

agrar

JOURNAL

EDITORIAL

Diese Ausgabe des Agrarjournals ist besonders umfangreich und inhaltlich vielseitig geworden. Neben einem Fachartikel über die „Genussregion Österreich“ finden Sie ausführliche Berichte über die Fahrt ins Zipserland sowie ein traditionelles Semestertreffen. Der Bericht über die Vollversammlung 2006, die Ankündigungen der Herbstveranstaltungen sowie die Ehrungen im Frühjahr runden das Blatt ab.

Die Redaktion wünscht Ihnen allen schöne Ferien und einen erholsamen Urlaub!

Josef Resch *Ricarda Groiss-Besenhofer*
Obmann Redaktionsleitung

INHALT

Bericht aus dem Vorstand	3
Veranstaltungen und Termine	4
BOKU-News	4
Fachartikel	7
Bericht von Veranstaltungen	8
aufGELESEN	11
Auszeichnungen, Ernennungen, Bestellungen.....	12
Runde Geburtstage und Todesfälle	13



Der Vorstand des Absolventenverbandes wünscht allen Mitgliedern einen schönen Sommer

VORWORT

Zentraler Informatikdienst – Moderne Informationstechnologie für die BOKU



Monika Kleiber

So wie die Universitätsbibliothek, die in einer der vorigen Nummern des Agrarjournals vorgestellt wurde, haben auch die Services des Zentralen Informatikdienstes ZID das Ziel, Personen und Wissen miteinander zu verbinden und Informationen zu verbreiten. Die vom ZID betriebene IT-Infrastruktur von Computern und Netzverbindungen, Hard- und Software, E-Mails und Web-Informationen

ist für die tägliche Arbeit in einer Universität heutzutage schon genauso wichtig wie Telefon und Stromversorgung.

Der ZID ist für alle zentralen IT-Services der BOKU zuständig. Im Zuge der Reorganisation 2005 wurden auch die bis dahin von der zentralen Verwaltung, dem Zentrum für Lehre und dem Forschungsservice separat betriebenen Server und Web-Applikationen in die Verantwortung des ZID übertragen, was zu einer noch besseren Integration und Qualität aller IT-Services der BOKU beigetragen hat.

Der ZID ist intern in drei Abteilungen gegliedert:

1. Benutzerservice

Mit dieser Abteilung haben Sie vor allem zu tun, wenn Sie innerhalb der BOKU arbeiten. Zu den angebotenen Services gehören die Benutzerräume mit PCs und Druckern, die Info-Terminals, die Installation und Reparatur von PCs der Departments und Service-Stellen, die umweltgerechte Entsorgung von alten EDV-Geräten, der Verleih von Notebooks sowie die Software-Lizenzen.

Das Herzstück dieser Abteilung ist die Hotline der BOKU. Sie ist die zentrale Anlaufstelle für alle technischen Fragen, Wünsche und Probleme – nicht nur für den Bereich der IT-Services, sondern auch für andere zentrale Service-Bereiche der BOKU. Sie ist über eine einheitliche Telefonnummer (01) 47654-2107 und eine einheitliche Mail-Adresse hotline@boku.ac.at erreichbar:

Aller hier einlangenden Fragen, Wünsche und Probleme werden mit Hilfe eines modernen Ticket Systems OTRS und einer Helpdesk-Datenbank erfasst und an das für den jeweiligen Fall fachlich zuständige Team von Sachbearbeitern weitergeleitet. Dieses System stellt sicher, dass auch bei kurzfristiger Verhinderung eines Sachbearbeiters sofort ein anderer Kollege den Fall übernimmt, dass der Fall bei fachübergreifenden Problemen von einem Sachbearbeiter zum anderen weitergegeben wird und dass jeder Fall innerhalb einer zumutbaren Zeit beantwortet und erledigt wird.

2. Zentrale Systeme

Mit den Mitarbeitern dieser Abteilung haben Sie fast nie zu tun. Sie arbeiten quasi unsichtbar und still im Hintergrund und stellen sicher, dass alle IT-Services laufen und dass auch bei Hard- oder Software-Fehlern innerhalb von Sekunden auf redundante Verbindungen und Server umgeleitet werden kann.

Diese Abteilung ist für die gesamte IT-Infrastruktur zuständig: für das Netz, das alle Computer, Geräte und Server innerhalb der BOKU und mit dem weltweiten Internet verbindet, für die Server, auf denen der File-Space, die Software, die Datenbanken und die Informationssysteme liegen, für das BOKU-weite Groupware-System Groupwise sowie für die Netzsicherheit, den Virenschutz, die Datensicherung und den Datenschutz.

Nur in ganz seltenen Krisensituationen wie Strom- oder Klima-Ausfällen oder wenn wieder einmal ein alter Server oder eine alte Netzkomponente auf ein neues, leistungsfähigeres System umgestellt wird, bemerken Sie, wie wichtig diese Abteilung und ihre teuren Investitionen sind.

3. Informationssysteme

Diese Abteilung ist vor allem für die nach außen gerichteten IT-Services zuständig und daher für die Absolventen besonders interessant. Zu ihren Aufgaben zählen die wichtigsten Internet-Dienste: das Mailing und die Web-Informationen der BOKU, mit 8 Millionen E-Mails und 5 Millionen Web-Zugriffen pro Monat.

Im Bereich E-Mail betreibt sie die Mail-Server für alle BOKU-Angehörigen, den Spam-Schutz, ein Web-Mail-System für Studierende sowie einen List-Server und Mailing-Listen für das gezielte Informations-Management innerhalb der BOKU.

Im Bereich der Web-Informationen betreibt sie den zentralen Web-Auftritt der BOKU, das BOKUweb mit dem Content Management System TYPO3 sowie weitere Web-Server für statische und dynamische Web-Informationen, diverse Datenbanken und Web-Applikationen. Dazu zählen die großen zentralen Informationssysteme BLIS, bokuDOK und Veranstaltungskalender sowie viele weitere Web-Applikationen für spezielle Zwecke, von den Abstracts der Diplomarbeiten und Dissertationen bis zur Accountverwaltung und Software-Lizenzierung.

Auch für die aktuellen Hinweise auf der BOKU-Homepage, die so genannten Top-Stories, ist diese Abteilung zuständig.

Selbstverständlich werden auch Informationen über den ZID selbst und über alle IT-Services der BOKU im Web online veröffentlicht, sehr ausführlich auf Deutsch und etwas kompakter auch auf Englisch. Die Internet-Adresse ist: <http://www.zid.boku.ac.at/>

Ergänzend bietet diese Abteilung auch Unterstützung im Bereich Graphik und Multimedia sowie IT-Schulungen in Form von jederzeit abrufbaren Online-Kursen für allgemeine Themen und von bei Bedarf angebotenen Präsenzkursen für Spezialthemen.

Speziell für Absolventen

Ein Teil der IT-Services kann von Absolventen und anderen Interessenten jederzeit ohne weitere Formalitäten genutzt werden. Dazu zählen die Info-Terminals, die Online-Kurse sowie die öffentlichen Informationen in den Web-Pages und Web-Applikationen der BOKU.

Andere IT-Services sowie die BOKU-internen Web-Informationen dürfen aus rechtlichen oder finanziellen Gründen nur durch BOKU-Angehörige genutzt werden, für den Zugriff wird ein so genannter Account (Username und Passwort) benötigt.

Studierende und Mitarbeiter erhalten ihren Account automatisch für die Dauer ihrer Zugehörigkeit zur BOKU.

Absolventen, die mit einem Department der BOKU zusammenarbeiten, egal ob bezahlt oder unbezahlt, und dafür IT-Ressourcen der BOKU brauchen, können sich an den EDV-Verantwortlichen ihres Departments wenden und diesen bitten, ihnen einen Account mit den benötigten Berechtigungen einzurichten. Das Gleiche gilt für Forschungs- und Kooperations-Partner.

Hubert Partl

Kontakt:

ZID der BOKU – Peter-Jordan-Straße 82, 1190 Wien

Tel.: (01) 47654-2107, Fax: (01) 47654-2149,

E-Mail: hotline@boku.ac.at

Web: <http://www.zid.boku.ac.at/>

BERICHT AUS DEM VORSTAND

Vorstandssitzung Juni 2006

Am 6. Juni 2006 fand in den Räumlichkeiten des Instituts für Agrar- und Forstökonomie der BOKU eine Vorstandssitzung statt.

Nach der Begrüßung des Obmanns Josef Resch berichtete Rektor Hubert Dürrstein auf Einladung des Vorstandes über die Entwicklung auf der Universität für Bodenkultur. Die Mitglieder des Vorstandes hatten die Möglichkeit, dem Rektor über die Universitätsentwicklung (Tulln, Bakkalaureat-/Magisterstudien) gezielt Fragen zu stellen.

Universitätsentwicklung: Rektor Dürrstein unterstrich die Thematik, dass die Universitäten früher über Institutionen definiert haben. Um aber ein Profil für jede Universität finden zu können, ist eine stärkere Betonung auf Themen (wie Forschung und Lehre) notwendig.

Entwicklungskonzept: Durch die geplante Erschließung der Gründe in Tulln ergibt sich für die BOKU in Zukunft ein 3-Standorte-Modell (Türkenschanze, Muthgasse, Tulln). Das Land Niederösterreich unterstützt die BOKU in der Bereitstellung der Infrastruktur und bei den dem Campus nahe liegenden Versuchsflächen. In Tulln soll der fachliche Focus auf nachwachsende Rohstoffe gelegt werden. Außerdem entsteht in Tulln die Möglichkeit, Labors mit höchsten Standards zu bauen, um im internationalen Netzwerk der Agraruniversitäten weiter eine Führungsrolle einnehmen zu können. Reagiert werden muss nach Ansicht des Rektors schnell, um diese einmalige Chance nicht zu versäumen.

Bakkalaureat/Magisterstudien: Der Rektor sieht in diesem Bereich großen Handlungsbedarf. Um das Bildungsangebot in Zukunft effizient gestalten zu können, wird eine Arbeitsgruppe unter Einbindung der Absolventenverbände eingerichtet. Folge wird sicher eine Reduzierung der Masterstudien sein, um sich international besser positionieren zu können.

Nachbesetzungen: Rektor Dürrstein betonte die Wichtigkeit einer Spezialisierung bei der Nachbesetzung. Der Vorstand (aber nicht nur dieser) hingegen möchte von den Professoren mehr Präsenz in der Öffentlichkeit sehen (z.B. bei Fachtagungen, Messen...).

Alumni Dachverband: Obmann Resch bedauerte, dass der Absolventenverband keine Namen und Adressen mehr von den neu fertig gewordenen Absolventen mitgeteilt bekommt. Damit entgeht dem

Verband die Möglichkeit, neue Mitglieder gleich nach Beendigung des Studiums zu werben. Der Rektor sieht – auch im Hinblick, dass sich die Gesamtstudiensituation geändert hat und ändern wird – in Zukunft den Alumni-Verband als den Absolventenverband der BOKU. Außerdem versprach der Rektor eine Klausur mit Vertretern aller Absolventenverbände, um über die Zukunft der Verbände zu diskutieren.

Nach einer kurzen Pause wurden noch wichtige Belange des Absolventenverbandes besprochen:

- Anna Theil-Gangl wurde für die Organisation der **Absolventenstammtische** gedankt. Weitere (am 10. Oktober 2006 und im Dezember) sind schon geplant.
- Obmann Josef Resch dankte Ehrenobmann Rudi Marschitz für die exzellente Organisation der **Reisen**. Marschitz berichtete über die Reise ins Zipserland sowie über die geplanten Reisen im nächsten Jahr (Piemont, Sizilien).
- Start der Hochschule Agrar- und Umweltpädagogik (Ober-St. Veit): Nach der Ausschreibung des Rektors wird eine Arbeitsgruppe mit der Erstellung eines Studienplans beauftragt. Man möchte auch in Zukunft dort den Aspekt Schule und Beratung gemeinsam vermitteln.
- Das **Agrarjournal** erscheint wieder Anfang Juli. Berichte sind größtenteils schon eingelangt. Das Internet muss noch mehr forciert werden.
- Die **Jahreshauptversammlung** wird heuer im November bei BILLA/REWE in Wr. Neudorf stattfinden. (Über ein Alkoholverbot ist bislang noch nichts bekannt.) Bustransfer ist auch geplant. Mehr dazu im nächsten Agrarjournal.
- Roman Fracher hat die **Vertretung** von Frau Susanne Hofer übernommen, da diese Nachwuchs erwartet.

Anwesend waren auch der ÖH-Vorsitzende Andreas Thurner sowie der Studienrichtungsvertreter Landwirtschaft Markus Steininger. Sie finden es schade, dass der Absolventenverband auf der BOKU so wenig bekannt bzw. präsent ist. Es wurden Maßnahmen besprochen, wie gemeinsam der Bekanntheitsgrad des Absolventenverbandes erhöht werden kann (Absolventen berichten bei Hörerversammlungen, ÖH-Zeitung, Plakate für die Stammtische und Links).

Ricarda Groiss-Besenhofer

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Absolventenstammtisch Oktober

Wann: Dienstag, den 10. Oktober 2006, um 19.00 Uhr

Wo: im Keller des Universitätsbräuhaus Campus Altes AKH (Alser Straße 4, 1090 Wien)

Referent: GS Werner Wutscher (Lebensministerium)

Thema: (Spätes) Studieren in Amerika



Vorankündigung Vollversammlung November 2006

Die Vollversammlung findet auf Einladung der Firma BILLA/REWE in der Billa-Zentrale in Wiener Neudorf am **Mittwoch, dem 22. November 2006, ab 17.00 Uhr** statt. Ein detailliertes Programm können Sie der nächsten Ausgabe des Agrarjournals und ab Herbst der Homepage entnehmen. Außerdem ist ein Bustransfer geplant.

Frühjahrsreise 2007 Sizilien – nur noch Restplätze!

Für die 8-tägige Frühjahrsflugreise 2007 nach Sizilien (Programm siehe Agrarjournal Nr. 1/Jahrgang 2006 bzw. Internet unter www.absolventen-lw.boku.ac.at) sind bereits über 50 Interessenten vorgemerkt. Die Reise wird daher wie bei der Baltikumreise 2005 wieder in 2 Gruppen geführt. Geplante, aber noch nicht bestätigte Abreiseetermine sind der 14. bzw. der 21. April 2007. Es sind nur noch einige Restplätze vorhanden!!

Richtpreis pro Person: ca. € 980,-, Einbettzimmerzuschlag: € 190,- (Tarifstand Mai 2006).

Anmeldungen sind umgehend an das Büro des Absolventenverbandes, Stubenring 1 (Lebensministerium), 1012 Wien, Tel: 01/71100/6927 bzw. E-Mail: birgit.weinstabl@lebensministerium.at zu richten! Anfragen und Anmeldungen sind auch an DI Rudolf Marschitz, Tel. und Fax: 02231/65911 bzw. E-Mail: r.marschitz@gmx.at möglich!

BOKU NEWS

Bachelorstudium: Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft

Seit 1977 wurde am Institut für Pflanzenschutz der BOKU Forschung in Richtung des naturnahen und qualitätsorientierten Weinbaus betrieben. Univ.-Prof. DI Dr. Helmut Redl übernahm 1984 im Rahmen des Landwirtschaftsstudiums die Lehre mit Schwerpunkt Weinbau und Pflanzenschutz.

Heute ist die neue „Weinbauprofessur“ am Institut für Garten-, Obst- und Weinbau angesiedelt, das zum Department für Angewandte Pflanzenwissenschaften und Pflanzenbiotechnologie gehört.

An diesem Institut beschäftigt man sich unter anderem mit gärtnerischen Produktionssystemen, ganzheitlichen Methoden im Gartenbau, mit Nachernte- und Qualitätsmanagement in Garten- und Obstbau, mit der Pflanzenverwendung im Freiland und mit dem ökologischen Gartenbau.

Seit Herbst 2004 bietet die Universität für Bodenkultur nun das neue Bakkalaureatstudium (neu: Bachelorstudium) Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft an. Damit wird eine große Lücke geschlossen, denn bislang fehlte ein solches wissenschaftliches Studium in Österreich, obwohl gerade unser Land sich zu einem wichtigen Weinexporteur entwickelt hat. In Fachkreisen war klar, dass ein solches Studienprogramm nur an die BOKU mit ihrem breiten landwirtschaftlichen, biotechnologischen und wirtschaftswissenschaftlichen Fächerkanon passt. Es ist gelungen, die vorhandene Fachkompetenz auch mit außeruniversitären Partnern zu bündeln. Damit können insbesondere die praktischen Belange der Weinwirtschaft und das Qualitätsmana-

gement optimal abgedeckt werden. Ein gutes, zukunftsorientiertes Studium, das Rebenkultivierung und Traubenproduktion, Kellereiwirtschaft und Marketing umfasst, baut auf solider Forschung auf; diese international angesehene Kompetenz ist an der BOKU gegeben. Derzeit verzeichnet man Studierende aus Frankreich, Kroatien, Deutschland, Italien, Griechenland und Ungarn.

Die aktuellen Forschungsgebiete des Weinbaus umfassen:

- Qualitätsforschung
- Physiologischer Fingerprint bei Reben in Österreich.
- Differenzierung und Identifizierung von Qualitätsgenen bei Reben.
- Molekulare Traubenarchitektur bei Rebklonen am Beispiel Pinot noir. (Beispielsweise wolle man lockerbeerige Trauben züchten, da diese weniger anfällig für pilzliche Schädlinge seien und somit eine bessere Weinqualität ergeben würden.)
- Forschung im Freiland mit Kooperationspartnern der Landesgüter Niederösterreich, mit den Weinbauschulen Retz/Hollabrunn und Krems. Zusammenarbeit mit Weingütern in verschiedenen Weinbauregionen Österreichs.
- Forschung im Gewächshaus und in vitro in der Versuchsstation Jedlersdorf (DAPP) und im biotechnologischen Labor.

Auch nach Ansicht des Weinbaupräsidenten **Dipl.-HLFL-Ing. Josef Pleil** hat sich der Weinbau-Lehrstuhl an der Universität für Bodenkultur bestens bewährt. „Einerseits stehen der Weinwirtschaft in wenigen Jahren bestausgebildete Weinfachleute zur Verfügung, andererseits ermöglicht der enge Praxisbezug in Lehre und Forschung unmittelbar anwendbare Erkenntnisse für die heimischen Weinbauern. Schließlich bietet der Studienlehrgang den Studierenden die

Möglichkeit ein internationales Netzwerk aufzubauen, da ein beträchtlicher Teil der Studierenden aus bekannten Weinbau treibenden Ländern kommt“, so Pleil im Rahmen einer Pressekonferenz.

Das Institut konnte mit Hilfe des Weinbauverbandes praxisbezogene Ausbildung und Forschung mit den dafür notwendigen Ressourcen, das sind beispielsweise Versuchsflächen in Wien und Niederösterreich, ausgestattet werden. Darüber hinaus gibt es eine positive Kooperation mit den bisherigen Lehr- und Forschungsstätten in Österreich. Ziel all dieser Bestrebungen soll es sein, dem österreichischen Wein auf dem Inlands- und den Auslandsmärkten ein entsprechendes Gewicht zu geben. Nur so können Wertschöpfung – immerhin erwirtschaftet der heimische Weinbau auf drei Prozent der landwirtschaftlichen Fläche 20 Prozent der Wertschöpfung – und Arbeitsplätze gesichert werden.

Geleitet wird die Abteilung von **Univ.-Prof. Dr. Astrid Forneck** im Rahmen des Institutes Garten-, Obst- und Weinbau (**Univ.-Prof. Dr. Karoline Jezik-Danek**).

Derzeit studieren 118 Personen „Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft“, wobei 41 Studentinnen sind. „Der erste Lehrgang ist besonders stark, doch auch im laufenden Semester haben 33 Personen für dieses Studium inskribiert“, so Forneck. Die Studenten kommen den Angaben zufolge nicht nur aus Österreich, sondern auch aus anderen EU-Ländern (Frankreich, Italien, Deutschland, Ungarn, Griechenland, Kroatien). Die Professorin erwartet sich zudem, dass bald noch mehr Nationen vertreten sein werden.

H. K. Berger



Umweltmanagement für die Universität für Bodenkultur Wien

EMAS-Zertifizierung als erste österreichische Universität

Die BOKU als „Universität des Lebens“ ist mit ihrem weitgefächerten wissenschaftlichen Profil in alle gesellschaftlich wichtigen Themen involviert. Im Zentrum ihres Leitbildes steht die nachhaltige Nutzung und Sicherung unserer natürlichen Lebensgrundlagen. „Leitmotive tragen aber nur dann zur Profilierung bei, wenn sie auch gelebt werden“, sagt BOKU-Rektor Hubert Dürrstein. „Nachhaltigkeit ist für die BOKU kein Schlagwort, sondern bedeutet, dieses Prinzip über die universitären Kernaufgaben Forschung, Lehre und zunehmend auch Dienstleistung entsprechend zu transportieren. Nachhaltigkeit muss in den alltäglichen Prozessen zur Selbstverständlichkeit werden.“

Die BOKU hat dazu einen wichtigen Schritt getan: Als erste Universität in Österreich hat die BOKU ein umfassendes Umweltmanagement-System eingeführt und ist dafür Ende April 2006 nach EMAS (Eco-Management and Audit Scheme) zertifiziert worden. Dieses EMAS-Zertifikat ist eine erfreuliche Anerkennung der bisherigen Bemühungen aller BOKU-Angehörigen, umweltgerecht zu agieren. Es bedeutet zum Beispiel, dass noch mehr Augenmerk darauf gerichtet wird, den Energie- und Papierverbrauch zu reduzieren, das Abfall- und Chemikalienmanagement zu verbessern, ökologisch bewusst einzu-

kaufen, Fair Trade-Produkte, heimische Lebensmittel sowie abbaubare Verpackungen und Trinkgefäße zu verwenden und vieles mehr.

Das EMAS-Zertifikat ist aber noch mehr Verpflichtung für die Zukunft. Der Entwicklungsplan der BOKU sieht vor, das Thema Nachhaltigkeit basierend auf der EMAS-Zertifizierung intern über eine entsprechende Plattform zu koordinieren. U.a. werden auch Studienprogramme der inter- und transdisziplinären Thematik gewidmet sein. „Die BOKU als Universität für Umwelt und Lebenswissenschaften positioniert sich damit als kompetenter Partner im europäischen Forschungs- und Hochschulraum.“



Aktuelles aus den Kindergruppen BOKU

Der Verein Kindergruppe BOKU bietet studierenden Eltern sowie BOKU-MitarbeiterInnen die Möglichkeit einer günstigen und flexiblen Betreuung ihrer Kinder auf der Türkenschanze. Die Kinder im Alter von 1–3 bzw. 3–6 Jahren werden in zwei Gruppen von vier ausgebildeten Kindergartenpädagoginnen umsorgt. Einen Platz haben die beiden Gruppen in der Borkowskigasse 2 in den so genannten „Baracken“ gefunden.

Um die finanzielle Belastung für die studierenden Eltern möglichst gering zu halten, werden zahlreiche Aufgaben rund um die Betreuung der Kinder von den Eltern selbst übernommen. Dazu zählen Organisationsarbeiten genauso wie regelmäßige Koch- und Putzdienste.

Der Verein veranstaltet außerdem etliche Aktivitäten, um Geld für dringende Erneuerungen oder Anschaffungen zu sammeln. So fand der Verkauf von selbstgebackenem Kuchen, Glühwein, Bio-Gulaschsuppe und Bio-Putencurry im Exner-Haus bei BOKU-MitarbeiterInnen und Studierenden reißenden Absatz.

Der Verein engagierte sich in diesem Jahr auch an der „Langen Nacht der Forschung“.

Der Gang durch die Forschungseinrichtungen im Schwackhöfer-Haus, der von den Kindergärtnerinnen kindgerecht aufbereitet wurde, entpuppte sich als ein wahrer Publikums-magnet an dem Abend.

Die Einnahmen aus den Veranstaltungen wurden in diesem Jahr für die



Anschaffung eines neuen Leiterwagens eingesetzt, da der alte im Mai entwendet wurde. Ein großer Leiterwagen dient schon seit den Gründungstagen der Krabbelstube BOKU vor 14 Jahren für den sicheren Transport der rund 15 Kleinkinder in den Garten oder in den Türken-schanzpark und ist wahrscheinlich auch Ihnen, lieber Leser, ein vertrautes Bild.

Leider reichten die Einnahmen nicht für die dringend notwendige Erneuerung der Küchenzeile und die Neuanschaffung von Elektrogeräten für die Küche. Der Verein ist daher für Geld- oder Sachspenden sehr dankbar (Verein Kindergruppen BOKU / Ktnr.: 01414444800/ BLZ: 12000 CA-BV).

Noch Plätze frei!

Naturgemäß kommt es im Herbst zu einer größeren Abwanderung der Kinder in Richtung Kindergarten oder Schule. Deshalb sind ab Herbst 2006 sowohl in der Gruppe der 1- bis 3-Jährigen (Krabbelstube) als auch der 3- bis 6-Jährigen (Kindergarten) noch Plätze frei. Kinder von BOKU-Studierenden werden zwar bevorzugt aufgenommen, erfahrungsgemäß ist aber auch immer noch Platz für Kinder von DissertantInnen, BOKU-MitarbeiterInnen oder Ex-BOKU-StudentInnen. Bei Interesse melden Sie sich am besten beim Verein Kindergruppen Boku, 1190 Wien, Borkowskigasse 2, Tel.: 01/47654/DW 2007 oder 2013.

Christiane Sailer

KURZMELDUNGEN

Umweltpädagogik als Chance für nachhaltige Entwicklung

Gemeinsam mit dem Forum Umweltbildung veranstaltete die Agrarpädagogische Akademie am 25. und 26. April 2006 die ersten Umweltpädagogischen Studientage zum Thema „**Ansätze zur Bildung für eine nachhaltige Entwicklung**“. Die UN-Bildungsdekade für nachhaltige Entwicklung hat sich zum Ziel gesetzt, die Prinzipien einer nachhaltigen Entwicklung weltweit in den nationalen Bildungssystemen zu verankern. Gestaltungskompetenz, ökologisches Verständnis oder interkulturelle Kompetenz sind nur einige der neuen Fähigkeiten zur Realisierung einer nachhaltigen Entwicklung. Im Eröffnungsreferat sprach Univ.-Prof. Dr. Christian Vielhaber von der Universität Wien über die didaktische Neuorientierung und die aktuelle Problemverknüpfung im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Der Spatenstich zur Eröffnung des Therapiegartens – ein Kooperationsprojekt der Agrarpädagogischen Akademie mit dem Geriatriezentrum am Wienerwald – stand ebenfalls am Programm der ersten Umweltpädagogischen Studientage. Mit dem Konzept der „Garten-therapie“ im neu geschaffenen Therapiegarten werden die Vorteile und Wirkungen des direkten Naturkontaktes systematisch und mit wissenschaftlichem Anspruch untersucht und Konzepte für eine therapeutisch-pädagogische Umsetzung erprobt und weiterentwickelt. Darüber hinaus wurden von allen Besucherinnen und Besuchern ökologische Fußabdrücke erstellt, welche die Auswirkungen des persönlichen Handelns auf die Ressourcen und die Umwelt aufzeigen.

Im Rahmen der Tagung wurde auch die Pilotstudie „Bildung für nachhaltige Entwicklung an berufsbegleitenden Schulen“ präsentiert. In dieser für Österreich bisher einzigartigen Studie wurden an der HBLA Ursprung/Elixhausen, der HTL Donaustadt und HAK Hetzendorf aktuelle Ansätze der Bildung für nachhaltige Entwicklung untersucht und die Verbindung zwischen Bildung für nachhaltige Entwicklung und Berufschancen abgefragt.

Eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema sowie das „World Cafe“ mit Studierenden der Agrarpädagogischen Akademie rundeten das Programm ab.

APA Pressemeldung

Alumni – Jobstatistik 2005

Die Jobstatistik listet die Jobangebote der jeweiligen Studienrichtungen und die hochgerechnete Anzahl der vermittelten und unvermittelten Jobs auf. Von insgesamt 518 veröffentlichten Jobangeboten haben 150 Unternehmen das Vermittlungsergebnis mitgeteilt, daraus wurde die Gesamtvermittlungsstatistik (die ca. 50% beträgt) errechnet.

Hochrechnung der vermittelten Jobs

Studien- richtung	_ Stellen- angebote	_ vermittelte*	_ nicht vermittelt*
Forstwirtschaft	60	39	21
Landwirtschaft	111	62	49
KTWW	141	57	84
Lap	55	31	24
Lbt	151	77	74
–	518	266	252
in %		51,35	48,65

Weiters wurde der Jobindex ermittelt. Dieser stellt die Absolventen der jeweiligen Studienrichtung den Jobangeboten gegenüber. Bei den Studienrichtungen Lebensmittel- & Biotechnologie (0.52), Landwirtschaft (0.56), Kulturtechnik & Wasserwirtschaft (0.53) und Forstwirtschaft (0.32) stehen einem Absolventen theoretisch 2–3 Jobs zu Verfügung. Bei der Studienrichtung Landschaftsplanung (1.85) kommen auf einen Job zwei Absolventen.

Jobposting

Haben Sie ein Stellenangebot oder einen Praktikumsplatz zu vergeben?

Wir bieten verschiedene Möglichkeiten der Absolventen- und der Studentensuche. Fordern Sie dazu unverbindlich unseren Serviceüberblick an. Sie erhalten die Informationen elektronisch als pdf-File oder per Post. Sie können Ihre Stellenanzeige auch direkt an alumni@boku.ac.at senden. Wir veröffentlichen diese nach Absprache mit Ihnen in unserer Jobbörse.

Weitere Infos unter: http://alumni.boku.ac.at/jobs/service_firmen.php oder bei DI Gudrun Schindler, Tel. 01/47654/DW 2017

FACHARTIKEL

Genuss als Credo – Offensive wider den ungesunden Geiz

Die AMA Marketing hat sich den Genuss auf ihre Fahnen geheftet. Das kulinarische Schiff der Österreicher segelt unter dem Banner von Qualität, Herkunft und Kontrolle. Dem Geiz wurde der Kampf angesagt. Gesundheit und Wohlbefinden verlangen nach dem ehrlichen Bekenntnis zum Genießen. Alles andere wäre Betrug an sich selbst, sagt die AMA Marketing GesmbH und rief gemeinsam mit dem Lebensministerium die Genuss-Offensive aus.

Genuss-Weltmeister

Unser Land ist bereits Weltmeister im Biobereich, in der Produktion hochwertiger Nahrungsmittel und in weiterer Folge damit auch in der Schaffung einer gesunden Umwelt. Das alles sind die besten Voraussetzungen und die stabilste Basis dafür, aus den Einwohnern auch Genuss-Weltmeister zu machen. Möge die Verführung dazu gelingen und niemand mit dem Genuss geizen, denn „Menschen, die nicht genießen, werden ungenießbar“, wie man weiß.

Genuss Region Österreich

Österreich ist ein Land mit vielen Kulturgütern. Ein besonders wichtiges Gut ist dabei das kulinarische Erbe. Vielen Menschen ist es kaum bewusst, dass die Basis ihrer Esskultur in den Regionen mit ihren typischen Produkten und Herstellungsverfahren liegt. Wir können für die Zukunft der Regionen viel beitragen, indem wir den Zusammenhang zwischen Landschaft, regionalen Produkten und Lebensqualität transparent machen.

Um diesen Zusammenhang wieder mehr ins Bewusstsein zu rücken, zeichnen das Lebensministerium und die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH jene Regionen aus, die für bestimmte Produkte stehen und diese zur Identität und Kultur der Region beitragen. Eine Genussregion wird definiert durch den jeweiligen landwirtschaftlichen Rohstoff, der in der Region weiterverarbeitet und in der Gastronomie/Hotellerie aktiv angeboten wird und wenn in der jeweiligen Region entsprechende kulinarische Events stattfinden. Äußeres Zeichen für



den Eintritt in eine „Genuss-Region“ sind „Willkommensschilder“, die das regionale Leitprodukt darstellen. Zudem werden zunächst die Initiatoren in den Regionen (Regionalmanager, die Bürgermeister der Region und die Erzeugervereine) mit den Genuss-Urkunden ausgezeichnet.

Zu den wichtigsten Zielsetzungen gehört, Österreichs landwirtschaftliche Produktion für Konsumenten und Touristen erlebbar zu machen. Dies erfolgt nicht nur über die Auslobung der Genuss-Regionen mittels Schildern vor Ort, sondern auch durch gezielte Information über die Bezugsmöglichkeiten der regionalen Spezialitäten. Insgesamt gibt es 60 Genuss-Regionen. Die Aktion hat 2005 begonnen und wird im Jahr 2007 fortgeführt.

Die Schulen des guten Geschmacks

Durch die zunehmende Globalisierung des Geschmacks wird es immer wichtiger, Schüler und Lehrer über die Qualität und den Geschmack österreichischer Produkte zu informieren und das Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu stärken. Die AMA Marketing GesmbH hat in den letzten Jahren Geschmacksschulungen für Lehrer durchgeführt. Um die Botschaften auch an Schüler weitergeben zu können, werden Unterrichtsmaterialien für die Durchführung entsprechender Schulungsprogramme erstellt. Die Abgabe eines „Medienkoffers“ für Lehrer und Schüler sowie die Organisation von Projektwochen mit schulübergreifenden Gewinnspielen führt zu einer breiten Beschäftigung mit dem Thema. Für die zielgruppengenaue Vorgangsweise ist es notwendig, interdisziplinär zu arbeiten. Kreativprozesse werden unter Einbeziehung von Ernährungswissenschaftler(innen) ins Rollen gebracht. Die Genuss-Schule setzt bei den Jüngsten an. Ein Genuss-Pass führt die 8- bis 12-Jährigen von Geschmackswelt zu Geschmackswelt und vermittelt die Ursprungskraft der Lebensmittel, damit in der Erlebniswelt der nächsten Generation nicht mehr ein Apfel am Geruch eines Haarshampoos identifiziert wird, sondern wieder umgekehrt.



Genuss-Akademie – mit Augenschmaus und Gaumenkitzel zum Zertifikatsabschluss

Der aktuelle Trend im Einkaufsverhalten von Konsumenten zeigt zunehmende Orientierungslosigkeit für eine bewusste Lebensmittelauswahl und Qualitätsdifferenzierung. Fehlendes Hintergrundwissen und die Entfremdung vom Ursprung der Produktion von Lebensmitteln führt zum Verlust an Ernährungskultur. Auch der Zusammenhang zwischen Lebensmittelproduktion und Kulturlandschaft wird nicht bewusst wahrgenommen.

Als Gegenstrategie hat die AMA-Marketing GmbH die Genuss-Akademie ins Leben gerufen. Sie hat zum Ziel, einen Prozess der Bewusstseinsbildung und der Auseinandersetzung mit österreichischen Lebensmitteln, ihren regionalen Eigenarten, spezifischen Qualitäten und historischen Wurzeln in Gang zu setzen sowie die Wertschätzung für Lebensmittel und Ernährungskultur zu heben.

Akademieinhalte: Genuss als Programm, heimische Lebensmittel im Mittelpunkt

- Die Vertiefung des theoretischen Wissens über regionale Lebensmittel führt von der agrarischen Ausgangsproduktion bis zur Bereitung typischer Speisen. Bei den landwirtschaftlichen Ausgangsprodukten wie Milch, Fleisch, Gemüse, Obst und Getreide wird der Fokus speziell auf Qualität, Herkunft, Vielfalt und Sicherheit gelegt. Dabei kommt dem Erkennen der Qualitätskriterien am frischen Ausgangsprodukt eine besondere Bedeutung zu.
- Die Erhaltung der sensorischen Kompetenz von Produzenten und Konsumenten wird in Form von Geschmacksschulung gefördert, um die bewusste Wahrnehmung von spezifischen Produkten und Qualitäten und damit die Genussfähigkeit zu schulen.
- Die praktische Umsetzung und die Kreativität bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln sowie der Zubereitung von Speisen wird gefordert und gefördert. Dies gilt ebenso für handwerklich wie auch industriell gefertigte Produkte und gilt ebenso für die Gastronomie wie die privaten Haushalte.
- Die spezifische kulinarische Kultur und das entsprechende Know-how helfen das Bewusstsein für die Spezialitäten des Landes zu vertiefen und die kulinarische Sprache weiterzuentwickeln. Speisen und Gerichte wie Gulaschsuppe, Wiener Schnitzel, Kärntner Kasnudeln, Kalbsbeuschel, Waldviertler Knödel, Bregenzerwälder Käsknöpfle, Ritschert, Polsterzipf etc., also Gerichte mit Geschichte, sind untrennbar mit unserer Kultur verbunden.

Abendkurse: Kulinarische Kurz-Streifzüge in Wien

„Gekochtes vom Rind“, „Schnelle Küche mit Schweinefleisch“, die Entdeckung der kulinarischen Käse-Vielfalt und die kulinarischen Frühlingsboten wie Spargel, Schinken und Erdäpfelraritäten sind Seminarschwerpunkte, die die kulinarischen Wahrnehmungen der Seminarteilnehmer schärfen sollen. Gelehrt wird an Abenden zwischen 18.00 Uhr und 22.00 Uhr, etwa 3 bis 4 Mal monatlich. Im Zuge von Gegenverkostungen wird immer wieder aufgezeigt, welche Auswirkungen die Verwendung z.B. von Produkten unterschiedlicher Rohstoffherkunft oder unterschiedlicher Ver- und Bearbeitung haben kann. Verblüffende Erkenntnisse trifft der Gaumen im direkten Wettbewerb zwischen Bio-Joghurt und Industrie-Joghurt, zwischen Butter und Margarine oder zwischen „Packerl-Suppe“ und „echter“ Rindsuppe. Gespickt wird das Ganze durch Wissen aus der Ernährungswissenschaft und mit „G'schichten“ aus der guten, alten österreichischen Küche. Der Start der Abendseminare in Wien erfolgte Ende April. Ort der Wiener Genuss-Akademie ist das Haus der Landwirtschaft in der Schauflergasse.

Wochenendseminare vertiefen die kulinarischen Wahrnehmungen

„Was ist dran an Bio?“ wird da gefragt, ein „Streifzug durch Wälder & Weiden“ wird begangen, oder die „bunte Welt der Fruchtgemüse“ und die „kulinarischen Variationen mit Geflügel und Süßwasserfischen“ wird erforscht. Von Freitagnachmittag bis Samstagabend frönt der Genusswillige einem Thema, das regionalspezifisch auf den Seminarort abgestimmt ist. Das Genusszentrum Stift Schlierbach etwa vermittelt Bio in allen Variationen, am Rande des Marchfeldes, in Orth an der Donau, frönt man der Welt der Fruchtgemüse, in einem Zentrum der Käsekultur, im Pinzgau, begibt man sich auf den unaufhaltsamen Höhenflug des Käses, auf Schloss Ottenstein im Waldviertel serviert man GustostückerIn vom Rind, Wild, Fisch und Geflügel, gewürzt mit dem Wissen der Köche und Produzenten. Start der Wochenendseminare war im Mai 2006.

Genuss Salon

Auch heuer wird es wieder den Genuss Salon in der Orangerie in Schönbrunn geben. Von 22. bis 24. 9. 06 präsentieren rund 100 regionale Spezialitätenerzeuger ihre kulinarischen Highlights einem breiten Publikum. Diese kulinarische Messe wurde bereits zu einem Fixpunkt für Gourmets, die „Österreich pur“ verkosten wollen und den erlesenen Köstlichkeiten der Ursprungsregionen mit Herz und Magen zusprechen.

Sabine Flöcklmüller

BERICHTE VON VERANSTALTUNGEN

Semestertreffen des Inskriptionsjahrganges 1966 in Südtirol

Nachdem unser Semestertreffen vor drei Jahren in Salzburg stattgefunden hatte, trafen sich die „H66er“ diesmal auf Einladung von Paul PSENNER in Südtirol, genauer in Bozen und Meran.

Von den 40 Kolleginnen und Kollegen, die 1966 ihr Studium begonnen hatten und es früher oder später auch abschlossen, waren immerhin 18 nach Südtirol gekommen. Mit Damenbegleitung waren wir eine stattliche Runde von 26 Personen, die 3–4 Tage im frühlommerlichen Bozen verbrachten. Ein Großteil der Teilnehmer ist mittlerweile schon in Pension oder Vorruhestand, einige wenige hält es noch am Arbeitsplatz.

Untergebracht in einem schönen Hotel am Abhang des Rittens war es nicht weit ins Zentrum Bozens zum Waltherplatz und den Lauben. Nach einem gemütlichen Beisammensein am Freitagnachmittag und anschließendem Abendessen zeigte uns ein Kollege einen Film, den er bei unserem letzten Treffen in Salzburg aufgenommen hatte und der für einige Heiterkeit sorgte.

Am Samstag ging es im Auto-Konvoi von Bozen nach Meran zu den Gärten des Schlosses Trauttmansdorff, wo wir allerdings feststellen mussten, dass bei einer derartigen Fahrt im dichten Verkehr mit Verlusten zu rechnen ist. Mit 8 Autos weggefahren und mit 6 angekommen. Trotzdem fanden die verloren gegangenen Kollegen zum vereinbarten Treffpunkt (und waren – nachdem sie die Fahrt über die Autobahn einem Bummel durch die Dörfer vorgezogen hatten – letztendlich sogar vor uns da!).

Die Gärten des Schlosses Trauttmansdorff haben sich in den letzten Jahren zu einem – um nicht zu sagen „dem“ – Touristenmagnet Südtirols entwickelt. Nahezu 300.000 Besucher kommen jährlich in die mit viel Liebe und Fachwissen angelegten Gärten. Auf 12 ha mit einem Höhenunterschied von 100 m erstreckt sich die gesamte Vielfalt der Botanik, wobei Pflanzen aus 5 Kontinenten in der Anlage fachgerecht gepflanzt sind. Natürlich sind die Pflanzen so ausgewählt und zusammengestellt, dass es das ganze Jahr blüht. Angelegt sind die Gärten um das Schloss, in dem sich ein Touristenmuseum, das „Touriseum“, befindet. Nach einem gemeinsamen Mittagessen im dem Schloss angeschlossenen Restaurant wurde Meran auf eigene Faust durchstreift. Ein Espresso in den „Lauben“ ist da fast ein „must“.

Für Samstagabend war ein Besuch in „Laimburg“, dem landwirtschaftliche Schul- und Forschungszentrum Südtirols, vorgesehen. Nachdem wir bei der Anreise einen kurzen Abstecher zum Kalterer See (Gruppenfoto!) machten, begrüßte uns der Direktor des Betriebes Alois Platter und stellte seine Schule und das Forschungszentrum vor. Danach gab es eine Führung durch die großen, weitläufigen, in den Berg hineingebauten Keller mit abschließender Weinkost, bei der wir uns überzeugen konnten, dass der berühmte „Kalterer See“ (nach einigen Verirrungen in den 60er und 70er Jahren) ein hervorragender Wein ist. Klassische Südtiroler Weine wie Traminer und Lagreiner ließen uns – neben anderen Spitzengetränken – ein Loblied auf die kredenzten Köstlichkeiten anstimmen. Dass man in Südtirol aber nicht



nur hervorragende Weine trinken, sondern auch exzellent speisen kann, bewies uns das dargebotene Buffet.

Die hervorragende Stimmung verleitete offensichtlich unsere steirischen Kollegen (O. Tauschmann und Kollegen) uns für 2008 in die Südsteiermark einzuladen. Worauf J. Neyer noch eins draufsetzte und für 2010 (2011?) Vorarlberg als Gastland anbot.

Nachdem wir am Sonntag in den frühen Morgenstunden wieder in Bozen eingetroffen waren, blieb nach einer kurzen Nacht nur mehr das große Abschiednehmen und heim ging's nach Wien, Burgenland, Tirol, Kärnten, Niederösterreich, Vorarlberg, Salzburg, Oberösterreich und die Steiermark.

H. K. Berger



Die Slowakei – ein Land blüht auf

BOKU-Absolventen besuchten die Region Zips – ein Bericht von Anna Maria und MR. Prof. Dr. Gerhard Poschacher

Die Slowakei, seit 2004 Mitglied der Europäischen Union und mit 49.000 km² sowie rund 5,4 Millionen Einwohnern ein kleines Mitgliedsländ der Gemeinschaft, blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Seit 1993 Republik mit einer demokratischen Verfassung, die zuletzt 2001 geändert wurde, möchte die Regierung ihre wirtschaftlichen Chancen auf den Märkten der EU nützen. Das Land blüht auf, viel wurde nach der Wende 1989 geleistet. Der reale Zuwachs des Bruttoinlandsprodukts, das etwa 33 Milliarden Dollar beträgt, machte in den letzten Jahren mehr als 3% aus. Von der Gesamtzahl der Erwerbstätigen sind in der überwiegend großbetrieblichen Landwirtschaft 6% tätig, in der Industrie etwa 38% und im Dienstleistungssektor rund 56%. Allerdings ist die Arbeitslosigkeit mit mehr als 18% noch relativ hoch. Die Slowakei ist aus der Teilung der ehemaligen Tschechoslowakei hervorgegangen und grenzt an Österreich, Tschechien, Polen, die Ukraine und Ungarn.

Ehrenobmann Hon. Prof. DI Rudolf Marschitz und sein langjähriger Berufskollege und Freund in der Landwirtschaftskammer NÖ, HR DI Wilhelm Lilge, organisierten vom 20. bis 24. Mai 2006 ein landschaftlich und kulturell abwechslungsreiches Besichtigungspro-



gramm in die Zipser Region, an dem 40 Damen und Herren teilnahmen. Es war eine harmonische, disziplinierte und interessierte Reisegruppe, in der Geselligkeit und Humor nicht zu kurz kamen.

In diesem Teil der Slowakei lebten vor dem 2. Weltkrieg rund 36.000 Deutsche. Die Region Zips hatte stets enge Kontakte zu Österreich und liegt an einem der wichtigsten europäischen Handelswege des Mittelalters, der eine enge Verbindung zwischen Ungarn und Polen herstellte. Die Zips weist auf einem relativ kleinen Gebiet mit herrlichen Hochgebirgen eine Fülle von Kunstschätzen und Kulturstätten auf, von denen, ausgehend von Poprad, eine saubere Stadt mit etwa 55.000 Einwohnern, einige besondere Sehenswürdigkeiten besucht wurden. Ein besonderes Erlebnis für alle Reisetilnehmer war die Floßfahrt auf dem Grenzfluss Dujanec, die Besichtigung von Spisska Sobota, das alte Georgenberg mit dem mittelalterlichen Marktplatz und der St.-Georgs-Kirche. Besonders beeindruckend waren die Kunstwerke des legendären Meisters Paul von Levoca. Natürlich durfte ein Fotostopp oder ein Rundgang auf der Zipser Burg, der größten Anlage dieser Art in Mitteleuropa, ebenso wenig fehlen wie ein Besuch der Ägidiuskirche in Levoca mit den berühmten gotischen, aus Holz geschnitzten Flügelaltären. Vielen Freilichtmuseen in der Slowakei zeugen vom Leben und der Kultur der Menschen auf dem Lande. In Kezmark beeindruckte bei einem Stadtrundgang die alte Holzkirche und die neue evangelische Kirche von Theophil Hansen. Imposant war auch die größte Holzkirche in Syaty Kriz mit einem Fassungsvermögen von 6.000 Personen, die einem Stausee weichen musste und wieder aufgebaut wurde. Unweit von Zilina wurden in einem abgelegenen Tal 100 original bemalte und bewohnte Holzhäuser besucht.

Ein Wermutstropfen im Rahmen der Reise war zweifellos das dramatische Ausmaß einer Windwurfkatastrophe im November 2004 im Gebiet der Hohen Tatra und rund um das Wintersportzentrum Strbske Pleso, dem flächendeckend 25.000 Hektar Wald zum Opfer fielen und auf Jahre hinaus ein bekanntes Tourismuszentrum mit Kurorten nachhaltig schädigte.

Reiseleiter Willi Lilge und die charmante Dolmetscherin Lucia Hahmannova, die hervorragend Deutsch sprach, machten den Besuch im Zipserland zu einem unvergesslichen Erlebnis. Ausführliche Informationen über Geschichte, Kultur, Wirtschaft, Minderheitenprobleme



Freilichtmuseum Liptau



Reisegruppe vor der Hohen Tatra

und aktuelle Politik fehlten ebenso wenig wie eine freundliche Gastronomie mit vorzüglichen nationalen und internationalen Gerichten, auch die landesübliche Folklore fehlte nicht.



BOKU – Landwirtschaft- Absolventenstammtisch 18. April 2006

Im gemütlichen Rahmen des „Universitätsbräu“ im Campus des Alten AKH in Wien trafen sich am 18. 04. 2006 etwa zwanzig interessierte Kolleginnen und Kollegen. Diesmal erzählte Kollege Michael Wurzer über seine Arbeit als Geschäftsführer der Dachorganisation der österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG).

Die ZAG, die „Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft“, besteht zurzeit aus elf Mitgliederorganisationen. Neben sieben Landesverbänden, den zwei Erzeugergemeinschaften für den Bereich Ei und der GGÖ, der Erzeugergemeinschaft für den Bereich Geflügelmast, ist auch die QGV, die Österr. Qualitätsgeflügelvereinigung, Mitglied des vergleichsweise neuen Dachverbandes, der nun seit etwas mehr als einem Jahr besteht.

Ein zentrales **Ziel der ZAG** ist sicherlich die langfristige Erhaltung und Verbesserung der Absatzsituation österreichischer Geflügelprodukte. Zur Erreichung dieses Zieles müssen, laut Geschäftsführer Wurzer, Transparenz und Produktsicherheit im Rahmen von konsequent umgesetzten Markenprogrammen dafür sorgen, dass das Vertrauen der Konsumenten in österreichische Geflügelprodukte weiter gestärkt wird. Durch zielgerichtetes und professionelles Marketing muss man dem Konsumenten dieses positive Bemühen aber auch entsprechend mitteilen.

Die **Arbeiten** des letzten halben Jahres waren eindeutig dominiert durch die Diskussionen rund um die Klassische Geflügelpest oder anders genannt „Vogelgrippe“. Intensive Aufklärung sowohl für die Geflügelhalter als auch für die Konsumenten waren erforderlich. In der Zwischenzeit hat sich die Situation etwas entspannt. Das Virus ist hitzeempfindlich, d.h. es ist mit reduziertem Risiko bei der Verbreitung des Virus zu rechnen. Die Kolleginnen und Kollegen bekamen einen

kurzen Rückblick über die Krankheitsentwicklung seit Beginn des 20. Jahrhunderts ebenso wie über den Aufbau des H5N1-Virus und die die möglichen Übertragungswege.

Die Einschleppung der Geflügelpest in den Nutzgeflügelbestand stellt für alle Tierhalter innerhalb der Geflügelwirtschaft (inkl. der Geflügelmast) eine große Bedrohung dar. Bis dato wurde der **H5N1-Virus** in Österreich **nur im Wildvogelbestand** bei ca. 120 Vögeln nachgewiesen. Auffällig dabei ist die große Zahl (>50) an infizierten Schwänen. Die aufgetretenen Fälle von H5N1 im österreichischen Wildvogelbestand haben bisher vor allem zu negativen wirtschaftlichen Folgen für die Geflügelmast geführt, die Eierproduktion wurde weni-

ger stark betroffen. Trotzdem muss die Glaubwürdigkeit der Freilandhaltung in Zeiten der vom Gesetzgeber vorordneten Stallpflicht für Geflügel (zur Risikominimierung der Übertragung) nachhaltig gewährleistet bleiben. Daran arbeiten wir gemeinsam mit den Experten, so Wurzer.

Das Thema „Klassische Geflügelpest“ wird die Geflügelwirtschaft leider auch zukünftig beschäftigen, da nicht damit zu rechnen ist, dass sich das Virus kurzfristig ausrotten lässt. Am Ende der Präsentation gab es wie üblich ausreichend Zeit zu diskutieren, aber auch um gemeinsam noch ein Glas Wein zu trinken.

Michael Wurzer

AUFGELESEN

Kochbuch für ländliche Haushalte

von Karoline Meindl-Dietrich

neu bearbeitet von Ingrid Meindl und Agnes Riegler

60. Auflage; (Erstausgabe 1928); 288 Seiten

Österreichischer Agrarverlag; 2006, Preis: EUR 24,90;

ISBN: 3-7040-2061-3

Wenn ein Buch bereits 60 Auflagen und das in einer Zahl von mehr als 300.000 Büchern erlebt hat, kann man mit Fug und Recht von einem Erfolg und zeitlosen Bestseller sprechen. Im Gegensatz zu den vielen – man möchte fast schon sagen inflationär erschienenen – Kochbüchern, die in den letzten Jahren auf dem Buchmarkt erschienen sind, ist das vorliegende Buch mittlerweile zu einem Standardwerk für Küche und Kochen geworden.

Das Buch, insbesondere der Rezeptteil, wurde in seiner Jubiläumsausgabe von der Enkelin der Autorin den neuesten Erkenntnissen im Bereich der Ernährung und der Küchenführung angepasst.

Über die Jahrzehnte hat das Buch nichts von seiner ursprünglichen Anziehungskraft verloren, obwohl es bereits unzählige Male überarbeitet wurde und sein äußeres Erscheinungsbild oft verändert hat. Es hat vielmehr seinen Erfolg immer weiter ausgebaut und ist als zeitloser Long-Seller in großen Teilen Österreichs in jedem Bücherregal zu finden. Es wurde der heutigen Zeit in vielerlei Hinsicht angepasst: statt Dekagramm werden die Mengenangaben nun in Gramm angeführt, Margarine wurde vielfach durch Butter ersetzt und auch eine Gliederung in Suppen, Salate, Fleisch- und Fischgerichte etc. wurde wegen der besseren Übersichtlichkeit eingeführt.

Das Kochbuch besteht aus 2 Teilen: ein allgemeiner Teil konzentriert sich auf die theoretische Küchenführung: richtige Ernährung, Ausstattung einer modernen Küche sowie Vorratshaltung bilden diesen Teil des Buches. Der Rezeptteil reicht von Suppeneinlagen und Fleischgerichten bis hin zu leichter Küche und köstlichen Desserts. Enkelin und Urenkelinnen der Autorin haben auch neue, erprobte Rezepte aufgenommen und dafür Rezepte, die den heutigen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft nicht mehr entsprechen, weggelassen.

Abgeschlossen wird das Buch mit einem „Küchenglossar“, das auch Hobbyköchen das „Küchenchinesisch“ verstehen hilft, sowie mit einem deutsch-österreichischen Lexikon, das eine Verwendung des Buches auch westlich von Vorarlberg ermöglichen soll.

Der Titel des Buches wurde mutmaßlich aus Tradition beibehalten, denn das Buch ist ganz zweifellos nicht nur

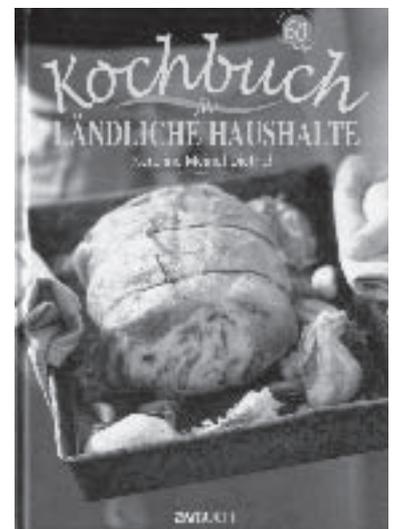
für „ländliche“ Haushalte geeignet, sondern kann ohne weiters auch im städtischen Bereich seine Verwendung finden. Es ist ein umfassendes Praxisbuch, zum Thema Kochen und Küchenführung, das zwar keine vielen bunten Bilder enthält, aber dessen Rezepte sich hervorragend zu Nachkochen eignen, nahezu unerlässlich für die moderne Hauswirtschaft.

Die Autorin Karoline Meindl-Dietrich verfasste als Lehrerin am landwirtschaftlichen Haushaltslehrerinnenseminar in Bruck/Leitha 1928 dieses Buch. Als sie 1936 pensioniert und Bäuerin auf dem Hansenhof bei Eferding wurde, konnte sie die auf diesem Hof gewonnenen Erfahrungen für die vielen Neuauflagen mit einbeziehen.

Bearbeitet wurde im Zuge dieser 60. Auflage das Buch von ihrer Enkelin Ingrid Meindl, die ebenfalls Bäuerin am Hansenhof bei Eferding ist, wo schon die Großmutter wirtschaftete. Geholfen haben ihr dabei ihre Töchter Karoline und Antonia.

Agnes Riegler, die zweite Bearbeiterin dieser Auflage, ist Leiterin der Fachschule für ökologische Land- und Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Tourismus in Ottenschlag. Sie hat unter Berücksichtigung der neuesten ernährungstechnischen Richtlinien die theoretischen Grundlagen des Kochens und der Küche überarbeitet.

H. K. Berger



Ein Kind meiner Zeit

(Zeitzeugnisse Band 6)

von Manfred WELAN

Österr. Kunst- und Kulturverlag, 128 Seiten; 41 s/w Abbildungen
ISBN 3-85437-252-2

Preis € 22,-

Wenn Manfred Welan es schon verstand, seine Rechtsvorlesungen an der Universität für Bodenkultur lebhaft und interessant zu gestalten, kann man sich auch vorstellen, dass er das in schriftlicher Form ebenso beherrscht. Und wer das Glück hatte in Welans Vorlesungen zu sitzen, weiß wie spannend er Nicht-Juristen das „Verwaltungs- und Verfassungsrecht“ (so hieß die Vorlesung zu meiner Zeit) darzustellen wusste.

Welan hat den ersten Teil seiner Biographie, die mit der Matura endet, geschrieben um „Einiges dazu beizutragen, dass einige manches besser verstehen“, wie er anlässlich der Präsentation des Buches bemerkte.

Schon früh, als 5-Jähriger, viel allein (seine Schwester war um einige Jahre jünger als er) beschäftigte ihn die Frage: „Wer bin ich? Wo gehe ich hin?“ Und so vielfältig waren einerseits auch seine Berufspläne, andererseits seine späteren tatsächlichen Berufe und Tätigkeiten: als Kind plante er als Missionar tätig zu werden und später wollte er sogar als Profiboxer in den Boxing steigen. (Welan war während seiner Schulzeit immer ein sehr guter Turner.) Wir wissen heute – zu unserem Glück – dass er beides nicht geworden ist, sondern Universitätsprofessor und Politiker, beides Aufgaben, auf die Welan erst im zweiten Teil seiner Biographie eingehen will.

Aufgewachsen in Wien und im steirischen Grundlsee beschreibt Welan die Zeit der letzten Kriegsjahre und die Nachkriegszeit, wobei

er auch die politische Situation seiner Familie während und nach dem 2. Weltkrieg nicht ausspart.

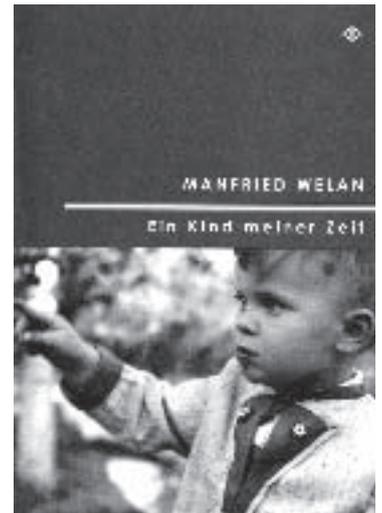
Sehr detailliert geht Welan auf das Leben in Wien nach dem Krieg ein und beschreibt die Entbehrungen und Sorgen, die sich ihm und seiner Familie boten. Der Vater, als minder belasteter Nazi zeitweise arbeitslos, gibt dem Sohn die Liebe zur Biologie mit, die Mutter als Realistin und Energiebündel hält die Familie zusammen und gibt ihr neuen Mut. Schon früh verdient der Autor durch Nachhilfestunden und Gelegenheitsjobs zum Familieneinkommen dazu und lernt auf diese Weise auch die Arbeitswelt kennen.

Ich habe das Buch in wenigen Tagen gelesen, so interessant und spannend ist es geschrieben. Für Ältere ist es ein Erinnern an damalige Zeiten („Ja, genau so war es auch bei mir...“), für Jüngere eine sehr gute und detaillierte Darstellung einer Zeit, die sie sich heute kaum mehr vorstellen können. („War das wirklich so...“).

Ein Buch nicht nur für Welan-Fans, sondern für alle, die an einer realistischen, ungeschminkten Darstellung der Zeit während der letzten Jahre des 2. Weltkrieges und der Nachkriegszeit in Wien aber auch am Land (Grundlsee, Bad Aussee) interessiert sind.

Mit Freude und gespannt dürfen wir auf den zweiten Band von Welans Erinnerungen warten.

H. K. Berger



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

AUSZEICHNUNGEN, ERNENNUNGEN, BESTELLUNGEN

Berechtigte für Goldene Ingenieur- und Doktordiplome bitte melden!

Jeweils im Winter- und Sommersemester verleiht die BOKU über Antrag die Goldenen Ingenieur- und Doktordiplome an jene, die vor 50 Jahren ihre Sponson bzw. Promotion feierten. Leider sind die Unterlagen von einigen Absolventenjahrgängen seit einer Büroübersiedelung nicht mehr auffindbar. Der Absolventenverband hat dem Büro des Senats eine Unterstützung zugesagt. Es werden daher alle KollegInnen, die 1957 und früher absolviert bzw. promoviert haben, gebeten, dies an das Büro des Absolventenverbandes zu melden (Name, Adresse und Jahr der Sponson bzw. Promotion). Wir werden dann die Daten an die zuständige Mitarbeiterin der Boku, Frau Dr. Helga Nefzger, weiterleiten. Sie sendet dann allen Interessenten das erforderliche Antragformular. Kosten hierfür entstehen nicht.

Meldungen und Anfragen sind an das Büro des Absolventenverbandes (Fr. Birgit Weinstabl), Stubenring 1, 1012 Wien, Tel: 01/71100/6927 bzw. E-Mail: birgit.weinstabl@lebensministerium.at zu richten und auch an DI Rudolf Marschitz, Tel. und Fax: 02231/65911 bzw. E-Mail: r.marschitz@gmx.at möglich!

Ehrungen

Lebensminister DI Josef **PRÖLL** wurde vom Verband der Agrarjournalisten und -publizisten in Österreich (VAÖ) mit der „VAÖ-Ehrendadel in Gold“ ausgezeichnet.

Die launige Laudatio hielt, auch für den Ausgezeichneten überraschend, sein 1. Chef in der Betriebsabteilung der Landwirtschaftskammer NÖ., Dir. i. R. Hon.-Prof. DI Rudolf Marschitz.

DI Dr. Kurt **WEINBERGER**, Österr. Hagelversicherung – Generaldirektor

DI Rupert **HUBER**, LK Österreich – Stellvertretender Vorsitzender der EU-Arbeitsgruppe „Ländliche Entwicklung“

DI Monika **VOITHOFER** – Dr.-Karl-Schleiner-Stiftung des Studienjahres 2005/06

DI Silvia **WINTER** – Dr.-Karl-Schleiner-Stiftung des Studienjahres 2005/06

Ao. Univ.-Prof. DI Dr. Rainer **HAAS** – AGRANA Forschungsförderung 2005

DI Manuela **GÖLL**, Landwirtschaftskammer NÖ. – Chefredakteurin „Die Landwirtschaft“

DI Fritz **KALTENEGER** – Geschäftsführer „Österr. Bauernzeitung“

DI Dr. Matthias **THALER** – Geschäftsführer „Maschinenring Österreich NEU“

ORat DI Dr. Rudolf **SCHMID**, BMLFUW – Goldenes Ehrenzeichen

ORat DI Friedrich **LOIDL**, BMLFUW – Ernennung zum Ministerialrat

Am 21. April 2006 wurden folgende Goldene Ingenieur- und Doktordiplome im Rahmen eines Festaktes an der BOKU überreicht:

Goldene Ingenieur- und Doktordiplome

Min.-R. DI Dr. Josef **AUFERBAUER** – Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft

Ehrensator DI Dr. Alois **PARTL** – Landeshauptmann von Tirol

Goldene Doktordiplome

DI Dr. Gerhard **LANG** – Land- und forstwirtschaftliches Rechenzentrum

Hofrat Univ.-Prof. DI Dr. Johann **NEURURER** – Bundesanstalt für Pflanzenschutz (AGES)

DI Dr. Wolfgang **SCHULLER** – Milchwirtschaftsfonds

Goldene Ingenieurdiplome

Hofrat Hon.-Prof. DI Johann **HAUSHOFER** – HBLA Klosterneuburg

Dir. DI Dr. Bruno **LABER** – Landwirtschaftskammer NÖ.

Dir. DI Wolfgang **STOCKHAMMER** – Landwirtschaftskammer Salzburg, LFS Tamsweg

Dir. DI Josef **VOCK** – Landwirtschaftskammer NÖ.

Dir. DI Dr. Otto **WASSERMANN** – Landwirtschaftskammer Tirol

DI Heinrich **WEINGARTSHOFER** – Mischfutterindustrie

Im Namen der Geehrten dankte LH. Dr. Partl der Universität nicht nur für die Ehrung in einem würdigen Rahmen, sondern vor allem für das vermittelte Wissen, das es den Absolventen ermöglichte – wie aus den diversen Lebensläufen ersichtlich – auf unterschiedlichsten Gebieten erfolgreich tätig gewesen zu sein. Im Namen des Absolventenverbandes beglückwünschte Ehrenobmann Hon.-Prof. DI Rudolf Marschitz die „goldenen Jubilare“.

Bei der Sponson am 6. April 2006 haben folgende Studenten das Landwirtschaftsstudium absolviert (DI):

- ◆ Bauer Alexander ◆ Grabner Hannes ◆ Haslinger Michael
- ◆ Höller Barbara ◆ Horvat Elisabeth ◆ Raidl Katharina ◆ Mag. Scheiblauer Judith ◆ Stockhammer Peter Paul

Wir gratulieren herzlich zum Abschluss!

RUNDE GEBURTSTAGE, TODESFÄLLE

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

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

95. Geburtstag

Dir. DI Augustin **RUDEL**, Molkerei Wr. Neustadt (20. 05. 1911)

80. Geburtstag

Dir. DI Karl **WEYZWALDA**, Molkerei Mank (3. 7.)

Univ.-Lektor DI Heinrich **GRIMBURG**, Kärnten (6. 8.)

75. Geburtstag

Dir. DI Karl **BINDER**, Österr. Hagelversicherung (5. 7.)

OSTR. DI Helmar **VOCK**, Agrarpädagogische Akademie Wien (17. 7.)

W. Hofrat DI Wilhelm **HELLMANN**, BA f. Bodenwirtschaft, gerichtl. SV (18. 7.)

DI Franz **DINBÖCK**, Schärddinger O.Ö. Molkereiverband bzw. AMF-Austria-Milch u. Fleischverarbeitung (15. 9.)

DI Wolfgang **HUMER**, Tiroler Landesregierung, Abt. III (17. 9.)

70. Geburtstag

DI Johann **KAAR** (15. 7.)
 DI Franz **TOTSCHNIG**, Raiffeisengenossenschaft Osttirol (24. 7.)
 Hauptabt.Ltr. DI Dr. Wolfgang **SCHWENDINGER**, Milchwirtschafts-
 fonds (2. 8.)
 Ltd. AOBR DI Lorenz **GANITZER** (13. 8.)
 Hofrat DI Werner **MAIER**, Kärntner Landesregierung (14. 8.)
 DI Horst **JANK** (28. 9.)

65. Geburtstag

DI Friedrich **JELL** (1.8.)
 OSTR. Prof. DI Dr. Erich **AMON**, HBLA St. Florian (10. 8.)
 OSTR. Prof. DI Dr. Heinz **GLÖCKL**, FS Pyhra (1. 9.)
 MR DI Johann **PRIPLATA**, BMLFUW (16. 9.)
 Landeshauptmann Dr. Luis **DURNWALDER**, Südtirol (23. 9.)

60. Geburtstag

DI Dr. Michael **KAPPL**, Bayer Austria (8. 7.)
 DI Franz **LEUPOLD-LÖWENTHAL**, Unternehmensberater (16. 8.)
 Hofrat DI Othmar **TAUSCHMANN**, Landesregierung Steiermark (18. 8.)
 Dir. OStR. Prof. DI Josef **ALTENBURGER**, Landw. FS Hollabrunn (23. 8.)
 Dir. Prof. DI Reinhold **STÖCKLER**, FS St. Andrä (3. 9.)
 Dir. DI Dr. Franz **LAUSS**, LWK OÖ (12. 9.)
 DI Dr. Franz **FISCHLER**, EU-Kom. a.D. (23. 9.)

55. Geburtstag

DI Ernst **GEIST** (16. 7.)
 DI Hans **GSCHLIESSER** (22. 7.)
 DI August **ASTL**, Generalsekr. d. LWK Österreich (13. 8.)
 OLWR DI Johann **MAYR**, BBK Ried (20. 8.)
 DI Wilhelm **ÜBERBACHER**, Ld. Reg. Bez.-Amt Brixen (2. 9.)

50. Geburtstag

LdWR. DI Ludwig **PACHTROG**, BBK Waidhofen/Thaya und Dobers-
 berg (3. 8.)
 DI Reinhard **NOTHDURFTER**, Agronom (18. 8.)

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

Todesfälle

Vizepräs. DI Ambros **MORBITZER** – verstorben am 15. 11. 2005 im
 81. Lebensjahr (LWK OÖ)

OLWR DI Hubert **ATZINGER** – verstorben am 13. 04. 2006 im
 84. Lebensjahr

DI Dr. Gertrude **RIHA** – verstorben im Dezember 2005 im 82. Lebens-
 jahr (Buchhalterin des VAÖ). (Sie hat immer am Nikolotreffen teilge-
 nommen und für alle Anwesenden Weihnachtsbäckerei mitgebracht.)

DI Walter **FREITHOFNIG** – verstorben am 25. 3. 2006 im 84. Lebens-
 jahr

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!

ABSOLVENTEN BERICHTEN

Absolventenprofil: GD Dr. Kurt Weinberger



Der neue Generaldirektor der Österreichischen Hagelversicherung heißt seit 28. März 2006 Dr. Kurt Weinberger. Er ist seit 1996 Vorstandsdirektor und seit 2002 Vorsitzender des Vorstandes der Österreichischen Hagelversicherung.

Geboren wurde Dr. Weinberger am 14. 2. 1961 in Oberösterreich als Sohn

von Landwirten. 1979 maturiert er am Realgymnasium der Benediktiner in Lambach. Er ist mit Mag. Renate Weinberger verheiratet, die beiden haben drei Kinder. 1984 beendet Dr. Weinberger sein Agrarökonomik-Studium (mit dem Diplomarbeitsthema „Auswuchsschäden bei Getreide“), 1986 folgt die Promotion zum Doktor der Bodenkultur. Die Dissertation schrieb er über die „Sozio-emotionale Effizienzmessung am Beispiel der Lagerhausgenossenschaften“. Neben dem landwirtschaftlichen Studium erwirbt sich Dr. Weinberger zusätzliches Wissen durch sechs Semester Rechtswissenschaften und einer Marketingausbildung in St. Gallen. Europäische Erfahrungen sammelt er 1992 im Zuge eines Praktikums (Stage) in Brüssel bei der EU-Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft.

Agrarjournal: *Haben Sie sich immer schon für die Rolle, die das Wetter in der Landwirtschaft spielt, interessiert?*

Weinberger: Aufgewachsen am Bauernhof, war das Thema Wetter für mich ständig präsent. Schon früh hat sich daher das Bewusstsein gebildet, dass die Landwirte mit ihrer Werkstatt unter freiem Himmel von Wetterkapriolen zuerst und am stärksten betroffen sind. 80 Prozent des landwirtschaftlichen Ertrags hängen vom Wetter ab.

Agrarjournal: *Was sind im Augenblick Ihre beruflichen Aufgabengebiete und Tätigkeiten?*

Weinberger: Ich bin als Vorsitzender des Vorstandes der Österreichischen Hagelversicherung tätig. Meine Vorstandsressorts sind die Vertretung nach außen, Vertrieb, Marketing, Versicherungstechnik, Kundenservice, Immobilien und Kapitalanlagen.

Agrarjournal: *Was ist Ihnen am Umgang mit Mitarbeitern wichtig?*

Weinberger: Das Ziel ist es, aus Mitarbeitern „Mitunternehmer“ zu machen und Vertrauen, Kompetenz und Eigenständigkeit wo immer es geht zu fördern.

Agrarjournal: *Was sind Ihre größten Herausforderungen in nächster Zeit?*

Weinberger: Ich will die Stärken der Hagelversicherung als Naturkatastrophenversicherer der Landwirtschaft weiterentwickeln.

Agrarjournal: *Wie wird man eigentlich Generaldirektor?*

Weinberger: Rechtlich durch einen Beschluss des Aufsichtsrats. Ich habe mich nicht für das Amt beworben, sondern wurde darauf angesprochen. Notwendig dafür sind zielorientiertes Arbeiten, der Aufbau eines Netzwerkes, 100-prozentige Identifikation mit den Aufgaben, doppelt soviel arbeiten wie der Durchschnitt und natürlich auch Fortune.

Agrarjournal: *Was ist das Geheimnis Ihres Erfolgs?*

Weinberger: Erfolg entspricht ganz einfachen Gesetzen: Zuerst kommt überdurchschnittliche Leistung, dann stellt sich Erfolg automatisch ein. Denn nur im Wörterbuch steht Erfolg vor Leistung. Im Wirtschaftsleben kommt immer zuerst die Leistung, dann der Erfolg. Für mich persönlich bedeutet Erfolg, wenn man Ziele erreicht hat, die man sich gesetzt hat.

Agrarjournal: *Für die Hagelversicherung muss der Klimawandel und die Häufung von Wetterextremen das „Feindbild“ schlechthin sein. Gibt es Anstrengungen, mit denen die Hagelversicherung gegen diese Entwicklungen ankämpft?*

Weinberger: Wir setzen uns seit vielen Jahren sehr konsequent für mehr Klimaschutz ein. Als Naturkatastrophenversicherer sind der Klimawandel und die Zunahme von Wetterextremereignissen für uns ökonomische Größen. Diese Tatsache veranlasste uns neben diversen Klimaschutzaktivitäten auch zum Start einer Werbekampagne, die auf den ökonomischen und ökologischen Nutzen eines verstärkten Konsums von regionalen Lebensmitteln hinweist. Die Botschaften:

1. Lebensmittel aus der Region mit kurzen Transportwegen schonen die Umwelt und das Klima.
2. Lebensmittel aus der Region erhöhen die Wertschöpfung und schaffen Arbeitsplätze.
3. Unsere Kunden – die Landwirte – produzieren täglich Produkte von herausragender Qualität.

Agrarjournal: *Gibt es Ratschläge, die Sie an junge BOKU-Absolventen weitergeben können, welche Fähigkeiten sollen schon während dem Studium forciert werden?*

Weinberger: Das BOKU-Studium schafft durch umfassende Ausbildung eine gute Basis. Für eine erfolgreiche berufliche Weiterentwicklung ist allerdings eine additive Ausbildung in Form von Postgraduates oder Zweitstudien notwendig. Zusätzlich erfordert die Globalisierung das Beherrschen von mindestens zwei Fremdsprachen.

Agrarjournal: *Zum Abschluss noch etwas Persönliches: Wie würden Sie sich selber charakterisieren? Was sind Ihre Hobbys oder Freizeitbeschäftigungen?*

Weinberger: Ich bin ein Pünktlichkeitsfanatiker, emotional und ungeduldig. Meine Hobbies sind Fitness aller Art und die Beschäftigung mit meiner Familie.

Agrarjournal: *Herzlichen Dank und weiterhin viel Erfolg!*

Edith Kaiser

Die Genuss Akademie ist eine Initiative des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreichs, die den Menschen das Schmecken und damit das Genießen mit allen Sinnen wieder näher bringt und das Bewusstsein für hochwertige Lebensmittel schärft.



Das erwartet Sie bei der "Genuss Akademie":

- Wir wecken Ihre Genussfähigkeit und schärfen Ihre sinnliche Wahrnehmung
- Sie lernen Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln kennen



GENUSS AKADEMIE

KULINARISCHES
ERBE ÖSTERREICHS

1 1/2-TAGES- BASISSEMINARE

in ausgewählten
Orten in Österreich

Freitag 16 bis 19 Uhr

Samstag 8 bis 17 Uhr

€ 120/Pers. inkl. Getränke

ABENDSEMINARE

Wien I, Haus der
Landwirtschaft,
Schauflegasse 6

von 18 bis 22 Uhr

€ 60/Pers. inkl. Getränke

Programm und Anmeldung unter: "www.kulinarisches-erbe.at"
Unsere Seminarbroschüre unter: "office@kulinarisches-erbe.at" oder telefonisch "+43-(0)1-33151-4949"



Bei der letzten Ausgabe ist leider beim Versand ein Fehler passiert, das Agrarjournal wurde ohne Anrede und Titel verschickt. Wir entschuldigen uns dafür und bitten um Verständnis!