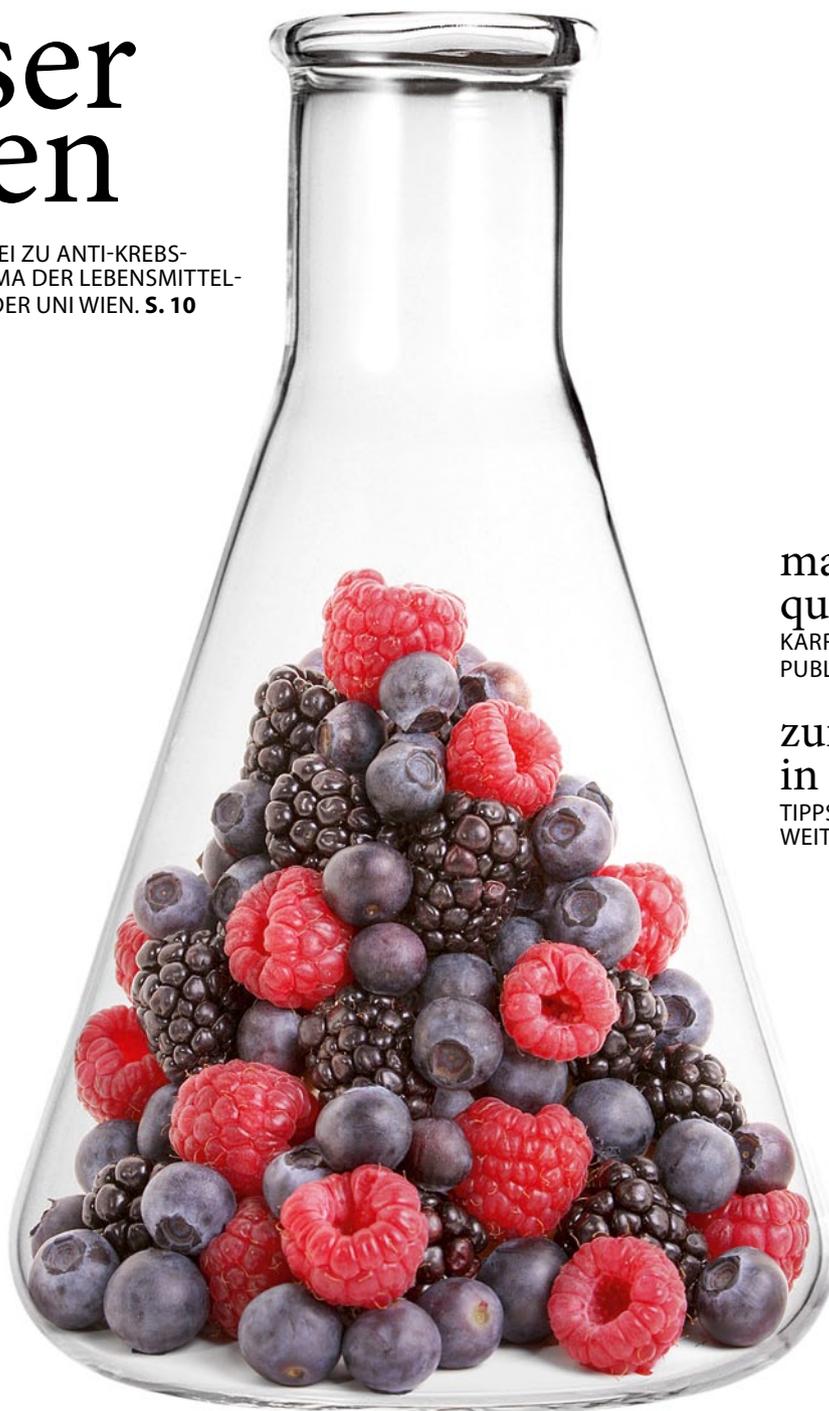


unser essen

VOM GETREIDEBREI ZU ANTI-KREBS-
BEEREN. PANORAMA DER LEBENSMITTEL-
FORSCHUNG AN DER UNI WIEN. **S. 10**



massenhaft qualifikation

KARRIEREWEGE VON
PUBLIZISTIK-ABSOLVENT/INNEN. **S. 23**

zurück in den hörsaal

TIPPS FÜR DIE POSTGRADUALE
WEITERBILDUNG. **S. 20**

Hirnnahrung



Ihr Wissen wächst. Ihre Ideen gedeihen.
Der Grund: Journalismus, der sich kein Blatt
vor den Mund nimmt.

Nur für Alumni-Mitglieder:
**Lesen Sie 3 Jahre
zum Studententarif.**

derStandard.at/AlumniAbo
oder 0810/20 30 40



Die Zeitung für Leserinnen



10 Unser Essen. Ein Panorama der Lebensmittel-Forschung der Uni Wien, von der Archäologie bis zur Chemie. Und: Die Philosophie der Verdauung.



20 Zurück in den Hörsaal. univie hat ExpertInnen gefragt, was Postgraduate-Ausbildungen bringen und wie man am besten anfängt.



23 Massenhaft Qualifikation. Publizistik gilt als überlaufenes Trendstudium. univie hat recherchiert, welche Berufswege die AbsolventInnen einschlagen.



LIEBE ALUMNAE, LIEBE ALUMNI!

„**HAUPTSACHE GESUND**“ ist der Tenor der modernen Ernährungsforschung und der Lebensmittelwerbung. In früheren Zeiten sollte Essen vor allem satt machen. Heute liegt der Fokus auf bewusster, gesunder Ernährung. Interessant ist, dass wir uns heute trotzdem nicht unbedingt gesünder ernähren. univie lädt Sie zum Streifzug durch Geschichte, Gegenwart und Zukunft des Essens ein.

„**HAUPTSACHE EIN JOB**“, ist die Hoffnung vieler Studierender, wenn der Abschluss naht. Wie die Chancen unserer AbsolventInnen tatsächlich aussehen und in welchen Berufen sie Beschäftigung finden, lesen Sie in dieser Ausgabe am Beispiel der Publizistik-Alumni/ae.

„**HAUPTSACHE TOP IM RANKING**“ – oder ist das doch nicht so wichtig? univie hat nachgefragt, was hinter Hochschulrankings steckt.

„**HAUPTSÄCHLICH WEITERBILDUNG**“ wünschen sich die AbsolventInnen von der Uni Wien laut einer aktuellen Umfrage. Gleich an zweiter Stelle steht das Interesse, zu fachlicher Kooperation eingeladen zu werden. Das neue Mentoring-Programm des Alumniverbandes bietet genau diese Möglichkeit – mehr in dieser dritten Nummer von univie.

Vergnügliches Lesen!

Mag. Brigitte Ederer, Präsidentin & Dr. Ingeborg Sickinger, Geschäftsführerin des Alumniverbandes der Universität Wien



WER BEKOMMT univie?

Das neue Magazin für die Alumni/ae der Uni Wien erscheint 3x pro Jahr. Derzeit geht es an die Mitglieder des Alumniverbandes, an wissenschaftliche MitarbeiterInnen der Uni und alle AbsolventInnen, die nach 1.10.2008 abgeschlossen haben.

SIE ERHALTEN univie NOCH NICHT? GRATIS-ABO: WWW.UNIVIE-MAGAZIN.AT

4 ALUMNI-VERSUM. Mentoring-Initiative: Pilot startet im Herbst.

8 UNI-VERSUM. Wie funktionieren Uni-Rankings?

26 KALENDER. Veranstaltungstipps für AbsolventInnen.



Gefördert durch die Wissenschafts- und Forschungsförderung der Stadt Wien/MA 7

Impressum: Herausgeber: Universität Wien, Dr.-Karl-Lueger-Ring 1, 1010 Wien & Alumniverband der Universität Wien • Medieninhaber & Redaktion: Alumniverband der Universität Wien, Maria-Theresien-Straße 3/1, 1090 Wien, T: 01-4277-28001, www.alumni.ac.at, www.univie-magazin.at • **Chefredaktion:** Dr. Ingeborg Sickinger, Mag. (FH) Evelyn Kanya, redaktion@univie-magazin.at • **Titelfoto:** istockphoto/juniorbeep, Fotolia/Y. Loukkal • **Druck:** Druckerei ALWA & DEIL, 1140 Wien • **Grafik:** EGGER & LERCH, 1070 Wien

Weiterbildung im Café



Wissensaustausch in gemütlicher Atmosphäre beim Alumni-Wissenscafé.

Sie haben eine Idee für ein Wissenscafé?
Kontakt: nika_mandl@hotmail.com
www.alumni.ac.at/wissenscafe

ZWEITES ALUMNI-WISSENSCAFÉ. Der Biologe Michael Bechinie und der Soziologe Reinhard Sefelin erzählten von ihrer Arbeit als Usability-Berater – und warum sie keine „Notärzte“ mehr sind.

Das ist das Gegenteil von Usability“, beginnen Michael Bechinie und Reinhard Sefelin ihren Vortrag beim zweiten Alumni-Wissenscafé am Donnerstag, den 20. Mai. Sie zeigen das Foto eines Weckers mit Mini-Knöpfen, deren Verwechslung im Halbdunkel leicht zu einer Katastrophe am nächsten Morgen führt.

TREND. Immer mehr Firmen erkennen den wirtschaftlichen Wert der Bedienbarkeit, sagt Michael Bechinie, Berater bei USECON: „Vor fünf Jahren waren wir noch Notärzte, heute bindet man uns vermehrt schon bei der Produktentwicklung ein.“ Für einen Usability-Check brauche man meist zehn Testpersonen. Reinhard Sefelin,

Forscher bei CURE, ergänzt: „Modelle aus Papier und Styropor, Skizzen oder Computersimulationen reichen aus. So können auch Flugzeuge günstig getestet werden.“

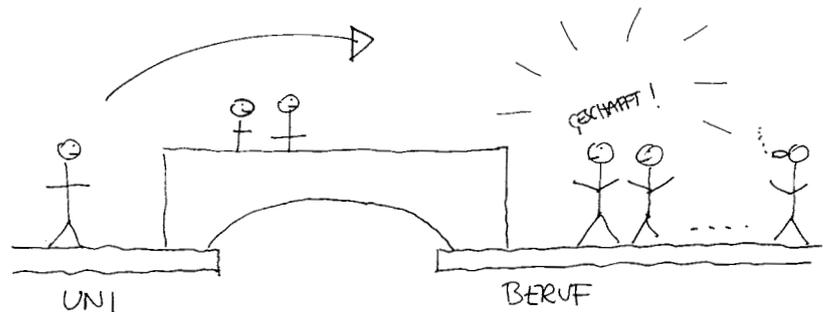
MELANGE AUS WISSEN UND CAFÉ. Die Idee zum Wissenscafé stammt aus einer Alumni-Kreativgruppe, veranstaltet wird es in Kooperation mit dem Alumniverband. Organisatorin Veronika Mandl beschreibt: „AbsolventInnen erzählen in gemütlicher Kaffeehausatmosphäre aus ihrem beruflichen Fachgebiet. Im Anschluss ist Zeit für Gespräche und Networking.“ Das Konzept kommt gut an – kürzlich wurde das Wissenscafé sogar, mit freundlicher Genehmigung, von der Uni Salzburg kopiert. •



FOTOLABRENE SCHULTE

WAS ALUMNI/AE DENKEN

„Die Universität Wien hat einen guten Ruf“ – dieser Aussage stimmen die AbsolventInnen auf einer Skala von 1 bis 5 (5 = Bestnote) mit 3,5 zu. Das ist das Ergebnis einer aktuellen Umfrage der Universität Wien, an der knapp 2.300 AbsolventInnen teilnahmen. Besonders deutlich: 70 % wünschen sich Weiterbildungsangebote für Alumni/ae. Überraschend: 38 % der AbsolventInnen können sich vorstellen („unbedingt“/„eher ja“), die Universität Wien fachlich oder finanziell zu unterstützen.



MENTORING-PROGRAMM „ALMA“: PILOT STARTET IM HERBST

Im Herbst 2010 startet „ALMA“ (ALumni-Mentoring-Angebot), das neue Mentoring-Programm des Alumniverbandes. Im Pilotdurchgang werden rund 30 Studierende der Uni Wien ein Jahr lang auf dem Weg ins Berufsleben begleitet. Teil nehmen die Studienrichtungen Wirtschaftspsychologie, Kultur- und Sozialanthropologie, Physik und Translationswissenschaft. Die MentorInnen sind AbsolventInnen aus den Fachrichtungen, die bereits seit einigen Jahren im Beruf stehen.

„ALMA“ richtet sich an Studierende, die sich in der Endphase ihres Studiums befinden. In den kommenden Jahren soll das Programm schrittweise auf weitere Studienrichtungen an der Uni Wien ausgeweitet werden. Die Teilnahme ist kostenlos, Voraussetzung (für Mentees) ist eine studentische Mitgliedschaft im Alumniverband.

Wir suchen noch MentorInnen aus den genannten Fachrichtungen!

Interesse? www.alumni.ac.at/alma

WARUM SIND SIE MITGLIED IM ALUMNIVERBAND?

„Die Studienzeit prägt – in Amerika schreibt man sich die Universität ja sogar auf die Visitenkarte. Für mich ist die Mitgliedschaft im Alumniverband ein Zeichen für mein Zugehörigkeitsgefühl zur Universität Wien.“



Alfred Gusenbauer (50), Absolvent der Politikwissenschaft und Philosophie, lehrt an der Brown University und der Columbia University (USA)

PETER RIGAUD

„Ich möchte den Kontakt zur Universität nicht verlieren und vor allem an aktuellen Forschungsthemen und Projekten dran bleiben. Der Alumniverband ist für mich eine Möglichkeit informiert zu werden – zum Beispiel über aktuelle Veranstaltungen und Aktivitäten an der Universität Wien.“

Michaela Hornak (28), Absolventin der Internationalen BWL und der Internationalen Entwicklung, studiert ab Herbst an der Diplomatischen Akademie



Werden auch Sie Mitglied!
Infos: siehe Postkarte in der Heftmitte

Meine Idee für die Uni der Zukunft

2015 FEIERT DIE UNIVERSITÄT WIEN IHREN 650. GEBURTSTAG.

Der Alumniverband sammelt dazu Ideen für die Uni der Zukunft. Schreiben auch Sie uns Ihre Gedanken! redaktion@univie-magazin.at

„**B**ildung ist ein zentraler Faktor in der Post-Lissabon-Strategie der EU, wenn es beispielsweise um die Ziele geht, die Anzahl der Beschäftigung auf 75 % zu erhöhen oder die Zahl der HochschulabsolventInnen auf über 40 % zu heben. (Weiter-)Bildung macht Wohlstand möglich – das war auch das Signal an sozial benachteiligte Schichten durch die Öffnung der Universitäten in den 70er Jahren.

SEHNSUCHT NACH BILDUNG. Mein Wunsch für die Zukunft ist, dass diese Sehnsucht nach Bildung, die die Generationen in den 70er bis 90er Jahren geprägt hat, wieder gestärkt und gefördert wird. Auch wenn die Universitäten im europäischen Wettbewerb stehen, soll der freie Zugang zu Hochschulbildung weiterhin möglich sein, denn er ist wichtig, um eine offenere Gesellschaft mitzugestalten.

UNI WIEN ALS VORREITERIN. Für Alumni und Alumnae wäre es wünschenswert, dass auch non-formal erworbenes Wissen, also Berufspraxis, im Hochschulsystem Anerkennung findet, sodass Zugänge zu Universitätslehrgängen (weiterhin) flexibler gehandhabt werden können. Und: Um die Lust auf universitäre Bildung zu fördern, ist es notwendig, dass es vermehrt berufs begleitende Weiterbildungsangebote gibt und dass diese auch leistbar sind. Die Universität Wien könnte hier Vorreiterin sein.“ •

Ida Karner (37) arbeitet für die Nationalagentur Lebenslanges Lernen und ist Alumna der Germanistik und Romanistik.



Europe & International



Nahrungsmittel-
industrie

Lassen Sie es sich schmecken!

Unsere Verpackungen sorgen für attraktiven Auftritt, optimalen Schutz und höchste Hygiene von Lebensmitteln. Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website www.mondigroup.com



DOSSIER ZU SÜDAFRIKA

Anlässlich der Fußball-WM im Sommer 2010 gestaltet die Online-Zeitung der Uni Wien ein Web-Dossier zum Land an der Südspitze Afrikas. Die Themen reichen vom Bildungssystem über Politik, Literatur und Kulinarik. Zu Wort kommen ForscherInnen, wie Dekan Loader, der selbst Südafrikaner ist.

www.dieuniversitaet-online.at/dossiers/suedafrika

ZWEI NEUE UNI-STANDORTE

Mit dem Gebäude in der Roßauer Lände 3 sind ab 2013 alle Großstandorte der Universität Wien in der Innenstadt angesiedelt. Bis Sommer 2010 wird über die Neugestaltung des Gebäudes entschieden. Geplant sind mehrere Hörsäle und 600 Arbeitsplätze. Einziehen werden 2013 die Wirtschaftswissenschaften und die Mathematik. Bereits im Herbst 2010 bezogen wird der neue Standort Sensengasse 3a, mit 170 Arbeitsplätzen, einem Hörsaal und Seminarräumen. Die Sensengasse wird Heimat der Institute für Bildungswissenschaften, Sprachwissenschaften und vergleichende Literaturwissenschaft.

UNI WIEN ALS TOR ZUM INTERNET

Seit 20 Jahren ist Österreich mit dem Internet verbunden. Die erste Standleitung des Landes ging damals von der Universität Wien zum Genfer Forschungszentrum CERN, das bereits mit dem internationalen Internet verbunden war. Geburtstag hat die Leitung am 10. August 1990.

DAS HAUPTGEBÄUDE IM OHR

Seit März 2010 gibt es einen Audio-Guide durchs Hauptgebäude der Universität Wien, der beim Portier für 3 Euro entliehen werden kann. Höhepunkt der Tour durch die Geschichte der Uni sind die 154 Büsten im Arkadenhof, über welche die HörerInnen interessante Details erfahren.

<http://event.univie.ac.at/fuehrungen>

Umweltchlamydien (violett), die sich in Zellen einer Amöbe häuslich eingerichtet haben.

Foto: Matthias Horn

Unbequeme Untermieter

SYMBIOSEFORSCHUNG. Bakterien haben im Laufe der Evolution die seltsamsten Nischen besiedelt. Manche wohnen sogar in Zellen anderer Lebewesen.

TEXT: BERNADETTE RALSER (DIEUNIVERSITAET-ONLINE.AT)

Nicht mit allen Symbionten ist gut Kirschen essen: „Viele glauben, dass Symbiose ein für beide Organismen positives Zusammenleben ist. Der Begriff ist aber neutral“, erklärt Michael Wagner vom Department für Mikrobielle Ökologie. Mit seinem Team untersucht er die „Bösewichte“ unter den bakteriellen Untermietern. Dazu gehören Chlamydien, die unter anderem in den Zellen von Menschen leben und schwere Atemwegserkrankungen auslösen können.

NEUE CHLAMYDIEN. Vor etwa zehn Jahren wurden neue und bisher kaum erforschte Chlamydien entdeckt, die in großer Zahl in der Umwelt vorkommen, vor allem in Amöben. „Uns interessiert, inwieweit diese Umweltchlamydien den bekannten humanpathogenen Arten gleichen“, sagt der Mikrobiologe Matthias Horn: „Auch für die Entwicklung von Wirkstoffen gegen Erkrankungen ist es wichtig zu verstehen, welche Gene und Proteine für das Überleben der Bakterien in der Zelle essentiell

sind.“ Dafür werden einzelne Gene der Umweltchlamydien in ein anderes Bakterium übertragen und dort in das entsprechende Protein „übersetzt“ und weiter charakterisiert.

KONSERVIERTE METHODE. Aber welches Gen nehmen? Bei hunderten unbekannt Genen fällt die Entscheidung schwer – „eine sprichwörtliche Suche nach der Nadel im Heuhaufen“, so die Forscher. Die hat sich gelohnt: Das Team konnte kürzlich zeigen, dass Umweltchlamydien spezielle Proteine gezielt in Membranen ihrer Wirtszellen einschleusen und diese damit manipulieren. Ähnliche Proteine werden auch von den für Menschen gefährlichen Chlamydien eingesetzt. Es handelt sich also um einen im Lauf der Chlamydien-Evolution konservierten Mechanismus. •

Lesen Sie mehr über Bakterien, die in Zellen leben, und über weitere Forschungsprojekte:
www.dieuniversitaet-online.at



Georg Winckler,
Rektor der Universität Wien

tagebuch des rektors

DIE VERMESSUNG DER WISSENSCHAFT. Viele WissenschaftlerInnen messen für ihre Forschung. Doch kann man die Erfolge der Forschung messen? Was ist nicht messbar in der Welt der Wissenschaft?

DIE METHODE DER MESSUNG. Wessen Arbeit wahrgenommen, gelesen und folglich öfter zitiert wird, gilt in der Wissenschaft gemeinhin als erfolgreicher. Aber Achtung: In verschiedenen Fachgebieten wird deutlich unterschiedlich zitiert. Artikel oder Bücher kleinerer Fachgebiete werden naturgemäß weniger oft zitiert als Beiträge in Fachgebieten mit tausenden ForscherInnen. Auch unterliegen die einzelnen Wissenschaftsdisziplinen „Trends“: Was gestern noch häufig zitiert wurde, kann morgen schon vergessen sein. Hinzu kommen fachspezifische Besonderheiten. In einigen Fachgebieten zählen Bücher oder Kongressbeiträge, in anderen Artikel in „peer-reviewed“ Zeitschriften.

WAS KANN MAN MESSEN? Kurzfristig häufig Zitiertes weist noch nicht darauf hin, dass innovative, zukunftsweisende Forschung vorliegt. Bahnbrechend Neues zeigt sich

durch langfristige Reichweite, durch immer wiederkehrende Zitation. Umgekehrt gilt aber: Artikel, die nie zitiert werden, haben für die Scientific Community, für die Weiterentwicklung der wissenschaftlichen Fragestellungen wohl keine Relevanz.

Die Qualität der Forschung, auch der Lehre, kann mit der Methode der Messung nur teilweise erfasst werden. Was vor allem schwer messbar ist: Nachhaltigkeit, Innovation und Kreativität.

WARUM MESSEN? Die Reichweite der einzelnen Forschungsarbeiten bestimmt das Ranking der Institution. Dieses spiegelt wider, welche Außenwahrnehmung die jeweilige Universität insgesamt hat. Bei der Beurteilung der Ergebnisse ist jedoch zu beachten, was wir messen können und was nicht. Zusammenhänge müssen entsprechend berücksichtigt werden und in die Gesamtbewertung einfließen. *

POSTGRADUATE
CENTER



universität
wien



Postgraduate?

Weiterbilden an der Universität Wien

- ◆ Masterprogramme
- ◆ Universitätslehrgänge
- ◆ Zertifikatskurse
- ◆ Seminare

- ◆ Bildung und Kultur
- ◆ Gesundheit und Soziales
- ◆ Internationales und Politik
- ◆ Kommunikation und Medien
- ◆ Management und Wirtschaft
- ◆ Recht

www.postgraduatecenter.at

Wie funktionieren Uni-Rankings?

ZWISCHEN FAKTEN UND FIKTION. Sie heißen Shanghai, THES oder CHE und erhitzen jährlich die Gemüter. Die SiegerInnen schmücken sich mit ihnen, nicht nur die VerliererInnen kritisieren die Erhebungsmethoden. **univie** hat nachgefragt, was hinter den Rankings steckt.

TEXT: EVELYN KANYA • FOTOS: ISTOCKPHOTO: SHEVVERS, ANWU

1. WELCHE RANKINGS SIND DIE WICHTIGSTEN? WER MACHT SIE? Hochschulrankings werden grundsätzlich von drei Einrichtungen erstellt: Von Medien, Bildungsbehörden und Hochschulen. Die weltweit bedeutendsten Rankings sind jenes der Shanghaier Jiao-Tong-Universität (Shanghai-Ranking) und das des britischen Hochschul-Wochenmagazins „Times Higher Education Supplement“ (THES-Ranking). Das Shanghai-Ranking listet seit 2003 die Top-500-Universitäten weltweit, das THES-Ranking veröffentlicht seit 2004 die international 200 besten Unis. Eine weitere internationale Rangliste erstellt die niederländische Universität Leiden.

Schon länger existieren nationale Rankings, wie etwa das einflussreiche „U.S. News Ranking“ für die USA. Auf den deutschsprachigen Raum konzentriert sich das seit 1998 durchgeführte Ranking des deutschen Centrums für Hochschulentwicklung (CHE), aus dem Österreich und die Schweiz jedoch 2007 nach massiver Methoden-Kritik ausstiegen. „Für ein eigenes nationales Ranking ist Österreich zu klein“, sagt Heinz Engl, der als Vizerektor an der Universität Wien auch für die Qualitätssicherung zuständig ist.

Neben nationalen Rankings gibt es noch solche, auch in Österreich, bei denen einzelne Fächer oder Programme verglichen werden, wie bei MBA-Rankings.

2. WO LIEGEN DIE UNTERSCHIEDE? Die Unterschiede zwischen den Rankings sind groß

– und beginnen bei der Definition einer „guten Universität“. Der gewichtigste Faktor (40 %) im THES-Ranking ist die Bewertung der Universitäten durch WissenschaftlerInnen in ihren jeweiligen Fächern. Einer der rund 9.000 Befragten ist der Mathematiker Heinz Engl selbst: „Ich werde zum Beispiel gefragt, welche der genannten Unis die beste in der Mathematik ist.“ Nur die eigene Universität sei tabu. Weitere Kriterien im THES-Ranking sind die Betreuungsquote (20 %), die Pro-Kopf-Zitationsrate (20 %), die Einschätzung von rund 3.000 ArbeitgeberInnen (10 %) und der Anteil an internationalen MitarbeiterInnen und Studierenden (10 %).

Das Shanghai-Ranking misst der Zahl der Nobelpreise und Field-Medaillen für MitarbeiterInnen und AbsolventInnen mit 30 % eine hohe Bedeutung zu, betrachtet werden zudem die Zitationen und Publikationen in renommierten Fachzeitschriften. Das Leiden-Ranking reiht die Universitäten ausschließlich nach der Zahl ihrer Veröffentlichungen, das CHE-Ranking legt auch großen Wert auf die Zufriedenheit der Studierenden.

3. WIE SCHNEIDET DIE UNI WIEN AB? Die Universität Wien schneidet sowohl im Shanghai-Ranking als auch im THES-Ranking von allen österreichischen Unis am besten ab. Im THES-Ranking ist sie die einzige österreichische Universität in der Top-200-Liste und belegt 2009 Platz 132. Beim THES-Ranking nach Fachgebieten sind die Geisteswissenschaften hervorzuheben, in

der Kategorie „Arts and Humanities“ ist die Universität Wien auf Platz 46. Ihre bisher beste Platzierung im Gesamtranking hatte sie übrigens im Jahr 2005 mit Rang 65. „Der Grund für den Rangverlust war die Verschlechterung der Betreuungsrelation. Die Budgetentwicklung hat nicht mit der Steigerung der Studierendenzahlen mitgehalten“, erklärt Vizerektor Heinz Engl. Ein weiterer Grund sei die Abtrennung der medizinischen Fakultät.

Im Shanghai-Ranking landet die Uni Wien 2009 zwischen den Plätzen 152 und 200. Die weiteren in der Liste (nach Platz 200) aufscheinenden österreichischen Universitäten sind die Medizinische Universitäten Wien, Graz und Innsbruck, die Uni Innsbruck sowie die TU Wien.

4. WELCHE BEDEUTUNG HABEN DIE RANKING-ERGEBNISSE IN DER PRAXIS? Auf der THES-Website ist zu lesen: „Die Rankings werden von Studierenden herangezogen um sich für ein Studium zu entscheiden, von AkademikerInnen um berufliche Entscheidungen zu treffen, von Forschungsteams um KooperationspartnerInnen zu finden und von Uni-ManagerInnen um Leistungen zu bewerten und Strategien zu definieren.“ Heinz Engl bestätigt: „Die Ranking-Platzierung ist wichtig für internationale Kooperationen. Chinesische Spitzenunis wollen beispielsweise nur mit Unis kooperieren, die unter den ersten 50 sind. Und auch die Universität Wien bevorzugt Unis, die



„Wenn man nicht auf die Rankings schaut wie das Kaninchen auf die Schlange, können sie eine Qualitätsdiskussion in Gang bringen“, sagt Vizerektor Heinz Engl.



HINTERGRUND- INFORMATION:

www.universityrankings.ch
<http://bibliometrie.univie.ac.at>

DIE ERWÄHNTEN RANKINGS:

www.timeshighereducation.co.uk (THES)
www.arwu.org (Shanghai)
www.che-ranking.de
www.cwts.nl/ranking (Leiden)
www.usnews.com/rankings

zumindest gleich gut wie wir gerankt sind.“

Der Statistiker Fred Bookstein, der als Professor an der Universität Wien und an der University of Washington Einblick in zwei Hochschulsysteme hat, betrachtet den Einfluss der Rankings sehr kritisch: „Die Rankings in der jetzigen Form haben wenig Informationswert, weder für Uni-ManagerInnen noch für Studierende.“

5. WAS WIRD KRITISIERT? Das Grundproblem sei, so Bookstein, dass Universitäten vier nicht-kompatible Aufgaben hätten: die Forschung, das Archivieren von Wissen, das Unterrichten ihrer Studierenden und die Weitergabe von Wissen an die Gesellschaft: „Eine Institution kann nicht in allem gut sein, denn es erfordert Investitionen in entgegengesetzte Richtungen. Die Rankings fokussieren meist auf die Forschung und, zu einem kleineren Teil, auf die Lehre. Die Aufgabe der Wissensarchivierung und der Informierung der Öffentlichkeit werden gar nicht beachtet.“ Die Definition einer „guten Universität“ laut den Rankings sei also mangelhaft. Heinz Engl ergänzt: „Viele Unis spezialisieren sich. Die Bachelorausbildung kann auch ohne Spitzenforschung gut sein, umgekehrt haben Spitzenunis vielleicht

sogar eine schlechte Bachelorausbildung. Es ist nicht sinnvoll, ganze Universitäten zu vergleichen, sondern nur einzelne Bereiche.“

Ein weiterer Kritikpunkt ist die Möglichkeit der Daten-Manipulation, beschreibt Fred Bookstein: „Es gibt eindeutige Hinweise, dass Universitäten – jedoch nicht die Uni Wien – Zahlen für das THES-Ranking manipuliert haben. So haben sich in manchen Fällen die Betreuungsverhältnisse innerhalb eines Jahres unmöglich stark verändert.“ Aufgrund der anhaltenden Kritik haben die Verantwortlichen für das THES-Ranking kürzlich angekündigt, den Bewertungsmodus zu überarbeiten. Am Shanghai-Ranking wird vor allem die Fokussierung auf Nobelpreise beanstandet, da dadurch Leistungen in der Vergangenheit und nicht die Gegenwart bewertet würden.

Heinz Engl resümiert: „Wenn man vernünftige Schlüsse aus den Rankings zieht, und nicht darauf schaut wie das Kaninchen auf die Schlange, können sie eine Qualitäts-

diskussion in Gang bringen. Und unabhängig davon, ob sie uns gefallen oder nicht: Rankings haben Wirkung und deswegen müssen wir sie kommentieren.“

6. GIBT ES EINE ALTERNATIVE? Fred Bookstein nennt als Vorbild das

britische System: „Eine Behörde evaluiert dort alle Institute und zum Teil sogar Fächer einzeln und bewertet Lehre und Forschung getrennt.“ Auch dieses System sei nicht perfekt, da es zu Problemen mit interdisziplinären Bereichen kommen könne.

Wichtig sei eine Sensibilisierung der Öffentlichkeit, so Bookstein: „Wir müssen die Gesellschaft dazu bringen, sich nicht um die Rankings zu kümmern, sondern um den effizienten Umgang mit öffentlichen Ressourcen.“ Darin sei die Uni Wien gut: „Die Welt hat keine Ahnung, wie viele Studierende in Wien auf eineN ProfessorIn kommen. In den Rankings zählt dies als negativ, aber wenn man bedenkt, dass wir sie ziemlich gut ausbilden, sollte das als sehr positiv zählen.“ •

WWW.MENSA-CD.AT



Unser Essen

VOM GETREIDEBREI ZU ANTI-KREBS-BEEREN. Es war einmal – eine Zeit, in der Essen in erster Linie satt machen musste. Heute soll unsere Nahrung weit mehr bringen: Schönheit, Intelligenz und Gesundheit. Ein Panorama der Ernährungsgeschichte und der aktuellen Lebensmittel-Forschung an der Universität Wien, von der Archäologie bis zur Chemie.

TEXT: EVELYN KANYA • FOTO: SUCHART WANNASET



WAS ÖSTERREICH ISST:

- 1** Salat ist das beliebteste Gemüse und steht bis zu sechsmal pro Woche auf dem Speisezettel. Nach Gewicht essen wir am meisten Tomaten: knapp ein halbes Kilo wöchentlich.
- 2** Der Apfel ist das beliebteste Obst: 28 Kilo werden pro Kopf im Jahr verzehrt, rund drei Äpfel pro Woche. Die WHO-Empfehlung von täglich 400 Gramm Obst und Gemüse erfüllen nur Frauen, Kinder konsumieren sogar nur die Hälfte.
- 3** Knapp 53 % der Trinkflüssigkeit sind Wasser. Bei Frauen kommt Tee auf Platz 2, bei Männern Alkohol. Jeweils auf Platz 3: Kaffee.
- 4** Mit 66 Kilo Fleisch (vor allem Schwein) pro Kopf und Jahr sind wir die fleischstärksten Europäer. Empfohlen wird weniger als die Hälfte.
- 5** Wir essen zu oft zu viel Süßes. Das hat historische Gründe, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.
- 6** 120 Gramm Brot essen wir pro Tag (etwa zwei Scheiben) davon 16 Gramm Vollkornbrot. Empfohlen werden vier Scheiben Brot pro Tag.

AUS: ÖSTERREICHISCHER ERNÄHRUNGSBERICHT 2008 DES INSTITUTS FÜR ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTEN DER UNIVERSITÄT WIEN



Die Magenzellen schauen gut aus“, lobt Kathrin Liszt ihre Schützlinge beim Blick durchs Mikroskop. Himbeerrosa ist die Flüssigkeit in den Plastikflaschen, in denen die Zellen wachsen und sich vermehren. Rund zwanzig Stunden dauert es, bis aus einer Zelle zwei werden, erklärt die 25-Jährige: „Wir arbeiten mit Krebszellen, da diese im Gegensatz zu gesunden Zellen quasi unsterblich sind, sie können sich unendlich oft teilen.“ Kathrin Liszt ist Doktorandin an der Forschungsplattform „Molekulare Lebensmittelwissenschaften“ der Fakultäten für Lebenswissenschaften und Chemie an der Uni Wien. An den Magenzellen, später auch in Humanversuchen, untersucht Kathrin Liszt die Wirkung von Weiß- und Rotweinen im Körper: Ist Zweigelt magenfreundlicher als Grüner Veltliner, wie viele glauben? Hat Wein einen Zusatznutzen für die Gesundheit – und wenn ja, welche Stoffe sind dafür verantwortlich? „Viele denken, dass unverarbeitete Lebensmittel am gesündesten sind. Doch oft entstehen gerade bei der Verarbeitung gesundheitlich positive Inhaltsstoffe, zum Beispiel beim Rösten von Kaffee, wie wir kürzlich festgestellt haben“, beschreibt Veronika Somoza, seit Oktober 2009 Professorin für die Biofunktionalität von Lebensmitteln und Leiterin der Forschungsplattform: „Unser Ziel ist, die Zusammensetzung und die Qualität von Lebensmitteln zu verbessern. Im Fall des Weines könnte man zum Beispiel den Herstellungsprozess modifizieren, damit der Wein gesundheitlich wertvoller und verträglicher wird.“

SOZIALES TOTALPHÄNOMEN. Die Erwartungen an Lebensmittel haben sich im Lauf der Geschichte stark verändert. „In der Vergangenheit haben wir gegessen, um zu überleben, als Jäger und Sammler von der Hand in den Mund. Als der Mensch sesshaft wurde, konnten Vorräte für magere Zeiten gelagert werden. Die Maxime blieb aber gleich, es ging ums Überleben. Das ‚Qualitätskriterium‘ war die Menge“, schildert Ibrahim Elmadfa, Leiter des Instituts



Die Ernährungswissenschaftlerin Kathrin Liszt untersucht an Magenzellen (im Gefäß links) die Wirkung von Wein im Körper.

für Ernährungswissenschaft an der Uni Wien: „Vor rund 50 Jahren begann eine neue Entwicklung – heute dreht sich alles um die Gesundheit.“ Lebensmittel sollen uns gesünder, leistungsfähiger, schöner und intelligenter machen. Ironischerweise nimmt in den Wohlstandsgesellschaften gleichzeitig die Zahl der an ernährungsassoziierten Krankheiten wie Übergewicht leidenden Menschen zu, zeigen Statistiken.

Nahrung sei ein „soziales Totalphänomen“ und bis zur Unkenntlichkeit mit der Gesellschaft verwoben, schrieb der französische Soziologe Marcel Mauss. Kein Wunder: Statistisch gesehen nehmen wir im Lauf unseres Lebens an die 100.000 Mahlzeiten zu uns und verwenden knapp 5,5 Jahre unserer Lebenszeit für die Nahrungsaufnahme – bei einer Lebensdauer von rund 80 Jahren und einer laut OECD-Studie durchschnittlichen „Mahlzeit“ von 97 Minuten pro Tag. Hinzu kommen die Zeiten, in denen wir uns beispielsweise mit dem Kochen oder dem Einkaufen von Nahrung beschäftigen. Essen prägt die Gesellschaft und

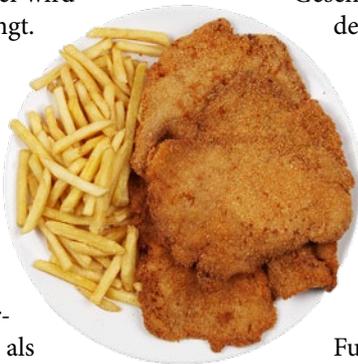
umgekehrt. Die Geschichte der Ernährung ist auch ein wesentlicher Teil der Globalgeschichte – und die Zusammensetzung unserer Ernährung (auch) Ergebnis eines historischen Prozesses: „So hat das Problem, dass wir uns heute zu süß und zu fett ernähren, seinen Ursprung in einer dramatischen Transformation der Gesellschaft, ausgelöst durch die kapitalistische Produktionsweise und in ihrer Folge die Industrialisierung“, erklärt Martina Kaller-Dietrich, Professorin für Neuere Geschichte an der Uni Wien.

DER ABSTIEG DES GETREIDEBREIS. Bis vor rund 150 Jahren ist die zentrale Speise in den sesshaften Ackerbaugesellschaften der Getreidebrei – wobei „Getreidebrei“ ein Sammelbegriff für eine breite Palette an kohlenhydratreichen Speisen ist: Hirse, Gerste, Reis, Kartoffeln, Mehl – bis hin zu Brot. Martina Kaller-Dietrich: „Dieser neutral schmeckende Brei nimmt 80 Prozent des Tellers ein und wird durch intensiv schmeckende Randspeisen ergänzt: Fleisch, Fisch, Algen, Insekten, Schmalz – je nach

Region – und je nach Saison verschiedenes Obst und Gemüse.“ Mit Beginn der Industrialisierung Ende des 18. Jahrhunderts werden immer mehr Arbeitskräfte in den Fabriken gebraucht, der Anteil der Landwirtschaft geht zurück. Doch immer mehr Menschen müssen ernährt werden, denn seit der Sesshaftwerdung ist die Bevölkerung gewachsen. Gleichzeitig steigen die Möglichkeiten für den Transport und die Konservierung von Lebensmitteln – das Dampfschiff wird erfunden, das Eisenbahnnetz ausgebaut, Kühlhäuser werden errichtet. Die Folge: Der Fernhandel wird immer wichtiger. „Wenn Sie vor 200 Jahren auf die Spitze des Kirchturms oder des Minarets gegangen sind, haben Sie das Land gesehen, auf dem Ihr Essen produziert wurde. Im 19. Jahrhundert kommt es zu einer massiven Globalisierung der Ernährung“, erklärt die Historikerin Martina Kaller-Dietrich. In Kolonialgebieten produzieren oft SklavInnen in großen Mengen billige Lebensmittel für die Bevölkerung der Industrieländer. Zucker oder Fleisch, eben noch Luxusartikel, werden erschwinglich und dominieren fortan die Ernährung der immer größer werdenden IndustriearbeiterInnenschaft, der Getreidebrei wird an den Tellerrand gedrängt.

WIE DIE RINDER NACH AMERIKA KAMEN.

Ein Beispiel für die neue Massenproduktion ist die Rinder-Masttierhaltung auf den „Great Plains“ in Nordamerika ab 1830. Europäische SiedlerInnen führten Rinder ursprünglich als Nahrungsreserve auf ihren Schiffen mit und entließen einige in die freie Wildbahn. Die Rinder fanden in den weiten Graslandschaften ideale Lebensbedingungen vor und wuchsen zu großen Herden heran – zum späteren Rohstoff für die Mastzucht. „Das Fließband wurde in den Schlachthäusern Chicagos perfektioniert, nicht in der Automobilindustrie“, merkt Kaller-Dietrich an. Chicago wird zum



weltweitem Zentrum der industriellen Fleischproduktion, die Rinder werden vor der Schlachtung mit Mais aus dem „corn belt“ gemästet und danach mit der Eisenbahn und Schiffen nach Europa transportiert. Hauptabnehmer ist zu Beginn Großbritannien, das Mutterland der Industrialisierung. Auch in Europa hat es zu diesem Zeitpunkt Rinderzucht gegeben – doch aus Mangel an Flächen, Rindern und billigen Arbeitskräften wäre eine derartige Massenproduktion nicht möglich gewesen.

GUT KONSERVIERTE FÄKALIEN. ArchäologInnen können in der Ernährungsgeschichte über eine Million Jahre zurückblicken – mit ein bisschen Glück, wie Wolfgang Neubauer erzählt. Er ist Mitarbeiter der Forschungsplattform für archäologische Wissenschaften an der Uni Wien: „Wenn wir uns einen gedeckten Tisch vorstellen, wissen wir sehr genau, welches Geschirr die Menschen verwendeten.“ Schwieriger sei die

Rekonstruktion der organischen Materialien: „Bei Töpfen können noch Krusten von verbrannten Speisen anhaften, die sich im verkohlten Zustand bis heute gehalten haben.“ Auch Salzbergwerke sind eine Fundgrube für organische Stoffe, da Salz konserviert – wie in Hallstatt, wo das Naturhistorische Museum eng mit der Universität Wien zusammenarbeitet. Wichtige Grabungsstellen für die ArchäologInnen der Uni Wien sind auch die Keltische Siedlung in Schwarzenbach („Bucklige Welt“) und die Kreisgrabenanlagen in Niederösterreich.

Wolfgang Neubauer erinnert sich an einen „Glücksfund“ in einer prähistorischen

REZEPT: UR-RITSCHERT

100 g Saubohnen über Nacht eingeweicht, 50 g Schälgerste und eine kleine Stelze mit Thymian und Bohnenkraut halbweich kochen, 200 g Hirse hinzufügen und fertig kochen. Am Schluss reichlich salzen und mit Schnittlauch, Bärlauch oder gehackten Zwiebeln servieren.

QUELLE: „DAS BOHNENKÖCHBUCH“, U. A. VON FRITZ ECKART BARTH, ALUMNUS DER UR- & FRÜHGESCHICHTE UND VORMALS GRABUNGSLEITER IN HALLSTATT FÜR DAS NATURHISTORISCHE MUSEUM WIEN.

Salzmine im Hallstätter Bergwerk Anfang der 90er Jahre, bei dem er als junger Forscher dabei war: „Wir fanden einen spatenförmigen Holzlöffel und dachten zuerst, es sei ein Werkzeug für den Bergbau. Doch dann entdeckten wir Speisereste darauf und zogen den Schluss, dass damit Speisen unter Tage zubereitet wurden.“ Glück, dass sich die Men-

schen auch nicht die Mühe machten, für die Notdurft an die Oberfläche zu gehen: „Durch den hohen Druck im Bergwerk wurden die Exkremate ins Salzgebirge eingebacken. Mit einem Presslufthammer kann man diese Kotsteine abbauen und aufgrund der Salzkonservierung sind sie quasi noch im gleichen Zustand, wie sie damals hinterlegt wurden und geben wertvolle Auskünfte über die Ernährungsweise.“ Hirse, Gerste und Saubohnen waren wesentliche Teile der täglichen Nahrung der Hallstätter Bergleute, so das Ergebnis. In einer Reihe von Kochversuchen wurde schließlich das Originalrezept des vielverehrten Eintopfs nachvollzogen (siehe Box) und festgestellt: Er wird in ähnlicher Form bis heute in Österreich, Slowenien und Bayern gegessen – und ist als „Ritschert“ bekannt.

VÖLLEREI ALS KONSTANTE. Eine lineare Ernährungsgeschichte gebe es nicht, sagt Wolfgang Neubauer, der sich heute insbesondere der zerstörungsfreien Prospektions widmet, bei der ganze Landstriche auf archäologisch interessante Fundstellen hin „gescannt“ werden. Die Ernährungsgewohnheiten seien regional verschieden gewesen und hätten sich immer wieder verändert: „So spielt die Jagd in der Jungsteinzeit keine große Rolle, doch es kommen später wieder Perioden, in denen viel gejagt wird. Oder der Verzehr von Bibern: Diese sind in der Jungsteinzeit häufig auf der Speisekarte und dann erst im Mittelalter wieder »

»

zu finden, wo der Biber als Wassertier gilt und auch in der Fastenzeit verspeist werden darf.“ Eine Konstante sei das Bedürfnis der Menschen nach großen Festen, wie prähistorische Prunkgefäße oder Abbildungen von Gelagen beispielsweise aus der Hallstatt-Zeit dokumentieren. Die tagelangen Feste seien auch eine Strategie gewesen, um die beschränkten Konservierungsmöglichkeiten zu kompensieren, beschreibt Neubauer: „Nach der Schlachtung von Rindern mussten Unmengen von Fleisch verzehrt werden.“

SUPERMARKT ALS NEUE APOTHEKE?

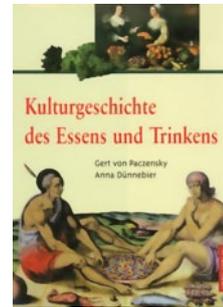
Während zum Beispiel in der Steinzeit auf Feste wieder magerere Zeiten folgten, lebt die westliche Welt heute im Dauer-Schlaffland. Jede Mahlzeit wird zum potenziellen Fest. „Die in Österreich beliebte Hausmannskost ist dafür bekannt, dass sie sehr üppig ist“, sagt Ibrahim Elmadfa vom Institut für Ernährungswissenschaft. „Wir sagen nicht, dass man mit der Tradition brechen soll, doch durch eine Reformulierung der Rezepte kann man den Speisen eine gesündere Note geben, indem man zum Beispiel weniger und gesündere Fette

verwendet, weniger Zucker und weniger Salz.“ „Food Pro-Fit“ heißt das seit 2006 laufende EU-Projekt, das sich dieser Adaption lokaler Rezepte widmet und an dem auch die Uni Wien beteiligt ist.

Auch in anderen aktuellen Forschungsprojekten dominiert das Thema der „Gesundheitsförderung“. Es geht um die Vermeidung von Mangelernährung oder Verdauungsstörungen älterer Menschen, um die Verbesserung von Fertiggerichten oder um eine gesunde Ernährung für DiabetikerInnen. „Die neuen Erkenntnisse der Forschung weckten die Nachfrage nach zweckdienlichen Lebensmitteln“, sagt Elmadfa. Die Antwort der Industrie: „Functional Food“ – das sind Lebensmittel, denen meist durch eine Anreicherung mit Stoffen ein zusätzlicher Nutzen für die Gesundheit zugesprochen wird. So wird heute Salz erfolgreich mit Jod versetzt, um dem Jodmangel der österreichischen Bevölkerung zu begegnen. Kalzium-Milch ist Standard in Supermärkten – und durch

BUCHTIPP

Gert v. Paczensky,
Anna Dünnebir
**Kulturgeschichte des
Essens und Trinkens**
Albrecht Knaus Verlag



eine gezielte Fütterung kann man zum Beispiel im Forellenfilet den Anteil der gesunden Omega-3-Fettsäuren erhöhen. Doch Elmadfa warnt vor zu hohen Erwartungen: „Manche Komponenten wurden überinterpretiert. Man nimmt zum Beispiel an, dass Inhaltsstoffe wie Carotin gegen Krebs wirken.

Doch bisher sind die Versuchsergebnisse nicht konsistent. Während in Zellkulturen positive Effekte nachgewiesen werden konnten, gab es in großen Humanexperimenten sogar mehr Krebsfälle.“ Ein Problem sei zum Teil die finanzielle Abhängigkeit der Forschung von der Industrie, die auf die Argumente der Wissenschaft angewiesen sei, um ihre Produkte zu vermarkten: „Wie man in den Wald ruft, so hallt es zurück. Es gibt doppelt motivierte Studien – als ForscherInnen und als RezipientInnen von Geldmitteln.“

RISIKOFAKTORTECHNOLOGIE. Neue Technologien stellen auch die Lebensmittelsicherheitskontrollen vor neue Herausforderungen, sagt Doris Marko, Mitglied der Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln der Deutschen Forschungsgemeinschaft und seit einem Jahr Professorin für Lebensmittelchemie an der Universität Wien: „Ich habe große Bauchschmerzen, was den Bereich der Nahrungsergänzungsmittel aus Lebensmittelextrakten betrifft. Zum Beispiel Beeren werden intensiv dafür verwendet. Diese Extrakte können in hochkonzentrierter Form in den Verkehr gebracht werden, ohne wie ein Arzneimittel geprüft zu werden, da die Stoffe aus Lebensmitteln stammen.“ Beeren enthalten Anthocyane, denen eine krebspräventive Wirkung zugeschrieben wird. „Unsere Experimente haben gezeigt, dass diese Anthocyane bei hoher Konzentration mit Topoisomerase-Enzymen interagieren, wodurch es zu DNA-Schäden kommen kann. Diese Menge könnte durch den Verzehr von Beeren vermutlich nie erreicht werden“, sagt Marko, die derzeit unter anderem zur Wirkung



*Experimentelle Archäologie. ArchäologInnen der Uni Wien versuchen, Rezepte aus der Vergangenheit zu rekonstruieren. Im Bild: Ein keltisches Festmahl, authentisch inszeniert.
Foto: Herbert Durdis*

dieser Beerenstoffe forsch. Noch gebe es keine Beweise für grobe gesundheitliche Schäden durch Nahrungsergänzungsmittel, doch die Nachweisbarkeit sei schwierig, da viele Menschen mehrere Präparate zugleich konsumieren. Doris Marko fordert daher eine neue Regelung, die diese Zubereitungen nicht als Lebensmittel einstuft und strengere Kontrollen ermöglicht.

NUTRIGENOMIK: ZUKUNFT ODER UTOPIE?

Ein noch junges Forschungsfeld ist die Nutrigenomik. „Wir versuchen herauszufinden, ob und welche genetischen Faktoren den Nährstoffbedarf eines Menschen beeinflussen. Wir wissen bereits, dass es bei Folsäure unterschiedliche Bedürfnisse gibt, deren Grund eine DNA-Variation ist“, erklärt Jürgen König, der seit 2006 am Institut für Ernährungswissenschaft eine Professur zum Thema innehat. Die Vision der Nutrigenomik, für jedes Individuum Nahrung zu entwickeln, die perfekt auf das genetische Profil abgestimmt ist, hält König mittlerweile für eine Utopie: „Wir kommen sehr langsam voran, da die Wechselwirkungen viel komplizierter sind als erwartet.“ Die Tests seien

aufwändig, man brauche mehrere tausend ProbandInnen, um statistische Signifikanz zu erreichen. „In speziellen Extremsituationen, wie Schwangerschaften, könnte die Nutrigenomik jedoch einmal gute Dienste leisten, zum Beispiel zur Verhinderung von Fehlgeburten durch starken Folsäuremangel.“

„Unsere Fragen sind Luxusfragen“, ergänzt Ibrahim Elmadfa, Leiter des Instituts für Ernährungswissenschaften. Denn die Wohlstandsgesellschaft hätte, zumindest in der Theorie, bereits alle Voraussetzungen für eine gesunde Ernährung – auch ohne weitere Innovationen: „Die großen ungelösten Fragen betreffen die Entwicklungsländer, in denen zig Millionen Menschen von Unterernährung und zum Beispiel massivem Eisenmangel betroffen sind.“ •



IM INTERVIEW:
DR. CHRISTIAN DENKER (44)
Philosoph

Die gesellschaftliche Fixierung auf Essen stehe in krassem Widerspruch zum Desinteresse der PhilosophInnen an diesem Thema, sagt Christian Denker, der für eine Philosophie der Verdauung plädiert. An der Universität Wien hält er ein Seminar zum Thema „Ethik des Bauches“.

univie: Wie kommt ein Philosoph zum Thema Verdauung?

Christian Denker: Mein Interesse an der Verdauung ergab sich aus der Beschäftigung mit dem menschlichen Körper und seinen Freuden. Verdauung betrifft uns noch tiefer als die Sexualität, schon entwicklungsgeschichtlich: Der Säugling verdaut bereits, die Sexualität entwickelt sich erst. Und im Alter verliert Sexualität wieder an Bedeutung, die Verdauung läuft weiter.

Wie wichtig ist die Verdauung in der Philosophie?

Die abendländische Philosophie hat die Verdauung regelmäßig abgewertet, zumeist im Zuge der Aufwertung des Geistigen. Es gibt Ausnahmephilosophen wie Epikur, Montaigne oder Nietzsche, der die „große Vernunft“ des Körpers mit der „kleinen Vernunft“ des Geistes kontrastiert. Nietzsche macht aus dem Geistigen ein Anhängsel des Körperlichen – er beruft sich darauf, dass die wirklich komplexen Vorgänge in unserem Körper, wie die Verdauung, ohne Bewusstsein funktionieren. Wie gesagt, Nietzsche ist eine Ausnahme. Die gesellschaftliche Fixierung auf Essen steht in krassem Widerspruch zum Desinteresse der PhilosophInnen an der Gastrosophie, der Weisheit des Bauches. Würde sich die Philosophie stärker mit der Verdauung

beschäftigen, ließen sich die (Fr)Ess-Auswüchse in den Wohlstandsgebieten vielleicht besser behandeln.

Was ist philosophisch gesehen gutes Essen? Gutes Essen ist, was der Verdauung Freude bereitet, den Magen also nicht über Gebühr belastet, schmeckt und gesund ist. Manche PhilosophInnen hatten dazu konkretere Vorstellungen, wie etwa Pythagoras, der ein Feind von Fleisch und Bohnen war. Mir geht es aber weniger um eine Anleitung zum gelingenden Verdauen, sondern um die Erforschung des Zusammenhangs zwischen körperlicher und geistiger Verdauung.

Warum ist eine gute Verdauung wichtig? Die Probleme der Welt werden wir durch gute Verdauung wohl nicht regeln können, auch wenn der Arzt Franz X. Mayer das anders sah und gute Verdauung zur Grundlage des Weltfriedens erklärte. Dennoch sind Utopien der besseren Verdauung wünschenswert: Funktionierende Verdauung hebt die Lebensfreude und fördert ein angenehmes Zusammenleben. Und: Verdauung macht Philosophie überhaupt erst möglich, dass erklärt uns schon Platon. Hunger und Verdauungsprobleme behindern oft das Denken. Geistige Selbstgenügsamkeit wird zum Problem, wenn der Körper nicht berücksichtigt wird. Die Philosophie fördert das, wenn sie Körper und Geist trennt. •



Zurück in den Hörsaal

POSTGRADUAL. Das Studium ist eine Weile vorbei und das damals Erlernete nicht mehr genug. Neues Wissen und Erfahrungen müssen her. Was Postgraduate-Ausbildungen bringen und wie man am besten anfängt.

TEXT: CHRISTOPH ZOTTER · FOTO RECHTS: UNIVERSITÄT WIEN

Nino Tomaschek wusste gleich, dass Immanuel Kant, John Locke und Aristoteles allein nicht reichen werden. „Ich habe Philosophie fertig studiert und dann gemerkt: Ich brauche noch viel, viel mehr“, erzählt der heute 34-Jährige. Nicht nur für seinen Lebenslauf, auch um den eigenen Wissensdurst zu stillen. Also schrieb er sich für einen Master in „Human Resources Management und Organization Development“ ein, studierte in Wien und London.

In Hemd und Sakko sitzt Tomaschek an einem hellen Holztisch in seinem Büro im Hauptgebäude der Universität Wien. Er leitet hier das Postgraduate Center mit über 30 Angeboten von Masterprogrammen bis hin zu einzelnen Seminaren. Die Postgraduate-Master reichen vom international gefragten Abschluss in Interna-

tional Legal Studies, über den beliebten Master in Lateinamerikastudien und den seit Jahren renommierten Lehrgang „Public Communication“. Es ist der Beitrag der Universität Wien zu einem immer schneller wachsenden Postgraduate-Angebot von New York bis Peking. Hierher pilgern jene, denen einmal StudentIn sein nicht genug ist. „Im Weiterbildungssektor fängt unsere Arbeit bei den jungen AbsolventInnen an und reicht, salopp gesagt, bis hin zum Tod“, umreißt Tomaschek seine Zielgruppe.

Doch warum sollte man sich überhaupt noch ein Studium antun, wenn man schon fest im Beruf steht? Ist die private Elite-Uni in Washington besser als die staatliche in Peking? Wann ist der richtige Zeitpunkt, nocheinmal die Bücher aufzuschlagen? Und was darf das alles kosten?

POSTGRADUATE-PSYCHOHYGIENE. „Früher galt der Magister als abgeschlossenes Studium, das hat gereicht. Jetzt wo es in der gesamten EU einen Bachelor geben soll, sieht es anders aus“, sagt Gundi Wentner, die sich beim Beratungsunternehmen Deloitte mit Lebensläufen und Personalentscheidungen auseinandersetzt. Zuerst der Bachelor, dann arbeiten, dann weiterstudieren – so könnte der neue Lebensweg aussehen. Die US-AmerikanerInnen machen das seit Jahrzehnten so. „Ich glaube, dass die Frage nach Postgraduate-Ausbildungen auch bei den österreichischen Unternehmen in den nächsten Jahren mehr Gewicht bekommen wird“, meint Wentner. Und zwar nicht nur für jene, die noch am Anfang ihrer beruflichen Laufbahn stehen. „Wir merken, dass Leute in den Beruf einsteigen und nach zehn oder 15 Jahren ausgepowert sind. Dann heißt es oft: Ich bin ein denkender Mensch und will mich im Sinne der Psychohygiene wieder intellektuell fordern“, sagt Tomaschek. Eine Rückkehr an die Uni kann da die richtige Entscheidung zur richtigen Zeit sein: um den verloren geglaubten Enthusiasmus wiederzuerlangen, sich persönlich weiterzuentwickeln, eine neue Richtung einzuschlagen, Kontakte zu knüpfen – und oft um einen besseren Job zu bekommen.

VON NEW YORK BIS ULAANBAATAR. Angebote gibt es dabei viele – vielleicht sogar zu viele. Von der teuren Managementausbildung an der Elite-Universität Harvard bis zur staatlichen Gratisausbildung im Gesundheitswesen in Helsinki. „Das Wichtigste ist, sich darüber klar zu werden, »

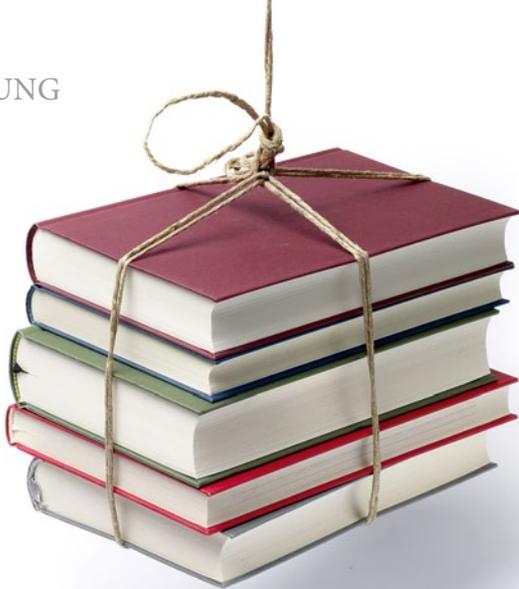
MASTER IST NICHT GLEICH MASTER

In Österreich gibt es zwei verschiedene Master-Typen: **Einerseits den Master, der auf einen bestimmten Bachelor folgt** und damit ein Fachstudium fortsetzt. Zweitens gibt es „**Mastergrade in der Weiterbildung**“ (Postgraduate-Master). Das sind Spezialisierungsstudien mit starkem Berufsbezug, für die es unterschiedliche Voraussetzungen gibt, meist ein erstes abgeschlos-

senes Studium und dem Lehrgang entsprechende Berufserfahrung. Wer sich für diese Variante entscheidet, ist danach übrigens nicht immer automatisch zum Doktorat zugelassen. Jeder anerkannte, heimische Master-Lehrgang muss vom österreichischen Akkreditierungsrat begutachtet werden – nur staatliche Universitäten müssen ihr Weiterbildungsangebot nicht extra akkreditieren.

*Zurück in den Hörsaal, zurück
in die Bibliothek. Hier im
Bild die Fachbereichsbibliothek
Germanistik, Niederlandistik und
Skandinavistik an der Uni Wien.*





»

was man will und warum“, sagt Tomaschek. „Eine für alle gültige Formel gibt es nicht.“ Deswegen sei es das Beste nachzufragen: Was wird in meiner Branche verlangt? Bringt mir der Titel „AkademischeR Experte/Expertin“ etwas oder muss es doch ein Master sein? Welche Universitäten bieten die höchste Qualität? Bei Letztem können internationale Fach-Rankings in Zeitungen wie der britischen Times oder dem deutschen Handelsblatt Orientierung geben. „Außerdem sollte man sich informieren, welche Leute den anvisierten Lehrgang machen oder abgeschlossen haben, denn auch die Kontakte die durch die Postgraduate-Ausbildung entstehen, sind ein wichtiger Entscheidungsfaktor“, sagt Tomaschek. Bei eher unbekanntenen Universitäten zeige die Liste der Kooperationen und Partneruniversitäten schnell, ob hier mit renommierten WissenschaftlerInnen gearbeitet wird.

„Mit einer bekannten Universität hat man es sicher einfacher, klar zu machen, warum man sich dort weitergebildet hat“, gibt auch Gundi Wentner zu. Gerade österreichische Unternehmen reagieren in manchen Branchen noch immer mit einem Achselzucken auf ein Auslandsstudium. „Obwohl es ungemein bereichert und man beweist, dass man schon auf Englisch gearbeitet hat.“

ZEITPUNKT UND FINANZIERUNG. „Am Preis kann man nicht festmachen, was ein Postgraduate-Titel wert ist“, sagt Gundi Wentner. Die Inhalte und ProfessorInnen

BUCHTIPP

POSTGRADUATE. Weiterbildungsleit- faden 2010/2011

Handbuch des Karriereservices UNIPORT der Universität Wien

Gratis Download:
[www.uniport.at/
postgraduate_10](http://www.uniport.at/postgraduate_10)

zählen und sollten möglichst zum erstrebten oder ausgeübten Job passen. „Wenn man nach dem Erststudium ein paar Jahre arbeitet, ist das sicher ein Vorteil. Man kann den eigenen Beruf besser einschätzen und auch ob es sich lohnt, für eine Ausbildung

Geld auszugeben. Man macht dann eine klassische Kosten-Nutzen-Rechnung“, erklärt die Personalentwicklungsberaterin.

An der Uni Wien kostet eine Postgraduate-Weiterbildung derzeit je nach Fördergeldern und Lehrgang zwischen 300 und 20.000 Euro. Eine Reihe von Stipendien kann die Finanzierung erleichtern: „Hilfreich ist, sich in der Branche über Förderungen zu informieren, zum Beispiel bei Interessensvertretungen. Außerdem gibt es Stipendien von Ministerien oder Bundesländern, Unternehmen, Vereinen, Tageszeitungen oder auch den Universitäten selbst“, rät Nino Tomaschek. Auch bei ArbeitgeberInnen kann man um Unterstützung anfragen: Optionen sind hier eine Komplett- oder Teil-Finanzierung der Ausbildung, eine Teil-Freistellung von der Arbeit bei gleichen Bezügen oder eine Bildungskarenz, bei der man für die Zeit von bis zu einem Jahr Weiterbildungsgeld in der Höhe des Arbeitslosengeldes vom AMS bezieht.

In Österreich kann man auch ein Wohnbauspar-Darlehen für eine Weiterbildung aufnehmen. Und: Weiterbildungskosten sind steuerlich absetzbar.

expertise

MAG. DR. NINO TOMASCHEK, MAS



studierte an der Universität Wien Philosophie und in Wien und London Personalmanagement. Heute leitet er das Postgraduate Center der Universität Wien.

DR. GUNDI WENTNER

studierte Rechtswissenschaften in Graz und danach an der John Hopkins University in Bologna. Heute ist sie Partnerin des Unternehmensberaters Deloitte.



DIE WORK-LIFE-EDUCATION-BALANCE. Die Entscheidung für eine Postgraduate-Ausbildung hängt letzten Endes von der eigenen Situation ab: „Man muss sich überlegen, welche Zugänge zu neuem Wissen man sich schafft, wo man andockt“, betont Tomaschek. „Das gilt für 60-Jährige genauso wie für 25-Jährige.“ Sich nur noch weiterzubilden sei ebenso schlecht, wie es überhaupt nicht mehr zu tun. „Es geht um die richtige Balance“.

LINKTIPPS

www.postgraduatecenter.at
www.berufsbegleitend.at



Massenhaft Qualifikation

ZAHLEN

5.518 Studierende haben an der Uni Wien derzeit Publizistik inskribiert, davon sind 71 % Frauen. 4.394 gelten als „aktiv“.

Im Schnitt 580 Studierende pro Jahr schließen in den letzten 5 Jahren ihr Studium ab.

1.620 Euro brutto beträgt das monatliche Einstiegsgehalt (Median) laut UNI-PORT.

IM PUBLIZISTIK-STUDIUM findet die abstrakte „Massenuniversität“ ihr konkretes Beispiel. Das verstellt den Blick auf durchaus vorhandene Karrierechancen für AbsolventInnen. **univie** hat genauer hingesehen.

TEXT: JUDITH JENNEWAIN • ILLUSTRATION: SOPHIE DOBLHOFF

Im Herbst 2010 dürfen 1.123 Studierende ihr Studium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft an der Uni Wien beginnen. Die Zugangsregelungen werden – nach einjähriger Pause – wieder eingeführt. Studienprogrammleiter Klaus Lojka freut sich darüber begrenzt: „Das ist nur die durchschnittliche Anzahl der StudienanfängerInnen der letzten Jahre.“ Am Institut ändert sich vorerst also wenig, auf der Website werden aber alle willkommen

geheißt: „Sie werden uns nie jammern hören – im Gegenteil: Wir freuen uns, dass Sie bei uns Ihr Studium beginnen.“

Eine oft gestellte Frage: Ist das Publizistik-Studium eigentlich eine Journalismus-Ausbildung? Nein, findet die „Presse“. Deren Nachwuchs-Verantwortlicher Peter Krotky erklärt: „PublizistInnen nützen uns aufgrund ihrer theoretischen Ausbildung wenig. Lieber sind uns Leute mit praktischer Erfahrung und einem Fach- »

»

studium wie Wirtschaft oder Jus.“ Klaus Lojka entgegnet: „Wir bilden für eine breite Palette von Kommunikationsberufen vor, wie Öffentlichkeitsarbeit, Werbung, Markt- und Meinungsforschung, Kommunikationsberatung – und auch Journalismus.“

Die Zahlen geben ihm recht: Medien, Werbung, Marktforschung und die Universität selbst sind laut einer UNIPORT-Studie die häufigsten Arbeitsbereiche der AbsolventInnen. Die Suchzeit bis zum ersten Job nach dem Studium liegt mit 3,3 Monaten (Median) jedoch über dem Uni-Wien-Schnitt von 2,4 Monaten. Der Anteil der Selbstständigen ist mit 9,1 % der höchste (Durchschnitt an der Universität Wien: 5,1 %). Mit einem Einstiegsgehalt von 1.620 Euro brutto liegen die PublizistInnen im Mittelfeld. Der Arbeitsmarkt scheint also Möglichkeiten zu bieten – Eigeninitiative und Engagement vorausgesetzt. Das zeigen auch unsere drei Porträts. •

Die kompletten Interviews finden Sie online: www.univie-magazin.at

MAG. MARLENE ERLACHER (25), PR-BERATERIN



„**MAN MUSS EIN SPEZIELLER TYP SEIN**, um sich in der PR-Branche wohlfühlen“. Marlene Erlacher weiß, wovon sie spricht: 2007 steigt sie in die Welt der PR ein. Viele Agenturen schreibt sie an, bei „communication matters“ bekommt sie einen Teilzeit-Job als Assistentin: „Genau richtig zum Einsteigen. Ich wurde sanft in die Materie eingeführt.“ Nach dem Studienabschluss ein Jahr später macht sie sich auf die Suche nach einer neuen Herausforderung, setzt sich gegen 100 KonkurrentIn-

nen durch und erhält den Job bei der damals zweitgrößten PR-Agentur Österreichs Hohegger|Com: „Mein Teamleiter war sehr gut, ich habe sehr viel mitgenommen.“ Zwei Jahre und zwei PR-Preise später wechselt sie zu kobza integra pr & lobbying. Die 25-Jährige betreut dort zum Beispiel Österreichs größtes Einkaufszentrum, die Shopping City Süd. Das tägliche Geschäft sind die Bearbeitung von Medien-Anfragen und die Abwicklung verschiedenster PR-Projekte und Events. „Als Beraterin muss man immer klar die ExpertInnenrolle einnehmen und aktiv Vorschläge machen.“ Jeder Tag sei eine neue Herausforderung und 55-Stunden-Wochen Alltag. „Eine Kämpfernatur muss man schon sein“, so Erlacher. Zweifellos hat die Kärntnerin dieses Durchsetzungsvermögen bereits am Publizistik-Institut gut gebrauchen können. Auch das Studium selbst sei hilfreich: „Theoretische Grundlagen sind elementar, wenn man in der Medienbranche arbeitet.“ Für die Zeit nach dem Abschluss rät die PR-Expertin zu angemessenem Stolz auf die eigenen Fähigkeiten: „Auf dem Arbeitsmarkt muss man sich kreativ abheben und selbstbewusst sagen: Hier bin ich, und ich kann auch etwas.“

MAG. ROLAND STRILKA (37), MARKTFORSCHER

DER KLASSISCHE STUDENT/INNENJOB IST zu Roland Strilkas Traumberuf geworden: 1992, gleich nach Beginn des Studiums, wird er Interviewer bei mehreren Marktforschungsinstituten. Strilka „kippt nach und nach“ in die Marktforschung, wird mit weiteren Aufgaben betraut und wagt 1999 einen mutigen Schritt: Mit zwei Freunden gründet er ein eigenes Institut. „Eine sehr schöne und sehr lehrreiche Zeit“, erinnert sich der heute 37-Jährige. Es kommen die ersten Erfolge, die ersten Rückschläge und nach drei Jahren das Aus. Strilkas Visionen über die weitere Entwicklung unterscheiden sich zu sehr von jenen seiner Kollegen. Roland Strilka wechselt zum Gallup-Institut, und wird für die KundInnenbetreuung zuständig. Nach 2,5 Jahren der nächste Wechsel und eine

neue Perspektive: Strilka arbeitet in der Marktforschungsabteilung der UNIQA und wird selbst zum Auftraggeber. Nach wieder 2,5 Jahren – „als Berufseinsteiger ist man ‚hungrig‘ und braucht Abwechslung“ – kommt Strilka schließlich zu GfK Austria, wo er nun seit 2007 die KundInnenbetreuung für die Bereiche Energie, Telekommunikation & IT und Industriegüter leitet und „gelandet ist“. Strilka ist für die Akquise und Studiengestaltung zuständig. Er entwickelt das Design der Untersuchungen, analysiert die Ergebnisse und betreut seine KundInnen bei der Umsetzung seiner Empfehlungen. Sein Studium hat Strilka übrigens 2004 beendet. „Ein akademischer Abschluss bringt in der Marktforschung schon etwas – und sei es nur Glaubwürdigkeit bei KundInnen.“



MAG. PETRA STUIBER (43), JOURNALISTIN

CHRISTIAN FISCHER

UNTER PETRA STUIBERS ERINNERUNGEN an ihre ersten Berufsjahre ist auch eine sehr schmerzhaft: 1992 brennt die Hofburg, Stuibler, damals freie Mitarbeiterin des „Standard“, ist eine der ersten am Brandort. Im Chaos drückt ihr ein Polizist die Zügel eines Lipizzaners in die Hand. Wenig später ist Stuibers Kiefer zertrümmert, zwei Vorderzähne fehlen. „Meine 15 minutes of fame“, sagt sie heute augenzwinkernd. Von ihrem Traumjob abbringen kann sie der Lipizzaner nicht. „Daraus sollte man einmal eine Geschichte machen“, hört Petra Stuibler oft von arrivierten JournalistInnen bei Publizistik-Seminaren. Sie recherchiert diese Geschichten und bietet sie Zeitungen an. „Kurier“, „Trend“ und „Standard“ drucken sie seit 1988. 1993 wird sie vom rosa Blatt angestellt. 1999 folgt der Wechsel zu „Format“. Doch „wo Fellner draufsteht, ist

auch Fellner drin“, resümiert Stuibler und geht 2002 ernüchtert und um ein paar Erfahrungen reicher. Die folgenden vier Jahre als freie Journalistin waren für die heute 43-Jährige „spannend aber stressig“. Sie sagt gern zu, als der „Standard“ sie 2006 zurückwirbt. Im gleichen Jahr beendet sie auch ihr Studium. Seit 2007 leitet Stuibler nun die Ressorts Chronik und Wien und entscheidet über Themen und Platzierung. Die Verantwortung sei enorm: „Man kann es sich nicht leisten, oft falsche Entscheidungen zu treffen.“ Ihre Ausbildung helfe: „Man ist gefordert, sein Tun zu reflektieren – das lernt man an der Uni.“ Doch es müsse nicht unbedingt Publizistik sein: „Talente, die schnell begreifen, was eine Geschichte ist und diese dann auch recherchieren und schreiben können, würde ich engagieren.“ Ob mit oder ohne Publizistik-Studium.

Der Papa wird's schon richten.

Die Versicherung einer neuen Generation

UNIQA

FlexHome
Die erste Wohnversicherung
mit Heimwerker-Deckung.

SPEZIAL-FÜHRUNG: SOZIALE WÖLFE

Wölfe sind Raubtiere – und sie sind intelligent, innovativ und äußerst sozial. Im Wolf Science Center im Wildpark Ernstbrunn erforschen WissenschaftlerInnen der Uni Wien das Verhalten und Denken der Wölfe. Für **Mitglieder im Alumniverband** gibt es eine Spezial-Führung durch das Gehege.



Samstag, 25. September 2010, 16 Uhr
 Wildpark Ernstbrunn, Treffpunkt: Kassa,
 Park-Eintritt: 4 Euro (Führung kostenlos)
 Anmeldung: office.alumni@univie.ac.at
www.wolfscience.at

UNITALKS ZUM NACHHÖREN

„Ich war ein minimalistischer Student“, gestand Bestseller-Autor Daniel Glattauer im Gespräch mit Hannelore Veit beim unitalk 04 im April. Für die Reihe unitalks, die im Sommer ihr einjähriges Bestehen feiert, lädt der Alumniverband bekannte AbsolventInnen für einen Abend zurück an die Uni. Zu Gast waren bisher weiters: Heinz Fischer, Brigitte Ederer und Stefan Ruzowitzky.

**Alle unitalks-
 Gespräche zum
 Nachhören:**
[www.alumni.ac.at/
 unitalks](http://www.alumni.ac.at/unitalks)



STEFAN RUZOWITZKY

unitalk 05: Rachinger spricht mit Klenk

Sie ist eine der wichtigsten KulturmanagerInnen Österreichs: Nationalbibliothek-Direktorin Johanna Rachinger, Chefin von 340 MitarbeiterInnen. Studiert hat die heute 50-Jährige Theaterwissenschaft und Germanistik an der Universität Wien. Ihre Dissertation schrieb Johanna Rachinger über „Das Wiener Volkstheater in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts“.

Am Montag, den 8. November, ist Rachinger zu Gast in der Gesprächsreihe „unitalks“ des Alumniverbandes. Die Fragen stellt „Falter“-Journalist Florian Klenk, der an der Universität Wien Jus studiert hat. •



JOHANNA RACHINGER

Montag, 8. November 2010, 19 Uhr
Hauptgebäude, Senatssaal

Anmeldung unbedingt erforderlich:
office.alumni@univie.ac.at, 01/4277-28001
 Eintritt frei, www.alumni.ac.at/unitalks

kulturprogramm

Nur für Mitglieder des Alumniverbandes: Besuchen Sie kostenlos aktuelle Ausstellungen in Wien! Da die Plätze bei den Alumni-Führungen begrenzt sind, bitten wir um Anmeldung: office.alumni@univie.ac.at, 01/4277-28001

SCHLAFENDE SCHÖNHEIT



**Unteres
 Belvedere**
 DI • 13.7. • 17⁰⁰
 DO • 23.9. • 17⁰⁰

Meisterwerke der von den Präraffaeliten geprägten viktorianischen Malerei aus dem Museo de Arte de Ponce.
www.belvedere.at

STARKE KÖPFE



**Kunsthistorisches
 Museum**
 DO • 26.8. • 18⁰⁰
 MI • 8.9. • 16³⁰

Eine Auswahl von Porträts aus mehreren tausend Jahren, von Rubens-Bildern bis zu ägyptischen Skulpturen, lädt zu intensiver Auseinandersetzung.
www.khm.at

TINA MODOTTI



**Kunst Haus
 Wien**
 SO • 22.8. • 16⁰⁰
 MI • 13.10. • 17⁰⁰

Berühmt wurde Modotti durch Fotos aus dem Mexiko der 1920er und ihre Involvierung in die revolutionären Bewegungen der 1930er. Ein Überblick über das Schaffen der italienischen Fotografin und Revolutionärin.
www.kunsthhauswien.com

Weitere Veranstaltungen

www.alumni.ac.at/termine · <http://kalender.univie.ac.at>

JUNI

MO • 21.6. • 18⁰⁰

Governance, Politics und Privatisierung

Gastvortrag des Politikwissenschaftlers Detlef Sack (Bielefeld), *Eintritt frei*
Hauptgebäude, Hörsaal 33

MI • 23.6. • 17⁰⁰

Homosexualität & Wissenschaft

„Regenbogenführung“ durch das Hauptgebäude der Uni Wien, Eintritt: 3 Euro
Anmeldung: <http://event.univie.ac.at>
Weitere Termine: 30. Juni; 1., 2., 3. Juli

DO-FR • 24.-25.6.

Von Urkunden und deren Erforschung

Tagung zum 100. Geburtstag des Historikers Heinrich Appelt
Hauptgebäude; Programm:
www.univie.ac.at/geschichtsforschung

MO • 28.6. • 16⁰⁰-18⁰⁰

Generalversammlung des Alumniverbandes

Hauptgebäude, Senatssaal
Anmeldung: office.alumni@univie.ac.at
Nur für Mitglieder des Alumniverbandes

JULI

DO-SA • 1.-3.7.

Migration: Interdisciplinary Perspectives

Campus d. Universität Wien, Auditorium C2
Eintritt: 100/50 Euro
<http://id-migrations.univie.ac.at>

MO-SA • 12.-24.7.

KinderuniWien

Vorlesungen für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren, Anmeldung bis 9. Juli, *Eintritt frei*
www.kinderuni.at

AUGUST

Sommerloch

SEPTEMBER

MO-MI • 20.-22.9.

Tagung: Migrations- und Integrationsforschung in Österreich

ÖAW, Dr.-Ignaz-Seipel-Platz 2, 1010
Anmeldung: <http://migration.univie.ac.at>
Eintritt frei

DO-SO • 23.-26.9.

22. Katalanistentag

Sprache & Kultur der Països Catalans
Campus der Universität Wien, Hof 8
Eintritt: 70/50 Euro, Anmeldung:
<http://katalanistentag10.univie.ac.at>
Ermäßigter Eintritt für Alumni-Mitglieder!

FR-SO • 24.-26.9.

4th Vienna Games Conference

Computerspiele, Kultur & Gesellschaft
Rathaus Wien
Eintritt: 120/50 Euro,
Anmeldung: www.bupp.at/frog
Ermäßigter Eintritt für Alumni-Mitglieder!

DO-SA • 30.9-2.10.

Shah Rukh Khan and Global Bollywood

Konferenz zur Globalisierung des indischen Kinos, Eintritt: 40/80 Euro, Programm & Anmeldung: www.univie.ac.at/srk2010

OKTOBER

MI • 20.10. • 17³⁰-19⁰⁰

Schule der Ethik – Ethik der Schule

Vortrag von Dr. Larissa Krainer,
Forum Lebenswerte Schule
Schenkenstrasse 8-10, 1010
www.univie.ac.at/lebenswerteschule

DO-SA • 21.-23.10.

Alltag in Ost- und Südosteuropa

von der Spätantike bis zur Gegenwart,
interdisziplinäres Nachwuchssymposium
Institut für Klassische Archäologie, 1190
www.osteuropaforum.at

DO • 14.10. • voraussichtlich 18⁰⁰

Dies Facultatis: Katholische Theologie

Hauptgebäude, Großer Festsaal
<http://ktf.univie.ac.at>, *Eintritt frei*

NOVEMBER

MI-DO • 3.-4.11.

5. Wiener Nobelpreisträgerseminar

Schwerpunkt: Friedensforschung
auch an der Uni Wien, *Eintritt frei*
Details in Kürze: www.nobelvienna.at

WIEN IM FILM – STADTBILDER AUS 100 JAHREN



Wien Museum
FR • 16.7. • 16³⁰
Di • 14.9. • 16³⁰

Sequenzen aus rund 80 österreichischen und internationalen Spielfilmen, die Bilder der Stadt Wien enthalten, vom Stummfilm bis heute, von „Der dritte Mann“ bis „Nordrand“.
www.wienmuseum.at

DAS ARCHIV DER UNIVERSITÄT WIEN



Alte Universität,
Postgasse 9,
1010 Wien
Di • 5.10. • 16³⁰
Do • 12.10. • 17³⁰

Kurt Mühlberger, Leiter des Universitätsarchivs, erzählt über die Schätze der Universität Wien, danach gibt es eine Besichtigung der Ausstellung im Barocksaal.
www.univie.ac.at/archiv

„LEIDER BLEIBE ICH EIN EINGEFLEISCHTER WIENER“



Österreichisches
Theatermuseum
DO • 2.9. • 16⁰⁰
FR • 1.10. • 16⁰⁰

Altredaktor und Theaterwissenschaftler Wolfgang Greisenegger führt Sie exklusiv durch die Ausstellung „Gustav Mahler und Wien“.
www.khm.at/oetm



Raiffeisen
Wohn
Bausparen



Ihre Zeiten als Bettelstudent sind vorbei.
**Wenn's um Weiterbildung geht,
ist nur eine Bank meine Bank.**

Für alle, die sich jetzt zum Beispiel durch ein MBA-Programm weiterbilden wollen, gibt es die günstige Bausparfinanzierung für Bildung. Informieren Sie sich bei Ihrem Raiffeisenberater oder unter www.bausparen.at/weiterbildung