

Quo vadis Wein- und Obstbau?

Geballte Wissensvermittlung rund um Nachhaltigkeit und Pflanzenschutz, Digitalisierung, die Rolle von Robotern oder Drohnen sowie PIWI Sorten – die Hoffnungsträger des umweltfreundlichen Weinbaus – gab es im Mai im Rahmen der Reihe „Wissenschaft.Klosterneuburg.Schafft Wissen“.



Einen Vortrag zu den neuesten Forschungen im Bereich Wein- und Obstbau konnten die zahlreichen Besucher der Wissenschaftsreihe „Wissenschaft.Klosterneuburg.Schafft Wissen“ der Volkshochschule Urania Klosterneuburg am 04. Mai im wahrsten Sinne des Wortes genießen. Direktor HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder lud in den Festsaal der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau (HBLAuBA) ein. Im Anschluss an den Vortrag konnten die Zuhörer Qualitätsweine der bekannten Standardsorten Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und Pinot noir verkosten, und dann zum Vergleich jeweils einen Wein einer passenden PIWI-Neuzüchtung aus Klosterneuburg. PIWI Sorten sind pilzwiderstandsfähige Sorten, die aufgrund von natürlichen Resistenzen einen noch umweltfreundlicheren Weinbau ermöglichen sollen.

Rund zwei Drittel der Tätigkeiten und Aufwendungen an der HBLAuBA werden im Bereich Forschung und hoheitliche Aufgaben getätigt. Der jährliche Output umfasst rund 120 Publikationen, ca. 100 Vorträge und ca. 30 Kurse. Bei Nachhaltigkeit und Pflanzenschutz spielen Strategien zur Bekämpfung invasiver Krankheitserreger wie Phytoplasmosen, der Kirschessigfliege, Esca oder Birnenverfall mit innovativen, umweltschonenden Maßnahmen (Kaolin) eine Rolle. Dank Digitalisierung im Wein- und Obstgarten werden die Prognosen von Extremwetterereignissen (Frost, Hagel...) präziser. Dem grassierenden Arbeitskräftemangel wird mit mehreren Projekten zur Automatisierung und Vereinfachung mittels Mährobotern oder Drohnen entgegengewirkt. Der Ökologisierung sind Projekte wie die Selektion und Züchtung krankheitsresistenter Rebsorten (z.B. Donauriesling, Donauveltliner, Pinot nova, Rösler, Blütenmuskateller u.v.a.m.), alternative Methode des Beikrautmanagements, Pflanzenstärkungsmittel, Entwicklung des Bioanbaus von Obstsorten gewidmet. Auch Klimawandel und Anpassungsstrategien sind Thema von Projekten. Untersucht wird etwa die Verbesserung der Wasserspeicherkapazität von Böden mit Einarbeitung von Hydrogele, Ziegelschrott oder

Humusaufbau. Es gibt Versuche mit stärker wüchsigen Unterlagen und wärmetoleranteren, teilweise auch exotischen Obstsorten (z.B. Kaki, Indianerbanane, Mandel).

Der Nachfrage der Konsumenten folgend untersucht man den geschützten Anbau von Beerenobst, vor allem Erd- und Himbeeren, aber auch Heidelbeeren. Zum Standardprogramm der Versuchsanstalt zählen Studien zur Verbesserung der Produktqualität, Optimierung der Farbqualität und -stabilität von Säften, Nektaren aus Erdbeeren, Verbesserung der Sensorik von Obstweinen. Sehr viel Aufmerksamkeit wird der Weiterentwicklung neuer, alternativer Getränke wie natural wines, Pet-Nats, Orangewine gewidmet, und es werden innovative Techniken für die zusatzstofffreie Herstellung von Weinen und Säften (z.B. Ionentauscher, UV-Licht) getestet. Seit einiger Zeit beschäftigen sich die Forscher der HBLAuBA auch mit chemisch-analytischen Methoden zur Überprüfung der Authentizität, also Echtheit von Produkten, wobei der Schwerpunkt derzeit auf Wein liegt – Stichwort Herkunftsnachweis bei DAC-Weinen. Hierbei werden sowohl chromatographische wie aus Isotopen basierende Methoden entwickelt und beispielsweise zur Sortenprüfung eingesetzt. Wichtig für die Konsumenten sind die Forschungen bezüglich Charakterisierung und Vermeidung von Weinfehlern, sowie die damit verbundene Schulung von amtlichen Weinkostern, Sommeliers, Schülern und Experten. Schließlich engagiert sich die HBLAuBA schon seit Jahrzehnten bei der Erforschung der mikrobiellen Vielfalt in den Weingärten, Weinkellern und Produkten. Darüber hinaus bringt sie immer wieder hervorragende selbst selektionierte Reinzuchtheferpräparate auf den Markt.

HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, BEd

Kursprogramm: Die HBLAuBA bietet eine Reihe an Fachkursen und Seminaren an. Das neue Programm ist zum Download unter www.weinobst.at/service/kurse-und-seminare verfügbar.

Quo Vadis Viticulture and Pomology?

In May 2023, the „Wissenschaft.Klosterneuburg.Schafft Wissen“ (Science.Klosterneuburg.Creates Knowledge) lecture series showcased information about important topics like sustainability, plant protection, and the use of digital technology, robots, and drones. They also discussed so-called PIWI varieties, which offer a more environmentally friendly approach to winemaking.

People who attended the science lecture series at the Urania Klosterneuburg Adult Education Centre on 04 May had the opportunity to actively partake in a lecture about the latest research in the fields of viticulture and fruit growing. Director HR Dipl.-Ing. Dr Reinhard Eder hosted the event in the ballroom of the Higher Federal School and Federal Office for Viticulture and Pomology (HBLAuBA). Following the lecture, the attendees could sample high-quality wines from popular grape varieties like Grüner Veltliner, Riesling, Pinot Blanc, and Pinot Noir. They could then compare these with wines made from newly developed PIWI grape varieties from Klosterneuburg. PIWI varieties (PI = Pilz = fungus, WI = widerstandsfähig = resistant) are fungus-resistant grape varieties. Because of their natural resistance, they can contribute to a more environmentally friendly way of growing grapes.

Around two-thirds of the activities and spending at the HBLAuBA focus on research and sovereign tasks, and its annual output consists of about 120 publications, around 100 lectures and some 30 courses. The HBLAuBA focuses on finding ways to protect plants and promote sustainability. They are working on strategies to tackle harmful plant diseases like phytoplasmas, the cherry vinegar fly, esca, and pear decay. They use innovative and eco-friendly methods, such as kaolin, to address these issues. With the help of digital technology in vineyards and orchards, predictions for extreme weather events like frost and hail are becoming more accurate. They use various automation and simplification projects to deal with the widespread labour shortage. These projects involve the use of robotic mowers or drones. Projects promoting sustainability include selecting and breeding disease-resistant grape varieties like Donauriesling, Donauveltliner, Pinot nova, Rösler, Blütenmuskateller, and others. They are developing environmentally friendly practices like alternative weed management methods, plant fortifiers, and organic cultivation for fruit varieties. Projects also address climate change and adaptation strategies, like studying how to improve the ability of soil to retain water using means such as hydrogels, brick scrap, or an increased amount of organic matter in the ground. Researchers have conducted trials using more vigorous rootstocks and heat-tolerant "exotic" fruit species, including persimmon, American papaw, and almond.



They study the controlled cultivation of popular soft fruits such as strawberries, raspberries, and blueberries to meet consumer demand. The research institute's regular program involves exploring ways to enhance product quality, improve the colour quality and stability of juices and strawberry nectars, and enhance the sensory properties of fruit wines. Significant focus rests on advancing new and alternative beverages like natural wines, Pét-nat, and orange wines. This research also involves testing innovative techniques, such as the additive-free production of wines and juices, using methods like ion exchangers and UV light. The researchers at HBLAuBA have been dedicated to developing methods of chemical analysis to verify that products are authentic and genuine. Currently, their focus is on wine, specifically on providing proof of origin for DAC wines. Researchers use and develop both chromatographic and isotope-based methods to test different varieties. What impacts consumers is research into the characterisation of wine faults and how to avoid them and training official wine tasters, sommeliers, students and experts. Finally, the HBLAuBA has spent decades researching microbial diversity in vineyards, wineries and products. In addition, they are constantly developing excellent self-selected pure-breeding yeast preparations for the market.

HR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard EDER, BEd

Courses: HBLAuBA offers a range of specialist courses and seminars. The new program is available for download at www.weinobst.at/service/kurse-und-seminare.

Headlines

Klosterneuburg Again Certified as a "Family-Friendly City"

Alongside its certification, Klosterneuburg has broken new ground with a podcast. It will also provide two weeks of free access to the Strandbad to „jCard“ holders. P. 4

Schools Explore Haschhof

The Wirtschaftshof Klosterneuburg encourages interested school classes to visit for a guided tour of the composting plant at the Haschhof, where students can see how organic waste is transformed into humus. P. 6

Ferienspiel Summer Activities and Childcare Options

This year's 37th Ferienspiel summer activities will have lots of fun activities in store for your kids. P. 12/13

Ask about the „Ferienbetreuungsscheck – holiday care check“ for financial aid. For more information, visit the Familienkompass online. P. 14

To get a comprehensive list of summer camp providers, tutoring services, and other options, refer to page 15 of this edition.