

Dr. Leonhard Steinbauer

# Anekdoten

*In hundert Jahren ist alles bezahlt...*

Anfang der 80er Jahre beschloss der damalige Direktor der Versuchsstation die Versuchstätigkeit auch auf den Weinbau auszudehnen. An den zuständigen Landesrat wurde der Wunsch herangetragen, das Landesweingut Schloßberg für dieses Vorhaben zur Verfügung zu stellen. Dieser lehnte den Standort Schloßberg ab, war jedoch bereit, das Landesweingut Glanz dafür anzubieten. Das Gelände dort war furchtbar, für einen mechanisierten Weinbau gänzlich ungeeignet.

Franz Strempl hatte eine Vision und bat die Landwirtschaftskammer ein Angebot für Tiefdrainagen und Geländekorrekturen zu legen. Nachdem mit den Arbeiten begonnen worden war, stellte sich heraus, dass sich der Untergrund massiv gegen die geplanten Arbeiten zur Wehr setzte. Ein halbes Jahr später – 20.000 Kilogramm TNT wurden versprengt und 3 Schubraupen waren pausenlos im Einsatz – konnten die Arbeiten abgeschlossen werden.

Die Kosten überstiegen den Voranschlag um ein Vielfaches, sodass sich die Bezahlung deutlich verzögerte. Der nachfolgende Landesrat bezahlte mit Widerwillen den überwiegenden Rest und meinte zum Direktor: „So etwas rechnet sich nie!“ Der antwortete: „In hundert Jahren ist alles bezahlt...“

*PS: Als hätte man geahnt, dass die heutige Kulturlandschaft des Steirischen Weinlandes auf ähnliche Weise geboren werden würde. In den letzten 35 Jahren wurden die meisten Weingärten der Südsteiermark ebenfalls drainiert und planiert.*



## Wer singt der kann nicht essen..

In vergangenen Zeiten war es üblich, dass die SchülerInnen zur Aberntung der Versuche eingesetzt wurden. Aufsichtsperson für die Erntearbeiten war der damalige Buchhalter, der ein sehr gewissenhafter Mann war. Ausgabenüberschreitungen oder gar Einnahmenunterschreitungen kratzten massiv an seiner Buchhalterehre. Es galt die Einnahmen zu maximieren, damit man zusätzliche Mittel für Investitionen in die Zukunft generieren konnte.

Kirschen waren schon immer ein kostbares Gut und für die SchülerInnen ein bevorzugtes Obst. Damit die SchülerInnen während der Kirschenernte keine Früchte essen konnten, wurden sie vom Buchhalter angewiesen, laut und fortdauernd zu singen. So konnte sichergestellt werden, dass die volle Erntemenge für den Verkauf zur Verfügung stand.

*PS: Wer konnte schon wissen, dass die Beschallung von Genussmitteln mit gefälligen Klängen heutzutage ein neuer Trend wird? Bei manchen Betrieben wird der gärende Wein in den Fässern mit Musik von Mozart oder Clapton umschmeichelt.*



## Das ist ein Befehl: Eisen abschneiden..

Direktor Franz Strempl baute den Schul- und Versuchsbetrieb von einem gemischten zu einem spezialisierten Betrieb um. Für den Dauerkulturversuchsbetrieb wurden viele neue Gebäude benötigt: Obstkühlager, Verarbeitungsräume und natürlich ein Weinkeller. In seiner visionären Art war er bei den Planungen immer einen Schritt voraus.

Als der wirkliche Hofrat der zuständigen Rechtsabteilung den neuen Weinkeller besichtigte, stellte er fest, dass noch Eisen aus der Kellerwand ragten. Er forderte den Direktor auf, diesen Baumangel beheben zu lassen.

Der Angesprochene erklärte, dass die Eisen für den Anbau einer neuen Maschinenhalle gedacht sind. Das passte dem Hofrat überhaupt nicht und er schickte seinen Finanzchef mit dem Auftrag, dass die Bauarbeiter unter seiner persönlichen Aufsicht die Eisen abwickeln müssen. So geschah es dann auch.

*PS: Und niemand hätte gedacht, dass 15 Jahre später noch derselbe Hofrat den Bau einer Maschinenhalle an genau dieser Stelle genehmigen würde, damit endlich „Ordnung“ am Betriebsgelände vorherrsche.*



## Ein Getränk, das einschlug wie eine Bombe...



Entwicklungen in der Obstverarbeitung waren immer schon ein Anliegen der Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg. Der Pfirsichnektar hat sich mittlerweile als alkoholfreies Vollfruchtgetränk in den Buschenschänken der Steiermark etabliert. Die ersten Herstellungsversuche liefen vor etwa 25 Jahren. Der verantwortliche Kellermeister füllte den homogenisierten Fruchtnektar in Flaschen und wollte diese mit einem Flaschenpasteur haltbar machen.

Leider war die Leistung der Dampfanlage für einen Pasteur der verwendeten Größenordnung bei weitem nicht ausreichend, weshalb es zu Nachgärungen kam. Die ersten Flaschen Pfirsichnektar wurden voller Stolz präsentiert und an wichtige Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens verschenkt. Unter ande-

*Durch die hervorragende Selektion steirischer Rebklone steht uns als Vermehrungsbetrieb (Rebschule) erstklassiges und erprobtes Klon- bzw. Selektionsmaterial zur Verfügung. Ebenso lassen sich durch die ständige und intensive Forschungsarbeit viele offene Fragen beantworten und auch neue Erkenntnisse werden gewonnen (PIWI-Sorten).*



*Dem Team wünsche ich weiterhin viel Erfolg und Motivation und eine weiterhin so gute Zusammenarbeit!*

*Franz Gangl  
Rebschule*

ren erhielt auch der Direktor der Grazer Herbstmesse eine Flasche des Göttergetränks, die in seinem Büro explodierte. Nachdem auch andere Flaschen explodierten, wurde der Lagerraum solange nicht betreten, bis von der Nektarcharge keine Gefahr mehr ausging.

*PS: Wie es manchmal eben so kommt, führt der Kellermeister heute sehr erfolgreich einen Obstverarbeitungsspezialbetrieb. Er erzeugt jedoch überwiegend sehr stabile Produkte wie Balsamessige und Edelbrände.*

*Für unser Weingut ist die Forschungsarbeit von Haidegg und die Versuchsstation von unschätzbarem Wert. Die Unterlagsreben, die von Haidegg kommen, überzeugen immer wieder durch geringe Anfälligkeit bei Krankheiten und sehr guten Ertrag. Auch bedeutet es für uns, bei spezifischen Fragen immer einen kompetenten, praxisnahen Partner in unserer Nähe zu haben. Wir sind überzeugt, dass Haidegg mit seinen Einrichtungen auch in der Zukunft richtungsweisend für die Wein- und Obstbauwirtschaft, nicht nur in unserem Land sein wird. Wir gratulieren sehr herzlich zum Jubiläum und wünschen weiterhin so viel Erfolg und Wissensdurst wie bisher.*



*Johann Schneeberger  
Weinhandel*



## Die Verwaltung ist zur sparsamen Haushaltswirtschaft angehalten...

Luftbilder waren kostspielig, weshalb sie üblicherweise nur zu Jubiläen genehmigt wurden. Es können sich aber Möglichkeiten ergeben, die eigentlich nie in Betracht gezogen wurden. Als am Standort der Labortrakt neu gebaut wurde, stand ein Kran zur Verfügung, der die Fertigteilträger auf das Gebäude heben sollte. Leider hatte sich der Statiker vermessen, weshalb die aus Wiener Neustadt gelieferten Träger zu lang waren. Sie mussten vor Ort mit erheblichem Aufwand gekürzt werden.

Deshalb war der Kranführer ohne Beschäftigung. Für ein Bestechungsgeld in der Höhe eines Kartons Welschriesling war er bereit, den Versuchsleiter am Kranhaken befestigt in 37 Meter Höhe durch die Luft zu schwenken. So konnten wunderschöne Luftaufnahmen vom Standort Haidegg nach dem Grundsatz der sparsamen Haushaltswirtschaft gemacht werden.



*PS: Damals war noch keinem bewusst, dass heutzutage solche Aufträge von Flugdrohnen beinahe billiger, vor allem sicherer und in höherer Bildqualität ausgeführt werden würden.*



## Haidegg von oben im Wandel der Zeit

