

Chef vom Dienst:
42 800/2971 (Durchwahl)
Montag bis Freitag 7.30 bis 19 Uhr,
Samstag 10 bis 17 Uhr,
Sonn- und Feiertag 12 bis 17 Uhr,
übrige Zeit: Tonband

rathauskorrespondenz

gegründet 1861

rk

Verlags- und Informationsdienst (MA 53), Rathaus, 3. Stiege, 1088 Wien, Redaktion: Rathaus,
3. Stiege, 1088 Wien, Telefon 42 800/2971 Durchwahl, Telex 133240, Chefredakteur Dr. Rudolf Gerlich, Verlags- und Herstellungsort Wien,
Gesetzt in der Helvetica 11 Punkt, Zeilenbreite 12,5 cm, ca. 70 Anschläge/Zeile. Auf Recyclingpapier gedruckt

Dienstag, 20. September 1988

Blatt 1819

Heute in der „RATHAUSKORRESPONDENZ“:

Kommunal/Lokal:

- Stacher zur Ärzteversorgung (1821/FS: 19.9.)
- Jugendamt der Stadt Wien: Kurse für Alleinerzieher (1823)
- Öffentliche Auflage des Wohnbauförderungs- und Wohnhaussanierungsgesetzes (1825)
- Wiener Gemüse: ein empfehlenswertes Lebensmittel (1826/1827)
- Neue Beratungsstelle für Lebensmittelhygiene und natürliche Ernährung (1828)

Bezirke:

- Neue Schutzzone für Döbling (1822)
- Sitzung der Bezirksvertretung Brigittenau (1822)

Kultur:

- Ehrungen für Wiener Musiker (1820/FS: 19.9.)
- Kainz-Medaillen der Stadt Wien (1824)

Ehrungen für Wiener Musiker

Wien, 19.9. (RK-KULTUR) In Vertretung von Bürgermeister Dr. Helmut ZILK überreichte Kulturstadträtin Dr. Ursula PASTERK am Montag Ehrenzeichen an Wiener Musiker.

Der Konzertpianist Peter Michael HAJDU erhielt die Ehrenmedaille der Bundeshauptstadt Wien, die Wienerliedsänger Heinz FRIES und die „Hojsa-Buam“ Franz und Walter HOJSA wurden mit Goldenen Verdienstzeichen des Landes Wien, Karl JAKOBY mit dem Silbernen Verdienstzeichen des Landes Wien ausgezeichnet. (Schluß) gab/rr

Bereits am 19. September 1988
über Fernschreiber ausgesendet!

Stacher zur Ärzteversorgung

Gesundheitsreferenten verlangten Bedarfserhebung

Wien, 19.9. (RK-KOMMUNAL) Zu aktuellen Fragen der Ärzteausbildung bzw. -versorgung nahm Montag Gesundheitsstadtrat Univ.-Prof. Dr. Alois STACHER gegenüber der „RATHAUSKORRESPONDENZ“ Stellung. Unmittelbarer Anlaß dafür war ein Pressegespräch von ÖVP-Gemeinderat Dr. Erwin RASINGER über die ärztliche Versorgung Wiens. Der Gesundheitsstadtrat korrigierte dabei auch einige von Dr. Rasinger gemachte Aussagen. So betragen die Wartezeiten auf einen Turnusplatz in einem städtischen Spital derzeit nicht fünf bis sieben Jahre, sondern drei Jahre und einen Monat. Stacher erinnerte in diesem Zusammenhang aber auch an den von Bürgermeister Dr. Helmut Zilk vor längerer Zeit an die Adresse der Privatspitäler (damit sind auch die konfessionellen Spitäler gemeint) gerichteten Appell, auch ihre Wartelisten für Turnusärzte offen zu legen.

Nach Meinung Stachers könnte aber auch das Vorliegen einer entsprechenden Bedarfsprognose wesentlich zur Klärung der gegenwärtigen Situation beitragen. So wurde kürzlich in der Sitzung der Gesundheitsreferenten aller Bundesländer von ihm gemeinsam mit dem Vertreter Niederösterreichs der Antrag gestellt, sowohl die Zahl der ausscheidenden Ärzte als auch den sich daraus ergebenden Bedarf für die nächsten zehn Jahr zu erheben.

Mitspracherecht für Gesundheitsreferenten der Länder

Was das Fehlen von Augen-, HNO- und Hautärzten betrifft, so wurden für Wiens städtische Spitäler zusätzliche Ausbildungsstellen beantragt, da sonst nicht genügend Ausbildungsbetten in Hinblick auf den für die Fachausbildung üblichen Schlüssel — der nicht zuletzt auch von der Ärztekammer festgelegt wird — vorhanden wären. In diesem Zusammenhang unterstrich Stacher die Notwendigkeit, die gegenwärtigen Bestimmungen der Facharztausbildung zu überdenken und diese stärker dem Bedarf anzupassen. Als bedauerlich bezeichnete der Gesundheitsstadtrat den Umstand, daß der Antrag der Landesgesundheitsreferenten, ein Mitspracherecht bei den Verhandlungen zwischen Sozialversicherungen und Ärztekammer über die Planstellen der praktischen Ärzte zu bekommen, bisher von den Sozialversicherungsträgern abgelehnt wurde. Es wäre erfreulich, so Stacher, wenn sich auch die Ärztekammer dazu bekennen würde. (Schluß) zi/bs

Bereits am 19. September 1988
über Fernschreiber ausgesendet

Neue Schutzzone für Döbling

Wien, 20.9. (RK-BEZIRKE) Für ein mehr als 14 Hektar großes Areal in Döbling ist ein neuer Flächenwidmungs- und Bebauungsplan vorgesehen. Wichtigster Punkt dabei ist die Festlegung einer Schutzzone, um das charakteristische Ortsbild und kulturhistorisch wertvollen Baubestand zu erhalten. Darüber hinaus sollen private und öffentliche Grünflächen und Fußwege widmungsmäßig gesichert werden. Das Gebiet, für das der neue Flächenwidmungs- und Bebauungsplan vorgesehen ist, liegt zwischen Döblinger Hauptstraße, Hofzeile, Silbergasse und Ruthgasse und umfaßt überdies den Saarplatz.

Der Planentwurf liegt vom 22. September bis 20. Oktober während der Amtsstunden (Montag bis Freitag zwischen 8 und 15.30 Uhr, Donnerstag bis 17.30 Uhr) in der Magistratsabteilung 21, 1, Rathausstraße 14-16, 2. Stock, zur öffentlichen Einsicht und Stellungnahme auf. Zusätzlich stehen im genannten Zeitraum Mitarbeiter der MA 21 jeden Donnerstag von 14 bis 17.30 Uhr in der Döblinger Bezirksvorstehung 19, Gatterburggasse 14, für Auskünfte und Beratung zur Verfügung. (Schluß) smo/rr

Sitzung der Bezirksvertretung Brigittenau

Wien, 20.9. (RK-BEZIRKE) Eine Sitzung der Bezirksvertretung Brigittenau findet Mittwoch, den 21. September, um 18 Uhr im Sitzungssaal der Bezirksvorstehung 20, Brigittaplatz 10, 2. Stock, statt. (Schluß) smo/bs

Jugendamt der Stadt Wien: Kurse für Alleinerzieher

Wien, 20.9. (RK-KOMMUNAL) Eine doppelte Erziehungsfunktion, nämlich die des Vaters und der Mutter, müssen Alleinerzieher übernehmen. Aus dieser Situation ergeben sich oft Fragen, die Psychologen des Wiener Jugendamtes nun in einem neuen Kurs gemeinsam mit den Alleinerziehern beantworten wollen. Schwerpunkte der Kurse, die jeweils sechs Wochen lang je eine Doppelstunde dauern und im Julius-Tandler-Familienzentrum, 9, Lustkandlgasse 50, stattfinden, sind: die Definition von Erziehungszielen, Konfliktregelung, soziale Stellung der Alleinerzieher und die Frage nach den persönlichen Bedürfnissen jenseits der Elternrolle. Behandelt werden die Themen in Diskussionen, Vorträgen, Rollenspielen usw. Für die Betreuung der Kinder während der Kurszeit ist gesorgt. Für den Kurs, der am 13. Oktober beginnt, sind noch Plätze frei. Auskünfte über den Kurs für Alleinerzieher erteilt die Telefonische Erziehungsauskunft, Montag bis Freitag von 8 bis 11 Uhr, Telefon 31 93 58. (Schluß) jel/gg

Kainz-Medaillen der Stadt Wien

Wien, 20.9. (RK-KULTUR) Die Josef-Kainz-Medaillen der Stadt Wien für die Spielzeit 1987/88 werden an Michael DEGEN, Angelica DOMRÖSE, George TABORI und Karl-Ernst HERRMANN verliehen. Förderungspreise erhalten Bernd SCHIR, Isabel KARAJAN, Stephan BRUCKMEIER und Vincenzo BAVIERA.

Die Josef-Kainz-Medaille der Stadt Wien wurde 1958 anlässlich des 100. Geburtstages des großen Schauspielers gestiftet. Sie wird alljährlich einem Schauspieler, einer Schauspielerin, einem Regisseur und einem Bühnen- oder Kostümbildner für eine hervorragende Leistung auf einer Wiener Bühne im abgelaufenen Spieljahr verliehen. Mit den Förderungspreisen zur Kainz-Medaille, die für beachtenswerte Leistungen vergeben werden, ist ein Geldbetrag von 30.000 Schilling verbunden. Die Verleihung erfolgt durch den Bürgermeister aufgrund der Vorschläge einer Jury.

Die Kainz-Medaillen wurden für folgende Leistungen vergeben:

Die Preisträger

- Bester Schauspieler: Michael Degen, Darstellung der Titelfigur in „Professor Bernhardt“ von Arthur Schnitzler, Theater in der Josefstadt
- Beste Schauspielerin: Angelica Domröse, für ihre Gestaltung der Darstellerin der Klara in „Frauen — Krieg — Lustspiel“ von Thomas Brasch, Festwochen-Eigenproduktion gemeinsam mit dem Theater Der Kreis und den Bregenzer Festspielen
- Bester Regisseur: George Tabori, für die Inszenierung von „Frauen — Krieg — Lustspiel“ von Thomas Brasch, Festwochen-Eigenproduktion gemeinsam mit dem Theater Der Kreis und den Bregenzer Festspielen
- Bester Bühnenbildner: Karl-Ernst Herrmann, für das Bühnenbild zu „Der Sturm“ von William Shakespeare, Burgtheater

Förderungspreise

- Förderungspreis Schauspieler: Bernhard Schir, für die Darstellung des Osvald Alving in „Gespenster“ von Henrik Ibsen, Volkstheater
 - Förderungspreis Schauspielerin: Isabel Karajan, für die Darstellung der Stefanie in „Schuldig geboren“ von Peter Sichrovsky, Theater Der Kreis
 - Förderungspreis Regie: Stephan Bruckmeier, für die Inszenierung von „Magic Afternoon“ von Wolfgang Bauer, Theater Gruppe 80
 - Förderungspreis Bühnenbild: Vincenzo Baviera, für die Raumgestaltung zu „Die Ausnahme und die Regel“ von Bertolt Brecht, Theater Gruppe 80
- (Schluß) gab/rr

Öffentliche Auflage des Wohnbauförderungs- und Wohnhaussanierungsgesetzes

Wien, 20.9. (RK-KOMMUNAL) Der Entwurf für ein Landesgesetz über die Förderung der Errichtung und der Sanierung von Wohnhäusern, Wohnungen und Heimen (Wiener Wohnbauförderungs- und Wohnhaussanierungsgesetz 1988) liegt in der Zeit vom 22. September bis 21. Oktober 1988 in den Magistratischen Bezirksämtern zur öffentlichen Einsicht auf.

Die Einsichtnahme ist Montag bis Mittwoch und Freitag von 8 bis 15.30 Uhr und Donnerstag von 8 bis 17.30 Uhr möglich. Zu dem Gesetzentwurf können bei den Magistratischen Bezirksämtern schriftliche Stellungnahmen abgegeben werden. (Schluß) red/bs

Wiener Gemüse: ein empfehlenswertes Lebensmittel

Nitratwerte unter „Konsumenten“-Testsalat-Werten

Wien, 20.9. (RK-KOMMUNAL) Gemüse aus Wien ist eindeutig ein empfehlenswertes Lebensmittel mit nur geringen Rückstandsbelastungen. Nicht allein (logischerweise) die Glashausware, sondern auch das Freiland-Gemüse bleibt jeweils weit unter den Grenzwerten. Das gilt mit einer einzigen Ausnahme auch für Salat — im Gegensatz zu dem von der Zeitschrift „Konsument“ getesteten Salat wird bei in Wien gezogenem Salat der Nitrat-Grenzwert stets eingehalten bzw. weit unterschritten. Über die neuesten Ergebnisse der Gemüse-Monitoring-Untersuchungen durch die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien berichtete Stadträtin Christine SCHIRMER Dienstag im Pressegespräch des Bürgermeisters.

Wiener Gemüse wird bekanntlich seit 1985 — zusätzlich zur normalen Lebensmittelkontrolle — auch mit den Monitoring-Untersuchungen streng auf eventuelle Rückstandsbelastungen untersucht. Dieses Monitoring-System auf den 450 Hektar Gemüseanbauflächen in Simmering, Donauefeld und Kagran soll Umwelteinflüsse sowie das konsumentengerechte Heranziehen des Gemüses durch die Gärtner überprüfen und dient gleichzeitig als Umweltkontrolle für Veränderungen in der Schwermetall- und Schadstoffbelastung durch Industrie, Verkehr und Haushalt. 100 Salatproben vom Feld und aus den Glashäusern und 120 verschiedene Gemüsesorten verschiedener Produzenten werden dabei regelmäßig untersucht. Neben Blei, Cadmium, Chrom, Nickel, Bromiden und Spülwasser (wegen saurer Niederschläge) werden auch Nitrat und Pestizid-Rückstände untersucht.

Auch die neuen Untersuchungsergebnisse zeigen, daß das Frischgemüse der LGV (Landwirtschaftliche Gemüseverwertungsgenossenschaft Wien), rund 33.000 bis 35.000 Tonnen pro Jahr, nur eine sehr geringe Rückstandsbelastung aufweist. Es konnte auch keine mißbräuchliche Verwendung von Bromiden (Schimmelverhütungsmittel) und Pestiziden (Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel) festgestellt werden, ebenso ist die durchschnittliche Nitratbelastung gering. Das Wiener Gemüse, angeboten in gelb-roten Steigen, kann daher weiterhin das Gütesiegel mit dem Hinweis „ständig kontrolliert durch die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien“ tragen.

Apropos Nitrate....

Seit dem letzten „Konsument“-Test über den „Nitrat-Salat“ laufen in der MA 60 fast die Telefone heiß — Konsument/innen erkundigen sich, wie es nun mit dem Salat wirklich aussieht. Entsprechende Auskünfte gibt natürlich die neue Beratungsstelle für Lebensmittelhygiene und natürliche Ernährung, Telefon 78 74 17.

Grundsätzlich sind die Nitratwerte in Salat bzw. Gemüse von mehreren Faktoren abhängig. Die für Sommer und Winter unterschiedlichen Grenzwerte (beide natürlich unterhalb möglicher Gesundheitsgefährdungen) richten sich nach den klimatischen Bedingungen. Der Nitratgehalt hängt vor allem von Menge und Intensität des Sonnenlichteinfalls, vom Erntezeitpunkt, der Anbautechnik, der Sorte und dann erst von der Düngung ab. Die Pflanzen haben außerdem ein unterschiedliches Nitratspeichervermögen, und unter gleichen Düngungsbedingungen werden im Sommer und Winter bzw. im Freiland und im geschützten (Glashaus, Folien) Anbau verschiedene Werte erreicht.

Es gibt daher für jede Gemüsegruppe (je nach Speichervermögen) und für Sommer/Winter eigene Grenzwerte, z. B. für Salat im allgemeinen den Sommergrenzwert von 3.000 Milligramm/Kilogramm, den Wintergrenzwert von 4.000 Milligramm/Kilogramm, Endiviensalat wieder hat sorten-

spezifisch die geringsten Nitratgehalte, für ihn wurden diese Werte um jeweils 500 Milligramm herabgesetzt.

Möglich — aber natürlich nicht erwünscht — wären Grenzwerte bis zu 7.000 Milligramm.

Ganz anders logischerweise bei der Kleinkinderkost: für Kinderspinaterzeugnisse gilt ein Maximalwert von 250 Milligramm, bei Untersuchungen der LUA lagen die Werte jeweils unter 100 Milligramm.

Normale Tiefkühl-Spinatprodukte sind selbstverständlich nicht als Kinderernährung geeignet; bei Tiefkühlspinat wurden zwischen 270 und 1.100 Milligramm gefunden.

Nitrate **können** bei ungünstigen Voraussetzungen im Körper in Nitrite und diese wieder **können** in die krebserregenden Nitrosamine umgewandelt werden — bei Kleinkindern besteht hier eine größere Gefahr, da der Säureschutzmantel des Magens nicht entsprechend ausgebildet ist.

Zu den Untersuchungen selbst: dafür bestehen genaue Codexrichtlinien. Wegen der Streuung der Nitratwerte der einzelnen Pflanzen selbst in nur einem Feld sind mindestens fünf Salathäuptel zu verwenden. Die Außenblätter sind zu entfernen, ebenso die Strünke, untersucht wird der eßfertige Teil. Die Salatprobe wird nicht mit Wasser gewaschen, und eine bestimmte Untersuchungsmethode muß angewendet werden.

Bei Untersuchungen der in Wien produzierten Salate wurde lediglich bei einem Glassalat der Grenzwert von 4.000 Milligramm mit 4.100 Milligramm knapp überschritten. Sonst lagen die Werte bei Glassalat zwischen 300 und 3.400 mg/kg und bei Feldgemüse zwischen 225 und 1.429 mg/kg.

Beim Test im „Konsument“ dagegen wurden bis über 7.000 mg gefunden. Die entsprechenden Untersuchungen wurden allerdings, wie die LUA erfuhr, nach einer anderen Methode als der den Codexrichtlinien entsprechenden durchgeführt. Nicht bekannt ist, ob es sich um im Ausland oder im Inland produzierten Salat handelte.

Die Untersuchungen des in Wien produzierten Salates zeigen jedenfalls, daß die Werte unter den Grenzwerten liegen. Im Frühjahr 1988 z. B. gab es einen Maximalwert von 1.000 Milligramm und eine Minimalbelastung von 200 Milligramm.

Lebensmitteluntersuchungsanstalt nun auch für Dioxinuntersuchungen eingerichtet

Als erste staatliche/städtische Lebensmitteluntersuchungsanstalt Österreichs kann die Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien nun auch Dioxine im Wasser und in Lebensmitteln überprüfen. Diese Kontrollen auf Dioxin wurden im September 1988 in das ständige Untersuchungsprogramm aufgenommen. Vorerst wird routinemäßig Wasser untersucht, wobei kein Dioxin festgestellt wurde. Untersuchungsmethoden für Fette und andere Lebensmittel werden noch ausgearbeitet, wobei als nächstes Seetieröle untersucht werden sollen. (Forts. mgl.) hrs/gal

Forts. von Blatt 1826

Neue Beratungsstelle für Lebensmittelhygiene und natürliche Ernährung

Wien, 20.9. (RK-KOMMUNAL) Die Österreicher/innen schätzen zwar gutes Essen und Trinken, nur eine Minderheit achtet aber wirklich bewußt auf gesunde, ausgewogene Ernährung. Das zeigte sich u.a. bei einer IMAS-Studie über Ernährungsgewohnheiten 1987. Auch die traurige Herzkrankheitenstatistik zeigt, daß wir immer noch zuwenig gesundheitsbewußt essen und zum Beispiel insgesamt zuviel Kohlehydrate zu uns nehmen. Andererseits wollen sich viele Menschen vernünftiger ernähren, wissen aber nicht, wie. Diese Informationen über gesunde und ausgewogene Ernährung, aber auch Auskünfte über die Zusammensetzung von Lebensmitteln, über Vitamine, Energiegehalt, chemische Zusatzstoffe, usw. bietet die neue Beratungsstelle für Lebensmittelhygiene und natürliche Ernährung, die Bürgermeister Dr. Helmut ZILK und Konsumentenstadträtin Christine SCHIRMER heute Dienstag eröffneten. Die Ernährungsberatung ist unter der Telefonnummer 78 74 17 Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 bis 15 Uhr erreichbar, nach telefonischer Voranmeldung gibt's auch Termine für persönliche Beratung. Die Servicestelle befindet sich in der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien (Leitung: Dir. Prof. Dr. Alfred PSOTA) in Wien 3, Henneberggasse 3.

Ein Team engagierter Mitarbeiter/innen der Lebensmitteluntersuchungsanstalt — Dr. Helga Cermak, Mag. Gina Sigl, Dipl.-Ing. Herbert Nowak — bietet Beratung und Information über Lebensmittel, Gemüse, Fleisch usw., soll und kann aber selbstverständlich keineswegs ärztliche Diätvorschriften erstellen. Doch stehen Ernährungsfragen heute — bedingt durch stärkere Sensibilisierung der Konsumenten und durch das Wissen um Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit — generell im Vordergrund. Die neue Beratungsstelle für Lebensmittelhygiene und natürliche Ernährung bietet daher Auskünfte über die Beschaffenheit von Lebensmitteln, deren Zusammensetzung, Hygiene, Zusatzstoffe, Vitamine, Energiegehalt, eventuelle Schadstoffe bzw. eventuelle Rückstände. Ebenso gibt es aber auch Informationen über die Bekömmlichkeit von Lebensmitteln, Tips zur gesunden Ernährung allgemein — und, sollte es wieder aktuelle Anlässe a la PER und TRI im Öl geben, so ist die Beratungsstelle natürlich auch gleich bestens informiert, da ja auch die entsprechenden Untersuchungen zum Großteil „im Haus“ stattfinden.

Was sie nicht bietet: medizinische Ernährungsvorschriften, hier muß Arzt oder Ärztin entscheiden. Wer aber wissen will, welche Vorschriften es für Bio-Gemüse gibt, wie man sich vernünftig ernährt, wer wissenschaftlich fundierte Auskünfte über gesunde Ernährung will, ist bei der Ernährungsberatung an der richtigen Stelle. (Forts. mgl.) hrs/gal