

ABSOLVENTEN NACHRICHTEN

Du!



Német-diplomások
Egyesülete
információs kiadványa

12. évfolyam/Jahrgang
Nr. 1. szám Februar 2005 február

Wieder FASCHING!

AM 5. FEBRUAR 2005. IM DÜRER CAFE ELTE XIV. ker. Ajtósi Dürer sor 19-21.

15.00 KINDERFASCHING

– Kostümpflicht –

Basteln, singen und viele Spiele!

Bitte bringt Musikinstrumente mit!

*Wer Lust hat kann auch hausgemachten
Kuchen, Salate usw. mitbringen.*

19.00 RETRO-DIAVORSTELLUNG

VON ANDRÁS SURÁNYI

– Eine (fast) vergessen Zeit –

Anschliessend:

– Geselliges Beisammensein
– Buffett



Közgyűlés

Vollversammlung

2004

Az Egyesület éves közgyűlését a meghirdetettek szerint megtartotta. A vezetőség beszámolóját, és a Felügyelő Bizottság írásos véleményét a közgyűlés megvitatta.

A 2004-es év kapcsán a hozzászólók kiemelték, hogy a konferencia mellett a Vortragsreihe tartalmilag is gazdagítja az egyesület tevékenységét és ennek folytatása igen jó lenne. Az internetes közzététel – talán – segíteni fogja, hogy a tagok többször tájékozódjanak a honlapon a rendezvényekről.

A közgyűlés leszögezte, hogy az immáron hagyományos nagyköveti fogadást – am Donnerstag vor Pfingsten – az Egyesület vezetése a diplomáciai képviselet különös figyelmességéként értékeli. Itt a követség egyesületünk képviselői mellett a Humboldt-, és DAAD-ösztöndíjas képviselőit is vendégül látja. A Stefánia úti követségi épület lehetőségeihez képest az Üri utcai terem adottságai értelemszerűen szűkebb kör meghívását teszik lehetővé.

Többek felvetették, hogy kezdeményezzünk egy önálló rendezvényt – felkérve a nagykövetet az azon való részvételre –, amelyre minden tagunk meghívást kaphatna. Alaposan megfontolva minden szempontot, így különösen azt, hogy a nagykövetség épülete helyett esetleg más helyszín a rendezvény egyik varázsát venné el, a szükséges költségeket, valamint a rendelkezésre álló humán erőforrásokat is, a közgyűlés egyhangúlag úgy foglalt állást, hogy nem tartja időszerűnek a felvetést. Továbbra is egyetért a közgyűlés azzal az elvvel, hogy a nagykövetségnek az előző évben tagdíjat fizetett tagokat ajánlja, amely lista alapján a nagykövetség dönti el a meghívottak körét.

A megalakulás 10. évfordulójára készülõ könyv állásáról beszámolva az elnök ismertette, hogy az anyag teljesen összeállt. A kiadvány-szerkesztési munkák – az aktívák túlzott

munkaletterheltsége miatt – elhúzódtak. Palicska Livia felajánlását az ebben való közreműködésben a közgyűlés köszönettel vette. Célként azt határozta meg a közgyűlés, hogy az év végére, jövő év elejére nyomdakész állapot legyen, s a példányszám az addig még beérkező jelentkezések figyelembevételével és a korábban már meghatározott elvek szerint lesz kialakítva.

Wirtschaftsbericht a 2004-es évről december 31.-i állapot:

2004. dec. 31.-ig 336-an fizettek tagdíjat

BEVÉTELEK:

áthozat 2003-ról	50 030 Ft
2004-ben befolyt tagdíjak	1 228 300 Ft
Kamatbevételek	1557 Ft
Összesen:	1 279 887 Ft

KIADÁSOK:

újság	390 500 Ft
Posta	373 367 Ft
Web-lap	37 500 Ft
Konferencia	139 656 Ft
Oktoberfest	2398 Ft
10 Jahre DU könyv előleg	210 000 Ft
Bankköltség	58 638 Ft
Nemzetek Háza tagdíj	5000 Ft
Összesen:	1 217 059 Ft
Átvitel 2005-re:	62 828 Ft

2003-as mérleg:

Tagdíjbevételek:	1 048 812 Ft
Kamatbevételek:	2354 Ft
Tárgyévi költség:	1 127 076 Ft
Tárgyévi eredmény:	-77 910 Ft

Az Absolventenzeitung 2004/1. számában közzétett elszámoláshoz képest a költségek rovat 34 600 Ft-tal több, egy még 2003-as év végi postaszámla miatt.

A közgyűlés az írásos beszámoló és a FEB írásos véleménye alapján megállapította, hogy az Egyesület gazdálkodását a takarékoság és a célszerűség jellemzi.

A közgyűlés a 2004-es év munkájáról szóló beszámolót és a gazdálkodás aktuális adatait valamint a 2003-as év mérlegbeszámolóját egyhangúlag elfogadta.

A 2005-ös rendezvényterv kapcsán a közgyűlés a következő döntéseket hozta :
A Fasching lehetséges javasolt időpontja: 2005. február 5. A Konferencia 2005. április 23-án a Postás Művelődési Központban, az Oktoberfest 2005. október 15-én szombaton lesz valószínűleg ismét a bajor kolbászdában, a közgyűlés pedig 2005. november 19-én de. 10 órakor az ELTE 128-as helyiségében. Nyár elejére – tervezetten június 11-én , szombaton – Nagy Edit vállalta kirándulás szervezését, amelyről a tagokat a honlapon fogjuk értesíteni.

Általános cél az, hogy a honlapot és az elektronikus levelezést minél jobban bevonjuk az egyesületi tagok közötti kapcsolatépítésbe.

Többek felvetésére ismételten elhangzott, hogy akik bejelentkeztek a honlapon keresztül, azok e-mailben külön is kapnak értesítést a rendezvényekről.

A közgyűlés örömmel vette Prátky Péter felajánlását, hogy az idei nosztalgia-túrát 5 év múlva megismétli, és arról az Absolventenzeitung 2009/3. számában be is fog számolni.

KÖSZÖNET

és KÉRÉS

A vezetőség köszönettel vette a szerkesztőséghez postán és a honlapon küldött elismeréseket és üdvözléseket.

Köszönjük azon társainknak, akik már december utolsó napjaiban befizették a 2005-ös tagdíjat. Ezeket – amint azt már korábban is ismertettük – a 2004-es befizetesként tudjuk regisztrálni. A teljesen hiteles kép érdekében kérünk mindenkit, hogy lehetőleg a tárgyévben fizesse be tagdíját, hiszen csak úgy tudjuk pontosan megjeleníteni a valós helyzetet.

2005-ÖS RENDEZVÉNYEK:

KONFERENCIA

2005. április 23.- 9.30

Postás-Művelődési Ház – VI. Benczúr u. 27.

OKTOBERFEST

2005. október 16. 18.00

VOLLVERSAMMLUNG – KÖZGYŰLÉS

2005. november 20. 10.00

ELTE XIV. ker. Ajtósi Dürer sor 19-21. 128.sz. terem

FAMILIENAUSFLUG

tavasz-végén nyár elején, (TERVEZETTEN JÚNIUS 11-ÉN)
az időjárás függvényében – részletek a web-lapon lesznek láthatók!!!

Blitzbesuch in Dresden

20 Stunden in der Hauptstadt von Sachsen

**es hat schon
verwirrend
angefangen...**

Eine E-Mail aus Pirna von einem bestimmten Herrn Claus, einem ehemaligen Kommilitonen aus der Seminargruppe 74/207. Er hat freundlich darauf hingewiesen, dass es höchste Zeit sei, ein SG-Treffen zu organisieren, da unsere Gruppe mit dem Studium an der HfV vor 30 Jahren begonnen hat. Wir haben uns seit der feierlichen Diplomverleihung im Jahre 1978 nicht mehr gesehen. Die 20 ehemaligen DDR-Bürger, 4 Ungarn und 3 Polen hatten in den vergangenen Jahren kaum Kontakte miteinander.

**...wurde energisch
vorangetrieben....**

Der Zeitpunkt war auf einen Samstagnachmittag im November bestimmt. Flüge nach Dresden und zurück zu buchen, nach Hotelmöglichkeiten zu suchen und das ganze Programm im Kalender unterzubringen ging viel einfacher, als man das vor dreißig Jahren hätte ahnen können. Die meisten Flüge aus Budapest nach Deutschland werden in der Winterzeit von Lufthansa betrieben. Interessanterweise führt die einfachste und schnellste Verbindung nach Dresden über München. Das Hotelangebot ist ausgiebig. Nostalgie und Ort des Treffens (das Z-Gebäude der ehemaligen Hochschule für Verkehrswesen am Friedrich List Platz 1) zwangen mich dazu, ein Hotel an der Prager Straße, nämlich das Hotel Königstein zu wählen. Überrascht hat mich die Tatsache nicht, dass Plätze reichlich vorhanden waren.



**...utopisch weiter-
entwickelt...**

Pünktliche Abfahrt- und Ankunftszeiten, Kaffee- und Teeselbstbedienung am Münchner Flughafen, sowie eine große Auswahl von regionalen und überregionalen Tageszeitungen, sogar von englischer Presse. Der Dresdner Flughafen bestand damals aus einer großen Wiese mit Wildhasen, die um die Maschinen hopsten, sowie einem barackenförmigen

*30 Jahre Immatrikulation
an der Hochschule
für Verkehrswesen Friedrich List*



*Die vor 30 Jahren
noch so breite
Prager Strasse*

Gebäude, das zur Befriedigung der Bedürfnisse der Fluggäste dienen sollte. Der Dresdner Flughafen ist heute ein Riesenbau aus Beton, Stahl und Glas, halb militärisch, halb zivil, und ohne Hasen. Zur Utopie gehört auch, dass der ehemalige Mitstudent am Flughafen überraschenderweise erscheint, mich nach 26 Jahren erkennt, freundlich und vom Herzen begrüßt und mit einem Traumauto nach Dresden fährt.

... manchmal chaotisch gewirkt...

Es geht um das Zentrum der Stadt, der Hauptstadt von Sachsen. Nicht nur der Gegensatz von chaotischem Samstagseinkaufsverkehr und alten, engen Straßen wirken auf mich ungewohnt, sondern auch die Neubauten, in denen meistens Kaufhäuser untergebracht sind. Das Zentrum ist auch durch die Sanierungsarbeiten nach der großen Hochflut der Elbe

belastet. Die vor 30 Jahren bekannten Großgebäude des sozialistischen Wiederaufbaus, wie zum Beispiel der Papierkorb und die Hotels der Pragerstraße sowie der Kulturpalast am Altmarkt stehen noch, das Stadtbild wurde sogar mit weiteren ähnlichen monumentalen Bauten „bereichert“. Die alten Straßennamen im Zentrum sind überwiegend unverändert geblieben, statt Ernst Thälmann ist aber wieder der alte Name, Wilsdruffer Straße zu lesen. Das Hotelzimmer von Königstein hat die alten Merkmale der sozialistischen Gästeabfertigung beibehalten und mit neuen Charakteristika des modernen Massenkonsums kombiniert. (Durch Aktionspreise zu Profit zu gelangen, gelingt dem Betriebseigentümer in den meisten Fällen.)

...ist nostalgisch geworden...

Gegen 14.00 Uhr begrüßten sich 12 alte Freunde und Bekannte auf dem Hochschulgelände. Ein Spaziergang durch die Flügel des Gebäudes hat jeden davon überzeugt, dass wir zwar alle älter geworden sind und in dem Gebäude inzwischen eine andere Bildungsinstitution untergebracht worden ist, doch die Zeit ist hier trotzdem stehen geblieben. Der Fahrstuhl, die Vortragssäle, die Fluren und das unvergesslich riechende Bohnerwachs (wahrscheinlich mit erhöhter Rutschqualität), die kleine Buchhandlung und selbstverständlich die Cafeteria (damals „Pausenversorgung“), sogar die Zimmernummern sind gleich geblieben und bieten einen einwandfreien Anlass zur Sehnsucht nach den alten Zeiten.

...hat bemerkenswerte Eindrücke hinterlassen...

Der Stadtrundgang in der inneren Altstadt und am Elbufer bietet eine einmalige Möglichkeit zum Staunen und Sich-Wohlfühlen: das durch den Wiederaufbau der Frauenkirche vervollständigte Panorama des Terrassenufers, das mächtige Gelände vom Zwinger, das

beeindruckende Gebäude der Semperoper, die für manche nicht nur als Warenzeichen des Radeberger Biers bekannt ist ...

...wurde durch historische Ereignisse geprägt...

Den Abend verbrachten wir in einer kleinen Stube in der Nähe des Blauen Wunders (eine berühmte Brücke). Alle haben über Vergangenheit und Gegenwart Gedanken ausgetauscht, persönliche Erlebnisse erzählt, und in Grundrissen Familienromane skizziert. Namen von ehemaligen Professoren und anderen Lehrkräften, Namen und Taten der vermutlichen Stasibeauftragten der Gruppe wurden aufgezählt, aber die Wende und alles was nachher geschah, war einem jedem viel wichtiger. Die meisten aus unserer Seminargruppe (Fachrichtung Ökonomie des Nachrichtenwesens) wurden zum größten Teil der Deutschen Post zugewiesen. Trotz ständiger Arbeitsplatzrationalisierung haben die meisten immer einen Posten behalten können. Die Befürchtungen leben aber auch am Kneipentisch weiter. Die Wirtschaftssituation, die Inflation, der sich kaum mildernde kulturelle und wirtschaftliche Unterschied zwischen dem Westen und Osten, Angst um den Arbeitsplatz sind Zeichen der Unzufriedenheit.

Am meisten verwirrend sind die Aussichtslosigkeit und die Sorge um die Zukunft der jungen Generation, der erwachsenen Kinder in der Familie, sowie die Werteinbuße der Gegenwart. Es gab Zeiten, als ich die Lage der Deutschen besonders im Ostteil beneidenswert fand, heute sehe ich sie differenzierter.

...doch optimistisch ausgegangen.

Das Wiedersehen hatte Folgen: weitere E-Mail-Wechsel, gemeinsame Fotos, rege Kontakte. Das kann uns allen weiterhelfen.

Szivi László

Europäische Perspektiven

Geschichte in Schulbüchern

Im Rahmen eines Deutsch-Französischen Kulturtages am 21. Oktober 2004 wurde diskutiert, welche Rolle Geschichtsbücher im Verhältnis zwischen den Nationen haben.

Welches Bild haben wir von der Geschichte unseres eigenen Landes und der unserer Nachbarländer? Wie geben wir diese Sichtweise in Schulbüchern an die folgenden Generationen weiter? Welche Möglichkeiten zur Zusammenarbeit ergeben sich vor dem Hintergrund der europäischen Integration? – Mit diesen Fragen beschäftigte sich ein „Deutsch-Französischer Kulturtag“ in Budapest am 21. Oktober 2004. Deutschland und Frankreich haben im Zeichen ihrer Versöhnung seit dem Zweiten Weltkrieg eine intensive Diskussion über die gemeinsame Geschichte geführt; es existiert eine bilaterale Kommission über die Inhalte von Schulbüchern und man arbeitet an einem deutsch-französischen Geschichtsbuch. Diese Kooperation vorzustellen und mit den Erfahrungen der mittel-europäischen Länder zu vergleichen war das Ziel einer Initiative der deutschen und französischen Botschaft sowie des Goethe-Instituts und des Institut Français in Budapest, die in Zusammenarbeit mit dem „Past, Inc. Center for Historical Studies“ an der Central European University und dem Collegium Budapest realisiert wurde.

Der Hintergrund: Anlässlich des 40. Jahrestages des Deutsch-Französischen Freundschafts-Vertrages (Élysée-Vertrag) im Jahre 2003 hatten die Regierungen Frankreichs und Deutschlands beschlossen, die besondere Form ihrer Partnerschaft auch in anderen Ländern zu demonstrieren. Kulturelle Projekte von gemeinsamer Bedeutung sollen zeigen, wie eng

und freundschaftlich die Beziehungen in den vergangenen Jahrzehnten geworden sind.

Fortschritte bei der Integration Europas hängen in hohem Maße von einem gut funktionierenden Verhältnis zwischen Deutschen und Franzosen ab. Metaphern wie „deutsch-französische Partnerschaft“ oder „Motor für Europa“ belegen dies. Trotz der konfliktreichen Geschichte und zunächst unzureichenden Kenntnissen über das Nachbarland ist der deutsch-französische Dialog ein Muster und Vorbild von zwischenstaatlicher Zusammenarbeit in Europa – und wohl darüber hinaus. Dabei ist die deutsch-französische Partnerschaft kein exklusiver Klub, sondern das Ziel dabei ist immer, ein vereintes Europa mit gleichberechtigten Partnern zu schaffen und voran zu bringen.

Gerade im Bereich der Jugendarbeit wurden und werden diesbezüglich besondere Anstrengungen unternommen. Neben dem Deutsch-Französischen Jugendwerk (DFJW), das seit dem Beginn der sechziger Jahre den Schüleraustausch intensiv fördert, sind die Lehrbücher an Schulen im besonderen Blickfeld beider Länder.

Bereits seit den fünfziger Jahren gibt es eine deutsch-französische Schulbuchkommission, deren Aufgabe es ist, durch ihre Empfehlungen gegenseitige Vorurteile abzubauen und mehr Verständnis für den Anderen zu schaffen. In den vergangenen Jahrzehnten konnte u.a. durch diese Arbeit erreicht werden, dass sich die Stereotypen zwischen Deutschland und Frankreich laut Meinungsumfragen stark reduziert haben. Zwar wird auch immer wieder festgestellt wird, dass die Unkenntnis über den Nachbarn noch relativ hoch ist; diese Unkenntnis ist jedoch geprägt von einer sehr positiven Grundhaltung und somit ein Zeichen

der Nachhaltigkeit dieser starken Partnerschaft.

Nachdem bislang Empfehlungen an die Schulbuchverlage gegeben wurden, besteht seit 2003 das Ziel, ein gemeinsames Schulbuch zu entwickeln. Eine von beiden Regierungen eingesetzte Arbeitsgruppe will den komparativ-vergleichenden Ansatz (der Blick des Anderen) zum Ausgangspunkt bei der Erstellung von Unterrichtsmaterialien nehmen und die deutsch-französischen Beziehungen in einen erweiterten europäischen Kontext stellen. Die Themen in dem geplanten Schulbuch, das erstmals für beide Seiten identisch sein wird, sind sowohl bilateral als auch von europäischer Relevanz wie etwa: „Regionen in Europa“, „Der Erste Weltkrieg“, „Vom Erbfeind zum Partner“, „Elsaß und Lothringen“, „Wege der Modernisierung“.

Die gemeinsame Diskussion und Beratung von Unterrichtsmaterialien zwischen verschiedenen Ländern Europas ist bislang noch nicht sehr entwickelt. Hinzu kommt, dass die Forschung diesem Thema bisher zu wenig Aufmerksamkeit schenkt und somit das Interesse in der Öffentlichkeit ebenfalls nicht sehr hoch scheint. Neben dem deutsch-französischen Projekt gibt es noch eine sehr erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Deutschland und Polen, sowie eine sich stärker entwickelnden deutsch-tschechischen Kooperation. In den Ländern Mittel- und Osteuropas bestanden ebenfalls zahlreiche bilaterale Historikerkommissionen, die regelmäßig zusammentraten – jedoch ohne bisher tatsächlich nennenswerte Auswirkungen in den jeweiligen Schulbüchern zu hinterlassen.

Vor diesem Hintergrund haben die Botschaften Frankreichs und Deutschlands, in Zusammenarbeit mit dem Institut Français und dem Goethe Institut sowie dem Pasts Inc. Institute (einem geschichtswissenschaftlichen Forschungsinstitut) an der Central European University und dem Collegium Budapest (einem internationalen Wissenschaftlerkolleg, das sich der Grundlagenforschung widmet) einen Deutsch-Französischen Kulturtag am 21.

Oktober 2004 organisiert, der die Wichtigkeit der Auseinandersetzung mit diesem Thema unterstreichen sollte. Vornehmlich Historiker aus Deutschland, Frankreich, Ungarn, Tschechien und Rumänien haben bei einer Podiumsdiskussion die zentrale Funktion von Schulbüchern im Dialog zwischen Nachbarn nachdrücklich betont und die gemeinsame Beratung der Inhalte als vorrangiges Anliegen gefordert. Unterstrichen wurde zudem die Abkehr vom rein bilateralen Ansatz zwischen zwei Ländern hin zu einem thematischen Umgang mit der gemeinsamen europäischen Geschichte.

Teil des Deutsch-Französischen Kulturtages war auch eine Ausstellung von Schulbüchern mittel- und osteuropäischer Länder seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts. Das Pasts Inc. Institute hat diese Ausstellung organisiert und gemeinsam mit dem Georg Eckert Institut für internationale Schulbuchforschung in Braunschweig eine Vielzahl von Exponaten zusammengetragen, die die Bedeutung der Darstellung des jeweils Anderen in Schulbüchern demonstriert hat. Anhand gleicher Themen wurden die unterschiedliche Beurteilung historischer Ereignisse in den verschiedenen nationalen Kontexten verdeutlicht. Das Pasts Inc. Institute und das Collegium Budapest planen in naher Zukunft eine Fortsetzung der Arbeiten unter dem vorläufigen Titel „Nationale Geschichtsbilder“.

Der Abend des Deutsch-Französischen Kulturtages wurde durch ein Konzert im Goethe-Institut, zu dem die deutsche Botschafterin und der französische Botschafter eingeladen hatten, abgerundet. Es bleibt zu hoffen, dass der Deutsch-Französische Kulturtag dazu beitragen konnte, das Thema der Geschichtsdarstellungen in Schulbüchern auch in Ungarn und ganz Mittel- und Osteuropa bekannter zu machen und zu neuen Kooperationen anzuregen.

*Fred Girod
Collegium Budapest*

*Bernd Finger
Deutsche Botschaft Budapest*

Richtigstellung

Az előző szám Bierquiz-ben – bedauerlicherweise – die Wiese wurde falsch angegeben.

Die richtige Auflösung heisst: Theresienwiese

Élesszemél olvasóink – elsőként Neubauer Albert – azonnal észrevették.

A. Tamás von Mikecz tollat is ragadott:

Meine Liabn!

Jetza glab I scho a, des d mi pratzln woits mit eichanem „im Oktoberfest“. Vo oarna Bavariawisn hob i a no nir nix ghort. Seit di Theres vo Saxn am 12. Oktoba 1810 den Kronprinz Luitpold gheirat hätt, und d Mingener zerstmalig auf da Wies'n gfeiert hom, hoarsts: di Theresienwiesn. Die Bavaria hot's da a no net gem, wei di da Kini Ludwig I. zerscht am 26. Februar 1833 in Auftrag gebm hot, des ma wos gscheids macht aus dene Kanona vom Franzos, dem Napoleon. S Tiarchl hot der Kini zerscht am 12. Oktober 1850 vo da Bavaria runtazogn, weis erst do eigweit worn is. Oiso nix mit Bavariawiesn, di hot's nir net gebm. Und auf'm Oktoberfest hot Wirtin a koan Tee, an französichn dekolle-Tee scho nia net, sondarn a Hoiz vor da Hütt'n, und's Bia bringt net d Wirtin, sondarn s Zenzi, die Kellnerin, und wan di nur 6 Maßn trogt, derffat di fei net lang do orbatn. Na kannts ins Weinzoit riabaschiam, oidiwei des auf da Wiesn a koa Biazoit net is. Wei's auf da Wiesn koa Bia net gebm derf, des net zMinga braut worn is, gib't's koa Andexa a net. Oane Spezi is fei a Spezielle Freindin, oiso sDeandl oda sGschpusi, (und s kannt a a Schlampn sei!). Oa Spezi is a speziella, a guata Freind oda d Limo-Cola-Hoibe. Un gstojn werd auf da Wiesn fei a nir nix, des hoarst ma zMinga mitgehn lassn. S fast so sche wia wan da Ungar heit rutschn lasst (csúsztat) wan er net sogn wui das er liagt.



Gastspiel des Berliner Kabarett-Theaters Distel in Budapest

Am 15. März 2004 feierte das in Deutschland erfolgreiche Berliner Kabarett am Bahnhof Friedrichstraße Distel mit dem Programm „Wenn der Thierse 2 x klingelt“ seine Premiere.



Am 7. und 8. Februar 2005 gastiert die Distel nun im Merlin Theater, Gerlőczy u. 4, 1053 Budapest.

Unterstützt wird das Gastspiel aus dem kleinen Kulturfonds der deutschen Botschaft. Für beide Veranstaltungen stehen jeweils etwa 200 Plätze zur Verfügung. Karten sind beim Merlin Theater oder über die Agentur Interpress-Budapest, Tel. 250 8263 bzw. 250 8266, Frau Julia Kovács, erhältlich. Zum Inhalt: Drei Mitarbeiter einer Werbeagentur haben den Auftrag, den Deutschen die Demokratie wieder schmackhaft zu machen. Werden die Deutschen wieder den Weg zur Wahlurne finden? Wird es den drei verzweifelten Werbeagenten gelingen, ihren Auftrag zu erfüllen? Ein buntes Kabarett-Programm mit Dagmar Jäger, Stefan Martin Müller und Michael Nitzel erwartet Sie. (Trostpflaster für alle, die evtl. keine Karte bekommen werden: Das Gastspiel wird wiederholt, am 29/30. 7. 2005., zur Formel 1, dann im Hotel Corinthia, Theatersaal (ehemaliges Kino „Vörös Csillag“ am Nagykörút), jedoch mit dem Programm: „Torschußpanik“)

Smaroglay & Tóth

SZEMÉLYZETI TANÁCSADÓ IRODA

Kedves német diplomások!

Tanácsadó cégünk rendszeresen keres német háttérű iparvállalat számára menedzsereket.

Ha jelenleg nem is foglalkoztatja az állásváltogatás gondolata, akkor is érdemes életrajzát elküldenie hozzánk – soha nem tudja, hogy mit hoz a jövő!

Jelenleg az alábbi pozíció betöltésén dolgozunk:

Megbízunk egy német tulajdonú elektronikai gyártó cég.
A világviszonylatban is kiemelkedően korszerű üzem folyamatosan bővíti termelését.
A Budapesttől körülbelül 60 km-re keletre található gyárba

TERMELÉSI VEZETŐ (Referencia szám ND 726) pozícióba keresünk szakembert.

FELADATOK:

- A körülbelül 60 fős csapat – 50 operátor és 10 mérnök, illetve technikus napi munkájának irányítása.
- A munkatársak fejlődésének biztosítása, rendszeres teljesítményértékelésük elvégzése.
- A berendezéspark optimális kihasználtságának biztosítása, a környezet és az anyagfelhasználás felügyelete. Állásidő minimalizálása.
- Folyamatos kapcsolattartás a mérnökséggel – a munka koordinációja.

ELVÁRÁSOK:

- Szakmai tapasztalatok: elektronikai iparban szerzett szakmai tapasztalat, néhány éves termelésvezetői tapasztalat.
- Végzettség: villamosmérnök vagy gépészmérnök, fizikus, anyagmérnök, ipari elektronikai tapasztalattal
- Nyelvismeret: német tárgyalóképes, angol nyelvtudás előny

Határozott, dinamikus, az új megoldásokra nyitott, csapatszellemben dolgozni szerető pályázók jelentkezését várjuk.

Megbízunk külföldi betanulás után is folyamatos tanulási-fejlesztési lehetőséggel, versenyképes jövedelemmel várja Önt fiatalos, összetartó, lelkes csapatába!

Pályázatát, a referenciaszám megjelölésével küldje el tanácsadó irodánkba:

Smaroglay & Tóth Személyzeti Tanácsadó Iroda

1015 Budapest, Toldy Ferenc u. 17.

www.smaroglay.hu

e-mail cím: stoth@axelero.hu

Luca széke

www.nemet-diplomasok.hu

a nosztalgia jegyében

Mire az újság a kezetekbe kerül, valószínűleg nyoma sincs már az ünnepi hangulatnak. Én azonban éppen az imént néztem át újra az elektronikus postaládánkba küldött jókívánságaitokat, üdvözléteiteket, a hangulatos képeslapokat, és ez elegendő volt ahhoz, hogy ma, vízkereszt napján is felidézze a karácsony melegét és az új esztendő reménységét.

Ezúton is köszönjük, és jó szívvel viszonzunk jókívánságaitokat.

Sokakhoz már az új esztendő első másodpercében eljuthatott az egyesület elnökének üdvözlete. A címek egy részéről azonban megint visszajött a jelzés, hogy az üzenet nem kézbesíthető. Tehát megint csak arra kérlek Benneteket, látogassatok el a honlapra, és ha megváltozott az e-mail címetek, javítsátok ki. Volt köztetek olyan, akit az elavult címadat miatt nem tudtam értesíteni csoportja drezdai találkozójáról. Ő legalább vigasztalódhat azzal, hogy lapunkban elolvashatja az eseményről készült beszámolót. Ebben a számunkban is folytatjuk ugyanis nosztalgia-túráról szóló sorozatunkat.

A helyszín tehát ezúttal a legtöbbünk számára oly ismerős Drezda. Ha szeretnétek kicsit jobban alámerülni a nosztalgizálásban, és aktuális drezdai képekre vagytok kíváncsiak, javasolom, látogassatok el a www.wetter.com címre. A keresőben Dresden nevét megadva az időjárás mellett web kamerák képeit is megtalálhatjátok. A „Verkehrskameras” helyszínei között szerepel a Zellescher Weg is! A környék kollégiumaiban éveken át otthonra leltek az egykori HfV hallgatói, de a TU több intézménye is ezen az úton található.

Búcsúzóul egy jó hír. A minap egy személyzeti tanácsadó iroda munkatársa vette fel egyesületünkkel a kapcsolatot. Megbizóik gyakran keresnek a német nyelvet magas szinten beszélő szakembereket. Ha álláslehetőségek érdekelnek, olvassátok el lapunkban az iroda hirdetését.

Továbbra is várom leveleiteket

Luca

info@nemet-diplomasok.hu

**BANKSZÁMLÁNK: OTP BANK RT. BUDAPEST XVI. KER. FIÓK
11716008-20130020**

Felelős kiadó / Verantwortlicher Herausgeber: Bornemissza Tamás, az Egyesület elnöke • Szerkesztőség / Redaktion: Fixl Renáta, Hambuch Erika, Korencsy Ottó, Sziviné Harsányi Lucia, Szivi László, Tamás von Mikecz, Weyer Béla • Szerkesztés, tördelés / Layout: Rácz Julianna • Lektor / Lektor: Hambuch Erika, Juliane Marki • A szerkesztőség címe / Adresse: 1631 Budapest Pf. 28. Fax: 36-1-403-6412 • Nyomás / Druck: Raabe-Kiadó Budapest – Regia Rex Nyomda Székesfehérvár • Megjelenik 1250 példányban, évente háromszor *Erscheint jährlich dreimal, Auflagenhöhe: 1250*

Jozsef Popp

Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung in der ungarischen Land- und Ernährungswirtschaft



Klub der Altstipendiaten der HSS in Ungarn

Verein Deutscher Akademiker in Ungarn

HSS: Budapest, 19 November 2004

LEBENSMITTELSICHERHEIT UND LEBENSMITTELQUALITÄT

Ungarischer und internationaler Kontrollnetz



Landwirtschaft als Wirtschaftssektor in Ungarn

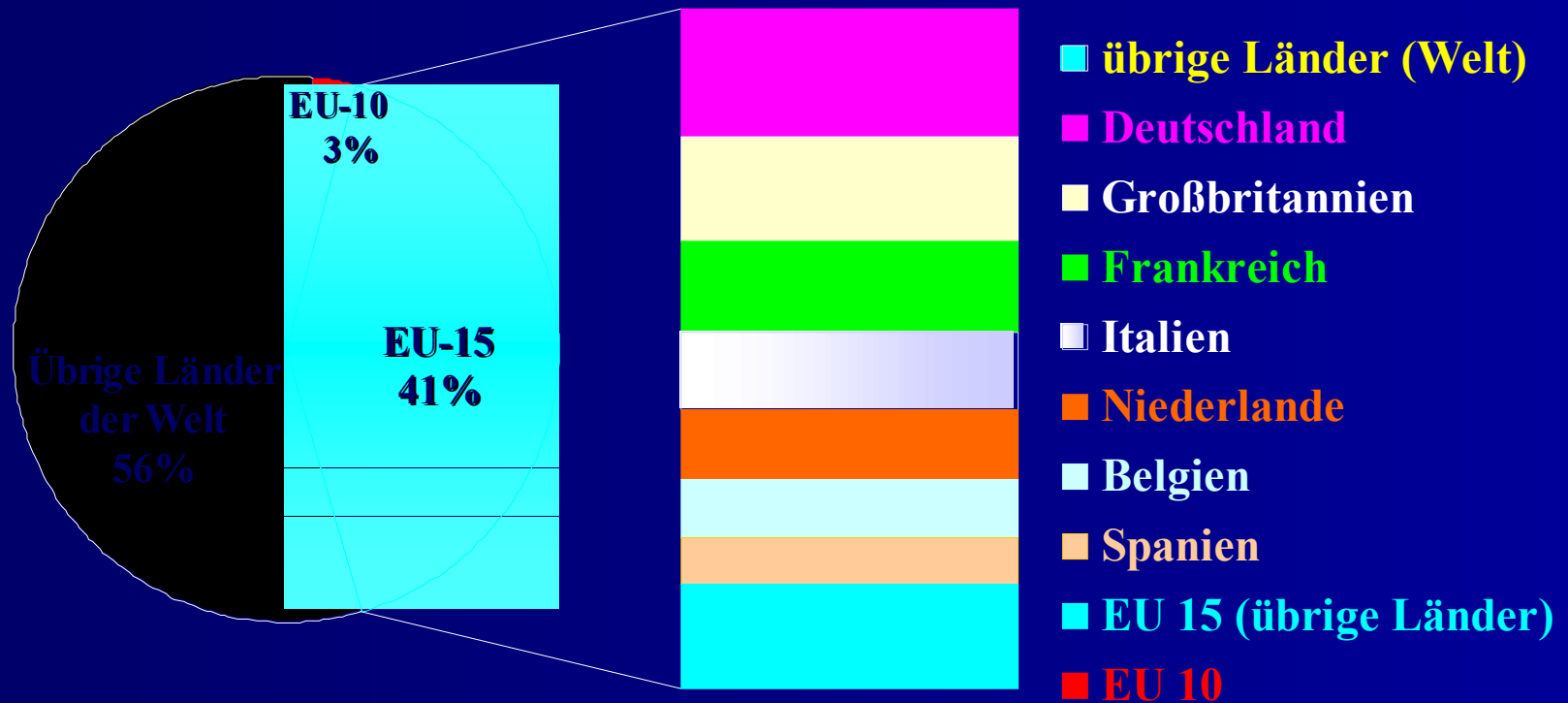
Merkmal	1990	1995	2000	2003
Anteil des Brutto-Inlandproduktes in der Landwirtschaft (%)	12,5	5,9	3,7	3,0
Anteil der Erwerbstätigen in der Landwirtschaft (%)	17,02	8,9	6,9	5,5
Anteil der Landwirtschaft an den Investitionen in der Volkswirtschaft (%)	8,7	2,9	2,7	6,2*
Anteil der Ausgaben für Nahrungsmittel (%)	37,0	28,4	29,2	27,5
Anteil der Agrarwirtschaft am Gesamtexport (%)	24,9	22,7	8,0	6,5
Netto-Agraraussenhandel (Mrd. Ft)	104,1	246,6	350,4	301,1

Quelle: Zentralamt für Statistik, 2003

*Seit 2002 zusammen mit den landwirtschaftlichen Investitionen des Haushaltsektors

Anteil der EU am Agrar- und Ernährungseinfuhr der Welt, 2002*

EU-15: Einfuhr aus Drittländern: 54 Mrd. USD
Einfuhr aus der EU : 138 Mrd. USD



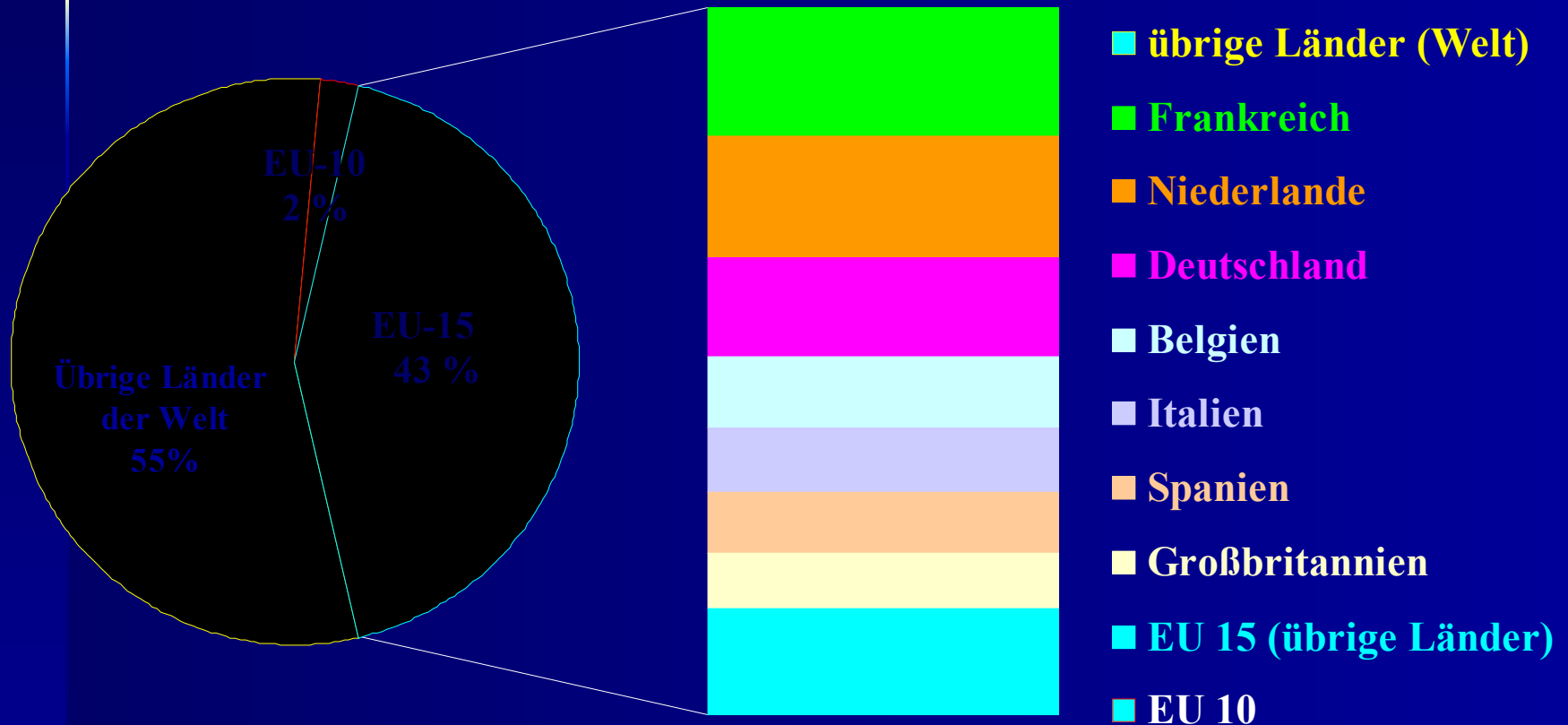
**Agrareinfuhr der Welt: 464 Mrd. USD
(2002)**

* Einfuhr aus der EU und aus Drittländern

Quelle: FAO

Anteil der EU am Agrar- und Ernährungsausfuhr der Welt, 2002 *

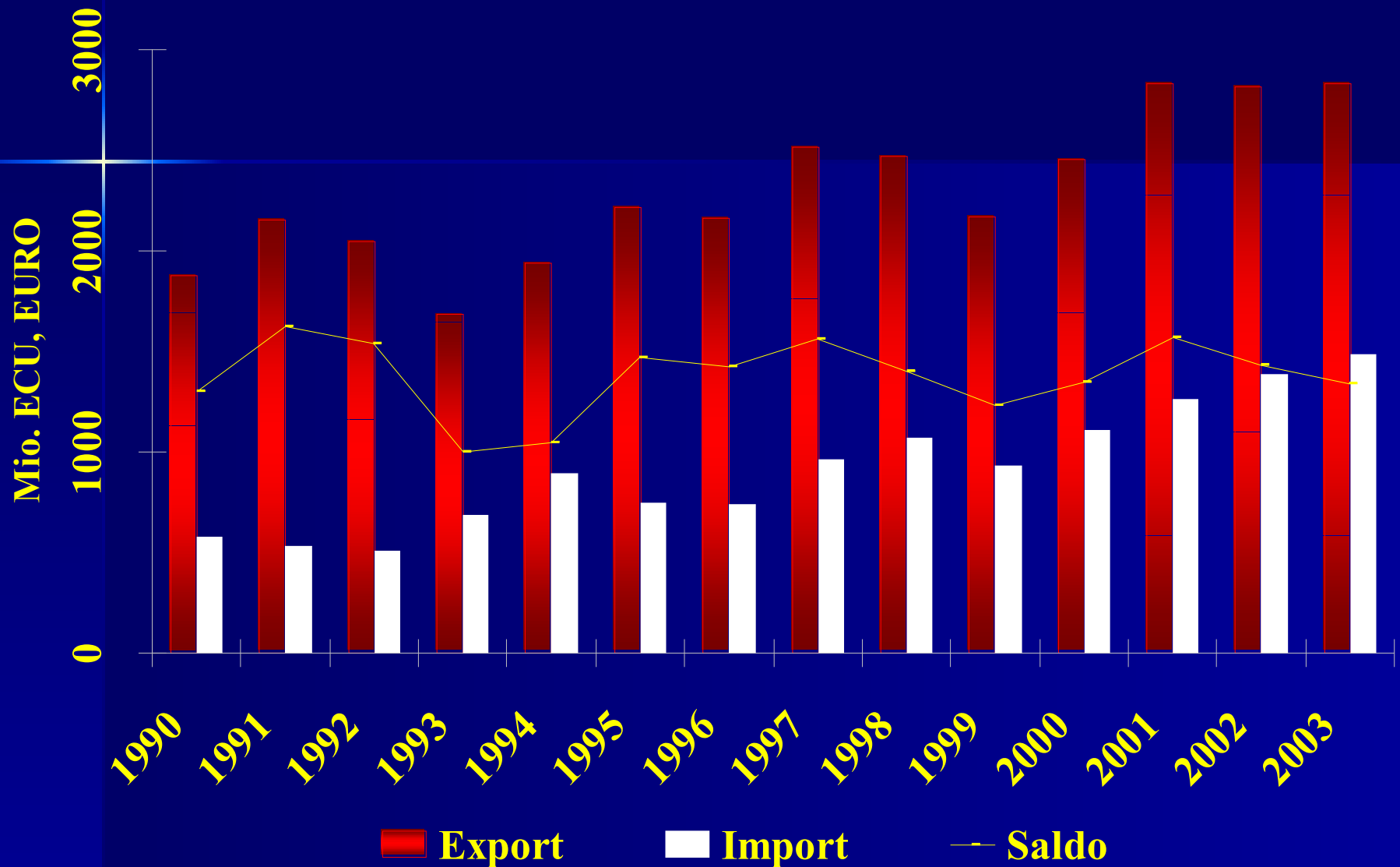
EU-15: Ausfuhr in Drittländer: 56 Mrd. USD
Ausfuhr in die EU : 133 Mrd. USD



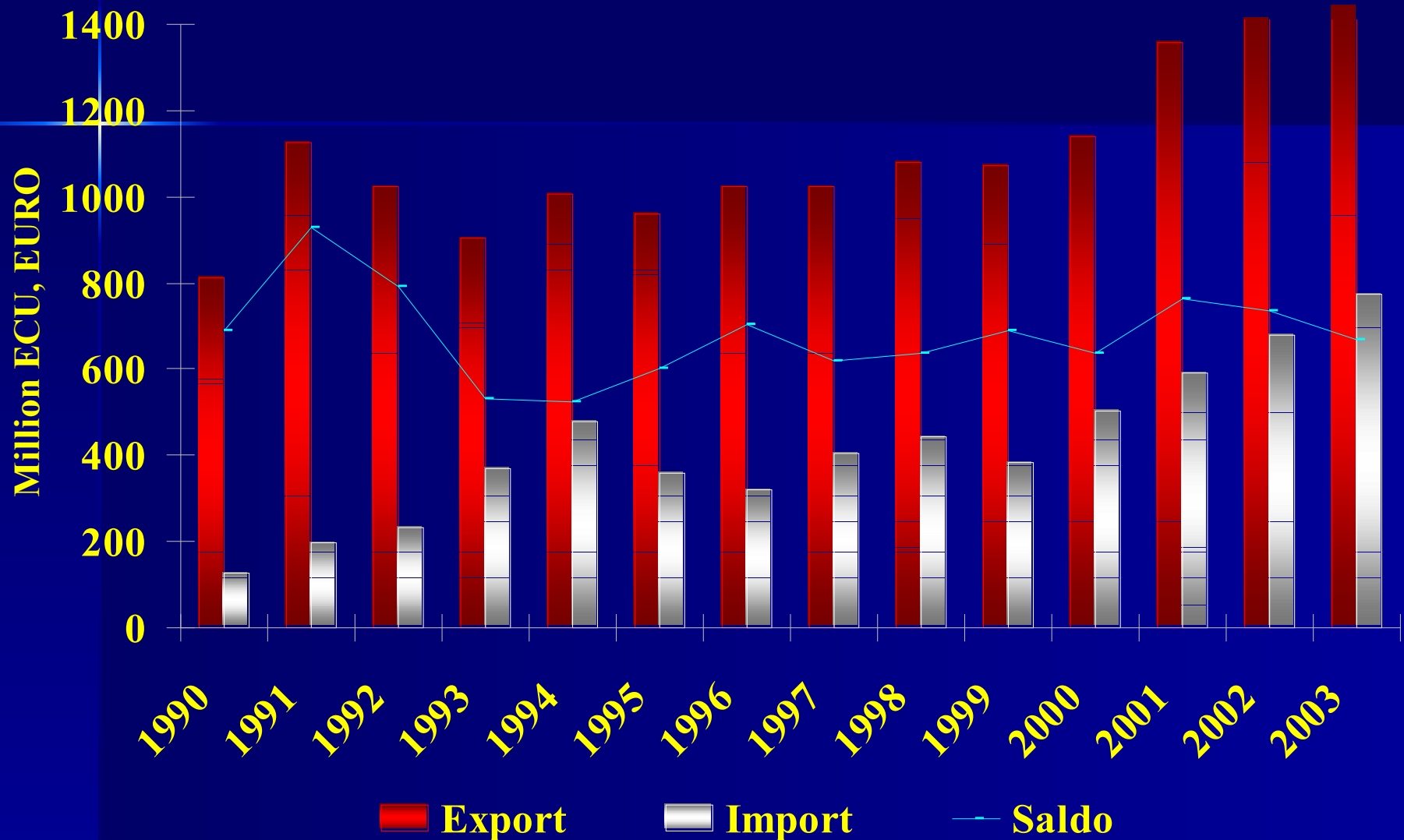
**Agrarausfuhr der Welt: 442 Mrd. USD
(2002)**

* Ausfuhr in die EU und in Drittländer
Quelle: FAO

Handel mit Agrar- und Ernährungsgütern



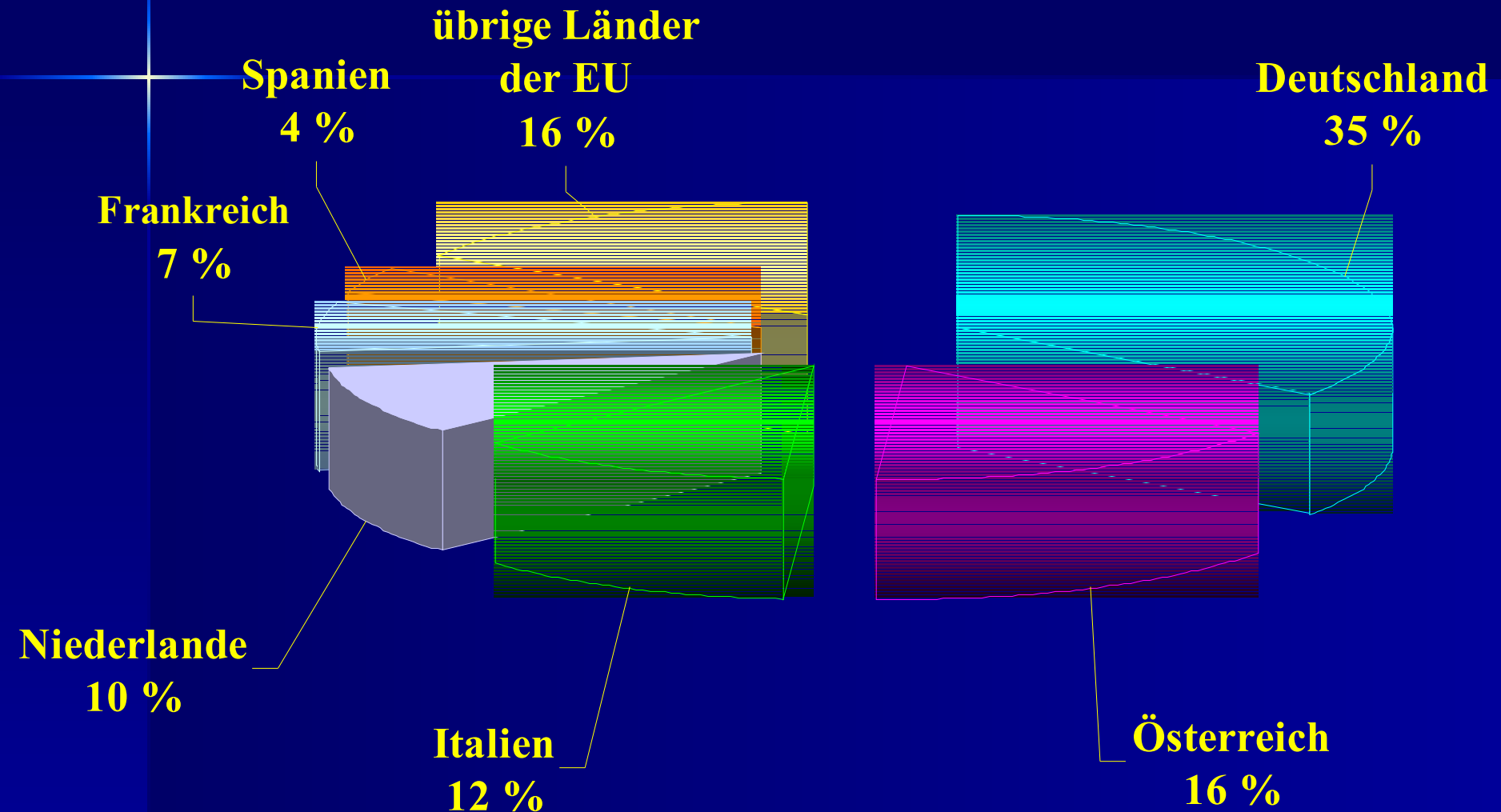
Handel mit Agrar- und Ernährungsgütern zwischen Ungarn und der EU-15



Ungarische Agrar- und Ernährungsausfuhr nach den wichtigsten Abnehmerländern (Prozent)

Jahr	EU-15	EU-25	Ost-Europa	Übrige Länder
1991	52,9	62,2	23,0	14,8
1993	53,5	62,5	34,7	2,8
1995	43,3	55,3	29,4	15,3
1997	40,6	56,5	33,1	10,4
1999	49,6	66,8	22,9	10,3
2001	48,0	61,6	26,7	11,7
2002	50,0	63,7	25,5	10,8
2003	51,0	63,9	26,4	9,7

Agrar- und Ernährungsausfuhr nach den wichtigsten EU- Abnehmerländern (2003)



Lebensmittelqualität

Qualität (Teilaspekte, umfassende Qualität)

- Viele Aspekte
- Verschiedene Definitionen
- Teilaspekte: Geschmack, Inhaltsstoffe, Aussehen, Umweltverträglichkeit, Haltbarkeit

Erzeuger oder Verarbeiter haben nicht selten eine ganz andere Auffassung von Qualitätsmerkmalen und Werten als Verbraucher

- Nutzwert (z. B. Haltbarkeit oder schnelle Zubereitung)
ist häufig ausschlaggebender als
- Gesundheitswert (z. B. Gehalt an Nährstoffe oder Bekömmlichkeit)

Ein Siegel ist nicht ein Indiz für umfassende Qualität

Weltweit denken, vor Ort handeln

- Qualität steht nicht nur für Genuss, Gesundheit und bequemes Essen,
- Qualität bedeutet auch Genuss nicht auf Kosten der Umwelt und der Menschen in der 3. Welt

Definition der Lebensmittelqualität:

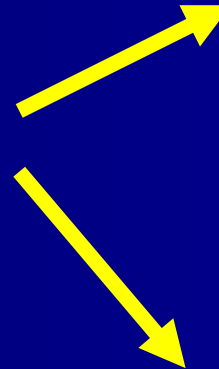
***Traditionelle
(Teilaspekte)***

Produktqualität

Prozessqualität

***Komplexe
(umfassende)***

Qualität + Sicherheit



Definition der traditionellen Qualität:

Produktqualität

Ernährungsphysiologischer Wert
Genuss- und Gebrauchswert
Sozial- und Gesundheitswert
Inhaltstoffe
Unerwünschte Stoffe oder
Mikroorganismen

Prozessqualität

Produktionsverfahren
Tierhaltung
Tierschutz
Umweltschutz
Nachhaltigkeit
Herkunftszeichen

Qualität

Sonka trio

-30 gr
-629L 18
per ly

320 g

539 Ft
1684 Ft/kg



Äktiva
mult pack
3+1 gendek

4x150 g

225 Ft
375 Ft/kg

íóink

június 9 - 22.



Qualität: wertbestimmende Eigenschaften (Qualitätskriterien)

Produktqualität (kann nachgewiesen und kontrolliert werden):

- **Ernährungsphysiologischer Wert** (Proteine, Fett, Ballaststoffe, Vitamine)
- **Genuss- und Gebrauchswert** (das Essen muss schmecken, appetitlich sein)
- **Sozial- und Gesundheitswert** (psychologischer Wert; das Essen soll Spaß machen)
- **Inhaltsstoffe** (Inhaltsstoffe + Frische; je weniger verarbeitet, desto mehr gesunde Stoffe)
- **Unerwünschte Stoffe oder Mikroorganismen**

Prozessqualität (ist nicht nachweisbar, kann produktionsbedingt kontrolliert werden):

Produktions- und Verarbeitungsverfahren

Tierhaltung (ökologische Tierhaltung)

Artgerechte Tierhaltung: muss den natürlichen Ansprüchen der Tiere gerecht werden

Ökologische Tierhaltung: Höchstmaß an Wohlbefinden der Tiere zu garantieren

Tierschutz (Tierschlacht, Tierschutztransport etc)

Tierhalter müssen tierschützerische Mindestanforderungen einhalten
(insbesondere für Legehennen, Kälber und Schweine)

Tieren sollen keine vermeidbaren Schmerzen oder Leiden zugefügt werden

Umweltschutz

Ökolandbau hat eine positive Umweltwirkung

für mehr Umweltschutz sollen bessere Preise erreicht werden

ökologisch erzeugte Lebensmittel fördert direkt die Gesundheit nicht

vielmehr wichtig ist eine ausgewogene Ernährung

Nachhaltigkeit

Ökologie und Ökonomie müssen nicht widersprechen

Schonung der natürlichen Ressourcen

Herkunftszeichen haben mit der Qualität nichts zu tun

- **geschützte geographische Ursprungsbezeichnung (g.U.)**
- **geschützte geographische Angabe (g.g.A.)**
- **garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)**

„Neue“ Qualitätspolitik der EU

(Herkunftszeichen haben mit der Qualität nichts zu tun)

Qualitätspolitik

EWG-VO
2092/91

„Öko“



EWG-VO
2082/92

„Besondere
Merkmale“



EWG-VO
2081/92

„Geograph.
Herkunfts-
angaben“



Entwicklung der privaten Standards

- Expansion der freiwilligen Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsysteme
- Globale Standards zur Nahrungsmittelsicherheit, -qualität und -ethik
- Der Einzelhandel harmonisiert Standards
(Kosten der Lebensmittelsicherheit verringern sich)

Standards werden wichtiger im Bereich:

- Herstellungsmethode
- Sozial- und Arbeitsbedingungen (fair Handel)
- Ethik (Tierschutz)

Qualitätssicherung

- **Lebensmittelherstellung ist sehr komplex**
- **Der Hersteller muss mögliche Risiken für die Produktsicherheit identifizieren und diese kritische Punkte regelmäßig kontrollieren**
- **Auf jeder Stufe der Kette muss kontrolliert werden, ob die Qualität stimmt**
- **Grundlegende gesetzliche Sicherheits- und Hygieneforderungen**
- **Freiwillige betriebsbezogene Qualitätsanforderungen und Leitlinien**
- **Systeme präventiver Maßnahmen zur Qualitätssicherung (anstatt viele Endkontrollen)**

➤ **Qualitätssicherungssysteme haben eine besondere Bedeutung**

„Fehler vermeiden statt Fehler beheben“

Gute Verarbeitungspraxis (GMP)

Gute Hygienepraxis (GHP)

Kontroll- und Warnsysteme (HACCP-Konzept)

Qualitätsmanagement (ISO 9001)

Vollständiges Qualitätsmanagement (TQM)

HACCP-Konzept

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points

**Gefahrenanalyse und kritische Lenkungs- und Beherrschungs-
Punkte**

Risikoanalyse und Festlegung kritischer Kontrollpunkte

Qualitätssicherungssystem + Lebensmittelsicherheit

Bestandteil einer guten Hygienepraxis (GMP)

Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel

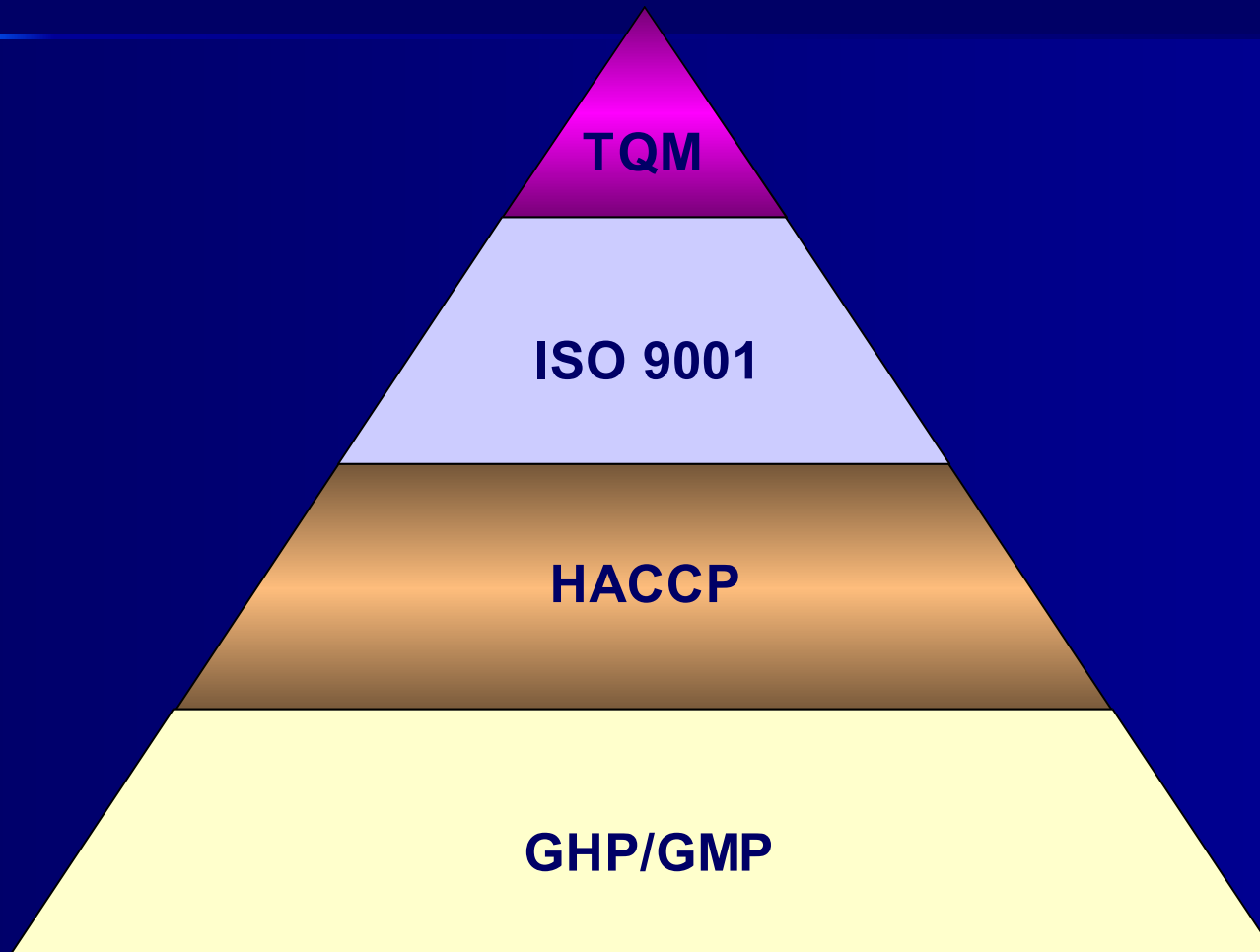
identifizieren, bewerten und beherrschen

**Beitrag zum gesundheitlichen Verbraucherschutz bei Herstellung, Behandlung,
Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebensmitteln**

Die gesamte Gefahrenanalyse muss schriftlich dokumentiert werden

QUALITÄTSSICHERUNG

Qualitätsmanagement



Qualitätssicherung

Grundanforderung

**Lebensmittelsicherheit
innerhalb
der Produktions-
und Arbeitsabläufe**

Standardsverfolgung

**Betriebseigene Kontrolle
erhöht Qualitätssicherung**

**Gute Verarbeitungs-
und Hygienepraxis**

HACCP-Konzept

Qualitätsmanagement

TQM
**Vollständiges
Qualitätsmanagement**

Schadstoffe im menschlichen Körper sind unterschiedlicher Herkunft:

70%: Lebensmittel

20%: Wassertrinken

10%: Einatmung von Luft

Betriebseigene Kontrolle werden immer wichtiger

Ungarn: 40 000 Lebensmittelprodukte

Supermarkt: 40 000 Lebensmittelprodukte

Welthandel: 220 000 Lebensmittelprodukte

Kontrollbehörde von Lebensmittel und Futtermittel:

erwarten Erfolg von Betriebseigenen Kontrollen

(anstatt regelmäßiger Endkontrolle)

Kontrolle

➤ Kontrolle des HACCP-Konzepts

Das Landesinstitut für Landwirtschaftliche Qualifikation (OMMI)
(Die Behörde des Verbraucherschutzes: FVF)

➤ Qualitätskontrolle der EU-Vermarktungsnormen

Obst und Gemüse

(Komitatsveterinär- und Lebensmittelkontrollinstitut: MÁÉÁ)

Eier und Geflügelfleisch

(Landesveterinärinstitut: OAI)

➤ Handelsklassekontrollen, Kennzeichnung der Schlachtkörper:

Schweinehälften, Rind- und Schaffleisch

(Landesinstitut für Landwirtschaftliche Qualifikation: OMMI)

➤ Rückverfolgung vom Rind und Rindfleisch

(Landesveterinärinstitut: OAI)

Codex Alimentarius

WHO/FAO haben 1962 die Codex Alimentarius Kommission (CAC) gegründet

Der Codex ist ein gemeinsames FAO/WHO Standardisierungsprogramm

Die Codexstandards, Empfehlungen (GHP) und Richtlinien stellen Referenznormen

- **die Normen des Codex sind nicht rechtsverbindlich**
- **dienen als Vergleichbasis für die Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln im internationalen Handel**
- **spielen damit eine wichtige Rolle in den Streitbeilegungsverfahren der**

Welthandelsorganisation (WTO) bei Handelskonflikten
170 Staaten sind im Codex Alimentarius vertreten

Kennzeichnung

Kennzeichnung von Lebensmittel ist ein wichtiges Instrument der Qualitätspolitik

Angaben der Grundkennzeichnung ist festgelegt

Verkehrsbezeichnung

Name der Firma und Anschrift

Zutatenverzeichnis

Mindesthaltbarkeitsdatum
(Verbrauchsdatum)

Füllmenge

Preis



wird in der EU heftig diskutiert

Wenig Information – keine

Anspruch der Verbraucher:

Kennzeichnung der allergieerregenden Zutaten, Rückverfolgbarkeit, Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben: *"leicht", "fettarm", "funktional food"*

Kennzeichnung/ Etikettierung

Informationen über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Eigenschaften

Auf Lebensmittel-Verpackungen sind

- gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichen
- eine Vielzahl bunter Markennamen und Gütesiegel
- eine Menge Herkunftszeichen und Symbole zu sehen

Codes und Zeichen

Informationen für den Handel und die Lebensmittelüberwachung

E-Nummern

zeigen eine Zahlenkombination für einen bestimmten Zusatzstoff
z. B. Benzoesäure (E 210)

Markenzeichen sind für Unternehmer wichtige Imageträger

Grundkennzeichnungspflicht (verpacktes Lebensmittel)

Welche Angaben wir dort finden, ist genau festgelegt:

➤ Die Verkehrsbezeichnung

Name des Lebensmittels

➤ Name oder Firma und Anschrift

(Hersteller, Verpacker, Verkäufer)

➤ Das Zutatenverzeichnis

Stoffe, einschließlich Zusatzstoffe, die bei der Herstellung verwendet wurden und im Endprodukt vorhanden sind (müssen in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteiles angegeben werden)

Zusatzstoffe: die E-Nummer (Benzoessäure: E 210) kann auch genannt werden

25-Prozent-Regel: bei zusammengesetzten Zutaten, die weniger als 25 v. H. des Enderzeugnisses ausmachen, ist die Aufzählung der Zusatzstoffe nicht vorgeschrieben (unnötig lange Zutatenlisten sollen vermieden werden)

z. B. „Joghurt mit 19% Fruchtzubereitung“

die Zutaten der Fruchtzubereitung müssen nicht genannt werden

(z. B. der Konservierungsstoff Sorbinsäure)

Allergiker können die Sorbinsäure nicht vertragen

Richtlinie 2003/89/EG: Allergene

Zukünftig müssen allergieauslösender Stoffe auf der Etikettierung aufgeführt werden (unabhängig von ihrem Schwellenwert)

Abgeschafft wird die 25 v. H.-Regel

➤ Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Nährstoffe: Proteine, Fette, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralstoffe

Die Nährwertkennzeichnung ist zwingend vorgeschrieben, wenn auf dem Etikett in der Werbung eine nährwertbezogene Angabe gemacht wird

Richlinie 2003/89/EG

Vorschlag für eine Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Schwer verständliche (irreführende) nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben werden verboten

(auch für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent mit Ausnahme solcher, die sich auf eine Reduzierung des Alkohol- oder Energiegehalts beziehen)

Der Vorschlag legt quantifizierbare Werte fest:

hier finden sich unter anderem Angaben wie „energiearm“, „ohne Zuckerzusatz“, „leicht“ und „hoher Ballaststoffgehalt“

Gesundheitsbezogene Angaben müssen wissenschaftlich nachweisbar sein und von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit bewertet werden

(psychische Funktionen oder Verhaltensfunktionen – „verringert den Stress“ – die Ärzte oder ihre Verbände verweisen, sind nicht zulässig)

➤ **Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum**

Mindesthaltbarkeitsdatum: zeigt an, bis wann das Lebensmittel seine Eigenschaften behält

(Ausnahme: frisches Obst/Gemüse, Wein, Essig, Speisesalz, Kaugummi, Zucker in fester Form, Backwaren, Süßwaren und Feingebäck)
„mindestens haltbar bis 4. 11.“

Verbrauchsdatum: bei leicht verderblichen Lebensmitteln (Hackfleisch)
„Verbrauchen bis 15. 2.“

➤ **Die Füllmenge**

Gewicht, Volumen, Stückzahl

➤ **Der Preis**

Endpreis und Grundpreis (Preis pro Kilogramm, Preis pro Liter)

➤ **Die Loskennzeichnung oder Chargennummer (zur Rückverfolgung)**

Ziffer- und/oder Buchstabekombination: Warenpartie bis zum Erzeuger zurückverfolgen

Rückverfolgung im Falle einer Rückrufaktion

Obligatorisch nach dem 15. Januar 2005

➤ **Alkoholgehalt**

Bei Getränken mit mehr als 1,2 Volumen-Prozent

➤ **Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen**

Ab dem 1. September 2000 obligatorische Angaben:

Kennummer zur Identifizierung des Tieres, von dem das Fleisch stammt

Schlachthof (Land, Zulassungsnummer des Schlachthofs)

Zerlegungsort (Land, Zulassungsnummer des Zerlegebetriebes)

bei Hackfleisch sind anstelle Zulassungsnummern das Schlacht- und Herstellungsland anzugeben

Spezielle obligatorische Kennzeichnungsregelungen

- **Milch und Milcherzeugnisse**
- **Öle und Fette**
- **Wein**
- **Fleisch und Fleischerzeugnisse (Handelsklassenrecht)**
- **Lebensmitteln aus ökologischem Landbau**
- **Lebensmittel oder Zusatzstoffe**
(hergestellt aus genetisch veränderten Organismen)

Kennzeichnungspflicht gilt nicht für

- **lose, unverpackt abgegebene Lebensmittel**
(Brötchen, Wurst, Obst oder Gemüse)
- **die in der Verkaufsstätte hergestellte Lebensmittel in Fertigpackungen**
(nicht zur Selbstbedienung, z. B. in Klarsichthüllen verpackte Süßwaren)
- **bestimmte Erzeugnisse**
(wie Kakao, Zuckerarten, Honig, Likörwein, Weinessig)

Wer mehr wissen will, soll nachfragen
(soll sich vom Verkäufer informieren lassen)

Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Lebensmittel

Verordnung Nr. (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen (GVO)

- **Mehr Transparenz und damit Wahlfreiheit für die Verbraucher**
- **Kennzeichnungspflicht für alle aus GVO hergestellten Lebensmittel/Futtermittel seit dem 18. April 2004 unabhängig von der analytischen Nachweisbarkeit „genetisch verändert“ oder „enthält genetisch verändert (z. B. Mais)**

aber

keine Kennzeichnungspflicht für Produkte von Tieren, die mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefüttert wurden

- **Lebensmittel, die Spuren von GVO bis zu 0,9% enthalten (zufällige oder technisch unvermeidbare Spuren)**

Freiwillige Kennzeichnungen

➤ Fair-Handels-Zeichen

Unterstützung der Einhaltung sozialer Mindeststandards (z. B. Alterssicherung oder Schulausbildung), von Kinderarbeitverbots und der Zahlung von Tariflöhnen

➤ Gütezeichen

„artgerechte Haltung“, „umweltschonender Anbauweise“

➤ Die Loskennzeichnung oder Chargennummer (zur Rückverfolgung)

Ziffer- und/oder Buchstabekombination: Warenpartie bis zum Erzeuger zurückverfolgen
Rückverfolgung im Falle einer Rückrufaktion
Obligatorisch nach dem 15. Januar 2005

➤ Kennzeichnung von Ökolebensmitteln

Das Bio-Siegel ist das staatliche Kennzeichen für Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung
„Öko“ oder „Bio“ Kennzeichnungen werden kontrolliert

➤ Herkunftsbezeichnung

System zum Schutz und Aufwertung von besonderen Lebensmitteln

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.):

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses muss in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen

(Bei „g. U“ besteht ein engerer Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis und seinem geographischen Ursprung als bei „g. g. A.“)

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.): Name der Region

mindestens eine Verbindung zwischen einer Produktionsstufe der Erzeugung/ Verarbeitung/ Herstellung und dem Herkunftsgebiet
Erzeugnis mit besonderem Renommee

Garantiert traditionelle Spezialität (g.t. S.)

traditionelle Zusammensetzung, traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren des Produkts

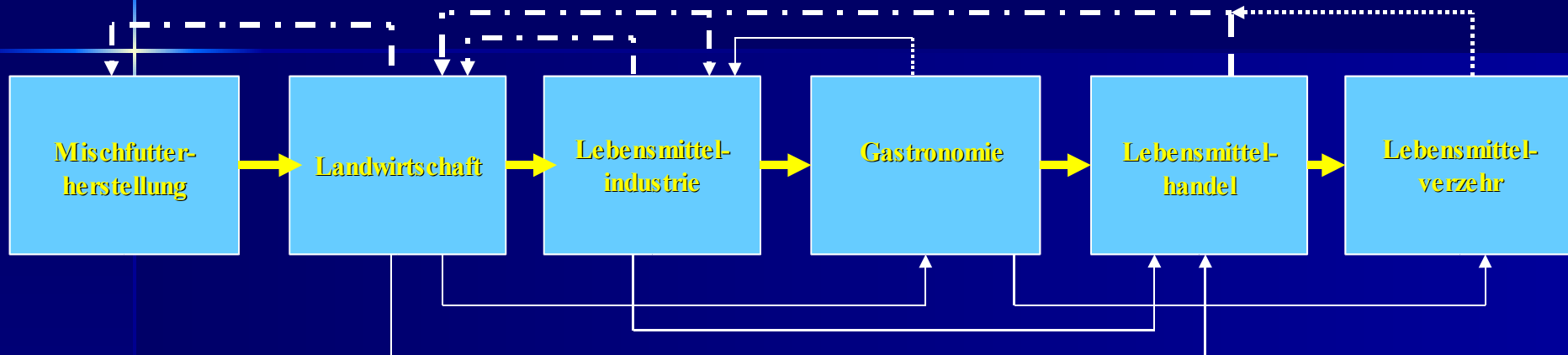
➤ Nahrungsergänzungsmittel

Keine EU-weite gesetzliche Regelungen für

Mangelhafte Kennzeichnung der Inhaltsstoffe

Keine Regelungen für Mindest- und Höchstmengen
(Ausnahme: Vitaminen und Mineralstoffen)

Lebensmittelsicherheit



Warenströme

Gesetzliche Vorschriften für Lebensmittelsicherheit und -qualität

Schwache Verbraucherschutz

„Vom Stall bis auf den Tisch“

Ungarischer Paprika

Afla-toxin



Lebensmittelsicherheit

Basisverordnung zum Lebensmittelrecht Nr. 178/2002 über Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit

Rechtsrahmen für die gesamte Lebensmittelkette
„vom Acker und Stall bis zum Tisch“ des Verbrauchers

Lebensmittel und Futtermittel muß sicher sein

Sicherheit von Lebensmittel tierischen Ursprungs beginnt mit sicheren Futtermitteln für Tiere

Hervorzuheben sind insbesondere:

- das Vorsorgeprinzip
- die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln
- die Einrichtung der EBLS, die auf EU-Ebene für die Risikobewertung zuständig ist
- die einheitlichen Regelungen des Schnellwarnsystems für Lebensmittel/Futtermittel

Vorsorgeprinzip

Der Schutz vor Gesundheitsgefährdung hat Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen

Einführung von Maßnahmen zum Schutz des Verbrauchers:

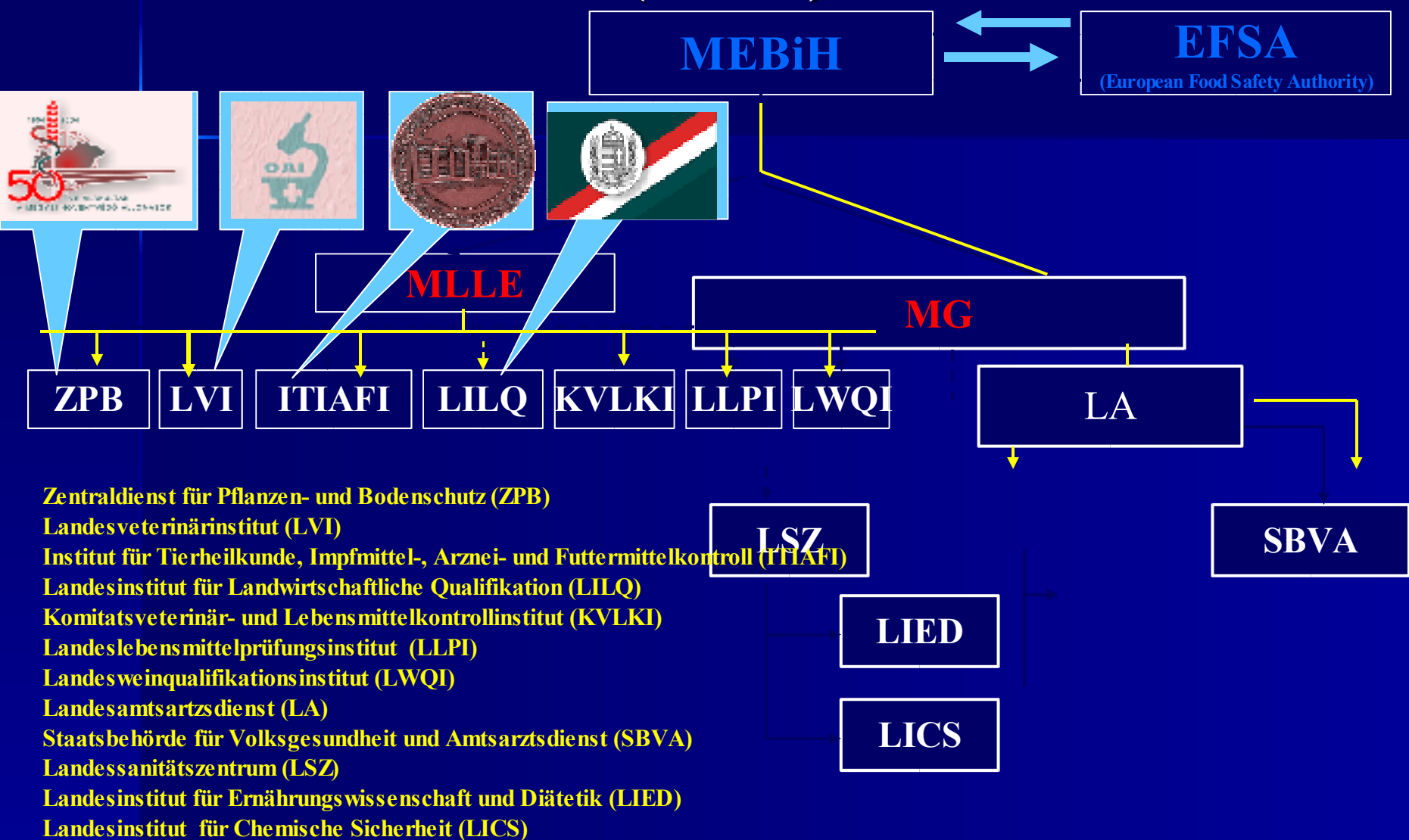
**wenn ein Lebensmittel möglicherweise gesundheitsschädlich ist,
die wissenschaftliche Risikobewertung aber noch nicht abgeschlossen ist**

Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel und Futtermittel

Verordnung Nr. (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen

- **Warenpartie bis zum Erzeuger zurückverfolgen**
- **Rückverfolgung im Falle einer Rückrufaktion**
- **Obligatorisch nach dem 15. Januar 2005 (auch in Ungarn)**

Das Ungarische Landesamt für Lebensmittelsicherheit (MEBiH)



MLLE = Ministerium für Landwirtschaft und Ländliche Entwicklung

MG = Ministerium für Gesundheitswesen

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EBLS)

Leben und Gesundheit der Menschen hat oberste Priorität

Einrichtung der EU für die wissenschaftliche Risikobewertung (EBLS, 2002)

➤ Risikobewertung in Ungarn:

Das Ungarische Landesamt für Lebensmittelsicherheit (MEBiH)

➤ Risikomanagement

Grundlage dafür ist die Risikobewertung

wird von MEBiH koordiniert und durch verschiedene Behörden durchgeführt

➤ Risikokommunikation (Medien)

Europäische Schnellwarnsystem

Verbreitung von Informationen über Risiken für die menschliche Gesundheit, die von Lebensmitteln oder Futtermitteln ausgehen

Ziel: auf Produkte, von denen Gefahren ausgehen können, hinweisen

Einleitung von Maßnahmen zum gesundheitlichen Verbraucherschutz

Das Ungarische Landesamt für Lebensmittelsicherheit (MEBiH)

ist die nationale Kontaktstelle des Europäischen Schnellwarnsystems für Lebensmittel und Futtermittel

Risikobewertung

Höchstmenge für die meisten gesundheitsschädigend wirkenden Substanzen

Schadstoffe sind unterschiedlicher Herkunft

➤ **Rückstände aus der Landwirtschaft**

(Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Vorratschutzmittel)

➤ **Verunreinigungen aus der Umwelt**

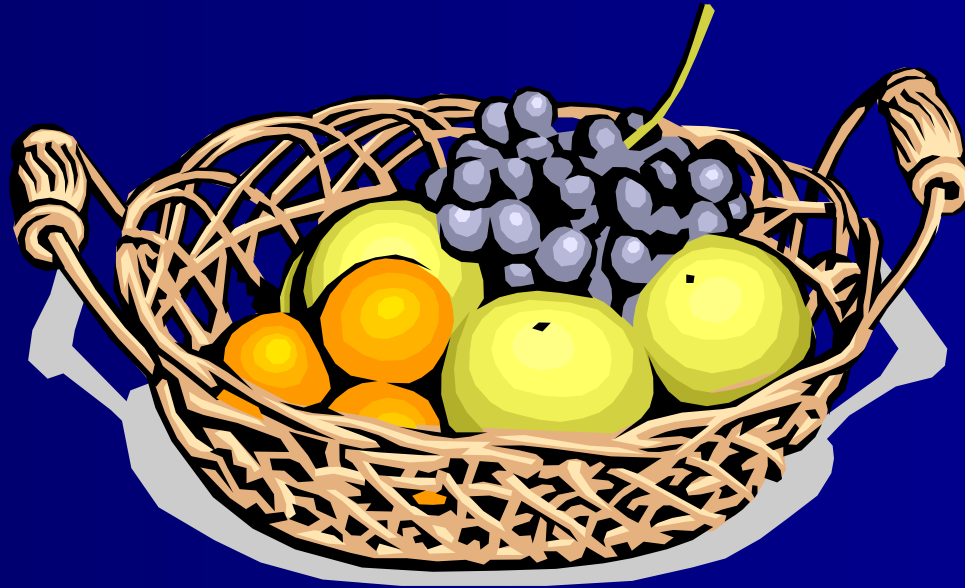
(Sand, Insektenteile, Federn, Mäusekot, Fremdstoffe)

➤ **Stoffe, die bei der Bearbeitung und Zubereitung entstehen**

➤ **Stoffe, die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen**

Risikobewertung

Unit size: U (whole commodity)



Small unit $U < 25 \text{ g}$

Medium unit $U = 25 - 250 \text{ g}$

Large unit $U > 250 \text{ g}$

Stoffliche Risiken

Mikrobielle Risiken

Novel Food/GVO (gentechnisch veränderte Organismen)

BSE Themenkomplex

Lebensmittelhygiene

Zoonosen

Nahrungsergänzungsmittel

➤ **Stoffliche Risiken: Physikalische und Chemische Gefahren**

- ➡ **Fremdkörper** (Glas, Steine, Holz, Kunststoffteile, Folien, Schmuck)
- ➡ **Rückstände** (Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Arzneimittel, Pestizide)
- ➡ **Kontaminanten** (Schwermetalle, Radionuklide)
- ➡ **Zusatzstoffe** (Farbstoffe, Konservierungstoffe)
- ➡ **Natürlich vorkommende Gifte** (Muschelgift)

➤ **Mikrobielle Risiken:**

- ➡ **Mikroorganismen** (Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, Viren)
- ➡ **Parasiten** (Nematoden)
- ➡ **Schädlinge** (Küchenschaben, Ameisen)

Novel Food/GVO

Novel Food: neuartige Lebensmittel, neuartige Technologien der Lebensmittel-Herstellung

GVO: gentechnisch veränderte Organismen

Verordnung Nr. (EG) 1829/ 2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel/Futtermittel
Ersetzt die Verordnung (1997) über neuartige Lebensmittel
(Novel-Foods-Verordnung)

Verordnung Nr. (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen

Gentechnik

- **Gentechnisch veränderte Mikroorganismen**
Fermentation von Lebensmittel, Herstellung von Enzymen und Zusatzstoffe
- **Transgene Pflanzen**
Resistenz gegen Schadorganismen, Toleranzen gegen Herbizide
- **Transgene Tiere**
Erhöhte Produktionsleistung, Resistenz gegen Krankheiten



BSE/TSE

Ursache der BSE-Erkrankungen ist noch nicht mit Sicherheit erklärt,
trotzdem ordnen wir diese bis auf weiteres den mikrobiellen Risiken zu

BSE-Überwachung

➤ **Bekämpfung von BSE und TSE (andere transmissiblen spongiformen Enzephalopathien)**

- die über 24 Monaten alten Rinder, die geschlachtet werden, müssen mit BSE-Schnelltest untersucht werden
- die über 30 Monaten alten Rinder, die für den menschlichen Verzehr geschlachtet werden, müssen auf BSE getestet werden

➤ **Entfernung von Risikomaterial aus der Lebensmittelkette bei der Schlachtung Risikomaterialien von Wiederkäuer müssen entfernt und durch Verbrennen vernichtet werden**

In Ungarn: 40-50 Tausend Tonnen Risikomaterial/Jahr

➤ **Einführung der Verfütterungsverbote umfassendes Verfütterungsverbot von Fleisch- und Knochenmehl**

➤ **Kennzeichnung von Rindern und Rindfleischerzeugnisse**

Das „gläserne Rind“

jedes Rind in der EU muss von der Geburt bis zur Etikettierung seines Fleisches an der Theke registriert werden.

Lebensmittelhygiene

**Gefahrenanalyse zur Ausschaltung spezifischer Gefahren für die
Lebensmittelsicherheit innerhalb der Produktions- und
Arbeitsabläufe**

- **Gute Verarbeitungspraxis (GMP)**
- **Gute Hygienepaxis (GHP)**
- **Betriebseigene Kontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts**
- **Vollständiges Qualitätsmanagement (TQM)**

Zoonosen

Krankheiten und Infektionen

- **die zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können**

Bekämpfung von Zoonoseerregern in den Tierbeständen (Tuberkulose, Salmonellode, Listeriose)

Die EU-Kommission kündigte ein Verbot der zur Zeit noch erlaubten Antibiotika in der Fütterung für 2006 an

Nahrungsergänzungsmittel

Verordnung über Nahrungsergänzungsmittel (Richtlinie 2002/46/EG)

Der Begriff „Nahrungsmittelergänzungsmittel“ wird einheitlich definiert, festgelegt, welche Vitamin- und Mineralstoffverbindungen in Nahrungsergänzungsmitteln eingesetzt werden dürfen

- **Nahrungsergänzungsmittel sind keine Arzneien, gehören zu Lebensmitteln**
(Arzneimittel werden mit einer heilenden Wirkung beworben)
- **Eine krankheitsbezogene Werbung verbietet das Lebensmittelgesetz**
- **Die Werbung mit einer gesundheitsfördernden Wirkung ist möglich, wenn diese Wirkung vor der Markteinführung bewiesen ist und das Produkt bei der EU zugelassen wird**

- **Keine EU-weite gesetzliche Regelungen für Nahrungsergänzungsmittel**
- **Mangelhafte Kennzeichnung der Inhaltstoffe bei Nahrungsergänzungsmitteln**
- **Prozentangabe bei Vitaminen gelten in der Regel für Erwachsene, nicht aber für Kinder**
- **Keine Regelungen für Mindest- und Höchstmengen**
(Ausnahme: Vitaminen und Mineralstoffen)
- **Nahrungsergänzungsmittel sind Lebensmittel des allgemeinen Verzehr**
(Vitamine, Provitamine, Enzyme, Mineralstoffe, Bestandteile der Ernährung in konzentrierter Form oder als Zusatz (Beta-Carotin, Coenzym Q10 etc))
- **Falsche Ernährung kann durch Nahrungsergänzungen aus dem Pillenschränk nicht korrigiert werden**

Bestrahlung (Lebensmittelkonservierung)

Bestrahlung mit ultravioletten oder ionisierenden Strahlen anwenden muss zugelassen werden

Lebensmittelüberwachung

Lebensmittel-Monitoring/Rückstandsuntersuchungen

➤ **Höchstmenge**

für die meisten gesundheitsschädigend wirkende Substanzen
die sicherstellen sollen, dass bei lebenslanger Aufnahme des Schadstoffes
bis zu dieser Menge keine gesundheitliches Schäden entstehen

➤ **Mit der Rückstand-Höchstmengenverordnung wurden**

neue Höchstmengen für Lebensmittel/Wirkstoffkombinationen und
neue Definitionen für mehrere chemisch-analytische
Bestimmungsgrenzen
festgelegt

Verbraucherpolitik in Ungarn

Schutz der Verbraucher vor Gefahren für die Gesundheit
Schutz ihrer wirtschaftlichen Interessen

Vorsorgender Verbraucherschutz

Gesundheitlicher Verbraucherschutz: Risiken rechtzeitig zu erkennen und Gefahren abzuschätzen, damit vorbeugend gehandelt werden kann

Der Schutz vor Gesundheitsgefährdung hat Vorrang vor wirtschaftlichen Interessen

Selbstbestimmung der Verbraucher

Die Marktwirtschaft lebt von selbständigen und selbstbestimmten Menschen

➤ **Verbraucherinformationen und Transparenz**

stärkt die Entscheidungskompetenz der Verbraucher
fördert die Selbstbestimmung
unterstützt den Wettbewerb

➤ **Nützliche Orientierungshilfen beim Einkauf**

Siegel und Qualitätszeichen

➤ **Behörde für Verbraucherschutz (Fogyasztóvédelmi Felügyelőség: FVF)**

ist für alle Fragen des Verbraucherschutzes zuständig

➤ **Verein des Nationalen Verbraucherschutzes (Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület: OFE)**

ist eine unabhängige Verbraucherorganisation
ist für Verbraucherinformationen und Verbraucherberatung kompetent
(Kosár Warentest)

FAO/WHO über Ernährung

FAO: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen

WHO: Weltgesundheitsorganisation

- **Ungesunde Ernährungsweise nimmt zu**
- **Die Ernährungsweise entspricht nicht den Ernährungsempfehlungen der FAO/WHO**
- **Kaloriaufnahme ist in den letzten 50 Jahre in Industrieländern gestiegen:**
von 2 900 bis 3 306/Tag
- **Die Zusammensetzung der Ernährung hat sich geändert**
3 Makronährstoffe: Fett, Kohlenhydrate, Protein
die Aufnahme von Gesamtfett ging zurück
die Aufnahme von Kohlenhydraten stieg
- **Aufnahme von Fett ist über den empfohlenen 30% Energieanteil**
Aufnahme von gesättigten Fetten sind über der empfohlenen 10% Markierung
>10% der Energie (1/3 der Aufnahme von Gesamtfett) kommen von gesättigten Fettsäuren

➤ **Zunahme ernährungsmitbedingter Erkrankungen und damit verbundenen wirtschaftlichen sozialen Kosten**

Die Zahl der übergewichtigen Kindern ist angestiegen

Übergewichtige Kinder leiden häufig an Folgeerkrankungen (psychosoziale Entwicklung ist eingeschränkt):

**mit einem hohen Risiko für das Auftreten
von Herzinfarkt, Schlaganfall, Typ 2 Diabetes, Gelenkerkrankungen**

**die damit verbundenen wirtschaftliche Kosten und Gesundheitskosten sind hoch
(in den USA 120 Milliarden US-Dollar/Jahr)**

Schwerwiegende Folgen



The Food Guide Pyramid

Fats, Oils, & Sweets
USE SPARINGLY

KEY



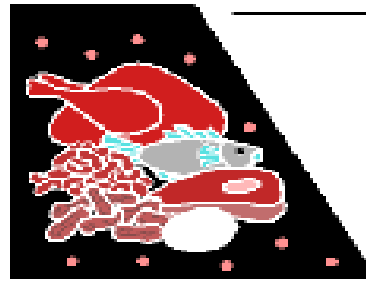
Fat (naturally occurring and added)
Sugars (added)



These symbols show fat and added sugars in foods.

Milk, Yogurt
&
Cheese Group

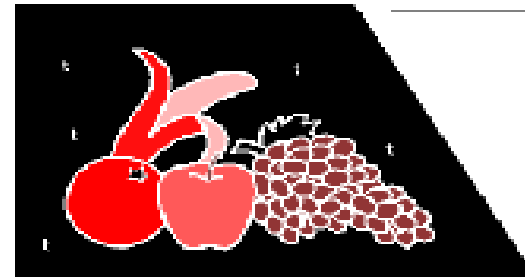
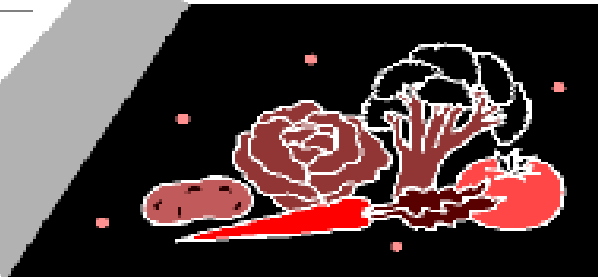
2-3 SERVINGS



Meat, Poultry, Fish,
Dry Beans, Eggs,
&
Nuts Group

2-3 SERVINGS

Vegetable
Group
3-5 SERVINGS



Fruit
Group
2-4 SERVINGS



SERVINGS
Bread, Cereal
&
Pasta Group
6-11
SERVINGS

most American diets are too high in fat,
especially saturated fat.

Ernährungspyramide

Die Ernährungspyramide wurde vom Landwirtschaftsministerium der USA (USDA) 1992 veröffentlicht

In der Pyramide sind 7 Lebensmittelgruppen auf vier Ebenen verteilt

Das weltweit bekannteste Pyramidenmodell zeigt:

Alle Fette sind ungünstig

Heute soll man unterscheiden zwischen:

Ungünstigen Fetten (gesättigten- und Trans- Fettsäuren) und günstigen Fetten (einfachen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren)

Alle komplexen Kohlenhydrate sind günstig

Man soll differenzieren zwischen ungünstigen komplexen Kohlenhydraten (Kartoffeln, Nudeln, Bananen, Karotten) und günstigen komplexen Kohlenhydraten (Vollkornprodukten, Hülsenfrüchten)

Protein ist gleich Protein

Proteine werden heute nach ihren Begleitsubstanzen unterschiedet

Sind pflanzliche Proteine günstiger als tierische Proteine?

Milchprodukte sind lebenswichtig

Calcium kann auch mit anderen Lebensmitteln aufgenommen werden (aber Phosphor spielt auch eine Rolle; in Milch: Calcium + Phosphor)

Kartoffeln sind günstig

Kartoffelstärke hat eine blutzuckersteigende Wirkung

Zukunft

Die Überarbeitung der USDA-Pyramide ist erforderlich ohne Kommerzielle Interessen

die Vollwert-Ernährung+Empfehlungen anderer Fachinstitutionen sind wichtig



Lebensmittel

Lebensmittel dienen der Ernährung und dem Genuss

Lebensmittel kann man klassifizieren nach:

- **traditionellen Lebensmitteln**
- **diätetischen Lebensmitteln**
(die den Ernährungserfordernissen bestimmter Personengruppen entsprechen)
- **funktionellen Lebensmitteln (u.a. „probiotische Lebensmittel“)**
- **neuartigen Lebensmittel**
(Novel Food/GVO)

Funktionelle Lebensmittel (Gesundmacher aus dem Kaufregal)

- Synonyme: „Designer-Lebensmittel“ und „Nutraceuticals“
- Sind keine Nährstoffkonzentrate (Nahrungsergänzungsmittel)
- Sind typische Nahrungsmittelformen in den Handel

- Der Begriff „Funktionelle Lebensmittel“ ist rechtlich nicht definiert

Functional Food (funktionelle Nahrung) ist durch die relevanten Dimensionen des Ernährungsbewusstseins bestimmt:

Fit, Fun und Convenience

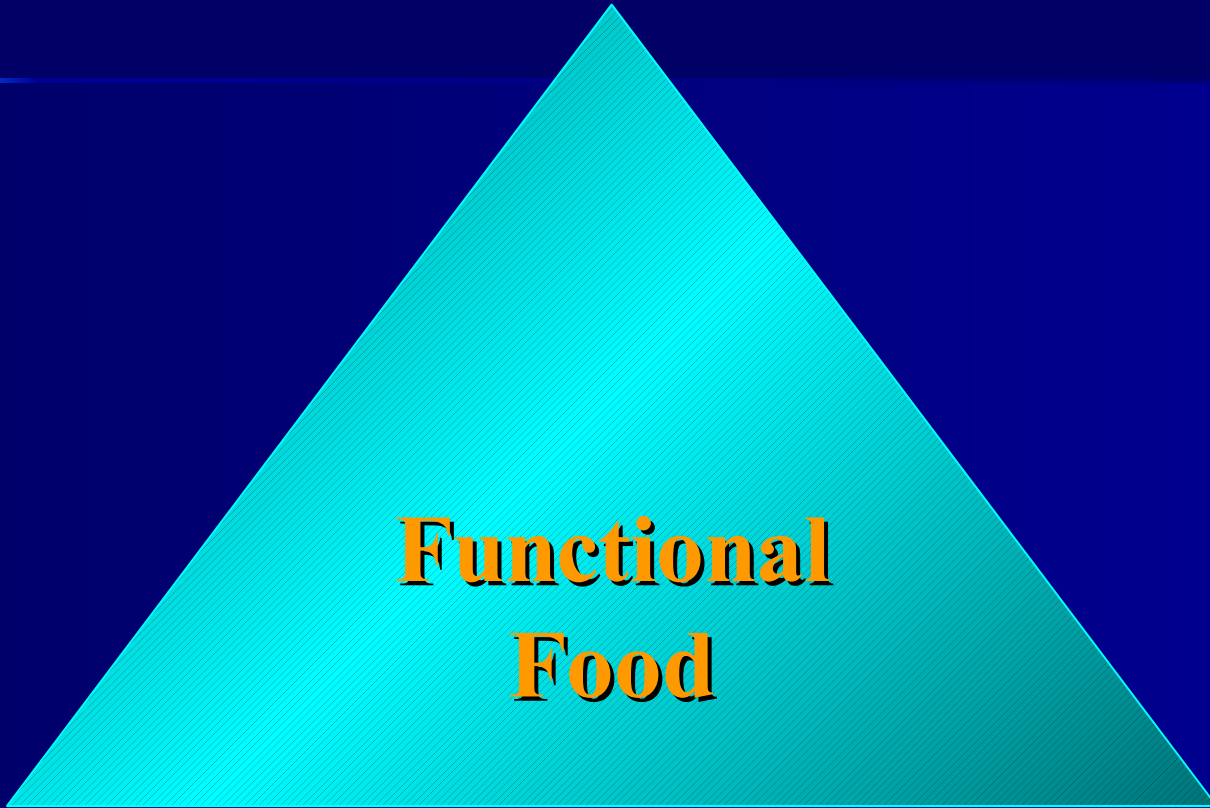
- Einheitliche Rechtsvorschriften gibt es nur zur Kennzeichnung, Nahrungsergänzungsmittel unterliegen keiner Zulassungspflicht
- Zur Herstellung ist lediglich eine Gewerbeerlaubnis erforderlich
- Gesundheitsfördernde Wirkung (Zusatznutzen)
 - besondere Inhaltsstoffe (probiotische Milchprodukte, Omega-3- Produkte)
 - sollen gezielt bestimmten Krankheiten vorbeugen, das Immunsystem stärken oder die Verdauung verbessern
- Dauerstress, Rauchen oder Bewegungsmangel kann man durch eine Pillenration nicht kompensieren (Wer daran glaubt, irrt sich)

FUN

**Functional
Food**

Fit

Convenience



Convenience (Fertiggerichte)

- **Der Verbraucher möchte Lebensmittel stressfrei gesund genießen, was in den USA als Wellness umschrieben wird**
- **Stressfrei bedeutet auch Convenience**
die Beschaffung, die Verarbeitung, der Verzehr bis zur Entsorgung soll mit möglichst geringem Aufwand erfolgen
- **Gründe für diesen Megatrend zur Convenience-Orientierung sind:**
 - wachsender älterer Haushalte
 - steigende Berufstätigkeit der Frauen
 - weniger Kinder
 - kleinere Haushalte

„Light“-Produkte liegen im Trend

- **Bezeichnung von Esswaren, die einen wenigsten 30% verminderten Nährstoff- und Energiegehalt (weniger Kalorien bzw. Joule) besitzen**
- **Die Energiereduzierung in den „Light“-Produkten erfolgt je nach Produkt über einen verminderten Zuckergehalt, verminderter Fettgehalt.**
- **Produkte werden durch den Zusatz des Wortes „leicht“ werblich aufgewertet, ohne den Nährstoff- oder Energiegehalt reduziert zu haben**
- **Werden die Begriffe „light“ oder „leicht“ mit zusätzlichen Wörtern kombiniert, muss der Energie- oder Nährstoffgehalt nicht unbedingt reduziert sein**

(„leicht verdaulich“, „leicht zubereitet“, „weniger Koffein“, „weniger Kohlensäure“)

Danke für die Aufmerksamkeit