

agrar

JOURNAL



Winter in Annaberg (NÖ)

EDITORIAL

Diese Ausgabe des Agrarjournals ist geprägt von Fachartikeln und Buchpräsentationen. Diese sollen Ihnen in dieser kalten Jahreszeit als Anregung dienen.

Wir hoffen, Sie haben die Festtage und den Jahreswechsel ohne Hektik und Stress genießen können und wünschen Ihnen nachträglich noch alles Gute für das heurige Jahr 2009.

Josef Resch *Ricarda Groiss-Besenhofer*
Obmann Redaktionsleitung

INHALT

Bericht aus dem Vorstand	2
Veranstaltungen und Termine	3
Fachartikel	4
Bericht Ländergruppen	11
aufGELESEN	11
Auszeichnungen, Ernennungen, Bestellungen	13
Runde Geburtstage und Todesfälle	14

BERICHT AUS DEM VORSTAND

2010 feiert der Absolventenverband ein besonderes Jubiläum Rückblick auf ein 100 Jahre altes Netzwerk mit langer Tradition

Das Rätsel um die Gründung des Absolventenverbandes ist gelöst. Seine erste schriftliche Erwähnung wurde in den Landwirtschaftlichen Blättern aus 1911 gefunden. „Der akademische Verein deutscher Landwirte in Wien, über dessen Gründung 1910 in den landwirtschaftlichen Blättern kurz berichtet wurde, hielt am 21. Februar 1911 als Verein deutscher Landwirte der k.k. Hochschule für Bodenkultur in Wien unter lebhafter Beteiligung der Absolventen und Hörer seine konstituierende Versammlung ab“, kann man daraus entnehmen.

Nachdem der Verein der Deutschen Landwirte der Hochschule für Bodenkultur nach dem Zerfall der österreichisch-ungarischen Monarchie im Jahre 1918 keine Tätigkeit mehr entfaltete, wurde in den Reihen der absolvierten Landwirte der Hochschule für Bodenkultur immer stärker der Wunsch geäußert, wieder eine entsprechende Standesorganisation zu schaffen, besonders in der Zeit der Wirtschaftskrise nach 1930, die sich auch auf die beruflichen Aussichten der Absolventen negativ auswirkte. In einem Proponentenkomitee aus Vertretern der Hochschule für BOKU, des Landwirtschaftsministeriums und der verschiedenen landwirtschaftlichen Körperschaften wurden die Statuten beschlossen und in der konstituierenden Vollversammlung am 21. Dez. 1932 der Absolventenverband wieder ins Leben gerufen und DI Greil (Generalsekretär der Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern) zum Obmann gewählt. 1938 wurden alle Vereine in Österreich aufgelöst. Im Jahre 1947 wurde der Verband wieder unter DI Greil reaktiviert und ins Vereinsregister eingetragen.

Der Absolventenverband als Netzwerk und Expertenplattform

Ein Hauptanliegen des Absolventenverbandes, als nichtpolitischer Fachverband, war und ist, die Interessen der Mitglieder zu vertreten, als wichtige Expertenplattform für alle fachlichen Belange des Agrarwesens zu fungieren, die Wissenschaft mit der Praxis inniger zu gestalten, die Entwicklung der Hochschule zu fördern und die studierenden Landwirte zu unterstützen. Zur Wahrung der Interessen der Mitglieder gab es zahlreiche Interventionen seitens der Obmänner in Richtung Politik, Wirtschaft und Universität. Ferner werden vom Absolventenverband Podiumsfachdiskussionen veranstaltet, Reisen organisiert, Jobs vermittelt und Kontakte zwischen Uni, Studierende und Absolventen gefestigt sowie hilfsbedürftige Studenten gefördert. Über die Homepage, E-Mails und das Agrarjournal, als Sprachrohre des Verbandes, werden die Mitglieder regelmäßig über aktuelle Themen informiert. Darüber hinaus werden die Kontakte zu den Nach-

barverbänden der BOKU und internationale Kontakte, vor allem zum Absolventenverband der ungarischen Universität Mosonmagyaróvár und zum Verband der Absolventen der deutschen Universität Weihenstephan, gepflegt.

Ein besonderes Anliegen des Absolventenverbandes ist die Mitwirkung bei der Entwicklung der Agrarwissenschaften auf der BOKU, um die Rückkoppelung aus der Praxis zur Universität wahren zu können. Auch wenn sich durch die Umstrukturierung der Universitäten und vieler Studienprogramme gemäß dem Bologna-Abkommen im Laufe der Zeit vieles geändert hat, so ist die fachspezifische Nähe des Verbandes zu den Agrarwissenschaften besonders wichtig und bis heute geblieben. Nicht nur für die Studienrichtung Landwirtschaft, sondern auch für den Verband bedeutet dies eine enorme Entwicklung und eine lange Tradition.

Der Absolventenverband im Jubiläumsjahr 2010

„Nur wer die Vergangenheit kennt, hat auch eine Zukunft.“ Gemäß dem Motto von Hierhold möchten wir die Vergangenheit für die Mitglieder in Form einer Festschrift zusammenfassen.

Die Mitglieder des Absolventenverbandes werden dazu eingeladen, interessante Beiträge, Episoden und vor allem geschichtsträchtige Fotos für die Festschrift zur Verfügung zu stellen.

Diese können an die Vereinsadresse geschickt werden: BMLFUW, c/o Absolventenverband, MR DI Josef Resch, Stubenring 1, 1012 Wien oder E-Mail: martina.mayerhofer@gmx.at

Das 100-jährige Bestandsjubiläum bietet dem Verband Anlass, auf seine Bedeutung hinzuweisen, gemeinsam zu feiern und zu motivieren. Dazu gibt es neben der historischen Aufbereitung unserer Verbandsgeschichte einige Überlegungen: Festveranstaltung mit Probestritten auf der BOKU-Studienbank und Organisation einer Jubiläumsvorlesung, Druck einer Sonderbriefmarke, Auslese eines Festweines, Aufbereiten eines Filmes über die Entwicklung der Agrarwissenschaften, die Anschaffung eines Verbandansteckers sowie die Kreation eines Jubiläumsslogos. Neben der historischen Aufbereitung stehen noch viele Arbeiten für die Vorbereitung der Aktivitäten rund um das Jubiläumsjahr sowie für die notwendige Suche nach Sponsoren an. Die Verbandsarbeiten leben allerdings nur von den Aktivitäten, die die Mitglieder entfalten.

Physische sowie finanzielle Unterstützung und Mithilfe seitens der Verbandsmitglieder sind vor allem im Hinblick auf unsere Jubiläumsaktivitäten sehr willkommen.

Martina Mayerhofer

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Absolvententreffen – Inskriptionsjahrgang 1991 (Landwirtschaft)

Lang, lang ist's her, als wir alle zum ersten Mal die Stufen der Universität für Bodenkultur betreten haben. Mittlerweile stehen viele von uns im alltäglichen Berufsleben und haben während der letzten Jahre einen Großteil der StudienkollegInnen aus den Augen verloren. Das wollen wir hiermit ändern!

Wir treffen uns am **Freitag, den 6. März 2009 um 16.00 Uhr** – Führung auf der BOKU

Treffpunkt: Wilhelm Exner Haus, vor der Bibliothek

Ab 19.00 Uhr – gemütlicher Abend im Cafe Benno (1080 Wien, Alser Straße 67, U6/Alser Straße, Bim 43/44)

Auf Dein Kommen freuen sich Michaela Glatzl und Gernot Ertl
Rückmeldungen bitte unter:

Gernot Ertl: 0664/8242328 oder gernot.ertl@maschinenring.at



Tschechienreise 12. bis 17. September 2009

Im Rahmen einer Busreise nach Tschechien wollen wir auch Landschaften und Sehenswürdigkeiten kennen lernen, die bei den üblichen Tschechienreisen kaum angeboten werden. Derzeit wird versucht, das nachstehende Programm im Detail auszuarbeiten, wobei allerdings keine großen Änderungen zu erwarten sind.

Reisekosten ca. € 700,-/Person (Stand 1. September 2008).

1. Tag: ca. 7.00 Uhr Abfahrt von Wien nach Uherské Hradiste (Ungarisch Hradisch) – interessanter historischer Marktplatz, Kloster Velehrad – eine der schönsten barocken Klosteranlagen Tschechiens, Kromeriz (Kremsir) – ehemalige Sommerresidenz der Bischöfe von Olmütz. Im Schloss, in dem 1848 die Republikaner der ganzen Monarchie tagten, befindet sich vor allem die zweitgrößte tschechische Gemäldesammlung. Ein wunderschöner Park und ein barocker Blumengarten gehören auch zum Schloss. Olomouc (2 Nächtigungen).

2. Tag: Olomouc (Olmütz) – Stadtbesichtigung (Weltkulturerbe). Die Stadt war ab dem frühen Mittelalter das kulturelle und administrati-

ve Zentrum Mährens. Fahrt mit Zwischenstopps über Sternberk – Neugotische Burg, Bruntál – Schloss Freudenthal mit exquisiter Innenausstattung, Karlova Studánka (Karlsbrunn) – historischer Kurort am Fuße des Altvatergebirges in 800 m Seehöhe, Sumperk (Mährisch-Schönberg) nach Olomouc.

3. Tag: Litomysl (Litomeischl) – Renaissanceschloss, Geburtsstadt von Bedřich Smetana (Weltkulturerbe), Pferdegüst Kladruby bei Chrudim, Pardubice (Pardubitz) – Renaissancestadt vom Feinsten – Hradec Králové (3 Nächtigungen).

4. Tag: Ausflug in die größte und schönste Felsenstadt Böhmens Adrspassko – Teplické – skály (Adersbacher Felsen) mit fantastischen Gebilden, Wanderung ca. 2 Stunden, Nové Mesto nad Metují (Neustadt an der Mettau) – Renaissanceschloss aus dem 17. Jh. und Garten mit barocken Skulpturen, Orlické hory (Adlergebirge), Masarykhütte auf dem Bergkamm Serlich in 1.019 m Seehöhe, touristisch erschlossen, herrlicher Weitblick nach Böhmen und Polen.

5. Tag: Chlum – 1866 „Schlacht bei Königgrätz“ zwischen Preußen und Österreich, Hradec Králové (Königgrätz) – Stadtbesichtigung, Mekka der modernen Baukunst, Altstadt, Hrádek u Nechanic (Bürgles) – Schloss im Tudorstil.

6. Tag: Heimfahrt über Zdár nad Sázavou – Wallfahrtskirche des hl. Nepomuk, Klosteranlage, Lednice – ehemals Familiensitz der Liechtensteiner, Palmenhaus und Parkanlage, im Zentrum des mährischen Weinbaugebietes Besuch eines „Heurigenbetriebes“ mit kleiner Weinkost und Jause. Anschließend Heimreise!



Reise: Stockholm – Helsinki – St. Petersburg 2. bis 7. Juni 2009

Anfragen bezüglich frei werdender Plätze und Details zur Reise sind erwünscht und an Kollegen Marschitz zu richten!!

Anfragen und Anmeldungen: Absolventenverband, Stubenring 1,1012 Wien, Tel.: 01/7110076927 bzw. E-Mail: birgit.weinstabl@lebensministerium.at bzw. DI Rudolf Marschitz, Hamerlinggasse 38-40, 3003 Gablitz, Tel. und Fax: 02231/65911 bzw. Handy: 0676/4510506 oder rudolf@marschitz.eu.

KURZMELDUNGEN

DI Nikolaus Berlakovich neuer Landwirtschafts- und Umweltminister

Mit DI Nikolaus Berlakovich holte unser Vorstandsmitglied ÖVP-Bundesparteiobmann DI Josef Pröll einen Landespolitiker in sein Team,

der auf eine langjährige politische Laufbahn zurückblicken kann. Berlakovich wurde am 4. Juni 1961 in Eisenstadt geboren und lebt im mittelburgenländischen Nebersdorf. Sofern es seine Zeit zulässt beteiligt er sich mit Hingabe an der Führung des Familien-Ackerbaubetriebes und der Jagd. Er ist verheiratet und hat einen Sohn und eine Tochter. Nach der Matura, die er 1979 am Gymnasium Oberpullendorf



ablegte, studierte er an der Universität für Bodenkultur in Wien bis zur Sponion im Jahr 1985 Landwirtschaft/Pflanzenproduktion. BM Niki Berlakovich ist seit damals Mitglied unseres Absolventenverbandes.

Politische Funktionen übte Berlakovich zunächst ab 1987 als Gemeinderat und Vizebürgermeister in Großwarasdorf aus. 1991 kam er in den Landtag, wo der Burgenlandkro-

ate unter anderem die Funktionen des Agrar- und Volksgruppensprechers der ÖVP sowie des Vorsitzenden im Europa-Ausschuss des Landtages ausübte. Von 1998 bis 2000 übernahm er die Agenden des

VP-Landesgeschäftsführers und ab 2002 die des Klubobmannes. Im Mai 2005 wurde er als Landesrat für die Agenden Land-, Forst-, Wasser- und Abfallwirtschaft sowie Jagd, Natur-, Umwelt- und Tierschutz zuständig.

Niki Berlakovich ist nicht nur ein erstklassiger Fachmann und Agrarpolitiker, der seine Arbeit mit Herz und Hirn ausübt, sondern er ist auch ein Mann des Volkes, der die Sorgen und Nöte der Menschen kennt. Er ist ein Mann des Konsenses, ohne aber seine Grundsätze und Ziele aufzugeben. Letztendlich ist er ein Freund, der trotz seiner hohen Ämter nie die Bodenhaftung und seine Herzlichkeit verloren hat.

Der Absolventenverband kann stolz sein, auch unseren neuen Lebensminister in seinen Reihen zu haben und wünscht ihm alles Gute für seine sicherlich nicht leichte Aufgabe.

Otto Prieler

FACHARTIKEL

FAIREA = Gut so!

Lebensmittel mit „Mehrwert“

Ethik und Qualität sind bei Lebensmitteln mehr denn je gefragt. KonsumentInnen stellen immer häufiger neue Fragen wie: Was genau enthalten Lebensmittel? Wo kommen sie her? Wie werden sie hergestellt und wie geht es dabei Mensch, Tier und Natur? Wir stellen Ihnen das neue Label „Gut so!“ der Fairea GmbH vor, das KonsumentInnen jetzt noch bessere Orientierungsmöglichkeiten beim Einkauf bieten soll.

Das Projekt

Das Projekt „fairea“ des Ökosozialen Forums hat sich die Aufgabe gestellt, Produkte jener Bauern, deren weitere Existenz der Mehrheitsbevölkerung allen Erhebungen zufolge ein Anliegen ist, auszuzeichnen und damit vom internationalen Standard-Angebot im Lebensmitteleinzelhandel abzuheben. Marktstudien haben ergeben, dass es eine explizite Nachfrage nach Produkten regionaler Herkunft gibt, aber auch nach Produkten, welche neben ihrer Qualität und tra-



GF Mag. Hermann Hagspiel und Präs. Dr. Franz Fischler

ditionellen Geschmacksausprägungen ökologischer und gesellschaftlicher Verantwortung gerecht werden. Aktiv gesucht werden diesen Untersuchungen zufolge Produkte, welche hohen qualitativen Ansprüchen genügen und gleichzeitig Tierschutz, nachhaltige Produktionsmethoden sowie soziale Rücksichtnahme einschließen. Viele Produkte aus österreichischer bäuerlicher Produktion scheinen diesen Kriterien bereits jetzt in hohem Maße zu entsprechen. Nur ein Teil dieser Aspekte wird allerdings ausdrücklich (auf der Verpackung der Lebensmittel) kommuniziert. Der bewusste Konsument steht in der Realität vor dem Verkaufsregal und kann mangels Information die seinen Wert-Vorstellungen entsprechenden Produkte oft gar nicht erkennen. In Sinne einer Differenzierung im hart umkämpften Lebensmittelmarkt und Befriedigung der bestehenden Nachfrage sollen im Rahmen des Projekts passende Produkte (nicht Betriebe) ausgezeichnet und im Handel neu positioniert werden.

Für eine Auszeichnung müssten die Produkte definierten Kriterien in folgenden Dimensionen entsprechen:

- Qualität im Sinne von Geschmack, Frische, ernährungsphysiologischem Nutzen, persönlicher Annehmlichkeit, außerdem Identifikation, Life-Style etc.
- Naturschonende Produktionsverfahren bis zum ökologischen Landbau als Toplevel
- Nachhaltigkeit im Sinne des reduzierten Verbrauchs von nichterneuerbaren Rohstoffen und Energieträgern (kurze Transportwege in der Produktion, Verpackungsökologie etc.)
- Tierschutz und Tierwohlfahrt
- Soziale Rücksichtnahme und Fairness in den Geschäftsbeziehungen, gesellschaftlicher Zusatznutzen – besonders im ländlichen Raum.

Überdies ausgewiesen werden soll die Herkunft eines jeden Produkts. Das vom Ökosozialen Forum konzipierte Label stellt damit einerseits eine Auszeichnung und andererseits eine Kennzeichnung, d. h. Bewer-

tung des Produkts durch eine objektive Instanz dar, anschaulich gemacht mit Hilfe eines grafischen Symbols auf der Produktverpackung.



Das Ökosoziale Forum bzw. die von ihm eigens zu diesem Zweck gegründete fairea gmbh wird als unabhängige Stelle das Label vergeben und pflegen. Die fairea gmbh erteilt den Herstellern von auszeichnungswürdigen Lebensmitteln die Lizenz zur Führung des Labels für Produkte, welche den vordefinierten Kriterien in den 5 Dimensionen und der Herkunft – aufgrund einer Selbstevaluierung und Überprüfung durch akkreditierte Kontrollorgane – entsprechen.

Welche Produkte?

In der Pilot-Phase des Projekts beschränkt sich die Zertifizierung auf Produkte des Milchsektors. Eine sukzessive Ausweitung auf Getreideprodukte, Fleischwaren und schließlich alle anderen Segmente der Lebensmittelproduktion sind geplant.

Kriterien?

In der Festlegung der ca. 80 Kriterien werden Aspekte, welche im Lebensmitteleinzelhandel bereits jetzt ausgewiesen sind (AMA-Gütesiegel, Biolandbau etc.), einbezogen. Ein Richtlinienausschuss ist in die Weiterentwicklung der Vergabekriterien eingebunden. In ihm sind sowohl Produzenten und Verarbeiter als auch Handel und Konsumenten vertreten.

Mag. Hermann Hagspiel ist Geschäftsführer der Fairea GmbH und informierte uns im Interview:

Wurzer: Ein so umfangreiches neues Auszeichnungssystem aufzubauen ist sicherlich eine große Herausforderung. Man startet nun mit der Vermarktung von Milchprodukten. Welche Produkte werden folgen und wo liegen die großen Herausforderungen?

Hagspiel: Als nächstes geplant sind Produkte aus dem Segment Brot und Backwaren, danach Fleisch sowie Obst und Gemüse. Die Herausforderungen liegen einerseits in der Bewusstseinsbildung und Motivation der Konsumenten, auf der anderen Seite in der Überzeugungsarbeit bei den landwirtschaftlichen Produzenten. Während Verarbeiter, d.h. Hersteller von Top-Produkten, in der Regel selbst von der Notwendigkeit einer Differenzierung im Markt überzeugt sind, ist dies bei den bäuerlichen Produzenten nicht immer der Fall. Bei Molkereien ohne getrennte Sammlung und Verarbeitung ist jedoch die geschlossene Teilnahme der Lieferanten Voraussetzung.

Wurzer: Mit der Fairea-Auszeichnung „Gut so!“ werden sowohl konventionelle wie Bio-Produkte ausgezeichnet. Können sich Konsumenten im „Zeichenschungel“ noch ausreichend orientieren und was unterscheidet das Faira-Konzept von herkömmlichen Kennzeichnungssystemen?

Hagspiel: Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass hochwertige Lebensmittel ohne Auszeichnung von Kunden kaum mehr als solche wahrgenommen werden. Allerdings gibt es bei der ganzen Fülle nur wenige Gütesiegel, mit denen KonsumentInnen klare Aussagen verbinden –

und wenn, dann decken sie meist nur einzelne Qualitätsaspekte ab, Chemie- und GVO-Freiheit, Tierschutz, fairer Handel oder anderes. Was fehlt – auch international, das haben unsere Marktsondierungen ergeben – ist ein ganzheitlicher Ansatz in der Auszeichnung, der Qualität und die ethischen Aspekte rund um Lebensmittel vereint. Gut so! Produkte sind Lebensmittel, bei denen Hersteller alle diese Aspekte berücksichtigen müssen. Kunden können mit dem Erwerb allen Ansprüchen gerecht werden und sich selbst gleichzeitig auch geschmacklich etwas Gutes gönnen.

Wurzer: Wie reagiert der Handel? Wo werden Fairea-Produkte künftig verkauft werden?

Hagspiel: Der Handel ist immer interessiert an Produkten, die den Kundenwünschen entgegenkommen und von diesen nachgefragt werden. Besonders Supermarktketten, die sich bereits jetzt mit hochwertigen regionalen Produkten abzuheben versuchen, sind grundsätzlich zu Listungen bereit. Die eigentlichen Geschäftsverhandlungen werden von den Herstellern selbst geführt. Unser Ziel ist es, bis Jahresende in ganz Österreich Gut so!-Produkte anbieten zu können.

Wurzer: Die landwirtschaftlichen Interessensvertretungen haben bis dato voll auf das AMA-Gütesiegel gesetzt. Mit dem AMA-Gütesiegel wurden bisher auch große Erfolge am Markt erzielt. Sehen Sie hier Interessenskonflikte bzw. wie kann man Synergien mit der AMA finden?

Hagspiel: Wir arbeiten mit der AMA zusammen und sehen Gut so! als eine Ergänzung zu bisherigen Auszeichnungen. Die Einhaltung der AMA-Gütesiegel-Richtlinien ist Voraussetzung für den Erhalt der Gut so!-Auszeichnung. Die Fairea-Anforderungen bauen darauf auf. Zu ihnen zählen u.a. die Fairness- und Nachhaltigkeitskriterien. Gut so! bedient jenes Kundensegment, dem diese zusätzlichen Aspekte wichtig sind und gleichzeitig jene Hersteller, welche freiwillig mehr leisten, als die existierenden Gütesiegel kommunizieren. Ihnen soll eine Bühne geboten werden. KonsumentInnen können sicher sein, dass keine leeren Versprechungen gemacht werden, dass Gut so! für nachvollziehbare und unabhängig kontrollierte Kriterien steht.

Wurzer: Vielen Dank Herr Hagspiel, wir wünschen Ihnen und Ihrem Team viel Erfolg bei der Weiterentwicklung.

Hagspiel: Herzlichen Dank!

Michael Wurzer



4° Internationales Gartenfestival in Ponte de Lima, Portugal

Im Jahr 2008 findet zum vierten Mal das Festival de Jardins in Ponte de Lima statt. Die historische Kleinstadt liegt an der Costa Verde im Norden Portugals und ist seit 2004 Schauplatz des internationalen Gartenfestivals. (Abb.1)

Jedes Jahr wird zu einem spezifischen Thema ein internationaler Wettbewerb für 11 Parzellen ausgeschrieben. Dieses Jahr ist das Thema „Energias no Jardim“ – Energie im Garten.

43 TeilnehmerInnen, darunter StudentInnen, LandschaftsarchitektInnen



Abb. 1: Bogenbrücke in Ponte de Lima. Der Name der Stadt entstand durch die mittelalterliche Bogenbrücke über den Fluss Lima

nen, ArchitektInnen, IngenieurInnen und KünstlerInnen, aus verschiedenen Ländern haben es der Jury nicht leicht gemacht, sich für 11 Entwürfe zu entscheiden. Das Thema Energie wurde auf verschiedene Arten aufgefasst und erarbeitet, von praktischer Energieinvestierung bis abstrakt dargestellte Alternativenergien wurden viele unterschiedliche Ideen in Gärten umgesetzt.

Die ausgewählten 11 Gärten aus England, Frankreich, Italien, Japan, Kanada, Österreich, Polen und Spanien wurden auf den Parzellen realisiert. Bei der Auswahl der sehr unterschiedlichen Wettbewerbsbeiträge hat die Jury darauf geachtet, einen möglichst ausgewogenen, aber auch vielfältigen Zugang zum Thema Energie im Garten anzubieten. Folgende Projekte sind bis 30. Oktober 2008 ausgestellt: „Le feu et 300 arbres“ – Feuer und 300 Bäume, will auf die tausenden Hektar Waldrodungen in Portugal hinweisen, die erheblich zur globalen Erwärmung beitragen. Die verheerende Energie des Feuers war die Inspiration für die DesignerInnen aus dem Atelier Altern. Der Gang, der durch die vielen Baumstämme entsteht, erzeugt enorme



Abb. 2: „Le feu et 300 arbres“

Spannung beim Entdecken des Gartens. (Abb. 2)

„Et pourtant elle tourne!“ – und jetzt bewegt es sich, ist eine Aufforderung mit der Erde und nicht gegen sie zu arbeiten. Durch das Treten der Pedale eines Fahrrades, entsteht ein immer stärker werdender Wasserstrahl, der für das angebaute Gemüse lebens-

notwendig ist. Dieser Entwurf glänzt vor allem durch seine Anregung zur Aktivität. (Abb. 3)

„Energia das laranjas“ – Orangenkraft, zeigt die Ernte eines Orangenbaumes über 100 Jahre, das ergibt nämlich einen Gewinn von 50.000 Früchten. Besonders spielerisch ist dieser Entwurf umgesetzt, da Bälle in einem Ballbecken der Abstraktion von Orangen dienen, mit denen gespielt werden kann.

„Virevent“ – Papierwindmühle, ist die Idee kanadischer KollegInnen J.F. Bertrand und S. Breton, die den Wind als starken Energieträger darstellen. Die Windmühle ist die Metapher für Veränderung der rohen Materialien von Gärten und Feldern zu Produkten für KonsumentInnen.

„Energias reflectidas“ – reflektierte Energien, soll das Bewusstsein der Menschen erwecken, dass die Erhaltung einer ausgeglichenen Welt nicht nur die Zielvorstellung von ÖkologInnen sein soll, sondern die aller Menschen. Kaum in der Mitte angekommen, kann die wichtigste Reflektion entdeckt werde – die eigene!



Abb. 3: „Et pourtant elle tourne“

„The orange fuel grove“ – der Orangenkraftstoff wächst, repräsentiert die neue und nachhaltige Technologie, Biotreibstoff aus Orangeschalen zu gewinnen. Die BesucherInnen werden aufgefordert sich über neue Energiequellen Gedanken zu machen. Dieser Garten überzeuget durch die Spannung, die in den Formen entsteht.

„Bathe in energy flow“ – Baden im Energiefluss, hier entsteht Energie durch die Zirkulation im Wasser. Ein Einsinken in die Energie ist durch eine Sitzfläche im Mittelbereich eines Teichs möglich, die zum Meditieren und Nachdenken einlädt.

„J2 + L2 = 10“ – die Inspiration für diesen Garten ist das Energiepotenzial verschiedener Materialien. In großen runden Behältern finden sich Kohle, Holz, Wasser, Bäume und Windräder, die die verschiedenen Energiequellen ansprechen sollen.

„El ciclo de la vida“ – der Zyklus des Lebens, repräsentiert die Energie der Sonne und deren Fluss durch die verschiedenen Ökosysteme. Jeder Garten ist eine Fabrik mit einer Vielzahl an energietransformierenden Maschinen: Bäume, Sträucher, Blumen, Gras...

„Le trou noir, source d'énergie“ – das schwarze Loch, eine Energiequelle, zeigt ein große schwarze Mulde, das „schwarze Loch“, gefüllt

mit Kohle. Dieser Garten spricht die Entstehung und Ausbeutung dieses fossilen Brennstoffes an.

Im Rahmen der Lehrveranstaltung „Entwurf und Gestaltung von Details“ unter Dr. Erwin Frohmann und Dr. Bianca Maria Rinaldi am Institut für Landschaftsarchitektur an der Universität für Bodenkultur Wien wurde im Herbst 2007 am Ideenwettbewerb teilgenommen. 6 Gruppen zu je 4 bis 6 StudentInnen haben für je eine Parzelle ihre Idee von „Energie im Garten“ planlich umgesetzt. Mit großem Stolz haben die GewinnerInnen im Dezember 2007 die Nachricht erhalten, eine Parzelle bei dem Festival 2008 mit dem eigenen Entwurf präsentieren zu dürfen. Das Design von Marion Kogler, Edin Kurtovic, Daniela Krupitza, Sophie Morscher, Sabine Neumayer und Peter Plochberger wurde von der Jury in Ponte de Lima ausgewählt und fand auf Parzelle F seinen Platz.

Dieser Garten trägt den Titel „3,9 mal 1024 J“ und repräsentiert die Kraft der Sonne als wichtigste Energiequelle für die Erde mit all ihren Lebewesen. Aber wie groß ist nun die Energie, die uns die Sonne liefert? Dargestellt wird die Quantität der Sonnenenergie in Form von knapp 2 Meter hohen Zahlen – 3,9.1024 J – das entspricht der Energiemenge, die die Sonne pro Jahr emittiert. Die riesigen dreidimensionalen Zahlen stehen im Mittelpunkt des Gartens und zelebrieren so den Hauptstern des Sonnensystems. Sie bieten den BesucherInnen aber gleichzeitig auch eine Art Interaktion mit der Sonne. Durch seinen freundlichen und verspielten Charakter animiert der leuchtend gelbe Schriftzug BesucherInnen jeden Alters näher zu kommen. Die Menschen werden eingeladen die Zahlen anzugreifen, sich in die Zahlen zu setzen und Kinder können drauf- und drüberklettern, da sie aus lackiertem Metall massiv und stabil konstruiert sind. Durch den Schriftzug und die Interaktion mit ihm hat man die Möglichkeit, die Energiemenge der Sonne indirekt zu erleben. Sie wird greifbar und erlebbar. Die auffälligen Buchstaben stehen mittig, auf einer Rasenfläche, die von Linien, bepflanzt mit verschiedenen hohen Gräsern, durchkreuzt wird.

Die Gräserlinien symbolisieren die Sonnenstrahlen, die sich in alle Richtungen ausbreiten.

Hinter höheren Gräsern entstehen kleine Räume, in denen gelbe Sitzquader und Schattenspendler stehen. Sie laden zum Hinsetzen, Entspannen, Nachdenken und Verweilen in der Wärme der Sonne oder auch im Schatten, geschützt vor der Hitze, ein.

„The Ostrich Garden“, der die 12. Parzelle füllt, wurde von den 70.000 BesucherInnen 2007 zum Gewinner des 3. Jahrgangs mit dem Thema „Waste in the Art of the Garden“ gewählt und hat dadurch die Chance bekommen, ein weiteres Jahr ausgestellt zu werden. Die Gäste können jedes Jahr zwischen allen Designs den Besten nominieren. Der beste Entwurf wird dann auch im zweiten Jahr am Festival de Jardins in Ponte de Lima ausgestellt. Auch heuer wird es wieder spannend – Wer wird der beliebteste Garten 2008 und ist 2009 noch einmal zu bestaunen?

Das Festivalgelände, das am Rio Lima liegt, umfasst nicht nur die

12 temporären Garteninstallationen (11 neue Designs und den Gewinner des vergangenen Jahres), sondern eine große Parkanlage mit einem Veranstaltungsgebäude inklusive Café, einem Schwimmbad, das den BesucherInnen zur Verfügung steht, und einer großen Freifläche, die wie auch das Festivalkonzept von Landschaftsarchitekt Francisco Manuel da Fonseca Caldeira Cabral entworfen wurde.

Der Landschaftsarchitekt, der in Asien und Portugal arbeitet, ist Präsident der Jury des Gartenfestivals und war, gemeinsam mit dem Direktor des Festivals, Francisco Silva de Calheiros e Menezes, regionalen PolitikerInnen, ReporterInnen und zahlreichen BesucherInnen auch bei der Eröffnung am 30. Mai 2008 anwesend. Nach der offiziellen Eröffnung – gekennzeichnet mit dem Durchschneiden eines grünen Bandes, wurden alle Parzellen besichtigt. Weiters wurde die Veranstaltung durch Reden, ein reichhaltiges Buffet und ein schönes Miteinander von KünstlerInnen und kunstinteressierten Menschen aus verschiedensten Ländern geprägt. Gleichzeitig mit der Eröffnung wurde auch die Homepage des Festivals mit dem diesjährigen Thema freigeschalten: <http://www.festivaldejardins.cm-pontedelima.pt/> Auf der Homepage findet man allgemeine Informationen über den Ort des Geschehens, aber auch Erklärungen und Bilder zu allen einzelnen Gärten. Auch Plangrundlagen des Geländes stehen als Download zur Verfügung, diese dienen als Vorlage für die zukünftigen Entwürfe. (Abb. 7)



Abb 7: Plan des Gartenfestivalgeländes. Quelle: <http://www.festivaldejardins.cm-pontedelima.pt/>

Die temporären Gärten wurden von der Stadtgemeinde Ponte de Lima gebaut und finanziert. Vereinzelt bauten die DesignerInnen allerdings auch selber an ihren Entwürfen mit.

Das Internationale Gartenfestival in Ponte de Lima kann auf eine hohe regionale, aber auch immer größer werdende internationale Präsenz und rege Teilnahme in der kurzen Zeit seines Bestehens zurückblicken. Das Gartenfestival und seine BetreiberInnen schauen mit großem Optimismus in die Zukunft. Das Thema für 2009 steht bereits fest: Arts in the Garden.

Seien wir gespannt!

Fotos und Text:

Sophie Morscher & Sabine Neumayer

Studentinnen des Masterstudiums für Landschaftsplanung und

Landschaftsarchitektur

an der Universität für Bodenkultur Wien

BERICHTE VON VERANSTALTUNGEN

Vollversammlung November 2008

Die Vollversammlung des Absolventenverbandes fand am **19. November 2008** in der Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien statt. Wie jedes Jahr waren rund 100 Mitglieder der Einladung gefolgt.

Nach der Begrüßung durch den **Obmann DI Josef Resch** gab der Präsident der Warenbörse **DI Rudolf Kunisch** in Ergänzung zum Bericht im Agrarjournal 03/08 einen Einblick über die historische Entwicklung sowie einen Überblick über die Struktur und die Aufgaben der Börse.

Anschließend folgte die eigentliche Vollversammlung mit folgenden Tagesordnungspunkten:

Begrüßung und Bericht des **Obmanns DI Josef Resch**

Im Jahr 2008 gab es 3 Vorstandssitzungen. Es gab vertiefende Gespräche mit BOKU-Studierenden und eine enge Zusammenarbeit mit den Dachverbänden Alumni und Landimpulse Österreich. Der



Nachbarverband Verband Österreichischer Lebensmittelbiotechnologen (VÖLB) hat unseren Absolventenverband zu seinem 40-jährigen Jubiläum im September eingeladen.

Die Kontakte zur Mutteruniversität Mosonmagyaróvár wurden ebenfalls regelmäßig gepflegt. Er begrüßte herzlich die Delegation des Absolventenverbandes der Mutteruniversität. Der ehemalige Landwirtschaftsminister von Ungarn, **Univ.-Prof. Nagy**, Präsident des ungarischen Absolventenverbandes, unterstrich in seinen Begrüßungsworten die gute Zusammenarbeit Wien – Mosonmagyaróvár.

Obmann DI Resch hob hervor, dass alle Vorstandsmitglieder ihre Aufgaben ehrenamtlich erledigen und ersuchte die Vorstandsmitglieder von ihren Projektarbeiten im Absolventenverband zu berichten.

DI Michael Wurzer informierte, dass das Agrarjournal dreimal erschienen ist, wovon eine Ausgabe eine Doppelausgabe war.

DI Anna Theil-Gangl berichtete in Vertretung von DI Johann Steinwider, dass im abgelaufenen Jahr 4 Stammtische abgehalten wurden, welche immer gut besucht wurden und jeweils unter einer kontroversen Diskussion standen. Die Stammtische werden nun seit drei Jah-



ren abgehalten. In Summe wurden bereits 17 Stammtische erfolgreich unter Themen aus Politik und Wirtschaft geführt. Der nächste Stammtisch findet am 21. Jänner mit Rektorin Dr. Ingela Bruner im Siebensternbräu statt.

DI Rudolf Marschitz gab einen Überblick über die getätigten Reisen und kündigt die nächste Reise nach Petersburg und Tschechien an. Darüber hinaus ist er auf Ersuchen der BOKU Ansprechpartner im Absolventenverband für die Organisation der Goldenen Diplomingenieur-Verleihung. Er ersucht alle Mitglieder, die bereits ihr 50-jähriges Jubiläum angehen, sich bei ihm zu melden, damit er alle nötigen Daten an die BOKU weiterleiten kann.

DI Otto Prieler berichtete über die Länderaktivitäten. Die steirische Landesgruppe diskutierte über die Einbindung von BOKU-Absolventen in der Praxis. Tirol organisiert monatliche Stammtische. Zur Weihnachtsveranstaltung wurde der Bischof zur Diskussion eingeladen. Oberösterreich organisierte ein Treffen auf der Welse Messe und in Kärnten fanden 2 Veranstaltungen statt.

DI Martina Mayerhofer berichtete über die Vorbereitungsarbeiten für das Jubiläumsjahr 2010 im Jahr 2008/09. Geplant sind eine Festschrift und eine Jubiläumsveranstaltung. Die laufenden Verbandsaktivitäten sollen ebenfalls im Jahr 2010 unter Themen passend zum Jubiläum stehen. Es werden alle Kollegen aufgerufen, historisches



Bildmaterial und interessante Episoden an das Büro des Absolventenverbandes zu übermitteln.

DI Johann Schlöglhofer berichtet über den aktuellen Kassenstand. Die Rechnungsprüfer waren für die Vollversammlung entschuldigt. Der schriftliche Rechnungsabschluss wurde verlesen. Nach dem Antrag von DI Harald Berger wurde der Vorstand von den anwesenden Mitgliedern einstimmig entlastet.

Der Mitgliedsbeitrag 2009 wird in der Höhe von 12 Euro einstimmig beschlossen.

In Vertretung von **Rektorin Dr. Ingela Bruner**, die erst nach dem offiziellen Teil der Vollversammlung zur Diskussion zur Verfügung stehen kann, überbrachte **Univ.-Prof. Dr. Herbert Weingartmann** den Anwesenden die offiziellen Grußworte der Rektorin. Neben aktuellen Zahlen zur Inskription, Studierenden und Studienangeboten hob er die Erfahrung und Bedeutung des Bakkalaureats hervor.

Anschließend folgten die Impulsreferate von **DI Ernst Gauhs**, Bereichsleiter der RWA, und **Dir. DI Josef Dietrich**, Geschäftsführer der Vonwiller-Mühlengruppe, über die aktuelle Situation am internationalen Getreidemarkt, denen eine rege Diskussion unter der Diskussionsleitung von **Dr. Johann Blaimauer** folgte.

Zum Abschluss lud der Präsident der Warenbörse zu einem Buffet in die prunkvollen Räumlichkeiten seines geschichtsträchtigen Hauses ein. Es standen alle Vortragenden sowie die Rektorin Dr. Ingela Bruner für weitere persönliche Diskussionen zur Verfügung.

Martina Mayerhofer



Absolventenverbandsreise nach Belgien / Flandern

Die letzte Absolventenverbandsreise des Jahres 2008 führte eine Gruppe von 42 BOKU-Landwirtschaft-Absolventen mit Begleitung und Gästen vom 25.–29. September nach Belgien, vornehmlich nach Flandern.

Lag bei der Landung in **Brüssel** noch Nebel über der Stadt (was auch



Manneken Pis

den Blick auf eines der Wahrzeichen Brüssels – das Atomium – leicht verschleierte), so brach nach kurzer Zeit die Sonne durch, die uns auch in den nächsten vier Reisetagen begleiten sollte. Wir hatten wunderschönes Reisewetter mit Temperaturen bis zu 24 °C. Bei einer Stadtrundfahrt und einem anschließenden Stadtspaziergang gleich

nach der Ankunft konnten wir einen sehr guten Überblick über Brüssel und seine Sehenswürdigkeiten erlangen. Leider war der Grand Place – DIE Sehenswürdigkeit Brüssels – durch die Aufbauten für ein Popkonzert etwas verschandelt, aber das gotische Rathaus, das Brothaus und die schönen barocken Zunfthäuser konnten wir trotzdem bewundern.



Dr. Seeber

Enttäuschend war für einige Reiseteilnehmer die Größe eines weiteren Brüssler Wahrzeichens, des „Manneken Pis“, der nur ca. 50 cm misst. Über 600 Kostüme sind im Brothaus ausgestellt, mit dem der junge Mann je nach Festtagen bekleidet wird. Wir konnten ihn jedoch „ganz Natur“ sehen.

Der Nachmittag führte uns in das **EU-Parlament**, ein erstes Highlight der Reise, wo uns der Tiroler Abgeordnete zum EU-Parlament Dr. Richard SEEBER (von der Fraktion der Europäischen Volkspartei) mit seiner Assistentin und den Assistenten der Abgeordneten Schierhuber und Karas empfing. Im Rahmen eines kurzen Vortrages und einer anschließenden lebhaften Diskussion konnte uns Dr. Seeber klar machen, dass EU-Politik über den geistigen Horizont mancher österreichischer Politiker und Zeitungen hinausgeht. Unterschiedliche Kräfteverhältnisse und „Befindlichkeiten“ der Staaten und Politiker müssen berücksichtigt werden. Kompromisse sind daher an der Tagesordnung. Auch das leidige Thema der Tagungen des Parlamentes einer Woche Straßburg und 3 Wochen in Brüssel wurde angesprochen. Da ein kategorisches „Nein“ Frankreichs und Deutschlands zu erwarten ist, habe es keinen Sinn, das Thema (Auflassung des Standortes Strassburg) alljährlich zur Sprache zu bringen.

Der nächste Tag brachte uns nach **Brügge** und Gent, wobei von vielen Reiseteilnehmern Brügge als wohl die schönste Stadt unserer Reise bezeichnet wurde. Brügge, als „Venedig des Nordens“ bezeichnet (Die Bewohner Brügges sagen freilich, Venedig sei das „Brügge des Südens“), ist mit seinen rd. 120.000 Einwohnern die Hauptstadt von Westflandern. Brügge wurde auch von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Neben dem Grote Markt (in Belgien gibt es fast in jeder Stadt einen „Grote Markt“ oder einen „Groter Plats“), dem Belfried (einem allein stehenden Turm, der ebenfalls in vielen belgischen Städten anzutreffen ist), hatten wir in der zweigeschossigen Heiligenblut-Kapelle Gelegenheit die Reliquie des Heiligen Blutes zu sehen. In der Liebfrauenkirche konnten wir eine Michelangelo-Statue der hl. Madonna bewundern.

Eine Besonderheit vieler flandrischer Städte sind die „Beginhöfe“. Frauen, die im Mittelalter einen ungeliebten Mann nicht heiraten



wollten, oder deren Mann frühzeitig verstorben war, „flüchteten“ in einen der vielen Beginenhöfe, wo sie in Gemeinschaft lebten und das Gelübde der Gehorsamkeit ablegten. Eine „Grand Dame“ leitete einen Hof.

Da das Wetter, wie schon erwähnt, prächtig war, nahmen wir auch die Gelegenheit wahr, die Kanäle Brügges, die Grachten, mit einem Boot zu erkunden.

Gent, die Hauptstadt von Ostflandern, ist etwa doppelt so groß wie Brügge, beherbergt eine Universität und hat ein wesentlich großstädtischeres Flair als das heimelige Brügge. In der Kathedrale St. Bavo ist der bekannte Genter Flügelaltar der Brüder van Eyck zu sehen.

Der folgende Vormittag stand im Zeichen der praktischen Landwirtschaft („Schneeberger-Programm“). Wir hatten Gelegenheit den Betrieb der Familie Saerens in **Boven Vrijlegem** zu besichtigen. Das (akademisch ausgebildete) Betriebsleiterpaar bewirtschaftet einen Hof mit 40 ha. Der Ackerbau (Weizen, Zuckerrüben, Raps und Mais) – Viehzuchtbetrieb (60 Kühe der weißblauen belgischen Rasse) wird im Nebenerwerb vom Betriebsleiter, seiner Frau, seinem Bruder und seinem Schwiegervater bewirtschaftet. Neben der Landwirtschaft bietet man noch „Urlaub auf dem Bauernhof“ (8 Zimmer) an, eine Einrichtung, die von Brüsseler Familien, aber auch von Firmen, die hier ihre Seminare abhalten, gerne angenommen wird. Jedes Zimmer ist einem anderen Thema gewidmet, so gibt es ein Zimmer „Erde“, ein Zimmer „Wasser“, „Stein“, „Frühling“ usw. Aber auch die drei Kinder Marie, Annabel und Willem sind schon in die Betreuung der jugendlichen Gäste integriert.

Ein besonderes Hobby des Landwirtes, dessen „Hobby“ der Maschinenbau ist, ist der Rapsbau: von Speiseöl über Tierfutter bis zum Treibstoff für Motoren und dem anfallenden Honig (100 kg Raps Honig/ha) wird bei einem Hektarertrag von +3000 kg alles verwertet und auch verkauft.

Nach dem agrarischen Vormittagsprogramm machten wir einen Ausflug ins Wallonische und besuchten die Stadt **Tournai**. Dominiert wird der Grand Place (auch hier gibt es einen) von der fünftürmigen im gotischen Stil erbaute Kathedrale Notre Dame, die wohl zu den bedeutendsten Bauwerken Belgiens gezählt werden muss. Der Innenraum der Kathedrale ist 136 m lang, 66 m breit und 33 m hoch. Ein gewaltiges Bauwerk, das uns ob seiner Dimensionen tief beeindruckte.

Der Beginenhof in **Kortrijk**, die Stadt, die wir nach Tournai aufsuchten, zählt wohl zu den schönsten Belgiens. Gegründet von Johanna von Konstantinopel stehen auf engstem Raum 42 weiß getünchte Beginenhäuser in einer Oase der Stille.

Bevor wir am vorletzten Tag unserer Reise nach Antwerpen fuhren, besuchten wir am Vormittag dieses Tages noch die ehemalige Hauptstadt Flanderns: **Mechelen**. Die Stadt, noch heute Sitz des Erzbischofs von Brüssel, verdankt ihren Reichtum vor allem Margarethe von Österreich, der von Karl V. nach Flandern und Brabant entsandten Statthalterin. Während der Herzog von Alba in den Niederlanden seine Schreckensherrschaft errichtete, führte Margarethe von Österreich Mechelen zu Größe, Reichtum und Wohlstand. Künstler und Gelehrte gingen an ihrem Hof ein und aus. Vis-a-vis des Palastes von Margarethe von Österreich steht der Palast Margarethes von York, in dem der spätere Kaiser Karl V. seine Kindheit verbrachte.

In **Antwerpen**, der zweitgrößten Hafenstadt Europas (fünftgrößter Hafen der Welt), ließ uns das straffe, aber von Ehrenobmann Rudolf Marschitz hervorragend zusammengestellte Programm keine Zeit, die trotz des Sonntags offenen Diamanten-Geschäfte zu besuchen, was von einigen TeilnehmerInnen bedauert, von einigen männlichen Teilnehmern durchaus begrüßt wurde. In 1.500 Diamantenfirmen, die sich zum Großteil in jüdischer – vermehrt aber auch in indischer – Hand befinden, werden Diamanten geschliffen und gehandelt. Ein kurzer Blick in den Hauptbahnhof von Antwerpen ließ ob seiner Größe und baulichen Ausschmückung an eine der besuchten Kirchen denken.

Im Liebfrauentempel, dem mächtigste Sakralbau der Niederlande (Flandern und Holland), konnten wir zwei der Meisterwerke Peter Paul Rubens (Kreuzabnahme und Kreuzaufrichtung) bewundern. Die Besichtigung des Wohnhauses und des anschließenden Gartens P.P. Rubens war einer der wesentlichen Besichtigungspunkte Antwerpens.

Am letzten Tag unserer Reise fuhren wir in die nur 50 km von Brüssel entfernte Universitätsstadt **Leuven** (Löwen, Louvain). Von den ca. 90.000 Einwohnern sind rund 20.000 Studenten, die an der „Katholischen Universität“ studieren. Auch das Straßenbild wird vor allem von jungen (zumeist Rad fahrenden) Menschen geprägt. Prächtige Bauten der Spätgotik beherrschen auch hier den „Grote Markt“. Der Platz wird durch die an der Stirnseite stehende mächtige Universitätsbibliothek dominiert. Als in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts auch in Leuven der Sprachenstreit zu eskalieren drohte, gründete man außerhalb der Stadt für die französisch sprechenden Studenten die „Universite Catholique de Louvain“. Als sich das Problem der Ausstattung der neuen Universität mit einer entsprechenden Bibliothek ergab, fand man eine sehr pragmatische (fachlich aber durchaus anzuzweifelnde) Methode: Bücher mit gerader Katalogisierungsnummer blieben in Leuven, die ungeraden kamen nach Louvain-la-Neuve. Dass Leuven nicht nur eine große Universitätsstadt mit sehr vielen Studenten, sondern auch Sitz des weltgrößten Bierkonzerns (Inbev) ist, ist sicher Zufall. Die Brauerei Artois mit ihrem „Stella“-Bier – inzwischen auch in den Inbev-Konzern (weltgrößter Bierkonzern) eingegliedert – ist nur eine der vielen Brauereien Leuvens und Umgebung.

Um nicht nur vom Bier zu theoretisieren, beendeten wir unsere Bel-

gierenreise in einer Brauerei. „Haack“, die größte Privatbrauerei Belgiens (drittgrößte Brauerei des Landes) mit einem Jahresausstoß von 1 Mio Hektoliter Bier, lud uns zu einer Führung ein. Nach der informativen Führung gab es – spät aber doch – ein reichliches Mittagessen à la Belge, bei dem natürlich die typisch belgischen Frites (= Pommes frites) auch natürlich mit reichlich Mayonnaise nicht fehlen durften. Außerdem durften wir die unterschiedlichsten Biersorten verkosten (vom leichten Pils bis zum 12%igen Starkbier; aber auch Kirschbier fand seine Liebhaber).

Immer wieder wurden wir auch während der Reise mit dem Sprachenstreit (flämisch – französisch) und den Differenzen zwischen dem wallonischen und flämischen Landesteil konfrontiert. Auch im zweisprachigen Brüssel kommt es immer wieder zu Konflikten, da immer mehr französisch sprechende Brüssler in das ursprünglich flämische Brüssler Umland ziehen und so das „Sprachenverhältnis“ umdrehen. Die abschließende Fahrt zum Flughafen ließ ob der reichlich genossenen belgischen Köstlichkeiten eine gewisse Müdigkeit aufkommen. In Wien gelandet freute man sich bei den gegenseitigen Verabschiedungen schon auf die nächste Reise und trat erschöpft, aber voll von neuen Eindrücken und Erlebnissen, die Heimreise an. Die Ankündigung des Ehrenobmanns, nicht mehr allzu viele Reisen organisieren zu wollen, führte erwartungsgemäß zu energischen Protesten der Teilnehmer. Man wird sehen ob die Proteste Erfolg haben werden.

H.K. Berger



Landesgruppe Tirol – Vollversammlung 7./8. November 2008

Vorweihnachtliche Vollversammlung:

Festredner: Ing. Josef Hechenberger, damals neu gewählter Präsident der Landwirtschaftskammer für Tirol;

Auch Neuwahl des „Vorstandes“ der Tiroler Landesgruppe: die bisherigen Personen wurden einstimmig wiedergewählt

Dabei immer: Ausklang bei einer adventlichen Jause

Ausblick für heuer: Vollversammlung am 4. Dezember: Festredner Bischof Manfred Scheuer (Diözese Innsbruck)

Ausflug:

Ende September wurde ein Ausflug zum Zentralen Landwirtschaftsfest nach München organisiert mit einer Besichtigung des Klosters Andechs auf der Rückfahrt.

Stammtische:

Von ca. September bis ca. Mai findet jeweils am ersten Montag des Monats ein loses Treffen statt. Meist gibt es ein zu diskutierendes Thema mit einem mehr oder weniger ausführlichen (Impuls-)Referat. Folgende Themen wurden beispielhaft im abgelaufenen Berichtszeitraum angesprochen:

- Diverse Reiseberichte von KollegInnen
- Besichtigung einer Biogasanlage
- Aktuelle Aufgabengebiete des Maschinenrings in Tirol
- Exkursion zu einem Contracting-Biomasseheizwerk
- Rahmenbedingungen in der landwirtschaftlichen Förderung LE 2007 bis 2013
- Schnapsbrennen einst und heute
- Diskussionen um die Agrargemeinschaften usw.

Kontakt mit Südtiroler KollegInnen

Das ist uns ein regionales und besonderes Anliegen; jedes Jahr fahren einige von uns (Vorstand und/oder Mitglieder) mindestens einmal „runter“ oder die BerufskollegInnen zu uns „herauf“.

Siegfried Hanser

LÄNDERGRUPPEN

Steirisches Mitgliedertreffen

Am 7. 11. 2008 war es wieder einmal so weit: Prof. DI Franz Riebenbauer als Verantwortlicher für die steirische Gruppe hat eingeladen in das Bildungszentrum Raiffeisenhof. (13 waren anwesend, 10 entschuldigt). Es war ein sehr gelungener Nachmittag! Kammeramtsdirektorstellvertreter DI Anton Pickl informierte über aktuelle Entwicklungen in der Landeskammer und HR DI Franz Patz über eben diese im Schulbereich! Einsparungen im Personalbereich führen zu Leistungsgrenzen. Spezialisten vor allem in Obst- und Weinbau, Gartenbau, Landtechnik und Forstwirtschaft sind Mangelware. Absolventen der Universität aus der Betriebswirtschaft sind auch gefragt. Eine feste berufliche Bindung über ein Berufsleben hinweg ist nicht mehr gefragt.

Anregungen: bei den Mitgliedern eine E-Mail-Adressenerhebung durchzuführen, um Aussendungen zu erleichtern!

AUFGELESEN

Gartenkalender für intelligente Faule 2009

208 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, kartoniert mit Spiralbindung

Verlag: avBUCH; Preis EUR 9,90; ISBN 978-3-7040-2288-2

Der alljährlich erscheinende „Gartenkalender für intelligente Faule“ ist gefüllt mit all jenen Informationen, die der Gartenliebhaber immer wieder braucht. Der ORF-Gärtner Karl Ploberger begleitet Sie durch das Gartenjahr!

Aktuelles, praktisches und traditionelles Gärtnerwissen über Obst, Gemüse und Zierpflanzen machen diesen Kalender



zum Ratgeber durch das Gartenjahr. Neuheiten aus der „grünen“ Branche und erprobtes Gärtnerwissen; kompakt und leicht verständlich geschrieben von Gartenkennern für Praktiker. Ein bewährter Mix aus handfesten Infos in ansprechender und auch praktischer (Spiralbindung) Aufmachung.

Aus dem Inhalt:

- Monatliche Checkliste der aktuellen Gartenarbeiten
- Kalendarium mit praktischen Hinweisen, Wetterkalender für persönliche Notizen Tag für Tag
- „Gartenpflanze des Monats“: aktuelle Trendpflanzen
- Gärtnern nach dem Mond
- Tipps für intelligente Faule
- Rezept des Monats: Köstlichkeiten aus Obst, Gemüse und Kräutern
- Gesundheitstipps für jede Jahreszeit
- Floristisches und Dekorationen
- Monat für Monat Gartenspaß mit Kindern
- Robuste Sorten, wertvolle Pflanzenschutztipps zu Obst und Gemüse
- Saat-, Pflanz- und Erntetabellen der wichtigsten Gartenpflanzen
- Die besten Gartenveranstaltungen

H. K. Berger



Der Geschmack der Heimat

Silvia M. Sedlnitzky

für das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs (Hrsg.)

Die traditionellsten Familienrezepte Österreichs

224 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen,

Verlag: avBUCH; 2008;

Preis: EUR 29,90; ISBN: 978-37040-2291-2

Das Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Wurzeln österreichischer Ess- und Trinkkultur für künftige Generationen zu erhalten. Neben traditionellen Rezepten steht der Schutz typischer landwirtschaftlicher Rohprodukte im Vordergrund der Bemühungen. Das Kuratorium richtet sein Engagement gegen Geschmacksglobalisierung und Vereinheitlichung von Produktionsweisen und steht für eine zeitgemäße Weiterentwicklung der Esskultur.

In einem österreichweiten Projekt wurde nun eine Bestandsaufnahme der traditionellsten Privat-Rezepte des Landes initiiert.

Aus mehr als 1.500 zugegangenen Gerichten wurden die Interessantesten ausgewählt. Daraus ist eine liebevoll illustrierte Rezeptsammlung entstanden, in der die kulinarische Vielfalt der österreichischen Kochkunst wiedergespiegelt wird: Von unkomplizierten Alltagspeisen wie Steirischer Schwammerlsterz oder Krautwickel über klassische Rezepte wie Waldviertler Fleischknödel oder



Zillertaler Kaskrapfen bis hin zu Spezialitäten wie Scheiterhaufen oder Karpfensulz – allesamt Gerichte ohne Schnörkel, aber mit viel Raffinesse und mit einer großen Portion Heimat.

Die Esskultur ist zweifellos ein Teil unserer Lebenskultur. Wie und was wir essen, sagt viel über unsere Traditionen aus. Wer heute in alten, oft handschriftlichen Kochbüchern blättert, findet dort kostbare Familienrezepte, die über Generationen weitergegeben werden. Das aufwendig gestaltete Kochbuch mit seinen gut gehüteten Familienrezepten wurde mit herrlichen Fotos und nostalgischen Layouts ausgestattet und für den modernen Haushalt sorgfältig editiert.

Ein Kochbuch nicht nur zum Nachkochen, sondern auch um genussvoll darin zu blättern und zu schmökern. Nach dem Motto: „Das hat meine (Groß-)Mutter auch immer gekocht (gebraten, gebacken)“

H. K. Berger



Käse

Eine kulinarische Reise durch die Welt des Käses

2. Auflage 2008; Verlag Ueberreuter;

208 Seiten, Großformat; zu beziehen über den Verlag bzw. AMA-Marketing, Preis € 24,90

Wer glaubt, dass Käse ausschließlich am Ende eines Menüs oder als Auflage einer Wurstsammel serviert werden kann, wird in diesem Buch eines Besseren belehrt.

Käse kann Verwendung finden und serviert werden

- als Vorspeise oder als Suppe (z.B. Brie Soufflé oder Kapressknödelsuppe)
- als Salat oder Snack (z.B. Arabischer Salat mit Käse oder Vorarlberger Kasfladen)
- als Hauptspeise (hier gibt es die meisten Rezepte wie z.B. Truthahn-Käseröllchen, Überbackener Selchkäse mit Rotweinsbirne oder auch Erdäpfel-Lasagne mit Birnen-Tomaten-Chutney) und als
- als Nachspeise (wie z.B. Frischkäse-Zimtknödel mit Kürbiströster oder Pikantes Österkron-Konfekt)
- und natürlich als klassische Käseplatte nach dem Essen

Zu all diesen Zubereitungsgelegenheiten findet man in diesem reich bebilderten Buch über 70 ausführliche Rezepte, vielfach mit Zusatztipps versehen, die Schritt für Schritt kulinarisch illustriert und detailliert beschrieben werden. Ergänzt wird der reichhaltige Rezeptteil durch zusätzliche und ergänzende Beiträge wie:

- Geschichtliches über den Käse
- Ernährungsphysiologische Daten über den Käse
- Was man zum Käse (bzw. zu Käsegerichten) trinkt
- Welches Brot man zu Käse serviert
- Wie man den jeweiligen Käse richtig schneidet (auch das ist sehr unterschiedlich und muss man als wahrer Käsekoch können) und



– Worauf man beim Einkauf und bei der Lagerung achten soll.

Das Buch, das nun bereits in seiner 2. Auflage erscheint, ist zweifellos ein nahezu unentbehrliches Hilfsmittel und „Lesebuch“ für alle Käsefreunde. Neu gegenüber der ersten Auflage sind Kapitel über Schneidetechnik, Käsepräsentationsmöglichkeiten, Käseplattentechnik und ein „Käsewörterbuch“.

Wer Käse liebt, muss „KÄSE“ haben.

H. K. Berger



Suppito

2 Frauen, 5 Elemente und 44 Suppen

von Dr. med. Andrea Scholdan, Laurence Koblinger

96 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, broschiert mit Klappen

Verlag: avBUCH 2008; Preis: € 19,90; ISBN: 978-3-7040-2302-5

Suppen haben ihr „Arme-Leute-Image“ längst abgelegt. Vom verwässerten bis breiigen Etwas sind sie inzwischen zu raffinierten Kreationen avanciert, die dem heutigen Zeitgeist voll entsprechen. Dieses Buch ist genau das Richtige für Suppenfreunde, wobei die Rezepte

unter dem Gesichtspunkt der 5-Elemente-Lehre (Erde, Metall, Wasser, Holz, Feuer) zu sehen sind.

Das Buch bietet zahlreiche nachkochbare Suppenrezepte, die in ihrer Art zweifellos einzigartig sind. Der Verzicht auf detaillierte Mengenangaben wie Gramm und Milliliter stößt vielleicht bei so mancher Köchin auf Unverständnis. Mengenangaben erfolgen in Form von (Tee-, Suppen-)Löffeln und Prisen.

Wenn man diese „Klippe“ überwunden hat, lassen sich zweifellos köstliche Suppen zubereiten, wenngleich die Ingredienzien nicht immer allgemein erhältlich sein werden: Bockshornkleesamen, Congee, Kurkuma, Kuzu, Tamari und Umeshoshi kennt vielleicht doch nicht jeder, abgesehen davon bekommt man sie auch sicher nicht im Supermarkt ums Eck. Am Wiener Naschmarkt sind diese Produkte aber sicher erhältlich. . . aber wer hat den schon vor der Nase.

Da es in dem Buch aber auch eine Vielzahl von Suppen gibt, die auf klassische Bestandteile zurückgreifen, ist auch für den „konventionellen“ Suppenliebhaber etwas dabei.

H. K. Berger



AUSZEICHNUNGEN, ERNENNUNGEN, BESTELLUNGEN

Goldene Ingenieur- und Doktordiplome

Am 26. November 2008 wurden im Rahmen eines kleinen Festaktes an der BOKU wieder Goldene Ingenieur- und Doktordiplome an folgende Kollegen überreicht:

Ök.R. DI Johannes **FREUDENTHAL**, Gutsbesitzer

DI Franz **GLINSER**, WIFO

Univ. Doz. DI Dr. Petrus **GRUBER**, Österr. Düngerberatungsstelle (ÖDB), Kuratorium f. Landtechnik

Ök.R. DI Peter **HÖPLER**, Güterdirektor

NR. Ök.R. Dir. DI Richard **KAISER**, Landwirtschaftskammer NÖ.

OLWR. DI Franz **LEDERER**, BBK Amstetten

DI Dr. Herbert **LONSKY**, BM f. Soziale Verwaltung – Goldenes Doktordiplom

Univ. Prof. Dir. DI Dr. Walter **RUCKENBAUER**, ÖDB, BOKU

OLWR. DI Georg **SCHWARZMANN**, BBK Baden

HAbtlg. Leiter DI Dr. Wolfgang **SCHWENDINGER**, Milchwirtschaftsfonds, AMA

Entschuldigt haben sich die Kollegen:

KADir. DI Dr. Gottfried **LOBMAIER**, Landwirtschaftskammer OÖ.

Dir. DI Josef **SCHMIDTBAUER**, LFS Eisenstadt

Gen.Dir. DI Josef **TANZER**, RWA

Die Dankesworte im Namen der Jubilare sprach Ök.R. DI Richard Kaiser, die Glückwünsche des Absolventenverbandes überbrachte Ehrenobmann Hon. Prof. DI Rudolf Marschitz.

Who is Who

Dir. OSTR. DI Erich **HECHL**, FS Tullnerbach – Ehrenring der Gemeinde Wolfgraben

DI Anton **HENEIS**, Revisionsverband NÖ-Wien – Goldenes Ehrenzeichen für Verdienste um das Land NÖ

Von der NÖ. Landes-Landwirtschaftskammer wurden nachstehende Auszeichnungen, Beförderungen und Ernennungen für MitarbeiterInnen vorgenommen:

Dir. DI Waltraud **SCHMID-PRIWITZER**, Bildung, Bäuerinnen und Jugend – Große Goldene Kammermedaille

OLWR. DI Alexander **LIEBSCHER** – Tierzucht – Goldene Kammermedaille

DI Elfriede **SCHAFFER**, Bildung, Bäuerinnen und Jugend – Bestellung zur Abteilungsleiterin und Direktorin

Oberlandwirtschaftsrat:

DI Siegfried **JÄGER**, BBK Tullnerfeld

DI Johannes **SCHERZ**, BBK Neunkirchen

DI Josef **STANGL**, BBK Krems

DI Manfred **STEINKELLNER**, BBK Melk

DI Leopold **TRABAUER**, BBK Mistelbach

Landwirtschaftsrätin/Landwirtschaftsrat:

DI Anna **ECKL**, BBK Gänserndorf und Hollabrunn

DI Martin **SCHILDBÖCK**, Betriebswirtschaft

Fritz Gattermayer Vorstandsmitglied bei Agrana

Der Aufsichtsrat der Agrana Beteiligungs-AG hat in seiner Sitzung beschlossen, Fritz Gattermayer mit Wirkung vom 1. 1. 2009 zum neuen Mitglied des Vorstandes zu bestellen. Der derzeitige Vorstand, bestehend aus dem Vorsitzenden, Generaldirektor Johann Marihart, dem Finanzvorstand Walter Grausam und Thomas Kölbl, wird um den 51-jährigen Agrarökonom als viertes Mitglied erweitert. Gattermayer trat 1992 in die Agrana Beteiligungs-AG ein und war zuletzt CEO des Segments Zucker in der Agrana-Gruppe. Im Vorstand wird Gattermayer für die Bereiche Einkauf und Verkauf sowie Rohstoff verantwortlich zeichnen.

AIZ

Josef Pröll neuer Finanzminister

Nach seinem Studium an der Universität für Bodenkultur Wien (1987–1993) war Josef Pröll Referent der Niederösterreichischen Landes-Landwirtschaftskammer, Wirtschaftspolitischer Referent im Österreichischen Bauernbund, Assistent der Abgeordneten Agnes Schierhuber im EU-Parlament und Direktor des Wiener Bauernbundes. Im Landwirtschaftsministerium diente Pröll 2000/2001 als Kabinettschef von Bundesminister Wilhelm Molterer, dann war er Direktor des Österreichischen Bauernbundes. Von 2003 bis 2008 war Pröll Bundesminister im Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Seit 2008 ist Pröll Bundesparteiobmann der Österreichischen Volkspartei sowie Vizekanzler und Bundesminister für Finanzen.

Josef Pröll ist seit 1998 auch Mitglied des Vorstandes unseres Absolventenverbandes sein Engagement galt u.a. auch der Entwicklung des heutigen agrarjournals.

RUNDE GEBURTSTAGE, TODESFÄLLE

Zusammengestellt nach den uns zur Verfügung stehenden Unterlagen bis Ende November 2008.

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

91. Geburtstag

OLWR. DI Jakob **ESBERGER** – LK. NÖ. (11. 02.)

85. Geburtstag

Dir. OLWR DI Agnete **WEIGL** – NÖLK (28. 11.)

DI Andreas **RAUNER** – Landwirt Laxenburg (28. 12.)

DI Dr. Margarete **WITZ** – Geschäftsführerin AV (15. 1.)

DI Hofrat Georg **GRUBHOFER** (11. 2.)

Dir. DI Dr. Leopold **SACHSLEHNER** – NÖM (4. 3.)

80. Geburtstag

Dir. OLWR DI Leo **PARRER** – NÖ LK (22. 12.)

DI Dr. Alois **PARTL** – LH Tirol, Ehrensenator (13. 1.)

DI Kurt **ROHRINGER** (27. 1.)

DI Robert **VAGACS** – Ldw. Chem BA (17. 2.)

Dir. DI Erhard **CZERWINKA** – LK Stmk (10. 3.)

HR DI Dr. Franz **FIALA** – AGES (16. 3.)

Dir. DI Hartmann **DEMAL** – Molkerei Krems-Gföhl

75. Geburtstag

OLWR. DI Florian **FUHRMANN** – LK Wien (2. 1.)

KADir. DI Dr. Gottfried **LOBMAIER** – Kammeramtsdirektor LK OÖ (22. 1.)

OLWR DI Franz **WOLF** – LK Bgld (24. 1.)

OLWR DI Georg **SCHWARZMANN** – BBK Baden (26. 1.)

Univ. Doz. DI Dr. Hubert **MÜLLER** – Forschungsleiter (1. 3.)

DI Josef **KOGLER** – Landeslehranstalt Weitau (13. 3.)

70. Geburtstag

OSTR. DI Karl **GRABENWEGER** – HBLA Raumberg (2. 2.)

Dir. DI Friedrich **GABRIEL** – LK OÖ (3. 2.)

Univ. Prof. i. R., DI Dr. Alois **ESSL** – BOKU (1. 3.)

DI Rupert **HACKL** – LK Tirol (6. 3.)

Univ. Doz. DI Dr. Hermann **PECHHACKER** – BA f. Bienenkunde, BOKU (13. 3.)

65. Geburtstag

DI Hermann **GEYER** – MIRIMI (16. 2.)

Dir. DI Dr. Johann **MAYER** – RWA, WÖV (4. 3.)

Dir. DI Rupert **HUBER** – LFS Tamsweg (4. 3.)

DI Dr. Gerfried **PONGRATZ** – Unternehmensberater (9. 3.)

DI Dr. Reinhard **AUERBÖCK** (27. 3.)

60. Geburtstag

DI Herbert **EICHINGER** – Landwirt (23. 1.)

Dir. DI Georg **STEINBÖCK** – Bildungszentrum Gartenbau Langenlois (14. 2.)

Dir. DI Heinrich **PRILLER** – BBK Steyr (2. 3.)

HR. DI Josef **BINDER** – AWI (6. 3.)

55. Geburtstag

DI Helmut **RAMHARTER** – Wien (23. 12.)
 DI Leopold **GIRSCH** – AGES (12. 1.)
 DI Ilse **WOLLANSKY** – NÖ LR (8. 3.)

DI Johann **GREIMEL** – LKÖ (1. 3.)

Univ.-Lektor DI Dr. Gabriela **WETSCHEREK-SEIPELT** – BOKU (2. 3.)

DI Hermann **KUENZ** (3. 3.)

50. Geburtstag

Dir. DI Dr. Josef **PINKL** – Rübenaubauernbund NÖ-Wien (5. 11.)
 DI Christian **JOCHUM** – LKÖ (7. 1.)
 DI Manfred **MIKSIC** (23. 1.)
 DI Thomas **RECH** – BMLFUW (26. 1.)
 DI Dr. Gerhard **SOJA** – Seibersdorf (31. 1.)

Verstorben

DI Kurt **RAMSAUER**, Dir. der Molkerei Kirchschatlag – verstorben am 18. 9. 2008 im 88. Lebensjahr

DI Eberhard **JELINEK** – Florstadt/BRD, Agrar. Entwicklungshilfe f. Deutschland – verstorben am 13. 11. 2008 ist:

OLWR. DI Herbert **WEISS** – BBK Horn – Geras – verstorben am 3. 1. 2009 im 79. Lebensjahr

Nachruf

Am 16. Oktober 2008 verstarb **Univ.-Prof. DI Dr. Lore Kutschera**
 Leiterin des Pflanzensoziologischen Institutes in Klagenfurt (seit 1953)
 Herausgeberin der international bekannten Wurzelatlas-Bände
 Präsidentin des Verbandes der Akademikerinnen Österreichs, Landesverband Kärnten
 Ehrenmitglied des Naturwissenschaftlichen Vereins für Kärnten
 Trägerin des Würdigungspreises für Naturwissenschaften
 Trägerin des Ehrenzeichens des Landes Kärnten



In ehrenhaftem Gedenken

Der Absolventenverband Kärnten der BOKU – Absolventen/Landwirtschaft

LK OÖ: Langjähriger Chefredakteur Heinz Krichbaumer verstorben

Der langjährige Chefredakteur der Oberösterreichischen Kammerzeitung „Der Bauer“, Heinz Krichbaumer, ist am 30.11. nach kurzer, schwerer Krankheit im 63. Lebensjahr verstorben. Krichbaumer trat nach dem Studium der Landwirtschaft an der BOKU Wien im Jahre 1970 in den Dienst der Landwirtschaftskammer OÖ. Er galt als wichtiger Kompetenzträger und nahm aufgrund seiner besonderen persönlichen Flexibilität im Laufe der Jahre zahlreiche Aufgaben wahr.

Zunächst als Wirtschaftsberater in den Bezirksbauernkammern Grieskirchen und Braunau tätig, wechselte Krichbaumer schon bald in die LK OÖ Auf der Gugl, wo er bis 1982 die Jugendarbeit wesentlich prägte. Bis 1991 war er Geschäftsführer der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle und wurde danach zum Sekretär der BBK Linz bestellt. Ab 1993 leitete der studierte Landwirt das Referat Presse und Öffentlichkeitsarbeit. Als Chefredakteur der Kammerzeitung „Der Bauer“ war es ihm ein besonderes Anliegen, kompetente Fachinformation an die Mitglieder und Bauernfamilien heranzubringen. Krönender Abschluss seiner Tätigkeit war die Kundenbefragung im Frühling 2008, bei der die Kammermitglieder die Zeitung „Der Bauer“ als „ausgezeichnet“ bewerteten.

AIZ

Liebe Mitglieder!

Bitte aktualisieren Sie Ihre Daten (v.a. Mailadresse) im Mitgliederbereich auf unserer Homepage (<http://absolventen-lw.boku.ac.at/>)!

Username und/oder Passwort vergessen?

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

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!

Die
schönen
Seiten
des
Drucks.



Voilà ...

our **quality** makes the difference ...



AV+Astoria Druckzentrum GmbH, Faradaygasse 6, A-1030 Wien, Tel. +43/1/797 85-0, office@av-astoria.at, www.av-astoria.at



Weinkellerei
LENZ MOSER®
seit 1849

Prämiert
&
ausgezeichnet



Lenz Moser ist Österreichs Wein.

www.lenzmoser.at

Herausgeber: Absolventenverband der Diplomingenieure für Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien, Redaktionsleitung: DI Ricarda Groiss-Besenhofer, MAS; Kontaktadresse: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Abteilung II – 2, Stubenring 1, 1012 Wien; www.absolventen-lw.boku.ac.at; Druck: AV+Astoria Druckzentrum GmbH, Faradaygasse 6, 1030 Wien; Sponsoring-Post, Erscheinungsort Wien, Verlagspostamt: 1150 Wien, Zulassungsnummer: GZ 02Z032237 S, Preis: € 1,80.