Leben

Reaktionen

Katastrophenmeldung

Zu Ausgabe 32: „Europa wird zur Tropenzone“, 13. 4. 2007
Wieder eine Katastrophenmeldung! Es ist immer wieder erstaunlich, wie erkenntnisresistent Politiker und Klimaschützer sind, die Fakten nicht zur Kenntnis nehmen wollen, welche ihren Szenarien widersprechen, und wie die meisten Journalisten dieselben apokalyptischen Szenarien verbreiten, ohne sich etwas unfassender informiert zu haben. Zum Beispiel über das Faktum, dass bei Erreichen des Kyotoziels die Erwärmung der Erde bis 2050 um gerade einmal 0,07 Grad verringert werden würde. Dies ist ein sehr glaubwürdiges, nach meinem Wissensstand unwidersprochenes Zitat von Manfred Messner (*Die Presse*, 19. 3. 2007). Da muss man sich schon fragen, ob die Welt noch richtig tickt, da damit ganz klar ist, dass der Aufwand nicht gerechtfertigt ist, mit dem man versucht, den CO_2-Ausstoß zu reduzieren, was sowieso nicht gelingen wird. Warum sparen wir nicht einfach Energie? Das ist sinnvoll und schafft Arbeitsplätze. Sich auf CO_2 zu konzentrieren, ist teuer und vertreibt unsere Industrie in Länder, die diesen Irrsinn nicht mitmachen.
Peter Brandstetter, Wien

Sinusschwingung

Unbestritten: Im Klima tut sich was. Unbestritten: Der Mensch ist (mit-)verantwortlich dafür. Aber: Wissen wir, ob hinter dieser Klimaverschiebung nicht einfach eine „größere Sinusschwingung“ steckt? So wie in der Wirtschaft der Kondratieff hinter beziehungsweise unter der Konjunkturkurve? Die Messungen, auf die zurückgegriffen wird, haben keine lange Historie, geschichtliche Ereignisse (Erik der Rote hat vor gut tausend Jahren Grönland ja nicht „Grün“-Land genannt, weil’s dort komplett zugefroren war) deuten auf einen Kondratieff hin. Was ich damit sagen möchte: Ich würde mir von *economy* (und von all den anderen Generalisten) erwarten, dass anscheinend plausible Aussagen (von Spezialisten) auseinandergenommen und geprüft werden, bevor sie weiterverbreitet werden. Wenn das nicht passiert, wird Fehlleistung belohnt.
Johannes Dornhofer, Wien

Schreiben Sie Ihre Meinung an Economy Verlagsgesellschaft m.b.H., Gonzagagasse 12/13, 1010 Wien. Sie können Ihre Anregungen aber auch an redaktion@economy.at schicken.

Im Test

Schottlands Schätze im Test

Whisky ist wohl die edelste Form einer Spirituose. Während andere Wässerchen wie Gin oder Wodka überall auf der Welt aus ihren Grundbestandteilen gebrannt werden können, braucht es für echten Single Malt Whisky die richtigen, von der Umgebung abhängigen Gerste- und Malzsorten sowie reinstes Quell- oder Moorwasser. Dazu kommt, dass Whisky aufwendig und teuer in den richtigen Fässern eine bestimmte Zeit gelagert wird, um seine Grade der Reife, der Geschmacksnuancen und der Qualität zu erreichen.

Fette Erde

Die besten Grundzutaten und das beste Mikroklima für Whisky finden sich nach wie vor eher in Schottland als anderswo auf der Welt. Das beginnt bei der fetten Erde, auf der die Gerste wächst, reicht weiter übers Wasser, das über Kräuterheiden und durch Moore fließt und vom schottischen Kalkgestein gefiltert wird, bis hin zur salzhaltigen Meeresluft an den Küsten und der frischen, reinen und kühlen Brise in den Hochebenen, was besonders für die Lagerung relevant ist, wenn der Whisky im Zuge seiner Alterung „atmet“.

Erstklassige Whiskys

Single Malt Whisky wird wie Wein nach bestimmten Regionen bewertet. Die wichtigsten Whisky-Distillery-Gebiete in Schottland sind die Highlands, dort die Region Speyside zwischen Inverness und Aberdeen, wo etwa die Hälfte der schottischen Single Malts herstammt, die Lowlands zwischen Glasgow und Dundee und schließlich die Islay-Region mit ihren Insel-Whiskys. Dazu kommen Regionen wie die weit nördlich gelegenen Orkney Islands oder die Halbinsel Mull of Kintyre. Aus Dutzenden von Whisky-Sorten und Hunderten von Jahrgängen gibt *economy* hier einige Empfehlungen für wirklich erstklassige Whiskys, die einen Neuling in die Geschmackswelten der schottischen Brennereien einführen und dem Connaisseur eventuell den einen oder anderen Drink-Tipp verschaffen.

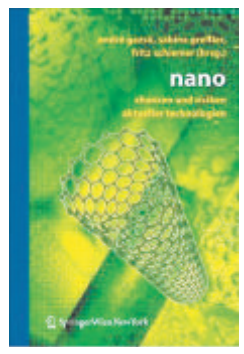
- **Auchentoshan**
Dieser Whisky ist ein hervorragender, leichter Brand aus den Lowlands. Der Zehnjährige bezaubert durch eine gold-grünliche Farbe, weichen, öligen Körper und seinen leicht süßlichen Geschmack mit Anklängen an Zitronen und Orangen.
- **Highland Park**
Kommt von den Orkney-Islands und wird als „nördlichster Whisky der Welt“ bezeichnet. Der Zwölfjährige besticht durch eine rauchige Note, ist malzig mit Tönen von Sherry, sehr glatt im Abgang und hinterlässt eine trockene Süße mit Spuren von Honig.
- **Lagavulin**
Einer der Würzigsten unter den Single Malts von den Islays. Der Zwölfjährige besitzt ein Seesalz-Aroma, ist torfig, rauchig, trocken und komplex. Der bernsteinfarbene 16-Jährige überzeugt durch mildere Töne, bleibt ebenfalls salzig, hat leichten Sherry-Charakter.
- **Talisker**
Pfeffrig, malzig, süß-sauer im Abgang, wärmt innerlich wie ein Torffeuer. Der rötliche Zehnjährige hat einen ganz leichten Sirup-Charakter.
- **Glenlivet**
Klassischer Single Malt. Reine, goldene Farbe, weich, blumig, mit Anflügen von Pfirsich und Vanille, malzige Trockenheit. Bester Einsteiger-Whisky.
- **Bowmore**
Der Zwölfjährige hat eine salzige Note und birgt Nuancen aus Seegras, gemischt mit Lavendel und Heidekraut. Leicht süßlich, würzig, im Finish rauchige Töne.
- **Edradour**
Besonders cremig, mit Pfefferminz-Tönen und Anklängen von Zuckermandeln, malzig, glatt und nussig.
- **Macallan**
Sherry-, Honig- und Blumennoten, Johannisbeer am Gaumen, rund, buttrig, bernsteinfarben.
- **Glenturret**
Der 15-Jährige ist malzig mit Eichenfass-Noten, cremig, glatt, Anflüge von Torfrauch.
- **Littlemill**
Der junge Achtjährige versprüht Noten von Eibisch, ist leicht, sehr hell und süßlich. Im Abgang zeigen sich Spuren von Kokosnuss-Aromen.

Antonio Malony

Buch der Woche

Im Reich des winzig Kleinen

Die Nanotechnologie wurde in den letzten Jahren als Schlüssel für neue Entwicklungen in Medizin oder Industrie bezeichnet. Man will Medikamente in kleinen Kapseln durch die Blutbahn des Körpers schießen, um sie dort wirken zu lassen, wo es nötig ist – zum Beispiel an einem Krebsgeschwür. Man verkleinert Oberflächenstrukturen von Werkstoffen und verleiht ihnen damit völlig neue Eigenschaften, zum Beispiel sind sie dann Schmutz abweisend.



Die Vision: Wir werden noch gesünder und dank neuer Eigenschaften bekannter Materialien noch glücklicher. Die ganze Tragweite der Auswirkungen auf die Gesellschaft ist aus heutiger Sicht noch nicht absehbar. Im Prinzip ist viel möglich im Reich der nanoskalierten Systeme, die eine Größenordnung von einem bis 100 Nanometern aufweisen (ein Nanometer ist ein Milliardstelmeter). Wo Chancen liegen, sind aber auch Risiken vorhanden: Denn je kleiner Stoffe werden, umso leichter können sie auch in Regionen eindringen, wo sie nichts verloren haben. Dort könnten sie dann eine unerwünschte Wirkung haben. Eine konkrete Sorge, die Wissenschaftler schon seit Jahren äußern. Die Diskussion über die Folgen der Nanotechnologie ist nun verspätet auch in Österreich im Gange, wird aber intensiv und unter Einbeziehung der Öffentlichkeit geführt, auch um eine eventuell völlige Ablehnung aufgrund von halbwahren Horrormeldungen zu vermeiden. Aus diesem Grund gab es eine Vortragsreihe zum Thema, organisiert vom Forum Österreichischer Wissenschaftler für Umweltschutz, woraus das Buch „Nano – Chancen und Risiken aktueller Technologien“ entstand. Eine lesenswerte Lektüre, wissenschaftlich vertiefend und dennoch verständlich geschrieben. *Christoph Huber*

André Gazsó, Sabine Greßler, Fritz Schiemer (Hrsg.):
Nano – Chancen und Risiken aktueller Technologien
Springer 2007, 39,95 Euro
ISBN 978-3-211-48644-3

Termine

- **Semantik.** Mit dem Nutzen und Potenzial eines semantischen Netzes sowie konkreten Anwendungsmöglichkeiten setzt sich eine mit international anerkannten Experten besetzte Tagung in Wien auseinander. Vom 31. Mai bis 1. Juni findet die erste europäische Konferenz zum Thema semantische Technologien im Palais Niederösterreich statt. Infos unter:
www.estc2007.com

- **Planung.** 400 Experten aus aller Welt treffen sich auf der „Real Corp 007“, die vom 21. bis 23. Mai im Tech Gate Vienna stattfindet. Neueste Trends, Entwicklungen und Anwendungen auf den Gebieten Stadtplanung, Geoinformation, Geowirtschaft, Umwelt sowie Stadt- und Regionalpolitik werden vorgestellt. Die „Real Corp 007“ steht unter dem Motto „Planen ist nicht genug – To Plan is Not Enough“. Sie findet seit 1996 jährlich statt und ist eine der größten europäischen Tagungen zum Themenbereich Stadtentwicklung und Informationsgesellschaft. Die Vortragenden kommen aus Wirtschaft, Wissenschaft und öffentlicher Verwaltung. Verbindendes Element ist dabei das Denken in räumlichen und zeitlichen Zusammenhängen hinsichtlich der Entwicklung von Städten und Regionen. Infos:
www.corp.at

- **FH-Fernstudium.** Die Fachhochschule Wiener Neustadt und die Humboldt BildungsgmbH haben gemeinsam das erste Fernfachhochschulstudium Österreichs entwickelt. Fundiertes betriebswirtschaftliches Grundlagenwissen sowie umfangreiche Kenntnisse im Bereich Informationstechnologie werden beim Bachelor-Studium Wirtschaftsinformatik zeit- und ortsunabhängig vermittelt. Unter dem Motto „Individuell lernen. Unabhängig lernen. Lebenslang lernen“ werden im Rahmen einer Podiumsdiskussion Chancen, Perspektiven und Ziele dieses Studiums am Montag, dem 14. Mai 2007, um 17 Uhr auf dem Campus Wiener Neustadt präsentiert.

- **Fußballroboter.** Neues aus den Bereichen künstlicher Intelligenz und Robotik am Beispiel von Fußballrobotern: Beim zweiten Österreichischen RoboCup-Workshop werden am 30. Mai an der FH Technikum Wien Fußballroboter präsentiert, die es schon in ein WM-Viertelfinale schafften. Sie sind in der Lage, während des Spiels selbstständig Strategien zu entwickeln und Entscheidungen zu treffen. Der Workshop richtet sich an alle technisch Interessierten und ist kostenlos. Nähere Details unter:
http://cubes.technikum-wien.at