



Absolventen|Info

Absolventenverband der HLA für Umwelt und Wirtschaft

AV UNTERSTÜTZT KLASSENTREFFEN

Der Absolventenverband fördert die Klassengemeinschaft – auch nach der Matura. Es winken 70 € für jedes Treffen ab zehn Personen.



Eine der wichtigsten Aufgaben des Absolventenverbandes ist die Kommunikation zwischen Absolventen zu fördern. Aus diesem Grund wird es im Jahr 2013 erstmals eine Unterstützung für eure Klassentreffen geben. Ab einer Teilnehmerzahl von zehn Personen wird jedes Treffen mit einem Betrag von 70 € unterstützt. Wer sich das Klassentreffen-Unterstützungsgeld nicht entgehen lassen will, bestätigt das Erreichen der Mindestteilnehmerzahl mit einem Foto, das nach der Feier inklusive Teilnehmerliste mit

aktuellen Daten und einer Rechnung – von Lokal oder Supermarkt – an uns übermittelt wird. Da bei einigen Klassen die Teilnahme an den Treffen oft gering ist, besteht die Möglichkeit ein Jahrgangstreffen mit mindestens zehn Teilnehmern zu veranstalten, der Geldbetrag bleibt dabei jedoch gleich. Diese Subvention findet heuer erstmalig statt, wird das gesamte Jahr 2013 Probe laufen und anschließend evaluiert, um etwaige Verbesserungen vornehmen zu können. Wir hoffen auf zahlreiche Einsendungen.

Hier noch einmal die wichtigsten Facts und die richtige Vorgehensweise:

1. Klassentreffen findet statt – das ist die optimale Voraussetzung, um ein Foto von den Teilnehmern anfertigen zu können
2. vollständige Teilnehmerliste mit aktuellen Kontaktdaten erstellen – eine vorgefertigte Liste steht zum Download bereit
3. Foto, Liste und Rechnung senden an fraunbaumkatharina@gmx.at
4. Kontrolle der Einreichung und anschließende Überweisung von 70 Euro

TERMINE

BIERVERKOSTUNG OSTEUROPA

Freitag, 15. März 2013
BOKU-Heim
Pötzleinsdorferstraße 40, 1180 Wien

BACK TO THE ROOTS ABSOLVENTENFEST

Samstag, 20. Juli 2013
Kummer Hof, Yspertal

AV-REISE OSTDEUTSCHLAND

Do, 15. bis So, 18. August 2013
nach Ostdeutschland/Sachsen

STAMMTISCH IN WIEN

Jeweils am ersten Montag im Monat
ab 20.00 Uhr im Café Benno
Alser Straße 67, Ecke Bennogasse,
nächster Stammtisch am

1. April

3. Mai

1. Juni

YSPERABSOLVENTEN – QUO VADIS?

LIEBE ABSOLVENTINNEN, LIEBE ABSOLVENTEN!

Wie viele Absolventen der HLUW-Yspertal arbeiten in ausbildungsbezogenen Berufen? Gibt es typische Studienrichtungen nach einem Ysper-Abschluss? Überwiegt der Umweltbereich, oder doch die Wirtschaft? Interessante Fragen sind das – und wir werden sie euch stellen. Denn wir erheben den statistisch durchschnittlichen Werdegang eines Ysper-Absolventen – in all seinen Facetten und Varianten. Im Zuge dessen werden im Laufe des Jahres die Maturajahrgänge 2002 bis 2010 kontaktiert und befragt werden.

Um uns aber auch eine Pause vom Telefonieren zu gönnen, stehen die Themen dieser Zeitung ganz im Zeichen von Urlaub und Reisen. Wir berichten über die letzte Absolventenreise, bieten einen bierigen Streifzug durch die zehn vergangenen Osteuropa-Erkundungstouren und begeben uns schlussendlich im August tatsächlich außer Landes – nach Ostdeutschland/Sachsen in die ehemalige DDR. Und wer weiß, vielleicht werden wir dort unser elftes Bier verkosten?

Ich freue mich darauf.
Bis bald,

Edith Schroll
Chefredakteurin



MITGLIEDSCHAFT

Der Beitritt zum Verein erfolgt durch die Bezahlung des Mitgliedsbeitrages (10 Euro pro Jahr).

Anmeldeformular als Download auf der Homepage: www.ysperabsolventen.net.

Bankverbindung:
Kontonummer 4.305.751
BLZ: 32.651
Raiffeisenbank Region Melk.

IMPRESSUM

Chefredaktion & Layout: Edith Schroll

Mitarbeit (Vereinsvorstand):
Mag. (FH) Stefan Hollaus, Andrea Hackl,
Mag. (FH) Christoph Lejsek, Florian Stöhr,
DI Patrik Knittl, DI Ulrich Wolfsmayr,
Katharina Flöck, DI (FH) Michael Jirgal,
Franziska Schachinger, Nina Schoder,
Katharina Fraunbaum, Mario Hebesberger.

Der maskuline Plural, z.B. Absolventen,
steht in der Regel für beide Geschlechter.

Absolventenverband der HLA für Umwelt
und Wirtschaft des Zisterzienserstiftes
Zwettl in Ysper
Schulstraße 13, 3683 Yspertal
www.ysperabsolventen.net
office@ysperabsolventen.net

Vereinsregisterzahl: 664163945
Fotos: Archiv Absolventenverband; zur
Verfügung gestellt.
Herstellung: digitaldruck.at Druck- und
HandelsgmbH, Leobersdorf.
Auflage: 450 Stück

LEBENSMITTELANALYTIKER

ANDREAS GSCHAIDER

Andreas arbeitet seit 2009 in der Lebensmittelversuchsanstalt. Mittlerweile ist er stellvertretender Laborleiter der Rückstandsanalytik.

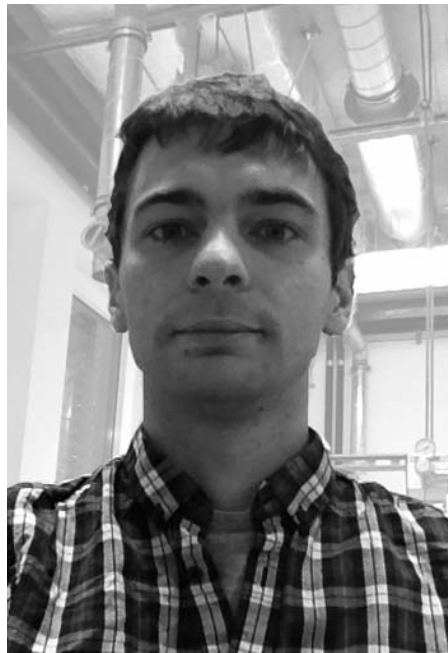
AV: Du hast direkt nach der Matura zu arbeiten begonnen. War es leicht für dich einen interessanten Beruf zu finden?

Ja! Es hat keine zwei Wochen gedauert, bis ich einen Job hatte. Ich konnte nicht mal kurz Urlaub machen. Ich habe zwar meinen ersten Job selber via Zeitungsinserat gefunden, aber auch das AMS hätte nach einem Monat eine Stelle für mich gehabt. Der AMS-Angestellte war damals auch sehr begeistert über die Vielseitigkeit meiner Ausbildung, daher war ich leicht zu vermitteln.

AV: Was sind deine wichtigsten Tätigkeitsbereiche in der Lebensmittelversuchsanstalt?

Die LVA GmbH ist im Bereich der Lebensmittelanalytik tätig. Im Labor Rückstandsanalytik analysieren wir Lebensmittel auf das Vorhandensein von Pestizidrückständen und Kontaminanten – vor allem Mykotoxinen.

Ich bin für den reibungslosen Ablauf der Routineanalytik verantwortlich. Dies beinhaltet Betrieb, Instandhaltung, Pflege und Wartung unserer hochmodernen Analysegeräte und selbstverständlich die umfangreichen Aufgaben im Bereich des Qualitätsmanagements, die von der Akkreditierung gefordert werden. Ein äußerst wichtiger Punkt ist die Auswertung und Verifizierung der Daten. Pestizidrückstände und Mykotoxine sind EU-weit durch Höchstwerte geregelt, die eingehalten werden müssen. Da es sich hierbei um ein wirtschaftlich und medial sehr sensibles Thema handelt, dürfen uns bei der Kontrolle keinesfalls Fehler unterlaufen.



STECKBRIEF

Andreas Gschaider

Maturajahrgang: 2007

Firma

LVA GmbH
Lebensmittelversuchsanstalt
Klosterneuburg

Position

Stellvertretender Laborleiter

Abteilung

Rückstandsanalytik

www.lva-gmbh.at

AV: Was sind die interessanten Seiten deines Jobs?

Interessant sind für mich vor allem der Umgang mit den Analysegeräten und der umfangreiche Einblick in die gesamte Lebensmittelbranche.

AV: Hast du zusätzlich Weiterbildungsveranstaltungen besucht, die du für deinen jetzigen Beruf brauchst?

Ich habe im Zuge meines Jobs diverse Fortbildungen im Bereich Qualitätsmanagement und spezifische Schulungen für den Umgang mit den Analysengeräten besucht.

AV: Wenn du bei der Ausbildung an der HLUW etwas ändern könntest, was wäre das?

In meinem Fall kann ich natürlich sagen, dass die Ausbildung im Chemielabor durchaus vertieft werden könnte – insbesondere im Bereich der instrumentellen Analytik. Das ist klarerweise immer eine Geldfrage. Der Lehrplan der HLUW deckt zwar sehr viel ab, aber aufgrund der Fachbreite fehlt natürlich die Zeit um wirklich in die Tiefe zu gehen.

AV: Stell dir vor, du könntest die Zeit zurückdrehen. Würdest du die HLUW Yspertal noch einmal besuchen?

Ja, auf jeden Fall. Vor allem die Ausbildung im Chemielabor war für mich von Vorteil.

AV: Vielen Dank für das Gespräch.

Das Interview führte Patrik Knittl

WILD-KOCHEN MIT MEISTER EDER

Am 17. November 2012 trafen sich zahlreiche Absolventen, um beim Wildbret-Seminar die Internatsküche zu erobern.

Größtenteils können sich die Absolventen der HLUW Yspertal an das Freifach Kochen, welches wir in der vierten Klasse besuchen durften, positiv erinnern.

Diese schöne Erinnerung hat der Absolventenverband aufgegriffen und am 17. November 2012 in der Yspertaler Internatsküche eine Auffrischung dieser denkwürdigen Momente organisiert.

Thema des Abends war „Wildbret – Kochen mit Meister Eder“. 20 Teilnehmer aus

verschiedenen Jahrgängen konnten sich für dieses „wilde“ Thema begeistern.

Bereits um 16 Uhr bestand die Möglichkeit an einem Spaziergang durch den Öko-Future-Park teilzunehmen, um sich auf den kommenden Abend einzustimmen.

Nach der Ankunft im Internat fand ein Vortrag zum Thema Wild, gehalten von Katharina Flöck [Mjg. 2005], statt. Die passionierte Jägerin gab fundierte Einblicke in das Thema Jagd. Unter anderem wurden die

verschiedenen Wildarten, Wildkrankheiten, Jagdzeiten und die rechtlichen Grundlagen erläutert.

Daran anschließend fand in altbekannter Manier die Verteilung der Aufgaben statt. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Meister Eder mit seinem gut überlegten Menüplan. Es war eine wilde Reise von Rehschnitzel in Walnusspanier, über rosa gebratenen Rehrücken an Kürbis-Erdäpfelpürree mit jungen Karotten bis hin zu einem Dessert in Form von Topfenknödel mit Maronifülle auf Fruchtspiegel. Kurz gesagt, es hat dem kulinarischen Genießer an nichts gemangelt. Der essentielle Teil des Abends – das Wild – kam aus der Jagd des Absolventen Florian Stöhr [Mjg. 2004], für die passende Weinbegleitung sorgte die Absolventin Birgit Wiederstein [Mjg. 1998]. Eine spontane Verkostung des aus Eigenproduktion stammenden Honigweins des Absolventen Roland Hellinger [Mjg. 2006] war eine zusätzliche Draufgabe eines gelungenen Abends mit einer Idee, die zu wiederholen sich lohnen würde.



v.l.n.r.: Referentin Katharina Flöck [Mjg. 2005], Meisterkoch Walter Eder und Organisatorin Andrea Hackl [Mjg. 2005]



Bettina
Fraunbaum
[Mjg. 2004]





STUDIENREISE NACH OSTDEUTSCHLAND

Die heurige AV-Studienreise führt uns von 15. bis 18. August in den Freistaat Sachsen. Dort stehen Geschichte, Natur und Kulinarik am Programm.

Sachsen, das seit 1990 gemeinsam mit den vier anderen neuen Bundesländern wieder zur Bundesrepublik Deutschland gehört, war nach dem Zweiten Weltkrieg Teil der Deutschen Demokratischen Republik [DDR]. Die Gebiete der ehemaligen DDR sind zwar schon gut in die Bundesrepublik Deutschland integriert, trotzdem kämpft man mit strukturellen Problemen, deren Ursachen aus der Zeit der sozialistischen Diktatur stammen.

Reiseprogramm

Die Schwarze Pumpe war ein Braunkohlekombinat, welches in einen Industriepark umgewandelt worden war. Die zahlreichen Arbeiter benötigten damals eine günstige Unterkunft in der Nähe. Deshalb wurden in Hoyerswerda die Plattenbauten erfunden,

welche wir uns natürlich nicht entgehen lassen werden. Die zahlreichen Braunkohlegruben wurden mittlerweile aufgelassen und geflutet. Dadurch entstand eine große Seenlandschaft. Ein weiterer Programmpunkt ist die Lausitzer Heide- und Teichlandschaft, ein Refugium für seltene Pflanzen- und Tierarten, wie beispielsweise Wölfe.

Nächtigen werden wir voraussichtlich in Bautzen, einer mittelalterlichen Stadt in Sachsen. Dort liegt das Zentrum der Sorben, der kleinsten slawischen Volksgruppe. Die Stadt ist darüber hinaus auch bekannt für ihren Senf. Für all jene, die gerne dem Senftourismus frönen: Rechtzeitig zu unserem Besuch im August finden auch die „Bautzener Senfwochen“ statt. Ebenfalls auf dem Plan steht der Besuch im ehemaligen

Stasi-Gefängnis in Bautzen, wo wir die Möglichkeit haben uns mit Zeitzeugen über deren Erlebnisse auszutauschen. Ein weiterer Fixpunkt ist auch die Stadtbesichtigung der Kulturmetropole Dresden – dem Florenz Deutschlands.

Kosten

Die Selbstkosten betragen inklusive Essen, Trinken, Nächtigung und Programm zirka 270,- Euro.

Anmeldung

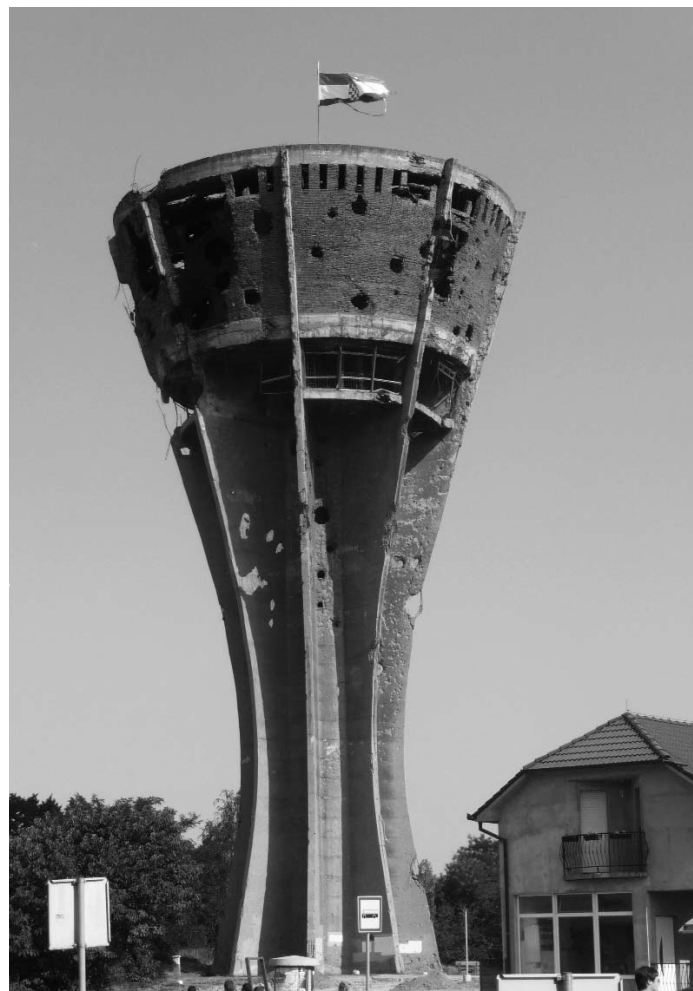
bis spätestens 15. Juni unter stefan.hollaus@ysperabsolventen.net
0664-8278300
Änderungen vorbehalten
Begrenzte Teilnehmeranzahl

REISEBERICHT OST-KROATIEN

2012 führte die Absolventenreise nach Vukovar, eine vom Jugoslawien-Krieg gezeichnete Kleinstadt an der Donau.

Die Studienreise 2012 des Absolventenverbandes führte uns diesmal in den touristisch eher unzugänglichen Osten Kroatiens – nach Vukovar. Den ersten Stopp unserer Reise machten wir in einem edlen Weingut in Villany, einer malerischen Rotweingegend in Ungarn, wo wir erlesene Rotweine verkosteten und anschließend das Weingut besichtigten. Angekommen in Vukovar ließen wir den Abend mit dem Konzert der Kultband Hladno Pivo im Rahmen des Vukovar Film Festivals ausklingen. Am nächsten Morgen ging es weiter mit einer Besichtigung der Umwelttechnikfirma Bor Plastika in Kneževi Vinogradi, welche sich auf die Entwicklung von Kläranlagen spezialisiert hat. Weiter ging es ins Salas Ivica Marica, einem idyllischen, kleinen Anwesen in Karanac mit Pferden, Hofhunden und Hühnern, wo wir zu Mittag mit opulent gedeckten Tischen bereits erwartet wurden. Nach dieser kulinarischen Gaumenfreude war unser nächstes Ziel der Nationalpark Kopacki Rit. Dort stand eine Panorama-Tour durch das gesamte Gelände auf dem Programm. Zuerst fuhren wir per Boot den Fluss durch das Reservat entlang, dann wanderten wir zum Schloss Tikes, sowie zum Nationalparkhaus und bestaunten die Schönheit der kroatischen Fauna und Flora. Anschließend machten wir eine Stadtführung durch Osijek, welche die viertgrößte Stadt und außerdem wirtschaftliches und kulturelles Zentrum Slawoniens ist.

Am Samstagmorgen besuchten wir die NGO Proni in Vukovar, die sich selbst als Zentrum für soziale Entwicklung bezeichnet und den Jugendlichen in Vukovar hilft für sich selbst und die Gesellschaft in der sie sich befinden Verantwortung zu entwickeln.



Kriegsrelikt: Wasserturm von Vukovar





Aperitif im Salas Ivica Marica



Besuch der NGO Proni in Vukovar



Flora im Nationalpark Kopacki Rit

Wir erfuhren außerdem Interessantes zur Geschichte Slawoniens und unternahmen anschließend eine Stadtbesichtigung. Nach einem vorzüglichen á la carte Mittagessen am Schiffrestaurant Brod Na Donavu verbrachten wir einen wundervollen Badenachmittag an der Donau. Dort planschten wir den restlichen Tag lang im Wasser – manche überquerten sogar die Donau, um bis zur serbischen Grenze hinüberzuschwimmen – bis die Sonne in einem atemberaubenden Abendrot hinter dem Horizont unterging. In der Abenddämmerung stand ein feines Essen im Beach Restaurant auf dem Programm und anschließend erkunde-

ten wir, was das Nachtleben in den Lokalen Vukovars zu bieten hat. Am Morgen des letzten Tages unserer Reise besichtigten wir den Wasserturm. Er ist das Wahrzeichen Vukovars und gleichzeitig ein Symbol für den Kroatienkrieg in den Jahren 1991 bis 1995. Die Region um Vukovar, an der Grenze zu Serbien, war während des Krieges das am stärksten umkämpfte Gebiet. Bei der serbischen Belagerung und der Schlacht um Vukovar wurde die Stadt weitestgehend zerstört. Bis vor einigen Jahren konnte man den Turm noch betreten und hinauf gehen, heute besteht jedoch Einsturzgefahr.

Noch immer beeindruckt von der Schönheit der Natur und der bewegenden Geschichte dieser Region, machten wir uns nach einem mittäglichen Stopp im ungarischen Székesfehérvár [Stuhlweißenburg] mit dem Bus wieder auf Richtung Österreich.



Nina Schoder
[Mjg. 2011]

BIERVERKOSTUNG OSTEUROPA

Am Freitag dem 15. März 2013 ab 19:00 Uhr wird wieder Bier verkostet. Der Absolventenverband lädt zu einer kulinarischen Reise in den Osten.

Bereits zehn Mal veranstaltete der Absolventenverband eine Studienreise in den Osten Europas. Dieses Jubiläum nehmen wir zum Anlass, eine Verkostung der typischen Biersorten aus den jeweiligen bereisten osteuropäischen Ländern zu organisieren. Kommentiert von DI Franz Erhard und untermalt von den Highlights aus unserem Reise-Fotoarchiv – erläutert von Obmann und Reiseorganisator Mag.(FH) Stefan Hollaus – gibt die diesjährige Bierverkostung einen Einblick in die AV-Reisen der letzten zehn Jahre.

Ihr seid herzlich eingeladen, eine bierige Reise von Slowenien über Kroatien bis nach Tschechien und Polen mit uns zu bestreiten. Wir freuen uns auf alle, die sich gemeinsam mit uns an die ein oder andere Reise zurückerinnern wollen, in das osteuropäische Ambiente eintauchen, oder einfach nur die Unterschiede in der Bierproduktion schmecken wollen.

Ort

BOKU-Heim
Pötzleinsdorferstraße 40
1180 Wien

Kosten

AV-Mitglieder: 10 Euro
AV-Nichtmitglieder: 15 Euro

Anmeldung

so bald wie möglich per Email ausschließlich an:
andrea-hackl@gmx.at
begrenzte Teilnehmerzahl



Zeichnung: Vera Pachtrog

Empfänger:

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Bei Unzustellbarkeit zurück an den
Absolventenverband der
HLA für Umwelt und Wirtschaft
c/o Christoph Lejsek
Kirchstetterngasse 52/19
1160 Wien