



Lebensmittel-Cluster OÖ  
Service Center, WKÖÖ  
4020 Linz, Hessenplatz 3

T 05-90909-3553  
F 05-90909-3549  
E lebensmittel-cluster@wkoee.at  
W www.lebensmittel-cluster.at

# LC-AKTUELL

## 1. Aus dem LC-Management

### LC Beiratssitzung

Die 29. LC-Beiratssitzung fand dieses Mal am 03. Juni 2008 bei der Haberfellner Mühle in Grieskirchen statt. Herr Mag. Harald Rohrmanstorfer, Syntact Unternehmensberatung & Coaching moderierte den Strategie-Workshop, bei dem die Zukunftsthemen des LC OÖ gemeinsam festgelegt und die nächsten Schritte vereinbart wurden.

Danach wurden die Teilnehmer der Beiratssitzung vom Hausherrn der Haberfellner Mühle durch den Betrieb geführt und konnten sich selber ein Bild vom Traditionsbetrieb machen.



### INHALT




1.	Aus dem LC-Management.....	1
2.	LC-Partner .....	2
3.	Wussten Sie schon ...? .....	4
4.	Veranstaltungen.....	7
5.	LC-Partner-News .....	11
6.	Kooperationsprojekte.....	12
7.	Partnerbörse .....	12
8.	Impressum.....	13



## 2. LC-Partner

### Neue LC-Partner

Ein herzliches Willkommen den neuen LC-Partnern!

	Confiserie Isabella	4020 Linz Landstr. 33	<a href="http://www.confiserie-isabella.at">www.confiserie-isabella.at</a>
	Institut für Strategisches Management	4040 Linz Altenberger Straße 69	<a href="http://www.ism.jku.at">www.ism.jku.at</a>
	Kremstaler Hofbäckerei Resch GmbH	4552 Wartberg/Krems Hiersdorf 32	<a href="http://www.kremstaler-hofbaeckerei.at">www.kremstaler-hofbaeckerei.at</a>
	F.u.K. Hackl GmbH	4020 Linz Glöggelweg 4	<a href="http://www.catering-hackl.at">www.catering-hackl.at</a>
	Leopold Finner	4020 Linz Piringerhofstraße 30	
	Fruchtdestillerie Nirnberger	4020 Linz Kremsmünstererstr. 17	
	Thomas Höfer eU	4553 Schlierbach Stiftsstraße 7	

LC-Partner stellen sich vor

## Delacon Biotechnik Gesellschaft m.b.H.

**DELACON**  
Phytogenic Feed Additives

Das Hauptgeschäftsfeld von DELACON ist die Entwicklung, die Produktion sowie der weltweite Vertrieb von phytogenen Futtermittelzusätzen für die Nutztierernährung (Schwein, Geflügel, Rind).



Phytogene Futtermittelzusätze sind Mischungen aus speziellen pflanzlichen Rohstoffen und fallweise mineralischen Trägerstoffen. Dafür werden selektierte ätherische und pflanzliche Öle, sowie eine Reihe hochwertiger Kräuter und Gewürze mit speziellen Aroma- und Geschmackseigenschaften verwendet. Aufgrund ihres hohen Problemlösungspotentials hat sich diese neue Additiv-Generation speziell nach dem Verbot der meisten antibiotischen Wachstumsförderer einen festen Platz in der heutigen Tierernährungsindustrie gesichert.

DELACON hat auf diesem Gebiet „im wahrsten Sinne des Wortes“ Pionierarbeit geleistet und nimmt heute eine weltweit führende Rolle ein. So kann DELACON heute eine weltweit bewährte Palette natürlicher Zusatzstoffe anbieten, die den wirtschaftlichen, ökologischen und marktpolitischen Anforderungen in der heutigen Nutztierproduktion weitestgehend gerecht wird.



Nähere Informationen zur Firma erhalten Sie [hier](#).

Wollen auch Sie durch ein erstklassiges Firmen- und Produktprofil auf der LC-Website vertreten sein, so scheuen Sie sich nicht mit uns Kontakt aufzunehmen! E-Mail: [maria.kloibhofer@wkoee.at](mailto:maria.kloibhofer@wkoee.at)

### 3. Wussten Sie schon ...?

#### Rolling Stones zum Rotwein

Rotwein schmeckt seinen Trinkern besser mit Jimi Hendrix oder den Rolling Stones. Der Geschmack von Weißwein hingegen wird deutlicher empfunden, wenn er mit Musik von Kylie Minogue oder Tina Turner beschallt wird.



Wissenschaft muss nicht immer bierernst sein, wie eine Studie von Psychologen der Heriot-Watt-Universität in Edinburgh zeigt - besonders, wenn das Untersuchungsobjekt aus Wein und Musik besteht. Die Forscher haben untersucht, ob unterschiedliche Musik das Geschmacksempfinden von Weintrinkern beeinflusst. Das Ergebnis: Rotwein schmeckt seinen Trinkern besser mit den Rolling Stones oder Puccini-Arien. Den Geschmack von Weißwein empfinden sie dagegen deutlicher, wenn er mit Musik von Kylie Minogue oder Blondie beschallt wird.

An der Studie der Abteilung für Psychologie waren 250 Studenten der Universität beteiligt. Dabei habe sich gezeigt, dass der Geschmack von Cabernet Sauvignon durch die Weintrinker stärker mit "mächtiger und schwerer Musik" empfunden wurde. Chardonnay hingegen habe bei "schwungvollen und erfrischenden" Melodien deutlich besser gemundet.

Im Ergebnis ihrer Studie empfehlen die schottischen Psychologen zu Cabernet Sauvignon unter anderem "All Along The Watchtower" (Jimi Hendrix), "Honky Tonk Woman" (Rolling Stones), "Live And Let Die" (Paul McCartney and Wings) sowie "Won't Get Fooled Again" (The Who). Chardonnay entfalte sich bestens zu "Atomic" (Blondie), "Rock DJ" (Robbie Williams), "What's Love Got To Do With It" (Tina Turner) oder "Spinning Around" (Kylie Minogue). Wein der Sorte Syrah habe die beste Wirkung unter anderem bei der Arie "Nessun Dorma" (Puccini) entfaltet. Und der Merlot sei besonders süffig bei "Sitting On The Dock Of The Bay" (Otis Redding).

Weinhändler könnten künftig dazu übergehen, Empfehlungen zur passenden Musik auf die Flaschen drucken zu lassen, meint ein Forscher der Weinmusik-Studie der Heriot-Watt-Universität in Edinburgh.

Quelle: [www.focus.de](http://www.focus.de)

## Auf Heißhunger programmiert



Wie groß der Appetit auf Süßes ist, ist zum Teil angeboren. Kanadische Forscher haben eine Genvariante entdeckt, die die Lust auf Zucker steigert.

Gummibärchen, Torten, Schokolade - manche Menschen können Süßigkeiten einfach nicht widerstehen. Grund dafür könnte eine bestimmte Variante des Gens GLUT2 sein, auf die ein Forscherteam der Universität von Toronto gestoßen ist. GLUT2 steht für „Glukose-Transporter Typ 2“. Das Gen fungiert als Bauplan für ein Molekül, das Glukose aus dem Blut in die Zellen schleust.

Schon seit längerem vermuten Wissenschaftler, dass der Zuckertransporter auch misst, wie hoch der aktuelle Zuckerspiegel ist. Eine winzige Änderung im genetischen Code bewirkt offenbar, dass der Zuckersensor weniger sensibel reagiert. Dem vermeintlichen Zuckermangel hilft der Mensch dann unbewusst durch einen größeren Zuckerkonsum ab, vermuteten die kanadischen Forscher.

Um diese These überprüfen zu können, verglichen sie das Essverhalten von zwei Probandengruppen mit den jeweiligen GLUT2-Varianten. Die eine Gruppe setzte sich aus älteren, übergewichtigen Teilnehmern zusammen, die zweite Gruppe bestand aus jüngeren, schlanken Teilnehmern. In beiden Gruppen trugen etwa 20 Prozent die verdächtige GLUT2-Variante in ihrem Erbgut. Alle Teilnehmer waren angehalten, im Abstand von mehreren Wochen zweimal drei Tage lang ein Ernährungstagebuch zu führen.

Die Auswertung zeigte, dass Probanden mit der weniger sensiblen Genvariante erheblich mehr Zucker in Form von Süßigkeiten und süßen Getränken konsumierten. Alter, Geschlecht oder Körpergewicht spielten für den Zuckerkonsum hingegen keine Rolle.

Quelle: [www.focus.de](http://www.focus.de)

## Positiver Effekt von Kakao auf Herz-Kreislauf-Erkrankungen nachgewiesen



ausgewählte Gruppe der Patienten erhielt pro Tasse 321 Milligramm Flavanole, die andere jeweils 25 Milligramm.

Kakao mit einer hohen Konzentration bestimmter Pflanzenfarbstoffe, so genannter Flavanole, kann die Funktion der Blutgefäße verbessern und somit vor Herz-Kreislauf-Krankheiten schützen. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie des Universitätsklinikums Aachen. Nach einem Bericht in der Juni-Ausgabe der Zeitschrift "Journal of American College of Cardiology" hatte ein Forscherteam 41 Patienten mit Typ-2-Diabetes 30 Tage lang jeweils drei Tassen Kakao trinken lassen.

Nach dem Ende des Versuchs hatte sich in der ersten Gruppe der Durchmesser der Arterien durchschnittlich so stark erweitert, als hätten die Patienten ein Diabetes-Medikament genommen. Dadurch verbesserte sich der Blutfluss merklich. In der zweiten Gruppe wurde keine Veränderung festgestellt.

Laut den Wissenschaftler zeigen die Ergebnisse, dass Flavanole für Diabetiker eine wichtige Rolle bei der Verhinderung kardiovaskulärer Probleme spielen können. Auch Tee, Rotwein, bestimmtes Obst und Gemüse enthalten Flavanole - allerdings in der Regel in wesentlich schwächerer Konzentration als in dem Kakao, welcher der ersten Patientengruppe verabreicht wurde.

Quelle: [www.oe24.at](http://www.oe24.at)

## Rosenkohl schützt vor krebsauslösenden Zellschäden



Der Verzehr von Rosenkohl schützt offenbar die weißen Blutkörperchen vor Zellschäden, die durch bestimmte krebserregende Stoffe verursacht werden. Das berichtet ein europäisches Wissenschaftlerteam in der Fachzeitschrift *Molecular Nutrition and Food Research*. Der Verzehr des Kohlgemüses beeinflusst den Forschern zufolge den Entgiftungsstoffwechsel im Körper derart, dass die potenziell gefährlichen Substanzen anders abgebaut werden können und keine schädlichen Nebenprodukte entstehen. Neben oxidativen Substanzen zählen dazu auch heterozyklische Amine, die beim Grillen und Braten von Fleisch entstehen. Einige Bevölkerungsstudien hatten bereits einen möglichen Zusammenhang zwischen dem Verzehr von Kohl und einem verminderten Risiko für bestimmte Krebsarten aufgezeigt.

Dieser Vermutung gingen eine Forschergruppe von der Medizinischen Universität Wien und ein Ernährungstoxikologe vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung nun auf den Grund.

Im körpereigenen Entgiftungsstoffwechsel sorgen verschiedene Enzyme dafür, dass Fremdstoffe, die über die Nahrung in den Organismus gelangen, chemisch verändert werden, um sie leichter ausscheiden zu können. Einige der Fremdstoffe wie das heterozyklische Amin PhIP werden aber durch bestimmte Enzyme, die Sulfotransferasen, erst aktiviert. So wird das wenig aktive Amin in ein stark reaktives Stoffwechselprodukt umgewandelt, das das Erbgut von Zellen schädigen und Krebs auslösen kann. Wie genau sich Amine und seine Stoffwechselprodukte im Einzelnen auswirken, ist noch nicht ganz bekannt. Fest steht aber, dass bei erhöhter Aufnahme von Aminen eine gesundheitliche Gefahr besteht, meinen die Forscher.

Um die Wirkung des Rosenkohls genauer untersuchen zu können, nahmen acht Studienteilnehmer über einen Zeitraum von sechs Tagen täglich 300 Gramm gegarten Rosenkohl zu sich. Zu Beginn und zu Ende der Untersuchung wurden Blutproben entnommen und analysiert. Zusätzlich führten die Wissenschaftler molekularbiologische Untersuchungen und Zellkulturenexperimente durch, um die Wirkweise des Schutzmechanismus aufzuklären. Es stellte sich heraus, dass beim Verzehr von Rosenkohl die Blutzellen dazu angeregt werden, entweder weniger Sulfotransferasen zu produzieren oder diese Enzyme schneller abzubauen.

Welche Substanzen im Rosenkohl für den Effekt verantwortlich sind, können die Forscher derzeit aber noch nicht sagen, an ihrer Identifizierung werde aber gearbeitet. Unklar ist bisher ebenso, welche physiologische Funktion mit der Veränderung des Entgiftungssystems verbunden ist. Eine eventuelle Erklärung hierfür könne sein, dass aufgrund der Veränderung natürliche, möglicherweise schädliche Inhaltsstoffe des Kohls besser abgebaut werden.

Quelle: [www.wissen-gesundheit.de](http://www.wissen-gesundheit.de)

### Haftungsausschluss

*Bei allen in diesem LC-Aktuell enthaltenen Artikeln handelt es sich um Auszüge der unten der angegebenen Quelle genannten Artikel. Da die inhaltliche Richtigkeit dieser Artikel nicht vollständig geprüft werden kann, erfolgen alle Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie der LC-Aktuell-Redaktion. Sie übernimmt deshalb keinerlei Haftung für etwaige vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.*

*Der Lebensmittel-Cluster OÖ betont ausdrücklich, dass sie keinerlei Einfluss auf die Gestaltung und die Inhalte der gelinkten Seiten hat. Diese Erklärung gilt für alle im LC-Aktuell angebrachten Links und für alle Inhalte der Seiten zu denen Links oder Banner führen. Eine Haftung für alle Inhalte der Seiten, zu denen Links oder Banner führen, wird nicht übernommen.*

## 4. Veranstaltungen

### LC-Veranstaltungen Rückblick

#### ■ BL-ERFA-Treffen 24

Das 24. Treffen der Betriebsleiter in der Lebensmittelwirtschaft fand am **10. Juni 2008** in der WKO Oberösterreich statt. Die Teilnehmer nutzten die Chance, einen Vortrag zum Thema „Umgang mit Bagatell-Kriminalität“ zu hören. Präsentiert wurde dieser von Herrn Dr. Adalbert Spitzl von der WKOÖ.



#### ■ Expertenmeeting Vitamine

„Natürliche oder synthetische Vitamine - eine Frage der Wirkung?“ diesem Thema widmete sich Herr O. Univ. Prof. Dr. Werner Pfannhauser vom Institut für Lebensmittelchemie und -technologie der TU Graz am **26. Juni 2008** in der WKO Oberösterreich. Bei diesem Expertenmeeting erhielten die Teilnehmer Informationen zur Rechtsgrundlage für Vitamine, zu technologischen Problemstellungen bei Vitaminen sowie zur Wirksamkeit synthetischer bzw. natürlicher Vitamine.



■ Betriebsbesichtigung backaldrin

Eine Delegation des LebNet2010 nutzte am **26. Juni 2008** die Möglichkeit beim „Erfinder“ des Kornspitz bei der backaldrin Österreich GmbH hinter die Kulissen zu blicken. Herr Prok. Gerhard Binder, Betriebsleiter bei backaldrin, nahm sich für die interessierten Teilnehmer Zeit einen ausführlichen Rundgang durch den Traditionsbetrieb zu unternehmen.



Die Veranstaltungen im Rahmen des LC OÖ  
werden von der

**VKB** | Bank

unterstützt.

Herzlichen Dank!

**LC** Veranstaltungen anderer Anbieter

Seminartitel	Datum	Kosten EUR	Veranstaltungsort	Ansprechpartner
<b>WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE</b>				
Ihre Mitarbeiter fördern - Unternehmensstärke aufbauen (Info Abend)	16.09.2008: 18:00 - 20:30 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 4513c
Sinn der spirituellen Werte in der Wirtschaft - Die Brücke zum Erfolg	07.10.2008: 18:30 - 21:00 Uhr	39,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer: 10237c
Kundentreue und steigende Umsätze - Entdecken Sie den Schlüssel zum Herzen Ihrer Kunden	08.10.2008: 08:00 - 17:00 Uhr	239,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10209c
Das unternehmerische Zahlenwerk - Was Sie als Chef wissen sollten!	09.10.2008: 09:00 - 18:00 Uhr	254,00	WIFI Linz	WIFI-UNTERNEHMER-AKADEMIE, Tel.: 05-7000-7053, <a href="mailto:erika.spoerker@wifi-ooe.at">erika.spoerker@wifi-ooe.at</a> , Kursnummer 10195c
<b>Lebensmittelakademie</b>				
Angewandte Sensorik - Rohwurst und Rohpökelfleisch - sensorisch bewerten!	02.07.2008: 09:00 - 18:00 Uhr	300,00	HTL Hollabrunn	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
Schokolade und Kunst - Planung und Herstellung von Schokoladenskulpturen	08.09.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	210,00	Baden	Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes, Tel.: 05-90900-3634, <a href="mailto:lm-akademie@wko.co.at">lm-akademie@wko.co.at</a>
<b>LVA- Lebensmittelversuchsanstalt</b>				
Pathogene Keime im Visier	01.10.2008	475,00	Wien	LVA Lebensmittelversuchsanstalt, Blaasstraße 29, 1190 Wien, Tel.: 01/36 88 555 - 518, E-Mail: <a href="mailto:seminare@lva.co.at">seminare@lva.co.at</a>
<b>WKO Oberösterreich</b>				
F&E-Akademie-Seminar „Wissensmanagement“	18.09.2008: 09:00 - 17:00 Uhr	295,00	WKOÖ	WKO Oberösterreich, Fr. Nicole Stöglehner, Tel.: 05-09909-4221, E-Mail: <a href="mailto:nicole.stoeglehner@wkoee.at">nicole.stoeglehner@wkoee.at</a>
innovierBAR <sup>08</sup> Zukunftsworkshops für Unternehmer	02. und 30.09.2008: 09:00 - 13:30 Uhr	100,00	Wels	Service-Center, Wirtschaftskammer OÖ, Hessenplatz 3, 4020 Linz, Tel.: 05-90909-3589, E-Mail: <a href="mailto:sc.veranstaltung@wkoee.at">sc.veranstaltung@wkoee.at</a>

**LC** Messen und internationale Veranstaltungen

**POLAGRA FOOD 2008**

The international Trade Fair of Food Products and Catering Industry

15. - 18.09.2008  
in Posen, Polen

**SIAL 2008**

Internationale Lebensmittelmesse

19. - 23.10.2008  
in Paris, Frankreich



International Food, Drink and Hospitality Exhibition

18. - 20.11.2008  
in Budapest, Ungarn

**INTERFOOD & DRINK2008**

International Specialised Exhibition for Food, Drinks, Packaging and Equipment

19. - 22.11.2008  
in Sofia, Bulgarien



6th International Food, Drink and Hospitality Exhibition

02. - 04.12.2008  
in Neu Deli, Indien

**FHC 2008**

12. International Exhibition for the Food, Drinks, Hospitality, Foodservice, Bakery & Retail Industries

04. - 06.12.2008  
in Shanghai, China

## 5. LC-Partner-News

### 52. EOQ Congress Quality is Back - Back to Quality



Vom 4. bis 6. Juni fand der 52. Europäische Qualitätsmanagement Kongress der Quality Austria und der European Organization for Quality (EOQ) in der Wiener Hofburg statt. Insgesamt 500 Kongress-Teilnehmer aus 55 Ländern nahmen an einem dreitägigen Programm teil. Zahlreiche Beispiele aus der Praxis zeigen, wie vielfältig und individuell Qualitätsmanagement eingesetzt werden kann.

Nähere Informationen: [www.lebensmittel-cluster.at](http://www.lebensmittel-cluster.at)

## 6. Kooperationsprojekte

### Entwicklung, Aufbau, Verwaltung und optimales Handling eines Dokumenten-Lenkungs-System DLS für IFS-Aufbau sowie IFS-Einführung inklusive Zertifizierung

Ein Projektteam bestehend aus 20 LC-Partnern hatte es sich zum Ziel gesetzt durch ein an die jeweilige Branche angepasstes Dokumentenlenkungssystem, kurz DLS, die Einführung des internationalen Lebensmittelstandards IFS in den Betrieben zu ermöglichen und zu standardisieren. Das in das Projekt eingebrachte Know-How und die Erfahrungen aus den 3 unterschiedlichen Branchen (Fleisch, Getreide, Obst/Gemüse) hinsichtlich der verschiedenen Marktanforderungen ermöglichten ein optimales Lernen voneinander.



Bildquelle: Microsoft ClipArt

## 7. Partnerbörse

**Wir möchten darauf hinweisen, dass das Vermittlungsservice im Rahmen der Partnerbörse ausschließlich LC-Partnern zur Verfügung steht!**

### **LC** Stellengesuch

Mikrobiologin mit Berufserfahrung im Marketing für Medizinprodukte und in der Registrierung im medizinisch wissenschaftlichen Bereich (Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel und Kosmetika) sucht ab Oktober 2008 eine Teilzeitbeschäftigung im Großraum Linz.

**Kontakt:** Lebensmittel-Cluster OÖ, DI Jürgen Neuhold, Hessenplatz 3, 4020 Linz  
Tel.: 05-90909-3550, Fax: 05-90909-3549, [juergen.neuhold@wkoee.at](mailto:juergen.neuhold@wkoee.at)

## Aussteller-Befragung

Im Rahmen einer Diplomarbeit zum Thema „Optimierung der Ausstelleransprache bei deutschen Fachmessen“ an der Fachhochschule Wien wird eine Befragung durchgeführt. Ziel ist es herauszufinden, wie österreichische Aussteller von Messeveranstaltern angesprochen werden möchten, welche Bedürfnisse und Wünsche österreichische Aussteller bezüglich einer Messeteilnahme haben und welche Informationen für österreichische Aussteller relevant sind. Den Fragebogen finden Sie unter:

[http://www.unipark.de/uc/UNIQUE\\_s0410057136/5e6d/](http://www.unipark.de/uc/UNIQUE_s0410057136/5e6d/)

Ihre Antworten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.  
Der Fragebogen ist **bis einschließlich 4. Juli 2008** online.

## 8. Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und Redaktion: Wirtschaftskammer OÖ, Lebensmittel-Cluster OÖ, 4020 Linz, Hessenplatz 3, Tel.: 05-90909-3553, Fax: 05-90909-3549, [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz:

Wirtschaftskammer Oberösterreich

---

Sitz: 4020 Linz, Hessenplatz 3  
Telefon: +43 (0)5 90 909  
Email: [wirtschaftskammer@wkoee.at](mailto:wirtschaftskammer@wkoee.at)  
Email: [lebensmittel-cluster@wkoee.at](mailto:lebensmittel-cluster@wkoee.at)

Tätigkeitsbereich: Interessenvertretung sowie Information, Beratung und Unterstützung der jeweiligen Mitglieder als gesetzliche Interessenvertretung.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ bietet seinen Partnerbetrieben Dienstleistungen im Bereich Information & Kommunikation, Koordination & Kooperation, Marketing & PR und Qualifizierung an.

Richtung der Website („Blattlinie“): Förderung der Ziele des Tätigkeitsbereiches

Im Hinblick auf die technischen Eigenschaften des Internets kann keine Gewähr für die Authentizität, Richtigkeit und Vollständigkeit der im Internet zur Verfügung gestellten Informationen übernommen werden.

Copyright:  
Alle Rechte vorbehalten