

einzelnen Varianten im Gegensatz zu Versuchen aus den Vorjahren nur geringe Unterschiede zu erkennen.

- Die stärkste Austriebsverzögerung war bei Gelber Muskateller und Chardonnay bei der Methode „Double pruning“ zu erkennen, bei Blauer Wildbacher bei der „Öl-Applikation“.
- Extremer Ertragsausfall bei „Double pruning“ – damit ist diese Variante für die Praxis völlig uninteressant.
- Die Mehrkosten von ca. 250-400€ je nach Variante sollten grundsätzlich kein Problem darstellen.

Es wäre sicher sehr interessant, die Versuchsreihe fortzuführen, um Ergebnisse auch in etwas schwierigeren Jahren mit anderen Witterungsverhältnissen beim Austrieb zu bekommen.

Unser besonderer Dank ergeht an Frau DI^(FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc und Frau Mag.^a Dr.ⁱⁿ Andrea Damm vom Joanneum Research für die Unterstützung bei der Auswertung der Daten und an Christoph Trummer BEd für die Nebenbetreuung der Facharbeit.

Ergebnisse Ertrag, Reife, Stickstoff-Versorgung

Gelber Muskateller

| | Double pruning | Frostrute | Applikation von Öl | Nullvariante |
|---------------------|----------------|-----------|--------------------|--------------|
| Ertrag pro Rebstock | 0,28 kg | 1,15 kg | 1,41 kg | 1,48 kg |
| °KMW | 17,5 | 18 | 18,4 | 17,8 |
| Titrierbare Säure | 9,2 g/l | 5,7 g/l | 5,9 g/l | 6,6 g/l |
| NOPA | 45 mg/l | 31 mg/l | 25 mg/l | 50 mg/l |

Chardonnay

| | Double pruning | Frostrute | Applikation von Öl | Nullvariante |
|---------------------|----------------|-----------|--------------------|--------------|
| Ertrag pro Rebstock | 0,78 kg | 1,31 kg | 0,73 kg | 1,11 kg |
| °KMW | 17,6 | 17,2 | 17,2 | 17,5 |
| Titrierbare Säure | 8,0 g/l | 8,1 g/l | 8,1 g/l | 8,7 g/l |

Blauer Wildbacher

| | Double pruning | Frostrute | Applikation von Öl | Nullvariante |
|---------------------|----------------|-----------|--------------------|--------------|
| Ertrag pro Rebstock | 0,4 kg | 2,8 kg | 3,1 kg | 2,5 kg |
| °KMW | 15 | 14,6 | 14,3 | 14,1 |
| Titrierbare Säure | 14,1 g/l | 13,9 g/l | 14,3 g/l | 14,7 g/l |
| NOPA | 223 mg/l | 199 mg/l | 213 mg/l | 175 mg/l |

Ergebnisse Kostenkalkulation

Kosten in € pro Hektar, Pflanzabstand 2,8 x 1 m (3.600 Rebstöcke)

| Double pruning | Frostrute | Applikation von Öl | Nullvariante |
|----------------|-----------|--------------------|--------------|
| 459,00 € | 724,20 € | 879,40 € | 469,20 € |

„Sagenhaft – ein Ball wie im Märchen“

Das war das Motto des 42. Balles der Abschlussklassen der Silberberger Fachschule. Und „sagenhaft“ wurden die rund 1.500 Gäste des ausverkauften Balls auch mit einer aufwändig dekorierten Kullisse, hochwertigen Schmankerln aus der Schulküche und edlen Tropfen aus Wein und Obst verzaubert. Unter der Anleitung von Veronika Spath und Angelika Reichl führten die 35 Schülerinnen und Schüler die Tradition der Schule fort und gestalteten die zahlreichen Räume der Schule zu einer Märchenwelt. Renate Gumpf sorgte mit ihrer floristischen Gestaltung für den finalen Feinschliff und das schuleigene Küchenteam um Irena Neumeister versorgte wie jedes Jahr die Gäste mit Köstlichkeiten. Die Weine der steirischen Landessieger 2019, eine große Auswahl an Schaumweinen sowie ausgewählte Most- und Brand-Spezialitäten konnten genossen werden. Eröffnet wurde der Ball erstmals

vom neuen Direktor der Schule, Ing. Reinhold Holler, der über das volle Haus sichtlich erfreut war und den gesellschaftlichen Stellenwert des Balls sowohl in der Region

als auch in der Obst- und Weinbauszene hervorhob. Ein würdiges Ereignis am Beginn des Jubiläumsjahres der Fachschule Silberberg zum 125-jährigen Bestand! ■



© bold.red Weinkönigin
Katrin I. Weinhoheit Lisa,
Weinhoheit Beatrix,
Dir. Reinhold Holler