

Nahrungsmittelproduktion der Zukunft: Kreativität gefragt mehr denn je!



© Walter Wagner

Fleisch in der Petrischale aus Stammzellen gezüchtet. Müssen wir das ernsthaft in Betracht ziehen, um die Ernährung für immer mehr Menschen sicherzustellen?

Mag. Hanni Rützler im OPEV Interview:

Rützler: „Wir brauchen 70% des Landes für die Fleischproduktion, gleichzeitig werfen wir fast 50% der Nahrungsmittel weg!“

Das ganze aktuelle Interview mit der Ernährungsforscherin lesen Sie auf

[Seite 6](#)

Bericht der Generalversammlung

[Seite 10](#)

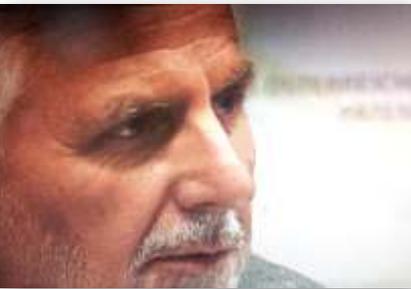
Während hierzulande der Fleischkonsum auf einem hohen Niveau stagniert und die Ernährungsgewohnheiten sich vermehrt zu vegetarisch und vegan verlagern, legt der Fleischbedarf für die reicher werdenden Bevölkerungsschichten in Schwellenländern deutlich zu. Würden alle 7 Milliarden Menschen unsere Essgewohnheiten haben, wären zur Deckung der Bedürfnisse die Anbauflächen für Futtermittel um ein Mehrfaches zu klein. Um 1 kg Fleisch in der Masttierhaltung produzieren zu können, benötigt man bis zu 16 kg Futtermittel. Rindfleisch führt diese ernüchternde Statistik an, aber selbst zur Produktion von Eiern werden beträchtliche Mengen an Mais benötigt. Mehr Obst und Gemüse direkt der Nahrungsmittelproduktion zuzuführen, wäre daher das Gebot der Stunde, und das aus mehreren Gründen. Die Industrieländer importieren für die Fleischproduktion beträchtliche Mengen an Futtermittelgetreide auch aus Entwicklungsländern, welche dadurch in ein mehrfaches Dilemma schlittern. Kleinbäuerliche Strukturen werden durch Monokulturen zerstört und sind dem Preisdruck des Weltmarktes ausgesetzt. Gleichzeitig laugt diese Bewirtschaftung die Böden aus und Rodungen zur Schaffung neuer Anbauflächen - selbstverständlich für Monokulturen - ist die Folge.



Rise Like A Phoenix

Der Eurovision Song Contest 2014 in Kopenhagen brachte den zweiten heimischen Sieg, auf den das so sehr auf Musik bedachte Österreich ganze 48 Jahre warten musste. Conchita Wurst überzeugte mit einer beeindruckend vorgetragenen Ballade und einer großartigen Bühnenperformance die Zuschauer in ganz Europa. "And finally twelve points goes to Austria" war 13 Mal zu hören, was schließlich alles in allem den bisher viertbesten Erfolg in der ESC-Geschichte ausmachte.

Viele Kommentatoren haben diesen außergewöhnlichen Sieg der "Queen of Europe" analysiert und versucht, für diese Erfolgsgeschichte Erklärungen zu finden. Von einem ähnlichen Durchbruch träumen auch technisch Kreative nur allzu gern und hoffen auf wirtschaftliche Unabhängigkeit und öffentliche Anerkennung, um wie Phönix aus der Asche hervorzusteigen und die Mühsalen der Vergangenheit hinter sich zu lassen. Grund genug, um Parallelen zu suchen, die auch auf kreative technische Leistungen anzuwenden sind.



Wer immer die Kunstfigur Conchita Wurst zu dem entwickelt und gemacht hat was Sie heute ist, gebührt auch aus der Sicht des Marketings der allerhöchste Respekt. Die Sensation liegt in der Kreation einer bärtigen Diva, die weltweit einzigartig ist. Alleine die äußere Erscheinung mag mancherorts polarisierend wirken, aber die Tatsache, dies mit der Botschaft gegen Homophobie untrennbar zu verbinden, ist genial. Dazu kommt, dass das Vermitteln der Message glaubwürdig durch die Person Conchita kommuniziert wird, was zu hoher Authentizität führt. Alleine der Sieg beim ESC war für den anschließenden medialen Hype ausschlaggebend, der weltweit kaum vorher in diesem Ausmaß vorstellbar war, während ein zweiter Platz bei gleicher Leistung von der Weltöffentlichkeit deutlich weniger wahrgenommen worden wäre.

Um dieses Erfolgsrezept auf unser Genre zu übertragen hieße das:

Um dieses Erfolgsrezept auf unser Genre zu übertragen hieße das:

- Das Alleinstellungsmerkmal oder USP (unique selling proposition) ist der springende Punkt, auf den es ankommt. Es muss deutlich werden was das Besondere bzw. das Einzigartige an der Sache, der Entwicklung oder dem Verfahren ist.
- Die Message und der Name muss mit dem Produkt eine homogene Symbiose bilden um hohe Authentizität erzeugen zu können.
- Nur mit einer interessanten und innovativen Darstellung in der Öffentlichkeit können die Medien für einen Verstärkungseffekt sorgen.

So einfach ist das: Rise like a phoenix.

Ihr
Walter Wagner

Eigentümer, Herausgeber, Verleger:
Österreichischer Innovatoren-, Patent-
inhaber- und Erfinderverband,
Wexstraße 19-23, A-1200 Wien

Tel/Fax +43 (0) 1 603 82 71
office@erfinderverband.at
www.erfinderverband.at
ZVR-Zahl: 864868144

Präsident: *Ing. Walter WAGNER*

Büroleitung: *Maria RAHMING*
Bürozeiten: Mo bis Do 8 bis 15 Uhr

Sprechstunden unserer Fachexperten:
Patentanwaltliche Beratung:
Dipl.-Ing. Peter ITZE Dienstag
nur nach telefonischer Voranmeldung

Technische Auskunftberatung:
Dipl.-Ing. Dr. Mohammad Seirafi
nur nach telefonischer Voranmeldung

Redaktionsleitung: *Ing. Walter WAGNER*
Graphik: ADVANTEC WAGNER OG,
3032 Eichgraben
Druck: Druckerei Eigner, 3040 Neulengbach

Erfinderforum Salzburg
Leiter: *Rainer WOKATSCH*

Erfinderforum Wien
Leiter: *Ing. Walter WAGNER*

Beiträge, die von Dritten stammen unterliegen nicht der Verantwortlichkeit der Redaktion. Ihre Wiedergabe besagt nicht, dass sie die Meinung der Redaktion darstellen.

Erscheinungsweise: mind. 4x jährlich
Bezugspreis: Einzelheft: Euro 5,--
Jahresabonnement: Euro 18,--

Bankverbindung:
PSK: KtNr.: 1926664
IBAN: AT11 6000 0000 0192 6664
BIC: OPSKATWW



Personenbezogene Ausdrücke in diesem Magazin beziehen sich ausdrücklich auf Frauen und Männer gleichermaßen.

Die Fleischproduktion durch Massentierhaltung erregt schon lange nicht nur mehr die Gemüter der Tierschützer, sondern vermehrt auch die der Konsumenten. Der Mensch - als Jäger und Sammler, ein Allesfresser - machte mit der Domestizierung der Tiere vor 15.000 Jahren einen der wichtigsten Evolutionsschritte, da er dadurch sesshaft werden konnte. Heute, mobil wie nie zuvor, kann er auf gefüllte Nahrungsmittelvorräte immer und überall zugreifen. Unsere sozialen Errungenschaften erlauben zumindest in unseren Breiten für jedermann leistbar auf vollen Tischen Platz zu nehmen. Die Massentierhaltung ist der Garant dafür. Eine Hühnerfarm mit 100.000 Zuchttieren kann natürlich kostengünstiger produzieren gegenüber 1.000 Bauernhöfen mit je 100 Hühnern, wenngleich die zu den glücklichen zu zählen sind, wie man ja weiß.

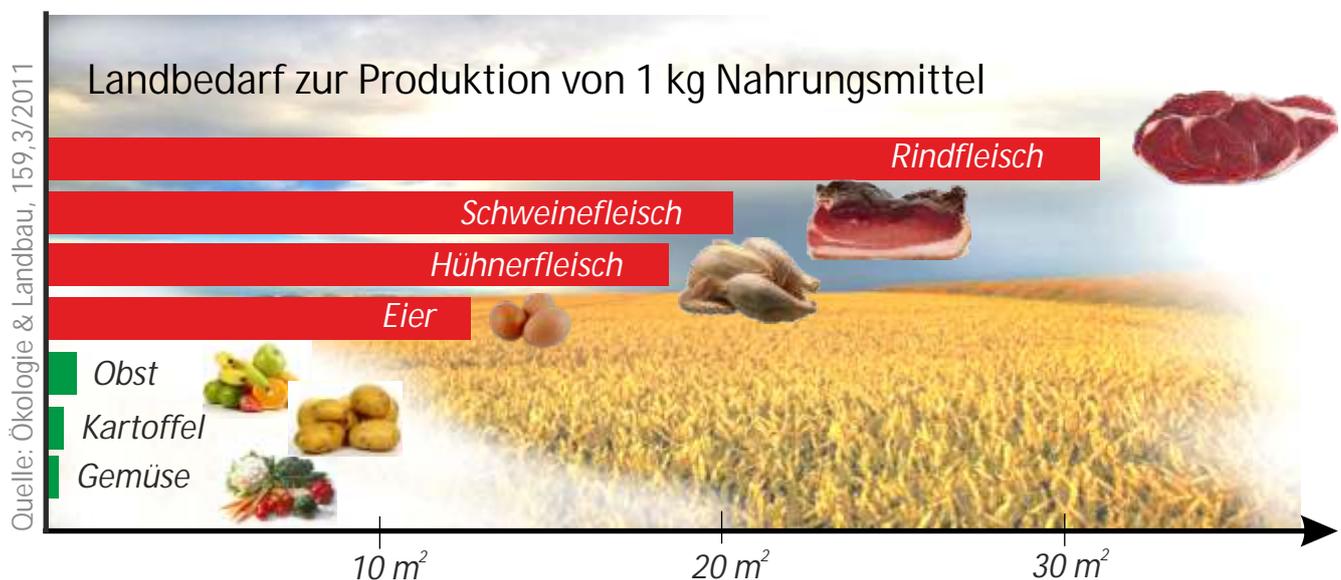
Da immer mehr Menschen, die es sich leisten wollen und auch können, Fleisch konsumieren, kommt es wegen steigender Nachfrage zu Preissteigerungen, die derzeit besonders stark zu spüren sind und global wirken. Da kommt für Umweltschützer die Meldung vom Fleisch, dass im Labor aus Stammzellen gezüchtet wird, gerade richtig, weil man damit aus deren Sicht einen bevorstehenden Umweltkollaps entgegenwirken kann.

Wiederkäuende Rinder produzieren während der Verdauung beträchtliche Mengen an Methan, das sich als sehr effektives Treibhausgas keinen guten Namen gemacht hat. In Südamerika werden regelmäßig große Flächen des Regenwaldes geopfert, um in Monokulturen Soja als bevorzugtes Viehfutter anzubauen. Während zur Rindfleischproduktion pro Kilogramm mehr als 30 m² Ackerland zur Futtermittel-

produktion benötigt werden, schlagen sich für die selbe Menge Rindfleisch gleich 16.000 Liter Wasser zu Buche. Darüber hinaus sorgen die Fäkalien von knapp mehr als einer Milliarde Rinder mancherorts für Grundwasserprobleme. Zu guter Letzt sind die prophylaktisch zugesetzten Antibiotika gegen Seuchengefahr ein weiterer Kritikpunkt, der so manchen Steakliebhaber den Appetit schwinden lässt, weil aus medizinischer Sicht die Rückstände multiresistenter Keime als eine der größten Gefahren für die Menschen angesehen wird.

Immer mehr Frauen und auch Männer, die die Massentierhaltungen ablehnen, werden auch aus moralischen Gründen nicht nur Vegetarier, sondern vermehrt Veganer, die neben den Verzicht auf Fleisch auch den Konsum von allen tierischen Produkten, also auch den von Eiern und allen Milchprodukten, ablehnen. Vegan leben ist daher weit mehr als bloß auf Nahrungsmittel tierischen Ursprungs zu verzichten, sondern die konsequente Umsetzung einer ressourcenschonenden Lebenseinstellung. Das mag vielleicht viele abschrecken, der Trend zu gesünderen Lebensmitteln, zu mehr Obst und Gemüse wird vermutlich künftig verstärkt feststellbar sein. Das muss nicht die völlige Abkehr von Geflügel, Schwein und Rind sein, kann aber mit einem bewußteren Umgang einhergehen, der vermehrt mit biologischer Qualität verbunden ist.

Trockene Statistiken geben einen Überblick und damit auch einen Ausblick auf das Essverhalten der nahen Zukunft. Zwischen 1961 und 2007 stieg lt. FAO der jährliche Fleischkonsum der hungrigen Amerikaner von 89 auf 123 kg pro Kopf. Die deutschen Nachbarn steigerten ihren Verbrauch im selben Ausmaß, aller-



dings in absoluten Zahlen auf 89 kg, übertroffen von uns Österreichern mit 93 kg Pro-Kopf-Verbrauch im Jahr. Der Fleischkonsum stieg in China von bescheidenen 4 auf beachtliche 53 kg und die Inder verringerten sogar den Fleischverzehr geringfügig auf lediglich 3,26 kg pro Kopf und Jahr. Ungeachtet der regionalen Unterschiede und Traditionen ist das Konsumieren von Fleisch auch ein Statussymbol geworden und lässt damit die weltweite Nachfrage insbesondere im urbanen Bereich massiv steigen, weil auch die Besserverdienenden in Städten leben.

Die ungebremste Steigerung der Fleischproduktion kann nicht in diesem Ausmaß so fortgesetzt werden, vor allem dann nicht, wenn sich der Nahrungsmittelbedarf bis 2050 tatsächlich verdoppeln sollte. Weitgehend künstliche Herstellung von Fleisch halten daher viele für notwendig. Bereits 1932 schrieb Sir Winston Churchill in einem Essay von der Absurdität ein ganzes Huhn zu züchten, von dem nur Brust und Flügel konsumiert werden. Aus seiner Sicht wäre daher synthetisches Geflügelfleisch mit nur den zum Verzehr bestimmten Teilen sinnvoll. Gleichzeitig gab er auch einen Zeitrahmen von 50 Jahren vor, in denen seine Vision umgesetzt werden sollte.

Nach nunmehr 80 Jahren ist es tatsächlich Realität. Der holländische Forscher Mark Post, von der Universität Maastricht, stellte im August 2013 in London der stauenden Weltöffentlichkeit den ersten aus dem Labor stammenden Rindfleischhamburger vor. Seine Motivation, sich dafür zu engagieren, sind die sozialen und ökologischen Auswirkungen eines ungehemmten Fleischkonsums mit Massenproduktions-Methoden. Tatsächlich hätte die künstliche Herstellung von Fleisch weitreichende positive Auswirkungen. Geringere Landnutzung, weniger Treibhausgase und wesentlich geringerer Energie- und Wasserverbrauch wären jene Auswirkungen, die wir ja geradezu herbeisehnen.

Um die Konsumenten auch gewinnen zu können, sind allerdings noch einige Hürden zu nehmen, die, wie die Forscher bestätigen, auch bewältigbar sind. Da Fett ein Geschmacksträger ist, wären die millionenfach duplizierten Fleischzellen ohne Beimengung starker Gewürzmittel kaum den Gaumenfreuden zuzurechnen. Fettzellen müssten daher extra gezüchtet werden. Dies hätte den Vorteil, dass kontrolliert nur jene ungesättigten Fettsäuren an das Fleisch gelangen können, die beispielsweise cholesterinsenkende Wirkung haben. Dennoch, tierisches Fleisch, dessen Fettanteil in einem



natürlichen Organismus heranwächst und durch Blutgefäße mit Nährstoffen und Sauerstoff optimal versorgt wird, dürfte so manchen Fooddesigner der Zukunft bei der künstlichen Nachbildung noch die eine oder andere schlaflose Nacht bescheren.

Ob damit der viehzüchtende Bauernhof in einem kleinstrukturierten Umfeld ein Auslaufmodell ist, bleibt abzuwarten. Biologische Produkte werden vermutlich auch weiterhin ein zukunftssträchtiger Erwerb von Landwirten bleiben. Spannend bleibt diese Entwicklung aber allemal.

Nahrungsmittel werden mehr und mehr begehrte Objekte wissenschaftlicher Forschung, um eine alte und praktische Aufgabe zu erfüllen, nämlich unseren Hunger auf möglichst schmackhafte und gegebenenfalls gesunde Art zu stillen. Im Gegensatz dazu geben Omas Rezepte und unzählige neue Kochbücher von den Starköchen unserer Zeit wertvolle Tipps, wie die Zubereitung unserer Speisen möglichst attraktiv zu gestalten ist. Trotz neuer Medien, wie dem Internet, sind aber spektakuläre Neuerungen nur vereinzelt zu finden. Die Speisenvielfalt geht vielmehr auf das vermehrte Aufeinandertreffen unterschiedlicher Kulturen zurück.

Praktisch angewandte Innovation findet aber auf vielfältige Art im Hintergrund der Lebensmittelindustrie sehr wohl statt. In diesem Zusammenhang ist die Frage der gewerblichen Schutzrechte besonders interessant, vor allem dann, wenn neue kreative Lösungen geschaffen werden, die über geringe Veränderungen bei den Zutaten hinausgehen. Erhöht man beispielsweise die Anzahl der verwendeten Eier im Krapfenteig, die als Bindemittel eine wichtige Funktion haben, dann wird gleichzeitig die Farbe und der Geschmack verändert und für die meisten Genießer verbessert. Deshalb auf Patentrechte zu pochen wäre wenig erfolgversprechend, weil die



Erfordernisse der Neuheit kaum nachweisbar wären. Ganz anders am Beispiel von Kurt Tichy's legendärem Eismarillknödel: Er wurde deshalb patentiert, weil im Gegensatz zum geschmacklich verbesserten Krapfen der Eismarillknödel bis vor der Patenteinreichung unbekannt war, womit ein entscheidendes Kriterium, nämlich das der Neuheit, erfüllt wurde. Der begnadete Eisspezialist vom Wiener Reumannplatz hat sich ein Verfahren zur Herstellung einer Eisspeise schützen lassen. Der folgende Auszug aus der Patentanmeldung verdeutlicht die erheblichen Unterschiede zu einem üblichen Rezept. Der erste Patentanspruch lautet im Detail: *Speiseeis, Eiscreme oder Oberscreme und Fruchtmark oder Früchten, dadurch gekennzeichnet, dass sie aus einer zu einem Knödel geformten Eismasse besteht, die in ihrem Inneren einen Kern aus Fruchtmark oder Früchten enthält und an ihrer Außenfläche mit einem Überzug aus einer bröselartigen Masse, vorzugsweise aus feinstgeriebenen Haselnüssen od. dgl., versehen ist, die an der Eismasse haftet.* Da das Recht eines Patents die Veröffentlichung der Anmeldung einschließt, ist das Geheimnis des Knödels seit 1967 gelüftet und kann damit nicht mehr erneut unter Schutz gestellt werden.

Bei langlebigen Lebensmittelkreationen ist das aber genau der springende Punkt. Tichy's Knödel ist seit 1997 nicht mehr geschützt und jedermann ist berechtigt seine Kreation zu produzieren. Coca Cola ging einen anderen Weg. Das wohl best behütete Rezept, das trotz raffinierter chemischer Analysen offenbar nicht zu entschlüsseln ist, rangiert trotz mehrfacher Änderungen seit mehr als 150 Jahren unangefochten auf Platz 1 am weltweiten Getränkemarkt und wenig deutet auf Änderungen hin.

Dass insbesondere bei allen kreativen KochkünstlerInnen relativ selten Schutzanträge gestellt werden, mag verwundern, ist aber durch den Umstand erklärbar, dass eventuelle Patentverletzungen in den eigenen vier Wänden kaum nachweisbar wären. Bei industrieller Herstellung von Fertiggerichten, insbesondere von Tiefkühlkost, die über einen längeren Zeitraum lagerfähig ist, sind die Schutzrechte überprüf- und dementsprechend auch bei

Verletzungen verfolgbar. Da mag es kaum jemanden verwundern, dass im Internet jede Menge genialer Tipps zu finden sind, wie beispielsweise die beste Panier auf das Wiener Schnitzel zu zaubern ist. Eventuelle Schutzrechte für Panierbeschichtung findet man aber nur bei Tiefkühlkost wie beispielsweise zuhauf bei industriell hergestellten Fischstäbchen.

Zur Berühmtheit brachte es das sogenannte "Brokkoli-Patent" EP 1069819, das sich das britische Unternehmen Plant Bioscience in Europa sichern wollte. Es handelte sich dabei um eine spezielle Brokkolisorte, die besonders viel von einem krebshemmenden Stoff enthält. Einwände wurden deshalb laut, weil damit auch der Samen geschützt gewesen wäre.



Damit meinten viele Organisationen die dagegen vorgehen wollten, läge keine Erfindung vor, sondern man könnte nur von einer Züchtung ausgehen, die in Europa nicht patentierbar wäre.

Weltweit agierende Unternehmen wie der Gentechnikgigant Monsanto oder auch der Chemieriese BASF hohlen allerdings das europäische Patentierungsverbot von Tierrassen und Pflanzensorten zunehmend aus. Es werden keine Schutzansprüche für Produkte oder Tiere zur Patentierung eingereicht, sondern Verfahrensanträge werden angemeldet. In diesen Fällen handelt es sich um Züchtungsverfahren. Derartige Patentanträge steigen, wobei Monsanto mit einer Einreichung durchaus Aufsehen erregte. An Schweine verfüttertes Gensoja sollte offenbar die Verwertungsrechte bis zum Schnitzel sichern.

Na dann, Guten Appetit!

Walter Wagner

Quellen:
FAO, ÖSTAT,
<https://depatinet.dpma.de/DepatisNet>
<http://de.wikipedia.org/wiki/Rinderproduktion/2014>
<http://science.orf.at/stories/1727732/2014>





Mag. Hanni Rützler, Autorin mehrerer Bücher, ist Pionierin der Ernährungswissenschaft und findet einen multidisziplinären Zugang zu Fragen des Ess- und Trinkverhaltens. Bereits lang vor ihrer legendären Verkostung des ersten In-Vitro-Burgers in London war sie weit über den deutschsprachigen Raum hinaus als „Foodtrend-Expertin“ bekannt. Walter Wagner erörterte mit ihr die Fragen der zukünftigen Ernährung und welche Rolle dabei der Kreativität zukommt.

Wagner: Frau Rützler, die Generation 50+ ist noch mit der berühmten Hausmannskost aufgewachsen, die, gekennzeichnet von der Nachkriegszeit, mit deutlich weniger Fleisch auskommen musste. Welche wesentlichen Unterschiede zu heute sind für Sie besonders deutlich?

Rützler: Fleisch ist in unserem Kulturraum seit Jahrhunderten eine Leitsubstanz, obwohl es sich viele Bevölkerungsschichten nicht immer leisten konnten. Ab den 1960-er und 70-er Jahren wurde Fleisch jedoch für immer mehr Menschen erschwinglich; dank der zunehmenden Industrialisierung der Fleischproduktion sowie staatlicher Subventionen. Heute hat es den Nimbus des Teuren und Edlen längst verloren und ist auf unseren Tellern etwas Alltägliches geworden. Damit hat es aber auch seinen besonderen Stellenwert verloren. Mit dem gleichzeitig wachsenden Gesundheitsbewusstsein wurden damit auch jene Lebensmittelgruppen attraktiver, die lange Zeit nur als „Beilagen“ oder „Zuspeisen“ eine Rolle spielten.

Schon vor 15 Jahren haben Spitzenköche wie etwa Alain Passard in Paris - zum Erstaunen vieler - den Umstieg auf Gemüse als neue Leitsubstanz vollzogen. In vielen Top-Restaurants spielt Gemüse heute eine viel wichtigere Rolle. Ich glaube nicht, dass Gemüsegerichte so schnell zum Mainstream werden, aber die Konsumzahlen belegen seit zwei Jahrzehnten eine langsame Steigerung bei Obst und Gemüse. Vor allem im städtischen Bereich und bei jüngeren Konsu-

Vor allem Spitzenköche aus Paris haben bereits vor 15 Jahren den Umstieg zu mehr Gemüse vollzogen und - zur Überraschung vieler - Fleisch in den Hintergrund gedrängt.



London im August 2013: Hanni Rützler verkostete den ersten Hamburger, der vom holländischen Forscher Mark Post künstlich erzeugt wurde, um langfristig die verheerende Klimabilanz bei der Rindfleischproduktion zu reduzieren.

menten. Dies wird einerseits durch den Megatrend "Gesundheit" unterstützt; andererseits auch durch den Wandel in der Arbeitswelt. Leichte Kost ist auch für am Schreibtisch arbeitende Menschen weniger ermüdend. Und der Anteil von Menschen, die in ihrem Beruf schwere physische Arbeit leisten müssen, nimmt dank zunehmender Automatisierung noch weiter ab. Das heißt nicht, dass wir alle Vegetarier werden, aber wir bewegen uns mit unserem Essverhalten in Richtung „Flexitarier“: Wir switchen flexibel zwischen Fleischspeisen und vegetarischer Gerichten und erleben eine Speise ohne Fleisch nicht mehr als Verzicht, sondern – schmackhafte Zubereitung vorausgesetzt - als Bereicherung.

Wagner: In Schwellenländern mit einem enormen wirtschaftlichen Aufschwung steigt auch der Fleischbedarf. Wie soll diese Nachfrage gestillt werden?

Rützler: Es gibt Prognosen, die eine Verdoppelung des weltweiten Fleischkonsums voraussagen. Ich halte sie für übertrieben. Natürlich nimmt mit steigendem Wohlstand auch in den Schwellenländern der Fleischkonsum zunächst einmal zu. Aber ich gehe davon aus, dass er nicht so dramatisch zunehmen wird, wie in Europa der 1960-er und 70-er Jahre. Aus mehreren Gründen: Erstens gibt es in vielen dieser Länder – nehmen sie China, Südostasien oder Indien – lange, in traditionellen Ernährungsphilosophien wurzelnde vegetarische Kochtraditionen. Zweitens steigt gerade in den gebildeten Mittelschichten das ökologische Weltbewusstsein und das individuelle

Gesundheitsbewusstsein. Und damit das Wissen, dass ein hoher Fleischkonsum weder der Gesundheit noch der Umwelt zuträglich ist. Als Trendforscherin weiß ich, dass man solche kulturelle Faktoren nicht unterschätzen soll. Trotzdem wird der weltweite Fleischkonsum weiter ansteigen und wir werden uns der Frage stellen müssen, wie der steigende Bedarf ohne weitere folgenschwere Umweltbelastungen gedeckt werden kann. Denn schon heute dienen 70 Prozent der agrarisch genutzten Flächen direkt oder indirekt (Futtermittelanbau) der Fleischproduktion.

Wagner: Sie haben in London den ersten In-Vitro-Burger verkosten können. Welchen Eindruck haben Sie da mitgenommen? Ist In-Vitro-Fleisch ein Weg, um die steigende Nachfrage nach Fleisch zu befriedigen?

Rützler: Beim Verkosten hat mich natürlich vor allem die Frage des Geschmacks interessiert. Das Konzept kannte ich schon lange. Und natürlich ist der Gedanke, Fleisch oder zumindest Muskelmasse im Labor zu produzieren und damit nicht nur Ressourcen zu sparen sondern vielen Tieren auch das Schicksal, das wir ihnen heute in der Massenproduktion zumuten, faszinierend. Schon von daher sollte man die Möglichkeit nicht gleich vom Tisch wischen und den In-Vitro-Burger als "Frankenburger" abtun. Dennoch glaube ich, dass In-Vitro-Fleisch für Europa in absehbarer Zeit keine echte Option ist. Nicht bloß, weil bis zur „Serienreife“ noch ein weiter Weg zu gehen ist. In Asien, Australien und auch in den USA stößt die Technologie jedenfalls auf ein wesentlich größeres Interesse. Und für verarbeitete Fleisch- und Wurstprodukte, für die wir heute schon Hackfleisch und Fleischfasern verwenden, kann In-Vitro-Fleisch eine durchaus sinnvolle Alternative sein. Denn geschmacklich ist der Unterschied kaum wahrnehmbar. Wenn man mir den Burger bei der Verkostung in London mit den üblichen Zutaten und Gewürzen serviert hätte, wäre ich mir nicht sicher, ob ich es gemerkt hätte. Und die Farbe kam mithilfe von rotem Rübensaft und Safran sehr nahe an das „Original“.

Wagner: Die in San Francisco beheimatete „Hamton Creek Foods“ forscht an einer Eimasse aus Pflanzen. Geben Sie dieser Technologie und damit dem veganen Ei eine Chance?

Rützler: Es ist ja nicht der erste Versuch ein Lebensmittel - eventuell sogar gesünder – nachzubilden. Im

Man kann mit Soja ganz wunderbare Sachen kreieren, aber man muss ja nicht so tun als wäre es Fleisch.

Zuge des Booms an vegetarischen und veganen Lebensmitteln gibt es schon unzählige sog. „Fleischersatzprodukte“ – vom Sojawürstl bis zum Soja-Gordon Bleu. Da ist es naheliegend auch andere tierische Produkte wie das Ei nachzubilden. Ich denke, das sind „Übergangsprodukte“ in einer fleischgeprägten Esskultur, die sich zumindest partiell in Richtung einer fleischlosen oder fleischarmen Ernährungsweise bewegt. Es gibt Esskulturen, die weitgehend ohne Fleisch und damit auch völlig ohne „Fleischersatzprodukte“ auskommen. Unser Geschmack ist halt noch sehr vom Fleisch geprägt. Und wenn der Kopf nun für weniger Fleisch spricht, macht unser Gaumen trotzdem nicht sofort mit. Fleischersatzprodukte erleichtern vielen Menschen den Übergang zu einer fleischlosen Ernährung, aber sie sind nicht die letzte kulinarische Weisheit. Für mich liegt sie eher in einer kreativen Zubereitung von Gemüse, Obst und Getreideprodukten statt in der Simulation von Fleisch.

Wagner: Die Stadt Winterthur empfiehlt sich am „Klima-Zmittag“ vegetarisch zu ernähren. Halten Sie solche Aufrufe für zweckmäßig neue Wege einzuleiten?

Rützler: Eine bloße Empfehlung wird zu wenig sein. Sie unterschätzt die Macht des Geschmacks und der Gewohnheit. Die Leute sinnlich anzustoßen und die kulinarische Neugierde zu wecken, ist sicher der bessere, wenn auch aufwändigere Weg. Das fängt schon bei der Kinderernährung an. Wenn immer nur der Apfel die Alternative für Schokoladesnacks ist, wird das vermutlich zu wenig sein. Dazu kommt, dass bei Obst und Gemüse der Preis eine Rolle spielt. Wenn Gemüse übers Jahr gesehen so teuer ist wie Aktionsfleisch, dann steht das natürlich in keiner Relation.

Wagner: Wenn Sie in einer Zeitmaschine wären, welchen Knopf würde Sie drücken, den in die Zukunft oder den in die Vergangenheit?

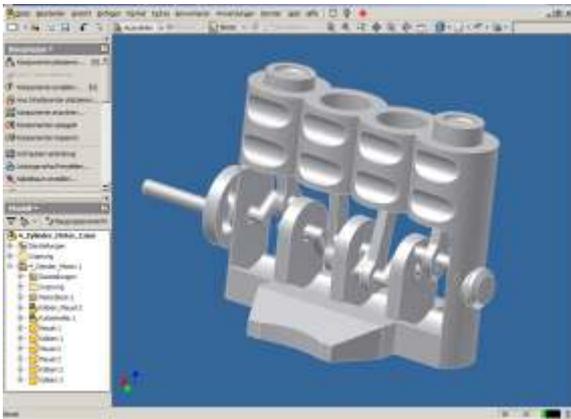
Rützler: Rützler: Wenn ich nur einen Knopf drücken dürfte, dann den in die Zukunft. Aber eine gute Zukunft braucht auch Herkunft. Lieber würde ich daher eine Zeitreise machen. Ich würde im Mittelalter beginnen wollen und dann ein Ticket in die Renaissance lösen. Aber enden müsste die Reise unbedingt in der Zukunft. Weil ich gerne wissen möchte wie die jetzt erdachten, innovativen und herausfordernden Konzepte dann tatsächlich umgesetzt werden.

Wagner: Ich danke Ihnen für das Gespräch.

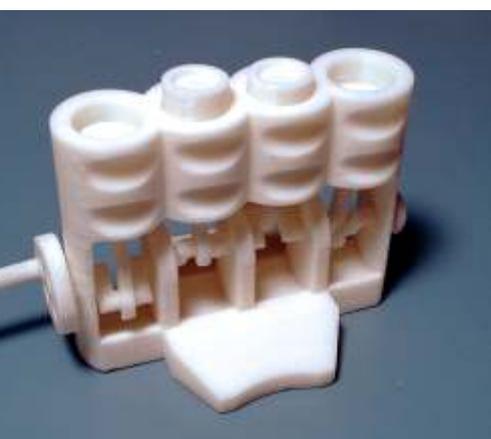


Gastvortrag von Prof. Dipl.-Ing. Eckhard Gussmack zum Thema: **Rapid Prototyping**

Im Terrassencafe des Seminarhotels Steinberger in Alt Lengbach konnten sich am 13.3.2014 interessierte Erfinder und zunehmend immer mehr Erfinderinnen über die Möglichkeiten des "Rapid Prototyping" informieren. In seinem leidenschaftlichen Vortrag konnte DI Gussmack von der



HTBLuVA Waidhofen / Ybbs die Teilnehmer von den Vorzügen eines intakten Modells einer Erfindung überzeugen. Aus der Erfahrung in der Zusammenarbeit mit namhaften Partnerfirmen, ist das Design-Labor der HTBLuVA der Garant für eine praxisorientierte Problemlösung für jeden neuen Auftraggeber. Lehrer aus den unterschiedlichsten Bereichen und Schüler garantieren durch Kompetenz ein lösungsorientiertes Arbeiten. Die angestrebte Zusammenarbeit wird durch einen entsprechenden Geheimhaltungsvertrag im Vorfeld definiert. Je präziser die Vorstellungen und je genauer die bereits erledigten Aufgaben der ErfinderInnen sind, umso rascher kann ein Ergebnis erwartet werden. Gussmack: „Menschen die über Nacht sozusagen eine Idee geboren haben und sich sofort eine Um-



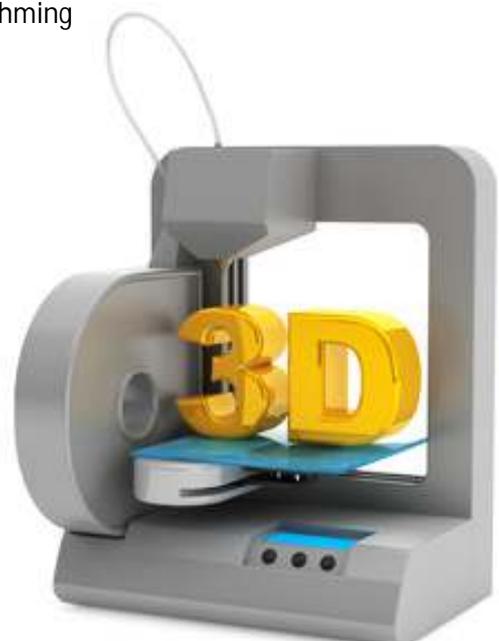
setzung erwarten, setzen umfangreiche Arbeiten durch uns voraus. Eine 2-D Zeichnung wäre schon unsere Mindestanforderung an die kreativen Denker.“

Wie wichtig ein Prototyp zum Angreifen ist, wird in unserer virtuellen Welt besonders deutlich. Misstrauen gegenüber Neuem ist an der Tagesordnung, weil zwischen Fiktion und Realität zu unterscheiden laufend schwieriger wird. Daher ist das Betasten dem Bestaunen bei neuen Entwicklungen immer vorzuziehen. Häufig sind es auch die Details, die ein Projekt scheitern lassen. In der Euphorie der erdachten Lösung werden die Kleinigkeiten oft übersehen. Handhabung, Komfort und äußere Form sind in vielen Fällen kaufentscheidend. Daher ist ein Prototyp - und sei es nur Teil des großen Ganzen - so entscheidend wichtig für den Umsetzungserfolg.

Wenn Sie nähere Details wissen wollen, Sie können uns dazu gerne Ihre Fragen mitteilen. Selbstverständlich steht Ihnen auch Herr DI Eckard Gussmack jederzeit für Fragen zur Verfügung.

Kontakt Daten: Dipl.-Ing. Eckhard Gussmack
0660 7663011
Eckhard.Gussmack@htlwy.ac.at

Maria Rahming



Mitterlehner zeichnete MED-EL mit Staatspreis Innovation 2014 aus.

Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsminister würdigt Projekt „Bonebridge“ mit höchster staatlicher Auszeichnung für innovative Unternehmen.

Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsminister Reinhold Mitterlehner hat am 26. März den Staatspreis Innovation 2014 an die MED-EL mit Sitz in Innsbruck verliehen. "Neue Ideen entscheiden mehr denn je über den Erfolg des Standorts Österreich im internationalen Wettbewerb. Innovative Unternehmen sind krisenfester, wachsen schneller und schaffen mehr qualifizierte Arbeitsplätze", sagte Mitterlehner bei der Verleihung der höchsten staatlichen Auszeichnung für innovative Unternehmen in der Aula der Wissenschaften in Wien. "Um die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren auch in Zukunft zu forcieren, wollen wir den gesamten Innovationszyklus stärken - von der Grundlagenforschung über die angewandte Forschung bis zur Markteinführung", so Mitterlehner.

"Die MED-EL Elektromedizinische Geräte Gesellschaft m.b.H. erhält den Staatspreis für das weltweit erste aktive Knochenleitungsimplantat", erläuterte Mitterlehner das von einer Expertenjury gekürte Siegerprojekt. Das neuartige teilimplantierbare Hörsystem "Bonebridge", bei dem das Implantat vollständig unter der Haut liegt, überträgt den Schall direkt auf den Knochen, der dann den Schall zum Innenohr leitet. Bisherige Implantate wurden mit einer Schraube befestigt, was für den Träger einen hohen Aufwand an hygienischer Pflege erforderte und zu häufigen Komplikationen führte. Mit Bonebridge steht nun ein Implantat zur Verfügung, das quasi hinter dem Ohr verschwindet. MED-EL hat mit der Entwicklung eines hocheffizienten Wandlers den Weg geebnet, um auch jenen Menschen ein weitgehend normales Leben zu ermöglichen, die keine herkömmlichen Hörgeräte nutzen können.

Insgesamt hatten sich 510 Unternehmen um den Staatspreis beworben, der im Auftrag des Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsministeriums von der Austria Wirtschaftsservice (aws) organisiert und zum 34. Mal vergeben wurde. "Der Staatspreis Innovation ist ein renommiertes Gütesiegel für die Unternehmen und schärft das öffentliche Bewusstsein für die nachhaltigen Vorteile von Forschung und Entwicklung", so Mitterlehner.



Beim Staatspreis zeigt sich jedes Jahr eindrucksvoll, wie vielfältig Innovationen und die dahinter stehenden Technologien sein können. Mit einer Nominierung für den Staatspreis zeichnete Mitterlehner die folgenden fünf Unternehmen aus:

- * die ENGEL AUSTRIA GmbH Zweigniederlassung St. Valentin in Niederösterreich für eine besonders energiesparende, elektromechanisch angetriebene Zwei-Platten-Spritzgießmaschine zur Kunststoffverarbeitung,
- * die FACC AG aus Ried im Innkreis in Oberösterreich für die Entwicklung eines neuartigen Verfahrens zur Herstellung von Flügelkasten-Komponenten in einem Guss,
- * die Getzner Werkstoffe GmbH aus Bürs in Vorarlberg für ihr „Embedded Rail“-System, einem neuartigen Erschütterungsschutz zur elastischen Lagerung von Schienen, der Gleiskörper und Straße schont und deutlich weniger Lärm erzeugt, > die NXP Semiconductors Austria GmbH aus Gratkorn in der Steiermark für einen neuartigen, kompakten und benutzungsfreundlichen Chip zur intuitiven, kontaktlosen Datenübertragung über kurze Reichweiten,
- * die Otto Bock Healthcare Products GmbH aus Wien für die Entwicklung einer Ganzbeinorthese, die sich dank eines hydraulischen Kniegelenks stufenlos an die Gangsituation anpasst.

Die besten Bilder von der Staatspreis-Verleihung finden Sie im AOM/Original Bild Service sowie im OTS Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>. Detail-Informationen zu allen Projekten gibt es in der ausführlichen Staatspreis-Broschüre, die auf www.staatspreis.at sowie auf der Homepage des Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsministeriums (www.bmwfj.gv.at) zum Download bereit steht.

Kontakt:
Presseabteilung: presseabteilung@bmwfj.gv.at

Die ORDENTLICHE GENERALVERSAMMLUNG des OPEV fand am 25.3.2014 um 17 Uhr im Hörsaal 1 des TGM in Wien statt.

Die anwesenden Mitglieder wurden von Präsident Wagner begrüßt. Gleich im Anschluss folgte der Vortrag des Gastreferenten, Herrn DI Gerhard Losenicky, dem Stv. Ltr. Stabsstelle Technik und PCT vom Österreichischen Patentamt, der über die umfangreichen und aktuellen Serviceleistungen des Amtes berichtete.



DI Gerhard Losenicky (Österr. Patentamt)

Ein Antrag wurde von Herrn Ing. Erich Pastner schriftlich und fristgerecht eingebracht, der den Verzicht der vergünstigten Mitgliedschaft um 10 Euro durch die Möglichkeit des Downloads unserer Verbandszeitung **proInvent** zum Inhalt hatte. Dieser Vorschlag fand eine mehrheitliche Zustimmung. Unser Magazin steht damit auf der Homepage jederman zur Verfügung und kann auch ausgedruckt werden, für Mitglieder wird es per Post zugeschickt. Die Mitgliedbeiträge sind daher ab 2015 wie folgt:

Pensionisten	€ 69,--
Einzelfinder	€ 95,--
Selbständige	€ 105,--

Wagner: „Dass unsere Leistungen von Behörden und Wirtschaft anerkannt werden, gibt Anlass auf unsere Arbeit stolz zu sein. Dies wird vor allem dann deutlich, wenn die öffentlichen Einladungen rapide zunehmen.“

Firmen	€ 290,--
Jugend (Schüler, Lehrlinge und Studenten bis 25 Jahre)	€ 10,--

Der Präsident bedankte sich in seinem Bericht für die geleistete Arbeit, die mehrheitlich ehrenamtlich erbracht wurde. Besonderer Dank wurde Herrn DI Itze ausgesprochen, der seine anwaltliche Erfahrungen schon mehr als 15 Jahre zur Verfügung stellt. Weiters stellte Wagner fest, dass der Erfinderverband nicht nur in den Medien vermehrt positiv wahrgenommen wurde, sondern auch durch die Internetpräsenz als gezielter Ansprechpartner in Patentfragen mehr und mehr geschätzt wird. Die konsequente Verbesserung der Öffentlichkeitsarbeit ist der Grund für eine längst fällig gewesene Imageaufwertung durch ein modernes Outfit. Dazu gehören ein neues Logo und die laufende Qualitätssteigerung des Verbandsmagazins **proInvent** - selbstverständlich unter Bedachtnahme der selbstaufgelegten Sparsamkeit.

Die Leistungen für unsere Mitglieder wurden ebenfalls erweitert. Gemeinsam mit der WKNOE wurde der Marktplatz für Patente im Internet ergänzt. Mit der HTBLuVA Waidhofen/Ybbs konnte eine unbürokratische Zusammenarbeit im Rapid Prototyping entstehen. Ein langgehegter Wunsch vieler Mitglieder geht damit in Erfüllung. In einigen Bereichen konnte die Zusammenarbeit mit den Behörden erweitert werden. Darüber hinaus werden die Kontakte zu Politik und Wirtschaft laufend intensiviert, um ein funktionierendes Netzwerk zu schaffen, das für ErfinderInnen zur Verfügung steht.

Neben diesen Dienstleistungserweiterungen wurde auch die übliche Arbeit nicht vernachlässigt, wie aus dem Bericht des Schriftführers Nikolaus Vogt hervorgeht. Auszugsweise wurde Folgendes geleistet:

120 Projektberatungen durch den Patentanwalt dafür wurden ca. 80 Stunden ehrenamtlich von DI Itze aufgewendet. Studium der per Post, Fax oder durch Email übermittelten Unterlagen, Ratschläge für die Ausarbeitung der Anmeldeunterlagen.

100 Vermarktungs-, Lizenz-, Produkt- und Finanzierungsberatungen, Hilfe bei Lizenzverträgen durch die Vorstandsmitglieder, Übermittlung von Vorlagen: Geheimhaltungsvertragsmuster, Lizenzvertragsmuster.

5 Workshops – Eigen- oder Fremdverwertung. 2 Vorbereitungsabende für Messeteilnehmer. 2 Patentanwalts-, Verwertungs- und Prototypberatungen sowie Standgestaltung für die Jugendlichen zur iENA. 4 Erfinderforen Wien. 4 Erfinderforen Salzburg. 2 Messen – Erfindermesse iENA in Nürnberg mit 6 Ausstellern plus 4 Jugendprojekte - WISA in St. Pölten mit 5 Ausstellern. 1 Vortragsnachmittag zu „Jugendliche Kreativität fördern“ im Patentamt.

1 Vortrag zu „Jugendliche Kreativität fördern“ im Schulzentrum Ungargasse.

Gesamte Teilnehmerzahl aller Veranstaltungen ca. 500.

Ca. 20.000 Schriftstücke per Brief, Fax oder Email. 4 x Zeitung „proinvent“. 1 Presseausendung. Zahlreiche Teilnahme von Vorstandsmitgliedern bei öffentlichen Veranstaltungen.

Dem Bericht des Kassiers Josef Grafinger entsprechend, stehen in der Erfolgibilanz 2013 Aufwendungen von € 72.697,97 Erträge im gleichen Ausmaß gegenüber.

Die Rechnungsprüfer Viktoria Horvath und Ing. Dittmar Zoder schlugen nach genauer Prüfung der Generalversammlung am 25. März 2014 vor, dem Kassier und dem gesamten Vorstand für die geleistete Arbeit den Dank auszusprechen und ihnen die Entlastung für das Geschäftsjahr 2013 zu erteilen. Dieser Vorschlag wurde von der Generalversammlung einstimmig angenommen.



Ehrenurkunden für ihre langjährige Mitgliedschaft erhielten von Vizepräsident Volkwin Hoffelner:

v.l.n.r. KR Volkwin Hoffelner, Nikola Vujasin, Bernhard Weber, Ing. Walter Wagner, Ing. Markus Stracke und Ing. Friedrich Koschier

Zahlreichen Mitgliedern wurde für ihre lange Mitgliedschaft gedankt. Ehrenurkunden erhielten folgende Damen und Herren:

50 Jahre: Josef Georg Plomberger und Ing. Franz Simurda

40 Jahre: Ing. Heinz Werner Stückler

35 Jahre: Erich Meyer

30 Jahre: Baurat h.c.DDI Dieter Depisch

25 Jahre: Dipl.Ing. Wolfram Kügler, Ing. Erich Pastner, Alexander Russegger, Ing. Markus Stracke und Ing. Walter Wagner

20 Jahre: Egon Heinzle, Univ. Prof. Dr. Albin Hermetter, Stanislaus Lederer, Helmut V. Maier und Edmund Sohm

15 Jahre: Johann Brugger, Dipl.-Ing.Dr.techn. Bernhard Feistritzer, FREQUENTIS AG Herr Dr.techn.h.c.Dipl.-Ing. Hannes Bardach, Adolf Goll, Emmerich Hartter, Viktoria Horvath, Ing. Friedrich Koschier, Susanne Meininger, Ing. Ilian Mintscheff und Johann Wagner

10 Jahre: Univ.Prof.Dr. Gerwin Arnetzl, Erich Dolezal, Erwin Eisinger, Richard Idinger, Werner Karner, Dipl.Ing. Johann Kreuter, Ing. Wolfgang Obermann, Karl Riener, Ing. Thomas Peter Toegel, Nikola Vujasin und Bernhard Weber

Weiters wurde auf Initiative von Ing. Friedrich Koschier sein Vorschlag für eine Befragung der Mitglieder angenommen.

Sitzungsende: 20: 30 Uhr.

Maria Rahming

Seit 2001 ist die Erfinderschau fixer Bestandteil der WISA in St. Pölten. Heuer nutzten wieder einige OPEV-Mitglieder die Gelegenheit, um das Feedback der Messebesucher für ihr Produkt zu erfahren.

Brandner Christian - Diebstahlsichere Hundeleine, die Leine eine multifunktionale Hundeleine mit eingebautem Hundediebstahlschutz und kann zusammen mit einem handelsüblichen Halsband/Brustgeschirr verwendet werden, wobei die Diebstahlsicherungsfunktion bei Bedarf mit einfachen Handgriffen zur Wirkung gebracht werden kann. Der Benutzer legt dazu die in der Leine verborgene Kette durch Herausziehen frei und gibt die Kettenschleife um den Hals des Hundes. Daraufhin führt man die Leine um einen fest verankerten Gegenstand (wie auch bei Fahrräder üblich) z.B.: Laternenpfahl, Baum, ect. und sperrt das Schloss ab. In Zukunft sollen die Leinenhüllen austauschbar sein. So können Sie die Hundeleinen jeden Tag anders anziehen, ganz nach Lust und Laune. Ob der notwendige kleine Einkauf während der Hunderunde, oder die Abgabe von Blumen im Spital und weitere kleine Stopps, wo Hunde verboten sind, kann man in Zukunft erledigen, ohne den Hund vorher nach Hause bringen zu müssen, oder überhaupt zu Hause lassen zu müssen. Das freut Hunde und deren Besitzer und spart Zeit und Mühe. Die Eigenschaft der Leine verhindert auch ein Durchbeißen und damit in weiterer Folge einen Leinenriss, was für Hunde und Verkehrsteilnehmer gefährlich ist, ch92elements@yahoo.de, www.hundeleinenschloss.at

Dr. Heinz Gert – hat zwei neuartige Lebensmittelverpackungen präsentiert. Ein Speisenbehälter zur unmittelbaren Einnahme von dünnflüssigen bis dickflüssigen oder breiartigen Speisen, auch für die Einnahme von Getränken geeignet, mit Hilfe des integrierten Mundstücks. Der Behälter ist auf Grund seiner einzigartigen Sicherheits- und Komfortmerkmale besonders geeignet für Senioren, Kinder und für Personen mit einge-

schränkten manuellen Fähigkeiten sowie zur Einnahme von Speisen außer Haus, auf Reisen in geschlossenen Fahrzeugen, Bussen, Eisenbahn, Flugzeug und auf Fährschiffen etc. Es können damit auch warme Speisen wie Suppen und Eintopfgerichte eingenommen werden. Die neuartige Getränkeverpackung, bei der nach einer Teilentnahme des Inhaltes der Rest im Behälter nicht mit Luft in Berührung kommt und deshalb nicht vorzeitig verderben kann. Es ist deshalb möglich, Getränke in besonders großen Gebinden zu verpacken, was für das gastronomische Gewerbe, aber auch für private Haushalte einen beträchtlichen Vorteil darstellt. Die Verpackung ist beispielsweise für Fruchtsäfte, Wein oder auch für haltbar gemachte Frischmilch geeignet. (Speisebehaelter@gmx.at)



Ing. Pastner Erich, ISOTHERM Pastnerit - Lebensmittel reine Ausbauplatten erzeugt in Krems Stein – Glas – Platten im fugenlosen Großformat zur einfachen Fliesensanierung. 330x125 cm biegsam, schlagfest, absolut wasserdicht, 2,3 mm stark, nur 15 kg, Ideal im gesamten Sanitärbereich, Decke-Wand: Dusche, Wellness-Bad, Keller, Küche, Lebensmittel-Kühlraum, Waschanlage, Schwimmhalle, Wasserbecken- Poolauskleidung. Bitte fragen Sie!

Tel: +43 2732/ 76 660 www.isoetherm.at

Patzalt Alois – Pflanzenstützvorrichtungen auf zeitsparende und einfache Weise Pflanzen zu stützen.

Die Stützvorrichtungen aus Holz - rein biologisches Material - oder Plastik Klipps in verschiedenen Größen die sich mit vielen der herkömmlichen Pflanzenstäben verwenden lassen. Im Prinzip geht es immer um einen Bindfaden den man um die Pflanze dreht und in einem Schlitz verkeilt, den Pflanzen bleibt eine Bewegungsfreiheit, patzalt.a@gmail.com, www.patzalt-alois.at

Rabenlehner Alois - HAND-KAU-ZAHNBÜRSTE mit 360° umlaufenden Borsten zur Reinigung von Zähnen, Zahnhälsen und Zahnfleisch durch Kaubewegungen der Kiefer.

KAUEN ist das Thema! Mit dieser neuen



Zahnbürste werden durch Kaubewegungen der Kiefer, die Zahnhälsen und die Zahnzwischenräume schonend gereinigt sowie das Zahnfleisch sanft massiert. Das Hin- und Herbewegen der Bürste wie bei der herkömmlichen Handzahnbürste entfällt.

Diese neue Zahnbürste kann als zusätzliche Methode für die Zahngesundheit verwenden

werden.

Besonders geeignet ist die Hand-Kau-Zahnbürste zur Mundhygiene bei Menschen die mit herkömmlichen Zahnbürsten bzw. der Hin- und Herbewegung der Bürste im Mund Schwierigkeiten haben (Behinderte, pflegebedürftige Menschen, Kleinkinder). Diese radiale Bürste ist auch für Kinder ab einem Alter von 2 ½ Jahren geeignet.

rabenlehner@gmail.com

Schandl Gerda - Gießhilfe für Topfpflanzen, Blumenpflege mit wenig Zeitaufwand und besserem Pflanzenwachstum. Die Gießhilfe ist ein besonders schönes Accessoire für Ihre Pflanzen. Es ist einfach im Gebrauch und in mehreren Farben erhältlich. Begünstigen Sie das Wachstum ihrer Pflanzen durch eine optimale und gezielte Befeuchtung der Blumenerde. Einfach und schneller Pflanzen Gießen, Sie werden begeistert sein! Die Gießhilfe ermöglicht eine gezielte Beförderung des Wassers unter die Erde, dort wo es die Pflanze benötigt. Die Blumenerde bleibt damit locker, im Gegensatz zum herkömmlichen „oben drauf Gießen“ und dem Durchfließen des Wassers nach unten. Die Gießhilfe verhindert durch das langsame versickern des Wassers ins Erdreich, überlaufende Untersetzter. Somit werden Folgeschäden durch Feuchtigkeit an Standorten von Topfpflanzen (Fußböden oder Möbeln) mit möglicher Schimmelpilzbildung verhindert,

office@g-invent.at, www.g-invent.at. Als zweite Neuheit hat Frau Schandl die Aufhängevorrichtung für Christbäume präsentiert.

Wir werden nicht müde immer wieder darauf hinzuweisen, wie wichtig ein Messeauftritt ist. An einer Ausstellung aktiv teilzunehmen, gestalterisch und kundenorientiert seine Idee zu präsentieren, ist ohne die Ratschläge von Experten nur die halbe Miete. Deshalb bietet der OPEV vor jeder Messe eine kurze Einweisung an, damit der Messeauftritt erfolversprechend wird. Das Feedback im direkten Kontakt mit dem Kunden ist aber Goldes wert. Bemängelungen können auch als konstruktive Kritik aufgefasst werden und Verbesserungen sollten danach noch in die finale Produktgestaltung einfließen, so denn das überhaupt noch möglich ist. Sollte das Produkt allerdings durchfallen und keine positiven Reaktionen hervorrufen, dann muss man sich schon die Frage stellen, ob die eigene Problemlösung nicht zu sehr mit der rosaroten Brille gesehen wurde. Um eine kritische Ursachenforschung unter Einbeziehung der Reaktionen von den Messebesuchern kommt man dann nicht mehr umhin. Selbst wenn das Resultat das Ende der Aktivität bedeutet, weiß man, dass man kein Geld mehr in die Sache investieren muss. Als kreativer Mensch sollte man sich danach neuen Herausforderungen stellen.

Maria Rahming



Anmeldung Messestand

Die Anmeldung besteht aus den Unterlagen A - C

AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Projektleitung iENA 2014
Telefon: +49(0)911 / 98833-570
Telefax: +49(0)911 / 98833-579
www.iena.de
iena@afag.de

Kunden-Nr.:

Reg.-Nr.:



iENA

Internationale Fachmesse
»Ideen-Erfindungen-Neuheiten«
30. Okt. - 2. Nov. 2014
Messe Nürnberg Deutschland

Anmeldeschluss: 15. August 2014

Firma*		Telefon
Vorname*		Telefax Handy (am Stand)
Name*		E-Mail
Straße/Postfach*		Internet
		Eintrag im Ausstellerverzeichnis unter Buchstabe <input type="checkbox"/> A-Z
PLZ*	Ort*	Umsatzsteuer ID-Nr.
Land*		

Die mit * gekennzeichneten Angaben werden für die Eintragung im Messekatalog herangezogen!

Wir bestellen gemäß den Teilnahmebedingungen:

Standbau-Paket Basic

Komplettstand inkl. Ausstattung ab 4 m²

Gewünschte Standgröße: _____ m²

Front _____ m Tiefe _____ m

Standart:

€ 265,-/m² € 318,-/m² € 318,-/m² € 318,-/m²

Reihenstand 1 Seite frei 3 Wände	Eckstand 2 Seiten frei 2 Wände	Kopfstand 3 Seiten frei 1 Rückwand	Blockstand 4 Seiten frei Keine Wandfläche
--	--------------------------------------	--	---

Standfläche im iENA Gemeinschaftsstand „Innovationen aus Deutschland“

Komplettpreis inkl. 3 m² Fläche, Tisch, Stuhl, Rückwand € 750,-

Wandfläche: (Keine Standfläche)

Einheitliche Höhe 100 cm, Breite 100 cm € 350,-

Die Erfindung wird ausgestellt als:

- Muster Modell
- Zeichnung Foto
- Beschreibung

Bitte ankreuzen
Zeichnungen und Beschreibungen nicht im Original einsenden.

Standbau-Paket Comfort

Komplettstand inkl. repräsentativer Ausstattung ab 12 m²

Gewünschte Standgröße: _____ m²

Front _____ m Tiefe _____ m

Comfort:

€ 330,-/m² € 396,-/m² € 396,-/m² € 396,-/m²

Reihenstand 1 Seite frei 3 Wände	Eckstand 2 Seiten frei 2 Wände	Kopfstand 3 Seiten frei 1 Rückwand	Blockstand 4 Seiten frei Keine Wandfläche
--	--------------------------------------	--	---

Teilnahme am iENA Ausstellerabend

für _____ Personen, inkl. Speisen und Getränke
Pro Person € 15,-

AUMA-Beitrag € 0,60/m²

Mit Abgabe dieser Anmeldung werden die beigefügten „Allgemeinen Messe- und Ausstellungsbedingungen“ des FAMA Fachverband Messen und Ausstellungen und die „Besonderen Messebedingungen“ der AFAG Messen und Ausstellungen GmbH für diese Veranstaltung ausdrücklich anerkannt (siehe Anlage C).

Ort _____ Datum _____ Firmenstempel und rechtsverbindliche Unterschrift _____

Original zurück an Projektleitung!

Bitte zuerst alle Felder ausfüllen und dann das ausgefüllte Formular ausdrucken!
Bitte erstellen Sie sich eine Kopie für Ihre Unterlagen!

In Kooperation mit:

Süddeutsche Zeitung



International Federation of Inventors' Associations



FREIRAUM
SCHAFFEN
FREIZEIT
ERLEBEN

TCS

Pool Lounge

WIR SIND DIE MEISTE ZEIT IN UNSEREN VIER WÄNDEN, JEDOCH AUS DEM BLICKWINKEL DER EVOLUTION SIND WIR MENSCHEN FÜR EIN LEBEN IM FREIEN GESCHAFFEN. ERDVERBUNDEN UND ZEITLOS, KOMBINIERT MIT EINEM SINN FÜR TECHNIK, ÄSTHETIK UND AMBIENTE GESTALTET SICH DIE NEUE POOL LOUNGE SERIE TCS VON ARMSTARK.

FREIRAUM
SCHAFFEN
FREIZEIT
ERLEBEN

Der neue TCS, welcher mit 1.Juni 2014 seinen Launch feiert, wurde neukonstruiert und verspricht bisher ungeahnten Bedienkomfort sowie Energieeffizienz.

Der Pool Lounge der Serie TCS bietet Ihnen den Freiraum, die volle Fläche zu nutzen. Unabhängig der Größe Ihres Whirlpools oder Swim Spas und entpuppt sich in jedem Fall als wahres Highlight Ihrer Gartengestaltung.

Per Knopfdruck lässt sich der vollständig als Terrasse nutzbare Pool Lounge verschieben. Durch die hochwertige Verarbeitung kann das Modell TCS herkömmliche Isolierungen von jeglichen Poolvarianten ersetzen und vereinfacht den Ab- und Aufdeckvorgang durch eine vollautomatisierte Funkfernbedienung.

Die für die TCS neuentwickelte Isolierung auf Nanotechnologie basierende Beschichtung ist wissenschaftlich geprüft und ihre Qualität und Effizienz wurde von der Montanuniversität Leoben bestätigt. Was zu Schmälerung der Energiekosten führt. Aufgrund der Abdichtung auf dem oberen Poolrand hat der TCS extrem geringe Wasserverdunstung und folglich reduziert sich auch der Zusatz von Wasserhygienemitteln wie Chlor etc. auf ein Minimum. Die patentierten, beheizbare Laufschiene ermöglichen ein einwandfreies verschieben der Pool Lounge auch bei Frosttemperaturen.

In versenkter, bodenbündiger Ausführung ist der Pool bei Nichtbenutzung nicht sichtbar und der Bereich über dem Pool bietet zusätzlich Freiraum für Ihre Möbeln und Gartenaccessories. Die Maximalbelastung beträgt 320kg pro m².

Zusätzlich erfüllt der Pool Lounge TCS Schutz vor Verschmutzungen, wie Laub und anderen Verunreinigungen und gewährt Sicherheit für Kleinkinder und Haustiere.

INNOVATION
BERÜHRT
DESIGN

Armstark
AMBITION ZUM WERTSTÄRKEN

AUFGEPASST !



Wir suchen Erfindungen / Produkt-ideen rund um das Thema „KINDERSICHERHEIT“ im Haushalt. Produkte sollten aus Kunststoff herstellbar und nicht zu groß sein, da diese in Blisterverpackungen verkauft werden. Produktion und Vertrieb bzw. Hilfestellungen bei technischen Fragen, Prüfstandards, Materialien etc. möglich.

Kontakt: gerard@knabl.net
Tel. 0664/1503617

Stellen Sie Ihre Erfindung einer breiten Öffentlichkeit vor!

Wir weisen nochmals in eigener Sache auf die Möglichkeit hin, ein in Österreich eigens für Erfindungen geschaffenes Social Network kostenfrei zu nutzen.

„Marktplatz für Patente“ ist jene Plattform, die von der WKO NÖ und dem AWS geschaffen wurde, um bereits angemeldete Erfindungen einer breiten Öffentlichkeit, Investoren oder Interessenten zugänglich zu machen.

Wenden Sie sich direkt an unser Büro. Wir posten für Sie nach Ihren Vorgaben.



Die Innovativsten Schüler/innen-Teams aus Wien, dem Burgenland, Kärnten, Salzburg und Vorarlberg wurden im Rahmen des größten österreichischen Schulwettbewerbs ausgezeichnet. BM Mitterlehner und BM Heinisch-Hosek gratulieren.

Das Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsministerium sowie das Bildungsministerium zeichneten am 28.5.2014 im Raiffeisen Forum in Wien die Sieger-Teams der 27. Wettbewerbsrunde von Jugend Innovativ aus und würdigten die Spitzenleistungen der jungen Talente. Acht Teams aus Wien, dem Burgenland, Kärnten, Salzburg und Vorarlberg konnten sich in ihren Kategorien gegen insgesamt 595 eingereichte Projekte durchsetzen. "Jugend Innovativ ist ein ideales Sprungbrett für Nachwuchsforscher, die ihre Ideen in neue Produkte und Verfahren umsetzen. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erwerben Schlüsselqualifikationen für ihre spätere Berufskarriere und knüpfen erste Kontakte zur Wirtschaft", betonte Mitterlehner. "Mit unserem Wettbewerb stärken wir auch die Innovationskultur, die wir dringend brauchen, um den Standort attraktiv zu halten und hochwertige Arbeitsplätze in Österreich zu sichern", so Mitterlehner.

Bildungsministerin Gabriele Heinisch-Hosek gratulierte allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Schulwettbewerbs: „Ich bin angesichts der Kreativität und hohen Kompetenz der Teilnehmerinnen und Teilnehmer beeindruckt. Die Schülerinnen und Schüler haben nicht nur bewiesen, dass sie innovative und zukunfts-trächtige Projektideen haben, sondern auch, dass sie die Umsetzung und Verwertung dieser Ideen darstellen können. Jugend Innovativ macht jungen Menschen Mut, ihre Ideen zu verwirklichen und sich einem Wettbewerb zu stellen. Ich gratuliere allen PreisträgerInnen.“

Die Siegerinnen und Sieger von Jugend Innovativ erhielten Geldpreise in der Höhe von über 40.000 Euro. Zudem werden die Teams zu internationalen Innovations- und Wissenschaftswettbewerben innerhalb Europas, in die USA und nach China entsandt. „Damit erhalten die Finalistinnen und Finalisten die Chance, ihre bei Jugend Innovativ erworbenen Erkenntnisse und Projektergebnisse auch im internationalen Umfeld zu prä-

sentieren und Erfahrungen auch außerhalb unseres Landes zu sammeln. Für viele ist das ein erster wichtiger Karriereschritt und eine Möglichkeit, sich wertvolle Qualifikationen für den späteren Berufseinstieg anzueignen“, betont Bernhard Sagmeister, Geschäftsführer der Austria Wirtschaftsservice (aws).

Vier Teams werden im Herbst an der internationalen Erfindermesse iENA 2014 in Nürnberg teilnehmen. Professionelle Unterstützung für die Erfinder von morgen bekommen sie wie jedes Jahr vom OPEV.

Jugend Innovativ ist der größte österreichweite Schulwettbewerb für innovative Ideen. Der jährlich stattfindende Wettbewerb wird vom Wissenschafts-, Forschungs- und Wirtschaftsministerium sowie vom Bildungsministerium finanziert und von der Förderbank Austria Wirtschaftsservice (aws) abgewickelt. Die klassischen Kategorien wie Engineering, Young Entrepreneurs, Science und Design werden durch die Unterstützung der Sponsorpartner Raiffeisen Klimaschutz Initiative, T-Systems Austria und Saturn um die Themen Sustainability, idea.goes.app und tech&society ergänzt. Erstmals übernimmt Merck die Patenschaft für die Kategorie Science und reiht sich damit in die Riege der Jugend Innovativ Nachwuchsförderer ein.

Jugend Innovativ ermöglicht jungen Menschen im Alter von 15 bis 20 Jahren ihre eigenen Ideen weiterzuentwickeln, zu verwirklichen und der Öffentlichkeit zu präsentieren. So werden neue Chancen für die zukünftige Laufbahn der Schülerinnen und Schüler gebildet

Gleichzeitig wird die Innovationskraft und der Ideenreichtum junger Talente und Nachwuchsforscherinnen und -forscher gefördert und ans Tageslicht gebracht. Bisher haben rund 7.000 Projekt-Teams bei Jugend Innovativ teilgenommen, die insgesamt Zuschüsse in der Höhe von 1,5 Millionen Euro für ihre Projekte erhielten. Weitere Informationen über den Wettbewerb, die Siegerprojekte sowie Fotos der aktuellen Gewinnerinnen und Gewinner sind im Internet unter www.jugendinnovativ.at abrufbar.



OPEV

In eigener Sache



An den OPEV wurde eine Aufgabe zur erweiterten Unterstützung von Erfinderinnen und Erfinder herangetragen. Da gute Ideen/Erfindungen viel zu oft an der Umsetzung scheitern, wobei dieses Phänomen nicht auf Einzelerfinder beschränkt ist, sind Maßnahmen, die eine Veränderung herbeiführen können, gefragt denn je. Zahlreiche unterschiedliche Konzepte sind hinlänglich bekannt: Inkubatoren, Crowd Funding, Beteiligungen durch Business Angel usw.. Jede Unterstützungsform hat Stärken und Schwächen und wird daher auch in den einzelnen Ländern unterschiedlich eingesetzt.

Bei dem uns vorgestellten Konzept soll dem OPEV bzw. seinen Mitgliedern unterschiedliche Aufgaben zukommen. In einem offenen Verfahren sollen unter

anderem Mitglieder mit einem spezifischen Fachwissen multidisziplinär bei der Bewertung einer Erfindung mitwirken. Ein nach dem Bewertungsergebnis zu fixierender Finanzierungsbedarf wird ermittelt. Neben der Einbeziehung aller Förderstellen sind auch Investoren jene Geldgeber, die das Projekt mittragen. Damit soll die Finanzierung bis hin zur Prototypenerstellung gesichert werden. Ein kaufmännisch versierter Manager, der als Guide fungiert, wird bei Bedarf dem Projektwerber temporär zur Verfügung gestellt.

Wenn Sie an österreichischen Lösungen interessiert sind, dann bitten wir um die Retournierung des folgenden Fragebogens.

Name: _____

Anschrift: _____

Tel: _____

Email: _____



FAX/Tel: +43 1 603 82 71
office@erfinderverband.at

- Ja, ich möchte daran teilnehmen als:
- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Bewerter (entgeltlich) | <input type="checkbox"/> Bewerter (unentgeltlich) |
| <input type="checkbox"/> Guide (entgeltlich) | <input type="checkbox"/> Guide (unentgeltlich) |
| <input type="checkbox"/> Investor (ab € 1.000) | <input type="checkbox"/> Investor (ab € 10.000) |

Aus meiner beruflichen Erfahrung bringe ich folgende Kenntnisse mit:

Außerdem verfüge ich über gute Kontakte zu:

PANEELE mit Dämmung & GROSFLIESENPLATTEN

In allen Farben
& Marmorlook

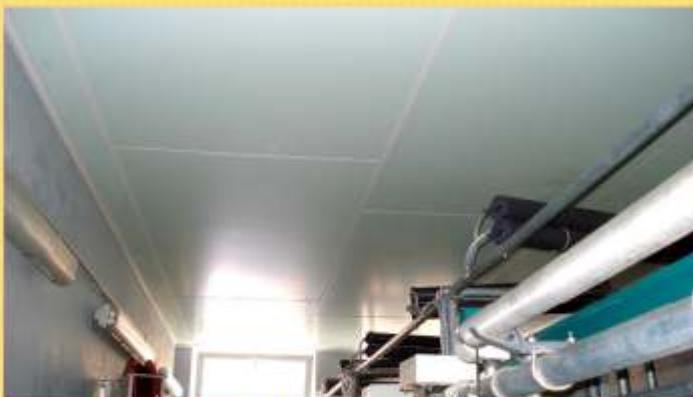
Der perfekte Schimmelschutz * für Bad, Dusche, Küche, Keller, Wirtschaftsraum, ...



Sanierung Bad-WC - direkt über alte Fliesen



Fugenlose, abwaschbare Küchenrückwand



Milch & Wein – lebensmittelhygienisch rein



Wunschform – Polyester-Dichtauskleidungen

Für **Sanierung & Neubau** über

- Alte Fliesen
- Altes Mauerwerk
- Rohbau
- Gipskarton
- Holz

Wand & Decke

Aktion für den Sanitär-Bereich, Waschplatz, ...

SGP-Platten 330x125 cm x 3 mm in 6 Standardfarben € 156,- inkl.
Stein/Glas/Polymer -> biegsame Großformat-Marmorplatten € 186,- inkl.
Gewicht nur 4 kg/m². Gut zu bearbeiten, mit Stein-Trennscheibe schneiden!

schnell & sauber verlegt:

- ✓ wasserdicht
- ✓ fugenfrei
- ✓ schwitzfrei
- ✓ schimmelfrei
- ✓ pflegeleicht
- ✓ lebensmittelrein
- ✓ Säure-beständig
- ✓ glatte, steinharte Oberfläche

Auch mit Carbonsatz: Die milde IR-Elektro-Wärme aus der Wand!

- * Kondensat-freie SCHIMMELSICHERE DECKENPLATTEN
Stein/Glas/Titanweiß mit Nut/Feder dampfdicht verlegt
in Dusche, Bad, Küche, Lebensmittelproduktion, ...



Polyester - Dichtauskleidungen

für Pool, Teich, Biotop, Bachlauf, ...
Schulungen zur Selbstverarbeitung!

Oxy - Sauerstoff-Feingranulat

Die chlorfreie Wasserpflege

für Pool, Whirlpool, Planschbecken,
Teich, Biotop, Zierbrunnen, Fischteich,
Regentonne, Trinkwasser für Camper, ...

1 kg € 9,90 5 kg € 43,- 10 kg € 79,- 25 kg € 150,-

Original Info: www.oxone.dupont.com/poolspa

- Salzelektrolyse-Desinfektion
- Autom. pH-Regulierung
- Pool-Roboter
- Sämtliches Zubehör für Pool & Teich

Zodiac - Prämium - Händlerpartner

Tel 02732/ 76 660
Fax 02732/ 76 650
Mail isotherm@pastnerit.at

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 8 – 18 h
Samstag 9 – 13 h

ISOOTHERM Panel- und Großfliesenplatten – Erzeugung & Polyester-Flüssigfolien
3500 Krems a. d. Donau - Gewerbeparkstr. 5 - www.isotherm.at

Internationale
Fachmesse

- Ideen
- Erfindungen
- Neuheiten

iENA

2014

30.10.-2.11.

Messe Nürnberg · Hall 12

in cooperation with:



International Federation
of Inventors' Associations

Veranstalter/ Organisation: AFAG Messen und Ausstellungen GmbH
Projektmanagement iENA 2014 · Messezentrum 1, 90471 Nürnberg
☎ 09 11 - 9 88 33 - 570 · 📠 09 11 - 9 88 33 - 579 · iena@afag.de · www.iena.de

Süddeutsche Zeitung

