

AUSSEN
WIRTSCHAFT
ZUKUNFTSREISE ISRAEL: WINETECH
WEINANBAU IN UNSICHEREM KLIMA

Datum: 26. November – 1. Dezember 2023

PROGRAMM

Ort: Tel Aviv, Golan, Negev

Stand: 28.02.2023 | Änderungen vorbehalten

gefördert im Rahmen von



einer gemeinsamen Initiative des Bundesministeriums für
Arbeit und Wirtschaft und der Wirtschaftskammer Österreich



ZUKUNFTSREISE ISRAEL: WEINTECH

WEINBAU IN UNSICHEREM KLIMA

26. November – 1. Dezember 2023

Hintergrund

Weltweit bedrohen immer erraticere klimatische Verhältnisse die Landwirtschaft. Auch in Österreich steigen die Temperaturen, die Niederschläge werden vor allem im Osten weniger, der Neusiedlersee ist vom Austrocknen bedroht. Doch was dagegen tun?

In Israel erfahren Sie, wie man mit solchen Bedingungen umgehen kann. Wir zeigen Ihnen, wie es Israel geschafft hat, die Wüste zu kultivieren und urbar zu machen. Von den kühlen Hügeln des Golan bis in die ariden Böden der Negevüste bringt dieses kleine Land eine erstaunliche Varietät an Weinen hervor. Bewässert wird mit dem absoluten Minimum und an mehreren Instituten, wie zum Beispiel dem Volcani Institut wird zu klimaresistenten Sorten geforscht. Technologien für die Pflege der Weinreben sowie die Ernte und Verarbeitung der Trauben zeigen, wie der Weinbau in Österreich in Zukunft aussehen könnte.

Eine Weinverkostung österreichischer Weine in Tel Aviv vervollständigt das Programm und hat das Ziel, mehr österreichischen Wein in die israelischen Regale zu bringen.

PROGRAMM

Ort: | Tel Aviv

Samstag, 25. November 2023

10.00 – 14.25	FLUG MIT AUSTRIAN OS857
14.25 – 16.30	ANKUNFT UND TRANSFER ZUM HOTEL CARLTON
16-30 – 17.30	ZEIT ZUM FRISCHMACHEN
18.00 – 19.00	WIRTSCHAFTLICHES BRIEFING & PROGRAMMBESPRECHUNG @CARLTON Markus Haas , Wirtschaftsdelegierter in Tel Aviv Guy Haran , Organisator von Weinreisen in Israel und Europa.
19.00 – 19.15	TRANSFER
19.15 – 21.00	DINNER & NETWORKING @FORTUNA DEL MAR Genießen Sie Fisch und Meeresfrüchte in der relaxten Atmosphäre der Marina von Tel Aviv direkt am Meer und Networken Sie mit ExpertInnen aus dem Agrar- und Vitikultur-Bereich.

Sonntag, 26. November 2023

Vormittag	ZEIT, TEL AVIV AUF EIGENE FAUST ZU ENTDECKEN
14.00 – 16.00	VERKOSTUNG ÖSTERREICHISCHER WEINE VOR ISRAELISCHEN IMPORTEUREN UND SOMMELIERS @HABASTA Starten Sie Ihre Reise damit, Ihre Weine möglichen israelischen Importeuren und Sommeliers vorzustellen. Das Restaurant Habasta eignet sich dafür besonders, da es durch eine beeindruckende internationale Weinkarte bei WeinexpertInnen Israels beliebt ist.
16-30 – 17.30	ZEIT ZUM FRISCHMACHEN
18.00 – 21.00	RUNDGANG DURCH OLD JAFFA UND ABENDESSEN AM QUIRLIGEN FLEA MARKET @RAISA Mediterrane Küche bei angenehmem Flair. Selbstzahler-Basis.

Montag, 27. November 2023

08.00 – 09.30	TRANSFER NACH ZICHRON YA'AKOV
---------------	--------------------------------------

09.30 – 11.30	<p>BESUCH DES CARMEL WINE CULTURE CENTERS</p> <p>Die Besucher:innen erhalten einen Einblick in die Abfolge der Weinbaubetriebe in Israel mit Informationen über die historischen Anfänge der Besiedlung dieser Region und des Weinbaus bis hin zur Qualitätsrevolution der heutigen israelischen Weine. Bei einer Weinprobe erfahren Sie, wie französische Rebsorten in dem sonnigen, trockenem Klima Israels unter nahezu idealen Bodenbedingungen heranreifen und den Weinen ihre Fülle und Harmonie verleihen.</p>
11.30 – 11.45	<p>TRANSFER ZU FUSS (350 M)</p>
11.45 – 13.15	<p>MITTAGESSEN @ADAMA CULINARY CABIN</p> <p>Im Herzen des malerischen Zichron Ya'akov, in einem restaurierten Steinhaus aus dem vorigen Jahrhundert, wurde eine kulinarische Hütte errichtet. Ein Bistro, das ausgezeichnete lokale Küche serviert und dabei auf die Regionalität der Produkte schaut. Dazu werden lokale Boutique-Weine angeboten. Selbstzahler-Basis.</p>
13.15 – 13.30	<p>TRANSFER</p>
13.30 – 15.00	<p>NEUE REBSORTEN @STRIEMINETICA, JOKNE'AM</p> <p>Das Unternehmen Strieminetica bietet die Möglichkeit, das Weinrepertoire mit neuen Rebsorten zu diversifizieren. Es wurden neue Sorten nach Israel importiert, die von Winzern und Weinkellereien zugelassen werden. Die geschützten Sorten werden von Strieminetica im Rahmen einer Vereinbarung an Winzer und Weinkellereien zum Anbau von Reben, zur Ernte und zur Herstellung von Wein lizenziert.</p> <p>Die Eigentumsrechte werden mit Hilfe von DNA-Fingerprint-Techniken durchgesetzt und geschützt.</p> <p>Der DNA-Fingerabdruck kann von Pflanzengewebe (Stamm, Blatt, Traube usw.), Saft und Wein analysiert werden.</p>
15.00 – 16.00	<p>TRANSFER</p>
16.00 – 17.00	<p>MAKE A FRESH START – FOODTECH INCUBATOR KIRJAT SHMONA</p> <p>Fresh Start ist ein globaler FoodTech-Inkubator, der die Zukunft von Lebensmitteln, Getränken und Ernährung beeinflussen will. Gegründet von Branchenexpert:innen und VCs, bietet Fresh Start ein erfahrenes, einflussreiches und unterstützendes internationales Netzwerk, um Ideen und junge Start-ups voranzutreiben.</p>
17.00 – 17.15	<p>TRANSFER</p>
17.15 – 18.30	<p>TEL HAI COLLEGE – ZENTRUM DES AGRI FOODTECH VALLEYS</p> <p>In den letzten Jahren hat sich Ostgaliläa für den Staat Israel zum wirtschaftlichen Kompetenz- und Innovationszentrum in den Bereichen innovative FoodTech und intelligente Landwirtschaft entwickelt. Die Region ist reich an fortschrittlicher Landwirtschaft, und fungiert als ein Zentrum der besten Forschungsinfrastrukturen in den Bereichen Lebensmittel und Landwirtschaft.</p>
18.30 – 19.00	<p>TRANSFER ZUM HAGOSHRIM HOTEL UND ABENDESSEN IM HOTEL</p> <p>Genießen Sie die Nature der Gegend inmitten des Kibbutz Hagoshrim. Abendessen Selbstzahler-Basis.</p>

Dienstag, 28. November 2023

08.30 – 09.00

TRANSFER

09.00– 11.00

KELLERFÜHRUNG PELTER WINERY - RISK INTELLIGENCE BY BLUECIRCLE AI

Das Weingut Pelter wird von den Brüdern Tal und Nir Pelter betrieben, die eine breite Palette von Weinen sowie Spirituosen wie Gin, Arak und Dattelschnaps herstellen. Lassen Sie sich durch den Weinkeller führen und verkosten Sie Weine auf der Terrasse.

Bei BlueCircle AI handelt sich um eine Risk-Intelligence-Plattform, die für die globale Lebensmittel- und Getränkeindustrie entwickelt wurde. Die KI-basierte Plattform befasst sich mit Risiken in der Wertschöpfungskette wie Wetter, Klimawandel und Herausforderungen in der Lieferkette und optimiert gleichzeitig finanzielle Risiken und Wachstumschancen. Die automatisierte KI-Plattform von Trellis integriert Umwelt- und Klimadaten in bestehende ERP-Systeme, um Lebensmittelverluste und vermeidbare Emissionen um 50 % zu reduzieren.

11.30 – 12.00

TRANSFER NACH KATZRIN

12.00 – 13.00

WIEDERVERWERTUNG VON WASSER @GOLAN HEIGHTS WINERY

Bei der Golan Heights Winery wird Wasserwiederverwertung großgeschrieben! Lassen Sie sich zeigen wie.

13.00 – 14.30

VERKOSTUNG UND MITTAGESSEN @GOLAN BREWERY

Selbstzahler-Basis

14.30 – 16.15

TRANSFER

17.15 – 18.30

LANDWIRTSCHAFT AUF SALZIGEN BÖDEN: NAKHEEL DATTELN

Nakheel Palestine ist Marktführer für den Anbau, die Verpackung und den Export von Medjoul- und Barhi-Datteln aus Palästina. Die Böden der tiefst gelegenen und gleichzeitig einer der ältesten Städte der Welt zeichnen sich durch unwirtliche Bedingungen aus. Weinbau ist für die muslimischen Palästinenser keine Option, daher sehen wir uns an, wie man die Dattelernte hier maximiert wird.

18.30 – 19.45

TRANSFER NACH JERUSALEM UND CHECK-IN @AMERICAN COLONY

19.45 – 21.30

ABENDESSEN MIT EXPERT:INNEN @ EUCALYPTUS

Prof. Zohar Kerem leitet den Master-Studiengang an der Hebrew University über Vitikultur und Enologie. Gemeinsam mit weiteren ExpertInnen wird er uns über die Forschungsergebnisse der Universität berichten.

Mittwoch, 29. November 2023

08.30 – 09.30	CHECK OUT & TRANSFER
09.30 – 10.30	<p>SPHERA WINERY – WEISSWEIN</p> <p>Der Fokus des Weinguts Sphera liegt auf Weißwein, was für ein warmes Land wie Israel recht ungewöhnlich ist.</p>
10.30 – 12.30	TRANSFER
12.30 – 14.30	<p>MITTAGSSNACK & BRIEFING @RAMAT NEGEV CENTRE FOR AGRICULTURE</p> <p>Wie kann Weinbau in der Wüste funktionieren? Das Klima, das auf den ersten Blick ungeeignet für Weinbau erscheint, hat auch Vorteile: Die extreme Trockenheit in der Negev-Wüste bietet den Rebstöcken Schutz vor Pilzkrankheiten.</p>
14.30 – 14.45	TRANSFER
14.45 – 16.00	<p>WEINBAU IN DER WÜSTE: NANA WINERY, MITZPE RAMON, BEWÄSSERUNGSMANAGEMENT VON TREETOSCOPE</p> <p>Das Weingut Nana wurde von Eran Raz gegründet, einem Pionier des Weinbaus. Wein Tour beginnt unter der schattigen Pergola mit Blick auf den Weinberg und geht weiter zum Verkostungsraum, mit einem wunderbaren Ausblick auf den Berghang.</p> <p>Die SaaS-Plattform von Treetoscope wurde für das Bewässerungsmanagement entwickelt, die auf der Technologie der direkten Pflanzenerfassung basiert, um eine der größten Herausforderungen zu bewältigen, mit denen Landwirte heute konfrontiert sind: Wasserknappheit. Mit seinem patentierten Single-Probe-Sap-Flow-Sensor kann Treetoscope den tatsächlichen Wasserverbrauch von Bäumen und Weinstöcken in Echtzeit messen. Die Technologie des Unternehmens bietet Landwirten eine Lösung, die erschwinglich, skalierbar und einfach zu implementieren ist.</p>
16.00 – 17.15	TRANSFER
17.15 – 18.15	<p>BESUCH YATTIR WINERY, WASSERVERBAUCHSMESSUNG VON SATURAS</p> <p>Die Region Yattir in den südlichen jüdischen Hügeln hat eine reiche Geschichte der Weinproduktion.</p> <p>Saturas hat einen Miniatorsensor zur kontinuierlichen Messung des Wasserpotenzials im Stamm entwickelt. Der Sensor wird in ein automatisches System eingebaut, das die Bewässerung optimiert, den Wasserverbrauch reduziert und die Obstproduktion erhöht. Eingebettet in die Baumstämme, in direktem Kontakt mit dem Wassergewebe, liefern die Sensoren genaue Informationen auf der Grundlage statistischer Analysen. Das Saturas-System besteht aus implantierten Miniatorsensoren, Kommunikationsgeräten und Transpondern in der Obstplantage sowie einer Steuereinheit.</p>
18.15 – 19.30	TRANSFER UND CHECK-IN @NEGEV HOTEL

19.30 - 21.00 **ABENDESSEN MIT WEINEXPERT:INNEN @FRIDA WEIN /CHATEAU D'OR**
Selbstzahler-Basis

Donnerstag, 30. November 2023

08.30 - 09.00 **TRANSFER**

09.00 - 10.00 **IRRIGATION IN ZEITEN DER WASSERKNAPPHEIT @NETAFIM, KIBBUTZ HATZARIM**
Netafim ist ein israelisches Unternehmen und einer der weltweit größten Hersteller für künstliche Bewässerungssysteme.

10.00 - 10.30 **TRANSFER**

10.30 - 12.00 **GILAT FORSCHUNGSZENTRUM FÜR TROCKENE UND SEMI-TROCKENE GEBIETE**
Prof. Arnon Dag leitet das Forschungszentrum und gibt uns einen Einblick in die klimatischen Herausforderungen, die sich Israel stellen muss und wie es sie angeht.

12.00 - 14.00 **TRANSFER & MITTAGSSNACK**

14.00 - 15.30 **VOLCANI INSTITUTE**

Das Volcani Institut ist das Forschungszentrum des Landwirtschaftsministeriums und ist für die Bereiche Pflanzenwissenschaften, Tierwissenschaften, Pflanzenschutz, Boden-, Wasser- und Umweltwissenschaften, Agrartechnik sowie Nachernte- und Lebensmittelwissenschaften zuständig. Es betreibt außerdem vier Forschungsstationen in verschiedenen Teilen des Landes und dient als Testzentrum für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Ausrüstung.

15.30 - 16.00 **PFLANZEN-APP KOMMUNIKATION @CROPX BEIM VOLCANI INSTITUT**

Die Firma produziert ein integriertes Hardware- und Softwaresystem, das Betriebsdaten, Echtzeitbedingungen und agronomisches Wissen miteinander verbindet, um den Pflanzen das bieten zu können, was sie brauchen.

16.00 - 17.00 **TRANSFER & CHECK-IN @CARLTON**

18.30 - 19.00 **TRANSFER**

19.00 - 22.00 **WINETASTING UND DINNER @WINE BEKAREM**

Lassen Sie Ihre Eindrücke von Israel mit einem Tour d'Horizon durch die israelische Wein-Landschaft Revue passieren.

Selbstzahler-Basis.

Freitag

Vormittags	ZEIT ZUR FREIEN VERFÜGUNG
12.00 – 12.30	TRANSFER ZUM FLUGHAFEN
15.35 – 18.20	RÜCKFLUG MIT AUSTRIAN OS858 ODER INDIVIDUELLE ABREISE

Haben Sie noch Fragen? Wir sind jederzeit gerne für Sie da:

AUSSENWIRTSCHAFTSCENTER TEL AVIV

Ansprechperson: MMag. Markus Haas | Der österreichische Wirtschaftsdelegierte

T: +972 3 516 8685

E: telaviv@wko.at

AUSTRIA IST ÜBERALL.

