

# agrар

JOURNAL

Einen schönen Sommer wünscht der Vorstand!

Seite 3

**Berichte Exkursion  
Seewinkel und  
Schneckenmanufaktur**

Seite 9

**Heimat, was ist das?**

## Editorial

### Liebe Leserinnen und Leser!

*Dieses Mal mit einem Cover von der Walster (Hubertussee) bei Maria Zell.*

*Die Ausgabe des Agrarjournals ist geprägt von Berichten über die sehr interessanten Exkursionen des Absolventenverbandes: einerseits in den Seewinkel und andererseits auf die Schneckenfarm.*

*Wir wünschen Ihnen allen einen erholsamen Sommer! Sammeln Sie Energie und Kraft!*

Josefa Reiter-Stelzl  
Obfrau

Ricarda Groiss-Besenhofer  
Chefredaktion

## Inhalt

Veranstaltungen und Termine .....	2
Berichte von Veranstaltungen .....	3
Boku-News .....	9
Fachartikel .....	9
ALUMNI/Agrar- und Umweltpädagogik .....	11
Auszeichnungen, Ernennungen, Bestellungen .....	13
Runde Geburtstage und Todesfälle .....	13

## VERANSTALTUNGEN und TERMINE

### Treffen der 66er in der Steiermark

Nachdem sich der Inskriptionsjahrgang 1966 im Vorjahr bei unserem Kollegen Paul Psenner in Südtirol getroffen hat steht heuer (in Fortsetzung unseres langjährigen „Radl’s“) die Steiermark auf dem Programm. Kollege Othmar Tauschmann hat uns nach Graz eingeladen. Auf dem Programm steht ein gemeinsamer Ausflug nach Slowenien („Südsteiermark“) und eine Sightseeing -Tour in Graz.

**Das Treffen findet von 2.-4. September statt.**

### Einladung zum Jahrestreffen der OÖ Agrar-AbsolventInnen

**Wann:** Freitag, 7. September 2018, 10:00 Uhr s.t.

**Wo:** AgroTier – Die neue Landwirtschaftsmesse in Wels – Halle 21 – Seminarraum 21.3 – Eintrittskarten werden uns von der Messe Wels zur Verfügung gestellt und per Post zugesandt. Aus organisatorischen Gründen ist daher eine Anmeldung bis 24.08.2018 notwendig: 07224/8917 – sekretariat@hlbla-florian.at

## BERICHTE von VERANSTALTUNGEN



**Die 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Exkursion**

### Bericht über die Exkursion in den Seewinkel

Am Samstag, den 5. Mai 2018 fand sich in der Früh eine interessierte Gruppe von Absolventinnen und Absolventen am Stubenring ein und

ab ging die Fahrt in den Seewinkel. Zuerst stand ein Besuch bei der bekannten Sektkellerei Szigeti in Gols auf dem Programm. Nachher ging es weiter zu dem nicht weniger bekannten Weingut Scheiblhofer, wo wir neben einer Führung auch eine ausführliche Weinverkostung bekamen. Gestärkt fuhren wir über die Grenze in das knapp 10 km entfernte Schloss Fertőd. Nach einer deutschsprachigen Führung ging es wieder zurück nach Österreich in das Infozentrum des Nationalparks. Den Abschluss

der Exkursion bildete eine einstündige Schifffahrt von Illmitz nach Mörbisch, von wo aus uns der Bus wieder zurück nach Wien abholte. Nun die einzelnen Stationen der Exkursion im Detail – untermalt mit einigen Bildern!

Fortsetzung auf Seite 4



## Verband der Agrarabsolventen der Universität für Bodenkultur Wien

Obfrau: MR DI Mag. Dr. Josefa Reiter-Stelzl, Stubenring 1, 1012 Wien, Tel: 01-711 00 - DW 60 6880

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

# Einladung zur Vollversammlung am Donnerstag, den 22. November 2018 an der Universität für Bodenkultur, Peter-Jordan-Straße 76

- 16:00 Uhr **Führung und Besichtigung des Neubaus**
- 17:00 Uhr **Beginn der Vollversammlung**  
Bericht der Obfrau und weiterer Vorstandsmitglieder  
Agrarjournal, Homepage und Mitgliederverwaltung  
Bericht des Kassiers  
Bericht der KassenprüferInnen  
Entlastung des Vorstandes  
Mitgliedsbeitrag 2019  
Kooperation Alumni  
Aktivitäten im Jahr 2019  
Allfälliges
- 18:30 Uhr **Bericht: Aktuelles von der Universität für Bodenkultur**  
Rektor Univ. Prof. DI Dr. rer nat Hubert **HASENAUER**
- 19:00 Uhr **Die Rolle Österreichs in der EU – unter besonderer Berücksichtigung der Agrarpolitik**  
Bundesminister a.D. Dipl.-Ing. Andrä **RUPPRECHTER**, Principle Adviser für die Ratspräsidentschaft Österreichs

Anschließend Buffet

Josefa Reiter-Stelzl  
Obfrau

Ricarda Groiss-Besenhofer  
Chefredaktion

Fortsetzung von Seite 2

## Cheers bei Szigeti!

Der Chef Peter Szigeti persönlich führte uns durch den ausgezeichneten Betrieb.



Seit der Gründung der Kellerei Szigeti im Jahr 1991 haben es sich Norbert & Peter Szigeti zur wichtigsten Aufgabe gemacht, die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten in ihren Produkten einzufangen.

Jahrhundertealtes Know-how aus der Champagne, gepaart mit neuester Technik und Ideen: so produzieren die Brüder Szigeti feinsten Sekt und Frizzante in Gols. Die Sektkellerei wurde in Frankreich, der Heimat der besten Schaumweine der Welt, geplant und konzipiert. Zur Herstellung verwendet man ausschließlich handverlesene, sonnengereifte Trauben, die fast ausschließlich aus der direkten Nachbarschaft, der Region Neusiedler See/Seewinkel, kommen. Das spezielle Mikroklima und die vielen Sonnenstunden in dieser Region geben dem Wein seinen besonderen Geschmack. Kellermeister Norbert Szigeti verbringt viel Zeit in den Weingärten unserer Partner und Lieferanten, um sicher zu stellen, dass die Trauben den hohen Qualitätsansprüchen entsprechen und der sortentypische Charakter der Rebsorten so auch im Sekt voll zur Geltung kommen kann.

Hergestellt wird Szigeti-Sekt ausschließlich nach der „Méthode Traditionnelle“, der klassischen Flaschengärung – die sorgt im Keller dafür, dass die erstklassigen Grundweine dann zu außergewöhnlichen Sektspezialitäten heranreifen und Szigeti-Sekt sein feines, unvergleichliches Mousseux entwickeln kann.

## Die aufwendige Sektproduktion im Detail

Was der alte Pater „Dom Perignon“ verhindern sollte, wurde 100 Jahre später ein Welterfolg – die Perlen im Champagner. Vor über 300 Jahren wurde der stille Wein aus der Champagne nach England exportiert und erlebte während des Transports auf Grund des noch vorhandenen Zuckers eine unerwünschte Nachgärung. Dom Perignon forschte und arbeitete sein Leben lang im Weinkeller um dies zu verhindern. Als er aber den ersten moussierenden wohlschmeckenden

Champagner verkostete, tat er einen legendären Ausspruch: „Brüder kommet – ich glaube ich trinke Sterne!“ Die „Méthode Champenoise“ oder „Méthode Traditionnelle“ wurde geboren und ist seither die einzig wahre Methode zur Herstellung schäumender Weine. Eine arbeitsintensive Prozedur begleitet die Traube auf ihrem Weg von der Rebe in die Flasche:

Eigentlich wird die Qualität des Sekts im Weingarten geboren – die Trauben entscheiden letztendlich alleine darüber. Die geernteten Trauben werden gerebelt, das heißt von den Stielen befreit und dann schnell, aber sanft gepresst. Szigeti achtet darauf, dass nur die ersten 2/3 Most Verwendung für die Versektung finden, in dem sich kaum Gerb- und Bitterstoffe befinden. Der gewonnene Most bekommt über Nacht Zeit, damit die groben Trübstoffe zu Boden sinken können, die dann getrennt werden. Dieser fast klare, frische Most wird anschließend gekühlt und langsam vergoren. Die Hefe nährt sich vom natürlichen Zuckergehalt der Traube und verwandelt ihn in Alkohol. Anschließend werden die Weine nach kurzer Lagerung filtriert und auf die Füllung vorbereitet.

Die zweite Gärung findet dann in der Original-Flasche statt. Dafür wird dem Wein Zucker und Hefe zugesetzt, in Sektflaschen gefüllt und mit einem Kronenkorken verschlossen. Durch die Gärung in der Flasche – der Zucker wird von der Hefe zu Ethanol und Kohlendioxid (was den Wein schäumen lässt) umgewandelt – steigt der Alkoholgehalt um rund 1,2 Vol% an und ein Druck von 6 bis 7 Bar entsteht. Die Sekte lagern dann auf dem Hefedepot „sur lie“ mindestens 9 Monate, manchmal auch bis zu 10 Jahren. Während dieser Reifung entsteht das typische „Champagnerbukett“: Die Hefezellen platzen auf – ein Vorgang den man Autolyse nennt – und geben dem Sekt sein spezielles feines Hefearoma. Je länger der Sekt reift und lagert, desto üppiger wird das Bukett und desto kostbarer ist das perlende Getränk.

Mit dem Kopf leicht schräg nach unten werden sie dann gerüttelt, damit sich das Hefedepot löst und in den Flaschenhals gleitet, damit der Sekt nicht trüb bleibt. Das Rütteln wurde früher von Hand ausgeführt und erforderte viel Übung. Ein guter Rüttler schaffte bis zu 30.000 Flaschen pro Tag. Heute wird die Arbeit großteils von Maschinen erledigt, die die Flaschen per Computerprogramm mit Achtdrehungen von der waagrechten Position senkrecht auf den Kopf stellen.



Dieser Vorgang dauert rund 2 Tage, bis die Hefe gänzlich von der Flaschenwand in den Flaschenhals gerutscht ist.

Der letzte Schritt in dem komplizierten Verfahren ist das „Degorgieren“. Der Flaschenhals wird in einem Minus 22 Grad kalten Solebad soweit abgekühlt, dass das Hefedepot im Flaschenhals zu einem Eispfropfen gefriert. Dieser „schießt“ beim Öffnen des Kronenkorken dann heraus und der klare Sekt bleibt in der Flasche. Beim Degorgieren geht immer etwas Sekt verloren, daher müssen die Flaschen wieder aufgefüllt werden. Das ist der letzte Schritt der Sektbereitung und das Geheimnis des Kellermeisters: Die Dosage. Das bedeutet, dem Sekt wird eine kleine Menge „Liqueur d’expédition“ zugesetzt, ursprünglich ein Gemisch aus Zucker und Wein, die dem Sekt seine endgültige Geschmacksrichtung von Brut (trocken) bis dry (lieblich) gibt. Steht „Non Dosage“ oder „Zero Dosage“ auf der Flasche, wurde nur mit dem Grundsekt aufgefüllt. Es werden für die Dosagen nur ausgesuchte, edelsüße Prädikatsweine (Auslese, Eiswein, Spätlese) aus unserer Region verwendet und unseren ganz speziellen „Likör des Hauses“. Die Flaschen werden anschließend verkorkt und verdrahtet, nach dem Etikettieren und einer kurzen Lagerzeit kommt der Sekt dann in den Verkauf. (Infos von der Homepage [www.szigeti.at](http://www.szigeti.at))

Abschließend bekamen wir drei Sektproben zum Verkosten und konnten im Ab-Hof-Laden einkaufen.

### Der Erfolg gibt recht!

Mit den meisten Sonnenstunden und den höchsten Temperaturspitzen ist Andau als Hitzepol Österreichs bekannt. Als wärmste Gemeinde bieten sich in Kombination mit den mineralischen Schotterböden ideale Bedingungen für reife und vollmundige Weine.



Bereits unter dem Gründer Johann Scheiblhofer wurde das Weingut nicht nur für seine Prädikatsweine, sondern vor allem für seinen Top-Rotwein „Big John“ bekannt. Mit seinem Sohn, Erich Scheiblhofer, steht einer der jungen Garde an der Spitze, der durch seine top Rotweinqualitäten mit einer unverwechselbaren Stilistik für Furore sorgt. Rund 75 ha Eigenfläche in den besten

Lagen Andaus machen das Weingut zu einem der größeren im Burgenland. Eine positive Lebenseinstellung in Kombination mit Freude am Tun schaffen ein einzigartiges Umfeld, das einen Besuch zum Erlebnis macht.

Von Scheiblhofer-Hand „erbaut“, ist der Andreasberg nicht nur höchster Punkt von Andau, sondern einzigartiger und offiziell klassifizierter Bergweingarten. Neben den wichtigsten Rebsorten des Betriebes, zielt „den Berg“ ein Weinlehrpfad mit allen Sorten Österreichs. Der Aussichtsturm bietet Fernsicht zum Schneeberg und tief nach Ungarn. In der modernen Hall of Legends wird jedes Event zu einem unvergesslichen Highlight. Top ausgestattet und vielseitig nutzbar bietet sich hier der ideale Rahmen für jede Art von Veranstaltung, ob Business Event, Firmenfeier oder einem Abend in privater Runde.

Ein paar erholsame Tage werden nicht nur eine schöne, sondern auch eine kostbare Erinnerung. Der moderne Komplex mit top ausgestatteten Zimmern lädt zum Verweilen ein. Leuchtende Farben, Licht, Glas, Design, Wohlfühlen, Ambiente bereichern einen Aufenthalt im Gästehaus Scheiblhofer in Andau. (Infos über das Weingut von der Homepage [www.scheiblhofer.at](http://www.scheiblhofer.at))

### Zahlreiche Auszeichnungen

Wahrhaft erfolgreich. Auf nationalen und internationalen Prämierungen führen die edlen Tropfen die Erfolgslisten an. In den letzten Jahren wurde das Weingut Scheiblhofer immer wieder mit dem internationalen Titel „Winery of the Year“ ausgezeichnet.

- Weingut des Jahres 2017
- 10x Best Producer of the year (AWC Vienna)
- Leitbetriebe Austria
- Nachhaltigkeitszertifizierung
- 23 Bundessiege
- 26 Landessiege
- 228 AWC-Goldmedaillen

„Erich Scheiblhofer zählt zur jungen Garde im Burgenland, die in den letzten Jahren vor allem mit ihren Top-Rotweinqualitäten die volle Aufmerksamkeit auf sich gezogen hat. Auch er hat die Welt bereist und Erfahrungen bei Meistern ihres Faches in Kalifornien und Australien gesammelt, um sie im eigenen Betrieb, der erst 1999 gegründet wurde, umzusetzen. Mit der ersten Ernte aus dem Jahr 2000 wurde der Zweigelt »Prädium«, sein nach eigener Aussage wichtigster Wein, Landes- und Bundessieger. Im Jahr darauf entschied der Zweigelt den »Falstaff Grand Prix« für sich, ein Jahr später kam er beim selben Bewerb auf Platz drei. Top-Weine des engagierten Winzers sind der Merlot und der Shiraz, die ebenfalls von der Lage Prädium stammen. Die Merlot-Weine der Jahre 2002 und 2004, der Cabernet Sauvignon 2008 und 2010 und der Shiraz 2013 wurden Falstaff-Sortensieger.

Nicht nur national ist das junge Weingut mit jährlich zumindest einem Landes- und Bundessieger das höchstprämierte. Auch international bricht man alle österreichischen Rekorde: Bei der weltweit größten



Weinbewertung, der »Austrian Wine Challenge«, ging der Titel »Winery of the year« in sieben von neun Jahren an die Scheiblhofers. Für die größte internationale Furore sorgte bislang der Jahrgang 2011. Markus del Monego und Andreas Larsson bewerteten die Cuvée »Big John« mit 94,5 Punkten als höchstbewerteten Wein Österreichs, dicht gefolgt von der Cuvée »Legends« 93,5 Punkten. Nicht weniger spektakulär sind die 19/20 Punkte von René Gabriel für Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch »Jois«.“ (Falstaff)

Nach einer beeindruckenden Führung mit Bruder Harald Scheiblhofer (selbst Absolvent der BOKU) konnten wir uns bei Weinproben und einer feudalen Brettljause selbst ein Bild der tollen Weine machen. Die ganzen Anlagen, Lagerräume und Produktionsstätten des Weingutes waren sehr beeindruckend.

## Das Schloss Esterházy in Fertöd

Die Reise führte weiter rund um den Neusiedler See Richtung Südosten ins ungarische Staatsgebiet. Das 3.400 Einwohner Städtchen Fertöd kann übers Jahr hinweg auf ein Vielfaches von seiner Einwohnerzahl an Besuchern zählen. Grund dafür ist das im Stile des im



Spätbarock prunkvoll ausgebauten Gebäudekomplexes. Bei genauerer Betrachtung dieser weiträumig angelegten Anlage sind auch ganz klar Elemente aus dem Schloss Schönbrunn zu erkennen. Ein Teil der Esterházy's wohnt nach wie vor in diesem Schloss, allerdings nur mehr über ein Wohnrecht. Das Schloss selbst gehört mittlerweile dem Staat Ungarn. Ein kleiner Teil des Gebäudekomplexes beherbergt heute eine Gartenbau- und eine kaufmännische Schule, die in Kooperation mit der österreichischen Handelsakademie Frauenkirchen geführt wird.

### Kleines Versailles Ungarns

Fürst Nikolaus I., auch der Prachtliebende genannt, war inspiriert vom Schloss in Versailles, das er im Zuge der Krönung von Joseph II besuchte, woraufhin er sofort seine Hofbaumeister mit der Erstellung dieser Anlage beauftragte. Auf dieser Anlage stand bereits ein Jagdschloss seines Onkels. Von 1763 bis 1766 entstand damit das zu dieser Zeit prächtigste Schloss Ungarns. Nach dem Tod Nikolaus I verlor das Schloss auch die Bedeutung und damit den Glanz bis zum Jahre 2009. Hier erfolgten umfangreiche Renovierungsarbeiten mit der Unterstützung der Europäischen Union. Vor allem mit dem Schaffen von Joseph Haydn über ganze zwei Jahrzehnte hinweg war diese Region sowohl das kulturelle als auch das wirtschaftliche Zentrum.

## Der Nationalpark Neusiedlersee oder Fertötó

Die Entstehung des Nationalparks geht schon in die 50er Jahre zurück, wo mit Hilfe von Spenden und Stiftungen eine Biologische Station in einem umgebauten Bootshaus im Schilfgürtel bei Neusiedl am See errichtet wurde. Erst 1971 folgte die heutige Station in Illmitz in Form einer Außenstelle der Naturschutzabteilung der burgenländischen Landesregierung. Im Jahre 1993 wurde der Nationalpark gegründet und ist damit nach dem NP Hohe Tauern der zweitälteste NP Österreichs. Steht der ungarische Teil größtenteils im Staatsbesitz, so wurden auf österreichischer Seite die Flächen langfristig gepachtet und stehen im Eigentum der Bauern. Der österreichische Teil des Sees ist zum größeren Teil im Eigentum der Familie Esterházy. Der See mit der maximalen Tiefe von 2 m bekommt sein Wasser zu 80% durch Niederschläge und zu 20% durch Flüsse, darunter vor allem über die Wulka. Daher gibt es jahreszeitenbedingt Schwankungen von 60–80 cm, weil der See noch zusätzlich durch dichte Tegel-schichten vom Grundwasser abgeschnitten ist. Über den sogenannten Einser-Kanal wird anfallendes Hochwasser über die Rabnitz in die Donau geleitet. Der Neusiedler See heißt auf Ungarisch Fertő-tó, was so viel wie sumpfiger, lehmiger See bedeutet.

### Schilfgürtelmanagement mit gefährdeten Rassen

Der Neusiedler See hat eine Fläche von 320 km<sup>2</sup>, die Hälfte davon ist mit Schilf bedeckt. Die breiteste Stelle des Schilfgürtels beträgt 5 km. Daher wird seitens des Nationalparks versucht, neben der



## Exkursion Wiener Schneckenmanufaktur am 5. Juni 2018

Andreas Gugumuck studierte Wirtschaftsinformatik an der TU Wien und war 10 Jahre lang in der IT-Branche tätig. Dann stolperte er über die frühere Tradition des Schneckenessens in Wien. 2008 startete er als Nebenerwerbsbauer mit extensiven Freilandkulturen für Weinbergsschnecken und baute die Marke „Wiener Schnecken“ auf. Es



*Besichtigung des Schneckenfeldes*

mechanischen Beseitigung zusätzlich mit Weidetieren den Zuwachs des Schilfgürtels zu kontrollieren, zB mit dem Ungarischen Stepperrind, mit Wasserbüffeln, dem Europäischen Weißen Esel, dem Mangalitza Schwein oder eben auch mit Przewalski-Pferden. Das Przewalski-Pferd, in der Mongolei auch Takhi genannt, ist ein asiatisches bzw. mongolisches Wildpferd und wurde bis vor kurzem für die einzige Unterart des Wildpferds gehalten. Im Fachmagazin Science wurde im März veröffentlicht, dass Przewalski-Pferde vor ca. 5000 Jahren verwilderte Botai-Pferde sind. Der Name stammt vom russischen Expeditionsreisenden Nikolai Michailowitsch Prschewalski. In Prag sorgt ein internationales Zuchtbuch für die Eintragung jedes Pferdes. Bei den Przewalskis kämpft der NP mit dem Problem, dass aktuell eine sehr hohe Quote an männlichen Tieren zur Welt kommen und dadurch den Fortbestand der Tiere erschwert. Warum dem so ist, können die NP-Experten derzeit nicht erklären.

folgten eine rasche Etablierung in der Spitzengastronomie und enormes mediales Echo. 2010 gab Andreas seinen Beruf als IT-Manager auf und übernahm den Gugumuck-Hof der Familie. 2014 folgte die Gründung der Wiener Schneckenmanufaktur, mit Hof-Bistro und Hof-Laden.

### Eine Seefahrt, die ist lustig ...!

Ein etwas anderer Ausklang als sonst stand am Programm. Bei sonnigem, aber etwas windigem Wetter haben wir eine Schifffahrt gemacht. Unsere Route führte uns vom Seehafen Illmitz über die ungarische Grenze an das andere Ufer des Neusiedlersees nach Mörbisch. Das Schiff war nur für unsere Reisegruppe reserviert. Serviert wurden belegte Brötchen sowie Käse-Jourgebäck sowie die typischen Grammelbogatscherln. Während unserer Schifffahrt musste der Reisebus diese Strecke per Land zurücklegen.

### Wiener Schnecken Farm

Andreas Gugumuck begrüßt uns auf seinem Hof in Rothneusiedl im Süden Wiens. Die Aufzucht der 200.000 Weinbergsschnecken erfolgt naturnah. Gefüttert werden sie mit Suppengrün, Mangold und Sonnenblumen aus der direkten Nachbarschaft. Dazu gibt es ein Bio-Spezialfutter und Kalk, den sie zum Aufbau ihres Häuschens benötigen. Schnecken sind gute Futterverwerter: 1,7 kg Futter sind für 1 kg Schnecken-Muskelfleisch notwendig.

Die Schifffahrt endete im Hafen von Mörbisch, wo man die malerische Kulisse der Festspielbühne betrachten konnte. Die Zeit bis zur Ankunft des Buses nutzen die meisten zu einem gemütlichen Ausklang im Strandkaffee.

Die Schneckenfelder sind ca. 2000 m<sup>2</sup> groß und werden von zwei Zäunen umgeben: Mit dem äußeren Zaun werden Wildtiere wie Feldhasen, Rehe und Fasane abgehalten, da sie die Schnecken zertrampeln können. Am Innenzaun bildet Rapschmierfett und Salz eine biologische Barriere,

Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern hat dieser Tagesausflug besonders gut gefallen. Eine Exkursion im nächsten Jahr ist auf jeden Fall wieder angedacht!

Wir bedanken uns recht herzlich bei der tollen Organisation!



*Andreas Gugumuck*

*Lukas Kalcher und Ricarda Groiss-Besenhofer*

damit die Schnecken nicht das Weite suchen. Riechen Schnecken nämlich Salz, drehen sie einfach um.

Weinbergschnecken sind vor allem nachts und bei feuchtem Wetter aktiv. Das schützt sie vor Feuchtigkeitsverlust. Wenn es sehr heiß ist, werden die Schnecken in der Nacht mit einem feinen Sprühregen berieselt.



### Schneckenmanufaktur

Die Schnecken werden selbst veredelt. Die nach ökologischen Kriterien errichtete Manufaktur ist seit Ende 2015 der erste und einzige Betrieb in Österreich mit der EU-Zulassung zur Verarbeitung von Weinbergschnecken.

Die Schnecken werden gesammelt, sie müssen den Darm entleeren (dauert 3 Tage) und werden danach trocken gehalten. Sie fallen nach 1-2 Wochen in Trockenstarre. Dann werden sie für zehn Minuten in kochendem Wasser blanchiert. Mit einer feinen Gabel wird die Schnecke anschließend aus dem Häuschen gezogen und Leber und Eingeweidesack entfernt.

Das feine Muskelfleisch wird mit Wasser und Salz entschleimt und anschließend in einem feinen Gemüsesud über mehrere Stunden auf den Punkt gegart. So nimmt das Schneckenfleisch den Geschmack der weiteren Zutaten und Gewürze am besten auf. Die Weinbergschnecken werden küchenfertig verkauft. Angeboten werden z.B. :

- Wiener Schnecken in Fond,
- Schnecken Erdäpfelgulasch
- Schnecken Ragout
- Schneckenleber
- Schneckenkaviar

Weitere Produkte im Web-Shop auf [www.gugumuck.com](http://www.gugumuck.com)

### Schneckengeschichte

In Wien waren im 18. u. 19. Jahrhundert Schnecken sehr begehrt. Die Schnecken wurden im Sommer gesammelt und an Schneckenhändler verkauft, die die Tiere bis September mit Kohl, Gemüseabfällen und Kleie fütterten. In der kälteren Jahreszeit schlossen sich

die Schnecken und konnten somit in Fässer oder Säcken verpackt werden. Wegen des hohen Bedarfs wurde sogar Ware aus Schwaben und Schweiz importiert.

Schnecken wurden vor allem im Winter konsumiert und waren aufgrund der kirchlichen Fastenregeln auch in der Fastenzeit eine beliebte Delikatesse. Im Laufe des 19. Jahrhunderts brach der Absatz zusammen, die letzten Schneckenhändler verschwanden um 1860 aus dem Stadtbild Wiens.

Während des Wiener Kongresses schaffte es die Schnecke (franz. Escargot) vom arme Leute Essen in die höchste Diplomatie und war danach im französischen Adel sehr begehrt. Dort hat sich die Tradition des Schneckenessens bis heute gehalten.

### Wissenswertes

Die Schnecke ist zwittrig. In der Paarungszeit Mai stecken sie sich gegenseitig eine Kalknadel in den Fuß und befruchten sich gegensei-



tig. Nach 2 Wochen legen sie 30-40 Eier mit Kalkschale. Wenn die junge Schnecke schlüpft, verzehrt sie als erstes ihre Eierschale und bildet damit ihr eigenes Haus.

Andreas Gugumuck züchtet zwei Arten von Weinbergschnecken: die heimische *Helix Pomatia* und die *Helix Aspersa Maxima*. Letztere stammt ursprünglich aus dem südlichen Europa. Diese beiden Arten unterscheiden sich biologisch, wie auch geschmacklich.

Die *Helix Pomatia* (Weinbergschnecke) ist eine relativ große Schnecke mit hellem Häuschen. Sie braucht etwa zwei Jahre, bis sie ausgewachsen ist. Sie kann nur einmal im Jahr, im Frühling nach der Paarungszeit geerntet werden. In der zweiten Hälfte des Jahres hat sie bereits zu viel Kalk in ihr Fleisch eingelagert, um den Deckel für den Winterschlaf zu bilden. Wenn es kalt wird, schläft diese Schneckenart im Erdloch. Sie zeigt sich erst im Frühling wieder, wenn es wärmer wird.

Die *Helix Aspersa Maxima* (gefleckte Weinbergschnecke) wächst schneller und trägt ein dunkles Haus mit Streifen. Sie bildet im Herbst keinen Kalkdeckel aus und ist daher nicht frostsicher. Dadurch kann sie zweimal im Jahr gesammelt werden. Jene Schnecken, die nicht weiterverarbeitet werden, überwintern schlafend in einem temperierten Keller. Im Frühling werden sie wieder aufs Schneckenfeld gebracht.

### 50 Jahre VÖLB

Wir gratulieren zum Fünfzig-Jahr-Jubiläum des Vereins Österreichischer Lebensmittel- und Biotechnologen (VÖLB). Bei der Festveranstaltung, die mit Vorträge von renommierten Wissenschaftlern ausgerichtet wurden, überbrachten wir unsere Glückwünsche in Form einer Grußbotschaft. Unser Geschenk in Form eines Rebstockes ist ein Symbol für die gute Beziehung, die unsere Verbände stärken soll. Wir bedanken uns für die exzellente Zusammenarbeit unserer Verbände untereinander und mit der Universität für Bodenkultur, gratulieren zum Ehrentag und wünschen dem VÖLB weiterhin viel Erfolg!

**Im Bild rechts: Feierliche Überreichung eines symbolischen Rebstockes an Präsident Manfred Gössinger**



### FACHARTIKEL

#### HEIMAT – was ist das?

Von Dr. Josef Mannert



Dr. Josef Mannert

**„Ois is Hoamat“, heißt es in einem aktuellen Lied der „Seer“. Kann man den Heimatbegriff wirklich so weit fassen? Der Begriff Heimat ist vielschichtig und lässt sich nicht mit einem kurzen Satz definieren. Unbestritten ist, dass dieser Begriff in den letzten Jahren an Bedeutung zugenommen hat. Es war nicht immer so. Nach dem Krieg dauerte es Jahrzehnte, bis sich der Heimatgedanke**

**wieder verstärkt in unser Bewusstsein schlich. Lokal- und Regionalbewußtsein erfahren eine neue Blütezeit. Im Zentrum des Heimatbegriffes steht das Zusammengehörigkeitsgefühl.**

#### Heimat als Nahwelt und Vertrautheit

Sepp Forcher, der seit 30 Jahren die bei Jung und Alt beliebte Volksmusiksendung „Klingendes Österreich“ moderiert, sagte 2017 zu einem ORF-Journalisten, der Heimatgedanke sei nicht erst seit wenigen Jahren, sondern schon seit Jahrzehnten (wieder) modern. Und auch die Volksmusiksendung „Mei liabste Weis“ von Franz Posch zeigt hohe TV-Einschaltquoten. Aber nicht allein

Volksmusik, Tracht und Landschaft signalisieren ein geändertes soziales Mitweltverständnis, der Heimatbegriff ist noch umfassender.

Heimat ist dort, wo die Sehnsucht ist, könnte man verkürzt sagen. Gerade in einer globalisierten Welt steigt die Sehnsucht nach einem lokalen „Haltegriff“. So betrachtet ist Heimat eine *räumliche-soziale-kulturelle* Einheit von mittlerer geografischer Reichweite, in der der Mensch eine gewisse Verlässlichkeit, Vertrautheit, Zusammengehörigkeit und Sicherheit seines Daseins erfahren kann. Mit anderen Worten: Heimat als *Nahwelt*, die verständlich, überblickbar und durchschaubar ist, wo der gleiche Zungenschlag herrscht, wo ähnliche Bedürfnisse beim Essen und Trinken gegeben sind, wo ein identes Zugehörigkeitsgefühl vorherrscht. Heimat als Gegensatz zur Fremdheit und Anonymität.

#### Heimatrecht

Historisch betrachtet war der Heimatbegriff weiter gefasst. Im Deutschen Wörterbuch der Brüder Grimm wurde Heimat im Jahre 1877 u.a. definiert als „das Land oder auch nur der Landstrich, in dem man geboren ist oder bleibenden Aufenthalt hat“. Der Geburtsort begründete somit ein Aufenthalts- und Bleiberecht. Wer kein Heimatrecht besaß, war nicht nur heimatlos, sondern auch weniger privilegiert. „Heimat zu haben“ bedeutete vor allem auch, Anspruch auf eine zumindest notdürftige Versorgung durch öffentliche Kassen zu besitzen. Dem, der kein Heimatrecht besaß, wurde noch im 19. Jahrhundert die Heirat verwehrt. Oftmals musste sich der heiratswillige Gemein-

debürger vor seiner Verehelichung gegenüber der Gemeindeobrigkeit bezüglichen seines „Nahrungsstandes“ ausweisen.

Heimat, Heimatrecht und Besitz sind in der heutigen Welt nicht mehr direkt verknüpft, wenngleich zum Heiraten auch heute noch „Geld gehört“ (Wohnung, Kleidung, Hochzeitstafel, Ringe, Hochzeitsreise...).

### Heimat und Brauchtum

In früheren Zeiten waren die Regionen mit ihren Bewohnern abgekapselt: die Städter in ihrer urbanen Welt und die Bauern am Land. Die zunehmende Mobilität der letzten Jahrzehnte sowie die modernen Massenmedien (insbesondere das Fernsehen) hat die Leute zusammengeführt, das Interesse und das Verständnis füreinander gefördert. Damit entstand ein neues, erweitertes Gefühl der Zugehörigkeit. Vor etwa 20 Jahren, so genau kann man das nicht eingrenzen, kam der Durchbruch, dass sich das Brauchtum in Form der Tracht auch in noblen städtischen Kreisen durchsetzte und sich auch Volksmusikelemente mit Rock und Jazz mischten. Das Brauchtum selbst zeigt eine große Identität zum Heimatgedanken. Es wird vor allem von privaten Vereinen getragen; ohne sie wäre Brauchtum nicht möglich. Es gibt aber auch Heimat ohne direkten Raumbezug, etwa bei Verwendung im Sinne von Vaterland, Nation, Religion oder Muttersprache. Man nennt das dann „geistige Heimat“.

### Die Großstadt als Heimat?

Der Begriff Heimat lässt sich nicht, wie erwähnt, auf seine Kernelemente reduzieren, diese Merkmale (Brauchtum, Nachbarschaft...) stehen nicht isoliert nebeneinander, sondern sind ineinander verwoben. Eine spezielle Kleidung (zB Tracht) isoliert betrachtet bedeutet noch nicht Heimat. Sie ist nur das äußere Band, ein Band mit Signal-

wirkung. Heimat lässt sich auch nicht reduzieren auf das Land, wie das vielfach geschieht. Auch die Großstadt kann ihren Bewohnern Heimat bedeuten. Vielen Großstädtern kann die Urbanität trotz hektischem Getriebe, Lärm und eine gewisse Anonymität Heimat bedeuten. Geburt, Aufenthalt, Schule, Ausbildung, Vereinswesen, Freunde, ähnlicher Zungenschlag und dergleichen vermögen es, gesellschaftliche Bindung und Zusammengehörigkeitsgefühl zu schaffen. Was dem Tiroler das Karwendelgebirge ist, ist dem Wiener die Donauinsel oder die Staatsoper.

Es gibt durch Emigration in ein fremdes Land auch eine „zweite“ Heimat. In Österreich gibt es hunderttausende Zuwanderer, die hier Fuß gefasst, sich durch Beruf und Familiengründung eine neue Heimat aufgebaut haben. Sie fahren zwar im Urlaub oftmals zurück ins Herkunftsland, meist um alte Erinnerungen aufzufrischen, aber vielen wird dabei die alte Heimat fremd.

### Regional kontra global

Der Heimatbegriff mit seinen vielfältigen Facetten erfuhr in den letzten Jahren eine neue Bedeutung – trotz Globalisierung, weltweitem Tourismus und Internationalisierung. In der EU gibt es den „Ausschuss der Regionen“ – Überschaubarkeit war angesagt. Hat sich dadurch unser Gefühl für die EU zum Positiven hin verändert? Eher nein, die EU wird größtenteils sachlich begründet, ohne dass sie positive Emotionen auslöst. Dazu Goethe: „Es muss von Herzen kommen, was auf Herzen wirken soll.“ Identitätsgefühle entstehen durch Dinge, mit denen wir uns identifizieren. Flagge und Hymne sind meist ein Symbol für den Nationalstaat, für Heimat. Aber Vorsicht vor dem zunehmenden nationalstaatlichen Getue! Salz ist gut für die Suppe, aber ein Zuviel davon ist eben versalzen. Und da trennt sich Patriotismus vom Nationalismus: „Patriotismus ist die Liebe zu den Seinen, Nationalismus ist Hass auf die anderen.“

## Macht die Politik krank?



**Prof. Dr. Gerhard Poschacher**

Weit spannt sich der Bogen zwischen Politikbesessenheit und psychisch bedingter Resignation. Der überraschende Rücktritt des stets wild gestikulierenden Neos-Gründers Matthias Strolz nach sechs Jahren politischer Tätigkeit hat neuerlich die Diskussion darüber befeuert, wie krank die Politik macht. Trotz mehrerer gesundheitlicher Rückschläge und Jahrzehnten politischer Tätigkeit, entschied sich der frühere Bayrische Ministerpräsident

Horst Seehofer mit fast 70 Jahren noch für das stressige Amt des deutschen Innenministers. Wolfgang Schäuble (76), nach einem Attentat schon lange auf den Rollstuhl angewiesen, ließ sich nach der Bildung der großen Koalition in Berlin noch einmal dazu überreden, nach 45 Jahren politischer Verantwortung, sich zum Bundestagspräsidenten wählen zu lassen. Noch gut sind die traurigen und berührenden Fernsehbilder von Papst Johannes Paul II. in Erinnerung, der nicht mehr sprechen und kaum mehr gehen konnte und auf dem Stuhl Petri starb. Sein Nachfolger, Benedikt XVI., wollte sich das nicht antun und hat mit seinem gesundheitsbedingten Rücktritt das 2000 Jahre alte Papstamt entmystifiziert.

Reinhold Mitterlehner warf vor einem Jahr der ÖVP den Fehdehandschuh mit der Bemerkung hin, er wäre kein Platzhalter, bis jemand kommt, der nach seinen Bedingungen die Partei führe. Bevor innerparteiliche Intrigen gesundheitliche Probleme auslösen, verzichtete der ehemalige Vizekanzler auf alle politischen Ämter, ohne bisher auf einen gut gepolsterten Versorgungsposten gelandet zu sein. Von den Strapazen der Politik wiederum gut erholt, stünde er z.B. als Präsident der Nationalbank zur Verfügung. Nach einem Jahr stellte der ehemalige ÖVP-Parteiboss nämlich mit einer gewissen Verbitterung fest, dass der Ausstieg aus der Politik nicht selten mit einer Resozialisierung, vergleichbar nach einem Gefängnisarrest, verbunden ist. Einer seiner Vorgänger, nämlich Josef Pröll, Absolvent der Universität für Bodenkultur, verließ die Politik nach einem Krankenhausaufenthalt und längerer Genesungszeit. Der frühere Landwirtschaftsminister, Finanzminister und Vizekanzler 2008/2011 ist heute als erfolgreicher Raiffeisenmanager (Good Mills, größter Mühlenkonzern Europas), tätig. Die grüne Frontfrau Eva Glawischnig resignierte ebenfalls vor einem Jahr, gesundheitlich angeschlagen, und sucht nunmehr in der Privatwirtschaft eine weniger aufregende, dafür aber gut bezahlte Herausforderung. Matthias Strolz betonte in mehreren Interviews, er habe Politiker anderer Parteien und mit Verantwortung für mehrere Funktionen beobachtet und einen Wandel der Persönlichkeiten registriert.

Unter Bedachtnahme auf diese Belastungen ist HC Strache, seit 13 Jahren FPÖ-Obmann, früher Klubobmann seiner Partei im Parlament

und heute Vizekanzler, durchaus Respekt zu zollen. Fast täglich und nicht immer fair von den politischen Mitbewerbern geprügelt und in den Medien kritisiert, ist eine starke Psyche notwendig, um in der Politik zu bestehen.

Wiens Langzeitbürgermeister Michael Häupl, der eine chaotische Amtsübergabe Ende Mai 2018 an seinen ungeliebten Nachfolger Michael Ludwig als Bürgermeister von Wien inszenierte, registrierte als die größte politische Belastung die ständige Verfügbarkeit. Zerrüttete Ehen und Familien mit allen Auswirkungen auf die Gesundheit sind nicht selten die Folge. Diese permanente Verfügbarkeit und Sozialkontrolle ist vor allem auch für Bürgermeister und Bürgermeisterinnen eine große Belastung, weil sie mit ihrer Anwesenheit in Gaststätten, bei Sportfesten oder anderen Veranstaltungen stets mit Kritik, Forderungen und Wünschen konfrontiert werden, aber selten Dank erhalten.

Politiker aber, die den richtigen Zeitpunkt für ihr Ausscheiden übersehen, werden oft von den eigenen Gefolgsleuten unsanft aus dem Amt gedrängt. Beratungsresistenz, Besserwisserei und der Irrglaube, ohne sie funktioniere nichts mehr, nervt nicht selten die Mitarbeiterinnen und die eigene Partei. Die Frage, ob Politik krank macht, lässt viele Antworten zu und auch offen. Eines steht aber mit Sicherheit fest: wie viele Beispiele in Vergangenheit und Gegenwart zeigen, es gibt gesündere Jobs.

## ALUMNI/AGRAR- und UMWELT-PÄDAGOGIK

alumni  
alumni.boku.ac.at



**Alle AbsolventInnen sind eingeladen zum ALUMNI-TAG an der BOKU**

**22. September 2018 ab 10:30 Uhr**  
 Jubiläum der Jahrgänge: 1968, 1978, 1988, 1998 und 1973, 1983, 1993  
 Universität für Bodenkultur – [alumni.boku.ac.at/alumntag](http://alumni.boku.ac.at/alumntag)  
 TÜWI Gebäude, Peter-Jordan-Str. 76, 1190 Wien

### MEINE MAMA IST IN EINEM LAGER



#### Pettauer Geschichten aus Ptuj

von Leopold Urban  
130 Seiten; POSS Verlag; Wien  
ISBN 978-3-900044-59-6  
Preis: € 14,90

Der ehemalige Direktor der Gartenbauschule Schönbrunn, Dr. Leopold Urban, hat ein berührendes Buch über die Situation von Menschen in Slowenien von der k. u. k. Monarchie bis nach dem 2. Weltkrieg geschrieben. Selbst aus der Untersteiermark – dem heutigen Slowenien – stammend, erzählt er an Hand von Einzelschicksalen in der Stadt Pettau / Ptuj die Geschichte dieses Landes. Vor allem die sprachlichen Differenzen im Laufe der Jahre geben ein gutes Bild über das Leben in diesem kleinen Land in der Mitte Europas. In der Monarchie wurde in den Städten hauptsächlich vom Adel und den städtischen Eliten Deutsch gesprochen. Die Landbevölkerung und vor allem der Klerus sprachen slowenisch. In dem danach folgenden Königreich der Slawen (dem SHS-Staat), kam das Slowenische immer mehr auch wieder in die Städte. Deutsch wurde von der autochthonen Bevölkerung kaum mehr verwendet. Nach dem Staatsstreich von Alexander Karadordevic wurde Slowenien Bestandteil des Königreichs Jugoslawien. In dieser Zeit wurden die Slowenen zunehmend von den einwandernden Serben unterdrückt. Später, in der Zeit des Nationalsozialismus und der deutschen Besatzung, gewann die deutsche Sprache wieder mehr an Bedeutung. Die Slawisch sprechende Bevölkerung wurde zunehmend diskriminiert und es kam zu den hinlänglich bekannten Vertreibungen und Deportationen. Die Menschen wurden sogar „vermessen“, denn die Nationalsozialisten

glaubten so, Slawen an Hand von ausgewählten Maßen erkennen zu können. Zunehmend kamen Nazi's aus der Obersteiermark in das Land und übernahmen die Verwaltung. Slowenien wurde unter Italien, Ungarn und Deutschland (d.h. Steiermark) aufgeteilt. Allein der Klerus in den Orten war für die slowenisch stämmige Bevölkerung eine Hilfe und gab Rückhalt. In dem, den Nazi's folgenden Jugoslawien unter Tito kamen zunehmend wieder Serben ins Land, die die slowenische Bevölkerung mehr oder weniger unterdrückten. Die deutschsprechende Minderheit wurde vertrieben, interniert oder ermordet. Aufschriften mussten nun auch in cyrillischer Schrift an Häusern und Straßenbezeichnungen angebracht werden. Der Autor erzählt, wie sich die einzelnen, willkürlich ausgewählten Familien in diesen Jahren zurechtfinden bzw. zurechtfinden mussten.

Der Autor beschreibt das Leben dieser Menschen und welche Schicksalsschläge diese in weniger als 100 Jahren unter ständig sich wechselnden Regierenden erleiden mussten. Trennungen, ja sogar Feindschaften aus sprachlichen und/oder politischen Gründen erfassten oft ganze Familien. War es in der Monarchie z.B. durchaus möglich, dass deutsche Männer slowenische Frauen (oder umgekehrt) heirateten, war das in den folgenden Jahren schwierig bzw. nahezu unmöglich.

Leopold Urban stammt selbst aus der Untersteiermark und hat als Kind die Verfolgung von Slowenen und Juden durch die brutale Germanisierungspolitik der NS-Machthaber sowie die darauffolgende kollektive Vertreibung, Inhaftierung und Tötung auch unschuldiger deutschsprachiger Untersteirer erlebt. Sinnlose Tragödien unter miteinander lebenden Menschen in der Mitte Europas – eine offene gegenseitige Aufarbeitung scheint schwierig zu sein – bis heute.

Das Buch ist nicht nur eine Sammlung berührender Einzelschicksale in Pettau/Ptuj, sondern auch ein wertvoller Beitrag zur Zeitgeschichte.

Slowenien erlangte am 26. Juni 1991 die volle Unabhängigkeit und ist seit 2004 Mitglied der Europäischen Union.

*Harald K. Berger*

# AUSZEICHNUNGEN, ERNENNUNGEN, BESTELLUNGEN

## Who is Who

DI Johannes **FANKHAUSER** – Leiter der Sektion „Landwirtschaft“ im BM für Nachhaltigkeit und Tourismus  
 Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Dr. h.c. mult. Martin **GERZABEK**, Rektor 2010 bis 2018 – Goldenes Komturkreuz des Ehrenzeichens für Verdienste um das Land NÖ

DI Martina **Mayerhofer** – 2. Platz, Fachschule Hollabrunn, Preis Junior Company  
 LH a.D. DI Dr. Erwin **PRÖLL** – Ehrenritter des St. Georgs-Ordens  
 Gen. Dir. Dipl.-Ing. Dr. Kurt **WEINBERGER** – Vorsitzender des BOKU Universitätsrates  
 Dir. DI Daniela **Marton**, FS Tullnerbach – Oberstudienrätin

## RUNDE GEBURTSTAGE, TODESFÄLLE

Zusammengestellt nach den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen bis Ende Dezember 2017.

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

### 95. Geburtstag

DI Dr. Alfred **HORNER**, Klagenfurt

### 90. Geburtstag

Dipl.-Ing. Josef **PISCHL**, Obst- und Gartenbauverband Kematen

### 85. Geburtstag

O. Univ. Prof. DI Dr. Josef **WEINDLMAYR**, BOKU  
 Vorstandsdir. DI Dr. Leopold **WIKLICKY**, AGRANA Vorstand  
 Dir. DI Franz **ÖBERLEHNER**, LK OÖ

### 80. Geburtstag

Dir. DI Arnulf **POHL**, Austrovieh  
 DI Peter **PROKOP**, LK Ö  
 OLWR DI Peter **KRATZER**, LK Stmk  
 DI Dr. Hermi **PRÜNSTER**, Hotel „Mair am Ort“ in Dorf Tirol/Südtirol  
 Gen. Sekr. DI Dr. Alfred **FAHRNBERGER**, LK Ö

### 75. Geburtstag

HR DI Josef **HINTERHOLZER** – Abt.Ltr. AGES  
 DI Brigitte **MOUDRY**, LK NÖ  
 DI Wolfgang **HEIBL**, OMV  
 DI Hubert **GRAUSGRUBER**, AMA  
 DI Arthur **SCHMID**, Gutsverwaltung Kanzelhof, Maria Lanzendorf  
 DI Peter **JIRESCH**, Milchwirtschaftsfonds  
 DI Gerald **AICHINGER**, ehem. Vorstandsvorsitzender AMF, Linz  
 HR DI Bruno **WUPPINGER**, LR Sbg  
 DI Dr. Manfred **REIFF**, Vorstandsdirektor AGRANA

### 70. Geburtstag

Prof. DI Hildegard **SZENTE**, FS Langenlois  
 DI Dr. Franz **DEININGER**, Landwirt, Sachverständiger  
 DI Franz **GLAUNINGER**, HBLA St. Florian  
 MR DI Alois **POSCH**, BM f. Nachhaltigkeit und Tourismus  
 DI Karl **FASCHING**, LR Stmk  
 DI Michael **HANAK**, Saatgut Haesa

### 60. Geburtstag

Raiba Obmann, Bgmst. DI Anton **BODENSTEIN**, Winzer Weißenkirchen/Wachau  
 OLWR DI Adelheid **GERL** – LK NÖ  
 HR DI Franz **PATZ**, LR Stmk  
 Prof. DI Gertrude **DAURACH**, Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Ober St. Veit  
 MR DI Paul **FREUDENTHALER**, AGES  
 DI Herbert **EIGNER**, Zuckerrforschung Tulln  
 DI Günter **OSL**, LR Vbg  
 DI Johann **EICHBERGER**, BREF Mattersburg  
 MR DI Helga **PIRRINGER**, BM f. Nachhaltigkeit und Tourismus  
 GS DI Josef **PLANK**, BM f. Nachhaltigkeit und Tourismus  
 DI Dr. Anton **SCHAUP**, Landwirt

### 55. Geburtstag

DI Ulrike **PERSEN**, AGES  
 DI Mathias **KÜHRER**, BMF  
 DI Franz **TIEFENTHALER**, LK OÖ  
 MR DI Angelika **STEGE**, BM f. Nachhaltigkeit und Tourismus  
 DI Theresia **OEDL**, AGES  
 DI Josef **SCHABAUER**, Abbott Ges.m.b.H  
 DI Siegfried **HANSER**, Schulleiter HBLA Kematen  
 DI Theodor **GARAUS**, BKA

## 50. Geburtstag

Dr. Siegfried **PÖCHTRAGER**, BOKU Institut für Marketing & Innovation

DI Dagmar **HENN**, LK Ö

DI Peter **SOMMER**, BOKU

DI Monika **RIEDLE-BAUER**, HBLAuBA, Klosterneuburg

DI Leopold **TRABAUER**, BBK Krems

DI Josef **PRÖLL**, Generaldirektor der Leipnik-Lundenburger Invest (LLI) Beteiligungs AG

DI Dr. Leopold **CECIL**, ÖBB-GD

## Verstorben

DI Helmut **FRAAS**, Gregor Mendel Gesellschaft Wien – verst. am 27. Mai 2018 im 88. Lebensjahr

Univ. Doz. DI Dr. Petrus **GRUBER**, LK NÖ, ÖKL – verst. am 12. Mai 2018 im 84. Lebensjahr

Ehrenobmann NR Dipl. Ing. Dr. Alois **LEITNER**, Dir. der Lehranstalt Rotholz/Tirol -verst. am 29.4. im 94. Lebensjahr

Tierzuchtdirektor DI Johann **MAYRHOFER**, LK NÖ – verst. am 20. April im 76. Lebensjahr

OLWR. DI Georg **SCHWARZMANN**, BBK Baden – verst. am 9. April im 85. Lebensjahr

# NACHRUFE

## Dipl.-Ing. Johann Mayrhofer verstorben

Nach längerem Leiden ist der ehemalige Tierzuchtdirektor der NÖ Landwirtschaftskammer Dipl.-Ing. Johann Mayrhofer am 20. April 2018 verstorben.



Geboren im niederösterreichischen Auersthal (bez. Gänserndorf) am 12. Juni 1942, besuchte der Verstorbene die Volks- und Hauptschule in seiner Heimatgemeinde. Nach dem Besuch der Unterstufe im Gymnasium absolvierte er die Bäuerliche Fachschule in Mistelbach, um danach in die Oberstufe des Schottengymnasiums in Wien zu wechseln. Nach Matura und abgeleisteten Präsenzdienst inskribierte er an der damaligen Hochschule für Bodenkultur Landwirtschaft. Nach seiner Sponsion 1972 (nunmehr an der „Universität für Bodenkultur“) trat er in den Dienst der NÖ Landwirtschaftskammer als Referent im Marktreferat. Im Jahre 1986 wurde er als Nachfolger von Abg. z. NR Dipl.-Ing. Kaiser mit der Leitung der Abteilung Marktwesen,

Absatzförderung und Werbung betraut und erhielt den Titel „Direktor“. Einige Jahre später wurde er zusätzlich mit der Stellvertretung des Tierzuchtdirektors beauftragt. In der Folge wurde er (1996) zum Tierzuchtdirektor bestellt. Anlässlich seines Übertritts in den Ruhestand wurde ihm die Kammermedaille in Gold verliehen.

In der Landwirtschaftskammer galt er als immer freundlicher und hilfsbereiter Kollege. Seine Aktivitäten beschränkten sich aber nicht nur auf sein berufliches Umfeld, sondern auch in seiner Heimatgemeinde Auersthal war er mehrfach aktiv. Leidenschaftlich frönte er auch einem gepflegten Kartenspiel.

Auch mit seinen ehemaligen Studienkollegen hielt er laufend Kontakt, wenngleich er nicht immer bei den alljährlichen Treffen dabei sein konnte. Das letzte Mal trafen wir ihn anlässlich des 50-jährigen Inskriptionsjubiläums in Wien. Bei seinem Begräbnis in Auersthal konnten mehrere ehemaligen Studienkollegen auch persönlich von ihm Abschied nehmen. (HKB)

### 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.: 01/71 100-60 6927, Fax: 01/71 100-60 6695,

E-Mail: [birgit.weinstabl@bmnt.gv.at](mailto:birgit.weinstabl@bmnt.gv.at)



## Ehrenobmann NR Dipl. Ing. Dr. Alois LEITNER verstorben

Nur wenige Wochen nach dem Tod seiner Frau Traudl ist unser Ehrenobmann Dipl.-Ing. Dr. Alois Leitner am Sonntag, dem 29. April 2018 im 94. Lebensjahr verstorben. Er war von 1967 bis 1985 Obmann unseres Verbandes.

Alois Leitner wurde am 12. Juni 1924 in Jenbach in eine große Metzgerfamilie hineingeboren. Nach der Matura im Paulinum in Schwaz studierte er an der BOKU Landwirtschaft und war in dieser Zeit in der Hochschülerschaft sehr aktiv. Er wurde in dieser Zeit auch Mitglied der CV Verbindung Amelungia. Danach blieb er als wissenschaftliche Hilfskraft beim damaligen Betriebswirtschaftsprofessor Steden noch zwei Jahre an der BOKU und machte in dieser Zeit sein Doktorat. Nach einem dreimonatigen Studienaufenthalt in den USA, bei dem es um die Elektrifizierung auf dem Land ging, trat er 1952 als Fachlehrer für Betriebswirtschaft an der Lehranstalt Rotholz in den Dienst des Landes Tirol ein und wurde schon 1956 Direktor der Lehranstalt. Dr. Alois Leitner war Zeit seines Lebens ein sehr politischer Mensch. Als Abgeordneter der ÖVP zum Nationalrat von 1962 bis 1986 war er eine sehr wichtige Stimme für die Interessen der Tiroler Bergbauern. Aus den zahllosen Versammlungen, die er als Direktor des Tiroler Bauernbundes oft auch in den kleinen Dörfern abhielt, wusste er wirklich, wo die Bauern der Schuh drückte. Andererseits konnte er auch komplizierte Sachverhalte wie die damalige Milchmarktordnung sehr gut erklären. Überhaupt liebte Leitner klare Worte, ging den notwendigen Auseinandersetzungen nicht aus dem Weg, war aber nie nachtragend. Besonders wichtig war ihm immer die Situation der bäuerlichen Jugend, einerseits im landwirtschaftlichen Schulwesen, andererseits durch den Aufbau einer sehr gut organisierten Landjugend im Bauernbund. Bis ins hohe Alter besuchte er die Landjugendtage, weil ihn die Meinungen und Gedanken der jungen Menschen wirklich interessierten.

Seine häufigen Aufenthalte in Wien als Abgeordneter ermöglichten es ihm auch, stets die Kontakte mit den Studierenden auf der BOKU zu pflegen, bei denen es natürlich um allgemeine studentische Anliegen, aber auch um Jobvermittlung ging. In seiner Zeit als Absolventenobmann wurden die damaligen BOKU Blätter angekauft und an die Mitglieder versandt, um über die Entwicklungen auf der BOKU zu berichten.

Dr. Alois Leitner war Zeit seines Lebens ein sehr religiöser Mensch und ein engagierter Christ. Als Obmann des Tiroler Familienverbandes vertrat er schon früh eine bessere finanzielle Unterstützung, vor allem der Familien mit Kindern. Dass die Notburgakirche in Eben heute in einem so guten Zustand ist, gehört auch zu den Verdiensten des Dr. Leitner. Lange Jahre war ihm nach dem Messbesuch in Rotholz ein Meinungsaustausch mit den Menschen am Stammtisch sehr wichtig.

Mit großem persönlichem Einsatz versuchte Dr. Leitner in der Zeit seines Ruhestandes, für die Menschen im Dorf Tirol in Rumänien eine Verbesserung ihrer wirtschaftlichen und kulturellen Situation sowie der Infrastruktur im Dorf zu erreichen, wofür ihm dort die Ehrenbürgerschaft verliehen wurde. An Ehrungen und Auszeichnungen sind unter vielen anderen das Große Silberne Ehrenzeichen mit dem Stern für Verdienste um die Republik Österreich, das Große Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich, das Ehrenzeichen des Landes Tirol und das Ehrenzeichen des Tiroler Bauernbundes hervorzuheben.

Ein glasklarer Verstand, große Tatkraft und Hartnäckigkeit, unglaublicher Fleiß und Großzügigkeit sowie christliche Werte zeichneten unseren Ehrenobmann aus. Der Verband der Agrarabsolventen dankt Dr. Alois Leitner für den großen Einsatz in all den Jahren und wird ihm stets ein ehrendes Andenken bewahren!

### Anmerkung:

#### **Aufruf an alle, die eine E-Mail-Adresse haben.**

Bitte senden Sie an das Büro des Absolventenverbandes ein E-Mail ([birgit.weinstabl@bmnt.gv.at](mailto:birgit.weinstabl@bmnt.gv.at)), damit wir Sie kostengünstig und rasch über interessante Veranstaltungen informieren können!

### Liebe Mitglieder!

Bitte aktualisieren Sie Ihre Daten (v.a. Mailadresse) im Mitgliederbereich auf unserer Homepage ([www.agrarabsolventen.at](http://www.agrarabsolventen.at))!

### Username und/oder Passwort vergessen?

Einfach über die Homepage anfordern oder bei Fr. Birgit Weinstabl mit Betreff „Passwort Absolventenverband“ ([birgit.weinstabl@bmnt.gv.at](mailto:birgit.weinstabl@bmnt.gv.at); Tel.: 01/71100-60 6927 oder Fax: DW 60 6695)



Fotos: © W. Ranzeder, iStockphoto/lie Victor Danosa



QR-Code > Website

## Stadt.Druckerei.Wien: Qualitätsdruck findet Stadt

**AV+** Astoria  
Druckzentrum

Stadt.Druckerei.Wien

AV+Astoria Druckzentrum GmbH  
Faradaygasse 6, A-1030 Wien  
Tel. +43/1/797 85-0, Fax +43/1/797 85-218  
[office@av-astoria.at](mailto:office@av-astoria.at), [www.av-astoria.at](http://www.av-astoria.at)

#### Zertifizierungen

- > ProzessStandard Offsetdruck (ISO 12647-2) – geprüfter Qualitätsbetrieb
- > Österreichisches Umweltzeichen – umweltfreundliche Druckprodukte
- > PEFC – Förderung nachhaltiger Waldwirtschaft
- > FSC – Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft
- > Print CO<sub>2</sub> geprüft – Klimaneutraler Druck (Klimaschutzzertifikatkauf)

#### Auszeichnungen

- > Sappi European Printer (Gold Award)
- > Printissimo
- > ARC