

Verein „KellergassenführerInnen im Weinviertel“  
 2120 Hollabrunn, Bahnstraße 12, Tel.: 02952/35 22 3  
 Obmann Dr. Joachim Maly  
 ZVR-Zahl: 004657033, IBAN AT77 4300 0305 5506 0000 Volksbank Wien

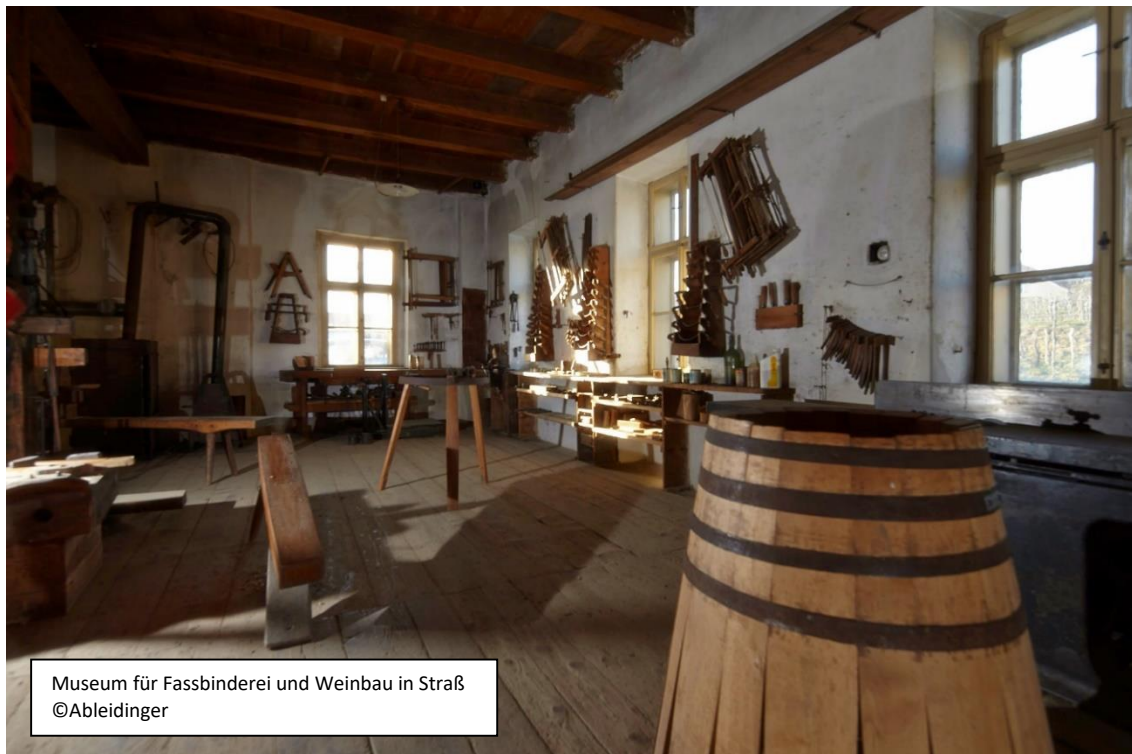
**54. Weiterbildungsseminar für  
 Weinviertler KellergassenführerInnen**

**„Vom Angreifen, Stemmen und Ausfeuern –  
 über die Kunst der Fassbinderei“**

**Donnerstag, 24. Oktober 2019, 18.00 Uhr**

**Ort: Museum für Fassbinderei und Weinbau**  
 3491 Straß im Straßertal, Langenloiser Straße 199, [www.strassertal.at](http://www.strassertal.at)

- ❖ 18.00–19.30 Uhr: **MUSEUMSFÜHRUNG** mit Museumsleiter OSR Mag. Erich **BROIDL**, Regionalgeschichtsforscher, Volkskundler

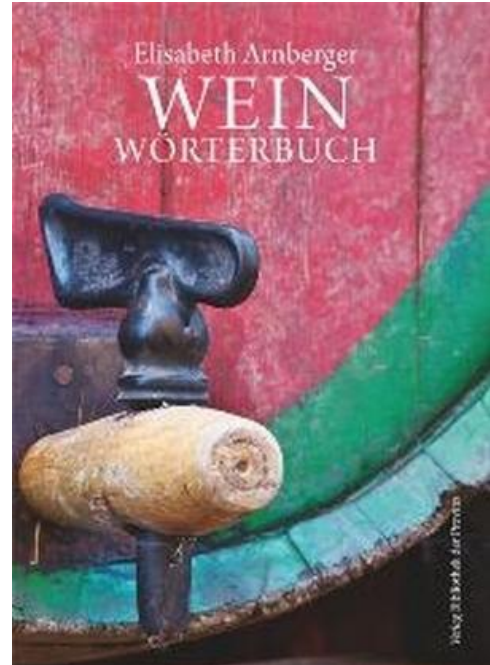


Museum für Fassbinderei und Weinbau in Straß  
 ©Ableidinger

*Das Museum für Fassbinderei und Weinbau in Straß im Straßertal führt in die Zeit des Weinfassbindens zurück, ein Handwerk, das schon beinahe ausgestorben ist. Dort verfolgen die Gäste die Fasserzeugung in der ehemaligen Werkstatt der Fassbinderfamilien Schmid Schritt für Schritt. Das Besondere an diesem Museum liegt in seiner Natürlichkeit. Da die Fassbinderwerkstätte bis vor einigen Jahren noch in Betrieb war, bekommt man das Gefühl, als hätte erst kürzlich jemand dort gearbeitet. Viele weitere Exponate lassen Einblick in das Handwerk der Fassbinder gewinnen. Besonders interessant im Museum für Fassbinderei und Weinbau ist auch der Ausfeuerstadel mit Bindereiprodukten.*

- ❖ 19.30–ca. 20.00 Uhr: **Begriffe rund um den Weinbau aus dem WEIN-WÖRTERBUCH** mit Mag. Dr. Elisabeth Arnberger-Kugler

Jahrelang beschäftigte sich die gelernte Germanistin Elisabeth Arnberger mit der Weinkultur und dem dazu gehörigen Wortschatz. Ausgehend von Niederösterreich und den angrenzenden Gebieten sammelte sie sowohl moderne fachsprachliche Begriffe als auch alte Mundartwörter rund um den Wein, um sie als altes Kulturgut zu bewahren. Die Begriffe wurden definiert, in den meisten Fällen näher beschrieben und mit wertvollen Details und einer bedeutungsgeschichtlichen Erklärung (Etymologie) versehen. Zahlreiche Verweise führen den Leser auf verschiedenen Ebenen weiter. Im Buch finden sich vielerlei Ausdrücke aus Botanik, Bodenkultur, bäuerlicher Arbeitswelt und Volkskunde, die teilweise nur in einem eng begrenzten Gebiet gebraucht wurden und ohne entsprechende schriftliche Dokumentation im Lauf der Zeit verändert worden oder gar verschwunden wären.



**Verlag: Bibliothek der Provinz**  
**ISBN: 978-3-85252-992-9**

**Ein Literaturtipp zur Fassbinderei:**

[http://othes.univie.ac.at/7280/1/2009-10-21\\_9808986.pdf](http://othes.univie.ac.at/7280/1/2009-10-21_9808986.pdf)

**DIPLOMARBEIT - Die Fassbinderei im Wandel der Zeit  
Ein Bild eines aussterbenden Berufes mit besonderer  
Berücksichtigung des Landes Niederösterreich**

Verfasserin: Mag. phil. Rosemarie Stanke, 2009

Die Diplomarbeit behandelt die Frage der Zukunftsaussichten für das Fassbindergewerbe in Niederösterreich, beleuchtet daneben das Gewerbe aus historischer, volkskundlicher und weinbauwirtschaftlicher Sicht.

**Im Anschluss gemütlicher Ausklang im S'WEINLAGER!**

Sonja u. Werner Lager, 3491 Straß, Hasel-Kellergasse

Außergewöhnliches Heurigenlokal mit traumhafter Aussicht und Blick auf den Ötscher

[www.sweinlager.at](http://www.sweinlager.at)

Auf Euer Kommen freuen sich

Prof. Dr. Joachim Maly e.h.

Obmann

Ing. Michael Staribacher e.h.

AGRAR PLUS Akademie

Johannes Rieder e.h.

Organisation

**Um Anmeldung wird gebeten bis spätestens 18.10.2019**

bei AGRAR PLUS GmbH, Tel: 02952/35223, Fax: 02952/35223-960  
E-Mail: [weinviertel@agrarplus.at](mailto:weinviertel@agrarplus.at).

Ich melde mich hiermit verbindlich zum **54. Weiterbildungs-Seminar "Vom Angreifen, Stemmen und Ausfeuern – über die Kunst der Fassbinderei"** am **24.10.2019 in Straß an.**

Mitglied im Verein KGF im Weinviertel:

- JA  
 NEIN

Titel, Vor- und Nachname: .....

Straße, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Telefon:..... E-Mail: .....

Datum:..... Unterschrift: .....

**Mitglieder: € 15,--**  
**Nichtmitglieder: € 20,--**  
**Speisen & Getränke sind in dem Betrag nicht inkludiert.**

**Die Bezahlung des Betrages erfolgt vor Ort.**

**Mindestteilnehmeranzahl: 10 Personen**

Wir nehmen den Schutz Ihrer persönlichen Daten sehr ernst, daher werden diese streng vertraulich und nur für den internen Gebrauch z.B. zur Übermittlung unseres Kursangebotes, sowie themenbezogenen Informationen per Email oder Post verwendet. Als gesetzliche Grundlage dienen insbesondere das Datenschutzgesetz 2000 (DSG 2000), BGBl. I Nr. 165/1999 und das österreichische Mediengesetz. Der Datenverarbeitung kann mit sofortiger Wirkung widersprochen werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass im Auftrag von AGRAR Plus am Veranstaltungsort Fotos und/oder Videos angefertigt und zu Zwecken der Dokumentation der Veranstaltung veröffentlicht werden können. Mit der Anmeldung zur Veranstaltung nehme ich zur Kenntnis, dass Fotografien und Videomaterialien, auf denen ich abgebildet bin, zur Presse-Berichterstattung verwendet und in verschiedensten Medien, Publikationen und auf Webseiten von AGRAR Plus veröffentlicht werden.