

BERICHT AUS DEM VORSTAND

Vorstandssitzung Oktober 2006

Am 2. Oktober fand in den Räumlichkeiten der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) eine Vorstandssitzung statt.

Nach der Begrüßung durch Obmann MR DI Josef Resch und der Genehmigung des Protokolls der letzten Vorstandssitzung wurde über neuen Mitgliederzuwachs gesprochen.

Alumni-Dachverband: Der geplante Alumni-Dachverband Workshop mit Verbänden der Vertreter/innen der Absolventenverbände wurde abgesagt. Durch die geänderte Gesamtstudiensituation (Bakalaureat/Magisterstudien) wird es zukünftig eine strenge Trennung der Studien wie in der Vergangenheit nicht mehr geben. In der Mappe des Alumni-Verbandes sollen auch das Anmeldeformular und der Info-Folder des Absolventenverbandes der Diplomingenieure für Landwirtschaft beigelegt werden.

Bundesverband der Absolventen landwirtschaftlicher Lehranstalten: Als Nachfolger von Vizekanzler DI Dr. Riegler ist nun LR DI Plank Obmann dieses Verbandes. Der Bundesverband, der ca. 40.000 Mitglieder erfassen würde, sollte wieder stärker aktiviert werden. Es werden die Statuten neu ausgearbeitet. Sitz und Geschäftsführung des Bundesverbandes könnte an der zukünftigen Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien sein. Der Vorstand bestärkt die Bedeutung eines österreichweiten Dachverbandes, in dem Universitäten, HBLA's und Fachschulen unter einem Dach sind.

Stammtische: Am 10. Oktober referierte Generalsekretär Mag. Wutscher vom Lebensministerium über spätes Studieren in den USA. Im Dezember wird Prof. Dr. Manfred Welan über die Odyssee durch

österreichische Organisationen sprechen. Die nächsten Stammtische werden am 13. Feber, am 17. April und 12. Juni 2007 im Zwillingsgewölb in der Universitätsstraße 5 stattfinden. Damit die Teilnehmer/innenzahl bei den Stammtischen etwas größer ist, werden zusätzlich zu den Absolvent/innen auch Studierende zu den „Landwirte-Stammtischen“ eingeladen werden.

Am **20. März 2007** wird es an der BOKU mit Prof. Heißenhuber von der TU München-Weihenstephan eine Veranstaltung mit Podiumsdiskussion zum Thema **„Erfahrungen mit Masterstudien und Bakalaureat an der TU München-Weihenstephan und auf der Universität für Bodenkultur“** geben.

Reisen: 46 Teilnehmer/innen waren bei der Piemont-Reise, welche wieder von Ehrenobmann Marschitz organisiert wurde, dabei. Am 14.–21. April und 21.–28. April 2007 starteten zwei Gruppen nach Sizilien.

Internet: Für den Internetauftritt werden Informationen oft sehr spät oder gar nicht zur Verfügung gestellt. Bitte rechtzeitig zu DI Christian Gangl weiterleiten.

Vollversammlung: Termin: 22. November 2006 bei Billa/REWE in Wiener Neudorf. Ein Bus ist vom Schwedenplatz organisiert. An der Podiumsdiskussion nehmen Dr. Andreas Steidl und Rektor Dr. Dürstein teil.

Bericht der Rechnungsprüferinnen: Die kostenlose Buchhaltungssoftware lexware büro easy 2005 wird eingesetzt. Damit ist eine bessere Aufbereitung der Berichte nach Sachkonten möglich.

Abschließend gab Stabstellenleiter-Stv. DI Johann Steinwider einen medial unterstützten Überblick von der AGES.

Josefa Reiter-Stelzl

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Absolventenstammtisch Februar 2007

Wann: Dienstag, den 13. Februar 2007 um 19.00 Uhr

Wo: im Keller des Zwillingsgewölbes,
Universitätsstraße 5, 1010 Wien (Nähe Schottentor)

Referent: DI Hannelore Zinner, Zwettl

Thema: Waldland – nachhaltige Impulse für eine benachteiligte Region.

Absolventenstammtisch April 2007

Wann: Dienstag, den 1. April 2007 um 19.00 Uhr

Wo: im Keller des Zwillingsgewölbes,
Universitätsstraße 5, 1010 Wien (Nähe Schottentor)

Referenten: DI Wilfried und DI Reinhard Zehetbauer

Thema: Fertiggras für Golfplätze und Stadien Europas

Terminavisio: nächster Stammtisch am 12. Juni 2007

Der Absolventenverband der Diplomingenieure für Landwirtschaft der Universität für Bodenkultur Wien und Studienvertretungen Agrarwissenschaften und Doktoratsstudien laden Sie ein zu einem

Vortrag und Podiumsdiskussion

mit

Prof. Dr. Dr. h.c. Alois Heißenhuber

(Leiter des Lehrstuhls für Wirtschaftslehre des Landbaus an der TU München-Weihenstephan)

Titel: Erfahrungen mit Masterstudien und Bakkalaureat an der TU München-Weihenstephan und auf der Universität für Bodenkultur Wien –

Was kann die BOKU daraus lernen?
Welche Konsequenzen gibt es für die Zukunft?

Zeit: 20. März 2007, 18.00 Uhr

Ort: Universität für Bodenkultur, Peter-Jordan-Straße 82, 1190 Wien, Hörsaal EH 01

Podiumsdiskussion:

Prof. Dr. Dr. Alois **Heißenhuber**

Rektor Dr. Hubert **Dürstein**

Obmann MR DI Josef **Resch**

A.o. Univ.-Prof. DI Dr. Hans Karl **Wytrzens**

o. Univ.-Prof. DI Dr. tech. Gerd **Sammer** (angefragt)

DI Thomas **Resl**, MSc.

Diskussionsleitung: DI Mag. Josefa **Reiter-Stelzl**

Die TU München-Weihenstephan hat bereits vor sechs Jahren eine Strukturreform durchgeführt und dabei ein Wissenschaftszentrum für Ernährung, Landnutzung und Umwelt eingerichtet.

An der Universität für Bodenkultur Wien starteten die ersten Bakkalaureatsstudien vor drei Jahren.

Eingeladen sind alle, denen die Zukunft der Universität für Bodenkultur Wien ein Anliegen ist.

Im Anschluss lädt der Absolventenverband gemeinsam mit den Studienvertretungen Agrarwissenschaften und Doktoratsstudien bei **Wein und Brötchen** zur Weiterdiskussion ein.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen!

Reise-Region Zips/Slowakei 19.-23. Mai 2007!

Nachdem die Absolventenreise 2006 in die Zips großen Anklang gefunden hat, wiederholt der Absolventenverband der Landwirte der Universität für Bodenkultur Wien diese Reise mit Hofrat DI Wilhelm Lilge, der auch einige Gäste genannt hat, die bei ihm ihr Interesse für dieses Reiseziel bekundet haben!

Mittelalterliche Burgen, von der Industrialisierung verschont, im Original erhaltene Stadtkerne mit schmucken Bürgerhäusern und prunkvollen Kirchen sowie eine der schönsten Gebirgslandschaften Europas bietet auf engstem Raum zu günstigen Preisen die ehemalige deutsche Sprachinsel Zips!

Reiseleitung: Hofrat DI Wilhelm Lilge mit fach- und ortskundiger Führerin.

Termin: Samstag, 19. Mai bis Mittwoch, 23. Mai 2007.

Preis: € 360,- im Doppelzimmer und € 400,- im Einzelzimmer mit Dusche/Bad und WC.

Hotel: Satel in Poprad (4 Nächte).

Leistungen: Busfahrt, Vollpension mit allen Getränken, Eintritte, örtliche Reiseleitung und Trinkgelder.

Maximale Teilnehmerzahl: 30 Personen.

Grobprogramm:

1. Tag: Fahrt mit Bus ab Wien – Berg – Bratislava – Nitra – Banska Bystrica (Mittagessen, Rundgang um den Hauptplatz, einem der schönsten der Slowakei) – Ruzomberok – Liptovsky Mikulas – Poprad, dem „Tor zur Hohen Tatra“.

2. Tag: Levoca (Rundgang Zentrum, Rathaus, Jakobskirche, hat den mit 18,4 m höchsten gotischen Flügelalter der Welt) – Zipser Burg (Fotostopp bei größter Burganlage Mitteleuropas) – Bardejov (Mittagessen, Hauptplatz – Weltkulturerbe, Ägidiuskirche mit holzgeschnitzten 11 gotischen Flügelaltären) – Krive (Holzkirche) – Poprad.

3. Tag: Spisska Sobota, das alte Georgenberg (Mittelalterlicher Marktplatz, St.-Georgs-Kirche mit bedeutenden Kunstwerken u.a. vom legendären Meister Paul aus Levoca) – Floßfahrt auf dem Grenzfluss Dujanec – Haligovce (Mittagessen mit goralischer Folklore) – Stara Lubovna (Freilichtmuseum mit Holzkirche) – Poprad.

4. Tag: Kezmarok, deutsch Käsmark (Stadtrundgang, alte Holzrundkirche und neue evangelische Kirche von Theophil Hansen, Schloss Törkely) – Nord. Wintersportzentrum Strbske Pleso am Fuße der Hohen Tatra (Rundgang um den See, Mittagessen in einer Koliba) – je nach Wetter Aufenthalt im Gebiet oder Fahrt nach Zdiar (alte goralische Volkskultur) – Abendessen in einer Koliba mit Zigeunermusik – Poprad.

5.Tag: Syäty Kriz (größte Holzkirche mit einem Fassungsvermögen von 3.000 Personen) – Zilina – Cicmany (liegt in einem abgelegenen Tal, wo mehr als 100 original bemalte Holzhäuser bewohnt werden) – Bojnica (Mittagessen, Dobra villa, anschließend Rundgang um die Burganlage, die von Graf Palffy nach dem Vorbild der Loire-Schlösser wieder aufgebaut wurde) – Trenčin – Trnava – Bratislava – ev. Heurigenstopp in Wildungsmauer – Wien.

Beim Programm können sich im Ablauf nach den örtlichen Gegebenheiten kleine Verschiebungen ergeben!

Anmeldungen sind bis spätestens 9. Februar 2007 an das Büro des Absolventenverbandes, Stubenring 1, 1012 Wien, Tel.: 01/71100/6927 bzw. E-Mail: birgit.weinstabl@lebensministerium.at zu richten. Für Anfragen, auch für Anmeldungen etc. steht DI Rudolf Marschitz, Tel. und Fax: 02231/65911 bzw. E-Mail: r.marschitz@gmx.at zur Verfügung.



Marokkoreise 25. 10.–4. 11. 2007 – Restplätze

Unser Ehrenobmann DI Rudolf Marschitz organisiert für Ende Oktober 2007 eine Reise zu den Königstädten Marokkos Rabat, Fes, Meknes und Marrakesch sowie zu den Sanddünen des Erg Chebi bei Merzouga, in die bizzaren Schluchten des Hohen Atlas und zu den Berberburgen an der Straße der Kasbahs. Die Kosten auf Basis Halbpension im Zweibettzimmer betragen ca. € 1.500,-. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!

Anfragen von Interessenten sind direkt an DI Rudolf Marschitz, Hamerlinggasse 38–40, 3003 Gablitz, Tel. und Fax: 02231/65911 oder rudolf@marschitz.eu bis spätestens **10. Feber 2007** zu richten!

BERICHTE VON VERANSTALTUNGEN

Bericht Stammtisch Oktober 2006



Der Absolventenstammtisch fand am 10. Oktober 2006 erstmals im Zwillingsgwölb statt. Rund 15 Interessierte fanden sich ein, um den Generalsekretär des Lebensministeriums Mag. Werner Wutscher als Gastreferent zu begrüßen und seinem Vortrag über seine „späte Studentzeit“ in Howard (USA) zu hören.

Gemeinsam mit seiner Frau hatte er sich für Weiterbildung ein Jahr Auszeit von seinem Job genommen. Das Studium nannte sich Master of Public Administration und zu den Pflichtfächern gehörten u.a. Rechtsfächer, Ökonomie und MitarbeiterInnenführung.

Generalsekretär Wutscher berichtete unter anderem von den selekti-

ven Aufnahmeverfahren und erzählte von den alltäglichen Schwierigkeiten in Howard wie z.B. dass ihm am Campus der Laptop gestohlen wurde und ihm die Universität ohne Probleme diesen ersetzt hat.

Seine Erwartungen wurden weit übertroffen. „Das Uni-System in den USA unterscheidet sich sehr von dem österreichischen. Man ist zu permanentem Lernen gezwungen. In jeder der sechs Lehrveranstaltungen pro Semester trifft man sich zweimal pro Woche, wobei Vorbereitung vorausgesetzt wird und Fallstudien präsentiert werden“, berichtete Mag. Wutscher.

Für ihn war neben dem fachlichen Lernen auch das Meistern des täglichen Lebens – angefangen vom Wohnungssuchen bis zum Telefonieren – sowie das Bilden von Netzwerken zwischen den Studierenden in den USA eine Herausforderung.

Seine Studienkollegen kamen aus 50 verschiedenen Ländern mit den unterschiedlichsten Lebensmodellen (Indien, Usbekistan, Südafrika, Inuit aus Alaska, ...). Sie waren u.a. aus der Wirtschaft (ManagerIn-

nen, UnternehmerInnen), aus NGOs (Menschenrechts- und Umweltorganisationen), DiplomatinInnen, JournalistInnen, Politiker und Offiziere (vornehmlich Amerikaner). Aus der Verwaltung wie er kamen im Verhältnis wenige seiner Kollegen.

Abschließend hob er die enge Verbundenheit unter den Studienkollegen hervor. Viele Freundschaften haben sich gebildet. Über ein Netzwerk ist er mit vielen von ihnen heute noch in Kontakt. Falls es sich beruflich und familiär verbinden lässt, kann er jedem einen Auslandsaufenthalt während oder nach der Studienzeit empfehlen.

Ricarda Groiss-Besenhofer



Bericht Vollversammlung 2006

Die Vollversammlung 2006 fand auf Einladung der Rewe Group Austria am 22. November 2006 in Wiener Neudorf in der Firmenzentrale von Rewe statt. Vor Ort hatten wir die Gelegenheit, Informationen zur Rewe Group Austria aus erster Hand zu bekommen.



REWE Group Austria Vorstandssprecher Lenz, Obmann Resch

Die wichtigsten Inhalte wollen wir auch jenen nicht vorenthalten, die nicht die Möglichkeit hatten, an der Vollversammlung persönlich teilzunehmen.

REWE GROUP Austria

Die REWE Group Austria ist mit einem Marktanteil von 38,0 Prozent (Sept. 2006) Österreichs Marktführer im Lebensmittelhandel sowie mit einem Marktanteil von 40,6 Prozent (1. Halbjahr 2006 Basis Non-Food-Bereich Drogeriefachhandel) Österreichs Marktführer im Drogeriefachhandel.

Das Unternehmen mit Geschäftssitz in Wiener Neudorf ist am heimischen Markt mit den Handelsfirmen BILLA, MERKUR, PENNY und BIPA sowie den Eigenmarken Ja! Natürlich, Chef Menü, Clever und Quality First vertreten. Österreichweit erwirtschaftete REWE Group Austria im Geschäftsjahr 2005 mit 31.700* MitarbeiterInnen und mehr als 1.900* Filialen einen Brutto-Umsatz von EUR 5,05 Mrd.* Zusätzlich ist REWE Group Austria über die EUROBILLA AG mit dem Supermarktformat BILLA in acht zentral- und osteuropäischen Ländern



REWE Group Austria Pressesprecherin Tinkler

vertreten. Auch am italienischen Markt ist REWE Group Austria aktiv: 1990 startete die Expansion von BILLA, die durch den Erwerb der Handelskette Standa weitergeführt wurde. Im In- und Ausland erzielte REWE Group Austria mit insgesamt 52.300* Mitarbeitern in mehr als 2.500* Filialen einen Brutto-Umsatz von EUR 8,23 Mrd.* (*Stand: Ende 2005)

Den Grundstein für das erfolgreiche österreichische Handelsunternehmen legte Karl Wlaschek mit der Gründung der ersten Diskont-Parfümerie im Jahr 1953. In weiterer Folge entwickelte sich daraus die Lebensmittelkette BILLA, die stetig wuchs und durch weitere Handelsfirmen erweitert wurde. Seit 1996 ist das Unternehmen Teil der international tätigen REWE-Handelsgruppe, dem drittgrößten Handelsunternehmen Europas mit Sitz in Deutschland.

Vollversammlung

Nach einer umfassenden Präsentation von REWE eröffnete Obmann Josef Resch die Vollversammlung. Er hob hervor, dass es heuer das 74. Jahr seit der Gründung des Absolventenverbandes im Jahr 1932 ist. Es wurde kurz den verstorbenen Mitgliedern gedacht. Obmann Resch bedankte sich bei den Obmännern der Ländergruppen



Auditorium

für die ausgezeichnete Arbeit über das ganze Jahr und brachte seine Hoffnung zum Ausdruck, dass auch im Jahr 2007 zahlreiche Aktivitäten stattfinden werden.

Anna Theil-Gangl berichtete über die im Jahr 2006 durchgeführten Absolventenstammtische und brachte eine kurze Vorschau auf die Themen des kommenden Jahres. Gleichzeitig wies sie darauf hin, dass die Stammtische auch auf der Homepage unter dem Punkt Veranstaltungen angekündigt werden und sprach eine Einladung an alle Mitglieder des Vereines und Interessierte aus.

Im Anschluss brachte Ehrenobmann Rudi Marschitz einen Bericht über die Reisen, die er für den Absolventenverband organisierte. Ziel der Reise im September 2006 war das Piemont. Ein Bericht darüber ist im Agrarjournal 3/2006 zu finden. Im Jahr 2007 finden Reisen nach Sizilien und Marokko (im Herbst) statt. Es sind nur mehr Restplätze vorhanden. Obmann Resch bedankt sich für die tolle Organisation.



Auditorium

Ricarda Groiss-Besenhofer berichtete über die Aktivitäten im Zusammenhang mit dem Agrarjournal. Im Jahr 2006 sind drei Ausgaben erschienen, die alle sehr guten Anklang gefunden haben. Die 4. Ausgabe wird neben einem ausführlichen Bericht über die Vollversammlung die Termine der Stammtische und des geplanten Fachvortrages mit Diskussion auf der BOKU beinhalten (siehe Veranstaltungen – Prof. Heissenhuber). Die Schriftführerin bedankte sich bei den Mitgliedern des Redaktionsteams für die engagierte Mitarbeit und lud gleichzeitig alle Mitglieder ein, mit Themenvorschlägen und Berichten an das Agrarjournal heranzutreten.

Danach erfolgte der Bericht des Kassiers Johann Schlöglhofer. Die größte Einnahmenposition sind die Mitgliedsbeiträge. Im Jahr 2006 war es notwendig, die Hälfte der Mitglieder „an die Einzahlung des Beitrages zu erinnern“. Der positive Saldo des Absolventenverbandes liegt derzeit bei etwa 33.000 €. Die größte Ausgabe position stellt das Agrarjournal dar. Alle weiteren Details waren dem auf der Vollversammlung ausgeteilten Rechnungsabschluss zu entnehmen.

Der Rechnungsabschluss und die Buchhaltung 2005 wurden von Josef Reiter-Stelzl und Anna Theil-Gangl im August 2006 geprüft und für in



Podiumsdiskussion: Steidl, Reiter-Stelzl, Rektor Dürrstein

Ordnung befunden. Dem anschließenden Antrag auf Entlastung des Vorstandes wurde einstimmig stattgegeben.



Obmann Resch, Ehrenobmann Marschitz, Bibliotheksdirektor Hainz-Sator

Der Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2007 wurde weiterhin mit 10 Euro (mit einer Stimmenthaltung) festgelegt.





Anschließend gab Rektor Hubert Dürrstein den schon traditionellen Rückblick bzw. Ausblick über die BOKU. Die Studentenzahlen an der BOKU sind nach einem Rückgang im Studienjahr 2000/2001 (damals 4.000 – bedingt durch die Studiengebühren) wieder auf 6.343 gestiegen.

Neben den aktuellen Standorten Türkenschanze und Muthgasse werden in Zukunft zwei neue Standorte entstehen: Tulln mit dem Schwerpunkt nachwachsende Rohstoffe und Muthgasse mit einem Zentrum für Lebensmittel- und Biotechnologie Schwerpunkt Nanobiotechnologie entstehen. Diese Entwicklung ist aus seiner Sicht von großer Wichtigkeit, um international weiterhin wissenschaftlich mithalten zu können.

Vor der abschließenden Podiumsdiskussion gab Dr. Andreas Steidl (REWE Austria) einen kurzen Einblick in sein „Tagesgeschäft“ und einen Ausblick auf zukünftige Herausforderungen der REWE Austria. In der Podiumsdiskussion, die von Josefa Reiter-Stelzl geleitet wurden, beantworteten Dr. Andreas Steidl und Rektor Hubert Dürrstein die zahlreichen Fragen der fachlich interessierten Mitglieder.

Für einen gemütlichen Ausklang sorgte das Buffet auf Einladung von REWE Austria, wofür wir uns recht herzlich bedanken. In gemütlichem Rahmen konnte noch ausgiebig diskutiert werden.



Ein gutgelaunter Prof. Gretzmacher

Heuer gab es für Besucher der Vollversammlung erstmals die Möglichkeit, mit einem vom Vorstand organisierten Bus nach Wiener Neudorf zu gelangen. Wir freuen uns, dass ca. 35 Personen diese Möglichkeit genutzt haben. Sollte die nächste Vollversammlung wieder außerhalb von Wien stattfinden, wird dieser Service natürlich wieder angeboten werden.

Ricarda Groiss-Besenhofer



Piemont – Kultur, Wein und Wirtschaft

Alle Jahre wieder – organisiert der Absolventenverband unter der Leitung von Ehrenobmann Rudolf Marschitz eine „große“ Exkursion/Reise. Im Jahr 2006 „ging's“ mit einem Reisebus vom 22. bis 27. September und 45 TeilnehmerInnen in den Piemont.

Je ein Tag diente der An- und Abreise mit dem Bus. Die Unterkunft fanden wir in jener Stadt, in der die Firma Ferrero ihren Stammsitz hat – in der 30.000 Einwohner zählenden Stadt Alba. Sie liegt ca. 80 Kilometer südlich der Hauptstadt Turin.

Übrigens: Klimatisch betrachtet ist der Piemont im südwestlichen Alpenbogen gelegen, in sehr günstiger Lage. Dort gedeiht die die Piemont-Kirsche in großen Kirschenplantagen, die in jeder Mon Cherie (übersetzt mein Liebling) zu finden ist. Diese Köstlichkeit in der Mischung feiner Schokolade und der Piemontkirsche gibt es seit 1957 auf dem Markt.

Alba gilt auch als die Trüffelhauptstadt Italiens. Eine Woche nach unserem Besuch fand dort die weltbekannte Trüffelmesse statt. Trüffeln sind unterirdisch wachsende Schlauchpilze. Sie werden noch in den Eichenwäldern im Piemont unter Mithilfe von Schweinen, vor allem aber mit Hilfe abgerichteter Hunde gewonnen. Der Preis für 1 Kilo weiße Trüffeln schwankt zwischen € 1.500,- und € 6.000,-. Die „Königin unter den Edelpilzen“ „adelt“ Risotti, Pastagerichte und Fleischspeisen.



Reisegruppe in Turin

Der erste richtige Piemont-Tag brachte uns in den weltberühmten Weinort Barolo. Der trockene Rotwein Barolo wird in Italien als „Wein der Könige“ bezeichnet und gilt als Festtagswein. Wir durften dort an einer Weinverkostung teilnehmen und uns mit diesem „Supertropfen“ auch „eindecken“. Die Vorabendmesse zelebrierte mit uns der in der Reisegruppe mitfahrende Msgr. Dr. Gerhard Schultes.

Am zweiten Tag fuhren wir zum südlichen Westalpenbogen. Die Fahrt führte durch ein landschaftlich und landwirtschaftlich interessantes Gebiet mit Obstkulturen, aber auch Zuckerrüben- und Maisfeldern. Nach dem Besuch mehrerer romantischer mittelalterlicher Städte gab es ein Abendessen inklusive einer Weinkost. Die Kombination Abendessen mit Weinkost auf einem Bauernhof (besser gesagt einem Restaurant, angeschlossen an einen Weinbauernhof mitten in den Weingärten) gab es am nächsten Tag wieder.

Höhepunkt war der Besuch der Hauptstadt Turin. Turin steht für die Autofabriken Fiat + Lancia sowie die Reifenfabrik Pirelli, für Fußball (Juventus Turin) und für die 20. Olympischen Winterspiele. Lavazza, die Kaffeemarke, Martini, der Wermut, und auch Olivetti, die Büro-



Die Stadtführung in Turin



Die Professoren Karl Pieber und Walter Schneeberger mit Obmann Josef Resch

maschinen, haben ihren Ausgangspunkt in dieser Stadt. In der Hauptstadt der Alpen leben 900.000 Einwohner. In der Stadt wird das Turiner Grabtuch aufbewahrt. Hier wirkte Johannes Bosco (Don Bosco). Er setzte sich für arme und benachteiligte Jugendliche ein. 1859 gründet er die religiöse Vereinigung „Gesellschaft des Heiligen Franz von Sales“, besser bekannt als Salesianer Don Boscos. Don Bosco starb 1888 und liegt in der Maria-Hilf-Basilika in Turin begraben.

Der Stadtrundgang brachte die Schönheiten Turins zum Vorschein, z.B. das „Herz“ der Stadt, den Piazza Castello mit der imposanten königlichen Residenz Palazzo Madama. Den Abschluss der Stadtbesichtigung bildete die Fahrt auf den 670 m hohen Colle die Superga mit der Wallfahrtskirche Basilica di Superga. Wir genossen den herrlichen Ausblick in die Alpen umso mehr, nachdem es der Wettergott mit uns nicht immer gut gemeint hatte auf dieser Reise.

Josef Resch



Am 19. November 2006 feierte Prof. Walter Schneeberger in festlichem Rahmen seinen Abschied von BOKU.

Einen ausführlichen Bericht darüber können Sie in der nächsten Ausgabe des Agrarjournals lesen.

Besuchen Sie unsere Homepage! <http://absolventen-lw.boku.ac.at/>

LÄNDERGRUPPEN

Landesgruppe Tirol

Die Jahresversammlung 2006 war gut besucht. Der Vorstand der Tiroler Landesgruppe kann auf ein erfolgreiches Jahr und auf eine gelungene „Vollversammlung“ zurückschauen.



Franz Fischler im Kreis des Hausherrn der HBLA-Kematen, Dir. Mag Helmut Bachmann, und Hans Egger, Vizeobmann der Landesgruppe Tirol

Am 16. November fand die alljährliche vorweihnachtliche Versammlung zum Jahresabschluss statt. Die HBLA-Kematen stellte – wie



Essen und Trinken gehört in der HBLA für Land- und Ernährungswirtschaft zu einem gelungenen Abend dazu

auch in den vergangenen Jahren – wiederum die Räumlichkeiten zur Verfügung. SchülerInnen kümmerten sich hervorragend um das leibliche Wohl (siehe Foto).

Als Referent für diese Veranstaltung konnte wohl einer der gefragtesten agrarischen Fachleute gewonnen werden: Alt-EU-Kommissar Franz Fischler versuchte den anwesenden 50 bis 60 Agraringenieuren („wie immer gerne in Begleitung“) die weltweiten Machtverhältnisse und Interessensgegensätze zu erläutern. – Eine nicht einfache Sache. Dabei ging Franz Fischler besonders auf Szenarien zu Preisen, der Produktion, des Konsums und auf Import bzw. Export wichtiger agrarischer Produkte ein.



Die Versammlung war recht gut besucht

Dem Titel des Referates „Strategien der Landwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung“ wurde dabei voll entsprochen. Und dass darüber hinaus die Wahl des Referenten goldrichtig war, bewies die angeregte anschließende Diskussion.

Nachdem für das kommende Jahr 2007 ein paar Veranstaltungen vereinbart wurden, klang der Abend im gemütlichen Beisammensein aus. Durch den Abend führte in bewährter Weise Hans Egger, da der Obmann dienstlich verhindert war.

Gegen Mitternacht lenkten die letzten KollegInnen ihre Schritte heimwärts.

Siegfried Hanser für den Tiroler Vorstand

BOKU NEWS

Startschuss BOKU VIBT – Vienna Institute for Bioengineering and Technology

Neues Kompetenzzentrum für Bio- und Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik an der BOKU

Mit einem vier- bis fünfgeschoßigen Gebäude auf 30.000 Quadratmetern in der Muthgasse in Wien-Döbling und unmittelbar neben den bestehenden Gebäuden der BOKU wird Nano-Forschern und Biotechnologen der verschiedensten Disziplinen in Zukunft am „Vienna Institute for Bioengineering and Technology“ (VIBT) deutlich mehr Platz für ihre Arbeiten zur Verfügung stehen. Der geplante BOKU-Ausbau wur-

de von Bildungsministerin Elisabeth Gehrler, dem Wiener Bürgermeister Michael Häupl, BOKU-Rektor Hubert Dürrstein und weiteren BOKU-Vertretern präsentiert.

Speziell Nano-Forschung, aber auch Biotechnologie beschäftigen sich definitionsgemäß mit Strukturen, neben denen sich ein menschliches Haar als riesiger Baumstamm ausnimmt. Dennoch haben die Wissenschaftler an der BOKU offenbar glaubhaft gemacht, dass sie für ihre Arbeit, die als eine der Schlüsseltechnologien des 21. Jahrhunderts gilt, mehr Platz brauchen. Im neuen Gebäude, das laut den Planungen 2009 fertig sein soll, werden das Institut für angewandte Mikrobiolo-

gie, das Zentrum für Nanobiotechnologie sowie die Departments für Lebensmittelwissenschaften und -technologie und Chemie untergebracht. Der BOKU werden rund zwei Drittel des Gebäudes zur Verfügung stehen, der Rest ist für so genannte Spin-Offs, also aus der Universität heraus gegründete, junge Firmen reserviert.

Für die Bildungsministerin ist die Entwicklung des neuen Zentrums bereits ein Produkt der erweiterten Autonomie für die Unis. Die BOKU habe diesbezüglich besonders rasch Eigeninitiative gezeigt, eine moderne Departmentstruktur aufgebaut und eine Entwicklungsplanung mit entsprechender Schwerpunktsetzung durchgeführt.

FACHARTIKEL

Cluster für Forschung und Lehre – Raumberg-Gumpenstein



Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein, seit über 50 Jahren eine Dienststelle des Lebensministeriums, deckt mit seinen rund 300 Mitarbeitern wichtige Arbeitsfelder des ländlichen Raumes ab. Die ureigenen Aufgaben liegen in der Ausbildung von Mädchen und Burschen (derzeit 435 Schüler) bis zur Matura und in der angewandten Forschung mit breitem Spektrum (Grünlandwirtschaft, Viehwirtschaft, Tiergesundheit und artge-

rechte Tierhaltung sowie in der Biologischen Landwirtschaft mit der Biodiversität) für die Landwirtschaft in Österreich mit dem Schwerpunkt des Berggebietes. Mit dieser Kernkompetenz werden nationale und internationale Forschungsprojekte in vernetzter Form mit einer guten Infrastruktur an Versuchsfeldern im gesamten Bundesgebiet und im benachbarten Ausland, Laboratorien mit Instrumenten und adäquater Technik sowie einer GIS-Einrichtung mit professionellem Know-how bearbeitet. Die Landwirte in Österreich und im benachbarten Ausland wissen die wissenschaftlichen Ergebnisse, die auf die praxisrelevanten Erfordernisse heruntergebrochen und mit Lösungsansätzen versehen werden, zu schätzen. Bei rund 300 bis 400 Vorträgen in der Praxis, bei Demonstrationsvorführungen und -begehungen sowie breiter Publikationstätigkeit erfolgt der Wissenstransfer rasch und effizient. Dies wird auch bei der Ausbildung zu Facharbeitern und Landwirtschaftsmeistern verstärkt in Raumberg-Gumpenstein eingesetzt.

Raumberg-Gumpenstein ergänzt BOKU

Bereits vor 30 Jahren haben Prof. Schechtner, Prof. Kutschera und Prof. Bartussek ihr Wissen aus Gumpenstein den Studenten auf der

BOKU weitergegeben. Heute lesen die Herren Dozent Buchgraber (Grünlandbewirtschaftung und Spezielle Grünlandbewirtschaftung), Dozent Pötsch (Düngung und Stoffflüsse im Grünland), Dr. Bohner (Pflanzensoziologie und bodenkundliche Aspekte der Grünlandbewirtschaftung) und Dr. Krautzer (Begrünung und Rekultivierung im Alpenraum) im Department für Angewandte Pflanzenwissenschaften und Pflanzenbiotechnologie und Dozent Gruber (Spezielle Wiederkäuerernährung) im Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie sowohl im Winter- als auch im Sommersemester.

Diese Vortragenden bringen das Wissen aus der Forschung und die Erfahrungen aus der Praxis mit in den Hörsaal und können so die Studenten besonders ansprechen. Im Sommersemester kommen die Studenten für eine volle Woche nach Raumberg-Gumpenstein, wo Theorie und Praxis in allen Facetten erlebt werden. Viele Studenten machen an der HBLFA auch ihr Praktikum und schließen nicht selten die Diplom- oder später ihre Dissertationsarbeit in den einschlägigen Abteilungen an. Das Lebensministerium bringt damit eine wichtige Ressource in die Universität für Bodenkultur ein – diese Zusammenarbeit zwischen Raumberg-Gumpenstein und der BOKU bringt gelebte Synergien (Praxis – Ausbildung bis zur Matura – Wissenschaft – Lehre) und führt zu einer besseren Ausbildung unserer Akteure in der Landwirtschaft.

Diese Art der Zusammenarbeit mit Raumberg-Gumpenstein erfolgt auch mit den Universitäten in Klagenfurt (Dr. Bohner), Salzburg (Mag. Blaschka), mit der Universität für Veterinärmedizin in Wien (Dozent Buchgraber) und der Freien Universität Bozen (Dr. Steinwider und Dozent Buchgraber). Neben diesen Lehrbeauftragungen werden noch Gastvorlesungen an den Universitäten in Zürich, Brünn, Prag, Nitra, Tschernowitz, Temesvar, Tomsk ... von Raumberg-Gumpenstein beschickt.

In Zukunft könnte dieser erfolgreiche Weg noch in jede Richtung ausgebaut werden. Die motivierte HBLFA Raumberg-Gumpenstein als Ansprechpartner für praktizierende Landwirte, für die Ausbildung zu Facharbeitern, Landwirtschaftsmeistern und Maturanten und für die Lehre in zentralen Fragen der Berglandwirtschaft an den Universitä-

ten fühlt sich als Akteur in diesem Netzwerk national und international sehr wohl und ist diesbezüglich für jede Zusammenarbeit gerüstet.

Dr. Karl Buchgraber



Bildung für Nachhaltige Entwicklung – Impulse aus der Landwirtschaft

Im pädagogischen Hochschulgesetz ist unter anderem auch die „Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik“ verankert. Diese wird mit 1. Oktober 2007 mit dem ersten Bachelorstudium den Betrieb aufnehmen. Neben der Aufwertung der bisherigen Agrarpädagogischen Akademie zur Hochschule ist als neuer Schwerpunkt der Bereich „Umwelt und Nachhaltige Entwicklung“ vorgesehen.



Diese logische Entwicklung hat folgende Ursachen:

1. Die UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ hat die Nationalstaaten aufgefordert, ihre Bildungssysteme dahingehend zu überarbeiten. Ein Beitrag Österreichs ist die Gründung der **spezialisierten Hochschule**.
2. Der prognostizierte Klimawandel sowie die veränderte Situation am Energiemarkt führen zu einem stark steigenden **Bedarf an Umweltpädagogen und Beratern** mit einer spezifischen Ausbildung.
3. Im Bereich der Umweltpädagogik gibt es in **Deutschland** und der **Schweiz** ein **facheinschlägiges Studium**, in Österreich derzeit noch nicht.
4. An der Agrarpädagogischen Akademie sind umfangreiche naturwissenschaftliche und pädagogische Kompetenzen vorhanden. Die künftige Hochschule verfügt damit über die **besten Voraussetzungen zur Kompetenzvermittlung** in der Umweltpädagogik. Das Netzwerk an Einrichtungen im Nahverhältnis der Hochschule unterstützt die Ausbildung.

Diese Entwicklung steht in einem größeren Zusammenhang

1. **Landwirtschaft und Umweltschutz** hatten in den letzten Jahrzehnten oftmals kein friktionsfreies Verhältnis, die jeweils andere Seite wurde vielfach als Widersacher gesehen. Betrachtet man aber einen längeren Zeitraum, wird deutlich, dass die Landwirtschaft über die Jahrhunderte nur überleben konnte, wenn sie nachhaltig im Sinne **ökologischer, ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit** war:

Die Landwirtschaft konnte nicht gegen die Natur wirtschaften, damit hätte sie sich innerhalb kürzester Zeit ihren Lebensast abgeschnitten. Dies liegt bis heute im **Bewusstsein der Landwirte**.

Der Ertrag und damit die Lebensgrundlage hängen unmittelbar von den natürlichen Ressourcen ab. Daher war und ist es unumgänglich – langfristig betrachtet – mit der Natur zu arbeiten. Dass das Wirtschaften auch ökonomisch sinnvoll sein musste war ohnehin klar, sonst hätte der Betrieb sehr rasch seine Substanz, damit auch die Lebensgrundlagen wie Grund und Boden, verloren.

Auch der **soziale Aspekt** war immer ein zentrales Thema: Wenn am Hof mehrere Generationen leben, muss eine Form des gemeinsamen Miteinander gefunden werden. Wenn sich die Familie innerhalb des Betriebs auflöste, war der gesamte Betrieb in Gefahr. Die **technologischen Entwicklungen** haben nach dem 2. Weltkrieg zu einem Paradigmenwechsel geführt, in dem Sinne, als die unmittelbare Abhängigkeit von der Natur nicht mehr in der Intensität gegeben war wie früher – mit bekannten Folgen. Diese waren in Österreich wahrscheinlich nicht so ausgeprägt wie in anderen Ländern, aber dennoch evident.

In den letzten 10 bis 15 Jahren hat ein **Richtungswechsel** eingesetzt, wobei eine Ursache der rapide Preisverfall agrarischer Produkte und damit ein Überdenken des Einsatzes von Betriebsmitteln erfolgt. Der Grenzertrag befindet sich auf einem geringeren Niveau und damit auch die Wirtschaftlichkeitsschwelle bestimmter Betriebsmittel, wie beispielsweise der Handelsdüngereinsatz.

2. Die **Förderstruktur der Landwirtschaft** mit dem österreichischen Programm für Umweltleistungen, im Rahmen dessen spezifische umweltgerechte Bewirtschaftungsformen gezielt gefördert wurden. Dieser ökonomische Anreiz hat einen positiven „Leverage Effekt“, da aufgrund der niedrigeren Produktpreise der relative ökonomische Anreiz für umweltverträgliche Maßnahmen höher wurde.
3. Das **Marktgeschehen im Lebensmittelsektor**. Auf der einen Seite gibt es einen Markt für preiswerte (billige) **?.....?**, auf der anderen Seite ist die Tendenz beobachtbar, dass die Konsumenten den Fokus nicht nur auf die originäre Produktqualität, sondern auch auf die Art und Weise der Produktion richten. D.h. immer mehr Konsumenten legen Wert darauf, dass die Produktions- und Haltungsbedingungen auch ihren Wertvorstellungen entsprechen. So ist beispielsweise die Hühnerhaltung wichtig bei der Entscheidung für ein bestimmtes Ei.

Diese Entwicklungen führen wiederum zu einem neuen **Aspekt**: Neben der Gewinnung von Lebensmitteln ist eine darüber hinausgehende Leistungserbringung immer wichtiger geworden. Die Erhaltung der Siedlungsstruktur im ländlichen Raum ist als eine dieser Leistungen zu sehen. Die Bergbauernförderung zeigt hier, dass es ein öffentliches Anliegen ist, eine Mindeststruktur zu erhalten. Es geht aber auch darum, neue Ansätze in der Leistungserbringung zu sehen. Darunter fallen unter anderem auch Lebensgrundlagen für die Gesellschaft zu erhalten und neu zu schaffen. Die Lebensgrundlagen für ein neues Selbstverständnis im Hinblick auf einen Beitrag zur Erhöhung der „Quality of Life“ für alle Bevölkerungsgruppen. Die Landwirtschaft wird noch mehr Wege finden, andere teilhaben zu lassen und diese Lebensqualität zugänglich zu machen.

Menschen haben das Bedürfnis nach Natur, nach Freiraum, sie möchten teilhaben an dieser Naturerfahrung, indem sie mit einem Lebensmittel auch das Gefühl mit aufnehmen.

Darin liegt auch die **Chance** der Landwirtschaft gemeinsam mit dem Umweltsektor. Es gibt einen erwarteten Nutzen seitens der Konsumenten im Hinblick auf die Lebensmittel und auf einen Beitrag zu ihrer „Quality of Life“, welche monetär honoriert wird.

Darüber hinaus sind die Entwicklungen auf globaler Ebene, wo Produkte zu geringeren Kosten produziert werden. Die Konsumenten werden gleichzeitig immer anspruchsvoller. Ein scheinbares Paradoxon, welches sich nicht sofort auflösen lässt. **Ein Schlüssel zur Lösung des Problems liegt in der Regionalität.** Mit kurzen Wegen, mit dem Bezug von Konsumenten zu Produzenten und dem damit gewinnenden Vertrauen lässt sich viel gemeinsam zur Verbes-

serung der „Quality of Life“ aller handelnden Personen beitragen. So wie es „in“ ist „seinen Weinbauern“ zu haben, wo im Rahmen eines Ausfluges die eigene Vinothek aufgefüllt wird, könnte es attraktiv werden, Lebensmittel mit regionalem Bezug zu kaufen, verbunden mit der Gewissheit der Art und Weise der Produktion.

Das immer wichtiger werdende Thema **„Farming for Health“** zeigt auch, dass es für mehr Menschen interessant wird, eine Therapieform mit Pflanzen und Tieren am Bauernhof in Anspruch zu nehmen. Die dabei erzielten Heilungserfolge liegen oft beträchtlich über jenen von konservativen Behandlungsformen.

Ich denke daher, dass auch aus der Landwirtschaft heraus für die UN-Dekade für nachhaltige Entwicklung neue Impulse ausgehen.

Ing. Mag. Thomas Haase
Gründungsrektor der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

AUFGELESEN

ERLEBNIS KÄSE

Vom Käsen und Kochen

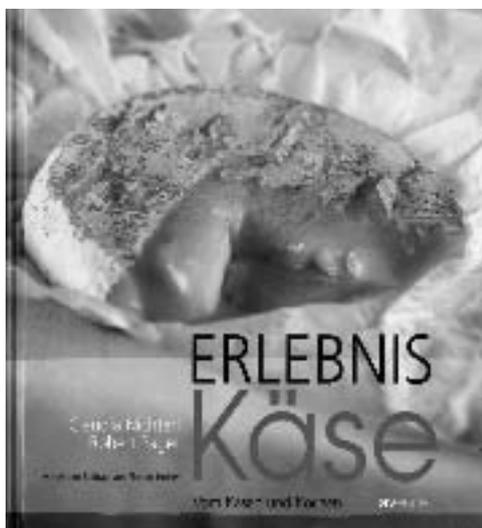
Käse-Genuss-Buch von Kult-Käser Robert Paget und Ernährungsberaterin Claudia Nichterl

128 Seiten, durchgehend vierfarbig, rund 60 farbige Abbildungen, Hardcover

Verlag: AV-BUCH; 2006, Preis: EUR 35,- (A, D), CHF 59,90

ISBN: 3-7040-2169-5

Es ist kein Kochbuch, es ist auch kein „Käsebuch“. Es ist beides. Dazu kommen auch noch die Jogurt und die Molke. Es ist also ziemlich allumfassend, was Claudia Nichterl und Robert Paget in ihrem Buch beschreiben. Anhand wichtiger Käsesorten (Frischkäse, Ricotta, Mozzarella, Camembert und Blauschimmelkäse) werden die Herstel-



lung der Käse und ausgewählte Käseerzepte beschrieben.

„Im Mittelpunkt steht der Käse, und hinter dem Käse steht nicht die Technik, sondern der Mensch.“ – So lautet das Motto von Robert Paget, dessen Käserei als eine

der besten des Landes gilt. Das Buch „Erlebnis Käse – Vom Käsen und Kochen“ erzählt nicht nur vom Leben und der Arbeitsweise des Kult-Käasers Paget, sondern informiert auch über die wichtigsten Käseprodukte und ihre typischen Eigenschaften. 50 kreative Käseerzepte und prachtvolle Fotos machen Lust, diese nachzukochen und zu genießen. Ein Buch für Käseafficionados und Anhänger schneller, köstlicher Rezepte.

Dass Käse mehr sein kann als nur ein Käse, vermitteln die Autoren eindrucksvoll, unterhaltsam und informativ in ihrem Käse-Genuss-Buch.

Von der artgerechten Haltung der Ziegen und Büffel, über die handwerkliche Verarbeitung ist jeder Käse aus dem Hause Paget ein individuelles Endprodukt, das jedes Mal – abhängig von Futter, Wetter und Laune der Tiere – ein bisschen anders schmeckt. Paget verfolgt und experimentiert mit traditionellen Produktionstechniken aus Italien und Frankreich und lässt sich von der österreichischen Almwirtschaft inspirieren. Seine Beschreibungen ermöglichen dem Leser einen Blick hinter die Kulissen der Käsemacherei abseits der Massenproduktion und sensibilisieren für den Wert handgemachter Nahrungsmittel.

Claudia Nichterl ist Ernährungsberaterin und hält Kochkurse, Seminare und Vorträge ab. Als Gründungsmitglied der „Gesellschaft für Ernährung nach den 5 Elementen“ versucht sie die Grundsätze der Traditionellen Chinesischen Medizin in traditionelle Ernährungsgewohnheiten zu integrieren sowie das Ernährungsbewusstsein zu steigern.

Robert Paget, den man als klassischen Aussteiger bezeichnen kann, beschäftigt sich – nach einem abgebrochenen Biologiestudium – seit 26 Jahren mit Milchverarbeitung. Als Landwirt und Käsemacher betreibt er im niederösterreichischen Waldviertel einen landwirtschaftlichen Betrieb (Ziegen und Wasserbüffel) sowie eine Käserei. Viele Jahre widmete er sich der Weitergabe des Käse-Wissens. Der

von ihm hergestellte Käse erhielt zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland.

H.K. Berger



SCHUMMELKÜCHE

Kleiner Aufwand – große Wirkung

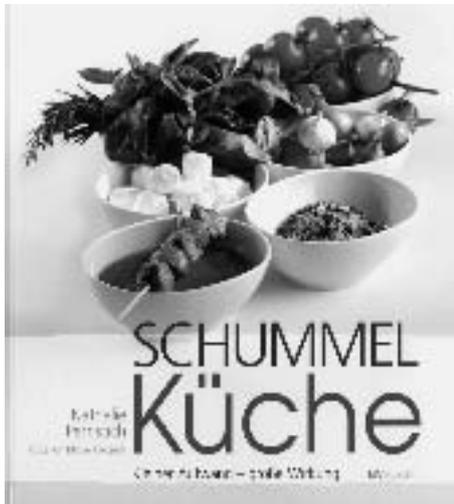
von Nathalie Pernstich

128 Seiten, durchgehend vierfarbig, rund 60 farbige Abbildungen, Hardcover und Schutzumschlag,

Verlag: AV-Buch; 2006,

Preis: EUR 35,- ISBN: 3-7040-2168-7

Es sind nur relativ wenig Rezepte, die Pernstich in ihrem Buch erläutert, aber bei diesen dafür in die Tiefe gehend – von der Einkaufsliste bis zur detaillierten Kochanleitung. Eingebettet sind diese Rezepte immer in ein ganzes 5-gängiges Menü, das für bestimmte Anlässe geeignet ist.



Wer seine Gäste ohne tagelange Vorbereitungen kreativ bekochen will, sollte die Menüs von Nathalie Pernstich studieren. In ihrem Buch „Schummelküche“ verrät die Autorin 14 Menüs mit jeweils fünf Gängen, die ohne großen Aufwand gekocht werden können. Für jedes Thema (siehe unten) findet man Vorschläge und Rezepte für verschiedene Anlässe, die höchst niveauvoll aussehen, viel hermachen, herrlich schmecken, tatsächlich aber in nur zwei Stunden aus dem Hut gezaubert werden können. Praktische Küchenablaufpläne, Zutaternalternativen sowie Tipps zur Vermeidung von Stress und Panik machen das Buch zu einem echten Küchenhelfer.

Jedes Menü steht unter einem bestimmten Thema und ist nach der klassischen Folge eines 5-Gänge-Menüs aufgebaut: Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert. Als kleine Hilfestellung für die Koordination aller fünf Gänge gibt es für jedes Menü einen praktischen Küchenablaufplan.

Die Themenmenüs sind:

- Comfort Food
- Gemütlich mit Freunden
- Spontan
- Mediterran
- Cosmopolitan
- Wirtshaus updated

- Gesund
- Glamour Queen
- Kulinarische Verführung
- Morning after
- Zum Mitnehmen
- Kindergeburtstag
- Weihnachten
- Das große Fest

Nathalie Pernstich ließ sich nach einer Kindheit in Deutschland, Brasilien und Indonesien 1997 in Wien nieder. 2001 fasste sie den spontanen Entschluss, ihre Hobbys Kochen und Bücher zum Beruf zu machen und eröffnete „Babette’s – Spice & Books for Cooks“, eine trendige Kochbuchhandlung mit Restaurant, die bereits jetzt Kultstatus genießt.

H.K. Berger



LEXIKON WEIN & SEKT

Alle wichtigen Begriffe im Überblick

von Walter Ruckenbauer und Johann Traxler

304 Seiten, durchgehend 2-färbig, zahlreiche Illustrationen,

Format 14,8 x 24 cm, Hardcover

Verlag: AV-BUCH 2006,

Preis: EUR 24,90 (A, D), CHF 34,90, ISBN: 3-7040-2174-1

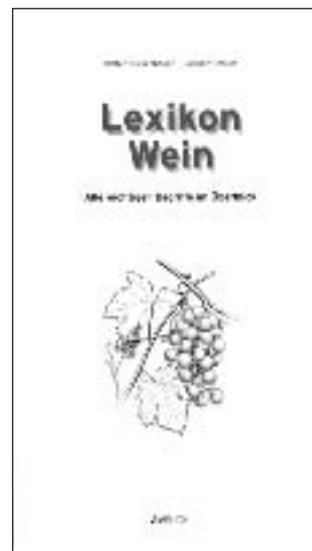
DAS Nachschlagewerk für Wein- und Sektliebhaber!

Im vorliegenden Buch werden anhand von Schlagwörtern alle Bereiche des Weins, beginnend im Weingarten bei der Bodenarbeit, der Ernte bis hin zu Keller, Degustation, Wine & Food, Verkauf, Marketing, Rebsorten, Weine u.v.m. behandelt und prägnant, aber doch ausführlich erklärt.

Der Leser findet nicht nur „trockene“ Fachinformationen, sondern auch Kulturhistorisches, Regionales, Launiges – Geschichten vom und um den Wein. Die österreichischen, deutschen, schweizerischen und

südtirolerischen Weinbauregionen werden inklusive Landkarte im Detail behandelt; ebenfalls die neuen EU-Staaten mit extensivem Weinbau sowie natürlich alle klassischen Weinländer der Welt. Insbesondere dem gestiegenen Interesse an Sekt wird Rechnung getragen: zahlreiche Begriffe aus der Sektherstellung und dem Sektkonsum werden erörtert.

Ein Nachschlagewerk für die große Wein-Fangemeinde mit zahlreichen Illustrationen aus der Welt des Weins.



Die Autoren des Buches gelten als profunde Kenner des Weins, des Weinbaus und allen damit in Zusammenhang stehenden Themen. Walter Ruckenbauer war über einige Jahrzehnte Lehrbeauftragter für Weinbau an der Universität für Bodenkultur Wien und außerdem als Vortragender und Prüfer für die Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister in Wien, Niederösterreich und Burgenland tätig.

Johann Traxler befasste sich in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich vorrangig mit der Organisation des Verkaufs, v.a. mit der Bewerbung von Wein. Er war 1968 wesentlich an der Gründung des Österreichischen Weininstituts beteiligt, dessen erster Geschäftsführer er auch wurde. Später leitete er den neu gegründeten Weinwirtschaftsfonds hinzu.
H.K. Berger

AUSZEICHNUNGEN, ERNENNUNGEN, BESTELLUNGEN

Ehrungen

Goldene Ingenieurdiplome

Am 17. November 2007 wurden im Rahmen eines Festaktes an der BOKU wurden wieder Goldene Ingenieurdiplome an folgende KollegInnen überreicht:

Dir. DI Erich **Glantschnig**, Mallnitz – LK Kärnten, BBK-Sekretär

Dir. DI Dr. Ekkehardt **Müller**, Graz – LK Steiermark, Gartenbaudirektor Univ.-Prof. em. DI Dr. **Nestroy**, Kapfenberg – Techn. Universität Graz

DI Erika **Schaufler**, Braunau am Wald – BLA Wels

Dir. DI Hannes **Schaufler**, Braunau/Walde – LK Oberösterreich, BBK-Sekretär

Min.-Rat Prof. DI Dr. Josef **Schröfl**, Theresienfeld – Lebensministerium

Ök.-Rat Prof. DI Alfred **Steger**, Weer-Ebene/Tirol – FSL, LK-Präsident Tirol

Dir. DI Dr. Leopold **Wicklicky**, Tulln – Agrana-Vorstandsdirektor

Den Kollegen OLWR. DI Herbert **Huttarsch**, Persenbeug – DI Georg **Kornfeld**, Kirchsschlag NÖ. Und DI Alexander **Bauer**, Wien wurde das Diplom auf eigenen Wunsch zugeschickt.

Im Namen des Absolventenverbandes beglückwünschte Ehrenobmann Hon.-Prof. DI Rudolf **Marschitz** die „goldenen Jubilare“!

OLWR. DI Georg **Wagerer**, BBK Hollabrunn – Große Goldene Kammermedaille der NÖ. LK.

DI Dr. Erwin **Pröll**, Landeshauptmann von NÖ. – Goldene Verdienstmedaille der NÖ. Landarbeiterkammer

Who is Who

Dr. Josef SCHRÖFL – Verleihung des Berufstitels Professor

Mit EntschlieÙung des Bundespräsidenten vom 2. August 2006 wurde Hr. Ministerialrat i. R. DI Dr. Josef Schröfl der Berufstitel Professor verliehen.

Der Agrarökonom setzte sich durch seine persönliche Bekanntschaft mit Dr. Geiersberger sehr für die Gründung der Maschinenringe in

Österreich ein und entwickelte und realisierte ein Förderungssystem. Er begründete den Landwirtschaftlichen Baukreis im Österreichischen Kuratorium für Landtechnik (ÖKL) und leitete diesen von 1972 bis 1992. In diesem Arbeitskreis wurden 54 Baumerkblätter vornehmlich aus dem Nutztierhaltungsbereich erarbeitet. Einige Jahre war er verantwortlicher Redakteur der Fachzeitschrift „Die praktische Landtechnik“.

Sein nachhaltiger Denkansatz spiegelt sich in der Förderung der Biolandwirtschaft in Österreich und seinen Einsatz für Biodiesel wider. Über Finnland lernte er Rapsmethylester kennen und förderte die Weiterentwicklung eines Dieseralternativtreibstoffes in der BA für Landtechnik in Wieselburg.

Sein innovativer Geist war schon als Assistent am Institut für Pflanzenschutz und Phytopathologie erkennbar, als er ein Verfahren zur Bestimmung des Spurenelements „Molybdän“ im Boden mit *Aspergillus niger* entwickelte.

Hr. Prof. Dr. Schröfl verfasste in seiner aktiven Berufszeit viele Fachartikel und zahlreiche Broschüren. Bekannt ist er außerdem als Homöopath und Veranstalter von Kräuterwanderungen und Kräutervorträgen.

Die Redaktion wünscht dem frischgebackenen Professor alles Gute!

DI Josef **BRAUNSHOFER** – Vizepräsident der Vereinigung Österr. Milchverarbeiter (VÖM)

OLWR. DI Michael **DEIMEL**, LK NÖ. – Präsident der Weltpflügerorganisation (WPO)

DI Dr. Franz **FISCHLER**, EU-Kommissar a.D., Präsident Ökosoziales Forum – Bacchuspreis der Österr. Weinmarketing

Generaldirektor DI Günther **GEISELMAYR**, Gmundner Molkerei – Präsident der Vereinigung Österreichischer Milchverarbeiter (VÖM)

DI Dr. Dr.h.c. Erwin **PRÖLL**, Landeshauptmann von NÖ. – Goldene Verdienstmedaille der NÖ. Landarbeiterkammer

OLWR DI Georg **WAGERER**, BBK Hollabrunn – Große Goldene Kammermedaille der NÖ. LK.

RUNDE GEBURTSTAGE, TODESFÄLLE

Zusammengestellt nach den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen bis Ende November 2006.

Zur besseren Orientierung ist – soweit bekannt – jene Institution angeführt, bei der der Kollege/die Kollegin tätig war bzw. noch ist.

80. Geburtstag

Gen. Dir. DI Josef **PICHLER**, Agrosserta (3. 1.)
 OSTR DI Karl **SCHNÖGL** (21. 1.)
 MR DI Robert **CARDA**, BMLFUW, Amtssachverständiger (8. 2.)
 Professor DI Herbert **HOBL**, HBLA Klosterneuburg (12. 3.)

75. Geburtstag

DI Dr. Evelyn **BINDER**, VETMED (1. 1.)
 Präs. Ök.-Rat Prof. DI Alfred **STEGER**, LK Tirol, Bürgermeister (6. 1.)
 DI Mag. Phil. Marianne **KLEIN**, Agrarverlag (26. 2.)
 Min.-Rat DI Dr. Josef **AUFERBAUER**, BMLFUW (2. 3.)
 MR Prof. DI Dr. Josef **SCHRÖFL**, BMLFUW (9. 3.)
 O. Univ.-Prof. DI DDr. h.c. Ernst **BRANDL**, VETMED, Vorstand, Ehren-
 doktor (21. 3.)

70. Geburtstag

O. Univ.-Prof. DI Dr. Alfred **HAIGER**, BOKU (10. 1.)
 Direktor DI Michael **ZIERVOGL**, Molkerei Ybbstal, Waidhofen/Ybbs
 (19. 1.)
 Direktor DI Helmut **GOLD**, LK Ktn (15. 2.)
 OLWR DI Eugen **POSCH**, LK Bgld (16. 2.)
 Direktor DI Dr. Kurt **WIMMER**, Molkerei Baden u. Hainfeld, NÖ Mol-
 kerei (27. 2.)
 Präsident KR DI Rudolf **KUNISCH**, Börse für landwirtschaftliche Pro-
 dukte in Wien (3. 3.)
 DI Ivan **BERLAKOVICH**, Landwirt (16. 3.)
 Kammeramtsdirektor Ök.-Rat DI Johann **KAPEL**, LK Bgld (19. 3.)
 OLWR DI Dr. Leopold **WEBER**, BBK Korneuburg (24. 3.)
 HR DI Roland **MAYR**, BA f. Agrarbiologie Linz (29. 3.)

65. Geburtstag

Hofrat DI Hubert **KARGL**, Landesregierung Steiermark (8. 11.)
 OLWR. DI Engelbert **EDINGER**, LK NÖ (11. 11.).
 Prof. DI Dietmar **KOGLER** (6. 1.)
 OSTR Prof. DI Mathias **LEISSER**, HBLA Klosterneuburg (18. 1.)
 MR Prof. DI Dr. Gerhard **POSCHACHER**, BMLFUW (24. 1.)

Prof. DI Franz **HEBENSTREIT**, Ldw. FS Stainz (7. 2.)
 MR DI Dr. Werner **SCHURIAN**, BMLFUW (10. 2.)
 Direktor DI Friedrich **WIMMER**, AGRO Linz (11. 2.)
 DI Dr. Günther **SCHWAB**, Landesregierung Tirol (17. 2.)
 DI Dr. Rudolf **SCHACHL** (20. 2.)
 Dir. DI Herbert **FRAUSCHER**, BBK Braunau (3. 3.)
 DI Ludwig **SCHUSTER**, ALMA (29. 3.)

60. Geburtstag

Ass. Prof. DI Dr. Josef **HOHENECKER**, BOKU (3. 1.)
 Direktor Hofrat DI Dr. Josef **WIMMER**, BA f. Agrarbiologie Linz (22. 1.)
 DI Karl **AICHINGER** (27. 1.)
 Direktor HR DI Josef **DIETRICH**, Bundesversuchswirtschaft Fuchsen-
 bigl (13. 2.)
 Ass. Prof. DI Dr. Elisabeth **GRUBER-NOGGLER**, VETMED (13. 3.)
 Kammeramtsdirektor DI Dr. Ernest **GRÖBLACHER**, LK Ktn (30. 3.)

55. Geburtstag

DI Dr. Gerhard **PLAKOLM**, Landw. Chem. BA Linz (6. 1.)
 MR DI Leopold **RUF**, BMLFUW (9. 1.)

50. Geburtstag

DI Michaela **HARTL**, HBLA Elmberg (4. 1.)
 DI Dr. Ernst **GRASSEBNER**, AGRO Linz, Beratung Pflanzenschutz (20. 1.)
 OLWR DI Dr. Leopold **ERASIMUS**, LK NÖ, BOKU (22. 1.)
 DI Maria **RAINER-HARBACH** (27. 2.)
 Dr. Ernst **POTUCEK**, Bundesanstalt Statistik Österreich (8. 3.)
 DI Rudolf **HINTERBERGER**, CNH Österreich GmbH (17. 3.)
 DI Veronika **BRÖNIMANN**, Ldw. Rechenzentrum (21. 3.)
 DI Hermann **MAYERHOFER-SEBERA**, LK OÖ (27. 3.)

Verstorben

Prof. DI Helmut **WEINHANDL**, geb. 1927 – LFS Hafendorf/Stmk.

RICHTIGSTELLUNG: In der letzten Ausgabe (bei 70. Geburtstag) ist leider ein Fehler passiert, der Name war falsch gereiht: OLWR DI Dietrich **FRANZ** ist richtig!

Kontaktadresse für Veröffentlichungen von Geburtstagen, Ehrungen, persönlichen Ereignissen etc.:

Birgit Weinstabl, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.
Abteilung II A 4, Stubenring 1, 1012 Wien, Tel. 01/71 100-6927,
Fax: 01/71 100-6695,
E-Mail: birgit.weinstabl@lebensministerium.at

**Aufruf an alle, die eine E-Mail-Adresse haben.
Bitte senden Sie an das Büro des Absolventenverbandes ein E-Mail (birgit.weinstabl@lebensministerium.at),
damit wir Sie kostengünstig und rasch über interessante
Veranstaltungen informieren können!**

Wenn's mal wieder brennt.

Selbst wenn der Liefertermin „GESTERN!“ durch Zeitreisen möglich wäre. Gut, zugegeben – können wir noch nicht. Aber wir sind stolz darauf, etwa 30% unserer Aufträge binnen 72 Stunden abzuwickeln – von der Annahme über Prepress, Druck, Endfertigung bis zur Lieferung. Durch neueste Innovationen, modernste Technik und ein gut eingespieltes Team mit jahrelanger Erfahrung in Planung und Fertigung können wir das Kostbarste begrenzen, das auch im grafischen Gewerbe immer Mangelware ist: Zeit!

Überzeugen Sie sich selbst. Nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf oder besuchen Sie unsere Webseite.



AV+Astoria Druckzentrum GmbH
A-1030 Wien | Faradaygasse 6
Tel. +43/1/797 85-0, Fax 797 85-218
ISDN +43/1/798 04 82
office@av-astoria.at, www.av-astoria.at

AV+ Astoria
Druckzentrum



Lenz Moser Prestige

Nur Weine höchster
Qualität und Güte
führen den Namen
Lenz Moser Prestige



„Ich garantiere die hohe Qualität
durch meine Unterschrift –
auf jeder Flasche
der Serie Lenz Moser Prestige.“

Kellermeister Ernest Großbauer

Weinkellerei
Lenz Moser®

www.lenzmoser.at
Weininfo mit Onlineshop

Lenz Moser ist Österreichs Wein