



AustroVin

TULLN

**WEINBAU • OBSTBAU
KELLEREITECHNIK • VERMARKTUNG**



DIE FACHMESSE:

29. - 31. JÄN. 2026

PRESSEMAPPE

Messe Tulln^T

www.messe-tulln.at

MESSEDATEN AUSTRO VIN TULLN

Termin: Donnerstag, 29. Jänner bis Samstag, 1. Februar 2026

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:

Tageskassa: Erwachsene: € 16,00
Senioren- und Studentenkarte: € 14,00
Kinder (6-15 Jahre): € 4,00
Kinder bis 6 Jahre: Eintritt frei
Gruppenkarte (ab 20 Pers.): € 14,00

Online Tickets: Erwachsene: € 15,00
Kinder (6-15 Jahre): € 3,00

Mehrwertticket - inkludiert im Kartenpreis:

Gratis Shuttle von 7.000 Messeparkplätzen und retour oder gratis Transfer von den Bahnhöfen Tullnerfeld und Hauptbahnhof Tulln zur Messe Tulln und retour.

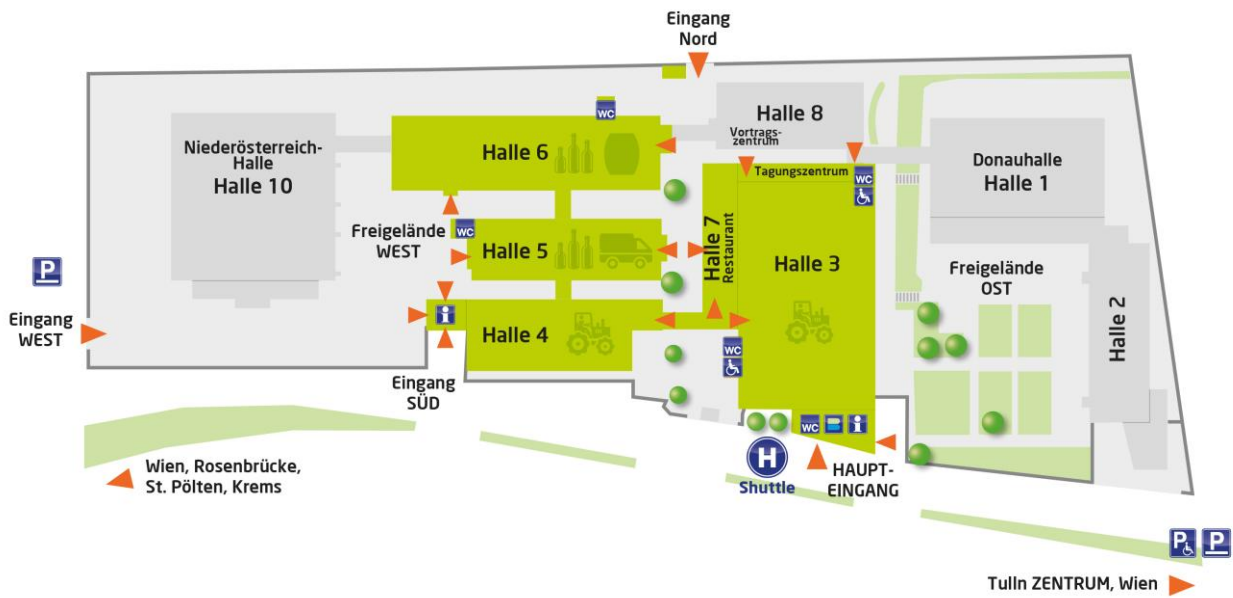
Besucherservice: Messeführer, Informationszentrale, Wechselstube, Bankomat, Personenrufe, Vortragszentrum, Still- und Wickelräume, barrierefreie Sanitäranlagen und Messerrestaurant.

Aussteller: 240 Fachaussteller aus China, Deutschland, Frankreich, Italien, Japan, Luxemburg, Österreich, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechien, Ungarn und USA

Messegelände: Tulln besitzt das größte und modernste Ausstellungsgelände Niederösterreichs mit mehr als 85.000 m² Gesamtfläche

Gastronomie: Messerrestaurant Halle 7
Wein- und Mostheuriger Halle 6
Imbiss- und Kaffeestand Halle 5

Hallenplan



Austro Vin Tulln 2026

Die Fachmesse für Wein- und Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung vom 29. bis 31. Jänner

Bereits zum vierten Mal findet die Austro Vin Tulln statt. Die Fachmesse ist die führende Plattform für den Wein- und Obstbau in Österreich und Zentraleuropa.

Die Austro Vin Tulln 2026 setzt erneut ein starkes Zeichen für die österreichische Wein- und Obstbaubranche. Auf 18.000 m² präsentieren rund 240 Aussteller ihre Wein- und Obstbaukompetenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Tulln ist als traditioneller Standort für Landtechnik bestens etabliert, darüber hinaus gibt es ein großes Angebot, das kleine wie große Betriebe anspricht.

Die Austro Vin Tulln ist die größte Spezialmesse innerhalb der Landwirtschaftssparte. Strukturiert ist sie nach den Bereichen Außenmechanisierung, Abfüllung & Verpackung, Kellereitechnik sowie Dienstleistung & Vermarktung.

Austro Vin Award 2026

Die Austro Vin Tulln 2026 vergibt in Kooperation mit Bauernzeitung und Der Winzer erneut den Austro Vin Award, der besondere Innovationen in den Bereichen Wein- und Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung auszeichnet. Die Preise werden am 29.01.2026 ab 10 Uhr im Rahmen der feierlichen Eröffnung der Austro Vin an die Sieger übergeben und die Fachbesucher können die Siegerprodukte direkt auf der Messe kennenlernen.

Hochwertiges Fachprogramm an allen drei Messetagen

Fixpunkt auf der Messe ist das hochkarätige Fachprogramm auf der Experten Bühne in der Halle 5, das gemeinsam mit den ideellen Trägern Österreichischer Weinbauverband und Bundesobstbauverband organisiert wurde. Namhafte Expertinnen und Experten der führenden österreichischen Ausbildungs- und Forschungseinrichtungen haben den Fokus auf die aktuellen Fragestellungen der Branche. Auch der Tasting Corner wurde in fachlicher Kooperation erstellt und bietet neben der Bühne interessante Versuchsweine zu verschiedenen aktuellen Themenbereichen.

Daten und Fakten im Überblick:

29. bis 31. Jänner 2026, Messe Tulln

Öffnungszeiten: Donnerstag bis Samstag: 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Eintrittspreise:

Online-Ticket: € 15,-

Tageskassa: € 16,-

Tel.: 02272/624030

FACHPROGRAMM – AUSTRO VIN Tulln 2026

Expertenbühne - Halle 5

Donnerstag, 29. Jänner

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

Moderation: Prof. Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer

12:30 Uhr	Traubenwelke - was wissen wir und woran wird geforscht um die Ursache der Reifestörung zu klären?	Assoc. Prof. Priv.Doiz.DI Dr.nat.techn. Michaela Griesser, Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- u. Obstbau
13:00 Uhr	Die neuen Piwi Sorten aus Klosterneuburg Veltlonner und Royalny	HR DI Dr. Ferdinand Regner, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
13:30 Uhr	Neue Erkenntnisse zu alkoholreduzierten und entalkoholisierten Weinen	Prof. Dipl.-Ing. Harald Scheiblhofer, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
14:00 Uhr	20 Jahrgänge Phenolprofiling von sechs österreichischen Rotweinsorten	DI Nikolaus Ihl, DI Dr. Christian Philipp, Phillip Eder, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
14:30 Uhr	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
15:00 Uhr	Rebchirurgie und Stammrückschnitt gegen Esca	Bruno Klimbacher, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
15:30 Uhr	CO2-Bilanz der Weinproduktion in der Steiermark	Dr. Lukas Wielandner, Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
16:00 Uhr	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 Uhr	Sensorik von Destillaten: Rolle der Ansäuerung	Mag. Monika Graf, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
10:30 Uhr	Frucht- und Mischsäfte – innovativ mit weniger Kalorien	HR DI Dr. Manfred Gössinger HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
11:00 Uhr	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 Uhr	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 Uhr	Geschützter Beerenanbau in Silberberg – Ergebnisse und Erfahrungen aus einer 10jährigen Versuchstätigkeit	DI Dr. Gottfried Lafer Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
12:30 Uhr	Chancen der Digitalisierung in der Kellerei	DI Michael Doberer, BSc, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Moderation: Prof. Dr. Astrid Forneck

13:00 Uhr	Asiatische Marillenblattlaus <i>Myzus umecola</i> : Beobachtungen in der Praxis und erste Bekämpfungsversuche	Priv. Doz. Dr. Monika Riedle-Bauer, Jonas Cesian B. Sc., Markus Ruzicka, DI Agnes Braitto, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
13:25 Uhr	Klimaresiliente Anbausysteme im Obstbau	DI Dr. Lothar Wurm, HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
13:50 Uhr	Vierjährige Erfahrungen mit der Agri-PV im Kern- und Steinobstanbau	Dipl.Ing. Dr. Steinbauer Leonhard, Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg
14:35 Uhr	Agri PV im Wein- und Obstbau	Sebastian Geer, DI Klemens Neubauer RWA Raiffeisen Ware Austria AG
15:00 Uhr	VitiVoltaic im Weinbau - Pilot an der BOKU	Univ. Prof. Dipl.-Ing. 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 Uhr	FarmBioNet – ein Projekt zu Landwirtschaft & Biodiversität mit Fokus auf Vernetzung und ökonomische Aspekte	DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz MSc Bio Ernte Steiermark
16:00 Uhr	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 Uhr Tropf- und Unterflurbewässerung im Weinbau

10:30 Uhr Wasserstressmessung - BEWÄSSERUNGSMANAGEMENT AUF BASIS DES WASSERBEDARFS

11:15 Uhr Crashkurs Sprühtechnik und Wartung

HR DI Martin Mehofer, BEd
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Johanna Moser, BA
Land NÖ / Wein & Obstbauschule Krems
Stefan Prem und Patrick Taucher
Fachgruppe Technik e.V.

Moderation: Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA

13:00 Uhr Die Haptik von Weinetiketten: Auswirkungen auf die Geschmackserwartung österreichischer WeinkonsumentInnen

13:30 Uhr Der Einfluss der Verschlussart auf die Qualitätswahrnehmung des Gastes in der Gastronomie

14:00 Uhr Unterschiedliche Holzarten und deren Einfluss auf Wein

14:30 Uhr Geben Sie Ihren Kund:Innen kalt-warm: Innovative Thermochrom-Etiketten und weitere aufmerksamkeitssteigernde Veredelungen beflügeln den Erfolg Ihres Weinmarketings

15:00 Uhr Kwizda Xperience - moderne Unterstützung für Weinbauern und Weinproduzenten

Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA,
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Bgld
Prof. (FH) Marcus Wieschhoff, MA BA,
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Bgld
Schön Manuel
Fassbinderei Schön GmbH
Stefanie Wareka, MSc, MSc, und Dr. Johannes Michael Wareka,
CEO, Marzek Etiketten+Packaging

Alexander Duschanek, MSc MSc BSc
Product Manager - Digital Products Kwizda Agro GmbH

Presseinformation der Aussteller:

BT-Watzke

Sektkapseln aus PapierAlu Nachhaltiger Genuss mit Stil

Mit innovativen Sektkapseln aus PAPIER-Alu setzt BT-Watzke ein starkes Zeichen für Nachhaltigkeit. Als Ergänzung oder Alternative zur herkömmlichen Sektkapseln die perfekte Lösung um Qualität mit Umweltbewusstsein zu verbinden, ohne auf die individuelle Personalisierung zur stilvollen Inszenierung der Marke verzichten zu müssen. Das neue Material für die Sektkapsel schützt den Korken zuverlässig – ganz ohne Kunststoff.

Kontakt:

BT-Watzke GmbH

AT - 8243 Pinggau, Griesstraße 25

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

Cartotrentina

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 Erstöffnungschutz und vermindern das Verrutschen der Kartone. So erfüllen wir alle Erfordernisse der Winzer und Winzerinnen.

Kontakt:

CARTOTRENTINA SRL

IT - 38017 Mezzolombardo (TN), Via della Rupe 29

Tel.: +39 (046) 1605600

Fax: +39 (046) 1602040

E-Mail: office@cartotrentina.com

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

Stand Nummer: Halle 5 – 541

Robert Daim

Großküchenplanung und Umsetzung

Geräte - Beratung - Service – Verkauf

Alles aus einer Hand

Kontakt:

Robert Daim Technik in Küchen
AT - 3001 Mauerbach, Kreuzbrunn 15C/2
Tel.: +43 (664) 2120869
E-Mail: robert.daim@daim.co.at
Homepage: <https://www.daim.co.at>
Stand Nummer: Halle 5 - 509b

Erbslöh

Mit Erbslöh gemeinsam die Zukunft gestalten

Den Weg in die Zukunft geht man am besten Hand in Hand

Erbslöh, der Spezialist in der Getränketechnologie, verdankt seinen Vorsprung der zukunftsweisenden Forschung & Entwicklung und der Kooperation mit führenden Instituten. Dank eigener Produktion mit garantierter Premiumqualität sowie kompetenter Beratung und umfassendem Service sichert Erbslöh auch Ihnen den Vorsprung in Richtung Zukunft.

Kontakt:

Erbslöh Austria GmbH
AT - 7011 Siegendorf, St. Margarethner Straße 69a
Tel.: +43 (2687) 21190
E-Mail: info-austria@erbsloeh.com
Homepage: <http://www.erbsloeh.com>
Stand Nummer: Halle 6 - 617

Eurolux

Unser Leistungsspektrum umfasst den Handel (An- und Verkauf) von Edelstahltanks, Filtern, Pumpen Separatoren, Dekanter und Anlagen der Getränkeindustrie. Wir bieten jede gängige Behältergröße ab einem Volumen von 200 bis 250.000 Liter an. Gebrauchte Tanks und Gebrauchtmaschinen bieten eine Kombination aus Wirtschaftlichkeit, sofortiger Verfügbarkeit, bewährter Leistung, Umweltfreundlichkeit und Flexibilität. Wir helfen Ihnen bei der Auflösung und Demontage gesamter Produktionsanlagen, Verwertung von Komponenten/Tanks, Weinkellereien, Brauereien, Brennereien und sind hier Ihr idealer Partner.

Kontakt:

Eurolux GmbH & Co. KG
DE - 97753 Karlstadt, Hessheimer Weg 3 - 7
Tel.: +49 (9353) 909050
E-Mail: info@eurolux.de
Homepage: <http://www.eurolux.de>
Stand Nummer: Halle 6 - 621

Kerttrade Kft.

Kerttrade Kft., a leading Hungarian distributor with over 30 years of experience in the wine industry, presents its Oenotech range of innovative oenological products now entering the Austrian market. Alongside our trusted partners, we also showcase Flextank maturation and storage tanks. Our mission is to support both boutique and large wineries with reliable, high-quality winemaking materials and technology. Visit us to discover how tradition meets modern enology.

Kontakt:

KERTTRADE Italtechnológia Kft.
HU - 2336 Dunavarsány, Neumann János u. 26.
Tel.: +36 (70) 3915698
E-Mail: info@oenotech.hu
Homepage: <http://www.oenotech.at>
Stand Nummer: Halle 6 - 633

Kwizda Agro

Kwizda Agro präsentiert mit KX auf der AustroVin modernste Unterstützung für Weinbauern und Produzenten. Der benutzerfreundliche KX Planner bietet die Möglichkeit, von Experten entworfene Pläne flexibel an regionale Gegebenheiten, Feldgrößen und Rebsorten anzupassen. Detaillierte Übersichten zu benötigten Produkten, Mengen und Spritzdetails unterstützen eine effiziente und verlässliche Pflanzenschutzplanung. Mit dem verlinkten KX Vine Service können zusätzlich Infektionsrisiken frühzeitig erkannt und Rebschutzmaßnahmen gezielt und effizient geplant werden. Ein dichtes Netzwerk an virtuellen Wetter- und Prognosestationen liefert zuverlässige Wetterprognosen und wertvolle Daten zu Krankheitsdruck und Spritzwetterbedingungen.

Kontakt:

Kwizda Agro GmbH
AT - 1010 Wien, Universitätsring 6
Tel.: +43 (5) 9977-400
E-Mail: agro@kwizda-agro.at
Homepage: <http://www.kwizda-agro.at>
Stand Nummer: Halle 4 - 427

Sengl-Pridt

Innovation trifft Erfahrung: Sengl-Pridt präsentiert Hightech-Lösungen für die Kellerwirtschaft.

Als Familienunternehmen in dritter Generation vereint Sengl-Pridt Tradition, Fachwissen und Innovationskraft im Wein- und Obstbau. Auf der Austro Vin 2026 präsentieren wir wegweisende Anlagen zur Qualitätsoptimierung und Ressourcenschonung. Im Fokus steht die GoLow-Alkoholreduktionsanlage, welche mittels Membrantechnik eine schonende Entalkoholisierung und Sweet-Spot-Findung ermöglicht. Ein weiteres Highlight sind die Crossflow-Filter von ROMFIL für maximale Produktschonung. Zudem zeigen wir modernste Gas-Management-Membransysteme zur präzisen CO₂ und O₂-Einstellung sowie die neue Generation an vollautomatischen Ionentauschern zur Weinstabilisierung und Säuremanagement. Sengl-Pridt - Ihr Partner für moderne Kellereitechnik, Önologie und Artikel des täglichen Bedarfs.

Kontakt:

Sengl-Pridt GmbH
AT - 7122 Gols, Untere Hauptstraße 27
Tel.: +43 (2173) 2245 Fax: +43 (2173) 22454

E-Mail: office@sengl-pridt.at

Homepage: <http://www.sengl-pridt.at>

Stand Nummer: Halle 6 - 648

Vulcascot

Von der Traube bis zur Flasche – seit 1911 unterstützt unser Unternehmen die Weinbranche mit hochwertigen Produkten, moderner Kellereitechnik und fachkundiger Beratung. Unser Ziel ist es, Winzer:innen eine sorgfältig ausgewählte Palette führender Hersteller und Lösungen zu bieten. Unser Weinbereich umfasst renommierte Partner wie LASI (Weinpressen & Tanks), DIEMME (Traubenverarbeitung), OENOCONCEPT (Filtrations- und önologische Lösungen), MBF (Abfülltechnik), Technibag (Bag-in-Box), Blefa (Edelstahlfässer), Bortolinkemo

(Verpackungsmaschinen & -systeme). Ergänzt wird unser Sortiment durch hochwertige Filtrations- und Entalkoholisierungsanlagen und Verbrauchsmaterialien von Max F. Keller.

Damit bieten wir ein praxisorientiertes Portfolio für Weinbau, Kellerwirtschaft und Abfüllung – aus einer Hand. Besuchen Sie uns auf der Austro Vin Tulln 2026, Österreichs führender Fachmesse für Weinbau, Obstbau und Kellereitechnik. Wir präsentieren Ihnen unsere neuesten Lösungen und stehen Ihnen für persönliche Beratung gern zur Verfügung.

Kontakt:

VULCASCOT Getränkeindustrialbedarf - HandelsgmbH. & Co. KG

AT - 1190 Wien, Muthgasse 25

Tel.: +43 (1) 36944770

E-Mail: info@vulcascot.at

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

Stand Nummer: Halle 6 - 636

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