schnittpraxis für großkronige Obstbäume (Kurs 6402/2115)**

*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 großkronige Bäume verschiedener Obstarten in unterschiedlichem Alter und Kronendimension selbst zu schneiden. Schnittwerkzeug ist mitzubringen!*

€ 45,- max. 20 Personen

Kursleiter:  
Wolfgang Patzl

02.03.2010

Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt:  
Parkplatz Schule -Wienerstr.74

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### **Kornelkirsche, Kriecherl und Co. (Kurs 6402/2114)**

*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 Obstproduzenten als auch Liebhaber interessante 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 die Grundzüge ihrer Herstellung besprochen.*

€ 45,- max. 25 Personen

Kursleiter:  
DI Dr. Lothar Wurm

05.03.2010            Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.30 Uhr

## Obstverarbeitung

### **Brennereikurs 1 (Kurs 6402/2211)**

*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, Einmaischen, 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.*

€ 115,-- max. 25 Personen	Kursleiter: Dr. Manfred Gössinger
12.01.2010 und 13.01.2010 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Brennereikurs 2 (6402/2216)**

*Der Kurs richtet sich an landwirtschaftliche Abfindungsbrenner und Kleinverschlussbrenner mit fundierten Vorkenntnissen (aufbauend auf "Brennereikurs 1"). Es wird speziell auf aktuelle Themen in der Brennerei (Methanolgehalt, Destillationstechnologie, Sortenwahl,...) eingegangen, und anhand von Kostproben neue Trends in der Brennerei diskutiert. Es werden auch eventuell mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.*

€ 75,-- max. 25 Personen	Kursleiter: Dr. Manfred Gössinger
17.03.2010           Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Sensorik für Destillate (Kurs 6402/2214)**

*Der Kurs richtet sich an Produzenten und Konsumenten von Destillaten. Worauf muss ich bei der Verkostung von Destillaten achten? Welche Eigenschaften soll ein Österreichischer Qualitätsbrand haben? Es werden die Grundbegriffe der Sensorik und Methoden der Beurteilung sowie typische Fehler vorgestellt und anhand von praktischen Beispielen diskutiert.*

€ 70,-- max. 25 Personen	Kursleiter: Dr. Manfred Gössinger
07.04.2010           Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	von 9.00 bis 16.30 Uhr

## Technik

### **Energietechnik: Systeme zur Energieumwandlung. Kompaktwissen für Winzer und Obstbauern (Kurs 6401/1222)**

*Dieser Kurs vermittelt den Teilnehmern anschaulich ein solides, grundlegendes Verständnis für die Zusammenhänge der Energieumwandlungsprozesse. Es umfasst die gesamte Bandbreite der Energietechnik, angefangen bei den Grundlagen bis zur Energieverteilung und -speicherung. Schwerpunkte sind erneuerbare Energietechniken und Anlagen in Wein- und Obstbaubetrieben. Aufgrund des didaktischen Konzepts ist dieser Kurs nicht nur Winzern und Obstbauern zu empfehlen, sondern auch jedem, der an aktuellen Fragestellungen zur Energietechnik interessiert ist.*

€ 43,-- max. 20 Personen

Kursleiter:  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

10.02.2010      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### **Energiepolitik in Österreich (Kurs 6401/1223)**

*Die Energiepolitik als Teil der sektoralen Wirtschafts-, Struktur- und Umweltpolitik bezieht sich auf alle Stufen der Energieversorgung sowie den Einsatz unterschiedlicher Energieträger und umfasst auch staatliche Maßnahmen zur Beeinflussung der Energienachfrage und zur rationelleren Energienutzung. Mit dem angebotenen Kurs wird versucht, die österreichische Energiepolitik der Nachkriegszeit bis zu den letzten Entwicklungen der Liberalisierung seit dem EU-Beitritt aufzuzeigen. Sowohl bei den historischen Entwicklungsphasen, als auch für die aktuelle Situationsanalyse werden immer wieder Beispiele - wie Kosten, Rentabilität und Förderungen von Energieanlagen - aus dem energiepolitischen Alltag für Wein- und Obstbaubetriebe herangezogen. Ein Kurs für Winzer, Obstbauern und politisch Interessierte gleichermaßen.*

€ 20,-- max. 20 Personen

Kursleiter:  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

17.02.2010      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 12.00 Uhr

## **Erneuerbare Energien in der Wein- und Obstwirtschaft (Kurs 6401/1219)**

*Ziel der Ausführungen dieses Kurses ist es, die Möglichkeiten zur Nutzung des erneuerbaren Energieangebots in der Wein- und Obstwirtschaft darzustellen und zu diskutieren und damit die Basis für eine umfassende Bewertung dieser zu schaffen. Dazu werden sowohl die physikalischen und technischen Grundlagen diskutiert als auch technische, ökologische und ökonomische Kenngrößen erarbeitet. Um den Anspruch eines einfachen und verständlichen Kurses zu entsprechen, sind die einzelnen Optionen einer Nutzung regenerativer Energien – Solarthermie, Photovoltaik, Windenergie, Umgebungswärme, Biomasse – vergleichbar aufgebaut.*

€ 43,- max. 20 Personen	Kursleiter: Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer
24.02.2010            Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr

## **Tag der Weinbau- und Kellereitechnik**

*An diesem Tag haben alle Interessenten der Weinbau- und Kellereitechnik die Gelegenheit, Maschinen und Geräte von verschiedenen Firmen zu besichtigen und im Weingarten bzw. neuen Kellerwirtschaftsgebäude (Technikum) vorgeführt zu bekommen. Kulinarisch werden die Besucher mit Produkten des LFZ Klosterneuburg verwöhnt.*

kostenlos/ Teilnehmerzahl unbegrenzt 23.06.2010	Veranstaltungsleiter: Mag. DI Alois Geyrhofer
Versuchsgut Agneshof und Technikum, Agnesstr. 60	von 9.00 bis 16.00 Uhr

# Steuerrecht

## Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau (Kurs 9996/0001)

*Das Seminar soll eine Einführung in die Besteuerung von Weinbaubetrieben geben sowie Grundkenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts vermitteln. Es werden praxisorientierte Lösungsvorschläge an Hand von konkreten Beispielen besprochen. - Aktuelles Steuerrecht speziell*

*zugeschnitten für Weinbaubetriebe Schwerpunkte:*

*Pauschalierungsverordnung Nebenbetriebe, Nebentätigkeit, Aktuelle Änderungen für buchführungspflichtige Betriebe die für 2009 zu erwarten sind. Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? In welcher Rechtsform soll mein Weinbaubetrieb geführt werden? Ich übergebe meinen Weinbaubetrieb an meine Kinder. Was sollte dabei steuerlich nach Wegfall der Erbschaftssteuer ab 31. Juli 2008 beachtet werden? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? - Aktuelles Sozialversicherungsrecht Das Sozialversicherungsrecht wird immer mehr zur Kostenbelastung. Kenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts sind für einen Weinbaubetrieb immer wichtiger.*

*Die Frage muss ich nach der Bauernsozialversicherung oder nach der Gewerblichen Sozialversicherung versichert sein, ist nicht immer einfach zu beantworten. Schwerpunkte: Einführung in die Grundzüge der BSVG (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) und der GSVG (Gewerblichen Sozialversicherung), Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die so genannte Beitragsgrundlagenoption). Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große - kleine Option? Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeit sowie der Buschenschank Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.*

€ 90,-- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)

Kursleiter:  
Mag. Karl Portele/Steuerberater

23.02.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

**Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht In der Bäuerlichen Obstverarbeitung  
(Kurs 9996/0004)**

*Im Rahmen dieses Seminars werden die steuer- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung behandelt. Es zeigt die aktuelle rechtliche Situation auf und gibt praxisorientierte Lösungsvorschläge an Hand von konkreten Beispielen. Aktuelles Steuerrecht speziell zugeschnitten für Obstverarbeitungsbetriebe*  
**Schwerpunkte:** *Wie wird der Gewinn bei den Land- und Forstwirten ermittelt? Was steckt hinter der Pauschalierungsverordnung 2006? Abgrenzung Urproduktion Bearbeitung und Verarbeitung Nebentätigkeit. Abgrenzungsfragen zwischen Einkünfte aus der Land und Forstwirtschaft und Einkünfte aus Gewerbebetrieb und die steuerlichen und sozialversicherungsrechtlichen Folgen. Wie sieht die steuerliche Behandlung der bäuerlichen Direktvermarktung aus? Umsatzsteuer Durchschnittssatzbesteuerung gem. § 22UStG und Option zur Regelbesteuerung*  
**Aktuelles Sozialversicherungsrecht:** *Das Sozialversicherungsrecht wird immer mehr zur Kostenbelastung. Kenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts sind für einen Obstbaubetrieben immer wichtiger.*

*Die Frage muss ich nach der Bauernsozialversicherung oder nach der Gewerblichen Sozialversicherung versichert sein, ist nicht immer einfach zu beantworten. Schwerpunkte: Einführung in die Grundzüge der BSVG (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) und der GSVG (Gewerblichen Sozialversicherung) Abgrenzungsfragen zwischen der Bauernsozialversicherung und der gewerblichen Sozialversicherung. Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große kleine Option? Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die sogenannte Beitragsgrundlagenoption). Pflichtversicherung für Betriebsführer und angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeit sowie der Buschenschank. Dieses Seminar ist für Obstbaubetriebe, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.*

€ 90,-- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)

Kursleiter:  
Mag.Karl Portele/Steuerberater

13.04.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## **Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau (Kurs 9996/0006)**

*Das Seminar soll eine Einführung in die Besteuerung von Weinbaubetrieben geben sowie Grundkenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts vermitteln. Es werden praxisorientierte Lösungsvorschläge an Hand von konkreten Beispielen besprochen. - Aktuelles Steuerrecht speziell zugeschnitten für Weinbaubetriebe Schwerpunkte:*

*Pauschalierungsverordnung Nebenbetriebe, Nebentätigkeit, Aktuelle Änderungen für buchführungspflichtige Betriebe die für 2009 zu erwarten sind. Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? In welcher Rechtsform soll mein Weinbaubetrieb geführt werden? Ich übergebe meinen Weinbaubetrieb an meine Kinder. Was sollte dabei steuerlich nach Wegfall der Erbschaftssteuer ab 31. Juli 2008 beachtet werden? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? - Aktuelles Sozialversicherungsrecht Das Sozialversicherungsrecht wird immer mehr zur Kostenbelastung. Kenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts sind für einen Weinbaubetrieb immer wichtiger.*

*Die Frage muss ich nach der Bauernsozialversicherung oder nach der Gewerblichen Sozialversicherung versichert sein, ist nicht immer einfach zu beantworten. Schwerpunkte: Einführung in die Grundzüge der BSVG (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) und der GSVG (Gewerblichen Sozialversicherung), Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die so genannte Beitragsgrundlagenoption). Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große - kleine Option? Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeit sowie der Buschenschank Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.*

€ 90,-- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)

Kursleiter:  
Mag. Karl Portele/Steuerberater

11.05.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

**Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht In der Bäuerlichen Obstverarbeitung  
(Kurs 9996/0005)**

*Im Rahmen dieses Seminars werden die steuer- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung behandelt. Es zeigt die aktuelle rechtliche Situation auf und gibt praxisorientierte Lösungsvorschläge an Hand von konkreten Beispielen. Aktuelles Steuerrecht speziell zugeschnitten für Obstverarbeitungsbetriebe*  
*Schwerpunkte: Wie wird der Gewinn bei den Land- und Forstwirten ermittelt? Was steckt hinter der Pauschalierungsverordnung 2006? Abgrenzung Urproduktion Bearbeitung und Verarbeitung Nebentätigkeit. Abgrenzungsfragen zwischen Einkünfte aus der Land und Forstwirtschaft und Einkünfte aus Gewerbebetrieb und die steuerlichen und sozialversicherungsrechtlichen Folgen. Wie sieht die steuerliche Behandlung der bäuerlichen Direktvermarktung aus? Umsatzsteuer Durchschnittssatzbesteuerung gem. § 22UStG und Option zur Regelbesteuerung*  
*Aktuelles Sozialversicherungsrecht: Das Sozialversicherungsrecht wird immer mehr zur Kostenbelastung. Kenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts sind für einen Obstbaubetrieben immer wichtiger.*

*Die Frage muss ich nach der Bauernsozialversicherung oder nach der Gewerblichen Sozialversicherung versichert sein, ist nicht immer einfach zu beantworten. Schwerpunkte: Einführung in die Grundzüge der BSVG (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) und der GSVG (Gewerblichen Sozialversicherung) Abgrenzungsfragen zwischen der Bauernsozialversicherung und der gewerblichen Sozialversicherung. Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große kleine Option? Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die sogenannte Beitragsgrundlagenoption). Pflichtversicherung für Betriebsführer und angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeit sowie der Buschenschank. Dieses Seminar ist für Obstbaubetriebe, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.*

€ 90,-- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)

Kursleiter:  
Mag.Karl Portele/Steuerberater

16.11.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## **Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau (Kurs 9996/0007)**

*Das Seminar soll eine Einführung in die Besteuerung von Weinbaubetrieben geben sowie Grundkenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts vermitteln. Es werden praxisorientierte Lösungsvorschläge an Hand von konkreten Beispielen besprochen. - Aktuelles Steuerrecht speziell zugeschnitten für Weinbaubetriebe Schwerpunkte:*

*Pauschalierungsverordnung Nebenbetriebe, Nebentätigkeit, Aktuelle Änderungen für buchführungspflichtige Betriebe die für 2009 zu erwarten sind. Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? In welcher Rechtsform soll mein Weinbaubetrieb geführt werden? Ich übergebe meinen Weinbaubetrieb an meine Kinder. Was sollte dabei steuerlich nach Wegfall der Erbschaftssteuer ab 31. Juli 2008 beachtet werden? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? - Aktuelles Sozialversicherungsrecht: Das Sozialversicherungsrecht wird immer mehr zur Kostenbelastung. Kenntnisse auf dem Gebiet des Sozialversicherungsrechts sind für einen Weinbaubetrieb immer wichtiger.*

*Die Frage muss ich nach der Bauernsozialversicherung oder nach der Gewerblichen Sozialversicherung versichert sein, ist nicht immer einfach zu beantworten. Schwerpunkte: Einführung in die Grundzüge der BSVG (Sozialversicherungsanstalt der Bauern) und der GSVG (Gewerblichen Sozialversicherung), Pflichtversicherung auf Basis des Einheitswertes sowie auf Basis der tatsächlichen Einkünfte (die so genannte Beitragsgrundlagenoption). Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlage bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große - kleine Option? Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeit sowie der Buschenschank Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.*

€ 90,-- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)

Kursleiter:  
Mag. Karl Portele/Steuerberater

23.11.2010  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr