

Notiz Block



Tourismus- und Freizeitmanager

MBA Tourismus- und Freizeitmanagement ist ein Master-Programm, das Theorie und Praxis verbindet und aufzeigt, wie wichtig fundierte Theorie in der Tourismuspraxis ist. Genau abgestimmt auf aktuelle Branchenerfordernisse bieten SMBS (University of Salzburg Business School) und die Akademie Urstein das berufsbegleitende MBA-Studium „International Executive MBA Tourismus- und Freizeitmanagement“ an. Das MBA-Programm richtet sich an erfahrene Touristiker. Die Unterrichtsmodule finden in vier Ländern auf zwei Kontinenten statt. Zu den Kooperationspartnern gehören neben der Akademie Urstein das IDT-HSG der Universität St. Gallen, die Eurac Europäische Akademie in Bozen und das Centre for Tourism Policy and Research an der Simon Fraser University in Vancouver. Der vierte Jahrgang startet am 24. September 2007 in Salzburg.

www.smb.at

Feng-Shui an der Donau-Uni Krems

Die weltweit ersten akademisch geprüften Experten für LO-Feng-Shui haben den Lehrgang an der Donau-Uni Krems abgeschlossen und werden künftig schwerpunktmäßig in Gesundheits- und Gestaltungsberufen tätig sein. Neben klassischen Feng-Shui-Fächern wie der chinesischen Philosophie, der Fünf-Elemente-Lehre oder der Bedeutung von Yin und Yang werden Kenntnisse in Physik, Psychologie oder Bioklimatologie vermittelt. Die Lehrinhalte sind praxisnah und werden berufsbegleitend unterrichtet. Der Lehrgang wendet sich aufgrund seiner interdisziplinären Ausrichtung an Personen verschiedener gestaltender Berufe wie Architekten, Baubiologen, Innenarchitekten, Gärtner, Dekorateure und Floristen. Aufgrund der engen Verknüpfung mit der

Traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) bietet das Studium auch Zusatzqualifikationen für Ärzte oder Therapeuten, die auf eine ganzheitliche Betreuung ihrer Patienten Wert legen. Der nächste Lehrgang startet im Oktober 2008.

www.donau-uni.ac.at/studium/gesundheits

Service-Zertifikat im IKT-Sektor

Telekom Austria und Kapsch haben gemeinsam mit dem Kundendienstverband, der Fachhochschule Technikum Wien und dem Bit Schulungszentrum ein Weiterbildungsprogramm gestartet, mit dem branchenweit eine Zertifizierung für den Informations- und Kommunikationstechnologiebereich (IKT-Sektor) erzielt werden soll. In der IKT Academy sollen die Teilnehmer neue Technologien beherrschen lernen. Gleichzeitig sollen die Studierenden aber auch die Sprache des Kunden sprechen lernen – um so auf dessen Wünsche und Bedürfnisse besser eingehen zu können. Die erste Gruppe mit 21 Teilnehmern macht derzeit ihren Abschluss. Die Prüfungen werden an der Fachhochschule Technikum Wien absolviert. In drei Blöcken zu insgesamt 140 Stunden wird der Stoff vermittelt. Auf dem Lehrplan stehen etwa Themen zu Internet-, Netzwerk-, Transport- und Telekommunikationstechnologien – darunter auch Kenntnisse im Mobilfunk, WLAN oder IP-TV – sowie Soft Skills. Die Vortragenden kommen von den Konsortialpartnern. Zielgruppe dieser Zusatzausbildung sind etwa Servicetechniker oder Mitarbeiter für die technische Betreuung von Kunden. Das Weiterbildungsprogramm soll künftig ebenfalls für Mitarbeiter von anderen IKT-Unternehmen offenstehen. Die Gebühren für den Lehrgang sind noch nicht fixiert. Zwischen 4000 und 5000 Euro soll dieses Bildungsangebot derzeitigen Schätzungen zufolge kosten. APA/jake

Vegetarismus: Geschichte und Gegenwart in Österreich

G'scheit viel Gemüse

Mitleidig als „Beilagen-Esser“ oder „Körndlfresser“ tituliert, stehen Vegetarier mitunter im Ruf, elitär zu sein. Ist dies ein Vorurteil oder eine Schutzbehauptung der aasfressenden Mehrheitsösterreicher?

Beatrix Beneder

„Land der Stelzen, Land des Leberkäs' / Land der Schnitzel und der Backhendis / Land der Fleischfresser, traditionsreich ...“ ließe sich die Nationalhymne umschreiben. Aber es geht auch anders: Laut dem letzten österreichischen Ernährungsbericht aus dem Jahr 2003 – neuere Daten kommen erst wieder 2008 – ernähren sich drei Prozent der Befragten vegetarisch, entweder rein pflanzlich (Veganer) oder ovo-lacto-vegetarisch (Eier und Milchprodukte eingeschlossen). Jung, weiblich, gut ausgebildet, heiße ein Kurzprofil. Was fleischlose Ernährung betrifft, liegt Österreich im unteren Mittelfeld, vor der Slowakei mit ein Prozent und hinter Deutschland mit knapp acht Prozent.

Den Vegetarismus umweht ein Hauch von Elite. Popstars bekennen sich gern medienwirksam dazu. Bereits Richard Wagner war radikaler Anhänger. Interessanterweise erklärte Christian Wrenk, einer der „Gründungsväter“ der vegetarischen Gastronomie in Österreich, die Aufnahme von Fleisch und Fisch in sein Speisenangebot damit, „nicht zu elitär sein zu wollen“. Wie kommt es zu der Einstellung, obwohl vegetarische Kost preiswerter herzustellen ist als Fleischgerichte?

Historisch betrachtet, ernährte sich die Mehrheit, speziell jene der Stadtbevölkerung, jahrhundertlang von fleischloser Kost. Man war aus finanziellen Gründen quasi Zwangsvegetarier. Nur Sonntags kam Braten auf den Tisch. „Die bewusst eingenommene Haltung bürgerlicher Schichten im Umfeld der ‚Lebensreform-Bewegung‘, intellektuell und ethisch motiviert auf Fleisch zu verzichten, hebt sich insofern elitär ab“, erklärt die Kulturwissenschaftlerin und Kuratorin Susanne Breuss. 1877 eröffnete in Wien das erste vegetarische Speiselokal im deutschsprachigen Raum. Eine Insel in der Fleischeslust der Wiener, die Adolf Loos dazu veranlasste, sie als „Pompfuner-Gastronomie“ (Leichengräber-Gastronomie) zu attackieren. Es ist feine Ironie, dass sich bekannte vegetarische Restaurants wie der „Bauer“ am Wildpretmarkt oder das „Siddharta“ am Fleischmarkt ansiedelten.

Bis zur „Entdeckung“ der Vitamine Mitte des 20. Jahrhunderts galt Fleisch als energiereiches Hauptnahrungsmittel, das körperlich leistungsfähig machte. Entgegen heutiger wissenschaftlicher Erkenntnisse

sah man in Gemüse und Getreide zweitrangiges Beiwerk. Dieses vertraute Fehlurteil über Vegetarier als „Beilagen-Esser“ hielt sich fast so lang wie die Verknüpfung von Männlichkeit und Fleisch, die bis heute bei Grillfesten deutlich wird. Rosemarie Zehetgruber, Ernährungswissenschaftlerin und Co-Geschäftsführerin von Gutessen-Consulting, kennt geschlechtsspezifische Vorlieben: „Frauen denken beim Essen auch an die Gesundheit, bevorzugen Nudeln und Gemüse. Männer essen sehr lustbetont, dazu gehört ein saftiges Fleisch.“

Bewusst essen

Diese Einschätzung unterstützt der Ernährungsbericht, wonach dreimal so viele Frauen bewusst „gemischt“ speisen. Die steigende Bedeutung außerhalb der Verpflegung – 1,2 Mio. Menschen werden täglich in Österreichs Betrieben verpflegt –, betont die Wichtigkeit eines gesunden Speiseplans. Zehetgrubers Gutessen-Consulting berät Unternehmen, aber auch Schulen: „Es geht oft um Kommunikation. Die Küche will zeigen, was sie kann, und richtet sich bei den Wünschen oft an den Männern aus, das heißt fleischreiche Kost.“ Um nicht ins „Suppenkoma“ zu fallen, sollte das Nährstoffangebot der Arbeit angepasst sein. Für die vielen Bürotätigen verlangt dies ein leichtes Essen, das die

Versorgung mit Mehrfachzuckern und Mineralstoffen sicherstellt. Daher eignet sich für „Hirnarbeiter“ die vegetarische Küche. „Neben der Gesundheit fördert eine gute Kulinaria die Mitarbeiterzufriedenheit“, ist Zehetgruber überzeugt. Die Initiative für ein gesünderes Büroessen gehe meist von jüngeren Mitarbeiterinnen aus. „Manager sind oft Stress-Esser. Das erkennt man auch an der Sitzungskultur, da gibt es meist nur Kekserl“, erklärt Zehetgruber.

Heute ist Fleischkonsum ein billiges Vergnügen, dennoch bleibt die Nachfrage nach vegetarischem Speisenangebot groß. Bei Jugendlichen ortet Erwin Lauppert, Obmann der Vegetarier Union, eine Verdoppelung des Anteils in den letzten Jahren, „weil für sie die tierrechtliche Seite von großer Bedeutung ist“. Seit 1970 informiert der Verein über die Vorteile der fleischlosen Ernährung, gibt die Zeitschrift *Anima* heraus. Wer etwas gegen Klimawandel (Treibhausausstoß durch Nutztierhaltung und Transport) und gegen den Welthunger tun will (ein Kilo Fleisch kostet bis zu zehn Kilo Getreide), sollte öfters auf Fleisch verzichten.

Informatives über vegetarische Wirtshauskost zeigt übrigens derzeit die Ausstellung des Wien Museums „Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit“.

www.wienmuseum.at

Schnappschuss

Cooler Snacks für gesunde Kids



Äpfel für die Birne, Hirnfutter, Rohkostgesichter, Karotten-Boogie, Früchtefangen: Tolle Ideen zum Thema bewusste Ernährung entstanden im Rahmen des Ernährungswettbewerbs, zu dem Spar Österreich alle Pflichtschüler aufgerufen hatte. Am Pausenbuffet gibt es seither Fruchtsaft statt Cola und gesunde Aufstrichbrote statt Wurstsemmeln. Gesundheitsministerin Andrea Kdolsky (S.v.l.), Stadtschulratspräsidentin Susanne Brandsteidl (6.v.r.) und Gerald Drexel von Spar Austria (1.v.r.) überreichten die Preise. Sieger von „Check the Snack“ ist die Volksschule Gössendorf (Steiermark). ask F: pressefotos.at