

Hackerinnen sind noch selten

Weibliche Teilnehmer am ACSC 2024, dem größten heimischen Computerhackerturnier, gibt es kaum. Stephanie Jakoubi will das ändern. Sie bietet eine Ausbildung speziell für Frauen an.

ANDREAS TRÖSCHER

WIEN. „Es läuft unpackbar gut. Das hätte ich mir nie gedacht.“ Stephanie Jakoubi leitet einen Einsteigerkurs für Hacker. Besser: weibliche Hacker. Also Hackerinnen. 30 bis 35 Teilnehmerinnen habe sie pro Einheit. Vier Kurse sind schon absolviert, neun sollen noch folgen. Die, die mitmachen, sind ein bunter Haufen: von der HTL-Schülerin über die Deutschlehrerin bis hin

„Computerhacken ist wie Rätsellösen“

zur Auditorin, die kurz vor der Pension steht. Das große Interesse kommt für IT-Spezialistin Jakoubi deshalb so überraschend, weil es sie bisher kaum gab: Hackerinnen.

Josef Pichlmayr, Chef des Internetsicherheitsanbieters Ikarus und Gründer der Austria Cyber Security Challenge (ACSC), berichtet von der aktuell laufenden Qualifikation für die bereits 13. Auflage des heimischen Hackerturniers. 411 Personen versuchen derzeit, sich bis ins Endturnier hochzuhacken. Das tun sie im Rahmen eines weltweit offenen Wettbewerbs, an dem derzeit 1930 virtuelle Kämpfernaturen mitmachen. „Da sehen unsere Leute gleich, wie sie im internationalen Vergleich dastehen“, sagt Pichl-

mayr. Ungarn, Bulgarien, die Niederlande, Liechtenstein, Luxemburg, Malta, Finnland, Irland und Griechenland machen es auch so wie Österreich. Die besten 20 Schüler, 20 Studenten sowie 21 Spieler der offenen Klasse werden zum Finale der ACSC Mitte September nach Wien eingeladen. Doch damit nicht genug: Wem es gelingt, mit seinen Leistungen bei der Qualifikation die höchste Punktzahl auf europäischer Ebene zu erreichen, wird zudem eingeladen, von 7. bis 11. Oktober mit dem rot-weiß-roten Nationalteam nach Turin zum Finale der European Cyber Security Challenge (ECSC) zu fahren. Bis dahin wird um die Wette gehackt, dass Köpfe und Server qualmen. Wie hoch der weibliche Anteil ist? „Drei bis vier Prozent“, schätzt Josef Pichlmayr.

Jakoubi rätselt selbst ein bisschen, warum sich so wenige Mädchen und Frauen an dieses spannende IT-Segment heranwagen. Ganz wichtig sei der Erstkontakt. Einer Umfrage unter 200 Frauen zufolge war dieser, wenn er in der Schule stattfand, eher negativ. Auf privater Ebene dagegen positiv. „Es ist von enormer Bedeutung, wer einen in die Materie einführt, wer mir was zeigt“, weiß Jakoubi. Vielleicht sei es auch fehlendes Zutrauen; und gewachsene Vorurteile, dass Frauen weniger technikaffin seien als Män-



Stephanie Jakoubi

BILD: SN/SBA

ner. „Völliger Blödsinn. Aber es kann ja sein, dass Mädchen eher bei der Hand genommen werden wollen. Dass sie jemanden brauchen, der sagt: Du schaffst das.“

Was Jakoubi hingegen genau weiß: Die Teilnehmerinnen bei ihren Hackerkursen lassen es an Begeisterung nicht mangeln. Den-

noch: Basiswissen sei schon nötig, sonst sei man aufgeschmissen. „Die grundsätzliche Frage ist ja: Was ist Hacken, wo fängt es an? Vielleicht schon dann, wenn man auf einer Website nicht so gut versteckte Informationen aufruft und sie verwendet?“ Letzteres ist eher eine rhetorische Frage. Hacken sei wie Rätsellösen. Und wie Leichtathletik. „Man muss ständig trainieren.“

Ist die Ausbildung abgeschlossen, habe man in Sachen Hacken „einen guten Überblick“ im Kopf und ein Zertifikat in der Hand. Und dann? Die männlichen Kollegen machen es vor. Manuel Reinsperger zum Beispiel gilt als einer der Top-Hacker. Nicht nur in Österreich. Er wurde einst nach einer ACSC quasi vom Fleck weg vom Telekomanbieter A1 verpflichtet. Um Lücken im System zu finden. Hacken nicht nur aus Spaß, sondern als Beruf.

Laut ACSC-Gründer Pichlmayr sei es das Ziel, 300 bis 400 Hackerinnen in Österreich zu etablieren. Es gebe bereits einige vielversprechende Zukunftshoffnungen. Eine wird vielleicht im Oktober mit dem Nationalteam nach Turin reisen. Doch das ist – im wahrsten Sinn des Wortes – eine andere Geschichte. **Infos:** [HTTPS://VERBOTENGUT.AT/ALLGEMEIN/HACKERINNEN-TRAINING/](https://verbotengut.at/allgemein/hackerinnen-training/)

Mann nach Mordversuch an Ex-Frau in U-Haft

Ungar attackierte trotz Betretungsverbot das Opfer vor dem Haus.

BREITENBRUNN. Ein 41-jähriger hat am Donnerstagabend in Breitenbrunn (Bezirk Eisenstadt-Umgebung) mit einem Messer auf seine Ex-Frau eingestochen und sie dabei im Bereich des Halses schwer verletzt. Die 33-jährige wurde mit dem Notarzt durchs Haus ins Unfallkrankenhaus Meidling geflogen und dürfte mittlerweile außer Lebensgefahr sein, berichtete die Polizei am Freitag. Der Mann flüchtete. Eine Fahndung nach ihm am Donnerstagabend blieb ergebnislos. An der Suche nach ihm waren das Landeskriminalamt Burgenland, die Schnelle Interventionsgruppe (SIG), ein Polizeihund sowie mehrere Streifen beteiligt, auch Drohnen wurden eingesetzt. Am Freitag trafen ihn Polizisten schließlich in seiner Wohnung an. Der ungarische Staatsbürger, der laut Polizei einen Abschiedsbrief hinterlassen hatte, wurde festgenommen. Gegen den 41-jährigen Ungarn war bereits ein Betretungsverbot ausgesprochen worden. Zu der Attacke war es auf dem Parkplatz vor dem Wohnhaus seiner Ex-Partnerin gekommen. „Die Frau ist nach dem Angriff in das Haus zu einem Nachbarn geflüchtet, der sie versorgt und dann auch die Polizei alarmiert hat. Sie hat stark geblutet“, wurde Polizeisprecher Helmut Marban im ORF zitiert.

Verbesserte Rezeptur: NEOH-Riegel schmecken jetzt noch besser

Voll enjoyen, nichts bereuen: Die NEOH-Riegel in den Sorten Coconut, Crunch und Caramel Nuts sind dank einer verbesserten Rezeptur jetzt noch wohlschmeckender. Eine eigens entwickelte Zuckerersatzformel ermöglicht dabei den vollen Genuss ohne zugesetzten Zucker und damit ohne schlechtes Gewissen. Hergestellt werden die Riegel von NEOH in Österreich, dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verarbeitet.

Die Riegel-Klassiker der Sorten Coconut, Crunch und Caramel Nuts überzeugen dank neuer, verbesserter Rezeptur mehr denn je. Der neue Superstar im NEOH-Sortiment ist der adaptierte Coconut-Riegel. Dieser enthält nun zehn Mal mehr Kokosflocken als bisher. Dadurch erhält der Riegel nicht nur eine sanfte und weiche Textur, sondern liefert auch die volle Dosis Kokosgeschmack.

Auch die Rezepturen der Sorten Crunch und Caramel Nuts wurden verbessert. So vereint der Crunch-Riegel nun ein ganz besonderes Knuspern mit einem raffinierten Geschmackserlebnis aus zarter Schokolade und knackig gerösteter Haselnuss. Die Sorte Caramel Nuts begeistert durch eine neue noch vollmundigere sowie cremigere Schokoladenglasur – auch bei der neuen Rezeptur ist diese vegan. Zusätzlich wurden die namensgebenden Nüsse des Riegels in Biss und Röstnote optimiert.

„Seit wir unsere Reise zur Revolution

des Naschregals mit den Riegeln gestartet haben, haben wir unsere Zuckerersatzformel laufend weiterentwickelt. Es freut uns umso mehr, dass wir die Rezepturen unserer Riegel-Klassiker, die unsere ersten Produkte am Markt waren, nun adaptiert und verbessert in den Handel bringen können“, erläutert Manuel Zeller, Gründer und Geschäftsführer von NEOH.

Geringere Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel und hoher Anteil an Ballaststoffen

Die eigens entwickelte Zuckerersatzformel, die in jahrelanger Forschungsarbeit erarbeitet wurde, ist die Basis für die Snacks von NEOH. Eine klinische Studie der Medizinischen Universität Wien belegt, dass diese geringere Auswirkungen auf die Blutzucker-Kurve hat als herkömmlicher Zucker. Die Zuckerersatzformel substituiert herkömmlichen Zucker zu 100%, wird in sämtlichen Produkten von NEOH eingesetzt – und beweist, dass Naschen auch ohne zugesetzten Zucker funktioniert.

Was die Produkte von NEOH speziell macht, ist, dass nicht nur Zucker, sondern alles Zucker-Ähnliche durch großteils pflanzliche Ballaststoffe ersetzt wird. Denn oft fehlt es in der Ernährung an essenziellen Ballaststoffen, NEOH bringt diese wieder in den Alltag.

„Konkret bedeutet das, dass man – wenn man seine typischen Süßigkeiten durch NEOH oder durch unsere Formel ersetzen würde – 20 bis 30 Gramm hochqualitative Ballaststoffe in seinen Nahrungsrhythmus inkludiert. Das unterstützt nicht nur bei der Reduktion von Zucker, sondern auch allgemein dabei, sich ausgewogener zu ernähren“, erklärt Zeller.

Hergestellt werden die Riegel auch mit der neuen Rezeptur wie bisher in der Gutscherzmühle in Traismauer (Niederösterreich). Dabei werden ausschließlich hochwertige Zutaten verarbeitet: Alle verwendeten Rohstoffe entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen Österreichs und der Europäischen Union.



BILD: SN/NEOH



WERBUNG