

ÖSTERREICH SPIEGEL

Die Zeitung für den Deutschunterricht

ÖIF ÖSTERREICHISCHER INTEGRATIONS FONDS

ÖI ÖSTERREICH INSTITUT



Kekse backen

Süße Schätze aus Österreichs Backstuben **Seite 13**



100 Jahre Radio

1924 wurde die erste Radio-sendung ausgestrahlt **Seite 16**



Wie gut kennen Sie Kärnten?

Testen Sie Ihr Wissen in unserem Österreich-Quiz **Seite 18**



Digitales Österreich

Die digitale Zukunft ist schon da!

Österreich hat in den letzten Jahren bemerkenswerte Fortschritte in der Digitalisierung gemacht. Wussten Sie, dass mit Sepp Hochreiter einer der weltweit führenden Experten für Künstliche Intelligenz in Linz forscht? Besonders im Bereich der öffentlichen Verwaltung gilt Österreich international als Vorreiter. Bürgerinnen und Bürger können heute die meisten Amtswege rund um die Uhr online erledigen. Services wie FinanzOnline oder das Digitale Amt sind längst etabliert und erfreuen sich großer Beliebtheit.

Der Österreich Spiegel rückt diese digitalen Innovationen mit spannenden Artikeln in den Mittelpunkt und bietet in der begleitenden Unterrichtseinheit interessante didaktische Übungen dazu an. Auch die Digitalisierung in Unternehmen ist Thema, denn selbst das traditionelle Handwerk nutzt zunehmend Künstliche Intelligenz, um konkurrenzfähig zu bleiben und sich weiterzuentwickeln.

KLEINE ZEITUNG

17.06.2024

Mehr Hoffnung als Angst

Studie zu KI-Anwendung in Österreich: Mehr Produktivität mit weniger Arbeitsstunden

Die intensive Nutzung von Künstlicher Intelligenz (KI) könnte Österreichs Wirtschaftsleistung deutlich stärken. Mit weniger Arbeitsstunden könnte dieselbe Leistung erreicht werden, zeigt eine Studie des Economica-Instituts unter der Leitung von Christian Helmenstein. Die Produktivität der Arbeit würde stark steigen, was der Gesellschaft zugutekommen könnte – entweder durch mehr Freizeit oder höhere Einkommen, so Helmenstein. In rund zehn Jahren könnte die Wirtschaftsleistung mit voller Nutzung der KI um 18 Prozent

höher liegen. Das wären im Jahr etwa „70 Milliarden Euro mehr Wohlstand“. Vor allem die benötigte Arbeitszeit würde sinken: 2,24 Milliarden Stunden, knapp ein Drittel der 2023 geleisteten sieben Milliarden Arbeitsstunden, könnten eingespart werden. Das soll sich aber nicht in höherer Arbeitslosigkeit niederschlagen, so Helmenstein und verweist auf die vielen Pensionierungen und die sinkende durchschnittliche Arbeitszeit. Auch Microsoft-Österreich-Chef Hermann Erlach rechnet nicht mit erhöhter Arbeitslosigkeit aufgrund der KI-Nutzung. Allerdings werden Mitarbeiter, die KI nutzen, jene verdrängen, die das nicht können.

02 | Neues

INHALT

Neues 2

Auftakt

> Der Fasching > Advent ohne Stress > Wie stehen die Chancen auf Schnee? > Christbäume aus der Steiermark 3

SCHWERPUNKT

Digitales Österreich

> „Wir wollen Künstliche Intelligenz industrialisieren“ > Alltagshelden im App-Format > Offene Daten aus Österreich > Kostenlose Onlinekurse > Wenn die Hausübung in sieben Sekunden erledigt ist > Das Handwerk erfindet sich neu > Jüdische Geschichte digital erleben 4

Umwelt und Natur

> Gestörter Winterschlaf > Die Königin der Alpen > „Die Welt brennt und ertrinkt zugleich“ > 7 Tipps für einen umweltfreundlichen Schulalltag 7

Bildung und Beruf

> Ein Tag mit einer Concierge > Der Weg zum besseren Lernen > Green Jobs > Mit 24 Jahren Führungskraft: „Vorher hatte ich starke Zweifel“ > „Mein Herz schlägt für die Produktion“ 8

Familie und Gesellschaft

> „Mädchen brauchen Heldinnen“ > Mein Körper, meine Leinwand > Hunde und Katzen werden immer älter > Kostenlose Grippeimpfung > Stadt, Land oder Speckgürtel? 10

Essen und Trinken

> „Der Erdapfel erlebt eine Renaissance“ > Faschingszeit ist Krapfenzeit > Grünes Gold > Gibt es hochverarbeitete Lebensmittel, die unbedenklich sind? > Süße Schätze aus den Backstuben 12

Integration und Zusammenleben

> Freiwillige Helfer > Er kam als Flüchtling > Beruflich ankommen in Österreich > Schulalltag in Favoriten > Türkinnen, traut euch! 14

Kunst und Kultur

> Von Gurkerln und Würschteln > U4 – der Club für alle > Musiklegende aus Österreich > Faszination Natur > „Man hört mich von Scheibbs bis Palermo“ 16

Sport und Freizeit

> Wie gut kennen Sie Kärnten? > „Wir können topfit 100 werden!“ > Tradition zwischen den Jahren > Natureislaufen am Weissensee > Auf der Höhe .. 18

Beilage > 20 Seiten Übungen und Aufgaben

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

die Digitalisierung ist in aller Munde und auch Thema des Schwerpunktes dieser Ausgabe. Wir stellen Ihnen Unternehmen vor, die Anwendungen für künstliche Intelligenz entwickeln oder verwenden – sei es in der Industrie, in der Bauwirtschaft oder im Handwerk. Österreichische Museen und die Verwaltung setzen vermehrt auf Apps, um ihre Services den Nutzerinnen und Nutzern näherzubringen. Und die Schulen? Dort schreibt ChatGPT die Hausaufgaben – oder auch nicht?

Ein Jubiläum gibt es heuer zu feiern, das auch mit dem Österreich Spiegel eng verbunden ist: Das Radio feiert in Österreich seinen 100. Geburtstag, denn im Jahr 1924 strahlte die RAVAG, die Radio-Verkehrs-AG, zum ersten Mal in Österreich eine Hörfunksendung aus. Opern- und Fußballübertragungen machten das Radio populär und waren eine wichtige Informationsquelle für die Öffentlichkeit. Die enorme Reichweite führte allerdings auch zum Machtmissbrauch durch die von den Nationalsozialisten ausgestrahlte Propaganda im Zweiten Weltkrieg.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Radiosendern, allen voran Ö1, die uns Radiobeiträge für den Österreich Spiegel zur Verfügung stellen! Sie ermöglichen es, dass wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, authentische Sendungen mit Aufgaben zum Deutschlernen anbieten können. So können auch Sie hören, was Österreich hört! Wir wünschen weiterhin viel Spaß beim Radiohören!

Ihre Redaktion

Kostenlose Weiterbildungen

ÖIF-Seminarprogramm startet mit über 70 Terminen in den Winter

Im Herbst und Winter 2024/25 bietet der ÖIF erneut sein kostenloses Weiterbildungsprogramm für all jene an, die in ihrem Alltag oder Berufsleben mit Integration zu tun haben. Die Themen der über 70 Seminare sind breit gefächert. Schwerpunkte sind der Arbeitsmarkt und die interkulturelle Kommunikation sowie Diskriminierung, Rassismus und Antisemitismus, aber auch die Förderung von Frauen.

Ein Herzstück des Programms ist die kostenlose Workshopreihe für Lehrkräfte in Deutsch- und Alphabetisierungskursen, die fachliches Hintergrundwissen vermittelt und die persönlichen und sozialen Kompetenzen der Lehrenden stärkt. Die Inhalte in diesem Semester sind unter anderem der Unterricht für niedrige Niveaus sowie kreative Ansätze im Deutschunterricht. Seminare wie „KI-Toolparty: Apps für einen abwechslungsreichen Unterricht“ am 28. Jänner 2025 greifen zudem das Thema der Digitalisierung in der Sprachvermittlung auf. Viele weitere Termine unter [integrationsfonds.at/seminare](https://www.integrationsfonds.at/seminare).



Sprachlern-Apps für Kinder und Erwachsene

Interaktivität, sofortiges Feedback, unterhaltsame Inhalte – das sind einige der Faktoren, die zu einem erfolgreichen Spracherwerb mit digitalen Medien führen. Zwei Sprachlern-Apps, die das **Österreich Institut** im Rahmen von Erasmus+ Projekten mitentwickelt hat, stehen ab November 2024 kostenfrei zur Verfügung.

Für mehrsprachige Kinder ab vier Jahren bietet die **App Dandelin geht zur Schule** Lernmodule für die Sprachen Deutsch, Polnisch, Slowenisch und Litauisch. Lustige Videos, Lieder und interaktive Aufgaben rund um die Themenfelder Schulweg, Schultasche und Schulgebäude, Zahlen, Farben, Emotionen und vieles mehr unterstützen den kindlichen Spracherwerb vor dem Schuleintritt. Eltern und pädago-



gische Fachkräfte finden kompakte Informationen zu Mehrsprachigkeit und den Link zur App auf www.eduskills.plus/grfs.

Die App **deutsch.intro** richtet sich an Deutschlernende ohne Vorkenntnisse, für die klassische Online-Übungen noch zu schwierig sind. Eine unterhaltsame Geschichte führt die Lernenden durch die App und bietet einen einfachen Lernpfad, auf dem 500 Wörter in 100 Lektionen trainiert werden. Ein integriertes Wörterbuch in zahlreichen Sprachen hilft beim Verstehen der neuen Wörter. Informationen und der Link zur App sind auf www.deutsch.info/intro zu finden. Beide Apps stehen sowohl auf Google Play und im App Store zum Download zur Verfügung.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Österreich Institut GmbH, Garnisongasse 3/9, 1090 Wien, oei@oei.org. REDAKTIONSLEITUNG: Mag. Christine Sicher. REDAKTION: Mag. Susanne Hartmann; Mag. Tamara Kerschbaumer; Maja Kicinski, MA; Mag. Verena Kreamsner; Verena Bauer, MA; Marie-Theres Stampf, MA; Mag. Caroline Weber. GESTALTUNG: Mag. Sandra Steiger. PRODUKTION: Riedel Druck, Bockfließersstraße 60–62, 2214 Auersthal. MEDIENINHABER UND HERSTELLER: Österreichischer Integrationsfonds – Fonds zur Integration von Flüchtlingen und Migrant/innen (ÖIF), Schlachthausgasse 30, 1030 Wien,

mail@integrationsfonds.at; Sämtliche Informationen über den Medieninhaber und die grundlegende Richtung dieses Mediums können unter www.integrationsfonds.at/impressum abgerufen werden. Die Inhalte dieses Mediums wurden mit größtmöglicher Sorgfalt recherchiert und erstellt. Für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Inhalte wird keine Haftung übernommen. Die in den abgedruckten Artikeln veröffentlichte Meinung muss nicht den Positionen des Österreichischen Integrationsfonds und des Österreich Instituts entsprechen. Das Urheberrecht verbleibt bei den Autoren und Autorinnen.

ÖSTERREICHISCHES DEUTSCH



Der Fasching

Der Fasching beginnt am 11. November und endet am Aschermittwoch im darauffolgenden Jahr. Er ist geprägt von unterschiedlichen Bräuchen: In vielen Orten veranstalten verkleidete Menschen mit bunt geschmückten Fahrzeugen Faschingsumzüge. Vor allem Kinder sind oft zu Faschingsfesten eingeladen. In die Faschingszeit fällt auch die Ballsaison, in der zahlreiche Bälle stattfinden, auf denen zu klassischer wie auch Popmusik getanzt wird. Am Faschingsdienstag ist es in manchen Betrieben üblich, dass man verkleidet in die Arbeit kommt oder zumindest Faschingskräpfen mitbringt! Im Westen Deutschlands wird der Fasching Karneval, in der Schweiz Fasnacht genannt.

© FREEPIK

SYMBOLE

KURZ & LEICHT

LEICHT MITTEL SCHWER



DIE HÖRBEITRÄGE STEHEN AUF
WWW.SPRACHPORTAL.AT AUCH
ONLINE ZUR VERFÜGUNG.
ZUGANGSCODE: **euf9quya**

ÖSTERREICH SPIEGEL

Die Zeitung für den Deutschunterricht gibt es hier:

- > **Österreich Institut Zentrale Wien:**
www.oesterreichinstitut.at
T.: +43 1 319 48 58; E.: oei@oei.org
- > **Österreich Institut Beograd:**
T.: +38 11 133 44 986; beograd@oei.rs
- > **Österreich Institut Bratislava:**
T.: +42 12 544 10 797; office@oei.sk
- > **Österreich Institut Brno:**
T.: +42 05 492 41 991; oei@oei.cz
- > **Österreich Institut Budapest:**
T.: +36 1 322 3030; office@oei.hu
- > **Österreich Institute Kraków, Warschau, Wrocław:**
T.: +48 12 422 95 53; krakow@oei.org.pl
T.: +48 22 331 91 36; warszawa@oei.org.pl
T.: +48 71 344 71 13; wroclaw@oei.org.pl
- > **Österreich Institut Moskau:**
T.: +7 499 702 5352 102; office@oei.msk.ru
- > **Österreich Institut Sarajevo:**
T.: +387 33 555 275; sarajevo@oei.org
- > **Österreich Institut Roma:**
T.: +39 06 321 34 83; info@oeiroma.it
- > **Österreichischer Integrationsfonds:**
T.: +43 715 10 51-250;
oesterreichspiegel@integrationsfonds.at

Abopreise Österreich: Einzeljahresabo: EUR 68,20;
Gruppenjahresabo: EUR 198,-

KURZ & LEICHT



Advent ohne Stress

Die Advents- und Weihnachtszeit hat in Tirol einen besonderen Charme – vor allem in kleinen Städten und Dörfern abseits großer Einkaufsstraßen. In Kappl im Paznauntal, auf über 1.200 Metern Höhe, wird die Vorweihnachtszeit ruhig begangen. Rund um die Kirche laden stimmungsvolle Weihnachtsstände zum Punschtrinken ein. Im mittelalterlichen Rattenberg,

der kleinsten Stadt Österreichs, gibt es keinen klassischen Weihnachtsmarkt, dafür haben die Geschäfte auch sonntags geöffnet. Besonders die Glaskunstgeschäfte locken viele Besucher an. An den Adventswochenenden wird bewusst auf künstliches Licht verzichtet, stattdessen sorgen Kerzenschein und Feuerstellen für eine gemütliche Atmosphäre. www.tirol.at

© TVB PAZNAUN-LSCHGL | RONNI LORENZ

ÖSTERREICH
SPIEGEL 10/2024

Die Zeitung für den Deutschunterricht



ÖSTERREICH 1

ÖSTERREICH
SPIEGEL Oktober 2024

Die Zeitung für den Deutschunterricht

Wie stehen die Chancen auf Schnee?

Die Wahrscheinlichkeit für Schnee am 24. Dezember sinkt seit Jahren. Laut Meteorologen liegt die Chance in tiefen Lagen nur bei 5 bis 20 Prozent. Damit es am Heiligabend schneit, muss das Wetter im Dezember genau passen. Die Flocken müssen zum richtigen Zeitpunkt fallen, nicht zu früh vor Weihnachten, wie so oft der Fall: Schnee fällt schon im November, schmilzt aber bis Weihnachten wieder. Grund dafür ist zu warme Luft vom Atlantik. Früher, in den 1950er- und 1960er-Jahren, lag die Wahrscheinlichkeit für weiße Weihnachten noch bei 60 Prozent. Heute ist sie durch die Klimaerwärmung viel niedriger. Besonders in tiefen Lagen wird Schnee zu Weihnachten eine Seltenheit.



Winterzauber in der Stadt Salzburg mit Blick auf die Festung Hohensalzburg.

© STEIERMARK TOURISMUS | IKAR.US.CC



Ein frischer Baum hat weiche Nadeln und eine helle Schnittstelle.

Christbäume aus der Steiermark

In der Steiermark gibt es etwa 350 Christbaum-bauern, die ihre Bäume nach jahrelanger Pflege in ganz Österreich verkaufen. Pro Saison werden 410.000 Bäume gefällt. Über 60 Prozent davon sind Nordmantannen. Ein Christbaum aus der Region ist auch gut für die Umwelt, da er kurze Transportwege hat. Während ihrer Wachstumszeit von etwa zehn Jahren nehmen die Bäume auf einem Hektar Fläche zwischen 95.000 und 143.000 Kilogramm CO₂ auf. Das entspricht dem CO₂-Ausstoß eines Autos, das 100.000 Kilometer fährt. Gleichzeitig produzieren die Bäume zwischen 70 und 105 Tonnen Sauerstoff. In der Steiermark werden zu Weihnachten 420.000 Christbäume aufgestellt, davon 75.000 in Graz.

© TOURISMUS SALZBURG GMBH



„Wir wollen Künstliche Intelligenz industrialisieren“

Mit seiner Firma NXAI will der österreichische Forscher Sepp Hochreiter KI-Anwendungen für die Industrie entwickeln.



Zur Person

Sepp Hochreiter (*1967) ist einer der führenden Experten für Künstliche Intelligenz. Er ist bekannt für die Entwicklung der Long-Short-Term-Memory (LSTM)-Netzwerke. Sie sind eine Grundlage für moderne KI-Anwendungen. Hochreiter leitet das Institut für *Machine Learning* an der Johannes Kepler Universität in Linz. Seine Arbeit hat maßgeblich zur Entwicklung von Technologien beigetragen, die heute in Spracherkennung oder Übersetzung verwendet werden. 2023 wurde er mit dem Deutschen KI-Preis für Innovation ausgezeichnet.

Sepp Hochreiter zählt zu den Wegbereitern von Künstlicher Intelligenz (KI). Mit einer von ihm entwickelten Technologie, die Systemen hinter Modellen wie ChatGPT um nichts nachstehen soll, will er industrielle Anwendungen für KI entwickeln. Dazu hat er Anfang des Jahres die Firma NXAI gegründet.

In welcher Phase stehen wir bei Künstlicher Intelligenz?

Sepp Hochreiter: Dort, wo wir standen, ehe der Computer gekommen ist. Viele Firmen haben sich gefragt, ob sie das überhaupt brauchen. Jetzt sind Computer aus Unternehmen nicht mehr wegzudenken. Künstliche Intelligenz macht viele Sachen einfacher und effizienter. Nach der Grundlagenforschung und der Entwicklung der großen Modelle, die etwa hinter ChatGPT stehen, tritt KI jetzt in die Phase der Industrialisierung.

Sie sind der Erfinder von xLSTM. Diese Technologie soll besser und schneller sein als jene, auf denen gängigen Sprachmodelle, wie ChatGPT, basieren. Was macht sie besser?

Sie ist schneller und braucht weniger Energie und weniger Rechenleistung. Man kann xLSTM in Sprachmodellen einsetzen. Wir möchten sie aber für industrielle Anwendungen nutzen.

Dazu haben Sie die Firma NXAI gegründet. Was machen Sie konkret?

Wir möchten Künstliche Intelligenz für die Industrie bauen. Wir wollen KI industrialisieren und sie zur Simulation von Maschinen oder Prozessen nutzen, um Abläufe zu optimieren. Wenn ich eine Maschine konstruiere, kann ich ganz viele Parameter simu-

lieren. Ich sehe sehr schnell, was besser ist. Traditionelle Methoden stoßen dabei an ihre Grenzen. Mit KI können wir einen Schritt weiter gehen.

Ist Österreich ein guter Standort für Unternehmen und Forscher im KI-Bereich?

Wenn es darum geht, wie die neue Technologie angenommen wird und wie schnell sie von den Firmen angewandt wird, ist Österreich eher vorsichtig. In der Grundlagenforschung stehen wir supergut da.

Als Sie gestartet sind, war von einem österreichischen ChatGPT-Konkurrenten die Rede.

Wir werden solche Modelle bauen, aber sie dann unter eine Open-Source-Lizenz stellen. Prozesse zu optimieren, bringt Firmen viel mehr als ein Sprachmodell. Dafür sind sie auch bereit, viel Geld zu bezahlen.

Wo sehen Sie die Hürden beim Einsatz in Firmen?

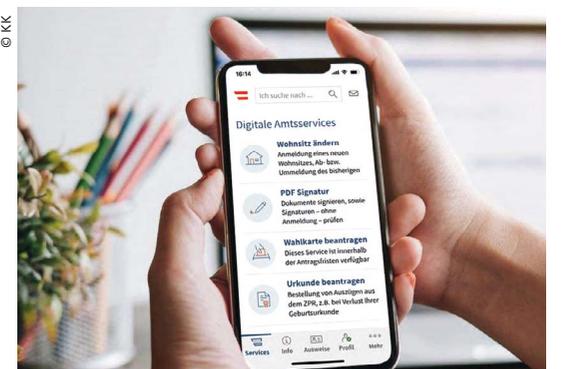
Viele Unternehmen müssen erst einmal anfangen, die Technologie zu verstehen. Viele haben auch gar keine Daten. Die müssen sie erst sammeln. Andere haben viele Daten und wissen nicht, was sie damit alles machen können. Es wird Firmen geben, bei denen sich in zwei Jahren viel ändern wird. Bei anderen wird es länger dauern.

Alltagshelden im App-Format

Apps prägen unsere Gewohnheiten im Alltag. Sie haben die Art und Weise revolutioniert, wie wir arbeiten, lernen, einkaufen und sozial interagieren.

Weltweit sind mehr als 3,8 Millionen Apps verfügbar und über 200 Milliarden Downloads gibt es jährlich. Durch ihre Benutzerfreundlichkeit und Effizienz ermöglichen Apps Bürgerinnen und Bürgern einen unkomplizierten Zugang zu öffentlichen Dienstleistungen. Auch in Österreich setzt man bereits auf digitale Lösungen. Die ID Austria dient als elektronischer Identitätsnachweis. Sie ermöglicht es mittels der App *Digitales Amt*, die eigene Identität auf digitalem Weg nachzuweisen, bzw. gilt sie auch als digitale Unterschrift.

Mit der App *Digitales Amt* ermöglicht sie etwa eine sichere Anmeldung bei *FinanzOnline* und dem Service-Portal der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖCK) *MeineSV*, digitale Unterschriften für rechtswirksame Dokumente, die Änderung des Hauptwohnsitzes, Ablegen des Reisepasses, Beantragung von Urkunden und die elektronische Zustellung behördlicher Dokumente. Der Fokus liegt auf der bequemen und sicheren Nutzung digitaler Behördendienste.



Mit der App *Digitales Amt* kann man Behördengänge digital erledigen.

DIGITALE AUSWEISE

Wer auch seinen Führerschein digitalisieren möchte, braucht zusätzlich die App *eAusweis*. Der digitale Führerschein ist in Österreich der erste „eAusweis“, der elektronisch über das Smartphone genutzt wird. Voraussetzungen sind ein österreichischer Scheckkartenführerschein und ein aktuelles Smartphone mit Fingerabdruck- oder Gesichtserkennung. Aktuell ist der digitale Führerschein nur national anerkannt und kontrollierbar.

Weiters kann man mit der App *eAusweis* einen digitalen Altersnachweis erbringen. Name und Geburtsdatum bleiben beim Vorweisen anonym. Zukünftig sollen auch andere Dokumente elektronisch funktionieren. Um die persönliche ID Austria zu erhalten, muss eine Identitätsfeststellung auf der Registrierungsbehörde erfolgen.

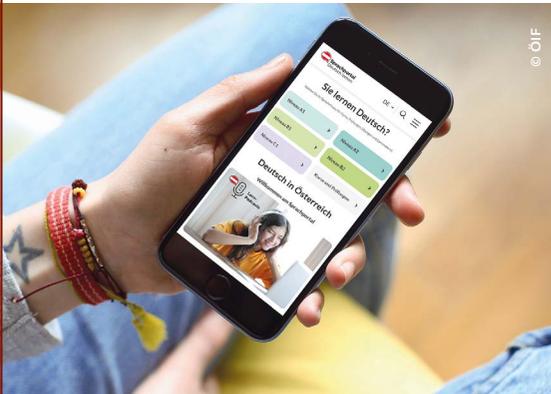
KURZ & LEICHT



Offene Daten aus Österreich

Sie brauchen Zahlen zur Luftqualität in Graz? Sie möchten wissen, wie viele Personen unter 18 Jahren in Eisenstadt wohnen? Oder Sie suchen andere wichtige Daten, Zahlen und Fakten? Auf der Plattform *Open Government Data* (OGD) finden Sie aktuelle Informationen zu verschiedenen Themen. Bürgerinnen und Bürger, Studentinnen und Studenten, Firmen, Software-Entwicklerinnen und -Entwickler – alle Interessierten können die Daten unkompliziert finden und kostenlos verwenden. *Open Government Data* möchte die Daten ohne Einschränkungen anbieten. Das ist transparent und regt das Interesse der Menschen an. Die Plattform bietet viele Daten aus Bereichen wie Umwelt, Verkehr, Bildung und Gesundheit in Österreich. Alle Nutzerinnen und Nutzer können die Daten für die eigenen Projekte verwenden. data.gv.at

TIPP



Kostenlose Onlinekurse

Möchten Sie flexibel und selbstständig Deutsch lernen? Der ÖIF bietet jede Woche mehr als 80 kostenlose Online-Kurse an. Sie können ohne Anmeldung teilnehmen. Die Kurse gibt es für die Niveaustufen A1 bis B2. In den Kursen lernen Sie Wortschatz und Grammatik zu Themen wie Wohnen, Arbeiten und Gesundheit. Die Kurse haben immer einen Österreich-Bezug. Es gibt außerdem die Reihe „Deutsch für den Beruf“. Hier lernen Sie verschiedene Berufe kennen und es gibt spezielle Kurse für Pflege, Hotel- und Gastgewerbe sowie Lebensmittelhandel. Alle Termine und den Link zur Teilnahme gibt es unter: sprachportal.at/onlinekurse

Die Presse

01.09.2024, Julia Neuhauser



Wenn die Hausübung in sieben Sekunden erledigt ist

Die Künstliche Intelligenz verändert die Schulen. Wie sie Schülerinnen und Schüler nutzen



Programme wie ChatGPT schreiben perfekte Aufsätze in Sekunden, deshalb müssen sich Lehrerinnen und Lehrer neue Aufgaben einfallen lassen.

Die Englischlehrerin war außer sich. Respektlos sei das gewesen. „Sie war wirklich enttäuscht von uns. Wir haben ziemlich viel Ärger bekommen“, erinnert sich Schülerin Berenike Braun an den Vorfall zurück. Ihre Klasse sollte einen Report zum Thema Umweltschutz als Hausübung schreiben. Kurz davor war ChatGPT erschienen. Schnell war damit die Hausübung erledigt. Der Schummelversuch ist aber nicht unentdeckt geblieben. Zu viele ähnliche Stellen hat die Lehrerin in den Schülertexten entdeckt.

Seither sind die Jugendlichen am Piaristengymnasium Krems vorsichtiger beim Einsatz Künstlicher Intelligenz (KI). Verzichten werden sie darauf aber nicht. „Wir Schüler kommen nicht ohne KI aus. Jeder benützt es auf irgendeine Weise“, sagt die 17-jährige. Die neue Technologie hat sich schnell unter den Jugendlichen verbreitet. „Wir haben ein paar Technik-Geeks in unserer Klasse. Die zeigen uns immer wieder neue Tools.“ Auch in den sozialen Medien kommt man um das Thema nicht herum. Auch populäre Influencerinnen und Influencer zeigen den Jugendlichen, welche Programme es gibt, um sich den Schulalltag zu erleichtern.

Einfacher macht sich auch Berenike so manche Arbeitsschritte. Bei der Vorbereitung des Englischreferats über den Nordirlandkonflikt ließ die Gymnasiastin die KI für sich arbeiten. Das Programm hat ihr nicht nur englische Zeitungsartikel gesucht, sondern auch gleich übersetzt und zusammengefasst. Das Referat hat sie selbst geschrieben. „Unsere Lehrer merken es sofort, wenn wir etwas nicht selbst verfasst haben.“ Die Power-Point-Präsentation hat dann aber doch die Software erstellt.

Ähnlich ist auch Marco Wehinger bei seinem Referat zur Französischen Revolution vorgegangen.

Die Stichworte für die Power-Point-Präsentation hat die KI geliefert, auch die Bilder dazu hat die Software kreiert, erzählt der Schüler der HTL Anichstraße in Innsbruck. Programme wie ChatGPT kommen bei ihm täglich zum Einsatz. Egal, ob als Hilfe beim Programmieren, als Zeiterparnis beim Zusammenfassen des Teststoffes oder zur Überprüfung der gelernten Vokabel. Bei einem ist er sich sicher: „Unter den Schülern ist KI verbreiteter als unter den Lehrern.“

PODCAST STATT BUCHREZENSION

Alicia Bankhofer ist Pädagogin für Englisch und Digitale Grundbildung in Wien. Für ihre Schüler hat sich viel verändert. Im Unterricht werden Chatbots beim Schreiben eingesetzt, Aufsätze mit Software nach Fehlern durchsucht, und es wird viel über die ethische Art des Arbeitens diskutiert. Auch die Hausaufgaben sind nicht mehr dieselben. „Einen Aufsatz über Galileo Galilei haben die Schüler in sieben Sekunden erledigt. Das als Hausübung zu geben, wäre Wahnsinn. Die KI zwingt uns, unsere Prozesse zu ändern“, sagt Bankhofer. Anstatt einer gewöhnlichen Buchrezension mussten die Schüler die im Buch vorkommenden Charaktere mit Hilfe der KI als Bild darstellen, ein zum Inhalt passendes Cover kreieren und einen Podcast aufnehmen.

UNTERRICHT AUF DEN KOPF GESTELLT

Früher wurden die Inhalte im Unterricht vermittelt und zu Hause wiederholt. Heute müssen sich die Schüler den Lernstoff vermehrt selbst erarbeiten. In der Schule wird vertieft und diskutiert. „Flipped Classroom“ nennt sich das pädagogische Konzept. In diesem Sinne hat die Digitalisierung den Unterricht schon auf den Kopf gestellt.

Das Handwerk erfindet sich neu

Manche Handwerksberufe setzen voll auf Digitalisierung, andere sind noch nicht ganz im digitalen Zeitalter angekommen.



Heizma heißt die Firma von Gründer und Geschäftsführer Michael Kowatschew. Sie nutzt KI, um schnell und effizient Angebote für die Kunden zu erstellen.

Die Bauwirtschaft leidet derzeit. Vor allem der private Wohnbau spürt die hohen Finanzierungskosten massiv. Und so auch all jene Handwerksbetriebe, die von der Baukonjunktur leben – ob das Dachdecker sind, Maler oder Tischler. Aber es gibt auch Betriebe, denen die Schwäche am Bau zugutekommt. Heizma ist ein solcher. Denn das Start-up stellt derzeit neues Personal ein.

Heizma möchte die Wärmewende vorantreiben und möglichst viele Öl- und Gasheizungen in Österreich durch Wärmepumpen ersetzen. Den Schlüssel zum Erfolg sieht man bei Heizma im Komplettpaket. Das Unternehmen hilft nicht nur, die am besten geeignete Wärmepumpe zu finden, es installiert das Gerät auch und kümmert sich um den Antrag für die üppigen Förderungen, die es in Österreich für den Heizungstausch gibt. „Nachdem der Techniker den Kunden besucht hat, nimmt ein KI-Assistent telefonisch alle seine Beobachtungen bis ins Detail auf. Dadurch sammeln wir alle relevanten Informationen und können in kürzester Zeit ein passendes Angebot erstellen“, erklärt der Firmengründer Michael Kowatschew. Man sei so viel schneller als die Konkurrenz. „Die Kunden haben oft das Gefühl, dass der Preis nicht passt.“ Digitale Technologien und digitales Marketing sollen Vertrauen schaffen – und das Geschäft ankurbeln.

URALTE TECHNIK

Auch Peter Pfötscher, ein pensionierter Goldschmied, schwärmt von den Möglichkeiten, die digitale Technologien bei der Kommunikation mit den Kunden bieten. „Mit moderner Software kann ich ein Schmuckstück auf dem Computer

entwerfen“, erklärt der Tiroler. „Die Kunden kaufen nicht mehr die Katze im Sack“, so Pfötscher. Wenn Goldschmiede Schmuckstücke auf dem Computer entwerfen, können sie viel genauer auf Kundenwünsche eingehen.

Zur Digitalisierung seines Handwerks wurde Pfötscher vom Markt gezwungen. „Die handwerkliche Produktion, die Herstellung von kleinen Serien oder Einzelstücken war nicht mehr konkurrenzfähig, da die Ware aus dem Ausland nach dem EU-Beitritt Österreichs leichter verfügbar war“, erinnert sich Pfötscher. Er suchte nach Lösungen und wurde fündig. Es reichte aber nicht, Schmuckstücke auf dem Computer zu entwerfen. Pfötscher schaffte auch eine 3-D-Druckmaschine an, die entworfene Strukturen in Wachs abbilden kann. Mit Software und 3-D-Druck seien heutzutage Geometrien möglich, die man rein händisch gar nicht umsetzen könnte. Inzwischen hat sein Sohn die Goldschmiede übernommen – ein gelernter Informatiker.

VORREITER UND NACHZÜGLER

Installateure und Goldschmiede sind zwei von vielen Handwerksberufen. Von Dachdeckern über Graveure und Klavierbauer, von Mechatronikern über Fliesenleger und Friseure, von Gärtnern über Sattler und noch viel weiter reicht die Bandbreite. Die Digitalisierung ist dabei von Branche zu Branche, von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich fortgeschritten. Das weiß Thomas Oberholzner, Leiter der KMU Forschung Austria. Das Handwerk ist kein Relikt aus alten Zeiten. „Der Sektor ist innovativ. Und er wächst.“

Jüdische Geschichte digital erleben

Das Jüdische Museum Wien macht mit dem Social-Media-Projekt #DiscoverJewishCulture die dort präsentierte Geschichte, die Kultur und das Leben digital erlebbar.

Das Jüdische Museum geht online. Mit #DiscoverJewishCulture möchte das Museum aus der Wiener Dorotheergasse seinem Auftrag nachkommen, das breite Spektrum jüdischer Kultur, Religion und Geschichte in Österreich zu vermitteln. Kernstück sollen kurze Videoclips sein, die zukünftig regelmäßig auf Instagram und TikTok veröffentlicht werden.

Die Videos stellen die reiche Vielfalt des jüdischen Lebens in Wien lebendig und zugänglich dar. Im Mittelpunkt stehen Themen wie jüdische Feste, kulinarische Traditionen, historisch bedeutsame Orte und Persönlichkeiten. Ziel ist es, nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern auch Interesse zu wecken.



Das Jüdische Museum Wien zeigt jüdische Traditionen auch auf Instagram und TikTok.

GEGEN ANTISEMITISMUS

Das Wissen soll aufklären. So soll durch das Projekt Antisemitismus präventiv bekämpft werden. Gerade bei jüngeren Menschen können unterhaltende und zugleich informative Inhalte rund um die jüdische Kultur und Geschichte ein tiefes Verständnis fördern und Vorurteile abbauen.

Der Content wird vom Jüdischen Museum selbst erstellt, aber auch von Partnern wie den Jüdischen Österreichischen Hochschülern (JÖH), der IKG-Jugend sowie verschiedenen Vereinen, jüdischen Lokalen und Geschäften. Diese Kooperationen machen es möglich, authentische und vielfältige Perspektiven in die Videos einzubringen und ein breites Publikum anzusprechen.

Zu finden sind die Kanäle auf Instagram unter [jewishmuseumvienna](#) sowie auf TikTok unter [jewishmuseumvienna](#).

KURZ & LEICHT



© PIXABAY

Durch den Klimawandel wachen Igel, Fledermäuse und Murmeltiere öfter auf.

Gestörter Winterschlaf

Die Klimakrise bringt kürzere und mildere Winter. Darunter leiden auch heimische Tierarten. Denn die steigenden Temperaturen führen dazu, dass Winterschläfer früher aus ihrem Winterschlaf erwachen. Normalerweise schlafen diese Tiere im Winter tief und senken ihre Körpertemperatur und Atmung, um Energie zu sparen. Wenn es aber zu warm bleibt, wachen sie öfter auf und brauchen mehr Energie und Futter. Doch im Winter gibt es wenig Futter, und die Tiere könnten verhungern oder erfrieren, wenn es wieder kalt wird. Es gibt auch Tiere wie Dachse und Bären, die Winterruhe halten. Sie senken ihre Körpertemperatur nicht so stark und wachen öfter auf.

TIPP



© NATIONALPARK HOHE TAUERN | MICHAEL HUBER

Die Königin der Alpen

Die Zirbe ist ein heimischer Nadelbaum und gehört zur Familie der Kiefern. Sie wächst im Hochgebirge ab etwa 1.600 Metern und wird auch als Königin der Alpen bezeichnet. Besonders in Österreich, Bayern, der Schweiz und Südtirol wird das Zirbenholz für verschiedene Produkte genutzt. Möbel aus Zirbenholz, wie Betten, und Kissen mit Zirbenspänen sind sehr beliebt. Der Duft des Holzes entspannt und fördert einen guten Schlaf. Studien zeigen, dass Menschen in einem Zirbenbett besser und tiefer schlafen. Auch Zirbenöl, das aus den Nadeln und dem Holz gewonnen wird, nutzt man als Raumduft oder in der Sauna. Zirbenholz hält Motten vom Kleiderschrank fern. Auch Zirbenlikör und Zirbenschnaps sind in Österreich beliebt.

Die Presse

16.09.2024, Matthias Auer



„Die Welt brennt und ertrinkt zugleich“

Auf den heißesten Sommer seit Messbeginn folgen massive Überschwemmungen in Österreich und Europa. Und das ist erst der Anfang der Wetterextreme, warnen Meteorologen.

Nach Wochen mit brütender Hitze im Sommer gab es im September gewaltige Niederschläge in Österreich und seinen Nachbarländern. Doch die Unwetter sind erst der Anfang. Der bisherige Trend ist eindeutig: Zwischen 1970 und 2019 stieg die Zahl der jährlichen Wetterkatastrophen um das Fünffache, sagt die Weltorganisation für Meteorologie. Ein Grund dafür ist die Erhitzung der Erde, betonen Klimaforscher. Mit der Erwärmung steigt nicht nur das Risiko für längere Trockenperioden, sondern eben auch für häufigere Starkniederschläge. „Hitzewellen, Überschwemmungen und Dürren werden intensiver werden“, sagt Abdalah Mokssit, Generalsekretär des Weltklimarats IPCC in Genf. „Die Welt brennt und ertrinkt vor unseren Augen“, formulierte es UN-Generalsekretär Antonio Guterres 2022 noch drastischer. Wie und wo diese Wetterextreme künftig durchschlagen werden, hängt stark davon ab, wie weit es mit den Temperaturen noch nach oben geht.

WIRTSCHAFTLICHE EINBUSSEN

Extreme Niederschläge und Überschwemmungen sind bereits bei einer Erwärmung um 1,5 Grad um die Hälfte wahrscheinlicher und fallen heftiger aus. Dieser Effekt verstärkt sich mit jedem weiteren Zehntelgrad. Die Extremwetter führen auch zu schweren wirtschaftlichen Einbußen, so die Weltbehörde für Meteorologie. Die Weltbank rechnet etwa damit, dass Überschwemmungen bis 2050 weltweit 23 Billionen Dollar an Wert vernichten werden. Welche Schäden die Unwetter dieses Mal anrichten, wird erst nach dem Ende der Aufräumarbeiten klar sein. Aber schon jetzt ist klar, dass die Versicherungen weltweit heuer bereits zum fünften Mal in Folge über hundert Milliarden Euro für Schäden aus Naturkatastrophen bezahlen müssen.



© MAGISTRATSABTEILUNG 45

Der Wienfluss verwandelte sich vom Rinnsal in ein reißendes Gewässer.

60 Prozent der Schäden wurden durch lokale Extremwetterereignisse verursacht. Hitzewellen sind inzwischen schon 2,8 Mal so häufig wie früher. Bei einem Anstieg der Temperaturen um zwei Grad wären sie schon 4,1 Mal so häufig und deutlich intensiver. Afrika, der Nahe Osten, China und Indien dürften weltweit vom Anstieg der Wetterextreme am stärksten betroffen sein.

KONSEQUENZEN FÜR EUROPA

Für Europa sieht es etwas besser aus. Am stärksten sind hier die Folgen der extremen Hitze auf die Gesundheit. Zudem dürften der Mittelmeerraum und weite Teile Osteuropas tendenziell austrocknen. Das gefährdet die Maisernte. Auch Österreichs Landwirte müssen sich auf extremere Bedingungen einstellen. Während die Ernten bei Wintergetreide besser ausfallen, sieht es für Sommergetreide schlecht aus. In Zukunft werden viele Obstbauern an die Grenzen geraten, da der frühere Vegetationsstart im Frühling zu größeren Frostschäden führt.

ÖSTERREICH
SPIEGEL
Die Zeitung für das Deutschsprachige

Oktober 2024



7 Tipps für einen umweltfreundlichen Schulalltag

Der Verband Österreichischer Entsorgungsbetriebe (VOEB) empfiehlt, beim Kauf von Schulsachen auf langlebige und umweltfreundliche Materialien sowie auf eine nachhaltige Jause zu achten. Hier einige Tipps:

1. Leere Seiten in alten Schulheften können als Übungsblätter für Tests und Schularbeiten genutzt werden.
2. Schüttelpenale können in der Waschmaschine gewaschen werden und sehen danach wie neu aus.
3. Schulinterne Tausch- oder Rückgabebörsen für spezielle Materialien wie Taschenrechner, Malutensilien oder Werkmaterialien ermög-



© FREEPIK

lichen es, nicht mehr benötigte Gegenstände weiterzugeben.

4. Eine selbstgebastelte Schultüte aus alten Kartons, individuell bemalt, ist umweltfreundlich und einzigartig.
5. Eine selbstgemachte Schuljause in einer Brotdose aus recyceltem Kunststoff oder Edelstahl ist die beste Wahl.
6. Statt täglich neue PET-Flaschen oder Alu-Dosen zu kaufen, ist eine wiederverwendbare Edelstahlflasche ideal, die auch in der Schule nachgefüllt werden kann.
7. Ressourcen sparen bedeutet auch, den Schulweg möglichst mit dem Fahrrad oder zu Fuß zurückzulegen und auf Autofahrten zu verzichten.

08 | Bildung und Beruf

DER STANDARD

16. 08.2024, Natascha Ickert



Ein Tag mit einer Concierge

Magdalena Gessner über ihren Ausbildungsweg, das Arbeiten in der Luxushotellerie und über den Tourismus in Wien



© CHRISTIAN FISCHER

Als Concierge versucht Magdalena Gessner, alle Wünsche der Gäste zu erfüllen: etwa Styling-Termine, Museumsbesuche oder Restaurantreservierungen.

Die Drehtür schwingt auf, die Klimaanlage bläst kalte Luft in den Nacken. Aufatmend schaut man sich in der Lobby des Marriott-Hotels um. Kinder spielen in der Lounge-Ecke auf altrosa Sesseln. Ein Sicherheitsbeamter schleicht unauffällig hin und her. Stimmengewirr und Saxofonklänge erfüllen die große Halle. Magdalena Gessner, Concierge des Marriott in Wien, schiebt einen Wagen mit einem riesigen Obstkorb und Herzluftballons vom Abstellraum an die Rezeption. Dort tummeln sich die Gäste mit ihren glitzernden Uhren und schlürfen den Willkommenssekt. Berge an Gepäck türmen sich hinter ihnen auf.

GÄSTE HOFIEREN

Magdalena Gessner verstaubt den Obstkorb und wendet sich den Gästen zu. Eine Dame möchte sich eine tolle Frisur, perfektes Make-up und die Nägel machen lassen. Magdalena bucht eine persönliche Stylistin, die dafür extra ins Hotel kommt. Als Concierge versucht sie, jeden Wunsch der Gäste zu erfüllen. Sie gibt ihnen Orientierungshilfe, plant gemeinsam mit ihnen das Tagesprogramm, übernimmt Restaurantreservierungen und Museumsbuchungen und gibt Ausflugstipps. Dass sie einmal im Tourismus arbeiten würde, hätte Magdalena Gessner nach dem Gymnasium nicht gedacht. Ihre wahre berufliche Leidenschaft entdeckte sie bei einem Nebenjob: „Als ich bei der Bäckerei Ströck arbeitete, merkte ich, wie sehr mir der Kontakt mit den Kunden gefällt.“ Daraufhin brach sie ihr Romanistikstudium ab und begann das zweijährige Kolleg an der Tourismusschule Modul in Wien.

TOURISMUSBOOM

Bald wechselte sie in das Renaissance-Hotel in Wien an die Rezeption. „Endlich hatte ich wieder direkt mit Gästen zu tun“, schwärmt Gessner. „Man erlebt ganz besondere Momente und weiß nie, was einen an dem Tag erwartet“, erzählt sie weiter. In dem Moment kommt eine Frau mit ihrer Teenagertochter zur Rezeption. Ob es eine Taylor-Swift-Veranstaltung im Hotel oder in der Stadt gebe, fragt sie.

Der Tourismus boomt wieder. Wien ist hinter Tirol das zweitwichtigste Tourismusbundesland in Österreich. Mit dem englischen Begriff Revenge-Travel wird beschrieben, dass seit dem Ende der Pandemie besonders viele Menschen in den Urlaub fahren. Die Tourismusbranche erwirtschaftete diesen Jänner bis Juni sogar 24 Prozent mehr als im selben Zeitraum im Jahr 2019. Über acht Millionen Gäste nächtigten 2024 schon in Wien – vier Prozent mehr als noch 2019. 80 Prozent der Gäste stammen aus dem Ausland.

DISKRETIION

Im Marriott-Hotel schlafen besonders viele Personen aus Amerika, Europa und dem arabischen Raum. Magdalena Gessner kommt mit ihren englischen, italienischen und spanischen Sprachkenntnissen sehr gut zurecht. Was sie vor allem an ihrem Job schätzt, ist die Hilfe, die sie den Gästen entgegenbringen kann: „Diskretion ist dabei das Allerwichtigste. Man erweitert in diesem Beruf auch seine Menschenkenntnis und lernt, gut zuzuhören.“

KURZ & LEICHT



ÖSTERREICH 1



© FREEPIK

Der Weg zum besseren Lernen

Der Stress für Schülerinnen und Schüler wird größer. Leistungsdruck, der Wunsch nach guten Noten und die hohen Erwartungen der Eltern machen es den Kindern schwer. Immer mehr Schülerinnen und Schüler haben sogar Burnout. Eine neue Studie zeigt, dass eine gute Beziehung zur Lehrerin oder zum Lehrer wichtig für den Lernerfolg ist. Wenn sich Kinder und Lehrerinnen oder Lehrer in der Schule wohlfühlen, lernen die Kinder besser. Vor allem in Fächern, die schwer sind, hilft ein gutes Verhältnis zur Lehrkraft. Deshalb ist es wichtig, eine gute Stimmung im Klassenzimmer zu haben. Lehrerinnen und Lehrer können das schaffen, indem sie die Kinder unterstützen und motivieren.

TIPP



© FREEPIK

Green Jobs

Green Jobs sind Berufe, die der Natur, der Umwelt und den Menschen helfen. In diesen Berufen arbeitet man daran, die Umwelt zu schützen und Rohstoffe besser zu nutzen. Grüne Berufe gibt es in verschiedenen Bereichen: beim Bauen und Wohnen, im Energie- und Recyclingbereich oder im Garten und der Landwirtschaft. Die Jobs sind sehr unterschiedlich. Zum Beispiel gibt es Fahrradmechaniker/innen, Klimatechniker/innen, Naturkosmetiker/innen und Solartechniker/innen. Umweltschutz wird immer wichtiger, deshalb gibt es viele neue Jobmöglichkeiten. Einige Green Jobs brauchen ein Studium, andere kann man mit einer Lehre oder als Hilfsarbeit machen. Grüne Betriebe erkennt man am Österreichischen Umweltzeichen.

ÖÖNachrichten 20.07.2024 

Mit 24 Jahren Führungskraft: „Vorher hatte ich starke Zweifel“

Kathrin Wambacher hat eine Lehre zur IT-Systemtechnikerin absolviert und leitet nun die IT-Abteilung beim Innvierteler Bodenhersteller Tilo.

Nur vier Jahre nach ihrem Lehrabschluss zur IT-Systemtechnikerin hat Kathrin Wambacher bereits Führungsverantwortung: Beim Innviertler Bodenhersteller Tilo in Lohnsburg leitet sie die IT-Abteilung und ist als Chefin für zwei Kollegen verantwortlich.

Geplant habe sie diesen Schritt nicht, er sei eher zufällig geschehen, erzählt die Braunauerin. Der bisherige Abteilungsleiter verließ die Firma und ermutigte die junge Kollegin, ihm nachzufolgen. „Ich hatte starke Zweifel, ob ich das machen kann, und habe mir Sorgen gemacht, was auf mich zukommt.“ Vor allem der Gedanke, allein Entscheidungen treffen zu müssen und ein Budget zu verantworten, sei einschüchternd gewesen. Mit dem Zuspruch der Kollegen wagte Wambacher schließlich den Karrieresprung: „Denn wie kann ich Erfahrung sammeln, wenn ich es nicht probiere?“, sagt die Innviertlerin. Sie erbat sich eine sechsmonatige Probezeit und startete im November 2023 mit nur 23 Jahren als IT-Leiterin. „Ich bin total zufrieden damit“, sagt sie heute.



Kathrin Wambacher (24) leitet ein kleines IT-Team.

ROLLENBILDER IM WANDEL

Als jüngste Führungskraft habe sie in der Firma nur positive Rückmeldungen erhalten, auch ihre Familie sei positiv überrascht gewesen, sagt Wambacher. In ihrer Lehrzeit bei Tilo habe die Systemtechnikerin die Firma gut kennengelernt, in der täglichen Arbeit spiele vor allem die Netzwerktechnik und die Betreuung der Server eine Rolle. EDV galt ganz früher als Frauenberuf. Das habe sich irgendwann anders entwickelt, sagt Wambacher. Eine Ursache sei möglicherweise ein noch immer verstaubtes Rollenbild: „Frauen werden eher nicht vor dem Computer gesehen.“ Auch fehlende Vorbilder spielen eine Rolle. Interesse an einem technischen Beruf hatte die 24-Jährige trotzdem: „Ich hatte immer schon das Bedürfnis, Sachen auf den Grund zu gehen und Prozesse zu verstehen.“

KLEINE ZEITUNG 24.08.2024, Eva Gabriel 

„Mein Herz schlägt für die Produktion“

Neun Milliarden Mikrochips produziert Infineon in Villach jedes Jahr mit 2.000 Mitarbeitern. Alina Absmeier (45) sorgt als Produktionsleiterin für reibungslose Prozesse und Liefertreue.



Für Alina Absmeier ist die Produktionsleitung beim Chiphersteller Infineon ihr Traumjob.

Es war tatsächlich eine gute Lehrerin, die Alina Absmeier dazu animierte, Chemie zu studieren. An der Technischen Uni Wien promovierte die gebürtige Münchnerin, die im oberösterreichischen Lambach maturiert hatte, in Technischer Chemie. Kurz vor dem Doktorat dann ein weiterer Wegweiser: „Ich habe an der Veranstaltung ‚Frauen in die Technik‘ im Tech Tower in Wien teilgenommen.“ Woraufhin sie von Infineon zum Job-Interview eingeladen wurde. Der Eintritt in einen Weltkonzern und eine beispiellose Karriere.

Seit 1. August ist die 45-jährige Infineon-Produktionsleiterin in Villach und hat damit die Verantwortung nicht nur für die Produktion von rund neun Milliarden Mikrochips im Jahr, sondern auch für rund 2.000 Mitarbeiter. Gerade deshalb sei der Job ihr Traumjob: „Ich habe gerne mit Menschen zu tun und ich schätze Teamarbeit. Meine Tür steht immer offen.“ Sagt Absmeier, wenngleich sie die



Die Mikrochips werden in einer fast staubfreien Atmosphäre hergestellt.

Größe des Teams, zu dessen Aufgaben auch die Instandhaltung der Maschinen zählt, als spannende Herausforderung sieht.

Den Fertigungsprozess – er läuft im Schichtbetrieb – 24 Stunden am Tag, sieben Tage die Woche und 365 Tage im Jahr zu garantieren, sei das Wesentliche an ihrer Position. „Es gibt immer wieder Vorkommnisse, die nicht planbar sind. Da sind schnelle Entscheidungen gefragt, um Fertigungsfluss und Liefertreue aufrechtzuerhalten. Und, um manchmal auch eilige Ad-hoc-Aufträge unterzubringen. Mein Herz schlägt für die Produktion. Es ist faszinierend, die ganze Welt zu beliefern.“

2.000 PRODUKTTYPEN

Etwa 2.000 Produkttypen sind im Portfolio – allen voran Energiespar-Chips für diverse Einsatzgebiete im Auto, in Rechenzentren, LED-Beleuchtungen, medizinischen Geräten, Solar- und Windkraftanlagen. Dass die dynamische Halbleiter-Fertigung Konjunkturzyklen unterliegt, ist Teil des Geschäfts, Teil des Jobs. „Wir passen uns täglich daran an.“ Auch die enge Zusammenarbeit mit der Materialbeschaffung ist wesentlich, damit alle nötigen Rohstoffe für die Fertigung zeitgerecht zur Verfügung stehen. Es geht etwa um neue Halbleitermaterialien wie Siliziumkarbid und Galliumnitrid, die noch energieeffizientere Produkte ermöglichen.

Dass sie es als Frau schwerer hatte, Karriere zu machen, kann und will Absmeier nicht bestätigen. Wohl aber sagt sie: „Um Karriere zu machen, sollte man wissen, was man will. Und nicht darauf warten, gefragt zu werden.“

10 | Familie und Gesellschaft

Die Presse

23.09.2024, Barbara Schechtner



„Mädchen brauchen Heldinnen“

Wie werden Kinder zu starken Persönlichkeiten? Rebel Girls bietet Heranwachsenden weibliche Vorbilder und Identifikationsfiguren und ermutigt sie, große Träume und Ziele zu haben.

Michelle Obama, Yoko Ono, Virginia Woolf, Ruth Bader Ginsburg oder Taylor Swift. Es sind die Geschichten von Politikerinnen und Künstlerinnen, von Sportlerinnen, Wissenschaftlerinnen, von Schauspielerinnen oder von Erfinderinnen, die in den Büchern der Reihe „Rebel Girls“ aufgegriffen werden. „Mir gefällt die Idee, auch zu zeigen, was sie alles können, wenn sie nur wollen“, sagt Teresa aus Wien, die mit ihren beiden Töchtern früher viel aus diesen Büchern gelesen hat. „Das hat mir das Gefühl gegeben, ich kann gleich viel erreichen wie Männer“, erinnert sich die zwölfjährige Flora. Besonders gut hat ihr die Geschichte von Frida Kahlo gefallen, „und von der ersten Frau, die mit dem Flugzeug geflogen ist“. Ihre Schwester Paula, 16, fand die Geschichte von Rosa Parks gut. „Und die von Angela Merkel.“ Generell gefallen ihr die Geschichten von Frauen, „bei denen man sagt, okay, die machen Sachen, die sind nicht so typisch für Frauen“.

SELBSTVERTRAUEN

Auch abseits der Bücher: In ihrer Erziehung hat Teresa ihren Töchtern vermittelt: „Ihr könnt alles werden, manches müsst ihr euch härter erarbeiten, manches weniger, aber euch steht die Welt offen.“ Das ist auch die Mission von Rebel Girls: „Wir wollen selbstbewusste und starke Mädchen heranzubilden“, sagt die Leiterin Jes Wolfe aus den USA, die zum Global Leaders Summit nach Wien gekommen ist. „Selbstvertrauen ist der wichtigste Indikator für den Erfolg von Kindern.“ Doch um das Selbstvertrauen der Mädchen stehe es so schlecht wie noch nie, sagt sie. „Über die Hälfte von ihnen glauben nicht, dass sie klug genug sind, um ihre Traumkarriere zu verfolgen.“ Um das zu ändern, brauche es Storytelling: „Das Bild der Mädchen verändert sich durch das, was ihnen erzählt wird, was sie hören, was sie sehen, in Filmen und Serien, in Büchern, im Unterricht, in der Familie.“ Was können Eltern, Lehrer, Geschwister oder Wegbegleiter beitragen? „Jedes Mädchen hat mindestens eine Superkraft. Wir können helfen, sie zu erkennen, zu entwickeln, zu stärken.“ Ein Weg dorthin: „Über den Sport.“ Das Schwimmen habe Wolfe „Lebenskompetenzen“ gelehrt, sagt sie überzeugt. „94 Prozent der Frauen in Führungspositionen treiben Sport.“

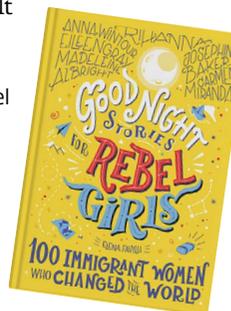


Jes Wolfe ist Geschäftsführerin der Buchreihe „Rebel Girls“. Sie möchte mit Geschichten über starke Frauen selbstbewusste Mädchen heranzubilden.

VORBILDER

Eines ihrer Vorbilder war ihr Großvater, „ein großer Unternehmer“. Kinder lernen durch Beobachtung, betont auch der Grazer Psychologe Alexander Tiesenhausen. „Wenn man selbstbewusst auftritt, klare Grenzen setzt und für sich einsteht, dann lernen das auch die Kinder. Zeigt man ihnen, wie man mit Rückschlägen oder schwierigen Situationen umgeht und daran wächst, nehmen sie das ebenfalls mit.“ Auch Tiesenhausen hebt die Bedeutung weiblicher Vorbilder hervor: „Es ist wichtig, erfolgreiche Frauen in Geschichte, Kultur, Politik und Sport sichtbar zu machen, um zu zeigen, was alles möglich ist.“ Ist es jemals zu spät, an seinem Selbstvertrauen zu arbeiten? „Niemals“, sagt Jes Wolfe. Bei Mädchen beginne es oft mit Unsicherheiten über ihr Aussehen. Stattdessen sollten sie erkennen, was ihr Körper leisten kann: „Mein Körper ist stark, er lässt mich laufen, er lässt mich auf Bäume klettern, er lässt mich tanzen, er lässt mich die Welt genießen.“

➤ „Good Night Stories for Rebel Girls“ von Elena Favilli und Francesca Cavallo ist eines von mehreren Büchern der Reihe. Rebel Girls hat mehr als zehn Millionen Bücher in 50 Sprachen und 110 Ländern verkauft.



Die Presse

08.09.2024

Barbara Schechtner



Mein Körper, meine Leinwand



Tattoos sind präsent wie nie. Hat die Beliebtheit von Tätowierungen ihren Höhepunkt erreicht?

Längst muss man nicht mehr ins Schwimmbad gehen, um Tätowierungen in allen Formen und Größen zu begegnen. Sie sind präsent wie nie. Von einfachen Linien bis hin zu großflächigen Farboxplosionen oder kleinen witzigen Objekten: Motive und Bedeutungen spiegeln den Wandel der Zeit wider. Tätowierungen sind mehr als nur Farbe. Sie sind Ausdruck von Identität, Erinnerung und Kultur, die von Generation zu Generation neu interpretiert wird.

ZUGEHÖRIGKEIT

Tätowierungen hatten nicht immer den schlechten oder gar kriminellen Ruf, der ihnen lange Zeit anhaftete. In vielen Gesellschaften und Epochen waren sie ein verbindendes Element, stifteten Identität, Gemeinschaft und Zugehörigkeit. Schon im alten Ägypten gaben sie Hinweise auf die soziale oder religiöse Rolle. Das Wort „Tattoo“ stammt vom polynesischen „tatau“, das europäische Seefahrer im 18. Jahrhundert aus Ozeanien mitbrachten. Im 19. und 20. Jahrhundert wurden Tätowierungen in der westlichen Welt immer populärer. Aber auch an Adelshöfen waren sie beliebt. Auch Kaiserin Sisi soll einen Anker auf der Schulter getragen haben. Nach dem Zweiten Weltkrieg galten Tätowierungen als verpönt. In den 1960er- und 1970er-Jahren erlebten sie ein Comeback, stark beeinflusst von Jugendkulturen wie der Rocker- und Punk-Bewegung. Diese Gruppen nutzten Tätowierungen, um sich von der Gesellschaft abzugrenzen. Seit dem späten 20. Jahrhundert sind sie in der Mitte der Gesellschaft angekommen.

Für Lisa Heidinger, Tätowiererin aus Wien, sind Tattoos nicht nur im Mainstream angekommen, „sondern ich glaube, dass der Zenit zumindest in Mitteleuropa langsam überschritten ist. Es hat in den letzten 15 bis 20 Jahren einen richtigen Hype gegeben. Ich kann mir vorstellen, dass es wieder cool sein wird, nicht tätowiert zu sein“. Großflächige Tätowierungen sind eher die Ausnahme, „aber irgendeine kleine Tätowierung, die hat ja mittlerweile fast jeder“, so Heidinger. „Vor allem junge Frauen tendieren eher zu dezenteren Tattoos.“

Helmut Zeiner, bekannt als „Slimheli“, der „Star-Tätowierer“, tätowiert heimische Fußballer wie Arnautovic oder Ivanschitz. Auch das Tattoo der österreichischen Marathonläuferin und Olympiakandidatin Julia Mayer hat er gestochen: „Sie wollte die fünf Ringe verewigt haben. Kleinere Sachen sind jetzt deshalb so beliebt, weil sie nicht so aggressiv sind. Zumindest bei den Frauen.“ Anders bei den Fußballern. Die lassen sich schon einmal einen großen Jesuskopf auf den Oberarm tätowieren, die heilige Maria, ein markantes Kreuz, Friedenstauben, Engelsflügel: „Das Religiöse hat nie aufgehört, die Tattoos haben oft etwas mit dem Glauben zu tun“, sagt Zeiner.

KURZ & LEICHT



© FREEPIK

Hunde und Katzen werden immer älter

In Österreich werden Haustiere immer älter. Eine neue Studie zeigt, dass mehr als ein Drittel der Katzen über zehn Jahre alt sind. Die längere Lebensdauer liegt vor allem an der guten Pflege, der besseren Ernährung und guter tierärztlicher Versorgung. Etwa 36 Prozent der Katzen in Österreich sind älter als zehn Jahre, und zwölf Prozent sind sogar über 15 Jahre alt. Bei Hunden sind rund 30 Prozent über zehn Jahre alt. Die Zahl der Haustiere wächst weiter. In Österreich leben rund zwei Millionen Katzen und 836.000 Hunde. Insgesamt hat fast die Hälfte der österreichischen Haushalte ein Haustier. Die meisten Haustiere leben in Niederösterreich und dem Burgenland, in Wien gibt es die wenigsten Haustiere.

TIPP



© FREEPIK

Kostenlose Grippeimpfung

Die Grippeimpfung ist in Österreich heuer erstmals kostenlos. Denn fast jedes Jahr erkranken viele Menschen im Herbst und Winter an echter Grippe, die Influenza genannt wird. Sie wird durch Influzaviren ausgelöst und kann schwer oder sogar lebensbedrohlich verlaufen. 2022/2023 gab es rund 4.000 geschätzte Todesfälle. Influenza beginnt meist plötzlich mit einem starken Krankheitsgefühl, hohem Fieber, Muskel- und Gliederschmerzen. Die Influenza-Impfung schützt vor einer Influenza-Erkrankung, insbesondere vor schweren Krankheitsverläufen und Krankheitsfolgen. Wer geimpft ist, hat einen Vorteil: die Erkrankung verläuft in der Regel milder und kürzer.

DER STANDARD

31.08.2024, Bernadette Redl



ÖSTERREICH

Stadt, Land oder Speckgürtel?

Spielen im Wald oder turnen im Verein? Zu Fuß oder im Elterntaxi zur Schule? Drei Familien über ihre Wohnortwahl

In solchen Momenten gehe ihr das Herz auf, sagt **Margot**, als sie die große Glastür zum Garten aufschließt. Ihre zwei Kinder hüpfen gerade mit dem Nachbarsbuben auf dem Trampolin. „Oft weiß ich gar nicht, wo in der Siedlung sie gerade sind. Sie sind mit den Rädern unterwegs, oder ich höre sie irgendwo spielen.“ Die Familie lebt in einem Einfamilienhaus auf dem Land, in Kremsmünster in Oberösterreich. Was sich die Familie gut überlegt hat, beschäftigt auch viele andere: Wo wachsen unsere Kinder besser auf – in der Stadt oder auf dem Land?

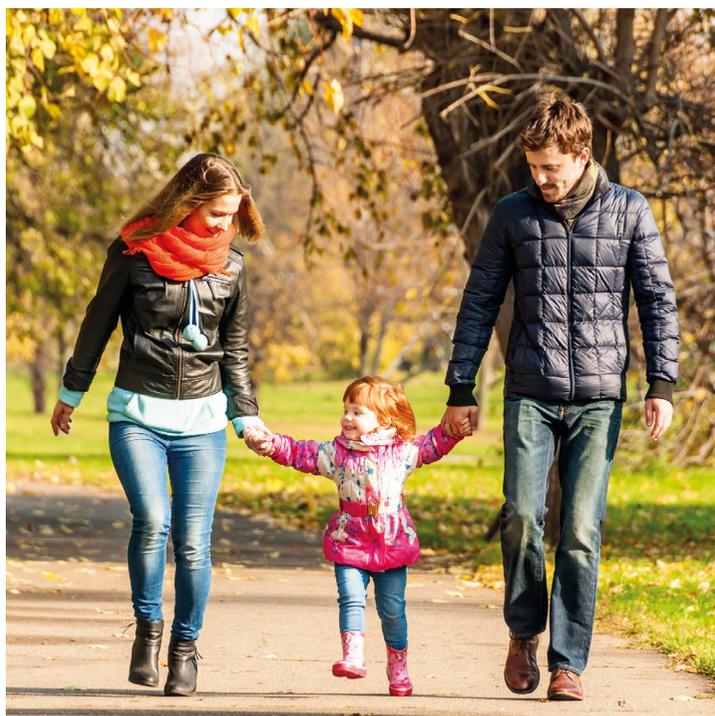
MOBILITÄT

Viele Landkinder sind schon früh allein unterwegs. „Das fördert die Eigenständigkeit und das Verantwortungsgefühl“, sagt die Psychotherapeutin **Béa Pall**. Die Mobilität von Landkindern habe in den letzten Jahren allerdings stark abgenommen, weiß Psychologin **Christina Kelz-Flitsch**. Kinder auf dem Land werden häufiger bis direkt vor die Schule gebracht. Die Schulwege in der Stadt sind besser erschlossen. Wenn die Kinder älter werden, dreht sich das Mobilitätsverhalten oft radikal um. Sie sind plötzlich auf das Auto angewiesen, etwa wenn sie sich mit Schulfreunden treffen, zum Fußballtraining oder in die Musikschule wollen – Stichwort Elterntaxi.

Die zweifache Mutter Lilly wohnt in Leonding, im Speckgürtel von Linz. Alle 30 Minuten fährt von hier ein Bus ins Linzer Stadtzentrum. Einfamilienhäuser reihen sich an mehrgeschoßige Wohnbauten, rundherum Maisfelder und Äcker. „Ich bin auf dem Land aufgewachsen und habe für jeden Weg meine Eltern gebraucht. Das wollte ich für meine Kinder nicht“, sagt sie. „Wir gehen von hier zehn Minuten in den Wald, sind aber auch mit dem Bus in zehn Minuten im Stadtzentrum.“

GESUNDHEIT UND BEWEGUNG

Kinder in grünen Stadtvierteln sind sportlich, aktiver und gesünder, weiß die Psychologin **Kelz-Flitsch**. Ähnliches zeigt auch eine deutsche Studie, an der **Urs Granacher** beteiligt war: „Früher waren Landkinder in Bezug auf ihre körperliche Fitness besser als Stadtkinder. Das hat sich umgedreht.“ Grund dafür sei das bessere Sportvereinsangebot in Städten. Auf dem Land ist oftmals „nur“ ein Fußballverein vorhanden. Wo Kinder leben, wirkt sich auch darauf aus, wie oft sie krank sind. Kinder in der Stadt haben häufiger Atemwegsinfekte. Hinzu kommt der Bauernhoffekt, wonach Kinder auf dem Land seltener unter Allergien und Asthma leiden.



© ISTOCK

Unabhängig vom Wohnort ist es vielen Eltern besonders wichtig, dass ihre Kinder Zeit in der Natur verbringen.

Sandra und Stefan leben mit ihren fünf Kindern im Wiener Sonnwendviertel in einem gemeinschaftlichen Wohnprojekt. Sie sind zufrieden damit, dass sie nicht weit zu ihren Jobs pendeln müssen. „Wir finden die Stadt einfach cool, sie bietet uns so viele Dinge, auf die wir nicht verzichten wollen.“ Etwa mit den Kindern ins Theater zu gehen, dass zwei Supermärkte in der Nähe liegen und es eine große Schulauswahl gibt. Die Kinder fahren allein mit dem Bus in die Schule. Auch am Nachmittag sind sie allein in der Stadt unterwegs, fahren in die Musikschule oder zum Fußballtraining.

BILDUNGS- UND FREIZEITANGEBOT

In der Stadt ist das Angebot an Aktivitäten besonders groß. Außerdem gibt es viele Bildungsmöglichkeiten, und die Kinderbetreuung ist besser ausgebaut. Das ermöglicht den Eltern, mehr zu arbeiten. Auch die Kulturangebote in der Stadt können Kinder positiv beeinflussen. Auf dem Land ist die Suche oft aufwendiger. Dafür geht es oft ruhiger zu. Freizeitstress und Leistungsdruck könnten in der Stadt eine Folge sein, „weil Eltern in der Stadt oft besonders darauf achten, dass die Kinder in Bewegung kommen“, sagt Psychotherapeutin **Pall**.

Eine gute Kindheit ist überall möglich, da sind sich alle Expertinnen und Experten einig: Es komme auf die Ressourcen der Eltern an und sei damit auch eine soziale Frage. Was vor allem zählt, ist die direkte, räumliche Umgebung, die im Wohnumfeld vorhandenen Spielorte und die Verkehrssituation. Was man auch nicht unterschätzen darf: Wenn die Eltern glücklich sind, dann werden es die Kinder in den meisten Fällen auch sein.

12 | Essen und Trinken

OÖNachrichten
www.nachrichten.at

14.09.2024, Renate Stockinger



„Der Erdapfel erlebt eine Renaissance“

Erdäpfelbauer Manfred Schauer bietet 25 verschiedene Sorten Erdäpfel an.



Es gibt viele verschiedene Erdäpfelsorten. Sie unterscheiden sich in Farbe, Form, Größe und Geschmack.

Wenn Manfred Schauer anfängt, von Erdäpfeln zu erzählen, leuchten nicht nur die Augen, da leuchtet der ganze Manfred Schauer. Weil Manfred Schauer Erdäpfel liebt. Sie begleiten ihn schon ein ganzes Leben lang. Das ist zwar keine Garantie für Begeisterung, aber bei Manfred Schauer ist das so. Schon als Bub hat der Puppinger seine ersten eigenen Versuche gewagt. „Ich hab mir vom Papa Sorten geholt, im Sandhaufen angebaut, gegossen und geschaut, was rauskommt“, sagt er.



Manfred Schauer liebt Erdäpfel. Er weiß, wie man sie richtig zubereitet und baut sie auch selbst an.

Erdäpfel gab es auf dem Hof an der Grenze zwischen Puppung und Eferding fast immer schon. In den Neunzigerjahren wurde entschieden, die Tierhaltung aufzugeben und sich auf Gemüse zu konzentrieren. Nach Abstechern zu Karfiol- und Brokkolifaufzucht und einem Studium der Wirtschaftspädagogik ist Manfred Schauer ganz auf Erdäpfel gekommen. Mit 57 Jahren gräbt er sie jetzt auf vier bis fünf Hektar Land im Eferdinger Becken ein.

Was da herauskommt, kann sich sehen lassen: 25 verschiedene Sorten sind es inzwischen. Wer meint, Erdäpfel sei Erdäpfel, der kann sich hier vom Gegenteil überzeugen. Von lila bis dunkelgelb, von mehlig bis speckig (das heute ja gerne „festko-

chend“ heißt), von Piccolo bis Ofenerdäpfel ist alles dabei – und da sind wir noch nicht einmal beim Geschmack. „Der Erdäpfel wird unterschätzt“, sagt Manfred Schauer. „Das hängt sicher auch mit der Geschichte zusammen.“ Dabei hatte alles recht gut begonnen. Schon die Inka waren Erdäpfel-Fans und schätzten die Knolle als Lebensmittel. Als man erkannte, dass man mit ihm relativ viele Menschen ernähren kann, wurde der Anbau während Krisen massiv vorangetrieben. Hoher Ertrag war wichtiger als der Geschmack. „Stickstoff ist der Feind des Geschmacks“, sagt der Experte, der daran arbeitet, den Geschmack zurückzuholen.

Veränderte Ernährungsgewohnheiten haben den Erdäpfel an den Tellerrand gedrängt. Fleisch, ursprünglich nur sonntags, kam fast täglich auf den Tisch. „Irgendwie hat er das Image bekommen, dass er nur eine Beilage ist – und wichtig ist das passende Schnitzel dazu.“

KONSUM SEIT DEN 1960ERN HALBIERT

Die Zahlen zeigen das: „Wir haben in Österreich in den 1960ern pro Jahr noch mehr als 100 Kilo Erdäpfel gegessen. Jetzt liegen wir bei ungefähr 50 Kilo pro Kopf und Jahr.“ Doch Manfred Schauer sieht einen Wandel: „Der Erdäpfel erlebt eine gewisse Renaissance.“ In der Spitzengastronomie ist wichtig, was auf den Teller kommt. Es seien verschiedene Sorten und Geschmäcker gefragt.

Dass der Piccolo und seine größeren Artgenossen in Zukunft wieder mehr Zuspruch erhalten, dazu könnte auch eine Studie beitragen. Forscher in Norwegen begleiteten 77.000 Probanden über vier Jahrzehnte und aus ihren Untersuchungen schließen sie: Wer täglich zwei Erdäpfel isst, lebt länger. Und wie er von dieser Anerkennung für den sonst so gerne unterschätzten Erdäpfel erzählt, da leuchten wieder nicht nur die Augen, da leuchtet der ganze Manfred Schauer.

KURZ & LEICHT



Faschingszeit ist Krapfenzeit

In Österreich gehören Faschingskrapfen zur Faschingszeit. Jedes Jahr werden über 100 Millionen Krapfen gegessen, die Hälfte davon in der Faschingszeit. Faschingskrapfen bestehen aus einem weichen Hefeteig, der in Fett gebacken wird. Sie sind oft mit Marillenmarmelade gefüllt und mit Staubzucker bestreut. Es gibt auch Krapfen mit Vanillecreme oder Nougat. Wer die Krapfen erfunden hat, weiß man nicht genau. Wahrscheinlich haben schon die alten Römer sie gekannt. Früher hat man Krapfen nur an den vier Tagen vor der Fastenzeit gegessen, von Samstag bis Faschingsdienstag. Sie sollten genug Energie für die Fastenzeit geben, die am Aschermittwoch beginnt. Ein Krapfen hat etwa 200 bis 300 Kalorien, je nachdem, wie groß er ist und womit er gefüllt ist. Da es viel Arbeit ist, Krapfen zu machen, kaufen die meisten Leute sie beim Bäcker. Nur sechs Prozent der Österreicherinnen und Österreicher backen ihre Krapfen selbst.

TIPP



Grünes Gold

In der Steiermark hat Kürbiskernöl eine lange Tradition. Es ist ein wichtiger Teil der regionalen Küche. Das Öl wird aus Kürbiskernen gemacht und ist dunkelgrün. Deshalb wird es oft als „grünes Gold“ bezeichnet. Kürbiskernöl schmeckt nussig und ein bisschen bitter. Man verwendet es oft für Salate, Suppen oder Gemüse. Sogar auf Vanilleeis schmeckt es gut. Das Öl kommt aus den Kernen vom steirischen Ölkürbis. Diese Kerne haben keine Schale. Gutes Kürbiskernöl erkennt man am starken Geruch und der dickflüssigen Konsistenz. Echtes steirisches Kürbiskernöl hat ein besonderes Siegel. Das Gütesiegel der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) zeigt, dass es traditionell in der Steiermark hergestellt wurde.

DER STANDARD

15.09.2024

Pia Kruckenhauser

Gibt es hochverarbeitete Lebensmittel, die unbedenklich sind?

Wer viel Junkfood isst, riskiert seine Gesundheit. Die Dosis macht das Gift.

Sie haben keinen guten Ruf: Hochverarbeitete Lebensmittel sollen krank machen. Adipositas, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes Typ 2, Krebs, Demenz, all diese Krankheiten und mehr sollen potenzielle Folgen sein, wenn man zu viel davon isst. Dass da viel dran ist, zeigen immer mehr Studien. Der Reflex, alles, was in die Kategorie hochverarbeitet fällt, automatisch zu verteufeln, scheint aber nicht gerechtfertigt. Ein genauerer Blick auf das Problem ist nötig, auch deshalb, weil diese Produkte einen immer größeren Anteil in unserem Speiseplan einnehmen. Die Schätzungen reichen von einem Drittel bis hin zu 60 bis 80 Prozent.

Um einen besseren Überblick zu bekommen, analysierten die Forscher, ob bestimmte Arten hochverarbeiteter Lebensmittel stärker mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen in Verbindung stehen als andere – und bekamen eindeutige Ergebnisse: Mit Zucker gesüßte Getränke und verarbeitete Produkte aus Fleisch, Geflügel und Fisch, also Speck, Salami, Hot Dogs, panierte Fischlaibchen oder alle Arten von Wurst, haben ein besonders hohes Gesundheitsrisiko. Frühstücks cerealien, Fruchtjoghurts, Eiscreme oder Popcorn schienen das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen sogar zu verringern. Der Grund dafür: Die Art der Verarbeitung ist unterschiedlich. In verarbeitetem Fleisch sind häufig viel Natrium und Salz sowie gesättigte Fettsäuren. In Limonaden wiederum ist sehr viel Zucker.

FERTIGPRODUKTE AUFFIMPEN

Was bedeutet das nun für den täglichen Speiseplan? Ernährungswissenschaftlerin Ursula Pabst sagt: „Je weniger natürliche Grundzutaten und je mehr künstliche Zusatzstoffe in einem Produkt enthalten sind, desto eher sollte man diese Lebensmittel nicht als Grundnahrungsmittel verwenden.“ Panik will sie aber keine verbreiten. „Der Spruch ‚Die Dosis macht das Gift‘ trifft hier ganz gut zu.“ Wenn man doch einmal dazu greift, sollte man sie mit frischen Zutaten aufpumpen: „Fertiggerichte kann man mit geraspelttem Gemüse oder Tiefkühlgemüse anreichern. Statt zucker- und fettreicher Saucen kann man einen Dip aus Skyr oder Joghurt mit frischen Kräutern zubereiten. Wer Fischstäbchen liebt, sollte als Beilage keine Backrohrkroketten machen, sondern lieber einen Topf Spinatgemüse mit Erbsen.“

Selbst und frisch zu kochen muss nicht immer einen großen Aufwand bedeuten: „Dafür muss man einfach einen guten Vorrat an Grundzutaten zu Hause haben, Reis und Nudeln, dazu noch Dosentomaten, Zwiebeln, Joghurt, Senf und Ähnliches. Das sind extrem vielseitige Produkte.“

KURIER

24.12.2023, Anna Kattinger

Süße Schätze aus den Backstuben

Würziger Lebkuchen, mürbe Vanillekipferl, Guglhupf und Linzertorte spiegeln Österreichs weltberühmte Mehlspeisentradiation wider.



Keke ausstechen und backen gehört zur Vorweihnachtszeit dazu. Vor allem Kinder lieben diese Tradition.

Die Nachricht von Wien als kulinarische Metropole verbreitete sich ab dem Jahr 1814, als die Hauptstadt des Kaiserreiches den Wiener Kongress ausrichtete und täglich Hunderte Diplomaten verköstigte. Der Begriff „Wiener Küche“ etablierte sich im deutschsprachigen Raum hingegen schon früher, nämlich Ende des 18. Jahrhunderts. Damals wie heute zählten zur Wiener Küche Kaiserschmarrn, Faschingskrapfen, Guglhupf, Marillenknödel, Apfelstrudel, Palatschinken und die wohl bekannteste Torte der Welt – die Sachertorte. Auch ein weiteres kulinarisches Meisterwerk wird gerne zur Weihnachtszeit aufgetischt: die Linzer Torte.

KEKE ZUR TEESTUNDE

Neben Mehlspeisen standen im 19. Jahrhundert kleine Kunstwerke aus Mürbteig auf den Speisekarten, diese durften zur Teestunde nicht fehlen: Katharina Prato, die Grande Dame der Kochkunst, sammelte in ihrem Kochbuch „Die Süddeutsche Küche“ mehr als 120 Rezepte für Teebäckerei. Jahrzehnte später sollten bekannte Sorten wie Vanillekipferl, Spitzbuben, Husarenkrapferl und Makronen zu typischen Weihnachtskeksen avancieren. Die Grazerin Prato verwendete für das Vanillekipferl noch echte Vanille – das konnten sich nur betuchte Haushalte leisten. Erst als Ende des 19. Jahrhunderts das industriell hergestellte Vanillin erfunden wurde, entwickelte sich das weltbekannte Vanillekipferl zum erfolgreichsten aller Tee- und Weihnachtsgebäcke. Anders als die klassischen Weihnachtskeke entstanden Lebkuchen und Christstollen in Klöstern: Lebkuchen war ein Bestandteil der Fastenküche und wurde zu starkem Bier serviert. Im Mittelalter wurde daher dieser auch zu Ostern gebacken.

REZEPT FÜR KOKOSBUSSERL

Kokosmakronen werden in Österreich Kokosbuserl genannt. Die Zubereitung ist einfach und geht ganz schnell. Mit nur wenigen Zutaten gelingen leichte Weihnachtskeke ohne Butter und Mehl. Die Kokosbuserl sind auch perfekte Resteverwerter. Man kann übrig gebliebenes Eiklar (Eiweiß) aus anderen Weihnachtskeks-Rezepten verbrauchen.



ZUTATEN

3 Eier, davon nur das Eiklar
200 g Staubzucker
200 g Kokosraspeln
1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Eiklar zu einem sehr festen Schnee schlagen, den Staubzucker unterrühren, sodass eine dicke Creme entsteht. Diese Creme mit Kokosraspeln und Zitronensaft vermengen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen. Zubereitungszeit: 20 min

14 | Integration und Zusammenleben

DER STANDARD

18.09.2024, Eva Plank



Freiwillige Helfer

100 Syrer packten als freiwillige Helfer bei Aufräumarbeiten in Matzleinsdorf bei Melk an. Sie halfen Betroffenen, deren Hab und Gut im Hochwasser untergegangen ist.

Am Montag meldete sich ein Bekannter beim Vereinsvorsitzenden Abduhlkeem Alshater mit einer Bitte: „Hast du 30 bis 40 Leute, die morgen beim Aufräumen in Matzleinsdorf helfen können?“ Alshater kam nicht mit 30 Leuten, sondern mit 100, allesamt Mitglieder beim Verein Freie syrische Gemeinde. Die meisten sind aus Wien. Manche der Freiwilligen haben sich extra Urlaub genommen.



Die Mitglieder des Vereins „Freie syrische Gemeinde“ halfen beim Aufräumen der gefluteten Häuser in Matzleinsdorf.

ES TÜRMEN SICH DIE TRÜMMER

Um neun Uhr Früh ist Treffpunkt in einer Wohnstraße in Matzleinsdorf bei Melk. Alle Keller in der Nachbarschaft müssen ausgeräumt werden. Die Helfer teilen sich auf. In manchen Häusern steht das Erdgeschoß noch unter Wasser. Da heißt es abwarten. Ein Anrainer gibt erste Anweisungen: „Wir machen zwei Haufen vor dem Haus. Wenn ich ‚aufheben‘ sage, kommen die Sachen auf diese Seite. Wenn ich ‚wegschmeißen‘ sage, auf die andere.“ Nach fünf Stunden sind die 15 Syrer, die sich um diesen Keller gekümmert haben, fertig. Die Bilanz: Zwei Regale und ein Holzstuhl haben es auf die „Aufheben“-Seite geschafft. Auf der anderen Seite türmen sich die Trümmer. Matratzen, Fernseher und viele Gegenstände, die durch den Schlamm gar nicht mehr erkennbar sind. Der Hausbesitzer bedankt sich mit Getränken und Käsesemmeln. „Eine Toilette kann ich euch leider nicht bieten“, sagt er. Die Kanalisation ist zerstört.



Die Helfer entfernten kaputte Gegenstände aus den überfluteten Kellern.

Weiter geht es im Nachbarhaus: Dort muss Schlamm geschaufelt werden. Bis 20 Uhr am Abend konnten die Helfer neun Häuser von Wasser, Matsch und Schutt befreien. Es war ein anstrengender Tag, aber das harte Arbeiten seien sie gewohnt, sagt Alshater: „Das lernt man, wenn man im Krieg in Syrien aufwächst.“

HILFE AUS SOLIDARITÄT UND DANKBARKEIT

Anfangs war es ein ungewohntes Bild für die Anrainer. So viele Syrer haben sie in ihrer Wohnstraße wohl noch nie gesehen. Zu Beginn gab es mehr skeptische Blicke als freundliche Begrüßungen. „Nachdem sie gesehen haben, wie viele Häuser wir aufgeräumt haben, waren sie auf einmal wie andere Menschen“, sagt Abduhlkeem Alshater. Am Dienstagabend hätten sie bereits alle begrüßt. Vier Bewohner sind sogar auf die Syrer zugekommen und haben gefragt, ob sie denn morgen auch bei ihnen mitpacken könnten. Deshalb werden im Laufe des Tages noch weitere Helfer dazustoßen, die am Vormittag noch in der Arbeit oder bei Deutschkursen sind, sagt Alshater. Bis dahin sollte die Feuerwehr das Wasser aus allen Häusern abgepumpt haben. Dann können die restlichen Häuser ausgeräumt werden.

Wieso sich die Freiwilligen das antun? „Wir wissen, wie es ist, wenn man alles verliert. Wir mussten auch unser Leben wieder neu aufbauen“, sagt Alshater. Die meisten von ihnen sind 2015 vor dem Krieg in Syrien geflohen. „Österreich hat uns damals aufgenommen. Dafür sind wir dankbar, wir möchten etwas zurückgeben“, sagt der Vereinsvorsitzende, der in Österreich eine Lehre zum Maler und Beschichtungstechniker abgeschlossen hat und nun bei der Stadt Wien arbeitet. Es sei eine Frage von Menschlichkeit und Solidarität.

FALTER

17.09.2024

Stefanie Panzenböck



Er kam als Flüchtling

Vedran Džihic erzählt in seinem neuen Buch „Ankommen“ seine Geschichte über Flucht und Integration.

Sein Vater nahm ihn an der Hand. Dann ging der damals 19-jährige Vedran Džihic die Treppe zum Eingang des Hauptgebäudes der Universität Wien hinauf. „Ich habe den Coolen gespielt, aber innerlich gezittert“, erzählt er heute. Was würde ihn im Studium erwarten? Und würde er, der Flüchtling aus Bosnien und Herzegowina, den Anforderungen gewachsen sein?



Vedran Džihic, Jahrgang 1976, ist Politikwissenschaftler und seit vielen Jahren einer der gefragtesten Experten für Südosteuropa, vor allem für das ehemalige Jugoslawien. Heute steht er oben an der Treppe und schaut hinunter, auf den Platz vor der Universität, wo er damals mit seinem Vater stand. „Dass mein Vater mich in diesem Moment unterstützt hat, war für mich sehr wichtig“, sagt Džihic. Gesten wie diese seien nicht nur innerhalb einer Familie von großer Bedeutung, sondern für die Gesellschaft als Ganzes. „Ohne sie gibt es keine Zwischenmenschlichkeit und somit auch keine funktionierende demokratische Gesellschaft.“

FLUCHT VOR DEM KRIEG

Damals, im Herbst des Jahres 1995, ging gerade der Krieg in Bosnien und Herzegowina zu Ende, der im Frühjahr 1992 begonnen hatte. 100.000 Menschen waren getötet, mehr als zwei Millionen aus ihrer Heimat vertrieben worden. 700.000 Bosnierinnen und Bosnier flohen ins Ausland. Anfang Jänner 1993 flüchtete die Familie Džihic aus Prijedor im Nordwesten des Landes nach Österreich.

Mehr als drei Jahrzehnte später hat Vedran Džihic in seinem neuen Buch „Ankommen“ einen für Wissenschaftler ungewöhnlichen Zugang gewählt. Er verbindet seine eigene Geschichte mit der aktuellen politischen Debatte, in der Menschen mit Migrationshintergrund immer mehr zu Sündenböcken für all das werden, was in der Gesellschaft schief läuft. Džihic geht es darum, seine eigenen Erfahrungen als Beispiel zur Verfügung zu stellen: Was passiert, wenn der Krieg kommt? Was bedeutet es, aus seiner Heimat vertrieben zu werden und zum Flüchtling zu werden? Was braucht es, damit das Ankommen in einem neuen Land gelingt?

WANN HÖRT DAS ANKOMMEN AUF?

Und tut es das jemals? In seinem Buch schreibt Džihic: „Angst und Wunden der Vergangenheit bleiben für immer. Ich frage mich bis heute immer wieder, ob ich jemals ankommen werde.“ Džihic plädiert für ein Ankommen, das nicht nur Assimilation bedeutet. „Österreich ist meine zweite Heimat, und ich bin hier auch zuhause. Dennoch behalte ich meine bosnische Identität.“

KURZ & LEICHT



Beruflich ankommen in Österreich

Das Integrationservice für Fachkräfte des ÖIF unterstützt Menschen, die im Ausland eine Ausbildung gemacht haben und in Österreich arbeiten möchten. Die Fachkräfte und ihre Familien bekommen Beratung und wichtige Informationen, um in Österreich beruflich anzukommen. Es werden Fragen zur Integration beantwortet, zum Beispiel zu Deutschkursen oder dem Leben in Österreich. Auch bei rechtlichen Fragen oder wenn man Unterstützung bei der Anerkennung von Qualifikationen braucht, bekommt man hier Hilfe. Die Beratungen gibt es auf Deutsch, Englisch und Ukrainisch. Mit diesem Service möchte der ÖIF den Fachkräften den Einstieg in den österreichischen Arbeitsmarkt erleichtern. Neben der Beratung gibt es kostenlose Webinare zum Leben und Arbeiten in Österreich. Alle Termine gibt es unter: integrationsfonds.at/integrationservice

FILMTIPP



Schulalltag in Favoriten

Der neue Film „Favoriten“ von Ruth Beckermann beschreibt den Schulalltag von Kindern in einer großen Wiener Volksschule im 10. Bezirk, Favoriten. Im Mittelpunkt steht die Lehrerin Ilkay Idiskut, die ihre Klasse mit viel Herz unterstützt. Drei Jahre lang filmte Beckermann die Schulzeit der Kinder im Alter von sieben bis zehn Jahren. Favoriten ist ein Stadtteil, in dem Familien aus vielen Ländern leben. Mehr als 60 Prozent der Volksschulkinder sprechen Deutsch nicht als Erstsprache. Der Film begleitet die Kinder dabei, wie sie lernen und wachsen. Die Schülerinnen und Schüler filmen teilweise selbst, was den Film besonders echt macht. *Favoriten* zeigt, wie wichtig Schule und Unterstützung für Kinder sind. Der Film gewann 2024 einen Preis bei der Berlinale.

Das Magazin zu Integration in Österreich
zusammen

Sommer-Ausgabe 2024



Türkinnen, traut euch!

Sibel Hatapoğlu Kollinsky bringt die traditionelle türkische Mezze-Kultur nach Österreich. Gleichzeitig engagiert sie sich in ihrem Betrieb für die Integration von Frauen.



Selbstgerollte gefüllte Weinblätter sind eine Spezialität im türkischen Restaurant von Sibel Hatapoğlu.

Die Küche im kleinen türkischen Restaurant Sibel's in der Burggasse im 7. Bezirk in Wien ist offen und einladend, wie die Gastronomin Sibel Hatapoğlu Kollinsky selbst. Auf der Speisekarte stehen traditionelle türkische Gerichte, die schmecken „wie bei Mama“. Döner und Kebab sucht man vergebens, stattdessen wird die traditionelle Mezze-Kultur gepflegt. Man kostet sich durch kleine Gerichte, manche mit klingenden Namen wie die gefüllten Melanzani Imam Bayıldı, was wörtlich bedeutet „Der Imam fiel in Ohnmacht“. Die Rezepte stammen aus der Heimat der Unternehmerin, die Produkte bezieht sie aus dem Raum Wien. Nur die Weinblätter holt sie persönlich aus der Türkei und rollt sie in Handarbeit. „Damit überzeuge ich auch Leute, die zu uns kommen und sagen, dass sie keine gefüllten Weinblätter mögen, weil sie nur Dosenware kennen.“

FRAUEN ZUR SELBSTSTÄNDIGKEIT ERMUTIGEN

Sibel Hatapoğlu Kollinsky stammt aus Istanbul und kam mit 21 Jahren für ihr Studium nach Tirol. In Österreich Fuß zu fassen, fiel ihr leicht, besonders das Lernen der Sprache. Neben ihrem Einsatz für den guten Geschmack zeichnet die Türkin ihr Engagement für Frauen aus. In Innsbruck gründete sie die Bildungs- und Beratungseinrichtung „Frauen aus allen Ländern“. Auch in Wien greift sie Migrantinnen unter die Arme. Das Team in ihrem Wiener Lokal besteht bis auf eine Ausnahme nur aus Frauen mit migrantischem Hintergrund. „Ich möchte den Frauen einen Ort bieten, an dem sie sich verwirklichen können.“ Die Gastronomin lernt mit ihren Mitarbeiterinnen Deutsch und motiviert sie, mit den Gästen zu sprechen. Als eine der

wenigen selbständigen türkischen Gastronominnen in Wien bedauert sie es, dass sich Frauen oft nicht in die Selbstständigkeit trauen und es ihnen gar nicht erst zugetraut wird. Nach acht Jahren in einem Bergdorf bei Antalya, wo sie nach ihrer Zeit in Tirol zum ersten Mal ein Lokal betrieb, kehrte sie nach Österreich zurück. Ihr Konzept hat Erfolg,

„Die meisten türkischen Lokale werden von Männern geführt.“

denn zu ihren Gästen zählen viele Österreicherinnen und Österreicher. Um einen ausgedehnten Mezze-Abend zu zelebrieren, kommen aber doch hauptsächlich türkeistämmige Personen. Die Türkei vermisst sie nicht. Das Grätzel, in dem sie arbeitet, ist heute ihr zu Hause. „Es ist wie im Dorf – jeder kennt hier jeden. Nur die Esel fehlen.“

www.sibels.com



Die Gastronomin ermutigt ihre Köchin, auf die Gäste zuzugehen und mit ihnen Deutsch zu sprechen.

16 | **Kunst und Kultur**Kronen
Zeitung

13.09.2024, Karlheinz Roschitz

**Von Gurkerln und Würschteln**

Erwin Wurm, Star der Kunstszene zwischen Tokio, Los Angeles und Sydney, zeigt zum 70. Geburtstag eine Retrospektive in der Albertina Modern.



Das „Fat Car“ ist eine der vielen international bekannten Skulpturen des österreichischen Künstlers Erwin Wurm.

Erwin Wurm ist ein Superstar der österreichischen, seit Ende der Neunziger auch der internationalen Kunstszene. Viele der Objekte, die er in den vergangenen 50 Jahren geschaffen hat, sind längst teure internationale Ikonen: etwa seine „One Minute Sculptures“, das verquollene Automonster „Fat Car“, das „Fat House“ und das „Narrow House“, das die Enge seiner Jugendjahre spiegelt. Oder die prestigeträchtigen Handtaschenmarken und sein Pullover-Fastentuch für den Stephansdom. Oft provokante Darstellungen täglichen Lebens. Er hinterfragt Absurdes und Paradoxes unseres Alltags.

ARME GURKERLN, ARME WÜRSCHELN

Viele begeistern die surreal wirkenden Objekte, viele amüsieren sich, manche finden sie hässlich, vermutlich auch irritierend. Wurm findet's gut so: „Meine Arbeiten zeigen die Verflachung von Dingen, bilden die Gesellschaft und ihr Verhalten ab. Das viel zu enge Zuhause, die Enge der Schule, die man in gebückter Haltung betreten musste, und ihr Erziehungsprogramm. Die Kleiderskulpturen, die nur leere Haut sind. Viele kennen ja auch



Erwin Wurms Skulptur „Psyche (As You Like It)“

meine Gurken- und Würstelskulpturen, die typisch sind für das österreichische Biotop, das ich damit gesellschaftskritisch deute. Wir reden ja auch vom ‚armen Gurkerl‘ und ‚armen Würschteln.‘“

Erwin Wurm, dem Bildhauer, Installations- und Performancekünstler, der heuer siebzig wurde, widmet nun die Albertina Modern eine von Antonia Hoerschelmann zwei Jahre lang hervorragend vorbereitete Retrospektive. Sie spannt einen faszinierenden Bogen von den Staubskulpturen von Anfang 1990 bis zu den letzten Arbeiten. „Retrospektive ist zwar ein erschreckendes Wort“, findet Wurm. „Ich will ja nicht Archivar meiner Kunst werden. Aber hier werden alle meine entscheidenden Fragen angerissen: Zwei- und Dreidimensionalität, Masse, Haut, Oberfläche, Volumen. Vieles entwickelt sich in Richtung einer neuen Zerbrechlichkeit. Aber wohin es mit neuen Serien wie ‚Substitutes‘ oder ‚Mind Bubble‘ geht? – Ich weiß es nicht.“

Die Galerie zeigt zudem frühe „One Minute Sculptures“. Für die benutzen die Besucher Kleidungsstücke und banale Requisiten, die gezeichneten und schriftlichen Anweisungen stammen von Wurm. Sie werden so Teil der Performance. Eine Erweiterung des Skulpturenbegriffs!

LIMBERG, TRAUMPLATZ ZUM LESEN UND DENKEN

Erwin Wurm lebt und arbeitet in seinem Schloss Limberg. „Aber nicht, weil ich Graf spielen möchte. Es gibt dort schöne große Hallen, wo ich für meine Arbeiten Platz habe und alte und neue Skulpturen mit den schönen alten Mauern kombinieren kann: ein idealer Platz zum Arbeiten, zum Lesen, jetzt vor allem Montaigne – und zum Nachdenken, wenn ich die Nase voll habe von der Welt und ihren Problemen.“

Die Presse

07.09.2024
Köksal Baltaci**U4 – der Club für alle**

Das U4 ist eine fixe Größe im Wiener Nachtleben.

Das U4, sagte einmal ein bekannter Wiener Konzertveranstalter, „ist ein Club, in dem alle Menschen Spaß haben, die in der Schule nicht besonders aufgefallen sind“. Wie treffend – kann er doch damit nur gemeint haben, dass die Disco an der U4-Station Meidling Hauptstraße für alle da ist. Sie zieht diejenigen an, die eine Nacht lang loslassen, tanzen und den Kopf freibekommen wollen. Zu einer Musik, die sie kennen, in einem Ambiente, in dem sie sich wohlfühlen, mit Leuten, von denen sie gern angesprochen werden.

„Wir wollten nie mehr sein, als wir sind“, sagt Betreiber Michael Gröss. „Was wir sind, ist eine Disco mit zwei Tanzflächen. Die dafür steht, Freunde zu treffen und in vertrauter Umgebung eine gute Zeit zu haben. Ins U4 kann man auch allein gehen, weil man immer Leuten begegnet, die man kennt.“

VERANSTALTUNGEN UND KONZERTE

Neben dem regulären Wochenprogramm bietet das U4 regelmäßig auch Livekonzerte – so traten zuletzt der Newcomer Bibiza, der heuer mit zwei Amadeus-Awards ausgezeichnet wurde, sowie Voodoo Jürgens auf. Einmal im Monat ist der Club bis 23 Uhr beim Early Eve nur für Frauen geöffnet. Ab Herbst wird es auch die 40-Plus-Partys Shorty Forty geben, die schon am Nachmittag beginnen und bis 23 Uhr dauern. „Das soll eine Gelegenheit zum Fortgehen für Menschen sein, die vor Mitternacht zu Hause sein wollen“, sagt Gröss.



Im U4 in Wien kann man Spaß haben und trifft manchmal sogar auf internationale Popstars.

VON BOWIE BIS MANSON

Zum Mythos U4 beigetragen haben natürlich auch die vielen Prominenten, die den Club im Laufe der Jahrzehnte besuchten – allen voran Falco. Falco selbst trat nie im U4 auf, dafür aber zahlreiche andere Stars. 1983 fand hier eines der ersten Konzerte von Jazzmusikerin Sade statt. Bevor er ein Weltstar wurde, zerstörte Kurt Cobain seine Gitarre auf der Bühne. Auch Johnny Depp spielte hier eines seiner wenigen Konzerte – ebenso wie Prince, der hier ein Überraschungskonzert gab. Zu den weiteren U4-Gästen zählen David Bowie, The Cure, Die Toten Hosen, Henry Rollins, Courtney Love, Marilyn Manson, Sonic Youth und Grace Jones. Aus der österreichischen Szene gaben sich Drahdwaberl, Minisex, Blümchen Blau, Tom Pettings Hertzattacken und Hansi Lang die Ehre.

© WIEN 2024 | VINCENT EVERARTS

© U4

© WIEN 2024 | MARKUS GRADWOHL

KURZ & LEICHT



Musiklegende aus Österreich

Am 30. September wäre der berühmte Sänger Udo Jürgens 90 Jahre alt geworden. Zu diesem Anlass wurde jetzt, zehn Jahre nach seinem Tod, ein neuer Song von ihm veröffentlicht. Das Lied heißt „Als ich fortging“. Udo Jürgens hat es 1985 aufgenommen, aber es wurde nie veröffentlicht. Jetzt wurde das Lied neu bearbeitet und schon über 300.000 Mal auf YouTube angehört.

Udo Jürgens war einer der bekanntesten Sänger im deutschsprachigen Raum. In seiner Karriere schrieb er über 1.000 Lieder und veröffentlichte mehr als 50 Alben. 1966 gewann er als erster Österreicher den Eurovision Song Contest mit dem Lied „Merci, Chérie“. Sein Musikstil war eine Mischung aus Schlager, Chanson, Jazz und Pop. Zu seinen größten Hits gehören „Ich war noch niemals in New York“, „Aber bitte mit Sahne“ und „Griechischer Wein“. Ein besonderes Markenzeichen von Udo Jürgens war sein Bademantel. Er trug das Kleidungsstück immer am Ende seiner Konzerte.

FERNSEHTIPP



Faszination Natur

Die Dokumentationsreihe *Universum* zählt zu den beliebtesten Sendungen im ORF. Sie läuft seit 1987 im österreichischen Fernsehen. Jeden Dienstag um 20.15 Uhr sieht man im Hauptabendprogramm beeindruckende Filme über Tiere, Pflanzen und die Natur. Die Zuseherinnen und Zuseher erleben atemberaubende Aufnahmen von Wildtieren und Landschaften. Sie erhalten dabei spannende Informationen über die Phänomene der Natur. Freitags gibt es zusätzlich *Universum History*, das sich mit Themen der Geschichte beschäftigt. Dazu gehören Dokumentationen über das alte Ägypten, den Ersten Weltkrieg oder wichtige Persönlichkeiten aus der Geschichte. Die Dokumentationsreihe *Universum* steht für hohe Qualität und vermittelt Wissen leicht verständlich und faszinierend für alle.

KURIER

01.09.2024, Georg Markus



„Man hört mich von Scheibbs bis Palermo“

100 Jahre Radio: 1924 strahlte die Radio-Verkehrs-AG (RAVAG) zum ersten Mal in Österreich eine Hörfunksendung aus.

Das Mikrofon wurde so heiß, dass die Übertragung alle paar Minuten unterbrochen werden musste. Wir schreiben den 1. Oktober 1924, an dem in Österreich die erste Radiosendung ausgestrahlt wurde. Kammersängerin Rosette Anday trug eine Arie vor, doch die Hörer verstanden nicht allzu viel, so mangelhaft war die Tonqualität.



Im Radiostudio des ORF wurde vor 100 Jahren Geschichte geschrieben.

2 SCHILLING RADIOGEBÜHR

Elftausend Österreicher „hingen“ im ersten Jahr an den Kopfhörern der oft selbst gebastelten Geräte und lauschten gegen eine Gebühr von 2 Schilling pro Monat den Sendungen der RAVAG (Radio-Verkehrs-AG), die aus einer winzigen Kammer im Heeresministerium übertragen wurden. Das neue Medium formte eine Generation. Marcel Prawy, Hörer der allerersten Stunde, fand „durch das Radio den Zugang zur Musik“. Mithilfe der populären Sprachsendungen lernte er Englisch, Französisch und Italienisch.

POPULÄRE NAMEN

„Der Gedanke, dass man mich in Scheibbs und Palermo gleichzeitig hört, macht mich erbeben“, sagte Startenor Leo Slezak seinen ersten Radioauftritt an. „Mein Trost ist, dass mir, falls es schiefgeht, keiner was an den Kopf werfen kann.“ Die Stars hatten anfangs – ähnlich wie beim Film – gar keine Lust aufs Radio und empfanden es als würdelos. Bis sie die Reklamewirkung des Radios erkannten: In der Volksoper liefen 24 Vorstellungen der Operette „Der gütige Antonius“, fast ohne Publikum. Die 25. wurde von der RAVAG übertragen. Von da an war das Haus ausverkauft.



Im Laufe von wenigen Jahren wird das Radio zu einem wichtigen Informationsmedium.



Die ersten Fußballspiele wurden 1928 im österreichischen Radio übertragen.

FUSSBALL STATT OPER

Am 15. Juli 1927 eilte ein Rundfunk-Reporter zum brennenden Justizpalast. Sozialdemokratische Arbeiter hatten ihn aus Protest gegen ein Urteil gestürmt. 89 Menschen starben, Hunderte wurden verletzt. Als sich der Reporter einem Polizisten vorstellte, packte der Beamte ihn am Kragen, beutelte ihn und sprach: „Warum spielt's ihr immer so viel von die depperten Opern. Und kane Fußballmatch?“ Im darauffolgenden Jahr wurde tatsächlich das erste Fußballmatch übertragen.

VOLKSEMPFÄNGER BIS Ö3

Nach dem Anschluss Österreichs an das nationalsozialistische Deutschland wurde das Radio dann für die via „Volksempfänger“ gesendete Propaganda missbraucht. In den Nachkriegsjahren gab es dann bei der Sendung „Die große Chance“ statt Geld Kohle, Senf und Waschpulver im hungernden und frierenden Wien zu gewinnen. Ab 1967 brachte Ö3 einen neuen Sound – es ist der bis heute beliebteste Sender des Landes. Österreichs erfolgreichste Sendung blieb lange Zeit „Autofahrer unterwegs“, die von 1957 bis 1999 auf Österreich Regional von bis zu zwei Millionen Hörern täglich verfolgt wurde.



AUSSTELLUNGSTIPP

Zahlreiche Ausstellungen in ganz Österreich widmen sich dem Thema 100 Jahre Radio. Welche technischen Gegebenheiten und verschiedenen Interessen den Hörfunk in Österreich geprägt haben, zeigt die Sonderausstellung im Technischen Museum Wien *100 Jahre Radio. Als Österreich auf Sendung ging*. Auch das Haus der Geschichte in Wien erzählt 2025 österreichische Zeitgeschichte in Hörbildern. Im Grazer Museum Joanneum ist noch bis 6. Jänner die Ausstellung *Hört Hört* zu sehen.

18 | Sport und Freizeit

Das Österreich Quiz



Wie gut kennen Sie Kärnten?

In unserem Österreich-Quiz können Sie Ihr Wissen über die Bundesländer Österreichs testen. Diesmal ist Kärnten an der Reihe.

- 1 **Kärnten grenzt im Süden an zwei Nachbarländer Österreichs. Welche Länder sind das?**
 - a) Slowakei und Slowenien
 - b) Slowenien und Italien
 - c) Schweiz und Italien
- 2 **Der größte See von Kärnten ist der Wörthersee. Wie viele Kilometer legt man zurück, um den Wörthersee zu umrunden?**
 - a) 14 km
 - b) 24 km
 - c) 42 km
- 3 **In Klagenfurt, der Hauptstadt von Kärnten, befindet sich Europas höchster Aussichtsturm aus Holz. Wie heißt er?**
 - a) Pyramidenkogel
 - b) Donauturm
 - c) Königswarte
- 4 **Wie ist der Name einer bekannten Kärntner Sehenswürdigkeit aus dem Mittelalter?**
 - a) Burg Hochosterwitz
 - b) Schloss Velden
 - c) Rathaus von Klagenfurt
- 5 **Was bedeutet das kärntnerische Wort „lei“ im Satz „I hob lei 3 Stunden Zeit.“?**
 - a) Ich habe gleich 3 Stunden Zeit.
 - b) Ich habe nur 3 Stunden Zeit.
 - c) Ich habe heute 3 Stunden Zeit.
- 6 **Was ist der Kärntner Reindling?**
 - a) Ein Berg, wo man gut Skifahren kann
 - b) Ein Putzmittel, das in Kärnten produziert wird
 - c) Ein Kuchen aus Germteig mit Rosinen
- 7 **Ingeborg Bachmann war eine bekannte Persönlichkeit aus Kärnten. Wofür war sie bekannt?**
 - a) Sie war Schriftstellerin
 - b) Sie war Wissenschaftlerin
 - c) Sie war Politikerin
- 8 **Welches Fest wird in Kärnten, vor allem in Villach, besonders ausgelassen gefeiert?**
 - a) Advent
 - b) Fasching
 - c) Muttertag
- 9 **Was ist das Kärntner Nassfeld?**
 - a) Ein beliebtes Skigebiet
 - b) Eine große Schwimmhalle
 - c) Eine traditionelle Suppe
- 10 **Welches Handwerk aus dem Lesachtal zählt zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe?**
 - a) Töpfern
 - b) Teppichweben
 - c) Brotherstellung

Lösungen: 1b, 2c, 3a, 4a, 5b, 6c, 7a, 8b, 9a, 10c

DER STANDARD



24.09.2024, Magdalena Pötsch

„Wir können topfit 100 werden!“



Wie lange wir gesund leben, haben wir selbst in der Hand, sagt der Autor Thomas Schulz.

Eigentlich wüssten wir, was uns guttut: ausgewogen essen, ausreichend bewegen, nicht rauchen und keinen Alkohol trinken. Aber Thomas Schulz wollte es genauer wissen und startete das „Projekt Lebensverlängerung“. Für das gleichnamige Buch recherchierte der langjährige Silicon-Valley-Korrespondent des Spiegel in angesehenen Forschungslaboren.

STANDARD: Wie alt werden wir in Zukunft?

Schulz: Für alle, die aktuell geboren werden, ist 100 die wahrscheinliche Lebenserwartung. Und auch die, die schon erwachsen sind, können das noch schaffen! Weil wir sehr viel mehr darüber lernen werden, wie man gesund lebt.

STANDARD: Wissen wir das nicht längst? Gesunde Ernährung, ausreichend Bewegung und wenig Stress.

Schulz: Ja und nein, genau das ist das Faszinierende. Ja, wir haben geahnt, dass man eher einen Herzinfarkt bekommt, wenn man zu viel Fett isst. Aber jetzt wissen wir aus Studien sehr präzise: Wenn man mit 30 auf eine gesunde Ernährung mit ausreichend Vollkorn, Obst und Gemüse umstellt, kann man genau 13 Jahre länger leben.

STANDARD: Wie sieht eine gesunde Ernährung aus?

Schulz: Die Studienlage ist eindeutig: weg von der westlichen Ernährung mit zu vielen Fetten und einfachen Kohlenhydraten, hin zu einer mediterranen Ernährung mit viel Vollkorn, Gemüse, Obst, gesunden Fetten und Proteinen. Außerdem sollte man möglichst wenig Fleisch essen.



STANDARD: Die zweite Säule ist Sport.

Schulz: Genau, aber auch da gibt es jetzt viel klarere Zusammenhänge, etwa zwischen der maximalen Sauerstoffaufnahme und der Lebenserwartung. Die Korrelation zwischen „Wie gut ist meine Ausdauer?“ und „Wie alt werde ich?“ ist krass. Wenn man in jungen Jahren eine gute Cardio-Fitness hat, ist die Chance groß, dass man mit 90 keinen Rollator braucht. Die maximale Sauerstoffaufnahme kann man gut messen, etwa in Fitnessstudios. Dazu kommt Krafttraining, denn mit Muskeln verhindert man Gebrechlichkeit im Alter. Jeden Tag eine Stunde bewegen ist das, was am Ende einen Unterschied macht.



STANDARD: Jeden Tag eine Stunde?

Schulz: Ja, aber so kann man das biologische Alter um zehn oder noch mehr Jahre drücken. Es gibt sogar eine Verjüngungsolympiade, bei der sich Leute darin messen, wie langsam sie altern. Da machen Millionäre mit, die Pillen um Unsummen schlucken und zehn Stunden Sport machen. Unter denen, die am besten abgeschnitten haben, war auch eine Mutter, die jeden Tag Gemüse isst und ins Fitnessstudio geht, seit sie 20 ist.

© FOTOS: KÄRNTEN WERBUNG | TINE STEINTHALER | MICHAEL STABENTHEINER, FRANZ GEROLD, ADRIAN HIPPE, ÖNB, ANDREA KNURA, DANIEL ZUPANIC



© FREEPIK

KURZ & LEICHT

© ÖSTERREICH WERBUNG
MICHAEL STABENTHEINER

Tradition zwischen den Jahren

Die Rauh Nächte sind die Zeit rund um den Jahreswechsel. Eine der bekanntesten Traditionen in diesen Tagen ist das Räuchern. Es ist in vielen Teilen Österreichs verbreitet. Beim Räuchern werden Kräuter und Harze verbrannt, um das Haus von negativen Energien und bösen Geistern zu reinigen. Außerdem soll das Räuchern Schutz für das kommende Jahr bieten. Man blickt bei diesem Ritual auf das vergangene Jahr zurück. Viele Menschen verbinden das Räuchern auch mit Wünschen und Hoffnungen für das neue Jahr. So wird Altes verabschiedet und Neues begrüßt. Diese alte Tradition gewinnt heute wieder an Beliebtheit. Neben dem Räuchern gibt es aber noch viele andere Rauh nacht-Bräuche. Die Menschen meditieren, räumen das Zuhause auf oder bezahlen ihre Schulden, um das alte Jahr abzuschließen.

AUSFLUGSTIPP



© MARTIN STEINTHALER | TINEFOTO

Natureislaufen am Weissensee

Der Klimawandel macht das Eislaufen auf Natureis schwieriger. Weil die Winter wärmer werden, frieren die Gewässer nicht immer so stark zu wie früher. Das Eis ist oft dünner, und es gibt weniger Tage, an denen man sicher darauf laufen kann. Der Weissensee in Kärnten hat den Vorteil, dass er auf 930 Meter Seehöhe liegt und das Eis besser und länger gefrieren kann. Das Eis ist bis zu 40 cm dick. Es wird regelmäßig kontrolliert und nur freigegeben, wenn das Eislaufen sicher möglich ist. Die größte präparierte Natureisfläche Europas bietet mit 6,5 km² viel Platz für Hobby- und Profi-Eisläuferinnen und -Eisläufer. Neben Eislaufen kann man am Weissensee auch Eisstockschießen, Eistauchen, Eislochfischen und Langlaufen.

KURIER

20.01.2024, Florentina Welley



Auf der Höhe

Den weißen Winter genießt man am besten ganz oben. Die schönsten Plätze mit Fernblick liegen auf den sonnigen Hochplateaus Österreichs.



© STEIERMARK TOURISMUS | TOM LAMM

Schneeschuhwandern auf der Frauenalpe in der Steiermark: Winteridylle abseits der Pisten

Verschneite Almen und Tannenwälder, unberührte Schneedecken unter einem weiten blauen Himmel. Ein paar krächzende Krähen, die sich auf den Ästen niederlassen, sonst nur Stille. So einen Winterurlaub findet man immer öfter abseits der Ski-Pisten. Zum Beispiel auf einsamen Hochplateaus. Das Wandern ist gemütlich – statt steil bergauf und bergab geht es mit den Schneeschuhen meist über flaches oder leicht hügeliges Gelände.

SCHNEE VON GESTERN

Ausschließlich Skiurlaub zu machen, ist Schnee von gestern. So sind die sonnigen Hochplateaus in Österreich besonders bei Urlaubern beliebt, die neben dem üblichen Pistenskifahren weitere Winterfreuden erleben wollen. Laut Touristikern geht der Trend eindeutig in Richtung erlebnisorientierten Winterurlaub. Buchten 2010 noch 60 Prozent aller Urlauber reinen Skiurlaub, waren es 2022 nur noch 40 Prozent. Deshalb bieten Wintersportorte auch abseits von Liftrassen und Après-Ski vermehrt Sterne-Kulinarik, alpine Kultur, neue Freizeit-Routen und Loipen in stillen Winterwäldern an. Erlebnisse im Schnee sind gefragt. Vielen ist es wichtig, pure Natur zu erleben – zu finden etwa auf dem Mieminger Plateau zwischen Tiroler Außerfern und Inntal, wo der letzte Skilift schon vor Jahren abgebaut wurde. Heute lockt das Hochplateau vor allem Schneeschuhwanderer an, die die stille, verschneite Winterlandschaft queren.

VON WEST BIS OST

Nicht nur die Nähe zu Innsbruck macht die

Tiroler Hochebene außergewöhnlich. Hier sind vor allem geführte Schneeschuhtouren und eine neun Kilometer lange Almenrunde beliebt.

Seefeld in Tirol zählt zu den modernsten Langlaufgebieten, 245 Kilometer Loipen führen durch idyllisch verschneite Landschaften. Und Schnee gibt es hier zum Glück noch genug. Wer nicht langlaufen will, radelt mit dem Fatbike durch den Schnee, dreht Runden am Pistenbully oder lässt sich auf der Rodel von Schlittenhunden ziehen.

Auf der schneesicheren **Rax** bringen Schneeschuh-Wanderungen auf bestens markierten Routen schöne Stunden in der Natur. Nach einer Seilbahnfahrt aufs Hochplateau, man startet am besten vom Raxalm Berggasthof, führen markierte Routen über die weitläufige Hochebene zum Otthaus, zur Höllentalaussicht und zum Preiner Wand Kreuz bei der Neuen Seehütte.

Alpines Feeling, das an die Dolomiten denken lässt, kann man in **Kärnten** genießen. Denn auf der Turracher Höhe gibt es nicht nur die größten geschlossenen Zirbenwaldflächen Österreichs, man kann hier auch einen stilvollen Pistenbutler buchen. Der entführt die Gäste dann zu versteckten Plätzen und urigen Hütten auf der Turrach. Das gratis Service wurde für Ski- und Sommergäste von den Turracher Bergbahnen eingeführt.

In den beliebten Naherholungsgebieten der **Wiener Alpen** geht es ruhiger zu. Schöne Stunden im Schnee kann man etwa im Donau-Gebiet, beim Skifahren oder Snowboarden am Jauerling – sogar bei Nacht – und beim Wandern in der Wachauer Winterlandschaft verbringen.

20 | Anzeigen

Linie 1 Österreich



©Getty Images, (urbazon), München

Z35204

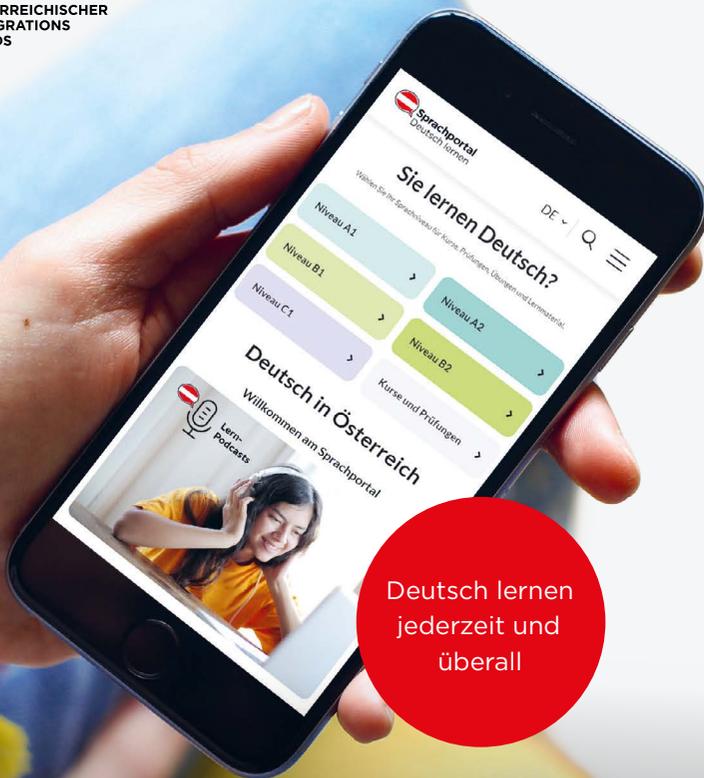
Unterrichtspraxis in Videoclips

Gewinnen Sie einen Einblick in die Unterrichtspraxis mit **Linie 1 Österreich!** Verschiedene Aspekte und Kapitel des ÖIF-zertifizierten DaZ-Lehrwerks werden in einem Sesselkreis mit Lernenden näher beleuchtet. Film ab!



Jetzt entdecken:
www.klett-sprachen.at/linie1-im-video

Sprachen fürs Leben!



Deutsch lernen jederzeit und überall

Sprachportal Deutsch lernen

Österreichs größte Deutsch-Lernplattform mit täglichen Onlinekursen und über 5.000 Übungen zum Leben und Arbeiten in Österreich



Onlinekurse
live & kostenlos



Selbstständig
Deutsch lernen



Deutsch für
die Arbeit



Prüfungs-
vorbereitung



sprachportal.at