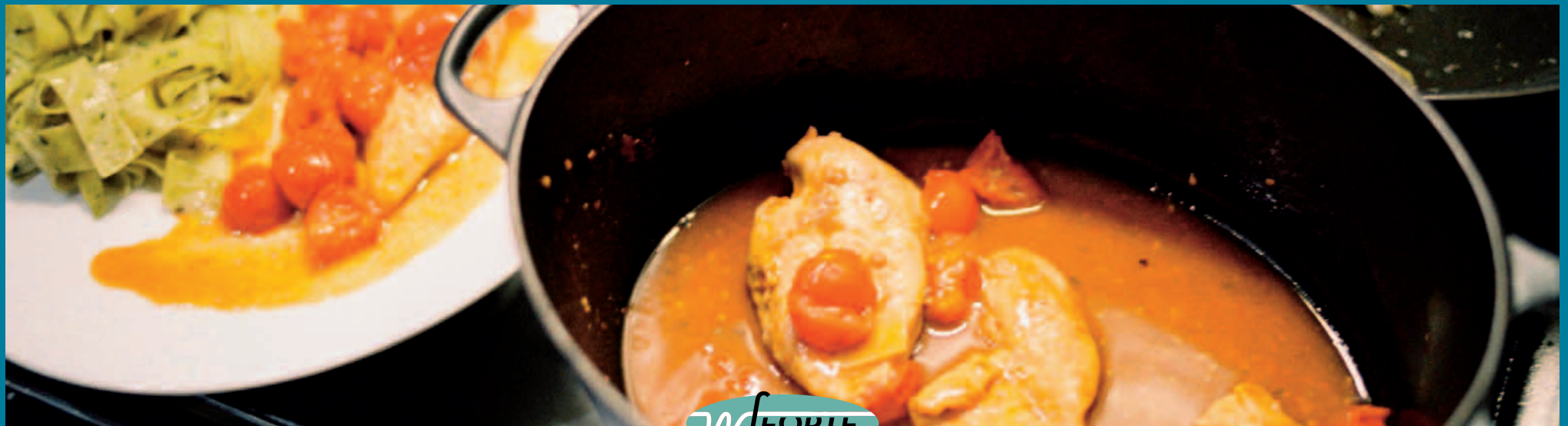


DAGMAR B. GORDON • ROBERT NEWALD

work-life-balance in Forschung und Technologie



10 REZEPTE VON WISSENSCHAFTERN ZUR VEREINBARKEIT VON PRIVAT UND BERUF



Wirtschaftsimpulse für Frauen in Forschung und Technologie

Inhalt

w-FORTE.....	3
Klaus Schnitzer.....	5
Roland Kirchmayr.....	11
Časlav Brukner.....	17
Dieter Hornbacher.....	23
Martin Henninger.....	29
Martin Wagner.....	35
Peter Habinson.....	41
Robert Schein.....	47
Daniel O. Maerki.....	53
Hubert Scholze.....	59
Impressum.....	65

w-fFORTE

Die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) setzt im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit das Programm „w-fFORTE“ (www.w-fforte.at) um.

w-fFORTE Knowledge Base dient der Generierung einer fundierten Informations- und Datenbasis, der Erweiterung von Grundlagenwissen und der Ermöglichung von neuen Sichtweisen und Zugängen zu Problemlagen von Frauen in Forschung und Technologie. Hier geht es um technologie- und innovationspolitische Gestaltungsmöglichkeiten und passende Interventionsmaßnahmen und letztlich um die beiden Fragen: Machen wir die richtigen Dinge? Und: Machen wir die Dinge richtig?

w-fFORTE hat einen Schwerpunkt im Bereich *moderne Berufsbilder und Arbeitswelten in Forschung und Technologie*.

Warum also initiiert und fördert w-fFORTE ein Buch, in dem ausschließlich Männer zu Wort kommen?

Die Recherchehypothese war: Wenn Forschung und Technologie ein attraktives Arbeitsfeld für die Zukunft sein soll, dann muss der Work-Life-Balance – von Frauen und Männern – mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Und – es ist nicht so, dass Männer grundsätzlich andere Bedürfnisse haben als Frauen, wenn es um ihre gelungene Work-Life-Balance geht.

Work-Life-Balance in Forschung und Technologie

Das Arbeitsfeld Forschung und Technologie und das Rollenbild von darin tätigen Personen ändert sich derzeit grundlegend. Dabei ist das Thema Vereinbarkeit von Privatleben und Beruf ein zentrales Element, das sowohl Männer als auch Frauen betrifft. Unter Stereotypen wie „sein Leben der Forschung opfern“, „Forscher sind einsame und sozial unverträgliche Menschen“ und „der Beruf lässt kein Familienleben zu“ leiden zunehmend auch Männer. Erfolgreiche Männer geben in diesem Projekt einen Einblick, wie sie diese Zuschreibungen empfinden, wie sie sich organisatorische Lösungen zwischen Privat und Beruf einfallen lassen, und beantworten die Frage, ob Karriere in Forschung und Technologie automatisch lebens- und genussfeindlich sein muss.

Wir haben Forschern und Technologen „über die Schulter geschaut“ – dabei gibt es Gedanken zum Arbeitsfeld Forschung und Technologie, zu einem modernen Rollenbild in der Forschung, zu ihrer persönlichen Work-Life-Balance etc.

Bisher lag noch sehr wenig Aufmerksamkeit auf diesem Thema, dabei bedarf es einer modernen Forschungskultur, um Österreich auch im weltweiten Wettbewerb um die besten Köpfe gut zu positionieren.

Und dazu gehört neben erstklassiger Ausbildung auch das Eingehen auf die menschlichen Bedürfnisse der Forscher/Forscherinnen. Eine Erkenntnis, die sich langsam durchsetzt, ist aber auch, dass die tradierten Bilder vor allem der naturwissenschaftlichen Forscherpersönlichkeiten überholt sind: Auch sie haben ein Leben außerhalb ihres Forschungsgebietes und je ausgefüllter dieses ist, desto besser in der Regel auch der Output ihrer forscherschen Tätigkeit.

Neben der Kernkompetenz im Bereich ihres Forschungsgebietes braucht es heute zusätzlich soziale Kompetenzen, um erfolgreich in den diversen Netzwerken aktiv sein zu können.

Weil die Vereinbarkeit von Arbeitsleben und Privatleben – wie immer sich das gestaltet – für jede/n Einzelne/n von Bedeutung ist, wollen wir mit diesem Projekt aufzeigen, dass es auch im Bereich der naturwissenschaftlichen Forschung für Männer und Frauen möglich ist, eine gute Work-Life-Balance zu erreichen und gleichzeitig erfolgreich zu sein.



Klaus Schnitzer

Bereichsleiter der Forschungsförderungsgesellschaft

Geboren am 16. November 1950 in Gurk, Kärnten.

Akademische Ausbildung

Mag. Klaus Schnitzer studierte Volkswirtschaft an der Universität Wien.

Beruflicher Werdegang

- 1977–1987 Assistent der Geschäftsführung der Vereinigung Industrieller Bauunternehmungen Österreichs.
- 1987–1996 wirtschaftlicher Projektbegutachter beim FFF – Forschungsförderungsfonds für die Gewerbliche Wirtschaft.
- 1996–2004 stellvertretender Geschäftsführer des FFF, hauptverantwortlich für die Abwicklung externer Programmlinien, Evaluierung sowie Öffentlichkeitsarbeit.
- Seit 2005 Bereichsleiter der „Basisprogramme“ der FFG – Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft mbH.



Wichtig ist, wo du beginnst ...

Klaus Schnitzer kommt aus einer großen Familie und gemeinsam mit seiner Frau, einer engagierten Künstlerin, hat er selbst drei mittlerweile erwachsene Kinder. In seiner Küche wird schnell klar: Hier kocht ein Profi und nicht einfach nur ein Sonntagskoch. Mit viel Routine wird ein wohlgeplantes dreigängiges, französisch angehauchtes Menü gezaubert und nebenbei mit den Gästen über die Karriere, das Kochen und das Leben an sich geplaudert.

Als Aperitif serviert Schnitzer Vin de pêche, einen selbst angesetzten aromatisierten Wein mit Pfirsichblättern. Nicht zu süß, mit einem verblüffenden Aroma von Bittermandel. Selbstgemacht. Nach dem Rezept eines südfranzösischen Bauern, mit dem das Ehepaar Schnitzer beim letzten Frankreichurlaub ins Reden kam.

Als Führungskraft weiß Schnitzer die Vorteile einer Balance zwischen Arbeit und Freizeit auch bei seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen zu schätzen: „Mir kann niemand erzählen, dass man in einem Expertenberuf permanent Überstunden machen kann und dabei noch gute Arbeit leistet. Das ist natürlich etwas anderes, wenn viele Abendverpflichtungen und Auslandsreisen zu diesen Mehrstunden führen. Aber im normalen Geschäftsalltag ist das auf Dauer nicht sinnvoll.“



Auch er hält sich, gemäß den Möglichkeiten, an seine Vorgabe, in angemessener Zeit die auf ihn zukommenden Aufgaben zu bewältigen. „Natürlich gibt es Arbeitsspitzen, aber die stellen nicht wirklich ein Problem dar. Es kommt darauf an, berufliches Ethos und Lebensethos zu verbinden. Menschen, die diese beiden Dinge unter einen Hut bekommen, haben in der Regel eine höhere Teamfähigkeit als Menschen, die chronisch ‚drüber bleiben‘. Leute, die wissen, was sie im Leben wollen, können sich ihre Zeit auch einteilen.“ Schnitzer meint, was er sagt, und setzt nach: „Ich engagiere Menschen, die überzeugen.“

Doch überzeugen allein ist es auch nicht: „Männer und Frauen sind im Arbeitsoutput gleich, aber Frauen haben es immer noch schwerer.“

Unser Gastgeber, der von sich selbst behauptet „als unsere Generation nach dem Studium in die Karriere startete, hatten wir es leichter als die jungen Menschen heute“, hat die Balance zwischen Privatleben und Arbeit schon sehr früh ernst genommen: Jedes Jahr drei Wochen Urlaub am Stück mit Frau und einer wachsenden Kinder-schar mussten sich ausgeben und gingen sich daher auch immer aus.

Neben dem Kochen – er kocht mit leichter Hand ein formidables französisch inspiriertes Menü – plaudern wir auch über ein anderes Freizeitvergnügen, das Gärtnern. „Gärtnern ist ein guter Ausgleich zum Arbeitsleben“, meint Schnitzer. „Wie auch beim Kochen ist es eine lustvolle Tätigkeit, die ihren Ertrag quasi in sich trägt. Denn eine gute Ernte von gesundem Obst und Gemüse ist die direkte Belohnung für die gärtnerischen Bemühungen. Und das Lob der Bekochten der Lohn für den Koch.“

Schnitzer, der einen Bereich der FFG leitet, der jährlich über 300 Millionen Euro Fördergelder für Forschungsprojekte der Wirtschaft vergibt, hat schon einen Tipp für Karriere-Beginner: „Wenn man sich bei der Arbeit eher spielt und nicht ständig an seine Grenzen stößt, tut man sich mit der Work-Life-Balance auch leichter, es funktioniert deutlich besser, ein Gleichgewicht zu halten.“



Rezepte

Vin de Pêche

40 Pfirsichblätter (ungespritzt)
1 l Weißwein oder trockener Rosé
20 dag Kristallzucker
1 Glas (125 ml) Alkohol 90%
1 Stange Vanille

Alle Zutaten in eine weithalsige Flasche geben und für 40 Tage stehen lassen. Filtrieren und in saubere Flaschen füllen. Gekühlt servieren.

Wintersalat mit Speckkrustel

Gemischte Blattsalate
(z. B. Frisée, Chicorée, Rucola, Blattspinat etc.)
1/4 kg Cherryparadeiser
15 dag Bauchspeck durchzogen,
in Scheiben geschnitten und gewürfelt

Marinade aus
Dijonsenf
weißem Balsamico
Olivenöl
Salz

Salat waschen, trockenschleudern. Den Speck in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze langsam auslassen, bis er knusprig wird. Auf Küchenpapier oder einer Serviette abtropfen lassen.
Die Paradeiser vierteln und gemeinsam mit dem Salat und der Marinade gründlich vermischen. Über jede Portion ein wenig von dem knusprig gebratenen Speck streuen und mit Weißbrot servieren.



Escalopes de veau Foyot

4 Kalbsschnitzel je ca. 12 dag
4 EL Butterschmalz
2-3 weiße Gemüsezwiebeln, feingewürfelt
1/8 l trockener Weißwein
1/8 l Fond (selbstgemacht oder aus dem Glas)
7 dag Parmesan
5 dag Brösel

Gewürfelte Zwiebeln in Butterschmalz ca. eine Stunde lang bei kleinster Hitze „schmelzen“ lassen – sie sollen keine Farbe nehmen, sondern nur weich und süß werden. Die Kalbsschnitzel salzen, pfeffern und in etwas Butterschmalz anbraten, aus der Pfanne nehmen. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond aufkochen. In eine ofenfeste Auflaufform einen Teil der Zwiebelmischung streichen, angebratene Kalbsschnitzel drauflegen und die restliche Zwiebelmasse draufstreichen. Parmesan mit den Bröseln vermischen und auf die Fleischscheiben streuen. Mit dem Weißwein-Fond-Gemisch angießen.



Damit die Kruste knusprig wird, am besten mit Wasser aus einer Sprühflasche befeuchten.
Im Ofen bei mittlerer Hitze eine dreiviertel Stunde braten, bis das Fleisch gar und die Kruste knusprig ist.

Sautierte Erdäpfel

Speckige Erdäpfel
Maismehl
Öl oder Butterschmalz
Salz

Die Erdäpfel schälen und achteln. In einer Pfanne mit Deckel Fett heiß werden lassen und die Erdäpfel zugeben. Mit etwas Maismehl bestreuen und gut verrühren, so dass alle Erdäpfel gleichmäßig überzogen sind. Nun den Deckel auflegen und bei mittlerer Flamme brutzeln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich die Erdäpfel nicht anlegen.
Am Schluss Deckel abnehmen und die Hitze erhöhen, so dass sich eine knusprige Kruste bildet. Salzen und zum Kalbfleisch servieren.



Eis mit Fruchtmark

Erdbeeren mit etwas Zucker pürieren
Kiwis (am besten die kleinen glattschaligen) mit etwas Zucker pürieren
Vanilleeis
Kekse nach Belieben
Frische Früchte zum Dekorieren





Roland Kirchmayr

Umweltbiotechnologe, wissenschaftlicher Projekt- und Arbeitsgruppenleiter

Geboren am 18. Februar 1972.

Akademische Ausbildung

Von 1986 bis 1991 an der HTBLA für chemische Betriebstechnik in Wels.

1992–1999 Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU Wien.

Beruflicher Werdegang

- 1999–2002 Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter der Oö.TKV GmbH.
- seit 1999 Wissenschaftlicher Mitarbeiter und Projektleiter am FA Tulln, Institut für Umweltbiotechnologie der BOKU Wien.

Projekte

- 2000–2002 Aufbau von TSE erregenden Prionen unter anaeroben Bedingungen; Validierung einer Prionen-Analytik in einer unbekanntem Faulschlamm-matrix und Prionen-Abbauversuche unter anaeroben Bedingungen – in Kooperation mit der IAH Edinburgh, Hämosan Life Sciences Services GmbH und der AGES-Vet.-med. Unters. Mödling.
- Seit 2000 Beratung, Inbetriebnahme und Problembeseitigung bei landwirtschaftlichen und industriellen Biogasanlagen.
- Seit 2000 Mitarbeit in div. Sachverständigen-Arbeitsgruppen.

- Seit 2002 Lehrveranstaltungen im Rahmen von Biogasanlagenbetreiberschulungen sowie an der FH Wiener Neustadt.
- Seit 2004 reNet-Austria, Renewable Energy Network Austria, Kompetenznetzwerk Energie aus Biogas, BMWA.
- Seit 2006 EU-Projekte AGROBIOGAS (Kofermentation von Energiepflanzen), NIREC (Stickstoffentfernung aus Biogas-Fermentationsendprodukten).

Wissenschaftliche Schwerpunkte

- Anaerobe Fermentation von hoch proteinhaltigen Abfällen, Mikrobiologie des Anaerobprozesses. Prionenanalytik in Faulschlamm, Prozesskontrolle.
- Seit 2000 Publikationen sowie nationale und internationale Konferenz-Beiträge.



Der Trick: Delegieren lernen

Roland Kirchmayr ist bereits, was die Wohnverhältnisse anlangt, hoch hinaus gekommen: Er wohnt mit seiner Frau im 30. Stockwerk eines modernen Wolkenkratzers mit atemberaubendem Blick über Wien. Dennoch regt die Wohnung zum Nachdenken an und strahlt die nötige Ruhe, arbeitet Roland Kirchmayr doch im Alternativenergie-Bereich.

„Es ist noch gar nicht so lange her, da war der Leidensdruck in meinem Leben relativ hoch. Ich war unleidlich und permanent gereizt“, gesteht Roland Kirchmayr offen. „Notgedrungen erkannte ich, dass ich nicht ausschließlich für andere da sein kann, und musste umdenken.“

Schwierig im derzeitigen Job seien weniger klassische Kernaufgaben wie die Projektentwicklung, sondern die, mit der Zeit dazu gekommenen, Managementaufgaben: „Wir sind ein sehr junges Team und in der letzten Zeit zügig gewachsen. Gute Mitarbeiter zu halten, Teams zu bilden und zu coachen ist allerdings eine Aufgabe, auf die man als Wissenschaftler kaum oder gar nicht vorbereitet wird.“ Damit meint Kirchmayr, dass man

tendenziell zur One-Man-Show erzogen wird. Nach dem Studium findet man sich im Projektmanagement wieder und niemand sagt einem, wie man mit einem Team von zehn oder mehr Mitarbeitern umgehen soll. „Eigentlich stolpert man da völlig unvorbereitet hinein“, gibt Kirchmayr unumwunden zu. „Am Anfang bemerkt man ja gar nicht, dass es Dinge gibt, die man nicht kann und die trotzdem plötzlich mit zum Job gehören – was weiß denn ich während meiner Dissertation, wie man Personal rekrutiert.“ Zehn bis zwölf Stunden Tagesarbeitszeit sind dann keine Seltenheit und besonders für Personen, die dazu neigen, „in die Arbeit zu kippen“, eine echte Gefahr. „Wenn mich meine Frau am Abend zum dritten Mal anruft, weiß ich – jetzt wird’s wirklich Zeit, Schluss zu machen.“

Und genau diese Herausforderungen, auf die man schlecht vorbereitet wurde, verursachen Stress und im Extremfall manifestiert sich diese Überforderung auch im Privatleben und in der Gesundheit. In diese Situation schlitterte Kirchmayr auch, weil er sich weniger als Vorgesetzter seines Teams denn als Dienstleister



begriff: „Ich musste lernen, nicht dauernd für andere da zu sein, sondern auch auf mich zu schauen.“ Eine Erkenntnis, die à la longue auch seinen Mitarbeitern und Kollegen zugute kommt, denn ein ausgeglichener Teamleiter ist weitaus hilfreicher.

Roland Kirchmayr hat seine Lektion gelernt: „Schön langsam traue ich mich auch, komplexere Aufgaben zu delegieren. Das stärkt auf der einen Seite das Team, auf der anderen entlastet es mich. Und die Projekte werden schneller abschlussreif.“ Besonders beeindruckt war Kirchmayr von Othmar Hill, bei dem er ein Managementseminar belegte: „Da steht ein Mensch vor uns, der ein weltumspannendes Unternehmen leitet, und hält ganz entspannt ein Seminar. Er könnte in dieser Zeit ja auch etwas ganz anderes tun. An der Umsetzung seiner Tipps arbeite ich derzeit noch.“

Kirchmayr, der bei Bewegung, Kochen und Reisen Ausgleich zu seinem fordernden Job findet, ist allerdings auch Realist: „Bei mir musste der Leidensdruck schon sehr stark werden, damit ich etwas ändere. Da aber die

allgemeine Weltkompatibilität so gar nicht mehr gepasst hat, war klar, dass es so nicht weitergehen kann.“ Jetzt befindet er sich auf einem gutem Weg, weiß aber auch, dass er diesen noch nicht zu Ende gegangen ist.

Und das ist auch klar: „Wenn irgendwann Kinder kommen, wird es nicht in diesem Tempo weitergehen. Denn dann sollte das mit dem Delegieren und mit den diversen notwendigen Managementaufgaben schon sehr selbstverständlich klappen.“



Rezepte

Avocadosalat mit Seeteufel

2 Avocados
Saft einer Limette
5 dag Pinienkerne
20 dag Seeteufelfilets (eventuell die kleineren Schwanzstücke)
Balsamico
Salz
Pfeffer

Reife Avocados schälen und in Würfel mit einem Zentimeter Kantenlänge schneiden. Mit etwas Limettensaft anmachen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl anrösten, bis sie beginnen zu duften (Vorsicht, ab dem Moment dauert es nicht mehr sehr lange, bis sie verbrennen), herausnehmen und mit den marinierten Avocados vermischen.

Die Seeteufelfilets in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern. In einem kleinen Topf Balsamico erhitzen und einkochen. Je Teller ca. zwei Löffel Avocadosalat mit der Balsamico-reduktion umkränzen und die warmen Seeteufelfilets auf dem Salat anrichten.

Schweinslungenbraten im Blätterteigmantel

2 Schweinslungenbraten
ca. 25 dag TK-Blattspinat, aufgetaut und ausgedrückt
50 dag Cremechampignons
Olivenöl
1 PK Fertigblätterteig
15 dag Hamburgerspeck, in dünne Streifen geschnitten
1 Ei verquirlt zum Bestreichen
Salz
Pfeffer

Den Lungenbraten mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach durchbohren. Das so entstandene Loch mit dem aufgetauten, ausgedrückten, gesalzenen und mit einer guten Prise Muskat gewürzten Spinat füllen. Champignons blättrig schneiden und in Olivenöl anbraten. So lange rühren, bis die Flüssigkeit, die sich beim Anbraten bildet, verdampft ist. Anschließend salzen und pfeffern.

Den Blätterteig ausrollen (TK-Blätterteig rechtzeitig vorher nach Vorschrift auftauen) und mit den Speckscheiben dicht belegen. Nun die etwas ausgekühlte Champignonfarce vorsichtig auf die Speckscheiben



streichen. Den gefüllten Lungenbraten darauflegen und mit der restlichen Champignonmasse bedecken. Jetzt den Blätterteig inkl. Speckscheiben schließen (die Nahtstellen eventuell mit Ei bestreichen und auf jeden Fall gut festdrücken), so dass eine dicke gleichmäßige Rolle entsteht. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes oder beschichtetes Backblech legen und bei 170 Grad (Heißluft) ca. 45 Minuten im Rohr backen. Bei normaler Ober-/Unterhitze erhöht sich die Temperatur auf 195 Grad. Kurz rasten lassen und in Scheiben schneiden. Mit glasierten Karotten und Brokkoli servieren.

Creme Catalan

200 g Zucker
4 Eigelb
1 EL Maizena
1 Stange Zimt
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
1/2 l Milch
eventuell noch etwas zusätzlichen Zucker für die Karamellkruste

In einem Topf 150 g Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren. Maizena und die abgeriebene Zitronenschale zufügen.

In der Zwischenzeit die Milch erwärmen (nicht kochen), die Zimtstange in die warme Milch legen und ein wenig ziehen lassen. Nun die Milch in das Gefäß mit der Dotter-Zucker-Mischung gießen und die Creme unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis sie zu stocken beginnt.

Variante für Vorsichtige und Ungeübte: Erhitzen im Wasserbad. Stellen Sie den Topf mit der Creme in einen größeren Topf und gießen Sie heißes Wasser an. Nun auf die Flamme setzen und ebenfalls rühren, bis die Creme den Kochlöffel (oder Schneebesen) dick überzieht, wenn Sie ihn herausziehen.

Nun die Creme auf vier Schüsseln aufteilen und kühl stellen – sie wird dabei auch noch etwas fester. Kurz vor dem Servieren Kristallzucker gleichmäßig auf die Creme streuen und entweder mit einem schweren Eisengerät (das Sie aus dem letzten Spanienurlaub mitgebracht haben) karamellisieren oder mit einem der gängigen küchentauglichen Flammenwerfer auf Gasbetrieb den Zucker zum Karamellisieren bringen.





Časlav Brukner

Physiker

Geboren am 9. Juli 1967 in Novi Sad, Serbien.

Akademische Ausbildung

Ao. Univ.-Prof. Časlav Brukner, PhD, begann sein Studium der Physik 1987 an der Universität von Belgrad und wechselte 1992 an die Universität Wien. 1995 Diplom mit Prof. Herbert Pietschmann und Prof. Anton Zeilinger, Diplomarbeit: Diffraction of Matter Waves in Space and Time. 1999 Doktorat an der Universität Wien, mit Prof. Anton Zeilinger, Doktorarbeit: Information in Individual Quantum Systems. 2003 Habilitation an der Universität Wien, Habilitationsschrift: Information-Theoretical Foundations of Quantum Entanglement, Bell's Theorem and Quantum Communication Complexity.

Beruflicher Werdegang

- Von 1994 bis 1998 wissenschaftlicher Forscher an der Universität Innsbruck, Institut für Experimentalphysik
- 1998–1999 wissenschaftlicher Forscher an der Universität Wien, Institut für Experimentalphysik.
- von 1999 bis 2003 Vertragsassistent am Institut für Experimentalphysik der Universität Wien.
- 2004–2005 Marie Curie Fellow (Marie Curie Stipendium für hervorragende Nachwuchswissenschaftler) am Imperial College London, Physics Department.
- 2005–2006 Forschungsgruppenleiter am Institut für Quantenoptik und Quanteninformation der Österr. Akademie der Wissenschaften.

- Seit 2005 Lehrstuhl an der Tsinghua University, Beijing.
- Seit 2003 Außerordentlicher Universitätsprofessor an der Fakultät für Physik der Universität Wien.
- Seit 2006 Fakultätsmitglied im Doktoratskolleg „Komplexe Quantensysteme“ an der Universität Wien, Technischen Universität Wien und Universität Innsbruck.
- Seit 2007 Mitglied des Foundational Questions Institute FQXi (eine privat finanzierte Einrichtung – fördert WissenschaftlerInnen, die sich grundlegenden Fragen der Physik und der Kosmologie stellen).



Ich musste lernen, Prioritäten zu setzen

Časlav Brukner, vor 15 Jahren aus Serbien nach Österreich gekommen und heute anerkannter Quantenphysiker, fasst seine Erfahrungen so zusammen: „Das Wesentliche ist die Zeiteinteilung und das Erkennen, dass Karriere nicht alles ist.“

Časlav Brukner, glücklicher Vater von Zwillingen, hat seine Wahl getroffen: „Ich habe Physik gewählt, weil ich diese naturwissenschaftliche Denkweise schon immer mochte. Ob dann auch noch die Erfolge kommen würden, die man als Karriere bezeichnet, war mir nicht so wichtig.“

Mit Begeisterung spricht Brukner über den „Spaß“, den er an der Physik hat, „und wenn der da ist, kommt das gute Leben ganz selbstverständlich“, meint Brukner augenzwinkernd. Aber es stimmt, Časlav Brukner hat bereits heute viel erreicht. Dabei sieht er das sehr bescheiden. „Mein größter Erfolg ist, dass ich heute hier in Österreich sein und über das Leben philosophieren kann.“ Selbstverständlich war das allerdings nicht, denn als Brukner sich entschloss, sein Heimatland

Serbien zu verlassen, war er noch nicht mit dem Studium fertig, und im ehemaligen Jugoslawien tobte der Krieg. Dass es dann noch einmal fünf Jahre dauerte, bis seine damalige Freundin und heutige Frau nachkommen konnte, machte die Sache für den jungen Physiker nicht eben einfacher.

„Ich hatte in jeder Hinsicht Glück. Denn schon zu Beginn meines Aufenthaltes hier konnte ich mit Menschen arbeiten, die in einem sehr modernen Bereich der Physik tätig sind – wo es also auch leichter war, Finanzierungen zu bekommen –, nämlich der Quantenphysik. Das hat sich gut getroffen.“

Und bei einer köstlichen Fischsuppe räsoniert Brukner weiter über seinen Weg: „Natürlich kann man immer weiter kommen, aber das interessiert mich eigentlich nicht mehr wirklich. Wenn man a.o. Professor ist, kann man natürlich eine ordentliche Professur bekommen, und wenn man 50 Veröffentlichungen hat, könnte man auch 100 anstreben, etc. ... Aber ich denke, man muss eine Balance finden.“



„Ich habe“, so Brukner weiter „immer versucht, das in Einklang zu bringen, und phasenweise war das ein täglicher Kampf.“ Wobei man wissen muss, dass Bruknerts Ehefrau – selbst ausgebildete Juristin – sehr lange warten musste, bis sie endlich nach Österreich nachkommen durfte. Und gerade als diese Hürde erfolgreich genommen war, erhielt Brukner eine Berufung an eine englische Universität und ging für ein Jahr nach Großbritannien.

Die Physiker an sich sind eine kongresslustige Gesellschaft: Nur wenige andere Wissenschaftszweige veranstalten so viele Tagungen wie die Physiker. Das mag an der stark an Symbolen orientierten Sprache der Physik liegen, einer universalen Sprache. Für Brukner heißt das: „Da muss man schon sehr sorgfältig auswählen. Manche Veranstaltungen sind wichtig, andere wiederum sind eigentlich mehr Selbstpromotion. Es ist nicht nötig, dass man jeden Monat vier bis fünf Tage weg ist. Aber direkt nach dem Studium ist es schon klar, dass man mobil sein soll.“

„Mein Beruf macht mir Spaß. Aber es macht keinen Sinn, wenn ich zu wenig zu Hause bei meiner Familie bin und ich ab und zu mitbekomme, wie das Familienleben an mir vorbeigeht.“

Wenn er also das Ungleichgewicht spürt, dann reagiert Brukner heute schnell und steuert gegen. „Dann kann es schon einmal vorkommen, dass ich um 16.00 Uhr gehe, weil ich meine Kinder aus dem Kindertagesheim abhole und den Nachmittag mit ihnen verbringe.“

Den „Spielsuchtcharakter“ der Physik qualifiziert er als „ehrliches Gefühl“. Schlimm wird es für Brukner erst, wenn die Karrieresucht dazu kommt. Dann muss gebremst werden – oder das Leben läuft früher oder später schief.



Rezepte

Fischeintopf (4–6 Portionen)

5 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Zwiebeln, gehackt
2 Porreestangen, geputzt und in Ringe geschnitten
1 Fenchelknolle, geputzt und in Scheiben geschnitten
3 Stangen Sellerie
1 EL Mehl
1 EL Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 große Prise Safran
3 Dosen gewürfelte Paradeiser à 410 g
2 l Fischbouillon
1 kg Seeteufel (Schwanzstück) in 8 Stücken
500 g Miesmuscheln in der Schale, gebürstet
8 Jakobsmuscheln
8 rohe Scampi mit Schale
1 Bund Petersilie, gehackt
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebeln, Porree, Sellerie und Fenchel zugeben und bei niedriger Temperatur 10 Minuten weich dünsten. Mehl darüber streuen und gut verrühren. Lorbeerblatt, Thymian, Safran, Paradeiser, Fischbouillon, Salz und Pfeffer zufügen. Aufkochen, dann 25 Minuten köcheln lassen. Seeteufel, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln und Scampi zufügen und im abgedeckten Topf bei niedriger Temperatur ca. 6 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 4 Minuten ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und zu reichlich knusprigem Brot servieren.



Fruchttörtchen (4 Portionen)

- 1 Kochapfel
- 1 reife Birne
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL fettreduzierte Margarine
- 4 Blätter Filo-Teig
- 2 EL Diät-Marillenmarmelade
- 1 EL ungesüßter Orangensaft
- 1 EL fein gehackte Pistazienkerne
- 2 TL Staubzucker
- fettreduzierte Puddingcreme, zum Servieren

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Apfel und Birne in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Margarine in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen. Die Teigblätter vierteln und mit einem feuchten Tuch bedecken. Vier Souffleeförmchen oder Vertiefungen einer Muffinform mit etwas zerlassener Margarine einfetten. Für jedes Törtchen 4 Teigblätter mit etwas Margarine bestreichen. Die Förmchen sorgfältig mit dem ersten Blatt auskleiden. Die restlichen drei jeweils etwas versetzt hineinsetzen. Die Förmchen mit Apfel- und Birnenscheiben füllen. Die überstehenden Teigränder leicht nach außen drücken.

Marillenmarmelade und Orangensaft glatt rühren und die Obstscheiben damit bestreichen. 12-15 Minuten im Ofen backen. Mit den Pistazien bestreuen und mit Staubzucker bestäuben. Sofort mit Puddingcreme servieren.





Dieter Hornbacher

Ökoenergie-Unternehmer

Geboren am 26. Mai 1964 in Steyr, OÖ.

Akademische Ausbildung

Dipl.-Ing. Dr. (techn.) Dieter Hornbacher besuchte von 1978 bis 1983 die HTL Nachrichtentechnik in Steyr, studierte von 1984 bis 1989 Elektrotechnik/ Nachrichtentechnik an der TU Wien und schloss als Dipl.-Ing. für Elektrotechnik mit der Diplomarbeit „Faseroptische Polarisationsregler“ ab. 1985 begann er mit dem Studium der Betriebswirtschaftslehre an der WU Wien (nicht abgeschlossen). 1989–1992 Doktoratsstudium Nachrichtentechnik an der TU Wien; Dissertation: „Optical homodyne reception using nonlinear phase-locked loop“.

Beruflicher Werdegang

- 1989–1992 Vertragsassistent am Institut für Nachrichtentechnik und Hochfrequenztechnik der TU Wien; Leitung von Forschungsprojekten im Auftrag der Europäischen Raumfahrtsbehörde ESA (Laser-Richtfunkstrecken für Satelliten).
- 1993–1994 Klima- und Energiereferent von Greenpeace Österreich.
- 1994–2000 Verkehrs- und Energiereferent des Grünen Parlamentsklubs.
- 2000–2001 Geschäftsführender Gesellschafter der brainbows GmbH.

- Im Oktober 2001 Gründung der HEI | Hornbacher Energie Innovation zur Forschung und Technologieentwicklung in den Bereichen Erneuerbare Energien und Energieeffizienz. Themenschwerpunkte biogene Energieträger und Photovoltaik.
- 2004 Gründung der Ertex Solar GmbH zur Produktion von Solarfassaden.

Auszeichnungen

- 2005: Energy Globe Award Austria, Kategorie Feuer; Energy Globe Vienna, 1. Platz.
- 2006: ÖGUT-Umweltpreis 2006, 1. Platz Kategorie Bautechnik (Ertex Solar); Constantinus Award, 2. Platz, Kategorie Management Consulting; NÖ Innovationspreis, Kategorie Bautechnik (Ertex Solar), R.I.O. Award, 2. Platz Staatspreis Consulting, Sonderpreis Interdisziplinarität.



Am schwersten ist Änderung ohne äußeren Anlass

Wir treffen Dieter Hornbachner in seinem Haus. Es liegt – energietechnisch optimal geplante Solararchitektur – an einem Südhang in einem Wiener Außenbezirk. Weinberge prägen die Landschaft, es ist schon fast ein wenig ländlich, obwohl die Fahrt hierher nur dreißig Minuten gedauert hat.

Schon beim Ankommen kann man von weitem Dieter Hornbachner in der Küche werken sehen. Sie liegt südseitig hinter einem kleinen Wintergarten und ist auch von draußen gut einzusehen.

Dieter Hornbachner kocht vegetarisch, weil „es mir so besser schmeckt und vegetarische Lebensmittel bei der Produktion weniger Energie verbrauchen. Damit sind sie auch umweltfreundlicher.“

Bereits vor geraumer Zeit hat er sich selbstständig gemacht und lange allein gearbeitet. Vor zweieinhalb Jahren hat er begonnen „Strukturen aufzubauen“: Die Firma wächst, und das schlägt sich auch in Auszeichnungen nieder: Der „Energy Globe“ wurde gewonnen,

ebenso der Staatspreis Consulting, und das Land Niederösterreich hat einen Kunden mit einem Innovationspreis ausgezeichnet für ein Projekt, das Hornbachner und sein Team geplant und umgesetzt haben.

Auf die Frage, wie gerade in einer derartigen Wachstumsphase die Work-Life-Balance gewahrt bleiben kann, erklärt uns Dieter Hornbachner gerne seinen Ansatz: „Es ist zwar auch bei mir kein Patentrezept, aber ich habe erkannt – und das ist noch gar nicht so lange her –, dass jeder Mensch in seinem Leben mehrere Rollen auszufüllen hat: als Vorgesetzter, als Partner, als Vater, als Freund, etc.“

Aus der Erkenntnis heraus, dass der Job nicht alles ist und ein erfolgreiches Unternehmen nicht um den Preis ruiniertes Sozialkontakts zustande kommen soll, versuche ich nun, in meinem Wochenplan all diesen Rollen gerecht zu werden.“

Auch wenn es nicht immer klappt, erzählt Hornbachner weiter, schon allein dass es einen Wochenplan gibt und



darin mehrere Spalten für die privaten Rollen seines Lebens eingeplant sind, ändert etwas in der Gewichtung zwischen Job und seinen anderen Aufgaben.

„Was hätte ich denn davon, wenn ich zwar beruflich erfolgreich wäre, aber keine Freunde mehr habe, das Verhältnis zu meinen Kindern ruiniert wäre und meine Partnerschaft kaputt“? Diese Erkenntnis ist für den erfolgreichen Unternehmer schmerzvoll erworben: „Denn gefährdet bin ich sowieso, ich weich’ der Arbeit nicht aus.“ Doch mittlerweile hat er auch loslassen gelernt. „Was ich schon gut zusammenbringe ist abschalten und die Wochenenden arbeitsfrei halten. Meist halt.“

Die Prioritäten haben sich eben geändert: „Als Chef des Unternehmens bin ich ja gewissermaßen in einer privilegierten, komfortablen Situation: Wenn ich gehen will, gehe ich.“ Das trifft sich gut, denn Hornbachner ist seinen zwei Kindern nicht nur der klassische Wochenende-Vater, sondern er übernimmt auch während der Woche am Nachmittag mal die Kinderbetreuung.

Er glaubt jedenfalls nicht so sehr daran, dass bei Menschen, die ihr Leben dem Job opfern, das Motiv wirklich immer im beruflichen Weiterkommen liegt. „Meiner Ansicht nach liegen die Gründe dafür ganz oft im privaten Umfeld. Das ist dann oft eine Flucht in einen Bereich, in dem man besser zurechtkommt. Das soll jetzt keine Unterstellung sein für alle, die viel arbeiten, denn vor allem im Wissenschaftsbetrieb gibt es viele äußere Umstände, die den Menschen gar keine andere Wahl lassen.“

Für Hornbachner war die Entwicklung zu einer einigermaßen positiven Work-Life-Balance ein langer Weg, eine jahrelange Entwicklung – und ist es noch.



Rezepte

Vorarlberger Knoblauchsuppe

3 EL Öl
1 Zwiebel
4-6 Knoblauchzehen
2-3 EL Mehl
1 l Gemüsebrühe
Schwarzbrot
Butter
Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

Die Zwiebel sehr fein hacken, die Knoblauchzehen zerdrücken, beide im Öl anschwitzen. Das Mehl dazugeben, kurz mitrösten; mit der Suppe aufgießen; 10 Minuten kochen. Über gerösteten Brotschnitten anrichten, mit Schnittlauch dekorieren

Kürbislasagne

Ca. 1 kg Hokkaidokürbisse
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1/2 l Gemüsebrühe
3 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
250 g Mozzarella
1 P. Lasagneblätter (ohne Vorkochen)
4 EL geriebener Parmesan
300 ml Sauerrahm
2 EL Sonnenblumenkerne

Kürbisse schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob würfelig schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken. Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen. Kürbis in Gemüsebrühe weich kochen. Den gekochten Kürbis gut abtropfen lassen, mit Zwiebel, Knoblauch und Chili mischen und im Mixer oder



mit dem Pürierstab pürieren. Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Eine große Auflaufform einfetten und mit Lasagneblättern auslegen. Darauf eine Schicht Kürbispüree geben und mit 2 EL Parmesan bestreuen. Darauf wieder Lasagneblätter etc. schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Auf die letzte Schicht Kürbispüree die Mozzarellawürfel streuen. Den Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen und über die Mozzarellawürfel gießen. Lasagne im Ofen bei ca. 180 Grad C (Heißluft) ca. 35 bis 40 Minuten backen. Lasagne mit den Sonnenblumenkernen bestreut servieren.

Dinkelbiskuitroulade

6 Eier
125 g Rohrohrzucker
125 g Dinkelvollkornmehl
1 Pkg. echte Vanille
Marillenmarmelade
2 EL Wasser
Evtl. Kürbiskerne

Eier und Rohrohrzucker gut schaumig rühren. Wasser dazu. Mehl mit Vanille vermischen und mit Schneebesen unter die „Eidottermasse“ heben. Blech mit Backpapier auslegen und bei ca. 170 Grad (Heißluft) etwa 10 bis 15 Minuten backen. Biskuit noch heiß mit Marmelade bestreichen und einrollen. Evtl. auch außen mit Marmelade bestreichen und mit geriebenen Kürbiskernen bestreuen.





Martin Henninger

Umwelt- und Bauingenieur

Geboren am 11. Februar 1963 in St. Pölten, NÖ.

Akademische Ausbildung

Dipl.-Ing. Martin Henninger besuchte von 1977 bis 1982 die HTL Krems, Fachrichtung Tiefbau. Nach dem Präsenzdienst war er von 1983 bis 1986 im Amt der NÖ Landesregierung, Abteilung Brückenbau, beschäftigt, Pragmatisierung 1986. Ab 1986 Studium an der Universität für Bodenkultur, Fachrichtung Kulturtechnik und Wasserwirtschaft, und erwarb 1994 sein Ingenieurdiplom.

Beruflicher Werdegang

- 1986–1993 diverse freiberufliche Tätigkeiten bei Ingenieurbüros in Wien und Niederösterreich.
- Von 1989 bis 1992 Kanal- und Wasserleitungs-Softwareentwicklung sowie Vertrieb für ganz Österreich
- Bis 1997 freiberufliche Tätigkeit für Zivilingenieurbüro Zaiser.
- 1996–2003 Gastreferent an der BOKU Wien, Bereich Abwasser.
- Seit 1997 Geschäftsführer bei Henninger & Kainz GmbH, Ingenieurbüro für Kulturtechnik und Wasserwirtschaft.
- Seit 2004 Geschäftsführer bei aquacc, Henninger & Kainz Kraner Voglauer GmbH

Tätigkeitsbereiche

- Abwasserreinigung und Wasserversorgung im ländlichen Raum, Förderabwicklung, Finanzierungsberatung und Planung für Gemeinden und Wassergenossenschaften.
- Projektentwicklung in Mazedonien, Rumänien und in der Slowakei.



Das Wichtigste ist, dass man an das glaubt, was man tut

Für Martin Henninger ist Work-Life-Balance keine Selbstverständlichkeit: Erst in den letzten Jahren hat er für sich einen Weg gefunden, der Privatleben und Arbeit auf eine stimmige Weise vereint. Davor konnte es gut sein, dass „ich am Mittwoch bereits meine 40 Stunden gearbeitet hatte“.

Das war der Beginn der selbständigen Arbeit – das Geschäft lief gut, nur die ideale Menge an Aufträgen war nicht zu finden: Meist waren es zu viele für ein einigermaßen normales Leben.

Dazu kam das ständige Pendeln zwischen Wien und Krems, dem Arbeitsort und dem so genannten Lebensmittelpunkt.

Sein Weg zur Arbeit nach Krems beträgt nur wenige Minuten. Kleine Tätigkeiten können auch im Büro unter einem Dach mit der Wohnung erledigt werden.

Doch nicht allein das Wegfallen des langen Anfahrtsweges macht Martin Henninger das Leben heute um

einiges angenehmer als noch zu Beginn seiner selbständigen Zeit: Hatte er am Anfang – das heißt ca. drei Jahre lang – fast Tag und Nacht gearbeitet, so kommt er heute auf durchschnittlich einen Abendtermin pro Woche. Die Wochenenden werden – bis auf seltene Ausnahmen – immer arbeitsfrei gehalten.

„Jetzt passt das gut für mich, das ist absolut O.K. Ich habe tolle Mitarbeiter, die gut zu leiten sind, aber völlig selbstständig arbeiten, und mit DI Arnold Kainz einen sehr verlässlichen Partner“, stellt Martin Henninger zufrieden fest.

Dazu kommt, dass, anders als in der Anfangszeit der Selbstständigkeit, Strategien entwickelt wurden, die Entspannung zulassen und die ins tägliche Leben integriert wurden: „Ich kann mich beim Kochen unheimlich entspannen – das tut mir sehr gut. Bewusstsein und Gegenwartigkeit sind dabei ein Thema. Das war mir vorher nicht klar.“ Martin Henninger hat bereits während seiner Studienzeit begonnen zu kochen, da allerdings noch mehr „der Not gehorchend“ als zur Entspannung. „Ich war 1986 in China. Seitdem koche ich sehr gerne chinesisch.“



„Vor einiger Zeit habe ich einen Golfplatz geplant und seitdem spiele ich auch ab und zu Golf – auch das ist sehr gut zum Entspannen“, so ein offensichtlich zufriedener Martin Henninger.

Was ebenso wie eine vernünftige Freizeitgestaltung zur ausgewogenen Work-Life-Balance beiträgt, ist die richtige Einstellung zur eigenen Tätigkeit, ist sich Henninger sicher: „Ich bin überzeugt, dass es stimmt, was ich kürzlich in einem Buch gelesen habe – jeder Mensch hat eine spezielle Begabung, mit der er anderen dienen kann. Wenn er das tut, was dieser Begabung entspricht, kann nichts mehr schief gehen, dann wird es ein Erfolg. Und ich glaube auch, dass wirklicher Spaß an allem, was man tut, unwillkürlich zum Erfolg führt.“

Martin Henninger hat sich zu diesem Thema fast eine Art eigener Philosophie zurechtgelegt, die ihn sicher durch sein Berufsleben führt: „Zuerst kommt der zufriedene Kunde und dann der zufriedene Mitarbeiter. Dann kommt der Erfolg und damit der Profit. So haben wir in den letzten Jahren gearbeitet, und das hat auch funktioniert“, rät Henninger zufrieden – wie seine Kunden und Mitarbeiter.



Rezepte

Mit Melanzani überbackener Kabeljau aus der Fünf-Elemente-Küche

2 Melanzani, längs in Scheiben geschnitten
1/2 kg Paradeiser, in Scheiben geschnitten
Oregano
80 dag bis 1 kg Fischfilets (Saibling oder Kabeljau)
Salz
1 Bund frische Petersilie, gehackt
1 Bund frisches Basilikum, keingezupft
1 unbehandelte Zitrone
als Beilage Basmatireis

Die Melanzani in heißem Olivenöl anbraten. Eventuell überschüssiges Fett mit Küchenrolle abtupfen. In einer ofenfesten Auflaufform etwas Olivenöl verteilen und Oregano daraufstreuen. Nun die Fischfilets salzen und in die Form einlegen und mit etwas Zitronensaft säuern. Die in Scheiben geschnittenen Paradeiser überlappend auf die Fischfilets legen, großzügig mit frischen Kräutern bestreuen und die angebratenen Melanzani als Deckschicht darüber verteilen.

Für 30 Min. im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad garen.

Dazu Basmatireis reichen.







Martin Wagner

Lebensmittelmikrobiologe

Geboren am 21. Juli 1962 in Steyregg, OÖ.

Akademische Ausbildung

A.o. Univ.-Prof. Univ.-Doz. Dr. med. vet. Mag. med. vet. Martin Wagner begann sein Studium der Veterinärmedizin 1981 an der Universität Wien und erhielt 1991 sein Diplom.

1991 Forschungsstipendiat am Ludwig-Boltzmann-Institut für Immun- und Zytogenetik, Wien (Prof. W. Schleger), Projekt: Detection and definition of genetic variants in hens and cattle.

1991–1993 postgraduales Studium am Institut für Tierzucht und Genetik (Prof. Dr. B. Mayr), Projekt: Genome analysis of raptor species.

1993 Graduation zum Dr. medicinae veterinariae.

In dieser Zeit auch Assistent am Institut für Milchhygiene, Milchtechnologie und Lebensmittelwissenschaft; Forschungsschwerpunkt: Molecular detection and differentiation of foodborne pathogens, Molecular epidemiology and public health issues.

Beruflicher Werdegang

- 1993 – 1996 Etablierung der molekularbiologischen Arbeitsgruppe im IMMF.
- 1998–1999 Forschungsstipendiat am Biocenter in Würzburg.
- 1999–2000 promovierter wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Complutense Madrid, Veterinärmedizinische Fakultät.

- Seit 2000 Dozentenstelle im Bereich Lebensmittelhygiene.
- 2000–2005 Stellvertretender Institutsleiter des Instituts für Milchhygiene, Milchtechnologie und Lebensmittelwissenschaft.
- Seit 2006 Leiter des Christian-Doppler-Labors für Molekulare Lebensmittelanalytik.

Publikationen

Seit 2002 zahlreiche wissenschaftliche Veröffentlichungen im In- und Ausland.



Ich wollte eigentlich etwas total anderes

Martin Wagner wohnt mit Frau und zwei aufgeweckten Kindern in einem ausgebauten Dachboden in einem gutbürgerlichen Viertel eines Wiener Außenbezirks. Er ist, ebenso wie seine Frau, auf dem Land aufgewachsen und hat einen sehr direkten Zugang zu seinem eigenen Leben und seiner Arbeit: „Was ich an der akademischen Welt manchmal etwas traurig finde, ist die Tatsache, dass ich als Wissenschaftler kaum je so ein direktes Talent habe, den Menschen unmittelbar zu helfen, wie etwa ein Arzt.“

Als ersten Gang essen wir eine Rote-Rüben-Suppe mit gebratenem Haloumi, zu der Wagner anmerkt: „Dieser Gang repräsentiert eine der Stationen im Wissenschaftlerleben – das Aufgehängtsein zwischen nationaler und internationaler Wissenschaftssphäre ist das Thema: Migration – Immigration. Das betrifft jeden Wissenschaftler, der Karriere machen will.“ Reisen gehört zum Job, wenn man weiterkommen will, hören wir einmal mehr und löffeln derweilen andächtig die Suppe mit den einheimischen Rüben und dem zypriotischen Bratkäse.

Die Kinder sind zu Bett gegangen, sind aber wieder Thema, auch wenn es ums Reisen geht: „Wäre mein Kind drei Tage später zur Welt gekommen, wäre ich bei einer Tagung in Garmisch gewesen und zwei Wochen später auf einem Kongress in der Türkei. Es ist sich glücklicherweise ausgegangen. Seit meine Frau wieder arbeitet, bin ich auch präsenter – ich nehme das mit der Karriere schon ein bisschen lockerer –, wenn es sein muss, dann gehe ich halt auch einmal um drei von der Uni, hol’ die Kinder und verbringe den restlichen Nachmittag mit ihnen“, erklärt Martin Wagner die sich ändernden Prioritäten. Es kommt im Einzelfall auch vor, dass eine Reise erst gar nicht angetreten wird, wenn die Kinder ihn brauchen. „Es ist wunderschön zu wissen, dass man eine neue Generation mitbegründet hat, und außerdem finde ich in der Familie meine Ruhe, auch wenn es manchmal viel zu laut ist.“



Einer der Schlüssel zum durchaus entspannten Zugang zur Karriere mag die Tatsache sein, dass Wagner für sein Leben auch gänzlich andere Optionen überlegt hat als die klassische Wissenschaftlerkarriere und dass der Wagnersche Freundeskreis von Künstlern und Architekten dominiert ist: „Viele Dinge sind – so wie sie heute dastehen – die Folge von Neugier und ungeplanter Weiterentwicklung. So kommt halt auch ein Weg zustande. Ich bewundere Menschen, die von Beginn weg einen Lebensentwurf haben, dem dann folgen und zu sich sagen: ‚Da werde ich alles geben.‘ Ich muss gestehen, ich habe eigentlich nie alles gegeben und es hat trotzdem viel dabei rausgeschaut.“

Und Wagner kann sich auch heute noch ein anderes Leben gut vorstellen, auch wenn er seinen Beruf sehr mag und ab und zu alles rundherum vergessen kann: „Wenn ich im übertragenen Sinn so auf einen Knochen beiße, dann komme ich schon auch einmal zu spät – aber ich kann auf der anderen Seite auch rausfallen, mich fragen, was das alles soll, und kritisch in mich gehen.“

Als einen der Gründe, warum in den oberen Karriere-niveaus in der Wissenschaft immer noch so wenige Frauen etabliert sind, nennt Wagner die informellen Netzwerke: „Unis sind sehr freie Systeme ohne klaren Karriereverlauf. Es bilden sich Netzwerke und da fallen Frauen oft raus. Sie müssten sich mit mehr Energie in diese Netzwerke drängen, aber das funktioniert auch heute manchmal noch archaisch. Männer“, so betont er, „werden auf dem Weg nach oben von ihresgleichen gefüttert, bei Frauen kommt das wesentlich seltener vor.“



Rezepte

Rote-Rüben-Suppe mit gebratenem Haloumi

Rote Rüben
Kümmel
Salz
Pfeffer
Obers
Wodka
Haloumi
Olivenöl zum Braten

Rote Rüben dünn schälen (unbedingt Handschuhe verwenden, die Rüben färben heftig ab) und würfeln. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken, mit Salz und etwas Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Roten-Rüben-Würfel gar sind (stechen Sie mit einem spitzen Messer in ein Würfel, es sollte keinen starken Widerstand geben). Mit einem Pürierstab fein pürieren, Obers dazurühren und noch einmal aufmixen.

In der Zwischenzeit den Haloumikäse in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, den Käse einlegen und goldbraun braten.

Die Suppe in Schalen schöpfen und mit je einem kleinen Gläschen Wodka abschmecken. Den gebratenen Haloumikäse einlegen und servieren.

Vogersalat mit gebratener Sepia

Vogersalat
Sepia
Ingwer
Selchspeck
Olivenöl
Salz
Himbeeressig

Sepia je nach Größe halbieren oder vierteln, die Fangarme halbieren. Ingwer schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Speck in Würfel schneiden (mit ca. 5 bis 10 mm Seitenlänge).

In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl heiß werden lassen, Tintenfische und Ingwer hinein und bei hoher Temperatur schnell braten. Den Speck dazugeben und bevor er knusprig anbrät herausnehmen.



Den gewaschenen und getrockneten Salat auf vier Teller verteilen und mit der Sepia-Speck-Mischung gleichmäßig belegen. Zum Anmachen des Salats Olivenöl, Salz und Himbeeressig reichen. Knuspriges Weißbrot passt sehr gut dazu.

Hirschschnitzel mit Polenta und Orangensauce

8 kleine Hirschschnitzel
Butter
3 unbehandelte Orangen
1/16 l Marsala
Zimt, Nelken (ganz)
Salz, Pfeffer
1/8 l Obers

für die Polenta

250 g Polenta
Wasser
Salz

Butter und Parmesan zum Verfeinern

Die von Haut und Sehnen befreiten Hirschschnitzel mit

Salz und Pfeffer beidseitig würzen und in Butter kurz scharf anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Die Schale der Orangen abreiben, Orangen schälen und mit einem scharfen Messer filetieren. Die Filets und den aufgefangenen Saft im Bratenrückstand aufkochen und zwei Nelken sowie eine kleine Stange Zimt mitkochen. Mit dem Marsala ablöschen und etwas einreduzieren lassen.

Durch ein Sieb streichen und mit Obers legieren.

Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta in heißes Salzwasser einrieseln lassen und kräftig umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Am Ende Butter und Parmesan unterrühren.

Zum Servieren die Schnitzel und den eventuell ausgelaufenen Saft zurück in die Orangensauce geben und sanft erwärmen. Mit der flaumigen Polenta servieren.

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis

TK-Himbeeren
Zucker nach Geschmack
Vanilleeis

Himbeeren mit Zucker in einem kleinen Topf erhitzen – nach Geschmack mit Alkohol verfeinern und heiß über das Eis löffeln.





Peter Habison

Astronom und Physiker, Planetariums- und Sternwartendirektor

Geboren am 21. September 1967 in Wien.

Akademische Ausbildung

Mag. Dipl.-Ing. Dr. Peter Habison studierte Technische Physik, Astronomie und Wissenschaftsgeschichte; erwarb 1994 sein Ingenieurdiplom mit einer Arbeit zur nuklearen Astrophysik, 1997 den Titel Mag. rer. nat. mit einer Arbeit über Infraroteigenschaften und galaktische Struktur von Sternen am Asymptotischen Riesenast. 2001 schloss er sein Doktorat mit einer Arbeit zur Geschichte der Kuffner-Sternwarte ab. Studien und Forschungsaufenthalte in: Innsbruck, Brüssel, New York sowie an den internationalen astronomischen Observatorien auf den Kanarischen Inseln Teneriffa und La Palma.

Beruflicher Werdegang

- Seit 1995 Leiter der Kuffner-Sternwarte in Wien.
- Seit 2000 Direktor der Kuffner-Sternwarte, der Urania-Sternwarte sowie des Zeiss-Planetariums der Stadt Wien. In diesen Tätigkeiten oblag ihm u. a. die Leitung der Restaurierung der astronomischen Instrumente der Kuffner-Sternwarte sowie ab 2001 die Neuadaptation des Wiener Planetariums und seit 2002 die Modernisierung der Urania-Sternwarte.

Spezialgebiete

Geschichte der Kuffner-Sternwarte, Astronomiegeschichte insgesamt sowie Popularisierung von Astronomie und Astrophysik, Planetarien, Science Communications.

Publikationen

Zahlreiche wissenschaftliche und populärwissenschaftliche Veröffentlichungen seit 1995. Regelmäßige Vortragstätigkeit im In- und Ausland.

Mitgliedschaften

Österreichische Physikalische Gesellschaft, Astronomische Gesellschaft, Techniker Cercle, International Academy of Astronautics, Rat Deutscher Planetarien, Gründungsmitglied der Gesellschaft Österreichischer Planetarien.



Es muss Spaß machen

Peter Habison hat es leicht und auch wieder nicht: Seine Frau arbeitet als Juristin in Berlin. Daraus folgt, dass er seinem fordernden Beruf mit vollem Elan nachgehen kann. Blockweise. Denn die Beziehung funktioniert auch deshalb, weil einmal er für eine Woche nach Berlin fährt und ein anderes Mal seine Frau ihn für einige Tage in Wien besucht.

So treffen wir ihn bei unserem Besuch auch alleine an. In der kleinen, freundlichen Küche warten bereits vorgeschnittene Zutaten für ein „italienisch-spanisches Huhn“, wie er selbst augenzwinkernd feststellt. „Das Rezept für das Huhn ist eigentlich italienisch, doch die Erdäpfel dazu sind kanarisch“, werden wir aufgeklärt, bevor es losgeht.

Peter Habison, studierter Physiker und Astronom mit einem Hang zur Wissenschaftsgeschichte, leitet mittlerweile das Planetarium Wien, die historische Kuffner Sternwarte sowie die Urania-Sternwarte.

Begonnen hat alles damit, dass er seine Eltern überzeugte, dass an der Astronomie sein ganzes Herz

hängt: „Wenn man ins Berufsleben startet, ist es wichtig, dass man etwas tut, was einem wirklich Spaß macht – nur so kann man erfolgreich sein und nur so kann man auch eine gute Balance finden.“ Bei seinem Job als Leiter der drei Einrichtungen kann er sein Credo perfekt umsetzen: „Die Arbeit macht unheimlich viel Spaß, und ich habe ein tolles Team. Eines allerdings muss ich schon feststellen: Mit jeder einzelnen Einrichtung ist mehr Management auf Kosten der Wissenschaft dazugekommen.“

Neben seinem intensiven beruflichen Engagement findet er vor allem Entspannung bei guter Musik. Sein Interesse reicht von Klassik bis Modern Jazz und Soul – aber auch die Tanzmusik hat ihre Spuren hinterlassen, betrieb er doch während des Studiums aktiv klassischen Turniertanz. Eine weitere Liebe gilt der Natur und Kultur des Alpenraumes, Mallorca sowie den Kanarischen Inseln. Und eine ganz besondere Faszination übt das wiedervereinigte Berlin auf ihn aus, wohl aus mehreren Gründen.



Peter Habison ist einer, der die Arbeit in seine Freizeit mitnimmt, dann aber auch wieder loslassen kann: „Beim letzten Berlin-Aufenthalt habe ich Arbeit mitgenommen und sie dann nicht angerührt, weil ich mich total entspannt habe. Und das ist auch ok.“ Allerdings gibt es auf der anderen Seite selten eine Urlaubsreise, in der nicht zumindest ein Observatorium besucht wird: „Für mich ist kaum etwas faszinierender als die Beziehung zwischen jenen unberührten und abgeschiedenen Plätzen dieser Erde, an welchen astronomische Observatorien ihre Standorte gefunden haben, und der komplexen Ingenieurstechnik der Sternwarten selbst, welche das Licht aus Entfernungen von Jahrmilliarden empfängt und uns Astronomen den ‚wissenschaftlichen Himmelsblick‘ erst richtig ermöglicht.“

Es ist nicht verwunderlich, dass viele Urlaubsreisen auf die Kanaren zu den dort stationierten Observatorien führen. „So hat sich die Liebe zu Spanien und der mediterranen Küche ganz natürlich ergeben.“



Rezepte

Schinkenmousse

1 PK Quimic
1/4 l Schlagobers
1 TL scharfer Senf
2-4 TL frisch gerissener Kren
20 dag Schinken
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Den Schinken klein hacken, Schlagobers schlagen. In einem separaten Gefäß das Quimic aufschlagen, mit Senf, Kren und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Petersilie abzupfen, fein hacken und gemeinsam mit dem gehackten Schinken ebenfalls unter die Masse rühren. Zum Schluss das Schlagobers unterheben. In den Kühlschrank stellen und zumindest drei bis vier Stunden durchkühlen lassen. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen und das Schinkenmousse mit kleinen Paradeisern und Petersilie gefällig anrichten. Mit Weißbrot servieren.

Mediterranes Huhn

8 Hühneroberkeulen (oder andere kleine Portionsstücke vom Huhn)
getrocknete Kräuter (Oregano, Basilikum, Majoran)
Olivenöl
Rotes Pesto (Fertigprodukt aus dem Glas)
2 rote Zwiebeln, geachtelt
2 kleine Zucchini, in 1-cm-Scheiben geschnitten
25 dag Champignons, halbiert
25 dag Paradeiser (an der Unterseite kreuzweise eingeschnitten, 30 Sek. in kochendes Wasser halten und die Haut abziehen, die Paradeiser vierteln)
1/8 l guter Rotwein

Getrocknete Gewürze und Olivenöl mischen, die Hühnerstücke darin wenden und anschließend in dieser Marinade einige Stunden ziehen lassen. In einem schweren Bräter Olivenöl erhitzen, die Hühnerstücke einlegen und auf allen Seiten anbraten, bis das Huhn Farbe genommen hat. Die Hühnerstücke herausnehmen. In den Bratensatz erst die Zwiebeln und nach 2 Min. das restliche Gemüse anbraten – eventuell noch



etwas Olivenöl zufügen. Zwei große Esslöffel rotes Pesto einrühren und mit Rotwein aufgießen. Die Hühnerstücke wieder einlegen, alles salzen und den Bräter geschlossen in den Ofen schieben. 45 Min. bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Vor dem Servieren noch abschmecken und mit reichlich Weißbrot und kanarischen Erdäpfeln servieren.

Kanarische Erdäpfel

1/2 kg kleine runde festkochende Erdäpfel
Salz

Die gut abgebursteten Erdäpfel in wenig Wasser 10 bis 15 Min. köcheln, abgießen und in eine feuerfeste Form legen. Solange die Erdäpfel noch ein wenig feucht sind, großzügig mit Salz bestreuen. Neben den Bräter mit dem Huhn in den Ofen schieben und so lange garen, bis eine in die Erdäpfel gestochene Gabel keinen Widerstand mehr verspürt. Die Erdäpfel mit der Schale und ihrer Salzkruste servieren.

Crème brûlée

2 Vanilleschoten
1/2 l Milch
4 Eier
40 g Staubzucker
40 g Zucker

Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Schoten, Mark und Milch aufkochen. Eier und Staubzucker verrühren. Vanilleschoten aus der Milch entfernen.

Die Vanillemilch nach und nach unter die Eier rühren. Die Vanillemasse in 4 Portionsförmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen etwa 90 Minuten garen. Förmchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem Gasflämmgerät karamellisieren. Nach Belieben mit frischen Früchten garnieren.





Robert Schein

Biochemiker

Geboren am 31. Oktober 1964 in Wolfsberg, Kärnten

Akademische Ausbildung

DI Dr. (techn.) Robert Schein studierte von 1983 bis 1992 technische Chemie an der TU Wien, Spezialisierung für den Bereich Biochemie und Biotechnologie, von 1990 bis 1992 am Institut für Mikrobielle Ökologie an der TU Wien, Diplomarbeit: Abbaukinetik aromatischer organischer Verbindungen durch Bakterien.

Beruflicher Werdegang

- 1992–1995 Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universitätsklinik für Innere Medizin, Abteilung für Infektionen und Chemotherapie des AKH Wien (PhD thesis: Resistenzmechanismen von klinisch relevanten Mikroorganismen gegenüber Chinolonantibiotika).
- Seit 1996 bei Baxter AG (BioScience Wien) beschäftigt: 1996–1997 Research Scientist, Immunologie (R&D), Expression von HIV-Regulatorproteinen, 1997–2002 Research Scientist, BioSurgery (R&D), Entwicklung eines „next generation Gewebeklebers“, Projekte zum Thema Virusinaktivierung, Wundheilung und Tissue Engineering. Seit Juli 2006 R&D Global Project Manager BioSurgery.

Auszeichnungen

Baxter Technical Award für die Entwicklung des Gewebeklebers Fibrin Sealant 2000 im Jahr 1998.



Kunst ist absolut essenziell

„Eigentlich musste ich im Laufe meiner Karriere nie Strategien entwickeln, um Zeit für die Interessen zu finden, die zentrale Bedeutung haben, wie Musik und Lesen. Literatur und Philosophie waren mir immer wichtig, und dafür habe ich mir auch immer Zeit genommen“, so Robert Schein, der mit seiner Frau in einem großzügigen Dachgeschoß eines klassischen Wiener Altbaus wohnt. Eigentlich müsste man ja sagen, mit-bewohnen darf, denn vor einiger Zeit haben zwei temperamentvolle Katzen das Regiment in der Wohnung übernommen. Freunde beschreiben Robert Schein als begnadeten Koch.

Laut eigener Angabe gelingt ihm „die Entgrenzung von Arbeit und Freizeit“ manchmal sogar zu gut: „Ich erzähle so gut wie nichts und nehme auch die Arbeit nicht nach Hause mit – auch nicht im übertragenen Sinn.“ Nach einigen Stationen in der Produktion landete Schein im Projektmanagement, eine Aufgabe, die ihn auch heute noch reizt. Dazu kommt, dass er mit seiner Vorgesetzten großes Glück hat: „Ich hatte wahrscheinlich immer das Glück, sehr gute Chefinnen zu haben –

das waren immer gute Führungspersonen und auch der menschliche Aspekt hat total gepasst.“ Daraus folgte auf der einen Seite Freude an den gestellten Aufgaben und auf der anderen die Möglichkeit, nicht durch Stundenanzahl und Anwesenheit, sondern durch Ergebnisse glänzen zu müssen und zu können. „Entscheidend ist, dass man gute Arbeit abliefern.“ Keine Selbstverständlichkeit im Forschungsbetrieb von heute.

Doch Robert Schein ist mit seinem Arbeitgeber äußerst zufrieden: Das Firmenkonzept ist diesbezüglich sehr gut und niemand wird am Grad der Selbstaussbeutung gemessen. Kurzfristige Spitzen sind genau das: ein vorübergehender Zustand höchster Anspannung und kein Dauerzustand, der zum Burn-out führt.

Während Schein sich um ein köstlich duftendes Risotto kümmert, betont er nochmals: „Der Stress besteht nicht so sehr darin, einmal 14 Stunden zu arbeiten, solange das Ausnahmen sind und kein Dauerzustand.“ Es ist nicht allein die stundenmäßige Balance,



die zur Zufriedenheit mit der Jobsituation und zu einem guten Lebensgefühl beiträgt: „Mir ist wichtig, dass mir das, was ich tue, wirklich Spaß macht, dass ich einen Sinn darin sehe. Ebenso wichtig ist mir das Feedback zu meiner Arbeit – wenn ich laufend ungerechte Beurteilungen ertragen müsste, wäre das wohl am ehesten ein Grund zum Jobwechseln.“ Nachdem dies allerdings nicht der Fall ist und genug Zeit für seine Frau, die Kunst und die Katzen da ist, wenden wir uns dem nächsten Gang zu.

Die Kunst, wird Robert Schein noch einige Male im Gespräch betonen, ist von substanzieller Bedeutung für ein gelungenes Leben, wie er es sich vorstellt. Zahlreiche, wohlgefüllte Bücherregale und eine umfangreiche Musiksammlung zeugen davon, dass dies in diesem Haus tatsächlich gelebte Praxis ist.

Bei einer köstlichen mediterranen Hühnerbrust kommen wir auf das Thema „Frauen in der Forschung“ zu sprechen: „Ich glaube ja nicht, dass Frauen an und für sich eine bessere Work-Life-Balance haben, sie müssen sich

sogar im Beruf noch mehr bewähren und sind absolut zu Recht dort, wo sie sind, wenn sie Spitzenpositionen errungen haben.“ Robert Schein kann schon lange keinen Vergleich zwischen dem Führungsstil von Frauen und Männern ziehen, denn bereits seit Jahren arbeitet er – wie unser Gespräch zeigt – höchst zufrieden unter der Führung von Frauen.

Im Zusammenleben mit seiner Frau sagt er: „Das Verhältnis steht 90:10 für mich in Sachen Kocharbeit.“ Seine Frau sitzt mit am Tisch und widerspricht nicht. Während unseres Gespräches wurde ganz nebenbei das Essen fertig gestellt. Ein weiterer Hinweis darauf, dass es für ihn ein Leben neben der Forschung gibt. Und das öfter als zu hohen Feiertagen.

Und auf die abschließende Frage, was für ihn eine perfekte Work-Life-Balance darstellen würde, betont er nochmals die totale Trennung von Beruf und Privat. Ein Modell von mehreren funktionierenden, wie wir im Laufe unserer Recherche noch sehen werden.



Rezepte

Birne im Rucolanest

2 Birnen
2 Limetten
Rucola- und Vogerlsalat
Parmesan
Pinienkerne
Balsamico, Olivenöl

Pro Portion eine halbe Birne schälen, in kleine Würfel schneiden, in Limettensaft tauchen und auf den Teller legen. Über der Birne Rucolasalat – mit etwas Vogerlsalat oder Spinat gemischt – verteilen. Darüber Parmesanhobel und geröstete Pinienkerne streuen. Zur Verzierung können auch ein paar dunkle Weintrauben verwendet werden. Je nach Belieben mit Balsamico-essig und Olivenöl servieren.

Steinpilzrisotto

Carnaroli-Risottoreis (nicht waschen, da durch das Waschen die Stärke verloren geht)

Schalotten
Pfeffer
getrocknete Steinpilze
trockener Weißwein
Gemüsebouillon
Parmesan

Die getrockneten Steinpilze in Wasser einweichen (den Steinpilzsud aufheben). Schalotten schälen, kleinwürfelig schneiden und im Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Den Reis zugeben, mit Steinpilzsud und Weißwein ablöschen. Die Pilze unter das Risotto mengen. Fortwährend rühren, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 1/8 l heiße Bouillon angießen. Unter ständigem Weiterrühren leicht köcheln, bis der Reis den Suppenfond ganz aufgesogen hat. Wieder 1/8 l heißen Fond zugießen und unter geduldigem Rühren köcheln, bis alle Flüssigkeit aufgenommen ist. So lange wiederholen (dauert je nach Risottosorte ca. 15–20 Min.), bis der Reis schließlich cremig und weich, allerdings noch körnig (!) ist. Den Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan unter



kräftigem Rühren mit dem Reis vermischen. Etwa 3 Min. ziehen lassen und servieren.

Hühnerbrustfilet mit Cherrytomaten und Parpadelle mit Pesto

Hühnerbrustfilets
Cherrytomaten
Knoblauch
Parpadelle
Pesto genovese (Basilikumpesto, am besten selbstgemacht)
Basilikum
Rotwein
Tomatenmark
Meersalz
Pfeffer

Die Hühnerbrustfilets salzen, pfeffern und auf beiden Seiten in einer schweren Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Die fertigen Filets in einen vorgewärmten Eisentopf geben und im Ofen warm halten. Die Cherrytomaten

halbieren und in derselben Pfanne kurz und kräftig erhitzen. Ca. 1 EL Tomatenmark untermengen und mit Rotwein ablöschen, salzen und pfeffern (wichtig: es darf kein dünnflüssiger Tomatensaft entstehen). Die Parpadelle in ausreichend Salzwasser bissfest kochen und abseihen. In einer Pfanne gehackten Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und die Parpadelle zugeben. Anschließend ca. 2 EL Pesto (Menge je nach Geschmack) zugeben und untermischen. Etwas heißes Nudelwasser zugeben, durchrühren und kurz ziehen lassen.

Die Filets auf die Teller geben, mit Cherrytomaten bedecken und mit der Pasta als Beilage anrichten. Die Pasta mit frisch gerissenem Basilikum bestreuen.

Tarte Tatin mit Vanilleeis

4 bis 6 Äpfel (je nach Größe)
2 EL Butter
4 EL Kristallzucker
1 Packung Blätterteig
1 Zitrone

Zum Garnieren:
Vanilleeis
4 Zweige Minze

Die Äpfel schälen und entkernen, in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. In einer großen Pfanne Butter und Zucker ganz leicht karamellisieren, die Apfelspalten wie eine Sonnenblume darauf legen und mit dem ca. 2–3 mm dünn ausgerollten Blätterteig abdecken. Im Rohr bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Einen Teller auf die Pfanne geben, umdrehen und so die Tarte Tatin stürzen. In die Mitte der Tarte das Vanilleeis setzen, sodass es leicht zerlaufen kann. Zuletzt in Stücke schneiden und servieren.





Daniel O. Maerki

Zukunftsforscher und Innovationsberater

Geboren am 3. Dezember 1958.

Akademische Ausbildung

Ab 1979 Studium der Soziologie/Politikwissenschaft/Ökonomie an der Universität Wien, 1984 Abschluss als Mag. phil. Im Sommer 1987 Studienaufenthalte in Seattle und Vancouver, Thema: Stadtteilsanierungsprojekte. 1988–1990 Dissertation Soziologie: „Alternative Szenarien des Einsatzes der Telematik in unterschiedlichen Raumtypen“, Abschluss als Dr. phil. 1989–1991 Universitätslehrgang Kulturmanagement an der J. Kepler Universität Linz, Abschluss als akad. gepr. Kulturmanager entspricht „Master of media and art“. 1991 Studienaufenthalt in New York: Fundraising und Networking in New Yorker Kulturinstitutionen sowie zahlreiche postgraduate Aus- und Weiterbildungen (Bilanzanalyse, PR etc.)

Beruflicher Werdegang

- 1981–1988 Österreichisches Institut für Raumplanung: wissenschaftlicher Mitarbeiter, ab 1984 Projektleiter im Bereich Forschung und Politikberatung.
- 1989–1994 Institut für interdisziplinäre Forschung und Beratung (internationale Forscher- und Beratergruppe): Senior Consultant, verantwortlicher Projektleiter und ab 1990 auch einer von 6 Partnern des Instituts, dabei auch zahlreiche Kooperationen, z.B. mit Roland Berger & Partner, Gemadi etc.
- 1995–1997 Zurich Financial Services (Konzernhaupt-sitz Zürich): verantwortlich für Konzeption der weltweiten Strategieentwicklungsprozesse und für globale Strategien, 1998–1999 Zürich Kosmos (Wien): verantwortlicher Leiter der strategischen Restrukturierung.

- 1999–2000 Connect Austria – One (Wien): Head of Corporate Development von One (Mobilfunkunternehmen).
- 2001 Gründung von *das fernlicht* (2001 als MMC KEG), 2005 Gründung IFSI-Institut für Forschung und systemische Innovation (gemeinnütziger Verein) sowie 2006 Smart Living Consulting GmbH). Strategische Ausrichtung von *das fernlicht*: Zukunftsforschung und Innovationsberatung im Bereich „Zukunft und Lebenswelten“, Schwerpunkt Zukunft & Wohnen, Zukunft & Unternehmensstrategien, Zukunft & Raum, Methoden der Zukunftsforschung & Innovation.

Tätigkeitsbereiche

Konzeptionell ausgerichteter Manager, erfahren in allen Bereichen des strategischen Managements sowie der Unternehmensentwicklung, v. a. im Bereich Organisation, Change Management und Wachstumsstrategien. Nachgewiesene Fähigkeiten in systematischer Problemerkennung, -forschung und -analyse, ausgewiesene Stärken in der Entwicklung konsistenter Problemlösungen sowie der Organisation und Implementierung von Veränderungsmaßnahmen. Berufserfahrung in Strategie- und Unternehmensentwicklung, Reorganisation, Verbesserung von Kunden- ausrichtung, Wissensmanagement (Knowledge Management), Change Management sowie in der Zukunftsforschung.



Balanced im Wandel zwischen den Welten

Daniel Maerki residiert mit seiner Familie in einem modern gestalteten Niedrigenergiehaus in einer Kleingartensiedlung mit Wien-Blick. Gekocht wird leicht und kreativ, was nicht Wunder nimmt bei einem hauptberuflichen Zukunftsforscher. Maerki berichtet uns gleich eingangs, dass seine Frau die Tatsache, dass er an unserer Fact-finding-Mission in Sachen Work-Life-Balance teilnimmt, mit Kopfschütteln zur Kenntnis genommen hat.

Trotz ihrer Skepsis lässt sich sagen, dass es bei unserem Eintreffen in der modernen offenen Küche schon sehr vertrauenerweckend aussieht: Der Salat steht bereits gewaschen und wartet auf seine weitere Behandlung, das Safranrisotto wird gerade fertig und duftet verführerisch. Radiccioblätter warten gemeinsam mit wohltemperiertem Käse auf ihre kreative Veredelung zur Vorspeise. Kurz: Hier ist einer unterwegs, der öfter mal kocht und der seine schöpferische Energie auch gerne einmal in der Küche auslebt.

„Ich bin zwar kein klassischer Karrierewissenschaftler, aber der Aufbau eines privatwirtschaftlich funktionieren-

den Forschungsinstitutes erfordert einfach mehr als einen klassischen 40-Stunden-Job. Derzeit geht es eher gegen 70 Stunden, und das ist definitiv nicht sehr balanced“, meint Maerki selbstkritisch. Auf der anderen Seiten, und hier klingt einwandfrei Unzufriedenheit mit dem Status quo heraus: „So wie die Wissenschaftsförderungen in Österreich funktionieren, ist ein ausgeglichenes und familienfreundliches Leben eigentlich überhaupt nicht wirklich denkbar.“ Die Erklärung folgt auf dem Fuße: „Ich bin in diesem Fall Geschäftsführer eines Unternehmens, Obmann eines Vereins, Personal- und Finanzchef, Wissenschaftler, Unternehmensberater und Stratege in einer Person; gefördert wird bei unseren wissenschaftlichen Projekten – wenn überhaupt – aber nur der Wissenschaftler.“

Wie also trotz dieser Belastung einen Weg finden zu einem ausgeglichenen Leben, zu einer ausgewogenen Partnerschaft? Das Rezept von Daniel Maerki scheint irgendwie ganz einfach zu sein: „Ich bin mit einer Frau zusammen, die es gar nicht zulassen würde, wenn ich im Haushalt und mit den Kindern weniger täte.



Mein Vorteil ist allerdings auch, dass ich ohne Probleme mit rund fünf Stunden Schlaf auskomme.“ Und Maerki schwört auf seine ganz spezielle Mischung aus Ausgleich und Entspannung: „Ich finde ja an sich so Trends wie ‚power-recreation‘ etwas lächerlich, aber Tatsache ist, wenn ich in die Sauna gehe, entspanne ich sehr schnell und gewinne schnell wieder neue Energie.“ Und weil das so gut funktioniert, fahren die Maerkis einmal im Jahr ohne Kinder auf ein Wellnesswochenende.

So gut wie jeden Tag – also auch in der Wintersaison – fährt Daniel Maerki mit dem Rad ins Büro und wieder zurück: „Ich brauche die Bewegung, treibe aber keinen Sport, dazu fehlt mir dann doch die Energie, das geht sich nicht aus. Aber wenn ich ins Büro fahre und wieder retour, bringt das die Pumpe ordentlich in Schwung.“

Anders als andere steht Maerki dazu, seine Arbeit phasenweise so gut wie regelmäßig auch mit nach Hause zu nehmen: „Ich komme zwischen sieben und acht nach Hause und spiele mit den Kindern, anschließend mache ich mir etwas zu essen und dann arbeite ich am

Sofa weiter. Meine Frau hat schon einmal gesagt, mein Notebook wäre meine Geliebte. Aber so interessant finde ich es dann auch wieder nicht.“

Ziele gibt es auch noch: „Ich habe die Sehnsucht, wieder vermehrt inhaltlich zu arbeiten. Das hat mich immer fasziniert – dort möchte ich gerne wieder hin.“



Rezepte

Radicioblätter mit Kaltwasserriesenshrimps in Guinness und Käse

Radicioblätter
20 dag reifer Rohmilch-Camembert
20 dag Shrimps
1 Flasche Guinness
4–6 EL Waldhonig

Guinness bei hoher Temperatur in einem kleinen Topf solange erhitzen, bis eine sirupartige Flüssigkeit überbleibt. Gegen Ende der Kochzeit den Honig beimischen und einen Teil der Shrimps in den Sud legen und kurz miterhitzen.

Radiccio in Blätter teilen, waschen und trocken schleudern. In die einzelnen Blätter je ein Stück reifen Camembert und einige Shrimps legen. Mit dem Guinness-Sirup beträufeln.

Pikanter Wintersalat

Gemischte Blattsalate
Zitronenzesten von einer halben unbehandelten Zitrone
2 EL frisch geriebener Parmesan
Blauschimmelkäse, klein gewürfelt
2 Löffel geriebene Mandeln
Sojasauce
Olivenöl
Salz nach Geschmack

Die Blattsalate waschen, trocken schleudern und in eine passende Schüssel geben. Zitronenzesten, Parmesan und den klein gewürfelten Blauschimmelkäse sowie die geriebenen Mandeln untermischen. Den Salat mit Sojasauce und Olivenöl marinieren. Erst jetzt prüfen, ob der Salat noch Salz braucht, denn Käse und Sojasauce bringen schon eine ganze Menge Salz ein – eventuell auf das Salz verzichten.



Gedämpfte Scholle mit Minze und Safranrisotto

Schollenfilets (drei pro Person)
Pfefferminzblätter frisch
1/2 Zwiebel
Olivenöl
Safranfäden
Milde Suppe (selbstgemacht oder Fertigprodukt)

Die trockengetupften Schollenfilets zart salzen und mit den abgezupften frischen Pfefferminzblättern dicht belegen. Zusammenrollen und mit einem Küchengarn befestigen, damit die Röllchen ihre Form behalten. In einen Topf etwas kochendes Wasser füllen, einen Dampfeinsatz ins Wasser stellen und die gerollten Filets aufrecht hineinschichten. Einen dicht schließenden Deckel aufsetzen, Wasser wieder zum Kochen bringen und ca. acht Minuten dämpfen.

Für den Safranreis eine halbe Zwiebel würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen lassen. Risottoreis (1 Tasse) einrieseln lassen, so lange rühren, bis der Reis glänzt

und mit dem Öl überzogen ist. Währenddessen ein kleines Paket Safranfäden in heißem Wasser oder milder Suppe auflösen. Mit dieser aromatisierten Suppe den Reis in kleinen Portionen aufgießen. Dabei ständig rühren. Dieses Procedere so lange wiederholen, bis der Reis gar, aber noch bissfest ist. Die Röllchen mit dem Reis gemeinsam anrichten.

Berber-Datteln mit Wildkaka-Mascarpone an Bourbonvanilleeis

Berber-Datteln
100 g Mascarpone
2 TL Wildkaka
Bourbonvanilleeis
Bio-Naturjoghurt
Waffelrollen

Die frischen Datteln der Länge nach aufschneiden, entkernen und aufklappen. Mit Mascarpone füllen und mit dem Kaka bestreuen. Gemeinsam mit je einer Kugel Bourbonvanilleeis und einem großen Löffel Naturjoghurt servieren. Eventuell die Desserteller mit etwas Kaka bestreuen.





Hubert Scholze

Herstellungsleiter

Geboren am 9. Februar 1972 in Graz, Steiermark.

Akademische Ausbildung

Dr. (techn.) Hubert Scholze absolvierte von 1990 bis 1995 sein Diplomstudium Technische Chemie an der TU Graz, von 1995 bis 1997 wählte er den Studiengang Biotechnologie und studierte Bio- und Lebensmittelchemie.

1997 im Zuge des ERASMUS-Programms an der Universidade do Minho in Braga, Portugal. Danach Dissertation am Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie (jetzt Institut für Biochemie) der TU Graz, zum Thema: „Fluorescent inhibitors and substrates for the quantitative determination of lipolytic enzymes“.

Beruflicher Werdegang

- Seit 2002 beschäftigt bei Boehringer Ingelheim Austria GmbH, Bereich Biopharmaceuticals and Operations, Business Center Biopharmaceutical Production.
- Ab Mai 2002 Leiter der Unit Mikroorganismenfermentation 2, GMP-Produktion von Biopharmazeutischen Wirkstoffen (rekombinante Proteine und pDNA).
- Seit 2006 Herstellungsleiter, Boehringer Ingelheim Austria GmbH, Bereich Biopharmaceuticals and Operations.



Chemiker kochen eben gerne

Hubert Scholze, Herstellungsleiter in der Biotechnischen Produktion bei Boehringer Ingelheim, lebt mit seiner Partnerin in einer gemütlichen Altbauwohnung in einem Wiener Innenstadtbezirk. Die Tür geht auf, und neben unserem Gastgeber, der uns in einem launigen T-Shirt öffnet, werden zahlreiche Weinkartons und Weinflaschen sichtbar. Beim Eintreten nehme ich einen professionellen Weinkühlschrank wahr – hier residiert ein Kenner und einer, der das Leben in vollen Zügen genießen kann.

Das Kochen ist neben seiner spannenden und herausfordernden Arbeit ein wichtiges Thema im Leben Scholzes: „Ich koche fast jeden Tag für meine Partnerin und mich – das heißt, ich gehe nach der Arbeit noch schnell einkaufen und stelle mich zu Hause gleich an den Herd.“ Er straft damit all jene Lügen, die behaupten, Männer würden nur zu besonderen Anlässen den Kochlöffel schwingen, die Routineverpflegung ansonsten aber nach Möglichkeit gerne ihren Partnerinnen überlassen. Schon während des Studiums wurde schnell klar: „Chemiker kochen ohnehin gerne

und es war auch quasi überlebensnotwendig. Ich bin schnell draufgekommen, dass ich das gut kann.“ Und offenbar auch, dass es Spaß macht. Denn nur was Spaß macht, kann zu einer solch lockeren Virtuosität entwickelt werden.

Doch Kochen ist für Scholze weit mehr als ein Hobby, mit dem er sich arbeitsfähig und seine Partnerin wohlgesonnen hält: „Kochen ist für mich die Sache zum Abspinnen und Meditieren. Wie bei anderen Sport, ist es bei mir Kochen. Hier bin ich voll konzentriert, und das Ergebnis befriedigt außerdem. Die Belohnung für ein gut gelungenes Essen folgt – anders als bei vielen Prozessen in der Arbeit eines Wissenschafters – auf den Fuß. Hat es geschmeckt, wird der Koch gelobt und zufriedene Gesichter strahlen ihn an.“

Darüber hinaus geht es um die gelungene Balance zwischen einem herausfordernden Job und einem zufrieden stellenden Privatleben. „Phasenweise arbeite ich auch sehr viel – ich gehe dann aber positiv an die Sache heran und ein überaus partnerschaftliches Um-



feld hilft, mit den zeitweise sehr hohen Anforderungen klar zu kommen, ohne das ‚richtige Leben‘ aus den Augen zu verlieren. Ich lebe in einem sehr spannungsfreien familiären Umfeld. Meine Eltern waren immer eine gute Unterstützung, sie haben sich aber nie in mein Leben eingemischt. Und ich habe einen kleinen, aber sehr guten Freundeskreis, teilweise noch aus der Schule und von der Uni. Hier gibt es aufgrund der gemeinsamen Interessen viele Möglichkeiten für fachliche Diskussionen und trotzdem finden wir ausreichend Platz, um bei kulinarischen Genüssen zu entspannen.“

Einen wichtigen Beitrag zur gelungenen Work-Life-Balance leistet neben Freunden und entspannendem Hobby auch und vor allem das gute Arbeitsklima: „Das ist bei uns wirklich sehr angenehm. Und zur Freude an der Arbeit, die an sich spannend und herausfordernd ist, trägt auch der Umstand bei, dass bei uns nie ‚Schuldige‘ gesucht werden müssen. Wir haben ein sehr kollegiales Klima, und es ziehen immer alle an einem Strang.“

Die Tipps, die extern gerne gegeben werden – wie zum Beispiel niemals die Arbeit nach Hause und in die Familie oder Beziehung mitzunehmen –, hält Scholz nur für bedingt hilfreich: „Ich nehme schon auch ‚die Arbeit nach Hause‘ mit, aber es wird nie übermächtig. Es hilft auch, wenn man mit dem Partner über Probleme und besondere Herausforderungen reden kann. Vieles löst sich dann auch einfacher.“

Bei allen Unterschieden in Vita und Sichtweise auf das Leben – auch Hubert Scholze ist einer, der seine Karriere nicht mit Gewalt herbeigezwungen hat. Vielmehr einer, der von sich selbst sagt: „Ich hatte Glück, und ich durfte lernen.“



Rezepte

Parmesansuppe

2 EL Risottoreis
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1/16 l Weißwein
1/16 l Noilly Prat (oder trockener Sherry)
ca. 1/2 l Suppe

Zwiebel ohne Farbe anrösten, mit Weißwein und Sherry ablöschen, etwas einkochen. Risottoreis und Suppe zugeben und erneut auf ca. die Hälfte einkochen.

Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

1/4 l Obers

200 g frisch geriebener Parmesan (schmeckt auch hervorragend mit Schärdinger Asmonte)

Mit Obers aufgießen, aufkochen, Parmesan dazu und erhitzen, bis sich der Käse aufgelöst hat. Mit dem Mixstab fein pürieren. Eventuell mit 1 Tropfen Trüffelöl aromatisieren.

Branzino auf Belugalinsen mit Paprikaschaum

Linse

10 dag Linse einweichen (einige Stunden in kaltem Wasser)

je 2 EL feingewürfelte Zwiebel und Sellerie

Öl

1 TL Zucker

2 EL Balsamicoessig

etwas Rotwein zum Aufgießen

1 Lorbeerblatt

Zwiebel und Sellerie in etwas Olivenöl anbraten. 1 TL Zucker kurz karamellisieren lassen, mit Balsamico ablöschen. Die eingeweichten Linse zugeben und mit etwas Rotwein angießen. Mit einem Lorbeerblatt zugeeckt fertig dünsten. Wenn die Linse weich sind, salzen. Salz man vorher, werden die Linse nicht weich.

Paprikaschaum

1 roter Paprika, von Stielansatz und Kernen befreit, gewürfelt



1 Zwiebel, gewürfelt
1/8 l Schlagobers
etwas Öl
Salz

Zwiebel und Paprika in etwas Öl andünsten, bis beide Gemüse weich sind. Dann mit Schlagobers aufgießen und anschließend passieren. Nach Geschmack leicht salzen.

Branzino

Als Fischgang ca. 80–100g pro Person
Wolfsbarschfilet mit Haut. Alternativ geht auch Forelle oder Saibling sehr gut

Branzino filets in Limettensaft marinieren. Aus dem Saft nehmen, trockentupfen und ausschließlich mit der Hautseite in Butter braten, bis die Haut knusprig ist und die Filets nicht mehr durchscheinend, sondern weiß sind. Mit Fleur de sel salzen und auf den fertigen Linsen anrichten. Die Paprikasauce rundherum gießen.



Rehkitznuss gebraten mit Rotkraut und Schupfnudeln

Rotkraut

1 kl. Kopf Rotkraut von den äußeren Blättern befreien und feinnudelig schneiden

Butter

1 kl. Zwiebel, gewürfelt

2 TL Zucker

Orangenzesten von 1 Orange

1/8 l Orangensaft

1/8 l Rotwein (oder Portwein)

1 Sternanis

Piment

Salz

Butter in einer Kasserolle heiß werden lassen. Zwiebel zugeben und unter Rühren rösten. Wenn die Zwiebel ein wenig Farbe genommen hat, den Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen. Das Rotkraut zugeben, einmal durchrösten und mit Orangensaft und Rotwein aufgießen. Einen Sternanis und Orangenzesten



zum Rotkraut geben und salzen. Zudeckt schmurgeln lassen. Zwischendurch öfter umrühren und wenn nötig mit Wein oder Wasser aufgießen. Das Kraut sollte eine cremige Konsistenz haben, aber doch noch Biss.

600 g Rehkitznuss (für 4 Personen)

Die sauber parierte Nuss (mehrere Teile) mit etwas frisch gestoßenem Pfeffer, Rosmarin und Wacholder einreiben. Dann in Öl oder Butterschmalz scharf von allen Seiten anbraten und anschließend im Rohr bei 140°C für ca. 8 – 10 Minuten fertigbraten (Druckprobe; dieses edle Fleisch sollte maximal rosa gebraten werden).



Schupfnudeln

500 g mehlig-e Erdäpfel
1 Ei
2–3 EL Mehl
Muskatnuss
Salz
Butter zum Anbraten

Erdäpfel schälen und in große Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die noch warmen Erdäpfel durch eine Erdäpfel- presse drücken, rasch mit dem Mehl und Ei vermengen, würzen (Salz, Muskatnuss). Es soll ein leichter, nicht zu feuchter Teig entstehen. Den Teig zu daumendicken Rollen formen. Von den Rollen ca. 1–2 cm breite Stücke abschneiden und auf einer bemehlten Fläche zu kleinen Nudeln wuzeln.

In Salzwasser kochen, bis die Schupfnudeln an der Oberfläche aufschwimmen, kalt abschrecken. Vor dem Servieren in geschmolzener Butter anbraten, bis sie ganz leicht gebräunt sind.

Topfensoufflee mit Himbeersauce

250 g Topfen
3 Eier
20 g Maizena
125 g Sauerrahm
Vanillezucker
1 Limette
eine Prise Salz
40 g Zucker
Butter und Zucker für die Förmchen

Eier in Dotter und Klar trennen. Kleine Förmchen (Dariole- formen oder Ähnliches, es geht aber auch mit Mokka- tassen tadellos) mit der zimmerwarmen Butter aus- streichen und mit Kristallzucker bestreuen. Aus 3 Eiklar und dem Zucker einen festen Schnee schlagen. Topfen, Dotter, Maizena, Rahm, Vanillezucker sowie die abgerie- bene Schale und den Saft der Limette mit einer kleinen Prise Salz mit dem Mixer schaumig rühren.

Den Eischnee in zwei bis drei Tranchen vorsichtig unter die Topfenmischung ziehen. Die ausgebutterten Förm- chen zu zwei Drittel mit der Masse füllen.

Die Förmchen in einen Bräter setzen, und diesen mit heißem Wasser füllen, so dass sie zu 2/3 im Wasser stehen. Den Bräter ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180–220 Grad ca. 20 Min. backen. Die Soufflees aus dem Wasserbad nehmen und auf die Teller stürzen. Mit Fruchtsauce servieren.

Himbeersauce

TK-Himbeeren mit etwas Staubzucker bestreuen und an- tauen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren. Nach Wunsch noch durch ein Sieb streichen, um die Samenkörner zu beseitigen.



Impressum

Work-life-balance in Forschung und Technologie

10 Rezepte von Wissenschaftlern zur Vereinbarkeit von Privat und Beruf

Eine Studie im Auftrag von **w-fORTE** – *Wirtschaftsimpulse für Frauen in Forschung und Technologie*.

w-fORTE ist ein Programm des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit und findet im Rahmen der Initiative **w-fORTE** statt.

Für den Inhalt verantwortlich: Dagmar B. Gordon
ideenmanufactur, Unternehmenskommunikation, PR,
Fundraising, Mediendesign und vieles mehr ...
A-1020 Wien, Zirkusgasse 27/9
www.ideenmanufactur.at

September 2007

Copyright 2007 by: Herausgeberin, Medieninhaberin
und Herstellerin: Österreichische Forschungsförderungs-
gesellschaft mbH (FFG), A-1090 Wien, Sensengasse 1

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und
Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder
Art oder der Nachdruck, auch von Auszügen liegen aus-
schließlich bei der Herausgeberin.

Grafik Design und Produktion:

grapple_printproduction, www.grapple.at

Cover: Martin Stecher

Photographie: Robert Newald, www.newald.at

Druck: Bösmüller, www.boesmueller.at

Bestellmöglichkeiten: broschuere@w-fforte.at
oder www.w-fforte.at



