



Austro Vin

TULLN

WEINBAU • OBSTBAU
KELLEREITECHNIK • VERMARKTUNG



MESSE
PREMIERE

DIE FACHMESSE:

30.01. - 01.02.2020

PRESSEMAPPE

Messe Tulln^T

www.messe-tulln.at

Messedaten

AUSTRO VIN TULLN

Termin:	Donnerstag, 30. Jänner bis Samstag, 1. Februar 2020	
Öffnungszeiten:	Donnerstag und Freitag von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr Samstag von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr	
Veranstaltungsort:	Messegelände Tulln	
Veranstalter:	Messe Tulln GmbH, 3430 Tulln Tel.: +43 (0) 2272/624 030 Fax: +43 (0) 2272/652 52 www.messe-tulln.at mail: messe@tulln.at	
Eintrittspreise:	Erwachsene	€ 12,00
	Senioren- und Studentenkarte	€ 10,00
	Jugendkarte (6-15 Jahre)	€ 3,00
	Kinder bis 6 Jahre	Eintritt frei
	Gruppenkarte (ab 20 Pers.)	€ 10,00
Besucherservice:	Messeführer, Informationszentrale, Wechselstube, Bankomat, Personenrufe, Vortragszentrum, Still- und Wickelräume, barrierefreie Sanitäranlagen, 7.000 Parkplätze und Behinderten-Parkplätze in unmittelbarer Eingangsnähe, Pannendienst, kostenloser Transfer zum Bahnhof Tulln und Bahnhof Tullnerfeld	
Aussteller:	240 Fachaussteller aus Bulgarien, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechien, Ungarn	
Messegelände:	Tulln besitzt das größte und modernste Ausstellungsgelände Niederösterreichs mit mehr als 85.000 m ² Gesamtfläche	
Für das leibliche Wohl:	Messerestaurant und Kaffeehaus in den Hallen 7 Wein- und Mostheuriger in den Hallen 4 und 6	

Messepremiere - Austro Vin Tulln 2020: Österreichs größte Spezialmesse in der Landwirtschaft

Von 30. Jänner bis 1. Februar 2020 findet Österreichs größte Spezialmesse in der Landwirtschaft Austro Vin Tulln statt. Auf 18.000 m² präsentieren 240 Fachaussteller 380 Marken. Die Fachmesse konzentriert sich ausschließlich auf die dynamischen Wachstumsbereiche Weinbau, Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung. Mehr als 20 Experten aus allen Fachbereichen präsentieren auf der Expertenbühne durchgängig an allen drei Messetagen ein umfassendes Programm.

Fachmesse Austro Vin Tulln

Die Fachmesse Austro Vin Tulln wurde in enger Zusammenarbeit mit den Ausstellern und den ideellen Trägern Weinbauverband Österreich und Bundesobstbauverband Österreich entwickelt. Das Fachprogramm wird von der BOKU sowie den Fachschulen für Wein- und Obstbau umgesetzt. Bio Austria lädt am Freitag zum Erfahrungsaustausch im biologischen Weinbau. Die Messe ist Österreichs neue Branchenplattform für Weinbau, Obstbau, Kellereitechnik und Vermarktung.

Austro Vin Award

Im Rahmen der Messe wird erstmals der „Austro Vin Award“ vergeben. Zahlreiche Fachaussteller haben ihre Innovationen eingereicht. Eine Fachjury hat die Sieger nach den Kriterien Innovationsgrad, Marktreife und Nachhaltigkeit ermittelt. Im Rahmen der feierlichen Eröffnung erfolgt die Übergabe der Preise. Vergeben wird der Preis in den Kategorien Weinbau, Kellertechnik, Vermarktung, Nachhaltigkeit und Obstbau.

Alle Themen im Überblick:

Außenmechanisierung: Pflanzmaschinen, Traktoren und Transportgeräte, Erntetechnik, Pflanzgut, Bodenbearbeitung, Baum- und Stockbearbeitung, Bewässerungstechnik, Pflanzenschutz und Pflanzenernährung, Bearbeitung von Trauben und Obst

Kellereitechnik: Pump- und Fördersysteme, Filtrationstechnik, Verarbeitungsmaschinen von Trauben und Obst, Sortiersysteme, Behandlung von Wein, Fruchtsaft und Spirituosen, Technologie für Perl- und Schaumweine, Wein- und Getränketanks, Brennerei-Technologie, Analytik

Abfüllung und Verpackung: Sortier- und Kontrollanlagen, Füllanlagen, Verschlusstechnik, Verpackung und Ausstattung, Lagerung und Kühlung, Verpackungsmaschinen

Dienstleistung und Vermarktung: Informationsdienstleistung, Verkauf und Präsentation, Ausschank, Direktvermarktung.

Hochkarätige Fachvorträge auf der Expertenbühne

Fachvorträge angefangen vom „Klimawandel im Weinbau – Wie wird sich die Weinbaulandschaft verändern?“, „Umweltfreundlicher Pflanzenschutz mit dem „Rebenschirm“ – ein Abdrift- & Recyclingschirm für Steil- und Hanglagen im Weinbau“ bis zu „Obstbau unter sich ändernden Rahmenbedingungen: Risiken und Chancen“ oder „Die Klimaerwärmung und ihre Auswirkungen auf den Obstbau“. Bio Austria präsentiert „Kellerwirtschaftliche Aspekte zur Herstellung von Bio-Wein, Bio Austria Wein, welcher für Veganer geeignet ist.“ Mehr Informationen zum Fachprogramm erhalten Sie unter www.austrovin.at unter Fachprogramm.

Die Referenten im Überblick:

Astrid Forneck

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Univ. Prof. Dr. Astrid Forneck ist Leiterin des Instituts für Wein- und Obstbau an der Universität für Bodenkultur Wien, wo sie mit ihrem Team an den Auswirkungen des Klimawandels auf die Rebe in Form abiotischer und biotischer Stressoren forscht. Hierfür werden Stressszenarien wie Dürre und Frost unter kontrollierten Bedingungen simuliert und mittels wissenschaftlicher Methoden und modernster Technologien analysiert. Im Vordergrund stehen dabei die Fragen, wie sich diese Bedingungen auf die Reben und die Traubenqualität auswirken. Die gewonnenen Erkenntnisse werden unter Feldbedingungen mit Kooperationspartnern überprüft und für den praktischen Einsatz im Weingarten mit Blick auf „SMART Viticulture“ und Nachhaltigkeit weiterentwickelt.

Klimawandel im Weinbau - wie wird sich die Weinbaulandschaft verändern?

Die Klimaerwärmung hat massive Auswirkungen auf alle Wachstumsphasen der Rebe, insbesondere auf deren Reifephase. Steigende Temperaturen im Jahresmittel führen dabei zu einer Veränderung wesentlicher Qualitätsparameter (z.B. niedrige Säuregehalte), Hitze- und UVB Stress tragen zu Fehleraromen bei. Zu den weiteren Auswirkungen gehören Trockenstress und zunehmende Extremwetterereignisse. Gegensteuernde Maßnahmen basieren u.a. auf Schattierung und gezielter Kühlung in den Weingärten. Der Vortrag skizziert solche Maßnahmen und wie sich die Weingärten und mit ihnen die Weinbaulandschaft(en) verändern.

Andreas Spornberger

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

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

Die Klimaerwärmung und ihre Auswirkungen auf den Obstbau
Wie verträgt der (Bio-)Obstbau die Klimaerwärmung? Und kann er in Zeiten der Klimaerwärmung ökonomisch und auch ökologisch bestehen?

Jose Carlos Herrera

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Dr. Jose Carlos Herrera, seit 2016 Ass. Professor am Institut für Wein- und Obstbau der Universität für Bodenkultur Wien. In Peru geboren, hat er in Peru Agrarwissenschaften studiert, Italien promoviert und an der Universität Udine im Bereich des Weinbaus geforscht. Forschungsinteressen: Stressphysiologie (Trockenstress) im Weinbau, Precision Viticulture.

Präzisionsweinbau - Herausforderungen und Möglichkeiten für und mit digitalem Weingartenmanagement

Precision-Farming-Technologien nehmen ständig zu. Bei den meisten Kulturen (z. B. Weizen, Mais) steht jedoch der Ertrag im Vordergrund. Bei der Umsetzung von Precision-Farming-Technologien in den Weinbau besteht die größte Herausforderung darin, das Konzept an die Qualität anzupassen. In dem Vortrag werden die wichtigsten für den Präzisionsweinbau verfügbaren Fernerkundungs- und proximalen Sensortechnologien zusammengefasst und die Herausforderungen für ihre Anwendung in Weinbergen erörtert. Darüber hinaus stellen wir vor, was die BOKU-Weinbauforschergruppe derzeit unternimmt, um diese Herausforderungen zu bewältigen.

Michaela Griesser

Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau

Dr. Michaela Griesser, Assistenz Professorin, seit 2008 Pflanzenphysiologin am Institut für Wein- und Obstbau. Forschungsinteressen: Themen der Fruchtphysiologie (Reiferegulierung, Traubenwelke), sowie der Stressanpassung von Rebenunterlagen und Fragen der Interaktion von Managementmaßnahmen in Weingärten und dem Ökosystem inklusive der Biodiversität.

Ökosystem Weingarten - Zusammenspiel von Management und Bodenfunktionen

Bodenqualität ist ein entscheidender Produktionsfaktor auch um die nachhaltige Bewirtschaftung langfristig zu gewährleisten. Weingärten sind intensiv genutzte agrarische Nutzflächen, bieten aber aufgrund der mehrjährigen Kultivierung ein hohes Potential Ökosystemfunktionen zu stärken. Begrünungen in der Fahrgasse und im Unterstockbereich spielen dabei eine entscheidende Rolle. Das aktuelle Projekt untersucht die Effekte unterschiedlicher Methoden der Unterstockbearbeitung auf bodenphysikalische Parameter und die mikrobielle Aktivität.

Direktor HR Dr. Reinhard Eder

HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Dr. Reinhard Eder, geboren am 14.4.1963 in Klosterneuburg. Direktor der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau, Klosterneuburg (seit 2012), Leiter des Instituts für Chemie und Mikrobiologie an der HBLAuBA (2002-2013). Professor an der HBLA u. BA im Bereich Weinchemie, Mikrobiologie und Hygiene, Lehrbeauftragter an der Universität für Bodenkultur Wien und der Fachhochschule imc-Krems. Delegierter und Experte in verschiedenen Kommissionen und Expertengruppen der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV, Paris), der Analysenkommission der Internationalen Fruchtsaftunion (IFU) und des Bundesamts für Risikoforschung (BfR, Berlin). Präsident der Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher sowie Vizepräsident des Verbandes Klosterneuburger Önologen und Pomologen.

Umfangreiche Publikationsleistung (mehr als 150 peer reviewte Artikel), und Präsentationstätigkeit (mehr als 200 Vorträge im In- und Ausland), Autor und Co-Autor von 7 teilweise englisch sprachigen Büchern. Für seine Leistungen wurde er national (z.B. Schwachhöferpreis der Universität für Bodenkultur, Nö Wissenschaftspreis) und international (OIV merit  for Verdienste um die Weinwirtschaft) mehrfach ausgezeichnet.

Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die  sterreichischen Weine

Durch die kontinuierlich voranschreitenden klimatischen Veränderungen, wie beispielsweise höhere Tages- und Nachttemperaturen sowie Trockenheit undverstrkte Sonneneinstrahlung sind sowohl die Typizität wie auch die Reintönigkeit (=Fehlerfreiheit) der  sterreichischen Weine gefährdet. Die Konsequenzen der Klimaerwärmung sind für  sterreichische Weißweine eine stärkere Bedrohung, da diese durch Frische, Fruchtaromatik und fein in den Extrakt eingewobene Säure weltberühmt sind. Im Gegensatz dazu dürfte sich bei den Rotweinen die bisher zu beobachtende Klimaerwärmung eher qualittssteigernd auswirken, sofern Mangelerscheinungen durch Trockenheit und Sonnenbrand nicht  berhandnehmen.

Die Auswirkungen des Klimawandels könnten dazu führen, dass die Weine (zu) hohe natürliche Alkoholgehalte (infolge hoher Zuckergehalte), untypisch niedrige Säuregehalte und eine ungünstige Veränderung der Säurezusammensetzung, problematisch hohe pH-Werte, eine Verschlechterung der Versorgung mit Aminosäuren und eine Zunahme phenolischer Verbindungen aufweisen. Es besteht auch die Gefahr, dass die Neigung für das Auftreten gewisser Weinfehler zunimmt. z.B. Petrolnote, Phenolfehler, untypische Alterungsnote, B ckser, Essigstich, Suresturz.

Dipl.-Ing. Martin Mehofer

HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Nach Absolvierung des Bundesrealgymnasiums Tulln erfolgte das Studium der Landwirtschaft mit Schwerpunkt Weinbau an der Universität für Bodenkultur Wien. Praxiserfahrungen wurden durch die Mitarbeit am elterlichen Weinbaubetrieb und durch Praktika bei verschiedenen Firmen im In- und Ausland und bei Behörden gesammelt. Die Tätigkeit als Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Abteilung Weinbau der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg wird seit September 2004 und die Funktion des Abteilungsleiters seit August 2006 ausgeübt. Die im Rahmen dieser Arbeit erzielten Forschungsergebnisse wurden und werden in Form von zahlreichen Publikationen und Vorträgen sowohl in Österreich als auch im Ausland präsentiert und weitergegeben.

Bodenfruchtbarkeit und organische Düngung als Basis für den nachhaltigen Weinbau

Ein fruchtbarer, gesunder und ausreichend mit Nährstoffen versorgter Boden ist die Basis für ein gutes Wachstum der im Boden befindlichen Rebwurzeln und der Rebstöcke. Ein wichtiger Faktor dabei ist die organische Düngung, die mittels Begr nungspflanzen, der Einbringung von Kompost, organischem Handelsdünger, Stallmist oder Stroh und dem Belassen der Ernterückstände in den Weingärten beziehungsweise deren Rückführung dorthin erfolgt. Wichtige Eigenschaften der organischen Dünger werden dargestellt und aktuelle

Versuchsergebnisse zur Veranschaulichung der Effekte und des Nutzens der organischen Düngung präsentiert.

DI Michael Krutzler
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

DI Michael Krutzler studierte an der Universität für Bodenkultur Biotechnologie. Seit Herbst 2018 führt an der höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau sowie am Austrian Institute of Technology in Tulln seine Doktorarbeit durch. Er forscht an der Entwicklung nachhaltiger Strategien zur Bekämpfung der Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*).

Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*):
Lebensweise, Bekämpfung und Forschungsarbeiten zu neuen Kontrollstrategien

Der Vortrag beschreibt Aussehen, Herkunft und Lebensweise der Kirschessigfliege. Schadbilder an verschiedenen Kulturen werden vorgestellt. Zudem beschäftigt sich der Vortrag mit aktuellen Bekämpfungsmöglichkeiten und mit unseren Forschungsarbeiten zu zukünftigen, möglichst nachhaltigen Bekämpfungsstrategien.

Prof. HR Dipl.Ing. Dr. Manfred Gössinger
Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Ausbildung: Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien, Land- und forstwirtschaftliche berufspädagogische Akademie in Wien

Berufliche Aktivitäten: Leiter der Abteilung Obstverarbeitung und Direktor Stellvertreter an der HBLA und BA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, Lehrtätigkeit: HBLA und BA Klbg: Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung, Forschung und Innovation, Lektor an der BOKU und FH Wels: Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung. Sonst. Aktivitäten: Präsident des VÖLB (Verein Österreichischer Lebensmittel- und Biotechnologen) (BOKU)

Mitarbeit in nationalen und internationalen Arbeitsgruppen: Mitglied der Kommission zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches – Codexkommission. Leiter der Codex-Unterkommission Gemüse und Obst (Codex Alimentarius Austriacus) Delegierter Österreichs bei der CCPFV (Codex Committee on Processed Fruit and Vegetables) FHO/WHO Codex Alimentarius

Mitglied der Science and Technology Commission der IFU (International Fruit and Vegetable Juice Association) Bundesobstbauverband – Arbeitskreis: Bäuerliche Obstverarbeitung, Mitglied der Oberjury Destillata.

Neue Chancen in der Obstverarbeitung durch neuen rechtlichen Rahmen

Die Novelle der Obstweinverordnung sowie die neue EU-Spirituosen-Verordnung bieten interessante Möglichkeiten für Verarbeitungsbetriebe. Was hat sich geändert? Welche Chancen ergeben sich? Welche Produkte sind für Verarbeiter interessant?

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

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

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

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

Ferdinand Regner wuchs auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Weinbau auf. Er studierte Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien und arbeitete dort bis zu seiner Dissertation „Resistenz-Züchtung mit gentechnischen Methoden“. Er habilitierte sich an der Karl-Franzens-Universität Graz mit der Arbeit: „Moderne Entwicklungen in der Rebsortenkunde und in der Rebenzüchtung“. Seit dieser Zeit hält er eine Lehrveranstaltung zur Biologie der Weinrebe ab. Seit 1993 ist er an der HBLA und BA Klosterneuburg im Bereich Rebzüchtung beschäftigt. Seit 2003 unterrichtet er das Fach Weinbau an dieser Schule. Fachliche Höhepunkte waren die Veröffentlichungen betreffend Abstammung bzw. Elternschaften zahlreicher Rebsorten, das Verzeichnis der österreichischen Rebsorten und deren Klone, die Freigabe der Sorten Donauriesling, Donauveltliner, Blütenmuskateller und Pinot nova.

Aktuelle Piwi Sorten für den österr. Weinbau

Die Herausforderungen im Weinbau werden durch Klimawandel und neue Schädlinge heftiger. Ein Lösungsansatz unter Einbeziehung einer biologischen Wirtschaftsweise erfolgt über einen Wechsel zu Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Einerseits gibt es am Markt heimische Neuzüchtungen, aber auch widerstandsfähige Sorten aus Deutschland und der Schweiz. Um die richtige Auswahl treffen zu können, bedarf es auch ausreichender Informationen über die Anforderungen und Vorlieben der neuen Sorten.

DI Michael Winkler BSc
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Michael Winkler trat zur Lese 2014 das erste Mal in das Team der Kellerwirtschaft als Verwaltungspraktikant ein. Anschließend übernahm er in Karenzvertretung die Betriebsleitung der Kellerwirtschaft bis August 2015. Bevor er Anfang Jänner 2019 in der Kellerwirtschaft wieder als Betriebsleiter begann, schloss er sein Studium an der Universität der Bodenkultur ab (Bachelorstudium Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft und Masterstudium Agrar- und

Ernährungswirtschaft) war als Önologe und Exportmanager für das Weingut Aumann in der Thermenregion tätig. Seit August 2019 ist er wissenschaftlicher Mitarbeiter der Kellerwirtschaft.

DI Martin Muschlin

Wein- und Obstbauschule Krems, VinoHAK, Weinmanagement

Martin Muschlin wurde in Klagenfurt geboren. Absolvierte Schulen: Volksschule, Gymnasium, Weinmanagement Krems, Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU Wien, diverse nationale und internationale Weinernten (SA, USA, NZ) Assistant Winemaker bei Palliser Estate Wines in Neuseeland und Kellermeister beim Weingut Stift Klosterneuburg, seit 2014 Lehrer an der Wein- & Obstbauschule Krems

Önologische Aspekte zur Aromaintensivierung bei der Sorte Grünen Veltliner, Vorstellung der Kellerwirtschaftsversuche der Wein- & Obstbauschule Krems

Ing. Christoph Gabler

Wein & Obstbauschule Krems

Seine schulische Ausbildung erfolgte am Francisco Josephinum im Bereich Allgemeine Landwirtschaft. Nach erfolgreich abgelegter Matura durfte Christoph Gabler 10 Jahre an der Universität für Bodenkultur im Bereich Ökologischer Landbau als Versuchstechniker in den diversen Forschungsbereichen tätig sein. Die Hauptthemenbereiche in denen er mitwirken durfte waren: Begrünungsmanagement, Mischkulturen, Nährstoffversorgung des Bodens, Vorfruchtwirkung von Leguminosen und vieles mehr. Im Jahr 2010 wechselte Christoph Gabler als Versuchstechniker an die Wein & Obstbauschule Krems, wo er in den Themen Trockenstress, Begrünungen, Pflanzenschutz und Rebschnitt im Forschungsbereich tätig ist. Ein weiterer Aufgabenbereich ist die Erwachsenenbildung und die Unterstützung der Winzer im Rahmen des Rebschutzdienstes. Seit 2018 leitet Christoph Gabler zusätzlich zu den Forschungsaufgaben auch den Weinbaubetrieb der Wein & Obstbauschule Krems.

Vitalitätsförderung und ESCA Prävention mit Hilfe des Wundarmen „Sanften“ Rebschnitts
Der Rebschnitt hat größte Bedeutung für die Gesundheit der Rebe und die Weinqualität. Die wichtigsten Punkte sind: Herstellung eines Gleichgewichts zwischen vegetativem Wachstum und Ertrag, Erhalt des Erziehungssystems, Anpassung der Triebblängen auf die Standraumverhältnisse, optimale Ausnützung des verfügbaren Platzes und die Erhaltung funktionierender Leitungsbahnen zum Wasser- & Nährstofftransport. Eine Möglichkeit um eine Stressreduktion und dadurch Aufrechterhaltung der Vitalität, eine Reduktion von Krankheiten (wie z.B. Esca) zu erzielen ist der Wundarme „Sanfte“ Rebschnitt. Im Vortrag werden die Grundlagen des Wundarmen Rebschnittsystems vorgestellt.

Ing. Erhard Kührer
Land NÖ, Wein- & Obstbauschule Krems

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

Bedeutung und Möglichkeiten der Ohrwurmbekämpfung im Weinbau

Der Ohrwurm gilt eigentlich als Nützling im Wein- und Obstbau. In den letzten Jahren hat sich durch die klimatischen Veränderungen, in vielen Weingärten eine enorme Population aufgebaut. Eine übermäßige Ohrwurmpopulation kann sowohl erhebliche Mengen- als auch Qualitätsverluste verursachen. Kompakte Trauben werden von den Ohrwürmern besonders gern besiedelt. Gleichzeitig neigen diese Trauben durch das Abquetschen von Beeren auch sehr häufig zu Fäulnis durch Botrytis. Die Botrytissporen sind eine Nahrungsquelle für die Ohrwürmer. Durch das Krabbeln der Ohrwürmer in und an den Trauben werden einerseits die Botrytissporen direkt verbreitet, andererseits passieren die von den Ohrwürmern aufgenommen Fäulniserreger den Verdauungstrakt unbeschadet und werden mit den Exkrementen in den Trauben ausgeschieden. Der Ohrwurm ist nicht in der Lage eine intakte Beerenhaut mit seinen Mundwerkzeugen aufzubeißen. Sobald die Beerenhaut verletzt ist z.B. durch Botrytis ist es den Ohrwürmern jedoch möglich am Fruchtfleisch zu fressen. Untersuchungen haben gezeigt, dass die teilweise sehr hohe Anzahl an Individuen im Lesegut bei der Verarbeitung nicht unbedingt zu Fehlnoten im Wein führen muss. Anders verhält es sich hingegen mit dem Ohrenwurmkot. Ist das Traubengut verunreinigt, führt dies mit hoher Wahrscheinlichkeit zu Bitternoten und Fehlnoten im Wein. Im Vortrag werden erste Ergebnisse der Fallenfänge von verschiedenen Verfahren zur Befallsreduktion am Standort Krems aus der Saison 2019 vorgestellt.

Ing. Wolfgang Renner
Amt der Steiermärkischen Landesregierung

Referent für Weinbau in der Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg, Steiermark. Arbeitsschwerpunkte: Klonzüchtung, Unterlagenprüfung, Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, Obmann des Vereines PIWI ÖSTERREICH (Verein zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten)

Rote PIWIS?

Welche roten PIWI-Rebsorten stehen derzeit in Österreich offiziell zur Verfügung und welche Eigenschaften haben diese? Wohin geht die Entwicklung und wo besteht Nachholbedarf?

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

Geburtsdatum: 01.05. 1962

Ausbildung: HBLVA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Universität für Bodenkultur Wien (Landwirtschaft)

Berufliche Tätigkeit: Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg -

Fachvorstand für Obstbau und Dir. Stellvertreter
Versuchsstation für Obst- und Weinbau Haidegg,
Versuchstätigkeit in den Fachbereichen Ertrags- und
Nacherntephysiologie und Beerenobst
Universitätslektor Boku Wien

Aktuelles zu den Beerenobstversuchen in Silberberg
Während der Konsum von Kernobst weiter rückläufig ist, erleben viele Beerenobstarten einen regelrechten Boom im Absatz. Um diesem Trend zum verstärkten Konsum von Strauchbeeren gerecht zu werden, hat sich Silberberg entschieden, in der Ausbildungs- und Versuchstätigkeit Akzente vor allem beim Beerenobst zu setzen. Versuchsschwerpunkte sind die Sortenprüfungen bei Erd- und Strauchbeeren (Heidelbeeren, Himbeeren, Haskap etc.) im Substrat und geschützten Produktionsbedingungen in Folientunnels oder unter Folienabdeckungen. Im Rahmen des Vortrages werden aktuelle Ergebnisse zu den Beerenobstversuchen vorgestellt.

Karin Mally und Mag. Karl Schleiffer
Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg

Muscaris, eine besondere Rebsorte
Die noch junge Qualitätsrebsorte Muscaris wird zunehmend in das Sortiment der Winzer in der Steiermark aufgenommen. Praxiserfahrungen der Winzer zum An- und Ausbau sowie die sensorische Gegenüberstellung stehen im Mittelpunkt der Fachbereichsarbeit am Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg, der im Praktischen Versuch der Ausbau eines Weines im Betonei angehängt war.

Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg
Lena Skringer

Abschluss der Fachschule Silberberg am 5. Juli 2019
Arbeitet am elterlichen Betrieb in Eichberg-Traubenburg im Weingarten, Keller und Weinverkauf.
Tobias Jauk

Abschluss der Fachschule Silberberg am 5. Juli 2019
Arbeitet am elterlichen Betrieb in Pöfing-Brunn und macht 2020 ein Praktikum in Südafrika.
Josef Pörtl

Abschluss der Fachschule Silberberg am 5. Juli 2019
Macht gerade die Matura und arbeitet am elterlichen Betrieb in Löffelbach bei Hartberg mit.

Untersuchung verschiedener Möglichkeiten zur Austriebsverzögerung bei wichtigen steirischen Rebsorten

Im Vortrag geht es um Möglichkeiten der Austriebsverzögerung bei den wichtigen steirischen Rebsorten Muskateller (Versuch in der Südsteiermark), Morillon (Versuch im Vulkanland Steiermark) und Blauer Wildbacher (Versuch in der Weststeiermark). 2018 wurden dabei die 3 Varianten „Double pruning“, „Frostrute“ und „Applikation von Rapsöl“ in Bezug auf

Austriebszeitpunkt, Arbeitszeitaufwand, Ertrag und Reifeverlauf inkl. einer Mostanalyse mit einer Nullvariante verglichen.

Mag. Regina Lind, Fachgruppe Technik Steiermark

Regina Lind ist geschäftsführende Gesellschafterin der Firma OWT GmbH & Co KG und ist verantwortlich für das Projektmanagement im Rahmen dieses EU-Projektes. Zudem ist sie Mitglied der Fachgruppe Technik Fachgruppe Technik des Verbandes Steirischer Erwerbsobstbauern und Weinbauverband Steiermark und hat gemeinsam mit ihrem Vater Karl Lind den „Rebenschirm“ – einen Abdrift- & Recyclingschirm in Leichtbauweise entwickelt.

Umweltfreundlicher Pflanzenschutz mit dem „Rebenschirm“ – ein Abdrift- & Recyclingschirm für Steil- und Hanglagen im Weinbau

Die steirischen Winzer*innen sind schon lange auf der Suche nach einer kostengünstigen umweltfreundlichen Ausbringtechnik für Hanglagen. Sie sind mit diesem Anliegen an die Fachgruppe Technik herangetreten, ob es möglich wäre, ein Abdrift- und Recyclinggerät für Steillagen zu entwickeln. Nach reiflicher Überlegung kam die zündende Idee, einen aufblasbaren Leichtbau-Schirm zu entwickeln. In der zweieinhalb jährigen Entwicklungszeit wurden mehrere Prototypen gebaut, die in verschiedenen Weingärten getestet wurden. Der nun patentierte Rebenschirm hat folgende Merkmale:

- Zusatzausstattung für neue und gebrauchte Weinbausprüher
- Leichtbauweise (geeignet für alle Weingärten – von der Ebene bis zum Steilhang)
- Zweireihenbehandlung (spart Zeit, Kraftstoff, CO₂ und schont den Boden)
- Sehr gute Belagsbildung durch Zusatzdüsen und Luftumlenkung (Nachweis über Belagsfotografie)
- maximale Abdriftminderung
- hohe Recyclingrate
- kein zusätzliches Vorgewende notwendig
- hydraulische Breitenverstellung für unterschiedliche Reihenweiten

Wolfgang Matzer, MSc., Fachgruppe Technik Steiermark

Wolfgang Matzer ist Wissenschaftler, Unternehmer, Landwirt und Leiter der Fachgruppe Technik des Verbandes Steirischer Erwerbsobstbauern und Weinbauverband Steiermark.

XComply – das online Betriebsheft für alle Raumkulturen

Ein Programm zur Planung, Berechnung & Dokumentation von Pflanzenschutzmaßnahmen im Obst- und Weinbau. Unterstützung und Fehlerminimierung in der Einhaltung der komplexen Pflanzenschutzmittelzulassungen.

Verlustarm Sprühen

Verlustarme Sprühtechnik ist mehr als abdriftmindernde Sprühtechnik. Es wird nicht nur die Düsenbestückung verändert, sondern das Sprühgerät als Ganzes auf die zu behandelnde Kultur optimiert. Stand in der Vergangenheit fast ausschließlich die biologische Wirkung von Pflanzenschutzmitteln im Vordergrund, so sind es gegenwärtig und in Zukunft weitere Aspekte. Die Reduktion von Abdrift, Lärm, Wirkstoffverluste, Zeitaufwand für die Behandlung, Boden-

und CO₂ Belastung und des Wasseraufwandes sind die Herausforderungen moderner Applikationstechnik geworden.

Hannes Horvath

one's own gmbh

Hannes Horvath ist geschäftsführender Gesellschafter der one's own gmbh und im Speziellen Produktverantwortlicher für mobilescan.

Mobilescan – Tätigkeits- und Erntemengenerfassung

Strategische Entscheidungen sollten nur auf Basis lückenloser Aufzeichnungen (Mitarbeiter, Zeiten, Tätigkeiten, Mengen, Qualität etc. nach Anlage, Quartier, Reihe) getätigt werden. Mobilescan verschafft Ihnen einen ganzheitlichen, betriebswirtschaftlichen Überblick über Ihr Unternehmen bzw. Ihre Landwirtschaft und dient somit als Basis für ihre strategischen Entscheidungen.

Mag. Robert Matzer

Fachgruppe Technik Steiermark

Robert Matzer ist Projektleiter im Teilbereich „Bodenmanagement“ der Fachgruppe Technik Fachgruppe Technik des Verbandes Steirischer Erwerbsobstbauern und Weinbauverband Steiermark. Er absolvierte das Studium der Umweltsystemwissenschaften mit Scherpunkt Chemie an der Uni Graz, studierte Bodenkunde an der BOKU Wien und ist selbst im Obst- und Weinbau tätig.

Bodenmanagement mit mikrobieller Analytik

Eine moderne Bewirtschaftung von Obst- und Weingärten erfordert ein tiefgreifendes Verständnis von Bodenprozessen und eine richtige Anwendung technischer Geräte und moderner Meliorationsmaßnahmen. Die Zusammenführung dieser Faktoren wird innerhalb der Fachgruppe Technik als „Bodenmanagement“ bezeichnet. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf das Bodenmikrobiom gelegt. In einem 3-jährigen EU-Projekt konnten in der Steiermark erstmals DNA-Sequenzierungen von 116 Obst- und Weingartenböden vorgenommen und mit chemischen und betrieblichen Daten verknüpft werden.

FACHPROGRAMM – AUSTRO VIN Tulln 2020

Expertenbühne - Halle 5 - Stand: 501

Donnerstag, 30. Jänner

10:30 Uhr Eröffnung der Austro Vin Tulln
Verleihung Austro Vin Award

Moderation: Prof. Dr. Astrid Forneck
14:00 Uhr Klimawandel im Weinbau –
Wie wird sich die Weinbaulandschaft verändern?
14:30 Uhr Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die österreichischen Weine
15:00 Uhr Untersuchung verschiedener Möglichkeiten zur
Austriebsverzögerung bei wichtigen steirischen Rebsorten
Welches System ist für mich das Beste?
15:30 Uhr Präzisionsweinbau - Herausforderungen und
Möglichkeiten für und mit digitalem Weingartenmanagement
16:00 Uhr Umweltfreundlicher Pflanzenschutz mit dem „Rebenschild“ –
ein Abdrift- & Recyclingschild für Steil- und Hanglagen im Weinbau
16:30 Uhr Mobilescan – Tätigkeits- und Erntemengenerfassung

Prof. Dr. Astrid Forneck,
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau
HR DI Dr. Reinhard Eder,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Lena Skringer, Tobias Jauk und Josef Pörtl,
Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg

Jose Carlos Herrera Ph.D.,
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau
Mag. Regina Lind, Fachgruppe Technik Steiermark

Hannes Horvath, one's own gmbh

Freitag, 31. Jänner

Moderation: Ing. Erhard Kührer
10:30 Uhr Vitalitätsförderung und ESCA Prävention mit Hilfe
des Wundarmen „Sanften“ Rebschnitts
11:00 Uhr Die Kirschessigfliege (Drosophila suzukii):
Lebensweise, Bekämpfung und Forschungsarbeiten
zu neuen Kontrollstrategien
11:30 Uhr Bedeutung und Möglichkeiten der Ohrwurmbekämpfung im Weinbau
12:00 Uhr Ökosystem Weingarten - Zusammenspiel von Management
und Bodenfunktionen
13:00 Uhr 1. Aktuelle Piwi Sorten für den österr. Weinbau
2. Muscaris, eine besondere Rebsorte
3. Rote "PiWiS"
Moderation: Prof. HR Dipl. Ing. Dr. Manfred Gössinger
14:00 Uhr Önologische Aspekte zur Aromaintensivierung bei der Sorte:
Grünen Veltliner
14:30 Uhr Verlustarm Sprühen
15:00 Uhr XComply – das online Betriebsheft für alle Raumkulturen
15:30 Uhr Obstbau unter sich ändernden Rahmenbedingungen:
Risiken und Chancen
16:00 Uhr Aktuelles zu den Beerenobstversuchen in Silberberg
16:30 Uhr Die Klimaerwärmung und ihre Auswirkungen auf den Obstbau
17:00 Uhr Neue Chancen in der Obstverarbeitung durch neuen
rechtlichen Rahmen

Ing. Christoph Gabler,
Wein & Obstbauschule Krems
DI Michael Krutzler,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Ing. Erhard Kührer, Wein & Obstbauschule Krems
Ass. Prof. Dipl. Ing. Dr. Michaela Griesser,
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau
HR DI Dr. Ferdinand Regner,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Karin Mally und Karl Schleiffer,
Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
Ing. Wolfgang Renner, Obst- und Weinbau Haidegg

DI Martin Muschlin, Wein & Obstbauschule Krems

Wolfgang Matzer, MSc., Fachgruppe Technik Steiermark
Wolfgang Matzer, MSc., Fachgruppe Technik Steiermark
Prof. Dipl. Ing. Dr. Lothar Wurm,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Dipl. Ing. Dr. nat. tech. Gottfried Lafer,
Bildungszentrum für Obst- u. Weinbau Silberberg
Ass. Prof. Dipl. Ing. Dr. Andreas Spornberger,
Universität für Bodenkultur Wien, Institut für Wein- und Obstbau
Prof. HR Dipl. Ing. Dr. Manfred Gössinger,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg

Samstag, 01. Februar

Moderation: Mag. Robert Matzer
10:30 Uhr Neue Technologien in der Kellerwirtschaft
11:00 Uhr Bodenmanagement mit mikrobieller Analytik
11:30 Uhr Bodenfruchtbarkeit und organische Düngung
12:00 Uhr Verbandsvorstellung BIO AUSTRIA, Kellerwirtschaftliche Aspekte zur
Herstellung von Bio-Wein, BIO AUSTRIA Wein für Veganer geeignet
13:00 Uhr Social Media Nutzung für Weinbaubetriebe
14:00 Uhr Weinproduktion in höchster Qualität ohne Hilfsmittel
Was trägt das AROPUR-Verfahren seit 20 Jahren dazu bei?
15:00 Uhr Veredeln von hochprozentigen Destillaten, Likören und
Fruchtauszügen – ohne Aromaverluste und unter
Beibehaltung der natürlichen Aromavielfalt

DI Michael Winkler,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Mag. Robert Matzer, Fachgruppe Technik Steiermark
DI Martin Mehofer,
HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg
Lea-Maria Linhart MSc.,
BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien

Marcus Wieschhoff MA BA, Fachhochschule Burgenland
Werner Litterst, C.D.W. Litterst Biophysikalische Technik AROPUR
Gerhard Redl, ehem. Leiter Landesweingut & Weinbauschule Retz
Werner Litterst,
C.D.W. Litterst Biophysikalische Technik AROPUR

Änderungen der Vorträge vorbehalten



Forum: „Erfahrungsaustausch im biologischen Weinbau“

Freitag, 31. Jänner 2020: 13:00-15:00 Uhr
Tagungszentrum Halle 3, Messe Tulln

GastwinzerInnen:

Julia Roth, Deutsch Jahrndorf (Burgenland)
Christof Winkler-Hermaden, Kapfenstein (Steiermark)
Harald Hausdorf, Neudegg (Niederösterreich)

Moderation und Fachinput:

Lea-Maria Linhart, BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien
Christian Eitler, LK Niederösterreich

Gesprächsleitfaden:

Rückblick auf Vegetation 2019
Pflanzenschutzsaison 2019
Weinernte 2019
Kellermanagement 2019/2020
Vorschau auf Bio-Weinbausaison 2020
anschließende Verkostung ausgewählter Bio-Weine



Fotocredit: Bio Austria

Anmeldung (mit LFBIS-Nummer): bei Gertrude Ebner, LK NÖ (E-Mail: gertrude.ebner@lk-noe.at, Tel.: 05 0259 22200)

Ein Teilnehmerbeitrag (€ 15,00 gefördert; mit LFBIS-Nummer) wird vor Ort erhoben.

Aussteller der AUSTRO VIN TULLN 2020

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

Applic'Etains

APPLIC'ETAINS' vast experience in the creation of pewter adhesive labels has con_firmed its position as world leader. The easy way to decorate, personalize and enhance your products making them stand out from paper labels. Pewter o_ers an array of advantages such as its aestheticism, sheen, relief, an exceptional image and optimal ease of use. By choosing APPLIC'ETAINS, you bene_t from the expertise of a Master-Craftsman, unique industrial manufacturing methods and resources and the experience of a supplier whose organisation is ocused on "made to measure", guaranteeing you an evolutionary product which corresponds perfectly to your requirements. Our versatility is demonstrated by the diverse applications of our products: glassware, perfumes, cosmetics, gift box packaging, promotional products, etc.

Kontakt:

Applic'Etains

ZI la Maladrerie Ouest

FR - 24300 Nontron

Tel.: +33 (5) 53569098

E-Mail: news@applicetains.com

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

Stand Nummer: Halle 6 - Stand 615

Austro Diesel

Massey Ferguson 3700 Wein- und Obstbauraktoren

Der MF 3700 punktet nicht nur durch die Efficient-Ausstattung mit original MF-Multifunktionsjoystick über welchen Kupplung, Wende- und Lastschaltung, Steuerventile und Zusatzfunktionen betätigt werden können, sondern auch durch die gefederte Vorderachse. Die Baureihe MF 3700 wurde speziell für den Wein- und Obstbau entwickelt. Dabei wurde besonders auf hohe Leistung bei zugleich ausgezeichneter Kraftstoffeffizienz, Komfort und bis dato unerreichte Vielseitigkeit geachtet. Die leistungsstarken Vierzylindermotoren der nächsten Generation mit Abgasstufe 3B, eine gesteigerte Hydraulikleistung und die optional erhältlichen, werkseitig integrierten Fronthubwerke, Zapfwellen und Frontlader, sorgen für höchste Leistung. Auf der Austro Vin präsentiert MF auch den brandneuen MF 3700 AL mit einer Gesamthöhe von nur 2,44 m.

Kontakt:

Massey Ferguson

Concorde Business Park 3/2

AT - 2320 Schwechat

Tel.: +43 (1) 70120-311

Fax: +43 (1) 70120-5

E-Mail: verkauf@austrodiesel.at

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

Stand Nummer: Halle 3 - 326 / Freigelände 5

Cartotrentina Srl

Ist Ihr Partner für hochwertige Verpackungen und Schachteln.

Kontakt:

CARTOTRENTINA SRL

Via della Rupe 29

IT - 38017 Mezzolombardo (TN)

Tel.: +39 0461605600

Fax: +39 0461602040

E-Mail: daniele@cartotrentina.com

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

Stand Nummer: Halle 5 - 551

Enartis

Gegründet im Jahr 2003 hat sich Enartis als globaler Marktführer für Produkte zur Weinbereitung und für die fachliche Kundenbetreuung etabliert. Enartis ist Teil der Esseco Gruppe, ein in vierter Generation geführtes Familienunternehmen. Seit fast einem Jahrhundert bietet Esseco Innovation und Branchenführung durch die Entwicklung von wichtigen Produkten für die anorganische Chemie und Önologie. Wir sind der Überzeugung, dass Innovation eine Disziplin ist und kein Klischee.

Wir versorgen Weingüter weltweit mit Innovation und Erfahrung durch önologische Produkte und fachliche Unterstützung, um die Wirksamkeit der Kellerei und die Qualität der Weine zu verbessern.

Kontakt:

Enartis Central Europe s.r.o.

Nam. A. Hlinku 1

SK - 83106 Bratislava

Tel.: +43 (660) 6022964

E-Mail: miklos.jobbagy@enartis.com

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

Stand Nummer: Halle 6 - Stand 630

Ing. Franz Lehner, Frostschutz und Obstbäume

Die Klimaänderung bedingt einen früheren Start in die Vegetation. Dadurch richten Spätfröste immer größere Schäden an. Wir bieten Ihnen nicht nur die qualitativ hochwertigen Stop Ice® Paraffinkerzen für Frostschutz, sondern auch umfangreiche Beratung dazu! Um den besten Erfolg mit einer Obstpflanzung zu erreichen, ist richtiges Baummaterial notwendig. Wir vertreiben Steinobstbäume der Baumschule Gräb aus Deutschland, um mit bester Qualität Ihren Ertrag zu steigern. Alle Produkte werden am eigenen Obstbaubetrieb getestet und eingesetzt. Profitieren Sie von unserer Erfahrung!

Kontakt:

Ing. Franz Lehner - Frostschutz und Obstbäume

Geitzendorf 17

AT - 2002 Geitzendorf

Tel.: +43 (699) 10975293

E-Mail: office@obsthof-lehner.at

Homepage: <http://www.obsthof-lehner.at/handel>

Stand Nummer: Halle 4 - Stand 440

IOM Impellerpumpen e.U.

Maximierte Standzeit bei Impellerpumpen

Die Firma IOM Impellerpumpen hat diesen Pumpentyp auf neue Leistungsebenen gehoben. Das Team des oberösterreichischen Unternehmens verfügt über langjährige Expertise und hat seine hohen Ambitionen in einer Produktpalette verwirklicht, die international gefragt ist. IOM Impellerpumpen weisen eine extrem erhöhte Standzeit gegenüber herkömmlichen Typen auf, die ein Vielfaches der Lebensdauer und damit maximale Standzeit garantieren. Das IOM Know-how basiert auf einer Minimierung von Reibung und Spannungsbelastungen in allen Bereichen. Die Pumpenkonstruktion unterscheidet sich grundlegend von derjenigen der handelsüblichen Impellerpumpen und wirkt sich sehr positiv auf die Lebensdauer aus.

Kontakt:

IOM Impellerpumpen e.U.

Gerstenweg 1d/9

AT - 4061 Pasching

Tel.: +43 (660) 1422208

E-Mail: office@iom-impellerpumpen.at

Homepage: <http://www.iom-impellerpumpen.at>

Stand Nummer: Halle 6 - Stand 620

Massey Ferguson

Messeangebot und Lagerbonus für Massey Ferguson 3700 Weinbautraktoren

Der MF 3700 punktet nicht nur durch die Efficient-Ausstattung mit original MF-Multifunktionsjoystick über welchen Kupplung, Wende- und Lastschaltung, Steuerventile und Zusatzfunktionen betätigt werden können, sowie durch die gefederte Vorderachse, sondern jetzt auch mit 5 % Lagerbonus. MF hält zur Austro Vin zusätzlich ein Messeangebot zum MF 3707 F bereit. Im Zuge der Austro Vin von 31. Jänner bis 1. Februar 2020 gibt es von Massey Ferguson ein spezielles Zuckerl. Den MF 3707 F Weinbautraktor mit 75 PS, 24/24 Getriebe mit Speedshift, 93l/min Hydraulikleistung, Klimaanlage und Luftsitz, gibt es bereits ab EUR 49.800,00 inkl. MwSt.*. Vorbeikommen, informieren und Angebot einholen lohnt sich also (Halle 3, Stand 326).

5 % Lagerbonus

Winzer, Obstbauern und Landwirte profitieren zusätzlich von 5 % Lagerbonus auf ausgewählte, sofort verfügbare MF 3700 Lagermaschinen**. Somit kann der Zeitpunkt für die Anschaffung eines neuen Traktors kaum besser sein.

Höchste Leistung, Kraftstoffeffizienz, Komfort und Vielseitigkeit

Die Baureihe MF 3700 wurde speziell für Landwirte, die im Bereich des Wein- und Obstanbaus tätig sind bzw. über Äcker und Weideflächen in starken Hanglagen verfügen, entwickelt. Dabei wurde besonders auf hohe Leistung bei zugleich ausgezeichneter Kraftstoffeffizienz, Komfort und bis dato unerreichte Vielseitigkeit geachtet.

Durch diese erweiterte Traktorserie entstehen Optionen, die ganz auf den Wein- und Obstbau zugeschnitten sind. So steht u.a. ein "Wide Fruit"-Modell mit einem breiteren Chassis für höhere Stabilität zur Auswahl, das auch ideal für den Einsatz an steileren Hanglagen und in Veredlungsbetrieben mit abschüssigem Gelände geeignet ist.

Die Traktoren der Serie MF 3700 sind mit ihren leistungsstarken Vierzylindermotoren der nächsten Generation mit Abgasstufe 3B, einer gesteigerten Hydraulikleistung und den optional erhältlichen, werkseitig integrierten Fronthubwerken, Zapfwellen und Frontladern ganz für die Bereitstellung optimaler Leistung ausgelegt.

Niedrige Betriebskosten und lange Wartungsintervalle

Die geringen Betriebskosten und gesteigerte Nutzerfreundlichkeit sind auf die sparsamen Motoren, die längeren Wartungsintervalle von 600 Stunden, einen größeren Kraftstofftank, sowie einem verbesserten Zugang zum Betanken zurückzuführen. Außerdem stellen eine ruhige und geräumige Kabine, bedienerfreundliche Armaturen, sowie automatisierte Funktionen und ein einfacher Zugang einen hohen Fahrerkomfort sicher – selbst bei Hochbetrieb während der intensiven Anbau-, Lese- und Erntezeit. Da das Abgasreinigungssystem praktisch an der Seite der Haube montiert ist, bleibt die Höhe der Motorhaube sehr niedrig, womit die freie Sicht des Fahrers weiter optimiert wird.

* Unverbindlicher Richtpreis. Gültig nur auf der Austro Vin 2020. Es gilt die aktuelle Vorzugsliste der Austro Diesel GmbH. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

** Gültig bis auf Widerruf und solange der Vorrat reicht für ausgewählte MF 3700 Lagermaschinen. Gültig bei Kaufvertragsabschluss eines neuen, lagernden Massey Ferguson

Traktors – ausgenommen Maschinen mit Sonder-Netto-Preis. Irrtum, Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrem MF-Vertriebspartner.

Kontakt:

Massey Ferguson

Concorde Business Park 3/2

AT - 2320 Schwechat

Tel.: +43 (1) 70120-311

Fax: +43 (1) 70120-5

E-Mail: verkauf@austrodiesel.at

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

Stand Nummer: Halle 3 - 326 / Freigelände 5

Multikraft

Viele Winzer und auch Obstproduzenten haben bereits festgestellt, dass sich die EM Technologie im Betriebsergebnis äußerst erfolgreich zeigt. Zu unseren Kunden im Weinbau und Obstbau zählen sowohl konventionell, als auch biologisch wirtschaftende Betriebe. Auf der Messe AUSTRÖ VIN möchten wir zeigen welche herausragenden Auswirkungen Effektive Mikroorganismen auf den Boden im Weinberg und der Obstplantagen haben, wie die Mikroorganismen die Reben verändern, Trauben und Früchte von außen schützen, so die Qualität verbessern.

Kontakt:

Multikraft Produktions- und HandelsgmbH

Sulzbach 17

AT - 4632 Pichl bei Wels

Tel.: +43 (7247) 50250-0

Fax: +43 (7247) 50250-198

E-Mail: info@multikraft.at

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

Stand Nummer: Halle 4 - Stand 403

Rebschule Winter GmbH

Der Familienbetrieb mit über 100-jähriger Tradition und Erfahrung aus dem Traisental/NÖ. Durch unsere eigenen Unterlags- und Edelreisanlagen und durch strenge Kontrollen und Selektion können wir die hohe Qualität unserer Reben hervorheben. Zusätzlich zu unserem zertifizierten und anerkannten Rebenpflanzgut bieten wir noch eine Reihe von Zusatzleistungen:

-Weingartenrodung

-Bodenvorbereitung mittels Tiefenlockerung

-Rebpflanzung mit GPS

Wir führen ein breites Sortiment an Normalstamm- und Hochstammreben und können auch PIWI-Sorten anbieten. Auf Wunsch sind wir bei der Selektion ihrer Edelreiser behilflich und

veredeln auch diese. Unsere langjährigen Beobachtungen und Erkenntnisse stellen wir gerne für Beratung und Information zur Verfügung.

Rebschule Winter GmbH

Frauendorferstraße 3
AT - 3133 Traismauer
Tel.: +43 6649175244
E-Mail: weinhof.winter@aon.at
Homepage: <http://www.rebschule-winter.at>

Stand Nummer: Halle 4 - 449

Reis Flaschengroßhandel GmbH

Rund um die Glasche

Seit über einem halben Jahrhundert (1952) ist die Reis Flaschengroßhandel GmbH mit Sitz in Lachen-Speyerdorf bei Neustadt an der Weinstraße ihr kompetenter Ansprechpartner für Behälterglas, wenn es um die richtige Flasche, das passende Weithalsglas und den entsprechenden Verschlüssen geht. Glas ist eine umweltfreundliche Verpackung, den sie lässt sich mehrmals verwenden und problemlos recyceln. Für Getränke, Lebensmittel und viele andere Inhalte ist Glas Standard. Unsere Kundenbetreuung hilft Ihnen die passende Flasche oder das passende Glas für ihr Produkt zu finden, sei es Wein, Sekt, Spirituose, Bier, Lebensmittel oder gar Medikamente. Mit unserem „Rundum-Sorglospaket“ gewährleisten wir höchste Qualität, schnelle und zuverlässige Lieferung, Flexibilität, Spontanität und Wertschätzung. Gerne setzen wir auch individuelle Kundenwünsche um.

Kontakt:

Reis Flaschengroßhandel GmbH

Im Altenschemel 53
DE - 67435 Neustadt/Weinstraße
Tel.: +49 (6327) 974730
Fax: +49 (6327) 974755
E-Mail: info@flaschen.de
Homepage: <http://www.flaschen.de>

Stand Nummer: Halle 5 - 504

Suzuki Mayer

36 Jahre Autohaus Mayer – 31 Jahre Suzuki Mayer

Ein Familienunternehmen im Herzen der Tullner Automeile – so präsentiert sich das Autohaus Suzuki Mayer heute. Der ehemalige Star-Autoverkäufer Ossi Mayer gründet im Jahr 1983 sein eigenes Autohaus. Der gelernte Kfz-Meister hatte das Geschäft von Grund auf gelernt und konnte gemeinsam mit seiner Frau Elfriede seine in der Frauenhofner Straße gegründete „Auto Ranch“, immer weiter ausbauen. 1988 – Übersiedlung ins neue Autohaus Mayer in der Tullner Königstetter Straße 122 - Vertragshändler von Suzuki. Nachdem Ossi & Elfriede Mayer immer mehr Kunden gewannen, wurde der Platz in der „Autoranch“ zu klein. Es ergab sich, dass in der Königstetter Straße ein Grundstück frei wurde. Diese Chance nützte die Familie Mayer und errichtete in kürzester Zeit ihre erste Werkstättenhalle. Das war auch gleichzeitig der Beginn

der Zusammenarbeit mit Suzuki. In der Zwischenzeit zählt das Autohaus Suzuki Mayer, österreichweit zu den besten und modernsten Suzuki-Vertretungen. Das Autohaus selber wurde in 3 weiteren Ausbaustufen vergrößert.

2005 – Generationswechsel im Autohaus Suzuki Mayer

Ossi Mayer zog sich Ende 2004 aus dem operativen Geschäft zurück und übergab am 1. Jänner 2005 die Agenden der Geschäftsführung und -leitung an seine Tochter, Barbara Mayer. Es folgten bautechnisch wieder 2 Ausbaustufen. Im Jahr 2010 ergänzt Herr Ing. Markus Drapela-Mayer den Familienbetrieb und leitet seit 2012 das operative Tagesgeschäft. Durch sein technisches Wissen aus dem Maschinenbau konnte die Range an Autoaufbauten erweitert werden und das Autohaus macht sich mittlerweile einen Namen in Kompetenz rund um Straßen-, Forst- und Winterdienst. Das Autohaus Suzuki Mayer heute – ein Familienbetrieb mit Charme und viel persönlichem Einsatz! Heute präsentiert sich das Autohaus Mayer als modernes, kundenorientiertes Verkaufs- und Service-Autohaus. Die 14 Mitarbeiter führen alle erforderlichen Reparatur- und Servicearbeiten zur

Zufriedenheit der Kunden durch. Die persönliche Ansprache und die familiäre Atmosphäre sind heute wichtiger denn je. Daher dürfen die kleinen Chefs in 3. Generation manchmal schon Kaffee servieren!

Aus der großen Angebotspalette von Suzuki Mayer:

Natürlich liegt das Hauptaugenmerk auf dem Verkauf, der vielen Erfolgs-Modelle von Suzuki. In der Werkstätte werden aber auch Reparaturen an allen Marken und Modellen durchgeführt. Ein markenübergreifendes Diagnosegerät unterstützt hierbei das langjährige Team. Der hauseigene Havariedienst kümmert sich im Falle eines Falles um das hängengebliebene Fahrzeug und im Büro erfolgt die problemlose Abwicklung aller Versicherungsangelegenheiten. Fahrzeugüberprüfungen nach §57a, Reifendepot, Windschutzscheibenreparaturen, Klimawartung u.v.m. gehören im Autohaus Suzuki Mayer selbstverständlich zum Alltagsgeschäft.

Kontakt:

Barbara Mayer KFZ Handel u. Fachwerkstätte GmbH

Königstetter Straße 122

AT - 3430 Tulln an der Donau

Tel.: +43 (2272) 63150

Fax: +43 (2272) 63150-4

E-Mail: info@suzuki-mayer-tulln.at

Homepage: <http://www.suzuki-mayer-tulln.at>

Stand Nummer: Halle 4 - 429 / Freigelände 5

Werfring

Die Firma Förderanlagen-Schlosserei WERFRING GmbH ist ein österreichisches Unternehmen mit über 65 Mitarbeitern. Seit mehr als 25 Jahren planen, konstruieren und fertigen wir hochwertige Gesamtlösungen im Förderanlagenbau in bester Qualität. Anlagenoptimierung sowie Überholung und Wartung von Fremdanlagen zählen neben der Fertigung ebenfalls zu unseren Kompetenzen. Sämtliche mechanische wie auch elektrische und steuerungstechnische Bearbeitungsprozesse werden bei uns intern geplant, sowie im Anschluss vor Ort umgesetzt. Wir sind Vertriebspartner bekannter Komponentenhersteller und können dadurch hochwertige Ersatzteile auch kurzfristig anbieten. Unsere Auftraggeber sind namhafte Unternehmen und

Konzerne in ganz Europa. Finden Sie nähere Informationen über erfolgreich umgesetzte Projekte auf unserer Website www.werfring.net.

Kontakt:

Förderanlagen-Schlosserei WERFRING GmbH

Schlosserstraße 4

AT - 7221 Marz, Schlosserstraße 4

Tel.: +43 (2626) 62548

Fax: +43 (2626) 62548-10

E-Mail: office@werfring.net

Homepage: <https://www.werfring.net>

Stand Nummer: Halle 5 - 548

Wiedemann GmbH

Perfektion aus Edelstahl

Qualität sowie Kompetenz und Service von der Planungsphase bis zur Montage: Das macht die Firma Wiedemann GmbH aus Husum aus. Seit 1945 ist das familiengeführte Unternehmen Ansprechpartner für alle Kunden in Industrie und dem Handel, die sich auf höchstem Niveau mit Hygiene-Standards auseinander setzen müssen. Der Werkstoff Edelstahl das perfekte Material, um allen Anforderungen gerecht zu werden. Das breite Portfolio Wiedemanns umfasst Bodeneinläufe, Rinnen, Schachtabdeckungen und Rohrdurchführungen, Ramm- und Kantenschutz aber auch Türen und Fenster, Schaltschränke sowie Sonderanfertigungen aus Edelstahl nach Kundenwunsch.

Kontakt:

Wiedemann GmbH

Siemensstraße 16-18

DE - 25813 Husum

Tel.: +49 (4841) 7780

Fax: +49 (4841) 1687

E-Mail: u.ketelsen@wiedemann-technik.de

Homepage: <http://www.wiedemann-technik.de>

Stand Nummer: Halle 5 - 563

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