

MF 3 SPEZIAL | 75-120 PS

- 3,41 bzw. 3,61 Common-Rail-Vierzylindermotor Stufe 5 Ebene Kabine
- Perfekte Rundumsicht Fünf Versionen verfügbar (Kabine/Plattform)
- Anbaurahmen für Zwischenachsarbeitsgeräte 🕨 Essential Ausstattung mit optionaler EHR
- Elektrische und/oder mechanische Steuerventile 🕨 Bis zu 93 I/min für die Arbeits- und Heckhydraulik
- Gefederte Vorderachse optional > Wartungsintervall von 600 Stunden



BORN TO FARM

00%

Austro Diesel

*22,65 % Anzahlung vom Nettokaufpreis, zzgl. gesamter MwSt., zzgl. € 150,- Bearbeitungsgebühr exkl. MwSt. Es gelten die Bedingungen der AGCO Finance. Für weitere Informationen zur Finanzierung kontaktieren Sie bitte AGCO Finance unter +43 (0)1 533 21 06. Irrtum, Nachtrag, jederzeitige Änderung, Widerruf und Druckfehler vorbehalten.

MASSEY FERGUSON® ist ein weltweites Markenzeichen der AGCO





UNSER X LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land

Ihr Wein bis 30.11. bestens gefördert

Von der Traubenübernahme bis zur Etikettierung!



Förderansuchen noch bis 30.11.2025 möglich.



Weinbau: Wertschätzung und Wertschöpfung

Wein ist ein wichtiger Teil der österreichischen Kultur und ein bedeutender Wirtschaftsfaktor insbesondere für den ländlichen Raum. Das ist das Ergebnis der aktuellen Wertschöpfungsstudie, die die Economica GmbH im Auftrag der Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) durchgeführt hat.

emnach sicherte die heimische Weinwirtschaft 2023 mehr als 68.000 Arbeitsplätze, generierte eine Bruttowertschöpfung von 3,8 Mrd. Euro und spülte 1,2 Mrd. Euro in die Staatskasse. Viele andere eng mit dem Wein verbundene Branchen wie die Gastronomie, der Handel und der Tourismus profitieren wesentlich.

Ob beim Heurigen im Weinviertel, beim Dinner mit exquisiter Weinbegleitung oder beim Radeln durch die steirischen Weinberge: Der Wein begleitet durch Alltag und Freizeit. Was

die wirtschaftliche Leistung, die hinter diesem Kulturgut steht. Die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) hat deshalb gemeinsam mit der Economica GmbH eine umfassende Wertschöpfungsstudie durchgeführt, die die weitreichende volkswirtschaftliche Bedeutung der heimischen Weinwirtschaft in Zahlen fasst.

Vom Anbau über die Weinpresse bis zum Glas

"Die wirtschaftliche Kraft des Weins reicht weit über das

dabei oft verborgen bleibt, ist Achterl hinaus. Denn rund um die Rebe wirkt ein ganzes Wirtschaftsökosystem: vom Winzerbetrieb über den Tourismus bis hin zu Handel und und indirekten Effekte, die den Arbeitsplätze in der Metalltech-Wein zu einem bedeutenden nischen Industrie (135.000). Wirtschaftsmotor machen". betont ÖWM-Geschäftsführer Auch der Staat profitiert erheb-Chris Yorke.

> So erwirtschaftete die heimische Weinwirtschaft 2023 eine Euro an Steuern und Abgaben Bruttowertschöpfung von über in die öffentlichen Kassen ge-3,8 Mrd. Euro. Das entspricht spült. Knapp 403 Mio. Euro 0,9 Prozent der gesamten ös- bzw. 35 Prozent davon gehen terreichischen Wirtschaftsleistung. Insgesamt macht der (12 Prozent) an die vier gro-Wein 7,5 Prozent der gesam- ßen Weinbundesländer 🦰

> ten landwirtschaftlichen Produktion aus. Über 68.000 Arbeitsplätze werden direkt oder indirekt durch die Branche gesichert. Dies entspricht rund der Kulinarik. Es sind diese direkten Hälfte der direkt gesicherten

> > lich von der Weinwirtschaft: Jährlich werden rund 1,2 Mrd. an den Bund, weitere 137,5 Mio.



Ing. Martin Stumpf • Schölbing 1 • 8230 Hartberg

kontakt@huehnerei.at • +43 660 8230135

- Florafert kann im Obst-, Gemüse-, Wein-, und Gartenbau verwendet werden.
- Die Florafert-Pellets sind geruchsarm, leicht dosierbar und problemlos zu lagern.



www.huehnerei.at

oto: © Adobe Stock



BRUNNEN-BOHRUNGEN

- Mit Wasserfundgarantie
- Vom Meisterfachbetrieb
- Seit 1999 österreichweit
- Jetzt Angebot einholen

04212/71887 www.brunnenbohr.at office@brunnenbohr.at

Niederösterreich, Burgenland, Wien und Steiermark und weitere 96 Mio. Euro an die restlichen Bundesländer.

"Eine tragende Säule dieser wirtschaftlichen Leistung ist die hohe Qualität des österreichischen Weins, die mit einer hohen Reputation im In- und Ausland einhergeht. Dass diese Entwicklung möglich wurde, ist nicht zuletzt den jahrzehntelangen stra-

tegischen Aktivitäten der ÖWM zu verdanken, die Image, Absatz und Exportkraft gezielt gefördert hat", ist Yorke überzeugt.

Wo Wein getrunken wird, wird mehr ausgegeben

Besonders profitieren Beherbergung und Gastronomie mit knapp 1,5 Mrd. Euro (rund 39 Prozent) der gesamten Wertschöpfung, die durch den Wein in Österreich entsteht. An zweiter Stelle steht die Landwirtschaft mit etwa 390 Mio. Euro. Auf Platz drei folgt der Großhandel mit knapp 353 Mio. Euro. Auch der Weintourismus spielt eine zentrale Rolle: 5 Prozent der Urlauber:innen nahmen 2023 weinbezogene Aktivitäten wahr. Sie gaben durchschnittlich 18 Prozent mehr pro Tag aus als andere Gäste.

"Die österreichische Weinwirtschaft steht nicht nur für Gastfreundschaft und Lebensfreude, sondern schafft auch einen enormen wirtschaftlichen Mehrwert", sagt Univ.-Prof. Dr. Christian Helmenstein, Leiter der Economica GmbH.

Der Wein als Rückgrat ländlicher Regionen

Noch deutlicher wird die Relevanz des österreichischen

Weins, wenn man in die einzelnen Bundesländer blickt: "Der Weinbau ist weit mehr als landwirtschaftliche Produktion. Er fungiert als wirtschaftliche und gesellschaftliche Lebensader und sichert die Attraktivität vieler Gegenden", betont Johannes Schmuckenschlager, Präsident des Österreichischen Weinbauverbands.

"In zahlreichen Regionen stellt der Weinbau aufgrund der besonderen geographischen und klimatischen Gegebenheiten die zentrale, und nicht selten auch einzige, Form der Wertschöpfung dar", erklärt Yorke. Die Studie legt deshalb ein besonderes Augenmerk auf die vier Weinbundesländer Niederösterreich, Burgenland, Wien und Steiermark, wo im Vergleich zu den anderen Bundesländern insbesondere Handel und Gastgewerbe mit einer Bruttowertschöpfung inklusive notwendiger Vorleistungen von über 2 Mrd. Euro (gegenüber 1,1 Mrd. in Restösterreich) sowie der Tourismus mit 362 Mio. Euro (gegenüber 291 Mio. Euro in Restösterreich) am meisten Wertschöpfung generieren.

So produziert Niederösterreich als betriebs- und flächenmäßig stärkstes Weinbundesland Österreichs den meisten Wein und

weist damit auch die größten ökonomischen Effekte auf. Im Burgenland, dem zweitgrößten Anbaugebiet, hat der Weinbau unter den vier Bundesländern die größte Bedeutung für die landwirtschaftliche Produktion. In Wien, dem kleinsten der vier Weinbundesländer, findet - vor allem dank Gastronomie und Tourismus - in Anbetracht der kleinen Fläche eine überproportional große Wertschöpfung statt. Bei der Steiermark handelt es sich um ein aufstrebendes Weinland mit starkem Tourismusfaktor, wo vor allem nachgelagerte Güter und Dienstleistungen, die mit Wein in Verbindung stehen, eine sehr große Bedeutung haben. "Die Branche zeigt, wie aus lokalen Zutaten globale Begeisterung entstehen kann", sagt Yorke stolz.

Von der Wertschöpfung zur Wertschätzung

Ohne den Weinbau würden ganze Regionen also erhebliche wirtschaftliche Einbußen erleiden. Arbeitsplätze im ländlichen Raum gingen verloren, tourismusgetriebene Wertschöpfung bliebe aus und die regionale Identität würde an Profil verlieren.

"Unser Ziel ist es, durch das Aufzeigen der Wertschöp-





Ing. Gerhard Grausenburge +43 681 10701086 troyhof@aon.at

www.fruchtkalk.de

Nicole Bürger +49 7629 919165 info@buerger-kalkhandel.de





fung zu einer Wertschätzung gegenüber dem zu kommen, was die über 10.000 heimischen Weinbaubetriebe, die zu 95 Prozent in Familienhand sind, tagtäglich leisten", plädiert Schmuckenschlager. Denn diese Bemühungen umfassen mehr als das Produzieren eines guten Weins: kulturelle Identität, sichert Arbeitsplätze und trägt österreichische Qualität in die Fundament und Zukunft zugleich und verdient nicht nur Anerkennung, sondern auch strategische Unterstützung", sagt Yorke.

Schulterschluss zwischen Politik und Wirtschaft gefordert

Damit die Weinwirtschaft ihre Rolle als Wirtschaftsmotor, Arbeitgeber und internationaler

Qualitätsbotschafter auch in Zukunft erfüllen kann, braucht es ein klares Bekenntnis der Politik: gezielte Unterstützungsmaßnahmen und einen Rahmen, der Investitionen in Qualität und Wettbewerbsfähigkeit erhöht.

"Unsere Weinbaubetriebe sind Die Weinwirtschaft schafft aktuell durch rekordhohe Produktionskosten, rückläufigen Weinkonsum, überbordende Bürokratie und zunehmenden Welt hinaus. "Ihre Arbeit ist internationalen Wettbewerb stark unter Druck. Daher brauchen wir mehr denn je einen Schulterschluss zwischen Politik und Weinwirtschaft. So wäre es sehr wünschenswert, wenn der Bund, der nachweislich stark durch Einnahmen aus der Weinwirtschaft profitiert, wieder einen Finanzierungsbeitrag an die ÖWM leistet wie die vorbildlich agierenden Weinbauländer", betont Schmuckenschlager.





5 wein-&obstbauprofi 2/2025





Austro Vin zeigt die Trends

Die Austro Vin Tulln 2026, die vom 29. bis 31. Jänner auf dem Messegelände in Tulln an der Donau stattfindet, gilt als die bedeutendste Fachmesse Österreichs für Weinbau, Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung.

von 18.000 m² präsentieren 240 Aussteller aus 14 Nationen mit rund 450 Marken die gesamte Wertschöpfungskette – von der Pflanzung bis zur Vermarktung von Wein und Obst.

uf einer Fläche Themenschwerpunkte den dort modernste Traktound Messeangebot

Das Ausstellerangebot umfasst die Bereiche Außenmechanisierung, Kellereitechnik, Abfüllung und Verpackung sowie Dienstleistung und Vermarktung. Fachbesucher fin-

ren, Sprühtechnik, Sortier- und Abfüllanlagen, Softwarelösungen für Betriebsmanagement, nachhaltige Verpackungssysteme sowie Marketingstrategien für Direktvermarkter. te Innovationsplattform für tagen abwechslungsreiche

Wein- und Obstbau in Mitteleuropa.

Fachprogramm und Bühnenhighlights

Das Fachforum der Austro Vin Tulln bietet an allen drei Messe-

NEU: MF 3S Spezialtraktoren mit neuer stufenloser Getriebeoption

Massey Ferguson präsentiert auf der Agritechnica eine stufenlose Getriebeoption für seine Spezialtraktorenreihe MF 3.

ie MF 3-Spezialtraktorenreihe umfasst fünf Modelle mit 75 bis 115 PS, die jeweils in fünf Arbeitsbreiten für spezielle Anwendungen in Weinbergen und Obstplantagen erhältlich sind. Die Baureihe profitiert bereits von einer Auswahl von sechs mechanischen Getrieben, je nach Modell, aber die neue Dyna-VT-Option für Modelle mit 105 bis 115 PS wird das Fahrerlebnis noch weiter verbessern.

Echte Vorteile

Bei Arbeiten wie Mähen, Beschneiden und Mulchen von Ernterückständen ermöglicht das stufenlose Dyna-VT-Getriebe eine ständige Anpassung der Fahrgeschwindigkeit an die jeweiligen Bedingungen, während bei der Ausbringung von Düngemitteln oder Pflanzenschutzmitteln unabhängig vom Gelände eine konstante Geschwindigkeit beibehalten werden kann.

Das neue Getriebe verfügt über wählbare automatische und manuelle Betriebsmodi. Der Automatikmodus vereinfacht die Bedienung, da die Geschwindigkeit über das Gaspedal gesteuert werden kann, während Motor und Getriebe automatisch optimiert werden, um die Motordrehzahl niedrig zu halten und Kraftstoff zu sparen.

Im manuellen Modus können Motor und Getriebe unabhän-





gig voneinander an Vorlieben oder die jeweilige Aufgabe angepasst werden.

Großzügig ausgestattet

Das neue Dyna-VT-Getriebe wurde für maximale Betriebseffizienz bei jeder gewünschten Arbeitsgeschwindigkeit entwickelt und erreicht die maximale Transportgeschwindigkeit von 40 km/h bei nur 1.750 U/min.

Die Dyna-VT-Modelle sind mit Zapfwellenleistungen von 540, 540e, 1.000 und 1.000e ausgestattet. Die elektrohydraulische Drehzahlauswahl erfolgt über das Armaturenbrett-Display.

Die Hubkraft des 3-Tonnen-Heckhubwerks gehört zu den höchsten in der Größe und Typklasse der Traktoren. Der Hydraulikölfluss von 95 Litern/Minute durch vier Steuerventile ist Standard, optional sind bis zu acht Kupplungen erhältlich.

Komplettpaket

Wer eine leistungsstarke Spezialtraktorlösung benö-

Facts

- Neues stufenloses Getriebe für einfache Bedienung
- Präzise Geschwindigkeitsregelung von 0,1 bis 40 km/h für präzise Anwendungen
- Automatisches Fahr- und Motormanagement maximiert die Kraftstoffeffizienz
- Tempomat zur Beibehaltung der eingestellten Geschwindigkeit
- Zwei Motordrehzahlspeicher sorgen für zusätzlichen Komfort
- Die Höchstgeschwindigkeit von 40 km/h spart Zeit beim Wechsel zwischen verschiedenen Einsatzorten
- Verfügbar für Modelle mit 105 bis 115 PS

tigt, findet sie in den MF 3 Speciality Dyna-VT-Modellen. Dank automatischer Motorund Getriebesteuerung, zusätzlicher Automatisierung und optionalen GPS-Lenkungspaketen können sich die Fahrer in der klimatisierten CAT 4-Kabine ganz auf komplexe Anbaugeräte und anspruchsvolle Arbeitsumgebungen konzentrieren. Vier Zapfwellen-Drehzahlen, eine Auswahl an Hydraulikspezifikationen, ISOBUS-Kompatibilität und eine großzügige Hubkraft ermöglichen den Einsatz mit modernen Anbaugeräten und machen diese Traktoren zur idealen Wahl für Spezialanwendungen.

www.austrodiesel.at





Vorträge, Live-Demonstrationen und Podiumsdiskussionen mit Fachleuten aus Wissenschaft und Praxis.

Programmhighlights:

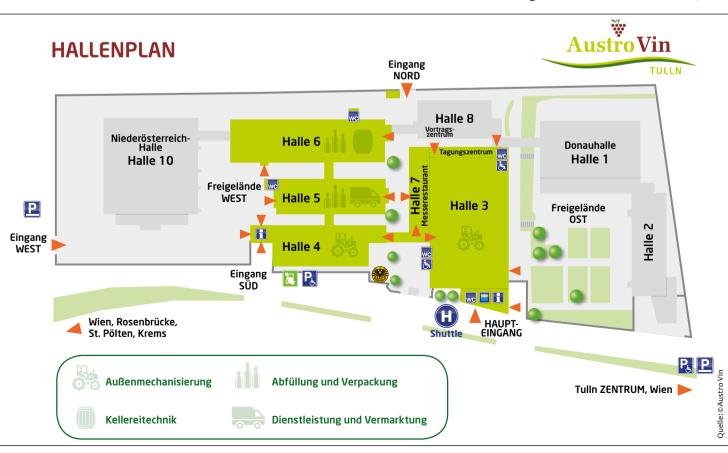
- Donnerstag, 29. Jänner: Eröffnung. Anschließend finden Fachvorträge zu PIWI-Rebsorten, Klimaanpassung im Weinbau und neuen Pflanzenschutzstrategien statt.
- Freitag, 30. Jänner: Schwerpunkt: Moderne Kellereitechnik & digitale Prozesssteuerung. Fachreferenten der BOKU Wien und des Bundesamts für Wein- und Obstbau Klosterneuburg präsentieren neue Technologien zur Energieeinsparung und Kellerautomatisierung. Parallel läuft das Praxisforum "Effiziente Bewässerung im Obstbau".
- **Samstag, 31. Jänner:** Der "Tag der Direktvermarkter" bietet praxisnahe Workshops zu Themen wie Marketing im ländli-

Verpackungslösungen. Zusätzlich lädt der Tasting Corner zur Verkostung innovativer Weine und Obstprodukte ein.

Vernetzung und Rahmenprogramm

Neben dem Fachprogramm liegt der Reiz der Austro Vin Tulln im intensiven Austausch zwischen Produzenten, Zulieferern und Forschungseinrichtungen. Zahlreiche Start-ups und Agrartechnologie-Unternehmen präsentieren erstmals smarte Tools für Betriebsmanagement und Qualitätsanalyse. Fachbesucher profitieren zudem von Networking-Lounges, internationalen Delegationen und geführten Messerundgängen zu thematischen Schwerpunkten.

Die Messe ist an allen Tagen von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Damit bietet die Austro Vin Tulln 2026 eine ideale Plattform für Landwirte, Techniker und chen Raum, Tourismuskoope- Vermarkter, um sich über akrationen und nachhaltige tuelle Branchentrends,



KOMPAKT KRAFTVOLL PRO."

DIE NEUEN **DF & DS PRO** – DAS KRAFTPAKET FÜR PROFIS IM **OBST- UND WEINBAU**.

HIGHLIGHTS DER NEUEN PRO-SERIE:

- Kraftpaket mit bis zu 116 PS
- Neues Fronthubwerk mit 2.2t Hubkraft
- 88 I/min Hydraulikleistung
- bis zu 8 elektrohydraulische Steuergeräte
- ISOBUS & iMonitor
- Neue Seitenkonsole & InfoCentre+



SICHERE DIR JETZT **3 JAHRE MASCHINENBRUCH-KASKO** AUF DF/DV/DS PRO UND TTV MODELLE.

WIR SIND AUF DER



HALLE 3
STAND 328

29. - 31.01.2026

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!



WIR MACHEN LANDWIRTSCHAFT.

Nähere Informationen bei deinem Deutz-Fahr-Vertriebspartner.

*Angebot gültig bei teilnehmenden DF Austria-Vertriebspartnern nur solange der Vorrat reicht. Nähere Informationen zur Ausstattung bei Ihrem Deutz-Fahr-Austria-Vertriebspartner. Nur gültig bei Kaufvertragsabschluss für ausgewählte, vorbestellte, lagernde Deutz-Fahr Traktoren. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen. Abbildungen nicht Teil des Vertrags. Irrtum, Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.







Fachvorträge auf der Expertenbühne – Halle 5

Donnerstag, 29. Jänner			
10:00	Eröffnung der Austro Vin Tulln		
Moderation: Prof. DiplIng. Harald Scheiblhofer			
13:00	Traubenwelke – was wissen wir und woran wird geforscht, um die Ursache der Reifestörung zu klären? Assoc. Prof. Priv.Doz.DI Dr.nat.techn. Michaela Griesser, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau		
13:30	Die neuen Piwi-Sorten aus Klosterneuburg Veltlonner und Royalny HR DI Dr. Ferdinand Regner, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg		
14:00	Neue Erkenntnisse zu alkoholreduzierten und entalkoholisierten Weinen Prof. DiplIng. Harald Scheiblhofer, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg		
14:25	20 Jahrgänge Phenolprofiling von sechs österreichischen Rotweinsorten DI Nikolaus Ihl, DI Dr. Christian Philipp, Phillip Eder, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg		
14:45	Vorstellung des EU-Horizon-Projekts VINNY: Nanoenkapsulierung von biobasierten Pestiziden und Düngemitteln für einen zirkulären und nachhaltigen Weinbau Dr. Andreas Harm, Priv. Doz. Dr. Monika Riedle-Bauer, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg		
15:10	Rebchirurgie und Stammrückschnitt gegen Esca Bruno Klimbacher, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg		
15:35	CO ₂ -Bilanz der Weinproduktion in der Steiermark Dr. Lukas Wielandner, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg		
16:00	Nachhaltig Austria: Entwicklung, Wirkung und Perspektiven Claudia Muschau, MA, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg		



Freitag, 30. Jänner				
Moderation: HR DI Dr. Manfred Gössinger				
10:00	Sensorik von Destillaten: Rolle der Ansäuerung Mag. Monika Graf, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg			
10:30	Frucht- und Mischsäfte – innovativ mit weniger Kalorien DI Dr. Manfred Gössinger, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg			
11:00	Partizipative Sortenentwicklung für den Bio-Obstbau im Rahmen des Projekts InnOBreed Ass. Prof. DI Dr. Andreas Spornberger, Mag. Daniela Noll, Bakk.techn., Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau			
11:30	Die Maulbeere – eine interessante Obstart für den Anbau in Österreich? Ass. Prof. DI Dr. Andreas Spornberger, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau			
12:00	Geschützter Beerenanbau in Silberberg – Ergebnisse und Erfahrungen aus einer 10jährigen Versuchstätigkeit DI Dr. Gottfried Lafer, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg			
12:30	Chancen der Digitalisierung in der Kellerei DI Michael Doberer, BSc, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg			
	Moderation: HR DI Dr. Manfred Gössinger			
13:00	Asiatische Marillenblattlaus Myzus mumecola: Beobachtungen in der Praxis und erste Bekämpfungsversuche Priv. Doz. Dr. Monika Riedle-Bauer, Jonas Cesian B.Sc., Markus Ruzicka, DI Agnes Braito, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg			
13:25	Klimaresiliente Anbausysteme im Obstbau DI Dr. Lothar Wurm, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg			
13:50	Vierjährige Erfahrungen mit der Agri-PV im Kern- und Steinobstanbau Dipl.Ing.Dr. Steinbauer Leonhard, Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg			
14:35	Agri PV im Wein- und Obstbau Sebastian Geer, DI Klemens Neubauer, RWA Raiffeisen Ware Austria AG			
15:00	VitiVoltaic im Weinbau – Pilot an der BOKU Univ. Prof. DiplIng. sc. agr. Dr. sc. agr. Astrid Forneck, Isabella Degen B.A., Jose Carlos Herrera, Ph.D, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau / CCE Österreich GmbH			
15:30	FarmBioNet – ein Projekt zu Landwirtschaft & Biodiversität mit Fokus auf Vernetzung und ökonomische Aspekte DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc, Bio Ernte Steiermark			
16:00	Life VineAdapt – Begrünungen und alternative Unterstockpflege – Ergebnisse und Erfahrungen mehrjähriger Versuchstätigkeit			

Karl Menhart,

Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg



Samstag, 31. Jänner		
Moderation: Dir. Ing. Dipl.Päd. Reinhold Holler		
10:00	Tropf- und Unterflurbewässerung im Weinbau HR DI Martin Mehofer, BEd, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg	
10:30	Wasserstressmessung – Bewässerungsmanagement auf Basis des Wasserbedarfs Johanna Moser, BA, Land NÖ / Wein & Obstbauschule Krems	
11:15	Crashkurs Sprühtechnik und Wartung, Stefan Prem und Patrick Taucher, Fachgruppe Technik e.V.	
Moderation: Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA		
13:00	Die Haptik von Weinetiketten: Auswirkungen auf die Geschmackserwartung österreichischer WeinkonsumentInnen, Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Bgld	
13:30	Der Einfluss der Verschlussart auf die Qualitätswahrnehmung des Gastes in der Gastronomie Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA, Hochschule für Angewandte Wissenschaften Bgld	
14:00	Unterschiedliche Holzarten und deren Einfluss auf Wein, Schön Manuel, Fassbinderei Schön GmbH	
14:30	Geben Sie Ihren KundInnen kalt-warm: Innovative Thermochrom- Etiketten und weitere aufmerksamkeitssteigernde Veredelungen beflügeln den Erfolg Ihres Weinmarketings Stefanie Wareka, MSc, MSc, und Dr. Johannes Michael Wareka, CEO, Marzek Etiketten+Packaging	



nachhaltige Lösungen und zu- bauschulen Hollabrunn, Krems, kunftsweisende Technologien umfassend zu informieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen – ein Pflichttermin für alle Akteure richtungen praxisnahe Lösungsim internationalen Wein- und Obstbausektor.

Netzwerk

die Möglichkeit, Weine aus aktuellen Versuchsreihen der Wein-

Klosterneuburg und Silberberg zu verkosten. Zudem präsentieren Studierende und Forschungseinansätze für Herausforderungen im modernen Wein- und Obstbau. Die Austro Vin Tulln 2026 ist damit nicht nur Schaufenster für technische Neuheiten, sondern auch Der beliebte Tasting Corner bietet Impulsgeber für nachhaltige Betriebsführung und Zukunftsstrategien im Wein- und Obstbau.

Pfl. Reg. Nr.: 4369

Zorvec Vinabel[®]

FUNGIZID

ERSTE ZORVEC FERTIGFORMULIERUNG IM WEINBAU

- Einzigartiger Wirkmechanismus
- Unschlagbare Wirkung gegen Peronospora
- Nebenwirkung Botrytis
- Systemisch schützt den Neuzuwachs
- In 20 Minuten regenfest



Beim Kauf pro **5 l Zorvec Vinabel** oder pro 2 Zorvino Packs

erhalten Sie jeweils

1 x 0,25 l Talendo Extra gratis!

Rechnung einscannen und bis 31.7.2026 senden an: ZorvecVinabel@kwizda-agro.at



BESUCHEN SIE UNS AUF DER AUSTRO VIN TULLN 29. BIS 31. JÄNNER 2026 HALLE 4 STAND 427



Fehler bei der Ausbringung vermeiden

Resistente Schaderreger entwickeln sich besonders bei den Pflanzenschutzmaßnahmen (PSM), deren Wirkstoff nur an einer bestimmten Stelle im Zielorganismus angreift. Ein einziger Mutationsschritt beim Schaderreger kann die Wirkung einer Substanz in kurzer Zeit aufheben (vererbbare Resistenz).

benso überleben beim Einsatz eines Wirkstoffes in einer unterschiedlich empfindlichen Population immer solche Individuen, die hohe Wirkstoffdosen aushalten. Somit selektieren sich solche unempfindlichen Stämme heraus und die gesamte Population gewöhnt sich langsam an den Wirkstoff (Shifting).

Um die Wirkpotenz von Pflanzenschutzmitteln auf Dauer zu erhalten, müssen bei der Anwendung folgende Grundsätze vom Praktiker unbedingt eingehalten werden:

- Die Aufwandmenge des Pflanzenschutzmittels genau einhalten. Unterdosierungen sind zu vermeiden!
- Keine Anwendungen innerhalb einer gefährdeten Wirkstoffgruppe direkt nacheinander durchführen!
- Die empfohlene Anwendungshäufigkeit nicht über-
- Befälle nicht auflaufen lassen!
- Der vorbeugende Einsatz von Pflanzenschutzmitteln (protektiv) ist immer besser als ein Einsatz nach einem Infektionsereignis (kurativ)!
- sicherstellen!
- Kulturtechnische Maßnahmen zur Vorbeugung eines Befalls ausnutzen (z.B. Entblättern, Bodenpflege)!



Wirkstoffgruppe wirkt der Resistenzbildung entgegen. Werden Wirkstoffe innerhalb derselben Wirkstoffgruppe ge- - Hinweise zur Mischbarkeit in wechselt, hat dies keine resistenzverhindernde Wirkung.

Mischbarkeit

Die Mischbarkeit und Verträglichkeit von Pflanzenbehandlungsmitteln hängt von vielerlei ab wie z. B. Witterung, Art des Wassers, Konzentration, Verteilungsgenauigkeit, Reihenfol-- Optimale Applikationstechnik ge der Zugabe und anderem. Mischbarkeitstabellen sind hier ein gutes Hilfsmittel. Sie werden aber von den Herstellern meist nur für die eigenen Präparate zur Verfügung gestellt.

Achtung: Nur ein Wechsel der Im Folgenden sind einige Grundregeln aufgestellt, deren Beachtung vor Problemen schützt:

- den Gebrauchsanleitungen der Pflanzenschutzmittel sind unbedingt zu beachten.
- Generell ist die Zahl der Mischpartner gering zu halten und Mischungen sollten sofort ausgebracht werden.
- Ist man sich über die Mischbarkeit von Pflanzenschutzmitteln unsicher, sollte ein Vorversuch in kleinem Maßstab durchgeführt werden.

Allerdings können Mischbarkeitsprobleme manchmal erst nach mehrmaliger Tankbefüllung auftreten. Eine technisch erfolgreiche Mischbarkeit sagt

nichts aus über die Pflanzenverträglichkeit und mögliche Wirkungsbeeinträchtigungen.

Folgende Mischreihenfolge nach Art der PSM-Formulierung:

- wasserdispergierbare Granulate (WG-) und Spritzpulver (WP-Formulierungen),
- Suspensionskonzentrate (SC-Formulierungen),
- wasserlösliche Konzentrate (SL-Formulierungen),
- Netzmittel (Tenside),
- Emulsionen Öl in Wasser (EW-) und emulgierbare Konzentrate (EC-Formulierungen), Öle,
- Flüssigdünger oder Spurennährstoffe.

Applikationstechnik

Stellen sich nach der Anwendung von PSM nicht die erwarteten Erfolge ein, ist schnell von Resistenz oder Minderwirkung der Präparate die Rede. Sehr oft stellt sich jedoch heraus, dass der Misserfolg durch gravierende Fehler bei der Applikation verursacht wurde. Neben verspätetem Einsatz oder zu langen, nicht dem Zuwachs der Reben angepassten Spritzabständen sind 🛪 sehr häufig gerätetechnische Mängel und Anwendungsfehler festzustellen. Nach einem Blattzuwachs von 400 cm² pro Trieb (Zuwachs von ca. 2 bis 3 Blättern am Trieb) ist der Wirkstoffbelag auf der Pflanze Aus betriebs- und arbeitswirt-(bei reinen Kontaktwirkstoffen) so weit verdünnt, dass bei Infektionsgefahr eine weitere Behandlung notwendig wird. Nutzen Sie VitiMeteo. Hier werden die Zuwachsraten berechnet.

Fahrgeschwindigkeit

Gute Anlagerung der Spritzbrühe an Blättern und Trauben und ausreichende Durchdringung - Bei Schaderregern, deren der Laubwand mit dem Gebläseluftstrom ist nur bei einer Fahrgeschwindigkeit bis max. 6 km/h möglich.

Wird schneller gefahren, lenkt der Fahrtwind die feinen Spritztropfen nach hinten ab, sodass vor allem Blattunter- Außerdem sollte bedacht werseiten und Gescheine/Trauben ungenügend getroffen werden. Minderwirkungen treten ein.

Zweizeiliges Fahren

schaftlichen Gründen wird häufig während der gesamten Pflanzenschutzperiode nur jede zweite Zeile gefahren. In folgenden Fällen sollte zur Sicherstellung einer ausreichenden Wirkung aber jede Gasse befahren werden:

- In Perioden mit sehr hohem Infektionsdruck
- Bei schon vorhandenem Befall (Stoppspritzung)
- Bekämpfung die bestmögliche Anlagerung der Pflanzenschutzmittel erfordert (z.B. Botrytis), oder bei versteckt lebenden Schädlingen (z. B. Spinnmilben, Traubenwickler)

den, dass zu geringe Wirkstoffmengen das "Shifting" bzw. die Resistenzentwicklung fördern. Ein Wechsel der 🦰





13 wein-&obstbauprofi 2/2025

befahrenen Gassen bei jeder Anwendung ist sinnvoll, wenn dies die Befahrbarkeit des Bodens (begrünt, offene Gasse) zulässt.

Geräteeinstellung

Bei der Geräteeinstellung werden häufig Fehler begangen, die sich durch wenige Handgriffe beheben lassen.

- Wichtige Größen, wie gleichmäßiger Düsenausstoß und Druckmessung, werden bei der Geräteprüfung kontrol-
- Die Einstellung des Gerätes muss vom Winzer ordnungsgemäß vor jeder Spritzung durchgeführt und kontrolliert werden.
- Um Abtropfverluste zu vermeiden, darf die Wassermenge je Hektar ca. 600 Liter bei voller Laubwand und Behandlung jeder Gasse nicht überschreiten (Ausnahme: Spritzungen vor dem Austrieb).
- Düsen und Luftleitbleche müssen gewissenhaft an die Laubwandhöhe des jeweiligen Weinbergs angepasst werden.
- Die Spritzbrühe sollte die Laubwand ganzflächig und exakt verteilt treffen. Voluminöse Spritzwolken oberhalb der Laubwand zeigen eine schlechte Geräteeinstellung an und werfen ein schlechtes Licht auf das Umweltver- - Druck möglichst gering wähständnis des Berufsstandes.
- Zweckmäßig ist, zunächst die obere Düse und das obere Luftleitblech an das obere Ende der Laubwand anzupassen. In gleicher Weise verfährt man mit der Einstellung der unteren Düse bzw. des unteren Luftleitbleches für das untere Ende der Laubwand. Die übrigen Düsen und Leitbleche verteilt man nun gleichmäßig auf den Rest der Laubwand.
- Bei einer zu hohen Ausströmgeschwindigkeit des Luftstromes wird die Belegung der Blattunterseiten durch für Weinbau und Gartenbau

das "Umknicken" der Blätter stark verringert. Daher reicht im Weinbau die geringste Gebläsestufe aus.

Äußere Bedingungen

Wind, Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben großen Einfluss auf die Applikationsqualität. So werden bei höherer Windgeschwindigkeit die feinen Tröpfchen unverhältnismäßig weit aus der Anlage verfrachtet. Bei höheren Temperaturen entstehen vermeidbare Verluste durch Verdunsten der Tröpfchen (Verdunstungsdauer von Feintropfen bei 30°C und geringer Luftfeuchtigkeit < 2 Sek.) oder thermikbedingtes Hochfliegen.

Bei sommerlich warmen Temperaturen sind Spritzungen in den Morgen- oder Abendstunden vorteilhaft, da neben den kühleren Temperaturen eine höhere Luftfeuchtigkeit gegeben ist. Dies fördert durch längere Antrocknungszeiten der Spritzbeläge ein verbessertes Eindringen von systemischen oder tiefenwirksamen Präparaten.

Zur Vermeidung von Verlusten durch Abdrift ist Folgendes zu beachten:

- Angepasste Düsen wählen. Wir empfehlen nur Injektordüsen!
- len (je nach Düsenbestückung liegt der ideale Druckbereich für ein mittelgrobes Tropfenspektrum zwischen 5 und 10 bar)
- Langsam fahren (maximal 6 km/h)
- Windgeschwindigkeit nicht über 4 bis 5 m/s (Wind im Gesicht spürbar, Zweige bewegen sich leicht)
- Temperaturen über 25°C meiden, morgens oder abends spritzen

Quelle: Rebschutzleitfaden, Bayr. LA



Gerätereinigung erspart Ärger

Funde von Pflanzenschutzmitteln in Oberflächengewässern sind leider nicht selten. Jede Meldung darüber erschwert die Zulassung neuer und alter Wirkstoffe durch zusätzliche Auflagen.

von PSM-Wirkstofnicht die Anwendung, sondern die Reinigung und achtlose Restebeseitigung.

aupteintragspfad Bei Reinigung der mit Spritzbrühe beaufschlagten Spritzfen in Gewässer ist geräte auf befestigten Hofflächen – vom achtlosen Einleiten der Restbrühe wollen wir nicht ausgehen - gelangen die Wirkstoffe auf kürzestem Weg über



Gully, Kanalisation und Kläranlage in die Oberflächengewässer. Auf diesem Weg findet kein Abbau der Wirkstoffe statt. Ebenso schnell gelangen PSM in Gewässer, wenn sie auf befestigte Straßen geraten und von dort bei Regen in die Kanalisation oder direkt in die Oberflächengewässer gespült werden.

Zum Schutz von Gewässern ist Folgendes zu beachten:

- Außen- und Innenreinigung der Geräte zur Beseitigung von anhaftender Spritzbrühe und Verunreinigungen nur auf unbefestigten, bewachsenen Flächen durchführen.
- Überflüssige Spritzbrühemengen vermeiden.
- Technisch bedingte Restmengen verdünnen und auf einem Teilstück der behandelten Fläche ausbringen.

Bei Altgeräten kann hierzu bei der letzten benötigten Spritze ein Kanister mit Wasser mitgeführt werden. Bei neueren Geräten mit Zusatzwasserbehälter und Spüleinrichtung (Systemspülung) ist die Möglichkeit der Gerätespülung bereits integriert.

- Leere PSM-Behälter sofort ausspülen. Das Spülwasser in die Spritze geben. Gereinigte Behälter dem Sammelsystem zuführen.
- der Geräte zur Beseitigung Beim Befüllen der Geräte von anhaftender Spritzbrühe Überlaufen vermeiden.
 - Leckagen an der Spritze unverzüglich beseitigen (Deckel, Schläuche, Nachtropfen der Düsen).
 - Das Gerät beim Ausfahren auf die Straße rechtzeitig ausschalten.
 - Ungereinigte Geräte nur unter Dach abstellen.





FRUIT AND VEGETABLE EXPOFEEDING THE CHANGE

27[™] 28[™] 29[™] NOVEMBER 2025









DEUTZ-FAHR: Kompakte, kraftvolle PRO-Serie

ie DF PRO und DS PRO Modelle sind für höchste Anforderungen im Wein- und Obstbau entwickelt. Der kraftvolle 4-Zylinder-FARMotion-Motor mit bis zu 116 PS liefert zuverlässige Leistung für jede Herausforderung. Mit 88 I/min Hydraulikleistung, neuem Fronthubwerk und bis zu 8 elektrohydraulischen Steuergeräten lassen sich moderne Anbaugeräte effizient und flexibel einsetzen. Die Komfortkabine mit LED-Arbeitslicht, Bluetooth-Radio und Luftsitz sorgt für angenehmes Arbeiten – auch an langen Tagen.

INFORMATION: www.deutz-fahr.at



HOLZFUX.AT

Holzfux: Ihr Partner für Wald, Wein und Garten

olzfux steht seit mittlerweile zehn Jahren für hochwertige Produkte aus robustem Akazienholz - zuverlässig, von Natur aus langlebig und vielseitig einsetzbar. Unsere Pfähle, Kanter und Stecken werden im Obstbau, Forst und Gartenbau gleichermaßen geschätzt. wo sie mit ihrer natürlichen Haltbarkeit und Stabilität überzeugen. Auf Wunsch fertigen wir Sondermaße exakt nach den individuellen Anforderungen unserer Kundinnen und Kunden an. Ergänzend bieten wir passende Schutzhüllen und Zäune, um jedes Projekt optimal abzurunden. Unser Firmensitz in Gleisdorf ist Ausgangspunkt für eine österreichweite Lieferung – mit Handschlagqualität,

INFORMATION: www.holzfux.at

Erfahrung und Liebe zum Werkstoff



Ignoranz bedroht Traminer-Hochburg

Im steirischen Weinbau herrscht aufgrund der Goldgelben Vergilbung Alarmstimmung. Man spricht von der größten Gefahr seit der Reblaus-Katastrophe. STEFAN NIMMERVOLL war im Vulkanland.

einmal besser in Klöch, der "Perle des südoststeirischen Weinbaus", wie sich die Gemeinde selbstbewusst nennt. Denn unter den Weinbauern geht die Angst vor der Amerikanischen Rebzikade um. Die von ihr übertragene Goldgelbe Vergilbung führt

eine Pflanze Symptome, muss sie unverzüglich ausgerissen werden, damit der Schädling die Phytoplasmen nicht über schleppt.

an befallenen und gekenn-

ie Laune war schon der befallenen Rebe und gilt schneiden sie im Winter sogar als hochansteckend. Zeigt wieder an", ist Winzer Lukas Domittner zornig. Von seinen zehn Hektar hat er bereits tausend Exemplare entfernt. "Wir gehen in der Vegetationsperioseinen Speichel weiter ver- de mehrmals durch. Mittlerweile reißen wir den Rebstock links und rechts ebenfalls aus, weil "Aber es gibt Leute, die gehen er sowieso meist schon infiziert ist." Diesen Eifer legen aber zwangsläufig zum Absterben zeichneten Stöcken vorbei und nicht alle Kollegen an den Tag; 💆



geschweige denn Privatpersonen, die ein paar Reben vor ihrem Haus haben.

Domittners Kampf blieb daher bisher eine Sisyphos-Aufgabe. Bei einer Rundfahrt durch die Rieden der Traminer-Hochburg zeigt der Jungwinzer Anlagen, die fast völlig von der Flavescence dorée (so die elegantere Bezeichnung der Krankheit) durchseucht sind. "Wir sind auf die Rebzikade erstmals 2004 aufmerksam geworden. Sie ist über den Balkan zu uns zugewandert", erklärt der steirische Weinbaudirektor Martin Palz.

Ungarn gebe es viele unbewirtschaftete Weingärten, die optimale Brutstätten abgeben. 2009 gelang dann auch der Erstnachweis der Quarantäne-Krankheit. Intensiv getroffen wurde man in Klöch vom Problem sich vergilbender und einrollender Blätter aber erst vor rund fünf Jahren. Seither verlief die Entwicklung explosionsartig. "Hier und in Bad Waltersdorf haben wir ein geschlossenes Befallsgebiet", so Palz. Heuer wurden auch im benachbarten Südburgenland viele Nachweise getätigt. Nur in der Südsteiermark bleibt das Befallsgebiet vorerst in etwa gleich.

Begünstig wird die Ausbreitung der Zikade durch wärmere Temperaturen und mildere Winter. 7war sind Weinbaubetriebe und Hausbesitzer schon seit 2010 verpflichtet, befallene Reben zu melden. Das geschah aber nur sporadisch. Auch wurden, erstmals in Österreich, zwei Pflanzenschutzmaßnahmen mit Insektiziden zwingend vorgeschrieben. Von manchen wurde auch das aber geflissentlich ignoriert.

Die Handhabe gegen schlampig bearbeitete oder gar verwilderte Weingärten war begrenzt. Auf Druck iener Betriebe, die Dort und im angrenzenden auch weiterhin im Vollerwerb vom Weinbau leben wollen. wurde nun aber eine Taskforce im Land Steiermark eingerichtet. Seit kurzem streifen amtlich geschulte Kontrollorgane durch die Fluren, bespraven kranke Stöcke und entnehmen Triebe, die dann von der AGES untersucht werden.

Einer davon ist der Weinbauer Gabriel Ortner aus Straß, das rund 30 Kilometer vom Hotspot Klöch entfernt liegt. "Ich war daheim mit der Ernte fast fertig, darum habe ich mich gemeldet, um meinen Beitrag zur Eindämmung zu leisten und zu verhindern, dass die Goldgelbe Vergilbung auch auf uns übergreift", sagt er. Vorerst bis



Dienstverhältnis.

Was er beprobt und markiert hat, muss bei Nachweis der Krankheit nach bescheidmäßiger Anordnung des Amtlichen Pflanzenschutzdienstes binnen vier Wochen entfernt werden. Sind es in einem Weingarten mehr als 20 Prozent der Stöcke. ist dieser vollständig zu roden. Bei Nichtbefolgung stehen Strafen bis zu 30.000 Euro im Raum. Wem die Kultur gehört, weiß Ortner dabei nicht. "Ich sehe nur die Katastralgemeinde und die Parzellennummer." Lukas Domittner weigert sich.

zu akzeptieren, dass sein Betrieb insgesamt in Gefahr ist. "Wir verzichten momentan aber auf Nachpflanzungen, weil die Jungen rasch wieder infiziert werden können. Und wir setzen ia nicht tausend Stöcke nach und dann kommt heraus, dass wir sowieso die ganze Fläche roden müssen."

Vielmehr hofft er auf die Ver- kommt." nunft seiner Berufskollegen und dass eine letztlich konse- www.weingut-domittner.at

zum Jahreswechsel dauert sein quente Strategie die Dynamik bricht. Geholfen wäre auch mit der dauerhaften Zulassung durch gegenseitige Anerkennung weiterer Insektizid-Wirkstoffe innerhalb der EU-Länder. "In den letzten Jahren waren wir aber leider eher mit Streichungen konfrontiert", sagt Martin Palz.

> Die eleganteste Lösung wäre wohl, wenn eine Pheromon-Verwirrmethode gegen die Rebzikade, ähnlich wie gegen den Traubenwickler, entwickelt werden könnte. Das scheint aber noch in weiter Ferne. Bis dahin versucht Palz mit seiner Mannschaft, die Ausbreitung auf andere Regionen zu verhindern. Er hat auch einen Tipp für die Weinbauern in noch nicht betroffenen Bundesländern parat: "Seid achtsam in euren Weingärten und entfernt symptomtragende Rebstöcke unverzüglich, bevor es zu einer unkontrollierten Ausbreitung der Goldgelben Vergilbung

Der Klimawandel führt zunehmend zu früherem Knospenaufbruch und frostempfindlichen Stadien und damit steigt bei Kaltwettereinbruch und Zufuhr von polarer oder arktischer Luftmassen die Spätfrostgefahr.

ach Austrieb des jungen, grünen Gewebes im Frühjahr reichen Temperaturen unter -2° C, um Erfrierungen zu verursachen. Der Taupunkt ist als Maß für eine bestimmte Luftfeuchtigkeit heranzuziehen. Sinkt die Lufttemperatur unter den Taupunkt, entsteht Nebel.

Spätfrostarten

- Strahlungsfrost entsteht durch den Wärmeverlust der

Erdoberfläche infolge großer Ausstrahlung bei trockener, ruhiger Luft und klarem Himmel. Beim Strahlungsfrost sammelt sich die kalte Luft in Mulden und Tälern, weshalb diese Lagen frostgefährdeter als Hügellagen sind. Am Talboden bilden sich im Falle von Strahlungsfrösten Kaltluftseen, die die Abkühlung fördern. Neben Talböden tritt stärkere Abkühlung auch in Mulden, neben Bahn- oder Straßendämmen und in der Nähe von Hecken oder Wald-



Belogran: Schutz vor Frost- und Spätfrostschäden im Obst- und Weinbau mit Glycin-Betain

Iycin-Betain ist ein natürlicher, starker Osmolyt, der auf natürliche Weise den osmotischen Druck der Pflanzenzellen reguliert und die Funktionen der Pflanze unter abiotischen Stressbedingungen wie Trockenheit, Regen, Hitze, Kälte, hoher Salzgehalt und anderes sichert. Durch Ansammlung in Zellen vermindert es Wasserverlust, stabilisiert Membranen und reduziert oxidative Schäden nach Frost-Ereignissen. Praktisch bedeutet das: geringere Zellnekrosen, bessere Überlebensraten von Knospen und weniger Ertragsausfälle.





Ein weiterer Vorteil ist die Einfachheit der Anwendung und die lange Wirksamkeit über einen Zeitraum von 3 Wochen.

INFORMATION:

Für Anwendungsstudien und Detailinformationen über einzelne Kulturen kontaktieren Sie bitte: office@belogran.at oder +43 664 2596006, Angela Schadl, Belogran GmbH

streifen auf. Aber auch in den Ebenen sammelt sich die Kaltluft in Bodennähe.

- Advektivfrost ist die Abkühlung durch herangeführte kalte Luftmassen. Häufig verschärft sich aber der Advektivfrost durch zusätzliche Ausstrahlung.
- Verdunstungsfrost entsteht. wenn der Kondensationspunkt unterschritten wird und sich ein Tau auf der Pflanze ablagert, der bei weiterem Absinken der Temperatur vor der Pflanze friert (Eiskristalle bildet). Wenn bei feuchten Luftmassen, klarem Himmel und Windstille eine Eisbildung an der Pflanze entsteht, spricht man von "Weißem Frost", landläufig als Reif bezeichnet. Hingegen tritt bei

Bewölkung, Halbbewölkung oder Turbulenzen in den unteren Schichten der Atmosphäre Frost an den Pflanzen auf, die sich aufgrund der Zellzerstörung schwarz verfärben ("Schwarzer Frost").

Wetterdatenerhebung -Frühwarnsystem

Die Lufttemperatur und die Taupunkttemperatur sind für eine kritische Frostbeurteilung heranzuziehen. Für Gegenmaßnahmen bei Spätfrost sind je nach Art der Maßnahme Vorlaufzeiten einzuplanen. Um verlässliche Frostprognosen zu bekommen, ist ein dichtes Wettersensorennetz erforderlich, da kleinregional erhebliche Temperaturunterschiede bestehen. Abweichungen von trockener Luft zumeist bei bis zu 4°C bei nur wenigen hunden, ob eine Spätfrostbekämpsinnvoll ist oder nicht.

Neben Überlegungen zur Die Frostberegnung bewirkt, Erhöhung des Bodenwassergehalts, Mulchen und Bodenbearbeitung, Abdeckung der Kulturen, frostangepasstem Rebschnitt, Verzögerung des Austriebs mit Öl oder phytochemischer Stimulation gibt es auch mechanische Frostschutzmaßnahmen:

Überkronenberegnung

Bei einer vorhandenen Beregnungsanlage kann die Infrastruktur auch für die Frostberegnung genutzt werden. Kritisch ist die ausreichende Verfügbarkeit der erforderlichen Wassermenge. Der Bedarf muss mit rund 4 mm/h, d.h. Im Gegensatz zur Überkro-40.000 Liter pro Stunde und nenberegnung werden 🦰

dert Metern Abstand entschei- ha, angenommen werden. Die Wasserqualität sollte bei Eisen fung sachlich und wirtschaftlich nicht über 2 mg/l betragen (Gefahr von Berostungen).

Standort- und Sortenwahl, der dass die grünen Organe bei Frost mit einem Eismantel umhüllt werden. Durch die Kristallisation der Wassermoleküle kommt es zu einer Freisetzung von Erstarrungsenergie. Beim Gefrieren von 1 Liter Wasser wird rund 0,1 kWh Wärmeenergie freigesetzt. Das entspricht etwa der Energiemenge, die man benötigt, um 1 Liter Wasser von o°C auf 80°C zu erhitzen. Wenn rund 125 Liter Wasser zu Eis erstarren, ergibt sich somit etwa die gleiche Energiemenge, die in 1 Liter Heizöl enthalten ist.

Sprinkler, Unterkronenberegnung







- Frostofen f
 ür den Obst- und Weinbau
- Auch für Folientunnel → sehr geringe Rußentwicklung
- Nachhaltiger Brennstoff Wärmeabgabe bis zu 10 h
- Brennwert bis zu 80 Kw/h

www.hackgut-briketts.at/frofen



+43 (0)664-2065388

19 wein-&obstbauprofi 2/2025

Zufuhr von Wärme

Frostkerzen sind bei allen Frostarten einsetzbar. Bei Wind verkürzt sich die Brenndauer. werden zwischen 300 und 600 Kerzen pro ha aufgestellt und entzündet. Bei Wind ist an den Rändern die Anzahl an Kerzen zu erhöhen. Mit geschlossenen Hagelnetzen kann die Temperatur um ein weiteres Grad erhöht werden, iedoch muss eine eventuelle Verrußung bei der Kerzenwahl mitberücksichtigt werden.

Frostöfen

Das Verbrennen von festen, flüssigen oder gasförmigen Energiefreisetzung als Konvektions- und Strahlungswärme. Der Einsatz von Metallöfen, die mit Brennmaterialien befüllt werden, findet in Wein- und Obstanlagen Anwendung. Dabei werden als Quelle Heizöl, Propangas oder feste Brennstoffe (Holz, Kohle ...) verwendet.

Zukünftig sollten jene Materialien verwendet werden, die leicht verfügbar, kostengünstig und umweltschonend sind. Die Verwendung von Pellets, Hackgut und Holzbriketts bietet sich dafür an.

Quelle: Leitfaden "Reduzierung der Spätfrostschäden im Wein- und Obstbau"

Obstlagerung: Verluste vermeiden

Vor und bei der Lagerung von Kernobst sind einige Dinge zu beachten: Bereits fünf bis sieben Tage vor der Einlagerung des Obstes sollte mit der Vorkühlung der Lagerräume begonnen werden.

ie Räume dürfen dabei nicht fest verschlossen sein. damit keine Dich-Je nach Temperaturdifferenz tungen beschädigt werden und es nicht sogar zu Implosionen kommt.

> Das neu eingelagerte Erntegut sollte täglich auf die Zieltemperatur abgekühlt und so der Lagerraum im Laufe einer Woche komplett gefüllt sein. Generell gilt: Je schneller das Fruchtmaterial abgekühlt ist, desto besser ist letztlich die Haltbarkeit und Erhaltung der Fruchtqualität.

Böden befeuchten

Brennstoffen bewirkt eine Durch intensives Befeuchten der Böden können nicht nur Schrumpfverluste verringert, sondern auch eine natürliche Wärmeisolation geschaffen werden. Da die Früchte zum Zeitpunkt der Einlagerung hohe Mengen an CO produzieren, sind in dieser Phase bereits der CO_-Adsorber, die Frischluftzufuhr und Gasmessgeräte einzuschalten. Bei der Wahl der Abkühlstrategie sind die Fruchtart, der gewünschte Vermarktungsweg, die Verpackung und ökonomische Gesichtspunkte zu berücksichtigen.

> "Vorsicht" heißt es bei empfindlichen Sorten oder an sehr heißen Erntetagen. Hier können durch eine Stufenabkühlung Schäden vermieden werden.



Luft nicht stauen

Vor der Einlagerung lässt sich mit Markierungen auf dem Boden die Stapelung für eine gleichmäßige Luftzirkulation und ausreichende Wärmeabfuhr planen. Die Abstände hinter und gegenüber dem Verdampfer sollten mindestens dem Durchmesser des Ventilators entsprechen und sich zwischen den Großkisten zu den Seitenwänden hin auf mindestens 10 bis 20 cm, zwischen den Großkistenreihen auf rund 10 cm belaufen. Innerhalb der Kistenreihe sind keine Abstände notwendig.

Um die Luftbewegung nicht zu stauen, darf nicht zu hoch gestapelt werden, da die Oberkanten der Großkisten die Luftführung stören. Falsche Luftführung resultiert nicht nur in ungleichmäßiger Fruchtqualität, sondern kann auch die Messungen beeinflussen und zu einer fehlerhaften Erhöhung

der Sauerstoffkonzentration führen. Durch Abschottung der Verdampfer lassen sich Kurzschlüsse von Kaltluft vermeiden und mehr Luft unterhalb des Luftkühlers ansaugen. Allerdings ist dabei besonders auf mögliche Vereisungen des Verdampfers während der Abkühlphase zu achten.

Lager vollmachen

Für empfindliche Ware wie Beeren oder Steinobst gibt es verschiedene Vorkühlverfahren wie Durchstrom- und Eiswasserkühlung und andere Strategien, um ein Austrocknen zu vermeiden. Durch zusätzliche Befeuchtung des Lagers, unter Einsatz von Folien oder mit einer Verkleinerung des Raumvolumens können Verluste dieser Art verringert werden. Es ist immer besser, ein Lager vollzustapeln, weil auf diese Weise keine Probleme mit Austrocknung oder beim Einstellen der CA-Bedingungen entstehen.

Ventilation & Kühlung

Laufzeiten der Ventilatoren. Neue Untersuchungen zeigen, dass die Leistung der Ventilatoren nach der Einlagerung um bis zu 50 Prozent reduziert werden kann. Da die Luftgeschwindigkeit an manchen Stellen des Raums sehr gering ist, lässt sich annehmen, dass die Konvektion ebenfalls einen großen Einfluss auf den Erhalt des optimalen Temperaturbereichs hat.

Um Kältesysteme künftig effizienter zu gestalten und die Laufzeit der Ventilatoren zu verringern, sollte die Kälte im Verdampfer für den nächsten Kühlungszyklus gespeichert bleiben und entstandene Vereisungen des Verdampfers sollte nicht elektrisch abgetaut, sondern die Kälte des Eises werden.

Die Differenz von Verdampfer. Temperatur und Raumtemperatur sollte in der Abkühlungsphase auf 5 bis 7 Kelvin eingestellt werden. Folglich kann in dieser Zeit die Entfeuchtung deutlich erhöht sein. Das Kühlsystem muss auf die erwartete Menge und Temperatur des Ernteguts und auf den möglichen Einsatz von Vorkühlungsverfahren ausgerichtet sein. Abhängig von der Raumgröße und Effizienz sind Kälteleistungen von 150 bis 170 W/t zu erwarten.

Reife prüfen

Um die mögliche Haltbarkeit bewerten zu können, gilt es, jede frisch geerntete Partie, die neu ins Lager kommt, zuvor auf Reife und Fruchtqualität, nach Möglichkeit auch auf Mineralstoffgehalte, zu untersuchen. Sobald die Früchte eingelagert sind, kann mit Frischluft die CO - und Ethylen-Konzentration verringert werden. Mit der

Anpassung der Atmosphäre wird erst nach Erreichen der Solltemperatur begonnen.

Empfohlen werden variierende Individuelle Sortenempfehlungen müssen beachtet werden. um 1-MCP und CA korrekt einzusetzen. Der erste Schritt bei der Einstellung der Lageratmosphäre betrifft den Sauerstoffgehalt. Es kann bis zu einem Monat dauern, bis mit der natürlichen Atmung der Früchte die gewünschte Sauerstoffkonzentration erreicht ist.

Alternativ kann mit der Zufuhr von Stickstoff gearbeitet werden. Bei einer regulären Atmosphäre mit 20 Prozent Sauerstoff und einem Raumvolumen von 100 m3 lässt sich durch Zugabe von 100 m3 Stickstoff die Sauerstoffkonzentration halbieren. Eine weitere Zufuhr derselben Stickstoffmenge verringert den Sauerstoffgehalt von 10 Prozent auf nur noch 5 Prozur Kühlung der Ware genutzt zent. Folglich sinkt die Effizienz mit jeder weiteren Zugabe.

O₂-Senkung steuern

Daher wird empfohlen, das letzte Absenken zur gewünschten Konzentration durch die natürliche Atmung der Früchte zu erreichen. Dies gibt ihnen auch die Möglichkeit, sich besser an die neuen Bedingungen zu akklimatisieren. In modernen CA-Lagern kann eine Sauerstoffkonzentration von 4 bis 5 Prozent bereits innerhalb von 24 Stunden erzielt werden. Während des Absenkens der Sauerstoffkonzentration wird gleichzeitig CO aus dem Lager entfernt. Das eigentliche Erhöhen der CO¸-Konzentration beginnt erst, wenn die Stickstoffzufuhr durch die Atmungsintensität der Früchte gestoppt ist. Mit Blick auf die Sicherheit der Mitarbeiter sind CO₂-Alarmgeräte und umfangreiche Schulungen zum Umgang mit CA-Lagern nicht zu vernachlässigen.

Quelle: KOB Bavendorf, Deutschland







Etiketten mit Gefühl

Nicht nur der Inhalt zählt, sondern auch die Oberfläche. Die Masterarbeit von Anna Nutta aus dem Masterstudiengang Internationales Weinmarketing an der FH Burgenland belegt eindrucksvoll, dass das haptische Erlebnis eines Weinetiketts maßgeblich beeinflussen kann, wie ein Wein erwartet und beurteilt wird.



sensorisch ganzheitlich positiokünftig nicht nur auf Farbe und menden war stark jung domi-Schrift achten – sondern auch niert: Mehr als die Hälfte (54 Proauf das Gefühl in der Hand.

Das Experiment

Die Untersuchung wurde vor Ort an der Hochschule Burgenland in Eisenstadt durchgeführt. 71 weininteressierte Konsumenten nahmen daran teil, 60 Prozent weiblich. 40 Prozent männlich. Die Etiketten wurden im sogenannten "Blind-Touch"-Verfahren haptisch erlebt – also ausschließlich durch Tasten. ohne visuelle oder inhaltliche Informationen.

terschiedliche Etikettenmaterialien: glatt und glänzend, matt mit textilähnlicher Oberfläche (samtig) und rau und geprägt (Embossing).

er seine Weine **Teilnehmer: Regional,** iung & weinaffin

nieren will, sollte Die Altersstruktur der Teilnehzent) waren unter 30 Jahre alt, weitere 28 Prozent zwischen 30 und 44 Jahren. Rund 16 Prozent zählten zur Altersgruppe 45 bis 59, lediglich eine Person war über 60 Jahre alt. Die Ergebnisse spiegeln damit vor allem die Perspektive einer jungen, weinaffinen Zielgruppe wider.

Die Herkunft der Teilnehmenden war klar ostösterreichisch geprägt und somit ein realistisches Abbild der Zielgruppe für viele Weinbetriebe der Region. Rund 42 Prozent kamen aus dem Burgenland, weitere 20 Prozent aus Niederöster-Testgegenstand waren drei un- reich und rund 19 Prozent aus Oberösterreich. Salzburg und Tirol waren mit jeweils 8 Prozent vertreten, während Kärn- 🐇 ten mit knapp 3 Prozent nur vereinzelt repräsentiert war.









Beispiel für die Gestaltung von Weinetiketten mit Platzhaltertext

Kernergebnisse der Untersuchung

60 Prozent der Teilnehmen- – Samtiges Etikett: rief besonden zählen zu den Low-Involvement-Weinkonsumenten also Personen mit geringer Weinerfahrung und niedriger Involviertheit beim Weinkauf. Dennoch zeigte sich: Die Wirkung der Etikettenhaptik auf die Geschmackserwartung war unabhängig vom Involvement.

Die Haptik beeinflusst alle

"Die Haptik beeinflusst alle, ob Weinkenner oder Gelegenheitstrinker. Diese Erkenntnis ist besonders spannend: Wir konnten zeigen, dass allein das haptische Erleben eines Etiketts die Vorstellung vom – Glatte Etiketten eignen sich Geschmack eines Weins prägt noch bevor der erste Schluck genommen wird. Produzentin- – Samtige Etiketten sprechen nen und Produzenten können also mit haptisch gestalteten Etiketten die Wertigkeit eines Weins unterstreichen", erkärt Bettina König, Betreuerin der Masterarbeit.

- Glattes Etikett: wurde deutlich mit frischen, fruchtigen Weißweinen assoziiert
- ders häufig die Vorstellung von vollmundigem Rotwein hervor - unabhängig von Weininteresse oder Erfahrung
- Geprägtes Etikett: löste Assoziationen mit Komplexität und hochwertiger Qualität eines Weines aus – mit einer signifikant höheren Zahlungsbereitschaft von bis zu +15 Prozent!

Praxisrelevanz

Die Ergebnisse liefern klare Handlungsempfehlungen für Weinmarketing und Etikettendesign:

- für moderne, jugendliche Weißweine.
- emotional an und wirken besonders gut im Rotweinsegment.
- Geprägte Etiketten suggerieren Hochwertigkeit – ideal für das Premiumsegment.



schalko

Tischlerei KG seit 1923



SCHÖN, STIMMIG & **FUNKTIONELL**

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Lebensart und Gastlichkeit auf eine neue Weise erlebbar zu machen.

Eine Heurigeneinrichtung oder ein Weinkostraum bietet in der Gestaltung vielfältigste Möglichkeiten – elegant, modern, rustikal oder urig. Hauptsache, die Optik stimmt.





Firma Schalko Tischlerei KG Schandachen 36. A-3874 Litschau Tel.: +43 2865/339 . E-Mail info@schalko.at

www.schalko.at



Frostschäden im Weinbau rechtzeitig absichern

 Γ rost und Hagel können eine Weinernte vollständig zerstören und damit ein ganzes Jahr an harter Arbeit zunichtemachen. Eine Versicherung schützt vor finanziellen Einbußen. Sichern Sie jetzt Ihre Kulturen rechtzeitig gegen Frostschäden ab und vergessen Sie dabei nicht die Antragsfrist. Die Antragsfrist für die Frostversicherung im Weinbau endet am 30. November 2025. Diese Frist gilt auch für die Anpassung von Versicherungssummen bereits frostversicherter Betriebe bzw. für die Bekanntgabe neu erworbener Flächen. Hinweis: Netzanlage errichten und einmalig 1.500 Euro erhalten!

INFORMATIONEN zur Versicherung erhalten Sie bei Ihren Beraterinnen und Beratern und unter www.hagel.at/versicherung/weinbau



Container: Zwischen **Komfort und Compliance**

Während die Erntefenster immer enger werden, bleibt eine Frage für landwirtschaftliche Betriebe zentral: Wie können Saisonarbeitskräfte menschenwürdig und gesetzeskonform untergebracht werden?



wineNET - mehr als ein Kellerbuch

W^{ineNET} ist das perfekte Service-Paket für alle, die mit Wein, Obst, Spirituosen und Handel zu tun haben. Neben den klassischen Funktionen des Kellerbuchs werden sämtliche Prozesse (von Ernte bis Buchhaltung) durchgängig unterstützt.

wineNET agiert als effizienter Partner - sowohl technisch als auch fachlich. Nicht nur das komplett durchdachte System macht wine-NET einzigartig, sondern auch das wineNET-Team, das seinen Kunden beratend und aktiv zur Seite steht. **INFORMATION:**

etablieren sich zunehmend als praktikable Antwort doch die Anforderungen sind in den letzten Jahren deutlich gestiegen.

Die Renaissance des Modulbaus

Was vor Jahren noch als Notlösung galt, hat sich zu einer ausgereiften Alternative entwickelt. Moderne Wohncontainer für Erntehelfer haben wenig gemein mit den zugigen Blechhütten vergangener Tage. Heute sprechen wir von vollständig ausgestatteten Wohnmodulen mit Sanitäranlagen, Küchenzeilen und Klimatisierung – aufgestellt in wenigen Tagen, flexibel erweiterbar und nach der Saison wieder abbaubar.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Ein Spargelbauer kann die Unterkunft direkt neben www.winenet.at, office@winenet.at seinen Feldern platzieren. Die

ontainer-Lösungen Erntehelfer sparen sich lange Sanitärstandard: Integrierte Anfahrtswege, der Betrieb gewinnt wertvolle Arbeitszeit. Das modulare System passt sich der Betriebsgröße an – von der Zwei-Personen-Einheit bis zur mehrstöckigen Anlage für 50 Arbeitskräfte.

Was Arbeitskräfte erwarten dürfen

Die Zeiten, in denen Erntehelfer mit Feldbetten in stickigen Gemeinschaftsräumen vorliebnehmen mussten, sollten vorbei sein. Moderne Container-Unterkünfte bieten Standards, die vor einer Generation un- abend. denkbar waren:

Privatsphäre als Grundrecht: Abschließbare Zimmer, idealerweise für maximal zwei bis Rückzug nach einem langen Arbeitstag. Große Fenster sorgen für Tageslicht, Verdunkelungsmöglichkeiten für erholsamen Schlaf.

Bäder mit Dusche und WC - bei größeren Anlagen geschlechtergetrennt - sind heute Standard. Fließend Warm- und Kaltwasser, funktionierende Abflüsse und hygienisch einwandfreie Sanitäranlagen sollten selbstverständlich sein.

Küche und Gemeinschaft: Gemeinschaftsküchen mit Kühlschränken, Kochplatten und ausreichend Geschirr ermöglichen es den Arbeitskräften, sich selbst zu versorgen. Essplätze mit Tischen und Sitzgelegenheiten schaffen Raum für soziale Kontakte nach Feier-

Ganzjahreskomfort: Hochwertige Dämmung in Wänden, Böden und Decken macht Container winterfest. Heizungen garantievier Personen, ermöglichen ren mindestens 21°C in der kalten Jahreszeit, Klimageräte oder ausreichende Belüftung verhindern sommerliche Überhitzung. Nähe zum Arbeitsplatz: Der wohl praktischste Vorteil - 2 keine Pendelei, keine Abhängigkeit von Transportmitteln, mehr Zeit für Erholung. Was im ersten Moment nach Detail klingt, macht für die Arbeitskräfte einen erheblichen Unterschied in der Lebensqualität während der intensiven Erntewochen.

Gesetzeslage

Wer in Österreich Erntehelfer beschäftigt und unterbringt, bewegt sich in einem zunehmend regulierten Umfeld. Die novellierte Arbeitsstättenverordnung (AStV), die seit Juni 2023 schrittweise in Kraft tritt, zieht klare Grenzen.

Ausblick: Standards, die bleiben

Die Entwicklung ist eindeutig: Standards für die Unterbringung von Erntehelfern stei-

gen, und das ist richtig. Container-Lösungen sind nicht per se gut oder schlecht - entscheidend ist die Qualität der Umsetzung.

Moderne, gut ausgestattete Wohncontainer bieten echte Vorteile: Flexibilität, Schnelligkeit, Nähe zum Arbeitsplatz, zeitgemäßen Komfort. Sie kön-Österreichs verschärfte nen eine menschenwürdige Unterkunft sein - wenn Betriebe bereit sind, in Qualität zu investieren und gesetzliche Mindeststandards als das zu verstehen, was sie sind: Mindeststandards. nicht Zielmarken.

> Für landwirtschaftliche Betriebe in Österreich bedeutet die aktuelle Gesetzeslage klare Vorgaben, aber auch planbare Rahmenbedingungen. Wer heute in moderne Container-Lösungen investiert und dabei die Standards von 2035 im Blick hat, macht nicht nur rechtlich alles richtig - er investiert in die Zukunftsfähigkeit seines Betriebs.



Nagl: Frostofen vermindert Schäden

Teues Produkt zum Schutz vor Spätfrost im Obst- und Weinbau und auch für den Folientunnel, welches mit unseren selbst erzeugten Briketts betrieben wird.

Der Brennstoff (Nachfüllpackung)

- 1. niedrige Kosten durch heimischen Brennstoff
- 2. umweltfreundlich, da nachwachsender Rohstoff
- 3. sehr geringe Rußentwicklung, da kontrolliertes Abbrennen, auch für Folientunnel geeignet
- 4. Wärmeabgabe für bis zu 10 Stunden
- 5. Behälter können im Obstgarten gelagert werden, Niro-Blech
- Holzbriketts als Brennstoff (100 Prozent aus der Steiermark)
- Die Werte beziehen sich auf ca. 10 kg, 3 Lagen, 12 Stück
- Auf Wunsch liefern wir auch 4 oder 2 Lagen für längere oder kürzere Brenndauer/Wärmeabgabe **INFORMATION:**

www.hackgut-briketts.at/frofen

und anständige Unterkünffinden. Der Wettbewerb um können.

Denn eines ist sicher: Ohne Erntehelfer findet längst nicht faire Arbeitsbedingungen mehr nur über Löhne statt sondern auch über die Frage, te werden Betriebe künftig wo und wie sie während der keine Arbeitskräfte mehr intensiven Erntewochen leben





Rein ohne Wenn und Aber

Grundsätzlich dient die Reinigung der Entfernung von Schmutzpartikeln und Produktresten, die unerwünschten Mikroorganismen als Nahrung zur Vermehrung dienen könnten. Bei den Schmutzpartikeln in Kellereibetrieben handelt es sich häufig um ein sehr komplex zusammengesetztes Gemisch von anorganischen und organischen Komponenten.

für jeden Betrieb bzw. Produktionsoder Funktionsbereich individu-

ie Durchführung ei- Einflussfaktoren zum Beispiel ner Reinigung muss aus der Sicht von mikrobiologischen oder technologischen Risiken geplant werden. Durch entsprechende Maßnahmen ist ell unter Berücksichtigung von die Sicherstellung einer ausrei-

chenden betrieblichen Hygiene zu gewährleisten. Der Reinigungsablauf unterteilt sich in drei Schritte:

- Mechanisch Grobschmutz entfernen durch Kehren, Wi-
- schen, Kratzen, Spülen oder Spritzen mit Wasser
- Reinigung mit einer Reinigungsmittellösung
 - Neutralisation und Nachspülung mit Wasser von Lebens-



Bei ASCHL® bekommst du lebenslänglich! Jedes Produkt ist auf maximale Lebensdauer ausgelegt.





mittelqualität zur Entfernung von Reinigungsmittelrückständen

Im Gegensatz zur Reinigung dient die Desinfektion der Beseitigung von unerwünschten Mikroorganismen, welche das Produkt qualitativ nachteilig verändern können und Gefahren für die Gesundheit der Menschen darstellen, Grundsätzlich ist eine desinfizierende Maßnahme innerhalb der Weinbereitung einschließlich der Flaschenfüllung und Lagerhaltung nur in spezifischen sensiblen Bereichen anzuwenden. In der Regel ist eine systematische umfassende Desinfektion der Produktions- und Lagerstätten nicht erforderlich. Hier gilt das allgemeine Hygienegebot. Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Den weinproduzierenden Betrieben wird eine Vielzahl von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln kommerziell angeboten, die es dem Praktiker nicht immer leicht machen, die richtige Entscheidung für seinen spezifischen Reinigungsbedarf zu treffen, um eine optimale Betriebshygiene zu erzielen.

Grundsätzlich ist zu unterscheiden zwischen konfektionierten Reinigungsmitteln, Desinfektionsmitteln und Kombinationspräparaten, die gleichzeitig Reinigungs- und Desinfektionswirkung haben. Bei der Wahl der Mittel ist auch ihre Umweltverträglichkeit als wichtiges Entscheidungskriterium mit einzubeziehen. Ein umweltbewusstes Verhalten bei der Reinigung und Desinfektion muss darauf ausgerichtet sein, nicht nur den Verbrauch von Trinkwasser zu reduzieren, sondern auch umweltgefährdende Abwasserkontaminanten so weit wie möglich zu

Gruppe der Reinigungsmittel	pH-Wert
Saure Reinigungsmittel	1 bis 5
Neutrale Reinigungsmittel	6 bis 9
Alkalische oder basische Reinigungsmittel	10 bis 14

Tab. 1: Einteilung von Reinigungsmitteln

reduzieren oder zu vermeiden. Die Reinigungsmittel lassen sich nach ihren pH-Werten in drei Gruppen unterteilen (Tab. 1).

Saure Reiniger

Die Basis saurer Reinigungsmittel können verschiedene anorganische oder organische Säuren sein. Zu den wichtigsten gehören die Phosphorsäure, Salpetersäure und Amidosulphonsäure. Aufgrund ihrer meist aggressiven Eigenschaften werden Schwefelsäure, Salzsäure und Flusssäure nur in speziellen Produkten eingesetzt. Zu den wichtigsten organischen Säuren gehören in der Reinigungstechnologie Citronensäure und Essigsäure oder deren Salze. Saure Reiniger dienen speziell der Auflösung säurelöslicher, mineralischer Beläge wie Kalk und Weinstein, die stets ein Hygienerisiko beinhalten.

Das Prinzip der Auflösung mineralischer Ablagerungen besteht darin, dass Säuren wasserunlösliche Salze in eine lösliche Form überführen und diese damit durch einen Abspülvorgang entfernt werden können. Zur Repassivierung von Edelstahloberflächen (Anlagen, Prozessund Lagertanks) kommt eine oxidierende Säurebehandlung mit Salpetersäure zur Anwendung. Saure Reinigungsmittel können gegenüber Materialien auch korrosiv wirken und sind vor ihrem Einsatz diesbezüglich auf ihre Eignung zu überprüfen.

Neutrale Reiniger

Die Basis neutraler Reinigungsmittel sind meist anionische oder nicht ionische Tenside. Da neutrale Produkte weniger aggressiv sind, sind sie überwiegend für manuelle Reinigungsarbeiten sowie zur Reinigung empfindlicher Gegenstände einzusetzen.

Alkalische Reiniger

Grundstoffe alkalischer Reinigungsmittel sind z.B. Hydroxide und Silikate wie Natriumhydroxid, Kalilauge bzw. Kaliumhydroxid, Natriumbzw. Kaliumsilikat oder Natriumbzw. Kaliumphosphat. Alkalische Bestandteile in Reinigungsmittel

nigern wirken in wässrigen Lösungen in der Regel sehr gut quellend und lösend auf organische Rückstände. Sie besitzen eine gute Reinigungskraft gegenüber eiweiß-, zucker- oder stärkehaltigen Verschmutzungen. Durch ihre hohen pH-Werte verstärken Alkalien im Reinigungsprozess die Abstoßungskräfte zwischen Schmutz und Reinigungsgut, was eine schnelle Schmutzablösung zur Folge hat. Alkalische Reiniger in hohen Konzentrationen finden ihren Einsatz bei automatisierten Reinigungsprozessen (Cip-Anlagen), dazu gehören hochalkalische Wirkstoffe wie Natron- oder Kalilauge in flüssiger Formulierung. Alkalische Reiniger mittlerer Konzentration stehen für halbautomatische Reinigungssysteme und den manuellen Einsatz zur Verfügung.





Kubota M5002 Narrow

er kompakte Schmalspurtraktor M5002 Narrow überzeugt in Weinbergen und Obstplantagen durch höchste Agilität, Vielseitigkeit und eine beeindruckende Leistungsstärke. Seine Kabine garantiert eine perfekte Rundumsicht sowie exzellenten Komfort für lange Arbeitstage. Die modernen 4-Zylinder-Motoren von 74 bis 115 PS liefern die nötige Power für alle Pflege- und Transportarheiten

INFORMATION: www.esch-technik.at



Aschl: Edelstahl-Entwässerung im Weinhof Schiefermair

er Weinhof Schiefermair in Oberösterreich setzt auf die Entwässerungstechnik von Aschl. Randverstärkte, staplerbefahrbare Schlitzrinnen und Bodenabläufe fügen sich dezent in den modernen Mostkeller ein und garantieren rutschfeste Oberflächen. Durch das integrierte Rinnengefälle und die V-Kantung der Schlitzrinne fließen Wasser und Schmutzreste besonders schnell ab. Alle Komponenten sind leicht zu reinigen. Ein integrierter Geruchsverschluss im Bodenablauf Eurosink schützt vor möglicher Geruchsbildung. INFORMATION: Onlineshop: www.aschl-edelstahl.com/shop



Mooshammer: Hygiene, die Maßstäbe setzt

C eit über 35 Jahren steht die Mooshammer Hygiene & Technik GmbH für Qualität, Innovation und Verlässlichkeit in der Lebensmittelbranche. Mit Sitz in Schlüßlberg (OÖ) beliefert das Unternehmen Obst- und Weinbaubetriebe mit maßgeschneiderten Lösungen für Hygiene, Entwässerung und Betriebstechnik.

Ob Edelstahl-Schlitzrinnen, mobile Transportgeräte oder komplette Hygienekonzepte - Mooshammer bietet alles aus einer Hand. Besonders gefragt: die robusten Schlitz- und Hygienerinnen für die Lagerkeller und Tankräume in der Wein- und Obstverarbeitung.

Dank eigener Planung und Fertigung garantiert Mooshammer höchste Funktionalität und Langlebigkeit auch unter rauen Betriebsbedingungen. Die persönliche Beratung und der umfassende Service machen das Unternehmen zum geschätzten Partner für Profis im Wein- und Obstbau. INFORMATION: www.mooshammer.at



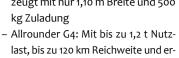
Stangl: **Neu mit Goupil Elektro-Transportern**

oupil ist ein erfahrener und füh-Trender Hersteller elektrischer Nutzfahrzeuge, mit Sitz und Produktion in Frankreich. Seit April 2025 vertreibt Stangl Goupil Elektro-Transporter in Österreich.

- Stangl bietet drei E-Transporter: vom kompakten G2 über den Allrounder G4 bis zum leistungsstarken G6

- Kompakt & vielseitig: Der G2 überzeugt mit nur 1,10 m Breite und 500 kg Zuladung
- gonomischem Design ist er der perfekte Partner für Stop-&-Go-Einsätze
- Power-Fahrzeug G6: Reichweite 150 km, Geschwindigkeit 80 km/h, Zuladung über 1 Tonne
- Sicherheit & Komfort für effizientes, sicheres Arbeiten bei minimaler Umweltbelastung in puncto Emissionen und Lautstärke

Vorführung: Das Team von Stangl bietet bei Interesse eine Vor-Ort-Vorführung mit unterschiedlichen Modellen der Goupil Elektro-Transporter an. INFORMATION: www.stangl.at



- eingestellten Fahrgeschwindigkeit Zwei Motordrehzahlspeicher erhöhen den Bedienkomfort
 - Maximalgeschwindigkeit 40 km/h spart Zeit bei Straßenfahrten und Flächenwechseln

- Automatische Steuerung von Fahr-

optimale Kraftstoffeffizienz

antrieb und Motordrehzahl für

Tempomatfunktion zum Halten der

- Verfügbar für Modelle mit 105 bis

INFORMATION:

www.austrodiesel.at



MF 3S: Neue stufenlose Getriebeoption

Massey Ferguson präsentiert eine neue Variante seiner MF 3S Spezialtraktoren mit stufenloser Dyna-VT-Getriebeoption.

Die MF 3S Speciality-Serie umfasst fünf Modelle mit Leistungen von 75 bis 115 PS, jeweils erhältlich in fünf unterschiedlichen Breiten für spezialisierte Einsätze in Weinbergen, Obstplantagen und Sonderkulturen. Bereits bisher profitiert die Baureihe – ie nach Modell – von einer Auswahl von sechs mechanischen Getrieben.

Mit der neuen Dyna-VT-Option für die Modelle mit 105 bis 115 PS wird das Bedienerlebnis nun auf ein neues Niveau gehoben.

- Neue, stufenlose Dyna-VT-Getriebeoption für besonders einfache Bedienung
- Präzise Geschwindigkeitsregelung von 0,1 bis 40 km/h für maximale Genauigkeit bei Spezialanwendungen



Gaugele Kälteanlagen mit natürlichen Kältemitteln

urch den Einsatz einer Kälteanlage im Lager kann bei Kartoffeln, Karotten (Möhren), Zwiebeln oder Obst eine kontinuierliche Marktversorgung bis zum Anschluss an die neue Ernte sichergestellt werden. Eine Kälteanlage kann witterungsunabhängig die Abkühlung und Abtrocknung optimieren und für eine konstante Lagertemperatur auch bei steigenden Außentemperaturen sorgen. Der Einbau einer Kälteanlage bedarf einer sorgfältigen Planung, da sich im Lager jede Fruchtart anders verhält. Gaugele hat über 70 Jahre Erfahrung im Bereich Lüftungs- und Klimatechnik und kennt die Ansprüche der verschiedenen Produkte. Wir berechnen Ihnen für jede Produktund Lagerart die spezifische Kühlauslegung.

INFORMATION: www.gaugele.de



CONTAINEX: Mobile Raumlösungen für Ihren Betrieb

b Unterkunft für Erntehelfer, mobile Sanitär- und Duschmöglichkeit, Lagerraum oder attraktive Verkaufsfläche: Die flexiblen Büro- und Sanitärmodule von CONTAINEX bieten neben zahlreichen Ausstattungsoptionen – wie diversen Bodenbelägen und Verglasungen – eine hochwertige Dämmung für ein angenehmes Raumklima und geringen Energieverbrauch. Dank verschweißter Einbruchsicherung ab Werk ist Ihr Hab und Gut in unseren Lagercontainern stets geschützt.

Für temporären Platzbedarf garantiert unsere Mietflotte neben attraktiven Konditionen auch prompte Verfügbarkeit.

INFORMATION: www.containex.com



Lagerhaus: Kompetente Begleitung bei der Vinifikation

ie Weinernte ist vielerorts bereits abgeschlossen und der Rückblick fällt durchaus erfreulich aus. Ein idealer Vegetationsverlauf hat zu einer mengen- wie auch qualitätsmäßig guten Ernte geführt. Der Jahrgang bringt heuer besonders fruchtbetonte, aromatische Weine mit feiner Säurestruktur. Bei reduzierter Erntemenge wurden in guten Lagen auch sehr reife und gehaltvolle Weine geerntet. Jetzt gilt es, die richtigen Maßnahmen zu setzen, um ideale Voraussetzungen für die Reife und den Ausbau zu schaffen. Besonders wenn möglichst rasch Jungweine, als Vorboten für den Jahrgang, in die Flasche gebracht werden sollen, ist rasches Handeln gefordert. Hier bietet es sich an, die Labor- und Beratungsdienstleistung der Lagerhaus Weinbau Center in Anspruch zu nehmen. Die Spezialisten im Labor beraten gerne und definieren mit Ihnen die nächsten Behandlungsschritte, um die Jungweine zu stabilisieren und ideale Voraussetzungen für einen harmonischen und fruchtigen Gesamteindruck zu schaffen.

Auch für den finalen Schritt, die Flaschenfüllung, kann der Bedarf im Weinbau Center abgedeckt werden. Flasche, Verschluss und auch die Fülldienstleistung werden gerne angeboten.

INFORMATION: In Ihrem Lagerhaus und unter www.rlh.at/weinlabor



ZORVEC VINABEL: Langfristiger Peronospora-Schutz auf höchstem Niveau!

er systemische Wirkstoff Oxathiapiprolin (Zorvec) wird durch den Kontaktwirkstoff Zoxamid ergänzt und bietet ein integriertes Resistenzmanagement. Zorvec ist bereits 20 Minuten nach der Applikation regenfest, Zoxamid zeigt ebenfalls hohe Regenfestigkeit. Zorvec schützt den Neuzuwachs, Zoxamid wirkt vorbeugend und zusätzlich gegen Botrytis.

Zorvec Vinabel stets vorbeugend einsetzen - bei sichtbarem Befall ist eine Anwendung aus Resistenzgründen nicht empfohlen. Ideal: Einsatz knapp vor bzw. nach der Blüte.

Pfl.Reg.Nr.: Zorvec Vinabel 4369, NissoVin 3157-901 **INFORMATION:**

www.kwizda-agro.at/zorvecvinabel



Effiziente Feldwirtschaft für Acker und Sonderkulturen

it dem Maschinenring Spur-Profi erhalten landwirtschaftliche Betriebe eine präzise Lösung für die Fahrspurplanung auf Acker- und Sonderkulturflächen. Aufgenommene Flächenkonturen werden digital aufbereitet und dienen als Basis für Lenksysteme. So entsteht eine effiziente Grundlage für modernes Fahrspurmanagement, auch auf unregelmäßigen Flächen. Der Maschinenring bietet individuell abgestimmte Spur-Profi-Pakete und unterstützt bei Anwendung und Technikfragen. INFORMATION:

Maschinenring Niederösterreich-Wien

Tel.: +43 59060/300

Mail: agrar.noe@maschinenring.at **Maschinenring Steiermark**

Johannes Monschein

Tel.: +43 664/78068702

Mail: agrar.steiermark@maschinenring.at



Sektkapseln aus PAPIERalu plastikfrei verpackt

 $E^{\text{ine innovative L\"osung f\"ur eine}}_{\text{umweltbewusste Sektverpa-}}$ ckung: eine plastikfreie Kapsel, die den CO₂-Fußabdruck deutlich reduziert und gleichzeitig den Ansprüchen an Qualität und Verarbeitung gerecht wird.

Die PAPIERalu-Folie besteht aus einer Kombination von rund 66 Prozent Aluminium und 32 Prozent Papier. Gemessen an den kombinierten Materialstärken ergibt sich dabei ein Papieranteil von etwa 58 Prozent.

Die neue Kapsel lässt sich wie gewohnt auf der Flasche verarbeiten. Damit bietet PAPIERalu eine zukunftsweisende Lösung, die ökologische Verantwortung mit bewährter Funktionalität und edler Optik

INFORMATION: BT-Watzke GmbH Tel.: +43 3339/22201 24 www.bt-watzke.at



Hammerschmied: Zeit sparen beim Kordonschnitt

Is Alternative zur klassischen Streckerziehung bietet Pellenc den Präzisionskurzvorschneider TRP zur Kordonerziehung. Eine automatische Höhenführung mit Kordonverfolgung sorgt dafür, dass die Zapfen auf eine gleichmäßige Länge geschnitten werden. Die Sägeblätter mit 4.000 U/min ermöglichen dabei einen glatten und sauberen Schnitt. Das Ergebnis: gleichmäßig verteilte Trauben. Bei einer Kordondicke von 25 mm öffnet sich der Vorschneider automatisch bei Pfählen und Spalierdrähten. So bringt der TRP eine Zeitersparnis von bis zu 90 Prozent. INFORMATION:

Hammerschmied, Tel.: 02954/30500, www.hammerschmied.at



Abdichtungen von Bewässerungsteichen

Die Firma Fuchs Kunststofftechnik GmbH ist ein qualifizierter Fachverlegerbetrieb, der 2002 gegründet wurde und sich im Bereich Kunststoffabdichtungen und Rohrleitungssysteme spezialisiert hat.

Langjährige Erfahrung, bestens ausgebildetes Personal, fachliches Know-how und Präzision zeichnen den Fachbetrieb aus.

Zum Haupttätigkeitsfeld zählen unter anderem Güllelagunen, Sanierung von Altgüllegruben, Speicherteiche, Bewässerungsteiche, Schwimmteiche, Biotopteiche, Pools, Trinkwasserspeicher, Flachdach- und Terrassenabdichtungen, Spezialanfertigungen sowie Rohrleitungssysteme und vieles mehr.

INFORMATION:

Tel.: 0664/2234553 und 03335/46763 www.fuchs-abdichtungen.at



SCHALKO: Tradition trifft Moderne

SCHALKO hat das Bioweingut Harm in Krustetten mit natürlichen Materialien und Liebe zum Detail neu gestaltet. Der Gastraum ver-

eint zeitlose Eleganz mit nachhaltiger Handwerkskunst.

Im Mittelpunkt steht die Verwendung von massivem Holz: Eine Holztheke mit klaren Linien bildet das Herzstück, ergänzt durch maßgefertigte Regale für die Weinpräsentation. Die rustikale Steinwand im Hintergrund unterstreicht die Verbindung zur Natur. Die Kombination aus Holz, Stein, Metall und Glas schafft ein harmonisches Gesamtbild.

"Unser Ziel war es, ein Ambiente zu schaffen, das die Philosophie des Bioweinguts widerspiegelt: echt, nachhaltig und mit Charakter", erklärt Ing. Manuel Schalko, Geschäftsführer der SCHALKO Tischlerei KG.

INFORMATION: www.schalko.at



Lindner: Wendig im Weinberg

as Tiroler Familienunternehmen Lindner bietet seine Lintracs in speziellen Versionen für Einsatzprofis im Wein- und Obstbau an. Der Lintrac 80 mit Kulturkabine ist für das Arbeiten zwischen den Rebstöcken maßgeschneidert - mit besonders guter Sicht, Klimaanlage und schmaler Bauweise. Die minimale Außenbreite liegt bei 1,67 Meter. Für Weinbauprofis spielt außerdem die Hydraulik eine wichtige Rolle. Die Hydraulikpumpe im Lintrac 80 fördert maximal 100 Liter Öl. Wendigkeit beim Reversieren am Ende der Reihe gewährleistet die 4-Rad-Lenkung – mit ihr beträgt der Wendekreisradius nur 4,20

Meter. Ein weiterer Pluspunkt: Die Kabine ist auf Wunsch wahlweise in der Kategorie 2 oder 4 erhältlich. Die Kategorie-4-Kabine ist spritzmitteldicht, steht unter leichtem Überdruck und bietet damit optimalen Schutz gegen Staub und Dämpfe. Zum Einsatz kommt ein Perkins-Syncro-Turbodieselmotor der Stufe 5, der 74,4 kW (102 PS) leistet. Neben dem Lintrac 80 für Weinbauern hat Lindner mit dem neuen Lintrac 100 auch ein Spezialmodell für Hopfenbauern im Programm. INFORMATION:

www.lindner-traktoren.at



Frutech: Leitmesse in Italien

7 om 27. bis 29. November 2025 findet in Misterbianco (Catania) die zweite Frutech Mediterranean Expo statt – das Leit-Event für Landwirtschaft im Mittelmeerraum. Im Mittelpunkt stehen Innovation, Nachhaltigkeit, Bioproduktion und Verarbeitung. Die Messe vereint Unternehmen, Experten und internationale Einkäufer. Auch Ausbildungsstätten sind beteiligt. SiciliaFiera-Präsident Nino Di Cavolo betont: "Frutech stärkt das italienische Angebot und den globalen Dialog." Ein Komitee unter Prof. Alessandra Gentile organisiert Panels zu Qualität, Ressourcen und Technologien. Frutech 2025 verbindet Forschung, Wirtschaft und nachhaltige Zukunft.

INFORMATION: www.frutech.it/en



Moderne Wild- & Insekten-Fernhaltung

M ildschäden in jungen Aufforstungen und Naturverjüngungen treiben die Kosten für Saatgut, Pflanzen und Zäune immer weiter nach oben. Seit 2012 bietet STUNK® Wild-Fernhaltung eine wirksame Alternative: Duftsäulen, die Wild wie Reh, Hase oder Wildschwein sicher und langfristig fernhalten - zugelassen von führenden Zertifizierern, langlebig bis zu 10 Jahre und mit minimalem Installationsaufwand einsetzbar. So konnten bereits Flächen. die als verloren galten, erfolgreich geschützt und zur Verjüngung gebracht werden.

Auch in Stallungen kommen die Duftsäulen seit 2023 gegen Fliegen und Insekten zum Einsatz – ohne täglichen Sprühaufwand und ohne direkten Kontakt der Tiere mit Insektiziden. Das schont die Umwelt und bringt Betrieben neue Qualität im Hinblick auf Nachhaltigkeit und "Bio"-Standards.

Zusätzlich bietet STUNK® vergrämende Maisspindeln gegen Nager an – einfach auszubringen, aber nur wirksam mit konsequentem Konzept. Für Waldbesitzer bedeutet das: Effizienter Schutz für Kulturen, weniger Kostenrisiko und mehr Nachhaltigkeit im Forstbetrieb.

INFORMATION: www.wild-fernhaltung.eu

IMPRESSUM & OFFENLEGUNG

EIGENTÜMER UND VERLEGER SPV Printmedien G.m.b.H., Florianigasse 7/14, 1080 Wien. HERAUSGEBER Klaus Orthaber. GESCHÄFTSFÜHRERIN Doris Orthaber-Dättel (daettel@blickinsland.at). REDAKTION Stefan Nimmervoll. ANZEIGEN Doris Orthaber-Dättel (daettel@blickinsland.at), Jakob Geue (geue@blickinsland.at), Robin Pohl (pohl@blickinsland.at), Marina Schleifer (schleifer@blickinsland.at). VERWALTUNG Stefanie Brenner (brenner@blickinsland.at). REDAKTION UND ANZEIGENANNAHME office@blickinsland.at.
Telefon: +43 (01)581 28 90. Fax: 01/581 28 90-23. FIRMENBUCHNUMMER FN 121 271 S. DVR 286 73. GRAFIK Cornelia Mitter (mitter@blickinsland.at). HERSTELLUNG proprint.at GmbH., 8042
Graz, Tel.: +43 316/890791. E-Mail: office@proprint.at, www.proprint.at. VERLAGSORT Florianigasse 7/14, 1080 Wien. P.b.b. Zul.-Nr.: 02Z033612M. Alle Zuschriften und Chiffre-Briefe an BLICK
INS LAND, Florianigasse 7/14, 1080 Wien. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Unterlagen besteht keine Gewähr auf Veröffentlichung oder Rücksendung. OFFENLEGUNG gemäß
Mediengesetz § 25: Verleger: SPV Printmedien GmbH, Firmensitz: Florianigasse 7/14, 1080 Wien. GESCHÄFTSFÜHRUNG Doris Orthaber-Dättel, GESELLSCHAFTER Klaus Orthaber. Erklärung
über die grundlegende Richtung gemäß Mediengesetz § 25 (4): Österreichisches Fachmagazin für Landwirte, Studierende und am Wein- und Obstbau Interessierte.

MOSHAMIER

Beratung - Planung - Produktion - Montage



Kistenwaschanlagen, Hygieneschleusen, Personalhygiene und Desinfektionsanlagen, Betriebseinrichtungen aus Edelstahl und Kunststoff, Türen, Niederdruck-Schaumreinigung, Edelstahl-Bodenentwässerung, Wagen- und Behälter, uvm.







IHR PARTNER

für Edelstahl und Technik



Tel. +43 7248 64434

e-Mail: info@mooshammer.at

www.mooshamme<mark>r.at</mark>



Österreichische Post AG MZ 02Z033612 M SPV Printmedien GmbH, Florianigasse 7/14, 1080 Wien Retouren an "Postfach 555, 1008 Wien"

