

# TRANSKRIPTIONEN

## SYMBOLE

LEICHT
    MITTEL
    SCHWER

- > ÖSTERREICHISCHE, DEUTSCHE UND SCHWEIZER VARIANTEN DER DEUTSCHEN SPRACHE SIND MIT **A**, **D** UND **CH** GEKENNZEICHNET.
- > DIE MIT \* GEKENNZEICHNETEN BEITRÄGE SIND TEILWEISE UMGANGSSPRACHLICH.

## 100 Jahre ÖBB



[bit.ly/100-jahre-oebb](https://bit.ly/100-jahre-oebb)



[A] Reportage | Ö1, Saldo, 07.07.2023  
Redaktion: Paul Sihorsch | 07 min 26 s

Noch nie seit Gründung der Eisenbahnen waren so viele Menschen mit den ÖBB im Fernverkehr unterwegs.

19 Milliarden Euro in den nächsten sechs Jahren im Bahnausbau.

Die Zahl der Pendler und Pendlerinnen über die Wiener Stadtgrenze hinweg ist zuletzt in fünf Jahren zehn Prozent gestiegen. Es wird weiter steigen.

**Sprecherin:** 100 Jahre Österreichische Bundesbahnen. 100 Jahre ÖBB. Ein Saldo von Paul Sihorsch.

**Sihorsch:** Die Österreichischen Bundesbahnen, im vergangenen Jahr gut 250 Millionen Zugfahrgäste, 43.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Vor 100 Jahren, am 19. Juli 1923, hat der Nationalrat den Grundstein gelegt für die ÖBB, wie wir sie heute kennen.

**Klein-Wiesenberg:** 100 Jahre ÖBB bedeutet, dass am 1. Oktober 1923 das Unternehmen als eigene Wirtschaftseinheit gegründet wurde.

**Sihorsch:** Alfred Klein-Wiesenberg, Historiker bei den ÖBB, seit den 70er Jahren im Unternehmen.

**Klein-Wiesenberg:** Die Bahnnutzung war natürlich eine völlig andere als heute. Reisen hatte einen ganz anderen Stellenwert. Erstens hat man ja im Großteil viel näher beim Arbeitsplatz gewohnt als heutzutage, also dieses große Volumen des Tageseinpenseln in die Zentren hat es damals de facto nicht gegeben und das Reisen war zu einem erheblichen Anteil natürlich schon der Oberschicht vorenthalten (vorbehalten).

**Sihorsch:** Der ORF in einer Radioübertragung 1952:

**ORF-Sprecher:** Blumen, Scheinwerfer, Fahnen, Mikrofone. Für knapp eine Stunde war der Wiener Westbahnhof heute Vormittag Schauplatz eines Festaktes. Der äußere Rahmen entsprach durchaus dem wahrhaft feierlichen Anlass, der Betriebseröffnung der elektrifizierten Strecke Wien-Bregenz. Vor den Toren

zur großen Halle stauten sich die Wagen der Ehrengäste, aber auch Hunderte von Schaulustigen hatten sich eingefunden, um bei diesem bedeutenden Ereignis mit dabei zu sein.

**Klein-Wiesenberg:** Eine schrittweise Elektrifizierung, die vom Westen beginnend begonnen hat. Dort hatte man in den in den Alpen günstig Wasserkraftwerke, Speicherkraftwerke anlegen können und auch mit sehr kurzen Transportwegen, Übertragungsleitungen und die Bahnlinien anschließen können. 1920 gab es schon ein erstes Elektrifizierungsgesetz, das die Arlberg-Strecke dann integriert hat, ist aber dann nicht in dem Ausmaß umgesetzt worden, wie das eigentlich vorgesehen war. Zwischendurch haben die Kohlenbarone etwas zugeschlagen, haben ihre Preise reduziert, worauf die Regierung, vor allem die Finanz, Mittel dazu wieder reduziert wurden, was Verzögerungen im weiteren Elektrifizierungsausbau gebracht haben.

**Sihorsch:** Und bis heute gibt es nicht überall Strom, nur 75% des Schienennetzes sind elektrifiziert. Die Schweiz schafft mehr, ganze 100. Prozent. Die Schweiz ist immer irgendwie ein kleines Stück besser beim Schienenverkehr.

**Schwendinger:** Bahn fahren ist immer auch ein politisches Thema.

**Sihorsch:** Michael Schwendinger vom Verkehrsclub Österreich: In der Schweiz, die SBB ist sehr alt, da gibt's auch schon seit vielen Jahrzehnten zum Beispiel das Generalabonnement, da wurde schon vor Jahrzehnten begonnen, einen Schweizer Taktverkehr auszubauen. Bahnfahren hat in der Schweiz in der Politik traditionell immer schon einen sehr hohen Stellenwert gehabt. In Österreich, aber man muss sagen leider auch in der ganzen EU, ist das Thema Bahnfahren über die letzten Jahrzehnte leider sträflich vernachlässigt worden. In den 80er und 90er Jahren waren durchaus noch mehrere europäische Hauptstädte einfach mit der Bahn zu erreichen, das zeigt sich auch in Zahlen. Im Jahr 1995 gab es 19 direkt erreichbare Hauptstädte von Österreich aus. Auch so exotische Ziele wie Athen waren da zum Beispiel noch mit der Bahn erreichbar. Das ist heute direkt nicht mehr möglich. Trotzdem gibt es auch hier eine Trendwende: Im Jahr 2014 waren von Wien aus 11 Hauptstädte in Europa direkt erreichbar, 2023 waren es immerhin schon 14 Hauptstädte direkt erreichbar. In Zeiten der Klimakrise setzt eine Trendwende in Österreich, aber auch in Europa ein, und das System Bahn wird wieder stärker versorgt.

**Sihorsch:** Die ÖBB wurden überrascht vom Bahnboom, sagt Chef Andreas Matthä.

**Matthä:** Wir haben in der Tat einen Fahrgastboom, der zwar für uns erwartet kommt, was uns ein bisschen sozusagen fordert, ist dieser enorm rasche Anstieg. Wir sind aktuell etwa 20% bei den Fahrgastzahlen über dem Jahr 2019, das war unser Rekordjahr, das heißt, wir steuern auch heuer wieder auf einen Rekord zu. Wir haben rechtzeitig tatsächlich auch entsprechend Züge bestellt und erleben jetzt, dass wir in der Zulieferindustrie fast monatlich Verspätungsmeldungen bekommen. Wir warten jetzt seit über einem Jahr auf unsere neuen Nightjets. Wir warten jetzt

# Transkriptionen | 02

fast schon das zweite Jahr auf unsere neuen Railjets. Jetzt, das heißt, wir müssen das derzeit überbrücken, aber wir erwarten eigentlich mit Jahresende die ersten Nightjets und sozusagen im Frühjahr nächsten Jahres die ersten Railjets, die uns hier sozusagen mehr Kapazität geben.

## Die Traditionsfirma Riess



[bit.ly/traditionsfirma-riess](https://bit.ly/traditionsfirma-riess)



[A]\* Reportage | Ö1, Saldo, 11.08.2017

Redaktion: Barbara Battisti | 11 min 40 s

**Sprecher:** Diesmal geht es um hochwertiges Kochgeschirr aus dem Mostviertel in Niederösterreich. Die Marke Riess steht seit 1922 für handgefertigte Emailleprodukte, die Töpfe, Pfannen und Kuchenformen in den klassischen Retro-Pastellfarben erleben derzeit ein wahres Revival. Das hat einerseits damit zu tun, dass immer mehr Menschen wieder öfter zu Hause kochen und dabei nicht nur bei den Zutaten, sondern auch beim Geschirr Wert auf Qualität sowie Tradition aus Österreich legen. Andererseits entwickelt sich die Marke Riess immer weiter, so ist die in Zusammenarbeit mit der bekannten Fernsehköchin Sarah Wiener eine Designserie von Back- und Bratpfannen entstanden. Mittlerweile stehen Töpfe aus Riess Emaille auch in China und 35 weiteren Ländern auf dem Herd. Annähernd Dreiviertel der Produkte werden exportiert. Barbara Battisti hat sich im Familienunternehmen an der niederösterreichischen Eisenstraße erklären lassen, wie Emailgeschirr entsteht.

**Battisti:** Die Technik ist uralte. Glas wird auf Eisen aufgeschmolzen und so untrennbar verbunden. Das Ergebnis ist Emaille, in der Kunst und für Schmuck seit Jahrtausenden verwendet, wird Emaille im vorigen Jahrhundert auch für Kochgeschirr entdeckt, erklärt Geschäftsführer Friedrich Riess.

**Riess:** Geschirr ist das erste technische Großserienprodukt, das emailliert worden ist. Wir haben diese Technologie seit 1922 im Haus und können damit wirklich sagen, wir produzieren mit dem Werkstoff – ja, heute dürfen wir das vielleicht gar nicht sagen – Gesundheitsgeschirr. Aber es ist eben damals als solches definiert worden.

**Battisti:** Wir sind in Ybbsitz an der niederösterreichischen Eisenstraße, ein Produktionsstandort mit Tradition. Im Jahr 1550 nimmt hier eine Pfannenschmiede den Betrieb auf. Der Standort ist ideal. Das Roherz kommt vom nahen Erzberg, die waldreiche Umgebung liefert die Holzkohle für die Schmiedeöfen und das Wasser der kleinen Ybbs treibt Wasserräder und Schmiedehämmer an. 1926 sattelt der Großvater des jetzigen Geschäftsführers auf die Produktion mit Emaille um. Die neue, ungiftige Glashaut ist eine Haushaltsrevolution. Sie macht Metalle unempfindlich gegen Korrosion, lange bevor rostfreier Stahl erfunden war, lässt sich gut reinigen und nimmt weder Farben noch Geschmack auf. Heute ist Riess der letzte Emailleproduzent Österreichs und erzeugt neben Kochgeschirr auch Emailleschilder und Industriekomponenten. Die Produktion von Emaillegeschirr

ist sehr aufwändig, bis zu 60 Arbeitsschritte sind notwendig, bis ein Weitling oder eine Gugelhupfform fertig ist. Geschäftsführer Friedrich Riess führt uns an den Anfang des Produktionsprozesses. In einer großen Halle wird das Blech zunächst rund ausgestanzt.

**Riess:** Wir sind jetzt in der Rohwarenfertigung im Blechlager und Blechzuschnitt. Unser Material bekommen wir aus der Voest, es ist ein spezielles Eisenblech, das für die beidseitige Emaillierung geeignet sein muss.

**Battisti:** Schritt für Schritt werden die kreisrunden Eisenblechscheiben in Form gezogen.

**Riess:** Es ist nicht möglich, sozusagen aus einem flachen Materialstück einen hohen Artikel in einem einzigen Arbeitsgang herzustellen, sondern man braucht einfach mehrere Tiefziehoperationen, zuerst vom etwas flacheren breiten Topf, der dann immer schmaler und höher wird, weil es eine reine Kaltverformung ist. Und damit sollte er das Blech nicht reißen, und Falten wollen wir auch keine drinnen haben.

**Battisti:** Ungefähr 500 Rohwarenartikel hat Riess im Sortiment, vom Suppentopf bis zur Bratpfanne. Vor dem Emaillieren werden die Rohlinge im großen Becken mit heißer Lauge und Osmosewasser gereinigt. Auch die Emaillefarbe wird in Ybbsitz selbst hergestellt. Rohstoff sind Glassplitters, in Mühlen vermahlen und mit Wasser und Ton vermischt.

**Riess:** Und das läuft jetzt hier in Kugelmühlen. In den Mühlen, das sind große Trommeln, muss man sich vorstellen, da sind drinnen verschieden große Porzellankugeln, und mit diesen Porzellankugeln wird das Glas jetzt mehr oder weniger zu Pulver vermahlen oder zerschlagen und mit dem Wasser und Ton zu dem sogenannten Schlicker gemacht.

**Battisti:** Dann muss der Schlicker, nach Farben sortiert, eine Zeitlang rasten, damit eine homogene Masse entsteht.

**Riess:** Da wird dann das Gefäß eingetaucht, gespritzt, getaucht oder geflutet, je nachdem. Wir haben hier diese verschiedenen Auftragsverfahren, sodass hier dann eine möglichst gleichmäßige, dünne Emailleschicht, eine Schicht hat ungefähr 150 Mikrometer, pro Schicht wird es dann im Trockenofen getrocknet. Nach dem Trockenofen wird's kontrolliert, damit nicht irgendwelche Fehler drauf sind, geht dann in den Brennofen bei 850 Grad und dann wird dieses Glas mit dem Trägermaterial Eisen zu einer untrennbaren neuen Verbundschicht verschmolzen.

**Battisti:** Die Manufaktur ist bei Energie Selbstversorger mit Strom aus eigener Kleinwasserkraft. Emailliert wird hier in Ybbsitz nicht nur Geschirr, auch die charakteristisch dunkelblauen Wiener Straßenschilder sind ein Alltagsgegenstand, von dem nur wenige wissen, dass die Firma Riess dahintersteht.

Auch bei den maschinellen Arbeitsschritten muss händisch nachgebessert werden, um ein perfektes Ergebnis zu erreichen. Besonders mühsam ist es, Schöpflöffel zu emaillieren, und da

# Transkriptionen | 03

speziell die gelochten Schaumlöffel, erzählt Friedrich Riess. Ein Aufwand, den sich andere Produzenten nicht mehr antun, mit dem Effekt, dass die Nachfrage und die Absatzzahlen bei Riess Schöpflöffeln stetig steigen. Bevor die fertig emaillierte Ware verpackt wird, folgt noch eine letzte Qualitätskontrolle.

**Riess:** Hier wird jedes einzelne Stück kontrolliert, sollten hier von der Aufhängung oder von der Auflage noch kleine Glassplitterchen vorhanden sein, werden diese mit einer Diamantfeile sauber entfernen. Etikettiert, in Papier verpackt und ab ins Lager und damit bereit zur Auslieferung für unsere Kunden, in derzeit 38 Länder der Welt.

**Battisti:** Dazu gehört neben den USA und Australien seit einigen Jahren auch China, freut sich Geschäftsführer Julian Riess, der für Verkauf und Marketing zuständig ist und das Familienunternehmen gemeinsam mit seinem Cousin Friedrich und seiner Cousine Susanne Riess in neunter Generation leitet. 70 Prozent der Riess Emailleprodukte werden exportiert, außerhalb Europas, besonders in jene Länder, wo beim Essen auf Qualität geachtet wird, betont Julian Riess.

**Julian Riess:** Vor allem in den asiatischen Ländern, die legen wirklich sehr viel Wert auf das Essen. Das sind Länder wie Korea, Japan und was mich besonders freut, was ich vor fünf Jahren für undenkbar gehalten hätte, dass wir wirklich große Mengen an Kochgeschirr nach China liefern.

**Battisti:** Damit ist Riess eine Trendwende gelungen. In den 1970er Jahren wurde Edelstahlgeschirr modern und ein heftiger Preiskampf setzte ein. Damals war das Image von Emaillegeschirr nicht besonders gut, billige Anbieter lieferten schlechte Qualität.

**Riess:** Bei dem Preiskampf konnten wir nicht mit, weil wir produzieren in Österreich, und wir haben wirklich sehr, sehr gute, qualifizierte Mitarbeiter und wenn wir da beginnen, einfach abzuspecken und uns da einzulassen, da können wir einfach nicht mit, wir konnten uns das einfach nicht leisten. Das heißt, die Folge war natürlich: Die Stückzahlen sind weniger geworden, weil wir von dem gesamten Kuchen nur weniger bekommen haben.

**Battisti:** Eine Krisensituation, in der man sich bei Riess wieder mehr mit den Stärken und Möglichkeiten des Werkstoffs Emaille beschäftigt hat.

**Riess:** Eine Krise ist immer auch eine Chance. Man setzt sich auseinander, man setzt sich aktiv mit dem Werkstoff auseinander, wir haben mehr oder minder Gewissen erforscht und haben wirklich versucht, die Produktvorteile zu kommunizieren, und das war wirklich eine große Freude, dass diese ganze Rechnung oder dieses ganze Konzept dann mehr oder minder aufgegangen ist, ja.

**Battisti:** Dazu hat auch die Zusammenarbeit mit Fernsehköchin Sarah Wiener beigetragen, die für bewährte Backformen ein neues zweifarbigen Konzept entwickelt hat, das an die Farben

von Backzutaten erinnert. Obersweiß wird mit Pfirsichrosa kombiniert, Pistaziengrün mit Schokobraun. Ein weiteres Erfolgsprodukt ist aus einer Sonderanfertigung entstanden, Geschirr im Blaudruckdesign nach dem Vorbild traditioneller Dirndlstoffe. Geschäftsführer Friedrich Riess, der für die Produktion zuständig ist:

**Riess:** Wie wir gesehen haben, welch großen Anklang das gefunden hat, haben wir natürlich sofort dann begonnen, diese Serie in einer größeren Breite auszubauen. Es hat ja in der ersten Linie nur ein kleines Sortiment gegeben, es ist meistens so, dass wir mit so kleineren Sortimenten den Testballon starten, um zu sehen, wie kommt das beim Kunden an? Wenn wir sehen, da ist ein Markt zu haben, dann steigen wir sofort ein.

**Battisti:** Flexibilität als Vorteil eines kleineren Unternehmens. David schlägt Goliath, schmunzelt Friedrich Riess. Die Unternehmenszahlen geben ihm recht, der Umsatz steigt Jahr für Jahr um durchschnittlich 5 bis 6 Prozent, im Vorjahr auf sechszehn Millionen Euro. Entscheidend für den wirtschaftlichen Erfolg sind gute Mitarbeiter, mehr als 130 sind es derzeit, die bei Riess gleich in zwei Berufen ausgebildet werden.

**Riess:** Gerade im technischen Bereich gibt es bei mir die Doppellehre, wir sagen: Ob der jetzt drei Jahre oder vier Jahre lernt, besser der junge Mann oder die junge Frau hat zwei Berufe gelernt, zum Beispiel Mechaniker, Mechatroniker oder Werkzeugbauer, Automatisierungstechniker, und in Verbindung dann mit dem zweiten Beruf Elektrik, Elektronik, Computerwirtschaft.

**Battisti:** Die Aufgaben im Betrieb sind vielfältig, betont Friedrich Riess, der sein Unternehmen auch für die Zukunft auf Erfolgskurs sieht.

**Riess:** Es ist Gott sei Dank jetzt wieder so, dass zu Hause kochen wieder in geworden ist. Jeder möchte selber wieder kochen, möchte gesund kochen, möchte mit gesunden Produkten kochen, mit gesunden Geschirren kochen. Mit den neuen Küchen, mit den offenen Küchen ist auch ein Boom gelungen, dass die Leute sagen, na ja, da habe ich eine offene Küche, jeder sieht, mit was ich koche, es ist doch vielleicht besser, dass man uns das eine oder andere neue Geschirr wieder kauft, ein Schönes vom Herd auf den Tisch.

**Battisti:** Dazu kommt, dass man mit Emaillegeschirr energiesparend kocht, da sich nicht nur der Boden, sondern der gesamte Topf erwärmt. Zum Abschluss gewährt uns Friedrich Riess noch einen Blick in seinen Safe, wie er das weitläufige Warenlager nennt.

**Riess:** In einem Safe liegt Geld und bei uns im Lager liegt die gesamte Ware. Wir haben hier an die 4.000 verschiedene Verkaufsartikel, die wir hier gelagert haben. Wir liefern ab Lager für unsere Kunden in Europa stückweise aus, das heißt, wir sind die Lagerhaltung des Fachhandels. Wenn er sagt, ich brauche eine Palatschinkenpfanne oder einen Topf, dann kann er das bei uns bestellen und er kriegt das stückweise.

# Transkriptionen | 04

**Battisti:** Nur so konnte der letzte Emailleproduzent Österreichs überleben, ist Geschäftsführer Friedrich Ries überzeugt. Das Familienmotto lautet: Die Vermittlung von Wissen ist wichtiger als die Weitergabe von Vermögen.

**Riess:** Wenn wir in unserer Branche das Wissen verlieren, wie heute Produkte emailliert werden, weil alles irgendwo in ein billiges Ausland verlagert wird, dann wird diese Technologie nie wieder zurückkommen, weil, bis das Wissen wieder aufgebaut ist, ist wahrscheinlich das zu spät. Und darum stehen wir auch zu dem Standort nach wie vor.

**Battisti:** Und Riess wird auch in der zehnten Generation in Familienhand bleiben.

## Wien und die Farbe Rosa



[bit.ly/wien-und-rosa](https://bit.ly/wien-und-rosa)



[A] Befragung | Österreichischer Integrationsfonds, Oktober 2023  
Redaktion: Team Spracherwerb / Team Publishing und Grafik |

04 min 46 s

**Moderatorin:** Willkommen bei meinem Podcast „Designs aus Österreich“. Heute sprechen wir wieder über markante Designfarben. Ich beginne die heutige Folge mit einer Rätselfrage an euch: Welche Unternehmen verbindet ihr mit Wien und mit der Farbe Rosa? Ich habe Passantinnen und Passanten in der Wiener Kärntnerstraße genau diese Frage gestellt. Die häufigste Antwort?

**Passantin:** Ganz klar: Manner-Schnitten!

**Moderatorin:** Wie würden Sie das Produktdesign von Manner beschreiben?

**Passantin:** Naja, die Verpackungen sind eben so ... altrosa ... ganz klassisch gehalten ... Und man sieht als Motiv auch irgendwo den Stephansdom ...

**Moderatorin:** Wer kennt sie nicht: Die berühmte Firma Manner, die 1890 in Wien gegründet wurde und ihre Süßwaren nach wie vor ausschließlich in Österreich produziert. Noch heute entsteht der typische Geschmack der Manner-Schnitten durch die hauseigene Röstung der Kakaobohnen. Doch nicht nur der Geschmack hat die Schnitten österreichweit und international bekannt gemacht. Bekannt sind die Süßwaren von Manner auch durch das rosa Produktdesign, das man sofort wiedererkennt. Wusstet ihr, dass Manner-Schnitten in der US-amerikanischen Serie „Friends“ zu sehen sind? In der 6. Staffel der Serie liegen die Schnitten in der Vitrine eines Kaffeehauses im Hintergrund und sind durch das markante Rosa deutlich zu sehen.

Womit assoziieren Konsumentinnen und Konsumenten eigentlich das Produktdesign von Manner? Welche Gefühle entstehen bei ihnen durch das Farbdesign?

**Passantin:** Hm, das Manner-Design hat für mich irgendwie so ein Altwiener Flair; also mit diesem Altrosa, dem Stephansdom als altherwürdiges Wahrzeichen von Wien ... das alles steht für mich für Tradition und Nostalgie! Auch der Schriftzug „Manner“ auf den Produkten hat was Altes, Nostalgisches: Die Schrift ist so eine klassisch geschwungene Schreibschrift.

**Moderatorin:** Auch im Flagship-Store von Manner gleich beim Stephansdom herrscht das legendäre „Manner-Rosa“. Hier kann man aus einer Vielfalt an Manner-Produkten wählen: Neben den zahlreichen Süßwaren findet man auch rosa Handtücher, Regenschirme, Hauben, Häferl, Flip-Flops, Rucksäcke und vieles mehr.

Unsere Entdeckungsreise durch's rosarote Wien endet aber noch nicht hier im Hauptgeschäft von Manner. Gibt es da nicht noch etwas?

**Passant:** Also, was ich mit Rosa und Wien verbinde, sind die Kaffeehäuser von Aida.

**Moderatorin:** Wie würden Sie das Design von Aida-Cafés beschreiben?

**Passant:** Rosa, rosa und nochmals rosa! Die Servicekräfte tragen rosa Uniformen. Und die Räumlichkeiten sind auch stark in Rosa gehalten.

**Moderatorin:** Die Café-Konditorei-Kette Aida wurde 1913 gegründet und ist mittlerweile die größte Kaffeehaus- und Konditoreikette Wiens. Seit über 100 Jahren prägt der elegant geschwungene Schriftzug „Aida“ an den über 30 Wiener Filialen das Stadtbild. Wie Manner setzt Aida auf ein Corporate Design in Rosa und präsentiert sich von den Reklamen bis hin zu den Uniformen der Kellner und Kellnerinnen in einem süßen Zuckerrosa. Die Filialen mit rosa Inneneinrichtung sind wohl kaum zu übersehen.

Für viele Wienerinnen und Wiener sind die Aida-Kaffeehäuser zur Institution geworden. Was mögen die Menschen besonders am Aida-Interieur?

**Passant:** Ich persönlich mag diese rosa Aida-Welt, weil man sich beim Eintreten ins Café auf eine Zeitreise begibt. Die Inneneinrichtung erinnert mich total an das Flair der 1950er Jahre! Man flüchtet kurz aus dem Alltag und taucht ein in eine vergangene süßrosa Welt mit Melange und Kardinalschnitte.

**Moderatorin:** Ihr seht: Geschickt gewählte Design-Farben können uns in andere Welten versetzen! Das beweisen Manner und Aida mit ihrem rosafarbenen Charme. Lasst mich in euren Kommentaren gerne wissen, was ihr persönlich mit der Farbe Rosa und den Unternehmen Manner und Aida verbindet! Danke fürs Zuhören und bis zur nächsten Folge, in der es um die Designfarbe Rot gehen wird.

# Transkriptionen | 05

## Eine Küche für unterwegs



[bit.ly/kueche-fuer-unterwegs](https://bit.ly/kueche-fuer-unterwegs)



[A] Dialog | Österreichischer Integrationsfonds, Oktober 2023

Redaktion: Team Spracherwerb/Team Publishing und Grafik |

03 min 07 s

**Mann:** Du, ich war doch gestern auf dem Markt.

**Frau:** Ah, hast du Obst und Gemüse gekauft?

**Mann:** Ja, das auch. Aber eine Frau hat mich dort zum Essen eingeladen.

**Frau:** Aha. Interessant. Wer war das?

**Mann:** Ich habe sie nicht gekannt, aber sie hatte so eine mobile Küche.

**Frau:** Du meinst, so eine Küche auf Rädern, in einem Wohnwagen? Das habe ich auch schon gesehen. Ich kaufe da sogar manchmal mein Mittagessen, wenn ich ins Büro muss.

**Mann:** Nein, nein, diese Küche war viel kleiner, so groß wie ein Kinderwagen mit einem mobilen Tisch und Hockern – alles aus Holz, mit einem tollen Design.

**Frau:** Und eine Frau hat gekocht und dich zum Essen eingeladen?

**Mann:** Sie hat auch andere Leute eingeladen.

**Frau:** Das ist ja sehr nett von ihr. Hat sie zum Kochen ein Feuer gemacht?

**Mann:** Nein, diese mobile Küche, das hat sie uns dann erzählt, also diese mobile Küche braucht Gasflaschen oder einen Stromanschluss. Aber wenn das da ist, dann kann man überall kochen, auf der Terrasse, im Garten, auf der Straße. Sie hat gesagt, dass das ein Projekt mit dem Namen „mobile Gastfreundschaft“ ist. So können Leute, die sich nicht kennen, zusammen essen, aber auch miteinander sprechen und diskutieren. Öffentliches Kochen ist jetzt ein Trend und viele Designerinnen und Designer arbeiten an neuen Ideen und Produkten.

**Frau:** Naja, aber wirklich toll würde ich eine Küche ohne Strom und ohne Gas finden.

**Mann:** Das kannst du auch haben: Es gibt jetzt schon Backöfen mit Sonnenenergie und natürlich auch Solarküchen.

**Frau:** Und das funktioniert? Auch im Winter? Auch bei Regen?

**Mann:** Ja, es ist natürlich schon ein wenig wetterabhängig, aber man kann auch backen oder kochen, wenn es bewölkt ist.

**Frau:** Für das tägliche Kochen ist das vielleicht ein wenig schwierig ...

**Mann:** Ja, aber es gibt zum Beispiel auch Solarküchen für die Freizeit oder für im Garten oder auf dem Balkon oder auf der Terrasse, im Innenhof oder im Park. Was denkst du, was kann man damit alles machen?

**Frau:** Kochen ist klar, also Wasser kochen, Nudeln ... aber auch Fleisch, Fisch oder Gemüse braten?

**Mann:** Ja, braten auch.

**Frau:** Grillen?

**Mann:** Ja, bis zu 360 Grad, ganz ohne Feuer und schädliche CO<sub>2</sub>-Emissionen.

**Frau:** Und ohne verbrannte Würstchen ... Aber Pommes gehen wahrscheinlich nicht ... Schade!

**Mann:** Doch, man kann auch frittieren!

**Frau:** Wirklich? Und Marmelade und einen Kaffee in der Espressomaschine machen?

**Mann:** Ja, das geht auch.

**Frau:** Zum Kaffee würde dann noch der Kuchen gehören ... Backen?

**Mann:** Im Solarbackofen bis 220 Grad! – Bei Sonne ...

**Frau:** Also gut, ich finde, das ist eine super Idee für eine umweltfreundliche Zukunft.

**Mann:** Ich wusste, dass du das gut findest ... Es gibt übrigens auch Kochkurse für Solarkochen. Würdest du mitkommen?

**Frau:** Ja, klar!

## Bio-Diversi-Was?



[bit.ly/bio-diversi-was](https://bit.ly/bio-diversi-was)



[A] Interview | Ö1, Leporello, 04.09.2023

Redaktion: Hannah Balber | 07 min 03 s

**Andrea Grill:** Ich war einfach viel draußen in den Wäldern und vor allem auch am Fluss. Ich habe als Kind immer auf einen Fluss gesehen und ich denke, das hat mich schon sehr geprägt, einfach wie ich aufgewachsen bin.

**Sprecher:** Die Biologin und Schriftstellerin Andrea Grill interessiert sich schon seit langem für die Vielfalt der Lebensräume auf der Erde. Die Biodiversität, also der Reichtum an Ökosystemen und Arten einschließlich der genetischen Vielfalt, ist die Grundlage für menschliches Leben und wird doch zugleich von menschlichen Aktivitäten massiv bedroht.

# Transkriptionen | 06

**Sprecherin:** Die Erde ist bunt. Du siehst das, sobald du einen Fuß vor die Tür setzt. Sobald du zwei Füße vor die Tür setzt und ein paar Schritte machst, siehst du mehr. Du siehst, wie es da vor Leben wimmelt.

**Sprecher:** Welchen pflanzlichen und tierischen Schatz unsere Erde birgt, das zeigt Andrea Grill nun kindgerecht in ihrem neuen Buch „Bio-Diversi-Was?“, Untertitel „Reise in die fantastische Welt der Artenvielfalt“. Hannah Balber hat Andrea Grill zum Gespräch getroffen.

**Andrea Grill:** Von Anfang an waren die nichtmenschlichen Lebewesen für mich meine Freunde. Natürlich als Wissenschaftlerin verliert sich ein bisschen dieser, dieser romantische Freundschaftsblick, aber vielleicht doch nicht ganz. Ich glaub, das ist geblieben, und das war auch etwas, was ich im Buch vielleicht nacherleben wollte oder wozu ich dann auch Kinder einladen möchte. Dass sie auch rausgehen und eintauchen in den See, in den Fluss, in den Wald, in die Wiese. Und halt einfach da herumstreifen und sehen, was es gibt.

**Sprecher:** Andrea Grills Buch „Bio-Diversi-Was?“ widmet sich den sieben Lebensräumen Meer, Wiese, Boden, Fluss, See, Wald und Gebirge und begibt sich auf eine tierische und pflanzliche Spurensuche. In witzig informativen Interviews kommen rund 70 Organismen vom Feldhamster über Seegras bis hinzu Urzeitkrebse und Schmetterling zu Wort, etwa der helle Wiesenkopfschmetterling, der von seinen Verkleidungskünsten erzählt.

**Sprecherin:** Ich verkleide mich, als was, natürlich als Ameise. Was sonst? Warum würde sich wer als was anderes verkleiden? Nur Ameise macht Sinn, weil wenn du wirkst wie eine Ameise, tragen dich die Ameisen in ihr Nest. Dort bist du in Sicherheit, dort frisst du ihre Brut, die winzigen Miniameisen – lecker, lecker, lecker.

**Sprecher:** Andrea Grill lebte mehrere Jahre auf Sardinien und promovierte an der Universität Amsterdam mit einer Arbeit über die Schmetterlinge der italienischen Mittelmeerinsel. So kommen auch einige Schmetterlinge im Buch vor und noch von anderen kleinen Lebewesen ist die Evolutionsbiologin fasziniert.

**Andrea Grill:** Ich habe es selber eigentlich entdeckt, ein bisschen das Plankton, dass ich das sehr toll finde, also während des Schreibens des Buchs, dann Tausendfüßler, finde ich auch toll, Regenwürmer habe ich auch schon immer gemocht und vielleicht jetzt noch einmal mehr nach dem Interview. Überhaupt finde ich den Boden, der Boden ist auch grafisch ein Lieblingskapitel von mir, der ist besonders schön geworden.

**Sprecher:** In enger Zusammenarbeit mit der Autorin hat die Grafikdesignerin Sandra Neuditschko das Kinderbuch „Bio-Diversi-Was?“ illustriert. Für jeden Lebensraum kommt dabei eine andere Farbpalette zum Einsatz, zum Beispiel Blau, Gelb und Braun für die zahlreichen Lebewesen in Booten oder Rosa, Grün und Lila für den Fluss. Das Thema Artenschutz liegt auch der Grafikerin am Herzen.

**Neuditschko:** Weil ich im nördlichen Waldviertel geboren und aufgewachsen bin. Und es war eigentlich immer geprägt durch riesige Wälder, die aber in den letzten Jahren, wie man gut verfolgen konnte, einfach ausgedünnt wurden durch Hitze, durch die Monokultur, die noch immer vorherrscht und omnipräsent ist, durch den Borkenkäfer, weil das einfach immer weniger wird und man da wirklich deutlich sieht, dass Artenschutz eigentlich jeden betrifft.

**Sprecher:** Rund eine Million Tier- und Pflanzenarten sind derzeit vom Aussterben bedroht, schätzt der Weltbiodiversitätsrat. Forscherinnen und Forscher sprechen auch vom sechsten Massenaussterben in der Geschichte des Lebens auf der Erde. Die Ursachen sind maßgeblich menschengemacht, die Krise der Biodiversität und die Klimakrise gehen Hand in Hand. Dabei ist der Reichtum an Arten und Lebensräumen für Menschen unverzichtbar.

**Andrea Grill:** Es ist wirklich wichtig, eine große Vielfalt zu haben, also schon für uns als Menschen, zur Nahrungsversorgung und dann natürlich auch für die Medizin. Da werden ja ständig irgendwo, gibt es immer noch einen neuen Stoff, den die Natur parat hat und aus dem wir dann irgendein wichtiges Medikament machen können. Das sind so praktische Sachen. Wir wissen eben, dass biodiverse Ökosysteme wirklich einfach stabiler sind. Menschen sind auch als biologische Art eher dafür gemacht, in einem vielfältigen Umfeld zu leben.

**Sprecher:** Neben Informationen über unterschiedliche Tiere und Pflanzen präsentiert Andrea Grill im Buch „Bio-Diversi-Was?“ auch kindgerechte Forschungsaufgaben, Bastelanleitungen und Tipps für einen gesunden Planeten, zum Beispiel zum Plastik-, Wasser- und Papiersparen.

**Andrea Grill:** Die Kinder, die ich kenne, die wollen wirklich sehr viel machen zum Schutz der Biodiversität. Und ich erlebe das auch zu Hause. Also mein Sohn, zum Beispiel, ist wirklich total böse, wenn wir einen Flug buchen. Und ich glaub schon, dass da ganz viele Leute in der Grundschule sind, die gute Ideen haben, wie man Biodiversität schützen kann und wie man schauen kann, dass das Klima doch nicht so wahnsinnig heiß ist, dass wir das nicht mehr schaffen darin zu überleben. Also ich bin da, was die jungen Menschen betrifft, eigentlich sehr zuversichtlich.

**Sprecher:** „Bio-Diversi-Was? Reise in die fantastische Welt der Artenvielfalt“ von Andrea Grill und Illustratorin Sandra Neuditschko ist in Kooperation mit dem WWF entstanden. Das Buch ist im Leykam-Verlag erschienen und richtet sich an Kinder ab acht Jahren.

**Andrea Grill:** Eigentlich möchte ich wirklich vor allem mitgeben, dass sie rausgehen, barfuß im Gras sind, in den See springen, das Spüren, den Fischen zusehen, wirklich mit ganz offenen Augen durch die Welt gehen, also für die nichtmenschliche Welt offener sein, das würde ich mir wünschen.

## Erfinden kann jeder!



[bit.ly/erfinden-kann-jeder](https://bit.ly/erfinden-kann-jeder)



[A] Bericht | Ö1, Moment – Leben heute, 14.05.2023

Redaktion: Andrea Hauer | 08 min 21 s

**Sprecherin:** In den Wiener Sophiensälen, 26. April 2023, Welttag des geistigen Eigentums. Eine Gala findet statt. Der Schauspieler Manuel Rubey moderiert launig, Patentamt und Umweltministerin vergeben den Österreichischen Staatspreis „Patent 2023“ in den Kategorien „Bestes Patent“ und „Kreativste Marke“ sowie in der Spezialkategorie „Weltraum“. Fast 300 Menschen haben sich um die Auszeichnungen beworben, viele als Start-up oder Team.

**Moderatorin:** Und gewonnen hat: „Die Wasserstoffaufbereitung mittels elektrochemischer Trenntechnik“ der Technischen Universität Wien und die Erfinder gehören natürlich auch noch extra genannt: Michael Harasek, Werner Liemberger und Martin Miltner.

**Sprecherin:** Den Preis „Bestes Patent“ gewinnt eine Forschungsgruppe der TU Wien für eine Wasserstoffaufbereitung mittels elektrochemischer Trenntechnik. Auf diese Weise kann im bestehenden Erdgasnetz Wasserstoff herausgefiltert werden, mit hohem Reinheitsgrad und für die Anwendung komprimiert werden.

**Michael Harasek:** Die sogenannte elektrochemische Kompression gibt es schon länger, die ist auch schon teilweise vom industriellen und kommerziellen Reifegrad durchaus schon weit gediehen. Aber die Trenntechnik dazu, das gab es noch nicht, und das ist sozusagen auch unser innovativer Part.

**Sprecherin:** Der Wiener Michael Harasek, Kopf der prämierten Truppe, ist Professor für Verfahrenstechnik, einer interdisziplinären Ingenieurwissenschaft, die aus Maschinenbau und Technischer Chemie besteht. Was macht einen erfinderischen Menschen aus?

**Michael Harasek:** Das Erkennen von Fragestellungen, von Problemstellungen, für die es noch keine gute Lösung gibt. Ich glaube, das ist häufig der Startpunkt.

**Martin Miltner:** Prinzipiell glaube ich, dass Erfinden jeder kann.

**Sprecherin:** Er ist Mitglied der TU-Forschungsgruppe, der Niederösterreicher Martin Miltner. Erfinden kann jeder?

**Martin Miltner:** Ein bisschen Neugier an der Natur, an Problemen, die einem auffallen. Ein bisschen analytisches Denken, das Problem zu identifizieren. Was sind die tatsächlich kritischen Fragen, die ich beantworten muss, die meine Erfindung lösen soll?

**Sprecherin:** Miltner hat inzwischen mit seiner Frau eine Ablegerfirma gegründet, ein Spin-off der TU. Mit diesem Background entwickelten sie ein Verfahren, um aus Pflanzenabfall hochwertige Produkte zu machen. Lignin ist ein solcher Abfall,

Hauptbestandteil des Holzes, eingelagert in der Zellwand, macht es Pflanzen stabil, schirmt sie ab von Parasiten und UV-Licht. Wenn man Lignin aus Biomasse herauslöst, etwa aus Strauchschnitt, Sägemehl oder Weizenstroh, erhält man Pulver ähnlich wie Kakao, erklärt der Wissenschaftler. In verfeinerter, flüssiger Form will er es auf den Markt bringen, als nachhaltigen, in der Natur ständig nachwachsenden Rohstoff, der schädliche Chemikalien ersetze, in Holzschutzmitteln, Farben, Lacken, im Verpackungsmaterial für verderbliche Lebensmittel, in Textilien und in der Kosmetik. Die Suche nach einer Sonnencreme vor vielen Jahren hat Martin Miltners Erfindergeist aufgeschreckt. Sein damals kleiner Sohn vertrug die UV-Blocker nicht.

**Martin Miltner:** So, und dann kommt eines zum anderen und ich sag, ich brauche UV-Schutz in der Sonnencreme. Auf der anderen Seite nutze ich die UV-Absorptionsmöglichkeit, die es hat, um es nachzuweisen und zack und dann war der Punkt gekommen, wo dann nicht bei mir, sondern im Team die Idee gekommen ist, da könnten wir doch weiterforschen in diese Richtung.

**Michael Harasek:** Informiert sein ist eine Basis, Kenntnis der Technik, Kenntnis der Wissenschaft schadet nicht, ja, also, das heißt, ein gutes physikalisches Verständnis. Erfindungen sind ja meistens technisch, ja, ja, und dann Begeisterung.

**Sprecherin:** Michael Harasek.

**Michael Harasek:** Feuer für neue Ideen und Resilienz, diese Idee von einer wirklich, einer serviettentecnologischen Darstellung einfach so im Grünen irgendwo etwas notieren auf einem Blatt Papier, diese Idee weiterzutragen.

**Stefan Harasek:** Also es ist immer so, es braucht eine gewisse Problemwahrnehmung nicht, also wenn man kein Problem hat, das man lösen will, dann wird man keine Erfindung machen. Ja, also grundsätzlich ist immer, dass man nimmt irgendwas als suboptimal wahr und will das verbessern.

**Sprecherin:** Österreich ist ein innovatives Land, sagt der Vizepräsident des Patentamtes, Stefan Harasek, nicht verwandt mit dem prämierten Verfahrenstechniker:

**Stefan Harasek:** Und das heißt, dass eigentlich auch jede Erfindung dazu dient, das Leben besser zu machen. Letztlich ja, also in verschiedensten Aspekten, aber in irgendeiner Weise ist jede Erfindung daraus ausgelegt, dass das Leben besser wird.

**Sprecherin:** Was Patentanmeldungen betrifft, steht Österreich an 11. Stelle. Nach den Innovationsriesen Korea, Japan, Schweiz, China, Deutschland, USA und den skandinavischen Ländern. An 11. Stelle, EU-weit an sechster, da ist Deutschland top. In Österreich schneiden besonders gut Oberösterreich ab, die meisten Erfindungen hierzulande, und Vorarlberg, die meisten Erfindungen pro Kopf.

**Stefan Harasek:** Die Gründe dafür liegen in der hohen Industriequote in diesen beiden Bundesländern. Also beide Bundesländer haben einen sehr starken industriellen Sektor und die Industrie

# Transkriptionen | 08

ist natürlich über Forschung und Entwicklung an den eigenen Produkten der Träger von technischen Innovationen. Aber da ist Deutschland natürlich stark und in den skandinavischen Ländern Finnland, Schweden, Dänemark gibt es einfach auch ein sehr innovationsbegünstigtes Gesamtumfeld mit den außeruniversitären Forschungsinstitutionen, mit einer hochinnovativen Wirtschaft, Industrie, ja, und natürlich auch mit dem Universitätswesen.

**Sprecherin:** Erfinden, das könne man im Prinzip auch beim Spaziergehen, meint der TU-Professor Michael Harasek. Er und seine Leute ließen zunächst die Idee ihres speziellen Wasserstoffaufbereitungsverfahrens patentieren, erzählt er, um sicherzugehen, dass sie allein an einer solchen Sache dran sind. Erst dann, während des Patentprüfungsprozesses bauten sie ihren Separator, einen Prototypen. Der mittels Trenntechnik wiedergewonnene saubere Wasserstoff könne nicht nur in der Industrie eingesetzt werden, in der Stahl-, Glas-, Keramik- oder Halbleiterherstellung, frohlockt Michael Harasek, nicht nur als Energieträger, sondern auch in absehbarer Zeit als Treibstoff. Abgesehen vom Staatspreis „Bestes Patent“ und der Ehre, wurden Harasek und seine rund 30 Mitarbeiterinnen kürzlich auch mit dem Huschka-Preis ausgezeichnet, dotiert mit 150.000 Euro.

**Michael Harasek:** Das, was natürlich in der universitären Forschung hilft, aber auch bremst, ist natürlich der Zugang zu Forschungsgeldern. Da müssen wir permanent überzeugen. Also wir müssen mit unseren möglichst perfekten Projektanträgen sehen, ob wir Forschungsgelder bekommen. Auch die Fördergeber und die Ausschreibungsgestalter sind natürlich oft gebiased, politisch gebiased, was ist jetzt sozusagen der Commonsense, was wollen wir da machen? Und da bewegen wir uns natürlich mit einer kreativen oder vielleicht disruptiven Idee häufig auf dünnem Eis, weil wir einfach an Forschungsgelder nicht herankommen. Wir wollten hier eine Prototypenförderung für unsere Idee bekommen, um einen Prototypen bauen zu können, das haben wir nicht geschafft. Daher was war für mich auch das Thema, das trotzdem weiter zu treiben, daran zu glauben? Ich habe eigene finanzielle Ressourcen aus meiner Forschungsgruppe dazu genützt, um mit begeisterten Diplomandinnen und Diplomanden einen Prototypen zu bauen.

**Sprecherin:** Ausdauer gefragt.

**Michael Harasek:** Wenn man kreativ ist, ist man häufig der Zeit voraus. Man muss auf der Höhe der Zeit sein und man muss sozusagen auf Englisch, sagt man, das *Window of Opportunity*, das Fenster, das sich öffnet, auch erkennen und nützen. Der Zeit voraus zu sein, das bedeutet Widerstand.

## Bitte lesen!



bit.ly/07-bitte-lesen



[A] Reportage | Ö1, *Digital leben*, 05.09.2023

Redaktion: Ida Onzek | 03 min 48 s

*Digital leben.*

**Sprecherin:** Soziale Medien werden ja gerne für vieles verantwortlich gemacht, oft auch für Leseschwächen bei Jugendlichen, wie jetzt eine weltweite Studie von GL Education behauptet. Die 350 befragten Lehrerinnen und Lehrer meinen, soziale Medien wirken sich negativ auf die Lesegewohnheiten von Kindern und Jugendlichen aus. Sie würden sich zu sehr vom Internet ablenken lassen. Ida Onzek, selbst noch Schülerin, hat für uns zum Schulbeginn im Osten Österreichs nachgefragt, welche negativen Folgen soziale Medien für das Lesen haben können.

**Lara:** Während ich ein Buch lese, lenken mich soziale Medien nicht ab. Doch ich habe das Gefühl, dass ich oft davon abgehalten werde, neue Bücher zu beginnen, da ich zu viel Zeit auf Social Media verbringe.

**Onzek:** Lara ist Maturantin und liest am liebsten aktuelle Romane. Wenn sie viel Stress hat, greift sie weniger zu einem Buch:

**Lara:** Mein Leseverhalten hat sich über die Jahre verändert. Früher habe ich viel mehr gelesen und mittlerweile nehme ich mir viel zu selten die Zeit dafür.

**Onzek:** Mit Kindern, die eine Leseschwäche haben, arbeitet Susanne Stadlmayr. Sie ist Sonderschullehrerin in Wien und unterrichtet an der PH Niederösterreich. Dass soziale Medien einen negativen Einfluss auf die Lesegewohnheiten und Leseschwächen bei Kindern und Jugendlichen haben, kann sie aus ihrem Alltag nicht bestätigen.

**Stadlmayr:** Im Großen und Ganzen lässt sich eben sagen, dass diese Zahl an leseschwachen Schülern und Schülerinnen stagniert. Jetzt auch im Vergleich mit den Pisa-Studien der letzten zehn Jahre. Es gibt hier jetzt keinen dramatischen Anstieg dieser Zahl, aber leider auch kein Absinken dieser ohnehin hohen Zahl an leseschwachen Kindern und Jugendlichen.

**Onzek:** Der angehende Deutschlehrer Felix Gschwandtner hat zu Beginn seiner Schulzeit, vor allem in der Unterstufe, nicht gerne gelesen. Und auch die Bücher, die seine Klasse lesen musste, haben ihn nicht interessiert. Daher hat er schon genaue Vorstellungen, was er seinen Schülerinnen und Schülern künftig mitgeben möchte.

**Gschwandtner:** Es ist schon einfach extrem wichtig, in der heutigen Zeit zu lesen, trotzdem noch immer, und das möchte ich meinen Schülerinnen und Schülern zeigen, ich möchte den Schülerinnen und Schülern zeigen, dass man es braucht, um seine eigene Meinung zu bilden und andere Meinungen einordnen zu können, um die Demokratie zu schützen. Und das ist für mich das Allerwichtigste.



# Transkriptionen | 09

**Onzek:** Lesekompetenz kann man sogar noch früher fördern. Eltern können schon gemeinsam mit ihren Kleinkindern Bücher anschauen und vorlesen, empfiehlt Susanne Stadlmayr. Nicht nur, um Freude am Lesen zu wecken, sondern auch, damit sie als Kinder und Jugendliche dann Texte verstehen und bewerten können. Das Lesen hat sich durch die digitalen Medien durchaus verändert, sagt Susanne Stadlmayr.

**Stadlmayr:** Was sich da eben auch noch ganz stark unterscheidet, ist einfach diese sofortigen Möglichkeiten der Antwort, dass man durch die sozialen Medien, durch das Wahrnehmen, Aufnehmen, Lesen von verschiedenen Posts zum Beispiel sofort in Interaktion treten kann. Ja, also zum Beispiel mit Likes, mit Tweets, mit Retweets, mit Posts und Reposts und vieles, vieles mehr.

**Onzek:** Für Schulen würde sich Susanne Stadlmayr wünschen, dass das Lesen mehr gefördert wird.

**Stadlmayr:** Die entscheidende Frage ist, sie ist beim Lesen sicher nicht digital oder analog, sondern Lesen oder Nichtlesen. Ja, das ist die entscheidende Frage, und vor diesem Hintergrund kann ich den Kindern und Jugendlichen eigentlich nur Folgendes mitgeben: Lies. Lies was, wann, wie und wo du willst, aber lies.

**Sprecherin:** Lesen, lesen, lesen appelliert Susanne Stadlmayr also in einem Beitrag von Ida Onzek.

## Woher kommt der Kaffee?



[bit.ly/woher-kommt-der-kaffee](https://bit.ly/woher-kommt-der-kaffee)



[A] Feature | Ö1, Moment – Leben heute, 01.08.2023

Redaktion: Noel Kriznik | 05 min 10 s

Moment. Nachhaltig leben.

**Mann 1:** Wie kann es sein, dass es ein Produkt gibt, das die meisten von uns tagtäglich konsumieren und wir haben uns noch fast keine Gedanken darüber gemacht. Also bei mir gab es, bevor ich in das Thema reingekippt bin, nicht viele Lebensmittel, wo ich so wenig Ahnung hatte wie Kaffee. Ich hab noch immer viele Kunden, die glauben, der wächst in Italien, als Espresso, wird dann vom Baum gepflückt.

**Sprecher:** Kaffee zwischen Industrie und Luxus.

**Mann 2:** Wir haben eine Kaffeekultur. Wir haben keine Kaffeekultur. Ich kaufe in einem Kaffeehaus, da kauf ich mir nicht einen Kaffee, kaufe mir dort im Prinzip einen Platz zum Sitzen und Nachdenken, tratschen et cetera.

**Sprecher:** Mit 186 Litern pro Kopf und Jahr ist Kaffee das beliebteste Getränk in Österreich. Doch an unserem Qualitätsanspruch darf gezweifelt werden. Denn bei dem am häufigsten verkauften Kaffee wird auf Anbau und Arbeitsbedingungen in den Herkunftsländern entlang des Äquators normalerweise wenig Rücksicht genommen.

**Frau:** Man vergisst, dass die Bauern, um diese Umwelt zu schützen, brauchen sie auch diesen ökonomischen Anreiz, weil sonst von was werden sie leben, sagen wir, es gibt einen Mischmasch im Verständnis von Nachhaltigkeit hier für die Konsumenten und was Nachhaltigkeit zuerst für die Produzenten bedeutet.

**Sprecher:** Noel Kriznik über den langen und komplexen Weg der Kaffeebohne in die Tasse.

**Michael Prem:** Ich bin der Michael Prem und wir befinden uns jetzt in unserem Rohkaffeelager in Simmering. Das ist die Ebene – 1 von einem Industriekomplex. Es ist angenehm kühl hier unten.

**Kriznik:** Doppelt verpackt in Plastik und Jute stapeln sich um den Kaffeeröster Michael Prem die 60- bis 70-Kilo-Säcke. Der gewaschene Rohkaffee – noch ist er zartgrün – riecht leicht süßlich nach Getreide. Michael Prem bezieht ihn hauptsächlich von sogenannten Kooperativen, das sind genossenschaftlich organisierte Kleinbauern aus Mittel- und Südamerika. Sein Schwerpunktland ist Ecuador, wo der 39-jährige 2004 seinen Zivildienst absolvierte.

**Prem:** Der brasilianische Kaffee ist nicht bio-zertifiziert. Und auch der Robuster aus Ecuador ist nicht zertifiziert. Der Brasilianer ist nicht bio, der ist konventionell. Beim Robuster aus Ecuador ist es das nachhaltigste Kaffeeprojekt, das ich persönlich kenne, ich war da dreimal dort, das sind Indigene im Amazonas, die ungefähr einen Hektar Land, manchmal auch zwei, in absoluter Mischkultur anbauen. Sie nennen das Chakra, das heißt, man geht aufs Feld und findet die Kaffeepflanzen fast nicht, weil da bis zu 100 verschiedene Nutz- und Medizinal- und Heilpflanzen wachsen und dazwischen halt auch ein paar Kaffeestauden, die sie verkaufen, genauso wie den Kakao, aber sonst hauptsächlich in Subsistenzwirtschaft leben, das heißt nachhaltiger kann man Kaffee nicht anbauen. Trotzdem sind diese Bäuerinnen und Bauern nicht zertifiziert, weil sie einfach sehr klein sind, weil sie in einer sehr entlegenen Region auf dem Planeten leben. Und weil Biozertifizierungen immer mit hohen Kosten und mit europäischen Zertifizierungsfirmen verbunden ist, was sich nicht jeder leisten kann und mag. Darum ist das beim Kaffee nicht immer ganz so einfach.

**Kriznik:** Für den Konsumenten sei konventioneller Kaffee unbedenklich, da chemische Düngemittel und Pestizide bei der Röstung verbrennen würden. Wohl aber mache die Art des Anbaus für den Produzenten oder die Produzentin im Ursprungsland einen Unterschied, betont Michael Prem.

**Prem:** Zum Beispiel, wenn man in Ecuador ist und in produzierenden Gegenden durch die Stadt läuft, ist an jeder zweiten Ecke ein Geschäft für Pestizide und ich habe selbst in Kopenhagen während meines Studiums mich auf Pestizide spezialisiert, und man kann da eben Dinge kaufen, die sind in Europa schon längst verboten. Dort bekommt man das an jeder Ecke von den gleichen europäischen und US-amerikanischen Konzernen, die uns beliefern. Und gleichzeitig sind die Landwirte oft nicht besonders gut gebildet, viele können nicht lesen und hantieren dann mit

# Transkriptionen | 10

Chemikalien, die eigentlich eine schwere Schutzausrüstung benötigen und auch in der Anwendung nicht so einfach zu handhaben sind. Und daher ist es mir wichtig, dass Kaffee möglichst nachhaltig produziert wird, aber da denke ich wirklich in erster Linie an den Ressourceneinsatz, das heißt, wenn man da an das Klimawandelthema denkt, ist es glaube ich gut, wenn man darauf schaut. Aber auch vor allem, wenn man an die Natur und die Menschen in den Ursprungsländern denkt.

**Kriznik:** Rund 92 Prozent des weltweit konsumierten Kaffees werden in Monokulturen unter Einsatz von Erntemaschinen, sprich konventionell, angebaut, acht Prozent entfallen auf nachhaltigen Kaffeeanbau. Davon ist wiederum ein kleiner Teil biologisch mit einem deutlich geringeren CO<sub>2</sub>-Ausstoß, da dieser ohne Mineraldünger und chemische Pestizide auskommt. Brasilien ist mit acht Millionen Tonnen pro Jahr, Stand 2019, der mit Abstand größte Kaffeexporteur der Welt und auch für seine industriellen Kaffeepflanzungen bekannt. In manchen anderen Ländern wie Ecuador aber dominieren Kleinerzeuger, berichtet Michael Prem.

## Die Ausbildung mitnehmen



[bit.ly/ausbildung-mitnehmen](https://bit.ly/ausbildung-mitnehmen)



[A] Bericht | Ö1, Journal um acht, 08.07.2023  
Redaktion: Jürgen Pettinger | 01 min 17 s

**Sprecherin:** Laut dem UN-Flüchtlingshilfswerk UNHCR sind derzeit fast 100.000 Kriegsvertriebene in Österreich registriert. Die meisten von ihnen sind gebildete Frauen, wie eine neue Studie im Auftrag des Integrationsfonds zeigt. Ihnen soll nun die Integration erleichtert werden. Jürgen Pettinger berichtet.

**Pettinger:** Gut drei Viertel der Ukrainerinnen in Österreich haben einen Hochschulabschluss. Was für den österreichischen Arbeitsmarkt eine große Chance sein könnte. Studienautorin Sonja Dörfler vom Institut für Familienforschung.

**Dörfler:** Ich denke, es wäre sehr wichtig, diese Frauen zu unterstützen dabei, im Arbeitsmarkt Fuß zu fassen und auch bei den Nostrifizierungen, weil doch sehr viele Frauen möchten ihre sehr guten beruflichen Ausbildungen anerkennen lassen.

**Pettinger:** Bei nur vier Prozent der Ukrainerinnen ist die Ausbildung aber bisher tatsächlich anerkannt worden. Integrationsministerin Susanne Raab von der ÖVP sieht Nachholbedarf.

**Raab:** Es ist notwendig, dass wir natürlich auch die Qualifikationen nutzen, das ist gut für die Menschen selbst, weil sie wollen am besten natürlich dort anknüpfen, wo sie in ihrem Herkunftsland aufgehört haben. Das werden wir jetzt tun, indem wir auch im Bereich der Pflege die Anerkennung erleichtern.

**Pettinger:** Mehrere Ministerien übergreifend werde derzeit zudem an einer besseren sozialrechtlichen Absicherung für Ukrainerinnen gearbeitet.

## Pop-Phänomen Christina Stürmer



[bit.ly/christina-stuermer](https://bit.ly/christina-stuermer)



[A] Feature | Ö1, Radiokolleg – Lexikon der österreichischen Popmusik, 15.07.2020 | Redaktion: Stefan Niederwieser |

07 min 16 s

**Sprecherin:** Auch die Musikindustrie brennt sich damals aus. Seit der Jahrtausendwende schrumpft ihr Geschäft dramatisch, auf Filesharing und New Economy findet sie keine Antworten. Christina Stürmer ist da die Ausnahme, denn ihre sehr junge Zielgruppe wünscht sich Musik noch immer auf silbernen Scheiben.

*Sag was es dir bringt, wenn meine Welt versinkt.*

**Hannes Eder:** Die CD-Umsätze super, Merchandise super, Tickets für Shows super. Und Werbedeals ja, natürlich. Und da genier ich mich nicht dafür, da habe ich auch mitgearbeitet bei dem einen oder anderen sehr, sehr gut bezahlten Deal.

**Sprecherin:** sagt Hannes Eder. Er schärft das Profil von Christine Stürmer nach. Das Ziel, den deutschen Markt zu knacken, gilt als schwer bis unmöglich. Dabei müsste das Schwesternlabel dort nur zugreifen.

**Eder:** Und es wurde aber von meiner deutschen Kollegenseite sich massivst gesperrt und ich habe wirklich alle, alle Varianten durchprobiert und am Schluss nach eineinhalb, zwei Jahren ist mir wirklich die Geduld gerissen, ja, da das zweite Album schon so erfolgreich war.

**Sprecherin:** Mit sanftem Druck und einer extra Gewinnbeteiligung geht es dann doch. Die zwei Alben, die bis dahin in Österreich erschienen sind, werden auf 13 Songs eingedampft. Sie müssen in Deutschland neu produziert, gemischt und gemastert werden.

**Eder:** Es wäre sonst, glaube ich, nicht gegangen, die Christina aus Österreich rauszukriegen.

*Du bist die Qual. Ich war schon immer Masochist. Die Bombe tickt. Hast mich entführt, du Terrorist.*

**Sprecherin:** Auch die Texte werden angepasst. So verschwinden Wörter wie Bombe und Terrorist.

*Bringst mir kein Glück. Ich bin und bleibe Pessimist. Schmeckst ...*

**Christina Stürmer:** Damals, war es wirklich so, 2005 war das eben, und die haben einfach irgendwas gesucht, was man ändern muss, aber bei „Engel fliegen einsam“ waren es lächerliche Änderungen zum Beispiel.

**Sprecherin:** Christina Stürmer schreibt in dieser Zeit nicht selbst, bei den Themen aber redet sie mit, wie sie erzählt werden sollen, welche Sätze ihr liegen, welche nicht und was sie beschäftigt. Am 19. März 2003 etwa schlagen Marschflugkörper in Bagdad

# Transkriptionen | 11

ein. Wenige Tage später haben US-Amerikaner und Briten den Irak unter ihrer Kontrolle.

*Zieh nicht so an meiner Hand. Wieso drückst du mich an die Wand, warum gehen die Lichter aus?*

**Stürmer:** Ich weiß noch, dass im Studio einfach beim Alex und bei mir, wir waren damals sehr, sehr eng und haben sehr, sehr viel gesprochen und nicht nur okay, du singst jetzt ein, sondern viel Kaffeeklatsch quasi und wie es mir geht und was eben ... er war wie ein Bruder auch. Das war alles ein bisschen sehr familiär und da war gerade der Irakkrieg und das hat mich halt damals schon sehr interessiert.

*Komm doch und beschütze mich.*

**Sprecherin:** „Mama (Ana ahabak)“ das ist arabisch und heißt „Mama, ich liebe dich“, schildert den Irakkrieg aus der Sicht eines kleinen Mädchens. Songs wie dieser entstehen in einem langwierigen Prozess, politische Songs setzen sich da selten durch, viele Songs handeln von Liebe, schwerer Liebe, leerer Liebe, giftiger, falscher und schöner Liebe. Zwischendrin haben auch Themen Platz, die am Horizont von Popmusik ungewöhnlich sind. Auf dem Album „Lebe lauter“ sind das Suizid, Revolution oder Depression, eingewoben in Liedtexte, die eher andeuten als aussprechen.

*Erst scheint dir alles sonnenklar und dann plötzlich schneit es, mitten unterm Jahr.*

**Sprecherin:** Christina bekommt unzählige Zuschriften von Fans, die ein Ventil suchen und sich ihr anvertrauen. Sie erfährt von Mobbing an der Schule, Gewalt in der Familie und Schlimmerem. Christina Stürmer sagt über das Album „Lebe lauter“:

**Stürmer:** Es ist für mich auch jetzt, im Nachhinein betrachtet, erstaunlich, dass es diese ganzen Songs auf dieses Album auch geschafft haben, weil es ja doch, wenn man heutzutage Major-Plattenlabel, würde man sagen, naja, es muss schon irgendwas sein, sowas Positives muss drinnen sein und es muss schon eher sowas wie „ach ist ein schöner Tag, es ist ein schönes Leben, es ist eine geile Zeit, es ist auch die perfekte Welle und es ist einfach, hmm, was wirklich bleibt? Ich lebe.“

**Sprecherin:** Hannes Eder sieht die Sache vergleichsweise pragmatisch.

**Eder:** Die Rechnung ist ganz simpel. Als Major Label sagt man, okay, ich will meine drei, vier Hit-Singles drauf und der Rest ist mir wurscht, das sagt man so nicht, aber das ist, das ist der Hintergrund, ja.

**Sprecherin:** Der Irakkrieg erschüttert das Vertrauen in die USA unter Bush und Cheney. Währenddessen wird die Europäische Union im Osten erweitert, überall regieren lupenreine Demokratien und die Wirtschaft brummt. In dieser Atmosphäre steigt die Nachfrage nach deutschsprachiger Musik. Die Lieder im Radio heißen jetzt „Das Beste“, „Irgendwas bleibt“, „Wenn es

passiert“ oder tatsächlich „Die perfekte Welle“, eine Ahnung von etwas Großem liegt in der Luft. Die Sportfreunde Stiller sind einer der ersten, die das spüren, und Christina Stürmer spürt es auch.

*Ich wollte dir nur mal eben sagen, dass du das Größte für mich bist.*

**Stürmer:** Genau das hat mich ja immer gereizt beim Musikmachen, dass es einfach was Bodenständiges ist und dass man einfach so sein kann, wie man halt einfach ist und sich nicht verstellen muss, wo man sich denkt, das könnte ich eigentlich auch, was der da macht.

**Sprecherin:** Als aus Christl dann Christina Stürmer wird, sie kaum noch Dialekt spricht und dann noch den deutschen Musikpreis in der Kategorie Rock/Pop National gewinnt, nimmt sie die heimische Presse kurzerhand in den nationalen Schwitzkasten. Arabella Kiesbauer sieht es gelassen.

**Kiesbauer:** Ja, da gab es natürlich eine Welle der Entrüstung, jetzt. Die österreichische Seele war verletzt, aber ich glaube, die die Wunde ist gut verheilt.

*Heimat bist du großer Söhne und Töchter, viel gerühmtes Österreich.*

**Sprecherin:** Später trennt sich Christina Stürmer von ihrem Management. Ihr nächstes Album wird 2009 lauwarm angenommen. Die Singles waren, sagt sie, kurz nach der Finanzkrise, nicht sensibel gewählt, bis dahin findet man kaum politische Statements von Christina Stürmer, ihre Eltern haben sie bodenständig erzogen, andere wissen es erstens besser und außerdem könnte man damit anecken. Als sie allerdings die österreichische Bundeshymne mit großen Töchtern interpretiert, stehen Klagen im Raum. 2011 schließlich wird der Text offiziell geändert. Heute nimmt die Sängerin noch etwas anderes für sich in Anspruch. Stürmer: Feministin klingt immer so ein bisschen, es klingt so, so hart, aber ja, wenn es das Wort ist, mit dem ich jetzt leben muss, dann ja, bin ich Feministin.

*Und wir gehen den Weg von hier, Seite an Seite ...*

## Trendsport Boxen



[bit.ly/trendsport-boxen](https://bit.ly/trendsport-boxen)



[A] Reportage | Ö1, Moment – Leben heute, 28.05.2023

Redaktion: Bea Sommersguter | 06 min 09 s

*Moment am Sonntag*

**Frau:** Okay, let's go, bist du bereit? Okay, sehr gut. Also wir starten mal in der Kampfstellung.

**Mann:** Was das Boxen so interessant gemacht ist, dass es, sobald man sich ein wenig mehr damit beschäftigt, draufkommt, dass viel mehr dahintersteckt. Also es geht sehr viel um die Technik, um die Präzision, um die Reflexe.

# Transkriptionen | 12

**Sprecherin:** Boxen – Wie eine als brutal verschriene Disziplin zum Breitensport wurde.

**Frau:** Viele verwechseln genau dieses Boxen, was man im Fernsehen sieht, mit dem Boxen als Sport, ich sag jetzt mal auf einer Hobbyebene oder im Breitensport. Ganz oft sind eben diese Klischees einfach im Kopf, die kommen jetzt nach Hause mit gebrochener Nase und blauen Augen.

**Mann:** Im Endeffekt ist Boxen als Sport, wo du Mann gegen Mann oder Frau gegen Frau gegenüberstehst, und es hilft dir eigentlich keiner.

**Sprecherin:** Eine Sendung von Bea Sommersguter.

**Sommersguter:** Sie liegt etwas versteckt an der Rückseite eines Gewerbeparks – die Trainingshalle des Klagenfurter Boxsportzentrums. Es riecht streng nach Schweiß und Leder, im Hintergrund tänzelt ein junger Mann mit nackten Fäusten um einen Sandsack, der sich trotz der wuchtigen Schläge kaum von der Stelle bewegt. Im Zentrum der Ring, in dem der Boxnachwuchs mit Mundschutz und Boxhandschuhen mit den Sparringpartnern übt. Am Rand des Rings schlägt ein großer, schlaksiger Bursche auf seinen imaginären Gegner ein. Er komme jeden Abend zum Training, erzählt Johannes.

**Johannes:** Unter der Woche jeden Tag also am Abend das Training. Das hängt jetzt davon ab, man kann da halt eben die zwei Möglichkeiten, dass man nur Fitnessboxen macht, also eben so wie einen anderen Sport halt eben auch, dass man jetzt keine Wettkämpfe oder so macht, dann muss man natürlich nicht so viel Zeit und Engagement hineinstecken, aber wenn man jetzt Wettkämpfe macht und erfolgreich sein will, dann ist halt doch schon fünf Tage, fünf bis sechs Tage in der Woche Training, also es ist schon zeitintensiv und da bleibt nicht viel Zeit für was anderes. Neben der Schule halt.

**Sommersguter:** Johannes hat vor einem Jahr mit dem Training begonnen und seither kaum einen Tag ausgelassen.

**Johannes:** Bei mir war es halt eben so wie bei vielen anderen auch, durch eben durch Freunde. Dann haben wir eben einfach mal ein Probetraining gemacht, das hat mir gefallen und Liebe auf den ersten Blick sozusagen, bin ich einfach dageblieben, man steht halt da eben alleine im Ring und da ist man wirklich dann für sich selber verantwortlich und im Vergleich zu anderen Sportarten, man ist halt wirklich auf sich selbst gestellt, es ist halt ein einsamer Sport.

**Sommersguter:** Was ihm besser gefalle als Mannschaftssport, erzählt der 17-Jährige. Das tägliche Training habe ihm geholfen, auch persönliche Hürden zu überwinden.

**Johannes:** Und was ich bei mir eben selber gemerkt habe, das wirkt sich dann nicht nur eben im Sport aus, sondern eben aufs ganze Leben. Ob das jetzt in der Schule ist, man ist selbstbewusster und ehrgeiziger und möchte halt eben seine Ziele erreichen und man lernt sich natürlich halt eben auch selbst

zu verteidigen. Das ist natürlich auch nicht schlecht, kriegt auch natürlich dann Respekt und so.

**Vater Edin:** Ich hab meinen Buben vor drei Monaten mitgebracht und hab gesagt, probier mal aus und wenns dir taugt, bleibst und wenn nicht, dann gehen wir wieder. Dem Buben hat es so gut gefallen.

**Sommersguter:** Sagt Edin, der seitlich vom Ring auf der Besucherbank Platz genommen hat. Edin bringt seinen 11-jährigen Sohn beinahe täglich zum Training, Sicherheitsbedenken hat er keine.

**Vater Edin:** Die sind ja alle geschützt, die haben alle einen Kopfschutz und da kann gar nichts, also nichts Schwerwiegendes passieren. Da bin ich sehr beruhigt und dem Buben taugt und sein Selbstbewusstsein ist um einiges gestiegen. Ich merke es anders, er bewegt sich anders und er hat diese gewisse Angst, die er sonst, wenn er irgendwas auf der Straße sieht, also irgendeine Schreierei oder irgendeinen Angsoffenen, das nimmt er jetzt ganz locker und geht selbstbewusst vorbei.

**Franz Wieser:** Da ist nicht nur die Technik, sondern ist auch der Ehrgeiz, die Vorbereitung, die Ausdauer, die Schnelligkeit, die Explosivität und im Endeffekt auch der Mut entscheidend. Ich kann noch so gut trainiert sein, wenn mir aber, bevor ich in den Ring steige, die Hände zittern, was ich schon alles gesehen habe, dann wirst du wahrscheinlich nicht als Sieger rausgehen, sondern du brauchst da auch wirklich ein Selbstbewusstsein und dieses Selbstbewusstsein musst du dann auch über diese drei Runden bringen.

**Sommersguter:** Drei Runden zu je drei Minuten, so lange dauert ein Kampf im Amateurbereich. Franz Wieser ist Obmann des Klagenfurter Boxvereins und stand selbst 20 Jahre als Amateurboxer im Ring. Die Fotos, die an den Wänden seines kleinen Büros hängen, zeigen ihn als stolzen Sieger.

**Wieser:** Das war so 90, da war ich 19 oder so. Das war in der Nähe von Klagenfurt gegen einen Kroaten, da habe ich gewonnen. Das war gegen einen Bosnier in Globasnitz, das ist da bei Bleiburg, da habe ich auch gewonnen. Das war in Tirol. Ich habe mit 15 Jahren zum Beispiel angefangen, das war für internationale Verhältnisse schon fast zu spät. Ja, da ist acht, neun, zehn Jahre ein ideales Alter.

**Sommersguter:** ... meint der Kärntner im Rückblick. Zum Boxen kam er über eine andere Kampfsportart, Karate.

**Wieser:** Ich hab dann jemanden kennengelernt beim Karate, der geboxt hat und gesagt hat, beim Boxen geht es ab, da ist ja so viel mehr Körperkontakt und dann bin ich eben zum Boxen gegangen und bin dort geblieben.