

## Biologie

### Theoretischer Weinmikrobiologiekurs I (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. Dieser Kurs setzt keine grundlegenden Kenntnisse über Mikrobiologie voraus.*

€ 40,- max. 40 Personen

Kursleitung:

Mag. Dr. Karin Mandl

15.02.2012

Institutsgebäude Agnesstraße 60,  
Saal 2

von 9.00 bis 12.00 Uhr

### Praktischer Weinmikrobiologiekurs II (Kurs 6403/3318)

*Grundlegende theoretische weinmikrobiologische Kenntnisse werden vorausgesetzt. Dieser Kurs beschäftigt sich mit praktischen Bereichen wie Auswahl der eigenen Hefen, Membranfiltration, Mikroskopieren von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen und wird anschließend durch den sensorischen Vergleich von verschiedenen Hefen abgerundet. Dieser Kurs wird unterstützt durch renommierte Firmen.*

€ 40,- max. 25 Personen

Kursleitung:

Mag. Dr. Karin Mandl

22.02.2012

Institutsgebäude Agnesstraße 60 Saal 1 +  
EG Labor

von 09.00 bis 12.00 Uhr

### Weinmikrobiologie für Kinder (Kurs 6403/3322)

*In diesem Kurs werden Kinder zu Forschern und können die Welt der Hefen und Bakterien entdecken. Hefen, Bakterien und Schimmelpilze werden im Mikroskop vorgestellt, dadurch wird den Kindern die Möglichkeit gegeben, diese kleinen Lebewesen zu erfassen. Abgerundet wird das Programm mit der Durchführung einfacher mikrobiologischer Tests. Die Kinder sollten im Alter von 7 - 12 Jahren sein. Es wird gebeten bei der Anmeldung das Alter des Kindes an zu geben.*

€ 15,-- max. 10 Personen

Kursleitung:  
Mag. Dr. Karin Mandl

05.07.2012

Institutsgebäude Agnesstraße 60 Saal 1 +  
EG Labor

von 14.00 bis 15.30 Uhr

### 4. Klosterneuburger 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 Informationen über Weinmikrobiologie und deren Produkte nahe. 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. 120 Personen

Kursleitung:  
Mag. Dr. Karin Mandl

30.08.2012

Institutsgebäude Agnesstraße 60 -  
Demoraum

von 9.00 bis 17:00 Uhr

## Chemie und Qualitätskontrolle

### 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.*

€ 86,- max. 14 Personen

Kursleitung:  
HR. Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

11. und 12.01.2012  
Institutsgebäude Agnesstraße 60,  
EG-Labor

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### Betriebskontrolle beim Rotwein mit Schnellmethoden (Kurs 6403/3112)

*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. biolog. Säureabbau, Weinsäure, Äpfelsäure, Rotweinfarbe, flüchtige Säure, Kohlendioxid, SO<sub>2</sub> speziell in Rotweinen, Kupfer, Blauschönungsbedarf, pH-Wert.*

€ 55,- max. 14 Personen

Kursleitung:  
HR. Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

16.01.2012  
Institutsgebäude Agnesstraße 60,  
EG-Labor

von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Qualitätsmanagement, Zertifizierung und HACCP-Konzept (Kurs 6403/3316)</b>	
<p><i>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.</i></p>	
€ 55,- max. 20 Personen	Kursleitung: HR. Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder
23.01.2012 Institutsgebäude Agnesstraße 60, EG-Labor	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Weiterbildung für Verkoster bei amtlicher Weinkost und Weinprämierungen (Kurs 6403/3117)</b>	
<p><i>Der Kurs ist für Personen gedacht, die bereits vor einiger Zeit die Kosterprüfung abgelegt haben und die einerseits ihre Kostfähigkeit wieder auffrischen 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.</i></p>	
55,- max. 12 Personen	Kursleitung: HR. Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder
31.01.2012 Hauptgebäude Wienerstr. 74, Weinkostrraum	von 13.30 bis 17.00 Uhr

## Weinbau

### **Rebschnittkurs (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

Kursleitung:  
Dipl.-Ing. Mehofer Martin,

10.01.2012      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Rebschnittkurs (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

Kursleitung:  
Dipl.-Ing. Martin Mehofer,

24.01.2012      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

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

*Theoretischer Teil: 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.*

€ 78,-, max. 20 Teilnehmer

Kursleitung:  
Dipl.-Ing. Martin Mehofer,

22.05.2012      Institutsgebäude  
Agnesstr. 60, Saal 1 und Versuchsgut  
Agneshof

von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Laubbearbeitung im Weinbau (Kurs 6401/1113)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil: Fotosynthese, Blatt-Frucht-Verhältnis, Vermittlung der klassischen Laubarbeiten am Rebstock (technische und praktische Ausführungen): Abräubern, Jäten, Einstricken, Wipfeln, Entblättern, Ausdünnen, Pflanzenschutz; Erziehungssysteme</i>  <i>Praktischer Teil: Durchführung der Jahreszeit entsprechender Laubarbeiten, Verkostung von Weinen aus themenbezogenen Weinbauversuchen; Bekleidung der Witterung entsprechend.</i></p>	
€ 64.--, max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
12.06.2012 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1 und Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Phytoparasitäre Selektion Teil 1 (Kurs 6401/1212)</b>	
<p><i>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.</i></p>	
€ 90.--, max. 25 Teilnehmer	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
12.06.2012 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1214)</b>	
<p><i>Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, 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.</i></p>	
€ 72.--, max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
26.06.2012 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1; Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Phytosanitäre Selektion Teil 2 (Kurs 6401/1213)</b>	
<i>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.</i>	
Preis bereits in Teil 1 beinhaltet	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
30.08.2012 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Organisch Biologischer Weinbau (Kurs 6401/1118)</b>	
<i>Theoretischer Teil: 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.</i>	
€ 78,-, max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
04.09.2012 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1; Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Sortenvielfalt im Weinbau (Kurs 6401/1115)</b>	
<i>Ziel: Kennenlernen der Sortenbilder der österreichischen Qualitätsweinrebsorten, der Unterlagsrebsorten, ausgewählter Tafeltraubensorten, internationaler Rebsorten, Neuzüchtungen und Sortenraritäten. Begehung von Rebsortenquartieren und Erläuterungen im Weingarten, Verkostung ausgewählter Qualitätsweine und mikroviniifizierter Weine. Bekleidung der Witterung entsprechend.</i>	
€ 45,-, max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
06.09.2012 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1; Versuchsgut Agneshof	von 13.00 bis 17.00 Uhr

<b>Professionelle Produktion von Tafeltrauben (Kurs 6401/1114)</b>	
<i>Information zu den rechtlichen Rahmenbedingungen der Tafeltraubenproduktion, Sortenkunde und Verkostungen. Erfahrungen über Details der Produktion und Lagerung.</i>	
€ 45,-, max. 25 Teilnehmer	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Dr. Ferdinand Regner
11.09.2012 Versuchsgut Götzhof/Langenzersdorf	von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Nährstoffversorgung, Gründüngung und Bodenpflege im Weinbau (Kurs 6401/1215)</b>	
<i>Theoretischer Teil: Grundlagen der Nährstoffversorgung (Wurzelsystem, 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.</i>	
€ 72,-, max. 20 Teilnehmer	Kursleitung: Dipl.-Ing. Martin Mehofer
30.10.2012      Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 1; Versuchsgut Agneshof	von 9.00 bis 16.30 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

Kursleitung:  
HR Dipl.-Ing. Robert Steidl

01. bis 03. 02.2012  
Institutsgebäude Agnesstr. 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.*

€ 60,-- max. 30 Personen

Kursleitung:  
Ing. Herbert Schödl

22.02.2012  
23.02.2012  
Institutsgebäude, Agnesstr. 60, Saal 2

Mi von 9.00 bis 16.30 Uhr  
Do von 9.00 bis 12.00 Uhr

### Gärsteuerung, Haustechnik, Kellerplanung (Kurs 6401/1319)

*Beim Neubau oder Umbau eines Kellers gibt es eine Vielzahl von Details zu bedenken. Neben dem önologischen Funktionskonzept basierend auf dem aktuellen Wissensstand und den gestiegenen Marktanforderungen braucht die Haustechnik mit ihren heutigen Möglichkeiten viel mehr Planung. Ebenso bieten auch die Gärsteuerungen heute wesentlich mehr Funktionen als früher. In diesem Seminar wird einerseits auf die grundlegenden Kelleranforderungen, andererseits auf die notwendige spezielle Haustechnikplanung eingegangen. Auch im Zuge einer Führung durch das neue Technikum werden Details und Erfahrungen erläutert. Die zu beachtenden Punkte bei Gärsteuerungen werden ebenso behandelt wie mit einer themenbezogenen Weinkost illustriert.*

€ 48,-- max. 60 Personen

Kursleitung:  
HR Dipl.-Ing. Robert Steidl

29.02.2012  
Institutsgebäude, Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.30 Uhr

<b>Sensorikseminar für Wein (Kurs 6401/1313)</b>	
<i>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.</i>	
€ 155,-- max. 45 Personen	Kursleitung: HR Dipl.-Ing. Robert Steidl
14. und 15.03.2012 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2	jeweils von 9.00 bis 16.30 Uhr
<b>Obstbau</b>	
<b>Schnittpraxis für kleinkronige Obstbäume (Kurs 6402/2113)</b>	
<i>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 bitte mitzubringen.</i>	
€ 45,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
06.03.2012 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Schule - Wiener Straße 74	von 9.00 bis 16.00 Uhr
<b>Schnittpraxis für großkronige Obstbäume (Kurs 6402/2115)</b>	
<i>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!</i>	
€ 45,-- max. 20 Personen	Kursleitung: Wolfgang Patzl
07.03.2012 Versuchsgut Haschhof/Kierling Treffpunkt: Parkplatz Schule -Wienerstr.74	von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Pomologische Einführung ( Kurs 6402/2117 )</b>	
<p><b>und die Anfertigung von Sortenbeschreibungen zur Umsetzung der RL 2008/90/EG.</b>  <i>Die Beschreibung der Obstsorten hat in Österreich eine lange Tradition. Inhalt des Kurses ist eine Einführung in die Pomologie, die Methoden zur Beschreibung von Obstsorten und ein Überblick zur Literatur. Inhalt sind bekannte und seltene Sorten der Obstarten Apfel und Birne und eine Vorstellung der Merkmalbeschreibung bei anderen Obstarten. Ein weiterer Schwerpunkt sind die rechtlichen Grundlagen zur Umsetzung der RL 2008/90/EG, die dadurch geforderten Obstarten mit ihrer Kurzbeschreibung und die Diskussion der damit im Zusammenhang stehenden Fragen. Das Seminar richtet sich an Sorteninteressierte, Genbankkuratoren und Baumschulen die an der Umsetzung der RL 2008/90/EG beteiligt oder interessiert sind.</i></p>	
€ 20,-- max. 30 Personen	Kursleitung: Mag. Eva-Maria Gantar
03.05.2012 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2	von 9.00 bis 14.00 Uhr
<b>Wilde Obstarten und heimische Exoten - Chancen für den Obstbau? (Kurs 6402/2114)</b>	
<p><i>Wildobst, Seltene Obstarten und Exoten bereichern den heimischen Obstanbau. Informationen zur Geschichte, Herkunft, Botanik und der Verwendungsmöglichkeit der wenig bekannten Obstarten sind Inhalt dieses Seminars. Ausgewählte Arten werden mit ihren Standortanforderungen, Anbausystemen, ihrem Ertragsverhalten und ihren Erntemethoden beleuchtet und Erfahrungen zum Auftreten von Schaderregern und Krankheiten diskutiert bzw. Versuchsergebnisse vorgestellt und anschließend im Freiland besichtigt. Bekleidung der Witterung entsprechend.</i></p>	
€ 45,-- max. 25 Personen	Kursleitung: Mag. Eva-Maria Gantar
22.08.2012 Institutsgebäude Agnesstraße 60, Saal 2 und Versuchsgut Haschhof	von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Obstverarbeitung

### **Brennereikurs 1 - Grundlagen (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. 20 Personen

Kursleitung:  
Dr. Manfred Gössinger

21.02.2012 und 22.02.2012

Hauptgebäude Wiener Straße 74 -  
3. Jahrgang

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Brennereikurs 2 - Qualitätsverbessernde Maßnahmen (6402/2216)**

*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 anhand von Kostproben neue Trends in der Brennerei diskutiert.. Es werden auch eventuell mitgebrachte Destillate verkostet und diskutiert.*

€ 75,-- max. 20 Personen

Kursleitung  
Dr. Manfred Gössinger

07.03.2012

Hauptgebäude Wiener Straße 74 -  
3. Jahrgang

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.*

€ 90,-- max. 25 Personen

Kursleitung:  
Dr. Manfred Gössinger

14.03.2012

Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 2

von 9.00 bis 16.30 Uhr

### **Herstellung qualitativ hochwertiger Marmeladen/Konfitüren (Kurs 6402/2212)**

*Erfahren Sie mehr über rechtliche Grundlagen, Anforderungen an Früchte, Verarbeitung, Geliermittel, Qualität, Haltbarkeit, Kennzeichnung und Kalkulation. Im praktischen Teil erlernen Sie die Rezeptberechnung, Herstellung und Haltbarmachung. Für die Verkostung und Bewertung bringen Sie auch bitte eigene Proben mit.*

€ 55,- max. 20 Personen

Kursleitung:  
Ing. Martin Eschberger

05.06.2012

Institutsgebäude Agnesstraße 60,  
Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Technik

### Regenerative Energien in der Weinwirtschaft (Kurs 6401/1227)

*Dieser Kurs bietet fundierte Informationen über die Grundlagen sowie die technischen, ökologischen und ökonomischen Möglichkeiten und Grenzen einer Nutzung des regenerativen Energieangebotes. Dies umfasst alle in der Weinwirtschaft relevanten Optionen zur Nutzung erneuerbarer Energien, die sowohl bezüglich der physikalischen, chemischen und technischen Grundlagen und der technischen Umsetzung dargestellt als auch hinsichtlich energiewirtschaftlicher Kriterien analysiert und vergleichend diskutiert werden. Zusätzlich werden Szenarien einer möglichen Nutzung dargestellt. Der Kurs bietet damit eine solide Basis für die Bewertung der Möglichkeiten und Grenzen des regenerativen Energieangebotes in Weinbaubetrieben.*

€ 46,- max. 25 Personen

Kursleitung:  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

03.05.2012  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### Moderne Applikationstechnik im Weinbau (Kurs 6401/1226)

*Moderne Applikationstechnik im Weinbau erfordert heute eine hohe Sachkenntnis. Von großer Bedeutung ist die Optimierung der konventionellen Techniken, da sich im Weinbau nur mit gesunden Trauben qualitativ hochwertige Weine erzeugen lassen. Um eine sachgerechte Applikation zielgerichtet durchführen zu können, muss die Bereitschaft des Winzers, sich mit den grundlegenden applikationstechnischen Zusammenhängen auseinander zu setzen, vorhanden sein. Im Rahmen dieses Kurses wird versucht, neueste wissenschaftliche Erkenntnisse in die Praxis zu tragen und zu diskutieren. Es werden wertvolle Informationen in Form eines theoretischen und praktischen Kursteils rund um das Thema "Applikationstechnik" zur Verfügung gestellt.*

€ 46,- max. 25 Personen

Kursleitung:  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

10.05.2012  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Tag der Weinbau- und Kellertechnik

*Technik bestimmt immer mehr die Tätigkeiten im Weinbau. Die Entwicklung ist gekennzeichnet durch einen kontinuierlichen Ersatz von menschlicher Arbeit durch Maschinen und Geräte. Im Zuge dieser Entwicklung ist eine enge Zusammenarbeit zwischen Technikern und Winzern erforderlich. Die Vielfalt der Weinbau- und Kellertechnik hinsichtlich Fachgebiete, der enorme Erkenntniszuwachs sowie das Erfüllen der vielschichtigen Zielsetzungen der im Weingarten und Kellerwirtschaftsgebäude eingesetzten Maschinen und Geräte werden an diesem Tag von in- und ausländischen Firmen demonstriert. Kulinarisch werden die Besucher des Techniktages mit Produkten des LFZ Klosterneuburg verwöhnt.*

kostenlos/Teilnehmerzahl unbegrenzt

Veranstaltungsleitung:  
Mag. Dipl.-Ing. Alois Geyrhofer

21.06.2012  
Versuchsgut Agneshof und Technikum,  
Agnesstr. 60

von 9.00 bis 16.00 Uhr

## Steuerrecht

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

*Für den Weinbau gelten spezielle Regelungen für die Einkommen- und Umsatzbesteuerung sowie für die bäuerliche Sozialversicherung. Bei diesem Seminar wird auf diese Besonderheiten eingegangen. Insbesondere wird auf die ab 1.1.2011 geltende neue Pauschalierungsverordnung für landwirtschaftliche Betriebe sowie auf ausgewählte praxisrelevante Fragen zur Sozialversicherung eingegangen. Einige Schwerpunkte: Neue Pauschalierungsverordnung ab 1.1.2011; Nebenbetriebe, Nebentätigkeit; Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlagen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große - kleine Option? Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauernsozialversicherungsrecht; Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeiten 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)

Kursleitung:  
Mag. Karl Portele/Steuerberater

15.03.2012  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

### Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht in der Bäuerlichen Obstverarbeitung (Kurs 9996/0004)

*Für den Obstbau gelten spezielle Regelungen für die Einkommen- und Umsatzbesteuerung sowie für die bäuerliche Sozialversicherung. Bei diesem Seminar wird auf diese Besonderheiten eingegangen. Insbesondere wird auf die ab 1.1.2011 geltende neue Pauschalierungsverordnung für landwirtschaftliche Betriebe sowie auf ausgewählte praxisrelevante Fragen zur Sozialversicherung eingegangen. Einige Schwerpunkte: Neue Pauschalierungsverordnung ab 1.1.2011; Nebenbetriebe, Nebentätigkeit; Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlagen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Groß- 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)

Kursleitung:  
Mag. Karl Portele/Steuerberater

26.04.2012  
Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1

von 9.00 bis 16.00 Uhr

<b>Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht im Weinbau (Kurs 9996/0006)</b>	
<p>Für den Weinbau gelten spezielle Regelungen für die Einkommen- und Umsatzbesteuerung sowie für die bäuerliche Sozialversicherung. Bei diesem Seminar wird auf diese Besonderheiten eingegangen. Insbesondere wird auf die ab 1.1.2011 geltende neue Pauschalierungsverordnung für landwirtschaftliche Betriebe sowie auf ausgewählte praxisrelevante Fragen zur Sozialversicherung eingegangen. <u>Einige Schwerpunkte:</u> Neue Pauschalierungsverordnung ab 1.1.2011; Nebenbetriebe, Nebentätigkeit; Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlagen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Große - kleine Option? Pflichtversicherung für Betriebsführer und Angehörige nach dem Bauersozialversicherungsrecht; Sozialversicherungspflicht der bäuerlichen Nebentätigkeiten sowie der Buschenschank. Dieses Seminar ist für Winzer, Berater und am Steuerrecht sowie am Sozialversicherungsrecht Interessierte gedacht.</p>	
€ 90,- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)	Kursleitung: Mag. Karl Portele/Steuerberater
25.10.2012 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr
<b>Steuerrecht und Sozialversicherungsrecht in der Bäuerlichen Obstverarbeitung (Kurs 9996/0005)</b>	
<p>Für den Obstbau gelten spezielle Regelungen für die Einkommen- und Umsatzbesteuerung sowie für die bäuerliche Sozialversicherung. Bei diesem Seminar wird auf diese Besonderheiten eingegangen. Insbesondere wird auf die ab 1.1.2011 geltende neue Pauschalierungsverordnung für landwirtschaftliche Betriebe sowie auf ausgewählte praxisrelevante Fragen zur Sozialversicherung eingegangen. <u>Einige Schwerpunkte:</u> Neue Pauschalierungsverordnung ab 1.1.2011; Nebenbetriebe, Nebentätigkeit; Ab wann ist der Weinhandel gewerblich? Wie erfolgt die Umsatzbesteuerung im Weinbau? Wie erfolgt die Ermittlung der Beitragsgrundlagen bei der bäuerlichen Obstverarbeitung? Groß- 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.</p>	
€ 90,- max. 20 Personen (Kursbeitrag ist vor Ort in bar zu bezahlen)	Kursleitung: Mag. Karl Portele/Steuerberater
22.11.2012 Institutsgebäude Agnesstr. 60, Saal 1	von 9.00 bis 16.00 Uhr