

**Gemeinde Moorbad Harbach**  
**Harbach 22**  
**3970 Moorbad Harbach**

Gmünd, 07.04.2026

**GUTACHTEN zu QNÖ-PB WA2026000954 vom 07.04.2026**

Überprüfung auf Trinkwassereignung gemäß Trinkwasserverordnung (TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) und Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG - BGBl. I Nr.13/2006 idgF) unter Berücksichtigung des Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB), IV. Aufl., Kap. B 1 („Trinkwasser“)

Untersuchungsumfang gem. Anhang II, Trinkwasserverordnung (TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) unter Berücksichtigung des Schreibens des Amtes der Niederösterreichischen Landesregierung mit der Aktenzahl GS2-WL-334/083-2017

Probenbezeichnung: **Trinkwasser „WVA Moorbad Harbach 1. Quartal“**

Das Gutachten bezieht sich auf die entnommenen Proben an den von der Behörde festgelegten Entnahmestellen zum Zeitpunkt der Probenahmen und die im zitierten Prüfbericht enthaltenen Ergebnisse der durchgeführten von der Behörde festgelegten Untersuchungen.

Die WVA Moorbad Harbach wird von 5 Quelfassungen versorgt, deren Wasser in 4 Hochbehältern gesammelt wird. Die Wasseraufbereitung erfolgt mittels Entsäuerung. Der einmal jährlich durchzuführende Lokalaugenschein (Inspektion) der Wasserversorgungsanlage erfolgt im 3. Quartal 2026.

Die Analysen der Wasserproben gemäß TWV ergaben bei den einzelnen Probenahmestellen folgende Ergebnisse:

**WA2026000952 PNST.9 Ortsnetz Wulfschau**

**WA2026000953 PNST.10 Ortsnetz Harbach**

Die 2 Proben wurden jeweils einer routinemäßigen Kontrolluntersuchung gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der zwei untersuchten Wasserproben lassen keine Anzeichen einer bakteriellen Verunreinigung erkennen.

Die Ergebnisse der sensorischen und physikalischen Analysen der beiden untersuchten Wasserproben weisen auf ein Wasser von unauffälliger Beschaffenheit hin.

Die ermittelten Werte für die überprüften Parameterwerte sowie Indikatorparameter erfüllen die diesbezüglichen Anforderungen.

## **WA2026000954 PNST.11 Ortsnetz Kurhaus**

Die Probe wurde einer Mindestuntersuchung gemäß TWV unterzogen.

Die mikrobiologischen Ergebnisse der untersuchten Wasserprobe lassen keine Anzeichen einer bakteriellen Verunreinigung erkennen.

Die Ergebnisse der sensorischen und chemisch-physikalischen Analysen der untersuchten Wasserprobe weisen auf ein weiches Wasser von unauffälliger Beschaffenheit hin.

Die ermittelten Werte für die überprüften Parameter und Indikatorparameter erfüllen die diesbezüglichen Anforderungen.

### **Zusammenfassende Beurteilung**

**Das untersuchte Wasser der WVA Moorbad Harbach entspricht aufgrund der vorliegenden Untersuchungsergebnisse im Rahmen des durchgeführten Untersuchungsumfanges den geltenden lebensmittelrechtlichen Vorschriften für Trinkwasser.**

**Das Wasser ist zur Verwendung als Trinkwasser geeignet.**

Weitere Untersuchungen wurden auftragsgemäß nicht durchgeführt.

Staatlich autorisierte  
Lebensmittelgutachterin  
gemäß §73 LMSVG:



DI Karin Reuberger

Gutachtencode: A

Die Unterzeichnende ist aufgrund eines Bescheids gemäß §73 Abs. 2 des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG (BGBl. I Nr.13/2006 idGF) zur entgeltlichen Durchführung von Untersuchungen und Erstattung von Gutachten darüber nach diesem Gesetz berechtigt.

**Gemeinde Moorbach Harbach**  
**Harbach 22**  
**3970 Moorbach Harbach**

Prüfberichts-Nr.: **WA2026000954**  
Datum: 07.04.2026  
Status: freigegeben

## WASSERUNTERSUCHUNG

WVA Moorbach Harbach 1. Quartal

Labor-IDs: **WA2026000952 PNST.9 Ortsnetz Wulfschau**  
**WA2026000953 PNST.10 Ortsnetz Harbach**  
**WA2026000954 PNST.11 Ortsnetz Kurhaus**

Untersuchungsauftrag: Überprüfung auf Trinkwassereignung gemäß  
Trinkwasserverordnung (TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) und  
Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG -  
BGBl. I Nr. 13/2006 idgF) unter Berücksichtigung des  
Österreichischen Lebensmittelbuches (ÖLMB), IV. Aufl., Kap. B 1  
(„Trinkwasser“)

Untersuchungsumfang gem. Anhang II, Trinkwasserverordnung  
(TWV - BGBl. II Nr. 304/2001 idgF) unter Berücksichtigung des  
Schreibens des Amtes der Niederösterreichischen Landesregierung  
mit der Aktenzahl: GS2-WL-334/083-2017

Anzahl der versorgten Haushalte\*: 200

Anzahl der versorgten Personen\*: 430

Abgegebene Wassermenge (m<sup>3</sup>/d)\*: 274

Kurzbeschreibung der Anlage: Die Wasserversorgungsanlage Moorbach Harbach wird von fünf  
Quellfassungen versorgt, deren Wasser in vier Hochbehältern  
gesammelt wird. Eine Wasseraufbereitung erfolgt mittels  
Entsäuerung.

## **PROBENENTNAHME**

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### **WA2026000952 PNST.9 Ortsnetz Wultschau**

Probenehmer:	Theresa Pfeifer
Datum Uhrzeit:	24.03.2026 09:55
Wetterverhältnisse bei der Probenahme:	heiter
Lufttemperatur bei der Probenahme:	8°C
Wetterverhältnisse vor Probenahme*:	trocken
Ort der Probenahme:	Wultschau 42, Bauhof, AT-3970 Moorbath Harbach
Entnahmestelle:	Kaltwasserhahn am Bauhof
nähere Beschreibung:	Netzentnahme in Wultschau
Wasseraufbereitung, Desinfektion:	Entsäuerung
Probenmenge, Gebinde:	1 x 0,25 L sterile, verschraubbare Kunststoffflasche mit Natriumthiosulfat (Mikrobiologie); 1 x 0,5 L verschraubbare Kunststoffflasche (Chemie)
Art der Probenahme:	Sieb/Perlator entfernt, Vorspülung bis Temperaturkonstanz, Auslass abgeflammt
Probentransport:	Qualitätslabor Nö, gekühlt
Eingangsdatum, Uhrzeit:	24.03.2026 12:00

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 24.03.2026 bis 07.04.2026

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Indikator- parameter</u>	<u>Parameter- wert</u>	<u>Akk</u>	<u>Norm</u>
<b><u>Wasser - Sensorische Untersuchungen</u></b>						
Aussehen, VM		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
Geschmack		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>9</b>	100		☐	ISO 6222: 1999
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	20		☐	ISO 6222: 1999
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		☐	ISO 9308-1: 2014
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	☐	ISO 9308-1: 2014
intestinale Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	☐	ISO 7899-2: 2000
<b><u>Wasser - Physikalische Parameter</u></b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>6</b>	25		☐	DIN 38404-4: 1976
pH-Wert, VM		<b>7,0</b>	6,5 - 9,5		☐	ISO 10523: 2012 (mod.)
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>97</b>	2500		☐	ÖNORM 27888: 1993
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>0,1</b>	0,5		☐	ISO 7887:2011

## **PROBENENTNAHME**

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### **WA2026000953 PNST.10 Ortsnetz Harbach**

Probenehmer:	Theresa Pfeifer
Datum Uhrzeit:	24.03.2026 09:45
Wetterverhältnisse bei der Probenahme:	heiter
Lufttemperatur bei der Probenahme:	8°C
Wetterverhältnisse vor Probenahme*:	trocken
Ort der Probenahme:	Harbach 22, Gemeindeamt, AT-3970 Moorbach Harbach
Entnahmestelle:	Kaltwasserhahn im Keller
nähere Beschreibung:	Netzentnahme in Harbach
Wasseraufbereitung, Desinfektion:	Entsäuerung
Probenmenge, Gebinde:	1 x 0,25 L sterile, verschraubbare Kunststoffflasche mit Natriumthiosulfat (Mikrobiologie), 1 x 0,5 L verschraubbare Kunststoffflasche (Chemie)
Art der Probenahme:	Sieb/Perlator entfernt, Vorspülung bis Temperaturkonstanz, Auslass abgeflammt
Probentransport:	Qualitätslabor Nö, gekühlt
Eingangsdatum, Uhrzeit:	24.03.2026 12:00

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 24.03.2026 bis 07.04.2026

<u>Parameter</u>	<u>Einheit</u>	<u>Ergebnis</u>	<u>Indikator- parameter</u>	<u>Parameter- wert</u>	<u>Akk</u>	<u>Norm</u>
<b><u>Wasser - Sensorische Untersuchungen</u></b>						
Aussehen, VM		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
Geschmack		<b>o.B.</b>			☐	ÖNORM M 6620: 2012
<b><u>Wasser - Mikrobiologische Parameter</u></b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	100		☐	ISO 6222: 1999
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	20		☐	ISO 6222: 1999
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		☐	ISO 9308-1: 2014
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	☐	ISO 9308-1: 2014
intestinale Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	☐	ISO 7899-2: 2000
<b><u>Wasser - Physikalische Parameter</u></b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>7</b>	25		☐	DIN 38404-4: 1976
pH-Wert, VM		<b>7,0</b>	6,5 - 9,5		☐	ISO 10523: 2012 (mod.)
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>92</b>	2500		☐	ÖNORM 27888: 1993
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>0,1</b>	0,5		☐	ISO 7887:2011

## PROBENENTNAHME

gemäß DIN ISO 5667-5 und EN ISO 19458.

### WA2026000954 PNST.11 Ortsnetz Kurhaus

Probenehmer: Theresa Pfeifer  
 Datum Uhrzeit: 24.03.2026 09:25  
 Wetterverhältnisse bei der Probenahme: heiter  
 Lufttemperatur bei der Probenahme: 8°C  
 Wetterverhältnisse vor Probenahme\*: trocken  
 Ort der Probenahme: Bildbaumweg 1, Kurhaus Harbach, AT-3970 Moorbach Harbach  
 Entnahmestelle: Kaltwasserhahn bei Hochbehälter beim Kurhaus  
 nähere Beschreibung: Netzentnahme in der Kuranstalt  
 Wasseraufbereitung, Desinfektion: Entsäuerung  
 Probenmenge, Gebinde: 1 x 0,25 L sterile, verschraubbare Kunststoffflasche mit Natriumthiosulfat (Mikrobiologie), 1 x 0,25 L + 1 x 0,5 L verschraubbare Kunststoffflaschen (Chemie)  
 Art der Probenahme: Sieb/Perlator entfernt, Vorspülung bis Temperaturkonstanz, Auslass abgeflammt  
 Probentransport: Qualitätslabor Nö, gekühlt  
 Eingangsdatum, Uhrzeit: 24.03.2026 12:00

## PRÜFERGEBNISSE

Untersuchung von 24.03.2026 bis 07.04.2026

Parameter	Einheit	Ergebnis	Indikatorparameter	Parameterwert	Akkr	Norm
<b>Wasser - Sensorische Untersuchungen</b>						
Aussehen, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
Geruch, VM		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
Geschmack		<b>o.B.</b>			α	ÖNORM M 6620: 2012
<b>Wasser - Mikrobiologische Parameter</b>						
Koloniebildende Einheiten bei 22°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	100		α	ISO 6222: 1999
Koloniebildende Einheiten bei 37°C Bebrütungstemperatur	KBE/ml	<b>0</b>	20		α	ISO 6222: 1999
Coliforme Bakterien in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>	0		α	ISO 9308-1: 2014
Escherichia coli in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 9308-1: 2014
intestinale Enterokokken in 100ml	KBE/100ml	<b>0</b>		0	α	ISO 7899-2: 2000

Parameter	Einheit	Ergebnis	Indikator- parameter	Parameter- wert	Akk	Norm
<b>Wasser - Physikalische Parameter</b>						
Wassertemperatur, VM	°C	<b>7</b>	25		a	DIN 38404-4: 1976
pH-Wert, VM		<b>7,0</b>	6,5 - 9,5		a	ISO 10523: 2012 (mod.)
Elektrische Leitfähigkeit bei 20°C, VM	µS/cm	<b>92</b>	2500		a	ÖNORM 27888: 1993
Spektrales Absorptionsmaß bei 436 nm, unfiltriert	m-1	<b>0,1</b>	0,5		a	ISO 7887:2011
Sättigungsindex		<b>-1,3</b>			n	
<b>Wasser - Chemische Standarduntersuchungen</b>						
Gesamthärte	°dH	<b>2,2</b>			n	Berechnung
Carbonathärte	°dH	<b>2,1</b>			a	DIN 38409-7: 2005
Calcium	mg/l	<b>14</b>	400		a	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Magnesium	mg/l	<b>1</b>	150		a	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Natrium	mg/l	<b>4,5</b>	200		a	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Kalium	mg/l	<b>0,89</b>	50		a	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Eisen	mg/l	<b>&lt;0,010</b>	0,200		a	ÖNORM EN ISO 11885: 2009
Mangan	mg/l	<b>0,0254</b>	0,0500		a	ÖNORM EN ISO 11885: 2009
Ammonium	mg/l	<b>0,03</b>	0,5		a	ÖNORM EN ISO 14911: 1999
Nitrat	mg/l	<b>2,4</b>		50	a	ISO 10304-1: 2007
Nitrit	mg/l	<b>&lt;0,01</b>		0,1	a	ISO 10304-1: 2007
Chlorid	mg/l	<b>1</b>	200		a	ISO 10304-1: 2007
Sulfat	mg/l	<b>15</b>	250		a	ISO 10304-1: 2007
<b>Wasser - Summenparameter</b>						
Gesamter organisch gebundener Kohlenstoff (TOC)	mg/l	<b>0,60</b>			a	ÖNORM EN 1484: 2019

\* = Angaben des Auftraggebers

#### verwendete Abkürzungen:

Akk = Akkreditierungsstatus:  
n...QNÖ nicht akkreditiert  
a...QNÖ akkreditiert  
UAn..Unterauftrag, im Fremdlabor nicht akkreditiert  
UAa...Unterauftrag, im Fremdlabor akkreditiert  
KBE = Koloniebildende Einheit

o.B. = ohne Besonderheiten  
AG = Messung erfolgte durch Auftraggeber  
n.n. = nicht nachweisbar  
VM = Messung erfolgte vor Ort  
n.a. = nicht analysiert  
ISO 10523 mod = alternative Kalibration

- - - - ENDE PRÜFBERICHT - - - -

freigegeben:



für die Prüfstelle  
Michael Brunner

#### HINWEISE

- Ergebnisangaben in % drücken - sofern nicht anders angegeben - Massenverhältnisse aus.
- Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte(n) Probe(n)
- Ohne schriftliche Genehmigung des Qualitätslabors Niederösterreich darf dieser Prüfbericht nicht auszugsweise kopiert werden.
- Ein elektronisch übermitteltes Exemplar dieses Prüfberichts ist inhaltlich mit der original unterzeichneten Version ident. Rechtlich verbindlich ist die gedruckte, durch Unterschrift freigegebene Version des Prüfberichts.

Es gelten die AGB des QNÖ. Abrufbar unter: [www.labor1.eu](http://www.labor1.eu)