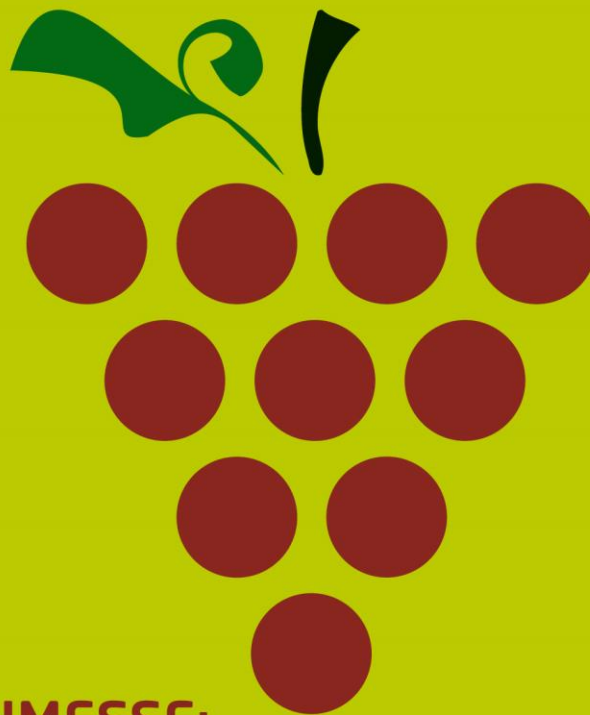




Austro Vin

TULLN

WEINBAU • OBSTBAU
KELLEREITECHNIK • VERMARKTUNG



DIE FACHMESSE:

5.- 7. MAI 2022

PRESSEMAPPE

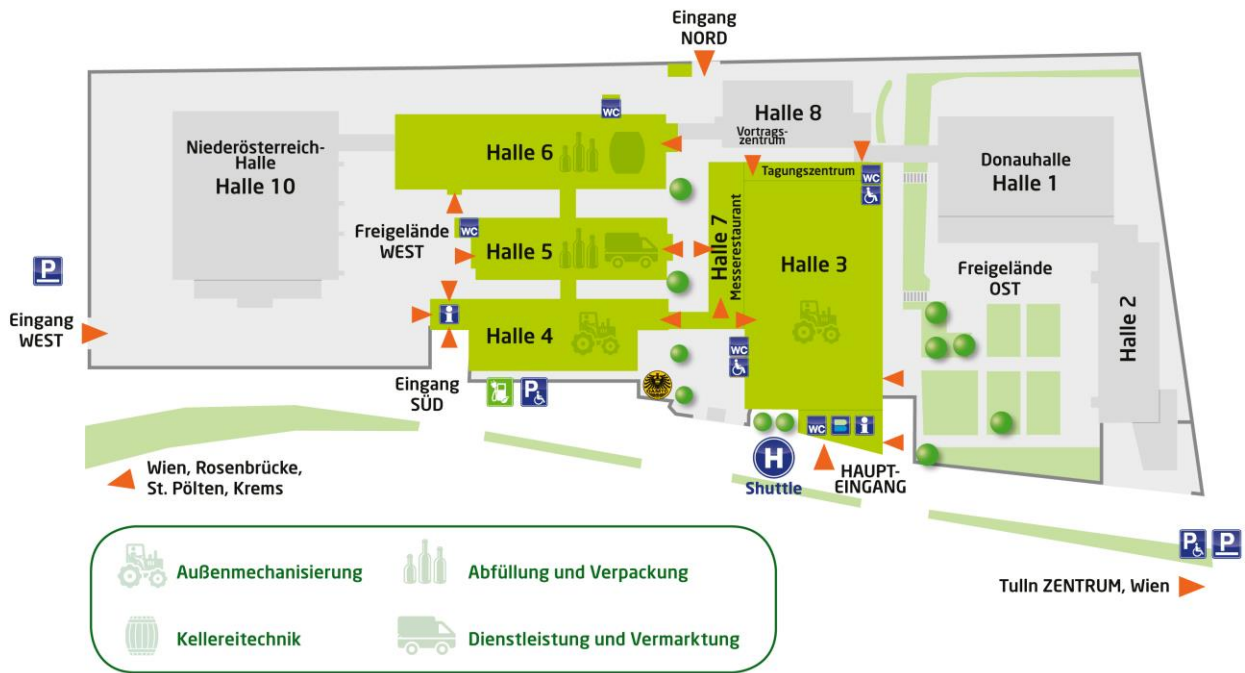
Messe Tulln[®]

www.messe-tulln.at

MESSEDATEN AUSTRO VIN TULLN

Termin:	Donnerstag, 5. Mai bis Samstag, 7. Mai 2022
Öffnungszeiten:	Täglich von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Veranstaltungsort:	Messegelände Tulln
Veranstalter:	MESSE TULLN GmbH 3430 Tulln Tel.: +43 (0) 2272/624 030 Fax: +43 (0) 2272/652 52 www.messe-tulln.at mail: messe@tulln.at
Eintrittspreise:	Erwachsene: € 12,00 Senioren- und Studentenkarte: € 10,00 Jugendkarte (6-15 Jahre): € 3,00 Kinder bis 6 Jahre: Eintritt frei Gruppenkarte (ab 20 Pers.): € 10,00
Besucherservice:	Messeführer, Informationszentrale, Wechselstube, Bankomat, Personenrufe, Vortragszentrum, Still- und Wickelräume, barrierefreie Sanitäranlagen, 7.000 Parkplätze, Behinderten-Parkplätze in unmittelbarer Eingangsnähe, Pannendienst, kostenloser Transfer zum Bahnhof Tulln und Bahnhof Tullnerfeld
Aussteller:	240 Fachaussteller aus Österreich, Deutschland, Frankreich, Italien, Luxemburg, Slowakei, Slowenien, Tschechien, Polen
Messegelände:	Tulln besitzt das größte und modernste Ausstellungsgelände Niederösterreichs mit mehr als 85.000 m ² Gesamtfläche
Für das leibliche Wohl:	Messerestaurant Halle 7 Wein- und Mostheurer Halle 6

HALLENPLAN



AUSTRO VIN TULLN von 5. bis 7. Mai 2022

Österreichs führende Fachmesse für Weinbau, Obstbau, Kellereitechnik und

Vermarktung

18.000 m² Wein- und Obstbaukompetenz

Von 5. bis 7. Mai 2022 findet bereits zum zweiten Mal Österreichs führende Spezialmesse in der Landwirtschaft statt. Auf 18.000 m² präsentieren 240 Fachaussteller aus 14 Nationen mit 450 Marken die gesamte Wertschöpfungskette für den Wein- und Obstbau. Weltweit führende Unternehmen und Fachhändler präsentieren ihre Produktinnovationen vor Ort und bieten beste Beratung aus erster Hand.

Kompetenzzentrum: Obst- und Weinbau

Im Kompetenzzentrum für Wein- und Obstbau gibt es unter anderem: Wein- und Obstbauaktoren, Bodenbearbeitungsmaschinen, Wein- und Obstbaupressen, Etiketten, Verpackungsmaschinen, Füllanlagen und Verschlussstechnik bis hin zur Gastronomieeinrichtung und -ausstattung.

Hochwertiges Fachprogramm auf der Austro Vin Tulln

Ein umfangreiches Fachprogramm unter der Leitung der ideellen Träger Weinbauverband Österreich und Bundesobstbauverband Österreich sowie in Kooperation mit der BOKU und den Fachschulen für Wein- und Obstbau rundet das Messekonzept ab. 30 Experten aus allen Fachbereichen tragen interessante Themen auf der Expertenbühne an allen drei Messetagen durchgängig vor. Am Freitag gibt es ein Schwerpunktthema für den Obst- und Weinbau: „Aktuelle Schaderreger im Obst- und Weinbau“, Obstbau unter sich ändernden Rahmenbedingungen: Risiken und Chancen“, oder „Richtige Kennzeichnung und Etikettierung von Obstverarbeitungsprogrammen“. Im Anschluss stehen die Experten für Fragen zur Verfügung. Weitere Informationen: www.austro-vin.at.

Tasting Corner - Forschung zum Verkosten

Im Zuge der Austro Vin Tulln gibt es ein weiteres Highlight: Auch die heimischen Forschungsanstalten bzw. Versuchsstationen werden vor Ort sein und ihre Weine im Tasting Corner zur Verkostung anbieten. Die HBLA und BA Klosterneuburg, die Wein- & Obstbauschule Krems, die Versuchsstation Haidegg-Graz, die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn sowie die Wein- und Obstbauschule Silberberg haben insgesamt 100 Versuchsweine mitgebracht, die von den Besuchern verkostet werden können. Die Weine stammen etwa aus Versuchen mit verschiedenen Schnittsystemen, Ausbaugebinden, Gärtemperaturen oder Hefen.

Nachstehende Schwerpunktweine gibt es im Tasting Corner zum Verkosten:

- Grüner Veltliner
- Sauvignon Blanc
- Kreativweine
- Rosé
- PIWI weiß
- PIWI rot
- Und diverse Rotweine

Ein besonderes Highlight sind Versuchsweine, deren Alkoholgehalt reduziert wurde. Der Tasting-Corner ist in Halle 5, Stand 500 gleich neben der Bühne zu finden. Der Unkostenbeitrag beträgt 10 Euro pro Person.

Daten und Fakten der Austro Vin Tulln im Überblick:

Öffnungszeiten:

5. bis 7. Mai 2022 in Tulln

Donnerstag bis Samstag: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Eintrittspreis: EUR 12,-

FACHPROGRAMM – AUSTRO VIN Tulln 2022

Expertenbühne - Halle 5 - Stand: 501

Donnerstag, 5. Mai

10:00 Uhr Eröffnung der Austro Vin Tulln / Verleihung Austro Vin Award

Moderation: Dipl.-Päd. Ing. Erhard Kühner

- 13:00 Uhr Einsatz von digitaler Technik und Anpassung des Weingartenmanagements zur Bekämpfung des Klimawandels (leova SMART, FrostStrat)
HR Mag. Ing. Franz G. Rosner, HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg und
Matthias Stumvoll, voestalpine Krems GmbH
- 13:30 Uhr Mikroklima Obst- und Weingarten: Optimierung von Maßnahmen auf Basis fein aufgelöster Wetterdaten
Wolfgang Matzer, MSc., WMIS GmbH & Co KG / Fachgruppe Technik e.V.
- 14:00 Uhr Prävention gegen Frostschäden im Weinbau
HR DI Dr. Ferdinand Regner,
HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg
- 14:30 Uhr Aufbau, Funktion und Nutzen einer Phytobacanlage
Dipl.-Päd. Ing. Erhard Kühner, Land NÖ / Wein- & Obstbauschule Krems
- 15:00 Uhr Versuchsergebnisse zu umweltschonenden Ausbringtechniken von Pflanzenschutzmitteln
Mag. Regina Lind, OWT GmbH & Co KG / Fachgruppe Technik e.V.
- 15:30 Uhr Aspekte der Umstellung auf Bio-Weinbau - Was ist zu beachten?
DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc.,
Bio Ernte Steiermark / Fachgruppe Technik e.V.
- 16:00 Uhr Reblaus 2.0 - Wissen und Erwartungen
Lea Linhart, MSc.
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau
- 16:30 Uhr Traubenwelke - Unterschiede in der Aktivität von Genen.
Katrin Frank, MSc.
Traubenwelke - Spielt das Phytohormon Ethylen eine Rolle?
Vanessa Knirsch, BSc
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau

Freitag, 6. Mai

Moderation: DI Harald Scheibelhofer

10:00 Uhr Neue kellerwirtschaftliche Behandlungsmaßnahmen

DI Harald Scheibelhofer

HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg

10:30 Uhr Die Auswirkung des Klimawandels auf das Aroma der österreichischen Paraderebsorten.

DI Dr. Christian Philipp,

HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg

11:00 Uhr Schnittsysteme im direkten Vergleich

Dipl.-Päd. Ing. Erhard Kühner, Land NÖ / Wein- & Obstbauschule Krems

11:30 Uhr Vergleich verschiedener Wipfeltermine mit dem Wickeln bei der Sorte Sauvignon blanc

Ing. Karl Thurner-Seebacher,

Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg

12:00 Uhr Biologische Bekämpfung von Götterbaum im Weinbau

DI Benjamin Dauth, Universität für Bodenkultur Wien,

Institut für Forstentomologie, Forstpathologie und Forstschutz

Moderation: Ass. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Andreas Spornberger

13:00 Uhr Phenotypisierung von Reben - Die Basis für den an das Klima angepassten Weinbau der Zukunft.

Francesco Flagiello, MSc.

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau

13:30 Uhr Mit wenigen Schritten zu mehr Biodiversität im Obst- und Weingarten

Patrick Taucher,

Fachgruppe Technik e.V.

14:00 Uhr Aktuelle Schaderreger im Obst- und Weinbau

OR DI Dr. Monika Riedle-Bauer,

HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg

14:30 Uhr Fairtrade Österreich: Kann die österreichische Landwirtschaft aus dem System Fairtrade etwas lernen?

Mag. Hartwig Kirner, FAIRTRADE Österreich

15:00 Uhr Obstbau unter sich ändernden Rahmenbedingungen: Risiken und Chancen

Prof. Dipl. Ing. Dr. Lothar Wurm,

HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg

15:30 Uhr Weltmarkt Apfelsaft - Gibt es Chancen/ Perspektiven für die österreichische Landwirtschaft?

DI Franz Ennser, AUSTRIA JUICE GmbH

16:00 Uhr Versuchsergebnisse und Praxiserfahrungen mit alternativen Obstarten in Silberberg

Dr. Gottfried Lafer, Rudolf Ketschler,

Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg

16:30 Uhr Richtige Kennzeichnung und Etikettierung von Obstverarbeitungsprodukten

Dr. Martina Ortner, Landwirtschaftskammer Österreich

Samstag, 7. Mai

Moderation: Dipl. Päd. Ing. Reinhold Holler

- 10:00 Uhr Untersuchungen zur Kontrolle der deklarierten Herkunft von Wein
Mag. Dr. Micha Horacek, HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg & Department für Lithosphärenforschung, Universität Wien
- 10:30 Uhr Alternatives Unterstockmanagement
Karl Menhart, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
- 11:00 Uhr Alternative Beikrautregulierung im Obst- und Weinbau mittels autonomer Technologien ABOW-AT
DI Georg Linsberger,
HBLFA Francisco Josephinum – BLT Wieselburg
- 11:30 Uhr Erfolgreich mit dem Multikraft System im Weinbau
Günther Soukup, Multikraft Produktions- und HandelsgmbH

Moderation: Prof. (FH) Dr. Dipl.-BW (FH) Albert Franz Stöckl, MA

- 13:00 Uhr Aktuelles von den Piwi Sorten
HR DI Dr. Ferdinand Regner,
HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg
- 13:30 Uhr Österreichischer Weinwirtschaftsbericht - Vertrieb
Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA, FH Burgenland
- 14:00 Uhr Verpackungstrends in der Weinwirtschaft
Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA, FH Burgenland
- 14:30 Uhr Das Weinangebot in der Spitzengastronomie
Prof. (FH) Dr. Dipl.-BW (FH) Albert Franz Stöckl, MA,
Eine Analyse von 50 Weinkarten österreichischer Haubenlokale
IMC Krems
- 15:00 Uhr Was unsere Studierenden alles wissen (sollten): Hätten Sie es gewusst?
Prof. (FH) Dr. Dipl.-BW (FH) Albert Franz Stöckl, MA,
Interaktives Weinquiz von A wie Amabile bis Z wie Zeta
IMC Krems

Vorträge - C.D.W. Litterst Biophysikalische Technik AROPUR e.K

Tagungszentrum Halle 3

Samstag, 7. Mai 2022, 11:00-12:30 Uhr:

Herstellen und Veredeln von Destillaten, Spirituosen & Likören auf das höchstmögliche Niveau - mit dem weltweit einzigartigen AROPUR-Verfahren & System (inkl. Vorführung).

Samstag, 7. Mai 2022, 13:00-13:45 Uhr:

Weinbereitung auf natürliche Art ohne Schönungsmittel mit dem AROPUR®-Verfahren und dem AROPUR®-Aromarohr.

Die Weine behalten ihre natürlichen Inhaltsstoffe, entwickeln sich natürlich auf das von der Natur gegebenen Genussmaximum - seit über 25 Jahre weltweit im Einsatz.

Um Ihre Anmeldung wird gebeten: info@aropur.de

Die Referenten im Überblick:

Ass. Prof. Dipl.-Ing. Dr. Andreas Spornberger Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Andreas Spornberger, Assistenzprofessor und Leitung der Arbeitsgruppe „Nachhaltiger Obst- und Weinbau“ am Institut für Wein- und Obstbau an der Universität für Bodenkultur; Schwerpunkte: Biologischer Obstbau und Erhaltung und Nutzung alter Obstsorten.

Francesco Flagiello, MSc. Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Francesco Flagiello ist Doktorand an der DocSchool AgriGenomics und an der Universität für Bodenkultur Wien. Er beschäftigt sich mit Rebengenetik und Genomik und hat zudem einen Master Abschluss in Molekular- und Zellbiologie und einen Bachelor Abschluss in Biowissenschaften. Francesco Flagiello arbeitet derzeit an einem Projekt mit Schwerpunkt auf einen multimodalen Bildgebungsansatz für die frühzeitige Vorhersage von Trockenstress bei Weinreben an der UFT-BOKU.

Phenotypisierung von Reben - Die Basis für den an das Klima angepassten Weinbau der Zukunft.

Der Klimawandel beeinflusst die Landwirtschaft und den Weinbau massiv, wodurch es nötig wird neue Konzepte für den Weinbau der Zukunft zu entwickeln. Die Basis für diese Weiterentwicklung aktueller Strategien ist eine solide Datengrundlage, die nicht nur externe Faktoren (Klima, Boden) mit dem Erscheinungsbild der Weinreben im Feld (Stressanzeichen) verbindet, sondern hinter die Mechanismen der Anpassung der Pflanzen blickt. Eine neue Anlage am Institut für Wein- und Obstbau der BOKU Wien ermöglicht die Durchführung von gezielten Versuchen im Bezug auf Trockenstress und die Verfolgung der zeitnahen Reaktionen der Weinreben in unterschiedlichen Pflanzengeweben. Somit lässt sich klären, wann Stresssituationen für die Weinreben besonders ungünstig und welche Bewässerungsmaßnahmen sinnvoll sind.

Lea Linhart, MSc Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Nach dem Bachelor- und Masterstudium in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der BOKU Wien und langjähriger Bio-Beratungserfahrung bei BIO AUSTRIA fokussiert sich Lea Linhart als Universitätsassistentin am Institut für Wein- und Obstbau auf die Arbeitsfelder des nachhaltigen und biologischen Weinbaus, sowie auf abiotische Stressoren bei innovativen Rebsorten (PIWIs).

Reblaus 2.0 - Wissen und Erwartungen.

Als latenter Schädling im modernen Weinbau (mit Pfropfreben) ist ihre Bedeutung oft unterschätzt. Die Veränderungen des Klimawandels scheinen Effekte auf das Vorkommen und die Schadwirkung der Reblaus zu haben, Blattgallenbefall in vielen Rebflächen ist ein weithin

sichtbares Beispiel. In diesem Vortrag soll ein Impuls gegeben werden, der aktuelles Wissen über die Biologie und insbesondere der Rebe – Reblaus Interaktion an Blatt und Wurzel dargestellt und praxisrelevante Fragen werden gestellt und diskutiert werden. Erwartungen der Winzer*Innen hinsichtlich verlässlicher Bekämpfungsstrategien gegen sporadisch oder regelmässig auftretende Reblauschäden (auch an Pfropfreben) lassen sich bislang nicht hinreichend erfüllen. Vor diesem Hintergrund soll eine Reflektion derzeitiger Weinbergs/Weingartenmanagementpraktiken Perspektiven und Prognosen für zukünftige Strategien („Reblaus 3.0“) ermöglichen.

Katrin Frank, MSc
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Katrin Frank schloss 2014 die HBLA Klosterneuburg ab. Ein Bsc. in Agrarwissenschaften und der Msc. in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der BOKU folgten. Weiteres sammelte sie während ihrer Ausbildungszeit Erfahrungen im In- und Ausland wie Kalifornien und Südafrika. Seit 2018 arbeitet sie hauptberuflich am familiären Weingut im Weinviertel.

Traubenwelke - Unterschiede in der Aktivität von Genen.

Traubenwelke, als wichtige physiologische Störung der Beerenreife bei Blauer Zweigelt, wird mit modernen Labormethoden untersucht. Hierbei geht es vor allem um die Fragestellung, wann sind die ersten biochemischen Unterschiede zwischen betroffenen und gesunden Trauben messbar? In der konkreten Arbeit wurde geklärt, inwieweit Einzelbeeren für die Analyse herangezogen werden können und welche Enzyme in den Beeren sich als erstes verändern.

Vanessa Knirsch, BSc
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Vanessa Knirsch studierte Agrarwissenschaften und Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien. Berufliche Erfahrung im Weinbau sammelte sie bei diversen absolvierten Praktika als Kellermeister-Assistentin u.a. im Weingut Schloss Halbturn und Weingut Sattler. Sie ist aktuell Masterstudentin an der Universität für Bodenkultur Wien am Institut für Wein- und Obstbau und forscht im Zuge ihrer Masterarbeit zum Thema „Traubenwelke“.

Traubenwelke - Spielt das Phytohormon Ethylen eine Rolle?

Ein Weg um die Frage zu klären, was ist Ursache des Auftretens der Traubenwelke bei der Rebsorte Blauer Zweigelt, könnte das Auslösen der Symptome durch eine Stresssituation oder eine Behandlung sein. Die ersten Veränderungen in den betroffenen Beeren wurden nach Reifebeginn beobachtet und einige Ergebnisse deuten auf eine Störung der Regulation der Beerenreife durch Phytohormon hin. In der aktuellen Arbeit wurde in die natürlichen Abläufe der Regulation durch das Reifehormon Ethylen, eine externe Applikation der Substanz und blockierenden Substanzen eingegriffen, um gezielt die Symptome von Traubenwelke auszulösen.

DI Benjamin Dauth

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Forstentomologie, Forstpathologie und Forstschutz (IFFF)

Benjamin Dauth ist wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Verticillium-Forschungsgruppe des IFFF. Der Forschungsschwerpunkt dieser Arbeitsgruppe liegt bei der Bekämpfung von Götterbaum (*Ailanthus altissima*) mittels wirtsspezifischer Isolate von *Verticillium nonalfalfae*. Im Rahmen seiner Dissertation untersucht Benjamin Dauth Nichtzieleffekte eines *V. nonalfalfae* Isolats, welches zur Götterbaumbekämpfung eingesetzt wird, auf potenziell anfällige landwirtschaftliche Kulturpflanzen.

Biologische Bekämpfung von Götterbaum im Weinbau

Beim Vortrag "Biologische Bekämpfung von Götterbaum im Weinbau" wird die Rolle von Götterbaum (*Ailanthus altissima*) als invasiver Neophyt, mit besonderem Fokus auf seine Bedeutung und sein Gefährdungspotenzial im Weinbau, beleuchtet. Anschließend wird die biologische Bekämpfungsmethode, basierend auf einem Isolat des Welkepilzes *Verticillium nonalfalfae*, vorgestellt, welche in den vergangenen 10 Jahren am Institut für Forstentomologie, Forstpathologie und Forstschutz der Universität für Bodenkultur entwickelt wurde. Abschließend wird der seit März 2021 laufende GEP-Versuch präsentiert, der in Kooperation der Weinbauschule Krems und der Universität für Bodenkultur durchgeführt wird. Im Rahmen dieses Versuchs wurden verschiedene Rebsorten künstlich mit dem eingesetzten *V. nonalfalfae* Isolat infiziert um etwaige negative Auswirkungen auf Wein feststellen zu können.

Dipl. Ing., Dipl. Päd., Prof. Harald Scheiblhofer

HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Harald Scheiblhofer ist Absolvent der HBLAuBA Klosterneuburg und absolvierte das Studium der Lebensmittel und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur. Zudem absolvierte er zahlreiche Praktika unter anderem ein 3-monatiges Praktikum in Kalifornien und arbeitet im elterlichen Weingut mit. Harald Scheiblhofer ist zuständig für die Forschung und Entwicklung im Weingut Erich Scheiblhofer GmbH in Andau und Gründungs- und Vorstandsmitglied im Österreichischen Önologenverband sowie Delegierter Österreichs beim Internationalen Önologenverband (UIOE) und Internationaler Organisation für Rebe und Wein (OIV). Seit 2004 ist er wissenschaftlicher Mitarbeiter und Lehrer an der HBLAuBA Klosterneuburg und seit 2019 Abteilungsleiter der Abteilung Kellerwirtschaft sowie Lehrbeauftragter am IMC Krems.

Neue kellerwirtschaftliche Behandlungsmaßnahmen

Was tut sich in der Welt (des Weines). Welche Techniken, Technologien, Zusatzstoffe,... werden aktuell weltweit diskutiert? Was könnte in den nächsten Jahren bei der Weinbereitung neu zugelassen werden und was wird verschwinden? Was davon könnten für Österreich interessant sein? In meinem Vortrag sollen international aktuell diskutierte Themen rund um die Weinbereitung vorgestellt werden und damit ein kleiner Ausblick in eine mögliche nähere Zukunft von Neuerungen bei der Weinbereitung gegeben werden.

HR Mag. Ing. Franz G. Rosner **HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg**

Herr Franz G. Rosner ist an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau als Forschungskordinator tätig. Als Geschäftsführer der teilrechtsfähigen Forschungseinrichtung Wein & Obst Klosterneuburg RTD akquiriert und nimmt er an international und national geförderten Forschungsprojekten im Wein- und Obstbaubereich teil und bietet dadurch jungen Akademikerinnen und Akademiker Berufsperspektiven. Sein Forschungsschwerpunkt liegt in der nachhaltigen Weinproduktion, weshalb er auch als Nationalexperte in der Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit sowie als Lektor im MSc Wine Management in der L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin tätig ist.

Matthias Stumvoll **voestalpine Kreams GmbH**

Matthias Stumvoll ist seit 1996 bei der voestalpine Kreams GmbH beschäftigt. Nach verschiedenen Aufgaben und Erfahrungen - von der Produktion bis hin zur Technik und Produktentwicklung - nun seit 2021 am Standort Kreams als Produktmanager für leova SMART verantwortlich. Umgesetzte und begleitete Entwicklungen im Wein- und Obstbau sind der erntemaschinentaugliche Reihenpfehl leova® HARVESTAR, Drahtspanner im Endpfehl leova® END Combi, Spalierpfehlssystem für Obstplantagen leova® FRUCTUR sowie das digitale, pfehlintegrierte Informations- & Steuerungssystem in Echtzeit leova® SMART.

Einsatz von digitaler Technik und Anpassung des Weingartenmanagements zur Bekämpfung des Klimawandels (leova SMART, FrostStrat)

Der Klimawandel hat in den letzten Jahrzehnten zunehmend zu extremen Wetterbedingungen während der Vegetationsperiode geführt. So verursachten frühe Austriebe große Frostschäden im Obst- und Weinbau in den letzten Jahren.

Im EIP-Agri Projekt „FrostStrat“ (www.froststrat.eu) werden bekannte Frostbekämpfungsstrategien evaluiert und verbessert, sowie neue Strategien entwickelt. Zusätzlich entsteht ein digitales Tool, welches intelligent Wetterdaten und regionale Informationen miteinander verknüpft und kleinregional Wetterprognosen erstellt.

Durch die Positionierung eines leova SMART Temperatursensors am frostgefährdetsten Ort des Feldstückes sowie mit der Montage am leova Harvestar Pfehl in der relevanten Höhe der Austriebe, können Spätfröste erkannt und der Anwender rechtzeitig informiert werden. Zum Teil sorgen schon leichte Höhenunterschiede für Abweichungen in der Temperaturmessung von mehreren Grad Celsius.

Die leova SMART Sensoren liefern die Daten zur Berechnung der Prognosen der relevanten Pilzkrankheiten und ermöglichen die zielgerichtete Ausbringung von Pflanzenschutz, abhängig von den mikroklimatischen Verhältnissen unterschiedlicher topografischer Lagen und Rieden. Die Sensoren werden am oder im Pfehl montiert und in der leova SMART App zu einem Feldstück zusammengefasst. Aus der benutzerfreundlichen Visualisierung der Messergebnisse und Prognosen je Feldstück kann der Anwender individuelle Maßnahmen ableiten.

HR DI Dr. Ferdinand Regner
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Ferdinand Regner ist Institutsleiter für Weinbau, Kellerwirtschaft und Rebzüchtung und Professor für Weinbau an der der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Seine wissenschaftlichen Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Biologie und Genetik der Weinrebe, Rebenzüchtung und phytosanitäre Aspekte, theoretischer und praktischer Weinbau sowie Interaktionen und Stoffwechsel der Weinrebe. Darüber hinaus ist er an der Karl-Franzens Universität als Dozent für die Biologie der Weinrebe tätig. Er repräsentiert Österreich als offizieller Vertreter im O.I.V. (Office International de la Vigne et du Vin, Section Viticulture, Paris), Mitglied des international Council of Virus, Mitglied des Vitis-Mikrosatelliten-Konsortiums, Mitglied der EG-PGR-Arbeitsgruppe Vitis, Mitglied des nationalen Ausschusses für phytosanitäre Aspekte für die Vermehrung von Weinreben, beratendes Mitglied des Rebschulverbandes.

Prävention gegen Frostschäden im Weinbau

Im österreichischen Weinbau hat Frost und die Bekämpfung von Frostschäden eine große Bedeutung. Während in früheren Zeiten z.B. in den 80er Jahren vor allem Winterfrost die Reben schädigte, waren es zuletzt vor allem Frühjahrsfröste die herbe Ertragseinbußen verursachten. Im Jahr 2017 entstand im österreichischen Wein- und Obstbau ein Spätfrostschaden von 70 Mio. €. Frost ist aber kein Schicksal, dem wir nicht etwas entgegen zu setzen hätten. Es gibt mittlerweile eine ganze Palette an Möglichkeiten mit denen Frostschäden verhindert oder zumindest abgeschwächt werden können. Natürlich sind auch betriebswirtschaftliche Überlegung anzustellen und so kann nicht eine besonders kostspielige Methode verwendet werden, um den Ertrag einer Grundwein Produktion zu sichern. Obwohl wahrscheinlich in diesen Anlagen auf Grund der Lage usw. ein höheres Risiko besteht.

Aktuelles von den Piwi Sorten

Der Green Deal, die eingeschränkten Möglichkeiten im Pflanzenschutz, der ungebrochene Trend zur biologischen Produktion und der Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit fördern den Einsatz von robusteren Sorten im Weinbau. Piwi Sorten werden vermehrt gepflanzt und deren Weine präsentieren sich auf dem Markt. Insgesamt haben die Sorten rechtlich nach wie vor einen schweren Stand auch wenn Herkunftsweine EU rechtlich möglich geworden sind. Um die Zukunft für Piwi Sorten erfolgreich zu gestalten, wäre es sinnvoll bestimmte Leitlinien für deren Anwendung zu entwickeln. Wesentlich zum Erfolg einer Sorte wird es gehören, dass die Produzenten das Optimum aus der Sorte holen und der Konsument überzeugt werden kann.

Prof. Dipl. Ing. Dr. Lothar Wurm
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Lothar Wurm leitet das Institut für Obstbau der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg und unterrichtet dort das Fach Obstbau. Schwerpunkte seiner Forschungstätigkeit sind Fragestellungen zum Biologischen Obstbau, Intensiven Steinobstanbau, speziell Marillenanbau, oder zum Anbau seltener Obstarten.

Obstbau unter sich ändernden Rahmenbedingungen: Risiken und Chancen
Überproduktion, Klimawandel, Forderungen nach rückstandsfreiem Obst und bienenförderndem, umweltschonendem Anbau oder neue Schaderreger stellen die Produzenten vor große Herausforderungen. Technische Weiterentwicklungen und die zunehmende Bedeutung regionaler Produkte eröffnen neue Perspektiven. Das Spannungsfeld zwischen diesen Herausforderungen und neuen Perspektiven wird im Rahmen des Vortrages aufgezeigt.

OR DI Dr. Monika Riedle-Bauer
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Monika Riedle-Bauer ist Absolventin der Universität für Bodenkultur Studienrichtung Landwirtschaft (Schwerpunkt: Pflanzenschutz). Im Rahmen ihrer Doktorarbeit beschäftigte sie sich mit Interaktionen zwischen Pflanzenviren und ihren Wirtspflanzen. Von 1991 bis 2001 war sie an der damaligen Bundesanstalt für Pflanzenschutz (heute AGES) tätig, ihr Aufgabengebiet dort waren Viruserkrankungen im Obst-, Wein- und Gartenbau. Seit 2003 arbeitet und forscht sie an der Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg in der Abteilung Rebenzüchtung zu Krankheiten und Schädlingen im Wein- und Obstbau. Aktuelle Forschungsschwerpunkte sind Phytoplasmen im Obst- und Weinbau, Holzkrankheiten der Rebe (ESCA), die Bekämpfung der Kirschessigfliege sowie die Biologie und die mögliche Bekämpfung der marmorierten Baumwanze in Österreich. Seit 2015 ist die Lehrbeauftragte an der Universität für Bodenkultur Wien am Institut für Pflanzenschutz für die Lehrveranstaltungen „Phytomedizin im Weinbau“ und „Phytomedicine in Pomology“.

Aktuelle Schaderreger im Obst- und Weinbau

Der Klimawandel und die Einschleppung bzw. Einwanderung neuer Schaderreger stellen die Wein- und Obstbaubetriebe laufend vor neue Herausforderungen im Bereich Pflanzenschutz. Einige Schaderreger werden im Referat näher beleuchtet. Im Weinbau werden das Stolbur Phytoplasma (Schwarzholzkrankheit, Bois noir) und die ESCA Krankheit der Rebe Themen sein, im Bereich Obstbau die Europäische Steinobstvergilbung (Marillenbaumsterben, European Stone Fruit Yellows Phytoplasma), der Birnenverfall (Pear Decline Phytoplasma) und die marmorierte Baumwanze. Die Kirschessigfliege als Schadinsekt im Wein- und Obstbau wird ebenso im Vortrag behandelt. Die Biologie und Ausbreitung der genannten Schaderreger, aktuelle Bekämpfungsstrategien sowie Ergebnisse aus unseren Forschungsprojekten dazu werden vorgestellt.

DI Dr. Christian Philipp
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Aufgewachsen auf einem kleinen Weingut und Heurigen in der wunderschönen Thermenregion wurde Christian Philipp das Interesse für Wein schon in die Wiege gelegt. Wenig überraschend besuchte er die Höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau, wo er mit ausgezeichnetem Erfolg maturierte. Danach studierte er den Bachelor Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Wein- und Obstbau und absolvierte das Masterstudium Lebensmittelwissenschaften und -technologie und parallel noch den Bachelorlehrgang für Agrar- und Umweltpädagogik an der Agrarpädagogischen Hochschule Ober Sankt Veit. Seit

2015 ist er an der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt in der Abteilung Chemie und Qualitätssicherung tätig, seit 2017 als Bereichsleiter Forschung. 2020 promovierte er mit ausgezeichnetem Erfolg zum Thema: Charakterisierung der Aromaprofile österreichischer Weißburgunder hinsichtlich Typizität und Qualität der Weine. Er möchte die Aromaanalytik am Bundesamt weiter vorantreiben und interessiert sich unter anderem auch für Authentizität sowie Herkunftsnachweis.

Die Auswirkung des Klimawandels auf das Aroma der österreichischen Paraderebsorten
Der fortschreitende Klimawandel hinterlässt einen merkbaren Abdruck im Aroma unserer Weine. Es sind viele Aromagruppen und somit alle relevanten Rebsorten davon betroffen. Österreichs-Leitsorte Grüner Veltliner könnte beispielsweise durch die Reduktion der Pfeffrigkeit (Abnahme der Rotundon-Konzentrationen) und die Zunahme von untypischen Sauvignon Blanc Aromen, verursacht durch höhere Konzentrationen an flüchtigen Thiolen, in Zukunft anders schmecken. Auch die Petrolnote ist ein Thema beim Grüner Veltliner, zwar nicht so dominant wie bei Rheinriesling, aber doch merkbar. Außerdem wird vermehrt der Weinfehler Untypische Alterung auftreten. All diese Änderungen werden bereits jetzt durch jüngste Forschungsergebnisse in Klosterneuburg (u.a. höhere Tendenz von Petrolnoten; vermehrte UTA Problematik) untermauert und sind somit keine Zukunftsszenarien mehr. International werden unsere Grüner Veltliner Weine sehr geschätzt, allerdings gibt es in letzter Zeit auch Experten, die behaupten, dass sich der Klimawandel bereits bemerkbar macht. Die große Zukunftsaufgabe wird die Entwicklung von Anpassungsstrategien sein, daher sind spezifische Terroir-Studien, weinbauliche und kellerwirtschaftliche Versuche aber auch Neuzüchtungen notwendig. Das Ziel muss sein, Altbewährtes so gut wie möglich zu bewahren aber auch neue Chancen zu suchen und zu nutzen.

Mag. Dr. Micha Horacek

HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg und Department für Lithosphärenforschung, Universität Wien

Micha Horacek absolvierte das Universitätsstudium für Erdwissenschaften. Nach dem Studium folgte die Anstellung am Austrian Institute of Technology (AIT, dem vormaligen Forschungszentrum Seibersdorf). Nach knappe 10 Jahren Tätigkeit am AIT wechselte er zur HBLFA Francisco-Josephinum, wo er das dortige Isotopenlabor aufbaute. Seit 2022 ist Herr Horacek an der HBLA und Bundesamt für Wein- u. Obstbau Klosterneuburg tätig.

Untersuchungen zur Kontrolle der deklarierten Herkunft von Wein

Im Vortrag werden verschiedene Methoden und Möglichkeiten der Untersuchung der (deklarierten) geographischen Herkunft von Wein präsentiert. Es handelt sich dabei zumeist um eine Kombination von Isotopenanalytik und weiteren Methoden.

DI Georg Linsberger **HBLFA Francisco Josephinum - BLT Wieselburg**

Georg Linsberger ist am 2. Oktober 1985 geboren und hat von 2010 bis 2016 das Mechatrostudium an der Leopold-Franzens-Universität absolviert. Seit Jänner 2017 ist er Forschungsassistent im Bereich Mechatronik und Sensorik am Josephinum Research Wieselburg, wo er unter anderem für folgende Tätigkeiten zuständig ist: Eigenständige Entwicklung eines Roboters für Obst- und Weingärten, Entwicklung diverser Regelungsstrategien, Sensorauslegung zur Bestimmung unterschiedlicher Bodenparameter, Erstellung von Projektanträgen (FFG) und Projektmanagement, verantwortlich für elektrotechnische Aufgabenstellungen und der hauseigenen Agrardrohnen.

Nebenbei unterrichtet Herr Linsberger am HBLFA Francisco Josephinum Wieselburg „Agrarische Systemtechnik - Agrarmechnik“ und hat eine Lehrbeauftragung an der FH Wr. Neustadt – Bachelor Studiengang Agrartechnologie in Wieselburg. Hier hält er Laborübungen im Bereich „elektronische Messtechnik und mechatronische Systeme“ ab.

Alternative Beikrautregulierung im Obst- und Weinbau mittels autonomer Technologien – ABOW-AT

Aufgrund der immer strenger werdenden gesetzlichen Regelungen beim Einsatz von Pestiziden, vor allem von Glyphosat, und dem Druck aus der Gesellschaft gewinnen alternative Methoden zur Beikrautregulierung in Dauerkulturen wie Obst- und Weingärten immer mehr an Bedeutung. Bei dem Projekt ABOW-AT wird deshalb ein Robotersystem entwickelt, welches im Bereich zwischen den Rebstöcken und Obstbäumen den Pflanzenbewuchs autonom abmähen soll.

Ing. Erhard Kühner **Land NÖ, Wein- & Obstbauschule Krems**

Erhard Kühner ist stellvertretender Direktor an der Wein- Obstbauschule Krems. Er leitet das Versuchswesen im Weinbau sowie den Rebschutzdienst Krems-Langenlois. In der seit 2015 nationalen tätigen Warndienstplattform „Warndienst Österreich“ ist er Fachkoordinator für den Bereich Weinbau. Neben der Lehrtätigkeit an der Wein- & Obstbauschule Krems ist er auch Lektor an der Universität für Bodenkultur.

Aufbau, Funktion und Nutzen einer Phytobacanlage

Das Phytobac System wird für die kontrollierte Befüllung und Reinigung von Pflanzenschutzgeräten verwendet. Es benötigt eine wasserundurchlässigen Waschplatte mit einer geregelten Abflussleitung in einen Sammelbehälter. Dem Sammelbehälter sind überdachte Pflanzbecken nachgelagert in welchen eine biologische Aufbereitung der aufgefangenen Flüssigkeiten erfolgt. Die Anlage ist modular erweiterbar und kann auch gemeinschaftlich genutzt werden.

Schnittsysteme im direkten Vergleich

Schnittsysteme haben bekannte Einflüsse auf Ertrag und Qualität. Durch die Folgen der Klimaerwärmung wird hinkünftig die Widerstandsfähigkeit gegenüber verschiedenen Stresssituationen weiter an Bedeutung gewinnen. Im Vortrag werden mehrjährige Ergebnisse präsentiert.

Dr. Martina Ortner
Landwirtschaftskammer Österreich

Nach dem Landwirtschafts-Studium samt Forschungstätigkeit an der BOKU, folgte Martina Ortner Tätigkeit in der LK NÖ als Beraterin für Direktvermarktung, sowie als Journalistin für den Deutschen Landwirtschaftsverlag für die Österreich-Seiten der Zeitschrift Hof Direkt. Sie ist Referentin für Direktvermarktung in der LK Österreich und seit 2005 verantwortlich für das Bildungsprojekt Direktvermarktung. Ziel des Projektes ist die Aufbereitung der Herausforderungen und rechtlichen Anforderungen aufzubereiten, Schulungen für Lehr- und Beratungskräfte im Bereich Direktvermarktung durchzuführen und verschiedenste Materialien wie Merkblätter, Handbücher oder Lehrfilme zur Verfügung zu stellen bzw. auch digitale Formate wie Onlineschulungen, Webinaren etc. anzubieten.

Richtige Kennzeichnung und Etikettierung von Obstverarbeitungsprodukten
Es wird um die Anforderungen an die korrekte Kennzeichnung von Obsterzeugnissen und um häufige bzw. bekannte Fehler gehen. Weiters wird darauf eingegangen, welche Vorschriften bei traditionellen oder innovativen Produkten relevant sind und welche Hilfestellungen es zur richtigen Kennzeichnung für ProduzentInnen gibt.

Dir. Ing. Dipl.Päd. Reinhold Holler
Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Nach der Absolvierung der HBLVA Klosterneuburg und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik führte der berufliche Weg von Reinhold Holler über die Qualitätsweinkontrolle in den Schuldienst an der LFS Silberberg. Im Jahr 2000 wurde die fachliche Leitung des Landesweingutes Silberberg, verbunden mit dem Unterricht in den Bereichen Kellerwirtschaft und Sensorik von Reinhold Holler übernommen. Von 2014 bis 2019 war Reinhold Holler Fachvorstand für Weinbau- und Kellerwirtschaft und ist seit 2019 auch Leiter des Bildungszentrums für Obst- und Weinbau in Silberberg.

Dipl. Ing. Dr. Gottfried Lafer
Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Geburtsdatum: 01.05.1962
Ausbildung: HBLVA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Universität für Bodenkultur Wien (Landwirtschaft)
Berufliche Tätigkeit: Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg -
Abteilungsleiter für Obstbau und Dir. Stellvertreter
Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg,
Versuchstätigkeit in den Fachbereichen Ertrags- und
Nacherntephysiologie und Beerenobst
Universitätslektor Boku Wien

Versuchsergebnisse und Praxiserfahrungen mit alternativen Obstarten in Silberberg
Zahlreiche alternative Obstarten werden in Silberberg kultiviert und teilweise auch versuchsmäßig ausgewertet. Allein das aktuelle Indianerbananen-Sortiment umfasst 25 Sorten und im Fruchtquittenquartier werden 34 verschiedene Sorten unterschiedlicher Herkunft (Osteuropa, Türkei u.a.) unter steirischen Standortbedingungen geprüft. Im Hinblick auf den eintretenden Klimawandel experimentiert die Fachschule Silberberg außerdem mit wärmebedürftigen und winterfrostopfindlichen Obstarten wie Feigen, Kaki und Oliven. Schalenobstarten wie Walnüsse, Edelkastanien (Intensivpflanzung) und eine Haselnussanlage mit 16 Sorten, veredelt auf Baumhasel, ergänzen die reiche Palette der alternativen Obstarten. Im Rahmen des Vortrages werden Praxiserfahrungen und aktuelle Versuchsergebnisse zu den alternativen Obstarten präsentiert. Ketschler Rudolf, Silberberger Absolvent der Obstbaufachrichtung, wird kurz seine Facharbeit zum Thema: „Verarbeitung von Indianerbananen“ vorstellen.

Ing. Karl Thurner-Seebacher **Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg**

Karl Thurner-Seebacher absolvierte die HBLA Klosterneuburg und die Berufspädagogische Akademie in Wien Ober St. Veit. Seit 2000 unterrichtet er an der Fachschule Silberberg die Gegenstände Weinbau und Sensorik. Gemeinsam mit seiner Frau führt er auch einen kleinen Weinbaubetrieb in Tieschen im Steirischen Vulkanland.

Vergleich verschiedener Wipfeltermine mit dem Wickeln bei der Sorte Sauvignon blanc
Es werden die Auswirkungen auf die Nährstoffversorgung, die Traubengesundheit, den Ertrag und die Weinqualität miteinander verglichen.

Rudolf Ketschler **Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg**

Rudolf Ketschler ist 19 Jahre alt und wohnhaft in Gamlitz in der Südsteiermark. Er arbeitet hauptberuflich am elterlichen Obstbaubetrieb Obsthof - Glück und hat 2021 die Fachschule Silberberg mit ausgezeichnetem Erfolg absolviert.

Der Anbau und die Verarbeitung der Indianerbanane
Von der Herkunft der Indianerbanane bis zum richtigen Anbau verschiedener Indianerbananen Sorten, darüber hinaus Erklärung der Herstellung von Verarbeitungsprodukten wie Marmelade, Smoothie, Likör und Edelbrand.

Karl Menhart **Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg**

Karl Menhart wuchs in der Südsteiermark am elterlichen Weinbaubetrieb auf und absolvierte die HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Seit 2019 ist er im Bildungszentrum für Obst-

und Weinbau Silberberg tätig. Seine Aufgabenbereiche umfassen den Unterricht der Kellerwirtschaft in Theorie und Praxis und die Leitung des Landesweingut Silberberg. Unter seiner Leitung stehen somit auch die Projekte die in Silberberg abgewickelt werden. In diesem Kontext ist auch das LIFE Projekt zum Thema Begrünungen im Weinbau in Kooperation mit der HBLFA Gumpenstein in seiner Verantwortung.

Alternatives Unterstockmanagement

Im Zuge eines LIFE – Projektes mit verschiedenen europäischen Partnern werden über mehrere Jahre verschiedene alternative Methoden zur Beikrautbekämpfung im Unterstockbereich verglichen. Der Vortrag beschäftigt sich mit der Aufbereitung der Ergebnisse des ersten Jahres dieser Versuche.

Mag. Regina Lind

OWT GmbH & Co KG / Fachgruppe Technik Steiermark

Regina Lind ist seit 2010 Mitglied der Fachgruppe Technik für Obst- und Weinbau in der Steiermark und übernimmt im neuen Verein Fachgruppe Technik seit 2021 die kaufmännische Leitung. Sie ist hauptverantwortlich für die Umsetzung des Tag der Technik in der Steiermark und ab 2022 auch in Niederösterreich, sowie für die Betreuung der Technikplattform der Fachgruppe www.obstwein-technik.eu. Neben den Tätigkeiten in der Fachgruppe Technik setzt Regina Lind Projekte im Bereich Ressourcenschonung im Obst- und Weinbau mit ihrer Firma OWT GmbH & Co KG um.

Versuchsergebnisse zu umweltschonenden Ausbringtechniken von Pflanzenschutzmittel
Wie können Pflanzenschutzmittel-Abdrift und Bodeneinträge durch verschiedene Ausbringtechniken beeinflusst werden? Welche Ausbringtechnik hat das größte Pflanzenschutzmittel (PSM)-Einsparungspotential und führt zu den geringsten PSM-Einträgen auf Nicht-Zielflächen? Führt grobtropfiges Sprühen zu mehr Bodeneinträgen und kann dem ein Abdrift- und Recyclinggerät Abhilfe schaffen? Ein Versuchsprojekt der Fachgruppe Technik e.V. (Stmk) mit der Hochschule Geisenheim University (D).

Wolfgang Matzer, MSc.

WMIS GmbH & Co KG / Fachgruppe Technik Steiermark

Wolfgang Matzer ist Referent für Technik im Weinbau, insbesondere der Pflanzenschutz-Applikationstechnik und stellvertretender Obmann der Fachgruppe Technik. Neben der Tätigkeit als Betriebsführer seines landwirtschaftlichen Betriebes ist er CEO der Firma WMIS GmbH & CO KG, entwickelt technische Systeme und berät Unternehmen bezüglich nachhaltiger Technologienutzung.

Mikroklima Obst- und Weingarten: Optimierung von Maßnahmen auf Basis fein aufgelöster Wetterdaten

Der Erfolg vieler Maßnahmen - insbesondere Pflanzenschutz - und Frostschutzmaßnahmen im Weinbau, ist abhängig von lokalen Witterungsparametern. Im Vortrag wird der Vorteil fein

aufgelöster Wetterdaten und das Optimierungspotential anhand eines in Österreich erfolgreich eingesetzten Sensorsystems gezeigt.

DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc.
Bio Ernte Steiermark / Fachgruppe Technik Steiermark

Sabrina Dreisiebner-Lanz studierte Oenologie an der Fachhochschule Wädenswil (CH) und Agrarwissenschaften mit der Vertiefung Pflanzenwissenschaften an der Universität Hohenheim (D). Nach ihrer Tätigkeit als Betriebsleiterin in einem Weingut in Deutschland begann sie 2008 als Weinbauberaterin in der Landwirtschaftskammer Steiermark zu arbeiten. Ein wichtiger und stetig wachsender Arbeitsschwerpunkt war dabei die Bio-Weinbauberatung. Seit Januar 2018 ist sie als Bio-Weinbauberaterin bei Bio Ernte Steiermark und als wissenschaftliche Mitarbeiterin bei JOANNEUM RESEARCH am Institut LIFE tätig. Sie befasst sich somit einerseits mit Bio-Weinbau, andererseits mit Klimarisiken und Klimawandelanpassung, Erhebung und Generierung sozioökonomischer Daten in der Landwirtschaft und weiteren landwirtschaftlichen Fragestellungen.

Aspekte der Umstellung auf Bio-Weinbau – Was ist zu beachten?

Für die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung spielt die Risikoabschätzung für den Betrieb eine zentrale Rolle. Der Vortrag befasst sich mit den zahlreichen Faktoren, die bei der Umstellung berücksichtigt werden sollten und ihren Zusammenhängen. Bei der Umstellung auf Bio-Weinbau gilt es, die individuelle Situation des Betriebes zu beleuchten und daraus sinnvolle Strategien abzuleiten.

Patrick Taucher
Fachgruppe Technik Steiermark

Patrick Taucher ist 33 Jahre alt und aus Brodingberg (Gleisdorf) in der Oststeiermark. Er ist gelernter Logistiker, Obstbaufacharbeiter und auch Obst- und Weinbauer. Außerdem ist Herr Taucher Unternehmensberater im Bereich Umweltmanagement und Technik, wo er sich hauptsächlich mit Pflanzenschutzgerätetechnik, Herbizidalternativen und Biodiversitätsmonitoring sowie Beratung auseinandersetzt.

Mit wenigen Schritten zu mehr Biodiversität im Obst- und Weingarten

Der Vortrag gibt einen kleinen Einblick über die Biodiversitätssteigerungsmöglichkeiten im Obst-, Wein- und Gemüsebau. Ebenso wird darüber informiert wie man mit minimalen Eingriffen und mit wenig Aufwand kleine Oasen der Vielfalt schafft. Zudem wird das ÖKL Projekt Vielfalt von Herr Tauchers Betrieb vorgestellt.

DI Franz Ennser **AUSTRIA JUICE GmbH**

Franz Ennser absolvierte 1971 das Studium der Agrarökonomik auf der Universität für Bodenkultur und ist seit 1998 bei der Agrana Beteiligungs AG tätig. Seit 2014 ist er CEO der Austria Juice GmbH (Joint Venture von Agrana Beteiligungs AG und RWA) und ist dort für die Bereiche Rohstoff & Einkauf, Produktion, Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung sowie Personal verantwortlich.

Weltmarkt Apfelsaft - Gibt es Chancen/Perspektiven für die österreichische Landwirtschaft?
Der Weltmarkt für Apfelsaft wird immer mehr von wenigen, dafür bedeutenden Regionen dominiert und ist ein global ausgerichtetes Geschäft. Welche Chancen gibt es darin für Österreich? Bieten Ansätze wie Regionalität, Herkunftsnachweis, Zertifizierung eine Möglichkeit hier bestehen zu können?

Prof. (FH) Dr. Dipl.-BW (FH) Albert Franz Stöckl, MA **IMC Krems**

Albert Stöckl wurde 1974 in Wien geboren und ist Studiengangsleiter des Bachelor-Studiengangs "International Wine Business" an der IMC Krems. Schon als Jugendlicher arbeitete er in Heurigen, Gasthöfen und Restaurants und absolvierte nach der Matura eine Lehre als Kellner sowie eine Ausbildung zum Sommelier. Im Jahr 1998 schloss er das Studium der Weinwirtschaft an der Hochschule Heilbronn ab. Anschließend absolvierte er ein Double-Degree Masterprogramm in Tourismusmanagement in Schweden, Frankreich und Großbritannien. In seiner Promotion (Universität Kiel) beschäftigt er sich mit der emotionalen Bindung von Konsumenten an Weinmarken. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in den Bereichen Weinwirtschaft, kulinarischer Tourismus und Verbraucherverhalten im Zusammenhang mit Wein. Nach Stationen bei Wein&Co, Mosimann's (London) und Château de Coudignat (Auvergne) begann Prof. Stöckl seine akademische Laufbahn. Seit 2014 leitet er den Bachelorstudiengang "International Wine Business" an der IMC Fachhochschule Krems.

Das Weinangebot in der Spitzengastronomie. Eine Analyse von 50 Weinkarten österreichischer Haubenlokale IMC Krems.

Die umfassenden Analysen stammen aus den Jahren 2008 und 2018 so dass auch Entwicklungen der letzten zehn Jahre aufgezeigt werden. Es erwarten Sie interessante Einblicke und ein Vortrag zum mitraten und -schätzen.

Was unsere Studierenden alles wissen (sollten): Hätten Sie es gewusst?

Interaktives Weinquiz von A wie Amabile bis Z wie Zeta.

In einem spannenden Quiz können Sie ihr Wissen um internationale Weine und -regionen testen. Bringen Sie ihr Smartphone mit.

Prof (FH) Marcus Wieschhoff, MA, BA Fachhochschule Burgenland

Geboren im Bergischen Land bei Köln. Zunächst Studium der Politischen Wissenschaften, Englisch und Internationales Recht in Bonn und Berkeley, MA in Südostasienwissenschaften an der University of Hull, UK. Tätigkeit als Internationaler Beamter bei den Vereinten Nationen. BA in Betriebswirtschaft und Weinbau der FH Burgenland, Category Manager Wein, Schaumwein und Spirituosen METRO Österreich, seit 2014 Studiengangleiter des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing an der Fachhochschule Burgenland. Gastlektor an der Universität für Bodenkultur, Wien und der Universität für Wirtschaftswissenschaften, Prag. Spezialisierung auf Marketing, Konsumentenverhalten, Pricing.

Weinwirtschaftsreport Österreich - Vertrieb

Basierend auf den Ergebnissen einer August durchgeführten Online Befragung analysiert das Department Wirtschaft der Fachhochschule Burgenland die Einschätzung von 300 österreichischen Weinbaubetrieben zur aktuellen Lage und Tendenzen in der Weinbranche. An der Befragung nehmen alle sechs Monate ca. 150 Betriebe aus Niederösterreich, 70 aus dem Burgenland, 35 aus der Steiermark, 5 Betriebe aus Wien und weitere aus den restlichen Bundesländern teil. Aktuell dominieren Auswirkungen der COVID Pandemie auf den österreichischen Weinsektor die Ergebnisse. Aber auch andere Themen wie Klimawandel, Betriebsnachfolge und eröffnen neuer Vertriebskanäle sind Gegenstand der Befragung.

Verpackungstrends in der Weinwirtschaft

Themen wie Nachhaltigkeit und Convenience spielen auch für die Weinwirtschaft eine wichtige Rolle bei der Wahl der Ausstattung. Vorgestellt werden neue Entwicklungen, Veränderungen im Konsumverhalten, Erwartungen von Konsumenten an Verpackungen sowie neue Erkenntnisse zur Akzeptanz von Verschlüssen am österreichischen Markt.

Mag. Hartwig Kirner FAIRTRADE Österreich

Geboren am 3.3.1969 in Niederösterreich

Berufserfahrung

Seit 2007 Geschäftsführer FAIRTRADE Österreich

2004-06 Hewlett Packard Österreich: Leitung Produktmanagement für Imaging & Printing Division Österreich

2003 Elternkarenz

2002-03 Gillette: Business Unit Manager Female Shaving Central Europe - Dienort Frankfurt/Main

2000-02 Gillette: Business Unit Manager Batteries Österreich / Schweiz

1997-99 Coca-Cola Österreich: Business Development Manager Retail

1995-97 Procter & Gamble Österreich Sales Marketing Manager

Ausbildung

1988-1995 Studium der Betriebswirtschaft an der Wirtschaftsuniversität Wien

Schwerpunkte: Warenhandel (Prof. Schnedlitz), Marketing (Prof. Scheuch)

Fairtrade Österreich: Kann die österreichische Landwirtschaft aus dem System Fairtrade etwas lernen?

Die Fairtrade-Standards umfassen sowohl ökonomische, wie ökologische Aspekte. Sie werden durch eine externe Kontrollstelle überprüft und mit dem Fairtrade Siegel auf den Produkten ausgelobt. Wie wichtig sind Konsumentinnen und Konsumenten in Österreich die Themen Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen?

Aussteller der AUSTRO VIN TULLN 2022

In der Pressemappe bieten wir Ihnen ausschließlich Informationen, die uns von den einzelnen Ausstellern zugesandt wurden.

Antonio CARRARO SpA

Antonio Carraro ist ein traditionsreiches Unternehmen mit Sitz in Campodarsego, im Nordosten Italiens. Es wurde 1910 von Giovanni Carraro gegründet und ist heute weltweit führend in der Produktion von kompakten, multifunktionalen Traktoren für die spezialisierte Landwirtschaft und die Pflege von öffentlichen Anlagen, sowie die am meisten verkaufte Marke von kompakten Traktoren mit gleich großen Rädern in Österreich. Die Antonio Carraro-Traktoren zeichnen sich durch zahlreiche innovative technische Lösungen aus, dank welcher sie sich sicher und verlässlich auch unter extremen Einsatzbedingungen erweisen. Das Unternehmen beschäftigt über 450 Angestellte und verfügt über vier Vertriebsfilialen in Australien, Spanien, Frankreich und der Türkei. Es exportiert rund 65 % seiner Produktion in 36 verschiedene Länder. Für den Verkauf verfügt es über ein Netzwerk von Dealern und Importeuren mit über 600 Verkaufsstellen weltweit.

Kontakt:

Antonio CARRARO SpA
Via Caltana 24
IT - 35011 Campodarsego,
Tel.: +39 0499219921
Fax: +39 0499219922
E-Mail: info@antoniocarraro.it
Homepage: <http://www.antoniocarraro.it>
Stand Nummer: Halle 3 - 319

Austro Diesel

Massey Ferguson präsentiert auf der Austro VinTulln, Halle 3, die neuen Baureihen MF 4700 M und MF 5S. "Die Baureihe MF 4700 M bietet modernste Technologie, ohne dabei die wichtigen Massey Ferguson-Merkmale wie einfache Bedienung, Zuverlässigkeit und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus den Augen zu verlieren", sagt Ing. Johann Gram, geschäftsführender Gesellschafter der Austro Diesel GmbH. Die drei neuen Modelle der Baureihe MF 4700 M liefern Leistungen von 82 PS bis 100 PS und bieten die richtige Kombination aus Funktionalität und Komfort für Kunden, die ihre Arbeit effizient und kostengünstig erledigen wollen. Es besteht die Möglichkeit, die Traktoren mit leistungssteigernden Optionen, wie beispielsweise dem völlig neuen Dyna-2-24 x 24 Gang-Getriebe mit Lastschaltstufen und Speedmatching, auf ihre speziellen Bedürfnisse anzupassen.

Alle Modelle werden von den neuesten 3,3-Liter-Dreizylindermotoren der Abgasstufe 5 von AGCO Power angetrieben und können, mit Ausnahme des 100-PS-Modells, auch als Plattformversion (ohne Kabine) spezifiziert werden. Das neue Dyna-2-Getriebe von Massey Ferguson ist eine Option für die gesamte Baureihe. Es ist serienmäßig mit Speedmatching ausgestattet und wird mit der Option „Bremse auf Neutral“ geliefert. Alternativ können die

Benutzer das bewährte 12 x 12-Getriebe mit mechanischem Wendegetriebe oder Powershuttle wählen.

MF 4700 M Ausstattungsmerkmale

- Neu konstruierte Traktoren der Mittelklasse mit 82, 92 und 100 PS verfügen über die modernste Motor-, Getriebe- und Antriebstechnologie und sind mit Kabine oder als Plattformversion erhältlich.
- Bewährter 3,3-Liter-Dreizylindermotor von AGCO Power erfüllt die Emissionsvorschriften der Stufe 5 mit neuartiger, kompakter All-In-One-SCR-Technologie.
- Komplett neues Zweistufiges-Lastschaltgetriebe Dyna-2 mit serienmäßigem Powershuttle und Speedmatching. Dieses Getriebe bietet 24 x 24 Geschwindigkeiten aus sechs Gängen in zwei Gruppen, mit Druckknopfsteuerung der Lastschaltstufen und zum Auskuppeln. „Bremse auf Neutral“ ist eine weitere Option zur Verbesserung des Bedienkomforts.
- Modernes neues Design, neues Armaturenbrett und stärkere Felgen.

Der neue, vielseitige Allrounder MF 5S, von 105 PS bis 145 PS, besticht mit den besten Sichtverhältnissen seiner Klasse, dem engen Wenderadius von 4 m, der übersichtlichen Freisicht-Motorhaube und ist mit einem 4,4-Liter-Vierzylindermotor von AGCO Power ausgestattet. Alle Traktoren der Baureihe MF 5S sind mit einem Lastschaltgetriebe erhältlich. Das Dyna-4 Getriebe ist mit 16x16 Gängen und das Dyna-6 Getriebe mit 24x24 Gängen ausgestattet. Beide sind hocheffizient und mit der „Bremse auf Neutral“-Funktion ausgerüstet.

„Diese Baureihe kombiniert hohe Leistung, Komfort, Wendigkeit und beste Sichtverhältnisse, die sie zu ultimativen Frontlader-Traktoren machen“, erklärt Ing. Gram. „Der MF 5S ist ein echter Allrounder und bietet die richtige Auswahl an Leistung und Ausstattung für alle Anwendungen, egal ob im Wein-, Obst,- oder Ackerbau. Er vereint kompakte Abmessungen und Kraft“, fügt er hinzu.

MF 5S Ausstattungsmerkmale

- Auswahl von drei Ausstattungsvarianten - Essential, Efficient und Exclusive, um allen Ansprüchen und den unterschiedlichen Anforderungen des Kunden gerecht zu werden
- Neue, werksseitig montierte Frontlader umfassen eine Vielzahl von Funktionen, die die Montage, den Betrieb und die Bedienung erleichtern
- Branchenführende Wendigkeit und Übersicht
- Leise Kabine, mit neuer ergonomischer Armlehne und neuen Bedienelementen sowie optionale Kabinenfederung optimieren den Fahrkomfort
- Der neue 4-Zylinder AGCO Power Motor mit 4,4 Liter erfüllt die Emissionsvorschriften der Stufe 5 mit einer einfach gehaltenen „All-In-One“-Technologie, deren Komponenten über die Lebensdauer des Traktors verfügen. Die Kühlung des Motors wird über eine neue Luftstrom-Steuerung optimiert.
- Auswahl an renommierten Dyna-4 oder Dyna-6 Getrieben mit serienmäßiger „Bremse auf Neutral“-Funktion sowie SpeedMatching- oder AutoDrive-Automatik-Schaltoption
- Neue, gefederte Vorderachse mit höherer Traglast
- Das verstärkte Heck-Hubwerk bietet eine durchgehende Hubkraft von 5.700 kg über die gesamte Baureihe, während das optionale Fronthubwerk bis zu 3.000 kg bewältigt.
- Das zulässige Gesamtgewicht wurde auf 9.500 kg erhöht.
- Die neuen intuitiven Touchscreen-Terminals Datatronic 5 und Fieldstar 5 mit Smart

- Farming-Technologie tragen zur Optimierung der Betriebsabläufe, der Genauigkeit und Wirtschaftlichkeit bei.

Kontakt:

Austro Diesel Massey Ferguson
Concorde Business Park 3/2
AT - 2320 Schwechat
Tel.: +43 (1) 70120-311 Fax: +43 (1) 70120-5
E-Mail: verkauf@austrodiesel.at
Homepage: <http://www.austrodiesel.at>

Stand Nummer: Halle 3 - 326

BT-Watzke GmbH

Fünfzehn Jahre vinotwist - Qualität aus Österreich
130 Jahre BT-Watzke. Die Traditionsfirma BT-Watzke, Premium-Hersteller von Flaschenkapseln und Drehverschlüssen, produziert in Pinggau den BVS 30x60 Schraubverschluss vinotwist® auf einer der modernsten, nach ISO 22000 Lebensmittelsicherheit zertifizierten Fertigungsanlagen Europas. Der vinotwist 30x60 verleiht dem Traditionsprodukt Wein ein modernes, zeitgemäßes Erscheinungsbild, ohne die Qualität des Weines zu beeinflussen. Ohne sichtbares Außengewinde kann er als vinotwist Premium begeistern, mit integriertem Ausgießer für Öl und Essig präsentiert der vinotwist Olio eine funktionelle Erweiterung innerhalb der Produktfamilie. Lehrlingsausbildung und hausinterne Maschinenproduktion ermöglichen dem Team rundum perfekte Lösungen für Kapseln und Verschlüsse zu bieten.

Kontakt:

BT-Watzke GmbH
Griesstraße 25
AT - 8243 Pinggau
Tel.: +43 (3339) 22201-0
Fax: +43 (3339) 22201-3
E-Mail: office@bt-watzke.at
Homepage: <http://www.bt-watzke.at>

Stand Nummer: Halle 5 - 518

Cart Care Austria

Ihr Ansprechpartner für Elektro-Fahrzeuge vom Weltmarktführer Club Car in Österreich. Bereits bei vielen Winzern im Einsatz sind die wendigen und umweltfreundlichen elektrischen Nutzfahrzeuge und Golfcarts. Egal ob zum Transport von Arbeitsmaterialien mit Ladefläche oder im Einsatz als Personentransporter, wir finden für Ihren Bedarf das richtige Fahrzeug. Sprechen Sie uns einfach an!

Kontakt:

Cart Care Austria GmbH
Gewerbestraße 14
AT - 3370 Ybbs an der Donau

Tel.: +43 (720) 270019
E-Mail: info@cartcare.at
Homepage: <https://www.cartcare.de>
Stand Nummer: Halle 4 - 430

CARTOTRENTINA SRL

Cartotrentina ist spezialisierter Hersteller von Kartonen für Wein.

Wir produzieren hochwertige Kartone und elegante Präsentverpackungen in Flexo- und Offsetdruck. Dabei verfügen wir über innovative und praktische Patente, wie die Kartone ‚Unicobox‘, ‚Premiumbox‘ und ‚Verticalbox‘. Andere Patente gewährleisten den Erstöffnungsschutz und vermindern das Verrutschen der Kartone. So erfüllen wir alle Erfordernisse der Winzer und Winzerinnen. Cartotrentina, Ihr Partner für hochwertige Verpackungen edler Produkte.

Kontakt:

CARTOTRENTINA SRL
Via della Rupe 29
IT - 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel.: +39 0461605600 Fax: +39 0461602040
E-Mail: daniele@cartotrentina.com
Homepage: <http://www.cartotrentina.com>
Stand Nummer: Halle 5 - 551

CFS Cross Farm Solution GmbH

Wir von CFS Cross Farm Solution, entwickeln und produzieren landwirtschaftliche Geräte für die konventionelle und biologische Landwirtschaft. Der moderne Landwirt braucht Landmaschinen, mit denen er für die Zukunft gerüstet ist. Unsere Geräte für Weinbau und Sonderkulturen zeichnen sich durch ihre Flexibilität und hohe Qualität aus. In der Landwirtschaft stehen die Zeichen auf weniger Pflanzenschutz und mehr bodenschonende Bearbeitung, die mechanische Beikrautregulierung und eine Wasser- und Ressourcenschonende Bodenbearbeitung rücken mehr und mehr in den Mittelpunkt. Mit den innovativen Produkten von CFS werden optimale Voraussetzungen für die Anforderungen der Gegenwart und Herausforderungen der Zukunft gelegt.

Kontakt:

CFS Cross Farm Solution GmbH
Stoitzendorf 130
AT - 3730 Eggenburg
Tel.: +43 (664) 5315707
E-Mail: office@cfsolution.at
Homepage: <http://www.cfsolution.at>
Standnummer: Halle 4 - 411

Erbslöh Austria GmbH

Die ERBSLÖH Austria GmbH mit Sitz in Siegendorf (Burgenland) ist eine Tochter der ERBSLÖH Geisenheim GmbH, welche bereits seit über 100 Jahren existiert. Heute ist unser Unternehmen der Spezialist für die Verarbeitung und Veredelung von fruchtbasierten Getränken und führend in den Bereichen Forschung, Entwicklung sowie der Herstellung von Behandlungsmitteln. Bereits der Einstieg in die Getränketechnologie, vor über 60 Jahren, war das Resultat einer außergewöhnlich innovativen Idee. Dieser zukunftsorientierte Geist ist bis heute die Triebfeder des Familienunternehmens. Unser Anspruch ist es, konsequent „Zukunft“ zu denken – national und international. Von unserer Gründung bis heute orientieren wir uns an den zukunftsweisenden Möglichkeiten, die innovative Produkte und Verfahren für unsere Kunden eröffnen.

Kontakt:

Erbslöh Austria GmbH

St. Margarethner Straße 69a

AT - 7011 Siegendorf

Tel.: +43 (2687) 21190

E-Mail: info-austria@erbsloeh.com

Homepage: <http://www.erbsloeh.com>

Stand Nummer: Halle 6 - 615

ERO GmbH

Entlaubung neu definiert:

Auf der Austro Vin Tulln 2022 präsentiert die ERO GmbH den neuen Entlauber VITIpulse Combi. Mit dem VITIpulse Combi vereint ERO die beiden weltmarktführenden Entlaubungssysteme in einem Entlaubungskopf und eröffnet neue Dimensionen der Entlaubung. Dank der Kombination des „saugend-zupfenden“ Entlaubers EB 490 P und des Druckluftentlaubers VITIpulse werden Premium-Entlaubungsqualität und saubere Gescheine bei unübertroffener Fahrgeschwindigkeit erreicht. Durch das Entfernen der äußeren Blätter mit den bewährten Entlaubungswalzen ist ein geringerer Arbeitsdruck erforderlich. Dadurch wird die Vitalität der Rebe kaum beeinträchtigt. Die pulsierenden Luftstöße erreichen gezielt das Innere der Traubenzone. Darüber hinaus können die Entlaubungssysteme flexibel genutzt werden. Kombiniert oder beide Systeme unabhängig voneinander. Auch die Einstellung der Entlaubungsintensität ist für jede Seite getrennt möglich.

Kontakt:

ERO GmbH

Am ERO-Werk

DE - 55469 Simmern,

Tel.: +49 (6761) 9440-0

Fax: +49 (6761) 9440-1099

E-Mail: mail@ero.eu

Homepage: <https://www.ero.eu>

Stand Nummer: Halle 3 - 324

Fachhochschule Burgenland GmbH

Der Masterstudiengang Internationales Weinmarketing der FH Burgenland bietet in Österreich die einzigartige Möglichkeit, sich auf Master-Niveau für eine Karriere in der Weinwirtschaft und verwandten Branchen auszubilden. Dabei entwickeln sich die Studierenden zu Fachleuten für Marketingmanagement – als erfolgsversprechende Ergänzung zum traditionellen, produktionsorientierten Management. Hervorzuheben sind Projektpraxis und eine Reihe von Exkursionen in wichtige, internationale Weinbauregionen. Anmeldung für einen Studienstart im Herbst 2022 ist bis 31. Mai 2022 möglich.

Informationen unter www.fh-burgenland.at und unter der InfoLine 05 7705 3500.

Kontakt:

Fachhochschule Burgenland GmbH

Campus 1

AT - 7000 Eisenstadt,

Tel.: +43 (57) 705

Fax: +43 (57) 705-1199

E-Mail: beratung@fh-burgenland.at

Homepage: <http://www.fh-burgenland.at>

Stand Nummer: Halle 5 - 531

Greenmaster des Ladurner - Herbert und Christof Sinner

Greenmaster das Original Fadenmähwerk

- geeignet für Obst und Weinbau
- erhältlich in Front oder Heckanbau
- mit Patentiertem System für automatisches nachstellen der Fäden
- garantiert sauberes Mähbild durch die Bestückung des Rotors mit 11 Fäden
- bequeme Breitenverstellung durch Hydrauliksteuerung
- Mähkopf lässt sich schwenken und kann auch an Böschungen eingesetzt werden

Verwendung:

- Alternative für die Entfernung des Unterbewuchs entlang der Pflanzenstreifen ohne Verwendung von Herbizide.
- Sehr wendig
- Extrem schmale (1,20m) und kurze (1,40m) Maschine
- Front und Heckausführung möglich
- Arbeitsbreite des Mähkopfes 60 oder 90 cm
- Mähkopf Einseitig oder Doppelseitig
- Geräte werden auf das gewünschte Pflanzenstreifen Maß angepasst
- Mit oder ohne Ölversorgung erhältlich
- Hohe Arbeitsgeschwindigkeit 6-9 km/h

Kontakt:

Greenmaster des Ladurner - Herbert und Christof Sinner
Am Hofe 14

IT - 39035 Welsberg,

Tel.: +39 3487304907

E-Mail: info@greenmaster.bz.it

Homepage: <http://www.greenmaster.bz.it>

Stand Nummer: Halle 4 - 403

meineetiketten.at

Etiketten, so bunt und vielfältig wie das Leben!

Einzigartigkeit und Individualität wird bei meineetiketten.at großgeschrieben – genau das macht das Familienunternehmen aus Retz im Weinviertel zum perfekten Partner für Sie und Ihre Produkte.

Außergewöhnliche Designs und Veredelungen lassen keine Wünsche offen

Strahlende Farben, kreative Formen, hochwertige Papiere und moderne Veredelungen machen aus Ihren Etiketten wahre Hingucker. Mit edlen Gestaltungselementen wie Blind- und Heißfolienprägungen hinterlassen Sie mit Ihren Etiketten einen bleibenden Eindruck

Jahrelange Erfahrung in Design und Herstellung

Mit viel Feingefühl und Erfahrung verwandelt das Team von meineetiketten.at Ihre Ideen in kreative Etikettendesigns. Hinter jedem einzelnen Design steht eine greifbare Idee, deren Umsetzung auf fundiertes Wissen rund um den Etikettendruck und die Endverarbeitung beruht.

Kontakt:

meineetiketten.at

Im Stadtfeld 3

AT - 2070 Retz,

Tel.: +43 (2942) 3557

E-Mail: info@meineetiketten.at

Homepage: <https://meineetiketten.at>

Stand Nummer: Halle 6 - 607

Meyer Seals - Alfelder Kunststoffwerke - Herm. Meyer GmbH

Die neue Generation von Dichteinlagen: ALKOvin™ active

Meyer Seals wurde 1879 in Deutschland gegründet und ist weltweit führender Hersteller für Dichteinlagen mit jahrzehntelanger Erfahrung im Beliefern der internationalen Wein- und Verschlussindustrie. Mit der ALKOvin™ Produktfamilie ist Meyer Seals globaler Leader im Weinbereich für hochwertige Dichteinlagen.

Die neue, innovative Dichteinlage ALKOvin™ active kann erstmalig auch mit Reduktionsnoten nach der Abfüllung umgehen und bietet dabei alle bekannten Vorteile der klassischen Zinn-Saran-Dichteinlage. Eine spezielle Aktivschicht bindet und deaktiviert dabei jene Schwefelverbindungen, die zu unerwünschten Beeinträchtigungen des Aromas führen und den Wein ungenießbar machen. Die ursprünglichen Fruchtaromen bleiben in reiner Form erhalten.

Vorteile von ALKOvin active:

- Kann die Bildung böckseriger Reduktionsnoten (Flaschenböckser) mindern oder gar unterbinden
- Hat keinen Einfluss auf die sortenspezifischen Aromathiole wie zum Beispiel in Sauvignon oder Scheurebe und keine nachteiligen Effekte auf Weine, die keine reduktiven Noten bilden
- Sauerstoffdicht (OTR \approx 0,0 mg O₂/Jahr)
- Frei von PVDC und PVC n Kompatibel für alle Schraubverschlüsse
- Geprüft vom renommierten „Australian Wine Research Institute“ (Bericht auf Anfrage erhältlich)

Kontakt:

Meyer Seals - Alfelder Kunststoffwerke - Herm. Meyer GmbH

Hildesheimer Straße 78

DE - 31061 Alfeld

Tel.: +49 (5181) 8018-0

Fax: +49 (5181) 8018-64

E-Mail: active@meyer-seals.com

Homepage: <http://www.meyer-seals.com>

Stand Nummer: Halle 6 - 608

oenoproducts gmbh

the oak company oenoproducts gmbh ist Ihr verlässlicher Partner für hochwertige Natur- und Sektkorken, edle Holzfässer, praktisches Zubehör und innovative Oenologieprodukte! Wir vertreten den Korkproduzenten M.A. Silva Corticas sowie die Tonnellerie Billon und die Tonnellerie Damy exklusiv in Österreich. Beide Partner zeichnen sich durch eine durchgehend vertikal kontrollierte Produktion aus. Die Produktion startet im Wald und das Rohprodukt wird ausschließlich auf den eigenen Lagerflächen gelagert und gereift. Durchgehend kontrolliert und unabhängig von Qualitätsschwankungen sonstiger Vorlieferanten. Alle Partner zeichnet zudem aus, dass immer frisch für unsere Kunden produziert wird. Deshalb gibt es bei uns keine Lagerware, die verkauft werden MUSS. Immer individuell auf den Kunden zugeschnitten.

Kontakt:

oenoproducts gmbh

Ebersdorf 211

AT - 9150 Bleiburg

Tel.: +43 (4235) 20904

E-Mail: office@oenoproducts.at

Homepage: <http://www.oenoproducts.at>

Stand Nummer: Halle 6 - 635

SCHÄFER Werke GmbH - DIVISION CONTAINER SYSTEMS

Edelstahl-Fässer: Der „Goldstatus“ für mehr Nachhaltigkeit in der Weinabfüllung Produktion und Lagerung von Wein unterliegen hohen Anforderungen, denn Geschmack und Qualität sind am Ende entscheidend für Weinfreunde. Ein stark an Bedeutung zunehmender Faktor ist die Nachhaltigkeit – gerade bei der Verpackung. Edelstahl-Fässer (KEGs) sind langlebig, wiederverwendbar, recyclingfähig, lichtbeständig und schützen den Inhalt optimal. KEGs gewährleisten einen 100%igen UV-Schutz. Zudem verbessern sie die Haltbarkeit der Produkte, da kein Sauerstoff eintritt. Dies erhöht die Lagerfähigkeit signifikant. Im Gegensatz zu Kunststoff, beeinflussen KEGs nicht den Geruch oder Geschmack des Inhaltes. Das Sudex KEG und das extraleichte ECO KEG von SCHÄFER Container-Systems sind bei einer sachgemäßen Behandlung mehr als 20 Jahre einsetzbar, wodurch ein deutlich geringerer CO₂-Footprint entsteht. Schäfer Container-Systems wird Aussteller auf der Austro Vin 2022 in Tulln sein.

Kontakt:

SCHÄFER Werke GmbH - DIVISION CONTAINER SYSTEMS

Pfannenbergstraße 1

DE - 57290 Neunkirchen

Tel.: +49 (2735) 787-371

Fax: +49 (2735) 787-284

E-Mail: info@schaefer-werke.de

Homepage: <http://www.schaefer-container-systems.de>

Stand Nummer: Halle 5 - 543

Strobl Austria GmbH

Avant Multifunktionslader

Die Strobl Austria GmbH ist Generalimporteur der finnischen Qualitätslader. Avant ist einer der innovativsten und größten Kleinradladerhersteller weltweit. Es gibt mittlerweile 18 Grundgeräte und über 180 Anbaugeräte.

Die Modellpalette bietet von Radladern für den professionellen Einsatz über Hoflader für die Landwirtschaft bis zu Multifunktionsladern für den ambitionierten Privatmann zur Grundstückspflege, die Pferdehaltung oder andere Hobbys eine große Auswahl an Anbaugeräten. Für jedes Einsatzgebiet gibt es die passende Kombination.

Das Team der Strobl Austria GmbH steht bei der Auswahl eines Avant Hofladers mit fachgerechter Beratung gerne zur Verfügung.

Kontakt:

Strobl Austria GmbH

Jägerteichstraße 2

AT - 3830 Waidhofen an der Thaya

Tel.: +43 (2842) 53676-0

Fax: +43 (2842) 20276

E-Mail: office@strobl-austria.at

Homepage: <http://www.strobl-austria.at>

Stand Nummer: Halle 4 - 401

TVA Produktions- & Vertriebs GmbH

KE-plant aktiviert Abwehrmechanismen und fördert die Wechselwirkung zwischen Pflanzen und Mikroben.

Pflanzen haben ein enormes Potential sich selbst gegen Schädlinge und Pathogene zu wehren. Die dafür verantwortlichen Prozesse sind komplex. Sie sind vom gegenseitigen Austausch von Signalmolekülen und Stoffwechselprodukten geprägt. So können beispielsweise Pflanzen auch mit Bodenmikroorganismen kommunizieren und dadurch das Nährstoffangebot um die Wurzeln herum beeinflussen. Das Pflanzenhilfsmittel „KE-plant“ unterstützt solche natürlichen Regelmechanismen und wird erfolgreich als Ergänzung zur klassischen Pflanzenschutzbehandlung im Obst- Wein- und Hopfenanbau eingesetzt.

Kontakt:

TVA Produktions- & Vertriebs GmbH
Dorf 156
AT - 3343 Hollenstein an der Ybbs,
Tel.: +43 (7445) 5131
Fax: +43 (7445) 5131-14
E-Mail: tva@ke-lab.at
Homepage: <http://www.ke-lab.at>

Stand Nummer: Halle 4 - 421

Ulrich Etiketten GesmbH

Das österreichische Traditionsunternehmen am Etikettenmarkt seit 1868 macht sich bereit für eine vielversprechende Zukunft. Ende 2022 übersiedelt das Familienunternehmen in eine topmoderne und maßgeschneiderte Fabrik nach Höbersdorf in Niederösterreich, nördlich von Wien. Im Vordergrund stehen hierbei Innovation und Nachhaltigkeit. Es wird laufend an den Abläufen gearbeitet, um weiter »DER« flexible Etikettenpartner zu sein. Um höchste Qualität, Einzigartigkeit und Vielfalt garantieren zu können, wird der Maschinenpark erweitert. Vielfältige Veredelungsmöglichkeiten, wie Heißfolienprägungen, Relieflacke und Hochprägungen werden dadurch perfektioniert. Zudem steht Ihnen ein junges, kreatives und innovatives Team mit langjähriger Erfahrung und entsprechendem Knowhow zur Verfügung, um jeden Etiketten- und Verpackungswunsch bestmöglich umzusetzen. Denn einzigartige Produkte benötigen hochwertige Etiketten.

Kontakt:

Ulrich Etiketten GesmbH
Marksteingasse 2
AT - 1210 Wien
Tel.: +43 (1) 9047673
Fax: +43 (1) 2713948
E-Mail: ulrich@ulrich.at
Homepage: <https://www.ulrich-etiketten.at>

Stand Nummer: Halle 5 - 514

Vineyard Cloud bietet mehr als 10 Module, Mobile Apps und Online-Services für den modernen Weinbau, Obstbau, die moderne Genossenschaft und für die zukunftsorientierte Kellerei an. Grundlage ist unsere digitale Schlagkartei mit dem einzigartigen Prozessmanagement. Vineyard Cloud bietet automatisierte Pflanzenschutzmitteldokumentation, Zeiterfassung, Lagerverwaltung, Bonitur, Leseplanung und Vollkostenrechnung. Mit Hilfe unserer integrierten Partner sind jegliche Bedürfnisse des modernen Außenbetriebes umsetzbar.

Kontakt:

Vineyard Cloud GmbH
St.-Anna-Straße 203
DE - 76835 Burrweiler
Tel.: +49 (6345) 9492935
E-Mail: info@vineyard-cloud.com
Homepage: <http://www.vineyard-cloud.com>

Stand Nummer: Halle 6 - 613

VULCASCOT HandelsgmbH. & Co.KG.

ist seit 1911 Ihr zuverlässiger Partner im Bereich der Getränketechnologie. Wir bieten unseren Kunden die höchste Qualität an Anlagen und Maschinen, von der Traubenverarbeitung angefangen, bis hin zur Abfüllung und Verpackung Ihrer Produkte. Beginnend mit der Planung und Unterstützung Ihrer Projekte, den Gesprächen und Koordinierung der Abläufe, bis hin zum After-Sales Service, begleiten wir Sie verlässlich. Zusätzlich bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit der Firma Max F. Keller GmbH. und Strassburger Filter GmbH + Co KG, die höchste Qualität an Produkten zur Weinerzeugung.

Kontakt:

VULCASCOT Getränkeindustribedarf - HandelsgmbH. & Co. KG
Muthgasse 25
AT - 1190 Wien
Tel.: +43 (1) 36944770
Fax: +43 (1) 369447760
E-Mail: info@vulcascot.at
Homepage: <http://www.vulcascot.at>

Stand Nummer: Halle 6 - 642

Wottle Anton Maschinen- und Weinpressenbau GmbH

Digitaler Weinkeller

Das intelligente Press System - die Weinpresse 2.0

Die HBLA Klosterneuburg optimiert in enger Zusammenarbeit mit der Firma Wottle die Energieeffizienz im Weinkeller – Energiespitzen sollen abgeflacht und Treibhausgasemissionen reduziert werden. Die Automatisierung findet Einzug im Weinbau: ein intelligentes Press System ermöglicht, hoch komplexe Produktionsabläufe zu steuern, um flexibel in den einzelnen Produktionsschritten reagieren zu können. Sensible Sensorik misst konstant die Temperatur und die Feuchtigkeit und liefert wertvolle Daten für die WinzerInnen - eine deutliche

Verbesserung der Effizienz und Flexibilität der weinbaulichen Prozesse: Kosten werden gespart und Winzer entlastet, die Produktqualität wird erhöht.

Kontakt:

Wottle Anton Maschinen- und Weinpressenbau GmbH

Schubertstraße 20

AT - 2170 Poysdorf

Tel.: +43 (2552) 2436

Fax: +43 (2552) 2436-36

E-Mail: info@wottle.at

Homepage: <http://www.wottle.at>

Stand Nummer: Halle 6 - 643

Rückfragehinweis:

MESSE TULLN GmbH

Barbara Nehyba, MSc

Leitung Kommunikation

Messegelände

3430 Tulln an der Donau

Tel: 02272/624030

Fax: 02272/65262

Email: barbara.nehyba@messetulln.at

Web: www.messe-tulln.at