



techno_zine
news

techno_zine
editorial



Perfekt vorbereitet in den Winter: Das Haustechnik-Team des Techno_Z mit Ferenc Schmalzl, Hermann Költringer, Johannes Niederreiter und Stevo Jovanovic (lesen Sie mehr auf Seite 2).

Ansturm bei Langer Nacht der Forschung

Rund 700 Besucher kamen zu der Langen Nacht der Forschung am 7. November ins Techno_Z nach Itzling. Pünktlich zum Sonnenuntergang um 16:41 Uhr eröffnete Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Wilfried Haslauer die sieben Forschungsstationen der Salzburg Research. Die Besucher erlebten dabei hautnah, wie neue Informations- und Kommunikationstechnologien den Alltag bereichern: Innovative Software sorgt für Orientierung, Optimierung und Sicherheit – sowohl in Arbeitsprozessen, im Gesundheitsbereich als auch in

der Freizeitgestaltung. Weiters wurde den Besuchern anschaulich vor Augen geführt, wie sie die digitale Welt selbst mitgestalten können. Stationen zu interaktivem Fernsehen und neuen Plattformen im Web 2.0 zeigten dabei wesentliche Gestaltungsmöglichkeiten auf. Das akademische Gründerzentrum BCCS präsentierte mit dem Flugverkehrs-Simulator NAVSIM und dem mobilen Reiseführer Wikitude zwei seiner aktuellen und viel beachteten Gründungsprojekte. Für das leibliche Wohl sorgte das Techno_Z-Betriebsrestaurant ZET.

Weihnachten steht vor der Tür. Das Jahresende ist die ideale Gelegenheit, das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen. Und auch jenen Menschen zu danken, die uns mit ihrem Einsatz begleitet haben. Wir haben uns daher entschlossen, in dieser Ausgabe des techno_zine Personen vor den Vorhang zu holen, die einen maßgeblichen Anteil zum Erfolg des Techno_Z beitragen.

Zum einen möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe unser Haustechnik-Team unter der Leitung von Ferenc Schmalzl vorstellen. Die Haustechnik ist 365 Tage im Jahr und 24 Stunden am Tag für das reibungslose Funktionieren des Standortes verantwortlich. Ein gutes Beispiel für den unermüdlichen Einsatz des Teams war der Vandalismus-Akt im März, als bis heute unbekannte Täter am Wochenende 40 Scheiben eingeschlagen haben. Dass der Bürobetrieb am Montag ungehindert fortgesetzt werden konnte, lag vor allem an Ferenc Schmalzl, Hermann Költringer, Johannes Niederreiter und Stevo Jovanovic. Die Haustechniker waren den ganzen Sonntag mit der provisorischen Wiederinstandsetzung beschäftigt. Dafür und für die vielen anderen Tätigkeiten sei einmal ganz herzlich Danke gesagt.

Auch unser Betriebsrestaurant ZET erfreut sich großen Zuspruchs. Als kleines Dankeschön für Ihre Treue, liebe Mieter, haben wir in dieser Ausgabe eine kleine Überraschung parat. „Le Chef“ Michel Serton hat für Sie ein Weihnachtsmenü aus seiner französischen Heimat zusammengestellt, mit dem Sie Ihre Familie und Freunde an den Feiertagen überraschen können.

Ich wünsche Ihnen schon jetzt gutes Gelingen, ein frohes Weihnachtsfest und einen erfolgreichen Start ins Jahr 2010.

Ihr

Mag. Werner Pfeiffenberger
Geschäftsführer Techno_Z

techno_zine_interview
notruftelefon am nachtkästchen



Im techno_zine-Gespräch: Haustechnik-Leiter Ferenc Schmalzl

„Eine gute Haustechnik erkennt man daran, dass man sie nicht wahrnimmt“, meint Haustechnik-Leiter Ferenc Schmalzl. Was wirklich im Hintergrund abläuft, erzählt Schmalzl im techno_zine-Interview.

Die Haustechnik im Techno_Z funktioniert reibungslos. Wie stellen Sie und Ihr Team einen klaglosen Ablauf sicher?

Eine gute Haustechnik erkennt man daran, dass man sie nicht wahrnimmt.

Wir betreuen am Standort Salzburg 30.000 m² Fläche, vier Hektar Außenanlagen und 180 Wohnungen.

Um 7:30 Uhr beginnt der Arbeitstag mit Kontrollgängen in allen Bauteilen und Wohnheimen, im gesamten Bereich der Außenanlagen und an den sechs Müllsammelstellen. Nach den Kontrollgängen werden die geplanten Arbeiten erledigt, wie z. B. die Überprüfung technischer Anlagen und Schrankenanlagen, alle anfallenden Wartungen und Brandschutzüberprüfungen sowie die Behebung eventueller Störungen.

Ausfälle und Störungen von technischen Anlagen sowie Alarmer ereignen sich auch in der Nacht und an den Wochenenden. Wie gehen Sie damit um?

Die Haustechnik ist 365 Tage im Jahr und 24 Stunden am Tag im Einsatz.

Wir haben eine Gebäudeleittechnik, in der alle technischen Anlagen eingebunden sind. Insgesamt sind dies 1.440 angelegte Messpunkte, die ständig überwacht werden. Die Störungen werden per SMS an das Notruftelefon der Haustechnik weitergeleitet. Per Fernwartung und in enger Zusammenarbeit mit Herrn Jovanovic, der in der Anlage wohnt, werden die Störungen bearbeitet. Eine schnelle Behebung ist absolut notwendig, um Folgeschäden abzuwenden und damit einen uneingeschränkten Betrieb gewährleisten zu können.

Weiters kommt es vor, dass Personen im Lift stecken bleiben. Auch in diesem Fall muss jemand von der Haustechnik vor Ort sein. Die Herren der Haustechnik haben sowohl die Liftwartprüfung abgelegt als auch die Ausbildung zum Brandschutzbeauftragten absolviert. Damit können Sie jederzeit eingreifen.

Für eine gute Haustechnik braucht es die passenden Personen. Was zeichnet Ihr Team aus?

Wichtig ist, dass unsere Haustechniker handwerkliche Fähigkeiten mitbringen, die sich ergänzen. Herr Jovanovic ist Schlosser und Maschinenbauer, Herr Költringer ist Kfz-Mechaniker und Herr Niederreiter ist Tischler. Ich selbst bin Elektriker und Installateur. Damit können wir die meisten anfallenden Arbeiten selbst erledigen.

Sie kennen den Standort seit 22 Jahren. Was war die größte Herausforderung, mit der Sie in diesem Zeitraum konfrontiert waren?

Eine kritische Situation hatten wir beim Jahrhundert-Hochwasser. Das Oberflächenwasser konnte nicht mehr abfließen, Kellerräume und Tiefgaragen standen unter Wasser. Kritisch wurde die Situation, als das Wasser den Elektroverteilerraum erreicht hat. Wir standen kurz davor, das ganze Gebäude zu sperren. Mit diversen Pumpen haben wir in der Nacht stundenlang das Wasser vom Elektroverteilerraum fernzuhalten versucht. Das ist uns dann auch gelungen – um zwei Uhr in der Früh gab es Entwarnung. Am nächsten Morgen ging der Bürobetrieb im Techno_Z ungehindert weiter, und niemand hat bemerkt, was in der Nacht los war.

techno_zine_people
**für sie im einsatz –
das haustechnik-team**



Hermann Költringer

Herman Költringer geht bereits in sein 15. Jahr im Techno_Z. Seine Schwerpunkte sind die Betreuung der Campuswohnheime sowie die Gebäudeleittechnik, die Seminarräume und die Verwaltung aller Schließanlagen. Er übt die Funktion des Liftwarts und des Brandschutzbeauftragten aus.



Johannes Niederreiter

Johannes Niederreiter ist seit drei Jahren im Techno-Z beschäftigt. Er ist für die Betreuung der Gebäude 10 bis 15 und Reparaturen aller Art zuständig. Zusätzliche Schwerpunkte sind die Lüftungsanlagen, Not- und Fluchtwegsbeleuchtungen sowie diverse Brandschutzüberprüfungen. Niederreiter übt ebenfalls die Funktion des Liftwarts und des Brandschutzbeauftragten aus.



Stevo Jovanovic

Stevo Jovanovic arbeitet seit zwei Jahren im Techno_Z. Er ist für die Betreuung der Gebäude 1 bis 6 zuständig. Seine Schwerpunkte liegen in der Betreuung der Außenanlagen (z. B. die Pflege des Rasens, Schneeräumung), der Müllentsorgung und der Parkraumbewirtschaftung mit den dazugehörigen acht Schrankenanlagen. Auch Jovanovic übt die Funktion des Liftwarts und des Brandschutzbeauftragten aus.

techno_zine_people michel serton

Die französische Küche gilt als die einflussreichste Kochkunst in ganz Europa. Im Betriebsrestaurant ZET verwöhnt Küchenchef Michel Serton die Gaumen seiner Gäste. Serton wurde 1967 in Nancy geboren. Seine Karriere führte ihn durch gehobene Häuser in Frankreich, in der Schweiz und Neuseeland. Für das bevorstehende Weihnachtsfest hat sich Serton etwas Besonderes einfallen lassen. Im techno_zine zaubert er ein dreigängiges Weihnachtsmenü, das für Sie am Freitag, den 11. Dezember im ZET zubereitet wird. Voilà.

Vorspeise: La soupe

Eine legendärer erster Gang. Dieses Gericht wurde von niemand Geringerem als Paul Bocuse erfunden. Anlässlich seiner Erhebung zum Ritter der Ehrenlegion durch Präsident Valéry Giscard d'Estaing bereitete der Geehrte 1975 eine schwarze Trüffelsuppe mit großer Blätterteigkuppel zu. „La soupe aux Truffes V. G. E.“, die bis heute die Initialen von Giscard d'Estaing im Namen trägt, kostet heute im Restaurant von Bocuse in Collonges au Mont d'Or bei Lyon satte 80 Euro. Für Michel Serton sind Trüffel und Gänseleber in der Suppe kein Muss – aber eine Empfehlung.

Zutaten für vier Personen:

- * 2 Würfel Hühnersuppe
- * 150 g würfelig geschnittenes Hühnerfleisch
- * 100 g Sellerieknolle
- * 1 Stück Karotte
- * 8 Stück Champignons
- * 250 g Blätterteig fixfertig gerollt
- * 1 Dotter, 1 Eiweiß
- * (evtl. 80 g frische schwarze Trüffel und 60 g gekochte Gänseleber)

Zubereitung

Rohr auf 200 Grad vorheizen, Suppenwürfel in 8 dl Wasser auflösen und zum Kochen bringen, geschnittenes Hühnerfleisch dazugeben und ca. 6 min köcheln lassen. Sellerie, Karotten, Champignons kleinwürfelig schneiden. Suppe, Gemüse und Fleisch vermischen und in Suppentassen geben, nach Geschmack mit Salz und weißem Pfeffer würzen (jetzt kann man die Suppe mit schwarzem, sehr fein geschnittenem Trüffel und gekochter, würfelig geschnittener Gänseleber verfeinern).



Joyeux Noël: Michel Serton und Ana Lovric mit „la soupe“ in Vollendung.

Aus dem Blätterteig 4 runde Scheiben herausschneiden, die im Durchmesser um 1 cm größer sind als die Suppentassen. Ränder der Suppentasse mit Eiweiß bestreichen und den Blätterteig darauf legen und außen festdrücken (es dürfen keine Löcher im Teig entstehen). Blätterteig mit Dotter (mit einer Prise Salz und einem TL Wasser) bestreichen, Suppentasse ins heiße Rohr schieben und 20 min goldbraun backen.

Hauptgang: Gebackene Entenbrust mit Orangen

Die Canard à l'Orange ist ein altes französisches Gericht, das fast alle Gourmetrestaurants in Frankreich auf der Karte haben.

Zutaten für 4 Personen:

- * 4 St. Entenbrust
- * 2 unbehandelte Orangen
- * 5 cl (Apfel-)Essig
- * 1 EL Feinkristallzucker
- * 1 Würfel Hühnersuppe
- * 1 TL Maizena
- * 1 EL Grand Marnier
- * Salz, Pfeffer

Orangenzesten (die farbige Schicht der Schale fein abschälen und fein schneiden) 3 min blanchieren. Orange auspressen. Essig und Feinkristallzucker karamellisieren, Hühnerfond dazugeben und 10 min köcheln lassen, Orangenzesten und Saft dazugeben. Maizena und Grand Marnier verrühren und in den Hühnerfond einrühren, 2 min köcheln lassen. Fettschicht auf der Entenbrust gitterartig einschneiden, mit Salz und

Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten – zuerst die Seite mit der Fettschicht. Nach ca. 8 Minuten umdrehen und nach Belieben weiterbraten. (Empfehlung: Die Entenbrust rosa braten. Um das zu erzielen, ca. 6 min auf der 2. Seite weiterbraten – Bratzeit kann je nach Dicke der Entenbrust um 1 – 2 Minuten variieren).

Als Beilage können entweder Rotkraut, Kartoffelgratin oder glasierte Karotten gereicht werden.

Nachtisch: Bûche de Noël

Der Bûche de Noël – auf gut Deutsch Weihnachtsbaumstamm – erinnert an einen alten Weihnachtsbrauch: Früher versammelte sich die ganze Familie am Heiligabend vor dem Kamin. Die Kinder sangen Weihnachtslieder und hörten die Geschichten der Großeltern, während im Kamin ein riesiger Holzscheit brannte. Als im 19. Jahrhundert die Kachelöfen die großen Kamine verdrängten, wurde das Dessert zum Gedenken an die liebgelebte Tradition geschaffen.

Der Bûche de Noël ist im Grunde eine mit Schokoladenmousse gefüllte Biskuitroulade. Michel Serton empfiehlt dabei, bei Biskuitteig und Mousse einfach den Lieblingsrezepten zu vertrauen. Für ein Blech Teig reichen ca. 600 g Mousse. Das Besondere am Bûche de Noël ist eigentlich die Verzierung. Die Roulade wird außen mit einer Teigkarte mit Schokoladenmousse umhüllt, danach werden mit einer Gabel der Länge nach Linien gezogen. Oben können Sie selbst – oder Ihre Kinder – Marzipanpilze oder Figuren aus Baisermasse hinsetzen.



techno_zine
news



Atelierkonzert für Neue Musik

Die bildende Künstlerin Astrid Rieder lädt wieder zu ihrem Atelierkonzert für Neue Musik. Das Atelierkonzert, das in den letzten Jahren zu einem festen Bestandteil der Salzburger Kulturszene geworden ist, findet am 15. Jänner 2010 um 19:00 Uhr im Bauteil 3 im Techno_Z in Salzburg-Itzling statt. Der Abend bietet Gelegenheit zur Begegnung mit zeitgenössischer Musik. In diesem Jahr runden Beiträge von Schriftstellern und Videokünstlern das Programm ab. Für die kulinarische Note sorgen Verköstigungen des Weingutes Schuckert aus Poysdorf im Weinviertel – der Heimat von Astrid Rieder. Der Eintritt zum Atelierkonzert ist frei. Anmeldungen sind bis 9. Jänner 2010 per E-Mail an mail@astrid-rieder.com möglich.

www.astrid-rieder.com

Zern.at neu in Mitterberghütten

Seit 1. November ist das Unternehmen Zern.at im Techno_Z Mitterberghütten bei Bischofshofen. Auf fast 700 Quadratmetern wird ein Kompetenzzentrum für die Verarbeitung von Metallen und Kunststoffen entstehen. „Wir bieten unseren Kunden den gesamten Metallverarbeitungsprozess aus einer Hand – vom Schweißen bis zum Fräsen mit hochmodernen CNC-Maschinen“, erklärt Eigentümer Manfred Berger. Zudem hat Zern.at einen innovativen 3D-Drucker im Einsatz. Mit dem Fertigungsverfahren „Rapid Prototyping“ können rasch und ohne viel Aufwand realitätsgetreue 3D-Modelle aus Kunststoff angefertigt werden.

Im Augenblick sind Manfred Berger und sein vierköpfiges Team noch mit Adaptierungsarbeiten am neuen Standort beschäftigt. Spätestens zu Beginn des neuen Jahres soll aber der Geschäftsbetrieb voll anlaufen. Die Wahl auf Mitterberghütten ist freilich nicht ganz zufällig gefallen: Berger hat im Industriezentrum wertvolle wirtschaftliche Kontakte, wie etwa zu den Firmen Viper Tube im Techno_Z oder RGE.

Manfred Berger hat das Unternehmen Zern.at bereits 2001 gegründet. In unterschiedlichen Divisionen werden verschiedene technische Lösungen angeboten. www.zern.at

NAVSIM zum Abflug bereit

Die 4D Aerospace – eine Spin-off-Firma der Universität Salzburg – im Bauteil 1 im Techno_Z Salzburg-Itzling stellt ihre Flugverkehrssimulation NAVSIM auf die Startbahn. Bei der Messe „ATC Global 2010“ im März in Amsterdam wird NAVSIM – gemeinsam mit der Simulationsumgebung der Aeronautical Digital Communications (ADC) Group der Universität Salzburg – erstmals einem großen Fachpublikum präsentiert. In Amsterdam werden führende Flugzeughersteller und Topfirmen aus den Bereichen Air Traffic Management und Air Traffic Control vertreten sein. „Wir erwarten uns von der Messe sehr viel“, meint Geschäftsführer Josef Mörtl. „NAVSIM ist weltweit einzigartig. Es ermöglicht die Simulation aller erforderlichen Szenarien im Flugverkehr.“

Ein System wie NAVSIM, das als Gründungsprojekt vom akademischen Gründerzentrum BCCS unterstützt wird, scheint angesichts der rapide steigenden Flugdichte dringend notwendig. „Das enorme Wachstum des internationalen Flugverkehrs erfordert neue Orientierungs- und Kommunikationshilfen“, betont Dr. Carl-Herbert Rokitansky, technischer Direktor von 4D Aerospace. „In 15 Jahren werden wir pro Tag eine viertel Million Flüge verzeichnen. NAVSIM unterstützt die Luftfahrt z. B. in der Bewertung neuer digitaler Kommunikationssysteme und Verfahren, neuen Möglichkeiten der Flugplanung, sowie bei der Ermittlung der optimalen Flugroute. Damit wird nicht nur die Sicherheit, sondern auch die Wirtschaftlichkeit erhöht.“

Der Berufspilot Josef Mörtl und Carl-Herbert Rokitansky kennen sich seit ihrer gemeinsamen Zeit beim Bundesheer vor 30 Jahren. Bereits damals hatte Rokitansky mathematische Modelle für Flugverfahren und Pläne für die Simulation des Flugverkehrs entwickelt. Pläne, die er als Honorarprofessor im Fachbereich Computerwissenschaften der Universität Salzburg in den letzten Jahren konsequent weiterentwickelt hat. Im August 2008 gründeten Mörtl und Rokitansky schließlich das Unternehmen 4D Aerospace, das sich um die Weiterentwicklung und die Vermarktung des Simulators kümmert.

www.4d-aerospace.aero



techno_zine
service

Techno_Z-Card: Mit der Techno_Z-Card, die Sie im Informationszentrum bekommen, erhalten Sie im Betriebsrestaurant ZET ab Jänner 2010 10 Prozent Reduktion auf Speisen und Getränke. Für die Techno_Z-Card wird eine Kautions von 20 Euro eingehoben. Aufgeladen werden kann die Karte in der Techno_Z-Information, im ZET und im bistro.

Gründerservice: Der Raiffeisen-Jungunternehmerclub und das Techno_Z bieten für Unternehmensgründer attraktive Konditionen, wie etwa Mietnachlass in der Höhe von 20 Prozent im ersten Jahr der Einmietung. Nähere Informationen zum Raiffeisen-Jungunternehmerclub finden Sie unter www.salzburg.raiffeisen.at.

Kontakt Netzwerk: Suchen Sie Partner für Projekte oder Experten? Das Techno_Z-Team ist darum bemüht, Personen und Firmen an den sieben Standorten zu vernetzen. Bei Anfragen wenden Sie sich bitte einfach an Frau Dr. Gabriella Schranz, Tel. 0662 454888-146, gabriella.schranz@techno-z.at.



Dr. Carl-Herbert Rokitansky und Josef Mörtl vor dem NAVSIM-Bildschirm