



Profil

EMIL DIRNBERGER, MA BOTSCHAFTER FÜR NACHHALTIGEN WANDEL

MEIN WIRKEN & MEIN WEG

Dank meinem bunten Lebensweg mit vielseitigen Erfahrungen in unterschiedlichen Bereichen bringe ich eine einzigartige Mischung an Erfahrungsschätzen für komplexe Herausforderungen mit.

Lösungsorientiertes Querdenken sehe ich als eine treibende Innovationskraft. Hierfür braucht es innere Klarheit, die Bereitschaft alles zu hinterfragen, den Willen alles zu geben, eine gesunde Portion Urvertrauen, Kooperationsfreude und viel zwischenmenschliches Feingefühl.

NETZWERKDENKEN

Mein umfangreiches Pilzwissen von Pilzzucht, über Wildpilze, bis hin zu Heilpilzen wird durch meinen universitäreren Hintergrund und die Erfahrungen in Tourismus, Eventmanagement, zukunftsfähiger Landwirtschaft, sowie durch meine Tätigkeit als Trainer für ökologische Bauweisen abgerundet. Die daraus entstehenden Potentiale sind unendlich.



BERUFLICHES & PRAKTISCHES

Projektmitarbeiter

IMC FH Krems | ab Mai 2021

- eigenverantwortliches Projektmanagement
- Projektabwicklung und -koordination mit Förderstellen und internationalen Projektpartnern

Projektdurchführung: Pilzlabor

Vereinslabor Pilz.Kultur | seit Jan. 2020

- Eigenständige Planung und Umsetzung
- Gemeinnütziger Betrieb des Pilzlabors mit steriler Arbeitsfläche, Inkubator und Test-Fruchtungszeit
- Fokus auf Pilz-Raritäten und Heilpilze
- Klonen von heimischen Wildpilzen

Labor & Pilzzucht Praktikant

Tyroler Glückspilze | Nov. 2019 - Feb. 2020

- Herstellung von Pilzbrut und Substraten
- Herstellung von Nährmedien in Petrischalen
- Kulturarbeit mit Reinkulturen
- Klonen von Pilzen, Anzucht von Sporen

Platzhüter & Lebensraum-Gestalter

Kraftquelle Wachau | seit April 2019

- Zukunftsfähige Landwirtschaft und Permakultur-Forschung in einem 6000 m² Obstgarten
- Aufbau eines Outdoor-Seminarzentrums
- Naturpädagogik

Trainer

austrian strawbale network | seit Mai 2018

- Bauen mit Stroh und Lehm
- Leitung von Seminargruppen
- Praktischer Trainer bei Workshops
- Projektmitarbeit in Förderprojekten

Permakultur Praktikant

Sonnentor Frei-Hof | Sept. 2017 - Juli 2018

- Anzucht von Jungpflanzen
- Mitarbeit im Gemüsegarten
- Erhalt von Saatgut

Weitere Tätigkeitsbereiche

**Gastronomie, Marketing, Zivildienst
2009 - 2018**

- Eventmanagement (Hochzeiten & Feste)
- Barkeeper, Koch (Vegan/Vegetarisch)
- Praktikum (Österreichwerbung Paris)
- Zivildienst (Betreutes Wohnen)

hard facts & soft skills

SPRACHKENNTNISSE

Deutsch: Muttersprache
Englisch: C1
Französisch: B2

QUALIFIKATIONEN & INTERESSEN

- Das unendliche Reich der Pilze
- Natürliches Bauen mit Holz, Stroh & Lehm
- Staatlich geprüfter Instruktor für allgemeine Körperausbildung
- Staatlich geprüfter Jungsommelier
- CMS-Systeme und Webdesign
- Meditation, Achtsamkeitspraxis
- Naturverbundung & zukunftsfähiges Leben
- Permakultur, nachhaltige Landwirtschaft, Obst- & Weinbau
- Kunsthandwerk
- Natur-Pädagogik

LEADERSHIP & TEAMGEIST

- Teamführung & -koordination (Teams bis 10 Personen)
- Mediation & Konfliktmanagement
- Gewaltfreie Kommunikation & Achtsamkeit
- Moderation & Vorträge
- Projektarbeit in internationalen Teams
- Praktische Anleitung von Seminar-Gruppen

EVENTMANAGEMENT

- Organisation und Durchführung von Workshops und Seminaren
- Organisation des Nachhaltigkeitstags an der IMC FH Krems
- Hochzeiten, Taufen, Konzerte und andere Feierlichkeiten
- Buffets, mobile Bars und Sektempfänge
- Presseveranstaltung (Marketing-Kampagnen Kick-off in Paris)
- Maturaball (Leiter des Organisationsteams)

SOZIALES ENGAGEMENT

- Vereine, Solidarische Landwirtschaft, Volunteering



AKADEMISCHE AUSBILDUNG

IMC FH Krems

Umwelt- & Nachhaltigkeitsmanagement Sept. 2017 - Juni 2019

- Master of Arts in Business
- Umweltmanagementsysteme
- Green Economics
- Ökologie, Technik und Gesellschaft

IMC FH Krems

Tourism & Leisure Management Sept. 2014 - Juni 2017

- Bachelor of Arts in Business
- Englischsprachiges Studium
- Zwei weitere Fremdsprachen
- Auslandssemester in Chambéry (Frankreich)
- Praktikumsemester in Paris



SCHULAUSBILDUNG

HLW Bad Ischl

Schwerpunkt: Gesundheitsmanagement Sept. 2008 - 2013

Bundesrealgymnasium Enns 2004 - 2008

Volksschule Enns 2000 - 2004



VERBINDUNG ZU PILZEN

Vor rund 25 Jahren war ich saisonal zum ersten Mal Pilze sammeln. Seit einigen Jahren erkunde ich die Wälder ganzjährig auch abseits der klassischen Speisepilze. Von Trichterlingen, über Lackporlinge, bis hin zu Raritäten wie dem Agarikon, begegnet mir eine Vielzahl an Speise- und Heilpilzen. Das Potential, welches in dem versteckten Netzwerk der Pilze schlummert, ist unermesslich. Seit einigen Jahren beschäftige ich mich intensiv mit der ökologischen Pilzzucht in Natur und Garten, aber speziell unter kontrollierten Bedingungen. Nach einem Praktikum bei den Tyroler Glückspilzen, begann ich ein kleines Pilzlabor zu planen, realisierte das Vorhaben und gründete mit Gleichgesinnten den "Verein Pilz.Kultur zur Erforschung der kulturellen und ökologischen Rolle von Pilzen für ein zukunftsfähiges Leben auf der Erde", in welchem ich seither die Funktion des Obmanns inne habe.



Geburtsdatum 08.08.1993
Telefon +43 677 61544594
E-Mail emil@kraft-quelle.at
Adresse Salzamtgasse 1, 3500 Krems